IH磁應電飯煲系列

日本製造
MADE IN JAPAN

GREAT TASTE
MATTERS.

IH磁應加熱配合真空壓力技術
煮出粒粒煙韌香甜米飯
#Details**Matter**

TOSHIBA

真空壓力
IH 磁應電飯煲

日本製造
MADE IN JAPAN

型號

RC-DX10T (1.0公升)

純潔白(W)

鍛造かまど 備長炭釜

7mm 鑽石

備長炭鍋

7mm 鑽石 備長炭鍋

每處精心設計，煮出更好米飯

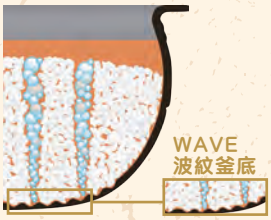
1 多層塗層
傳熱更強勁

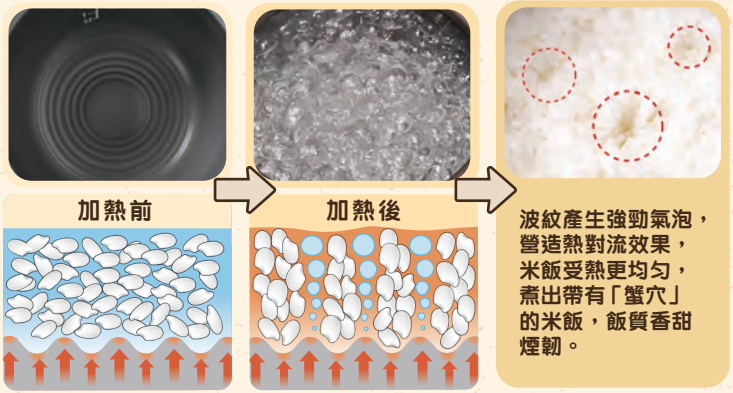
- 內層 鑽石鈦塗層
- 鋁
- 鐵
- 不銹鋼
- 外層 備長炭遠紅外線塗層

2 7毫米厚鍋
導熱性高 受熱均勻

3 60°
圓角底部
有助熱力傳遞

4 波紋釜底
強勁的熱對流效果

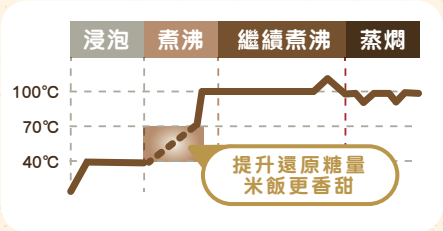




波紋產生強勁氣泡，營造熱對流效果，米飯受熱更均勻，煮出帶有「蟹穴」的米飯，飯質香甜煙韌。

IH 磁應烹調 煮出香甜米飯

- IH立體加熱，均勻加熱每顆米粒
- 在煮飯加熱過程中(介乎40°C-70°C之間)溫度緩慢地上升，帶出米飯原有的香甜味



第1步 真空浸泡

- 真空泵抽走內鍋中的空氣

*圖為另一型號，只供示範真空原理

- 利用真空技術抽出空氣
- 真空狀態：剩下米和水

- 以水取代空氣滲透入米粒核心

第2步 壓力烹調

- 0.5-1.2atm大氣壓力

*圖為另一型號，只供示範壓力原理

- 要食香甜的飯變得更簡單

白米

雜穀米

糙米

少 ⟷ 多

壓力使用時間

- 不同烹調模式下，自動調節壓力釋放時間，煮出最佳口感的米飯
- 糙米、雜穀米等無需提前浸泡，即可煮出軟熟米飯，煙韌美味

真空技術的額外好處

40小時真空保溫

即使OT回家，飯味依然！

一般磁應電飯煲

米飯表面較乾，不夠濕潤

真空保溫

飯味如新鮮烹調而出，濕潤、煙韌、美味

*適用於白米及免洗米

烹調功能多樣化

4種米飯類型

1 白米

2 免洗米

3 糙米

4 雜穀米

7種煮飯模式

1 標準

2 美味模式

3 什錦飯

4 粥

5 美味快煮

6 稍硬

7 軟糯

3種烹調功能

1 蒸煮

2 焗蛋糕

3 煲湯

14小時
預校烹調
結束時間掣

可拆式
不銹鋼內蓋
方便清洗

40小時
真空保溫

真空壓力
IH 磁應電飯煲

日本製造
MADE IN JAPAN

型號

RC-DX10H (1.0公升)
RC-DX18H (1.8公升)

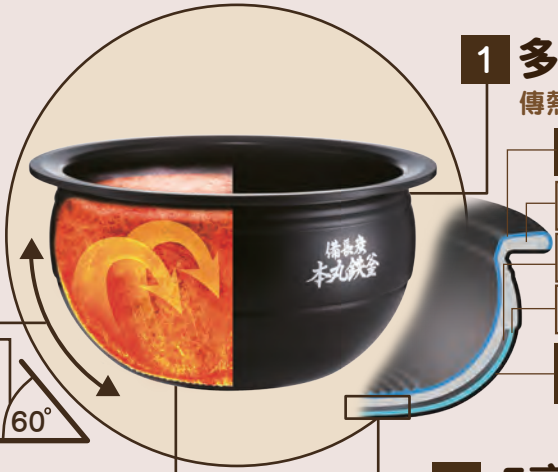
珍珠白(W)

備長炭 本丸鉄釜

5mm 鑽石
鐵鑄鍋

5mm 鑽石 鐵鑄鍋

每處精心設計，煮出更好米飯



1 多層塗層
傳熱更強勁

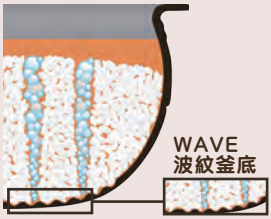
內層 鑽石鈦塗層
鋁
鐵
不銹鋼
外層 備長炭遠紅外線塗層

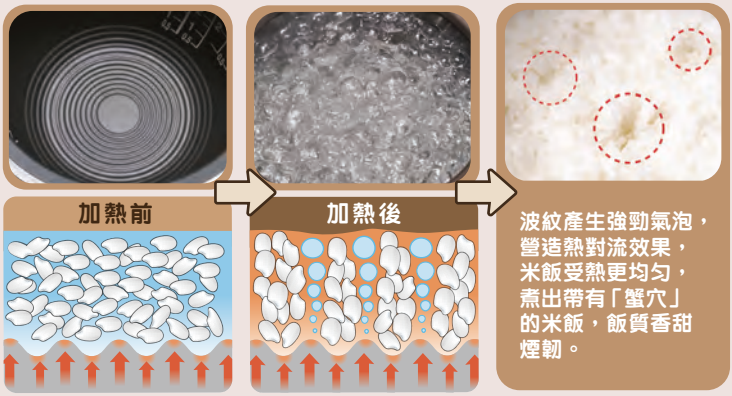
2 5毫米厚鍋
導熱性高 受熱均勻

3 60°
圓角底部
有助熱力傳遞

4 波紋釜底
強勁的熱對流效果

5 弧形內鍋
有助傳遞熱力

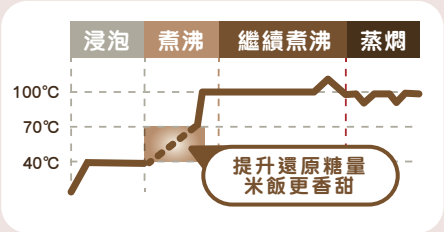




波紋產生強勁氣泡，
營造熱對流效果，
米飯受熱更均勻，
煮出帶有「蟹穴」
的米飯，飯質香甜
煙韌。

IH 磁應烹調 煮出香甜米飯

- IH立體加熱，
  均勻加熱每顆米粒
- 在煮飯加熱過程中
  (介乎40°C-70°C之間)
  溫度緩慢地上升，
  帶出米飯原有的香甜味

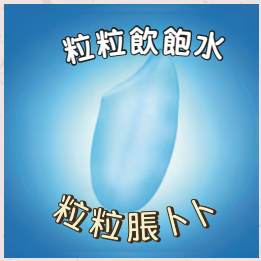


第1步 真空浸泡

- 真空泵抽走內鍋中的空氣

*圖為另一型號，只供示範真空原理

- 利用真空技術抽出空氣
- 真空狀態：剩下米和水



- 以水取代空氣滲透入米粒核心

第2步 壓力烹調

- 0.7-1.05atm可變壓力

*圖為另一型號，只供示範壓力原理

- 要食香甜的飯變得更簡單

少 ⟷ 多

壓力使用時間

- 不同烹調模式下，自動調節壓力釋放時間，煮出最佳口感的米飯
- 糙米、雜穀米等無需提前浸泡，即可煮出軟熟米飯，煙韌美味

真空技術的額外好處

40小時真空保温

即使OT回家，飯味依然！

一般磁應電飯煲

米飯表面較乾，不夠濕潤

真空保温

飯味如新鮮烹調而出，濕潤、煙韌、美味

*適用於白米及免洗米

烹調功能多樣化

5種米飯類型

1 白米

2 免洗米

3 糙米

4 雜穀米/胚芽米

5 陳米

10種煮飯模式

1 標準

2 美味模式

3 什錦飯

4 粥

5 鍋巴

6 美味快煮

7 快煮

8 稍硬

9 軟糯

10 節能模式

3種烹調功能

1 蒸煮

2 焗蛋糕

3 煲湯

14小時預校烹調結束時間掣

可拆式不銹鋼內蓋及水蒸氣蓋方便清洗

40小時真空保温

真空壓力
IH 磁應電飯煲

日本製造
MADE IN JAPAN

型號

RC-DS10K (1.0公升)
RC-DS18K (1.8公升)

寶石紅(R)

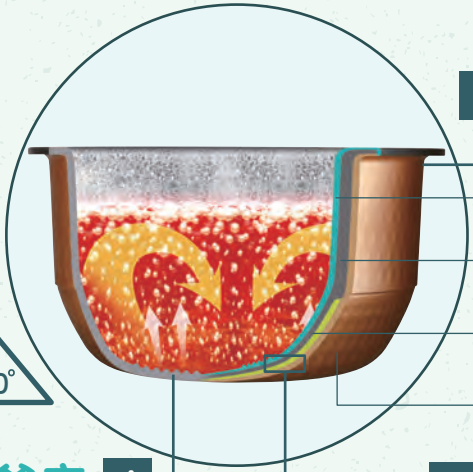
高雅金(N)

鍛造かまど銅釜

5mm 鑽石
銅鍋

5mm 鑽石 銅鍋

每處精心設計，煮出更好米飯



1 多層塗層
傳熱更強勁

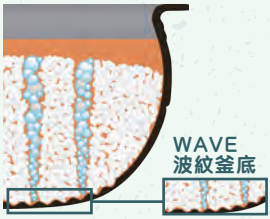
- 內層 鑽石鈦塗層
- 鋁
- 不銹鋼
- 外層 銅塗層

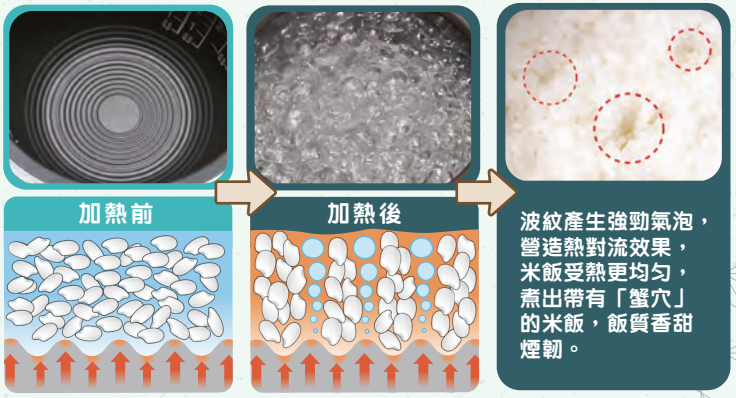
2 5毫米厚鍋
導熱性高 受熱均勻

3 60°
圓角底部
有助熱力傳遞

60°

4 波紋釜底
強勁的熱對流效果

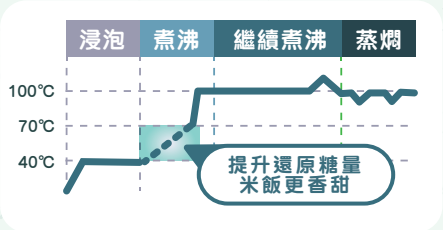




波紋產生強勁氣泡，營造熱對流效果，米飯受熱更均勻，煮出帶有「蟹穴」的米飯，飯質香甜煙韌。

IH 磁應烹調 煮出香甜米飯

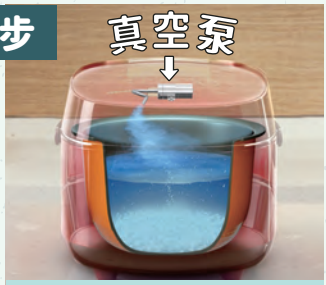
- IH立體加熱，均勻加熱每顆米粒
- 在煮飯加熱過程中(介乎40°C-70°C之間)溫度緩慢地上升，帶出米飯原有的香甜味



真空·壓力技術

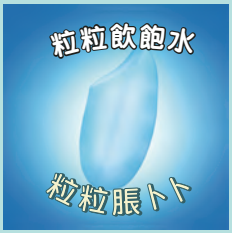
煮靚飯2步曲

第1步 真空浸泡



- 真空泵抽走內鍋中的空氣

- 利用真空技術抽出空氣
- 真空狀態:剩下米和水



- 以水取代空氣滲透入米粒核心

第2步 壓力烹調

- 0.7-1.05atm可變壓力

煙韌有光澤靚飯

- 要食香甜的飯變得更簡單

無壓力煮飯
表面粗糙

有壓力煮飯
富有黏性和光澤

白米	雜穀米	糙米

少 ←→ 多

壓力使用時間

- 不同烹調模式下，自動調節壓力釋放時間，煮出最佳口感的米飯
- 糙米、雜穀米等無需提前浸泡，即可煮出軟熟米飯，煙韌美味

真空技術的額外好處

40小時真空保溫

即使OT回家，飯味依然！

一般磁應電飯煲

米飯表面較乾，不夠濕潤

真空保溫

飯味如新鮮烹調而出，濕潤、煙韌、美味

*適用於白米及免洗米

烹調功能多樣化

4種米飯類型

1 白米

2 免洗米

3 糙米

4 雜穀米/胚芽米

7種煮飯模式

1 標準

2 美味模式

3 什錦飯

4 粥

5 快煮

6 稍硬

7 軟糯

3種烹調功能

1 蒸煮

2 焗蛋糕

3 煲湯

14小時預校烹調結束時間掣

可拆式不銹鋼內蓋及水蒸氣蓋方便清洗

40小時真空保溫

IH 磁應 電飯煲

日本製造
MADE IN JAPAN

型號
RC-DR10T (1.0公升)
RC-DR18T (1.8公升)

純潔白 (W)

優雅紅 (R)

鍛造かまど 銅釜

5mm 鑽石
銅鍋

5mm 鑽石 銅鍋

每處精心設計，煮出更好米飯

1 多層塗層
傳熱更強勁

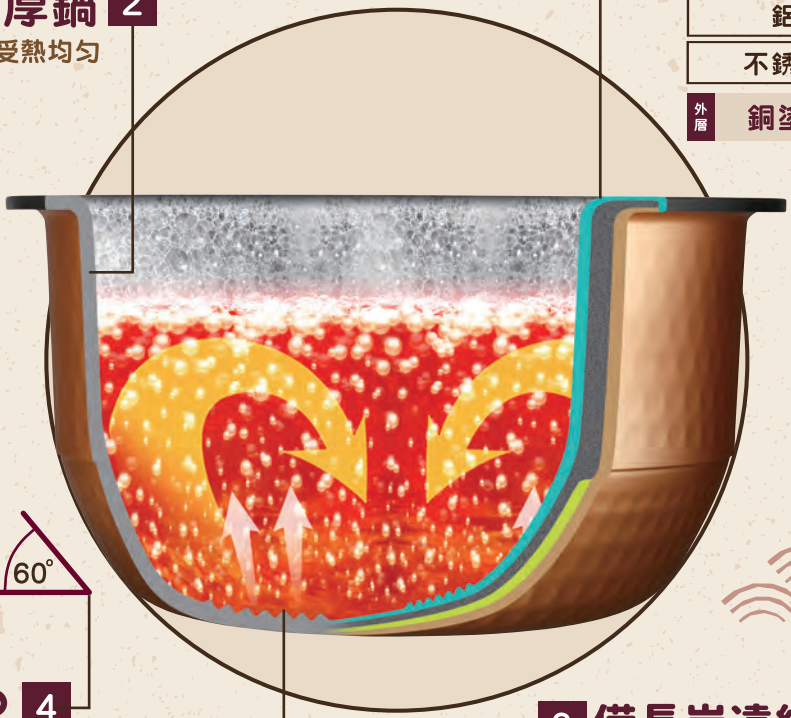
內層 鑽石鈦塗層

鋁

不銹鋼

外層 銅塗層

5毫米厚鍋 2
導熱性高 受熱均勻



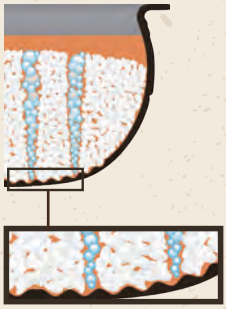
60°

60° 4
圓角底部
有助熱力傳遞

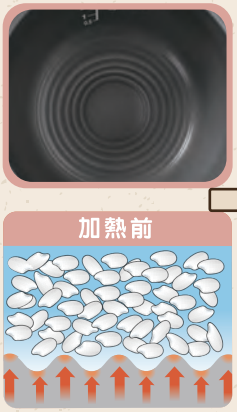
3 備長炭遠紅外線
備長炭遠紅外線內環構造，
包圍內鍋，增強及鎖住熱力

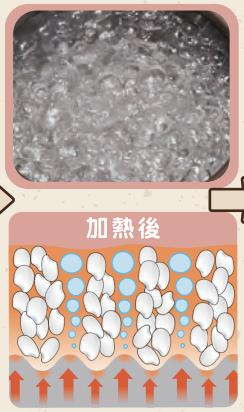
波紋釜底 5
強勁的熱對流效果

強勁的熱對流效果



WAVE
波紋釜底

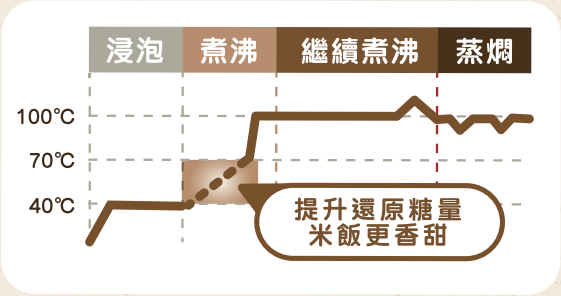




波紋產生強勁氣泡，營造熱對流效果，米飯受熱更均勻，煮出帶有「蟹穴」的米飯，飯質香甜煙韌。

IH 磁應烹調 煮出香甜米飯

- IH立體加熱，均勻加熱每顆米粒
- 在煮飯加熱過程中(介乎40°C-70°C之間)溫度緩慢地上升，帶出米飯原有的香甜味



烹調功能多樣化

3種米飯類型

1 白米

2 免洗米

3 糙米

7種煮飯模式

1 標準

2 美味模式

3 什錦飯

4 粥

5 快煮

6 稍硬

7 軟糯

3種烹調功能

1 蒸煮

2 焗蛋糕

3 煲湯

14小時
預校烹調
結束時間掣

可拆式不銹鋼內蓋
方便清洗

IH 磁應 電飯煲

型號

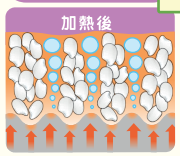
RC-10ISSHK(1.0公升)

備長炭本厚釜

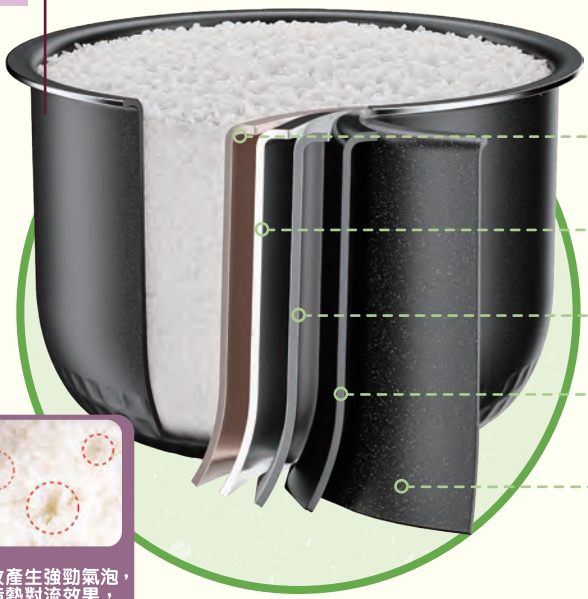
仿生蜂窩內鍋底 4

蜂窩結構排列
增加受熱面積
達至更均勻的煮飯效果

3 波紋釜底



波紋產生強勁氣泡，營造熱對流效果，米飯受熱更均勻，煮出帶有「蟹穴」的米飯，飯質香甜煙韌。



1 多層塗層

傳熱更強勁

氟樹脂層
長期耐久不粘

備長炭層
防腐、高耐磨

鋁合金層
塗層結合、 均溫保溫

不銹鋼層
IH 加熱導熱

改型陶瓷層
隔熱、 耐磨、易清潔

2 3毫米厚鍋

導熱性高 受熱均勻
縮短米粒浸泡時間
鎖住飯香

IH 磁應烹調
煮出香甜米飯

IH立體加熱，
均勻加熱每顆米粒

3D立體烹調

底部磁應發熱

+

上蓋發熱

烹調功能多樣化

5種煮飯模式

1 白米

2 雜穀

3 發芽糙米

4 粥

5 快煮

4種烹調功能

1 蒸煮

2 蛋糕

3 烚蛋

3 湯

24小時
預校烹調
結束時間掣

可拆式內蓋
方便清洗

減糖
IH 磁應電飯煲

型號

RC-10IRPH (1.0公升)
RC-18ISPH (1.8公升)

備長炭本厚釜

一加一減原理

東芝減糖技術是以一加一減的原理，
控制米飯當中的還原糖及抗性澱粉！

減少還原糖

−35%
易吸收
還原糖*

增加抗分解飽肚的抗性澱粉

+58%
飽肚
抗性澱粉*

透過減糖釜的408個小孔，烹調時瀝出米飯中的還原糖

黃金溫度及300pa微壓力，恒溫燜煮，減少米飯膨脹糊化

* 測試機構:SGS - CSTC Standards Technical Services Co. Ltd. GuangZhou Branch
型號:RC-10IRPH，比較非減糖電飯煲白飯模式，少35%還原糖及多58%抗性澱粉

3D立體環繞加熱

均勻加熱每顆米粒
煮出粒粒香軟米飯

備長炭本厚釜

日本的備長炭塗層，釋放遠紅外線，提升內鍋的傳熱及熱對流，熱力直達米芯

3D立體烹調

360度包圍內鍋

+

不銹鋼發熱上蓋

烹調功能多樣化

RC-10IRPH

7種煮飯模式

1 減糖飯

2 白米

3 雜穀

4 糙米

5 發芽糙米

6 快煮

7 粥

RC-18ISPH

12種煮飯模式

1 減糖飯

2 白米

3 雜穀

4 糙米

5 發芽糙米

6 快煮
7 粥
8 藜麥
9 燕麥粥
10 鍋巴
11 糯米
12 壽司

2種烹調功能

1 蒸煮

2 湯

5種烹調功能

1 蒸煮

2 湯

3 溫泉蛋

4 燉煮

5 乳酪

24小時
預校烹調
結束時間掣

可拆式不銹鋼
內蓋及水蒸氣蓋
方便清洗

12小時保溫

迷你 IH 磁應電飯煲

日本製造
MADE IN JAPAN

型號

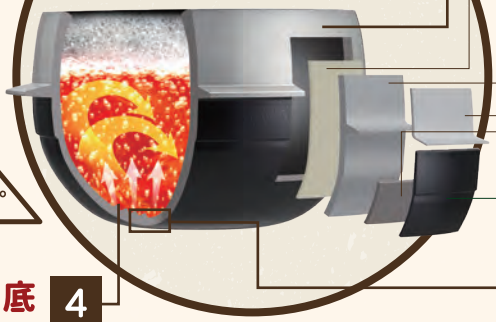
RC-DZ4K (0.45公升)

香檳金 (N)

備長炭 かまど本羽釜

5mm 鑽石
備長炭釜

每處精心設計 煮出更好米飯



1 多層塗層
傳熱更強勁

內層
- 鑽石鈦塗層
- 鋁
- 銀塗層
- 不銹鋼及鐵噴塗層

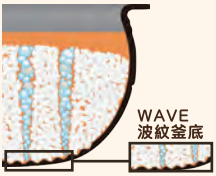
外層
- 備長炭 遠紅外線塗層

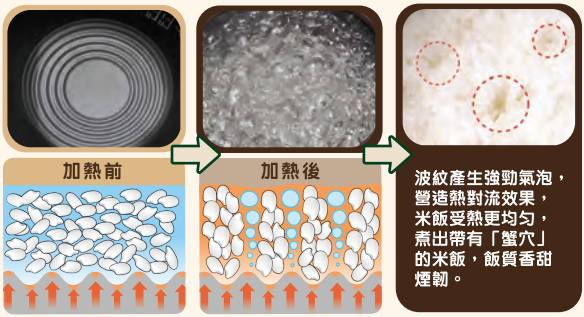
2 5毫米厚鍋
導熱性高 受熱均勻

3 60°
圓角底部
有助熱力傳遞

60°

4 波紋釜底
強勁的熱對流效果





波紋產生強勁氣泡，營造熱對流效果，米飯受熱更均勻，煮出帶有「蟹穴」的米飯，飯質香甜煙韌。

5 羽釜設計 火力持續增強及連續沸騰

高身設計，上部空間持續加熱及沸騰

熱力均勻透達米粒

提升每顆米粒的香甜味

煮出粒粒香軟煙韌靚飯

羽釜及備長炭遠紅外線

再現昔日飯之真味

烹調功能多樣化

3種米飯類型

1 白米

2 免洗米

3 雜穀米/胚芽米

14小時預校烹調結束時間掣

可拆式不銹鋼內蓋及水蒸氣蓋方便清洗

7種煮飯模式

1 標準

2 美味模式

3 什錦飯

4 粥

5 快煮

6 稍硬

7 軟糯

*米飯軟硬度選擇：適用於白米及免洗米

迷你 IH 磁應電飯煲

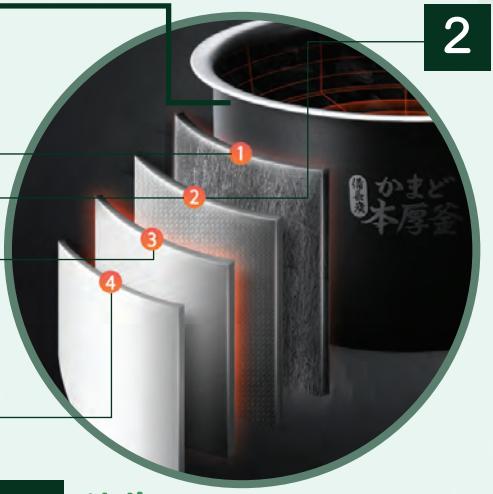
白色 (W)

型號

RC-7HMH (0.7公升)

備長炭 かまど本厚釜

1 多層塗層
傳熱更強勁

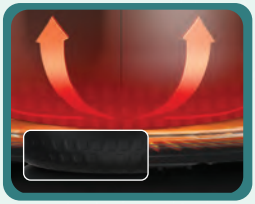


日本備長炭塗層	內層
致密性鋁層 •良好熱力傳遞	內層
430不銹鋼產熱層 •產生強勁熱力	內層
耐熱陶瓷塗層 •鎖住熱力	外層

2 日本備長炭塗層

釋放遠紅外線，提升內鍋的傳熱及熱對流，熱力直達米芯

- 健康無害
- 光滑不黏，容易清潔，持久耐用
- 提升熱力傳遞，煮飯甘香透芯



3 仿生蜂窩內鍋底

- 蜂窩結構排列
- 增加受熱面積
- 達至更均勻的煮飯效果

3D立體環繞加熱

均勻加熱每顆米粒
煮出粒粒香軟米飯

360度包圍內鍋

+

不銹鋼發熱上蓋

=

3D 立體烹調

烹調功能多樣化

4種煮飯模式

1 美味模式

2 快煮

3 粗糧米

4 稀飯

4種烹調模式

1 粥

2 蒸煮

3 燉湯

4 溫泉蛋

2個24小時
預校烹調
結束時間掣

可拆式不銹鋼
內蓋及水蒸氣蓋
方便清洗

TOSHIBA

			真空壓力IH磁應電飯煲			IH磁應
型號			RC-DX10T	RC-DX10H RC-DX18H	RC-DS10K RC-DS18K	RC-DR10T RC-DR18T
容量			1.0公升 5.5杯，適合1-6人用	1.0公升 5.5杯米，1-6人用 1.8公升 10杯米，1-10人用	1.0公升 5.5杯米，1-6人用 1.8公升 10杯米，1-10人用	1.0公升 5.5杯米，1-6人用 1.8公升 10杯米，1-10人用
真空浸泡及壓力煮飯技術			●	●	●	–
防黏易潔內鍋			鑽石 備長炭鍋	鑽石 鐵鑄鍋	鑽石 銅鍋	鑽石 銅鍋
煮飯模式	白米/免洗米△	標準	●	●	●	●
		美味模式	●	●	●	●
		快煮	快煮&美味模式	● 2種*	●	●
		鍋巴#	–	●	–	–
		什錦飯	●	●	●	●
		鍋巴飯^	–	●	–	–
		粥	●	●	●	●
		稍硬	●	美味模式	●	●
		軟糯	●	美味模式	●	●
		節能模式	–	●	–	–
	糙米	標準	●	●	●	–
		美味模式	–	–	●	●
		粥	–	●	●	–
	其他		雜穀米	雜穀米/胚芽米、陳米	雜穀米/胚芽米	–
烹調功能			蒸煮、蛋糕、湯	蒸煮、蛋糕、湯	蒸煮、蛋糕、湯	蒸煮、蛋糕、湯
保溫/真空保溫			24/40小時	24/40小時	24/40小時	24/0小時
預校烹調結束時間掣			2個	2個	2個	2個
可拆式內蓋			●	●	●	●
配件			蒸架、量杯、 飯勺、飯勺架	蒸架、量杯、 飯勺、飯勺架	蒸架、量杯、 飯勺、飯勺架	蒸架、量杯、飯勺
耗電量(瓦)	煮飯/保溫		1100/32	1.0公升: 1420/31 1.8公升: 1420/42	1.0公升:1100/32 1.8公升:1250/42	1.0公升:1100/38 1.8公升:1250/47
顏色			純潔白(W)	珍珠白(W)	高雅金(N) / 寶石紅(R)	純潔白(W) / 優雅紅(R)
尺寸(闊×深×高)(毫米)			269x330x241	1.0公升: 270x360x244 1.8公升: 297x387x282	1.0公升:269x333x228 1.8公升:299x364x267	1.0公升:264x327x232 1.8公升:295x356x272

*2種快煮:快煮1-3杯白米; 快煮2-1杯白米
#鍋巴:焦底效果的白飯
^鍋巴飯:配合酸菜一起烹調，煮出焦底效果，猶如煲仔飯
△免洗米只適用於以下型號:RC-DX10/18H，RC-DS10/18K，RC-DR10/18T，RC-DZ4K

電飯煲	減糖IH磁應電飯煲		迷你IH磁應電飯煲	
RC-10ISSHK	RC-10IRPH	RC-18ISPH	RC-DZ4K	RC-7HMH
1.0公升 5.5杯，適合1-6人用	1.0公升 白米:5.5杯，1-6人用 減糖飯:1-2杯	1.8公升 白米:10杯，1-10人用 減糖飯:1-4杯	0.45公升 2.5杯米，1-3人用	0.7公升 4杯米，1-4人用
–	–	–	–	–
備長炭本厚釜	備長炭本厚釜	備長炭本厚釜	鑽石備長炭釜	備長炭本厚釜
(白米模式)	(白米模式)	(白米模式)		–
–	–	–		
–	–		–	–
–	–	–		–
–	–	–	–	–
–	–	–		–
–	–	–		–
–	–	–	–	–
–			–	–
–	–	–	–	–
–	–	–	–	–
雜穀米、發芽糙米	雜穀米、發芽糙米、減糖飯	雜穀米、發芽糙米、藜麥、燕麥粥、糯米、壽司、減糖飯	雜穀米	粗糧米、稀飯
蒸煮、蛋糕、焗蛋、湯	蒸煮、湯	蒸煮、湯、燉煮、溫泉蛋、乳酪	–	蒸煮、湯、溫泉蛋
24/0小時	12/0小時	12/0小時	24/0小時	24/0小時
2個	1個	1個	2個	2個
蒸架、量杯、飯勺	減糖釜、飯勺、湯勺及米杯	減糖釜、飯勺、湯勺及米杯	量杯、飯勺、飯勺架	蒸籠、量杯、飯勺
1000/20	1000/20	1300/20	1000/28	600/20
白色(W)	黑色	黑色	香檳金(N)	白色(W)
243x316x220	242x315x220	290x367x247	220x289x201	230x294x203

#DetailsMatter

TOSHIBA

總代理：東芝香港有限公司

產品查詢熱線：2111 0883

網址：www.toshiba-lifestyle.com/hk

Toshiba Lifestyle Hong Kong

toshiba_lifestyle_hong_kong

產品短片

產品詳情

2023/08

Y2999201200009