

撰文：戴依婷

編輯：張慧玲

攝影：林良明

美術：湯迪恩

店址：上環禧利街2號東寧大廈4號地下(28151883)

讀者意見專線：傳真 2564 7993
E-mail: amychan@hknet.com

家居 Home

店名我愛廚房 (I Love Kitchen)，很直截了當告訴你這裏是賣廚具及餐桌用品，亦盡顯店主Paul對這個行業的熱誠與熱情，畢業後為不同廚具生產商做了10年sales & marketing的工作，對各種器具的特性瞭如指掌，如果你不求甚麼德國名牌廚具，只想買件合心水又「啱用」的煲或碗碟，甚至能配襯家中食具的刀叉，這裏的專業意見一定會令你滿意。



陶瓷系列的形狀未至有太多變化，但反而是其色彩配搭有很高彈性，適合喜歡隨心情而配搭不同顏色的人。

我愛廚房



刀叉亦有傳統與摩登的選擇，這在末端以斜裁設計的款式，中段流線型因應手形而設計，而應用在牛扒刀時，斜角位可抵著手部的虎口位，切扒時更省力。



訂價低於市場

我愛廚房以「入得廚房、出得廳堂」為口號，當然，這是指這裏所賣的產品，對於煮食既有實用的功能，而賣相亦討好；不過，可以很坦白告訴你，我愛廚房內不是賣甚麼歐洲名牌，由於Paul對這行業有豐富了解，熟知哪些品牌的質地好，哪些純粹是名牌效應，於是在國內找來一些專為世界級大品牌生產廚具的優質廠取貨，又堅持不賣廣告及採用簡單的包裝，因此以低於市場20-50%的價錢來出售產品，以保持價格相宜卻有很不錯的質素，當然再加上Paul本人對各種產品的專業知識，走入店中，能找到需要的產品之外，也可以學到不少廚具及食具知識，的確比自己在百貨公司內盲目找個鍋或煎pan好得多。

不少人都喜歡白瓷，貪其雅致又易配襯，這裏便有超過200款選擇。



這裏的圍裙很罕見，面層膠皮內裏為膠的款式，有防水作用的同時又fashionable。

經濟國產入廚樂

被日光照射的我愛廚房，開揚又整潔，最重要是種類豐富，顧客可細意選擇合心水用具。



不少都遇過洗筲籃時難以清潔的問題，由矽膠製造的柔軟款式，清洗極容易，甚至可盛載食物放入油中煎炸，用完後可壓平收藏。

項目整齊款式豐富

店內產品排列整齊，亦根據每項種類劃分獨立區域，值得一提的是，每個項目的產品數量非常多，譬如白瓷，款式達200款之外，由細碟、咖啡杯以至用來開party的巨型大碟都有，設計亦由最簡單的綫條、富動感的曲綫波浪形狀以至魚兒狀、貝殼狀等設計，適合不同的宴客性質需要。而除了非常簡潔的白瓷外，也有照顧喜歡色彩的顧客，陶瓷器皿的color range亦有約30款。

當中大部分產品均來自國內，但這套咖啡杯碟正好表達「出得廳堂」的意思，流綫型的獨特設計，招呼客人時肯定備受讚賞。



矽膠製造的蛋糕模容易清洗，收藏方便又不燙手，而且焗製時間更短，可以省回電力。

這個貝殼白瓷碟可有多種用途，用木架支撐便變成一件瓷器擺設；又可放置乾花；作盛載餸菜的話，放上蜆或螺等食物，非常貼切。

店內只有3大種類的煲具，這架上的系列是最優質之選，內層為鋼、中層為鋁、外層為銅，有傳熱快及瞬間補充熱力的特質，鐘氣夠，用來烹煮牛扒、芝士意粉等最佳。



惟獨是蘊含24%水晶的玻璃杯來自歐洲，Paul解釋說，因為中國一直生產不到無鉛玻璃，而鉛對健康有害，所以他寧願引入歐洲的玻璃水杯，由紅酒杯、白蘭地杯、香檳杯以至雞尾酒杯等約20多款。要數齊它的種類，還包括酒具及專業刀(包括肉刀、菜刀、魚刀、麵包刀、生果刀及芝士刀等等)，我愛廚房亦引入了不少由矽膠製成的蛋糕模及筲箕，正適合不斷追求煮食新意思的人。



店主Paul不時會為生產商提供自己的設計意念，這個保齡球冰桶，便是他的傑作。