



瑞典雅士高蒸烤爐



蒸氣分離系統

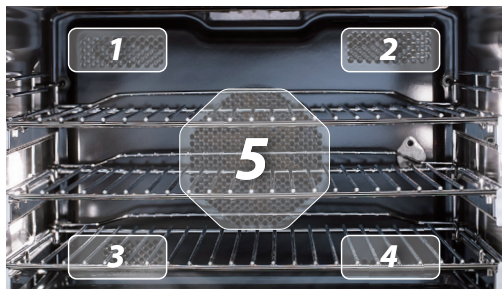


將蒸氣內的水氣及蒸氣分離，只讓細緻的蒸氣進入爐內，多餘的水氣回流到加熱器內，使食物達到外酥內嫩多汁的口感。

創新冷卻循環散熱裝置

創新的冷卻循環系統能冷卻內外部的電子控制元件，快速降低爐內及周圍環境溫度，防止機器過熱老化。待烹調結束後，風扇會持續運作直到爐內溫度降到60°C時才會停止。此裝置可保護機器，延長櫥櫃使用壽命，同時防止意外發生。

旋風熱循環系統



爐內背部有五處出風口，熱流經由風扇均勻分布，使爐內溫度達到良好的循環狀態，同時縮短烹調時間，節省能源消耗。

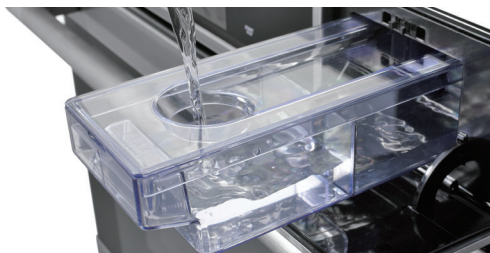
底部加熱器

在蒸煮過程中難免會有水珠落在蒸烤爐底部，因此ASKO蒸烤爐在使用純蒸氣功能時，底部加熱器會自動開啟，將水珠再次加熱變成蒸氣以避免底部積水。

高品質不銹鋼材質

ASKO全系列產品採用抗指紋和髒污處理的不銹鋼材質，只需輕輕用濕布擦拭即可乾淨如新，清潔非常簡便。

外部加水裝置



儲水盒設置於顯示面板旁邊，與爐門分離，不開爐門便可加水，有別於一般設計，可增加爐內使用空間。

玻璃門緩衝設計

ASKO蒸烤爐的門板經過超過兩萬次開關門測試，堅固耐用，開關門變得更輕鬆，不再有碰撞聲。

四層耐高溫強化玻璃門

獨特的四層強化玻璃門能確保爐內熱能不流失，爐內上百度，爐面不燙手，是高級面料。

全方位加熱模式

爐內特殊的四支不銹鋼加熱管裝置，不僅有背部旋風熱氣循環，更有上下火加熱設計，無論是要烤雞、烤蛋糕、烤布丁都可隨溫度需求任意調整。

73公升業界最大容量

高度60公分的蒸烤爐，其內部使用空間可達73公升，為目前市面上最大容量的蒸烤爐。獨一無二的結構設計，即使內部容量大，亦同樣能達到歐盟A級能效，在烹飪出美味的同時還能為您節省電費。

窯烤拱形設計



加熱器利用爐內頂部窯烤式拱形設計，讓熱源能在爐內反射傳導使食物均勻受熱。上下及背面五口均勻出熱 烘培效果最佳。

烤盤伸縮滑軌設計

貼心的伸縮滑軌設計，讓您輕鬆將烤盤拉出，無論是在烹調過程中添加食材、塗抹醬汁或是完成後取出食物時，都不用擔心會被燙傷或因食物重量而傾倒，使用上更安全便利。

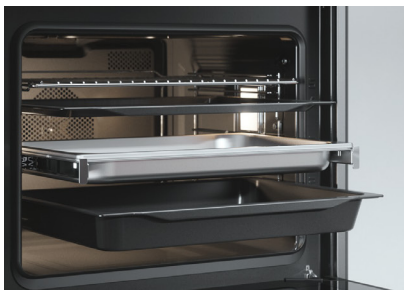
蒸烤爐規格



型號	OCS8687S
建議售價	NT\$149,000
操作介面/視窗	彩色觸控式TFT + 2 旋鈕
機體外觀顏色	不鏽鋼
耐高溫強化玻璃門	四層
機體尺寸 寬/高/深(mm)	595/597/546
烤盤伸縮滑軌	二層/可鎖定位
容量	73L
消耗功率	3400W
電流/電壓/頻率	16A/220-240V/60Hz
歐盟節能等級效能	A+
噪音值	47 db(A)
蒸氣+熱風循環溫度	30~230度
烘烤/預熱最高溫度	230度/230度
食譜自動程式	160
自動關/開門	Y/N

輔助設計	計時器	時鐘
	預約	顯示語言設定
	時間提示器(分鐘)	自訂程式
	水質硬度試棒	水質硬度設定

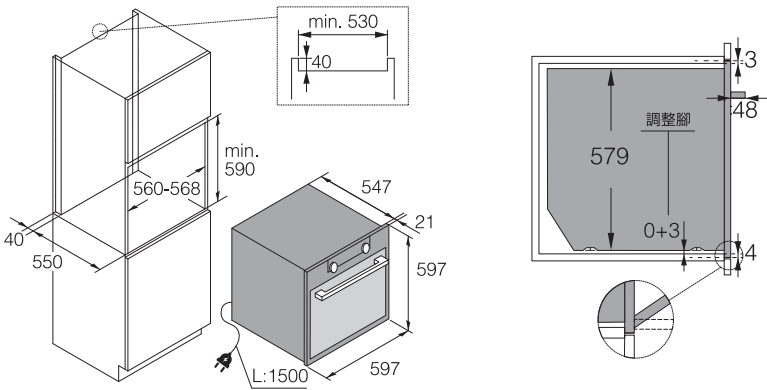
標準配件	
搪瓷淺烤盤	1
搪瓷深烤盤	1
不銹鋼深實心蒸烤盤	1
不銹鋼深帶孔蒸烤盤	1
烘焙烤架	1
溫度探針	1
總配件數	6



功能特色設計

環形熱風+底部加熱	蒸煮	保溫
底部加熱+風扇	低溫蒸煮	蒸汽清潔
底部加熱	快速預熱	童鎖保護
頂部加熱	重新加熱	自動/教學模式
自動燒烤	暖盤功能	分段式烹飪設定
大塊燒烤	解凍	真空低溫烹飪法
大塊燒烤+風扇	手動模式	環形熱風+蒸氣1/2/3
自動燒烤		

安裝尺寸



★機器後方及櫥櫃上方請保留 40mm 透熱氣通道



瑞典雅士高家電



慎達貿易股份有限公司
VICTORY FAREASTERN TRADING CO., LTD
台灣總代理

台北總公司
安和體驗空間
台中辦事處
服務專線

新北市新店區北新路三段207-2號8樓
台北市大安區安和路二段31號2樓(預約制)
台中市南屯區惠中路三段367號
台北:02-8913-2086 台中:04-2382-2630
高雄:07-382-2234



www.asko.com



ASKO教學影音



耗材訂購官網

※慎達公司與ASKO原廠保有變更設計與規格之權利，本表格僅提供產品基本資訊，實際規格配備請依原廠出貨實物為準