

捷赛自动烹饪锅自动炒菜 自动收汁 不糊锅 不溢

产品名称	捷赛自动烹饪锅自动炒菜 自动收汁 不糊锅 不溢
公司名称	北京捷赛凯拓商贸中心
价格	499.00/个
规格参数	品牌:捷赛 型号:1616 容量:3-5L
公司地址	中国 北京市房山区 北京市房山区西路街道办事处苏庄西区2号楼一层9号
联系电话	86 010 58441202 15011116283

产品详情

品牌	捷赛	型号	1616
容量	3-5L	功率	1500W以上
控制方式	微电脑式	电饭煲多功能	定时、预约、其他
锅煲材质	不锈钢	是否调温	是
是否分体	是	价格范围	400以上
产地	北京	品质	合格

捷赛自动烹饪锅的八大绝技----自动炒菜 自动收汁 不糊锅 不溢锅 彻底无油烟 节能省电 省油省料 不会做饭做菜也能做饭菜

1、产品主要特点

捷赛自动烹饪锅是一个自动炒菜做饭的锅。只要把原料放入锅中，按一下按键，饭菜就能自动做好。可以做出几百道菜，包括炒菜、炖菜、煲汤以及各种蒸品，还能够熬粥、焖米饭和下面条。与现在流行的电压力锅不一样，捷赛自动烹饪锅的设计理念就是要克服电压力锅、微波炉等电器做饭不好吃的缺点，保证饭菜口味一定要好吃。所以，它采用“非高压”的烹饪模式，模拟传统的“柴火”加热方式，复制了专业厨师的烹饪程序，饭菜口味更胜一筹。捷赛自动烹饪锅最主要的特点不仅仅是方便，也包括恰如其分的火候。

2、主要功能说明

自动炒菜：可以自动烹炒各种蔬菜，通过调节水分的多少可以设置速炒、焖炒、及时炒等三种炒法，炒芹菜肉丝、蒜薹肉丝、青椒肉片等蔬菜可以炒的清脆可口，炒橄榄菜炒豆角、肉炒冬笋丝、鱼香茄子等“耐火”菜可以炒的恰到好处。为了烹制茼蒿、唐蒿、菠菜、生菜等细嫩蔬菜，还专门设置了自动“葱香炒”的功能，可以自动炒出蚝油生菜、蒜茸唐蒿等菜品。

收汁名菜：可以自动烹炒黄焖鸡、干烧鱼、红烧肉、咖喱牛肉等几十种名菜，不需要勾芡汤汁也会收的粘粘糊糊，味道特别正宗。

炖肉：清炖鸡、炖牛肉、炖排骨、……，可以自动炖制各种肉类原料，火候能够正到好处——酥而有型、肥而不腻。

煲汤：可以自动煲老火靚汤，还能烹制功夫鱼、焖酥鱼等。还设置余丸子的功能；

蒸品：设置了蒸鸡蛋羹、蒸瓢肉等功能，苦瓜瓢肉、豆腐瓢肉等广东知名家常菜，珍珠丸子、咸鱼肉饼等名菜都能蒸出来。

焖米饭：一点不比电饭煲差；

煮面条：煮面条、煮水饺、煮汤圆都能自动煮，不潜不溢全自动；

熬粥：大米粥、紫米粥、八宝粥、……，能自动熬几十种粥。不管熬什么原料的粥，火候更能恰如其分。还能熬出皮蛋瘦肉粥、鱼片肉丸粥等各种广东粥；

自动制酸奶：可以自动制作酸奶。

预约功能：具有12小时预约功能，可以实现起床就喝粥，下班回家就吃饭的梦想。

3、产品主要技术突破

电子防溢技术：采用独立发明的电子防溢技术，即使大火熬煮也不会溢锅，可以有效地保证完整地模拟传统烹饪程序；

精确测温系统：采用独特的测温技术方案，解决了小家电领域的一大世界性难题，实现低成本精确测温技术，保证了不糊锅、自动炒菜等功能的实现；

专业烹饪程序模拟技术：完整复制专业厨师的烹饪程序，保证烹饪出来的食物实现一种最佳的口味。

4、材质与具体指数参数

锅胆：高级不锈钢制作；

锅体：耐高温高亮度pp塑料制作；

功率：最大功率1600瓦，最小功率180瓦；

尺寸：高33厘米、宽33厘米，锅胆口径22厘米、高20厘米；

5、与其它品牌同类产品的不同之处

我们的产品是独一无二的，在中国以及世界上面还没有同类产品，我们只能就现有的一些可以自动做饭做菜的产品进行一些比较。

与电压力锅比较

电压力锅是现在正流行的，它虽然省时省电，但它有一个最大的缺点就是做出来的菜不好吃，油腻糜烂口感差。随意很多人都说电压力锅实际上就是一个电焖烧锅。并且功能仅仅限于炖肉、熬粥这些带汤汁

的饭菜。

捷赛自动烹饪锅模拟厨师的烹饪程序，做出来的饭菜口味特别好。自动炒菜、自动收汁、蒸、煲、煮面条等功能也是电压力锅没有的功能。

与电饭煲比较

电饭煲仅仅用来焖米饭，而焖米饭仅仅是捷赛自动烹饪锅十几项自动功能之一，并且焖出来的米饭一点不比电饭煲差。

虽然有的电饭煲也能够熬粥、炖肉，但由于它的防溢功能差，仅仅能够用小火焖，所以口味也不会很好。

与紫砂煲、陶瓷炖盅比较

这些产品仅仅用于煲汤，并且由于火力很小(小于300瓦)，所以仅仅会出现难以开锅甚至不开锅的问题，尤其是冬天。而且火力很小，仅仅能焖，没有大火沸腾的阶段，汤中经常会有点“腥”味。

捷赛自动烹饪锅设置了煲汤功能，并且能够快速开锅和十分钟大火沸腾熬煮，可以完全把原料的腥味挥发干净，然后才转入小火煲炖，这样煲出来靓汤更靓更好喝。

6. 模拟厨师技艺 另外一个关键就是专门聘请了专业的厨师指导我们的研发工作。我们让厨师亲手烹制各种菜肴，然后我们把各个烹饪过程记录下来。比如，烹制黄焖鸡，大火多长时间，小火多长时间，什么时间停火等等都记下来。然后再让我们的电子工程师把厨师的烹饪过程变成计算机程序复制到产品中的为电脑芯片中。这样，我们的锅做出来的饭菜保证跟专业厨师做出来的一模一样。

7、产品型号说明

巧火系列产品分为jsg-1612s/1622f/1626c三个型号，外观造型一致，只是功能设置有区别。