

家用烤箱選購有何門道

25-04-2021 上海市消保委

選購一款適合家庭使用的烤箱，不僅能保證食物的新鮮和衛生，而且可以培養培養興趣愛好，讓“菜鳥”變成大廚。

1.根據使用頻率確定類型

目前市面上的電烤箱種類較多，通常分為三控自動型（定時、調溫、調功率）、控溫定時型和普通簡易型。對於一般家庭來說，選用控溫定時型已經足夠，因為此類型的功能較齊全，性價比較高。假如是喜歡烘烤類食物，經常需要使用不同烘烤烹飪方式的家庭，則可以選用檔次較高的三控自動型，此類產品各類烘烤功能俱全，但價格較為昂貴。而對於只是偶然烘烤食品的家庭來說，普通簡易型是“入門級”的產品。需要注意的是，雖然此類型產品價格較便宜，但由於溫度和時間都是手動控制，需要使用者細心把握烘烤的火候，避免食物“夾生”或者烘烤過度，影響美味。

2.根據食物分量選擇容量

烤箱的容量一般是從 9 升到 34 升不等，所以選擇容量規格時必須要充分考慮買電烤箱的用途。如果只是用來給一家三口烤麵包之類，9 至 12 升的就足夠；如果要用來烤火雞大餐或者開燒烤派對，自然要盡可能選擇大容量的產品。但要注意的是，電烤箱並不是功率越低越好，高功率電烤箱升溫速度快，熱能損耗少，反而會比較省電。

3.根據“內外”細節察看品質

一台好的電烤箱，首先外觀應該做到密封良好，這樣才能減少熱量散失。烤箱的開門方式大多是從上往下開，因此要仔細試驗箱門的潤滑程度。箱門不能太緊，否則用力打開時容易燙傷人；也不能太鬆，防止使用中不小心脫落。而電烤箱內部燒烤盤、燒烤架位越多越好。中高檔的產品至少應該有 3 個烤盤位置，能分別接近上火、接近下火和位於中部。此外，烤箱內部是否便於清潔也是重點考慮的因素。

除了上述三點，隨機附件比如燒烤架、燒烤盤、取物夾、屑盤、旋轉烤叉組件等是否配備齊全，是否大品牌、保修條款是否合理等都是購買時需要考慮的問題。