

Není hrnec jako hrnec - Rozdíl mezi hrnci z litiny a nerez

Vloženo: 22.04.2022 Komerční sdělení



Rádi vaříte a hledáte nádobí, které vám přípravu pokrmů usnadní a urychlí? Vyzkoušejte kvalitní hrnce, které si najdou ve vaší kuchyni široké využití.

Pokud se často pohybujete v kuchyni, neobejdete se bez kvalitního nádobí a dalších doplňků, které vám poslouží k přípravě nejrůznějších druhů jídel. Jedním z nepostradatelných a velmi důležitých kousků jsou bezesporu hrnce. Dají se využít k mnoha účelům, především k vaření, dušení, ale i smažení a pečení. Pokud ovšem vybíráte nový hrnec, nejspíše budete zaskočeni širokou a rozmanitou nabídkou různých druhů. Na trhu je totiž k dostání dlouhá řada hrnců, který se liší ve svých parametrech i designech. Jak tedy vybrat ten nejlepší, který vám bude vyhovovat po všech stránkách? Zjistěte, jaké jsou rozdíly ve zpracování hrnců z litiny a z nerez. Který bude pro vás ten pravý?

Podle čeho vybrat vhodný hrnec do kuchyně

Jedním z nejdůležitějších aspektů, co se výběru hrnců do kuchyně týče, je materiál, ze kterého jsou vyrobeny. Na trhu se můžete setkat hned z několika typy materiálu. Je to například nerez, litina, hliník, keramika, varné sklo nebo třeba i silikon. Jak ovšem vybrat ten správný materiál, abyste si v takovém hrnci mohli připravovat vaše oblíbená jídla? Důležité je nejen to, aby hrnec vyhovoval vašim potřebám, co se týče kulinářského umění a zvyklostí ve vaření. Musíte brát v potaz i typ sporáku nebo možnost mytí takového nádobí v myčce, což vám také určitě přijde vhod. V neposlední řadě to je i velikost takového hrnce, která hraje velmi důležitou roli.

Předně je důležité zaměřit se na to, k jakému účelu bude takový hrnec vlastně sloužit a k čemu bude nejčastěji využíván. To je klíčové při jeho výběru. Při vybírání je důležitý typ ohřevu, tedy jaký konkrétní druh sporáku máte, zdali plynový, elektrický nebo indukční varnou desku. Pro různé typy ohřevu jsou totiž vhodné odlišné druhy hrnců. V případě, že máte plynový sporák, myslete na to i při výběru hrnců. Ty by totiž neměly mít ucha z hořlavých materiálů.

Dalším parametrem, na kterém se při nákupu nového hrnce bude nutné zaměřit, je výška hrnce, průměr dna a jeho objem. Konkrétní objem volte podle počtu členů domácnosti. Konkrétně pro pár nebo pár s dítětem volte hrnc o objemu do 5 litrů, který je pro menší domácnost dostačující. Pro rodinu o 4 – 6 členech je vhodný objem hrnce 5-10 litrů a v případě vícečlenné domácnosti už je ideálnější volbou ještě větší objem. Průměr dna by pak měl odpovídat velikosti plotýnky, a to z toho důvodu, aby docházelo k rovnoměrnému rozložení tepla.

U hrnců vás možná potěší také nejrůznější vychytávky jako je ukazatel objemu, odnímatelná ucha nebo držák pokliček.

V neposlední řadě vás bude zajímat i materiál, ze kterého je hrnc vyroben. Oblíbenou volbou je nerez i litina. Jaký je mezi těmito dvěma variantami rozdíl? To se můžete dočíst v další části našeho článku, nebo například na www.svethrncu.cz kde jsou na hrnce, pánve, pekáče a další kuchyňské zboží odborníci.

Hrnce z nerez - výhody a nevýhody

Hrnce z nerez jsou často vyhledávané a velmi oblíbené. Jedná se totiž o nejuniverzálnější materiál, co se nádobí týče, a to napříč celým světem. Vyznačuje se jednoduchou údržbou a vysokou odolností. Odolné jsou i vůči pádu na zem, který je nepoškodí. Také mají zároveň i moderní design. Lákavá je i dlouhá životnost nerezových hrnců, pro kterou jsou velmi oblíbené. Navíc jsou hrnce z nerez také za dostupnou cenu.

Nevýhodou nerezových hrnců je především to, že ne všechny jsou vhodné k použití na indukčních deskách. Pro ty je nutné pořídit speciální druh nádobí. Další nevýhodou je i to, že pokrmy v nerezových hrncích mají větší tendenci se připalovat. Časem se také na nich mohou objevit matné skvrny, a to především po mytí v myčce, ale i dalším používáním. Velkou nevýhodou je také nižší tepelná vodivost, a to nejvíce ze všech materiálů. K dosažení požadované teploty je tak zapotřebí více elektrické energie, což se postupem času může podstatně prodražit. Nerezové hrnce [zde](#).

Hrnce z litiny - výhody a nevýhody

Hrnce z litiny vás nadchnou tím, že jsou perfektním vodičem tepla na rozdíl od nerezového nádobí. Litina mnohem lépe akumuluje teplo, takže v tomto ohledu je vaření v litinových hrncích mnohem úspornější. Dalším plusem je to, že nádobí z litiny je v podstatě nezníčitelné. Vzhledem k tomu, že litina je magnetická, můžete tyto hrnce bez obav použít jak na varnou desku, tak i na desku indukční. Navíc se dají použít i pro pečení v troubě. Plusem vaření v litinových hrncích je také ekologičnost a prospěšnost pro zdraví. V případě použití kvalitních materiálů nejsou při vaření uvolňovány žádné škodlivé látky.

Nevýhodou litinových hrnců je na druhou stranu ve srovnání s hrnci z nerez vyšší pořizovací cena. Dalším mínusem je také vyšší hmotnost nádobí. Nevýhodou je i to, že litina je náchylná k oxidaci, a právě z toho důvodu by se hrnce měly udržovat neustále trochu mastné. Smaltovaná litina je kromě toho i poměrně křehká a náchylná k poškození. Litinové hrnce [zde](#).

Kvalitní a praktická poklice jako nezbytný doplněk každého hrnce

Nezbytnou a velmi důležitou součástí, ať už hrnce z nerez nebo z litiny, jsou jednoznačně poklice. Ty hrají roli v podobě lepší chuti a konzistence jídla samotného a zároveň také v podobě rychlejšího ohřátí a úspory energie. Použitím poklic totiž výrazně zkrátíte dobu vaření. Nedochozí také k nežádoucímu vysušování jídla. Vaření v hrncích s pokličkami tak šetří vaši peněženku, váš čas i spotřebovanou elektrickou energii. Další výhodou použití pokliček při vaření je to, že zamezíte

nežádoucímu pocákání okolí sporáku a tím si usnadníte následný úklid. Jídlo také nenačichne od ostatních druhů v dalších hrncích. V tomto ohledu je samozřejmostí pro zajištění správné funkčnosti dokonale padnoucí poklička správné velikosti.

Zdroj obrázků: svet-hrncu.cz