

主妇要靠这些抓住男人的胃

“科技太太”可以大显身手啦

2015 智能时代来临,越来越多的智能设备“走入”厨房。谁说厨房里都是围着围裙,满脸油渍的“黄脸婆”,科技太太告诉你们,有了这些智能设备,不仅能抓住男人的胃,在厨房不会慌手慌脚,烹饪也能变成一件优雅和从容的事情。



自动冲茶机

这也是来自日本的产品,喜欢研究茶道的用户可以考虑,价格也是不菲的。不过它可以把古老的手工冲泡搅拌抹茶的过程全部自动化,而且是做到几乎完美哦,机器也能做出人工的那份温暖。

厨房常用工具

不是所有的厨房设备都要严格赋予“科技”的头衔,这个极具艺术感的厨房小摆件不仅增添了厨房的乐趣,还特别实用地拥有10样厨房常用工具,例如汤勺、搅碎器、鸡尾酒五件套、柑橘类刀具、网刀、苹果刀、柠檬榨汁器、擦菜板、葡萄柚榨汁器和碗。当然,他们都是玲珑小尺寸的,对于小公寓厨房来说是不错的选择,一人食且易清洁。



智能秤

所有烘焙爱好者都知道,精确的称量是能否烘焙成功的关键因素,1克可能就是面包变黄金糕的罪魁祸首,下面让智能秤来帮科技太太们。下载相关 app 到手机上,然后用秤称量每种配方,在加够的情况下 app 还会给予提醒。不仅如此,它还能够调制饮品,能准确告诉用户什么时候加入哪种液体,加多少,一定比传统的厨房秤要“聪明”得多。



烤盘

不知道诸位有没听过一个特别高大上的名词——真空低温烹饪法,这是一种可以让食物保持在某个温度进行无空气烹饪的方法,目的是保留食物的水分和口感。它可以精确地将食材烤至某个温度,并在不煎烤的情况下让其保持该温度,直到用户准备使用。



智能机器人酒保

它通过 WiFi 控制,装入鸡尾酒原料,下载对应 app,只需五秒钟,一杯美味又漂亮的鸡尾酒应运而生。全自动调酒,用户还可以自己控制酒精烈度,分享上传好的配方。



自动啤酒酿造机

它得到超过 70 家手工啤酒厂和 350 个啤酒家酿者的配方许可,可以供用户选择。只需要一周时间,就能自动酿造出顶级啤酒,另外它还可以用作真空低温烹饪机器,一举两得。

(据腾讯网)



我们究竟需要怎样的智能厨房?



“智能”已经不是一个新鲜词汇,手机、灯泡甚至冰箱洗衣机,都随着技术的发展变得更强大,但智能化的定义远远不是通过 WIFI 来实现远程控制,尤其是对于家电产品。

科技厂商们对于“智能厨房”概念的初步理解,显然是通过添加物联网特性而实现的。近年,我们不断看到支持 WIFI、可通过手机应用程序控制的家电产品上市,小到慢炖锅、咖啡机,大到洗衣机、冰箱、烤箱,但市场反应证明,这种创新实际上并不是消费者所真正需要的。

然而,连接性是一种基础技术,毕竟只有连接到互联网,才有可能接入云计算平台、获得更多数据,再通过新型算法来实现创新的功能。通过 CES 2016 消费电子展和智能厨房峰会,Cnet 总结了近来智能厨房的发展方向,一起来了解一下。

食物识别

去年 9 月,一家科技公司在 IFA 电子展上展示了其新概念烤箱 June Intelligent,其中令人惊喜的部分是它能够通过传感器识别食材,并给出烹饪建议。显然,这是一个非常好的方向。随着传感器技术的进步,家电厂商们应该构建智能算法,让冰箱、烤箱、慢炖锅可以识别食材,并通过应用给出最佳烹煮建议,相信这是用户们所期待的功能。

烹饪引导及教学

智能厨具的应用程序应该更强大更好用,这是业内人士和消费者的共识。目前,

Pantelligent 智能煎锅已经迈出了第一步,通过在数据库中添加大量食谱,引导用户完成烹饪过程,这种体验完全有可能把一个烹饪生手变成大厨。同样,智能大家电同样需要更好的引导及教学应用程序。

第三方合作伙伴

三星在 CES 2016 电子展上针对智能家电进行了更多探索,其中一个方向是值得参考的,便是融入更多第三方合作伙伴,提供完善的服务。比如,冰箱可以支持万事达卡,直接购买食品和配料,三星还计划与美国日常食品杂货运送平台 Instacart 合作,让用户更方便地通过智能冰箱下单。另外,惠而浦洗碗机与亚马逊 Dush 按钮的结合,也是不错的案例。

更多实际功能

WIFI 连接赋予了家电远程控制、定时的功能,这在很大程度上提供了便利,但需要进一步完善。比如,添加传感器,让烤箱能够识别温度及食物成熟度,使其在食物烧焦前发送通知提醒用户,这种细化体验是十分必要的。

高端设计与更平衡的价格

一些易用、有趣的设计让厨房家电充满亮点,比如 LG 的门中门冰箱,敲一敲便可使冰箱门上的特殊材质橱窗变成透明,看到内部食材;三星的 Family Hub 冰箱完全可以称得上是一台厨房电脑,承担起更多的厨房应用体验。当然,它们的价格需要进一步降低,毕竟大部分家庭很难承受 3 万多元一台的冰箱。(据腾讯网)