

“Entraron 15 empanadas medianas: en 10 minutos estaban listas”

Nueva freidora de aire XL puede hornear hasta una pizza entera

Aunque sigue sirviendo para preparar papas fritas con poco aceite, este formato se ha vuelto mucho más versátil.

WILHEM KRAUSE

Hay tantas freidoras de aire dando vueltas que cualquiera puede preguntarse si queda algo nuevo por inventar. Pero sí. “En los inicios, los modelos eran bastante simples, con controles manuales y funciones básicas”, recuerda el ingeniero eléctrico John Kern, académico de la USACH.

“Luego avanzaron en su diseño, incorporando pantallas digitales, ajustes de temperatura más precisos y temporizadores. Hoy ya aparecen en diferentes formatos: con doble compartimento; funciones múltiples para asar, hornear o deshidratar; diseños verticales e incluso conectividad con aplicaciones del celular”, detalla.

Este desarrollo, destaca, está directamente ligado a la miniaturización y la eficiencia energética: “Las freidoras de aire permiten cocinar con hasta 85% menos de aceite, lo que implica una reducción importante de grasas y calorías”.

Ancha y silenciosa

Diseñada con un perfil horizontal y solo 20 cm de alto, la Surface XL de Moulinex rompe el molde de las freidoras tipo torre. “El diseño plano permite aprovechar toda la superficie como una bandeja. No necesitas revolver los alimentos a mitad de cocción”, indica Anna Parra, product manager de la marca: “En una gaveta alta, los ingredientes se amontonan y no se doran parejo. Acá todo queda distribuido”.

El diseño alargado, cuenta, fue pensado originalmente para fanáticos de la pizza. “Pero cuando lo probamos en la oficina nos dimos cuenta de que servía para mucho más. Hicimos empanadas, galletas, pescado y muffins; todo quedó excelente”, asegura. “En nuestras pruebas entraron 15 empanadas medianas y en 10 minutos estaban listas, sin necesidad de abrir la tapa o intervenir en la cocción”.

La tecnología Extra Crisp, añade, genera un flujo de aire eficiente que “da resultados más crujientes y en menos tiempo: es 45% más rápida y 70% más eficiente energéticamente que un modelo convencional de 4 litros”. Tiene 10 programas automáticos, alcanza hasta 230 °C y permite cocinar desde una piza de 27 cm de diámetro hasta 1 kilo de papas sin necesidad de moverlas; incluye visor de vidrio con luz interior y una app exclusiva con recetas diseñadas por chefs de la marca, que debutará en Chile en agosto. “Es una guía para



En la Surface XL de Moulinex caben pizzas de hasta 27 cm de diámetro.

MAURICIO QUEZADA



RUBÉN GARCÍA

La Air Oven de Philips se puede usar también para deshidratar y preparar yogur.

aprovechar al máximo las funciones del equipo y atreverse con preparaciones nuevas”, define la ejecutiva.

Elizabeth Guerra, dueña de casa que compró este modelo horizontal, valora sobre todo el diseño. “Me pareció novedosa porque a diferencia de otras freidoras, que son súper altas, esta mantiene una proporción de tamaño ideal para cocinas pequeñas”, valora. En oferta, cuesta \$129.990 en [tefalstore.cl](https://acortar.link/OHIC2m) (<https://acortar.link/OHIC2m>).

Hasta yogur

A diferencia de las airfryers clásicas, la Air Oven de Philips tiene puerta fron-

tal, cocción horizontal y capacidad de hasta 12 litros. “Además de freír con aire, se puede usar para deshidratar, hacer yogur o mantener preparaciones calientes hasta por 24 horas”, destaca Francisco Rodríguez Longhi, gerente de ventas de distrito de Versuni.

Cuenta con nueve programas automáticos, incluyendo funciones para preparar yogur, pan de queso, papas fritas, pollo, pescado, pizza, carne, pastel y mantener la comida caliente. “Es una solución completa para el día a día. Reemplaza al horno tradicional, pero con un menor consumo energético y más precisión en el tiempo de coc-

ción”, promete.

Incluye dos rejillas, una bandeja recolectora de grasa y una canasta con asa removible. “Todos los accesorios son antiadherentes y aptos para lavavajillas, lo que facilita la limpieza. Y la pantalla digital permite ajustar temperatura entre 35 y 200 °C, con un temporizador que llega hasta las 24 horas”, detalla. Además, incorpora una ventana con luz interior. En oferta, cuesta \$99.990 en [tienda.philips.cl](https://acortar.link/BkKow3) (<https://acortar.link/BkKow3>).

Según Longhi, este tipo de equipos no solo complementa al horno tradicional, sino que puede sustituirlo por completo. “La mayoría de las preparaciones que se hacen en un horno convencional también se pueden hacer aquí, con igual resultado, pero más rápido y con mejor control”.

La chef Michelle Wiener (@cocinoyconvido), <https://acortar.link/Sqnykq> ha probado al menos cuatro modelos de freidoras y ahora usa la Philips. “Lo más importante es que cocinen parejo, sin tener que andar abriendo y dándoles vuelta a las cosas”, opina.

También valora el diseño tipo horno: “Uno puede meter las cosas como en una bandeja, sin tener que bajar la mano como en las freidoras normales. Eso marca una diferencia, porque es más fácil, más seguro y uno no se quemá”. Wiener la ha usado especialmente para cocinar proteínas: “Los pollos quedan crujientes por fuera y jugosos por dentro; los pescados también. Como la cocción es pareja, no tienes que estar pendiente: pones, programas y listo”.