

Fisher&Paykel

Fisher&Paykel
KITCHENS





最具人性关怀的世界顶级厨房电器品牌

斐雪派克, 创立于1934年, 拥有新西兰、美国、意大利、墨西哥、泰国五大国际化生产基地, 销售遍布全球八十多个国家和地区。无畏开拓、不倦探索, 是我们坚定的经营理念; 挑战传统设计, 满足人性化需求, 是我们永恒的企业使命。我们坚持不懈的面向未来, 以可持续的原则设计并开发产品。斐雪派克人相信: 不断探索、坚持创新, 是实现绿色生活与和谐生态的必经之道。



细微之处体验生活之美

每天当我们睁开眼都兴奋异常, 因为我们又有机会开始为身边的人和我们的地球家园创造更加美好的生活。我们的产品遍布全世界, 将单调的家务变成一种愉悦的体验。每天有许多人都在干着乏味的日常家务, 但在我们的陪伴下, 这些日常家务将会变成一种乐事: 从洗衣服、储存食品, 到准备下一次温馨的美餐, 再到清洗碗碟, 斐雪派克所做的不只是合理地利用空间, 我们更为人们生产充分融入他们生活的产品。



为真实生活而设计

在斐雪派克,我们以真实生活为蓝本来进行所有设计。我们对人们的生活充满好奇:他们在过什么样的生活?在什么地方?他们会做些什么以及他们怎样使用物品?这些都需要用慧眼与独到的见解去发现。我们不仅关注产品的功能和性能,还对它们在人们生活中所起到的情感作用充满好奇。对我们来说,设计本身绝不是目标,它凝聚了每一次为使人们生活变得更加美好而做出的艰苦卓绝的努力。

社交厨房
新西兰

10

干练厨房
新西兰

16

绿色厨房
新西兰

20

水畔生活
新西兰

26

遥远的地平线
新西兰

32

曼哈顿情调
北美

38

过去照进现在
北美

44

家之灵魂
北美

48

未来生活
北美

54

私密天地
北美

60

总统套房
中国

66

现代经典
新加坡

72

流线型厨房
澳大利亚

78

高性能厨房
澳大利亚

84

悉尼海鲜学校
澳大利亚

88

终极逍遥
澳大利亚

94

首个太阳能之家
新西兰

100

联系我们

107

Fisher & Paykel
KITCHENS



斐雪派克社交厨房的理念致力于让我们脱离传统刻板的单一工作方式,打破厨房空间界线,让主人自由的生活与交往,而非单纯的完成家务。



位置

Auckland, New Zealand

厨房设计师

Natalie Du Bois, Du Bois Design

厨房制造商

Hewe Kitchen & Interiors

斐雪派克电器

CoolDrawer™

VentSurface™

Dual fuel freestanding range

Double DishDrawer™

Active Smart™ refrigerator/freezer

摄影师

Mark Smith

左图:餐馆老板Carl Koppenhagen和Natalia Schamroth是斐雪派克社交厨房理念的支持者。这对夫妇都是厨师,他们希望自己的家庭厨房既具有灵活性,同时又不乏功能性,可以让他们在做饭的同时招待客人。他们选用了斐雪派克创新型的组合电器,包括抽屉式冰箱,来满足他们的需求,从而达到珠联璧合的效果。



主页图：麦雪派克连体烤箱灶被安装在岛台之中。该台面设有六眼燃气灶和两个电烤箱可供两人同时烹调多种菜品。且该台面在岛台中的位置使他们可以在烹调过程中始终面对客人。

右图：该社交厨房同时注重性能和便捷。正是基于这种考虑，Active Smart™智能冰箱被特别置于其中。

Carl Koppenhagen和Natalia Schamroth厨师夫妇的家庭厨房是社交厨房理念的完美体现——通过创新的电器设计来营造更完美的工作和社交环境。首先考虑到的是为他们提供一个能够一起工作的岛台，该岛台采用独立式的组合设计，意在使这对夫妇在使用烤箱的时候不必背对着他们的客人，烟机也被置于他们的视线之上，一个抽屉式冰箱同时置于岛台中，可以根据需要用于储藏或冷冻食品，节省冰箱的使用空间。





“给我一间干净利落不慌忙的厨房！”这是向设计师Natalie Du Bois提出的一项挑战。下面这个厨房恰恰是提供了这样的一个空间，让一位忙碌的母亲能够及时准备餐点并且一眨眼的功夫就能将厨房打扫得干干净净。



位置

Auckland, New Zealand

厨房设计师

Natalie Du Bois, Du Bois Design

厨房制造商

SWP Interiors

斐雪派克电器

Gas Cooktop with integrated wok burner

Built-in oven

Ice & water Active Smart™ refrigerator/freezer

摄影师

Kallan MacLeod

设计师 Natalie Du Bois 所设计的这个厨房使她的客户可以花最少的时间进行餐点准备和餐后清洗。一个一体式的电器储存室/备餐间可以存放烘烤所需的所有材料，烤箱的位置易于调整摆放。不锈钢工作台面的特点是不会有油渍溅落在边缘上，并且可以卷起墙板来形成一个统一的，极易擦洗的表面。半封闭的岛台设计构成了两个空间，一个为内部使用空间，也就是工作环境，另一个是外部空间，让宾客可以在此欢聚一堂。

正面图：将食物保持在最新鲜的状态是现代家庭生活的终极选择。这也是斐雪派克冰箱一直监控冷气的流量来保持食物新鲜度的原因所在。此外，一体的、全方位的外置冷风与制冰机使整个技术更上一层楼。

右图：三个滑道门使厨电的储藏室和配餐室可以将任何的凌乱置于视线之外。一个设于冰箱和烤箱之间的推拉单元可用于储存平日用品。设计师采用的是抽屉而非壁橱式的设计来提高整体的性能。





由Bryce Ardern设计的简易厨房具有完全可持续发展的特点——无论是风力发电螺旋塔、太阳能面板还是由Linda Christensen为厨房橱柜所设计的再造木质复合板都兼具可持续发展的特性。



位置

Lite-House
Waiheke Island, Auckland, New Zealand

厨房设计师

Linda Christensen, Kitchens By Design

厨房制造商

Kitchen Link

斐雪派克电器

CoolDrawer™
VentSurface™
Induction cooktop
DishDrawer™
Built-in oven
Active Smart™ refrigerator/freezer
Fabric Smart™ washing machine (not shown)

摄影师

Kallan MacLeod

左图：该项目的主题是最大程度地拓展空间感并保持大气且整齐的外观。通过主动和被动两大系统的共同运行来缓和温度的变化幅度，减少人为的对供热和冷气的依赖。该厨房所使用的建筑材料通过了一系列的环境认证，包括森林管理认证和环境选择认证。

根据该绿色厨房的形式和功能需要，特别选用了斐雪派克抽屉式冰箱。世界领先级的抽屉式冰箱可供冷藏、储存食品，并为其保鲜。五种温度模式可满足不同食物的保鲜需求，简洁易操作的电子控制界面，可通过一个按键轻松转换冰箱的温度。抽屉式冰箱模块式的设计使您可以将其置放于家中的任何区域——这样就可以随意在备餐区附近来存放您的新鲜食品，让所有的家庭成员可以共享品味美食的悠享时刻，同时可以在招待区内放置一个抽屉式冰箱当做酒柜。



左图：选用抽屉式冰箱之后，您可以放在任何您需要的地方。抽屉式冰箱还可以使您的冰箱更加个性化——它可以是一个低温冷冻机，也可以是水果、蔬菜或者饮品的存储冰箱，还可以是一个长期储存酒的酒窖。

正面图：此绿色厨房内的圆滑的细木家具是由再造的木质复合板涂以烤漆加工而成，搭配赛丽石工作台，从而相映生辉。





此款设计的定位是水畔生活, 该度假屋的提炼设计和材料色彩将风景置于舞台的中心。清丽的线条和雕琢的细节是该厨房简约而高雅的成功保证。





如果您追求的是线条简洁、维护简单，那么极具抽象派艺术的名言“少即是多”将成为您的金科玉律。本河畔产业的业主沉醉于简约设计风格之中，因而造就了一个视野开阔、充满阳光的家居环境。其内部的主要生活区域抛弃了传统结构式设计，转而使用23英尺（701cm）的柱体和大跨度结构做支撑。简单对调色材料进行打磨和抛光的混凝土结构、磨砂玻璃、白漆墙面及家具，此度假屋的简约和易维护，由此显而易见。位于上层的百叶窗可帮助控制光线，保护私有空间。

正面图：这个度假之家是一个阳光充足，明澈透亮的空间，就像是一个大玻璃盒子。减少维护是该设计的指导思想，所以建筑师用特殊抛光的混凝土表面作为地板，同时兼具长久耐用的性能，形象地突出了场景中的结构特点。

右图：厨房设计师Mal Corboy延续了极具抽象派艺术的厨房主题，用不锈钢电器打造了一个白色至上的厨房空间。其中的法式对开门冰箱，两扇由中间对开的法式门，使35英寸（89cm）宽的储物架和宽敞的水平推拉抽屉一览无余。一体式的外置冷风和制冰机成为了亮点。

位置

Whitianga Waterways, Coromandel Peninsula, New Zealand

厨房设计师

Mal Corboy, Mal Corboy Design

斐雪派克电器

Gas Cooktop with integrated wok burner

Built-in oven

French Door Ice & Water refrigerator/freezer

摄影师

Jamie Cobeldick





遥远的地平线

紧贴山坡, 远眺大海, 这片家族休息所的设计理念取自地中海悬崖之上的小村庄, 整个设计宽广而错落有致, 水平结构与对称的塔式元素之间达到了良好的平衡。



位置

Bay of Islands, New Zealand

厨房设计师

Neville H Price

厨房制造商

Black Watch Construction

斐雪派克厨房电器

DCS by Fisher & Paykel 5-burner dual fuel range

DCS by Fisher & Paykel Vent Hood (2)

DCS by Fisher & Paykel All Grill

DCS by Fisher & Paykel outdoor refrigerator

摄影师

Jamie Cobeldick

左图：房子由建筑师Neville H Price设计，位于悬崖之上，视野开阔，建筑随地面的自然轮廓而起伏。业主希望所选材料可体现地中海风情，例如多彩石膏墙、石头地面和独特的屋面瓦。

下图：为满足世界级大厨的需求，斐雪派克配套电器为您的家庭带来专业级功能。48英寸(122cm)的五头燃气灶，带17英寸(43cm)烤盘的双燃气灶，即使是大型家庭聚餐，也能高效完成工作，同时，配套的壁挂式烟机确保轻松抽除所有油烟味。



房子的设计考虑到了灵活性，足够开阔的空间能够舒适容纳14个人，但若仅一人独处，也能体验到贴心感受。各主要空间，包括楼下的起居室，都面向大露台和楼梯，引导视线走向一个巨大的悬臂式游泳池。不论是在室内（使用斐雪派克灶具），还是在室外（使用斐雪派克嵌入式一体烤架），都能迎合任何规模群体的用餐需求。这些电器提供的总体烹饪方案与家的功能性相得益彰。



左图：使用48英寸(122cm)嵌入式一体烤架，在室外继续进行烹饪。每台烤架均为手工制作，整体结构使用大厚度304型不锈钢制成。使用斐雪派克室外冰箱，随时提供室外烹饪用的冷饮。此外，一个抽油烟机确保不影响到就餐者。

主页图：房子和景观的设计随山顶山脊的自然轮廓而定。走下数个阶梯就能来到碧蓝的游泳池边。





现代室内设计越来越突出厨房在家庭中的重要性, 融入了主要生活空间的厨房与公寓——例如位于One Hunter Point和Hunters View的公寓——相映成趣。





长岛市或许有着灰暗的过去，但是由于该地迅猛发展的经济和不断进步的文化，纽约客正迎来一个光明的未来。One Hunters Point和Hunters View——这是该地两处最新的公寓开发项目——提供开放式生活空间，使自然光利用率和自由活动空间达到最大，因此成为最新生活方式思潮的缩影。从岛台之后一直向外延伸到就餐区和起居区，视野一览无余，烹饪和待客两不误，厨房不仅仅只是一个象征性的空间。

主页图：每个厨房都配备斐雪派克双层抽屉式洗碗机。设计师Nancy Packes将抽屉式洗碗机提供的半负载及全负载清洗功能融入厨房设计之中。此外也附带其他要素，例如智能负载感应，这意味着一次洗碗周期的用水可低至1.95加仑（7.38L）。

右图：One Hunters Point和Hunters View公寓中，斐雪派克不锈钢电器的高抛光表面与细木家具和硬木地板的自然纹理交相辉映。

位置
One Hunters Point and Hunters View
Long Island City, New York

厨房设计师
Nancy Packes, Brown Harris Stevens

斐雪派克电器
Double DishDrawer™
Ice & water Active Smart™ refrigerator/freezer
DCS by Fisher and Paykel freestanding range

摄影师
Thomas Newberger





过去照进现在

诸如温尼伯市这样的文化大熔炉一直是社会变革的试金石。新的理念和风俗得到吸收、精炼和传播，逐渐成为新一代人的传统。



位置
Winnipeg, Manitoba

厨房设计师
Parkhill Homes

厨房制造商
Parkhill Homes

斐雪派克电器
Integrated Double DishDrawer™
French Door Ice & Water refrigerator/freezer
36in gas oven
Wall-mounted brushed stainless steel hood

摄影师
Mike Calabro

任何社会都一直处在变革之中。通过创新和工业发展，每一代都为下一代留下烙印。每一个家庭就是人类社会的一个微缩，反映着大集体的发展。最显著的莫过于厨房，社会发展的驱动力在每台厨电中得到体现。目前的可持续性发展趋势已经产生了一个绿色行业，节能就是其新的基准，通过提高人们的认识和环保责任来减少每个家庭的碳排放。

主页图：对于传统建造者Derek和Lori Thorsteinson来说，建造绿色居所是理所当然的事。使用斐雪派克厨房电器的决定也是如此。罗莉说：“斐雪派克厨电——包括连体烤箱灶和壁挂式烟机——在任何空间都非常出色，灶台的整体创新真是不可思议。”

右图：斐雪派克36英寸（91cm）独立式燃气灶融合了超大煤气炉的便利性与一体式五头燃气灶的精度。



家之灵魂

纵观历史，聚餐在巩固家庭纽带和建立新关系方面起到了至关重要的作用。毋庸置疑，现代厨房就是全家的灵魂所在。





位置

Glencoe, Illinois

厨房设计师

Todd Atkins and Laura Loscudo, Chester & Chester

厨房制造商

Quality Custom Cabinetry of Pennsylvania (perimeter cabinetry); Plato Woodwork (island and butler's pantry)

麦雪派克电器

Single integrated DishDrawer™ (island)

摄影师

Eric Hausman

左图：作为家庭的操作中心，经过重新改造的厨房既是烹饪重点区，也是聚会区。通风加强，各区界限分明对这两点都起到了支持作用。中间的大型岛台隔开空间，一侧用于准备和烹饪，另一侧可供享用早餐。一端更正式的座位安排使得厨房成为一个舒适的空间，全家人可在一天的忙碌之后温馨地团聚在一起。

殖民地时期的复兴风格与当代感性结合，使本厨房兼具古典和现代气质。尽管厨房设计作为一门美学在近期渐渐兴起，但高度的实用性始终是重中之重。厨房设计师Todd Atkins将经过改造后的厨房分成几个区，并将大型岛台作为划分各区的界限，从而使厨房能最大限度地发挥其功能。这样，厨房内部的流通性更佳，厨房与相邻房间之间的流通也得到改善。



左图：斐雪派克抽屜式洗碗机”具有无比的灵活性，使得彻底改变厨房传统刻板的三角形工作方式成为可能。位于岛台之中，这样备餐物品的清理就成了小事一桩，可容两人或多人同时在厨房中工作。

主页图：正式的就餐室在活动室之前，与厨房完全隔绝。改造之后，建筑师Scott Javore更改了空间，创造了一个更开放的轴式布局，使得厨房在业主的日常生活中发挥了更大的作用。厨房后墙凸出，额外的空间成了新的餐厅与厨房之间的配餐区。





未来生活

CA23是芝加哥West Loop的一个新住宅开发项目,用一种崭新的、现代化外观震撼了一度工业化的街区——该区得以转变为芝加哥市最新的城市热点。



位置

CA23, Chicago

开发商

The Brixton Group

厨房制造商

The Brixton Group

斐雪派克电器

Ice & Water French Door refrigerator

Double DishDrawer™

Titan rangehood

DCS by Fisher & Paykel free-standing range

摄影师

Mike Calabro

左图: CA23是为满足West Loop复兴区的奢华生活需求而新设计的第一批住宅之一。利用无电梯联排别墅的垂直设计理念,将每一层重新划分,从而营造一个更现代的生活方式。正式的餐室一去不复返,取而代之的是一个更大的非正式房间——用于待客的理想之选。这样,厨房成了开放式生活空间的焦点。

“West Loop是一个非常有活力的城市生活区，” 制造商The Brixton Group的总裁兼CEO Geoff Ruttenberg说道：“首先，现有的轻工业区正在被改造成小的一室和两室公寓。我们开发CA23的目的是营造一个更加现代和精致的环境。”

“CA23立刻成为周围环境的风格对照点，也处于一个不断变换的环境之中。这是一栋有品位的建筑，我相信，就算20年后，它也会和今天看起来一样美好。”



左图：使用斐雪派克独立式灶台，作为非专业厨师的您就可以烹饪出只有专业厨师才能烹饪出的美味奇珍。斐雪派克厨电从之前的商业系列演化而来，具有专业厨电的外观和功能，但却适合于家庭使用。此图中配套的是抽油烟机。

主页图：Geoff Ruttenberg说：“大部分安装在厨房中的橱柜仅仅具有实用用途，但是，我认为橱柜不仅需要实用性（因为它用于存放物品）同时更是厨房环境的一部分。恰当的橱柜所创造的外观和氛围能渲染室内设计风格。橱柜和厨电，从某种意义上来说就像艺术品。展示的这件作品连同周围的空间，共同带来无与伦比的享受。”





私密天地

加利福尼亚州沿着西海岸延伸, 就好似在岸边休憩并享受日光浴的美丽女子。风和日丽之际, 她度过了美好时光, 也邀请每个人与她共度。



位置

Astoria Central Park West
Irvine, California

开发商

Intergulf Development Group; Lennar Urban

斐雪派克电器

Double DishDrawer™

DCS by Fisher & Paykel five-burner gas cooktop

DCS by Fisher & Paykel single built-in oven

DCS by Fisher & Paykel microwave

摄影师

Jamie Elvidge

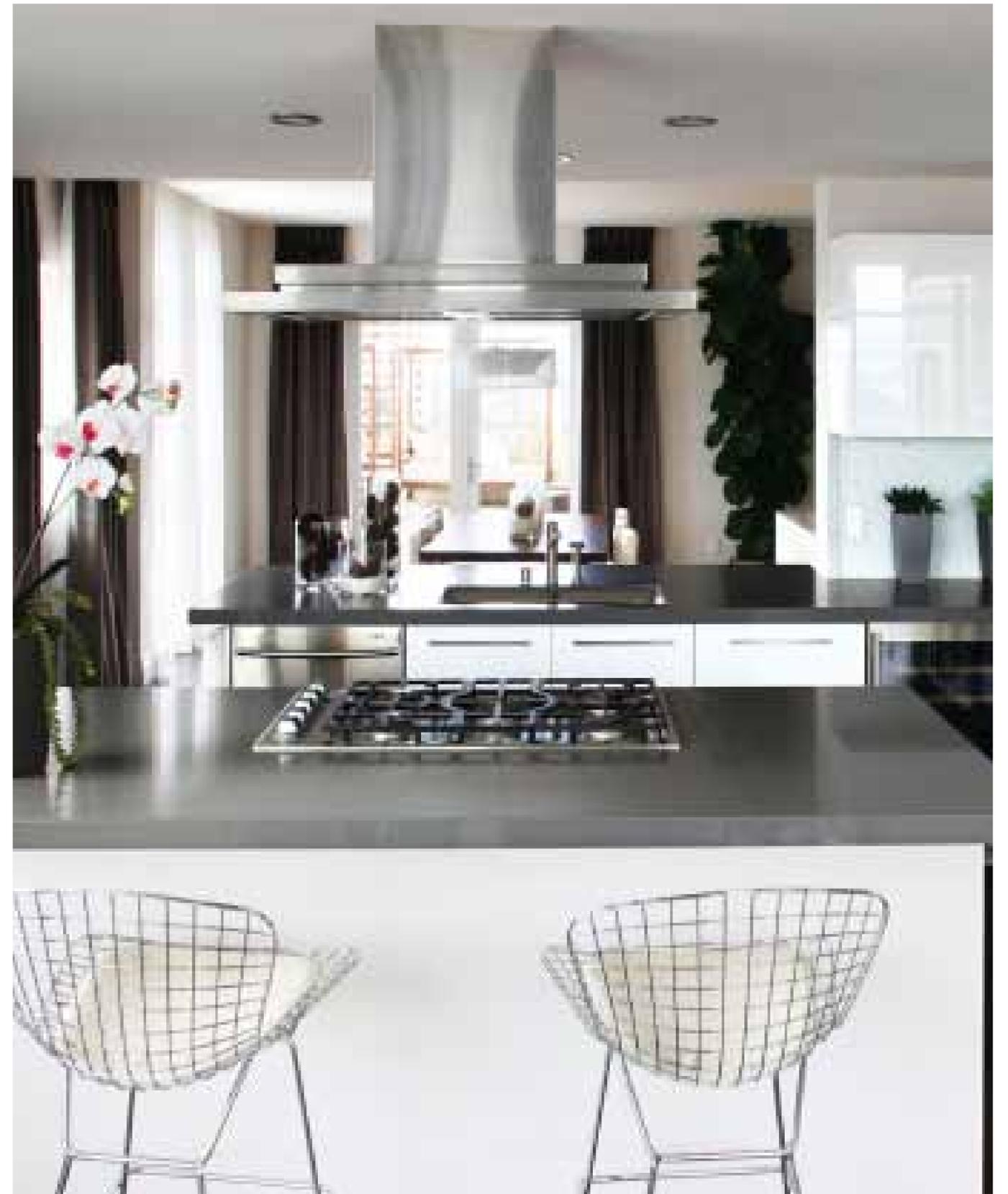
左图：Astoria大厦的布局和设计面向的是年轻的专业人士、想要缩减住宅规模的空巢者和寻找靠近约翰韦恩机场的临时住所的人。在熙熙攘攘的欧文市，海滩、夜生活和购物都非常方便，居民有各种便利的生活选择。周末的时候，人们反而喜欢待在家里，因为每间公寓都配有款待家庭和朋友的必要设备。欧文市是第一个提供篮球场、游泳池和游乐区的规划街区，点缀在郁郁葱葱的花园之中。社区的设计旨在营造一种平和、亲近自然的感受，同时为居民提供终极城市生活体验。

奥兰治县新的Astoria开发项目将城市生活带入一个崭新的水平。提供一个舒适的家，同时配备各种先进的设施，很好地满足了那些好客者和业余大厨。公寓内部，3000平方英尺(279m²)的家居面积成为提供最佳日常生活的个人天地。此外，居住者可以享受游泳池和温泉浴池，以及更衣室、健身房、商业中心、大游廊、烧烤和户外娱乐区——所有这些都位于Central Park West这个43英亩(174015m²)的规划社区之中。



左图：斐雪派克专业级厨电——双层抽屉式洗碗机、36英寸(91cm)的微波炉、30英寸(76cm)的壁式烤箱——补充了开放式厨房的布局，同时提供了一流性能。Intergulf Development Group的营销总监Mike Chious说道：“选择斐雪派克电器是因为它们功能卓越，且外形美观，它们的现代化外观和创新功能完美地衬托了Astoria的生活方式。”

主页图：每间公寓厨房都是该单元主楼层的焦点。它将起居区与正式就餐区隔开，但由于没有不必要的墙壁或庞大的橱柜，所以坐在吧台就可透过厨房一直看到餐厅和露台。





总统套房

近期翻新的上海希尔顿酒店傲立于该市的原法租界, 位于上海商业和娱乐区的中心地带。



位置
Presidential Suite, Hilton Shanghai Hotel
Shanghai, People's Republic of China

厨房设计师
Hilton Hotels & Resorts

厨房制造商
Hilton Hotels & Resorts

斐雪派克电器
CoolDrawer™

左图：上海希尔顿酒店总统套房为特定客户定制，其布置融入了世界各地的风格。传统的中式家具旁是欧式家具，各种纹理和图案演奏一曲华丽的交响曲。总统套房内含卧室、起居室和餐厅，可由此处观赏到这个世界上人口最多的城市的繁华全景图。

上海希尔顿酒店总统套房面积逾2200平方英尺(204m²), 宽敞的面积提供了远离家庭环境的又一个家。总统套房有独立的起居室、餐厅和厨房, 还有两间大理石浴室, 并附带高端家具, 豪华程度超出您的想象。套房配备高速互联网连接, 即使处于这样一个奢华的空间中, 也不会让您远离工作和家庭。从酒店步行就能到达上海的商业街——南京西路和淮海路, 并靠近静安寺和静安公园。



左图: 水晶吊灯、高档家具和供应充足的吧台, 总统套房的餐厅是款待重要商业伙伴的理想地点。另外还配备高速宽带连接和宽屏电视, 因此这个房间也适合开董事会议。

主页图: 作为斐雪派克展望未来的一部分, 抽屉式冰箱是世界上第一款多温度模式的抽屉式冰箱。有了这款产品, 您可以通过五种温度的选择, 进行食物的冷冻、微冻、冷藏、专业存储和酒类存储。上海希尔顿酒店总统套房特选抽屉式冰箱, 其高度的人体工学设计以及时尚应用, 优化了套房的室内设计风格。





现代经典

位于新加坡市区中心，Icon超越了传统生活空间的观念，毗邻资金大厦和新航大厦，历史悠久的商店和出名的餐馆在此汇聚。



位置

Icon, Tanjong Pagar, Singapore

开发商

Far East Organization

斐雪派克电器

Active Smart™ refrigerator/freezer

摄影师

Courtesy of Far East Organization and Designworx

左图：便利生活是Icon的本质，内部设计采用清丽的线条和自然采光，营造出极简抽象派美学风格。居住者可选择墙壁装饰、卧室的地板、开放式或封闭式厨房，来营造自己中意的家。

Icon这个位于新加坡历史悠久的Tanjong Pagar的现代化开发项目体现着曼哈顿闹市区的生活方式，吸引着普通大众。Icon荣获建筑管理学院优秀奖，其设计目的是提供优质生活，Philippe Starck和Antonio Miro都为整体设计贡献了自己的智慧。与众不同的家居设计，非传统的主题，无与伦比的舒适度，再精明的业主也会被其吸引。



左图：斐雪派克Active Smart™冰箱是艺术与科学的完美融合。圆滑的线条表达着强烈的设计感，智能温控提高了食物的保鲜度并延长了保鲜时间。Active Smart™系统使用了两个可变速风扇，因此冷却和冷冻速度更快。Active Smart™基于日常使用和气候条件持续调整冷空气的流动，确保其迅速达到维持最佳食物鲜度所需的安全温度。

主页图：Icon的室内设计旨在展现灵活的功能空间。不论是私人空间、娱乐区或两者兼容，只需通过活动隔墙的简单布局即可打开或关闭一个房间，实现多种功能空间。Icon还配有一体式无匙门控和WiFi等额外设备。





流线型厨房

这个度假别墅位于海浪冲击的悬崖峭壁之上, 它需要一个引人入胜的厨房。该厨房外观简约、线条优美, 而结构复杂做工精致的细木工艺配以高度集成的电器, 给人以至上的视觉享受。



位置

Lorne, Victoria, Australia

厨房设计师

Homeowners in conjunction with Nik Karalis

厨房制造商

Ashwood Joinery

斐雪派克电器

CoolDrawer™

VentSurface™

Induction cooktop

DishDrawer™

Built-in oven

摄影师

Mary Cooke and Tom Berry

左图：这个开放式布局的厨房、餐饮区必须保持流线型外观，保证可从正面欣赏海景。该厨房由人工上油的斑皮按硬木精制而成，摒弃墙壁，缩短天花板——呈现出一体式独立家具的美感。所有抽屉及橱柜指定选用海蒂诗按压制品，台面采用的是集成水槽，因而进一步增强了无缝性。



主页图：集成电器的采用使厨房可分为几个独立工作区，而无损于流线型外观。抽屉式冰箱、抽屉式洗碗机紧邻洗涤槽，使备餐和清洁便捷从容。

右图：两个四区电磁灶并排而设。别墅用于周末度假时，一个灶具已足够，但在度长假或款待来宾时，第二个灶具不可或缺。低调的设计与厨房设计的简洁线条相得益彰。

现代厨房极度关注设计质量和功能，开放式环境尤其如此。180度视角时，建筑不能让自然环境黯然失色。和别墅自身一样，厨房是更广阔空间内的一个独立建筑，同时外观上又是周围环境的自然延伸。实现这点的核心在于家具的精致工艺和厨电的简洁、集成本质。视线一览无余，可从厨房观景，也可在客厅内透过厨房观景。





一般而言,不应将工作带回家。但若您是一位专业的厨师,为多位来宾烹饪美食是您的拿手好戏,主办20人的宴会对您来说轻而易举——而且,若厨房装配得当更是如鱼得水,这就是您的上上之选。



位置
Sydney, New South Wales, Australia

厨房设计师
Iain Halliday, Burley Katon Halliday

厨房制造商
Burley Katon Halliday

斐雪派克电器
Integrated CoolDrawer™ (2)
Integrated Single DishDrawer™ (2)
Built-in pyrolytic oven (2)

摄影师
Sharrin Rees

建筑师Iain Halliday认为该厨房的核心理念在于，厨房空间即性能空间。在这个平台，用餐人既是受众，又是参与者。所有活动都围绕整体式餐桌展开，餐桌不仅是就餐桌面，还是备餐区。为使焦点齐聚食物制备，Halliday选择了整合厨电。出于实用性，由于主厨房和相邻配餐室的多个功能重复，组合式电器被视为理想之选——清洗和冷藏尤其如此。

主页图：该厨房的重点就是保持圆滑整洁、筒式抽象的外观。设计师将烹饪区安排在一端，并融合了所有其它厨电，把关注聚焦于食物的烹饪和准备。

右图：十多年前首次面世时，斐雪派克抽屉式洗碗机“就引起轰动。抽屉式洗碗机有效提供两个独立抽屉，每个均可放入七种不同类型的餐具，标志着厨房设计的一次飞跃——个性的抽屉式设计可被装于厨房的独立区域，更加以高度人体工学设计。现在，抽屉式洗碗机更加灵活，新增的宽大型空间可放入12英寸（30cm）或13英寸（33cm）毫米以下的餐盘。





外观与功能并重是任何一个成功设计的秘诀。这对于最近翻新的悉尼海鲜学校更是毫无疑问, 学校为来客展现的是一场视觉与味觉的饕餮盛宴。



位置

Sydney Seafood School
New South Wales, Australia

厨房设计师

Michael McCann

斐雪派克电器

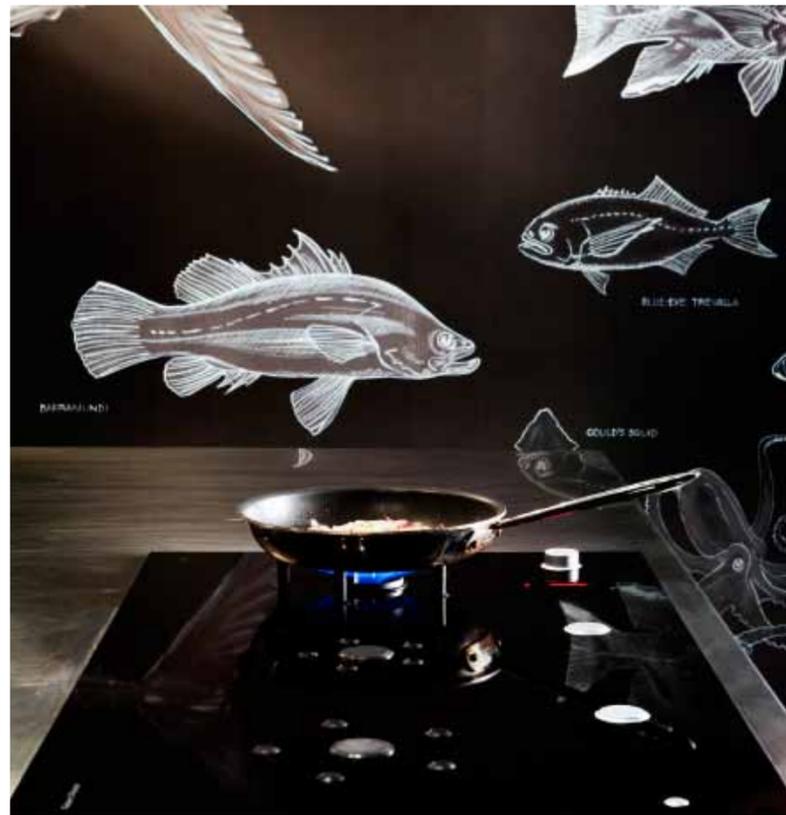
CookSurface™
CoolDrawer™
VentSurface™
Built-in ovens
Active Smart™ refrigeration

摄影师

Paul Gosney

左图：悉尼海鲜学校每年有12000多名学生在校，是澳大利亚领先的烹饪学校。这个有22年历史的学校在最近一次翻新中，将设计和科技融为一体，给来客带来全新体验。正如每位美食家所知，食物的视觉和味觉同样重要，设计师Michael McCann将这一理念融入他对悉尼海鲜学校的设计方案中。砂岩雕塑、橡木饰面、花岗岩、不锈钢、玻璃加以鱼皮线条墙面和精细的粉笔画共创了一个高质量的唯美视觉盛宴。

在一个商业化厨房环境中，可靠性是重中之重。厨电必定要长期使用，您了解的便是厨电的耐用性。斐雪派克最新一系列厨电旨在为欧式设计提供更强性能，耐用又高雅。CookSurface™升降灶的人体工学设计使烹饪毫不费力，而被选用于悉尼海鲜学校，因为它融合了天然气烹饪的功能性和易清洁微晶玻璃表面的便利性——是一个适用于任何环境的双赢组合。



左图：CookSurface™在世界范围内，首次将天然气烹饪的优越性和易清洁微晶玻璃灶具的便利性相结合。高度符合人体工学的三个炉头的并排设计是高效安全烹饪的理想布局。独立操作的平底锅支架在不用时可回缩，在外观上与烹饪表面齐平；带有视听反馈功能的旋钮控制技术可实现精准的线性火焰控制。设计优良的炉口喷火以平底锅为中心，使热量在平底锅或深锅底部范围内更有效分散，同时“儿童锁”功能确保了CookSurface™在不用时，对儿童不会存在危害。

主页图：悉尼海鲜学校的动手厨房基本每天开课，因此更须实际、耐用。来客在定制的不锈钢烹饪区烹饪，区内配有最先进的斐雪派克厨电，包括CookSurface™、烤箱、组合冰箱和烟机系统。海蒂诗阻尼抽屉、合页和滑槽实现了所有细木家具的顺畅无声操作——是这种繁忙环境下的必备品。





终极逍遥

巡航速度25海里/时的终极逍遥专为探索而生。最前端宽敞的甲板区涵盖一个宽大的日光浴分区, 齐全的水上玩具给您无与伦比的探险体验。



位置

Ultimate Escape, Australia

厨房设计师

Pachoud Motor Yachts

厨房制造商

Pachoud Motor Yachts

麦雪派克电器

Built-in oven
Gas cooktop
Rangehood
Active Smart™ refrigerator (2)
Bar refrigerator
Double DishDrawer™
Vertical freezer
Slimline chest freezer

摄影师

Courtesy Pachoud Motor Yachts

左图：终极逍遥给您独一无二的尖端体验。独具特色的手工制作细木家具采用昂贵木材，与优质皮革和豪华地毯一同为双体船营造十足高雅风。三间奢华的客舱套房可容纳六位客人过夜住宿，还配有最优质的超现代音频和视频，随附综合DVD/CD库，可尽情观赏喜爱影片。毫不意外，终极逍遥也是日间巡航的上上之选。

终极逍遥的外观与功能合为一体，带来通常只有在高端酒店和度假胜地才能体验到的极致奢华享受。艇内昂贵的手工细木家具、优质皮革和豪华羊毛地毯，为尽情享受海上行程极尽美化之能。厨房配备了齐全的斐雪派克电器，保证了最高标准的烹饪，众多的便利设施也实现了船上日夜娱乐之间的无缝过渡。最现代化的稳定技术保证最平稳的海上巡航，即使最高巡航速度亦如履平地。



左图：终极逍遥的船上厨房极有效率。船上配备了齐全的斐雪派克电器，私人厨师可烹饪出豪华大餐——仅此一家——每日如是。除船上厨房，还有一个用于野外餐饮的户外厨房。

主页图：白天，全套水上设备可供乘客挑选——包括一个14英尺(4.27m)硬底充气艇、滑水橇、滑水艇、两个橡皮艇、浮潜装备、救生衣和潜水服，以及全套钓具。休闲时，前甲板特配了加宽的日光垫区，而宽敞的后甲板——集成烧烤和户外酒吧——深受户外餐饮人追捧。





首个太阳能之家

美国能源部的2011年太阳能十项全能竞赛中, 20个国际团队设计和建造了由太阳能做能源的节能房屋——Meridian首个太阳能之家成功入选决赛。



位置

Meridian First Light House, New Zealand

厨房设计师

University of Victoria, Wellington

厨房制造商

University of Victoria, Wellington

斐雪派克电器

Induction cooktop

Multiple function compact oven

Active Smart™ refrigeration

Single DishDrawer™

Smart Drive™ washing machine (not shown)

摄影师

John Crawford

左图: Meridian首个太阳能之家是惠灵顿维多利亚大学团队入选美国能源部2011年太阳能十项全能竞赛的作品。该团队以大学建筑学院学生为首,由整个大学范围的学生组成,并受大学教职工和业内伙伴监督——例如斐雪派克——一直为项目奉献时间和专业知识。这是南半球有史以来第一个进入决赛的团队。来自美国、加拿大、新西兰、中国和比利时的团队历时两年左右,建造太阳能动力房屋来参加2011年9月和10月的这一赛事。Meridian首个太阳能之家将与其它入选作品一同在国家广场的西波多马克公园展出,公园被国家地标和纪念碑环绕,离白宫仅一步之遥。2011年10月的10天期间,约30万人参观了这个临时的太阳能村庄。胜者是实现经济承受力、消费者吸引力、卓越的设计与理想产能、理想效率最佳融合的团队。

Meridian首个太阳能之家是一套零能耗住所，其生成的能源至少可供日常所需。房屋结合了主动和被动能源战略，最大程度利用自然能源。太阳能之家作为高效舒适住房，消耗的能源比典型新西兰家庭能耗的三分之一还少。其设计旨在保留储存等实用功能的同时，探索更多功能，房内空间物尽其用，尽量减小了住房的整体规模。



左图：太阳能十项全能竞赛的核心理念之一就是设计能良好利用可用空间的房屋。在考虑如何最好地配备厨房时，团队将目光投向了斐雪派克——无缝节能厨房电器。厨电的堆叠式放置使团队能极尽空间利用之能，同时丝毫不向性能妥协。

主页图：带直线压缩机技术的Active Smart™智能冰箱由于节能优势，收到团队抛来的橄榄枝——这一技术比常规压缩机设计的能耗少30%以上。任何一扇门敞开的时间过长时，门铃自动警告——这是Active Smart™技术的又一节能特色。





联系我们

亚洲/中东

(+65) 6741 0777
fisherpaykel.asia

澳大利亚

1300 650 590
fisherpaykel.com.au

中国

(+86) 532 8893 5921
fisherandpaykel.cn

欧洲

(+44) 1908 588 370
fisherpaykel.eu

爱尔兰

(+353) 807 7960
fisherpaykel.ie

新西兰

0800 372 273
fisherpaykel.co.nz

新加坡

(+65) 6741 0777
fisherpaykel.com.sg

英国

0845 066 2200
fisherpaykel.co.uk

北美

1888 936 7872
fisherpaykel.com