

SILKART 德廚生活

Odette × Tairroir
雙廚的華麗演出
猶加敦半島之夢
美感生活，從家開始

WHERE
THE LUXURY
BEGINS
奢華本質



心之所向，身之所往

和親愛家人比肩坐臥進我們的理想。

空氣中暖暖的是勾勾手的幸福，寬厚的安全感，隨心無礙且自在。



Vol. 7

SILKART

Contents



14



24



42



38

發行人 蔡方中
總編輯 陳隨元
編輯統籌 黃彥燕
專案執行 黃小榕

發行所 德登企業股份有限公司
電話 (02) 2752-6152
網址 www.silkart.com.tw
地址 台北市大安區復興南路一段205號1樓

登記證：中華郵政台北雜字第2112號執照登記為雜誌類
出版品著作權所有，非經本公司書面同意，不得轉載本刊任何圖文。



6



Publisher's Note

04 讓美好質感一生相隨

Trend

- 06 Christian Fischbacher 奢華本質
- 14 rational 尋找風格的完美形制
- 20 Arzberg 設計與情感之間最美的橋樑
- 28 Sambonet 藝術與工藝之作
- 38 LUNA 與自然共舞
- 42 Irinox 極致新鮮

Gourmet

24 老記憶入新菜，雙廚的華麗演出

Column

30 美感生活，從家開始

Voyage

34 猶加敦半島之夢 CASA MALCA

Brands News & Topics

46 德廚新訊

Stores

49 門市資訊



28



個性化的奢華空間

集靈活性、功能性與獨特性於一身，開啟時彷彿舞台拉開序幕，讓人忍不住讚嘆精彩；收攏後則搖身一變為高雅家具，化繁為簡，俐落時尚。

 德廚集團 0800-606-123

poggen[®]
pohl



開始跟德國人做生意後，深深感覺德國工藝之所以擁有如此堅實的世界地位，與其成功的生活教育及健全的社會結構有著極深的關係。

德國人沒有「萬般皆下品、唯有讀書高」的觀念，各行各業都備受尊重；這個均富的社會裡中產階級居多，他們不拘泥於一定要擁有房產，加上在德國生活並不如台灣方便，很多東西都得靠手作，相對會投入很多時間在生活上。

而到處可見的博物館、酒莊與森林，孕育出豐富充足的飲食生活與文化樣貌，器具的不缺乏更讓他們從生活上獲得許多常識，並以之為樂。多年進口德國頂級廚具並在其中真正領略到生活美感的經驗，讓我迫切希望國內消費者能更懂得享受生活，從而提高生活品質。

小時候在大自然中成長的我，深刻感受到生活與人一生相隨，生活彷彿是個舞台，一輩子的喜怒哀樂演出都在其中。隨著時代更迭，廚房儼然成為生活中最重要的場所，人們在此烹調美食、與家人同享，大大凝聚家人間的情感；而廚具是家的根源，一個人的品味也始於這裡，因而重視廚具便與重視家庭同等重要。

人生苦短，無須耽溺於奢華享受，而是真實找出自己的本質，活出獨一無二的自己。藉由引進深具生活質感的高級廚具與生活用品，我期待只要能先影響少數人就好，再透過他們發散影響力。我深信，人類的心傾向追尋美好的事物，只要開始投資家中使用的各項器具用品，就能營造出屬於自己家裡的幸福時光。

熱烈期盼著如此美好光景，也將持續在自己的生活與事業中努力不懈怠，期待人們對生活的改變盡早到來。

蔡方中

Beatiful Life Begins the Craftsmanship 讓美好質感 一生相隨



lapalma

來自義大利的座椅專家

堅持選用 FSC 認證木材和 100% 可回收材料，
以精良品質提供豐富多樣的款式選擇。

Where the Luxury Begins

奢華本質

撰文 | Stephie Chiu
圖片提供 | Christian Fischbacher

傳承近兩個世紀，源自瑞士高品質工藝的紡織品牌 Christian Fischbacher 是頂層品味的代名詞，其對於頂尖材質及細緻工藝的不懈追求，定義奢華本質。

春夏新品名畫系列以博物館名畫為靈感設計，孔雀羽毛圖紋為底，12層上色處理印染上紅鶴、猴、鳥、蝴蝶等，領人遨遊於夢幻之地。



春夏新品花草系列，展現出豐富浪漫的花草之美。



在流行潮流快速更迭的現代，一個對旗下所有產品、每個細節都堅持著最高生產標準的品牌已然稀有，而 Christian Fischbacher 正是其一。

傳承六個世代的雋永工藝

以寢具傢飾布產品為主，Christian Fischbacher 絕無僅有的瑞士高品質手工製作工藝，為居家呈現細緻優雅的寢具及傢飾布品，最具代表性的包含了以冰島稀有的鳬鳥其頸部羽絨打造的皇家鳬絨被，以及運用傳統手工藝為顧客量身訂製的奢華之夜（Luxury Night）客製寢具系列，展現了瑞士品質的雋永細緻，深受層峰品味人士喜愛。

自 1819 年至今，Christian Fischbacher 已經由同一個家族傳承經營了六個世代，每一代人都為品牌注入了斬新想法，同時承襲了對於高質量和永續的標準。自 2008 年接手管理的現任總裁麥可·菲斯巴赫（Michael Fischbacher）與其妻子卡蜜拉（Camilla），將 20 世紀的國際精神注入其中，更賦予 Christian Fischbacher 兼容傳統與當代的獨特個性。

1. 無論是寢具或布飾，均選用最高品質的材料，創造出絕佳的觸感與色彩表現，讓最常見的白色也顯得格外純淨素雅。
2. 春夏新品除了寢具，也推出一系列在色彩上可相互搭配的披毯，使用範圍廣，讓臥房裡的奢華氛圍延伸至居家。



只選用最頂級的材料

總部位於 13 世紀以來紡織工業的重心——瑞士聖嘉倫（St. Gallen），Christian Fischbacher 自豪於根深蒂固的瑞士文化，隨著世代傳承累積的，是對於紡織品不曾褪去的熱情，以及對於工藝傳承、創新、永續、環境生態的堅持不懈。其對於細節的極度講究，涵括了材質、製作、設計等各個層面，Christian Fischbacher 也會對合作的供應商進行嚴格的審查，以確保其符合品牌堅守的高質量及高道德標準，其中某些優質廠商更是已經合作了超過 100 年之久。

若是親身使用過 Christian Fischbacher 的產品，必定會對其細緻的觸感與體驗印象深刻。而這一切的關鍵來自於品牌堅守的生態理念與製程。以材質而言，Christian Fischbacher 使用符合生態環保的最頂級材質，以旗下的羽絨系列為例，是與列支敦斯登知名品牌 Dorbena 合作，其中最頂級的皇家鳬絨被，使用非常稀罕的冰島野生鳬鳥羽絨，以手工採集方式於鳥巢中撿拾鳬鳥換季時自然脫落的頸部羽絨。由於這種羽絨輕柔無梗，具有絕佳的輕盈度，有「羽絨之王」的美譽。



而作為羽絨被搭配的羽絨枕，Christian Fischbacher 同樣選用頂級材質。選擇波蘭馬祖里（Masuren）自然放牧並以燕麥飼養的「燕麥鵝」（oat-geese），以第一級羽絨及羽毛製作。這些燕鵝羽絨、燕麥鵝羽絨和羽毛被送到 Dorbena 位於列支敦斯登的工廠後，以當地山脈的純淨泉水洗滌，確保高品質的清潔，這也有助於最終製成的寢被和枕頭的品質。而清洗過後的山泉水則流入工廠自有的水力發電設備循環利用。

珍視環境與動物的生態守護

Christian Fischbacher 只與少數精選過的供應商合作，確保這些羽絨和羽毛都是以對動物友善的方式獲得，供應商也必須要能提供原產地和採集方式的訊息。因為這些動物的羽絨和羽毛是大自然的恩賜，應當悉心愛護，且如此方式獲得的羽絨和羽毛，其質量也更好。Christian Fischbacher 堅持守護生態環境，不僅頂級材質的取得顧及動物友善，每個合作供應商的工廠也都以對環境友善的方式運作。例如 Dorbena 的工廠不僅循環利用水力，也妥善處置回收的羽絨被和枕頭，使用環境無害化的處置，讓其作為生物農場堆肥或焚燒廠燃料。

對於製造細節的用心以及永續環保，反應在 Christian Fischbacher 產品所獲得的多項認證榮譽中，包含獨家的瑞士 VSB 認證（Swiss Guaranty VSB）和國際生態紡織品標識 Öko-Tex® Standard 100，兩者均經過嚴格的高標準測試，足以應證 Christian Fischbacher 總是秉持著嚴謹的態度生產出最佳的產品。

1. 製作時猶如藝術畫作般的精細手繪圖。
2. 新品中也有簡約風格的設計，以經典的方格搭配色塊，更具都會感。



採用最高等級金線及長纖棉 3.5 公分原料，於瑞士生產製造，加上品牌特有技術，因此光澤度有別於一般品牌。

SILKART



名畫系列特別推出衛浴織品，包含毛巾、浴巾及浴袍，高品質的用料和卓越技術展現出生動鮮活的圖紋。



極致舒適 名流愛用的毛巾

皇家亮絨被和皇家羽絨系列是Christian Fischbacher最高等級的產品，另一個深受層峰人士喜愛的則是盡顯奢華的訂製系列——奢華之夜（Luxury Night）。此系列可為顧客量身訂製，將精美的設計巧妙地繡於精細的棉緞、亞麻、珍貴的絹絲和府綢上。細節及裝飾十足迷人，突顯永恆與優雅性格，獨一無二。

除了寢具床單，Christian Fischbacher 的毛巾、浴巾、浴袍同樣享富盛名，與 1864 年建廠的瑞士知名毛巾廠 Weseta 合作，其獨家的 100% 金埃及長纖棉特殊處理布面與特殊織法，創造柔軟舒適的觸感與極佳的吸溼快乾力，通過國際生態紡織品標籤 Öko-Tex® Standard 100 認證。不僅深受奧迪（Audi）、捷

183. 毛巾、浴巾、浴袍使用 100% 金埃及長纖棉特殊處理布面與特殊織法，觸感柔軟舒適，吸溼快乾力極佳。
2. 訂製系列可為顧客量身打造，設計並繡製專屬的圖紋。

豹（Jaguar）、國際足球總會（FIFA）、蘇黎世保險集團（Zurich Insurance Group）、雅詩蘭黛（Estée Lauder）等精品品牌信任，合作訂製專屬商品，也獲瑞士少女峰下的貴族飯店——維多利亞少女峰溫泉大飯店（Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa）指定使用，在瑞士的頂級專賣店和一些國外指標性百貨公司如格羅布斯（Globus）、杰莫利（Jelmoli）、卡迪威（KaDeWe）等，也都可見到其和 Weseta 合作訂製的毛巾。

奢華經得起細究，無論是材質用料、工藝或者製造工廠，Christian Fischbacher 傳承近兩個世紀以來，始終堅持每個細節。那是品牌根深蒂固已久的工藝傳統，以及珍視自然給予的永續精神，以這份不懈的追求，提供顧客美好的使用體驗，同時奠定奢華最真實的本質所在。S

Sweet Spot Style

尋找風格的完美形制

撰文 | Sylvia Chen 圖片提供 | rational

德國與義大利在設計界的地位總是難分軒輊，然而 rational 卻巧妙地將兩大設計風格結合，為頂級廚房家具畫出全新的詮釋高度。

經過上油處理的木料，讓廚房也能享有天然好色。



上，讓義式原萃工藝完美呈現；外型霸氣強悍、引擎聲浪讓人血脈賁張的義大利頂級超跑藍寶堅尼（Lamborghini）更是在這一年誕生！

絕對精緻舒適、更講究性能與追求卓越美感的世代，透過上一世紀流傳下來的百年工藝技術創造出傳世佳作，而承襲自德國理性、精準、完美 DNA 的 rational，更宏觀地與義大利的設計、美感 DNA 結合，於是，集兩個世界精華於一身的極致廚具 rational，就此誕生。

追求品質，是為了創造美好生活

rational 始終清楚專注於產品、設計是品牌長久之道，因此在德國工程、精準思維下，添入義大利的設計風格美感與工藝技術，結合雙方強項的經營策略，除了生產工廠移往義大利最佳家具生產地區外，如何展現個人風格美感更是 rational 致力幫助使用者達成的目標。

廚房是家庭中美感與情感融合之處，因此在 rational 展示場中可親身體驗符合人體高度、力度的工學設計，堅實的側板與圓弧形轉角的順滑，只有觸摸過才能體會專精品質、恆久耐用的意義。rational 擁有廣泛的產品線，讓人可以大玩組合搭配，創造夢想中的廚房，而這不僅是外型上的組合搭配，更有眾多層板、收納的模組可以選擇，無論是咖啡機、酒櫃、餐具收納甚至流理台上物件的更有效收納，都可以透過 rational 的多樣模組達到最佳效果。

此外，rational 門市裡更有一推車的各式把手，從講究細微變化的簡潔式到華麗耀眼的裝飾性把手應有盡有，讓你在想要的門板前盡情組配，直到選出最順心如意的那一個把手；當然，也可以不要把手，如客廳風格的設計款用以些微的曲線創造直覺性開拉的位置，所有細節隱藏在平滑面板之下，讓廚房也能展現如客廳般高雅精緻的氣質。

除了外型之美，rational 更在乎品質的堅實。1996 年榮獲歐洲重要質量標誌——德國家具質量委員會（Deutsche Gütegemeinschaft Möbel e.V.）的「Golden M」標誌，這意味著 rational 產品符合高品質標準，生產所需的木材也經過森林管理委員會（Forest Stewardship Council, FSC）認證；在提供堅固、安全、耐用而不會危害人體的高品質廚房家具同時也保護環境，是 rational 對世界的保證承諾。

再沒有一段歷史，能如 20 世紀的 60 年代般，融合了瘋狂、頹廢與無數革命，在人類史上所有面向激起前所未見的高潮浪花；太空裝、迷你裙、搖滾樂、嬉皮……突破障礙的大膽嘗試成了叛逆時代的主調。而誕生於個性如此鮮明時代的人事物，很難不具備勇猛與激情，以及挑戰自我的特色。

對恆久價值毫不妥協的 rational，正是成立於 60 年代開端的 1963 年，這一年，也是好萊塢演員布萊德彼特、強尼戴普、大導演昆汀塔倫堤諾、歌手惠妮休斯頓、喬治麥可、籃球明星麥可喬丹誕生之年，不世出的精彩名人從 60 年代的激情吸取養分，狂瀾出璀璨光芒挑戰人類的極限。

同樣狂瀾的，是此刻德國與義大利突飛猛進的頂級跑車工業；1931 年創立於德國的保時捷（Porsche）在 1963 年設計出經典 911，獨特風格和極佳耐用性讓 911 至今依然熱燒不退；義大利瑪莎拉蒂（Maserati）將三叉戟徽章首度鑲上豪華四門房車 Quattroporte



1. 德國的精細與義大利的大膽，造就設計的精采亮眼。
2. 無把手的簡約設計，讓設計與材質自成一格。



1



2



3

也正是半世紀來講究設計美感，堅持縝密工學同時與時代環保潮流同步前行，讓 rational 成為國際上受人敬重的廚房家具品牌，德國與義大利聯手的品質保證，也讓全球眾多豪華別墅、頂級豪宅，如杜拜的棕櫚島（The Palm Jumeirah）、卡達的珍珠島（The Pearl）等廚房家具指定使用 rational，以展現尊榮豪華之器。

更生動的白讓空間輕盈飛舞

當時代氛圍開始走向溫暖人心、家的記憶時，向來予人冷冽印象的德國設計也逐漸暖化，以更打動人心的顏色渲染廚房的情感。rational 擁有眾多雅緻顏色，可以適用在任何風格的家具上，不僅如此，特殊顏色、光澤感、霧面都可以自由設計，然而在眾多顏色之中，最特別的還是永恆的經典白色。rational 的白色基調一直以來創造出輕盈、完美、純潔和無可挑剔的積極感受，在此基準上，rational 更提出了介於白色（Arctic White）和極地白（Polar White）、暖調白和冷調白間的「新白色」，以更透明、超越、清晰的白色，創造時尚質地。

「白是光的代表，沒有它，就沒有任何顏色可以被看到。」達文西看清了白色的真實意義，它照亮了一切，讓小空間也能顯得開放而寬敞。然而全然大量體的白卻又顯得平淡無趣，因此如何用永恆輕盈的白色創造耳目一新的躍動廚房，就成了 rational 與設計師凱倫洛許（Karim Rashid）最新合作系列「floo」的重點。

1. 材質與顏色的精選，讓空間自有魔力。
2. 創新設計與現代技術，保證了 rational 所有產品具備最佳功能和卓越的人體工學。
3. 把手的弧形設計巧思，正如同系列名「f」。
4. 內裝可以綠黃色等鮮色做跳色，讓廚房展現年輕活潑氣息。



乾淨、無縫、純粹的幾何造型，
凱倫洛許讓 floo 如此動魄人心。

擁有超過 300 個獎項，凱倫洛許儼然是當代設計師中經驗豐富且眼光獨具的創作者，在「floo」系列中，凱倫洛許以強大創意設計出如系列名字首「f」般的弧形把手，簡約的弧形讓工整的櫥櫃幻化出讓人驚嘆的設計感，自然的線條更展現年輕活潑的氣質；徹底的新白色外觀與純粹的幾何形狀讓廚房保有整齊、精確的樣貌，但內裝精巧地局部採用綠黃色、絲質灰、湖水綠作為跳色，簡單的顏色組合立刻能產生高衝擊性的視覺效果！正如同達文西所說，白，讓其他的顏色被看見，更突顯了白色無可挑剔的經典。

簡單、理性、輕巧的「floo」，卻同時是一個創新與強烈誘發想像的經典設計，凱倫洛許的大膽美感與 rational 精準工藝，為廚房家具寫下新一季的全新開端。S



4

Quintessentially Precious

設計與情感之間 最美的橋樑

撰文 | Andrea Chiu 圖片提供 | Arzberg

所謂的好設計，就是即使物換星移依舊能讓人感受到其品質與美感的卓越，而來自德國的 Arzberg 正以其對於瓷器的極致追求，為設計與情感之間建構出最美的橋樑！

18 世紀以前，瓷器對於歐洲而言一直是從神祕東方遠道而來的精緻文化象徵，更是上流士紳用以彰顯身分的「白色黃金」，直至於德國巴伐利亞發現高嶺土，整個歐洲才開啟了瓷器生活的新頁。而其中，製瓷歷史超過 130 個年頭的 Arzberg，一個世紀以來使用在地瓷土為原料，更讓瓷器與時俱進注入頂尖設計師們的創意，秉持包浩斯「少即是多」的設計哲學，為設計與實用之間找到關乎美學的完美平衡。

一道法令加持了德國製造

Arzberg 創立於 1887 年，品牌誕生不久後便大紅大紫，而英國人間接地發揮了推波助瀾的作用，可說是品牌的一段軼事。話說當時德國產品愈來愈有競爭力，這對如日中天的英國來說不啻深具威脅，因而維多利亞女皇頒佈了商品標章法令（Merchandise Marks Act），規定所有外國商品都必須標示產國。原為抵制德國商品的法令，沒想到卻成為品質認證的肯定，這便是 Arzberg 崛起的時空背景，直到 21 世紀的今天，「德國製造」（Made in Germany）背後所代表的早已不只是技術上的認證，它更代表了對於品質的極致追求。

事實上，好的瓷器是擁有生命的。在每一道繁複的製作工序中，都需要雙手來成就，也許第一眼它並未抓住你的目光，然而一旦將它捧於手心，你就會懂什麼叫做好瓷器。無怪乎人們說，一件瓷器的誕生，需要通過一百雙手，從設計、製作到銷售，唯有雙手才是鑑定瓷器的最佳工具！因而，1300℃ 高溫淬鍊的純白瓷器，不僅代表著德國人對於品質的堅持，溫潤而雋永的設計風格，更是德國人不言而喻的美學標準。

1. 有機的線條、圓潤的造型，海克·菲利浦（Heike Philipp）在 Profi 系列中為瓷器帶來無限的生氣。
2. 由麥可·席格（Michael Sieger）所設計的 Trio 系列，曾於 1998 年得到紅點設計大獎。
3. 當德國的實用設計遇上東方優雅的青花瓷，Form 1382 Blaubluten 的誕生為餐桌帶來濃郁的中國氣息。





Form 2000 充滿雕塑感的線條不但征服超過半個世紀的人心，更被紐約現代藝術博物館列為永久館藏。

兩大設計師奠定品牌里程碑

說起 Arzberg 燦爛設計歷史，就不能不提到設計師赫曼·格雷奇（Hermann Gretsch）。

1928 年在柏林舉行的優良設計博覽會上，有人問發起人之一格雷奇，為什麼沒有展出瓷器？格雷奇回答，因為在瓷器領域上還沒看到稱得上優良設計作品。這個消息傳到 Arzberg 總監弗里茲·克萊克米伊爾（Fritz Kreikemeier）耳裡讓他又驚又怒，索性直接向格雷奇下戰帖，邀請他做出理想中的瓷器。其實格雷奇只是將當時的瓷器市場狀況給說了出來，沒有人在乎瓷器的形狀是否充滿魅力、甚而瓷器與其盛裝的食物總是被分開思考。結果 1931 年格雷奇設計出「Form 1382」，果然顛覆了瓷器界的思維，不但是 Arzberg 第一套白色瓷器，也是德國現代主義的代表，在「設計」一詞尚未出現之際所孕生的 Form 1382，至今依舊是 Arzberg 的暢銷之作。

而與格雷奇齊名的海因里希·魯夫哈特（Heinrich Löffelhardt），則是奠定 Arzberg 為設計品牌的靈魂人物。魯夫哈特認為，所謂好的設計應該是值得再現一千次，他更不斷提醒自己，絕對不能忽視設計裡



所涵蓋的美學，即使只是一只咖啡壺，從任何一個角度看上去都應該與一件雕塑無異，因而 1954 年誕生的「Form 2000」不僅與 Form 1382 一同曾身暢銷之列，更同樣為紐約現代藝術博物館（MoMA）列為永久館藏。

不但用絕佳的品質成功收服人心，還用優良的設計橫掃 Red Dot、iF、Good Design……等全球各大設計獎項，同樣服膺於 Arzberg 德式美學的還有各大企業，不論是福斯（Volkswagen）還是大衛杜夫（Davidoff），都選擇 Arzberg 成為其品牌形象的延伸。在眾多企業合作的對象中，值得一提的是 1960 年代末期，德意志聯邦共和國（即首都位於波昂之「西德」）向 Arzberg 訂購了會議專用的餐瓷，Arzberg 選擇 Form 2000 並作了特殊處理：在器皿邊緣及聯邦之鷹的鷹冠上飾以金邊，以凸顯此系列的純白，從此該聯邦共和國招待國外任何嘉賓，都採用 Arzberg。2001 年在魯夫哈特誕生 100 周年紀念慶典上，聯邦共和國（東西德統一後之德國）再次向 Arzberg 下訂，Arzberg 的專業能力不容置疑。

如果只是實用，不可能愈來愈多消費者成為 Arzberg 的愛用者，那麼 Arzberg 成功之道為何？人們喜歡用它、觸摸它、更想要擁有它，因為 Arzberg 正是功能與情感之間最美的那座橋樑！**S**



1. 同樣出自設計師席格之手，透過獨特的設計語彙，即使是玻璃也能展現出和諧而一致的設計氛圍。
2. 專為兒童設計的 Kids 系列，美感就應該從小培養。
3. 廚房裡的小工具也是讓現代生活豐富有趣的來源，Kitchen Friends 系列正是所有愛下廚者的最佳幫手。

Odette × Tairroir

老記憶入新菜，雙廚的華麗演出

撰文 | Y. Dolein 圖片提供 | Odette、Tairroir

和台北 Tairroir 態芮餐廳主廚何順凱有深厚情誼的名廚朱利安·羅耶（Julien Royer），日前接受邀請來台客座，聯手一場玩味食材、解構回憶的米其林星級饗宴。

肥美的愛爾蘭牡蠣在 JAAN 時期就是 Julien Royer 的招牌菜，Odette 餐廳的多態變化更展現創意。

——位是被外婆養大的法國小孩，一個為土生土長的台灣囡仔，兩位主廚對於腳下這塊土地有著比根還深的情感，讓每一瓢醬汁與鮮味都帶著記憶的溫度，重新詮釋奢菜（Fine Dining）的意義。

多數世界名廚在奢菜詮釋上，皆會濃縮習藝以來的見聞，而共通點則是對全球與本土食材的掌握與融合。「我解構台灣經典美味，結合法式料理手法，用全球語言來解構台灣味的靈魂，描繪這個世代的飲食精神。」Tairroir 主廚何順凱便是新世代的大廚代表之一，他不吝於展現廚技，更將新舊三代的紐帶串成盤上風景。

將音響填滿歌手陳昇深夜吟唱的嗓音，Tairroir 從聽覺開始便安插台灣人的共通回憶，而不是如糖蜜般甜的香頰；桌上一道道以正統法式烹飪呈現的美食，一寸寸細節皆是阿公最愛的故鄉味——以芹菜染色的天梯、豬舌、雞佛等內臟融入芋頭冬瓜配料，底鋪著栗子泥佐蘿蔔油，帶來一點麻油香氣，熟悉的食材與味覺，卻是全然新奇的搭配表現。

兩人四手，台法饗宴

何順凱在四手聯彈計畫邀請前來客座的名廚朱利安·羅耶（Julien Royer），也以忠實展現故鄉風土著稱，羅耶來自法國中部奧弗涅省，祖宗四代都是農人，對於四季裡蔬菜該有的芬芳特別敏感。他走出農場踏進廚房，先後師從法國米其林二星及三星名廚 Michel Bras 和 Bernard Andrieux，到了有資格真正掌廚時，他推出手工食材（artisanal menu）菜單一炮而紅。當羅耶離開 JAAN 到新加坡美術館內創辦 Odette 餐廳後，不僅致力於復興古老食材的美好，更將外婆的料理哲學融入在當代奢菜。「外婆通過食物表達愛和喜悅，她對我的影響很深。外婆的料理有一個重要基礎，那就是保持了食材和原味，一大特色是讓人品味到風土。」Odette 是羅耶的外婆的名字，他以這家餐廳，紀念上一世代尊重土地與食物的精神。

1. 以布列塔尼餅乾、檸檬蛋白甜餅、檸檬雞勒冰糕、檸檬 Espuma 和檸檬醬做出的 Odette 招牌檸檬塔。
2. Odette 是新加坡最新的現代法式高級餐廳之一，在亞洲排行名列前茅。



Odette 米其林二星主廚
朱利安·羅耶（Julien Royer）

法國奧弗涅出生，是新加坡摩登法國餐廳 Odette 的創辦人。羅耶以經典法式烹調技巧為首，高度融合原創度，追求進步，持續更換季節性菜單。羅耶多年來努力與全球最棒的食材生產商建立網絡，因此菜單也由全球最上乘食材詮釋。

Odette

電話：+65 6385-0498

地址：1 Saint Andrew's Road, #01-04, National Gallery, 新加坡 178957

Web：www.odetterestaurant.com



這次四手聯廚發表，以兩人的招牌菜穿插在宴席間，例如羅耶的名菜「蘑菇茶」是用茶杯盛着，底層是蘑菇清湯，上面一層是打得滑滑的奶油，還有一些細細粒的野生蘑菇，配以一小件牛油麵包，是人間美味；接著同樣為羅耶設計的北海道海膽料理，搭配北海道干貝、淡菜汁泡泡、青蘋果丁梳理味蕾，是他對亞洲海鮮食材的禮讚；緊接著是何順凱以用了七種中式藥材和紅醃漬的蝦肉為主角，外層再裹上用蝦高湯與白毫烏龍熬煮再冷凝製成的晶凍。同樣的海鮮料理，不同的記憶詮釋，讓四手聯廚在一開始充滿亮點。

盤上的風土，舌尖上的故鄉

台灣的味道，是什麼？結束海外磨練、回到故鄉的何順凱，以 Tairroir（一個清晰又富深意自創字，以「Taiwan」與「Terroir」（法文，風土）融合而成）象徵著透過穿越國界疆域的新思維，融合台灣料理本質，進行多元能量華美釋放，期待給予不同的感受；

何順凱以中文諧音「態芮」表現團隊深具創意堅持細節的態度，不論是創意或態度或手法，也如同春天新生芮草般，不斷延伸發展。

何順凱與羅耶兩人不僅對祖父母味覺養育有共同記憶，更是亦師亦友的情誼，兩人的相識起自於新加坡餐廳 JAAN 餐廳的工作機緣，當時羅耶為 JAAN 主廚，何順凱以台灣人身份，應試爭取擔任 Junior Sous Chef 一職，最後以專業廚藝，不按常理的創意與認真堅持的態度，深獲羅耶慧眼賞識，今日得知何順凱回台開餐廳，更是無私相助，也在聯廚菜單中以招牌菜「55 分鐘烏骨雞蛋」表現對台灣食材的驚艷，以乾冰製造雲霧飄渺效果似乎讓人親臨羅耶創辦的 Odette 餐廳，實際上食材卻是在何順凱的推薦下選用彰化王功的烏骨雞、台南的水果玉米，其中台灣玉米的高甜度讓羅耶萬分驚喜，捨棄原定的法國玉米罐頭。而另一道煙燻效果十足的「乾牧草燻烤屏東乳鴿」，源於法菜中的烤鴿鶉，鴿胸肉和腿肉有兩種不同口感，五分熟

1. Tairroir 天花板上佈滿有格子壓紋的銅片，層層相連。



帶點野血風味的鴿肉，是近年台灣的自慢歐陸食材，方能融入羅耶爐火純青的法國滋味。

Tairroir 開幕不過五個月時間，便已成為亞洲值得一訪的代表餐廳之一，在第一次與羅耶聯廚的活動後，何順凱坦言尚未有後續邀請名單，但深刻形象如 Tairroir，我們都期待他未來下一個風土味覺策展。

2. 「葉安晨之美」以台灣傳統西式早餐店諧音命名，用紅棗製成「心太軟」，還搭配出優格麥片加果醬的風味。
3. 以當天漁港鮮魚、台灣味醬汁融合法餐思維，是 Tairroir 對傳統的緬懷。
4. 木頭的溫度展現於餐具上，更襯出奢華質感。



Tairroir 主廚
何順凱 (Kai Ho)
土生土長的台中小孩，流有道地台灣熱血，卻擁有著多元化的國際經驗；源自中餐，卻因緣際會練就一身精湛法廚技藝。曾於米其林三星餐廳 Guy Savoy 新加坡分店工作（與巴黎總店和拉斯加斯同為姊妹店），離開後，加入當今亞洲前 50 大餐廳 JAAN，擔任當時 Chef Julien Royer 的副主廚。

Tairroir
電話：(02) 8501-5500
地址：台北市樂群三路 299 號 6 樓

Arts and Crafts

藝術與工藝之作

撰文 | Andrea Chiu 圖片提供 | Sambonet

義大利專業餐廚具製造商 Sambonet 以工藝與藝術淬鍊生活的夢逸品。

擁有「神之器」美譽的餐具

Sambonet 以工藝與藝術的結合創造高質感體驗，自 1856 年發展至今，其所生產的專業餐廚具用品，領人感受細膩的生活美學。1856 年，一名來自韋爾利 (Vercelli) 的貴族之子朱塞佩·桑博內特 (Giuseppe Sambonet)，因為擁有絕佳美感天分以及金匠大師級的手藝，深受教會及貴族們欣賞，他以自己的名字創建公司，製作餐具。在 20 世紀初，皇室貴族餐桌上總能見到刻有 GS 縮寫的餐具，更因為被教會欽點修

復教堂內的聖物，以及為教廷生產訂製餐具，而獲得「神之器」的美名。

百餘年的發展，Sambonet 不斷開發新的製作技術，並展現如藝術般的美感設計。自 60 年代起，開始與設計大師合作，陸續推出的 Pesciera、Center Line 和 Linea 50 三個系列成為紐約現代藝術博物館 (MoMA) 的收藏。如今，Sambonet 生產高級訂製餐具、專業刀具、廚房器具，成為歐洲知名的廚房用品專業品牌。



義式簡約結合實用功能

Sambonet 的每一個系列均展現簡約與實用兼具的工藝之美。義大利建築師史蒂芬妮亞·瓦斯克斯 (Stefania Vasques) 設計的紅陶鍋系列，用摩登造型演繹傳統美感。這系列陶鍋能讓熱能均勻分布，烹調時只需最少的調味和熱力，便能做出美味的料理。陸續推出的鑄鐵鍋系列，使用壽命更長，還能直接端上桌成為餐桌焦點。而備受主廚們喜愛的專業不鏽鋼鍋系列，採用質感及強度優秀的 18/10 不鏽鋼，鍋緣上方另外以緞面加工處理，與拋光明亮的鍋身對比，展現設計美感。鍋底採用熱擴散夾層結構，讓烹調時的熱能可均勻分布。

深受市場歡迎餐廚用具還包含了：矽膠系列能完美輔助其鍋具系列；以不鏽鋼製作的刨絲器、冰淇淋勺、蘋果去芯器、檸檬皮刨刀、馬鈴薯刨刀、大蒜搗碎器等高性能小工具，以及刀具系列，不僅造型時尚，且符合人體工學設計，使用起來更輕鬆省力。S



1. Sambonet 的餐具結合工藝與藝術美感，在 20 世紀初時深受貴族與教會喜愛，有「神之器」美譽。
2. 塔吉鍋源自北非摩洛哥，獨特造型有助於在加熱食物時保留產生的水蒸氣，令其從塔頂冷卻後滑回鍋內，僅需少量水分就能製作燉燉料理。
3. 高性能的不鏽鋼工具組，設計符合人體工學，使用起來更為輕鬆省力。
4. 由義大利建築師瓦斯克斯設計的鑄鐵鍋，色彩清新，使用壽命長，具美感的造型能直接端上桌當擺盤。
5. 多款杯子蛋糕模具讓人發揮造型創意。





德國集團 董事長
蔡方中

本專欄內容擷取自德國集團董事長蔡方中先生於 Classical FM97.7 古典音樂台的「品味生活・暢談人生」節目專訪內容。節目中，蔡董事長化身為「生活主廚」與主持人暢談，每集提出一個「品味生活」主題，如美食、藝術、旅行等，和聽眾分享如何享受生活、體現經典文化。

Define Your Life, Design Your Home

美感生活，從家開始

圖片提供 | Christian Fischbacher、KFF、LUNA、Poggenpohl、德國集團

對我們而言，德國製造是品質保證、德國工藝是精準代表、德國美學是實用至上，然而這些溢美之詞背後，是源自德國家庭、生活、教育所有文化根基的展現。

德國產品往往顯得簡練、樸實，卻更深究品質，是堅固耐用的保證。



1



2



3



4

相較於世界上花俏、絢麗而此起彼落的產品，德國製造的產品，相對顯得簡練、樸實更深究品質，是堅固耐用的保證；如此與眾不同的特色，看在多年來浸淫德國文化，同時有眾多德國友人的德廚董事長蔡方中眼中，這正是因為德國人普遍擁有高生活素質所致。「德國講求人本愛護大自然，對於環境保護不遺餘力，再加上他們非常實際，所以耐久產品一定要選擇品質好、省能源、功能齊全的，一方面確保操作順手、維護費用低，另一方面更可降低垃圾製造」，而這樣的思維最明顯的展現正是在每一個家庭裡！

「我每次拜訪德國朋友，無論是大老闆或是上班族的家，有一個非常明顯共同點，那就是看不到豪華裝潢，但是可以看出主人的品味及氣質。」德國人不太會盲目追求流行趨勢或視覺效果，講究依照個人需求尋找適合產品，所以很容易在其個人及居家環境中看出其個人品味。蔡董事長對於德國朋友們以活動式家具來做空間區隔及個性化表現留有深刻的印象，更推崇他們享受高品質好生活卻不奢侈、炫耀的態度，而這以自然、和諧以及人本為出發點的品味生活，更是透過代代相傳的優良家庭教育養成。

依循自然，就是好生活的姿態

走入德國家庭，所有家具都是以環保、恆久使用為前提選擇，因此木頭是大多數人喜歡的材料。由於一棵小樹要長到可以製成家具約需一百年，因此德國品牌製作餐桌時，首先考慮的因素便是必須使用百年以上，這也促成設計強調充分使用，而不著重裝飾效果。

步入德國人的臥室，沒有台灣臥室常見的電視、大量櫥櫃，只有非常簡潔的擺設搭配白色底印上大自然花鳥圖案的寢具搭配木製床框，盡可能降低色彩圖樣對身心的刺激，使自己猶如身處大地之上。正是視自己為環境一份子的態度，讓德國人懂得以貼近自然得到最佳的睡眠品質。

「德國民族性保守，不容易立即接受新潮流、新知識。但接受後卻持之以恆，貫徹研究而創新，最終成為他人之楷模。」蔡董事長認為這種堅持與環境共存、捍衛價值的態度，是德國人共同的社會價值，而這些民族價值的傳承，是深化在每一個德國家庭裡。

1. 德國家庭的美感往往是以與自然合一的思想、態度展現。
- 2&3. 德國人講究材質、挑選適合的樣式，而非追求流行，因此每個家庭都看得出主人的用心。
4. 非常簡潔的擺設搭配輕柔色調的臥室，讓每一晚都能好眠。



德國人會請專業廚具公司依照家庭所有成員需求，量身規劃廚具，使全家人都愛上在廚房共享的時光。



在開放式廚房裡，能創造更多與家人互動的機會。



1

美感，源自於生活

德國家庭很重視家人間互動，再加上生活文化與飲食文化關係最為密切，因此廚房是所有家庭中最重要場所，50 年代提出的開放式廚房概念，正是為了讓家人能有更多相處機會所創。事實上，德國人大多住在鄉間而非大城市，生活步調單純而嚴謹，全家人一起吃晚餐是很固定的作息，因此一套適合全家人使用的廚具，讓父母可以輕鬆料理，同時也可以教導孩子幫忙，從中教導他們生活禮儀是非常重要的。因此德國人會請專業廚具公司依照家庭所有成員的需求量身規劃，務使全家人都愛用，也因此品牌在研發產品時都是以人為本，講究人體工學更重視活動的空間動線，讓從廚房裡養成的民族教育，能真正落實。

美學大師蔣勳說「美，就是生活的一部分」。從德國家庭生活、設計製造的展現上，我們更清楚體悟美不僅是視覺上的亮點，更是與自然合一的思想、態度展現。

1. 重視自然、和諧及以人為本的觀念，是德國人擁有高品質生活的關鍵。
2. 環保且可恆久使用的木頭，是德國人最愛的餐桌材質。
3. 由於家具都是恆久使用，因此設計關鍵強調使用的便利與穩固，而非裝飾效果。



2



3

Mexican Getaway

猶加敦半島之夢

CASA MALCA

撰文 | Ain 圖片提供 | Design Hotels - Casa Malca

墨西哥的猶加敦半島（Yucatan Peninsula），有著寬廣的白色沙灘與叢林，得天獨厚的地理環境，據說馬雅居民最後便落腳於此。隸屬 Design Hotels 集團的 Casa Malca 濱海別墅，像一場浮在半島上的奇幻之夢，每一細節角落都盈滿藝術氣場。

猶加敦半島（Yucatan Peninsula）的圖盧姆（Tulum）南端有一處藝術愛好者的私藏別墅 Casa Malca，由紐約知名的藝術經紀暨收藏家 Lio Malca 傾力打造，是精品設計旅店愛好者的必訪名單。Lio Malca 雖在紐約生活，位於雀兒喜藝術區的畫廊人氣極高，卻極度熱愛島嶼生活，曾在去年到西班牙巴利阿里群島的伊比薩島，將一間占地 700 多平方米的鹽儲倉庫改造成了一家畫廊，展出他個人與其他私人收藏作品，包括喬治·康多（George Condo）、凱斯·哈林（Keith Haring）、維克·穆尼斯（Vik Muniz）和荒木經惟，樣樣是博物館水準，開幕展出了在布魯克林生活工作、著名塗鴉藝術家 KAWS 的作品，其中包括高達七米的雕塑作品《Clean Slate》和六幅繪畫，均是 Lio Malca 自己的藏品。而 Casa Malca 則像被植入在優美的大自然美景傑作，在裡頭卻同樣能遇見尚·米榭·巴斯奇亞（Jean-Michel Basquiat）與羅伊·利希滕斯坦（Roy Fox Lichtenstein）等重量級藝術家作品，在熱帶花園與當代藝術間，似是為旅人造了一個夢，彼此衝突又融合巧妙趣味。

極淨海灘上的寂靜

七百年前，圖盧姆上住著歷史最後的馬雅人，是全球保存最好的馬雅遺址之一，吸引不少冒險家前來探索珍貴遺跡與文明，這樣的背景對忙著度蜜月與狂歡的旅人沒有太多吸引力，卻能讓人擁有一場靜謐且深具意義的假期。



2

1. 猶加敦半島是近幾年崛起的濱海私旅天堂。
2. 塗鴉藝術家 KAWS 的作品是迎賓大門前的主角。

Casa Malca 該是這座島上最喧鬧的默劇。一場場無法預期的驚喜，是你從都市逃逸到猶加敦時想像不到的相遇，藝術家KAWS的《Companion》系列雕塑之一掩著雙眼、撐著骷髏大頭迎接從門外走進來的旅人，上頭還有藝術家親筆簽名，凱斯·哈林的塗鴉黑白小人像是一種新的幾何圖像，鋪滿整個酒吧牆，旅店內36間客房全都洋溢著時尚藝術的總和，像是一座座獨立畫廊，安排當代繪畫、雕塑、攝影和新媒體作品，熱情如浪湧入安靜的猶加敦半島，從未退潮。旅店家具則多數是本地採購的工藝家具，它們與當代藝術品之間有著無限的創意排列組合，例如餐廳以當地舊木料大膽充盈整個天花板、牆面與地板，樸實的原色空間恰恰襯托豐富多彩的藝術塗鴉椅，令人領受廢棄材料與環保藝術聯彈的美學思潮。

走出旅店的一側，視覺延伸加勒比廣闊無垠、被染成綠松石色的大海與白色私人沙灘，綠意盎然的叢林在後方形成青翠的背景，回應整座建築的可持續性、奢華與設計感的共舞。事實上，Lio Malca 為了不破壞當地生態，不僅全程使用環保建材，連多幅藝術畫作都用有機顏料創作，他憑著自己對新興藝術市場的敏銳天賦與熱情，建立藝術經紀與畫廊直接支持藝術創作，投資美國、義大利、法國、西班牙、古巴、阿根廷、巴西、加拿大、日本、台灣、韓國、南非等國的藝術家，而今又在富有考古意涵的墨西哥小島興建藝術環保旅店，讓「Gallery」的意義無界延展。

1. 以街頭感與藝文性融成的拼貼創作，在餐廳空間中帶來獨到風格。



2



圖盧姆的考古小旅行

一座頂尖旅店，能把旅人的身心都留駐在其中，不捨向外探去。撫觸床鋪上的細緻埃及棉，享受浴室當地製造的手工香氛與藝品，啜飲著天然飲料佐以有機美食，在宛如大型藝術裝置的旅店裡，盡享一切奢華。色彩鮮豔的窗簾和當代風格的原創藝術品，為寬敞套房營造完美的波西米亞別緻氛圍，私人露台則配有吊床，是旅人放鬆身心的理想場所，讓人感覺置身於墨西哥叢林中的豪華世外桃源。

Casa Malca 坐落於錫安卡恩生物保護區（Sian Ka'an Biosphere Reserve）邊緣，是融合人類文明與自然景觀的藝術傑作。距離美麗的圖盧姆馬雅遺址約十公里，奇蹟似的馬雅建築與被陽光篩得細細的鵝黃沙灘、潮來潮去的浪花，連結了當下填刻與七百年的從前。不遠處的科巴（Cobá）遺蹟曾是十萬人的住所，以42米高的大金字塔聞名於世，你再驅車前往古城遺址一探奇琴伊察（Chichén Itzá）、以新世界七大奇觀聞名於世的古風古韻，這裡的卡斯略金字塔

（El Castillo）高大雄偉，是龐大的前哥倫布時期考古遺址，也是整個墨西哥馬雅文明的熱點。金字塔北邊的廣場散佈著好幾個平台，其中金星平台（Plataforma de Venus）被譽為奇琴伊察建築作品中的傑作，這類平台建築在傳統馬雅文化並不存在，是由托爾特克人（Toltec）所帶來。

在一整天的考古漫步後，回到 Casa Malca 到頂樓餐廳點杯瑪格麗特，一面享用墨西哥晚餐，欣賞令人讚嘆的日落之美。太陽神從古馬雅時代就融成建築的肌理圖騰，在帝國興落後的百年，於旅人眼中成為一瞬絕景，Lio Malca 則以當代藝術作為向未來發聲的媒介，預測日後將被譽為經典的創新。

CASA MALCA

電話：+52 1-984-167-7154

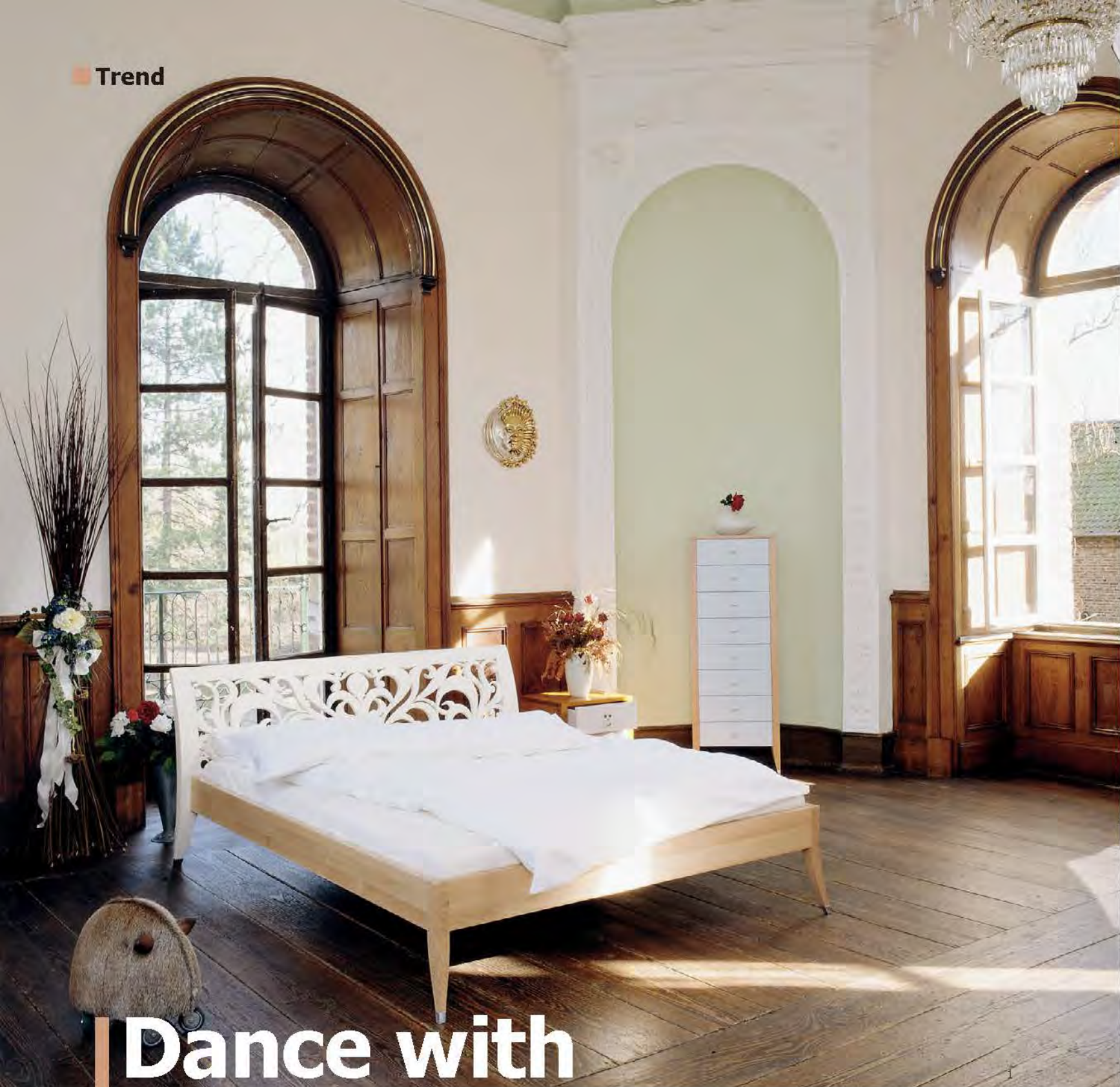
地址：Carretera Fed.Tulum-Boca Paila km 10.5, 77780 Tulum, Quintana Roo

Web：www.casamalca.com

2. 如美術館般的套房為旅人帶來佈置收藏的靈感。
3. 凱斯·哈林的塗鴉作品是酒吧空間的靈魂。
4. 寬廣的白色沙灘與叢林，是馬雅居民最後落腳的秘境。



4



Dance with Nature

與自然共舞

撰文 | Sylvia Chen 圖片提供 | LUNA

人需要自然，正如白晝需要夜晚才能平衡；都會生活或許難以親近森林，於是 LUNA 用自然實木，帶領我們回到最初。

1. 睡在會呼吸的床上，讓每晚都能得到淨化，回歸自然的祥和。

即使再適應都市化生活的人們，偶爾也需要去公園綠地走走，在樹木綠蔭間呼吸，這種源自本性的自然需求，或許正是許多人喜愛實木家具的主因。摸得到天然的質地、看得到美麗的紋理、甚至呼吸得到芬多精，透過身旁的實木家具，人彷彿也回歸到自然，而德國設計師品牌 LUNA，正是一個用細膩設計帶來自然風情的實木家具品牌。

設計師麥斯米蘭·霍夫林 (Maximilian Höfling) 於 1987 年創立 LUNA，很快地，1989 年就以 CLASSIC 床架拿下紅點設計大獎，奠定 LUNA 在床框設計上的不敗地位。三十多年的歲月，持續以要求高品質、高舒適性原則，將簡約實用的德國工藝設計結合美感獨具的設計風采，充分展現實木厚實質地的同時採特殊弧度的充分展現實木厚實的質地且同時採用特殊弧度的木工手法，將理性與感性深度融合的成果，讓 LUNA 之作，如同 LUNA 之意——月一般，既飽滿明亮又隱約夢幻，讓人不知不覺就陷入這柔美自在的氛圍裡。

只採用阿爾卑斯山以北溫帶落葉森林的實木，且不會完全烘乾以保留活性，讓芬多精的清香時刻相隨，而山毛櫸、白蠟木、楓木、橡木、櫻桃木、胡桃木等獨特木紋色澤，更讓 LUNA 的床框、桌椅展現絕美觸感與最佳視覺。



2. 三十多年來，LUNA 在床框設計上持續創新，為家具設計帶來經典之作。
3. 採用內縮隱藏的腳，讓雪白的床鋪猶如一朵鬆軟浮雲。
4. 依使用需要展開的床邊設計，讓收納更便利有型。



實木保養原則

實木家具保養首重避免溫差濕度過大，使木頭嚴重受損，因此實木家具最好擺放在乾燥、通風的空間，避免陽光直曬，並定期上油保養。
平日保養以清除實木表面灰塵為主，如有難以清理的沾污要用專用清潔刷棉輕輕去除。使用專用清潔液擦拭時，布面微溼即可，不可過濕導致水分殘留，建議可搭配電風扇快速風乾。此外，每半年要使用專用蜜蠟油進行深層保養，均勻推拭讓油滲入木頭以保持光澤。
日常使用時，如有咖啡、醬油等有色液體翻倒，請盡速以乾淨抹布吸取擦拭。髒污處若使用實木清潔液仍無法去除時，可以 1000~1200 號的細砂紙，依木紋平行方向來回細磨，將髒污或刮痕磨掉，待細磨完成後再上油、上蠟保養。只要細心與愛護，實木家具就能長久使用、歷久彌新。

愛物惜物，至臻完美



實木是大自然賜予的最美素材，歷經四季風雨日月的精華，方能孕育出具有獨特年輪，在裁成板材後展現特有木紋的絕美質地。珍愛天然資源的 LUNA 為了充分利用大自然的恩賜，同時也兼顧設計美感與使用舒適度，特以獨門工法「嵌錫」細心填補實木的天然裂紋、節眼，將不完美的缺陷幻化為獨一無二的天然藝術。

所謂「嵌錫」，是將錫熔化後，灌入天然裂紋或節眼的凹槽，以作為修補缺陷、強化木料的功能。凝固後的錫經過細心打磨平整，不僅能與木材合而為一，更從天然的缺陷中展現如鑲嵌技巧創造的藝術裝飾。愛惜資源的同時，更可以得到上天賦予的獨特裝飾紋理，讓每一張桌、床、椅都是如此獨具個性而與眾不同。



簡練，讓實木風格恆存

一件好的實木家具用上三十、五十年都沒問題，然而如何在三十、五十年後依然能符合時代風格、不覺老舊，這就需要優秀的當代設計師，以獨特的審美眼光去形塑能穿透現在與未來的形制。品牌成立以來，LUNA 始終以設計帶來風格不褪的經典家具，如 SAGA 系列中展現「現代 未來」合一的魔力，就是運用最根本的簡練線條與極細微比例設計原則，配上異材質結合，創造出充滿現代感的風格家具。

最經典的 SAGA 長桌與長凳，沒有多餘累贅的線條，只以嵌錫工法搭配腳座內鑲鋁片使其更穩固同時襯托木材扎實質地，然而講究的完美厚度，讓最簡單的桌椅呈現大膽的現代風格。至於寬底座咖啡桌 SAGA MIT SOCKEL，運用厚實大塊胡桃實木與冷光金屬形成強烈視覺對比；隱藏式細腳座咖啡桌 FLYING SAGA 則營造出漂浮感，展現實木純粹之美。看似厚重的實木咖啡桌顯現輕盈、漂浮的當代風格，而異材質的衝突與實用功能更在此達到完美結合，如此平衡的美感，唯有極度講究比例的設計方能達成。S

1. 「嵌錫」工法讓天然木料不被浪費，同時也呈現獨一無二的藝術裝飾。
2. 鑲鋁床腳讓床架更穩固且不易受損，另一方面也增添視覺質感。
3. SAGA 系列線條簡練，透過實木內側鑲鋁片的設計讓風格自然展現。
4. 適當的冷光金屬讓大塊胡桃實木也能展現獨特的輕盈感。



Keep the Fresh

極致新鮮

撰文 | Stephanie Chiu 圖片提供 | Irinox

名廚們讓食材保持最佳新鮮度的關鍵！

Freddy 是第一個專門為家庭使用所打造的急速冷卻冷凍器，提供八種創新功能，確保食材新鮮度。



下過廚的人都知道，美味料理的關鍵之一在於溫度。這不只是烹調時的溫度掌控，還包含了將食材從市場採買回家後，在烹調前以及烹調後各自存放時的溫度控制，每一個環節都關係著食材的新鮮度，進而影響到料理的美味以及營養。通常最費心神的就是食材以及食物的冷藏、冷凍和解凍，要能完美地在每個過程保留食物的新鮮度，同時抑制細菌滋生，Irinox 推出的 Freddy 急速冷凍機是最佳幫手。

Freddy 是 Irinox 特別為家庭使用所打造，結合緩速升溫和獲得專利的 Irinox 急速冷卻技術，可以快速冷卻熟食、快速且小心地冷凍和解凍食物、低溫烹調魚肉、發酵麵包和冰鎮飲料。若是想回家時就能立即品嚐前一晚料理好的食物，也能透過備餐模式預先設定排程，將菜餚自動加熱至預設溫度，讓晚餐就像是剛剛料理好端上桌般。

冷卻的「速度」是影響食物鮮度的關鍵，這也是 Freddy 最大的突破性技術。當食物處於 40°C 至 10°C 之間的溫度區時，容易大量繁殖細菌和黴菌，而 Freddy 的急速冷卻功能可以把烹調好的熟食快速降溫至 3°C，不僅縮短通過容易生菌的高危險區時間，放置在冰箱冷藏保存長達五至七天，並且保持食物的嚼勁、柔嫩、色澤、香味和營養。此外，Freddy 的急速冷凍功能更可快速降溫至 -18°C，供長期儲存至六個月。

對於特定食物，Freddy 也提供個性化模式，可指定精確的保存溫度，例如：手工冰淇淋最適合 -13°C 保存，鮮魚適合 -3°C 至 0°C，碎肉是 0°C 至 2°C。解凍時，Freddy 透過低溫循環方式迅速且均勻地解凍食物，避免解凍程度表裡不一，同時使水分能完美地保留在食物中，香味和口感也不會因為解凍而流失。

1. 以不鏽鋼打造，除了獨立式機款，亦可選擇嵌入式設計以融入整體廚房風格。
2. Freddy 的急速冷卻功能讓冷藏後的食物仍保有新鮮的色澤、香味和營養。
3. 探針可偵測食物中心的溫度，並可搭配設定備餐模式，將菜餚自動加熱。





1



2

電影《天菜大廚》中有個有趣的環節，拍出了近年頂級餐廳流行的真空低溫烹調法（Sous Vide，又稱舒肥法）。這種烹調方式可以增添肉類的風味、香味、嫩度及均勻性，並保持自然色澤，讓人重新發現天然的味道。其關鍵就在於烹調時，食物的中心溫度維持不超過 75°C。而 Freddy 急速冷凍機就具備低溫烹調功能，搭配同樣由 Irinox 推出的 Zero 真空包裝機，在家中就能輕鬆嘗試這種時下最流行的烹調法。

對一般家庭來說，Zero 真空包裝機最大的好處是可以延長保存食物的壽命。Zero 具有 99.9% 的真空包裝能力，從而延緩食物的老化、氧化和變質，可以增加保鮮高達五倍之久，同時避免食物的浪費。若結合 Freddy 的急速冷卻功能，就是真空儲存熟食的最佳方式。降溫至 3°C 並真空包裝的熟食可以在冰箱裡存放 14 天，如果冷凍至 -18°C 更可存放達八至十個月。

注重健康、講究美食者在料理之外，最基礎的需求就是水。儘管自來水很普遍，傳送到每個家裡的水都經過淨化，但是仍然有太多的氯、氟化物和輸送管道釋放的不好的物質在自來水裡，直接飲用就能感受到口感的差異。對此，使用 Wave 家用氣泡水機，可以讓家裡的自來水更為純淨新鮮。Wave 採用經 NSF 認證的高效活性碳濾心，可以去除 99.9% 的水中雜質，並提供三段式給水，包含常溫水、氣泡水和冰水（4°C、6°C、8°C），飲用時可以明顯感受到水的味道和明亮度都提升了，再也不必另外購買瓶裝水。

Irinox 以卓越的品質聞名，Freddy 急速冷凍機、Zero 真空包裝機和 Wave 氣泡水機都使用全不鏽鋼機身，保養容易，並可選擇嵌入式裝設，營造具設計感且功能實用的完美廚房。S



4

1. Zero 真空包裝機同樣為可嵌入式設計。
2. Zero 真空包裝機透過 99.9% 的真空包裝能力，可讓食物增加保鮮時間高達五倍之久。
3. 透過高效活性碳濾心，Wave 氣泡水機可去除 99.9% 的水中雜質。
4. 配備觸控面板，便於操作選擇。
5. Wave 氣泡水機提供常溫水、氣泡水、冰水等三種選擇。

5



德廚新訊

La Cornue

瞬結詩意

高飽和寶石藍始終是高貴優雅的象徵，然而當時間——詩意的推手——逐漸滲入，自然氧化出的電氣藍是在時間煉金術下，唯一能將過去與現代揉捻在同一記憶點的有機象徵。Château 150 Lex Pott edition 無可取代的時間因子，為 La Cornue 經典添入永恆不變的迷人。



Snaidero

絕對精準

在建築的世界，精準不僅是安全的保證，更是創造經典的必備元素，這也是建築師馬西姆·約薩·吉尼（Massimo Iosa Ghini）設計的廚具總能展現經典感的主因。最新作品 Kelly，更將裝飾性藝術的細節柔化，用細緻乾淨的工藝技術，在現代與古典中轉化出歷久彌新的優雅。



Snaidero

純粹，直指設計的永恆

「少即是多」向來是設計的終極格言，但要極簡又不能無趣，設計的核心精神就更顯重要；保羅·賓尼法利納（Paolo Pininfarina）將源自賽車的熱情與帆船桅杆的完美形制融合於 Aria 系列，在碳纖維輕而強悍的支撐下，廚房就像家庭的支柱般，以不可忽視的堅定創造永恆的卓越。



Poggenpohl

有限空間，創意無限

用品擺飾是主人品味的表徵，承載這些物品的櫥櫃，正是彰顯品味的基礎。Poggenpohl 將 +STAGE 系列演化成一座可以開闢的個人舞台，時尚簡練的門片後，可以是咖啡檯、衣櫥、吧檯、餐具櫃……，就讓你的巧思靈感在每個 +STAGE 中淋漓盡致的發揮。



新廚房美學

內湖、台南展示中心——全新登場

2016 年底全台第一座專業的設計建材中心——「台北設計建材中心 TAIPEI DESIGN MATERIALS CENTER」，集中優質建材、家飾材料，以集市概念打造設計界的資源整合場域，提供室內設計師與建築師「一站式」（One Stop Shopping）選材服務，創下台灣室內設計與建築產業全新的里程碑。德廚也進駐於其中，設置產品展示空間，此外亦於 2017 年進駐新光三越台南新天地，現場提供 Lattoflex 飛翼床試躺及脊椎壓力分布測試服務，盼將「無痛睡眠」概念介紹給消費者，體現優質生活新感受。





小S vs. 芭娜娜的生活風格料理書 國際廚娘的現代料理魂

「小S」徐熙娣自封「國際廚娘」，時常在社群網站上發表料理作品，如今與表姐聯手出版食譜書，分享各式異國料理。而書中多處現代時尚感廚房場景特選在德廚9號會所拍攝，一道道撫慰人心的家常菜和異國料理食譜，隨著小S獨特個人風格呈現在讀者面前，十分精采！而據聞小S家中更是使用有「冰箱界勞斯萊斯」之稱美國頂級 Sub-Zero 冰箱，現代極簡風格備受豪宅住戶青睞，要價台幣59萬元起跳，旗艦款

售價更達119萬元，與姐妹品牌 Wolf 爐具同屬豪宅標準配備。



門市資訊

北部

復興店

T 02-2752-6152
F 02-2776-1036
A 台北市大安區復興南路一段205號1樓

忠孝店

T 02-2771-6006
F 02-2776-1036
A 台北市大安區復興南路一段201號1~2樓

建國店

T 02-2502-5665
F 02-2502-8772
A 台北市中山區民生東路二段172號1樓

台北家電館

T 02-2502-5665
F 02-2502-8772
A 台北市中山區民生東路二段170號1樓

台北設計建材中心

A 台北市內湖區新湖一路185號1樓
(專櫃編號 #101)



中部

惠中店

T 04-2254-0672
F 04-2254-2849
A 台中市西屯區惠中二段31號

惠來店

T 04-2252-0722
F 04-2252-0511
A 台中市西屯區惠中二街32號

市府店

T 04-2252-0580
F 04-2252-0780
A 台中市西屯區惠中二街28號

台中家電館

T 04-2251-0672
F 04-2251-0610
A 台中市西屯區市政北二路320號



南部

四維店

T 07-335-7781
F 07-335-9080
A 高雄市苓雅區四維三路9號

高雄大立精品館

T 07-241-7868
F 07-241-7868 ※ 傳真前請先去電告知以利人員切換
A 高雄市前金區五福二路57號5樓

新光三越台南新天地

T 06-303-0652
F 06-303-0652 ※ 傳真前請先去電告知以利人員切換
A 台南市中西區西門路一段658號1樓C區





FOOD IS ART. RESPECT IT.



時尚 創新 藝術 品味

以先進科技提供更持久食物保鮮 · 以精準溫控成就最美味珍饈佳餚

SUBZERO

WOLF

德廚集團 / 0800-606-123