

گرین لیست

50 مدل ترازوی آشپزخانه باکیفیت و دقیق + خرید اینترنتی

تیم تحریریه گرین لیست

راهنمای خرید آنلاین ترازوی آشپزخانه

- ترازوی آشپزخانه، آشپزخانه یکی از قسمت های اصلی هر ساختمان و یا منزل می باشد.
 - آشپزخانه ها به تجهیزات و وسایل متعددی نیاز دارند که می توان به اجاق گاز ها، هود، سینک ظرفشویی، کابینت ها و ... اشاره کرد که هر کدام مزیت ها و ویژگی های منحصر به فردی دارند.
 - یکی از تجهیزات لازم و ضروری در آشپزخانه ها، ترازو ها می باشند.
 - ترازوی آشپزخانه مانند سایر وسایل و تجهیزات کاربرد های مختلف، مزیت های گوناگون و انواع متنوعی دارد.
 - این محصول به صورت دیجیتال و آنالوگ تهیه و تولید شده است. این نوع ترازو ها به ترازو های کاسه ای معروف می باشند زیرا در ساختار آن ها کاسه ای تعبیه شده است که برای سنجش وزن ماده مورد نظر استفاده می شود.
 - ترازو های آشپزخانه عموماً دارای دقت 1 گرم می باشند. دقت یک گرم برای سنجش وزن ماده های مصرفی در آشپزخانه و پخت انواع غذا ها و شیرینی های خانگی کفایت می کند.
- آشنایی با ترازو های آشپزخانه ای دیجیتال و ترازو های آنالوگ
- همان طور که گفته شد ترازوی آشپزخانه به دو صورت دیجیتال و آنالوگ تولید شده است.
 - در ساختار ترازو های آنالوگی و یا عقربه ای از یک فنر جهت اندازه گیری وزن مواد مصرفی استفاده می شود، همچنین از سینی بزرگ و یا کاسه جهت قرارگیری مواد مصرفی برای سنجش وزن آن ها استفاده میشود.

- این فنر عموماً در زیر سینی و یا کاسه تعبیه شده در ساختار ترازو های آنالوگی قرار می گیرد.
 - وزن و یا جرم ماده های مورد سنجش توسط عقربه های متحرک روی صفحه نمایش، نشان داده می شود. این صفحه مدرج عموماً روی ترازو ها قرار می گیرد.
 - ترازو های دیجیتال نوع دیگری از ترازو های آشپزخانه می باشد که وزن و یا جرم مواد مورد سنجش را توسط صفحه نمایش های دیجیتالی نشان می دهد.
 - ترازو های دیجیتالی عموماً توسط باتری و یا برق کار می کنند. در نمونه های مختلفی از این نوع ترازو، امکان شارژ باتری های مصرفی نیز وجود دارد.
کدام نوع ترازو آشپزخانه بهتر است؟
- این واقعاً بستگی دارد که چه چیزی برای شما مهم است. استفاده از اکثر ترازوهای آشپزخانه آسان و دقیق است، اما اگر چیزی بسیار ساده می خواهید که نیازی به باتری نداشته باشد، به سراغ ترازوهای مکانیکی بروید.
- اگر می خواهید اندازه گیری های دقیق و آسان برای خواندن داشته باشید، مقیاس های دیجیتال را در نظر بگیرید.
- به هر سمتی که تصمیم بگیرید، اندازه گیری ها باید به راحتی خوانده شوند، کنترل ها به راحتی قابل استفاده باشند، و عملکرد توزین پیوسته باید قابل اعتماد باشد و طبق وعده ها کار کند.
- ترازوی آشپزخانه مزیت ها و یا موارد استفاده مختلفی دارد که می توان به موارد زیر اشاره کرد
 - یکی از مزیت های این وسیله می توان به اندازه گیری بهتر، مواد غذایی مصرفی اشاره کرد. به عبارت دیگر با استفاده از ترازو ها می توان مقدار ماده مصرفی را به راحتی اندازه گرفت و سپس جهت پخت انواع غذا ها اقدام کرد. برای تهیه بسیاری از دسر ها،

شیرینی ها، غذا ها و ... مقدار و یا اندازه مواد مصرفی بسیار اهمیت دارد. این محصول اندازه گیری حجم مواد مصرفی را بسیار آسان کرده اند.

- از دیگر مزیت های ترازوی آشپزخانه می توان به کیفیت غذا ها و دسر های تولید شده اشاره کرد. رعایت دستور پخت شیرینی و دسر ها و توجه به مقدار مواد مصرفی در پخت آن ها باعث می شود تا کیفیت آن ها و مزه آن ها بی نظیر باشد.
- یکی دیگر از مزیت های وجود آن می توان به مدیریت بهتر وزن اشاره کرد. در حقیقت افرادی که تحت رژیم غذایی خاص می باشند، باید مواد غذایی را به اندازه های مشخص شده در رژیم غذایی روزانه مصرف کنند. در نتیجه وجود ترازو در آشپزخانه این مزیت را برای فرد ایجاد می کند تا از مصرف بیش از حد مواد غذایی پرهیز کند.

[پیشنهاد مطالعه: ۲۴ مدل رنده دستی مقاوم و کاربردی + خرید اینترنتی](#)

ترازو آشپزخانه با کیفیت چه ویژگی هایی دارد؟

- از ویژگی های یک ترازو خوب و با کیفیت می توان به برند آن، نوع ترازو، دقت اندازه گیری آن، جنس آن، گارانتی ترازو، ظرفیت ترازو و ... اشاره کرد. به عبارت دیگر:
- ترازوی آشپزخانه با کیفیت و خوب عموماً از متریال فلز و شیشه تولید شده است. متریال های فلز و شیشه در مقابل متریال پلاستیک از کیفیت بالاتری برخوردار می باشد و در برابر صدمه و ضربه مقاوم می باشد. لازم به ذکر است که شیشه های استفاده شده در تولید ترازو های آشپزخانه نشکن می باشند و در برابر حرارت مقاومت بالایی دارند.
- ترازو های با کیفیت و خوب عموماً دارای گارانتی می باشند و همچنین نشان استاندارد نیز دارند.
- ترازو های با کیفیت سطح مقطع نسبتاً بزرگی دارند.

نکات مهم هنگام خرید ترازوی آشپزخانه

هنگام خرید بهتر است راهنمای خرید آن ها را مورد بررسی قرار داد. در هنگام خرید ترازو ها باید به نکات زیر توجه شود:

- برند ترازو

یکی از نکات بسیار مهم هنگام خرید ترازو ها توجه به برند ترازو می باشد. در انتخاب آن ها بهتر است سراغ برند و یا مارک های معتبر بروید که در آزمون نمره قبولی را دریافت کرده اند.

- جنس ترازو

از دیگر نکاتی که هنگام خرید ترازو های آشپزخانه باید به آن توجه شود، متریال به کار رفته در ساختار آن ها می باشد.

بهتر است ترازو هایی را انتخاب کنید که از متریال فلز و شیشه تولید شده اند.

- ظرفیت

در هنگام خرید ترازوی آشپزخانه باید به ظرفیت آن توجه کنید.

چقدر نیاز به وزن دارید؟ برای یک آشپزخانه متوسط خانگی، ظرفیت 3 تا 5 کیلوگرم باید این کار را انجام دهد.

اما به خاطر داشته باشید که حداکثر ظرفیت توزین ترازو شامل وزن مواد تشکیل دهنده و همچنین وزن هر کاسه یا سینی است که آنها را در خود جای می دهد.

- کاسه توزین

از دیگر نکاتی که هنگام خرید ترازوی آشپزخانه باید به آن دقت شود، سطح مقطع آن و یا ظرف نگهدارنده آن می باشد.

برخی از ترازوهای آشپزخانه دارای یک کاسه یا پارچ سبک وزن هستند که مفید و کاربردی هستند، به ویژه در هنگام استفاده از عملکرد با مواد سنگین (احتمال کمتری وجود دارد که قبل از پایان وزن کردن به حداکثر ظرفیت برسید).

برخی از ترازوها اصلاً کاسه ندارند، بنابراین باید آنچه را که در کمد خود دارید در نظر بگیرید. به دنبال یک کاسه سبک وزن با سطح پایه کوچک اما لبه ای پهن با لبه ریختن باشید.

• صفحه نمایش

نحوه نمایش وزن مواد مورد نیاز از دیگر نکاتی می باشد که هنگام خرید ترازو ها باید مورد توجه قرار گیرد.

نمایش وزن و یا جرم مواد باید خوانا باشد. به دنبال یک صفحه نمایش دیجیتال خوانا با برجسب واضح باشید.

شما باید بتوانید به راحتی صفحه نمایش را ببینید در حالی که مواد شما روی ترازو هستند.

یک صفحه خاموش شدن خودکار، که حداقل یک بازه زمانی سه دقیقه ای قبل از خاموش شدن دارد، به علاوه یک یادآوری حافظه (که پس از روشن شدن صفحه دوباره همان مقدار را نشان می دهد)، زمان کافی برای اندازه گیری مواد تشکیل دهنده شما را می دهد و به شما کمک می کند.

در صورت عدم استفاده، باتری را ذخیره کنید. همچنین اگر صفحه نمایش میزان عمر باتری را نشان دهد مفید است.

• دقت اندازه گیری

دقت اندازه گیری ترازو جهت سنجش وزن مواد از دیگر نکاتی است که هنگام خرید ترازو باید به آن توجه شود. اگر به ترازو هایی با دقت بالا احتیاج دارید بهتر است سراغ ترازو های دیجیتالی بروید.

- ظاهر

شکل ظاهری ترازوی آشپزخانه از دیگر نکاتی می باشد که در هنگام خرید آن مورد توجه قرار می گیرد.

- حجم ترازو

علاوه بر موارد نامبرده، حجم ترازو های آشپزخانه از دیگر نکاتی می باشد که باید به آن توجه شود.

در حقیقت وزن و یا حجم ترازو باید کم باشد تا به راحتی بتوان ترازو را حمل کرد.

برای خرید اینترنتی نیز می توان خصوصیات ترازو مورد نظر را مورد بررسی قرار داد.

- پایه ضد لغزش و پایداری نیمکت

اطمینان حاصل کنید که ترازو روی نیمکت صاف باشد و هنگام فشار دادن روی کنترل ها حرکت نکند.

این برای ترازوهای مکانیکی چرخشی که از پایه برای تنظیم مجدد ترازو به صفر استفاده می شود، مهم تر است.

- ویژگی اندازه گیری مایعات

شما می توانید مایعات را در هر مقیاسی با استفاده از یک کیلوگرم وزن کنید، به شرطی که چگالی آنها مشابه آب باشد.

برای توزین مایعاتی که چگالی متفاوتی با آب دارند، مانند عسل یا روغن، در صورت وجود، از ویژگی اندازه گیری مایع استفاده کنید.

- قیمت ترازوی آشپزخانه

از دیگر نکات مهم می توان به **قیمت ترازوی آشپزخانه** اشاره کرد.
راهنمای نگهداری از ترازوی آشپزخانه

- قبل از استفاده از ترازو های آشپزخانه آن ها را صفر کنید.

- ترازو ها را در جایی نگهداری کنید که به سطح مقطع آن ها فشار وارد نشود.

- بعد از استفاده ترازو را خاموش کنید و سطح مقطع آن را تمیز کنید.

کلام آخر

- شما کاربران عزیز با مطالعه راهنمای خرید اینترنتی ترازوی آشپزخانه با ویژگی ها و نکات مهم هنگام خرید محصول آشنا خواهید شد و امیدواریم [راهنمای خرید آنلاین](#) و مقایسه امروز گرین لیست در دسته بندی [لوازم آشپزخانه](#) در خرید به شما کمک کرده باشد.

- شما می توانید از طریق فرم ارسال دیدگاه نظرات خود را با ما در میان بگذارید. در ادامه ی مقاله برای کمک به شما دوستان بهترین مدل های بازار 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.