



راهنمای خرید گوشت کوب برقی

گوشت کوب برقی بهترین جایگزین برای مدل های سنتی است که به کمک فشار فیزیکی دست استفاده می شد. ما وقتی به اطراف نگاه می کنیم و می بینیم که فناوری همه چیز را تغییر داده است، تعجب می کنیم. امروزه بسیاری از لوازم برقی شده و گوشت کوب نیز از این قضیه مستثنا نیست. در صورتی که قصد خرید این وسیله کاربردی را دارید ، بهتر است برخی نکات مهم و ضروری را در خرید آن بدانید.

گوشت کوب چیست ؟ چه کاربردی دارد ؟

گوشت کوب را می توان یکی از پرکاربردترین وسایل پخت و پز، در هر فرهنگ غذایی دانست که، وظیفه آن خرد کردن غذاهایی مانند گوشت، کتلت، زیتون، سیب زمینی و ... بوده و امکانات فراوانی دارد که، در ادامه قصد داریم نکات مهمی در مورد این دستگاه بیان کنیم.

مانند سایر وسایل پخت و پز، گوشت کوب برقی در مدل های مختلفی شناخته شده، که باید با آنها آشنا شویم. صرف نظر از نام ها و مارک های مختلف تولید کننده این دستگاه، این محصول را می توان به دو دسته تقسیم کرد.

انواع گوشت کوب برقی کدام است ؟

مدل های ساده: همانطور که فکر می کنید، این مدل ها هیچ گونه امکانات خاصی ندارند و دقیقاً مانند گوشت کوب های قدیمی هستند، فقط به صورت برقی. چرخ گوشت برقی ساده با مدل دستی آن، تنها یک فرق دارند، که این است، فقط با فشار یک دکمه می توانید غذا را خرد کنید.

مدل های چند منظوره: این مدل ها ویژگی ها و وسایل گوناگونی دارند، که عبارتند از: خردکن، همزن، آسیاب، رنده، پوره کن و رب ساز. واضح است که این مدل چرخ گوشت برقی، با تمام این ویژگی ها، از مدل های ساده گران تر است. زیرا می توانید در موارد مختلف از آن استفاده کنید. حتی می توانید آن را گوشت کوب همه کاره یا غذا ساز بنامید.

چگونه یک گوشت کوب برقی مناسب انتخاب کنیم ؟

نکته اول، که باید هنگام خرید این دستگاه در نظر بگیرید، نوع آن است. ما بارها گفته ایم که با تعیین اهداف خود از خرید دستگاه، می توانید بهترین نوع ممکن را، متناسب با نیازتان تهیه کنید. به همین دلیل، یا باید مدل ساده گوشت کوب را خریداری کنید، یا اگر به دنبال گوشت کوب چند منظوره هستید، مدل های پیشرفته تر بخرید.

نکته دیگر این است، که باید توجه ویژه ای به قدرت موتور آن داشت، زیرا این دستگاه با برق کار می کند. واضح است که هرچه قدرت موتور بیشتر باشد، گوشت کوب نیز قدرت بیشتری دارد. این قدرت بیشتر، برابر با قیمت بالاتر است. اصولاً یک چرخ گوشت برقی، قدرتی حدود 100 تا 200 وات دارد.

نکته مهمی که باید به آن توجه کنید، جنس تیغه‌ی گوشت کوب است، که اهمیت بالایی دارد. داشتن تیغه فلزی، بهتر است. زیرا تیغه های پلاستیکی در هنگام کار دوام بالایی ندارند و باعث شکستن تیغه می شود.

نکات مهم و ضروری در خرید گوشت کوب برقی

به عنوان یک نکته مهم، حتما وزن گوشت کوب را مد نظر داشته باشید. یادتان باشد که هنگام خرید گوشت کوب، وزن آن را چک کنید، که سنگین است یا سبک. زیرا اگر سنگین باشد، استفاده طولانی مدت از آن، آزارتان می دهد و باعث خستگی می شود.

به عنوان آخرین نکته، یاد آوری می کنیم هنگام خرید گوشت کوب برقی، تعداد تیغه ها را نیز در نظر بگیرید. دقت کنید که بعضی از مدل ها فقط یک تیغه دارند و در نتیجه قیمت کمتری دارند.

بهترین مارک گوشت کوب بازار در کدام است ؟

مارک های خوب ایرانی و خارجی گوشت کوب برقی، عبارتند از: پارس خزر، بوش، براون، مولینکس، فلر، گوسونیک، فیلیپس، دسینی، اسنوا، اسمگ، اپس، ال جی، اینوکس و پاناسونیک، که محصولات با کیفیتی را تولید می کنند.

انواع گوشت کوب ساده (تک کاره) و چند کاره حرفه ای، در مدل ها و مارک های گوناگون، در لیست زیر موجود است. بسته به نیاز و بودجه خود می توانید بهترین گوشت کوب برقی را، از بین گزینه های پرفروش زیر انتخاب و خریداری کنید.

[مشاهده محصولات پیشنهادی](#)