



محصولات توکار
آشپزخانه

اسنوا

Built-In Kitchen
Appliances

فقط با ضمانت
انتخاب الکترونیک
Entekhab Electronic Industrial Group

 snowa

آشپزی از نو

آشپزخانه مدرن
شروعی برای
زندگی زیبا

و کابینت به سمت محصولات توکار است، این گروه از محصولات جایگاه ویژه‌ای بین سایر محصولات مشابه بین مخاطبان پیدا کرده‌اند. اجاق گاز رومیزی توکار با وجود اندازه کوچک خود امکانات بسیار زیادی را در خود جای داده است.



انواع اجاق گاز صفحه‌ای در بازار به صورت اجاق گاز شیشه‌ای، اجاق گاز استیل و اجاق گاز شیشه استیل وجود دارد. اجاق گاز رومیزی شیشه‌ای و استیل هر کدام دارای مزایا و معایبی می‌باشند. اجاق گاز شیشه‌ای طراحی زیباتری داشته ولی در عین حال مدل استیل دوام بالاتری دارد.

• اجاق گاز:

• اجاق گاز صفحه‌ای (شیشه، استیل)

• اجاق گاز صفحه‌ای

آشپزخانه یکی از مکان‌هایی است که افراد بیشترین زمان خود را در طول روز در آن جا به سر می‌برند و از این رو از اهمیت بسزایی برخوردار است. آشپزخانه که محیط حساسی از لحاظ تمیزی و دکوراسیون می‌باشد، اگر چیدمان درست و زیبایی داشته باشد ارتباط مستقیمی با آرامش روحی افراد خانواده بخصوص بانوان دارد و می‌توان گفت تا حدودی تضمین کننده این آرامش، زیبایی دکوراسیون و وسایل آشپزخانه است.

با توجه به این موارد لوازم توکار آشپزخانه علاوه بر کارایی باید از دکوراسیون مناسبی برخوردار باشند بدین شکل علاوه بر کاربرد پذیری راحت باید زیبایی را نیز به ارمغان بیاورد.

در این جهت لوازم توکار آشپزخانه که به بزرگ شدن محیط آشپزخانه نیز کمک می‌کند، می‌تواند به تزئین و زیبایی محیط شما کمک بیشتری بکند در این راستا به بررسی لوازم توکار آشپزخانه اعم از: هود، اجاق گاز صفحه‌ای، سینک ظرفشویی و فر توکار می‌پردازیم که هر کدام از آن‌ها دسته بندی مربوط به خود را دارند.

شناخت لوازم توکار و کسب اطلاعات در رابطه با کیفیت، نوع برند (ایرانی، خارجی) اندازه و قیمت؛ کمک می‌کند تا شما بهتر تصمیم‌گیری کنید و با توجه به بودجه‌ای که دارید محصولی با کیفیت و قیمت مناسب خریداری کنید. ما به طور مختصر این اطلاعات را برای شما تشریح خواهیم کرد.

اجاق گاز:

اولین چیزی که با شنیدن نام آشپزخانه ناخودآگاه به ذهنمان می‌رسد، اجاق گاز است. شما می‌توانید انواع اجاق گاز رومیزی یا گاز مبله خریداری کنید. با توجه به کوچک شدن فضای خانه‌ها امروزه مردم به خرید اجاق گاز رومیزی توکار تمایل بیشتری دارند و البته با توجه به تنوع مدل و توانایی اجرای طراحی‌های مختلف با محصولات توکار و اینکه ترندهای بازارهای جهانی در زمینه آشپزخانه

اجاق گاز صفحه‌ای با پیشرفت تکنولوژی روزبه‌روز ما را شگفت‌زده می‌کند؛ جالب اینجاست که اگر دقت کرده باشید این پیشرفت روزافزون با کوچک‌تر شدن تجهیزات رابطه‌ی مستقیم دارد.

اجاق گازهای رومیزی هم از این قاعده مستثنا نیستند. اجاق گاز رومیزی یکی از پرکاربردترین لوازم توکار در محیط آشپزخانه است. با دانستن برخی نکات می‌توان بهترین اجاق گاز رومیزی را انتخاب کرد.

- جنس صفحه:

نوع صفحه در ظاهر و زیبایی گاز تأثیر بسزایی دارد. گازهای موجود در دو نوع شیشه و استیل موجود هستند، حال بیابید بحث سلیقه را کنار گذاشته و به دو عامل کیفیت برند و تمیز کردن توجه کنیم. از نظر دوام و ماندگاری هر دو (استیل و شیشه) مقاوم هستند و این تصور عامیانه که گازهای شیشه‌ای به مرور زمان ترک برمی‌دارند کاملاً اشتباه است. تنها نکته‌ای که باید به آن دقت داشت این است که گاز شیشه‌ای را با دریل سوراخ نکنید.

از نظر تمیز کردن مدل‌های استیل دیرتر لک و گرد و خاک را نسبت به سایرین نشان می‌دهند و به تمیز کردن روزانه احتیاجی نیست هرچند تمیز کردن آن کمی دشوارتر است که می‌توان با کمک گرفتن از سرکه و دستمال نرم نظافت را آسان‌تر کرد. البته یادمان نرود که انتخاب هر مدلی بستگی مستقیم به سلیقه مشتری و دکوراسیون آشپزخانه وی دارد. و هیچ‌کدام را نسبت به دیگری برتری عملیاتی‌ای نیست.

- توان حرارتی

عامل مهم در خرید گاز رومیزی قدرت و توان حرارتی می‌باشد. هرچه توان حرارتی بالاتر باشد زمان پخت غذا کاهش پیدا می‌کند؛ در نتیجه آشپزی سریعتر و دلچسبی را تجربه خواهید کرد. انتخاب میزان قدرت گاز رومیزی به مصرف شما

بستگی دارد اگر خانواده‌ی پرجمعیتی هستید از اجاق گازهایی با شعله و توان حرارتی بالا استفاده کنید. البته استاندارد مشخصی برای این موضوع وجود دارد که تمامی برندهای موجود ملزم به استفاده از آن هستند.

فرتوکار:

فرتوکار در لوازم توکار آشپزخانه به یکی از وسایل ضروری آشپزخانه تبدیل شده است. ویژگی مهم این محصول گرم شدن سریع آن می‌باشد. توزیع گرمادر داخل فر بازدهی بالایی داشته حتی اگر آن راگران‌تر از اجاق گاز طبیعی خریداری کنید به دلیل طول عمر طولانی بسیار به صرفه‌تر خواهد بود. فرتوکار به سه نوع گازی، گاز و برق و برقی تقسیم می‌شود.

دو نوع اول کم‌کم از سبب بازار حذف شده‌اند. امروزه فرهای برقی با مصرف



انرژی پایین و آپشن‌های فراوان و پخت با کیفیت جایی را برای فرهای گازی باقی نگذاشته‌اند.

- ظرفیت فر

ظرفیت معمول فر توکار یک طبقه بین ۴۵ تا ۷۸ لیتر است که البته نزدیک به ۱۰۰٪ فرهای موجود در ایران از ظرفیت بالای ۶۰ لیتر بهره می‌برند.

تعداد برنامه‌ها

فرهای توکار از نظر تعداد برنامه با یکدیگر متفاوت هستند. برنامه‌های پخت و پز، پخت نان و شیرینی و کباب‌پز که میزان درجه حرارت فرو نحوه توزیع آن در داخل فر در هر یک از این برنامه‌ها متفاوت می‌باشد. هرچه تعداد برنامه‌های فر بیشتر باشد قیمت آن بیشتر است.

- پروانه (فن) فر

به منظور توزیع حرارت به طور یکنواخت، فر توکار مجهز به پروانه داخلی می‌باشد (فن کانوکشن). پس زمان خرید به این نکته توجه داشته باشید. یک کارایی جدید برای فرها پروانه‌های توربو فن هستند که پروانه همزمان هم حرارت تولید می‌کند هم عمل چرخش یکنواخت حرارت را انجام می‌دهد.

- نظافت خودکار

این مورد جزء محبوب‌ترین ویژگی فرهای توکار محسوب می‌شود چون تمیز کردن داخل فر توسط خود فرد دشوار است و ممکن است به بخش‌های داخلی آن صدمه بزند. تمیز کردن خودکار زنگ زدگی‌ها، چربی و روغن به جا مانده پس از آشپزی داخل فر توسط کارایی‌های مختلفی که برندها برای محصولشان در نظر گرفته‌اند انجام می‌شود. مانند استفاده از لعاب‌های خاص، دیواره‌های چربی‌زدا، توان حرارتی ۵۰۰ درجه برای تمیز شدن خودکار

فرواز بین بردن اتوماتیک چربی‌ها (self cleaning)

هود

یکی دیگر از لوازم توکار مورد نیاز و ضروری هود آشپزخانه‌ای است. زیرا جهت حذف گرما، رطوبت و بو از محیط آشپزخانه استفاده می‌شود. با در نظر داشتن چند نکته‌ی ساده می‌توانید بهترین و کارآمدترین نوع هود را برای خود اتخاذ کنید.

- انواع هود:

- شومینه‌ای
- مخفی
- مورب
- زیرکابینتی
- جزیره‌ای

- اندازه

اندازه یکی از فاکتورهای مهم انتخاب بهترین هود آشپزخانه می‌باشد. اگر اندازه‌ی هود شما با اجاق‌گازی یکی باشد؛ تمام سطح اجاق‌گاز را پوشش داده و ذرات دود و مواد غذایی را جذب می‌کند. هودهای بزرگ‌تر گران‌تر می‌باشد. اما در بعضی موارد چاره‌ای نیست. این رادر نظر داشته باشید با یک بار هزینه کردن مدت طولانی‌تری لذت آشپزی را تجربه خواهید کرد.



قدرت

مرسوم است که هود قوی‌تر، کارآمدتر است. برای فردی که مدام در حال آشپزی با روغن‌های سرخ‌کردنی سنگین (پردود) است؛ قطعاً باید از هودهایی با قدرت مکش بالا و قوی استفاده کنید. مقدار اندازه‌گیری هودهای آشپزخانه مترمکعب بر ساعت (m3/h) است. که هر چه این عدد بالاتر باشد حجم هوای تخلیه شده در ساعت بیشتر خواهد بود.

زیبایی

اگر به زیبایی آشپزخانه‌ی خود اهمیت می‌دهید، می‌توانید هودی زیبا متناسب با دکوراسیون آشپزخانه خود انتخاب کنید. بسیاری از مدل‌های هود جزیره‌ای یا دیواری دارای طرح‌های فوق‌العاده زیبا هستند که می‌توانند زیبایی دو چندان به محیط شما بیافزایند، بنابراین موقع خرید، سبک آشپزخانه (سنتی یا مدرن) خود را در نظر داشته باشید.

سروصدا

متأسفانه اکثر شکایات مردم به دلیل سروصدا ی زیاد هودها می‌باشد. باید توجه داشته باشید که هودها از هر برند یا مدلی باشند، صدا تولید می‌کنند فقط در بعضی از این برندها صدا بسیار کمتر است پس سعی کنید برندهای مختلف را بشناسید تا موقع خرید بهترین انتخاب را برگزینید.

نوع تهویه

کانال‌هایی که در هودها تعبیه شده از طریق فیلترهای موجود دود و آلودگی را به محیط بیرون هدایت می‌کنند، در نتیجه هودهایی که دارای مجاری مکش هستند مؤثرتر از هودهای بدون مجاری مکش است.

سینک

یکی از مهم‌ترین اجزای آشپزخانه، سینک ظرفشویی است. ما هر روز در آشپزخانه با سینک ظرفشویی سروکار داریم و از آن برای کارهای روزمره مانند شستشوی ظروف و مواد غذایی استفاده می‌کنیم. بنابراین کارایی و دوام آن از اهمیت بسیار زیادی برخوردار است. در بازار سینک آشپزخانه در انواع سینک استیل، سینک شیشه‌ای و سینک گرانیتی وجود دارد. پرفروش‌ترین سینک‌های بازار از نوع استیل می‌باشند.

سینک استیل معمولاً از استیل ضد زنگ بوده و در برابر خوردگی و رطوبت مقاوم است. استیل آن نیز به دو صورت ساده و آجدار در بازار وجود دارد که استیل آجدار به تعمیر و نگهداری کمتری نیاز دارد. به طور کلی مدل‌های استیل بسیار بادوام هستند و حداقل بین ۵ تا ۱۰ سال نیز گارانتی دارند.

سینک شیشه‌ای در دسته سینک‌های فانتزی قرار می‌گیرد. جنس سینی سینک شیشه‌ای از شیشه سکوریت بوده و لگن آن از جنس استیل می‌باشد. قیمت سینک ظرفشویی شیشه‌ای نسبت به سینک استیل بیشتر است. سینک گرانیتی نیز از جمله بهترین سینک‌های موجود در بازار است.

این سینک‌ها در رنگ‌های متفاوتی در بازار وجود دارد و همین موضوع باعث استفاده گسترده آن توسط مردم شده است. از نظر نوع نصب، سینک ظرفشویی به صورت سینک روکار، سینک توکار و سینک زیرکورین در بازار وجود دارد. در یک دسته بندی دیگر از نظر تعداد لگن، سینک ظرفشویی به صورت سینک تک لگن، سینک دو لگنه و سینک سه لگنه تولید می‌شود. شما می





بسیار زیادی دارد مثل: نشان دادن لکه آب و خط خش بسیار زیاد. احتمال شکستگی آن بالا است و احتمال جدا شدن لگن از صفحه نیز وجود دارد توصیه ما این است که تا حد امکان از خرید این سینک خودداری کنید .

- سینک استیل

معمول ترین نوع سینک در بازار است که دارای تقسیم بندی روکار و توکار می باشد. سینک های توکار به این صورت است که صفحه کابینت برش داده می شود و از بالا، بر روی سنگ یا چوب مورد نظر نصب می شود این مدل پرفروش ترین نوع سینک است. سینک روکار دارای چهارچوب بوده و صفحه کابینت در جلو و پشت آن قرار نمی گیرد و خود این سینک در کنار دیوار نصب می شود.

- عمق لگن

عمق لگن در سینک ها متفاوت است و هرچه عمق لگن بیشتر باشد کیفیت سینک بالاتر است در رابطه با ضخامت سینک نیز هرچه ضخامت بیشتر باشد، کیفیت بالاتر خواهد بود.

- نوع ورق

برای خرید سینک سعی کنید تا حد امکان استیل آجدار خریداری نکنید درست است که به مرور زمان خط روی آن ها نمی افتد اما تمیز کردن آن ها بسیار دشوار است .

توانید با توجه به بودجه و معیار خود مدلی که مورد نظرتان است را خریداری کنید. بیشترین قیمت سینک آشپزخانه مربوط به سینک ظرفشویی گرانیتی است و سینک ظرفشویی استیل نیز دارای کمترین قیمت است .

- انواع سینک ظرفشویی:

- توکار
- روکار
- زیر کابینتی
- گرانیت
- سینک ظرفشویی

قبل از هر چیزی شما باید در لوازم توکار انواع سینک ها را بشناسید و با جنس آن ها نیز آشنا باشید. سینک ها از لحاظ جنس به چند دسته تقسیم می شوند: گرانیتی، استیل و شیشه. همچنین در سینک ظرفشویی عمق لگن و نوع ورق آن مهم است.

- سینک گرانیتی

این مدل محصول از سنگ گرانیت، رزین و مواد دیگر ساخته شده که از نظر رنگ تنوع بی شماری دارند ولی می تواند ایرادهایی هم داشته باشند مانند شکسته شدن، ترک برداشتن، عرق کردن زیر لگن ها و نشان دادن لکه آب در مدل های بی کیفیت اما برای کسانی که می خواهند از سینک های رنگی استفاده کنند به شرط این که محصول با کیفیت خریداری کنند، توصیه می شود.

- سینک شیشه ای

این مدل محصول چند سالی در بازار کشور رونق فراوانی داشت ولی به دلیل مشکلات فراوان خرید و فروش آن، بسیار کاهش پیدا کرد. این سینک مشکلات



اسنوا

- دارای شیشه ۳ جداره نشکن و جدا شونده
- سیستم تمیز شونده کاتالیتیکی
- دارای المنت دور فن کانوکشن
- دارای یک عدد سینی کیک پزی و توری کروم

- دارای فن کانوکشن و فن خنک کننده
- دارای ریل تلسکوپی ووجه گردان
- دارای درب آرام بند (CLOSE SOFT)

- فر برقی ۶۴ لیتری
- دارای ۸ برنامه پخت
- ابعاد ۶۰cm
- صفحه نمایشگر LED

SEO6-1413

Electric Oven

فر توکار برقی



اسنوا

- دارای شیشه ۳ جداره نشکن و جدا شونده
- سیستم تمیز شونده کاتالیتیکی
- دارای المنت دور فن کانوکشن
- دارای یک عدد سینی کیک پزی و توری کروم

- دارای فن کانوکشن و فن خنک کننده
- دارای ریل تلسکوپی و جوجه گردان
- دارای درب آرام بند (CLOSE SOFT)

- فر برقی ۶۴ لیتری
- دارای ۸ برنامه پخت
- ابعاد ۶۰cm
- صفحه نمایشگر LED

SEO6-1603

Electric Oven

فر توکار برقی



اسنوا

- ۵ شعله
- صفحه استیل ۳۰۴
- دوسال گارانتی انتخاب الکترونیک
- شبکه چدنی
- ابعاد ۸۹ x ۵۱ cm
- سیستم سوخت رسانی درجه ۱ ایرانی
- پلوپز وسط
- فنکد سریع
- سرشعله پلوپز ۳،۸ Kw

SGH5-1101S
Kitchen Hob
اجاق گاز صفحه‌ای



اسنوا

ابعاد ۷ × ۹۰ × ۵۱ cm

نوع شبکه رویه چدنی

سرشعله پلوپز ۳٫۸ Kw

صفحه استیل ضد خش

گارانتی ۲۴ ماهه

پشتیبانی فنی تا ۱۰ سال پس از نصب

پلوپز وسط

رتبه انرژی A

ولوم فلزی

SGH5-1101S

Kitchen Hob

اجاق گاز صفحه‌ای



اسنوا

- ۵ شعله
- شبکه چدنی
- پلوپز راست
- صفحه استیل ۳۰۴
- ابعاد ۸۹ x ۵۱ cm
- فنکد سریع
- دوسال گارانتی انتخاب الکترونیک
- سیستم سوخت رسانی درجه ۱ ایرانی
- سرشعله پلوپز ۳٫۸ Kw

SS-19567
Kitchen Hob
اجاق گاز صفحه‌ای



اسنوا

ابعاد ۷ × ۹۰ × ۵۱ cm

نوع شبکه رویه چدنی

سرشعله پلوپز ۳٫۸ Kw

صفحه استیل ضد خش

گارانتی ۲۴ ماهه

پشتیبانی فنی تا ۱۰ سال پس از نصب

پلوپز چپ

رتبه انرژی A

ولوم فلزی

SGH5-2211S

Kitchen Hob

اجاق گاز صفحه‌ای



اسنوا

ابعاد ۷۰ × ۹۰ × ۵۱ cm

نوع شبکه رویه چدنی

سرشعله پلوپز ۳٫۸ Kw

صفحه استیل ضد خش

گارانتی ۲۴ ماهه

پشتیبانی فنی تا ۱۰ سال پس از نصب

پلوپز وسط

رتبه انرژی A

ولوم فلزی

SGH5-2301S

Kitchen Hob

اجاق گاز صفحه‌ای

