

Frullatore ad immersione: quale scegliere e come usarlo al meglio in cucina

Pubblicato: Giovedì 20 Luglio 2023



Sei intenzionato ad acquistare un **frullatore ad immersione** e desideri sapere quale scegliere, tra i tanti modelli presenti sul mercato? Oppure, desideri sapere come usare il **mixer cucina** che già possiedi?

Se la risposta è sì, in questo articolo scoprirai tutto quello che è importante sapere sul mixer da cucina (detto anche frullatore ad immersione). Oltre alle caratteristiche fondamentali che un buon frullatore deve possedere, scopriremo come pulirlo per mantenerlo al meglio e come usarlo in cucina per preparare tantissime golose ricette.

Iniziamo subito.

Come scegliere il miglior frullatore ad immersione?

Una delle prime caratteristiche da considerare, quando scegli il frullatore ad immersione da acquistare, è la potenza del motore. Questa caratteristica ha un impatto notevole sulla capacità di funzionamento del mixer. Più elevato è il valore, maggiori saranno le performance in termini di utilizzo. Tuttavia, la potenza del motore è strettamente collegata ai consumi energetici.

Se hai un'attività commerciale, è bene prediligere un **frullatore ad immersione** con un motore da 600-800 watt.

Se invece sei alla ricerca di un **mixer cucina** ad uso domestico puoi scegliere anche modelli dalla potenza inferiore (sapendo però che le performance in termini di velocità e capacità di taglio delle lame saranno inferiori).

La lama è un'altra componente importante del frullatore ad immersione. Le lame dovrebbero essere robuste e affilate per tagliare gli ingredienti in modo uniforme e rapido. Inoltre, le lame dovrebbero essere facilmente rimovibili per agevolare la pulizia del frullatore. I migliori frullatori ad immersione, sono costituiti da lame in titanio, di facile pulizia e ottima resistenza.

La lunghezza del braccio del frullatore ad immersione è un'altra caratteristica importante da considerare nella fase d'acquisto di questo macchinario. Un braccio più lungo consente di frullare gli ingredienti in pentole e ciotole profonde senza doverli trasferire in contenitori più piccoli. Tuttavia, un braccio troppo lungo potrebbe rendere il frullatore ingombrante e difficile da maneggiare, specialmente se la cucina è piccola.

La comodità d'uso è un'altra caratteristica importante di un buon frullatore ad immersione. Il peso dovrebbe essere adeguato per evitare la fatica durante l'uso prolungato, e la presa dovrebbe essere ergonomica per garantire una presa salda e confortevole.

Infine, la facilità di pulizia è un fattore chiave da considerare. Un buon frullatore ad immersione dovrebbe essere facile da smontare e lavare, preferibilmente in lavastoviglie. Inoltre, le parti del frullatore dovrebbero essere resistenti all'acqua per evitare danni durante la pulizia.

Per acquistare ottimi frullatori ad immersione ad uso professionale e domestico, è possibile visitare il sito [TopRistorazione.com](https://www.topristorazione.com). Su questo sito sono presenti anche accessori aggiuntivi per i mixer acquistati.

Come mantenere al meglio il proprio mixer cucina?

Per fare in modo che il proprio mixer cucina possa durare a lungo, è fondamentale evitare di sovraccaricare le lame frullando oggetti troppo duri (come carne cruda o frutta secca).

Inoltre è importante pulire lo strumento dopo ogni utilizzo, evitando che l'acidità degli alimenti (specialmente latticini e frutta o verdura) possa danneggiare le lame. L'igiene dei propri strumenti di lavoro, in ambito culinario, è disciplinata dalla normativa HACCP.

La **norma HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) è uno standard del Ministero della Salute, riferito alle misure di igiene e sicurezza alimentare, che mira a prevenire i pericoli per la salute pubblica derivanti dal consumo di alimenti contaminati. Il sistema HACCP si basa sull'identificazione dei punti critici di controllo del processo produttivo, dal campo alla tavola, dove possono verificarsi potenziali pericoli per la salute e sulla messa in atto di misure preventive per controllare e minimizzare questi rischi. Questa norma è applicabile a tutte le fasi della filiera alimentare, dalla produzione alla distribuzione, dal trasporto alla conservazione e alla preparazione degli alimenti.

Anche l'igiene dei propri strumenti di lavoro (tra cui il mixer cucina) è compresa in questi standard normativi, al fine di assicurare ai consumatori la maggior sicurezza in ambito alimentare.

Quali ricette si possono realizzare con il frullatore ad immersione?

Le idee in cucina con il frullatore ad immersione sono davvero infinite.

Puoi preparare zuppe e vellutate di verdure, salse e condimenti per accompagnare piatti di carne e pesce, smoothie o frullati con la frutta fresca, salse per il dessert, gelati e sorbetti, condimenti per l'insalata,

creme e mousse, piatti a base di uova e moltissimo altro.

Dopo averlo acquistato, ti renderai conto tu stesso della sua utilità.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it