Zalety szybkowarów

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2322 razy.

Pod wpływem wysokiego ciśnienia, wytwarzającego się dzięki szczelnemu zamknięciu, gotują potrawy błyskawicznie. Skracają czas gotowania o 70 proc. Żywność nie zmniejsza objętości, traci niewiele witamin i soli mineralnych. Wykonane ze stali, nie wchodzącej w reakcje chemiczne z produktami, mają równomiernie nagrzewające się i długo trzymające ciepło dna. W szybkowarze można rozmrażać mrożonki, sterylizować naczynia dla niemowląt. Specjalne wkładki umożliwiają przyrządzanie dwóch potraw jednocześnie, a także gotowanie na parze.

Gotując w szybkowarze oszczędza się 70 % czasu i 30 % energii. Dzięki skróconemu okresowi przygotowania potrawy można 'zaoszczędzić ' do 75 % witaminy C. W tradycyjnych garnkach pozostaje jej po ugotowaniu zaledwie od 15 do 25 %. Podstawą gotowania w szybkowarze jest... szklanka wody. Szybkowar powinien mieć trójnóg i siatkę, umożliwiające gotowanie 'piętrowe'. Na dnie duszą się wtedy warzywa, na siatce para ogrzewa np. filet z kurczaka.

and 1=1
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:29:38

and 1=2
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:29:38

and 1=1
Nadesłał(a): 2021-08-24 11:46:23

and 1=2
Nadesłał(a): 2021-08-24 11:46:23