MÁY XAY SINH TỐ - CÁCH BẢO QUẢN VÀ SỬ DỤNG

Máy xay khô, ướt

Hiện nay, người tiêu dùng sử dụng nhiều nhất là các loại máy xay sinh tố đơn giản, có 2 chức năng xay khô, xay ướt. Các loại máy này đặc biệt phong phú về thương hiệu như: Goldsun, Fujiyama, Panasonic, Gali, Philips, Media, Hitachi,… rất dễ sử dụng, có xuất xứ Trung Quốc, Đài Loan, hàng liên doanh. Giá dòng sản phẩm này dao động từ 200.000 đồng đến hơn 1 triệu đồng/sản phẩm, thời gian bảo hành khoảng 12-24 tháng.

Thông thường, bộ sản phẩm gồm có 2 loại cối xay để người dùng có thể thay đổi, gồm cối có thể tích 1-2 lít để xay sinh tố (xay có nước), còn loại cối xay nhỏ hơn có thể dùng xay khô như thịt, xay ngũ cốc… Ngoài ra, các loại máy này còn được thiết kế từ 2-3 nút chuyển đổi tốc độ nhanh chậm để điều chỉnh độ nhuyễn của sản phẩm. Khi mua dòng sản phẩm này, người tiêu dùng nên chú ý chọn loại lưỡi dao bằng inox hoặc kim loại chống gỉ, bình đựng bằng thủy tinh hay nhựa thì cũng phải chịu lực, chịu nhiệt tốt. Một số model còn được thiết kế chức năng khóa an toàn cho người sử dụng, có mạch tự động bảo vệ ngắt điện khi quá tải…

Máy xay đa năng

Thị trường hiện có loại máy xay đa năng được "tích hợp" thêm nhiều chức năng như ép nước trái cây, vắt cam, đánh trứng… Mỗi tính năng của máy sẽ có một cối xay và dao xay khác nhau, khi sử dụng tính năng nào, người tiêu dùng sẽ lắp cối và dao của tính năng đó. Điều này đặc biệt tiện lợi, giúp nhà bếp gọn hơn.

Hầu hết các máy đa năng đều có hệ thống an toàn sẽ tự ngắt điện khi gặp sự cố. Máy cho phép người dùng xay và ép sinh tố cùng một lúc trên cùng một bệ máy. Một số model máy Philips có chức năng Auto Clean giúp vệ sinh cối xay và lưỡi dao, một số model khác có màn hình hiển thị chế độ hoạt động.

Máy xay cầm tay

Gọn nhẹ, thuận tiện khi sử dụng, các loại máy xay sinh tố cầm tay nhãn hiệu Philips, Braun, Shinil... ngày càng được ưa chuộng. Các chức năng ép trái cây, xay đậu nành, ngũ cốc, đánh kem trứng sẽ được thực hiện đơn giản khi lắp ghép với các dụng cụ hỗ trợ được thiết kế theo từng bộ phận rời.

Sử dụng sản phẩm này, thức ăn không chỉ nhuyễn hơn, thuận tiện khi di chuyển mà người dùng còn có thể điều chỉnh tốc độ theo ý muốn, đặc biệt là vệ sinh máy rất dễ dàng. Giá cả của dòng sản phẩm này dao động khoảng trên dưới 1 triệu đồng/sản phẩm.

Vệ sinh máy xay đúng cách

Sau khi sử dụng máy xong, đổ nước vào ngâm và làm sạch máy ngay sau đó. Nếu để lâu, rau quả, trái cây, thực phẩm… sẽ bám chặt, vừa là môi trường tốt cho các vi khuẩn gây bệnh phát sinh, vừa khó khăn khi làm sạch sau này.

Ngay khi dùng xong, bạn rút ổ cắm điện, nhấc cối ra khỏi bệ, sau đó xoay theo chiều kim đồng hồ để tháo đáy cối ra.

Thấm nước rửa chén vào miếng giẻ mềm, chùi rửa sạch cối, nắp cối và đũa quấy. Dùng đũa luồn khăn rửa vào từng khe để lấy hết phần thực phẩm còn bám lại.

Rửa máy dưới vòi nước mạnh, xúc thật mạnh để những gì còn sót lại có thể ra hết.

Khi dùng máy xay có vòi mở bên dưới, nên vệ sinh thường xuyên vòi mở vì nguyên liệu dễ đọng tại vòi.

Khi máy đã thật sạch, lấy giẻ mềm, ẩm lau, sau đó hong chỗ thoáng mát hoặc úp xuống để máy thật khô nếu không máy sẽ có mùi khó chịu.