



## Piekarnik elektryczny - jak działa i na co zwrócić uwagę przed zakupem?

data aktualizacji: 2024.09.01



**Piekarnik elektryczny wolnostojący to urządzenie, które zmieści się w każdej kuchni, jest nieduży, niewiele większy od kuchenki mikrofalowej, a jego możliwości są takie same, jak dużych piekarników do zabudowy. Jak wybrać piekarnik, na co zwrócić uwagę, jakie funkcje będą przydatne? Przeczytaj nasz poradnik.**

### Co można przyrządzić w piekarniku elektrycznym?

O tym, że piekarnik służy do pieczenia, nikogo nie trzeba przekonywać. Z powodzeniem upieczemy w nim ciasto, chleb, pasztet, mięso, pizzę czy warzywa. Ale na tym możliwości piekarników elektrycznych się nie kończą. Można wręcz powiedzieć, że funkcja pieczenia to zaledwie podstawa, ale nowoczesny piekarnik powinien zrobić dla nas więcej.

Dzięki funkcji grillowania możemy cały rok cieszyć się grillowanym mięsem, kiełbasą, rybami i warzywami. Z piekarnikiem elektrycznym sezon na grilla nigdy się nie kończy.

I to nadal nie wszystko, bo dobry piekarnik elektryczny ma wbudowany obrotowy rożen, na którym można równomiernie opiekąć mięso lub drób.

Warto też zwrócić uwagę na możliwość opiekania – domowe frytki z piekarnika zawsze są smaczniejsze niż te z baru fast food i przy okazji zdrowsze, bo przygotowane bez oleju.

# Na co zwrócić uwagę przy wyborze piekarnika elektrycznego?

- Wielkość, a dokładniej pojemność piekarnika to cecha, której trzeba się przyjrzeć naprawdę dokładnie. Im większa komora, tym więcej do niej zmieścimy. Warto się upewnić, że piekarnik jest dostosowany gabarytowo do standardowych rozmiarów tortownic i garnków do pieczenia.
- Dostępne funkcje – im więcej, tym lepiej. Za absolutne minimum trzeba uznać pieczenie, grillowanie, rożen, opiekanie.
- Regulacja temperatury – im większy zakres, tym więcej możliwości. Niektóre przepisy wręcz jasno wskazują na konieczność zastosowania wysokiej temperatury. [Piekarnik elektryczny PR 120](#) umożliwia regulację temperatury w zakresie 100°C - 230°C, a więc sprawdzi się nie tylko przy pieczeniu ciast (tu standardem jest 180°C), ale też mięs.
- Minutnik i automatyczne wyłączanie – między innymi w tej funkcji zasada się wyżyższa piekarników elektrycznych nad tradycyjnymi piecami, których używały nasze babcie. Nie trzeba pilnować zegara ani kierować się wyczuciem. Wystarczy ustawić minutnik, a piekarnik sam się wyłączy. Dodatkowo zasygnalizuje to sygnałem dźwiękowym.
- Dwie grzałki – powinny znajdować się na górze i dole komory. W dobrych piekarnikach jest możliwość wyboru obu grzałek lub tylko jednej.
- Termoobieg – bardzo przydatna funkcja, szczególnie przy pieczeniu mięs. Jeśli szukamy dobrego piekarnika elektrycznego, termoobieg trzeba wpisać na szczyt listy oczekiwań.
- Obudowa ze stali nierdzewnej – nie ma bezpośredniego wpływu na proces obróbki termicznej i jej jakość, ale na pewno wpłynie na żywotność piekarnika.

## Jakie akcesoria powinien mieć piekarnik elektryczny?

Funkcjonalność to nie wszystko. Nowoczesne [piekarniki elektryczne](#) wyposażone są w szereg akcesoriów ułatwiających codzienne korzystanie z nich. Do najważniejszych trzeba zaliczyć:

- Płytę do pieczenia,
- Kratkę do grillowania,
- Uchwyt pozwalający na bezpieczne wysunięcie płyty lub kratki – jest łatwy w użytkowaniu i zapobiega poparzeniom.

Jeśli piekarnik ma wbudowany obrotowy rożen, oczywiście on także powinien się pojawić w wyposażeniu dodatkowym.

*Materiał partnera.*

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/75738-piekarnik-elektryczny-jak-dziala-i-na-co-zwrocic-uwage-przed-zakupem>