

Kiaušinių virimo aparatas – tai įrenginys, kuris yra skirtas virti kiaušiniams. Jo dėka galima kiaušinius išvirti taip, kaip labiausiai mėgstate – kietai arba minkštai. Iš tikrųjų tam, kad virtame kiaušinyje būtų išsaugotos visos organizmui naudingos medžiagos, būtina jį tinkamai išvirti. Čia į pagalbą ateina kiaušinių virimo aparatai. Ar verta investuoti į tokį įrenginį ir kaip teisingai juo naudotis? Varle.lt smulkios virtuvės technikos specialistai parengė kiaušinių virimo aparatų pirkimo gidą.

Kas yra kiaušinių virimo aparatas?

Kaip nurodo pats pavadinimas, kiaušinių virimo aparatas yra kiaušiniams virti skirtas įrenginys. Paprastai tokio tipo įrenginiai turi šildymo indą, įdėklą kiaušinims, dangtelį, talpyklą su matuokliu ir adata. Paprastai didžiausią smalsumą visada žadina adata. Pasak Varle.lt specialistų, jos dėka virimo metu galima pradurti kiaušinius. Šios procedūros tikslas – užkirsti kelią kiauto, po kuriuo virimo metu auga slėgis, skilimui.

Kaip veikia kiaušinių virimo aparatas?

Kiaušinių virimo aparatas veikia panašiai kaip garų puodas. Įrenginys pripildomas vandens, į jį įdedami kiaušiniai, nustatomas laikas, uždaromas dangtelis ir pradedamas virimo procesas. Augant temperatūrai, vanduo išgaruoja, o vandens garai šildo kiaušinius. Vandeniui išgaravus – įrenginys išsijungia. Pagrindinis kiaušinių virimo aparatų privalumas, dėl kurio verta jį įsigyti yra tas, kad šio aparato dėka kiaušinių virimas vyksta palaipsniui, todėl kiaušiniai gaunasi tokie, kokių pageidaujate.

Į ką atkreipti dėmesį renkantis kiaušinių virimo aparatą?

Kiaušinių virimo aparato dydis

Nuo aparato dydžio priklauso tai, kiek kiaušinių vienu metu galima bus išvirti. Optimalus sprendimas kelių asmenų šeimai – įrenginys, kuriame telpa 5-8 kiaušiniai.

Kiaušinių virimo aparato galingumas

Priklausomai nuo poreikių galima rinktis mini-kiaušinių virimo aparatą, skirtą 1-3 kiaušiniams virti (paprastai pasižymi 150-350 W galingumu) arba didesnius aparatus, kuriuose vienu metu galima išvirti 3-8 kiaušinius. Tokiu atveju įrenginio galingumas turėtų siekti bent 300-400.

Virimo laikas priklauso nuo maksimalaus galingumo. Norint, kad kiaušiniai išvirtų maksimaliai greitai, Varle.lt specialistai rekomenduoja rinktis kiaušinių aparatą su didesniu

galingumu, tačiau ragina nepamiršti, kad galingumas auga su talpa. Tai reiškia, kad didesnis kiaušinių virimo aparatas turėtų pasižymėti didesniu maksimaliu galingumu.

Kiaušinių išvirimo laipsnis, aparato būsenos indikacija

Vertėtų dar kartą pabrėžti, kad pagrindinis kiaušinių virimo aparato privalumas tas, kad jis leidžia išvirti kiaušinius taip, kaip norite. Išvirimo laipsnio reguliavimas vyksta naudojant atitinkamą vandens kiekį. Iš kur žinoti, kiek pilti vandens? Paprastai įrenginių komplektacijoje būna specialus indas su matuokliu, kuriame pažymėti baltymų išvirimo laipsniai.

Renkantis kiaušinių virimo aparatą, siūloma pasidomėti, ar yra (ir kokia) darbo pabaigos indikacija. Tai labai svarbu, nes įrenginio šildymas tuo metu, kai jame jau nebus vandens, gali baigtis garsu. Dažniausiai apie darbo pabaigą praneša garsinis signalas.

Taip pat Varle.lt specialistai rekomenduoja atkreipti dėmesį į tai ar konkretus modelis turi termostatą, kuris išjungs įrenginį tada, kai jis pasieks pernelyg aukštą temperatūrą.

Ar verta įsigyti kiaušinių virimo aparatą?

Kiaušinių virimo aparatas – įrenginys, kuris ko gero turėtų atsirasti visų mėgstančių kiaušinius virtuvėje. Toks aparatas padės sutaupyti laiko ir reikšmingai supaprastins skanių kiaušinių išvirimo procesą.

- Kai kurie kiaušinių aparatai turi kiaušinių pradūrimo funkciją prieš jų virimą. Toks žingsnis apsaugo nuo jų skilimo.
- Prisipažinkite, kad tikrai buvo tokių atvejų, jog pamiršote apie puode verdamus kiaušinius. Kiaušinių virimo aparato funkcionalumas ir laikmatis leis išvirti kiaušinius tiksliai tokius, kokius mėgstate.
- Kiaušinių virimo aparatas – saugiausias kiaušinių virimo būdas turtintiems vaikų. Šie įrenginiai turi uždaromus dangtelius, kurie apsaugo nuo nudegimo, nes kaip žinia, verdant kiaušinius puode, tai labai paprasta.
- Kiaušinių virimo aparate išvirtus kiaušinius yra lengviau nulupti.

Tinkamai išvirti skanius kiaušinius – ne toks paprastas reikalas, ypač, kai nuolat skubame, todėl neretai pageidaudami minkštai išvirto kiaušinio, gauname išvirtą kietai. Maža to, tik iš šaldytuvo ištraukti, šalti kiaušiniai dažnai skyla verdančiame vandenyje. Norint išvengti tokių rūpesčių, siūloma investuoti į kiaušinių virimo aparatą. Tai labai mažas ir praktiškas įrenginys, kuris neužims daug vietos, tačiau leis be problemų išvirti kiaušinius tokius, kokius

norite.

