



錯用真空煲、壓力煲隨時爆煲

今年先後發生真空煲濺出熱湯及壓力煲「爆煲」，嚴重者甚至引致用家受傷。事件引起廣泛關注，消費者使用真空煲及壓力煲時有甚麼需注意？

真空煲

據早前報章報道，一名女士使用真空煲燜鮑魚，翌日她將內鍋以明火翻熱3至4分鐘後揭起煲蓋，煲面初時看似平靜，但突然間「砰」一聲，熱湯及其他材料隨即濺出，燙傷女士右前臂和肚臍，並留下傷痕。肇事真空煲於1998年購買，每年僅使用一兩次。事件引起廣泛關注。

真空煲操作原理

真空煲包含兩個鍋，外面是真空保溫鍋，內裏是不銹鋼煲（下稱內鍋）。用者要先用真空煲的內鍋以明火煮沸食物，然後將內鍋

放回真空保溫鍋內，並蓋上隔熱的鍋蓋。真空保溫鍋的中間夾層接近真空，將熱力傳導及對流的機會降至最低，內鍋的熱湯或食用材料在數小時內仍會保持高溫，在斷熱情況下繼續自動烹調。真空煲的無火無電烹調原理可減少燃料用量，無人在家亦能安心烹調。

導致滾湯濺出的可能成因

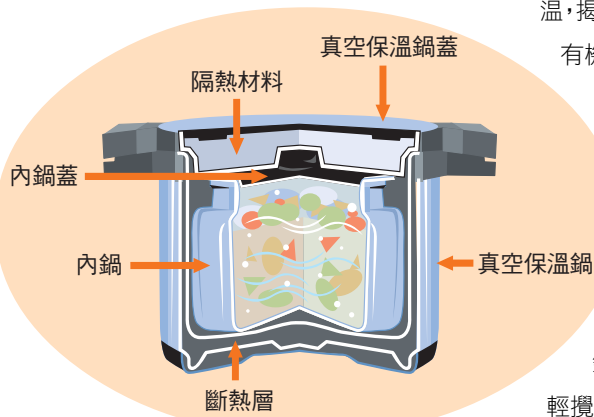
內鍋放在真空保溫鍋一段時間後，鍋內的湯表面有機會因溫度下降凝固油脂，若果立即以猛火煲煮，水滾時產生蒸氣，會令表面的油濺出，就算停止以明火為內鍋加熱，煲內的湯仍會在一段時間內保持高溫，揭起煲蓋時若不留神，困在鍋內的熱氣有機會噴出，尤其是濃湯，因浮面的湯渣及滾油會阻止熱力流失，若有大量油脂在湯的表面，阻礙水蒸氣暢順地排出，可能積聚壓力，構成危險。

本會建議廠商在說明書上應列出相關的安全警告，提醒使用者打開載滿熱湯或多油類食物的內鍋時要小心，需要時慢慢打開煲蓋，輕輕攪拌讓熱氣散去，以免發生意外。



真空煲使用須知

- ◆ 先詳閱說明書
- ◆ 食物分量太少，熱力會較快流失，可能難以達到理想烹調效果，但亦不應放入太多食物，最好不超過容器的八成
- ◆ 以明火翻熱內鍋前，宜先將湯攪勻，及避免一開始以猛火煲煮
- ◆ 不應隨意打開鍋蓋令熱力流失
- ◆ 不應擺放在兒童可接觸的地方
- ◆ 切勿將外層的真空保溫鍋放在明火上或放近爐灶，以免外鍋物料受損



壓力煲

真空煲與壓力煲完全不同，後者原理是把食物密封加熱，煲內溫度會隨壓力增加而提升，能快速煮熟食物，但若果使用不當，後果相當嚴重。

意外個案

個案1：

今年端午節，珠海市1名市民用壓力煲蒸糉子時，懷疑因煲內放入過多的糉，蒸煮時糯米膨脹外洩，堵塞排氣口，令內壓升高，導致壓力煲猛烈爆炸，廚房一片凌亂，幸好當時廚房沒有人，否則後果不堪設想。

個案2：

1名75歲老婦在廚房用鋁質壓力煲煲粥，開爐後返回房中，未幾廚房突然傳來巨響，廚房雜物被震至飛散，牆壁上都是粥水，壓力煲爆至變形。出事原因懷疑是壓力煲的氣閥堵塞所致。

壓力煲操作原理

壓力煲是密封式煮食器皿，利用膠圈密封，使煲內氣壓在加熱過程中逐漸升高，水的沸點亦相對提高，增加煮食溫度，從而發揮高溫煮食的功能。

壓力煲內的蒸氣壓力會在加熱過程中逐漸上升，若壓力過大，超過安全限額，就可能發生爆炸，故此壓力煲煲蓋上都有壓力調節器 (pressure regulating device) 和安全裝置 (safety pressure relief device)，以確保煲內壓力不會過量積聚。

壓力調節器的作用是當煲內達到額定的工作壓力時，便會不斷發出「嘶嘶」聲響，多餘的蒸氣從排氣口或活門釋出。而安全裝置則包括安全閥，當壓力調節器無法正常運作時，多餘的蒸氣未能排出煲外，煲內壓力便不斷增加，到超過規定安全壓力時，安全閥便會立即啟動，調整煲中壓力，排出煲內過剩蒸氣。安全閥分有彈簧、橡膠或金屬片類別，有些啟動後可能需要更換。

使用注意事項

◆ 選購合乎安全標準的壓力煲

選擇信譽良好的品牌及留意產品是否標明符合國際安全標準，以確保產品素質。

◆ 使用前詳閱說明書

應遵循說明書的指示烹調，以免因誤用而發生危險。

◆ 不可放進過多食物

不少意外個案與放入過量食物，以致堵塞排氣口有關，使用壓力煲時，煲內必須留有足夠空間，以容納足夠的蒸氣，及防止滾起的食物阻塞壓力調節器和安全閥。不應放進超過建議容量的食物，需留足夠空間讓蒸氣循環流動。對於吸水多、脹得大的食物如米類或豆類，要酌量減少分量。

◆ 水分要適量

食物放入煲內時，須依照烹調方法或食譜指示，注入適量的水。切勿讓壓力煲



部分壓力煲設有壓力選擇掣，方便烹調不同食物種類。



使用前要檢查排氣口是否暢通。



煲蓋膠圈若果硬化或變形便需更換。

乾水，或空煲加熱，會令壓力煲嚴重受損。

◆ 留意壓力調節器是否運作正常

使用前要檢查排氣管是否暢通。若使用過程中出現堵塞，應立刻關爐使壓力煲冷卻降壓，清理排氣管。若果壓力調節器沒有正常跳動或轉動，應檢查煲蓋是否關閉妥當，壓力調節器有沒有被阻塞。不要在使用過程中拿走壓力調節器，上面也不能添加重物，或用其他東西代替。

◆ 定期更換煲蓋膠圈

煲蓋膠圈使用得久會硬化或變形，這時應更換，否則會影響壓力煲密封烹調過程。

◆ 烹調後須降壓

烹調後，在開蓋前須進行降壓，按烹調食譜或食物種類，迅速或緩慢地將蒸氣放出。在降壓過程中，慎防溢出的高氣壓水蒸氣造成燙傷。此外，不論用哪種方法降壓，皆必須確定煲內壓力已完全降低，才可打開煲蓋，免致發生意外。

◆ 作普通煲用，切勿加上壓力調節器

壓力煲亦可作普通湯煲使用，但切勿蓋緊煲蓋，不要重疊旋合式的上下煲柄，並且不要加上壓力調節器。