

媒體報導

MEDIA COVERAGE

報章

Press

Topick

Topick

標題

Title

2023-12-29

新品開箱 | 德國寶全新多功能電熱扒爐 ESG-1706
炮製米芝蓮級坑紋牛扒

連結

URL

<https://topick.hket.com/article/3680209/>

相關德國寶產品

Related Product(s)

多功能電熱扒爐 ESG-1706

Multifunctional Steak Grill ESG-1706

新品開箱 | 德國寶全新多功能電熱扒爐 ESG-1706 炮製米芝蓮級坑紋牛扒



煎牛扒看似簡單，其實大有學問！要煎一塊出色的牛扒，除了把控好火候之外，更要配合精確的時間控制，才能讓牛扒呈現出完美的外香脆、內軟嫩口感。不過，其實只要有合適的「架生」，即使在家亦能輕鬆做到媲美頂級扒房的完美牛扒！

德國寶全新多功能電熱扒爐(ESG-1706)，配備專為牛扒而設的「煎烤」模式，預設最佳烹調溫度和時間，一鍵自動為您煮出至理想牛扒*；而除了煎烤模式之外，更十項全能樣樣掂，一機有齊醬烤、鹽焗、燒烤、解凍、氣炸、烘焙、蒸煮、慢燉及蒸烤共 10 種功能，配合不同配件使用，即使是廚房新手，亦能秒變廚藝大師！

輕鬆煎出酒店扒房級牛扒：將米芝蓮廚藝帶回家！

德國寶全新多功能電熱扒爐(ESG-1706)配備專為牛扒而設的「煎烤」模式，由低至最高共提供 4 檔火力選擇，分別對應：3 成熟（肉質鮮嫩，軟脆多汁）、5 成熟（肉質嫩滑，稍有嚼勁）、7 成熟（肉質厚實，韌度十足）及全熟（口感硬實，肉香馥郁），預設最佳烹調溫度和時間，簡單一按鍵自動精準恆溫烹調，為您煮出理想的完美生熟程度*。

特別配備上下雙發熱線以 1,750W 大功率立體加熱，配合爐身鎖溫設計，大幅提升傳熱效能及熱循環，熱力 360° 均勻滲透，將牛扒表面極速煎香而鎖住內裡肉汁，比傳統明火煎扒更快、效果更佳。

只需放入牛扒及選擇火力，德國寶多功能電熱扒爐即自動為您炮製出媲美米芝蓮大廚級的牛扒，呈現出至理想生熟程度與外焦內嫩且多汁的完美口感，即使安坐家中亦可品嚐頂級美饌滋味！

輕鬆刻劃完美坑紋：炮製百變花樣牛扒！

配備特厚煎烤鍋，特別採用坑紋設計，讓您可輕鬆在牛扒上煎出間條紋、方形紋或菱格紋等各種不同特色花樣，賣相與味道兼備。而煎烤鍋上的坑紋同時兼具隔離及導流多餘油脂和汁水的功能，避免如傳統煎鑊般令牛扒「油淋淋」，減油低脂，食得更健康。