

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。

測試找出鋒利及耐用的 不銹鋼刀及陶瓷刀

廚藝好還要有好幫手，一把好刀在手，切菜、切肉、切絲、切片都變得輕鬆！不想家中廚房有太多利器，一把多用途的西式廚師刀是不錯的選擇。測試12把不銹鋼刀及兩把陶瓷刀，發現鋒利程度、硬度和耐銹蝕等方面的表現都很不一樣！

廚師刀適合 切肉、切魚、切蔬果

西式廚刀種類繁多，一般家庭選用多用途的西式廚師刀（chef's knife）可能較合適，方便處理多種食材，適合用來切肉、切魚和蔬果類，加上輕身，處理食材時較中式廚刀輕鬆。

廚師刀的刀刃通常長約20厘米（約8吋），也有個別牌子長6吋或7吋，刀尖部分有少許弧度。

14 款西式廚師刀 售價參差

本報告刊登本地有售的14款樣本的測試結果，試驗由國際消費者研究及試驗組織統籌，於歐洲的試驗所進行測試。大部分樣本在歐洲購買，6款由本會在本本地選購再送往歐洲進行測試。14款樣本中，10款聲稱物料為不銹鋼，2款（#2及#3）為不銹鋼夾合金鋼，另兩款（#13及#14）為陶瓷。樣本的售價頗參差，每把由\$210至\$2,280不等。

陶瓷刀普遍較 不銹鋼刀輕

不銹鋼刀樣本中以「Victorinox」（#5）最輕，只有92克，最重的是「Scanpan」（#12），重313克，其餘多為200多克。陶瓷刀中較輕的是「京瓷」（#13），重92克，另1款則重101克，普遍比不銹鋼刀樣本輕。

測試項目

測試主要參考BS EN ISO 8442標準進行，測試刀鋒的硬度和鋒利度，另就刀鋒的保持鋒利能力、耐銹蝕程度、強度、跌撞（drop test）後損壞程度等檢視其耐用程度。此外，又從實際使用角度出發，邀請試用者就處理多款食材、清潔及儲存難易等項目評分，並由專家評審結構安全和使用方便程度等。

測試結果 硬度均不錯

硬度高表示刀鋒受力時不易彎曲或斷裂。測試發現不銹鋼和陶瓷樣本的硬度都不俗，表現稍遜的是不銹鋼刀「WMF」（#11）的樣本。

兩款明顯較鋒利

刀是否好用取決於鋒利度，刀鋒鋒利則處理食材乾淨利落，食材切口整齊美觀。

將剛拆盒的樣本以標準測試方法量度刀鋒的鋒利程度——用各樣本以相同力度切割疊紙，量度首3次切出疊紙的深度的總和作評估。

測試顯示「藤次郎」F-302（#2）及「京瓷」（#13）兩款樣本的刀鋒都比較鋒利，其餘樣本相對稍遜。

耐用程度

大部分磨刀後更見鋒利

刀的實用性取決於刀是否能持久保持鋒利。理想的刀具能持久保持鋒利，而經適當磨刀可再呈鋒利。測試方法是利用機器夾着疊紙，接着以相同力度用不銹鋼刀樣本來回切割疊紙，然後量度切割深度，共切割60次和量度深度後，得出總和然後

評分。完成後把樣本的刀鋒磨利，再按上述程序重複切割60次，把每次量得的深度加起來得出總和，然後評分。以兩輪測試所得評分的平均數評估樣本的保持鋒利能力。陶瓷刀不可由用戶自行磨刀，前後只進行60次切割和量度深度，以其切割深度總和評分。

結果顯示，大部分不銹鋼刀樣本於磨刀後量得的切割深度比之前高，更見鋒利。兩輪測試後發現，將兩次切割深度總和評分平均後得出的數值，以「藤次郎」F-302（#2）及F-808（#3）、「Kai」AB5253（#4）及DM0706（#6）樣本的保持鋒利能力較佳。

兩個陶瓷刀「京瓷」（#13）及「Suncraft」（#14）樣本在60次來回切割疊紙後得出的深度總和數值均高，顯

示其保持鋒利能力甚佳。

兩款銹蝕較嚴重或出現裂紋

將不銹鋼刀樣本浸在水溫60°C的1%鹽水中6小時，然後檢視刀身、刀身與刀柄連接處有否出現銹蝕的情況，由於陶瓷物料不會銹蝕，所以沒有進行是項測試。

結果顯示，「Kai」DM0706（#6）樣本的刀邊出現較大面積的銹蝕，而「Scanpan」（#12）樣本的刀身則出現橫向應力裂紋，兩款的評分因而較低，其餘樣本出現銹蝕的情況輕微。

強度測試後

5 款刀柄出現問題或刀身彎曲

檢視刀身的強度和刀柄連接刀身是否穩固。5款樣本在這項測試中表現較遜。「藤次郎」F-302（#2）樣本的刀身在承受測試的力度後出現輕微彎曲，

「德國孖人牌」31071-200（#7）樣本的刀柄未能抵受75°C熱度而變軟，「Scanpan」（#12）樣本的膠刀柄未能承受化學物質及溫度變化而爆裂，「京瓷」（#13）樣本的刀柄未能承受扭力（torque）而鬆脫，「Suncraft」（#14）樣本的刀柄則未能承受拉力（pull）及扭力而鬆脫。

跌撞試驗後

多款刀尖崩缺甚或斷裂

將樣本以不同的放置模式從1.2米高連續跌下多次，檢視樣本的損壞程度。結果顯示「三叉牌」（#1）樣本的損壞程度最輕微，其次是「Victorinox」（#5）、「德國孖人牌」31071-200（#7）及「宜家家居」（#8）的樣本。其餘的不銹鋼樣本多數是刀尖出現崩缺或刀尖變彎。陶瓷刀方面，在



跌撞幾次後，「京瓷」(#13) 樣本的刀尖崩缺，「Suncraft」(#14) 樣本的刀尖則因跌撞而斷裂。

試用者指樣本均能處理多種食材 易用易清潔

試用者就樣本處理不同食材的難易和舒適度、樣本是否方便清潔和收納程度等項目評分，食材包括生肉、熟肉、魚、軟硬芝士、蔬菜瓜果，例如西瓜、紅蘿蔔、大黃(rhubarb)、熟番茄和韭菜等。結果顯示，全部樣本都能處理各種食材，使用、清潔和存放都沒有問題，各樣本的評分相差不遠。其中以「Kai」DM0706 (#6) 及「宜家家居」(#8) 兩款樣本的評分最高。

放入洗碗碟機清洗後 3款刀柄褪色

2款樣本標示適用於洗碗碟機，2款標示只宜用手洗，其餘的樣本沒有標示是否適用於洗碗碟機。測試時將樣本放入洗碗碟機洗25次，再檢視樣本的外觀是否有變化。

結果顯示，使用說明指只宜手洗的「宜家家居」(#8) 樣本的木刀柄在測試後膨脹及褪色；「Brabantia」(#10) 和「WMF」(#11) 樣本不僅刀柄出現褪色，刀身也出現輕微銹蝕現象，所以評分較低。

使用方便程度接近

專家根據樣本的包裝保護、刀柄設計是否安全、是否方便存放及易於保養等評分。結果各樣本的評分相差不大。

陶瓷刀的優劣

陶瓷刀的製造原料主要是二氧化鋯(zirconium dioxide)，刀鋒輕巧鋒利，硬度高，易清潔，不含鐵、鎳等金屬，加上化學性不活躍，用來切食物沒有金屬氣味，也不會產生化學作用。用鋒利的陶瓷刀來切蔬果或無骨肉類等食材，可以

切出很薄及細緻的食材。

陶瓷刀雖然非常硬，但沒有柔韌性，受到外力容易折斷或崩裂，用來處理食材一般是前後拖拉

刀身，不宜左右扭動刀

身，例如用刀身拍打

蒜頭，可能令刀身

斷裂，

而家用的磨刀器不可用來磨利陶瓷刀。今次測試的2款陶瓷刀樣本在跌撞試驗的表現都不理想，消費者宜小心使用。

不銹鋼都會銹蝕？

刀多數以含有鐵、鉻(chromium)、鎳(nickel)的合金不銹鋼製造，也可能添加了其他合金元素例如鉬(molybdenum)、釩(vanadium)、鈷(cobalt)的金屬材料。不銹鋼一般可抵抗大氣、酸、鹼、鹽等侵蝕，種類繁多，不同種類的抗銹蝕性、機械強度、延展性、磁性，都可能具有相當大的差異。

從樣本資料見到的不銹鋼名稱頗多，例如molybdenum/vanadium stainless steel、CrMoV15 stainless steel等。由於本會的測試是按標準所訂的方法進行，在短時間內加速樣本的銹蝕程度而將所得結果作比較，正常使用和保養得宜的情況下，刀在短時間內出現銹蝕的機會較低。

不銹鋼刀鈍了怎辦？

市面上有兩種家用式磨刀用具，一種是磨刀器，把兩組輪片夾成刀鋒角度，固定在磨刀器裡，用時通常要加水或油類潤滑劑，然後把刀鋒「拖」過兩組輪片中間；另

一種是磨刀石，通常有粗幼兩面，當刀鋒有缺角，可用粗的一面將刀鋒快

速磨平，幼的一面則用以磨利刀

鋒。磨刀石使用時比較講求技巧，不僅要先浸水，磨刀時的方向、角度甚至力度都需要累積經驗才能掌握。

此外，通常有規模的刀具店舖或具經驗的磨刀師傅都提供磨刀服務，令刀具回復鋒利，有興趣的消費者可查詢收費及服務詳情。

廠商意見

「藤次郎」(#2及#3)的代理商表示，兩款樣本均不適用於洗碗碟機，兩者均為不銹鋼夾合金鋼製造，但將樣本連續多次跌撞在混凝土上可能令其折斷。該公司稱#2於強度測試中刀身彎曲，是由於採用的物料具彈性，可抵受額外的力度，不似其他物料容易折斷，彎曲屬正常情況。

「Victorinox」(#5)的代理商表示，該產品的製造商於收到本會測試結果後，依據ISO 8442的標準測試樣本的鋒利度及保持鋒利能力，得出的結果都符合標準要求。

「宜家家居」(#8)的代理商表示，該產品符合ISO 8442有關強度、鋒利度和保持鋒利能力的測試，而該標準乃規定刀具有關安全、強度和耐用性項目的最低要

不銹鋼刀使用貼士

廚師刀用途多，懂得善用刀刃每個部位，切不同的食材，用起來更為得心應手。

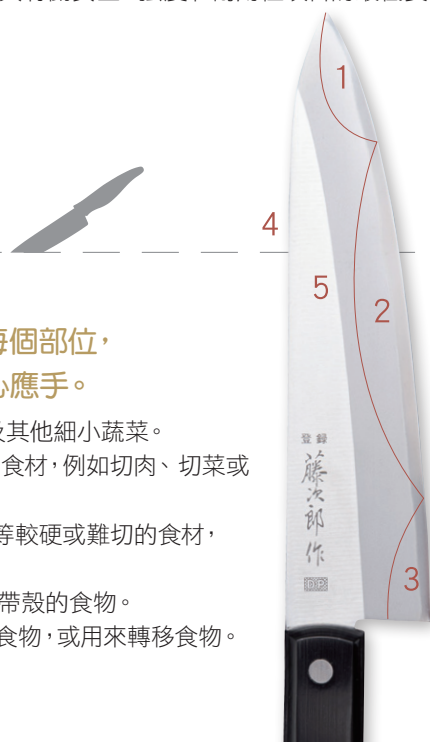
1 刀刃前端：用以切洋蔥、磨菇、大蒜及其他細小蔬菜。

2 刀刃中間：用於處理大部分軟或硬的食材，例如切肉、切菜或剝碎等。

3 刀刃後部：專用來處理碎果仁、瓜果等較硬或難切的食材，在這部分用力效果較佳。

4 刀背：用來砍斷小骨頭或用來開帶殼的食物。

5 刀面：用以拍打蒜頭、薑或擠壓食物，或用來轉移食物。



西式廚師刀 測試結果



編號	牌子	型號/產品資料 [1]	大約售價 [2]	聲稱 來源地 [3]	重量 (克) [4]	連刀柄大小 長×闊×高(毫米) [4]
不銹鋼刀						
1	三叉牌 Wüsthof	Classic Chef's Knife 4582 / 20	\$2,280	德國	263	336 × 49 × 17
2	藤次郎 Tojiro	DP A-1 Series By 3 Layers 13 Chrome Stainless Steel F-302	\$348	日本	103	301 × 44 × 15
3	藤次郎 Tojiro	DP Chef's Knife F-808	\$818	日本	194	340 × 44 × 18
4	Kai	關孫六 Seki Mago Roku 2000ST model no : AB5253	\$210	日本	114	308 × 43 × 17
5	Victorinox	Swissclassic Carving Knife 6.8006.19B	\$340	瑞士	92	316 × 38 × 19
6	Kai	旬 Shun Classic Chef's Knife model no : DM0706	\$1,350	日本	211	342 × 47 × 22
7	德國孖人牌 Zwilling J.A. Henckels	Chef's Knife 31071-200 *	\$1,799	德國	194	330 × 47 × 22
8	宜家家居 Ikea	Slitbar Cook's Knife #401 473 83	\$250	中國	254	356 × 52 × 27
9	德國孖人牌 Zwilling J.A. Henckels	Professional S Chef's Knife	\$1,499	德國	235	335 × 47 × 19
10	Brabantia	Chef's Knife Ice-Hardened Article #500008	\$358	中國	276	339 × 44 × 22
11	WMF	Grand Class Chef's Knife model no: 1891706030 △△	\$1,600	德國	268	343 × 47 × 20
12	Scanpan	Classic Cook's Knife HDS-92502000	\$478	中國	313	346 × 47 × 20
陶瓷刀						
13	京瓷 Kyocera	FK180 WH Chef Kyo Fine White **	\$1,299	中國 ◇	92	310 × 45 × 18
14	Suncraft	Ceramic Knife CK-01	\$298	中國	101	280 × 40 × 20

- /★愈多，表示該項目表現愈佳，最多5粒。 —：不適用。
- [1] * 代理商稱本港有售的相似型號為Four Star II Chef's Knife 8"，屬新出系列。
 △△代理商稱現時本港已沒有出售此產品。
 ** 代理商稱本港有售的相似型號為Ceramic Professional Chef's Knife 7" FK180BK，刀身及刀柄均為黑色。
 以上樣本的大約售價為本港供應的相似型號的售價。
- [2] 大約售價為本會於11月的市場調查所得或由代理商提供，會因時間、零售點和推廣時段不同而有差異，售價只供參考。
- [3] ◇ 刀刃在日本製
- [4] 量得的數值。
- [5] 測試主要參考BS EN ISO 8442標準進行。

選擇指南

不銹鋼刀樣本中，以「三叉牌Wüsthof」4582 / 20 (#1)、「藤次郎Tojiro」F-302 (#2)及F-808 (#3) 3款的總評較高，其中#2的售價較便宜。陶瓷刀樣本以「京瓷Kyocera」FK180 (#13) 的表現較佳，不過，陶瓷刀不耐跌撞，必須小心使用。



刀具宜存放在專屬的刀套、刀座或刀架上。



刀具宜用於木製或膠製的砧板上。

如何保養不銹鋼刀或陶瓷刀？

- 刀具刀鋒鋒利，不宜觸碰其他刀具或硬物，應存放在專屬的刀套、直立式木刀座或刀架上。
- 宜用於木製或膠製的砧板上，不宜用在於不銹鋼表面、玻璃或瓷碟上。
- 切勿將刀尖當作罐頭刀來開啟罐頭，也不要亂放刀具以免掉落地。
- 宜用手洗，不宜放進洗碗碟機內清洗，以免接觸洗潔劑的化學物質或觸碰其他硬物如碗碟刀叉而受損，洗後宜立即抹乾。
- 刀具應存放在兒童不能接觸到的地方。若兒童要使用刀具，應在成年人監督下使用，以免發生意外。



刀身 (毫米)			硬度 [5]	鋒利度 [5]	耐用程度 [5]					試用者評分 [7]	洗碗碟機適用性 [8]	使用方便程度 [9]	總評 [10]
長度	闊度	最大厚度 [4]			保持鋒利能力	耐銹蝕程度	強度	跌撞試驗	整體 [6]				
194	48	3	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
182	44	1	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
210	44	2	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
178	43	1	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
189	38	1	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●△	●●●●●	★★★★★
206	47	2	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
192	46	2.5	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
213	52	2	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●▲	●●●●●	★★★★★
193	47	3	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
191	44	2.5	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
199	47	3	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
192	47	3	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●▲	●●●●●	★★★★★
178	45	1.5	●●●●●	●●●●●	●●●●●	—	●	●	●●●●●	●●●●●	●●●●●△	●●●●●	★★★★★
153	35	1.5	●●●●●	●●●●●	●●●●●	—	●	●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★

[6] 耐用程度整體比重如下：

保持鋒利能力 30% 強度 10%
耐銹蝕程度 10% 跌撞試驗 50%

[7] 試用者就樣本處理不同食材的難易和舒適度、是否方便清潔和存放等項目評分，食材包括生肉、熟肉、魚、軟和硬芝士、蔬菜瓜果例如西瓜、紅蘿蔔、大黃、熟番茄和韭菜等。

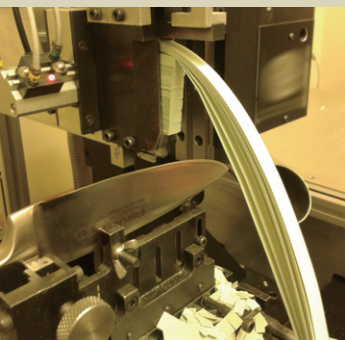
[8] 將樣本放進洗碗碟機內按程序洗25次，評估樣本的刀柄和刀鋒會否出現變色或銹蝕等問題。

▲ 使用說明指只宜手洗。
△ 標示適用於洗碗碟機。

[9] 專家就樣本的包裝保護、刀柄設計是否安全、是否方便存放及易於保養等評分。

[10] 總評比重如下：

硬度 5%
鋒利度 30%
耐用程度 30%
試用者評分 25%
洗碗碟機適用性 5%
使用方便程度 5%



1. 鋒利度測試：量度樣本切出疊紙的深度作評估。
2. 樣本經耐銹蝕程度測試後出現銹蝕的情況。
3. 刀身強度測試：用特定的力度將樣本嘗試壓彎，檢視刀身會否受壓而彎曲或受損。
4. 跌撞試驗後，不銹鋼刀及陶瓷刀樣本的刀尖都有損壞。

求。又指該產品說明已標示只宜用手洗，不適用於洗碗碟機。

「WMF」(#11)的代理商不同意本會有關該產品的硬度測試結果，向本會提供由廠商所做的硬度測試結果，顯示平均為超過60HRC，比本會的硬度測試結果為高。(本會按：測試結果不同可能是由於測試樣本、測試方法及儀器不同所致。)

「Scanpan」(#12)的代理商就耐

銹蝕程度、刀柄應對環境變化及洗碗碟機適用性等方面，表示該產品所採用的不銹鋼雖不屬高耐銹蝕的種類，但可滿足良好廚師刀的要求，因此只建議用手洗，否則一段時間後廚師刀可能會出現小銹蝕點。對於跌撞試驗，該公司表示產品雖為不銹鋼製造，但讓樣本連續多次跌撞在混凝土表面可能會令其折斷。

「Suncraft」(#14)的代理商表示

該產品用日文說明不適用於洗碗碟機，而本會的刀柄測試環境溫度，就如放進洗碗碟機內，所以刀柄可能因此而鬆脫；因應陶瓷刀的特性，跌撞試驗可能會令產品折斷。該公司又聲稱會在包裝上加上適當的中文說明。

