

Panasonic  
Cooking

健康美味 輕鬆做

廚藝生活  
體驗館

專人諮詢教學，輕鬆擁有一手好廚藝

如果您想體驗商品或使用上有任何疑問，歡迎於服務時間至體驗館諮詢或來電，將有專人為您服務。

台北館

電話 02-2721-3033

地址 台北市大安區忠孝東路四段48號8樓

服務時間 週一~週五(10:00~17:00)

台中館

電話 04-2473-9339#7918

地址 台中市南屯區大墩路280號4樓

服務時間 以課程開設時間為主

高雄館

電話 07-555-9739#7521

地址 高雄市鼓山區馬卡道路322號4樓



更多料理課程

更多Panasonic 調理商品資訊請上 Panasonic Cooking 專屬網站  
有豐富活動與食譜來充滿你的生活唷！



保證書相關說明 商品購入後請掃描保證書上的QR Code、或至官網進行商品註冊，以確保您的權益。



Panasonic 在所有行動上，皆以環保為第一考量



Hello! 省能源家電

節能減碳更樂活，全力支持省能源家電。



全球的產品，皆沒有使用危害環境的物質\*

\*水銀、鉛、鎘、六價鉻、聚溴聯苯等有毒物質



全球工廠取得環境管理系統 ISO14001的國際認證。



Panasonic Taiwan (家電)



粉絲團按讚 掌握最新商品訊息及優惠！

CLUB Panasonic 會員俱樂部

免費加入會員 享專屬好康及免費體驗課程



●商品購買相關疑問請洽經銷商

如有相關商品資訊問題  
請電洽顧客商談中心  
0800098800

台灣松下電器股份有限公司 榮譽出品  
台松電器販賣股份有限公司 榮譽銷售  
網址: http://panasonic.com.tw

●本型錄商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

調理商品

Panasonic

Panasonic  
Cooking

健康美味 輕鬆做



Panasonic

係由Panasonic Corporation授權使用

2019.10 (LC-1910)



健康美味 輕鬆做

每天越是忙碌，與家人共度的時光便愈加彌足珍貴。  
樂動手、享美食、愛健康。與家人共度美妙“食”光。  
親手料理還原食材的極致美味，滿載平日被忽視的營養，  
為了實現每個人對家人的愛，Panasonic Cooking



蒸氣烘烤爐



電氣壓力鍋



蒸·烘·烤微波爐



可變壓力  
IH電子鍋



玩家級  
製麵包機



手持式攪拌棒

蒸氣烘烤爐

# 料理新革命

蒸 烤 煎 烘 焙 氣炸 一爐就OK!



NU-SC300B

## 3重立體環繞加熱



### 02 直噴過熱水蒸氣 鎖住營養 美味升級

三孔直噴蒸氣，高溫蒸氣直接滲透肉質，鎖住內部水分營養。



**健康蒸** 減少油脂 食材營養不流失



**原味蒸** 完整蒸煮 留住原味



**低溫蒸** 火力緩和 保持鮮嫩



**慢蒸** 長時間烹調 維持水潤口感



#### 燉湯行程

1.5~3小時的燉湯行程  
結合蒸氣和循環風扇的加熱方式  
不用關火 自動控溫

### 01 頂部全平面燒烤

直條式加熱管 高效導熱至食材!



直條式加熱管  
食材完整受熱  
烤色平均



傳統烤管加熱  
食材受熱不完全  
烤色不均



#### 獨家\* 健康蒸模式

150°C/190°C 蒸氣+燒烤  
大幅降低多餘油脂與鹽分，  
保留水分，享受美味無負擔。

### 03 360°熱風循環 旋風大火力

360°熱力全面包覆，即使不翻動食材，也能全方位均勻烘烤。



#### 精準溫度探測

搭載溫度感應器，精準控溫，  
更容易掌握烘焙溫度的需求。

#### 蒸氣烘烤 (140°C/190°C~230°C)



自行設定烘烤溫度，讓食材外表保留「烤」的美味及酥脆，內層充分鎖住食材水分及營養。



#### 230°C 健康炸

用無油或低油，輕鬆做油炸料理，不怕黏鍋及油煙味，美味更健康。



#### 恆溫發酵 (30°C/40°C)

可在發酵過程中追加蒸氣，麵團表面水潤不乾裂。

## 五段蒸氣設定

依食材選擇適合的烹煮溫度

### 80°C 蒸氣

留住時蔬的鮮脆口感  
與翠綠色澤!  
適合滷心蛋、蝦仁、時蔬



### 100°C 蒸氣

蒸氣充分包覆食材，  
吃得到食材的鮮甜。  
適合蒸包子、麵點



### 120°C 蒸氣

鎖住食材營養，  
口感更鮮美。  
適合蒸魚、根莖類



### 150°C 蒸氣+燒烤

保留肉質精華，  
鮮嫩多汁!  
適合海鮮、貝類



### 190°C 蒸氣+燒烤

去除肉類多餘油脂，  
快速達到皮脆肉嫩!  
適合肉排、焗烤類



## 30L 大容量 雙層隔架 使用更靈活

隨個人需求調整蒸烤空間，最多可放入二層料理同時進行烹調，運用靈活更方便!



包子X24個



10吋披薩X2個



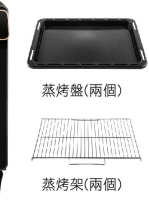
草莓優格X12個



6吋戚風蛋糕X2個



#### 配件

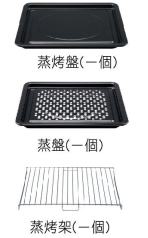


蒸烤盤(兩個)

蒸烤架(兩個)



#### 配件



蒸烤盤(一個)

蒸盤(一個)

蒸烤架(一個)

型號	NU-SC300B
爐腔容量	30L
蒸氣功能	80°C/100°C/120°C
健康蒸(蒸氣+燒烤)	150°C/190°C
蒸氣烘烤	140°C/190°C-230°C
烘烤/烘焙	100°C-230°C
燒烤	140°C
健康炸	230°C
恆溫發酵	30°C、40°C
自動菜單	30項
安全設計	兒童安全鎖、三層防燙玻璃
清潔功能	自動清潔 5項 (餐具清潔/爐腔除味/爐腔清潔/水管清潔/檸檬酸清潔)
本體尺寸(寬*深*高)約mm	494X476X375
爐腔容量(寬*深*高)約mm	410X320X250
產品重量(約)kg	19.5 (含配件)

型號	NU-SC110
爐腔容量	15L
蒸氣功能	80°C/100°C/120°C
蒸氣烘烤	190°C-230°C
烘烤/烘焙	100°C-230°C
健康炸	230°C
恆溫發酵	40°C
自動菜單	12項
安全設計	兒童安全鎖、二層防燙玻璃
清潔功能	自動清潔 5項 (餐具清潔/爐腔除味/爐腔清潔/水管排水/水櫃清潔)
本體尺寸(寬*深*高)約mm	355X437X351 (不含手把之深度)
爐腔容量(寬*深*高)約mm	280X280X180
產品重量(約)kg	10.8 (含配件)
所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。	

\*1 2018年9月前，NU-SC300B與台灣販賣蒸氣烘培市場之各種機種比較，唯一使用頂部平面加熱技術，適用機種為NU-SC300B。  
\*2 2018年9月前，與台灣販賣之蒸氣烘培市場各種機種之比較，唯一使用頂部平面加熱技術，搭配蒸氣最高溫150°C或190°C之料理行程，適用機種為NU-SC300B。

蒸氣烘烤爐

微波爐

電子鍋

電氣壓力鍋

製麵包機

電烤箱

全自動咖啡機

手持式攪拌棒

果汁機

慢磨水壺  
蔬果機

烘熱碗水  
機瓶

蒸·烘·烤 微波爐



台灣銷售 NO.1



\*根據台灣GfK 2018年市場銷售量調查報告。



無可挑惕的 精準口感



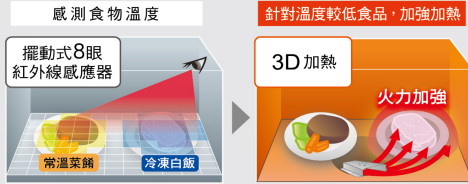
NN-BS1000

## 10分鐘快速料理

**8眼紅外線感知** 精準控溫 不同溫度加熱 同樣美味

### ECONAVI 兩品同時加熱

平均7秒一次，全面掃描爐內19個區域152個區塊，充分感知食材表面溫度，針對食材所需溫度重點加熱。即使是冷凍食品與常溫食材同時加熱，也都能享用溫度剛好的美味。



## 喜好溫度設定 自行設定加熱溫度 加熱更精準

針對個人需求在-10°C-90°C範圍內，自行設定溫度，達到想要的口感。



低溫 ..... 高溫

## 冷凍燒烤 不必解凍，在凍結狀況下直接燒烤！



醬燒野蔬雞翅 24分鐘



1 將雞翅浸泡在醬料中醃漬



2 直接放入冷凍庫



3 從冷凍庫拿出不必解凍，直接放入微波爐

## 全新光熱系統 不同食材，同時料理 方便更省時

### 光加熱 上火

遠紅外線 表皮酥脆  
近紅外線 排除多餘油脂



利用遠紅外線與近紅外線，使食物表皮酥脆，排除多餘油脂更健康。

### 3D加熱

只對須加強的地方強力加熱



控制微波熱力，僅對需要加熱的地方有效集中火力。

### 快速減油烤盤 下火

完整吸收、傳導下方熱源



完整吸收、傳導下方熱源，讓食材不須翻轉，就能達到雙面酥脆。

## ECONAVI 前方定點加熱

智慧節能科技 火力集中 料理更快、更省

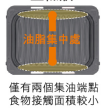
以往即使是1-2份的食材，仍需全面加熱，不僅費時更費電。現在僅須集中於烤盤前方，鎖定加熱區域集中火力，更快速更省電。



## 全新減油烤盤設計

快速減油烤盤

傾斜式設計，集油端點從2個增加為4個，去油力更強！

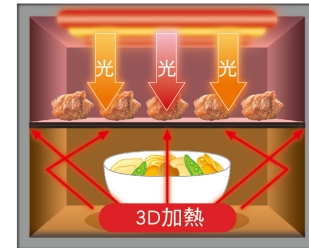


## 兩品同時料理 蒸煮類 燒烤類 同時料理

上層燒烤、炸物，下層燉煮或湯類，同時進行2種不同烹調方式，不僅節省料理時間，菜色變化更多、更豐富！

### 同時料理 時間更短！

料理時間比較	
手動行程	義大利麵、雞肉分別料理 約28分
自動料理 兩品同時料理	義大利麵、雞肉同時料理 約21分 減少約25% (與本公司商品相比)



省時，菜色更豐富

上 光加熱

燒烤、油炸

同時料理

下 3D加熱

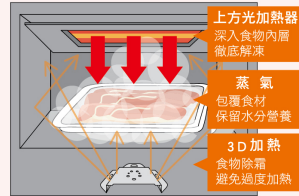
燉煮、川燙湯類、快炒

\*ECONAVI應轉依據個別食品溫度差異和放置位置，以設定70°C加熱冷凍白飯150g和冷藏漢堡排90g兩品同時加熱時，ECONAVI應轉時(0.7575w/h°C)和不運行(0.871w/h°C)之比較，溫度每上升1°C可節省13%的耗電量。 \*2兩樣食品份量相等，不適用於湯類、醬汁類、含湯底食品、冷凍咖哩、冷凍雞肉等菜餚，溫度設定在65°C以上。

# 9大類料理 · 154道菜色 變化更多!

<b>年糕&amp;湯類</b> 烤年糕 年糕味增湯  約22分	<b>魚類&amp;蔬菜</b> 奶油蔬菜烤魚 山菜蒸飯  約18分	<b>糯米飯組合</b> 鹽烤鱈魚 紅豆糯米飯  約20分
<b>義大利麵組合</b> 通心麵 起司烤蔬菜  約21分	<b>肉類&amp;蔬菜</b> 照燒雞 日式紅燒南瓜  約21分	<b>飯糰&amp;湯類</b> 中華風味烤飯糰 香辣湯  約22分
<b>炒飯&amp;湯類</b> 烤豬肉炒飯 芽菜湯  約22分	<b>炸類&amp;蔬菜</b> 香辣油炸 中華風拌里芋  約24分	<b>肉類&amp;醬汁</b> 香辣烤豬肉 甜辣蔬菜醬汁  約28分

## 光蒸氣解凍 迅速超省時



## 快速蒸氣料理 清蒸 蒸烤 解凍 快速更美味

從低溫解凍到高溫的過熱水蒸氣，精準控制蒸氣噴射量及時間，料理變化更多，口感更美味。

**上方蒸氣口** 集中噴射蒸氣  
蒸氣直接噴射食材，提高蒸氣效率。

**快速蒸氣鍋爐**  
高效率熱交換，快速產生蒸氣。

**高密度快速蒸氣**

### 蒸氣讓料理更多變化!

<b>清蒸料理</b> 簡單、快速又健康	<b>蒸包子</b> 口感鬆軟多汁， 就像蒸籠蒸的一樣	<b>甜點麵包</b> 麵皮鬆軟好入口
<b>發酵</b> 維持發酵環境	<b>蒸氣加熱</b> 迅速解凍到可料理狀態， 不須使用保鮮膜， 就能維持水分不乾澀	<b>蒸烤料理</b> 去除多餘油脂及鹽分 更健康

蒸氣量：多量 → 少量  
溫度：低溫 → 過熱水蒸氣

## 過熱水蒸氣

### 養生烹調\*1 低脂少鹽更健康

<b>鹽烤雞肉</b> 減脂率比較 一般炒鍋 減少約 20% 油脂 NN-BS1000 鹽烤雞肉 減少約 49.3% 油脂 減少約 2.5倍 油脂	<b>鹽漬鮭魚</b> 減鹽率比較 NN-BS1000 (標準烤魚行程) 減少約 2.9% 鹽分 NN-BS1000 烤魚(減鹽)行程 減少約 6.8% 鹽分 減少約 2.4倍 鹽分
---	---

減少食物內多餘油脂，吸收表面鹽分，並保留食材原有營養及口味，健康養生更輕鬆。

## 300°C 高溫蒸氣烘烤 料理多樣更美味

300°C大火力烘烤搭配高溫過熱水蒸氣，披薩、全雞、麵包、甜點都能輕鬆料理，外酥內軟口感更豐富，料理更多更豐富。




信譽品牌  
TRUSTED BRAND  
2019  
台灣銷售 NO.1  
3年保固  
上網免費加入會員享專屬好康

更多美味料理在這裡

## 溫度自動感知 · 定溫加熱



## 紅外線自動掃描

能感知食材的體積與溫度，即使是烘烤烹調或食材解凍，都可以精準加熱到您所設定的溫度。

針對個人需求在-10°C-90°C範圍內，設定喜好溫度，達到想要口感!

-10°C~-5°C 冰淇淋 湯匙即可輕易舀起	10°C~20°C 奶油乳酪 恢復室溫不融化	30°C~40°C 鬆軟麵包 腳鬆柔軟好入口	20°C~40°C 嬰兒食品 接近體溫 幼兒不燙傷	65°C~70°C 白飯 水潤不乾Q彈	65°C~85°C 小菜、湯 受熱均勻 原味鮮美不燙口	85°C~90°C 煎烤、燉菜 熟騰騰 美味不流失
----------------------------	---------------------------	---------------------------	------------------------------	------------------------	--------------------------------	------------------------------

## 兩品同時料理

方便好快速! 不同食材的蒸煮類、燒烤類同時料理，輕鬆方便更省時。



## 過熱水蒸氣

美味更健康! 利用超高溫水蒸氣，減少食物內油脂，吸收表面鹽分，保留營養美味更健康。



## 88項食譜料理\*3 更簡單、更美味

燒烤/健康食譜/非油炸食譜 16道	蒸煮料理 19道	點心/麵包/果醬 20道	金黃酥脆10分鐘 8道
滷燉10分鐘 6道	蔬菜·白飯 4道	同時烹調各式菜色組合 5道	烹調創意 10道

\*1 須移到耐熱容器，冷凍嬰兒食品無法加熱。 \*2 冷凍咖哩與燉菜請包上保鮮膜，以微波600W加熱攪拌。 \*3 食譜參照說明書食譜集料理內容。

蒸氣烘烤爐  
微波爐  
電子鍋  
電氣壓力鍋  
製麵包機  
電烤箱  
全自動咖啡機  
手持式攪拌棒  
果汁機  
慢電壓蔬果機  
烘熱碗水機瓶

商品一覽	蒸氣、烘烤、燒烤		烘烤、燒烤	燒 烤		變頻微電腦		微 電 腦		機械式	
容 量	32L	27L	23L	27L	23L	27L	32L	20L	25L	25L	
微波出力	1000W(手動700W)	1000W(手動700W)	1000W(手動1000W)	1000W	1000W	1000W	1000W	800W	800W	800W	
變 頻	變 頻										
燒烤出力	1380W	1220W	920W	1000W	1050W						
烘烤火力	烘烤(100°C-300°C)	烘烤(100°C-250°C)	烘烤(100°C-220°C)								
蒸氣功能	蒸氣功能										
機 能	自動加熱感知 (8眼紅外線)	自動加熱感知 (紅外線)	自動加熱感知								
	火力調節6段							火力調節5段			
	自動烹調選擇367項	自動烹調選擇43項	自動烹調選擇30項	自動烹調選擇23項	自動烹調選擇15項	自動烹調選擇19項	自動烹調選擇18項	自動烹調選擇9項			
	油切料理										
便 利	全彩觸控螢幕	液晶顯示螢幕									
	平板式爐腔設計				轉盤式爐腔設計	平面式爐腔設計	轉盤式爐腔設計				
	緩衝門設計										
	下拉式爐門	按壓式爐門						側拉式爐門			
安 全	兒童安全鎖										
烤盤/配件											
放置安全距離 (cm)											
本體尺寸(寬×深×高)約mm	494X435X390	500X400X347	483X396X310	529X422X326	488X395X279	529X422X326	525X401X310	443X330X258	485X400X287	485X400X287	
爐內尺寸(寬×深×高)約mm	410X320X250	335X350X238	299X350X199	354X338X230	315X353X178	354X338X230	355X365X251	306X308X214	315X349X227	315X349X227	

蒸氣烘烤爐

微波爐

電子鍋

電氣壓力鍋

製麵包機

電烤箱

全自動咖啡機

手持式攪拌棒

果汁機

慢電壓水壺  
果機

烘熱碗水機瓶

IH 電子鍋



**IH 電子鍋創始者\*1**  
用心炊煮每一粒米  
可變壓力 IH 電子鍋 **批的炊き**

日本製  
Made in JAPAN  
SR-PX184

## IH 全面加熱大火力 徹底翻滾米粒更Q彈



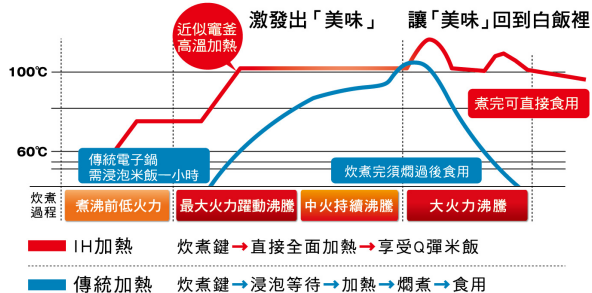
業界首創\*2 上蓋+底部IH  
**IH全面加熱**  
每粒米飯呈現珍珠般光滑表面，  
粒粒分明飽滿。

V.S

微電腦電子鍋  
**單點加熱**  
火力散布不均，  
米飯口感不佳。



## IH 大火力精準加熱



**實證！讓米飯徹底翻滾 均勻Q彈\*3**

白米與糙米的混和

微電腦電子鍋 IH 電子鍋



糙米、白米分層 明顯不均勻  
白米、糙米 均勻混和

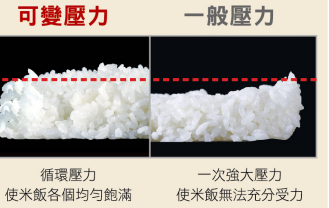
## 批的炊き 舞動沸騰！會翻滾的米最好吃

**獨家\*1 循環可變壓力 讓米粒舞動翻滾，徹底釋放米芯甘甜**

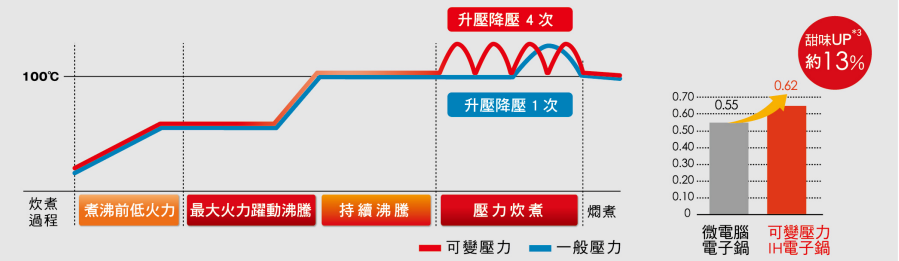
透過「循環可變壓力」反覆加壓和減壓交替循環，在壓力快速變換時造成米粒舞動沸騰，  
全面均勻受熱，徹底釋放米芯最深層的甜味。



**實證！會自動變換的壓力，讓米飯香Q飽滿！\*2**

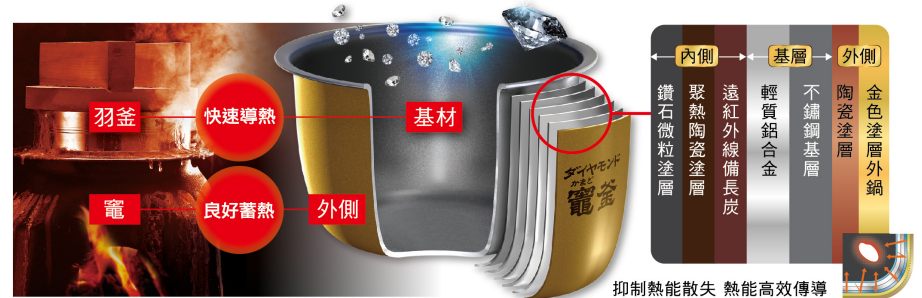


不同一般的壓力式電子鍋僅有一次加壓、釋壓，擁有日本專利的可變循環壓力，  
在一次炊煮過程中，經歷4次壓力變換，讓米粒充分受力更香甜。



## 金色塗層鑽石竈釜 均勻受熱，熟透每粒米

鑽石微粒讓沸騰水完全浸潤米芯，加上特殊金色塗層，讓導熱與蓄熱力更強大，  
使米粒均勻受熱，保留原始美味。



\*1 日本專利許可證明：【許可單位】日本國特許廳【專利號碼】第3851293號。  
\*2 2017年台灣Panasonic 自社使用可變壓力IH電子鍋SR-PX184與他社一般壓力電子鍋，以相同米量、水量與炊煮時間測試之結果。  
\*3 【測試單位】日本Panasonic 測試中心【測試方式】以可變壓力IH電子鍋SR-PX184與微電腦電子鍋SR-ZS185，以相同米量、水量與炊煮時間測試之結果。

\*1 1988年日本Panasonic世界首創IH電子鍋技術  
\*2 1995年日本於電子鍋首創上蓋IH線圈加熱技術  
\*3 2017年台灣Panasonic 自社使用IH電子鍋SR-KT067與微電腦電子鍋SR-ZS105，以相同米量、水量與炊煮時間測試之結果。

蒸氣式IH電子鍋

130°C 高溫蒸氣

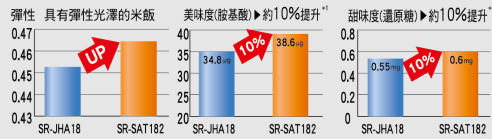
130°C 高溫蒸氣，鎖住水分，激發米飯本身的甜味，讓每一粒米飯粒粒Q彈，散發晶瑩光澤。



日本製  
Made in JAPAN  
SR-SAT182  
SR-SAT102

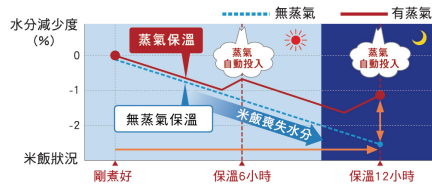


蒸氣讓米飯Q彈有光澤 大幅提升米飯的美味及甜味



蒸氣，讓保溫米飯就像剛煮好一樣美味

一般保溫中的米飯會因熱氣喪失水分，影響口感，利用蒸氣循環，鎖住米飯水分，讓米飯維持鬆軟不乾硬。



減熱排氣設計

SR-SAT182 / SR-SAT102 系列

蒸氣結露 約95°C

蒸氣不結露 約35°C

蒸氣自動投入 約50°C

\*1 測試單位：日本Panasonic。與本公司舊機種SR-JHA18比較，每1g白米飯所含之胺基酸比較值，SR-JHA18為34.8 μg/1g白米飯，SR-SAT182為38.6 μg/1g白米飯。  
\*2 測試單位：日本Panasonic。與本公司舊機種SR-JHA18比較，每1g白米飯所含之還原糖比較值，SR-JHA18為0.55mg/1g白米飯，SR-SAT182為0.6mg/1g白米飯。  
\*3 測試單位：日本Panasonic。與本公司舊機種SR-JHA18比較，室溫30°C下在距離排氣口25cm的位置，排氣溫度約35°C。  
\*4 測試單位：日本Panasonic。與本公司舊機種SR-JHA18比較，室溫30°C下在距離排氣口3cm的位置，排氣溫度約50°C。

專業炊煮行程\* 滿足不同米飯口感



美味炊煮 依照心情喜好，自己決定米飯口感

焦香飯行程

- 標準 鬆軟香甜的米飯
- 香Q感 Q彈飽滿的米飯
- 顆粒感 粒粒分明爽口的米飯



給喜歡香脆口感的美味新選擇



\*炊煮行程因機種不同而異，詳情請見規格表P15、P16。

IH 電子鍋

Q彈香甜，每一口都幸福

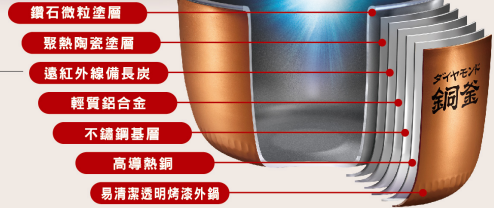


日本製  
Made in JAPAN  
SR-HB184  
SR-HB104

5段IH大火力  
徹底翻滾米粒，品嚐香Q飽滿

七層鑽石銅釜

獨家鑽石微粒塗層讓沸騰泡泡更細緻，穿透每一粒米，七層銅釜構造讓IH大火力直達米芯讓米飯粒粒有嚼勁。



日本製  
Made in JAPAN

IH電子鍋 SR-FC188

炊煮出粒粒飽滿，米飯美味更加分



七層鑽石電釜

熱能傳導更快，米粒完整熟透

不鏽鋼外框



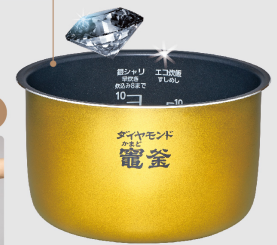
清潔好方便

不鏽鋼內蓋



一按即可拆卸水洗

(示意機種：SR-HB184)



半杯米也能煮！

IH電子鍋 SR-KT069

輕巧容量，小家庭輕鬆炊煮享受美味



輕巧機身設計

輕鬆放置，擺在廚房超美觀

尺寸：250x308x200(寬X深X高)約mm  
重量：4.4kg(約)

玻璃觸控面板

全平面觸控面板，好清潔，又美觀





商品一覽	可變壓力 IH 電子鍋		蒸氣式 IH 電子鍋		IH 電子鍋						微電腦電子鍋				機械式電子鍋			
型號	SR-PX184	SR-SAT182	SR-SAT102	SR-HB184	SR-HB104	SR-FC188	SR-JHS18	SR-KT069	SR-JMX188	SR-JMN188	SR-JMN108	SR-DF181	SR-DF101	SR-RQ189	SR-RN189			
炊飯容量	1.8L	1.8L	1.0L	1.8L	1.0L	1.8L	1.8L	0.63L	1.8L	1.8L	1.0L	1.8L	1.0L	1.8L	1.8L			
炊煮方式	 可變壓力 全面加熱 5段IH	 130°C 高溫蒸氣 全面加熱 6段IH	 全面加熱 6段IH	 全面加熱 5段IH	 全面加熱 2段IH	 全面加熱 2段IH	 全面加熱 2段IH	 全面加熱 2段IH	 微電腦 單點加熱	 微電腦 單點加熱	 微電腦 單點加熱	 單點加熱	 單點加熱	 單點加熱	 單點加熱			
內鍋	 七層鑽石電釜 備長炭內鍋內膽 (厚 2.5mm)	 七層鑽石電釜 備長炭內鍋內膽 (厚 2.4mm)	 七層鑽石電釜 備長炭內鍋內膽/底部波紋設計 (厚 1.7mm)	 七層鑽石電釜 備長炭內鍋內膽 (厚 1.7mm)	 鑽石厚鋼釜 備長炭內鍋內膽/全面波紋設計 (厚 2.3mm)	 備長炭釜 備長炭內鍋內膽 (厚 2.0mm)	 厚黑鍋 (厚 4.0mm)	 厚黑鍋 (厚 2.2mm)	 不沾點黑鍋 (厚 1.5mm)	 不沾點黑鍋 底部波紋設計 (厚 1.5mm)	 不沾點黑鍋 底部波紋設計 (厚 1.5mm)	 不沾點黑鍋 (厚 1.5mm)	 不沾點黑鍋 (厚 1.5mm)	 不沾點黑鍋 底部波紋設計 (厚 1.5mm)	 不沾點黑鍋 底部波紋設計 (厚 1.5mm)			
美味感	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★	★★	★★	★★	★	★			
機能	口感選擇		4種(稍硬、標準、稍軟、香Q感)				3種(標準、軟Q感、顆粒感)				3種(標準、稍軟、稍硬)							
	炊煮行程		白米、稀飯、什錦飯		白米、稀飯、什錦飯		白米、稀飯、什錦飯		白米、稀飯、什錦飯		白米、粥、什錦飯		白米、稀飯		白米、稀飯		白米	
			糙米飯、糙米稀飯、焦香飯		糙米飯		糙米飯		糙米飯		糙米飯		糙米飯		糙米飯		糙米飯	
			什穀飯、什穀稀飯、壽司飯		什穀飯		什穀飯		什穀飯		什穀飯		什穀飯		什穀飯		什穀飯	
			半糙米飯、半糙米稀飯、咖哩		半糙米飯		半糙米飯		半糙米飯		半糙米飯		半糙米飯		半糙米飯		半糙米飯	
			糯米飯、發芽糯米飯、免洗米		糯米飯		糯米飯		糯米飯		糯米飯		糯米飯		糯米飯		糯米飯	
			冷凍用飯、少量炊煮、快速炊煮		冷凍用飯、少量炊煮、快速炊煮		冷凍用飯、少量炊煮、快速炊煮		冷凍用飯、少量炊煮、快速炊煮		冷凍用飯、少量炊煮、快速炊煮		冷凍用飯、少量炊煮、快速炊煮		冷凍用飯、少量炊煮、快速炊煮		冷凍用飯、少量炊煮、快速炊煮	
			節能炊煮、美味炊煮、美味炊煮(香Q感)		節能炊煮、美味炊煮		節能炊煮、美味炊煮		節能炊煮、美味炊煮		節能炊煮、美味炊煮		節能炊煮、美味炊煮		節能炊煮、美味炊煮		節能炊煮、美味炊煮	
			美味炊煮(粉粒)、美味炊煮(香Q感)		美味炊煮		美味炊煮		美味炊煮		美味炊煮		美味炊煮		美味炊煮		美味炊煮	
			蛋糕		蛋糕		蛋糕		蛋糕		蛋糕		蛋糕		蛋糕		蛋糕	
特殊行程		少量炊煮(一杯米)、冷凍用飯		少量炊煮(一杯米)		少量炊煮(一杯米)、冷凍用飯		少量炊煮(一杯米)		少量炊煮(一杯米)		少量炊煮(一杯米)		少量炊煮(一杯米)		少量炊煮(一杯米)		
米種選擇		白米、糙米、什穀米、半糙米		白米、糙米、什穀米		白米、糙米、什穀米、半糙米		白米、糙米、什穀米		白米、糙米、什穀米		白米、糙米、什穀米		白米、糙米、什穀米		白米、糙米、什穀米		
美味聞		蒸氣聞		蒸氣聞		蒸氣聞		蒸氣聞		蒸氣聞		蒸氣聞		蒸氣聞		蒸氣聞		
保溫時間		12小時		蒸氣保溫12小時		12小時		12小時		12小時		12小時		12小時		12小時		
便利	內鍋可洗米																	
	預約定時																	
	可拆水洗內蓋(One Touch不鏽鋼)							可拆水洗內蓋(不鏽鋼)				可拆水洗內蓋						
重量(約Kg)	7.3	8.0	6.8	5.5	4.6	5.6	5.9	4.4	4.5	3.8	3.0	2.8	2.4	2.9	2.9			
外型尺寸(寬×深×高)約mm	286X416X266	291X399X271	265X371X239	279X348X232	250X321X201	284X392X243	293X389X252	250X308X200	274X384X249	274X384X246	245X349X209	245X339X247	245X339X199	275X270X287	275X270X287			

\*煮飯量3杯米，米飯約20分鐘內煮好。所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

蒸氣烘烤爐

微波爐

電子鍋

電氣壓力鍋

製麵包機

電烤箱

全自動咖啡機

鬆手攪拌機

果汁機

慢磨水蔬果汁機

烘熱碗水機



料理新革命  
滷 燉 蒸 煮 炒 一鍋就行!



### 用壓力鍋還要辛苦顧火嗎？

**一般鍋料理**

- 食材下鍋
- 加熱沸騰
- 隨時顧火 無法走開
- 等待耗時
- 擔心煮過頭燒乾
- 鍋底容易焦掉，無法掌握料理口感

---

**瓦斯式壓力鍋**

- 放入食材
- 大火升壓
- 隨時顧火 無法走開
- 無法確認 烹煮狀況
- 自己洩壓不安心
- 須隨時注意火候，廚房又好熱

---

**電氣壓力鍋** 簡單 1.2.3 把食材通通放進去就行了！

- 放入食材
- 選擇行程
- 自動烹煮 自動洩壓

完成

無須顧火，輕鬆好料理

- 好自由 時間自我掌控
- 超省時 高壓烹煮更快速
- 零失敗 智慧控壓及多樣行程，一指搞定
- 免開火 廚房不悶熱 料理更舒適

### 不只省時 還可將食材燉煮的更入味軟爛

美味上桌

<p>豬腳 55分鐘</p> <p>一般鍋 約110分</p> <p>電氣壓力鍋 約55分</p>	<p>大骨湯 58分鐘</p> <p>一般鍋 約120分</p> <p>電氣壓力鍋 約58分</p>	<p>紅豆湯 54分鐘</p> <p>一般鍋 浸泡120分 煮約100分</p> <p>電氣壓力鍋 約54分</p>	<p>魚類/蒸魚</p> <p>蒸出原味健康</p> <p>輔助烹調</p> <p>輕鬆翻炒 不須換鍋</p>
---	--	--	---

\*Panasonic自社實測：使用一般瓦斯鍋加熱烹煮與電氣壓力鍋，在同樣口感的條件下所需時間，表列電氣壓力鍋的烹調時間包含：增壓、料理、洩壓。

### 智慧控壓 20道安全防護 100%守護你的安全

獨家專利\* 1.滑動安全扣 2.隱藏式開關

100%扣緊後才會加壓 100%洩壓後才能滑開 防止誤開鍋蓋

- 鎖圈微動開關
- 鎖圈防開保護
- 不鏽鋼內蓋
- 高強度內鍋
- 耐高温密封圈
- 鍋底雙重控溫
- 溫度安全閥
- 雙重保險絲
- 篩網式噴嘴
- 內蓋防漏設計
- 自動排氣功能
- 解鎖警示
- 內鍋安全手把
- 機體防燙設計
- 底部防滑設計
- 水氣回收槽
- 不鏽鋼壓力閥
- 壓力顯示桿

\*中國國家知識財產局，專利證書第4210913號

### 清洗保養更容易

輕輕一按 輕輕拆下 輕輕取出

**可拆式不鏽鋼內蓋**  
輕輕一按立即拆卸清洗，不擔心殘渣油垢殘留，維持內蓋潔淨好輕鬆。

**自動排氣設計**  
只需要按下自動排氣鍵，能提早結束料理行程，讓口感變化更多。

**透明接水盒**  
防止洩壓時水氣殘留，隨時能看見盒內水位，清潔更方便。



型號	SR-PG601
內鍋容積(L)	6.0L(烹調容量4.0L)
自動菜單	(10項)肉類、豆類、蹄筋、大骨湯、魚類、蒸魚、米飯、糙米、粥、羹
手動壓力選擇	高壓120°C/中壓113°C/低壓105°C
輔助烹調	可開蓋烹煮
安全防護	20項
產品重量 約kg	7
本體尺寸(寬*深*高)約mm	288X361X313
配件	飯勺、湯勺、量杯、蒸盤



型號	SR-PG501
內鍋容積(L)	5.0L(烹調容量3.3L)
自動菜單	(10項)肉類、豆類、蹄筋、大骨湯、魚類、蒸魚、米飯、糙米、粥、羹
手動壓力選擇	高壓120°C/中壓113°C/低壓105°C
輔助烹調	可開蓋烹煮
安全防護	20項
產品重量 約kg	6.6
本體尺寸(寬*深*高)約mm	288X361X296
配件	飯勺、湯勺、量杯、蒸盤

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

蒸氣烘烤爐  
微波爐  
電子鍋  
電氣壓力鍋  
製麵包機  
電烤箱  
全自動咖啡機  
手持式攪拌棒  
果汁機  
慢電壓水壺  
烘熱水瓶



玩家級機種

個人化手動設定  
**打造專屬麵包口感**



SD-MDX100

NEW

**手動模式\*1 多樣組合搭配 隨心所欲做出自己專屬麵包**

揉麵、發酵、烘烤 依照喜好的口感需求，自由調整。

**4段 揉麵轉速** 依麵包種類設定揉麵速度

1-30分鐘自由設定 | 1-15分鐘自由設定

**4段 發酵溫度** 依發酵狀態隨時調整，變化更多美味

各階段 10-120分鐘自由設定

**4段 烘焙溫度** 隨喜好自由調整麵包烤色

各階段 30-50分鐘自由設定

**創新手揉變頻技術 輕鬆做出大師級手揉口感！**

不同於一般麵包機採定速攪拌，有了全新變頻技術能針對各式麵包需求，調整快慢揉麵速度，創造更接近大師手揉的細膩口感。



口感UP！攪拌速度不同，呈現的麵包口感也大不同喔！

低速揉麵

高速揉麵

一次完成 大理石紋麵包

手感超軟吐司

全麥吐司

60分鐘超快速麵包

**酵母自動投入盒 精準控制酵母 掌握麵包美味關鍵**

**麵團完美發酵**

主動控制酵母投入時間，不會因投放時間有誤而影響口感。



**酵母！影響麵包口感的直接要素！**

Panasonic 中種法	直種法
麵團完成後，再加入酵母，再次進行揉麵動作	開始一起放入酵母粉、麵粉與水，再開始進行攪拌
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">放入麵粉、水</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">揉麵</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">醒麵</div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">一次放入酵母、麵粉、水</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">揉麵</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">發酵</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">烘烤</div> </div>
<b>酵母投入</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">醒麵</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">揉麵</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">發酵</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">烘烤</div> </div>	
<p><b>不論四季，麵包品質穩定</b></p> <p>不被室溫變化影響，都能做出紋路細緻、Q彈口感的麵包。</p>	<p><b>因室溫影響容易失敗</b></p> <p>因室溫影響容易發酵不足，或過度發酵造成麵包失敗。</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">麵筋紮實</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">麵包孔細緻</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">口感綿密、有彈性</div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">麵包筋生成量少</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">口感差沒有彈力</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">外皮厚且硬</div> </div>

**酵母雙重控溫技術 溫度，是完美發酵的關鍵因素！**

25°C-30°C是最完美的發酵溫度 好溫度做出好麵包

**發酵控溫**

自動調節各發酵階段所需溫度，發揮酵母最大活性

**機體控溫**

自動調節機內溫度，給予發酵最佳溫度



**溫度過高 容易發酵過度**

- 烤色變淡
- 膨脹過度，超過容器
- 麵包孔過大，口感不紮實

**溫度太低 容易發酵不足**

- 烤色變深
- 殘留酵母酸味，口感差
- 無法發酵，高度太低，麵包變硬

## 手作麵包新食感 口感層次UP

只要簡單5步驟，各種麵包輕鬆做！



將麵包內鍋取出安裝麵包用葉片



將材料依序放進容器中



將果實與酵母粉分別放進專屬容器中



選擇適合品項



烘烤完成  
香噴噴的麵包  
就完成了！

### 新加熱構造

#### 外酥內軟的祕密

不鏽鋼上蓋+遠紅外線內鍋及鑽石微粒塗裝內膽，讓麵團全面均勻烘烤。



### 專用葉片設計



專屬製作麵包

專屬製作麵條、麻糬

\*示範機種為SD-BMT1000T

## 多種風味麵包 健康又有料

### 米粉麵包 不愛小麥也能享用美味

誰說麵包只能用麵粉做？現在可以用在來米粉<sup>\*1</sup>代替麥粉製作麵包囉！讓喜愛麵包又對小麥<sup>\*2</sup>過敏的人，也能享受輕鬆享受麵包的幸福滋味。

含麵粉▶



\*1 請使用專用在來米粉 \*2 麩質是小麥中蛋白質的一種，也是小麥過敏的過敏原。

### 米飯麵包

不浪費多餘白飯將米飯與麵粉互相搭配，烘焙出極具口感的米飯麵包，極具風味的麵包，一口一口停不下來。



#### 米飯法國麵包



0 油脂 更健康

#### 米飯麵包



口感紮實 更Q彈

### 輕攪拌

即使是容易變形的配料，都能保留食材原狀均勻混合。

**自動投入** 乾燥、難以溶解的配料  
培根、豌豆、火腿

**手動投入** 有水份、黏性、容易溶化的配料  
乳酪、巧克力、熟蔬果



### 果實自動投入盒

自動控制果實投入時間，果實分佈均勻，粒粒完整。



### 天然酵母培養

輕輕一按，輕鬆培養天然酵母，掌握麵包香軟的黃金祕訣。



### 預約定時設計

預定時間完成，隨心所欲享受美味麵包。



\*示範機種為SD-BMT1000T

食譜	酵 母													
	超軟吐司	潘種吐司	手感超軟	吐司麵包	軟吐司	速成吐司	超快速麵包	米飯麵包	米飯法國	法國麵包	提麥麵包	全麥麵包	布里歐麵包	大理石紋
時間 (為SD-BMT2000T)	2F(4小時) 1.5F(5小時) 4小時50分	2F(4.5小時) 1.5F(5.5小時) 5小時	1.5F(4.5小時) 1.5F(5.5小時) 5小時	2F(4.5小時) 1.5F(5.5小時) 4小時	2F(4.5小時) 1.5F(5.5小時) 4小時20分	2F(1.5小時) 2小時10分 1小時55分	(2F)60分 60分	(1.5F)4小時 4小時	(1.5F)5小時 4小時40分	1.5斤 (5小時)40分 5小時	2斤 (5小時)40分 5小時	2F(5.5小時) 1.5F(5.5小時) 5小時	2F(5.5小時) 1.5F(5.5小時) 3小時15分	4小時
SD-MDX100	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SD-BMT2000T	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SD-BMT1000T	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

食譜	酵 母														
	花式麵包	白吐司	半斤吐司	米粉麵包	米粉麵包	不含麵粉	麵包	披薩麵包	義大利麵包	烏龍麵包	三明治	吐司	蜂蜜吐司	法國麵包	甜麵包
時間 (為SD-BMT2000T)	(2小時)30分 2小時15分	(4小時) 3小時50分	3小時35分	(2小時)45分 2小時30分	(2小時)15分 1小時55分	(1小時)30分 1小時	45分	15分	15分	3小時	2小時20分	2小時	1小時	8分鐘	
SD-MDX100	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SD-BMT2000T	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SD-BMT1000T	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

食譜	天然酵母						點心、甜點									
	吐司麵包	麵包	生種酵母	司康餅	黃豆司康餅	蛋糕	蔬食蛋糕	生巧克力	果醬	糖漬水果	豆沙餡	麻糬	無麩質蛋糕	牛奶醬		
時間 (為SD-BMT2000T)	(7小時)10分 7小時	4小時	24小時	(1小時)10分 54分	(1小時)10分 58分	(1小時)50分 1小時30分	(1小時)55分 55分	17分	1小時30分 2小時30分	1-2小時	1小時	(2.5小時)50分 1.5F(1小時)20分 1小時	1小時40分	1小時10分 2小時10分		
SD-MDX100	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
SD-BMT2000T	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
SD-BMT1000T	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		

\*以上食譜名稱依各商品機能而有不同命名，依所附說明書為準。

商品一覽	玩家首選	超大份量	人氣熱銷
	SD-MDX100	SD-BMT2000T	SD-BMT1000T
容量	1斤	1.5斤/2斤	1斤
美味行程	41種	40種*	34種
功能	手動模式		
	手揉變頻技術		
	果實投入盒100g	果實投入盒150g	果實投入盒100g
	超快速麵包60分鐘	超快速麵包80分鐘	超快速麵包60分鐘
	酵母自動投入盒		
	新加熱構造		
餡料混合功能			
預約定時1-3小時			
本體尺寸 (寬×深×高)mm	263X356X353	256X389X382	241X304X347

此製品中所指「斤」為日本通用的麵包特有計量單位(500g)，並非台灣通用的計量單位「台斤」。\*為1.5斤與2斤行程合計 所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

電烤箱、烤麵包機



**38L**  
大容量登場

NB-HM3810

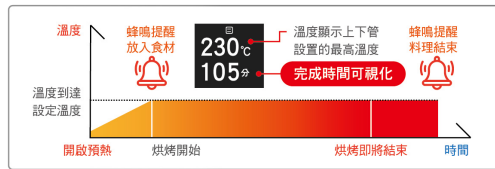
## 微電腦精準控溫 讓料理更美味

### NEW 爐內溫度看得見

預熱時不須使用溫度計，隨時了解目前爐內溫度與剩餘時間，對溫度掌控更精準。

### NEW 完成時間可視化

顯示完成料理剩餘時間，更能精準掌握烘焙狀況。



### NEW 預熱完成蜂鳴警示

預熱結束的提醒警示，再也不用擔心忘記時間造成溫度下降，貼心方便。

#### 雙層強化隔熱門

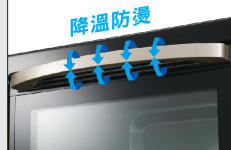
防止烘烤過程中，誤觸玻璃門而燙傷，安全再升級。



(適用NB-HM3810/NB-H3800機種)

#### 弧形門把防燙設計

新增把手設計，烘烤過程中開門查看，也不易被高溫燙傷。



(適用NB-HM3810機種)

#### 多段式下拉設計

5段式可視角度，安全更升級。



(適用NB-HM3810/NB-H3800機種)

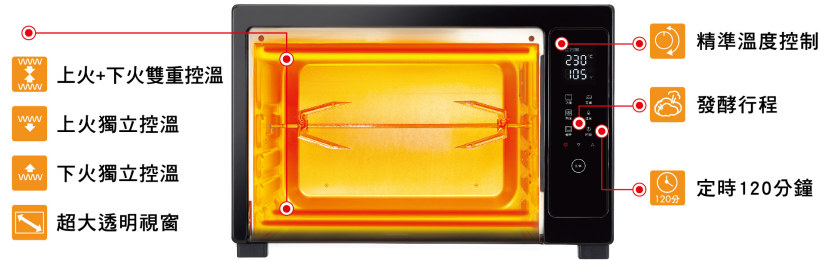
#### NEW 磁腳質烤盤+深烤盤

依照食材料理需求，自由變化使用。

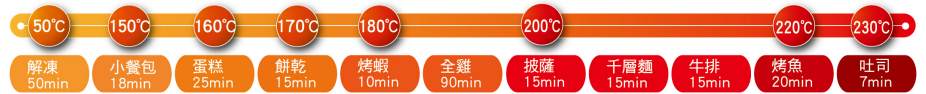


(適用NB-HM3810機種)

## 全面立體烘烤 香脆不油膩 輕鬆享健康



## 11項自動調理享美味



商品一覽	大容量烤箱		小容量烤箱		烤麵包機
	38L	New 32L	New 9L		
	NB-HM3810	NB-H3800	NB-H3203	NT-H900	NT-GP1T
機能	微電腦	旋鈕	預計2019.11上市	預計2019.12上市	
	上/下火獨立控溫 1500W		火力 1000W		
	70°C-230°C溫度控制		70°C-230°C溫度控制		
	定時120分鐘		定時15分鐘		
		連續烘烤			烤色調整5段
	3D熱風對流				
	發酵行程				
	360度自動旋轉烤烤				
	下拉爐門5段式		下拉爐門3段式		
	11項食譜		10項食譜		8項食譜
安全	LED觸控面板				
	雙重把手防燙設計				
其他	雙層強化隔熱門				
	爐內溫度可視化	預熱完成蜂鳴警示		內置照明燈	
配件	附深烤盤、磁腳質烤盤、集屑盤、烤網		附磁腳質烤盤×2、集屑盤、烤網	附磁腳質烤盤、集屑盤、烤網	附集屑盤
本體尺寸 深×高×寬	535X420X355	535X424X370	527X392X343	366X274X204	294X188X175
爐內尺寸 深×高×寬	390X325X293	390X340X298	380X300X285	269X202X169	

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

全自動雙研磨美式咖啡機



頂級萃取  
享受極致口感



更多商品資訊

NC-A700

全自動美式咖啡機



現磨現沖  
風味隨我



讓咖啡更好喝

NC-R600



品味 × 咖啡  
無可取代的寫意享受

雙研磨刀頭 落粉通道設計



全新研磨刀頭與研磨刀盤  
均勻研磨 風味完整呈現



捷徑通道優化 粉末不殘留  
品嚐香醇原味

粗/中/細研磨

粗、中及細研磨共三段設計，  
豐富層次供選擇。

可水洗設計



儲豆盒、研磨刀盤、濾網皆  
可拆卸與水洗，不藏汙納垢。

一鍵徹底清洗



自動洗淨管線，更衛生安心；  
落粉口清潔，維持絕佳風味。

自動保溫



底盤保溫40分鐘維持風味，  
不因久放冷卻而喪失口感。

10人份大容量



客人來訪也方便現沖，  
一起分享的咖啡時光。

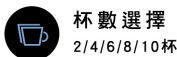


LCD面版

顯示清晰，  
時尚又一目瞭然。



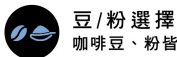
濃度選擇  
濃/中/淡



杯數選擇  
2/4/6/8/10杯

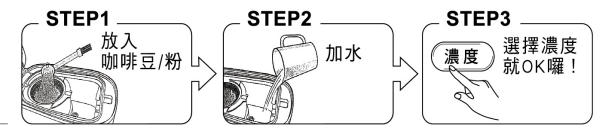


預約設定



豆/粉選擇  
咖啡豆、粉皆適用

5分鐘喝好咖啡  
簡單3步驟，  
全自動好輕鬆



豆/粉兩用



咖啡豆、咖啡粉皆適用，  
輕鬆沖一壺你的專屬咖啡。

濃度自調



依喜好選擇『濃、標準』  
口感，滿足不同口感喜好。

輕時尚 迷你身形 展現時尚品味



液晶螢幕顯示

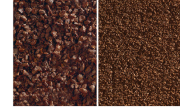
內容一目了然，搭  
配不鏽鋼操作面板  
更美觀時尚。



29.2cm輕巧  
好擺放

不佔空間輕巧體  
積，不論在哪都  
擁眼美觀。

研磨均勻



粗研磨、細研磨兩段設計，  
隨意自由變化。

自動保溫



底盤保溫40min維持風味，  
不因久放冷卻而喪失口感。

超方便 輕鬆清潔 乾淨看得見



一鍵自動清洗

只要一個按鍵就  
能自動清洗，乾  
淨又安心。



一體設計  
好清潔

豆槽、注水盒抽  
取式一體設計，  
清潔一次OK。

商品一覽	New	NC-A700	NC-R600
容量		2-10杯	1-4杯
功率		1000W	900W
機能	研磨模式	3(粗/中/細)	2(粗/細)
	濃度調整	3(濃/標準/淡)	2(濃/標準)
	預約時間	24hr	
	豆/粉模式	豆/粉兩用	豆/粉兩用
清潔	可水洗設計	可拆式研磨刀盤、儲豆盒、濾網	可拆式注水盒、濾網
	清潔模式	一鍵自動清洗	一鍵自動清洗
產品重量(kg)		4.8	3
本體尺寸(寬x深x高)約mm		216X351X433	155X260X292
配件		豆勺、清潔刷	豆勺、清潔刷

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

手持式攪拌棒



輕巧快速  
靈活運用好方便

更多商品資訊

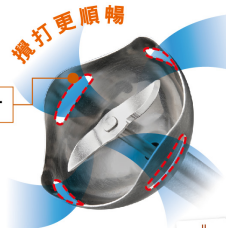
MX-SS2

## 最佳攪拌棒 2大關鍵

### 01 攪拌遮罩設計

開孔設計

均勻切削  
避免阻塞



### 02 防過熱保護裝置

馬達不過熱 使用更放心



轉速自由調整  
滿足多樣料理需求



輕鬆準備  
各種備料



商品一覽	攪拌杯 MX-S301	攪拌棒 MX-SS2	切碎杯 MX-GS2
速度控制	2段	可調式	1段
安全	兒童安全鎖		
	刀片保護座		
	自動斷電		
額定功率	使用攪拌棒	165W	150W
	使用切碎杯	165W	150W
	使用打蛋器	60W	45W
配件	攪拌杯、切碎杯、打蛋器	攪拌杯、切碎杯、打蛋器	攪拌杯
本體尺寸(寬x深x高)約mm	65X74X423	64X64X415	55X55X417
電源線長度(約)m	1.3m	1.3m	1.3m
產品重量(約)kg	0.8 (本機)	0.8 (本機)	0.8 (本機)

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

鬆餅機



女孩們都愛的  
玩味鬆餅機

NF-HW1

## 3種人氣烤盤 多種美味隨意變化



三明治烤盤

內餡更豐富  
能放進更多餡料，超滿足。

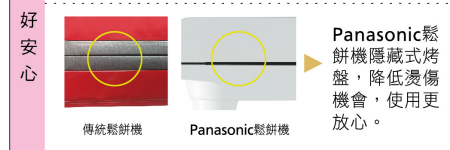
鬆餅烤盤

變化更多元 連太陽蛋、蔥油餅等  
都能隨心所欲輕鬆做。

格子鬆餅烤盤

口味更多樣 隨喜好搭配不同醬料，  
製作自己最喜歡的口味。

隱藏式烤盤設計 隔熱防燙保護，更安全



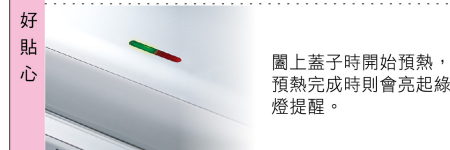
好安心

900W 大火力 約5分鐘<sup>\*</sup>，就能享受美味



超快速

預熱燈提醒 貼心提示，使用更方便



好貼心

直立式收納 輕鬆收納，不佔空間



省空間

型號	額定功率	烤盤			便利		安全	本體尺寸 (寬X深X高)約mm	產品重量 (約)kg
		三明治烤盤	鬆餅烤盤	格子鬆餅烤盤	預熱燈提醒	直立式收納	隱藏式烤盤設計		
NF-HW1	900W	●	●	●	●	●	●	245X240X98	2.4

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

蒸氣烘烤爐

微波爐

電子鍋

電氣壓力鍋

製麵包機

電烤箱

全自動咖啡機

鬆餅機  
手持式攪拌棒

果汁機

慢電  
摩水壺  
蔬果機

烘熱  
碗水  
機瓶

## 多用途果汁機

滿滿豐富纖維  
綿密滑順好口感



MX-XT701



果汁好喝的祕訣  
看這裡



碎冰OK!

鋸齒狀的刀刃，擁有極高切削率，輕鬆擊碎蔬果細胞壁，纖維更綿密順口。

### 乾、濕兩用研磨杯



可拆卸  
好清潔

隨心情變化各式調味食材，更方便安心。



沾醬美乃滋

研磨冰糖粉

果泥嬰兒食品

### 果汁隨行杯 隨身帶走好方便



果汁完成後，蓋上蓋子就能當隨行杯直接享用超方便實用。



## 貼心設計 食材調理更方便

### 雙層果汁蓋

不用停止運轉，隨時投入食材，量杯設計內蓋輕鬆加水微調，更方便。



量杯設計  
加水更精準

### 食材攪拌棒

不用開蓋，隨時就能攪拌食材，連果泥都輕鬆刮出。



免開內蓋

果菜泥好刮出

### 多重安全設計 使用好放心

#### ■上蓋保護設計

果汁機杯蓋未完整覆蓋杯體，無法運轉。

#### ■隨身杯保護設計

隨身杯與底座未接合，無法運轉。

#### ■馬達保護裝置

馬達超過負荷時，自動斷電停止運轉。



聽到啞聲OK

### 三檔轉速可調 速度隨心操控，適用於不同的食物

#### ■1檔 適合的食材：

香蕉、草莓、桃子等軟質水果

#### ■2檔 適合的食材：

蔬菜、柑橘類、硬質水果  
(蘋果、柿子等)

瞬轉果汁沉澱後做混合，均勻使用



## 隨行杯果汁機

新鮮  
隨手帶著走



MX-XPT102



更多果汁食譜  
在這裡

## 301鋸齒狀不鏽鋼刀



均勻切削果肉及堅果

刀刃鋸齒狀設計，快速將食材攪打均勻，降低食材氧化。杏仁、核桃等營養價值高的「超級食物」也能輕鬆切碎、均勻混合。

## 3大設計 安心又便利

### 旋轉式開關設計



裝上隨行杯旋轉至「開」，即可快速攪打

### 超級食物正秀 隨時補充活力滿滿



杏仁

枸杞

核桃

超級食物為營養價值高，或某些健康成分含量特高的食物，如堅果種子類、穀物等。

### Tritan安全杯體

採用食品級材質  
不含雙酚A  
(BPAfree)



食品級  
安全杯體  
不含雙酚A

### 美型輕巧



外型時尚  
杯蓋緊密不易漏水  
適合外出攜帶

商品一覽	多用途果汁機	隨行杯果汁機	果汁機	大容量果汁機	果榨汁機		
最大容量*1	1300mL	1300mL	600mL	2000mL	1400mL	2100mL	1400mL
有效容量	1000mL	1000mL	400mL	1500mL	1000mL	1800mL	1000mL
材質	鋼刀	鍍黑鈦鋼刀	301鋸齒狀不鏽鋼刀	301不鏽鋼刀	鍍鈦鋼刀	不鏽鋼刀	
	果汁杯	玻璃	Tritan	玻璃	AS級塑膠	玻璃	
轉速	段速	2段+瞬轉	ON/OFF	2段+瞬轉	ON/OFF	1段+瞬轉	2段+瞬轉
	安全	上蓋保護設計*2		離杯自動斷電		過負荷斷電保護器	
清潔	可拆式杯座				可拆式杯座		
附件	隨行果汁杯		隨行果汁杯				
	乾濕兩用研磨杯						
	食材攪拌棒						

\*1 杯體容量。 \*2 上蓋定位後，電源才可以啟動。

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。



慢磨蔬果機

全面補給  
蔬果原汁營養

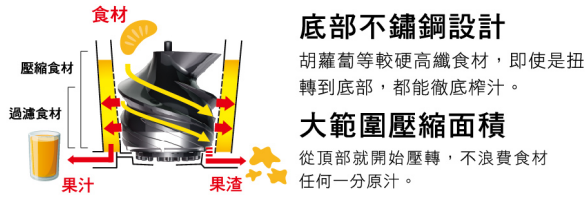


MJ-L500



更多實作影片

100%原汁原味，  
健康營養無負擔



**旋轉刷**  
排除榨濃果汁時附著在濾網上的果肉殘渣，避免濾網阻塞，提高榨汁率。

**有旋轉刷**  
較無果肉殘渣阻塞

**無旋轉刷**  
果肉殘渣阻塞

**安全鎖定插梢**  
若沒有正確安裝鎖定，無法啟動運作。

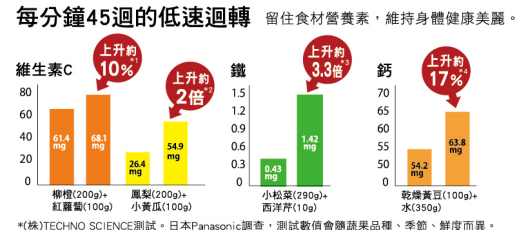
**出口蓋**  
榨汁時能調控出汁量，關閉出口蓋能混和不同食材原質，讓口感更豐富。

**可逆轉開關**  
當食材過多阻塞而停止運轉時，長按逆轉開關會回推食材，恢復運作。

**冷凍杯**  
即使是冷凍的蔬果，也能輕鬆研磨出口感綿密的雪酪等冷凍甜點。

果汁、果渣靈活變化各樣料理

湯品 蘿蔔炒飯 煎餅



型號	透明杯容量	杯體材質	研磨器	轉速	安全			本體尺寸 (寬×深×高)約mm	產品重量 (約)kg	配件
					額定時間 工作保護	安全鎖定插梢	可逆轉開關			
MJ-L500	400mL	TRITAN安全材質 (可耐70°C高溫)	不鏽鋼 螺旋研磨器	45迴的 低速迴轉	● (通常運轉時間: 15min)	●	●	185X176X432	4	接汁杯、接渣杯、 冷凍杯、清潔刷

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。  
\*1相對於本公司高壓切式果汁機 (MJ-M32) 的61.4mg，新產品 (MJ-L500) 為68.1mg【委託試驗單位】(株)TECHNO SCIENCE【試驗方法】測量檸檬200g，與紅蘿蔔100g一起榨汁後果汁中的維生素C的總量【試驗或備案編號】1420385-007~1420385-012 維生素C的總量【試驗或備案編號】1420386-007~1420386-012 維生素C的總量【試驗或備案編號】1420387-007~1420387-012 鐵的總量【試驗或備案編號】1420388-007~1420388-012 鈣的總量【試驗或備案編號】1420389-007~1420389-012

電水壺

安全防傾倒  
安心又暖心



NC-HKT081



時尚外型 貼心設計 簡約設計 質感居家生活

**防傾倒裝置**  
頂蓋有安全鎖，就算躺倒也不擔心漏水。

**雙重防燙設計**  
304不鏽鋼 樹脂防燙

**沸騰防空燒 自動斷電設計**  
英國 Otter 溫控器裝置，沸騰後自動斷電、防空燒，更安全。

**分離式開蓋**  
分離式 好清潔

**順水口設計**  
倒水滑順不噴濺

**人體工學把手**  
減輕倒水時手腕負擔

商品一覽	NC-HKT081	NC-HKD122	NC-HKD121
	容量	0.8L	1.2L
快速沸騰時間 (1公升水)	約75秒	約80秒	約80秒
安全	防噴濺設計		
	防滴漏設計		
	防傾倒裝置		
	出水口安全鎖		
	雙重防燙設計		
	自動斷電設計		
	沸騰開關裝置		
	防空燒裝置		
溫度保險絲裝置			
材質	304不鏽鋼內膽		
人性化設計	一鍵加熱開關		
	上蓋分離		上蓋全開
本體尺寸 (寬×深×高)約mm	221 X 148 X 193	215 X 150 X 232	215 X 150 X 232

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

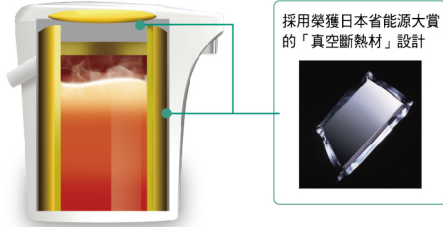
# 節能省電 喝好水



NC-SU403P

## U-Vacua真空斷熱材 完整保溫 更節能

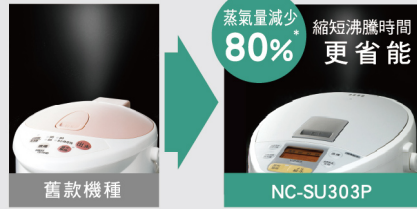
全面採用高性能真空斷熱材，阻隔熱能流失，不僅達到完整保溫效果，還能減少電力損耗更節能。



採用榮獲日本省能源大賞的「真空斷熱材」設計

## ECO沸騰感知

達100°C自動停止加熱器，縮短沸騰時間！



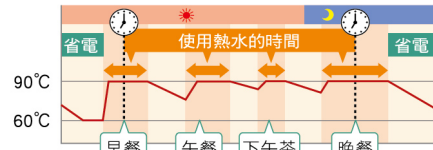
蒸氣量減少80% 縮短沸騰時間 更省能

## 自動節電模式

記憶使用習慣，不使用時段自動關閉加熱器！

**1級能效** 符合國家省電最高標準

耗電量約184度/年 1年電費僅約472元



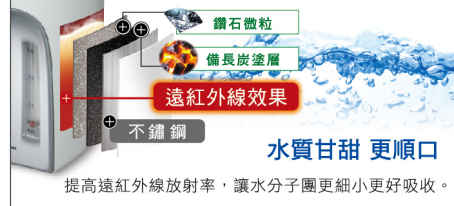
\*NC-SU303P年耗電量為約184度(資料來源:經濟部能源局)，以台灣平均住宅電費2.5679元/度(資料來源:2017台灣電力公司)計算，每年電費約472元(184度X2.5679元/度)。

## 貼心便利 滿足你的需求

出水模式 依據按壓力道及時間調整出水量。



## 鑽石微粒+備長炭塗層

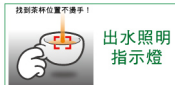


水質甘甜 更順口

提高遠紅外線放射率，讓水分子團更細小更好吸收。

預約定時保溫 按照預約時間重新加熱至所需溫度。

四段保溫 70°C/80°C/90°C/98°C 七段定時 4/5/6/7/8/9/10小時



無電給水 移動更自由

商品一覽	旗艦型				一般型			
	NC-SU403P	NC-SU303P	NC-HU401P	NC-HU301P	NC-BG4001	NC-BG3001	NC-EG4000	NC-EG3000
型號	NC-SU403P	NC-SU303P	NC-HU401P	NC-HU301P	NC-BG4001	NC-BG3001	NC-EG4000	NC-EG3000
容量	4L	3L	4L	3L	4L	3L	4L	3L
每24小時標準化備用損失 (kWh/24h)	0.598	0.503	0.628	0.513	0.815	0.72	1.276	1.105
斷熱材	U-Vacua真空斷熱		U-VIP真空斷熱		VIP真空斷熱			
內膽	鑽石微粒+備長炭塗層內膽		鑽石微粒+備長炭塗層內膽		備長炭塗層內膽			
智慧感知	ECO沸騰感知(蒸氣減少)							
省電定時	四段(4/6/8/10小時)				七段(4/5/6/7/8/9/10小時)		一段(6小時)	
安全	出水照明指示燈							
	自動斷電保溫裝置							
便利	給水鎖定							
	出水模式				四段(大量、正常、少量、微量)		二段(正常、微量)	
	保溫設計				三段(80°C / 90°C / 98°C)		四段(70°C / 80°C / 90°C / 98°C)	
	液晶顯示				大型中文橘色液晶		液晶顯示	
	其他				健康美味泡茶行程			
清潔	自動充電 無電給水							
	360度旋轉底座							
	水量標示							
清潔	除氯再沸騰							
	上蓋可拆							
				過濾網				
本體尺寸(寬×深×高)約mm	247 X 345 X 339	247 X 345 X 290	245 X 326 X 338	245 X 326 X 289	217 X 287 X 324	217 X 287 X 275	217 X 287 X 324	217 X 287 X 275
重量(約kg)	3.3	3.1	3.3	3.1	2.5	2.1	2.2	2.1

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

## 奈米銀抑菌烘碗機

## 徹底烘乾餐具，飲食更衛生



FD-S50SA



FD-S50F

型號	機能	濾網	安全	便利	尺寸 (寬×深×高)約mm
FD-S50SA	陶瓷PTC 熱風循環乾燥	奈米銀抗菌濾網	多重安全 保護裝置	110度 超廣角掀蓋	不鏽鋼易潔棚架、底座 可烘奶瓶、砧板 不鏽鋼易潔棚架 530×425×405
FD-S50F		天然抗菌濾網			

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。