

איזה טאבון ביתי יאפה לכם את הפיצה הטובה ביותר?

פיצה ביתית הפכה בשנים האחרונות ללהיט של ערבי אירוח בחצר או במרפסת ונותנת פייט למנגל. התוצאה: זינוק של פי שלושה במכירות טאבונים ביתיים בשנתיים האחרונות, והקיץ צפוי להישבר שיא נוסף. אז מה עדיף? החשמלי הזול והנוח לשימוש או טאבון גז שאופה את הפיצה באמצעות אש גלויה וקרוב יותר לחוויה האיטלקית? בדקנו שישה טאבונים והתוצאות מפתיעות

לטובה

שושנה חן

עדכון אחרון: 17.06.25 | 11:27

מי ינצח במבחן הפופולריות של שוק הטאבונים הטרנדיים שצוברים תאוצה משנה לשנה? טאבוני החשמל שכוחם נמצא בסימן עלייה או טאבוני הגז הוותיקים הקלאסיים והנחשבים יותר על ידי אניני הטעם הישראלים? על פי ממצאי בדיקת הטאבונים המקצועית שערכנו בבית הספר לבישול "דן גורמה" בסיוע שלושה שפים בהובלת רענן נוסל שנבחר לאחרונה לאחד מ-100 הפיצולו (מומחי הפיצה) הטובים בעולם – הטאבונים החשמליים מאיימים בהחלט על טאבוני הגז. הסיבה: הביצועים שלהם מפתיעים ומחירהם אף יותר זולים.

"הפיצות הטובות ביותר שאכלתי בחיי נאפו דווקא בטאבונים חשמליים", מצהיר השף אבי שטייניץ, מארח הבדיקה שערכנו, האחראי על הקולינריה ב"דן גורמה". "אירופה מלאה בטאבונים חשמליים ומי שעמוק במקצוע יודע שלתיירים מכינים פיצות בטאבונים של גז, אבל כשצריך לייצר כמויות של פיצות מכינים אותן בטאבונים חשמליים".

חשמל או גז?

התשובה גם תלויה במשיב. "עשרים שנה אני בתחום, ולא ראיתי קפיצה של 150% במכירות כפי שהייתה לנו השנה לטאבון הגז הכי נמכר שלנו, שהדגם החדש שלו קוזו 17 (נכלל בבדיקה – ש.ח) שמגיע מדנמרק נמכר היום במחיר של 2,700 שקל. הדגם הוותיק של המותג, שמחירו ירד ל-2,000 שקל הוא רב המכר שלנו", מספר יובל סלע מנכ"ל משותף ב"כרמל דיירקט" יבואנית המותג.

איך בדקנו?

המוצרים: שישה טאבונים, שלושה מהם חשמליים ושלושה על בסיס גז שהובאו ל-BIG KITCHEN של "דן גורמה".

הבצק: רענן נוסל, סמנכ"ל "פיצה דומינו" (שהוקמה על ידי אביו) ויצרן בצק פיצה "רענניס" שנחשב לשף פיצות "פיצולו" מהמובילים בישראל ושופט בתחרויות פיצות בינלאומיות, הכין את הבצק של הפיצות והפוקצ'ות והפעיל את הטאבונים.

סייעו, בחנו וטעמו: השפים אבי שטייניץ מנהל קולינרי של בית הספר לבישול "דן גורמה", ואלון אזולאי השף הראשי של רשת "עידית" להסעדה מוסדית וכמובן רענן נוסל.

אופן הבדיקה: בכל אחד מהטאבונים נאפו שתי פיצות, ופוקצ'ה אחת. מעבר לאיכות, טעם ונראות המאפים, ידידותיות, ההפעלה ופרמטרים שונים של הטאבונים, נבחנה גם איכות התוצאות בעבודה ברצף. (ה-recovery בשפה המקצועית), כי טאבון ביתי משמש בדרך כלל ככלי מרכזי לאירוח ומחייב התמדה באיכות כשמוציאים מספר פיצות בזו אחר זו.

הבדיקה הצביעה על הבדלים משמעותיים למארחים בין הטאבונים. בציונים הסופיים שוקלל גם המחיר, פרמטר חשוב ובוודאי בימים של יוקר המחיה. יצוין כי במכשירים המכילים תוכניות מובנות הן לא נבדקו.

Cozze 17 - טאבון גז עם אבן מסתובבת

ציון: 8.3 - הטוב בין טאבוני הגז שבדקנו



(צילום: יח"צ)

המחיר: 2,700 שקל במקום 3,000 שקל במבצע, בייבוא כרמל דיירקט.

עם מה מגיע: מעט אביזרי לוואי בבולטות משטח אבן שמוט.

לאיזו טמפרטורה מגיע על פי הבטחת היצרן:

450 מעלות.

נראות: 8, מבחן נוחות העבודה: 8, מבחן

הפיצות: 9, מבחן ה-recovery: 9.5, מבחן

הפוקצ'ה: 9.2.

למה כן: תוצאות טובות מאוד של הפיצות גם בהכנה ברצף, וגם של הפוקצ'ה. הגודל מאפשר הכנת פיצה משפחתית. מצויד במדחום מובנה לשליטה מדויקת על הטמפרטורה. מופעל בהצתה חשמלית (חבל שבמחיר הזה התקמצנו על סוללה שלא כלולה), מהיר יחסית למכשירים שנבדקו, תוך 2.5 דקות היו הפיצות מוכנות. היצרן הבטיח אמנם שתי דקות אבל עדיין טוב.

למה לא: בגלל העלות הגבוהה. פתח צר יחסית מונע בריחת חום אבל מקשה יותר על השליטה.

דבר השפים: נוסל: "מגיע לטמפרטורה גבוהה מאוד יותר מהצהרת היצרן, התקרר ל-600 מעלות מה שמחייב שליטה טובה מאוד ומיומנות בהפעלה. טוב מאוד למארחים בגלל היכולת לשחק בקלות עם עוצמת החום. בסך הכל הגיע לתוצאות הטובות ביותר באפייה". אבי: "בטעם של הפיצות והפוקצ'ה ובעבודה ברצף עלה על התוצאות בטאבוני החשמל". אלון: "הבצק של הפיצה התנפח היטב, הצבע אחיד למעט אזור אחד בפיצה הראשונה שנשרף אבל מעניק מראה לא סינתטי. בפוקצ'ה הבחנתי באזורי בצק לא אפוי".

שורה תחתונה: למחפשי פיצות איכותיות

שמוכנים לעבוד ולשלם.