



## راهنمای خرید همزن برقی

چکیده مقاله

با مطالعه ی راهنمای خرید همزن برقی و ویژگی های یک همزن خوب با انواع همزن و خصوصیت های آنها آشنا می شوید تا به کمک آن بهترین انتخاب و خرید را داشته باشید.

گروه نویسندگان بنان کالا

دسته بندی: [راهنمای خرید](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

**۱۲ دقیقه**

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

[نظرات شما](#)

[www.banankala.com](http://www.banankala.com)

## راهنمای خرید همزن برقی و ویژگی های یک همزن خوب

همزن برقی، با نام میکسر نیز در میان افراد شناخته شده است. برای دوست داران کیک و شیرینی، همزن برقی حرف اول را در آشپزخانه می زند. همزن برقی، همان گونه که از نامش پیداست، ابزاری است برای مخلوط کردن و هم زدن برخی از مواد غذایی، با استفاده از سرعت های مختلف. شاید هم بیشتر افراد بر این باور باشند که خرید همزن برقی جزء ضروریات نمی باشد. اما باید گفت که هر وسیله ای می تواند، هنگام نیاز بسیار کاربردی و ضروری باشد.



وجود یک همزن برقی، در هر آشپزخانه ای لازم است. زیرا هنگام استفاده از همزن برقی، علاوه بر بالا بردن سرعت شما و خسته نکردنتان، همزن برقی به شما کمک می کند که یک ترکیب کاملاً یک دست از بعضی از مواد غذایی به دست آورید. شاید بیشتر شما خستگی و ناراحتی به هم زدن و مخلوط کردن مواد غذایی را قبل از وجود همزن برقی تجربه کرده باشید. اما دیگر با وجود یک همزن برقی در آشپزخانه تان چنین حسی را تجربه نخواهید کرد. همزن های برقی در انواع مدل های جذاب و کارآمد وارد بازار شده اند که ما در مقاله **راهنمای خرید همزن برقی** می خواهیم شما را

برای انتخاب و خرید همزن برقی مناسب راهنمایی کنیم. همراه ما باشید تا شاید بتوانیم خرید همزن برقی را برای شما آسان و راحت نماییم و در نهایت شما از انتخاب خود رضایت کامل را داشته باشید.



## انواع همزن های برقی

- همزن برقی معمولی
- همزن برقی کاسه دار
- همزن دستی

## همزن برقی معمولی

این نوع همزن برقی از دو قسمت دسته و سر همزن تشکیل شده است و دارای طراحی ساده ای می باشد. همزن های برقی معمولی، به دو نوع تک موتوره و دو موتوره تقسیم بندی می شوند. طرز استفاده از این نوع همزن ها به این صورت است، شما با در دست گرفتن همزن و روشن کردن آن، سر همزن را داخل مواد غذایی فرو می برید، سپس به طور کامل و یکنواخت مواد غذایی مورد نظر را هم می زنید.



## همزن برقی کاسه دار

همزن برقی کاسه دار از همزن معمولی، پیشرفته تر می باشد و برای مصارف حرفه ای تر بیشتر کاربرد دارد. این نوع همزن برقی مجهز به کاسه ای مخصوص، برای هم زدن و ترکیب کردن مواد غذایی می باشد. کار کردن با همزن برقی کاسه ای بسیار راحت تر از همزن معمولی می باشد. برای استفاده از این نوع همزن، فقط کافیست مواد غذایی را درون کاسه بریزید، سپس دکمه پاور را بزنید تا همزن برقی کار خود را به صورت کامل و یکدست انجام دهد. همزن های برقی کاسه دار یا ایستاده، دارای انواع مختلفی می باشند که در طراحی و ساخت با یکدیگر متفاوتند.



## همزن دستی

خوبه که در مقاله **راهنمای خرید همزن برقی** اشاره ای به همزن های دستی نیز بکنیم.

همزن های دستی ساختار ساده ای دارند که از یک دسته، یک میله و یک سر همزن ساخته شده است و فاقد موتور می باشند. سرعت این نوع همزن ها به قدرت دست مصرف کنندگان بستگی دارد. در کل می توان گفت که استفاده از این همزن تا حدود

زیادی می تواند خسته کننده باشد.



یک همزن برقی خوب برای خریدن باید دارای چه خصوصياتی باشد؟

۱. جنس کاسه همزن برقی

۲. تعداد سری تیغه های همزن برقی

۳. جنس تیغه های همزن برقی

۴. وزن دستگاه همزن برقی



۵. توان همزن برقی

۶. تعداد سرعت چرخش همزن برقی

۷. هزینه قابل پرداخت برای همزن برقی

۸. محفظه نگهداری از سیم همزن برقی

۹. قابلیت شستشوی قطعات همزن برقی

### جنس کاسه همزن برقی

این ویژگی مختص همزن های برقی کاسه دار می باشد که جنس کاسه آن ها معمولا استیل یا پلاستیکی است. بدون شک همگی می دانیم که جنس استیل بهتر از جنس پلاستیکی می باشد. زیرا استیل هم در برابر ضربه مقاومت تر است و هم طول عمر بیشتری را داراست. اما جنس پلاستیکی، از مقاومت کمتری برخوردار است و دوام کمتری نیز دارد. بنابراین پیشنهاد ما، همزن برقی با کاسه استیل می باشد.



### تعداد سری تیغه های همزن برقی

یک همزن برقی خوب، همزنی می باشد که معمولا دارای تیغه های متفاوتی است که از آن ها برای مصارف مختلف استفاده می شود. برای مثال وجود یک تیغه برای هم زدن تخم مرغ، وجود یک تیغه برای هم زدن خمیر و ... در یک همزن مناسب و خوب لازم است. بنابراین توجه به این ویژگی را در هنگام خریدن همزن برقی فراموش نکنید.



### جنس تیغه های همزن برقی

تیغه هایی از جنس استیل ضد زنگ، کروم و پلاستیک برای همزن های برقی تعبیه شده اند. با توجه به این که تیغه ها به طور دائم در تماس مستقیم با مواد غذایی می باشند، ضد زنگ بودن، مقاومت و برندگی آن ها بسیار مهم است. بنابراین تیغه های با جنس استیل و کروم بسیار مقاوم تر و با کیفیت تر از تیغه های پلاستیکی می باشد. خرید همزن هایی با تیغه های کروم یا استیل، می تواند گزینه ای مناسب برای خرید باشد.



### وزن دستگاه همزن برقی

در همزن های برقی کاسه دار وزن دستگاه را پایه همزن متحمل می شود. بنابراین وزن، در همزن های برقی معمولی مهم است. زیرا هر چه وزن همزن کمتر باشد، کاربران را دچار خستگی کمتری می کند. همچنین در صورت سبک بودن همزن، کار کردن با آن بسیار راحت تر می باشد.

## توان همزن برقی

در واقع توان هر دستگاه الکتریکی، نشانگر قدرت دستگاه می باشد و رابطه ی مستقیمی با مصرف انرژی دارد. هر چقدر توان دارای قدرت بیشتری باشد، مصرف انرژی نیز بالاتر می رود. همزن هایی که دارای توان بیشتری می باشند، سریع تر و آسان تر مواد غذایی را برای شما مخلوط خواهند کرد. همچنین بالا بودن توان همزن، سبب وارد شدن فشار کمتری به دستگاه خواهد شد. در نتیجه وارد آمدن فشار کم به دستگاه، همزن از طول عمر بیشتری برخوردار خواهد بود.



## تعداد سرعت چرخش همزن برقی

همزن های برقی، معمولا دارای سرعت چرخش متفاوتی هستند. سرعت چرخش، در برخی از همزن ها کند و در برخی دیگر سرعت چرخش تند می باشد. هر سرعت چرخشی از همزن، برای مخلوط کردن مواد غذایی خاصی کاربرد دارد. شما باید همزنی را انتخاب کنید که سرعت پایین، متوسط و تند را به شکلی مطلوب داشته باشد.

## هزینه قابل پرداخت برای همزن برقی

با توجه به مدل های مختلف همزن ها، قیمت همزن های برقی نیز با یکدیگر می تواند متفاوت باشد. وقتی سخن از گران ترین ها می شود، باید همزن های خارجی را در نظر گرفت که حرفه ای تر بوده و دارای قیمت بسیار بالایی می باشند. بنابراین قبل از اقدام به خرید همزن برقی، باید میزان هزینه ای که می خواهید بابت آن بپردازید را در نظر بگیرید. سپس همزن برقی را با توجه به میزان نیازهای خود و خانواده تان خریداری کنید.

## محفظه نگهداری از سیم همزن برقی

در بعضی از مدل های همزن برقی ( همزن های کاسه ای )، محفظه ای در پشت دستگاه قرار دارد که شما می توانید، سیم دستگاه را درون آن قرار دهید. با وجود داشتن چنین محفظه ای، در هنگام جابه جایی همزن، سیم آن برای شما مزاحمت ایجاد نمی کند.

## قابلیت شستشوی قطعات همزن برقی

بدون شک باید گفت که بعد از استفاده از همزن ها، آن ها در معرض آلودگی و کثیفی مواد غذایی قرار خواهند گرفت. بنابراین شما باید همزنی را انتخاب کنید که قطعات آن به آسانی جدا شود و قابلیت شستشوی راحت تری را داشته باشد.





**چند نکات مهم دیگر که هنگام خرید همزن برقی می توانید آن ها را نیز در نظر بگیرید**

۱. در صورتی که از یک خانواده کم جمعیت برخوردار هستید، خرید یک همزن برقی معمولی می تواند کار شما را رو به راه کند. پس نیازی به صرف هزینه زیادی برای خرید همزن های کاسه دار نیست.
۲. اگر با کمبود فضا در آشپزخانه ی خود مواجه هستید، سعی کنید همزنی را خریداری کنید که فضای کمی از محیط شما را اشغال کند.
۳. تفاوت قیمت زیادی در بین همزن های حرفه ای و معمولی وجود دارد. بنابراین اگر فقط برای مصارف خانگی می خواهید همزن بخرید، انتخاب و خرید یک همزن معمولی برای شما مناسب تر است.
۴. از همزن های برقی با بدنه پلاستیکی خودداری کنید، زیرا مقاومت کمتری دارند و در مقابل ضربه آسیب پذیر می باشند.

سخن پایانی

در آخر مقاله **راهنمای خرید همزن برقی**، باید گفت که در نظر گرفتن هر یک از موارد ذکر شده بالا می تواند برای شما مفید و موثر باشد و در طولانی مدت رضایت مندی شما از خریدتان نمایان خواهد شد. سعی کنید با در نظر گرفتن این راهنمایی ها، گزینه ی مناسبی را برای آشپزخانه خود انتخاب و سپس خریداری کنید.

