## Обзор моделей бытовой техники: хлебопечка, мультиварка, медленноварка

## Мультиварка element El'Chef IH FWA03IHB

Мультиварка element El'Chef IH FWA03IHBR – воплощение функциональности в эффектной оболочке. Производитель постарался совместить в приборе востребованные программы, необходимые для комфортного использования функции, качественные материалы, экономичный индукционный нагрев и современный дизайн.

Режимы

Мультиварка имеет 15 программ, большинство из которых на данный момент являются обязательным минимумом для среднеценовой модели: Крупа, Суп, Плов, Выпечка, Десерты, Напитки, Йогурт и другие. В программе Крупа предусмотрено на выбор 3 режима для разной консистенции и степени рассыпчатости: Мягкая – классический вариант для каш, Сбалансированная – позволяет получить идеальный рис для суши и роллов, Рассыпчатая – рекомендовано использовать для приготовления гарниров. Время и температура для каждого режима подбирается автоматически. В программе для разогрева детского питания (Детский) предоставлено на выбор 3 температурных режима, наиболее оптимальных для разных возрастов.

Помимо автоматических, есть и ручные настройки. Во всех программах, кроме Молочная каша, Крупа, Детский, пользователю доступна регулировка времени. Присутствует Мультиповар, позволяющий приготовить блюдо по самостоятельно заданным параметрам. Диапазон температур варьируется от 35°С до 130°С с шагом в 1°С и времени от 10 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту.

Чаша

Чаша выполнена из сплава нержавеющей стали с добавлением алюминия, повышающего теплопроводность металла. Тефлоновое антипригарное покрытие позволяет не использовать жиров и масел при работе мультиварки. Номинальный объём чаши составляет 4 литров, фактический – 3 литра, что подтверждает внутренняя разметка чаши с делением 0,5 литра.

Дополнительные функции

Наличие функции Таймер позволяет отложить начало приготовления на срок до 24 часов. Данная опция доступна в 12 программах.

Так же модель оборудована такими полезными функциями как автоподогрев блюд при температуре 70-75°С на протяжение 8 часов, разогрев блюд при температуре 75-80°С с последующим поддержанием тепла в течение 1 часа, защита от детей, блокирующая кнопки от незапланированного нажатия, защита от перегрева.

Нагрев

В данной модели используется индукционный нагрев. Основным отличием такого нагрева от привычного термического является отсутствие нагревательного элемента. Нагрев происходит бесконтактно, путём создания переменного магнитного поля вокруг чаши, выполненной из токопроводящего сплава. При использовании мультиварки это даёт следующие преимущества: более быстрый нагрев чаши и её содержимого, существенная экономия электроэнергии, мгновенная остановка подогрева, что не позволяет высыхать уже готовым блюдам. Мощность при работе может достигать 1200 Вт. Электромагнитная катушка, максимально большая среди известных моделей, позволяет производить нагрев в разы быстрее.

Управление

По центру крышки расположена панель управления, состоящая из ЖК-дисплея с подсветкой и восьми сенсорных кнопок. Срабатывание каждой кнопки сопровождается звуковым сигналом. На дисплее отображается выбранный режим, оставшееся время, выставленные параметры температуры и времени, таймер отложенного старта.

Корпус

С первого взгляда мультиварка element El'Chef IH FWA03IHBR создает впечатление дорогого, стильного и высококачественного оборудования и делает это вполне оправдано. Корпус из термостойкого пластика с металлическими вставками выполнен в тёплой кофейной цветовой гамме. Формы корпуса мягкие, округлые, без острых углов. Крышка оснащена ручкой для переноски и кнопкой для открывания, расположенной на переднем плане. Мультиварка оснащена съёмными внутренней крышкой и паровым клапаном. Размеры прибора: 260х230х360 мм / ШхВхГ, вес 6,2 кг.

Комплектация

Комплектация является одним из слабых мест данной модели. Она крайне скудная, не предоставляется ничего, кроме обязательного даже для бюджетных моделей стандартного набора. В поставке с прибором можно найти мерный стакан, пластиковую лопатку и контейнер для приготовления на пару. Для модели такого класса определенно не достаёт стаканов для йогурта, кулинарной книги, щипцов для извлечения и переноса чаши.

Заключение

Мультиварка element El'Chef IH FWA03IHBR способна стать стильным и функциональным украшением любой кухни. Индукционный нагрев, качество сборки и комплектующих, эффектный внешний вид, именитый швейцарский производитель – эти качества помогут не оставить модель без внимания покупателей. Единственным препятствием может стать стоимость, значительно выходящая за рамки среднего сегмента.

## Хлебопечка Gorenje BM1600WG

Хлебопечка Gorenje BM1600WG от словенского производителя способна составить серьёзную конкуренцию более популярным на российском рынке брендам. Модель имеет поистине впечатляющие характеристики: 16 режимов с функцией сохранения двух собственных рецептов, максимальный вес выпечки – 1600 грамм, высокая мощность 850 Вт и, наконец, стильный металлический корпус.

Программы работы

Среди 16 программ 5 предназначены для приготовления хлеба: сладкого, классического, французского, цельнозернового и безглютенового видов. Все режимы включают этапы замешивания, подъёма и выпечки. Дополнительные ингредиенты добавляются по звуковому сигналу. Для ускоренного выпекания есть программа Быстрая выпечка и ещё более короткая Экспресс-выпечка. Программа Торт включает только выпекание готового теста. Программы Замешивание и Тесто для пасты просто смешивают муку с другими компонентами. Программа Тесто замешивает и поднимает тесто, которое можно использовать для других блюд. Кроме этого, присутствуют программы Выпекание, Джем и Йогурт. В программе Выпекание возможно регулирование времени приготовления.

Отличительная черта Gorenje BM1600WG – 2 программы Домашний хлеб. Пользователю доступно задавать и сохранять собственные параметры для всех этапов замеса, поднятия и выпекания хлеба.

Так же заслуживает внимания вес готового изделия. Хлебопечка выпекает 3 размера: 1125, 1350 и 1600 грамм. Испечённого за один раз хлеба достаточно для семьи из 5-6 человек. Можно выбрать степень поджаривания хлеба из трёх вариантов: от светлой до темной корочки.

Отложенный старт и подогрев

Функция отложенного старта позволяет отсрочить запуск выпечки на срок до 15 часов. Функция подогрева готового продукта запускается автоматически после окончания приготовления. Продолжительность режима подогрева 1 час.

Управление

Управление, характерное для большинства хлебопечек, достаточно понятно и не вызывает затруднений. Осуществляется восемью кнопками. На небольшом монохромным ЖК-дисплее отображается номер выбранной программы, время приготовления, таймер отложенного старта, индикация выбранного веса и вида корочки. Вокруг дисплея присутствуют подписи всех этих деталей. В нижней части крышки расположен пронумерованных список программ.

Корпус

Модель выполнена в стильном корпусе из нержавеющей стали. В крышке предусмотрено смотровое окно, что позволяет наблюдать за процессом замеса и выпекания хлеба. Размеры прибора: 268х307х410 мм / ШхВхГ, вес 7,2 кг.

Комплектация

Комплектация стандартная. Вместе с хлебопечкой поставляются форма для выпечки, лопасть, крюк для извлечения лопасти, мерный стакан, мерная ложка, книга рецептов.

Заключение

Хлебопечка Gorenje BM1600WG – неплохое сочетание цена – качество. За лаконичным внешним видом скрывается широкий функционал. Модель предоставляет достаточное количество автоматических программ и позволяет создавать новые. Благодаря высокой мощности она способна без труда выпекать буханки весом до 1600 грамм а также работать в режиме Экспресс-выпечки. Хлебопечка Gorenje BM1600WG – хороший выбор для большой семьи за умеренную цену.

## Медленноварка Steba SV 200

Медленноварка Steba SV 200 продолжает линейку оборудования Су вид (Sous vide) от немецкого производителя Steba. Объём встроенной чаши увеличен до 12,5 литров, точность настройки температуры доведена до 0,1°С, предусмотрен вентилятор для охлаждения корпуса.

Режимы

Технология Су вид (Sous vide) предназначена для замедленного приготовления продуктов, запечатанных в вакуумные пакеты при средней температуре 55-65°С, зафиксированной вплоть до 0,1°С, на современной «водяной бане». Такой способ максимально возможно сохраняет вкусовые качества продуктов и их полезные свойства. Кроме того, процесс практически не требует вмешательства из вне, благодаря чему неправильно приготовить что-либо практически невозможно.

Модель Steba SV 200 позволяет выставлять температуру в диапазоне от 5°С до 99°С и время – от 5 минут до 99 часов с шагом в 1 минуту. Погрешность температуры увеличивается пропорционально: до 65°С погрешность составляет +1°С, а выше 70°С – 2-3°С.

Чаша

Встроенная чаша из нержавеющей стали рассчитана на 12,5 литров и позволяет одновременно приготовить 50 порций готового к употреблению продукта. Чаша имеет антибактериальное покрытие. Внутри нанесена шкала с отметкой минимального и максимального заполнения водой.

Дополнительные функции

Медленноварка Steba SV 200 оснащена автоматическим контролем уровня воды. В случае резкого уменьшения прибор отключился самостоятельно и заблокируется до момента добавления недостающего количества воды.

Нагрев

Нагрев воды осуществляется при помощи тэна. Мощность модели 800 Вт. При использовании холодной воды потребуется порядка 25-30 минут на её нагрев, что значительно удлиняет процесс приготовления. В качестве альтернативы, согласно инструкции, заливать в чашу можно и теплую водопроводную воду.

Управление

Панель управления расположена справа от крышки. Состоит из ЖК-дисплея с подсветкой и пяти кнопок управления. На дисплее отражается температура текущая и заданная, таймер приготовления.

Корпус

Выполнена в металлическом корпусе из нержавеющей стали со съёмной крышкой. Предусмотрены прорезиненной ножки, предотвращающие скольжение. По бокам присутствуют выемки для рук, облегчающие перемещение прибора. Размеры прибора: 415х285х270 мм / ШхВхГ, вес 6,6 кг.

Комплектация

В комплекте предусмотрен поддон с ручками, который устанавливается на дно чаши и позволяет без труда доставать более тяжелые грузы. Модель не оснащена решеткой для удобной загрузки сразу нескольких пакетов. Кулинарной книги также нет, примерное время приготовления и общие рекомендации для разных видов продуктов приведены в инструкции.

Заключение

Медленноварка Steba SV 200 переносит профессиональные технологии из ресторанов на кухню своего владельца. Благодаря вместительный чаше позволяет приготовить одновременно обед на большую группу людей или обеспечить запас готовых продуктов на несколько дней вперёд. В эпоху погони за здоровым питанием эта модель несомненно найдёт «своего» покупателя. Но все же очень высокая стоимость новинки делает её недоступной для широких масс.