

央行等五部委发文监管比特币

央妈“喊话”后,比特币身价急跌三成

本报济南12月5日讯(记者 张頔) 日前中国人民银行等五部委联合发文,认定比特币是一种特定的虚拟商品,不能且不应作为货币在市场上流通使用。受此影响,比特币应声大跌。

央行、工信部、银监会、证监会、保监会日前联合印发了《关于防范比特币风险的通知》,明确指出比特币不具有与货币等同的法律地位,不能且不应作为货币在市场上流通使用。

《通知》要求,现阶段各金融机构和支付机构不得以比特币为产品或服务定价,不得买卖或作为中央对手买卖比特币,不得直接或间接为客户提供其他与比特币相关的服务。

针对主要在网“挖掘”和交易的比特币,《通知》提出,作为比特币主要交易平台的比特币互联网站,应当依法在电信管理机构备案。

但是,比特币交易作为一种互联网上的商品买卖行为,普通民众在自担风险的前提下拥有参与的自由。

央行指出,比特币具有较高的投机风险,洗钱风险和被非法利用的风险。由于比特币交易市场容量较小,交易24小时连续开放,没有涨跌幅限制,价格容易被投机分子控制,产生剧烈波动,风险极大。

该《通知》下发之后,几家大型的比特币交易平台都出现了暴跌行情。以火币网为例,12月5日下午4点至5点一个小时内,比特币币值从6935元最低跌至5092元,跌幅超过25%。

而中国最大的比特币交易网站——比特币中国市场价格在下跌9%后继续探底,目前已下跌30%,从6900元下跌至4780元。

它曾是升值最快的“货币”

诞生时1美元兑1300个比特币
三年身价涨数十万倍
峰值时1个比特币兑换266美元



相关链接

国内已有多家实体店接受比特币支付

本报记者 张頔

比特币不仅作为一种虚拟商品引发了投资热潮,而且在不少地方都已经实现了支付功能。

在淘宝网上,早就有网店将比特币作为正式结算货币。支持比特币支付的商品,有节能灯、手机、十字绣、

古董等实物,也有一些服务产品。

据“货币地图”网站的统计,全球接受比特币支付的实体商户上月猛增八成,已经有1400多家,中国占了20家,其中13家在港台地区。以北京中关村的一家咖啡馆为例,顾客结账时可以通过扫描二维码,向一组加密串

支付比特币。

有媒体报道,目前加拿大出现了比特币ATM机,可以实现比特币与加元的双向兑换。据介绍,人们只要扫描手掌确认身份,放入一些现金,就能获得比特币,整个过程只需2分钟。由于比特币交易不需要经过银行,所以手续费也很优惠。

北京小产权房项目已拆25个

本报讯 随着11月底北京市国土局公布昌平区2个新建“小产权房”违法建设租售的名单,去年以来,该局已先后5次公布“小产权房”和变相“小产权房”项目,共计108个,主要集中在昌平区、房山区、怀柔区和通州区,其中昌平区数量最多,占4成左右。这108个包括85个“小产权房”和23个变相“小产权房”,目前已分别有7个和18个被全部拆除或拆改。 综合

首批“抗雾霾”火车头交付铁总

本报济南12月5日讯(记者 宋磊) 4日,5台HXD3C型货运电力机车在中国北车大连机车公司制造完成,并交付中国铁路总公司,这是我国首批具有抗雾霾功能的火车头。

据了解,近年来日益加重的雾霾天气,让大量灰尘等脏物附着在车顶,影响机车的通断功能,雾霾严重时每跑三四百公里便需要用清洗剂对机车车顶高压部件进行清洗。

对此,中国北车大连机车公司设计工程师们亲赴京津,河北一带追踪雾霾,结合实际专门针对雾霾天气对和谐3C型机车进行技术提升,有效增强了机车抗雾霾的能力,提高了机车运用效率。

做好中国菜 灶具烹饪火力是关键

——万家乐“做中国菜的厨电”引领行业新标准

“中国菜灶具烹饪火力必须能满足0.96kW以上的强火力调节范围,并能按照中国菜肴用烹饪方式细分且实现精确控制”。近日,广东社科院联合中国厨电品牌万家乐发布的《2013年国内家用厨电使用调研报告(中国菜灶具烹饪火力标准)》(以下简称《标准》)重点提到灶具烹饪火力问题。对此,业内相关人士表示灶具烹饪火力直接影响中国菜烹饪,灶具发展方向应是能满足中国菜火力标准。

做好中国菜 灶具烹饪火力是关键 对中式厨房和消费者需求进行调研发现:西方烹饪多以煎、煮、炒、焗为主,而中式烹饪有深拌、炒、蒸、煮、炸、焗、焐等几十种烹饪方式,因此在制作中式菜肴的过程中十分讲究火力,这决定了中国消费者需要更“中国化”的厨电产品。

《标准》中提到,烹饪中国菜,灶具烹饪火力必须能满足0.96kW以上的强火力调节范围并能按照中国菜肴用烹饪方式细分且实现精确控制;高效中国菜灶具必须高效率与高火力同步提高。因此,要做好中国菜,灶具烹饪火力将是关键,它直接影响到烹饪的效果。

万家乐业内首推满足中国菜烹饪火力标准的厨电

据了解,万家乐厨电智能烹饪产品灶具采用专利双高匀火燃烧技术,特设0.96-6.0KW强火力设计,精确控制燃气输入,完全达到中国菜烹饪火力的标准。从翻炒点火到煲汤小火,能满足中式菜不同烹饪对健康饮食烹饪的火力需求,让您的家人尽享食物的最佳口感和风味,健康营养,方便省心。

“做中国菜厨电”打造中国味道

——万家乐“做中国菜的厨电”引领行业新标准

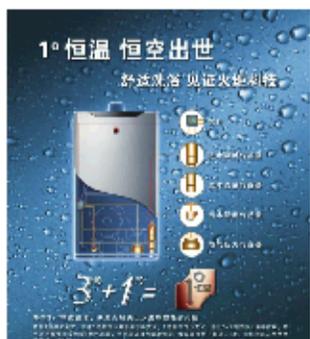
对比西方美食,中餐烹饪的复杂性超越世界任何一个国家,无论是主流的八大菜系还是分支出的新派与创新菜系必不可少地需要我们用一刀一铲一炒一炖烹饪出来。

作为舶来品的厨电产品,在刚引进国内时多采用的是国外流行技术,由于中西烹饪方式的巨大差异,导致很多适合国外烹饪的产品和技术并不适合中国菜烹饪的定制。据广东省社科院公众参与和社会发展研究中心联合国内厨电行业品牌万家乐开展为期6个月的深度调研显示,中国菜吸油烟机每分钟风量最低要达到12m³以上,最大风量要达到17m³,但不宜超过17m³。大风量的吸油烟机在强吸油烟同时,也会过多带走油烟和菜品温度,增加燃气耗

量和抽油烟机电机消耗;灶具方面燃烧充分高效,对中国菜肴用烹饪方式火量细分,操作智能简便,更是提升烹饪指数不二法宝。本业有专家,中国菜烹饪需要真正匹配需求的厨电产品来承载。

为国人寻找最适合“中国菜”的厨电产品,不仅要符合各种厨房户型结构对比,在不影响灶具烹饪热量的同时实现最佳排烟效果,还要兼顾操作便捷满足家用烹饪火量需求。作为厨电行业老牌企业万家乐响应广东社科院“厨电”专项调研,带动厨电行业联手打造适合中国味道的智能联动中国厨电,让越来越多的消费者回归厨房的时候,“有惊喜,美其事”体验中国烹饪的烹饪味道。

vatti 华帝 1°恒温热水器横空出世 彻底颠覆洗浴革命



由华帝公司与世界著名的工业设计公司丹麦CBD公司联合推出1°恒温热水器上市。所谓1°恒温,就是能够做到出水温度恒定。华帝1°恒温热水器从源头解决了出水忽冷忽热的问题,采用目前行业最先进的(9+1)精控技术,特有四道感

应装置(9道出水温度变化,1道出水压力变化),由(9+1)精控芯片集中控制,燃气比例阀能够迅速调节燃气流量,无论水压和水温如何变化,都能保证实际出水温度恒定在设定温度,只有1度,轻松解决恒温难题,人体在洗浴几乎感受不到水温变化,洗浴过程更加舒心。



华帝1°恒温热水器安全方面这款热水器设置在独特一男二女的,采用的是华帝独创的ASP主动安全保护系统,通过对燃

气热水器有可能产生安全隐患的三个基本因素水、火、气进行全方位地实时监控,提前起到一个主动保护的作用,确保消费者的使用安全。



水方面:针对高温热水的使用,华帝设计了高温锁定功能,对超过60度的热水设定,需用户再次确认才能解锁启动,防止60度以上的热水对人体造成烫伤。

火方面:热水器内部采用离子熄火保护装置,一旦检测到风压过大或者非正常原因导致燃

烧火焰熄灭情况,离子熄火保护装置能在0.1s内迅速切断气源,彻底避免了由燃气引发的火灾和爆炸隐患。

气方面:华帝独创的双截止安全保护技术,通过燃烧器的燃气通路设置两道可关闭气源截止阀,正常工作两道截止阀一起控制气源的开启和关闭,如果其中一道安全阀发生故障时,另一道仍可关闭气源,最大限度确保了燃气泄露的发生。



随着人们对“人性化”需求的逐步提高,热水器的功能不仅仅停留在洗浴上了,如何让洗浴更舒心、安全、环保成为了热水器未来的发展绝路。华帝1°恒温热水器问世以来获得了广大消费者的一致好评,该技术必将引发热水器技术的颠覆性革命!



根据市场要求,华帝推出了康乐型1°恒温热水器,在寒冷的冬季,华帝康乐型1°恒温热水器必将成为您的最佳选择!