

Panasonic

IH mini



Panasonic

點解煲不離身？
試過 IH 好飯味就知道！



5
段
磁
應
導
熱



黃金陶鑽鍋

樂聲牌 IH mini

COMPACT
DESIGN
輕位設計

MADE IN
JAPAN
日本製



SR-HB104 (1.0L)
SR-HB184 (1.8L)

吃得出的 矜貴



MADE IN
JAPAN
日本製

樂聲牌 IH 西施煲系列



1.8公升 SR-SPX183
1.0公升 SR-SPX103



ECONAVI

MADE IN
JAPAN
日本製



新研發

舞動沸騰

揉合兩種科技

讓大米舞動翻騰

(示意圖)

高速交互對流

- 氣泡引起強烈的熱對流，使大米舞動跳躍，一粒一粒，均勻受熱。

快速切換兩種線圈，形成內對流和外對流。



可變壓力

- 通過加壓提高溫度，帶出大米的甘甜、粘糯感。
- 從底部翻滾攪拌大米，使大米由內而外均勻受熱。



米飯甘美香醇的秘訣，在於模擬傳統爐灶的強火烹煮。

特點1

黃金陶鑽鍋

快速導熱



良好蓄熱

內側

內層

外側

表面

金屬 (高導熱層的鋁和強力不銹鋼)

鑽石高導熱塗層

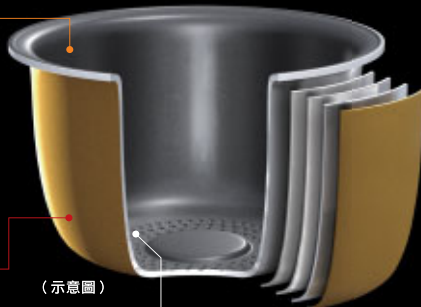
專利鑽石微粒產生大量熱對流細泡

專利陶瓷微粒提升內鍋耐用性

非金屬 (高斷熱層的高斷熱中空陶瓷和高硬度中空陶瓷)

金色塗裝 (加入了金粉) 抑制散熱，將熱量傳遞給鍋內的大米

中空陶瓷斷熱性強，鎖住IH的熱量



(示意圖)

底部波紋加工

從鍋底的波紋處 (凹陷處) 產生大氣泡

角釜形狀

底部面增大，進行全方位加熱

除了特大火力和卓越保溫效能外，飯煲的內鍋設計同樣重要。「黃金陶鑽鍋」達到理想厚度2-3毫米之餘，透過鍋內側的鑽石高導熱塗層，令米粒充分受水；鍋外側的中空陶瓷高斷熱層，大大增強存熱效能，保存米飯滋味。

特點2

6段全面IH

側面上IH

專利內蓋IH

中心IH

側面下IH

底部側面IH

底部IH

全方位大火力

1段

2段

3段

4段

5段

6段

(示意圖)

此圖展示了6段全面IH加熱技術，通過側面上IH、專利內蓋IH、中心IH、側面下IH、底部側面IH和底部IH，實現全方位大火力加熱。

特點3

200°C高溫蒸氣

高速噴射200°C蒸氣

產生200°C蒸氣

任何時候，保持美味

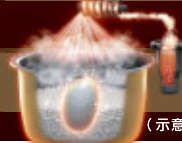
鎖住美味

產生100°C蒸氣

(示意圖)

此圖展示了200°C高溫蒸氣技術，通過高速噴射200°C蒸氣，產生200°C蒸氣，任何時候都能保持美味，並鎖住美味，產生100°C蒸氣。

結合不同科技而體現傳統爐灶的強火烹煮。

煮飯程序	預熱	開始煮	持續沸騰	繼續煮	熄火燜
米飯的烹煮過程	大米吸水膨脹。 	大米表面產生變化。 	因受熱大幅膨脹。 	水分消失，產生黏性。 	去除多餘水分。 
新研發 SPX系列 	特點1 黃金陶鑽鍋  快速導熱及良好蓄熱		 (示意圖)		
	特點2 6段全面IH 底部IH和底部側面IH，令大米充分吸收水份 加強底部IH和底部側面IH的火力，驟然用強火加熱		通過6段全面IH，進行強火加熱	通過全方位加熱，蒸發多餘水份	
	特點3	底部側面IH / 底部IH	專利內蓋IH / 側面上IH / 中心IH / 側面下IH / 底部側面IH / 底部IH	 (示意圖) 200°C高溫蒸氣	使大米由內而外充分受熱 鎖住每一粒米飯的香味，防止流失。提升光澤和彈性。

可變壓力

5段IH強大火力

令米飯更香醇



新型號

IH 壓力式磁應導熱型

PX 系列

MADE IN JAPAN
日本製

1.8公升 SR-PX184
1.0公升 SR-PX104



特點
1

可變壓力

加壓

通過加壓提高溫度，使熱量和水分滲透到大米內部，帶出大米的甘甜、粘糯感

1.2個標準大氣壓



105℃

減壓

壓力驟然消失，急劇的熱對流使大米翻滾攪拌

1個標準大氣壓



100℃

翻滾
攪拌

特點
2

5段IH強大火力

專利內蓋IH

側面上IH

中心IH

側面下IH

底部IH



(示意圖)

Panasonic
專利

特點
3

黃金陶鑽鍋

快速導熱



※傳統爐灶

良好蓄熱

內側

素

金屬（高導熱層的鋁和強力不銹鋼）

內層

鑽

鑽石高導熱塗層

專利

產生大量熱對流細泡

專利

陶瓷微粒提升內鍋耐用性

外側

素

非金屬（高斷熱層的高斷熱中空陶瓷和高硬度中空陶瓷）

表面

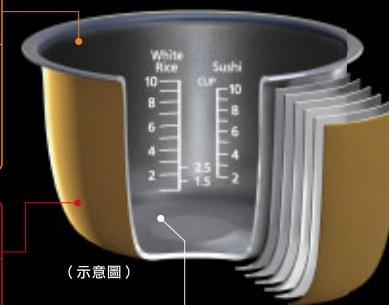
金

金色塗裝（加入了金粉）

抑制散熱，將熱量傳遞給鍋內的大米

中空陶瓷

斷熱性強，鎖住IH的熱量



(示意圖)

角釜形狀
底部面積大，進行全方位加熱

除了大火力和卓越保溫效能外，飯煲的內鍋設計同樣重要。「黃金陶鑽鍋」達到理想厚度2-3毫米之餘，透過鍋內側的鑽石高導熱塗層，令米粒充分受水；鍋外側的中空陶瓷高斷熱層，大大增強蓄熱效能，保存米飯滋味。

全面発熱うまみ炊き

COMPACT
DESIGN
輕位設計

IH mini IH 磁應導熱型 HB 系列

MADE IN
JAPAN
日本製



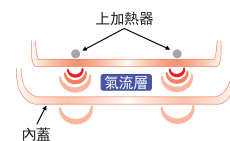
1.8 公升 SR-HB184
1.0 公升 SR-HB104



特點
1

5段IH強大火力

傳統內蓋加熱

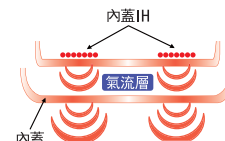


熱力通過氣流層加熱內蓋，傳熱功效受影響



內蓋IH發熱

Panasonic 專利技術



IH令內蓋本身發熱，形成強效加熱效果



特點
2

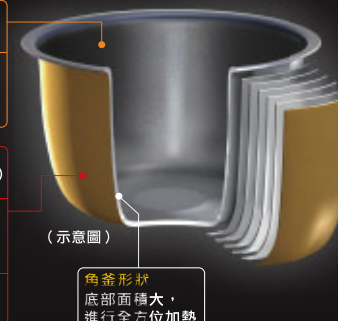
黃金陶鑽鍋

快速導熱



良好蓄熱

內側	素材	金屬（高導熱層的鋁和強力不銹鋼）
	內層	鑽石高導熱塗層 ● 鑽石微粒 產生大量熱對流細胞 ● 專利 陶瓷微粒 提升內鍋耐用性
外側	素材	非金屬（高斷熱層的高斷熱中空陶瓷和高硬度中空陶瓷）
	表面	金色塗裝（加入了金粉） ● 抑制散熱，將熱量傳遞給鍋內的大米 ● 中空陶瓷 斷熱性強，鎖住IH的熱量



「黃金陶鑽鍋」

透過鍋內側的鑽石高導熱塗層，令米粒充分受水；鍋外側的中空陶瓷高斷熱層，大大增強存熱效能，保存米飯滋味。

特點
3

小巧設計

小巧設計方便存放

體積小31%*

*與Panasonic型號SR-SAT102相比



JHS 系列

IH NF快思邏輯



1.8公升 SR-JHS18
1.0公升 SR-JHS10



MADE IN JAPAN
日本製

「銅鑽5層鍋」 鑽石高導熱塗層

煮飯、保溫，更加美味！

通過鑽石高導熱塗層，產生大量熱對流細胞，將熱量傳給每一粒米！
採用銅微粒子提高鍋壁的熱傳導能力，有效提昇加熱性、保熱性！



鍋內側 鑽石高導熱塗層

備長炭內層

鋁塗層

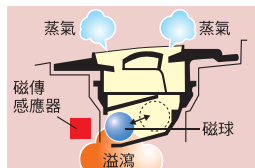
不銹鋼塗層

鍋外側 銅微粒子塗層

「煲仔飯」烹煮功能
可煮出美味煲仔飯。

美味感應保濕裝置

感應器直接感知蒸氣量，
進行強火加熱，使米飯
產生極強的飯香。



可以設定想吃飯的時間

- 24小時制式及13小時預校式。
- 雙定時器(煮粥時間設定與完成時間設定。兩種功能可並用。)

「冷飯加熱」功能

方便移動手柄

可直接於內鍋洗米

一按即開煲蓋設計

多才多藝

採用「快思邏輯」技術，可煮白米、糙米飯、壽司飯、粥、糯米飯、蒸、焗蛋糕、快速煮飯及少量飯。



JHF 系列

IH NF快思邏輯



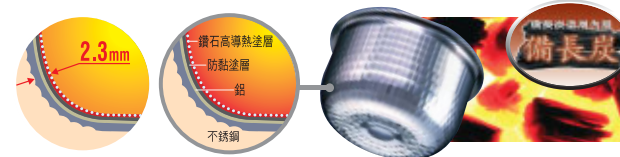
MADE IN JAPAN
日本製

1.8公升 SR-JHF18



備長炭內層 鑽石高導熱塗層

樂聲牌電飯煲率先採用「備長炭內層」
內鍋，及以全不銹鋼製造，加熱時可
提高遠紅外線放射率，提昇溫度。
此外，全面波紋內鍋亦將鍋內受熱
面積增加，煮飯速度更快。



JHG 系列

IH NF快思邏輯



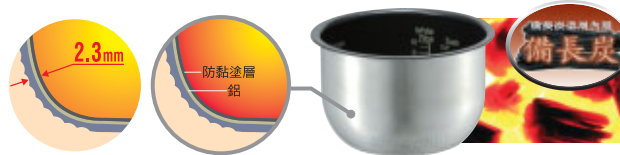
MADE IN JAPAN
日本製

1.8公升 SR-JHG18



備長炭內層

樂聲牌電飯煲率先採用「備長炭內層」
內鍋，及以全不銹鋼製造，加熱時可
提高遠紅外線放射率，提昇溫度。
此外，底面波紋內鍋亦將鍋內受熱
面積增加，煮飯速度更快。



ANG 系列

IH NF快思邏輯

新型號



1.8公升 SR-ANG181



玻璃觸控面板



磁應環繞
內鍋發熱
火力更大
加熱更均勻



備長炭厚鍋

使熱量穿透米粒，水份直達米芯，
口感更鬆軟可口



觸控 煮出好飯味
全玻璃觸控面板



採用「快思邏輯」技術，可煮珍珠米、茉莉米、糯米飯、什錦飯、糙米、煲仔飯、粥、稀飯、什穀粥、蒸、湯及焗蛋糕

珍珠米



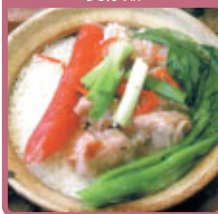
茉莉米



什錦飯



煲仔飯



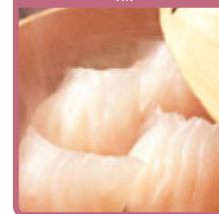
粥



什穀粥



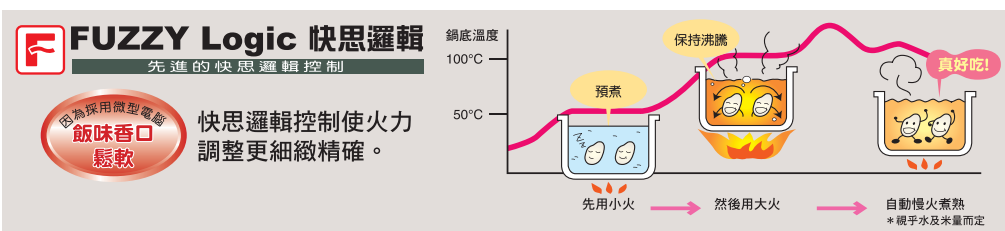
蒸



焗蛋糕



功能



規格表

		IH 蒸氣磁應導熱型		IH 磁應導熱型				
		SPX 系列	PX 系列	HB 系列	JHS 系列	JHF 系列	JHG 系列	ANG 系列
外觀	1.8公升*	SR-SPX183*#	SR-PX184*#	SR-HB184*#	SR-JHS18*#	SR-JHF18*#	SR-JHG18*#	SR-ANG181*#
	1.0公升	SR-SPX103	SR-PX104	SR-HB104	SR-JHS10	—	—	—
耗電量 煮飯時 (保溫時)	1.8公升	1400瓦(40瓦)**	400瓦(33.9瓦)**	1400瓦(40.3瓦)**	1300瓦(37瓦)**	1300瓦(28瓦)**	1300瓦(28瓦)**	1370瓦(28瓦)**
	1.0公升	1210瓦(30.1瓦)**	1210瓦(28瓦)**	1200瓦(32.0瓦)**	1100瓦(30瓦)**	—	—	—
大火力蒸氣		●200°C蒸氣	—	—	—	—	—	—
「舞動沸騰」技術		●	●(可變壓力)	—	—	—	—	—
磁應導熱		●	●	●	●	●	●	●
快思邏輯		●	●	●	●	●	●	●
保溫裝置		●美味循環裝置	●美味循環裝置	●美味感應裝置	●感應保溫裝置	●感應保溫裝置	●感應保溫裝置	●感應保溫裝置
味道	食譜	白米(美味模式)	●	●	—	—	—	●
		白米(節能模式)	●	—	—	—	—	—
		白米(快速煮飯)	●	●	●	●	●	●
		白米(少量)	●	●	●	●	●	—
		煲仔飯	●	●	●	●	●	●
		壽司飯	●	●	●	●	●	—
		什錦飯/糯米飯	●	●	—	●	●	●
		糙米飯	●	●	●	●	●	●
		粥(稀飯)	●	●	●	●	●	●
		蒸	●	●	●	●	●	●
		蛋糕	●	●	●	●	●	●
		什穀米	●	●	●	—	—	—
方便	湯	●	●	—	—	—	—	●
	烹調時間設定	●(1及1—4小時)	●(1及1—4小時)	●(1及1—4小時)	●(1及1—4小時)	●(1及1—4小時)	●(1及1—4小時)	●(40分鐘—2小時)
	蒸煮時間設定	●(1—60分鐘)	●(1—60分鐘)	●(1—60分鐘)	●(1—60分鐘)	●(1—60分鐘)	●(1—60分鐘)	●(1—60分鐘)
	煲湯時間設定	●(1及1—4小時)	●(1及1—4小時)	—	—	—	—	●(40分鐘—2小時)
	預校型	10分鐘單位 13小時 (附有24小時時鐘)	10分鐘單位 13小時 (附有24小時時鐘)	10分鐘單位 13小時 (附有24小時時鐘)	10分鐘單位 13小時 (附有24小時時鐘)	10分鐘單位 13小時 (附有24小時時鐘)	10分鐘單位 13小時 (附有24小時時鐘)	10分鐘單位 13小時 (附有24小時時鐘)
	快速煮飯	●	●	●	●	●	●	●
	冷飯加熱	●蒸氣再加熱	●	●	●	●	●	●
	「備長炭」內層鍋	●鑽石高導熱塗層	●鑽石高導熱塗層	●鑽石高導熱塗層	●鑽石高導熱塗層	●鑽石高導熱塗層	●	●
	防黏內膽	●黃金陶鑽鍋	●黃金陶鑽鍋	●黃金陶鑽鍋	●全面波紋型銅厚鍋	●全面波紋型厚鍋	●底面波紋型厚鍋	●備長炭厚鍋
	保溫時間	●(12小時)	●(12小時)	●(12小時)	●(12小時)	●(12小時)	●(12小時)	●(12小時)
	表示已保溫時間	●	●	●	●	●	●	●
	液晶顯示屏	●	●	●	●	●	●	●
附件	清洗功能	●(自動清洗)	●(自動清洗)	●	—	—	—	—
	蒸籠	●(蒸架)	●(蒸架)	●	●	●	●	●
	飯勺盛載器	●	●	●	—	—	—	●
	飯勺、量杯	●	●	●	●	●	●	●
	煮飯完成時鳴響	●	●	●	●	●	●	●
	顏色	瑰麗黑晶	幻影黑鋼	幻影黑晶	鍍金 / 閃亮銀	白	白	白

*至少一杯米的份量也能煮得美味可口 **為穩定時的平均溫度消耗電力 *#裝有植入型心臟起搏器的人要使用時，請向醫生查詢。



此產品目錄以環保紙及墨印刷

本產品目錄只供參考，資料已經過細心核對，如有錯漏，以廠方生產的規格為準。
本公司保留更改產品設計及規格之權利，恕不另行通知。
如有任何爭議，信興電器貿易有限公司保留最終決定權。

05/2016