

Текст: Галина СИЗИКОВА.

Невероятно вкусно готовила: Ирина МАЩЕНКОВА.

ТЕСТ

9 990
руб.

Главное в духовке – умение хорошо готовить. Понятно, что многое зависит от хозяйки, но так обидно, когда приготовленное тесто превращается не во вкусный пирог, а в середине подгоревший, по краям не пропеченный ужас, отправляющийся в мусорное ведро. А нежная курочка – в засушенное нечто, от которого с презрением отворачивается даже кот.

ГОТОВИТ СО ЗНАНИЕМ ДЕЛА

С MIDEA такого не случится никогда! Мы проверили – духовки MIDEA 65DME40007 окружают блюда горячей и бережной заботой, что позволяет им в оптимальных условиях румяниться, запекаться и превращаться во вкусняшки, которые на столе долго не задержатся, а будут с удовольствием съедены вашими близкими. И вообще – всеми счастливыми, которых вы пригласите в гости.

ТЕСТИРУЕМ НА СЕБЕ MIDEA 65DME40007

ПЕРВОЕ ЗНАКОМСТВО

Хотя на российском рынке достаточно много моделей в ретро-дизайне, Midea выделяется на их фоне. Она не вычурная, не аляповатая, а, простите за цитату, «Все тихо, просто было в ней. Она казалась верный снимок Du somme il faut» (А.С. Пушкин). Именно эти строки из «Евгения Онегина» я вспомнила, увидев первый раз этот духовой шкаф. Удивительно, как ретро сочетается с минимализмом – ничего лишнего, все органично и взаимосвязано. Эта духовка отлично впишется в кухни классического дизайна. Примечательно, что она прекрасно подходит как к черным, так и к белым варочным панелям MIDEA, благодаря одинаковому орнаменту на всех приборах и ручкам, подчеркивающим общность ансамбля. Кстати, рисунок эксклюзивен и создан специально для этих моделей, что наверняка оценят любители уникальных предметов интерьера.

ИЗУЧАЕМ ФУНКЦИОНАЛ ОСОБЕННОСТИ

Первое, на что обращается внимание, – объем. Эта духовка при стандартных внешних размерах 60x60 см имеет внутри 70 л (!). Она по-настоящему вместительная. Гусь, поросенок, индейка легко разместятся внутри, и вы сможете порадовать своих гостей царским угощением. Второе – на внутренней поверхности дверцы есть пиктограммы с подсказками температуры и режима. Мелочь, а приятно и полезно, особенно на первых порах, когда хозяйка «привыкает» к прибору.



Третье – эмалированные направляющие имеют 9 уровней для установки противня или решетки. При этом производитель рекомендует использовать пять позиций. На передней стенке справа расположены обозначения этих уровней с цифрами. Так проще найти оптимальное положение для противня при приготовлении любого блюда.



НАГРЕВАТЕЛИ И РЕЖИМЫ

Духовка multifunctional, в ней есть все, присущее этому классу техники: нижний ТЭН, верхний ТЭН, гриль, вентилятор и кольцевой нагреватель на задней стенке духовки.

Работа одного вентилятора позволяет размораживать продукты. Включение только нижнего нагревателя предназначено для концентрированного нагрева основания блюда.

Верхний+нижний нагрев – идеальный режим для выпечки.

Верхний+нижний нагрев+вентилятор обеспечивают более быстрый нагрев духовки, подходят для приготовления мяса, рыбы, выпечки и т.д.

Гриль – для приготовления тонких кусков мяса, горячих бутербродов. По умолчанию температура 180°C, может быть увеличена до 240°C.

Двойной гриль – для приготовления больших кусков мяса. Температура по умолчанию – 210°C, может быть увеличена до 250°C.

Двойной гриль с вентилятором – для приготовления птицы, мяса, рыбы с равномерной хрустящей корочкой.

Конвекция – работает вентилятор и кольцевой нагреватель – равномерное тепло позволяет готовить на нескольких уровнях одновременно. (Производитель рекомендует использовать второй и четвертый уровни).

Диапазон температуры – от 50 до 250°C. При работе вентилятора нагрев можно не включать.

ГОТОВИМ

ТЕСТ №1

Проверяем вместительность и возможность готовить большие объемы БОЛЬШОМУ ГУСЮ ДУХОВКА РАДУЕТСЯ

Готовить – так готовить, проверять – так проверять!

Почти пятикилограммовый гусь легко, даже вальяжно расположился на противне, окруженный и наполненный кислыми яблочками. Мы натерли его солью, добавили розмарин и специи и отправили готовиться, поставив таймер на максимально возможные для программирования 2 часа. Понятно, что этого не хватит для приготовления, но вот для контрольного напоминания, что надо заглянуть и посмотреть, – самое время.

Сначала мы установили режим работы двух нагревателей и вентилятора. Температуру установили на 200°C. В процессе готовки поменяли режим на



классический – отключили вентилятор, так как «горячий» ветер румянил грудку и крылышки гуся быстрее, чем нам хотелось.

Уменьшили температуру до 180°C. Рекомендуем сразу обернуть крылышки и ножки гуся фольгой и прикрыть ею грудку. Мы этого не сделали,

и пришлось в процессе готовки обертывать горячие крылышки, чтобы они не сгорели.

Самое главное было – дождаться. Ведь кухня наполнилась таким ароматом, что хотелось открыть духовку и отщипнуть кусочек мяса прямо сейчас. Периодически на кухню заглядывали симпатичные детские носики и интересовались, чем так вкусно пахнет и когда это им дадут. В общем, ожидание обеда стало ожиданием праздника.

ИТОГ: Гусь получился вкусным и сочным! Духовка не подвела: вместила в себя и приготовила такую большую и «сложную» птицу.

Можно «поколдовать» с температурой приготовления: сначала выставить большую, чтобы птица быстро покрылась корочкой, а потом уменьшить ее до 160°C, чтобы гусь хорошо протушился.

ТЕСТ №2

Проверяем равномерность нагрева



Во всем мире равномерность нагрева духовки проверяется одним способом – на большом противне пекутся маленькие булочки. В любом месте противня они должны пропечься одинаково хорошо.

Маленькие круассанчики с начинкой из сахара и корицы запеклись буквально за 15 минут. Каждый нашел свою порцию жара, где бы ни лежал на противне.

ИТОГ: Очень вкусно, это понятно. Главное – пропеклись все, ни один не пригорел и не остался сырым.

ТЕСТ №3

Просто для души

Пирог из домашнего дрожжевого теста с яблоками – приятный бонус, который мы позволили себе после долгого ожидания гуся. Выпечка – не такое простое дело, особенно в новой духовке: есть опасность пересушить пирог или недопечь.

Мы выбрали классический режим и время 30 минут.

ИТОГ: Не очень угадали со временем, можно было вынуть пирог попозже. Чуть поспешили... Но убедились, что духовка хорошо держит температуру, справляется с поставленными задачами на все 100%. Тесто было одинаково



хорошо пропечено и сверху, и снизу. Просто первый раз мы не угадали со временем.

УПРАВЛЕНИЕ

Модель в ретро-дизайне подразумевает простое и понятное управление. Нет современных слайдеров, экранов, кучи непонятных кнопок. Все просто и привычно: 3 регулятора – температура, таймер, режимы. Поворачиваете ручки и выбираете нужное.

Индикатор нагрева горит, пока духовка набирает температуру. По окончании запрограммированного времени звучит сигнал.

Единственный нюанс: если не хотите устанавливать таймер, поверните соответствующую ручку в левое положение – именно в этом случае он отключен и не мешает включить духовку.

При открывании дверца духовки фиксируется в любом, нужном вам, положении, даже под углом 15-20°, что может потребоваться, например, при сушке.



УХОД

Эмаль внутри духовки гладкая, легко чистится с помощью обычных средств. Главное правило поддержания в чистоте – не забывать протирать стенки духовки после готовки. При вашем регулярном внимании духовка будет чистой. Конечно, если вы приблизитесь к ней для уборки лишь раз в год, то времени придется потратить много. А так – пять минут в неделю на очистку вполне достаточно. Кстати, дверцу духовки можно снять, чтобы было удобнее помыть внутреннее стекло.

ВАЖНО: При готовке гуся, примерно через 2 часа работы духовки, термовизором померили температуру дверцы. Она составила примерно 58°C. Конечно, достаточно горячая, но не опасно. При случайном прикосновении ожогов не будет.

НАША ОЦЕНКА

Духовка MIDEA 65DME40007 – удачная модель в ретро-стиле. Оснащена максимальным набором функций, удобна в управлении, не требует сложного ухода.

Яркий дизайн и внушительный объем делают ее привлекательной покупкой для семьи с детьми.

Простое управление позволит легко готовить в духовке людям разных поколений, поэтому бабушка сможет побаловать внуков пирогами, не прибегая ни к чьей помощи.

Ложка дегтя: В комплект входит только один противень. При этом есть возможность готовить в духовке одновременно на двух уровнях – об этом сказано в инструкции.

УРА! Производители решили и уже начали комплектовать духовку двумя противнями, и теперь, например, картошку по-деревенски можно готовить сразу на двух уровнях, чтобы хватало на всех, ведь она получается с такой аппетитной корочкой, что никто не откажется от добавки.



Наличие всех необходимых функций, большой объем, уникальный дизайн, доступная цена.



Не сразу понятно, как отключить таймер.