

新假期

(飲食番)

送

\$2,388
Pacific Coffee
膠囊咖啡機

【全港讀者人數No.1嘅旅遊雜誌】
weekend weekly

漢堡
熱潮來襲！



Smart Kitchenware
聰明廚具

□ 達人示範多功能健炸鍋

□ 3款光波爐試用報告

□ 少油煎Pan測試比拼

ISSN 1996-465X
4 895057 600015

平貴光波爐試用報告

光波爐在廚界的大熱程度無容置疑，心郁郁想買的市民都會發現，市面上最近出現了價錢不一的疑似光波爐。

這些外形設計有九成似的萬用爐，同樣宣稱自己使用熱對流原理令食物快速加熱熟透。即找來以下三款萬用爐作詳細的試用報告，究竟它們的差別在哪呢？



德國寶光波萬能煮食鍋

\$1,380/12L

售賣點：德國寶

查詢：2333 6245



巧康光波熱波爐

RMB178/12L

(約\$219/不包運費，運費約\$60)

售賣點：淘寶網



萬廚寶熱波煮食鍋

\$399/12L

售賣點：億世家

查詢：2235 0333



測試方法

Task 1 烤雞翼：10隻雞翼，以攝氏250度烤8分鐘，反轉再烤5分鐘。

Task 2 蒸魚：1斤重鮭魚，以攝氏250度蒸10分鐘，加油後再蒸3分鐘。

Task 3 焗曲奇：12塊曲奇，以攝氏185度至攝氏200度焗10分鐘，反轉再焗3至5分鐘。

功能：採用熱對流、熱傳導及熱穿透三種傳熱方式烹調食物。能做出烤、焗、燒、蒸多種烹調效果。最新改良版更增加風速掣調校，以風扇轉速增強熱對流作用。電子錶板按鈕操作簡易，更附送食譜，教大家掌握各食材的烹調時間。

配件：• 高蒸架・低蒸架・圓形焗盤・隔水架・食物夾



電子錶板顯示時間及溫度，相當清晰。

Task1

效果一流，外皮烤得香脆又不會出現焦黑效果，內層則保留了肉汁不乾身，而且每隻雞翼的生熟程度一致，證明熱力分布相當均勻。



Task2

三部機之中，以此效果最佳，魚身剛剛熟透，但魚身比一般明火清蒸乾身。



Task3

表層香脆，每塊的香脆程度相若，不過吃一口則發現未夠傳統焗爐焗出來鬆化。幸好玻璃容器可觀察焗曲奇情況，可回爐翻熱至更脆更香。



總評：價錢是三部中最貴，但外形、用料及配件質素亦是最佳。熱力是三部中 Heat up 得最快而且最平均。

功能：採用發熱導管導電發熱，利用熱對流烹調食物，強調可做出燒、烤、蒸、煎的烹調效果。隨機附送簡易食譜教授烹調食物。

配件：• 高蒸架・低蒸架・焗盤・隔水架・食物夾



一拆箱即發現蒸架斷裂！

Task1

雞翼色澤也金黃，但不及德國寶的香口，其中一隻放在外圍爐邊位置的未能熟透，要轉位再烤多2分鐘才 OK。



Task2

魚身外層乾身，但完全是半熟狀態，要比德國寶多用一倍時間才能熟透。



Task3

焗曲奇效果奇佳，曲奇質地鬆化香脆，不過跟雞翼一樣，同樣出現熱力不平均的問題，放在外圍的曲奇不及放在爐中間的香脆。



總評：價錢吸引，但質素參差。配件如蒸架出現斷裂、高低不平的情況。烤、蒸、的表現一般，熱力分布不夠平均，令食物出現生熟程度不均的情況。

功能：利用熱對流原理，令熱力平均於鍋內流動，使食物快速受熱烹調，同樣標榜可烤、燒、焗食物。鍋頂兩個旋轉掣分別是計時器及溫度掣。不銹鋼鐵環可隨意組合，變相增高煮食鍋容量。

配件：• 高蒸架・低蒸架・隔水架・食物夾



蒸架出現高低不平的情況。

Task1

跟其他兩部機用上同一溫度及時間烤雞翼，但未能煮熟，要再多烤5分鐘便告熟透，但不及德國寶的金黃香脆。



Task2

經過10分鐘的蒸煮程序仍未能熟透，要多蒸4分鐘便剛熟，魚肉不黏骨不乾身。



Task3

熱力比其餘兩部遜色，要再多焗5分鐘，曲奇才變乾身，但質感仍不夠香脆。



總評：煮食鍋的熱力略遜，需要較長時間才能令食物充分煮熟，煮食效果尚可接受，煮食鍋的價錢亦算合理。