٤٥ مدل اجاق گاز باکیفیت و ارزان + خرید اینترنتی

تیم تحریریه گرین لیست

راهنمای خرید آنلاین اجاق گاز

- اجاق گاز نقطه کانونی هر آشپزخانه ای است. یک گزینه ایده آل نه تنها تجربه آشپزی شما را افزایش می دهد، بلکه به فضای داخلی آشپزخانه شما نیز سبک می بخشد.
- اگرچه این یک وسیله معمولی است، اما انتخاب مناسب آن چندان ساده نیست. اکثر مردم فقط با در نظر گرفتن ظاهر اشتباه می کنند.
- اما یک انتخاب عالی به این معنی است که باید با نیازهای استفاده روزانه شما نیز مطابقت داشته باشد.
- **اجاق گاز** یکی از تجهیزات اساسی در هر آشپزخانه می باشد. این وسیله نام آشنا برای تهیه غذای روزانه به وفور مورد استفاده قرار می گیرد.
- در گذشته پخت و پز روزانه بر روی گازهای ساده و حتی گاهی بر روی شومینه انجام می گردید و زمان زیادی را به خود اختصاص می داد.
- امروز خوشبختانه با ورود فن آوری های جدید، اجاق گازهای مدرن و زیبایی عرضه شده اند که علاوه بر این که زمان پخت و پز را بسیار کوتاه نموده اند، آشپزی را نیز به امری ساده و لذت بخش مبدل کرده اند.
- برای کمک به شما، راهنمای خرید جامعی تهیه کرده‌ایم که شامل تمام اطلاعات لازم برای تصمیم‌گیری درست است.

آشنایی با انواع اجاق گاز

همانگونه که مطلع هستید مدل های متنوع و شیکی با قابلیت ها و قیمت های مختلفی وجود دارد و اجاق را از ابعاد مختلفی مانند نوع سوخت، جنس، اندازه، **قیمت اجاق گاز** و ... می توان تقسیم بندی نمود.

در ادامه مطلب برخی از انواع اجاق گاز معرفی می گردد تا ضمن آشنایی با آن ها بتوانید از این مطالب به عنوان یک **راهنمای خرید** استفاده نمایید.
در گذشته سوخت اکثر اجاق گازها را گاز تشکیل می داد اما امروزه از برق نیز برای تأمین سوخت آن ها استفاده می گردد.

نوع سوخت، یکی از مواردی است که باید هنگام **خرید اجاق گاز** مد نظر قرار دهید. از نظر نوع سوخت ۳ گروه کلی اجاق گاز داریم:
فقط گاز – ترکیبی با برق و گاز – فقط برق
همه ما با اجاق های با سوخت گاز آشنایی داریم. در مورد اجاق گاز های ترکیبی در واقع از مزایای هر دو منبع انرژی گاز و برق بهره مند هستند و در صورت نبود یکی از آن ها شما می توانید از دیگری استفاده نمایید.

اجاق های الکتریکی بسیاری از برنامه های پخت و پز را ارائه می دهند (به عنوان مثال دستورالعمل های از قبل برنامه ریزی شده) و توزیع گرما در اجاق برای اطمینان از عطر و طعم غذاهای پخته شده عالی است.

هم چنین اجاق گاز ها با توجه به اندازه آن و امکاناتی که دارند (از قبیل فر، تعداد شعله و ...) دارای دو نوع زیر می باشند:

- **اجاق گاز مبله یا اجاق گاز فردار**

برای آشپزهای بزرگ و علاقه مندان به آشپزی، برای کسانی که فضا و زمان کافی برای آشپزی خوب دارند، این نوع اجاق مناسب خواهد بود. این نوع اجاق دارای طول و عرض گسترده می باشد، عرض اجاق گاز مبله حداقل ۸۰ تا ۹۰ سانتی متر است و دارای حداقل ۵ شعله گرم هستند.

این مدل از اجاق معمولا" فضایی مشابه کابینت (در مدل های طرح فر) را در اختیار شما قرار می دهد. در بسیاری از مدل های این گروه در فضای پایین اجاق گاز، فر و گریل موجود می باشد و شما با **خرید اجاق**، فر را نیز به خانه می برید.
شما می توانید این اجاق گاز را آزادانه در جایی که می خواهید قرار دهید . این اجاق گاز به لطف پاهای خود از ثبات کاملی برخوردار است.

- **اجاق گاز صفحه ای**

این نوع اجاق گاز معمولا" دارای عرض از ٦٠ تا ٩٠ سانتی متر می باشد و ضخامت آن بسیار کم است و برای استفاده در فضاهای کوچک گزینه مناسبی می باشد.

این گروه از اجاق گاز دارای فر یا گریل نمی باشد و در صورت انتخاب آن باید فر را جداگانه تهیه نمایید.

این نوع اجاق گازها از جنس شیشه ای، شیشه ای سرامیکی و یا استیل هستند و رنگ های مرسوم آن ها مشکی و نقره ای می باشد.

نوع شیشه به کار رفته در آن ها مقاوم به حرارت و نشکن می باشد و در شیشه آن ها نوعی پلاستیک نیز به کار رفته است که قابلیت ضد خش بودن را به این اجاق اضافه نموده است.

بنابراین برای حفظ زیبایی این اجاق پس از هر بار استفاده آن را تمیز نمایید. برای نصب آن از یک متخصص کمک بگیرید.

اکثر مدل های استیل نیز آجدار بوده و در مقابل خط و خش ایمن هستند و از دوام خوبی نیز برخوردار می باشند.

در مدل سرامیکی تفاوتی که وجود دارد این است که در ساخت صفحه اجاق، به جای استیل یا شیشه از نوعی سرامیک نشکن استفاده شده است.

پیشنهاد مطالعه: راهنمای خرید بهترین اجاق گاز صفحه ای با معرفی مدل های باکیفیت

نکات مهم هنگام خرید

هنگام **خرید اجاق** جدید، موارد زیادی را باید به خاطر داشته باشید. این **راهنمای خرید** سریع می تواند به شما کمک کند تا اطلاعات لازم برای خرید یک اجاق گاز خوب را کسب نموده و اجاق گاز مناسبی را انتخاب نمایید.

- **نوار اندازه گیری خود را بیرون بیاورید!**

قبل از خرید اجاق گاز جدید خود، همیشه میزان فضایی را که برای اجاق گاز می توانید اختصاص دهید در نظر داشته باشید. فراموش نکنید که همیشه فضای ۵ میلی متر را در اطراف دستگاه بگذارید تا امکان تهویه فراهم شود.

- **واقعا به چند مشعل نیاز دارید؟**

این مهمترین عاملی است که در هنگام خرید اجاق گاز باید در نظر بگیرید. معمولاً بستگی به تعداد افراد حاضر در خانواده یا مقدار غذایی که باید در روز بپزید دارد. اجاق گازها در پنج نوع ۱ شعله، ۲ شعله، ۳ شعله، ٤ شعله و ۵ شعله موجود هستند.

به خاطر داشته باشید که اجاق گاز ٤ یا ۵ شعله در مقایسه با اجاق گاز ۲ یا ۳ شعله مصرف گاز بیشتری دارد. با این حال، اگر مجبور هستید غذاهای زیادی را در مدت زمان کمی بپزید، بهترین گزینه ٤ شعله است. اگر خانواده کوچکی هستید پس توصیه ما این است که با اجاق گاز ۲ شعله همراه شوید.

- **اندازه مشعل**

مشعل های بزرگتر می توانند در پخت سریع کمک کنند، در حالی که مشعل های کوچکتر می توانند کارآمدتر باشند.

این تصور اشتباه بوده است که همه مشعل ها مقدار شعله یکسانی دارند. با این حال، آنها این کار را نمی کنند.

برای یک اجاق گاز ٤ شعله ممکن است ۲ مشعل بزرگ و ۲ شعله کوچک در اختیار شما قرار گیرد.

اگر به ۲ شعله بزرگ و ۱ شعله کوچک نیاز دارید، می توانید به سراغ اجاق گاز ۳ شعله بروید. در حالی که در اجاق گاز ۲ شعله، ۱ شعله کوچک و ۱ شعله بزرگ خواهید داشت.

- **کدام مشعل گاز بهتر است؟**

دو نوع مشعل گازی محبوب در بازار هند وجود دارد: آلومینیوم و برنج. در اینجا یک مقایسه سریع در زیر آمده است:

مشعل گازی آلومینیومی :رسانای گرمایی خوبی است و همچنین قیمت مناسبی دارد. اما در برابر خوردگی مقاومت کمتری دارند و طول عمر کمتری دارند.
مشعل گازی برنجی :این یک رسانای حرارتی عالی، بادوام، مقاوم در برابر خوردگی، و ماندگاری طولانی تری است. با این حال، آنها کمی گران تر هستند.

- **آیا به احتراق دستی یا خودکار نیاز دارید؟**

آخرین نوآوری در بخش اجاق گاز، احتراق است. قبلاً اجاق گازها نیاز به احتراق دستی داشتند. با این حال، زمانی که دکمه را بالا می برید، جدیدترین ها به طور خودکار مشتعل می شوند.

احتراق خودکار در مقایسه با احتراق دستی راحت تر است زیرا برای روشن کردن مشعل به تجهیزات اضافی نیاز ندارید. با این حال، اجاق گازهای اشتعال خودکار می توانند کمی گرانتر از اجاق گازهای دستی باشند.

- **ترموکوپل اجاق گاز**

دارا بودن ویژگی قطع خودکار گاز را نیز مد نظر داشته باشید. اگر شعله به طور اتفاقی خاموش شود، این ویژگی مانع از بروز آتش سوزی می شود.

- **طراحی و متریال دستگیره ارگونومیک**

طراحی ارگونومیک دستگیره چرخاندن دستگیره را با انگشتان آسان می کند.

اطمینان حاصل کنید که دستگیره های ارائه شده به همراه اجاق گاز ارگونومیک هستند تا بتوانید به راحتی و بدون هیچ مانعی آنها را جابجا کنید.

وقتی صحبت از کیفیت به میان می آید، مطمئن شوید که از مواد باکیفیت ساخته شده است تا بدون شکستگی دوام زیادی داشته باشد.

- **پاهای ضد لغزش**

شما همیشه برنج نمی‌پزید. برخی از ظروف نیاز به هم زدن شدید دارند و برخی از ظروف برای له شدن یا فشردن هنگام پخت نیاز به فشار دارند.

در این موارد، آیا می خواهید اجاق گاز شما در حین آشپزی حرکت کند و تکان بخورد؟ خطرناک به نظر می رسد، درست است؟

پایه های ضد لغزش اجاق گاز را بدون حرکت محکم در جای خود نگه می دارند. مهم است که هنگام آشپزی از ایمنی خود اطمینان حاصل کنید.

- **فضای بین مشعل های گاز**

به خصوص اگر می خواهید اجاق گاز ٤ یا ٥ شعله بخرید، این فاکتور مهمی است که باید در نظر بگیرید. اطمینان حاصل کنید که بین مشعل‌ها فضای کافی وجود دارد تا در حین پخت و پز در کنار هم نگران تنظیم قابلمه‌ها و کادایی نباشید.

- **ویژگی ایمنی قفل کودک**

اکثر جدیدترین اجاق های گاز دارای ویژگی های پیشرفته ای هستند که شامل ویژگی های ایمنی قفل کودک می شود.

این ویژگی از سوء استفاده کودکان با اجاق گاز جلوگیری می کند و از هر گونه آسیب یا تصادف جلوگیری می کند.

هنگامی که این ویژگی فعال می شود، دکمه های اجاق از کار خارج می شوند.

- **سنجش کیفیت ساخت**

اجاق‌های گازی در دو جنس رویه شیشه ای، بدنه استیل ضد زنگ و استیل ضد زنگ و رویه شیشه ای موجود هستند. در زیر یک مقایسه سریع وجود دارد:

به طور عمده ۳ نوع مدل در بازار موجود است. ما تفاوت ها را در زیر توضیح داده ایم:

فولاد ضد زنگ :اگرچه معمولی یا قدیمی به نظر می رسد، اما بسیار بادوام و مقرون به صرفه هستند. اگر به دنبال یک اجاق گاز مقرون به صرفه هستید، می توانید این گزینه را انتخاب کنید.

فولاد ملایم با روکش شیشه + پودر :رویه شیشه ای شیک به نظر می رسد، اما اطمینان حاصل کنید که شیشه ضد شکستگی و نشت آن است. قسمت پایین معمولا دارای پوشش پودری با روکش مشکی است.

فولاد ضد زنگ + رویه شیشه ای :رویه شیشه ای بسیار غنی و شیک به نظر می رسد و فولاد ضد زنگ در قسمت پایین آن را بسیار بادوام می کند. برای عملکرد بهتر همیشه شیشه های سخت شده را انتخاب کنید.

- **قیمت اجاق گاز**

به قیمت اجاق گاز توجه نمایید. برخی از برند های اجاق دارای قیمت های غیر منصفانه ای هستند که با ویژگی های اجاق تناسب ندارد.

بهتر است به دنبال رفع نیازهای خود باشید و به تبلیغات توجه نکنید.

نکات مهم در نگهداری

- یکی از نکاتی که در نگهداری و حفظ دوام آن مؤثر است، تمیز نمودن صحیح آن می باشد.
- بهتر است پس از هر بار استفاده، آن را سریع تمیز نمایید، برای این کار می توانید از آب گرم و مایع ظرفشویی و یا محلول سرکه و جوش شیرین استفاده کنید.
- نکته مهم دیگر این است که محیطی که اجاق خود را در آن قرار می دهید مرطوب نباشد (خصوصا" در مورد اجاق گازهای با بدنه فلزی) و در مورد اجاق گاز های شیشه ای (هر چند جنس شیشه نشکن است) سعی نمایید مانع از وارد شدن ضربه های محکم به صفحه اجاق گاز شوید.

جمع بندی خرید اینترنتی اجاق گاز

- **خرید اجاق گاز** برای آشپزخانه شما یک تصمیم مهم است. شما نه تنها باید به دنبال کیفیت و طراحی باشید، بلکه عملکرد نیز مهم است.
- امروزه گزینه های بسیار متنوعی در اندازه ها و سبک های مختلف موجود است. اما انتخاب مناسب می تواند کار بسیار دلهره آور به نظر برسد.

- همانطور که باید به دنبال فضا، تعداد مشعل ها، قیمت، دوام و بسیاری عوامل دیگر باشید که متناسب با نیاز شما باشد.
- یکی دیگر از تصمیمات مهم می تواند انتخاب یک برند قابل اعتماد از بین بسیاری از برندهای موجود در بازار باشد.
- با توجه به تمامی این موارد شما پس از کسب اطلاعات لازم و مشاهده نمونه های موجود در فروشگاه اینترنتی و پس از اطمینان از موجود بودن مدل مورد نظر خود، به راحتی می توانید **خرید اینترنتی** را انجام داده و ضمن صرفه جویی در وقت، در زمان کوتاهی صاحب یک مدل زیبا از محصول شوید.
- در انتهای مقاله اگر به دنبال خریدی هوشمندانه نسبت به نقاط قوت و ضعف اجاق گازهای موجود در بازار هستید با راهنمای خرید اینترنتی امروز در دسته بندی لوازم آشپزخانه همراه ما باشید.
- برای کمک به شما چند مدل محبوب و پرطرفدار در بازار ایران را با ارزش خرید بالا گردآوری کرده ایم که بد نیست مقایسه آن ها را ببینید. محصولاتی که توانسته اند با کیفیت قابل توجهی رضایت کاربران را جلب کنند.