

GLI ATTREZZI DEL MESTIERE

OCCHIO AL PESO!

TRADIZIONALE O DIGITALE, LA BILANCIA È INDISPENSABILE PER PREPARARE QUALSIASI RICETTA, MA ANCHE PER CONTROLLARE LA PROPRIA DIETA. ECCO COME SCEGLIERLA

Le dosi e il peso degli alimenti sono importanti per la buona riuscita di una ricetta: per questo la bilancia è un utensile di cui non si può fare a meno. • Inoltre è utilissima per chi segue una dieta più o meno rigorosa e ha bisogno di pesare tutti i cibi per mangiarli nelle giuste porzioni e senza eccedere nei condimenti.

ANALOGICA

• È IL MODELLO PIÙ CLASSICO E TRADIZIONALE, COMPOSTO DA UN CORPO E DA UN PIATTO CONTENITORE. • NEL CORPO, PRESENTA UN QUADRANTE CIRCOLARE SUDDIVISO IN SCANSIONI DI 10 O 20 GRAMMI E UN AGO CHE, DOPO AVER APPOGGIATO L'ALIMENTO SUL PIATTO, NE INDICA IL PESO. • LA MISURAZIONE NON È PRECISISSIMA, QUINDI NON USATE QUESTI MODELLI SE VOLETE PESARE AL GRAMMO, INOLTRE LA TARATURA È MANUALE E QUINDI VA SEMPRE CONTROLLATA. • IL VANTAGGIO, PERÒ, È CHE NON NECESSITA DI BATTERIA E, DAL PUNTO DI VISTA ESTETICO, PUÒ ESSERE GRADEVOLTE DA LASCIARE A VISTA, SOPRATTUTTO IN UNA CUCINA VINTAGE. • PER CONTRO, È PIÙ INGOMBRANTE, QUINDI SCONSIGLIATA NEL CASO DI UNA CUCINA PICCOLA.

DIGITALE

• HA UN CORPO PIATTO E PIUTTOSTO SOTTILE E IL PESO VIENE VISUALIZZATO SUL DISPLAY DIGITALE LCD, CON SCANSIONI DI UN GRAMMO, IN MODO PRECISO. • IL PESO DELL'ALIMENTO VIENE CALCOLATO GRAZIE A SENSORI, IL CUI NUMERO NE INFLUENZA L'EFFETTIVA PRECISIONE. • PUÒ AVERE UN CONTENITORE, ANCHE DI TIPO PIEGHEVOLE, OPPURE PUÒ NON AVERLO; IN QUESTO CASO BASTA UTILIZZARE UNA QUALSIASI CIOTOLA O UN PIATTO COME CONTENITORE. • IL GRANDE VANTAGGIO È CHE SI TRATTA DI MODELLI MOLTO COMPATTI E SALVASPAZIO, IDEALI PER CUCINE PICCOLE DOVE LO SPAZIO SEMBRA NON BASTARE MAI. • IL FUNZIONAMENTO È A BATTERIA E ALCUNE BILANCE SEGNALANO QUANDO È SCARICA E VA SOSTITUITA. • PER L'ACCENSIONE E LO SPEGNIMENTO, IN GENERE, C'È UN TASTO SU CUI ESERCITARE UNA LEGGERA PRESSIONE, POSTO ACCANTO AL DISPLAY. • SE VI DIMENTICATE DI SPEGNERLA NESSUN PROBLEMA, POICHÉ SPESSO È DOTATA DI SPEGNIMENTO AUTOMATICO DOPO 1-2 MINUTI, UTILE PER RISPARMIARE LA BATTERIA.

ASSICURATEVI CHE IL MATERIALE DI CUI È FATTA LA BILANCIA SIA ANCHE COMODO DA PULIRE E FACILMENTE IGIENIZZABILE, SOPRATTUTTO SE DOTATA DI PIATTO



È molto elegante ROSE GOLD di BRANDANI, in acciaio inox con parti dalla finitura oro rosa. La capacità è 2 kg, con sensibilità 10 grammi. Ha la funzione tara e la ciotola è rimovibile. Misura 16 x 17 x 28H cm. 45 euro



Design rétro per la bilancia CLASSIC di MAIUGALI, realizzata in acciaio laccato nei colori rosso, bianco o argento. Il contenitore si può togliere. Capacità 5 kg con scansioni di 20 grammi. Misura 12 x 18 x 20H cm. 30 euro

La bilancia digitale di SBS calcola il peso e mostra il valore nutrizionale dell'alimento, con calorie e quantità di carboidrati, proteine e grassi. Va usata con app gratuita Go Life. Capacità 5 kg. Ha la funzione tara. 39,90 euro

