

نکات ساده در خرید مایکروویو دست دوم

[رپورتاژ آگهی] - دیجیاتو

واحد تبلیغات | یکشنبه، ۱۵ بهمن ۱۳۹۶

مایکروویو که به آن میکروفر هم گفته می‌شود، از آن دسته لوازمی است که به خاطر ارزان‌تر شدن آن، بسیاری خرید دست دوم آن را به نوبش ترجیح می‌دهند. این روزها هم سایت‌هایی چون دیوار خرید لوازم خانگی دست دوم چون مایکروویو را آسان کرده‌اند و دیگر نیاز به مراجعه به فروشگاه‌های لوازم دست دوم و کارکرده یا جاهایی از این دست نیست. اما برای [خرید مایکروویو دست دوم](#) باید به چه نکاتی توجه کرد؟

- در مایکروفر خوردگی و زنگ زدگی نداشته باشد و به راحتی باز و بسته شده و لولای آن در وضع مناسبی باشد. چنانچه در مایکروویو خراب باشد یا به خوبی بسته نشود، تشعشعات از آن خارج شده و غذا را خوب گرم نمی‌کند.
- بعضی از مایکروویوها به صورت خودکار تمیز می‌شوند. به طوری که مجهز به تمیزکننده حرارتی هستند. بنابراین شما می‌توانید بدون مواد شوینده، فضای داخلی آنها را تمیز کنید. برای راحتی خودتان سعی کنید، مایکروویوی که می‌خرید از این نوع باشد.
- وجود بعضی سنسورهای ویژه در مایکروویو باعث می‌شود کارتان راحت‌تر پیش برود. در صورت وجود سنسور رطوبت و وزن، شما می‌توانید تنظیم کنید که با چه قدرتی غذایتان پخته شود.
- از دیگر نکاتی که در [خرید مایکروویو دست دوم](#) باید به آن توجه کنید، این است که اگر نمی‌خواهید پول زیادی بابت خرید مایکروویو بپردازید، مایکروویوهای رومیزی را انتخاب کنید. این نوع مایکروویوها معمولی و ارزان هستند و فقط کافیست جای مناسبی در آشپزخانه پیدا کنید. با خرید این نوع، دیگر لازم نیست هزینه‌های زیادی برای نصب بپردازید و بیشتر کارهایتان نیز با آن راه می‌افتد.
- اگر می‌خواهید غذایتان یکنواخت بپزد و جایی از آن نپخته نماند، مایکروویوی را انتخاب کنید که صفحه چرخان دارند. البته که بعضی‌ها دلشان می‌خواهد غذایش طلایی و ترد بشود و بنابراین باید سراغ مایکروویوهای المنتی بروند.
- بیشترین قدرت بعضی مایکروویوها ۶۰۰ وات و در بعضی دیگر ۱۴۰۰ وات است. اگر از مایکروویو برای پخت غذا در حجم زیاد استفاده می‌کنید، باید مایکروویو پر قدرتی انتخاب کنید. اما اگر یکی دو نفر بیشتر نیستید، مایکروویوی در اندازه کوچک و با قدرتی کم هم کارتان را راه می‌اندازد.
- سعی کنید سراغ مایکروویوهای بروید که جنس محفظه‌شان استیلی یا سرامیکی باشد. محفظه استیلی ضد زنگ است و خیلی راحت با یک دستمال مرطوب تمیز می‌شود.

محفظه‌های سرامیکی هم علاوه بر دارا بودن این خصوصیت، هم ضد زنگ‌اند و هم ضد خش. این دسته از میکروویوها عمری طولانی‌تر دارند.

▪ درست است که شما قصد **خرید میکروویو دست دوم** را دارید، ولی باید به موارد استفاده آن هم توجه داشته باشید و اینکه می‌خواهید میکروویوی عمری بخرید یا تنها برای مدتی کوتاه. میکروویوهای جدید قابلیت‌های زیاد دارند. مثلا میکروویوهای ذغالی، باعث حفظ ویتامین‌ها، تبخیر نشدن آب موجود در غذاها و جلوگیری از افزایش چربی و نمک و مواد مضر غذا می‌شوند.

▪ اگر می‌خواهید غذایان خیلی سریع بپزد سراغ خرید میکروویوهای سولاردمدار بروید. این نوع علاوه بر طبخ سریع غذاها مواد مفید موجود در آنها را هم حفظ می‌کند. میکروویوهای دیگری هم در بازار موجود هستند، مثل میکروویوهای دارای کانوکشن که غذاها را یکنواخت می‌پزند. اگر در جستجویان به میکروویو دارای گریل هم برخورد و از آن دسته‌ای هستید که در برنامه غذایی‌شان غذاهای سرخ شده جایگاه ویژه‌ای دارد، در خریدش درنگ نکنید. غذا را درون دستگاه می‌گذارید و سرخ شده تحویل می‌گیرید و چی از این بهتر؟

با مراجعه به قسمت لوازم خانگی **سایت دیوار** می‌توانید میکروویوتان را به راحتی انتخاب کنید.

[دیجیاتو](#)