Автор: Hurad
30.11.2008 00:54 -

Аэрогриль готовит только потоками горячего воздуха, которые циркулируют вокруг приготавливаемого блюда. Таким образом, продукты готовятся без использования активных термопроводящих сред (таких как масло или свиной жир). Следовательно, в продуктах сохраняются полезные микроэлементы, не образуются вредные подгоревшие образования, канцерогены.

Пища, приготовленная в аэрогриле, легче усваивается организмом и является диетической. В отличие от микроволновых печей, в аэрогриле нет излучателя высокочастотных волн, имеющих негативное влияние на организм человека.

Аэрогриль - это совершенная технология, воплощенная в идельной форме, новое поколение бытовой техники, которое далеко опередило все существующие приборы для кухни!

Аэрогриль - это уникальный прибор, который готовит только вихревыми потоками чистого горячего воздуха, в результате чего достигается эффект русской печи!

Аэрогриль - это универсальный и очень простой помошник любой хозяйки на каждый день, который быстро и вкусно приготовит любое блюдо русской и мировой кухни!

Преимущества модели Hotter HX-1057 Elite:

- Электронное управление (более современный дизайн, удобен в управлении и уходе)
- Таймер на 24 часа
- 3 скорости конвекции
- Крышка на кронштейне (модели с крышкой на кронштейне более удобны и безопасны в эксплуатации)
- Автоматический режим разогрева пищи

- Рабочий объем: 10 - 14 л.
- Производство: Великобритания(!)

Комплектация:

- набор из 3-х решеток
- кольцо увеличитель
- набор из шампуров
- сетчатый протвень
- щипцы-ухваты
- подставка для крышки

Любой аэрогриль Hotter отвечает следующим принципам и потребностям современного человека:

Полезное и здоровое питание:

- сохраняются витамины и микроэлементы
- можно готовить без жира и забыть про холестерин и канцерогены
- снижается аллергенность продуктов - этот уникальный факт был доказан в результате исследования, проведенного Аллергологическим центром реабилитации детей и подростков о чем было составлено Заключение Аллергологического центра.

Экономия времени и сил:

- одновременно готовит несколько блюд
- готовит без участия и контроля хозяйки - работает по выбранному режиму, выключает себя сам и сообщает об этом звонком
- избавляет от необходимости мыть плиту, жирные сковородки и кастрюли

Надежность:

- простота конструкции и английское качество
- снабжен стабилизатором, защищающим от перепадов напряжения
- срок эксплуатации – 10 лет

Экономичность – потребляет меньше электроэнергии, чем утюг или чайник!

Компактность и легкость – весит 8 кг, удобен для перевозки.

Универсальность - готовит все и в любой посуде (кроме пластиковой и деревянной): жарит на решетке, в любой посуде, жарит во фритюре, жарит шашлык, готовит домашнюю ветчину, варит каши, супы, тушит овощи, томит как русская печь, делает горячее и холодное копчение, размораживает, подогревает готовые блюда, поднимает тесто, стерилизует домашние заготовки, варит варенье прямо в банках, сушит зелень, фрукты, грибы и ягоды, делает йогурт, топит сало, варит глинтвейн, жарит семечки, орехи, кофе, поддерживает продукты в подогретом состоянии до 24 часов и много другое!

Портативность - аэрогриль можно использовать на даче так же, как и на домашней кухне. Аэрогриль можно поставить в дачном помещении или на улице, разместив его на любой ровной поверхности. Основным достоинством аэрогриля для дачи является его защищенность от перепадов напряжения. К тому же, аэрогриль идеально сушит грибы и зелень, а также стерилизует домашние заготовки.

Возможность копчения - аэрогриль это единственный бытовой прибор, который позволяет коптить холодным и горячим способом дома. Для получения максимально качественного копчения на дно аэрогриля надо насыпать ольховой стружки (обычно продается в фирменных отделах Hotter) или смазать продукт коптильным препаратом.

Антиалиргенные свойства - аэрогриль готовит только потоками горячего воздуха, которые циркулируют вокруг приготавливаемого блюда. Таким образом, продукты готовятся без использования активных термопроводящих сред (таких как масло или свиной жир). Следовательно, в продуктах сохраняются полезные микроэлементы, не образуются вредные подгоревшие образования, канцерогены. Пища, приготовленная в аэрогриле, легче усваивается организмом и является диетической.