

同時烹調

Panasonic 蒸氣焗爐

售價 4,980 元

Panasonic 全新的蒸氣焗爐 NU-SC280W，設有 31 公升容量，上下兩層可同時進行烹調，輕輕鬆鬆處理大量食材。除了保留低溫蒸（80℃）、中溫蒸（原氣蒸）（100℃）及燉煮模式外，更加入快速蒸模式，以 120℃ 蒸氣進行蒸煮。高溫蒸氣更容易滲透於食物之中，保留水分之餘，亦縮短烹調時間。使用蒸氣烹調模式不需要預熱，亦毋須看顧爐火，放入食材後可隨即進行烹調，過程變得有效率之餘，既安全又可靠。蒸氣焗爐水箱容量達 1,000 毫升，使用燉煮功能時，可提供連續 3 小時蒸氣輸出，燉煮時無需中途加水，燉製品可保留食物原來的鮮味和營養，湯汁也較為清澈，有益健康。

蒸氣焗爐除了蒸，當然還有烘焗模式。NU-SC280W 的烘焗功能以熱風對流式操作，有預熱或無需預熱兩種設定可供用家選擇。用家可選擇 50℃-250℃ 烘焗肉類、魚類、蛋糕、薄餅等食物，更附設蒸氣烘焗模式，以 140℃ 或 190-250℃ 蒸氣烘焗，於烘焗時加入蒸氣，保持食物濕潤，使蛋糕更鬆軟、肉類更多汁。蒸氣焗爐亦可選擇以兩



多。
■ NU-SC280W 功能

段不同溫度作麵糰發酵，例如以 30℃ 發酵歐式麵包麵糰和高油類麵糰，或以 40℃ 發酵中式麵糰和薄餅麵糰，方便在家中輕鬆製作出各種口感鬆軟的包點。使用「健康炸」模式時，即使加入少量食油，仍可做到酥脆的效果，相對傳統油炸烹調更健康。

NU-SC280W 內置 77 款預設食譜，令料理款式更多樣化，更設有 7 款清潔功能，輕鬆清潔奶瓶、餐具及爐腔。隨機附送金屬盤 1 個、波浪形金屬盤 1 個及彩色食譜。



■ 內置專業全方位烤焗系統。

超大容量

MegaChef 內置式蒸焗爐

售價 13,990 元

惠而浦全新推出的 MegaChef 內置式蒸焗爐，備有 58L 容量，可輕鬆處理多層煮食，30 分鐘快煮炮製家常小菜，省時省電；極大的爐腔更可輕鬆烹煮各種大型食材，如原隻火雞、長腳蟹等，隨心享受原汁原味美食。產品同時配備特大外置水箱及強勁蒸氣系統，可極速預熱至 100℃ 蒸氣，更可連續蒸煮長達 75 分鐘，過程無需額外加水，尤其適合烹調中式燉品。另外，上下火溫度均可獨立調控，配合專業全方位烤焗系統，將熱力均勻送至爐內每一個角落，避免受熱不均影響食品品質，絕對是專業級配置。

同時配備強勁高溫連續蒸氣，以及獨立調控溫度烘焗功能，一機煮出效果最精準的美食。惠而浦亦提供貼心的免費專業睇位服務，由技術人員在正式選購前上門進行檢查，根據每個廚房的實際需要提供專業建議。而基本安裝收費為 420 元。

增添煮意 入廚廚具



近日不少人有感出街食飯愈來愈貴，不少港人又重回在家煮食的習慣。為了方便自己或家人在家增添煮意，能夠在廚房擁有一個合適的小幫手都非常重要。因此推介一機有齊多種功能的 Panasonic NU-SC280W 蒸氣焗爐、全新 Xiaomi 智能氣炸鍋 6.5L、以及全新惠而浦內置式蒸焗爐 MegaChef，無論新手定大廚都一試愛上。

聚會幫手

Xiaomi 智能氣炸鍋 6.5L

售價 649 元

全新 Xiaomi 智能氣炸鍋 6.5L 將全面升級，容量比上一代大約一倍，輕鬆烤焗整隻雞。無論是家庭聚會還是朋友聚會，都可以應付自如。升級後的圓形風道，同樣具備 360 度對流加熱，改善空氣流通和氣流分布，將熱風直接送入炸籃，加熱均勻，無需翻轉。

Xiaomi 智能氣炸鍋 6.5L 擁有 100 個一鍵式雲食譜，支援 Mi Home App 和支援 Google 助理，進行

語音控制，用戶只需利用手機進行智能控制，最多提前 24 小時智慧調度。它還內置高溫脫脂功能，可有效過濾多餘油脂，脫脂效率相較上一代提升 196%；即使在脆皮燒烤模式下，脂肪和油脂也可減少高達 88.3%，享受更健康、低脂、正宗的風味，適合追求健康有營的美食達人。備有黑白 2 色以供選擇。



■ 蒸焗爐可輕鬆烹煮各種大型食材。



■ 輕鬆炮製各式美食。