

# 不锈钢锅具 物美价廉有点儿难

□ 本报记者 刘微

物美价廉是个相对概念,是通过比较而得出的,只要是商品的性价比好,花出的钱让人感到很值,也能称为物美价廉。比如尾货市场里的低价服装难入年薪几十万的金领们的法眼,可上万元的名牌包包在打折时卖三五千元,让其惊呼“真便宜”,这也令瞄准小商品市场采购百货的大爷大妈们感到不可思议。

自打“苏泊尔”不锈钢锅曝出“生锰”问题后,引来老百姓对不锈钢材质、价格的关注,关注之下,众人发现,要想买到一口性价比合适,安全好用的不锈钢锅竟是件挺难的事。记者抱定寻找物美价廉不锈钢锅的目的,对不同档次的市场做了番探访。

## 三个档次不锈钢锅 对应三条销售渠道

其实,不锈钢锅的销售各走各的道,路线很清晰——百货商场销售进口大品牌高档锅;超市经营国产品牌锅;小商品市场卖杂牌的便宜锅,三条渠道基本互不相扰,高、中、低档不锈钢锅只有在自己的渠道里展开竞争,不串到其它档次的地盘里。所以,记者从这三方面开始了寻访。

## 国产品牌锅 价格适中用材含混

“苏泊尔”是国产名牌,也可以说是“民牌”,其价格让普通百姓能接受。

“苏泊尔”不锈钢锅出事几后,销量最大的中档不锈钢锅让人感到不放心了,而问题多出在200元以内的商品型号,这也正是该商品主流价格。

记者在北京物美清河大卖场看到,锅具货架上仅有两种品牌商品——苏泊尔和爱仕达,价格基本上

是200元左右。记者仔细察看了这些不锈钢锅的里里外外,又翻看其外包装盒,在材质介绍方面都是笼统地标注“优质不锈钢”,没有具体型号。

材质不同价格差别大,中国特钢协会不锈钢分会内部人士告诉记者,从哈尔滨工商部门发给该分会的苏泊尔部分产品检验报告看,这些产品使用的不锈钢材料价格目前为12000元/吨左右,而质量较好的304不锈钢价格则在23000元至25000元/吨,价格相差一倍。

“一些国际高端品牌的锅为什么卖那么贵,就是因为采用了质量好的不锈钢材料。”上述不锈钢分会人士说。

记者算了一笔账,如果以304不锈钢25000元/吨计算,一口2kg重的锅仅钢材开销便接近50元;不锈钢锅加工工艺所占成本较高,通常能与原料价格一样,这样,两者相加就得100元;当下人工成本步步高升,而渠道费用加上品牌宣传费两部分相加,能达到锅基本成本的两倍。如果采用304不锈钢做一口2kg的锅,不卖到300元以上企业就得赔本了。

想要买个便宜点的锅,那就别指望这锅能用好材料,钢材不好,会有“锰”之类的元素跑出来就很可能避免了。

据相关部门统计,苏泊尔、爱世达品牌在国内大城市的市场占有率达到了70%,品牌集中度相当的高,而且基本在超市销售。

但如果消费者抱定要用200来块钱买一个材质优良的不锈钢锅,而且要名牌产品,是件很矛盾的事。

## 高档锅 国内外差价太大

为了安全,多花些钱买口好锅,即便百货商场内富丽堂皇、晶莹剔透的进口锅具动辄上千,三五千也在所不惜,这一消费理念被不少人接受。

进口大品牌的锅具质量真是好。材料好那是没得说了,体弱一点的女子几乎拿不动,而且锅底都刻着钢材的型号(18/10)。商场专柜设演示台,可以无水或者少加水、无油或者少加油烹饪。由于受热均匀不易产生生

烟,导热率高节省能源,同理节省时间。造型由知名设计师设计,具有比较强烈的造型美和材质美。

这些成熟的工业国制造的厨具也有很合理科学的功能设计,比如锅盖的放置在锅体上能有几种放法且重心很稳,锅口缘在什么角度可以保证倒出来的汤汁成水柱状不会散开污染到锅身,这些细节用起来能感到设计者的智慧和文明的体贴。

但这些高档锅的价格可也真贵。记者在北京某大商场看到,菲仕乐20cm的是3180元,钢-铝-钢三层复合底;双立人24cm的是3088元,钢涂银七层复合底,喜力特20cm的是3280元,陶-钢-陶材质。上述几款产品是产地为德国的价格。

偏偏当今资讯太发达,这类名牌厨具的价格,目前国内市场比国际市场几乎贵2至3倍。据可靠消息,国内代理价通常是零售价的5至6折,加上商场15至25的扣点、税金等,一口锅卖两三千元也是没办法的事。据办理德国代购的商户提供的消息表明,德国厨具在本国市场也非常便宜,还老打折。

在国内买这类锅真是太不划算了,所以,现在常有从德国回来时不远万里背口锅的旅游者或商务人士。

## 十几二十元的锅 是不锈钢

在小商品市场里几十元能买个不锈钢锅,有些不锈钢的碗和盘能以10元的价格兜售,通常店主们会这样保证,这些确实是不锈钢,“拿吸铁石是吸不起来的”。

是物美价廉还是鱼目混珠?杭州联元金属制品有限公司的负责人夏先生说,那是种假冒的不锈钢材料,业内俗称“不锈铁”,“不锈铁的原料价格只有普通不锈钢的一半。”

价差的主要原因是金属成分不同。大部分不锈铁都含有一种叫做“镍”的金属元素,不锈钢耐腐蚀、不容易生锈,含镍多少很关键。但作为一种稀有金属,镍售价很高,“不锈铁含镍不到1%,而我们用的食品级的不锈钢材料,含镍有8%。”

此前《焦点访谈》曾曝光地下工

场的不锈铁加工过程,就是将回收的废铁、铅、钢等二次回炉加工,然后做脱“磁”处理,使其不能被吸铁石吸起,再对表面进行抛光等处理。由于外表和不锈钢几乎没有差别,因此很容易蒙混过关。

这种不锈铁做的锅碗瓢盆对人体有没有害呢?浙江大学材料科学与工程学系教授陈才金说,“这种材料容易被腐蚀,如果是用来装杂物、清水,那问题不大,如果装菜或汤,其中含有的盐、草酸等具有腐蚀性,会逐渐腐蚀这种材料,析出例如六价铬离子等致癌物质。”

所以,如果一件不锈钢锅具价格太低,那基本上是假货。

## 好锅想要便宜卖 商场不答应

近日媒体爆料,一家主营不锈钢锅具、刀具以及卫浴等家庭日用品的企业,十多年来,一直为德国一家大型超市供货,原料采自国外,按照德国的标准以及工艺进行生产加工,成品专供德国本地市场。

该企业的老板老曹带着他的锅走遍了杭州大商场,想在商场里开个专柜。几家大商场看了锅子后也很满意,不过,在锅的定价上,双方却有了很大的分歧——老曹觉得,每只只能卖600元就很满意了,但商场却说至少2000元起步,否则不让进场。

直到现在,由于双方在定价上谈不拢,老曹的锅还没进商场。

一个不锈钢锅,老板觉得卖600元足够了,而商场却觉得价格非得定2000元以上才让卖。

有商场业内人士坦言,其实商场对于这只不锈钢锅也不是随意定价,建议厂家按照2000元一只的价格来卖,也是符合目前的市场行情的。

不管是哪一类商品想要进商场销售,首先,它的价格肯定是要和同类商品持平的,要不然,规矩就乱了。

一位业内人士透露,在商场销售的中高端消费品零售价包含以下几个方面费用:原材料、加工成本、税费、营销成本、商场的运营成本、渠道成本。其中,原材料以及加工成本占30%左右,税费和营销成本占30%左右,商场的运营成本占20%左右,而渠道成本也就是进场费则要占到20%左右。这么算下来,曹老板想卖600元的锅,商场要卖2000元也就不难理解了。

而更重要的是,同样一口锅,在商场里,卖2000元反而比卖600元来得好卖。大型百货商场经过这么多年的发展已经非常成熟,对于中高端消费者的消费心理也研究得非常透彻,在定价策略上也尽量迎合这部分消费者的喜好——只选贵的,不买对的。

做为普通消费者,想在有形市场上找到物美价廉的不锈钢锅还真有点儿难。

## 精品点睛

### Vistart 德国慕尼黑系列精铸不锈钢汤锅



材质: 304 不锈钢  
锅底材质: 复合多层底,整体三层钢结构,SUS304 钢+纯铝+SUS430 钢  
净重: 2.4kg  
锅身厚度: 1mm  
价格: 718 元  
淘宝商城 Vistart 家居旗舰店年终送礼价: 502 元

#### 编辑点评

这款锅的造型很时尚,直立身形简洁而又显得稳重,与很多国际大牌风格相近。  
编者出于自己的实践经验,认为

为三度抛光的锅面更实用,不至于像抛光成镜面的表面洗刷后留小细纹。钢制锅盖比玻璃锅盖档次要高。比照很多同等规格尺寸的国产不锈钢汤锅,这款锅份量较重,锅身厚度要厚些,说明用材多些。

最值得推荐的是,这一品牌的锅在锅底打上了钢印品牌,内容包括适用炉具的标识及钢材型号,这在国产锅里不多见,说明出品方对自己产品的品质很有信心。

Vistart 品牌是国内 OEM 转型企业之一,十几年来一直为全球一线品牌代工,如今正努力做好这一自主厨具品牌。本版在此也支持一把。

## 不锈钢型号简介

在钢材专业网站——不锈钢板上特别提醒到:消费者选购不锈钢产品时应认真查看外包装上是否标注所用的材质和钢号。

### 18/10 不锈钢和 304 不锈钢区别

18/10 不锈钢和 304 不锈钢是各国标准不同的称呼。

304 是美国标准称呼,18/10 不锈钢,即 X5CrNi18-10(1.4301)是德国 DIN 钢号标准。

两者稍有不同,18/10 含铬 18 (Cr),含镍 10 (Ni);304 含铬 18 (Cr),含镍 9 (Ni)

日本的对 304 不锈钢的正式称呼是“SUS304”。

### 201 钢与 304 钢的区别

201 与 304 不锈钢的成分不同。

201: 1Cr17Mn6Ni5N

304: 0Cr18Ni9

304 中 Cr 含量更高,防腐效果

更好;而 201 则低铬、低镍、高锰。

304 不锈钢是一种通用性的不锈钢材料,防锈性能比 200 系列的不锈钢材料要强。耐高温方面也比较好,能高到到 1000-1200 度。304 不锈钢具有优良的耐腐蚀性能和较好的抗晶间腐蚀性。对氧化性酸,在实验中得到:浓度≤65% 的沸腾温度以下的硝酸中,304 不锈钢具有很强的抗腐蚀性。对碱溶液及大部分有机酸和无机酸亦具有良好的耐腐蚀能力。