

При всем разнообразии вкусов большинство людей сходятся в одном – почти все любят поджаристую корочку любого продукта. Картофель-фри, котлеты, хрустящий хворост – все эти продукты можно готовить в обычной кастрюле или глубокой сковороде, но идеально их можно приготовить только во фритюрнице – специально для этого сконструированной кастрюле.



Во фритюрнице все продукты прожариваются равномерно, при этом масло не разбрызгивается по всей кухне, а электрические или газовые плиты остаются чистыми. Именно по этой причине каждая хозяйка мечтает иметь в своей кухне фритюрницу. Как выбрать наиболее подходящую? Сделать это довольно просто – нужно просто учесть ее функциональные характеристики.

Прежде всего следует определиться с вместимостью корзинки для продуктов и объемом чаши. Следует учесть, что лучше всего, когда соотношение «продукты – масло» смещается в сторону уменьшения последнего, то есть лучше, когда для приготовления используется меньшее количество масла. Значит, Вы должны выбирать наиболее мощную модель фритюрницы, которая обеспечивает более быстрый и сильный нагрев масла.

Безусловно, из всех моделей следует выбирать фритюрницы со съемными чашами и крышкой. В этом случае их куда удобнее отмывать после использования. Если Вы не любите изучать инструкции, лучше выбирать модели с изображением на ее поверхности пиктограмм всех режимов работы. Для легкости мытья фритюрницы рекомендуем приобретать модели с антипригарным покрытием.

Если говорить о режимах работы фритюрницы, возможен выбор двух вариантов: более экономичного с установленными стандартными режимами работы и более дорогого с

плавной регулировкой режима работы, выставяемого вручную. Это дает возможность для большей вариативности при приготовлении вкусных и внешне привлекательных продуктов.

Безусловно, следует обратить внимание на наличие в стандартной комплектации фильтров, уничтожающих запах и очищающих масло. Стационарный фильтр запахов включен в стандартную комплектацию фритюрницы, но производители бытовой техники предусматривают использование сменных фильтров против запаха. Сменные фильтры считаются более эффективными, но требуют своевременной замены, что не всегда удобно.

Масляный фильтр не входит в стандартную комплектацию фритюрницы. Для очистки масла используют одноразовые бумажные сменные фильтры. Наконец, один из решающих факторов для выбора той или иной модели – ее дизайн. В этом случае нельзя дать универсальную рекомендацию, поскольку, как и любая мелкая бытовая техника для кухни, фритюрница подбирается, во-первых, под уже имеющийся интерьер и, во-вторых, с учетом легкости очистки ее корпуса.