



Стеклокерамическая посуда

Стеклокерамическая посуда для приготовления еды и подачи на стол готовых блюд и напитков привлекает красотой и практичностью. По виду материал напоминает фарфор, по свойствам – стекло, а по прочности превосходит керамику. Технология производства стеклофарфора появилась более 60 лет назад, но активное использование по ряду причин началось не так давно. Расскажем, как получают стеклокерамику, в чем ее плюсы и минусы, как правильно выбрать качественные изделия и где лучше применить новинки на домашней кухне.

Сырьем для стеклокерамической массы являются те же компоненты, что и для стекла: кварцевый песок, известь, сода, оксид кальция, модификаторы. По сути, это модифицированное добавками стекло. Но вот в производстве используют технологии, типичные для керамики и фарфора. Термическая обработка при температурах выше 600-900 градусов делает материал прочным, устойчивым к нагреву и температурным перепадам. По свойствам он ближе к закаленному стеклу, чем к керамике. Изделия получают с помощью формовочного станка или методом прессования. Из стеклокерамической массы производят как столовую, так и кухонную посуду. Чаще всего встречаются столовые наборы и отдельные предметы сервировки: тарелки, супницы, салатники.

На первый взгляд стеклокерамическая посуда очень похожа на фарфоровую (отсюда второе название – стеклофарфор), но профессионал быстро отличит ее невооруженным глазом. Доступная по цене стеклокерамика уступает более дорогому фарфору в теплоемкости – еда в такой посуде остынет быстрее, чем в фарфоровой. К плюсам можно отнести практичность, стеклокерамическая посуда:

- не боится посудомоечной машины и микроволновой печи;
- выдерживает высокие температуры и контакт с пламенем;
- устойчива к температурным перепадам;
- не растрескивается;
- поверхность гладкая, не требует глазурирования, а значит исключены микротрещинки, свойственные глазури.



Добавки делают стеклокерамическую массу непрозрачной, но сохраняются все плюсы стекла:

- инертность – изделия не впитывают запахи и жиры;
- стойкость к кислотам, солям, красителям;
- устойчивость к моющим средствам, простота ухода;
- подходит для хранения приготовленных блюд – не окисляется и не придает продуктам посторонние запахи.

Из слабых сторон стоит отметить низкую теплопроводность и длительный разогрев. Нет смысла готовить в стеклокерамической кастрюле суп или варить пельмени, она, как и стеклянная, больше подходит для длительного тушения на медленном нагреве.

Также есть риск повреждения металлическими лопатками, абразивными щетками и чистящими средствами. Резкой сменой температур (с огня в холодную воду) лучше не злоупотреблять, не исключены расколы.

Рекомендуется ставить формы в выключенную духовку и нагревать посуду постепенно.

Тарелки из стеклокерамики более стойкие к ударам, чем фаянсовые, стеклянные и фарфоровые. Они идеальны на каждый день, долго сохраняют первоначальный вид, очень удобны в уходе.

Стеклокерамическая тарелка с гладкой поверхностью без пор и декора – лучший вариант на каждый день. Белоснежные тарелки хорошо сочетаются с фарфоровыми предметами, прозрачным и черным стеклом.