

全新多功能智能電飯煲特式



專為泰國米、日本米及東北御米而設

9種煮飯模式針對泰國絲苗米、日本珍珠米及東北御米特性，輕鬆炮製家常便飯、長者營養飯、嬰兒米糊或孕婦八寶粥等。



另設11種內置功能

包括製作乳酪、麵包、蛋糕、白粥、蒸、湯、煲、燉、快煮以及自動清洗和自定烹調功能，輕鬆一按鍵，立刻品嚐家的味道！



62%黃金吸水比例
米粒晶瑩飽滿口感煙韌

悉心調節溫度及時間，62%黃金吸水比例垂手可得，使口感更煙韌、色澤更晶瑩、形態更飽滿、口味更合心意。



鍋身弧線設計
有效產生熱對流

讓米粒受熱更均勻，使米粒更香更飽滿。弧形外形有助熱力均勻對流，善用每分熱能，節能環保，並保持長時間高溫烹調，煮出美味。



鋁質底部發熱線
3D立體保溫

360°熱循環，全方位均勻受熱，令米粒輕鬆達到62%黃金吸水比例，米飯更飽滿、更晶瑩！



內鍋由三層物料組成

不黏外層包裹導熱超卓的鋁合金內膽，納米陶瓷釉內層則保溫性高，不易刮花，耐用易清潔。



斷電記憶功能

特設2小時斷電記憶，有效防止烹調過程中突然斷電。於斷電後2小時內接通電源，飯煲將自動繼續未完成的烹調程序。

規格 Specifications		
型號 Model	MRC-105	MRC-205
電壓 Voltage	220 - 240V	220 - 240V
功率 Power	950 W	950 W
容量 Capacity	5L	5L
顏色 Colour	金 Gold	黑及金 Black & Gold
產品尺寸 Product Dimensions	(H) 235 mm (W) 345 mm (D) 280 mm	(H) 255 mm (W) 385 mm (D) 295 mm
	(H) 295 mm (W) 430 mm (D) 334 mm	(H) 315 mm (W) 430 mm (D) 335 mm
包裝尺寸 Packing Dimensions	(H) 295 mm (W) 430 mm (D) 334 mm	(H) 315 mm (W) 430 mm (D) 335 mm
淨重 Net Weight	9.5 kg	9.88 kg
總重連包裝 Gross Weight (w / Packing)	12.6 kg	13.1 kg

隨機配件 Supplied Accessories		
量杯 Measuring Cup	飯勺及湯勺 Rice Spatula & Soup Spatula	蒸籠 Steaming Basket

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。
Specifications are subject to change without prior notice. Refer to www.germanpool.com for the most up-to-date version.
中英文版本如有出入，一概以中文版為準。
If there is any inconsistency or ambiguity between the English version and the Chinese version, the Chinese version shall prevail.



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

香港 Hong Kong 土瓜灣新寶工商中心地舖 九龍彌敦道 MegaBox L5-5舖 荃灣廣場435-436舖 長沙灣永明工業中心 灣仔摩利臣山道22號	Upper G/F, Newport Centre, Tokwawan Shop L5-5, MegaBox, Kowloon Bay Shop 435-436, Tsuen Wan Plaza Wing Ming Industrial Centre, Cheung Sha Wan 22 Morrison Hill Road, Wanchai	T. +852 2773 2888 T. +852 3907 0356 T. +852 2455 2382 T. +852 2370 3189 T. +852 3110 2030	中國 China 廣東省佛山市順德區 容桂廣場三層 3/F, Takshun Plaza, Shunde, Foshan, Guangdong T. +86 757 2980 8308	澳門 Macau 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, 15 Andar I, Macau T. +853 2875 2699
--	--	---	--	--



全新 多功能智能電飯煲

您的米飯班「煮」 | MRC-105 • MRC-205

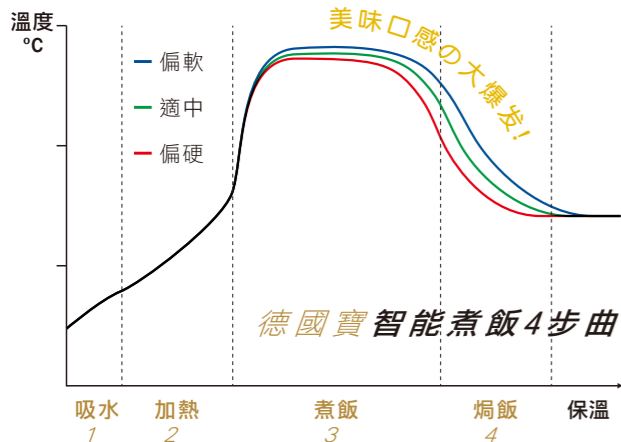


全新德國寶多功能智能電飯煲，只需1杯米加1杯水，就能輕鬆煮出香噴噴靚飯。配合獨家九種煮飯模式，根據泰國絲苗米、日本珍珠米及東北御米的特性，微電腦精確控制溫度、時間，無微不至為您烹調偏硬、適中及偏軟三種口感的米飯，為您炮製合口味的家常便飯、長者營養飯、嬰兒糊或孕婦八寶粥等。

「智能煮飯4步曲」，讓米粒輕鬆達至62%黃金吸水比例，粒粒形態飽滿，使每碗米飯甘香美味！電飯煲更另設11項自動功能，包括製作乳酪、麵包、蛋糕、白粥、蒸、湯、煲、燉、快煮以及自動清洗和自定烹調功能，輕鬆一按鍵，立刻品嚐家的味道！

米飯班「煮」智能煮飯4步曲

獨家九種煮飯模式，專為泰國絲苗米、日本珍珠米及東北御米而設，因應大米的品種及烹調份量，米飯班「煮」的微電腦精心控制溫度、時間，無微不至為您烹調偏硬、適中及偏軟三種口感的米飯。



煮飯之科學 飽滿、香濃、美味更健康

吸水階段

微電腦因應份量調校吸水時間，讓水份充分滲透米芯，不會造成米芯不熟的情況，香糯口感由內而發。

加熱階段

因應烹調份量，微電腦智能控制吸水時間，活化澱粉酶，促進澱粉質糊化。

煮飯階段

微電腦控制煮飯溫度，保持126-130°C大火烹調，360°熱循環，均勻加熱。

焗飯階段

焗飯增香，米飯更甘香彈牙富有粘性。

保溫階段

超長24小時保溫。

專為泰國米、日本米及東北御米而設

白米的種類繁多，大致可分為長米粒和短米粒。長米粒較細長，形狀扁平，黏性弱，當中包括口感香爽之泰國絲苗米等。短米粒粗短圓潤，黏性較強，口感香軟，包括日本珍珠米及東北御米等。由於白米形狀、特徵及黏性各有不同，所需的烹調時間及溫度亦不盡相同。

您的米飯班「煮」，全新德國寶多功能智能電飯煲，特設獨家九種煮飯模式，針對泰國絲苗米、日本珍珠米及東北御米的特性，通過微電腦精確調節溫度及時間，按鍵即煮出軟糯、軟硬適中或富有嚼勁的香噴噴米飯，叫人食指大動，天天為您細心「編排」最合心意的靚飯！

獨家9種煮飯模式 精心炮製心水米飯

米的種類	泰國米	日本米	東北御米
模式選擇	☉ 偏軟 ☉ 適中 ☉ 偏硬	☉ 偏軟 ☉ 適中 ☉ 偏硬	☉ 偏軟 ☉ 適中 ☉ 偏硬



幼長甘香，色澤潔白，口感煙韌彈牙。泰國絲苗香米在泰國東北地區才可種植，帶天然茉莉花香，飯粒幼長香糯。



珍珠米顆粒飽滿、米質油潤、味道香甜，含豐富蛋白質及不飽和脂肪等。珍珠米煮成的米飯，粘而不膩，為米中佳品。



中國東北地區晝夜溫差大，特別適合大米生長。東北御米屬於粳米，粒形短圓，含水量較高，直鏈澱粉含量適中，煮出來的米飯潔白透亮，口感細膩。

米飯班「煮」另設11種內置功能 烹調家常味道



自定烹調 MANUAL

自定烹調時間及溫度，輕鬆烹調各式佳餚

1

快煮 EXPRESS

15分鐘快煮米飯，適合繁忙上班族

2

煲 BOIL

炆煮省時省力，立體保溫確保加熱均勻

3

白粥 PORRIDGE

微電腦精確控制烹調時間，確保粥的質感糯軟可口

4

30分鐘 2分鐘-15小時	15分鐘 設24小時預約時間	1小時 10分鐘-12小時	2小時 5分鐘-4小時
------------------	-------------------	------------------	----------------



湯 SOUP

文火烹調，無須睇火，煲出食物精華

5

燉 SIMMER

慢燉模式確保食材不因過度烹調流失營養

6

麵包 BREAD

全自動自家製作無添加麵包，新鮮又健康

7

蛋糕 CAKE

立體保溫帶來均勻烘烤效果，一按即焗各式糕點

8

1小時 10分鐘-8小時	5小時 10分鐘-8小時	2小時 10分鐘-8小時	50分鐘 10分鐘-8小時
-----------------	-----------------	-----------------	------------------



乳酪 YOGURT

品嚐自家製作的鮮乳酪，補充鈣質，纖體瘦身，提高抵抗力*

9

蒸 STEAM

無須睇火，一按蒸出鮮味美點

10

自動清洗 AUTO-CLEAN

只需加入清水，自動清洗模式以蒸汽清潔及消毒，方便快捷

11

8小時 10分鐘-12小時	20分鐘 5分鐘-2小時	30分鐘 5分鐘-2小時	設24小時預約時間
------------------	-----------------	-----------------	-----------

另設內置11種功能，包括製作乳酪、麵包、蛋糕、白粥、蒸、湯、煲、燉、快煮、以及自動清洗和自定烹調。一按鍵啟動自動烹調。微電腦精確控制時間及溫度，助你享受簡易入廚樂，品嚐家的味道！

*所提及的健康之道只供參考，請向您的醫生或專業人士諮詢有關專業意見。