



Brusztné Kunvári Enikő

Főzéhez, sütéshez használatos
készülékek jellemző tulajdonságai,
kiválasztásának fontossága



A követelménymodul megnevezése:

A műszaki cikkek(villamossági, világítástechnikai, elektrotechnikai, híradástechnikai, számítástechnikai termékek kéziszerszámok, kisgépek, vas-áruk eladásával kapcsolatos követelmények

A követelménymodul száma: 0123-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-006-50



SÜTŐ-FŐZŐ KÉSZÜLÉKEK AJÁNLÁSA, ÉRTÉKESÍTÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Műszaki üzletükbe betér egy vásárló, aki a beépíthető főzőlapok és sütőkészülékek után érdeklődik. A vevő elmondja, hogy új lakásba költözik, ahol a berendezés modern és letisztult lesz. Az ügyfél számára fontos még az energiatakarékosság, a könnyű kezelhetőség és tisztíthatóság, valamint az egyszerű, de korszerű design. Részletesen érdeklődik az indukciós technológiáról is, amiről hallott már, de kevés információval rendelkezik róla. Az ön feladata a vásárló segítése abban, hogy igényeinek megfelelő készüléket találjon. Adjon az ügyfél részére részletes tájékoztatást, szaktanácsot!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Az élelmiszerek hőkezelését sütő-főzőkészülékek segítségével valósíthatjuk meg. A kereskedelmi forgalomban jelenleg tűzhelyek, beépíthető főzőlapok és sütők, valamint hordozható főzőlapok kaphatók. A vásárlók igényei határozzák meg, hogy a három változat közül, számukra melyik a legmegfelelőbb. Célszerű figyelembe venni:

- a rendelkezésre álló hely nagyságát,
- a lakásban kialakított rendszer jellemzőit,
- az esztétikai igényeket,
- a főzési szokásokat,
- a készülék energiafogyasztását,
- a készülék kezelhetőségét, és
- az árat.

Tűzhelyek

A tűzhelyek olyan készülékek, amelyek közös karosszériában főzőlappal és sütővel egyaránt rendelkeznek. Az energiahordozók alapján gáz és villanytűzhelyekről beszélhetünk, de ezek előfordulnak kombinált változatban is, pl. gáz főzőzónák villansütővel. A tűzhelyeket szokás szabadon álló készülékeknek is nevezni.

A gáztűzhelyek energiahordozója a vezetékes gáz, vagy a PB (palackos) gáz. A gáztűzhely gyors főzést tesz lehetővé, és könnyen kezelhető. Előnye, hogy a gáz benyújtásának pillanatától maximális a hőközlés. A gáztűzhelyekre jellemző a:

FŐZÉSHEZ, SÜTÉSHEZ HASZNÁLATOS KÉSZÜLÉKEK JELLEMZŐ TULAJDONSÁGAI, KIVÁLASZTÁSUK SZABÁLYAI

- közvetlen hőleadás,
- jó hatásfok,
- jó szabályozhatóság.

Hátrányként értékelhető, hogy a konyha higiénijája közepes, valamint a tűzhely tisztítása is közepesen nehéz. A mai készülékeket bimetál vagy termoelektromos égésbiztosítóval látják el, így ha a láng kialudt, a gázáramlás megszűnik, ezáltal biztonságosabb a tűzhely.



1. ábra. Gáztűzhely

A gáztűzhelyek fajtái:

- gázfűző vagy gázrezsó - általában 2 főzőlappal rendelkezik, sütő nem tartozik hozzá, emiatt hétvégi házakba ajánlott,
- garzontűzhely- 2 főzőlappal és kisebb sütővel ellátott,
- gáztűzhelyek - 3-4 égőpipás, normálméretű sütővel.

A gáztűzhelyek sütő részének váza tűzzománcozott acéllemezéből készül. Ajtaja hőálló üveg, melyen keresztül figyelemmel kísérhető a sütés folyamata. A beépített belső világítás is segíti a betekintést. A sütők tartozéka a sütőtálca és a grillrács, egyes típusokhoz zsírfelfogó tálca is jár. A gázsütőket termosztáttal látják el. A gázsütők alsó sütés, grill, és forgónyárs funkciókkal rendelkeznek. Manapság egyre kevesebb gázsütőt adnak el, az elektromos sütők népszerűsége pedig folyamatosan növekszik.

A villanytűzhely az elektromos áramot hőenergiává alakítja. A gáztűzhelyekkel összehasonlítva, számos előnnyel rendelkezik:

- kevésbé balesetveszélyes,
- esztétikus kivitelű,
- a konyha levegőjét nem használja, szén-dioxidot nem termel.

Kezelésük egyszerű és kényelmes. Hátrányuk azonban, hogy a hőfok lassabban szabályozható, mint a gáztűzhelyek esetében, valamint drágábbak is. Felmelegedése és lehűlése is több időt vesz igénybe. A modern sütők szabályozása egyszerű, mivel külön állíthatjuk be a kívánt hőmérsékletet és a sütési időt.



2. ábra. Villanytűzhely inox kivitelben, üvegkerámia főzőlappal

A villanytűzhelyek fajtái:

- villanyrezsó – 1–2 főzőlapos,
- garzontűzhely – 2 főzőlappal és sütővel rendelkező készülék,
- villanytűzhelyek – 3–4 főzőzónás, normál nagyságú sütővel ellátott.

A villanytűzhely főzőlapja készülhet öntvényből, illetve üvegkerámiából.

A villanytűzhelyek elektromos sütővel rendelkeznek, melyek szerkezeti váza azonos a gázsütőkével. Az elektromos sütők a következő sütési funkcióval bírnak:

- alsó és/vagy felső sütés
- légkeverés
- grill
- légkeverés + grill
- légkeverés + körfűtőszál

A *légkeveréssel történő sütés* során a sütés a teljes sütőtérben egyenletes lesz. Itt a hőátadás konvektív módon valósul meg. A sütő hátsó részében egy fűtőtest található, mely közelében egy motorventillátor foglal helyet, ami áramlásban tartja a levegőt. A légkeveréssel történő sütés további előnye, hogy a normál sütéshez képest alacsonyabb hőfokot igényel az ételkészítés, így energiát takaríthatunk meg.

A *grillezés* közvetlen hőközléssel valósul meg.

Az elektromos sütők egyszerű tisztítása a korszerű készülékek esetében elengedhetetlen. A *katalitikus és pirolitikus öntisztítás* megkönnyíti a háziasszonyok munkáját. A katalitikus öntisztítás lényege, hogy a sütő belső burkolatát egy speciális anyaggal vonják be, ami katalizátor szerepet tölt be. 200–250 °C-on vegyi átalakítást végez a zsírokon, így a szennyeződés lazává válik és könnyen eltávolítható lesz. A pirolitikus öntisztítás során, magas hőmérsékleten (500 °C-on) a szennyeződés fellazul, majd leég a sütő oldaláról. A tisztítási művelet során több fényvillanás látható, amely az ételmaradványok pillanat alatti elégését kísérő természetes jelenség. Energiafogyasztása nagy, és az ilyen sütők ára magasabb, mint a katalitikus rendszerűeké.

Beépíthető sütő–főző készülékek

Az utóbbi években, hazánkban is egyre inkább elterjedtek a beépíthető sütő–főző készülékek, melyek esztétikus megjelenésükkel, könnyű tisztántarthatóságukkal jobban illeszkednek a mai igényekhez, mint a hagyományos tűzhelyek. Praktikusság és korszerűség is jellemzi ezeket a készülékeket. A főzőlapok és sütők külön kaphatóak, akár szettként, akár önállóan is a konyhába kerülhetnek. Egy legénylakásban pl. elegendő lehet egy két főzőzónás főzőlap, sütő nélkül. Elsőként tekintsük át a főzőlapok választékát!



3. ábra. Beépíthető szett, üvegkerámia főzőlappal³

Gáz főzőlap

A tradíciók kedvelői előszeretettel választják a gáz főzőlapokat. Az égőfejek teljesítménye jól szabályozható, így hőleadásuk azonnali. Nincs szükség speciális edényre a használatukhoz. A gyors melegedésnek és lehűlésnek köszönhetően az elektromos főzőlapoknál gyorsabbak. Ma már léteznek gázfűtéses kerámialapok is. Így egyesítik a gáz és az üvegkerámia főzőlapok előnyeit, vagyis a gyors, egyszerű használatot, és könnyű tisztíthatóságot.



4. ábra. Gázfőzőlap üvegkerámia felülettel⁴

Elektromos főzőlap

Az elektromos főzőlapok alatt a hagyományosnak számító nemesacél felületű, öntöttvas főzőzónákkal rendelkező készüléket értjük. Ezek használata nem energiatakarékos. Csak abban az esetben gazdaságos az üzemeltetésük, ha a főzésnél számolunk a maradék hővel, vagyis még azelőtt kikapcsoljuk a főzőlapot, mielőtt az étel elkészült volna. Tisztításuk sem túl egyszerű, ám a gázfőzőlapokhoz képest még mindig könnyebb.

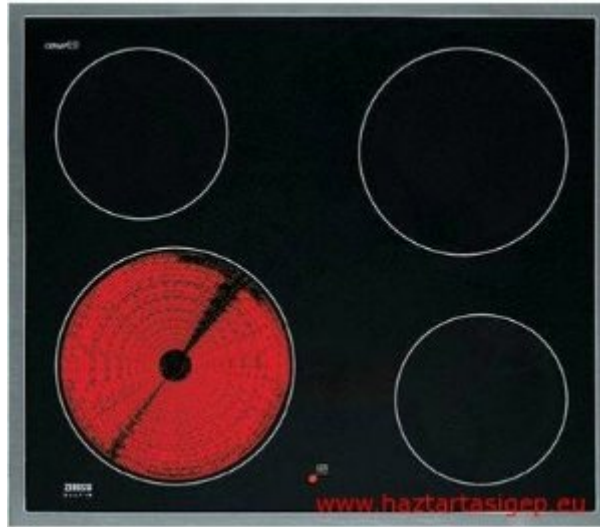


5. ábra. Elektromos főzőlap inox felülettel⁵

Az üvegkerámia főzőlap napjainkban az egyik leginkább népszerű típus, számos előnyös tulajdonságának köszönhetően. Tisztántartása könnyű, megjelenése esztétikus. Kijelzi a maradék hő, ami még biztonságosabbá teszi használatát. A hagyományos elektromos főzőlapokkal szemben gyorsabban kezelhetőek, hamarabb melegsznek fel és hűlnek le. Rendszerint érintőgombos vezérléssel irányíthatóak. A sugárzó hő fűtőszál, fűtőspirál vagy halogén lámpa szolgáltatja.

4 Forrás: <http://www.arukereso.hu>

5 Forrás: <http://fozolap.blog.hu>



6. ábra. Elektromos főzőlap üvegkerámia felülettel

Indukciós főzőlap

Az indukció lényege, hogy az elektromos áram indukálása, előidézése a mágneses térerősség változtatásával, vagy a vezető mozgásával a mágneses térben jön létre. Azaz, ha fémet helyezünk a mágneses mezőbe, akkor hő keletkezik. Teljesítményfelvétel, vagyis főzés csak akkor, és ott van, ahol az edény érintkezik a főzőfelülettel.



7. ábra. Az indukciós főzőlap csak ott melegít, ahol érintkezik a főzőedényel

Az indukciós főzőlaphoz kizárólag olyan főzőedények alkalmasak, amelyek mágnesezhetők. A legtöbb acél és öntöttvas főzőedény ilyen. Ezzel ellentétben az alumínium, a réz, az üveg, agyag és egyes rozsdamentes acél edény nem használható ezen a tűzhelyen. Éppen emiatt az indukciós főzőlapot vásárló ügyfélnek hívjuk fel erre a figyelmét! Manapság a legtöbb edény alján jelzik, hogy milyen típusú főzőlapon használható. Egyébként egy mágnes segítségével megállapítható, hogy a meglévő főzőedényeink közül, vagy a megvételre szánt edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon történő főzéshez, ugyanis az indukciós főzőlapon használható edények vonzzák a mágnest. Mondjuk el a vevőnek, hogy mielőtt a főzést elkezdené, bizonyosodjon meg, hogy az adott edény képes-e indukcióra. A legtöbb indukciós főzőfelület teljesítménykijelzője is jelzi, ha a főzőedény nem alkalmas indukcióhoz. Ilyenkor a teljesítménykijelző villog, és a főzőfelület nem melegít. Hívjuk fel arra is az ügyfél figyelmét, hogy a teljesítménykijelző abban az esetben is villoghat, ha túl kicsi edényt helyez a főzőzónára.

Az indukciós főzőlap rendkívül praktikus, energiatakarékos, és biztonságos. Ez a főzési mód gyors, a hagyományos tűzhelyek melegítési technikájához képest gyökeresen eltérő tulajdonságokkal bír. Az indukciós melegítés hatására például, a víz háromszor gyorsabban forr fel, mint a jelenleg széles körben elterjedt gáz- és villanytűzhelyek hőt kibocsátó részein. A másodperc tört része alatt szabályozható a főzőlap teljesítménye, így azonnal beállítható a megfelelő főzési fokozat.

Az indukciós főzőlap külsőre olyan, mint egy jól ismert üvegkerámia főzőlap, de a felület alatt nem fűtőszálak, hanem indukciós tekercsek lelhetőek fel. A gáztűzhelyekkel ellentétben, nincs nyílt láng. A villanytűzhelyekkel összevetve, sokkal kevesebb a maradékhő. Az edény eltávolítása után a felület gyorsan lehűl, ezáltal csökken az esetleges égési sérülések veszélye. Ha be van kapcsolva főzőlap, a kerámiafelület akkor is hideg marad. Úgymond aktívá csak akkor válik, amikor edényt helyezünk rá. Hő csak ekkor keletkezik. Mindezekből következik, hogy a gyermekes családok számára az indukciós főzőlap használata különösen ajánlott, hiszen a főzés legbiztonságosabb módját jelenti.

Napjainkban előtérbe került az energiamegtakarítás. Az indukciós főzőlapok használatával akár 30%-kal is csökkenhet az energiafogyasztás. Ez a tűzhely ugyanis, az indukciós technológia mágneseességét felhasználva, közvetlenül az edény anyagában fejleszt a hőt. Energiamegtakarítással csak abban az esetben jár a főzőlap használata, ha megfelelő vastagságú és anyagú edényeket használnak a főzőlapon. Érdemes tudni, hogy a vastag falú 3-5 milliméteres edényekkel lehet optimális energiafogyasztás elérni.



8. ábra. Hordozható indukciós főzőlap

A háziasszonyok szerint fontos, hogy könnyen és gyorsan lehessen tisztán tartani a főzőedényeket, és a főzőfelületet. Tekintettel arra, hogy ennél a technológiánál a főzőfelület soha nem forrósodik fel annyira, mint a hagyományos tűzhelyek esetén, az étel nem tud ráégni a felületre, ezért a kerámiafelületet és az edényeket is könnyű tisztítani. Nem beszélve arról, hogy felhasználó is sokkal hűvösebb hőmérsékletű környezetben készítheti el a főtt étkeket.

Az indukciós főzőlapok fő jellemzői:

- Érintógombos vezérlés
- 1-4 főzőzóna
- Teljesítményalapú hőmérséklet szabályozás
- Gyerekzár
- Üvegkerámia felület
- Maradék hő kijelzés
- Villamos teljesítménye a főzőzónák számától függően általában 2000-7000 W
- Szegély nélküli, vagy inox szegéllyel ellátott kivitel
- Egyes típusoknál programozható időzítés (1-99 perc) is lehetséges

Az indukciós főzőlap mágneses teret gerjeszt közvetlen közelében, ezért a vásárlók érdeklődhetnek afelől, hogy szívritmus szabályozó készülék működésére milyen hatással van. A gyártók úgy nyilatkoznak, hogy ha a szívritmus szabályozó készülék megfelel az érvényes szabályozásoknak, akkor a főzőlap nem zavarja a szerkezetet.

Főzőlapok közötti választás

A vásárló választását megkönnyíthetjük, ha tájékoztatjuk a főzőlapok típusairól. Négy típusal találkozhatunk:

FŐZÉSHEZ, SÜTÉSHEZ HASZNÁLATOS KÉSZÜLÉKEK JELLEMZŐ TULAJDONSÁGAI, KIVÁLASZTÁSUK SZABÁLYAI

- gáz,
- elektromos,
- üvegkerámia, és
- indukciós főzőlapokkal.

Érdemes tudni, hogy a gáz főzőlapok gyorsak, viszont balesetveszélyesebbek a többi fajtánál. Takarítása viszonylag nehéz, beszerelése és karbantartása gázszerelőt igényel. Az elektromos főzőlapok a kereskedelmi forgalomban kis számban kaphatóak, mert kevésbé gazdaságosak, és az üvegkerámiához képest elavultak. A kerámia főzőlap gazdaságosabb, könnyebben takarítható és kevésbé balesetveszélyes. Azt azonban jó tudni, hogy használata sajátos főzési technikát igényel, hiszen ha lekapcsoljuk, a főzőlap még meleg, így az étel is tovább fő. Mivel szabályozása lassabb, mint a gáz főzőlapoké, ezért forráskor már szükséges alacsonyabb fokozatra kapcsolni, így megelőzhetjük azt, hogy az étel kifusson. A legkorszerűbb az indukciós főzőlap, melyek felülete üvegkerámia. Könnyen tisztíthatók, energiatakarékosak és biztonságosak, ám speciális főzőedényt igényelnek, valamint áruk is magasabb a többi főzőlapénál.

Beépíthető sütők

A beépíthető sütők között – csakúgy, mint a tűzhelyek esetében – találkozhatunk gáz, és elektromos üzemelésűekkel, ám itt is az elektromos sütő az elterjedt.



9. ábra. Beépíthető sütő inox kivitelben

A beépíthető sütők külső felülete rendszerint inox bevonatú. Jól szabályozhatóak, mivel külön beállíthatjuk a kívánt hőmérsékletet és a sütési időt, valamint a sütési programot. Egyes típusok digitális kijelzővel is rendelkeznek. A beépíthető sütőt a körülvevő bútorok teljes védelme érdekében hűtőventillátorral látják el, melyek a sütőtér elégséges lehűléséig működnek. A sütőtér lehűlésének idejét csökkenthetjük, ha résnyire nyitva hagyjuk a sütő ajtaját. A beépíthető elektromos sütők a következő tulajdonságokkal is bírhatnak (ártól függően):

- 5 polcmagasság, 3 sütési szint
- mechanikus ajtózárral
- zsír- és szagszűrő
- multifunkciós kijelző
- hőlégbefúvás
- ételhőmérő
- katalitikus vagy pirolitikus öntisztítás
- tisztításprogram gőzzel
- melegen tartás
- kiolvasztás
- gőzsütés

A **gőzsütés** igazi újdonságnak számít, így a legnagyobb gyártók már piacra dobták első gőzsütőiket. A gőzsütő annyiban különbözik a hagyományos sütőtől, hogy egy beépített vagy eltávolítható tartályt tartalmaz, amibe vizet kell adagolni (vízkiállításra nincs szükség). A víz egy vezetéken keresztül áramlik a gőzfejlesztő szerkezetbe, majd a párolótérbe. Biztonsági szeleppel szerelik fel annak érdekében, hogy a gőz ne tudjon a sütőtérből kiáramolni, és balesetet okozni. Tisztítása is egyszerű. Használatával rövidül a főzési idő, az ételek pedig tápanyagban és vitaminban is dúsak maradnak. A gőzsütők hőmérsékleti értékei eltérőek, 100–300°C között mozognak. Így pl. egy sült csirke cirka fél óra alatt elkészíthető, és az étel zsírtartalma is kevesebb, mintha hagyományos sütőben, zsiradék hozzáadásával készítettük volna. A forró levegő miatt használhatjuk még bébieszközök sterilizálására, vagy kiolvasztásra is. A gőzsütő hátránya azonban az, hogy pirítani, ropogósra sütni nem lehet benne. Emiatt a legtöbb gyártó a normál sütőt kombinálja a gőz funkcióval. Az ilyen készülékek ára ma még magas, két, háromszorosa a hagyományos elektromos sütőkének.



10. ábra. Gőzsütővel kombinált beépíthető sütőkészülék kívülről 10



11. ábra. Gőzsütővel kombinált beépíthető sütőkészülék belülről 11

A beépíthető készülékek vásárlása esetén hívjuk fel a vevő figyelmét a következőkre:

1. A konyhabútorban csak azután kerüljön kialakításra a készülék helye, miután megvásárolta azt, és a beszerelési útmutatóban megnézte a pontos méreteket. Nagyságuk megközelítőleg ugyanakkora, de beépítési méreteikben különbözhetnek.

10 Forrás: <http://www.electrolux.hu>

11 Forrás: <http://www.konyhaweb.hu>

2. Vannak olyan beépíthető szettek, melyeket csak egymás közelébe építhetjük be, vagyis a főzőlap alatt kell elhelyezkednie a sütőnek. Léteznek olyan szettek, melyeknél ez nem befolyásoló tényező, a sütő és a főzőlap egymástól távol is helyet kaphat.
3. Az inox felületek tisztítását csak puha ronggyal, speciális szerrel végezzük. Ellenkező esetben karcos, foltos felületet kapunk.
4. A készülékek üzembe helyezését lehetőleg szakember végezze! Amennyiben a hibát a szakszerűtlen beszerelés okozta, a jótállás érvényét veszti.
5. A főzőlapokat nem szabad ragasztóval vagy sziloplaszttal rögzíteni, csak a hozzá mellékelt tömítógumira kell ráültetni.
6. Elektromos üvegkerámia főzőlapon nem célszerű olyan edényeket használni, amikkel előzőleg gáztűzhelyen főztünk, mivel ez utóbbi hőereje eldeformálhatja az edény alját. Az eldeformálódott edények nem fekszenek rá az üvegkerámia felületre, így a főzés hosszabb időt vesz igénybe.



12. ábra. Sütő-főző készülék a jövőből¹²

12 Forrás: <http://fozolap.blog.hu>

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Megismerkedtünk a hagyományos, és a modern sütő- főző készülékekkel. Láthattuk, hogy nem mindegy, milyen készüléket választunk. Valamennyi más funkcióval, más előnyökkel bír. A következő feladatok segítenek abban, hogy a legfontosabbakat átismételjük, tudásunkat elmélyítsük.

1. feladat Vásárlója az indukciós főzőkészülékek után érdeklődik. Ismerősei ajánlották neki, hogy ha energiát szeretne megtakarítani, válassza ezt a technológiát. Ezen kívül más nem tud az indukciós főzőlapról. Tájékoztassa a vevőt a készülék működéséről, funkcióiról!

2. feladat Határozatlan vásárló érkezik az üzletükbe, aki saját részre szeretne tűzhelyet választani. Nincs határozott elképzelése, mivel nem ismeri a készülékeket. Milyen kérdéseket tenne fel neki annak érdekében, hogy a legideálisabb terméket ajánlhassa részére?

3. feladat Nézelődőből lesz a vásárló – szokták mondani. Üzletükbe rendszeresen betér egy hölgy, aki már jó ideje tervezi konyhája korszerűsítését. Most, újdonságok felől érdeklődik. Milyen készülékeket tudna neki bemutatni?

4. feladat Vásárlója kiválasztott már egy beépíthető sütőt, amit szeretne megvásárolni, ám a tisztítását illetően nem rendelkezik kellő információval. Régi sütője nem rendelkezett öntisztító funkcióval, ezért az iránt érdeklődik, hogy mi a különbség a katalitikus és a pirolitikus öntisztítás között?

A tanulásirányító feladatainak megoldása (lehetséges megoldások)

1. A gáztűzhelyekkel ellentétben, nincs nyílt láng. A villanytűzhelyekkel összevetve, sokkal kevesebb a maradék. Az edény eltávolítása után a felület gyorsan lehűl, ezáltal csökken az esetleges égési sérülések veszélye. Ha be van kapcsolva főzőlap, a kerámiafelület akkor is hideg marad. Úgy mondhatjuk, hogy csak akkor válik aktív, amikor edényt helyezünk rá. Hő csak ekkor keletkezik. Mindezekből következik, hogy a gyermekes családok számára az indukciós főzőlap használata különösen ajánlott, hiszen a főzés legbiztonságosabb módját jelenti. Az indukciós főzőlap rendkívül praktikus, energiatakarékos, és biztonságos. Ez a főzési mód gyors, a hagyományos tűzhelyek melegítési technikájához képest gyökeresen eltérő tulajdonságokkal bír. Az indukciós melegítés hatására például, a víz háromszor gyorsabban forr fel, mint a jelenleg széles körben elterjedt gáz- és villanytűzhelyek hő kibocsátó részein. Az indukciós főzőlaphoz csak megfelelő (mágneses) edény alkalmas.

FŐZÉSHEZ, SÜTÉSHEZ HASZNÁLATOS KÉSZÜLÉKEK JELLEMZŐ TULAJDONSÁGAI, KIVÁLASZTÁSUK SZABÁLYAI

2. A határozatlan vásárlónak a következő kérdéseket célszerű feltenni:

- mekkora a rendelkezésre álló hely? _____

- a lakásban milyen a kialakított rendszer? (gáz, elektromos rendszer stb.) _____

- van-e valamilyen különleges igénye a készülék megjelenésével kapcsolatban? _____

- milyenek a főzési szokásai? (gyakran főz?) _____

- mi az a körülbelüli pénzösszeg, amit szánna a készülékre? _____

- milyen elvárásai vannak? (pl. energiatakarékosság, könnyű kezelhetőség stb.) _____

3. Az indukciós technológiát, és a gőzsütőt célszerű bemutatni az újdonságok iránt érdeklődő vevőknek.

4. A katalitikus öntisztítás lényege, hogy a sütő belső burkolatát egy speciális anyaggal vonják be, ami katalizátor szerepet tölt be. 200-250 °C-on vegyi átalakítást végez a zsírokon, így a szennyeződés lazává válik és könnyen eltávolítható lesz. A pirolitikus öntisztítás során, magas hőmérsékleten (500 °C-on) a szennyeződés fellazul, majd leég a sütő oldaláról. A tisztítási művelet során több fényvillanás látható, amely az ételmaradványok pillanat alatti elégését kísérő természetes jelenség. Energiafogyasztása nagy, és az ilyen sütők ára magasabb, mint a katalitikus rendszerűeké.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Az üzletükbe betér egy vásárló, aki a sütő-főzőkészülékek után érdeklődik. Nagyon fontos számára az energia és időmegtakarítás. A következő készülékek közül melyiket ajánlja számára, és miért?

1. Villanytűzhely hagyományos öntött vas főzőzónákkal
2. Elektromos beépíthető szett, katalitikus öntisztító rendszerű sütővel
3. Elektromos beépíthető szett, pirolitikus öntisztító rendszerű sütővel
4. Indukciós főzőlap
5. Gőzsütő funkcióval rendelkező beépíthető elektromos sütő
6. Kombinált tűzhely: gázfőzőlap, elektromos sütővel

2. feladat

Egy vevő, aki a múlt héten vásárolt indukciós főzőlapot, a mai napon visszatért az üzletükbe, és tanácsot kér. Indukciós főzőlaphoz is használható főzőedényeket vásárolt több méretben. Eddig nem észlelt problémát, ám ma reggel a főzőlap teljesítménykijelzője villogott, és a főzőfelület nem melegített. Mi okozhatta a problémát? Mit javasol a vevőnek?

3. feladat

Milyen sütő-főző készülékeket ajánlana az alábbi vásárlóknak?

1. Két kisgyermekes család. A második gyermek pár hónapos. Biztonságos, könnyen tisztán tartható készüléket szeretnének.
2. Egyedülálló férfi, aki ritkán főz. Egyszerű, modern készülékre vágyik.
3. Idősebb hölgy, akinek korábbi gáztűzhelye elromlott. Szereti a hagyományokat, anyagi lehetőségei korlátozottak.
4. Társasági életet élő középkorú házaspár, akik szeretnék minél gyorsabban, ízletesebben elkészíteni az ételleiket. Az egészséges életmód hívei.

4. feladat

Vevője egy beépíthető szettet vásárolt, mely üvegkerámia felületű elektromos főzőlapból és elektromos sütőből áll. Mik azok a lényeges információk az üzembe helyezéssel, használattal, tisztítással kapcsolatban, melyekre felhívja a figyelmét?

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Az üzletükbe betér egy vásárló, aki a sütő-főzőkészülékek után érdeklődik. Nagyon fontos számára az energia és időmegtakarítás. A következő készülékek közül melyiket ajánlja, és melyikeket nem ajánlaná számára, és miért?

1. Villanytűzhely hagyományos öntött vas főzőzónákkal
2. Elektromos beépíthető szett, katalitikus öntisztító rendszerű sütővel
3. Elektromos beépíthető szett, pirolitikus öntisztító rendszerű sütővel
4. Indukciós főzőlap
5. Gőzsütő funkcióval rendelkező beépíthető elektromos sütő
6. Kombinált tűzhely: gázfőzőlap, elektromos sütővel

A villanytűzhely hagyományos öntött vas főzőzónával nem felel meg a vevő igényeinek, mert túl sok energiát fogyaszt. _____

Az elektromos beépíthető szettek közül azt érdemes számára ajánlani, amely katalitikus öntisztító funkcióval rendelkezik, mivel a pirolitikus öntisztító több energiát fogyaszt. _____

Az indukciós főzőlap szintén megfelelő a vevő részére, hiszen tisztítása kevés időt igényel, energiamegtakarítása pedig jelentős a többi korszerű készülékhez képest is. _____

A gőzsütő szintén jó választás, hiszen segítségével rengeteg időt és energiát takaríthatunk meg. _____

A kombinált sütőt se ajánljuk az ilyen igényű vevőnek, hiszen a gázfőzőlap nem túl korszerű, és tisztítása is időigényes. _____

2. feladat

Egy vevő, aki a múlt héten vásárolt indukciós főzőlapot, a mai napon visszatért az üzletükbe, és tanácsot kér. Indukciós főzőlaphoz is használható főzőedényeket vásárolt több méretben. Eddig nem észlelt problémát, ám ma reggel a főzőlap teljesítménykijelzője villogott, és a főzőfelület nem melegített. Mi okozhatta a problémát? Mit javasol a vevőnek?

A vásárló problémáját, azt, hogy a főzőlap teljesítménykijelzője villog, és nem melegít, nem csak a nem megfelelő főzőedény használata okozhatja, hanem az is, ha túl kicsi edényt teszünk a főzőzónára. Javasoljuk neki, hogy nagyobb edényt használjon, vagy a kis edényt a megfelelő (kisebb) főzőzónára helyezze! _____

3. feladat

Milyen sütő–főző készülékeket ajánlana az alábbi vásárlóknak?

1. Két kisgyermekes család. A második gyermek pár hónapos. Biztonságos, könnyen tisztán tartható készüléket szeretnének.
2. Egyedülálló férfi, aki ritkán főz. Egyszerű, modern készülékre vágyik.
3. Idősebb hölgy, akinek korábbi gáztűzhelye elromlott. Szereti a hagyományokat, anyagi lehetőségei korlátozottak.
4. Társasági életet élő középkorú házaspár, akik szeretnék minél gyorsabban, ízletesebben elkészíteni az ételleiket. Az egészséges életmód hívei.

1. Gőzsütőt, mert ebben sterilizálhatjuk a bébiholmikat, és az étel is gyorsan elkészül. Valamint indukciós főzőlapot, mivel ez a legbiztonságosabb a főzőlapok közül, így a gyerekek nem égethetik meg magukat. _____
2. A beépíthető készülékek közül egy elektromos, üvegkerámia felületű, kétfőzős főzőlapot. Sütőre nem biztos, hogy szüksége van. _____
3. A hölgy valószínűleg szereti a megszokott, hagyományos dolgokat, így ne ajánljunk számára mást, mint a már általa ismert gáztűzhelyet. _____
4. Gőzsütőt, mivel abban igen rövid idő alatt elkészíthetők az ételek, és vitamintartalmuk is megmarad. _____

4. feladat

Vevője egy beépíthető szettet vásárolt, mely üvegkerámia felületű elektromos főzőlapból és elektromos sütőből áll. Mik azok a lényeges információk az üzembe helyezéssel, használattal, tisztítással kapcsolatban, melyekre felhívja a figyelmét?

1. A konyhabútorban csak azután kerüljön kialakításra a készülék helye, miután megvásárolta azt, és a beszerelési útmutatóban megnézte a pontos méreteket. Nagyságuk megközelítőleg ugyanakkora, de beépítési méreteikben különbözhetnek. _____
2. Vannak olyan beépíthető szettek, melyeket csak egymás közelébe építhetjük be, vagyis a főzőlap alatt kell elhelyezkednie a sütőnek. Léteznek olyan szettek, melyeknél ez nem befolyásoló tényező, a sütő és a főzőlap egymástól távol is helyet kaphat. _____
3. Az inox felületek tisztítását csak puha ronggyal, speciális szerrel végezzük. Ellenkező esetben karcos, foltos felületet kapunk. _____
4. A készülékek üzembe helyezését lehetőleg szakember végezze! Amennyiben a hibát a szakszerűtlen beszerelés okozta, a jótállás érvényét veszti. _____
5. A főzőlapokat nem szabad ragasztóval vagy sziloplasztal rögzíteni, csak a hozzá mellékelt szivacszalagra kell ráültetni. _____
6. Elektromos üveggerámia főzőlapon nem célszerű olyan edényeket használni, amik előzőleg gáztűzhelyen főztünk, mivel ez utóbbi hőereje eldeformálhatja az edény alját. Az eldeformálódott edények nem fekszenek rá az üveggerámia felületre, így a főzés hosszabb időt vesz igénybe. _____

GRILLSÜTŐK, MIKROHULLÁMÚ, ÉS FRITŐZ KÉSZÜLÉKEK AJÁNLÁSA, ÉRTÉKESÍTÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Üzletük értékesítési akciót szervez az elektromos sütőkészülékek körében, aminek köszönhetően rengeteg vásárló fordul meg a boltban. A legtöbben mikrohullámú sütőt, és fritőzt vásárolnak, de sokan érdeklődnek a szendvicssütők, és elektromos grillkészülékek iránt is. Hogyan tudja segíteni a vevőket annak érdekében, hogy igényeiknek megfelelő készüléket válasszanak? Milyen tanácsot, tájékoztatást ad az előbb említett készülékekről?

Az akció befejeztével főnöke a segítségét kéri. Azt szeretné megtudni, melyik készülékből (márka, típusszám szerint) értékesítette a legtöbbet, és, hogy a vevők milyen igényeket támasztottak ezen árucikkeket illetően. Az elmúlt napok eladásai alapján javasolja olyan készülékek beszerzését vezetőjének, melyek iránt kereslet mutatkozott, de az önök üzlete nem forgalmazza azokat!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Grillsütők

Az egészséges táplálkozás előtérbe kerülésével a grillsütők népszerűsége is növekedett. A grillezés, az ételek gyors és nagy intenzitású hőkezelésének módja. A magas hő hatására az étel felületén vékony réteg keletkezik, a húsok pórusai bezáródnak, így megmaradnak az értékes tápanyagok, és ízek. A háztartásokban használatos elektromos grilleket két csoportba oszthatjuk hőközlésük alapján:

- közvetlen hőátadású, vagy kontakt grill,
- sugárzó hőátadású grillkészülék.

A közvetlen hőátadású készülékek az étel egy, vagy mindkét oldalával érintkeznek. Általában 200–300°C közötti hőmérsékleten működnek. Ilyen kontakt grill pl. a *szendvicssütő*, *gofri-*, és *ostyasütő*, *hússütő*. Az ilyen készülékek külső bevonata műanyag, a sütőfelülete pedig teflonnal bevont fém.

A sugárzó hőátadással működő készülékek közül legismertebb a *forgónyársas grillsütő*, mely hús sütésére alkalmas. Ezeket a termékeket időzítővel, hőmérséklet szabályozóval, vagy teljesítményszabályozókkal látják el. A könnyű tisztíthatóság érdekében öntisztító zománcbevonattal rendelkeznek. A sugárzó hőátadású grillezők magas, 600–800°C között működnek.



13. ábra. Inox kivitelű forgónyársas grillsütő¹³

A hőkezelés módja szerint **kombinált hőátadású készüléknek** számít a *raclette grill*. Az ezzel való sütés családi, társas összejövetelek programja is lehet. A 4–8 személyes grillezőn mindenki saját maga készítheti el egyéni ízlésének megfelelő ételét. A raclette készülékek kaphatók szögletes és kerek kivitelben is. Lapos tállal, bordás lappal, egyes típusokat ínyenc kőlappal látnak el.



14. ábra. Hatszemélyes, kör alakú raclette grill¹⁴

Mindig hívjuk fel a vásárló figyelmét arra, hogy a grillkészülékeket elektromos áram alatt ne tisztítsa, ne merítse víz alá, várja meg, amíg a gép lehűl, és a teflonfelületet ne karcolja meg!

¹³ Forrás: <http://ajandekcatalogus.hu>

¹⁴ Forrás: <http://spanish.alibaba.com>

Mikrohullámú készülékek

A mikrohullámú készülékeket mikrohullámú sütőknek is szoktuk hívni, ám ez az elnevezés nem helytálló, hiszen csak egy speciális tál segítségével alkalmasak sütésre.

Hogyan működnek? A mikrohullámok, melyek közönséges elektromágnesen hullámok, mondhatni láthatatlanul melegítik fel ételünket. A készülék bekapcsolása után, a melegítőterben 2,45 GHz frekvenciájú elektromágnesen hullám hatására jön létre a melegedés. Az ételben lévő részecskék, molekulák mozgása megnő, szaporodik a súrlódások száma, ami hőtermelést eredményez. A mikrohullámok nem halmozódnak fel, hanem felhasználódnak a készülékben áltál, hogy az étel molekuláit rezgésbe hozzák.

Az elektromágneses rezgés keltésére magnetroncsövet használnak.



15. ábra. A magnetroncső¹⁵

A mikrohullámú készülékek kiválasztásakor a következőkre érdemes figyelni:

- megfelelő méret (űrtartalom),
- megfelelő szín,
- programválaszték,
- mechanikus vagy digitális programóra,
- egyéb funkciók (pl. grill).

Egy átlagos háztartás részére a 19–21 literes készüléket ajánljuk. Érdemes megkérdezni a vevőt arról, hogy mekkora a család, mennyit étkeznek otthon, mekkora edényeket használnak. Ha a konyhában elegendő a hely, akkor érdemesebb kicsivel nagyobb űrtartalmú készüléket választani, hiszen árban elenyésző a különbség.

Korábban csak fehér színben gyártottak mikrókat, ám manapság már több szín közül (pl. ezüst, fekete) választhatnak a vásárlók. Ha a konyhában más termék (pl. főzőlap, hűtő) inox, akkor érdemes az ezüst színű mikrohullámú sütő mellett voksolni.

15 Forrás: <http://www.kfki.hu/fszemle/mindtudisk/mikrosuto.pdf>

A mikrók egy része mechanikus programórával rendelkezik, ám ez egy idő után elkophat, és a melegítési időt sem tudjuk pontosan beállítani. Ezért érdemesebb digitális programórájú készüléket ajánlani a vevőnek. Találkozhatunk elektromos kapcsolóval, vagy érintőpanellel. A digitális programóra előnye a pontosabb időbeállítás, és a tartósság. Az érintőpaneles készülékeket könnyű tisztán tartani, hiszen nincsenek kiemelkedő gombok. Valamennyi digitális programóras készülék rendelkezik digitális órával.



16. ábra. Érintőpaneles mikrohullámú készülék ezüst színben 16

A készülékek rendelkezhetnek előre beállított programokkal. Ilyenkor a mikró automatikusan melegít, vagy olvaszt, ha megadjuk az elkészíteni kívánt élelmiszer tömegét vagy darabszámát. Egyes típusok sütésre is alkalmasak. A CRISP funkció előnye, hogy a készülékhez egy olyan speciális tálat adnak, mely a melegítés hatására felmelegszik 210°C-ra, így a készülék melegítés mellett sütni is tud. Párolt zöldségek elkészítése olyan készülékek segítségével lehetséges, melyek POWER STEAM funkcióval rendelkeznek (speciális edényt adnak a termékhez). Léteznek grill funkcióval ellátott mikrohullámú sütők is, melynek köszönhetően melegszendvicset, pizzát készíthetünk, illetve melegítéskor az ételeink pirítására is használhatjuk.

A mikrohullámú készülékek manapság forgótányérral kerülnek forgalomban. Melegítés közben az üvegtányér forog, így egyenletesebb lesz az étel hőmérséklete. Bizonyos gyártók készülékein olvashatjuk a T.D.S feliratot, ami azt jelenti, hogy a készülék a melegítést három irányból végzi, így az élelmiszer hőmérséklete még egyenletesebb lesz.

A mikrohullámú készülékek kaphatók beépíthető változatban is. A konyhabútorba beépítve modern, esztétikus megjelenést eredményez.



17. ábra. Konyhabútorba építhető inox kivitelű mikrohullámú készülék¹⁷

A kereskedelmi forgalomban olyan készülékekkel is találkozhatunk, melyek úgynevezett kombinált mikrosütők. Oldalukon kenyérpirítóval, vagy tetejükön elektromos főzőlappal rendelkeznek.



18. ábra. Kenyérpirítóval kombinált mikrohullámú sütő¹⁸

17 Forrás: <http://muszakishop.hu>

18 Forrás: <http://4szoba.hu>

A mikrohullámú készülékek biztonságos használata

A vásárlók tájékoztatást kérhetnek a mikrohullámú készülékek biztonságosságát illetően, hiszen a nagy intenzitású mikrohullámú sugárzó energia az emberi szervezetre veszélyes. A vevőket biztosíthatjuk afelől, hogy a mai készülékek nagyon szigorú biztonsági előírások mellett készülnek. Ezen előírások azt célozzák meg, hogy a sugárzó energia (a meghatározott értéket meghaladóan) semmiképpen sem juthasson ki a készülékből.

A vásárlók figyelmét fel kell hívni a mikrók biztonságos használatának szabályaira. Hagyományos módon az ételeinket úgy melegítjük, hogy az edény aljával közöljük a hőt. A folyadék halmazállapotú étel könnyen forrásba jön a hőmérséklet-különbségek hatására létrejövő áramlásoknak köszönhetően. A mikrohullámú készülékben a meleg az ételben keletkezik, ám áramlások nem jönnek létre, emiatt előfordulhat, hogy a folyadék túlhevül. A túlhevült víz a legkisebb behatásra heves forrásba jöhet, és égési sérülést okozhat (pl. teafiltert lógatunk bele). Hogy ezt elkerüljük, tegyünk egy kanalat (ne fémet!) a vízbe, vagy várjunk egy kicsit, miután kivettük az ételt-italt a mikróból.

Fontos még tájékoztatni a vevőket arról is, hogy milyen edényeket használhatnak a készülékben! A mikrohullámú sütőkben tilos fémedényeket, illetve fémmel díszített (pl. aranszélű tányér) edényeket használni, mert a fém visszaveri a mikrohullámokat, és az ilyenkor keletkező szikrázás károsítja, vagy tönkreteszi a berendezést! Ugyanezt tapasztalhatjuk, ha a gépet üresen üzemeltetjük. A mikrókban használhatunk üveg, kerámia, papír, és speciálisan mikrohullámú készülékekbe gyártott műanyag edényeket is. Egyéb műanyag tálak, tányérok, dobozok eldeformálódhatnak.

A mikrosütők tisztítása nedves, mosószeres ronggyal lehetséges. Egyes modellek belső tere kerámia bevonatú, ami megkönnyíti a készülék tisztántartását. A grill funkció használata után várjunk egy kicsit a tisztítással, mert a meleg fűtőszál égési sérülést okozhat!

Fritőz készülékek

A fritőz, más néven olajsütő, olyan sütőkészülék, amely a gyors hőközlésnek köszönhetően megtartja az ételek íz és tápanyagtartalmát. Használatával gyorsan készíthetjük el frissensültjeinket, bő, forró zsiradék segítségével. A fritőz rendszerint duplafalú alumínium fémedény (de léteznek acéledény kivitelűek is), melynek felületét teflon réteggel látják el. Tartozéka a kosár, mely a készülék fedelének lecsukása mellett is mozgatható. Fedelén egy betekintő ablakot fedezhetünk fel, amin keresztül nyomon követhetjük az ételkészítést. Az olajsütők hőmérséklete szabályozható, bizonyos modellek pedig időmérő órával is rendelkeznek. A készülék biztonságosságát növeli a szigetelés, mely "hidegen" tartja a fritőz oldalát.

Követelmény az olajsütővel szemben, hogy szagszűrővel rendelkezzen. A legtöbb készüléket aktív szén szűrőbetéttel látják el, amely cserélhető. Egyes modellek színváltozással jelzik a szűrő cseréjének szükségességét.

A könnyebb tisztíthatóság érdekében érdemes kivehető sütőedénnyel ellátott modellt ajánlani, hiszen a készüléket nem szabad vízbe meríteni, így a nem kivehető sütőedényű készülékek tisztítása körülményes.



19. ábra. Fritőz készülék 19

Energia és olajtakarékosak azok a fritőzök, melyek döntött kosárral rendelkeznek. A közelmúltban jelent meg az a típus is (actifry), amelyik szinte néhány kanál olajban képes elkészíteni az ételt. Az egyedülálló rendszerben, melyben a forró levegő a főzőtérben és a keverőlapátok mentén kering, 1 kg hasábburgonya elkészítéséhez csak 1,4 cl, egyszer használatos olajra van szükség, végeredményként pedig egyenletesen átsült hasábokat kapunk, amelyek zsírtartalma csupán 3%.



20. ábra. Actifry rendszerű olajsütő 20

19 Forrás: <http://www.marketworld.hu>

20 Forrás: <http://rottenbiller.bemutatoterem.net>

A vevőnek mondjuk el, hogy a fritőzből sütés után távolítsa el az olajat, újabb használat esetén pedig szűrje meg a zsiradékot. Lehetőség szerint, minél kevesebbszer alkalmazzuk az ilyen olajat. A legmegfelelőbb, ha növényi olajat használunk az olajsütőben. Tisztításnál ügyelni kell arra, hogy a készüléket ne érje víz!

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Az elektromos sütőkészülékek bemutatásának végére értünk. Ezek a készülékek leegyszerűsítik, megkönnyítik és meggyorsítják a főzést, így a háztartások hasznos tartozékai lehetnek. Minden családnak, háziasszonynak mások az igényei. Az értékesítés során éppen ezért itt is azon van a hangsúly, hogy az adott vevő számára legmegfelelőbb készüléket ajánljuk, és kellő szakismerettel segítsük a vásárlót a döntésben. A következő feladatok segítenek abban, hogy az elektromos sütőkészülékekről olvasottakat, tanultakat elmélyítsük.

1. feladat Kis konyhával rendelkező vevő kéri az ön tanácsát. Elmondja, hogy mikrohullámú sütőt mindenképpen szeretne vásárolni. Kenyérpirítót is szívesen venne, de nem tudja hová tenni. Milyen mikrót ajánl részére?

2. feladat Az üzletükbe betérő vevő, az elektromos grillkészülékek, ezen belül is a forgónyársas grillező iránt érdeklődik. Főként az érdekelné, hogy milyen előnyei vannak a grillsütőnek, milyenek lesznek a segítségével elkészített ételek? Tájékoztassa a vásárlót a grillsütők tisztításáról is!

FŐZÉSHEZ, SÜTÉSHEZ HASZNÁLATOS KÉSZÜLÉKEK JELLEMZŐ TULAJDONSÁGAI, KIVÁLASZTÁSUK SZABÁLYAI

3. feladat Vásárlója olyan olajsütőt szeretne, ami kevés energiát fogyaszt, és az olajjal is takarékoskodik. Továbbá afelől érdeklődik, hogy a fritőzök szagszűrői cserélhetőek-e?

4. feladat A mikrohullámú készülék esetében, melyek azok a fontos biztonsági előírásokat, melyeket szükséges betartani, és amikre felhívja a vevő figyelmét?

A tanulásirányító feladatainak megoldása (lehetséges megoldások)

1. A kis konyhával rendelkező vevő részére érdemes kicsi, 19 liter űrtartalmú mikrohullámú sütőt ajánlani. Helytakarékos az a mikrohullámú készülék is, mely oldalán egy kétszeletes kenyérpíró kapott helyet. Amennyiben kevésszer főző vásárlóról van szó, illetve a készüléket hétvégi házakba, nyaralókba szeretnék vásárolni, érdemes bemutatni azt a mikrót, mely kétzónás öntöttvas főzőlappal rendelkezik.

2. A grillezés, az ételek gyors és nagy intenzitású hőkezelésének módja. A magas hő hatására az étel felületén vékony réteg keletkezik, a húsok pórusai bezáródnak, így megmaradnak az értékes tápanyagok, és ízek. A forgónyársas grillsütő a hús mindegyik oldalát átsüti, az ételkészítés folyamatát pedig nyomon követhetjük a betekintőablakon. A grillsütőt hagyjuk kihűlni, mielőtt tisztítani kezdenénk. Elektromos áram alatt tilos tisztítani, és ügyelni kell arra, hogy a készülék teflonos felületét ne karcoljuk meg. Vízbe meríteni tilos!

3. Energia és olajtakarékosak azok a fritőzök, melyek döntött kosárral rendelkeznek. Az ilyen típust érdemes a vásárlónak ajánlani. Az aktív szén tartalmú szűrőbetétek cserélhetőek, és léteznek olyan fajta fritőzök is, melyek színváltozással jelzik a szűrőbetét cseréjének szükségességét.

4. A mikrohullámú készülékben a meleg az ételben keletkezik, ám áramlások nem jönnek létre, emiatt előfordulhat, hogy a folyadék túlhevül. A túlhevült víz a legkisebb behatásra heves forrásba jöhet, és égési sérülést okozhat (pl. teafiltert lógatunk bele). Hogy ezt elkerüljük, tegyünk egy kanalat (ne fém!) a vízbe, vagy várjunk egy kicsit, miután kivettük az ételt-italt a mikróból. Fontos még tájékoztatni a vevőket arról is, hogy milyen edényeket használhatnak a készülékben! A mikrohullámú sütőkben tilos fémedényeket, illetve fémmel díszített (pl. aranyszélű tányér) edényeket használni, mert a fém visszaveri a mikrohullámokat, és az ilyenkor keletkező szikrázás károsítja, vagy tönkreteszi a berendezést! Ugyanezt tapasztalhatjuk, ha a gépet üresen üzemeltetjük. A mikróban használhatunk üveg, kerámia, papír, és speciálisan mikrohullámú készülékekbe gyártott műanyag edényeket is. Egyéb műanyag tálak, tányérok, dobozok eldeformálódhatnak. A grill funkció használata után várjunk egy kicsit a tisztítással, mert a meleg fűtőszál égési sérülést okozhat!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Vásárlói egy olyan házaspár, akik elkötelezett hívei az egészséges életmódnak. Szeretnének fritőzt vásárolni, de tartanak attól, hogy az ebben elkészített étel túl sok zsiradékot tartalmaz. Hallották, hogy létezik olyan készülék is, melyhez kevés olaj szükséges, és párolásra is használhatók. Milyen olajsütőt ajánl részükre?

2. feladat

Egy főzőlap értékesítése során, a vevő elmondja önnek, hogy régóta szeretne már egy kerti grillsütőt, csak az a probléma, hogy nem rendelkezik kerttel. Gyakran tart baráti összejöveteleket, vacsorákat. Tudna ajánlani számára megfelelő elektromos grillkészüléket?

3. feladat

Vásárlója azt szeretné megtudni, hogy a mai mikrohullámú készülékek mennyire károsítják az egészséget. Jó szolgálatot tenne nála is egy mikró – mondja, – de tart az egészségkárosodástól. Mit tud elmondani a vevő megnyugtatására?

4. feladat

Vevője egy szendvicssütőt, és egy raclette grillkészüléket vásárol. Melyek azok az információk a tisztítással kapcsolatban, melyekre felhívja a figyelmét?

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Vásárlói egy olyan házaspár, akik elkötelezett hívei az egészséges életmódnak. Szeretnének fritózt vásárolni, de tartanak attól, hogy az ebben elkészített étel túl sok zsiradékot tartalmaz. Hallották, hogy létezik olyan készülék is, melyhez kevés olaj szükséges, és párolásra is használhatók. Milyen olajsütőt ajánl részükre?

A közelmúltban jelent meg az a típus is (actifry), amelyik szinte néhány kanál olajban képes elkészíteni az ételt. Az egyedülálló rendszerben, melyben a forró levegő a főzőtérben és a keverőlapátok mentén kering, 1 kg hasáburgonya elkészítéséhez csak 1, 4 cl, egyszer használatos olajra van szükség, végeredményként pedig egyenletesen átsült hasábokat kapunk, amelyek zsírtartalma csupán 3%.

2. feladat

Egy főzőlap értékesítése során, a vevő elmondja önnek, hogy régóta szeretne már egy kerti grill-sütőt, csak az a probléma, hogy nem rendelkezik kerttel. Gyakran tart baráti összejöveleteket, vacsorákat. Tudna ajánlani számára megfelelő elektromos grillkészüléket?

A raclette grill megfelelő a fenti vevő számára. Az ezzel való sütés családi, társas összejöveletek programja is lehet. A 4-8 személyes grillezón mindenki saját maga készítheti el egyéni ízlésének megfelelő ételét. A raclette készülékek kaphatók szögletes és kerek kivitelben is. Lapos tállal, bordás lappal, egyes típusokat ínyenc kőlappal látnak el.

3. feladat

Vásárlója azt szeretné megtudni, hogy a mai mikrohullámú készülékek mennyire károsítják az egészséget. Jó szolgálatot tenne nála is egy mikró – mondja, – de tart az egészségkárosodástól. Mit tud elmondani a vevő megnyugtatóra?

A vásárlók tájékoztatást kérhetnek a mikrohullámú készülékek biztonságosságát illetően, hiszen a nagy intenzitású mikrohullámú sugárzó energia az emberi szervezetre veszélyes. A vevőket biztosíthatjuk afelől, hogy a mai készülékek nagyon szigorú biztonsági előírások mellett készülnek. Ezen előírások azt célozzák meg, hogy a sugárzó energia (a meghatározott értéket meghaladóan) semmiképpen sem juthasson ki a készülékből. A mikrohullámok nem halmozódnak fel, hanem felhasználódnak a készülékben azáltal, hogy az étel molekuláit rezgésbe hozzák.

4. feladat

Vevője egy szendvicssütőt, és egy raclette grillkészüléket vásárol. Melyek azok az információk a tisztítással kapcsolatban, melyekre felhívja a figyelmét?

A vevőnek szükséges elmondani, hogy a grillkészülékeket elektromos áram alatt ne tisztítsa, ne merítse víz alá, várja meg, amíg a gép lehűl, és a teflonfelületet ne karcolja meg!

IRODALOMJEGYZÉK

Dr. Kovács K – **Fabula L 2003**: Áruismeret II. Szaktudás Kiadó Ház, Budapest, 295 p.

Fabula, L 2009: Műszaki cikkek eladásával kapcsolatos követelmények. Duál Budapest Bt, Budapest 188 p.

Elektronikus dokumentumok

<http://4szoba.hu/cikk/sutofozolapok/933-gozsuto-az-meg-mi>

<http://www.kfki.hu/fszemle/mindtudisk/mikrosuto.pdf>

<http://www.euronics.hu/vasarlas-tanacsado/mikrohullamu-keszulekek.html>

MUNKANYAG

A(z) 0123–06 modul 006–os szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
31 341 01 0010 31 03	Műszakicikk eladó

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató