

# Remoska

Vloženo: 12.07.2020 Komerční sdělení



**Remoska** v poslední době zažívá veliký návrat. Jedná se o užitečný univerzální spotřebič do kuchyně, se kterým připravíte téměř jakýkoliv pokrm.

Remoska je zařízení, které dokonale nahrazuje tradiční troubu, protože se používá k pečení koláčů, masa, a dokonce i pizzy. Toto zařízení je dobrou alternativou pro lidi, kteří doma nemají troubu, a zároveň by se nechtěli vzdát přípravy domácích pokrmů s pečeným masem a dalších pečených pokrmů.

Kolik remoska stojí a co je třeba hledat před nákupem remosky? Níže uvádíme odpovědi na tyto a další otázky, které se týkají nákupu nové remosky nejen do vaší kuchyně.

Remoska není nic jiného než mini trouba, obvykle vyrobená z hliníku, která se používá k pečení masa, koláčů a dalších jiných pokrmů.

**Remoska je českým vynálezem** a skládá se z hliníkové misky s víkem, uvnitř je ohřívač a napájecí kabel. U dražších modelů remosek najdeme dva ohřívače, jeden namontovaný na spodní části zařízení a druhý těsně pod víkem. To umožňuje rovnoměrnější pečení v remosce.

**Remoska je ideální také pro domácnosti, kde není k dispozici elektrická nebo plynová trouba.** Pečení v remosce není složité a celý proces je podobný běžnému vaření a pečení. V obchodech najdete kulaté, oválné a obdélníkové výrobky a produkty podobné remosce (pečící pánve). V závislosti na tvaru a velikosti se kapacita remosky liší od 3 do 4 litrů.

Remosky vybavené dvěma ohřívači vám umožní rychleji připravovat pokrmy a také péct. Výkon remosky je obvykle 400 W až 650 W. Dva ohřívače nejen urychlují pečení, ale také umožňují rovnoměrné rozložení teploty uvnitř remosky.

Výhodou remosky je také to, že během vaření a pečení můžete sledovat samotný proces přípravy vašeho jídla, protože remoska je obvykle vybavena ve víku kulatým průřezem, kterým je dovnitř vidět. Díky tomu přesně víte, co se ve vaší remosce děje.

Podívejte se na podrobný [test remosek](#).

## Jakou remosku vybrat?

V obchodech najdete nejčastěji obdélníkovou, oválnou a podlouhlou remosku. Výběr tvaru zařízení

závisí hlavně na našich preferencích a na tom, jaké pokrmy budeme nejčastěji připravovat. Pro pečení tvarohového nebo jablečného koláče bude dobrý výběr obdélníkového tvaru remosky. Pokud připravujeme pizzu častěji nebo pečeme dort, lepší volba bude zakoupení kulaté remosky. Při pečení hlavně masa není tvar remosky pro vás důležitý.

## **Remoska a její funkce**

### **Jaké další funkce má remoska?**

Remoska je pokročilým zařízením nabízející řadu dalších funkcí. Co nám remoska nabízí kromě funkce pečení? Některé modely dostupné na trhu jsou vybaveny funkcí ohřevu nádobí ve speciální nádobě obsažené v sadě. Některá zařízení v sadě mají navíc další vložky, jako je gril či plech na pečení. Užitečnou funkcí může být také pečení v horkém vzduchu.

Dobrá remoska bude také vybavena indikátory, které informují o ukončení pečení a možnost automatického vypnutí po určité době pečení.

### **Cena remosky**

Remosky se prodávají obvykle za cenu kolem 2 000 Kč až 3 000 Kč s DPH. Můžete si zakoupit i remosky, které nejsou originální od značky Remoska. Ty se snaží značce Remoska konkurovat. Jmenují se pečící pánve. Jsou obvykle prodávány značkami ETA (např. ETA Pečenka), Sencor, Clatronic, Guzzanti a další.

### **Doporučené modely remosky**

V testech a recenzích nejčastěji vychází nejlépe tyto modely remosek od značky Remoska:

- Remoska R 22 Grand
- Remoska R 21F TC ORIGINAL
- Remoska R 22F Grand
- Remoska R 21 original

### **Dobré neoriginální „remosky“:**

- ETA Pečenka 0133 90000
- ETA Pečenka Max 0133 90010
- ETA Pečenka MINI 1133 90000
- ETA Festa 0161
- Clatronic PP 3570
- Guzzanti GZ 610

Pokud chcete zdravě smažit, podívejte se i na [test horkovzdušných fritéz](#).