

烹饪设备: 灶台与灶具

厨房电气化改造指南。

① 您目前使用何种烹饪设备？

燃气灶：

- 如何识别：锅或平底锅下方出现蓝色火焰；点火时发出快速的“嗒嗒”声；点火瞬间或火焰熄灭时，会闻到轻微的“臭鸡蛋”气味。
- 能效低下：只有 25-40% 的热量传递到炊具中。
- 泄漏隐患：即使关闭，燃气灶仍会泄漏有害的致癌物和污染物。



电炉：

- 如何识别：金属线圈或扁平的陶瓷或玻璃止动件，通电时会发红发热。
- 能效低下：加热缓慢，只有 50-70% 的热量传递到炊具中。
- 安全性较低：烹饪过程中及烹饪后很长一段时间内，手感都很烫。



② 想要升级厨具或实现烹饪电气化？

选择感应灶或感应灶具。

- **更安全**：炉灶几分钟内就能冷却下来。具备自动断电功能，防止烫伤，守护家人安全。
- **更健康的空气**：无燃气燃烧过程，降低您与家人哮喘加重、心脏病及认知功能衰退的风险。
- **高效能**：感应灶利用电磁能直接加热炊具。90% 的热量都传递到了炊具中。
- **使用体验更佳**：易于清洁，部分型号可在 1 分钟内将水煮沸。



✳ 不确定您的锅具是否适用？试试磁铁测试！如果磁铁能吸在锅底，就可以适配感应灶。

③ 用感应灶做饭是什么体验？

“我太喜欢我们家的感应灶了。控温更精准，清洁更方便，家里的空气质量（气味和通风情况）也变好了。”

- 哥伦比亚特区焦点小组参与者

“这款感应灶特别适合煎炸，因为能让油温保持恒定。”

- 哥伦比亚特区焦点小组参与者



如何更换为感应灶？

感应灶是否适合您？如果适合，可按以下步骤操作：

1. 已经在使用电炉或电烤箱了？好消息 - 您基本无需升级 线路。
2. 目前使用燃气？您可能需要升级电线或配电盘。需聘请专业承包商（如水管工）安全切断并封堵燃气管道。
3. 检查炊具适用性。采用磁铁测试 - 若磁铁能吸附在锅具底部，即表示该炊具可用于感应灶。
4. 选购灶具并查询 DCSEU 补贴信息。查阅产品评测并对比各型号。关注相关功能配置，例如旋钮控制与触控控制、空气炸或热风对流模式，以及炉头布局灵活性。查询 DCSEU 补贴政策，确保您选购的灶具符合申领条件。<https://dcseu.com/residential-rebates/electrify>。
5. 安装。大多数大型零售商在您购买时均提供安装服务。安装就绪后，请继续使用抽油烟机。电热烹饪虽仍会产生少量室内污染物，但远少于燃气烹饪。

这是您家中仅剩的燃气设备吗？

告别燃气账单！

- 核实您的所有电器及系统（暖通空调、热水器、烹饪设备等）均为全电动设备。
- 联系 Washington Gas。致电 844-WASHGAS (844-927-4427) 或访问 washingtongas.com，申请永久停用燃气服务。

准备好永久停用燃气了吗？

- 请填写《燃气服务停用 / 拆除申请表》。若您的物业已接入燃气公用设施，且需要在物业红线处或附近永久断开燃气供应，请填写申请表，并将填写完整的表格发送至邮箱：svcabandonments@washgas.com。
- 预约燃气表拆除。Washington Gas 将派遣技术人员拆除燃气表并封堵供气管道。根据现场通行条件要求，您可能需要现场配合。燃气停用申请的办理周期通常为 6 至 14 周。
- 确认账户注销。确保您的账户已完全注销，且不会再产生任何后续服务或基础设施费用。请索取燃气停用书面确认文件。

