



در اینجا یک لیست کامل وسایل آشپزخانه مدرن آورده‌ام که هم شامل وسایل بزرگ و هم کوچک می‌شود. این لیست برای خانه، رستوران، یا هر آشپزخانه‌ای کاربرد دارد:

وسایل ضروری آشپزخانه مدرن

1. وسایل پخت‌وپز

- اجاق گاز (گازی یا برقی)
- فر (برقی یا گازی)
- مایکروویو
- توستر یا توستر آون
- پلوپز
- زودپز (برقی یا معمولی)
- آرام‌پز (Slow Cooker)
- سرخ‌کن (معمولی یا ایر فرایر)
- کباب‌پز رومیزی یا گریل برقی

2. وسایل سرمایشی و نگهداری مواد غذایی

- یخچال (ساید بای ساید، فرنج‌دور، یا کامپکت)
- فریزر (ایستاده یا کشویی)
- یخ‌ساز یا قالب یخ سیلیکونی

3. وسایل شست و شو

- ماشین ظرفشویی
- سینک ظرفشویی استیل یا گرانیتی
- سطل زباله درب دار (ترجیحاً با تفکیک زباله خشک و تر)

وسایل آماده سازی غذا

- غذاساز (Food Processor)
- مخلوط کن (Blender)
- همزن دستی یا برقی (Hand Mixer / Stand Mixer)
- چرخ گوشت برقی
- آبمیوه گیری (Centrifugal) یا (Slow Juicer)
- آسیاب برقی ادویه جات و قهوه
- سبزی خردکن برقی یا دستی
- رنده برقی یا چندکاره

لوازم کوچک و جانبی

1. ابزارهای پایه آشپزی

- تخته برش (چوبی یا پلاستیکی)
- چاقوهای آشپزخانه با کیفیت (چاقوی سر آشپز، چاقوی برش گوشت، چاقوی سبزیجات)
- پوست کن، رنده، قیچی آشپزخانه
- کفگیر، ملاقه، قاشق چوبی یا سیلیکونی
- پیمانه اندازه گیری (قاشق و لیوان)
- الک آرد یا صافی چای

- قیف‌های پلاستیکی یا استیل
- 2. ظروف پخت و سرو
- قابلمه‌های نچسب، استیل یا چدنی (در سایزهای مختلف)
- تابه‌های مختلف (گرانیتی، نچسب، چدنی)
- دیگ بخارپز یا بخارپز برقی
- ظروف پیرکس (برای فر)
- سینی فر و سینی شیرینی‌پزی
- قالب کیک و شیرینی
- ست بشقاب و کاسه غذاخوری
- لیوان و فنجان نوشیدنی

وسایل بهداشت و نظافت آشپزخانه

- دستمال میکروفایبر
- اسکاچ و برس شست‌وشو
- مایع ظرفشویی و مواد شوینده چندمنظوره
- دستکش آشپزخانه
- سطل زباله تفکیکی
- دستگاه تصفیه آب یا پارچ تصفیه

تجهیزات پیشرفته‌تر برای آشپزخانه‌های هوشمند

- فر هوشمند با کنترل از راه دور
- یخچال هوشمند با صفحه‌نمایش لمسی
- اسپرسوساز یا قهوه‌ساز

- ماشین نان پز (Bread Maker)
- دستگاه وکیوم (بسته بندی خلا)
- دماسنج دیجیتال غذا
- چراغ و تهویه هوشمند (هود دیجیتال)