

Hogyan válasszunk konyhai aszalógépet?

Létrehozás: 09/07/2023 - 08:37

Szerző: Melano

 [1]

A szárítás az egyik legősibb módja a különféle gyümölcsök, zöldségek, gombák, vagy gyógynövények tartósítására.

Az ezekben rejlő nedvesség eltávolításával megakadályozható, hogy mesterséges tartósítószer hozzáadása nélkül, elszaporodjanak a különféle mikroorganizmusok. A tökéletes szárítás egy jól kiválasztott szárítógéppel végezhető el.

Az optimális szárítógép kiválasztásához először is tisztában kell lenni azzal, hogy szezononként körülbelül mekkora mennyiségű gyümölcsöt, vagy gyógynövényt szeretnék szárítani – hangsúlyozta Lucza András, a Sencor SDA Divíziójának vezetője. Már egy alapváltozat is 5 darab kör alakú szárító tálcával rendelkezik, amelynek átmérője eléri a 23 centimétert. Vagyis egy ilyen készülékkel is már nagyobb mennyiségű gyümölcs, vagy zöldség szárítható.

„Egy szárítógéppel kedvünkre készíthetünk vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag gyümölcs, vagy zöldségcsipszetek otthon. Sőt, a szárítással konzervált gyümölcsöket a joghurthoz, vagy a müzlihez is hozzáadhatjuk ízesítés gyanánt” – hívta fel a figyelmet Lucza András. Egy szárítógéppel ugyanakkor különféle snackek is előállíthatók a húsdarabok kiszárításával.

Természetesen a piacon elérhetőek nem kör, hanem téglalap alakú szárítótálcákkal szerelt változatok is. Ebben az esetben 29 x 20 centiméteres tálcákkal számolhatnak a felhasználók. „A tálca méretétől és alakjától függetlenül a vásárlók biztosak lehetnek abban, hogy a szárítógép házába épített ventilátor egyenletesen oszlatja el a meleg levegőt a szárító minden emeletén. Mindezt a tálcák speciális rácsszerkezete teszi lehetővé”- emelte ki a Sencor SDA Divíziójának vezetője.

Amennyiben valakinek igazán nagy kapacitású szárítógépre van szüksége, annak kiváló választás lehet egy fejlett változat, amely 1,12 m²-es szárító felülettel rendelkezik. A Sencor SFD 7000BK típusú aszalógép úgynevezett Horizontal Air Flow rendszert alkalmaz, amelynek része egy, a hátfalba beépített 17 centiméter átmérőjű ventilátor. Ez segít egyenletesen eloszlatni a levegőt a 10 darab fémből készült szárítótálcán található gyümölcsök, zöldségek és gyógynövények hatékony szárítása érdekében. A felhasználók tetszőleges szárítási időket állíthatnak be és az aszalási hőmérséklet az élelmiszer típusától függően akár 35-75 °C között lehet. A készülékhez elérhető RAW-tálca pedig kiválóan alkalmas a zúzott ételek, tészták, vagy RAW-ételek elkészítésére.

„Hogy mennyire intuitív ez a készülék, azt jól mutatja, hogy amennyiben valaki nincs tisztában a szükséges szárítási hőmérséklettel, abban az esetben a vezérlőpanelen lévő ikonok segítségével könnyedén ki tudja választani az optimális szárítási hőfokot” – tette hozzá Lucza András.

A megfelelő szárító és aszalógép kiválasztása érdekében tehát érdemes előbb letisztázni, hogy mekkora kapacitású és milyen tudású gép tudná leginkább kiszolgálni az otthoni igényeket. Egy egyszerűbb változattal ugyanis könnyedén el lehet boldogulni a kisebb mennyiségek aszalásához, de egy fejlettebb készülékkel többféle élelmiszer szárítható, a digitális vezérlésnek köszönhetően pedig még tovább optimalizálható a szárítási folyamat.

Tags:

[aszalógép](#) [2]

Színes:

[Ízek](#) [3]

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

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/aszalas_sencor.jpg

[2] <https://www.melano.hu/tags/aszalogep>

[3] <https://www.melano.hu/szines/izek>