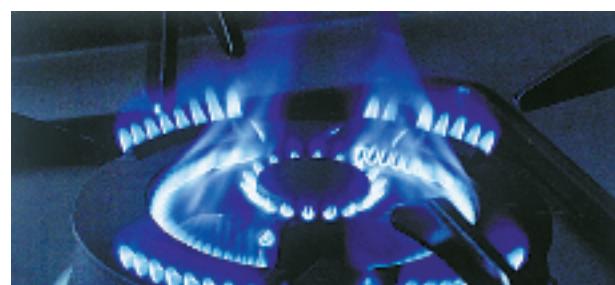


正常炉火 + 旋火炉头设计被很多灶具大牌采用



美大集成灶开拓了灶具新时代



帅康“五环劲火”适合中国人的饮食习惯



现在的面板都做成防尘设计

智能灶台

适合人群:懒人族、追求生活品质人士

燃气灶和抽油烟机大多数时候是单独存在的个体,使用的时候需要单独操作。不过近年来,燃气灶具、抽油烟机与橱柜的搭配已成了一个家庭装饰装修的重要方面,比如帅康智感联动系列和方太新“银家三系”的现身,就让我们明白了原来厨电套餐也可以实现功能的互动。

“一键联动”是这两套联动组合的最大亮点:只要按下控制按钮,火焰升腾,灶具上方的油烟机即刻自动开启工作,烹饪结束时会自动延时3分钟关闭,省心又省力,自然大受懒人族和追求生活品质人士的喜爱。

据方太新“银家三系”的研究人员介绍,其实只要点燃燃气灶就会有一定的废气产生,而废气的吸入是很多用户感受不到的,大多数人只会在炒菜大量产生油烟之后才打开油烟机排除油烟,其实正确的操作应该是一开灶具就让油烟机工作以排除废气,但很多人往往没有这个习惯。“烟灶无线联动”技术就解决了这个问题,而且当你在关掉灶具后,厨房里还有残余的油烟和废气,油烟机就会延时工作,在吸净残余油烟和废气之后才自动关机。

同样拥有此技术的还有帅康98-S倾心节能燃气灶,采用偏心圆炉头设计,出火稳定燃烧更高效。

灶具也能和油烟机组合在一起?绝对没问题!这是美大推出的新概念:和以往的燃气灶不同,集成灶集下排风油烟机、燃气灶、消毒柜、贮藏柜于一体,据称可以将油烟和废气阻隔在锅沿平面,99%以上从下方排风,上面就不用再挂油烟机,而且不管你蒸、炒、煎、炸,都少有油烟,就连炒辣椒、洋葱也闻不到一丝呛味。而且,炒菜时热气不往上跑了,夏天在厨房炒菜再也不热了,就好象在厨房装上了一个“空调”,非常适合喜欢开放式厨房的人。

推荐:帅康98-S倾心节能燃气灶,1800元

方太新“银家三系”燃气灶,2400元

美大集成灶,6500元左右

未来,能升降的“灶台”和科技化“灶台”

适合人群:追求生活品质的人

灶台也能升降吗?可以,不过要配合橱柜一起。

海尔、欧琳和科勒相继推出的升降式智能橱柜把这一梦想变成了现实。

当然,这种升降也是在一定范围内的,比如海尔电动升降灶台柜的最大升高高度为675mm,同时产品还具有记忆功能,能根据身高不同记住三个高度,使用者能方便地找到适合自己的高度。而且在上升、下降过程中你还不必担心柜台会摇晃,因为柜子的另一大优点就是能自动调节水平和垂直,只要你家的灶台和水槽是标准尺寸,都不会出现不稳情况。

不过对于升降的设计,各个品牌也有不同。比如,欧琳厨房的产品是在柜体底部安装电子感应器,在一定的范围内通过无线遥控控制柜子的整体移动;海尔的升降柜体是外面一个大柜子套住里面的小柜子,在大柜子与小柜子的空隙处装上电子驱动装置,通过按钮或无线遥控对小柜子进行高低调整。这两种方法虽然不同,但达到的效果是一样的。

至于科勒推出的升降灶台,则主要是加入了隐藏式酒架和调料架,通过装在柜体上的电动按钮,酒架和调料架便从台面里缓缓升出来,不用的时候按向下按钮就可以了,非常节省空间。据科勒品牌负责人介绍,局部能升降的橱柜对于他们来说还是概念产品,目前还在改进当中,没有正式推向市场。据介绍,有些产品目前虽已投放市场,但还属于订制产品,价位偏高,这通过海尔厨房提供的参考价格可见一斑:进口配件的智能升降柜一套的价格在28000元左右,国产配件的电动升降顶柜也在10000元左右。

还有一种构想中的灶台,很对喜欢尝鲜的年轻人的口味,采用了多触摸屏的设计,可以获取最新的菜谱和营养信息方便烹饪,同时还配有详尽的菜谱说明,灶台表面连接蓝牙,由此可以通过电话来设置菜单——相信不远的未来,我们一定能见到。

买燃气灶,你了解这些常识吗?

许多人在定橱柜时往往注意了龙头、水盆、台面等,忽视了灶具的选购。它看似简单,实际上却蕴含着很多学问。

关于灶具的分类

按外形有台式灶和嵌入灶;按灶眼有单眼、双眼、三眼和多眼;按气源分有液化气、天然气和管道煤气;按点火方式有压电陶瓷点火和电子脉冲点火。

嵌入式灶具是现在最流行的,但价格比较贵,选用嵌入式灶具最重要的是注意它采用什么进风方式:下进风式是从灶具下方引进新鲜空气以提供充分燃烧所需的氧气,好处是火头大,符合中国家庭猛火爆炒的烹饪习惯;上进风是使空气从炉头处进入的,不过热效率低,不能提供很高的温度;全进风灶具结合了以上两种进风方式,效果相对来说是最好的。

市面上比较常见的是双眼灶,三眼或多眼灶虽然时尚高效,但往往比普通灶台贵1000元左右,要按照实际情况选择。

此外,目前国内有液化气、天然气、管道煤气三大气源,燃气热值、纯度、供给压力各不相同,对灶具的要求也不一样,因此购买前一定要事先对自己居住小区的燃气规格了解清楚,然后再选配相应的灶具。

两种点火方式也有必要跟大家解释一下:压电陶瓷点火是新技术,最大优点是不需要电池,不过点火的成功率与环境湿度有关,湿度大不易点着,此外,点火时还需要按住开关打火;电子脉冲点火是一般燃气灶都采用的点火方式,使用方便,需要换电池。

【关于选购要点】

炉头设计:必须火力强劲、火焰大小调节可随心所欲,这样就能满足你煎、炒、炖等不同烹饪要求,而且按照中国人的饮食习惯,适合使用火力较大的燃气灶,相对应适合选择单个炉头设计热负荷在3500W~4000W的产品。

灶面板:常见的有钢化玻璃、陶瓷、不锈钢等,最好采用不锈钢亚磨砂,这样可以永不生锈,选用玻璃面板的话,要注意选用“防爆”标准。此外,面板应该有一定厚度,有些灶具钢板较薄,容易变形。

进风结构:采用上进风、侧进风最好,能保证空气自由进入,纯蓝火焰,燃烧更充分,一氧化碳排放更低。

自动装置:当火焰意外被风吹灭或被沸溢的汤水熄灭时,最好能自动点火、自动报警,这样可防止意外事故发生。

点火装置:应该确保40000次点火无故障,这是国家权威机构检测的结果。

封闭结构:现在已经出现了全封闭结构的面板,可以杜绝内部污染,清洁也更方便彻底。