



◀ ▶ ▶ 欧琳新品展示会受追捧。



3 家的温馨，从爱上厨房开始

“中国菜肴烹饪最大的特点是‘煎’和‘炒’，而西方的烹饪方式主要是‘蒸’和‘烤’。现代厨房从欧洲引进以后，更多关心产品基本功能和基本需求的满足，没有从中国人特定的烹饪习惯和健康度去考虑。现在我们更多地关心人机关系和人体工程学。它的尺度感、舒适度以及健康度。”徐剑光说：“这是对生活方式提升的需要，也是对产品创新的需要。”

除了洗涤区，欧琳在烹饪区的细节上，也做了人性化的颠覆创新。欧琳高端T系厨房中，灶台T型台面宽度的加宽给了“备菜”“出菜”更多得心应手的空间，也让做菜的人“退后一小步，健康一大步”，减少了废气的吸入。

此外，传统橱柜底部是封闭式空间，容易堆积脏污，滋生细菌，欧琳在底部设计出空间后，人体站立时可以将双脚伸入，舒适度大大加强，同时增强了橱柜的稳定性和强度，能让使用者体会到“日久见人心”的品质。

“我们研发团队一直在记录模拟炒菜的流程数据和厨房操作动线，三个人的炒菜流程怎么样？五个人的炒菜怎么样？八个人的炒菜怎么样？十个人的家庭炒菜，又需要多少时间？”徐剑光说：“一些案例非常感触，炒菜的时候，人会不由自主弯着腰，除了非常劳累外，还会吸入更多的油烟废气。导致女性肺癌的很大一部分原因就是厨房油烟废气。台面加宽的设想一部分就来自于对这个问题思考”。

另一个是火候的拿捏。欧琳的煤气灶火力是0.4千瓦至5.2千瓦。中国菜系里有很多菜需要大火力，而常规灶具火力通常在4.0千瓦至4.2千瓦，容易炒不熟而焖熟，耗费更多的时间，又影响了菜的色泽和口感。

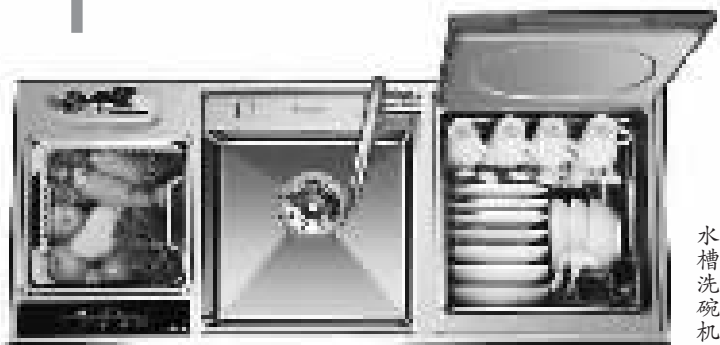
为了5.2千瓦这个值，欧琳的技术研发团队做了大量的数据求证，测试如何既保持菜的口感，又能让炒菜的人适应——不能像酒店专业级厨师一样，火力太大，让普通用户无法接受。

整体厨房这个概念是个舶来品，从西方引进20多年，要与中国传统烹饪方式结合，还有很多细节值得提升。欧琳把用户的需求视为创新的源泉，深入调研，发掘痛点，从源头开始梳理创新需求，形成了浓郁的创新氛围和良好的内部竞争机制。

“我常常会在半夜里，坐在厨房里思考：我们的厨房到底还有哪些地方可以改进？我也跟我们的研发团队说，首先把自己作为生活的爱好者。对生活热爱的程度，就是研发创新生产的高度，因为这两者之间是紧密关联的。对生活深度和细节的关注，这才是创新的原点。”徐剑光既是欧琳掌舵人，同时也是烹饪的“好手”。

“生活”与“创新”是天生的一对。在消费升级的当下，又到了一个需要重新审视、重新认知的节点。

让消费者从一开始只能简单地炒一个菜，到后来能左右逢源，快速高效做出一桌子菜，给自己带来成就感，也给家人带来仪式感。在享受家的温馨和快乐中，慢慢提升自己的生活履历和厚度。如何实现这一切？从爱上厨房开始吧。



水槽洗碗机

行业资讯

工行宁波市分行新推“经营快贷”

近日，工行宁波市分行新推“经营快贷”信用贷款产品，符合规定条件的小微企业主只需登录工商银行手机银行APP，手指轻轻一点，贷款就可实时到账。

工行宁波市分行运用大数据及互联网技术，根据不同业务场景，基于客户的交易、资产、信用等多维度数据，构建客户筛选、额度测算及风险监测模型，为符合要求的个人客户在线发放流动资金贷款的“经营快贷”。

成功抓住了小微企业融资痛点，小微企业主无需提供担保或抵押物即可获得信用贷款。客户线上自助操作，全程仅耗时1分钟便资金到账。同时，产品价格优惠，利率远低于同业平均水平，大幅降低了融资成本。

工行宁波市分行“经营快贷”以其方便、快捷、智能等诸多优势，较好地满足小微企业及个体工商户“短、小、频、快”的资金需求。（沈颖俊）

中银在线单证

近日，中行宁波市分行成功为某企业客户办理浙江省内中行系统首笔国结网银在线单证业务。该笔业务的顺利落地标志着该行优势业务——国际结算单证服务突破了传统模式局限，实现了业务申请无纸化、资料传输网络化、流程并行同步化、信息查询实时化等功能，为客户提供了功能全新、特色突出、个性定制的一站式线上金融服务。

尽享智慧服务

成功办理在线单证服务后，该企业客户的单证业务申请、资料的传输以及相关信息的查询，都在线上实现，大大加快了该业务办理速度，有效提高企业的运作效率。后续，中行宁波市分行将充分利用好这一服务“利器”，以客户为中心、以科技为引领、以创新为动力，为更多企业客户提供优质、专业、便捷的金融智慧服务。