۴۵ مدل چرخ گوشت باکیفیت و ارزان + خرید اینترنتی

تیم تحریریه گرین لیست

راهنمای خرید آنلاین چرخ گوشت

- برای مهمانداری که عاشق آشپزی است و اغلب مهمانان را در خانه جمع می کند، چرخ گوشت یک دستیار غیرقابل جایگزین در آشپزخانه است.
- در نظر داشته باشید که چرخ گوشت رایج ترین وسیله ای نیست که ممکن است در آشپزخانه پیدا کنید، علیرغم این واقعیت که برای انواع وسیعی از کارهای رایج آماده سازی غذا بسیار مفید هستند.
- این کمبود به این معنی است که اکثر مردم مطلقاً نمی دانند که در یک چرخ گوشت باکیفیت و قابل اعتماد به دنبال چه چیزی بگردند، یا حتی چگونه یک مدل را از دیگری متمایز کنند.
- خریداری لوازم و تجهیزات آشپزخانه یکی از مهم ترین و حساس ترین پروسه ها می باشد، چون خرید لوازم برقی بسیار حساس بوده و مستلزم داشتن دانش کافی در این زمینه است.
- این راهنما اینجاست تا بهترین مدل ها را معرفی کند، به سؤالات شما پاسخ دهد و توصیه‌های مفیدی به شما بدهد تا بتوانید با اطمینان یک دستگاه جدید شگفت‌انگیز خریداری کنید.
- شما با تهیه و خریداری یک **چرخ گوشت** می توانید تمامی مواد اولیه ی آن را مانند مقدار نمک و میزان چربی، چرخ کرده ی خود را کنترل نمایید.
- وجود این وسیله برای تهیه چرخ کرده های خانگی بسیار مهم می باشد چون برخی افراد علاقه ای به خرید چرخ کرده ی حاضری ندارند و دوست دارند در منزل خود با اطمینان خاطر تهیه کنند.

- همین طور از کاربردهای دیگر این وسیله می توان به تهیه ی سوسیس های خانگی و انواع کوبیده های خوشمزه اشاره کرد.

راهکارهایی برای افزایش طول عمر چرخ گوشت

- سعی کنید که گوشت را به تکه های کوچک برای استفاده خرد کنید چون هر اندازه تکه های گوشت کوچک تر باشد موجب ایجاد فشار کمتری به موتور وسیله می شود.
- همین طور سعی کنید گوشت را قبل از چرخ کردن سرد نگه داشته با این روش چربی های گوشت کمتر جذب **چرخ گوشت** می شود.
- از این وسیله برای خرد کردن پیاز و یا سبزیجات استفاده نکنید چون این کار موجب کند شدن تیغه های آن می شود و آب حاصل وارد موتور شده و باعث می شود تا موتور آن خراب شود.
- از دیگر نکاتی که موجب افزایش طول عمر محصول شما می شود باقی نماندن هرگونه ذرات گوشت و یا چربی می باشد که بایستی به صورت صحیح و اصولی پاکسازی شود.
- همین طور به دلیل این که موتور مدل های خانگی در مقایسه با **چرخ گوشت** های صنعتی ضعیف تر است پس سعی کنید به مدت طولانی و مداوم از آن استفاده نکنید و هر ده دقیقه یک بار دستگاه را خاموش کنید.

<u>پیشنهاد مطالعه: راهنمای خرید بهترین تخته گوشت با معرفی مدل های باکیفیت و ارزان</u>

نکات مهم هنگام خرید چرخ گوشت

- **اهمیت موتور چرخ گوشت**

بایستی به هنگام خرید به این نکته ی حساس توجه کافی داشته باشید چون هر اندازه که قدرت موتور **چرخ گوشت** زیادتر باشد دورانی که صرف چرخ کردن مواد داخلی می کند زیادتر می شود.

در همین راستا در زمان و انرژی هم صرفه جویی به عمل می آید

- **اهمیت داشتن طول عمر بالا**

این وسیله نیز همانند سایر لوازم برقی باید به هنگام خرید آن دقت شود تا در صورت استفاده و شست و شوی مکرر همان عملکرد روز اول خود را نشان دهد.

برای این کار می توانید چرخ گوشتی را خریداری نمایید که قطعه ها و بدنه ی آن از استیل باشد و تیغه هایی که برای **چرخ گوشت** انتخاب می کنید از جنس فولاد ضد زنگ باشد و به هنگام شست و شوی آن دقت شود از مواد شوینده غیر مجاز که موجب آسیب به بدنه و رنگ آن می شود برای جلوگیری از کاهش طول عمر استفاده نشود.

- **اهمیت تیز بودن تیغه چرخ گوشت**

یکی دیگر از نکات مهم به هنگام خرید محصول در این است که به تیز بودن تیغه های **چرخ گوشت** دقت نمایید چرا که ممکن است بعد از چندین بار استفاده از آن این تیغه ها کند شود.

- **ظرفیت چرخ گوشت**

در هنگام خرید سعی کنید ظرفیت آن متناسب با تعداد افراد خانواده و میزان مصرفتان باشد.

از آن جایی که ظرفیت **چرخ گوشت** میزان اندازه ی گوشت خروجی در هر دقیقه از گلوگاه دستگاه می باشد و این میزان ارتباط مستقیمی با نحوه ی عملکرد **چرخ گوشت** را دارد.
اندازه ی ظرفیت قابل قبول و خوب برای یک دستگاه خروجی، بالای یک و نیم کیلو در هر دقیقه می باشد.

- **سیستم چرخش معکوس**

یکی از اصلی ترین نکاتی که به هنگام خرید باید به آن دقت شود ضرورت داشتن سیستم چرخش معکوس آن است.

چون با استفاده از این قابلیت به راحتی می توانید تکه های گوشت و یا چربی هایی که در داخل آن مانده را بیرون بیاورید.

- **قابلیت خنک کنندگی موتور**

برخی از چرخ گوشت های جدید و مدرن دارای تکنولوژی های جدیدی می باشند از قبیل قابلیت خنک کنندگی موتور که این امکان را به موتور دستگاه می دهد تا در صورتی که به دلیل استفاده ی زیاد داغ شود به شکل اتوماتیک و خودکار اقدام به خنک کردن موتور دستگاه می نماید.

- **در دسترس بودن قطعات و لوازم جانبی**

برخی لوازم جانبی جهت سهولت استفاده در کنار چرخ گوشت ها قرار می گیرد که شامل تیغه های متفاوت از جنس های پلاستیک و استیل می باشند.

از دیگر مواردی که بایستی به هنگام خرید دقت کرد توجه به سهولت در بکارگیری و شست و شوی آن می باشد. همین طور این قطعات و لوازم جانبی بایستی به راحتی جدا شده و نصب شود.

- **قیمت چرخ گوشت**

از آن جایی که میزان بودجه ای که برای خرید در نظر می گیرید رابطه ی مستقیمی با کیفیت و نوع محصول خریداری شده دارد.

چون مدل های متفاوتی با قیمت های مختلف وجود دارد بایستی نسبت به هزینه ای که برای این موضوع در نظر گرفته اید مدلی را انتخاب نمایید.

- **خدمات پس از فروش و تعمیرات چرخ گوشت**

موقع تهیه و خریداری هر وسیله ی برقی بایستی به خدمات پس از فروش و تعمیرات آن دقت شود تا زمانی که لوازم شما به مشکل برخورد و ایراد پیدا کرد به راحتی بتوان اقدام به تعمیر آن نمود.

جمع بندی خرید اینترنتی چرخ گوشت

- قبل از خرید لوازم خانگی توصیه می شود پاسخ های خریداران را در اینترنت مطالعه کنید که البته در آن می توانید اطلاعات زیادی را جمع آوری کنید که ممکن است فروشنده در مورد آنها سکوت کند.
- امیدواریم راهنمای خرید آنلاین چرخ گوشت و مقایسه امروز در دسته بندی لوازم خانگی برقی برای خریدی رضایت بخش به شما کمک کرده باشد.
- اکنون می دانیم که چگونه چرخ گوشت مناسب را انتخاب کنیم. بدون شک موارد مطرح شده در زمان و هزینه صرفه جویی می کند.
- شما مخاطبان عزیز می توانید از طریق فرم ارسال دیدگاه هر نوع سوال و نظر خود را با ما در میان بگذارید.