#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

產品詳情

Y29992012000009 2024/10

IH磁應電飯煲系列



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
#DetailsMatter

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)
RC-DX18T (1.8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



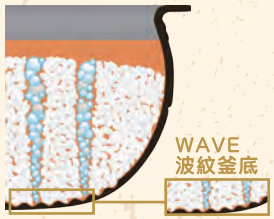
1 多層塗層
傳熱更強勁

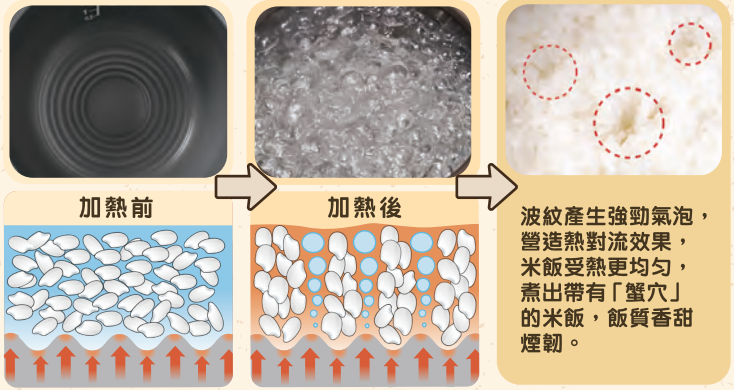
- 內層 鑽石鈦塗層
- 鋁
- 鐵
- 不銹鋼
- 外層 備長炭遠紅外線塗層

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



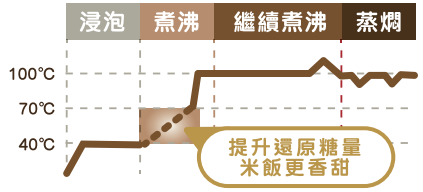


波紋產生強勁氣泡，
營造熱對流效果，
米飯受熱更均勻，
煮出帶有「蟹穴」
的米飯，飯質香甜
煙韌。

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









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-DS10K (1.0公升)
RC-DS18K (1.8公升)



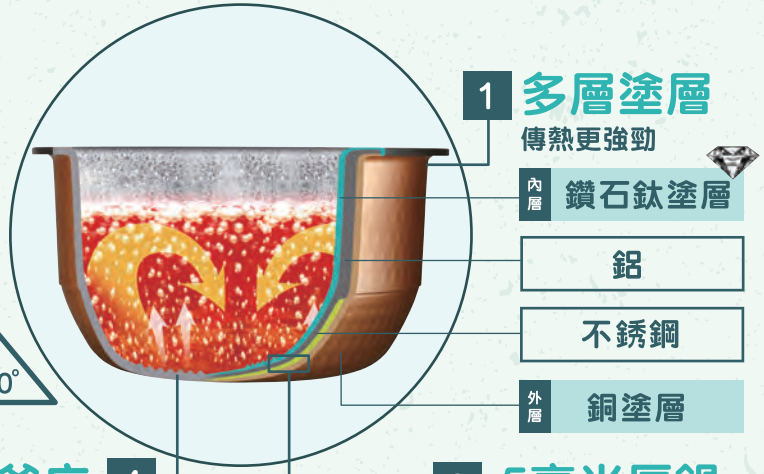
寶石紅(R)　高雅金(N)

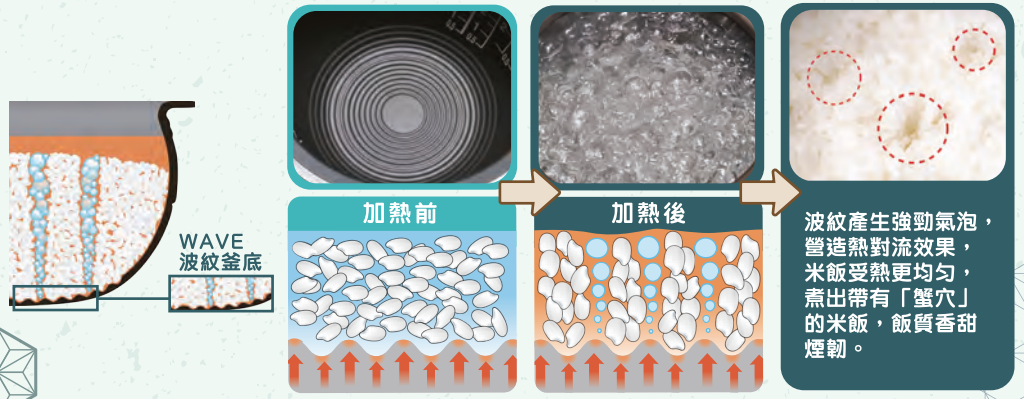
鍛造かまど 銅釜



5mm 鑽石 銅鍋

5mm 鑽石 銅鍋 — 每處精心設計，煮出更好米飯

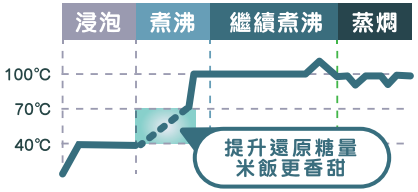




IH 磁應烹調 煮出香甜米飯

- 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





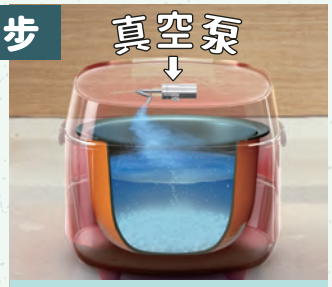


真空・壓力技術



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

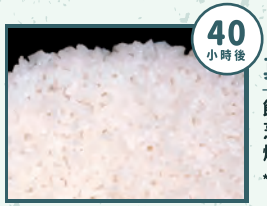
40小時真空保溫

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)



鍛造かまど 銅釜



5mm 鑽石 銅鍋

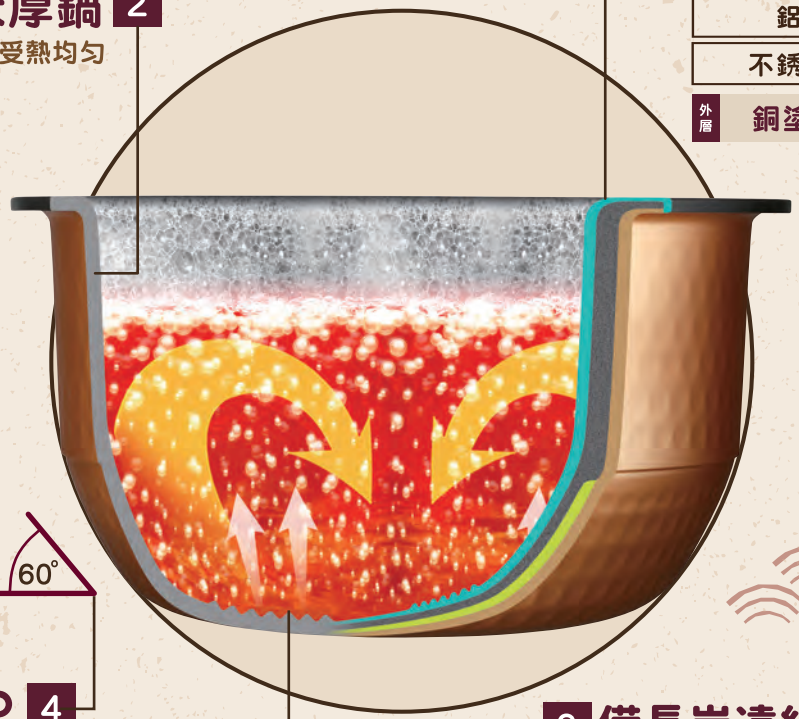
5mm 鑽石 銅鍋

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



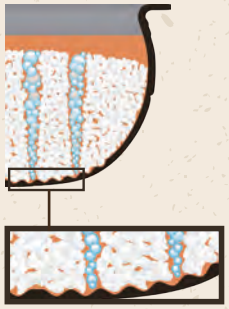
60° 4
圓角底部
有助熱力傳遞

波紋釜底 5
強勁的熱對流效果

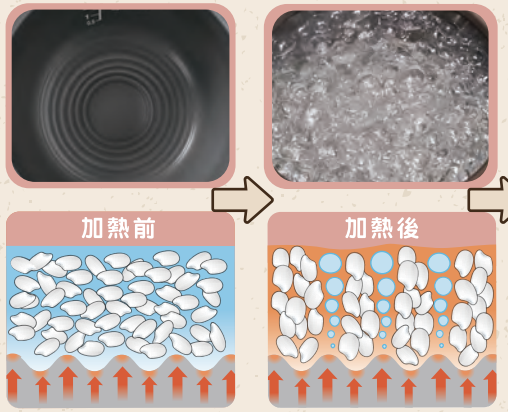
3 備長炭遠紅外線
備長炭遠紅外線內環構造，
包圍內鍋，增強及鎖住熱力



強勁的熱對流效果



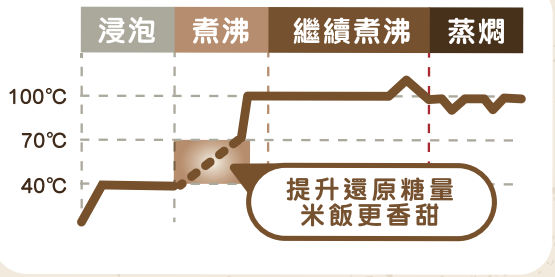
WAVE
波紋釜底



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)



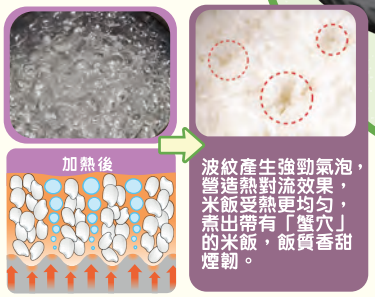
備長炭本厚釜

仿生蜂窩內鍋底 4

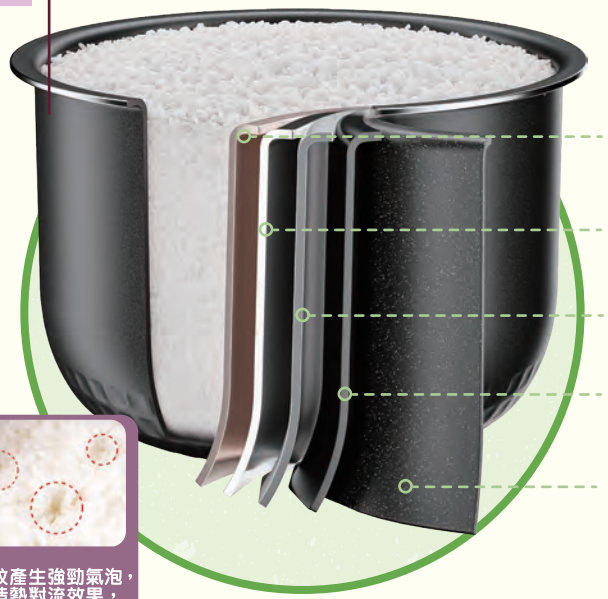
蜂窩結構排列
增加受熱面積
達至更均勻的煮飯效果



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 多層物料
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 焓蛋 | 3 湯



- 24小時預校烹調結束時間掣
- 可拆式內蓋方便清洗

IH 磁應電飯煲



型號

RC-15ISTHK(1.5公升)

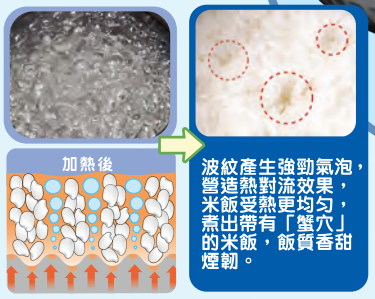
備長炭本厚釜

仿生蜂窩內鍋底 4

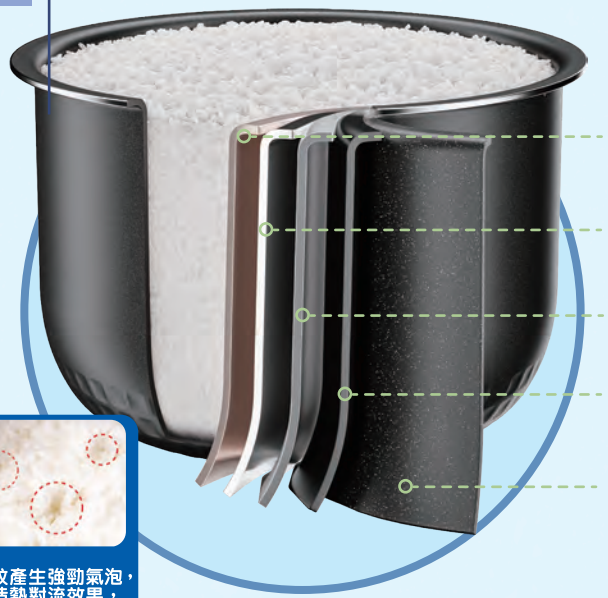
蜂窩結構排列
增加受熱面積
達至更均勻的煮飯效果



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 多層物料
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
- **氟塗層**

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

4種米飯類型

1 白米 | 2 糙米 | 3 雜穀米 | 4 發芽糙米



8種煮飯模式

1 美味 | 2 快煮 | 3 粥 | 4 雜糧粥 | 5 壽司飯 | 6 煲仔飯



7 軟糯 | 8 稍硬

4種烹調模式

1 蒸煮 | 2 焗蛋糕 | 3 煲湯 | 4 溫泉蛋



- 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

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



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

2種烹調功能

1 蒸煮 | 2 湯



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

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)



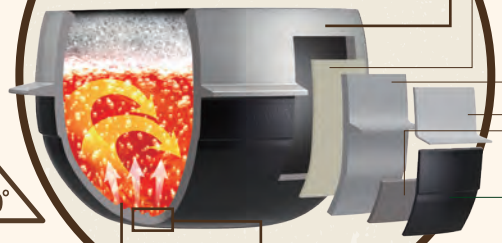
香檳金 (N)

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



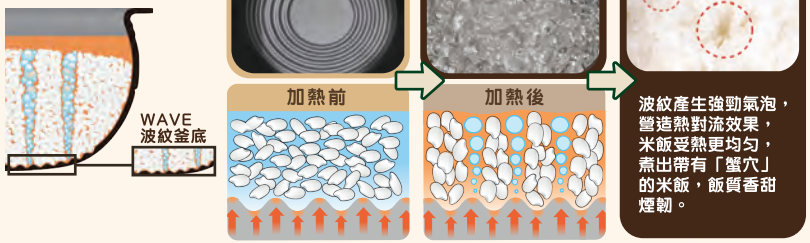
1 **多層物料** 傳熱更強勁

- 內層：鑽石釜塗層 / 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

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。

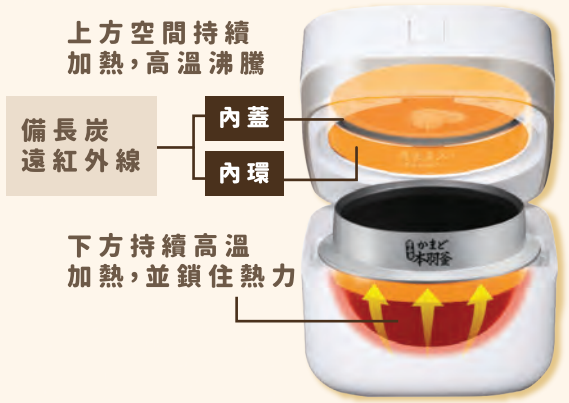
5 羽釜設計 火力持續增強及連續沸騰



- 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

型號
RC-7HMH (0.7公升)

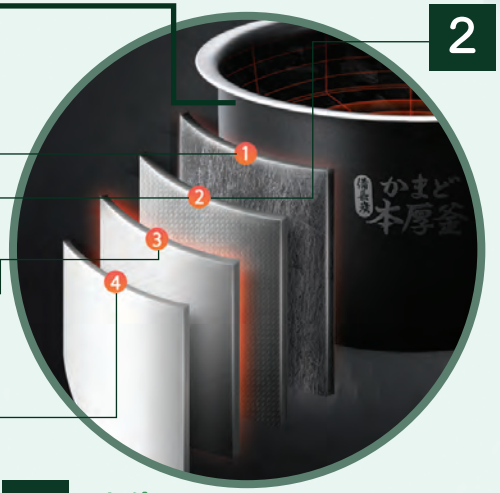


白色 (W)



備長炭 かまど 本厚釜

1 多層物料
傳熱更強勁

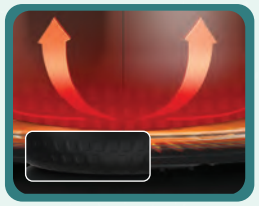


- 日本備長炭塗層
- 致密性鋁層 ·良好熱力傳遞
- 430不銹鋼產熱層 ·產生強勁熱力

（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

迷你壓力 IH 磁應電飯煲

型號

RC-6PXTHK (0.63公升)



備長炭本厚釜

1 2毫米厚鍋

導熱性高 受熱均勻
縮短米粒浸泡時間
鎖住飯香

2 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



3 多層物料

傳熱更強勁



上蓋加熱 X 立體IH磁應加熱 X 60°圓角底部設計

令米飯受熱均勻



20kPa壓力燜煮

令米粒更有黏性，並令米粒更香甜





嬰兒粥功能

烹調軟、稠嬰兒粥
無需睇火，方便、安心



高溫蒸氣清潔

設有"清潔模式"，利用蒸氣，
快速去除異味及污垢

烹調功能多樣化

3種米飯類型

1 白米



2 絲苗米



3 糙米



3種烹調及其他模式

1 蒸煮



2 煲湯



3 清潔



7種煮飯模式

1 美味



2 快煮



3 嬰兒粥



4 壽司飯



5 煲仔飯



6 軟糯

7 稍硬

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磁應電飯煲			減糖IH磁應電飯煲		迷你IH磁應電飯煲		迷你壓力IH磁應電飯煲
										
型號	RC-DX10T RC-DX18T	RC-DS10K RC-DS18K	RC-DR10T RC-DR18T	RC-10ISSHK	RC-15ISSHK	RC-10IRPH	RC-18ISPH	RC-DZ4K	RC-7HMH	RC-6PXTHK
容量	1.0公升 5.5杯，適合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	1.0公升 5.5杯，適合1-6人用	1.5公升 1-8杯，適合1-8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 0.5-2.5杯 適合1-3人用	0.7公升 0.5-4杯 適合1-4人用	0.63公升 0.5-3.5杯 適合1-4人用
真空浸泡及壓力煮飯技術	▼	▼	–	–	–	–	–	–	–	壓力烹調
防黏易潔內鍋	鑽石備長炭鍋	鑽石銅鍋	鑽石銅鍋	備長炭本厚釜	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	備長炭本厚釜
煮飯模式 白米/免洗米△ 標準	▼	▼	▼	白米模式	–	白米模式	白米模式	▼	–	–
煮飯模式 白米/免洗米△ 美味模式	▼	▼	▼	–	▼	–	–	▼	▼	▼
煮飯模式 白米/免洗米△ 快煮	快煮&美味模式	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼	▼
煮飯模式 白米/免洗米△ 鍋巴#	–	–	–	–	–	–	▼	–	–	–
煮飯模式 白米/免洗米△ 什錦飯	▼	▼	▼	–	–	–	–	▼	–	–
煮飯模式 白米/免洗米△ 鍋巴飯^	–	–	–	–	煲仔飯CLAP POT模式	–	–	–	–	煲仔飯MIXED模式
煮飯模式 白米/免洗米△ 粥	▼	▼	▼	–	▼	▼	▼	▼	▼	嬰兒粥
煮飯模式 白米/免洗米△ 稍硬	▼	▼	▼	–	▼	–	–	▼	–	▼
煮飯模式 白米/免洗米△ 軟糯	▼	▼	▼	–	▼	–	–	▼	–	▼
煮飯模式 糙米 標準	▼	▼	–	–	▼	▼	▼	–	–	▼
煮飯模式 糙米 美味模式	–	▼	▼	–	–	–	–	–	–	–
煮飯模式 糙米 粥	–	▼	–	–	–	–	–	–	–	–
煮飯模式 其他	雜穀米	雜穀米/胚芽米	–	雜穀米、發芽糙米	雜穀米、發芽糙米、壽司飯、雜穀粥	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	絲苗米、壽司飯
烹調功能	蒸煮、蛋糕、湯	蒸煮、蛋糕、湯	蒸煮、蛋糕、湯	蒸煮、蛋糕、焗蛋、湯	蒸煮、蛋糕、溫泉蛋、湯	蒸煮、湯	蒸煮、湯、燉煮、溫泉蛋、 乳酪	–	蒸煮、湯、溫泉蛋	蒸、煲湯、清潔、再加熱
保溫/真空保溫	24/40小時	24/40小時	24/0小時	24/0小時	24/0小時	12/0小時	12/0小時	24/0小時	24/0小時	24/0小時
預校烹調結束時間掣	2個	2個	2個	2個	2個	1個	1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	不銹鋼蒸籠、量杯、飯勺、湯勺	不銹鋼蒸籠、量杯、飯勺、湯勺	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	蒸籠、量杯、 飯勺
耗電量(瓦) 煮飯/保溫	1100/32	1.0公升:1100/32 1.8公升:1250/42	1.0公升:1100/38 1.8公升:1250/47	1000/20	1300/20	1000/20	1300/20	1000/28	600/20	700/17
顏色	純潔白(W)	高雅金(N) / 寶石紅(R)	純潔白(W) / 優雅紅(R)	白色(W)	白色(W)	黑色	黑色	香檳金(N)	白色(W)	白色(W)
尺寸(闊x深x高)(毫米)	1.0公升: 269x330x241 1.8公升: 330x364x264	1.0公升:269x333x228 1.8公升:299x364x267	1.0公升:264x327x232 1.8公升:295x356x272	243x316x220	290x367x224	242x315x220	290x367x247	220x289x201	230x294x203	246x303x217
產品重量 (kg)	1.0公升: 6.1 1.8公升: 7.2	1.0公升: 5.7 1.8公升: 6.9	1.0公升: 4.4 1.8公升: 5.5	5.1	5.92	5.1	6.1	4.1	4.1	5.2

^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：配合餸菜一起烹調，煮出焦底效果，猶如煲仔飯
△免洗米只適用於以下型號：RC-DX10/18T, RC-DS10/18K, RC-DR10/18T, RC-DZ4K