Автор: Golddragon
23.11.2008 00:43 -

К началу XXI века современные кухонные комбайны совместили уже столько функций, что дальнейшее развитие кажется просто невозможным. Можно, конечно, заставить их поливать цветы в отсутствие хозяев или вышивать крестиком, однако добавление совершенно ненужных, избыточных функций отнюдь не увеличивает их привлекательность или покупательский спрос.

Поэтому производители такой бытовой техники идут другими путями, стараясь либо максимально улучшить дизайн; либо при максимуме функций достичь минимума объема; либо добавить функции, которые облегчают непосредственно управление комбайном. Причем в острой конкурентной борьбе (а рынок кухонных комбайнов явно перегрет) каждый производитель старается предложить что-то свое.

Так, у кого-то появилась функция Soft Speed Control, которая позволяет плавно увеличить скорость вращения, что исключает разбрызгивание жидкости при взбивании. Другой производитель предлагает систему автоматического контроля мощности Auto Power Control, при которой можно тратить меньше усилий при замешивании крутого теста. Третий создал специальную клавишу, фиксирующую положение головки комбайна во время работы. Если положение головки комбайна не соответствует выбранной насадке, он просто не включится. А если попытаться изменить положение головки уже во время работы, то сработает функция автоотключения.

А такие дополнительные функции, как автоматический подбор нужной скорости в зависимости от установленной в комбайн насадки, стали уже достаточно привычными и распространенными в технике многих производителей. Менее привычными, правда, пока еще считаются встроенные электронные весы.

Для поклонников встроенной техники сегодня на рынке есть предложения и встроенных кухонных комбайнов. Правда, за новый дизайн и новую систему расположения приходится платить снижением числа функций. Это тот самый случай, когда ради формы жертвуют содержанием. Но это уж кому что больше нравится. Ну, а мы сегодня предлагаем вам обзор некоторых достаточно новых на российском рынке моделей кухонных комбайнов, которые привлекают внимание симпатичным внешним видом, новым соотношением функций или дополнительным комфортом в работе.

Kenwood FP 250 — традиции качества

кухонный комбайн kenwood FP 250 с полным правом можно отнести к традиционным моделям подобной техники. Небольшой по размерам, достаточно компактный комбайн имеет очень привлекательный дизайн — обтекаемый удобный корпус небольшого размера из черного и серебристого пластика. Подойдет для любой кухни — и в стиле хай-тэк, и в стиле этно. Как считают специалисты, эта модель занимает на 30% меньше места, чем аналогичные по функциям от других производителей.

Выбор из двух скоростных режимов и система двойного привода Dual Drive обеспечивают качественное выполнение классических для кухонных комбайнов этой ценовой категории функций. Kenwood FP 250 имеет соковыжималку для цитрусовых, полный набор дисков для резки, терки и измельчения, венчики для взбивания и замеса теста. Есть здесь и удобный блендер.

А вот такие сложные насадки, как мясорубка или мороженица, в модели Kenwood FP 250 отсутствуют. Так что если при готовке на кухне вы обычно задействуете только самые привычные и простые функции, это неплохой выбор при хорошем сочетании цены и качества.

Bosch MUM 4756 — новый подход

А вот модель Bosch MUM 4756 способна удивить новым подходом. Это, если можно так выразиться, другая ветвь эволюции кухонных комбайнов, поскольку у них комбайн bosch расположен над чашей. Это в чем-то сближает их по принципу действия с планетарными миксерами. Свои самые удачные придумки производители и оценивают соответствующе, так что модель Bosch MUM 4756 относится к высшей ценовой категории кухонных комбайнов. К тому же сочетание белого и серебристого пластика создает симпатичный элегантный внешний вид.

Но если мы готовы выложить немалые средства за бытовую техник, то в первую очередь интересуемся все же ее функциональностью. Как сказывается на модели Bosch MUM 4756 новый принцип действия? Только позитивно. При незначительной мощности мотора всего в 600 Вт (а значит, и при экономии электроэнергии) Bosch MUM 4756 обладает

подлинной многофункциональностью. Здесь есть крюк для теста, венчик для жидкого теста, венчик для крема; насадка-мясорубка с формовочным диском 4,5 мм, поддоном для мяса и толкателем; универсальная резка с тремя режущими дисками из высококачественной нержавеющей стали (двусторонняя терка, двусторонняя шинковка, терка для сыра, шоколада, орехов). Причем выброс переработанных продуктов возможен как в чашу комбайна, так и наружу.

Не стали отказываться производители и от традиционного пресса для цитрусовых. А блендер с ножами из высококачественной нержавеющей стали практически мгновенно может взбить, превратить в пюре, размешать любые подходящие продукты. К мелким недочетам, пожалуй, можно отнести лишь размер стеклянной чаши блендера, полезная емкость которой не превышает 0,75 л.

И нельзя не сказать о том, как производитель в этой модели кухонных комбайнов основательно подошел к регулировке самого процесса работы. Достаточно сказать, что фирмой Bosch запатентован многофункциональный рычаг для крепления насадок в разных положениях. Он использует три вала привода: для насадок с быстрой скоростью вращения, для насадок с медленной скоростью вращения и для увеличенного усилия на валу. При 7-ступенчатой регулировке скорости диапазон скоростей вращения составляет от 25 до 12 000 оборотов в минуту. Кроме того, Bosch MUM 4756 использует электронную стабилизацию, автоматическую парковку, импульсный режим. Tefal FP 4141 — классика для всех

Как и многие другие современные модели кухонных комбайнов, Tefal FP 4141 выполнен в классическом стиле и лишен даже намека на хай-тэк. Это многофункциональное универсальное оборудование, выполненное из пластика традиционного белого и серебристого пластика, идеально подходит для любой кухни эконом-класса, которых у нас пока еще большинство.

При небольшой мощности мотора (всего 700 Вт) модель Tefal FP 4141 оснащена девятью насадками, среди которых такие мощные, как универсальная мясорубка. В принципе в этой модели есть все для повседневной готовки. Среди несомненных достоинств, кроме удобной мясорубки, — наличие блендера со стандартной чашей в полтора литра, широкого набора насадок, ящика для хранения аксессуаров непосредственно в корпусе комбайна, универсальной соковыжималки на базе мясорубки и вместительной чаши. А вот пресса для цитрусовых тут, к сожалению, нет. Но, думается, этот недостаток вполне перевешивается множеством достоинств данной модели. По большому счету, никаких радикальных новшеств или технологических прорывов в модели пароварка tefal FP 4141

вы не обнаружите. Скорее, это такой естественный отбор в рамках давно существующей и хорошо известной линейки бытовой техники, при котором остаются действительно полезные и самые востребованные функции.

Philips HR7774 — сила и натиск

Одна из самых актуальных моделей от Philips — это HR7774. По форме и дизайну она схожа с Kenwood FP 250 — столь же компактная и строгая по своему силуэту. А вот по функциональности Philips HR7774 явно выигрывает. Прежде всего, за счет того, что имеет редкостную для кухонных комбайнов мощность мотора — 1000 Вт. Правда, мясорубки или мороженицы здесь тоже нет, но классические функции комбайн выполняет прекрасно. Имеющиеся 7 привычных насадок при такой мощности позволяют выполнить 31 технологическую операцию. Есть лезвие из нержавеющей стали для измельчения, дробления, резки, приготовления фарша или теста (что важно при отсутствии мясорубки как таковой); есть регулируемый диск для нарезки ломтиками толщиной от одного до семи миллиметров и шинковочный диск для средней или мелкой шинковки или измельчения. Для взбивания, взбалтывания, приготовления эмульсий, размешивания, перемешивания, вспенивания, сбивания предлагается круглая насадка; для работы с вязкими смесями, перемешивания, смешивания — насадка для теста. Блендер можно использовать для смешивания, измельчения, вспенивания, натирания, приготовления густого пюре, превращения в однородную структуру или жидкость, перемалывания, взбалтывания, размешивания. Ну, и в завершении перечня — традиционная соковыжималка для цитрусовых.

Привлекательной особенностью модели Philips HR7774 можно считать и широкую камеру для подачи продуктов, которая позволяет вмещать фрукты и овощи целиком, без предварительной нарезки.

Braun K 3000 — универсальный трудяга

Эта модель кухонного комбайна, несмотря на высокую цену и мощность мотора, по своей функциональности является достаточно обычной с полным набором классических насадок. Да и в дизайне нет каких-то особых изысков — в общем, универсальная рабочая лошадка, за надежность и упорство которой нам и предлагают платить столь солидные средства. Собственно, об этом говорит даже ее полное название — Braun Multisystem 3-in-1 K 3000. Хозяйку, несомненно, привлечет то, что для разных продуктов

тут предлагаются разные чаши: есть универсальная пластиковая чаша (2 л), стеклянная чаша для измельчения (1 л) и чаша для теста из нержавеющей стали (4 л). Причем все они легко моются в посудомоечной машине. А разнообразные насадки способны выполнить даже столь деликатные задачи, как размельчение продуктов для жульена или дробление льда для напитков. И, конечно же, нельзя не сказать о системе контроля. В первую очередь это электронный контроль скоростных режимов с электронной же защитой от перегрузки. При таком мощном моторе это очень важно. И отдельно следует заметить, что при большой мощности мотор работает практически бесшумно и оснащен отдельным охлаждающим вентилятором.