

复合料理无水锅

双锅料理美味多变 健康回归自然原味

Easy Cooker

Natural

Healthy

Tasty



健康 的初心

追求健康饮食为出发点
实现一锅轻松料理
烹调多样美味

如同一个微型厨房
简单方便
品尝食材最天然的味道

微笑 的初心

美好的瞬间
就是与最在乎的
他 她
围着餐桌
好好吃饭
吃出幸福的笑容



1. 智慧 | 懂科技 更了解你的需求

- 微电脑智慧触控面板，简易操作。
- 4 种烹调模式：加热、煎烤、粥汤、蛋糕。
- 5 段加热设定及 8 段煎烤温度。
- 预约及定时功能，贴心设计。



2. 美学 | 生活品味 时尚点缀

- 圆润平滑珍珠白外观。
- 内嵌式提把设计，简约风尚不占空间收纳方便。



3. 进化 | 双锅具锅盖搭配 料理多样化

煎烤盘 | 煎烤

- 圆环油水槽设计，加水可同时进行「轻蒸+煎烤」，利用水蒸气能让食材内部更快熟透，达到“外酥内软”的专业级美味口感。
- 煎烤时可将食材多余油脂析出，健康加分。

汤锅 | 加热 粥汤 蛋糕

- 搭配金属锅盖无水调理。
- 搭配玻璃锅盖煮火锅、高汤、煮粥、烤蛋糕，体验多种料理方式。



4. 健康 | 无水调理 锁住食材天然营养

- 无水料理的自然原味，源自于金属锅盖「高密合保水」设计，能减少水气大量蒸发，保留食材的水分在锅内循环，稳定加热不破坏食材表层。
- 活用食材鲜甜味，减少添加人工调味料。
- 锁住食材原汁原味，保留天然营养。



「高密合保水」设计

5. 可靠 | 安全把关 合格检验

- 自动侦测无锅预警。
- 汤锅圆环隔热层，可拆卸清洗。
- 内嵌式隔热提把，安全不烫手。
- 无须顾炉火，安全加倍。
- 安全材质检测合格。

双锅料理 变化多种惊喜美味



无水锅 | 食谱

双锅料理美味多变 健康回归自然原味

Easy Cooker

Natural Healthy Tasty



无水料理 义式叠煮蔬菜

加热 模式 1段 2段 3段 4段 5段
3-4人份 定时功能-最长可定时2小时59分



食材

芦笋对切4支
玉米笋对切5支
香菇5朵
小番茄10颗
蘑菇对切7颗
红洋葱切粗丝半颗
黄南瓜切粗圆片1条
绿南瓜切粗圆片1条

调味料

(1)
义大利综合香料1撮
白葡萄酒20ml
(2)
海盐适量
黑胡椒适量
初榨橄榄油适量

作法

- 1.将洋葱丝放进汤锅最底层，再依序放上蘑菇、小番茄、玉米笋、南瓜、芦笋以及香菇，堆叠时边撒义大利香料、白酒。
- 2.选择加热模式第4段火力，并盖上金属锅盖。
- 3.时间设定10分钟。
- 4.起锅前拌入调味料(2)，即可上桌。

POINT
不用另外加水，更能品尝自然新鲜的蔬菜原味。

无水料理 番茄炖牛肉

加热 模式 1段 2段 3段 4段 5段
3-4人份 定时功能-最长可定时2小时59分



食材

牛肋条4条
洋葱3颗
番茄约3颗
蒜头2瓣

调味料

月桂叶2片
草果1小粒
八角2颗
盐巴适量

作法

- 1.牛肋条切块泡热水去血水后取出。
- 2.铺洋葱垫底，再加入所有食材及调味料。
- 3.选择加热模式第3段火力，并盖上金属锅盖。
- 4.时间设定1小时。

POINT
煮半小时后可开锅搅拌一下让味道均匀。

墨西哥 蒸烤香辣鸡胸

煎烤 模式 80℃ 180℃ 180℃ 180℃ 180℃ 200℃ 200℃
2-3人份 定时功能-最长可定时2小时59分



1 此模式下请勿使用汤锅
取煎烤盘时请使用隔热手套

食材

食材1：
洋葱泥100g
蒜泥50g
黄芥末15g
白酒20ml
墨西哥香辣粉8g
匈牙利红椒粉10g
俄力冈叶5g
橄榄油30ml
食材2：
去骨鸡胸肉1块

调味料

海盐3g
细砂糖10g

作法

- 1.将食材1与鸡胸肉拌匀腌制一个晚上。
- 2.使用煎烤盘在油水槽加水(不碰到食材)，选择煎烤模式温度170℃。
- 3.时间设定7分钟后，翻面再设定6分钟，完成提示音响起后静置3分钟即可上桌。

POINT
容易干柴的鸡胸肉，利用轻蒸+煎烤方式，就能保留鸡肉多汁口感。

黑胡椒牛排

煎烤 模式 80℃ 180℃ 180℃ 180℃ 180℃ 200℃ 200℃
2-3人份 定时功能-最长可定时2小时59分



1 此模式下请勿使用汤锅
取煎烤盘时请使用隔热手套

食材

沙朗牛排1块
(约130g、1-2公分厚)
蒜末适量
黑胡椒碎适量

调味料

酱油适量
糖适量

作法

- 1.将牛排解冻。
- 2.选择煎烤模式230℃，预热4分钟。
- 3.放入牛排后，双面各煎2分钟后，取出静置5分钟让多余血水渗出。
- 4.再放入煎烤盘，双面各煎1分钟取出放盘。
- 5.利用牛排的肉汁炒蒜末及黑胡椒，再倒入酱油、高汤，煮到收干即可。

POINT
此方法可煎烤出三分熟软嫩的肉，若喜欢七分熟或全熟，可再煎久一点。



15

► POINT
虾须可以先剪掉，避免食用时刺到。

茄汁海鲜粥

粥 模式
2~3人份
微电脑自动烹调设定
预约烹调启动时间~最长可预约
12小时15分，烹调完成前10分钟
倒计时显示



食材

水900ml
白虾5尾
蛤蜊10颗
墨鱼1尾
义大利米100g
鱼肉切块6片
洋葱切碎15g
西芹切碎10g
义大利番茄罐头100ml

调味料

海盐适量

作法

1. 食材放入汤锅内，选择粥汤模式。
2. 烹调完成提示音响起后，加入海盐调味即可。

药膳香菇鸡汤

粥 模式
2~3人份
微电脑自动烹调设定
预约烹调启动时间~最长可预约
12小时15分，烹调完成前10分钟
倒计时显示



食材

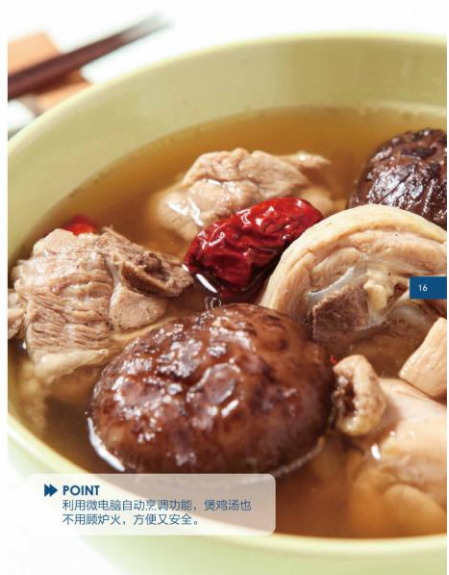
鸡腿块300g
干香菇3朵
姜片少许
枸杞1钱
当归2钱
红枣4粒

调味料

盐适量
米酒适量

作法

1. 鸡腿块汆烫，香菇泡水洗净。
2. 将所有食材放入汤锅加水1500ml。
3. 选择粥汤模式。
4. 烹调完成提示音响起后，即可上桌。



16

► POINT
利用微电脑自动烹调功能，煲鸡汤也不用顾炉火，方便又安全。



17

► POINT
可利用细竹签插入蛋糕内检查是否已成型。

圣地亚哥蛋糕

蛋糕 模式
3~4人份
微电脑自动烹调设定
烹调完成前10分钟倒计时显示



食材

鸡蛋3颗
细砂糖80g
无糖杏仁粉150g
肉桂粉少许
柠檬皮半颗切碎

作法

1. 将鸡蛋与细砂糖用打蛋器拌匀。
2. 全部材料混和拌匀后，倒入汤锅，选择蛋糕模式。
3. 待完成提示音响起，将汤锅倒放，即可轻易使蛋糕脱模。

葱香咸蛋黄蛋糕

蛋糕 模式
3~4人份
微电脑自动烹调设定
烹调完成前10分钟倒计时显示



食材

全蛋3颗
蛋黄1颗
糖150g
低筋面粉115g
橄榄油180g

调味料

油葱酥少许
咸蛋黄2粒
盐少许

作法

1. 先把蛋与糖一起用电动搅拌机打发，再用慢速打入面粉。
2. 取橄榄油分多次少量慢慢加入，加入后需用搅拌机完全拌匀成糊状，再继续加入橄榄油。
3. 再加入油葱酥、咸蛋黄、盐巴。
4. 在锅中中间放一个慕斯模铁圈，将打匀的面糊倒入汤锅，增加中心熟成速度。
5. 选择蛋糕模式，待完成提示音响起即可。

► 食谱内容仅供参考，可依个人喜好与口味调整作法。



18

► POINT
多添加橄榄油能让蛋糕口感更湿润不干涩，若觉得较油腻也可依个人喜好调整比例。



加入大同会员，
更多美味资讯！

全国招商洽询

大同TATUNG 中国分公司

连络电话：0512-63401328 # 3572

邮箱：sales.wte@tatung.com

地址：江苏省苏州市吴江经济技术开发区江兴东路555号（大同电子）

售后服务

服务专线：400-110-0328

服务时间：08:30至17:00(周一至周五)

邮箱：service.china@tatung.com

大同中国官方网站：www.tatung.com.cn

大同天猫旗舰店：tatung.tmall.com

大同帮你填满生活的100%



☒ 经典品牌故事

☒ 复古工匠美学

☒ 健康美味秘诀

大同TATUNG 中国官方网站

传承55年·源自台湾品牌



微信公众号



新浪微博

2016.04印制