



爱仕达炫彩不锈钢系列汤锅 109 元

小时候,老爸凭着一口大铁锅,日日为全家人烧好吃的饭菜。由于老爸个人的偏好,认东西的时候,最先认识的就是家里那几口老爸视为宝贝的锅子。比如用来炖蹄膀的高压锅,用来煎鱼的平底锅,还有用来煲汤的深口锅……每次用完,老爸总要清洗干净,并且用棉抹布抹得清清爽爽。很多锅子用到现在,仍然光亮如新。

再过十天就是朋友大喜的日子,挑来选去找不到合适的贺礼。那日,逛到世纪联华四楼的时候,忽然很想为她买一套双立人的锅具。动辄一千多大洋的不锈钢锅子,造型的确简洁时尚,连烧菜的方式也大不相同:只需把食物放进去,盖上锅盖,不需要翻炒就能OK。

新概念锅具的出现,将不少人从油烟深重的厨房中解脱出来。从几十元的传统铁锅,到几千元的欧洲进口锅,到底该怎么选?

文 / 本报记者 钟兰

不锈钢锅最受欢迎 不过最近涨得很厉害

要买好锅子的话,还是选不锈钢锅的,特别是厚底的不锈钢锅。

虽然加热慢,但是这种锅子聚热强而且火候均匀,能避免菜肴熟得不均匀而影响菜肴的美味。并且这种材质的锅具有续热保温性,它可以在锅烧到一定温度后关小火力即能达到大火功效,节省能源,热量不会很快散发浪费。

厚底的不锈钢锅具一般分为3层、5层、7层不锈钢,其中以三层不锈钢锅最为普遍。三层不锈钢锅子一般是一层不锈钢加一层铝,再加一层不锈钢。加铝可以改善传热效果和解决锅具变色的问题。超市里卖的国产的纯不锈钢锅,价位从200元到500元不等。比如爱仕达推出的不锈钢炒锅,价位在200元左右。创新生出的几款不锈钢炒锅,外形非常漂亮,价格基本在400元到500元之间。

锅王胡师傅事件以后,让不少人重新爱上了铁锅。各大超市里的平价铁锅也重新爬上了销售排行榜,和高档不锈钢锅一较高下。尽管他们握起来非常沉重,外观也不如不锈钢锅这么漂亮,但是还是有很多坚持选择这种号称健康无毒无害的锅子。



双立人 Stock Pot 深烧锅 848 元



挑口好锅 乐活生活

远离油烟的繁杂

用纤纤素手

新鲜的菜蔬

以及一口清爽精良的好锅

烹饪一种叫做“幸福”的生活



会采用进口高级太空科技专用的钛金属不粘涂层,超强不粘,容易清洗的同时还耐磨,在煮食的时候没有油烟,属于健康环保产品。

不过,纯的不锈钢锅价格也在逐年上涨。“双立人”7月1日后又要调价了,每样锅具要涨100元左右。而5月份它已经涨过一次了,因为现在钢材的价格一年比一年高。

传统铁锅卷土重来

以前,有经验的老人家总会教导年轻人,锅子还是买铁的好。不过,现在市面上很难买到熟铁锅,一般都是生铁锅。生铁锅用久了最不好的地方就是,它容易生锈,很难打理。

锅王胡师傅事件以后,让不少人重新爱上了铁锅。各大超市里的平价铁锅也重新爬上了销售排行榜,和高档不锈钢锅一较高下。

尽管他们握起来非常沉重,外观也不如不锈钢锅这么漂亮,但是还是有很多坚持选择这种号称健康无毒无害的锅子。



爱买好锅子的话,还是选不锈钢锅的,特别是厚底的不锈钢锅。

虽然加热慢,但是这种锅子聚热强而且火候均匀,能避免菜肴熟得不均匀而影响菜肴的美味。并且这种材质的锅具有续热保温性,它可以在锅烧到一定温度后关小火力即能达到大火功效,节省能源,热量不会很快散发浪费。

厚底的不锈钢锅具一般分为3层、5层、7层不锈钢,其中以三层不锈钢锅最为普遍。三层不锈钢锅子一般是一层不锈钢加一层铝,再加一层不锈钢。加铝可以改善传热效果和解决锅具变色的问题。

超市里卖的国产的纯不锈钢锅,价位从200元到500元不等。比如爱仕达推出的不锈钢炒锅,价位在200元左右。创新生出的几款不锈钢炒锅,外形非常漂亮,价格基本在400元到500元之间。

千元炒锅 到底好在哪里?

动辄一两千元的进口锅子和售价仅几百甚至几十元的国产锅子相比,到底区别在哪里?首先最吸引人的,当然是锅的造型。比如全世界最好的锅子品牌菲仕乐,造型极其简洁,亚光的不锈钢剖面,明朗利落的线条,没有一丁点多余的点缀,看着都是一种视觉享受。

光漂亮是不够的,一口好锅可有着精确而复杂的设计,菲仕乐的销售人员为了展示锅的品质,居然请了一位体重200斤左右的七尺大汉站在锅的两只“耳朵”上跳,锅子居然没有受到任何伤害,实在很佩服锅子做工的精良。

炒锅除了烧菜以外,还有很多用法,比如能烤出香喷喷的比萨饼,好吃的蛋糕等等。操作也很简单,把鸡蛋的蛋白用打蛋器打成泡沫状,然后放入自发面粉少许,再轻轻搅拌均匀;然后在锅里放点油,油热倒入面,前后烤四五分钟,香酥酥的蛋糕就做好了。用这种锅炒菜,无需像我们往常一样来回翻炒掂勺,只需把油入锅,稍待片刻即可入菜,然后盖上锅盖。这种方法做出的菜,保持着原汁原味的鲜香,色泽也很好看。除了色香味外,还能最大限度地让营养不流失。

爱仕达不锈钢
六保险直型压力锅
309 元

快速压力锅 新的不如旧的好?

很多年轻家庭都不愿意买高压锅,认为它不够安全。其实,现在的压力锅已经在传统压力锅的基础上改进了很多。煮菜的时候,不再需要像以前那样在“滋滋”的声音中担惊受怕。现在的压力锅多了不少安全保障设计,大家买的时候,应该注意是否具备这样的设计。

大品牌的压力锅相对来说安全系数更高,比如来自德国的菲丝乐、双立人,虽然一只压力锅卖到了两千多元,但是高性能的安全开关锁、压力安全锁以及限压阀一应俱全。当锅内压力超过最高指标时,锅子的安全窗会自动开启,蒸汽自动排出。

除此之外,爱仕达等以压力锅起家的锅具品牌,也推出了不少新款的压力锅,售价在400~1000元之间,功能设计更加全面,用起来不比国际大牌差。

不过,现在的压力锅和十多年前的压力锅相比,所用材质的厚度以及质量实在不是一个档次。钢材涨价之后,压力锅也变薄了,没有以前那么真材实料。如果有厂家要求以旧换新,你可要慎重考虑一下,毕竟,像以前那么实在的高压锅,现在已经很难找到了。

一锅多功能,生活快节奏

米饭、青菜、老鸭煲,三样食物同时放进一只锅子里,只需20分钟就可以端上桌享用了,对于新型炒锅来说,这并不是什么稀奇事。进口锅子的促销员经常会在现场向你演绎这样的神奇。短短20分钟就能搞定一家人的饭菜,而且食物之间不会互相串味,高品质的锅的确为我们的生活带来了便利,非常适合像我们这样快节奏生活的人。想过一个锅子可以作火锅、汤锅、蒸锅来用么?想过用炒锅来做蛋糕么?现在,很多锅子就具有这些功效。

比如汤锅还兼具炒锅和煎锅的功能,如果搭配外置蒸篮一起使用,还可以实现蒸锅的功能。有些锅具不但可以分别用于蒸或煮食物,还可以同时用于蒸、煮食物。有些多功能套锅还能配合塑料盖使用,可将锅具变成储物盒,直接存放。而且多功能套锅还可以重叠放置,只用一个锅的面积即可存放所有锅具,节省橱柜空间和面积;内筐和蒸篮也可用于清洗蔬菜、水果等用途。目前,不少品牌推出了汤锅、炒锅、蒸篮三件套,总价在两千元左右,非常实用。比如双立人的炒锅三件套做活动时售价仅2490元。

人性化的设计让煮饭更轻松

双立人、菲仕乐等国外品牌的锅子的锅盖采用可站立设计,使我们不用在拥挤的操作台上,手忙脚乱地为锅盖寻找栖身之所,科技的进步的确让煮饭变得更容易。

现在的锅子和十几年前相比,简直有了天翻地覆的变化。比如汤锅锅盖采用内嵌式,防止锅内水的溢出,双耳有嘴,方便倒汤;还有有专门设计的倾倒无滴漏锅边设计,卫生易清洁;不少不锈钢炒锅的锅底采用独特蜂巢凹点状的内锅底设计,或由凹型变为平底的锅底设计,大大增加受热面积,加速煮食进程;锅盖一般都是钢化玻璃,煮菜的时候能看得很清楚;有些锅盖还会采用内封闭式的,使锅盖与锅身紧密结合,保证在煮食的过程中营养不流失;手柄则采取科学设计,隔热防烫;内筐独特设计(筐底孔径大,侧壁孔径小),使用过程中水花内翻,不会出现溢锅现象,特别适宜煮饺子、面条等食品。一些进口锅具中的汤锅多半采用弧线半围边设计,可以确保锅内液体倒出时不会四处流溢,保持汤锅外壁洁净。



爱仕达不锈钢锅王 159 元

●教你一招

高档锅子怎么养护?

新锅使用前,在锅子内加入一些水、白醋或者柠檬汁,开火,看到锅边冒水蒸气就可以了。把锅子里的水倒掉,用清水冲洗,最后用厨房纸擦干。这样,就可以去掉新锅里的机油味。

为了增强锅子的性能,第一次使用前,在锅子里倒入一些牛奶和汤勺植物油煮沸,然后将锅子在热水中洗净,彻底干燥。

锅具使用完后及时清洗,清洗时可使用中度洗洁剂、用海绵或柔性洗碗布清洗,勿使用钢丝球、去污粉或硬质百洁布清洗锅具,以免造成划伤。

压力锅长期不使用时,可将锅内胶圈用食用植物油涂抹存放,以防老化。

来自摩洛哥的护肤王牌 LANCASTER 杭州大厦开幕

文 / 本报记者 钟兰

很多人向往摩洛哥的蓝天碧水,但是又担心皮肤会被晒伤。专程从摩洛哥赶到杭州的 Lancaster 亚太区销售总监 Shirley's L Chen 告诉我们,摩洛哥顶级的护肤明星——Lancaster 365 能解决你所有的问题。

6月21日,Lancaster 在杭州的第一家店在杭州大厦开幕,品牌所属集团 Coty Prestige 的亚太区副总裁 Ms. Dora Chong 亲自到场,为专柜揭幕。随后,在雷迪森酒店,Shirley's L Chen 带大家体验了明星产品 365 修护美肌精华液和精华防晒的独特魅力。

Lancaster 在防晒和抗衰老方面的确有自己的一套,防晒的同时修复 DNA,分类也很细,眼唇专用的防晒条,小小的一支可以随时带在身上;沙滩专用的防晒霜,即使沾满了沙子,随手一拍就干净清爽。特邀嘉宾陶虹也对 Lancaster 赞不绝口,她说曾经在海南拍戏,用过 Lancaster 后,一整天都不用担心晒伤。现在,眼唇专用的防晒条是她包内必备的防晒单品。

惠普携手温州电信 助力中小企业信息化

6月12日,很多温州市民惊奇地发现,温州数码广场出现了一辆与众不同的卡车。登上这辆车,您就进入了一个完全不同的惠普移动世界。在这个惠普移动世界里充满了高科技的各种产品与装备,这就是惠普和英特尔公司联手打造的移动解决方案中心——惠普展车。展车上的模拟企业环境将为温州中小企业用户提供一个可以亲身体验的实例,对温州中小企业信息化建设提供非常大的帮助。

应温州电信之邀,6月12日惠普移动世界首次抵达温州,消费者可以亲手触摸到自己喜爱的各种最新的高科技 IT 产品,包括基于 Intel 酷睿 2 技术的笔记本、台式机新品、惠普公司最新的掌上电脑产品、数字家庭解决方案、CMT 立卧可转换机箱、便携式照片打印技术等等,身临其境感受未来无线数码生活。

多年来,“敢为天下先,特别能创业”的温州人努力探索着民营经济的中国式道路,迄今已建成民营企业 6 万多家,每年实现工业总产值 2183 亿元,在该市工业总产值中的比例高达 96%。随着信息化时代的到来,信息技术为企业注入了全新的动力,温州的一些中小企业在借助信息化获得高速发展,也激发了当地旺盛的信息化需求。“用宽带,得电脑”是惠普更好服务于中小企业用户探索模式中的一项,相信随着惠普深掘区域市场策略的进一步实施,惠普公司会推出更多的合作模式来服务支持区域市场中小企业信息化。

惠普移动世界中汇集了惠普公司和英特尔公司的最新科技,包括基于最新的酷睿 2 处理器的各种台式机、笔记本,基于业界领先的处理器平台架构,具有高性能、低功耗的特点;用于企业办公室应用的英特尔博睿处理器技术,大大提高了 IT 的安全性和可管理性。此外,基于英特尔安腾 2 处理器的惠普动能服务器为展车上运行的各种解决方案提供强大的后台支持,同时展车上设有一个英特尔芯片展示专区,供客人参观。



Galanz 格兰仕

因为格兰仕,儿子圆上“大学梦”

复读一年的儿子再次参加高考,很不巧的是,那一年我患病住院,大夫说应该尽快手术,这两件事撞在了一起,令我们一家人委实有些手足无措。我知道,在自己住院期间,老公一定是走不开的,儿子年龄尚小,生活能力也不是很强,让我最放心不下的,就是儿子不会做饭,在紧张的学习之余,一日三餐恐怕难以保证。

儿子高考那几天,我让老公回家照顾儿子,给他做点可口的饭菜,回到家不久,老公便给我打来电话:“老婆,你相信吗?咱们的儿子已经学会用微波炉烧菜啦!”出院那天,儿子用微波炉烧了好几样菜,吃着儿子亲手做的饭菜,我从心里感到十分欣慰。后来,儿子如愿被广州一所大学录取。

儿子高考那几天,我让老公回家照顾儿子,给他做点可口的饭菜,我只听别人说过微波炉的快捷,但自己却并没用尝试过。住院后,我发现病房里有一台格兰仕微波炉,有时因输液吃饭晚了,用微波炉加热起来又快又好。我灵机一动,向老公建议:“我们为什么不能给孩子买一台微波炉,让他自己解决吃饭问题呢?”

后来老公抽时间给儿子买回