

## 長三角消保委聯盟空氣炸鍋深度測評 | 申評測

29-09-2022 原創 上海市消保委

除了烹飪效果，消費者們還會關心哪些指標呢？長三角調查問卷顯示，有超過一半的消費者在選購空氣炸鍋時會關注產品質量安全、溫度性能指標、易清潔度等。



長三角消保委聯盟（以下簡稱聯盟）邀請多位家電專家對 20 款空氣炸鍋樣品的工藝設計、安全設計以及智慧化應用等指標進行評價，結合實驗室檢測資料，脫穎而出的都有哪些呢？



本次比較試驗委託通標標準技術服務（上海）有限公司（SGS）開展測試。經檢測發現，20 款樣品中有 4 款不符合國家相關標準要求，存在一定的電氣安全隱患，因此不做其他性能評價。



時間與溫度性能：電子控制式空氣炸鍋比機械控制式的表現更好

為什麼在相同操作方式下，不同的空氣炸鍋會呈現完全不同的烹飪效果？產品的時間和溫度性能是主要影響因素。



設定相同的溫度和時間，但烹飪效果截然不同

1.時間與溫度精度 反映實際工作的時間和溫度與設定值的偏差。



傳統機械式

檢測發現，每台樣品都存在一定的偏差，總體定時偏差不超過 3%，溫度偏差不超過 20°C。電子控制式空氣炸鍋在設置上更為精準，而機械控制式的在調整時非常依賴刻度線的設置，存在不可避免的操作誤差，因此偏差率較高。



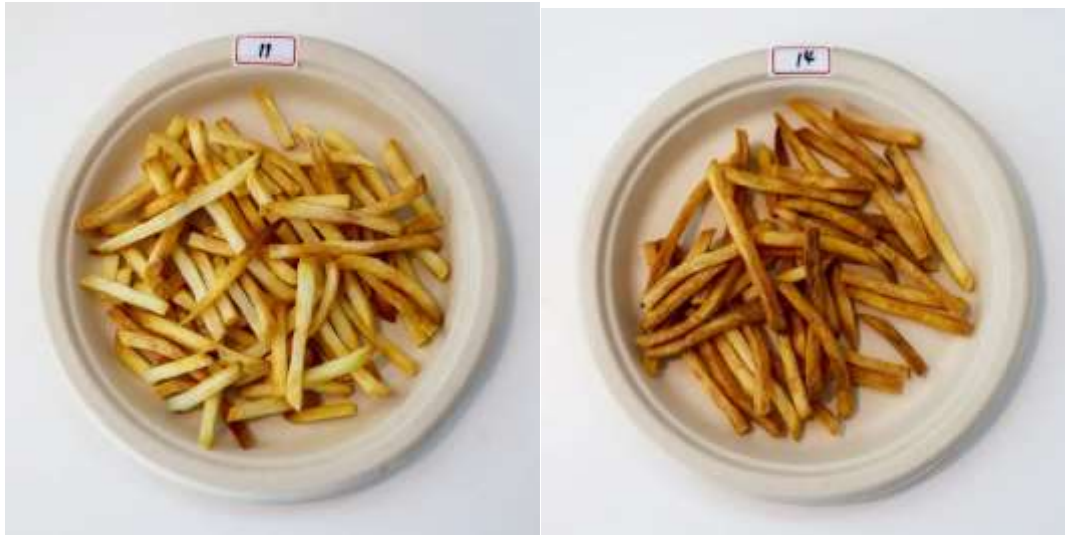
液晶觸控電子式

2.溫升速度 反映鍋內中心溫度上升到穩定工作溫度的速度。

檢測發現，16 款樣品均可在 9 分鐘內達到穩定溫度，其中利仁（型號 G-65）的溫升速度最快，僅需 2 分鐘即可達到 200°C。

3.溫度波動性 反映鍋內中心溫度的波動情況。

波動區間越大，溫度越不穩定，越容易出現食材受熱、上色不均的現象。檢測發現，樣品綜合波動性在 5.5 到 35.5°C 不等，其中電子控制式空氣炸鍋表現更穩定。



薯條上色不均勻

綜合定時精度較高的樣品清單

序号	品牌	型号
1	米家	MAF04
2	cookerbene	CBKQG-DK-4. 3-R
3	松下	NF-HC300-A
4	九阳	KL55-VF736
5	大宇	K10
6	苏泊尔	KD50DQ852

## 綜合溫度性能表現優秀的樣品清單

序号	品牌	型号
1	大宇	K10
2	美的	MF-KZ45E101XM
3	cookerbene	CBKQG-DK-4. 3-R
4	苏泊尔	KD50DQ852
5	九阳	KL55-VF736
6	利仁	G-65

實際容積：僅 2 款樣品實測容積達到宣稱資料

問卷顯示，有 49.6% 的消費者在選購時關心容積大小。空氣炸鍋廠家的宣稱容積是否準確呢？

測試發現，除美的（型號 MF-KZ45E101XM）和格蘭仕（型號 KZ4501）外，其餘樣品的實際容積均比宣稱容積要小，多數相差不大；個別樣品另外內嵌炸籃，據此實際測得可供使用的容積要比宣稱值少 39%。



內嵌炸籃

用平鋪蛋撻的方式可以更直觀地展示實際可用面積。



宣稱容積 2.8 升（實測 2.74 升）



宣稱容積 4.1 升（實測 2.51 升）

在容積偏差和平鋪蛋撻方面表現優秀的樣品清單

序号	品牌	型号	宣称容积/L	实测容积/L	可放蛋撻数量/个
1	美的	MF-KZ45E101XM	4.5	4.68	6
2	格兰仕	KZ4501	4.5	4.50	6
3	海尔	HA-E28E	2.8	2.74	4
4	大宇	K10	3.5	3.40	4
5	cookerbene	CBKQG-DK-4.3-R	4.3	4.13	6
6	小熊	QZG-A15T2	4.6	4.28	7

待機耗電量：月耗電量最高不超過 1 度電

消費者可能會擔心，讓空氣炸鍋長期處於待機狀態會不會很耗電？本次比較實驗測試了樣品的待機用電情況，並按 30 天計算，資料顯示，所有樣品的待機月耗電量均不超過 1 度電。

待機耗電量依次增加：機械式 < 電子式 < 智慧互聯式

清潔難易度：有 7 款樣品容易清潔

問卷顯示有 56.6% 的消費者關心空氣炸鍋清洗是否方便。





**残渣不粘锅 冲水即可去除**



**粘锅较明显 难清洗 有残留**



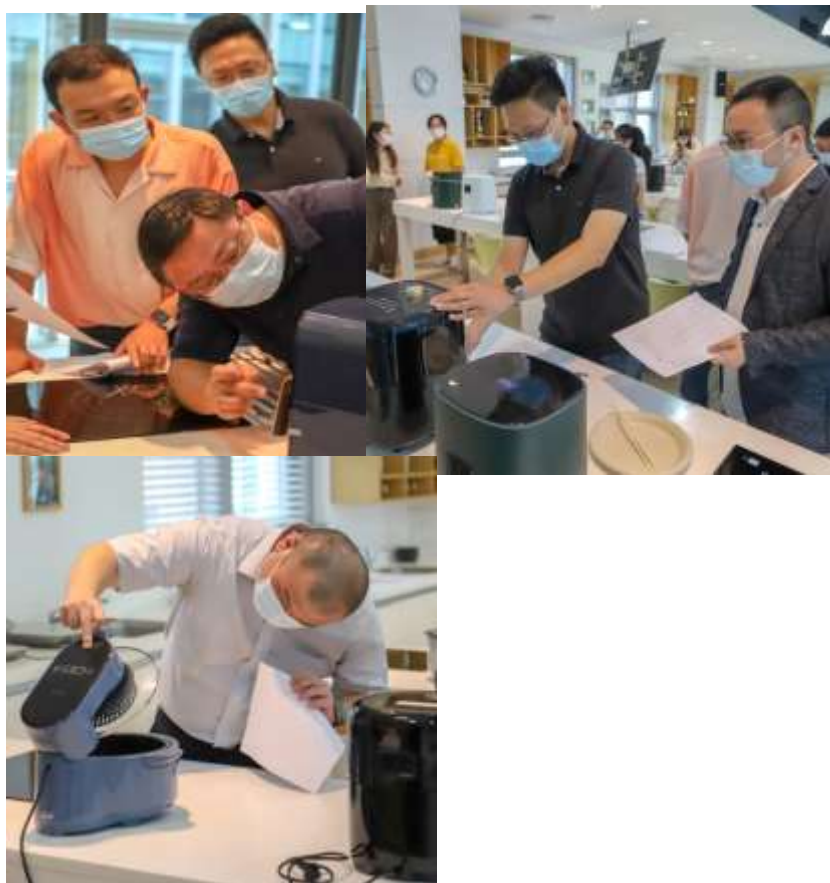
我們類比日常使用場景並評估了產品清潔難易度，清洗較為方便的樣品如下：

序号	品牌	型号	清洗难度
1	BRUNO	BZK-KZ02	容易
2	奧克斯	AUX-2291	容易
3	松下	NF-HC300-A	容易
4	美的	MF-KZ45E101XM	容易
5	米家	MAF04	容易
6	山本	SB-D16TS	容易
7	cookerbene	CBKQG-DK-4. 3-R	容易

家電專家現場測評：多維度充分對比使部分產品亮點更加突出



為了站在消費者的角度，更客觀、全面地評估空氣炸鍋樣品，聯盟邀請了中認尚動常務副總經理張曉楠，上海市質檢院家電室副主任李嘉，上海家電協會智慧化專委會副主任俞璐亭、技術標準組組長吳翼飛，SGS 家電技術經理姚首偉等多位元家電專家對產品進行現場評價打分，涉及工藝設計、安全設計以及智慧化應用等方面。



家電專家表示，現場多維度測評是技術檢測的有效補充。面對結構、功能多樣的產品，充分對比能讓產品亮點更加突出，如部分樣品具備智慧互聯功能、一鍵功能表選項設置合理，且運行中途會有食材翻面提示，烹飪體驗感較好。

#### 現場綜合得分較高的樣品清單

序号	品牌	型号
1	米家	MAF04
2	美的	MF-KZ45E101XM
3	九阳	KL55-VF736
4	小熊	QZG-A15T2
5	大宇	K10
6	松下	NF-HC300-A
7	苏泊尔	KD50DQ852

專家們在評估產品的同時，也提出了一些意見建議，如部分圖示設計不顯眼、按鍵小且易誤觸、烤盤在傾倒時易脫出、無防燙網罩等，希望空氣炸鍋廠家能夠進一步優化產品。

本次比較試驗綜合得分較高的 6 款產品如下：



¥359 元 美的 MF-KZ45E101XM



¥750 元 九陽 KL55-VF736



¥539 元 大宇 K10



¥849 元 松下 NF-HC300-A



¥399 元 米家 MAF04


















¥619 元 蘇泊爾 KD50DQ852

消費與使用提示：適當預熱，注意觀察食材狀態

- 1.選擇正規廠家生產的產品
- 2.適當預熱，選擇合適的烹飪時間和溫度，建議以預設智慧功能表或專用食譜為參考，結合實際食材情況進行調整。
- 3.注意觀察食材狀態，拉開炸籃幾乎不會影響烹調過程和烹飪效果。

2022年空气炸锅产品比较试验结果评分表  
(以综合评分降序排列)

序号	品牌	型号	参考价格/元	综合评价
1	 美的 Midea	MF-KZ45E101XM	359	★★★★★
2	 Joyoung 九阳	KL55-VF736	750	★★★★★
3	 Gasvoo	K10	539	★★★★★
4	 Panasonic 松下电器	NF-HC300-A	849	★★★★☆
5	 米家 mijia	MAF04	399	★★★★☆
6	 SUPOR 苏泊尔	KD50DQ852	619	★★★★☆
7	 Cookerene 喜贝尼	CBKQG-DK-4.3-R	289	★★★★
8	 Haier 海尔	HA-E28E	249	★★★★
9	 Bear 小熊	QZG-A15T2	359	★★★★
10	 BRUNO	BZK-KZ02	499	★★★★
11	 京东京造	HB-8036	269	★★★☆☆
12	 山本 SHANBEN	SB-D16TS	399	★★★☆☆
13	 AUX 奥克斯	AUX-2291	180	★★★☆☆
14	 LIVENBIC	G-65	244	★★★☆☆
15	 PHILIPS	HD9200	549	★★★
16	 Galanz 格兰仕	KZ4501	229	★★★

注：1、比较试验结果仅对样品负责，不代表同品牌不同批次、不同型号商品的质量状况；

2、★越多，表示样品测试表现越好；

3、任何企业和单位不得将本次比较试验结果用作商业宣传。