

آشپزخانه ی بدون بو



هود در آشپزخانه کاربردهای زیادی دارد. مهم‌ترین کار آن کشیدن بو، دود و بخاری است که در هنگام آشپزی بلند می‌شود... برخی از افراد گمان می‌کنند کار هودهای آشپزخانه که به طور معمول بالای اجاق گاز نصب می‌شوند، تنها کشیدن بوی غذا و بوهای نامطبوع از فضای آشپزخانه است، حتی گروهی گمان می‌کنند هواکش هود فضایی جدا از سیستم هواکش منزل است، در حالی که این‌طور نیست و گاهی کارکرد نامناسب هود تاثیر سویی بر کیفیت هوای داخل خانه می‌گذارد و حتی کارکرد دیگر دستگاه‌های تهویه منزل را مختل می‌کند. در این مقاله درباره هود، لزوم نصب آن در آشپزخانه، انواع هودها و شیوه تمیز کردن آنها صحبت می‌کنیم. هود در آشپزخانه کاربردهای زیادی دارد. مهم‌ترین کار آن کشیدن بو، دود و بخاری است که در هنگام آشپزی بلند می‌شود. به عبارت دیگر، هود با این کار، گاز، رطوبت و چربی معلق در هوا را به بیرون از منزل می‌کشد و میزان رطوبت را در حد مناسبی ثابت نگاه می‌دارد. در عین حال، چربی و رطوبت روی سقف و دیوارها نمی‌نشیند و آشپزخانه برای مدت زمان بیشتری تمیز می‌ماند. در صورتی که هود یا دستگاه هواکش در آشپزخانه نصب نباشد، بالا رفتن رطوبت شرایط را برای رشد میکروب‌ها، قارچ‌ها و کپک‌ها فراهم کرده و سلامت اعضای خانواده را به خطر می‌اندازد. انواع هود به طور کلی در حال حاضر دو نوع هود در بازار موجود است. هودهای تصفیه کننده هوا و هودهای دارای خروجی هوا. هودهای تصفیه کننده، گرد و غبار و بو را به داخل می‌کشند، ذرات معلق را تا حد ممکن از هوا می‌گیرند و دوباره هوای تصفیه شده را به داخل آشپزخانه باز می‌گردانند. هودهای دارای خروجی هوا به یک کانال متصل شده‌اند که گرد و غبار، چربی و بوهای نامطبوع از طریق آن به بیرون فرستاده می‌شود. این هودها به دو شکل هودهای معمولی و شومینه‌ای در بازار موجود است. هودهای معمولی که نسل قدیمی هودها به حساب می‌آیند، بالای اجاق گاز نصب می‌شوند، کمی کوچکتر از ابعاد اجاق گاز هستند. به دیوار وصل می‌شوند، اغلب زیر یک کابینت دیواری قرار دارند و به وسیله یک دریچه و کانال که در داخل دیوار تعبیه شده است هوا را به داخل دریچه و از آنجا به پشت‌بام و خارج راهنمایی می‌کنند. عیب این نوع هودها این است که به مرور زمان روی عایق‌بندی و رنگ سقف تاثیر می‌گذارند. هودهای شومینه‌ای بلندتر، بزرگتر و به شکل قیف برعکس هستند. جنس این هودها از مس، فلزهای اکسید نشدنی یا دیگر فلزاتی هستند که در مقابل گرما با دوام هستند و به راحتی تمیز می‌شوند. هواکش این هودها گاهی به دیوار و گاهی به سقف وصل می‌شود که نوع سقفی آن به هودهای

جزیره‌ای معروف است و اطراف آن شیشه‌ای است. تمیز نگه داشتن آشپزخانه و وسایل آن به دلایل بهداشتی اهمیت زیادی دارد زیرا بیماری‌های زیادی از طریق وسایل موجود در آشپزخانه به فرد منتقل می‌شود تجهیزات و وسایل تشکیل‌دهنده هود فیلترها: تمامی هودها فیلتری دارند که مقدار زیادی از چربی و گرد و غباری که گاهی وارد کانال هواکش می‌شود را جذب می‌کند. در صورتی که به هر دلیلی امکان نصب هواکش برای شما مقدور نیست، از فیلترهای زغالی استفاده کنید. این نوع فیلترها گرد و غبار و چربی را بهتر به خود جذب می‌کنند و گرچه به اندازه هودهای دارای هواکش موثر نیستند اما به هر حال موجب پاک‌تر شدن هوای آشپزخانه می‌شوند. فیلترهای متالیک طول عمر زیادی دارند و در صورتی که همراه با فیلتر زغالی استفاده شوند می‌توانند بسیار کاربردی باشند. فیلترهای چربی فقط چربی را جذب می‌کنند و فیلترهای زغالی بوهای نامطبوع را جذب می‌کنند ولی به تنهایی چندان کارآمد نیستند. لامپ: تقریباً تمامی هودها مجهز به لامپی هالوژنی هستند که به شما کمک می‌کند تا اجاق گاز و غذایتان را بهتر ببینید. حسگر: برخی از هودها به حسگرهایی مجهز هستند که اجازه می‌دهد قدرت مکش هود با مقدار آلودگی موجود در هوا هماهنگ شود. کلید تنظیم‌کننده دور موتور: هودها دارای سه سرعت هستند که میزان قدرت دور موتور را برحسب میزان آلودگی هوا تنظیم می‌کند. برای آنکه قدرت مکش یک هود را آزمایش کنید، کافی است یک برگ کاغذ یا تکه‌ای نخ را زیر آن قرار دهید. مکان مناسب برای نصب بهترین مکان برای نصب هود بالای اجاق گاز و در فاصله ۴۰ تا ۶۰ سانتی‌متری است. به همین دلیل به نظر می‌رسد هودهای معمولی کارآمدتر از نسل جدید هودهای شومینه‌ای و جزیره‌ای‌اند. روش پاک کردن هود تمیز نگه داشتن آشپزخانه و وسایل آن به دلایل بهداشتی اهمیت زیادی دارد زیرا بیماری‌های زیادی از طریق وسایل موجود در آشپزخانه به فرد منتقل می‌شود. یکی از این وسایل که بوی دود، رطوبت و چربی اضافه را هنگام پخت غذا جذب می‌کند، هود روی گاز است. هود آلودگی موجود در هوا را به سمت خود می‌کشد، به همین خاطر داخل هود فضای مناسبی برای رشد کپک‌ها و باکتری‌ها است. حداقل ماهی یک بار، به ویژه اگر از گریل استفاده می‌کنید، هود را تمیز کنید. برای این که هود آشپزخانه درست کار کند، باید از داخل و خارج تمیز شود. در این مطلب به نقل از سایت «House Cleaning» به چند نکته درباره نحوه تمیز کردن هود اشاره شده است. * ابتدا هود را خاموش کنید. با مواد شوینده خارج و داخل هود را تمیز کنید. * مراقب باشید به لامپ و پریز برق هود آسیبی وارد نشود. سپس با آب ولرم و صابون هود را بشویید. پنجره فلزی را که چربی به خود می‌گیرد در آب ولرم حاوی مواد از بین برنده چربی خیس کنید تا چربی‌ها پاک شود یا این که با کمک برس هر ۲ طرف آن را بشویید و قبل از اتصال مجدد کاملاً خشک کنید. همچنین، یک دستمال آغشته به نفت هم به سادگی می‌تواند هرگونه رد چربی را از بین ببرد. * فیلترهای فعال زغالی که قابل شست و شو نیست باید عوض شود. زغال با کثیف شدن اثر خود را از دست می‌دهد بنابراین هر سال و اگر زیاد پخت و پز می‌کنید، هر چند ماه این فیلترها را تعویض کنید. فیلترهای متالیک را می‌توانید به آسانی در ماشین ظرف‌شویی بشویید. * برای تمیز کردن هودهایی از جنس فلزهای اکسیدنشده هم می‌توانید از موم عسل استفاده کنید. * کثیفی را که روی پره‌های فن جمع شده است، با مواد شوینده تمیز کنید.

فرآوری: نسرین صفری بخش خانواده ایرانی تبیان