

# 大減油煙濃度 抽油煙機健康作招徠

## 台專家技術變商機

**行銷攻略** | 明報記者 薛偉傑

近年中國內地和台灣有研究認為，廚房油煙會增加主婦患上肺癌的風險，一部功能好的抽油煙機隨時成為「護身符」。有港商見到箇中商機，與台灣廠商一起取得台灣專家的技術授權，設計新款抽油煙機，以煮食無油煙味、大幅減少吸入油煙濃度作賣點，每部索價近萬元，顧客反應仍不俗。

昇鋒國際有限公司董事梁湘東表示，幾年前從台灣一家抽油煙機生產商處獲悉，對方應用了台灣流體動力學專家、國立台灣科技大學機械工程系講座教授黃榮芳發明的技術製造新款抽油煙機，將油煙濃度大幅減低。

多年前，黃教授有一名學生的父母都患上肺癌，巧合的是兩人平日都長時間在廚房工作。令黃榮芳關注到，廚房油煙可能會增加患上肺癌的風險，傳統抽油煙機的效能還有不足之處。中國內地和台灣近年都有研究認同這個說法，尤其是部分中國菜式的油煙較大。

### 風簾技術阻擋油煙擴散

於是，黃榮芳帶領團隊發明了「四渦氣旋技術」和「風簾技術」，應用於抽油煙機。其中四渦氣旋技術特點是能夠令爐頭的油煙好像龍捲風般被集中抽走；風簾技術則是在抽油煙機下方噴出風簾，阻擋油煙擴散及被煮食者吸入。黃榮芳研發的這些技術不但在台灣取得發明獎和專利，他在國立台灣科技大學進行與傳統抽油煙機作比較的測試，甚至被英國職業環境衛生學會（British Occupational Hygiene Society, BOHS）引用，刊登在2013年的《職業環境衛生年鑑》（《The Annals of Occupational Hygiene》）。

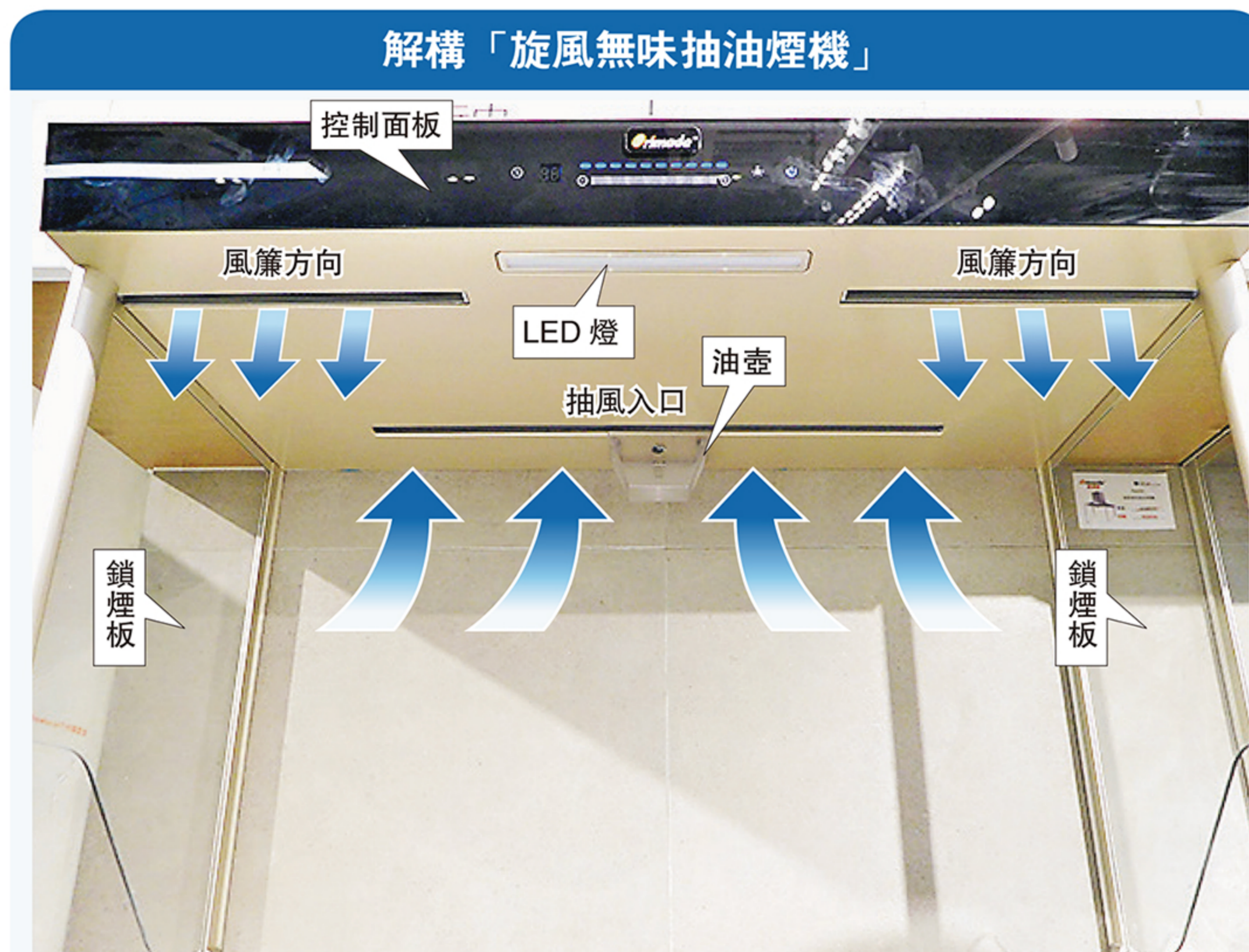
在測試中，黃榮芳將儀器安裝在模擬煮食者假人的鼻部。根據測試結果，與傳統抽油煙機相比，採用四渦氣旋技術和風簾技術的新式抽油煙機，可以令煮食者吸入的油煙濃度減低超過99.99%。

### 伙台廠商取得授權

昇鋒國際的一名員工說：「香港的居住環境愈來愈小，尤其是近幾年很多新樓都採用了開放式廚房設計。若真的在單位內煮食，幾乎全屋都是油煙味。」梁湘東和同事都覺得上述兩種技術大有可為，決定「搭順風車」，與台灣廠商一起從黃榮芳處取得授權，應用有關技術來設計新款抽油煙機。

2017年8月，在貿發局主辦的「家電·家品·博覽」，昇鋒國際以旗下品牌「寶康達」（Primada）推出首批應用了有關技術的「旋風無味抽油煙機」。在同年12月的工展會中，公司亦有銷售。不過，梁湘東表示，當年產品設計仍需改善，公司亦未完全掌握如何向消費者展示和講解技術，所以銷量有限。

直至2018年11月，公司推出新款旋風無味抽油煙機PRH900和PRH910，同年12月在工展會中示範，並接獲120多部的訂單；若連同百貨公司專櫃等零售點接到的訂單，截至1



寶康達旋風無味抽油煙機核心技術和設計來自台灣。玻璃鎖煙板配合由上方向下噴出的風簾，可以將油煙鎖住，大幅減少油煙漏走及被煮食者吸入的機會。



◀雖然旋風無味抽油煙機的功率不算特別大，但可以輕易吸住圖中的玻璃煲蓋（左）和不銹鋼煲蓋（右）。

▶這是以大量水蒸汽作示範，旋風無味抽油煙機採用四渦氣旋技術，的確能夠令水蒸汽被集中抽走。



月中，訂單總數已接近200部。

### 較傳統機貴逾倍 已接近200部訂單

寶康達的旋風無味抽油煙機的定位絕對不低，PRH900和PRH910的標準零售價分別高達11,638元和12,888元，傳統抽油煙機零售價一般介乎3000至6000元。即使在工展會中，兩者以優惠價發售分別8888元和9888元，120多部訂單就已經逾100萬元。工展會結束後，兩者實際零售價暫為9888元和10,888元。顧客對新款旋風無味抽油煙機的反應，令梁湘東和同事大感鼓舞。部分顧客訂購之後，公司員工上門度尺時，才發覺現場空間有限，未能安裝，但顧客會等待稍後推出體積較小的型號。據悉，PRH900和PRH910的闊度為905mm，公司將於三四月間推出的新型號只闊705mm，更適合香港居住環境。

### 新型號更細小 適應香港環境

梁湘東對於旋風無味抽油煙機採用的四渦氣旋技術和風簾技術甚有信心，因為公司內部已試驗兩三年，更以「炒辣椒、無味道」、「煲中藥、聞唔到」作宣傳；更聲言，若顧客覺得煮食時屋內仍有氣味，可以要求退款。除以去除油煙味、減低患肺癌風險作招徠之外，旋風無味抽油煙機噪音最大時不超過64分貝。該油煙機配備靜音變頻電機，能夠

在功率2W至165W的範圍內作無段變速，若它以最低功率2W長時間運行，可當作抽氣扇般使用。此外，機身非常容易清潔，用戶只需拆下小油壺將油倒去，再重新裝上，以及抹一下抽油煙機下方的金屬面板即可。

梁湘東表示，這種抽油煙機內沒有濾紙或濾網，其內置扇葉亦毋須人手清潔。因為採用了無網油脂分離技術，利用扇葉高速旋轉，透過重力原理來將油分分離，轉移至小油壺；估計在5年保用期內，甚至在整部機的壽命期內，其內置扇葉都毋須人手特別清潔。

昇鋒國際最近在沙田HomeSquare商場開設了一家「i+Home 愛家名品專門店」，銷售旗下幾個品牌的產品，現場亦可以示範旋風無味抽油煙機的效果。

因為是「搭順風車」，昇鋒國際暫時在旋風無味抽油煙機的研發和宣傳推廣上，只投資200多萬元。梁湘東表示，未來亦希望在內地大灣區的個別城市開設小量「i+Home 愛家名品專門店」加強宣傳。除香港、澳門、大灣區之外，公司亦計劃將旋風無味抽油煙機賣到馬來西亞和新加坡。

至於台灣抽油煙機生產商，其投入就更早和更大，累積研發投資已逾1000萬元。該台灣廠商更已推出闊1.5m的商用型號，每部售價要2萬至3萬元，獲得中國內地和台灣飲食業者採購，主要是炸雞店。



昇鋒國際董事梁湘東（右）日前會見傳媒，介紹旗下品牌寶康達新推出旋風無味抽油煙機，請來新晉烹飪達人劉志豪（左）即場製作三道菜式，以顯示抽油煙機功能。

## 烹飪達人：身體不沾氣味

為了顯示旋風無味抽油煙機的效果，昇鋒國際日前舉行傳媒導賞日時，請來本身經營凍肉生意、曾為Big Big Channel等多家機構示範廚藝的劉志豪（Howard Lau）撐場。劉志豪表示，先後3次試用寶康達的旋風無味抽油煙機，是他所見過的家用抽油煙機當中效果最好。他本人亦有訂購，正等候昇鋒派人上門安裝。

### 稱效果勝普通家用抽油煙機

劉志豪因為曾被邀請在不同的場地示範廚藝，所以體驗過多款家用抽油煙機的效果。他覺得以煎牛扒來說，因為需要將生鐵鑊加熱1分鐘之後，才放上牛扒。這時生鐵鑊的溫度已超過400度，一放上本身含有脂肪的牛扒之後，即會產生相當多的油煙，很多家用抽油煙機都應付不了。

劉志豪表示，以往使用其他家用抽油煙機的經驗是，煎完牛扒之後，全身都會沾滿氣味。他試過煎完牛扒之後，只脫下圍裙和洗手，沒有洗澡和更衣，就趕赴女朋友的約會，結果被投訴一身牛扒味。但使用旋風無味抽油煙機的體驗卻很不同，他只覺得手掌有氣味，身體及手臂都不覺得有氣味。

### 示範辣椒爆炒豬肉 一呎距離無辣椒味

劉志豪當日示範以辣椒爆炒豬肉時，記者曾經行近至離爐具僅一呎，也聞不到辣椒味；行近至半呎，也只是隱約感到有些刺激的氣味。

昇鋒國際在宣傳旋風無味抽油煙機時，引用了國立台灣科技大學的測試數據，聲稱與傳統抽油煙機相比，前者可以令煮食者吸入的油煙濃度減低超過99.99%。有關測試曾被英國職業環境衛生學會（BOHS）引用，刊登在2013年的《職業環境衛生年鑑》內，應該是可信和嚴謹的。不過，有關測試距離現在已有一段時間，不能排除傳統抽油煙機的效能亦會改進；因此，最好應重新進行測試，數據才更有說服力。