

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。

測試找出省時安全的壓力煲



使用壓力煲，優點是縮短烹調時間，節省能源；但目前用家不多，估計原因與用法較為複雜有關，例如烹煮完畢後，用家須視乎食物種類選擇降壓方法。測試的9款壓力煲，個別型號於能源表現、結構及耐用程度、耐氣壓能力及防錯誤安裝等測試項目的表現未如理想。

壓力煲操作原理

壓力煲 (pressure cooker) 又稱高速煲，利用物理學上氣壓與液體沸點成正比的原理運作，在加熱過程中，壓力煲的密封式設計使煲內氣壓逐漸上升，水的沸點亦相對提高，從而增加煮食溫度，縮短烹調時間，節省能源、時間和金錢。

壓力煲內的蒸汽壓力會在加熱過程中增加，若壓力過大，超過安全水平，就可能發生爆炸，因此壓力煲煲蓋上都有限壓閥 (pressure control device)。當達到操作壓力時，限壓閥便會自動釋放過剩的蒸汽，以減低煲內的壓力，此時應將煮食爐火力校細，否則只會產生更多蒸汽，造成水分過量流失，而且煮食溫度已達到最高，不校細火力亦不能進一步加快烹調速度。

測試

測試由歐洲消費者組織 (Euroconsumers) 統籌，委託歐洲一所檢定中心進行，評估樣本的操作壓力、效能表現、結構、耐用程度、安全程度及使

用方便程度。參考歐洲的壓力煲標準 EN 12778 的做法，文中及表列所有壓力的數值均為相對於大氣壓力 (約 100kPa) 的相對壓力。

樣本

是次測試的型號有9款在本港有售，聲稱容量介乎5至7公升，均適用於氣體煮食爐、電磁爐及玻璃陶瓷電煮食爐，售價相差頗大，由\$328至\$3,600。5款型號的樣本於本港市面購買，其餘4款型號的樣本購自歐洲。

操作壓力愈高，烹調速度愈快

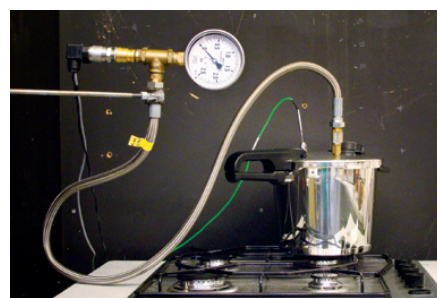
測試量度樣本正常操作時的煲內壓力，一般而言，壓力愈高，煮食溫度愈高，烹調速度愈快。樣本量得的操作壓力介乎58-131kPa，其中以「菲仕樂 Fissler」(#1)、「WMF」Perfect (#2) 及 Perfect Plus (#3) 量得的操作壓力較高，當煲內達到操作壓力時，其烹調速度會較其他樣本快。

效能表現

測試時樣本都蓋上煲蓋，按說明書的指示操作。測試分別利用氣體煮食爐、電磁爐及玻璃陶瓷電煮食爐，將樣本內2公升的水由15°C加熱至90°C (尚未達到操作壓力)，量度所需時間及消耗多少能源，之後綜合樣本在以上3種煮食爐的平均表現，評估樣本在達到操作壓力前的加熱速度及能源耗用情況。參考歐洲標準 EN12778，測試時煮食爐的功率依據樣本的煲底直徑而定。

加熱速度

測試下9款樣本都表現不俗，但



▲量度樣本的工作壓力。

「WMF」Perfect Plus (#3) 及「蘇泊爾 Supor」(#7) 在達到操作壓力前的加熱速度稍慢。根據測試結果，各樣本用上述3種煮食爐量得的所需加熱時間約介乎7至14分鐘。

1 款能源表現較差

測試發現，煲身較輕的「菲仕樂 Fissler」(#1)、「WMF」Perfect (#2)、「法國特福 Tefal」(#6)、「蘇泊爾 Supor」(#7)、「誠興 HCX」(#8) 及「Lagostina」(#9) 消耗較少能源，在達到操作壓力前的能源表現較好；煲身較重的「孖人牌 Zwilling J.A. Henckels」(#5) 則在測試中消耗較多能源，表現較差。

結構及耐用程度

煲底平坦及耐變形程度

煲底愈平坦愈好，否則會影響電磁爐加熱效果或擺放不穩。參考歐洲標準 EN 12778，評估樣本煲底內外的平坦程度，包括是否高低不平或出現弧形。另外，亦評估了樣本煲底的耐變形程度，測試時將空的煲身（不連煲蓋）放在爐上加熱至 220°C，然後浸入水中降溫至 15°C 至 20°C，重複以上步驟 25 次，再評估樣本煲底的平坦及變形程度。綜合測試結果，「WMF」Perfect (#2)、Perfect Plus (#3) 及「力康 Kuhn Rikon」(#4) 的評分較高，「法國特福 Tefal」(#6) 的煲底內側的平坦程度稍遜，評分較低。全部 9 款樣本都沒有明顯變形。

耐氣壓能力

參考歐洲標準 EN 12778，測試在限壓閥及安全閥等裝置俱失效時，樣本能否抵受其聲稱最高可承受壓力的 2 倍壓力或最高 360kPa，維持 5 分鐘而不致永久變形。結果全部樣本都通過測試，沒有出現永久變形，但樣本 #1 至 #8 在煲蓋邊的膠圈位置都出現漏氣，只有聲稱壓力較低的「Lagostina」(#9) 沒有漏氣。參考標準，

小心使用排氣方法降壓

烹煮完畢之後，必須先將煲內壓力降低才可開蓋，其中排汽降壓是把蒸汽從煲內逐漸排出以降低壓力，不同系列的壓力煲有不同的排汽方法。必須注意在烹煮流質食物（如煲粥或煲湯）或易膨脹的食物（如米類或豆類）時，切勿使用此方法降壓，否則流質食物有機會隨蒸汽噴出，易膨脹的食物則有機會堵塞閥門，烹煮這類食物時應選擇自然冷卻降壓方法，即是將壓力煲移離煮食爐，讓其在室溫下自然冷卻，壓力便隨之降低。

若樣本沒有漏氣，便繼續加壓至 500kPa，維持 1 分鐘，樣本不應破裂及煲蓋不應鬆開，結果「Lagostina」(#9) 通過測試，因此獲 5 點評分。雖然樣本 #1 至 #8 煲蓋邊的膠圈在測試中都發揮保護作用，讓壓力煲排氣降壓，但評審員認為用戶因此而需要更換膠圈，稍為不便，因此得 3 點評分。

耐洗碗碟機清洗

測試以洗碗碟機清洗樣本 100 次，每次 75 分鐘，評估樣本會否損壞、銹蝕或變色。由於樣本 #5、#7、#8 及 #9 清楚註明不可用洗碗碟機清洗，因此沒有進行此項測試；其餘樣本測試後都沒有損壞，但其中只有「菲仕樂 Fissler」(#1) 沒有出現銹蝕或變色，表現最好。樣本 #2、#3、#4 及 #6 則出現輕微變色。由於洗碗碟機在本港的家庭中並不普遍，所以此項測試的評分並沒有計算入結構及耐用程度評分及總評分的比重之內。

手柄強度

參考歐洲的煲具標準 EN 12983-1 的測試方法，向手柄垂直施加 100 牛頓力，檢視手柄與煲身之間會否鬆脫，結果全部樣

本通過測試。

防錯誤安裝

由檢定中心的專家評估樣本的限壓閥及安全閥是否容易令人錯誤安裝，結果大部分樣本都沒有發現問題，只有「力康 Kuhn Rikon」(#4) 及「孖人牌 Zwilling J.A. Henckels」(#5) 的安全閥有較大機會錯誤安裝，不過即使錯誤安裝都只會在安全閥位置留有穿孔，令煲內壓力不能積聚，專家認為不會導致危險。

安全程度

2 款手柄溫度高或高溫螺絲可被觸及

參考歐洲標準 EN 12778，測試當煮食時樣本手柄溫度會否過高，及手柄內高溫的金屬螺絲能否被試驗手指觸及。結果「孖人牌 Zwilling J.A. Henckels」(#5) 手柄內高溫的金屬螺絲能夠被試驗手指觸及，「Lagostina」(#9) 的金屬手柄溫度稍高於標準要求上限，其餘樣本則符合標準要求。另外，全部樣本都沒有發現鋒利邊緣，結果滿意。



圖左的樣本傾側倒水時，不會弄濕煲身外面；圖右的樣本傾側時，水會沿着煲身外面流下，弄濕煲身，更容易弄濕周圍地方。

壓力煲測試樣本



1 菲仕樂 Fissler
藍點 Blue-point
總評：★★★★★
\$2,980



2 WMF
Perfect
總評：★★★★★
\$3,200



3 WMF
Perfect Plus
總評：★★★★★
\$3,600



4 力康 Kuhn Rikon
Duromatic Inox 3017
總評：★★★★★
\$2,588



5 孖人牌 Zwilling J.A. Henckels
Twin Airtech
總評：★★★★★
\$3,499



6 法國特福 Tefal
易食樂摺疊手柄 Clipso Modulo
總評：★★★★★
\$1,488



7 蘇泊爾 Supor
HYSH22-60
總評：★★★★★
\$725



8 誠興 HCX
CX-PG22U
總評：★★★★★
\$328



9 Lagostina
Domina
總評：★★★★
\$2,178

壓力煲測試結果

編號	牌子 [1]	系列 / 型號	容量 (公升)		量得煲身直徑 (厘米)	量得重量 (千克)		售價 [2]	聲稱原產地 [3]	保用期 [4]		量得操作壓力 (kPa) [5]	效能表現		
			聲稱	量得		煲身	煲身連煲蓋			不銹鋼部分	配件		加熱速度 [6]	能源表現 [6]	整體 [7]
1	菲仕樂 Fissler	藍點 Blue-point	6	6.1	22.3	2.1	3.0	\$2,980	德國	15年	6個月	126-129	●●●●●	●●●●	●●●●●
2	WMF	Perfect	6.5	6.7	22.4	2.1	3.2	\$3,200	德國	3年	—	111-131	●●●●●	●●●●	●●●●●
3	WMF	Perfect Plus	6.5	6.7	22.2	2.2	3.3	\$3,600	德國	3年	—	113-131	●●●●●	●●●●	●●●●●
4	力康 Kuhn Rikon	Duromatic Inox 3017	6	6.2	24.8	2.4	3.4	\$2,588	瑞士	10年	—	105-120	●●●●●	●●●●	●●●●●
5	孖人牌 Zwilling J.A. Henckels	Twin Airtech	6	6.1	24.2	2.8	3.8	\$3,499	瑞士、德國、中國▼	10年	1年	104-124	●●●●●	●●●●	●●●●●
6	法國特福 Tefal※	易食樂摺疊手柄 Clipso Modulo	6	6.2	22.8	1.7	3.1	\$1,488	法國	10年	1年	88-94	●●●●	●●●●	●●●●●
7	蘇泊爾 Supor	HYSH22-60	6	6.0	22.8	2.0	2.9	\$725	中國	1年	1年	85-97	●●●●	●●●●	●●●●●
8	誠興 HCX	CX-PG22U	5	5.4	23.0	1.6	2.5	\$328	—	—	—	72-81	●●●	●●●●	●●●●●
9	Lagostina	Domina	7	7.0	22.4	1.8	2.4	\$2,178	意大利	25年	1年	58-72	●●	●●●●	●●●●●

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。
- 參考歐洲的壓力煲標準EN 12778的做法，文中及表列所有壓力的數值均為相對於大氣壓力(約100kPa)的相對壓力。
- [1] ※ 產品#6在歐洲測試的樣本上標示的牌子為「SEB」，該型號在本港以另一牌子「法國特福 Tefal」出售，代理商表示兩者基本結構相同。
- [2] 售價乃代理商提供或本會早前於市面購買樣本時的售價，不同零售商的售價或有差別。
- [3] ▼ 代理商表示產品的不同部件有不同的原產地。
- [4] 保用期資料由代理商提供，只供參考，消費者購買時應向代理商查詢詳情。
- [5] 量度樣本正常操作時煲內的壓力，一般而言，壓力愈高，煮食溫度愈高，烹調速度愈快。

- [6] 測試分別利用氣體煮食爐、電磁爐及玻璃陶瓷電煮食爐，將樣本內2公升的水由15°C加熱至90°C（尚未達到操作壓力），量度所需時間及消耗多少能源，之後綜合樣本在以上3種煮食爐的平均表現，評估樣本在達到操作壓力前的加熱速度及能源表現。
- 愈多，加熱速度愈快或消耗愈少能源。
- [7] 效能表現評分比重：
加熱速度 50%
能源表現 50%
- [8] 評估樣本煲底內外的平坦程度，包括是否高低不平或出現弧形，煲底愈平坦愈好。亦評估了樣本煲底的耐變形程度，測試時將煲身重複加熱及降溫25次，再評估樣本煲底的平坦及變形程度。
- [9] 測試在限壓閥及安全閥等裝置俱失效時，樣本能否抵受其聲稱最高可承受壓力的2倍壓力或最高360kPa，維持5分鐘而不致永久變形。

使用方便程度 開合煲蓋

評分項目包括開合煲蓋、限壓閥的操作、倒出液體、清洗及說明書。樣本的開合煲蓋方式大致分三種。「法國特福 Tefal」(#6)開合煲蓋最方便，任何方向都可蓋上煲蓋之餘，只需按下煲蓋上的掣便可鎖蓋；「Lagostina」(#9)靠壓下煲蓋把手去鎖蓋，但開蓋時較難從煲身拿起煲蓋；其餘樣本都屬旋合式煲蓋，合蓋時須依煲蓋上的記號將煲蓋蓋上煲身，然後依指示方向旋轉煲蓋手柄，直至與煲身手柄對正合緊，其中評審員認為「WMF」Perfect (#2)及Perfect Plus (#3)的鎖蓋掣較難操作，評分稍低。

1 款樣本倒水時會弄濕煲身

限壓閥的操作方面，「WMF」

Perfect (#2)及Perfect Plus (#3)的限壓閥較易拆下來清洗，壓力顯示較清晰，評分較高。「Lagostina」(#9)的壓力顯示較欠清晰，評分稍低。評審員亦發現樣本#9當傾側煲身從煲內倒出水時，水會沿着煲身外面流下，不僅弄濕煲身，更容易弄濕周圍地方，因此評分較低。評審員認為「WMF」Perfect (#2)及Perfect Plus (#3)較易清洗。大部分說明書都清晰易明。根據樣本及代理商提供的資料，除「蘇泊爾 Supor」(#7)以外，其餘型號都有中文說明書。整體而言，以下樣本的使用方便程度較高：「菲仕樂 Fissler」(#1)、「WMF」Perfect (#2)、「孖人牌 Zwilling J.A. Henckels」(#5)、「法國特福 Tefal」(#6)及「蘇泊爾 Supor」(#7)。

選擇指南

「菲仕樂 Fissler」藍點 Blue-point (#1, \$2,980) 總評分最高，成為首選。「WMF」Perfect (#2, \$3,200)、「WMF」Perfect Plus (#3, \$3,600)及「力康 Kuhn Rikon」Duromatic Inox 3017 (#4, \$2,588) 總評分亦不俗，其中#2的使用方便程度較高，#4則售價較低。

廠商回應

「力康 Kuhn Rikon」(#4)的代理商表示產品的說明書註明不可用洗碗碟機清洗，但包裝彩盒上錯誤印有洗碗碟機的標記，已作出跟進改善。

結構及耐用程度							安全程度 [13]	使用方便程度						總評 [15]
煲底平坦及耐變形程度 [8]	耐氣壓能力 [9]	耐洗碗碟機清洗 [10]	手柄強度 [11]	防錯誤安裝		整體 [12]		開合煲蓋	限壓閥操作	倒出液體	清洗	說明書	整體 [14]	
●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
●●●●●	●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
●●●●●	●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
●●●●	●●●	—	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
●●●	●●●	—	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●●	★★★★★
●●●●	●●●	—	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●	●●●	●●●●	●●●●	★★★★★
●●●	●●●●●	—	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	●●●	●●	●●●	●●●●●	●●●●	★★★★★

[10] 測試以洗碗碟機清洗樣本100次，每次75分鐘，評估樣本會否損壞、銹蝕或變色。
樣本#5、#7、#8及#9清楚註明不可用洗碗碟機清洗，因此沒有進行此項測試。

[11] 測試向手柄垂直施加100牛頓力，手柄與煲身之間會否鬆脫。

[12] 結構及耐用程度評分比重：
 煲底平坦及耐變形程度 45%
 耐氣壓能力 23%
 耐洗碗碟機清洗 0%
 手柄強度 9%
 防錯誤安裝 - 限壓閥 9%
 - 安全閥 14%

[13] 安全程度評分項目包括煮食時手柄溫度會否過高、手柄內高溫的金屬螺絲能否被試驗手指觸及，以及是否有鋒利邊緣。

[14] 使用方便程度評分比重：
 開合煲蓋 47%
 限壓閥操作 12%
 倒出液體 17.5%
 清洗 17.5%
 說明書 6%

[15] 總評比重：
 量得操作壓力 25%
 效能表現 25%
 結構及耐用程度 20%
 安全程度 5%
 使用方便程度 25%

安全使用貼士

本港過往曾發生懷疑因使用不當而導致的壓力煲爆炸意外，因此必須小心使用，確保安全。

● 應依足說明書的指示烹調，以免因誤用而發生危險。

● 使用前，檢查限壓閥及安全閥是否暢通。若使用過程中，壓力煲沒有正常排汽，應立刻關爐，待壓力煲自然冷卻、完全降壓之後，再檢查閥門是否被阻塞。

● 不應放入超過說明書建議容量的食物，煲內必須預留足夠空間以容納蒸汽，及防止滾起的食物阻塞閥門。對於易膨脹的食物如豆類或米類，要酌量減少分量。

● 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。切勿讓壓力煲乾水，或空煲加熱，以免令壓力煲嚴重受損。

重受損。

● 在烹調或降壓過程中，慎防被排出的蒸汽燙傷。

● 烹調完成後，開蓋前必須先進行降壓，確定煲內壓力已完全降低，才可打開煲蓋。

● 切勿在烹煮流質食物（如煲粥或煲湯）或易膨脹的食物（如米類或豆類）



▲儲存時，可將煲蓋反轉蓋在煲身上，不要將壓力煲合蓋儲存，以免膠圈因長期受壓而加快變形。

時使用排汽方法降壓，否則流質食物有機會隨蒸汽噴出，易膨脹的食物則有機會堵塞閥門。

清洗及保養

● 每次使用後，應依說明書指示清洗，切勿使用鋼絲刷等有機會損害壓力煲的清潔用品清洗。

● 應將壓力煲儲存在沒有陽光直接照射的陰涼地方。

● 儲存時，應將壓力煲的煲身和煲蓋分開，或將煲蓋反轉蓋在煲身上，不要將壓力煲合蓋儲存，以免膠圈因長期受壓而加快變形。

● 膠圈使用一段時間會硬化或變形，應該定期更換，並選用原廠膠圈，確保安全。