В современной кухне с каждым днём появляется всё большее количество встраиваемой кухонной техники. В мебельном ансамбле отдают предпочтение сплошным столешницам, в которые интегрируют мойки, в навесные шкафы встраивают вытяжки. Всё более популярной альтернативой отдельно стоящей кухонной плите становится независимая варочная поверхность или рабочая панель, которую легко вписать в любой интерьер, на любой, удобной вам высоте. Варочная поверхность – это верхняя часть плиты («верхушка») без духового шкафа, причём управление конфорками (механическое или сенсорное) расположено на самой рабочей панели. Варочная панель может быть врезана в одну столешницу с мойкой, но обязательно расстояние между ними должно быть не меньше 300 мм. По виду материала варочные поверхности делятся, как и обычные плиты:

* панели из эмалированной стали (большой выбор цветов);
* нержавейные (дороже эмалированных, но лучше чистятся);
* закалённое стекло или стеклокерамика.

«Верхушки», как и зависимые плиты, бывают газовыми, электрическими и комбинированными.

Экономнее всего будет купить газовую варочную поверхность, причём газ тоже дешевле электричества. Газовые конфорки легче регулировать, быстрее включать и выключать, но продукты горения газа, копоть попадают в воздух. Кроме того, газ взрывоопасен. Элитные газовые плиты имеют экспресс-конфорки с двумя или тремя кольцами, систему контроля газа, которая отключает его при потухшем пламени. Рабочие панели газовых «верхушек» покрыты стальными или чугунными решётками.

Электрические варочные поверхности могут быть классические, с конфорками в виде чугунных блинов, которые размещаются на эмалированных или нержавеющих поверхностях. Технический прогресс не стоит на месте. На первое место по популярности выходят электрические варочные панели из стеклокерамики различных цветов, которые впишутся в современный интерьер кухни. Если на стеклянную поверхность сбежит что-то сладкое, надо сразу же вытереть, на разогретую стеклокерамику нельзя ставить мокрое и холодное.

Стеклокерамические конфорки могут быть с различными нагревательными элементами:

* спиральные (аналогичны чугунным блинам);
* ленточные (Hi-Light – нагреваются в 3 раза быстрее);
* галогеновые (с лампой, быстро нагреваются и быстро остывают, но нужна замена ламп, у которых срок службы до 8 лет);
* индукционные, более экономичные в расходе электроэнергии, нагревают электромагнитными волнами не плиту, а прицельно дно кастрюли, сбежавшая жидкость на панели не пригорает, но такая поверхность более дорогая и требует посуды, которая магнитится (алюминий, медь латунь керамика и фарфор не подходят).

Индукционные варочные поверхности нельзя размещать над духовыми шкафами, а надо располагать отдельно.

Управление варочными поверхностями бывает сенсорным (только для электрических), кнопочным или механическим. В нашем интернет магазине вы найдёте рабочие панели класса люкс, которые оснащены дополнительными функциями:

* таймером выключения;
* индикатором остаточного тепла, который отображает степень опасности ожога;
* блокировкой работы поверхности (защита от детей).

В комбинированных варочных поверхностях газовые конфорки расположены рядом с электрическими. Такая панель всегда выручит вас, если существуют перебои с электричеством или подачей газа.