

多種烹調功能 Multiple Cooking Functions



老火湯
Soup

藥膳
Chinese Herbal Soup



熬粥
Congee



燉品
Double-Boiled Soup



炆煮
Stew/Carbbonnade



滷味
Braised Food

養生鍋特色食譜

Slow Cooker Delicious Recipe

花旗參熟地燉竹絲雞湯 American Ginseng & Silkie Soup



功效 Functions:

此湯補益肝腎、補氣養陰、清熱除煩、健脾潤肺，並有助加強身體免疫力。*
Replenishing vital energy; nourishing the lungs and the spleen; alleviating stress and improving body immunity.*

材料 Ingredients:

烏雞 Black-Bone Silkie	200克	200 g
花旗參 American Ginseng	3克	3 g
熟地 Rehmannia Root	8克	8 g
杞子 Chinese Wolfberry	10克	10 g
淮山 Chinese Yam	15克	15 g
生薑 Ginger	10克	10 g

步驟 Procedures:

1. 將熟地、花旗參切片浸泡 10 分鐘，洗淨所有材料備用。
 2. 在保健養生鍋裡注入溫水*，加入準備好之材料，以高溫燉4小時。
 3. 加鹽調味後即可食用。
1. Soak rehmannia root and American ginseng for 10 minutes. Wash all ingredients and set aside.
 2. Pour warm water* into Healthy Slow Cooker. Add in all ingredients. Set to high heat and simmer for 4 hours.
 3. Season with salt.

* 所提及的健康之道只供參考。請向您的醫生或營養師等專業人士詢問有關專業意見。
Related health tips mentioned are for reference only. Please consult your doctor / nutritionist for professional advice.
** 使用養生鍋時，切勿直接於玻璃容器內注入沸水。宜先放溫水，後放熱沸水。
Do not pour hot water directly in the glass container. Add warm water before hot water.

規格 Specifications

型號 Model	GMD-35	GMD-50	GMD-65
容量 Capacity	3.5 L	5.0 L	6.5 L
機身尺寸 Product Dimensions (mm)	(H) 270 (W) 240 (D) 243	(H) 295 (W) 292 (D) 268	(H) 310 (W) 315 (D) 288
功率 Power	300 W	300 W	350 W
電壓 Voltage	220-240 V		

規格和設計如有變更，恕不另行通知。 Specifications are subject to change without prior notice.

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

香港
Hong Kong

九龍上區馬路角舖116號
新寶工商中心高層地下2-4號室
Room 2-4, Upper G/F, Newport Centre,
116 Ma Tau Kok Road,
Tseukwan, Kln.
電話 Home Appliances T. +852 2773 2888
廚櫃 Kitchen Cabinetry T. +852 2773 2828

香港灣仔
摩利臣山樓22號
(南洋酒店對面)
Ground Floor,
22 Morrison Hill Road,
Wanchai, Hong Kong
T. +852 3110 2030

九龍長沙灣長裕街15號
永明工業中心地舖
(鄰近海山樓出口)
G/F Wing Ming Industrial Centre,
15 Cheung Yue Street,
Cheung Sha Wan, Kln
T. +852 2370 3189

中國
China
廣東省佛山市順德區
大良南區東路
38號MegaBox L5-5
(即將開幕)
Shop L5-5, MegaBox,
38 Wang Chiu Road,
Kowloon Bay
(Coming Soon)

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
Tel : +853 2875 2699



© 版權所有。未經本公司授權，不得翻印、複製或使用本單張作任何商業用途。
© All rights reserved. Copying, reproducing or using the contents of this leaflet is not allowed without prior authorization from German Pool.

GMD SERIES-PS-14(12)



保健養生鍋系列

新一代電子燉湯鍋



無火
煮食。

• 文火慢燉 恆溫烹調
Thermostatic Slow Cooking

• 失水率極低 保存食物精華
Low Water Loss Rich in Nutrients

食出美味、吃得健康

德國寶推出保健養生鍋，

結合傳統中醫藥膳理論和現代營養護理智慧，

從自然食補與藥食同源的角度出發，

助你輕鬆烹調特別滋潤身心的湯水燉品，

讓你和家人從簡單食療中造就一身好體質！

健康 — 垂手可以擁有。

www.germanpool.com



HEALTHY SLOW COOKER

為何要養生?

醫學發現，人從30歲開始就逐漸衰老，各個組織的器官的功能開始減退，身體對疾病的抵禦能力開始下降，很多人很自然地認為疾病是突發的，其實並非如此，大部分的疾病在對外顯露症候之前，就已經長期存在於體內，初期往往不易察覺。

「未病」不是無病，也不是可見的大病，按中醫觀點而論是身體已經出現了陰陽、氣血、臟腑營衛的不平衡狀態。我們的祖先早就意識到，有了疾病除要積極尋找除疾之法外，還積累了許多預防疾患的措施。《黃帝內經》有曰：「聖人不治已病治未病，夫病已成而後藥之，亂已成而後治之，譬猶渴而穿井，鬥而鑄兵，不亦晚乎？」由此可看出，中國人很早以前已認識到對疾病應「未雨綢繆、防患未然」的重要。

養生好方法

飲食為健身之本。飲食養生，是指合理地攝取飲食中的營養，以增進健康、強壯身體和預防疾病，達到延年益壽的目的。俗語說：「寧可食無菜，不可食無湯。」多喝老火湯不僅能調節口味、補充體液，且能防病抗病，對健康極為有益。

所提及的健康之道只供參考。請向您的醫生或營養師等專業人士詢問有關專業意見。



GMD-35



3.5
公升 Litre

GMD-50



5.0
公升 Litre

GMD-65



6.5
公升 Litre

保健養生鍋 Healthy Slow Cooker

- 既可煲湯、煲粥，更可燉煮中藥及藥膳
- 適合長時間烹調，完全毋須擔心滾瀉
- 煲湯4小時，失水率只有1%
- 連續運作4小時，消耗不到1度電，節能環保
- 雙重保護，自動恆溫，具能源效益
- 全透明鍋身，烹調過程完全透視
- 特強玻璃鍋，可獨立使用於微波爐及冰箱
- 無火安全烹調，家中小孩或長者都可放心
- 碟形發熱盤，立體加熱

- Cooks soups, congees, Chinese herbal and medicinal recipes, and more
- No spillage even for long-hour cooking
- Only 1% water loss in 4 hours of soup making
- Only 1 kWh electricity consumption in 4 hours of continuous operation – energy saving and eco-friendly
- Dual safety protection and auto temperature control – highly energy efficient
- Fully transparent container – cooking process can be monitored from top to bottom
- Special tempered glass container – microwaveable & freezer-safe
- Flameless cooking – safe for children & the elderly
- Disc-shaped heating tray provides full heating coverage

煲湯鍋具大比拼

鍋具	GERMAN 德國寶 保健養生鍋	電子瓦罉	傳統紫砂/陶瓷燉盅
容器材質特色	• 高密度玻璃不吸收雜質、耐酸耐鹼、耐高溫，安全可靠 • 不吸味，保存食材原汁原味	• 陶瓷密度低，會吸味及吸熱，以致傳熱不均，影響燉湯效果 • 經長期受熱，內膽表面的釉有機會脫落，對身體無益	• 紫砂密度非常低，砂孔較大，會吸味，並吸附湯水雜質，下次煲湯受熱膨脹後會釋放出來，對身體無益 • 陶瓷會吸味及吸熱，釉有機會脫落
烹調方式	• 電子烹調，恆溫設計保持烹調溫度剛於100°C以下，毋須隔水而達到燉湯效果	• 運用微電慢熱的方式，長時間熬煮	• 明火烹調，將燉盅置於外鍋中隔水燉煮
煲湯容量	• 大 (高達6.5公升)	• 中 (一般約3公升)	• 小 (一般只有1.5公升)
煲湯效果	• 湯水清澈，味道富層次感，湯料保持完整	• 湯料稀爛，湯水混濁	• 混雜上次煲湯的湯味
水份蒸發量	• 極少	• 多	• 少
耗用能量	• 低	• 中	• 高
清洗	• 不粘鍋、結構簡單，玻璃清洗方便	• 會吸味，清洗麻煩	• 燉盅會吸味，並會粘鍋，清洗麻煩；紫砂在太大溫差下易碎，需待冷卻後才清洗
安全	• 無火煮食並特設恆溫設計，不會滾瀉，毋須睇火 • 湯水蒸發量極少，毋須擔心乾燒	• 無火煮食，但有機會滾瀉	• 明火煮食，需要看管，會乾水及滾瀉
總結	恆溫電子烹調，毋須「睇火」，達到燉湯效果；透明高密度玻璃鍋材質安全度最高，易於檢視及控制火候，更可烹調6-8人份量	不能做到燉湯效果，陶瓷會吸味，且傳熱不均	長時間明火烹調，需要睇火；紫砂及陶瓷吸味，難清洗及影響下次煲湯的味道；每次只能烹調約1-2人份量