

# باربیکیو ذغالی

انواع و اقسام مختلفی دارند که هر کدام کارایی خاص خود را دارند. در این مقاله با باربیکیو ذغالی تولید [شرکت ویلا سازه](http://www.villasaze.ir) انواع گوناگونی دارد که در این مقاله [کباب پز](#) ذغالی درجه یک همراهی کنیم ما باشید تا شما را برای خرید یک [باربیکیو](#) آن صحبت میکنیم در مورد [کباب پز ذغالی](#)

[www.villasaze.ir](http://www.villasaze.ir)

09142244372



## باربیکیو و کباب پز ذغالی

. یکی از انواع باربیکیو های باغی کباب پز ذغالی می باشد

کباب پز ذغالی در واقع یک محصول سنتی و کلاسیک است . به دلیل استفاده از زغال در این نوع کباب پز ، غذای پخته شده طعم بهتری پیدا می کند .

بسیاری از افراد طعم کباب پخته شده بر روی ذغال را ، به طعم کباب پخته شده بر روی گاز ترجیح می دهند . یکی از دلایل این موضوع طعم دودی مطبوعی است که به وسیله ذغال ، در غذا ایجاد می شود .

همچنین هضم کباب پخته شده بر روی ذغال آسان تر صورت می گیرد . کباب پز ذغالی دارای ابعاد بسیار گوناگون و متنوعی است .

کباب پز صنعتی و کباب پز خانگی از انواع مختلف باربیکیو میباشند . که می توانند به صورت زغالی مورد استفاده قرار گیرند . باربیکیو ذغالی می تواند در دسته [تجهیزات ویلایی](#) نیز قرار بگیرد . البته برخی از انواع [آتشدان](#) نیز می تواند به صورت کبابپز مورد استفاده قرار گیرد .

نیز نوع گازی [منقل کبابی](#) . می باشد که همچنان مورد استفاده قرار می گیرد این محصول رایج ترین و قدیمی ترین نوع [گریل](#) داشته که بسیار پر کاربرد میباشد

باربیکیو های ذغالی بسیار پر طرفدار هستند و در تمام دنیا مورد استفاده قرار می گیرند .

[www.villasaze.ir](http://www.villasaze.ir)

09142244372



دلایل بسیاری وجود دارد این نوع کباب پز را تبدیل به پرطرفدارترین نوع باربیکیو کرده است .

در ادامه به معرفی برخی مزایای این محصول می پردازیم .

[www.villasaze.ir](http://www.villasaze.ir)

09142244372



## طعم غذا

مهمترین ویژگی زغال طعم بسیار مطبوعی است که به غذا می بخشد .

. دود و بوی ناشی از زغال در غذا و به ویژه کباب نفوذ کرده و طعم دل پذیری به آن می دهد

. انسان ها از دیرباز طرفدار طعم دودی بوده اند از روش دودی کردن برای بیشتر غذاها استفاده می کردند



گریل کردن گوشت به وسیله زغال علاوه بر طعم خوبی که با آن می دهد باعث می شود که بیرون آن برشته شده و داخل گوشت نرم و آبدار باشد .

همچنین باربیکیو ذغالی ۱ دستگاه همبرگر ذغالی می باشد ، شما می توانید همبرگرهای خود را توسط این باربیکیو آماده کنید .

. و از طعم بی نظیران لذت ببرید



## کنترل عالی

. بر خلاف باربیکیو گازی شما نمی توانید آتش را جابجا کنید ، در باربیکیو ذغالی می‌توانید زغال ها را جابجا کنید . شما می‌توانید در یک قسمت از گریل تعداد زغال های کمتری قرار دهید تا بتوانید در آن قسمت فقط غذا را گرم نگه دارید . و در قسمت دیگر که زغال بیشتری قرار داده اید غذا را آماده کنید . این مزیت به شما این امکان را می دهد که غذای زیادی را یکجا آماده کنید . همچنین تا آماده شدن تمام کباب ها کباب های قبلی سرد نمی شوند .



## قیمت باربیکیو، کباب پز ذغالی

. قیمت باربیکیو ذغالی به نسبت باربیکیو گازی بسیار پایین تر می باشد . به دلیل استفاده از نازل ها و شعله پخش کن های مختلف قیمت گریل گازی بسیار بالاتر می باشد . ولی کباب پز ذغالی طراحی ساده ای دارد و به همین دلیل قیمت پایین تری دارد . به همین دلیل دارای وزن پایین تر می باشد و جابجایی آن آسان تر است .

## لزوم تهویه مناسب برای باربیکیو

وجود یک تهویه مناسب برای باربیکیو در مکان های سرپوشیده ضروری می باشد . دود و گازهای به وجود آمده در باربیکیو می تواند موجب اذیت شما در یک فضای سرپوشیده شود . همچنین استفاده مداوم از باربیکیو در فضای سرپوشیده می تواند موجب کاهش اکسیژن شود .

این موضوع می‌تواند برای افرادی که در آن فضا حضور دارند بسیار خطرناک باشد . به همین دلیل اگر در یک فضای سرپوشیده از یک باربیکیو استفاده می‌کنید . حتماً باید یک تهویه مناسب برای فضا در نظر بگیرید .

این موضوع در مورد باربیکیو های ذغالی بسیار بیشتر می باشد . بوده به وجود آمده در باربیکیو های ذغالی بسیار زیاد و . آزار دهنده است . به همین دلیل باید از یک تهویه قوی تر برای این منظور استفاده کنید .

برای این منظور می‌توان از انواع مختلف فن و هود استفاده کرد . گاهی اوقات برای مکان هایی مانند رستوران باید از چند تا گاز های به وجود آمده در باربیکیو به . تهویه مختلف استفاده کرد . مکان قرار گرفتن باربیکیو باید در زیر تهویه باشد . سرعت از طریق تهویه به خارج منتقل شود .

## حمل و نقل باربیکیو ذغالی

. مواد اولیه لازم برای این باربیکیو ذغال می باشد ، از این رو می توان در هر کجایی از آن استفاده کرد

. باربیکیو های گازی حتماً باید به لوله کشی گاز یا یک سیلندر گاز وصل شوند تا بتوان از آنها استفاده کرد

. همین دلیل باعث می شود تا حمل و نقل باربیکیو ذغالی بسیار راحت تر از نوع گازی آن شود

. شما در هر مکانی که باشید می توانید به راحتی ذغال را درون دستگاه گریل قرار داده غذای خود را آماده کنید

## سهولت تهیه سوخت مصرفی برای کباب پز ذغالی

ذغال به عنوان سوخت مصرفی در کباب پز های ذغالی ، تقریباً در هر منطقه ای یافت می شود . شما به راحتی می‌توانید با مراجعه به اکثر سوپرمارکت ها ، مقداری ذغال برای باربیکیو تهیه کنید . همچنین می‌توانید مقداری چوب برای تهیه ذغال بسوزانید . گاهی اوقات تهیه ذغال می‌تواند کاملاً رایگان باشد

به عنوان مثال زمانی که برای مسافرت و پیک نیک به طبیعت می‌روید . می‌توانید با سوزاندن چند قطعه چوب ، ذغال مورد نیاز برای باربیکیو ذغالی را تهیه کنید . کباب پز ذغالی فن دار می‌تواند در تسریع آماده کردن ذغال تاثیر گذار باشد . . استفاده از فن برای کباب پز محدود به باربیکیو های کوچک نمی‌باشد

. کباب پز ایستاده فن دار نیز در بازار موجود می‌باشد ، که می‌توانید بر حسب نیاز این محصول را نیز خریداری کنید

## تعمیر آسان باربیکیو ذغالی

. کباب پز ذغالی قطعات پیچیده ای ندارد و طراحی آن بسیار ساده می‌باشد

. یک مخزن ساده که ذغال درون آن قرار می‌گیرد و شما می‌توانید کباب خود را آماده کنید

. به همین سادگی کباب پز ذغالی باعث می‌شود که تعمیر آن بسیار آسان باشد

کباب پز های ذغالی غالباً به دلیل پوسیدگی مورد تعمیر قرار می‌گیرند ، که تعمیر آن کار بسیار آسانی است و نیاز به تخصص زیادی ندارد

## معایب باربیکیو ذغالی

قیمت باربیکیو های ذغالی در کنار فواید بسیاری که دارند دارای معایبی نیز هستند. باربیکیو ذغالی نسبت به **کباب پز گازی** به دلیل استفاده از شیر آلات قیمت تمام شده بالایی داشته و به نسبت گرانتر نیز میباشد **باربیکیو گازی** بالاتری دارد.

. اگر می خواهید یک خرید خوب داشته باشید به غیر از مزایا باید به معایب یک محصول هم توجه داشته باشید.

. در ادامه به برخی معایب گریل های ذغالی اشاره می کنیم.

## ۱) دود

. سوختن زغال و یا چوب باعث تولید دود زیادی می شود.

. از این رو کباب پز ذغالی برای محیط های آپارتمانی به دلیل دود زیادی که ایجاد می کند پیشنهاد نمی شود.

. همچنین قطرات چربی که از گوشت به روی ذغال می چکد باعث تولید دود بیشتری می شود.

## ۲) تمیز کردن باربیکیو

. نظافت باربیکیو های ذغالی یکی از بارزترین معایب آن ها می باشد.

. خاکستر و زغال هایی که بعد از استفاده از باربیکیو درون آن به جا می ماند کثیفی زیادی ایجاد می کند.

. تمیز کردن این کثیفی ها کاری بسیار زمان بر و البته خسته کننده می باشد.

. پیشنهاد ما به شما برای تمیز کردن باربیکیو ذغالی این است که بعد از استفاده از آن بلافاصله آن را تمیز نکنید.

. اجازه بدهید باربیکیو کاملاً خنک بشود سپس اقدام به جمع کردن خاکستر و ذغال های باقیمانده بکنید.

. تکه های غذا و چربی هایی که روی باربیکیو خشک شده به راحتی تمیز نخواهند شد.

شما می توانید قسمت های کثیف باربیکیو را تکه های غذا و چربی روی آن است را برای مدتی خیس کنید تا بافت آنها نرم تر شود و بتوان آنها را تمیز کرد.

برای این کار می توانید از یک تکه پارچه خیس و یا یک تکه روزنامه خیس شده روی آنها قرار دهید و بعد از مدتی تکه های غذا نرم شده و می توانید آنها را به راحتی پاک کنید.

## ۳) زمان طولانی

در باربیکیو های گازی شما باید اهرم را بچرخانید و فندک را روشن کنید ، به همین راحتی در عرض چند ثانیه کباب پز شما آماده استفاده می باشد و شما می توانید کباب و یا غذای خود را آماده کنید.

. اما باربیکیو های ذغالی زمان بیشتری برای آماده شدن نیاز دارند.

. اگر می خواهید از ذغال استفاده کنید حداقل ۲۰ دقیقه الی نیم ساعت طول می کشد تا ذغالها برای طبخ غذا آماده شوند.

. ولی اگر می خواهید از چوب استفاده کنید زمان بیشتری نیاز دارید تا چوب ها تبدیل به زغال شوند.

اگر شما علاقه دارید که هر چه سریع تر گریل شما آماده برای طبخ غذا باشد ، گریل های ذغالی نمی تواند یک گزینه مناسب برای شما باشد .

#### ۴) کنترل حرارت باربیکیو ذغالی

در این نوع باربیکیو ها به دلیل استفاده از ذغال برای پخت غذا امکان کنترل آتش و میزان حرارت بسیار کم می باشد .

برخلاف کباب پزهای گازی که شما می توانید میزان شعله را به هر میزان که خواستید تنظیم کنید ، در کباب پز ذغالی زیاد نمی توانید حرارت را کنترل کنید .

البته می توانید با کم یا زیاد کردن میزان زغال ها تا حدودی حرارت آن را کنترل کنید ، اما نمی توانید میزان یکنواختی از حرارت را در تمام باربیکیو داشته باشید .



#### کباب پز ذغالی قابل انتقال به مکان های

#### مختلف

به هنگام استفاده از کباب پز ذغالی شما با محدودیت های کمتری مواجه هستید . به دلیل اینکه سوخت مصرفی به گونه ای می باشد ، که می توانید در هر مکانی آن را تهیه کنید . به همین دلیل شما می توانید کباب پز ذغالی را با خود به نقاط مختلفی حمل کنید .

یا این که در مناطقی که امکان دسترسی به گاز یا سایر سوخت ها وجود ندارد . به راحتی می توانید از کباب پز ذغالی استفاده کنید .

کباب پز ذغالی باغی از محصولاتی است که می توانید ، در باغ ، ویلا یا حیاط منزل از آن استفاده کنید . اگر در آپارتمان زندگی میکنید ، انواع مختلف کباب پز ذغالی آپارتمانی در بازار موجود می باشد . کباب پز ذغالی آپارتمانی دارای ابعاد کوچکی می باشد .

## چگونه می‌توان یک باربیکیو ذغالی مناسب خریداری کرد؟

. گروه تولیدی ویلا سازه طیف وسیعی از باربیکیوها را برای مصارف مختلف تولید می‌کند.

شما می‌توانید با هر سلیقه‌ای که دارید و یا هر میزان استفاده‌ای که از یک گریل دارید بهترین کباب‌پز را از ویلا سازه تهیه کنید.

. همانطور که می‌دانید قیمت باربیکیو ذغالی به نسبت نوع گازی آن بسیار پایین‌تر می‌باشد.

ولی توجه داشته باشید برای خرید یک گریل ذغالی که کارایی و کیفیت قابل‌قبولی داشته باشد حداقل باید بودجه‌ای در حدود دو و نیم میلیون تومان در نظر بگیرید.

. تجهیزات ویلا سازه انواع مختلفی از باربیکیو را با توجه به نیاز شما عزیزان طراحی کرده است.

. شما می‌توانید محصولات ویلا سازه را به دو روش حضوری و غیر حضوری تهیه نمایید.

. در روش حضوری با مراجعه به نمایشگاه و فروشگاه‌های ویلا سازه می‌توانید خرید خود را انجام دهید.

در روش غیر حضوری با مراجعه به سایت و یا تماس با قسمت فروش می‌توانید محصول مورد نظر خود را خریداری کنید.

. سایت ویلا سازه دارای نماد اعتماد الکترونیکی می‌باشد و شما می‌توانید با خیال راحت خرید خود را انجام دهید.

ویلا سازه علاوه بر این محصولات محصولات دیگری همچون، [تاب فضای باز](#)، [صندلی تابی](#)، [بخاری فضای باز](#)، [ظروف نیز](#)....، [استند گل](#)، [سایه بان چتری](#) و [میلان فضای باز چوبی](#)، [صندلی راک](#)، [تخت کنار استخری](#)، [باربیکیو](#)، [فوتبال دستی](#) تولید می‌کند. ویلا سازه در کنار فروش تکی برای همکاران عزیز نیز به صورت عمده محصولات خود را ارائه [\(فروش عمده تاب ریلکسی\)](#) می‌کند.

و [خرید ظروف چوبی](#) و کلی محصول دیگه می‌توانید با کارشناسان ما و [قیمت تاب ریلکسی](#) همینطور برای [خرید تخت سنتی](#) در ارتباط باشید.

. همچنین محصولات ویلا سازه از طریق باربری برای تمام نقاط کشور ارسال می‌شوند.

گروه تولیدی ویلا سازه