

pečenka ETA Pečenka 0133

Tradičně, snadno a kdekoliv

Ne, pečenka není nářečně kus dobrého masa, ale přístroj od společnosti ETA, který na první pohled připomíná jiný, mnohem starší přístroj. Však se jeho autor k inspiraci tímto přístrojem přiznává na stránkách ETA, ale dodává, že vyvinul produkt nový pro tradiční vaření a pečení, jež vyhoví i požadavkům zdravého vaření.

ETA Pečenka – oficiálně ETA 0133 90000 – je jednoduchý malý a skladný přístroj, který si můžete bez problému vzít s sebou na dovolenou, a přesto v něm upečete oběd pro celou rodinu. Pracovní nádoba o objemu 4,3 litry je vysoká 11 cm, což by podle prospektu mělo stačit na celé kuře, určitě se vejde i větší kus masa nebo buchty „Honzovky“. Nádoba se nahoře rozšiřuje, a tak počítejte se čtvercovým půdorysem o straně asi 27 cm. Na jeden oběd pro rodinu to stačit jistě bude. Topné těleso je uloženo ve víku nádoby, na němž najdete vypínač, který poskytuje jedinou možnost ovládání přístroje. Přesto je v držadle ukryt ještě nenápadný spínač, který zabezpečí, že při sejmutí víka z podstavce přestane ohřívat. Podstavec tvoří třetí část přístroje, na niž můžeme přístroj přenést, i když je horký, a zajistí jeho správné a jednoduché sestavení.

Zkušnosti

Zaujaly mne fotografie dozlatova upečeného celého kuřete v kuchačce, a tak jsem koupil průměrné, asi kilové kuře. Prostor pro pečení kuřete je dostatečný, ještě zbyla mírná rezerva. Upekli jsem jej jen na soli mírně podlitě.

Spodní díl jsem pro jistotu napoprvé vymazal olejem. Po necelé hodině a půl bylo perfektně upečené a chutné.

Kompaktnější hmota potřebuje pro upečení delší čas, proto jsem vyzkoušel upéct plátky brambor zapečené s cibulí, sýrem a smetanou. Naplnil jsem celou spodní nádobu. Odhadl jsem potřebný čas na dvě hodiny, připojil měření průběhu příkonu a do brambor jsem zavedl teploměr. Měření odhalilo, že pečenka není řízena ani vnitřním termostatem, ale využívá svůj poměrně nízký příkon, který se chová při zahřátí asi na teplotu 150 až 175 stupňů samoregulačně. Nechtěl jsem v průběhu pečení otevírat víko, protože bych tím celé měření zkazil, a tak jsem raději přidal ještě půl hodinku, aby byla v podstatě kompaktní hmota brambor dobře propečená i na dně – a nakonec byla propečená dokonale, stačily by i původně zamýšlené dvě hodiny. Brambory se rozpadávaly a byly chutné, jen nahoře byl sýr už trochu více hnědý, ale ne připálený.

Očista

Napadají mne naprosté protiklady. Nádoba na potraviny je opatřena nepřílnavou vrstvou a postačí ji jen namočit a jemnou houbičkou nečistoty setřít. Myje se perfektně. Horní díl však nepřílnavou vrstvou opatřen není a jeho

mytí je opravdu velmi obtížné. Je v něm zdroj tepla, tedy vše, co na něj vystříkne, se připeče a namočit do vody jej nelze, protože je v něm elektrické zařízení. Doporučil bych tedy výrobci opatřit nepřílnavou vrstvou i horní část, aby ji hospodyňky při mytí pečenky neproklínaly.

Hodnocení

Pro pečení vlastně čehokoli je pečenka velmi dobrým přístrojem i přes svoji technickou jednoduchost. Nakonec, v jednoduchosti je síla. Její prostor se zdá na první pohled menší, než ve skutečnosti je, ale vejde se sem i celé kuře. Škoda že očista horního dílu je tak obtížná, když by stačilo potáhnout jej nepřílnavým materiálem, což bych vzhledem k ceně očekával.



ETA Pečenka 0133 90000

doporučená cena:	2.999 Kč
příkon udávaný; měřený:	475 W; 487 W
objem:	4,3 l
nastavitelné teploty:	není termostat, dosahuje teploty 150 až 175 °C
vybavení:	bezpečnostní vypínání při odejmutí víka

Pro pečení čehokoli je pečenka velmi dobrý přístroj i přes svoji technickou jednoduchost.