

Olajsütő

Az olajsütő (idegen szóval: fritőz), modern, rendszerint elektromos konyhai eszköz, amely az ételek olajban sütését teszi könnyebbé.

A készülék lényegében egy zárt, dupla falú edény, aminek az oldalában fűtőszálak melegítik az olajat, és amelyben egy beépített termosztát a kívánt ideig azonos hőfokon tartja azt. Az edény zárható, a tetejébe szagelszívót is építettek, amely a cserélhető betét segítségével gyakorlatilag korlátlan ideig képes elszívni a sütés folyamán felforrósodott olaj egyesek számára kellemetlen, jellegzetes szagát.

Az olajsütő készülék működésének lényege, hogy a benne felforrósodott olajban egyenletesen, szépen megsülnek az ételek, élelmiszerek, anélkül hogy az olajban megszívják magukat vagy túlsülnének, elégnének. Az étel anyagainak pörkölődése, karamellizációja folyamán jellegzetes illatú anyagok szabadulnak. Az olaj sohasem melegszik föl benne a kívánatosnál erősebben, tehát elkerülhetjük, hogy az egészségre káros égéstermékek kellemetlen ízt vagy más panaszokat okozzanak.

Sokféle készülék kapható. A legáltalánosabbak azok, amelyekbe egyszerre két-két és félliternyi olajat kell beleönteni.

A fritőz használatakor feltétlenül vegyük figyelembe a következőket:

Csak annyi olajat öntsünk a készülékbe, amennyit a géphez kapott tájékoztató megenged, illetve megszab.

Csak annyi sütnivalót tegyünk az olajba, amennyit a tájékoztató előír. Kevesebbet mindig, többet soha nem süthetünk benne egyszerre.

Csak a felületén leszárított élelmiszert tegyünk a forró olajba.

A sütő tartályának fala lényegesen magasabb, mint az olaj szintje. Azért alakítják így ki, mert a sütés folyamán az olaj magasra felhabosodhat. A fritőz fedele felfogja a fröccsenő olajcseppeket, és a tetején van egy betekintőablak, valamint egy rács, melyen a vízgőz távozhat. A rácson átáramló gőz útjába rendszerint aktív szén tartalmazó szűrőt építenek be, hogy a képződő erős illatú gázokat, gőzöket megkösse. A régebbi fritőztípusok tisztán tartása igen nehézkes. A korszerű fritőzök tisztítása egyszerű, mert a nemesacél olajtartály alján kialakított lefolyón az olaj leengedhető.



1. ábra. Olajsütő