

Ở phần trước, chúng ta đã được biết đến đến “hot” của các loại bếp trên thị trường hiện nay. Ở phần 2 này, hãy cùng tìm hiểu chi tiết về 3 loại bếp phổ biến, đó là bếp gas, bếp từ / bếp từ công nghiệp và bếp halogen (bếp hàng ngoại).

Xem thêm: [Sự Khác Nhau Giữa Tủ Nhãn C Điện M Bếp Tủ, Bếp Hàng Ngoại, Bếp Gas Tủ Đã Bị T Phấn 1](#)

Chỉ a bao giờ người mua sắm các thiết bị bếp từ để ứng dụng trong khó khăn như hiện nay, khó khăn trong việc mua sắm....

Các thông tin chung về bếp gas:

Bếp gas là loại bếp phổ biến nhất hiện nay trong các gia đình. Nguyên nhân là bếp từ (tủ kho) 1 triệu đồng đã có thể mua được chiếc bếp gas đôi) và nhiên liệu gas được sử dụng phổ biến.



Các loại bếp gas/ bếp điện công nghiệp có thể chế biến nhiều món ăn

Lợi ích của bếp gas

- Cung cấp nhiệt bằng nguồn lửa nhanh tức thì (và có thể tắt nhiệt ngay lập tức).
- Có thể sử dụng với phần lớn các dụng cụ nấu bếp, nồi/nồi/xoong/chảo khác nhau.
- Có thể điều chỉnh nguồn lửa (nhiệt) 1 cách chính xác, trực quan và chế biến thức ăn ở nhiệt độ rất cao, thậm chí nhiệt độ bếp còn có thể biến đổi cùng nguồn lửa.
- Giá thành rẻ, thích hợp cho tất cả các đối tượng khách hàng.

Nhược điểm của bếp gas

- Lãng phí nhiệt lượng dùng để đốt nóng không khí lên tới 40% theo thí nghiệm
- Không thoải mái vì môi trường và con người. Phòng bếp nấu sử dụng bếp gas thì cần phải có hệ thống thông khí đầy đủ như (quạt hút khí, ống khói, mở cửa) để tránh bị ngộ độc do hít phải khí CO.
- Khả năng an toàn khi sử dụng bếp gas thấp, các tình huống cháy nổ liên quan các bếp dùng

- Bếp có vẻ đẹp hơn trong nhà;
- Tủ nấu phát lửa khi không có nồi phía trên (tức là khi ta nấu xong rồi ra khỏi bếp là sẽ ngừng gas);
- Báo động khi tràn nước...

Trên thực tế, bếp và tủ bếp gas đều có những ưu điểm cho các mục đích mang tính di động cao như nấu lẩu, nấu nướng, hay mang đi du lịch. Giá cả của chúng rất “ bình dân ”, và tủ bếp gas đều có giá từ 250.000 VNĐ – 1.000.000 VNĐ. Còn bếp gas đôi trở lên: giá từ 750.000 VNĐ – trên 15.000.000 VNĐ (nó là bếp gas âm mặt kính).

Tại sao lại lựa chọn bếp gas âm? Hiện nay người dùng thường lựa chọn bếp gas âm vì mang lại sự sạch sẽ hơn và đẹp hơn trong không gian bếp hơn cho tủ bếp. Phần lớn mặt bếp gas âm đều có làm bằng đá hoa cương có độ dày cao (chịu nhiệt và dày từ 8mm). Hơn nữa, 1 bếp bếp đều có ghi các thông tin về series, model, hãng sản xuất, năm sản xuất, nơi sản xuất, thông tin gas hay công suất tiêu thụ điện tích trong 1 giờ đun nấu liên tục.



Các loại bếp gas âm thông thường sẽ có giá cao hơn bếp gas đơn

Thị trường hiện tại: Thị trường bếp gas có rất nhiều thương hiệu, chúng bao gồm cả hàng sản xuất trong nước, hàng xách tay, nhập khẩu. Các thương hiệu phổ biến như: Giovani, Fagor, Faber, Sena, Napoli, Bella, Teka, Malloca, Rinnai, Toji, Paloma...

Lưu ý khi mua bếp gas: để tiện lợi bếp gas gia đình có 2 loại: một là bóc tem nhập khẩu từ bếp gas thật và dùng tem dán sang bếp gas giả; hai là giả các linh kiện của bếp gas như tiêng nhôm mâm chia lửa, kính, bộ phận cảm ứng nhiệt...

Trên đây là các thông tin cần thiết về tủ nhôm cửa điếm của các loại bếp gas. Hãy xem thêm các phần 3 của bài viết để biết thêm về thông tin các loại bếp phổ biến còn lại.

Xem thêm: [Sở Khác Nhau Giữa Tủ Nhôm Cửa Điếm Hoàng Ngọc, Bếp Điện Tủ, Bếp Gas, Bếp Đã Bật Phấn 3](#)

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

Trụ Sở Tập Đoàn Hội 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