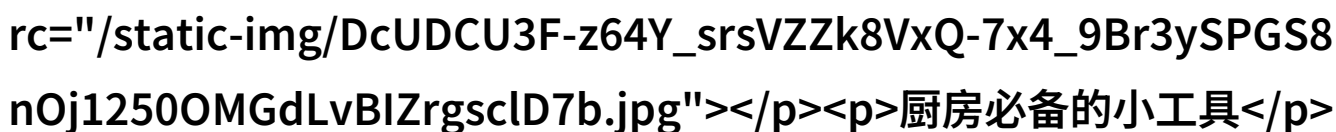
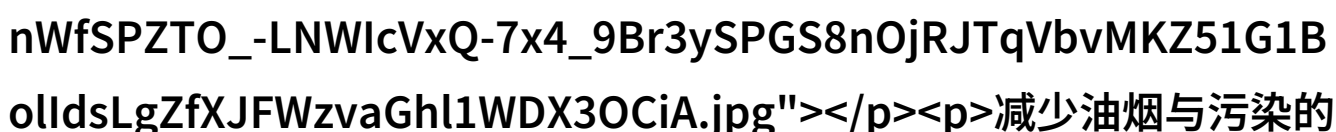


# 厨房小物齐全探秘那些让烹饪更便捷的细节

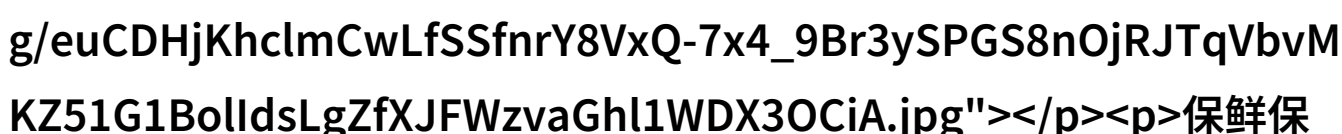
厨房小物齐全：探秘那些让烹饪更便捷的细节之品

厨房必备的小工具

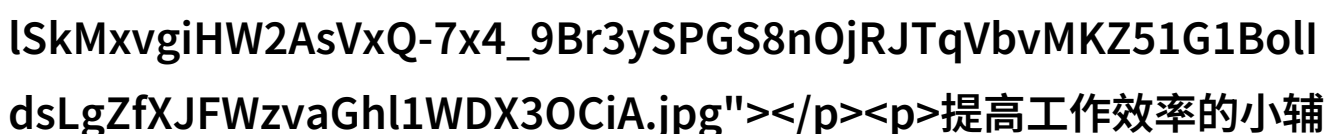
在现代厨房中，各种小工具不仅能够提高工作效率，还能使烹饪过程更加安全。例如，电动搅拌器、食品加工机和手持式电钳等，它们都是厨房不可或缺的利器。

减少油烟与污染的小清洁用品

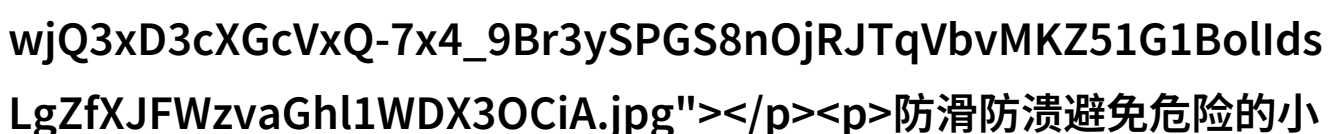
对于爱好健康饮食的人来说，减少油烟和污染是非常重要的。使用环保的陶瓷炉具、湿布擦拭以及微波炉专用清洁剂等，可以有效地控制厨房中的污染物。

保鲜保存新鲜食材的小箱子

适合大小不一食材存放的盒子可以帮助保持食材新鲜。透气型塑料袋、玻璃储藏容器和密封袋等，对于延长蔬菜水果的保质期至关重要。

提高工作效率的小辅助设备

如自动切蛋糕板、智能平衡秤和多功能削皮刀片等，这些小巧但功能强大的设备能够极大地简化一些繁琐的手工操作，让烹饪变得更加轻松愉快。

防滑防渍避免危险的小垫片与贴纸

为了确保在忙碌时不会因为脚滑而造成意外伤害，一些防滑垫或者贴在台面上的防滑贴纸就显得尤为必要。在湿润的地面上铺设这些小物件可以有效阻止脚步滑倒带来安全隐患。

简化料理流程的小帮手配件

比如调味汁喷头、一键开启关闭的吸尘

器及冷冻食品分离托盘，这些配件能够帮助人们快速完成日常料理任务，如调味餐点或整理冰箱内容物，不再感到麻烦重复。

[下载本文pdf文件](/pdf/87149-厨房小物齐全探秘那些让烹饪更便捷的细节之品.pdf)