



تفاوت غذاساز و خردکن

www.bananshop.org

چکیده مقاله

فرق غذاساز با خردکن برقی چیست؟ اصلا غذا ساز بهتره یا خردکن؟ به همین دلیل تصمیم گرفتیم، در خصوص تفاوت غذاساز و خردکن مقاله ای طراحی کنیم و موضوع را برای شما عزیزان شفاف سازی کنیم.

گروه نویسندگان بنان شاپ

دسته بندی: [خانه و زندگی](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

6 دقیقه

[لینک این مقاله در وبسایت بنان شاپ جهت](#)

[ثبت نظرات شما](#)

غذاساز و خردکن دو وسیله بسیار کاربردی در اکثر آشپزخانه ها می باشند، که افراد زیادی از خرید آن ها استقبال می کنند. هر یک از این دستگاه ها دارای کارکردها و قابلیت هایی هستند، که کار آشپزی کردن برای کدبانوی آشپزخانه را بسیار راحت می کنند. در واقع برخی از افراد کارآیی این دو دستگاه را با یکدیگر اشتباه می گیرند و نمی دانند، تفاوت این دو محصول در چیست. به همین دلیل ما تصمیم گرفتیم، تا در خصوص تفاوت غذاساز و خردکن مقاله ای طراحی کنیم و موضوع را برای خوانندگان و کاربران عزیز شفاف سازی کنیم.

غذاساز چیست؟

غذاساز وسیله ای کاربردی در آشپزخانه است، که به خرد کردن، چرخ کردن، برش زدن، تکه کردن، ریز ریز کردن و پوره کردن مواد غذایی، سبزیجات و میوه ها می پردازد. با وجود این همه کارکرد در این دستگاه، به جرات می توان گفت، که غذاساز محصولی همه کاره و همه فن حریف است، که در بیشتر موارد کمک دست سرآشپز می شود و کار آشپزی کردن را راحت و سریع می کند. شما در واقع با [خرید غذاساز](#) و داشتن این محصول ناب، می توانید هزینه یک دستگاه را صرف کنید، اما در عین حال چندین وسیله کاربردی را برای آشپزخانه خود به ارمغان بیاورید.



خردکن چیست؟

همان گونه که از نام این دستگاه مشخص است، دستگاه خردکن برای خرد کردن مواد غذایی مانند: سبزیجات، حبوبات، مغزیات، انواع گوشت و هر چیز دیگری که نیاز به ریز کردن داشته باشد را به خوبی و راحتی خرد می کند. همچنین استفاده کردن از این دستگاه سرعت آشپزی کردن شما را تسریع می بخشد.



تفاوت غذاساز و خردکن در چیست؟

1. تفاوت در قیمت غذاساز و خردکن
2. کارایی غذاساز و خردکن
3. تفاوت در ظرفیت و شکل ظاهری غذاساز و خردکن
4. فرق در نحوه تمیز کردن خردکن و غذاساز



تفاوت در قیمت غذاساز و خردکن

یکی از تفاوت های اصلی و قابل توجه در میان این دو محصول، قیمت های متفاوت آن ها می باشد.

قیمت غذاساز: با توجه به قابلیت هایی که غذاساز دارد، بالا بودن قیمت آن نیز بدیهی است. امروزه غذاسازهای بسیار پیشرفته ای در بازار موجود هستند، که از لحاظ کیفیت و کارایی بی نقص هستند. لذا برای خرید این محصول قطعا باید هزینه بیشتری را صرف کنید.

قیمت خردکن: خردکن نیز با توجه به میزان کارکردهایی که انجام می دهد، برای خود دارای قیمت ارزان تری نسبت به غذاساز می باشد. توجه کنید که ارزان تر بودن این محصول، نمی تواند دلیلی

بر کاربردی نبودن آن باشد. بنابراین خردکن برای کسانی که می خواهند پول کمتری پرداخت کنند، گزینه مناسبی برای خریداری کردن می باشد .

کارایی غذاساز و خردکن

تفاوت اصلی و مهم دیگری در میان غذاساز و خردکن، کارایی این دو دستگاه می باشد.

کارایی غذاساز: در ساخت این دستگاه از صفحه و تیغه های مختلفی استفاده شده است. به علاوه غذاساز، از یک پارچ مخلوط کن نیز بهره مند است. با وجود این دستگاه در هر آشپزخانه ای، سرعت آشپزی کردن، لذت و آسایش کاربر بیشتر و بیشتر خواهد شد. موارد استفاده از دستگاه غذاساز عبارتند از: خردکن، خامه زدن، رنده کردن، خمیر گیری، آسیاب کردن، چرخ کردن گوشت، پوره کردن و آبمیوه گیری.

کارایی خردکن: یکی از دلایل اصلی برای طراحی و ساخت این دستگاه، خرد کردن مواد غذایی می باشد. به طور معمول از خردکن برای ریز و خرد کردن برخی از مواد غذایی و سبزی ها استفاده می شود.



تفاوت در ظرفیت و شکل ظاهری غذاساز و خردکن

قرار دادن این دو دستگاه در کنار همدیگر، به وضوح می تواند تفاوتشان با یکدیگر را به نمایش بگذارد.

گنجایش غذاساز: دستگاه غذاساز در 3 سایز طراحی شده است. سایز بزرگ برای 10 الی 13 نفر مناسب است، سایز متوسط دستگاه 7 نفره بوده و سایز کوچک غذا ساز به راحتی 5 نفر را ساپورت می کند. توجه داشته باشید که اندازه های دستگاه غذاساز تاثیری بر کارایی بیشتر یا کمتر دستگاه ندارند و شما می توانید با توجه به میزان نیاز خود هر یک از این دستگاه پر کاربرد را که خواستید برای خودتان خریداری نمایید. علاوه بر این ها دستگاه غذاساز به فضای بیشتری برای نگهداری کردن در محیط آشپزخانه شما نیاز دارد.

گنجایش خردکن: ظاهر و ظرفیت این دستگاه کمتر از غذاساز می باشد و به کمک خردکن، معمولا قادر به تهیه 4 پیمانه از مواد غذایی خواهید بود. همچنین ظاهر و اندازه کوچک تر این دستگاه، فضای کمتری را در آشپزخانه شما به خود اختصاص می دهد.



فرق در نحوه تمیز کردن خردکن و غذاساز

یکی دیگر از تفاوت های میان خردکن و غذاساز، نحوه تمیز کردن و شستشوی این دو دستگاه می باشد.

تمیز کردن غذاساز

با توجه به زیاد بودن قطعات غذاساز، تمیز کردن و شستشوی این دستگاه در دسر بیشتری به همراه دارد. اکثریت افراد با تمیز کاری این دستگاه، پس از استفاده از غذاساز خسته می شوند. از این رو بهتر است خریداران و طرفداران غذاساز به دنبال مدلی از دستگاه باشند، که قطعات آن به راحتی جدا شده و قابلیت شستشو را داشته باشند. چه بهتر که غذاساز مورد پسند شما قابلیت تمیز شدن با ماشین ظرفشویی را نیز داشته باشد.

تمیز کردن خردکن

برعکس غذاساز، تمیز کردن خرد کن خیلی راحت و سریع صورت می گیرد. چرا که قطعات دستگاه به گونه ای طراحی شده اند که در حین شستشوی، قطعات خردکن به راحتی جدا می شوند و امکان شستشویی راحت را برای کاربران فراهم می سازند.

1. حتما از اینجا به بعد مقاله از خود می پرسید، که خرید غذاساز برای من مناسب تر است یا خردکن؟
2. حالا که پی به تفاوت های اصلی این دو دستگاه برده اید، بهتر است با سنجیدن موارد ذکر شده در پایین، یکی از این دو دستگاه کارایی را برای خودتان خریداری نمایید.
3. اگر خانواده کم جمعیتی هستید و زیاد اهل تنوع دادن به غذاهایتان نیستید. داشتن یک خردکن می تواند برطرف کننده نیازهای شما از آشپزی کردن باشد.
4. در صورتی که عاشق پخت و پز غذاهای مختلف هستید و خانواده ای پر جمعیت و مهماندارید. دستگاه غذاساز یک کمک حرفه ای برای شماست. چون که غذاساز در کمترین زمان ممکن، می تواند غذاهایی فوق العاده را برای شما آماده کند.

5. اگر آشپزخانه شما وجود یک دستگاه را کم دارد و هزینه برایتان مهم نیست. بهتر است که حتما دستگاه غذاساز را به آشپزخانه خود هدیه بدهید.

کلام آخر

اگر به خوبی از این مقاله برداشت کرده باشید، متوجه تفاوت های غذاساز و خردکن با یکدیگر خواهید شد و این در حالی است که این تفاوت ها، می توانند در خرید یکی از این دو دستگاه کمک چشمگیری به شما بکنند. مقاله تفاوت غذاساز و خردکن در اینجای کار به اتمام رسید .