**Kuchenni pomocnicy – sprzęty, które zaoszczędzą czas i przestrzeń**

**Producenci sprzętów kuchennych stają przed sporym wyzwaniem. Oferowane przez nich produkty muszą nadążyć za coraz szybszym tempem życia użytkowników. Eksperci NEONET podpowiadają w co wyposażyć kuchnię, aby jeść zdrowo, a posiłki przygotować szybko i bez wysiłku.**

Bez względu na to czy jesteśmy pasjonatami gotowania, czy nie, zależy nam na czasie. Przyrządzając nasze posiłki chcemy cieszyć się szybko ich smakiem, a jednocześnie odkładać sobie niektóre przyjemności na później, przechowując produkty. Poniższe propozycje sprzętów kuchennych stanowią obowiązkowe pozycje, które powinny się znaleźć w każdym domu.

**Nowe technologie… z lodówki**

Aby artykuły, które przechowujemy w lodówce, długo były świeże i soczyste, stosuje się technologię niebieskiego światła Active Fresh Blue Light, które zapewnia ciągłość procesu fotosyntezy. Światło działa tak samo jak promienie słoneczne, zachowując w owocach i warzywach wartości odżywcze. Dla przykładu: po kilku dniach pietruszka wypuści natkę, a rzodkiewki będą produkować witaminę C, która zapewnia im mocny kolor i chrupkość. Takie rozwiązanie wykorzystano w lodówce Beko RCNA400E30ZX. Dzięki niej możemy przy okazji jednych zakupów zrobić zapasy warzyw i owoców na dłużej, zachowają one świeżość i będą smaczne jeszcze przez długi czas. W konsekwencji nie musimy tracić czasu na częste wizyty na targu, wystarczy sięgnąć do lodówki.

Lodówki przechodzą do grupy smart produktów, które można kontrolować i diagnozować za pomocą aplikacji na smartfonie. Nawet będąc poza domem możemy zmienić temperaturę chłodzenia i mrożenia, a także dowiedzieć się o nagłych usterkach. Pozwala na to lodówka LG GSX961NSAZ, która daje nam też możliwości oszczędzania energii. Jest to możliwe dzięki opcji InstaView Door-in-Door, dzięki której poprzez stuknięcie w szybkę w drzwiach możemy zobaczyć, jakie produkty znajdują się wewnątrz, bez konieczności otwierania lodówki, a tym samym utraty zimnego powietrza.

Lodówki pozwalają nam zaoszczędzić również miejsce, dzięki wybraniu takich produktów, których ścianki są specjalnie bardzo cienkie, aby uzyskać przy takim samym rozmiarze na zewnątrz znacznie większą pojemność wewnątrz. Dodatkowo układ półek, szuflad i balkoników na drzwiach sprzyja maksymalnemu wykorzystaniu tej przestrzeni.

**Szybki obiad na parze**

Jeśli mamy mało czasu na gotowanie, a chcemy prowadzić zdrowy tryb życia i unikać smażonych, ciężkostrawnych potraw, powinniśmy wyposażyć swoją kuchnię w parowar o kilku poziomach, na których możemy jednocześnie przyrządzić cały obiad składający się z mięsa i warzyw. Przydatną funkcją jest miska w górnej części urządzenia, umożliwiająca szybkie podgrzanie zupy i ugotowanie ryżu. Znajdziemy ją w modelu Amica LUNARIS PT 3012. Wbudowany wyświetlacz LCD ułatwia sterowanie i wybór najlepszego z sześciu automatycznych programów. Przyrządzając posiłek na parze pamiętajmy, że woda, która wycieknie z naszych produktów i zbierze się na przeznaczonej do tego tacce, może przydać się do przygotowania aromatycznego sosu.

**Jedno urządzenie – wiele funkcji**

Nie ma bardziej wielozadaniowego urządzenia do przyrządzania potraw, niż robot kuchenny, który łączy w sobie mikser do rozrabiania ciasta z misą oraz blender. Ma wbudowaną wagę dla łatwiejszego odmierzania składników, które łatwo dodawać dzięki przerwie między krańcem misy, a ramieniem miksera. Posiada trzy automatyczne programy mieszania i ubijania. Robot kuchenny Bosch OptiMUM MUM9BX5S22 automatycznie kończy swoją pracę, gdy wyczuje, że białka lub śmietana są już ubite oraz gdy ciasto drożdżowe jest idealnie zagniecione. Dzban z blenderem w zestawie to nieodzowny sprzęt dla wszystkich, którzy prowadzą zdrowy tryb życia, dla rodziców dbających o zbilansowaną dietę maluchów i dla tych, którzy po prostu lubią smaczne koktajle. Świeże warzywa i owoce dostarczają dużej dawki witamin, jednak nie zawsze mamy czas na spożycie ich wymaganej dziennej dawce. Możemy to zrobić przyrządzając smaczny napój.

Mniejszą wersją wielofunkcyjnego urządzenia są blendery ręczne, które nie zajmują dużo miejsca w kuchni. W ich przypadku mamy do dyspozycji wymienne akcesoria do siekania, cięcia na plastry, rozdrabniania, robienia frytek oraz mieszadło do wyrabiania ciasta, szatkownicę i przystawkę do puree. Takie dodatki znajdziemy w blenderze Braun MQ 9087 GOURMET.

**Śniadanie w biegu**

Szybkie śniadanie to dla wielu jedyna opcja, żeby zdążyć zjeść coś przed wyjściem do pracy. Dobrym rozwiązaniem jest toster, który w krótkim czasie pozwala przygotować ciepłą przekąskę. Toster to proste urządzenie, które szybko przyrządzi nam chrupiący posiłek, który możemy przyrządzić na słodko lub słono. Takie urządzenie jak RUSSELL HOBBS 24290-56 Luna Toaster comp 2SL Copper zawiera ruszt do podgrzewania bułek, a jego szerokie otwory dają możliwość podpieczenia nawet szerszych kromek chleba.

Małe i wielofunkcyjne sprzęty kuchenne zostały stworzone po to, aby możliwie jak najbardziej ułatwiać nam życie. Dzięki robotom kuchennym możemy jednocześnie mieszać i wykonywać inne czynności, parowary pozwalają na równoczesne przygotowanie kilkudaniowego obiadu, a lodówki umożliwiają przechowanie smaku lata na dłużej. Dzięki nowej technologii możemy również zmniejszyć pobór energii, obniżyć rachunki za prąd. Z tak szerokiej gamy produktów każdy wybierze dla siebie idealne urządzanie, które zostanie jego kuchennym pomocnikiem.

W ich wyborze pomocni mogą być specjaliści sklepów sieci NEONET, którzy podzielą się swoją fachową wiedzą oraz rozwieją wszystkie wątpliwości przy wyborze wymarzonego sprzętu. Wszystkie opisywane produkty znajdziecie również na stronie www.neonet.pl.