

Freidora de aire: cuáles son sus ventajas y el inconveniente que nadie te cuenta a la hora de cocinar

05/01/2025



La freidora de aire se convirtió en uno de los electrodomésticos más populares en los últimos años gracias a su practicidad en las cocinas argentinas. Este aparato ayuda a cocinar de forma más sana, utilizando menos aceite y ofreciendo ventajas a la hora de resolver la cena.

Sin embargo, la freidora también tiene sus limitaciones. Por eso es necesario conocer sus ventajas y desventajas a la hora de adquirir una.

✖ *Freidora de aire. Fuente: Unsplash.*

Uno de los grandes puntos a favor que tiene este artefacto de cocina es que **es beneficioso para la salud y súper práctico para el uso diario**, aunque es bastante limitado en cuanto

a resultados culinarios para ciertos tipos de comidas.

Cuáles son las ventajas y desventajas de usar la freidora de aire

El nuevo electrodoméstico favorito de los argentinos tiene muchísimos pros a la hora de cocinar y uno de sus más grandes logros es **la ausencia de olores persistentes**, distinto a las freidoras tradicionales o incluso el horno. Aquí haremos una lista detallada de los pros y los contras de la freidora de aire:



Ventajas de la freidora de aire:

- Capacidad de cocinar de forma saludable, sin necesidad de aceite

- Capacidad de alcanzar la temperatura ideal para cocinar de forma rápida, ahorrando tiempo y energía.
- Diseño inteligente con piezas desmontables, lo que facilita su limpieza.
- No requiere supervisión constante, lo que permite programar un tiempo determinado sin preocuparse de la cocción.

Desventajas de la freidora de aire:

- No alcanza a los niveles de crocantes que se obtiene con el aceite caliente
- Si bien es ideal para cantidades pequeñas de comida, no es recomendable para una familia de varias personas porque su capacidad es limitada.
- Debe tener un lugar fijo, ya que se trata de un artefacto grande.
- Se desajustan los tiempos de cocción y a veces no se logran los resultados deseados.

Fuente: Canal 26