

警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章／內容／資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章／內容／資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。

《消費者委員會條例》第二十條第(1)款其中有規定，任何人未經委員會以書面同意，不得發布或安排發布任何廣告，以明示或默示的方式提述委員會、委員會的刊物、委員會或委員會委任他人進行的測試或調查的結果，藉以宣傳或貶損任何貨品、服務或不動產，或推廣任何人的形象。有關該條文的詳情，請參閱該條例。

本會試驗的產品樣本由本會指定的購物員，以一般消費者身份在市面上購買，根據實驗室試驗結果作分析評論及撰寫報告，有需要時加上特別安排試用者的意見和專業人士的評論。對某牌子產品的評論，除特別註明外，乃指經試驗的樣本，而並非指該牌子所有同型號或不同型號的產品，也非泛指該牌子的所有其他產品。

本會的產品比較試驗，並不測試該類產品的每一牌子或同牌子每一型號的產品。

本會的測試計劃由本會的研究及試驗小組委員會決定，歡迎消費者提供意見，但恕不能應外界要求為其產品作特別的測試，或刊登其他非經本會測試的產品資料。

輕巧鋒利 陶瓷刀 使用宜忌

工欲善其事，必先利其器。近年漸受歡迎的陶瓷刀，以鋒利、輕巧見稱，鋒利的刀刃，不僅令切出來的食材切邊平整漂亮，也可以切出非常薄身的食材，而刀身輕巧，切肉或切蔬菜水果更見輕鬆。

不過，本會收到消費者投訴指，陶瓷刀的銷售人員聲稱除了不能用於處理骨頭等硬物外，陶瓷刀用途廣泛，但實際用來切粟米、硬法包等食材時，刀刃卻告崩裂，懷疑是否言過其實。究竟陶瓷刀使用時有什麼宜忌？與不銹鋼刀相比，用途有何分別？



常見的陶瓷刀

陶瓷刀的製造原料主要是二氧化鋯 (zirconium dioxide)，屬硬度高的物料。陶瓷刀的刀坯用高溫高壓鑄成，再經打磨成鋒利的刀刃。較常見的陶瓷刀刀刃白色，長14厘米至15厘米（約5.5吋至6吋），視乎品牌而定，售價由百多元至數百元不等，刀刃較短的則約7.6厘米至10厘米（約3吋至4吋），售價由數十元至百多元。現時亦有黑色刀刃的陶瓷刀出售，

但售價會比白色的貴。

優點：鋒利、輕巧

陶瓷刀比不銹鋼刀輕巧，刀刃鋒利，硬度高又易清潔，不含鐵、鎳等金屬，化學惰性好，用來切食物沒有金屬氣味及不會產生化學作用。用鋒利的陶瓷刀來切蔬果或無骨肉類等食材時，可以切出很薄及細緻的食材。



不要用陶瓷刀處理南瓜、芋頭等硬質食材，也不要用來拍蒜頭、肉類等食材，否則可能會損壞陶瓷刀。

缺點：易斷易崩

陶瓷刀雖然非常硬，但沒有柔韌性及易斷，受外力時容易折斷或崩裂；用來處理食材時，一般是前後拖拉刀刃，不宜左右扭動刀刃。因此，處理食材時，切勿用來砍、剝食物，例如用刀刃拍蒜頭，可能令刀刃斷裂，也不要用來敲擊或撬開硬物（例如開罐頭），否則容易斷裂。

陶瓷刀只宜用來處理柔軟無骨的肉類、不含硬殼的海產貝類或無硬核生果等食物。若使用時遇上硬殼或果核，例如用來切南瓜（有硬皮）、密度高的芋頭及粟米或芒果（有果核）等，刀鋒可能會損壞或崩缺。如陶瓷刀意外跌到地上，也可能會摔壞。

陶瓷刀普遍用上白色刀刃，切蔬果時可能沾上食物的自然色素（例如胡蘿蔔素、蕃茄的茄紅素）而染色，影響外觀，所以現時已推出加入碳元素的黑色刀刃，應對染色問題。

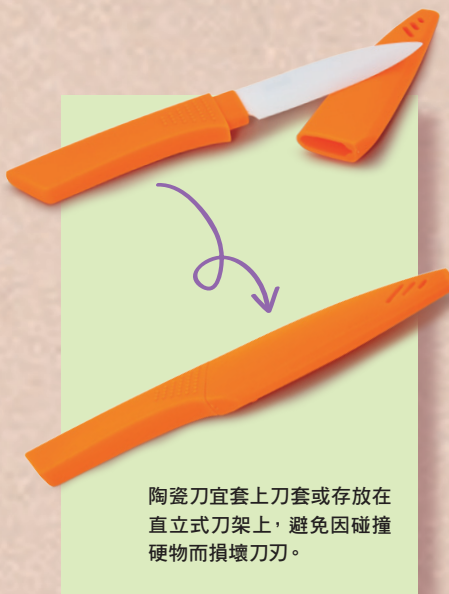


黑色陶瓷刀售價一般較貴，好處是即使沾上色素也不易察覺。

使用須知

陶瓷刀只適用於塑膠或木製砧板，應避免在堅硬表面上使用，例如大理石、玻璃、瓷磚或碗碟。

此外，相對於不銹鋼刀，雖然陶瓷刀可維持刀鋒鋒利一段較長的時間，不便之處是需要磨刀時，只可交由供應商處理，而且處理需時。



陶瓷刀宜套上刀套或存放在直立式刀架上，避免因碰撞硬物而損壞刀刃。

保養

陶瓷刀只宜手洗，用清水或洗潔精沖洗後，應抹乾及存放於直立式刀架上或套上刀套，避免刀跌到地上或鋒利的刀刃觸碰硬物。陶瓷刀通常不可放進洗碗機內清洗，以免觸碰碗碟刀叉等硬物而折斷。

安全

陶瓷刀輕巧鋒利，部分更是顏色鮮艷，看起來像玩具，所以切勿讓兒童接觸，免生危險。

陶瓷刀可否取代不銹鋼刀？

由於陶瓷刀只宜用來切肉切菜，有其局限性，故此家居仍有需要使用其他刀具例如最常用的不銹鋼刀。市面上有眾多不同款式、大小和用途的不銹鋼刀，但由於不銹鋼的品質不一，故價錢十分參差。品質好的不銹鋼不易生鏽，刀鋒鈍了交回專門店或找專人磨刀，便會重現鋒利。大把的不銹鋼刀通常比較笨重，但用來剝砍食物，應付較硬的骨頭、粗魚刺、冷藏食物等食材，都應付裕如。

每種刀具都有不同的功能，如果刀具齊備，做不同的菜式例如中菜、日菜或其他菜式都有適當的刀具配合使用，切菜做菜等工夫便更加得心應手。

如何選購？

市面上有多個品牌和款式的陶瓷刀，價錢不一，選購時應留意刀刃的表面沒有瑕疵、污點或裂紋；刀刃的紋路要細緻而不粗糙，摸上去刀面應光滑。此外，亦要查看刀鋒是否有細小崩缺，手柄和刀刃接合處是否穩固。購買前亦要詢問供應商提供的保用年期、磨刀服務是否免費等，現時部分供應商提供免費磨刀服務。