

گرین لیست

۲۵ مدل تخته گوشت جدید و پرفروش با قیمت روز + خرید اینترنتی

تیم تحریریه گرین لیست

## راهنمای خرید اینترنتی تخته گوشت

- **تخته گوشت** ، به هر فردی که به نحوی با آشپزی سروکار دارد، توصیه می شود. استفاده از تخته گوشت مناسب و باکیفیت، ضروری است و از لوازم پرکاربرد و مهم آشپزخانه به حساب می آید.
  - این محصول پر کاربرد برای تکه تکه کردن و خرد کردن اقلام خوراکی از جمله گوشت، مرغ، میوه، سالاد و... استفاده می شود.
  - کسانی که به نحوی سر و کارشان با تخته گوشت است می دانند که کیفیت و جنس مناسب این محصول تا چه اندازه می تواند رابطه مستقیم با آشپزی موثر داشته باشد. همانطور که می دانید خرید اینترنتی این محصول طرفداران زیادی دارد.
  - به این خاطر، شما چه حضوری و چه از طریق اینترنت بخواهید محصول مورد نظر خود را خریداری نمایید، باید قبل از آن نسبت به راهنمای خرید تخته گوشت با کیفیت آگاهی داشته باشید.
  - زیرا آگاهی و شناخت درست قبل از خرید نسبت به تخته گوشت مناسب حق مسلم هر خریداری است
  - ما به شما در ادامه عواملی را معرفی خواهیم کرد که در تصمیم گیری شما در خرید تخته گوشت مناسب تاثیرگذار باشد.
- نکات مهم هنگام خرید تخته گوشت
- اگر می خواهید بهترین **خرید تخته گوشت** را داشته باشید ضروری است به نکات مهم قبل از خرید توجه نمایید.
- زیرا بعد از چاقو، **تخته گوشت** یکی از وسایل پرکاربرد در آشپزخانه است. از اصول قبل از خرید محصول، توجه به کیفیت محصول است. در ذیل نکات مهم قبل از **خرید تخته گوشت** مناسب آمده است.

• جنس چوب

همانطور که میدانیم در تولید **تخته گوشت** از چوب های متنوع استفاده می شود که به طور کلی می تواند نقش مهمی در کیفیت محصول داشته باشد. از انواع چوب های درختان ساج، گردو، افرا، سرو و... در تولید آن استفاده می شود که هر کدام از کیفیت های مربوط به خود را دارا هستند.

مواد تشکیل دهنده ایی که هر یک از این تخته چوب ها داراست باعث جلوگیری از ضربه ایی می شود که موقع خرد کردن گوشت توسط چاقو بر تخته وارد می شود.

هر ماده دارای مزایا و معایبی مانند دوام، سهولت تمیز کردن و ایمنی است. یک ماده را بر اساس ترجیح و استفاده مورد نظر خود انتخاب کنید. در ادامه انواع جنس ها را توضیح می دهیم.

• انواع جنس تخته گوشت

اینکه خریدار بخواهد چه نوعی **تخته گوشت** انتخاب نماید بستگی به سلیقه ی او هنگام خرید دارد.

قبل از خرید حتما باید درباره ی معایب و مزایای هر کدام، از منابع اطلاعاتی معتبر، تحقیق و جستجو کند تا بهترین خرید را داشته باشد.

زیرا در بازار انواع مدل های پلاستیکی و چوبی و... عرضه می شود که در نهایت با توجه به معایب و مزایای آن باید یکی را با توجه به کیفیت کالا برای خرید انتخاب کند.

تخته برش های شیشه ایی اگر چه یک انتخاب لوکس است اما از معایبی که دارد سبب کندی مداوم چاقو موقع تکه تکه کردن گوشت میشود.

اگر انتخاب شما مدل پلاستیکی است، پس سعی نمایید که بهترین انتخاب از تخته های گوشت پلاستیکی داشته باشید زیرا که بهترین گزینه است. از مزایای این تخته می توان به این اشاره کرد که مقرون به صرفه اند و باعث کندی تیزی چاقو نمیشود.

انتخاب این محصول از نوع چوبی بهترین گزینه ی پیشنهادی برای خرید است، زیرا بهترین گزینه انتخابی حتی برای آماتورها و آشپزهای حرفه ایی است. هم به این دلیل که عمر طولانی دارند و هم به خاطر اینکه عمر چاقوهای شما را جهت تکه تکه کردن گوشت تضمین می نماید. البته قبل خرید توجه کنید که از چه نوع جنس تخته ایی در آشپزخانه میخواهید استفاده نمایید.

همانطور که میدانیم شناخت قبل از خرید، بر بینش و آگاهی و به نوعی رفتار خریدار تاثیر می گذارد که در نظر دارد چه نوع جنسی از **تخته گوشت** را خریداری نماید. عواملی به غیر از قیمت مصرف کننده بر آگاهی خریدار تاثیر میگذارد که او را در مسیر انتخاب درست راهنمایی میکند.

در مباحث قبلی به این موضوع اشاره کردیم که کیفیت مهمتر از هر بحثی در مقوله خرید است.

در مباحث قبلی اشاره کردیم که انتخاب بهترین مدل مربوط به شناخت درست از مواد تشکیل دهنده ی آن است.

حتی زمانی که خریدار بخواهد از دو تخته ی مجزا با جنس های متفاوت جهت مصرف خود استفاده نماید.

#### • ضخامت

ضخامت تخته از جمله مواردی است که قبل از خرید باید به آن توجه نمایید. در بازار انواع تخته ها با ضخامت های متنوع عرضه میشود.

دانستن این موضوع به خریدار کمک می‌کند تا بهترین تخته را خریداری کند، زیرا هر چه قدر ضخامت تخته بیشتر باشد ثبات و دوام سطح **تخته گوشت** را بالا می‌برد. تخته‌های ضخیم‌تر معمولاً بادوام‌تر هستند، اما می‌توانند سنگین‌تر و انعطاف‌پذیرتر باشند، در حالی که تخته‌های نازک‌تر می‌توانند سبک‌تر و راحت‌تر باشند، اما دوام کمتری دارند.

- اندازه تخته

اندازه تخته گوشت را در نظر بگیرید. یک تخته بزرگ می‌تواند قطعات بزرگتری از گوشت را در خود جای دهد، اما یک تخته کوچک‌تر می‌تواند راحت‌تر حمل و نگهداری شود.

- شیارها

برخی از تخته‌های گوشت دارای شیارها یا کانال‌هایی برای گرفتن مایعات از گوشت هستند. این مورد می‌تواند مفید باشد، اما همچنین تمیز کردن تخته را دشوارتر کند.

- دسته دار بودن

به دنبال یک تخته گوشت با دسته‌هایی باشید که در دست گرفتن راحت باشد و به راحتی در اطراف تخته حرکت کنید.

- نگهداری

در نظر بگیرید که تخته گوشت چقدر تمیز و نگهداری می‌شود.

برخی از مواد مانند چوب و بامبو ممکن است نیاز به نگهداری بیشتری نسبت به سایرین داشته باشند.

- قیمت تخته گوشت

تخته های گوشت می توانند از نظر قیمت متفاوت باشند، بنابراین بودجه خود را در نظر بگیرید و به دنبال تخته ای باشید که قیمت مناسبی را ارائه دهد.

به خاطر داشته باشید که این عوامل را در نظر بگیرید تا تخته گوشتی را پیدا کنید که پایدار، بادوام و مطابق با نیازها و بودجه شما باشد.

### پیشنهاد مطالعه: راهنمای خرید چرخ گوشت

راهنمای نگهداری از تخته گوشت

از آنجایی که در راهنمای نگهداری از تخته، سلیقه مشتری تاثیرگذار است باید عنوان کنیم که درباره اینکه چه نوع تخته ای و از چه جنسی می خرید، راهنمای نگهداری از آن هم متنوع است.

نکات زیر درباره ی نگهداری از انواع **تخته گوشت** است و در ذیل به آن اشاره شده است.

- تخته هایی که از جنس چوب هایی سخت مانند اقاچیا، ساج و بلوط و... ساخته شده است احتمال اینکه باکتری داخل الیاف چوب نفوذ کند بسیار کم است. زیرا چنین جنس چوبی رطوبت طبیعی چوب را دفع می کنند.
- **اگر تخته از جنس چوب باشد:** بلافاصله بعد از استفاده از تخته آن را در آب گرمی که با صابون آغشته کرده اید بشویید و جهت مراقبت از آن قبل از استفاده اجازه دهید که در مجاورت هوا کاملاً خشک شود.
- **اگر تخته از جنس پلاستیک باشد:** در تحقیقاتی که به عمل آمده، نشان داده شده است که آب گرم برای از بین بردن میکروب و باکتری هایی که بعد از استفاده در تخته گوشت پلاستیکی ممکن است ایجاد شود، کاربرد ندارد. این جنس تخته ها، قابلیت شستشو در ماشین لباسشویی را دارد و میتواند بهترین گزینه باشد.

- اگر به شستشوی صحیح تخته گوشت ها بعد از هر بار استفاده توجه نکنید، ممکن است بعد از دوباره استفاده شدن، موجب مسمومیت افراد شود. در چنین مواردی استفاده از تخته های پلاستیکی با توجه به نکات مربوط به نگهداری از آن توصیه می شود.
- از آب گرم و صابون استفاده کنید تا هر دو طرف تخته را کاملاً تمیز کنید. با آب داغ بشویید و با یک حوله تمیز خشک کنید.
- **تخته گوشت را ضدعفونی کنید:** یک بار در ماه، تخته را با مخلوطی از آب و سرکه سفید یا محلول ضدعفونی کننده ایمن برای مواد غذایی پاک کنید. سپس تخته را با آب داغ بشویید و با یک حوله تمیز خشک کنید.
- **روی تخته گوشت را روغن بزنید:** هر چند ماه یکبار یک لایه سبک از روغن سالم مانند روغن معدنی یا موم زنبور عسل را روی سطح تخته بمالید. این به جلوگیری از ترک خوردن و خشک شدن چوب کمک می کند.
- **از خیساندن تخته گوشت خودداری کنید:** تخته را در آب خیس نکنید، زیرا باعث تاب برداشتن یا شکافتن چوب می شود. همچنین از قرار دادن تخته در ماشین ظرفشویی یا قرار دادن آن در آب ساکن خودداری کنید.
- **تخته گوشت را به درستی نگهداری کنید:** تخته را در مکانی خشک، خنک و دارای تهویه مناسب، دور از گرما و نور مستقیم خورشید نگهداری کنید.
- **تخته گوشت را بازرسی کنید:** تخته را به طور منظم برای هر گونه علائم آسیب، مانند شیارهای عمیق یا ترک، بررسی کنید. در صورت مشاهده هرگونه آسیب، برد را سریعاً تعویض کنید تا از آلودگی جلوگیری شود.
- با پیروی از این نکات نگهداری، می توانید به تمیز و بهداشتی نگه داشتن تخته گوشت خود برای سال های آینده کمک کنید.

### جمع بندی خرید آنلاین تخته گوشت

- حالا احتمالاً انواع و اقسام تخته گوشت و مشخصات مهم آنها را هنگام خرید می شناسید و به خوبی می توانید با توجه به نیازی که دارید یکی از برترین مدل های موجود را انتخاب کنید و از مزایای آن لذت ببرید.
- امیدواریم [راهنمای خرید اینترنتی](#) و مقایسه امروز گرین لیست در دسته بندی [لوازم آشپزخانه](#) هنگام خرید آنلاین به شما کمک کرده باشد و با خیال راحت محصول مورد علاقه خود را سفارش بدهید.
- شما دوستان عزیز می توانید از طریق فرم ارسال دیدگاه تجربیات خرید اینترنتی و همچنین نظرات و سوالات ارزشمند خود را با ما در میان بگذارید تا تیم تحریریه گرین لیست برای به روز رسانی مقالات خود از آنها استفاده کنند.
- از اینکه برای مطالعه مقالات خرید اینترنتی گرین لیست وقت می گذارید سپاسگزاریم.
- در ادامه چند مدل برتر از این محصول را که توسط خریداران قبلی توصیه شده اند گردآوری کرده ایم محصولاتی که همگی از کیفیت مطلوبی برخوردار هستند، شما دوستان عزیز با بررسی آنها می توانید خریدی مقرون به صرفه داشته باشید.