

最近有一位之前找过的用户问了我们小编的一个问题，我相信这也是很多币圈朋友经常会疑惑的问题：新手入门烤箱推荐相关问题，新手家用烤箱推荐相关问题，带着这一个问题，让专业的小编告诉您原因。

烤箱是烘焙的主力，也是必备的工具。要烤出美味的西点，选择一台心仪烤箱是第一步。微波炉无法代替烤箱，它们的加热原理完全不一样。即使是有烧烤功能的微波炉也不行。

关于功率和大致分类

专业的商用烤箱咱就不做讨论了，这里只聊聊咱们国内的家用烤箱，国内家用烤箱功率一般在500~2300W之间，其功率大小是根据箱体容积而设计的，家用应选1200W以上的规格，因为高功率电烤箱升温快，热损少，耗电相对节省些。家用电烤箱的功能一般有调温、定时、变换功率档等，选购时，应尽量购买功能较多和方便实用的产品。目前，市面上的电烤箱种类较多，一般家用的有：普通简易型、自动控制型、温度可调型、三控型、远红外型等，式样也各种各样。喜欢经常食用烘烤食物的家庭要选用档次较高、功能较全的品种，如自动控制型、温度可调型、远红外型等，因其功能多，烘烤效果好，但价格较贵；一般要求不高且不常用的家庭，选择普通简易型就可以了。

家用电烤箱在质量方面的挑选

主要应注意几点：1、检查其外表：看箱体漆层、结合是否精致良好，外表应无划痕、磕伤等；各功能旋钮应灵活自如。2、通电检查各项功能如定时、温度自动控制等与说明书是否吻合。3、安全性能：外壳应无漏电麻手现象，箱内电热元件应接触牢固，电源插头线无破损等。最后检查附件，如烘烤盘、烘烤架、烤叉等是否齐全、完好。4、重量的挑选：这个指数不是绝对值，不过通常同容量的烤箱越重质量会越好。保温效果和牢固程度都会比相对轻的烤箱要好。

关于容量和温度控制的选择

对于烤箱的选择我比较赞同一个词语叫做“宁缺毋滥”，不过刚入门的同学不要一味追求高大上的品牌，不然烤个一两次就将其“冰封”了就真是浪费了。但是真心爱好烘焙的家庭建议选择能上下单独控温的，容量大一点的，因为容量越大内腔温度越均衡。如果要烤戚风等最好有个40升以上的烤箱比较好，不推荐24升以下的烤箱，除非你只是用来烤个鱼、弄点鸡翅、弄个简单的蛋挞什么的。

PS：国内大多数烤箱虽然宣传上下控温，实际是不能控温，因为上下温度分开不足10℃，而烤面包蛋糕实际上需要分开30℃，烤饼干更需要分开50℃的，国内很多

烤箱做不到，所以经常会出现底部烤焦。

关于发热方式和发热管分布的选择

电烤箱加热管材质市场上较为常见的有石英管、金属管，建议选购时考虑金属加热管较为妥当。石英管价格相对较低，不过加热后容易破损，常备低端价格产品所使用。金属加热管相对来说比较的耐用，不过多为U型设计，所以食物加热的均匀度相对来说差一点，如现在网上卖的很火的长帝等品牌。虽然价格低廉是入门者首选，但小编推荐有能力的家庭选择发热管分布更密集的上下各双U型发热管或上下各4根以上发热管的烤箱，(发热管越密集越好),当然还有温控更均匀的发热网型的，不过价格通常太贵，暂不做推荐。

总结:不要管现在市场上多么华丽的包装,多么花俏的众多功能,华而不实没用,我认为现在国内烤箱只需要能够做到以下几点就是一款值得购买的好烤箱:

- 1、 功率在1500W以上；
- 2、 有3-5层，最少3层；
- 3、 容量在40升以上；
- 4、 双层隔热玻璃门，双开单开都行；
- 5、 能上下分开控制温度，能单独开上火或下火，温度分开至60°C以上；
- 6、 上下各4个以上发热管，最好是金属发热管；
- 7、 如果够幸运能够带上下管温度显示的会是更棒的家用烤箱

现在烤箱在我们生活中是经常能够用到的，很多人都想在家里做出美味的食物，所以都想买到合适的烤箱。但是在购买之前也会比较的纠结，不知道家里使用烤箱的话，买哪个品牌比较好。其实在小编看来，如果要买家用的烤箱，其实可以买美的这个品牌。因为美的对于家电方面是非常不错的，而且美的的烤箱很多人用了之后，评价也是非常的好。美的烤箱的型号也比较多，选择性也比较的广。

首先美的品牌的烤箱，外观上看起来非常的漂亮，而且容量也都是非常足的。并且美的烤箱还可以360度的旋转来烧烤，一般对于新手来说也是比较容易操作的。在做食物的时候不会容易烤焦，能够很轻松的就做出美味的食物。而且美的品牌的烤

箱是非常实用的，性价比也是很高，有一些小体积的烤箱也是非常的适合单身或者情侣使用的。

在买家用烤箱的时候，不光要选择品牌，还要在其他方面进行选择和考量。首先就是烤箱的容积，要看自己是要做什么类型的食物来选择。如果只是想做一些比较简单的美食，那么就可以考虑买容量小一些的烤箱。这样对于一些小的食物也是很容易烤熟的，不会花费很长的时间。也没有那么耗电，而且价格相对来说也是比较实惠的。

如果平常要做一些烤鸡或者烤鱼，那么就可以买容量大一些的烤箱。而且在买烤箱的时候，也要选择好烤箱的类型，要注意烤箱的加热速度。要根据自己的需求来选择烤箱的档次，这样就会在使用的时候更加的舒服和放心。而且在购买烤箱的时候，还要考虑到控温方面，是使用电子控温还是机械控温的。其实可以选择电子控温的烤箱，电子控温要更加准确一些。

但即便烤箱的市场普及率已经很高了，仍然有很多的新手还是对烤箱选购存在疑惑，面对形形色色的烤箱，不知该如何下手。SO，新手宝宝们一起来看看吧！

【选购要点】

1、目的要明确

在烤箱之前，首先我们要明确目的，就是说买它来干什么用的，目的不同，选择类型可能就不同。家用还是商用有很大的区别噢！

如果只是用来烤烤鸡翅、小饼干之类的，当然就不需要体积太大的烤箱，体积小巧价格实惠的足够应付了。

如果想要烤整只鸡、整只鸭，那你最好选择带旋转烤叉的烤箱，以便更均匀受热。如果是想要烤制大一点的生日蛋糕，那就需要烤箱容量大一点的了。

2、容量尽量选大的

重要的事情要反复强调。容量尽量选大的！选大的！大的！

如果只是偶尔想做些简单的料理，那么你可以考虑一台独立式的小升数烤箱，可以烤一些体积扁平或是较小易熟的食物。小烤箱的价格相对大烤箱来说也便宜不少。

如果想利用烤箱烹调出各式精致的料理与点心，那就至少得备一台附上下火、具有

温度时间控制功能，容量在30升左右，可以放下整只鸡的大中型烤箱。

大烤箱的内部空间更充分，烤箱内部的恒温效果更佳，食物在其中受热也会更均匀一些。如果厨房较小，但是也会做一些西点、面包、蛋糕什么的，烤箱容积最好不要低于25升。

太小的烤箱烤盘尺寸有限，一次只能烤很少东西，而且由于空间小，上下发热管离食物太近，温度很难控制，烤厚点的蛋糕之类的很容易出现表面烤焦了里面还没熟的情况。

3、电子控温or机械控温？

烤箱温控分电子式和机械式两种。一般来说，机械式的烤箱温度都会有偏差，而且不同品牌、型号都可能不一样。但是，机械式的稳定、耐用、便宜。

电子控温肯定要比机械控温更精准。有人说电子控温容易坏，但只要选择品质有保障的牌子一般都不会错。说实话，只要不是专业的商业烤箱，家用烤箱多多少少会有一定温差，所以推荐大家都备一个烤箱温度计，十几、二十块能买到的小工具，也许就能拯救你的无数盘饼干、蛋糕。

烤箱选购无非几点：

容量：决定你可以制作的食物数量和种类。

温控：决定了你烤出来的食物好坏。

内胆：关系到是否容易清洁和耐用性。

附加功能：关系到使用是否舒心，比如能不能定时、温控范围大小、烤箱门把手是否会烫手等等。

一.先说容量。

台式电烤箱容量建议25L以上，容量太小使用会很局限。

有些商家会宣传10L就够家用，但小容量烤箱上下两层容易糊，中层也就烤几个蛋挞、小面包和饼干之类的，一次出炉食物太少。

建议在25L、30L、32L、35L、38L这几个容量中选择，对烤鸭、烤鸡类有需求的用

户选择35L以上机型。

二.说说温控。

温控要选择上下管独立控温机型。

这个功能非常实用，上下加热管温度可以单独调节，不需要考虑中途换盘等问题，食物着色更得心应手，不会出现上熟下生或者下熟上生的情况。

三.再说内胆。

选择镀铝内胆或搪瓷内胆！

目前烤箱内胆主要有：镀锌内胆、镀铝内胆、搪瓷内胆、不锈钢内胆。

不锈钢内胆主要是嵌入式机型用，就不多说了。

镀锌内胆容易氧化，同时镀锌内胆的密封性都不好，设定温差跟实际温差会有很大差距。

所以推荐搪瓷内胆和镀铝内胆，这两种内胆密封性出色，耐高温，抗氧化能力出色，容易清洁。

四.最后说说附加功能。

1.选择有定时功能的机型！

定时功能有0-60分钟的，也有0-120分钟的，肯定是越长越好，设定好温度定时可以干别的事情，时间一到开始享受美味。。

2.选择温控范围较大的机型！

目前温控范围多为90°C—230°C，有部分机型温控范围是60°C/70°C—230°C，温控范围越大越好。

3.选择双层玻璃门的机型！

双层玻璃门密闭性出色，烤箱内腔保温能力更好，可以解决烤盘边角处温度不够的问题。

此外可以降低外层玻璃温度防止烫伤，还能防止烤箱由于外界造成的突然降温所发生的玻璃炸裂，对人体起到保护作用。

4.低温解冻、发酵功能。

低温解冻可以处理冻肉之类的，很实用的功能。

发酵功能对经常做面包的用户非常实用，尤其是冬季真的太好用了！

5.热风循环功能。

很多人认为热风循环比较鸡肋，实际上它有两大优点。

- ① 适合烤饼干曲奇类食物，热风循环让温度更均匀，烤出来的饼干会比较酥脆。
- ② 可以用低温开热风循环烘干柠檬、山楂之类的泡水喝，还可以烘干其他食物，这一点很实用。

新手入门烤箱推荐是很多人头疼的问题，尤其是在理解和现实的冲突方面，新手家用烤箱推荐也同样面临着相似的问题，关注我们，为您服务，是我们的荣幸！