



烹飪樂趣多多，就是同樣食材同樣煮法，只要刀具不同，菜式賣相和口感也截然不同。

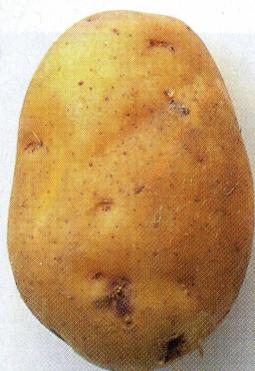
像德國 Triangle 發明了這幾把蔬菜刀，能把薯仔變成薄薄薯串、纖幼的薯仔麵、一層層的薯仔玫瑰花，令下廚像變魔術一樣好玩。

彎刀片像把月兒彎刀，刀鋒看似很鈍，其實削起蔬果又薄又透徹。

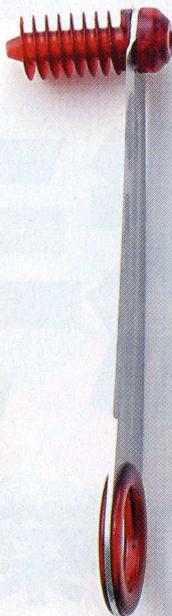


Radish Curler 蔬果切片器 \$169

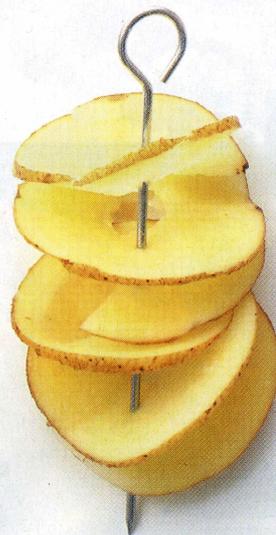
Triangle



+



=



創意+功能=改變口味

看！一枝不銹鋼針，加一把小刀就能把本來又硬又厚身的薯仔，變成了薄如蟬翼又鬆曲的薯串塔，令人不得不佩服 Triangle 的創意。

Triangle 於 1946 年在德國「刀具之城」Solingen 創立。這城市自中世紀以來，都因高品質刀具、剪刀而聞名，孖人牌、三叉 Wüsthof 等名牌刀具亦於此城生產。

Triangle 的三代主力研發功能性小工具，如蔬果刨、開瓶器等，他們十年前一款筆刨型蔬果刀，其突破性設計和概念，不單贏得多個獎項，更引起不少品牌模仿，足證他們的領先。

最新推出的 Radish Curler 軸心蔬果切片器，結構極簡單，一枝鋼針和一把彎曲小刀，能將蘿蔔、薯仔等蔬果由上至下，一層一層削薄，切成鬆曲狀，輕易做出如韓式薯片串等有趣造型，好玩又好吃。

魔法蔬菜刀

推介簡易方法做薯串



1. 把薯仔兩邊切平，將蔬果切片器的彎刀插在薯仔一端的中央位置。

2. 再插入鋼針作為中軸，然後將彎刀向同一方向旋轉把薯仔片開一層層。



3. 將切好的薯片用竹籤串起，並拉開成風琴狀。



4. 將薯串放入微波爐，中火叮三分鐘。



撰文：鍾瑞華 攝影：陳榮輝 美術：陸慶麟

樂趣伸延

外形和功能都像刨鉛筆一樣的螺旋切刀器，是十年前得獎之作。最近有加強版，加闊了切刀入口，讓大大塊的蔬果都可以使用螺旋切刀，像刨鉛筆一樣，輕易削成薄片，大大增加下廚的樂趣。

Endless Spiral
Cutter 螺旋切片刀
\$229

同樣加有矽膠蓋，作為保護刀片及固定。

Endless Julienne
Cutter 螺旋切絲刀
\$249

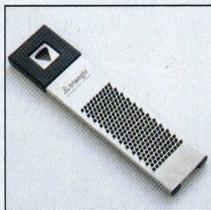
另一款螺旋切刀同樣按人體力學設計，非常省力易用，刀片上多加小爪，旋轉刨出來的不是薄片，而是蔬菜麵條，直接用來做蔬菜沙律或烹調主菜，非常方便。

加上調味料即成。

入口位加了一塊矽膠，用來固定蔬果刨切時的位置。

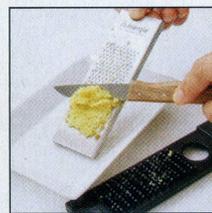
可
能
係
世
界
上
最
貴
的
磨
蓉
器

Triangle還有一個產品磨蓉器，價錢要三百多元，比一般磨蓉器貴30倍！原因是用料和設計也十分講究，磨蓉器分兩層凹凸硬膠及18/10不銹鋼，可磨薑、蒜、辣椒、檸檬等，硬膠粒又能將原肉原汁與整條纖維單獨分離，做出來的薑蓉不會一口渣，而且清洗方便，不易刮傷手指。G



Aroma Grater
磨蓉器 \$349

獨特磨面設計，只磨食材，不會傷手指。



將不銹鋼面拉起，就連薑蓉一起刮起。

Shop List | Love Kitchen 地址：尖沙咀K11商場B1地庫106號舖 電話：3122 4131