Кухню просто невозможно себе представить без множества приборов и приспособлений. Каждая хозяйка находит тысячи полезных мелочей, которые позволяют ей без труда справляться с домашними делами, создавать невероятные кулинарные шедевры и радовать всю семью вкусным обедом, чистотой и уютом на кухне.



В числе главных «помощников», стоит выделить мясорубки . Современные устройства существенно отличаются от тех, которые были раньше. Больше не нужно прилагать невероятные усилия и целую вечность вращать ручку мясорубки. Сегодня она способна все делать сама.

Как выбрать?

В наши дни выбор техники, будь то миксеры, холодильники, ЖК мониторы или акустические системы, настолько велик, что неподготовленный пользователь может растеряться при необходимости делать выбор. Это актуально и для мясорубок. Если вы часто готовите что-то из фарша, без электрической мясорубки не обойтись. Различий между ними множество. В первую очередь – цена. Бюджет, как правило, это первый фактор, определяющий диапазон выбора. Следующий важный момент – производитель. Если вы ищете надежное устройство с гарантиями качества и долгим сроком службы, стоит предпочесть товары известных производителей. Зачастую стоят они дороже, но

при правильной эксплуатации дадут экономию в сравнении с моделями, которые необходимо будет ремонтировать или даже полностью менять.

Материал корпуса бывает представлен в двух вариациях – металл и пластик. При обычной эксплуатации подойдет любой вариант. Зачастую такой выбор базируется на внешних эстетических предпочтениях. А вот лоток лучше выбирать металлический. Он соприкасается с едой, больше подвержен царапинам, а значит, должен быть максимально прочным. Мощность во многом зависит от направлений использования. Для мяса и рыбы без твердых костей и жил будет достаточно мясорубки на 1 кВт, для более твердых ингредиентов, а также в тех случаях, когда вы хотите иметь запас прочности, стоит выбирать более мощные модели (вплоть до 2 кВт).