

蒸氣焗爐

Panasonic

樂聲牌

時間，由我  
輕鬆分配！



蒸焗炸燉樣樣掂



產品資料

型號	NU-SC100W	NU-SC180W	NU-SC300B
烹調火力	蒸氣1,230W 烘焗1,340W	蒸氣1,130W 烘焗1,230W	蒸氣1,550W 烘焗1,380W
爐內容量	15公升	20公升	30公升
爐內尺寸(高x闊x深)	180 x 280 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)	351 x 355 x 455毫米	376 x 404 x 438毫米	375 x 494 x 476毫米
蒸氣功能	低溫蒸、原氣蒸、高溫蒸	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	40°C	30°C/40°C	
烘焗		100 - 230°C	
蒸氣烘焗		190 - 230°C	
健康炸		✓	
水箱容量	600毫升	800毫升	1公升
預設食譜	12款	18款	30款
預設清潔功能	5款	6款	5款
爐內照明燈	—	✓	✓
配件	金屬盤2個、網架2個及食譜		

信興廚藝中心  
**SHUN HING**  
cooking centre

買 Panasonic 指定產品可享優惠價報讀

信興廚藝中心烹飪課程

查詢電話：2733 9313 <http://bit.ly/SHCCCLS>



信興服務應用程式，提供一站式保修登記及預約服務。  
信興服務，一App做到

GET IT ON  
Google Play



Download on the  
App Store



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。

6/2020



此產品目錄以環保紙及墨印刷

信興集團 信興電器貿易有限公司

Panasonic Hong Kong

顧客服務熱線：2833 0955 [www.panasonic.hk](http://www.panasonic.hk)

# 蒸氣焗爐 NU-SC300B



## 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



## 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





## 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°C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，兼把肉類中的油份逼出，吃得更健康。健康減油蒸烤模式的溫度高於100 °C，令成品接近蒸烤效果  
•最長設定時間為30分鐘

### HEALTHY STEAM — 120°C

適用於烹調各種根莖蔬菜、快速翻熱等



### HEALTHY STEAM — 150°C

適用於烹調小塊肉類或海鮮



### HEALTHY STEAM — 190°C

適用於烹調大塊肉類，如全雞



# 蒸氣焗爐 NU-SC300B



## CONVECTION 烘焗

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

### CONVECTION — 30°C

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°C

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°C-230°C

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°C及190°C-230°C。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-SC100W	NU-SC180W	NU-SC300B
蒸魚	✓	✓	✓
茶碗蒸	✓	✓	✓
溏心蛋			✓
蒸包點	✓	✓	✓
蒸急凍食物	✓	✓	✓
蒸雞(切件)	✓		
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			✓

### 預設清潔程式

	NU-SC100W	NU-SC180W	NU-SC300B
清潔(餐具)	✓	✓	✓
清潔(奶瓶)		✓	
清潔(脫臭)	✓	✓	✓
清潔(爐壁)	✓	✓	✓
清潔(水槽)	✓		
清潔(檸檬酸)		✓	✓
清潔(蒸氣系統)/排水	✓	✓	✓

#### 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用

#### 清潔(爐壁)

適用於爐腔油污過多時使用

#### 清潔(水槽)

適用於經常使用蒸氣功能而引起盛水槽的水垢過多時使用

- 使用時需把水和檸檬酸混合，並倒入盛水槽內

#### 清潔(檸檬酸)

適用於經常使用蒸氣功能而引起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)/排水

可在使用蒸氣功能後把管道中的水排出