

GLI ATTREZZI DEL MESTIERE

FORNETTI TUTTOFARE

CHE SERVA A SCALDARE,
SCONGELARE O CUCINARE, IL
FORNETTO DA TAVOLO È SEMPRE
UN BUON ALLEATO IN CUCINA.
ECCO COME SCEGLIERE
QUELLO GIUSTO PER VOI

Il fornetto da tavolo è un piccolo elettrodomestico **compatto e versatile**, utile per **scaldare** sia la brioche al mattino sia un piatto preparato in precedenza, ma anche per **scongellare** o **cucinare** piccole o medie quantità di cibo. Poiché sono diverse le caratteristiche da valutare e che differenziano i modelli in commercio, vediamo cosa bisogna sapere prima di acquistarlo.



Tra le 7 modalità di cottura, Optimo 39l di MOULINEX ha grill, girarrosto, cottura bagnomaria e pasticceria. Temperatura regolabile da 100° a 240°. Capacità 39 l. Timer 120 minuti. Potenza 2000 W. 187,99 euro

~ FACILE DA IMPOSTARE ~

IL SUO UTILIZZO È SEMPLICE E AVVIENE TRAMITE LA REGOLAZIONE DI ALCUNE MANOPOLE: IN PARTICOLARE, VANNO IMPOSTATI IL TIPO DI COTTURA, LA TEMPERATURA E IL TEMPO. LA TEMPERATURA PUÒ VARIARE DA 50° (PER SCALDARE AD ESEMPIO PANE E BRIOCHE) FINO A 230°, MA CI SONO ANCHE MODELLI CHE RAGGIUNGONO 300°, ADATTI ALLA COTTURA DI PIZZE E FOCACCE. IL TEMPO PUÒ ARRIVARE FINO A 120 MINUTI ED È POSSIBILE IMPOSTARE UN TIMER CHE, AL TERMINE DELLA COTTURA, VI AVVISERÀ EMETTENDO UN SEGNALE ACUSTICO. IL RISULTATO È DETERMINATO DALLA CORRETTA IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI SCELTI IN BASE ALLA PIETANZA DA CUCINARE O RISCALDARE, MA È LEGATO ANCHE ALLA POTENZA DELL'APPARECCHIO, CHE VA DA 600 A 2200 WATT. PIÙ È ALTA E PIÙ SI POSSONO VARIARE LE PREPARAZIONI E VELOCIZZARE LE COTTURE, CON RISULTATI MIGLIORI.

TEMPERATURE ALTE VANNO BENE PER LA CARNE,
MENTRE PER IL PESCE NE SERVONO DI PIÙ DELICATE

» Capacità

È un importante fattore da considerare, perché determina la quantità di pietanze che si possono inserire al suo interno. La capacità varia da 10 a circa 50 litri e la scelta dipende dal numero di persone per cui si cucina. Infatti, in linea di massima, per una persona può bastare una capacità da 10 a 20 litri, intorno ai 35-40 litri va bene per 3-4 persone, mentre se si cucina per più persone è meglio scegliere un fornetto più capiente. Ovviamente bisogna considerare anche lo spazio a disposizione, poiché il fornetto va lasciato a vista per essere pronto all'uso.

» Modalità di cottura

Le funzionalità e i tipi di cottura che si possono ottenere variano, infatti i modelli basic hanno le sole funzioni basilari, mentre quelli più accessoriati permettono di variare di più le cotture ma, per contro, hanno un costo maggiore.

Se volete usare il fornetto per preparare un po' di tutto, meglio un modello con diverse funzioni e alte temperature.

Se invece cercate un'alternativa al forno a incasso, allora va bene un modello basilare.

COTTURA STATICA: è la più tradizionale e sempre presente, che cuoce gli alimenti grazie al riscaldamento delle resistenze, in alto o in basso. Spesso c'è la possibilità di attivare la sola resistenza inferiore, per una cottura più delicata.

GRILL: attiva la sola griglia superiore e permette di rendere le pietanze più croccanti e dorate in superficie.

COTTURA VENTILATA: detta anche "a convezione", prevede una ventola che riscalda i cibi in modo omogeneo. Inoltre velocizza i tempi di cottura.

SCONGELAMENTO: utile per scongelare gli alimenti surgelati, attiva una ventola che consente la circolazione di aria a temperatura ambiente all'interno della cavità di cottura.

MANTENIMENTO IN CALDO: attiva una temperatura adatta a tenere in caldo le pietanze già cotte, fino al momento di portarle in tavola.

» Accessori

Alcuni elementi vengono solitamente forniti in dotazione. I più diffusi sono le griglie dotate di maniglie per facilitarne l'estrazione, vassoi, teglie specifiche per pane, ma anche il girarrosto. Quest'ultimo è ideale per il pollo arrosto: si tratta di uno spiedo metallico in cui vanno infilzati gli alimenti e che va fissato alle pareti laterali dell'apparecchio: quando la funzione è attivata, lo spiedo ruota in continuo e permette la cottura uniforme del pollo. Utile è la possibilità di inserire tutti gli accessori all'interno della cavità, quando il fornetto è spento, per compattare lo spazio occupato. Anche per gli accessori dipende dall'uso che si intende fare del fornetto: è bene acquistare solo gli strumenti che pensate di usare, in modo da non ingombrare inutilmente l'interno della cucina.

» Altri fattori da considerare

Per evitare la dispersione energetica, è preferibile che il fornetto abbia lo sportello con doppio vetro, che non lascia fuoriuscire il calore. Utile è anche la presenza della luce interna che permette di vedere l'avanzamento della cottura ed evita di aprire il fornetto disperdendo parte del calore.

SOS PULIZIA

◆ RESIDUI DI CIBO, SCHIZZI E BRICIOLE FINISCONO PER DEPOSITARSI SUL FONDO E IMBRATTARE LE PARETI INTERNE. PER MANTENERE L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E IN BUONA EFFICIENZA IL FORNETTO, È IMPORTANTE PULIRLO DOPO OGNI UTILIZZO, ATTENDENDO PERÒ CHE SIA FREDDO, PER EVITARE DI SCOTTARSI. UN METODO NATURALE CONSISTE NELL'UTILIZZARE UNA SPUGNETTA MORBIDA BAGNATA CON ACETO, DAL POTERE SGRASSANTE. SE LO SPORCO È INCROSTATO SI PUÒ UTILIZZARE ACQUA CALDA E ACETO, SOLUZIONE IDEALE ANCHE PER ELIMINARE GLI ODORI.



Piccolo e compatto, Arizona 11 di KOOPER, distribuito da Galileo ha 11 l di capacità. È adatto per scaldare e tostare, grazie alla temperatura regolabile fino a 230°. Timer 30 minuti. Potenza 650 W. È completo di griglia e vassoio. 49,99 euro



È dotato di girarrosto il fornetto ventilato AR6245S di ARDES, dalla finitura silver. Ha 5 funzioni di cottura e luce interna. Temperatura regolabile da 90° a 230°. Capacità 45 l. Timer 60 minuti. Potenza 1800 W. 74 euro

Il forno a convezione 01.112754.01.001 di PRINCESS ha una capacità di 45 l e 5 modalità di cottura, anche per grigliare e tostare. Temperatura regolabile da 90° a 230°. Timer 60 minuti. Potenza 1800 W. Ha luce interna, raccoglibriciole, griglia e piastra. 146,90 euro



Rosto Titanium 35 G10092 di G3FERRARI ha 6 funzioni di cottura, tra cui la ventilata. Temperatura regolabile da 50° a 300°, adatta anche per pizza e focacce. Capacità 35 l. Timer 90 minuti. Potenza 1320 W. L'interno smaltato ne facilita la pulizia. 159,90 euro

E02475 di DE'LONGHI ha 7 funzioni tra cui gratinatura e mantenimento in caldo. Ha porta con doppio vetro, luce interna e cavità in teflon. Temperatura regolabile da 100° a 220°. Capacità 24 l. Timer 120 minuti. Potenza 2000 W. 220 euro

