InfoProdukt AGD

Dodatek do magazynu InfoMarket

ZRÓB TO SAM

POBIERZ NUMER!

www

PRZYGOTOWYWANIE POSIŁKÓW

PIELĘGNACJA I STYLIZACJA

PHILIPS

Airfryer to urządzenie do zdrowego smażenia potraw niemal bez oleju.

SCARLETT®

Zadbaj o swoje paznokcie z zestawem do manicure.

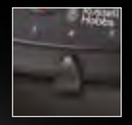
eldom

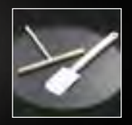
Zdrowe przekąski przygotujemy dzięki suszarce do warzyw i owoców.

Russell Hobbs
At the heart of your home

NALEŚNIKARKA FIESTA
20920-56

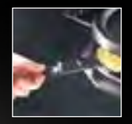
- Średnica: 30cm
- Regulowany termostat
- Nieprzywierająca powłoka
- Zawiera patyczek i łopatkę do rozprowadzania ciasta w zestawie
- Wskaźnik pracy urządzenia i temperatury
- 1200W





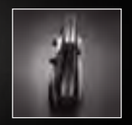
ZESTAW DO RACLETTE FIESTA
21000-56

- Do serwowania dla 8 osób
- 8 łopatek typu raclette
- W zestawie kamienna płyta, metalowa płyta do grillowania z dużą wydzieloną powierzchnią do przygotowywania naleśników
- Regulacja temperatury dla maksymalnej kontroli
- Izolowane termicznie uchwyty patelni
- Wyjmowane płyty oraz łopatki odporne na mycie w zmywarce
- 1200W



OPIEKACZ DO KANAPEK, GRILL I GOFROWNICA FIESTA
22570-56

- 3 wymienne płyty: do opiekania kanapek, do wypiekania gofrów, do grillowania
- Nienagrzewająca się rączka
- Możliwość przechowywania w pionie
- Wskaźnik pracy urządzenia i temperatury
- 750 W



Obserwuj nas w mediach społecznościowych:

www.russellhobbs.pl

Russell Hobbs - marka należąca do Spectrum Brands, Inc. - Pet, Home & Garden Division.

Porcja zdrowia bez wysiłku

Amica

Łatwe w obsłudze i ciche wyciskarki wolnoobrotowe JSM 4012 sprostają każdemu wyzwaniu – od twardego jabłka po młode liście szpinaku. Podczas wyciskania miażdżą surowce i uwalniają ich zawartość do soku, pozostawiając możliwie niewielką ilość odpadów. Wyciskany sok jest bardziej wartościowy, zawiera dużo miąższu i dłużej zachowuje świeżość. Wyciskarka JSM 4012 ma praktyczny panel dotykowy, duży jednolitrowy pojemnik na sok oraz drugi na odpady i przydatną blokadę kapania. W zestawie z wyciskarką znajdziesz dwa wymienne sitka, do składników miękkich i twardych, a także szczoteczkę ułatwiającą utrzymanie sprzętu w czystości. Słowem, wszystko to, co ułatwi przyrządzenie pysznego soku.

Dowiedz się więcej na **www.amica.pl**

Fot. Russell Hobbs

W numerze:

Determinanty	6	Tarcie, krojenie, szatkowanie	24
10 pytań	8	Przygotowywanie przekąsek i lodów	26
Przygotowywanie i pieczenie ciast	10	Suszenie warzyw i owoców	28
Gotowanie i przyrządzanie potraw	14	Pielęgnacja i stylizacja	30
Smażenie, grillowanie, opiekanie	20	Modele zalecane	34

Dla zdrowia, urody i satysfakcji!

Podobno nic nie daje człowiekowi takiej satysfakcji jak zrobienie czegoś samemu. Nieważne, czy dotyczy to gotowania, szycia czy pielęgnacji ciała. W dobie, kiedy ogromny nacisk kładzie się na zdrowe odżywianie, jakość składników i sposób przygotowywania posiłków, samodzielne przyrządzanie potraw staje się nie tylko sztuką, rozrywką czy dochodowym biznesem, ale swego rodzaju religią. Gotują mężczyźni, gotują kobiety, gotują nawet dzieci, i to nierzadko lepiej niż dorośli! Czemu więc nie zrobić wspólnie gofrów, lodów czy ciasta? Wzrasta przy tym wiedza na temat tego, jak ważne jest zdrowe odżywianie, bo w końcu „jesteś tym, co jesz".

Coraz częściej ludzie świadomie wybierają diety, badają się pod kątem alergii pokarmowych i nietolerancji produktów, zaczynają piec własny chleb, robić soki czy przetwory. To ważne, zwłaszcza w epoce wszechobecnej alergii, nietolerancji pokarmowej i wielu diet – w tym tej bezglutenowej.

Dbamy także coraz więcej i częściej o siebie. I dobrze. Nie tylko mamy gwarancję dobrego samopoczucia, ale też dobrze wykonanej na włosach czy paznokciach „roboty".

Krótko mówiąc, warto zrobić to samemu – dla siebie i własnego zdrowia.

Marcelina Węglarska

Gotowanie i kulinaria

Charakterystyka segmentu

- Przygotowanie i pieczenie ciast – wypiekacze do chleba, gofrownice, naleśnikarki itp.
- Gotowanie i przygotowywanie potraw – multicookery, zupowary, kombiwary itp.
- Suszenie żywności – suszarki do owoców i warzyw oraz żywności itp.
- Tarcie, krojenie, szatkowanie – tarki, krajalnice, szatkownice itp.
- Smażenie, grillowanie, opiekanie – frytownice, grille, tostery, opiekacze itp.
- Przygotowanie przekąsek, lodów i deserów – jogurtownice, lodziarki, żelkownice itp.

Niestandardowy sprzęt AGD do kuchni może stać się jej ważną i pożądaną częścią. Dzięki niemu możemy przygotowywać i piec ciasta wszelkiego typu, sprawnie siekać i kroić, a następnie zdrowo gotować w parowarach czy multicookerach. Co więcej, możemy także wytłaczać samodzielnie olej, suszyć warzywa czy owoce, piec chleb, a nawet przygotowywać własny jogurt czy lody.

Pielęgnacja i stylizacja

Charakterystyka segmentu

- Czyszczenie i pielęgnacja stóp – freezarki do dłoni, frezarki do stóp itp.
- Manicure i pedicure – lampy UV/LED utwardzające lakier na paznokciach.
- Czyszczenie i pielęgnacja twarzy – sauny do twarzy, urządzenia do regeneracji naskórka itp.
- Depilacja – depilatory tradycyjne i depilatory świetlne.
- Stylizacja włosów – lokówki, prostownice, urządzenia do zaplatania warkoczy itp.
- Strzyżenie włosów – maszynki do strzyżenia i stylizacji włosów.

Produkty do domowej pielęgnacji zdrowia i urody oraz stylizacji to duża, niezwykle ciekawa i przydatna grupa urządzeń. Obejmuje wiele praktycznych sprzętów, poczynając od lokówek, prostownic, po suszarki do włosów czy maszynki do strzyżenia. Znajdziemy tu także sauny do twarzy, depilatory czy urządzenia do regeneracji naskórka i pielęgnacji dłoni.

Modele zalecane str. 34

Kroi się coś pysznego

Wielofunkcyjne roboty kuchenne Bosch z szerokim wachlarzem akcesoriów ułatwią każde kulinarne zadanie. A z przystawką CubeCutter warzywa i owoce w Twoich daniach zawsze będą pokrojone w równą kostkę. **www.bosch-home.pl**

Polecam
Mateusz Gessler

DETERMINANTY
NIETYPOWEGO AGD

Zdjęcie główne: Philips, pozostałe: Eldom, Thomson, Philips, Thomson

Aby dobrze wybrać nietypowy sprzęt AGD, należy zwrócić szczególną uwagę na kilka kluczowych aspektów związanych z jego możliwościami i przeznaczeniem, budową czy funkcjonalnością.

Zanim jednak zaczniemy zastanawiać się nad funkcjami i parametrami, warto wcześniej przemyśleć, jakie konkretnie urządzenia chcemy nabyć, jakie są nam potrzebne, a jakie niezbędne, biorąc po uwagę fakt, że nie wszystkie mogą zmieścić się w kuchni czy łazience. Powinniśmy także dokładnie przeanalizować, co chcemy samemu robić, jakie potrawy przygotowywać w warunkach domowych i jakie ewentualne zabiegi pielęgnacyjne i stylizacyjne jesteśmy w stanie wykonać samemu, aby rezultat był zadowalający. We wszystkim pomoże nam fakt, że segment nietypowych urządzeń AGD jest bardzo obszerny i zawiera znaczną gamę produktów – od takich do przygotowania i pieczenia ciast, przez gotowanie, smażenie, grillowanie, szatkowanie, przygotowanie przekąsek i deserów, aż po pielęgnację i stylizację ciała. Niezależnie jednak od tego, do której grupy urządzeń należy dany produkt, musi on charakteryzować się pewnymi cechami i spełniać określone standardy.

1 Wielofunkcyjność to podstawa

To z pewnością jeden z najważniejszych determinantów. Urządzenia typu „zrób to sam" mają tak wiele funkcji, programów i zastosowań, że czasami aż trudno zrozumieć, jak to się dzieje, że np. wypiekacz do chleba wypiecze nam chleb, a następnie zrobi do niego przepyszny dżem. Tymczasem jest to niezwykle proste i właśnie dlatego powinniśmy dużą uwagę poświęcić na przestudiowanie wszystkich zastosowań danego urządzenia. Nie należy obawiać się zaawansowania technicznego i dużej liczby opcji, nie są one bowiem dodane kosztem opcji podstawowych, których oczekujemy od danego rodzaju urządzenia. Zazwyczaj większość sprzętu nietypowego AGD zawiera podstawowe opcje, a dodatkowe są świetnym uzupełnieniem i atutem. Niektóre urządzenia mają podobne funkcje i programy, nie warto więc ich dublować i zajmować sobie miejsca w szafkach, jeśli nie mamy go zbyt wiele. Wtedy warto zostawić je dla oryginalnych i innowacyjnych urządzeń, których funkcje są jedyne w swoim rodzaju i na pewno nie pokryją się z funkcjami innych, takich jak choćby żelkownice.

2 Atutem jest prostota obsługi

Nietypowe AGD ma pomóc nam w urozmaiceniu jadłospisu, „uzdrowieniu" go, ma także zaoszczędzić nasz czas, a czasem i portfel. Z pewnością nie chcemy więc tracić go na żmudną naukę obsługi jednego urządzenia, gdy w kolejce czeka jeszcze kilka. Każdy chce przygotowywać zdrowe posiłki i zadbać o siebie w jak najkrótszym czasie. Dlatego ważne jest, by urządzenie miało jak najmniej wszelkiego rodzaju przycisków i pokręteł, a panel sterowania był intuicyjny i przejrzysty, tak byśmy byli w stanie je uruchomić i nastawić odpowiedni program, nawet gdy się spieszymy i wykonujemy jednocześnie inne czynności, a nasza uwaga jest rozproszona. Ale nawet, gdy jesteśmy skupieni tylko na jednej czynności, obsługa danego urządzenia nie powinna odbierać nam radości z procesu twórczego.

3 Łatwość i komfort użytkowania

Użytkowanie urządzenia powinno być łatwe, to znaczy, że nie powinniśmy wykonywać wielu kroków i czynności, by być w stanie uzyskać np. jogurt czy sorbet lub by oczyścić twarz. Optymalnie byłoby, gdybyśmy musieli jedynie wyselekcjonować produkty, wymyślić potrawę i umieścić składniki w danym urządzeniu, a w wypadku urządzeń do pielęgnacji, np. wybrać nasadkę i uruchomić urządzenie jednym przyciskiem. Urządzenia powinny też niejako podpowiadać nam pewne rozwiązania upraszczające proces tworzenia, czyli wyłączać się po skończonej pracy, obniżać lub utrzymywać temperaturę etc. Powinny też mieć taką budowę, by łatwo można je było demontować w celach wyczyszczenia i z powrotem montować, gdy chcemy skorzystać z nich kolejny raz. Do łatwego użytkowania możemy też zaliczyć możliwość umycia danej maszyny w zmywarce. Jeśli nie ma takiej możliwości, ale w zestawie znajdują się jakieś produkty ułatwiające mycie i czyszczenie, to też bardzo dobrze. W wypadku produktów do pielęgnacji i stylizacji ważne jest, aby urządzenia miały pokrowce lub pudełka, tak by można je ze sobą zabierać i użytkować również poza domem. Dobrze byłoby, aby urządzenia miały niewielkie gabaryty, tak byśmy nie musieli ich dźwigać.

4 Niezmiernie ważne bezpieczeństwo

To także bardzo istotna kwestia. Bezpieczeństwo jest ważne przy użytkowaniu wszystkich urządzeń, ale przy tych nietypowych, z którymi być może stykamy się pierwszy raz, jest to szczególnie ważne. Urządzenia powinny być wyposażone w różnego rodzaju alarmy, ergonomiczne uchwyty, antypoślizgowe nóżki, nienagrzewającą się obudowę. Kuchnia i łazienka to dość newralgiczny teren, dlatego stabilność urządzeń jest niezwykle ważna. Na bezpieczeństwo wpływa też jakość materiałów, z jakich wykonane jest dane urządzenie, dlatego warto zwrócić uwagę np. na antyadhezyjne powłoki. Ważne są też dodatkowe akcesoria, chociażby w wypadku naleśnikarek czy opiekaczy (w tym grilli). Ułatwią one pracę, ale przede wszystkim odizolują nas od nagrzanych elementów.

Fot. Zelmer

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?

Pytanie 1

Czy warto robić w domu rzeczy samodzielnie z użyciem nietypowego AGD?

Oczywiście, że warto! Zrobienie czegoś samodzielnie może stać się źródłem dużej satysfakcji i radości. Można odkryć i zyskać nowe umiejętności, pobudzić swoją kreatywność, zaangażować pozostałych członków rodziny, dzięki czemu spędzi się z nimi więcej czasu. Dzięki rozwiniętej technice nietypowe AGD pozwala zaoszczędzić wiele czasu, ale przede wszystkim zyskują na tym nasze zdrowie, wygląd, samopoczucie, a często także domowy budżet. Wykonując różne rzeczy samodzielnie, mamy kontrolę nad całym procesem tworzenia, nad każdym jego elementem, co w wypadku np. smażenia ma niebagatelne znaczenie, a to dlatego, że możemy zaopatrzyć się na przykład w urządzenie do wytłaczania oleju i mieć pewność, że smażymy najzdrowiej jak tylko się da.

Pytanie 2

Co oznacza „zrób to sam" w wypadku gotowania, a co jeśli mówimy o pielęgnacji i stylizacji ciała i włosów?

W obszarze gotowania „zrób to sam" obejmuje bardzo wiele sprzętów AGD, dzięki którym możemy wykonać zaskakującą, oczywiście w pozytywny sposób, ilość produktów, potraw, przystawek, przekąsek, deserów. Na rynku znajdziemy urządzenia takie jak maszyna do makaronów, wypiekacze do chleba, kombiwary czy multicookery. Brzmi innowacyjnie, a tak naprawdę w tej wielkiej puli urządzeń typu „zrób to sam" są one jednymi z bardziej tradycyjnych. Prawdziwą innowacją są na przykład urządzenia typu airfryer, pozwalające na przyrządzenie frytek prawie bez użycia oleju, czy żelkownice, dzięki którym samodzielnie możemy zrobić żelki. W wypadku pielęgnacji i stylizacji ciała i włosów „zrób to sam" obejmuje produkty, dzięki którym wizyty u kosmetyczki, fryzjera czy stylistki paznokci mogą stać się rzadsze. Są to na przykład frezarki do paznokci, sauny do twarzy, urządzenia do zaplatania warkoczy czy maszynki do strzyżenia włosów.

Pytanie 3

Czym musi charakteryzować się nietypowy sprzęt AGD, dzięki któremu zrobimy coś samemu?

Nietypowy sprzęt AGD, dzięki któremu wykonamy coś samodzielnie, musi charakteryzować się przede wszystkim wielofunkcyjnością, prostotą obsługi i intuicyjnym panelem sterowania. Pozwoli to zaoszczędzić nasz czas, ponieważ nie będziemy musieli czytać skomplikowanej i wielostronicowej instrukcji obsługi. Intuicyjny panel sterowania sprawi, że nawet mając dane urządzenie w ręce pierwszy raz, będziemy umieli je włączyć, wyłączyć, ustawić temperaturę etc. Wielofunkcyjność i wszechstronność to równie ważne cechy. W takim parowarze na przykład możemy przygotowywać zarówno mięso, ryby, warzywa, ale też ciasta i desery. Sprzęt powinien być też poręczny i łatwy w czyszczeniu, dobrze jeśli ma ergonomiczne uchwyty i wszelkiego rodzaju zabezpieczenia, zwiększy to bowiem bezpieczeństwo i higienę pracy.

Pytanie 4

Co to jest frytownica beztłuszczowa i czym różni się od standardowej frytownicy?

Frytownica beztłuszczowa, a więc wspomniany wyżej airfryer, to nowoczesne urządzenie, która w znacznym stopniu redukuje zużycie tłuszczu przy przygotowywaniu domowych frytek. Bazuje ono bowiem na obiegu powietrza. Co najważniejsze, frytki smakują tak samo dobrze, albo nawet lepiej, niż przygotowane w tradycyjnej frytkownicy, ale są zdecydowanie zdrowsze. Budową i innowacyjną techniką obróbki jedzenia różni się od standardowych frytownic. W airfryerze możemy przygotowywać także plastry lub ćwiartki ziemniaków, udka z kurczaka, frankfurterki i warzywa.

Pytanie 5

Co to jest zupowar i jakie daje nam korzyści?

Zupowar jest w pewnym sensie połączeniem blendera i podgrzewacza. Służy do gotowania sosów i zup, które same się miksują, a w zależności od naszych gustów i preferencji, zupy mogą być zmiksowane na gładko (tzw. zupy kremy), lub w tradycyjny sposób, a więc z kawałkami warzyw. Są modele, które mają nawet opcję kruszenia lodu, możemy też przygotować w nich puree czy koktajl. Zajmują zazwyczaj niewiele miejsca, mają prosty, acz stylowy design i świetnie nadają się także do przygotowywania posiłków dla dzieci, czyli tzw. „papek". Z pewnością pozwoli to zaoszczędzić czas ich mamom, które nie będą już musiały przecierać produktów, by uzyskać pożądaną konsystencję. Korzyści z posiadania zupowaru są więc oczywiste!

Pytanie 6

Jakie modele suszarek do owoców i warzyw warto wybierać?

Suszenie jest bardzo specyficznym rodzajem obróbki żywności. Należy suszyć tak, by żywność straciła jak najmniej ze swoich wartości odżywczych. Każdy produkt jest inny i potrzebuje innej temperatury, by dobrze się wysuszyć. Są też takie, których właściwie nie da się wysuszyć, ze względu na to, że składają się właściwie głównie z wody, albo takie, które wysuszyć jest ciężko. Warto więc wybierać modele z instrukcją obsługi do poszczególnych produktów, czyli ze wskazówkami, jaka temperatura jest optymalna, i z regulacją tejże temperatury, rzecz jasna. Jeśli jesteśmy fanami ususzonego jedzenia i suszymy wiele produktów, wtedy warto kupić model z dużą liczbą pierścieni („pięter"). Ważny też jest materiał wykonania. Najlepsze są modele przezroczyste, mamy wtedy kontrolę nad tym, co się dzieje w środku, i możemy na bieżąco reagować, gdyby okazało się, że jednak źle dobraliśmy temperaturę i dany produkt wysycha zbyt szybko lub zbyt wolno.

Pytanie 7

Czy w wypiekaczu do chleba przygotujemy też inne rzeczy?

W wypiekaczu do chleba przygotujemy bardzo wiele wypieków, ale nie tylko. Można w nim przygotować np. twarogową zapiekankę, aromatyczną konfiturę, smaczną marmoladę, domowy, zdrowy dżem, a nawet pyszną galaretkę! Należy wrzucić jedynie wszystkie składniki do formy, wybrać odpowiedni program i po jakimś czasie wszystko będzie gotowe. Wypiekacz miesza i gotuje, my musimy zadbać tylko o to, żeby wybrane przez nas składniki były dobrej jakości. Możemy kontrolować też dodatki, takie jak cukier, i ograniczyć jego ilość, ograniczając tym samym kalorie. Sami wybieramy też owoce, mamy więc pewność, że są świeże, a nie nadgnite. Jeśli mamy ich nadmiar, to wypiekacz tym bardziej się sprawdzi, przerobi je w krótkim czasie, a my zaopatrzymy się w pokaźne zapasy. Cały proces jest szybki i mało pracochłonny, na koniec nie mamy bowiem wielu naczyń do zmywania. Ale to nie wszystko! Oprócz słodkości możemy przygotować również smalec, skwarki czy puree. Bardzo wiele osób nie zdaje sobie sprawy z możliwości wypiekaczy, a szkoda, bo są to zadziwiająco wszechstronne urządzenia.

Pytanie 8

Jak działa maszyna do żelków?

Maszyna do żelków działa w bardzo prosty sposób, wręcz banalny. Podgrzewa składniki, a więc cukier i żelatynę, aż stają się gęste. Wtedy należy dodać resztę składników. Gotowe żelki są wyciskane do specjalnych foremek o różnym kształcie. Foremek jest wiele, od takich w kształcie owoców, przez zwierzątka, a wśród nich znane wszystkim misie, aż po figury geometryczne. Możemy więc wybrać kształt i formę zgodnie z naszym gustem, a właściwie pomysłowością naszych dzieci. To im maszyna ta sprawi najwięcej frajdy.

Pytanie 9

Jak zrobić olej jadalny samemu za pomocą urządzenia do wytłaczania oleju?

Domowe urządzenia do wytłaczania oleju są łatwe w obsłudze i tłoczą olej właściwie bez naszego udziału. My musimy jedynie rozeznać się w bogactwie tego, co oferuje nam natura, wybrać składniki, z których chcemy mieć wytłoczony olej, i użyć zazwyczaj 3 przycisków (start, cofnięcie nasion, jeśli są zbyt duże i wystąpiło ryzyko zatkania maszyny, i na koniec oczywiście stop). Urządzenie przygotuje dokładnie taką ilość oleju, jaką chcemy, mamy więc pewność, iż na podorędziu będziemy mieć zawsze świeży, zdrowy i aromatyczny produkt.

Pytanie 10

Jakie zalety ma sauna do twarzy i jakie ma zastosowania?

O korzyściach z wykonywania tzw. parówki chyba nie trzeba nikomu mówić. Kiedyś wykonywało się ją, zakładając ręcznik na głowę i pochylając się nad miską pełną gorącej, parującej wody. Dziś na rynku znajdziemy specjalne sauny, dzięki którym ten proces będzie szybszy, a przede wszystkim wygodniejszy. Zaletami urządzenia są jego niewielkie rozmiary i prosta obsługa. Kąpiel parowa wspaniale otwiera pory, więc wszelkie zabiegi pielęgnacyjne, które wykonamy później, będą skuteczniejsze.

KOHERSEN®

Mycook

Wielofunkcyjny robot kuchenny z technologią indukcji

INDUCTION TECHNOLOGY
Dedykowana książka kucharska w zestawie

Zdrowe posiłki, piękna kuchnia

Wielofunkcyjny robot kuchenny z technologią indukcji Kohersen Mycook został stworzony z myślą o Tobie. Zastępuje szereg urządzeń kuchennych, dzięki czemu pozwala w krótkim czasie przygotować posiłki z nieprzetworzonych i świeżych produktów. Od przystawek, przez dodatki, po dania główne i desery - Kohersen Mycook zajmie się wszystkim. Przygotuje smaczne zupy, sosy, sałatki, potrawy dla niemowląt, pieczywo, ciasta, napoje a nawet drinki alkoholowe. Kohersen Mycook dzięki technologii indukcji gotuje, podsmaża, mieli, rozdrabnia, ściera, emulguje, wyrabia ciasta, kruszy lód, ubija, gotuje na parze i miksuje.

Hiszpański producent z ponad 50-letnim doświadczeniem na rynku.

www.kohersen.pl /KohersenPolska www.mycook.pl

Fot. Tefal

PRZYGOTOWYWANIE I PIECZENIE CIAST

Największą tajemnicą naszych babć był udany przepis na ciasta – także te do pierogów, makaronów czy chleba. Dziś brak nam czasu, by zgłębiać tajniki procesu ich przygotowywania.

Jeśli mimo wszystko nie chcemy iść na łatwiznę, kupując gotowe ciasta, to z pomocą przychodzą nam producenci AGD i ich wszechstronne urządzenia, które pomagają w codziennych i… niecodziennych czynnościach. Oprócz standardowych urządzeń, ułatwiających gotowanie takich jak roboty kuchenne, miksery, malaksery czy blendery, na rynku znajdziemy całą gamę innowacyjnych produktów, takich jak chociażby wypiekacze do chleba, naleśnikarki czy maszyny do makaronów. Warto się im przyjrzeć, bowiem są to niezwykle praktyczne urządzenia.

Chleb jak marzenie

„Śniadanie jedz jak król, obiad jak książę, a kolację jak żebrak" – mówi znane przysłowie. Śniadanie jest najważniejszym posiłkiem dnia, a jego symbolem, oczywiście, chleb.
Któż nie lubi zapachu świeżo upieczonego bochenka? Producenci sprzętów w trosce o nasz czas i wygodę postanowili stworzyć wypiekacze do chleba i tym samym zaoszczędzić nam porannych spacerów do piekarni, którą nie każdy ma przecież tuż za rogiem. Automat do wypiekania chleba jest urządzeniem wielofunkcyjnym, które ma możliwości większe, niż sądzimy. Przede wszystkim wyrabia za nas ciasto, czyli zdejmuje z nas najtrudniejszą część operacji pt. „wypiek domowego chleba". Na rynku dostępne są modele, które wyrobią także ciasto do pizzy, bułek czy makaronu. Programów w wypiekaczu jest zazwyczaj od kilku do kilkunastu. Te mające kilkanaście funkcji zwiększają komfort użytkowania do maksimum. Ale niezależnie od tego, jaki model wybierzemy, istotne jest to, że otrzymamy gotowy produkt przy minimalnym nakładzie pracy. Wypiekacze mogą być ratunkiem dla osób, które przestrzegają rygorystycznych diet, są alergikami czy chorują, np. na cukrzycę lub nerki. Urządzenia te pozwalają na mieszanie dowolnych składników, odpowiednich do tego, jaki rodzaj chleba, z jakiej mąki i z jakimi dodatkami chcemy upiec. Wypiekacze są urządzeniami w pełni zautomatyzowanymi, dzięki czemu oszczędzamy czas. Wystarczy dobrze go zaprogramować, wprowadzając odpowiednie ustawienia, a wypiekacz zrobi resztę, czyli wyrobi ciasto i upiecze apetyczny i zdrowy bochenek, jakiego nie zawsze uświadczymy w piekarni czy spożywczej „sieciówce".

Najbardziej zaawansowane modele wypiekaczy mają nowoczesny programator z wyświetlaczem, który krok po kroku poprowadzi użytkownika przez proces przygotowania ciasta, jak i pieczenie.

Naleśników moc

Na słodko, na wytrawnie, zapiekane, a może typu pancakes, czyli po amerykańsku? Można zaryzykować stwierdzenie, że wszyscy przepadamy za naleśnikami w każdej możliwej formie i wariacji smakowej.
Chyba każdy choć raz w życiu próbował „zabawić się" w prawdziwego szefa kuchni i podrzucić naleśnik na patelni. Z pewnością nie każdemu się to udało… Aby oszczędzić nam takich nieudanych prób i ułatwić smażenie, producenci zaoferowali nam naleśnikarki, zwane też patelniami elektrycznymi do naleśników.
Składają się one z głównej płyty umieszczonej w obudowie. W zależności od stylu, w jakim urządziliśmy kuchnię, możemy wybrać np. czarne, metaliczne, lub czarno-metaliczne. Zdarzają się też inne kolory. Naleśnikarki wyposażone są w regulator temperatury, kontrolkę stanu gotowości urządzenia do rozpoczęcia pracy oraz komorę na zwinięty przewód zasilający. Najlepiej, jeśli patelnia pokryta jest powłoką zapobiegającą przywieraniu ciasta. Krawędzie są tak wyprofilowane, że ciasto nie kapie na blat, a więc unikamy dodatkowego brudu w kuchni. Co istotne, w przeciwieństwie do zwykłych patelni temperatura na całej powierzchni jest taka sama, co sprawia, że naleśniki są równomiernie usmażone. W skład zestawu wchodzą także szpatułka, pomocna w rozprowadzaniu ciasta na płycie, i łopatka do wygodnego odwracania naleśników. Średnice naleśnikarek to od dwudziestu kilku do 30 cm, można więc dobrać naleśnikarkę adekwatną do wielkości kuchni.
Detal: Akcesoria
Detal: Panel sterowania

Fot. Unold

Fot. Tefal

Fot. Tefal

Fot. Concept

Gofry nie tylko w czasie wakacji

Z bitą śmietaną, owocami, posypkami, polewami, a także słone – wszystko w zależności od fantazji przygotowującego. Są i tacy smakosze, którzy powiedzą, że gofry same w sobie są tak pyszne, że nie potrzebują dodatków.
Chrupiące i ciemne czy tylko odrobinę zarumienione? Gofry to przekąska, popularna zwłaszcza w nadmorskich kurortach, ale coraz częściej serwowana także w naszych domach za sprawą niewielkich i prostych w obsłudze domowych gofrownic.
Lekko zaokrąglone lub prostokątne, trochę większe niż tostery, zazwyczaj białe, czarne, metaliczne. Wybór jest niezwykle duży. Coraz popularniejsze stają się gofrownice z możliwością wypieku tych pysznych przekąsek w kształcie serc. Urządzenia te najczęściej mają teflonową powłokę, zabezpieczającą przed przywieraniem, regulator temperatury i lampkę kontrolną. Ich moc waha się od 700 W do 2000 W, a najpopularniejsze modele mają około 1500 W. Liczba gofrów, które możemy równocześnie upiec, wynosi od dwóch do pięciu. Dzięki wygodnemu uchwytowi gofrownice swobodnie można przenosić.

Dzięki urządzeniom do wypiekania chleba codziennie rano możemy delektować się świeżo upieczonym bochenkiem. Niektóre modele pozwalają na podgląd tego, co dzieje się w środku.

Wafelki, andruty, rożki, stożki...

Słodkie, chrupiące, stanowią integralną część lodów gałkowych. Czasami wręcz wysuwają się na pierwszy plan, bo każdy z nas zna osobę, która woli wafelki niż lody. To właśnie dla takich osób stworzone zostały urządzenia do wypieku wafelków, tzw. waflownice, ale także dla tych lubiących pobawić się w cukiernika, będących fanami deserów i chcących je urozmaicić lub pragnących przyrządzić domowe lody w prawdziwym kawiarnianym anturażu. Przy odrobinie wyobraźni wafelki mogą posłużyć również do przekąsek na słono.
Wyglądem urządzenia do ich wytwarzania przypominają gofrownice, bo i mechanizm działania jest podobny. Te z najwyższej półki mają powłokę zapobiegającą przywieraniu, a ich obudowa jest ze stali nierdzewnej i tworzywa termicznego, dzięki któremu się nie poparzymy. Wyposażone są w pokrętło do regulacji temperatury i lampki kontrolne przypominające o wyłączeniu urządzenia, dzięki czemu uniknie się przypalenia. Ich standardowa moc to 1000–1200 W. Dużym atutem są nóżki zapobiegające ślizganiu. Korzystanie z tego urządzenia to dla całej rodziny gwarantowana zabawa i kulinarna rozkosz!

Fot. Morphy Richards

Fot. Morphy Richards

Fot. Zelmer

Fot. MPM

Pączkująca kwestia

Babcine, cieplutkie, tradycyjnie smażone na smalcu. Duże, małe, z nadzieniem lub bez niego. Ostatnio coraz popularniejsze są także tzw. donuty, czyli z dziurką i polewą. Jednym słowem: pączki.
Ale dziś, kiedy zewsząd słyszymy o coraz zdrowszych modelach odżywiania, piramidach żywieniowych i różnego rodzaju cudownych dietach, pączki smażone na smalcu, lub w głębokim oleju powodują raczej niechęć niż kapiącą ślinkę. Na szczęście zwolennicy tezy, że tłu-

Gofrownice różnią się kształtami i wielkością, a niektóre modele można ułożyć w szafce pionowo.

Fot. Eldom

Fot. Tefal

Fot. MPM

Fot. Unold

Nietypowe urządzenie do wypieku wafelków, tzw. waflownica, pozwala cieszyć się domowymi waflami.

sty czwartek można mieć cały rok, będą ukontentowani. Na rynku są bowiem urządzenia, dzięki którym pączki można piec, a nie smażyć.
Dostępne są zarówno modele do pieczenia tradycyjnych, okrągłych pączków oraz do przygotowywania donutów. Dużym plusem są niewielkie rozmiary maszyn, z ich kupna nie muszą więc rezygnować osoby dysponujące małą powierzchnią kuchenną. Największym atutem jest jednak prostota obsługi. Wystarczy wylać ciasto do rozgrzanego urządzenia, zamknąć pokrywę i czekać, aż kilka lub kilkanaście pączków jednocześnie się upiecze. Trwa to od około 5 do 7 minut. Najważniejszym aspektem, którym należy się kierować przy wyborze, jest powłoka wewnętrznych form. Najlepiej, by wykonana była z antyadhezyjnego materiału (np. teflonu), wtedy ciasto do niej nie przywrze, a my nie będziemy musieli nacierać formy tłuszczem. Pamiętajmy! Cały czas chodzi przecież także o nasze zdrowie. Maszyny muszą być także szczelne, aby nadmiar wlanego ciasta nie wylewał się i nie brudził kuchni. Niektóre mają automatyczny system informowania o temperaturze pieczenia. Urządzenia te nadają się również do wypieku muffinek.

Fot. Tefal

Fot. Russell Hobbs (x2)

Prosty panel obsługi i dodatkowe akcesoria sprawią, że przygotowanie naleśników w naleśnikarce jest czystą przyjemnością.

Zgotujmy sobie Włochy

Żaden makaron nie może równać się z tym zrobionym przez Włocha w jego pięknym kraju, ale w Polsce też możemy zaznać odrobiny Italii dzięki maszynom do wyrobu makaronów.
Jeśli chcemy przygotować obiad lub kolację, niezwykle pozytywnym zaskoczeniem dla zaproszonych gości będzie samodzielnie zrobiony makaron. I wcale nie spędzimy przez to dodatkowej godziny lub dwóch w kuchni. Wystarczy sięgnąć po maszynę do makaronów.
Urządzenia te są łatwe w obsłudze i czyszczeniu. Umieszcza się w nich niezbędne składniki, a już po kilku chwilach można delektować się zdrowym i pożywnym makaronem, bez sztucznych barwników, konserwantów i ulepszaczy smaku. Najlepsze maszynki dostępne na rynku wykonywane są ze stali nierdzewnej. Można je zamocować na stałe do jakiejś powierzchni lub tylko roboczo za pomocą zacisku.
Można także regulować grubość i kształt ciasta, w zależności od tego, czy mamy ochotę na spaghetti bolońskie, czy może ravioli. Kombinacji jest tak naprawdę bardzo dużo, o wiele więcej niż w nawet najlepiej wyposażonych sklepach. Do samodzielnie zrobionego makaronu można przecież dodawać rozmaite przyprawy, soki, czy zmiksowane warzywa, nadając mu w ten sposób aromatyczny zapach i niezapomniany smak.
Warto wspomnieć, że wiele robotów (zwłaszcza planetarnych) ma specjalne końcówki i akcesoria – m.in. także do przygotowania własnych makaronów i nie tylko.

Fot. Unold

Fot. Camry

Urządzenie do wypieku muffinek pozwala w łatwy i szybki sposób, bez uruchamiania piekarnika, przygotować wyśmienite babeczki.

Niezastąpione latem gofry najlepiej smakują w gronie przyjaciół.

Proponujemy Ci gofrownicę wypiekającą wyjątkowo chrupiące i puszyste gofry.

Wybór dodatków pozostawiamy Twoim gościom.

www.mpm.pl

Fot. Philips

GOTOWANIE I PRZYRZĄDZANIE POTRAW

Dla większości z nas gotowanie jest codzienną koniecznością, choć dla coraz większej grupy osób staje się ono pasją i prawdziwym wyzwaniem, dla którego są w stanie zrezygnować z wielu innych zajęć.

Jest też grupa osób, która lubi samemu upichcić coś od czasu do czasu czy zrobić coś samodzielnie od podstaw (np. swojskie pierogi, czyli tzw. hand made). Autorskim potrawom, ale także szybkiemu przygotowywaniu potraw sprzyjają techniczne nowinki, takie jak multicookery, kombiwary czy szybkowary. Wspiera je cała gama różnej maści robotów kuchennych, które za sprawą specjalnych końcówek i przystawek pomogą nam szybko i sprawnie przygotować swojski makaron, kiełbasę czy ciasto na pizzę. Więcej o robotach kuchennych, mikserach i blenderach można przeczytać w dodatku „InfoProdukt. Roboty". Choć kulinarna szybkość nie kojarzy nam się z jakością, to warto wiedzieć, że dzisiejsza rozwinięta technika sprawia, że oszczędność czasu idzie w parze ze zdrowiem. Z niczego więc nie musimy rezygnować. Jak mówi stare polskie przysłowie – „i wilk syty, i owca cała".

Fot. Kohersen

Bez zupy się nie liczy

Choć dzisiejsze tempo życia zredukowało liczbę posiłków obiadowych w wielu rodzinach z tradycyjnych dwóch dań (zupa i drugie danie) do jednego (tylko słynne „drugie"), to bez trudu znajdziemy takich, którzy są zdania, że obiad bez zupy to nie obiad. I coś w tym jest, co szczególnie widać choćby w kuchni tajskiej czy francuskiej.

Także producenci uznali, że ciężko z tym polemizować, i wyszli naprzeciw oczekiwaniom sporej grupy konsumentów, tworząc tzw. zupowary. Są one innowacyjnymi, a przy tym niewielkimi urządzeniami, pozwalającymi na przygotowanie smacznej i sycącej zupy w krótkim czasie. Nie wymaga to dużego wysiłku. Zupowary wypełnia się wodą lub bulionem, dodaje pokrojone składniki i wybiera odpowiedni program. Jeśli jesteśmy amatorami zup kremów, na przysmak będziemy musieli poczekać kilkanaście minut. Jeśli wolimy normalne zupy, to trochę dłużej. Zupowarów, w przeciwieństwie do tradycyjnych garnków, nie trzeba pilnować, a w dodatku można w nich przyrządzić także sosy. Niektóre modele mają cyfrowy wyświetlacz z zegarem odliczającym czas do końca gotowania oraz pokrywę z blokadą bezpieczeństwa. Istotną funkcją, którą warto wziąć pod uwagę przy wyborze modelu, jest też automatyczne utrzymywanie temperatury po zakończeniu gotowania. Przeciętna pojemność to ponad 1,5 l. Istnieją także modele, które mają kilka trybów pracy i są jednocześnie blenderami i parowarami.

Z werwą i parą

Skoro już o parowarach mowa, to każdy lekarz, technolog żywienia i dietetyk powie to samo: chcesz się zdrowo odżywiać – gotuj na parze! I choć wielu z nas kojarzy takie potrawy z dietą szpitalną albo dziecięcą, to nic bardziej mylnego! Jedzenie gotowane na parze jak najbardziej może mieć wyśmienity smak. Z potraw przyrządzonych w parowarach możemy wydobyć całą głębię smaku, a przy tym zaoszczędzić sporo czasu. Parowary śmiało więc można nazwać urządzeniami prozdrowotnymi i w pewnych sytuacjach, niemal niezastąpionymi (np. alergie, dieta).

Ci, którzy chcieliby zacząć swoją przygodę z takim rodzajem obróbki termicznej potraw, mają do wyboru całą gamę parowarów. Podstawowym podziałem jest podział na modele pionowe i poziome. Liczba pojemników wchodzących w skład parowarów waha się najczęściej od trzech do pięciu. Najważniejsze, by pokrywki ciasno przylegały do najwyższych pojemników, a całość była wykonana solidnie i z dobrej jakości materiałów. Warto podkreślić, że istnieją modele, w których każdy pojemnik ma osobny element grzewczy, można więc oddzielnie obrabiać różne produkty przez odpowiednią ilość czasu.

Wielofunkcyjny, indukcyjny robot kuchenny Kohersen zastąpi wiele innych urządzeń. Przygotuje samkowite zupy, ciasta, sałatki, a nawet pieczywo!

Fot. Amica

W parowarach można przygotowywać właściwie wszystko: od warzyw, przez mięsa i ryby, aż po – uwaga – ciasta i desery! Moc urządzeń waha się od 400 W do ponad 2000 W. Parowary mają różną pojemność, a cała magia zdrowego gotowania polega na cyrkulacji pary wodnej. W zależności od modelu parowary są wyposażone w pojemniki na produkty płynne i sypkie, pojemniki na zioła, tace i ruszty czy foremki do deserów. Potraw nie trzeba nieustannie kontrolować, ponieważ urządzenia mają możliwość, by ustawić czas gotowania, a ponadto są wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Są też takie, które zasygnalizują użytkownikowi, gdy zabraknie w nich wody lub zajdzie potrzeba odkamienienia. Niektóre modele mają podświetlane obudowy i wyświetlacze LCD. W części z nich można także zaprogramować, by włączyły się o określonej godzinie (timer), a gotowy obiad czekał na nas po powrocie z pracy.

Nowoczesny design i wielofunkcyjność oraz opcja „inteligentnej" regulacji temperatury, to główne cechy multicookerów. Atutem jest także przejrzysty i intuicyjny panel sterowania.

Fot. Philips

Szybko, szybciej, najszybciej

W życiu i gotowaniu nie ma czasu do stracenia, dlatego wymyślono szybkowar. Podobny do parowaru, nieco mniej popularny, a szkoda! W szybkowarze potrawy gotowane są bowiem także zdrowo, a do tego znacznie szybciej za sprawą zwiększonego ciśnienia. To ono odpowiada za szybsze podwyższenie temperatury i krążenie ciepła, a to z kolei wpływa na zwiększenie szybkości gotowania. Jaki z tego wniosek? Ano taki, że zdrową potrawę, z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych, można przyrządzić szybko (jak sama nazwa urządzenia wskazuje). Szybkowary są poręczne i praktyczne, choć mogą być niekiedy ciężkie (ich pogrubione dno i solidna obudowa to atuty!). Najczęściej wykonane są ze stali nierdzewnej lub aluminium. W tym ostatnim wypadku są nieco lżejsze.

Każdy szybkowar zbudowany jest z garnka i pokrywy oraz specjalnej uszczelki. Jeżeli ciśnienie w garnku przekroczy daną wartość, zawór bezpieczeństwa wypuszcza nadmiar pary, aby nie doszło do rozsadzenia garnka. W zależności od rodzaju potrawy, którą chcemy ugotować, trwa to kilka, kilkanaście, do kilkudziesięciu minut. Przygotowane w szybkowarze produkty są szalenie aromatyczne, ponieważ cały czas „duszą się we własnym sosie". Modele różnią się między sobą trybami gotowania, co jest związane z temperaturą, systemami zabezpieczeń oraz funkcjami, takimi jak na przykład automatyczne wyłączenie. Warto pamiętać, że najnowsze modele można myć w zmywarkach niemal w całości.

Fot. Eldom

Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania pozwala na kompleksowe przygotowanie m.in. większości rodzajów zup i wywarów.

Spiesz się powoli

Jednakże pośpiech bywa złym doradcą i nie zawsze jest wskazany. Zdaniem wielu znawców kulinariów wolniej oznacza smaczniej. To dlatego w ramach swoistej przeciwwagi dla szybkowarów powstały wolnowary.

Wolnowary są urządzeniami elektrycznymi służącymi do przygotowywania potraw w relatywnie niskiej temperaturze, bo zazwyczaj poniżej 100 °C. Składają się z obudowy, luźno umieszczonego wewnątrz naczynia i pokrywy.

Działają w dwóch trybach: low i high, przy czym zwykle jest to mylące, bowiem nie oznaczają one de facto niskiej i wysokiej temperatury, ale czas gotowania. W zależności od tego, jaki tryb ustawimy, potrawa gotować się będzie od kilku do nawet 20 godzin! Jest też tryb służący jedynie do podtrzymywania ciepła potrawy po ugotowaniu. Co ciekawe, wolnowary wcale nie zużywają więcej energii elektrycznej, nawet jeśli działają w najdłuższym możliwym trybie. Dużym atutem jest fakt, że potraw w wolnowarze nie można przypalić ani nigdy nam ona nie wykipi. A można w nim przygotować, co tylko dusza zapragnie – zupy, mięso, owocowe przetwory itd.

Modele wolnowarów różnią się pojemnością i sposobem programowania – jest on manualny lub cyfrowy. Urządzenia pracują cicho i samodzielnie. Użytkownik nie musi non stop doglądać gotującej się potrawy. Najnowszymi dostępnymi na rynku modelami są wolnowary z powłoką DuraCeramic. Jest ona trwalsza i wydajniejsza, może być używana w piekarniku, nadaje się też do przechowywania w lodówce.

Multicooker sprawdzi się zarówno dla początkujących, jak i dla zaawansowanych. Ma bowiem wiele automatycznych programów do gotowania i przyrządzania potraw.

Fot. Tefal (x2)

Fot. Morphy Richards

Fot. Bosch

Fot. Teesa

Roboty kuchenne różnią się między sobą budową czy funkcjami, ale wszystkie są niebywałym ułatwieniem w kuchennych pracach.

Wszystko w jednym

Poprzednie pokolenia miały kultowe już prodiże, my mamy… kombiwary. Mniejsze i ładniejsze. No i efektywniejsze, tak w obróbce termicznej, jak i w zużyciu energii. Ich wielką zaletą jest kompaktowość. Ma to szczególne znaczenie zwłaszcza w czasach, kiedy niemalże toniemy w przedmiotach, a nasze półki uginają się od ciężaru i liczby posiadanych rzeczy (ech, ten konsumpcjonizm). Tymczasem kombiwary łączą w sobie zalety kilku urządzeń: grilla, patelni, piekarnika, a nawet mikrofalówki. Oczywiście, w pewnym uproszczeniu. Zbudowane są z pojemnika, pokrywy, grzałki i wentylatora. Ich działanie jest niezwykle proste. Grzałka służy do przetworzenia energii elektrycznej na ciepło, a wentylator rozprzestrzenia to ciepło wewnątrz pojemnika, dzięki czemu tworzy się tzw. termoobieg. Szczelność i kształt kombiwarów sprawiają, że składniki są poddane równomiernej obróbce cieplnej, przez co zachowują wszelkie walory smakowe oraz witaminy i minerały. Urządzenia wyposażone są w minutniki i termostaty. W kombiwarach możemy produkty także rozmrażać, a jeśli dany model ma specjalne tacki i ruszt, to także grillować, smażyć i piec. Istotne jest, że pieczenie w kombiwarach nie wymaga użycia tłuszczu. Można wykorzystać go także do gotowania jajek czy robienia grzanek

Urządzenia mają moc około 1200–1500 W i pojemność w granicach 11–19 l. Skracają czas przygotowywania potraw w porównaniu z normalnymi piekarnikami, choć temperatura jest podobna. Najlepsze modele dysponują funkcją samooczyszczania, która przydaje się, zwłaszcza gdy chcemy w kombiwarze grillować. Warto zaopatrzyć się w model, który ma też zabezpieczenie wyłączające przy otwartej rączce. Wtedy otwarcie rączki spowoduje wyłączenie urządzenia, a my unikniemy poparzenia strumieniem bardzo gorącego powietrza.

Fot. Tefal

Wytrzymała powłoka i ergonomiczny uchwyt, to główne zalety szybkowaru.

Wszystko i jeszcze więcej – multicookery

Przedrostek „multi" działa elektryzująco. Można zaryzykować stwierdzenie, że „multi" stało się obowiązującą ideologią, również w świecie gastronomii. Akurat tutaj ma to całkiem pożądane i przewidywalne skutki. W praktyce multicookery są w stanie zastąpić przysłowiowych „kucharek sześć", ale z lepszym rezultatem, w lepszym czasie i przy niedoścignionym porządku i czystości. Urządzenia te służą do automatycznego przygotowywania potraw wszelakich. Są substytutami piekarników, kuchenek, wypiekaczy do chleba czy jogurtownic. Multicookery są po prostu wielofunkcyjnym elektrycznymi garnkami z opcją zarządzenia czasem i trybami grzania (programator, minutnik).

Przygotowywanie potraw w multicookerach nie wymaga dużej ilości tłuszczu, dzięki czemu możemy wprowadzić do naszej diety zdrowsze elementy. Niektóre modele mają aż 50 różnych programów, umożliwiających gotowanie w różnych temperaturach. Nawet jeśli ktoś nie ma talentu kulinarnego, z multicookerem mu się upiecze... i usmaży, i ugotuje, a dodatkowo zaoszczędzi energię własną i elektryczną i nie spędzi połowy dnia, sprzątając kuchnię. Możemy gotować przy otwartej lub zamkniętej pokrywie i nie obawiać się o niebezpieczeństwo wynikające z przekroczenia temperatury. Niektóre modele mają funkcję opóźnionego startu, co zapewne ucieszy śpiochów i miłośników porannej kawy, którą także można przygotować w tym wspaniałym urządzeniu. Przydatne są też funkcje podtrzymywania ciepła, równomiernego podgrzewania i automatycznego wyłączenia. Urządzeń w czasie pracy nie trzeba kontrolować. Najnowocześniejsze multicookery mogą być sterowane na odległość dzięki mobilnym aplikacjom na smartfony. Moż-

Wolnowar Crock-Pot to urządzenie w klasycznym czarnym kolorze, ma cyfrowy panel sterowania, który pozwala ustawić czas gotowania. Dzieki temu użytkownik może w tym czasie zająć się innymi obowiązkami.

Fot. MPM

Kombiwar halogenowy ma zwykle funkcję samoczynnego mycia.

Fot. Crock-Pot

na w nich gotować także metodą sous-vide, czyli w opakowaniu próżniowym, dzięki funkcji Vacuum. Gotując w multicookerach, mamy pewność, że nie zepsujemy potraw, a chleby czy ciasta będą idealnie wypieczone.

Maszynki do mielenia są wyposażone w wymienne sitka, nakładki i końcówki. Pozwala to na przygotowanie domowych kiełbas, starcie ziemniaków, a nawet wyciśnięcie soków.

Fot. BOSCH

Fot. Philips

Stopy lubi mieć w wodzie, a głowę na słońcu

O czym mowa? O ryżu, oczywiście. Stanowi pożywienie 1/3 ludności świata, stosuje się go w diecie bezglutenowej i lekkostrawnej. Jego atutem jest fakt, że łatwo się go przyrządza, może być przygotowywany na różnorakie sposoby i znakomicie smakuje. Trzeba pamiętać przy tym, że najlepszym sposobem przygotowania jest taki, przy którym ryż traci jak najmniej ze swoich walorów smakowych i odżywczych.

Pomóc w tym może elektryczny garnek do gotowania ryżu, zwany ryżowarem. Ryżowary są praktyczne i funkcjonalne, gotują ryż na parze i wyróżniają się nowoczesnym wyglądem. Urządzenia składają się z wyjmowanego wewnętrznego pojemnika, obudowy (najlepiej, by była ze stali nierdzewnej) oraz szklanej pokrywki. Mogą mieć także miarkę i dodatkową tacę do gotowania na parze. Ich moc waha się od 350 W do 900 W, podobnie z pojemnością – od 0,6 l do ponad 2 l. Dobrze, jeśli model wyposażono w funkcję automatycznego utrzymywania ciepła, antypoślizgowe nóżki i ergonomiczne uchwyty. Dużym plusem jest także ochrona przed pracą na sucho. Ryżowary łatwo się czyści, a przygotowany w nich ryż będzie miał idealna konsystencję. Można w nich przyrządzać również wszelkiego rodzaju kasze.

Maszynki do mielenia mięsa i nie tylko

Współczesna maszynka do mielenia spełnia wiele funkcji – od mielenia mięsa aż po… wyciskanie soku. Być może to szokujące, ale to prawda. Nie obejdzie się bez niej żadna kuchnia.

Maszynki dzielimy na te ręczne oraz elektryczne, a więc w pełni automatyczne. Ręczne wykonane są najczęściej ze stali nierdzewnej lub żeliwa i przymocowuje się do blatu. Wymagają użycia siły, a korzystając z nich, traci się więcej czasu, niż w wypadku maszynek elektrycznych. Maszynki elektryczne są więc siłą rzeczy coraz bardziej wszechstronne – także ze względu na mnogość końcówek i nakładek do nich dołączanych. Można je wykorzystać także do szatkowania warzyw (dzięki specjalnej przystawce szatkującej), wyciskania świeżych soków, mielenia kawy, warzyw, ucierania sera oraz robienia kiełbasy czy makaronu. Najlepiej, by wybrany model miał moc powyżej 500 W, wtedy bez problemu zmieli też mięso twarde i nie przegrzeje się.

Ważnym parametrem jest wydajność, którą podaje się w kilogramach na minutę. Najważniejszą częścią urządzenia jest korpus, składający się z gardzieli i podajnika. Powinny być one wykonane z metalu lub trwalszej stali. Noże i sitka powinny być odporne na wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne i, oczywiście, rdzę. Dobrze, by dany model wyposażony był w sitka o różnej wielkości oczek.

Ładna i praktyczna

Model ZMM1084 marki Zelmer w klasycznym białym kolorze ma dużą moc, bo aż 1500 W i szeroką funkcjonalność. Maszynka wyposażona jest w szatkownicę, zestaw 4 bębnów tnących, które pomogą w przygotowaniu świeżych sałatek, oraz w 3 sitka do mielenia, o średnicy otworów 8 mm, 4 mm i 2,7 mm. Posiada szereg akcesoriów i pojemną miskę zasypową, co może być przydatne w wypadku, gdy chcemy przygotować placki ziemniaczane. Model ma także bęben do tarcia, bęben do cięcia na plastry, oraz nożyk i popychacz. Przydatne z pewnością okażą się tarki do drobnych wiórków, do grubych wiórków oraz do grubych plastrów. Wydajność mielenia to 2,3 kg na minutę. Dużym atutem są gumowe nóżki antypoślizgowe, schowek i zabezpieczenie chroniące silnik przed zniszczeniem w wypadku zablokowania. Maszynka jest stosunkowo lekka – waży 3 kg. Posiada też wkładkę dystansową. Jej obsługa jest łatwa.

Fot. Zelmer

SCARLETT®

ŁATWO I PRZYJEMNIE

RÓŻNORODNOŚĆ MODELI
ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA
NOWOCZESNY DESIGN
PRZYSTĘPNA CENA
ROZKOSZUJ SIĘ CZASEM SPĘDZONYM W KUCHNI DZIĘKI MASZYNKOM SCARLETT

www.scarlettagd.pl

Fot. Russell Hobbs

SMAŻENIE, GRILLOWANIE, OPIEKANIE

Chrupkie tosty podane na śniadanie do łóżka, samodzielnie zrobione sandwicze o wielu smakach czy własny olej do smażenia – któż z nas pogardził którąkolwiek z tych rzeczy? Smacznie, szybko i zdrowo.

Obecnie na rynku oprócz wszelkiego rodzaju patelni, zwykłych grilli i prostych tosterów mamy także bogatą ofertę frytownic, urządzeń do raclette, opiekaczy czy gofrownic (o tych w dalszej części poradnika). Dla lubiących przyrządzać potrawy inaczej bądź samemu bardzo dobrą wiadomością jest to, że możemy zaopatrzyć kuchnię w wiele nietuzinkowych rozwiązań, jak choćby urządzenie do wytłaczania oleju. Grillujmy więc, smażmy i opiekajmy zdrowo i z polotem!

Fenomen grillowania

W Stanach Zjednoczonych nazywa się to barbecue, u nas po prostu grillowanie. Tak jak i za wielką wodą, tak i u nas jest to niemalże święto, świetny sposób na relaks, okazja do spędzenia czasu na świeżym powietrzu. Co jednak, gdy pogoda nie dopisuje, a my mimo wszystko mamy ochotę pogrillować?
Nie musimy z tego rezygnować dzięki grillom elektrycznym. I choć niektórzy uważają je za profanację idei grillowania, to mają też swoich zwolenników doceniających ich atuty – grille elektryczne są o wiele zdrowsze od swych tradycyjnych odpowiedników. Są także bardzo wygodne i estetyczne w użyciu i łatwe do czyszczenia.
Mają też względnie niewielkie rozmiary, nie muszą więc rezygnować z nich osoby, które nie dysponują wielką powierzchnią kuchenną. Coraz częściej traktuje się je jako konkurencję dla zwykłych patelni czy kuchenek. Jak już wspominaliśmy, ich największą i zasadniczą przewagą jest to, że jedzenie na nich przygotowane jest o wiele zdrowsze od tego ugrillowanego w tradycyjny sposób. Nowoczesne modele mają lampki kontrolne, automatyczny wyłącznik i przede wszystkim funkcję utrzymywania temperatury. Potrawy nie przypalają się dzięki antyadhezyjnej (zapobiegającej przywieraniu) powłoce. Dzielą się na grille stojące, stołowe, otwarte i zamknięte. Niektóre modele mają dwustronną płytę, osłony przeciwrozpryskowe, cyfrowy regulator temperatury czy wysuwaną tackę ociekową. Ruszty mogą być klasyczne, karbowane lub płaskie. Cennym atutem jest zbiornik na wodę, który zbiera tłuszcze i soki wyciekające z potraw.
Osobnymi urządzeniami są grille do raclette. Mają dwie powierzchnie grzewcze, ale ich budowa jest zupełnie inna. Różnią się przede wszystkim rodzajem i kształtem płyt grzejnych. Na płycie górnej grilluje się mięso, ryby, warzywa, a dolna składa się ze specjalnych małych patelni, które zmieszczą jednocześnie kilka potraw. Wyróżniają się tym, że można w nich podgrzewać również płynne potrawy. Mogą być okrągłe lub prostokątne.

Fot. Russell Hobbs

Purifry to wszechstronne urządzenie do przygotowywania wszelkiego rodzaju zdrowych, domowych dań.

„Nic z powietrza się nie bierze"

Wielofunkcyjne urządzenie Airfryer zaprzecza tej popularnej tezie, ponieważ posiłki przygotowujemy w nim właśnie przy pomocy gorącego powietrza. Oczywiście, małej ilości oleju musimy użyć, ale jest ona zwykle znikoma.
Takie smażenie, pieczenie i grillowanie powietrzem powoduje, iż jedzenie jest delikatne w środku, ale chrupiące na zewnątrz. Najważniejsze jednak, że nie zużywa się przy tym dużo tłuszczu, unikamy więc nadmiernego obciążenia dla układu trawiennego, eliminujemy tłuste plamy i towarzyszący im bałagan, wreszcie pozbywamy się nieprzyjemnych zapachów. Pojemność modeli waha się od 1,2 l do 2 l, a maksymalna moc to 1500 W. Najnowocześniejsze modele wyposażone są w automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem, regulację temperatury i czasu pracy oraz specjalną formę do pieczenia ciast o pojemności np. 1 l. Misa powinna być wykonana z powłoki zapobiegającej przywieraniu. Dobrze, by pokrywa miała podgląd, abyśmy kontrolowali, co dzieje się w środku. Urządzenia te są nie tylko szybkie i wydajne, ale zwykle także bardzo komfortowe, bowiem w znacznej większości nadają się niemal w całości do mycia w zmywarce.

Fot. Philips

Domowe grille elektryczne z pewnością zainteresują miłośników grillowania. Można w nich przyrządzić także panini i inne zdrowe dania.

Fot. Zelmer

Fot. Amica

Fot. Bosch

A może frytki do tego?

Belgijskie, z batatów, karbowane lub proste. Mogą być dodatkiem lub samodzielnym posiłkiem. Uwielbiają je wszyscy, zwłaszcza najmłodsi. W Anglii wchodzą w skład narodowego dania. I choć nie są najzdrowsze (są wyjątki!), to niewielu wyobraża sobie, by całkowicie usunąć je z diety.
Nie musimy już wybierać się do najpopularniejszego fast fooda na świecie albo kupować głęboko mrożonych, by ich skosztować. Możemy przygotować je sami, mając kontrolę nad całym procesem smażenia. Wystarczy zaopatrzyć się we frytownicę, którą możemy wykorzystywać też do przygotowania innych dań, takich jak racuchy, faworki, krewetki w tempurze, ryby czy warzywa w cieście.
Jak wiadomo, we frytownicach smaży się na głębokim oleju. Taki rodzaj przygotowywania potraw jest zakazany, a wręcz piętnowany w wielu dietach, dlatego w trosce o nasze zdrowie obok frytownic klasycznych producenci wprowadzili na rynek urządzenia redukujące zużycie oleju. Dzięki temu potrawy mogą zawierać nawet o około 80 proc. mniej tłuszczu. Redukcja może odbywać się na dwa sposoby.
Pierwszy z nich to łączenie źródła gorącego powietrza z częścią grillującą, drugi to wykorzystanie systemu cyrkulacji powietrza. W pierwszym z nich smażymy pod większym ciśnieniem, poprawiającym wydajność procesu.
Frytownice dzielą się na takie z wbudowaną misą i takie, w których misę można zdemontować. Te drugie są praktyczniejsze i łatwiej utrzymać je w czystości. Misy zazwyczaj mają od 1 do 4 l pojemności. Oprócz tego zawierają kosz na frytki, element grzejny i filtr.
Do najciekawszych funkcji i rozwiązań w budowie tych urządzeń należą: sygnał dźwiękowy, lampki kontrolne, spust oleju, termiczne rączki czy zabezpieczenie przed przegrzaniem. Standardem jest regulacja temperatury. Niektóre modele mają również obrotowe kosze lub dodatkowy pojemnik na olej. Atutami są nieprzywierająca powłoka, nienagrzewająca się obudowa i ergonomiczne uchwyty. Są modele, które można myć w zmywarce.
Opatentowane systemy filtracji służą temu, aby olej był czysty, a potrawy zdrowsze. Frytownice można podzielić ze względu na to, czy są wolnostojące, czy do zabudowy. W wolnostojących grzałka jest zakryta. Wśród wolnostojących możemy spotkać modele 2 w 1, które są frytownicami i zestawami do fondue jednocześnie. Te do zabudowy montowane są na stałe w blat kuchenny. Im większa moc frytownicy, tym urządzenie będzie mogło dłużej pracować bez przerwy i się nie przegrzać. Domowe mają moc od 84 do 2400 W. Istotna jest pojemność misy na olej i kosza na frytki. Jeśli mamy dużą rodzinę, powinniśmy zainwestować w większy model, by móc w nim przygotować kilka rzeczy jednocześnie. W większych frytownicach możemy przygotowywać także kurczaka, czy rybę. Niektóre modele posiadają opatentowany system „easy clean", który pozwala w prosty sposób opróżnić frytownicę z oleju, za pomocą specjalnej rurki. Niektóre modele mają także okienko podglądowe, dzięki któremu można obserwować postępy w pracy urządzenia.

Fot. Tefal

Fot. Bosch

Fot. Philips

Fot. Bosch

Niezależnie od modelu frytownice mają intuicyjny panel obsługi, z możliwością regulacji temperatury. Łatwo utrzymać je w czystości, co jest niezwykle istotne w wypadku tych urządzeń.

Fot. Philips

Urządzenia do smażenia wykorzystujące strumień powietrza i niewielką ilość oleju mają nie tylko walory prozdrowotne, ale i umożliwiają poza frytkami przygotowanie wielu innych, smacznych dań.

Fot. Philips

Fot. Tefal

Fot. Russell Hobbs

Fot. Morphy Richards

Fot. Amica

Fot. Amica

Fot. Tefal

Tostery coraz częściej zaskakują wyjątkowym designem i pomysłowością. Stosuje się tu m.in. stal nierdzewną, przydatne tacki na okruchy czy efektowną, przezroczystą szybę termiczną na bocznej ściance urządzenia.

Tostery dla przełamania rutyny

Każdy czasami czuje przesyt kanapkami, a nie zawsze jest czas, by przygotowywać inne, wymyślne i czasochłonne potrawy. Wtedy pewnym urozmaiceniem mogą być tosty. Tostery różnią się kształtem, wielkością i kolorem, ale zadanie mają takie samo – przeobrazić zwykły chleb w chrupiącą doskonałość. Aby tę doskonałość uzyskać, tostery wyposażone zostały w czasomierz, zapobiegający przypaleniu chleba. Standardowe modele mieszczą dwie kromki pieczywa, ale są też mieszczące więcej i mające regulację wielkości szczelin. Obudowa tosterów jest najczęściej metalowa lub metalowo-szklana. Nie brakuje oryginalnych wzorów, dzięki czemu urządzenia te mogą stanowić stylowy dodatek do kuchni. Tostery dysponują lampkami kontrolnymi i kilkoma ustawieniami opiekania, a także funkcjami rozmrażania i podgrzewania. Łatwość czyszczenia zapewnia wyjmowana tacka w niektórych modelach. Plusem są specjalne ruszty na bułki i antypoślizgowe nóżki. Moc urządzeń waha się od kilkuset do nawet 1000 W.

Fot. Scarlett

W opiekaczach możemy przygotować nie tylko kanapki, ale także gofry.

Opiekacze

Inne możliwości niż tostery dają nam opiekacze kontaktowe, nazywane sandwichami, czyli z angielska urządzeniami do robienia kanapek. Dodajmy, na gorąco. Ich atutem jest to, że możemy w nich opiec nie tylko sam tost czy chleb, ale i wiele wariacji z jego wykorzystaniem i wymyślną zawartością – od sera przez ryby po jajka czy bekon. Podobnie jak w wypadku tosterów wybór jest duży. Możemy kierować się wyglądem, funkcjami, wielkością. Dzięki szybkiemu podgrzewaniu możemy przygotować miniucztę w kilka minut.
Większość modeli ma automatyczną regulację temperatury i warstwę zapobiegającą przywieraniu. Zaletami są termoizolacyjny uchwyt i obudowa oraz wskaźnik pracy, jak również antypoślizgowe nóżki. Dla wygody możemy przechowywać je w pozycji pionowej. Opiekacze łatwo się czyści, nawet papierowymi ręcznikami. Przeciętny pobór mocy to około 700 W.

Na koniec warto dodać, że część z nich jest urządzeniami wielofunkcyjnymi z wymiennymi wkładami do opiekania. W praktyce sandwicz może w szybkim tempie zmienić się w grilla (specjalne wkłady) lub… gofrownicę.

Drogocenny olej

W restauracjach nie mamy pewności, w jaki sposób potrawy są przygotowywane, czy smażone są kilkakrotnie na tym samym oleju, czy jest on wymieniany i jakiej jest jakości. Pewność tę mamy w domowym zaciszu. Co więcej, sami możemy go wytłoczyć!
Prasy i urządzenia do tłoczenia oleju na zimno to innowacyjne urządzenia, które mają potencjał, by zacząć królować w polskich domach. Wytłoczony samodzielnie olej może posłużyć nie tylko do smażenia, ale także do pieczenia, jako dressing do sałatek, jako marynata czy kosmetyk pielęgnacyjny. Możemy go wytłaczać z przeróżnych dostępnych nasion i pestek. Jak powszechnie wiadomo, oleje są bogate w witaminy i minerały, których brakuje nam czasami w spożywanym jedzeniu.
Obsługa tych urządzeń jest niezwykle prosta. Kilkoma przyciskami wybieramy odpowiedni program, wsypujemy materiał i uruchamiamy. Program dobieramy w zależności od tego, czym dysponujemy. Najlepsze modele wycisną maksymalną ilość oleju, bez zapychania się i marnotrawstwa produktu. Niektóre modele same wyłączają się po skończonej pracy. Urządzenia mają czujnik temperatury z zabezpieczeniem termicznym. Do niektórych trzeba co jakiś czas dosypywać nasiona, inne są tak pojemne, że nie trzeba się o to martwić. Prasy mają pojemnik na świeżo wyciśnięty olej, pojemnik na pozostałości po nasionach oraz filtr do ich zatrzymywania. W trosce o użytkownika są modele wyposażone w blokadę bezpieczeństwa. Łatwo się je czyści za pomocą dołączonej szczotki.

Zdrowie dzięki innowacji

Dzięki urządzeniu do tłoczenia oleju na zimno marki Gorenje, w zaciszu domowego ogniska, można przygotować zdrowy olej stosując sprawdzone składniki, do których ma się zaufanie, a także eksperymentując ze składnikami, których do tej pory się nie znało. Należy odczekać kilka minut po wytłoczeniu oleju, po to, aby uzyskał on pożądany kolor i nie przejmować się pianką na powierzchni, ponieważ jest ona normalnym zjawiskiem. Wydajność tłoczenia jest różna, wszystko zależy bowiem od wilgotności nasion, ich jakości, oraz prędkości z jaką tłoczymy. Uzyskany produkt należy przechowywać w przyciemnionych szklanych butelkach, w temperaturze poniżej 20 °C.

Fot. Gorenje

Fot. Russell Hobbs

TARCIE, KROJENIE, SZATKOWANIE

To elementarne czynności, których uczą w szkołach gastronomicznych. Pierwsze, które ukazują także, co w kuchni umiemy, i zwykle także pierwsze w konkursach kulinarnych.

Na szczęście amatorzy nie muszą siekać czy kroić z prędkością światła i powtarzalnością robota, chociaż, mogą to zrobić, zaopatrzywszy się w krajalnicę i szatkownicę. To, oczywiście, niejedyny argument przemawiający za ich kupnem. Ich zaletami są oszczędność czasu i troska o ochronę rąk i palców. Każdy, kto choć raz próbował przygotować coś, zetrzeć czy równo pokroić, wie, jak bardzo jest to mozolne, a czasem wręcz irytujące. Po co więc się męczyć, skoro na rynku są wygodne urządzenia przeznaczone do tego celu?

Fot. Bosch

Niech żyje równość

Podstawową rzeczą, w jaką wyposażona jest każda kuchnia, nawet ta najprostsza i najmniejsza, jest tarka. Na rynku dostępnych jest ich wiele rodzajów. Różnią się kształtem, kolorem, materiałem wykonania i przeznaczeniem. Bywają prostokątne, płaskie, w kształcie stożka, plastikowe, drewniane, szklane lub ze stali nierdzewnej. Niektóre wbudowane są w pojemnik, który zbiera startą żywność, co jest niezwykle wygodne i ogranicza zabrudzenia kuchennych blatów. Są także specjalne tarki do sera lub pojedyncze, mające tylko jeden rodzaj oczek. Cześć tarek ma kilka rodzajów oczek, ale biorąc pod uwagę ich małą powierzchnię, wygoda użytkowania jest średnia. Istnieją również tarki do czosnku, które mogą być dobrą konkurencją dla prasek czy wyciskarek. Możemy spotkać się także z tarkami do imbiru, które są dłuższe i węższe niż pozostałe. Ciekawym produktem są też tarki do jabłek i cytrusów.

Gdzie człowiek nie nadąży, tam pośle krajalnicę

Kiedyś krajalnice występowały głównie w sklepach mających dział z wędlinami i serami, dziś coraz więcej domów jest w nie wyposażonych. Krajalnica powinna być przede wszystkim ostra i bezpieczna (to dziś norma). Nie zaszkodzi przy tym, jeśli będzie funkcjonalna i stylowa. Urządzenie może być wykorzystywane do krojenia pieczywa, wędlin, serów czy owoców.

Jeśli chcemy za każdym razem uzyskiwać równe plastry, dobrze wyposażyć się w krajalnicę z dużym zakresem regulacji grubości krojenia. Atutem są nóżki zapobiegające ślizganiu po blacie, co w wypadku takiego urządzenia jest niezwykle istotne ze względu na bezpieczeństwo użytkowania. Ważne, by dany model miał zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem i wysunięciem wózka. Wózki i tacki powinny być wykonane ze stali chromoniklowej, co poprawia trwałość i upraszcza czyszczenie. Noże z kolei winny być zrobione ze stali nierdzewnej. Plusem będzie także wygodny dociskacz. Większość modeli odpowiednio i bardzo skutecznie dba o nasze bezpieczeństwo. Mimo to zawsze aspekt ten należy bardzo dokładnie sprawdzić.

Fot. Bosch

Tarka z nasadką do mielenia orzechów jest pomocna przy robieniu deserów.

Fot. Bosch

Fot. Adler (x2)

Intuicyjny i prosty system obsługi ułatwia obsługę krajalnicy.

Szast-prast i po krzyku

Fot. Tefal

Szatkownice to urządzenia pozwalające na precyzyjne rozdrobnienie pokarmów w krótkim czasie. Dzielą się na ręczne i elektryczne. Elektryczne są zdecydowanie wygodniejsze. Na rynku spotkamy się z modelami o mocy zwykle powyżej 100 W. Najbardziej wszechstronne wyposażone są w różnego rodzaju tarki do krojenia w cienkie plasterki, w słupki lub przecierania. Istotne, by urządzenie można było łatwo zdemontować i wyczyścić, a także by miało wyłączniki bezpieczeństwa. Niektóre mają możliwość krojenia i szatkowania bezpośrednio na talerz, inne mają specjalne pojemniki. Zaletami są antypoślizgowa podstawa i noże z dobrej jakości stali nierdzewnej.

Fot. Thomson

PRZYGOTOWYWANIE PRZEKĄSEK, LODÓW I DESERÓW

Podjadanie między posiłkami to według dietetyków grzech ciężki, ale któż tego nie robi z nas, grzeszników? Wszyscy przepadamy za przekąskami i łakociami, tak tymi zdrowymi, jak i mniej nam sprzyjającymi.

Desery i ciasta uwielbiamy zaś najbardziej. Skoro tak, to może warto zamienić piekło na czyściec i jeść rzeczy jak najbardziej zdrowe, pozbawione konserwantów oraz poprawiaczy smaku i zapachu? Wcale nie trzeba chodzić do lodziarni, jeść hot dogów na stacjach benzynowych czy specjalnie dla deserów odwiedzać kawiarni. Współczesna oferta sprzętów AGD daje nam możliwość zakupu urządzeń do przygotowywania nie tylko hot dogów, popcornu, waty cukrowej, sorbetów czy lodów, ale nawet żelków i jogurtów!

Prawda, że wspaniałe? Tak jak przepyszne i niebywale zdrowe lody domowej roboty.

Hot doga raz poproszę!

Jeśli hot dog zrobiony jest z dobrej jakości parówki i bułki oraz dodatków w postaci warzyw, nie musi być tak niezdrową przekąską, za jaką jest uważany. Aby tak było, warto przyrządzać go w domu. Maszyna do hot dogów zasilana jest energią elektryczną, a jej celem nie jest, rzecz jasna, zrobienie gotowego hot doga, lecz podgrzanie bułek i parówek, a następnie utrzymanie ich temperatury. Tu aż korci, aby zrobić także własną… kiełbasę i własną bułkę! Tak, tak, to możliwe – z wykorzystaniem opisanych przez nas w innych działach urządzeniach do wyrobu chleba czy wyrobów mięsnych. Wracając do wątku głównego, przypomnijmy, że urządzenia te zbudowane są ze specjalnych bolców, na które wsuwa się pieczywo i podgrzewa, oraz z pojemnika na parówki z wodą, gdzie umieszcza się je najczęściej pionowo. Co ciekawe, można w nich podgrzewać także kukurydzę. W pojemniku na parówki woda jest podgrzewana i zamieniana w parę wodną, co pozwala im zachować wartości odżywcze i specyficzny, pierwotny smak i zapach (gdy są podgrzewane w wodzie, zostają z nich wypłukane).

Fot. Tefal (x2)

Komu popcornu, komu, bo idę do domu?!

Jeśli jesteśmy w domu i chcemy zrobić sobie popcorn, by poczuć się jak w kinie, to czemu nie! Gotowy popcorn, jaki możemy dostać w sklepach, jest zwykle zimny i niesmaczny. Ten przygotowany w „mikrofali" jest nie tylko niezdrowy, ale i nasączony zapachami, które zostają w niej na długo (wie to każdy, kto raz „popełnił" tę czynność). Z kolei ten usmażony na patelni ociekа tłuszczem lub się przypala – krótko mówiąc: nie wiadomo, co gorsze. Uratować nas może tylko specjalna maszyna do popcornu do użytku domowego. Niezwykle prosta, tania, wydajna i co nie mniej ważne – efektownie pracująca – z garstki ziaren uzyskujemy eksplozję rozwiniętych „kwiatów", co niezwykle podoba się dzieciom.

Przygotowany w specjalnej maszynie popcorn będzie, świeży i aromatyczny, a co najistotniejsze, bez tłuszczu i substancji konserwujących, jakie zazwyczaj mają (szczególnie paczkowane) ziarna kukurydzy z mikrofalówki.

W maszynie specjalnie przeznaczonej do popcornu ciepło powstaje nie w wyniku tarcia cząstek (często popcorn z „mikrofali" jest najzwyczajniej przesuszony z tego powodu), ale przy pomocy gorącego powietrza. Modele dostępne na rynku są do siebie bardzo zbliżone. Różnią się nieco konstrukcją, mocą czy gabarytami. Wszystkie przygotowują przysmak w krótkim czasie, a często do zestawu dodawana jest łyżka ułatwiająca nakładanie ziaren kukurydzy czy specjalna szpatułka. Część z modeli wyposażona jest też w specjalną pokrywę odmierzającą porcje. Plusem są antypoślizgowe nóżki czy miejsce na zwinięcie przewodu. Niektóre modele wykonane są w stylu retro, który przywołuje na myśl lunaparki ze starych filmów, niemal zachęcając do przygotowania popcornu. Maszyny do popcornu mogą być więc stylowym gadżetem kuchennym lub prezentem i dać mnóstwo frajdy osobom niezależnie w różnym wieku.

Fot. Thomson

Urządzenia do lodów mają zwykle prostą budowę, dzięki czemu łatwo utrzymać je w czystości.

Cukrowa wata figla Ci nie spłata

W kolorach tęczy, lekka i puszysta, marzenie każdego dziecka. Można je spełnić bez wychodzenia z domu. Wystarczy, że zaopatrzymy się w cukier, patyczki i, oczywiście, urządzenie do robienia waty cukrowej. Urządzenia domowe są niezwykle proste w obsłudze i w wielu designerskich odsłonach i kolorach.

Ich zasada działania jest niezwykle prosta. Należy rozgrzać głowicę, dodać łyżkę cukru i zacząć nawijać watę na patyczek. Aby nie wybrudzić kuchni, warto zainwestować w urządzenie ze specjalną osłoną i antypoślizgowymi nóżkami. Warto wiedzieć, że osłona pozwala uniknąć niekorzystnych strug mas powietrza. Te zniweczą przygotowanie waty. Dlatego też urządzenia domowe absolutnie nie nadają się na duże pikniki szkolne czy na podwórko. Nie będą w stanie poradzić sobie z zimnymi masami powietrza. Niezależnie od tego osłona jest bardzo przydatna, ponieważ w ferworze zabawy różne rzeczy mogą się zdarzyć – tak jak i różne pomysły przychodzą dzieciom do głowy.

Pamiętajmy, że większość elementów z dostępnych na rynku modeli jest przystosowana do mycia w zmywarkach. Urządzenia te różnią się wielkością, wydajnością i mocą. Są też przystępne cenowo. Nic innego nie pozostaje więc, jak kupować, stosować jak najzdrowszy cukier i bawić się!

Fot. Sencor

Budowa żelkownic na przykładzie modelu Camry 4468

1 pojemnik do rozpuszczania masy żelkowej

2 korpus z przyciskiem: włącz, wyłącz

3 silikonowe formy na żelki

4 pojemniki bazowe

Zdrowie przez duże „Z"

Jogurt naturalny jest produktem nie do przecenienia. Ponieważ coraz większa rzesza producentów czyni z niego najczęściej słodki i niezdrowy ulepek, warto postawić na własny, naprawdę zdrowy produkt. Należy tylko spełnić dwa warunki: zaopatrzyć się w urządzenie do robienia jogurtów w warunkach domowych oraz nabyć, świeże, prawdziwe wiejskie mleko. Może nie jest to dziś zadanie łatwe, ale do ideału można się zbliżyć.

Jogurtownice to urządzenia pozwalające utrzymać odpowiednią temperaturę mleka przez cały okres kwaszenia jogurtu. Ten może wynosić od 6 do 10 godzin. Pomagają w tym, oczywiście, aktywne bakterie.

Najprostsze dostępne na rynku modele składają się z dwóch pojemników. Do jednego wlewamy wrzątek, do drugiego mleko o temperaturze pokojowej. Jogurtownica musi mieć szczelną pokrywkę, wtedy będzie działać jak termos. Modele bardziej rozbudowane mają w zestawie podgrzewacze, elektroniczne termometry i czujniki. Najlepsze modele wyposażone są w pojemniki na mniejsze słoiki, co sprzyja bardziej równomiernemu ukwaszeniu. Zazwyczaj są okrągłe lub prostokątne, o pojemności około 1 l. Te drugie uznawane są za wydajniejsze i bezpieczniejsze dla procesu fermentacji.

Fot. Camry

Góra lodowa z kostek

Domowe kostkarki do lodów są nieocenione zwłaszcza w okresie letnim. Choć nie tylko. Wiedzą o tym szczególnie smakosze whisky. Chyba nikt już dziś nie kwestionuje ich przydatności do soków czy sorbetów i nie uważa ich za kulinarną nonszalancję. Po prostu miły, często niezastąpiony dodatek. Owszem, można mrozić lód w woreczkach, ale jest to bardziej czasochłonne i uciążliwe, a wyciąganie pojedynczych kostek po zamrożeniu – zwyczajnie niekomfortowe.

Najbardziej zaawansowane modele kostkarek cechują się prostotą obsługi, niezawodnością i funkcjonalnością. Są też łatwe w użyciu, ciche i komfortowe w czyszczeniu.

Przede wszystkim kostkarki wolnostojące (bo na tych się skupiamy) są bardziej wydajne od tych konwencjonalnych (mechanicznych), wbudowanych w lodówki. Oczywiście, nie mogą równać się z modelami automatycznymi z podajnikiem lodu czy wody, ale domowe modele kostkarek przygotowują sporą porcję kostek już w kwadrans. Najnowocześniejsze mają nawet opcję wyboru ich wielkości. To ważne, bo innej wielkości potrzebujemy do drinków i koktajli, a innej do deserów czy potraw. Atutem w części modeli jest z pewnością funkcja kruszenia lodu.

Przy zakupie warto kierować się też czasem, jakiego kostkarka potrzebuje, by wypuścić pierwszą partię. Oczywiście, im krótszy, tym lepiej. Warto także zwrócić uwagę na jej moc, pojemność zbiornika na wodę i gabaryty całego urządzenia. Obudowa powinna być wykonana z wytrzymałego tworzywa. Najlepiej, jeśli urządzenie ma elektroniczny panel sterowania. Najwygodniej zaś, jeśli dany model będzie nas informował o konieczności dolania wody czy przepełnionym kostkami zbiorniku. Niektóre kostkarki wyłączają się automatycznie po zakończeniu pracy, oszczędzając w ten sposób energię. Warto zainteresować się też, do ilu godzin po skończeniu pracy utrzymuje się lód.

Prawdziwe lody dla ochłody!

Do zalet domowych lodów nie trzeba przekonywać tych, którzy je choć raz zrobili. Coraz popularniejsze stają się przy tym sorbety (a więc lody bezmleczne), zwłaszcza wśród osób liczących kalorie i posiadających karnet na siłownię. Oczywiście, przygotowanie lodów w domu jest pewnym wyzwaniem, ale powiedzmy to wprost. Są to prawdziwe lody, niezwykle zdrowe, smaczne i pachnące. Jeśli odpowiednio dobierzemy składniki, pozbawione będą grama chemii. Innym ogromnym atutem jest mnogość wariacji i dodatków, z jakimi możemy je przygotować.

Najważniejszą częścią tych urządzeń jest misa mrożąca. Jej pojemność, w zależności od modelu, waha się od ok. 0,6 do 1,6 l. W wypadku domowej produkcji trzeba być zapobiegliwym i włożyć misę do zamrażarki już około 8 godzin przed zrobieniem lodów. Wymaga tego większość modeli, a to dlatego, że między jej ściankami znajduje się specjalny płyn, który musi się odpowiednio zmrozić. W czasie produkcji mieszadło kręci lody, a misa jednocześnie je zamraża. Najlepsze modele wyposażone są w wyświetlacz, pokazujący, na jakim etapie pracy jesteśmy, ile czasu zostało do końca i jaka jest temperatura. Niektóre modele mają też wbudowany czasomierz, informujący, że proces produkcji lodów się zakończył. Maszyny do lodów dobrej klasy i sprawdzonych marek są praktycznie niezawodne, a do tego kompaktowe i łatwe w obsłudze. À propos kompaktowości – należy, oczywiście, wybrać taki model, aby zmieścił się do zamrażarki.

Najnowocześniejsze modele mają specjalną konstrukcję, która aplikuje gotowe lody do wafelka! Warto pomyśleć nad modelem mającym licznik proporcji. Zazwyczaj w wyposażeniu danego modelu są też pokrywa i łyżka do nakładania. Jeśli jesteśmy dużymi fanami lodów i chcemy cieszyć się różnymi smakami, możemy zainteresować się modelem mającym dwa wyjmowane pojemniki, które równocześnie przygotowują dwa rodzaje lodów.

Tabela: Maszynka do lodów marki Thomson jest łatwa w demontażu

Detal:Misa mrożąca

Fot. MPM

Kostkarka to przydatne urządzenie, które w krótkim czasie pozwoli na przygotowanie dużej ilości lodu.

Żelki – smak radości

Dzieci uwielbiają je otwarcie, dorośli podjadają ukradkiem. Żelki to radość w czystej postaci, a domowa maszyna do ich produkcji tylko tę radość spotęguje.

Dzieci oszaleją na jej punkcie, a dorośli poczują się znów jak… dzieci.

Urządzenie do wytwarzania żelków, tzw. żelkownica, jest niewielkim i oryginalnym urządzeniem, nad którym warto się pochylić. Proces tworzenia żelków jest szybki i wygodny, a czyszczenie żelkownicy niezwykle łatwe. Urządzenie ma silikonowe formy w różnych kształtach, pojemnik na żelatynę i system grzewczy. Podstawowe składniki żelków należy podgrzać, aż będą gęste, a następnie dodać resztę składników. I gotowe!

Fot. Ciatronic

Fot. Adler

Fot. Eldom

SUSZENIE
WARZYW I OWOCÓW

Suszenie to jedna z najlepszych metod konserwacji żywności. Wysuszone warzywa i owoce zachowują smak i walory odżywcze i mogą być konkurencją dla niezdrowych przekąsek typu chipsy czy paluszki.

Dobre suszarki pozwalają na wysuszenie nie tylko warzyw i owoców, ale także grzybów, mięsa, ziół. Na rynku występuje jednak ograniczona liczba tak wszechstronnych modeli. Trzeba też pamiętać, że suszenie to proces wymagający czasu, a jego efekt końcowy zależy nie tylko od sposobu, w jaki kroimy dany produkt, ale przede wszystkim od rodzaju suszarki.

Wysuszyć, byle nie na wiór

Wyrażenie „wysuszony produkt" lub „wysuszona potrawa" nie budzi pozytywnych skojarzeń, ale jeśli robimy to umiejętnie, możemy uzyskać pełnowartościową przekąskę lub dodatek do dania, który możemy przechowywać przez wiele tygodni, a nawet miesięcy.

Działanie suszarek jest proste. Grzałka ogrzewa powietrze, które przez wentylator rozprowadzone jest od góry w dół, a następnie wypychane do góry po zewnętrznym obwodzie tac. Taki obieg sprawia, że przestrzeń nagrzewa się wydajniej, a w całej objętości zachowana jest podobna temperatura.

Należy pamiętać, że zbyt wysoka temperatura zmienia wartości odżywcze i ma wpływ także na walory smakowe. Nie pozwala też wysuszyć produktów wewnątrz, ponieważ zamyka ich zewnętrzne pory. Przy niższych temperaturach można suszyć większe fragmenty.

Fot. Adler

Fot. MPM

Suszarki różnią się miedzy sobą kolorystyką, kształtem, wielkością i liczbą tacek. Łączy je prostota obsługi i intuicyjny panel sterowania z regulacją temperatury, co jest niezwykle istotne w trakcie suszenia.

Dostępne konstrukcje suszarek, warstwy i objętości

Pojemność suszarki określamy przez liczbę sit, ich wielkość i głębokość. Najmniejsze mają 3 poziomy, a największe 9. Modele mające od 4 do 5 sit mogą zmieścić około 10 l. Większe urządzenia mają pojemność nawet 15 l. Interesującą opcją są suszarki, w których możemy zwiększać lub zmniejszać liczbę poziomów w zależności od potrzeb. Zazwyczaj sita są okrągłe, a ich średnica to 3 cm. Optymalna głębokość to z kolei 5 cm. Najnowocześniejsze modele mają obrotowe sita. Pokrywa suszarki musi szczelnie przylegać do obudowy, dlatego należy zwrócić na to uwagę przy zakupie. Niektóre modele są wyposażone w dodatkowe akcesoria, takie jak silikonowe maty, służące do suszenia półpłynnych produktów.

Na co jeszcze warto zwrócić uwagę?

Najważniejszą funkcją jest regulacja mocy, aby użytkownik sam zdecydował, jakiej mocy potrzebuje do wysuszenia danej rzeczy. Warto także zwrócić uwagę również na czas suszenia (przydatny bywa tutaj timer). Grzałka suszarki powinna być okresowo wyłączana, co z jednej strony zmniejszy pobór mocy, a z drugiej zapobiega przesuszaniu niektórych produktów (patrz: instrukcja obsługi danego modelu). Trzeba przy tym pamiętać, aby temperatura wewnątrz urządzenia pozostawała na niezmienionym zbytnio poziomie. Bez wątpienia wygodne są modele przezroczyste i dobrze zaprojektowane od strony wziernika – pozwala to ocenić stan żywności bez konieczności otwierania urządzenia. Tego należy unikać.

Fot. Zelmer

Przed wysuszeniem produktów, możemy ja namoczyć w różnych substancjach, takich jak miód czy kwas askorbinowy. Zapobiegnie to utlenianiu warzyw i owoców.

Co i jak suszyć?

Wielofunkcyjna suszarka marki Teesa ma 5 przezroczystych sit, na których układa się produkty. Jej całkowita pojemność to 5 kg, a maksymalna moc to 250 W. Średnica talerzy wynosi 31 cm, a wysokość 3 cm. Jest relatywnie lekka, ponieważ netto waży 2,4 kg. Suszyć możemy w niej wszystko na co mamy ochotę, pamiętając jedynie, że produkty bogate w witaminę C tracą ją podczas suszenia. Kłopotliwe może być także suszenie żywności zawierającej dużą ilość wody, a więc ogórków, wiśni, czy arbuzów. Zioła przeznaczone do suszenia powinny być świeże, wtedy zachowają więcej swoich wartości. Grzyby przed suszeniem należy dokładnie opłukać i obrać. W zależności od preferencji możemy suszyć tylko kapelusze, lub całe grzyby. Trzonki najlepiej pokroić w plastry. Żywność, którą wybieramy do suszenia powinna być dobrze umyta i w dobrym stanie, tzn. bez plam i oznak gnicia.

Fot. Teesa

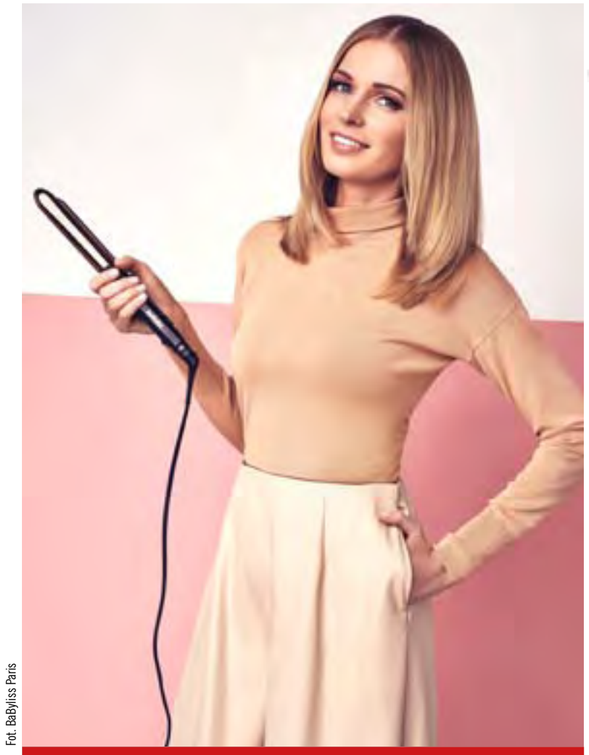
Fot. Concept

Suszarka do żywności
SG110S rina ELDOM
pomoże wydłużyć czas bezpiecznego przechowywania warzyw i owoców!

Przyda się także zapalonym grzybiarzom! Pozwala **w naturalny sposób** konserwować mięso, zioła, przyprawy i makarony. Posiada **pięć sit** o średnicy 25 cm, których **wysokość można regulować**. To bardzo przydatne rozwiązanie, gdy suszymy produkty o większych rozmiarach. Suszarka jest bardzo prosta w użytkowaniu i łatwa do utrzymania w czystości. Może też **pracować nieprzerwanie aż 20 godzin!**

eldom.eu

PRAKTYCZNIE W KAŻDYM DOMU



Fot. BaByliss Paris

PIELĘGNACJA I STYLIZACJA

Dziś nie wystarczy być tylko czystym i zadbanym. Trzeba być także wypielęgnowanym i wystylizowanym. Cóż, kanony piękna, mody i kultury się zmieniają. Pewne rzeczy pozostają jednak niezmienne.

To, oczywiście, powab emanujący ze zdrowej cery czy ciała i niedookreślony, ale jakże ważny urok osobisty. Wpływ nań mają i włosy, i cera na policzkach, skóra pod oczami, a nawet wygląd dłoni. Warto wiedzieć, że to zwykle po nich oceniamy ludzi. I dlatego o wygląd dbać należy szczególnie. Dziś pewne zabiegi pielęgnacyjne i stylizacyjne możemy wykonać sami. A to oznacza oszczędność i czasu, i pieniędzy. Zawody fryzjera czy kosmetyczki z pewnością nie zanikną, ale my możemy czasami przejąć ich rolę w zaciszu domowego ogniska. Satysfakcja i efekt gwarantowane!

Nie tylko kok, ale piękny warkocz i lok

Bujne loki lub lśniące, spływające kaskadą fale czy warkocze to marzenie każdej kobiety, którą natura obdarzyła prostymi włosami.

Automatyczna lokówka czy zaplatarka do warkoczy to nad wyraz innowacyjne, wygodne i bezpieczne urządzenia. Błyskawicznie pozwolą zapleść warkocz lub stworzyć fantazyjne loki, niezależnie od rodzaju włosów.

Fot. BaByliss

Urządzenia do stylizacji i strzyżenia włosów sprawdzą się na każdą okazję. Są lekkie, efektywne i łatwe w obsłudze.

Dzięki nowoczesnym lokówkom, urządzeniom do zaplatania warkoczy (także automatycznym!) czy karbownicom nie trzeba raz w tygodniu, albo i częściej, biegać do fryzjera. Można w sposób niebywale nowoczesny i skuteczny eksperymentować ze swoim wyglądem przed lustrem we własnej łazience.

Dostępne na rynku lokówki różnią się między sobą materiałem wykonania, średnicą, kształtem, mocą i wyposażeniem dodatkowym. Najważniejszym aspektem jest, oczywiście, regulacja temperatury. Jeśli ktoś cierpi na permanentny brak czasu, powinien zaopatrzyć się w lokówkę, która szybko się nagrzewa. W zależności od tego, czy podobają nam się tzw. pierścionki, czy wolimy spirale, czy naturalne fale, a może chcemy tylko lekko podkręcić końcówki, powinniśmy zakupić lokówkę o adekwatnej średnicy. Najnowocześniejsze modele informują nas sygnałem dźwiękowym, że lok jest już wystarczająco podkręcony.

Najważniejszą funkcją jest oczywiście zabezpieczenie przed przegrzaniem. Ważną funkcją jest również jonizacja, chroniąca włosy przed elektryzowaniem. Dzięki temu włosy nabierają blasku i wygładzają się. Istnieją modele automatyczne, które samodzielnie chwytają kosmyk włosów, owijają go i uwalniają. Co ciekawe i zarazem niesamowite, na rynku pojawiły się także pierwsze automatyczne modele do zaplatania warkoczy! Mają ona innowacyjną konstrukcję i mogą okazać się świetnym pomysłem także dla młodych dziewczynek, bowiem są dla nich przeznaczone specjalne akcesoria do wykańczania, zdobienia czy upiększania warkoczy.

Fot. Remington

Fot. BaByliss Paris (x2)

Fot. Philips

Fot. BaByliss Paris (x2)

Fot. Beurer

Zestaw do manicure, frezarka i lampa do paznokci z pewnością pomogą w utrzymaniu naszych rąk w perfekcyjnym stanie.

W klasycznej ofercie lokówek znajdziemy także różnego rodzaju nakładki, np. zwiększające puszystość. Obudowa modelu powinna być termoizolacyjna, ergonomiczna i antypoślizgowa. Te trzy cechy zapewniają bezpieczeństwo i komfort pracy. Niektórzy producenci w trosce o nasze dłonie do zestawu dołączają też rękawice ochronne. Jeśli lubimy rzeczy kompaktowe, a łazienka nie ma zbyt dużej powierzchni, możemy rozważyć zakup suszarkolokówki.

Prostota jest szczytem wyrafinowania

Jesteśmy tak przekornie skonstruowani, że najczęściej pragniemy tego, czego nie mamy, nie doceniając tego… co posiadamy. I tak jak kobiety z prostymi włosami wiele by oddały za burzę loków, tak kobiety z lokami często sięgają po prostownicę.

Suszenie czy prostowanie to zabiegi stylizacyjne, które niewątpliwie obciążają włosy, dlatego dobrze jest zainwestować w dobrej jakości sprzęt. Podobnie jak w wypadku lokówek najważniejszą funkcją prostownic jest regulacja temperatury, zapobiegająca przypaleniu włosów.

Istotnym aspektem jest pielęgnacja jonowa. Niektóre modele wyposażone są w cyfrowy wyświetlacz LED i funkcję automatycznego wyłączania, co daje użytkownikom poczucie bezpieczeństwa. Najlepsza jest powłoka ceramiczna, zapewniająca bardzo dobry poślizg i chroniąca przed mechanicznymi uszkodzeniami.

Najnowocześniejsze modele mają powłokę nasyconą naturalnymi olejkami zawierającymi witaminy, które po nagrzaniu równomiernie wnikają we włosy w formie odżywki. Bardzo dobrą rzeczą jest obrotowy przewód, który zwiększa komfort ruchu. Atutem jest także funkcja blokady płytek, ułatwiająca przechowywanie. Prostownice różnią się mocą i wyglądem.

Strzeż się i strzyż

Jeśli chcemy się ostrzyc samodzielnie, należy strzec się przede wszystkim taniego i niefunkcjonalnego sprzętu. Najwięcej uwagi należy skierować na mechanizm i jakość ostrzy oraz tworzywo, z jakiego wykonana jest maszynka. Istotne są też czas ładowania baterii i długość pracy modelu bez ładowania.

Najtrwalsze są ostrza tytanowe i ceramiczne. Najnowocześniejsze modele mają samoostrzące się ostrza. Ich długość i szerokość są ważne, ale do użytku domowego zazwyczaj potrzebuje się kilku rodzajów. Istnieją dwa sposoby ładowania maszynek: przez kabel, lub akumulator. Ten drugi sposób daje większą swobodę. W zależności od potrze należy wybrać model z odpowiednimi akcesoriami. Należą do nich nakładki (nie mogą podrażniać skóry), grzebień, nożyczki, pędzle do czyszczenia, oliwa. Niektóre nasadki grzebieniowe dostosowują się do kształtu ciała. Atutem jest ergonomiczny kształt maszynki i eleganckie etui do jej przechowywania. Ważne także, by łatwo można ją było wyczyścić, zachowując wszelkie standardy higieniczne.

Frezarki do paznokci i nie tylko

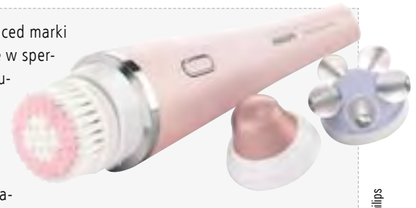
D łonie, a zwłaszcza paznokcie, są naszą wizytówką. W wielu miejscach pracy istnieje tzw. dress code, określający nawet, jak paznokcie powinny wyglądać. Niezależnie od różnych wymagań jedno jest pewne – muszą być schludne. W utrzymaniu zdrowego i przyjemnego wyglądu paznokci pomoże frezarka. Jest specjalistycznym urządzeniem do skórek i płytek paznokci. Zastępuje tradycyjne urządzenia, takie jak pilnik, polerka i cążki. Można ją określić mianem wielofunkcyjnej i poręcznej.

Fot. Scarlett

Fot. Scarlett

Składa się z cienkich, krótkich wierteł o różnych kształtach, efektywnie pilujących płytkę. Powinny one obracać się dwustronnie i wykonywać min. 20 tys. obrotów na minutę. Wiertła mogą być zrobione z różnych tworzyw, które oddziałują na paznokieć. Najczęściej możemy się spotkać z diamentowymi, stalowymi lub kamiennymi. W zupełności wystarcza, jeśli moc domowej frezarki wynosi do 20 W w wypadku manicure, natomiast gdy chcemy wykonać też pedicure, powinna wynosić więcej. Nakładki powinno się łatwo wymieniać. Jeśli użytkowniczka jest alergiczką, powinna rozważyć kupno urządzenia z funkcją pochłaniania pyłu tworzącego się w trakcie zabiegu.

Lepsze oczyszczenie



Urządzenie VisaPure Advanced marki Philips zostało wyposażone w spersonalizowaną tehcnologię DualMotion. Ma kilka końcówek posiadających określony poziom drgań i obrotów. I tak na przykład końcówka przeznaczona do masażu rewitalizującego została opracowana z pomocą specjalistów od masażu twarzy z Japonii. Z kolei końcówka do masażu delikatnego świetnie nada się do cienkiej i delikatnej skóry wokół oczu. Masaż ten nie jest długi, dlatego można go wykonywać codziennie, z korzyścią dla naszego wyglądu, samopoczucia i zdrowia. Urządzenie usuwa resztki makijażu, martwe komórki naskórka i inne zanieczyszczenia zbierające się na twarzy w ciągu dnia, czy nocy. Skóra jest zdecydowanie lepiej oczyszczona i promienna. Sprzyja to lepszemu wchłanianiu wszelkich pielęgnujących produktów, takich jak kremy, olejki, balsamy. Końcówki łatwo utrzymać w czystości, ponieważ możne je myć wodą i mydłem. W zestawie znajduje się ładowarka, osłonki na końcówki, pokrowiec i stojak. Ze względu na niewielkie rozmiary, urządzenie z pewnością zmieści się do walizki, można więc zabierać je ze sobą także w podróże.

Fot. Philips

Warto dodać, że obok frezarek do paznokci coraz większą popularnością cieszą się frezarki do stóp. Te stosunkowo proste, a niezwykle pomocne urządzenia są w stanie nie tylko usunąć zrogowaciały naskórek i poprawić wygląd stóp, ale i w określonych warunkach i z wykorzystaniem odpowiednich technik i modeli leczyć trudno gojące się pęknięcia skóry stóp. Problem ten dotyczy wielu osób i przed ewentualnym użyciem takiego urządzenia powinien być skonsultowany z kosmetologiem lub dermatologiem.

Co dwie lampy to nie jedna

Następnym krokiem, po doprowadzeniu do zadowalającego stanu paznokci, jest zazwyczaj ich pomalowanie. By manicure i pedicure był trwalszy i bardziej reprezentatywny, warto pomyśleć o hybrydzie lub żelu.
Do tego będzie nam potrzebna specjalna lampa. Lampy do paznokci są niewielkie i poręczne. Im więcej mają funkcji, tym są, rzecz jasna, lepsze, ale w wypadku użytku domowego musimy dobrze rozważyć, jakich funkcji naprawdę potrzebujemy. Niektóre modele pracują jak tradycyjne lampy UV, jako lampy UV z suszarką i jako samodzielne suszarki. Najnowocześniejsze mają wyświetlacz LCD i możliwość, by ustawić czas świecenia. Istnieją modele wyposażone w sensory ruchu, co powoduje, że lampa włącza się sama, gdy włoży się do niej rękę. Jeśli użytkowniczka chce zaszaleć i pragnie sobie dogodzić, może zainwestować w lampę, która obsługuje jednocześnie dwie ręce.
Drugim rodzajem lamp są lampy wyposażone w diody LED. Nie wymienia się ich, a czas wykonywania paznokci żelowych czy hybrydowych z pomocą takiej lampy jest zdecydowanie krótszy. Lampy mają ochronę przed nagrzewaniem. Można zastanowić się też nad lampami UV/LED razem.

Fot. BaByliss Paris
Fot. Rowenta
Fot. Philips
Fot. Remington

Na rynku dostępny jest bardzo duży wybór depilatorów, od tych klasycznych, aż po innowacyjne modele świetlne IPL.

Pary moc

Nie wszyscy lubią saunę i powinni korzystać z jej dobrodziejstw. Wyjątkiem jest sauna do twarzy, która bardzo dobrze wpływa na cerę i jest zalecana każdej kobiecie. Tzw. parówka oczyszcza twarz i poprawia stan skóry. W gabinetach kosmetycznych ten zabieg nie należy do najtańszych, dlatego warto zastanowić się nad kupnem domowej, niewielkiej i poręcznej sauny.

Fot. Scarlett

Fot. Beurer

Urządzenia wyposażone są w nakładki oraz pojemnik na wodę, olejki i zioła. Najnowocześniejsze modele mają nakładki takie jak dyfuzor, służący do lepszego przepływu pary, maska chroniąca przed poparzeniem oraz inhalator. Najważniejszą funkcją jest regulacja temperatury. Atutem jest antypoślizgowa podstawa, zapewniająca stabilność urządzeniu, nam komfort, a co za tym idzie – odprężenie. Chwilę zajmuje nagrzewanie wody, tak by zaczęła parować.

Naskórek najważniejszy

Sauna do twarzy to niejedyna rzecz, jaką możemy zaoferować skórze. Na rynku dostępne są urządzenia do regeneracji, które odmładzają, wzmacniają i uelastyczniają naskórek.
Zabiegi wykonywane tymi urządzeniami napinają skórę, niwelując zmarszczki mimiczne, dotleniają ją i stymulują do produkcji cennego kolagenu. Co ważne, poprawiają także wygląd skóry wokół oczu, zmniejszając powstałe obrzęki, opuchnięcia i tzw. „worki" pod oczami. Wszystko to dzięki mikroprądom masującym skórę. Najnowocześniejsze modele wyposażone są w specjalne końcówki do każdego rodzaju skóry oraz końcówki oczyszczające. Urządzenia rozpoznają założoną końcówkę i dopasowują do niej program. Każdy program ma inną rotację, wibrację i kierunek ruchu. Urządzenie jest niewielkie i poręczne.

Sauny do twarzy pomogą nam w zachowaniu zdrowej cery o pięknym wyglądzie.

Depilacja na wiele (domowych) sposobów

Depilacja to żmudna czynność, która na stałe weszła do kanonu zabiegów, dzięki którym kobiety stają się piękne i zadbane. Niegdyś zarezerwowana była dla salonów kosmetycznych. Dziś za sprawą urządzeń przeznaczonych do domu depilacja staje się przystępniejsza, szybsza i skuteczniejsza, bowiem przerwy między zabiegami mogą być ściśle określone. Przy wyborze depilatora klasycznego należy kierować się przede wszystkim dodatkowymi nakładkami, jakie ma dany model. Mogą to być nakładki masujące, chłodzące czy peelingujące. Warto zwrócić uwagę na rodzaj zasilania depilatora i głowicę. Najlepiej, by był on akumulatorowy, a końcówka ruchoma i specjalnie wyprofilowana, wtedy golenie będzie dokładniejsze. Bardzo istotną kwestią jest także regulacja prędkości. Prędkość należy dostosować do rodzaju skóry i włosów. Przy wyborze depilatorów świetlnych (IPL) należy kierować się jakością ich wykonania, a więc marką, zastosowanymi funkcjami i rozwiązaniami oraz powierzchnią działania. Im większy zakres powierzchni naświetlania, tym lepiej. Istotna jest także ilość emitowanych impulsów oraz, rzecz jasna, regulacja mocy. Modele mogą mieć różne dodatkowe nakładki. Ważne jest, by dany model był ergonomiczny, wtedy z większą chęcią będziemy go używać. Pomocne mogą być specjalne aplikacje specjalnie przygotowane do depilacji świetlnej (więcej o depilatorach IPL piszemy w naszej wkładce – „InfoProdukt. Depilatory").

BaByliss PARIS

AUTOMATYCZNA LOKÓWKA

CURL SECRET C1300E

Wymienne nasadki o różnych średnicach!

Sama zdecyduj, czy wybierasz małe loki, czy delikatne, luźne fale.

DWIE WYMIENNE NASADKI O RÓŻNYCH ŚREDNICACH (25 i 35 mm)

FUNKCJA JONIZACJI

TECHNOLOGIA AUTO CURL

CERAMICZNA POWŁOKA

www.babyliss-totallook.pl

Wypiekacze do chleba

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł

Marka	CONCEPT	GORENJE	MORPHY RICHARDS	PHILIPS	TEFAL
Symbol	PC-5060	BM900BKC	Premium Plus	HD9015/30	PF610138
www	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.morphyrichardspolska.pl	www.philips.pl	www.tefal.pl

Wypiekacze do chleba

Segment premium AAA powyżej 400 zł
Segment wysoki AA od 300 do 400 zł
Segment średni A od 200 do 300 zł

Marka	TEFAL	ZELMER	ZELMER	RUSSELL HOBBS	CAMRY
Symbol	PF220838	ZBM1400W	ZBM1600X	18036-56	CR 6012
www	www.tefal.pl	www.zelmer.pl	www.zelmer.pl	pl.russellhobbs.com	www.camryhome.eu

Gofrownice

Segment wysoki AA od 100 do 200 zł
Segment średni A od 50 do 100 zł

Marka	MPM	TEFAL	ADLER	CONCEPT	ELDOM
Symbol	MGO-13	WM310D11	AD 311	VF-3030	WA1S Goffer
www	www.mpm.pl	www.tefal.pl	www.adlereurope.eu	www.my-concept.pl	www.eldom.eu

Inne urządzenia do przygotowywania i pieczenia ciast

Segment premium AAA powyżej 100 zł
Segment wysoki AA od 50 do 100 zł

Marka	CAMRY	RUSSELL HOBBS	SCARLETT	CAMRY	CAMRY
Symbol	CR 4806 B	20920-56	SC-PM229D98	CR 3034	CR 3026
www	www.camryhome.eu	pl.russellhobbs.com	www.scarlettagd.pl	www.camryhome.eu	www.camryhome.eu

Segmenty cenowe ustalane są na podstawie średnich cen detalicznych.

Zupowary

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 300 zł

Marka	MORPHY RICHARDS	RUSSELL HOBBS	TEFAL	ZELMER	THOMSON
Symbol	Saute and Soup	21480-56	BL841140	ZSB2000X	THFP05538
www	www.morphyrichardspolska.pl	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.zelmer.pl	www.euroelectro.eu/pl/

Multicookery

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł

Marka	CONCEPT	GORENJE	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	RUSSELL HOBBS
Symbol	CK-5000	MCB6BA	HD4749/70	23130-56	21850-56
www	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	pl.russellhobbs.com

Multicookery

Segment premium AA powyżej 400 zł
Segment wysoki AA od 300 do 400 zł
Segment średni A od 200 do 300 zł

Marka	THOMSON	CAMRY	TEFAL	THOMSON	ELDOM
Symbol	THMC07891	CR 6408	RK705138	THMC45646	MF1500
www	www.euroelectro.eu/pl/	www.camryhome.eu	www.tefal.pl	www.euroelectro.eu/pl/	www.eldom.eu

Roboty z funkcją gotowania

Segment premium AAA powyżej 2500 zł
Segment wysoki AA od 1000 do 2500 zł

Marka	KOHERSEN	TEFAL	THOMSON	VORWERK	ELDOM
Symbol	Mycook 8001	FE800	THFP07884	Thermomix TM5	MFC2000
www	www.kohersen.pl	www.tefal.pl	www.euroelectro.eu/pl/	www.thermomix.vorwerk.pl	www.eldom.eu

Parowary

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 200 zł

Marka	AMICA	MORPHY RICHARDS	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	ZELMER
Symbol	PT3012	Intellisteam	HD9190/30	23560-56	ZSC1200X
www	www.amica.pl	www.morphyrichardspolska.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.zelmer.pl

Kombiwary

Segment cenowy wysoki

AA

od 100 do 200 zł

Marka	ADLER	BOTTI	CAMRY	LAUSON	MPM
Symbol	AD 6304	BW 7503	CR 6305	AOC101	MKO-01
www	www.adlereurope.eu	www.botti.pl	www.camryhome.eu	www.lauson.pl	www.mpm.pl

Wolnowary

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 300 zł od 200 do 300 zł

Marka	CROCK-POT	CROCK-POT	MORPHY RICHARDS	RUSSELL HOBBS	RUSSELL HOBBS
Symbol	DuraCeramic 6l	Chrom 5.7l	Supreme Precision	22750-56	22740-56
www	www.crockpot.pl	www.crockpot.pl	www.morphyrichardspolska.pl	pl.russellhobbs.com	pl.russellhobbs.com

Maszynki do mielenia mięsa

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 300 zł od 200 do 300 zł

Marka	BOSCH	GORENJE	MPM	ZELMER	SCARLETT
Symbol	MFW67440	MG2000TJW	MMM-03	ZMM1508S	SC-MG45M11
www	www.bosch-home.pl	www.gorenje.pl	www.mpm.pl	www.zelmer.pl	www.scarlettagd.pl

Suszarki do warzyw i owoców

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 150 zł

Marka	CAMRY	CONCEPT	ELDOM	MPM	ZELMER
Symbol	CR 6653	SO-2010	SG110S Rina	MSG-08	ZFD1350W
www	www.camryhome.eu	www.my-concept.pl	www.eldom.eu	www.mpm.pl	www.zelmer.pl

Grille

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 300 zł od 200 do 300 zł

Marka	CONCEPT	RUSSELL HOBBS	TEFAL	THOMSON	BOSCH
Symbol	GE-3000	23450-56	GC7148	THGR06306	TFB3302V
www	www.my-concept.pl	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.euroelectro.eu/pl/	www.bosch-home.pl

Grille

Segment wysoki Segment średni

AA A

od 200 do 300 zł od 100 do 200 zł

Marka	GORENJE	MPM	ZELMER	CAMRY	ELDOM
Symbol	KR1800KDP	MGR-05	ZGE0990B	CR 6607	GK120 Rostee
www	www.gorenje.pl	www.mpm.pl	www.zelmer.pl	www.camryhome.eu	www.eldom.eu

Opiekacze

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 150 zł od 100 do 150 zł

Marka	RUSSELL HOBBS	TEFAL	ZELMER	AMICA	PHILIPS
Symbol	17888-56	SW852D12	ZSM2101X	SMK4021	HD2395/90
www	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.zelmer.pl	www.amica.pl	www.philips.pl

Frytkownice beztłuszczowe

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 500 zł

Marka	PHILIPS	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	TEFAL	TEFAL
Symbol	HD9240/90	HD9621/90	20810-56	AH950030	FZ750035
www	www.philips.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.tefal.pl

Frytkownice beztłuszczowe

Segment premium: AAA — powyżej 500 zł
Segment wysoki: AA — od 3000 do 500 zł

Marka	TEFAL	ZELMER	ADLER	BLAUPUNKT	CAMRY
Symbol	FZ701015	ZAF2000B Air Fryer	AD 6307	AFD601	CR 6306
www	www.tefal.pl	www.zelmer.pl	www.adlereurope.eu	www.blaupunkt.com/pl/	www.camryhome.eu

Frytkownice tradycyjne

Segment premium: AAA — powyżej 250 zł
Segment wysoki: AA — od 150 do 250 zł

Marka	RUSSELL HOBBS	TEFAL	THOMSON	THOMSON	ADLER
Symbol	19773-56	FX1000	THDF06290	THDF50060	AD 4906
www	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.euroelectro.eu/pl/	www.euroelectro.eu/pl/	www.adlereurope.eu

Frytkownice tradycyjne

Segment wysoki: AA — od 150 do 250 zł
Segment średni: A — od 100 do 150 zł

Marka	CAMRY	ELDOM	MESKO	MPM	ELDOM
Symbol	CR 4907	FR18 Freet	MS 4908	MFR-03	FR24N Frito
www	www.camryhome.eu	www.eldom.eu	www.meskoeurope.eu	www.mpm.pl	www.eldom.eu

Tostery

Segment premium: AAA — powyżej 200 zł
Segment wysoki: AA — od 120 do 200 zł

Marka	BOSCH	MORPHY RICHARDS	RUSSELL HOBBS	SIEMENS	PHILIPS
Symbol	TAT6A803	Redefine	21682-56	TT86104	HD2582/90
www	www.bosch-home.pl	www.morphyrichardspolska.pl	pl.russellhobbs.com	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.philips.pl

Tostery

Segment wysoki: AA — od 120 do 200 zł
Segment średni: A — od 60 do 120 zł

Marka	SCARLETT	TEFAL	THOMSON	ZELMER	AMICA
Symbol	SC-TM11008	TT356110	THTO07815B	ZTS2910M	TH3021
www	www.scarlettagd.pl	www.tefal.pl	www.euroelectro.eu/pl/	www.zelmer.pl	www.amica.pl

Inne urządzenia kuchenne

Segment premium: AAA — powyżej 1000 zł
Segment wysoki: AA — od 200 do 300 zł
Segment średni: A — od 50 do 200 zł

Marka	GORENJE	RUSSELL HOBBS	SCARLETT	ADLER	CAMRY
Symbol	OP650W	21000-56	SC-KG22601	AD 4479	CR 3210
www	www.gorenje.pl	pl.russellhobbs.com	www.scarlettagd.pl	www.adlereurope.eu	www.camryhome.eu

Maszynki do lodów, sorbetów, jogurtów

Segment premium: AAA — powyżej 500 zł
Segment wysoki: AA — od 150 do 500 zł
Segment średni: A — od 50 do 150 zł

Marka	CAMRY	ADLER	SCARLETT	THOMSON	GORENJE
Symbol	CR 4460	AD 4477	SC-IM22255	THIC47923	JM20W
www	www.camryhome.eu	www.adlereurope.eu	www.scarlettagd.pl	www.euroelectro.eu/pl/	www.gorenje.pl

Tefal

Perfekcyjne
rezultaty grillowania od delikatnie po mocno wysmażone za każdym razem

6 programów grillowania

nieprzywierająca powłoka

wskaźnik poziomu wysmażenia

powierzchnia grillowa 600 cm²

pomiar grubości mięsa

Dowiedz się więcej na **www.tefal.pl**