Melano.hu
A Közép-európaiak magazinja
Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Hogyan válasszunk food processort?

Létrehozás: 04/06/2022 - 09:36
Szerző: Melano
[1]
A food processzorok annyiban különböznek a konyhai robotgépektől, hogy egy mozgó tengellyel ellátott edénnyel rendelkezik, amiben számtalan főzéshez használt alapanyag készíthető elő

Egy food processor ideális választás lehet a vegánok és a vegetáriánusok, valamint az egészséges életmód kedvelői számára. A konyhai gépeket gyártó ausztrál márka, a Sage most elárulja, hogyan választhatjuk ki a legtökéletesebbet.

„Ha be kellene illeszteni a food processorokat a konyhai gépek közé, akkor azt mondhatjuk, hogy nagyjából egy szinten vannak a konyhai robotgépekkel, ám ennél a készüléknél az edénybe helyezzük bele a különböző aprító-, szeletelő- és reszelőfejeket” – hívta fel a figyelmet Simon László, a Sage termékmenedzsere. Egy ilyen gép nem hiányozhat a hivatásos séfek, szakácsok repertoárjából. Hiszen egy pillanat alatt lehet velük felszelni a kígyóuborkákat, a paradicsomokat, vagy a burgonyákat. A food processor megkönnyíti a mindennapos főzést, egyszerűen vezérelhető és időt takarít meg a gyümölcs-, illetve zöldségsaláták, valamint az öntet alapok elkészítése során.

„Az ideális food processzor kiválasztásához először is tisztában kell lennünk a saját igényeinkkel, hogy megvannak-e azok a tartozékok hozzá, amire szeretnénk használni, másfelől pedig lehetőleg olyan készüléket kell választani, amit praktikus kialakítás és strapabíró anyaghasználat jellemez” – hangsúlyozta a Sage termékmenedzsere.

Hozzátette: ha egy igazán sokoldalú food processzorra szeretne valaki szert tenni, akkor olyat érdemes választani, amely olyan edzett acélból készülő tárcsával rendelkezik, amelyben a vágási magasság minimum 0,5, illetve maximum 8 mm között állítható. Így ugyanis a felhasználók dönthetik el, milyen vastagságúra kívánják szelni a zöldségeket. A fejlett food processzorokkal akár pürét, kását, illetve hasábburgonyát is készíthetünk. Utóbbi esetén a készülék mindössze néhány másodperc alatt szeletel fel egy egész burgonyát. Egy fejlett food processzorral akár tésztát is dagaszthatunk, egyszóval mindent elvégez, ami megkönnyíti és meggyorsítja a kedvenc ételeink elkészítését.

Az ideális készülék kiválasztásakor érdemes megnézni, mekkora töltőnyílással rendelkezik, ez határozza meg ugyanis, hogy mekkora zöldségeket, gyümölcsöket tudunk vele felszeletelni. A Sage BFP800 például 14 centiméteres töltőnyílással büszkélkedhet, így akár több hozzávalót is befogadhat egyszerre, köztük akár egy egész burgonyát, vagy paradicsomot is.
„Szintén fontos szempont, hogy nagy, legalább 2000 wattos teljesítményű indukciós motorral rendelkezzen. Ez ugyanis lehetővé teszi az élelmiszerek rövid ideig tartó impulzusos feldolgozását. Emellett érdemes olyan készüléket választani, ami strapabíró anyagokból, így például rozsdamentes acélból és nemesfémötvözetből készül” – tette hozzá a szakember. A food processzorok kiválasztása

tehát kis körültekintést és tájékozódást igényel, de cserébe jelentősen lerövidülhet a konyhában töltött idő.

Forrás: Sage [2]

Tags:
Sage [3]
food processzor [4]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/hogyan_valasszunk_food_processort

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sage_bfp800_1.jpg
[2] https://www.sagehu.hu/
[3] https://www.melano.hu/tags/sage
[4] https://www.melano.hu/tags/food_processzor