

بسمه تعالی

ساختمون



[www.sakhtemun.ir](http://www.sakhtemun.ir)

فروشگاه

تامین کننده تجهیزات لوکس بهداشتی ساختمان



۲۶ ۳۲ ۳۸ ۴۱

۲۶ ۳۰ ۴۶ ۸۴

رسالت | بنی هاشم | خسروآبادی | شماره ۱/۱۳

## راهنمای خرید فر توکار

فر محیطی پوشیده برای پخت غذا می باشد که حرارت را بصورت یکسان به سطح غذا می رساند. امروزه داشتن فر برای پخت برخی از غذاها و بخصوص کیک و شیرینی ضروری می باشد. لذا پیشنهاد می گردد اگر قصد خرید فر برای آشپزخانه را دارید به نکات ذیل توجه داشته باشید.

فر های توکار همانطور که از اسمشان بر می آید بصورت توکار نصب می شوند و می بایست قبل از خرید ، مکان مناسب آن در آشپزخانه تعبیه شده باشد. سایز این فرها معمولا استاندارد و به اندازه ۶۰ در ۶۰ سانتیمتر می باشد.



فر ها از لحاظ سوخت مصرفی به شرح ذیل قابل بررسی می باشد:

**فر برقی :** نوع کارکرد این فر ، برق می باشد که علی رغم مزایای پیشرفته بودن و داشتن امکان یخ زدایی و گرم کردن غذا، بدلیل مصرف بالای برق بیشتر برای محیط های فاقد گازکشی مصرف دارد.

**فر گازی :** برای ایجاد حرارت از گاز استفاده می کند.

**فر برقی گازی :** برای ایجاد حرارت از گاز استفاده نموده ولی فن، وتایمر وموتور جوجه گردان آن با برق کار می کند. بدلیل داشتن امکانات مناسب این گزینه مطمئنا می تواند یکی از اولویت های خرید شما باشد. همچنین این فر نسبت به فرهای برقی، رطوبت کمتری از غذا جذب می کند.

**مهم :** نکته ای که باید در مورد فرهای برقی گازی ، به آن توجه داشت این است که حتما باید هر دو نوع سوخت فر یعنی هم گاز و هم برق به آن وصل باشد تا بتوان از آن استفاده کرد.

ظرفیت فرها متفاوت بوده و معمولا بین ۲۵ الی ۷۰ لیتر می باشد. همچنین فر ها معمولا دارای برنامه های پخت و پز نیز می باشند که می تواند آشپزی را برای شما جذاب تر نماید. اما به یاد داشته باشید بیشتر این برنامه ها

شاید در غذاهای ما ایرانی ها زیاد کاربرد نداشته باشد. (برخی شرکت ها مانند شرکت ال جی اقدام به برگزاری کلاس های آموزش پخت وپز با دستگاه های خود می نمایند)

برخی از فرهای تولید جدید دارای سیستم تمیز کننده حرارتی می باشد یعنی با بالا بردن دمای داخل فر باعث راحت تر تمیز شدن لک ها خواهد شد.

علاوه بر نکات ذکر شده از لحاظ فنی نیز یک فر مناسب باید واجد شرایط ذیل باشد:

- ✓ بدنه عایقی داشته باشد تا حرارت کمتری به بیرون درز کند.
- ✓ حرارت را از چند جهت (بالا و پایین) توزیع کند.
- ✓ دارای فن باشد تا حرارت یکنواختی را ایجاد نماید.