

## **5 шагов в выборе духового шкафа**

Для того, чтобы выбор оборудования не вызвал головокружения от количества предложений, нужно следовать нескольким простым шагам.

В конкурентной борьбе за покупателей производители духовых шкафов стремятся сделать свой продукт наиболее функциональным и привлекательным. Для того, чтобы выбор оборудования не вызвал головокружения от количества предложений, нужно следовать нескольким простым шагам. Они помогут определиться с ключевыми параметрами духового шкафа, его функционалом.

Во-первых, необходимо определиться с видом техники. Здесь придется выбирать между газовыми и электрическими духовыми шкафами. Модели, которые используют газ, требуют подключение к магистральному газопроводу, а электрические - наличие мощной и стабильной подачи электроэнергии. Выбрать электрический или газовый духовой шкаф можно в НАШЕМ интернет-магазине кухонной техники.

Второй шаг - выбор совмещения духового шкафа и варочной панели. Выбирая зависимый тип, нужно понимать, что установить его можно только под самой варочной панелью. На панели шкафа присутствуют переключатели для зависимой варочной панели. Можно отдать предпочтение духовому шкафу независимой модели. Такое оборудование может устанавливаться в любом месте, не связано с варочной поверхностью.

Следующий шаг - выбор переключателей. С их помощью регулируется температура, устанавливается таймер выключения, контролируется весь процесс приготовления блюд. Можно остановиться на классическом поворотном переключателе или выбрать современный сенсорный вариант. Есть и третий тип - утапливаемые переключатели, которые вдавливаются вовнутрь самой панели.

Своевременная очистка от загрязнений - залог долгой и безукоризненной работы духового шкафа. Есть три способа очистки: классический, каталитический, пиролиз. Классический способ заключается в обычном мытье поверхностей моющим средством. При пиролизе, характерном для электрического оборудования, остатки пищи сжигаются при высокой температуре, превращаясь в золу. Каталитический способ заключается в превращении загрязнений в сажу под действием высокой температуры и катализатора.

Последний шаг - это изучение дополнительных функций. Многие духовые шкафы имеют функцию готовки на пару, заменяя пароварку. Функция конвекции позволяет равномерно распределять циркулирующий горячий воздух, дает возможность готовить на нескольких уровнях, идеально запекать блюда. Функции электроподжига и контроля над газом, будут незаменимы в газовых духовых шкафах.