

Нужна? Значит, Вы отличная хозяйка (или хозяин?) и придти к Вам на обед – это очень заманчиво. А не подскажете, какую модель предпочесть? Ведь объем мини-печи бывает самый разный. Опросами доказано, что обычно пользуются популярностью средние печки, но если Вы хотите печь пироги, то нужно учесть, что в мини-печах большего объема они пропекаются лучше.



Именно внутреннее покрытие мини-печи - «Durastone» - стойко к царапинам, очистителям и высоким температурам, что гарантирует долгую службу изделию, простоту очистки и гигиеничность. Для равномерного распределения нагрева в печи применяется вентилятор или конвекция. При наличии такой функции, как конвенция, время приготовления пищи сокращается на 20-50%.

Если Вы хотите, чтобы Ваша пища по вкусу напоминала еду из духовки, возьмите печь с двумя нагревательными элементами: верхним и нижним, но тогда уж без конвекции. В некоторых мини-печах встречается функция размораживания продуктов. А еще бывают мини-печи, у которых съемная верхняя крышка, то есть Вы одновременно приобретаете своего рода мини-мангал, и в этом случае используете печь только с нижним нагревательным элементом.

Очень удобная опция - таймер для программирования времени приготовления с автоматическим отключением и сигналом окончания приготовления пищи - это экономит время и позволяет не волноваться о том, что обед переварится или останется сырым. Из других функций мини-печей можно отметить такие, как наличие съемного поддона для крошек, внутреннего освещения при закрытой двери, что помогает следить за процессом готовки, наличие решетки для жарки и поддона для пиццы.

О, чуть было не забыли о вертеле для приготовления цыпленка-гриль. Моделей много, и внешний вид у них разный, тут уж дело вкуса. На тему «Это интересно» - бывает также мини-печь – ротоконвектомат, позволяющая выпекать широкий ассортимент качественных хлебобулочных и кондитерских изделий. В мини-печах для небольших хлебопекарен отлично решается вопрос привлекательности внешнего вида мелкоштучных изделий – в такой печке получаются удивительно вкусные и красивые бублики, пиццы, лаваш.

В начале статьи стоял вопрос: зачем нам мини-печь. Ответ ясен: мы варим в ней обед, печем хлеб, жарим мясо, делаем цыпленка на вертеле, пиццу, выпекаем лаваш и пироги, размораживаем продукты... И печка с таймером сообщает нам, когда все это готово, и когда можно приступать к трапезе. Неужели Вам мало всех этих качеств, и Вы все еще сомневаетесь в необходимости покупки?