



## راهنمای خرید پلوپز

پلوپز یک وسیله مورد نیاز برای پخت برنج است که در اکثر آشپزخانه ها پیدا می شود. به کمک این وسیله ، پخت برنج راحت تر و ساده تر شده، و در نتیجه یک غذای خوشمزه را در میز یا سفره غذا داریم. خرید این دستگاه مانند سایر دستگاه ها، به برخی از نکات و توصیه ها نیاز دارد که در ادامه به آن می پردازیم.

### پلوپز چیست؟ چه کاربردی دارد ؟

پلوپز یکی از ابزارهای لازم برای پخت برنج است، که اکنون مورد استقبال بسیاری از خانواده ها قرار گرفته است. پلوپز یکی از گزینه های مناسب برای پخت برنج است که می تواند در کمترین زمان، برنج خوشمزه ای را به شما تحویل دهد. اما در شرایط فعلی، شرکت های مختلفی در حال تهیه و ساخت این دستگاه کاربردی هستند که هرکدام از آنها، جنس و کیفیت متفاوتی دارند.

این امر، خرید یک پلوپز خوب را دشوار می کند، و هنگام خرید، اکثر مردم نمی دانند چه جنس و مارکی کاملاً مناسب است، که آن را خریداری کنند. در این مقاله می خواهیم نکاتی را در مورد ویژگی های یک پلوپز خوب مرور کنیم، که پس از خواندن این مقاله، قادر خواهید بود از هر لحاظ، مناسب ترین گزینه را، برای خانواده خود خریداری کنید.

### در خرید پلوپز مناسب چه مواردی را رعایت کنیم ؟

قبل از خرید یک پلوپز مناسب و با کیفیت، باید در مورد برخی از نکات و ویژگی های این دستگاه، اطلاعاتی به دست آورید، که برخی از آنها عبارتند از:

یکی از اولین مواردی که در خرید پلوپز باید به آن توجه کرد، ظرفیت محصول است. ظرفیت این محصول باید با توجه به تعداد اعضای خانواده انتخاب شود، برای مثال اگر خانواده ای 4 نفره داشته باشید، نیازی به خرید پلوپز 12 نفره نیست. فقط در صورتی که بخواهید در یک مهمانی از آن استفاده کنید، باید محصول با ظرفیت بالا را خریداری کنید.

## توجه به چندکاره بودن دستگاه

نکته دیگر در خرید پلوپز، توجه به تک کاره بودن یا چند منظوره بودن محصول است، که باید قبل از خرید به این موضوع دقت کنید. اگر می خواهید از این دستگاه فقط برای پختن برنج استفاده کنید، باید دستگاه تک کاره بخرید. اما اگر می خواهید کارهای بیشتری انجام دهید، می توانید یک مدل چند منظوره خریداری کنید.

نکته دیگر که در خرید این دستگاه باید به آن توجه کرد، جنس مواد استفاده شده در محصول است. معمولاً، قسمت داخلی پلوپز را، از تفلون یا روحی میسازند، و در قسمت بدنه آنها، از موادی استفاده می شود که از گرم شدن قسمت خارجی محصول، جلوگیری می کنند. قبل از اینکه محصول را بخرید، دقت داشته باشید که پلوپز توانایی ساخت ته دیگ دارد یا خیر. ته دیگ در بین خانواده های ایرانی بسیار محبوب است و جایگاه ویژه ای دارد، پس در خرید این دستگاه دقت کنید که این قابلیت در دستگاه وجود داشته باشد.

## نکات مهم و ضروری در خرید پلوپز

یکی از نکاتی که هنگام خرید پلوپز باید به آن توجه کنید، قابلیت گرمایش آن است. معمولاً محصولات که این ویژگی را دارند، گزینه بهتری برای خرید هستند. زیرا با کمک این ویژگی، علاوه بر گرم شدن غذا می توان آن را برای مدت بیشتری گرم نگه داشت. یک نکته دیگر که در خرید محصول باید به آن دقت شود، وجود تایمر در محصول است. تایمر یکی از اجزای اصلی پلوپز است، که می تواند برای تعیین زمان پخت برنج، مورد استفاده قرار گیرد.

یکی از گزینه های موجود در مدل های امروزی برای بهبود عملکرد، وجود صفحه نمایشگر می باشد. که این قابلیت باعث میشود کار با این دستگاه راحت تر شود. امروزه انواع و مدل های متفاوت پلوپز، در بازار وجود دارد که قیمت خرید آن ها بر اساس فاکتور هایی مانند جنس، امکانات جانبی، ظرفیت، دوام تعیین می شود. به طور کلی بهتر است دستگاهی مناسب با امکانات مورد نیاز خریداری کنید و کمتر به قیمت توجه شود.

مارک های خوب ایرانی و خارجی پلوپز عبارتند از: پارس خزر، تفال، فیلیپس، فلر، ویداس، میگل، اپکس، اینوکس، اسنوا، ال چی، آ ا گ، بلک اند دکر، بایترون و تکنو. که محصولات خوب و باکیفیت تولید می کنند.

انواع پلوپز جدید و حرفه ای، در مدل های گوناگون دونفره، چندکاره و برندهای مختلف، در لیست زیر موجود است. بسته به نیاز و بودجه خود می توانید بهترین مدل پلوپز را از بین گزینه های زیر، انتخاب و تهیه نمایید.

**مشاهده محصولات پیشنهادی**