

# Chau freidora de aire: este es su nuevo sustituto que llegó para quedarse

01/02/2025



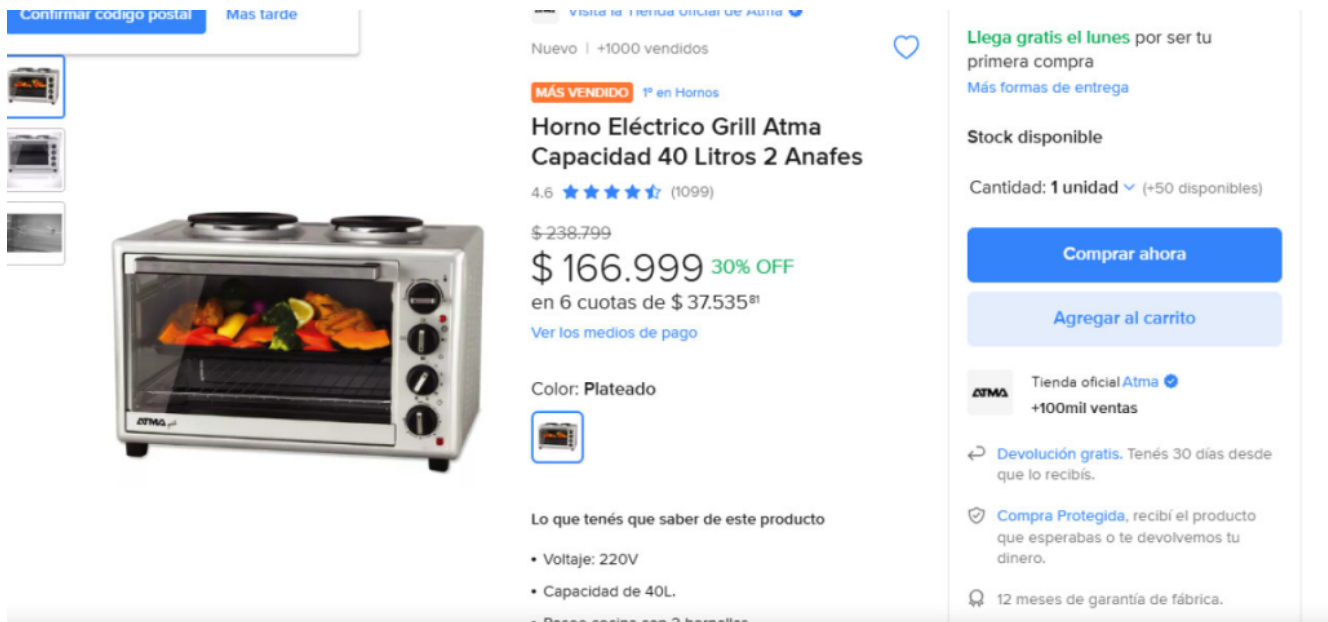
Las freidoras de aire prometían convertirse en un electrodoméstico imprescindible de cualquier cocina, pero el furor duró poco. Al momento de comprar una, las personas evalúan sus pros y contras, pero también aparecen otras opciones más modernas.

En ese contexto, uno de los electrodomésticos más comprados son los hornos eléctricos de sobremesa. Después de todo, a grandes rasgos, es casi como una freidora, pero en tamaño extragrande y su método de cocción es muy similar.

## Horno eléctrico de sobremesa, la mejor opción para cocinas de

# espacio reducido

Lo mejor y más característico de este tipo de hornos es que se puede preparar de todo. En países como Japón o Corea, por ejemplo, donde los pisos mega enanos son una tendencia, quienes viven en ellos recurren a estos mini hornos para preparar todo tipo de recetas ya que es como un **horno de convección pequeño** y una freidora de aire extragrande.



Confirmar código postal Mas tarde

Nuevo | +1000 vendidos

MÁS VENDIDO 1º en Hornos

**Horno Eléctrico Grill Atma**  
Capacidad 40 Litros 2 Anafes

4.6 ★★★★★ (1099)

~~\$ 238.799~~  
**\$ 166.999** 30% OFF  
en 6 cuotas de \$ 37.535<sup>81</sup>  
[Ver los medios de pago](#)

Color: Plateado

Lo que tenés que saber de este producto

- Voltaje: 220V
- Capacidad de 40L.
- Posee cocina con 2 hornallas

Llega gratis el lunes por ser tu primera compra  
Más formas de entrega

Stock disponible

Cantidad: 1 unidad (+50 disponibles)

[Comprar ahora](#)

[Agregar al carrito](#)

Tienda oficial **Atma** +100mil ventas

Devolución gratis. Tenés 30 días desde que lo recibís.

Compra Protegida. recibí el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

12 meses de garantía de fábrica.

El **horno eléctrico Atma** tiene una capacidad de 40 litros y 2 anafes. Sus cuatro perillas permiten configurar tiempo, temperatura y hasta el foco de calor, como en los hornos normales. Viene con rejilla y una bandeja incluidas, para que puedas empezar a cocinar en él de inmediato.

Su precio era de \$238.799, pero ahora, **se encuentra en rebaja a \$166,999 euros**. La puerta es abatible y mantiene el calor en su interior. Es un horno discreto y fácil de usar, con un acabado color gris, es perfecto para cocinas modernas y con poco espacio.

## Freidora de aire: el error que

# podría causarte más daño que las tradicionales

Una investigación liderada por la Universidad de Gazi (Turquía) **advierte que las freidoras de aire producen una mayor cantidad de acrilamida**, una sustancia química tóxica que se crea de forma natural en algunos alimentos durante ciertos procesos de cocinado a altas temperaturas, como la fritura.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) explica que **el proceso químico que lo causa se llama reacción de Maillard**, que es el mecanismo que da ese color, sabor y olor tostado a los alimentos una vez fritos.

✘ *Freidora de aire. Foto: Freepik.*

Cabe resaltar que, **la acrilamida es considerada un carcinógeno** potencial por la Organización Mundial de la Salud (OMS) dada su capacidad para promover la aparición del cáncer. Cuanto más tostado o frito esté un alimento, más sustancias químicas cancerígenas contiene.

Las papas son las más afectadas por producir acrilamida en la Airfryer, ya que tienen un alto contenido de almidón, al igual que los cereales. Según la OCU, si se someten a una temperatura superior a 195º, se ven bastante expuestos a la acrilamida, por lo que es aconsejable mantener la temperatura de la resistencia de la freidora por debajo.

✘ *Freidora de aire. Foto: X*

Los investigadores turcos **llaman a la calma en su estudio y aseguran que no hay por qué renunciar** a las papas fritas en la Airfryer, pero sí moderar su consumo. Los científicos aconsejan que, para evitar la exposición al carcinógeno, basta con remojar las papas durante diez minutos en agua antes de cocinarlas para disminuir los efectos de la acrilamida.

Además, **las carnes también se ven afectadas** tanto por la acrilamida como por otros químicos cancerígenos, como los hidrocarburos aromáticos policíclicos y aminas heterocíclicas, por lo que se recomienda consumir con moderación.

Fuente: Canal 26