

گرین لیست

طرز استفاده از زودپز و نکات ایمنی بسیار مهم حین استفاده

تیم تحریریه گرین لیست

طرز استفاده از زودپز و آشنایی با انواع و مزایای استفاده از آن:

- **طرز استفاده از زودپز** ، زودپز از کارآمدترین وسایل جهت پخت آسان و سریع غذا در آشپزی به شمار می‌رود.
- این وسیله به دلیل میزان حداقل مصرف انرژی و کاهش زمان قابل توجه در پخت غذا، طرفداران زیادی دارد.
- از آنجا که زودپز ها جنس‌های مختلفی دارند اما می‌توان استیل را بهترین جنس به کار رفته در ساخت آنها دانست.
- زیرا استیل در برابر هرگونه ضربه و حتی هنگام شستشو بسیار مقاوم است.
- از لحاظ شکل ظاهری بعضی مدل‌های این محصول دسته بلند و بعضی دسته کوتاه هستند که هر فردی با توجه به سلیقه و نیاز خود می‌تواند بهترین مدلی که مد نظر دارد را هنگام خرید انتخاب نماید.

آیا زودپز وسیله ایمنی جهت تهیه غذا است؟

یک حلقه پلاستیکی در محل اتصال درپوش به بدنه دستگاه وجود دارد که مانع خارج شدن بخار آب می‌شود.

بر روی درپوش دستگاه، یک دریچه اطمینانی تعبیه شده است. هنگامی که بخار آب به حدی برسد که دیگر ظرف درون دستگاه قادر به تحمل آن نباشد، بخار از دریچه مورد نظر به راحتی خارج می‌شود.

وجود سوپاپ بخار در طراحی زودپز هم یکی از مواردی است که هنگامی حرارت زیاد باشد با صدای سوت مانندی، شما را از خطرات احتمالی آگاه می‌سازد.
با مجموعه موارد ذکر شده می‌توانیم بگوییم که این دستگاه را می‌توان بهترین وسیله جهت پخت ایمن و بی‌درسر غذا دانست.

هنگام استفاده از زودپز به موارد زیر توجه نمایید:

- هنگام جابه‌جایی دستگاه توجه نمایید که پیچ‌های دسته آن به خوبی سفت شده باشند تا مشکلی را از لحاظ استفاده برای شما ایجاد نکنند.
 - قبل از بستن در دستگاه حتما در مورد باز بودن دریچه‌های سوپاپ و روزنه خروج بخار اطمینان کسب نمایید.
 - در مورد سالم بودن حلقه پلاستیکی در محل اتصال درپوش به بدنه دستگاه، اطمینان کسب کنید. زیرا اگر خراب باشد امکان سر رفتن غذا و ریختن آن بر روی اجاق گاز وجود خواهد داشت.
 - مواد غذایی نظیر: جو، گندم و... را که هنگام پخته شدن لعاب و کف پس می‌دهند را در زودپز به هیچ عنوان نپزید. زیرا به دلیل بسته شدن مسیر خروج بخار، امکان انفجار دستگاه وجود دارد.
 - دستگاه را همیشه در مکان مطمئن و مناسبی از لحاظ ایمنی قرار دهید.
 - بعد از پخت غذا بلافاصله درپوش دستگاه را بردارید زیرا بخار جمع شده درون آن می‌تواند به دست و صورت شما آسیب وارد نماید.
 - در مورد گوشت و مرغ‌های یخ‌زده اجازه دهید که به خوبی ذوب شده و تکه‌ها از همدیگر جدا شوند. سپس آنها را در زودپز جهت پخت قرار دهید.
 - برای پختن سریع غذا و خارج شدن بخار، سوپاپ‌ها را بالا گرفته تا بخار جمع شده درون دستگاه به خوبی خارج شوند.
- نکات مهم قبل از خرید زودپز
- حتی‌الامکان این دستگاه را مجهز به قفل ایمنی تهیه نمایید. زیرا این قابلیت مانع از باز شدن در ظرف هنگام پخت غذا می‌شود.
 - قبل از استفاده از این محصول نیاز است که دفترچه راهنمای آن مطالعه شود.

- دستگاهی که دارای یک دسته بلند در یک طرف و دسته کوتاه در طرف دیگر بوده را جهت خرید انتخاب نمایید. زیرا جهت حمل و باز و بسته شدن راحت‌تر، مناسب و کاربردی هستند.
- زودپزهایی را تهیه نمایید که مجهز به شیر خروج بخار اضطراری هستند زیرا موارد ایمنی در آنها به خوبی در نظر گرفته شده است. این قابلیت باعث می‌شود که درب دستگاه در اثر فشار بخار زیاد، باز نشود. در تکنولوژی اینگونه زودپزها، شیر خروج اضطراری تعبیه شده که در صورت بالا رفتن بیش از حد فشار، به خودی خود فعال می‌شود.
- **سازگاری:** مطمئن شوید زودپز با اجاق گاز سازگار است. بیشتر زودپزها برای کار بر روی اجاق گاز طراحی شده اند، اما همیشه بهتر است قبل از خرید دوباره آن را بررسی کنید.
- **اندازه:** زودپز را انتخاب کنید که اندازه مناسبی برای نیاز شما دارد. زودپزها در اندازه های مختلفی وجود دارند، بنابراین مقدار غذایی را که معمولاً طبخ می کنید در نظر بگیرید و اندازه ای را انتخاب کنید که نیازهای شما را برآورده کند.
- **جنس:** به دنبال یک زودپز باشید که از مواد مرغوب ساخته شده باشد که بتواند حرارت بالای اجاق گاز را تحمل کند. فولاد ضد زنگ و آلومینیوم انتخاب های محبوبی هستند.
- **ویژگی های ایمنی:** اطمینان حاصل کنید که زودپز دارای ویژگی های ایمنی مانند شیر تخلیه فشار و درب قفل کننده برای جلوگیری از حوادث است.
- **شهرت برند:** یک برند معتبر و با سابقه خوب برای تولید زودپزهای باکیفیت انتخاب کنید.
- **قیمت زودپز:** هنگام انتخاب زودپز، بودجه خود را در نظر بگیرید، اما به خاطر داشته باشید که قیمت بالاتر اغلب به معنای کیفیت بهتر و امکانات بیشتر است.
- **گارانتی:** به دنبال یک زودپز با گارانتی باشید تا از سرمایه خود محافظت کنید و اطمینان حاصل کنید که می توانید در صورت نیاز تعویض یا تعمیر کنید.

پیشنهاد مطالعه: **راهنمای خرید بهترین زودپز با معرفی مدل های باکیفیت و ارزان**

آشنایی با زودپز برقی

- **زودپز برقی** یک وسیله آشپزخانه است که از فشار و حرارت برای پخت سریع غذا استفاده می کند.
 - این کار با به دام انداختن بخار در داخل یک قابلمه مهر و موم شده است که باعث افزایش فشار و دمای داخل دیگ می شود.
 - این باعث می شود که غذا سریعتر از روش های پخت سنتی پخته شود.
 - زودپزهای برقی معمولاً دارای تنظیمات مختلفی برای پخت هستند، مانند فشار بالا، فشار کم، تفت دادن و آهسته پز.
 - آنها همچنین دارای ویژگی های ایمنی مانند دریچه های فشار و درب های قفل کننده برای جلوگیری از حوادث هستند.
 - زودپز برقی وسایل همه کاره ای هستند که می توان از آنها برای پخت انواع غذاها از جمله سوپ، خورش، برنج، حبوبات و گوشت استفاده کرد.
 - آنها در میان آشپزهای خانه پرمشغله که می خواهند در وقت و انرژی آشپزخانه صرفه جویی کنند، محبوب هستند.
- می توان گفت برندهای زیر بهترین های بازار می باشند، بهتر است قبل از خرید درباره آنها تحقیق کنید:

- زودپز برقی بوش
- زودپز برقی فیلیپس
- زودپز برقی جی پاس
- زودپز برقی تفال
- زودپز برقی فلر

• زودپز برقی میگل

به نظر شما زودپز برقی چه مارکی خوبه؟

طرز استفاده از زودپز برقی

استفاده از زودپز برقی می تواند روشی راحت و کارآمد برای طبخ انواع غذا باشد. مراحل کلی استفاده از زودپز برقی به شرح زیر است:

- **دفترچه راهنما را بخوانید:** قبل از استفاده از زودپز برقی، مهم است که دفترچه راهنما را به دقت بخوانید تا نحوه کارکرد ایمن و موثر آن را بدانید.
- **مواد را اضافه کنید:** مواد خود را به قابلمه زودپز اضافه کنید، دقت کنید که بیش از حد آن را پر نکنید. اکثر زودپزهای برقی دارای حداکثر خط پرکننده هستند که نباید از آن تجاوز کنید.
- **مایع را اضافه کنید:** به اندازه کافی مایع به قابلمه اضافه کنید تا بخار ایجاد شود و فشار ایجاد شود. مقدار مایع مورد نیاز شما بستگی به دستوری که استفاده می کنید دارد، اما یک قانون خوب این است که حداقل از ۱ فنجان مایع استفاده کنید.
- **درب را ببندید:** مطمئن شوید که درب در جای خود محکم و قفل شده است. برخی از زودپزهای برقی دارای یک ویژگی ایمنی هستند که اگر درب آن به درستی قفل نشده باشد، از فشار ساختمان جلوگیری می کند.
- **انتخاب فشار و زمان پخت:** برنامه پخت و زمان پخت را با توجه به دستوری که استفاده می کنید انتخاب کنید. اکثر زودپزهای برقی دارای برنامه های از پیش تنظیم شده برای انواع مختلف غذا مانند گوشت، برنج، سوپ و حبوبات هستند. همچنین می توانید زمان پخت را به صورت دستی تنظیم کنید.
- **شروع به پخت و پز:** برای شروع پخت، دکمه شروع را فشار دهید. زودپز مدتی طول می کشد تا فشار ایجاد شود و سپس زمان پخت شروع می شود.
- **فشار آزاد:** پس از اتمام زمان پخت، می توانید فشار را به صورت دستی آزاد کنید یا اجازه دهید به طور طبیعی آزاد شود. برای آزاد کردن فشار به صورت دستی، شیر

تخلیه فشار را در موقعیت “تهویه” بچرخانید. مراقب بخار داغی که خارج می شود باشید.

- **درب را باز کنید:** هنگامی که فشار آزاد شد، می توانید با خیال راحت درب را باز کنید. مراقب بخار باقی مانده ای که ممکن است خارج شود باشید.
 - **سرو کنید و لذت ببرید:** غذای خود را سرو کنید و لذت ببرید!
- به یاد داشته باشید که هنگام استفاده از زودپز برقی همیشه دستورالعمل های ایمنی سازنده را دنبال کنید.

ممنون هستیم که برای مطالعه مقاله امروز **گرین لیست** در دسته بندی **خانه داری** وقت گذاشتید.