

日照移动柴火灶 移动式柴火灶价格 启航不锈钢制品

产品名称	日照移动柴火灶 移动式柴火灶价格 启航不锈钢制品
公司名称	滨州经济技术开发区启航不锈钢制品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省博兴县兴福工业园
联系电话	18954321134

产品详情

土灶台、大铁锅、柴火灶台，满满的都是儿时味道！移动柴火灶

老家土灶台，模样不算俊俏，但足够结实和庞大。青砖水泥垒砌的锅台，有一米多高。灶台里外分别有一个硕大的铁锅，我们习惯称之为里边锅、外边锅。铁锅下面是生火的灶膛，里外各设一个，其中外面的灶膛又分上下两层，中间隔着几根结实的细铁棒。在灶膛中央的上方竖起一个直直穿过屋顶的烟囱，袅袅的青烟由此不断升起。灶台边上，铁锅中间的靠外侧还装有一个小的烧水铁锅。靠里边锅的上方，常年贴着一张灶画像，边上摆放着一根蜡烛。

一年四季，春夏秋冬。土灶台犹如全家后勤保障的重阵地，母亲便是这块阵地的主人，她与灶台形影不离、相伴相守。土灶台似乎挺通人性，生火做饭的事也非人人可上手。记得我放学回家，蹲坐在灶台前的板凳上，一边等着享用铁锅的美食，一边尝试往灶膛烧火。然而，原本挺旺的柴火却被我折腾的奄奄一息，母亲发觉铁锅冒出的烟气明显少了，便知道灶膛的状况。她总会招呼边站着，千万别把灶膛的火种弄灭了。一般情况下，利用枯树叶或者松针，即可引燃灶膛的柴火。可在梅雨的季节，沾满湿气的柴火很难烧着，弄不好就会飘起阵阵的浓烟，呛得满屋人咳个不停。

在母亲面前，土灶台总是格外乖巧。为了不再忙中添乱，我只好待在一旁，静静的看着母亲围着土灶自打转。她倚着灶台，手握七斤重的锅铲，在外边大铁锅里不停的翻炒。炒上一会，又匆匆来到灶膛前，看看柴火燃烧的样子，偶尔添上几段柴火，或用铁铲清理一下炉灰。土灶台烧什么美食，灶膛该有怎样的火势，母亲拿捏的相当，铁锅里从来不会出现干锅或者火烧眉毛的险情。

只要大米好，水比正确，火控好，三种煮粥的方法会很香，有多么不同.....我认为液化气+砂锅>压力锅>柴火火炉。（最后一个是根据我吃过的味道。在砂锅里煮的粥非常浓稠和香，加一些炒虾，一起煮一会儿，使天空变得香气?陶器炉就是这样的东西，只有在国内的大餐厅，我才看到煮米饭或米饭，水或水是

不好的。有些朋友说她尝到了很好的味道，所以它仍然应该是个人操作的问题。但是柴火炉的火力太大，控制火力不方便灵活，不管怎样，我没有。汤实际上是如上所述，压力锅速度快但味道不如前一个好。柴火炉还没试过。（我说我假装是潮汕人真好T ^ T硬答案一个

可移动柴火灶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。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。