

新聞稿

全新東芝蒸氣焗水波爐 健康煮食の選

《香港·2019年4月4日》時下人人追求健康烹調及飲食，新一代東芝 30 公升蒸氣焗水波爐(型號：ER-ND300HK)配備多項健康煮食模式，為追求健康的您提供更多一項烹調用具的選擇，從此健康烹調不再單一沉悶。

東芝水波爐模仿傳統石窯拱形窯頂設計，擁有拱形爐頂，加上焗盤四邊特有空隙，有助形成強勁熱對流及爐內熱力更均勻。爐內高溫包圍食物，迅速及緊緊地鎖住水分及食物鮮味。焗效果外皮金黃香脆，內裡濕潤、鬆軟及有彈性。加上變頻式裝置，火力更加靈活。

東芝水波爐特有 250°C 過熱水蒸氣健康焗模式，以高效能發熱器將水持續加熱至 250°C，成為無色且無透明的「過熱水蒸氣」。在烹調過程中注入蒸氣並將食物的油分逼出。焗肉類時，成品自然多汁少油。此外，另有 300°C 熱風對流炸·焗模式，爐內風扇使熱力更均勻，焗效果顏色均勻且金黃香脆。而且只需在食物表面掃上少許油，就可做出鬆脆可口的少油炸美食，相對明火油炸吸收更少油分，又是另一項健康煮食模式之選。另外，設有蒸氣模式，蒸魚、蒸肉及蒸蛋都能做到，健康蒸煮絕無問題。

ER-ND300HK 另有 30 至 45°C 發酵、燒烤及微波等功能，結合蒸爐、焗爐、發酵機、多士爐等多項廚房電器於一身。水波爐內壁以納米塗層製造，易於清潔且防刮花；而且發熱線為隱藏式設計，清潔時無需避開發熱線，方便簡單。加上內置 3 個智醒清潔維護功能：蒸氣清潔，水管除水及除臭。即使烹調佳餚盛宴，也不用為事後清潔而煩惱。簡單幾個步驟，水波爐更耐用。另外，水波爐設有 43 款自動烹調食譜及隨爐附送精美食譜乙本(多達 170 款)，即使廚藝新手也能駕馭自如。

TOSHIBA

為使大家對 ER-ND300HK 有更多的認識，人氣美食博客將於以下地點為大家進行烹飪示範。

日期	2019 年 4 月 28 日(星期日)
時間	下午 3 時至 5 時
地點	豐澤 – 銅鑼灣時代廣場 9/F
美食博客	Owenmama
示範美食	(1) 藍帶炸豬扒 (烹調模式：熱風對流) (2) 泰式去骨香葉烤魚 (烹調模式：熱風對流) *示範美食如有更改，將不另行通知，敬請留意。

現凡於推廣期內購買指定型號的東芝蒸氣烤焗水波爐(型號：ER-ND300HK、ER-LD430HK 或 GD400HK)，即可獲贈「LE CREUSET 24 厘米焗盤」壹個 (價值：HK\$438)。



東芝蒸氣烤焗微波爐

型號：ER-ND300HK (30 公升)

6 種功能：過熱水蒸氣烹調、熱風對流炸・焗、發酵、燒烤、蒸氣烹調及微波

建議零售價：HK\$4,998

東芝產品查詢電話：2111 0883

網址：www.toshiba.com.hk