

نحوه انتخاب صحیح تجهیزات و لوازم آشپزخانه

www.bananshop.org

چکیده مقاله

در ایـن مقالـه ابتـدا چنـد نکتـه دربـاره چیـدمان اصولی و صـحیح آشـپزخانه را بـه شـما مـی‌گـوییم، سـپس از چنـد طـرح رایـج در چیـدمان آشـپزخانه صحبت مـی کنـیم پـس تـا اخـر ایـن مقالـه بـا مـا همراه باشید.

گروه نویسندگان بنان شاپ

دسته بندی: خانه و زندگی

زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

7 دقیقه

لینک این مقاله در وب‌سایت بنان شاپ جهت ثبت نظرات شما

آشپزخانه بخش مهمی از خانه محسوب می شود و با توجه به این که بیشتر از کارهای خانه در آن جا شکل می گیرد، باید در انتخاب صحیح تجهزات آشپزخانه دقت زیادی کرد. همچنین از آن جایی که پخت و پز غذاها در این محیط صورت می پذیرد، باید امکانات رفاهی زیادی در اختیار کاربران باشد، تا هر یک از آن ها بتوانند، به بهترین نحو ممکن و با در اختیار داشتن لوازم آشپزخانه مناسب به آشپزی کردنشان مشغول شوند. انتخاب بهترین وسایل و تجهیزات برای آشپزخانه ممکن است کاری سخت و زمان بر باشد، اما قطعا خواندن این مقاله، می تواند کمک زیادی در نحوه انتخاب صحیح تجهیزات و لوازم آشپزخانه، به شما عزیزان بکند. پس با ما باشید، تا انتخابی موفق از هر کدام از وسایل آشپزخانه، نصیب شما عزیزان گردد.

طرز انتخاب صحیح تجهیزات و لوازم آشپزخانه به ترتیب زیر می باشد.

1. با یک برنامه شروع کنید
2. اندازه گیری فضای کل آشپزخانه
3. سبکی مشخص را انتخاب کنید
4. از فروشگاه های معتبر خریداری کنید
5. خرید لوازمی شیک و مدرن

www.bananshop.org



با یک برنامه شروع کنید

قبل از هر چیزی بهتر است، آشپزخانه خود را به دقت بررسی کنید و ببینید کمبود چه وسایلی در آشپزخانه دارید و نیاز شما و خانواده شما از خرید این وسایل چیست. برنامه ریزی مناسب به شما کمک می کند، تا از خرید دستگاه هایی با یک کارکرد مشابه خودداری کنید و هزینه زیادی را صرف خرید هر وسایل و تجهیزاتی نکنید.

اندازه گیری فضای کل آشپزخانه

قبل از این که به سراغ خرید کردن تجهیزات آشپزخانه بروید، باید در ابتدا فضای کلی آشپزخانه را به خوبی اندازه گیری کنید و فضاهای خالی برای قرارگیری وسایل را به خوبی بسنجید. سعی کنید اندازه ها را یادداشت کنید، تا در هنگام خرید کردن با مشکل مواجه نشوید.



سبکی مشخص را انتخاب کنید

سعی کنید که برای محیط آشپزخانه سبکی را برگزینید، که با سبک ها و رنگ های سایر وسایل در قسمت های مختلف خانه، تا حد زیادی همخوانی داشته باشند. تحت چنین شرایطی، احساس

www.bananshop.org

خوشایندتری در کل محیط خانه حکم فرما خواهد شد و به نوعی دکوراسیون کل خانه تکمیل کننده یکدیگر می شوند.

از فروشگاه های معتبر خریداری کنید

توصیه ما به شما عزیزان این است که به طور حتم خرید وسایل آشپزخانه تان را از فروشگاه های معتبر و شناخته شده انجام بدهید و از کیفیت محصولات مورد نظرتان مطمئن باشید. در غیر این صورت به احتمال خیلی زیاد لوازم برقی بی کیفیت و بدل نصیب شما خواهد شد و پول شما بی جهت هدر می رود.

خرید لوازمی شیک و مدرن

یکی دیگر از انتخاب های صحیح تجهیزات و لوازم آشپزخانه، این است که برای خود و آشپزخانه تان لوازمی شیک و مدرن را خریداری کنید. حالا که شما تصمیم گرفته اید بهترین تجهیزات آشپزخانه را کمک حال خود کنید، بهتر است که علاوه بر کیفیت محصولات، بر زیبایی و مدرن بودن آن ها نیز کلیک کنید و بهترین ها را برای محیط آشپزخانه خود خریداری کنید.



تعداد اعضای خانواده خود را در نظر بگیرید

بدون شک خانواده هایی که دارای جمعیت کمی هستند، باید دستگاه هایی را خریداری کنند که از ظرفیت و حجم کمتری بهره ببرند. همچنین برای خانواده های پرجمعیت در نظر گرفتن این آپشن بسیار مهم و اساسی می باشد.

تفاوت لوازم اشپزخانه با یکدیگر را بسنجید

هنگام خرید هر محصولی سعی کنید، که روی این نقطه تمرکز کنید و دریابید که دستگاه هایی که می خواهید خریداری کنید، دارای چه تفاوت هایی با یکدیگر هستند. در ادامه مقاله می خواهیم به تفاوت چند دستگاه کاربردی در محیط آشپزخانه اشاره کنیم.

www.bananshop.org

تفاوت غذاساز و گوشت کوب برقی

- یکی از تفاوت های مهم در بین این دو دستگاه، این است که موتور گوشت کوب برقی قدرت زیادی ندارد و شما نمی توانید در مدت طولانی برای خرد کردن و آماده کردن مواد غذایی از آن استفاده کنید و این در حالی است که غذاساز به راحتی از عهده این کار بر می آید.
- غذاساز نسبت به گوشت کوب برقی فضای بیشتری را در آشپزخانه اشغال می کند و از وزن سنگین تری نیز برخوردار است. همچنین شستشو و تمیز کردن آن نیز به نسبت گوشت کوب برقی، سخت تر و زمان برتر است.
- غذاساز امکان خرد کردن موارد زیادی از مواد غذایی را دارد. اما گوشت کوب برقی نمی تواند از پسِ خرد کردن هر موادی بربیاید.
- تیغه های متفاوتی برای کار دستگاه غذاساز طراحی شده اند. ولی متاسفانه گوشت کوب برقی از این قابلیت بی بهره مانده است.
- تفاوت دیگر این دو دستگاه در قیمت آن هاست. غذاساز با توجه به کارایی و قابلیت های بیشتری که دارد، از قیمت بالاتری نیز برخوردار است.

www.bananshop.org



تفاوت غذاساز و ماشین آشپزخانه

- برای کسانی که قصد درست کردن کیک، شیرینی و خمیر را در حجم زیادی دارند، ماشین آشپزخانه می تواند گزینه مناسب تری باشد. چرا که کاسه آن ظرفیت و حجم زیادی را دارا می باشد.
- عملکرد هر دوی این دستگاه ها به صورت لحظه ای است، اما ماشین آشپزخانه دارای تنظیمات سرعت بیشتری نسبت به دستگاه غذاساز است.
- ظرفیت پارچ مخلوط کن غذاساز، بیشتر از ماشین آشپزخانه است.
- ماشین آشپزخانه و غذاساز هر دو دارای قابلیت های مخلوط کن، خمیر زن، خرد کن نگینی، هم زن، رنده زن، دیسک رنده ریز، دیسک برش ورقه ای و دیسک رنده درشت هستند و این در حالی است که برخی از ماشین های آشپزخانه دارای چرخ گوشت نیز هستند.
- در برخی از غذاسازها، آب مرکبات گیر نیز موجود است، که در ماشین آشپزخانه این امکان وجود ندارد.
- وزن ماشین آشپزخانه سنگین تر از دستگاه غذاساز می باشد و از نظر ظاهر نیز زیباتر و شکیل تر است.

www.bananshop.org

تفاوت غذاساز و مخلوط کن

- غذاسازها وسیله هایی چند کاره هستند، که با گذاشتن سری های مختلف بر روی آن ها، می توان در تهیه انواع غذاها از این دستگاه استفاده کرد. اما در واقع مخلوط کن ها دستگاه هایی هستند، که برای ترکیب کردن برخی از مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرند. مخلوط کن ها بیشتر برای مخلوط کردن مایعات و نوشیدنی ها کاربرد دارند.
- اگر وسایل آشپزخانه مانند گوشت کوب برقی، پوره کن، آسیاب برقی، مخلوط کن و ... را ندارید، بهتر است که اقدام به خرید غذاساز نمایید. اما اگر بیشترین نیاز و مصرف شما مختص به نوشیدنی می باشد، خرید یک مخلوط کن به تنهایی برای شما کفایت می کند.





www.bananshop.org

تفاوت غذاساز و چرخ گوشت

چرخ گوشت وسیله ای است، که گوشت های خام و فرآوری نشده را به خوبی چرخ می کند و توانایی ریز کردن کامل گوشت های خام را دارد. اما غذاساز به طور کل از این قابلیت بی بهره است. لذا یکی از تفاوت های اساسی در میان این دو دستگاه، کارایی آن ها می باشد.



نتیجه گیری کلی

با اتمام این مقاله به این نتیجه رسیدیم، که انتخاب و خرید تجهیزات آشپزخانه از اهمیت فوق العاده ویژه ای برخوردار است. از این رو باید در هنگام خرید هر یک از این لوازم کاملا هوشیار باشید و بهترین ها را نصیب آشپزخانه خود کنید. امیدواریم که نحوه انتخاب صحیح تجهیزات و لوازم آشپزخانه، به کمک این مقاله در نهایت سادگی و درستی انجام شود.

www.bananshop.org