

Текст: Полина СТРИЖАК.

Мультиварки CUCKOO: высокие, высокие... технологии!



Компания CUCKOO на протяжении вот уже 40 лет является безоговорочным лидером рынка мультиварок у себя на родине – в Южной Корее, не отдавая этот «лакомый» сегмент рынка даже корейским компаниям-гигантам – LG и Samsung. В магазинах Сеула львиная доля мультиварок – именно CUCKOO! Возможно, потому, что корейцы обожают инновации и качество, экономичность и скорость.

А ВЫ ЗНАЕТЕ, ЧТО...

В Южной Корее популярны мультиварки CUCKOO с чашей из ... цельного камня, имитирующей приготовление пищи в каменных печах, популярных во многих южных регионах. Стоимость одной только чаши – более 1000\$, ведь каждый камень специально добывают, проверяют на эко-показатели, обрабатывают индивидуально. Однако в Россию пока такие приборы не завозят, и даже не из-за высокой цены, а из-за нашей привычки готовить с большим количеством жиров, которые впитываются в природный камень.



гарное покрытие чаши с мраморным напылением обладает повышенной износостойкостью, минимальный срок эксплуатации 5 лет.

СИЛА ИНДУКЦИИ И 3D-НАГРЕВ

У мультиварок нового поколения самый современный – индукционный – нагревательный элемент. Благодаря ему, нагрев происходит в несколько раз быстрее, да и ячеистая структура внешней поверхности чаши этому способствует. Но главное – нагрев идет не снизу, как в обычных мультиварках, а по всей площади чаши и ...сверху, то есть буквально «в формате 3D». Дело в том, что в крышку встроен нагревательный элемент, который нагревает ее внутреннюю поверхность до 80 °С, а из-за горячего пара она нагревается до 85-90 °С.



МРАМОР И БРОНЗА

Конструкция чаш мультиварок CUCKOO состоит из 5-9 слоев, включая золотой и бронзовый компонент. В Корее наибольшей популярностью пользуются пятислойные чаши. Каждый слой – определенный металл, обладающий своей теплопроводностью. При соединении их «в пакет» в определенной последовательности теплопроводности чаши увеличивается в несколько раз, что способствует экономии электроэнергии и сокращает время приготовления. Внутреннее антипри-

CUCKOO ГОТОВИТ ПОД ДАВЛЕНИЕМ И «НА АВТОМАТЕ»

Всеми этапами приготовления управляет умный процессор. В соответствии с выбранной программой, он следит за условиями приготовления с помощью 3D-сенсоров температуры и давления. Они позволяют варить, тушить, запекать, обжаривать в щадящем режиме (диапазон температур – от 50 до 100 °С), с максимальным сохранением полезных веществ.

Если первые мультиварки в Корее служили для правильного приготовления риса, то теперь это полноценный компонент «Умного дома», управляемого через интернет. Для корейца обычное дело, стоя в пробке и опаздывая к жгуну, связаться с мультиваркой и перепрограммировать ее: отложить старт или продлить подогрев. В моделях нового поколения CUCKOO есть такая возможность. Надеемся, что скоро и в России можно будет ею воспользоваться.

ГОВОРИТ И ПОКАЗЫВАЕТ... МУЛЬТИВАРКА CUCKOO!

В мультиварках нового поколения предусмотрена технология Голосовой гид, который подскажет последовательность действий, сопровождая каждый шаг и обеспечивая безопасность использования. «Гид» предупредит, когда начинается выпуск пара и когда блюдо готово. Такую заботу о пользователе сложно переоценить: она необходима пожилым людям, которым сложно освоить развернутое меню прибора, слабовидящим и слепым людям и просто тем, кто дома чувствует себя одиноко: процесс готовки пойдет веселее!

Что называют автопрограммами в мультиварках старого поколения?

Приготовление при определенной температуре за определенное время, без учета особенностей и состояния продуктов, заложенных в чашу (из-за отсутствия 3D-сенсоров, следящих за температурой и передающих сигналы в «мозг» прибора – процессор).

+ Иногда время приготовления и температуру можно отрегулировать (хотя это уже не назовешь полностью автоматизированным процессом).

– Результат не гарантирован, так как вы можете выбрать не ту программу, не то время. Кулинарные книги таких мультиварок часто советуют готовить десерты в программе Тушение, рыбу – в программе Овощи, а рагу – в программе Рис и т.п. Сложно понять принцип готовки в программах и потом правильно выбрать режим приготовления самостоятельно. Теряется весь смысл покупки мультиварки как умного помощника, который все делает сам.

Автопрограммы в индукционных мультиварках нового поколения CUCKOO

Внутри каждой автопрограммы заложен АЛГОРИТМ смены температуры. Ведь когда мы готовим на плите, мы регулируем температуру: иногда нужно медленное ее повышение, иногда – быстрый нагрев, а потом – щадящее томление и т.д. Все это учтено в автопрограммах Суп, Тушеное мясо, Молочная каша, Рис, Суши рис. Более того, программы для риса – это алгоритмы, разработанные и применяемые для варки риса в Южной Корее, где рис является основным продуктом и где владеют секретами приготовления риса.

+ Автопрограмма в CUCKOO все приготовление блюда берет на себя: сама определит время, температуру, необходимость приготовления под давлением – вам только нужно положить продукты в чашу, выбрать программу и нажать «Старт». Перемешивать не нужно. Результат всегда гарантирован, даже для новичков! А еще автопрограммы гарантируют экономное потребление энергии.