



**מה כל כך
מייוחד בפלטניום
לעומת בלעך רגיל?**

1. בלעך רגיל מתעקם אפילו בחום נמוך ויכול להתעקם כבר בשימוש הראשון. כשהבלעך עקום, שטח המגע עם הסיר יכול לרדת ב- 85%, לכן כדי שהסיר יקבל מספיק חום נאלצים להגביר את האש (ולבזבז יותר גז, החום המיותר נפלט לחלל הבית).

במצב כזה, השטח מעל הלהבה מגיע לחום קיצוני ואם נזיז את הסיר מעט ממקום של 15% מגע, למקום של 30% מגע, הסיר יקבל חום כפול והאוכל ישרף. מאידך, אם שטח המגע בדרך כלל הוא 30% מתחתית הסיר, והסיר זז ממיקומו למיקום של 15%, החום יהיה נמוך מידי והאוכל יתקלקל או לא יקבל את החום הרצוי. הפלטניום נשאר ישר לכל החיים. ולכן הסירים מקבלים את החום המקסימאלי ואין בזבז מיותר של גז.

2. לצורך ההסבר, אם נשתמש רק בנייר אלומיניום במקום בלעך, מובן שהחום לא יעבור. מעל הלהבה יהיה רותח וכמה סנטימטרים לצד יהיה קר לגמרי. מכיוון שנייר אלומיניום דק, החום לא מספיק להתרחק לפני שהוא מתקרר, כמו שכוס מים שקרר מהר יותר מקומקום מלא. ככל שהחומר יותר עבה, החום עובר יותר טוב והפיזור יותר אחיד. פעולה דומה לסירי יציקה. בלעך רגיל נמכר בעובי של 1.5 מ"מ. וכך מעל הלהבה חם מידי, ובצד

קר מידי, סיר שלא קרוב ללהבה לא יקבל חום מספק. ולכן הרבה נאלצים להשתמש בנרות או להגביר את הלהבה לעוצמה גבוהה, ואז מעל הלהבה חם אפילו יותר והרבה מהחום המיותר נפלט לחלל החדר ומתבזבז. **הפלטניום עשוי מאלומיניום בעובי 5 מ"מ מלא ולכן ההולכה של החום פי כמה יותר גבוהה. בנוסף, בזכות העובי, החום שמעל הלהבה מופחת מכיוון שאותה כמות החום מפוזרת באופן אחיד יותר לשטח יותר גדול. ומכיוון שיש שטח מגע גדול יותר עם הסירים ניתן להפחית את עוצמת הלהבה ולחסוך בגז.**

3. בתנור משולב כיריים בלעך רגיל יכול לחנוק את האש ולגרום לכסנת חיים מדליפת גז ושריפה. בכיריים חדשים יש חיישן המנתק את הגז כשהאש כבה, אך היו מקרים בהם שני להבות דלקו, והחיישן הרגיש את החום מהלהבה השניה שנשארה דלוקה, הגז דלף והביא לשריפה. או בכיריים ישנים, שאין חיישן או שהחיישן לא עבד, לא פעם שהאש נחנקה והגז דלף. **לפלטניום יש פטנט חדש (למידות לתנור משולב) של פתחים לשאיבת חמצן, פטנט ביטוחי שיכול להציל חיים.**

4. בבלעך רגיל יש ניצול נמוך יותר של החום. מכיוון שאויר חם עולה למעלה, החום ישר בורח

המקום הכי קרוב שהוא יכול.

הפלטניום מכופף בכל ארבעת הצדדים בדומה לכלי קיבול שיותר אוגר את החום שרוצה לעלות למעלה ולכן יש נצילות יותר גבוהה של החום, עוד דבר שחוסך בחשבון הגז.

5. לצורך ההסבר, לדוגמה, בשימוש בלהבה בינונית על עוצמה יחסית נמוכה. בבלעך רגיל מעל הלהבה יהיה כ"ס 300 ובקצה השני כ"ס 50. בפלטניום, מעל הלהבה כ"ס 220 ובקצה השני כ"ס 120. אם בטעות מגבת או חפץ דליק אחר יגע במשטח, בבלעך רגיל הוא עלול להתלקח במהירות. חום של פלטה חשמלית הוא כ"ס 190.

6. ישנם בלעכים שנמכרים שעשויים מאלומיניום זול ורך יותר, ולכן החומר יותר בולע לכלוך וקשה לנקותו. הפלטניום מיוצר מסגסוגת אלומיניום המתאימה לשימוש במטבח ולמגע עם מזון, חזקה וקשיחה יותר. לכן גם יותר קל לנקות אותה.

7. אלומיניום נמכר לפי משקל. ולא נתפלא למה סיר אלומיניום חד פעמי לפסח, זול בהרבה מסיר שיחזיק לכל החיים. בפלטניום אתם מקבלים פי 3-4 יותר חומר! זו קנייה חד פעמית לכל החיים.

עובי 5-6 מ"מ	50*75	60*55	60*50	50*50
מחיר	₪660	₪620	₪600	₪540

