

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。



25款易潔鑊大檢測 平價型號也耐磨不黏底

一個傳熱均勻、快速又耐用的易潔鑊是入廚的好幫手。測試 25 款易潔鑊，除了傳統的 PTFE（又稱 Teflon）塗層易潔鑊外，也涵蓋近年流行的石紋及陶瓷（ceramic）塗層易潔鑊。測試發現樣本的熱力均勻度及傳熱速度頗參差，而 1 款約 \$800 的樣本的整體表現可媲美 1 款近 \$2,000 的樣本。

售價 \$70 至 \$2,388 差異極大

測試的25款樣本均聲稱有「不粘」或「不黏底」效果，售價由\$70至\$2,388，其中「Vita Craft」（#1）、「意諾Flonal」（#14）及「匡橋Concorde」（#25）隨產品附有玻璃鑊蓋，而「Vita Craft」（#1）及「法國特福Tefal」（#4）分別在手柄及鑊面設有溫度或熱度顯示。22款樣本的鑊身直徑約為28厘米，餘下3款樣本的鑊身直徑則約為26厘米〔「Vita Craft」（#1）〕及30厘米〔「Magic Living」（#13）及「匡橋Concorde」（#25）〕。鑊身高度方面，「Dorco mychef」（#12）、「Magic Living」（#13）、「意諾Flonal」（#14）、「意美廚Ideale Chef」（#18）及「匡橋Concorde」（#25）

（#25）的鑊身較高，介乎7.7至10.8厘米，其餘樣本則介乎4.6至6.8厘米。樣本的重量（不包括鑊蓋）介乎0.67千克至1.65千克，以「EZ Cook」（#9）最輕巧，而聲稱為中式鑊的「匡橋Concorde」（#25）則較重。全部樣本都聲稱適用於電磁爐。另外，測試型號按易潔塗層的外表而分為4個組別，詳見右頁圖片介紹。

測試項目

測試委託獨立實驗所進行，測試項目包括化學物質釋出量、熱力均勻度、傳熱速度及手柄燙手程度，並就樣本的易潔塗層的耐磨和耐刮程度、手柄強度和耐疲勞程度等評估其耐用程度，其中部分測試

項目參考為煮食廚具而設的歐洲標準EN 12983-1及英國標準BS 7069進行。此外，亦從實際使用角度出發，由評審員就樣本的煮食表現及使用方便程度評分。

化學物質釋出量測試

傳統的易潔廚具的易潔塗層，主要成分是PTFE，而製造PTFE的過程中或會使用PFOA（perfluorooctanoic acid，全氟辛酸）及PFOS（perfluorooctane sulfonate，全氟辛烷磺酸），因此PTFE易潔塗層中有機會殘留微量PFOA或PFOS。有動物研究顯示PFOA及PFOS可能損害肝臟、生殖功能及具致癌性，而國際癌症研究機構（IARC）亦將PFOA歸類為「或可能令人類患癌」的物質。

雖然部分樣本沒有聲稱其易潔塗層
的物料為PTFE，本會亦為全部25款樣本進
行PFOA及PFOS釋出量測試，檢視樣本於
持續高溫下會否釋出過量PFOA及PFOS。
此外，亦對所有樣本進行了金屬物質釋出
量測試。結果全部樣本都通過測試，檢出
的PFOA及PFOS釋出量低於德國聯邦風險
評估所（BfR，德國政府轄下專為保障消費
者健康而設的獨立研究所）為易潔廚具所
訂的建議上限，而檢出的金屬物質釋出量
亦低於歐洲理事會（Council of Europe）為
金屬及合金廚具所訂的建議上限。




此外，BfR指即使有小塊易潔塗層剝
落及被吞下，也不會對人體健康構成威脅，
因身體不會吸收這些塗層，塗層也不會引
致身體出現中毒反應。

8 款熱力較均勻

將樣本分別放在氣體爐、電磁爐及電
陶爐上加熱，同時利用溫度感應器量度鑊
面中心位置及14厘米直徑範圍內平均分布
的另外12個位置（合共13個測試點）的溫
度變化，直至溫升最慢的測試點量得的溫
度達180°C，即所有測試點量得的溫度都達
180°C或以上，各測試點之間量得的最大
溫差愈小，代表樣本的熱力均勻度愈佳。此
外，亦以紅外線影像記錄鑊面在加熱期間
的熱力分布，以更全面評估樣本的熱力均
勻度。由於測試的目的是量度鑊面而非食
材的溫度，因此測試時樣本沒有放上任何
食材（例如水、食油等）。評分綜合量得
的鑊面溫差及評估紅外線影像的結果。

測量量得樣本的鑊面上13個測試點
之間的最大溫差見表一。紅外線影像顯示

表一：熱力均勻度測試結果

測試用的爐具	 氣體爐	 電磁爐	 電陶爐
量得樣本鑊面上 13個測試點之間 的最大溫差※	介乎25°C (#22) 至68°C (#9)	介乎40°C (#10) 至139°C (#15)	介乎20°C (#4) 至100°C (#7)
(註) ※ 溫差愈小，代表樣本的熱力均勻度愈佳。			

4 種不同塗層的易潔鑊

1. 淨色（無石紋/顆粒紋）
PTFE塗層



樣本（#1至#12）：
採用較傳統、沒有石紋或
顆粒紋的PTFE（polytetra-
fluoroethylene，聚四氟乙
烯，又稱Teflon）易潔塗層，
塗層顏色為黑色或灰色。

2. 石紋/顆粒紋塗層



樣本（#13至#21）：
這類塗層的易潔鑊近年在
市面頗常見，塗層顏色主
要為黑色、灰色、白色、金
色或銀色夾雜，例如黑色
夾雜灰色。

3. 淨色（無石紋/顆粒紋）
陶瓷塗層



樣本（#22及#23）：
塗層顏色分別為米白色
（#22）及灰色（#23）。

4. 網紋/蜂巢紋塗層



樣本（#24及#25）：
採用黑色網紋（#25）或
蜂巢紋（#24）易潔塗層。

各樣本的熱力分布都大致是由鑊面中間逐
漸向外伸延，沒有出現不規則的情況。

綜合樣本在氣體爐、電磁爐及電陶爐
上加熱的表現，樣本的熱力均勻度整體評
分介乎3.5點至4.5點，
其中淨色PTFE塗層樣
本「Vita Craft」（#1）、
「Scanpan」（#3）、
「美亞Meyer」（#5）、
「Lagostina」（#6）、
「Le Creuset」（#8）、

「Berndes」（#10）、「Risoli」（#11）及淨
色陶瓷塗層樣本「GreenPan」（#22）表現
較佳，獲4.5點評分，而較輕的「EZ Cook」
（#9）、「EuroCook」（#15）和「名創優品
Miniso」（#17），以及「雅窗牌e.window」
（#24）則表現稍遜，獲3.5點評分。

8 款傳熱較快

傳熱速度快的易潔鑊有助縮短煮食
時間，節省能源。進行「熱力均勻度」測試
時，量度鑊面上13個測試點的溫度由常溫

淨色（無石紋／顆粒紋）
PTFE塗層樣本



易潔鑊測試結果

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]	量得大小 (厘米)		量得 重量 (千克) [6]	量得 可用 容量 (升) [7]	聲稱易 潔塗層 主要 物料 [3]	氣體爐
						鑊身 直徑 [5]	鑊身 高度				
淨色 (無石紋 / 顆粒紋) PTFE塗層樣本											
1	Vita Craft	Temp Pan 26cm (0066) ▼	\$1,980 [⊕]	中國	1	26.4	6.1	1.36 (2.09)	1.7	PTFE	●●●●●
2	宜家家居 Ikea	Oumbärlig 28cm 平底鑊 (502.921.00)	\$150	中國	–	28.1	5.1	1.03	1.4	PTFE	●●●●●
3	Scanpan	IQ 28cm Fry Pan	\$1,788	丹麥	10	28.1	4.7	1.40	1.4	PTFE	●●●●●
4	法國特福 Tefal	Chef's Delight 28cm Frypan (C69606) ▽	\$328	法國	2	28.1	5.2	0.97	1.7	PTFE	●●●●●
5	美亞 Meyer	Cook 'N Look Induction 28cm French Skillet (18892)	\$329	中國	1	28.1	6.8	1.08	2.3	PTFE	●●●●●
6	Lagostina	Evelia 28cm Frying Pan (012905040128)	\$880	中國	2/10 ◆	28.5	5.5	1.38	1.8	PTFE	●●●●●
7	Circulon	至選圈圈鍋 Ultimium 28cm Skillet (12540)	\$629	泰國	永久	27.9	5.8	1.02	1.8	PTFE	●●●●●
8	Le Creuset	Toughened Non-Stick 28cm Deep Frying Pan	\$2,388	中國	永久	28.0	6.6	1.43	2.0	PTFE	●●●●●
9	EZ Cook	28cm Nonstick Frypan (801272)	\$115	–	–	27.8	5.7	0.67	1.7	PTFE	●●●●●
10	Berndes	Bonanza Induction 28cm Frying Pan (071228)	\$1,120	意大利	4	27.7	4.9	1.34	1.6	PTFE	●●●●●
11	Risoli	Pop Cooking Art (01103POIN/28)	\$699	意大利	–	28.0	5.2	1.42	1.6	PTFE	●●●●●
12	Dorco mychef	Pure lite Wok Pan (IH) 28cm	\$299	韓國	–	28.0	8.2	0.93	2.5	PTFE	●●●●●
石紋 / 顆粒紋塗層樣本											
13	Magic Living	Megastone 蜂巢尊尚系列 30cm Wok	\$988	韓國	–	29.9	10.8	1.13	3.3	–	●●●●●
14	意諾 Flonal	Pietra Lavica 28cm Wok	\$1,598 [⊕]	意大利	5	27.9	7.8	1.22 (2.24)	2.1	–	●●●●●
15	EuroCook	Cote IH Fry Pan 28cm (EC10328F)	\$188	韓國	–	28.0	5.5	0.89	1.8	PTFE	●●●●●
16	Ballarini	Portofino Granitium Frying Pan 28cm	\$1,399	意大利	10	28.0	5.0	1.17	1.4	PTFE	●●●●●
17	名創優品 Miniso	28cm Ceramic Coated Frying Pan - Pink	\$70	中國	–	27.8	6.1	0.84	2.0	陶瓷	●●●●●
18	意美廚 Ideale Chef	Plus Hi-N-Cast 28cm Deep Frypan (IC14428T)	\$298	韓國	1	28.0	9.3	0.94	2.8	PTFE	●●●●●
19	759 阿信屋/Queen Art	QA 高級大理石紋平底鑊 Inoble Frypan 28cm	\$165	韓國	–	27.9	5.5	0.98	1.6	PTFE	●●●●●
20	Fissler	Stardust - Protect 28cm	\$598	德國	1	28.0	5.8	1.19	1.7	PTFE	●●●●●
21	尚膳廚 Zenez	28cm Pan	\$498	韓國	1	28.0	5.7	0.90	1.7	陶瓷	●●●●●
淨色 (無石紋 / 顆粒紋) 陶瓷塗層樣本											
22	GreenPan	Focus Range 28cm Frypan	\$799	中國	2	28.0	4.9	0.98	1.5	陶瓷	●●●●●
23	Glasslock/Chef Topf	La Rose - IH Series 28cm Fry Pan (R0248)	\$999	韓國	1	27.9	5.7	0.92	1.7	陶瓷	●●●●●
網紋 / 蜂巢紋塗層樣本											
24	雅窗牌 e.window	Blackcube Series 雙面蜂巢紋 28cm Frypan (PG1659)	\$988	–	1	28.1	4.6	1.06	1.6	–	●●●●●
25	匡橋 Concorde	懸浮鑊 Pro Chinese Wok 30cm (CS-3018)	\$898 [⊕]	中國	–	30.2	7.7	1.65 (2.17)	2.3	PTFE	●●●●●

- 【註】 ●或★愈多，表示該項表現愈佳，最多五粒。
 — 表示該項不適用或代理商沒有提供資料。
 由於不同人的煮食習慣、對易潔鑊的重量及大小等喜好各有不同，消費者宜同時考慮自己的需要及喜好作出選擇。選購前宜親手試握，以選擇手感舒適的型號。
 部分測試型號並非採用較傳統的PTFE（又稱Teflon）易潔塗層，例如部分型號採用陶瓷塗層，然而這些型號亦聲稱有「不粘」或「不黏底」效果，故本會亦揀選這些型號進行測試。
- [1] ▼ 手柄上設有電子顯示器，以數字顯示煮食溫度。
 ▽ 在鑊面的中央設有圓點熱度顯示。
- [2] 售價由代理商提供，不同零售商的售價或有差別。
 ⊕ 售價連玻璃蓋。
- [3] 資料源自產品標示或由代理商提供。
- [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。
 ◆ PTFE塗層保用2年，不銹鋼鑊身保用10年。
- [5] 鑊身的內圍直徑。
- [6] 括號內為易潔鑊連玻璃蓋的重量。
- [7] 參考歐洲標準EN 12983-1，表列的可用容量為2/3滿時的容量。

- [8] 將樣本分別放在氣體爐、電磁爐及電陶爐上加熱，利用溫度感應器量度鑊面上13個測試點的溫度變化，直至溫升最慢的測試點量得的溫度亦剛好達180°C，即所有測試點量得的溫度都達180°C或以上；此外，亦以紅外線影像記錄鑊面在加熱期間的熱力分布。由於測試的目的是量度鑊面而非食材的溫度，因此測試時樣本上沒有放上任何食材（例如水、食油等）。
 評分綜合鑊面上不同測試點之間的溫差及評估紅外線影像的結果。
 * 測試用的電磁爐在加熱1分鐘45秒後因爐面過熱而自動停止加熱，而鑊面上部分測試點量得的溫度尚未達180°C；由於此樣本在進行「煮食表現」測試時（即有加入食材時），電磁爐沒有出現因爐面過熱而自動停止加熱的情況，故估計電磁爐在此測試中出現此情況是由於樣本上沒有加入任何食材所致，跟實際使用情況不同，所以此樣本的評分沒有因此而被扣減，而評分以電磁爐自動停止加熱前所得的結果按比例計算。
- [9] 整體評分綜合樣本在氣體爐、電磁爐及電陶爐上加熱的表現，3項比重均等。
- [10] 進行「熱力均勻度」測試時，量度鑊面上13個測試點的溫度由常溫上升至180°C所需的時間，評估樣本的傳熱速度。
 * 見註[8]。
- [11] 由3位評審員以樣本在電磁爐上煎蛋及煎煎戟，再根據有否出現「黏底」及煮出來的食物外觀評估樣本的煮食表現。



表二：傳熱速度測試結果

測試用的爐具	氣體爐	電磁爐	電陶爐
量得樣本的鑊面上13個測試點的溫度由常溫上升至180°C所需的時間❖	介乎1分31秒 (#12) 至6分22秒 (#10)	介乎1分14秒 (#24) 至5分02秒 (#22)	介乎3分35秒 (#13) 至10分00秒 (#20)
<small>註</small> ❖ 由開始加熱直至溫升最慢的測試點量得的溫度達180°C，即所有測試點量得的溫度都達180°C或以上所需的時間；時間愈短，代表樣本的傳熱速度愈快。			

上升至180°C所需的時間，評估樣本的傳熱速度，量得樣本溫升所需時間見表二。

綜合樣本在氣體爐、電磁爐及電陶爐上加熱的表現，樣本的傳熱速度整體評分介乎3.5點至4.5點，其中淨色PTFE塗層樣本「EZ Cook」(#9)、石紋/顆粒紋塗層樣本「Magic Living」(#13)、「EuroCook」(#15)、「意美廚Ideale Chef」(#18)、「759阿信屋/Queen Art」(#19)、「尚膳廚Zenez」(#21)、網紋/蜂巢紋塗層樣本「雅窗牌e.window」(#24)及「匡橋Concorde」(#25)表現較好，獲4.5點評分，而「Vita Craft」(#1)、「Scanpan」(#3)、「Le Creuset」(#8)、「Berndes」(#10)、「Risolì」(#11)及「Fissler」(#20)則表現稍遜，評分為3.5點。

煮食表現

由3位評審員在電磁爐上以樣本煎蛋及煎班戟，再根據有否出現「藕底」及煮出來的食物外觀評估樣本的煮食表現，其中有否出現「藕底」所佔的評分比重較高。雖然「匡橋Concorde」(#25)聲稱為中式鑊，然而本會亦以同一方法進行煎班戟測試，以比較樣本表現。

測試發現大部分樣本(#1至#23)煎蛋及煎班戟時，即使不落食油都沒有出現「藕底」或僅出現輕微「藕底」的情況，不粘效果佳，獲4點至5點評分，其中「Vita Craft」(#1)、「美亞Meyer」(#5)及「意諾Flonal」(#14)表現優秀，獲5點評分。網紋/蜂巢紋塗層樣本「雅窗牌e.window」(#24)及「匡橋Concorde」(#25)雖然在不落食油的情況下煎蛋及煎班戟出現少許「藕底」，但一般用戶煎蛋時通常都會加入適量食油，而測試發現該2款樣本在加入食油的情況下煎蛋則沒有出現「藕底」或僅出現輕微「藕底」，評分為3點。

耐用程度

塗層耐磨程度

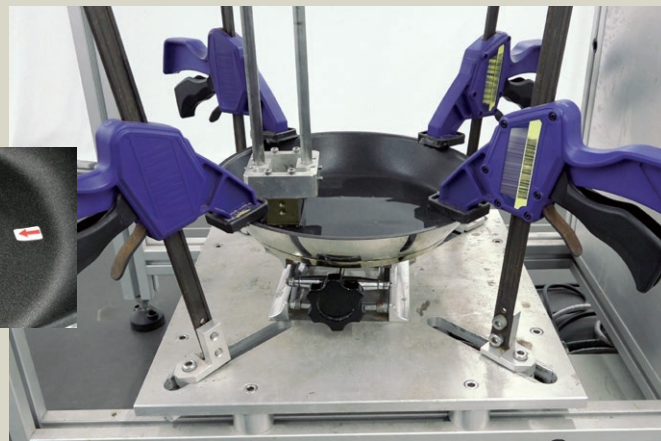
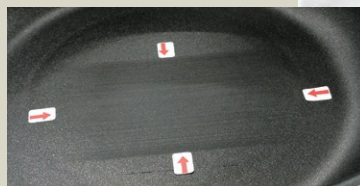
將稀釋洗潔精加在鑊上，並利用儀器將磨墊（質地類似家用百潔布但更粗糙）壓在鑊面上前後來回磨擦250次，檢視樣本的易潔塗層在測試後有否出現褪色、失去光澤、甚或被磨走而令部分金屬內層外露。此外，由3位評審員以經過磨擦測試的樣本煎蛋及煎班戟，以模擬易潔鑊在使用一段時間後的情況，評估樣本的不粘效果會否因久用而變差。

全部樣本在磨擦測試後都沒有出現金屬內層外露。大致而言，石紋/顆粒紋塗層樣本及淨色陶瓷塗層樣本在磨擦測試後都沒有或僅出現輕微褪色，而淨色PTFE塗層樣本及網紋/蜂巢紋塗層樣本則出現相對較明顯的褪色。不過，大部分淨色PTFE塗層樣本經磨擦測試後仍有相對不俗的不粘效果。

整體而言，石紋/顆粒紋塗層樣本「759阿信屋/Queen Art」(#19)及淨色陶瓷塗層樣本「GreenPan」(#22)經磨擦測

塗層耐磨程度測試

下圖為其中1款經磨擦測試後出現較明顯褪色的樣本。箭咀所示為經磨擦的範圍。





試後沒有出現褪色，而且仍有相對不錯的不粘效果，故獲較高的4.5點評分。「Dorcomychef」(#12)、「雅窗牌e.window」(#24)及「匡橋Concorde」(#25)經磨擦測試後則出現較明顯的褪色，而且不粘效果較弱，評分為2.5點。

塗層耐刮程度

利用略尖的硬度測試筆分別以3、10及20牛頓的力度在鑊面上刮，每個力度刮1次，檢視樣本的塗層在測試後有否被刮走而令部分金屬內層外露；其中20牛頓的力度類似用力以硬物清除鑊面上頑固污漬的力度。

淨色PTFE塗層樣本「宜家家居Ikea」(#2)、石紋/顆粒紋塗層樣本「EuroCook」(#15)及「Fissler」(#20)以各個力度測試後都沒有導致金屬內層外露，塗層耐刮程度佳，獲5點評分。其餘22款樣本當以較大的10及/或20牛頓的力度測試時，出現部分塗層被刮走而令金屬內層外露的情況，耐刮程度稍遜，僅獲2.5點或3.5點評分。

手柄強度

以100牛頓的力度垂直施加於手柄近末端位置，然後檢視手柄有否出現損壞或永久變形。全部樣本的手柄經測試後都沒有斷裂，其中「宜家家居Ikea」(#2)的手柄出現較大程度的彎曲，手柄強度稍遜，獲4點評分，其餘樣本則獲4.5點或5點評分。

手柄耐疲勞程度

模擬握著手柄提取載重的樣本15,000次，然後檢視手柄有否出現損壞或永久變形。測試較標準要求嚴格，樣本裝載的重量為其全滿容量的水的2倍重量，較安全標準要求的1.5倍更重，以進一步考驗樣本的手柄耐疲勞程度。

23款樣本的手柄經測試後都沒有斷裂，即使部分手柄出現彎曲，程度亦相當輕微，故獲較高的4.5點或5點評分。惟「法國特福Tefal」(#4)及「Fissler」(#20)分別於提取約13,000次及4,600次之後，手柄跟鑊身之間的連接位置斷裂，手柄耐疲勞程度較差，分別僅得3點及2點評分。

測試時樣本裝載的重量相當高(樣本#4及#20測試時裝載的重量分別約為5.2千克及5.5千克，而安全標準所要求的重量則分別約為3.9千克及4.2千克)，目的是加速樣本的疲勞以評估樣本表現，日常使用應極少烹調如此重量的食材。無論如何，用戶宜避免以易潔鑊裝載並提取太重的食材，以減低損壞的機會。

鑊底耐變形程度

把樣本加熱至200°C，然後浸入20°C的水降溫，重複5次，再量度樣本底部的彎曲度(concavity)；重複以上步驟，直至連續3次量得的彎曲度的差距小於0.03毫米，然後評估樣本底部會否因極端溫度變化而凸起，令擺放不平穩。全部樣本在測試後底部都沒有凸起，通過測試，獲5點評分。

耐銹蝕程度

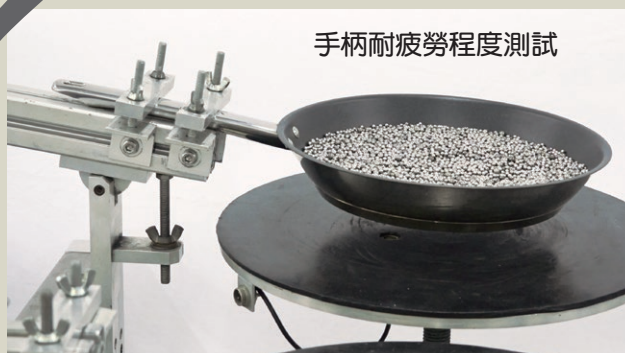
參考國際標準ISO 9227進行鹽霧(salt spray)測試，將樣本放置於溫度35°C及持續有10%鹽水噴灑的腐蝕性環境

耐用程度

塗層耐刮程度測試



手柄耐疲勞程度測試



手柄強度測試



測試報告

中48小時，檢視樣本有否出現銹蝕，並參考國際標準ISO 10289評估銹蝕程度。

石紋/顆粒紋塗層樣本「Magic Living」(#13)、「EuroCook」(#15)、「759阿信屋/Queen Art」(#19)、「尚膳廚Zenez」(#21)、「淨色陶瓷塗層樣本「GreenPan」(#22)及「Glasslock/Chef Topf」(#23)都沒有出現銹蝕，獲5點評分；其餘樣本則在部分位置出現不同程度的銹蝕，評分介乎3.5點至4.5點。

上述耐銹蝕程度的測試方法是在短時間內加速樣本的銹蝕以評估樣本表現。一般而言，用戶只要正常使用和保養得宜，便可減低銹蝕的機會。

手柄燙手程度

參考歐洲標準EN 12983-1，將加有食油的樣本放在氣體爐上加熱至食油溫度達200°C，然後調節氣體爐以維持在此溫度30分鐘，再在距離鑊邊三分之一手柄長度的位置，量度手柄底部的溫度；如樣本設有較短的環形輔助手柄，亦量度該手柄內環位置的溫度；此外，如手柄上的金屬螺絲可被試驗手指觸及，亦量度該金屬螺絲的溫度。

結果「Le Creuset」(#8)及「Berndes」(#10)在其較短的環形輔助手柄的內環位置量得的溫度分別為63.0°C及113.0°C，高於標準所訂的上限(55°C)，分別只得4點及3點評分；「Risolì」(#11)、「Dorco mychef」(#12)、「意美廚Ideale Chef」(#18)、「759阿信屋/Queen Art」(#19)及「尚膳廚Zenez」(#21)手柄上的金屬螺絲可被試驗手指觸及，而量得的螺絲溫度分別為127.6°C、95.5°C、97.7°C、117.0°C及122.8°C，都高於標準所訂

的上限(55°C)，評分僅介乎2點至3.5點，其中「Le Creuset」(#8)、「Berndes」(#10)、「Risolì」(#11)、「意美廚Ideale Chef」(#18)及「759阿信屋/Queen Art」(#19)在使用說明提醒用戶需使用隔熱裝備(例如隔熱手套)，因此仍符合標準要求；而「Dorco mychef」(#12)及「尚膳廚Zenez」(#21)則沒有相關提醒字句，故僅得較低的2.5點及2點評分。本會已將測試結果通知海關。

雖然部分樣本量得的手柄或螺絲溫度較高，然而用戶只要戴上隔熱手套或隔熱墊，便可避免燙傷。

使用方便程度

由3位評審員就樣本的造工、握着手柄提起樣本時的舒適度(例如是否輕巧、手柄是否好握)，以及樣本在煎蛋及煎班戟後(即「煮食表現」測試後)是否容易清潔作出評分。另外，亦考慮了樣本是否設有方便收藏的掛勾或掛圈、方便煮食的溫度或熱度顯示，以及是否隨產品附有鑊蓋。評分綜合以上各項的結果。

全部樣本都設有掛勾或掛圈，方便收藏；「Vita Craft」(#1)及「法國特福Tefal」(#4)分別設有溫度及熱度顯示；而「Vita Craft」(#1)、「意諾Flonal」(#14)及「匡橋Concorde」(#25)隨產品附有鑊蓋。綜合而言，「Vita Craft」(#1)、「法國特福Tefal」(#4)及「Ballarini」(#16)造工出色，而手柄舒適度亦不俗，獲較高的4.5點整體評分。聲稱為中式鑊的「匡橋Concorde」(#25)相對較重身，而造工及手柄舒適度亦表現平平，僅得3點整體評分。

海關意見

海關表示現正研究和瞭解相關的檢測報告，如有需要會作出適當跟進。一般在本港出售供市民私人使用或耗用的消費品，均受《消費品安全條例》及其附屬法例《消費品安全規例》所規管。根據《消費品安全條例》，消費品必須符合「一般安全規定」，即

2款設有熱度或溫度顯示

「Vita Craft」(#1)聲稱鑊內藏有溫度感應器，可在手柄上的電子顯示器以數字顯示煮食溫度，並設有高溫警告提示；而「法國特福Tefal」(#4)則在鑊面的中央設有圓點熱度顯示，聲稱當加熱至最佳烹調溫度時，圓點會變成全紅色。本會就上述功能進行測試，將樣本放在電磁爐上加熱，利用儀器量度鑊面上13個測試點(測試點的位置見「8款熱力較均勻」一段)在加熱期間的溫度變化，並跟樣本上顯示的溫度或熱度作比較。



「Vita Craft」(#1)當手柄上的顯示器顯示100°C、140°C、180°C及出現高溫警告提示(顯示器開始閃爍)時，13個測試點平均量得的溫度分別約為102°C、135°C、175°C及244°C，跟顯示器所顯示的溫度大致相近。「法國特福Tefal」(#4)當其圓點變成全紅色時，鑊面上13個測試點的平均量得溫度約為133°C。

另外，「Vita Craft」(#1)的手柄內裝有電池，而廠商聲稱產品的防水級別為IPX5，代表可抵受低壓水柱噴射。

相關製造商、進口商及供應商有責任確保其消費品達到合理的安全程度。《消費品安全規例》則規定，凡消費品或其包裝標記等有關於該消費品的安全存放、使用、耗用或處置的警告或警識，須以中文及英文表達。

使用和保養要訣

日常使用

- 首次使用前，應先用混和清潔劑的暖水，以海綿或碗布清洗易潔鑊。
- 不要大火或高溫乾燒易潔鑊。煮食時，先於鑊中注入食油或水，以低至中火烹煮為佳，持續高溫或會縮短易潔塗層的壽命，及引致鑊身變形等不良後果。若以電



5款樣本的手柄上的金屬螺絲溫度高於標準所訂的上限。圖為「尚膳廚Zenez」(#21)樣本。

選擇指南



爐煮食，應盡量選用與爐頭大小相近的器皿；以氣體爐煮食則應調節爐火至器皿底部邊緣的範圍內。

- 用氣體爐煮食時，手柄可能因烹調時間太久而過熱，故接觸手柄時應戴上隔熱手套或隔熱墊，保護手部免遭燙傷。
- 避免用尖銳的金屬鏟鏟或叉，宜用木、塑膠或矽膠製造的用具例如鏟鏟或筷子等攪動食物。
- 用後應讓鏟自然冷卻，不應立即注入冷水，以免因溫度急劇變化而變形。
- 應不時檢查手柄，以防鬆脫。
- 切勿在鏟面切剝食物。

清潔和保養

- 每次用後都應清洗乾淨，以防積聚污漬，影響不粘效果。
- 切勿用金屬刷或粗糙的百潔布洗擦，以免刮損塗層。
- 易潔塗層一旦脫落，易潔鏟便逐漸失去抗粘功能，情況嚴重便應停用。

循環再造

- 易潔鏟的主要物料通常是鋁或不銹鋼，這些金屬物料可通過適當回收而循環再用。環境保護署的網頁 (www.wastereduction.gov.hk) 列出了廢金屬回收點的位置，建議消費者將要棄置的易潔鏟清洗後，送交廢金屬回收點，以便將金屬物料循環再用，達致可持續消費。
- 是次測試的型號中，「美亞Meyer」(#5)、「Circulon」(#7)、「意諾Flonal」(#14)及「尚膳廚Zenez」(#21)的代理商有提供環保回收服務，消費者於購買有關牌子的易潔鏟後，若日後打算棄置該易潔鏟，可將其交回代理商的指定地點，並以折扣價（「意諾Flonal」及「尚膳廚Zenez」的代理商表示為半價）購買同型號或更新型號產品；而有關代理商表示會將收集到的易潔鏟轉交環保回收商處理。有興趣的消費者宜先向有關代理商查詢。

淨色（無石紋/顆粒紋）PTFE塗層樣本：12款樣本的售價由\$115至\$2,388，當中

「Vita Craft」(#1, \$1,980連玻璃蓋，手柄設有溫度顯示)在熱力均勻度、煮食表現、耐用程度、手柄燙手程度及使用方便程度均表現優秀，整體表現最好，獲4星半總評。而獲4星總評的樣本中，以「宜家家居Ikea」(#2, \$150)、「Scanpan」(#3, \$1,788)、「法國特福Tefal」(#4, \$328)、「美亞Meyer」(#5, \$329)及「Lagostina」(#6, \$880)整體表現稍稍佔優，其中#2、#4及#5售價較低。

石紋/顆粒紋塗層樣本：9款樣本的售價由\$70至\$1,598，其中鏟身相對較高的「Magic Living」(#13, \$988)傳熱速度快，耐用程度亦好，整體表現較佳，獲4星半總評。而獲4星總評的樣本中，以「意諾Flonal」(#14, \$1,598連玻璃蓋)整體表現稍佳。

淨色（無石紋/顆粒紋）陶瓷塗層樣本：「GreenPan」(#22, \$799)塗層耐磨程度不俗，整體表現亦出色，獲4星半總評。「Glasslock/Chef Topf」(#23, \$999)整體表現亦好，獲4星總評。

由於不同人的煮食習慣、對易潔鏟的重量及大小等喜好各有不同，消費者宜同時考慮自己的需要及喜好作出選擇。選購前宜親手試握，以選擇手感舒適的型號。

廠商意見

「法國特福Tefal」(#4)表示本會的手柄耐疲勞程度的測試方法跟歐洲標準EN 12983-1的測試方法不同，而廠方在其實驗室按該標準進行測試，產品符合該標準的要求。

「美亞Meyer」(#5)表示本會的耐刮程度及耐銹蝕程度的測試方法跟廠方採用的測試方法不同，廠方的測試方法按產品特性及業內發展作出更新及修改以貼合實際需要，而其每批次產品都經廠方測試合格才會出廠。

「Le Creuset」(#8)表示其產品的手柄在置於爐灶或焗爐的過程中會變熱，而在使用說明書上亦建議用戶在烹飪過程中和烹飪後處理熱鍋時，需使用乾的厚布或焗爐手套來提起手柄。

「Risoli」(#11)的代理商表示用戶應使用鍋柄隔熱套或廚用隔熱手套，以策安全。

「Dorco mychef」(#12)的代理商表示廠方會在產品的使用說明加上字句以提醒用戶需使用隔熱裝備。

「Ballarini」(#16)的代理商表示其產品為鋁製，評估其耐銹蝕程度應以洗碗

碟機進行測試，而非進行鹽霧測試。（本會按：不論樣本採用何種物料，本會均以相同方法進行耐銹蝕程度測試，以比較各樣本在相同環境下的耐銹蝕程度。）

「意美廚Ideale Chef」(#18)的代理商表示本會的耐刮程度的測試方法跟廠方採用的測試方法不同；就手柄的金屬螺絲的溫度高於標準所訂上限，用戶在正常使用的情况下不會觸及該螺絲，而且在產品的使用說明中有提醒用戶需使用隔熱手套。

「Fissler」(#20)表示其產品通過廠方內部工程師及技術人員認證，同時亦通過外部獨立驗證機構測試、鑒定及認可。

「尚膳廚Zenez」(#21)的代理商表示，就手柄的金屬螺絲的溫度高於標準所訂上限，由於用戶在正常使用的情况下不會觸及該螺絲，所以不會影響安全。

「GreenPan」(#22)的代理商表示其產品不含PFAS (per- and poly-fluoroalkyl substances)，而PTFE是PFAS的一種，故即不含PTFE。

「雅窗牌e.window」(#24)的代理商表示本會將其不銹鋼產品的耐銹蝕程度測試結果跟其他以不易銹蝕物料製成的產品作比較並不適當。

