

為什麼開放式廚房不能使用燃氣？原因是……

08-02-2023 四川消委

為什麼開放式廚房不能使用燃氣：

- 1、國家有強制標準，燃氣公司要依規執行
- 2、用氣安全上考慮，開放式廚房隱患較多
- 3、實際生活中對比，國內外烹飪習慣不同

看看國家規定怎麼說？

國家強制標準《城鎮燃氣技術規範 GB50494-2009》第 8.2.2 條規定：“居民住宅燃氣具不應設置在臥室，燃氣具應安裝在自然通風良好，有給排氣條件的廚房或非居住房間內”。

第 2.0.12 條對非居住房間的定義為：“住宅中除臥室、起居室（廳）的其他房間。”

《家用燃氣燃燒器具安裝及驗收規程》（CJJ12-2013）規定 4.2.1：“設置燃氣具的廚房應設門並與臥室、起居室隔開。”

國家住建部燃氣標準化技術委員會在對上述條款的解釋中明確表示：如果燃氣具設置在與屬於起居室的客廳在空間上連成一體的廚房內，則不符合上述條文的規定。

為什麼開放式廚房用燃氣隱患多？

天然氣雖然相比傳統的液化氣安全性更高，但也屬於易爆氣體。從燃氣具工作原理角度看，燃氣在燃燒時需要消耗大量氧氣，在自然通風條件不足的情況下，會對室內人員呼吸質量造成一定影響。同時，室內氧氣被大量消耗，燃氣很容易在缺氧的條件下不完全燃燒，產生一氧化碳廢氣，同樣危害人員健康。

那麼有人問，我始終保持良好的自然通風條件，開放式廚房用燃氣就沒有什麼問題了吧？

應該說時刻保持良好的通風環境這種意識是好的，但開放式廚房的最大的問題就在於“開放”二字，由於廚房與其他空間沒有進行隔斷，一旦發生燃

氣洩漏，燃氣會迅速漫延擴散到其他房間，一旦出事，爆炸波及的範圍也更大。同時，更多的房間也意味著更多的用電設備，發生爆炸的機率也大大增加。

國外的開放式廚房用的一定是燃氣嗎？

關於這個問題，小編特意找了幾部國外的電影和電視劇，希望大家能從中略窺一二。

1990 年美國電影《小鬼當家》

1999 年美國電影《駭客帝國》

2003 年美國電影《殺死比爾》

2016 年日劇《我的危險妻子》

最後以最經典的美劇《老友記》中莫妮卡的廚房來做一個小小的總結。國外開放式廚房以美式廚房為經典，但西方人日常飲食主要以烤箱、微波爐、麵包機等為主，若需要烹飪類似於牛排、熱狗等菜肴時，通常使用平板電磁灶或蚊香式電磁灶。

而中國菜系博大精深，烹飪手段有炒、爆、溜、炸、烹、煎、貼、燒、燜、煨、焗、扒、燴、烤、薰、氽、燉、熬、煮、蒸、涮等，就算一段相聲貫口下來，也未必能窮盡所有的中國人做菜的方式。

因而相比國外，中國人做菜一是時間較長，二是油煙相對較多，若在開放式廚房中進行中國人的佳餚之旅，使用燃氣的風險還是相對外國人更高。

最後希望大家能夠明白，燃氣公司不給開放式廚房通燃氣，不是為難廣大用戶，而是為了讓國人既能吃得開心，還能吃得安心。

如何彌補開放式廚房的結構不足？

一是加裝透明的隔斷門，這樣既可以保證廚房與周邊空間的有效隔離，又可以保證室內空間在視覺上的寬敞、明亮。

二是合理安裝燃氣報警器，為室內的安全用氣提供有效保障。