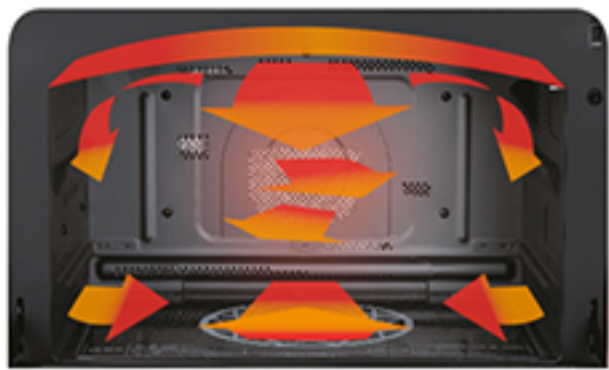




## การกระจายความร้อน อย่างทั่วถึง



ห้องอบรูปแบบใหม่ทรงโดม กระจายความร้อน  
ได้ทั่วถึง และให้ความร้อนสูงจากด้านบน



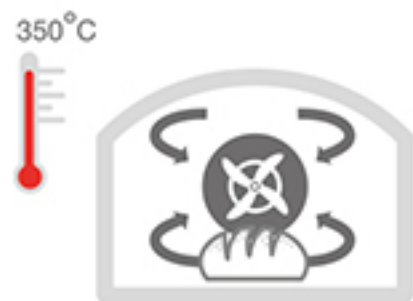
ถาดแบบใหม่ช่วยให้ความร้อนเคลื่อนที่ขึ้นลง  
ได้สะดวก ทำให้อาหารได้รับความร้อนอย่าง  
ทั่วถึงและสามารถอบพร้อมกันได้ 2 ระดับ



## Convection การอบความร้อนสูง



ระบบ Convection  
สามารถอบได้อุณหภูมิสูงสุด  
ถึง 350°C



## Superheated Steam ช่วยจัดไขมันส่วนเกินในอาหาร



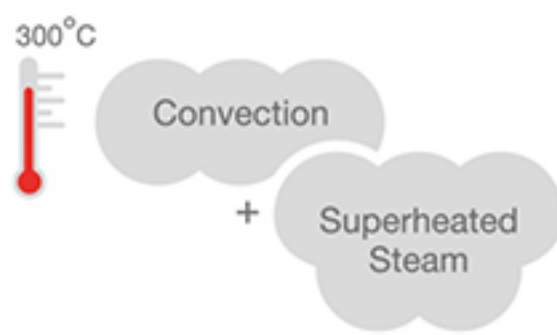
ระบบ Superheated Steam  
สามารถอบได้อุณหภูมิสูงสุด  
ถึง 300°C



## Hybrid Convection ลดไขมันส่วนเกินและเพิ่มรสชาติของอาหาร



ระบบ Hybrid Convection  
ลดไขมันส่วนเกินและเพิ่มรสชาติ  
ของอาหาร



เปรียบเทียบแคลอรีที่ได้จากไก่ทอด

แคลอรีที่ได้จากการทอดด้วยกระทะทั่วไป

100%

ลดลง  
17%  
(โดยประมาณ)

แคลอรีที่ได้จากการใช้ระบบ Superheated Steam

83% (โดยประมาณ)