

# 露营带火卡式炉,使用不当有危险

操作不当会引发爆炸,若气罐长期闲置不建议再用

要说今年什么最火,露营肯定占有一席之地。不管是周末还是小长假,撑起帐篷、支起小桌的游玩场景,经常在朋友圈刷屏。露营带火的户外装备,不仅有帐篷、折叠桌椅,还有卡式炉和气罐。这种经常出现在韩剧中的便携式燃气灶,在露营中扮演着重要角色。有平台数据指出,今年以来,配合卡式炉使用的气罐销量,相比去年同期上涨了260%，“五一”期间的搜索量也是成倍增长。不过需要提醒大家的是,使用卡式炉时要远离易燃物,不可在强风或热风下使用,若气罐长时间闲置,不建议再用。

现代快报+记者 王益 马壮壮 文/摄



南京线下店售卖的卡式炉



卡式炉网上热卖

## 露营带火卡式炉,超市半年卖出几百个

“老板有卡式炉吗?”“有有有,就在这儿!”在南京市秦淮区一家专卖锅具的超市,卡式炉和配套的气罐就摆在门口最显眼的货架上。老板表示,卡式炉一直有卖,以前是买了在家用的人比较多,现在露营、野餐的人多了,也用得到。“露营的话你就买这个,直径24厘米以内的锅都能用,再搭2瓶气,一瓶可以烧两个小时,一般一个下午带上3瓶差不多。火肯定比家里燃气灶小,但是烧火锅、炒菜也够了。”她介绍,店里卖得最好的一款卡式炉售价是198元,气罐一瓶10元。

在长白街一家便利店,今年卖得最好的除了冷饮,就是卡式炉了。工作人员从仓库里拿出一款卡式炉介绍,这个炉子今年已经卖了好几百个,大部分都是露营的人来买的,80元一个,气罐140毫升一瓶,售价是10元,在最大火力下,一瓶气可以烧一

个半小时。“我们家外卖,你可以去看,外卖平台上销量也很好。”

现代快报记者联系了从事厨具批发行业多年的经销商李经理,他介绍说,以前卡式炉在烤肉店等餐饮店比较常见,主要用于煮汤、现烤食物。但是近两年尤其是今年,来进货的人多了起来,有经营农家乐的老板来要货,也有超市进货,喜欢露营的人有购买卡式炉的需求。李经理还提到,配合卡式炉使用的气罐销量也上涨了。他介绍,记者看中的一款卡式炉批发价为65元一个,气罐5元一罐。“一罐气可以烧两个小时,相比可以长久使用的卡式炉,气罐消耗量其实更大。”

## 气罐成外卖平台搜索热词

除了线下,在网购平台,卡式炉和气罐的销量也不俗。现代快报记者输入关键词搜索后发现,生意好的店,卡式炉的月销量可以超过万单,有品牌的气罐月销量能超过两万单。在多个产品的评论区中也能发现,卡式炉使用的场景大多为户

外露营,放置在折叠桌上,四周围绕着各种食材,有的消费者用来烤肉、煎牛排,有的则用来涮火锅。网店商家也多在产品介绍中使用“野营炉具”“野外炊具”等词汇进行宣传。在价格上,不同品牌的卡式炉也有所不同,便宜的20多元,贵的能卖到千元以上,当然越贵功能也越多,比如可折叠收纳等。

除了网购快递到家,外卖软件也是购买卡式炉、气罐的好去处。在某外卖平台上,不少商家都借着露营的东风大卖卡式炉。南京南站附近的一家超市,直接把“野营”“野餐”作为关键词放到了外卖商品名称中。在雨花台区的一家超市,外卖平台显示,这个月已经卖出了21台卡式炉,气罐卖了226瓶。采访中商家表示,外卖可以直接送,有的人是买到家,有的人则直接买到露营地。

现代快报记者了解到,据某零售平台数据显示,今年以来,平台“气罐”销量相比去年同期上涨了260%,其中,北京、成都、深圳为销量最高的三个城市,“气罐”一度成

为一线城市外卖搜索热词。“气罐”日均搜索量在“五一”期间创下了今年以来的搜索量高峰,是平日搜索量的3.68倍,较去年“五一”期间日均搜索量增长了8.27倍。由于气罐使用时间较短,经常存在临时发现不够用的情况,这种时候,外卖平台成为应急渠道之一。

## 提醒:谨防卡式炉变“炸弹”

露营热带火了卡式炉,但是因使用卡式炉引发的意外常有发生。2021年10月2日,在南京建邺区一家饭店,顾客正在使用的卡式炉突然发生爆炸,卡式炉的底座和上盖分离,底座被炸到了椅子上,造成5人受伤。

探访中现代快报记者发现,卡式炉炉身和气罐上都会标出禁止事项。一般来说,需要使用卡式炉配套的同品牌气罐。在一款卡式炉上写着:由于是明火,炉灶需要距离墙壁、家具、窗帘或其他易燃物15厘米以上;不可在强风或热风下使用,

强风会吹灭火焰,而热风会令气瓶中的气压上升,从而导致爆炸。而如果气体没有用完就扔掉,气罐在垃圾车里可能会引起火灾。

据了解,卡式炉又叫便携式丁烷气炉,由炉体和气罐组成,工作原理跟生活中使用的煤气罐类似。日前,扬州消防部门专门针对卡式炉做了实验。实验员将卡式炉点燃,在不关火的情况下把火吹灭,人为造成气体泄漏。火熄灭一分钟后再次点起卡式炉,只见点火瞬间,火球突然蹿了出来。如果没有穿戴防护装备,蹿起的火焰很可能灼伤皮肤,点燃身上的衣物。而如果卡式炉使用不当,气罐意外受热或无法散热,甚至可能引发爆炸。

消防提醒,卡式炉加热使用的是压缩丁烷气,整个气罐属于压力容器,使用时一定要远离热源;日常在使用过程中,一定要购买正规厂家生产的产品,仔细阅读说明书后规范使用;卡式炉气罐建议在2至3年内使用,如果长时间闲置,不建议再使用。

# 空气炸锅真能做到“好吃不胖”?

营养专家:确实能少油但未必能减肥,长期使用反而会影响健康

随着人们健康意识的不断提高,大家在日常生活中更注重“少油、少盐”。于是,空气炸锅成了很多人心中“好吃不胖”的神器。但一部分人对空气炸锅提出了质疑,甚至说它制作的食物可能会致癌。空气炸锅做出来的食物真的更健康么?它是否存在潜在的危害?

现代快报+记者 江楠 王新月 文/摄



空气炸锅放在了柜面很显眼的位置

## 空气炸锅真能做出“健康饮食”?

专家:确实少油,但长期吃、大量吃,对身体不好

近年来,空气炸锅成了很多人的“厨房必备”。把腌制好的鸡翅、土豆条、五花肉放进空气炸锅,只需等待半个小时,零烹饪基础的人都能收获一大盘口感酥脆的炸鸡翅、炸薯条、酥皮五花肉。而对于会“玩”食物的高手来说,酸奶蛋糕、蛋挞、花甲粉丝、香酥藕盒这些复杂一些的美食也能信手拈来。

空气炸锅也被很多人奉为制作“健康饮食”的代表。近日,现代快报记者走访了多家电器专卖店,销售人员介绍,从工作原理来说,空气炸锅是用急速循环的热风让食物变熟。同时热空气还带走了食物表层的水分,让食物表面变得金黄酥脆,令食材无需滚油也能达到近似油炸的效果。“相比传统的油炸,空气炸锅做出来的食物,油脂含量少,而且口感更好。”

但也有些网友质疑称,空气炸锅制作的食物可能会致癌。对此,东南大学附属中大医院临床营养科主任金晖表示,在高温环境下烹饪确实

会产生一些有害物质,比如化学物质“丙烯酰胺”,它是“美拉德反应”的产物。“一般来说,食物中若含有诸如葡萄糖、果糖、麦芽糖等还原糖和蛋白质,在经过高温处理时,就会生成一定量的丙烯酰胺。而空气炸锅相当于热风干燥,烹饪温度比较高,生成一定量的丙烯酰胺并不奇怪。”

据了解,化学物质“丙烯酰胺”目前被评定为可能对人体致癌的物质,但相关证据并不充分。

“不要过于频繁地吃空气炸锅做出来的食物。因为空气炸锅在少油方面确实做到了,但是为了让食物更加美味,我们在烹调时难以避免地会加入一些调料,如果是直接从商超购入腌好的鸡翅、五花肉等,可能无形之中还会出现盐分超标的情况。”金晖说,“我们提倡的是减盐、减油、减糖的生活方式。如果单纯因为空气炸锅做出来的食物少油,而长期吃、大量吃,对身体不好。”

## 空气炸锅食物真的“好吃不胖”?

专家:吃多了都会胖,过分追求无油烹饪反而不好

那么,空气炸锅制作的食物真

的“好吃不胖”吗?南京医科大学第二附属医院主管营养师梁婷婷告诉记者,空气炸锅只是减少额外添加油,并不能减少食物里面含有的油,也就是脂肪。因此,无论是油炸五花肉,还是空气炸锅做出来的五花肉,吃多了都会长胖的。对于想要减肥,但又很喜欢“炸物”的人来说,每周吃一次空气炸锅烹调的美食,对控制体重不会有太大影响。

此外,梁婷婷也指出,目前不少市民因为怕胖,而追求“无油烹饪”,但这种烹饪方式可能对身体产生更大的影响。比如身体所需的维生素A、D、E、K等脂溶性维生素,它们需要在食用油炒的情况下,才会被人体所吸收。“就拿胡萝卜来说,它如果不用油炒,其中的维生素A就不能发挥作用。”梁婷婷表示,想要减肥的市民不要过分追求无油烹饪,长期摄入过少食用油容易造成不饱和脂肪酸摄入不足,进而诱发一系列的疾病。

同样,金晖也表示,肥胖发生的本质是摄入和消耗不平衡,“管住嘴、迈开腿”是非常有道理的。在日常烹饪中,多使用蒸、煮、炖、清炒等烹调方法,保持食物原本口味,饮食上要平衡且丰富。“健康生活方式的养成要从每一餐开始。”