



OULIN 欧琳®

——尊贵厨房 尊贵生活——

全国服务热线：400-782-2222 欢迎登录欧琳集团全球网站浏览更多资讯：www.oulin.com

## “蒸”生活与“烤”时尚

——欧琳传递新生活方式

自古以来，中国美食文化博大精深，引无数英雄竞折腰，同时也打造了国民“食不厌精，脍不厌细”的刁钻品味。市井之大，不仅有“酸甜苦辣咸鲜涩”之味，更有“滑溜炒烹炸蒸焖煮煎拔”之技，其中“蒸”与“烤”这两种一直以来被作为对立的烹饪方式，凭借各自的特点同时代表着两种截然不同的生活方式，欧琳作为新生活方式的引领者，对这两种烹饪形式有着其独特的理解，并通过最新推出的“嵌系列”蒸汽炉与烤箱来阐释。

### 原汁原味“蒸”生活

“蒸”音似“真”，恰好随了它原汁原味的烹调特点，我国素有“无菜不蒸”的说法，通过水这一传热介质，缓缓将冰冷的材料升华为软糯、鲜嫩的美食，真真符合中华淡然处世的生活风格。中国的蒸文化，可以追溯到千年前，甑与釜连成一体被称为甑（yan），釜中盛水，加热后水蒸气通过中间的笊子，将食物蒸熟。之后蒸的器皿逐步演变成蒸笼、蒸锅甚至是现在的家用蒸汽炉，“蒸”变得越来越便捷。私以为，蒸笼是将“蒸”更加艺术化了，水蒸气从竹编细缝中漏出，袅袅弥漫了整个房间，带着食材的鲜香和竹子特有的清新，勾了孩童垂涎的眼眸，圆了长者宠溺的心。

“蒸”一直被冠以健康的烹饪方式，且锁住了食材最原始的特质，故而被世人所推崇。欧琳认为，优质的蒸箱需要继承“蒸”的原汁原味和中国“蒸文化”

精髓，因此在进行产品设计时融入对“蒸”的这一理解，欧琳“嵌系列”蒸汽炉不仅在操作设置上便捷、多选，在蒸煮功能上，更是加入了恒温内胆、蒸汽循环系统、导流设计等人性化设置，用内部加热方式产生蒸汽，减少冷凝水产生，保证食物完整的美味，同时达到节能、延长机器使用寿命等目的。

### 喷香醇厚“烤”时尚

“烤”，看到这个字，似乎就能闻到一阵醇香，即使这种烹饪方式被大众普遍认知为不健康，但食客们仍然抵挡不住烤制食物对嗅觉和味觉的双重诱惑。“烤”的历史太过久远，已无法界定准确的年代了，普遍认为是一场森林大火让我们一度以生食存活的祖先第一次尝到了火带来的美味。所以，也可以认为“烤”是原始的一种味蕾刺激。

随着近年来西方文化的渗透，“烤”

一种时尚，为了满足时尚达人们对烘焙的热情，欧琳推出“嵌系列”烤箱，新手也能快速变大厨。此款烤箱首先在散热和隔热上进行了优化，三层钢化玻璃双层真空隔热，配合内部特殊风叶设计，即使是嵌在橱柜中，也不必担心热量问题。其次，进行了钛光表面加工的高温搪瓷内胆、可拆卸的外门，以及8项烘烤模式设置、360°立体环绕烧烤功能，既容易清洁，又能快速上手，实在是休闲时刻DIY美食的优质工具。

“蒸”和“烤”需要优质的食材，更需要好的烹饪工具，在快节奏的日常生活中，我们也许会减少享受烹饪的时间，但不能失去烹饪的快乐，不妨用更快的方式享受“蒸”和“烤”带来的新厨房生活乐趣吧。

**KQD84-R08K 烤箱**

red dot design award winner 2013

red dot 国际设计大奖

作为古老的烹饪方式之一，“蒸”以其健康美味的烹饪方式一直为世人所推崇，而今又成为国人所视为健康营养、肉类和蔬类上佳方式。

**BUILD-IN OVEN**  
专家级的烘焙设计，让您瞬间变身烘焙大师

**ZQB235-RA 蒸汽炉**

red dot design award winner 2013

red dot 国际设计大奖

作为古老的烹饪方式之一，“蒸”以其健康美味的烹饪方式一直为世人所推崇，而今又成为国人所视为健康营养、肉类和蔬类上佳方式。

**STEAM OVEN**