

# أدوات وأواني

دليل أدوات المطبخ وأنواع الأواني.

**SUPERMAMA**  
www.supermama.me

المادة من إعداد فريق سوبرماما  
www.supermama.me

تحتار ربة المنزل عند شراء أواني للطهي وذلك بسبب كثرة أنواع هذه الأواني وجودتها، بالإضافة لتنوع الأسعار أيضًا، في هذا الكتاب نخلصك من حيرة اختيار أواني الطهي، حيث نعرض لك مميزات وعيوب كل نوع بالإضافة للأسعار التقريبية لبيع المنتجات في الأسواق المصرية. ولن ننسى بعض الوصفات الشهية التي يمكنك تجربتها في كل نوع من أنواع أواني الطهي الآتية.

# أدوات المطبخ الأساسية

في البداية ما رأيك في أن تتعرفي على أهم الأدوات الأساسية لأي مطبخ؟

كثيراً ما تهتم الزوجة الشابة تحديداً بسبب قلة خبرتها بمعرفة ما ستحتاج له من أدوات ضرورية في المطبخ وما يجب عليها شراءه، بالإضافة إلى بعض المهارات الأخرى اللازم معرفتها في المطبخ لتقديم أطباق شهية وللتغلب على أي أخطاء أو مشكلات في الطعام.

فكري جيداً في احتياجاتك الحقيقية ولا تشتري ما لن تستخدميه، فلا تشتري مثلاً أدوات كثيرة للكيك وأنت لا تحبين إعداد الكيك. ولا تقولي لنفسك سأجرب، فالتجربة لا تحتاج إلا إلى الأساسيات كصينية أو اثنتين مع مضرب البيض مثلاً، ثم إن ارتأيت أن الأمر قد استهواك اشترى ما يلزمك أولاً بأول.

PEDRINI

برعاية



مبشرة



ألواح خشبية  
للتقطيع



مفرمة آلية للبصل

PEDRINI

برعاية



علب للتوابل



مقورة ذات رأس  
دقيق للكوسا



مقورة واسعة  
للبادنجان

PEDRINI

برعاية



مصفاة صغيرة



مصفاة كبيرة



علب السكر والشاي  
والقهوة

PEDRINI برعاية



سكاكين



فتاحة زجاجات



فتاحة علب



مخارف



أدوات المائدة



مسن حاد



PEDRINI برعاية



طقم ملاعق  
خشبية



مقشرة



قطاعة بيض

# أنواع أواني الطهي

# أواني الطهي الرخام (المايبل)



من أفضل أنواع أواني الطهي  
على الإطلاق، كونها صحية  
وتلائم كافة الأكلات..

**المميزات:** تمتاز أواني الطبخ المطلية بمادة الرخام المضادة للإلتصاق بالمتانة وخفة الوزن، حيث بإمكان سيدة البيت إبراز مهاراتها بالطهي من خلال استخدام أواني الطهي الرخام التي تساعد على إتقان وصفة الطبخ بتجنب الإحترق والإلتصاق للطعام.

**صالح لطهي:** القلي بدون زيت أو دهون

**العيوب:** تحتاج معاملة حذرة في الحفظ بالمطبخ وكذلك حملها أثناء طهي الطعام.

**كيفية التنظيف:** تمتاز الأواني الفولاذية المقاومة للصدأ بسهولة التنظيف بالماء ومسحوق غسيل الأواني ولوثة ناعمة، كما أنها ضد الخدش ومقاومة للتقشير والتكسر أثناء التنظيف أو الاستخدام على درجات عالية من الحرارة.

**السعر:** تعتبر أسعارها مقبولة مقارنة بالأنواع الأخرى من الأواني، مثل قدور التيتانيوم والتيفلون. حيث تبدأ أسعارها من ١٠٠ جنيهاً للقطعة الواحدة حتى ١٠٠٠ وأكثر جنيهاً لأطقم الحلل متنوعة الأحجام.

[www.supermama.me](http://www.supermama.me)

## الأكلات المناسبة:

- مكرونة بشاورما الدجاج
- الكبدة الضاني

**أمثلة لأواني الطهي المصنوعة من الرخام:** مجموعة الجرانيت/الرخام "ماي ستون" من بدريني والتي تمتاز بجسم ألومنيوم سمك ٤,٥ مم مصنوع بطريقة الطرق على البارد، مقاومة ضد التجريح مع تحمل أحسن، السطح الخارجي ذو ملمس رخامي، مقاومة فائقة ضد بقايا بقع الأكل، قاعدة ألومنيوم لتوزيع الحرارة أثناء الطهي.



# أواني الطهي السيراميك

السيراميك هو زجاج محول  
يجري تحويله بالحرارة إلى  
مادة شبيهة كريستالية ناعمة،  
وله عدة خواص ومزايا.

## المميزات:

- سهل التنظيف ويتحمل الحرارة ويقاوم التآكل ولا يتفاعل مع الأطعمة.
- مقاوم للصدأ ولا ينخدش أو ينجرح من الملاعق
- لا يسمح بالتصاق الطعام
- سهل التنظيف سواء تنظيف يدوي أو بغسالة الأطباق.
- أنه أنيق المظهر ويتوفر بألوان مختلفة.

## العيوب:

- أقد ينكسر إن كان قطر الإناء أكبر بكثير من قطر الحرارة أو بمعنى آخر إن تركزت الحرارة على مكان واحد فقط من الإناء ولم تتوزع جيدًا.
- أبعض معاهد وجمعيات الصحة حذرت من السيراميك الملون ومن تسرب مركبات الرصاص والكاديوم إلى الطعام.

**كيفية التنظيف:** سهلة التنظيف بالماء البارد أو الساخن ومسحوق غسيل الأواني.

**الأسعار:** هناك عدة علامات تجارية لهذه الأواني وقد انتشرت في محلات بيع الأواني المنزلية بألوان مختلفة ويتوفر في شكل طقم كامل غالباً ما يتكون من ٣ أواني صغيرة ووسط وكبيرة مع كاسرولة ومقلاة كبيرة وأخرى عميقة بغطاء وأحياناً أيضاً مقلاة للشواء ويتراوح الطقم بين ١٥٠٠ إلى ٢٠٠٠ حسب النوع.

### الأكلات المناسبة:

- سجق بحبس الرمان
- الشاورما السريعة





# أواني الستانليس ستيل

من أكثر الأنواع شيوعاً  
من بين أواني الطهي  
والمقالى في مصر هو  
الفولاذ المقاوم للصدأ أو ما  
نعرفه باسم «الستانليس  
ستيل»، والألومنيوم. نقدم  
لك هنا مقارنة بين النوعين  
بقائمة من المزايا والعيوب  
التي يتسم بها كل نوع  
لمساعدتك على شراء أدوات  
مطبخك.

## المميزات:

- لا يتفاعل مع الطعام
- يظل لامعًا ويبدو مظهره رائعًا
- يتمتع بحالة جيدة لمدة طويلة
- مقاومة للخدش
- مقاومة للاعوجاج
- سهل التنظيف

**صالح لطهي:** طعام يحتاج لمياه كثيرة في طهيه مثل المكرونة. طعام لا يُخشى من سهولة احتراقه. غير جيد للأطعمة الحساسة تجاه درجات الحرارة المرتفعة أو طعام يحتاج لحرارة قوية منتظمة.

**العيوب:** لا يعتبر موصلًا جيدًا للحرارة، لذا يجري تصميم نقاط ساخنة في الآنية أو المقلاة.

**الأسعار:** يعتبر سعره قليلاً مقارنة بالأنواع الأخرى حيث يبدأ من ٣٠ جنيهاً أو أقل للقطعة حتى ٤٠ جنيهاً للطعم الكامل.

### الأكلات المناسبة:

- مكرونة فيتوتشيني بالدجاج
- مكرونة سباجتي مع كرات الكفتة

# أواني الألومنيوم

يُعد الألومنيوم خيارًا معقول  
الأسعار، ويتميز بتوصيل ممتاز  
للحرارة، والألومنيوم خيار  
شعبي في الأواني والمقالي.

## المميزات:

- ممتاز في توصيل الحرارة
- معقول الأسعار
- خفيف الوزن
- مقاوم للصداً

## صالح لطهي:

- الأطباق التي لا تحتوي على الخل والطماطم والليمون
- الأطعمة التي قد تكون سهلة الحرق مثل الأرز
- الأطعمة الحساسة للحرارة مثل الدقيق أو الحليب أو البشاميل

## العيوب (بالنسبة لأنواع غير المعالجة):

- تفاعل مع الأطعمة الحمضية كالخل والليمون والطماطم
- غير آمن في غسالة الأطباق
- سهل التلف بسبب أواني معدنية أو أدوات معدنية أخرى

**كيفية التنظيف:** ربما عليك استخدام مسحوق غسيل أواني قوي مع الحك بسلك أو لوفة خشنة. إذا تعرضت للحرق يمكنك وضع بضع نقاط من الخل في الحلة وتركها على النار حتى الغليان وحتى تنفصل طبقة الطعام المحترق بسهولة.

**الأسعار:** يبدأ من ٢٠ جنيهاً حتى ٤٠٠ و ٥٠٠ جنيهاً للأطقم.

**الأكلات المناسبة:**

- أرز حبة وحبة
- اللحم المقلقل

# أواني البايركس



**المميزات:** الأواني البايركس آمنة للاستخدام داخل الفرن والميكروويف فقط وليس فوق نار البوتاجاز.

### صالح لطهي:

- الأطباق التي لا تحتوي على الخل والطماطم والليمون
- الأطعمة التي قد تكون سهلة الحرق مثل الأرز
- الأطعمة الحساسة للحرارة مثل الدقيق أو الحليب أو البشاميل

**الأسعار:** معقول ومناسب للجميع حيث يبدأ من ٤٠ جنيهاً أو أقل للقطعة جيدة الصنع و ٢٠٠ جنيهاً لطقم مكون من ٤ قطع متفاوتة الأحجام.

### نصائح الاستخدام:

- لا تستخدمى الأواني البايركس على الشواية الباريكيو .
- تأكدى من تسخين الفرن جيداً قبل إدخال الأواني البايركس داخله .
- إذا كنت تستخدمين نوعية زجاجية غير ماركة بايركس ، ننصحك بعدم وضعها فى فرن تزيد حرارته عن ٢٢٠ درجة مئوية .



- لا تضيفى السوائل إلى الأواني البايركس الساخنة.
- لا تستخدمى البايركس فى خاصية عنصر التحمير فى الميكروويف .
- اضيفى السوائل للإناء البايركس قبل إضافة المكونات.
- استخدمى واقى الحرارة على الأسطح وقفازات مضادة للحرارة عند التعامل مع البايركس الساخن .
- لا تستخدمىها لعمل فئشار فى الميكروويف.
- اضيفى سائل كاف فى الإناء قبل وضعه فى الميكروويف ، ولا يجب أن يكون فارغ أو شبه فارغ .
- لا تسخنى السوائل بزيادة داخل أواني البايركس .
- اذيبى المكونات المجمدة قبل إضافتها للطهى فى الإناء البايركس .
- لا تستخدمى إناء البايركس إذا وقع بقوة على الأرض أو تعرض لتلف بسبب أدوات الطهى الأخرى .
- لا تستخدمى أواني البايركس إذا كانت مخدوشة ، أو مشطوفة عند الحد ، أو مشقوقة أو مكسورة .

### الأكلات المناسبة:

- الكانيلونى
- مكرونة بالباشميل

# أواني الحديد الزهر



[www.supermama.me](http://www.supermama.me)

- ممتازة للاستخدام أثناء طهي اللحوم أو القلى.
- يمكن استخدامها على البوتاجاز ، أو الفرن ، أو على النار فى المخيم .
- يمكنها أن تكون غير قابلة للالتصاق إذا لم تفركيها بالصابون وسلك تنظيف الأواني .
- تطهى الطعام بالتساوى وتحافظ على مذاقه .

**العيوب:** عند طهي الطماطم العصائر الحمضية بها تتفاعل مع الحديد وتعطى مذاق غير طيب .

أواني الحديد  
الزهر المطلية  
بالمينا



PEDRINI

برعاية

## المميزات:

- سهولة التنظيف.
- تطهي الطعام بالتساوي وتحافظ على مذاقه.
- يمكنك شراء ألوان الأواني التي تناسب لون مطبخك .

**العيوب:** ليست صحية بالدرجة الكافية لطهي الطعام.

**الأسعار:** مرتفع مقارنة بالأواني الأخرى

## وصفات للطهي:

- كباب حلة
- صينية سردين بالفرن

# أواني الفخار



[www.supermama.me](http://www.supermama.me)

**المميزات:** تعطى مذاق رائع للطعام وتطهيه بالتساوي وتبقيه ساخنا لمدة طويلة وكذلك سعر في متناول الجميع

### العيوب:

- لا يمكن استخدامها على البوتاجاز .
- لا يمكن غسلها بالصابون لأنها تحتفظ بمذاقه .
- صعبة نوعاً ما فى تنظيفها .قابليتها للكسر. لا يمكنك القلي أو التحمير أو الشواء بها.

**الأسعار:** يبدأ من ٢٥ جنيهاً للقطعة.

### وصفات للطهي:

- أم علي
- طاجن الفريك

# أواني التيفلون

التيفلون هي آنية من  
الألومنيوم مطلية بمادة  
التيفلون، ينصح خبراء  
التغذية بعدم استعمال  
أواني التيفلون عند حدوث أي  
خدش بسيط بها.



## المميزات:

- عدم التصاق الأطعمة بها وهو ما يسهل عملية الطهي.
- عدم تفاعل الطعام معها إذا ظل سطحها سليماً وليس به خدوش.
- يمكن الطبخ فيها باستخدام دهون أو بدون دهون.
- سهولة التنظيف،

## صالح لطهي:

- يفضل طهي الأشياء الصلبة المسبكة فيها مثل الأرز والمحاشي لأنها لا تلتصق فيها.
- كذلك يفضل قلي البيض أو تشويح الخضار فيها، أو صنع المعجنات مثل البانكيك.
- لا يفضل عمل التقلية بها أو الشوي فيها خاصة الطاسة، لأن هذا يؤدي إلى تفكك طبقة التيفانول وانفصالها عن الإناء مما يضر بالصحة.

**التنظيف:** سهولة التنظيف وقابلية للغسل في غسالة الصحون.

## العيوب:

- تخدش بسهولة إن لم تحرصي على استخدام الملاعق الخشبية والبلاستيكية لتحريك الطعام بها.
- إذا سخن الإناء إلى درجة كبيرة جداً قد تنفصل طبقة طلاء التيفانول عن الإناء وقد تصدر عنها أبخرة ضارة لا رائحة لها.
- عند خدش هذه الأواني تصبح شديدة الخطورة فلا يجب استخدامها.

**الأسعار:** سعرها معقول حيث يبدأ من ٥٠ جنيهاً في بعض الماركات للقطعة الواحدة ويختلف من ماركة لأخرى حسب حجم واستخدام القطعة.

## نصائح للمحافظة على التيفلون:

- قبل استعمال أواني التيفلون لأول مرة ضعي فيها نصف ملعقة صغيرة من زيت المائدة وحركيها بجميع الاتجاهات.
- يمنع منعاً باتاً استعمال السلك المعدني أو أي اسفنجيات خشنة أو المساحيق القوية مثل الكلور ومزيل الدهون وغيرها لتنظيف الإناء من الداخل.

- تجنبني تقطيع الطعام داخلها حتى لا تخدش الطبقة الداخلية كذلك تجنبني وضع أواني التيفلون تحت الماء البارد وهي ساخنة.
- يجب وضع الأطعمة فيها قبل وضعها على النار.
- استعملي دائماً ناراً هادئة للطهو فيها، وإذا أردتي تحمير أي شيء فيها فقومي بدهن الإناء دهناً خفيفاً بفرشاة من النايلون مخصصة لذلك.
- استخدمي ملعقة من الخشب عند تقليب ما بداخل الإناء ولا تستخدمني أبداً أي ملعقة معدنية.

### وصفات بالأواني التيفلون:

- وصفة كيك البوريو
- وصفة تشيز كيك التويكس

يقدم لك Pedrini أواني مصنوعة من التيفلون، من مميزاتنا جسم ألومنيوم سُمك ٣ مم لتوزيع الحرارة وقاعدة ألومنيوم لمقاومة التجريح من الأسفل. الطبقة الخارجية للمنتج مصنوعة من طلاء أحمر ممزوج بمادة السيليكون مما يوفر مقاومة أكبر ضد التجريح و تحمل أفضل ضد درجات الحرارة العالية. مقاومة فائقة ضد لصق الاكل ١٠٠٪.

# قوالب الطهي السليكون

انتشرت حديثاً قوالب  
السيليكون الخاصة بالكيك  
إذ حبذها الكثيرون واشتهر  
عنها سهولة التعامل معها  
وتنظيفها لكن هل لها بعض  
العيوب سواءً في الاستخدام  
أو مخاطر صحية؟

## المميزات:

- تصلح قوالب السيليكون لتستخدميها في المايكروويف أو الفرن العادي أو الكهربائي.
- لا تتأثر بالحرارة ولا بالبرودة وبالتالي لا تتفاعل مع المخبوزات بداخلها أو الماء في الفريزر.
- أثناء الطهي، لا تحتاجين إلى دهن القالب بالزيت أو الزيت لأنها تنفصل عن الكيك بسهولة.

## صالح لطهي:

- تصلح لإعداد الكيك والمخبوزات بأنواعها والبيتزا.
- وكذلك المكرونة واللازانيا وإن كان يفضل استخدام القوالب الفردية المتوسطة لاستخراجها فوراً بالطبق دون الحاجة لتقطيعها والمخاطرة بإتلافها.
- تصلح أيضا للحلويات الباردة مثل الجلي ولكن يجب الحرص عند الإمساك بها حتى يجمد محتواها لأنها ليينة وقد تسكب محتوياتها.

**التنظيف:** سهلة التنظيف ولا يلتصق بها بقايا المأكولات. يمكنك تنظيفها بالماء وأي نوع من الصابون بكل سهولة.

**العيوب:** لينة جدًا لدرجة أنها سهلة التلف أو الثقب بسبب سكين أو غير ذلك، لذا ينبغي عدم تقطيع المحتويات بها.

**وصفات بالأواني التيفلون:**  
– وصفة آيس كريم مانجو

- أول مرة مطبخ تحدي صعوبات الطبخ مع سوبرماما
- كيفية تنظيف عيون البوتاجاز وشفاط المطبخ بسهولة
- المقادير ودرجات الحرارة وتعريفاتهم المختلفة
- دليل سوبرماما لتنظيف المطبخ
- دليل سوبرماما عن التجهيز للعزومات

## لينكات مفيدة من سوبرماما