

Frullatore: guida all'acquisto

Pubblicato: Giovedì 11 Aprile 2024



Sono molti gli elettrodomestici che hanno radicalmente cambiato il nostro modo di vivere la cucina e la preparazione del cibo. Tra i prodotti più diffusi ci sono sicuramente i frullatori, che possono essere usati per un gran numero di scopi. **Un buon frullatore è fondamentale in cucina**, perché consente di realizzare di tutto, dai frullati alla preparazione di zuppe e creme. Già che sei qui [segui questo link per scegliere il miglior frullatore](#).

Se sei alla ricerca di un buon elettrodomestico sicuramente questo articolo ti darà una mano. Abbiamo raccolto tutto ciò che c'è da sapere per scegliere un ottimo frullatore.

Per cosa ne hai bisogno?

Per prima cosa è importante tenere in considerazione i molteplici usi che si può fare di un frullatore. A seconda degli accessori installati all'interno si può utilizzare non solo per **frullare**, ma anche per **tritare e mescolare** tra loro vari ingredienti. Sono molte le ricette che con un frullatore risultano decisamente più semplici.

Tra i principali usi di questo elettrodomestico c'è sicuramente la preparazione dei **frullati**, il cui nome deriva proprio da una delle funzioni più tradizionali di questo prodotto. Si possono tagliare e sminuzzare ingredienti come frutta e verdura fino a ottenere delle vere e proprie bibite, molto gustose e nutrienti.

Allo stesso modo si può provare a realizzare cibi come **zuppe e creme**, passando da ingredienti solidi a

dei composti che hanno una consistenza decisamente diversa, molto simile a un liquido. Oltre alle creme si possono anche preparare **sia sughi che salse**. Basta inserire le giuste quantità e si può riuscire a ottenere un prodotto finale che sia molto omogeneo e saporito.

Usando il frullatore nel modo corretto si possono anche semplicemente **tritare vari ingredienti**, senza necessariamente ridurli in forma liquida. Può essere molto utile quando il principale obiettivo che si ha è quello di sminuzzare, riducendo un alimento in piccole parti.

Quali caratteristiche deve avere un buon frullatore

Le caratteristiche da tenere in considerazione quando arriva il momento di acquistare un buon frullatore sono numerose. Di solito si inizia analizzando la **potenza del motore**, da cui dipende la capacità che avrà l'elettrodomestico di sminuzzare anche gli ingredienti più robusti e resistenti. Più il motore è potente, maggiore sarà la facilità con cui frullerà i vari alimenti.

Allo stesso modo il **contenitore** deve essere pronto a resistere a ogni genere di preparazione. Un contenitore troppo fragile potrebbe rompersi se si usano ingredienti particolarmente solidi. In più ti suggeriamo di fare attenzione alla grandezza del contenitore. Un modello troppo piccolo potrebbe impedirvi di preparare le quantità di cibo di cui abbiamo bisogno.

Tra le caratteristiche inderogabili ci sono anche delle **lame di buona qualità**. Le lame del frullatore devono essere sia robuste che affilate, e non devono rovinarsi nel corso del tempo. Per questo andrebbe usato un materiale come l'acciaio inossidabile per la loro realizzazione.

Infine fai attenzione agli accessori inclusi, che potrebbero consentire di accedere a nuove funzionalità e di rendere questo elettrodomestico ancora più versatile, così da usarlo per un gran numero di ricette, dal salato al dolce.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it