



KODURESTORANI MerMer perenaine Merrit Kiho hindab köögimasina tugevat korpus. FOTO: MEELI KÖTTIM

Üks masin - sada funktsiooni.

Kuidas valida kõögiseadeldist

MARILIS PINN
kaasautor

Pea iga kodukokk jõuab ükskord punkti, kus üks köögikombain on hea abiline. Kuid mida võtta, mida jätta. Valik on lai, köögikombaini-nimelise seadme saab umbes 50 euroga, teise komplekti eest tuleb välja käia tuhanded eurosid.

Kuidas valida välja see õige. Kõige lihtsam on poodi minna ja midagi osta, kuid ebapiisav kodutöö tähendab, et kallid ostetud masin võib seisma jääda. Mõttele välja, milliseid seadmeid sa kõige rohkem vajad ja alusta sealt.

Kodurestorani MerMer perenaise Merrit Kiho köögis on kaks köögikombaini, üks Kitchenaid ja teine Boschi kombain. Mõlemad punased. See olevat Kiho sõnul üks oluline ostuargument olnud, et ilusti köögiga kokku läheks. "Üle-aru vidinaid ei maksa soetada,

pärast on pooled kasutamata," soovitas tema.

Kiho enda kogemus on, et kõige sagedamini jäävad seisma lõikurid ja riivid. Eriti kui on väiksemad kogused. Suuremaid viilutamisi on muidugi mugav nendega teha. "Tavaliselt on ikka nii, et paar pangandit on lihtsam käsitsi riivida, kui pärast masinat pesta," selgitas ta.

Kodurestoranis on pisut rohkem tegutsemist, kui päris tavalises köögis sellepärast on masinaid ka kaks, Kitchenaid riivib, lõikab ja on abiks näiteks pasteedi tegemisel, Bosch vahustab ja segab tainast.

Kiho ise vaatas, et kombainil oleks suur ja tugev korpus, et masin ikka jõuaks tööd teha ja oleks vastupidav. "Ouline on ka, et mõlema puhul on tegu kvaliteetfirmadega ja olen siiani rahul mõlemaga," lisas ta.