

電磁爐



THE SWITCH IS ON

全面超越煤氣爐的領先技術



有些熱衷於烹飪和美食的人士無法想像放棄煤氣爐的情景，但是許多人在用過電磁爐之後就義無反顧。

電磁爐透過磁力將熱量直接傳遞到鍋具，創造出更有效率、更安全、更優異的烹飪體驗。

與煤氣爐或甚至傳統的電熱爐不同，電磁爐的效率和精準令人難以置信，能將熱量精確傳到您想要的地方。

主要優勢：電磁爐可以更迅速、更安全地烹飪食物，是一種更健康、更永續的煤氣爐替代品。

詳情請瀏覽 SwitchIsOn.org/Cooking

與煤氣爐和電熱爐相比，電磁爐：



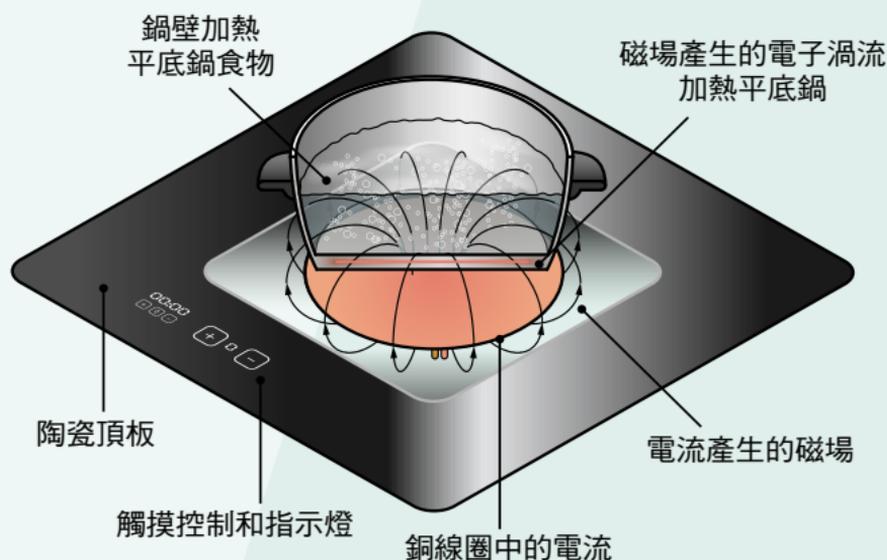
加熱更快。電磁爐燒水的時間只要煤氣爐的一半。非常快速！



精度更高。電磁爐可讓您在非常特定的溫度下烹飪，甚至可以在低熱下調溫巧克力。



更安全。電磁爐只加熱平底鍋，而不是灶台表面，這意味著電磁爐開啟時，爐灶的其他部分仍然保持低溫。此外，您的家裡不會有明火或燃燒。



無論是住宅廚房還是商用廚房，電磁爐都深受美食大廚的青睞。據《消費者報告》表示，它測試過的每一款電磁爐和電磁灶「都具有快速的爐灶加熱和出色的燉煮效果。」就連世界知名大廚 Wolfgang Puck 也將煤氣爐換成了電磁爐。

從煤氣爐改用電磁爐可能會讓人感到畏懼，但是我們隨時隨地為您提供支持。瞭解更多資訊，或透過 Switch Is On 親身體驗電磁爐。

掃描二維碼瞭解詳情！



詳情請瀏覽 SwitchIsOn.org/incentives