

## Cách chọn gốm thủy tinh cho nhà bếp

Cách nấu nướng sẽ quyết định khá lớn tới việc chọn chất liệu của xoong nồi. Đối với đa phần chị em phụ nữ, chất liệu gần gũi nhất là nhôm, inox, tuy nhiên, vài năm trở lại đây, gốm thủy tinh đã hiện diện ngày một nhiều hơn trong nhà bếp.

### 1. Về ưu điểm:

- Đặc tính giữ nhiệt tốt giúp tiết kiệm gas trong khi nấu nướng. Nhờ đó, người nội trợ cũng không cần phải để lửa lớn khi nấu hay hâm nóng thức ăn. Quan trọng hơn cả, tính trong suốt nội thủy tinh này giúp cho việc theo dõi quá trình đun nấu được dễ dàng hơn và tránh được việc thức ăn bị sôi trào. Rủi ro do nấu quá lửa bị hạn chế tối đa, nhờ đó thức ăn giàu dinh dưỡng và ngon hơn.

- Gốm thủy tinh có thể sử dụng với nhiều loại thiết bị nhà bếp khác nhau, từ nấu trực tiếp trên lửa, dùng trong lò vi sóng, lò nướng, tủ lạnh và máy rửa chén một cách chuyên nghiệp và đẹp mắt. Thêm vào đó, với màu sắc trang nhã, sắc nét, chúng cũng giúp bạn sử dụng vào việc bày biện thức ăn trên bàn. Về đẹp trong suốt hay sang trọng với những họa tiết và màu sắc phong phú, gốm thủy tinh giúp chất liệu này vượt trội so với các chất liệu khác.

- Bộ đồ nấu ăn này chịu được các sốc nhiệt, tức là chúng sẽ không bị bể vỡ khi có sự thay đổi nhiệt độ đột ngột.

- Khác với đồ kim loại, gốm thủy tinh hạn chế tối đa việc bám bẩn và thức ăn còn bám lại trên bề mặt xoong nồi cũng dễ dàng được rửa trôi. Ngoài ra, chất liệu này không bám mùi thức ăn như nhựa hay kim loại. Gốm thủy tinh là chất liệu thích hợp để bạn nấu những món ăn có độ chua, tính acid cao vì hoàn toàn không có phản ứng hóa học giữa thức ăn và gốm thủy tinh.

- Nhờ vào tính giữ nhiệt tuyệt vời, nồi thủy tinh chịu nhiệt lý tưởng cho việc nấu các món có nước như xúp, cà ri. Nhưng để có kết quả tốt nhất, bạn nên nấu các món đã được khuấy đều nhằm không bị sít hoặc trong môi trường lỏng.

### 2. Nhược điểm:

- Gốm thủy tinh nặng và dễ bị nứt, vỡ hơn các loại chất liệu khác.

- Gốm thủy tinh không dùng để thực hiện các món ít nước như chiên, thắng đường, bắp rang bơ hay nấu kẹo.

#### \* Lưu ý:

- Để tránh làm trầy xước bề mặt các đồ dùng làm từ gốm thủy tinh, phải dùng các vật dụng nhà bếp đi kèm như muỗng, xan, muỗng canh... làm từ gỗ, tre, plastic hay silicon thay vì kim loại.

- Chỉ nên dùng các miếng rửa chén bằng nylon hay nhựa tổng hợp và nước rửa chén có chất tẩy nhẹ. Không nên xếp chồng đồ làm bếp bằng gốm thủy tinh để tránh đổ vỡ.

- Không được đặt nắp thủy tinh dưới vỉ nướng hay trong lò nướng điện.
- Nhớ dùng miếng nhắc nồi khi nấu nướng để tránh bị bỏng tay và dùng miếng lót bằng vải mềm để tránh làm trầy xước phần đáy nồi cũng như không làm hỏng vật dụng trong nhà như bàn ăn, tủ bếp vì nồi bằng gốm thủy tinh giữ nhiệt rất cao.

### **3. Cách làm sạch:**

- Đối với các vết bẩn thông thường, bạn chỉ cần ngâm khoảng 10 phút trong nước vo gạo, sau đó rửa lại thật sạch bằng nước lạnh.
- Với những vết bẩn cứng đầu hơn, bạn phải dùng bột nở (baking soda). Hòa một ít baking soda vào nước ấm làm thành dung dịch, sau đó thấm lên trên vết bẩn. Để khô trong 15 phút. Sau đó chỉ cần lau chỗ đó đi rồi rửa lại với nước lạnh.
- Với những vết bẩn do cặn khoáng chất trong thức ăn để lại thì phải dùng giấm. Đổ giấm nguyên chất vào nồi, rồi bắc lên bếp nấu cho đến khi sôi. Để sôi khoảng 2 phút thì nhắc xuống rồi lại rửa sạch. Dùng giấm không chỉ rửa sạch các vết bẩn mà còn giúp đồ dùng thủy tinh sáng đẹp như mới nên bạn cũng có thể áp dụng để làm bóng đồ dùng thủy tinh.

Hiện nay, trên thị trường có các loại gốm thủy tinh có nguồn gốc từ Mỹ, Pháp... với dung tích nồi 1,5 lít, 2,5 lít, 3,5 lít của Visions (trong suốt màu hổ phách), Corningware (có hoa văn in trên nồi), Fishler... Giá bán 1.500.000 đến 3.900.000 đồng/bộ. Ngoài ra, các loại tô, chén, đĩa, thố, khay, lọ... bằng thủy tinh nhiều kiểu dáng với nhiều xuất xứ như Mỹ, Pháp, Nhật, Thái, Malaysia, Thổ Nhĩ Kỳ... đang bán ở các hệ thống siêu thị lớn. Bạn có thể nhận biết sản phẩm thủy tinh gia dụng kém chất lượng dựa vào những dấu hiệu như không trong suốt, có bọt hoặc ám khói, chỗ dày chỗ mỏng, gõ thì nghe tiếng không thanh.