

# ورژن برقی گوشت کوب

معصومه  
جمالی  
روزنامه‌نگار

سوس‌ها، خامه‌ها، انواع کوکتل‌ها، سوپ‌ها، غذای کودک و انواع مواد غذایی را مخلوط یا خرد کنید. به عبارت دیگر گوشت کوب برقی دقیقاً همان کار غذاساز و مخلوط‌کن را انجام می‌دهد، با این تفاوت که استفاده از آن خیلی راحت تر است و وسیله دم‌دستی تری است. اگر بخواهیم مزایای گوشت کوب های برقی را بر شمریم باید به سبک بودن و امکان جابه جایی آسان، استفاده سریع بدون نیاز به تنظیمات خاص، جاگیر نبودن و شست و شوی آسان اشاره کرد. با ما همراه باشید تا با چند مدل پر فروش گوشت کوب برقی و ویژگی های آن بیشتر آشنا شوید.

وقتی صحبت از گوشت کوب می‌شود اولین تصویری که از ذهن خیلی از ما عبور می‌کند، آبگوشت خوش‌رنگ در دیزی سنگی است، احتمالاً این ذهنیت هم به خاطر اسم آن است هم به خاطر این که بیشترین کاربرد آن کوبیدن گوشت بوده است. اما گوشت کوب های امروزی کاربری آسان تر، متنوع تر و کاربردی تری دارند. درست حدس زدید! موضوع بحث گوشت کوب برقی است. گوشت کوب های برقی در ابتدا بیشتر در آشپزخانه های بزرگ استفاده می‌شد ولی با توجه به پر کاربرد بودن و استفاده آسان، کم‌کم روانه منازل شد و امروز جای خود را در آشپزخانه به خوبی باز کرده است. به کمک گوشت کوب برقی می‌توانید انواع

با داشتن گوشت کوب برقی دیگر نیازی نیست مثلاً برای پوره کردن سوپ قابلمه را داخل مخلوط‌کن خالی و بعد میکس کنید بلکه این گوشت کوب است که داخل قابلمه می‌رود و در عرض چند ثانیه و بدون کثیف کردن هیچ ظرفی محتویات قابلمه را میکس می‌کند. درست کردن آب میوه، خرد کردن مواد غذایی مانند پیاز و سبزیجات، پوره کردن مواد، له کردن مواد برای درست کردن غذاهایی مانند حلیم و کشک بادمجان، خرد کردن یخ (در مدل هایی که تیغه مخصوص این کار را داشته باشند) و بسیاری کارهای دیگر از قابلیت های جالب گوشت کوب برقی است

## گوشت کوب برقی آریته مدل 886

گوشت کوب برقی آریته مدل ۸۸۶ از موتور قدرتمند ۵۰۰ وات برخوردار و دارای عملکرد توربوست تا در مواقعی که نیاز به حداکثر توان موتور دارید، بتوانید از آن استفاده کنید. این محصول دارای یک ظرف خردکن، همزن، یک ظرف غذاساز و یک لیوان به حجم یک لیتر است و از آن می‌توان در موارد خاص برای میکس مواد غذایی استفاده کرد تا بازدهی دستگاه بیشتر شود و مواد با سرعت بیشتری له یا مخلوط شوند. این دستگاه سه کاره و دارای قابلیت خرد کردن، همزن و گوشت کوب برقی است. جنس تیغه‌های سه پره به کار رفته در آن از استیل ضدزنگ است. همچنین دو عدد ظرف پیرکس با ظرفیت ۱/۲ لیتر و مدرج دارد. با استفاده از میکسر میله‌ای سه کاره آن، می‌توانید انواع سبزیجات، یخ و میوه‌ها را پوره یا حتی مخلوط و خرد کنید. از دیگر مزایای این وسیله می‌توان به قابل استفاده بودن آن در داخل ظرف اشاره کرد که می‌تواند بسیار به شما کمک کند.

## گوشت کوب برقی مایدا مدل MJ-BH40C1

گوشت کوب برقی مایدا مدل MJ-BH40C1 از جمله گوشت کوب های برقی چندکاره است. این گوشت کوب با موتور ۴۰۰ وات دارای دو سرعت است و از طراحی زیبا و ساده و ارگونومیک برخوردار است. از امکانات کاربردی این مدل می‌توان به موتور کم صدا و وجود ظرف خردکن جداگانه و همزن علاوه بر دسته و لیوان مخصوص گوشت کوب برقی اشاره کرد. تیغه‌های این دستگاه از جنس استیل ضدزنگ هستند و به راحتی تمیز می‌شوند.

## گوشت کوب برقی مولینکس مدل DD86

این مدل به صورت سه کاره عرضه شده یعنی علاوه بر پوره کردن مواد غذایی می‌توان از آن برای خرد کردن و هم زدن مواد نیز استفاده کرد بنابراین تهیه انواع غذاها را به سهولت ممکن می‌کند. گوشت کوب برقی مولینکس مدل DD86 دارای موتور با توان ۷۰۰ وات، لیوان مدرج پلاستیکی با ظرفیت ۰/۸ لیتر، میله گوشت کوب دارای تیغه چهار پره از جنس استیل ضد زنگ است و به راحتی شسته می‌شود.

## گوشت کوب برقی سیلور کرسر مدل SSMS600C3

این مدل که محصول شرکت آلمانی سیلور کرسر است، طراحی بسیار شیک و زیبا، موتور قوی ۶۰۰ وات، میله و تیغه استیل و ۵ سطح سرعت دارد. این گوشت کوب سه کاره است و با کاربری آسانی که دارد مواد غذایی را به راحتی خرد و نرم می‌کند و دستگیری مفید در آشپزخانه محسوب می‌شود. این گوشت کوب دارای دو ظرف است. یکی ظرف اصلی با ظرفیت ۵۰۰ میلی لیتر که عمل خرد کردن در آن انجام می‌شود و دیگری یک لیوان ظرف همزن یا معیار

## نکات مهم برای خرید گوشت کوب برقی:

از جمله نکاتی که باید هنگام خرید گوشت کوب برقی به آن توجه کنید به طور خلاصه می‌توان به وزن مناسب، توان موتور، فلزی بودن قسمت پایینی گوشت کوب، بلند بودن پره های تیغه، پرسی بودن تیغه، داشتن پایه مناسب و غیر لغزنده، قابلیت استفاده از آن در ظروف مختلف اشاره کرد.

■ **قدرت موتور:** گوشت کوب های برقی در مدل های مختلف دارای موتور با توان های متفاوت هستند. برای له کردن مواد نه‌چندان سخت قدرت موتور حدود ۲۰۰ تا ۲۵۰ وات کفایت می‌کند اما برای خرد کردن مواد سخت مثل یخ گوشت کوب های با قدرت موتور بالاتر توصیه می‌شود. پس توجه داشته باشید که موتور مناسب انتخاب کنید.

■ **سرعت:** برخی مدل های گوشت کوب برقی تک سرعت هستند اما

چند سرعته بودن گوشت کوب نیز جزو مزایای آن محسوب می‌شود و در عمل تفاوت بهتر مشخص می‌شود.

■ **طراحی:** گوشت کوب برقی باید خوش دست و به راحتی قابل کنترل باشد و دکمه روشن/خاموش آن در محلی با دسترسی آسان قرار داشته باشد. پس حتماً موقع خرید به سختی و آسانی فشردن دکمه پاور و ارگونومیک بودن دسته دقت کنید.

■ **وزن:** وزن مناسب برای گوشت کوب برقی وزنی است که بتوانید گوشت کوب را یک‌دستی بگیرید و با دست آزادان طرف را نگه دارید یا محتویات لازم را اضافه کنید.

■ **جنس میله و پره:** میله و پره گوشت کوب دقیقاً همان قسمت هایی است که بیشتر کثیف می‌شود و با توجه به نیاز به شست و شو

و استفاده زیاد باید مرغوب باشد. جنس تیغه‌ها تقریباً در همه مدل‌ها استیل ضدزنگ است اما جنس میله می‌تواند پلاستیکی یا فلزی باشد. میله فلزی راحت تر تمیز می‌شود و با قرار گرفتن در معرض حرارت و مواد غذایی مختلف تغییر حالت یا رنگ نمی‌دهد در حالی که ممکن است میله پلاستیکی به اثر آغشته شدن به مواد غذایی بعد از مدتی تغییر رنگ دهد. همچنین دقت کنید تیغه‌ها به صورت پرسی به میله متصل شده باشند نه با پیچ.

■ **قابلیت شارژ:** اگر گوشت کوب برقی مدل شارژی بخرید می‌توانید در هر نقطه‌ای از آشپزخانه از آن استفاده کنید اما اگر دستگاه شما این قابلیت را نداشته باشد همیشه باید بندوبست‌تان را نزدیک پریز برق پهن کنید.

## مقایسه چند مدل پر فروش گوشت کوب برقی در بازار

برند و مدل	وزن (کیلوگرم)	توان (وات)	جنس بدنه	جنس میله	تعداد پره	جنس تیغه	حجم لیوان (لیتر)	آسیاب	خردکن و همزن	ظرف غذاساز	قیمت
گوشت کوب برقی «مایدا» مدل MJ-BH40C1	۱/۲	۴۰۰	پلاستیک	پلاستیک	۲	استیل	۰/۷	دارد	دارد	ندارد	۱۰۱۲۰۰۰۰
گوشت کوب برقی مولینکس مدل DD	۲	۷۰۰	پلاستیک	استیل ضد زنگ	۴	استیل ضد زنگ	۰/۸	ندارد	دارد	ندارد	۲۰۶۰۰۰۰۰۰
گوشت کوب سه کاره سیلور کرسر مدل SSMS 600 C3	۲	۶۰۰	پلاستیک فشرده	استیل ضد زنگ	۲	فولاد ضد زنگ	۰/۷	ندارد	دارد	دارد	۱۰۴۲۰۰۰۰۰۰
گوشت کوب برقی آریته مدل ۸۸۶	۱/۲	۵۰۰	---	استیل	۳	---	۱	ندارد	دارد	دارد	۱۰۱۵۰۰۰۰۰۰