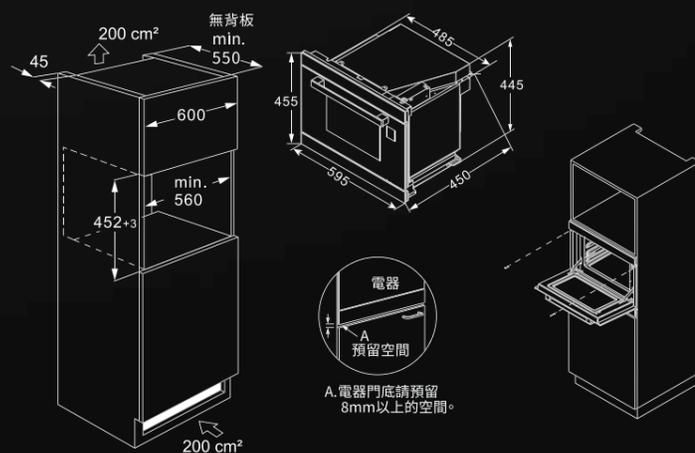


▶ 產品特色



- 日式外型設計
- 繁體中文觸控介面
- 烹調功能All in one：
蒸氣烹調(低溫蒸/原味蒸/慢蒸)/蒸氣烘烤/蒸氣燉煮
健康蒸(120°C/150°C/190°C)/健康炸/烘烤/發酵
- 直噴式過熱水蒸氣
- Plus Steam 蒸氣追加功能
- 蜂巢式平面加熱設計
- 30道自動菜單
- 4種清潔模式/1種餐具消毒功能
- 自動開合上排式出風口設計
- 外置水箱及盛水槽，貼心便利
- 兒童安全鎖

▶ 產品規格



為保持通風，請保持後部有大於45mm的空隙。
請勿安裝背板。

固定本產品：
1. 將本產品完全推入。
2. 將本產品水平對中。
3. 旋緊兩邊的螺釘。

拆除本產品：
1. 斷開本產品連接的電源。
2. 擰開固定螺釘。
3. 稍微抬高本產品並將其完全拉出。

VE8969

過熱水蒸氣烘烤爐

機體尺寸	W595xD490xH457 mm (含把手及機體下緣擋板)
安裝尺寸	W560xD550xH452 mm (不安裝背板以利散熱)
容量	30L/3層層架
電壓	220V/60Hz
電流	約7A
烘烤功率	1380W
蒸氣功率	1550W
水箱容量	1000ml
建議售價	\$46,800

JOY OF COOKING
svago

VE8969 過熱水蒸氣烘烤爐 Combi Oven

強大烹調功能 All in one

svago

歐洲進口 台灣櫻花股份有限公司獨家銷售

台灣櫻花
進口家電

42854台中市大雅區雅潭路四段436號
0800-021818



www.svago-kitchens.com.tw

型錄資料供參考，實際內容以實機為主，本公司擁有最終解釋權



炸



烘



烤



蒸



燉

強大烹調功能 ALL IN ONE

日系介面及功能設計，一機蒸、炸、烘、烤、燉，強大多樣烹調功能，快速美味兼具。

過熱水蒸氣高溫3段蒸 去油減鹽 · 口感升級 · 省時烹調

相較市售競牌僅有一般100°C蒸氣模式，此機型具備過熱水蒸氣模式，可達高溫120/150/190°C，相較一般蒸氣更具口感、去鹽減油更健康、烹調省時快速。



低溫蒸

80°C 蒸氣

低溫烹調達到舒肥效果，使易熟食材保留完整營養。
適合雞胸、蝦仁、溏心蛋

慢蒸

100°C 蒸氣

長時蒸製大塊不易熟食材，可使口感軟糯不軟爛。
適合南瓜、米飯類

原味蒸

100°C 蒸氣

大量綿密蒸氣烹調出軟Q鮮嫩口感。
適合包子、饅頭類

健康蒸

120°C 蒸氣

高溫細密蒸氣快速烹調，鎖住水分及營養。
適合根莖蔬菜、蒸魚

健康蒸

150°C 蒸氣+燒烤

保留食材鮮嫩多汁，搭配燒烤上色漂亮增添口感。
適合帶殼海鮮、貝類

健康蒸

190°C 蒸氣+燒烤

高溫使肉類析出多餘油脂，嫩肉酥皮快速形成。
適合全雞牛排、焗烤類



獨特蜂巢式平頂設計 均勻烘烤 · 上色漂亮 · 方便清潔

獨特蜂巢式平頂加熱，不只有效使烤溫更均勻，達到更好的上色效果，其易清結構優於傳統烤管設計，讓您無須為清潔煩惱。



Plus Steam蒸氣追加 口感升級

可於烘烤及發酵行程中，追加蒸氣輔助，保持水份，使糕點更加膨鬆柔軟，增添精緻口感。



智慧一機包辦

方便自清模式/奶瓶高溫消毒
4種自清模式可一鍵清潔，輕鬆簡單。
另餐具消毒功能，奶瓶餐具皆可用，衛生乾淨。

繁體中文 直覺式好操作

繁體中文加上清楚標示，功能豐富多樣也能直覺好操作。



貼心上排式出風 熱風不直吹

加熱過程中自動開啟，朝斜上方吹出，避免蒸氣熱風直吹使用者，更貼心更安全。



超大1000ml水箱 外部加水

1000ml超大容量可蒸煮更長時間，水箱位於機體下方，無須開啟腔門即可輕鬆加水，熱源不溢散。

