Potenzialità delle friggitrici ad aria, le proposte di Russell Hobbs

20230109094607head-932f4352

Le **friggitrici ad aria** sono divenute **uno degli elettrodomestici più utilizzati dall'utenza italiana**. Parliamo del prodotto che ha cambiato l'approccio tradizionale alla cottura in olio bollente, divenendo di fatto un alleato perfetto per variare il metodo di preparazione di contorni e secondi piatti, senza rinunciare a croccantezza e sapore. Ma come funzionano questi prodotti e **che vantaggi danno a chi li utilizza?**

Non solo patatine

Il primo vero e più importante **luogo comune da sfatare** è che gli alimenti che è possibile cuocere in friggitrice ad aria sono limitati. Un pensiero assolutamente falso: **dalla carne al pesce, dalle verdure fino alle patatine** (persino cuocere una lasagna) sono tutti cibi da inserire in friggitrice ad aria. La prerogativa bella (e sana) che vale la pena evidenziare è che, con l'utilizzo di questi prodotti, si **riduce notevolmente l'utilizzo di grassi.** Le friggitrici ad aria funzionano infatti senza olio o con pochissimo olio: il risultato è una riproduzione della fragranza del cibo fritto con il metodo tradizionale (croccante fuori, morbida dentro) con circa l'80% di grassi in meno.

Dietro la tecnologia

Come è possibile un simile risultato? Le friggitrici ad aria cuociono **grazie al calore dell'aria** presente nella camera di cottura: è l'aria (e non l'olio) a fare tutto il lavoro grazie alla ventola che circola molto velocemente all'interno del cestello e raggiunge temperature elevate di circa 200 °C, diventando così un vettore di calore in grado di cuocere i cibi in modo uniforme e omogeneo. Inoltre, **il grill dona agli alimenti il caratteristico colore dorato**. In pratica le friggitrici ad aria funzionano con lo stesso meccanismo di un forno elettrico ventilato - anche se dotati di potenza diversa – e in più **eliminano al massimo l'umidità dai cibi, rendendoli così più croccanti.**

Perché scegliere una friggitrice ad aria

Sicura, perché con le friggitrici ad aria si può dire addio al rischio di scottature, questa offerta rende un

ricordo lontano anche lo sgradevole odore di frittura che pervade la cucina per giorni, impregnando oggetti e vestiti. Le friggitrici ad aria, cuocendo il cibo all'interno, **non producono odori di alcun tipo.** Per chi è attento all'efficienza, la friggitrice ad aria è rispettosa del risparmio in quanto, nonostante siano considerati prodotti ad alto assorbimento con una potenza che può persino superare i 2000 Watt, **riducono notevolmente i tempi di cottura** e, di conseguenza, di utilizzo del prodotto stesso che **non ha bisogno di pre-riscaldamento** (come nel caso dei forni tradizionali). Non solo: possono risultare una **scelta ecologica,** basti pensare alle quantità di olio esausto risparmiate.

La gamma Satisfry di Russell Hobbs

Russell Hobbs, marchio britannico specializzato nella vendita di piccoli elettrodomestici ideali per gli appassionati di food preparation e della cura della casa, **rinnova completamente la gamma di friggitrici ad aria** con la nuova linea **Satisfry**: il giusto compromesso tra risparmio energetico, facilità d'uso e semplice manutenzione.

Satisfry Air Small

Friggitrice ad aria con capacità di 1,8L
7 funzioni pre-impostate: patatine, pesce, gamberi, pollo, bistecca, braciole di maiale, cottura al forno
Nessuna aggiunta di olio o pochissimo olio
Quantità raccomandata in cottura di 250/300g – capacità cestello di 700g
Termostato regolabile con controlli della temperatura (fino a 200°)
Display digitale touchscreen facile da pulire
Cestello e vassoio rimovibili e lavabili in lavastoviglie
Timer con spegnimento automatico
Piedini antiscivolo e manici freddi anti-scottatura
Potenza: 1100 Watt

Satisfry Air&Grill Multicooker

Friggitrice ad aria con capacità di 5,5L
Funzione Airfry più altre 7 funzioni di cottura: Grill, Rosolare, Slow Cook (temperatura alta e bassa), Arrostire, Cottura al forno e Mantenimento in caldo
Nessuna aggiunta di olio o pochissimo olio
Quantità raccomandata in cottura di 800g – capacità cestello di 2,5kg
Calore superiore e inferiore per una doratura veloce ed omogenea

Termostato regolabile con controlli della temperatura (fino a 260°)
Display digitale touchscreen facile da pulire
Cestello e accessorio grill rimovibili e lavabili in lavastoviglie
Timer con spegnimento automatico
Piedini antiscivolo
Potenza: 1745 Watt

Satisfry Air Large

Friggitrice ad aria con capacità di 5L
7 funzioni pre-impostate: patatine, pesce, gamberi, pollo, bistecca, braciole di maiale e cottura al forno
Nessuna aggiunta di olio o pochissimo olio
Quantità raccomandata in cottura di 600g – capacità cestello di 2,1kg
Termostato regolabile con controlli della temperatura (fino a 200°)
Display digitale touchscreen facile da pulire
Cestello e vassoio rimovibili e lavabili in lavastoviglie
Timer con spegnimento automatico
Piedini antiscivolo e manici freddi anti-scottatura
Potenza: 1650 Watt