

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。

一把鋒利又耐用的刀是廚房中不可或缺的工具。測試13把多用途廚師刀，包括10把不銹鋼刀及3把陶瓷刀，發現樣本的鋒利度及保持鋒利能力頗參差，部分售價較低的樣本亦表現不俗！

廚師刀適合切不同種類的食材

廚刀種類繁多，例如廚師刀 (chef's knife)、切肉刀 (carving knife)、削皮刀 (paring knife)、菜刀等，其中廚師刀用途較廣，刀刃 (cutting edge) 帶有弧度，適合處理多種食材，例如切肉、切魚和蔬果類，而且較中式廚刀輕身，因此適合一般家庭使用。

13款廚師刀售價差異大

測試由國際消費者研究及試驗組織統籌，委託歐洲一所專門測試刀具的獨立實驗室進行測試。13款廚師刀樣本中，6款在歐洲購買，其餘7款由本會在本港購買再送往歐洲進行測試。10款 (#1至#10) 聲稱刀身物料為不銹鋼，售價由\$188至\$2,480；其餘3款 (#11至#13) 聲稱刀身物料為陶瓷，售價由\$219至\$1,299。

10款不銹鋼刀樣本的刀身 (不連刀柄) 長約18至21厘米不等，而3款陶瓷刀樣本的刀身則較短，長約15至18厘米不等。重量方面，3款陶瓷刀樣本及2款刀身較細、聲稱日本製造的不銹鋼刀樣本「藤十郎 Tojiro」(#6) 及「Kai」(#9) 較輕巧，重量介乎90至109克；而不銹鋼刀樣本「三叉牌 Wüsthof」(#1) 及「WMF」(#3) 則較重，分別重278及276克。

測試項目

測試主要參考ISO 8442-1及ISO 8442-5標準進行，測試項目包括刀身的硬度和鋒利度，並就樣本的保持鋒利能力、耐銹蝕程度、強度 (strength)、跌撞試驗 (drop test) 後的損壞程度評估其耐用程

不銹鋼刀VS陶瓷刀鋒利度參差 \$300 買到平靚正之選



度。此外，亦會從實際使用角度出發，由試用者就樣本的使用方便程度評分。

8款刀身硬度較高

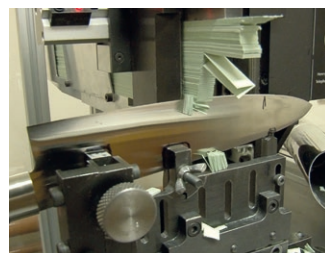
刀刃久用難免變鈍，而刀身硬度是其中一個影響刀刃是否容易變鈍的因素，硬度愈高，愈容易保持鋒利，然而能否保持鋒利亦受刀身物料的其他特性及刀刃角度等因素影響。

利用儀器量度刀身表面的硬度，大部分樣本的硬度都不俗，獲4點或以上評分，其中5款不銹鋼刀樣本「三叉牌 Wüsthof」(#1)、

「孖人牌 Zwilling J.A. Henckels」(#2)、「WMF」(#3)、「Kai」(#9)、「Victorinox」(#10)，與及所有陶瓷刀樣本「京瓷 Kyocera」(#11)、「法國特福 Tefal」(#12) 及「Forever」(#13) 均獲5點評分。不銹鋼刀樣本「藤十郎 Tojiro」(#6) 及藍色刀、聲稱帶有不黏塗層 (non-stick coating) 的「Zyliss」(#7) 量得的硬度較低，分別獲3點及2點評分。



利用儀器量度刀身表面的硬度。



量度樣本切割特製紙疊的深度，評估其鋒利度及保持鋒利能力。

不銹鋼刀



陶瓷刀



5 款較鋒利

鋒利的刀刀處理食材乾淨利落，食材切口整齊美觀。利用儀器將樣本以相同力度、角度、速度及移動長度切割專為測試用的特製紙疊，量度首3次切割紙疊的深度來評估樣本的鋒利度。測試是採用特製紙疊而非真實食材來進行，是由於特製紙疊的品質較易控制在一致水平，所得的測試結果較可靠並可作公平比較。另外，就不銹鋼刀的鋒利度，首輪是測試剛拆盒的樣本，第二輪則測試樣本經一位專家以同一儀器磨刀後的鋒利度，綜合兩輪的結果來評分，其中首輪測試結果佔較高評分比重。至於陶瓷刀，由於陶瓷物料非常堅硬，用於不銹鋼刀的磨刀工具並不適用，用戶

較難自行磨利刀刀，故只以樣本拆盒時的鋒利度來評分。

樣本拆盒時量得的切割深度介乎60至111毫米，均高於標準的最低要求（50毫米），其中陶瓷刀樣本「法國特福Tefal」（#12）最鋒利，量得的切割深度達111毫米，獲具有豐富測試刀具經驗的實驗室評為「優秀」（excellent）；次為不銹鋼刀樣本「三叉牌Wüsthof」（#1）及陶瓷刀樣本「京瓷Kyocera」（#11），切割深度分別為104及107毫米，獲實驗室評為「非常佳」（very good）；「旬Shun」（#8）、「Kai」（#9）及「Victorinox」（#10）的鋒利度則較其他樣本低，切割深度分別為72、70及60毫米，僅被實驗室評為「一般」（average）。

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]	保用期 (年) [4]	代理商 磨刀 服務 收費 [5]
不銹鋼刀						
1	三叉牌 Wüsthof	Classic Ikon Chef's Knife (4596)	\$2,480	德國	永久	\$160
2	孖人牌 Zwilling J.A. Henckels	Twin Four Star II 200mm Chef's Knife	\$1,799	德國	—	\$60
3	WMF	Grand Gourmet Chef's Knife 20cm (18 8039 6032)	\$1,700	德國	2	—
4	具良治 Global	Chef's Knife G-2	\$975	日本	—	—
5	宜家家居 Ikea	365+ 廚師刀	\$230	中國	15	—
6	藤十郎 Tojuro	牛刀 180mm (TJ-111)	\$378	日本	—	—
7	Zyliss	Non-Stick 19cm Chef's Knife (E920003) ▼	\$229	中國	—	—
8	旬 Shun	Classic 廚師刀 8" (DM0706)	\$1,350	日本	—	\$120-\$150◆
9	Kai	關孫六 わかたけ 牛刀 180mm Seki Mago Roku - Wakatake (AB5422)	\$188	日本	—	\$120-\$150◆
10	Victorinox	Fibrox 加寬刀刀切肉刀 (Chef Knife) (5.2063.20)	\$380	瑞士	永久	—
陶瓷刀						
11	京瓷 Kyocera	Advanced Ceramics Chef's Knife (FK-180WH) ✦	\$1,299	日本/中國◇	5	\$100※
12	法國特福 Tefal	Ingenio Ceramic Chef Knife (K1520214) ▼	\$219	中國	—	—
13	Forever	銀陶—銀抗菌刀 Silver Cera - Silver Zirconia Knife (TRB16-SH) △	\$868	日本	1	—

註 ★及●數目愈多，表示該項表現愈好，最多5粒。
— 表示該項不適用或代理商沒有提供資料。
由於不同人的手掌大小、握刀手勢及對廚師刀的重量喜好各有不同，若店舖容許，消費者選購前宜親手試握，以選擇適合自己手掌大小及手感舒適的型號。
[1] ▼ 隨產品附有刀套。
✦ 代理商表示測試型號FK-180WH在本港沒有出售，而本港有售的相似型號為FK-180BK，刀身及刀柄均為黑色，物料跟測試型號相同，但經過多一重工序使刀身的硬度比測試型號高。表列售價、聲稱來源地、保用期及磨刀服務收費為FK-180BK的資料。

△ 隨產品附有小型磨刀工具及盛刀架（以在磨刀時固定刀身）。

[2] 售價是約數，乃代理商提供或本會於7月在市面調查所得。不同零售商的售價或有差別。
[3] 資料源自產品標示或由代理商提供。
◇ 刀身及刀柄分別於日本及中國製造，並於中國裝嵌。
[4] 一般而言，保用範圍不涵蓋正常的磨損或刮痕等，以及因用戶不當使用或存放等而引致的損壞。詳情宜向代理商查詢。

陶瓷刀不易變鈍 但跌撞時較易崩裂

陶瓷刀輕巧鋒利，硬度高而且不易變鈍，但刀身的柔韌性較不銹鋼刀低，使用時一旦用力過猛或意外跌撞，相對較易折斷或崩裂。用陶瓷刀來處理食材，一般是前後拖拉刀身，不宜左右扭動刀身及用刀面大力拍打蒜頭等，以免令刀身損壞。用戶只要小心使用，陶瓷刀能夠持久保持鋒利。

陶瓷刀一旦變鈍 可以磨利嗎？

陶瓷刀變鈍後是否適宜磨利視乎有關產品的聲稱，例如是次測試的3款陶瓷刀中，「法國特福Tefal」（#12）在產品包裝上警告一欄註明「never resharpen」（不可磨利）。即使陶瓷刀聲稱適宜磨利，用戶亦要留意，陶瓷刀身非常硬，不可使用為不銹鋼刀而設的磨刀工具；如有需要，可向代理商或刀具店舖查詢有否適合陶瓷刀的磨刀工具出售或提供磨刀服務。

1 款陶瓷刀隨產品附有小型磨刀工具

「京瓷Kyocera」（#11）的代理商表示每次磨刀服務收費為\$100（見測試結果表中註[5]）。「Forever」（#13）隨產品附有小型磨刀工具，並在說明書提供磨刀方法，方便用戶自行磨刀，而有關代理商的網頁亦設影片示範磨刀技巧。



「Forever」（#13）在手柄設有小型磨刀工具。

大部分（7款包括#2、#4、#5、#6、#8、#9及#10）不銹鋼刀樣本經磨刀後都比剛拆盒時鋒利。綜合兩輪的測試結果，以「三叉牌Wüsthof」（#1）、「矜人牌Zwilling J.A. Henckels」（#2）及「Zyliss」（#7）的整體鋒利度較高，獲4.5點評分；「Victorinox」（#10）則表現稍遜，處理較難切的食材時感覺會較明顯，獲3點評分。陶瓷刀樣本以「京瓷Kyocera」（#11）及「法國特福Tefal」（#12）鋒利度最佳，獲5點評分。

耐用程度

陶瓷刀能持久保持鋒利

理想的刀具應能持久保持鋒利。測試原理跟鋒利度的測試方法相似，但將切割次

量得重量 (克)	量得刀身大小 (不連刀柄) (毫米)			硬度	鋒利度 [6]	耐用程度 [6]					使用方便程度 [10]			總評 [14]
	長度	闊度	最大厚度			保持鋒利能力	耐銹蝕程度	強度 [7]	跌撞試驗 [8]	整體 [9]	處理食材 [11]	刀柄設計 [12]	整體 [13]	
278	200	45	2.9	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	★★★★★
234	200	47	3.0	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	★★★★★
276	200	47	3.5	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	★★★★★
167	200	46	2.1	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	★★★★★
180	200	46	2.2	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	★★★★★
109	180	43	1.8	●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
126	190	47	1.7	●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	★★★★★
215	200	47	2.2	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	★★★★★
102	180	43	1.5	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	★★★★★
169	210	52	2.4	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	★★★★★
90	180	43	1.7	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	★★★★★
102	150	34	1.8	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●●●	★★★★★
96	160	41	1.4	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	★★★★★

[5] 表列為每次磨刀服務的收費，資料由代理商提供。有關服務詳情及需繳費用等以代理商最新資料為準。
◆ 視乎產品的實際狀況。另外，代理商表示有時候會有推廣活動，提供1次免費磨刀服務。
※ 憑產品附有的質量保證書及有效發票正本可享首次免費及1次半價優惠。

[6] 測試主要參考ISO 8442-1及ISO 8442-5標準進行。

[7] 測試樣本是否容易因受壓而永久變形，以及刀柄與刀身的連接是否穩固等。

[8] 將樣本以6個不同放置方向從1.2米高連續跌下多次，每個放置方向最多跌下5次，檢視樣本會否出現損壞及損壞程度。測試方法較標準要求嚴格，除標準要求

的4個放置方向（刀柄垂直向下；刀背向下；兩邊刀側分別向下）外，亦額外以刀尖向下及刀刃向下的放置方向進行跌撞測試，以更全面考驗樣本的表現。

[9] 耐用程度整體評分比重：
保持鋒利能力 70% 強度 10%
耐銹蝕程度 10% 跌撞試驗 10%

[10] 由5位試用者評分。5位試用者包括2位男女長者、2位手掌較大的男女及1位手掌較細的女士。

[11] 試用者就樣本處理10種不同食材的難易和舒適度評分。

[12] 試用者就手握刀柄使用時的舒適度及是否容易緊握等評分。

[13] 使用方便程度整體評分比重：
處理食材 80%
刀柄設計 20%

[14] 總評比重：
硬度 5%
鋒利度 35%
耐用程度 35%
使用方便程度 25%
若跌撞試驗表現不理想，總評會受到局限。

磨利不銹鋼刀 延長使用壽命

刀用久了會變鈍，不但切割時不夠乾淨利落，更可能會因為需更用力切割而增加使用時的危險性。不銹鋼刀經適當磨利便可再呈鋒利，不僅能延長使用壽命，亦可減少廢棄物，有助促進可持續消費。

不銹鋼刀的設計、硬度及變鈍程度各有不同，而各種磨刀工具例如磨刀棒、磨刀石及磨刀器等亦各具特性；用戶如有需要，不妨向不銹鋼刀的代理商或刀具店鋪查詢是否有適合的磨刀工具出售或提供磨刀服務（見測試結果表中註[5]）。



數增至60次，量度每次切割紙疊的深度以計算總和來評估樣本保持鋒利的能力。不銹鋼刀樣本除測試剛拆盒時的表現外，亦測試經磨刀後再切割紙疊60次的表現，綜合兩輪的結果來評分，前者佔較高評分比重。

比較樣本剛拆盒時的保持鋒利能力，結果表現非常參差，切割紙疊60次的總深度介乎145至1359毫米，當中3款陶瓷刀樣本表現優秀，總切割深度介乎1248至1359毫米，表現遠較不銹鋼刀樣本（總切割深度介乎145至424毫米）優勝；「Victorinox」（#10）則屬樣本中最差，總切割深度只有145毫米，低於標準的最低要求（150毫米），被實驗室評為「差」（poor）。

綜合剛拆盒及磨刀後的測試結果，不銹鋼刀樣本中以「三叉牌Wüsthof」（#1）、「WMF」（#3）及「具良治Global」（#4）較能持久保持鋒利，獲4點評分；「Kai」（#9）及「Victorinox」（#10）則表現較遜色，只得2.5點評分，用戶或需較常磨刀。陶瓷刀方面，3款都能持久保持鋒利，獲5點評分。

全部樣本的耐銹蝕程度俱佳

將不銹鋼刀樣本浸在60°C的鹽水中6小時，檢視刀身有否出現銹蝕，結果全部都沒有出現明顯銹蝕，表現理想。另將不銹鋼刀樣本浸在22°C的鹽水中16小時，檢視手柄及附近位置的金屬有否出現銹蝕，結果只有「具良治Global」（#4）出現1處小面積的銹蝕，然而情況非常輕微，只稍微

影響外觀，仍得4點評分。其他不銹鋼刀樣本獲5點評分。由於陶瓷物料不會銹蝕，故陶瓷刀樣本都獲5點評分。

上述耐銹蝕程度的測試方法是按標準所訂的方法進行，在短時間內加速樣本的銹蝕以評估樣本表現。一般而言，在正常使用和保養得宜的情況下，不銹鋼刀出現銹蝕的機會頗低。

測試樣本的強度

以30牛頓的力度將樣本嘗試壓彎，檢視樣本會否受損或永久變形。另外，測試非金屬刀柄能否承受化學物質及30次的極端溫度變化（70°C及零下18°C之間），並測試有關刀柄在較高溫度（75°C）下會否變形或變軟。此外，就刀身跟刀柄的主要部分並非「一體成型」（例如刀柄及刀身以鉚釘連接）的樣本，在刀柄施加拉力及扭力，測試刀柄與刀身的連接是否穩固。經過此環節的多項測試後，只有「法國特福Tefal」（#12）的塑膠刀柄浸在測試用的化學物質中24小時後出現褪色，影響外觀，不過由於樣本#12通過此環節的其他多項測試，而各測試項目均佔相同比重，故樣本#12在此環節仍獲5點評分。

跌撞試驗較標準要求嚴格

將樣本以6個不同放置方向從1.2米高連續跌下多次，每個放置方向最多跌下5次，檢視樣本會否出現損壞及其損壞程

度。測試方法較標準要求嚴格，除標準要求的4個放置方向（刀柄垂直向下；刀背向下；兩邊刀側分別向下）外，亦額外以刀尖向下及刀刃向下的放置方向進行跌撞測試，以更全面考驗樣本的表現。另外，跟不銹鋼比較，陶瓷物料在跌撞時相對較易斷裂，然而考慮到在實際環境中，不論任何物料的刀都同樣有機會意外跌下，因此全部樣本都以同一方法進行測試。

不銹鋼刀樣本在跌撞後僅在刀尖出現不同程度的變彎或崩缺，當中樣本#1、#2、#5、#9及#10損壞情況較輕微。陶瓷刀樣本在跌撞後損壞情況較嚴重，其中「京瓷Kyocera」（#11）刀身斷裂，「法國特福Tefal」（#12）的刀刃及刀尖崩缺，而「Forever」（#13）的塑膠刀柄斷裂及刀尖崩缺。不過，用戶只要小心使用及存放，便可減低廚師刀因意外跌撞而損壞的風險。

使用方便程度

由5位有烹飪經驗的試用者就樣本處理多種食材的難易和舒適度以及刀柄設計評分。5位試用者包括2位男女長者、2位手掌較大的男女及1位手掌較細的女士。

全部樣本處理多種食材都舒適好用

評審時處理的食材包括生肉、熟肉、魚生、軟硬芝士、蔬菜瓜果包括西瓜、紅蘿蔔、番茄、韭菜和大黃（rhubarb，較常用來做西式甜品或伴菜）。雖然樣本#12及#13刀身較短，但處理以上食材亦方便容易。綜合各試用者給予的評分，全部樣本處理以上食材都大致舒適好用，獲4點或以上評分，其中試用者認為「Zyliss」（#7）使用時較得心應手，獲5點的最高評分。

1款刀柄輕巧好握

試用者就手握刀柄使用時的舒適度及是否容易緊握等評分。樣本的整體評分介乎3至4.5點，當中有試用者認為「三叉牌Wüsthof」（#1）及「WMF」（#3）較重身，而

善用刀身不同部位 處理不同食材更得心應手

4 刀背▽：用來砍斷小骨頭或用來開帶殼的食物。

1 刀刀前端：用以切洋蔥、磨菇、大蒜及其他細小食材。

5 刀面▽：用以拍打蒜頭、薑或擠壓食物。

2 刀刀中間：用於處理大部分食材，例如切肉、切菜等。

3 刀刀後部▽：專用來處理果仁、瓜果等較硬或難切的食材，在這部分用力效果較佳。

▽ 陶瓷刀柔韌性較低，故不適用，以免令刀身損壞。

「法國特福Tefal」(#12)的刀柄舒適度稍遜，3款同獲3點評分；「藤十郎Tojuro」(#6)的刀柄輕巧好握，獲較高的4.5點評分。

使用貼士

- 刀具刀鋒鋒利，不宜觸碰其他刀具或硬物，應存放在專屬刀套、刀座或刀架上。
- 宜用於木製或膠製砧板上，不宜用在不銹鋼表面、玻璃或瓷碟上。
- 切勿將刀尖當作罐頭刀來開啟罐頭，也不要胡亂放置刀具以免掉落地上。
- 刀具最好手洗，以免刀刀在洗碗碟機內因觸碰其他碗碟刀叉等硬物而可能受損。
- 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。

廠商意見

「具良治Global」(#4)的廠商表示其每批次產品都經測試合格(鋒利度及保持鋒利能力測試量得的切割深度需分別高於100及550毫米)才會出廠，但本會測試的樣本量得的鋒利度及保持鋒利能力都比

其所訂的出廠要求為低，故質疑樣本可能為假貨；廠商亦向本會提供相關測試報告證明其產品的鋒利度及保持鋒利能力都比本會測試所得的佳。(本會按：此型號的樣本購自該牌子於歐洲的授權代理商的相關零售商。)

「Victorinox」(#10)的廠商表示鋒利度及保持鋒利能力測試應最少以5個樣本進行以得出有代表性的結果；廠商亦曾以5個樣本進行多次跌撞試驗，即使以刀尖向下的放置方向跌下，各樣本都沒有出現崩裂。(本會按：本會認為廠商有責任盡力確保同型號的所有產品都有一致的表現，而消費者一般亦會有此期望，故各型號均以1個樣本進行鋒利度及保持鋒利能力測試。)

「京瓷Kyocera」(#11)的廠商表示為陶瓷刀進行標準中的跌撞試驗並不適當，而廠商採用的跌撞試驗方法為將樣本從0.9米高，即一般廚房桌的高度連續跌下5次。

「Forever」(#13)的代理商表示為陶瓷刀進行跌撞試驗並跟不銹鋼刀比較並不適當，該公司稱一向有提醒客戶並在說明書中提及陶瓷刀不應跌撞。

選擇指南

- **不銹鋼刀樣本**：10款樣本的售價由\$188至\$2,480，當中「三叉牌Wüsthof Classic Ikon 4596」(#1，\$2,480)及「孖人牌Zwilling J.A. Henckels」Twin Four Star II」(#2，\$1,799)鋒利度佳，整體表現最好，獲4星半總評。
- **陶瓷刀樣本**：「京瓷Kyocera」FK-180WH」(#11，本港有售的相似型號為FK-180BK，售價\$1,299，詳見測試結果表中註[1])及「法國特福Tefal Ingenio K1520214」(#12，\$219)整體表現較好，獲4星總評，2款的鋒利度及保持鋒利能力俱優秀，其中#12售價較低。陶瓷刀不耐跌撞，必須小心使用。

部分獲較高總評分的型號售價相對較高，然而亦有其他售價相對較低的型號有良好的整體表現，消費者若不打算花費太多，可考慮這些型號。另外，由於不同人的手掌大小、握刀手勢及對廚師刀的重量等喜好各有不同，因此除參考是次測試結果外，若店舖容許，消費者選購前宜親手試握，以選擇手感舒適的型號。