

Jak vypadá kvalitně zařízená kuchyň?

Vloženo: 17.08.2015 Reklamní sdělení

Milovníci vaření nedají ani ránu bez dobře zařízené kuchyně. Kvalitní spotřebiče jsou základem, který vám vaření maximálně usnadní. Málokdo ale má takový přehled o výrobcích spotřebičů a jejich produktech, aby byl schopen označit ty nejlepší. Vybrat ty, které vám budou nejlépe sloužit, proto pomůže TestKvality.cz.

Kuchyňské roboty musí být univerzální

[Nejlepší kuchyňské roboty](#) odhalíte porovnáním jejich vlastností. Musí zvládnout mnohem více činností než jenom hnětení, šlehání nebo míchání či mixování. Tyto běžné funkce jsou považovány za naprostý základ. Dokonalejší robot ovšem umí i krájet, strouhat nebo odšťavňovat a jsou skutečně univerzálními pomocníky kuchaře. Příkon robotů by se měl pohybovat od 300 W. Čím vyšší příkon, tím se zvedá také výkon zařízení. Kvalitní robot má mít širokou paletu příslušenství, které se dá podle potřeby dokoupit k základnímu modelu. Nemusíte tak mít spoustu jednoúčelových zařízení. Ideální jsou modely, které se dají mýt myčce. Standardem musí být automatické vypnutí při přehřátí motoru. Řezací nože robotu musí být vyrobeny z kvalitní nerezové oceli.

Kontaktní grily udrží konstantní teplotu

Oblíbeným způsobem přípravy jídla je v současnosti grilování. Výrobci se proto předhánějí s nabídkou, která ovšem nemusí být vždy kvalitní. Určitě vás proto budou zajímat [nejprodávanější kontaktní grily](#). Dobrá prodejnost je totiž u spotřebiče zárukou, že je skutečně kvalitní a bezchybně plní svoji funkci, jinak by o něj zákazníci neměli takový zájem. Jaké parametry rozhodují o kvalitě kontaktních grilů? Důležitá je především přesná regulace teploty a bezproblémové udržování její konstantní hodnoty po celou dobu přípravy pokrmu. Nezbytný je i nepřilnavý povrch grilu. Výhodné je rozevření na 180 °, tím se dá vytvořit dvojnásobná plocha pro jednostranné grilování.