

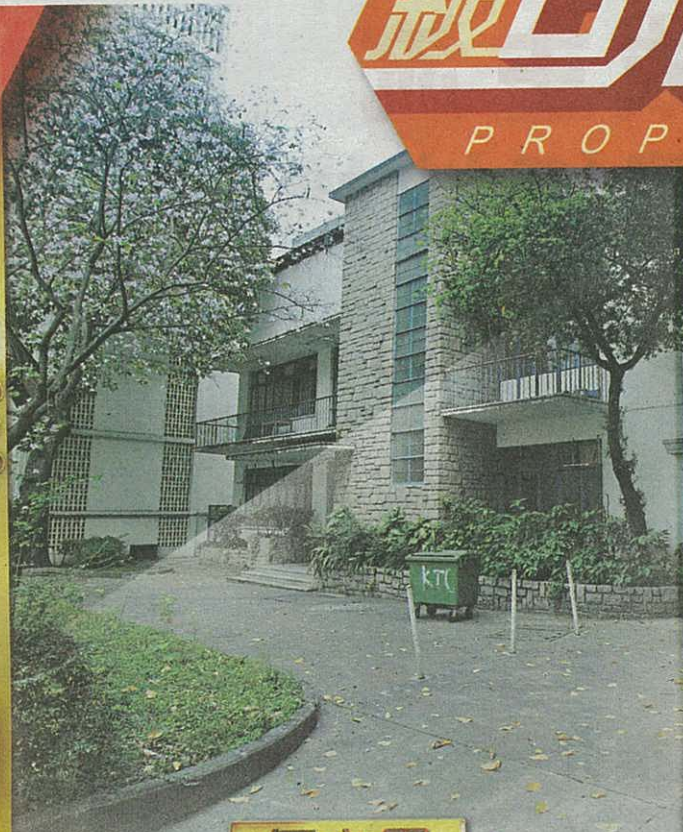


星島日報

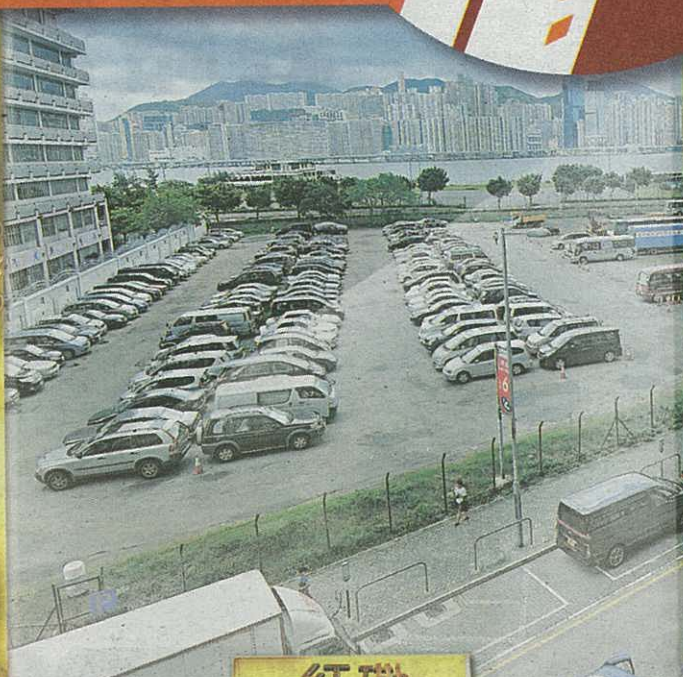
SING TAO DAILY

# 超級睇樓王

PROPERTY BROWSER



何文田



紅磡

## 賣地前夕加價封盤

# 一手交投 轉開慢車



精選屯門村屋 P.106

紅磡蕪湖居 即日加推12伙 P.26



### 時代置業

元朗起家攻大埔 P.24



大型屋苑 衝向「97價」 P.16



# 特搜「Q嘜」廚具

一年一度的美食博覽又開鑼，一眾好「食」之徒蓄勢待發，除美食之外，場內亦展示了不少設計新穎的廚具，今次率先特別為你介紹場內印有「Q嘜」認證的廚具品牌。工具優質，自然能輕易地把買回來的材料，炮製成一桌美味佳餚。



每年美食博覽廠商都會推出各式各樣的優惠，吸引大批市民入場參觀。

(資料圖片)

## 產品壽命逾10年

工欲善其事，必先利其器。是次於美食展中，Kinox(建樂士)特別展出2件產品，雙耳煲以及易潔塗層煎板，它們同屬Vienti不銹鋼廚具系列，並已獲Q嘜認證，為客戶提供信心保證。

Kinox業務發展總監孫榮聰表示，「廚具全由德國及日本進口的不銹鋼製成，因此可承受高溫，放進300度焗爐也不成問題！而今次特別展出的雙耳煲以及易潔塗層煎板，它們同屬Vienti不銹鋼廚具系列，並已獲Q嘜認證。另外，由於產品耐用度高，根據經驗，產品的壽命可超過10年，不過，Kinox會提供5年的保養服務，讓你買得安心。」



全由德國及日本進口的不銹鋼製成，質素有保證。Kinox業務發展總監孫榮聰表示，廚具

雙耳煲以及易潔塗層煎板已獲香港Q嘜認證，將於美食展中展出。



同樣已獲Q嘜認證的易潔塗層煎板，採用Teflon物料，免黏底，方便清潔。



## 明火磁爐俱宜

在美食展中展出的雙耳煲，由完塊不銹鋼鑄柄製成，可耐高溫，適合苛刻的烹煮環境，另外底部裝有不銹鋼鐵結構，除了可用在明火煮食，更可用在電磁爐，同樣安全可靠。

新產品TITUM系列屬新穎設計，手柄可安全地掛在煲邊，並可選擇排氣孔的方向，防止食物因沸騰而溢出來，將於今年年底出售。

### 資料提供

Kinox(建樂士) 電話：2389 6261

星島日報

## 何為「Q嘜」?

「香港Q嘜優質標誌計劃」設有「產品」、「服務」、「環保管理」三個範疇，透過嚴謹的審核和監督，如突擊抽樣檢驗、神秘顧客等，以提升企業的產品和服務質素，及推動環境保育。今次美食博覽(8月12至16日)，香港工業總會亦展有多款獲「Q嘜」認證的產品，並準備逾千份的獎品，於問答環節中派發，希望讓市民對「Q嘜」有更深的認識。



德國寶董事長陳國民博士指，為慶祝香港工業總會成立50週年，公司在總會特設一套廚櫃陳列室，讓市民更了解德國寶的廚房用品。

每年美食博覽都會吸引成千上萬的市民入場「掃貨」和試食，部分廠商甚至送鮑魚、贈魚翅，以招徠四方客人。今年主辦單位特別邀來本地品牌德國寶(German Pool)贊助名為「美食DIY」的攤位，做出不同的美食，讓公眾飽嘗。此外，德國寶亦有在場內擺設6個攤位，讓公眾認識品牌最新設計的產品。

## 養生與科技結合

該品牌的董事長陳國民博士介紹，「德國寶一向以『健康』、『環保』、『節能』、『安全』4個要點作為設計準則，近年更致力開發把醫師養生之道與現代科技結合的產品，希望客人可以吃得健康。如最新推出的專業高速健康食品處理器。」

除產品質素外，陳博士認為，「服務質素同樣重要，德國寶出售的櫥櫃套裝是度身訂造，一套櫥櫃的壽命少說亦有十年八載，我們希望每位客人經過店員的專業介紹後，作出最適當選擇。」如此細心，難怪能成為首間獲「Q嘜」優質服務認證的櫥櫃、廚房設備及電器品牌。



結合劉太醫藥師的智慧研發成的保健養生鍋，溫度可高達攝氏350度，但每小時僅需用1至3.5度電，節源又環保。

### 資料提供

German Pool(德國寶) 電話：2773 2888

星島日報



專業高速健康食品處理器可在短時間內，把食材打至幼細，更可打出美味的果汁、熱騰騰的豆漿和西式濃湯等，功能非常多元化。



光波萬能煮食鍋，以對人類無害的遠紅外線科技炮製佳餚，不但能讓食物保持原汁原味，而且適用多種烹調方法，連做燒鵝、叉燒都沒有難度。



## 高速果汁機

除手動模式，更內設多種操作模式，其中做果汁的模式更以防癌大師吳志志的建議設定，能更有效可提取蔬果中的防癌的植物生化素，讓用家喝得更健康。大家在是次美食博覽購買，更獲贈食譜一本及探熱針一枝，教你做出養生菜色。