

# 《装修宝典》第 62 章

## 选购燃气灶的干货知识，什么样的燃气灶才是好的？

中国烹饪包罗万象，技巧法深，奥妙就在于“火候”二字。

炒、爆、余、涮、蒸要用旺火，口感爆香：



煎、炸、贴、炖要用文火，入骨入味：



烧、焖、煨、炖、煮要用微火，软糯可口。



道理我都懂，可每次想要大显身手，秀一番厨艺的时候，总是面临三番五次才打着火，大小火很难调节的窘境。

教练，请赐我一台完美的燃气灶吧！

### 1、好的燃气灶应该具备哪些条件？

#### 安全性

毫无疑问，安全性是第一位要考虑的。关乎人命啊，亲！

一定要选择带有熄火保护装置的燃气灶，这样一旦火焰被风或水意外熄灭时，就可以自动切断燃气，从而保障安全。



大火力

对于烹饪以爆炒为主的天朝子民而言，大火力是非常重要的。只有火力猛、高油温才能快速锁住食物鲜味，炒出脆爽滑嫩的口感。



火力大小可以看热负荷，在能耗标识上就有，以 kw 为单位。

在其他条件等同的前提下，热负荷越大，火力就越大。一般 4~5kw 就可以满足大部分人的烹饪要求了。

但是，仅仅火力大是没有用的，还要看热效率。只有热效率越高，燃烧产生的热量才可以越多地被锅具吸收。热效率最起码应大于 55%。



▲热负荷和热效率可以在能效标识上看

有一个坑要注意：有些品牌为了提高热效率，会不断提高中心火的热负荷，却忽略了炉头燃烧的均匀性，这样可不行。



▲燃烧均匀的燃气灶

颜值高

燃气灶有台式和嵌入式两种。

在颜值方面，嵌入式完胜。它可以嵌入橱柜当中，与厨房整体风格匹配，整洁美观，所以是目前的主流选择。



▲玻璃面板的嵌入式燃气灶

嵌入式燃气灶面板主要有不锈钢、钢化玻璃两种。不锈钢坚固耐用，安全性高，但不宜用钢丝球清洁，容易留下划痕；玻璃面板清洁容易，平常抹布一抹就行，钢丝球也不怕，但不可重力撞击。



▲不锈钢面板的嵌入式燃气灶

台式燃气灶安装简单，直接放在台面上用，就是颜值略低了一点。



点火快

有压电陶瓷点火和电子脉冲点火两种。

压电陶瓷就是那种“可滋、可滋”扭上半天，也打不着火的装置，多见于台式燃气灶。

电子脉冲点火命中率高就高多了，一般都是 100%，不过必须搭载电池使用，需要更换电池。现在，大多数嵌入式燃气灶都是用的电子脉冲点火装置。



## 2、家里灶不够用怎么办？

燃气灶有单眼、双眼、三眼、四眼几种。

我国家庭使用最多的还是双眼灶，比较符合我们的饮食习惯，可以两个锅同时操作，炒和蒸两不误。



而三眼灶和四眼灶，虽然灶头较多，但是灶头之间的间距也变小了，没有办法同时放下大尺寸的锅具。多出来的灶头火力也比较小，不能满足炒菜需求，而且价格较贵，所以在国内普及率并不高。

三眼灶和四眼灶更适合烹饪以烘焙、炖煮为主的西方。因为使用的锅具比较小，对火力要求也没那么高。



不过，如果你习惯煮牛奶，三眼灶也是个很不错的选择。

三眼灶比双眼灶多一个小灶头，火力较小、热值低，可以供小奶锅使用，比较省气。有些双眼灶需要垫个架子才能架住这种小锅。



单眼灶占用面积少，适用于小户型。家里人少的话，也可以满足基本的炒菜需求。



使用单眼灶或双眼灶，最怕就是人多的时候。每次做饭，厨房就是一阵兵荒马乱，备菜、炒菜根本忙不过来。

如果家里经常来客人，可以配个电磁炉分担一下火力，再加上蒸烤箱、高压锅、电饭煲等等，做饭速度会快很多。



如果觉得普通电磁炉占空间，可以在燃气灶旁边配一个嵌入式电磁炉，平常不用时，拿桌布垫一下，可以正常放东西，不浪费台面。

### 3、日本燃气灶为什么受欢迎？

要问哪个品牌的燃气灶做得最好，多数人脑海里蹦出来的肯定都是日本品牌，比如林内、能率。

为什么日本灶具能越来越火，几乎是被奉为“神灶”的存在？



首先，使用国内燃气灶，炒菜时最容易出的问题是：一不小心油温过高，产生大量油烟。

日本燃气灶都内置“si 传感器”，是一个温度探头，可以防油温过热和防干烧。



▲si 传感器

当它感应到油温过高时，就会自动调小火焰，炒菜时不会产生很大油烟。

甚至有时候忘了关火也没事，当锅底温度过高时，就会强制熄灭，不会出现干烧把锅底烧穿的情况。

不止如此，一旦锅离开燃气灶，火力就会自动变小，然后 1 分钟左右自动断气，安全性非常有保障。



通常设有儿童锁，当它被锁定时，再按点火开关，就不会出火了，有效防止儿童误触。



内置烤箱，虽然很小，但烤鱼、肉、蛋挞、小饼干。据说燃气烤出来的比电烤箱更香脆，尤其是鱼，难怪日本人对秋刀鱼谜之热爱。



在灶口采用防洒设计。如果发生汤汁泼洒，可以直接用抹布擦干，不用担心炉头周围温度过高烫手。日本产品在一些小细节上确实做得非常人性化。

更高级更智能化的日本燃气灶还可以精确的掌握火力。炒菜需要多少温度，直接在智能操作面板上设置，不用担心温度调大调小，燃烧也更有效率。



▲智能控制面板

但是，这种日本进口燃气灶并不好买，需要海淘（比较困难，因为灶里可能残存燃气，很多转运公司不收），或者自己到日本背回来。价格很贵，近万元起步，还没有保修。



4、关于橱柜设计

两者的顺序应该是先确定燃气灶的尺寸，然后再设计橱柜。燃气灶对地柜高度、台面宽度、台面深度都有一定要求。



地柜高度要符合人体工程学，否则一顿饭下来很容易腰酸背疼。在灶台区，地柜高度是根据肘关节的高度决定的，因为烹饪工作都是抬手完成。

比较舒适的地柜应该在手肘下 25cm 处，高度是 79cm~83cm 之间。



台面宽度不能小于灶面宽度，并保证燃气灶后端与墙净距不少于 15cm，侧面与墙净距不少于 20cm，防止离墙太近，放不下大尺寸的锅具。



如果是顶吸油烟机，要保证油烟机与灶面有 65cm~75cm 的距离。这样既不会影响燃气灶的热效率，也能达到较好的吸烟效果。



如果使用嵌入式电气双灶，在水电阶段记得和设计师、工长沟通插座的位置。

一般，厨房都不安装空调，很多人为了做饭时凉快，都会在厨房装凉霸。为了不影响炉灶燃烧，凉霸要避开燃气灶顶部的位置，不然一开凉霸火苗子乱窜；要避开炒菜、切菜的头顶位置，不然对着脑袋吹 10 分钟保证受不了。

## 5、燃气灶的安装

确定气源类型

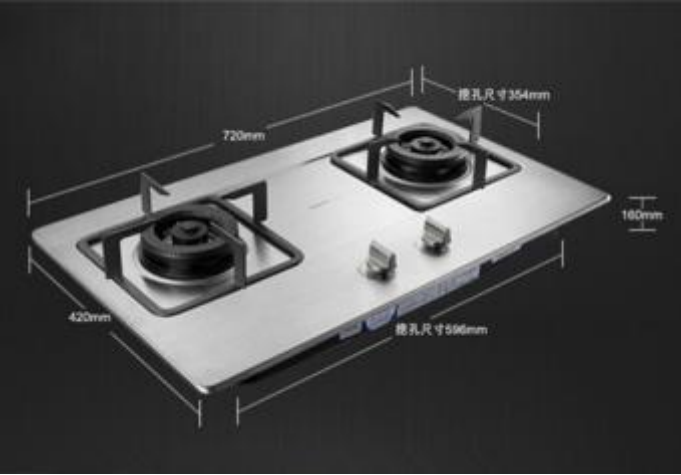
燃气灶有人工煤气（R）、液化石油气（Y）和天然气（T）三种气源。一台燃气灶只适用于一种燃气，不能混搭，否则容易发生爆炸。

如果对自家使用的燃气种类不太清楚，先找物业或者当地燃气公司了解，再按这种气源选购匹配的燃气灶。

**确定开孔尺寸**

嵌入式燃气灶安装需要在橱柜台面开孔，安装橱柜时和橱柜师傅协商好开孔尺寸，严格按照燃气灶产品说明书上的尺寸来开。

真实开孔尺寸可以比燃气灶标的开孔尺寸大一点儿，但不能太大，开大了橱柜台面会很吃力。



**安装燃气灶**

开好孔之后，就可以安装燃气灶了，一定要燃气灶商家派专业人员安装。

将燃气灶嵌入孔中的时候，注意防止燃气灶面板四角受到碰撞，保证面板各条边与橱柜台面紧密贴合，不能有凹凸不平。

**连气通电检查气密性**

安装完成后，打电话让燃气公司的人过来，连接软管通气，检查气密性。

可以用肥皂液涂在气罐连接处，打开气源阀门，如有气泡产生就说明漏气。关闭阀门进行调节，直到不再泄漏。