



表一：鑄鐵鍋測試結果

類別	琺瑯塗層鑄鐵鍋					無法琺瑯塗層鑄鐵鍋			
編號	1	2	3	4	5	6	7		
牌子	Lagostina	Le Creuset	Staub	Vermicular	Bruno	柳宗理 Sori Yanagi	Lodge		
型號/產品名稱	[1] Tradizione Stewpot with lid 22cm	Signature Round Casserole/Oven 22cm	Cocotte Ronde 22cm	琺瑯鑄鐵鍋 22cm (米黃) (NBG22R)	Enameled Cast Iron Pot (BZK-FLG01-RD)▲	Tekki 南部鐵器雙耳深鍋△	Blacklock Triple Seasoned Cast Iron Dutch Oven		
大約售價	[2] \$2,480	\$2,788	\$3,199	\$2,580	\$798	\$1,950	\$1,788		
聲稱來源地	[3] 中國	法國	法國	日本	中國	日本	美國		
總評	[4] ★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★	★★		
金屬釋出/含量測試	[5] ●●●●●	●●●●●	●●●●●	●● a	●● b	●●● c	●● d		
傳熱速度	整體	[6] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●		
	氣體爐	1升水加熱75°C需時	[7] 7分57秒	7分30秒	7分59秒	7分41秒	7分33秒	7分25秒	
		鍋內底加熱到至少180°C需時	[8] 3分47秒	3分26秒	3分4秒	3分24秒	3分37秒	4分13秒	
	電磁爐	1升水加熱75°C需時	[7] 8分20秒	7分35秒	7分38秒	7分32秒	7分43秒	7分34秒	
		鍋內底加熱到至少180°C需時	[8] 3分17秒	2分48秒	2分46秒	4分32秒	3分19秒	4分40秒	
	電陶爐	1升水加熱75°C需時	[7] 7分30秒	6分58秒	7分6秒	6分40秒	6分56秒	7分9秒	
		鍋內底加熱到至少180°C需時	[8] 2分31秒	1分4秒	3分23秒	1分32秒	3分58秒	1分48秒	
	整體	[6] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	
	熱力均勻度	氣體爐	加熱時鍋內底最大溫差	[9] 66°C	68°C	80°C	90°C	87°C	103°C
			評分	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
電磁爐		加熱時鍋內底最大溫差	[9] 61°C	95°C	97°C	132°C	111°C	92°C	
		評分	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	
電陶爐	加熱時鍋內底最大溫差	[9] 108°C	138°C	141°C	140°C	191°C	143°C		
	評分	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●		
保溫表現	量得保溫時間	[10] 36分50秒(2.2升)	37分10秒(2.2升)	30分0秒(1.9升)	37分10秒(2.3升)	35分0秒(1.9升)	38分50秒(2.2升)		
	評分	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●		
煮食表現	[11] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●		
琺瑯塗層耐用程度	整體	[12] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	—		
	溫度驟變測試	[13] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	—		
	撞擊測試	[14] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	—		
耐熱程度	[15] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●		
手柄燙手程度	[16] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●		
味道和氣味評審	[17] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●		
使用方便程度	[18] ●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●		
產品資料	量得鍋身直徑	[18] 22.6	22.7	21.8	23.5	22.1	25.3		
	量得鍋蓋直徑(連手柄)	30.1	30.0	28.5	29.9	28.2	33.2		
	量得高度(厘米)	[19] 11.9 / 15.7	10.5 / 15.1	10.0 / 15.0	10.3 / 15.3	9.2 / 14.0	11.2 / 15.2		
	量得可用容量(升)	[20] 2.2	2.2	1.9	2.3	1.9	2.2		
	量得重量(千克)	[19] 3.12 / 4.74	2.56 / 3.86	2.42 / 3.82	2.36 / 3.84	2.50 / 3.82	3.14 / 4.60		
	聲稱焗爐溫度上限	[21] 250°C	◆	250°C	300°C	◆	◆		
保用期	[22] 2年	永久保用	10年	—	1年	*			

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。
 由於不同人的煮食習慣、對鑄鐵鍋的重量、大小及顏色等喜好各有不同，消費者宜同時考慮自己需要及喜好作出選擇。

[1] 全部樣本都聲稱適合在電磁爐上使用。
 ▲ 隨產品附送1對隔熱手套。
 △ 隨產品附送1支鍋蓋獨立手柄。

[2] 售價資料由代理商提供，不同零售商的售價或有差別。

[3] 資料源自產品標示或由代理商提供。

[4] 總評比重：
 金屬釋出/含量測試 30%
 傳熱速度 10%
 熱力均勻度 10%
 保溫表現 10%
 煮食表現 10%
 琺瑯塗層耐用程度 10%
 耐熱程度 2.5%
 手柄燙手程度 10%
 味道和氣味評審 2.5%
 使用方便程度 5%

樣本#6及#7沒有琺瑯塗層，故沒有進行「琺瑯塗層耐用程度」測試，其在此項目的評分比重由其他項目按比例攤分。另外，若樣本在金屬釋出/含量測試表現不理想，有關樣本的總評會受到局限。

[5] a 「Vermicular」(#4) 樣本盛載酸性模擬食物並於持續高溫下，2種金屬包括鈷(Cobalt)及鋰(Lithium)的釋出量超出國際標準ISO 4531就有琺瑯塗層的食物器皿所訂的上限。
 b 「Bruno」(#5) 樣本盛載酸性模擬食物並於持續高溫下，4種金屬包括鋁(Aluminium)、砷(Arsenic)、鎘(Cadmium)及鋰(Lithium)的釋出量超出國際標準ISO 4531就有琺瑯塗層的食物器皿所訂的上限。
 c 「柳宗理Sori Yanagi」(#6) 樣本盛載酸性模擬食物並於持續高溫下，1種金屬鐵(Iron)的釋出量超出歐洲委員會(Council of Europe)及法國競爭、消費和反欺詐總局(DGCCRF)就金屬食物器皿所訂的上限。
 d 「Lodge」(#7) 樣本盛載酸性模擬食物並於持續高溫下，4種金屬包括鉻(Chromium)、鐵(Iron)、錳(Manganese)及鈾(Uranium)的釋出量超出歐洲委員會(Council of Europe)及法國競爭、消費和反欺詐總局(DGCCRF)就金屬食物器皿所訂的上限。

[6] 整體評分綜合樣本在氣體爐、電磁爐及電陶爐上加熱的表現，3項比重均等。

[7] 按測試結果推算出蓋上鍋蓋的樣本在爐上加熱1升的水由20°C加熱至95°C所需的時間。

[8] 按測試結果推算出樣本在沒有蓋上鍋蓋的情況下在爐上加熱時，鍋內底(即煮食時會接觸到食物的一面)的整個監測範圍內的溫度由常溫上升到至少達180°C所需的時間。

[9] 按測試結果推算出樣本(沒有蓋上鍋蓋)在爐上加熱直至鍋內底的整個監測範圍內的溫度都至少達180°C時，監測範圍內的最大溫差。溫差愈小，代表樣本的鍋內底的熱力分佈愈均勻。

[10] 將水放入樣本至2/3滿，然後蓋上鍋蓋並放在爐上加熱；當水煮沸後，停止加熱，並將樣本置於室溫的環境下，期間一直蓋着鍋蓋，量得樣本內的水溫由95°C下降至60°C的時間(即表列的量得保溫時間)，再推算樣本內的水的熱量流失速度，評估樣本的保溫表現。表列括號內的數值為測試時樣本內的水的容量，即樣本2/3滿時的容量。

[11] 由3位評審員以樣本在電磁爐上煎雞蛋，再根據有否出現「鏽底」及煎出來的雞蛋外觀評估樣本的煮食表現。

[12] 琺瑯塗層耐用程度整體評分比重：
 溫度驟變測試 50% 撞擊測試 50%

[13] 測試樣本的琺瑯塗層會否因極端溫度變化而受損。

[14] 測試樣本的琺瑯塗層的耐撞擊能力。

[15] 將樣本放入焗爐受熱1小時，然後檢視樣本有否出現損壞。

[16] 測試煮食時樣本的手柄及鍋蓋把手的溫度會否過高。

[17] 以樣本盛載麵團再放入焗爐中焗製麵包，然後跟以玻璃器皿採用相同方法焗製的麵包比較，評估前者(以樣本所焗製的麵包)在味道和氣味上對比後者(以玻璃器皿所焗製的麵包)有否差異。

[18] 鍋口外圍的直徑。

[19] 鍋身(不包括鍋蓋)的量得數值 / 蓋上鍋蓋後的量得數值。

[20] 參考歐洲標準EN 12983-1，可用容量為2/3滿時的容量。

[21] ◆ 沒有聲稱焗爐溫度上限。

[22] 一般而言，保用範圍不涵蓋正常的磨損或刮痕等，以及因用戶不當使用或存放等而引致的損壞。詳情宜向代理商查詢。
 * 代理商表示新購買7天內免費換新，包出廠時狀況保養，其後經人為使用會按個別情況提供更換服務。