

**Ha a hivatalos leírást olvassuk: az ételek elkészítése 3-szor gyorsabb, mint rendes sütőben, 60%-kal kisebb energiafogyasztás, az ételek egészséges, minimum zsírral történő elkészítését teszi lehetővé, nem szárítja ki az ételt és az belül lédús marad, a forró levegő keringése az ételek egyenletes átsülését biztosítja.**

Ez persze mind igaz, de lássuk, mit tapasztal a háziasszony a gyakorlatban, ha a Sencor légkeveréses sütőjét használja.

Talán az az egyik legfontosabb, hogy ez a sütő nagyon praktikus az egy-két személyes háztartások esetében, hiszen nem kell a sütéshez fölmelegíteni a nagy sütőt. Jó azoknál a családoknál, ahol különböző ételallergia, betegség miatt a nagy családi ebédeknél nem fogyaszthat mindent mindenki egyaránt.

Nos, nálunk is ez a helyzet. Ezért ha a nagy sütőben készül a nagy tepsi rakott burgonya, tejföllel, kolbásszal, szalonnával, akkor a Sencorban sül a cékla chips, az édesburgonya, a sütőtök, a hús, tejföl, és tojásmentesen étkezőknek . Kipróbáltam már fűszeres csirkecombot sütni benne, és tényleg zamatos, lédús maradt a csirke belül, de ropogós a bőre kívül. Sütöttem benne sütőtökös muffint, hamar elkészült s hat darab belefért a kosárba. Amióta megvan, az unokák imádják a benne a hot dogot, mert a rúd ropogós lesz kívül, és összesülnek az ízek. A halak egyszerűen fenségesek benne, s percek alatt elkészülnek, még akkor is, ha előtte fagyasztoában voltak. Egy kis fűszer, s pár perc alatt kész az egészséges ebéd. Ebbe sütöm a padlizsánokat is, a padlizsánkrémhez, és a töltött padlizsánt is. Nem ég oda, be olyan finom lesz mintha parázson sült volna.

Valóban nem kell a sütéshez zsiradék, maximum egy pici olajsprayt használok az ételekhez.

Ami még nagyon fontos egy mai háziasszonynak, hogy nagyon könnyen tisztítható, mert bírja a mosogatógépet.

Kell-e több érv, ahhoz, hogy ez minden háziasszony kedvence legyen?/X/