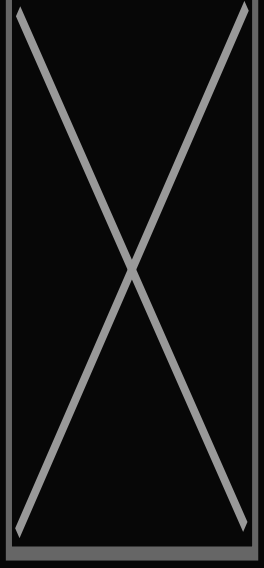
Guida ai Blender sottovuoto

blender-sottovuoto-02-c76cfed0

I frullatori sono gli antenati di centrifughe ed estrattori, anche se oggigiorno i tre prodotti difficilmente sono paragonati per l’utilizzo sempre più specifico e differente che ne viene fatto. In breve, **l’estrattore** estrae solo e soltanto il succo degli ingredienti, scartando tutto il resto e lavorando a giri molto bassi per mantenerne al meglio le proprietà. **La centrifuga** estrae il succo e parte della polpa, lavorando a una velocità un po’ più alta dell’estrattore. **Il blender** trita e sminuzza, frullando ogni parte del frutto e della verdura posto all’interno. Ciò permette di ottenere un succo più denso, ricco di fibre dovute alla polpa e saziante.

LA NOVITÀ SOTTOVUOTO

Esiste però un nuovo prodotto che sta prendendo sempre più piede nella lavorazione degli ingredienti ed è il blender sottovuoto. Chi conosce i vantaggi di una lavorazione senza interferenza di aria può coglierne senza dubbio l’innovazione. I frullatori con l’innesto per il sottovuoto escludono l’aria dalla lavorazione, migliorandone il sapore, la consistenza e anche il colore. I vantaggi sono comuni a qualunque tipo di frullatore sottovuoto ma il modello che vogliamo presentarvi è il Vacuum Blender Dyanpro di Tribest per il livello tecnologico che lo contraddistingue.



IL FUNZIONAMENTO

Il pannello di controllo è facile da utilizzare e permette di scegliere fra 3 diversi programmi preimpostati. Motore potente, lame affilate, capienza della campana e doppia parete per una notevole riduzione dei rumori sono solo alcuni dei vantaggi ma non i più importanti. Questo blender è infatti dotato di un indicatore di temperatura che segnala quando l'apparecchio supere i 47,7 °C (118 °F) per evitare che gli ingredienti si surriscaldino. Perché è necessario che questo non avvenga? Perché le proprietà nutritive vengono perse quando gli ingredienti crudi vengono scaldati. Oltre al display facilitato e al controllo della temperatura, Dynapro ha in dotazione anche un cucchiaio in acciaio inox per andare a mescolare anche durante la lavorazione, senza mai toccare le lame, aumentando le prestazioni e la precisione dell'apparecchio.

I VANTAGGI

Passiamo ora a parlare del vantaggio numero uno: l'assenza di ossidazione grazie alla privazione d'aria. Normalmente i frullati andrebbero consumati immediatamente dopo la realizzazione perché l'inserimento d'aria ne altera il colore e ne intacca il sapore. È provato che qualunque frullato saturo d'aria provoca anche maggiore gonfiore durante l'assunzione. I blender, a differenza delle centrifughe e ancor più degli estrattori, non possono lavorare a bassa velocità ed è per questo che è stato aggiunto il complemento per creare il vacuum – sottovuoto – e mantenere le proprietà nutritive delle materie prime lavorate. Riscaldamento e ossidazione non saranno più un problema. Il primo è tenuto sotto controllo dal blender stesso che segnala l'eccesso di calore e il secondo grazie al sottovuoto. In più, è proprio il sottovuoto a permettere di lasciar espandere le fibre degli ingredienti, facendo lavorare al meglio le lame e ottenendo frullati eccellenti.

