

19.39x24.3	31	98	עמוד	דרך האוכל	01/07/2010	23284485-6
סירים ומחבתו ARCOSTEEL ארקוסטיל - 117550						

ניסוי כלים | שרון ברודוד

מחבתות לווהטות

האם "דבקות במטרה" זה מה שהמחבת שלכם צריכה? אם תשאלו את הביצה לא בטוח שהיא תסכים. אספנו עשר מחבתות מובילות עם ציפויים מסוגים שונים, והעברנו אותן סדנת טיגון. היה חם

תצלומי יח"צ

שביל מספר	1	2	3	4	5	6
תעודת זהות	קיצ'נאייד (Kitchenaid)	נאופלם (Neoflam)	קלפלון (Calphalon)	קרפונד (Crafond)	ארקוסטיל (Arcosteel)	גריין פאן (Green Pan)
לא מזיק לדעת	גוף נירחטה וליבת בסיס משכבת נחושת ומשכבת אלומיניום להולכת חום בצורה אחידה. אפשר להכניס לתנור בחום של עד 200 מעלות. מתאימה לכיריים גז, הלוגן, קרמיית ואינדוקציה	ציפוי אקולון מחומרים ידיותיים לסביבה (סלעים גרוסים של חול ואבקת גרניט) מבטיח עמידות בפני שריטות וחבלות, קל לניקוי וחוסך בכמות השמן - עד 50 אחוזים פחות מהכמות הנדרשת בטפלון. מבנה דמוי קורים (ספיידר) בתחתית שובר את קרני האינפרא אדום בזוויות שונות, מקצר את זמן הבישול ויוצר רמת חום אחידה	מחבת נון סטיק מסדרת יוניסון החדשה המצוידת בציפוי מהפכני לשררור קל ומהיר של כל סוגי המזון ובידית קרה למגע. עמידה לשימוש בתנור בחום של עד 260 מעלות ואידיאלית לשימוש בכל סוגי הכיריים, למעט אינדוקציה	גוף אלומיניום באיכות גבוהה ובעבודת יד, תחתית עבה במיוחד, ציפוי טפלון פלטיניום נון סטיק שלוש שכבות, ידית ארגונומית מבקליט שאפשר להכניס גם לתנור (עד 220 מעלות)	מחבת מסדרת Bio החדשה עם ציפוי קרמי מתמיסות טבעיות ומינרלים, המגן על המתכת ומאפשר עמידות בחום גבוה ובפני חיכוך ושריטות. מתאימה לכל סוגי הכיריים למעט אינדוקציה	ציפוי טרמלון קרמי טבעי שאינו משחרר אדים רעילים, מיוצר בדרך ידיותית לסביבה ועמיד בחום גבוה. ידית מפלדת אלחלד ממוחזרת
בסיס האם	תאילנד	קוראיה	ארצות הברית	איטליה	גרמניה	בלגיה
על המשקל	1,254 גרם*	782 גרם**	1,180 גרם*	1,250 גרם**	878 גרם*	881 גרם**
"לנסוע בלי שמן" - מבחן ביצת עין בניוטרל	טוב מאוד. הביצה "מתגלצת" בקלות מהמחבת	בינוני. אחרי העברה לצלחת בעזרת מרית נותרו על המחבת שאריות רבות	בינוני. הביצה "הסכימה" לזוז רק בהתערבות מרית	לא טוב. הציפוי המחוספס גרם לביצה להיצמד למשטח	כמעט טוב מאוד, עם טיפת עזרה מחברים (מרית)	טוב מאוד. הביצה מחליקה בלי מהמחבת בלי שום עזרה
דבר השף	כבדה מאוד, נוחה מבחינת ארגונומיה. התחתית עבה ומצריכה חימום מראש, אך פיזור החום טוב	ידית לא נוחה להקפצות בגלל עיצוב זוויתי בקצה	מחבת כבדה המצריכה חימום אך מספקת פיזור חום טוב. בשטיפה יש לשים לב לברגים בחלק הפנימי, הניטים לצבור לכלוך	מחבת שכנראה מתאימה יותר לטטיקים מאשר לטיגון ביצה. ידית ארגונומית נוחה לעבודה	מהודרת ונאה, עיצוב ארגונומי התורם לאחיזה נוחה מאוד, נעימה לעבודה	פעולת טיגון טובה בזכות הציפוי. אינה נוחה להקפצה בגלל עיצוב זוויתי של קצה הידית
דבר הבשלנית הביתית	איכותית וסקסית אך יקרה. בגדלים "משפחתיים" (28 ס"מ ומעלה) הכובד צפוי להיות מכשול	ידית קצרה ולא נוחה לאחיזה. מחבת סבירה אך לא מעבר לכך	עיצוב רטרו מושקע, שוליים נמוכים ומעוגלים וידית נוחה לאחיזה	כבדה מאוד. פיזור חום טוב שכנראה נובע גם מאיכות הציפוי	מחבת מעוצבת, נוחה לעבודה ומספקת תוצאות טובות מאוד	נוחה וכיפית לעבודה. ארזה בעטיפת נייר ממוחזר לטובת איכות הסביבה
כמה זה עולה לנו	419 שקלים	249 שקלים	320 שקלים	219.90 שקלים	190 שקלים	262 שקלים
היכן להשיג	מתחם קיצ'נאייד, מלון מנדרין תל אביב	רשתות אייס והום סנטר, חנויות ברחבי הארץ, ובאתר האינטרנט www.neoflam.co.il	קיצ'נוורקס, נחלת בנימין 115 תל אביב, ובאתר האינטרנט kitchenworks.co.il	ברשת 4chef ובאתר האינטרנט 4chef.co.il	ברשתות המתמחות ברחבי הארץ ובאתר האינטרנט www.mil-m.com	ברשתות בתי הטבע ובחנויות המתמחות