

Hello , 我是辣个爱吃面包爱烘焙的山贼95270 !

老话说 “工欲善其事，必先利其器” 。在面包烘焙的这些个年岁里，我也是非常深刻地感受到了这个道理：

一件趁手的工具能给你的工作带来事半功倍的效率

，所以在烘焙工具上也在不断地迭代，留下真正好用的。这一期就和大家聊聊面包烘焙爱好者都会用到的面包刀。如果你刚好有选购计划，欢迎走进片场，帮助你理性选购！

如果不想看长篇大论，可以直接拉到楼层三，这里有最直接的选购建议和买买买直达链接。

就记得刚开始玩烘焙不懂刀的重要性，随便买，后来发现切面包很粗糙，掉很多渣（当然，不排除也有可能是自己做的有问题）。

后来越来越认可一把好用面包刀的重要性，尽管它不能把做糟糕的面包切出花来，但是可以保证切面光滑平整。

一、开篇碎碎念

1、厨房刀能不能用来切面包？

很多烘焙新手可能会问，能不能用普通的刀来切面包！还真不行！

家用的普通厨刀

无法胜任这份工作。由于面包本身质地松软，并且含有大量不容易切断的纤维，因

此，使用普通厨刀切面包的话，很容易使面包严重变形。所以按压切割法不适合面包！

面包刀的刀刃部位有着很多小锯齿。在切面包时，只需用面包刀在面包上轻轻地拉动，就可以将面包纤维轻松锯断。这样虽然会掉一些面包渣，但是可以完美地保持面包松软的形状。

2、哪把面包刀更推荐？

有人说一把好用的面包刀就是面包烘焙爱好者的绝世神兵。此话一点不假。如果让我单个推荐，我肯定首推藤次郎无疑，毕竟我已经入手了2把，用了两年多还锋利无边。

单个人说可能还不算，烘焙圈的小伙伴也一致认可！

不过市面上面包刀品牌比较多，于是寻思着给大家来一期面包刀评测，同样也解决我自己的疑问：几十元的面包刀和1百多的有什么区别？

下图为此次评测的选手一共6个品牌。需要说明的是，面包刀的价位区间，价格8、900元的面包刀也有，甚至还有更高。但是考虑到实用性，所以此次评测还是从性价比考虑入手，差不多都是在200元以下，并且都是比较常见的品牌。从右到左依次是：藤次郎/三能/法焙客/双立人/展艺/贝印。

二、实测对比环节

（一）价格对比

以下为购买界面截图参考。

在这一部分把这6款面包刀的价格和产地做整理说明：（为了方便，都简称品牌名称）

藤次郎F736：日常入手价格在259左右，遇上好价可以做到169，日本产

三能SN4803：入手价格51元，产地浙江嘉兴

法焙客：69.8元 江苏无锡

双立人：88元，国产

展艺：21.32元，国产

贝印AB-5525：99元，产地广东鹤山

价格对比结论

1、价格（由高到低）：

藤次郎F736 > 贝印AB-5525 > 双立人 > 三能SN4803 > 法焙客 > 展艺

2、从产地来看，只有藤次郎属于日本产，其他都是国产系列！

都说一分钱一分货，此次再用实际表现来证明这个道理是否成立呢？

对了，在评测对比过程中，会发现法焙客的刀和藤次郎的面包刀简直如出一辙。如下图，把logo去掉，能看得出来谁是谁么？

（二）刀刃对比

刀刃的设计决定了面包刀切面包的表现，所以会从如下几个方面对比。

1、材质对比

面包刀刃的主流材质为不锈钢，比较好的面包刀刀刃还会添加钼和钒等金属元素，用来加强硬度、耐磨度、持久度和耐腐蚀性等特性。当然，面包刀刀刃材质不只是不锈钢，除了不锈钢之外，市面上还有陶瓷材质的面包刀，但是刀刃的强度相对逊色一些，而且会因为不小心撞到或掉落地面而出现缺口。实用性角度更推荐不锈钢材质的刀刃。

如下为6把面包刀的刀刃图。

6把评测的面包刀都是不锈钢材质，只是在不锈钢种类上略有不同。为了方便参考，结合商品详情页的介绍做如下整理。

备注说明：

1、藤次郎F736

使用的是420J2不锈钢，又叫3Cr13钢马氏体不锈钢刀，3cr13平均含碳量分别是0,3%，它具有更高的强度、硬度，会有较好的切削加工性能。

2、三能SN4803

的S46050不锈钢没有查到太多信息，以S开头的 stainless 是美标的 YNS 或者代号 ISC 的牌号，含碳量为 0.5% 左右。

3、法焙客面包刀

使用的和藤次郎几乎一样的材质，5Cr15 不锈钢材质。5Cr15 钢刀 5cr15 平均含碳量分别是 0,5%，耐腐蚀性较好，比 3cr13 刀片强度高，并且价格适中。5Cr15 钢刀是一种价格适中的不锈钢钢刀，已被世界各地许多刀具制造商使用。

4、双立人面包刀只是标注了特殊配方不锈钢，无从知晓具体信息。

5、展艺面包刀猜测只是用了普通的不锈钢。

6、贝印AB-5525的20CR13，属于马氏体不锈钢的一种钢号，硬度高，耐蚀性良好。

选购建议：

最好选马氏体不锈钢的刀，要知道马氏体不锈钢也常用于手术刀，说明用料讲究。

2、长度对比

面包刀的正确刀片长度取决于将使用的面包或水果的大小。面包越大，刀片应该越长。此外，如果想用来切8寸蛋糕的话，推荐购买长一点的面包刀。

长度对比（由长到短）：

展艺 > 法焙客 > 藤次郎F737 > 藤次郎F736 > 贝印 > 三能=双立人

面包刀往往比厨刀长，也比厨刀更薄一些。长度优势使它能轻松地切割那些圆的、手工做的粗面包和直径大的蛋糕。

如果想更清晰地知道6把面包刀的刀刃、手柄长度，可以参考下表。展艺的刀柄和刀刃长度都是最长的。

选购建议：

长度会作为面包刀辅助参考，日常20厘米左右也足够使用。重点还是要关注切面包的效果。

3、锯齿对比

有锯齿的面包刀刀片，横切、纵切都一样，可以将结构松软的甜点切成薄片而不会碎裂。

不过，面包刀虽然都是锯齿形刃口，但是刃线的距离、波浪的宽度会有不同，这些数值的微小变化也会影响面包刀的锋利程度和切割体验。6把面包刀只有贝印的锯齿设计属于长短不均的。

来看看这几把面包刀的刀刃锯齿间隔。常规的面包刀每个锯齿间隔差不多都是6毫米，贝印的锯齿长度在3.5毫米-13毫米之间。此外，它的面包刀的宽度也是最窄的！

推荐购买锯齿成排、且又深又尖的刀，效果最好。相比之下，这个环节贝印会稍微逊色一些

。面包刀每个锯齿边锋相对独立，很大程度上增强了切割能力，需要说明的是，面包刀不可以代替刮刀抹平蛋糕。除了三能面包刀刀刃锋利处是3毫米，其他都是1毫米。

后续使用就会发现正是因为这样的设计，在实际切面包的时候体验非常不好，除非你是左撇子，也许刚刚好！

4、刀刃硬度对比

此处通过刀刃能够弯曲的程度来对比，太软的面包刀会觉得不太适合切硬质面包。

法焙客面包刀

藤次郎面包刀

展艺面包刀

双立人面包刀

三能面包刀

贝印面包刀

如下为软硬度总结：

双立人 > 藤次郎、三能 > 展艺、贝印、法焙客

太软的刀刃再切硬质面包的时候可能会不方便。

（三）手柄及握感舒适度对比

任何刀的手柄都起着至关重要的作用，它决定了刀具的可操作性、控制性和舒适性。好用的面包刀手柄握感必然也是舒适的，一起来看看这6把面包刀的表现。

1、材质对比

从手柄上看，面包刀分木质手柄、塑料手柄和钢质手柄。这三者中，钢质手柄一般是一体制面包刀，不容易藏污纳垢，但是这次没有选购这种材质的面包刀，主要是考虑到钢在用湿手处理时会变得很滑，而且会相对沉一些。

如下为商品详情页的信息整理：

手柄材质对比结论：

(1) 藤次郎、法焙客、展艺和贝印都是采用的木质手柄，三能和双立人采用的是PP材质，三能还有trp塑料成分。

(2) 从做工来看，藤次郎、法焙客和贝印这三把面包刀的刀柄都采用铆钉固定，不容易脱落，确保牢固。三能易清洗，在刀身采用镜面处理，减少与面包体的摩擦，实现切割处平整光滑，不掉屑。展艺的手柄真的一言难尽，木头材质比较粗糙，还有磕碰，另外，刀刃的接口处也不平。

备注说明：真心不是要喷展艺，只是有一说一。

(3) 刀柄的设计也会影响是否好清洁。刀柄和刀身一体成型的款式除了清洗方便，也不会发生面包屑进入缝隙间的问题。这6把面包刀也就是展艺手柄的凹槽处可能会藏污纳垢，此外，木制的建议清洗以后及时晾干！

2、舒适度对比

理想情况下，手柄应该是防滑设计，这样，即使在用湿手使用时，您也可以很好地控制刀具。它应该在手上感觉舒适并提供足够的指关节间隙。手柄还应具有简单、无缝且坚固的设计。

以下是6款面包刀的舒适度打分，一定程度上会有一些的主观性，但是木质手柄的舒适度确实优于塑料手柄，会感觉到温润度。

藤次郎的手握舒适度最高，这个应该也会和手柄材质有关。法焙客略微逊色，相差不大。展艺木制手柄握感最差，甚至感觉到粗糙！

（四）刀身重量对比

单独测量6款面包刀的重量，此处的评测数据仅供参考，因为面包刀的切割效果和重量没有直接的因果关系。只是太沉的面包刀使用起来会略微吃力而已。

刀身重量（从高到低）依次为：

双立人 > 藤次郎F736 > 法焙客 > 展艺 > 贝印 = 三能

（五）切割效果对比

有的厨刀虽然很锋利，材质也够硬，但用来切面包就露出了短处。不管世上多昂贵

贝果。这里会从切软吐司、稍微有韧性的贝果以及硬质的法棍来对比。

1、切吐司对比

切吐司结论：

总体来说表现都还不错，展艺完全切不好，总是偏刀锋。此外，三能的切面会略有一些不平的纹路，双立人切面略有卡顿。

2、切贝果对比

对比下图，这次切的是比较实心的全麦贝果。

切贝果结论：

- (1) 藤次郎、法焙客以及贝印的整体表现不错。展艺真的要放弃了，完全切不好！
- (2) 三能和双立人都会有一些碎屑，但是总体来说也还算满意。只是三能切的时候会有点涩涩的切感。

3、切法棍等硬质面包对比

切法棍结论：

切法棍的时候，有碎屑属于正常现象。此外，大家也可以尝试加热面包刀刀刃来减少碎屑。

如下为对比总结：

- (1) 藤次郎、法焙客的综合表现都不错。
- (2) 三能、双立人切的时候相对费劲一丢丢。
- (3) 贝印的窄刀身设计不太适合切硬质面包。

三、选购建议

(一) 有关面包刀选购的建议

刀刃的材质会决定面包刀的切割力及使用时的平衡性，但因为其锋利程度大多会与价格成正比，建议购买之前了解下面包刀刀刃和手柄的材质，用材为何，模糊概念说不清的就不要考虑

了，别因为便宜就购入了不顺手的刀具。

一分钱一分货，在此次面包刀的评测上也能略见一二！

锯齿尖端较锐利的款式更适合切硬面包；而稍微平滑、有弧线的产品则推荐用于偏软的面包。此次评测的贝印面包刀，个人觉得切软质的面包没问题，硬欧会表现逊色一些。

一款实用的面包刀必须除了切面包，还可以切蛋糕、柔软的水果和蔬菜等，也能切嫩肉。

有关面包刀的保存！有刀鞘的面包刀自然会更加好收纳，此次评测有收纳配置的就是法焙客和藤次郎F736，不过藤次郎F737是没有的。

比如法焙客的是硬壳塑料刀鞘，使用相对更安全一些。

藤次郎用的是软的塑料壳收纳。大家有需要的也可以购买单独的刀鞘收纳。如果没有保护套，建议收纳的时候一定注意安全，也确保是小朋友拿不到的地方，毕竟被面包刀伤到真的很伤~！

(二) 6把面包刀的推荐购买指数

综合以上对比环节，不难发现，仅6款评测的面包刀来讲，分别给出如下选购建议，仅供参考：

由于评测选品有限，最后也和大家分享下烘焙面包刀选购建议：

1、藤次郎

推荐指数：★★★★☆

品牌优选，只是价格略高，毕竟烘焙圈的专业人士也都有在用！

2、法焙客

推荐指数：★★★★★

性价比优选，完全是对标藤次郎的优选！嫌藤次郎太贵的，真的可以入手它！

3、三能

推荐指数：★★★★

三能的出品一般不会太差，看大家品牌偏好！有小伙伴推荐关东光作，大家也可以作为备选。

4、双立人

推荐指数：★★★

综合表现中规中矩，手柄略沉了些，此外，在切面包的时候表现略微逊色。关于刀刃的材质也没有特别说明。

5、展艺

踩雷不推荐！×用料做工都比较粗糙，切面包更是苦不堪言，省这20几块钱喝杯coffee吧！

6、贝印

推荐指数：★★☆

谨慎考虑！

贝印的面包刀，因为刀刃宽度比较窄，所以相对比较狭长，它的刀刃比较平滑有弧线，更适合切软一些的面包。用来切略微硬一点的硬欧面包会显得费力，而且外包装有特别说明，只适合切面包。

好了，以上就是本次的面包刀评测，在一定程度上能够帮助大家理性选购买买买！当然，如果大家在烘焙方面还有任何疑问，也都可以给我留言哦！

我是热爱生活的山贼95270，用图文和你分享~下期继续聊哦~