

TOSHIBA

"นำสิ่งที่ดีสู่ชีวิต"



อันนี่โทสต์ (สำหรับ 2 ท่าน)

ส่วนผสม

ขนมปังปอนด์หนา 5 นิ้ว 1 ก้อน
เบยสดชนิดจืดละลาย ½ ถ้วย
น้ำผึ้ง ¼ ถ้วย
ไอศกรีมรสวนิลา, อัลมอนต์สำหรับโรย, ชอคโกแลตตามชอบ

วิธีทำ

- 1 หั่นขนมปังสี่เหลี่ยมให้ออกมาเป็นตารางๆ เพื่อให้ทาเบยด้านในได้
- 2 นำเบยที่เตรียมไว้มาละลายด้วยเมนูไมโครเวฟ ประมาณ 1 นาที
- 3 วางขนมปังที่หั่น บนถาดย่าง ราดด้วยเบยละลายให้ทั่ว กดไมโครเวฟ ไปที่ G1 เป็นเวลา 5 นาที จนขนมปังเหลืองกรอบ
- 4 นำออกมาตกแต่งด้วย ไอศกรีม, อัลมอนต์ ชอคโกแลต ตามชอบ





s:UU Convection

การอบด้วยความร้อนสูง ที่สามารถอบได้ อุณหภูมิสูงสุดถึง 350 องศา ทำให้อาหาร สุกทั่วถึงจากภายในสู่ภายนอก



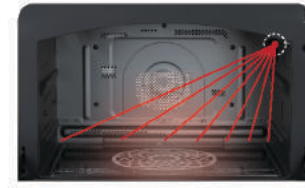
s:UU Superheated Steam

ใช้น้ำความดันสูง ในการทำอาหาร เพื่อรักษาความนุ่มนวล และคงคุณค่าของ อาหารให้เหมือนเดิม



s:UU Hybrid Convection

ที่รวมการทำงานระหว่างไอน้ำความดันสูง และการอบด้วยความร้อนสูง ทำให้ลดไขมัน ส่วนเกินที่เกิดจากการอบอาหาร และเพิ่มรสชาติของอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น



ตรวจจับอุณหภูมิอาหารได้อย่างแม่นยำ ด้วยอินฟราเรดเซ็นเซอร์ 8 จุด



ปรับอุณหภูมิในการอุ่นอาหารได้ตามต้องการ ตั้งแต่ -10 องศา ถึง 90 องศา เหมาะสำหรับการละลายเนยแข็งหรืออาหารที่ถูกแช่แข็งให้พร้อมปรุงอาหารได้ทันที

100W 200W 500W 600W 900W

เลือกความร้อนได้ 5 ระดับ ตั้งแต่ 100 200 500 600 และ 900 วัตต์



ER-LD430C(W)

ความจุ 31 ลิตร น้ำหนัก 22 กิโลกรัม

- โปรแกรมอัตโนมัติ 49 เมนู
- เป็นได้ทั้ง Microwave, Convection, Grill และ Steam ภายในเครื่องเดียว
- Hybrid Convection ผสมผสานการทำงานระหว่างไอน้ำความดันสูง และการอบด้วยความร้อนสูง
- ระบบ Steam ปรุงอาหารด้วยไอน้ำ ทำให้อาหารนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง
- เลือกปรับอุณหภูมิการอบสูงสุด 350 องศาเซลเซียส
- อินฟราเรดเซ็นเซอร์ เทคโนโลยีอัจฉริยะ: เอกสิทธิ์เฉพาะของ Toshiba ตรวจจับอุณหภูมิอาหารได้อย่างแม่นยำ
- รับประกันแมกนีตรอน 5 ปี

อุณหภูมิสูงสุด
350°C



Enjoy... Easy Cooking

สร้างสรรค์ทุกเมนูง่ายๆ ได้สุขภาพ....

เพียงปลายนิ้วสัมผัส

เติมเต็มความสุขให้ครัวคุณ

ด้วยเตาอบไมโครเวฟโตชิบา

สำหรับรุ่น LD430 และไมโครเวฟระบบย่าง

ไมโครเวฟรุ่น LD430

มาพร้อมระบบการปรุงอาหารที่หลากหลาย

ทั้งอาหารไทยและ อาหารนานาชาติ





ปลาแซลมอนย่าง กับกรอปีกัลซาลซา

ส่วนผสม

ปลาแซลมอน	1 ชิ้น	กรอปีกัลซาลซา	
น้ำมันมะกอก	¼ ถ้วย	มะม่วงสุก	½ ลูก
หอมแดงสับ	2 ช้อนชา	มะละกอสุก	2 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	2 ช้อนชา	สับปะรด	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	1 ช้อนชา	หอมใหญ่สีแดงสับ	1 ช้อนโต๊ะ
ใบผักชีสำหรับตกแต่ง		น้ำมันมะกอก	¼ ถ้วย

เกลือ/พริกไทย	
น้ำส้มสายชูหมัก	3 ช้อนโต๊ะ
ทาบัสโก	¼ ช้อนชา

วิธีทำ

ซอสซาลซา

ใส่ผลไม้ทั้งหมด (อย่างละครึ่ง) ใส่หอมใหญ่สับ น้ำมันมะกอก ปูรสด้วยเกลือ พริกไทย น้ำส้มสายชูหมัก และทาบัสโก ใส่ใบผักชี คลุกเบาๆ แล้วนำเข้าตู้เย็น เพื่อให้ซึมเข้าเนื้อ ก่อนเสิร์ฟ ใส่ผลไม้ที่เหลือเพิ่มไป

แซลมอน

นำปลาแซลมอน หมักกับน้ำมันมะกอก กระเทียม มะนาว หลังจากนั้นนำแซลมอน ไปย่างโดยกคเลือก G1 ตั้งเวลาประมาณ 5-10 นาที (แล้วแต่น้ำหนักของปลา) พอให้สุก แล้วเสิร์ฟพร้อมกับซอสที่เตรียมไว้ ตกแต่งใบผักชีเล็กน้อย



หมูสันนอก ย่างเลมอน

ส่วนผสม

หมูสันนอก	2 ชิ้น
น้ำมันมะกอก	4 ช้อนโต๊ะ
น้ำเลมอน	3 ช้อนชา
โรสแมรี่สดสับละเอียด	2 ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	3 กลีบ
พาร์สเลย์สับ	2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ/พริกไทย	

ส่วนผสม สลัดมะเขือเทศ

มะเขือเทศเชอร์รี่	14 ลูก
น้ำมาเฟาค้าง	
ใบโหระพาซอย	2 ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับ	1 กลีบ
หอมแขกหั่นแฉ่ง	1/2 หัว
น้ำมันมะกอก	2 ช้อนโต๊ะ
เอ็กซ์ตราเวอร์จิ้น	
เกลือ/พริกไทย	

วิธีทำ

- 1 นำเนื้อหมูหมักด้วยน้ำมันมะกอก น้ำเลมอน โรสแมรี่กระเทียม และพาร์สเลย์ เคঁสาให้เข้ากัน แล้วพักไว้
- 2 นำหมูที่หมักไว้ ปูรสด้วยเกลือ พริกไทย (โรยหน้า) นำเข้าเตาอบไมโครเวฟโตซิมา กดไปที่ C2 ตั้งเวลา 15-20 นาทีแล้วแต่ความหนานของชิ้นหมู
- 3 เมื่อหมูสุกเรียบร้อยแล้วให้นำมาจัดลงบนจาน ราดด้วยสลัดมะเขือเทศ พร้อมเสิร์ฟ

วิธีทำ สลัดมะเขือเทศ

นำน้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ ใส่เกลือเล็กน้อย ใส่กระเทียมสับ ใบโหระพา หอมแขกหั่นแฉ่ง ให้เข้ากัน ใส่มะเขือเทศหั่นครึ่งลงไป คลุกเคล้าให้ทั่ว ราดบนหมูย่างเลมอน





บราวนี่

ส่วนผสม / แม่พิมพ์สี่เหลี่ยมโลหะขนาด 18 ซม. แบบไม่มีก้นถาด

ช็อกโกแลตหวาน	80 กรัม	A	แป้งเค้ก	80 กรัม
น้ำตาล	60 กรัม		อัลมอนต์คั่ว	20 กรัม
เนยจืด	100 กรัม	B	ช็อกโกแลตหวาน	40 กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง		วอลนัต	40 กรัม
			อัลมอนต์	40 กรัม

วิธีทำ

- 1 สับช็อกโกแลตให้ละเอียด หั่น B เป็นรูปลูกเต๋ารูปร่าง 7-8 มม.
- 2 ใส่ช็อกโกแลตข้อ 1 ลงในภาชนะทนความร้อน นำไปวางตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟ และอบโดยไม่ต้องคลุมพลาสติกห่ออาหาร นำออกมากวน 2-3 ครั้งระหว่างอบ



- 3 นำเนยที่อ่อนตัวแล้วใส่ลงในชามกับน้ำตาล ตีให้เข้ากันจนเป็นสีขางนวล
- 4 นำไข่ที่ตีเข้ากันแล้วค่อยๆเทลงในส่วนผสมข้อ 3 คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมส่วนผสมในข้อ 2 ลงไปผสมแล้วคนให้เข้ากัน
- 5 ร่อน A ผสมลงใน 4 และใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน จากนั้นเติม B และค่อยๆคนให้เข้ากัน
- 6 อุ่นเตาไมโครเวฟเปล่า



- 7 นำแม่พิมพ์ที่รองด้วยแผ่นรองอาหารวางบนถาดโลหะ จากนั้นเทส่วนผสมข้อ 5 ลงไปแล้วปาดหน้าให้เรียบ
- 8 หลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว นำถาดขนมในข้อ 7 เข้าวางในเตาอบชิ้นล่าง



มัฟฟิน

ส่วนผสม / พิมพ์มัฟฟินเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 ซม. 8 อัน

แป้งเค้ก (ร่อน).....	180 กรัม	น้ำตาล	80 กรัม
ผงฟู.....	1 ช้อนชา	ไข่.....	2 ฟอง
เนย.....	100 กรัม	นม.....	50 กรัม

วิธีทำ

- 1 ใส่เนยและน้ำตาลลงในชาม ตีให้เข้ากันจนกลายเป็นสีขางนวล ค่อยๆเทนมและไข่ทีละช้อนใส่ทีละน้อย
- 2 ใส่แป้งเค้กและผงฟูลงใน 1 และคนให้เข้ากัน เกลบในพิมพ์โดยแบ่งเป็น 8 ส่วนเท่าๆ กัน แล้ววางลงบนถาด
- 3 อุ่นเตาไมโครเวฟเปล่า



- 4 เมื่ออุ่นเตาไมโครเวฟเสร็จ นำ 2 ใส่ที่ชิ้นล่างและอบ



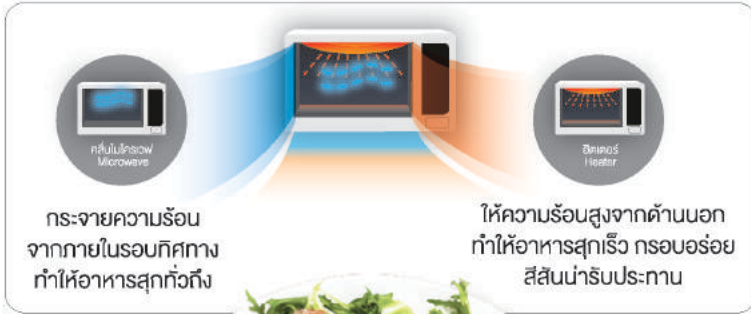
การประยุกต์สูตรมัฟฟิน ไข่ในวิธีทำขั้นตอนที่ 2

ช็อกโกแลตชิพ.....	30 กรัม
ชีส (พรีเชส) (หั่นลูกเต๋ารูปร่าง 7-8 มม.)	80 กรัม
ถั่ว (หักเป็นชิ้นขนาด 7-8 มม.)	50 กรัม



Grill Function ปิ้งย่าง สะดวก ง่ายตาย

อร่อยน่ารับประทานยิ่งขึ้น ด้วยโปรแกรม combo
ที่ผสมผสานการทำงานของระบบไมโครเวฟ และระบบฮีตเตอร์
กระจายความร้อนทุกทิศทาง ทำให้อาหารสุก กรอบนอก นุ่มใน สีสันสวยงาม



กุ้งย่าง หน้ามันบด

ส่วนผสม

- กุ้งขาว 10-12 ตัว
- มันฝรั่ง 3 ลูก
- มะเขือเทศลูกปอกเปลือก 4 ผล
- หอมแดงสับ 2 หัว
- ใบโถมนวด 1 ช่อ
- นมสดเต็มพอลูน 100 มล.
- น้ำมันมะกอก 3 ช้อนโต๊ะ
- มะนาว 2 ลูก
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกป่น-เอี้ยด 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ / พริกไทย เล็กน้อย
- น้ำเสียบลูกชิ้น

วิธีทำ

1. เทน้ำมันในภาชนะชามแก้วที่มีความหนา ¼ ของภาชนะก่อน ปอกเปลือกมันฝรั่ง ฝานสี่ส่วนสี่เหลี่ยม 1 ช้อนโต๊ะ นำไปต้มโดยใส่ในเตาอบไมโครเวฟ กดเมนูไมโครเวฟ ประมาณ 10 - 15 นาที ตามขนาดของมันฝรั่ง ตับจนสุกนุ่มตักทิ้ง (ทดสอบโดยการนำไม้จิ้มฟันจิ้มเพื่อดูว่าสุกหรือไม่) หลังจากนั้นบดให้ละเอียด
2. นำมะเขือเทศใส่ในภาชนะ ใส่ น้ำมันพืชเล็กน้อย ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ใส่ไมโครเวฟ ประมาณ 2 นาที เอาออกมาเติมหอมแดงสับ นมสด โถมนวดเล็กน้อย ผสมให้เข้ากัน นำเข้าไมโครเวฟประมาณ ½ นาที นำออกมาคนให้เข้ากันอีกครั้ง
3. แกะเปลือกกุ้งผ่าหลังดึงเส้นดำออก บีบมะนาวใส่พักไว้ในตู้เย็น นำกุ้งมาเสียบไม้ปลายแหลม โรยเกลือ พริกไทย และน้ำมันมะกอกบนตัวกุ้ง ก่อนนำไปย่างในเตาอบ กด C2 เลือกเวลา 5-10 นาที แล้วแต่น้ำหนักของกุ้ง
4. จัดจานด้วยการนำมันบดที่เตรียมไว้ ผสมลงมะเขือเทศที่เตรียมไว้ในมันบด คลุกเคล้าให้เข้ากัน เอากุ้งเสียบไม้วางด้านบน พร้อมเสิร์ฟ

2 ฟังก์ชัน Combo ให้เลือกใช้

Combo 1

ทำความร้อนโดยใช้คลื่นไมโครเวฟเป็นหลัก
เพื่อให้อาหารจากด้านใน และใช้ฮีตเตอร์ทำ
ความร้อนจากด้านบนเพิ่มสีสันให้อาหาร



55%



45%

Combo 2

ทำความร้อนโดยใช้ฮีตเตอร์เป็นหลัก เพื่อ
ให้อาหารร้อนจากด้านบน และใช้คลื่น
ไมโครเวฟให้ความร้อนเล็กน้อย อาหารจึง
ยังมีความฉ่ำอร่อย



36%



64%





เมนูทำอาหารพร้อมกัน 2 ชั้น

เนื้ออบ สโตล์ญี่ปุ่น

เครื่องปรุง / สำหรับ 4 ที่

เนื้อสันในวัวหรือเนื้อสะโพก ทั้งก้อน 350 กรัม
 เกลือ / พริกไทย เล็กน้อย
 ซีอิ๊วขาว..... 1 ช้อนโต๊ะ
 น้ำเลมอน..... 1 ช้อนโต๊ะ
 หัวไชเท้าขูด..... 1/3 ถ้วย
 ใบชีส (หั่นฝอย) ตามต้องการ

วิธีทำ

- 1 ทาเกลือและพริกไทยให้ทั่วเนื้อ
- 2 ตั้งกระทะใส่น้ำมัน (1 ช้อนโต๊ะ) ผัดเนื้อในข้อ 1 โดยพลิกให้สุกทั้งสองด้าน นำเนื้อขึ้นจากกระทะเมื่อเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทั่วทั้งชิ้น
- 3 เติมน้ำซีอิ๊วขาวและน้ำเลมอน ผสมกับน้ำที่ไต่จากการผัดเนื้อในกระทะ
- 4 วางเนื้อในข้อ 2 ลงบนถาด
- 5 นำไปอบ



Convection
(ไม่อุ่นเตา)

300°C

เวลา

23-28 นาที

เริ่มอุ่น

- 6 เนื้ออบเสร็จ นำมาห่อด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ แล้ววางพักไว้ประมาณ 15 นาที ความร้อนที่ตกค้างจะทำให้เนื้อค่อยๆสุกจนถึงข้างใน หั่นเนื้อเป็นชิ้นๆ แต่งหน้าด้วยหัวไชเท้าขูด ราดน้ำปรุงรสในข้อ 3 สุกด้วยโรยใบชีสไว้ด้านบนสุด

Microwave
Convection





ไก่อบ

เครื่องปรุง / สำหรับ 4 ที่

ไก่ 1 ตัว (2 กก.)
เกลือ / พริกไทย ปริมาณพอเหมาะ
น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ล้างไก่ให้สะอาดและซับให้แห้ง ใช้ส้อมจิ้มเนื้อไก่ให้เป็นรู ทาเกลือและพริกไทยให้ทั่วตัวไก่ โดยยกให้เข้าเนื้อ
- ใช้ไม้นึ่งเสียบสโปกไก่ให้ทะลุทั้งสองด้านเพื่อให้ไต่กระชับติดกับลำตัว จากนั้นใช้เชือกมัดขาไก่ไว้ไม่ให้หลุด
- วางไก่ในข้อ 2 ลงบนถาดและทาน้ำมันพืช
- นำถาดในข้อ 3 ใส่เข้าชั้นล่างและอบ



34 ไก่อบ

เริ่ม เริ่มอุ่น

ชั้นล่าง



ปลาแซลมอนอบกระดาษฟอยล์

เครื่องปรุง / สำหรับ 4 ที่

ปลาแซลมอน (หนักเท่ากับพริกไทย) 4 ชิ้น (1 ชิ้น 80 กรัม)
แครอทหั่นบางๆ 8 แผ่น
เห็ดชิเมะจิ (แบ่งเป็นดอกเล็กๆ) 100 กรัม
เห็ดเข็มทอง (แบ่งเป็นดอกเล็กๆ) 1 กุญ
ถั่วลันเตา 8 เม็ด
เกลือ เล็กน้อย
เหล้าสาเก 2 ช้อนโต๊ะ
เบย 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำแครอทใส่จานทนความร้อนทนลิก พรบนำ ห่อด้วยพลาสติกห่ออาหาร จากนั้นวางตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟและอบ



Microwave
600W



ประมาณ
30 นาที



เริ่มอบ

- นำปลาแซลมอน แครอท เห็ดชิเมะจิ เห็ดเข็มทอง และถั่วลันเตา ใส่ห่ออลูมิเนียมฟอยล์โดยแบ่งเป็น 4 ส่วน เท่าๆ กัน เติมเกลือและสาเก จากนั้นใส่เบยแล้วปิดปากห่อให้แน่น



อลูมิเนียมฟอยล์

พับ 2 ด้าน

- วางส่วนผสมในข้อ 2 บนถาด นำเข้าเตาไมโครเวฟชั้นล่างและอบ



Convection
(ไม่อุ่นเตา)

300°C



28-33 นาที



เริ่ม เริ่มอุ่น

ชั้นล่าง

Superheated
Steam

ไมโครเวฟ พร้อมระบบย่าง



เติมเต็มความสนุกของคนชอบปิ้งย่าง...

ด้วยไมโครเวฟ/ระบบย่าง (Grill Function) ปิ้งย่าง สะดวก ง่ายตาย ไร้ควัน



ER-SGS34(S)TH

ความจุ 34 ลิตร



ER-SGS25(K)TH

ความจุ 25 ลิตร



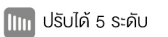
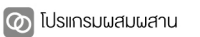
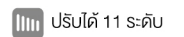
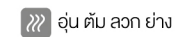
ER-SGS23(K)TH

ความจุ 23 ลิตร



ER-SGS20(W)TH

ความจุ 20 ลิตร



enjoy...easy cooking

ไมโครเวฟ สะดวกทุกมื้ออาหาร อุ่น ต้ม สลวก ด้วยระบบไมโครเวฟ



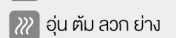
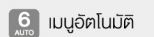
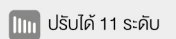
ER-SS25(K)TH

ความจุ 25 ลิตร



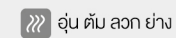
ER-SS23(K)TH

ความจุ 23 ลิตร



ER-SM20(W)TH

ความจุ 20 ลิตร



TOSHIBA

บริษัท โตชิบา ไทยแลนด์ จำกัด 201 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
 Ins. 0-2511-7999 Insa. 0-2513-0305 | Toshiba Society | toshiba-lifestyle.com/th | toshibathailandshopping.com

Toshiba Service
 0-2511-7777

