

2025 中国消费者健康家 洞察白皮书

中国居民 / 健康意识 / 家电消费



CONTENTS

01. 健康意识： 国民主动健康观念逐步提升

02. 健康家居： 家居环境是个人健康的基石

03. 健康家电： 全方位构建家庭健康防护网

04. 总结与展望





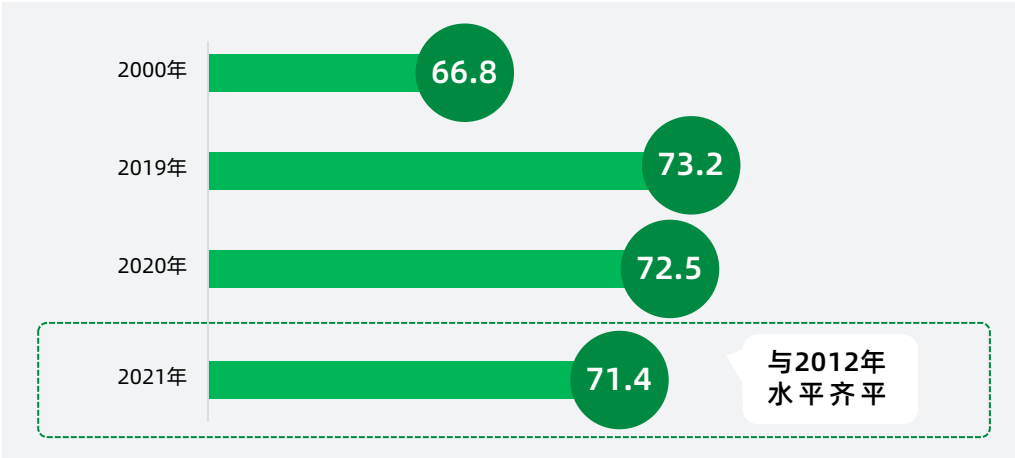
01

健康意识：
国民主动健康观念逐步提升

世界范围内健康水平下滑，慢性病问题普遍

新冠疫情使全球预期寿命回到了十年前的水平

全球预期年龄趋势



数据来源：《世界卫生组织2024世界卫生统计报告》

全球慢性疾病近二十年快速发展，成为致死关键疾病

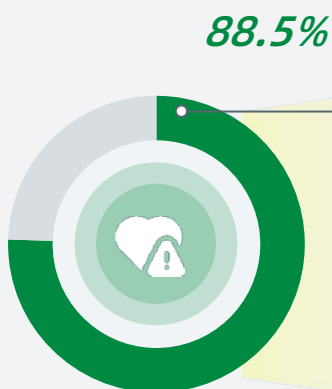
全球TOP10致死病因

2021年		2000年排序
排序	疾病名称	
1	心脏疾病	1
2	COVID-19	-
3	中风	2
...		
7	阿尔兹海默症	TOP10以外
8	糖尿病	TOP10以外
9	肾脏疾病	TOP10以外
10	肺结核	5

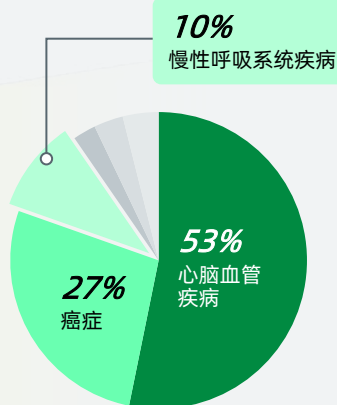
数据来源：《世界卫生组织2024世界卫生统计报告》

中国居民营养与慢性病防治形势仍然严峻，近年来超重肥胖问题不断凸显，重大慢性病患病仍呈上升趋势

中国2019年因慢性病导致的死亡人数
占总死亡人数比例



慢性病死因构成



数据来源：《中国居民营养与慢性病状况报告(2020年)》

数据来源：《中国居民营养与慢性病状况报告(2020年)》

重要慢性病发病及患病趋势

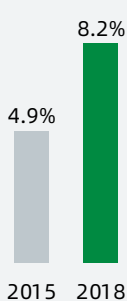
超重率

18岁以上居民



血脂异常

18岁以上居民



癌症发病率

2018年

中国居民癌症年新发病例数约

406.4万

最近十年，中国肿瘤登记地区男女合计的癌症发病率每年平均上升

3.79%

其他慢性疾病

2018年

高血压 27.5%

糖尿病 11.9%

慢性阻塞性肺疾病 13.6%

慢性肾脏病 8.2%

慢性消化系统患病

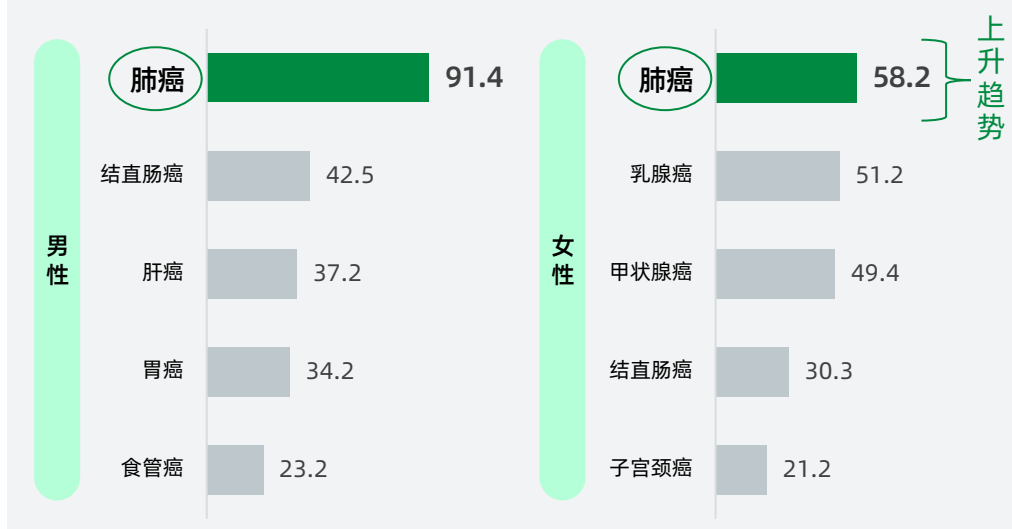
- 幽门螺旋杆菌 41.5%
- 胃食管反流病 10.5%
- 消化性溃疡 6.6%

以上为18岁以上居民患病率

数据来源：《中国居民营养与慢性病状况报告(2020年)》、《2024年全国癌症报告》

肺癌是发生率最高的癌症类型，并且在女性群体中有上升的趋势，在肺癌与呼吸道疾病的防治中，烹饪油烟尚未得到足够的重视

2022年中国男女性前五位恶性肿瘤发病率（1/10万）



呼吸健康的最后一立方米 —— 烹饪油烟

“在肺癌的防治中，除了烟草和二手烟，室内的通风环境，尤其是厨房里的通风环境还没有得到足够的重视。”

“研究发现，烹饪和吸烟是居住环境内颗粒物的主要来源，其中，烹饪甚至高达75%。做饭时厨房里的PM2.5有时会升高几十或几百倍。另外也会产生很多的致癌物，例如苯并芘、亚硝酸胺等等，诱发多种呼吸系统疾病。”

“研究发现，在不吸烟的女性中，超过60%的肺癌患者是长期接触厨房油烟。”

—— 钟南山院士

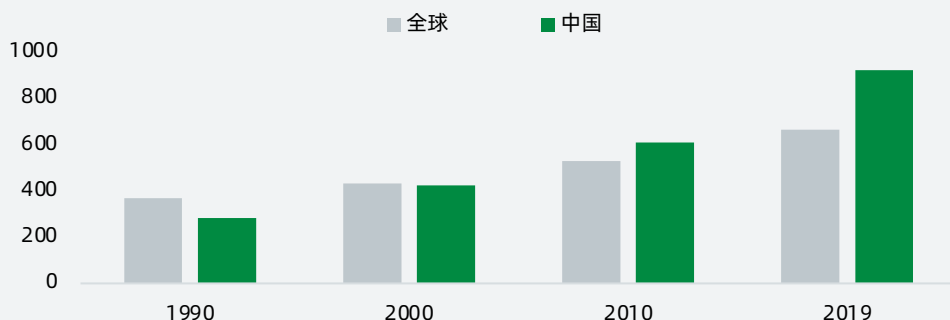
数据来源：《2024年全国癌症报告》

在中国尤其值得关注另一种慢性疾病——阿尔兹海默症，我国的发病率已远超世界水平，防治形势严峻，研究发现不健康的生活方式是关键诱因

阿尔兹海默症属于一种神经慢性衰老退行性疾病，对于阿尔茨海默症的诱因，除遗传因素外，生活方式与环境因素的影响也已被证实，其中，摄入的反式脂肪酸参与到身体代谢，增加阿尔兹海默症的患病风险也已被研究发现。

阿尔兹海默病在中国的形势日益严峻

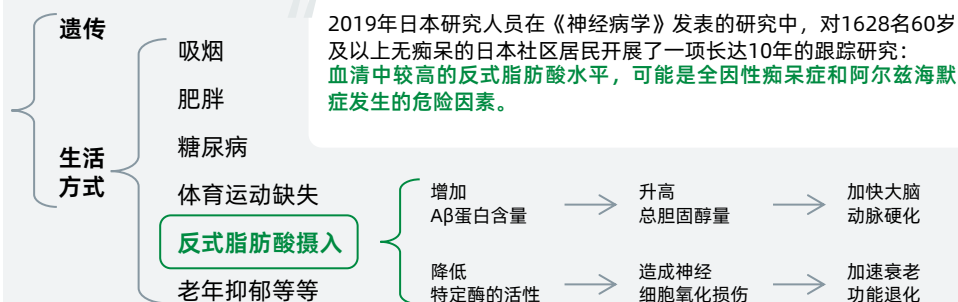
阿尔兹海默症患病率（1/10万）



数据来源：《中国阿尔茨海默病报告2024》

不良的生活方式是诱发阿尔茨海默症的关键因素

已知的阿尔兹海默病症诱因

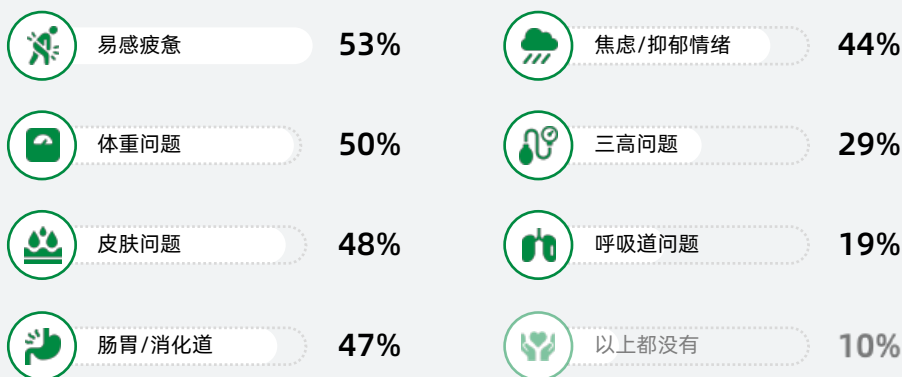


数据来源：公开资料整理

超九成消费者近一年感受到身体健康问题增多，疲劳、体重控制等问题普遍发生

超五成的消费者在近一年感受到了疲劳和体重控制的问题，其次是皮肤、肠胃相关的问题，这背后生活和工作的压力、不良的生活与饮食习惯在超过60%的消费者中都普遍存在，另外，有30%的消费者认为居家环境与卫生也对身体健康产生了影响。

近一年消费者的身体健康问题增多的具体方面



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您近1-3年是在身体状况上是否有以下变化？N=1000

近一年消费者的身体健康问题增多的3大源头



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您认为是什么因素导致了这些变化？N=1000

国家积极鼓励居民掌握健康主动权，从生活方式的转变开始，为自己的健康负责

肥胖、三高等慢性病问题大多由不良的生活、饮食习惯造成。在政府部门推进健康教育、健康基础设施的建设的同时，国家更鼓励人们为自己的健康负责，健康观念从被动治疗转变为主动预防。

政策引导自主自律健康行为

《“健康中国2030”规划纲要》

- 当继续坚持**预防为主**的卫生健康工作方针，把预防摆在更加突出的位置；
- 倡导“**每个人是自己健康的第一责任人**”塑造自主自律的健康行为。
- 全面实施全民健康生活方式行动，推进“**三减三健**”（减盐、减油、减糖，健康口腔、健康体重、健康骨骼）等专项行动。
- 引导广大群众**主动掌握科学的营养计划和合理膳食行动**，倡导养成平衡膳食的习惯；
- 开展全民健身运动，促进重点人群（青少年、妇女、老年人等）体育活动。

数据来源：公开资料整理，国务院办公厅关于印发“十四五”国民健康规划的通知

健康的生活方式是最为重要的，也是个人可控的部分

中华医学会健康管理学分会主任委员郭清教授：

100%
健康

=

15% 的生物遗传

+

17% 的环境因素

+

8% 的医疗条件

+ 60% 的生活方式

数据来源：《中国居民营养与慢性病状况报告(2020)》

居民主动健康行动初见成效，并在行动上开始落实预防大于治疗

近年来居民健康意识逐步加强，国家引导的控烟、减盐效果初见成效。而在个人层面，人们在生活上有意识地采取健康行动，其中五成消费者增加了运动频率、作息更为规律。而在消费上，关注配料表、产品原理、原材料、健康功能等行为也较为普遍。

不良生活习惯有所减少

居民吸烟率

较2015年下降1.1%，至**27.7%**

二手烟暴露率

较2010年下降4.3%，至**3.9%**

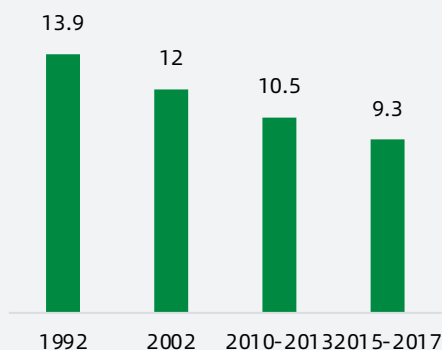
有害饮酒率

较2015年下降0.7%，至**8.6%**

数据来源：《中国居民营养与慢性病状况报告(2020)》

烹调盐摄入稳步下降

全国人日烹调盐摄入量 (g)



数据来源：《中国居民营养与慢性病状况报告(2020)》

近1-3年消费者发生的有益健康变化

生活习惯

增加运动、锻炼频率	50%
作息更加规律	50%
关注养生类的产品/习惯	43%
主动减少了不良生活习惯	41%
更注重居家环境的消毒与清洁	36%
放弃外卖，更多转向居家烹饪	36%
体检更加规律	33%

数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您近1-3年在生活习惯上，是否有以下有益健康的变化？
N=1000

消费习惯

57%	更关注 配料表 ，如反式脂肪酸、含糖量等
43%	关注 杀菌消毒 类产品
42%	更关注 产品原理 ，确保健康功能的真实性
41%	更关注 产品原材料 ，是否对人体有害
41%	购买 家电家装 时，更关注健康方面的功能

数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您近1-3年在消费习惯上，是否有以下有益健康的变化？
N=1000



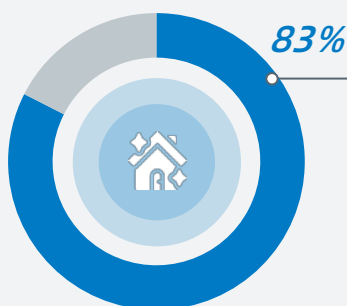
02

健康家居：
家居环境是个人健康的基石

超八成的消费者认可健康的居住环境能有效保障个人身体健康，体现在对生活用品、家装建材和家用电器的健康需求

家庭环境中的细菌真菌等会带来健康威胁被普遍认知，消费者也认为家庭环境的健康与个人健康意识息息相关。

认可健康的居住环境能有效保障身体健康



CBNDATA 2024年8月调研
Q：请问您是否认同，家电可以为居家健康提供保障？ N=536

居住环境保障身体健康的具体原因

NO.1

家庭中的细菌、饮食饮水会带来**健康威胁**

NO.2

通过维持家庭环境健康，进而可有效提高**个人健康意识**

NO.3

居家环境健康的保障，有助于提高**身体免疫力**

CBNDATA 2024年8月调研
Q：请问您为什么认为健康的居住环境能有效保障身体健康？ N=536

健康家居的三大关注角度

生活用品
不含有害物质

家装建材
环保健康

家用电器
提供健康保障

85%

76%

76%

CBNDATA 2024年8月调研
Q：请问您认为健康的居家生活，核心需要解决以下哪些方面？ N=536

迈入健康家电新时代，家用电器行业积极为居民的主动健康提供解决方案

政策端，在居民个人主动健康的背景下，国家也在引导家电行业通过技术创新、智能化等方式构建健康的家庭生态。随之而来的，家电行业也从传统的1.0耐用时代、2.0功能时代，进一步迈向3.0健康家电的时代。

政策引导居家用电器全领域的健康升级

《中国家用电器行业“十四五”科技发展指南》

以提升智慧生活体验为导向，在智能化生态和场景化应用上突破创新，发挥引领作用；**开展食材保鲜、健康烹饪、消毒抗菌、清洁净化、保健养生等家电健康功能的研发及应用。**

《关于推动轻工业高质量发展的指导意见》

增加升级创新产品，围绕健康、育幼、养老等迫切需求，升级健康空调、冰箱、洗衣机、洗碗机、破壁机等家电产品。

数据来源：公开资料整理

行业迈入健康家电新时代



更注重产品可靠性、使用寿命

更注重技术创新、功能创新，提升消费者生活质量与使用体验

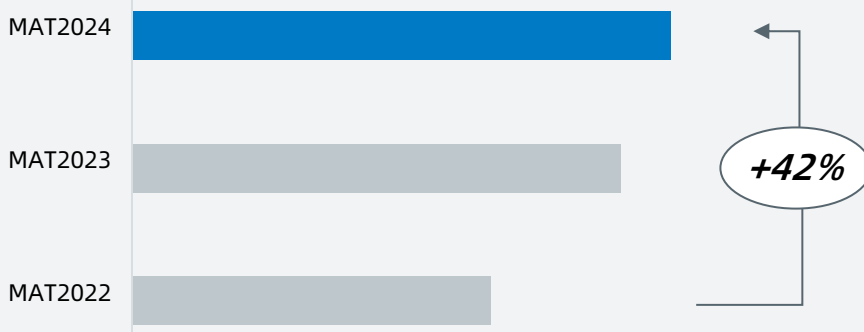
更关注为消费者提供居住健康保障

数据来源：公开资料整理

消费端“健康家电”呈现出持续快速的增长，饮水机、冰箱、空调、洗衣机等是消费者主要关注的家庭健康保障

相较于MAT2022，MAT2024健康家电的销售量复合增长率为42%，表现出非常强劲的消费需求。

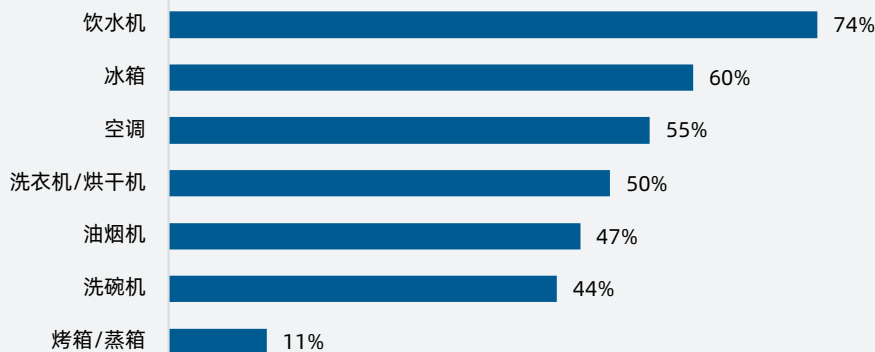
近三年主流电商平台健康家电销售量趋势



数据来源：魔镜数据

数据说明：MAT指向前滚动12个月的加和总计，MAT2024时间范围是2023.08~2024.07，MAT2022、MAT2023同理，平台包含天猫、京东等
健康家电定义：产品包含除菌除螨/净化/控油减盐/吸尘清洁等核心功效的家用电器品类

消费者选购带有健康功能的电器的意愿



CBNDATA 2024年8月调研

Q：请问您购买过，或打算购买哪些有健康保障功能的家用电器？N=531

构建全面家庭健康居住体系，进阶个人主动健康

外因

扫描个人健康的防护盲区，全面完善家庭健康体系

内因

从个人的生活习惯、消费习惯、饮食习惯入手，调整健康状态

衣物



饮水



食材



餐具



烹饪



油烟





03

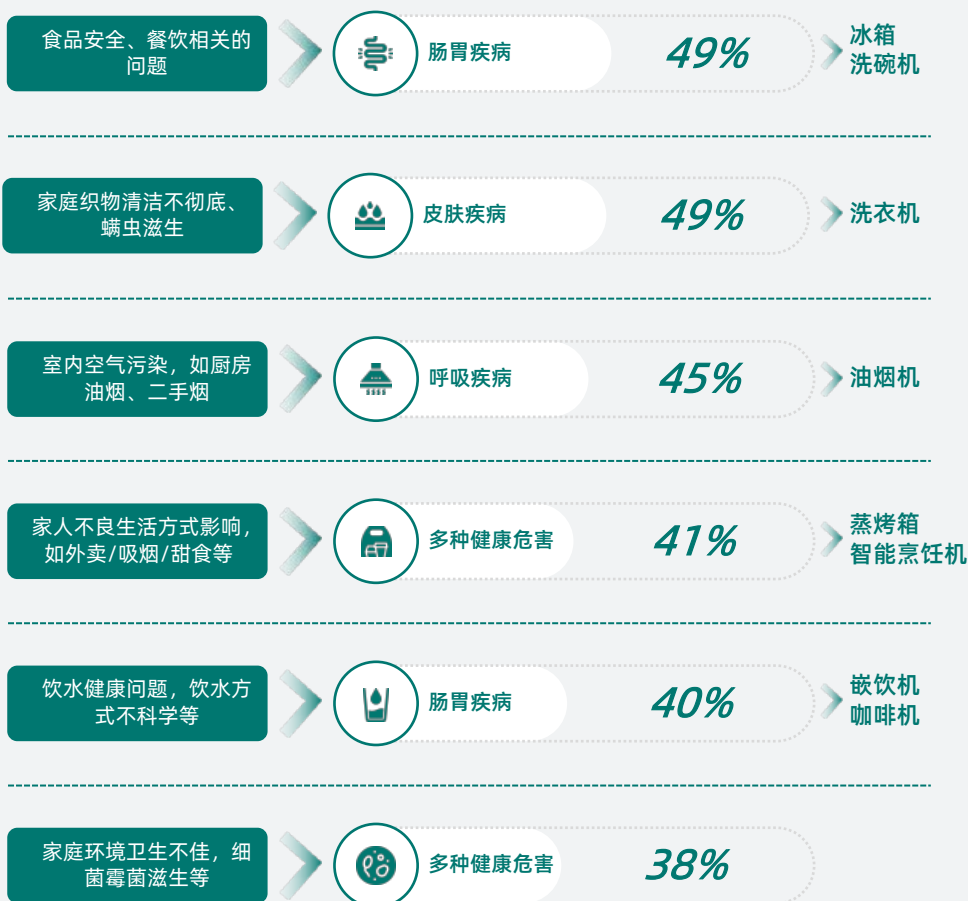
健康家电：
全方位构建家庭健康防护网

#健康生活，来个博世

居家环境处处存在着健康威胁，近五成的消费者感受到织物清洁不彻底带来的皮肤问题、食品安全带来的肠胃问题

餐饮、衣物、空气、饮水、卫生环境等方方面面都有潜在的健康危害，并普遍被人们识别。另外，41%的人也会受到家人不良生活方式的影响，是居家健康中的隐形威胁。

居家环境中已遇到的健康威胁



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您在居家环境中，遇到了哪些健康威胁？N=1000

冰箱

活氧净三重盾护，健康保鲜

质量

1.0

对质量的基本要求

保鲜

2.0

对功能的更高追求

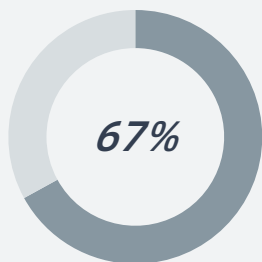
健康

3.0

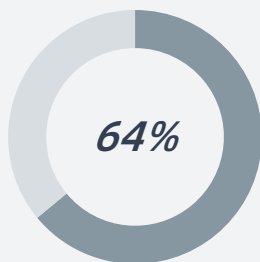
满足人类的本质需求

果蔬农残、食材安全、食品保鲜与抑菌是消费者对居家生冷鲜食最主要的健康顾虑，也在积极采取多样的防护措施

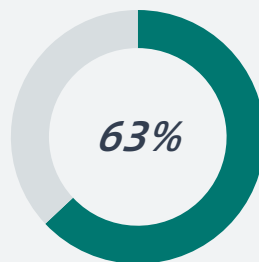
居家生冷鲜食的健康顾虑



果蔬农残
难以彻底清洁



食材本身
是否安全



食物的
保鲜与抑菌

数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您在居家环境中，有哪些食品安全的顾虑？N=653

消费者已采取的防护措施

低温菌

西瓜放冰箱削掉一层
放冰箱的剩菜剩饭套保鲜膜
生熟食物避免放一起
买鸡蛋选无菌蛋
选购除菌功能的冰箱
剩菜剩饭加热透

病毒

疫情期间使用消毒液
选择真空包装食物
食材消杀后再放进冰箱
设置冰箱极低温度

异味污染

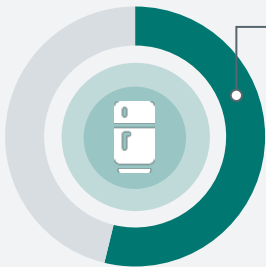
冰箱断电时清空所有食物
冰箱里放柚子皮
适用活性炭吸附
冰箱定时清理

数据来源：公开资料整理

冰箱是生冷鲜食保鲜与抑菌的重要手段

普遍的物理方法无法有效去除农残，而对于细菌这类更为隐匿和难以清除的健康威胁，除有效烹饪方式外，冷藏除菌抑菌至关重要。相较于除菌难度相对较低的常温菌，低温菌往往成为食品安全的极大障碍。

59%的消费者会选择有除菌保障的冰箱



但超五成的消费者并不满意冰箱在食品安全方面的保障

为什么冰箱保鲜效果不理想？

为什么低温菌难以杀除？

如何杀死食材上的病毒？

冰箱异味是怎么产生的？...

数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您在保障生冷鲜食的食品安全方面，采取过以下哪些方式？ N=653
Q：请您认为目前使用的冰箱有什么使用上的痛点？ N=653

家庭生冷鲜食常见的危害

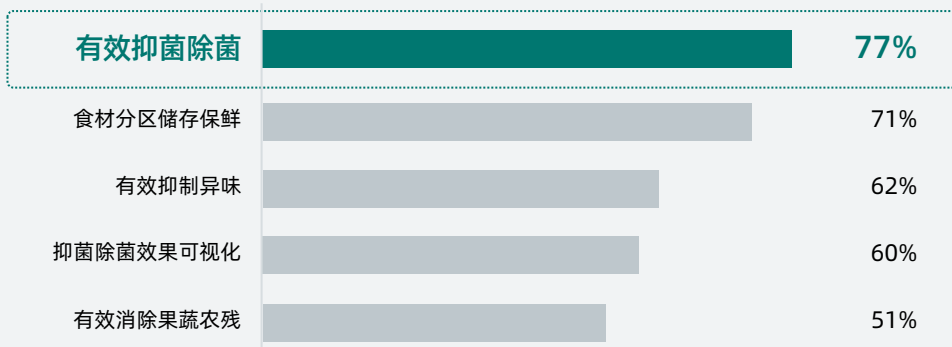
	农残	病毒	常温菌	低温菌	异味
常见类型	有机磷类/ 拟除虫菊酯类等	禽流感病毒 手足口病毒 甲肝病毒等	大肠杆菌 金黄色葡萄球菌 常见于肉类/奶制品/ 熟食	沙门氏菌 李斯特菌 常见于生肉/生鸡蛋	食物串味 细菌霉菌滋生
危害	急性中毒	病毒感染	急性食物中毒	严重感染 如孕妇、新生儿感染 李斯特菌	食材不新鲜 食物中毒
去除难度	★★★★★	★★★★★	★	★★★★★	★★★★★
处理方法	去皮 浸泡加热	定期清洁冰箱 食物密封存储	彻底加热 生熟分开处理	高温加热	定期清理 抑菌技术
潜在隐患	农药脂溶性 居多，浸泡 作用不大	无需入口，接触人体 机能造成感染问题	-	蛋糕/水果等食物 无法加热	治标不治本，只 能消除串味，无法 消除异味根源

数据来源：公开资料整理

消费者对于健康保鲜最核心的需求是有效抑菌，除菌和净味，保持冰箱内洁净的食物存储环境，守护食材的健康存储

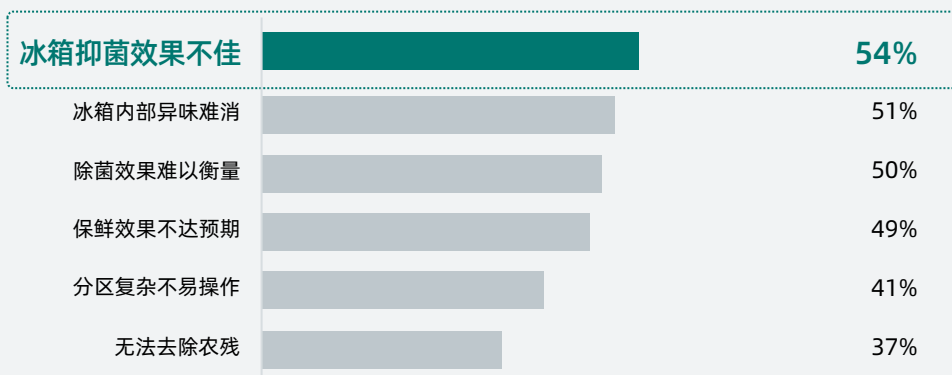
除菌方面，五成消费者反映难以判断除菌的效果，因此对于除菌效果的可视化需求也有所体现。除了抑菌效果外，异味的消除问题是冰箱使用的第二大痛点。

需求侧：除菌抑菌是对冰箱最关键的健康需求



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您期望冰箱具体能提供哪些与健康相关的功能？N=653

使用侧：除菌抑菌是对冰箱亦是消费者最不满的功能



CBNData 2024年8月调研
Q：请您认为目前使用的冰箱有什么使用上的痛点？N=653

活氧除菌在现有的冰箱除菌方式中具有更强效、作用更广泛的特点，为除菌有效性提供保障

冰箱主要除菌方式及其优劣势

	原理	除菌优势	除菌劣势
 紫外线	短波紫外线破坏细菌和病毒的DNA或RNA	高效杀菌，对大多数细菌和病毒有效	• 覆盖面有限，盲区无法消杀 • 伤眼 • 除菌种类相对有限
 光触媒材料	光触媒材料在光线的照射下，产生强氧化作用，分解有机物质和细菌	持续性强，除菌效果稳定	• 见效慢 • 与食材接触，存在致癌隐患 • 除菌种类相对有限
 活氧	通过强氧化性，迅速氧化分解细菌和病毒的细胞壁	强效杀菌，除菌范围广	• 高浓度的活氧对人体有危害，需要精确控制浓度和时间
 银离子	破坏细菌细胞壁或酶系统，抑制细菌的生长和繁殖	持续性强，可长时间发挥抗菌作用	• 效果有限，不能杀灭所有细菌
 负离子	负离子中和空气中的正电荷颗粒物，抑制细菌和病毒的活动	除菌的同时还可以净化空气	• 除菌效果相对有限

数据来源：公开资料整理

博世活氧冰箱 – 活氧净三重盾护，健康保鲜

核心技术：全方位净化



降农残

博世活氧技术降农残率最高97.4%

杀低温菌

博世活氧技术杀低温菌率99.99%

除病毒

博世活氧技术除病毒率99.99%

祛异味

博世活氧技术除味率90%

数据来源：除菌数据来自《中国家用电器检测所》-博世活氧冰箱除菌检测报告

技术原理：活氧净之三重盾护



24H 巡航智检

- ✓ 内置来自德国Bosch Sensortec的专利*气味探测芯片，能够实时检测冰箱内异味浓度。
- ✓ 发现异味超标，立即智能启动活氧净化。
- ✓ 当冰箱内有腐败食物腐败产生的超标异味时，通过智能手机APP通知并提醒。

*巡航智检指活氧净可实现冰箱内空气质量检测及异味超标报警之功能，依据博世家电企业内部仿真实验设定了实现标准。因用户存储和使用习惯不同，实际的工作进程和异味提醒之发现可能和用户的预期有偏差，建议用户定期检查冰箱内存存是否变质腐坏并定期清理冰箱。
**中国发明专利，专利号ZL201480036929.8



99.999% 活氧除菌

- ✓ 99.999%除菌**率，有效清除大肠杆菌和金黄色葡萄球菌
- ✓ 99.99%嗜冷菌去除率(李斯特菌)
- ✓ 99.9%除病毒率，有效清除呼吸道及肠道病毒
- ✓ 强力净化模式，实现快速除菌净化

除菌数据来自《中国家用电器检测所》-博世活氧冰箱除菌检测报告*数据见第三方实验室测试报告，报告编号：NJF21-000019-01
**数据见第三方实验室测试报告，报告编号：WTS2020-22017



90%以上清风净味

- ✓ 90%以上净味***率
- ✓ 持续净化冰箱空间，每次开门都是清新原味

*依据GB 21551.4-2010标准进行测试，博世冰箱K9F82AA50C可实现90%以上的除味率。

数据来源：公开资料整理

博世活氧冰箱 – 活氧净三重盾护，健康保鲜

证书背书

活氧降农残

SGS test report showing pesticide residue reduction results. The report includes a table with columns for 'Pesticide Name', 'Initial Concentration', 'Final Concentration', and 'Reduction Rate'. The reduction rate for various pesticides is listed as 97.4%.

降农残最高97.4%

除异味

CHEARI test report showing odor removal results. The report includes a table with columns for 'Odor Type', 'Initial Concentration', 'Final Concentration', and 'Removal Rate'. The removal rate for various odors is listed as 93.17%.

除味93.17%

活氧除低温菌

SGS test report showing low-temperature bacteria removal results. The report includes a table with columns for 'Bacteria Type', 'Initial Concentration', 'Final Concentration', and 'Removal Rate'. The removal rate for various bacteria is listed as 100%.

除李斯特菌100%

SGS test report showing Salmonella removal results. The report includes a table with columns for 'Bacteria Type', 'Initial Concentration', 'Final Concentration', and 'Removal Rate'. The removal rate for Salmonella is listed as 99.9%.

除沙门氏菌99.9%

活氧除细菌

SGS test report showing E. coli removal results. The report includes a table with columns for 'Bacteria Type', 'Initial Concentration', 'Final Concentration', and 'Removal Rate'. The removal rate for E. coli is listed as 99.9%.

SGS test report showing Staphylococcus aureus removal results. The report includes a table with columns for 'Bacteria Type', 'Initial Concentration', 'Final Concentration', and 'Removal Rate'. The removal rate for Staphylococcus aureus is listed as 99.9%.

除大肠杆菌99.9% 除金黄色葡萄球菌99.9%

活氧除病毒

SGS test report showing Influenza A virus removal results. The report includes a table with columns for 'Virus Type', 'Initial Concentration', 'Final Concentration', and 'Removal Rate'. The removal rate for Influenza A virus is listed as 99.9%.

甲型流感病毒99.9%

SGS test report showing Hand, foot and mouth disease virus removal results. The report includes a table with columns for 'Virus Type', 'Initial Concentration', 'Final Concentration', and 'Removal Rate'. The removal rate for Hand, foot and mouth disease virus is listed as 99.9%.

除手足口病99.9%

冰箱保鲜分为“冷藏保鲜”和“冷冻保鲜”

除菌解决的仍然是冷藏保鲜的问题，冷冻保鲜却依然停留在快速冷冻的阶段，解冻保鲜技术仍然是市场空白

普遍的物理方法无法有效去除农残，而对于细菌这类更为隐匿和难以清除的健康威胁，除有效烹饪方式外，冷藏除菌抑菌至关重要。相较于除菌难度相对较低的常温菌，低温菌往往成为食品安全的极大障碍。

消费者担心解冻带来的问题



细菌滋生带来食品安全问题



血水流失，食材口感受影响



时间太长，容易招惹苍蝇蚊虫



食材颜色变深，新鲜度受影响



.....

当今家庭食材解冻解决方案

解冻方式	解冻前	解冻后温度	解冻时长	优势	劣势
微波炉解冻	-18℃	-1℃~58℃	14min	解冻速度快	解冻不均匀，食材容易做熟，导致食材口感变差。
冷藏解冻	-18℃	-0.2°~1.2℃	270min	解冻均匀性好	解冻时间长，导致细菌滋生
常温解冻	-18℃	常温	150min	解冻均匀性好	解冻时间长，导致细菌滋生，食材新鲜度受影响
泡水解冻	-18℃	常温	25min	解冻均匀性好	需频繁更换水，营养流失导致食材品质下降

资料来源：公开资料整理

博世活氧冰箱 – 鲜活解冻 健康原鲜

核心技术：解冻回鲜技术



1. 安全抑菌：减少细菌滋生和交叉污染风险，食材安全卫生。

2. 营养无损：低温射频技术，将解冻温度维持在-5℃到0℃之间，避免了高温对细胞的破坏，保留了食材的水分营养和品质风味。

3. 高效智能：射频技术，深入食材内部，还能根据食材大小和状态，实时调整解冻时间，确保食材快速均匀解冻。

*500g的牛排解冻仅需10min；1kg的整鸡解冻仅需20分钟。

技术原理：双向射频技术



利用40.68MHz射频深入食材内部细胞加热。上下两个射频模块同时工作，确保食材从内到外快速、均匀解冻，仅需10-20分钟左右即可完成解冻。

①**穿透性强：**7.5米射频波长，轻松穿透几十厘米厚度的食物，让食材由内而外，均匀快速解冻。

②**细胞级保护：**40.68MHz射频是对食材细胞友好的频率，它不仅能加热细胞，还能够促进胶原蛋白及弹性纤维的增生重组，保存食材的内部结构完整，保证食材营养和水分的留存。

③**智能解冻：**鲜活解冻舱可以根据射频能量的损耗程度，智能判断食材解冻状态，实时调整解冻时间。一旦食材解冻会在达到0℃前终止，从而防止过度加热。



洗碗机

健康除菌 母婴级守护



健康

3.0

满足人类的本质需求

洗净

2.0

对功能的更高追求

质量

1.0

对质量的基本要求

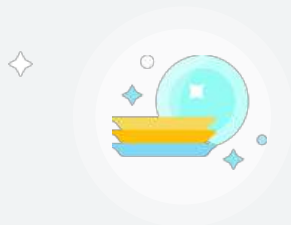
餐具清洗需求进阶，从有效去除污渍升级到有效去除细菌病毒，尤其是我国幽门螺旋杆菌防控形势严峻，而家庭共用餐具是一大诱因

我国幽门螺旋杆菌防控形势严峻，并由于其具有家庭聚集传染的特征，更为难以根除。保证共用器具的安全至关重要。

消费者对餐具清洁的核心诉求转变

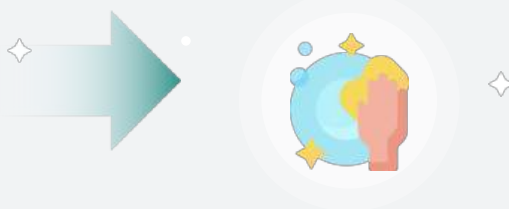
看起来干净

没有污渍、表面亮洁



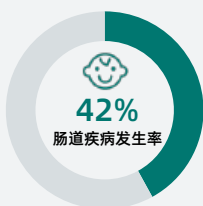
用起来干净

没有细菌、霉菌、病毒污染，
没有洗洁精残留



数据来源：公开资料整理

洗碗机不净威胁宝贝健康，高效除菌守护家庭健康



中国家用电器研究院数据显示：

中国婴幼儿家庭因餐具污染导致的肠道疾病发生率
高达42%

潜在并发症

脊髓灰质炎病毒

幽门螺旋杆菌感染

冠状病毒感染

肠道病原体残留

洗涤剂残伤害

增加过敏性疾病

数据来源：《2024年中国幽门螺旋杆菌感染防控》白皮书

消费者在餐具的清洗、收纳、烘干各个环节都感受到了细菌威胁，亦采取了一些方式积极应对

水渍与橱柜反应产生细菌霉菌、清洗过程中细菌交叉感染是消费者在餐具清洁上的最核心的健康顾虑。

餐饮器具的细菌威胁无处不在

清洗过程中



收纳晾干



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您在餐具清洁方面，感受到的潜在的健康威胁有哪些？ N=653

积极采取措施，但仍保障有限

购买大水压的洗碗机

有意识的分餐制

开水烫餐具

购买专用餐具消毒柜

多次冲洗

如何在洗涤、烘干、存储各个过程都有效除菌？

如何一站式解决餐具问题？

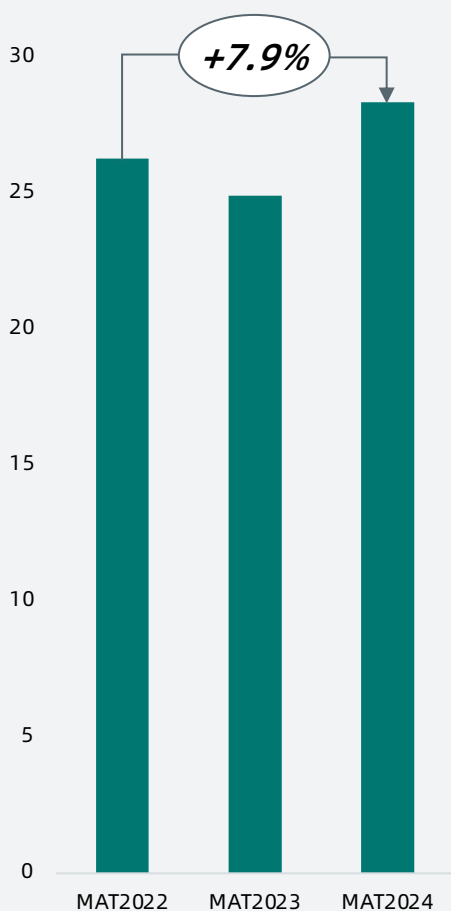
.....

数据来源：公开资料整理

洗碗机进一步保障餐具健康，有效杀菌消毒是消费者选购洗碗机的主要诉求

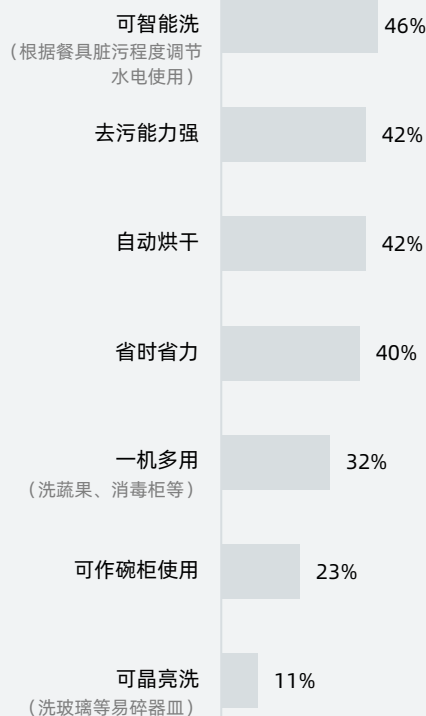
天猫消费数据显示，洗碗机销售规模在MAT2024进一步扩大，市场需求旺盛。

近三年主流销售平台洗碗机销售额趋势 (亿元)



选购洗碗机的原因

有杀菌消毒功效



数据来源：魔镜数据

数据说明：MAT指向前滚动12个月的加和总计，MAT2024时间范围是2023.08~2024.07，MAT2022、MAT2023同理

数据来源：CBNDdata 2024年8月调研

Q：请问您选择洗碗机的主要原因？N=57

然而，除菌效果不理想是消费者使用洗碗机的普遍痛点，包括效果难以衡量、洗烘过程除菌不佳、机器藏污纳垢等

洗碗机除菌难一方面受到食材多样、菌种多样的影响，另一方面洗碗机的技术局限也大大影响着除菌效率，例如温度不够、流水死角、烘干不彻底等。

细菌问题仍是目前洗碗机使用时最普遍的痛点

除菌效果



洗烘除菌



机器除菌



使用方面



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请您认为目前使用的洗碗机有什么使用上的痛点？N=57

为什么洗碗机的除菌抑菌难？



数据来源：公开资料整理

博世母婴级洗碗机 — 母婴级守护

什么是母婴级家电？



通过引入更严格的检测标准和更高的技术要求，确保产品的安全性和适用性；



母婴级家电的认证过程由中国家用电器研究院等权威机构主导，通过一系列严格的测试和评估，确保产品在设计、材料、功能等方面均符合母婴使用的特殊要求。

核心技术：母婴级五大标准

洗净



专利漩涡强洗，最高水压可达46000Pa，深入奶瓶死角强力洗净

烘干



专利沸石烘干科技，通过天然沸石吸湿放热，释放最高可达110°C高温热流，塑料奶瓶也能彻底烘干

漂洗



专设护婴洗程序，72°C持续高温漂洗，去除洗涤剂残留

静音



行业领先降噪设计，噪音低至39分贝

除菌



荣获母婴级家电+五星级消杀双认证，可有效去除9大常见致病菌和病毒，除菌率高达99.9999%

数据来源：除菌数据来自《中国家用电器研究院》-博世沸石洗碗机除菌检测报告

博世母婴级洗碗机 — 母婴级守护

技术原理



天然沸石吸湿放热

凭借天然沸石本身独特的多孔状的分子结构，会在洗涤结束后高效吸附腔内残余湿气并转化为热能，持续放出最高110°C的循环高温热流，烘干餐具和内腔

沸石烘存技术



烘干0能耗

由于通过沸石吸湿放热的原理进行烘干，整个烘干过程几乎0能耗，无需额外耗电，更加节能和经济



全封闭内循环

在烘干过程中，仅限于沸石内部分子结构的湿热转化，全流程全密闭烘干，不会从外界引入或排出空气，不对餐具造成二次污染的同时也不会对橱柜造成损伤

什么是沸石？

沸石是一种天然矿石，被行业内称为“会呼吸的奢侈品”。博世沸石烘干技术拥有超20余项专利，通过天然沸石吸湿放热实现行业顶级烘干效果的同时，全程0能耗。

证书

除菌率最高可达99.9999%



洗衣机

活氧空气洗 低温除病毒



健康

3.0

满足人类的本质需求



洗净

2.0

对功能的更高追求



质量

1.0

对质量的基本要求

超六成消费者认为真菌、螨虫是家庭衣物洗护过程中的健康威胁，洗衣机内部、洗衣过程消杀不彻底是核心的两大顾虑

家庭织物中存在的真菌、螨虫都喜欢温暖潮湿的环境，家庭部分区域如卫生间、洗衣机内部难以常年保持干爽，是真菌螨虫难以消杀的主要原因。

认为洗护过程中的健康威胁是细菌、真菌、螨虫难以消杀干净



61%

	消杀方式	为什么难以根除
真菌	√ 温度超60°C √ 保持干燥	* 能在恶劣条件下长期存活； * 家庭中的潮湿区域难以完全保持干燥
细菌	√ 温度超60°C √ 消毒剂 √ 紫外线	* 细菌繁殖速度快 * 有些细菌能在管道内壁形成保护性生物膜
螨虫	√ 温度超60°C √ 低湿环境 √ 紫外线 √ 除螨剂	* 易深入纤维深处，难以彻底清洁 * 家庭中的潮湿区域难以完全保持干燥

数据来源：CBNData 2024年8月调研

Q：请问您在衣物洗护过程中，感受到的健康威胁？N=647

数据来源：公开资料整理

洗护过程中最担忧的细菌威胁

NO.1



机器内部
滋生细菌
(76%)

NO.2



洗衣过程中
消杀不彻底
(61%)

NO.3



晾晒过程中
从空气中吸附
(58%)

NO.4



部分衣物
无法有效除菌
(43%)

数据来源：CBNData 2024年8月调研

Q：请问您认为在目前的家庭衣物洗护中，哪个环节最难解决细菌、真菌、螨虫等问题？N=647

水洗|通过更精细的洗衣方式，及挑选除菌效果更强、有自清洁功能的洗衣机是消费者保障织物健康的主要手段

超五成的消费者期望洗衣机的健康功能能有效除菌杀菌和滚筒自清洁，在目前常见的洗衣机除菌方式中，活氧除菌的杀菌效果更为强效。

1. 采用更精细的洗衣方式

洗衣方式



60%的消费者会**分类型清洗**，如内衣内裤单独清洗



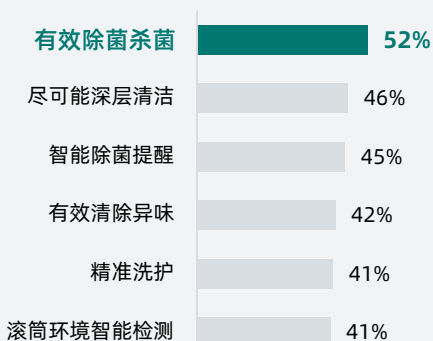
52%的消费者会**定期清洗**，避免长时间堆积脏物



30%的消费者会**额外添加消毒产品**

2. 期待更健康、更智能的洗衣机

消费对洗衣机监控功能的需求



家用洗衣机常见的除菌方式

优势		劣势
高温	高效	能耗高 损伤衣物
银离子	持续性好	成本高
活氧	强效杀菌 除味效果	-
紫外线	高效	覆盖面有限
蒸汽	高效	能耗高
负离子	环保	效果有限

数据来源：CBNData 2024年8月调研

Q：请问您家庭的洗衣习惯有哪些？；Q：请问您期望洗衣机具体能提供哪些与健康相关的功能？N=647

干洗|外送干洗的需求旺盛，以满足高端织物、鞋帽箱包等织物的清洁。然而外送干洗所带来的健康隐患也被消费者重视，细菌交叉感染是最大的顾虑。

外送干洗虽能解决高端、大件织物的清洁问题，但细菌、真菌等的消杀程度难以衡量，并且在外送干洗过程中，与他人衣物混洗导致细菌交叉感染、干洗店的卫生状况导致的织物污染等问题都是潜藏的健康隐患。

1. 采用更精细的洗衣方式

高端衣物

种类：皮草、皮衣、羊绒大衣
菌群：细菌、病毒、寄生虫、霉菌

鞋子帽子

种类：运动鞋、皮鞋、球鞋
菌群：真菌、霉菌

箱包饰品

种类：皮包、耳饰、头饰
菌群：真菌、霉菌

床上用品

种类：枕芯、被芯、乳胶枕
菌群：螨虫

数据来源：公开资料整理

2. 期待更健康、更智能的洗衣机



与他人衣物混洗，细菌交叉感染 68%

干洗店卫生状况不佳，衣物处理过程中受到污染 64%

干洗机化学成分残留 55%

干洗残留异味，影响呼吸 47%

数据来源：CBNDATA 2024年8月调研

Q：请问您目前有哪些衣物需要外送干洗或晾晒才能进行清洁？
N=647

数据来源：CBNDATA 2024年8月调研

Q：请问您认为外送干洗潜在的健康威胁有哪些？ N=647

自清洁 | 高温潮湿的洗衣桶环境是洗衣机除菌难得首要痛点，同时消费者在人工清洁桶身时，面临着清洗困难、时间不定两大难点

为什么洗衣机/烘干机机器难以保持干净？

以烘干机为例，消费者使用过程中感受的痛点



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您目前在烘干机的使用过程中，感受到了哪些痛点？ N=298

积极应对，但人工除菌效果有限

规律清洗时间

人工清洗都凭感觉，不见得能彻底除菌

用清洁剂清洗机器

清洗频率还不够高

定时用洗衣机的洁筒功能

是否可以自动检测、自动清洁？

.....

数据来源：公开资料整理

博世活氧洗衣机 – 活氧空气洗，低温除病毒

核心技术：活氧除菌科技



活氧水洗

不仅有效清除污渍异味，还能有效去除99.99%细菌

活氧空气洗

1. 利用活氧直接破坏病毒DNA，净除99.99%病毒，无需高温更护衣
2. 活氧气体有效清除异味，让衣物清爽易穿

活氧筒清洁

不仅可去除高达99.99%的细菌，还有长达72小时抑菌

数据来源：除菌数据来自《中国家用电器研究院》-博世洗衣机除菌检测报告

技术原理

活氧作为一种天然小分子气体，被证实可穿透织物纤维有效杀灭病毒



天然气

活氧作为大气中的天然气，易被分解成氧气



小分子

活氧分子非常小，仅3-5纳米，可轻易穿透织物孔隙



高效除病毒

活氧已被证实可通过分解DNA的方式杀灭99.99%病毒



医疗界信赖

作为消毒剂广泛应用于医疗保健，其有效性已被充分验证

证书

除病毒



除噬菌体病毒率、
除手足口病毒率99.99%

72H抑菌



筒清洁72H抑菌率
99.99%

除过敏原



除花粉率97.6%
除狗皮屑率91.55%

除螨虫/细菌

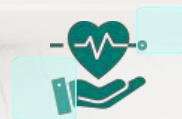


除螨虫率100%
除大肠杆菌/金黄色葡萄球菌99.99%

数据来源：公开资料整理，除菌数据来自《中国家用电器研究院》-博世洗衣机除菌检测报告

油烟机

空气清新，十年如一



健康

3.0

满足人类的本质需求



风量

2.0

对功能的更高追求



质量

1.0

对质量的基本要求

厨房油烟是家庭空气健康的最大隐患，长期暴露在厨房油烟中会增加呼吸系统、心血管、癌症等疾病的风险

家庭室内空气污染源

厨房油烟

67%

家具建材等挥发的有害物质

54%

二手烟

53%

室外空气污染物的进入

39%

宠物毛发和皮屑

35%

数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您在家庭生活中，感受到的空气污染来源有哪些？N=631

厨房油烟对身体的危害

呼吸系统疾病



长期暴露在厨房油烟中可能增加患上哮喘、慢性支气管炎等呼吸道疾病的风险

增加癌症风险



厨房油烟中的多环芳烃（PAHs）、苯并芘和其他致癌物质被认为与肺癌、食道癌等癌症的发病率增加有关

心血管疾病



厨房油烟中的有害颗粒物会进入血液循环，诱发或加重心血管疾病，如高血压、冠心病等

影响皮肤健康



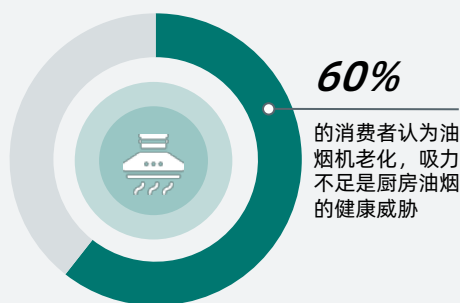
厨房油烟中的油脂和有害物质容易附着在皮肤表面，导致毛孔堵塞，进而引发皮肤问题

数据来源：公开资料整理

油烟机老化问题普遍，进一步加剧厨房油烟的危害。 清洁不彻底是造成油烟机老化的可控因素，而目前消费者的清洁方式仍以擦拭为主

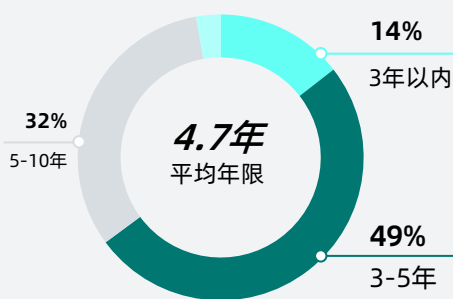
63%的消费者在5年以内就感受到了油烟机的老化问题。而导致油烟机老化的因素包括机器自然老化和清洁不彻底，目前消费者仍以擦拭、部分零件拆卸清洗的方式为主。

厨房油烟的健康威胁



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您认为厨房油烟机，可能存在的问题和潜在健康威胁？
N=631

油烟机老化的年限的感知



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您大概在油烟机使用了多久之后，感受到了油烟机的老化问题？ N=631
数据说明：平均年限的计算由各选项取中值加权计算得到

油烟机老化原因

不可控

自然老化

电机磨损
风道老化

可控

清洁不彻底

油垢积累
滤网堵塞

数据来源：公开资料整理

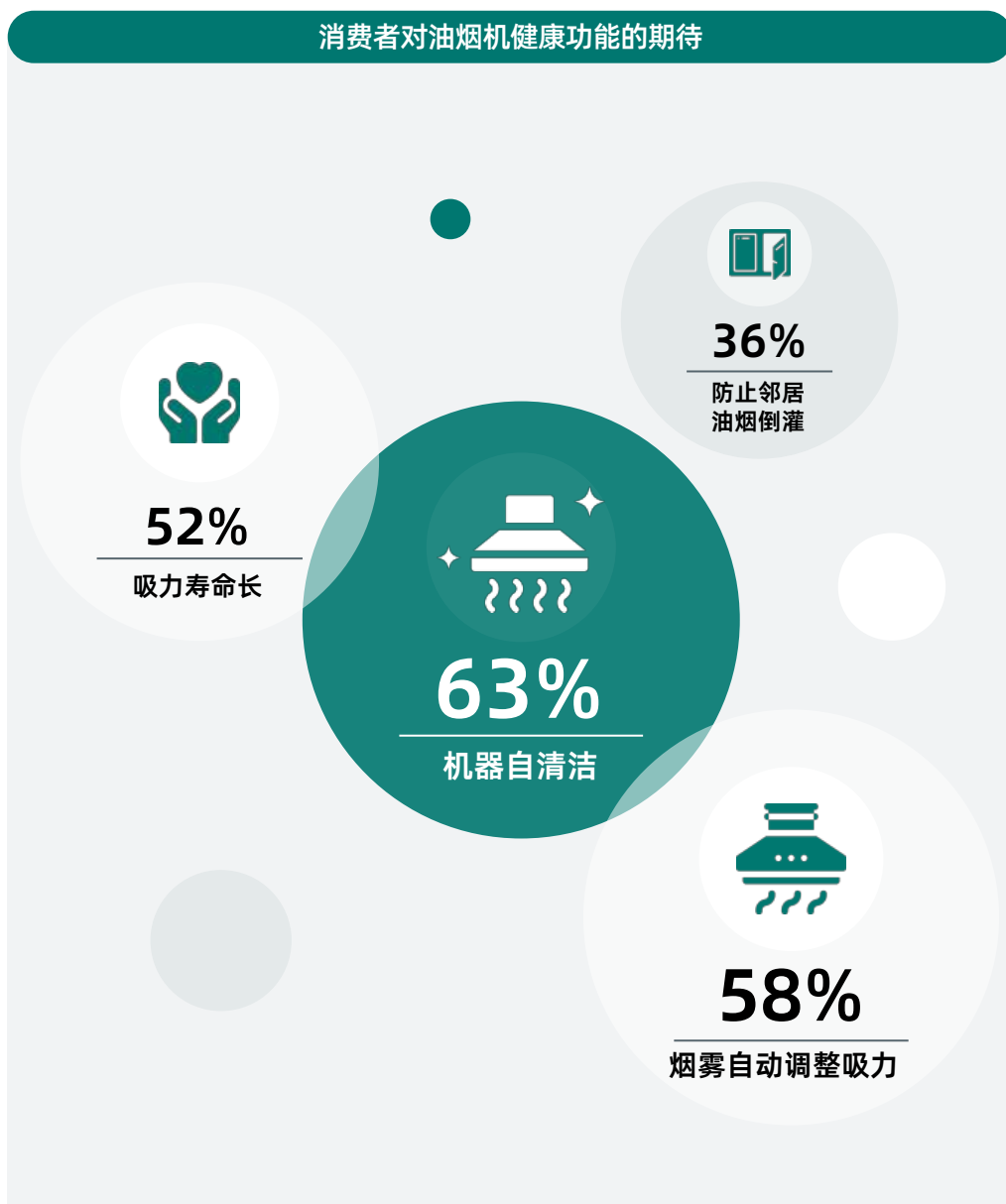
家庭油烟机清洗方式

- 1 用小苏打、白醋等擦拭，63%
- 2 部分原件拆卸清洗，53%
- 3 整机拆卸清洗，43%
- 4 油烟机自清洁，27%
- 5 高温蒸汽清洗，21%

数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您清洗油烟机的方式有哪些？ N=631

机器自清洁是消费者对油烟机最大的健康功能期待，其次是烟雾自动调整吸力功能

消费者对油烟机健康功能的期待



数据来源：CBNDATA 2024年8月调研
Q：请问您如果未来更换新的油烟机，会更关注油烟机的哪些功能？ N=631

博世自清洁油烟机 – 空气清新，十年如一

核心技术：专利热风自清洁



十年持久大吸力

烟机使用十年，最大风量仅下降1.8%，风压下降3.8%

智能环保 解放双手

自动检测、自动提醒、自动清洁，彻底告别手洗

技术原理

专利热风自清洁

采用第三代3D变频自清洁，在原有电加热融解油脂的基础上，通过BLDC电机实现3D正负转动，边加热边甩油，清洁面积更广，清洁效率更高

专利号：CN200810244425.1

VS

业内其他清洁方式

- 拆洗：破坏油烟机整体平衡与完整
- 滤网清洗：治标不治本
- 蒸汽洗：水洗油不彻底

证书



实验证明：

十年烟机风量仅下降**1.8%**，
风压仅下降**3.8%**

*检测数据来自《吸油烟机持久大吸力优品认证证书》

数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您具体采取了哪些有效的烹饪方式，使家庭餐饮更健康？N=653

蒸烤箱

健康烹饪，低脂美味

质量

1.0

对质量的基本要求

控温

2.0

对功能的更高追求

健康

3.0

满足人类的本质需求

家庭烹饪的核心健康隐患在于调味料超标与烹饪方式不健康，都会引发心脑血管、癌症等疾病

目前我国居民的烹调油、盐摄入量仍超国家建议值，过多的油、盐摄入会引发高血压、心血管疾病等。而在烹调方式上，油炸、高温烹饪都会产生有害化学物质，这些危害不易被察觉，但长此以往就成了引发慢性疾病的诱因。

担忧一：调味料的使用



的消费者担心烹饪过程中的**油/盐用量**有健康隐患

现状：
国人油/盐摄入量仍明显高于国家建议值

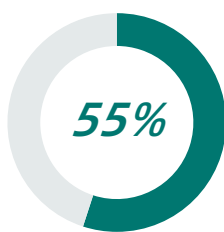
每人日烹调油摄入量
18-64岁推荐值
25-30g

实际值*
43.2g

每人日烹调盐摄入量
18-64岁推荐值
<6g

实际值*
8.9g

担忧二：烹饪方式的选择



的消费者担心因为**烹饪方式不当**，产生有害物质损害健康

科普：
不当的烹饪方式会产生对身体健康有害的物质

油炸时，食用油高温产生：

- **反式脂肪酸** → 增加心脏病、阿尔兹海默症的风险

油炸含淀粉的食物时产生：

- **丙烯酰胺** → 致癌化学物

高温烹饪肉类时：

- **杂环胺** → 与多种癌症相关联

数据来源：CBNDATA 2024年8月调研、《中国居民营养与慢性病状况报告（2020）》

Q：请问您在居家环境中，有哪些食品安全的顾虑？
数据说明：*实际值表示2015-2017年全国调查结果

数据来源：CBNDATA 2024年8月调研、公开资料整理
Q：请问您在居家环境中，有哪些食品安全的顾虑？ N=653

消费者健康烹饪的意识提升，减少预制菜、外卖，用蒸煮的方式代替煎炒等，都是消费者积极的转变

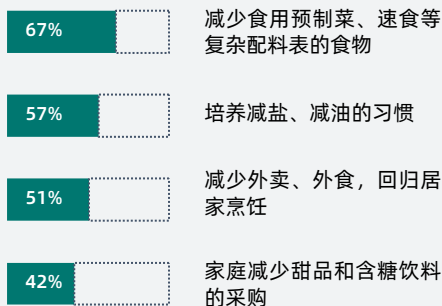
社交媒体上，对“少油”烹饪的关注度持续高涨，消费者也反映出在家庭餐饮习惯和烹饪方式的积极转变。近六成消费者会有意识培养减盐、减油的餐饮习惯，而在烹饪方式上，喷油壶、克重盐罐、空气炸锅等多元的烹饪工具逐渐流行。

近一年小红书美食板块
“少油”相关笔记的阅读量(万)



数据来源：千瓜数据

家庭餐饮习惯的健康转变



数据来源：CBNData 2024年8月调研

Q：请问您目前在家庭餐饮的习惯上，采取了哪些对身体健康更有帮助的改变？N=653

家庭烹饪方式的健康转变



煎/炒等传统烹饪方式

65%

蒸、煮方式替代

传统油壶、盐罐

59%

油喷壶、克重盐罐

过度加工的酱料

55%

减少使用

油炸烹饪

43%

空气炸锅替代

白砂糖

25%

代糖替代



数据来源：CBNData 2024年8月调研

Q：请问您具体采取了哪些有效的烹饪方式，使家庭餐饮更健康？N=653

全球化饮食已在中国形成风潮，能烹饪全球美食的蒸烤电器成为消费者的新选择，既能居家就享受到多元食物，又能有效避免外出餐饮的食品安全问题

近年来，国人以中餐为主的餐饮习惯已逐渐被多元饮食代替，炸物、西餐、甜点等全球美食越来越多的出现在国人日常的餐饮中，传统炊具已无法满足当代居家多元化的烹饪需求。

外出就餐的食品安全问题

外卖

- 爆炒为主，多油、多盐、多调味料
- 食材不新鲜
- 预制品过多

甜点

- 多糖、多添加剂
- 起酥油、反式脂肪酸

油炸

- 高温油炸产生多种致癌物质，如丙烯酰胺、杂环胺、多环芳烃。
- 多油，造成食物负担过重

西餐

- 食材质量难以保障，合成肉泛滥
- 烹饪的口感众口难调

数据来源：公开资料整理

蒸烤箱成为现代居家烹饪新选择 但烤箱操作与中式烹饪习惯不同，导致中国消费者使用困难

蒸烤箱等封闭式烹饪电器的优势

步骤简单
营养保留
无油烟，环保健康
原汁原味
菜品清淡不油腻

使用蒸烤箱的消费者问题

程序看不懂，不易上手

做菜需要有使用经验

温度控制难以掌控，加热不均匀

清洁不方便

缺乏智能功能

存在被烫伤的顾虑

数据来源：《2022健康家电白皮书》

数据来源：公开资料整理

博世低卡蒸烤 – 智能烹饪，0秒变大厨

核心技术：智能烹饪



精控探针：

自动烹饪，精准测温，想要几成就几成

智能大师烤：

自动烘焙，精准测温，烤熟即停

AI云瞳烹饪：

实时监测食物颜色，智能调整烹饪时间

技术原理

大数据

109年家电制造经验
全球数以亿计的博世用户，
提供了行业无法企及得的烘焙大数据

算法

全球8家应用实验室历时8年
打造
275道全球化智能菜谱，可无限升级

算力

System Master智能芯片

1.AI匹配大数据，计算最佳烹饪模式

食物识别成功后，及时断网，烤箱依然可以自动预测并智能调烘烤时长，实现完美烧烤烘焙

2.7种烘烤类别

可实时感应烹饪过程中的食物变化，自动调节时长，烘烤到完美状态，自动停止

3.烘烤监测食材上色

根据选定上色程度，智能调整烹饪时间。面包卷、披萨、千层面(厚/薄)，皆可实现五档自定义上色

博世低卡蒸烤 – 健康烹饪，低脂美味

核心卖点：健康烹饪



- **烧烤：**烤肉口感不柴，减脂近50%，多吃不胖
- **烘焙：**个性化上色以及AI大师烤可以自动烘焙，完美烹饪减少丙烯酰胺等有害物质的产生
- **空气炸*：**去除食材98.8%油脂，无油更酥脆，低脂才健康。

*根据博西实验室测试结果，对比200g生切薯条使用空气炸功能和传统深油炸锅烹饪的去油脂率

实验室背书

以下数据来自博西家电应用实验室

去脂

去脂率*



猪肉

48.1%



牛肉

39.1%

***去脂率：**猪肉和牛肉的去脂率是指去除肉中的脂肪含量后，肉中的脂肪所占的比例。去脂率的高低直接影响肉的口感、营养价值和健康效益。

低温烹饪相较于传统烹饪更具有健康优势，但受限于设备、技术难度等问题，目前尚未在居家烹饪中普及

低温烹饪，更健康的烹饪方式

低温烹饪（Sous-vide）是一种以相对较低的温度、长时间加热食材的烹饪方法。食材通常会被密封在真空袋中，然后放入恒温环境中，以非常精准的温度进行烹饪。这种技术能够确保食材在整个过程中保持均匀的温度，避免过度烹煮或不均匀加热。



低温烹饪的健康优势

传统烹饪（炒/煎/炸）		低温烹饪
保留营养成分	高温易导致营养成分的流失	加热过程温和，能更好地保留食材中的维生素、矿物质和抗氧化物质
减少有害物质产生	高温烹调可能会产生致癌物质，如杂环胺和多环芳烃	由于温度较低，几乎不会产生这些有害物质
减少油脂摄入	需额外添加烹调油	几乎不需要额外油脂
保留食材口感	温和的加热过程能保持食材的结构，使其更易于消化	

实验室数据

	 牛磺酸流失	 维生素留存	 虾青素留存	 核黄素留存	 番茄红素留存
真空低温烹饪	-3%	90%	+20%	0.1mg	+32%
普通烹饪	-46%	50%	-90%	0.033mg	-26%

根据外部资料研究整理

博世accentLine天工厨房：真空低温 美味更健康

核心技术

博世真空低温烹饪，根据各种食材的特性精准计算出最佳的烹饪时间和温度



营养保留

低温烹饪最大限度保留
食物营养价值

避免有害物质产生

低温烹饪不产生高温
有害物质

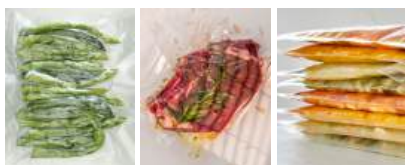
原汁原味

低温烹饪保留食材本身
的味道和口感

技术原理

真空

99%太空级别真空



隔水隔氧

快速入味

真空萃取

低温

AI精准控制每种食材的最佳烹饪指标

烹饪温度范围 50℃ 60℃ 70℃ 80℃ 90℃

海鲜肉类

三文鱼	58℃
醉蟹	90℃
猪里脊	65℃
鸡胸	62℃

果蔬甜点

花椰菜	85℃
洋葱	85℃
黄桃	80℃
巧克力布丁	82℃

以上数据选取自博西家电应用实验室部分食材的推荐温度

智能烹饪机

智能引导，健康美味



质量

1.0

对质量的基本要求



智控

2.0

对功能的更高追求



健康

3.0

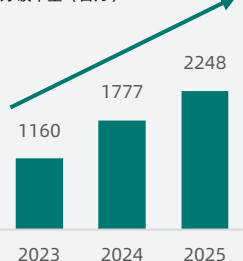
满足人类的本质需求

随着数字经济的发展，外卖因其便利性广泛被大众所接受，然而便捷的背后却隐藏着不容忽视的风险

在当下快节奏的生活中，点外卖来解决一日三餐，似乎是方便又经济的选择。然而，由于消费者无法监督食品从制作到配送的全部流程，这就使外卖在生产每个环节都存在无法规避的食品安全风险。

1. 食材风险

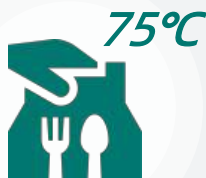
拼好饭单量（百万）



在激烈竞争下，低价外卖（10-20元）比例迅猛升高。过低的价格必然压低食材质量，僵尸肉、淋巴肉应用于外卖的报道屡见不鲜。

数据来源：消费巴士，《美团财报中的拼好饭，一个增长迅猛的残酷真相》
2024.08

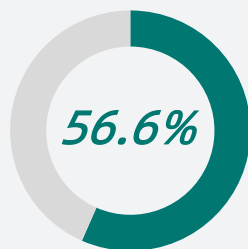
2. 容器风险



约70%的外卖包装盒采用廉价塑料制成。以广泛使用的聚苯乙烯(PS)为例，其耐热温度仅75°C左右。高温盛装饭菜易产生毒害物质。

数据来源：国家市场监督管理总局，《食品相关产品选购和使用提示-塑料类篇》
2022.07

3. 营养风险



高碳水、重油重辣、多肉的外卖订单超过50%，每日油盐的过量摄入会导致营养失衡，肥胖、三高问题比例逐年增高。

数据来源：佳沛中国联合新华网发布，《职场人外卖营养“体检”报告》
2024.05

回归家庭烹饪仍面临多项挑战

为了守护舌尖上的健康，越来越多的消费者开始尝试回归家庭烹饪。然而由于中餐烹饪的高技术门槛和复杂性，让很多人望而却步。

不会做

- 难以记住复杂的中餐菜谱步骤
- 对少许适量的模糊描述无法理解

耗精力

- 起步一小时，全程低头弯腰
- 时刻紧盯锅内，精神高度紧绷

易翻车

- 火候拿捏不准，导致或生或糊
- 过量添加调料，味道难以下咽

体验差

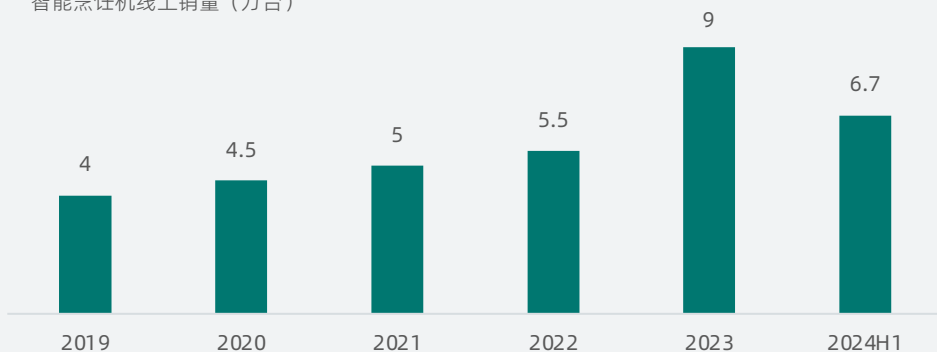
- 油烟侵扰肌肤的同时让厨房油腻
- 忍受厨房高温炙烤和各类噪音

相较于反复练习来提高烹饪水平，消费者更倾向于寻找智能烹饪设备来提高美味成功率

作为现代厨房的智能化设备，智能烹饪机正逐渐改变着人们的烹饪方式。随着技术的不断进步和市场的不断扩大，智能烹饪机有望在未来成为更多家庭厨房的必备之选，2024年上半年线上销售额已达6.7万台。

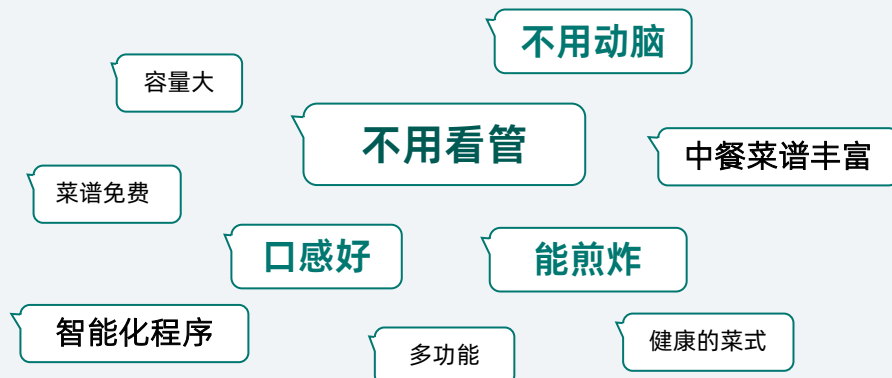
智能烹饪设备销量逐年上涨

智能烹饪机线上销量（万台）



数据来源：共研网，《2024-2030年中国炒菜机器人行业市场供需态势及市场趋势预测报告》，2024.09

消费者对于智能烹饪设备的期待



博世Cookit智能烹饪灵感锅 – 全流程智能烹饪

核心卖点：全流程智能烹饪

拥有一台Cookit，用户会发现烹饪原来是一件非常简单的事情。纷繁复杂的中餐菜谱被拆解到每一个细分步骤，只要跟着做，哪怕一天饭都没做过的小白，第一次也能做出惊艳的味道。



引导式备餐

烹饪前期全流程指引用户备餐和投料，用户无需动脑思考，简单跟做即可完成准备工作。

智能化烹饪

投料完成后，机器进入自动烹饪过程。用户无需纠结烹饪中的任何技术细节，如火候、时间和翻炒技术，机器全程自动掌控烹饪节奏。

技术支撑



智能食谱引擎

2000+道智能食谱，精通中国八大菜系，涵盖地道环球美食。中餐食谱完全由中国本土团队开发，100%纯正中国味道。



动态迭代软件

依托晶御智能平台搭载的Cookit食界小程序，可以持续引领机器迭代更新，不断丰富烹饪功能，优化烹饪表现。



云端智能互联

一部手机即可实时监控进度，烹饪中无需人工看管，大大减少用户在厨房浪费的时间。

博世Cookit智能烹饪灵感锅 – 全流程精准烹饪

核心卖点：全流程精准烹饪

中餐的复杂，源自菜谱的模糊化表述，“少许”、“适量”等不清晰的用语，让每一个烹饪者都只能靠个人领悟来发挥。Cookit将中餐的每一步都做了标准化设定，这同一个菜谱，不论是谁，都能做出稳定好吃的味道。



一度精控

告别三成热、五成热的模糊表达，让每个烹饪阶段，精准到一度可控。

一秒精控

敏感食材多一秒口感变差，少一秒未达成熟。一秒精控，让食材成熟的刚刚好。

一克精控

调味从此不再凭感觉，所有的固体调料精准到克，液体调料精准到毫升，味道平衡更稳定。

技术支撑

Smart Sensor控温系统



铂金+红外双传感器设计，精确监测锅内每一度变化，配合车载级CPU和CGA加热调节算法，让温度精准可控。

云纹加热系统



正负倾角补偿式加热电阻，让热源每一处均匀分布；三层传热系统，二次匀热再传热；配合厚不锈钢锅体来保持处处同温，杜绝一锅菜有的生，有的糊。

脉冲式计时器



精准计算不同烹饪阶段的烹饪时间，到时即停，防止过煮。

智能称重



精准计量加入锅内的每一份调料，配合投料进度提示，让味道刚刚好

博世Cookit智能烹饪灵感锅 – 全流程精简烹饪

核心卖点：全流程精简烹饪

使用Cookit进行日常烹饪生活，可以告别烟熏火燎的传统烹饪体验，享受清洁清凉的烹饪过程。同时，基于其精准可控的烹饪技术，可以在保证相同味道的同时，减少油盐使用量，让饮食更健康。



少油烟

烹饪全过程几乎不产生油烟，不仅减少烹饪者的不适感，更降低餐后厨房清理难度。

好清凉

烹饪过程中较少向外散射热浪，即便是三伏天，也能享受清凉厨房。

更健康

Cookit的精准烹饪技术，可以最大程度保留营养和发挥食材本味，减少调味品的过度使用。

技术支撑



低温控烟

大部分食用油的发烟点在180℃以上，而Cookit的智能烹饪食谱大部分在180℃以下烹饪。同时，全程闭盖的烹饪模式，即便有少量油烟产生也是在锅内循环，不会向锅外挥发。



高效传热

Cookit所采用电加热的模式，本身相较于燃气加热，其热效率更高。而其三层导热结构中的空气导热层，有储能效果，进一步提高了热量的利用率。相较于传统燃气烹饪的滚滚热浪，Cookit烹饪时，离锅5cm左右温度即降至室温。



智能烹饪

依据基础烹饪原理设计，凝练中西各类食谱共通点，结合现代营养学知识，对传统烹饪手法进行减油减盐设计。烹饪中精准指挥各阶段烹饪工艺，最大程度激发食材鲜味，减少调味品过度添加。

嵌饮机

滴滴纯净，安心畅饮



质量

1.0

对质量的基本要求



净水

2.0

对功能的更高追求



健康

3.0

满足人类的本质需求

近七成消费者认可家庭饮水健康的重要性，机器健康、水质健康和用水健康是核心关注点

在饮水机机器健康方面，机器藏污纳垢和滤芯的使用是消费者的主要顾虑。在用水方面，水温过烫会破坏饮品中的营养物质也受到了五成消费者的重视。

家庭饮水健康的重要性

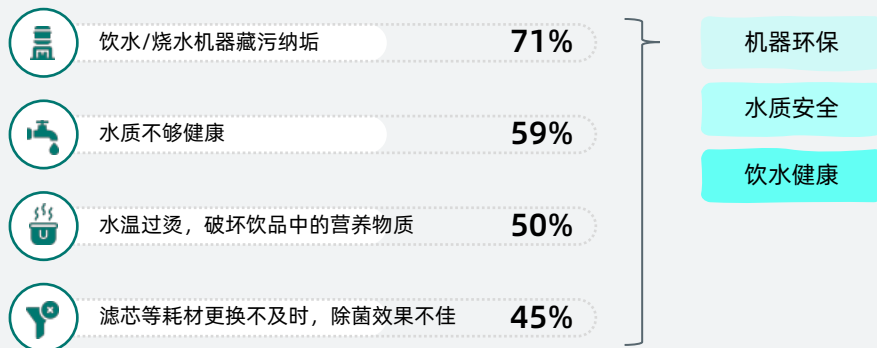


67%

消费者认可健康的居家生活，核心需要解决家庭**饮水健康**

数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您认为健康的居家生活，核心需要解决以下哪些方面？N=536

家庭饮水健康威胁

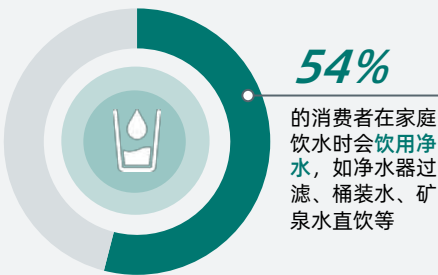


数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您在居家饮水过程中，有哪些健康顾虑？N=572

家用饮水的净水需求旺盛，超半成消费者居家饮用净水，同时净水功能也是家用饮水机的核心功能

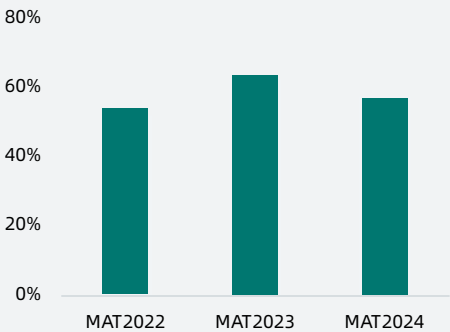
对比市面上常见的净水方式，反渗透(RO)技术的净化效果更为高效，能去除几乎所有水中的有害物质。

家庭饮水健康的重要性



数据来源：CBNDATA 2024年8月调研
Q：请问您家庭饮水的方式是什么？ N=572

近三年主流销售平台饮水机“净水”功能销售额占比



数据来源：魔镜数据
数据说明：MAT指向前滚动12个月的加和总计，MAT2024时间范围是2023.08~2024.07，MAT2022、MAT2023同理

市面上主流的家用饮水机净化方式及优劣势

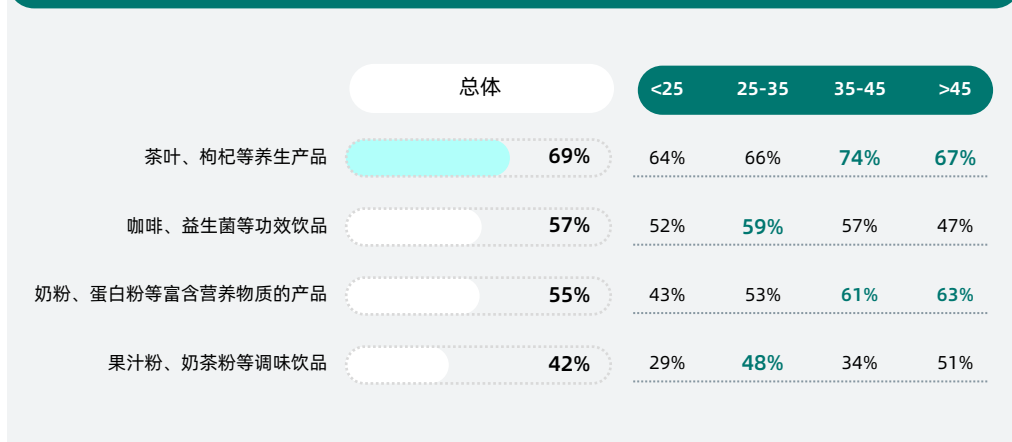
	技术原理	优势	劣势
活性炭	利用活性炭的吸附作用	- 能去除一些有机物和部分重金属 - 改善口感	无法去除水中的细菌、病毒和其他微生物
超滤	利用膜分离技术，有效去除水中的大分子有机物	能保留矿物质	- 不能去除溶解性污染物（如重金属等） - 对病毒和微小颗粒去除能力有限
反渗透（RO）	通过半透膜去除水中的大部分杂质	- 高效净化，能够去除几乎所有有害物质 - 适用于各种水源	维护成本高
紫外线	利用紫外线灯照射水流，杀死水中的细菌和病毒	高效灭菌	无法去除水中化学污染物和悬浮颗粒

数据来源：公开资料整理

家庭饮水场景也愈来愈多元，但消费者仍普遍使用开水晾凉的方式来应对不同饮品的水温差异需求，无法做到精准控温以保留食材的营养物质

对水温要求高的奶粉、蛋白质类富含营养物质的饮品在35岁以上的家庭中更普遍。超六成的消费者仍采取开水晾凉的方式来获取合适温度的水，难以精准把控用水温度。

居家饮品习惯（年龄段）



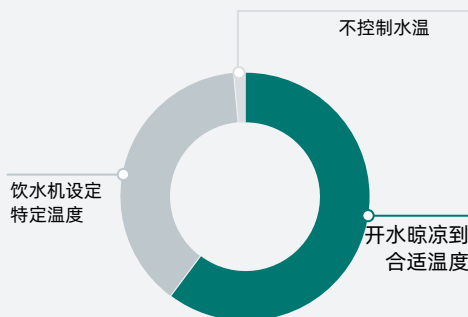
数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您居家的冲泡饮品有哪些？ N=572

不同饮品的水温差异

- 奶粉：40-50°C**
避免营养元素被高温破坏
- 蛋白粉：30-40°C**
过高的水温会导致蛋白质变性
- 益生菌：37°C左右**
益生菌在高温下会被杀死
- 绿茶：75-85 °C**
水温过高会使茶叶变苦
- 枸杞：80-90 °C**
有效地释放枸杞中的营养成分

数据来源：公开资料整理

消费者家庭饮水控温方式

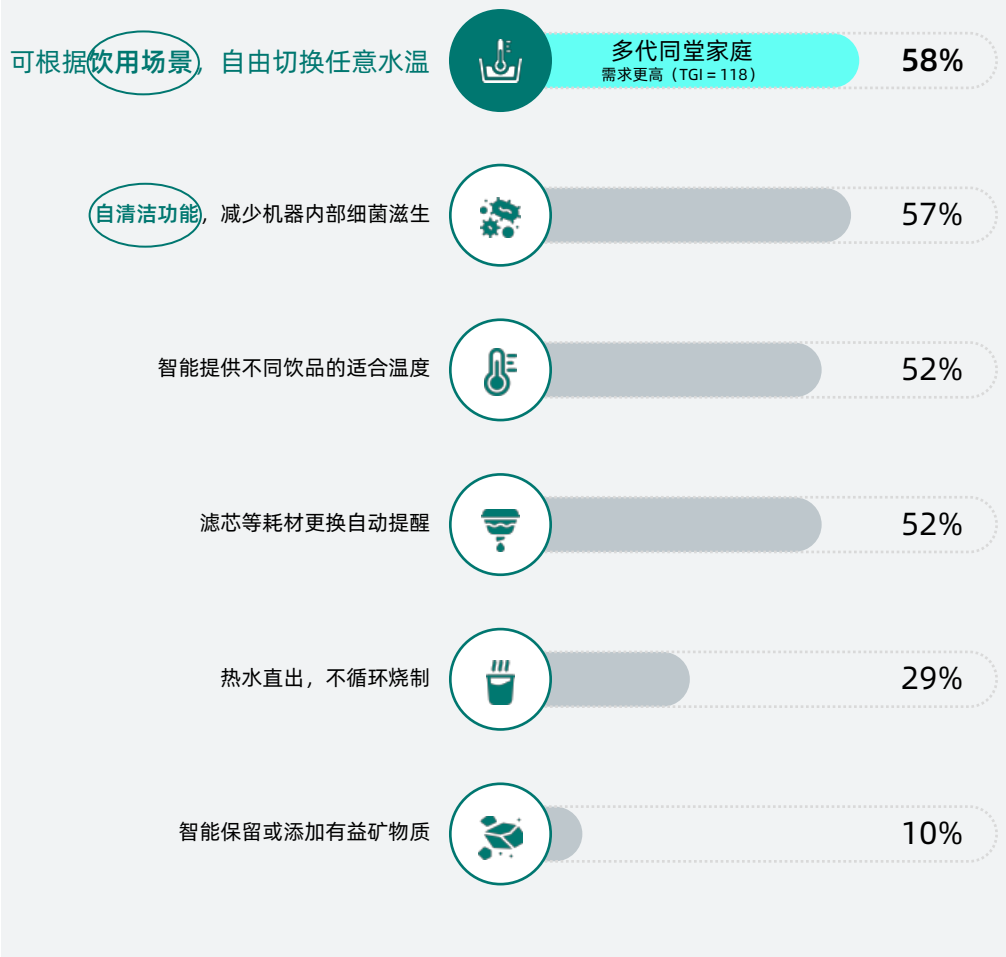


数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您目前在冲泡奶粉、蛋白粉这类的产品，是如何控制水温的？ N=548

根据饮水场景任意切换水温是更被关注的饮水健康需求，尤其在多代同堂家庭

多代同堂家庭的饮水场景更为多元，如婴幼儿奶粉和益生菌、中青年的咖啡、老年人的茶叶枸杞等，都需要不同的水温来保障饮品中的营养物质。

消费者对饮水机的健康功能需求



数据来源：CBNData 2024年8月调研
Q：请问您期望饮水机具体能提供哪些与健康相关的功能？ N=572

博世母婴级净化嵌饮机—精准控温，即饮即享

核心技术：原装进口厚膜加热系统



健康饮水

精控每一度

食材种类	适宜温度	营养价值
 奶粉	45°C	牛磺酸、DHA、
 蜂蜜	55°C	维生素、有机酸
 枸杞	70°C	花青素
 绿茶	85°C	茶多酚

根据外部资料研究整理

技术原理



升温快

厚膜加热元件升温速率最快可
150-300°C/秒

控温准

智能算法结合传感系统实时微调，
实现水温和水量的精准控制

热效高

厚膜加热技术，热效率常年保持
在97%以上

寿命长

加热元件使用寿命可达6000小时

博世母婴级净化嵌饮机—健康饮水，高质高准

核心技术：原装进口厚膜加热系统



健康净水

健康用水

- 美国杜邦原装进口RO反渗透膜
- 脱盐率97.26%
- 总净水量18000L

- 母婴级净水机认证



母婴净水机认证证书

根据外部资料研究整理

核心技术：母婴级嵌饮机五大标准

- ① **卫生要求**：除菌率 $\geq 99.9\%$ ，防霉等级0级
- ② **净化效率**：砷去除率:82.9%；抗生素去除率: $>87.8\%$
- ③ **保留能力**：钙离子-0.17-2.80mg/l
- ④ **噪声**：53.5 dB
- ⑤ **口感测评**：无异味

咖啡机

每一杯都是大师级醇香



质量

1.0

对质量的基本要求



风味

2.0

对功能的更高追求



健康

3.0

满足人类的本质需求

咖啡是世界上流行最广泛的饮料之一，具有悠久的饮用历史。咖啡与健康的正向关系也在逐步被论证

越来越多的研究数据证明，咖啡在保护肝脏、调节脂质代谢、抗氧化、抑制癌症等方面的具有积极的作用。

1 降低癌症风险：
研究表明，适量饮用咖啡可以显著降低某些类型癌症的风险，尤其是肝癌和女性卵巢癌。

6 降低脂肪肝风险：
喝咖啡可降低患脂肪肝的风险，并使自杀风险降低50%。

2 保护心血管：
每天适量饮用咖啡（3~5杯）与降低心血管疾病的风险相关。咖啡因和其他化合物如抗氧化剂有助于保护心脏健康。

7 促进消化：
咖啡因刺激肠道肌肉，有助于缓解便秘。

3 增强记忆力：
适量摄入咖啡因对短时记忆和长时记忆都有好处，有助于防止认知能力下降。

8 解酒功能：
酒后喝咖啡可以帮助快速氧化乙醛，分解成水和二氧化碳排出体外。

4 预防糖尿病：
常喝咖啡的人患2型糖尿病的风险较低。这可能与咖啡中的绿原酸有关，它影响胰岛素分泌和新陈代谢。

9 消除疲劳：
咖啡因具有抗疲劳和提高能量水平的作用，适量摄入可以显著改善警觉性和反应时间。

5 延长寿命：
坚持喝咖啡的人死亡率比普通人低，这可能与咖啡的多种健康益处有关。

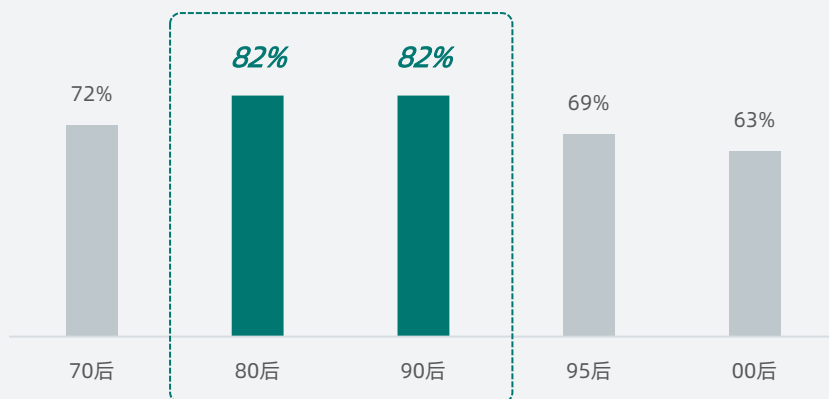
10 预防胆结石：
每天喝两到三杯咖啡的男性，得胆结石的几率低于40%。

数据来源：2021 咖啡健康化趋势洞察报告

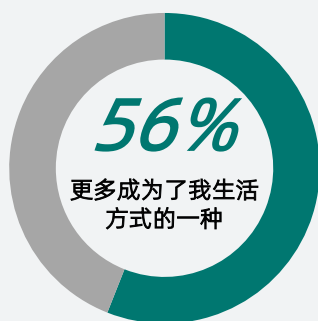
咖啡也能治愈系，居家饮咖为80&90后创造独处充电舱

在家里安静享受咖啡已晋升为饮咖场景中不可或缺的一环，80后、90后尤其偏爱。小红书平台数据显示，居家饮咖已成为独处和自我疗愈的重要方式。

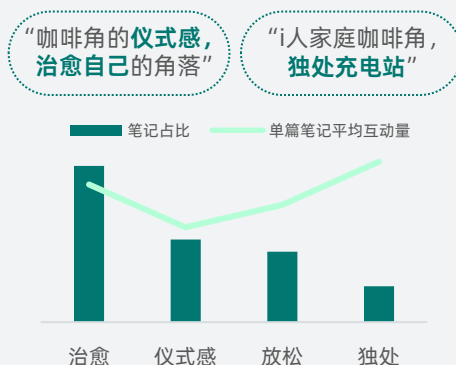
居家场景下饮咖习惯在不同年龄段的渗透率



爱好居家饮咖的消费者对于咖啡的态度



近半年小红书平台居家咖啡相关笔记关键词分布



数据来源：CBNDATA《2024中国青年咖啡消费洞察报告》

博世嵌入式咖啡机—硬核智萃 非凡臻作

完美品控：每一杯都是大师级醇香



德系美学 非凡臻作

灵动嵌入，化繁为简
凹面无界大师触控彩屏
纯白玻璃工艺，纯净之白，优雅灵动

环球咖啡，一触即达

居家畅享24款世界各地特色咖啡

芳香萃取，居家私调

香气智选，同种咖啡体验3种不同香气
饮品自定义，30种咖啡定制收藏

6重自清洁程序

每口咖啡都干净、纯正

以上数据来自博西家电应用实验室

数据来源：CBNData2024中国青年咖啡消费洞察报告



04

总结与展望

未来展望



博世家电打造健康家

迈入3.0健康时代的家电行业，引导消费者关注居住健康，博世家电以更细微的洞察、更先进的技术，全方位构建健康居住环境，从细节处助力个人主动健康防护。



数据说明 DATA COVERAGE

数据来源：魔镜洞察，CBNData消费大数据，CBNData2024年08月调研、外部公开资料整理

具体指标说明：

1. CBNData调研数据

- ① 样本数量：N=1,000
- ② 性别配额：男性：50%；女性：50%
- ③ 年龄分布：00后：10%；95后：25%；90：25%；85后：15%；85前：10%；
- ④ 城市级别配额：一线城市：35%；二线城市（含新一线）：35%；三线城市：30%；

2. 魔镜洞察

数据时间段：MAT202207-MAT202407

MAT2022：2021.8-2022.7

MAT2023：2022.8-2023.7

MAT2024：2023.8-2024.7

为了保护消费者隐私和商家机密，本报告所用数据均经过脱敏处理。

版权声明 COPYRIGHT DECLARATION

本数据报告页面内容、页面设计的所有内容(包括但不限于文字、图片、图表、标志、标识、商标、商号等)版权均归上海应帆数字科技有限公司（以下简称“我司”）所有。凡未经我司书面授权，任何单位或个人不得复制、转载、重制、修改、展示或以任何形式使用本数据报告的部分或全部内容，或擅自提供给任何第三方。

任何单位或个人违反前述规定的，均属于侵权行为，我司均有权向侵权者主张赔偿或其他法律责任。

关于我们 ABOUT US

第一财经商业数据中心介绍：

CBNData（第一财经商业数据中心）隶属于上海文化广播影视集团（SMG），是Yinfinity（应帆科技）旗下消费产业研究与传播服务机构，致力于洞察消费行业发展趋势，助力品牌影响力的可持续增长及运营决策效率的提升。

CBNData立足领域数据库、数字化媒体矩阵以及消费品牌数据库，围绕新消费、新圈层、新方法三大研究方向，面向品牌企业输出行业研究、数据沉淀、信息聚合、营销传播及商业公关等产品及服务，多维助力品牌影响力的搭建、透传及破圈。CBNData研究领域已覆盖美妆、食品、服饰、母婴、宠物、明星及红人营销等，目前旗下拥有国内领先的新消费信息门户——CBNData消费站，精准辐射数百万行业用户。

博世家电介绍：

博世家电作为欧洲领先的家电制造商博西家电旗下知名品牌，一直以卓越的品质和可靠性闻名全球。博世家电始终以现代家居生活的实际需求为导向，通过创新技术和简单到令人惊喜的解决方案，实现出色的结果，为全球消费者打造轻松、健康的家居生活。卓越的产品品质、精湛的工艺以及屡获国际赞誉的经典设计，成就了博世家电的高品质与可持续性的业务发展。其公认的优质服务获得了消费者对品牌的信赖，进一步印证了博世家电的品牌理念：“科技成就生活之美”。自2004年进入中国市场，博世家电迅速成长为深受消费者喜爱的品牌。其产品种类涵盖冰箱、洗衣机、整体嵌入式厨房电器及各类生活电器。目前，博西家电在全国范围内建有2个客户联络中心、39个服务分部、超过1200家品牌授权服务网点，覆盖全国近300个城市和近3500个区县。

报告出品：王洋、田力

报告撰写：刘一璇、石易琳

报告审核：刘广、沈滢、徐禾

报告视觉：邹文佳、庄聪婷、王胜楠、糜青藓

报告合作：秦珊珊、李梦圆

联系我们：Data@cbndata.com

商务合作：BD@cbndata.com

加入我们：JOB@cbndata.com

CBNDATA
第一财经商业数据中心

WE DO
MORE THAN
DATA.