

Текст: Полина СТРИЖАК.

СУСКОО

НОВАЯ «КУКУШЕЧКА»

ПРИЛЕТИТ К НАМ ВЕСНОЙ

По опыту мы уже знаем, что тестировать корейские мультиварки CUCKOO – это удовольствие. Они не только быстро и вкусно приготовят самые разные блюда, но и не дадут скучать: полное голосовое сопровождение всех действий даже нами, опытными «мультиварщиками», воспринимается как чудо, а фирменная находка – «кукование» в конце приготовления – создает отличное настроение. Но журналистская жилка подталкивает найти какие-то изъяны, «подловить» и сам прибор, и производителя. Вот и в этот раз, когда нас пригласили испытывать новинку весны 2013 – модель CUCKOO CMC-M1051F, мы не отказали себе в таком невинном развлечении.

CUCKOO CMC-M1051F

Мультиварка

СТРАНА-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Южная Корея.

МОЩНОСТЬ: подогрев – 135 Вт, варка – 1150 Вт. ДАВЛЕНИЕ: от 0,1 до 78,4 КПа (0,8 kgf/cm²).

ЕМКОСТЬ: 5 л.

КОНСТРУКЦИЯ: 3D-нагрев с самоадаптирующимися нагревателями, процессор, съемный защитный внутренний экран крышки мультиварки, чаша многослойная с мраморным напылением, XWall – эксклюзивная технология Cuckoo, крышка с рычагом безопасного закрытия, клапаны выпуска пара, парогаситель, контейнер для сбора конденсата.

БЕЗОПАСНОСТЬ: голосовой гид (дает голосовые инструкции, предупреждает об ошибках пользователя); датчики перегрева; световой индикатор закрытия крышки на панели управления; многоконтурная система контроля давления; голосовое предупреждение о начале выпуска пара; автоматический выпуск пара. Точки Брайля на кнопках «Варка», «Отмена» для слепых и слабовидящих людей.

АВТОПРОГРАММЫ: плов, суп, тушение, каши молочные, гречка, рис, выпечка.

НАСТРАИВАЕМЫЕ ПРОГРАММЫ С РЕГУЛИРОВКОЙ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ: мультиповар, йогурт, пароварка, поджарка, ручной режим, самоочистка паром (стерилизация).

УПРАВЛЕНИЕ: процессорное. 3D-сенсоры контроля температуры, русифицированная панель управления, голосовой гид, цифровой дисплей с подсветкой и отображением меню программ, часов, уровней (1,2,3) и показателей (°C) температуры, процесса (таймер, варка, подогрев, разогрев, готово), оставшееся время приготовления, приготовление под давлением и без давления. Кнопки: отмена, старт/турбо, подогрев/разогрев, вверх/вниз (выбор уровня температуры), вправо/влево (выбор программы), таймер/сброс. Таймер отложенного старта с определяемым временем конца приготовления (до 13 часов).

ГАБАРИТЫ: 294x395x290 мм, длина шнура 1,4 м. МАССА: 6,9 кг.

ГАРАНТИЯ: 2 года.

ТЕСТ



17 990 руб.

ЧЕМ ЭТА МОДЕЛЬ ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ CUCKOO CMC-M1055F?

- Более доступная цена.
- Чуть меньше программ: нет отдельной программы для овощей, риса, для суши, овсянки.
- 3D-нагреватели теновые, самоадаптирующиеся.

ТЕСТЫ №№ 1 И 2

2 СЮРПРИЗА: ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОТ «ПОТРЕБИТЕЛЯ»

Во время тестирования модели CUCKOO CMC-M1055F (см. № 14/2012-2013 гг – прим. редакции) представители компании CUCKOO рассказывали нам, что в «кукушечках» можно печь хлеб не хуже, чем в хлебопечках: настолько совершенна программа выпечки. Поэтому мы, не предупредив, привезли приготовленное дома тесто для хлеба (замесили в миксере с чашей: 330 мл воды, 3 стакана по 350 мл муки, 3 ст. ложки оливкового масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1/6 часть муки – ржаная). По дороге тесто успело подойти, мы его обмяли и решили дать ему подойти еще раз. И тут нам пригодилась автоматическая программа Йогурт: температура в ней поддерживается на уровне 37 °C, что идеально для роста микроорганизмов и ферментации, и не только при приготовлении йогурта, простокваши, мацони, но и при выстаивании теста.

«Ну, кладите тесто в чашу», – сказали нам. Открываем мультиварку (во всех приборах CUCKOO это делается при помощи поворота специальной ручки на крышке), а там... йогурт! Целая чаша свежайшего йогурта, приготовленного специально к нашему утреннему визиту заботливыми корейскими друзьями.

Пока мы наслаждались (в буквальном смысле – добавив варенье) йогуртом и оценивали его консистенцию – не слишком густую, но и не жидкую, удивительно однородную и нежную, тесто поднялось: пора выпекать! Для этой цели можно воспользоваться настраиваемой программой Мультиповар, которая может полностью заменить духовку: запекает, выпекает, томит. Выставили уровень температуры – 2, время приготовления – 40 минут, без давления. Так как верхняя корочка хлеба в мультиварке получается бледноватой, то после 40 минут пришлось перевернуть хлеб и допечь еще 10–15 минут. Результат нас удивил: каравай получился не только красивым, но и равномерно пропеченным, с в меру

пористым однородным мякишем. Кстати, перевернуть хлеб оказалось элементарным делом, так как ручки чаши можно брать без прихваток, они нагреваются незначительно.



ИТОГИ ТЕСТОВ №№ 1 И 2

Мультиварка способна качественно выполнять функции йогуртницы, духовки и хлебопечки. Конечно, замешивать тесто нужно самостоятельно, но миксер или комбайн есть, наверное, в каждом доме. А процесс выстаивания теста и выпечки прибор берет на себя и справляется ВЕЛИКОЛЕПНО.

ТЕСТ №3 ТРИ ВТОРЫХ

Мнения разделились: кто-то хотел плов, кто-то – запеченное мясо целиком куском. Так как под давлением мультиварка готовит очень быстро, то решили не выбирать, а сделать и то, и другое. Для мяса у нас было 2 куса свиного окорока по 500 г каждый. Готовили его на «овощной подушке»: нарезали лук, морковь, картофель, положили сверху нашингованное чесноком и лавровым листом мясо, посолили-поперчили, выбрали программу Тушение, высокое давление и... всего через 40 минут голосовой помощник возвестил, что блюдо приготовлено. Мы не могли поверить глазам: за такое короткое время обычное мясо из супермаркета стало нежнейшим запеченным деликатесом, тающим во рту! А ведь мы не добавляли ни капли воды или масла: все готовилось в собственном соку. Аромат стоял такой, что любители плова прибежали с тарелками, но пришлось им все же ждать своего заказа: он был готов всего через полчаса.



«КУКУШКА» ЖАРИТ КУР!

Можно приготовить диетический плов (или суп) без предварительного обжаривания овощей и мяса, мы же сделали блюдо ароматнее, обжарив эти ингредиенты при помощи программы Поджарка, о которой хочется сказать особо. Не во всех приборах она «дотягивает» до нужного уровня температуры, а значит ни нужного цвета, ни аромата, ни тем более корочки ждать не придется. У «кукушек» обжаривание идет быстро и качественно, это говорит о высокой мощности.



Для плова предусмотрена одноименная специальная автоматическая программа. Ее особенность в том, что температура и давление регулируются мультиваркой самостоятельно для того, чтобы плов был правильной консистенции. Из 500 г курицы, 1 луковицы, 2 морковок, 3 мультистакана риса и такого же количества воды, головки чеснока, приправ (зиры, барбариса) и 50 г масла получился замечательный плов.

Вы спросите: почему три вторых, ведь запланировали мясо и плов? Жизнь внесла коррективы: гости возникли на пороге неожиданно и в количестве чуть больше, чем можно было охватить нашими двумя блюдами. Хорошо, что в морозилке нашлись манты. 15 минут в настраиваемой программе Пар – и никто не ушел обиженным: сочные, неразваренные манты исчезли с тарелок едва ли не быстрее, чем мы их туда положили!

ИТОГИ ТЕСТА №3

Затраченное время: 40 минут – запеченное целиком куском мясо (можно было и меньше, мясо просто таяло, ему хватило бы и 30–35 минут), 30 минут – плов, 15 минут – манты. Менее чем за 1,5 часа приготовили 3 вторых блюда. При этом не перемешивали, не следили за паром и давлением – никакого участия пользователя после того, как крышка закрыта, а программа выбрана, НЕ ТРЕБУЕТСЯ.

Кроме того, мультиварка отлично работает как духовка, «правильный» казан для плова и пароварка.

Фото: манты

ТЕСТ №4 ОЧИСТКА ПАРОМ

Конечно, после столь разнообразного использования мультиварку необходимо хорошо очистить. Для этого есть простой и надежный способ: автопрограмма Очистка паром. В течение 20 минут происходит 2 выпуска пара, во время которых прочищаются клапан, а чаша и внутренняя крышка стерилизуются. При этом устраняются все запахи: ведь так важно, чтобы после плова с чесноком снова можно было готовить нежный йогурт, печь кексы, варить супы. Кстати, функцию очистки паром можно использовать для стерилизации банок или детских бутылочек: быстро, надежно, безопасно.

✦ Исключительная продуманность конструкции и управления, уникальная чаша, отменные результаты готовки с давлением и без, универсальность (заменяет множество кухонных приборов), безопасность, самоочистка паром.

— Мультиварка «говорит» только на русском языке, хотя на панели управления мы обнаружили, кроме русского языка, еще 6. Это языки тех стран, где продаются мультиварки Cuckoo: Японии, США и Великобритании, Германии, Италии, Франции. Впрочем, это не мешает большинству пользователей получить удовольствие от чудотехники CUCKOO.

CUCKOO

Телефон: 8-800-775-50-31
звонок по России бесплатный
www.cuckoo.ru