

راهنمای انتخاب اجاق گاز مناسب برای آشپزخانه

انتخاب درست یک اجاق گاز بستگی به فضایی که شما دوست دارید در آن آشپزی کنید دارد. وقتی ما زمان زیادی را در آشپزخانه صرف می‌کنیم انتخاب درست یک اجاق گاز برای خانه اهمیت زیادی دارد. راهنمای خریدی که در اختیار شما قرار داده ایم نکاتی که باید قبل از خرید اجاق‌های مبله یا توکار در نظر بگیرید را بیان می‌کند و به شما برای انتخاب درست اجاق گاز مورد نظرتان کمک می‌کند، چه برای اولین بار می‌خواهید اجاق گاز بخرید یا اینکه قصد تعویض اجاق گاز قدیمی خود را با مدل جدید دارید. از نکات مهم دیگر، نوع سوختی است که در اختیار دارید، اگر به سوخت گاز طبیعی یا گاز مایع دسترسی دارید از انواع اجاق‌های گازی می‌توانید انتخاب کنید و اگر دسترسی شما به برق است که می‌توانید اجاق برقی بخرید.

اجاق‌هایی که برای آشپزی تولید و ساخته شده‌اند، در انواع مدل‌های مختلف هستند که شامل اجاق‌های تمام‌گازی (در دو نوع مبله و رومیزی)، اجاق‌های تمام برقی، اجاق‌های دوگانه سوز (گاز و فر برقی).

اجاق‌های گازی حرارت سریع و مستقیم تولید می‌کنند که باعث پخت سریع‌تر می‌شوند. پخت و پز با گاز قابل کنترل‌تر و سریع‌تر است و می‌توان انواع غذاهای سرخ‌کردنی و برشته را تهیه کرد.

اجاق‌های گازی از انواع اجاق‌های برقی ارزان‌تر هستند و اجاق‌گازها با دو نوع گاز طبیعی و LPG (گاز مایع) کار می‌کنند. اجاق‌گازهایی که با گاز طبیعی کار می‌کنند از نوعی که با گاز مایع کار می‌کنند متداول‌ترند، با این حال هر دو نوع اجاق گاز باید توسط متخصص نصب شوند. اجاق‌های گازی برای کارکرد مؤثر و ایمن حتماً باید استاندارد داشته باشند. علاوه بر توجه به نشان استاندارد به اعتبار مارک تجاری و خدمات پس از فروش اجاق گاز نیز توجه نمایید.

عرض اجاق گاز:

عموماً اجاق گازهای ایستاده یا مبله در عرض‌های ۵۰، ۶۰ و ۹۰ تولید و عرضه می‌شوند، البته این اندازه‌ها در برندهای مختلف متفاوت است. هنگام انتخاب برای فضایی که دارید به خاطر داشته باشید که فضایی را هم در اطراف اجاق گاز برای تهویه هوا در نظر بگیرید. البته این ابعاد با توجه به تعداد شعله‌های اجاق گاز نیز تخمین زده می‌شود، اجاق گازهای ۴ شعله معمولاً عرض ۶۰ سانتی متری و اجاق گازهای ۵ شعله معمولاً عرض ۹۰ سانتی متری دارند.

شعله:

شعله‌های برقی نسبت به شعله‌های چدنی یا صفحات الکتریکی راحت‌تر تمیز می‌شوند. البته در مورد اجاق‌های گازی صفحه‌های سرامیکی یا چدنی به راحتی شعله گاز را اطراف قابلمه یا ماهیتابه پخش می‌کنند.