

Miglior tritacarne, quale acquistare, recensioni e prezzi

Pubblicato: Mercoledì 11 Dicembre 2019



Il tritacarne è un utensile da cucina non sempre presente all'interno delle case, in quanto molto spesso si preferisce andare direttamente al supermercato o in macelleria per trovare la carne pronta, piuttosto che preparare il tutto a casa in seguito all'acquisto della materia prima.

Ma avere un **tritacarne direttamente in casa, manuale o elettrico** che sia, può garantire vantaggi non indifferenti, che a lungo andare potrebbero far dimenticare la scelta del supermercato/macellaio.

Sarà infatti possibile scegliere gli **alimenti da inserire**, oltre che avere piena consapevolezza della loro qualità.

Se vuoi sapere quale **tritacarne** fa per te visita il sito più completo <https://www.migliortritacarne.it> dove ti verranno spiegate tutte le funzioni modello per modello al fine di scegliere quello più adatto alle tue esigenze.

Inoltre sarà possibile anche ottenere un notevole risparmio in termini economici, senza però dover rinunciare a chissà quanto tempo in cucina (tritare la carne è un'operazione semplice e veloce, pertanto non richiederà molto tempo, a fronte di un notevole risparmio).

Quale Tritacarne Scegliere ?

Esistono in commercio **diversi modelli di tritacarne**, che possono mettere in difficoltà l'utente finale

che cerca di acquistare il modello più adatto alle proprie esigenze.

La base della scelta consisterà nella tipologia di modello, ovvero se manuale o elettrico.

Nel caso di un **tritacarne manuale**, gli ingombri per la componente elettrica risulteranno innanzitutto minori, in quanto vi sarà una semplice manovella per azionare il macchinario.

Di conseguenza non vi saranno fili nel mezzo della casa, e al contempo sarà più agevole la sua pulizia, considerando la totale assenza di componenti elettriche.

Anche i costi risulteranno minori, pertanto in caso di rottura o danno, non vi sarà bisogno di disperarsi, e sarà facile sostituirlo.

Dall'altro lato, un tritacarne elettrico è un macchinario molto efficiente, simile a quelli che si possono trovare dal macellaio o al supermercato, che con poco tempo permettono di macinare tutta la carne che si vorrà tritare.

Sarà ovviamente necessaria una presa elettrica, quindi bisognerà considerare anche la presenza di una presa, in modo tale che non dia fastidio (ma ormai tutte le cucine ne sono provviste).

L'ingombro sarà maggiore inevitabilmente, ma nulla di esagerato (bisognerà poi valutare la presenza di accessori, che possono aumentare di molto lo spazio richiesto).

La pulizia sarà più difficoltosa, ma non troppo: bisognerà solamente attenzionare le componenti elettriche, per il resto non sarà differente.

I costi, invece, saranno maggiori, ma sono tutti addebitabili all'efficienza del macchinario elettrico.

Una volta scelto il tipo di modello da voler acquistare, bisognerà considerare la capacità (piccola, media o grande, a seconda delle necessità familiari), marca, qualità dei materiali, tipologia di accessori.

Infine, la caratteristica più importante per molti: il prezzo.

Recensioni tritacarne

Sui tritacarne le opinioni non possono che essere positive, in quanto si tratta di modelli ben collaudati col tempo, e la cui efficienza è ormai indiscutibile.

Molto consigliati dagli utenti che vogliono risparmiare, c'è molto da discutere in base alla tipologia (manuale o elettrico) e tutte le differenze del caso, ma per chi lo usa veramente, il parere è unanime: un elemento molto importante da avere in casa.

Per il resto, **le recensioni aiuteranno a capire in base al modello indicato i vari pregi o difetti.**

Tritacarne Elettrici

I **tritacarne elettrici** sono sicuramente i macchinari più evoluti dal punto di vista tecnologico e dal punto di vista dell'efficienza.

Con consumi ormai ridotti (ma variabili in base alla capacità e alla potenza d'uso), e ingombro moderato, l'ammodernamento tecnologico ha ormai indirizzato la scelta verso quest'ultimi.

Infatti, a fronte di consumi molto bassi (decisamente inferiori a qualsiasi forno elettrico, phon o piastra casalinga), sarà possibile utilizzare anche per svariate ore il proprio tritacarne elettrico.

Questo può essere d'aiuto nelle occasioni in cui vi sono molti ospiti in casa, quali Natale, Pasqua o compleanni, in cui si vorrà preparare della carne fresca per gli ospiti in poco tempo e in maniera

continuata (pensando anche allo stupore degli ospiti vedendo tale macchinario in casa, e considerando la freschezza dell'alimento appena mangiato).

- **Anche l'ingombro ormai è praticamente assente:** il tritacarne elettrico è a malapena più grande del tritacarne manuale, dovuto principalmente alla batteria associata per il funzionamento e alla presa che andrà alla corrente. Per il resto, invece, prenderà un piccolo angolino della vostra cucina, quindi non ci farete nemmeno troppo caso.
- **Il risparmio di tempo** (variabile fondamentale in questo mondo la cui vita è sempre più frenetica) è poi la ciliegina sulla torta riguardo i pregi apportati dai tritacarne elettrici.

Infatti, nonostante il tritacarne manuale permetta di tritare carne in un tempo relativamente basso, questo può esser valido fino a piccole quantità di carne, dopodiché sarà necessario cambiare 'operatore', oppure fermarsi, perché potrebbe sopraggiungere la stanchezza.

- Col **tritacarne elettrico**, invece, sarà possibile tritare una **quantità praticamente illimitata di carne**, sempre con la massima efficienza e quindi un tempo molto basso.

Se poi a questo si associano accessori quali forme per hamburger, sarà possibile sfornare in maniera praticamente immediata degli hamburger per gli ospiti.

Macchina tritacarne

In definitiva, quale macchina tritacarne scegliere?

Prendendo come discriminante base il prezzo (unico vero motivo per cui valga la pena scegliere un modello manuale), e scegliendo quindi un modello elettrico o manuale, le caratteristiche secondarie da scegliere riguarderanno le funzioni del macchinario.

Partendo dalla capacità, variabile in base al modello, e basandosi anche sulla potenza (calcolata in watt, che però aumentano in maniera direttamente proporzionale i consumi), **bisognerà valutare anche il kit accessori associato**.

Ogni modello, infatti, presenta un kit accessori associato, che varia da modello a modello.

Le scelte più comuni riguardano la lama utilizzata per la lavorazione della carne, così come gli estrusori (in particolare il loro spessore), e accessori quali:

- **grattugia**, utile per tritare il pane o grattugiare il formaggio
- **sprempomodori**, utile per preparare ottime conserve casalinghe
- **forme per hamburger**, per associare alla triturazione una forma che renda più appetibile il piatto.

Su migliortritacarne.it, sito specifico per quanto riguarda i tritacarne, **sarà possibile scegliere con estrema facilità il modello** più adatto alle proprie esigenze, portando inoltre ad un notevole risparmio di tempo (per la ricerca) e di costi (per il sito su cui acquistarlo).

Con la possibilità di valutare accessori, pregi, difetti (e ogni elemento riguardante lo specifico macchinario), sarà praticamente possibile conoscere ogni dettaglio di ogni modello, come se lo conoscesti dall'uscita in commercio.

Questo permetterà una scelta più accorta del proprio tritacarne, che a lungo andare **permetterà di non sostituire il modello acquistato** per imperfezioni non notate fra le recensioni oppure fra le caratteristiche del modello.

Infine, a differenza di un negozio di elettrodomestici, in cui l'operatore ha come unico obiettivo la vendita del tritacarne, qui sarete voi a scegliere il modello più adatto alle vostre caratteristiche, senza obbligo di acquisto alcuno, e quindi con la possibilità di scegliere il modello che meglio si adatta alle vostre esigenze.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it