



**擀麵棒** \$1,469 (a)  
用上兩種深淺顏色的木材製成，條紋美觀，十分實淨，用來擀麵糰很省力。



**烹調用具** \$109-\$229 (a)  
設計比一般鑲鑲簡約富時尚感，加上可以放入洗碗碟機中清洗，啱晒懶人。



**碎香草套裝** \$1,499 (a)  
可將新鮮香草放置鍋形底盆中，然後用附設的薄身刀片前後輾動，便能輕易把香草碎。



**薄餅墊** \$619 (a)  
能抵受 176℃ 高溫薄餅墊，可以直接放上出爐薄餅或麵包，十分實用。



**食物刮** \$119 (a)  
主要用來刮走砧板上切得細碎的肉屑、菜絲等，也可用以切割麵糰。



# 衛生耐用 木纖維廚具

文：Angela Chun 攝：Pen、Mark（部分）

愛入廚的，都認同食物衛生好重要。近年十分流行的木纖維廚具，是用木材以高壓處理過，密度高，不易隱藏細菌及處理食材遺下的不潔物，部分產品更可承受高溫，加上清洗容易又耐用，價錢稍貴也值得投資。

木纖維廚具是將不同的木材壓縮，令物料變得堅硬紮實之餘，表面沒有氣孔更平滑，易於清洗，不會隱藏細菌及污垢，從而防止霉菌增生，較其他物料製造的廚具衛生安全。然而，不同品牌的木材壓縮程度各異，選用的木材亦有不同。

## 培植樹木 天然環保

而有 60 年研製木纖維產品歷史的美國品牌 Epicurean，最新推出的木纖維廚具，便選用由人工培植的樹木製成，材料天然及可以循環再用，以保護自然生態。此外，每款出品都經由美國國家衛生機構檢定，以砧板為例，高密度的獨特設計，減輕刀鋒損壞機會，另可以抵受 176℃ 高溫，即使當煲墊用亦不會留下痕迹，另又可直接放入洗碗碟機內清洗消毒。除美國外，不少地方，如日本、台灣也推出木纖維廚具，價錢較為相宜，但木材的密度也有別，選購時，不妨視乎需要及用途挑選。



**薄餅刀** \$269 (a)  
刀形長而薄身，配合防滑設計，無論切厚批或薄批都得心應手。



**砧板** \$669 (a)  
Epicurean 今年最新產品。經過高壓處理的木纖維砧板有抗菌功能，表面平滑有光澤。



**麵包板** \$659 (b)  
木纖維砧板設有黑色橫紋，切麵包可一刀到底，其時尚設計，還可用來盛載麵包上枱。



**意粉勺** \$109 (b)  
手柄部分用上木纖維，勺子則以耐熱塑膠製成，易於清潔，烹調時不會刮花湯鍋。