



來自佛羅倫斯的百年精工 打造甜蜜廚房的完美心願

Technology for a Sweeter Home

整輯 | Amelie 圖片暨文字提供 | 佳靈實業

佳靈實業引進一系列國際品牌 滿足打造甜蜜廚房的心願

佳靈實業誕生於 50 年歷史的企業集團的滋養，從傳統中誕生並伴隨著新世代的演進，羽化出與過往截然不同的新生面貌，同時集團的傳統也是佳靈實業的立業根本，二者關係既是父與子，也是傳統與現代的相接，透過傳承與新生，盛開出更加燦爛的蓓蕾。橫跨傳統與未來之間，作為傳遞及橋樑，繼承集團的精神，創立自身的企業使命及食尚文化，把追求美食的傳統透過現代烹具，二者合而為一，讓社會大眾體驗到與過往截然不同的「食尚境界」，啟迪味蕾的無限想像，佳靈實業便是秉持這樣的信念而誕生。

配備一套完美廚房是每個溫馨家庭夢寐以求的想望，那是為了家人精心烹調食品，傳遞情感及維繫彼此親密關係的重要空間。廚房所需要的設備琳瑯滿目，乾淨飲水、廚具、烹調器皿、餐具、冷凍設備等。佳靈實業繼承父集團的國際資源，遵循打造完美家用廚房的方向設計藍圖，精心挑選並引進具有歷史、品質卓著、技術創新的國際品牌；從義大利古典廚具 OfficineGullo 為主軸，系統化的代理一系列產品，滿足您在廚房殿堂中的一切需要。

義大利古典廚具 OfficineGullo — 古羅，來自佛羅倫斯的百年精工

源自佛羅倫斯的血統—Officine Gullo 古羅，結合了傳統和現代，開發了適用於家庭環境的專業廚房設備，Officine Gullo 古羅旨在保持傳統與現代之間的平衡，配備了先進的技術和堅固結構，每一個細節都是純手工打造，工匠們會根據每一個訂單的要求來打造專屬的廚具。Officine Gullo 古羅將佛羅倫斯 14 世紀文藝復興的藝術氣息融合至廚房的生活美學中。鑑於每一個廚房在建材、尺寸、顏色和面積各方面的不同，Officine Gullo 古羅廚具都是完全可客製化的，設計源於客戶和設計師之間的深入交流，他們詮釋了未來業主的願望和烹飪特點。在 Officine Gullo 古羅的生產過程中，每一個細節都是純手工製作，精品級的工匠們根據每一個訂單的需求來塑造專屬作品。Officine Gullo 古羅如同它的名字一樣，是藝術及廚具功能的完美結合體。



Moretti Forni Proven 400° 保時捷系列：烘焙界的超跑

Moretti Forni 義大利最富盛名的烘焙烤箱品牌，深受歐洲最頂級麵包師、比薩師傅的熱愛，如同義大利民族天生的火力熱情，Proven 400° 是優質且精緻的意大利設計製造精品，如同保時捷超級跑車，世界首創唯一可以達到 400 度高溫的專業烘焙烤箱，完美地傳達了其作為專業烤箱的所有功能，並與最優雅的廚房所要求的精緻風格融為一體，她安靜地融入您的家中。Proven 400° 的四合一高溫烘焙技術，以平均最高溫度 350° C 至 400° C 烤製，一個完美的比薩於焉出爐，Proven 特殊的蒸氣功能以理想的 185° C 溫度，能讓烤箱腔體四周的熱能傳遞到麵糰內部，讓麵糰在烘焙過程中因快速吸收熱量，而如同氣球般沿著切割處急速膨脹並撕裂，而產生完美平衡感及外觀，內部構造也充滿著大小不一的氣孔，增加適口性，外皮更具有金黃光澤、酥脆，香氣飽滿，最適合吸收湯汁的上等麵包就從 Proven 400° 烘焙烤箱中誕生。Proven 400° 的核心探針能夠偵測食物內部的溫度，無論各種甜點及餐點的製作，如糕點製作，一旦達到設定最適合甜點溫度的 160° C，即可自動關閉烤箱，而對於排食，也由於核心探針，您可以隨心所欲地掌控牛排的熟度，正確掌握肉質的口感和色澤。Proven 400° 使用 Dual-Temp 技術，可以設置烤箱頂部和底板兩個不同的溫度，並且還可以通過專門為烹飪愛好者準備的 7 種功能來烘烤您最喜歡的各種食材：魚、肉，烤寬麵條和具有新鮮風味的菜蔬，以 200° C 的溫度來熟烤您最愛的餐肉排類。此機也具有發酵功能，保持發酵的溫度，讓您可輕鬆製作發酵成熟的麵團。你更可以使烤箱在 10° C 至 120° C 之間進行脫水模式，可以快速去除食物中的水分。最後，一鍵式自動熱解清潔功能使您可以去除表面上的任何殘留油脂和污垢，所有殘留物都變成灰燼，皆可以輕鬆清除。

Coldline LIFE 生活系列 十項全能新鮮食材的守護者

義大利 Coldline LIFE 急速冷凍是保持食材新鮮的不二法門，食物的鮮

藏，最令人擔心的是緩慢的降溫過程中，因為冰晶的膨脹變多變大，含水量較多的食材，會因為冰晶而破壞細胞組織，從而喪失食物的新鮮及最初的口感、氣味，食材的品質因此大幅下降。Coldline life 的急速冷凍技術，能夠在極短時間內，將食物完全冷凍，並能防止冰晶生成，讓食材保持最初新鮮的狀態。急速冷凍，更能解決魚鮮的寄生蟲問題，讓您在家也能自己親手做生魚片料理。

此外，Coldline LIFE 生活系列能在 -40° C 至 +85° C 的溫度區間達到十合一功能：「急速冷凍」、「急速冷卻」、「解凍除霜」、「巧克力功能」、「儲存」、「凍藏發酵」、「優格」、「冷瓶」、「烘乾」、「舒肥」，若是熱愛麵包烘焙的玩家，Coldline life 也能讓您在居家輕鬆完成麵團的凍藏發酵。品味時尚的同時更能滿足您對於食物保存上的各種要求，沉穩手柄設計和創新友善的觸控螢幕為 Life 系列帶來優雅和諧的外觀，自動偵測功能更能防止能源的浪費，對於食物溫度的監測可藉由核心溫度探針達成，Coldline 以先進的現代急速冷凍技術，讓您的廚房隨時都備有最「新鮮」的當令食材及精美佳釀。

佳寔實業 | 台北

電話 | 02-7722-1901 02-7722-1900
地址 | 台北市南港路三段 50 巷 2 號 B1

佳寔實業 | 台中

電話 | 04-2206-6338 04-2206-7590
地址 | 台中市北區五權路 375 號 7 樓

佳寔實業 | 高雄

電話 | 07-251-7371 地址 | 高雄市前金區新田路 299 號

信箱 | carting@carting.com.tw

官網 | www.carting.com.tw

