Panasonic

調 理 商 品



健康美味 輕鬆做

廚藝生活
體驗館





Panasonic
Cooking

健康美味 輕鬆做









商品諮詢與料理教學體驗

項　目	電　話	備　註
商品相關諮詢請洽指定專線	0800-098800	顧客商談服務
買指定機種 享免費課程 蒸烘烤微波爐：NN-BS1000 NN-BS603 免費課程3堂 蒸氣烘烤爐：NU-SC300B 3堂 NU-SC110/100 2堂 免費課程堂數依商品型號 IH電子鍋：SR-PX184 SR-SAT182/102 免費課程1堂 電氣壓力鍋：SR-PG601 SR-PG501 免費課程1堂 製麵包機：SD-MDX100 免費課程1堂	台北館：(02)2721-3033 台中館：(04)2473-9339 #7918 高雄館：(07)555-9739 #7521	台北市大安區忠孝東路四段48號8樓 台中市南屯區大墩路280號4樓 高雄市鼓山區馬卡道路322號4樓

詳細免費料理教學體驗辦法，請上廚藝生活體驗館專屬網頁
豐富多元課程等你來體驗唷！

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 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

顧客商談服務專線
0800-098800
02-412-8222
台灣松下電器股份有限公司 出品
台灣松下銷售股份有限公司 銷售

●本型錄商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。



Panasonic® 係由Panasonic Corporation授權使用

2020.07 (LC-2007)











Panasonic Cooking

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



3重立體環繞加熱



01 頂部全平面燒烤

業界唯一*1

直條式加熱管 高效導熱至食材！

直條式加熱管	傳統烤管加熱
食材完整受熱 烤色平均	食材受熱不完全 烤色不均



獨家*2 健康蒸模式

150℃/190℃蒸氣＋燒烤

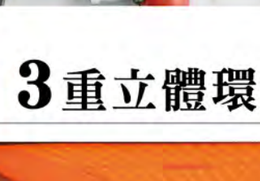
大幅降低多餘油脂與鹽分，
保留水分，享受美味無負擔。

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
不用顧火 自動控溫

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℃/190℃～230℃）



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℃健康炸
用無油或低油，輕鬆做氣炸料理，不怕黏鍋及油煙味，美味更健康。



恆溫發酵（30℃/40℃）
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℃ 蒸氣	100℃ 蒸氣	120℃ 蒸氣	150℃ 蒸氣+燒烤	190℃ 蒸氣+燒烤
留住時蔬的鮮脆口感與翠綠色澤！	蒸氣充分包覆食材，吃得到食材的鮮甜。	鎖住食材營養，口感更鮮美。	保留肉質精華，鮮嫩多汁！	去除肉類多餘油脂，快速達到皮脆肉嫩！
適合溏心蛋、蝦仁、時蔬	適合蒸包子、麵點	適合蒸魚、根莖類	適合海鮮、貝類	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)

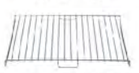
型號	NU-SC300B
爐腔容量	30L
蒸氣功能	80℃/100℃/120℃
健康蒸(蒸氣+燒烤)	150℃/190℃
蒸氣烘烤	140℃/190℃-230℃
烘烤/烘焙	100℃-230℃
燒烤	140℃
健康炸	230℃
恆溫發酵	30℃、40℃
自動菜單	30項
安全設計	兒童安全鎖、三層防燙玻璃
清潔功能	自動清潔 5項 (餐具清潔/爐腔除味/爐腔清潔/水管清潔/檸檬酸清潔)
本體尺寸(寬*深*高)約mm	494X476X375 (含把手之深度)
爐腔容量(寬*深*高)約mm	410X320X250
產品重量(約Kg)	19.5 (含配件)



配件


蒸烤盤(一個)


蒸盤(一個)


蒸烤架(一個)

型號	NU-SC110
爐腔容量	15L
蒸氣功能	80℃/100℃/120℃
蒸氣烘烤	190℃-230℃
烘烤/烘焙	100℃-230℃
健康炸	230℃
恆溫發酵	40℃
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/水槽清潔)
本體尺寸(寬*深*高)約mm	355X455X351 (含把手之深度)
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與台灣販賣蒸氣烘烤爐市場之各機種比較，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烤爐市場各機種之比較，唯一使用頂部平面加熱技術，搭配蒸氣達高溫150℃或190℃之料理行程，適用機種為NU-SC300B。



消費者投票 Reader's Digest TRUSTED BRAND 信譽品牌 2020 白金獎 22周年 台灣

台灣銷售 NO.1*

3年保證 Panasonic 上網免費加入會員享專屬好康

NN-BS1000

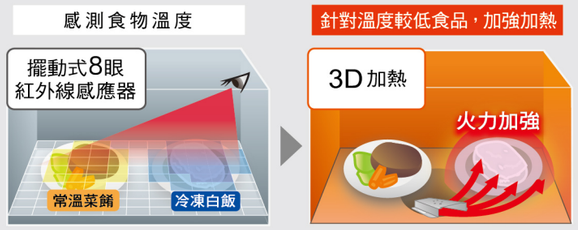
更多實作影片

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 智慧節能科技 *1 **兩品同時加熱** *2

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℃~90℃範圍內，自行設定溫度，達到想要的口感。



冷凍燒烤 不必解凍，在凍結狀況下直接燒烤！





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

＊根據台灣GfK銷售量調查報告，微波爐全品項自2010-2019年連續9年台灣銷售第一。

全新光熱系統 不同食材，同時料理 方便更省時

光加熱 上火

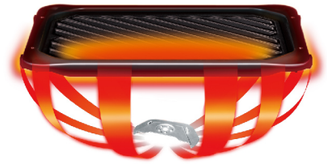
遠紅外線 表皮酥脆
近紅外線 排除多餘油脂



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



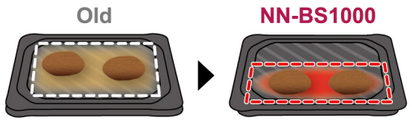
完整吸收、傳導下方熱源，讓食材不須翻轉，就能達到雙面酥脆。

ECONAVI 智慧節能科技 **前方定點加熱**

火力集中 料理更快、更省

以往即使是1-2人份的食材，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。





全面加熱過於浪費　針對特定範圍進行加熱

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！



僅有兩個集油端點
食物接觸面積較小



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！

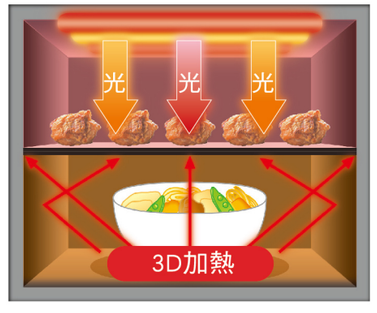
同時料理 時間更短！

■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

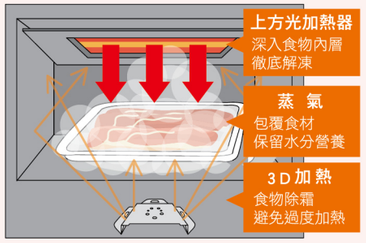
下 3D加熱
燉煮、川燙
湯類、快炒

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

9大類料理・154道菜色 變化更多！

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

光蒸氣解凍
迅速超省時





恢復食物原有彈性

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。



蒸氣讓料理更多變化！



過熱水蒸氣

養生烹調*1 低脂少鹽更健康

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。



減脂率比較 鹽烤雞肉

一般炒鍋 減少約20%油脂

NN-BS1000 鹽烤雞肉 減少約49.3%※2油脂

減少約2.5倍※2 油脂



減鹽率比較 鹽漬鮭魚

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%※2鹽分

減少約2.4倍※2 鹽分

300℃高溫蒸氣烘烤
料理多樣更美味

300℃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。



*1限部分自動烹調 *2數據由(財)日本食品分析中心測試得之。測試編號2013年2月7日第1300338002號、第1300338004號；2013年2月8日第1300338011號、第1300338010號。



讀者文摘 信譽品牌 TRUSTED BRAND 2020 白金獎 22周年 台灣

台灣銷售 NO.1*

3年保證 Panasonic 上網免費加入會員享專屬好康

NN-BS603

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℃~90℃範圍內，設定喜好溫度，達到想要口感！



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。



鹽漬鯖魚/辣味涼拌茄子



照燒嫩雞/日式紅燒南瓜

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。



蒸魚



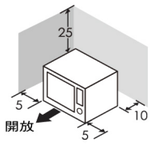
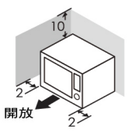
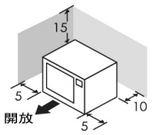
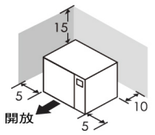
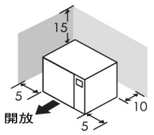
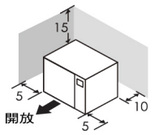
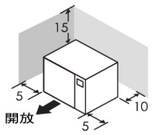
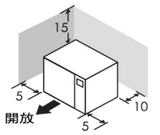
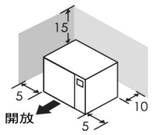
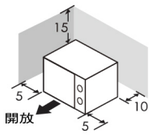
茶碗蒸

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

＊根據台灣GfK銷售量調查報告，微波爐全品項自2010-2019年連續9年台灣銷售第一。

*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。

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
										
	NN-BS1000	NN-BS603	NN-C236	NN-GF574	NN-GD37H	NN-SF564	NN-ST65J	NN-ST25JW	NN-ST34H	NN-SM33H
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℃~300℃)	烘烤(100℃~250℃)	烘烤(100℃~220℃)							
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								
	平面式爐腔設計				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	 燒烤盤　方盤X2	 燒烤盤	 烤盤　燒烤架	 燒烤架	 燒烤架					
放置安全距離 (cm)										
本體尺寸(寬x深x高)約mm (含把手之深度)	494X489X390	500X400X347	483X396X310	529X422X326	488X395X279	529X422X326	525X401X310	443X330X258	485X406X287	485X406X287
爐內尺寸(寬x深x高)約mm	410X320X250	335X350X238	299X350X199	354X338X230	315X353X178	354X338X230	355X365X251	306X308X214	315X349X227	315X349X227

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。



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

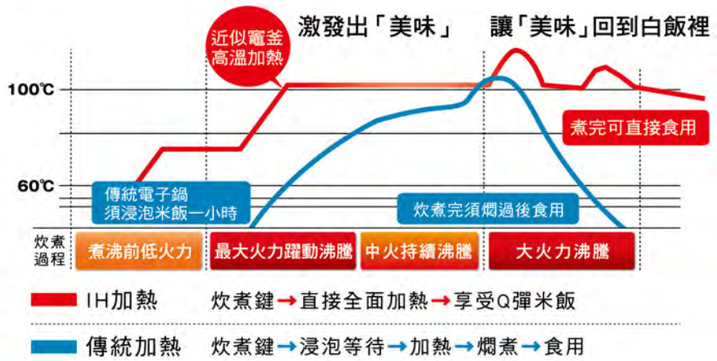
微電腦電子鍋

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

*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。

おどり炊き 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度。



鎖住熱能，直達米芯　　米粒瞬間從鍋底翻騰

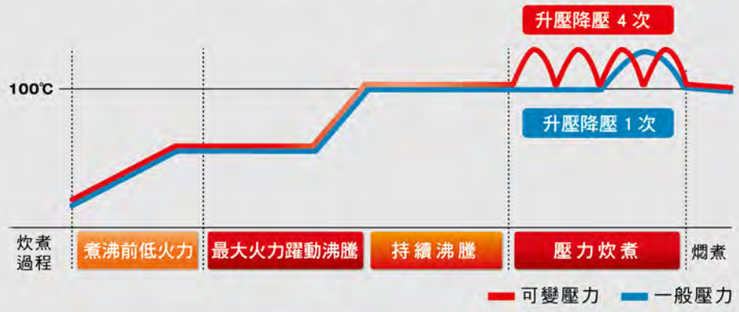
實證！ 會自動變換的壓力，讓米飯香Q飽滿！*2



循環壓力
使米飯各個均勻飽滿

一次強大壓力
使米飯無法充分受力

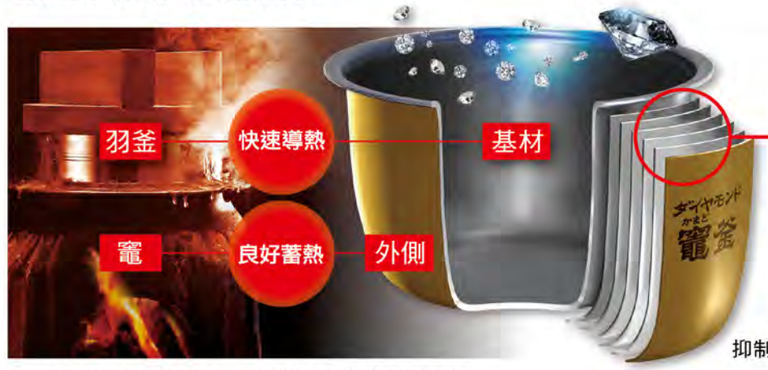
不同一般的壓力式電子鍋僅有一次加壓、釋壓，擁有日本專利的可變循環壓力，
在一次炊煮過程中，經歷4次壓力變換，讓米粒充分受力更香甜。





金色塗層鑽石竈釜 均勻受熱，熟透每粒米

鑽石微粒讓沸騰水分完全浸潤米芯，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。

蒸氣式IH電子鍋

130℃高溫蒸氣

130℃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

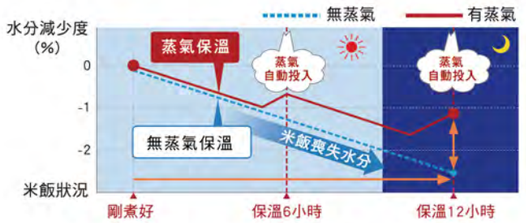


蒸氣讓米飯Q彈有光澤　大幅提升米飯的美味及甜味



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



*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34.8μg/1g白米飯，SR-SAT182為38.6μg/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℃下在距離排氣口25cm的位置，排氣溫度約35℃　*4 測試單位：日本Panasonic。與本公司舊機種SR-JHA18比較，室溫30℃下在距離排氣口3cm的位置，排氣溫度約50℃

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

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



焦香飯行程



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

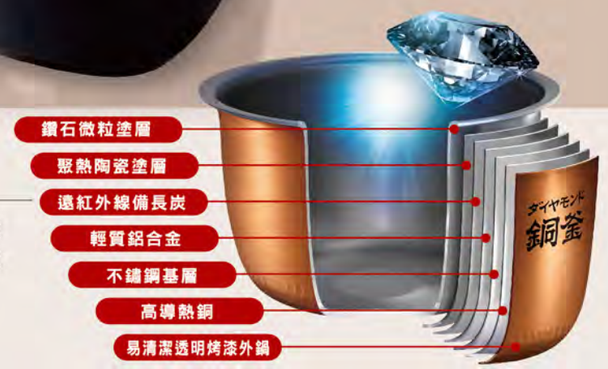
SR-HB184
SR-HB104



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



七層鑽石竈釜
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	
	 おどり炊き 日本製	 ECONAVI 日本製		 日本製	 日本製	 日本製			 日本製	 日本製				
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℃ 高溫蒸氣 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	 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
內　鍋	七層鑽石竈釜  備長炭內鍋內膽 厚 2.5mm	七層鑽石竈釜  備長炭內鍋內膽 厚 2.4mm		七層鑽石銅釜  備長炭內鍋內膽/底部波紋設計 厚 1.7mm		七層鑽石竈釜  備長炭內鍋內膽 厚 1.7mm	鑽石厚銅釜  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		不沾黏黑鍋  厚 1.5mm		不沾黏黑鍋  底部波紋設計 厚 1.5mm	不沾黏黑鍋  底部波紋設計 厚 1.5mm
美味感	★★★★★★	★★★★★		★★★★½		★★★★	★★★½	★★★	★★½	★★½		★★		★	★
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)						
機能 炊煮行程	白米 糙米飯 糙米稀飯 焦香飯 什穀飯 什穀稀飯 壽司飯 半糙米飯 半糙米稀飯 咖哩 冷凍用飯 少量炊煮 快速炊煮 節能炊煮 美味炊煮 美味炊煮(稍硬) 美味炊煮(稍軟) 美味炊煮(香Q感)	白米 糙米飯 焦香飯 糯米飯 發芽糙米飯 免洗米 冷凍用飯 少量炊煮 快速炊煮飯 節能炊煮 美味炊煮	稀飯 什錦飯 糙米稀飯 壽司飯 免洗米 快速炊煮飯	白米 糙米飯 什穀飯 壽司飯 咖哩 糯米飯 發芽糙米飯 免洗米 冷凍用飯 少量炊煮 快速炊煮飯 節能炊煮 美味炊煮	稀飯 什錦飯 糙米飯 免洗米 快速炊煮飯	白米 糙米飯 什穀米 壽司飯 半糙米 糯米飯 發芽糙米 免洗米 胚芽米 烤蛋糕 冷凍用飯 少量煮米 快速煮飯 節能炊煮 美味炊煮 蛋糕	稀飯 什錦飯 糙米飯 壽司飯 免洗米 快速煮飯	白米 糙米飯 什穀米 壽司飯 糯米飯 發芽糙米飯 免洗米 冷凍用飯 少量煮米 快速煮飯	白米 糙米飯 什穀米 壽司飯 糯米飯 免洗米 粥 快速煮飯 美味炊煮	白米 糙米飯 什穀飯 壽司飯 糯米飯 免洗米 泰國香米 快速煮飯 燉湯 蒸食 煲仔飯 蛋糕	稀飯 泰國香米 快速煮飯 燉湯 蒸食 煲仔飯 蛋糕	白米 糙米飯 什穀米 糙米飯 泰國香米 快速煮飯 燉湯 蒸食 煲仔飯 蛋糕	稀飯 快速煮飯 蒸食	白米 糙米飯 快速煮飯 蒸食 燉煮	白米 快速煮飯* 蒸食	白米 蒸食
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)									
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								
美味閥														蒸氣閥	
保溫時間	12小時	蒸氣保溫12小時		12小時											
能效分級	第5級	第5級		第5級		第5級	第5級	第5級	第5級	第4級		第3級	第4級	第4級	第4級
便利	內鍋可洗米														
便利	預約定時														
便利	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X深X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。



用壓力鍋還要辛苦顧火嗎？







不只省時 還可將食材燉煮的更入味軟爛



*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 守護你的安全



獨家專利* 1.滑動安全扣



扣緊後才會加壓

2.隱藏式開關



洩壓後才能滑開



防止誤開鍋蓋

3.鎖圈微動開關	4.鎖圈防開保護	5.不鏽鋼內蓋	6.高強度內鍋	7.耐高溫密封圈	8.鍋底雙重控溫
9.溫度安全閥	10.雙重保險絲	11.篩網式噴嘴	12.內蓋防漏設計	13.自動排氣功能	14.解鎖警示
15.內鍋安全手把	16.機體防燙設計	17.底部防滑設計	18.水氣回收槽	19.不鏽鋼壓力閥	20.壓力顯示桿

*中國國家知識財產局，專利證書第4219913號

清洗保養更容易



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。

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。

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。



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、蒸煮、米飯、糙米、粥、羹
手動壓力選擇	高壓120℃/中壓113℃/低壓105℃
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
能效分級	第 5 級



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、蒸煮、米飯、糙米、粥、羹
手動壓力選擇	高壓120℃/中壓113℃/低壓105℃
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
能效分級	第 5 級

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。



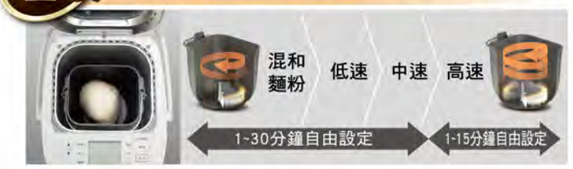
SD-MDX100

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



4段 發酵溫度 依發酵狀態隨時調整，變化更多美味



4段 烘焙溫度 隨喜好自由調整麵包烤色



創新手揉變頻技術 輕鬆做出大師級手揉口感！

創新 手揉 變頻技術

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



*1 適用SD-MDX100機種。

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

麵團完成後，再加入酵母，再次進行揉麵動作

放入麵粉、水 → 揉麵 → 醒麵 → **酵母投入** → 醒麵 → 揉麵 → 發酵 → 烘烤

不論四季，麵包品質穩定

不被室溫變化影響，都能做出紋路細緻、Q彈口感的麵包。



麵筋紮實 | 麵包孔細緻 | 口感綿密、有彈性

直種法

開始一起放入酵母粉、麵粉與水，再開始進行攪拌

一次放入 酵母、麵粉、水 → 揉麵 → 發酵 → 烘烤

因室溫影響容易失敗

因室溫影響容易發酵不足，或過度發酵造成麵包失敗。



麵包筋生成量少 | 口感差沒有彈力 | 外皮厚且硬

酵母雙重控溫技術 溫度，是完美發酵的關鍵因素！

25℃-30℃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



烘焙完成
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[*1]代替麥粉製作麵包喔！讓喜愛麵包又對小麥[*2]過敏的人，也能享受輕鬆享受麵包的幸福滋味。



*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。







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秘訣。



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	吐司湯種超軟	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	麵包米飯法國	法國麵包	裸麥麵包	全麥麵包	布里歐麵包	麵包大理石紋
時間 ( )為SD-BMT2000T	(2斤5小時15分 1.5斤5小時10分) 4小時50分	(2斤/1.5斤 5小時10分) 5小時	(2斤5小時25分 1.5斤5小時20分) 5小時	(2斤4小時30分 1.5斤4小時25分) 4小時	(2斤4小時55分 1.5斤4小時50分) 4小時20分	(2斤/1.5斤 2小時10分) 1小時55分	(2斤80分) 60分	(1.5斤4小時30分) 4小時	(1.5斤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	(2斤5小時20分 1.5斤5小時15分) 5小時	(2斤3小時30分 1.5斤3小時20分) 3小時15分	4小時
SD-MDX100	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SD-BMT2000T	● (2斤) ● (1.5斤)	● (2斤) ● (1.5斤)	● (2斤) ● (1.5斤)	● (2斤) ● (1.5斤)	● (2斤) ● (1.5斤)	● (2斤) ● (1.5斤)	●	●	●	●	●	● (2斤) ● (1.5斤)	● (2斤) ● (1.5斤)	—
SD-BMT1000T	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

食譜	酵母													
	花式麵包(波蘿麵包)	白吐司風味麵包	半斤吐司	米粉麵包	米粉麵包(不含麵粉)	麵包麵團	披薩麵團	義大利麵團	烏龍麵團	吐司三明治用	吐司蜂蜜奶香	法國麵包麵團	甜麵包麵團	快速麵團八分鐘
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40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	麵包麵團	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15分) 55分	17分	1小時30分 2小時30分	1-2小時	1小時	(2斤1小時30分 1.5斤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	● (2斤) ● (1.5斤)	●	●	●	●	●	●	—	●	—	●	● (2斤) ● (1.5斤)	—	—
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13小時		
本體尺寸 (寬x深x高)約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。

業界首創*1 烘烤新革命

外皮酥脆 美味在餡

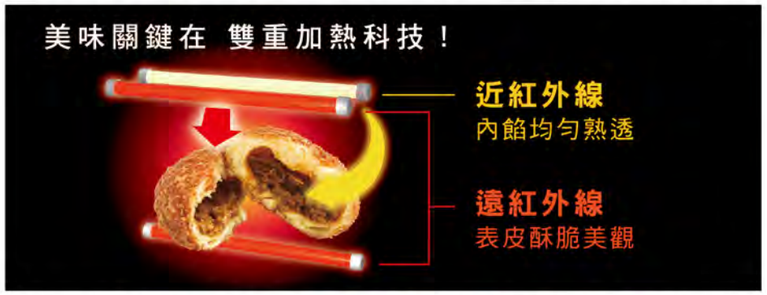


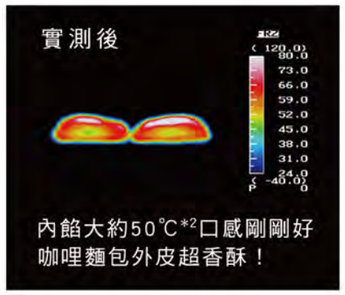
NB-DT52

更多商品資訊

業界首創*1 雙重加熱科技 遠近紅外線

內建的高感知溫度控制器，以科學數據控制遠近紅外線。
近紅外線的加溫直達裏層、升溫快速；遠紅外線加熱使外層酥脆的恰到好處。





*1 2020年3月前，NB-DT52與台灣販售小容量電烤箱市場之各機種比較，唯一使用遠近紅外線功能，適用機種為NB-DT52。
*2 資料源自日本Panasonic 官網。內餡溫度視測試環境、條件、食材份量等而有所不同。

烘烤新革命的「免預熱」 打造智慧熱烤新時代

7道自動料理行程 精準控溫

以科學數據控制火力與時間，精準加熱各式料理，快速還原剛出爐的美味。



7段溫度調節 變化多樣料理

依據料理設定，不用預熱即可快速烘烤。



120~240℃ 7段溫度調節 | 140℃ 23分鐘 | 200℃ 4~6分鐘 | 220℃ 6分鐘 | 240℃ 6~7分鐘

冷凍加熱行程

只要一鍵，便能輕鬆解鎖美味難題。將冷凍食品重新加熱至溫熱可口，中西料理如餡餅、吐司、可頌全都能輕鬆搞定！



5 段烤色選擇

口感隨喜好變化

依喜好及需求設定，自由選擇想要的色澤。



烤色能為美味加分！
小麵包/油脂糖分高的麵包→建議烤色選「淺」更好吃！



微電腦精準控溫 讓料理更美味

NB-HM3810

螢幕顯示



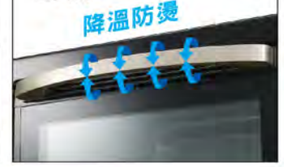
雙層強化隔熱門

防止烘烤過程中，誤觸玻璃門而燙傷，安全再升級。



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。



NEW 琺瑯烤盤+深烤盤

依照食材料理需求，自由變化使用。



示範機種：NB-HM3810

	大容量烤箱			小容量烤箱	日本超人氣智能烤箱	烤麵包機
商品一覽	38L New	38L	32L	9L	9L New	
	 NB-HM3810	 NB-H3801	 NB-H3203	 NT-H900	 NB-DT52	 NT-GP1T
機能	微電腦	旋鈕		旋鈕	微電腦	旋鈕
	上/下火獨立控溫 1500W			火力 1000W	遠近紅外線；火力1300W	
	70℃-230℃溫度控制				120℃-240℃溫度控制	
	定時120分鐘			定時15分鐘	定時 0.5~25分鐘	
		連續烘烤			5段烤色選擇	5段烤色選擇
	3D熱風對流				冷凍加熱	
	發酵行程					
	360度自動旋轉烘烤					
	下拉爐門5段式	下拉爐門3段式				
	11項食譜	12項食譜	8項食譜	5項食譜	7道自動料理食譜	
	LED觸控面板					
安全	雙重把手防燙設計					
	雙層強化隔熱門				Low-E防燙隔熱門	
其他	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、琺瑯烤盤、集屑盤、烤網	附深烤盤、琺瑯烤盤、集屑盤、烤網	附琺瑯烤盤、集屑盤、烤網	附烤盤、集屑盤、烤網	附烤盤、集屑盤、烤網	附集屑盤
本體尺寸 寬x深x高mm	535X420X355	533X392X364	527X392X343	366X274X204	331X305X263	294X188X175
爐內尺寸 寬x深x高mm	390X325X293	380X307X317	380X300X285	269X202X169	260X250X105	

＊含把手之深度。

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。



更多商品資訊

NC-A700



品味×咖啡
無可取代的寫意享受

雙研磨刀頭



全新研磨刀頭與研磨刀盤
均勻研磨 風味完整呈現

落粉通道設計

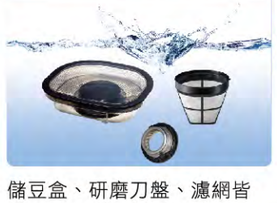


捷徑通道優化 粉末不殘留
品嚐香醇原味



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



更多商品資訊

NC-R601

3分鐘喝好咖啡*
簡單3步驟，
全自動好輕鬆

＊ 1人份需3分鐘，4人份為5分鐘。



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。

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。

輕時尚 迷你身形 展現時尚品味



LCD面板
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
耀眼美觀。

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。



可拆式濾網好清潔
水洗更衛生，
清潔力UP。

商品一覧		NC-A700	New NC-R601
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	可拆水洗濾網、注水盒
	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。



享受滑順口感



MX-EX1551

更多商品資訊

301不鏽鋼刀

快速均勻攪打

採用安心的食品級不鏽鋼，
快速均勻切削果肉。



可拆式刀座 清潔更便利

刀座好拆卸，輕鬆洗淨更衛生。



旋鈕設計 自由調控

2段+瞬轉

因應食材與攪打需求，一扭即可切換轉速。



按鍵 馬達 防潑濺設計 更耐用

MX-V288

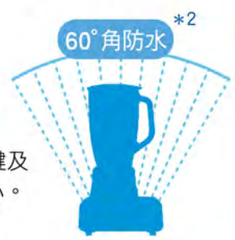
更多商品資訊

媲美商用等級馬達

可連續運轉約100小時以上*1

防潑濺設計

採用IPX3防水認證，按鍵及
馬達防潑濺，耐用更安心。





鍍鈦鋼刀 口感綿密滑順

徹底切削食材纖維，輕鬆完成新鮮的營養果汁。



經典外觀設計

簡約質感設計，搭配好操控
「1段+瞬轉」按鍵。

*1 台灣Panasonic自社測試之結果。　*2 左右各60°角防潑濺。



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

滑順好口感 鍍黑鈦鋼刀



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。





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。



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、桔橙類、硬質水果
（蘋果、柿子等）

瞬轉果汁沉澱後做混合，均勻使用





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」也能輕鬆絞碎、均勻混合。

超級食物正夯 隨時補充活力滿滿



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。

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

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		大容量果汁機	經典果汁機		多用途果汁機		隨行杯果汁機	果榨汁機
		New	New	New				
								
		MX-V288	MX-EX1551	MX-EX1001	MX-XT701	MX-XT301	MX-XPT102	MJ-M171P
最大容量*1		2100mL	2000mL	1350mL	1300mL	1300mL	600mL	1400mL
有效容量		1800mL	1500mL	1000mL	1000mL	1000mL	400mL	1000mL
材質	鋼刀	鍍鈦鋼刀	301不鏽鋼刀		鍍黑鈦鋼刀		301鋸齒狀不鏽鋼刀	不鏽鋼刀
材質	果汁杯	玻璃		AS級塑膠	玻璃		Tritan	玻璃
轉速	段速	1段+瞬轉	2段+瞬轉	1段+瞬轉	2段+瞬轉		ON/OFF	2段+瞬轉
防水係數		IPX3						
安全					上蓋保護設計*2			
安全		離杯自動斷電						
安全		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	
附件					乾/濕兩用研磨杯			
附件					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。

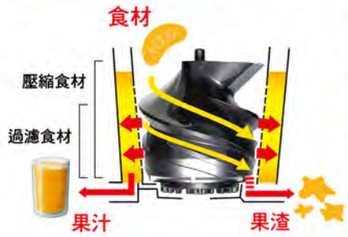




MJ-L500

更多實作影片

100%原汁原味，健康營養無負擔



底部不鏽鋼設計

胡蘿蔔等較硬高纖食材，即使是扭轉到底部，都能徹底榨汁。

大範圍壓縮面積

從頂部就開始壓轉，不浪費食材任何一分原汁。

綿密果渣通道

間隙密度高，能將蔬果完全榨乾後才將果渣排出。



榨汁過濾網
輕鬆將果汁與殘渣分離，讓口感香醇綿密，喝到原始好滋味。

旋轉刷
排除榨濃稠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汁，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細緻綿密的雪酪等冷凍甜點。

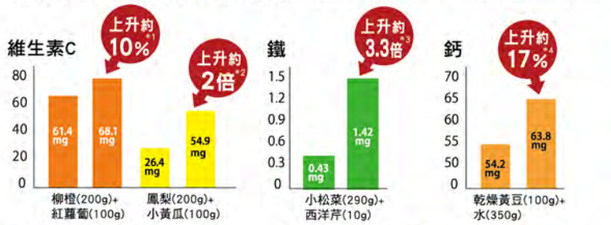
果汁、果渣靈活變化各樣料理



湯品　蘿蔔炒飯　煎餅

每分鐘45迴的低速迴轉

留住食材營養素，維持身體健康美麗。



*(株)TECHNO SCIENCE測試。日本Panasonic調查，測試數值會隨蔬果品種、季節、鮮度而異。

型號	透明杯容量	杯體材質	研磨器	轉速	安全			本體尺寸 (寬X深X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度C高溫)	不鏽鋼螺旋研磨器	45迴的低速迴轉	● (最常運轉時間：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相對於本公司高速切削式果汁機（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】測量柳橙200g與紅蘿蔔100g一起榨汁後果汁中的總維生素C的總量【試驗成績書編號】14020385-007～14020385-012 總維生素C的總量隨品種、季節、鮮度而異。*2相對於本公司高速切削式果汁機（MJ-M32）的26.4mg，新產品（MJ-L500）為54.9mg【委託試驗單位】（株）TECHNO SCIENCE【試驗方法】測量鳳梨200g與小黃瓜100g一起榨汁後果汁中的總維生素C的總量【試驗成績書編號】14020386-007～14020386-012總維生素C的總量隨品種、季節、鮮度而異。*3（鐵）相對於本公司高速切削式果汁機（MJ-M32）的0.43mg，新產品（MJ-L500）為1.42mg【委託試驗單位】（株）TECHNO SCIENCE【試驗方法】測量小松菜290g與西洋芹10g一起榨汁後的鐵總量【試驗成績書編號】14020388-007～14020388-012鈣與鐵的總量隨品種、季節、鮮度而異。*4（鈣）相對於本公司高速切削式果汁機（MJ-M32）的54.2mg，新產品（MJ-L500）為63.8mg【委託試驗單位】（株）TECHNO SCIENCE【試驗方法】測量乾燥黃豆 100g（泡過水）加水350g榨汁後的鈣總量【試驗成績書編號】14020389-007～14020389-012

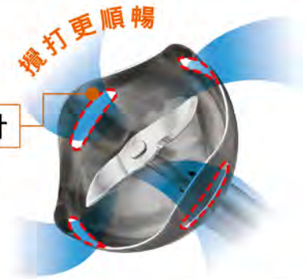


更多商品資訊

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		 MX-SS2	 MX-GS2
速度控制		可調式	1段
安全		自動斷電	
額定功率	使用攪拌棒	150W	
	使用切碎杯	150W	
	使用打蛋器	45W	
配件		攪拌杯、切碎杯、打蛋器	攪拌杯
本體尺寸(寬x深x高)約mm		64X64X415	55X55X417
電源線長度(約)m		1.3m	1.3m
產品重量(約)kg		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。



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

雙重隔熱，安心防燙手。



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



順水口設計



人體工學把手



商品一覽		 NC-HKT081 防傾倒 不漏水	 NC-HKD122 金屬機身 雙重防燙	 NC-HKD121 簡約有型 雙重防燙
容量		0.8L	1.2L	1.2L
快速	沸騰時間(140mL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			
	出水口安全鈕			
	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x深x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。

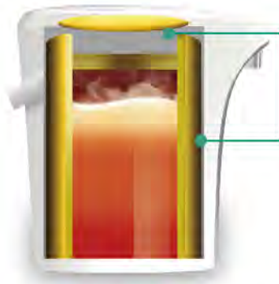
節能省電 喝好水



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℃自動停止加熱器，縮短沸騰時間！



*與舊機種NC-EM30P的比較。室溫23℃、水溫23℃、固定水量下將水煮沸時，從開始沸騰，到利用底座器開閉加熱器後經過2分鐘之間的蒸氣量比較情況。NC-EM30P約14g、NC-SU303P則約3.5g（本公司調查結果）。由於季節造成周圍溫度等條件，會有所變動。

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。

少量出水	大量出水	微量出水
		
輕輕按壓	用力按壓	
茶杯等	鍋子/碗麵	為濾泡咖啡量身打造溫柔小水量



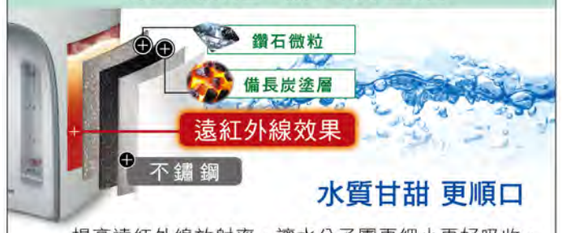
大型中文顯示液晶螢幕



出水照明指示燈



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℃/80℃/90℃/98℃ | 七段定時 4/5/6/7/8/9/10小時

商品一覽	旗艦型				一般型			
	 能源效率第1級 節能標章		 能源效率第1級 節能標章		 能源效率第2級		 能源效率第5級	
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
節能 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
節能 斷熱材	U-Vacua真空斷熱		U-VIP真空斷熱		VIP真空斷熱			
節能 內膽	鑽石微粒+備長炭塗層內膽				備長炭塗層內膽			
節能 智慧感知	ECO沸騰感知(蒸氣減少)							
節能 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							
安全	自動斷電保溫裝置							
安全	給水鎖定							
便利 出水模式	四段(大量、正常、少量、微量)				二段(正常、微量)			
便利 保溫設計	三段(80℃ /90℃ /98℃)				四段(70℃ /80℃ /90℃ /98℃)			
便利 液晶顯示	大型中文橘色液晶		液晶顯示					
便利 其他	健康美味泡茶行程							
便利 其他	自動充電 無電給水							
便利 其他	360度旋轉底盤							
便利 其他	水量標示							
清潔	除氮再沸騰							
清潔	上蓋可拆							
清潔	過濾網							
本體尺寸(寬x深x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、底盤	可烘奶瓶、砧板	530X425X405
FD-S50F		天然抗菌濾網			不鏽鋼易潔棚架		

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。