

对话华焰天下 探索新能源厨电的“火”热未来

龙岗融媒记者 张祥 文/图

深圳龙岗,宝龙大道。

车流不息,人声鼎沸,这里是粤港澳大湾区的腹地,众多科技公司的脉搏在此跳动。然而,在众多企业争相追逐AI、大数据这些“风口”时,有一家公司却把自己关在实验室里,花了整整11年时间,只做一件事——重新定义“火”。

火,是人类文明的起点。从钻木取火到燃气灶具,几十万年来,人类对火的利用从未脱离“燃烧燃料”的范畴。直到今天,一家名叫“深圳市华焰天下科技有限公司”的企业,试图用一块电路板、一缕高压电弧,让厨房里升起一把既熟悉又陌生的“火”。这把火,来自电,却拥有1300℃的炙热焰心;取自科技,却保留了中国人最在意的“锅气”。

这家企业为何如此执着?这项技术究竟改变了什么?让我们走进华焰天下,走近董事长刘祖发,去探寻一场正在发生的厨房能源革命。

那一年 他心里埋下一粒“火种”

故事的开端,并不美好。

多年前,刘祖发身边发生一起燃气事故。熟悉的面孔因意外烧伤,那个瞬间的痛苦尖叫,像一根刺,深深扎进他的心里。他后来回忆说,那段时间,每当走进厨房闻到煤气味,心里总会“咯噔”一下。

“能不能有一种火,既满足中国人爆炒的习惯,又从根源上斩断安全隐患?”这个念头,像一粒火种,在刘祖发心里埋了许多年。直到2014年,一次偶然的出国考察,让他第一次见识到“等离子电火”技术。在实验室里,当电流通过电极激发空气,升腾起一簇明亮的火焰时,他眼前一亮——用电生火,无需任何燃料,这不就是我找了多年的答案吗?

彼时的中国,正大力推进节能减排、绿色发展。刘祖发意识到,这件事不仅关乎市场,更有着巨大的社会价值。很多人以为,“电生明火”不过是把打火机的电弧放大。刘祖发摇摇头,他们要的不是闪电那种瞬间爆发、转瞬即逝的电弧,而是像燃气一样,持续、均匀、柔和,还能自由调节——爆炒时能达到1300℃的猛火,煲汤时能保持文火,这才是符合中国人烹饪习惯的“真明火”。

回国后,刘祖发像一个“科技拾荒者”。为了这个“真”字,团队遍访深圳、南京、上海、西安、哈尔滨等地的等离子学科专家。核心工程师曾连续在实验室待了48小时,只为找到一个稳定的控制区间。早期的实验品,要么火焰忽明忽暗,要么烧几分钟就熄灭,甚至出现过“炸火”的危险情况。

2019年6月,当第一缕稳定的等离子火焰在实验室升腾而起时,整个团队沸腾了。刘祖发心里无比笃定:这条路,走对了。

这把“火”重构了厨房的底层逻辑

2019年的那道光,在2022年照进了现实,深圳市华焰天下科技有限公司正式成立。从2014年到2022年,这条路走了八年;从公司成立到量产上市,又是一个三年。十一年磨一剑,华焰天下拿出的不仅仅是一款产品,而是一套颠覆性的底层逻辑。

走进华焰天下的展厅,工作人员会在你面前做两个“有点吓人”的实验:把水直接泼在正在工作的灶台上,或者用金属物品触碰灶台边缘。没有短路,没有触电,火焰只是微微抖动,依然稳定燃烧。

这背后,是华焰天下耗时数年、砸下重金构建的“三重安全盾牌”。第一重,是物理隔离。通过多重绝缘保护,将高压工作区域与用户操作界面完全剥离,如同给电路穿上了一件“绝缘铠甲”。第二重,是智能监控。内置的芯片如同24小时在岗的安全卫士,一旦检测到异常电流或干烧,瞬间自动断电保护。第三重,是极限测试。每一台产品出厂前,都要经历远超行业标准的防水泼溅、耐高温持续工作等“地狱级”考验。

安全,是底线。但仅仅安全,不足以打动中国人的胃。“炒出来的菜香不香?”“有没有锅气?”这是华焰电火灶推向市场后,遇到最多的“灵魂拷问”。

刘祖发的回应很干脆:请大厨来盲测。

在多次对比实验中,专业厨师用华焰电火灶爆



深圳市华焰天下科技有限公司生产的电火灶。

炒青菜。1300℃的高温,火焰集中且稳定,食材在锅里迅速脱水、焦糖化,那股熟悉的“锅气”扑面而来。盲测的结果让最挑剔的大厨都点头:青菜更翠绿,口感更脆爽。

答案藏在技术原理里。传统燃气灶是通过燃烧化学燃料释放热量,而等离子电火灶是将电能直接电离空气产生等离子体,形成物理火焰。这一物理反应带来的不仅是零碳排放、零有毒废气,更是高达90%以上的热效率,远超国家一级能效标准。一度电可以炒四个菜,节能与美味第一次握手言和。

有人问刘祖发,你们到底是一家什么公司?是做电器的,还是做材料的,还是做软件的?

他的回答是:都是,也都不是。

华焰天下短短几年申请了300多项专利,精心布局起“专利围栏”。从等离子体的稳定控制算法,到核心电极材料的寿命突破,再到智能功率调节系统,每一项专利都是一块基石,共同筑起一道竞争对手难以逾越的“技术垄断”护城河。

他们守护的 是千万家庭的“那口锅气”

一个新兴品类推向市场,最难的不是技术,而是人心。

很多消费者第一反应是:“带电的灶,安全吗?”第二反应是:“没有明火燃烧,做饭还有灵魂吗?”

面对这些疑问,刘祖发讲起两个让他印象极深的故事。

一位来自苏州的独居老人,子女在国外。老人年纪大了,记性不好,好几次烧干锅差点出事。子女在了解到华焰电火灶的智能防干烧功能后,立刻下单买了一台寄回国内。安装后的第三天,老人炖汤时忘记关火就去阳台晒太阳了。灶具检测到异常高温,自动熄火切断电源。事后老人打电话跟儿子说:“这个灶,比我记性好。”

另一个故事来自扬州的一家餐厅老板。他的店位于商业综合体负一层,按照消防规定,不能使用明火燃气,生意一直不温不火。抱着试试看的心态,他引入华焰的商用电火灶。没有烟道改造的麻烦,没有燃气审批的折腾,后厨照样升起爆炒的火焰。一个月后,营业额翻了一番。老板说:“这灶里烧的不是电,是生意。”

这就是华焰天下面对的两个核心战场。

一个是家庭市场,解决的是“安全”与“习惯”的冲突。中国人离不开明火,离不开爆炒,但也越来越怕燃气泄漏、怕老人忘关火。华焰电火灶给出的方案是:你保留你的习惯,我把风险降到零。

另一个是商用市场,踩中的是“双碳”政策的风口。随着国家大力推行建筑节能降碳,“全电厨房”正在各大城市如火如荼地推开。据统计,“全电厨房”相较传统燃气厨房,可减少碳排放达30%以上。对于商场、综合体内部的餐饮商户而言,电火灶不仅环保,更解决了“有明火难审批”的痛点。

从用户最初的好奇、怀疑,到如今全国2000多家经销商网络的铺开,华焰天下靠的不是广告轰炸,而是一个个真实、冒着烟火气的故事。

在时代风口上 做那个“长跑冠军”

站在2026年的春天回望,刘祖发感慨,华焰天下赶上了最好的时代。

国家“双碳”战略的东风,吹遍每一个角落。建筑要节能,社区要降碳,厨房要全电化。曾经困扰新能源厨电的“市场认知度低”问题,正在被政策红利加速消解。

但刘祖发很清楚,风来了,猪都能飞起来;风停了,只有长出翅膀的才能继续飞。

华焰天下的翅膀,早已开始布局。

在产能布局上,他们手握一张“王牌”。四川巴中、内蒙古鄂尔多斯、广西南宁……多个生产基地串联起“国内+国际”全域产能,年产量已达百万台级别。特别是在巴中,与一级国资委投资的国企深度合作,让华焰天下在西南市场扎下根。

在供应链整合上,他们联动1500余家上下游企业,构建专属供应链体系。最核心的等离子发生器、智能控制芯片,全部自主研发,绝不让人“卡脖子”。这种垂直整合的能力,让华焰天下成为目前全球电火灶领域唯一实现规模化量产的企业。

在行业标准上,他们更是走在最前沿。

2024年,中国首个《家用和类似用途电火灶节能认证技术规范》正式发布。这份由中国质量认证中心牵头起草的文件,起草人名单里,刘祖发的名字赫然在列。

“没有标准的时候,市场上什么乱七八糟的产品都有,有的热效率才50%多,也敢说自己节能。”刘祖发说,“我们牵头制定标准,不是为了设门槛卡别人,而是为了立规矩护行业,不能让劣质产品把新品类做死了。让消费者有个判断的依据,知道什么标准的火才是好火。”

采访接近尾声时,记者问刘祖发:如果让你用一个词形容这11年,你会用什么?

他沉思片刻,说了两个字:相信。

相信科技能解决安全痛点,相信中国的厨房应该更清洁、更绿色,相信只要方向对了,慢一点也没关系。

如今,这份“相信”正在变成现实。从央视CCTV2到CCTV17,华焰的品牌广告开始进入大众视野。在中东、东南亚的市场上,来自中国的“电生明火”技术崭露头角。越来越多人开始意识到,原来“火”可以这样存在,原来厨房可以这样安全。

从深圳龙岗出发,刘祖发和他的团队用11年,为这个世界点亮一盏新火。这簇红黄色的等离子火焰,不依赖化石能源,不产生碳排放,不隐藏安全隐患。它以电为媒,让传统之“火”以一种更安全、更干净的方式,走进未来。