

«آون توستر»؛ دستیاری مجهر

معصومه جمالی

روزنامه‌نگار

بررسی ۳ مدل آون توستر پرفروش با ظرفیت ۵۰-۶۰ لیتر در بازار

| مدل | آون توستر دستی وکس مدل EO2020 | آون توستر حرفه‌ای AEC مدل H5000 | آون توستر هوم‌ال هاوس مدل ۳۷۱۸ |
|--------------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| حجم (لیتر) | ۶۰ | ۵۰ | ۶۰ |
| زمان سنج | دارد | دارد | دارد |
| وزن (کیلوگرم) | ۱۳ | ۶ | ۱۳ |
| مدل صفحه نمایش | دیجیتال | لمسی | دیجیتال |
| کانوکشن | دارد | دارد | ندارد |
| توان مصرفی (وات) | ۲۲۰۰ | ۱۵۰۰ | ۲۲۰۰ |
| قابلیت تنظیم حرارت | دارد | دارد | ندارد |
| حداکثر درجه حرارت | ۲۸۰ | ۲۵۰ | ۲۵۰ |
| جوجه گردان | دارد | دارد | دارد |
| قیمت (تومان) | ۱,۹۹۵,۰۰۰ | ۲,۹۰۰,۰۰۰ | ۱,۹۶۰,۰۰۰ |

آون توسترها که چند سالی است حضورشان در آشپزخانه‌ها نسبت به گذشته رونق گرفته، وسیله‌ای کار راه انداز و روبه پیشرفت هستند به طوری که در مدل‌های جدید هر روزه شاهد تجهیز بیشتر آن‌ها هستیم. وسیله‌ای که ظاهری شبیه ماکروفر و عملکردی شبیه فر دارد اما برخلاف فرها باعث گرم شدن محیط آشپزخانه نمی‌شود. آون توسترها می‌توانند نان را گرم، برشته و تست کنند و کارهایی نظیر طبخ انواع مواد غذایی، سرخ کردن، گرم کردن غذا، پخت کیک و پیتزا، بیخ زدایی، گریل کردن و... را نیز انجام دهند. اگر به فکر خرید این دستگاه افتاده‌اید، بهتر است بدانید آون توسترها از طریق المنت‌های مختلف با تولید حرارت عمل طبخ و پخت مواد غذایی را مانند یک فر انجام می‌دهند و در مدل‌های مختلف مجهز به جوجه گردان و گریل و امکانات دیگری هستند که از طریق پنل تنظیمات می‌توانید عملکرد دستگاه را متناسب با نوع نیاز خود تنظیم کنید. کارکرد آسانی دارند و تمیز کردن آن نیز خیلی راحت است اما گنجایش کم، مصرف برق بالا و داغ شدن بدنه خارجی را می‌توان از معایب آن‌ها دانست. همراه ما باشید تا با چند مدل آون توستر پرفروش در بازار آشنا شوید.

دقت کنید که این دستگاه‌ها با این که جزو پرفروش‌ترین‌های بازار هستند، اما از نظر ارزش خرید از دیدگاه کاربران در رده معمولی هستند. محدوده قیمت آون توسترها از یک میلیون و ۴۰۰ هزار تومان تا ۳ میلیون و ۷۵۰ هزار تومان است که قطعا این قیمت‌ها با کیفیت و امکانات دستگاه ارتباط مستقیم دارد. بهتر است قبل از خرید با توجه به قدرت خرید خود به بررسی مدل‌های مختلف بپردازید

آون توستر حرفه‌ای AEC مدل H5000

این دستگاه بدون شک یکی از کامل‌ترین و با کیفیت‌ترین آون توسترهای موجود در بازار به شمار می‌رود. دارای ظرفیت ۵۰ لیتر و توان مصرفی ۱۵۰۰ وات است. بدنه خارجی آن از جنس استیل ساخته شده که ضد زنگ است و به مقاومت و استحکام بدنه کمک می‌کند. دستگاه آون توستر AEC مدل H5000 کامل‌ترین پک لوازم آشپزی از قبیل سیخ جوجه گردان، سینی غذا، سینی پیتزا و توری داخل فر را دارد. فر این دستگاه دارای دو جداره شیشه‌ای است که علاوه بر جلوگیری از داغ شدن بیش از حد شیشه خارجی، از اتلاف انرژی نیز جلوگیری می‌کند. همچنین دارای کنترل دیجیتالی و صفحه بزرگ ال سی دی است که تنظیمات زیادی را می‌توان با آن مشخص کرد شیشه جلوی آن نوع رفلکس (آینه‌ای) است که به این دستگاه ظاهری زیبا بخشیده است.

آون توستر هوم‌ال هاوس مدل OT3718

این مدل آون توستر توانسته نظر خریدارانش را هم از نظر کیفیت طراحی و هم تنوع برنامه پخت به خود جلب کند. این دستگاه با ظرفیت ۶۰ لیتری، امکان آماده‌سازی حجم زیادی غذا را فراهم می‌کند، مجهز به جوجه گردان است و امکان تنظیم دما به صورت اتوماتیک و تنظیم زمان پخت را برای کاربر مهیا می‌کند. در آون توستر هوم‌ال هاوس کلیدهای لمسی برای پخت کیک، مرغ و پیتزا به صورت جداگانه طراحی شده است که قطعا کار را برای مصرف‌کننده آسان‌تر می‌کند. توان مصرفی آن ۲۲۰۰ وات است و به کمک چهار المنت قدرتمند از جنس استیل ضد زنگ انتظار می‌رود بازده و طول عمر خوبی داشته باشد.



آون توستر دستی لوکس
مدل EO2020

این دستگاه با طراحی ساده، ظرفیت زیاد و همچنین قیمت به صرفه، انتخابی مناسب برای مصارف خانگی است. این دستگاه با ظرفیت ۶۰ لیتری، امکان تنظیم دما و تنظیم زمان و توان مصرفی ۲۲۰۰ وات را دارد و بازده آن بسیار بالاست. علاوه بر این، عملکرد جریان هوای داغ به صورت یکدست به پخت یکنواخت و با کیفیت این آون توستر منجر شده است.

تولید ملی

صنایع غذایی گل‌ها علاوه بر داشتن نشان حلال و مجوز سازمان غذا و داروی آمریکا (FDA)، گواهی نامه استاندارد ISO-۱۸۰۰۱ و نشان شوالیه صنعت غذا، در داخل کشور نیز بارها به عنوان واحد نمونه استاندارد، برنده محبوب سال، برنده برنده مردمی، برنده برنده ادویه جات و برنده برنده حبوبات و... مورد تقدیر قرار گرفته است



مجتمع صنایع غذایی گل‌ها یکی از قدیمی‌ترین‌ها در این حوزه است که در سال ۱۳۱۸ به صورت سنتی فعالیت خود را شروع کرد. زمانی ادویه‌جات و سبزیجات خشک را در کاغذهای قیفی شکل به فروش می‌رساندند و بعدها با کمک اتوهای زغالی از نایلون‌های یک طرف دوخت برای بسته‌بندی مواد غذایی استفاده می‌کردند. در سال ۱۳۴۵ نسل دوم این مجموعه با حرکت از تولید سنتی به صنعتی فعالیت خود را آغاز کرد و مجموعه شکلی صنعتی به خود گرفت و با صلابت و کیفیت پای در عرصه گذاشت به طوری که امروز برنده گل‌ها یکی از پرافتخارترین و قدیمی‌ترین نشان‌های تولید ملی است.

این مجتمع با چندین دهه فعالیت حالا به یکی از بزرگ‌ترین و مهم‌ترین تولیدکنندگان محصولات بسته‌بندی شده غذایی تبدیل شده و براساس نیازهای جامعه به تولید کالاهایی نظیر انواع نمک‌ها، ادویه‌جات، آردها، چاشنی‌ها، غلات، حبوبات، خشکبار، سبزیجات خشک، مکمل‌ها، رشته‌ها، کافی‌ها و



چاشنی سفره ایرانی ادویه گل‌ها

معصومه جمالی - ادویه‌ها، چاشنی‌ها، غلات و حبوبات و دیگر خشکبار از ملزومات اولیه هر آشپزخانه ایرانی است، غذاهای خوشمزه به سبب وجود ادویه و چاشنی‌های مختلف که مادران در گوشه و کنار آشپزخانه نگهداری می‌کنند خوشمزه‌تر و لذیذتر می‌شوند. امروزه نسبت به گذشته‌ها کار آماده‌سازی و نگهداری ادویه‌های مختلف خیلی راحت شده و همه به صورت آماده، بهداشتی و در بسته‌بندی‌های آسان برای مصرف در همه فروشگاه‌ها در دسترس هستند. امروز به آشنایی با یکی از برترین برندهای تولید این دسته محصولات یعنی، محصولات غذایی گل‌ها می‌پردازیم.