

# 南京金陵厨具 双温炒灶 南京炒灶

产品名称	南京金陵厨具 双温炒灶 南京炒灶
公司名称	南京金陵厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市秦淮区大明路123号
联系电话	13914486060 13914486060

## 产品详情

整机加厚不锈钢材质，坚固厚实。

-炉头，火力强劲精致美观。

-一键式控制调节按钮，轻松调节火力大小。

-纯铜线管，质量好，稳定耐用。

-强力支撑，稳定牢固承重力强。

早购买燃气灶的是法国利明顿的巴士旅店。1834年，巴士旅店用燃气灶给100人做晚饭，不但饭菜味道可口，而且没有一点煤气的臭味，是十分理想的炉灶。1836年夏天，在英国北安普敦开办了一家35名工人的工厂，专门生产燃气灶。

产品特性:

-节能率高，无噪音，无污染

-线盘无盲区，火力更均匀

-不锈钢板材，坚固耐用，美观时尚

-全密封机箱、防油污、水及虫侵蚀

-不锈钢摇摆水，方便耐用

-调节控制阀，操作简单方便

在历史上，早研制燃气灶的是法国人菲利普·鲁本，他在1799年9月21日获得了用煤气照明和取暖两用装置的专利权。第二年，鲁本在巴黎的一家饭店里，自己花钱装置这种设备。由于当时鲁本研制的燃气灶会发出难闻的臭味，所以在开始的时候并不受人欢迎，没能得到推广。尽管如此，南京炒灶，他仍以极大的热情继续研究和改进这种装置。

7、燃气来源——选择合适的灶具国外一般使用的是，且有统一标准。国内主要有、液化气、煤气三种燃气来源，所以灶具也会有不同的针对性。购买产品前，要先了解小区里使用什么燃气，商用双头炒灶生产厂家，以免买错产品。/液化气/煤气：这三种燃气的纯度、热值、压力不同，有些老款、小品牌灶具只适合使用其中的一种或两种，双温炒灶，所以货一定要选对。三气通用：同时可以适应三种燃气的使用，能满足多数家庭的使用需求，市场里这样的产品已经越来越多了。电磁灶：主要依靠电磁烧菜、做饭，虽不用燃气，但也是近几年较流行的灶具形式。有些产品常把它和燃气炉头放在一起做成新型的一体灶具出售，价格要比普通燃气灶具贵很多。南京金陵厨具(图)-双温炒灶-南京炒灶由南京金陵厨具有限公司提供。南京金陵厨具有限公司位于南京市秦淮区大明路123号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前金陵厨具在其它中享有良好的声誉。金陵厨具取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。金陵厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。