

Если Вы любите есть кашу, но не любите стоять над плитой, во время ее приготовления, воспользуйтесь кашеваркой. Хорошая кашеварка – это отличный помощник для приготовления вкусных и полезных завтраков. При помощи мерного стакана засыпьте крупу в специальную емкость, налейте воду, добавьте соль или сахар по вкусу, и включайте прибор. Когда дисплей прибора сообщит Вам, что каша готова, Вы сможете сами оценить, как просто постичь все секреты кулинарного мастерства, не прилагая для этого никаких усилий. Зачем тратить время на то, что так легко достигается нажатием кнопки?



Кашеварки предназначены для приготовления круп в воде (пшеничной, перловой, рисовой, гречневой), а также овощных рагу и разнообразных сочетаний овощей и круп. Некоторые модели имеют функцию пароварки, то есть Вы можете, используя паровую пластину, готовить на пару блюда из мяса или овощей. После того как варка будет закончена, Вы можете подогреть пищу, воспользовавшись режимом подогрева. Если Вы не можете контролировать процесс варки, воспользуйтесь функцией отложенного старта. Прибор для приготовления каши имеет специальное антипригарное покрытие, которое легко моется.

Для тех, кто ни дня не может прожить без суши, кашеварка станет любимым прибором, так как в ней получается превосходный рис для суши, а Вы знаете, как важно правильно приготовить этот ингредиент, чтобы в домашних условиях ощутить всю прелесть восточной кухни.

Кашеварки бывают разных объемов, они имеют нагревательный элемент и устройства подогрева. Даже в крупных ресторанах восточной кухни используются фирменные кашеварки. Побалуйте себя и своих близких вкусной горячей кашей, приготовленной с помощью красивой кашеварки. Каждая хозяйка по достоинству оценит ее привлекательный внешний вид.

Если Вы относитесь к приготовлению пищи серьезно, и Ваши амбиции значительно превышают функциональные возможности кашеварок: сенсорная варка каши или приготовление продуктов на пару, то Вам понравится мультиварка. Она выполняет все функции кашеварки, но кроме этого может тушить и печь. Ваше участие в процессе приготовления пищи сведено к минимуму. Поместите продукты в емкость, а о температуре и времени приготовления позаботится встроенный многофункциональный микропроцессор. Воплотите в жизнь свои самые смелые фантазии. Что это будет за блюдо: плов или мясное суфле, пирог или перловая каша?