

另購配件 Optional Accessories

高速多層電蒸鍋 專用蒸魚格 JET-FISH1

- 蒸格容量更大，
蒸煮款式靈活多變
- 可用作蒸煮魚類、
肉類、蔬菜等食物
- 可拆式設計，清洗方便



規格 Specifications

型號 Model	JET-901
電壓 Voltage	220-240 V
頻率 Frequency	50-60 Hz
功率 Power	1,500W-1,800W
控制面板 Control Panel	旋鈕 Turn-knob
顏色 Colour	黑 Black
蒸格層數 No. of Steaming Baskets	3
蒸飯容器 Rice Steaming Compartment	Yes
烹調總容量 Total Capacity	9 L
水箱容量 Volume of Water Tank	2 L
定時器 Timer	30 min
蒸氣釋放量 Steam Output	33 ml/min
機身尺寸 Dimensions (mm)	(H) 350 (W) 310 (D) 260
淨重 Net Weight	2.8 kg

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

香港 Hong Kong

土瓜灣新寶工傷中心地舖 Upper G/F, Newport Centre, Tokwawan T. +852 2773 2888
九龍灣MegaBox L5-5舖 Shop L5-5, MegaBox, Kowloon Bay T. +852 3907 0356
荃灣廣場435-436舖 Shop 435-436, Tsuen Wan Plaza T. +852 2455 2382
長沙灣永明工業中心 Wing Ming Industrial Centre, Cheung Sha Wan T. +852 2370 3189
灣仔摩利臣山道22號 22 Morrison Hill Road, Wanchai T. +852 3110 2030

中國 China

廣東省佛山市順德區 德順廣場三層 3/F, Takshun Plaza, Shunde, Foshan, Guangdong T. +86 757 2980 8308

澳門 Macau

澳門宋玉生廣場263號 中士大廈15樓1座 Alameda Dr. Carlos D'Assumpcao, No. 263, Edif. China Civil Plaza, 15 Andar, I. Macau T. +853 2875 2699

更多產品資訊



© 版權所有。未獲本公司授權，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.

FSX-JET901-PS-16(5)

GERMAN
POOL



德國寶

33
開心相伴33載

全新

高速多層電蒸鍋

JET-901



肥媽推介



先進Strix發熱體 極速加熱



Strix發熱體結合精確水泵設計，使蒸煮速度比市面一般電蒸鍋快一倍，能夠在20秒內產生足量蒸氣，2分鐘內便達到99°C的最大溫度，極高的蒸煮速度，有效地保留食物的原汁原味和維他命，同時省電節能。

超速蒸煮 可保維他命C多一倍

蒸煮是最能保存營養的烹調方法。不過，以蒸煮蔬菜為例，不同蒸鍋所蒸煮的蔬菜，會出現不同程度的維他命C流失。根據測試結果顯示，採用高速多層電蒸鍋蒸煮，能最有效保存蔬菜的維他命C含量（以西蘭花為樣本）；相對用其他爐具白灼西蘭花，高速多層電蒸鍋保留了兩倍的維他命C，詳見下表。

保存食物營養大比拼

烹調鍋具	德國寶 高速多層電蒸鍋	用明火或 電磁爐具	市面常見 蒸鍋
			
烹調方法	蒸煮	白灼	蒸煮
烹調時間	5分鐘	7-8分鐘 (用明火或IC爐的 煲水時間不同)	13分鐘
維他命C含量 (每款 3個樣本的平均數)	208毫克/100克	101毫克/100克	131毫克/100克
保存維他命C的 比拼結果	用高速多層電蒸鍋蒸煮西蘭花，維他命C含量是白灼的2倍；是一般電蒸鍋的1.5倍。		

參考：SGS認證機構測試報告



顯示指定蒸煮時間所需注水量，清晰易用



免開蓋注水設計



-50%
Time

20秒內即產生蒸氣，2分鐘內達到99°C的最大溫度，較一般電蒸鍋速度快一倍



高速蒸煮能減少維他命的流失，有效保留營養



簡易定時旋鈕，一扭即蒸（最高可調校至30分鐘）



三層蒸格連蒸飯容器，一次過完成整頓飯菜，節能省時



多蒸煮少煎炸 健康飲食之道

都市人既講求效率，又想享用一頓健康的豐富晚餐，高速多層電蒸鍋JET-901便能迎合這種生活需求。蒸煮能保存食物的鮮味和水份，毋須加入過多調味料，符合低脂、低糖、低鹽的「三低」健康飲食原則。使用三層蒸格同時烹調，食物份量足夠全家人享用。先進發熱體及水泵設計，令蒸煮速度較一般電蒸鍋快一倍，既節能又輕鬆地炮製出健康美食。