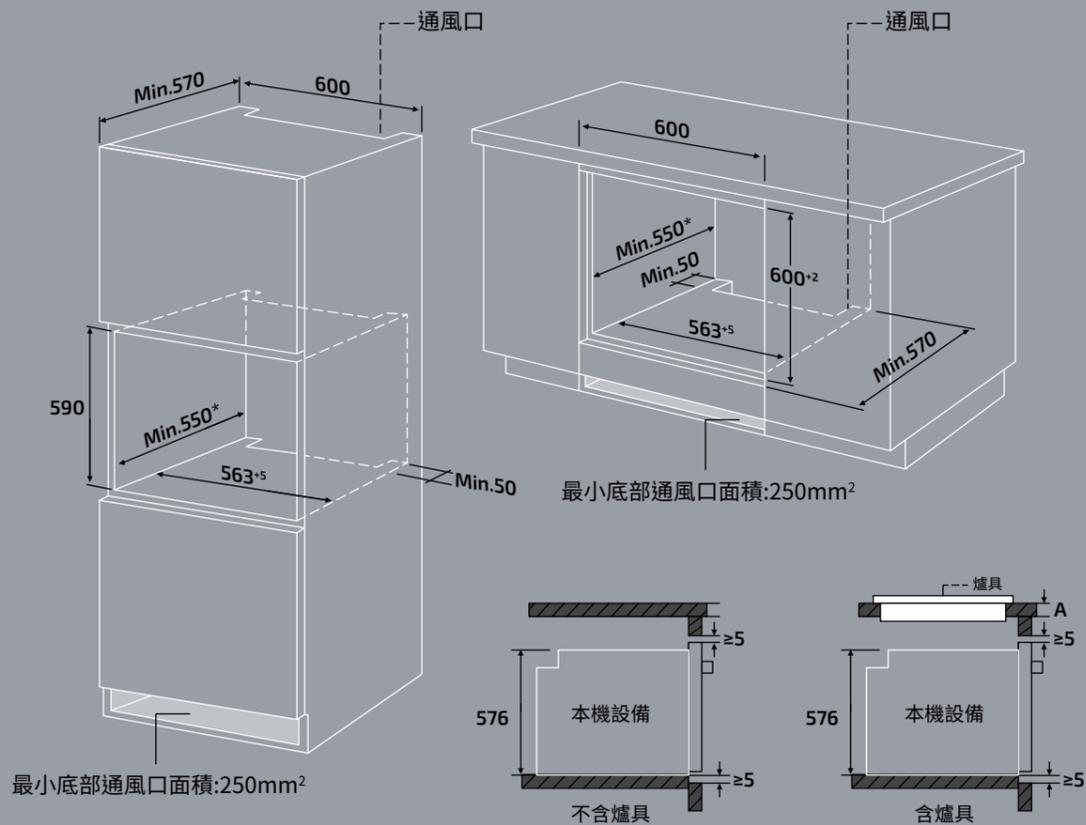


HKB 760 SC 60cm 嵌入式蒸烤箱 \$ 55,000



- 9種烘烤模式 (含發酵、乾燥、ECO)
- 5種蒸烤模式 (3種蒸氣量設定: L1 low, L2 Medium, L3 High)
- 純蒸模式
- 水自清、除垢 清潔雙模式
- 烤箱容量 / 水箱容量: 72L / 1.2L
- 烘烤溫度: 30-250°C, 純蒸溫度: 50-100°C
- 蒸盤 / 珐瑯深烤盤 / 金屬網架 / 食物探針

機體尺寸	W595 × D566 × H596mm
安裝尺寸	W568 × D570 × H590mm
電 壓	220 / 60Hz
最大功率 / 電流量	3150W / 14.3A



享有 SAKURA iCare 完整售後服務

SAKURA SELECT

台灣櫻花 進口家電

TEKA | 德國百年品牌 台灣櫻花股份有限公司 總代理

42854 台中市大雅區雅潭路四段436號

0800-021-818



www.teka.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
2025 / 12



蒸烤全能 純蒸也出色
日常到宴客 一台搞定

HKB 760 SC

60cm 嵌入式蒸烤箱



多種蒸烤模式

美味料理 一次到位

從家常菜色到精緻烘焙，滿足多樣烹飪需求，最實在的高效之選。



上下火 + 蒸氣

適用傳統的烘焙及烤肉烹調，特別適用於有溼式配料的蛋糕。



旋風 + 蒸氣

適用多層次烘焙及烤肉，熱量來自風扇周圍的環狀加熱器。



上下火 + 旋風 + 蒸氣

適用單層次或多層次烘焙與烤肉，風扇會將來自加熱元件的熱量平均散佈至整個箱室之中。



下火 + 蒸氣

適用於讓披薩、派及甜點的底部強化上色用，熱量來自底部加熱器。



上燒烤 + 蒸氣

適用燒烤小量的食物及為食物上色，可將食物放在中央，置於燒烤加熱的下方。

Steam Control

三段可調蒸氣 精準濕度管理

蒸烤行程中，依料理需求自由選擇，Low-L1 / Medium-L2 / High-L3 蒸氣量，不同料理都能維持最佳水分與口感。



多種蒸烤模式

美味料理 一次到位

蒸魚、煲湯、蒸菜、日常舒肥，都能輕鬆完成，想吃健康料理更簡單。



蒸氣烹調

該功能適合於烹調蔬菜、馬鈴薯、海鮮和肉類等需要蒸氣烹調之食材。



便利清潔

美味料理 從容優雅

內建水自清及除垢模式，用完一鍵清潔，腔體油垢不必洗到手痠、乾淨又省事。

