

Made in Japan

RZ-KG18YTH (1.8L)

ข้าวอร่อยด้วยแรงดันและไอน้ำที่เหมาะสม
เฉพาะอีตาซีเท่านั้นที่มีพร้อมทั้งสองฟังก์ชัน

ข้าวอร่อยด้วยแรงดันและไอน้ำที่เหมาะสม
แรงดันบรรยากาศที่ 1.3 เท่าของแรงดันปกติ
และอุณหภูมิไอน้ำสูงสุด 107 °C

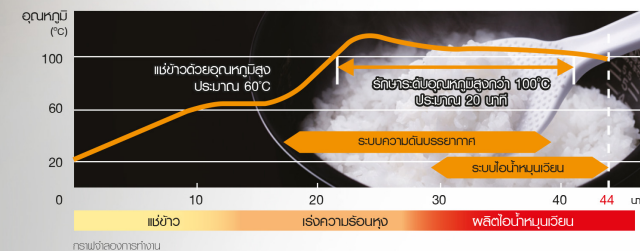
หม้อในผลิตจากเหล็ก ให้พลังงานความร้อนสูง
และเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดของการทำความร้อนแบบ IH

ระบบนำไอน้ำกลับมาใช้ใหม่

หลักการทำงานของหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า Induction Heating Rice Cooker

หม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้าให้พลังงานความร้อนได้โดยอาศัยหลักการเหนี่ยวนำของสนามแม่เหล็กที่ส่งผ่านหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า แลภาชนะที่มีคุณสมบัติไฟฟ้าได้ เช่น เหล็ก หรือสแตนเลสบางชนิด ความร้อนนี้จะเกิดขึ้นที่ภาชนะโดยตรงโดยไม่ผ่านตัวกลางอื่นเหมือนหม้อหุงข้าวไป ดังนั้นหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า จึงให้พลังงานความร้อนได้รวดเร็วกว่า สูญเสียพลังงานน้อยกว่า จึงช่วยประหยัดพลังงานกว่าหม้อหุงข้าวทั่วๆ ไป

ข้าวอร่อยด้วยหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า



ระบบแรงดันและไอน้ำ Pressure and Steam

ด้วยแรงดันบรรยากาศที่ 1.3 เท่าของแรงดันบรรยากาศปกติ ทำให้อุณหภูมิภายในหม้อสูงขึ้นถึง 107 °C ซึ่งการรักษาระดับอุณหภูมิภายในหม้อให้คงที่ 100 °C นานถึง 20 นาที จะทำให้ข้าวที่หุงมีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น



แรงดันบรรยากาศที่ 1.3 เท่าของแรงดันปกติ

ไอน้ำที่ผลิตโดยอัตโนมัติโดยหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า

ไอน้ำที่ผลิตโดยหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า

ไอน้ำที่ผลิตโดยหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า

ระบบนำไอน้ำกลับมาใช้ใหม่โดยอัตโนมัติ Steam Recycle Mechanism

เครื่องผลิตไอน้ำอัตโนมัติโดยหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า โดยไอน้ำที่เกิดขึ้นจากความร้อนของข้าวจะถูกเก็บไว้ในหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า และหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้าจะนำไอน้ำกลับมาใช้ใหม่ในหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า

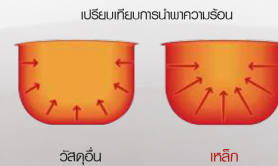


หม้อในทำจากเหล็กหนาเคลือบคาร์บอนฟลูออรีนสีดำ Black & Thick Iron Inner Pot

เหล็กเป็นวัสดุที่ทนทานที่สุดสำหรับการนำความร้อนจากส้อมเหล็กไฟฟ้า หม้อในของฮิตาชิ ซึ่งทำจากเหล็ก หนา 2.3 มม. ให้ประสิทธิภาพในการนำความร้อนสูงสุด และหม้อในทำจากเคลือบด้วยคาร์บอนฟลูออรีน ช่วยให้ข้าวสุกหอมอร่อยยิ่งขึ้น



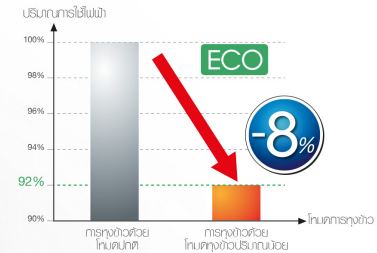
*ภาพจำลองโครงสร้างของหม้อใน



โหมดหุงข้าวปริมาณน้อย (สำหรับ 1-3 ที่) Small Portion Mode

หม้อหุงข้าวระบบเหล็กไฟฟ้าสามารถควบคุมความร้อนได้ดี ซึ่งสามารถรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการหุงข้าวในปริมาณน้อย 1-3 ที่ได้อย่างดี โดยคงรสชาติความอร่อยไว้ได้เยี่ยม และเนื่องจากหม้อควบคุมความร้อนได้เหมาะสมกับการหุงข้าวปริมาณน้อย ดังนั้น จึงประหยัดไฟได้มากกว่าการหุงข้าวด้วยโหมดปกติ

กราฟเปรียบเทียบการใช้ไฟระหว่างการหุงข้าวด้วยโหมดปกติ และโหมดหุงข้าวปริมาณน้อย (สำหรับการหุงข้าว 3 ที่ / ค่ำคืน / ค่ำคืน / ค่ำคืน)



หลากหลายฟังก์ชันอำนวยความสะดวก Easy-to-Use Features



สามารถประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู Multi-Menu Cooking

