

飲食男女

K I N G



F

T H E

S H E L L

海洋之鮮帆立貝

如果不說，你可能不會察覺，這兩隻都是「鑊」。
不僅形狀跟常見的不同，最特別是，連用途、功能、使用方法，也超出慣常模式——毋須用鑊鏟，就可以炒飯、煎蛋、烤焗、蒸、炆，甚至煙燻都做得到。

家裏只有一隻「鑊」，就可以大顯身手。

●德國寶 28cm 雙面鑊 \$2,140 (a)



手柄磁石鎖 ● 兩隻手柄加有磁石，可將兩鑊牢牢合上，更加密實。

防漏膠邊 ● 矽膠質料，耐熱度高，且可拆出清潔。

凹凸扣 ● 將兩鑊扣合起來，就可單手同時使用。

夾餅模？

易潔鑊 ● 易潔塗層，少油煮食，不粘底。



不鏽鋼鑊 ● 有坑紋，方便煎肉扒時，隔開油分。

雙面鑊

●●●德國寶最新推出這款雙面鑊，外形似隻夾餅模，其實由兩隻平底鑊結合而成。

兩隻平底鑊既是鑊，也是鑊蓋，直徑同樣 28cm，質料是三層不鏽鋼；分開單獨使用時，一隻是有凹凸坑紋鑊，煎扒、烤肉最合適，另一隻是加了易潔層的平底鑊，煎蛋煎魚不易粘底。●●●若果把兩隻鑊扣實，就可以二合為一使用。●●●食物放入鑊，蓋好，把鑊放在爐火上兩邊反轉加熱，就可煮熟食物兩邊，並同時兜勻，不僅煎蛋、炒飯反幾下就做好，它更是一只輕巧版高速「煲」，炆煮效果特佳，半小時就可把牛腩炆至軟腍。●●●由於鑊身用上存熱不鏽鋼製造，加上兩隻鑊之間設有防漏膠邊，反鑊時，不會有菜汁漏出；更重要是，有助鎖緊熱能，製造微氣壓效果，食物加快煮熟至入味，以後炒飯炒菜，變得更好玩。

反鑊測試

煎蛋反蛋 | GOOD



單用不鏽鋼鑊煎太陽蛋，效果不錯，有脆邊。

蓋上易潔鑊，反一反，輕易反蛋，煎出完美荷包蛋，不錯。

炒飯 | GOOD



將不鏽鋼鑊加熱，放入材料，扣上鑊，反幾下，打開，加入醬汁，再扣上煮兩三分鐘和反轉。

沒有用鑊鏟，飯粒也大部分鬆開，且飯粒兜得很平均。