



Premium line

Panasonic Cooking



healthy
EVERYDAY

Panasonic
Cooking

ประหยัดเวลา
ไม่ประหยัดความอร่อย

Products inspired by Panasonic **INVERTER**



ผลิตกันที่เพื่อสุขภาพ



Healthy Cooking

Quick

Delicious



สินค้าเตาอบไมโครเวฟรับประกันตัวเครื่อง 1 ปี
และรับประกันแมกนีตรอน 5 ปี

เตาอบไมโครเวฟ Double Heater

NN-DF383BTPE

ขนาด 23 ลิตร

ขนาดเครื่อง 483 x 310 x 396 มม. (ก x ส x ล)

ไมโครเวฟ กำลังไฟ
1,000 วัตต์

ระบบย่าง กำลังไฟ
1,000 วัตต์

FLAT & WIDE

INVERTER

healthy
EVERYDAY

ปรุงอาหารแสนอร่อยได้รวดเร็ว ทำงานได้หลากหลาย



เทคโนโลยีอินเวอร์เตอร์

สามารถปรับเพิ่ม-ลดกำลังไฟได้ตามจริง อาหารจึงสุกทั่วถึง พร้อมประหยัดไฟและประหยัดเวลามากขึ้นอีกด้วย

Flat & Wide

FLAT & WIDE

ตัวหมุนคลื่นไมโครเวฟทำหน้าที่ส่งผ่านคลื่นแทนจานหมุน เพิ่มพื้นที่ใช้สอยให้กว้างขึ้น

4 Function

ระบบไมโครเวฟ / ระบบย่าง / ระบบอบเกรียม / ระบบไมโครเวฟผสมระบบย่าง



Microwave



Oven



Grill



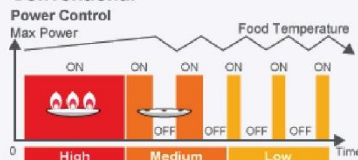
Turbo



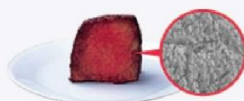
วิวัฒนาการของเทคโนโลยีอินเวอร์เตอร์

เทคโนโลยีอินเวอร์เตอร์แบบใหม่จะช่วยให้ความร้อนกระจายอย่างสม่ำเสมอ

Conventional



Non Inverter



Panasonic Inverter



INVERTER



Does not destroy food cells

INVERTER

Turbo Defrost

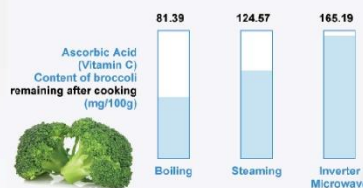


เทคโนโลยี Turbo Defrost

แบบอินเวอร์เตอร์เป็นระบบการกระจายคลื่นไมโครเวฟที่อาศัยการนำส่งกระแสไฟอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ ส่งผลให้ละลายน้ำแข็งอาหารได้ทั่วถึงและเหมาะสม จึงไม่เกิดปัญหาละลายน้ำแข็งไม่หมดตรงกลางหรือขอบอาหารไหม้แห้งหรือสุกเกินไป สีสัน รูปร่างและเนื้อสัมผัสของอาหารจึงดูดีขึ้น

อาหารสุกได้ทั่วถึงและรักษาคุณค่าทางสารอาหาร

Big reduction in cooking time (Cooking time for chicken)



Inverter ช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารบางชนิดได้มากกว่า เมื่อเทียบกับวิธีการอื่นๆ ในการปรุงอาหาร เช่น การต้มและนึ่ง จึงไม่เพียงช่วยให้อาหารของคุณพร้อมเสิร์ฟอย่างรวดเร็วเท่านั้น แต่ยังมิคุณค่าทางโภชนาการตามที่คุณคาดหวังอีกด้วย



เตาอบไมโครเวฟ ระบบย่าง

NN-GT35HMTPE

ขนาด 23 ลิตร

ขนาดเครื่อง 292 x 486 x 405 มม. (ก x ส x ล)

ไมโครเวฟ กำลังไฟ
1,000 วัตต์

ระบบย่าง กำลังไฟ
1,000 วัตต์

CLUB
Points 100

12 โปรแกรมอัตโนมัติ

ง่าย เร็ว กับ 12 โปรแกรมอัตโนมัติอุ่นอาหาร อุ่นขนมปัง อุ่นซूप โจ๊ก/ข้าวต้ม บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ตุ่น พริก ข้าวอบ ปลา ไก่ย่าง ไก่ชิ้น เนื้อวัว/แกะย่าง

3 ระบบการปรุงอาหาร

ระบบไมโครเวฟ / ระบบย่าง / ระบบผสมไมโครเวฟและย่าง



Grill

Microwave

Quick 30
快速翻热

Start
開始

ทำอาหารได้เร็วขึ้นด้วย Quick 30

ตั้งเวลาปรุงอาหารครั้งละ 30 วินาที โดยไม่ต้องตั้งค่าอื่นอีก
และสามารถเพิ่มเวลาอุ่นร้อนได้อีก เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ต้องการ



หม้อหุงข้าวไมโครคอมพิวเตอร์ Microcomputer C Series

SR-CX108SSN
SR-CX188SSN

ขนาด 1.0 ลิตร / 1.8 ลิตร

ขนาด
1.0 ลิตร

ขนาด
1.8 ลิตร

หนา
4 มม.

หม้อชั้นใน หนาพิเศษ

หม้อชั้นในหนา 4 มม. เคลือบ 6 ชั้น เพื่อความอ่อนนุ่มของข้าวมากขึ้น
โดยเลือกความนุ่มของข้าวได้ 3 ระดับ พร้อมโปรแกรมหุงข้าวธัญพืชต่างๆครบครัน

16 เมนูอัตโนมัติ

ฟังก์ชันพิเศษคงความอุ่น พร้อมสร้างสรรค์อาหารมือต่างๆด้วยโปรแกรมอัตโนมัติ



ใช้งานสะดวกสบาย

จอแสดงผล LED สีขาว มองเห็นปุ่มกดเลือกโปรแกรมต่างๆได้ง่ายขึ้น
พร้อมแผงควบคุมที่ฟ้าสแตนเลสสไตล์และช่องระบายไอน้ำสแตนเลส
ถอดแยกเพื่อทำความสะอาดได้



หม้อหุงข้าวไฟฟ้า Induction Heating

SR-HB184KSN

ขนาด 1.8 ลิตร



IH 5 ชั้น ให้ความร้อนสม่ำเสมอ

แผ่นแม่เหล็ก (IH) 5 ชั้นที่อยู่รอบๆตัวหม้อ ให้ความร้อนทั่วเสมอและทั่วถึง ทำให้ข้าวสุก นุ่มทุกเม็ด ด้วยความร้อน 170W จากฟาด้านบนและด้านข้าง ควบคุมอุณหภูมิให้เหมาะกับการหุงข้าวได้คงเดิมทุกครั้ง

Cutting - Edge 7 Layer

เทคโนโลยีการพัฒนาหม้อขึ้นใหม่ที่มีถึง 7 ชั้น ช่วยนำพาความร้อนได้ดีถึงแกนข้าว สุกทั่วทุกเม็ด ไม่ติดหม้อ ทำความสะอาดง่ายขึ้น พร้อมเคลือบฟลูออรีนพองเพชร เพิ่มความทนทานต่อการขัดถูมากถึง 110,000 ครั้ง หรือมากกว่า



9 โปรแกรมทำอาหารอัตโนมัติ

อัมร่อย สะดวกสบาย หลากโปรแกรมทำอาหาร



เอกลักษณ์ของพานาโซนิค



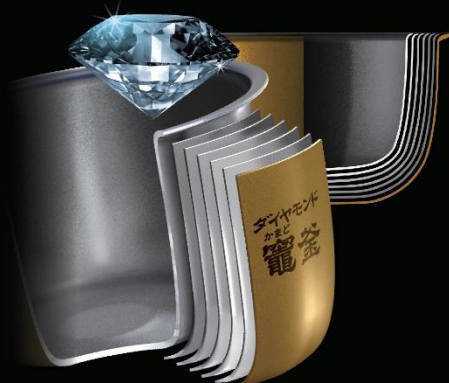
1. ฝาปิด
2. ด้านข้างส่วนบน
3. ด้านข้างส่วนกลาง
4. ด้านข้างส่วนล่าง
5. กับหม้อ

หม้อหุงข้าวระบบเหนียวน้ำแม่เหล็กไฟฟ้า IH 5 ชั้น

ระบบพลังไฟฟ้า		
หม้อ : อลูมิเนียม	หุงด้วยความร้อนจากก้นหม้อ	เม็ดข้าวปริแตก
อีกเตอร์ : ประมาณ 800 วัตต์	เม็ดข้าวที่ได้มีความไม่แน่นอน ดังตัวอย่างจะเห็นว่า เม็ดข้าวแตกออกที่ก้นหม้อ เนื่องจากได้รับความร้อนสูงเกินไป	
หม้อหุงข้าวระบบเหนียวน้ำแม่เหล็กไฟฟ้า IH 5 ชั้น		
หม้อ : SUS (วัสดุเหนียวน้ำแม่เหล็กสำหรับ IH)	หม้อในเปรียบเสมือน วัสดุนำความร้อนในตัวเอง	เม็ดข้าวผิวเรียบสวย
ขดลวด IH : ประมาณ 1,400 วัตต์	เปิดใช้งาน สร้างความร้อนจากสนามแม่เหล็ก ความร้อนในหม้อเพิ่มขึ้น	

ความร้อนสลับรอบตัวหม้อจากทุกทิศทางด้วยตัวนำความร้อน 5 ชั้นรอบตัวหม้อ ให้ความร้อนสม่ำเสมอได้ทั่วถึงทั้งหม้อ

หม้อชั้นในเคลือบ 7 ชั้นตามแบบหม้อ Kamado*



ชั้นในสุดเคลือบผงเพชร
Japanese-crafted diamond finish

เคลือบผงเพชรช่วยเพิ่ม ฟองอากาศ 2.5 เท่า

การเปรียบเทียบฟองอากาศ

เคลือบ
ผงเพชร

ฟองอากาศเพิ่มขึ้น 2.5 เท่า!
ประมาณ 16,000 ฟอง

อร่อย
ยังจับ

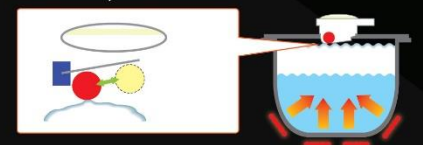
เคลือบ
ธรรมดา

ประมาณ 6,000 ฟอง

ฟองอากาศขนาดเล็กถูกจับตัวในทีเดียว

ตัวตรวจสัมผัส

ตัวตรวจสัมผัสจะคอยตรวจจับของเหลวจากการหุงข้าว ซึ่งทำให้ระบบ IH สามารถหุงข้าวด้วยความร้อนสูงสุด ก่อนที่จะถึงจุดเดือด



*kamado หม้อหุงข้าวเตาถ่านแบบญี่ปุ่น

Products: Blender
Model: MX-V310KSN
(เครื่องปั่นน้ำพริก พลัม)

Secret Recipe

'Post workout smoothie'

- ▶ ส่วนผสม
- | | |
|------------------------------------|---------------|
| นมสดรสจืด | 250 มิลลิลิตร |
| พวโปรตีนรสช็อคโกแลต | 1 สกูป |
| กาดแคนด้วย พวโกโก้ | 3 ช้อนโต๊ะ |
| กล้วยหอมหั่นท่อน แห้แข็ง | 1 ลูก |
| น้ำผึ้ง | 2 ช้อนโต๊ะ |
| น้ำแข็งหลอด | 1 ถ้วย |
| ตากแต่งด้วยครีม หรือวานิลลาไอศกรีม | |

- ▶ ขั้นตอน
- เติมส่วนผสมทั้งหมดลงในเครื่อง ปิดฝาให้สนิท กูดปั่นด้วยโหมด 2 ดื่มหลังออกกำลังกาย



More Recipe?
Scan me!



เครื่องปั่นน้ำพริกพลัม

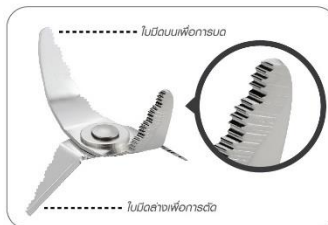
MX-V300KSN
MX-V310KSN (Glass)

ขนาด
600 วัตต์

รอบปั่นสูงสุด
11,000 รอบ/นาที

เทคโนโลยีพลังหมุน V & M

การหมุนแบบทรง V เป็นการดันส่วนผสมให้ตีขึ้นด้านบน และแบบ M จะดึงส่วนผสมด้านผนังเข้าไปในโถปั่น ให้ไหลลงมารวมกันเป็นเนื้อเดียวเพื่อให้เครื่องดื่มมีรสชาติที่ลงตัว



ใบมีดทรงพลัง

ใบมีดสแตนเลส 4 แฉก แบบฟันเลื่อยสำหรับการตัด บด ส่วนผสมให้มีความละเอียดได้รวดเร็วยิ่งขึ้น โดยเฉพาะประสิทธิภาพในการบดเนื้อแข็งที่ดีกว่าเดิม

*ควรทำการหั่นส่วนผสมให้มีขนาด 3 cm. ก่อนลงปั่น

โหมดการทำความสะดวก

โดยการปั่นน้ำและน้ำยาล้างจานด้วยแรงหมุนทรงพลัง สามารถทำความสะอาดคราบภายในโถได้อย่างง่ายดาย พร้อมปุ่มกด แบบไอคอนภาพ สะดวกในการใช้งาน



เครื่องปั่น

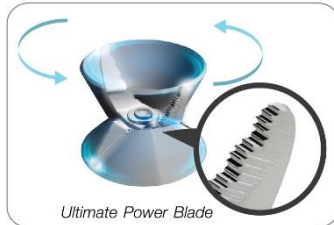
NEW!
MX-KM5060SSN

กำลังไฟ
800 วัตต์

รอบปั่นสูงสุด
13,000 รอบ/นาที

เทคโนโลยีพลังหมุน V & M

การหมุนแบบทรง V เป็นการดันส่วนผสมให้ตีขึ้นด้านบน
และแบบ M จะดึงส่วนผสมด้านผนังเข้าในโถปั่น
ให้ไหลลงมาปั่นรวมกันเป็นเนื้อเดียวเพื่อให้เครื่องดื่มมีรสชาติที่ลงตัว



ใบมีดทรงพลัง

ใบมีดสแตนเลส 4 แฉก แบบฟันเลื่อยสำหรับการตัด บด
ส่วนผสมให้มีความละเอียดได้รวดเร็วยิ่งขึ้น
โดยเฉพาะประสิทธิภาพในการบดเนื้อแข็งที่ดีกว่าเดิม

*ควรทำการหั่นส่วนผสมให้มีขนาด 3 cm. ก่อนลงไปปั่น

พลังมอเตอร์ 800 วัตต์

ด้วยพลังการหมุน 13,000 รอบต่อนาทีทำให้ปั่นส่วนผสม
ที่หนาและเหนียวได้อย่างรวดเร็ว รองรับการทำบดสับทั้งแบบเปียกและแห้ง
ทนทานต่อรอยขีดข่วนด้วยโถแก้ว กระจกplexiglass



Products: Juicer
Model: MJ-DJ101SSN
(เครื่องสกัดน้ำผลไม้แยกกาก)



Secret Recipe 'Tropical Juice'

- ▶ ส่วนผสม
มะม่วงน้ำดอกไม้สุก 2 ลูก
สับปะรด 250 กรัม
- ▶ ขั้นตอน
นำเอาเนื้อมะม่วง และสับปะรดลงในช่อง
ของเครื่องสกัดน้ำผลไม้ปั่นพานาโซนิค
รุ่น MJ-DJ01 หมุนเพื่อให้เครื่อง
ทำงานที่เบอร์ 1 และเทเสิร์ฟ

*ควรดื่มทันที เพื่อรสชาติที่ดีที่สุด และ
ควรแช่ผลไม้ให้เย็นจัดอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ก่อนนำมาสกัด

More Recipe?
Scan me!



เครื่องสกัดน้ำผลไม้แยกกาก

ช่องใส่ผักและผลไม้ขนาดใหญ่

MJ-DJ01SSN

กำลังไฟ
800 วัตต์

ใบมีดสแตนเลสทั้งชิ้น

รูปตัว S แม่นยำ ทนทาน สามารถจับยึดผลไม้ให้อยู่กับที่ ขณะสกัดน้ำ ใบมีดมุมต่ำที่มีแรงเหวี่ยงจะตัดกากออกพร้อม ตะแกรงกรองแบบละเอียด ช่วยแยกน้ำออกจากกากได้ดี

ช่องใส่ผักผลไม้ขนาดใหญ่ถึง 75 มม.

สามารถใส่ผลไม้ได้ทั้งชิ้น
พร้อมช่องจ่ายน้ำผลไม้หมุนได้ 120 องศา



โถใส่กากขนาดใหญ่
จุถึง 2 ลิตร



ปรับความเร็วได้ 2 ระดับ



หมุนช่องจ่ายน้ำได้ 120 องศา



ใบมีดสแตนเลสทั้งชิ้น

เครื่องเตรียมอาหารอเนกประสงค์

MK-F300WSN

กำลังไฟ
800 วัตต์

ขนาด
2.5 ลิตร

ใบมีดบดและสับ มีประสิทธิภาพสูง

ใบมีดที่คมพิเศษทำจากสแตนเลส ช่วยตัดส่วนผสมให้ได้ ขนาดเท่าๆกัน ทั้งการสับ บดละเอียด บดหยาบ หั่น และผสม กำหนดความหนาและบางได้ตามเหมาะสม

ตะกร้าสไลด์น้ำ

สไลด์น้ำออกจากผัก ช่วยให้การทำสลัดเป็นเรื่องง่ายขึ้น



ใบมีดสไลด์แบบหนา
Slicing Blade
(Thick) 3 มม.



ใบมีดสไลด์แบบบาง
Slicing Blade
(Thin) 1 มม.



ใบมีดสำหรับการหั่นเป็นเส้นพอย
แบบหนา Shredding Blade
(Thick) 3 มม.



ใบมีดสำหรับการหั่นเป็นเส้นพอย
แบบละเอียด Shredding Blade
(Thin) 1 มม.



เครื่องปั่นอเนกประสงค์

MX-AC400WSN

กำลังไฟ
1,000 วัตต์

รอบปั่นสูงสุด
19,000 รอบ/นาที

ใบมีดสแตนเลส

ใบมีดสแตนเลส ทนทานไม่เป็นสนิม คมดั่งใบมีดชาเมุไร
รองรับการปั่นอเนกประสงค์ด้วยระบบปั่น 5 แบบ
ระบบการปั่น (Blender) ระบบการบดสับ (Mincing and Grating)
ระบบการบดของเหลว (Wet Grinding) และระบบบดแห้ง (Dry Grinding)
ความเร็วระดับสูงสุดที่ 19,000 รอบต่อนาที (ระดับ 3)

โถปั่นทำจากวัสดุ Polycarbonate

ตกไม่แตก อาหารไม่ติด ทำความสะอาดง่าย

โถสแตนเลส

ปั่นร้อน ปั่นเย็นได้ดี ทั้งอาหารคาวและหวาน
สะดวกสับมากขึ้นด้วยโถ 3 ขนาด เลือกใช้ตาม
ความเหมาะสมในการใช้งาน พร้อมระบบล๊อคนิรภัย



โถ 3 ขนาด



ปรับความเร็ว 3 ระดับ



เครื่องปั่นแบบมือถือ

MX-S301KSN

กำลังไฟ
800 วัตต์

ใบมีดสแตนเลส 4 แฉก

เตรียมอาหารได้หลากหลายเมนูด้วยการปั่น 4 ใบมีด
ประกอบด้วยใบมีดแบบตรงสำหรับตัดส่วนพสมให้เล็กลง
และใบมีดแบบพับสำหรับปั่นส่วนพสมให้ละเอียดได้อย่างรวดเร็ว

ใช้งานง่าย ด้วยมือเดียว

ควบคุมความเร็วได้ตามเหมาะสม เพียงปุ่มเดียว
พร้อมระบบล๊อคป้องกันเด็ก



อุปกรณ์เสริม

โถบดสับสำหรับบดสับและพสม
หัวตะกร้อสำหรับทำวุ้นบั้งครีมและขนมมอเร็็งก์



2 Action switch



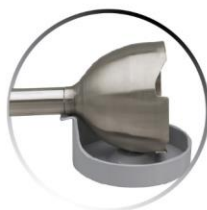
ระบบการกดปุ่ม 2 ปุ่ม
เมื่อต้องการใช้งาน
เพิ่มความปลอดภัย

Child lock
ระบบล๊อคนิรภัย



ระบบล๊อคป้องกันเมื่อไม่ใช้งาน

ฟากรอบใบมีดเครื่องปั่น



วางพักเครื่องปั่นเมื่อพักการใช้งาน
หรือรอง ป้องกันใบมีดบาด

ความเร็ว 2 ระดับ



ปรับความเร็วได้ 2 ระดับ
สูงและต่ำ

เครื่องทำขนมปังอัตโนมัติ

SD-P104WSN

กำลังไฟ
400 วัตต์



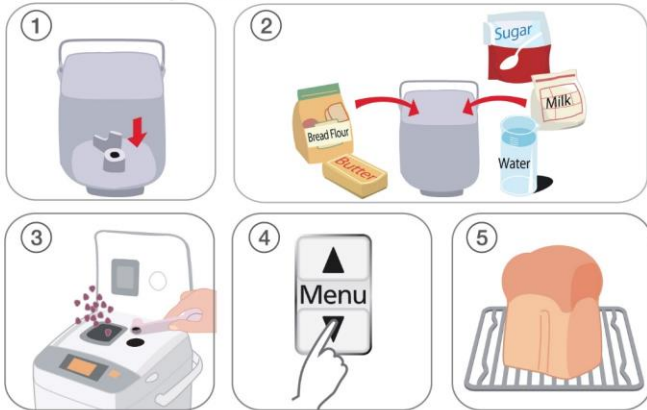
ขนมปังทำเองง่าย ๆ ได้ที่บ้าน

สะดวกกว่า เพียงใส่แป้งตั้งโปรแกรมเมนูที่ต้องการ พร้อมเซ็นเซอร์อุณหภูมิและช่องจ่ายส่วนผสมอัตโนมัติ

เลือกอร่อยได้ 13 เมนู

สร้างสรรค์เมนูขนมปังสไตล์ใหม่ได้หลากหลาย ตั้งเวลาได้สูงสุด 13 ชั่วโมง

การใช้งานง่าย ๆ 5 ขั้นตอน



1. นำโดยขนมปังออกมาและติดตั้งใบพัดขนาด 1.5 นิ้ว
2. ใส่แป้งที่มีกลิ่นและส่วนผสมอื่นๆ ยกเว้น ยีสต์แห้งลงในโดยขนมปัง
3. ใส่ยีสต์แห้งชนิดผง พลัมแห้งหรือถั่วลงในช่องจ่ายส่วนผสม
4. เลือกเมนูแล้วกดเริ่มการทำงาน
5. นำขนมปังออกมาเมื่อมีเสียงเตือน เป็นอันเสร็จสิ้น



HOMEMADE BREAD

เมนูเบเกอรี่



ขนมปังก้อน แป้งพัฟซ่า แป้งเกี้ยว ช็อกโกแลต เค้ก

เมนูขนมปัง



ขนมปังปอนด์ อบด่วน ขนมเนื้อนุ่ม ขนมปังฝรั่งเศส



ขนมปังธัญพืช ขนมปังสับปะรด ขนมปังข้าว ขนมปังแป้งข้าวเจ้า

ช่องใส่ยีสต์

เครื่องจะใส่ยีสต์เข้าสู่กระบวนการทำขนมปังในเวลาที่เหมาะสม



ตัวป้อนลูกเกด และ ถั่ว

เติมธัญพืช หรือผลไม้แห้งต่างๆ เช่น ถั่ว ลูกเกด เข้าไปได้อัตโนมัติ ทำให้ได้เนื้อสัมผัสขนมปังที่ดียิ่งขึ้น



จ่ายเพียงปลายนิ้วสัมผัส

ใส่ส่วนผสมต่างๆ แบบอัตโนมัติ



ระดับความเกรียมขนมปัง

ให้คุณสามารถเลือกระดับสีของเนื้อขนมปังได้ 2 แบบ



ตั้งเวลาล่วงหน้าได้ 13 ชั่วโมง



ระบบป้องกันไฟดับ ระหว่างอบ ได้นานถึง 10 นาที



กระติกน้ำร้อน

NC-HU301P-SW

ความจุ
3.0 ลิตร

Diamond
fluorine coating

กดน้ำร้อนได้แม้ไม่เสียบปลั๊ก

ฉนวนความร้อน VIP (Vacuum Insulation Panel)

ช่วยรักษาอุณหภูมิได้นานขึ้น ช่วยประหยัดไฟ
เก็บความร้อนได้นาน 8-10 ชม.

ตั้งเวลาต้มน้ำล่วงหน้าได้ 4, 6, 8, 10 ชั่วโมง



‘Long Boil’ & ‘Reboil’

Long Boil ลดกลิ่นคลอรีนของน้ำด้วยปุ่มระบบน้ำเดือดต่อเนื่อง 100 องศาเซลเซียส
Reboil เร่งน้ำเดือดถึงอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส ภายใน 2 นาที

เคลือบฟลูออรีนพองเพชรและถ่านบินโซกัน

รักษากลิ่นและรสชาติชาไว้เป็นอย่างดี

กดน้ำด้วยความเร็ว 4 ระดับ

พร้อมเลือกอุณหภูมิได้ 3 ระดับ

80 องศาเซลเซียส สำหรับชาเขียว , 90 องศาสำหรับกาแฟ และ
98 องศาเซลเซียสสำหรับบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป



Panasonic