

说数

在这里读懂中国消费

厨具迭代提升生活品质

李 苑



民以食为天，饮食的重要性不言而喻。如今，厨房作为提供人们日常饮食的家庭核心区域，早已超越单纯烹饪场所的范畴，演变为传递生活态度、凝聚情感交流的重要空间。其中，烹调食物必备的厨具，正经历着迭代升级，不仅折射出生活方式的变迁，更在潜移默化中重塑着人们与生活的关系。

曾经，锅碗瓢盆代表厨具的全部，一口铁锅、一把菜刀、几个陶碗，便能承载一日三餐。而现代厨房里厨具种类繁多、细分度高。以锅具为例，炒菜用炒锅、蒸菜用蒸锅、煎肉用煎锅、煲汤用砂锅，甚至还有专门用于焯水、煮奶、焗饭、炖甜品的功能性小锅……“一口锅用一辈子”的日子已一去不复返，取而代之的是根据不同菜品、不同烹饪方式灵活选用相应器具的现代厨房逻辑。

与此同时，人们的烹饪兴趣正不断拓宽。厨房的功能不再局限于制作传统家常菜，越来越多的人开始尝试更具创意的美食体验。以烘焙为代表，烘焙模具、烘焙套装销量增速均超100%，反映出西式烘焙文化走进越来越多家庭，成为不少人的日常爱好和放松身心、表达关爱、记录生活的重要方式。

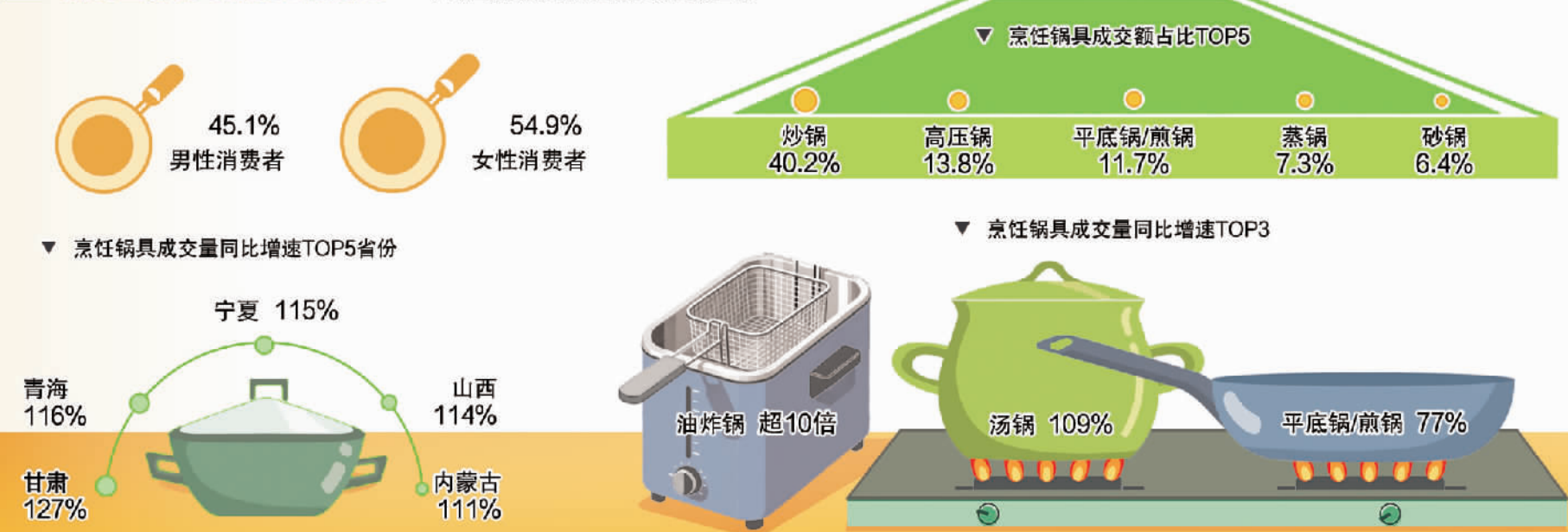
除了锅具、烘焙厨具等，各类辅助性厨房工具也迎来销量的大幅上升。无论是提升清洁便利度的空气炸锅专用纸、硅胶油刷，还是处理食材更得力的电动拔毛器、拉蒜器，或是更好保存食物的真空封口机、食材脱水机等，这些高度专业化、功能化的“厨房助手”正大幅降低烹饪的技术门槛与时间成本，让更多人能够轻轻松松、从从容容地享受下厨乐趣。

厨具的迭代升级，不仅满足人们对高效率与专业化的追求，更深层次地呼应了现代人对健康生活与品质体验的向往。

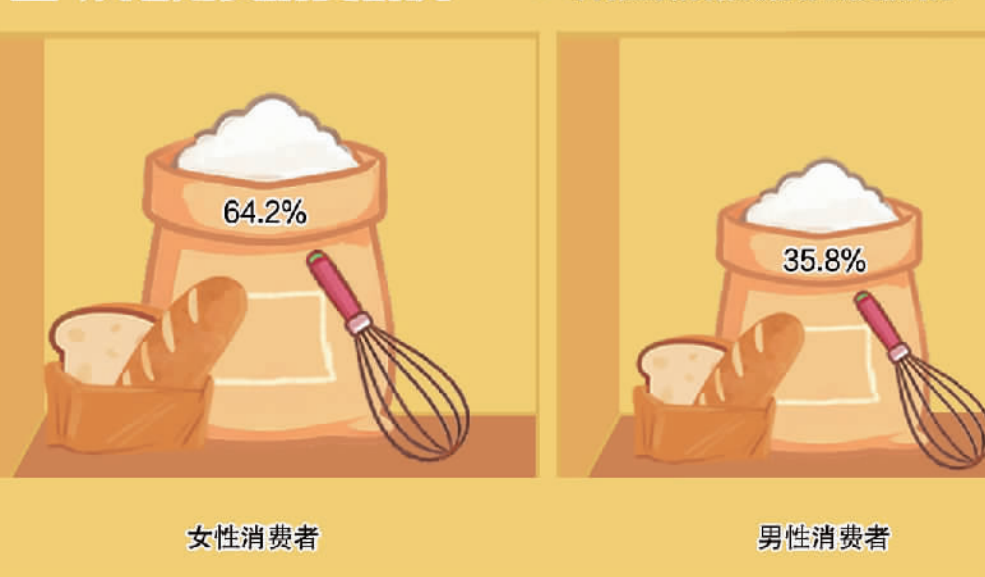
厨具从材料、工艺与设计等方面进行创新，不断升级优化人们的下厨和用餐体验：智能芯片精准控温取代了传统的经验判断，确保每道菜都能风味十足；人体工学的设计，让厨具从笨重走向轻巧，长时间烹饪依然轻松有余；各种精巧别致的碗筷碟盘营造出更加美好的用餐氛围，让就餐成为视觉与味觉的双重享受。

数据显示，男性在功能型厨房工具上的消费投入已超过女性。烹饪正成为家庭成员共同参与、交流协作的家庭活动，当父母与孩子一起烘焙，当伴侣共同研究新菜式，生活滋味因此调和，情感也在互动中增进。制作美味的过程，就成为一段值得享受和珍藏的亲情时光。

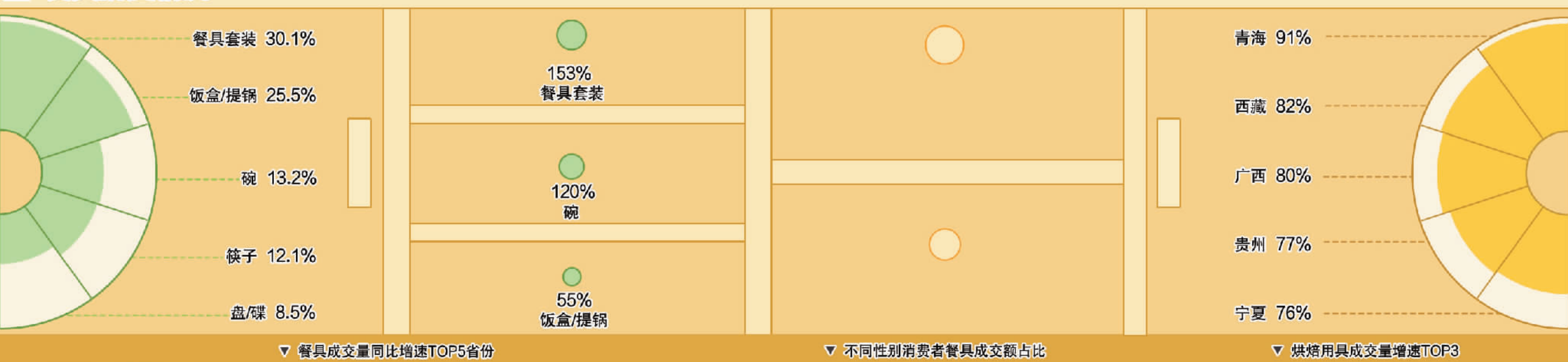
2 烹饪锅具消费情况



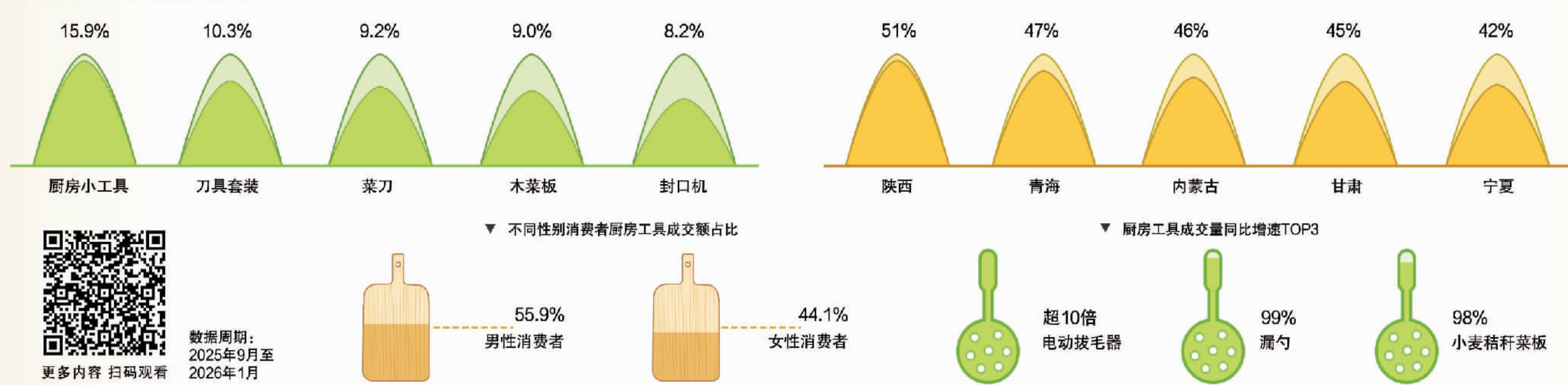
1 烘焙用具消费情况



3 餐具消费情况



4 厨房工具消费情况



数据周期：2025年9月至2026年1月