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
#Details**Matter**



TOSHIBA

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

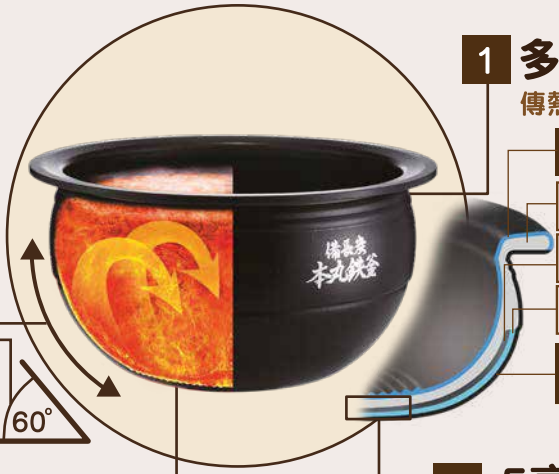




5mm 鑽石
鐵鑄鍋

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

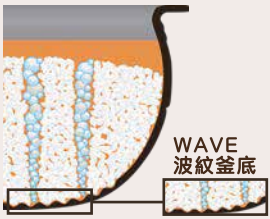
2 5毫米厚鍋
導熱性高 受熱均勻

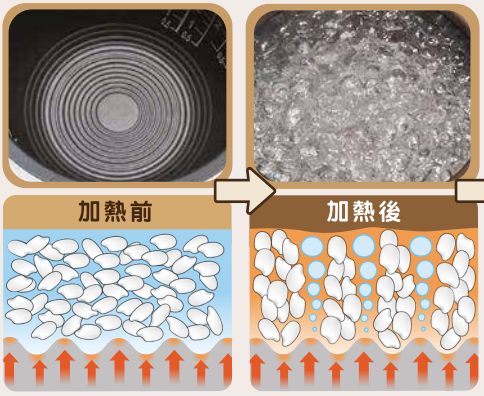
3 60°
圓角底部
有助熱力傳遞

60°

4 波紋釜底
強勁的熱對流效果

5 弧形內鍋
有助傳遞熱力



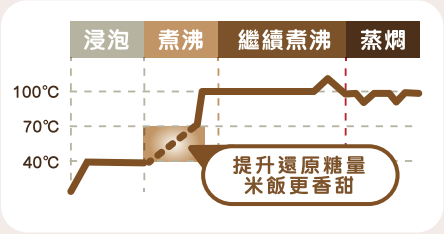


波紋產生強勁氣泡，
營造熱對流效果，
米飯受熱更均勻，
煮出帶有「蟹穴」
的米飯，飯質香甜
煙韌。

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







真空・壓力技術
煮靚飯2步曲

第1步 真空浸泡

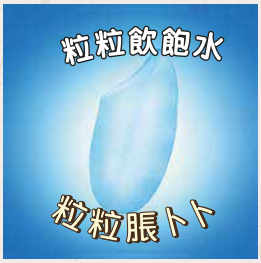


- 真空泵抽走內鍋中的空氣

*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

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

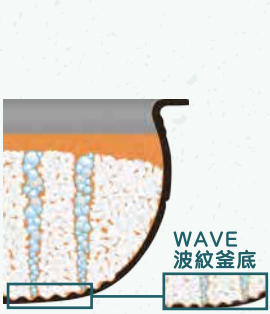


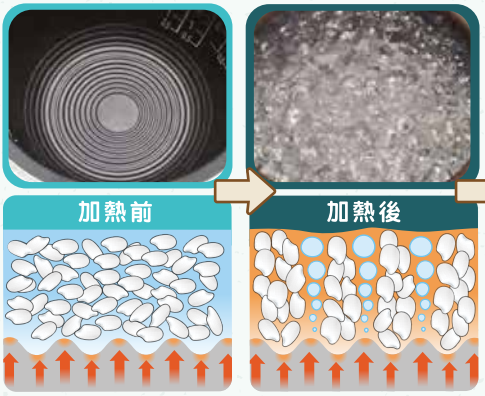
5mm 鑽石 銅鍋

每處精心設計，煮出更好米飯

5mm 鑽石 銅鍋



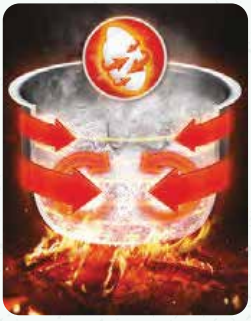


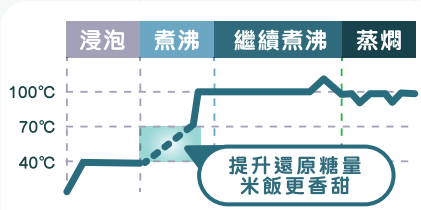


波紋產生強勁氣泡，營造熱對流效果，米飯受熱更均勻，煮出帶有「蟹穴」的米飯，飯質香甜煙韌。

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









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



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

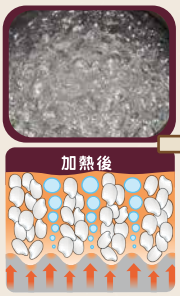
3 備長炭遠紅外線



備長炭遠紅外線內環構造，包圍內鍋，增強及鎖住熱力

4 60°
圓角底部
有助熱力傳遞

5 波紋釜底

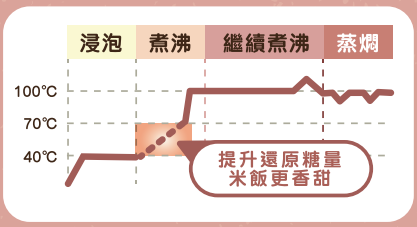


波紋產生強勁氣泡，營造熱對流效果，米飯受熱更均勻，煮出帶有「蟹穴」的米飯，飯質香甜煙韌。

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





自動調控浸泡時間

根據水溫自動調控浸泡時間
無論任何季節，都可保持相同的浸泡狀態，煮出同樣美味的靚飯。

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

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*



透過減醣釜的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，比較非低醣電飯煲白飯模式，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)



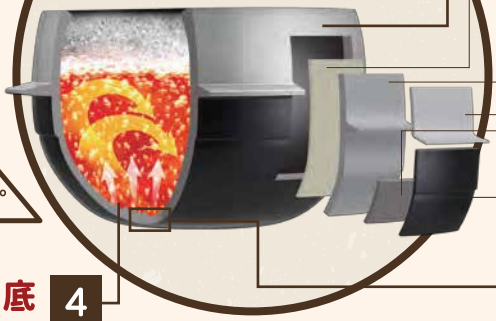
香檳金 (N)

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

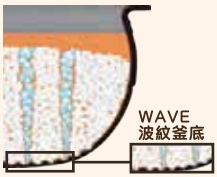
外層
- 備長炭遠紅外線塗層

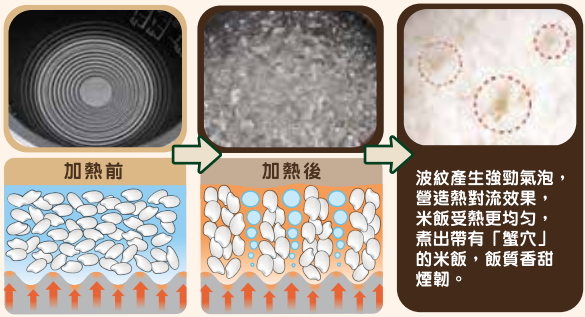
2 5毫米厚鍋 導熱性高 受熱均勻

3 60° 圓角底部 有助熱力傳遞



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

上方空間持續加熱，高溫沸騰

備長炭遠紅外線

- 內蓋
- 內環

下方持續高溫加熱，並鎖住熱力



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 稍黏

*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



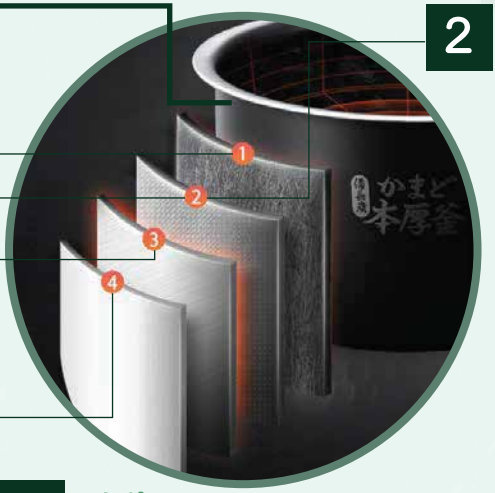
1 多層塗層
傳熱更強勁

- 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

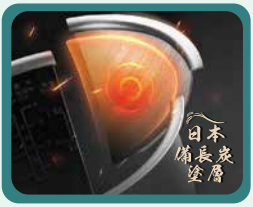
（外層）



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

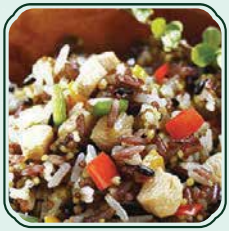
4種煮飯模式



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

防倒
汗水設計

TOSHIBA

			真空壓力IH磁應電飯煲		IH磁應電飯煲
					
型號			RC-DX10H RC-DX18H	RC-DS10K RC-DS18K	RC-DR10T RC-DR18T
容量			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	● 2種*	●	●
		鍋巴#	●	–	–
		什錦飯	●	●	●
		鍋巴飯^	●	–	–
		粥	●	●	●
		稍硬	● 美味模式	●	●
		稍黏	● 美味模式	●	●
		節能模式	●	–	–
	糙米	標準	●	●	–
		美味模式	–	●	●
		粥	●	●	–
	其他		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
保溫/真空保溫			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
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
耗電量(瓦)	煮飯/保溫		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			珍珠白(W)	高雅金(N) / 寶石紅(R)	純潔白(W) / 優雅紅(R)
尺寸(闊x深x高)(毫米)			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:295x358x272

減醣IH磁應電飯煲		迷你IH磁應電飯煲	迷你IH磁應電飯煲
			
RC-10IRPH	RC-18ISPH	RC-DZ4K	RC-7HMH
1.0公升 白米：5.5杯，1-6人用 低醣飯：1-2杯	1.8公升 白米：10杯，1-10人用 低醣飯：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 	鍋石備長炭釜 	備長炭本厚釜 
（白米模式）	（白米模式）	●	–
–	–	●	○
●	●	●	○
–	○	–	–
–	–	●	–
–	–	–	–
●	●	●	○
–	–	●	–
–	–	●	–
–	–	–	–
●	●	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
雜穀米、發芽糙米、減糖飯	雜穀米、發芽糙米、蕎麥、燕麥粥、糯米、壽司、減糖飯	雜穀米	粗糧米、稀飯
蒸煮、湯	蒸煮、湯、燉煮、溫泉蛋、乳酪	–	蒸煮、湯、溫泉蛋
12/0小時	12/0小時	24/0小時	24/0小時
1個	1個	2個	2個
●	●	●	○
減醣釜、飯勺、湯勺及米杯	減醣釜、飯勺、湯勺及米杯	量杯、飯勺、飯勺架	蒸籠、量杯、飯勺
1000/20	1300/20	1000/28	600/20
黑色	黑色	香檳金(N)	白色(W)
242x315x220	290x367x247	220x289x201	230x294x203

*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-DX10/18H，RC-DS10/18K，
RC-DR10/18T，RC-DZ4K

產品詳情

產品短片

東芝香港有限公司
產品查詢熱線：2111 0883
網址：www.toshiba.com.hk
Toshiba Lifestyle Hong Kong
toshiba_lifestyle_hong_kong

Y2999201200009

#Details**Matter**