



Sprzęt kuchenny niezbędny w kuchni

- ✓ **Duża, głęboka patelnia z nieprzywierającą powłoką** - najlepiej z rączką umożliwiającą włożenie jej do piekarnika. Taka rączka przyda się np. kiedy będziecie chcieli zapiec tortille hiszpańską z jaj.
- ✓ **Patelnia grillowa lub grill elektryczny** – osobiście mam i to i to. Patelnię wyciągam, kiedy potrzebuję przygotować coś małego na szybko. Grill ma znacznie większą powierzchnię i możliwość regulacji siły grzania.
- ✓ **Czajnik elektryczny** – nie czekaj aż woda zagotuje się w garnku, nastaw czajnik elektryczny ☺.
- ✓ **Blender** – pesto, koktajl, zupa krem – o tak blender jest naprawdę niezbędny!
- ✓ **Robot kuchenny** – taki wszystko-mający posieka, rozdrobni na plasterki, zmiksuje, zmieli mięso, ser i ziemniaki. Dzięki temu unikam znacznej części ręcznej pracy kuchennej.
- ✓ **Wyciskarka do cytrusów** – jeśli nie ma jej w komplecie z robotem kuchennym warto pomyśleć o zakupie oddzielnej wyciskarki do cytrusów. Docenią ją szczególnie rodzice – sok ze świeżych pomarańczy w 5 minut to jest to!
- ✓ **Maszynka do mięsa** – przyda się do mięsa, ale także ziemniaków, czy sera. Czasem maszynka jest także w komplecie z robotem. Ja preferuję kupowanie mięsa w kawałku i samodzielne mielenie, mam wtedy 100% pewności co przygotowuję.
- ✓ **Nakładka do gotowania na parze lub parowar** – gotowanie na parze to metoda obróbki kuchennej pozwalająca zachować najwięcej składników odżywczych wrażliwych na wysoką temperaturę. Nie musisz od razu kupować wypasionego piętrowego parowaru, czasem wystarczy zwykła, bambusowa nakładka na garnek.
- ✓ **Komplet dobrych jakościowo garnków** – najważniejsze, żeby było różnej wielkości, reszta to kwestia gustu i zasobności portfela.
- ✓ **2-3 estetyczne i praktyczne lunchboxy** – lunchboxy są teraz naprawdę ładne i rewelacyjnie pomyślane. Zajrzyjcie do naszego działu [Lunchbox](#), gdzie testuję różne modele.
- ✓ **Komplet ostrych noży** – komentarz niepotrzebny ☺
- ✓ **Kilka desek do krojenia** (w tym jedna przeznaczona tylko i wyłącznie do krojenia mięsa) – ze względów higienicznych polecam przede wszystkim deski szklane. W drewnianych robią się zagłębienia od noża w których rozwijają się bakterie.
- ✓ **Waga kuchenna** – potrzebna szczególnie dla początkujących w kuchni, później łatwiej będzie oceniać na oko.



- ✓ **Papierowe ręczniki** – ułatwiają utrzymanie higieny (najlepiej w ogóle zrezygnujcie ze ściereczek materiałowych). Przydają się do odsączania tłuszczu i osączenia.
- ✓ **Wirówka do sałaty** – do szybkiego osuszania sałaty i świeżych ziół. Można użyć też ręczników papierowych.
- ✓ **Naczynia żaroodporne różnej wielkości** – ja mam 3 różne wielkości, od małego na pojedynczą porcję, po duże do solidnej porcji np. mięsa.
- ✓ **Mikrofalówka** – tak wiem, mikrofalówka ma swoich zwolenników i przeciwników. Ja używam, ułatwia szybkie rozmrażanie, podgrzanie. Zwróćcie tylko proszę uwagę, aby wybrać taką ze stali nierdzewnej, to minimalizuje ryzyko przenikania mikrofal na zewnątrz sprzętu.
- ✓ **Foremki do muffinów** – silikonowe lub teflonowe, jakie wolicie.
- ✓ **Forma keksówka** –niezbędna do różnego rodzaju pasztetów i ciast.
- ✓ **Dziadek do orzechów** – dla wytrwałych, jeśli nie jesteście cierpliwi zawsze pozostają orzechy wyłuskane, paczkowane.
- ✓ **Torebki do mrożenia żywności** – niezbędne, aby wykorzystać w przyszłości, to, co pozostaje niezjedzone. Tak, ja też mam skłonności do gotowania zbyt dużych porcji.
- ✓ **Pędzelki kuchenne** – do rozprowadzania cienkiej warstwy oleju, oliwy z oliwek, czy jajka na wypiekach.