

گرین لیست

30 مدل کیک پز ارزان و باکیفیت + خرید اینترنتی

تیم تحریریه گرین لیست

راهنمای خرید آنلاین کیک پز

- کیک پزها یکی از محصولات مهمی هستند که به عنوان لوازم خانگی شاهد وجود آن ها در مدل های مختلفی هستیم.
- این مسئله باعث شده تا یکی از سوالات بسیار مهمی که همواره مطرح شود این است که راهنمای خرید انواع کیک پز چیست و به منظور سفارش این دسته از محصولات باید به چه نکاتی توجه داشته باشیم؟
- به منظور بررسی این مسئله بسیار مهم در این مطلب قصد داریم تا شما را با راهنمای خرید انواع کیک پز آشنا کرده و در رابطه با این دسته از محصولات توضیحات جامع و کاملی را به شما ارائه دهیم.

نحوه دیزاین آشپزخانه پس از خرید کیک پز

- یکی از سوالات بسیار مهمی که همواره افراد مطرح می کنند این است که به منظور خرید یک کیک پز متناسب با [دیزاین آشپزخانه](#) باید به چه نکاتی توجه داشته باشیم.
- به منظور بررسی این مسئله باید به این نکته بسیار مهم اشاره کرد که به صورت کلی کیک پزها شکل ساده ای داشته و رنگ بندی آن ها نیز محدود است.
- البته برخی از این محصولات پیشرفته و مدرن بوده و با طراحی چشم نوازی به بازار عرضه می شوند.
- نکته مهم این است که این دسته از کیک پزها قیمت بالایی دارند و عموماً مشتریان به سراغ کیک پزهای معمولی می روند،
- به همین دلیل لازم است تا به منظور خرید این دسته از محصولات توجه بسیار زیادی به رنگ آن ها داشته باشید،

- چرا که شرکت های طراح و تولید کننده کیک پز تلاش می کنند تا محصولات خود را با رنگ بندی های مختلفی به بازار عرضه کنند و شما برای دیزاین آشپزخانه خود با کمک یک کیک پز مناسب باید به رنگ بندی آن توجه کنید.
 - راهنمای خرید انواع کیک پز بر اساس مدل
 - به صورت کلی در ابتدا شاهد تولید کیک پزهای ساده ای از سوی شرکت های طراح و تولید کننده این دسته از محصولات در بازار بودیم.
 - این **کیک پزها** ویژگی های خاصی نداشته و تنها به شکل ساده قابل استفاده بودند اما پس از مدتی شرکت های تولیدکننده اقدام به ساخت محصولات جدیدی به نام کیک پزهای چند کاره کردند.
 - از طرف دیگر در جدیدترین اقدام شاهد تولید نسل جدیدی از کیک پزها هستیم که توسط برخی از برند های پیشرو و پیشگام در بازار تولید شده اند.
 - این کیک پزها که قیمت بالایی نیز دارند در کنار پخت انواع کیک به شما امکان پخت نان را نیز می دهند و این مسئله باعث شده تا قیمت این دسته از محصولات افزایش چشمگیری پیدا کند.
- چرا باید کیک پز تهیه کنید؟
- دلایل زیادی وجود دارد که می تواند توضیح دهد که چرا شما بیش از هر چیز دیگری در آشپزخانه خود به دستگاه کیک پز نیاز دارید. برخی از آنها عبارتند از:
- با استفاده از کیک پز، می توانید کیک هایی با اندازه های مختلف را طبق نیاز خود بپزید.
 - این یک وسیله جمع و جور است که فضای زیادی را در کابینت آشپزخانه یا کانتر اشغال نمی کند.
 - با این کار حتی می توانید یک صبحانه سریع برای همه بدون صرف زمان زیاد در آشپزخانه درست کنید.

- برخی از لوازم خانگی نیز به شما امکان می دهند دونات، پنکیک، پای، املت، کوفته و غیره درست کنید.

نکات مهم در هنگام خرید کیک پز

- کیفیت ساخت

اول از همه باید کیفیت ساخت مدل ها را در نظر بگیرید.

از آنجایی که می خواهید مرتباً روی آن بپزید، چیزی می خواهید که برای مدت طولانی دوام داشته باشد، اینطور نیست؟

به همین دلیل است که ما به شما توصیه می کنیم آنهایی را انتخاب کنید که دارای بدنه ای خوب و محکم هستند. آنهایی که بدنه آلومینیومی دارند از این نظر گزینه خوبی خواهند بود.

- راحتی در استفاده

در مورد سهولت استفاده، وزن عامل مهمی است. هر چه دستگاه سنگین تر باشد، مانور دادن به آن برای شما سخت تر خواهد بود. و حتی با وجود اینکه چدن ها بسیار بادوام هستند، اما سنگین ترین آنها هستند.

اگر چیزی سبک تر می خواهید، ما به شما توصیه می کنیم که از آلومینیوم استفاده کنید. در میان این دسته، آن ها سبک ترین هستند. فولادهای ضد زنگ نیز نسبتاً سبک هستند. بنابراین اگر فولاد ضد زنگ را انتخاب می کنید، مانور دادن آن چندان مشکل ساز نخواهد بود.

- اندازه قالب

همانطور که تعداد قالب ها از یک کیک پز به دیگری متفاوت است، اندازه آنها نیز متفاوت خواهد بود.

در برخی از وسایل، قالب ها کم عمق هستند و نمی توانند مقدار زیادی خمیر را در یک زمان نگه دارند.

چنین محصولاتی برای استفاده منظم یا برای تهیه بخش های کوچک غذا ایده آل هستند.

با این حال، اگر می خواهید پیش غذاها یا دسرهایتان حجم زیادی داشته باشند، به سراغ محصولی با قالب های عمیق تر بروید.

• سبک و قابل حمل بودن

اگر می خواهید کیک پز را به مکان های مختلف حمل کنید، مطمئن شوید که اندازه آن جمع و جور است.

همچنین، شما باید وزن این دستگاه را در نظر بگیرید زیرا از مدلی به مدل دیگر بین 1 تا 4 کیلو متغیر است.

اگر وزن محصول انتخابی شما کمتر از 4 کیلو است، می توانید آن را به راحتی حمل کنید.

اما اگر کیک پز بیش از 4 کیلو وزن داشته باشد، حمل و نقل آن به دلیل ساختار سنگین تر می تواند چالش برانگیز باشد.

(چرا این گزینه رو نوشتم، چون خودم علاقه دارم کیک سازم را به خانه دوستانم ببرم و با آنها کیک بپزم و لذت دورهمی زیبایی رو خلق کنم. شما چطور؟)

• زمان گرم شدن

فاکتور مهم دیگری که باید در نظر بگیرید زمان گرمایش است. اگر بیشتر اوقات عجله دارید و می خواهید غذا را سریع بپزید، به سراغ محصولی بروید که می تواند ظرف دو تا چهار دقیقه این فرآیند را کامل کند.

اما اگر محدودیت زمانی ندارید، می‌توانید کیک پز را انتخاب کنید که زمان بیشتری برای پخت کیک یا موارد دیگر صرف می‌کند.

- توزیع حرارت

یکی دیگر از عوامل در مورد گرما که شما باید آن را در نظر بگیرید توزیع گرما است.

اگر سطح دستگاهی که انتخاب کرده اید نتواند حرارت را به طور یکنواخت پخش کند، کیک شما شما به درستی پخته نمی‌شود.

بنابراین اگر می‌خواهید کیک‌های خوشمزه درست پخته شده را بپزید، باید مدل‌هایی را انتخاب کنید که می‌توانند حرارت را به طور مساوی در تمام سطح پخت پخش کنند.

- نشانگر و چراغ هشدار

به عنوان مثال، نشانگر در برخی از دستگاه‌ها پس از اتمام پخت و پز چشمک می‌زند. برعکس، چند مدل دارای چراغ‌هایی هستند که نشان می‌دهد قالب از قبل گرم شده و آماده پخت هستند.

- مکانیسم بسته شدن

برخی از کیک‌پزها با روکش بالایی طراحی شده‌اند تا زمان پخت را کاهش دهند، گرما را در داخل آن محبوس کنند و کوفته‌های کامل، پنکیک‌های گرد یا کیک‌های پاپ را درست کنند.

اگر چنین محصولی را انتخاب می‌کنید، حتما مکانیسم بسته شدن آن را بررسی کنید. در برخی از مدل‌ها، شما می‌توانید قفلی را پیدا کنید که استفاده از آن آسان است، در حالی که برخی دیگر با قفل‌های ایمنی تقویت شده‌اند که سازنده را در طول فرآیند پخت بسته نگه می‌دارد.

• ثبات و تعادل

برخی از سازندگان کیک پز دارای پایه هایی هستند که با مواد پایه ضد لغزش تقویت شده اند.

آنها حداکثر پایداری را ارائه می دهند زیرا از موقعیت اصلی خود حرکت نمی کنند. بنابراین، می توانید بدون زحمت چنین کیک ساز را روی میز آشپزخانه لغزنده قرار دهید.

• سطح نچسب

قبل از خرید، مطمئن شوید که محصولی که انتخاب می کنید دارای صفحات پخت نچسب باشد.

به این ترتیب، مواد شما به سطح نمی چسبند و مجبور نخواهید بود که برای بیرون آوردن مواد غذایی از قالب مبارزه کنید.

علاوه بر این، بشقاب های پخت نچسب نیازی به روغن اضافی ندارند، بنابراین می توانید غذاهای سالم بپزید.

در نظر داشته باشید که حتی اگر بیشتر مدل ها دارای یک پوشش نچسب بر روی سطح باشند، همه آنها کارآمد نخواهند بود. آنهایی که کارآمد نیستند به مقدار نسبتاً بیشتری روغن پخت و پز نیاز دارند..

راهنمای نگهداری از کیک پز

• اگر پس از بررسی **راهنمای خرید** انواع کیک پز اقدام به خرید یک محصول حرفه ای کردید، لازم است تا حتماً در رابطه با راهنمایی نگهداری از این محصولات نیز تحقیق کنید.

- به عنوان یک پارامتر مهم لازم است تا جنس بدنه کیک پز را به خوبی شناخته و بتوانید از مواد شوینده مناسب برای آن استفاده کنید.

- همچنین باید به این نکته توجه داشته باشید که آیا کیک پز شما قابلیت شستشو در ماشین ظرفشویی را دارد یا خیر و سپس اقدام به شستن این دسته از محصولات در داخل ماشین ظرفشویی کنید.

سخن آخر

- به منظور بررسی راهنمای خرید انواع کیک پز باید به این مسئله بسیار مهم توجه داشته باشید که شرکت های طراح و تولید کننده کیک پز در حال حاضر محصولات خود را با امکانات و ویژگی های مختلفی به بازار عرضه می کنند.

- به همین دلیل در راستای بررسی راهنمای خرید انواع کیک پز باید به ابعاد این دسته از محصولات توجه داشته باشید.

- وزن این دسته از محصولات نیز اهمیت بسیار زیادی داشته و جنس بدنه کیک پز نیز به عنوان یکی از پارامترهای مهم به حساب می آید.

- از دیگر مواردی که باید به آن توجه داشته باشید این است که شرکت های تولیدکننده تلاش می کنند تا محصولات خود را با قابلیت های مختلفی به بازار عرضه کنند. به عنوان مثال برخی از این محصولات ترموستات قابل تنظیم حرارت داشته و در برخی دیگر مقاوم در برابر انواع مواد خورنده شیمیایی هستند. از سوی دیگر در برخی از مدل ها شاهد قرارگیری استوانه آلومینیومی در وسط کیک هستیم.

- هر چه این تکنولوژی ها و ویژگی ها افزایش پیدا کند، قیمت محصول بالاتر می رود و به همین دلیل لازم است تا با آگاهی کامل نسبت به ویژگی ها و امکانات مدنظر خود به سراغ یک شرکت تولید کننده کیک پز حرفه ای رفته و محصول خود را از این برند خریداری کنید.

- حالا احتمالاً انواع و اقسام محصول و مشخصات آنها را می شناسید و طبق سلیقه خود به خوبی می دانید کدام یک را انتخاب کنید.

- امیدواریم راهنمای خرید اینترنتی و مقایسه امروز گرین لیست در دسته بندی لوازم آشپزخانه برای خریدی رضایت بخش به شما کمک کرده باشد.
- شما مخاطبان عزیز می توانید از طریق فرم ارسال دیدگاه هر نوع سوال و نظر خود را با ما در میان بگذارید. خوشحالیم که برای مطالعه این مقاله وقت گذاشتید، متشکریم.
- در ادامه برای کمک به شما چند مدل محبوب را گردآوری کرده ایم که بد نیست مقایسه آن ها را ببینید. محصولاتی که توانسته اند با کیفیت قابل توجهی رضایت کاربران را جلب کنند.