

COOKING camp

اولین کمپ تخصصی فروش
محصولات اجاق گاز و توکار

ویژگی های کلی اجاق گازهای اسنوا

۱- فن انتقال حرارت (کانوکشن - توربو فن)

با استفاده از فن گردش هوا، دمای تمامی نقاط فر یکسان شده و هوای گرم به صورت یکنواخت اطراف مواد غذایی جریان یافته و باعث میشود غذا، کاملاً پخته و تنوری شود. علاوه بر این سرعت و کیفیت پخت به طور قابل توجهی افزایش می یابد.

مزایا:

با استفاده از این تکنولوژی و وجود گردش هوای داغ در محیط فر زیر و روی غذا با سرعت بیشتر و یکنواخت پخته و تنوری می شود. همچنین با استفاده



از این ویژگی محیط ایده آل و مناسبی برای پخت انواع کیک و شیرینی به وجود می آید. این ویژگی سبب کاهش مصرف انرژی نیز می گردد.

۲- دماسنج دیجیتال یا عقربه ای

در داخل اجاق گازهای اسنوا دماسنج دیجیتالی قرار گرفته است که قابلیت اندازه گیری و تنظیم دمای دقیق را به اجاق گاز می دهد. با استفاده از این دماسنج دقیق می توان دمای داخل فر را در هنگام پخت غذا و نان، کیک و انواع شیرینی جات کاملاً تحت کنترل قرار داد تا به بهترین نحو پخته شوند.

انواع اجاق گازهای اسنوا

اجاق گازهای اسنوا در قالب سه گروه کلی زیر تولید می شود:

۱- اجاق گاز شف

۲- اجاق گاز سری والنتنینو

• والنتنینو ساباف

• والنتنینو دیجیتال

۳- اجاق گاز سری آدرینا

• آدرینا فول

• آدرینا پرو

• آدرینا کلاسیک

۴- اجاق گازهای سری اکونومی

• رومینا



یکی دیگر از کالاهای ضروری هر خانه اجاق گاز آن است. پس در انتخاب اجاق گاز، به آن بایستی به عنوان یک کالای سرمایه ای نگریست که در طولانی مدت و حداقل یک دوره ۱۰ ساله دوام و کارایی خود را حفظ نماید.

یک سیستم پخت و پز یا اجاق گاز، دو مساله دارد؛ یک اجاق گاز تمام عیار که ترکیب درست و کارآمدی از فر حرفه ای، سیستم پخت و ابزارهای جانبی است و دیگری اجاق گازی زیبا که در مرکز توجه آشپزخانه زیر تابش نور هود بایستی به طور کامل درخشان باشد.

پس ما علاوه بر یک سیستم پخت و پز کامل نیازمند اجاق گازی هستیم که با دکور آشپزخانه همراه بوده و زیبایی چشمگیری به آن اضافه کند. اما این انتخاب سخت تر هم می شود، اگر که شما عاشق آشپزی باشید.

پخت عالی غذاهای ایرانی، غذاهایی که نیاز به فر دارند، کیک، پیتزا و خوردنی های دیگری که وقتی اسم آنها کنار شهرت شما قرار می گیرد، دیگر انتخاب اجاق گاز حرفه ای یکی از مهمترین انتخاب ها می شود.

در این انتخاب حساس، قطعاً اسنوا پیشتاز صدر لیست برندهای متنوع اجاق گاز است، علت آن هم به سادگی قابل بیان است.

اسنوا در تولید اجاق گاز، زیبایی و ظاهر مدرن را همراه با کیفیتی کم نظیر و ابزارهایی ویژه ی آشپزهای حرفه ای در نظر گرفته است و نتیجه ی آن دستیار حرفه ای آشپزی برای شما است.

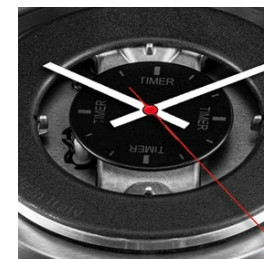
قرار است در ادامه و با هم با این دستیار حرفه ای بیشتر آشنا شویم:

مزایا:

در هنگام پخت انواع غذا و شیرینی جات سه مورد باید قابل کنترل باشد، حجم مواد غذایی، زمان پخت و دما. با استفاده از دماسنج دقیق دمای داخل فر کمالات تحت کنترل است که این امر باعث می شود نان، کیک و انواع غذاها به بهترین نحو پخته شوند.

۳- شعله زماندار

شعله زماندار امکان خاموش شدن خودکار شعله را در زمان معین فراهم می نماید.



بنابراین می توانید زمان دلخواه را تنظیم کرده و به کارهای روزمره خود رسیدگی کنید. پس از پایان زمان انتخاب شده، شعله به صورت خودکار خاموش خواهد شد.

مزایا:

این ویژگی به مصرف کننده امکان مدیریت دو شعله اجاق گاز را می دهد به نحوی که قابلیت تنظیم دو شعله برای خاموش شدن تا ۱۰ ساعت بعد وجود دارد و پس از گذشت زمان تنظیم شده شعله ها به صورت خودکار خاموش می شوند.

۴- صفحه کنترل لمسی بزرگ

صفحه نمایش لمسی باعث کنترل یکپارچه و سهولت در استفاده از امکانات اجاق گاز می گردد. توسط تایمر

و تنظیمات شعله زماندار، روشن و خاموش کردن لامپ داخل فر، جوجه گردان، فن انتقال حرارت را به صورت یکجا در اختیار خواهید داشت.

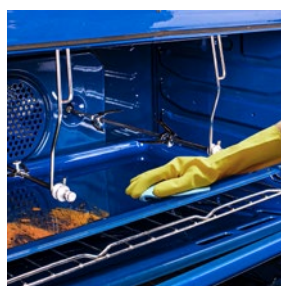


مزایا:

دکمه های لمسی با حساسیت عملکرد بالا سادگی، راحتی و کاربری آسان را برای خریدار به ارمغان می آورد و از طرفی صفحه نمایش با ابعاد بزرگ جلوه بصری ویژه ای را در محیط منزل به نمایش می گذارد.

۵- تکنولوژی easytoclean

لعاب آسان پاکشود اجاق گاز اسنوا، لعابی متفاوت و منحصر بفرد است. بابه کارگیری این پوشش لعابی درون فر اجاق گاز و سینی چربی گیر پس از هر بار آشپزی تنها با پاشیدن آب به درون محفظه، بعد از چند دقیقه تمامی چربی ها و دوده ها به راحتی پاک می شود.



مزایا:

با استفاده از لعاب آسان پاکشوی آبی رنگ درون محفظه ی فر، در عین زیبایی، چربی های داخل فر پس از پخت غذا قابل رویت است که مصرف کننده می تواند به راحتی در کمترین زمان با یک دستمال مرطوب تمام چربی های داخل فر را پاکسازی نماید.

۶- ولوم باکالیت

باکالیت یک ماده گرماسخت است که مقاوم در برابر حرارت و غیرقابل اشتعال است. باکالیت الکتریسیته را منتقل نمی کند و در مقابل محلول های شیمیایی از خود مقاومت نشان می دهد.



ولوم های اجاق گازهای اسنوا از جنس باکالیت است و متفاوت از بسیاری از اجاق گازهای بازار که جنس فلزی یا پلاستیک معمولی دارند و در حین استفاده داغ شده و کاربری اجاق گاز را دشوار می نمایند و همچنین در مدت کوتاهی دچار دفرمگی می گردند.

۱- اجاق گازهای سری شف

رنگ	سفید	استیل
شف	SGC5-7111	SGC5-7112

- **پخت با کیفیت:** سیستم سوخت رسانی ساباف ایتالیا-توربوفن (کانوکشن و المنت برقی)
- **کاربری آسان:** شعله زمان دار- صفحه نمایش لمسی ارگونومی
- **نظافت آسان:** لعاب آسان پاکشو- صفحه رویه یک تکه- در فر کشویی قابل شستشو



۹- صفحه چدنی:

چدنی های یک تکه در اجاق گاز در زیبایی اجاق گاز تاثیر بسزایی داشته و همچنین کیفیت رنگ و جنس آن نیز بسیار مهم می باشد. زیرا اگر از چدنی های بی کیفیت استفاده شود در اثر حرارت به مرور زمان رنگ خود را از دست می دهند و باعث می شود اجاق گاز زیبایی روز اول خود را نداشته باشد. سطح صاف و صیقلی چدنی ها مانع نفوذ ذرات روغن و باقی مانده غذا به روی آنها شده و نظافت آنها را نیز راحت تر می کند. همچنین استفاده از لعاب با کیفیت در سطح چدنی ها، مانع از زنگ زدگی آنها می شود.

۷- لعاب self clean

لعاب سلف کلین، یک پوشش خاص درون فر می باشد که این پوشش مقاوم در برابر جذب چربی است و باعث می شود تا درون فر دیرتر احتیاج به نظافت داشته باشد.



مزایا:

با وجود این لعاب در اجاق گاز نیازی به تمیز کردن اجاق گاز نیست و فقط با بالا رفتن دمای فر چربی های موجود داخل فر زوده می گردد.

۸- ترموکوپل صفر ثانیه

عملکرد ترموکوپل به این صورت است که اگر شعله گاز به دلایل مختلفی مانند وزش باد یا سر رفتن مواد غذایی و ... خاموش شود، جریان گاز توسط ترموکوپل قطع شده و از بروز حوادث ناگوار جلوگیری می کند. در مورد ترموکوپل های صفر مهم است بلافاصله پس از خاموش شدن شعله، جهت ایمنی بیشتر صورت می گیرد.

ویژگی‌ها:

- توربو فن (کانوکشن و المنت برقی)
- دماسنج دقیق دیجیتال
- سیستم سوخت رسانی ساباف ایتالیا
- صفحه نمایش لمسی ارگونومیک بزرگ LED
- لعاب آسان پاکشو
- رویه یک تکه
- شیشه کشویی درب فر
- دو عدد جوجه گردان
- ولوم های باکالیت با روکش کروم
- سامانه طبقاتی
- دارای ترموکوپل صفر ثانیه
- فن خنک کننده
- قفل کودک
- دو عدد شعله زماندار
- شبکه چدنی پیوسته
- دو عدد سینی بزرگ فر

۲- اجاق گازهای سری والنتینو

رنگ	سفید	استیل
والنتینو ساباف	SGC5-6112	SGC5-6111
والنتینو دیجیتال	SGC5-6122	SGC5-6121

- شیشه کشویی درب فر
- دو عدد جوجه گردان
- ولوم های باکالیت
- سامانه طبقاتی
- دارای ترموکوپل صفر ثانیه

- **پخت با کیفیت:** فن گردش هوای گرم - دماسنج دیجیتال یا عقربه ای

- **کاربری آسان:** شعله زمان دار - صفحه نمایش لمسی بزرگ

- **نظافت آسان:** لعاب آسان پاکشو - صفحه رویه یک تکه - در فر کشویی قابل شستشو

والنتینو ساباف

اجاق گاز والنتینو ساباف با سیستم سوخت رسانی ساباف ایتالیا شعله ای در نهایت، قدرت و ایمنی به کاربر ارائه می دهد. با این سرشعله ها پخت و پز سریعتر و راحتتر را تجربه می کنیم.

ویژگی‌ها:

- سیستم سوخت رسانی ساباف ایتالیا
- لعاب آسان پاکشو ETC درون محفظه فر
- فن انتقال حرارت (کانوکشن)
- رویه یک تکه
- دماسنج عقربه ای



- فن انتقال حرارت
- دو شعله زماندار
- شیشه کشویی درب فر
- دو عدد جوجه گردان
- دارای ترموکوپل صفر ثانیه
- دارای شیشه رویه اجاق گاز

۳- اجاق گازهای سری آدرینا

استیل	سفید	رنگ
SGC5-3121	SGC5-3122	آدرینا فول
SGC5-3111	SGC5-3112	آدرینا پرو
SGC5-3101	SGC5-3102	آدرینا کلاسیک

- **پخت با کیفیت:** فن گردش هوای گرم- جوجه گردان طولی
- **کاربری آسان:** شعله زماندار- صفحه نمایش لمسی بزرگ
- **نظافت آسان:** لعاب آسان پاکشو- در فر کشویی قابل شستشو

آدرینا فول:

اجاق گاز آدرینا فول دستیار حرفه ای برای یک آشپز حرفه‌ای است. این اجاق گاز با امکانات و ویژگی‌هایی مثل فن انتقال حرارت و شعله زماندار و همچنین لعاب آسان پاکشو آشپزی را به تفریحی لذت بخش تبدیل می‌کند.

ویژگی‌ها:

- صفحه کنترل لمسی بزرگ
- لعاب آسان پاکشو ETC درون محفظه فر



والنتینو دیجیتال

ویژگی‌ها:

- لعاب آسان پاکشو ETC درون محفظه فر
- فن انتقال حرارت (کانوکشن)
- رویه یک تکه
- دماسنج دیجیتال
- شیشه کشویی درب فر
- دو عدد جوجه گردان
- ولومهای باکالیت
- سامانه طبقاتی
- قفل کودک
- صفحه کنترل لمسی بزرگ
- دو شعله زماندار
- ترموکوپل صفر ثانیه
- دو عدد سینی فر بزرگ
- شبکه چدنی مستحکم



۴- اجاق گازهای سری اکونومی

استیل	سفید	رنگ
SGC5-7112	SGC5-7111	شف

رومینا

ویژگی‌ها:

- تایمر مکانیکی
- شبکه چدنی مستحکم
- دو عدد جوجه گردان
- دارای ترموکوپل صفر ثانیه
- دارای شیشه رویه اجاق گاز



آدرینا کلاسیک

ویژگی‌ها:

- صفحه کنترل لمسی
- قفل کودک
- یک شعله زماندار
- جوجه گردان طولی
- دارای ترموکوپل صفر ثانیه
- دارای شیشه رویه اجاق گاز



آدرینا پرو

ویژگی‌ها:

- صفحه کنترل لمسی بزرگ
- قفل کودک
- لعاب سلف کلین
- یک شعله زماندار
- شیشه کشویی درب فر
- جوجه گردان طولی
- دارای ترموکوپل صفر ثانیه
- دارای شیشه رویه اجاق گاز
- ریل تلسکوپی



مثلاً باید در بیرون از خانه به قراری برسید یا درون خانه مشغول نظافت یا انجام اموری کاری باشد:
با دست راست خود صفحه کنترل یا کنترل پنل اجاق گاز



را به مشتری نشان داده و به دکمه تنظیم زمان شعله اشاره کنید و به مشتری بگویید که:
برای وقت هایی که شما آشپزی را شروع کرده اید و اکنون به هر دلیلی فرصت بازگشت برای خاموش کردن شعله را ندارید به آسانی زمان دلخواه را تنظیم کنید و به کارهای روزمره خود رسیدگی نمایید؛ پس از پایان زمان انتخاب شده، شعله به صورت خودکار خاموش خواهد شد.

درب فر را به آرامی باز کرده و با اشاره به فن و مشاهده آن توسط مشتری اعلام نمایید که با وجود این فن هوای گرم به صورت کاملاً یکنواخت جریان پیدا میکند، شما با این فن پخت کامل و تمام عیار خواهید داشت.
- اگر مشتری نگران نظافت چربی ها و ریخته شدن غذا روی اجاق گاز است: مشتری را به سمت محصول راهنمایی کنید، دست خود را روی صفحه اجاق گاز به آهستگی به چرخش در آورید و به او بگویید: شما به آسانی و با یک دستمال ساده و تمیز بعد از هر بار آشپزی اجاق گاز تمیزی خواهید داشت، لعاب چربی گریز نانو کلین که بر روی صفحه اجاق گاز شما قرار دارد باعث می شود چربی ها به راحتی از روی اجاق گاز پاک شوند.

- اگر مشتری نگران تمیزی داخل فر بعد از پخت است: درب فر را به آرامی باز کنید و با دست خود لعاب آبی رنگ درون فر را به مشتری نشان دهید و به او بگویید که با استفاده از این لعاب چربی های داخل فر پس از پخت غذا قابل رویت میشود و کافی است با پاشیدن اندکی آب یا با استفاده از یک دستمال مرطوب تمام چربی های داخل فر را به آسانی و در کوتاهترین زمان ممکن پاکسازی نماید.



- اگر مشتری باید غذایی را شروع به پخت کند و به هر دلیل فرصتی برای خاموش کردن شعله ندارد،

با دقت بیشتر مطالعه کنید:

اجاق گازهای اسنوا مناسب چه کسانی است؟

- افرادی که عاشق آشپزی حرفه ای هستند
- افرادی که ظاهر زیبایی اجاق گاز برای آنها مهم است
- افرادی که پخت غذای با کیفیت برای آنها مهم است.

سوالاتی که می تواند منجر به کشف نیاز مشتری برای خرید اجاق گازهای اسنوا شود:

- آیا شما کیک و شیرینی را خودتان پخت میکنید؟
- پیتزایان خانگی پخت می کنید؟
- چقدر از جوجه گردان استفاده میکنید؟
- چقدر ظاهر اجاق گاز و زیبایی آن در آشپزخانه برای شما مهم است؟
- آیا تمیز کردن آسان اجاق گاز بعد از آشپزی برای شما در اولویت است؟
- آیا تنظیم زمان خاموش شدن شعله برای پخت غذا هنگامی که از خانه بیرون هستید برای شما سهولت در زندگی ایجاد می کند؟

اقدام مناسب:

- اگر مشتری اهل پخت

کیک و شیرینی خانگی

است: مشتری را به سمت محصولات هدایت کنید که فن گردش هوا دارند.



محصولات توکار
آشپزخانه

اسنوا

Built-In Kitchen
Appliances

آشپزی از نو



فقط با ضمانت
انتخاب الکترونیک
Entekhab Electronic Industrial Group

snova

دو (استیل و شیشه) مقاوم هستند و این تصور عامیانه که گازهای شیشه‌ای به مرور زمان ترک برمی‌دارند کاملاً اشتباه است. تنها نکته‌ای که باید به آن دقت داشت این است که گاز شیشه‌ای را با دریل سوراخ نکنید. از نظر تمیز کردن مدل‌های استیل دیرتر لک و گرد و خاک را نسبت به سایرین نشان می‌دهند و به تمیز کردن روزانه احتیاجی نیست هرچند تمیز کردن آن کمی دشوارتر است که می‌توان با کمک گرفتن از سرکه و دستمال نرم نظافت را آسان‌تر کرد. البته یادمان نرود که انتخاب هر مدلی بستگی مستقیم به سلیقه مشتری و دکوراسیون آشپزخانه وی دارد. و هیچ کدام را نسبت به دیگری برتری عملیاتی ای نیست.

-توان حرارتی

عامل مهم در خرید گاز رومیزی قدرت و توان حرارتی می‌باشد. هرچه توان حرارتی بالاتر باشد زمان پخت غذا کاهش پیدا می‌کند؛ در نتیجه آشپزی سریع‌تر و دلچسبی را تجربه خواهید کرد. انتخاب میزان قدرت گاز رومیزی به مصرف شما بستگی دارد اگر خانواده‌ی پرجمعیتی هستید از اجاق‌گازهایی با شعله و توان حرارتی بالا استفاده کنید. البته استاندارد مشخصی برای این موضوع وجود دارد که تمامی برندهای موجود ملزم به استفاده از آن هستند.

فرتوکار:

فرتوکار در لوازم توکار آشپزخانه به یکی از وسایل ضروری آشپزخانه تبدیل شده است. ویژگی مهم این محصول گرم شدن سریع آن می‌باشد. توزیع گرما در داخل فر بازدهی بالایی داشته حتی اگر آن را گران‌تر از اجاق گاز طبیعی خریداری کنید به دلیل طول عمر طولانی بسیار به صرفه‌تر خواهد بود. فرتوکار به سه نوع گازی، گاز و برقی و برقی تقسیم می‌شود.

دو نوع اول کم کم از سبب بازار حذف شده اند. امروزه فرهای برقی با مصرف انرژی پایین و آپشن‌های فراوان و پخت با کیفیت جایی را برای فرهای گازی باقی نگذاشته‌اند.

- ظرفیت فر

ظرفیت معمول فرتوکار یک طبقه بین ۴۵ تا ۷۸ لیتر است که البته نزدیک به

استیل و اجاق گاز شیشه استیل وجود دارد. اجاق گاز رومیزی شیشه‌ای و استیل هر کدام دارای مزایا و معایبی می‌باشند. اجاق گاز شیشه‌ای طراحی زیباتری داشته ولی در عین حال مدل استیل دوام بالاتری دارد.

• اجاق گاز:

• اجاق گاز صفحه‌ای (شیشه، استیل)

• اجاق گاز صفحه‌ای



اجاق گاز صفحه‌ای با پیشرفت تکنولوژی روزبه‌روز ما را شگفت زده می‌کند؛ جالب اینجاست که اگر دقت کرده باشید این پیشرفت روزافزون با کوچک‌تر شدن تجهیزات رابطه‌ی مستقیم دارد.

اجاق گازهای رومیزی هم از این قاعده مستثنا نیستند. اجاق گاز رومیزی یکی از پرکاربردترین لوازم توکار در محیط آشپزخانه است. با دانستن برخی نکات می‌توان بهترین اجاق گاز رومیزی را انتخاب کرد.

- جنس صفحه:

نوع صفحه در ظاهر و زیبایی گاز تأثیر بسزایی دارد. گازهای موجود در دو نوع شیشه و استیل موجود هستند، حال بیایید بحث سلیقه را کنار گذاشته و به دو عامل کیفیت برند و تمیز کردن توجه کنیم. از نظر دوام و ماندگاری هر

آشپزخانه یکی از مکان‌هایی است که افراد بیشترین زمان خود را در طول روز در آن جا به سر می‌برند و از این رو از اهمیت بسزایی برخوردار است. آشپزخانه که محیط حساسی از لحاظ تمیزی و دکوراسیون می‌باشد، اگر چیدمان درست و زیبایی داشته باشد ارتباط مستقیمی با آرامش روحی افراد خانواده بخصوص بانوان دارد و می‌توان گفت تا حدودی تضمین کننده این آرامش، زیبایی دکوراسیون و وسایل آشپزخانه است. با توجه به این موارد لوازم توکار آشپزخانه علاوه بر کارایی باید از دکوراسیون مناسبی برخوردار باشند بدین شکل علاوه بر کاربرد پذیری راحت باید زیبایی را نیز به ارمغان بیاورد.

در این جهت لوازم توکار آشپزخانه که به بزرگ شدن محیط آشپزخانه نیز کمک می‌کند، می‌تواند به تزئین و زیبایی محیط شما کمک بیشتری بکند در این راستا به بررسی لوازم توکار آشپزخانه اعم از: هود، اجاق گاز صفحه‌ای، سینک ظرفشویی و فرتوکار می‌پردازیم که هر کدام از آن‌ها دسته بندی مربوط به خود را دارند.

شناخت لوازم توکار و کسب اطلاعات در رابطه با کیفیت، نوع برند (ایرانی، خارجی) اندازه و قیمت؛ کمک می‌کند تا شما بهتر تصمیم‌گیری کنید و با توجه به بودجه‌ای که دارید محصولی با کیفیت و قیمت مناسب خریداری کنید. ما به طور مختصر این اطلاعات را برای شما تشریح خواهیم کرد.

اجاق گاز:

اولین چیزی که با شنیدن نام آشپزخانه ناخودآگاه به ذهنمان می‌رسد، اجاق گاز است. شما می‌توانید انواع اجاق گاز رومیزی یا گاز مبله خریداری کنید. با توجه به کوچک شدن فضای خانه‌ها امروزه مردم به خرید اجاق گاز رومیزی توکار تمایل بیشتری دارند و البته با توجه به تنوع مدل و توانایی اجرای طراحی‌های مختلف با محصولات توکار و اینکه ترندهای بازارهای جهانی در زمینه آشپزخانه و کابینت به سمت محصولات توکار است، این گروه از محصولات جایگاه ویژه‌ای بین سایر محصولات مشابه بین مخاطبان پیدا کرده‌اند.

اجاق گاز رومیزی توکار با وجود اندازه کوچک خود امکانات بسیار زیادی را در خود جای داده‌است.

انواع اجاق گاز صفحه‌ای در بازار به صورت اجاق گاز شیشه‌ای، اجاق گاز

۱۰۰٪ فرهای موجود در ایران از ظرفیت بالای ۷۰ لیتر بهره می‌برند.

-تعداد برنامه‌ها

فرهای توکار از نظر تعداد برنامه با یکدیگر متفاوت هستند. برنامه‌های پخت و پز، پخت نان و شیرینی و کباب‌پز که میزان درجه حرارت فرو و نحوه توزیع آن در داخل فر در هر یک از این برنامه‌ها متفاوت می‌باشد. هرچه تعداد برنامه‌های فر بیشتر باشد قیمت آن بیشتر است.



- پروانه (فن) فر

به منظور توزیع حرارت به طور یکنواخت، فر توکار مجهز به پروانه داخلی می‌باشند (فن کانوکشن). پس زمان خرید به این نکته توجه داشته باشید. یک کارایی جدید برای فرها پروانه‌های توربو فن هستند که پروانه همزمان هم حرارت تولید می‌کند هم عمل چرخش یکنواخت حرارت را انجام می‌دهد.

- نظافت خودکار

این مورد جزء محبوب‌ترین ویژگی‌های فرهای توکار محسوب می‌شود چون تمیز کردن داخل فر توسط خود فرد دشوار است و ممکن است به بخش‌های

داخلی آن صدمه بزند. تمیز کردن خودکار زنگ زدگی‌ها، چربی و روغن به جامانده پس از آشپزی داخل فر توسط کارایی‌های مختلفی که برندها برای محصولشان در نظر گرفته اند انجام می‌شود. مانند استفاده از لعاب‌های خاص، دیواره‌های چربی زدا، توان حرارتی ۵۰۰ درجه برای تمیز شدن خودکار فرواز بین بردن اتوماتیک چربی‌ها (self cleaning)

هود

یکی دیگر از لوازم توکار مورد نیاز و ضروری هود آشپزخانه‌ای است. زیرا جهت حذف گرما، رطوبت و بواز محیط آشپزخانه استفاده می‌شود. با در نظر داشتن چند نکته‌ی ساده می‌توانید بهترین و کارآمدترین نوع هود را برای خود اتخاذ کنید.

-انواع هود:

- شومینه‌ای
- مخفی
- مورب
- زیرکابینتی
- جزیره‌ای

- اندازه

اندازه یکی از فاکتورهای مهم انتخاب بهترین هود آشپزخانه می‌باشد. اگر اندازه‌ی هود شما با اجاق گاز یکی باشد؛ تمام سطح اجاق گاز را پوشش داده و ذرات دود و مواد غذایی را جذب می‌کند. هودهای بزرگ‌تر گران‌تر می‌باشند. اما در بعضی موارد چاره‌ای نیست. این را در نظر داشته باشید با یک بار هزینه کردن مدت طولانی‌تری لذت آشپزی را تجربه خواهید کرد.



-قدرت

مرسوم است که هود قوی‌تر، کارآمدتر است. برای فردی که مدام در حال آشپزی با روغن‌های سرخ‌کردنی سنگین (پردود) است؛ قطعاً باید از هودهایی با قدرت مکش بالا و قوی استفاده کنید. مقدار اندازه‌گیری هودهای آشپزخانه مترمکعب بر ساعت (m3/h) است. که هر چه این عدد بالاتر باشد حجم هوای تخلیه شده در ساعت بیشتر خواهد بود.

-زیبایی

اگر به زیبایی آشپزخانه‌ی خود اهمیت می‌دهید، می‌توانید هودی زیبا متناسب با دکوراسیون آشپزخانه خود انتخاب کنید. بسیاری از مدل‌های هود جزیره‌ای یا دیواری دارای طرح‌های فوق‌العاده زیبا هستند که می‌توانند زیبایی دو چندان به محیط شما بیافزایند، بنابراین موقع خرید، سبک آشپزخانه (سنتی یا مدرن) خود را در نظر داشته باشید.



-سروصدا

متأسفانه اکثر شکایات مردم به دلیل سروصدای زیاد هودها می‌باشد. باید توجه داشته باشید که هودها از هر برند یا مدلی باشند، صدا تولید می‌کنند فقط در بعضی از این برندها صدا بسیار کمتر است پس سعی کنید برندهای مختلف را بشناسید تا موقع خرید بهترین انتخاب را برگزینید.

-نوع تهویه

کانال‌هایی که در هودها تعبیه شده از طریق فیلترهای موجود دود و آلودگی را به محیط بیرون هدایت می‌کنند، در نتیجه هودهایی که دارای مجاری مکش هستند مؤثرتر از هودهای بدون مجاری مکش است.

ما این است که تا حد امکان از خرید این سینک خودداری کنید.

- سینک استیل

معمول ترین نوع سینک در بازار است که دارای تقسیم بندی روکار و توکار می باشد. سینک های توکار به این صورت است که صفحه کابینت برش داده می شود و از بالا، بر روی سنگ یا چوب مورد نظر نصب می شود این مدل پرفروش ترین نوع سینک است. سینک روکار دارای چهارچوب بوده و صفحه کابینت در جلو و پشت آن قرار نمی گیرد و خود این سینک در کنار دیوار نصب می شود.

- عمق لگن

عمق لگن در سینک ها متفاوت است و هرچه عمق لگن بیشتر باشد کیفیت سینک بالاتر است در رابطه با ضخامت سینک نیز هرچه ضخامت بیشتر باشد، کیفیت بالاتر خواهد بود.

- نوع ورق

برای خرید سینک سعی کنید تا حد امکان استیل آجدار خریداری نکنید درست است که به مرور زمان خط روی آن ها نمی افتد اما تمیز کردن آن ها بسیار دشوار است.

به صورت سینک روکار، سینک توکار و سینک زیر کورین در بازار وجود دارد. در یک دسته بندی دیگر از نظر تعداد لگن، سینک ظرفشویی به صورت سینک تک لگن، سینک دو لگنه و سینک سه لگنه تولید می شود. شما می توانید با توجه به بودجه و معیار خود مدلی که مورد نظرتان است را خریداری کنید. بیشترین قیمت سینک آشپزخانه مربوط به سینک ظرفشویی گرانی است و سینک ظرفشویی استیل نیز دارای کمترین قیمت است.

- انواع سینک ظرفشویی:

- توکار
- روکار
- زیر کابینتی
- گرانی
- سینک ظرفشویی

قبل از هر چیزی شما باید در لوازم توکار انواع سینک ها را بشناسید و با جنس آن ها نیز آشنا باشید. سینک ها از لحاظ جنس به چند دسته تقسیم می شوند: گرانی، استیل و شیشه. همچنین در سینک ظرفشویی عمق لگن و نوع ورق آن مهم است.

- سینک گرانی

این مدل محصول از سنگ گرانی، رزین و مواد دیگر ساخته شده که از نظر رنگ تنوع بی شماری دارند ولی می تواند ایرادهایی هم داشته باشند مانند شکسته شدن، ترک برداشتن، عرق کردن زیر لگن ها و نشان دادن لکه آب در مدل های بی کیفیت اما برای کسانی که می خواهند از سینک های رنگی استفاده کنند به شرط این که محصول با کیفیت خریداری کنند، توصیه می شود.

- سینک شیشه ای

این مدل محصول چند سالی در بازار کشور رونق فراوانی داشت ولی به دلیل مشکلات فراوان خرید و فروش آن، بسیار کاهش پیدا کرد. این سینک مشکلات بسیار زیادی دارد مثل: نشان دادن لکه آب و خط خش بسیار زیاد. احتمال شکستگی آن بالا است و احتمال جدا شدن لگن از صفحه نیز وجود دارد توصیه

سینک

یکی از مهم ترین اجزای آشپزخانه، سینک ظرفشویی است. ما هر روز در آشپزخانه با سینک ظرفشویی سر و کار داریم و از آن برای کارهای روزمره مانند شستشوی ظروف و مواد غذایی استفاده می کنیم. بنابراین کارایی و دوام آن از اهمیت بسیار زیادی برخوردار است. در بازار سینک آشپزخانه در انواع سینک استیل، سینک شیشه ای و سینک گرانی وجود دارد. پرفروش ترین سینک های بازار از نوع استیل می باشند.



سینک استیل معمولاً از استیل ضد زنگ بوده و در برابر خوردگی و رطوبت مقاوم است. استیل آن نیز به دو صورت ساده و آجدار در بازار وجود دارد که استیل آجدار به تعمیر و نگهداری کمتری نیاز دارد. به طور کلی مدل های استیل بسیار با دوام هستند و حداقل بین ۵ تا ۱۰ سال نیز گارانتی دارند. سینک شیشه ای در دسته سینک های فانتزی قرار می گیرد. جنس سینی سینک شیشه ای از شیشه سکوریت بوده و لگن آن از جنس استیل می باشد. قیمت سینک ظرفشویی شیشه ای نسبت به سینک استیل بیشتر است. سینک گرانی نیز از جمله بهترین سینک های موجود در بازار است.

این سینک ها در رنگ های متفاوتی در بازار وجود دارد و همین موضوع باعث استفاده گسترده آن توسط مردم شده است. از نظر نوع نصب، سینک ظرفشویی