

## Rán thực ăn không cần dầu

T&#225;c Gi&#7843;: Khoa H&#c.com

Ch&#250;a Nh&#7853;t, 26 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2010 15:26

---

Một tập đoàn tại Hà Lan vừa cho ra mắt thiết bị đun có khả năng tạo ra những món rán mà không cần dầu hay dầu thực vật.



Trang Gizmag cho biết, hãng điện tử Philips của Hà Lan trình bày thiết bị rán thực ăn mang tên Airfryer tại Triển lãm điện tử tiêu dùng quốc tế ở Đức.

Philips tuyên bố họ đang dùng công nghệ Rapid Air để chế tạo Airfryer. Công nghệ này cho phép không khí nóng lưu chuyển tuần hoàn xung quanh và khắp thực ăn. Thực ăn được “rán” tại chín với lượng mỡ ít hơn tới 80% so với khi dùng dầu thực vật. Quá trình rán diễn ra trong 12 phút.

Vì bộ phận kèm theo máy, người sử dụng có thể rán đồng thời nhiều loại thực phẩm mà không phải lo ngại về việc mùi vị của chúng hòa lẫn vào nhau. Airfryer cũng có một bộ phận lọc khí để ngăn chặn sự lan tỏa của mùi thực ăn trong môi trường. Người sử dụng có thể tăng nhiệt độ trong thiết bị lên tới 200 độ C.

Đáng nhiên, để quan trọng đối với người tiêu dùng là chi phí lượng thực ăn được rán trong Airfryer. Hãng Philips thông báo họ đã tính cho nhiều người nhận thực ăn và 75% số đó cho điếm cao đối với việc mùi, vị. Tuy nhiên, hãng của công bố thời gian tung sản phẩm ra thị trường và giá bán.

Triển lãm thiết bị điện tử tiêu dùng quốc tế 2010 bắt đầu từ ngày 3/9 và kết thúc vào ngày 8/9.