

げん き 元氣 UP!



比利時窩夫 waffle



材料

高筋麵粉 170克 低筋麵粉 30克 砂糖 24克
奶粉 6克 鹽 4克 即溶酵母 2克
雞蛋 1隻、蛋黃 1個及冷水混合物 150克
無鹽牛油 70克 珍珠糖 30克

- 1 將麵粉、砂糖、奶粉、鹽、蛋及冷水混合物、即溶酵母等材料均勻攪拌，揉成糰後再加入牛油攪拌，搓勻直至起筋。麵糰放入容器，容器上包保鮮紙靜置發酵約1小時。
- 2 麵糰分割為8份，揉成糰後蓋上保鮮紙靜置10分鐘。
- 3 裝上窩夫烤盤，將窩夫機預熱至綠燈亮起，麵糰上灑上珍珠糖，放入窩夫機壓製約3分鐘即完成。



蔥油餅 Scallion cake



【麵糰材料】

中筋麵粉 300克
熱水 100克
冷水 80克
油 30克
鹽 1克

【餡料材料】

蔥花 150克
鹽 10克
雞粉 20克
麻油 35克
黃糖 30克

- 1 將麵糰材料攪拌均勻，靜置1小時以鬆弛。
- 2 將餡料材料攪拌均勻備用。
- 3 將鬆弛後的麵糰分割為10份，包入餡料。
- 4 裝上班戟烤盤，將窩夫機預熱至綠燈亮起，將蔥油餅麵糰放入烤盤約8分鐘，呈金黃色即可取出。



三文治 sandwich



材料

麵包 4片 雞蛋 2隻 蕃茄 2片
生菜 4片 煙肉 2條 芝士 2片
蛋黃醬適量

- 1 裝上班戟烤盤，將窩夫機預熱至綠燈亮起，煎熟雞蛋和煙肉備用。
- 2 換上三文治烤盤，將麵包置於烤盤上，再放入生菜、煙肉、芝士及煎蛋後蓋上另一片麵包，壓製約3分鐘即完成。



一起動手做窩夫， 共享快樂時光



水果雪糕窩夫 waffle



【麵糊材料】

班戟粉 250克
牛奶 100克
蛋 100克
已融化無鹽牛油 5克

【配料材料】

雪糕適量
水果適量
朱古力醬適量

- 1 將所有麵糊材料混合後備用。
- 2 裝上窩夫烤盤，將窩夫機預熱至綠燈亮起，倒入麵糊至約八分滿，待麵糊微微冒泡再壓製約3分鐘即可取出。
- 3 取出班戟，加上雪糕和水果再淋朱古力醬即完成。



熊熊豆沙餅 pancake



【麵糊材料】

班戟粉 500克
雞蛋 5隻
水 125克
蜂蜜 100克

【配料材料】

紅豆蓉適量
朱古力適量

- 1 拌勻麵糊所有材料，將50克麵糊裝入擠袋中備用。
- 2 裝上班戟烤盤，將窩夫機預熱至綠燈亮起，倒入麵糊至約八分滿，待麵糊冒泡，將豆沙餅翻面後取出。
- 3 以擠袋擠出兩枚小圓形麵糊製成熊耳朵，最後夾入紅豆蓉，將融化朱古力畫上眼睛、嘴巴後完成。



※食材份量與烹調時間僅供參考，可依個人口感喜好進行調整。

型號	電源	額定功率 (約)	機體尺寸 (寬×深×高) (約)	烤盤尺寸 (寬×深×高) (約)	機體重量 (約)	電源線長度 (約)	配件
NF-HW1	220V 50Hz	900瓦	245× 240× 98毫米	230× 140× 22毫米	2.4千克	1.0米	窩夫烤盤、 班戟烤盤、 三文治烤盤

本產品目錄只供參考，資料已經過細心核對，如有錯誤，以廠方生產的原格為準。
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。



產品資料

此產品目錄以環保紙及墨印刷



f Panasonic Cooking Hong Kong

信興集團 信興電器貿易有限公司
顧客服務熱線：2833 0955 www.panasonic.hk

Panasonic
樂聲牌

waffle!
多功能
窩夫機
NF-HW1



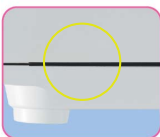
delicious

四大貼心設計， 輕鬆體驗DIY樂趣！

隱藏式烤盤設計 隔熱防燙保護，更安全



一般窩夫機



Panasonic 多功能窩夫機

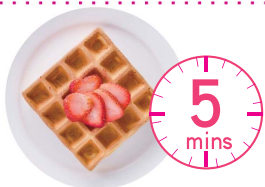
一般窩夫機使用時會露出烤盤，易被高溫燙傷。
Panasonic 多功能窩夫機使用隱藏式烤盤設計，降低燙傷機會，使用更放心。

指示燈提示 貼心提示，使用更方便



接上電源後自動開始預熱，
預熱完成時綠色指示燈會亮起。

900W大火力 只要5分鐘，就能享受美味窩夫



5
mins

900W大火力的 Panasonic 多功能窩夫機，5分鐘就可完成窩夫烘焙。
比一般600W火力更大，烘焙更快更有效率。

直立式收納 輕鬆收納，不佔空間



3種人氣烤盤 多種美味隨意變化

烤盤均勻受熱， 輕鬆做出香脆窩夫！

無論是美味早午餐、愜意下午茶、聚會甜點，只要搭配不同烤盤就能輕鬆做到。



窩夫烤盤

口味更多樣 隨喜好搭配不同醬料，製作自己最喜歡的口味。



班戟烤盤

變化更多元 連太陽蛋、蔥油餅等都能隨心所欲輕鬆做到。



三文治烤盤

內餡更豐富 能放進更多餡料，超滿足。

