

HITACHI
Inspire the Next

IH INVERTER

เคลือบความอร่อยเหนือใครด้วยนวัตกรรม
จากหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้าระบบอินเวอร์เตอร์



เพราะความต้องการของลูกค้า คือ แรงผลักดันอย่างต่อเนื่อง ในการสร้างสรรค์หม้อหุงข้าวที่ดีที่สุดเพื่อความสุขของคนไทย



สัมผัสรสชาติความอร่อยเหนือใคร

หอมนุ่มอร่อยทุกเม็ดข้าวด้วยนวัตกรรมจากหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้าระบบอินเวอร์เตอร์
ที่ร้านอาหารญี่ปุ่นชั้นนำให้ความไว้วางใจ

“ข้าว” คือ อาหารหลักของคนไทย หม้อหุงข้าวจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง
เพราะเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ข้าวอร่อยยิ่งขึ้น ฮิตาชิจึงคิดค้นหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้าระบบอินเวอร์เตอร์
ที่ควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ กระจายความร้อนสู่หม้อในทั่วถึง
ทำให้ข้าวหอมสุก หวานนุ่มอร่อย เรียงเม็ดสวย



เมนูพิเศษ Hokkaido Don มีข้าวเป็นส่วนประกอบสำคัญ
พมจึงเลือกใช้หม้อหุงข้าวฮิตาชิแม่เหล็กไฟฟ้าระบบอินเวอร์เตอร์
สามารถควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ กระจายความร้อนทั่วถึง
ทำให้ข้าวญี่ปุ่นที่หุงออกมา มีรสชาติอร่อยกว่าหม้อหุงข้าวทั่วไป
ข้าวหอมนุ่ม หวานละมุนลิ้นเข้ากับเนื้อปูทะเล: ไม่ปลาแซลมอน
และอุด้งได้เป็นอย่างดี พมรับประกันรสชาติทุกคำ

“หม้อหุงข้าวฮิตาชิเท่านั้นที่พมวางใจ”



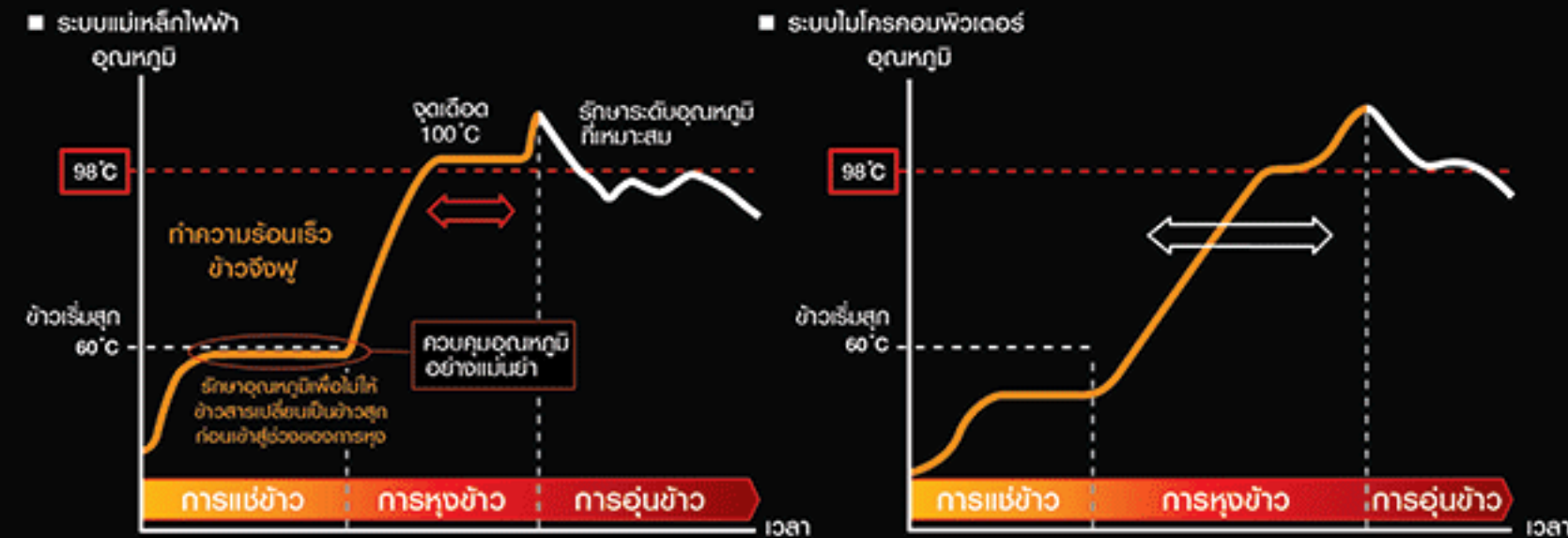
เหนือชั้นกับนวัตกรรมการหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้าระบบอินเวอร์เตอร์ IH INVERTER



ระบบแม่เหล็กไฟฟ้าอินเวอร์เตอร์ที่สุดแห่งเทคโนโลยีจากประเทศญี่ปุ่น ช่วยควบคุมและเร่งระดับความร้อนภายในหม้อหุงข้าวในระยะเวลาอันสั้น ทำให้ข้าวสุกนุ่มถึงเนื้อใน เรียงเม็ดสวย คงคุณค่าสารอาหารและความหวาน ในเมล็ดข้าวได้อย่างครบถ้วน ทำให้ข้าวหอมอร่อยยิ่งขึ้น

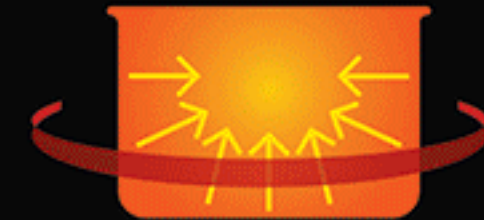
กำลังไฟสูงสุด
1300w

แผนภาพเปรียบเทียบการควบคุมความร้อนด้วยระบบแม่เหล็กไฟฟ้าและระบบไมโครคอมพิวเตอร์
หม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้า (IH Inverter) สามารถควบคุมความร้อนในขณะแช่ข้าว (Soaking) ได้อย่างเหมาะสมที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ทำให้เมล็ดข้าวดูดซับน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมสำหรับช่วงของการให้ความร้อน (Heating) ด้วยกำลังไฟสูงสุดถึง 1,300 วัตต์ ข้าวที่หุงจึงหอม นุ่ม อร่อย เรียงเป็นเม็ดสวย ความหวานและสารอาหารในเมล็ดข้าว คงอยู่อย่างครบถ้วน



การควบคุมความร้อนด้วยระบบแม่เหล็กไฟฟ้า (Induction Heating)

หม้อในจะร้อนขึ้นด้วยตัวเอง
เนื่องจากแรงแม่เหล็ก
ทำให้ข้าวสุกสม่ำเสมอยิ่งขึ้น



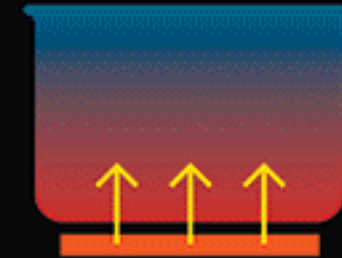
หม้อในจะเหนียวนำไฟฟ้าจากสนามแม่เหล็ก
และสร้างความร้อนขึ้นเอง

ทำให้ความร้อนกระจาย
อย่างทั่วถึงทั้งหม้อ

ข้าวสุกสม่ำเสมอทั้งหม้อ

การควบคุมความร้อนด้วยระบบไมโครคอมพิวเตอร์

หุงด้วยความร้อนที่มาจาก
แผ่นทำความร้อนด้านล่าง
ทำให้ข้าวมีโอกาสที่จะสุกไม่สม่ำเสมอ



ความร้อนถูกส่งมาจาก
แผ่นทำความร้อนด้านล่างสู่หม้อใน

แข็ง

นุ่ม

ข้าวสุกไม่สม่ำเสมอ

เหนือระดับด้วยฟังก์ชันอำนวยความสะดวกครบครัน

โปรแกรมหุงด่วนพิเศษ

การผสมผสานระหว่างหม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้าจากฮิตาชิ และเทคโนโลยีระบบอินเวอร์เตอร์ ช่วยทำให้หุงข้าวได้รวดเร็วยิ่งขึ้น ด้วยโปรแกรมหุงด่วนพิเศษภายใน 22-30 นาที ทำให้ข้าวสุกหอมอร่อยได้อย่างรวดเร็ว และประหยัดพลังงาน



ชั้นหม้อใน ช่วยให้การใช้งาน



ชั้นควบคุมระดับน้ำช่วย



ตัวกรองน้ำ



ภาชนะขนาดใหญ่

หม้อหุงข้าวแม่เหล็กไฟฟ้าระบบอินเวอร์เตอร์ (IH INVERTER)

RZ-JHE18

53
โปรแกรม
การทำอาหาร

Auto
Recipe
เมนูอัตโนมัติ

นมมิตสารพัดจานอร่อยง่ายดังใจด้วย
40 เมนูอัตโนมัติ และ **13** โปรแกรมการหุง

ด้วยโปรแกรมเมนูอัตโนมัติที่ใช้งานง่าย เพียงใส่วัตถุดิบและกดปุ่มเมนูอัตโนมัติ (Auto Recipe) เลือกเมนูตามต้องการ ก็สามารถสร้างสรรค์เมนูอาหารแสนอร่อยได้ง่าย สะดวกและรวดเร็ว พร้อมมีให้เลือกหลากหลายถึง 40 เมนู และมาพร้อมกับ 13 โปรแกรมการหุงที่เหมาะสมกับข้าวแต่ละประเภท

19 เมนูเพื่อสุขภาพ



4 อาหารจานด่วน



4 เมนูเบเกอรี่



13 โปรแกรมการหุง

Thai Rice
Expert

Hitachi
Original

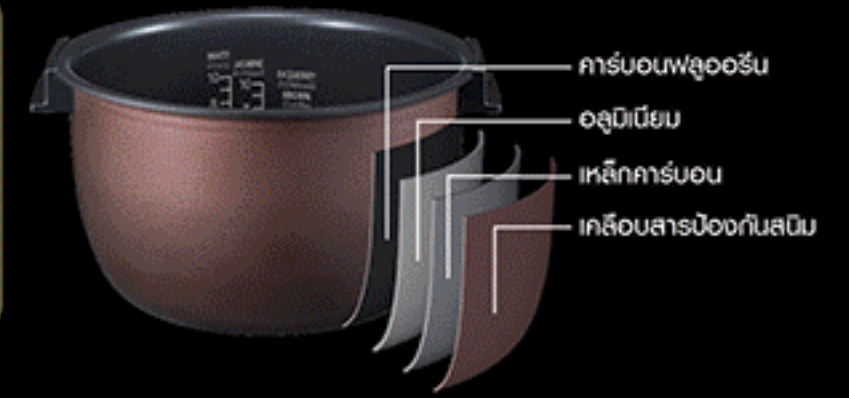
แบรนด์แรกในประเทศไทยที่มีโปรแกรมการหุงข้าวหอมมะลิโดยเฉพาะ



พร้อมเมนูอื่นๆ อีกกว่า 13 เมนู

หม้อในทำจากเหล็กหนาพิเศษ 3.6 มิลลิเมตร

เหล็กเป็นวัสดุที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการนำพาความร้อนจากคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า หม้อในของฮิตาชิซึ่งทำจากเหล็กหนาดัง 3.6 มิลลิเมตร เพื่อให้ประสิทธิภาพในการนำพาความร้อนสูงสุด และตัวหม้อด้านในเคลือบด้วยการเคลือบฟลูออรีน ช่วยให้ข้าวที่หุง หอมอร่อยยิ่งขึ้น



ง่ายต่อการใช้งาน

โปรแกรมตั้งเวลาสำหรับการหุงล่วงหน้า ทำให้คุณมั่นใจได้ว่า ข้าวหุงสุก พร้อมรับประทานในเวลาที่ต้องการ



เลือกเมนูอาหารที่ต้องการจากแผ่นเมนูอัตโนมัติที่แนบมา แล้วกดปุ่ม Cook เพื่อตั้งสรรคเมนูอาหารแสนอร่อยตามต้องการ

ในการอุ่นข้าว กดปุ่มอุ่น (Reheat) เพื่อให้ความร้อนส่งถึงข้าวได้อย่างเต็มที่

ปุ่มที่ใช้บ่อย มีขนาดใหญ่และตั้งอยู่ตรงกลาง พร้อมขนาดตัวอักษรที่ใหญ่ขึ้น ง่ายต่อการมองเห็น

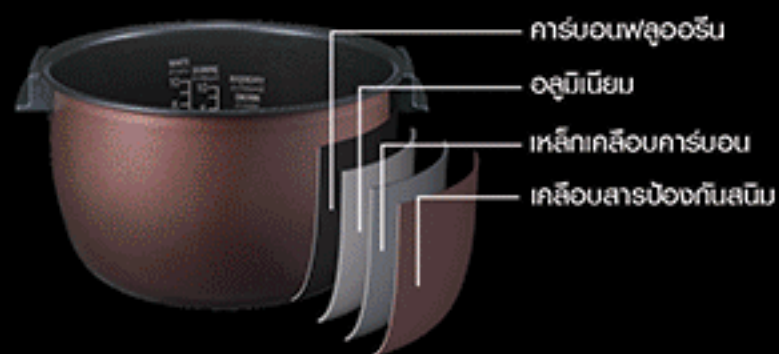
คู่มือทำอาหารและแผ่นเมนูอัตโนมัติกันน้ำ

เข้าใจง่าย ใช้งานสะดวก สามารถดูสูตรอาหารได้ง่ายๆ เหมือนมีผู้ช่วยอยู่เคียงข้าง ให้คุณไม่พลาดทุกขั้นตอนในการทำอาหาร



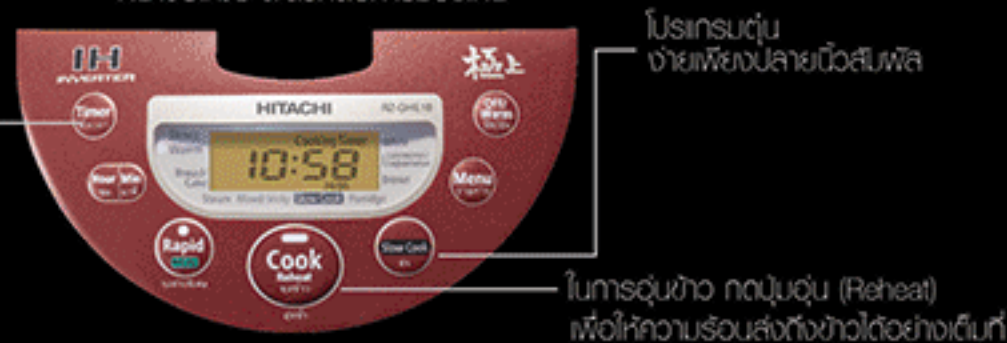
RZ-GHE18

เหล็กเป็นวัสดุที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการเหนียวนำไฟฟ้าจากคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งทำให้เกิดความร้อน หม้อในของอีทีจีจึงทำจากเหล็กหนักถึง 2.3 มิลลิเมตร ประสิทธิภาพในการเหนียวนำไฟฟ้าสูงที่สุด และตัวหม้อด้านบนเคลื่อนด้วยการบอบ/ล่อร้อนช่วยให้ตัวกังหัน หม้อร้อนยิ่งขึ้น



หน้าจอใหญ่ สะดวกต่อการมองเห็น

โปรแกรมใช้เวลาสำหรับการหุงส่วงหน้า
ทำให้คุณมั่นใจได้ว่าข้าวหุงสุกพร้อมรับประทาน
ในเวลาที่ต้องการ



ปีกที่ใช้บ่อย มีขนาดใหญ่และตั้งอยู่ตรงกลาง พร้อมขนาดเล็กอีกยี่สิบปีกขึ้น ข้างต่อการมองเห็น

ด้วยโปรแกรมการดูแลสุขภาพทำอาหารมากถึง 13 โปรแกรม พร้อมชนิดของระดับน้ำแบบแยกประเภทข้าวชัลดจนถึง 8 ชนิด ทำให้มั่นใจได้ทุกครั้งว่าข้าวที่หุงออกมาจะมีคุณภาพดีสุด



ข้าวหอมมะลิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวญี่ปุ่น ข้าวขาว ข้าวกล้องงอก ข้าวเหนียว

นอกจากนี้ฝ่ายวิจัยยังได้ปรึกษากับผู้เชี่ยวชาญ โดยโปรแกรมนี้จะใช้โปรแกรมต้น ซึ่งสามารถปรับความถี่ของค่าได้ เพื่อให้กลุ่มนิเวศวิทยาในการทำอาหารพื้นบ้านขึ้น
พร้อมสร้างสรรคใหม่กับโปรแกรมการศึกษาลักษณะภูมิทัศน์



ข้าวพรม ข้าวต้ม / โจ๊ก ข้าวต้มข้าวกล้อง ชนบทเมือง คุก ถั่ว (ระดับความร้อนสูง/ต่ำ)

ข้อบ่งชี้เฉพาะ		RZ-JHE18	RZ-GHE18
สี		น้ำตาลทอง	ทอง
ความสูง (ลิตร)		1.8	1.8
ปริมาณน้ำวนที่ทำได้สูงสุด (ลิตร/ชั่วโมง)		10 ลิตร/ชั่วโมง	10 ลิตร/ชั่วโมง
โปรแกรมการรูดข้าว	เมนูอัตโนมัติ	●	-
	ข้าวหอมมะลิ	●	●
	ข้าวเหนียว	●	●
	ข้าวขาว	●	●
	ข้าวกล้องข้าวไรซ์เบอร์รี่	●	●
	ข้าวเหนียว	●	●
	ข้าวผสม	●	●
	ข้าวต้ม/โจ๊ก	●	●
	ข้าวต้มข้าวกล้อง	●	●
	ขนมปัง	●	●
	เค้ก	●	●
	แป้ง	●	●
	แป้งข้าวเหนียว	●	●
	ปุ่ม	สูง / ต่ำ	สูง / ต่ำ
หน้าจอ	ด้านหลัง	เทคโนโลยีการเชื่อมต่อฟลูออริด์	เทคโนโลยีการเชื่อมต่อฟลูออริด์
	เซ็นเซอร์อุณหภูมิ	เทคโนโลยีการเชื่อมต่อฟลูออริด์	เทคโนโลยีการเชื่อมต่อฟลูออริด์
	การเชื่อมต่อทางป้องกันข้าวเหนียว	●	●
	ความหนา (mm.)	หน้าหนา 3.6	หน้าหนา 2.3
	รูปร่างหน้า	●	●
โปรแกรมตั้งเวลา	ตั้งเวลาข้าว (ชม.)	23.50	23.50
	ตั้งเวลาอุ่น (ชม.)	1 - 12.30	1 - 12.30
	ตั้งเวลาข้าวเหนียว (ชม.)	23.50	23.50
	โหมดประหยัด (Rapid Eco)	●	●
การใช้งาน	พารามิเตอร์การตั้งค่าได้	สถานะ	สถานะ
	โหมดการเชื่อมต่อ	สถานะ	เทคโนโลยีการเชื่อมต่อฟลูออริด์
	พารามิเตอร์การตั้งค่าได้	●	●
	โหมดการเชื่อมต่อ	●	●
	การตั้งค่าการเชื่อมต่อ	●	●
	การตั้งค่า	●	●
	โหมดการเชื่อมต่อ	โหมดการเชื่อมต่อเมนูอัตโนมัติ	-
	พารามิเตอร์การตั้งค่าได้	●	-
	โหมดการเชื่อมต่อ	●	●
ข้อมูลทางเทคนิค	อุณหภูมิการทำงาน	อุณหภูมิ / ความชื้น / ความดัน / ความดัน	อุณหภูมิ / ความชื้น / ความดัน / ความดัน
	อุณหภูมิการทำงาน (°C)	1,300	1,300
	อุณหภูมิการทำงาน (°C x ชม.)	42	42
	น้ำหนัก (กก.)	5.7	5.3
	ขนาด (ก x ล x ส) (mm.)	29 x 39 x 21	29 x 39 x 21
	RoHS	●	●
	IEC	IEC00335-2-15	IEC00335-2-15



RZ-JHE18



RZ-GHE18



ระบบเทอร์โมสแตทอัจฉริยะ
 ควบคุมอุณหภูมิห้องอัตโนมัติ
 ประหยัดพลังงาน ลดค่าไฟฟ้า



ผ่านมาตรฐานความปลอดภัยของสหภาพยุโรป
ยืนยันความปลอดภัยจากสารอันตรายด้วยห่วงยางนิรภัย
เพื่อรักษาสิ่งแวดล้อม

HITACHI

Inspire the Next

บริษัท ฮิตาชิเซลส์ (ประเทศไทย) จำกัด 333,333/1-8 หมู่ที่ 13 ถนนบางนา-ตราด กม.7 ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540

แผนกลูกค้าสัมพันธ์และบริการข้อมูล 02-335-5455

Website : <http://www.hitachi-th.com> E-mail : hitachi@hst.hitachi.co.th



www.facebook.com/hitachithailand

HITACHI

บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงราคาและข้อมูลทางเทคนิค โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า / ภาพและเสียงเป็นสื่อที่อาจแตกต่างจากสินค้าจริง เนื่องจากข้อจำกัดทางเทคนิค

RC15-JHE10