



COFFEE OR TEA 慢品一“杯”

【文/周琳琳】

咖啡和茶作为世界上受众最多的两种饮料，人们对于其品质的追求往往是“没有最好，只有更好”。不论是咖啡还是茶，一杯好的“作品”，除却对原材料十分讲究，更对冲泡的时间、温度等各个方面有严格的要求。当然，还需要搭配上恰到好处工具，方能享受最纯粹的美好。今天你要咖啡还是茶？在慢品一杯的时候，希望也能有些许惊喜，这才是每日的小确幸。



ZOOM手冲壶

这款又叫作“傻瓜手冲壶”，因为它将复杂的手冲器具化繁为简，将手冲壶、温度计、滤杯和咖啡杯整合，并更环保地以金属滤网取代传统滤纸。它将拥有专利的结构分水层及可切换流速的萃取结构整合于一个旋钮上，可单手操作，轻松冲出一杯黄金比例的咖啡。



espresso杯和cappuccino杯

这套典雅的咖啡杯和碟子以形式和功能结合的方法来展现。espresso杯有一个可容纳杯子和手柄的碟子，而cappuccino杯则有一个较大的碟子可容纳饼干、巧克力或任何其他小食。这两套杯子的手柄保持了相同的尺寸，为设计增添了俏皮的感觉。



Rite Press咖啡壶

在Rite Press咖啡壶的盖子上有一支温度计能判断水温，指针指向蓝色代表水太冷，红色代表水太热，而中间的绿色区块最能冲出完美咖啡的水温。同时在侧边吸附着一个沙漏，3分30秒等到沙粒漏尽，就可以把咖啡倒出来享用。



BASI手冲咖啡座

混凝土与火山岩的结合，生出一种厚重的安全感，而整套玻璃材质又显出透亮的现代感。Be Do Have公司设计了这套以BASI为名的非常简单的咖啡滴漏系统，以一目了然的简约设计凸显冷静工业风。



全木整刻手冲咖啡座

整块铁木手工雕刻的咖啡架、精心烧制的温润陶瓷漏杯，这组咖啡滴漏系统百分百走的是“质感路线”，木头的温润和水泥基座的厚重与咖啡冲泡时悠闲的慢调十分匹配。有暖阳的冬天里，享受一杯这样的咖啡，生活充满了自己喜欢的舒缓味道。



创意陶瓷茶杯

Samir Sufi公司设计的创意陶瓷茶杯在手柄处附加了一个小空间，可以将茶包收进去。同时它还会挤压茶包，将茶叶中的每一点滋味都留下来。将茶泡好后，茶包收进这个小空间，从此喝茶就更为纯粹了。



“透明急须”茶杯组合

LUCY ALTER DESIGN设计公司所设计的这款“透明急须”茶杯组合，简洁到连把手都省去了。如果你担心只剩下壶嘴，拿起来时会烫手，那其实是多虑了。因为它使用厚度非常厚的树脂作为材质，看起来透明干净，并且实现了茶器本身的高度隔热。



沙漏茶杯

设计师Yeonsoo将茶杯设计分为两个部分：上方是冲泡茶叶的容器，下方为一个沙漏，这个合二为一的设计，不但增加了茶杯的颜值，还有功能性：当最后一粒沙从沙漏上方掉落下方的时候，那就是茶叶得到充分冲泡的最佳时刻。



Reverence茶壶

Reverence茶壶分成了上下两个茶壶。上层为盛装茶饮或咖啡的小玻璃壶，下层则是由珍珠岩作为隔热材质，提供良好保温效果的热水壶。在使用上，可以将烧好的热水注入上层附滤网的玻璃瓶冲泡饮品，并将多余热开水倒入下方茶壶。