

木纖維薄砧板 防霉防染色

小測試

現今市面上湧現不同的砧板，兼且大部份都標榜抗菌，今次就選來幾塊有特別 selling point 的砧板作測試，看看這些以肉眼能驗證的賣點是否屬實。首先是由 Epicurean 出品的木纖維砧板，製造商指它能防止霉菌增生，我們就將豆腐鋪在已切花了的砧板上，並閒置三天，發現豆腐已發霉，但砧板卻沒有發霉，證明以木碎高壓而成的砧板就算切花了，亦不怕因汁液留在花痕中而藏污納垢，難怪店員指這塊砧板清潔時大可安心使用洗潔精了。

■ 閒置三天的豆腐已發霉，但 Epicurean 木砧板卻沒有發霉，過關！

而另一款測試的是 architect 的鮮色砧板，店員指用來切水果最好，因為它不易染色，我們今次就將士多啤梨及番茄在砧板上用力摔，然後閒置一天，結果發現砧板表面雖留有果汁的痕迹，但抹去後表面亦沒被染色，算是合格！砧板以天然物料亞麻籽殼製造，廢棄時易於分解，較傳統的膠砧板環保得多。

蘋果睇片

www.appledaily.com.hk



■ Epicurean 木砧板
11" × 15"
\$399(a)



■ 竹製砧板，表面較易切花，底板設有防滑墊。
8" × 11" \$189(a)



■ architect 亞麻籽殼環保砧板
12" × 16"
\$498(a)

查詢：(a) 我愛廚房：3122 4131