

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	蒸氣烘烤爐	IH電子鍋	電氣壓力鍋	製麵包機	電話	備註
NN-BS1700 4堂 NN-BS807 3堂 NN-BS1000 3堂 NN-BS603 3堂 免費課程堂數 依商品型號	NU-SC300B 3堂 NU-SC180B 2堂 NU-SC110 2堂 免費課程堂數 依商品型號	SR-PAA100 SR-PBA180/100 SR-PX184 SR-SAT182/102 免費課程1堂	SR-PG601 SR-PG501 免費課程1堂	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

2021.07 (LC-2107)

調理商品

Panasonic



Panasonic Cooking



健康美味 輕鬆做







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







信賴品牌 2021 白金獎 23周年 台灣

台灣銷售 NO.1 *1

3年保固 主要零件 *13

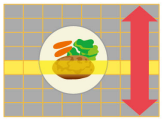
New 業界唯一 *2 64眼紅外線

NN-BS1700

更多商品資訊

瞬間全面偵測爐內溫度，智慧辨識食材種類、大小及份量等*3，精準自動調節火力。

8眼紅外線感知



擺動掃描偵測溫度
整體需耗時7秒完成

64眼紅外線感知



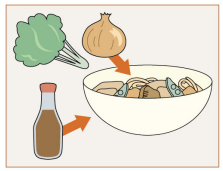
同時偵測整體溫度

智慧調節火力 料理輕鬆完成

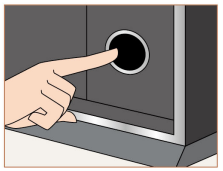


以0.1秒掃描一回的高速偵測並自動調節火力，避免勾芡料理底部焦化*4及羹湯料理沸騰溢出*5。

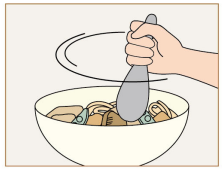
就算再忙 也能快速完成美味的料理



STEP 1
食材放入耐熱玻璃碗



STEP 2
一鍵按下專屬行程



STEP 3
出爐攪拌就能輕鬆完成



糖醋里肌
約16分鐘



法式厚煎蛋
約12分鐘



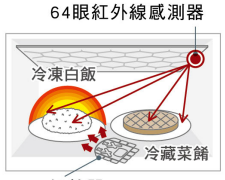
牛肉咖哩
約28分鐘



那不勒斯義大利麵
約15分鐘

兩品同時加熱 *6 高效又節能

感應食材溫度後，透過3D加熱集中火力，即使是冷凍食品與常溫食材同時加熱，出爐後都能享用溫度相近的美味。





加熱1碗飯約30秒*7完成，加上菜餚也能兩品快速完成加熱！

ECONAVI 減少過度加熱 聰明省電*8

依喜好設定溫度(-10~90℃) 自動精準加熱

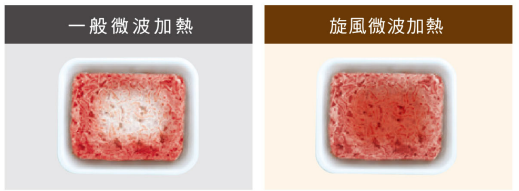
64眼紅外線能全面偵測爐內溫度，不會受到容器重量影響，將食材加熱到想要的口感。



New 業界首創*9 旋風微波加熱技術

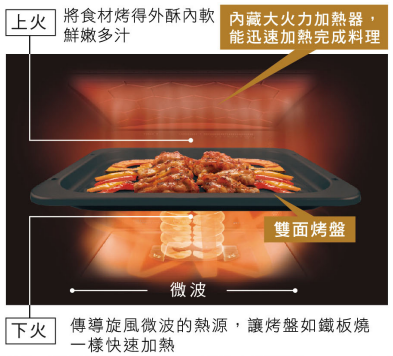


發射螺旋狀微波，增加食材中央的接觸範圍，由內而外均勻加熱。



New 頂部全平面燒烤 × 雙面烤盤 無須翻面即雙面酥脆

將表皮烤得酥脆並排除多餘油脂，下方烤盤吸收微波後發熱，不用翻轉食材兩面都能烤得香脆。

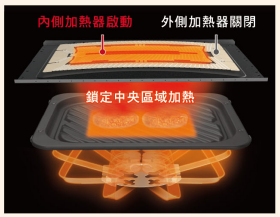


快速區域加熱*10 節能又省時

烹調1~2人份的料理時，集中於烤盤中央進行加熱，縮短料理時間*11。

ECONAVI

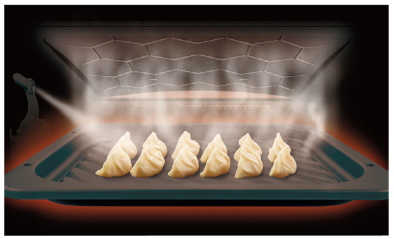
藉由集中加熱及控制加熱時間與火力，達到節能*12的效果。



*1根據台灣GfK銷售量調查報告，自2010年-2020年連續11年台灣銷售第一。 *2 2020年9月前，NN-BS1700與台灣販售30L微波爐市場之各機種比較，唯一使用64眼紅外線功能，適用機種為NN-BS1700。 *3根據食材微波加熱時溫度上升的特性，面積及溫度上升的速度，來辨識、分類食材。 *4藉由偵測食材溫度避免勾芡的部分焦化。 *5可能會因為食材與容器、環境而出現溢出情形。 *6兩種食品的份量需要幾乎相等，但不適用於湯品、濃湯、沾有醬汁的食品、冷凍咖哩、冷凍燉肉等料理。 *7將一碗150g的白飯(約20℃)加溫到75℃(連同中央部分的平均溫度)以上時。連續加熱、爐內高溫時的加熱除外。 *8設定70℃，加熱150g冷凍白飯與90g漢堡排共2道料理時，使用ECONAVI(0.750Wh/℃)的話，上升溫度1℃的平均電量較未使用「重點加熱」(0.916Wh/℃)約節能18%。 *9 2015年日本Panasonic首創旋風微波加熱技術。 *10只適用於燒烤、烤魚、炸物等部分自動料理。 *11燒烤鹽漬鯖魚兩片(200g)的料理時間。手動雙面燒烤10分鐘(上層)與自動料理8分23秒之比較。 *12進行手動「燒烤」兩面燒烤(上層)，燒烤鹽漬鯖魚2片(200g)時(191.9Wh)與使用快速區域加熱的ECONAVI運轉燒烤時(167.5Wh)的比較，約節能13%。 *13商品詳細保證內容注意事項，請以商品所附之「商品保證書」為準。

過熱水蒸氣　減油減鹽 美味又健康

精密控制蒸氣溫度、噴發量與時間，提升料理口感。





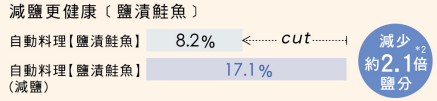
健康調理*1 為美味加分

燒烤時，透過加熱器與過熱水蒸氣能減少肉類鹽分及脂肪，美味又健康。

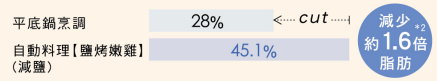
低溫蒸氣　舒肥料理也能輕鬆做

60℃~95℃的低溫蒸氣，不需要抹鹽即能快速完成醃漬。製作舒肥料理時，能減少營養流失肉質更鮮嫩。

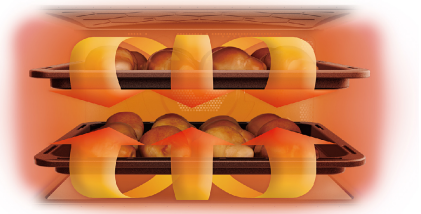
減鹽更健康〔鹽漬鮭魚〕



減脂依然美味〔鹽烤嫩雞〕



兩段式對流　烤出極佳口感



讓熱風在爐內流動，完整包覆食材，均勻烘烤。

先預熱再烘烤

依據食譜設定最合適的預熱、烘烤時間，美味糕點輕鬆出爐。

餅乾2層：約48個（160℃）



奶油麵包2層：約24個
預熱200℃▶ 烘焙180℃

發酵機能 手作優格、甜酒釀等

能設定30℃～65℃及最長8小時的時間，也可依照食譜步驟加入蒸氣。



搭配蒸氣 讓烘焙更得心應手

於手動食譜時，可以依個人喜好加入蒸氣。



396道自動料理 完美料理 輕鬆上桌

肉 類	海鮮類	蔬菜/蛋	麵/麵包/白飯	燒烤/油炸料理
燉煮/水煮/炊煮料理	蒸煮料理	兩品同時料理	低溫烘烤/低溫蒸氣料理	麵包/點心料理
寶寶副食品	發酵料理	3素材x3步驟		

*1僅限部分的自動料理。*2【測試單位】日本食品分析中心【認證號碼】第18013814001-0101號、第18013814003-0101號、第18013814005-0101號～第18013814007-0101號、第18013814010-0101號～第18013814014-0101號【測試機種】「鹽漬鮭魚」以NE-BS1600的自動料理「鹽漬鮭魚-減鹽」加熱行程與自動料理「鹽漬鮭魚」加熱之比較；「鹽烤嫩雞」以NE-BS1600的自動料理「鹽烤嫩雞-減鹽」加熱行程與一般平底鍋加熱之比較【測試結果】鹽漬鮭魚可減少約2.1倍鹽分；鹽烤嫩雞可減少約1.6倍脂肪；自社日本機種NE-BS1600搭載加熱行程與NN-BS1700相同。



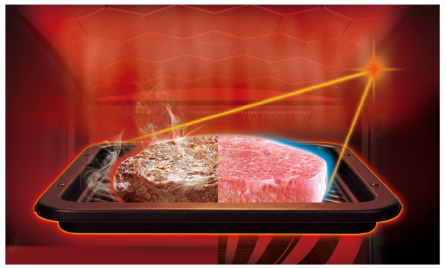
溫度自動感知 定溫加熱

NN-BS807

更多商品資訊

紅外線自動掃描

自動掃描後感知食材的體積和溫度，即使是烘烤烹調或食材解凍，都能精準加熱到所設定的溫度。



溫度設定範圍可達-10℃～90℃
設定喜好溫度 達到想要的口感



New 頂部全平面燒烤

將食材烘烤至雙面酥脆並排除多餘油脂，健康又美味。



過熱水蒸氣 美味更健康

減少食物的油脂及表面鹽分，保留營養美味，提升料理口感。

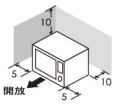
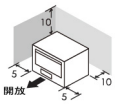
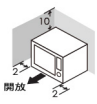
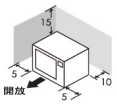
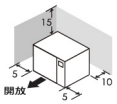
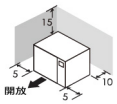
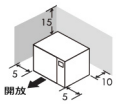
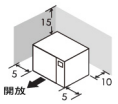
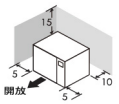
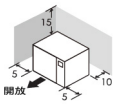
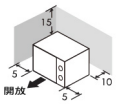
清蒸料理 保留食物原味
多樣蒸煮菜色　家常美味輕鬆完成



蒸魚　茶碗蒸

*3 根據台灣GfK銷售量調查報告，自2010年-2020年連續11年台灣銷售第一。

*4 商品詳細保證內容注意事項，請以商品所附之「商品保證書」為準。

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
	New INVERTER FLAT & WIDE ECONAVI	New INVERTER FLAT & WIDE	INVERTER FLAT & WIDE	INVERTER FLAT & WIDE	INVERTER FLAT & WIDE	INVERTER	INVERTER FLAT & WIDE	INVERTER			
											
	NN-BS1700	NN-BS807	NN-BS603	NN-C236	NN-GF574	NN-GD37H	NN-SF564	NN-ST65J	NN-ST25JW	NN-ST34H	NN-SM33H
容　量	30L	30L	27L	23L	27L	23L	27L	32L	20L	25L	25L
微波出力	1000W(手動700W)	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	1330W	1330W	1220W	920W	1000W	1050W					
烘烤火力	烘烤(70℃~300℃)	烘烤(70℃~300℃)	烘烤(100℃~250℃)	烘烤(100℃~220℃)							
蒸氣功能	過熱水蒸氣、低溫蒸氣		過熱水蒸氣								
機　能	自動加熱感知 (64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		
	自動料理行程396道	自動料理行程97道	自動料理行程43道	自動料理行程30道	自動料理行程23道	自動料理行程15道	自動料理行程19道	自動料理行程18道	自動料理行程9道		
	油切料理										
便　利	自動清潔行程										
	爐內冷卻行程										
	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			
	下拉式爐門				按壓式爐門					側拉式爐門	
安　全	兒童安全鎖				兒童安全鎖						
烤盤/配件	 雙面烤盤 方盤X2 隔熱手套X2	 雙面烤盤 方盤X2	 雙面烤盤	 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	494X486X370	494X479X370	500X400X347	483X396X310	529X422X326	488X395X279	529X422X326	525X401X310	443X330X258	485X406X287	485X406X287
爐內尺寸 (寬x深x高)約mm	394X309X235	394X309X235	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。



更多商品資訊

3重立體環繞加熱



業界唯一*1

01 頂部全平面燒烤

直條式加熱管 高效導熱至食材！





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

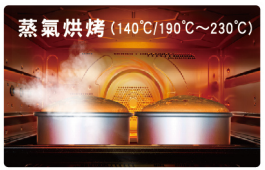
360°熱力全面包覆，即使不翻動食材，
也能全方位均勻烘烤。



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。



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。

*1 2020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 2020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。 *3【測試單位】SGS【測試機種】薯條300g以NU-SC300B的健康炸行程25分鐘【測試結果】較傳統油鍋烹調減少約32%油份。（實際情況因食材、料理時間和溫度等因素而異）

五段蒸氣設定

依食材選擇適合的烹煮溫度

80℃ 蒸氣
留住時蔬的鮮脆口感與翠綠色澤！
適合濾心蛋、蝦仁、時蔬



100℃ 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℃ 蒸氣
鎖住食材營養，口感更鮮美。
適合蒸魚、根莖類



150℃ 蒸氣+燒烤
保留肉質精華，鮮嫩多汁！
適合海鮮、貝類



190℃ 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

5大清潔模式

餐具清潔

蒸氣適用於餐具清潔，
包括嬰兒奶瓶等，餐具乾淨用得更安心。

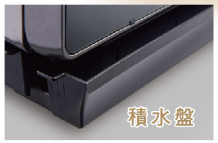




爐腔除味
烹調完重口味食物後，一鍵就能解決爐內異味，不影響下次烹調，維持食材原味不混味。



爐腔清潔
利用爐內高溫蒸氣軟化髒汙，減少油汙附著腔內，輕鬆擦拭即可維持爐內清潔。



水管清潔
使用蒸氣功能後，將給水管路的殘留水分排到積水盤中，維持管路清潔。



檸檬酸清潔
料理結束後，將有清潔提示燈提醒，一鍵即可用檸檬酸將給水管路徹底洗淨。

30項自動食譜

氣炸 蒸煮 燒烤 蒸氣解凍 烘焙 發酵

- 蒸魚
- 蒸蛋
- 溏心蛋
- 蒸生包子
- 蒸冷凍食品
- 蒸時蔬
- 翡翠蝦球
- 蒜蓉粉絲蒸扇貝
- 涼拌菠菜
- 蒸地瓜
- 香油蒸雞
- 燉排骨湯
- 冰糖燉雪梨
- 煎白帶魚
- 炸蝦
- 蜜汁叉燒
- 減油烤雞
- 韓式烤五花肉
- 照燒雞塊
- 和風串燒
- 焗烤馬鈴薯
- 海鮮焗飯
- 自製優格
- 白糖糕
- 手工Pizza
- 抹茶生乳捲
- 法式烤布蕾
- 法棍麵包
- 水蒸乳酪蛋糕
- 脆皮泡芙



NU-SC180B

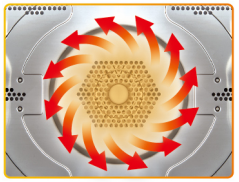
更多商品資訊

熱力均勻完整包覆食材



02 360°熱風循環

100℃~230℃



旋風大火力

內有隱藏式發熱管設計，將火力完整包覆食材，均勻烘烤到剛好的美味。

01 直噴水蒸氣

2段蒸氣 100℃ 120℃

留住營養 減油更健康

快速直噴大量水蒸氣包覆食材，全面鎖住原鮮美味。

120℃快速蒸



減鹽少負擔 健康更加分

100℃原味蒸



完整蒸煮 留住原味



燉湯行程

1.5～3小時的燉湯行程
結合蒸氣和循環風扇加熱方式
不用顧火 自動控溫

190℃-230℃蒸氣烘烤



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。

100℃-230℃烘烤/烘焙



循環火力烘烤，將表皮烤至酥脆內餡鬆軟。

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。

30℃/40℃恆溫發酵



可在發酵過程中追加蒸氣，麵團表面水潤不乾裂。

*【測試單位】SGS【測試機種】署條300g以NU-SC300B的健康炸行程25分鐘【測試結果】較傳統油鍋烹調減少約32%油份。(實際情況因食材、料理時間和溫度等因素而異)

20L 小巧體積 容量更大

雙層烹調 上菜更快速

隨附2組蒸烤盤及蒸烤架，能依需求調整蒸烤空間，最多可放入二層料理同時烹調，運用靈活更方便！





6大清潔模式

新手媽媽最愛

奶瓶清潔

蒸氣全面包覆奶瓶，徹底清潔來守護寶寶健康。

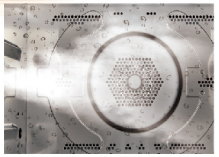
餐具清潔

使用後的餐具透過蒸氣輕鬆潔淨，使用更安心。



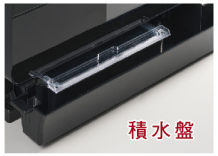
爐腔除味

烹調完重口味食物後，一鍵就能解決爐內異味，不影響下次烹調，維持食材原味不混味。



爐腔清潔

利用爐內高溫蒸氣軟化髒污，減少油污附著腔內，輕鬆擦拭即可維持爐內清潔。



蒸氣系統清潔

使用蒸氣功能後，將給水管路的殘留水分排到積水盤中，維持管路清潔。



檸檬酸清潔

料理結束後，將有清潔提示燈提醒，一鍵即可用檸檬酸將給水管路徹底洗淨。



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)
爐腔尺寸(寬*深*高)約mm	410X320X250
產品重量(約Kg)	19.5 (含配件)



配件



蒸烤盤(兩個)



蒸烤架(兩個)

型號	NU-SC180B
爐腔容量	20L
蒸氣功能	100℃/120℃
蒸氣烘烤	190℃-230℃
烘烤/烘焙	100℃-230℃
健康炸	230℃
恆溫發酵	30℃、40℃
自動菜單	18項
安全設計	兒童安全鎖、二層防燙玻璃
清潔功能	自動清潔 6項 (奶瓶清潔/餐具清潔/爐腔除味/爐腔清潔/蒸氣系統清潔/檸檬酸清潔)
本體尺寸(寬*深*高)約mm	404X438X376 (含把手之深度)
爐腔尺寸(寬*深*高)約mm	320X280X220
產品重量(約Kg)	13.6 (含配件)

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。



日本製 Made in JAPAN

SR-PAA100
SR-PBA180/100

更多商品訊息

IH電子鍋發明者[*2] 連續9年 日本銷售第一[*1]

New 獨家[*3]循環可變壓力[*4]

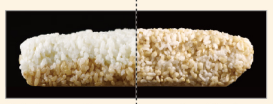
讓米粒舞動翻滾，徹底釋放米芯甘甜

透過反覆加壓和減壓的交替循環中，壓力快速變換時使得米粒舞動沸騰，全面均勻受熱，徹底釋放米芯最深層的甜度。



實證！ 讓米飯徹底翻滾 均勻Q彈[*6]

白米與糙米的混和



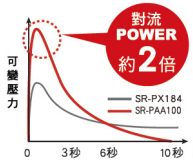
糙米、白米分層 明顯不均勻

白米、糙米 均勻混和

1 全新進化 專利技術[*7] 電子壓力閥

2倍[*8] 舞動沸騰 米飯美味度升級！

讓鍋內洩壓時間較傳統使用壓力球減少1/2，讓米粒翻滾更激烈，整體受熱更均勻。



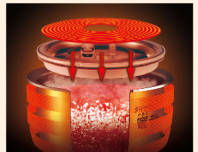
全新可變壓力 縮短1/2減壓時間

10秒/回 ➡ 5秒/回

使加減壓回數增加、火力升級米飯飽滿度&甜味升級

2 業界首創[*5]上蓋IH 5段IH全面加熱

迅速均勻受熱，讓每粒米飯都呈現珍珠般光滑表面，粒粒飽滿有彈性。IH加熱線圈環繞整個內鍋，進行大火力加熱與調節，將米飯的美味發揮到最大值。



業界首創[*5]上蓋IH

透過上蓋IH加熱維持鍋內高溫，炊煮出完美米飯。

減壓次數提升 炊飯過程進化

掌握炊煮關鍵，將口感提升至新境界。

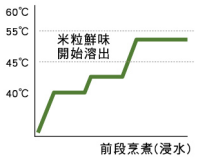


大火力再沸騰

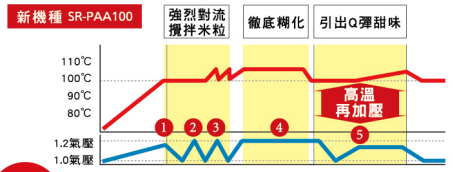
能引出米飯Q彈香甜口感

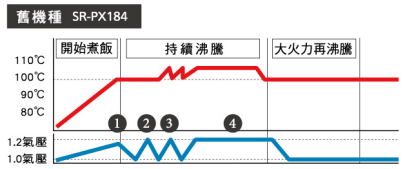
熟成浸水

浸水溫度45～55℃徹底引出「鮮味(胺基酸)」



加減壓次數UP(5次)





實證！

舞動沸騰 能充分炊煮每粒米

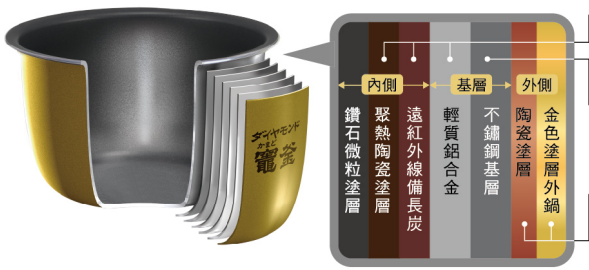
激發香Q飽滿的甘甜滋味

可變壓力	一般壓力
透過5次循環壓力，反覆加壓，炊煮完的米飯飽滿膨鬆	僅一次強大壓力，上下施力不均，造成米飯扁塌

金色塗層鑽石電釜

完整封存大火力，讓熱力通透直達米芯

鑽石微粒的高導熱效能能讓熱力直達米芯；加上特殊金色塗層，進階強化導熱與蓄熱力，使均勻受熱的米飯晶瑩剔透，留住原始的甘甜美味。



Point 1 熱傳導

採用具良好導熱的材質，能快速將熱能傳遞至整個電釜。

Point 2 發熱性

透過IH大火力產生熱能並有效率的炊煮。

Point 3 蓄熱性

具良好隔熱效果，集中熱量並傳入米芯。



*1根據第三方機構銷售量調查報告，自2011年4月～2020年3月，連續9年在日本銷售第一，機種為日際2萬元以上的6人及10人份IH電子鍋。 *2 1988年日本Panasonic世界首創IH電子鍋技術。 *3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。 *4舊機種(SR-PX184)為4次循環，新機種(SR-PAA100)為5次循環。 *5 1995年日本Panasonic首創電子鍋上蓋IH線圈加熱技術。 *6 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。 *7日本專利許可證明：【許可單位】日本國特許廳 【專利號碼】第6372777號。 *8【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-PAA100與SR-PX184，以相同米量、水量與炊煮時間測試之結果。

同樣是炊煮米飯，美味程度大不同！*

可變壓力IH電子鍋	壓力IH電子鍋	IH電子鍋	微電腦電子鍋
經由重複加壓減壓 米粒Q彈 粒粒飽滿	米粒均勻熟透 晶瑩彈牙	米粒熟透 厚實有嚼勁	米粒破碎 口感乾硬
美味感 ★★★★★★	美味感 ★★★★★	美味感 ★★★★	美味感 ★★½

美味炊煮 滿足喜愛的米飯口感，還能為料理增添變化！

標 準	香Q感	稍 軟	稍 硬

專業炊煮行程 滿足多樣料理需求

有了多樣的炊煮行程，搭配不同料理真方便。



清潔保養 簡易好上手



1 好清洗內鍋



內鍋可洗米 易清洗

2 不鏽鋼內蓋



one touch 一按即可拆卸水洗

3 可拆式蒸氣閥



拆卸水洗更衛生

4 不鏽鋼框架



輕鬆擦拭潔淨

5 表面平坦設計



一抹清潔溜溜

*經日本Panasonic事業部測試之結果。

IH電子鍋

Q彈香甜，每一口都幸福



日本製 Made in JAPAN

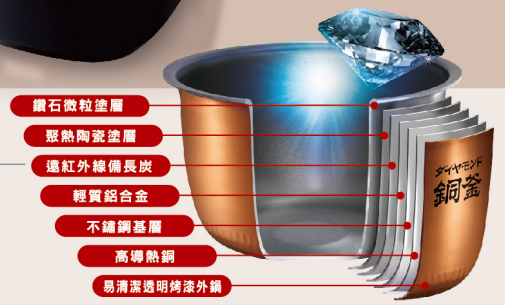
SR-HB184
SR-HB104

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

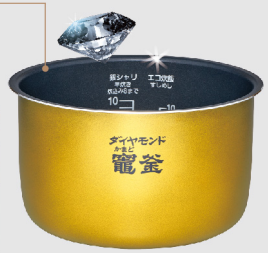
IH電子鍋 SR-FC188

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			IH 電子鍋				微電腦電子鍋				機械式電子鍋	
	New	New											
 日本製	 日本製		 日本製	 日本製		 日本製	 日本製						
型　號	SR-PAA100	SR-PBA180	SR-PBA100	SR-HB184	SR-HB104	SR-FC188	SR-KT069	SR-JMX188	SR-JMN188	SR-JMN108	SR-DF181	SR-DF101	SR-RQ189	SR-RN189
炊飯容量	1.0L(6人份)	1.8L(10人份)	1.0L(6人份)	1.8L(10人份)	1.0L(6人份)	1.8L(10人份)	0.63L(4人份)	1.8L(10人份)	1.8L(10人份)	1.0L(6人份)	1.8L(10人份)	1.0L(6人份)	1.8L(10人份)	1.8L(10人份)
炊煮方式	 可變壓力 全面加熱 5段IH	 可變壓力 全面加熱 5段IH		 全面加熱 5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 厚 1.8mm		七層鑽石銅釜  備長炭內鍋內膽/底部波紋設計 厚 1.7mm		七層鑽石電釜  備長炭內鍋內膽 厚 1.7mm	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		★	★
機能 口感選擇	4種(稍硬、標準、稍軟、香Q感)	2種(標準、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(美味炊煮) 白米(香Q感) 稀飯 少量炊煮 糯米飯 糙米飯 什穀米粥 半糙米*1	白米(稍軟) 免洗米 快速炊煮 焦香飯 壽司飯 咖哩用飯 發芽米*1 小麥飯	白米(稍硬) 節能炊煮 冷凍用飯 什錦飯 咖哩用飯 糙米粥 發芽米粥 胚芽米*1	白米(美味炊煮) 節能炊煮 快速炊煮 什錦飯 壽司飯 糙米飯 半糙米*2 胚芽米*2	白米(香Q感) 少量炊煮 冷凍用飯 壽司飯 什錦飯 發芽糙米飯*2	免洗米 快速炊煮 壽司飯 糙米飯 半糙米*2	白米(美味炊煮) 免洗米 節能炊煮 冷凍用飯 什錦飯 糙米飯 發芽糙米飯*3	白米(顆粒感) 節能炊煮 咖哩用飯 壽司飯 糙米飯 胚芽米*3	白米(軟Q感) 快速炊煮 少量炊煮 稀飯 什錦飯 什穀米飯	白米(美味炊煮) 快速炊煮 少量炊煮 稀飯 什穀米飯 發芽糙米飯*4	免洗米 節能炊煮 壽司飯 蛋糕 半糙米*4	節能炊煮 什錦飯 糙米飯 糯米飯 胚芽米*4	白米(美味炊煮) 免洗米 標準 什穀米飯	白米(標準) 白米(稍軟) 白米(稍硬) 快速炊煮 糙米飯 什穀米飯 泰國香米 糯米飯 稀飯 煲仔飯 燉湯 蛋糕 蒸食	白米(標準) 白米(稍軟) 白米(稍硬) 快速炊煮 糙米飯 什穀米飯 泰國香米 糯米飯 稀飯 煲仔飯 燉湯 蛋糕 蒸食	白米 稀飯 糙米飯 快速炊煮 蒸食 燉煮	白米 快速煮飯*5 蒸食	白米 蒸食
機能 特殊行程	少量炊煮(半杯米)、冷凍用飯	少量炊煮(一杯米)*6、冷凍用飯		少量炊煮(一杯米)*7、冷凍用飯		少量炊煮(一杯米)								
機能 米種選擇	白米、免洗米、糙米、什穀米、發芽米、小麥飯	白米、免洗米、糙米、什穀米						白米、糙米、什穀米						
機能 美味閾													蒸氣閾	
機能 保溫時間	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)	6.7	7.7	6.6	5.5	4.6	5.6	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	271 X 352X 236	297X 378X 269	271 X 352X 236	279X348X232	250X321X201	284X392X243	250X308X200	274X384X249	274X384X246	245X349X209	245X339X247	245X339X199	275X270X287	275X270X287

*1 SR-PAA100半糙米、胚芽米炊煮行程與發芽米行程共用。　*2 SR-PBA180/100發芽糙米飯、半糙米、胚芽米炊煮行程與什穀米行程共用。　*3 SR-HB184發芽糙米飯、胚芽米炊煮行程與什穀米行程共用。　*4 SR-FC188發芽糙米飯、半糙米、胚芽米炊煮行程與什穀米行程共用。　*5 煮飯量3杯米，米飯約20分鐘內煮好。

*6 SP-PBA180少量炊煮為1-2.5量杯、SR-PBA100少量炊煮為0.5-1.5量杯。　*7 SR-HB184少量炊煮為1-2.5量杯、SR-HB104少量炊煮為0.5-1.5量杯。

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？

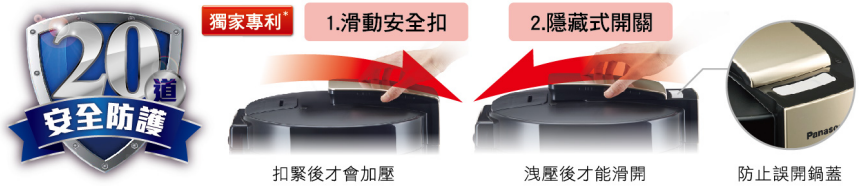


不只省時 還可將食材燉煮的更入味軟爛



*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



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

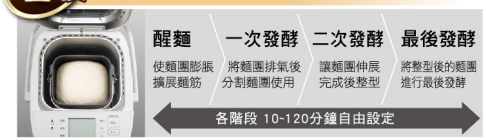
手動模式[*1] 多樣組合搭配 隨心所欲做出自己專屬麵包

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



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

*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。



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。







*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。

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	酵母 吐司湯種超軟	酵母 吐司手感超軟	酵母 吐司麵包	酵母 軟吐司	酵母 速成吐司	酵母 超快速麵包	酵母 米飯麵包	酵母 米飯法國麵包	酵母 法國麵包	酵母 裸麥麵包	酵母 全麥麵包	酵母 布里歐麵包	酵母 大理石紋麵包
時間	4小時50分	5小時	5小時	4小時	4小時20分	1小時55分	60分	4小時	4小時40分	5小時	5小時	5小時	3小時15分	4小時
SD-MDX100	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SD-BMT1000T	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

食譜	酵母 花式麵包(波蘿麵包)	酵母 白吐司風味麵包	酵母 半斤吐司	酵母 米粉麵包	酵母 米粉麵包(不含麵粉)	酵母 麵包麵團	酵母 披薩麵團	酵母 義大利麵團	酵母 烏龍麵團	酵母 三明治用吐司	酵母 蜂蜜奶香吐司	酵母 法國麵包麵團	酵母 甜麵包麵團	酵母 八分鐘快速麵團
時間	2小時15分	3小時50分	3小時35分	2小時30分	1小時55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-BMT1000T	●	●	●	●	●	●	●	●	●	—	—	—	—	—

食譜	天然酵母 吐司麵包	天然酵母 麵包麵團	天然酵母 生種酵母	天然酵母 司康餅	點心、甜點 黃豆司康餅	點心、甜點 蛋糕	點心、甜點 蔬食蛋糕	點心、甜點 生巧克力	點心、甜點 果醬	點心、甜點 糖漬水果	點心、甜點 豆沙餡	點心、甜點 麻糬	點心、甜點 無麩質蛋糕	點心、甜點 牛奶醬
時間	7小時	4小時	24小時	54分	58分	1小時30分	55分	17分	1小時30分 2小時30分	1-2小時	1小時	1小時	1小時40分	1小時10分 2小時10分
SD-MDX100	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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	人氣熱銷
		
	SD-MDX100	SD-BMT1000T
容量	1斤	1斤
美味行程	41種	34種
功能	手動模式	
	手揉變頻技術	
	果實投入盒100g	
	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×深×高)mm	263X356X353	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。

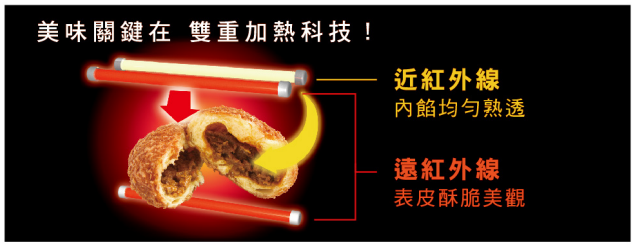


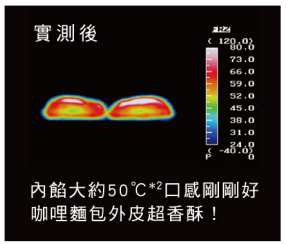
NB-DT52

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！



NB-H3801

安全升級　美味變化更輕鬆

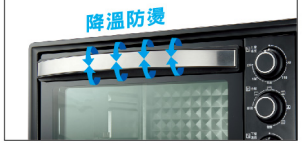
雙層強化隔熱門

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-H3801

	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	32L	9L	9L New	
					
	NB-H3801	NB-H3203	NT-H900	NB-DT52	NT-GP1T
機能	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3段式				
	12項食譜	8項食譜	5項食譜	7道自動料理食譜	
安全	雙重把手防燙設計				
	雙層強化隔熱門			Low-E防燙隔熱門	
便利				剩餘時間可視化	
	內置照明燈				
配件	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	533X392X364	527X392X343	366X274X204	331X305X263	294X188X175
槽內尺寸 寬x深x高mm	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。



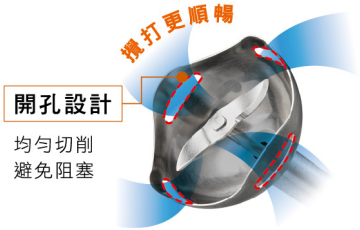
輕巧快速 靈活運用好方便

更多商品資訊

MX-SS2

最佳攪拌棒 2大關鍵

01 攪拌遮罩設計



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。



1400W大火力 美味快速享用

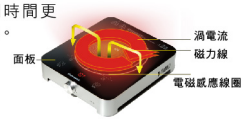
更多商品資訊

KY-T30

輕鬆調控火力 完成多樣料理

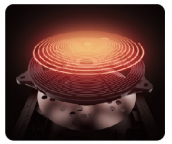
1400W IH大火力

高效加熱，烹調時間更快速。



18cm大線圈加熱盤

10~24cm鍋具皆可使用，均勻加熱，省時省電。



- **7段火力設定***
  旋鈕一轉即可調整火力，輕鬆滿足煎、煮、炒、燒等多項烹調需求。
- **4H定時設定**
  適合需較長時間的料理，如關東煮、燉肉、悶蒸等。

4大保護設計

居家常見小蟲不易侵入裝置，延長機體使用壽命。

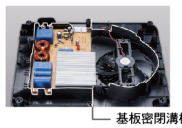
1 新型散熱孔洞設計

縮小散熱孔防異物進入



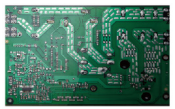
2 基板密閉溝槽設計

全面保護電源基板



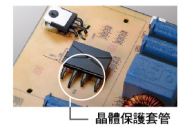
3 高效基板三防膠設計

防塵、防油及防潮



4 晶體保護套管設計

降低異物碰觸晶體的可能性



10項安全裝置

使用細節備受細心守護

- 小物檢知保護
- 無鍋具保護
- 晶體感溫器過熱保護
- 電壓異常保護
- 高溫提示符號
- 開關異常保護
- 無操作自動斷電保護
- 機體散熱保護
- 空燒檢知保護功能
- 高油溫保護功能

人性化設計

操作及清潔 方便上手

黑晶全平面玻璃 一抹潔淨



LED面板清楚顯示



型號	商品圖	瓦數	加熱方式	面板	操控方式	機能		安全	本體尺寸 (寬×深×高)約mm
						溫度調節	保溫時間		
KY-T30	New	1400W	IH 電磁線圈	黑晶玻璃	觸控 + 旋鈕	7段火力調整	4小時	10項安全保護裝置 4項防異物入侵裝置	273X323X64

* 使用時依實際狀況，檢查及調整火力段。 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。



快速碎冰
沁涼冰品輕鬆做

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

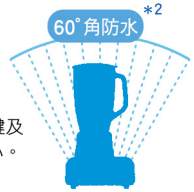
MX-V288

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





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



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 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 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。

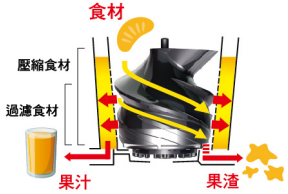


全面補給 蔬果原汁營養



MJ-L500

100%原汁原味 健康營養無負擔



底部不鏽鋼設計

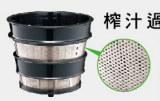
胡蘿蔔等較硬高纖食材，即使是扭轉到底部，都能徹底榨汁。

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。



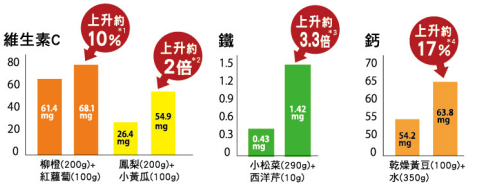
果汁、果渣靈活變化各樣料理



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 額定時間工作保護	安全 安全鎖定插梢	安全 可逆轉開關	本體尺寸 (寬X深X高)約mm	產品重量 (約)kg	配件
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】14020385-007～14020385-012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一起榨汁後的總總量【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



冷熱雙享 輕鬆養生



MX-ZH2800

更多商品資訊

業界首創[*1] 智能烹調[*2]

自動偵測放置的食材份量，調整至合適攪打時間。[*3]



獨立加熱盤設計

- 適合製作豆漿、濃湯、粥品等真正加熱至100℃沸騰。
- 提供多段加熱選擇，直達指定的烹煮溫度。

100℃ 加熱沸騰



高硼砂耐熱玻璃杯

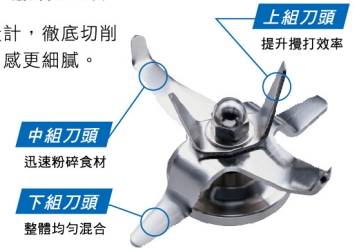
採用耐熱玻璃材質，安心製作冷熱飲。

耐熱400℃ 通過SGS檢測

極速破壁率高達94%[*4] 攝取滿滿營養

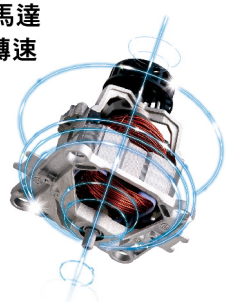
6枚刃不鏽鋼刀頭

獨特刀頭設計，徹底切削食材，使口感更細膩。



1,100W大功率馬達 30,000轉超高轉速

運轉馬力足夠，短時間內粉碎食材，營養好吸收。



9段速度設定

依食材的軟硬類型及口感需求調整轉速。



*1 2020年9月前，MX-ZH2800與台灣販售加熱型調理機市場之各機種比較，唯一使用智能烹調功能，適用機種為MX-ZH2800（專利申請中）。 *2 智能烹調限自動熱食食譜(豆漿、湯品、粥品、副食品)。 *3 此圖表以「豆漿」為例，實際時間依各食譜而有所不同。 *4【測試機構】北京中科光析化工技術研究所【測試結果】破壁率高達94%。

多樣人性化設計 輕鬆享美味

8項自動食譜

補充營養好選擇，放好食材再選擇行程就OK！

熱食：豆漿 湯品 粥品 副食品

冷飲：冰沙 奶昔 蔬果汁 堅果醬

一鍵快速清洗

自動加熱至50℃溫水進行脈衝清洗，將刀頭與杯身徹底洗淨。



12小時預約定時

預先設定完成時間，時間一到就能享用熱食。

質感面板 多重安全裝置

多重安全裝置

重視使用的每個環節，打造令人放心的保護機制。



降噪設計
低音頻急速攪打
生活更舒適



防超載防短路裝置
馬達過熱將自動斷電



磁石感應裝置
開蓋即斷電



自動斷電
底座無杯時不啟動



防空燒裝置
智能控溫不燒焦



防溢出杯蓋裝置
杯蓋緊密貼合不外漏



LCD面板設計
顯示清晰輕鬆可視，搭配旋鈕直覺化操控。



型號	有效容量	加熱功率	自動行程	手動行程		材質		便利		安全				配件	尺寸 (寬x深x高)約mm
				加熱	攪拌	鋼刀	果汁杯	預約定時	清洗功能	馬達保護裝置	防空燒裝置	開蓋停機	離杯斷電		
New MX-ZH2800	冷飲1.75L 熱食1.4L	加熱850W 攪拌1100W	8項食譜	5段溫度	9段轉速	不鏽鋼6刀頭	高硼砂玻璃	12小時	●	●	●	●	●	攪拌棒 清潔刷	232x241x475

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。

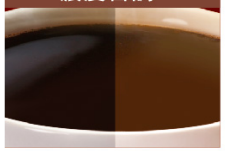


豆/粉兩用



咖啡豆、咖啡粉皆適用，
輕鬆沖一壺你的專屬咖啡。

濃度自調



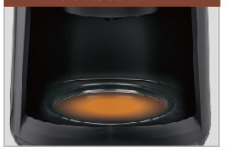
依喜好選擇『濃、標準』
口感，滿足不同口感喜好。

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。



10分鐘冷萃*1
輕鬆品嚐香醇原味



更多商品資訊

NC-C500



什麼是冷萃咖啡？

冷萃咖啡（Cold Brew Coffee）是一種以低溫萃取沖煮出的咖啡，讓酸苦味更為溫和，並釋放更多咖啡香氣。
一般需要約12小時以上才能完成冷萃咖啡，而Panasonic冷萃咖啡機使用氣壓萃取技術，只要10分鐘就能輕鬆品嚐冷萃咖啡的香醇原味。

簡單4步驟 即可享有冷萃咖啡.茶飲



將冷水(或冰塊水)倒入水箱

將咖啡粉/茶包裝入過濾槽

選擇濃度或行程後按下啟動鍵

嗶聲後 輕撥推桿至滴漏後即完成

快速冷萃 香醇風味

氣壓萃取技術

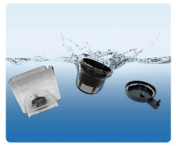
透過氣壓反覆抽取過濾槽內部空氣，快速萃取出咖啡精華。





3段濃度自調

分別有濃/中/淡的層次口感，滿足不同喜好。



可水洗設計

可拆式過濾槽及水箱皆可輕鬆拆卸清洗，飲用更放心。

一機雙享 咖啡、茶都OK

輕鬆一按即可切換，享用沁涼冷萃飲品。



冷萃咖啡 甘醇原味

在低溫及氣壓萃取下，凸顯出咖啡的溫潤順口，更添豐富層次。
選用喜愛的咖啡粉並設定濃度，10分鐘後就能享有專屬風味的冷萃咖啡。

冷萃茶*2行程 現萃回甘

以冷泡萃取，少了熱泡的苦澀滋味，喝起來更加清甜爽口。
像是高山茶、花果茶、康福茶等茶類，皆能享受新鮮現萃。



商品一覽		全自動雙研磨美式咖啡機	全自動美式咖啡機	冷萃咖啡機
		 NC-A700	 NC-R601	New  NC-C500
容量		2~10杯(240~1200mL)	1~4杯(120~500mL)	3~5杯(375~625mL)
功率		1000W	900W	6W
機能	研磨模式	3段(粗/中/細)	2段(粗/細)	
	濃度調整	3段(濃/標準/淡)	2段(濃/標準)	3段(淡/中/濃)
	預約時間	24hr		
	豆/粉模式	豆/粉兩用	豆/粉兩用	
	萃取模式			冷萃咖啡/冷萃茶包
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	可拆式過濾槽、水箱容器
	清潔模式	一鍵自動清洗	一鍵自動清洗	
產品重量(kg)		4.8	3	1.6
本體尺寸(寬x深x高)約mm		216X351X433	155X260X292	211X164X287
配件		豆勺、清潔刷	豆勺、清潔刷	計量勺、清潔刷

*1 濃度【淡】需10分鐘，濃度【中】需15分鐘，濃度【濃】需20分鐘；冷萃茶行程需45分鐘。
*2 冷萃茶行程需使用茶包。(若使用茶葉冷萃，茶葉無法充分舒展開來)

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-K500

穩定注水設計 輕鬆控制水流

特殊的壺口及握柄設計，提升注水時的手感，輕鬆控制水流。

304不鏽鋼設計

壺蓋、注水口及內膽採用安全食品級304不鏽鋼使用更安心。





貼心設計

封閉式把手 堅固耐用的握柄，能放心使用，舒適好拿取。



加熱指示燈
煮水亮燈顯示

輕鬆收納
電源線可收納於底座

4項安全裝置

- **沸騰自動斷電**
  100℃沸騰後將自動關閉電源
- **防空燒安全保護**
  若不慎乾燒，將啟動保護裝置
- **防火阻燃級底座**
  底座採用特殊材質，提升安全性
- **過熱斷電溫度保險絲**
  搭載的感溫部件如異常，將強制斷電

多用途沖泡



咖啡、茶類和泡麵，都能方便沖泡完成

型號	容量	安全				材質	人性化設計				本體尺寸 (寬×深×高)約mm
		沸騰自動斷電	防空燒裝置	防火阻燃級底座	溫度保險絲裝置	304不鏽鋼內膽	加熱指示燈	一鍵加熱開關	上蓋分離	封閉式把手	
New NC-K500	0.6L (最高水位)										268X151X197

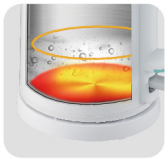
所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。



多樣設計 讓生活更便利

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。



雙重防燙設計

雙重隔熱，安心防燙手。



超廣角開蓋好清洗

開蓋順手，方便洗淨內膽。



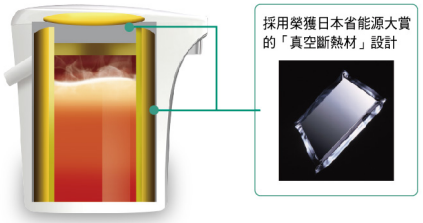
商品一覽		NC-HKD122	NC-HKD121
容量		1.2L	1.2L
快速		約80秒	約80秒
安全	雙重防燙設計	●	●
	自動斷電設計	●	●
	沸騰開關裝置	●	●
	防空燒裝置	●	●
	溫度保險絲裝置	●	●
材質		304不鏽鋼內膽	
人性化設計	一鍵加熱開關	●	●
	超廣角開蓋	●	●
	封閉式把手	●	●
本體尺寸 (寬x深x高)約mm		215 X 150 X 232	215 X 150 X 232

所有商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。



U-VIP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

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。

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

4L
NC-HU401P

耗電量 約229度/年

1年電費 僅約588元*



*NC-HU401P年耗電量為約229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588元(229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

預約定時保溫

按照預約時間重新加熱至所需溫度。

三段保溫 80℃/90℃/98℃

四段定時 4/6/8/10小時



大型中文顯示液晶螢幕



商品一覧		 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-HU401P	NC-BG4001	NC-EG4000	NC-EG3000
容量		4L	4L	4L	3L
節能	每24小時標準化備用損失(kWh/24h)	0.628	0.815	1.276	1.105
節能	斷熱材	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	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		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	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		除氯再沸騰			
清潔		上蓋可拆			
清潔		過濾網			
本體尺寸(寬x深x高)約mm		245 X 326 X 338	217 X 287 X 324	217X287X324	217X287X275
重量(約kg)		3.3	2.5	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。