



首先是热爱，然后是创新

记者 管如镜

中国人的厨房应该是热烈的。工作忙了一整天，踏进家门，看着家人洗菜、生火、烧饭，伴随着刀与砧板的起起落落、烟与火的影影绰绰。在厨房的小小几平米之中，锅碗瓢盆，一蔬一饭，人间烟火，就是家庭的温度。

1 小厨房，大空间

学着走进厨房，是走进生活的第一步。新一代的年轻人正在组建家庭，开始为这个所栖之地经营着爱情和亲情。

他们是高知但是辛苦的一代，工作忙碌了，社交丰富了，二胎压力出现了，80后、90后逐渐想要从传统的、冗长的家庭工作流程里解脱出来，对于家的理解也不再拘泥于老一辈人的生活方式，敲敲打打自己上手。

年轻人并不是厌倦了厨房，试想一下，逢年过节，唤上三五好友，在家的小厨房里露一手，荤素相依、色彩相宜的菜品人见人爱，这种感觉实在妙不可言。在中国人的礼节里，家宴一直都是最高级别的宴请，由此而来的自信心和成就感是外卖下单所无法企及的。

那这“疏离”之感，从何而来？“随着生活方式的改变，厨房已经不仅仅只是一个烹饪食材的场所，年轻群体对厨房需求的变化赋予了其更多的想象空间。我们一直在思考，年轻人到底喜欢什么样的厨房？如何在这么一个小空间里，满足年轻人对它的热爱。”欧琳集团董事长徐剑光在6月4日的新品发布会上说。

2 见新见智，重新定义厨房生活

一般来说，厨房有两个核心，一个是洗涤区，一个是烹饪区。油烟太重，清洗麻烦，这些都成了老式厨房不再被喜爱的痛点。

“我们想把‘油腻’这个词从厨房的标签中撕掉，再贴上‘健康、品质、智能’这三个崭新的标签。厨房就是吃，就是健康——产品健康、食材健康、环境健康，核心关键词就是健康。”徐剑光说：“欧琳想要成为高端健康生活方式实现者。”

回顾2010年上海世博会，欧琳作为厨具行业唯一指定供应商，推出了世博低碳智能的概念性厨房，设想着厨房如何清洗果蔬，如何实现水的洁净化和循环利用。

如今，这些概念逐渐成为现实。世博以来，欧琳已经推出了水槽净水机来解决水源健康，让消费者明明白白看到水质状况；2017年研发出了水槽净洗机，解决食材包括鱼肉、海鲜、蔬菜、水果等的健康净洗。

“这次我们推出的水槽洗碗机就采用了仿生荷叶易清洁技术，除了保护消费者健康，更考虑到大自然的健康。荷花出淤泥而不染，沾雨露而洁净。我们采用的食品级材料，把水槽变得像荷叶叶一样，只需清水冲洗即可完成清洁，将消费者的双手从油污的束缚中摆脱出来”徐剑光介绍说。

在温度设置上，欧琳也做了创新。比如高温洗涤的温度设置在75度，高于同类大多数产品；采用余温烘干技术，让细菌不易滋生，达到高效洁净洗涤的目的。

食材清洗方面，根据SGS检测报告数据，除了行业内常见的臭氧、超声波、涌浪技术之外，欧琳水离子净化技术可有效去除水样中95%以上的大肠杆菌、金黄色葡萄球菌，以及激素克伦特罗和常见农药乐果、敌敌畏、毒死稗。消费者只需将待清洗消毒的果蔬、海鲜等食材放入水槽，按下启动键，水槽便自动开启水离子净化，一键即可完成消毒清洗过程。

厨房还有艺术层面的价值，与“美好生活”息息相关。欧琳一直努力地传递、分享生活之美，匠心于线条、廓形和色彩，将时尚浪漫的欧式设计及经典的生活方式融入中国家庭，打造糅合生活哲学和生活美学的厨房空间。

此次发布会选址在上海船台展览中心，展出的形式可谓别出心裁。从发布会入场拾级而上，观众可以了解到欧琳的品牌发展历程，向观众传达了智能、健康的理念。尤其在发布会现场的“健康研究所”创意鉴赏和见新见智区开放现场的果蔬工坊，设计颇具创意，吸引了许多参展的观众前来亲自体验欧琳所带来的智能、纯净、健康的生活方式。

现场蓝红灯光交辉闪耀，蓝色与红色，理性与感性，生活与美学，千丝万缕，绘成的才是生活的颜色。