

Несколько тысяч лет назад женщины шли за покупкой в лавку и даже не думали о том, из чего сделана данная кастрюля. Тогда материал был безальтернативный - бронза. Но форма древних кастрюль практически не отличалась от современных.



Прошли века, а кастрюли по внешнему виду практически те же. При выборе кастрюли все хозяйки обращают внимание на эстетику изделия, но гораздо важнее материал, покрытие, экологичность кастрюли.

Алюминий. Алюминий вроде удовлетворяет всем требованиям, но вид у него не очень презентабельный и медики говорят, что он выделяет довольно много опасных элементов при нагреве. Кроме того, у алюминиевой кастрюли быстро деформируются ручки. Отмечается даже, что при нахождении там еды несколько часов, она получает кисловатый вкус. В этом плане кастрюля из нержавеющей стали показывает себя гораздо лучше. В качестве плюсов алюминиевой кастрюли можно назвать быстрый нагрев и невысокую цену.

**Эмаль.** Давно известных тип посуды. Наверняка, во многих домах можно найти такие кастрюли. В них очень приятно готовить, но не забывайте, что у таких кастрюль толщина стенки должна быть не меньше 2,5 миллиметров. Тогда она будет равномерно прогреваться. Если толщина будет меньше, то еда будет пригорать и очищать от нагара такую кастрюлю сложно. К минусам можно отнести то, что эмаль легко получает повреждения при ударах.

**Тефлон.** Главное преимущество в том, что еда в кастрюле с тефлоновым покрытием не пригорает и готовить можно на любых плитах. Но тефлон довольно капризен и для обращения с ним нужны деревянные лопаточки и скребки. Если покрытие где-нибудь оказалось повреждено, то лучше с кастрюлей распрощаться.

**Кастрюли с двойным дном.** Кастрюли из нержавеющей стали очень надежны и имеют большой срок эксплуатации. Отличительной чертой таких моделей является многослойное дно. Дно сделано из таких металлов, как алюминий и бронза. В результате дно равномерно и быстро прогревается, а пища не пригорает. Чтобы обращаться с такой кастрюлей не требуются специальные лопаточки. У нее высокая ударопрочность и нет деформации при нагреве.

Когда будете покупать кастрюлю из нержавейки, посмотрите, что там за сталь. Если эта маркировка «18/10», то это одна из лучших марок. В данном сплаве использовано 10 долей никеля и 18 долей хрома. Кастрюля тем лучше, чем толщина стенки больше. Чтобы варить яйца и овощи вполне подойдут кастрюли 0,7 миллиметра. Для «серьезной» готовки вполне подойдут 2,6 миллиметровые стенки. Качественные сплавы таких кастрюль имеют бактерицидные свойства. В результате пища долго не портится.