

大锅台柴火灶 柴火灶 启航不锈钢制品

产品名称	大锅台柴火灶 柴火灶 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

随意移动，还能在室外烧饭，北方婚宴十分流行，节能环保更省钱！

随很多以前的产品和工具慢慢的都消失在人们的视野中了，就说说以前烧饭的柴火灶吧。如今的城里几乎都看不到。只有在农村还有使用。可农村的砖砌柴火灶油烟太大，烧火不足等问题比较严重，每次烧个饭都像在演仙宫剧一样，烟雾缭绕的。不过一次意外的出行却发现了现代版移动柴火灶，无油烟、柴火燃烧充分、还能移动。过年放假期间，多年未见的好友邀我去她的家乡玩，我去的那天刚好她们村里有对年轻的夫妻办婚宴。那是我看到北方的婚礼，大锅台柴火灶，北方的婚礼比我们那习俗更多，也更热闹。都是在家里请师傅来烧饭做菜。在婚宴上让我印象深刻的不是别的，就是我们今天要说的新型可移动的柴火灶。朋友看我好奇，向我介绍，才知道在她们家乡现在非常流行这样的柴火灶。家乡的人都习惯使用柴火灶，比电磁炉和煤气灶使用便宜，农村基本没有通天燃气，也就不存在天然气灶了。另外柴火灶做出来的饭菜有种特别的香味，吃起来非常好吃。这种新型的移动柴火灶，通体是由加厚的不锈钢材料制作而成。更是加入了风力原理，使得柴火能更加充分的燃烧，还能有效延长延烧时间，减少燃烧过程中烟的排放。从而达到节能、环保、无污染。因通体使用的是加厚的不锈钢材料，所以更加能耐高温，不会出现开裂、变形等情况的发生。而且在关闭烧火炉道后，还留有一个观火孔，既避免了灰尘纷飞的尴尬又能方便观察火势。这种新型柴火灶设计的非常独到，还在灶台里设计了一个抽屉，专门用来接收柴火燃尽后的灰尘。这样就避免了每次烧完饭还需要扫地的麻烦局面。更是由于这是封闭的。烧饭是灰尘不会飞溅到四周，保证了烧饭时的干净卫生。在烧饭结束后，可将抽屉取出，碳灰还是非常好的植物肥料，天然无公害。一举多得！排烟更加的方便了，在灶台旁边就安有一根不锈钢排烟管，里面有防回烟设计，排烟性好。而且排烟管可以调节长度和方向。方便使用。这下连油烟机都节省了。

方的柴火炉有两个功能。一个烹饪菜肴在我们年轻时满足我们的胃，另一个是加热火，让家人热情地聚集在锄头上，享受柴火食物，童年的味道，柴火灶大锅台，现在只能存在。在记忆中，每次我做饭时，劈柴的声音，烹饪的声音，大喊大叫和吃饭的声音，声音围绕着横梁，柴火灶批发，舌头的味道好吃吗？??北方的柴火炉很精致，就像秀窑陶器的幸福也很特别，当家庭砖砖炉是一件大事！首先，避开炉门，否则会有更多的疾病;炉门不能上门，柴火灶，就会赔钱;炉门不能向东或向北，因为北方是水，炉子是

北方，水是浇灌的趋势;东边是木头，炉口是东边，火是烧木头。因此，炉门应仅为西或南。

事实上，如果你足够小心，你会发现:沼气大米比燃气大米更好;燃气大米优于燃气大米;柴火饭也分为三六个等，用石斧切成。木柴比铁斧切割的木柴更好吃;用火柴烧柴的火比用打火机烧木柴的火更好;点燃火的木柴比点燃木柴的火柴要好。此外，不同柴火燃烧的效果也不同。例如，秸秆烹饪不使用木材。硬木炖肉菜特别香。实际上，燃气的燃烧温度也很高，可以达到1200度以上，天然气燃烧的温度更高。然而，这些温度主要通过热传导来烹饪。木柴有很多热辐射，炉子反射后，有效地影响了食物的成熟过程。所以味道真的不同。

大锅台柴火灶-柴火灶-启航不锈钢制品由滨州经济技术开发区启航不锈钢制品销售中心提供。滨州经济技术开发区启航不锈钢制品销售中心（www.ydchz.com）在炊事、烘焙设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，启航不锈钢制品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：穆经理。