

# 節水爐灶

## The Waterless Wok Stove

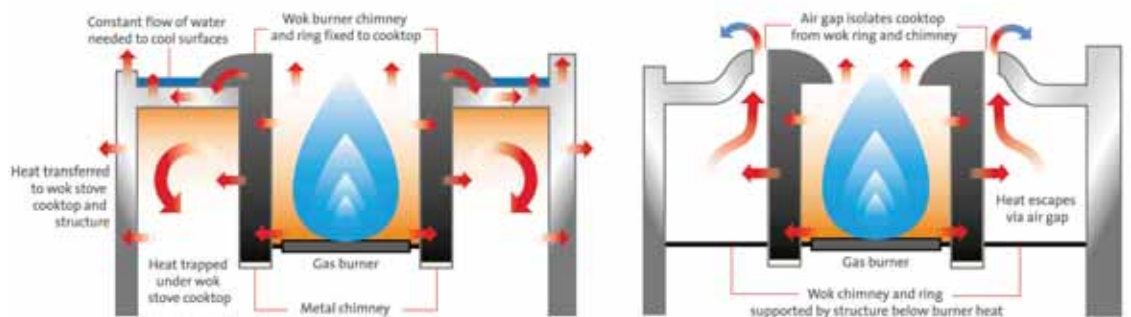
傳統式的爐灶要用很多水，需要很高的費用來運作

經過詳細的研究發現，傳統式的爐灶每天平均的用水量是5500升，在所有亞洲式餐館裡，中式餐館大約占百分之五十，中式餐館每天用水可達8000升，研究同時發現，每天實際用在清洗和食物準備方面只需用500升的水\*（不到全部用水的百分之十）。如果安裝比較節省水的爐灶，每天每個爐灶可以節省用水5000升，一年就可節水一百八十萬升，每年每個爐灶可節省的金錢達到\$4500元。#

注釋：

\*因顧客的要求和煮食方式不同而有不同

#基於悉尼水務局2004/05年的收費率；假定用在爐灶上的污水排放費和商業性廢水排放費分別節省百分之九十五和百分之八十（獨立的亞洲式餐館典型的百分比），並假定爐灶一年360天運作。



用水散熱的爐灶(傳統爐灶)

Water-cooled wok stove (traditional wok stove)

用空氣散熱的爐灶(節水爐灶)

Air-cooled wok stove (waterless wok stove)

購買和安裝節水爐灶的費用與傳統用水降溫爐灶大約相同。

節水爐灶烹飪的效果與傳統爐灶一樣！

悉尼和五龍崗的多間亞洲式餐館已經成功地安裝和使用了節水爐灶，廚師們反映：“節水爐灶是一種好爐灶，使用方便，煮用時爐火更佳，又節省用水”。

請參看我們的 DVD 錄影，聽一下廚師們的反應，或瀏覽新州少數民族社區委員會 (Ethnic Communities' Council of NSW) 的网站看看廚師使用節水爐灶，网址：[www.eccnsw.org.au](http://www.eccnsw.org.au)

請考慮以下的情況：

在悉尼水務局運作的範圍內，大約有兩千個亞洲式的爐灶；如果每間餐館因為安裝了節水爐灶而每天節省5000升的水，那麼，餐館行業的利潤可以上升到每年九百萬元\*，悉尼水務局又可每年節水三十六億升#。

注釋：

\* 減去安裝費後計算

#假定爐灶一年 360 天運作

## 應該怎樣做？

更換傳統爐灶，安裝節水爐灶。

## 節水爐灶是怎樣的，它如何節水？

節水爐灶與傳統爐灶比較的三種節水的特色：



### 水龍頭不斷流水的浪費

大部分的爐灶都有一個或以上的洗衣房旋轉式的水龍頭，在炒每一道菜時，用來清洗炒鍋，由於廚師沒有時間來關水龍頭，這個水龍頭通常都不停地流水；節水爐灶所裝的水龍頭，在不用時會自動關掉。

### 爐灶過熱

傳統爐灶將煤氣爐頭的熱度困在爐台之下；節水爐灶設有一個通氣口，將爐灶面隔離，讓熱度通過通氣口排放到廚房的排氣管裡 - 不需要冷水來散熱。

### 定時水龍頭

有些爐灶在爐台後部裝有一個水龍頭，用來裝滿一個小盤或儲水盤，當儲水盤已經滿了，這個水龍頭總是不停地流水；節水爐灶設置了一個用膝蓋操作的‘開心棒’（‘joy-stick’）來控制定時水龍頭，以限制流入儲水盤的水，防止浪費。

## 節水爐灶的好處：

- 節省運作成本 - 減少水的使用，即是減少水的供應，減少污水處理和商業廢水排放的費用。
- 降低保養費 - 傳統爐灶不斷要求維修，修補漏水；節水爐灶減少維修，減慢損耗。
- 提高可靠性 - 由於減少依賴水，即使供水中斷，節水爐灶仍可發揮其功能；因為漏水和腐蝕，冷水(散熱)亦是造成爐灶損壞的一個普遍原因。
- 設備的壽命增長 - 如果廚師忘記打開冷水龍頭，冷水散熱爐灶的爐面就會被造成大損傷；節水爐灶設有自然的空氣冷卻系統，減少操作上的失誤。
- 減少對悉尼有限供水的需求量 - 減少傳統爐灶散熱的用水量和其他的浪費，意味著準備每一道菜的用水量減少，這將大大地減低對悉尼供水的需求。