

Rapid Air 高速空氣循環技術 0.8 干克<sup>,</sup> 4.1 升 黑色 / 銅色



HD9252/81

## 美味菜式,含油量減少高達90%!

### 盡在 Rapid Air 高速空氣循環技術

Philips - 全球 No.1 空氣炸鍋品牌 \* · Rapid Air 高速空氣循環技術為您帶來外脆內嫩的健康食品。下載 NutriU 應用程式,每日探索數百款美味食譜。

#### Designed for everyday cooking

- 13 合 1 烹調功能
- 保溫功能
- 備有 7 種預設功能的觸控螢幕
- 簡單易用,方便清洗

#### NutriU app inspires and guides you to eat healthy

- 家常菜,易如反掌。
- 美味健康空氣炸鍋食譜,享受健康生活
- 根據個人喜好的個人化食譜

#### 健康煎炸方式 \*\*

- 能減少煎炸食物油脂多達 90%
- 超過 10 年經驗的健康空氣炸鍋專家
- 省時省電
- Rapid Air 高速空氣循環技術以健康方式煎炸食物



# 產品特點

#### Rapid Air 高速空氣循環技術



Rapid Air 高速空氣循環技術以其獨特的海星設計,令熱空氣旋轉,炮製出外脆內嫩的美味食物,只需少量油或無需用油即可完成。

#### 空氣就是新一代的燃料



Philips 健康空氣炸鍋使用熱空氣烹調您喜愛的食物至完美酥脆,可減少脂肪含量高達 90%\*\*。

#### 美味健康空氣炸鍋食譜



探索數百種令人垂涎的健康空氣炸鍋食譜 美味、健康且快速烹調。NutriU應用程式 的食譜由營養專家為日常烹調精心設計。

### 個人化食譜



接收適合家人喜好的每日食譜推薦。使用 NutriU 的次數越多,就越能根據自己的需 求度身訂造美味的創意食譜。

#### 備有7種預設功能的觸控螢幕



觸控按鈕以烹調。預設程序包括冷凍小吃、 新鮮薯條、肉類、魚、雞腿、蛋糕甚至烤 蔬菜。

#### 保溫功能



隨時享用美食。只需點擊保溫模式,食物 將在理想溫度下保持長達 30 分鐘。

#### 13 合 1 烹調功能



Philips 健康空氣炸鍋開啟了烹調的無限可能:煎炸、焗、烤、燒、脫水、烘烤、解凍、翻熱等。

#### 省時省電



Philips 健康空氣炸鍋能高效運作,烹調美味佳餚比傳統焗爐節省 70% 能源及速度快50%,為您省時省電#。

#### 家常菜,易如反掌。



充分發揮健康空氣炸鍋的潛力,烹調更美味、更健康的餐點。探索省時功能和磨練您的廚藝,每天製作您和家人都喜歡的家

#### 健康空氣炸鍋 L

Rapid Air 高速空氣循環技術 0.8 千克, 4.1 升, 黑色/銅色

原產地

• 製造地::中國

技術規格

• 電源: 1400 瓦 • 電線長度: 0.8 米

設計

• 顏色: 黑色和銅色

重量與尺寸

• 產品尺寸(長x寬x高): 360x264x295 毫米

· 產品重量: 4.55 千克

般規格

• 產品功能:自動斷電裝置,隔熱外殼,適用於洗 碗碟機,開/關掣,完成鈴聲,溫度調控,電源顯示燈,快速清潔,LED顯示屏,專利高速空氣 , 時間控制

設計和外表

•機身物料:塑膠

服務

• 全球 2 年保養: 是

持續性

• 包裝: > 90% 可回收物料

• 用戶手冊: 100% 可回收環保紙

・炸籃(干克): 0.8 干克 ・炸鍋(公升\*): 4.1 L

• 份量:4

烹調功能

• 高空氣流動性:•煎炸,•烘烤,•燒烤,•烘焗,• 一窩煮,•翻炒,•煎炒,•冷凍烹調,•翻熱,•解凍,•保溫,•脫水,•烘烤



出版日期 2023-07-24

版本:11.11.2

© 2023 Koninklijke Philips N.V. 版權所有。

規格若有變更恕不另行通知。 商標為 Koninklijke Philips N.V. 或其個別所有者的財產。

EAN: 87 20389 00324 0 www.philips.com

- \* 數據來源:Euromonitor International Ltd;空氣炸鍋根據輕盈炸 鍋品類定義 ;零售價值,2022 年數據,2023 年 2 月進行的市場
- 調查
  \*\* 與使用 Philips 傳統電炸鍋炸的新鮮薯條比較。
  \*\* 對比 A 級煽爐烹調一份難胸肉(AF 設定,攝氏 160 度,無預熟)或三文魚柳(攝氏 200 度,無預熟)的能源費用。根據使用產品 HD9280、HD9650、HD9860、HD9270、HD9285、HD99252、HD9920、HD9255、HD9880 進行內部實驗室測量的
- HD9152、HD9200、HD9255、HD9880 進行內部實驗室測量的平均百分比。結果可能會因產品而有所不同。

  \*\*\*對比 A 級焗爐烹調一份雞胸肉 ( AF 設定,攝氏 160 度,無預熱)或三文魚柳 ( 攝底 200 度,無預熱)的能源費用。根據使用產品 HD9280、HD9680、HD9860、HD9270、HD9285、HD9252、HD9200、HD9255、HD9880 進行內部實驗室測量的平均百分比。結果可能會因產品而有所不同。