

Kupujeme kuchyňského robota



Robot dobře robotuje?

V dnešní době je možné pořídit si kuchyňské pomocníky s mnoha různými nastavci. Je otázkou, nakolik je využijete. Možná už máte nakoupené menší domácí spotřebiče, a tak vám další šlehač nebo miska na mixování nepřinesou nic nového.

Než se tedy vydáte na nákup, **rozmyslete si, k čemu budete nový spotřebič využívat**. Jak často vám bude pomáhat. Kolik místa mu můžete v kuchyni nebo spízi obětovat. Jaké suroviny s ním budete připravovat. A v neposlední řadě i to, kolik úspor chcete při nákupu obětovat.

Je z čeho vybírat

Tyčové mixéry jsou nejjednoduššími výrobky, které lze koupit. Jsou snadno rozebíratelné a nezaberou moc místa. Jednoduše se ovládají a čistí, nenáročné je také jejich skladování. Používají se jako ponorné mixéry pro rozsekání polévek, kaší, ovocných i zeleninových směsí. Tyčový mixér může obsahovat také příslušenství – obvykle metlu ke šlehání, misku a nůž na sekání (chopper). Na trhu jsou ovšem i výrobky, na které lze připojit třeba mlýnek a další multifunkční nástroje. Tyčové mixéry jsou určeny pro krátké mixování, mohou se tedy rychleji přehřívat. Jejich nevýhodou je také nutnost držet během mixování tlačítko, což může být pro mnoho lidí nepohodlné.

Obdobou je ruční mixér. Nejčastěji je vybavený dvěma druhy metliček – na zadělávání a šlehání. Některé výrobky nabízejí misku, ke které lze mixér přidělat. Díky tomu není potřeba držet během šlehání. Lze ho

snadno rozebrat, vyčistit i uskladnit. Nenabízí ovšem tak velký výkon jako větší robotické mixéry. Využijete ho tedy pro přípravu řidších těst, šlehání vajec, šlehačky a krémů na dezerty.

Smoothie mixér je určený **pro přípravu ovocných a zeleninových koktejlů**. Připomíná zmenšený stolní mixér, ale jeho použití není univerzální. Čepele jsou umístěné v základně mixéru, případně ve víku, kterým se nádoba šroubuje na přístroj. Je dodáván se speciálními nádobami, ve kterých se smoothie nejen připravuje, ale také přenáší a konzumuje. Obdobou je nutriční mixér, který má oproti smoothie mixéru vyšší výkon. Můžete v něm pohodlně rozmixovat kromě ovoce a zeleniny také oříšky, obiloviny a semínka. Také nádoba na přípravu bývá větší, někteří výrobci nabízí nádoby, v nichž lze hotový koktejl přenášet.

Sekáčky a drtiče (choppery) jsou velmi oblíbeným domácím pomocníkem. **Díky nim pohodlně nasekáme cibuli, tvrdou zeleninu, rozmixujeme ovoce, rozsekáme ořechy, semínka i led.** Pokud se chystáte sekat led a tvrdé plody, vybírejte mixér s výkonem nad 300 kW. Vhodnější jsou také sekáčky a drtiče se čtyřmi čepelemi. Některé výrobky nabízí i zvláštní šlehačací disk na výrobu majonézy. Menší nádoba limituje množství připravovaných surovin, což nemusí být výhodné pro početnější rodiny! Bývá vyrobena z plastu, dražší výrobky nabízí i skleněné nádoby. Obvykle je možné umývat je v myčce.

Stolní mixér je multifunkční pomocník, který nabízí univerzální použití – připravíte s ním smoothie, umixujete těsto, omáčky, polévky, rozdrtíte ovoce, zeleninu i oříšky. Silnější stolní mixéry zvládnou rozmixovat led. Nevýhodou jsou velké rozměry. Není možné je zcela rozebrat, takže zaberou v kuchyni více místa. Stolní mixéry bývají sice nákladnější na pořízení, zato mohou obsáhnout funkce několika dalších kuchyňských pomocníků.

Také nabízejí šikovné bonusové funkce – například možnost nastavit čas, po jakou dobu se budou suroviny mixovat, dokážou se automaticky vypnout nebo mají ochranu přehřátí motoru. Nádoby stolního mixéru jsou větší než u sekáčků či smoothie mixérů. Bez problémů tedy připravíte více porcí najednou. To oceníte u rodinného oběda. Jestliže chcete opravdu top výrobek, porozhlédněte se mezi vakuovými stolními mixéry. Ty jsou stále ještě novinkou – při mixování se odstraní vzduch z nádoby, a tím se eliminuje ztráta vitamínů a živin, zároveň se snižuje růst mikroorganismů.

Polévkovary ještě nejsou v našich domácnostech tak zabydlené jako výše zmínění pomocníci. **Ušetří čas při přípravě polévek, vývarů, omáček, kaší, dětských přesnídávek, smoothie, ale také při zavařování.** Odpadá totiž nutnost míchání a hlídání, zda se připravovaný pokrm nepřipaluje nebo zda nepřekypěl. Možnost mixování se dá regulovat, takže hotový pokrm může být celý rozmixovaný, ale také s kousky. Přednastavené programy usnadňují přípravu jednotlivých pokrmů. Dražší výrobky nabízí dokonce i možnost vytvořit v polévkovaru domácí zmrzlinu! Pokud máte už hotový pokrm, díky speciálnímu programu ho můžete v polévkovaru rovnoměrně prohřát.

Nejvyšší kategorií kuchyňských pomocníků jsou tzv. food procesory. Plast je nahrazený nerezem, což zaručuje větší sílu i životnost. Jedná se o univerzálního parťáka, který vám pomůže při přípravě jídel od A do Z. Obsahuje několik různých nádob a pestré příslušenství, které se nasazuje na základnu. **Food procesor může tedy šlehat, mixovat, sekat, odšťavňovat, ale také mlít maso, strouhat strouhanku.** Některé výrobky nabízí zajímavé vychytávky – třeba nástavec na krájení hranolek nebo plnění jitrniček!

Dávno pryč jsou doby, kdy jediný pohyb metly byl kolem osy. Dnes je možné sehnat výrobky s eliptickým nebo kruhovým mícháním. Pořizovací cena food procesorů je sice vyšší, ale snadno nahradí většinu výše popsaných spotřebičů. Food procesory je výhodnější nechat sestavené v kuchyni, proto je třeba, abyste na ně měli dostatek místa. Jakmile je nutné přenášet je z místa na místo, většinou skončí zaprášené a nevyužívané.

Jak se vyznat v názvosloví?

Příkon: určuje spotřebu elektrické energie a má vliv na výkon spotřebiče! Skutečně výkonné stolní mixéry by neměly mít příkon nižší než 1000 kW.

Otáčky: určují, kolikrát se nůž v mixéru otočí za 1 minutu. Údaj napovídá, jak rychle a snadno se připravované suroviny rozmělní. Odborníci doporučují nepořizovat výrobky pod hranicí 11 000 ot/min.

O co ještě se zajímat?

Dnešní doba klade vysoké nároky na čas. Chceme mít všechno rychle uvařené, uklizené. Proto se už při nakupování soustředte na to, zda je možné jednotlivé části robota omývat v myčce. Ušetříte totiž spoustu energie, času i vody mytím nástavců v ruce.