**Sztuka gotowania - czas na szybkowar**

**Przygotowanie ulubionego posiłku potrafi zająć sporo czasu. Mycie, krojenie, mielenie i przyprawianie, to tylko niektóre z czynności, wykonywane codzienne w naszych kuchniach. A po tych wszystkich zabiegach, musimy zazwyczaj poddać naszą potrawę obróbce termicznej. W tym momencie pojawia się okazja do zaoszczędzenia sporej ilości czasu. Wystarczy zastosować, klasyczne, sprawdzone urządzenie, jakim jest szybkowar.**

*Szybkowar to rodzaj garnka pozwalający na znaczne skrócenie czasu gotowania potraw. Sprawdźcie ile można zyskać, przygotowując potrawy za jego pomocą, porównując* [*czas gotowania popularnych produktów w garnku klasycznym i w szybkowarze*](http://kalkuluj.pl/euslugi/dom_wnetrza_i_ogrod/wyposazenie_kuchni/akcesoria_i_gadzety_kuchenne/szybkowar_-_czas_gotowania.html)*, na Kalkuluj.pl.*

Tajemnicą gotowania w szybkowarze, jest wykorzystanie podwyższonego ciśnienia. Dzięki temu podniesieniu ulega temperatura wrzenia wody. W wyniku tego zjawiska, proces gotowania odbywa się w temperaturze ok. 130 stopni Celsjusza, co wydatnie przyspiesza czas potrzebny na ugotowanie potraw.

Niektóre zalety stosowania szybkowaru:

l oszczędność czasu i energii elektrycznej,

l żywność zachowuje więcej witamin i minerałów, w porównaniu z klasycznym gotowaniem,

l lepszy smak i aromat potraw.

Dzięki specjalnej konstrukcji, stosowanie szybkowaru jest bezpieczne i nie wymaga stosowania żadnych dodatkowych akcesoriów.