

# 商用无烟燃气烧烤炉中间火液化气烤串炉子烤猪蹄

产品名称	商用无烟燃气烧烤炉中间火液化气烤串炉子烤猪蹄
公司名称	北京众语世佳信息技术有限公司
价格	500.00/台
规格参数	蓝天博科:中间火燃气烤炉 150-4-18:1500*360*260mm 北京:大兴
公司地址	北京市大兴区北兴路(东段)2号院
联系电话	18811454340

## 产品详情

燃气烤炉有毒吗

相信大家在使用过程中都会有一个疑虑，那就是燃气烤炉使用安全吗，有没有毒

在此小编想告诉大家，使用非常安全，没有毒。我们家用的燃气灶，同样使用的也是燃气，从一开始传承到现在，我们都在吃用燃气炒的菜，烧的饭，有毒吗？

有的客户却还有这样的顾虑，我们平时炒菜烧饭，中间都是隔了一个锅，但是[燃气烧烤炉](#)没有任何隔层，都是直接烧烤，还没有毒吗？

接下来，小编讲解一下，燃气烧烤炉为什么是无毒无害。

在原理上来讲，燃气确实是有毒的，这个不能否认，但是这种问题是因为有害气体被人体吸入肺部，与人体血液中的血红蛋白结合很稳定，极难分离，影响了血蛋白对氧气的运载能力，从而造成细胞缺氧而死亡。而[燃气烧烤炉](#)，并不是燃气直接到达我们的食物上边，燃气是通过充分燃烧，达到热量，利用远红外线才进行烧烤，在燃烧的过程中，燃气中的毒气已经被过滤，所以是没有毒的。

也有很多烧烤行业的老板反馈，燃气烧烤炉在使用过程中，会有很重的气味，也很呛眼睛，这个难道不是有毒的现象之一吗？小编想告诉大家，其实这真的不是，刚刚已经讲过，在燃烧中，燃气中的毒气已经被过滤，分解，不会有毒。如果觉的很呛眼睛，那跟烤炉是没有关系的，烤炉只是一个烧烤的工具而

已，不会散发任何的气味，如果燃气会呛眼睛，那也是因为你使用的气不纯，不好，另外这种燃气中也会掺杂过多的二甲醚，建议更换一个更好的燃气。至于为什么会有燃气味道，首先，一个原因，是由于你打开燃气阀门之后，没有及时点燃，释放了大量的燃气；第二，检查烤炉是否有漏气；第三，更换燃气

以上就是对于 燃气烤炉使用有毒吗 的相应解答，希望能帮到各位老板！！！！

最后，祝您生意兴隆！！！！