

# 蒸氣焗爐

Panasonic

樂聲牌



型號	NU-SC102W	NU-SC180W	NU-SC300B
烹調火力	蒸氣 1,130W 烘焗 1,230W	蒸氣 1,130W 烘焗 1,230W	蒸氣 1,550W 烘焗 1,380W
爐內容量	20公升	20公升	30公升
爐內尺寸(高x闊x深)	220 x 320 x 280毫米	220 x 320 x 280毫米	250 x 410 x 320毫米
爐身尺寸(連手柄)(高x闊x深)	376 x 404 x 443毫米	376 x 404 x 438毫米	375 x 494 x 476毫米
蒸氣功能	原氣蒸	低溫蒸、原氣蒸、燉	低溫蒸、原氣蒸、慢蒸、燉
健康減油蒸烤	-	-	120°C/150°C/190°C
燒烤	-	-	✓
發酵	30°C/40°C		
烘焗	100 - 230°C		
蒸氣烘焗	190 - 230°C		
健康炸	-	✓	-
水箱容量	800毫升		1公升
預設食譜	14款	18款	30款
預設清潔功能	5款	6款	5款
爐內照明燈	-	✓	-
配件	波浪形金屬盤1個	金屬盤2個、網架2個及食譜	

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。

5/2022



燉



蒸



焗



炸



## 餐餐新鮮好煮意



NU-SC102W (20公升)



NU-SC180W (20公升)



NU-SC300B (30公升)



### 30 公升大容量

爐內設有3層凸軌，最多可同時使用2層烹調

### 1 公升外置大水箱

外置式水箱設計，毋須打開爐門即可加水，可提供長達3小時純蒸氣輸出



### 電子式溫度控制

爐內設有電子感應器，即時偵測溫度變化，溫度更準確

### 雙層玻璃門設計

更穩固，更存熱

## 蒸氣焗爐 NU-SC300B



### STEAM 蒸氣

強勁蒸氣輸出，毋須預熱，放入食物後即可進行烹調。烹調時不用看顧爐火，煮食更方便輕鬆

#### 低溫蒸 Steam — Low (80°C)

低溫蒸可以保持食物的鮮嫩口感，適用於烹調蒸蛋、蝦仁等，烹調時間會稍長

- 最長設定時間為30分鐘



#### 中溫蒸 Steam — Med (100°C)

中溫蒸最能模擬爐火蒸煮效果，適用於烹調魚、肉類、包點等

- 最長設定時間為30分鐘



#### 慢蒸 Prolonged (100°C)

慢蒸適用於需較長時間蒸煮的食物，例如燉雪梨、桃膠

- 最長設定時間為60分鐘



#### 燉 Stew (100°C)

燉煮可以保留食物的鮮味和營養，湯汁也較為清澈。只需把材料清洗汆燙，放入燉盅，加入滾水即完成準備工序

- 最長設定時間為3小時



# 蒸氣焗爐 NU-SC300B



## HEALTHY STEAM 健康減油蒸烤

雙重加熱器設計能把蒸氣再次加熱，形成高於100℃的高溫蒸氣。細密的高溫蒸氣更易滲透肉類，可以縮短烹調時間，兼把肉類中的油份迫出，吃得更健康。健康減油蒸烤模式的溫度高於100℃，令成品接近蒸烤效果

- 最長設定時間為30分鐘

### HEALTHY STEAM — 120℃

適用於烹調各種根莖蔬菜、快速翻熱等



### HEALTHY STEAM — 150℃

適用於烹調小塊肉類或海鮮



### HEALTHY STEAM — 190℃

適用於烹調大塊肉類，如全雞



## CONVECTION 烘焗

熱風對流式操作，可設定溫度為30℃、40℃及100℃至230℃。可選擇有預熱或無預熱模式

### CONVECTION — 30℃

適用於歐式麵包及高油類麵糰發酵，如法包、丹麥麵包麵糰

- 最長設定時間為12小時



### CONVECTION — 40℃

適用於普通麵糰發酵，如中式麵點、薄餅餅底等麵糰

- 最長設定時間為12小時



### CONVECTION — 100℃-230℃

適用於烘焗肉類、魚類及烘焙蛋糕、麵包、薄餅類食品

- 最長設定時間為3小時



## STEAM CONVECTION 蒸氣烘焗

熱風對流式操作，會於烘焗時噴灑蒸氣，可使蛋糕等更加鬆軟、肉類等更多汁。可設定溫度為140℃及190℃-230℃。可選擇有預熱或無預熱模式

- 最長設定時間為60分鐘



# 蒸氣焗爐 NU-SC300B



## HEALTHY FRY 健康炸

只需少量或無需食油，便可做到油炸效果

- 使用時須預熱，最長設定時間為1小時30分鐘



## GRILL 燒烤

可用於烤多士、煙肉等薄片食物，亦可用於薄餅、意粉等食物完成烹調後的上色步驟

- 最長設定時間為30分鐘



## 預設食譜程式

	NU-SC102W	NU-SC180W	NU-SC300B
蒸魚	✓	✓	✓
茶碗蒸	✓	✓	✓
滷心蛋			✓
蒸包點	✓	✓	✓
蒸急凍食物	✓	✓	✓
蒸蔬菜	✓	✓	✓
翡翠蝦球			✓
蒜蓉扇貝	✓	✓	✓
快煮菠菜			✓
蒸蕃薯粒		✓	
蒸蕃薯			✓
白切雞	✓	✓	✓
燉排骨湯		✓	✓
冰糖雪梨			✓
麵包糠炸蝦		✓	✓
減油烤雞			✓
韓式烤五花肉			✓
照燒雞塊			✓
和風烤串			✓
焗馬鈴薯			✓
海鮮焗飯			✓
白糖糕			✓
抹茶蛋糕卷			✓
焦糖布甸			✓
法包			✓
自製乳酪		✓	✓
自製薄餅	✓	✓	✓
蜜汁叉燒	✓	✓	✓
煎魚塊		✓	✓
芝士蛋糕	✓	✓	✓
泡芙			✓
照燒雞翼	✓	✓	
烤蛋撻	✓	✓	
烤曲奇	✓	✓	
烤蕃薯	✓		

## 預設清潔程式

	NU-SC102W	NU-SC180W	NU-SC300B
清潔(餐具)	✓	✓	✓
清潔(奶瓶)		✓	
清潔(脫臭)	✓	✓	✓
清潔(爐壁)	✓	✓	✓
清潔(檸檬酸)	✓	✓	✓
清潔(蒸氣系統)	✓	✓	✓

### 清潔(餐具)

適用於各類餐具的清潔

### 清潔(奶瓶)

適用於各類嬰兒奶瓶的清潔

### 清潔(脫臭)

適用於爐腔有異味時使

### 清潔(爐壁)

適用於爐腔油污過多時使

### 清潔(檸檬酸)

適用於經常使用蒸氣功能而引起給水管的水垢過多時使用

- 使用時需把水和檸檬酸混合，並倒入水箱中

### 清潔(蒸氣系統)

可在使用蒸氣功能後把管道中的水排出