

# На все насадки мастер



При выборе кухонного комбайна важно ответить самому себе на простой вопрос: «Зачем этот комбайн мне нужен?». Потому как если необходимые вам функции можно по пальцам одной руки пересчитать, то ставить на кухонный стол многофункционального монстра, вооруженного десятком измельчителей, смысла просто не имеет: лишняя трата денег и перевод свободного места впустую. Лучше внимательно ознакомиться с этим обзором перед походом в магазин. Должно помочь.

**Д**евять кухонные комбайны по категориям довольно сложно, прежде всего потому, что этих категорий как таковых нет в принципе. Все устройства отличаются друг от друга форм-фактором (сдвоенная чаша или две отдельные, которые, ко всему прочему, могут еще и одновременно работать), мощностью и комплектацией. Очень распространенной практикой у производителей является выпуск целой «линейки» комбайнов — в основе любого продукта этой линейки идет один и тот же прибор, но с разным числом насадок и аксессуаров. Так какую же модель стоит покупать? Ниже мы рассмотрим несколько разноплановых новинок и постараемся наглядно показать, какой именно комбайн вам может пригодиться в той или иной ситуации.

## Универсал. Умеет все

Конечно, бывают и такие ситуации, когда от комбайна действительно нужен тот самый многофункциональный максимум. То есть вы используете все-все насадки, все диски для терки, миксорубку и соковыжималку, измельчаете овощи и готовите тесто. В таком случае вам можно позавидовать: наверняка у вас дома каждый день

пир горой, сегодня кавказская кухня, а завтра китайскими деликатесами гостей потчевать соберетесь.

И если вопрос приобретения универсального прибора «все-в-одном» встал ребром, то BOSCH MCM 5540 — это именно то, что нужно. Количество разнообразных насадок и чаш действительно впечатляет. Нож-измельчитель и четыре режущих диска помогут шинковать практически любые продукты для салатов и вторых блюд. С помощью крышки для теста можно приготовить валянокапельную основу для пышной сдобы или бабушкиных блинчиков. А за правильным и здоровым питанием проследит встроенный блендер, универсальный пресс для ягод и варенья овощей. Соковыжималка-центрифуга для твердых овощей и фруктов поможет приготовить необходимое количество полезных и вкусных соков для всей семьи. Мощность данного комбайна составляет 1100 Вт, есть четыре ступени регулировки скорости и пульсовый режим, а цена всего этого удовольствия около 3000 рублей.

## Клуб для избранных

Если ваша кухня имеет статус «люксы», то и техника должна быть соответствующей. На цену составляющих для такой кухни обычно внимания не обращают, так как ее владельцы готовы заплатить дополнительные деньги за дизайн. Magimix Cuisine Systeme 4200 мощностью 950 Вт — отличный пример сочетания минималистичного дизайна и полноценного набора качественно реализованных функций. Для приготовления всеми любимого картофеля «фри» теперь не нужно будет шинковать клубни ножом на равные дольки — специальная нарезка делает это за вас. Вообще, в этой модели разнообразные измельчители играют чуть ли не главную роль: при их помощи можно покрывать на мелкие кусочки фрукты и овощи, потереть на специальной терке сыр для пасты или морковь для салата. Дополнительные аксессуары с легкостью заменят мозаичную глаз подвеску с кухонными приспособлениями. Да и зачем они теперь, **»**



BOSCH MCM 5540

©Doro, Bosch

Magimix Cuisine System 4200



когда в специальном кейсе хранятся многофункциональный нож из нержавеющей стали, тестомесилка, насадка для взбивания, три диска для шинковки, терки из нержавеющей стали для разнообразных продуктов и лопатка. Да! И важная особенность – у этого комбайна нет ступенчатого регулятора скорости, а есть специальный компьютерный «мозг», регулирующий все процессы автоматически.

Стоит этот хромированный аппарат около 14 000 рублей, но за эти деньги вы получаете главное – качество, что доказывают предусмотренные 12 лет гарантии на двигатель.

## Средний – класс!

«Да зачем мне этот ваш дизайн, зачем куча ненужных насадок? Мне просто и удобно подавать!» — воскликнет иной прагматичный читатель. И будет по-своему прав. Тем, кому авторский дизайн и полные ящики приспособлений без подробности, стоит обратить внимание на скромную



Moulinex Adventio

«рабочую лошадку» без излишеств. Moulinex Adventio – отличный пример такой вот «лошадки», которая стоит недорого, но при этом обладает полным набором самых необходимых функций. Линейка состоит из трех моделей: FP 6011, FP 6021 и FP 6031. Устройства отличаются только количеством насадок, и оптимальным вариантом в данном случае является средняя модель FP 6021: в ее комплекте шесть дисков для различных видов нарезки, диск-эмульгатор, насадка для теста и соковыжималка для цитрусовых. Немаловажным является и то, что две чаши не совмещены, как в большинстве компактных моделей, а разнесены по «разным углам» комбайна и могут работать одновременно. Что, согласитесь, ровно в два раза повышает его производительность: в одной чаше шинкуем овощи для утреннего салата, в другой — коктейль молочный взбиваем. Мощность комбайна – 600 Вт, есть две скорости и пульсовый режим. То есть абсолютно ничего лишнего, все строго по делу и по цене всего 3000 рублей.

## Техника решает все

Нахальная мода взяла привычку диктовать свои условия и правила практически во всем. Теперь эта придирчивая берущая добралась и до кухонных бытовых устройств, заставляя их точно соответствовать интерьеру. Хорошо, если ваша кухня выполнена в классическом стиле из уютного и теплого дерева. В этом случае подойдет лампочка практически любого дизайна.

Krups Prep Expert 9000 Series

