

农家柴火灶 广东柴火灶 鑫火旺

产品名称	农家柴火灶 广东柴火灶 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

大锅台，也叫大锅头，我们老家叫阔罗头，也是用土坯垒成的方台，中间固定一口圆形的大铁锅，这象征着天圆地方与人形成和谐整体。这生铁铸造而成的铁锅有大小之分，可根据人口多少选用。锅台的左边是风箱。锅头的灶门俗称“阔罗”。烧火的人坐在一旁把柴火填进阔罗里，左手拉动风箱为点燃的柴火加氧，使之充分燃烧。弟弟们小的时候都曾被奶奶揽在怀里，听着干柴在阔罗里“噼里啪啦”燃烧的声音。随着风箱有节奏的响声，奶奶哼起了小曲儿：“呼瞪，呼哒，烧火卖腊。锅里煮的啥？一锅辣疙瘩· · · · ·”

做饭的家用锅灶更是不知道更新了多少遍。先是火炉取代了冬天的大锅头，燃气灶又进驻了夏天的厨房，后来名目繁多的饭锅、炊具、灶具充斥了厨房的所有空间。

不过在我们家乡，人们对那种原始的铁锅和大锅台，还一直恋恋不舍。因为那个铁锅煎炸炒烙蒸闷涮是全能，做出的饭食保持了氨基酸和维生素，又不缺少钙铁锌硒等微量元素，农家柴火灶，是无论哪种现代锅都不能比拟的。

现在天气转凉，柴火灶的旺季已经来临，很多客户开始着手装修店铺，那么柴火灶的店铺究竟该如何设计呢？下面拥有多年生产经验的柴火灶厂家就来为大家详细的介绍一下：

很多客户都是在租了店铺以后就直接按照自己的预想定了灶台，结果到家一看，发现灶台摆不下。为什么会出现这种现象呢？原因就是很多客户没有考虑到座位的间距问题。我们在摆放灶台的时候不仅要考虑灶台本身的尺寸，还要考虑到坐人的位置及走道的距离。一般来说坐人的距离是60-75CM左右，走道的话应在1米左右，这样是显得比较宽松合理的，但是一些店铺受到本身面积的影响，放不下一些比较大的桌面。这样一来，我们可以考虑方桌或者是长方形的桌子，一边靠墙的话也是可以放下的。

所以建议一些客户在选好店铺购买灶台的时候不能只是看面积，还要考虑到灶台的摆放问题。比

如1.5米的圆桌，实际的占用面积是10平米左右的。

具体的灶台摆放位置及桌面大小的选择都需要专业的师傅进行合理的设计，尤其是一些需要做烟道的灶台，因此建议客户在定制灶台之前先做好前期的咨询工作，不要因为赶时间盲目订购灶台。

随着人们生活质量的提高，对于饮食也更加注重菜品的营养，而山东柴火灶系列美食以其简单的烹饪方式也逐渐出现在人们的生活中。由于柴火灶在煮制饭菜时是采用铁锅煮制，广东柴火灶，所煮制的菜品更容易让人回忆起小时候的大锅饭，而且食物也是较为健康的，有一种特殊的香浓。但是长时间使用柴火灶后也会有一些油污，我们跟随山东柴火灶厂家一起了解一下如何除去灶台油污。

面粉：做饭残留的油渍加上灰尘的包裹，往往会死死的黏在燃气灶台上，让人头疼不已。其实，厨房里常见的面粉，能让油污跑光光。为了保证安全，先将燃气阀门关闭。无需用水擦洗灶台，只要先在台面上均匀撒上一层面粉，面粉能吸收油污，再用百洁布轻轻擦洗，能洗掉大部分油渍。再用干净的湿抹布将灶台重新擦洗一遍，能将油渍完全洗净。

小苏打：用小苏打和少量的水混合，然后将其涂抹在灶台上，那些顽固的陈年油渍，过一会儿会被分解，轻轻一擦，能刮掉一层油。配合清洁海绵再擦洗几次，能洗去大部分油渍，不好擦拭的边缝处，用上旧牙刷帮忙，能清洁干净。

啤酒：如果你家有没喝完的啤酒，柴火鸡灶，千万别倒了。用它也能清洗灶台，新式柴火灶，啤酒中的活性酶也是一种很好的清洁剂，能够溶解油渍、吸附灰尘。如果你家是这种电磁炉的玻璃面板，用啤酒来清洁，效果更好，酒精挥发的效果好，玻璃能变得一尘不染、光亮如新。

综上所述便是去除灶台油污的一些方法，别看灶台油污较为顽固，但是去除它的方法也是很简单的，所使用的去除用品便是生活中常见的一些用品。这些不但不会对柴火灶造成损坏，还更容易找到，也可以随时进行柴火灶的油污清洁。我们公司供有多种类型的柴火灶，如果您想了解更多，欢迎联系我们。

农家柴火灶-广东柴火灶-鑫火旺(查看)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.xywjjs.cn)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!