

北京柴火灶 鑫火旺 柴火鸡灶图片

产品名称	北京柴火灶 鑫火旺 柴火鸡灶图片
公司名称	襄阳鑫火旺金属制品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市深圳工业园
联系电话	13995761234

产品详情

柴火灶特点

1、创新设计 划时代突破

节约燃料，同等条件下燃烧，使用聚能神灶能节省燃料一半以上！燃烧成本不到液化气的1/10，排放不及燃煤的1/10，低排放，节能又环保。使用聚能神灶，2公斤燃料可以燃烧80-100分钟，100公斤左右的普通柴禾秸秆可顶一瓶液化气。

2、热，清洁不污染

聚能神灶燃烧时无和焦油，不见烟、不见尘、不黑锅;热效率更高，烧煮东西更快;灶头火温800——1200，燃烧更充分，烧完只有一点点白灰，一倒了之，清理非常方便。

3、操作简单，人人都会用

“一张纸就能点着”、“可随时添料加火”、“火力可随意调节大小”。聚能神灶使用时比传统柴灶方法更灵活方便，加一次料即可烧一餐饭，万一燃料不够，中途加料不停火，不用压紧，也十分方便。无需特别安装，即买即用，可随意摆放。

4、安全工艺，防烫设计

外型精巧大方，人性化安全工艺设计。聚能神灶的灶体特别采用保温隔热工艺，杜绝安全隐患。让有老人和儿童的家庭使用起来更安心。

5、燃料广泛，烧啥都是省

聚能神灶的燃料非常广泛，并且对燃料无苛刻要求，不需特殊处理，北京柴火灶，放入炉内就能烧。木柴、秸秆、玉米芯、煤炭、刨花、压块燃料、各种生物质、牛羊粪、可燃垃圾……都能适用，在我国农村及城乡接合地区，可用燃料遍地都是，不用花钱。

6、一灶多用，处处显身手

炊事、洗浴、取暖、烧炕多种功能型号，能满足不同的需要，还可用于大棚蔬菜升温等，是家庭、酒店、餐厅各种场所，开源节流的好帮手。

城市里面大行其道，但是在农村地区，毕竟没有，顶多有几个是烧煤的，但是大部分用砖块砌造的柴火灶。那么柴火灶要如何砌造才能更为节能，产生的灰尘更少呢。

节能柴火灶类型：

在我过农村地区，各地的经济条件，文化差异和生活习性的不同，打造出来各种不同的节能柴火灶。1.通风助燃式的柴火灶，可以自拉风灶和强制通风灶；2.燃料的不同，可以分为软柴灶和硬柴灶；3.建造方式不同，柴火鸡灶图片，可以分为商品化柴火灶和手工砌筑柴火灶；4.按锅的数目不同，可以分为多锅灶，单锅灶和双锅灶柴火灶。

现在农村柴火灶突出节能，目的就是减少柴火的使用量，提高柴火灶的热能利用率，尽量减少能耗损失，减少粉尘，减低污染。农村节能柴火灶的设计原则就是具有很好的炊事功能且能够适用多做柴料的使用，甚至包括煤炭，减低灰尘的产生，让室内污染尽量减少，投资少，结构经久耐用。为了提高柴火灶的热能利用率，减少能耗损失，以达到省柴节能的目的。那就必须要搞清楚柴火灶内燃烧过程中产生的热能去向。柴火灶热能损失主要有燃料没有燃烧完全，排烟热损失，柴灶烟灰中带走热能等等。为了达到节能的目的，1.必须使木材燃料充分燃烧；2.热传保温效果好，不能让热能随意流失，3.利用好燃烧后烟灰中的余热。

随着人们生活质量的提高，节能环保柴火灶，各种各样的饮食也逐渐出现在人们的生活中，面对众多的食物，人们也越来越注重食物的营养。柴火灶所烹制的美食不但烹饪方式简单，食材简单，所烹制出来的美食也令人食用的更加放心。为了方便大家了解柴火灶美食，我们跟随柴火灶厂家一起来看看柴火灶做饭有哪些好处。

- 1、炖菜主要靠水作为加热介质，因此温度不会过高，基本上不超过100摄氏度，因此不会加热过度产生有害致毒物质。
- 2、炖菜中的食材经过长时间小火炖煮后变得非常柔软，更容易消化吸收。
- 3、炖菜烹调时间长，便于各种调味品充分作用，食材入味，味道更为可口。
- 4、炖菜时需要盖盖加热，相对于氧气隔绝，因此食材中的大部分成分可以得到保存。另外还有研究发现，焐炖两个半小时以后，肉中的胆固醇会大幅下降，有益的不饱和脂肪酸却增加了。
- 5、炖菜多是连菜带汤汁一起食用，保证矿物质完全吸收不会损失。
- 6、炖菜常常将多种原料同时炖，食物品种容易实现多样化，也便于添加各种养生的食材。

以上便是柴火造做饭的一些好处，了解了这些，在以后菜品中也多了选择。柴火灶烹制食物时是采用传统的铁锅进行菜品的煮制的，因此大家在品尝菜品时也更加放心。我们公司供有多种款式的柴火灶设备，种类多样，质量可靠，哪里有柴火灶卖，柴火灶设备的排烟性能良好，如果您想了解更多，可以联系我们。

北京柴火灶-鑫火旺-柴火鸡灶图片由襄阳鑫火旺金属制品有限公司提供。襄阳鑫火旺金属制品有限公司有实力，信誉好，在湖北 襄樊 的机械及工业制品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进鑫火旺和您携手步入辉煌，共创美好未来！