

WOLL人手打造鈦金屬廚具

Made in Germany

煮出健康滋味

喜歡下廚的你，
總想給品嚐的人

吃到最健康而美味的佳餚。除了食材、爐具及烹調方法外，一套優質而耐用的廚具更達至事半功倍的效果。以人手製造、源自德國的WOLL鈦金屬廚具系列，加入鑽石結晶物料，配合納米不黏鑄造技術，令不黏物料更堅硬，不易刮花，能輕鬆煮出健康美饌！

鑽石傳熱快4倍

廚具講求傳熱快、保溫和耐用，WOLL廚具採用的物料及鑄造過程均一絲不苟，所有廚具都是以人手利用鋁合金冷鑄及打磨。由於鑽石比銅的傳熱速度快4倍，所以WOLL鑽石系列廚具注入20萬粒鑽石結晶，配合納米不黏技術和等離子噴嘴硬化，不黏物料特別堅硬及不易刮花。由於WOLL廚具的底部約10mm厚，能更快吸收熱力，所以3分鐘內就能達至攝氏300度高溫，更可以保溫達1小時。

安全耐用設計 提升煮食效率

由於烹調過程將食物加熱，鑄造廚具的物料會否釋放有毒物質絕對會影響健康。因此，所有WOLL鑄造的廚具均印有德國技術管理局頒發的TÜV GS標誌，保證不含有害物質PFOA(Perfluorooctanoic acid 全氟辛酸銨)，能保障大家的健康。

WOLL廚具在設計上大花心思，適合於各種爐具使用，包括：明火、電熱板面、陶瓷爐面、紅外線爐、電磁爐及焗爐，加上其堅硬防刮花設計，更可使用金屬用具，適合不同家庭的需要。而其玻璃蓋更可適用於焗爐至250度，提供多元化的烹調方法選擇。



湯煲 28cm / 7L

紅土蓋

- 採用紅土(Terracotta)製作，適合烹調燉菜式。使用時將紅土蓋放入水中15分鐘，使鍋蓋轉色，這樣烹調時食物的水份便不會流失，能提升食物的美味。



方形煎鍋 28cm

- 少於28cm的煎鍋備有可移除手柄，不銹鋼的扣口能更穩定地緊扣手柄，而且更方便貯存、清潔，甚至放入焗爐內。



中式鑊 36cm



炆煎鍋 28cm / 4.5L



烤焗雞鍋 32cm

查詢：我愛廚房

網址：www.ilovekitchen.com

銷售點：我愛廚房(九龍灣 2629 5098、
尖沙咀 3122 4131)、
部份city'super、一田、taste、
永安、千色店



www.facebook.com/iLoveKitchen

