

La Pentola Multicooker, questa meraviglia

Ho sentito parlare per la prima volta della pentola Multicooker alcuni anni fa, durante una mia ricerca di metodi di cottura alternativi più sicuri, da declinare per noi ciechi e ipovedenti. Mi sono avvicinata con un misto di eccitazione e curiosità, insieme a una grande dose di scetticismo e incredulità. Voglio dire, un apparecchio può davvero fare il lavoro di sette? E per di più in sicurezza! Dopo un lungo utilizzo, (5 anni) Ecco cosa penso della Multicooker dopo parecchia esperienza.

[le migliori Multicooker 2020](#)

Cos'è esattamente la multicooker?

La Multicooker è una pentola multi-cottura che svolge il compito di : una pentola a cottura lenta, una pentola a pressione elettrica, una pentola per la cottura del riso, una pentola a vapore, una macchina per lo yogurt, una padella per rosolare e dorare, e una pentola riscaldante. È un singolo apparecchio che fa il lavoro di sette diversi elettrodomestici o strumenti da cucina. Sembra impressionante, vero? Sicuramente non avrei lo spazio in cucina per riporre tutti e sette questi apparecchi.

Ad essere sincera, inizialmente pensavo che la multicooker fosse troppo bella per essere vera, quindi ero preparata ad eventuali insuccessi (o che smettesse del tutto di funzionare!). Era solo questione di tempo e di rompere il ghiaccio. Perché ci ho girato intorno due settimane prima di iniziare a provarla. Ci vuole un minimo di rodaggio, in base allo stato e grado della propria problematica visiva. Io ho memorizzato le varie funzioni e inoltre sono di grande aiuto i suoni emessi di segnalazione, come punti di riferimento quando scegli la modalità che hai deciso di usare.

Mentre mi facevo strada nel manuale di istruzioni (un male necessario) iniziai davvero a far funzionare la mia pentola, ed accadde qualcosa che non mi sarei mai aspettata: più usavo la super-pentola, più mi divertivo ad usarla.

Ho iniziato a fare affidamento esclusivamente su di lei per la sua semplicità e velocità. La uso principalmente come pentola a pressione elettrica e pentola a cottura lenta. A volte lo uso per soffriggere o scaldare il cibo, a seconda della ricetta, e occasionalmente la uso come cuociriso. Queste sono le funzioni che meglio si adattano al mio stile di vita e ai cibi che cucino regolarmente. L'apparecchio può anche essere usato per fare lo yogurt, ma non ci ho ancora provato.

Questo singolo apparecchio ha reso la cottura più veloce e più conveniente. Anche all'ultimo minuto, dopo una breve rosolatura posso fare un risotto in 7 minuti. Adoro poter cucinare qualsiasi cosa in una frazione di tempo velocissima confronto al tempo che impiegherebbe la stessa ricetta sul piano cottura. Così come cuocere lentamente uno stufato. In effetti, ha persino preso il posto della mia pentola a cottura lenta (Slow-cooker), che da allora è stata spostata fuori dalla cucina.

Ad un certo punto, senza rendermi conto che stava accadendo, mi sono completamente innamorata della mia Multicooker. Sì, proprio quello di cui ero così scettica all'inizio. Ora capisco tutte le recensioni positive

e gli elogi entusiastici che condivido pienamente.

Sul mercato ne esistono di tantissime marche, è un mercato in espansione!

Punti a favore per cucinare in sicurezza

- Sostituisce molti altri elettrodomestici
- Ha una pentola profonda e quando friggi o rosoli non ti arrivano gli schizzi di olio o di grasso.
- Quando mescoli anche se non vedi, non ti scapperà nulla al di fuori.
- Allo stesso modo, quando si cuoce a vapore, il vapore è in gran parte contenuto dal coperchio nella pentola e in base al modello si aziona da sola l'espulsione dell'aria calda previo avviso con un suono, per darti la possibilità di allontanarti per non scottarti.
- Facile da pulire: la pentola ha uno spesso strato di rivestimento antiaderente in ceramica facile da lavare.
- Si sporcano meno pentole, perché la macchina è multifunzione, si frigge, si rosola, si cucina lentamente o si cuoce a vapore direttamente nella stessa pentola - quindi meno lavaggi e meno casino in cucina.
- Risparmio energetico: il multicooker riscalda tutta la pentola, invece che appena sottocoppe con la cottura convenzionale, e utilizzerà meno energia rispetto al piano cottura o al forno.
- Il calore è contenuto all'interno della macchina, il che significa che non riscalda il guscio esterno. .
- Usala ovunque - Le dimensioni e l'adattabilità significano che può essere utilizzata su qualsiasi piano del tavolo (a condizione che tu abbia l'alimentazione di rete).
- Altamente programmabile: cuocere a temperature comprese tra 40 ° C e 160 ° C con intervalli di tempo di 5 minuti
- Sicura da lasciare incustodita - imposta il programma e lascia fare - una volta terminata la cottura, la macchina si commuterà per mantenere la funzione calda, quindi alla fine si spegnerà.