

mh

09 09

HONG KONG'S
FIRST DESIGN &
DECORATION MAGAZINE

摩登家庭
modern home



No.
375
HK\$35



Monthly Special
活廚房

PHAS Kitchen

er Story

環保生活廊 創新也念舊

島南區藝術家的閣樓式住宅



Stay
穿梭：從未來世界返回六十年代
里放輕鬆

Space
離接觸光色 遠距離欣賞創作

Events
過觀察香港藝術盛會

Topics
愛好與器材投資大不同
09香港高級視聽展》觀後感——視聽篇



留住營養肉汁 光波萬能煮食鍋

德國寶光波萬能煮食鍋藉遠紅外線高溫熱能滲透食物內部，加熱特快，再配合熱對流及熱傳導方式進一步縮短烹調時間，比傳統焗爐更省時節能。以烤雞為例，一般焗爐2500W要烤45分鐘，光波爐1300W只需20分鐘便完成。遠紅外線從內至外加熱食物，能有效保留食物的營養肉汁，多餘油脂更可隨煮食過程排出，令人吃得更健康。遠紅外線為太陽光線之一，有別於微波輻射，於日本及美國等先進國家已給廣泛應用以製造安全健康的煮食及醫療等產品。光波爐兼具烤、燒、焗、煎、蒸、烘功能，配合電子一按式功能鍵，可炮製出千變萬化的美食。



輕易調製美味好菜式

Gorenje全新的built-in廚房電器Pure系列，特色在於採用黑色玻璃配不銹鋼邊，塑造出型格的廚房面貌。當中的BO 8750 AX焗爐更獲得德國Plus X Award—Design & Ease of Use組別獎項，此焗爐的能源級別為A級，在其獲得專利的DirecTOUCH輕觸式操控面板，輕輕一按便能輕易選擇所需程式；只需6分鐘即能加熱至200℃，烹調期間機身不會升溫燙熱；具60公升超大容量，13種烹調模式，可配合料理不同的菜式，3層拉趟式層架，讓你方便及安全地放取食物。(BuiltIN舖)



蒸出健康美食蒸焗爐

要吃得健康，蒸，絕對是芸芸煮食方法中最健康的一種。**西門子**以最新烹調科技CookControl製造的蒸焗爐(HB36D572B)，能製造35-100度的蒸氣，結合熱風烤焗方法，將「蒸」與「焗」共冶一爐。預設9種煮食方法、70款自動煮食程序，全經德國原廠多番試驗及改進，可烹調各款菜式，包括魚、肉、蔬菜及甜品等，入廚新手也可以輕易烹調出色香味美的菜式。獲A級歐洲能源標籤，節能環保。



留住酒釀原味

樂活講求追求食物原味，品嚐紅酒也該如此。由於溫度、濕度、亮度及防震控制對儲存酒釀非常重要，**Samsung**藏酒櫃(RW52EBSS1)因而揉合多項先進功能。藏酒櫃具有恆溫冷凍系統，能同時為紅酒及白酒設定適當溫度；濕度調節系統確保時刻設定在最佳濕度；三層防UV強化玻璃能有效阻隔光線；避震設計能防止外來震動，令珍藏美酒不受周遭環境因素的變化影響。藏酒櫃可容納52枝酒，並設有特長把手，是良朋把酒言歡的最佳伴侶。



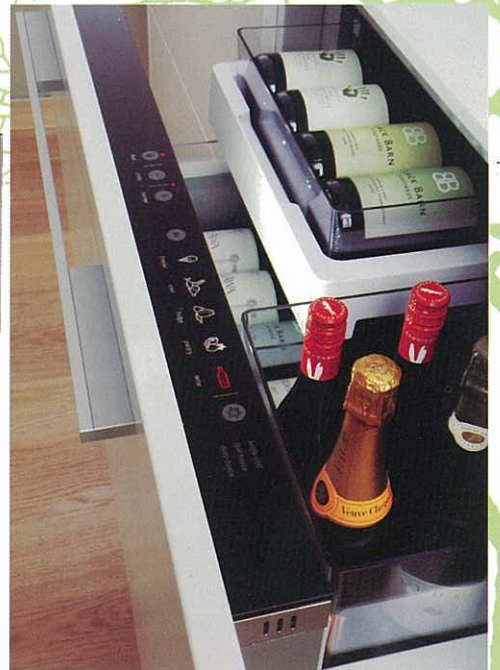
高壓電飯煲煮出粒粒靚飯

米飯是我們生活的主食，能煮出美味飯餐與至愛分享，倍覺幸福。**飛利浦**率先引進壓力烹調的技術於電飯煲(型號HD4761及hd4763)上，以每平方厘米1.8千克加壓烹調，將沸點提高至116度，令烹調時間縮短，減低食物的水分蒸發，營養得以保留。煲內特厚2.8毫米內鍋使導熱更均勻，而特級高密度的得耐雅™塗層鑄造，能增強抗腐蝕和抗磨度，使內鍋壽命更長。加水後按下「自動清洗」按鈕，高壓蒸氣會自行將各部件徹底清洗；11重安全裝置，確保煮食過程更安全。



嶄新冷藏設CoolDrawer

Fisher & Paykel推出IZONA設計系列CoolDrawer(RB90S64MKIW-SM)，採用全球首創冷凍科技，是多種溫度的冷藏抽屜櫃，有五種溫度模式包括微凍、急凍、冷藏、保鮮保濕及酒櫃。它確保食物儲存更新鮮，有助保留營養、維他命及礦物質，迎合現代人追求健康生活的要求；深層急凍可達零下25度，是存放紅酒和白酒的最佳酒櫃。其關門警報提示系統設計周到。





「智識洗」智能感應抽油煙機

採密封式抽吸設計，抽力強勁，能迅速將油煙抽走、保持室內空氣清新的美國飛歌牌智能感應抽油煙機(PWE28S)；採用專利易潔塗層風箱，內經300°C高溫處理，油污不易沾於表面。機身設計輕巧，厚度僅5吋半，節省空間。高精密耐用馬達及特大風輪扇葉，確保運作順暢。配合高速轉動之離心力進行多角度清洗時，只需配合25:1稀釋的清水及清潔劑，15秒便能極速將頑固油漬溶解，快捷方便。(Gilman)



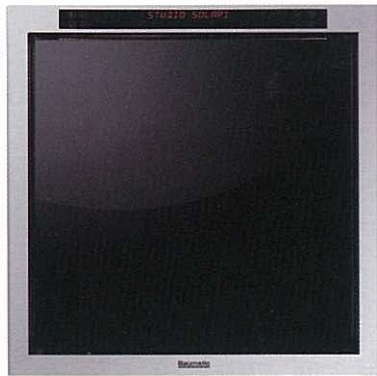
烹出明火美食多功能煮食爐

TGC的多功能煮食爐Elemento TRJC753，採用嵌入式平面爐設計，內置(3種火力調校)焗爐，並可作烤爐(4種火力調校)使用，方便焗烘美食；爐頭設智能感應器；高效能「蓮花」火設計，火力集中，節省能源。備有智能沸水程式：水滾後爐火自動收細，並於5分鐘後自動熄火，確保食水衛生；可預校熄火時間，然後按時自動熄火，安全可靠。面板為6毫米厚銀色鋁合金，配以精製不銹鋼爐架，美觀耐用。Elemento的爐具設計精良，曾獲日本「Good Design Award 2008」設計大獎。



滑移接觸電磁爐

西門子 Built-in 5 的煮食電磁爐(EH675MD11E)採用感應科技touchSlider觸碰介面操控，突破傳統煮食爐的按掣或旋鈕操控。具17段火力控制，將煮食火力數碼化；只需用指尖沿著刻道向左或右輕觸、滑動，即能操控煮食爐所有功能，如火力大小等；亦可以輕觸刻道指定位置，調節指定溫度；設32cm全港最大爐圈，每個爐頭均獨立操控，附設安全關機功能，令煮食變得輕鬆容易又安全。



尖端科技設計下的健康美饌

由Baumatic Studio Solari採用尖端科技設計的Ombra系列家電，講求設計與功能並重。其中這部OMBRA1SS的60cm多功能焗爐，擁有A級的能源標籤，容量為64公升，能提供30種的預設烹調程序，不銹鋼搭配三層強化玻璃的面板，門的裡層為活動玻璃，方便更換，輕觸式的控制板，易於操作。

高效省電 風閘式抽油煙機

德國寶於抽油煙機中加入風閘，設計出環保風閘式抽油煙機(DWL-509A)，「風閘裝置」有如一道的空氣門，將油煙源頭與用者分隔，阻止油煙向外飄散，保持廚房清新乾淨。由於油煙被囚於風閘內，配合接近油煙源頭的「近吸式設計」，可更有效率地吸走油煙，以較低馬打功率達至強勁的抽油煙效果，大大節省能源。「雙風輪摩打」運轉加倍平穩，且抽風範圍大，同樣以較低功率達到較大排風量；「不銹鋼雙層濾網」將油煙分離，只排出煙氣，有助保護環境。產品獲香港電器製造業協會頒發《香港家庭電器創新設計大賽》金設計獎。



未來廚房新貌

藉此推介環保節能的廚房家電篇幅，一提今年米蘭設計期間在米蘭大學校園舉行的Interni Design Energies的一個精彩展出畫面。惠而浦(Whirlpool)伙拍意大利家具品牌Elmar，透過Ludovica+Roberto Palomba兩位設計師的妙筆，布置出一個名為Green Living的綠色廚房，幾件惠而浦的銀金屬色Hi-tech家電，藏在綠葉叢中。彷彿設計師要藉此創新的廚房組成，帶給與會人士一個注重生態環境及可持續發展的綠色廚房訊息。而惠而浦展出的創新家電系列，則讓人深刻體會未來家電的必備元素：節能、容易操控、設計精明、科技先進，以及水與時間的高度節約等優點特質。(Photo by Anthony Hui)