

بانک اطلاعات لوازم خانگی کشور

مایکرو ویو

• غذاهای تازه با آب بیشتر، بهتر و سریعتر از غذاهای خشک پخته می شوند. وقتی غذا در آب طبیعی خود پخته شود و یا به آن مایع کمتری افزوده شده باشد از طعم مطلوب تری برخوردار است. اگر میزان آب طبیعی غذا کم باشد و به آن مایع افزوده شود باید دقت کرد که چون مایع افزوده شده کاهش نمی یابد لذا محتاطانه بکار رود.

• بدلیل اینکه مایکرو ویو طعم اجزا غذا را بخوبی ظاهر می سازد لذا بایستی نمک و ادویه کمتری استفاده شود.

• در صورتیکه ناگزیر به افزایش ادویه ها به ماده غذایی باشیم، با کم کردن توان مایکرو ویو (میزان وات آن) می توان فرصت بیشتری جهت جذب ادویه به ماده غذایی داد و در نتیجه طعم و عطر ادویه جات بخوبی ظاهر خواهد شد.

• ترجیحا بهتر است غذاهای دارای ترکیب مشابه با یکدیگر پخته شوند.

• برای یختن مواد غذایی دارای پوشش طبیعی یا مصنوعی کاملا یکنواخت بعنوان مثال گوجه فرنگی سالم، تخم مرغ کامل، سیب زمینی، سوسیس و کالباس ابتدا باید برش هایی در ماده غذایی ایجاد نمود و سپس آنرا طبخ کرد، زیرا افزایش فشار در ماده غذایی باعث ترکیدن و بدشکل شدن آنها می شود.

• غذایی که حرارت داده می شود می بایست دارای ضخامتی کمتر از ۶-۵ سانتیمتر باشد. بنابراین بهتر است که غذاهایی با حجم زیاد را تقسیم کرده و هر بار قسمتی از آنرا طبخ نمود. همچنین بهتر است قطعات ضخیم تر در کنار ظرف و قطعات نازکتر در مرکز قرار گیرد تا علاوه بر جلوگیری از خشک شدن غذاها، از آب انداختن غذا نیز پیشگیری شده باشد.

لازم بذکر است که نکات بسیار دیگری وجود دارد که معمولا در کتابچه های راهنمای مایکرو ویوها ذکر شده است و در دسترس مصرف کنندگان قرار دارد.

• حفظ خصوصیت رنگ و طعم مطلوب در سبزی ها به علت زمان کوتاه حرارت دهی

• کاهش خطر مسمومیت های غذایی به دلیل اینکه از گرم نگاه داشتن غذا به مدت طولانی پرهیز می شود.

• عدم تشکیل رسوب در ته ظرف در ضمن گرم کردن غذا.

• امکان پخت غذا در ظروف مناسب برای مصرف غذا، بنابراین با کاهش ظروف تستشو از اتلاف وقت نیز جلوگیری می شود.

• جابجا کردن آسان ظروف طبخ غذا، از آنجائیکه تنها غذا امواج مایکرو ویو را جذب می کند، لذا ظروف، امواج را جذب نکرده و سرد باقی می ماند.

• صرفه جویی در انرژی بطوریکه مایکرو ویو برای گرم کردن اولیه ماده غذایی به انرژی ناچیزی نیاز دارد.

محدودیت های عمده مایکرو ویو عبارتند از:

• براحتی غذا بیش از حد حرارت می بیند. بنابراین باید به زمان طبخ دقت کافی مبذول داشت.

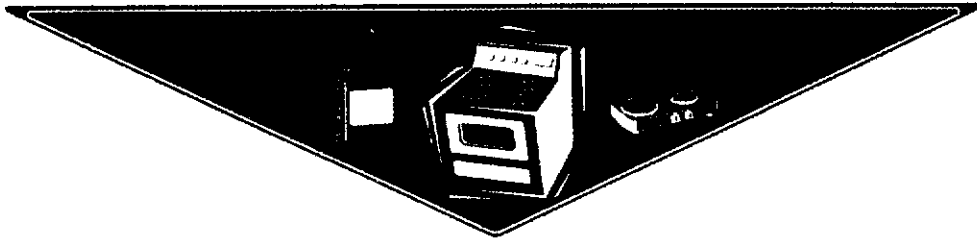
• غذاهای دارای ترکیبات ناهمگون به زمان حرارت دهی مختلف نیاز دارند، بنابراین بهتر است این غذاها بطور جداگانه پخته شوند.

با توجه به اینکه ترکیب و خواص غذا در عمق نفوذ مایکرو ویو موثر است (عمق نفوذ در مایکرو ویوهای خانگی بین ۱ الی ۵ سانتیمتر است) لذا مصرف کنندگان بطور معمول زمان پخت غذاها را نمی دانند. به همین دلیل می بایست الگوی مناسبی جهت استفاده آنها ارائه شود که معمولا در بروشورهای مایکرو ویوها توان و مدت طبخ مواد غذایی مختلف ذکر شده است.

نکاتی در مورد پختن غذا در مایکرو ویو

• کیفیت مطلوب غذا، با مواد غذایی کاملا تازه حاصل میشود، زیرا مایکرو ویو طعم و مزه اصلی را مشخص می کند و در نتیجه طعم و عطر حاصل شده در غذا به مواد اولیه بستگی دارد.





محصولات گاز سوز

بزرگتری فراهم کردند، بخشی از خانه به پخت و پز اختصاص یافت که البته بیشتر یک شومینه سنگی بود که برای تهیه غذا نیز در داخل منزل از آن استفاده می شد. پس از گذشت هزاران سال، اکنون استفاده از اجاق خوراک پزی و بخاری در ساختار برخی منازل مجدداً دیده می شود، آنهم بصورت شومینه های لوکس و گرانبه. در واقع آنچه که در گذشته به این صورت وجود داشته و یک نیاز ضروری بوده است، امروزه بیشتر یک وسیله تزئینی و لوکس محسوب می شود.

تاریخچه ای مجزا از اجاق خوراک پزی و بخاری قابل ارائه نیست، اما می توان گفت که اولین نمونه از بخاریهایی که با استفاده از آجر و سفال تهیه شد در سال ۱۴۹۰ در Alsace فرانسه بود و در حدود سال ۱۷۲۸ قالب بخاریهای فلزی طراحی شد. که اولین نوع این بخاریها در آلمان ساخته شد که به آنها بخاری پنج صفحه ای یا بخاری ستون دار گفته می شد.

بنجامین فرانکلین متولد سال ۱۷۰۶ نوع پیشرفته تری از بخاری فلزی ارائه کرد. در اواسط قرن ۱۹ میلادی، ۱۲ کارخانه تولید اجاق خوراک پزی در آمریکا وجود داشتند که علاوه بر داخل آمریکا، این محصول را به تمام جهان صادر می کردند. در سال ۱۹۵۰، اجاق های نفت سوز در تمام

اجاقهای خوراک پزی در واقع مهمترین وسیله تهیه غذا محسوب می شوند. در ایران شاید بیشتر اجاقهای خوراک پزی را به عنوان اجاق گاز می شناسند. به دلیل وجود گاز در ایران، بیشتر آشپزخانه ها از اجاقهای گاز برای طبخ غذا بهره مند هستند. اگرچه انواعی از اجاقهای برقی و اجاقهای خوراک پزی نفتی نیز در برخی از نقاط یا در شرایطی خاص استفاده می شوند.

قبل از بوجود آمدن آشپزخانه ها به عنوان مکانی مجزا در منزل، اجاقهای خوراک پزی وجود داشته اند. در کتاب چارلز داروین به نحوه پخت غذا توسط انسان اولیه اشاره می شود:

انسانهایی که برای تهیه اندکی آتش، وقت زیادی صرف می کردند و سپس با استفاده از سنگهای چخماق و براده های چوب آتش می افروختند. برای هر بار تهیه آتش بیشتر از ده دقیقه زمان نیاز بود. انسانهای اولیه روی این آتش تکه های گوشت، ماهی، میوه های چیدنی و میوه های وحشی اطراف را می پختند. آنها غذای مورد نظر را بین دو لایه سنگ داغ قرار می دادند و در کمتر از ۱۵ دقیقه غذایی بسیار خوشمزه تهیه می کردند.

ملاحظه می کنیم چگونه اولین شکل اجاقهای خوراک پزی بوجود آمد. بعدها در قرون وسطی، هنگامی که برخی از ثروتمندان، خانه های سنگی



بانک اطلاعات لوازم خانگی کشور

محصولات گازسوز

دیگر در سطحی محدود بوده و کلا از محل واردات تامین می گردید. با معرفی بیشتر برتریهای این وسیله به مردم و افزایش نسبی درآمدها، تقاضا برای اجاق گاز به سرعت رو به افزایش نهاد و انگیزه های لازم را برای شروع تولید آن در داخل کشور فراهم نمود. در نتیجه با توجه به سادگی نسبی تولید این کالا و عدم نیاز به تکنیکهای پیچیده تولید اجاق گاز در داخل در مدت کوتاهی پس از شروع عرضه گاز مایع آغاز گردید.

سابقه تولید بخاری در ایران:

ابداع وسیله مشخصی بنام بخاری گازسوز دارای تاریخ دقیقی نیست ولی نمونه های مشاهده شده از انواع خارجی در سالهای گذشته ساخت کشورهایمانند ایتالیا و ژاپن و هلند بوده است. تولید بخاری سابقه طولانی در ایران دارد که در سال ۱۳۳۸ با تولید ۲۸ هزار دستگاه آغاز و طی ده سال به ۱۰ برابر رسید.

نخستین سابقه تولید بخاری در ایران بصورت مبله در سال ۱۳۴۳ می باشد. این بخاری ها از کپسول گاز مایع استفاده می کردند و بصورت پرتابل قابل استفاده بوده و دارای شبکه ای از سرامیک مخصوص در بالای مشعل بودند که باعث احتراق کامل سوخت و نتیجتاً کاهش ضرورت استفاده از لوله بخاری از یکطرف و همچنین ایجاد امکان انتقال حرارتی بصورت تشعشع از طرف دیگری باشد (نوع دیواری این بخاری هنوز تولید می شود).

سابقه تولید آبگرمکن در ایران:

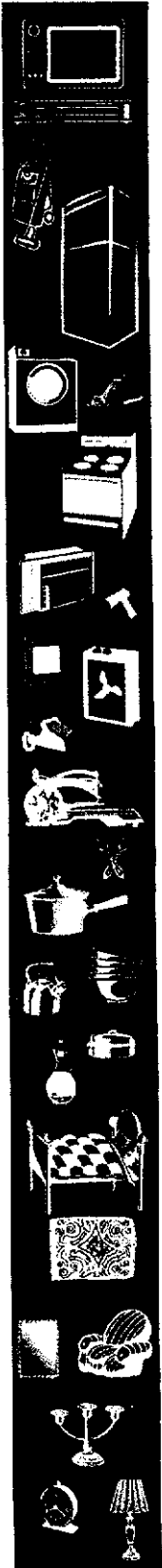
استفاده از آبگرمکن در کشور ما نقطه عطف جدا شدن از سیستمهای سنتی گرم نمودن آب جهت مصارف مختلف و بویژه مصارف خانگی می

آمریکا یافت می شد و منبع اصلی تامین انرژی برای اجاق های خوراک پزی نفت سنگین بود، اما این سوخت باعث می شد که تمام آشپزخانه با دوده چرب پوشیده شود. در ۱۸۹۰ اولین نمونه اجاق برقی ساخته شد. امروزه اجاقهای گازسوز یکی از پرمصرف ترین انواع اجاقهای خوراک پزی هستند. در کشورهایمانند کشورمان، مهمترین منبع تامین انرژی مورد نیاز بخاریها و اجاقهای خوراک پزی، گاز است.

سابقه تولید اجاق گاز در ایران:

در کشور ما، اجاق گاز پس از ملی شدن صنعت نفت و امکان استفاده از گاز مایع در داخل کشور رایج شد. از سال ۱۳۳۳ عملاً عرضه گاز مایع و به تبع آن سیلندر و اجاق گاز در بازار کشور آغاز گردید بر اساس اطلاعات موجود، سابقه تأسیس اولین واحد تولیدی که به تولید اجاق گاز پرداخت به سال ۱۳۳۵ باز می گردد. تا اواسط دهه پنجاه که عرضه گاز طبیعی رشد جدی نیافته بود، توسعه بازار لوازم گاز سوز صرفاً متکی بر توسعه سریع بازار گاز مایع بوده است. طبق آمار شرکت گاز ایران، اولین انشعاب گاز خانگی در سال ۱۳۴۶ در شیراز به بهره برداری رسید و سپس اهواز، اصفهان، و مشهد صاحب گاز طبیعی شدند. بدلیل رایج بودن استفاده از اجاقهای با مصرف گاز مایع، توسعه شبکه گاز طبیعی نمی توانست به افزایش تقاضا برای این محصول منتهی شود زیرا با تغییرات اندکی می توان آنرا برای گاز طبیعی آماده کرد.

اما تغییرات اساسی در گرایش مردم، به استفاده از اجاقهای گاز فردار رخ داد که ناشی از علاقه بیشتر خانوار شهری و آشنایی آنها با غذاهای اروپایی بود که برای پخت آنها از فر استفاده می شد. در آغاز، عرضه این کالا مانند بسیاری از کالاهای



محصولات گازسوز

۱۳۶۲ آغاز گردید اما با توجه به امتیازات آنها و تغییر الگوی مصرف به نفع خانواده های کم جمعیت تر و منازل آپارتمانی کوچکتر، استفاده از آنها مورد توجه بیشتر قرار گرفت. تا جاییکه در سال ۱۳۶۸ حدود ۲۷۰۰۰ دستگاه آبگرمکن تولید شد. تخمین زده می شود که ۲۵٪ تولیدات آبگرمکن های گازی کشور در حال حاضر مربوط به این نوع باشد.

سیلندر گاز مایع ۱۱ کیلویی:

همزمان با عرضه اجاق گاز در کشور سوخت آن نیز که گاز مایع می باشد، بصورت جزء لاینفک آن در بازار عرضه شد. با گسترش استفاده از اجاق گاز و گاز مایع، تقاضا برای ظروف تحت فشار بعنوان تنها وسیله انتقال و توزیع گاز مایع نیز گسترش یافت. در میان ظروف تحت فشار، مناسبترین اندازه برای خانوارها، سیلندرهایی ۱۱ کیلویی می باشد. تولید سیلندر در ایران از سال ۱۳۴۵ آغاز شده است.

سیلندر گاز مایع ۲ کیلویی:

این فرآورده از جمله کالاهایی است که استفاده وسیع از آن تقریباً از اواسط دهه ۱۳۵۰ در کشور ما آغاز گردید. ابتدا مصرف این کالا منحصر به استفاده محدود در مسافرتها و پیک نیک ها و برخی از موارد خاص بود و در واقع یک کالای تفننی محسوب میگردید. ولی بتدریج و با آشنایی بیشتر مردم به مزایای متعدد آن از قبیل سبکی وزن، سهولت حمل و نقل، قابلیت انعطاف و امکان استفاده دو گانه از آن برای طبخ و روشنایی، عدم نیاز به رگولاتور و شیلنگ و بالا بودن راندمان حرارتی آن بعلاوه دارا بودن مشعل فشار قوی و نتیجتاً صرفه جویی در مصرف گاز، مصرف این کالا به سرعت گسترش یافت. تولید داخلی سیلندر ۲ کیلویی نیز پس از

باشد. بتدریج با رشد روشهای جدید ساختمان سازی و ایجاد منزلی که دارای حمام بودند، استفاده از آبگرمکن های خانگی رواج یافت که نشان دهنده مرحله نوینی در زندگی شهری بود. تا مدتها نوع هیزمی و نفتی و گازوئیلی این وسیله در روستاها و شهرها مورد استفاده قرار می گرفت. در سالهای اخیر با توسعه بهره برداری از لوله کشی گاز شهری و استفاده از گاز طبیعی، مصرف نوع گازی آن نیز متداول گردید و این نوع آبگرمکن بتدریج جایگزین نوع نفتی میگردد.

اولین آبگرمکن اتوماتیک در جهان در سال ۱۸۸۹ بصورت موفقیت آمیز ساخته شد. طراحی آبگرمکن گازی مخزن دار تفاوت زیادی با آبگرمکن های نفتی سابق ندارد و تنها در سیستم احتراق و خروج گازهای حاصل از آن تغییراتی رخ داده است این وسیله که نسبت به سایر وسایل مورد بررسی از قدرت بیشتری برخوردار است، از اوایل دهه ۱۳۳۰ با ورود و سپس تولید نوع آمریکایی آن بنام DUOTHERM رواج یافت و به دلیل تکنولوژی ساده تولید، شرکتیهای مختلفی آغاز به تولید آن نمودند.

تولید کنندگان اولیه آبگرمکن نفتی کارخانجاتی بودند، که عموماً در دهه ۱۳۳۰ فعالیت می کردند. بعدها تولید کنندگان دیگر در سالهای ۱۳۴۳، ۱۳۵۲ و ۱۳۵۳ مبادرت به تولید آبگرمکن های گازسوز مخزنی نمودند و در حال حاضر متجاوز از دویست واحد تولیدی کوچک و بزرگ انواع مختلف آبگرمکن های گازی و نفتی را تولید می کنند.

نوع دیواری آبگرمکن که دارای تفاوت اساسی از نظر طراحی و عملکرد با نوع مخزنی است دارای سابقه تولید کمتری نسبت به نوع مخزنی در ایران می باشد.

بطور مشخص، تولید این نوع آبگرمکن در سال



بانک اطلاعات لوازم خانگی کشور ————— محصولات گازسوز

سیستم های مرغداری، مشعل های گازسوز، شوفاژهای گازسوز، مشعل های برش و ده ها نوع وسیله گاز سوز که اکنون در کشور تولید می شوند به تدریج از اوایل دهه پنجاه، عموماً ابتدا از خارج کشور خریداری می گردیدند و زمانیکه جای مناسب خود را در بازار می یافتند تولید خارجی آنها آغاز می شد.

نکات ایمنی

برای استفاده بهینه از اجاق گاز و ایمنی بیشتر نکات زیر توصیه می شود:

- در صورت امکان، آشپزخانه خود را به یک کپسول آتش نشانی مجهز سازیم و آن را در یک محل مناسب و ثابت قرار دهیم به صورتی که دسترسی به آن به راحتی امکان پذیر باشد.

- در مورد محل قرارگرفتن اجاق گاز دقت کافی به عمل آوریم. اجاق گاز نباید در مسیر وزش باد قرار داشته باشد.

- تا حد امکان اجاق گاز را در محل تراز شده قرار دهیم و دقت نماییم در پشت اجاق گاز، مواد قابل اشتعال مانند چوب، پلاستیک و غیره وجود نداشته باشد.

- لوله های گاز نباید در مسیر و معرض ضربه پا قرار گیرد.

- کپسول گاز را بالاتر از سطح زمین یا حداقل هم سطح آن قرار دهیم. کپسول گاز را در زیر زمین نصب نکنیم، همچنین سیلندر را در کنار پریموس، آبگرمکن و سایر وسایلی که دارای شعله های باز هستند قرار ندهیم. هرگز سیلندر گاز را به پهلو نخواستیم.

- به محض استشمام بوی گاز، شیر اصلی را ببندیم و سپس برای خروج گاز و تهویه فضا، در و پنجره ها

معرفی نمونه های خارجی در بازارهای داخلی بتدریجی متداول گردید. در واقع بعلت قدمت خط تولید سیلندرهاى ۱۱ کیلویی زمینه های ساخت این کالا در داخل از قبل وجود داشته و این امر موجب سهولت گسترش تولید شده است. تولید سیلندر گاز مایع ۲ کیلویی از سالهای ۱۳۵۳ و ۱۳۵۴ آغاز گردید.

سوخت و روشنایی گازی سیلندر ۲ کیلویی:

همزمان با گسترش مصرف سیلندرهاى ۲ کیلویی، دو کالای جدید که مکمل کاربردی سیلندر یاد شده محسوب میشوند، به بازار عرضه شد.

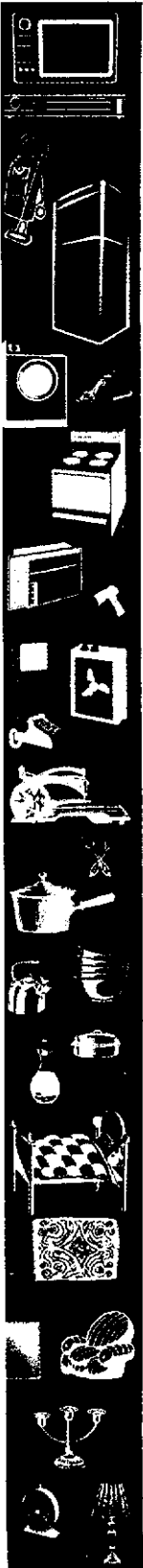
یکی از این دو کالا اصطلاحاً سوخت و دیگری روشنایی خوانده میشوند که به روی سیلندر مذکور نصب میشوند. از ابتدای تولید سیلندر ۲ کیلویی (از اواسط دهه ۱۳۵۰) تولید سوخت و روشنایی نیز با آن همراه بوده و در بازار معمولاً این سه کالا با هم عرضه میشوند.

روشنایی گازی «دیواری»:

با توسعه شبکه گاز رسانی در کشور و افزایش تعداد انشعابات گاز طبیعی، از اوایل دهه ۶۰ تعدادی از واحدهای تولید کننده فرآورده های گازسوز مبادرت به ساخت چراغهای روشنایی گازی نمودند که گاز طبیعی مصرف می کنند و بر دیوار نصب می شوند.

لوازم گاز سوز «صنعتی و تجاری»:

تولید وسایلی از قبیل پلوپزهای چند ردیفه، کباب پز گازی، گرمکن غذا، تابه گردان، اجاق های ویژه پخت شیرینی و پیتزا، سماورهای بزرگ گازسوز، بخاری های صنعتی، هوا سازهای گاز سوز،



معصولات گازسوز

را به آرامی باز کنیم. از روشن کردن کبریت یا فندک و یا به کار انداختن کلیه وسایل الکتریکی جدا خودداری نماییم. به خاطر داشته باشیم که تمام وسایل الکتریکی در زمان روشن شدن تولید جرقه می کنند.

• پس از هر آشپزی، شیر کیسول اجاق گاز و یا در صورتیکه از گاز شهری استفاده می کنیم، شیر مصرف را علاوه بر شیر اصلی هر شعله ببندیم.

چنانچه از گاز طبیعی استفاده می کنیم، از اتصال شیلنگ اجاق گاز به وسیله گازسوز دیگر بپرهیزیم. به خاطر داشته باشیم که هر وسیله گازسوز باید به یک شیر مصرف مستقل وصل باشد. هر سه ماه یکبار کلیه اتصالات اجاق گاز را از نظر نشت، با کف صابون آزمایش کنیم.

• در موقع تعویض سیلندر گاز، مطمئن شویم که شیرهای اجاق گاز و شیر کیسول گاز مایع بسته است.

• از نگهداری و یا استفاده از بنزین و یا ضایعات قابل اشتعال تا فاصله ۱۰ متری اجاق گاز خودداری نماییم.

• از وارد آوردن ضربه به وسیله ظروف سنگین روی اجاق گاز خودداری نماییم.

• از سر رفتن غذا بر روی اجاق گاز جلوگیری کنیم. به محض جوش آمدن مایع درون ظروف، باید شعله را کم کرد تا غلیان مایع ثابت بماند.

• گاهی اوقات به علت حرارت زیاد، روغن داغ درون تابه مشتعل می شود، در این صورت با خونسردی کامل شیر شعله مربوطه را بسته، حوله ای خیس را با احتیاط روی تابه پهن می کنیم.

تهیه و تنظیم زهرا پویان

تعاون و ایجاد فرصتهای تازه

شرکت های تعاونی در سراسر کشور و در استانهای تهران، البرز، قم، اصفهان، خراسان، آذربایجان، مازندران، گیلان و... فعالیت می کنند. این شرکتها با استفاده از سرمایه های مردمی و با همکاری و اشتراک منابع و توانمندی های افراد، با هدف تولید و توزیع کالاهای مورد نیاز مردم و اشتراک در منافع و سودها، فعالیت می کنند.

فراصورتی که منابع مالی شرکت ها و اتحادیه های تعاونی از همین منابع مردمی تأمین شده است، فکر همکاری و اشتراک منابع و توانمندی های افراد، با هدف تولید و توزیع کالاهای مورد نیاز مردم و اشتراک در منافع و سودها، فعالیت می کنند.

تعاونی با تجمع و تجمیع و تجمیع افراد، توانایی آنان را به عنوان توانمندی مشترک، خریدار میباشند، وام گرفته و عرضه و فروش می دهد و در این مسیر فرصت های مناسبی را برای آنان فراهم می سازد. همین ترکیب است که استفاده بالقوه اقتصادی، به فعل در می آید که این عمل این صورت مجاز ظهور نمی یابد.

تعاونی با تجمع و تجمیع و تجمیع افراد، توانایی آنان را به عنوان توانمندی مشترک، خریدار میباشند، وام گرفته و عرضه و فروش می دهد و در این مسیر فرصت های مناسبی را برای آنان فراهم می سازد. همین ترکیب است که استفاده بالقوه اقتصادی، به فعل در می آید که این عمل این صورت مجاز ظهور نمی یابد.

علاوه بر این شرکت های تعاونی در استانهای موقیعی هستند که می توانند طرز فکر سنتی و در نتیجه رسوم و عادات قدیمی و ضد توسعه ای اهالی را از طریق دادن آموزش و اطلاعات تربیتی در جهت پیشرفت و سازنده جهت تأثیر قرار دهند.

