

Bếp có bật lò thì bếp nào đang dần trở thành loại bếp được sử dụng rộng rãi nhất tại châu Âu không?

Vâng, bếp tủ / bếp công nghiệp đã chinh phục được người tiêu dùng trên toàn thế giới bởi những ưu điểm vượt trội của chúng. Còn đối với dòng sản phẩm bếp điện (bếp hoàng ngoại), các nhà sản xuất đã nghiên cứu kỹ lưỡng và cho ra đời những mẫu bếp với nhu cầu sử dụng đa dạng của những người tiêu dùng châu Á. Vậy, sự khác nhau giữa 2 loại bếp này như thế nào hẳn là câu hỏi của rất nhiều người tiêu dùng quan tâm. Hãy cùng tham khảo bài chia sẻ dưới đây để giải đáp những thắc mắc.

## 1. Xét về nguyên lý hoạt động của Bếp tủ công nghiệp và bếp hoàng ngoại

Với bếp công nghiệp: chúng hoạt động theo nguyên lý của dòng điện trong cuộn dây, là phương thức đun nấu dựa vào cảm ứng điện từ truyền. Thức ăn, cảm ứng điện từ chỉ có tác dụng với những đáy nồi làm bằng kim loại nhiễm từ, làm đáy nồi nóng lên và sẽ làm chín thức ăn bên trong. Với nguyên lý hoạt động này bếp chỉ đun được trên các nồi gang, thép, inox có đáy nhiễm từ.

Có 1 mẹo nhỏ là ta có thể thử nghiệm bằng cách dùng nam châm đặt vào đáy nồi, nếu chúng hút nam châm là có thể đun được trên sản phẩm bếp tủ. Do đó, thông thường khi sử dụng bếp tủ quý khách sẽ không thể sử dụng các loại nồi nhôm, nồi đất hay nồi thủy tinh.

Xem thêm:

1. [Bếp Tủ &nbsp;   thích hợp Dùng Lò 1 Nồi Gi, Cách Nhỏn Bị t Nồi Nhim m T](#)
2. [Cách dùng nồi thủy tinh trên bếp tủ công nghiệp bếp đã bị t](#)

Bếp hạng ngoại: Gồm 2 loại với công nghệ làm nóng là mâm nhiệt dây mayso và bóng đèn halogen. Với Lò 1, nhiệt năng sẽ phát ra từ mâm nhiệt dây mayso và bột đèn làm nóng bề mặt kính, từ đó sẽ truyền nhiệt đến các nồi nấu và đun nước để làm chín đồ ăn. Còn với loại nhôm bóng đèn halogen phát ra nhiệt độ cao hơn bóng đèn bình thường rất nhiều, thường từ 250°C -600°C.

Ưu điểm của dòng bếp hạng ngoại chính là đun nấu được với tất cả các loại nồi xoong bằng thủy tinh, inox, gốm, sứ v.v... Hơn nữa, chúng ta có thể nướng được trực tiếp thức ăn trên mặt bếp mà vẫn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Tuy nhiên bếp điện khi đun nấu tỏa nhiệt ra xung quanh nồi nên sẽ rất nóng cho không gian bếp, và đun nước còn lãng phí chi phí điện năng tiêu thụ.



**Khác nhau giữa bếp tủ công nghiệp và bếp điện ( hoàng ngọc ý/ halogen)**

## **2. Về hiệu suất đun nấu của 2 loại bếp tủ công nghiệp và bếp hoàng ngọc ý**

Xin khẳng định rằng, hiệu suất đun nấu của bếp tủ công nghiệp cao, có thể đạt tới 90% vì vậy bếp hoạt động rất hiệu quả và vô cùng tiết kiệm điện năng. Còn với bếp hoàng ngọc ý thì hiệu suất đun nấu chỉ đạt tới 60%. Chính vì vậy, việc sử dụng bếp hoàng ngọc ý chắc chắn không thể tiết kiệm bằng bếp tủ.

Mức tính nấu đun 1 lít nước bằng bếp tủ chỉ mất chi phí khoảng 200 VNĐ thì bếp điện phải mất tới 400 VNĐ. Số dĩ, có sự chênh lệch quá cao này là do lượng nhiệt sinh ra của bếp tủ sẽ gần như được hấp thụ hoàn toàn vào nồi nấu. Trong khi với bếp điện thì vẫn bị hao phí một lượng nhiệt đáng kể ra bên ngoài môi trường xung quanh.



**Các món ăn được làm bằng bếp tủ công nghiệp**

### 3. Tính an toàn, thẩm mỹ cao, việc vệ sinh lau chùi giữa bếp tủ công nghiệp và bếp hạng ngoại

Tuy làm chín sản phẩm với tốc độ cực nhanh nhưng bếp mặt bếp tủ luôn luôn mát, rất an toàn cho người sử dụng, bạn có thể vệ sinh dễ dàng ngay tức thì khi đi nấu đồ. Hơn nữa, nếu không phải “vệ sinh bếp công nghiệp” thì công việc vệ sinh bếp ngoại chỉ cần là 1 chiếc khăn ẩm là dễ dàng rồi.

Còn với bếp hạng ngoại thì khác, khi nấu xong mặt bếp vẫn còn rất nóng nên ta không thể vệ sinh ngay. Hơn nữa việc vệ sinh cần chờ đợi, cần thời gian chờ đợi rửa và xử lý chuyên dùng cho bếp thì vệ sinh mới sạch dễ dàng (nhất là khi nấu nướng trên bếp).

Để biết, chắc chắn sau khi tham khảo bài chia sẻ này xong, bạn sẽ có 1 cái nhìn tổng quát trong việc lựa chọn thiết bị đun nấu cho gia đình/ bếp nhà kinh doanh/ bếp thương mại công nghiệp nhé.

Chúng tôi chuyên cung cấp máy làm kem tươi, máy làm đá viên sạch, máy đun nước nóng hiện đại, tiên tiến nhất trên thị trường hiện nay.

Liên hệ ngay với chúng tôi để được tư vấn và đặt hàng ngay:

**Trụ Sở Tập Đoàn Hòa Âu tại Hà Nội:**

**Địa chỉ: Số 72 Miếu Đền, Phố Trì, Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội**

**Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989**

