

Никто не станет отрицать, что электромясорубка является действительно надежным помощником на кухне. Потихоньку она вытесняет оттуда свою предшественницу – механическую мясорубку. Ведь качественная электромясорубка позволяет перекрутить в фарш мясо без предварительной обработки: нет необходимости удалять плену (только если вы не являетесь гурманом, и плева не окажет влияния на ваши вкусовые рецепторы).



Советуем начать поиски с мясорубок Kenwood. [Вот](#), к примеру, электромясорубка Kenwood, которая позволит решать любые задачи на кухне. Открывайте каталог по ссылке и давайте разбираться с параметрами электромясорубок.

Многие модели справляются даже с мелкими костями, но это совсем не означает, что нет необходимости извлекать их из мяса. Если при покупке аппарата вам настойчиво напоминают о том, что ЭТА мясорубка может измельчить кости, помните – это рекламный прием. Это говорит о том, что у данной модели электромясорубки установлен мощный мотор. Но нужен ли вам именно такой мощный механизм? Ведь за каждый ватт мощности с вас на кассе снимут лишний рубль. Вот мы и подошли к самому важному показателю электромясорубки.

Мощность.

В настоящее время можно условно разделить все мясорубки на три диапазона мощностей (номинальных): до 450Вт, 450-500Вт и свыше 500Вт.

Обратите внимание, что очень часто производитель указывает только так называемую мощность блокировки вала и реже – номинальную. Делается это опять же в рекламных целях. Покупателя пытаются прельстить более высокой заявленной мощностью. А то, что мощность блокировки вала – это такая нагрузка, с которой электродвигатель мясорубки может работать кратковременно, производитель не упоминает.

Если заставить ваш агрегат работать с такой нагрузкой, то в лучшем случае мясорубка отключится при помощи защитного устройства от перегрузки (если оно есть), а в худшем – вы отправитесь за новой мясорубкой. А вот номинальная мощность – это идеальный режим работы мясорубки, который не приведет к преждевременному выходу из строя.

Производительность.

Это второй рекламный трюк производителя данного вида товаров. На упаковке, а также на самой мясорубке указывают ее производительность при максимальной мощности, т.е. мощности блокировки вала. Приняты четыре градации производительности в кг/мин: 1-1,5, 1,5-2,0, 2-3, свыше трех килограмм.

Реальные цифры вы получите, разделив указанные числа на три. К тому же производитель указывает производительность не только при мощности блокировки вала, но и при условии ИДЕАЛЬНОЙ подготовки мяса: освобождено от пленки, порезано на мелкие кусочки. Практически полуфабрикат фарша.

Самозатачивающиеся ножи.

Не бывает в мясорубках самозатачивающихся ножей. Хотя бы потому, что для их самозатачивания необходим абразивный агент, которого в мясе, к счастью, нет. Ну, если не считать костей. Если речь идет о таких ножах, то просто изготовитель применил в производстве ножей высококачественную сталь и передовые методы обработки и заточки ножей. Так что это можно назвать ложью во благо. Такие ножи действительно прослужат очень и очень долго. Действительно качественный нож переживет даже саму мясорубку. Как правило, быстрее выходят из строя другие детали прибора, а нож еще сохраняет всю остроту.

Обратив внимание на три вышеперечисленных фактора при покупке, вы сможете выбрать себе достойного помощника на кухне.