

Microonde low cost

L'

essenzialità e il costo contenuto sono le loro caratteristiche più evidenti. Nessun sofisticato programma di cottura, un design semplice e lineare, accessori ridotti al lumicino.

Per chi ha solo bisogno di riscaldare, scongelare e cuocere - senza pretese di gratinatura - possono andare benissimo. Parliamo dei forni a microonde entry level, elettrodomestici che non hanno la pretesa di sostituire per completezza e funzionalità i comuni forni elettrici e che, sprovvisti addirittura di grill per dorare gli alimenti (funzione impossibile con la sola tecnica microonde, che i forni a microonde multifunzione ottengono aggiungendo lampade al quarzo o una resistenza a serpentina), sono comunemente impiegati come rapidi e comodi scaldi vivande.

Ne abbiamo provati undici diversi modelli. Ad accumarli una potenza non superiore agli 800 W, una strumentazione ridotta ai minimi termini (solamente un timer, spesso meccanico, e un selettore di potenza) e pochissimi accessori (un piatto girevole e una griglia). Ma soprattutto il prezzo abbordabile: tutti infatti costano meno di 100 euro. Abbiamo testato i

La nostra scelta Forni microonde



60

DPE Urano 0284

45 - 54 euro

Migliore del Test e Migliore Acquisto. Buona la cottura. Scongellamento e riscaldamento accettabili.



IL NOSTRO TEST

Abbiamo messo alla prova undici forni a microonde, valutandone le funzioni di base: scongelamento, riscaldamento e cottura

SCONGELAMENTO

Abbiamo messo in forno per nove minuti un blocco surgelato di carne trita da 1 Kg controllandone la temperatura in nove punti diversi.

RISCALDAMENTO

È stata valutata l'uniformità di temperatura del contenuto di un piatto tenuto precedentemente per dodici ore a 6° C.

COTTURA

Si è provato a cucinare due torte, una salata e una dolce, giudicandone cottura, colore e consistenza.

Un po' rumorosi,
non sempre eccellenti
nel riscaldamento
dei cibi:
ma per le funzioni base
un modello valido c'è.

forni in laboratorio, mettendoli alla prova nei tre usi più comuni: lo scongelamento dei cibi, il loro riscaldamento e la cottura.

Risultati accettabili, ma non meraviglie

Buone per tutti i modelli analizzati le prestazioni di cottura e di scongelamento (tranne, per quest'ultima, Technostar e Clatronic, i cui risultati si sono rivelati solo mediocri). Più problematico il capitolo rumorosità (solo per sette forni è accettabile, mediocre per il resto dei modelli testati). Ma è sull'uniformità di riscaldamento che i modelli lasciano a desiderare (sei giudicati mediocri, cinque accettabili).


Nel complesso, si tratta di prodotti che funzionano discretamente, ma non di qualità eccelsa. A differenza dei microonde combinati, sono strumenti complementari e non possono sostituire il forno tradizionale. Però, per chi il forno in casa ce l'ha già, possono essere una buona alternativa, che consente di sfruttare i vantaggi della cottura a microonde (soprattutto la velocità) senza altri orpelli inutili. Considerato il prezzo, è difficile chiedere di più: e il Miglior Acquisto costa perfino 54 euro in meno del forno più caro. ●

MICROONDE: TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE

Una storia lunga più di sessant'anni quella dei forni a microonde. Rapidità, silenziosità e versatilità sono le caratteristiche che chiedono i consumatori.



- 1 Il microonde è un forno da cucina in cui il riscaldamento del cibo è dovuto al trasferimento di energia da un campo elettromagnetico alle molecole degli alimenti. Non è in grado di provocare la caratteristica gratinatura né la doratura esterna dei cibi tipica dei forni tradizionali.
- 2 La possibilità di cuocere con le microonde fu scoperta negli Usa nel 1945 da un ingegnere che si occupava di apparati radar notando che, accendendo l'apparecchio, la tavoletta di cioccolato che aveva in tasca si era sciolta.
- 3 Il principale vantaggio sta nella rapidità. Il calore viene generato direttamente dentro il cibo e non è necessario riscaldare l'aria, il contenitore e le pareti del forno.
- 4 L'ultima generazione di forni abbina alle microonde e al grill anche la cottura tipica di un forno tradizionale. Si può così sostituire il forno tradizionale, unendo i vantaggi dei diversi sistemi di cottura.
- 5 Introdurre nel forno solamente stoviglie di vetro, ceramica e plastica contrassegnate da un'apposita etichetta.

FORNI A MICROONDE		PREZZI	CARATTERISTICHE			RISULTATI					TABELLA COME LEGGERLA	
		In euro min-max (luglio 2010)	Dimensioni esterne (h x l x p)	Altezza utile del vano interno (mm)	Diametro massimo sfruttabile (mm)	Scongeliamento	Uniformità di riscaldamento	Cottura torte dolci e salate	Rumore	Facilità d'uso		QUALITÀ GLOBALE (su 100)
★	DPE Urano 0284	45-54	262 x 457 x 353	172	270	+	□	+	□	□	60	<p>Rumore Abbiamo misurato la rumorosità della ventola durante il funzionamento.</p> <p>Qualità Globale Nel complesso i risultati sono modesti, ma il forno migliore globalmente per le funzioni base va bene.</p> <p>★ Migliore del Test: ottiene i migliori risultati nelle nostre prove</p> <p>● Miglior Acquisto: buona qualità e il miglior rapporto con il prezzo</p> <p>€ Scelta Conveniente: qualità accettabile, prezzo molto vantaggioso</p> <p>■ Ottimo + Buono □ Accettabile - Mediocre ● Pessimo</p> <p>Qualità buona</p>
	LG MS 2028G	59-70	283 x 460 x 340	200	290	+	□	+	-	+	58	
	CANDY CMW 2070 M	50-62	262 x 456 x 315	176	270	+	□	+	-	□	56	
	IGNIS AMT606 WH	50	258 x 440 x 325	198	250	+	-	+	□	□	55	
	SEVERIN MW 7809	53-70	263 x 453 x 320	174	270	+	□	+	□	+	55	
	PANASONIC NN-E209WMEPG	68-79	256 x 442 x 328	167	250	+	-	+	□	□	53	
	CANDY CMW 7217 DS	85-99	290 x 465 x 343	205	280	+	-	+	□	+	52	
	GIO' STYLE 20L	70	261 x 458 x 324	205	270	+	-	+	-	□	52	
	TECHNOSTAR MWG 20 WR	50	262 x 456 x 319	174	270	-	□	+	□	+	47	
	PROLINE KM20W	40	257 x 440 x 322	200	252	+	-	+	□	□	46	
	CLATRONIC MW 771	42-49	257 x 441 x 324	200	250	-	-	+	-	□	46	