

2016 年 1 月 30 日

新手人妻 絕對利器

Hitachi 全能料理爐

精準料理 美味不敗

完美的料理是由一步一步精準的過程堆疊而來的，料理對新手人妻來說，實在是又愛又恨的一件事，總希望能親自為家人下廚料理，享受那滿足一家人口腹之慾的成就感，又擔心繁複的烹調過程與問題，讓料理失敗！根據調查，在食安風暴後，有 75% 的媽媽選擇在家開伙做飯，但其中有高達 50% 的媽媽擔心自己的廚藝不精，其實只要選對工具，做菜也可以事半功倍，我們深知，料理的每個過程都會影響到美味與否，從事前對食材份量的準備、解凍、調味、火候的拿捏，一步都不能馬虎！MRO-RBK5500T 全能料理爐，首創「W Scan」重量、溫度雙重感測，將食材精準解凍及加熱到最適合料理的狀態，加上內建的 477 道自動調理食譜搭配上 6 種烹調模式，消費者不用擔心烹調過程中產生其它的變數，而讓料理失敗，MRO-RBK5500T 全能料理爐要讓你不只會做菜，更能做出好吃的菜！

Hitachi 家電 2016 年全新推出的 MRO-RBK5500T 全能料理爐，這次特別請來新手人妻同時也是新手媽媽—昆凌代言，MRO-RBK5500T 全能料理爐強大的料理功能，從解凍、加熱到烹調都能一機包辦！正是對料理有興趣卻不知該如何下手的消費者最好的選擇。

【業界首創「W Scan」重量、溫度雙重感測 精準烹調達到最佳狀態】

Hitachi 家電發現，每一個步驟的堆疊都是讓料理美味的秘訣，解凍、加熱是烹調最初始的步驟，但也是許多料理新手最常遇到的困擾，到底要解凍多久，每樣食材各有不同需求，有時候食材部分解凍了，但有些地方卻還是冰冷、不夠熱的，這都是會影響料理味道的原因之一，Hitachi 家電為解決消費者這樣的問題，以獨家的三點式重量感應科技，感測食材重量，及新增配置在烹調室內的 8 眼紅外線溫度感應裝置，運用前後 15 段掃描，並分割為 120 個區塊來測量食材溫度，讓待解凍食材，如絞肉、帶骨雞肉、生魚片等 14 種肉和魚的解凍，配合其特性、形狀，智慧解凍到可立刻烹調的狀態，還可在 -10°C 到 50°C 之間，以每 5°C 設定溫度，即便像是冷凍白飯或是冷藏、常溫白飯等料理，都可以自動推算有無容器並測量重

量與溫度來加熱到適溫。徹底幫消費者解決料理的第一步驟—將食材處理到適合料理的最佳狀態！

【477 道自動調理搭配 6 種烹調模式 一指啟動多樣料理 完美智慧火候控制】

Hitachi MRO-RBK5500T 擁有多重豐富的烹調模式組合，完美融合蒸、炒、煎、煮、炸、烤、燉等多種需求，從前菜到點心都能 hold 得住，可以隨意變化出多國料理，滿足現代人喜歡品嚐美食的味蕾，更多意想不到的菜色，也能輕鬆展現主廚級美味。其中包含操作簡易的 477 道自動調理，全中文化的液晶觸碰面板操作，自動選單完整顯示內建食譜與所需的食材，讓烹調更得心應手，就連鹽烤鮭魚、東坡肉等難以掌握火候的料理也能優雅上桌，在家即可享受如同餐廳般的美味。

【業界唯一料理+烘焙 各種麵點烘焙美味上桌】

Hitachi 全能料理爐 MRO-RBK5500T 結合烘焙功能，自動料理食譜中包含 127 道烘焙食譜，只要備好食材與餡料，從攪拌、揉麵、醒麵、發酵到烘烤，全程自動一切交給 MRO-RBK5500T 幫您完成！讓你輕鬆化身為專業的點心烘焙師傅。多樣功能集於一器，省去另外購買烤箱及麵包機的花費，也節省廚房空間，可說是絕高 CP 值！Hitachi 全能料理爐的烘焙流程，採用專業的熱風烘烤，不僅省時省力更留住外香內軟的絕佳口感。另有手動烘焙功能，讓消費者自行變化食譜製作各類烘焙料理、麵點、甜點，如麻糬、水果派、精緻蛋糕、甚至馬卡龍，均可華麗上桌並享受親手製作的樂趣及成就感。化繁為簡的全能料理爐，讓前置準備和後續清理都更輕鬆。

【內建多種健康調理模式 精算您的健康】

477 道自動調理中特別因應時下的養生趨勢內含了 162 道健康調理，利用內建的烹調模式守住營養更守住健康；無油炸物調理模式，全程無油炸避免吸收多餘油脂大幅降低卡路里，以 4 人份的天婦羅炸蝦為例，比起一般油炸可大大降低卡路里(約降低 941 卡路里)，卻依然可以品嚐酥脆多汁口感。大火力蒸烤熱炒模式，更解決了在家炒菜時的油煙困擾，輕鬆完成零油煙快炒。自動調理食譜中有 240 道料理可選擇製作 1~2 人份，讓小家庭及單身族也能精準掌握份量，依設定操作即可完成精緻的單人套餐。

「讓料理百變，美味卻永遠不變」是 Hitachi 家電對全能料理爐所堅持的態度，社長香月隆志表示：「『食尚』也能很時尚，更是生活美學的一種展現，現代人講求味覺享受，喜愛品嚐美食，更在乎要吃的健康，MRO-RBK5500T 就是一台能提供您美味、健康與省時需求的全

能料理爐。W Scan 的創新開發，精準計算讓料理達到完美狀態，多樣功能造就的多樣變化，讓消費者能享受料理的樂趣，滿足下廚的成就感，這也是 Hitachi 家電樂見的最大成就！」

如此設想周到的「Hitachi 全能料理爐 MRO-RBK5500T」，將於 2016 年 2 月上市，建議售價為新台幣 56,900 元整。全省 Hitachi 家電展示中心、各大百貨公司及量販通路均有銷售，或電洽 (02) 2516-0500 詢問。Hitachi 家電網址為 www.hsct.com.tw。

產品名稱	Hitachi 全能料理爐 MRO-RBK5500T		
照片			
內容積	33L	高度	418mm
寬度	500mm	深度	459mm
新進化功能特色	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 業界首創 W Scan 溫度、重量雙重感測：精準烹調，將食材精準解凍及加熱到最適合料理的狀態。 ◇ LED 箱內明亮設計：大窗口設計加上 LED 爐內照明燈，烹調過程一目瞭然！ ◇ 477 道自動調理：百變食譜，美食佳餚一指搞定，擴大料理可能性。 內含 162 道健康調理：自動調理中包含 162 道健康調理食譜，藉由蒸氣及無油炸物等健康調理模式，不僅能大幅抑制鮮蔬的維他命 C 流失，更能精算卡路里，享受脫脂低鹽美味料理，顧及美味同時替消費者健康把關。 內含 127 道烘焙食譜：自動調理中包含 127 道烘焙食譜，只要備好食材與餡料，從攪拌、揉麵、醒麵、發酵到烘烤，全程自動！ ◇ 內含 240 道 1~2 人份料理：自動調理食譜中還有 240 道料理能選擇做 1~2 人份的份量，小家庭及單身族能精準掌握需求，依設定操作即可完成少人份套餐。 		
美味烹調特色	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 內建大火力蒸烤熱炒、過熱水蒸氣、燒烤、蒸氣、熱風烘烤、微波等 6 種烹調模式，489 道食譜料理內含 477 道自動調理美味上桌。 ◇ 業界唯一搭載麵包機的烘焙全能料理爐，自動調理食譜內含 127 道烘焙食譜。 ◇ 無油炸物調理模式，依然保留酥脆多汁口感。 ◇ 可同時製作兩道料理。 		
外觀特色	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 全中文化背光液晶觸碰面板 ◇ 業界最大容量 33L ◇ LED 箱內照明燈 ◇ 大視窗設計，明亮的箱內 ◇ 高機能薄壁美型設計，左右及後方可貼壁，上方僅需預留 10cm 		
顏色	星空銀(S)	建議售價	新台幣 56,900 元整
上市時間	2016 年 2 月上市		