

柴火灶图片 江苏柴火灶 鑫火旺

产品名称	柴火灶图片 江苏柴火灶 鑫火旺
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

生火做过饭的人都知道，火是很难掌控的，同时火候的大小也直接关系到食物的好吃否。柴火灶虽然很火热，但是想要开好一家柴火灶加盟店并没有想象中那么容易，其中烧火技术是必须要学会掌握的，那么如何才能掌控好火呢？

- 1、先点燃引火棒，调治引火棒火焰至恰当长度。
- 2、用点燃的引火棒深入炉膛，使火焰与燃烧器火口打仗，开启燃烧器开关，使燃烧器点燃燃烧。克制先开启燃烧器开关，然后再用引火棒点燃燃烧器。
- 3、关闭引火棒开关，退出炉膛。应从燃烧器彀杂管上方，退出引火棒，切勿在其下方退出，以免引起喷口处孕育孕育产生回火。
- 4、点燃燃气时，开关应敏捷开大。开关开启太慢太小会引起回火。若用小火时，也待大伙燃烧稳固后，在垂垂调治开关，以防回火。
- 5、点火孕育孕育产生回火，应立刻关闭燃气开关，稍等片刻再行点火。
- 6、点火时应将燃烧器全部出火口孔点着，若有部门火孔未点燃时，可用手堵住管火门，使火孔全部引燃。以上就是在使。

相信很多人都会有这样的疑问，为什么大家都会感觉柴火灶做出来的饭菜味道格外香？今天就让小编带领大家一起揭开这神秘的面纱。

首先，我们都知道，木材本身是有一种独特的芳香的，这是由于木材中有一种挥发性的油脂

物质，在然后的时候会产生香味，从而给食物赋予一种特别的风味。柴火饭，起源于农村，那时候没有电磁炉，没有天然气，家家户户都用柴火煮饭。现在我们蒸米饭都用电饭煲，但是却再也没有小时候柴火灶的香味了。

此外，用柴火煮饭炒菜，柴火的燃点比天然气灶和煤气灶的燃点要低，但是柴火的燃烧面积却比前两者都要大，这样锅底受热就比较均匀，从而做出来的饭菜也就比较香。

如果说还有一种原因的话那应该就是，柴火做的饭菜更有一种“妈妈的味道”，特熟悉，亲切。饭香，柴火灶图片，菜香，透过木质的锅盖溢出，闭上眼睛，深呼吸，对，那确实是一种享受。

节能简易户外柴火灶主要适用于户外野炊。它的主要原理是：利用木材干馏产生的可燃性气体，遇到预先通过内外路壁间隙加热的空气，柴火灶厂家，进行二次燃烧，所以燃料燃烧充分，产热巨大。

1、成本低：主要材料铁皮罐是从废品收购站收的，对于自家有油漆罐、奶粉罐之类的就不花钱了。燃料随手可得，铅笔粗以上的干燥木材均可，汉中地区实践证明枯松、杉、柏枝好，杨、栎、槐、竹等次之，泡桐木最次。朽木不易燃，地上拾得一般较潮湿，树上采的枯枝很干燥，引用国外一个驴友的名言：“在野外，你总能找到干柴。”

环保：不需要象油炉、气炉那样开采石油，不产生垃圾，不产生有毒有害气体，需要木柴量少得惊人，江苏柴火灶，环境破坏为零。

2、火力大点火方便，只要掌握了技巧，一点就燃。烧开3L水只需10分钟，开始生火有点烟，待火旺基本没有烟，柴火灶设计，用一个美国网友的话来说：“你甚至可以听到火在吼叫”。

3、便携性能：重量轻，约300g，体积小，可以很方便的塞进锅里。便携性不比气炉、油炉差多少。炉子还可以塞一些土豆、打火机、小餐具之类的，相当节省空间的，呵呵。

4、不适用人群：害怕锅底黑灰;害怕烟熏;害怕手脏;觉得带个一块钱的装备没有面子的;喜欢到不毛之地去的人。

还有，寻找和捡拾枯树枝，听着木柴噼啪作响，闻着淡淡的炊烟，使用简易柴火灶带来的与大自然亲近的感觉是其它野外炉具所无法比拟的。

柴火灶图片-江苏柴火灶-鑫火旺由襄阳鑫火旺金属制品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。襄阳鑫火旺金属制品有限公司（www.xywjs.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械及工业制品项目合作具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!