

بسمه تعالی



تامین کننده تجهیزات لوکس بهداشتی ساختمان



۲۶ ۳۲ ۳۸ ۴۱  
۲۶ ۳۰ ۴۶ ۸۴

رسالت | بنی هاشم | خسروآبادی | شماره ۱/۱۳

## راهنمای خرید اجاق گاز

مهمترین وسیله در آشپزخانه ی خیلی از ما ایرانی ها بی شک اجاق گاز می باشد. اجاق گاز معمولا پرکاربردترین وسیله آشپزخانه محسوب می شود از این رو انتخاب اجاق گاز مناسب می تواند تا حدود زیادی خیال خانم های خانه دار را آسوده نماید. لذا در این مقاله سعی شده است اطلاعات جامع و در حد امکان مختصر در خصوص ویژگی های اجاق گاز مناسب با سلیقه ی شما ارائه گردد.

اجاق گازها را می توان به لحاظ ابعاد به انواع **رومیزی** ، **مبله (کابین دار)** و **صفحه ای (توکار)** تقسیم بندی کرد.

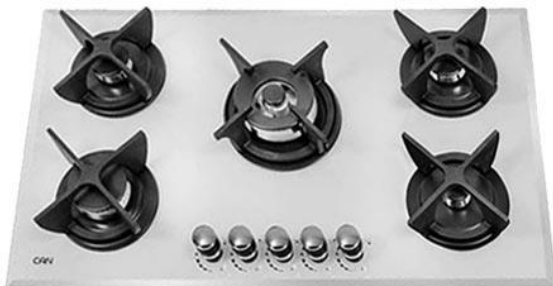
**اجاق گاز رومیزی** : ساده ترین نوع اجاق گاز است که علاوه بر اینکه فضای کمی را اشغال می کند به راحتی نیز قابل جابجایی می باشد. اما با توجه به ظاهر ساده و همچنین راندمان پایین حرارتی، مناسب برای ادارات و مغازه و برخی اماکن با فضای محدود می باشد.

**اجاق گاز مبله** : باتوجه به داشتن احتراق بالا و قابلیت جابجایی از پرکاربردترین اجاق گاز ها برای منازل مسکونی می باشد. همانطور که گفته شد علاوه بر احتراق مناسب و قابلیت جابجایی این اجاق گازها، بدلیل داشتن کابین و یا فر (در مدل های فر دار) بسته به سایز مورد نظر (عرض های ۵۰ و ۶۰ و ۹۰) می تواند یکی از گزینه های خرید مناسب اجاق گاز برای منزل شما باشد. اما در نظر داشته باشید در صورت انتخاب این نوع گاز، علاوه بر اشغال حجم نسبتا زیادی از آشپزخانه، حق انتخاب فر مناسب با سلیقه شما نیز محدود خواهد شد.

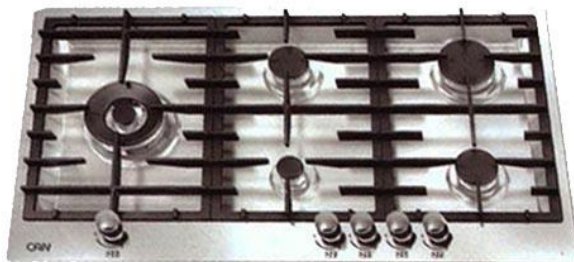


**اجاق گاز صفحه ای** : باتوجه به تنوع در جنس و طرح و همچنین اشغال کمترین فضای ممکن در آشپزخانه، می تواند انتخاب مناسبی برای شما باشد. این اجاق گازها علی رغم ابعاد کوچکتر (نازکتر) معمولا در اکثر برندهای موجود دارای احتراق مناسبی

می باشند. اجاق گاز صفحه ای چه از نظر جنس (شیشه ای ، استیل و سرامیکی) و چه از لحاظ مصرف (برقی وگازی) دارای تنوع زیادی می باشد.



اجاق گاز صفحه ای شیشه ای سفید



اجاق گاز صفحه ای استیل



اجاق گاز صفحه ای برقی شیشه ای



اجاق گاز صفحه ای برقی استیل

اجاق گازهای شیشه ای دارای ظاهری شیک می باشند اما می بایست پس از هر بار استفاده تمیز شده تا لک های موجود از غذا در سطح شیشه ماندگار نشود. البته جنس شیشه ها معمولاً نشکن بوده و در درجه حرارت بالا دارای مقاومت مناسبی می باشند. اگر قصد خرید این نوع اجاق گاز را دارید به یاد داشته باشد این اجاق گاز معمولاً در دو رنگ سفید و مشکی تولید می شود که رنگ سفید نسبتاً گرانتر می باشد.

**اجاق گاز استیل** دارای دونه استیل صاف و ضد خش (آجدار) می باشند. اجاق گاز با استیل صاف بدلیل سطح صاف و صیقلی بهتر از سایر اجاق گازها تمیز خواهد شد اما احتمال خش دار شدن را نیز دارد.

**اجاق گاز سرامیکی** علاوه بر ظاهری مناسب دارای مقاومت حرارتی بیشتری نسبت به اجاق گازهای شیشه ای می باشد.



اجاق گاز صفحه ای علاوه بر نوع گازی که مانند سایر اجاق گازها با سوخت گاز طبیعی کار می کند دارای نوع برقی نیز می باشد. نوع برقی علاوه بر زیبایی، ایمن تر بوده و دارای توان گرمایی بالاتر و قدرت پخت بهتری می باشد اما نسبت به سایر گازها باتوجه به مصرف بالای برق پرهزینه تر خواهد بود.

در هنگام خرید اجاق گاز جدای از نوع و ظاهر آن، توجه به نکات ذیل ضروری خواهد بود :

**ایمنی اجاق گاز :** علاوه بر اطمینان از داشتن نشان استاندارد محصول، حدامقدور سعی کنید از اجاق گازهای دارای **فندک** و **ترموکوپل** استفاده نمایید.

**نکته :** ترموکوپل در هنگام خاموش شدن شعله به طور خودکار جریان گاز را قطع خواهد نمود.

**خدمات پس از فروش :** برندهای استاندارد موجود در بازار معمولا دارای خدمات پس از فروش بوده و اجاق گاز خریداری شده شما توسط نماینده شرکت نصب و راه اندازی و سپس گارانتی خواهد شد. لذا توجه به نوع ضمانت شرکت ها و معتبر بودن آن یکی از نکات مهم در هنگام خرید می باشد.

**ظرفیت :** اجاق گازها دارای ۱ الی ۶ شعله می باشند که بسته به استفاده می توانید تعداد شعله مناسب خود را انتخاب نمایید. در نظر داشته باشید اجاق با شعله پلویز کناره برای استفاده از قابلمه های بزرگتر معمولا مناسب تر می باشد. سایز این نوع اجاق گاز نیز بسته به تعداد شعله و نوع برند کاملا متغیر می باشد اما اکثر اجاق گاز های ۵ شعله بطور معمول دارای عرض ۸۶cm می باشند. در هنگام استفاده از اجاق گاز استیل حتما از شعله پخش کن های کمکی برای جلوگیری از زرد شدن گاز استفاده نمایید. (معمولا در بسته بندی اجاق گازها حداقل یکعدد شعله پخش کن کمکی وجود دارد).

در حال حاضر اکثر برند های معروف اجاق گازهای ایرانی (مانند شرکت های کن، بیمکت، استیل البرز، ایلیا استیل، اخوان و...) با وارد نمودن قطعات اقدام به مونتاژ آن در کشورمان می نمایند. البته برخی شرکت ها مانند اخوان اجاق گازهایی با قطعات ایرانی نیز تولید می کنند که با حروف اختصاری **GI** و... قابل شناسایی می باشد. در میان کشورهای تولید کننده اجاق گاز در دنیا نیز، کشور ایتالیا و اسپانیا و آلمان از جمله کشورهای موفق بوده اند. البته ناگفته نماند که در صورت تمایل به انتخاب اجناس خارجی حتما مراقب برندهای غیر اصل و بخصوص برندهای چینی باشید.