

你为什么总想买个大烤箱？烤箱才不是越大越好

1、烤箱容量问题

表面上看，选多大容量的烤箱，取决于你打算一次烹饪多少食物，更深层次的，和生活方式有很大关系。

9-30L

这样的小烤箱主要欣赏颜值，大多时间用来装饰厨房。



▲仅有 9L 的小烤箱

这类烤箱适合 1-2 人使用，体型较小，功能也比较简单，或者纯粹奔着颜值，不用时还能做个装饰品，直接放在橱柜上，靠近电源，可以随时移动。



▲只适合制作体积小料理

因为体积问题限制颇多，制作一些烤面包之类体积小、扁平的简单料理，解决一下早餐或午后甜点可以，烤制技术要求比较高的西点时，因为蛋糕顶部离发热管太近，可能会出现焦裂等现象，朋友聚会烤制主菜，就更难以招架了。

25L-45L

适合有猫有狗有娃的家庭，实用为主。



▲38L 家电烤箱

一般家庭 3~4 口人的话至少 25 升以上，小于 25 的话就不要考虑了。

25 升是什么概念呢，转烤一只童子鸡时不会碰到顶和底座，你肯定不会想全方位旋转烤鸡时卡在里箱壁上吧，嗯，请自行脑补油渍拖动的轨迹。



▲这不是童子鸡也不是 25L，请领会精神

这个容量区间基本可以满足全部烤制要求，朋友来聚餐大可以一展身手。

45L~70L

适合热爱烤制食物的家庭，且家里厨房要够大。



适合一大家子 5~7 人使用，可以烤制更多的食物，而且食物加热更均匀，因为靠近加热管的地方和其他位置温度相差比较大，烤箱空间越大加热越均匀。



这个尺寸的烤箱再做成台面式的难免有些夸张，所以厂商大多设计成嵌入式烤箱，嵌在整体橱柜中，不额外占用台面空间。

很多人看各种国外美图 ins 美图，看外国的烤箱大多嵌入式，就觉得嵌入式好，结果自己买回来根本用不了几次，白白浪费钱。

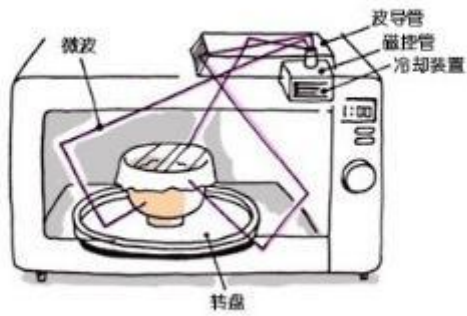


其实，一般家庭 25L~45L 的台式烤箱已经完全能满足需求了，经常烧烤烘焙的家庭才需要嵌入式的大烤箱。

2、有了微波炉，还用不用烤箱？

烤箱和微波炉，它们的加热原理完全不一样。

烤箱是使箱体内的空气温度升高，对食物进行烘烤；微波炉是通过磁控管在电源的激励下产生电磁波穿透食物，食物内的极性分子（水、脂肪、蛋白质、糖等）被吸引后快速振荡，于是食物变热。



▲微波炉加热原理

简单来说就是：烤箱由外至里的对食物进行加热，微波炉则是由内而外。

原理的不同自然带来加热效果的不同。

烤箱的加热会保留食物中所含有的水份和营养成分，口感比较好，微波炉则在加热过程中食物本身的水分及营养成分丧失严重（振荡振荡着就都溜没了），口感自然变差。



▲烤箱加热可以“封住”水分

然后加热速度也不同。

微波炉大家都用过，30 秒，或者一两分钟，很快就能加热食物，而烤箱就算是烤一个小饼干都得 30 分钟，更别说前期准备工作了，没有闲心的还是老实选择微波炉或者外卖吧。



▲为便利而生的微波炉

明白了以上两点，我确定自己还是想买烤箱，那么除了容量，还要看什么？

3、加热能力

烤箱不管大小，原理本身都很简单，只不过是装了电热管的箱子。

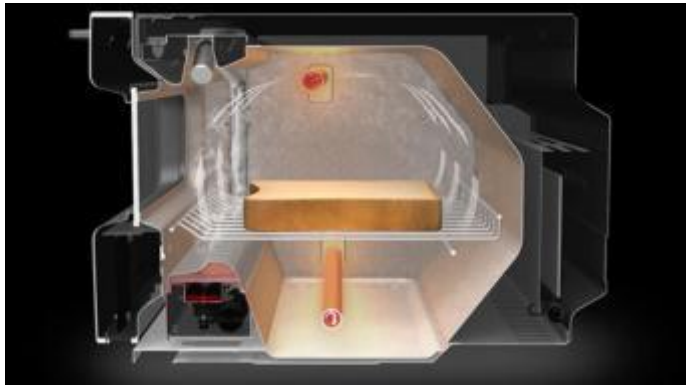
加热速度快慢、烤箱边缘和中心是否受热均匀，这些才是体现烤箱性能差距，也就是加热能力的地方。



加热能力和加热管的数量和形状息息相关。

两根加热管

15L 左右的小烤箱一般只用两根电热管，上下各一根，加热速度比较慢，但是烤箱空间本身也不大，两根管足够，多了反而容易温度过高导致烤糊。



▲两根加热管

四根、六根加热管

四根管和六根管多用于 25L 以上的烤箱，也大多上下平均分布，就是常说的上火、下火，管数越多相对加热速度更快，而且更加均匀。



▲四根加热管

不光加热管数量会影响加热，加热管的形状同样也有所影响，市面上家用电烤箱一般有直管、U 形管、M 形管等。



▲M形加热管，相当于4根直管相连，连接处形成弯曲，虽然在弯曲处温度会有所偏高，但对比整体面性加热影响不大，相比直管可以让烤箱内受热面积更大，烤色也更均匀。

4、控温能力

首先注意温度范围。

市面上的家用电烤箱可控温度范围通常在70℃~250℃之间，带发酵功能的则会有30℃~250℃，也更贵一些，但低温功能基本只用于发酵，没有需求的不必多掏钱。



其次是温度差问题。

注意几乎所有家用电烤箱都存在实际温度偏差的问题（国家规定温差30度范围内都是正常的），导致烘焙时严格按照配方中的温度和时间反而会失败。

检测温度差的方法也很简单，买一个或者找烘焙的朋友借一个烤箱温度计。



▲烤箱专用温度计

将温度计放在烤盘正中，烤盘置于烤箱中层，烤箱上下火温度调至最高，时间设置30分钟，20分钟时查看烤箱温度计实时温度，用设置温度-实测温度=温差，国际温差30℃内属于正常范围值。



▲检测温度差

越好的烤箱温度差越小，但一般在选购时我们无法检测，只能买回家测试或者网购后趁着七天无理由期间测试。

检测出了温差不一定要退换，只要掌握了自家烤箱的温差，在以后料理时可以根据温差调整温度，就不至于每次都烤糊还不知道原因。

最后，控制温度还有一个因素就是烤箱的储热能力。

对于经常开合且面积较大的烤箱门，双层玻璃还是单层很有区别，双层门保温节能性和安全性更高，单层则很容易从门缝等处将热量散失。



▲双层钢化玻璃门

而烤箱本身就利用热能加热食物，建议还是选用双层或多层玻璃门为好。

5、安全问题

有的烤箱一工作外壳、门就很烫，完全不敢靠近，有小孩的家庭就更别说有多危险了，更有单层玻璃面板的烤箱门炸裂的案例。



购买时要除了确定烤箱门玻璃的层数，还要检查门的开合是否顺畅，太紧了打开用力很可能会伤人，太松了自然安全性大减，以及旋钮按键是否牢固、插头线材是否破损、五金件是否有毛刺等等。这些都是可以在卖场购买之前直接询问和查证的。

6、清洁问题

做过烘焙的童鞋应该都知道，蛋糕在烤制过程中是会膨胀的，初学过程中原料放多了，一不小心，蛋糕就“噌”的一下子窜上箱顶，等待你的就是烤糊和打扫卫生了。



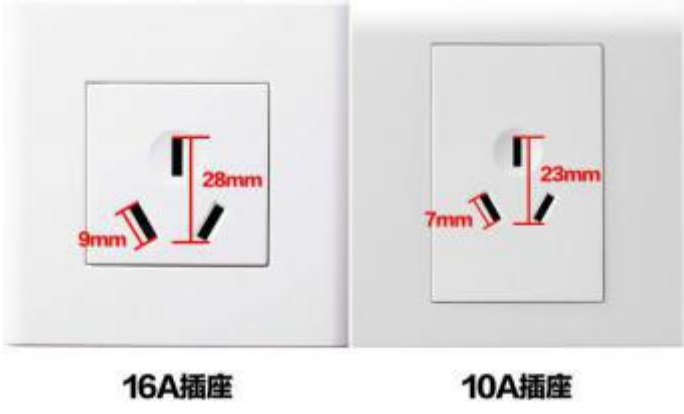
所以烤箱都会用容易清洁的材质或者内胆，不锈钢、搪瓷或者其他材料。

而烤箱食物残渣一般最容易出现在烤箱底层，所以要选底层有可抽出底盘设计的烤箱，便于取出清洁。



7、电源&安装问题

烤箱的插头因为功率大小不同会有 10A 和 16A 的区别，需要在水电改造时预留不同规格的插座以匹配，购买时直接观察插头上的刻字或者询问商家。





搭配使用的电线也区别于普通插座，通常若烤箱功率大于 1500 瓦，为了安全，要使用 4 平方的电线（普通插座接 2.5 平方电线）。

另外，嵌入式烤箱需要在橱柜定制前，先选好烤箱，把烤箱尺寸告知橱柜定制商，以便设计橱柜时预留烤箱位置；

设计插座位置时，最好不要设置在烤箱正后方，可以在一旁，因为嵌入烤箱的功率都较大，插头也很大，插头插在后面时，烤箱要离墙留出 30mm 的空隙才塞得下插头。



嵌入式烤箱大部分是前端散热，和橱柜可以紧密贴合（两边约留 0.5cm 的缝隙能把烤箱推进去即可，如果插座设计在旁边，正后方几乎不用留空）。

不过，嵌入式烤箱最好不要安装在灶具和冰箱的旁边，必须要装在灶具下面时，和灶具需距离 10cm 以上。



总结，选购烤箱①根据家庭人数确定容量 ②根据预算确定价格范围 ③对照上面的知识点选出性能最好的 ④性能差不多里选自己最喜欢的颜值，就 OK 了。