



A konyhai robotgépek jelentőségét sokan alábecsülik, pedig ma már nélkülözhetetlenek, hiszen jelentősen megkönnyítik és lerövidítik a sütés-főzés előkészületeit.

Bár kevesebb figyelem irányul rájuk, mint a konyhai nagygépekre, vásárlás előtt érdemes néhány szempontot mérlegelni annak érdekében, hogy a tökéletes ár-érték arányú készülék kerüljön kiválasztásra.

Funkciók

A konyhai robotgépek kínálata meglehetősen széles skálán mozog, ami a funkciókat illeti, és ez az árban is meglátszik. Az olcsóbb készülékek már 50 ezer forint alatt beszerezhetők, de a csúcsmodellek ára a 200 ezer forintot is meghaladhatja. Ezért [az ideális robotgép](#) kiválasztása előtt érdemes átgondolni, hogy milyen gyakorisággal és milyen munkafolyamatok elvégzésére szeretné majd használni a készüléket.

A belépő kategóriájú modellek kiválóan alkalmasak aprításra, szeletelésre, mixelésre és habverésre. Ha gyakran süt, akkor a tészták keverésére és dagasztására is alkalmas típus mindenképpen jó döntés lehet.

A csúcsmodellek - a fentieken kívül - általában alkalmasak gyümölcslevek préselésére, húsdarálásra, de akár a burgonyát is szabályos hasábokra vágják.

Teljesítmény és kapacitás

Hogy hány wattos egy konyhai robotgép, az sokat elárul a készülék használhatóságáról. Minél nagyobb ugyanis a teljesítménye, motorja annál jobban bírja majd a gyakori vagy huzamosabb ideig tartó működtetést. A teljesítmény nagysága azt is jelzi, hogy milyen könnyen birkózik meg keményebb magvak aprításával vagy nagyobb mennyiségű tészta keverésével.

A robotgépek kapacitását ezenkívül a keverőtál nagysága határozza meg. A 4 liter körüli tálak 1000 W-os teljesítménnyel párosulva már egy négytagú család számára ideálisak lehetnek, de

ha gyakran hív vendégeket, akkor ennél nagyobb kapacitásra is szüksége lehet.

Minőség és anyaghasználat

A minőség és az anyaghasználat a konyhai robotgépeknél is összefügg. A fémvázzal és tartozékokkal felszerelt készülékek általában ellenállóbbak, tartósabbak. Ráadásul a rozsdamentes acéltál és kiegészítők is könnyebben tisztíthatók, így higiénikusabb használatot tesznek lehetővé. Fontos, hogy a konyhai robotgépek közül érdemes azokat a típusokat keresni, amelyek tartozékai mosogatógépben is tisztíthatók.

Az alkatrészek esetén nem csak a strapabíró kialakítás fontos, de a funkcionális elemek gyors és egyszerű összeszerelhetősége is, hiszen ez nagyban befolyásolja a készülék használhatóságát.

Amennyiben konyhai robotgépek széles választékára kíváncsi, mindenképpen látogasson el a Trikolor.hu weboldalára, ahol a különböző árkategóriájú modellek mellett részletes termékleírások is segítik a megfelelő készülék kiválasztását./X/