Как выбрать блендер, расскажем о правильном выборе

Горловский Медиа Портал
15.05.19 12:59



В наше время без техники для кухни невозможно обойтись. Одним из часто используемых приборов в нашей семье является блендер. Когда он вышел из строя, мы оказались как без рук. Измельчение продуктов другими способами было недостаточным или не удовлетворяло нас, поэтому мы стали подыскивать хорошую модель, полностью отвечающую нашим запросам. Огромный выбор современных блендеров совсем не облегчал нам решения задачи. Он больше запутывал, чем помогал определиться с нужной моделью.

Приборы с множеством дополнительных функций стоили дорого, а качество этих моделей было под большим вопросом. Определить нужную модель помог интернет. Если будет интересен наш опыт, то рекомендуем эту статью как выбрать блендер https://obzortehniki.com/bytovaya-tehnika/blendery/kak-vybrat-blender . Приборы этого типа подразделяются на погружные и стационарные. Каждый вид отличается своими достоинствами, но и имеет ряд недостатков.

В первую очередь нас привлекла компактность и многофункциональность погружного блендера. Наша кухня не отличается большими размерами, поэтому это было именно то, что нам нужно. Его легко очищать, а замена насадок занимает всего несколько секунд. Все элементы устройства надежно защищены корпусом. Это позволяет обеспечить длительный срок эксплуатации и безопасность использования. Минусов у этой модели тоже было предостаточно. Прибор нужно постоянно держать в руке. При измельчении продуктов нужно постоянно находится возле блендера и контролировать процесс. Неосторожное обращение с погружным прибором будет чревато уборкой всей кухни, так как любое неосторожное движение может привести к разбрызгиванию продуктов по окружающим поверхностям. Цена таких блендеров довольно высокая.

Стационарный блендер занимает больше места, но стоимость его значительно ниже. Функциональность такой модели приятно порадовала нас. Автономность работы блендера стала не менее важным преимуществом. Готовя одно блюдо, можно поручить этой кухонной технике измельчать продукты для другого. Физических усилий при использовании прибора не требуется совсем. Все емкости оснащены герметичной крышкой, что станет надежным препятствием для попадания части продуктов на столы или пол. Недостатки у этого прибора тоже имеются, хоть их и значительно меньше, чем у погружной модели. Нужно выделить достаточное количество места для установки этой техники. Свежее мясо и овощи измельчаются намного хуже. Разделение на небольшие порции тоже может вызвать сложности.

При выборе блендера также нужно обращать внимание на такие аспекты:

- мощность прибора,
- материал корпуса и насадок,
- вид питания,
- наличие скоростных режимов,
- материал чаши (для стационарных моделей).

Для бытовых задач вполне подойдет погружное устройство с мощностью до 450 Вт, а

для измельчения орехов или льда нужно брать не менее прибор с мощностью 800 Вт. Профессиональные модели нас не интересовали, поэтому мы их даже не брали в расчет. Стационарную модель можно смело брать и до 2000 Вт. Погружные приборы работают в 3-х скоростных режимах, среди которых нужно выделить:

- стандартный,
- турборежим,
- импульсный.

Стационарные модели подбираются согласно нуждам семьи. В целом для стандартных блюд вполне достаточно моделей с 4-мя скоростными режимами. Если готовить много и часто, лучше подобрать модели с наличием турборежима и импульсного режима.

Посовещавшись, мы приняли решение взять стационарную модель, которая справляется с большим объемом задач. Не всегда имеется время уделять внимание измельчающей технике, поэтому для нашей семьи это был самый оптимальный выбор.