

## 红黄蓝绿色燃气火焰代表什么

按照国人的烹饪习惯  
燃气灶具已然成为必不可少的烹饪用具  
很多用户在使用过程中会遇到各色的火焰  
有红色的  
有黄色的  
有蓝色的  
甚至还会遇到绿色的火焰

不同的颜色火焰分别代表什么意思？  
今天我们为大家解读一下~

### 蓝色

天然气作为一种清洁能源，它在完全燃烧（燃烧工况良好）的时候，火焰颜色是蓝色的，每个小火苗高度大小均匀一致，呈内焰、外焰分明的锥形。这个时候，天然气的燃烧最充分，产生的热值最高，也最省气。同时更重要的是，这种燃烧产生的烟气中有害成分最少，也最环保、最安全。



### 黄色

黄色火焰对于燃气具来讲是故障火焰。火苗呈黄色、红黄色，火旺却无力，热效率很低，生烟且锅底易积碳。原因之一是有杂质，如液化气钢瓶在使用过半时摇晃罐体，沉淀在罐底的杂质气体会与石油液化气混合，火焰会明显发生变化。还可能是因燃气灶火盖出火孔堵塞、没有准确放到位置等原因，导致燃气燃烧不充分，从而产生一氧化碳、二氧化硫等有害废气，容易引发煤气中毒事故。



### 红色

灶具呈现红色火焰，可能是因为燃烧过程中有过多的水分和杂质，也可能炒菜过程中，空气里水分、油气量增大。空气进量不足也会导致呈现红色火焰：许多用户家中灶具下方的橱柜门并未安设百叶（应当开放 80 平方厘米孔洞），如果选用的是单一下进风方式的灶具，开火五六分钟后，橱柜下方空气量稀缺，火焰就开始变红，同时火苗加长；劣制灶具甚至会出现回火。



### 绿色

出现绿色火焰是因为灶具炉头被腐蚀后产生的碱式碳酸铜或不合格锅具在加热过程中析出的铁离子，在燃烧过程中会呈现绿色。



### 对策

1. 选择正规燃气厂家提供的管道气或瓶装气。
2. 选择正规渠道销售的合格燃气具产品。
3. 保证室内燃烧时通风状况良好。
4. 发现黄色及红色火焰时，可以调整灶具下端的空气进气阀（风门），改善燃烧状况。

调解方法是灶具点燃且打到中心小火，寻找中心小火的阀门拨片，对中心火进行调整。然后再将灶火打到最大，调整另一个拨片，直到灶具火焰呈蓝色且无离焰。

5. 经常对灶具进行维护，及时清理污物避免火盖孔被堵塞。