

Potřebujete nový tlakový hrnec? Víme, jak vybrat ten správný!

Vloženo: 06.10.2016 Reklamní sdělení

Tlakový hrnec neboli **papiňák** je v moderní kuchyni samozřejmostí. Anebo by alespoň měl být, protože výrazně urychluje vaření a zjednodušuje hospodyňkám život. Pokud vám starý dosloužil a ráda byste si pořídila nový, možná vás bohatá nabídka zaskočí. Vybrat tlakový hrnec sice není žádná věda, ale několik základních pravidel raději dodržujte. Chcete přece, aby vám nový pomocník opravdu pomáhal a nikoliv přidělal starosti... K rozhodujícím kritériím patří **cena, materiál, objem, speciální funkce a v neposlední řadě typ sporáku**.

Jaký materiál?

Nejběžnějším materiálem pro moderní [tlakové hrnce](#) je **neruzová ocel**. Někteří výrobci přidávají i jiné kovy, aby zdokonalili tepelné a vodivostní vlastnosti. Případně používají speciálně navržené materiály s keramickým povrchem. Raději se vyhněte tlakovým hrncům z [niklu](#) - ten má tendenci vyvolávat alergie.



Jaké funkce?

Naprostou samozřejmostí by mělo být **několik na sobě nezávislých pojistek**. Moderní tlakové hrnce jsou obecně velmi bezpečné, ale nikdy není od věci, když výrobce hrnce opatří pojistkami navíc. Nedílnou součástí [hrnce](#) by měl být vypínač pro vypouštění páry. Pokud si připlatíte, získáte také časovač vaření či nastavení tlaku.

Jaký objem?

Objem tlakového hrnce je častým kamenem úrazu. Je třeba si uvědomit, že se hrnec neplní až po okraj, což je do jisté míry matoucí. Budete-li v hrnci často vařit guláše, sáhněte po větším (6 litrů a více). Pro dušení masa a zeleniny jsou ideální menší papiňáky (kolem 4 litrů).



Na co si dát pozor?

Jak jsme již uvedli výše, podstatná je především bezpečnost. Dále pak kvalitní dílenské zpracování, se kterým souvisí životnost. Kvalitní a přitom cenově dostupné tlakové hrnce nabízí například Tescoma. Prohlédněte si [sady hrnců](#) a posuďte sami.