

4 aspectos que tiendas.com recomienda valorar a la hora de comprar una freidora

Cocinar en casa requiere tiempo y cierta dedicación, y no siempre se dispone de tiempo para hacerlo. Además, muchas veces no se tienen los fogones disponibles para hacer todas los preparativos necesarios. Teniendo una freidora en la cocina, este problema desaparece al instante

Las freidoras ofrecen múltiples posibilidades en la cocina, lo que permite realizar otras labores de forma paralela. Además, gracias a los últimos adelantos tecnológicos, comer fritura ya no tiene por qué ser sinónimo de mala alimentación.

Razones por las que comprar una freidora es una buena idea

Comprar una freidora es una iniciativa que proporciona mayor versatilidad a la hora de cocinar, además de poder disfrutar de sabrosos platos sin perder calidad ni tener que valorar de lo sano que son los platos que se concinan en ella.

Por supuesto, se puede optar por comprar las tradicionales freidoras que usan aceite y son más baratas que ninguna. Es más, algunas traen accesorios adicionales para cocinar otras cosas, aprovechando el calor desprendido por la propia freidora. Sin embargo, es recomendable conocer otros tipos de freidoras, como las que funcionan a través de aire caliente y con apenas aceite. Esta capacidad ofrece el poder disfrutar de una fritura, pero con menor impacto en la sal

María José Capdepón CCO de tiendas.com realiza una valoración de los dos tipos de freidoras que hay en el mercado y ha declarado que:

"Partiendo de la base de los dos tipos de freidoras que existen en el mercado actual, analizando cada una de ellas:

Freidoras tradicionales. Las conocemos todos, por supuesto. Llenas el recipiente con aceite, lo dejas calentar a la temperatura que selecciones, y luego introduces el producto elegido dentro de la cestilla. En pocos minutos, disfrutarás de unas patatas fritas o unas jugosas croquetas. Pero tienen un inconveniente: el alto contenido en grasas. Su efecto sobre nuestra salud se nota más, y por ello hay que restringir su uso.

Freidoras de aire. Este pequeño electrodoméstico está pensado para minimizar el impacto de los fritos en nuestra salud. Funciona mediante la inyección directa de un chorro de aire caliente, usando apenas un dedo de aceite. Entre las desventajas que presenta, está que no siempre lograremos el

efecto de freiduría que tendríamos con una freidora tradicional, o que a veces tarda más en cocinar el producto.

Ya que ahora conocemos los dos tipos de freidoras que se pueden encontrar en tiendas.com, después debemos fijarnos y valorar las características que podemos encontrar en ellas"

Desde tiendas.com analizan las características que se deben valorar a la hora de comprar una freidora:

Potencia. Este aspecto es importante en ambos tipos de freidoras. Cuanta más potencia tenga la freidora, más rápido se calentará y mayor cantidad de producto podrá cocinar. De igual forma, en las freidoras de aire, la potencia incide directamente en la potencia de flujo de aire que expulse para cocinar.

Capacidad. En este sentido, la capacidad de la freidora debe servir para cocinar para todos los miembros del hogar. Si se vive sólo, igual vale con una freidora pequeña, de apenas un litro de capacidad. Si en cambio se tiene una familia numerosa, se puede elegir entre modelos con mayor capacidad en la cesta, hasta llegar a las freidoras de 4 litros.

Seguridad. Importante detalle es que la freidora cuente con espacios libres de calor, para evitar quemar las manos a la hora de coger la cesta, por ejemplo. También sería reseñable el hecho de que disponga de un sensor de sobrecalentamiento para evitar un incendio por culpa del aceite sobrecalentado. Al disponer de este dispositivo, la freidora se apagará antes de que se produzca este accidente.

Limpieza. Es importante comprobar que la freidora es fácil de desmontar, pues así será más fácil su limpieza. Sobre todo, hay que recordar se debe cambiar el aceite cada cierto tiempo, dependiendo de la cantidad de freidurías que se realice en el hogar.

Datos de contacto:

María José Capdepón Valcarce
600005872

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Electrodomésticos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>