



راهنمای جامع خرید و انتخاب چرخ گوشت

www.banankala.com

بنان کالا
BANAN KALA - Online Shop

چکیده مقاله

برای خرید یک چرخ گوشت نکاتی از جمله توان موتور، تیغه های دستگاه، جنس بدنه، صدای دستگاه و ... حائز اهمیت است که در مقاله راهنمای خرید چرخ گوشت به بررسی آنها پرداخته ایم.

گروه نویسندگان بنان کالا

دسته بندی: [راهنمای خرید](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

۷ دقیقه

[لینک این مقاله در وبسایت بنان کالا جهت ثبت نظرات](#)

[شما](#)

راهنمای جامع خرید چرخ گوشت

اولین چرخ گوشت توسط یک مخترع آلمانی به نام کارل درایس اختراع شد ولی در خصوص ساخت اولین دستگاه چرخ گوشت برقی اطلاعات چندانی در دسترس نیست اما به گفته برخی از سایت‌های فارسی زبان، اولین چرخ گوشت برقی بعد از جنگ جهانی دوم توسط آمریکایی‌ها، در شرکت جنرال موتورز تولید و به بازار جهانی عرضه شده است! که در هیچکدام از منابع خارجی به آن اشاره‌ای نشده است.

امروزه دستگاه چرخ گوشت نیز جزء نیازهای ضروری برای خانه و خانه دار به شمار می‌آید و تقریباً در همه ی آشپزخانه ها این دستگاه در حالت‌های چرخ گوشت دستی (مکانیکی) و یا چرخ گوشت برقی وجود دارد. با وجود داشتن دستگاه چرخ گوشت در آشپزخانه ی خود می‌توانید از سلامت مواد گوشتی فراوری شده مانند گوشت چرخ کرده، سوسیس، کالباس و ... خود مطمئن شوید زیرا با وجود این دستگاه دیگر نیازی به تهیه کردن آن در بیرون از منزل نیست و دیگر نگران مواد نامناسب به کار رفته در سوسیس، کالباس و یا آلودگی گوشت چرخ کرده ی خود که از بیرون از خانه تهیه شده نباشید.



شما با داشتن دستگاه چرخ گوشت خود هر وقت هوس خوردن کباب، سوسیس و یا هر مواد گوشتی چرخ کرده را کردید، می توانید آن را درست کنید و سایر مواد افزودنی به گوشت خود را کنترل کنید. دستگاه چرخ گوشت به دو نوع دستی و برقی تقسیم بندی می شود که امروزه در کشور ما و بسیاری از کشورهای پیشرفته از چرخ گوشت برقی استفاده می کنند. اما در کشورهایی مانند کوبا، کره شمالی، زیمبابوه و قسمت هایی از روسیه که دارای قدرت خرید پایینی هستند از چرخ گوشت دستی استفاده می کنند.



اما برای خرید یک چرخ گوشت برقی خوب، چه نکاتی را باید رعایت کنیم؟
در مقاله **راهنمای خرید چرخ گوشت** دانستنی های لازم را برای مخاطبین عزیز بازگو خواهیم کرد، تا انتخابی موفق و هدفمند در خرید بهترین چرخ گوشت را داشته باشند.
در ادامه به شرح این نکات مهم می پردازیم.

نکاتی که باید هنگام خرید چرخ گوشت رعایت کنید:

توان موتور چرخ گوشت

اولین نکته ی مهم در راهنمای خرید چرخ گوشت، قدرت موتور آن است. هر چه قدرت موتور دستگاه بالاتر باشد، مواد مصرفی را در زمان کمتری آماده می کند و به دستگاه چرخ گوشت فشار کمتری وارد می شود. طول عمر دستگاه موتور چرخ گوشت در صورت بالا بودن قدرت موتور بیشتر خواهد بود زیرا فشار کمتری در حین کار به آن وارد می شود.



شتشوی چرخ گوشت و قطعات آن

از آنجا که گوشت به صورت مداوم در لیست برنامه های غذایی ما وجود دارد و تنوع غذاها ما را به استفاده ی زیاد از چرخ گوشت وا می دارد لذا این دستگاه مرتبا مورد استفاده قرار می گیرد و شستشوی مکرر پس از هربار استفاده را در پی دارد. لذا زمانی که می خواهید چرخ گوشت بخريد اطمینان حاصل کنید که دستگاه انتخابی شما با شستشوی زیاد دچار آسیب نشود و همچنین قطعات آن به راحتی قابلیت جداسازی و شستشویی آسان را داشته باشد.



تیغه های چرخ گوشت

به دلیل پر استفاده بودن دستگاه چرخ گوشت (همانطور که در بالا اشاره شد) دقت شود هنگام خرید این دستگاه، کیفیت تیغه ها از لحاظ تیز بودن و مقاومت بالا در استفاده مکرر را داشته باشند لذا به جنس تیغه های دستگاه دقت کنید، تا پس از چندین بار استفاده از چرخ گوشت تیغه های آن کند و فرسوده نشوند. تیغه ها باید از جنس فولاد ضد زنگ باشند، تا بر اثر شستشوهای مداوم دچار زنگ زدگی نشوند.



جنس دستگاه چرخ گوشت

چرخ گوشت های برقی بدنه ی پلاستیکی یا استیل دارند. اگر می خواهید دستگاه چرخ گوشت خریداری کنید ترجیحا جنس بدنه و قطعات آن استیل ضد زنگ باشد چون هم مقاوم تر بوده و هم دیرتر خراب می شود.

میزان صدای چرخ گوشت

یک چرخ گوشت خوب باید صدای کمی داشته باشد، تولید نکردن آلودگی های صوتی و کم بودن صدا یکی از مهم ترین مزایای وسایل برقی آشپزخانه ی خانگی می باشد.

در هنگام خرید به شدت صدای تولیدی چرخ گوشت در حین کار و در قدرت های متفاوت آن، بر حسب دسی بل را به دقت بررسی کنید.

وسيله ها و آپشن های جانبی چرخ گوشت

دستگاه چرخ گوشتی خریداری کنید که تیغه های مختلفی مانند تیغه های سوسیس ساز و کبه ساز را دارا باشند تا توانایی فرآوری موادگوشتی مورد نظر شما را فراهم آورد. همچنین دارا بودن انواع رنده های ریز و درشت هم از مزایای چرخ گوشت به شمار می آید که می تواند به درستی پاسخگوی نیازهای شما باشد.

دیگر وسایل همراه چرخ گوشت مانند اهرم فشاردهنده برای انتقال گوشت از گلویی به تیغه ها، یا محفظه نگدارنده تیغه ها، درپوش روی سینی گوشت و ... نیز بسیار کمک می کند تا چرخ گوشت خریداری شما بهترین بازدهی ممکن را برایتان داشته باشد.



سبک و کم حجم بودن چرخ گوشت

اگر فضای کمی جهت نگهداری وسایل آشپزخانه در اختیار دارید حتما به حجم چرخ گوشت دقت کنید و اولویت اصلی خود را حجم دستگاه در نظر بگیرید تا به راحتی در کابینت های منزل شما قرار گیرد. از طرفی دیگر اگر احتمال جابجایی چرخ گوشت در منزل شما زیاد است به وزن دستگاه انتخابی خودتان نیز دقت کنید، هرچه وزن چرخ گوشت کمتر باشد جابجایی آن هنگام استفاده کردن بسیار راحت تر خواهد بود.

چرخش معکوس چرخ گوشت

اگر دستگاه چرخ گوشت، قابلیت چرخش معکوس را داشته باشد، می توانید به راحتی و بدون دردسر چربی هایی را که درون دستگاه گیر کرده و درحین کار از تیغه های آن خارج نمی شود را به راحتی از دستگاه خارج کنید.

در آخر به این نکته ی مهم توجه کنید که شاید بهترین چرخ گوشت موجود در بازار، بهترین انتخاب برای شما نباشد، زیرا اولویت های یک خرید خوب برای شما، با اولویت های خرید دیگران متفاوت است. تمامی نکات بالا را در نظر گرفته و بهترین و مناسب ترین چرخ گوشت خود را متناسب با نیاز خود انتخاب نمایید و هیچ وقت خود را محدود به نظر دیگران نکنید. امید است که بهترین انتخاب را بعد از خواندن مقاله راهنمای خرید چرخ گوشت داشته باشید.