

#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](https://www.instagram.com/toshiba_lifestyle_hong_kong)



產品詳情

2024/10
Y2999201200009

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

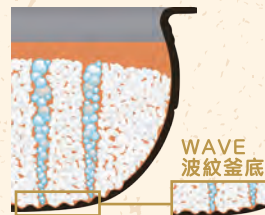
備長炭鍋

7mm
鑽石
備長炭鍋

每處精心設計，煮出更好米飯

60°
圓角底部
有助熱力傳遞

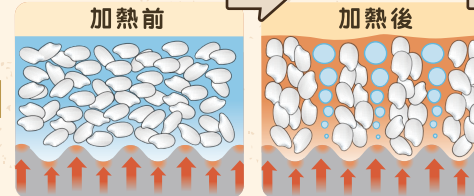
波紋釜底
強勁的熱對流效果



加熱前



加熱後

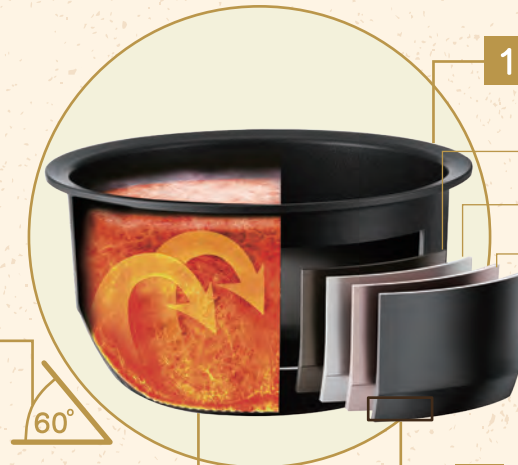


波紋產生強勁氣泡，營造熱對流效果，米飯受熱更均勻，煮出帶有「蟹穴」的米飯，飯質香甜煙韌。

1 多層塗層
傳熱更強勁

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



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

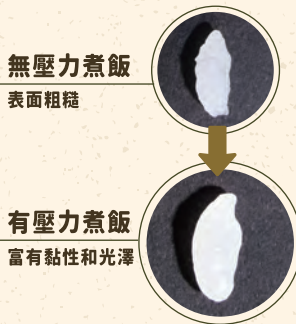


0.5-1.2atm大氣壓力

*圖為另一型號，只供示範壓力原理



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 ← 壓力使用時間 → 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



24
小時後



40
小時後

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



5 美味快煮

2 美味模式



6 稍硬

3 什錦飯



7 軟糯

4 粥



3種烹調功能

1 蒸煮



2 焗蛋糕



3 煲湯



14小時
預校烹調
結束時間製



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



寶石紅(R)

高雅金(N)

型號

RC-DS10K (1.0公升)
RC-DS18K (1.8公升)

鍛造かまど 銅釜

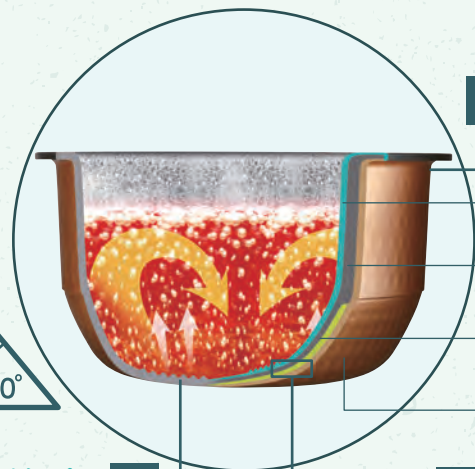


5mm
鑽石
銅鍋

5mm
鑽石
銅鍋

每處精心設計，煮出更好米飯

60°
圓角底部
有助熱力傳遞



1 多層塗層

傳熱更強勁

內層 鑽石鈦塗層

鋁

不銹鋼

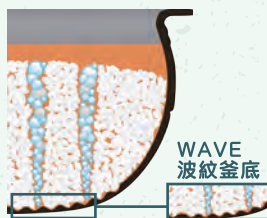
外層 銅塗層

波紋釜底

強勁的熱對流效果

2 5毫米厚鍋

導熱性高 受熱均勻



加熱前



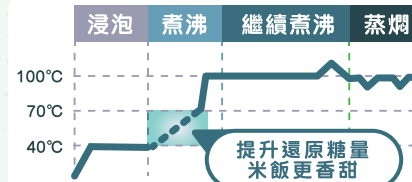
加熱後



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



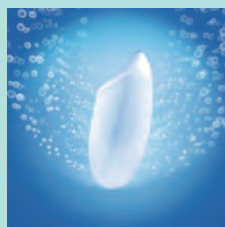
第1步

真空浸泡

真空泵



▼ 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

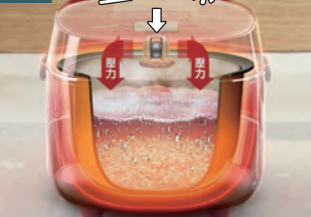


粒粒飲飽水
粒粒脹卜卜

第2步

壓力烹調

壓力珠



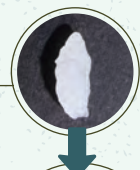
▼ 0.7-1.05atm可變壓力

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 ← 壓力使用時間 → 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



24
小時後



40
小時後

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

5毫米厚鍋 2
導熱性高 受熱均勻

1 多層塗層

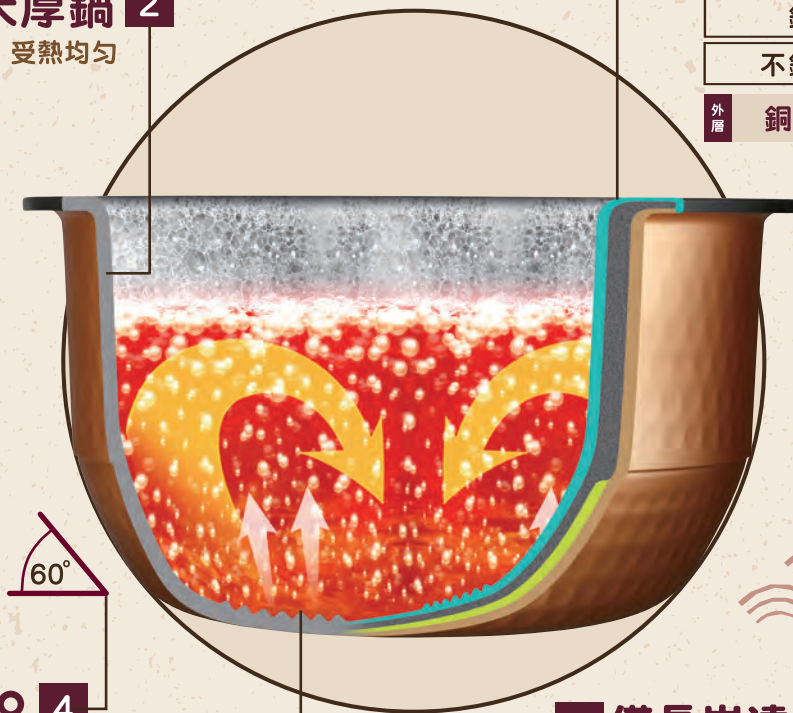
傳熱更強勁

內層 鑽石鈦塗層

鋁

不銹鋼

外層 銅塗層



60° 4
圓角底部
有助熱力傳遞

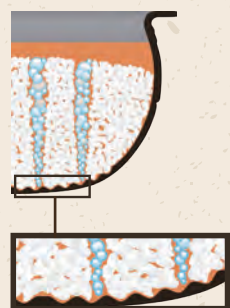
3 備長炭遠紅外線

備長炭遠紅外線內環構造，
包圍內鍋，增強及鎖住熱力

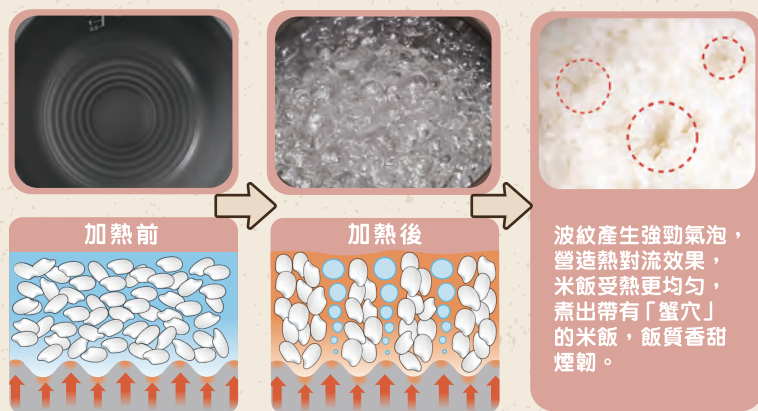
波紋釜底 5
強勁的熱對流效果



強勁的熱對流效果



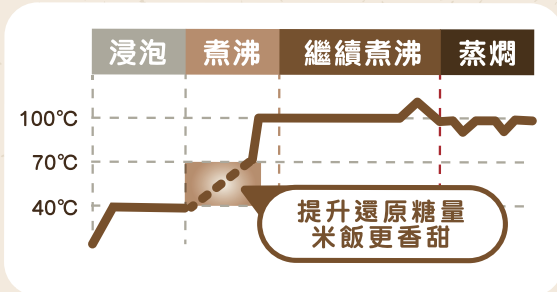
WAVE
波紋釜底



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

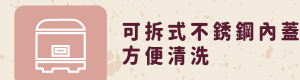
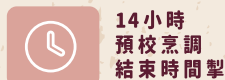
- 1 標準
- 2 美味模式
- 3 什錦飯
- 4 粥



- 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



IH 磁應 電飯煲

型號

RC-10ISSHK(1.0公升)



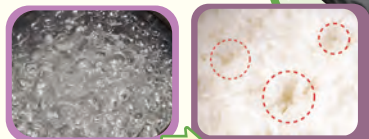
備長炭 本厚釜

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



加熱後

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。

14

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 烩蛋



3 湯



24小時 預校烹調 結束時間掣



可拆式內蓋 方便清洗

15

IH 磁應 電飯煲

型號

RC-15ISTHK(1.5公升)



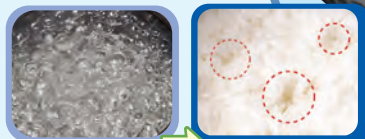
備長炭 本厚釜

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



加熱後 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

3D 立體烹調

IH 磁應烹調 煮出香甜米飯

IH 立體加熱， 均勻加熱每顆米粒



底部磁應發熱

+

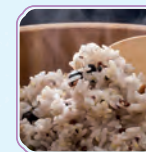


上蓋發熱

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*

還原糖*

透過減糖釜的408
個小孔，烹調時瀝
出米飯中的還原糖



➕ 增加抗分解
飽肚的抗性澱粉

58%
飽肚
抗性澱粉*

抗性澱粉*

黃金溫度及300pa
微壓力，恆溫燜煮，
減少米飯膨脹糊化



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



RC-18ISPH

12種煮飯模式



2種烹調功能



5種烹調功能



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

* 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

迷你 IH 磁應電飯煲

型號
RC-DZ4K (0.45公升)



備長炭
かまど本羽釜

5mm 鑽石 備長炭釜

60°
圓角底部
有助熱力傳遞



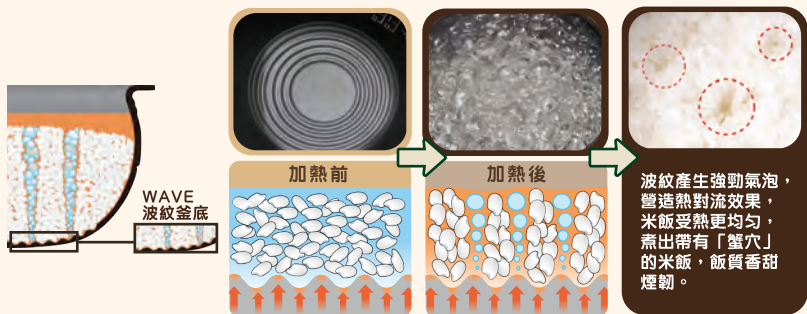
每處精心設計
煮出更好米飯

1 多層物料
傳熱更強勁

- 鑽石鈦塗層
- 鋁
- 銀塗層
- 不銹鋼及鐵噴塗層
- 備長炭遠紅外線塗層

2 5毫米厚鍋
導熱性高 受熱均勻

4 波紋釜底
強勁的熱對流效果



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
香軟煙靚靚飯

羽釜及
備長炭
遠紅外線

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



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



多層物料
傳熱更強勁

1

日本
備長炭塗層

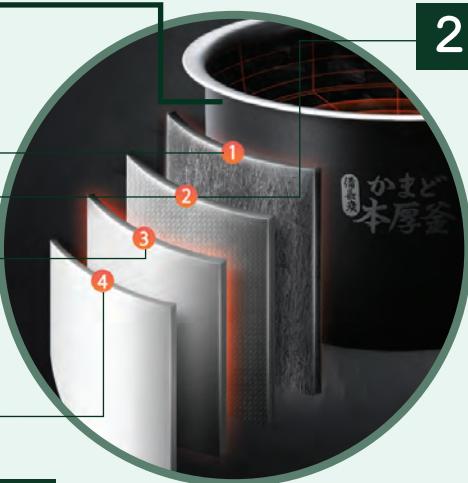
致密性鋁層
·良好熱力傳遞

430不銹鋼產熱層
·產生強勁熱力

耐熱陶瓷塗層
·鎖住熱力

內層

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

PFA粉體不沾塗層

日本備長炭塗層

厚材鋁高導熱層

不銹鋼發熱層

耐磨耐腐蝕遠紅外線
陶瓷塗層

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



3種烹調及其他模式



7種煮飯模式



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

		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											
煮飯模式	標準				白米模式	-	白米模式	白米模式		-	-
	美味模式				-		-	-			
	快煮	快煮&美味模式									
	鍋巴 [#]	-	-	-	-	-	-		-	-	-
	什錦飯				-	-	-	-		-	-
	鍋巴飯 [^]	-	-	-	-	煲仔飯CLAP POT模式	-	-	-	-	煲仔飯MIXED模式
	粥				-						嬰兒粥
	稍硬				-		-	-		-	
	軟糯				-		-	-		-	
	糙米	標準		-	-				-	-	
	美味模式	-			-	-	-	-	-	-	
	粥	-		-	-	-	-	-	-	-	
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、蕎麥、燕麥粥、糙米、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、焗煮、溫泉蛋、乳酪	-	蒸煮、湯、溫泉蛋	蒸、煲湯、清蒸、再加蒸
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
預校烹調結束時間擊		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

¹2種快煮: 快煮1-3杯白米: 快煮2-1杯白米

²鍋巴: 煮底效果的白飯

³鍋巴飯: 配合蔬菜一起烹調, 煮出無底效果, 猶如煲仔飯

⁴免洗米只適用於以下型號: RC-DX10/18T, RC-DS10/18K, RC-DR10/18T, RC-DZ4K