Le friggitrici ad aria potrebbero sostituire i forni tradizionali?

20230222122448friggitricearia-b7708631

Anche se il nome può trarre in inganno, **la friggitrice ad aria** non frigge ma **cuoce usando lo spostamento dell'aria calda**, che scorrendo verso il basso abbraccia il cibo collocato al suo interno, con un **risultato di cottura molto simile a quello del forno (e senza bisogno di aggiungere olio).**

Al di là dell'uso di olio, perché sceglierla aggiungendo in cucina un nuovo elettrodomestico, quando c'è già il forno? Una chiara spiegazione arriva da **NeN Energia** che, con il suo Osservatorio dei consumi, **ha messo a confronto i due elettrodomestici mettendoli alla prova** con la cottura di un ottimo alimento - la patata – per indagare quale dei due consumasse meno energia.

Il consumo della friggitrice ad aria va da 1,2 kWh a 1,6 kWh. Il forno, invece, consuma in media tra 0,9 kWh e 1,5 kWh. **Sulla carta la friggitrice ad aria consuma più energia, ma bisogna fare i conti anche con il fattore tempo**. Infatti per preparare delle belle patate al forno, ci vogliono più o meno 45 minuti – senza contare 10 minuti di forno preriscaldato. Con la friggitrice ad aria invece ne bastano 20: in generale, la friggitrice ad aria dimezza il tempo di ogni ricetta. In questo modo, il maggior consumo energetico viene recuperato grazie ai tempi di cottura ridotti.

Tirando le somme, per cuocere le patate il forno consuma 0,9 kWh [1,2 kWh*0,75 (45minuti/60minuti)] mentre con la friggitrice ad aria il consumo si attesta solo sui 0,46 kWh [1,4 kWh*0,33 (20minuti/60minuti)]. **Con la friggitrice ad aria si risparmia il 50% di energia elettrica rispetto al forno.**