Philipsi kuumaõhufritüüri arvustus

4 aastat tagasi - 10.10.2022 Autor: AM

(Sisuturundus)

Philips reklaamib oma kuumaõhu fritüüri tooteid slooganiga: “maksimaalne maitse, minimaalselt rasva”. Kuumaõhu fritüüri eesmärgiks on küpsetada toitu kuuma õhuga ning minimaalse rasvaga. Philips kuumaõhu fritüüridel ei ole vaja lisada täiendatavat rasvainet, kuuma õhu liikumine masinas aitab küpsetada ja aurutada toitu võrdselt igas suunas. Valminud toit on tervislikum ning mahlasem kui ahjus küpsetatud.

Mitmekesise toidu valmistamine aitab säilitada tervislikku toitumist ning vähendada kalorite üleliigset tarbimist. Õli hind on viimase aasta jooksul tõusnud peaaegu kahekordseks ning kuumaõhu fritüür aitab kokku hoida nii toiduainete soetamiselt kui ka energiakulult.

Käesoleva arvustuse teemaks on Philipsi Airfryer XXL, mis on turul üks müüdumaid ning hinnatumaid. Kõrgtehnoloogiline kuumaõhu fritüür on oma turu lipulaev ning tänu oma mitmekülgsele kasutusvõimalustele populaarseid omade seas.

Rasvaeemaldus funktsioon - masinal on spetsiaalne rasvaeemaldus- ja kogumistehnoloogia, mis võimaldab eemaldada võimalikult maksimaalselt rasvase ülejäägi. Kogu rasv kogutakse korvi alumisse kihti, kus saab selle eemaldada lihtsa vaevaga. Lisaks rasvale saab kokku koguda ka kõik üleliigsed toidu küpsetamisel tekkivad vedelikud. Puhta toidu loomisel tuleb eeldada, et rasva eemaldumisega ei kahane toidu väärtus ning maitse. Airfryeri puhul säilivad aga kõik vajalikud toiduomadused ning maitse intensiivistub.

Suuremahuline ja mugav kasutus - antud kuumaõhu grillis saab küpsetada peresuuruseid portsjoneid ehk masinasse mahub nii terve kana kui ka üle 1 kg friikartuleid. Suurte portsjonite puhul tuleb aga ka vastavalt sättida programm, sest nende küpsetamiseks kulub rohkem aega kuid temperatuur võiks olla siiski madalam. Näiteks võib tuua täidetud terve kana, mille lisandiks ning maitse andmiseks on kana sisse pandud pähkleid, köögiviljasegusid ning vilju. Madalamal temperatuuril ning pika aja vältel küpsetatud kana jääb mahlane ning täidiseks pandud segu aitab maitsestada paremini liha ka seestpoolt.

Äpp kui retseptiraamat

Philips pakub lisaks seadmele ka retsepte ja seda äpi vahendusel. Tavalises ahjus tehtavad toidud on lihtne valmistada kui veebist välja kaevata retsepte. Kuid kuna kuumaõhu fritüüris küpsetamine vajab veidi retsepti korrigeerimist, pakub Philips otse oma äpi kaudu retsepte just nende seadmetes valmistamiseks. Nutri-U äpp on saadaval nii Google Play Store kui ka Apple Store lehel ning aktiivne 22-s riigis. Äpi alla laadimise korral tuleb lihtsalt avada rakendus ning valida endale sobiv retsept, mida proovima hakata.

Nõudepesumasina kindel puhastus

Airfryer pakub ideaalset võimalust oma masina hooldamiseks ning kiireks puhastamiseks. Kõik eemaldatavad osad on nõudepesumasina kindlad ning lihtsasti puhastatavad. Nakkumiskindel pind aitab vältida tugevat mustust ning kergema mustuse eemaldamiseks piisav kuuma veega pesemisest või nõudepesumasinas pesemisest.

Eelsätestatud programmid teevad elu lihtsaks

Viis eelmääratud programmi aitavad teha söögitegemise lihtsamast lihtsamaks. Philips Premium XXL võimaldab küpsetada alates lihast kui magustoitudeni kõiki soovitud roogasid. Automaatsete programmide kasutamisel sätestab masin ise temperatuuri ning taimeri. Kiiresti valmivad road on võimalik valmistada ka ise DIY põhjal, kus ekraanilt on võimalik vajada sulle sobiv temperatuur ning aeg.

Asenda mikrolaineahi ning röster uue Airfryeriga

Erinevad soojendus kui ka röstimisvõimalused sobivad ideaalselt toidu soojendamiseks ning ka saia röstimiseks. Mitmete masinate asendamine just Airfryeriga võimaldab köögis kokku hoida tööpinna arvelt ning vähendada energiakulu.

Ainuke miinus - maksimaalne maht

Isegi kui tegemist on XXL mõõdus masinaga, võib ka sel puhul jääda ruumist vajaka. Sel puhul tuleks appi siiski võtta ahi, kus suuremaid portsjoneid küpsetada. Tööstuslikke masinaid on samuti võimalik soetada, kuid need ei anna kahjuks võrrelda enam imelise Philips Premium Airfryer XXL-ga.

- Uudised

- Sisuturundus

Pilt

