

# 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。

1 「Miele」  
CM5500  
\$10,980



2 「Miele」  
CM5300  
\$9,980



3 「De'Longhi」  
EC685.BK  
\$2,270



4 「Nespresso」  
Essenza Mini  
\$988



9 「Nespresso」  
Lattissima One  
\$2,688

添置一部特濃咖啡機，既可品嘗咖啡的濃郁香醇，亦能在忙碌的生活中放慢腳步，享受片刻輕鬆。咖啡機功能趨多元化，不少型號都可沖調多款不同口味的咖啡飲品，操作及清洗亦很簡便。本會測試了9款特濃咖啡機，發現即使是同類型的咖啡機，製作咖啡的速度都有很大差異。



## 咖啡機製作咖啡速度 相差3倍

5 「Nescafé Dolce Gusto」  
MiniMe \$990



8 「Nespresso」  
Creatista Plus  
\$4,288



7 「Tchibo」  
Cafissimo Latte  
\$3,380



6 「Illy Francis Francis」X7.1  
\$2,800

### 測試結果

測試由國際消費者研究及試驗組織統籌，於歐洲的實驗室進行。樣本主要於歐美購買，本會選取當中於本地有售的9款型號發表試驗結果。

#### 全自動式

全自動式咖啡機會自動把咖啡豆研磨成粉，再製作咖啡，適合喜愛品嘗以即磨咖啡豆製成的咖啡，又講求方便的消費者。

1 「Miele」CM5500 \$10,980

有多個咖啡沖調功能，用戶可依據個人喜好調校咖啡的濃度、容量和溫度。用作打奶泡的奶管及噴嘴於每次使用後均會自動沖洗。

☺ 口感、香氣及整體均衡度出色。

☺ 咖啡溫度理想，沖調的第2杯咖啡的溫度接近67°C。

☺ 操作時，機身穩定及寧靜。

☹ 製作速度較慢，由預熱、磨豆至沖調第1杯咖啡共需時96秒。

☹ 省電表現較差，預熱及製作咖啡時耗電較多。

2 「Miele」CM5300 \$9,980

功能大致與#1相同，惟#2不設熱水供應。

☺ 口感、香氣及整體均衡度出色。

☺ 同時沖製2杯時，2杯容量及溫度相若。

☺ 打奶泡效果出色，打出的鮮奶泡沫綿密幼細。

☹ 製作速度較慢，由預熱、磨豆至沖調第1杯咖啡共需時96秒。

☹ 省電表現較差，預熱及製作咖啡時耗電較多。

☹ 研磨咖啡豆時，機身發出的聲音較大。

#### 半自動式

半自動式咖啡機只可放入咖啡粉，另須用者自行填粉及壓粉以製作咖啡。若消費者喜愛自行磨豆、填粉及壓粉以沖調一杯獨特的咖啡，宜選用半自動機。

3 「De'Longhi」EC685.BK \$2,270

設有蒸氣喉管，可打出不同密度的奶泡。亦可按個人喜好，調校咖啡的容量。

☺ 預熱時間短，由預熱到沖調第1杯咖啡，所需時間少於1分鐘。

☺ 咖啡溫度理想。

☹ 口感、香氣及整體均衡度表現一般。

☹ 同時沖2杯時，容量分配不平均，相差6.8毫升。

## 特濃咖啡機測試結果及型號資料

樣本編號		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
種類		全自動		半自動	咖啡囊式						
牌子		Miele	Miele	De'Longhi	Nespresso	Nescafé Dolce Gusto	Illy Francis Francis	Tchibo	Nespresso	Nespresso	
型號		[1]	CM5500	CM5300	EC 685.BK	Essenza Mini◆	MiniMe◆	X7.1	Cafissimo Latte	Creatista Plus	Lattissima One◆
售價		[2]	\$10,980	\$9,980	\$2,270	\$988	\$990	\$2,800	\$3,380	\$4,288	\$2,688
聲稱原產地		[3]	瑞士	瑞士	中國	烏克蘭	印尼	中國	—	中國	意大利
總評分		[4]	★★★★↓	★★★★↓	★★★★	★★★★↓	★★★★↓	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
品嘗咖啡		[5]	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
功能表現			●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
製作速度 (時間・秒)		[6]	●●● (96/41)	●●● (96/42)	●●●● (54/16)	●●●● (50/22)	●●●● (56/20)	●●● (105/27)	●●●● (66/28)	●●●● (24/18)	●●●● (45/18)
咖啡溫度		[7]	●●●●● (62.3°C/67.8°C)	●●●● (60.3°C/65.2°C)	●●●●● (62.5°C/63.7°C)	●●●●● (68°C/70°C)	●●●● (70.5°C/73.7°C)	●●●●● (72°C/71°C)	●●●●● (59.8°C/67.4°C)	●●●●● (61°C/66.2°C)	●●●●● (68°C/72.2°C)
兩杯咖啡的差別		[8]	●●●●●	●●●●●	●●●●	—					
打奶泡效果		[9]	●●●●●	●●●●●	●●●●●	—		●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
省電程度 (Wh)		[10]	●●● (12.0/22.2)	●●● (11.8/22.0)	●●●● (8.3/11.3)	●●●● (7.3/11.4)	●●●● (7.6/12.5)	●●● (14.7/15.1)	●●●● (10.9/15.5)	●●●●● (0/4.7)	●●●● (8.3/11.3)
使用方便程度		[11]	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
說明書			●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
操作			●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●
寧靜程度			●●●●●	●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●	●●
打奶泡			●●●●●	●●●●	●●●●●	—		●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●
清洗			●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●●●	●●●●
除垢			●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●	●●●●●
型號資料 [12]	額定功率 (瓦特)		1450	1450	1350	1310	1600	1200	1850	1600	1400
	尺寸 (毫米) (高 x 闊 x 深)		360 x 241 x 460	360 x 241 x 460	305 x 149 x 330	204 x 84 x 330	305 x 161 x 241	320 x 260 x 290	290 x 200 x 410	309 x 170 x 409	253 x 167 x 319
	重量 (千克)		9.5	9.5	4	2.3	2.3	5	5.2	5.2	4.3
	水缸容量(升)		1.3	1.3	1	0.6	0.8	1	1	1.5	1
	量得最高 咖啡豆容量(克)		200	200	—	—	—	—	—	—	—
	最高額定壓力 (巴 / bar)		15	15	15	19	15	15	—	19	19
	咖啡出口數目		2	2	2	1	1	1	1	1	1
	可選擇 使用後 自動關機 時間	出廠 預設	30分鐘	30分鐘	9分鐘	9分鐘	5分鐘	30分鐘	9分鐘	10分鐘	9分鐘
	用戶 可選		15分鐘至 9小時	15分鐘至 9小時45分鐘	9分鐘至 3小時	9至30分鐘	—	—	—	—	9至4小時
熱水 / 蒸氣供應		■ / —	— / —	■ / ■	— / —	■ / —	■ / ■	— / —	— / ■	— / —	
打奶泡裝置			奶管	奶管	蒸氣喉管	—	—	蒸氣喉管	內置奶壺	蒸氣喉管	內置奶壺

註 測試項目眾多，表中只列出部分較重要項目的測試結果，各項分類整體評分的計算，亦包括了一些並未列出的細項的結果。所有項目的計算及評分原包含小數點，經湊整後再轉用●或★符號顯示。●或★愈多，表示樣本在該項目表現愈佳，最多5粒。

■ 表示有該功能。

— 表示該項不適用、沒有該功能或廠商沒有提供資料。

由於歐洲的供電電壓 (230V) 與本地的供電電壓 (220V) 不同，故樣本在本地實際操作時，其功率、製作速度及省電程度的表現或有少許差異。

[1] ◆ 樣本#4、#5及#9的歐洲測試型號分別為De'Longhi EN85.W、Krupps KP1208及De'Longhi EN500.W，規格大致與本地版本相同。

[2] 售價是約數，乃代理商提供或本會於9月在市面調查所得。不同零售商的售價或有差別。

[3] 資料由代理商提供或源自測試樣本標籤資料。

[4] 總評分比重：

品嘗咖啡 35% 省電程度 5%

功能表現 30% 使用方便程度 30%

若任何項目不適用，比重由其他項目按比重攤分。

[5] 由10位受過品嘗咖啡訓練的人員評分，測試時採用相同的咖啡豆（咖啡囊的樣本則同時採用味道最相近的咖啡囊），評審項目包括crema的色澤和質感、咖啡香氣、甘酸甜味均衡程度 (acidity、bitterness、astringency)、口感及餘韻等。由於測試由歐洲評審員評分，口味及感覺也許與本地用戶有別。

[6] 試驗人員記錄連續製作2杯咖啡（每次1杯）所需的時間。●愈多，代表製作咖啡的速度愈快。

括號內數值分別為沖調第1杯及第2杯咖啡所需的時間。特濃咖啡機開機後，需要預熱，故沖調首杯咖啡所用的時間會較長，隨後因咖啡機已加熱了一段時間，製作時間會縮短。全自動樣本的沖調過程包括磨豆，故製作時間較其他組別的樣本長。

[7] 試驗員量度剛製成的第1杯及第2杯咖啡的溫度，量度位置在咖啡的正中心，而量度前不作攪拌以免影響溫度。試驗中心的研究指在歐洲傳統上品嘗特濃咖啡的最理想溫度為67°C，咖啡的味道會更為明顯。括號內數值分別為第1杯及第2杯咖啡的溫度。

[8] 樣本#1至#3都有2個出咖啡孔，可同時沖製2杯。試驗員量度製成的2杯咖啡在分量及溫度上的差別。

[9] 試驗員把溫度為4°C的低脂奶放入奶杯，或把喉管放入奶壺，然後用打奶泡程序進行測試。理想的鮮奶泡沫要結實、幼細，且能維持5分鐘或以上。

[10] 括號內數值分別為預熱及製作咖啡的耗電量。

[11] 評審員就說明書的清晰詳盡程度、咖啡機的操作、打奶泡、清洗、除垢的使用方便程度及使用時的寧靜程度評分。

[12] 源自產品規格或實驗室搜集資料所得。



## 咖啡囊式

咖啡囊機操作簡便，適合講求效率又不想花時間清洗咖啡機的消費者。此類咖啡機的價格普遍較低，惟只可配合預先設定味道的咖啡囊，相比可隨意泡製不同味道的咖啡豆或粉的全自動或半自動機，咖啡囊式機的靈活性相對較低。至於沖調費用，不同品牌的咖啡囊的價格相若（#4、#8及#9 每個咖啡囊約為\$3.9至\$4.6；#5約為\$4.6；#6約為\$6，#7則約為\$5至\$6）。

### 4 「Nespresso」Essenza Mini \$988

機身細小輕巧，方便存放。用戶按下機頂的按掣，便可沖調咖啡，操控簡便。

- ☺ 口感、香氣及整體均衡度出色。
- ☺ 咖啡溫度理想，沖調的咖啡的溫度均接近67°C。
- ☺ 操作時，機身穩定及寧靜。
- ☹ 消費者需另購打奶泡機，才可製作泡沫咖啡或鮮奶咖啡。
- ☹ 水缸容量較小，只有0.6升。

### 5 「Nescafé Dolce Gusto」MiniMe \$990

用戶只需根據咖啡囊上的指示選擇容量，按鍵便可沖調各式咖啡，操作簡易。除咖啡類飲品外，亦可沖調朱古力或茶類等飲品。

- ☺ 口感、香氣及整體均衡度表現佳。
- ☺ 整體使用方便程度表現優異。
- ☺ 操作時，機身穩定及寧靜。
- ☹ 咖啡溫度表現平平，沖調的第2杯咖啡的溫度略高。
- ☹ 沒有打奶泡功能，不過用戶亦可使用奶類膠囊，沖調泡沫咖啡或鮮奶咖啡。

### 6 「illy Francis Francis」X7.1 \$2,800

設有蒸氣喉管，可用以打奶泡。另有容量預設功能，可沖調不同容量的咖啡。

- ☺ 口感、香氣及整體均衡度表現佳。
- ☺ 打奶泡效果出色，打出的鮮奶泡沫結實、幼細。
- ☺ 操作時，機身幾乎沒有震動，亦很寧靜。
- ☹ 預熱時間長，製作第1杯咖啡需時達105秒。
- ☹ 省電表現差，預熱時耗電較多。

### 7 「Tchibo」Cafissimo Latte \$3,380

屬一按全自動的咖啡囊機，用戶放入咖啡囊及牛奶後，按鍵便可沖調牛奶類咖啡。

- ☺ 口感、香氣及整體均衡度表現佳。
- ☺ 咖啡溫度理想，沖調的第2杯咖啡的溫度接近67°C。
- ☺ 打奶泡效果出色，打出的鮮奶泡沫結實、柔滑。
- ☹ 製作咖啡時的耗電量為同類樣本中最高。
- ☹ 操作時，機身有明顯震動，發出的聲音亦較大。
- ☹ 滴水盤不容易拆除清潔，除垢亦需較多步驟。

### 8 「Nespresso」Creatista Plus \$4,288

設有蒸氣喉管，可打出多種不同質感的奶泡。每次打奶後，喉管及噴嘴會自動清洗。

- ☺ 只需24秒便可沖調第1杯咖啡。
- ☺ 打奶泡效果出色，打出的鮮奶泡沫結實、幼細。
- ☺ 省電表現佳，整體耗電量小。
- ☹ 口感、香氣及整體均衡度表現一般。
- ☹ 操作時，機身發出的聲音較大。

### 9 「Nespresso」Lattissima One \$2,688

屬一按全自動的咖啡囊機。每次沖調牛奶類咖啡時，用戶需倒入指定分量的牛奶於奶壺，奶壺都會把壺內的牛奶用作沖調，可避免倒入過多的牛奶而造成浪費。

- ☺ 製作速度快，由預熱到沖調第1杯咖啡的所需時間少於1分鐘。
- ☺ 咖啡溫度不俗，沖調的第1杯咖啡的溫度接近67°C。
- ☺ 打奶泡效果出色，打出的鮮奶泡沫綿密、柔滑。
- ☹ 操作時，機身發出的聲音較大。
- ☹ 每次沖調牛奶類咖啡時，用者都需要自行安裝奶壺，不太方便。

## 回收咖啡囊

為求方便快捷，不少人會選用咖啡囊機輕鬆沖調咖啡。不過由於部分咖啡囊是以塑膠製成，每沖一杯膠囊咖啡，就等於棄置一個膠囊，而膠囊都得花上數十至數百年才能分解，長年累月下，會帶來環境污染的問題。

現時市面上售賣的咖啡囊主要有鋁製及塑膠兩種，由於鋁製咖啡囊可循環再造成鋁，故生產商亦有提供咖啡囊回

收計劃，用戶可將囊中的咖啡渣倒出後把咖啡囊帶返其專門店，或於網上訂購咖啡囊後，貨品送來時，將用過的咖啡囊交給送貨職員以便回收。至於塑膠咖啡囊，目前還未見有生產商提供相關的回收計劃，用戶可選擇自行拆開膠囊，把囊中的咖啡渣倒出，清洗膠囊後再把膠囊放進塑膠回收箱。

不過，部分膠囊並非由單一物料製成，用者或難以把膠囊內部逐一拆開及進行分類回收，惟有將膠囊丟棄於垃圾桶中，對環境造成負擔。本會認為生產商應加強有關咖啡囊回收的宣傳及提供回收說明，指導及鼓勵用者拆解膠囊進行分類回收，推行可持續消費。

## 廠商回應

「Miele」（#1及#2）的生產商表示其內部測試結果顯示#1及#2所沖調的第1及第2杯咖啡的溫度約為70°C。

