

一年之计在于春。春天自然是要健健康补补的,尤其是看到那些软软的“春色”,温柔“煮”义暖到心窝里!

盎然春色 温柔“煮”义



● 紫色mini壶,浪漫的私人厨房

这只养生壶早已是网红级别的产品,可新推的罗兰紫一出,便再次征服了无数温柔的内心。底部直径只有102mm,女生的手掌完全可以托住。不仅身形小,功率也小,很多宿舍的小伙伴或者办公室限电人也可以安心用它了。烹煮声音低至31分贝,如耳语,比脚步声轻,更比键盘打字声要轻,不会打扰到身边的人。重量更是只有720g,可手拎,可装箱,轻便又不占行李额。

更赞的是,壶采用的一体式设计没有底座,东西煮好后,拔掉电源线,直接插吸管就可以开喝,不仅是养生壶,也是手边的大杯子。把手采用人体工程学设计,好拿顺手,和小伙伴一人一个壶,水果茶,珍珠奶茶,600mL的分量,煮一次,一人管饱,两人解馋。是完美的私人厨房没错了!



● 灰度电热饭盒,治愈系美食的依托

带餐,从邂逅一个吸睛饭盒开始。这款蒸煮电热便携饭盒,堪称小姐姐午餐新姿势,免注水加热,双层内胆,0.8L超大容量,蒸煮热多功能,智能预约,5分钟速热,现做现吃,每天都是新鲜饭菜。

功能强大之外,第一眼被看到的是略显忧郁的高级灰气质,磨砂触感更是击中内心的柔软,使人卸下周遭的尘埃,回归居家院落的一餐一食。这样的治愈系饭盒简直就是加油餐啊!据说饭盒热得很快,食物不会干焦脱水变硬。饭盒很好清洗,不粘油,吃完了拿纸巾擦一下吸油,然后热水冲一冲就干净了。没有外卖烦恼,无需扎堆热饭,轻巧便携,自己为餐食负责的日子,也是一种高级的自律呢。



● 粉色养生锅,炖煮双补好气色

中国人讲究应时而食,适时进补。正值初春,偶尔煲一锅养生汤,炖一盅糖水再好不过了。只可惜,不同食材炖煮各有讲究。想喝上各种滋补好汤,除了汤锅、炖盅都要有,还要学会控制火候,着实麻烦。但这款炖煮养生锅,可炖可煮,除了煲汤、炖汤、炖甜品,还能焖肉、热酒,多种炖品一锅轻松搞定。闲暇夜晚,来一盅甜滋滋的花胶银耳、枸杞鸡蛋羹或当归鸡蛋。好吃解馋不怕胖,气色越喝越靓。

不止汤水、甜品,用它焖煮羊肉、牛腩各种滋补硬菜一样可以。而且它的加热底座很小巧,和家人朋友围坐一桌,开个小灶煮火锅也很方便。最重要是温柔的柔暮粉色,谁看了不心动呢?

● 红绿蓝混搭烧水壶,大俗大雅好别致

民俗国风与美学结合,现代融合复古,生活与艺术的结合,绿底红花和蓝底红花竟搭配出了这款大俗大雅的烧水壶。水壶采用的是环保的水转印工艺制作,每个水壶均为手工制作,更加耐用,不易掉漆。壶身为自然纹理图案,通过水转印方式呈现在壶身上,色彩鲜亮,其花纹和色调较为复杂,没有规律,居然有丝丝盲盒的好奇感。

再细看做工,40度弧线防烫把手,人体学设计,舒适贴合掌心。近2000瓦的加热功率,听一首歌四分种的工夫就能烧开一壶水。1.7升大容量自然是居家好物,满足一天的饮水量没问题,居然看颜的物品也能这么实用。当然,沸腾、过热、干烧就自动断电的安全感必是标配。



● 红色帕尼尼机,美味早餐制造者

有没有一款好用的机器,能够一机能用、一机多能,仅凭一己之力就能胜任花样早餐制作呢?这款帕尼尼机就是了。它极具小资情调,是传统三明治机的升级版;它颜值极高,复古红色机身,体积小,净重2.1千克;它正面是横杆式推拉把手、金色定时旋钮和红色电源指示灯,可玩性很高。

此款帕尼尼机主要用于烤制三明治,但又不同于普通的三明治机,因为它厚度实现升级,可填入的食材种类更多、成品厚度更厚,肉、蛋、蔬菜可同时夹入,营养更均衡,而且一块即可满足饱腹需求,节省早餐时间。放上食材,压下机器上盖,静待10分钟,美味即可出炉。压包子、压饭团也不在话下,好看又好用!



● 牛油果绿仙贝锅,一人食的仪式感

这款牛油果绿仙贝锅,真正是长在大众的审美点上没错了。牛油果绿的配色,仙贝的造型设计,这么软糯可爱,自用送人都是赞啦!

这款仙贝锅是椭圆型的,相比圆形,煮螺蛳粉更方便。粉是长的,以前小圆锅煮粉,需要煮软一半再把另一半按压下去,仙贝锅是长型的,直接粉装锅里就可以煮。更重要的是,它让一人食有了满

满的隆重的仪式感,1.5L的容量刚刚好,火锅、螺蛳粉都能满足,餐餐提醒主人要好好的美美的享受美餐呀!平时还能做个酒酿小圆子、红豆汤之类的甜品,陶瓷涂层煎蛋不粘,涮个小火锅也是超级美味。锅是不粘锅,清洗很方便,水冲一下,用厨房纸巾擦拭即可。

(天易)

