

《装修宝典》第 61 章

顶吸油烟机、侧吸油烟机、集成灶的选择、分析

都说唯有爱与美食不可辜负，可是下厨的过程并不容易，柴米油盐酱醋轮番轰炸，PM2.5 瞬间爆表直逼帝都雾霾笼罩的冬天。原来让人感到忧愁的并不只有生活，还有油烟。为了免遭油烟伤害，咱们研究研究怎么买个合适的油烟机。

1、油烟机的类型

从外观上分，油烟机有顶吸油烟机、侧吸油烟机和集成灶 3 种，其中顶吸油烟机又包括中式油烟机和欧式油烟机。

①中式油烟机

中式油烟机属于深吸式油烟机，看上去像个大箱子，为中国人炒菜烟油大而生。电机功率很大，吸力很强，而且有很大的集烟腔，能把油烟先拢聚再排出，排烟效果 real 好。



▲拥有大集烟腔的中式油烟机

中式油烟机生产工艺简单，只有一个大涡轮，成本低，售价也相对低廉，所以备受讲究实用的中老年人青睐。

然而中式油烟机正在被市场逐渐淘汰。原因之一就是丑，而且其笨重的身形很容易撞头、挡视线，最重要的是油烟会凝结在拢烟罩上，然后滴下来……显然这货已经完全落后于讲究高颜值和用户体验的当下。

②欧式油烟机（顶吸油烟机）

其实油烟机最早就是起源于欧洲的。国外烹饪以凉拌和蒸煮为主，偶尔油煎，产生的烟油较少，所以传统的欧式油烟机非常小巧，使用双涡轮电机，功率适中，正适合这种清淡的烹饪风格。

但是，在我国多油、猛火、爆炒的烹饪 style 面前，这种油烟机的排烟能力就太微不足道了，完全抽不动啊！



所以，我们今天所见的欧式油烟机，早已不是当初传入中国时那副小清新的模样了。经过「本土化」的改造升级，欧式油烟机的风量、风压等性能都有了极大提高，以现在的技术水平，完全能够胜任中式烹饪的需求。



在控制滴油方面，油杯易拆卸，而且设置在靠墙的内侧；在造型美观方面，可以和橱柜结合设计，用吊柜遮挡不美观的烟道。



▲油烟机包在白色吊柜里，简洁美观大方

很多人担心烟道太热，会不会把柜子烫坏？不会的。烟道和柜子之间尚有一段距离，不会接触到，但是包烟机的吊柜空间里温度会稍高一些，别存放不耐高温的物品。



而欧式油烟机的不足之处，就是为了防止撞头，安装时要在灶台以上 65~75cm 左右的高度。这样的结果是，由于油烟机距离灶台较远，油烟会在底部先散开再被吸走，很容易被烹饪者吸入；另外油烟上升过程中遇到墙面瓷砖会冷凝，然后墙面就成了藏污纳垢之地。



③侧吸油烟机

为了解决油烟扩散的问题，第三代油烟机——侧吸油烟机应运而生。

侧吸油烟机的吸烟效果比顶吸油烟机好。因为侧吸油烟机的进风口离油烟源头更近，在灶具上方 35~45cm 左右，不等油烟扩散，就能第一时间锁定并吸走油烟。



侧吸油烟机上那一排排好像格栅的东西，是油烟分离板，使吸烟效果更好，还可以拆下来清洗，延长油烟机的使用寿命。



▲使用了油烟分离板的侧吸油烟机

侧吸油烟机的好处还有，不会撞头，不会滴油（集油杯都靠近墙体设置），也能包在吊柜里。



但是，因为侧吸油烟机安装位置和灶具、锅具过于接近，在抽烟的同时，有可能出现抽动火苗的现象，导致燃气消耗量增大；而且在烹饪过程中也更容易溅上菜汁、油污等，基本上每天都要清洁，清洁，清洁。。。



▲想要保持油烟机这么洁白美貌，必须勤快

④集成灶

集成灶是目前市面上吸烟效果最好的烟机类产品。它采用的是侧吸下排，相当于油烟还没扩散之前就被抽走了。（为什么侧吸效果比顶吸好？因为离得近啊！为什么集成灶效果比侧吸好？因为离得近啊！）



不过，集成灶通常是一种集油烟机、燃气灶、消毒柜多功能于一体的高度集成的厨房电器，商家的主打卖点之一就是「集成灶可以节省出一个吊柜空间」。如果你本身需求消毒柜功能，那么选集成灶非常完美；如果你不需求……那么虽然你获得了一个完整吊柜，但同时也损失了一个完整地柜的空间（地柜的使用便利性高于吊柜）。



集成灶的缺点还有，外观丑（这个见仁见智），价格贵（比顶吸和侧吸都贵很多），不能颠勺（和锅容易撞到），维护成本更高（出故障的概率不比顶吸和侧吸大，但是如果出故障，要比顶吸和侧吸难修）。

2、买油烟机看什么？

①风量

好用的油烟机当然吸力要大，所以首先要看的就是风量，指管道没有阻力时油烟机单位时间的排风量。

大部分油烟机排风量都能达到 15~18m³/min 的标准，少数能达到 19m³/min，家庭用最好能达到 17m³/min。（理论上风量越大越好，但风量不是想设计多大就多大的，风量和噪音成正比，是两者之间相互制约和妥协的结果。）



②风压

风压是指管道受到阻力，油烟机风量为 7m³/min 时的压力值。风压也是越大越好，一般油烟机风压都能达到 180Pa 以上，家庭用最好在 300Pa 以上。

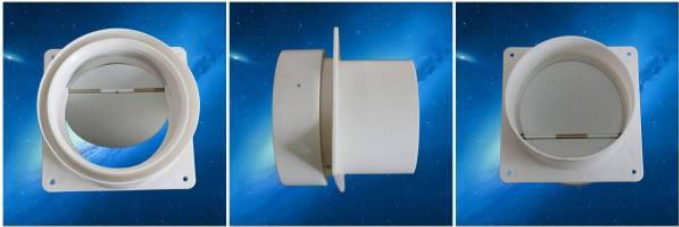
风压的大小关系到公共烟道的烟会不会倒灌到你的厨房。一栋楼的排烟方式是，所有人家的油烟在油烟机推动下，通过烟管进入公共烟道，沿着烟道上升，最后在楼顶的排气口一起排出去。所以在做饭的高峰期，大家都在排油烟，公共烟道里的压力会非常大，要是你家的油烟机风压不够强，油烟就可能被「反压」回厨房。



为了解决倒灌问题，还有个方法就是安装止逆阀。止逆阀有两种，一种是油烟机自带的出风止逆阀（烟机止逆阀），购买油烟机一般都会包含；另一种是烟道口加装的下垂式止逆阀（烟道止逆阀），需要业主自己购买。



止逆阀大概长下图这样，有正反面，处于打开状态时，油烟会畅通无阻，处于关闭状态时，公共烟道的油烟无法进入室内。



虽然有了止逆阀，也需要油烟机配置较强的排烟动力来配合止逆阀的开启与关闭，否则动力不足，止逆阀还是无法阻挡油烟倒灌。

③易清洁度

油烟机都需要定期清洁。如果不定期清洁，就会出现吸力下降、噪音增大等问题。

外观材质上，钢化玻璃材质的油烟机比不锈钢材质的油烟机更好清洁；结构上，面板和内腔都趋于整体大平面的、滤网和格栅较少的油烟机更好清洁。



▲外观趋于平面、油烟分离板可拆洗的油烟机

3、油烟机哪些品牌比较好？

国产一线品牌就是方太、老板，两者销量几乎占了整个油烟机市场的 50%，并且牢牢把握着中高端市场。方太主推顶吸，采用一张可以智能升降的蝶翼板，防止跑烟；老板主推侧吸，不采用油烟分离板，表面方便擦拭，内部「免拆洗」，但不代表可以不清洗，只是延长了清洗周期。

国产品牌还有华帝、帅康、美的、海尔等等，在核心技术上稍逊一筹，所以更强调产品的「性价比」，即价格适中、质量过关、功能满足常规家庭使用。

进口品牌受众最广泛的，则是德系粉最爱的西门子，产品品质和方太、老板在伯仲之间。



▲方太云魔方系列



▲老板的热销款，俗称「大白」

价格方面，顶吸油烟机和侧吸油烟机一般在 3000 元以内的属于中低端，比较高端的在 4000-5000 元之间，5000 元以上就属于特别高端的了。

而集成灶，知名品牌如美大、火星入等，基础款也会在 7000 元以上，如果选择蒸箱款而不是消毒柜款，任意一台都轻松上万。



▲火星入集成灶

4、油烟机的安装

油烟机安装要配合装修施工，一般顺序为：装烟管→装吊顶→装油烟机→装橱柜。

①前期准备

首先，在水电阶段就要预留油烟机插座。油烟机一般是三孔插，电源线大多只有 1.5m 长，所以一般位于灶具正上方，距地面 1.8~2.2 米左右，取油烟机背后中间位置。



▲厨房插座位置示意

②装烟管

一般油烟机的人会上门两次，第一次是厨房吊顶之前，先把烟管安装上，然后再封吊顶板；第二次是硬装结束以后，上门安装整个油烟机。



③装油烟机

油烟机通常和橱柜安装在同一天，先装橱柜后装油烟机，当天完成。如果油烟机包在橱柜吊柜里，双方最好现场配合。



▲油烟机和吊柜配合安装