

北京家用红外线炉头哪种好

生成日期: 2025-10-27

我们烧饭做菜都会用到煤气灶，当然煤气灶也是由很多配件一起组成的工具，炉头就是组成煤气灶的重要部分。现在炉头也有节能的了，非常受到朋友的青睐。

取下的煤气灶炉头和不能取下的哪个比较好？家里面有煤气灶都会想要了解下的吧！其实这类的产品到底是能取下来的好一点还是不能取下来的好一点呢？其实这类的产品在使用中还是应该看是不是属于自己家里面使用的。

首先，嵌入式灶具是有分气座的为好，不过设计的时候是为了避免非专业人员取下之后安装不到位发生危险，所以家了3-4颗螺丝固定。有的可以直接取下，看起来更方便一些，如果你够细心，而且具备灶具的专业常识，那么两种你可以任选，如果不懂且为了避免事故还是一选可以取下的。炉头材料主要以不锈钢、铸铁等锻压为主。北京家用红外线炉头哪种好

炉头包括炉头底座和炉头火盖，底座主要起到平均分配燃气的作用，而火盖上面有若干个火孔，主要起到支持火焰燃烧的作用。由于火焰表面温度很高，所以火盖是炉头中较为重要的零部件之一。

火盖也称为分火器，是炉头中上端温度较高的部分，主要材质为铜质或铸铁。因为铸铁火盖在铸造过程中容易造成内空、小孔、沙眼，导致后期容易漏气，所以炉头的火盖大部分选用铜质。铜质可以长期在800℃以上的较高温度工作，具有容易加工成复杂形状、不易锈蚀等综合优势，但是铜质表面容易氧化变暗，会缩短炉头的使用寿命。

面对铜质火盖表面容易氧化变暗的问题，目前有两种解决方法：一种是抛光，铜质抛光后会显得比较光亮，比较受日本客商的欢迎，但是如果不加保护，几个月内又会氧化失去光泽，外观反而不佳，这对于灶具的展示也不好；另外一种喷涂，铜质火盖喷涂是主流，一般喷黑色涂料，业内俗称“喷黑”，其涂料主要分为有机硅涂料、瓷膜涂料，还有目前新上市的火火烈鸟无机高温重防腐涂料。北京家用红外线炉头哪种好煤气灶炉头怎么清洗？

煤气灶炉头是我们每家每户都会使用的，好的炉头可以节省煤气的使用量，帮助我们省钱。在购买煤气灶炉头的时候一定要选择合格的，才能保证安全

一、煤气灶炉头掂分量。用手掂量灶具，符合标准的产品由于选用优越材料，有足够的分量。劣质灶具由于材质薄，重量比较轻。

二、包装、标识应齐全。包装应标明厂名、厂址、型号等，每台灶具都应有合格证、使用说明书。灶具侧面应有铭牌，铭牌上标注厂名、型号、适用气体及压力、热流量及生产日期等。

三、适当的热流量。家用燃气灶具设计的热流量值越大，加热能力越强，即平时所说的猛火。一般消费者都愿意选猛火灶，实际上，热流量的大小应与烹饪方式及灶具相适应，如一味追求大的热流量，会有效降低灶具热效率，增加废烟排放量。

四、煤气灶炉头外观质量。灶具应美观大方，用手按压台面柄，无明显翘度；用手握住灶具两对角来回拧动，灶具无明显变形。面板材料不得使用马口铁(可用磁铁吸附来区分马口铁与不锈钢材料)，炉头、火盖应加工精细，无明显的毛刺。

厨房炉头方位注意事项：

1.、现在,我跟大家说一个之前从来没有说过的问题,就是厨房炉头方位注意事项了。

2、厨房在哪个方位好,相对于一般的家庭而言,厨房应该设在东方。东方在八卦中是震,同时东边是日出的方位,空气新鲜,也是24小时中阳气发出的方位。从家居风水学来说,这个方位的厨房,能使一家人健康、勤勉、充满活力。厨房是一个比较潮湿的地方,容易积水,形成阴气,从而对家庭不利,摆放在东边,早上初升的太阳它有扼杀阴气的作用,这样的话,我们的家庭就能永葆生机与活力。

3、东南方,对于厨房而言,也是一个比较好的一个位置。东南方在八卦中为巽,这个方位和东方位一样,有新鲜、干爽的空气,对喜爱清洁、卫生的人来说,这是做厨房的好方位,这个方位的厨房,多能给全家带来好运。同时中国处于北半球,早上的太阳是从东南或者是东北升起来,厨房设在东边,阳光既能很好地照射进来。中午或下午的时候,阳光不能直射厨房,这样的话,厨房就能很好地温度。铜制炉头因其本身固有的耐腐蚀性。

炉头是熔炼室端部的通道,空气和煤气通过它进入炉内,燃烧产物通过它排出。炉头有以下作用:

(1) 确保使火焰能很好地覆盖住熔池的整个长度(这样,热量较大幅度地传给熔池,较小限度地传给炉墙和炉顶);

(2) 确保空气和燃料能很好地混合,主要为了燃料在熔炼室内能完全燃烧;

(3) 使从炉内排出的废气流的阻力达到较小。

要满足第(1)(2)项要求,炉头的横断面积就应尽量的小(这样在空气和燃料进入炉内时能达到较高的速度)。在另一方面,为了满足第(3)项要求,炉头的横断面积就应尽量的大。炉头的这个双重作用(一方面将空气和煤气导入炉内,另一方面又排出燃烧产物)在炉子设计师面前提出了相当难的问题。一个煤气灶好用不好用,煤气灶的炉头其实有很大的作用。北京家用红外线炉头哪种好

随着科技不断发展,炉头也推出高新技术产品。北京家用红外线炉头哪种好

铜制煤气灶炉头优点

1、熔点:

铜的熔点高,高达1083度,即使在大火力条件下,也不容易被熔化变形,切实提高使用寿命。而铝合金熔点低,不足600度,热流量低,长期在大火力高温下,容易变黑熔化,较大缩短灶具的使用寿命。

2、导热性:

铜合金不只散热性好,而且热效率也高,不易生产回火。而铝合金导热性、散热性较差,热效率也随之下降,容易造成回火,燃烧时一氧化碳[CO]含量比较高。

3、耐腐蚀性:

铜制炉头因其本身固有的耐腐蚀性,不需要通过外表氧化膜来保护,经久耐用。而铝制合金通常在表面涂抹AL2O3保护膜防止腐蚀。在厨房我们街道酸盐还是比较多的,表面很容易被腐蚀破坏掉,影响到使用寿命。北京家用红外线炉头哪种好