Co je horkovzdušná fritéza

24.10.2023 - | PROTEXT

V dnešní době, kdy mnoho z nás hledá zdravější alternativy klasických pokrmů, se horkovzdušná fritéza stala jedním z nejoblíbenějších kuchyňských pomocníků. Ale co vlastně horkovzdušná fritéza je a proč zažívá takový boom? Je to užitečný moderní multifunkční spotřebič do kuchyně, který bude milovat celá rodina.

Na první pohled by se mohlo zdát, že jde o další z mnoha moderních kuchyňských vychytávek, které po krátké době upadnou v zapomnění. Nicméně horkovzdušná fritéza nabízí mnohem více než jen nový způsob vaření. Je to revoluční zařízení, které umožňuje připravit tradiční fritované pokrmy s minimálním množstvím tuku, aniž byste museli obětovat chuť či křupavost.

V následujícím článku se podíváme blíže na to, jak horkovzdušná fritéza funguje, proč je stále populárnější a jaké výhody přináší do našich kuchyní.

Horkovzdušná fritéza a její historie

Horkovzdušná fritéza, ačkoliv se může zdát jako moderní vynález, má své kořeny již v minulém století. První myšlenky a koncepty zařízení, které by fritovalo potraviny bez použití velkého množství oleje, se objevily v 70. letech 20. století. Nicméně technologie potřebná k vytvoření efektivního a komerčně úspěšného produktu nebyla tehdy dostupná.

Průlom přišel v 90. letech, kdy první prototypy horkovzdušných fritéz začaly vstupovat na trh. Tyto rané modely byly větší, méně efektivní a dražší, ale přesto představovaly revoluci v kuchyňském průmyslu. Umožnily lidem fritovat potraviny s minimálním množstvím tuku, a přitom dosáhnout podobné křupavosti a chuti, jakou nabízí tradiční fritování.

V prvním desetiletí 21. století došlo k významným technologickým vylepšením, díky kterým se horkovzdušné fritézy staly kompaktnějšími, energeticky účinnějšími a cenově dostupnějšími. Díky těmto inovacím a rostoucímu zájmu o zdravější stravování se horkovzdušné fritézy staly populárním kuchyňským nástrojem v mnoha domácnostech po celém světě.

Dnes, s rostoucím zájmem o zdravé vaření a snahou omezit příjem tuků, se horkovzdušné fritézy staly nezbytnou součástí mnoha moderních kuchyní a jejich popularita neustále roste.

Princip fungování

Horkovzdušná fritéza funguje na základě cirkulace horkého vzduchu kolem potravin, což umožňuje rychlé zahřátí fritézy a rovnoměrné vaření. V zařízení je ventilátor, který rozfoukává horký vzduch, a tím vytváří podmínky podobné tradičnímu fritování, ale bez potřeby velkého množství oleje.

Výsledkem je křupavý povrch podobný tradičnímu fritování, ale s mnohem menším množstvím tuku a kalorií.

Tipy pro použití horkovzdušné fritézy

Nejprodávanější horkovzdušné fritézy

V posledních letech se horkovzdušné fritézy staly jedním z nejžádanějších kuchyňských pomocníků. Důvod je jednoduchý: umožňují nám připravit oblíbené smažené pochoutky s minimálním množstvím

tuku, aniž bychom museli obětovat jejich křupavost a chuť. Ať už jste milovníkem hranolků, křupavých křidélek nebo smaženého sýra, horkovzdušná fritéza vám nabídne zdravější alternativu k tradičnímu smažení. Ale jakou fritézu si vybrat? Trh nabízí mnoho modelů s různými funkcemi a vlastnostmi. Abychom vám usnadnili výběr, připravili jsme pro vás přehled nejprodávanějších horkovzdušných fritéz na trhu. Pojďme se na ně podívat!

1. Tefal Easy Fry 201815

2. TESLA EasyCook AE300

3. XIAOMI MI Smart Air Fryer 3.5L

4. Sencor SFR 3130 BK

5. Concept FR 3500

6. TESLA AirCook & Grill QG600

TIP: Mohlo by vás také zajímat, jak si vybrat toustovač.

https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/co-je-horkovzdusna-friteza/2430966