

9 771681 424003

年輕 Home 間 · 生活設計 Crossover

部屋2U

Interiors 2U

HK\$20

Vol. 89 Feb 10

每月15號出版

www.interior2u.com

送

Jetso.~

《波西傑克森·神火之賊》紀念品
《緣滿情人節》
《名偵探柯南·戰慄的樂譜》

Find Stuff.~ 新一年回想舊年

Model Flat@ 嘉賢居

Interiors.~
維景灣畔
日出康城
匯景花園
海濱南岸

Cover Face.~
賈曉晨



Monthly Special.~
創造你的
綠色家居

Street Walker.~ 羽翹 家居潮品半山尋

今日家居服務中心
銅鑼灣新店



shop EC
Better Home • Easy Living
www.shopEC.com.hk

今

最全面的室內設計網站

www.todaysliving.com



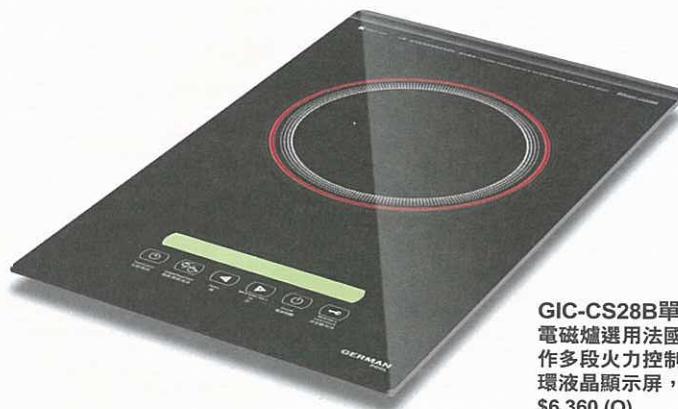
相片提供：Siemens

創造你的 綠色家居

有看新聞的人都知道，最近世界各地多個國家均遇上雪災，令氣候變得反常，對生活和社會構成嚴重問題，所以實踐環保已經刻不容緩。除了需靠各大企業的支持，市民也要在生活上節約能源，選用環保產品，有助紓緩全球暖化問題，為地球出一分力。

Shop List :

- (A) ECOLS / (B) Goodrich Global Ltd.
- (C) i love kitchen / (D) I&D Home Concept
- (E) Lenovo / (F) LG
- (G) Miele / (H) Panasonic
- (I) Samsung / (J) Siemens
- (K) ViewSonic / (L) White Pan
- (M) 中電 / (N) 天然生活
- (O) 永安工程(地板)有限公司
- (P) 高毅地板門廠有限公司 / (Q) 德國寶



GIC-CS28B單爐頭電磁爐
電磁爐選用法國耐熱玻璃面板，可作多段火力控制，並特設紅光顯示環液晶顯示屏，使操作一目了然。
\$6,360 (Q)

健康煮食

香港人對健康飲食的要求越來越高，有機蔬果、素食、藥膳均吸引了大批食客捧場。可是這樣仍不足夠，因為在菜色烹調期間，我們可能已經浪費大量資源，破壞環境，尤其是在家下廚，對人體問題更會造成影響。

電磁爐與煤氣爐

問10個朋友，至少有過半數的都會答「我屋企是用電磁爐」。這不僅成為現時的煮食潮流，亦是提升健康質素的契機。舊時我們普遍會使用煤氣爐，屬「明火煮食」，其熱力能透過煮食器皿速度傳至食物，鑊氣十足。可是，由於烹調時需燃點煤氣，自然容易發生危險。如使用時間過長，使用者會吸入大量一氧化碳，嚴重的話更會出現煤氣中毒。所以近年電磁爐漸見普及，其「無火煮食」的概念是利用電磁爐面的電磁波發熱，並傳至煮食器皿，爐身相對較低溫，也不會有灼傷的問題，大大降低廚房的熱力，煮食便較舒適，而且容易清潔。

安全又環保

雖然電磁爐屬「無火煮食」，免去灼傷的問題，但你可能仍有疑問，例如戴著金屬手飾煮食，又或者把罐頭和容器放於爐面，會否構成危險？答案是不會。因為基本上只有8厘米直徑或以上的導磁物質放於爐中央，才會感應電磁波，不過如果仍擔心便建議在非使用時把電源關掉或啟動安全鎖。此外，電磁爐另一個好處便是比較環保，皆因煮食時不會產生有毒物質、電磁輻射和焦油，污染空氣和健康，相應省回不少燃料費。

電磁爐選購提示

1. 電磁爐分為座檯式或嵌入式，需因應使用習慣和室內環境的可行性而選擇。
2. 視乎家庭人數或需要而定，小型家庭可選擇單或雙爐頭(輸出功率由2,600-4,000W)，4人以上則建議用多爐頭(輸出功率達4,800W或以上)。
3. 購買前，應先留意家中的供電設備是否合適，如2,800W以下的型號可配上一般13A獨立插座，直接從廚房取電。但火力較大的話，便需要用較大輸出電流的固定接線裝置電路供電。
4. 可因應需要而選購有不同功能的電磁爐，例如安全鎖、多段火力調校、智能分電系統及時間掣等。
5. 檢查家中的爐具是否適合用於電磁爐，好像不銹鋼、鋁質、易潔面、生或熟鐵及砂鍋等均適用，無需再另購。

(資料提供：中電)



GIC-BD30B兩用電磁爐
這款雙爐頭電磁爐可作嵌入式或座檯設計使用，最高火力為2,800W，面板則採用法國EuroKera高度耐熱玻璃，能令煮食更安全。
\$5,250 (Q)



GIC-BS26B簡約電磁爐
屬嵌入或座檯式的兩用單爐頭，最高火力為2,600W，配合多達10段的火力控制系統，令煮食更加得心應手。
\$4,160 (Q)



IH-2000 MINI嵌入式典雅電磁爐
它選用輕觸式電子感應控制，可供連續使用2,000小時，備有自動加熱、餘溫警告熱力顯示燈及兒童安全鎖等功能，防止鍋具溫度過熱。其電磁場水平更比世衛及歐共標準EN50366低十分之一。
\$5,280 (M)





易潔納米陶瓷鍋
鍋身較重，有著極高的儲熱量，避免熱力流失，有效節省能源。它的質材選用天然的納米陶瓷，同時能抗菌達99.9%，有助避免使用者吃到廚具裡的有害化學物。\$668 (L)



德國WOLL廚具

採用專利鈦金屬防刮花表層製造，絕無PFOA，加上附有保溫功能，煮食時只需用中至慢火已可達至理想的烹調效果，從而節省能源。深煎鍋連蓋 \$2,548、中式鑊連蓋 \$2,599、燙煲連蓋 \$2,849 (C)



法國MASTRAD矽膠鑊鏟

矽膠廚具比起一般膠製或木製廚具更耐用，可耐熱至攝氏250-300度，而且密度較高，容易清洗，減少資源浪費。\$109/隻 (C)



Epicurean砧板

這款砧板採用美國人工培植的樹木製造，材料天然並可循環再用，有助保護自然生態環境。\$199-399(視乎款式及大小而定) (C)

煮食用具

除了必備的爐頭，在煮食用具上也要留意製造物料的安全及環保設計。先說安全，有一種人造化學物PFOA(全氟辛酸)，常用於易潔或防油污的廚具產品。但事實上已有美國研究報告顯示，這類人造化學物會嚴重影響人體健康，容易致癌，尤其影響嬰兒的成長和發育。因此在選擇廚房用具時，必需留意其製造物料是否不含PFOA。至於設計方面，現在有很多生產商已對環保漸趨重視，衍生出一系列可再生或循環使用的產品，例如常見的矽膠，甚至可溶解於泥土中的粟米膠餐具，為地球減少資源的浪費。

CKY-901旋風式光波爐
它是一個多功能9公升煮食爐，透過遠紅外線發熱，做到無煙無油的健康煮食，亦可進行多層旋轉燒烤，甚至自動炒菜。(Q)



GMD-35保健養生鍋
這個新一代3.5公升電子燉湯鍋特別適合經常需要進補人士使用，它具備燉湯、燉煮藥膳、煲粥、炆菜的功能，而且煲湯4小時只需約\$1.5電費，十分慳電。\$740 (Q)

FST-K8

餐盒式多層電蒸鍋
以旋鈕式控制的電蒸鍋屬無火煮食，只需注入適量的水即能同時蒸煮多種菜式，而且設計輕巧，可作外攜式餐盒使用。\$498 (Q)

