

มากกว่าแค่หุงข้าว...

“ให้แต่ละมือของคุณพิเศษยิ่งขึ้น ด้วยมือหุงข้าวดิจิทัลโตชิบา”



หุงข้าวได้ทุกประเภท ด้วยโปรแกรมอัตโนมัติ

IH RICE COOKER

มือหุงข้าวระบบแม่เหล็กไฟฟ้า



เลือกระดับความนุ่มของข้าวได้ตามใจ
ด้วยโปรแกรมพิเศษ สามารถเลือกระดับความนุ่มได้ 3 ระดับ ข้าวขาวแบบนุ่ม แบบมาตรฐาน และแบบแข็งกว่าปกติ



สีชมพูโกลด์

- 1.8 ลิตร RC-18RHT2(CG)A
- 1.0 ลิตร RC-10RHT2(CG)A



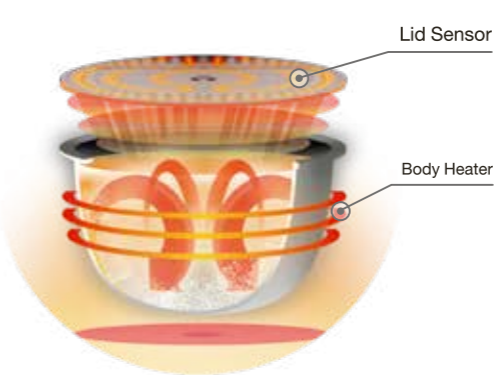
Diamond Titanium Coating

หม้อชั้นในเคลือบด้วยไททาเนียมผสมผงเพชร

- เพิ่มประสิทธิภาพในการกระจายความร้อน
- เพิ่มความทนทาน แข็งแรง ลดการขัดข่วน
- ข้าวไม่ติดหม้อ ทำความสะอาดได้ง่าย

ระบบเหนี่ยวนำของสนามแม่เหล็ก

เป็นระบบการให้ความร้อนที่ผสมผสานกันระหว่างการเหนี่ยวนำไฟฟ้าและแผ่นความร้อน เพื่อทำให้ทำความร้อนได้อย่างรวดเร็ว และเพิ่มประสิทธิภาพในการให้ความร้อนในแต่ละจุดให้เหมาะสม



ฮีตเตอร์ด้านบนและด้านล่าง

กระจายความร้อนให้ทั่วถึงรอบหม้อ พร้อมระบบเซ็นเซอร์ด้านบน ช่วยควบคุมความร้อน และตรวจจับอุณหภูมิ ทำให้อุณหภูมิในการหุงสั้นขึ้น และมีอุณหภูมิที่แม่นยำ

DIGITAL RICE COOKER

มือหุงข้าวดิจิทัล

คุณสมบัติเด่น

- หม้อในหนาพิเศษถึง 4 มิลลิเมตร ช่วยเก็บความร้อนไว้ได้นาน ยกระดับการหุงข้าวหรืออุ่นข้าว ให้นุ่มอร่อยขึ้นกว่าเดิม
- ฐานหม้อเอียงทำมุม 60 องศา มีแผ่นความร้อนทั้งบนและล่าง ช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึงทุกจุด ให้ข้าวสุกสวยทุกเม็ด
- หม้อในเคลือบสาร Healthy Flon ทำให้อุ่นข้าวไม่ติดหม้อ ทำความสะอาดง่าย
- ฝาหม้อด้านบนแบบรังผึ้ง ป้องกันการเกาะตัวของไอน้ำที่ฝา ทำให้เก็บข้าวในหม้อได้นานขึ้น ข้าวไม่บูด



- สีขาว สีช็อคโกแลต
- 1.8 ลิตร RC-18NMF(WT)A RC-18NMF(H)A
 - 1.0 ลิตร RC-10NMF(WT)A RC-10NMF(H)A



RC-5MM 0.54 ลิตร

คุณสมบัติอื่น ๆ

- ตั้งเวลาหุงข้าวล่วงหน้าได้นาน 14 ชั่วโมง
- ใช้งานง่าย ด้วยหน้าจอแสดงผล LCD มีนาฬิกาบอกเวลา
- หุงข้าวได้ทุกประเภท พร้อมมีฟังก์ชันเสริมอีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็น ตุ่น, ซุป, หมัก, อบขนมปัง, นึ่ง



RC-5MM(R)A RC-5MM(KH) RC-5MM(N)A RC-5MM(NG)A RC-5MM(WT)



โจ๊กฮ่องกงไส้ไข่กุ้งวุ้น



เครื่องปรุง

ข้าวหอมมะลิใหม่	2	ถ้วยตวง
เกลือป่น	หยิบมือ	
น้ำมันหมู	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำซุปไก่	4	ถ้วยตวง
ฟองเต้าหู้สด (ใช้น้ำไว้ 1 ตัน)	2	แผ่น
ไข่ยี้ยวุ้น	2	ฟอง
หมูขี้	ตามชอบ	
จิงฮอย	ตามชอบ	
ต้นหอมซอย	ตามชอบ	

วิธีทำ

1. ซาวข้าวให้สะอาด แล้วสะเด็ดน้ำให้แห้ง
2. หมักข้าวสารด้วยเกลือป่นและน้ำมันหมู คนให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที
3. เทข้าวสารที่หมักไว้แล้วลงไปหม้อหุงข้าว TOSHIBA โดยเทน้ำซุปลงไป กดปุ่ม Congee หุงจนข้าวใกล้สุก ใส่ฟองเต้าหู้ และหมูขี้ลงไป ต้มข้าวต่อจนส่วนผสมทั้งหมดสุก
4. ก่อนตักใส่ฟองเต้าหู้ยี้ยวุ้นลงไป คนให้เข้ากัน แล้วตักใส่หมูขี้ฟองเต้าหู้ยี้ยวุ้น ต้นหอม และจิงฮอย รับประทานร้อน ๆ คู่กับปาฟองโก

ข้าวหมกทะเลแบบสเปน

เครื่องปรุง

น้ำมันมะกอก	1/4	ถ้วยตวง
หอมหัวใหญ่สับละเอียด	2	หัว
พริกหวานสีแดง สีส้มหรือเขียว ใดๆ บาง ๆ	1	ลูก
ข้าวสาร	200	กรัม
น้ำซุปลิ้น	600	มิลลิลิตร
กระเทียมสับละเอียด	3	กลีบ
ปลาหมึกหั่นเป็นแว่น	200	กรัม
แฮมรมควันหั่นเป็นชิ้นยาว ๆ	100	กรัม
ไส้กรอกสเปน	100	กรัม
มะเขือเทศเปลือกเปลือกเอาเม็ดออก สับหยาบ ๆ	200	กรัม
เนื้อปลาหั่นชิ้นยาว ๆ	200	กรัม
ใบกระวาน	2	ใบ
ผักชีฝรั่งสับ	สำหรับโรยหน้า	
หญ้าฝรั่ง	พอประมาณ	
เกลือ/พริกไทย	พอประมาณ	
เมล็ดถั่วลิสงคั่วในกระป๋อง	พอประมาณ	



วิธีทำ

1. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันมะกอกลงไป รอร้อนหอมหัวใหญ่ กระเทียม และพริกหวานลงไปผัดให้นุ่ม แต่ยังไม่เปลี่ยน แล้วใส่ข้าวสารลงไปผัดจนกระทั่งข้าวสารเริ่มไหม้และน้ำมันเคลือบเมล็ดข้าวทุกเม็ด ใส่หญ้าฝรั่ง ใบกระวาน ลงไปผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย ใส่วุ้นปลาหมึก แฮม ไส้กรอกสเปน มะเขือเทศ เมล็ดถั่วลิสงคั่ว และเนื้อปลาลงไปผัดในกระทะ ผัดให้เข้ากัน
2. เทส่วนผสมที่ผัดไว้ลงในหม้อหุงข้าว TOSHIBA ใส่น้ำซุปลิ้นไป กดปุ่ม Cook (สำหรับหม้อหุงข้าวรุ่น RC-5GM ให้กดปุ่ม Mix Rice) หุงข้าวจนข้าวสุก
3. เมื่อข้าวสุกแล้ว ตักใส่จานเสิร์ฟพร้อม ๆ แต่งหน้าด้วยผักชีฝรั่งสับ

สเต้าหุ้ม

เครื่องปรุง

สันนอกหมูหั่นลูกเต๋า	400	กรัม
เกลือ/พริกไทย	หยิบมือ	
ไวน์แดง	3	ช้อนโต๊ะ
แครอท	200	กรัม
หอมหัวใหญ่	600	กรัม
มันฝรั่ง	300	กรัม
น้ำมันพืช	4	ช้อนโต๊ะ
เบยสด	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำซุปลิ้น	2	ถ้วยตวง

เครื่องปรุง (ซอส)

มะเขือเทศ	3	ผล
น้ำตาล	1/2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ซอสพริกและซอสมะเขือเทศ		พอประมาณ



วิธีทำ

1. นำสันนอกหมูมาคลุกกับเกลือและพริกไทย
2. นำหม้อหุงข้าวใส่น้ำมันพืช กดปุ่ม Menu เลือกโปรแกรม Baking/ Soup ตั้งเวลาโดยกด Min เซ็ตเวลา 60 นาที กด Cook ยืนยัน
3. นำหมูที่หมักแล้วลงในหม้อ ประมาณ 5-10 นาที จนหมูสุก (สังเกตเวลาบนหน้าจอจะนับถอยหลัง)
4. เติมน้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง ลงในหม้อ รอจนน้ำเดือด
5. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันแล้วตามด้วย มันฝรั่ง แครอท หอมหัวใหญ่ ผัดให้เข้ากันจนผักสุก เติมน้ำซุปลิ้นไวน์แดงลงในกระทะ รอจนเดือดอีกครั้ง
6. นำผักที่ผัดในกระทะมากใส่หม้อหุงข้าว Digital Toshiba เคี้ยวต่อ ใส่มะเขือเทศสับละเอียด น้ำตาล เกลือ แล้วต่อด้วย ซอสพริกกับซอสมะเขือเทศ เคี้ยวต่อจนส่วนผสมทุกอย่างเปื่อย
7. กดปุ่ม Cancel เพื่อให้หม้อหยุดทำงาน
8. ตักใส่ถ้วยเสิร์ฟ

เค้กผลไม้

เครื่องปรุง

อินทผลัมไร้เมล็ด	1	ถ้วยตวง	เนยจืดนุ่มแล้ว	3	ช้อนโต๊ะ
วอลนัท	1	ถ้วยตวง	วิปปิ้งครีม	1/4	ถ้วยตวง
เชอร์รี่ในน้ำเชื่อม	1	ถ้วยตวง	กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
แป้งสาลีบัตว์ (1)	1/4	ถ้วยตวง	ผิวส้มชั้นคิซูด	1	ช้อนชา
ไข่แดง	3	ฟอง	แป้งสาลีบัตว์ (2)	3/4	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1/3	ถ้วยตวง	ผงฟู	2	ช้อนชา
น้ำตาลทรายแดง	1/3	ถ้วยตวง	ไข่ขาว	3	ฟอง

วิธีทำ

1. ใส่อินทผลัม วอลนัท และเชอร์รี่สับลงในชามผสมใหญ่ แล้วโรยด้วยแป้งสาลีบัตว์ (1) เพื่อทำให้ส่วนผสมทั้งหมดไม่ติดกัน พักไว้
2. ผสมแป้งสาลีบัตว์ (2) กับผงฟู ร่อนเข้าด้วยกัน พักไว้
3. นำไข่แดง น้ำตาลทราย ไข่ขาวผสมอีกใบ ตีให้เข้ากันจนกระทั่งเป็นสีเหลืองอ่อน จากนั้นเติมเนย วิปปิ้งครีม กลิ่นวานิลลา ผิวส้มชั้นคิซูด ผสมให้เข้ากัน พักไว้
4. นำส่วนผสมข้อที่ 2 ผสมกับส่วนผสมข้อที่ 3 ให้เข้ากัน พักไว้
5. ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟู แล้วตัก 1/4 ของไข่ขาว ไปผสมกับส่วนผสมข้อที่ 4
6. นำไข่ขาวที่เหลือผสมกับส่วนผสมข้อที่ 1 แล้วเติมน้ำตาลทรายแดง คนพอเข้ากัน
7. นำหม้อมาทานยให้ทั่ว แล้วนำส่วนผสมทั้งหมด มาผสมกันในหม้อ กด Menu เลือก Baking/Soup กด Min ตั้งเวลาไว้ที่ 60 นาที กด Cook ยืนยัน (เวลาจะนับถอยหลัง)
8. เอาไม้จิ้มคั๊ก ถ้าไม่มีไม้จิ้มคั๊กติดออกมาถือว่าสุกแล้ว ลองใช้ไม้จิ้มคั๊กดูที่หน้าผิวยืนยัน จึงคว่ำเค้กออกมา

Cooking Tips :

การทิ้งฟรุตคั๊กไว้ค้างคืน จะทำให้เค้กอร่อยกว่าการนำมานำทันที

TOSHIBA

"นำสิ่งที่ดีสู่ชีวิต"

เมนูสุขภาพ จาก หม้อหุงข้าวดิจิทัลออล ไซไซบา



ENJOY... EASY COOKING

ENJOY HEALTH LIFE

*ปริมาณ ของส่วนผสมในการเปลี่ยนแปลงรสชาติและชนิดสินค้า โดยไม่ได้อิงแจ้งให้ทราบล่วงหน้า / กระบวนการพิมพ์อาจทำให้สีแตกต่างจากสินค้าจริง

TOSHIBA

บริษัท โตชิบา ไทยแลนด์ จำกัด 201 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
Ins. 0-2511-7999 Insars 0-2513-0305 | ToshibaSociety | © toshiba-lifestyle.com/th | toshibailandshopping.com



Toshiba Service 0-2511-7777