

Mainio **VALLANKUMOUS** keittiössä



KUN

HERRA Sähkö

AIKANAAN PYRKI KEITTIÖIHIN,



suhtauduttiin uuteen tulokkaaseen hyvin varovaisesti ja epäluuloisesti. Ei pidetty mahdollisena valmistaa ruokaa muun kuin tulen avulla. Ei edes uskottu sähkön mahdollisuuksiin. „Liian kallis herra palvelukseemme ja

sitäpaitsi tavattoman hidas ruoanlaitossa”, sanottiin.

Silloin näissä moitteissa oli perääkin. Sähkön käyttö ruoanlaitossa ei ollut niin taloudellista kuin nyt. Silloin ei sähköä osattu käyttää tarpeeksi joustavasti, ei havaittu niitä huomattavia etuja, joita sähkö saattoi tarjota perheenemännälle.

Tällä hetkellä on asiantila toinen. Nyt pidetään sähkön käyttöä ruokataloudessa meidän aikamme ja tulevaisuuden menetelmänä. Sähkö on jokaisen nykyaikaisen perheenemännän ystävä. Minkävuoksi? Tarvitsemme vastaukseksi vain pari sanaa: vaivaton — hygieeninen.

ANTAA VIELÄ NÄMÄ EDUT

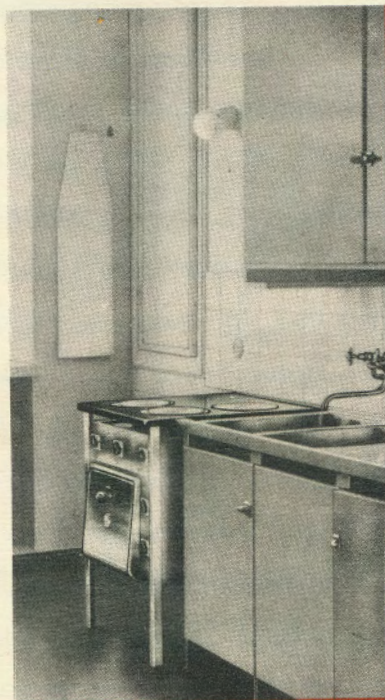


Kaikkialla, missä vain sähkövirtaa on saatavana, voidaan käyttää sähköliesiä. Yhä useammat sähkölaitokset ovat ryhtyneet myymään virtaa taloustarkoituksiin halvemmalla, ottaen käytäntöön n. s.

taloustariffeja. Ja mitä yleisemmin aletaan sähköä käyttää taloudessa, sitä huokeammalla voivat sähkölaitokset antaa „talousvirtaa”, joten siis ruoanlaittokustannukset tulevat alenemaan vastaavasti vuosien kuluessa.

Sähköliesiä käyttäessänne voitte sisustaa keittiön entistä tarkoituksenmukaisemmin. Voitte sijoittaa liedен haluamaanne paikkaan, vaikkapa ikkunan ääreen. Teidän ei siis enää tarvitse valmistaa ruokaa keittiön pimeimmässä nurkassa, sillä sähköliesi ei vaadi savutorvea.

Saatte keittiön, jota on helppo aina pitää puhtaana, jossa on miellyttävä työskennellä ja oleskella.



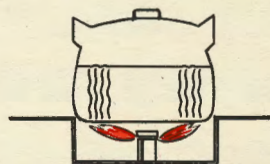
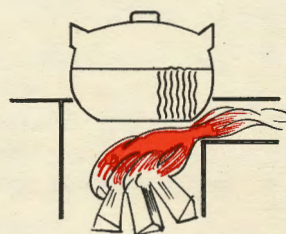
Tiedättekö

MIKÄ ON LIEKIN LÄMPÖTILA JA MINKÄ LÄMMÖN RUOKA VAATII KYP SYÄKSEEN?



Liekin lämpötila on n. 1000—1500° C, mutta ruoat kypsyvät jo 100—350°:n lämmössä! Puun, hiilen tai kaasun liekki ei ole siis mikään ihanteellinen kypsentaaja. Sen suuruutta kyllä voidaan säätää, mutta ei sen kuumuutta. Tämän vuoksi on ollut pakko käyttää apukeinoja, jotka alentavat ruokaan johdettua kuumuutta. Vesi ja rasva ovat olleet hyvänä apuna; veden lämpötilahan ei nouse yli 100°:n eikä rasvan yli 200°:n, vaikka liekin kuumuus nousisi 1500°:seenkin.

Koska liekin lämpötila on liian korkea ja lisäksi liekki koskettaa epätasaisesti astian pohjaa, täytyy käyttää suhteettoman runsaasti vettä tai rasvaa, jottei ruoka palaisi tai kärventyisi. Mutta vesi ja rasvakaan eivät ole useinkaan tarpeeksi tehokkaita, vaan valmistettavaa ruokaa on joko hämmennettävä, liikuteltava tai käännettävä, jotta puuhasta selviydyttäisiin kunnialla. Runsaan keittoveden mukana joudutaan heittämään pois tärkeitä ravintoaineita ja paistettaessa menetetään paljon rasvaa höyryttymisen kautta. Sähköllä keittäessä sensijaan voidaan nestemäärä supistaa vähimpään eli siihen, mitä ruoan maittavuus ehdottomasti vaatii.

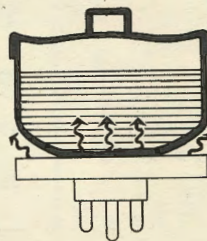
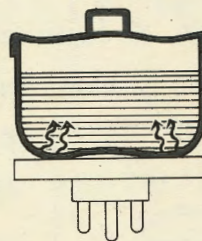
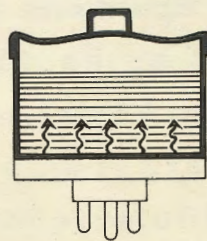




OVAT SÄHKÖLIEDEN SUOSIKKEJA

Sähköllä keitettäessä tai paistettaessa tapahtuu lämmön johtuminen kosketuspinnasta toiseen; keittolevystä ruoka-astian pohjaan. Kuta tiiviimpi kosketus on keittolevyn ja -astian välillä, sitä paremmin siirtyy lämpö keittoastiaan, ja sitä nopeammin alkaa astiassa oleva neste kiehua.

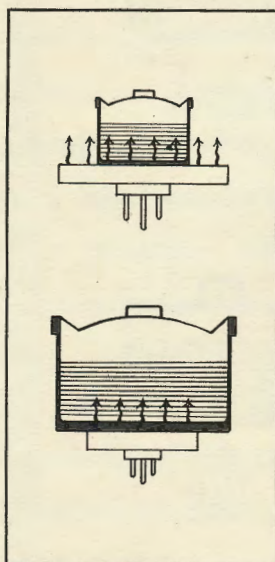
Kuhmuiset ja kupera- tai koveropohjaiset astiat koskettavat keittolevyä vain osittain ja lämmön siirtyminen on tietysti vaillinainen. Saattaa käydä niinkin, ettei neste rupea ollenkaan kiehumaan sellaisessa astiassa. Joka tapauksessa tulee keittäminen sopimattomia astioita käyttäessä hyvin kalliiksi. On todettu, että koveropohjaista astiaa käytettäessä nousee virrankulutuksen lisäys, jos astian pohjan poikkeama tasapinnasta on esim. 4 mm, 20 %:lla. Kuperapohjaiset astiat verottavat vieläkin enemmän. 4 mm:n poikkeama tasapinnasta nostaa virran kulutusta jo lähes 40 %:lla. Juuri tällaisten keittoastiain syyksi voidaan panna se yleinen luulo, että sähköllä keittäminen on „hirveän kallista“. Tasapohjaisissa keittoastioissa ruoka kypsyy pian, jonka vuoksi kustannukset jäävät pieniksi.



tärkeää ***Vielä pari seikkaa***

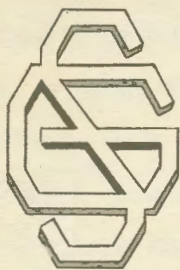
KATTILAIN KOOSTA JA MUODOSTA

Keittolevyjen läpimitat ovat yleensä 14,5, 18 ja 22 cm. Kotitaloudessa joudutaan ehkä eniten käyttämään 18 cm:n läpimittaista. Nyt on muistettava, että parhaat tulokset saavutetaan käyttämällä keittoastiaa, jonka pohjan läpimittavaastaa keittolevyn läpimittaa. Tämä on hyvä pitää mielessä kattiloita ostettaessa. Keittolevyn nähden liian pientai liian suuripohjaisen astian käyttäminen lisää kustannuksia. Keittoastian ja keittolevyn ei tosin ehdottomasti tarvitse olla aivan tarkalleen yhtäsuuria; 2 cm:n ero puoleen tai toiseen ei vielä merkitse mitään.



Keittämiseen käytetään tavallisimmin alumiiniasioita, mutta kovin ohuet, tasapohjaiset alumiiniasiat eivät ole käytännöllisiä, sillä lämmön vaikutuksesta pohja kadottaa piankin alkuperäisen tasaisuutensa. Tämän vuoksi on käytettävä kattiloita, joiden pohja on n. 5—8 mm:n paksuinen! — Valurautaiset pannut ja padat, joiden pohja on alta tasaiseksi hiottu, ovat erittäin sopivia paistamiseen. Valurautaisen astian pohja on tavallisesti n. 4—5 mm. Lukuunottamatta pohjaa alta, joka joutuu kosketukseen keittolevyn kanssa, saavat pannun muut osat olla emaljoidut.

Käyttäkää kotimaisia sähköliesiä!



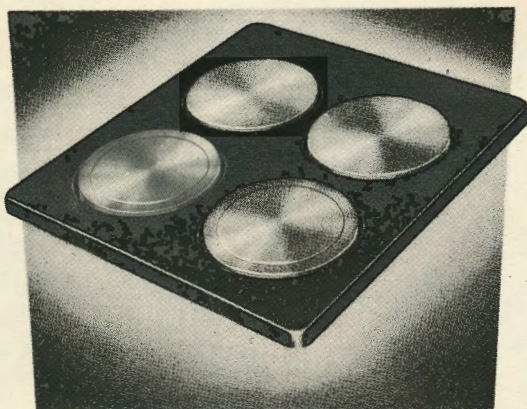
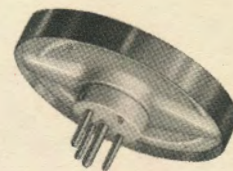
STRÖMBERG

TARJOAA TEILLE NIITÄ

- LIEDET OVAT VALMISTETUT ENSI-LUOKKAISISTA RAAKA-AINEISTA.
- JOKAINEN LIESI TARKASTETAAN JA KOETELLAAN HUOLELLISESTI.
- LIESIEN RAKENNE JA TOIMINTA VASTAAVAT AJAN VAATIMUKSIA.
- SÄHKÖTARKASTUSLAITOS ON HYVÄKSYNYT G.S. - LIEDET.

G.S.-liesien

KEITTOLEVYT



ovat valetut erikoisraudasta. Levyn pinta on sorvattu tasaiseksi. Alapinnassa oleviin uriin on asetettu keramiikkimassan sisään upotettuja vastuslankakierteitä, jotka sähköverkkoon kytkettyinä kuume-nevat ja luovuttavat lämpöä keittolevylle. Vastuslankakierteet ovat jaetut ryhmiin, jotka voidaan kytkeä eri tavoilla, jolloin

saadaan erilaisia lämpötiloja. Keittolevyt kiinnitetään sähköliesiin kansainvälisesti mitoitettun tulppakytkinlaitteen avulla. Levy voidaan helposti irroittaa, milloin se on tarpeen. Levyn paikalleen sijoittaminen käy yhtä vaivattomasti.



Lieden kansi vain on sekä levyä irroitettaessa että paikalleen asetettaessa ensin nostettava ylös.

Keittolevyjemme läpimitat ovat 14,5, 18 ja 22 cm. Pienimpien levyjen teho on 800 wattia. 18 cm:n läpimittaiset levyt ovat joko 1000 tai 1200 watin tehoisia ja suurimmat 1500 tai 1800 watin tehoisia. Nämä mitat ja tehot vastaavat par-

haiten valmistettavia ruokamääriä. Mainittuja tehoja käytettäessä päästään myös haluttuun keitonopeuteen.

Jotta lukija selviytyisi hämmingistä, jonka vastuslankakierteet ja watit mahdollisesti ovat aiheuttaneet, on mainittava, ettei keitettäessä tarvita näitä enempää kuin muitakaan teknillisiä tietoja.

KEITTÄJÄN

ei tarvitse olla mikään

„KONEMESTARI“!



Hyvin monet luulevat, että sähköllä keittäminen vaatii erikoista taitoa, että se

on jonkinlaista veturinkuljettajan puuhaa. Ja kuitenkin, kuinka yksinkertaista keittolevyjen tehon säätäminen on tosiasiasa.

Jokaisella keittolevyllä on oma säätökytkimensä. Säätökytkinväntimen taakse sijoitettussa emalikelvessä olevat viivat osoittavat tehon suuruuden. Väntimen eri asennot käyvät selville oheisesta kuvasta.

Lämmön tunkeutuminen keittolevyn pintaan kestää noin kaksi minuuttia. Keitettäessä on huomattava, että levy pitää keittoa kiehumapisteessä vielä lähes 10 minuutin ajan siitä alkaen, kun virta katkaistaan. Virta voidaan siis kat-

kaista muutama minuutti ennen itse keittämisen päättymistä. Suurinta tehoa käytetään vain silloin, kun ruoka halutaan saada kiehumaan. Kun keitos on alkanut kiehua, voidaan käyttää pienintä ($\frac{1}{4}$) tehoa, mikä hyvin riittää jatkuvaan kiehuttamiseen. Suurimman tehon käyttö aiheuttaisi vain tarpeetonta höyrymuodostumista, jonka mukana suuri osa ruoan makuaineista tavallisesti häviää.

Yleensä suurimman tehon käyttö vie vain noin kolmannen osan, pienimmän käyttö puolet keittoajasta ja loput ajasta menee le-
vyn varautuneen lämmön hyväksi käyttämi-
seen, siis ilman virtakustannuksia.

G. S. - PÖYTÄLIEDET



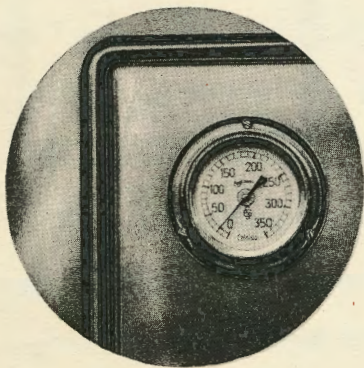
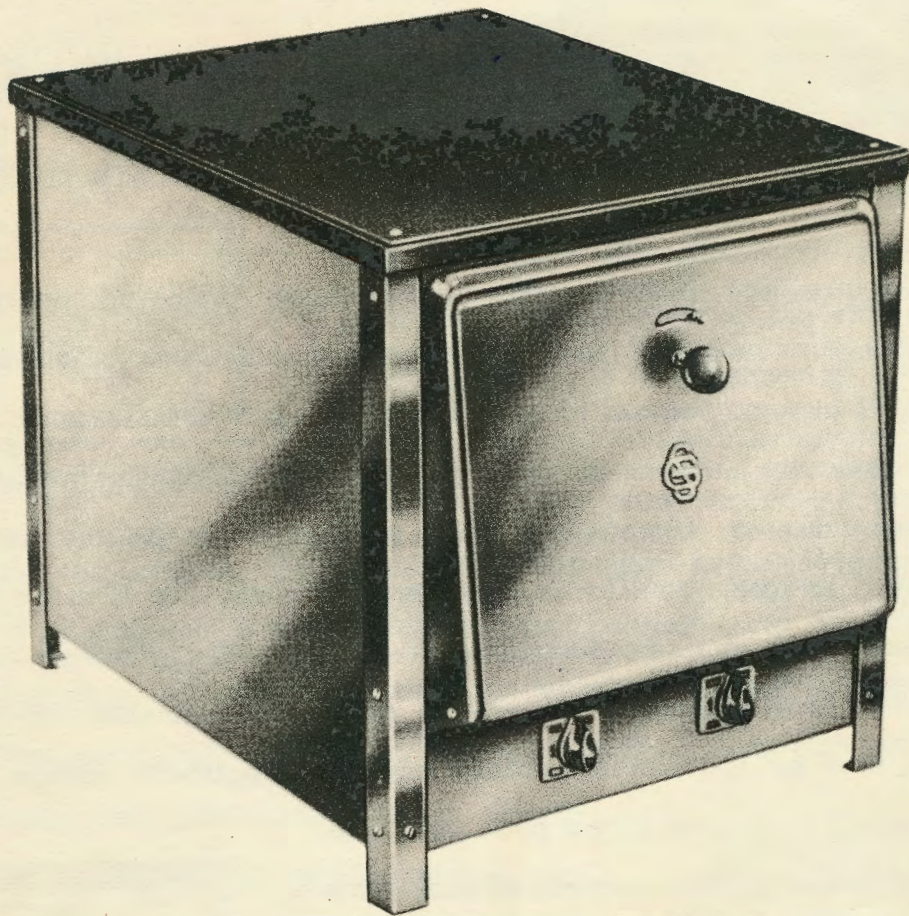
2-levyinen pöytäliesi

soveltuu parhaiten 2—3 henkisen perheen liedeksi. Keittolevyjen läpimitat ovat 18 ja 22 cm. Levyt kuten isoissa liesissämmekin, helpot vaihtaa. Lieden kansi saranoin kääntyvä ja mustaksi emaljoitu. Muut ulkopinnat ovat ruostumatonta teräslevyä, kulmalistat nikkelöidyt.

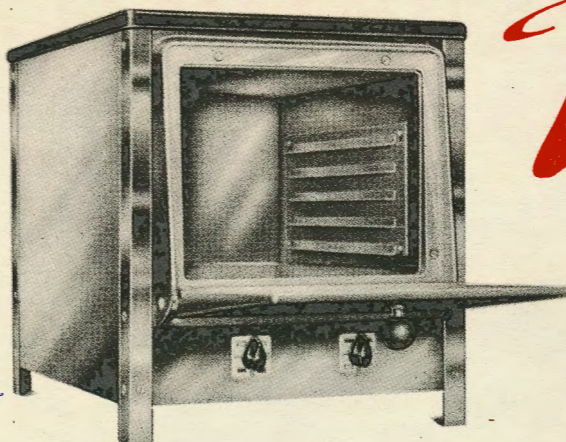
1-levyinen pöytäliesi.

Levyn läpimitta 18 cm, ja teho valinnan mukaan joko 750 tai 100 wattia. Jalustat ovat lasitettua porsliinia; väreiltään joko valkoisia, punaisia tai vihreitä.

PAISTIN- JA LEIVIN- UUNIT



G. S.-uunin avulla voi jokainen helposti päästä erinomaisiin ruoanlaittotuloksiin. Se kykenee suorittamaan hyvin erilaisia ruoanvalmistustehtäviä, kuten, paistamista, paah-
tamista, hautomista y. m., joissa lämpötilan korkeus, tasaisuus tai säädettävyys tulevat kysymykseen.



Uunin

**R A K E N N E
K E S T Ä Ä
A R V O S T E L U N**

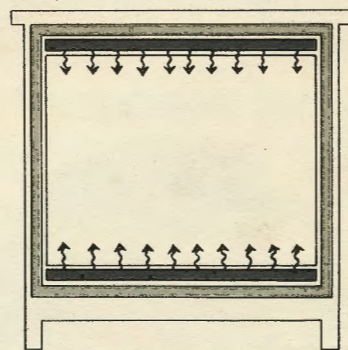


ylälämpö



alalämpö

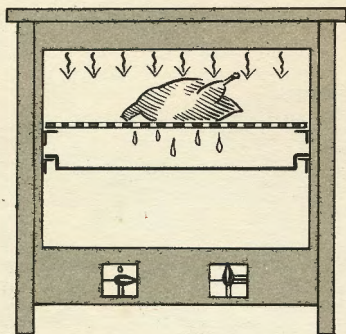
Uunin sekä ulko- että sisäpinnat ovat ruostumatonta teräslevyä, paitsi katto, joka on emaljoitu mustaksi. Uunin luukku on tasapainoistettu, joten sitä on kevyt käsitellä; avautuu helposti ja sulkeutuu jo pienestä kosketuksesta. Haluttaessa asennetaan luukkuun lämpömittari, joka on uunilämmön kanssa välittömässä kosketuksessa. Lämpömittari antaa mahdollisuuden paistaa melkein pä „tieteellisen” tarkasti. Uunitila on täysin eristetty siten, ettei lämmön tarpeetonta varautumista tapahdu. Kuumennuselementit, joiden yhteinen teho on 1500 wattia, ovat sijoitetut uunin ylä- ja alaosaan. Elementtiryhmit, kumpaisenkin teho on 750 wattia, voidaan toisistaan riippumatta säätää. Kaikki uunin seinämät ovat sileät, helpot pitää puhtaana. Ylä- ja alalämmön erillisen säätämisen vuoksi saadaan aikaan hyvinkin erilaista lämpövaikutusta. Uunilämmön kosteutta voidaan säätää luukun yläosassa olevan höyryläpän avulla. Tästä lämpötilan ja kosteuden säädettäväisyydestä johtuu, ettei paistia tarvitse yleensä kääntää eikä myöskään valella, ei lisätä rasvaa siinä määrin kuin liekillä kuumennettavissa uuneissa.



kuumennuselementit
eristyskerros

UUNIN TOIMINTA

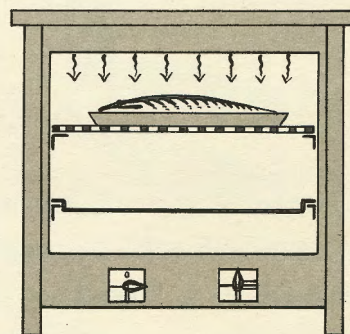
TULEE IHASTUTTAMAAN TEITÄ



Paisti mahdollisimman lähellä yläelementtejä, jotka yksin antavat lämpöä. Paisti ristikolla ja pannu sen alla.

Tavallisesti kuumennetaan uuni ensin täydellä teholla, riippuen paistoksen laadusta, noin 25—35 minuuttia. Sen jälkeen pannaan paisti uuniin. Noin 5—10 minuutin kuluttua, jolloin paisti on täysin kuumennut, käytetään ylä- ja alaelementtien pienintä tehoa tai sitten pelkästään ylälämpöä suunnilleen tunnin ajan. Kun virta katkaistaan, annetaan paistin vielä puoli-

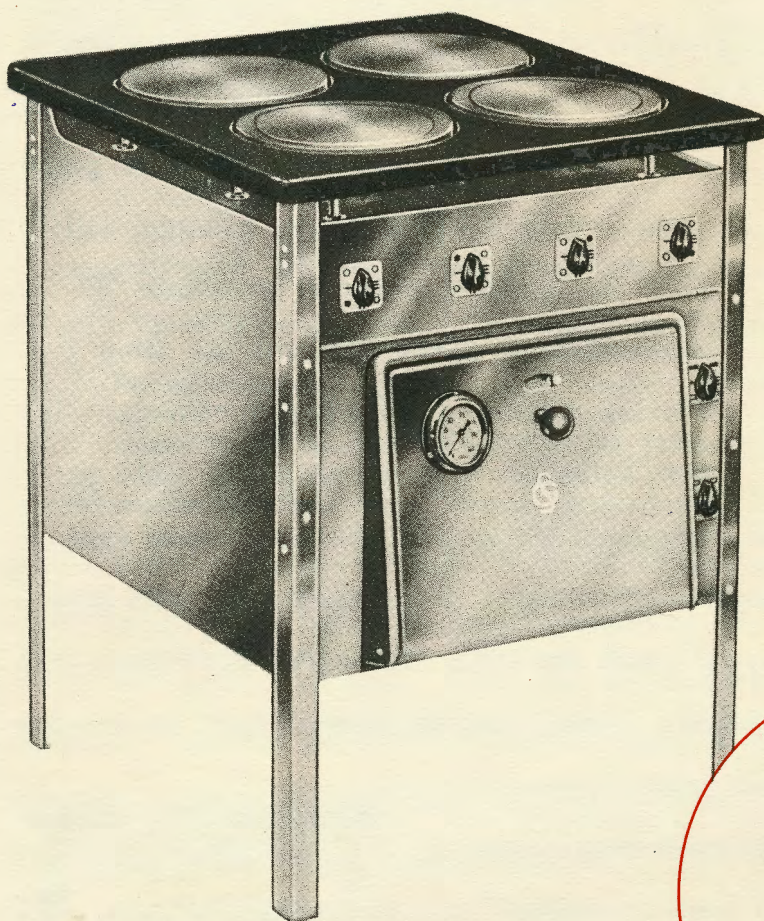
sen tuntia olla uunissa, sillä varautunut lämpö pitää huolen lopusta kypsennyksestä. Kaakkujen ja muiden leivonnaisten paistamisessa on meneteltävä samaan tapaan. Kuitenkaan ei uunia saa kuumentaa ennen paistamista kuin noin 20 minuuttia täydellä teholla. Nämä aikamäärät eivät tosin voi olla mitään sitovia, sillä paistoksen laatu ja suuruus tietysti määräävät, mitkä lämpösuhteet kulloinkin sopivat parhaiten. Uuni antaakin mahdollisuudet kokeilla monia eri menettelytapoja, ja uuniinsa perehdyttyään saattaa jokainen perheenemäntä aina samalla säätämällä päästä samaan, pysyvään paistamistulokseen. Tämä on mahdollista, koska kerran jokainen säätöasento vastaa tarkalleen määrättyä lämpösuhdetta.



Kalan kypsentyminen kivi- tai metallivadilla.

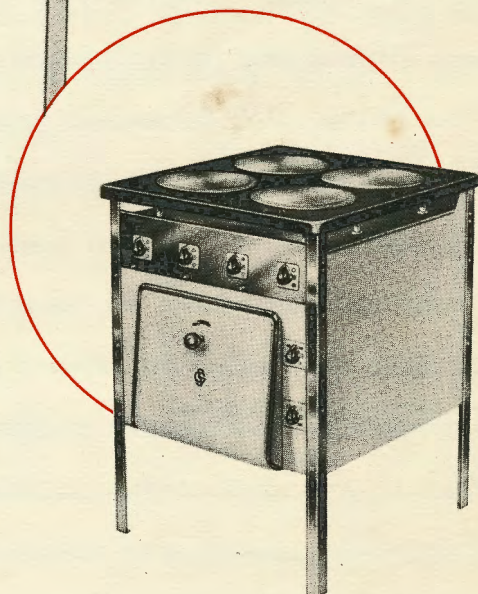
G. S. -

TALOUSLIESI



Lukuunottamatta lieden kantta, joka on emaljoitu mustaksi, ovat ulkopinnat joko ruostumatonta teräslevyä tai sitten valkoiseksi emaljoidut ja kulmalistat ovat nikkelöidyt.

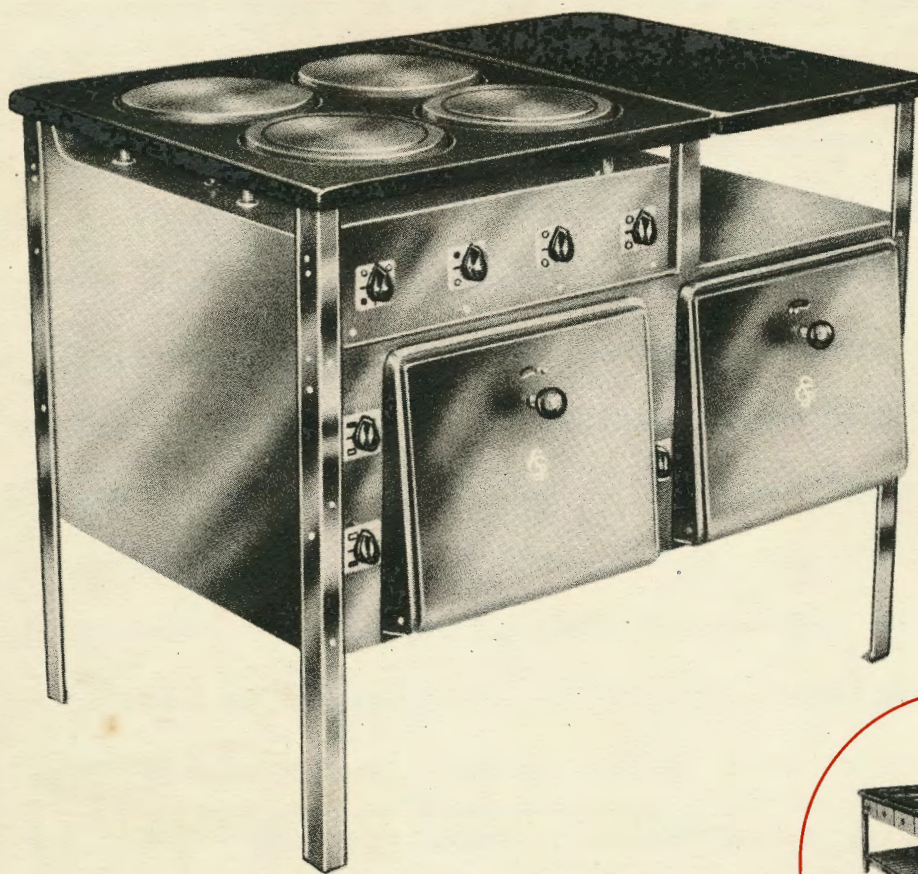
Talouseliileen kuuluu 2, 3 tai 4 keittolevyä. Näistä on tavallisesti kaksi pienempää kokoa ja niiden ympärillä ovat irtorenkoot. Näinollen voidaan nämä vaihtaa isompiin levyihin, milloin se katsotaan välttämättömäksi, kuten perheen kasvaessa. Talouseliileen kuuluu vielä paistinuuni, joka rakenteeltaan vastaa erillistä G. S.-uunia.



TALOUSLIESI

JOHON ON LIITETTY

LÄMPÖKAAPPI



Tähän lieteen on paistinuunin rinnalle sijoitettu lämpökaappi, jonka rakenne on samanlainen kuin paistinuuninkin, mutta teho on pienempi. Se ei kehitä riittävästi lämpöä paistamiseen, sillä sen teho on vain 500 wattia, mutta se soveltuu erinomaisesti ruoan lämpimänä pitämiseen, korppujen valmistamiseen y. m.



Strömberg valmistaa myös suurkeittiökojeita.

KUSTANNUKSIAKO PELKÄÄTTE?

Kotitaloustariffien hinnat vaihtelevat eri paikkakunnilla 50—80 pennin välillä kilowattitunnilta (kWh). Sähköllä keittämisen taloudellisuus riippuu siis vallitsevista hinnoista, ja nämä taas sähkön käytön lisääntyessä halpenevat nykyisestään jonkinverran. Virrankulutus henkilöä kohden vuorokaudessa ei ole erisuuruksissa perheissä sama, vaan kustannukset ovat suhteellisesti pienemmät suuremmissa perheissä. 3-henkisessä perheessä maksaa ruoanvalmistukseen käytettävä sähkö vuodessa noin 540 Smk. ja 5-henkisessä perheessä noin 680 Smk. Edellisessä kustannukset ovat siis henkilöä kohden vuodessa 180 Smk. ja jälkimmäisessä noin 135 Smk. Näitä lukuja ei voitane pitää suurina. Ne muodostavatkin vain noin 4 % koko ruokamenoista ja ainoastaan 1,5 % perheen vuotuisista kokonaismenoista. Yksinpä tupakkakulutkin tilastojen mukaan nousevat eri perheissä vuosittain suunnilleen samaan määrään. Näinollen ruoanlaittokustannuksia sähköä käytettäessä on pidettävä hyvinkin kohtuullisina. Kun vielä otamme huomioon ne monet edut, joita sähkö yksin kykenee antamaan, se on todella vihdoin suorittanut täydellisen, mainion vallankumouksen keittiössä.

Ruoanvalmistuskustannukset

henkilöä kohden vuorokaudessa

(Helsingin tariffin mukaan)



