

| | | | | | | |
|--|----|----|------|-----------|------------|------------|
| 21.43x27.18 | 32 | 98 | עמוד | דרך האוכל | 01/07/2010 | 23284498-0 |
| סירים ומחבתו ARCOSTEEL ארקוסטיל - 117550 | | | | | | |



עוד חוזר הטיגון - הזכות שלנו

לכאורה מחבת היא רק מחבת, אך במציאות, ריבוי המותגים, הציפויים והשכלולים הופך את הבחירה למשהו שכדאי להקדיש לו מחשבה. בחנו מחבתות חדשות שנשטפו במים ובסבון, ועבדו על להבה זהה ובתנאים אחדים ככל האפשר.

● **למקום הראשון** הגיעה מחבת Bio של Arcosteel (מספר 5 בטבלה) המשלבת עיצוב עכשווי (גוון שמנת מבחוץ וקווים מעוגלים), ארגונומיה ואיכות. על אף שבמבחן ביצת העין לא הגיעה מחבת זו לראש הטבלה, שקלול כל הנתונים ונחות העבודה העניקו לה את מדליית הזהב.

● **למקום השני** הגיעה המחבת הירוקה (בצבע, לא באידיאולוגיה) של מכסף (מספר 8 בטבלה). הציפוי נאמן לפרסום ומצריך מעט מאוד שמן, וצבעו הלבן הוא שינוי מרענן על רקע האפור והשחור של שאר המחבתות. משקל המחבת הולם את גודלה - לא כבדה מדי ולא קלה מדי - ומחירה סביר.

● **למקום השלישי** הגיעה המחבת של חברת Tefal הצרפתית (מספר 9 בטבלה), החוגגת 50 שנה ומילארד מחבתות. המחבת קלה ונוחה לאחיזה, והציפוי מוכיח שהוא בא מבית טוב. הגורמים היחידים שהפריעו לנו היו המחיר והתרמו ספוט, אותה נקודה אדומה במרכז האמורה לאותת כשהמחבת חמה ומוכנה לעבודה. השף והבשלנית לא התרשמו וציינו שגם בעבר לא הצליחו להבין איך הפסטו עובד.

● **ציון לשבח** הוענק למחבת מתוצרת קיצ'נאייד (מספר 1 בטבלה). ענקית המטבח האמריקאית משכילה לייצר כלים מעוצבים וטובים, ושני הנסיינים אהבו את הלוק ואת התחתית העבה. עם זאת, המשקל והתמחור "כבדים" ומפחיתים מעוצמת ההתלהבות.

בשורה התחתונה פעם רכישת מחבת הייתה השקעה לטווח ארוך, מספר החברות ששלטו בטכנולוגיית הנון סטיק היה מועט והמחירים היו גבוהים. כיום יש שפע יצרנים ומגוון סוגי ציפויים, שכולם טובים ועושים את העבודה. בכל המחבתות חלה עם הזמן ירידה באיכות הציפוי, ולכן אינו מתחייבים שבעוד כמה חודשים רמתו תישמר. תחתית עבה מרמזת על פיזור חום אחיד, אך לעתים עדיפה דווקא מחבת דקה שתיתן לתבשיל "מכת חום". מה עושים? הפתרון הקל ביותר הוא לרכוש שתי מחבתות, דבר לא מסובך מדי ברמת המחירים של היום. אם ההעדפה היא ל- One Stop Shop, כלומר מחבת אחת לכל מטרה, שוקלים מהו השימוש העיקרי (סטייק? חביתה?) ומכוונים לפיו. כל השאר - צבע, סוג הציפוי, עיצוב הידית ועוד - לבחירתכם.

| 10 | 9 | 8 | 7 |
|--|--|---|--|
| קרמיק ליין (Ceramic Line) | טפאל (Tefal) | מכסף | בקה (Beka) |
| ציפוי קרמי מונע הידבקות, עמיד לאורך זמן וקל לניקוי. מתאימה לכל סוגי הכיריים מלבד אינדוקציה | ציפוי נון סטיק הפועל כשכבת באלומיניום. הנקודה האדומה (תרמו ספוט) משנה צבע כשהמחבת מגיעה לטמפרטורה המתאימה לבישול | מחבת מיציקת אלומיניום בצבע ירוק עם ציפוי קרמי לבן בעלת תחתית עבה במיוחד. ידית סיליקון נוחה לאחיזה. אפשר להכניס לתנור בחום של עד 210 מעלות | מחבת מסדרת Eco Logic. גוף וידית מפלדת אלחלד מוברשת וחלק פנימי מצופה חומר קרמי טבעי. בסיס רב שכבתי מסגסוגת אלומיניום להולכת חום אופטימלית. מתאימה לכל סוגי הכיריים כולל אינדוקציה |
| איטליה | צרפת | סין | בלגיה |
| 615 גרם* | 691 גרם* | 1,060 גרם* | 1,098 גרם** |
| ביוני. הביצה נדבקה אחרי ההעברה לצלחת נותרו שאריות | טוב מאוד ובקלות מרובה | טוב מאוד. הביצה גולשת לצלחת ללא כל התערבות | טוב מאוד. מהמחבת לצלחת בתנועה אחת |
| נוחה לעבודה ומוצדקת מבחינת המחיר. דפנות דקות המצריכות אקסטרה השגחה | ציפוי המצדיק את המוניטין, ידית ארגונומית נוחה לאחיזה. תפעול הנקודה האדומה אינו ברור | ידית ארגונומית נוחה לאחיזה. עובי דפנות אופטימלי, מספקת תוצאות טובות מאוד | עיצוב תעשייתי נאה, נוחה לעבודה, מייצרת תוצאות טובות |
| Value For Money, נותנת תוצאות טובות יחסית אך אין ציפוי לאיכות לאורך שנים | עיצוב קלאסי, קלה ונוחה לעבודה. מספקת תוצאות טובות מאוד | מעוצבת, חלק פנימי בלבן המקל לבדוק מה מצב התבשיל. נוחה לעבודה | מעוצבת, פרקטית ונוחה לעבודה |
| 68 שקלים | 259.90 שקלים | 139 שקלים | 294 שקלים |
| ריבלין ציוד וכלים, סעדיה גאון 19 תל אביב, ובאתר האינטרנט rivlin.co.il | ברשתות המובחרות וברשת המשביר לצרכן | ריבלין ציוד וכלים, סעדיה גאון 19 תל אביב, ובאתר האינטרנט rivlin.co.il | סניפי רשת לגעת באוכל |

* קוטר 26 ס"מ
** קוטר 28 ס"מ