

Можно ли представить современную кухню без техники? Электрические чайники, блендеры, миксеры и множество других бытовых «мелочей», которые значительно облегчают жизнь хозяйке, занимают места в первых рядах кухонных приоритетов. Представить страшно, что буквально пару десятилетий назад, классикой «кухонного жанра» были ручные мясорубки, деревянные ступки или ручные мельницы.



Кухонный прогресс шагает семимильными шагами, и настало то время, когда не знаешь на чем остановить свое внимание. Если есть желание покупки бытовой техники, значит, сразу возникает вопрос «какая фирма лучше».

Как правильно сделать покупку во избежание проблем?

Возможности кухонного пространства тоже весьма ограничены, поэтому приходится экономить его сантиметры, пытаться компактно разместить и мебель, и ее составляющие. Значит, к покупке многочисленных девайсов следует подходить более продуманно.

Лучше комбинированного агрегата, как кухонный комбайн, придумать сложно. Инженерные находки и современные технологии сумели удачно совместить чаяния хозяек в надежного помощника, и максимально автоматизировать кухонную работу.

Многие помнят первые громоздкие комбайны, которые и раньше справлялись с

процессами, имели дополнительные насадки и существенно облегчали жизнь. Сегодня, благодаря прогрессивным технологиям, такой «продвинутый» помощник значительно сэкономит время и место, дополнит интерьер и станет незаменимым.

На что стоит обратить внимание при покупке:

- на мощность агрегата: чем выше мощность, тем больше функций предусмотрено производителем. При оснащении комбайна двумя приводами, можно рассчитывать на взбивание и перемешивание менее мощным приводом и на более серьезную работу другого. Средняя мощность будет измеряться 700Вт.
- на скорость вращения. Высокая мощность предполагает и такую же скорость и оснащена регулятором скоростей.
- на наличие емкостей. Простые модели допускают одну чашу до 2л. Это не касается многофункциональных девайсов в комплектации которых, имеется 2 емкости и объем увеличен до 3л.
- на материал и качество. Они определяют способы хранения содержимого в чаше
- на насадки и их количество. Простая модель предполагает стандартную чашу с ножом, пару терок и ломтерезку.

Комбайн справится с жидким тестом, нашинкует овощи и приготовит пюре.

Если вас устраивают подобные функции, то имеет смысл ограничить дальнейшие поиски. Вы получите ответы на свои вопросы на kitchenaid-profi.ru, и определитесь с окончательным выбором.

Последние модели, такие как Kitchen Aid комбайн, имеют другой двигатель, работающий в двух, разных скоростных режима, обеспечивая тем самым однородность взбитым или перетертым продуктам.

Дизайн и универсальные возможности также стали более адаптированы для работы, а несколько чаш обеспечивают поэтапность и непрерывность действий. Комбайн [KitchenAid Artisan](#)

- модель недешевая, но качество гарантирует долгую и надежную эксплуатацию.

Сделайте для себя правильный выбор.