報章 Press

刊登日期 Publish Date

> 標題 Title

相關德國寶產品 Related Product(s) 經濟日報 - 置業家居

Economic Times

2016-11-22

多功能家電-生活好煮意

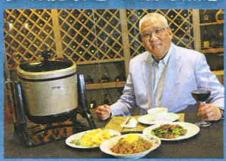
3D 立體 IH 電磁爐 – 全能爆炒皇 ISF-622

Automatic IH Stir-Fryer ISF-622

錦綉花園竊案頻生 室礙交投 量價齊跌

廿一由八現代木匠 手造傢俬的執着





香港經濟日報集團 附屬刊物

1096

22/10/2016

達周六隨 經濟日報附送

二手買樓推薦

半新盤系列

THE PARKSIDE 將軍澳南新星 鄰近港鐵 新近入伙 2房月租\$1.9萬起

屋苑精明眼

健威花園 劃一2房 實用率高 \$580萬港島東上車

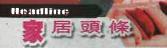
租盤情報

山巒作伴 清幽取勝 昇柏山2房 月租\$1.6萬起

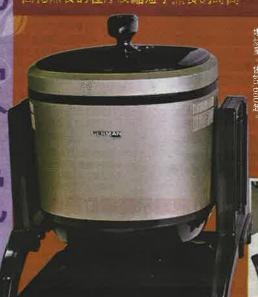
西貢巡禮

龍蝦灣 鄰近沙灘 空氣清新 親近大自然

內客重



從前:廚房是我們的禁地,是媽媽專屬 的領域。每天,媽媽總是進進出出、忙裏忙 外的,為的是給一家人炮製營養豐富又美味







先將3D立體旧電磁爐全能爆炒量內鍋朝上,倒油、任機身自行轉動。調 ▲在炮製任何菜式; 食油均匀塗於內侧節可



從古至今,中國傳統烹調講求鑊 放出來。為了讓新手都能輕鬆掌握鏡 損的情況,本地廚房電器生產商德國**育** 會是不二之選

突破傳統煮食 革命性360度111加熱

德國實(香港)有限公司董事長陳 國民(Edward Chan)表示:『新產品 的研發源於我們舊有的自動炒菜機、新 產品改良自舊有的型號。雖然改良的版 供一部集煎、炒、燜及燉等樣樣皆精 研發及生產3D立體IH電磁爐全能爆炒 獲了傳統平面烹調的模式。

他進一步解釋道:「傳統明火煮食

球釜形內鍋組成。弧形外鍋裝置了發熱 銅綫圈,其傳熱的原理是透過銅綫圈產 生磁場、轉化轉為熱能、並藉着金屬內 鍋轉電加熱。先進的電磁烹調技術。強 勁火力與對流作用,再加上獨特的球釜 形內鍋設計、使得內鍋的每一處都能均 匀受熱·令食材能迅速均匀受熱。不但 外鍋與內鍋之間保持一定距離 只靠內鍋底部的轉軸口與外鍋底部的摩 打連接,令機身發揮革命性360度自動 旋轉功能。這樣、既毋須擔心食物過熟 或燒焦,也毋須使用鑊剷烹調美食,輕 鬆煮出鑊氣十足的菜式。」

或用百潔布或廚房專用紙巾 **極極~~ 短**, 輕輕一抹,食物殘渣便會迅速掉落。不 留痕·清洗容易

7段温度調節 輕鬆掌握火力雙氣

3D立體IH電磁爐全能爆炒皇配備 了強大旋轉壓打動力,加上機身外置的 支架承托,以及360度自動旋轉炒菜功 能,快速旋轉下,輕而易舉就可以完美 做到拋鑊效果、把所有食材。醬料和 調味料細緻混和。令餸菜均匀入味。加 上,7段溫度調節配合6大烹調程式 -種都預設了適合的煮食溫度和時 間,亦可根據個人的喜好和食材分量作 ;不論文火、猛火都可助我們發 掘無限煮食樂趣。當食物放入高溫內鍋 後就能將熱力迅速傳遞至食物、即使是 新手都可以輕鬆炒出鑊氣十足的食物

另外,機身設有輕觸式面板,配備 特大顯示屏、操作簡單、清晰顯示工 作狀態、時間溫度盡在掌握中。想知 適30立體旧電磁艦全能爆炒島如何輕 鬆煮出家常菜・以至大廚級功架的糯米

德國寶蘭事員陳國民表示 3D立 體IH電磁爐全能爆炒處的家用版本權 有2.200W特大輸出功率,加上球釜 形內鍋這製一蒸力可須速傳播內鍋 配合360度自動旋轉炒菜功能。同時 令食材均匀受熱











蝦仁150g、雞蛋4隻、韮王 70g、鹽1/2茶匙、胡椒粉少許

鹽1/3茶匙、胡椒粉少許、蛋白 10g·生粉10g



- 初 將蝦仁和醃料撈勻醃15分鐘,備用。
- 將並王切段,備用。
- ❸ 將雞蛋、鹽、胡椒粉及韮王拌勻,備用。
- 預熱爆炒皇,落油,將蝦仁炒至七成熟,隔起。
- 將蛋漿倒入爆炒皇中,慢慢從煲邊刮下蛋塊至蛋漿八成
- 加入蝦仁慢慢地和雞蛋拌匀。上碟,即成。



菜芯150g、牛肉150g、薑片4 片、蒜蓉少許

生抽及糖各1/2茶匙、紹酒少 許、生粉1茶匙

壕油1茶匙、生抽及糖各1/2茶匙、胡椒粉、生粉及麻油



- 用。
- 約 將調味料撈勻,備用。
- 預熱爆炒皇,將牛肉炒至7成熟, 隔起。
- 約4年內及醃料撈勻醃15分鐘,備
 爆香臺片蒜茸,放入菜芯蓋上蓋 炒約1分鐘。
 - **⑤**開蓋,加入牛肉並與菜芯炒至均 匀,加入调味料快速炒匀。上 碟,即成。





糯米450g、臘腸50g、潤腸 30g、臘肉30g、蝦米乾(浸 軟) 10g、瑶柱 (浸泡後拆絲) 10g、雞湯250ml



蛋絲、蔥花、炸花生各適量

頭抽1茶匙、老抽1/2茶匙、胡椒粉少許、 蠔油、糖及紹興 酒各1/2茶匙

☆ 糯米浸泡3小時隔水,臘腸、潤腸及臘肉蒸熟後 切粒。加入調味料,並於碗中混合好。

於爆炒皇選擇「糯米飯」功能及溫度4級,設定 ⑤炒至乾身後倒出上碟,然後按喜好放上伴碟材料 8分鐘,按「啟動」。

料。 即可。

能6分鐘,按「啟動」後加入餘下的雞湯及調味

- ⋒ 鍋中下油燒熱,加入臘味、蝦米及 瑶柱爆香。
- 放入糯米及150毫升雞湯,蓋上鍋 蓋。
- **⑤**打開鍋蓋,再設定「糯米飯」功















