**Как гриль с керамическим покрытием бережёт здоровье?**

Любая отрасль в современном мире подвергается модернизации. Наука пытается улучшить всё, что ей попадается на глаза. Не прошла она стороной и кухню, которая веками использовала открытый огонь для приготовления пищи. Огонь усмирили, перенесли в жилище и обезопасили его воздействие на продукты. Так появилось керамическое покрытие, которое стало неотъемлемой частью кухонной утвари.

**Что такое керамическое покрытие и почему оно подходит для гриля?**

Керамическое покрытие – это материал, состоящий из микрочастиц песка и камня, смешанных по специальной технологии с применением высоких температур. Данный материал твёрдый, жаропрочный и экологически чистый. В электрических домашних грилях он завоёвывает всё большую популярность.

**Керамическое покрытие обладает рядом преимуществ:**

* Жаростойкость. Покрытие выдерживает нагрев до 450 градусов. При нагревании покрытие не меняет физических свойств, и пища не прилипает к поверхности.
* Экологичность. Материал не выделяет вредных веществ при нагревании, и не окисляется при взаимодействии с водой или моющими средствами.
* Низкая пористость. В поверхности мало пор, что позволяет готовить с минимальным количеством масла. Также, это позволяет легко очищать покрытие при мойке.
* Теплоёмкость. Керамика быстро и равномерно нагревается, а в процессе готовки хорошо держит заданную температуру.
* Долговечность. При правильном уходе, срок службы керамического покрытия не ограничен.

**Керамическое покрытие не переносит:**

* Перепадов температур. Нагретую поверхность нельзя охлаждать водой.
* Металлических предметов. При готовке не стоит применять металлические аксессуары.
* Химические реактивы. Поверхность можно мыть только специальными средствами.

**Чем хороши грили с керамическим покрытием?**

Сейчас существует несколько видов грилей с керамическим покрытием. Самые популярные из них - грили с крышкой. Керамика равномерно прогревается и создаёт в гриле оптимальные условия для жарки. Из преимуществ такого гриля можно отметить следующие:

* Керамическое покрытие немного толще тефлонового, что позволяет лучше держать жар. Раскалённая поверхность, при соприкосновении с мясом, образует корочку, которая не даёт потери влажности, поэтому продукт не теряет сочность.
* Повышенная теплоёмкость керамики не сушит мясо во время готовки. Керамика меньше охлаждается, что существенно сокращает время приготовления. Керамика, именно жарит, а не сушит.
* Керамическое покрытие не пережигает продукт. Керамика работает мягче металлических поверхностей и бережнее жарит продукты. На таком гриле невозможно испортить блюдо.
* В грилях с керамической поверхностью точнее регулируется температурный режим, что позволяет контролировать прожарку продуктов.

**Вывод**

Если делать выбор между грилями, то следует учесть несколько факторов. Грили с керамическим покрытием, больше подходят любителям умеренной кухни. Они более экологичные и готовят мягко, можно сказать с пользой для здоровья. Керамика отлично подойдёт для тех, кто соблюдает различные диеты, но не может устоять при виде жареного. Также, гриль подойдет для детской кухни, и людям, которым нельзя перегружать организм лишними веществами.

Такой гриль станет отличным приобретением и прослужит долго, радуя владельцев сочными блюдами с хрустящей корочкой!