



快捷 美味 安全 最佳廚房良伴

德國寶全新不銹鋼壓力鍋系列以優質材料製造,設計以實用及 安全為大前提,配合多款安全保護裝置,使您享受美滿入廚樂。 壓力鍋對水加壓,使水可以達到較高溫度而不沸騰,加速燉煮, 既保存食物營養,又省時節能。全新不銹鋼壓力鍋備有三款容量 選擇,適合不同所需,是您廚房的最佳良伴。

German Pool presents the all new Stainless Steel Pressure Cooker series. Your safety is our top concern; therefore, our Stainless Steel Pressure Cookers 5L, 8L, and 30L, German Pool's Stainless Steel Pressure Cooker Series is your













規格 Specifications 型號 BPC-105 BPC-108 BPC-130 Model 容量 5L 8L 30L Capacity 安全設計 7 Safety features 產品尺寸 (H) 189 mm (H) 239 mm (H) 414 mm (W) 380 mm Product dimensions (W) 237 mm (W) 257 mm 高(H) x 闊(W) x 深(D) (D) 417 mm (D) 437 mm (D) 480 mm 淨重 1.95kg 2.4kg 8kg Net weight 鍋底物料 不銹鋼及純鋁 Base material 適用爐具 適合電磁爐、明火爐、電熱板及陶瓷爐 Compatible hobs Compatible with induction, gas, electric and ceramic hobs

產品規格及設計如有變更,恕不另行通知,最新版本以www.germanpool.com網上版為準。 ocifications are subject to change without prior notice. Refer to www.germanpool.com for the most up-to-date version



德國寶(香港)有限公司 GERMAN POOL (HONG KONG) LIMITED

九龍土瓜灣馬頭角道116號 香港灣仔 賴實工商中心高層地下2-4號室 摩利臣山道22號 Room 2-4, Upper G/F, Newport Centre, I 158 Ma Tau Kok Road, Tokwawan, Kln. 22 Morrison Hill Road

Ground Floor, 22 Morrison Hill Road,

新界沙田 HomeSquare 3複327-328號舖 (宜家傢俬樓下) Shop 327 - 328, Level 3,HomeSquare, Shatin, N.T. T. +852 2178 3318

九龍長沙灣長裕街15號 永明工業中心地舗 (蒸枝角港鐵站A出口) G/F Wing Ming Industrial Centr 15 Cheung Yue Street,

澳門宋玉生廣場263號 中土大廈15樓1座 Alameda Dr. Carlos D'Assumpcao No. 263, Edif. China Civil Plaza, 廣東省佛山市順德區 大良南國東路 德順廣場三層 3/F, Takshun Plaza, Nanguo East Road, Shunde,









Foshan, Guangdong T. +86 757 2980 8308







www.germanpool.com







GERMAN 德國實



PRESSURE COOKER SERIES

多項安全保護













Extra Safety Valve





六大安全保護 Six safety features

安全鎖 Safety Lock

手把處特設安全鎖,烹飪時自動鎖緊,避

The safety lock on the handle keeps the lid in place during cooking to prevent accidental opening.

排氣濾網 Vent Filter

以上資料及產品圖片僅供參考。

排氣濾網裝備於鍋蓋內的安全泄氣閥上。 The vent filter is attached to the bottom of the safety valve inside the lid.

緊急泄氣閥 Extra Safety Valve

假如安全泄氣閥被阳寒時,緊急泄氣閥將 啟動及排掉鍋內壓力。

When the safety valve is clogged, the extra safety valve provides an additional method of releasing steam.

安全扣 Safety Gear

安全扣讓鍋蓋與鍋身輕鬆緊密關合。 The safety gear secures the cooker and the lid.

安全節能泄氣閥 Safety Eco Valve

安全節能泄氣閥,可將所使用的能源減少折 75%,維持適當烹調壓力之餘而不影響烹飪

The safety eco valve automatically controls and maintains an appropriate cooking pressure without jeopardizing cooking

安全泄壓孔, Pressure Release Hole

在極異常的情況下,例如當所有安全裝置都 無法有效操作時,鍋內壓力將會將墊圈密封 位置推出,以達到泄壓目的。

Under extremely abnormal circumstances where all the safety devices fail to operate, this hole allows the sealing ring to be pushed out to release pressure.

在極異常的情況下,例如所有安全裝置都 無法有效操作時,鍋內壓力將會將墊圈從 此泄壓孔推出,以達到泄壓目的。

Under extremely abnormal circumstances where all safety devices fail to operate, this hole allows the sealing ring to be pushed out for pressure release.

安全扣 Safety Gear

全新

BPC-130

安全扣讓鍋蓋與鍋身輕鬆緊密關合。 The safety gear secures the cooker and the lid.

瀘網 Vent Filter

濾網裝備於鍋蓋內的配重柱下端。 The vent filter is attached to the bottom of the vent tube inside the lid

七大安全保護 Seven safety features

手把的安全鎖設計確保鍋蓋正確蓋好以便 產牛壓力。

The safety lock on the handle secures the lid for pressure cooking.

假設配重柱及安全泄氣閥都被阻塞,緊急 泄氣閥將啟動及排掉鍋內壓力。

When both the vent tube and the safety valve are clogged, the extra safety valves will release pressure from the cooker.

假設配重柱被阻塞,此時安全泄氣閥將啟 動,把鍋內多餘之壓力泄出。

If the vent tube gets clogged, the safety valve allows steam to escape and release pressure.

壓力煮食三大優點 Three advantages of pressure cooking

營養高度保存 Preserving Nutrients

煮食時間越長,食物流失的營養越多。由於壓力烹煮比一般烹調縮短 約75%的時間,食物更能保持它們的固有顏色、味道和營養。

As cooking time increases, more nutrients are lost. Since pressure cooking may reduce cooking time for up to 75%, foods can better retain their colours, flavours, and nutrients.

由於烹調時間縮短,自然能節省電源或其他原料開支。面對日益上漲 的電費、煤氣及石油氣等雜費,壓力煮食能夠幫您把握家中開支。 With reduced cooking time, energy cost also goes down. Pressure cooking can therefore help you manage your home budget.

煮食就特別難受了。壓力烹煮把熱和蒸汽保存於鍋裡,令廚房更加

壓力鍋大比拼

Pressure Cookers Comparison

德國寶不銹鋼壓力鍋 5公升、8公升及30公升



其他品牌壓力鍋



使用方便性

• 高相容性, 適用於電磁爐 明火爐、電熱板、陶瓷板

• 傳統壓力鍋一般只適用於明火 爐,相容性差

安全性

• 先進高級鋼材,堅固耐用

• 多項安全保護措施,保障 使用安全

• 一般為普通不銹鋼材,易損壞

• 保護措施不完善, 只注重泄壓 閥的保護而忽視其他部分

煮食效果

- 高壓、高密封性,快速烹煮
- 鎖住營養,煲出美味
- 密封性較差
 - 營養流失,味道渾濁

節能高效

• 優質鋼材,導熱好,省時 75%,快速亦節能

• 導熱、儲熱效果差,烹煮時間 長,消耗能源多

產品規格及設計如有變更,恕不另行通知,最新版本請瀏覽 www.germanpool.com。 The above information and photos are for reference only. Specifications are subject to change without prior notice. Refer to www.germanpool.com for the most up-to-date version.