

Как и любая мелкая бытовая техника для кухни (свч печи, посудомоечные машины, газовые и электрические плиты и другие приборы), тостеры выпускаются в большом ассортименте моделей. Поэтому перед покупкой тостера важно определиться с наиболее важными для Вас характеристиками, которыми являются производительность прибора и его функциональность.



То есть прежде всего следует определиться с необходимым количеством кусочков хлеба, поджариваемых в тостере одновременно. Для семьи лучше покупать наиболее мощный и производительный тостер, чтобы можно было поджаривать тосты для всех одновременно. При этом тостеры с двумя отделениями для кусочков хлеба предпочтительнее для помещений небольшого размера, поскольку они компактнее.

Гурману следует внимательно изучить функциональность тостера, то есть наличие у него разных режимов работы. Современный тостер имеет несколько режимов: быстрое поджаривание (порядка 1200 Вт), обычное - для подрумянивания булочек (850 Вт), поджаривание сэндвичей или черного хлеба (650 Вт), поджаривание нарезанного ломтиками батона (400/200 Вт).

Хороший тостер должен иметь термостат с плавной регулировкой мощности. Хорошо, если в нем есть электронное управление для контроля времени обжаривания хлеба в зависимости от температурного режима. Наиболее «продвинутые» модели тостеров имеют инфракрасные датчики для контроля степени поджаривания хлеба. Эти датчики позволяют выполнять контроль готовности тостов более эффективно, чем традиционные регулировка мощности и выбор режима.

Безусловно, следует выбирать модели, которые автоматически выключаются и подают звуковой сигнал об этом – такая функция даст Вам возможность заниматься своими делами, не думая о контроле работы тостера. А если Ваш тостер имеет функцию центровки кусочков хлеба относительно нагревательных элементов, это позволит Вам получать всегда равномерно прожаренные тосты.

Чаще всего ломтики хлеба вставляются в тостеры вертикально, но есть компактные тостеры-духовки, в которых ломтики располагаются горизонтально. В них можно приготовить не только тосты, но и горячие бутерброды, пиццу, пирожки, булочки, оладьи. Эти приборы могут иметь названия «мини-печь», «тостер-духовка», «ростер».

Очень полезная функция – автоматический выброс небольших кусочков хлеба. Не обязательная, но также полезная функция современного тостера – размораживание хлеба. И обязательный элемент для тостера – поддон для крошек хлеба, который позволит без труда убирать крошки после использования тостера.

Рекомендуется выбирать тостер с керамическим нагревательным элементом, который не дает специфического запаха при нагревании. Корпус при этом лучше выбирать металлический - все-таки он прочнее и практичнее. Если Вы – любитель минимализма, то лучше выбирать тостер, в корпусе которого предусмотрен отсек для шнура питания прибора.