

Аэрогриль



Этот прибор был изобретен в середине 80-х годов в США под названием convection oven («конвекционная печь»). Он должен был придти на смену большому количеству кухонной техники, предназначено для тех людей, которые предпочитают здоровое и диетическое питание.

Слово «аэрогриль» придумано в 1996 году петербургской компанией «Семь холмов» (дистрибьютором компании «Hotter» в СНГ) и с тех пор стало на российском рынке нарицательным обозначением конвекционных печей этого типа. В английском языке выражение «aero grill» имеет другое значение, так называют решётку радиатора автомобиля.

Конструкция и принцип работы аэрогриля.

- **Аэрогриль — это разновидность конвекционной печи.**
- **Состоит аэрогриль из круглой колбы из стекла на пластиковой подставке и специальной крышки со встроенным нагревательным элементом и вентилятором. Горячий воздух поступает по всем направлениям чаши сверху вниз, а затем снизу вверх к вентилятору. Таким образом, создаются вихревые воздушные потоки, в которых и готовится пища. В зависимости от модели интенсивность вихревого потока может быть постоянной, либо иметь несколько режимов.**
- **Принцип работы аэрогриля - равномерная циркуляция нагретого сухого воздуха.**

В аэрогрилях можно устанавливать необходимую температуру в пределах 60-260 градусов, а так же – скорость воздушных потоков, чтобы не пересушить продукты. Аэрогриль готовит без масла и жиров, то есть, он незаменим для людей, придерживающихся здорового образа жизни.



Достоинства и недостатки:

Достоинства:

- Возможно приготовление без масла и жира.
- Пища нагревается равномерно и практически не пригорает;
- Отключение прибора происходит по таймеру и процесс готовки не требует присутствия на кухне;
- Некоторые блюда в аэрогриле готовятся заметно лучше, чем другими способами;
- Для приготовления подходит практически любая посуда.

Недостатки

- Сравнительно малый объём;
- Более длительное по сравнению с плитой время варки;
- Высокий расход электроэнергии;
- Одним из самых важных недостатков можно отметить сильный нагрев стеклянной колбы, что может стать опасным, если в доме есть маленькие дети.
- Необходимость выделения отдельного жаропрочного места на кухне.

Использование:

- **С помощью аэрогриля можно жарить мясо, запекать, делать выпечку, стерилизовать банки, обжаривать семечки, сушить фрукты и ягоды, разогревать готовую пищу.**
- **Внутри колбы можно помещать посуду из любого термостойкого материала, благодаря чему можно готовить первые блюда, каши и жаркое в горшочках.**