

Which is better, gas or electric ovens

يعتبر الفرن من اهم الاجهزة المنزلية الموجودة في المطبخ التى تستخدمها ربة المنزل بشكل يومي حيث يتم استخدامه فى طهى الطعام او تسخينه. وعند قرار شراء فرن جديد يخطر ببال المستخدم السؤال الاشهر علي الاطلاق وهو ايهما افضل افران الغاز ام الافران الكهربائية لذلك اليك اهم الفروق بينهما.

👤 Difficulté Très facile

🕒 Durée 58 mois

🏷️ Catégories Électronique

💰 Coût 0 USD (\$)

Sommaire

Introduction

الافران الكهربائية

افران الغاز

افران غاز وكهرباء

ايهما افضل افران الغاز ام الافران الكهربائية ؟

Étape 1 -

Commentaires

Introduction

يعتبر الفرن من اهم الاجهزة المنزلية الموجودة في المطبخ التى تستخدمها ربة المنزل بشكل يومي حيث يتم استخدامه فى طهى الطعام او تسخينه. وعند قرار شراء فرن جديد يخطر ببال المستخدم السؤال الاشهر علي الاطلاق وهو ايهما افضل افران الغاز ام الافران الكهربائية لذلك اليك اهم الفروق بينهما.

الافران الكهربائية

يعمل هذا النوع من الافران بواسطة الكهرباء ويحتوي على عناصر تسخين داخلية تولد حرارة عند تشغيلها تعمل على طهي الطعام كما انها تعمل على توزيع الحرارة بشكل مثالي لتجربة طهي مثالية. تعرف على افضل الافران الكهربائية من خلال متجر الاصلى.

افران الغاز

تستخدم هذه الافران الغاز الطبيعي او البروبان كمصدر طاقة رئيسي وتتميز بسرعة التسخين لاتمام عملية الطهي. تعرف على افضل عروض افران الغاز.

افران غاز وكهرباء

تمتاز افران غاز وكهرباء بانها تعتمد على مصدر مزدوج وهما الكهرباء والغاز حيث يمكن استخدام الكهرباء للفرن الداخلي واستخدام الغاز لشعلات الفرن.

ايهما افضل افران الغاز ام الافران الكهربائية ؟

1. المصدر

يعتمد اختيار نوع الفرن على مدى توفر مصدر الطاقة الرئيسي للفرن فى المنزل حيث يدفعك عدم وجود خط للغاز الطبيعي فى المنزل الى شراء الفرن الكهربائي او الحاجة الى وجود خط غاز ويجب الاخذ فى الاعتبار ان هذا سيمثلك تكلفة تشغيل اضافية.

1. التكلفة

تتوقف التكلفة الاساسية عادة لشراء الافران علي طراز الفرن وغيرها من التقنيات الموجودة به. يعتبر سعر افران الغاز اعلي من حيث الشراء مقارنة بالافران الكهربائية لكنها توفر لك الكثير من المال علي المدى الطويل نظرا لان تكلفة استهلاك الغاز تكون اقل من استهلاك الكهرباء.

1. سعة وحجم الفرن

تعتبر افران الغاز اكبر حجما من الافران الكهربائية. لا يقل حجم فرن الغاز عن 60 سم ولذلك عليك حساب الابعاد وتحديد المكان المحدد له فى المطبخ عند الشراء وتتراوح سعة افران الغاز بين 35 الى 70 لتر بينما تتراوح سعة الافران الكهربائية بين 20 الي 70 لتر.

1. درجات الحرارة

لا توجد فروقات كبيرة في درجات الحرارة بين افران الغاز وافران الكهرباء لكن الفرن الكهربائي بانه اكثر دقة فى ضبط درجة الحرارة وتحديد وقت معين للطهي ويتم توزيع الحرارة على الطعام بشكل متساوي وهذا الذي لا يوفره فرن الغاز.

1. سرعة التسخين

من اهم الفروق التي تسال عليها ربة المنزل وذلك لتقليل استغراق ساعات طويلة في المطبخ. يتميز فرن الغاز بانه اكثر سرعة فى تسخين الطعام نظرا لانها تعمل علي توفير الحرارة بسرعة ولكن تستغرق الاسلاك فى الافران الكهربائية وقتا للتسخين

1. **السلامة والامان**

يعتقد بعض المستخدمين ان افران الغاز خطيرة ويعود ذلك الى مكوناته الداخلية والتي يمكن ان تسبب فى خطر تسرب الغاز ولذلك تحتاج الى التأكد من عوامل السلامة والامان بشكل دوري. تعتبر الافران الكهربائية اكثر امانا عند الاستخدام ولكن عليك الحرص من حدوث ماس كهربائي

1. **سهولة التنظيف**

تعتبر الافران الكهربائية اسهل بكثير من افران الغاز في عملية التنظيف حيث يحتاج فرن الكهرباء الي مسحه بقطعة قماش من الداخل والخارج كما تتوفر في بعض الافران الكهربائية الحديثة خاصية التنظيف الذاتي في حين تتراكم الدهون على افران الغاز والتي يصعب ازلتها الا بعد استخدام المنظفات الكيميائية في النهاية وقبل شرائك للفرن عليك تحديد ميزانيتك وتحديد مساحة مطبخك لاختيار الحجم والسعة للفرن بناءا على عدد افراد الاسرة. بعد توضيح اهم الفروقات بين افران الغاز وافران الكهرباء يمكنك اختيار النوع المناسب لاحتياجاتك وللمطبخ الخاص بك

Matériaux

Outils

Étape 1 -
