

Пирогов С.Е.
СОВРЕМЕННЫЕ КОМПОЗИЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Учеными показали, что причина 65 % всех болезней – неправильное питание, а здоровье человека зависит не только от качества продуктов, но и от того как приготовлена пища.

Российская фирма «Фаберликс» представляет посуду премиум-класса из уникального сплава Сталь-Титан-Алюминий, который не окисляется, не ржавеет, не бьётся, имеет повышенную износостойкость и прекрасный товарный вид. Запатентованное терморегулирующее дно посуды состоит из нескольких слоёв специальных сплавов и была создана для аэрокосмической промышленности.

Использование многослойного материала обеспечивает быстрое и равномерное нагревание, а блюда, приготовленные в такой посуде, долго не остывают. Создание процесса циркуляции пара в замкнутом пространстве посуды приводит к приготовлению пищи на пару (эффект русской печи).

Такая посуда позволяет до 80% сократить время приготовления пищи и экономить до 60% электроэнергии и газа. При этом за счет приготовления пищи без использования воды сохраняются белки, витамины и минералы, а приготовление пищи без масла обеспечивает получение менее калорийной пищи с меньшим количеством жира.

Американская компания «Amway» предлагает стальную посуду торговой марки «iCook» из трёхслойной стали по технологии OPTITEMP с анти-пригарным покрытием по технологии DURAMIC, которая состоит из двух наружных слоёв нержавеющей аустенитной стали типа X18H9 с внутренним слоем из магнитной углеродистой стали.

Прослойка магнитной углеродистой стали позволяет обеспечить равномерный прогрев поверхности посуды и использовать для нагрева современную экономичную индукционную печь. Это обеспечивает экономию электро-энергии, а конструкция посуды позволяет использовать метод многоярусного приготовления пищи, за счет установки посуды ярусами и одновременного приготовления на одной конфорке нескольких блюд.

Метод «VITALOK» позволяет посуде «iCook» за счет создания парового затвора между кастрюлей и крышкой использовать приготовление пищи без добавления воды для лучшего сохранения вкусовых и питательных качеств.

Использование современных материалов позволило создать посуду длительного срока эксплуатации, высокой экономичности и максимального сохранения полезных веществ и витаминов в пище.