

Pürolüüs: müüdid ja tegelikkus

Kõik, kes armastavad praeahjus valmistatud toitu, seisavad silmitsi probleemiga – kuidas puhastada praeahju kogunenud rasva- ja toidujäägid? Aja ja vaeva säästmiseks on loodud imeline lahendus – pürolüütilise funktsiooniga isepuhastuvad praeahjud. Pürolüüs on orgaaniliste ainete kuumutamine ja lagundamine ilma õhuta. Protsessi ajal kuumeneb praeahi 500 kraadini, selle käigus põlevad emaileritud praeahju seintel olevad rasvajäägid ära. Tulemuseks on vaid tuhk, mille saab hõlpsalt kokku pühkida.

Paljudele on see praeahju funktsioon veel uus, protsess keeruline ja arusaamatu, tekitades mõningaid kõhklusid. Nelikümmend aastat tagasi pürolüütilise puhastamise süsteemi loonud ning tänaseks praeahjude alal turuliidriks saanud BOSCH lükkab isepuhastuvate praeahjude kohta levivad müüdid ümber.

Müüt: Pürolüüsiga puhastuv praeahi levitab ebameeldivat lõhna.

Tegelikkus: Kes kordki elus on praeahju unustanud, teab, millist lõhna siis praeahjust tuleb. BOSCHi isepuhastuvatel praeahjudel on spetsiaalne katalüütiline filter, mis kogub endasse lõhna ja suitsu ega lase neil praeahjust välja levida. Läbi viidud uuringutest selgus, et nimetatud omadus eristabki BOSCHi praeahjusid teistest isepuhastuvatest praeahjudest.



Müüt: Pürolüüsiga puhastamiseks kulub väga palju elektrienergiat.

Tegelikkus: Temperatuuri tõustes 500 kraadini võib tunduda, et pürolüüs suurendab tunduvalt elektriarveid. Sõltuvalt valitud pürolüüsitsükli kestusest on elektrikulu ühe korra kohta umbes 2–4,7 kW, seega maksab üks automaatpuhastuse tsüklil vähem kui 1 euro. Tunduvalt rohkem kulub erinevate keemiliste puhastusvahendite, lappide ja kummikinnaste ostmiseks, suureneb ka veekulu ning lisaks tuleb kulutada aega toidujääkide eemaldamisele praeahjust. Praeahju on soovitatav pürolüüsiga puhastada vähemalt üks kord kuus, seega sõltuvad kulud ka puhastamise sagedusest.

Müüt: Pürolüüsiks on vaja lisaseadmeid, mis lähevad tihti rikki.

Tegelikkus: Pürolüüsi toimimiseks ei ole vaja paigaldada praeahju ühtegi lisadetaili. Seda teevad tavalised ahju kuumutuselemendid, mis ka toitu küpsetavad, kuid praeahju puhastamisel kuumenevad need väga kõrge temperatuurini. Pürolüüsifunktsiooni kasutamine ei mõjuta praeahju tööiga. Lisamaterjale ei ole vaja kasutada ja ka kõige tagumised praeahju nurgad saavad puhtaks.

Müüt: Pürolüüsisüsteemi tuleb vahetada mitu korda aastas.

Tegelikkus: Nii arvavad ajavad pürolüüsisüsteemi segamini katalüütiliste seintega, mis toimivad praeahjus sarnaselt.

Praeahju katalüütilised seinad on valmistatud poorsest keraamilisest materjalist, mis algul võtab rasva sisse ning hiljem, küpsetamise ajal, põletab ära. Selline materjal kulub ning katalüütilisi seinu tuleb vahetada mõne aasta tagant. Pürolüüsi teostavad samad seadmed, mis toitu küpsetavad ning seetõttu töötab see laitmatult kuni praeahju tööea lõpuni.

Müüt: Väga kuumad praeahjud võivad olla ohtlikud.

Tegelikkus: Kui praeahi kuumeneb 300 kraadini, lukustub uks automaatselt ning seetõttu ei saa puhastamise ajal praeahju ust avada. Pürolüüsiga praeahjudel on parem kuumusisolatsioon ja ukse välisklaasi temperatuur ei tõuse üle 60 kraadi. BOSCHi praeahjude ukseklaasid on seestpoolt kumerad ning praeahju kuumutuselementide levitatav kuumus ulatub ka nendeni. See tagab nii praeahju seinte kui ka ukse puhastamise püro-



lüüsiga. Veelgi enam, isolatsioon ei lase kuumust välja ka tavakasutuse ajal, seetõttu on igapäevane toiduvalmistamine veelgi efektiivsem ja odavam.

Pürolüüsiga praeahju omanikud tunnevad rõõmu selle peamisest eelisest – seni kuni teiste praeahjude omanikud tegelevad kulukate kemikaalide ja vahenditega mustuse eemaldamisega, saavad isepuhastuvate praeahjude omanikud pühendada kaks lisatundi oma lemmiktegevustele ning puhkamisele.

