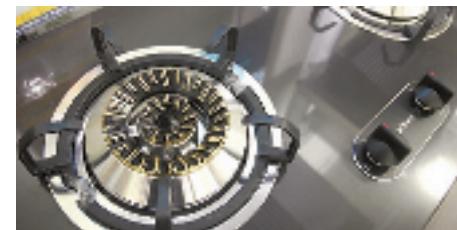


光芒燃气灶特别的防回火设计



华帝的旋火炉头

燃气灶的革命时代

文 / 本报记者 周乐乐 摄 / 姚志伟

燃气灶,是我们的厨房里最重要的工具,从最早铸铁做的燃气灶算起来也有30多年的历史了。使用时间一长,大家便开始发现不少需要解决的实际问题:火力难调整、黄焰、离焰、锅底变黑等等。于是,新一代燃气灶品牌针对这些现象,纷纷推出新技术,掀起了一场厨房革命。

节能灶台

适合人群:经济型家庭

对于普通家庭来说,买燃气灶,考虑最多的还是燃气的用量。记者在卖场里发现,各大牌都把“节能”技术放到了首位。

老板厨电的销售人员告诉记者,传统的炉灶把出火口分成三个环形燃烧区域,分别是内火区、中火区和外火区。为了让火苗看上去更大,厂家把外火区的火焰设计得最大,于是我们发现做饭或烧水时,火苗能蹿出很高,直接把锅具的四周包围,不过时间长了就会发现锅的四周全烧黑了。

锅具烧黑倒是次要的,主要还是用这种炉灶烧水时你会发现水是从外围向中心逐渐沸腾,这是因为中心的加热不足,这样其实很浪费燃气。而现在新推的‘主火中置’技术,顾名思义,就是将主火从外火区内置到中火区,再结合极限火力直径、双通道、双角度导火槽等专利技术,将火力集中到锅具底部。”销售人员说,“权威机构做过测试,在相同条件下加热5升水,传统燃气灶需要15分钟左右,并且一氧化碳排放超标,而‘主火中置’只需要10分钟时间,算下来,一年就可以节省大概24公斤的液化气。”

传统名牌欧琳则主推“聚能火炉头”,孔火+旋火结合的组合火炉头,最高热效率可以达到53.9%,比国家标准高出7%,据称一般情况下煮沸一升水,仅需要3分30秒,其中有一款燃气灶拥有旋火燃气腔和普通孔各一,两个燃烧腔大小不一,能比普通灶具节能20%以上。

万家乐现在最畅销的一款则是“双高火先锋”系列灶具,以高火力和高热效率为卖点。通过增加锅底的过焰面积,延长火焰在锅底的停留时间,大大提高了锅底的吸热量,比普通燃气灶火力提高20%以上,与达到国

家标准的灶具相比能够节省四分之一的燃气。

推荐:老板JZ-9G系列,2500元

欧琳JZ-XFH,1150元

万家乐“双高火先锋”系列,1800元

安全灶台

适合人群:有小孩或老年人的家庭

如果家里有小孩或是老人,用电、用气、用火都比较频繁的厨房无疑就潜伏着安全隐患,一个功能完善的灶台就显得很有必要。现在市面上的燃气灶大都安装了熄火保护装置,华帝、光芒、欧琳和帅康就推出了安全性能较好的几款。

华帝燃气灶的安全在一个“快”字,它独家安装了离子熄火保护技术,一旦意外熄火,离子阀控制芯片就会以0.1秒的最快速度做出感应,并快速完成熄火保护,相比国家标准60秒的熄火保护时间,大大增加了安全性。

而作为中国最早的燃气灶品牌代表的光芒牌,则在燃气出孔处添加了特别的“防回火”设计,能够在开闸5秒内迅速点燃所有火孔。

相比之下,欧琳和帅康在燃气灶安全方面更要贴心很多。欧琳JZ-XFH除了熄火保护装置外,还在面板上特别设计了童锁保护旋钮,它的旋钮必须按下后才能转动,为孩子的安全加一道锁。帅康的一款燃气灶,当面板温度超过65°C时,警示灯会自动亮起,以提示用户不要触摸面板以防被烫伤。

推荐:华帝B053XX系列,2700元

光芒周灶王-IV,2000元

欧琳JZ-XFH,1150元

帅康QAS-108系列,价格在2080-2500元不等

精控火候灶台

适合人群:烹饪高手

对于一个烹饪高手,尤其是习惯做中国菜的大厨来说,精确把握火候是烹调美味最基本的功底,他们对于灶具最基本的要求是能游刃有余地穿梭于高低火之间,既要能满足爆炒的急火,又要兼具炖汤的文火,灶具设计者们为此下足了工夫。

蒸、煮、煎、炸……西门子专门结合中国家庭的烹饪手法推出了“精控火候”技术,燃气灶拥有全新的三环燃烧器,可以从0-230度“无极旋”调节火力,除了爆炒外,能够达到一般燃气灶都没有的“文火”效果。“就算连续炖三个小时,也不会把水烧空。”销售人员向记者介绍,还有专门配备的三眼燃气灶,让你在炒菜的同时还能煲汤。

帅康最近推出的“五环劲火”燃气灶,则特别强调“爆炒”功能。燃气灶独创火力均能结构,区别于一般的三环,由中环火孔和中心火孔互相叠扣,形成燃烧的错层角度,高达5KW的火力(普通燃气灶在3-4KW之间),绝对能给你带来大厨级的烹饪享受。

同样的还有欧琳JZ-XFH燃气灶,采用正常炉头+旋火炉头的搭配设计,你大可以根据烹饪方式来自行选择炉头,可谓贴心至极。

推荐:帅康QAS-108系列,均是“五环劲火”设计,价格在2080-2500元不等

西门子博宇系列,2240元

德意俊辉JZY-3518,2770元