

5 sprzętów, które ułatwią Ci gotowanie!

Napisano dnia: 2024-12-06 17:31:07

ARTYKUŁ SPONSOROWANY



Odpowiedni sprzęt kuchenny pozwoli Ci nie tylko zaoszczędzić czas, ale też wypróbować nowe przepisy. W jakie urządzenia warto się wyposażyc? Sprawdź, co może przydać Ci się podczas gotowania. Które z nich okażą się najbardziej pomocne?

Robot kuchenny

Bez względu na to, czy uważasz się za amatora gotowania, czy prawdziwego mistrza kulinarnego, w przygotowaniu posiłków każdego dnia może przydać Ci się robot kuchenny. **To wielofunkcyjne urządzenie łączy w sobie zalety kilku innych sprzętów AGD.** Różne propozycje robotów kuchenny znajdziesz przykładowo tu: [Euro.com.pl/roboty-wieloczynosciowe.bhtml](https://euro.com.pl/roboty-wieloczynosciowe.bhtml).

W zależności od wybranego modelu może być wyposażony nie tylko w końcówki do mieszania i ubijania, ale też w rozdrabniacz, wbudowaną wagę czy przystawkę do krojenia w kostkę. **Funkcjonalny sprzęt wyrobi za Ciebie dowolne ciasto, np. na pizzę czy chleb, poszatkuje warzywa, zmiksuje zupę lub zmieli składniki.** Jego wszechstronne zastosowanie sprawdzi się zarówno w przyrządzaniu obiadów na co dzień, jak i przygotowywaniu wyjątkowych kolacji dla wielu gości.

Mikser planetarny

Nie potrzebujesz wszystkich funkcji, które zapewnia robot kuchenny? Największą radość czerpiesz z pieczenia? **Mikser planetarny chętnie służy pomocą podczas wyrabiania ciasta lub ubijania różnych kremów.** Przyda się nie tylko w trakcie przygotowywania słodkich wypieków. Takie urządzenie przyspieszy też zrobienie pierogów, chleba, pizzy czy sosów. Zaletą mikserów tego typu jest łatwość obsługi. Mogą mieć nawet kilka końcówek, które są przystosowane do mieszania mas o różnych konsystencjach.

Blender

Kolejnym sprzętem kuchennym, które warto mieć w swojej kolekcji, jest blender. Do wyboru masz 2 rodzaje: kielichowy lub ręczny. Wyróżniają je inne zalety - dotyczące głównie wielkości i liczby dodatkowych funkcji. **W każdym przypadku blender umożliwiają szybkie przygotowanie potraw, a także napojów.** Takie urządzenie docenią szczególnie fani smoothie, rodzice niemowlaków i osoby, które prowadzą zdrowy tryb życia. Wykorzystasz go do zrobienia hummusu, puree czy sosów. Niektóre blendery mają też opcję kruszenia lodu.

Frytownica

Zdrowsze alternatywy jedzenia smażonego na głębokim tłuszczu przygotujesz dzięki frytownicy. Świetnie nada się do kuchni wszystkich miłośników fast foodów, ale nie tylko. To

urządzenie, które od jakiegoś czasu zdobywa coraz większą popularność wśród entuzjastów efektywnego gotowania. Wbrew charakterystycznej nazwie zrobisz dzięki niemu nie tylko frytki. Sprawdza się również w przypadku przygotowywania nuggetsów, małych zapiekanek, chrupiących warzyw w panierce i wielu innych smakołyków.

Jeśli zależy Ci na ulepszeniu swojej diety, zwróć uwagę na frytownicę beztłuszczową. **Zapoznaj się też z dostępnymi funkcjami sprzętu AGD, które umożliwiają przyrządzanie potraw na różne sposoby.** Dzięki takiemu urządzeniu będziesz opiekać, smażyć i grillować ulubione jedzenie.

Parowar

Kolejną propozycją jest parowar. Oprócz oszczędności czasu możesz zyskać też na zdrowszych posiłkach. W takim urządzeniu można przygotować za jednym razem cały posiłek, np. rybę, warzywa i ryż. Wystarczy, że umieścisz składniki na innych poziomach parowaru. **Zalety szybkiego gotowania na parze docenią choćby osoby z różnymi alergiami pokarmowymi i dbające o zdrowe odżywianie każdego dnia.** Przyrządzanie pełnowartościowych posiłków za jego pomocą stanie się prostsze i przyjemniejsze.

W Twojej kuchni mogą znaleźć się różnego rodzaju urządzenia ułatwiające codzienne gotowanie. Oprócz popularnego robota kuchennego przyda się mikser planetarny, blender, frytownica lub parowar. Dopasuj sprzęt do własnych oczekiwań, umiejętności i diety.