



厨电简介演示



汇报人：文小库

2023-12-25



目录

- 厨电产品概述
- 厨电产品的主要类型
- 厨电产品的选购与使用
- 厨电产品的品牌与推荐



01

厨电产品概述



厨电产品的定义与分类



定义

厨电产品是指用于厨房的电器设备，主要用于烹饪、烘焙、蒸煮、清洗等厨房活动。



分类

厨电产品包括电烤箱、微波炉、电饭煲、电磁炉、油烟机、洗碗机等。

厨电产品的功能与特点

功能

厨电产品具有多种功能，如加热、烘焙、蒸煮、炒菜、煮饭等，能够满足用户不同的烹饪需求。

特点

厨电产品具有高效、方便、安全、环保等特点，能够提高厨房工作的效率和体验。





厨电产品的市场现状与趋势



市场现状

目前厨电产品市场呈现出多样化、个性化、智能化等特点，消费者对于厨电产品的需求也日益增长。

趋势

未来厨电产品将朝着更加智能化、个性化、高效化、环保化的方向发展，同时新产品和新技术的应用也将不断涌现。



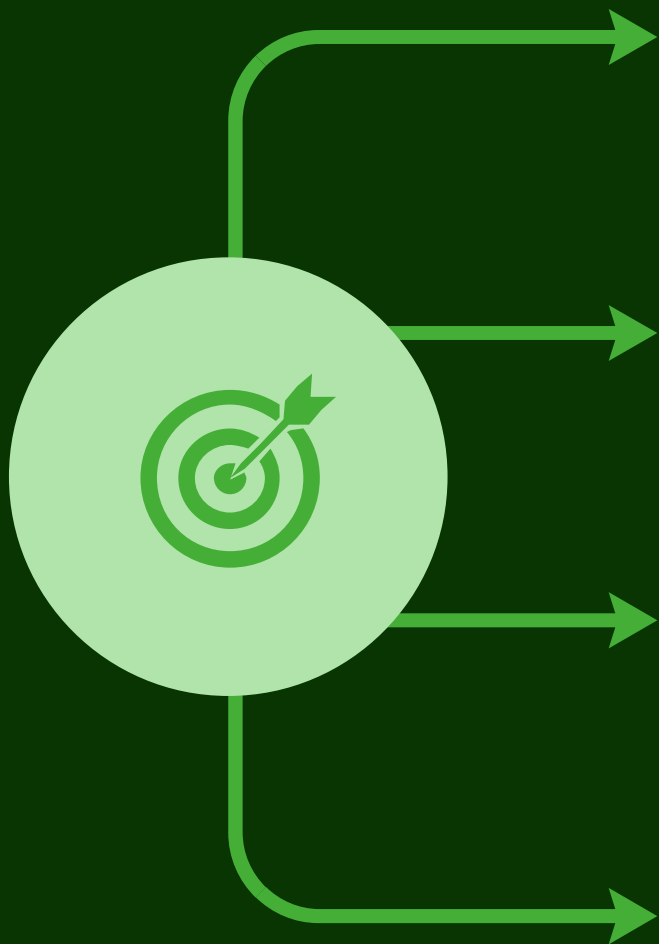
02

厨电产品的主要类型





燃气灶



01

燃气灶是利用天然气、液化石油气等可燃气体进行加热的设备，通常安装在厨房台面上。

02

燃气灶按功能可分为单眼灶、双眼灶和多眼灶，按燃烧器数目可分为单燃烧器、双燃烧器和多燃烧器灶。

03

燃气灶的点火方式有电子脉冲点火和压电陶瓷点火两种，电子脉冲点火较为常见，点火成功率较高。

04

燃气灶的安全性能要求高，应具备熄火保护、过热保护等功能，以确保使用安全。



抽油烟机



01

抽油烟机是用于排除厨房烹饪油烟的电器设备，通常安装在炉灶上方。



02

抽油烟机按结构可分为中式、欧式和侧吸式，中式油烟机较为传统，欧式油烟机外观时尚，侧吸式油烟机则较为新潮。



03

抽油烟机的风量是衡量其性能的重要指标，风量越大，吸排效果越好。同时，噪音也是评价抽油烟机性能的重要因素之一。



04

抽油烟机应定期清洗，以免油垢积累影响吸排效果和使用寿命。



电烤箱



01

电烤箱是利用电热元件所发出的辐射热来烘烤食品的电器设备。



02

电烤箱按功能可分为普通型、转烤型和热风循环型，按容量可分为小型、中型和大型。



03

电烤箱的加热方式有红外线加热和微波加热两种，红外线加热较为常见，加热均匀且效果好。



04

电烤箱应放置在通风良好的地方，并避免潮湿和高温环境，以免影响使用寿命。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/817105061046006056>