



膠鑊鏟測試結果

編號	牌子	型號/產品資料	每個大約售價 [1]	標籤資料 [2]					耐熱程度 [4]	食物安全 [5]					總評 [9]		
				來源地	物料	注意事項標示	耐熱溫度	整體 [3]		雜質釋放量 (mg/dm ²)			初級芳香胺 (mg/kg) [6]	己內酰胺 (mg/kg) [7]		整體 [8]	
										酸性食物	含酒精食物	油膩食物					
1	Ikea	365+ HJALTE Wok Spatula, stainless steel / black 001.616.44鍋鏟 不銹鋼/黑色	\$24.9	中國	聚醯胺塑膠	中、英	220°C	●●●●●	●●●●●	4.6	4.1	1.5	—	—	●●●●●	★★★★★	
2	Fackelmann	尼龍中式煎鏟 Chinese Turner 5091181	\$39.9	中國	尼龍	中	210°C	●●●●●	●●●●●	4.8	5.5	—	—	—	●●●●●	★★★★★	
3	Suncraft	Bonchette 尼龍中式鏟 Nylon Chinese Turner NB-A11	\$55.0	中國	尼龍 66	中	180°C	●●●●●	●●●●●	6.0	1.2	—	—	—	●●●●●	★★★★★	
4	Stoha	尼龍中式鑊鏟 Nylon Chinese Turner	\$63.0	-	尼龍	中、英	200°C	●●●●●	●●●●●	7.0	1.0	—	—	—	●●●●●	★★★★★	
5	GastroMax	中式鑊鏟 Orthex Chef's turner 6814-7	\$79.9	瑞典	尼龍	英	260°C	●●●●	●●●●	7.8	5.0	—	—	—	●●●●●	★★★★★	
6	Suncraft	尼龍中式鑊鏟 Wok Turner PZ-1100	\$51.5	-	尼龍 66 70% 玻璃纖維 30%	英	250°C	●●●●●	●●●●	9.1	6.0	2	—	—	●●●●	★★★★★	
7	Rossetti	Solid Turner Art Code:2216	\$28.0	中國	尼龍	英	400°F	●●●●●	●●●●●	9.6	4.8	—	—	—	●●●●	★★★★★	
8	Select	鑊鏟 Turner	\$24.9	中國	尼龍	中、英	200°C	●●●●●	●●●●●	12.0	7.5	—	—	—	●●●●	★★★★★	
9	Circulon Elite	Chinese Turner Nylon Turner with Stainless Steel Shaft	\$99.0	-	尼龍	英	200°C	●●●●●	●●●●●	10.0	7.3	—	0.02	—	●●●●	★★★★★	
10	Kai	Nylon Wok Turner M-2001	\$33.0	-	尼龍	英	200°C	●●●●●	●●●●●	11.0	4.2	1.9	—	—	●●●●	★★★★★	
11	Meyer	Lifted Wok Spatula	\$69.0	-	尼龍	英	210°C	●●●●●	●●●●●	13.0	8.7	2.9	—	7.4	●●●●	★★★★	
12	Daiso	Simple Style Nylon Spatula B015 No. 6 gray	\$12.0	日本	尼龍 66	英	180°C (標籤上) 210°C (手柄上)	●●●●●	●●●●●	11.8	9.8	2	—	6	●●●●	★★★★	
13	EZ Cook	易潔中式鏟 Nylon Chinese Turner SYNC7002	\$19.9	-	尼龍	中、英	210°C	●●●●●	●●●●●	15.0	9.8	—	0.27	9	●●●●	★★★★	
14	Tefal	Comfort Wok Spatula	\$74.9	中國	尼龍+玻璃纖維 13%	英	230°C	●●●●●	●●●●●	23.0	14.0	—	0.02	—	●●●●	★★★★	
15	JMJ	Fried Turner no. LD205	\$25.0	中國	(聚丙烯)	中、英	220°C	●●●●	●▽	<1	<1	**	—	不適用	●●●**	★★★★	
16	Chef's Favor	NCF205	\$29.9	-	(尼龍)	-	220°C	●	●●●●●	23.0	13.0	2	3.8	—	●●●	★★★★	
17	意美廚 Ideale Chef	易潔中式鑊鏟 Nylon Turner 332605N	\$68.0	-	尼龍	中、英	204°C	●●●●●	●●●●	120.0	12.0	—	9.7	—	●●	★★★	
									歐洲標準EU 10/2011的規限			10	10	10	不可檢出 (檢測限值是 0.01)	15	

註

— 沒有標示或低於檢測限值。
●/★ 愈多，表示樣本於該項測試的表現愈理想，最多為5●/★。
所有樣本檢測的6種塑化劑、9種可遷移的特定金屬、己二胺(hexamethylene diamine)及金屬手柄所檢測的21種金屬元素含量均低於檢測限值或相關的規限，符合歐洲標準的要求。

[1] 售價為本會於今年3月的市場調查所得，會隨店舖、地區及推廣時段不同而有差異，只供參考。

[2] 樣本#15及#16兩款產品的包裝沒有標示物料名稱，括弧內物料是由實驗室以紅外線光譜分析儀檢定後所得。

[3] 標籤資料整體評分如下：標示物料、注意事項和內容各佔33.3%。

[4] 將各樣本的鏟頭部分放置在油溫保持於200°C的花生油15分鐘後，取出樣本並冷卻4小時，然後檢視及記錄鏟頭的外觀損耗。
▽ 樣本於浸入200°C花生油1分鐘內，鏟頭部分已熱熔及變形。

[5] 參考歐洲標準EU 10/2011的測試條件，分別將樣本鏟頭以指定溫度和時間浸泡於3種食物模擬

液(酸性食物、含酒精食物和油膩食物)，然後檢測釋出的雜質重量。
** 由於樣本不能抵受部分測試所用高溫條件，未能完成測試。

[6] 參考歐洲標準EU 10/2011的測試條件，分別將每款樣本的鏟頭浸泡於100°C的3%醋酸溶液2小時，然後檢測釋出特定初級芳香胺(PAA)的總和。

[7] 參考歐洲標準EU 10/2011的測試條件，分別將每款樣本的鏟頭浸泡於特定溫度和時間的植物油，然後檢測釋出的己內酰胺(caprolactam)單體含量。

[8] 食物安全整體評分比重如下：
酸性食物 30%
含酒精食物 30%
初級芳香胺 30%

己內酰胺 5%
油膩食物 5%
若其中有項目超過歐洲標準限值，或未能完成某些測試，評分將受限制。

[9] 總評比重如下：
標籤資料 5%
耐熱程度 10%
食物安全 85%
若耐熱程度不理想，評分將受限制。