



超廣溫度調節範圍 30°C-230°C精準控溫

高精度電子控溫加熱，超廣溫度調節範圍，輕鬆應對各種食物和烹調方式，因材施教。110°C 高溫蒸氣烹調，避免食物水份流失並溶解多餘油脂，鎖住營養；230°C 超高溫烤焗，立體均勻加熱，炮製完美金黃香脆食物。



31種預設食譜 秒變廚藝高手

內置高達31種食譜，包括薄餅、乳酪、芝士蛋糕及法式麵包等多種特色美食，自動為您炮製百變料理，任何菜式都毫無難度。一機在手，即使對烹調一竅不通亦能秒變廚藝高手。



技術規格 Specifications	
型號 Model	SGO-2140M
電壓 / 頻率 Voltage / Frequency	220 - 240 V
功率 Power	2100 - 2400 W
爐內壁物料 Cavity Material	SUS304 高級不銹鋼 Stainless Steel
產品尺寸 Product Dimensions	(H) 440 (W) 526 (D) 509 mm
內部尺寸 Interior Dimensions	(H) 260 (W) 400 (D) 340 mm
淨重 Net Weight	21.5 kg
總重連包裝 Gross Weight With Packing	25 kg



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。
中英文版本如有出入，一概以中文版為準。

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

香港 Hong Kong
銅鑼灣 FASHION WALK 京士頓街9號 T. +852 6530 5963
Fashion Walk, 9 Kingston Street, Causeway Bay T. +852 3110 2030

土瓜灣新寶工商中心地舖 T. +852 9387 2380
Upper G/F, Newport Centre, Tokwawan T. +852 2773 2828

九龍灣MegaBox L5-5舖 T. +852 9018 8648
Shop L5-5, MegaBox, Kowloon Bay T. +852 3907 0356



© 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.



中國 China
佛山市順德區大良街道五沙新翔路8號 T. +86 757 2219 6888
8 Xinxiang Road, Wusha, Daliang, Shunde District, Foshan City
澳門 Macau
澳門青洲大馬路(青洲新路)515號 T. +853 2875 2699
美居廣場第二期1樓A座
1 Andar A, Edif. Mei Kui Kuong Cheong Fase 2, 515 Av. do Conselheiro Borja

www.germanpool.com



多功能蒸氣焗爐

SGO-2140M



MULTI-FUNCTIONAL STEAM & GRILL OVEN



蒸烤烹調新潮流 鎖住營養好味道

既是蒸櫃，又是焗爐，全新多功能蒸氣焗爐將蒸煮和烤焗融於一身，蒸氣烹調鎖住水份，讓食物鮮嫩多汁，保持原汁原味；蒸煮同時配合立體烤焗，輕鬆做到外脆內嫩的口感，更配備8大自動功能，助您輕鬆炮製大廚級健康菜式。

熱風對流立體烤焗

特設熱風對流系統，於烹調過程中吹送熱風，加速熱循環並將熱量均勻送達爐內每個角落，令食物受熱更均勻；烤雞時可避免雞肉未熟但表皮燒焦的情況，保持外酥內嫩；烘焙蛋糕更可令其質感更細膩，外型更飽滿勻稱。



貼心設計



40L 額定容量
RATED CAPACITY | 31 智能食譜
RECIPES

更多產品資訊



1.4公升易拆儲水箱

特大儲水箱容量達1.4公升，注滿清水即可連續蒸煮長達約1小時，無需頻繁加水。



智能爐內照明燈

照明效果清晰自然，方便透視烹調過程，隨時掌握烹調狀態。設自動熄滅功能，減少電力浪費。



優質不鏽鋼內膽

爐內壁採用食品級304高級不鏽鋼材，堅固耐用，具有極佳的導熱和保溫功能，且易於清潔。



四層高度自由調節

爐內設有四層烤盤位置，可根據食物份量及體積靈活擺放，同時烹調多款菜式輕鬆又省時。



防燙雙層玻璃門

配備雙層玻璃門，耐熱性極佳，烹調時表面溫度只有約40°C，防燙安全。



按鍵鎖定功能

特設按鍵鎖定功能，啟動後所有按鍵無效，避免兒童誤觸或意外操作，清潔時亦倍添方便。

八項全能 烹調樣樣掂

集蒸煮、烤焗、蒸烤、氣炸、預熱、發酵、解凍及清除水垢等多功能於一身，一機即可輕鬆炮製多款美食，蒸魚、烤雞、蛋糕、點心樣樣皆能，一按即煮，快捷簡便。



蒸煮



蒸氣烹調有效保存食物水份與營養，原汁原味又健康。按鍵即蒸，迅速釋放高溫蒸氣，烹調食物快捷簡單。



烤焗

雙發熱管設計，上下火對流加熱使烤焗效果更均勻。配合隨機附送的旋轉燒烤叉，確保食物受熱均勻，外脆內嫩。



蒸烤

集蒸煮與烤焗之大成，使肉類及海鮮外脆內嫩、蔬菜鮮美可口，原汁原味，適合烤煮易燒焦的食物。



氣炸

可加熱至最高230°C，利用食物本身油脂煮出氣炸效果，無需額外添油，炮製低脂健康的香脆小食。



預熱



烘焙之前預熱焗爐，以便用最理想的溫度、時間，做出最佳烤焗效果。



發酵

特設30°C-50°C黃金發酵溫度讓麵糰充分發酵，喚醒自然麥香，為烘焙美味麵包做好準備。



解凍

採用60°C蒸氣極速解凍食物，快捷又衛生，不傷食物纖維，特別適合肉類及海鮮。



清除水垢

當使用一段時間後，系統會貼心提醒用戶清除水垢，利用自動清除水垢功能可延長使用壽命。