

闻上去 好比心花怒放

文/摄 本报记者 钟兰

来说说我们本周试用的这款香水——Ferragamo的“寻梦海洋”吧。它的名气的确很大,6月份意大利那边刚刚上市,不少人就跑到杭州大厦的专柜去问有没有货。Ferragamo的PR说,给我们读者快递的这批试用装,是国内最新鲜的一批,是从意大利直接空运到杭州的,国内专柜都还没上市,我们的读者运气还不错吧。



传说中,这款名为“寻梦海洋”的香水,是非常适合盛夏季节使用的。值得说的是它的瓶身设计,由设计师西尔维弗兰斯(Sylvie de France)担纲,将一个水下梦幻般的世界以泡泡、海星、珊瑚等元素呈现,纸盒的装饰以其辐射状的线条美和缤纷的色彩让人联想到深海世界的奇妙多姿。这款香氛给人的最大感觉是快乐而活力四射,由来自国际香水公司(IFF)的名调香师比阿特丽斯皮奎特(Béatrice Piquet)精心配制而成,主要来自于日本柚和发泡金橘还有鲜亮多汁的苹果。



蛮适合年轻的OL

试用者:妮妮,26岁,公司职员

初闻这款香水,觉得有些甜腻,略微喷了一些在手腕处和耳背,香味反倒没有那么浓郁,只是不经意间有一丝淡淡的清香,在开着空调的办公室上班,也不会让人感觉到过于浓重的香水味,低调的优雅,应

该还蛮适合年轻的OL。

我拿到的是像试管一样的试用装,后来忍不住去网上搜了它的外包装,瓶子设计很梦幻,海洋蓝的风格在夏天用应该会心情大好。

闻上去好比心花怒放

试用者:豆豆,25岁,媒体从业者

今年夏天才上市的这款香水很早就有关了,因为它的瓶子实在太诱人,据说这是夏季新款,和以往出的香水不同的是,瓶身的色彩很炫目,就像夏日里天空的晚霞,充满了温暖和甜美。

拿的试用装居然就是网上有卖的小试管,而且还有喷头,据说不能往皮肤上直接喷,于是在衣服上用了一点点,香味不能说浓郁,但是很特别,好比心花怒放,带着点甜味,难以形容。香水有前味中味和后味之分,果然几分钟后,感受到的气息不同了,沉淀下来后的味道更丰富了,好比阳光灿烂万物复苏。

这款香水留香可以很久,早上刚喷上的香味和晚上完全不同,到最后的香味是淡淡的,温和而舒适,会让人很放松。个人还是喜欢淡香水,这款香水有些偏甜美了,不太喜欢,少用些可能会更好。不过把这款香水放在夏天里再合适不过啦。

有点小性感,有点萝莉风

试用者:VICKY,28岁,外企PR

如果自认长相乖巧甜美,第一次参加某个集体High活动,一定要选一瓶具有相同气质的香水。这款香水我觉得很适合在这样的场合用,因为它给人的联想很奇妙,就是那种迷雾中诱人的身体曲线,有点小性感,又有点萝莉风,想走近,又看不清。我记得周一的时候去参加一个派对,只喷了一点在耳后和手腕,被朋友大大夸赞,说蛮符合我的气质的。我也觉得这个香型非常棒。比起市面上的别的香水,它感觉非常小女人。

安利皇后锅具 让你体会美食DIY的乐趣

对于繁忙的上班族来说,烧菜煮饭这种事情,偶尔为之乐趣无穷,但是如果叫你天天披挂上阵进厨房,很少有人不怨声载道。但是,如果有一款锅,不需要你花太多的精力,就能轻松DIY出各式美食,是不是一件很惬意的事情?

年轻人爱上美食DIY

上周六下午,杭州世贸中心热闹非凡,除了眼下最热门的留学展,这里还有一个讲座吸引了如潮的人群。原来,安利公司在这里举办了一场美食DIY讲座,不少平时甚少下厨房的年轻人赶来“取经”。

家住朝晖五区的杨沫是个典型的白领,平时一个人经常靠下馆子来填饱肚子,自己在家做饭?这种事情她想都没想,一来是平时确实忙得不行,二来是自己对做菜完全没有兴趣,天份不够。但是,这次她被小姐妹拉过来听完这个讲座,重燃起对做饭的激情。

一只简单的电磁炉,一只造型漂亮的钢锅,只需短短的十几分钟,就能做出一桌的美味佳肴。如果不是亲眼所见,杨沫肯定不会相信自己的眼睛。她在现场看到,一位“烹饪大师”,将五花八门的各色食材装进一只纯钢的锅里,不过短短的十多分钟功夫,从这只锅里就变出了清蒸童子鸡、干煎黄鱼、蒜蓉小青菜!天啦,那诱人的香气,就是隔了层层叠叠的座椅,还是飘飘忽忽地从鼻尖钻进了胃里,惹得人不由自主地狂咽口水。

“一定要将这神奇的锅子扛回家去,我这个‘懒人’自此以后终于就可以过上美食DIY的日子”。这么想着想着,杨沫的心

思早已经飘出了会场外,满脑子沉浸在自己做饭的憧憬中。

一只锅子真能这样神奇?

对于安利皇后锅具来说,这的确不是神话。在展示现场,一位资深的工作人员介绍道,只要一只简单的电磁炉、几瓶必要的调味料、一套安利皇后锅,厨艺大师就能诞生。无论是煎、炒、闷、煮,一顿饭做下来,房间里都不会有恼人而沉重的油烟味。“比如你要煎鱼,你可以用煎鱼剩下的油来炒青菜,省油的同时,你根本不用担心青菜会有鱼腥味。而且,即使是完全没有做饭功底的年轻人,也能轻松做出四菜一汤。”

原来,安利皇后锅具有一个神奇之处,就是用特殊的Vitalok低温免水煮食法,不仅减少油烟,还能锁住营养。这位工作人员还介绍道,Vitalok低温免水煮食法是健康的烹煮方式。锅具的锅盖与锅身之间紧密结合,加热时产生的水蒸汽在锅体和锅盖之间形成水膜,精密特重的锅盖加上这层水膜,就能在烹饪时形成紧密的“蒸汽锁”,让蒸汽热力在锅内均匀循环,只需少许火力即可烹煮食物。

“这样的构造可以保留食物天然的原汁原味,避免食物因高温烹煮而流失营养、原味,而且烹调出来的食物甜度、口感适中;此外无需紧盯炉火或时常翻搅食物,还可有效减少油烟和事后清洁工作,让做菜变得从容、优雅。”

层叠煮食,饭菜同时搞定

据了解,安利皇后锅具还有非常卓



越的性能,比如它凭借优异的导热性能,发展出独特的层叠煮食法:藉着小锅叠大锅的方式,只需一具炉火,热力就能从最下方的锅子一直传递到最上端的锅子,一次完成焖煮、水蒸、温热等各种烹制法烹饪菜肴,达到节省能源和精力的效果。操作时可视菜肴分量和烹煮时间的长短,设计适合的组合模式。除此之外,收藏安利皇后锅具时可以十分方便地以相互套叠的方式或将锅盖翻转、扣进锅中收放,节省空间。使用安利皇后锅,还可分别比传统煮沸法和炒法节省约70%和55%的煤气。

链接

畅销全球40年的锅具

安利皇后锅具已经在全球36个国家和地区上市40年,不同系列的皇后锅具深受家庭主妇和现代白领的欢迎。此次首次登陆中国,安利带来的是皇后锅具最新的系列,整套锅具售价6800元。面对如此高的价格,安利公司相关负责人表示,除了产品本身的健康、实用、创新和极具突破性的技术含量外,皇后锅具全部采用18/8的不锈钢作为原材料,这种材料通常只运用于手术刀等精细器械上,具有防锈、防凹陷、避免磨损和脏污的功能,使用寿命可达百年,而且国内销售的皇后锅具均是在国外制作生产的进口产品。