

#DetailsMatter

TOSHIBA

總代理：東芝香港有限公司

產品查詢熱線：2635 9222

網址：www.toshiba-lifestyle.com/hk

 Toshiba Lifestyle Hong Kong

 [toshiba_lifestyle_hong_kong](https://www.instagram.com/toshiba_lifestyle_hong_kong)



12000008000584
2024/11

ER-VD7000HK
純蒸氣烤焗水波爐



**SUPERHEATED STEAM
MATTERS.**

#DetailsMatter

TOSHIBA

多種烹調，輕鬆掌控美味



5" 繁體彩色觸控式屏幕



精選菜式內置食譜



日式漢堡扒

食材 | 製作方法

【2人份】

* 在蒸氣儲水匣內加水後，並妥善安裝。

- 1 將洋蔥及牛油放入耐熱容器中（不需要蓋上保鮮紙），置於爐腔中央位置，並在加熱完成之後冷卻。
【微波 600W 2-3 分鐘】



- 2 將麵包糠放入容器之內，並加入牛奶。

- 3 將混合碎肉及鹽倒入大碗中，並加鹽攪拌至黏稠狀（約 2 分鐘）。達至黏稠狀後，加入 ①、②、胡椒和肉豆蔻一起攪拌。



多功能集於一身

熱風對流 (烤焗/炸)



混合烹調 (烤焗)



過熱水蒸氣烤焗



低溫蒸煮



蒸氣



發酵



石窯自動烤焗



解凍/加熱 (微波)



微波炆燉



燒烤



300°C 過熱水蒸氣



- 水波爐特有過熱水蒸氣功能 (SUPERHEATED STEAM)
- 先將水加熱成100°C水蒸氣
- 再以高效能發熱器將水蒸氣持續加熱至300°C
- 成為無色且透明的「過熱水蒸氣」，過熱水蒸氣非常微細，容易穿透食物

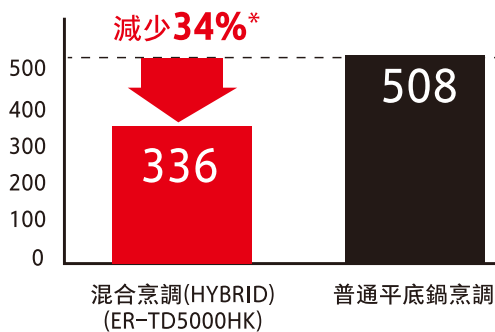
過熱水蒸氣烹調

VS

普通平底鍋烹調

水波爐特有的烤焗模式，在高溫狀態下，過熱水蒸氣能輕易穿透食物，逼出油分及鹽分。

卡路里 (2人份/g)



*混合烹調 (HYBRID) 與一般烹調 (煎鍋) 相比。混合烹調 (HYBRID) 是結合過熱水蒸氣及熱風對流烹調之模式。一般社團法人農中央研究所測試



大容量 機身最薄

機身僅39.9cm深，可貼牆放置，亦可輕鬆放置於櫥櫃角落，節省空間。



其他使用場景

可放櫥櫃面



上方預留安裝空間只需10cm，可以輕鬆放在廚房裡



窄身設計

古法石窯式設計

古法石窯式設計
350°C
火力強勁



金黃烤焗

此模式只以熱力烤焗，不加入水分，
烤焗出金黃香脆的效果，食物較為濃味



健康炸

只需在食物表面上掃上少許油，
就可做到鬆脆可口的油炸美食



同類型焗爐比較



切面高度約34mm 切面高度約40mm
一般上下發熱式焗爐 熱風對流焗出更鬆軟效果

*相同時間與溫度烤焗效果對比



一般焗爐 石窯式烤焗
色澤暗淡，口感偏硬 外皮金黃香脆

30-45°C發酵/蒸氣發酵

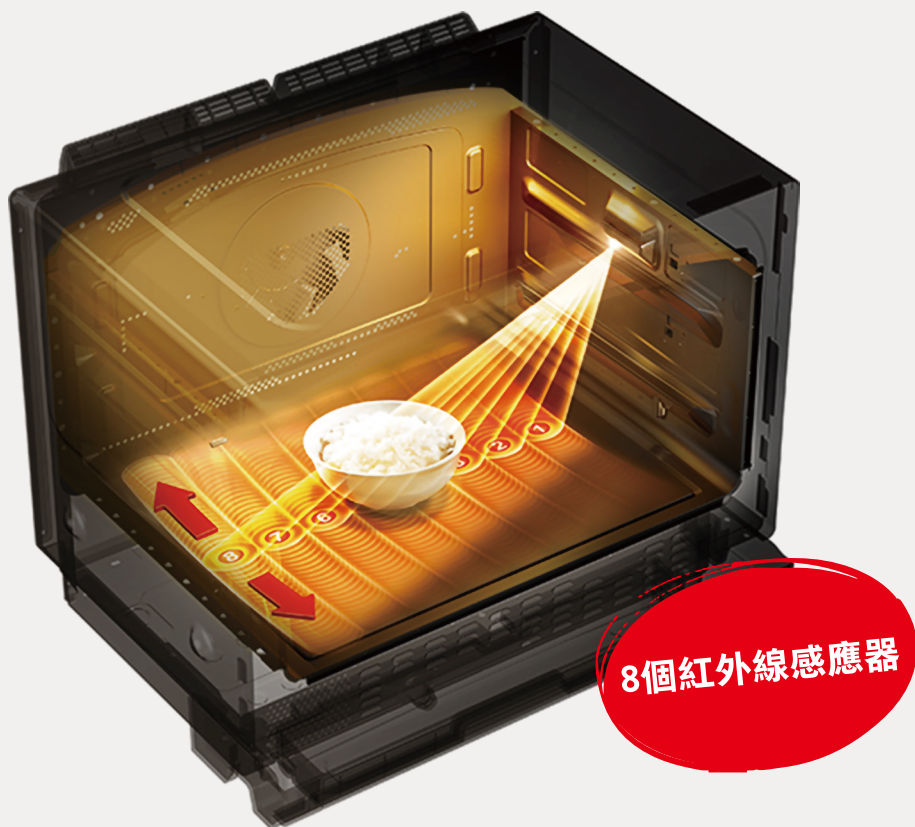
可調校30-45°C發酵溫度，在一年四季都可在穩定溫度下發酵，不再受制於溫度，輕鬆做出包點。
亦可選擇蒸氣發酵，防止麵團變乾。

麵團過乾時用
蒸氣發酵

溫度過低時用
恒溫發酵

8個紅外線感應器

- 內置8個紅外線感應器，利用1024個檢測點全面偵測整個爐腔
- 精確檢測食物位置、份量及溫度，並相應地輸出功率，達至最理想的加熱



1 偵測整個腔體



2 檢測食物位置、份量和溫度



3 持續監控食物的溫度，並調整輸出功率

多種解凍模式

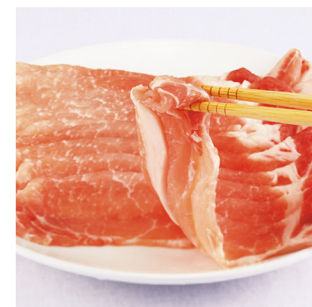
1 快速解凍

解凍完可立即烹調



2 蒸氣解凍

外軟內硬，方便切件



3 魚生(半解凍)

即時享用，讓刺身保持原有質地



喜好溫度加熱 -10°C 至 90°C



雪糕



粥類食品



融化朱古力



飲品



燒烤/油炸食品

特設深盤

深盤適合用作烹調一盤多餸、大份量派對美食及多汁烹調等。輕鬆招待親友，分享美味。



日式烤肉

歡聚烤魚

海鮮焗飯

一盤多餸

用錫紙/煮食紙捏成小盒裝不同食材一起烤

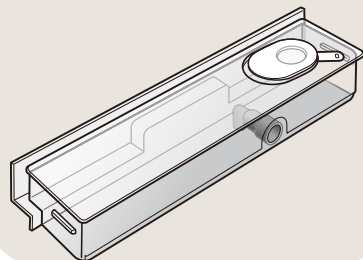
357個自動食譜



更大蒸氣儲水匣



滿水約550ml



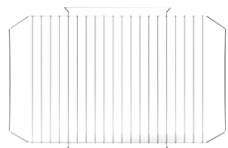
配件



深盤 x1



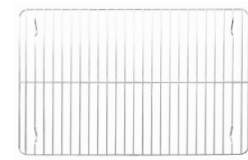
烤焗盤 x2



燒烤架 x1

NEW 蒸架 x2

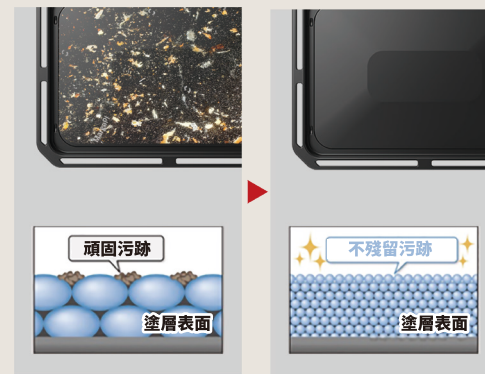
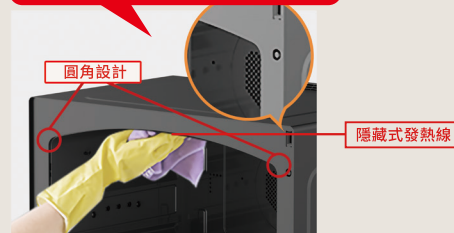
用於純蒸模式



納米易潔塗層

3分鐘蒸氣自動清潔，熱蒸氣浮起內腔油污，輕輕一擦即恢復乾淨

隱藏式發熱線及圓角設計，方便清潔。



輕鬆及容易清洗

ER-TD5000HK

水波爐10項全能



300°C 過熱水蒸氣



51個自動烹調模式



石窯式設計



350°C 熱風對流烤焗/炸

ER-SD95HKW



在線食譜随心選

Toshiba TSmartLife手機應用程式內置多款美味食譜随心選，可連接水波爐設定火力和時間，輕鬆烹飪。



實用尺寸，容易擺放



中文介面，容易控制



隨時隨地掌握煮食狀態

TSmartLife手機應用程式內置遠距離控制功能，更可以遠距離查看煮食狀態，讓你專心手頭的工作，無需分心查看煮食狀態。



型號	ER-VD7000HK	ER-TD5000HK	ER-SD95HKW	
容量 (公升)	30	30	26	
功能	過熱水蒸氣烤焗	100°C - 300°C	100°C - 300°C	100°C - 250°C
	熱風對流炸焗	100°C - 350°C	100°C - 350°C	/
	烤焗	/	/	100°C - 250°C
	混合烹調	100°C - 300°C	100°C - 300°C	只適用於自動功能 12, 33, 36, 38, 44
	蒸氣烹調	100°C 純蒸氣	100°C 純蒸氣	自動功能22, 23, 24(含微波)
	定溫蒸氣烹調	35°C - 95°C	35°C - 95°C	/
	發酵	30°C - 45°C 另有30°C - 45°C 蒸氣發酵功能	30°C - 45°C 另有30°C - 45°C 蒸氣發酵功能	30°C - 45°C
	燒烤	1100瓦	1100瓦	1350瓦
	燉燉	600瓦→200瓦	600瓦→200瓦	600瓦→200瓦
	微波	1000/600/500/ 200/100瓦	900/600/500/ 200/100瓦	1000/600/500/ 200/100瓦
蒸氣微波	400瓦	400瓦	400瓦	
喜好溫度設定	-10°C - 90°C	-10°C - 90°C	-10°C - 90°C	
TSmartLife 手機應用程式	/	/	✓	
自動烹調食譜	357款	51款	47款	
清潔模式	快速清潔/水管除水/除臭	蒸氣清潔/水管除水/除臭	快速清潔/水管除水/除臭	
爐內物料	納米易潔塗層	納米易潔塗層	納米陶瓷塗層	
上下隱藏式發熱線	✓	✓	✓	
變頻裝置	✓	✓	✓	
配件	烤焗盤 x2、深盤、燒烤架、 蒸架 x2、烹飪食譜	烤焗盤 x2、深盤、燒烤架、 烹飪食譜	烤盤、蒸烤架、 烹飪食譜	
外形尺寸 (闊 x 深 x 高)	498 x 449 x 396毫米 / 498 x 399 x 396毫米 (不包手柄)	498 x 440 x 396毫米 / 498 x 390 x 396毫米 (不包手柄)	480 x 390 x 350毫米 / 480 x 361 x 350毫米 (不包手柄)	
爐腔尺寸 (闊 x 深 x 高)	394 x 314 x 232毫米	394 x 314 x 232毫米	384 x 323 x 215毫米	
安裝所需空間	上: 100毫米	上: 100毫米	左、右 & 後: 100毫米 上: 300毫米	
顏色	黑色	黑色	白色	
產地	泰國	泰國	中國	
控制面板	觸控式(繁體)	電子式	電子式	
蒸氣儲水匣	550ml	360ml	550ml	