## Стационарные блендеры для смузи

Приготовление смузи – это ответственное дело, с которым справится не каждый блендер. Процесс приготовления напитка подразумевает механическое измельчение различных продуктов в однородную массу. Зачастую в состав рецептов смузи входят ингредиенты с достаточно плотной текстурой - шоколад, сухофрукты, орехи, злаковые хлопья. Для того чтобы все было тщательного раздроблено и перемешано до кашеобразного состояния лучше всего воспользоваться стационарными блендерами для приготовления смузи.

**Стационарный блендер для приготовления смузи**

Стационарные блендеры относятся к многофункциональным устройствам. По количеству операций такой вид блендера не может состязаться с функционалом кухонного **комбайна**, но, это уже и не просто блендер.
Ведь с его помощью можно не только **приготовить** смузи, различные густые **свежие** коктейли и пюре, а и колоть лед, взбивать кремы и яичные белки, готовить жидкое тесто и паштеты. Такую многофункциональность определяют технические параметры устройства и его комплектация.

**Стационарный блендер для смузи** представляет собой емкостьв виде колбы (чаши, кувшина) с крышкой, которая устанавливается на устойчивое основание с мотором.В самой чаше расположены ножи для измельчения и перемешивания необходимых продуктов. От скорости передвижения ножей зависит степень однородности напитка, а значит, параметры мощности устройства немаловажны при выборе. Кувшины стационарных блендеров имеют разный объем – от 300 мл до 2 литров. Комплект некоторых моделей может включать несколько отдельных емкостей с крышками, в которые можно разливать приготовленное блюдо впрок.

В отличие от **погружного** блендера, стационарные **бытовые** устройства работают автономно. Просто загрузил необходимые ингредиенты, закрыл крышку, включил «Пуск». Он «не связывает руки», можно спокойно оставить его в работе и заняться другим делом. Еще одно преимущество – никакого разбрызгивания в процессе приготовления. Благодаря тому, что ножи расположены на дне чаши, сверху она плотно закрывается крышкой.

**Основные параметры при выборе стационарного блендера для смузи**

**Для того, чтобы покупка стационарного блендера была в полной мере успешной, необходимо предварительно ознакомиться с основными критериями выбора: мощность, количество скоростей, объем и материал кувшина, функциональность.**

**Мощность**

**Мощность может варьироваться от 150 и более 1000 Вт. Чем мощнее устройство, тем с большим количеством функций он справится на отлично. Если блендер будет использоваться только лишь для приготовления коктейлей и напитков для фитнесс программы и поддержания здорового образа жизни, то необходимо стационарный блендер для смузи купить с мощностью до 500 Вт. А вот с задачами перетирания плотных продуктов лучше справятся модели от 600 Вт и выше.**

Количество скоростей

Несколько режимов скоростей дают возможность готовить блюдо определенной консистенции. Минимальная скорость обеспечит наличие кусочков, максимальная – перетрет все до однородности. Удобно, когда есть **турборежим**. С его помощью можно сразу использовать максимальную скорость. Работа блендера в импульсном режиме защитит его от перегрева.

Объем и материал кувшина

Определяясь с объемом чаши необходимо учитывать то, что заявленные в технических характеристиках параметры в реальности на 100-150 г меньше. Лучше всего **стационарный блендер для смузи купить** с чашей литр-полтора. Для приготовления смузи зачастую используется большой набор продуктов, поэтому маленький объем не практичен. Плюс большой чаши – можно за один раз приготовить несколько порций. А также ее удобнее мыть.
Сама чаша изготавливается из таких материалов: пластик, стекло, металл. Каждый вариант имеет свои преимущества и недостатки:
**Пластик** – удобный, легкий, дешевый, но - впитывает запахи, подвержен быстрому износу
Стекло – износостойкое, устойчиво к горячему, к царапинам, но – хрупкое, его легко разбить
**Металл** – прочный, но тяжелый, не прозрачный и дорогой.
Идеальный вариант – это чаша из композитных материалов, в которой сочетаются только преимущества стекла и металла. Единственный недостаток – это высокая стоимость.

Функциональность

Базовый функционал стандартного стационарного блендера – **измельчение, взбивание, смешивание**. Но, есть **модели** с такими расширенными опциями как – колка льда и режим самоочищения.

Варианты **стационарных блендеров для смузи** цена, качество и функционал которых идеально сочетаются – представлены в таких популярных моделях: Блендер Philips HR3652/00, Блендер Philips HR3655/00, Блендер Philips HR2105/60, Блендер Braun JB 3060 WHITE, Блендер VES M-143