

每一台都是我們心血結晶...

日本熱銷 350萬台

※3 銷售數量為350萬4,120台 (1999年9月~2013年9月10日)

台灣新登場!



無水! 無油! 可烘烤!

新食器，超簡單，不可思議的健康調理法!

全能平底鍋

職人堅持 日本工廠直接放送

1 將所有材料放入全
能平底鍋中，揉勻。
揉麵糰時無需加手粉，
既不會粘手也可揉勻囉!

2 利用加溫後全平底
鍋的餘熱發酵。
因為有玻璃鍋蓋，
所以不用保鮮膜!

3 將麵糰整型後全平底
直接塑型烘烤
好方便!

蓋，使用小火烘烤即可。

1 個全能平底鍋就可以揉麵糰、發酵、烘烤完成!

表面酥脆，
裡面好鬆軟

麵包

可烘烤!

1 預熱至全平底鍋適溫
之後轉小火。
適溫器 適溫器的聲音會
告訴您「無油」煎煮下
鍋的最佳時間點。

2 將魚放入鍋中以小
火煎5分鐘。
翻面再煎約5分鐘
至焦黃色即可!

煎雞腿排

香煎魚格魚

煎雞腿排

可溶出
多餘的油脂!

就可煎出營養與美味
多餘的油脂都被溶出了

特殊耐用
塗層加工

無水?

1. 將備好的食材放入鍋中，蓋上鍋蓋以
中火烹煮。
高麗菜

2. 待蒸氣冒出後關火，利用餘熱悶煮就
可以了。
菠菜

用少量的水就可燙煮各式蔬菜!!

無水?

1 將雞蛋和0.5
的水放入全能
鍋。煮更多的雞
蛋也不需要增加
水量。

2 蓋上鍋蓋開始
烹煮，待蒸氣冒
出後調成小火再
煮3~4分鐘。
煮好即可。
水

因為無水? 才有
這樣的差別!
● 蛋白不會產生灰色!
● 蛋白也沒有彈性!
● 沒有破損蛋黃!
● 快速煮熟完成!

也可以蒸蛋
美味·營養都不流失!

因此
多孔隙材料

僅用少許的水，就可蒸熟蔬菜，營養不會被破壞，也不會流失。還可以維持蔬菜原有的新鮮色彩。不須使用調味料，食材本身的鮮甜美味完全呈現於餐桌上。而且只要水洗後留在蔬菜上的水分蒸氣就足夠了，不用再燒水燙青菜，可以節省水電瓦斯費呢!

直接將拌勻的食材放入鍋中加熱。烘烤後倒扣放入盤中，再加以
裝飾就完成了!

不粘鍋!
輕鬆取出蛋糕!

雙層蛋糕

夢幻般的
雙層蛋糕，
在家裡也
可以作囉!

受熱均勻!

呈現誘人的色澤!

「不用油!」 也可煎魚!

不需油炸的「炸雞」!
「不用油!」
也可煎魚!

ASAHi平底鍋都是精心手工鑄造的【多孔隙材料】所製造出來。鍋身結構內的細微氣泡，可以(將熱源溫和地傳導)並具有(高蓄熱性)讓鍋身溫度完全一致、【包熱效果】因應而生、呈現如烤箱一般的效果。

ASAHi平底鍋 手工鑄造 多孔隙材料
一般平底鍋 鋁板加壓成型

ASAHi平底鍋專用 適溫器
商品編號 B-20
台灣首賣 特別贈品

實驗證明!

在相同條件下進行測試
全平底鍋一般平底鍋多溶出約20%的油脂!

相同條件下測試
雞肉脂肪溶出量所得結果。
※以全平底鍋溶出量為100% (日本食品分析
中心測試所得結果)

「不用油!」
料理時
不用油、且因材質具有超優良的蓄熱性，可將
食材中多餘的油脂溶出。

不可思議的
多孔隙
材料

就可煎出營養與美味
多餘的油脂都被溶出了

特殊耐用
塗層加工

實驗證明!

南瓜的
加熱實驗
使用全平底鍋加熱烹
煮營養完全被保留!

※以全平底鍋烹煮前後 100g 食材
所含營養素之實驗數據(由日
本食品分析中心之實驗數據)

使用者推薦
琦玉縣 丸山太太

因為無水? 才有
這樣的差別!
● 蛋白不會產生灰色!
● 蛋白也沒有彈性!
● 沒有破損蛋黃!
● 快速煮熟完成!

不只自己用還要推薦
給朋友!
用全平底鍋煮蔬菜、花椰菜
只需要少許的水就可以煮軟，
真是太好了。在匆忙的早晨
也可以準備出豐盛的便當。
而平常容易烤焦的蛋糕也不
用油就可以烘
烤。忍不住的色
澤。忍不住的色
澤。忍不住的色
澤。

僅用少許的水，就可蒸熟蔬菜，營養不會被破壞，也不會流失。還可以維持蔬菜原有的新鮮色彩。不須使用調味料，食材本身的鮮甜美味完全呈現於餐桌上。而且只要水洗後留在蔬菜上的水分蒸氣就足夠了，不用再燒水燙青菜，可以節省水電瓦斯費呢!

如果 (L)(S)2 個都有
家用兩個海綿蛋糕一起完成囉!

使用者推薦
岡山縣 近藤媽咪

蛋糕小點心都
很簡單!
曾經買過法國製的平
底鍋，不到一年就壞
了，因為想要一個可
以長期使用的平底鍋，
而買了全平底鍋。
不僅蛋糕小點心烘烤
簡單，蔬菜也可以很
快煮熟，還有離乳食
品也可以
快速完成
喔!

※(使用者推薦) 都是經由本人同意以真實姓名、或假名刊登。

連媽媽和妹妹都
開始用它了!
從前煮菜都要用很多油，有了
全平底鍋之後根本不需要油就可
以煮出美味的料理，對全家的健
康大有幫助，好開心啊!買了對健
康這麼有幫助的全平底鍋真是聰明的決定。

兵庫縣 千惠 様

炸豬排
炸可樂餅

全平底鍋的蓄熱性高，即使
是放入油炸食材，油溫也
不會下降，1公分左右的
油量就能炸出美味!可以
節省用油，油炸後的清
理工作也變簡單了!

利用餘熱煮滾，不必擔心煮爛湯
溢出! 廚房也不會撲熱難耐!

保留蝦子的鮮甜美味!

零氣孔 光滑順口的茶碗蒸!

茶碗蒸
鹽焗蝦

因為深度夠，所以
這些料理也行嘍!

較傳統平底鍋加深3cm，使用方便度大提升!
炒菜時食材不會跳出鍋外!
再多的食材也可以同時烹煮囉!

約3cm
這就是美味的差別!

7.8cm 全能鍋 (L)

較傳統平底鍋加深3cm，使用方便度大提升!
炒菜時食材不會跳出鍋外!
再多的食材也可以同時烹煮囉!

約3cm
這就是美味的差別!

7.8cm 全能鍋 (L)

訂購

電話: 0800-600-997 (免付費電話)

【服務時間】平日8:30~20:00 / 周六8:30~17:30
(周日/例假日恕不提供服務)

請撥打 ▶ 0800-600-997

依您的喜好選擇付款方式

- <ATM轉帳> 訂單確定後系統會自動產生專屬匯款帳號，專屬匯款帳號僅限該筆訂單使用。
- <貨到付款> 訂單確定後，會在規定的工作天內完成出貨作業。
- <線上刷卡> 目前僅接受台灣地區發行之VISA、Master Card、JCB信用卡一次付清方式付款。依各家銀行規範，部分銀行所發行的信用卡會要求進行3D驗證。

運費: 單筆訂單滿5000元，即享有免運費優惠。(僅限提供台灣本島內)

商品配送: 訂單確定後商品會於10個工作日內安排出貨。但如遇缺貨或其他因素時，出貨時間將有所延遲。

退換貨: 朝日調理器提供您於收到貨後7天猶豫期(非試用期)與退換貨服務。但退換貨商品必須是與出貨狀態相符且完整包裝。

注意事項: 朝日調理器保留修改、更正與接受訂單與否之權利。詳細的各項購物相關方法及說明請參閱本公司官網。

如訂購專線忙線 【24小時隨時下訂】請利用線上訂購，更為方便迅速

請利用
電腦與智慧型手機
上網訂購

朝日活力鍋 搜尋
關鍵字

www.asahikei.com.tw

其他相關介紹請上
FB 粉絲專頁
朝日活力健康廚房
http://www.facebook.com/asahikei.fans

台灣新登場特別優惠價
5,988元 (原價8,860元)

ASAHi 全能平底鍋 組合 送 台灣新登場特別贈禮

商品番號 A-110 全能鍋 L+S (巧克力色)
商品番號 A-210 全能鍋 L+S (巧克力色)

新色
巧克力色

ASAHi平底鍋專用
適溫器 (價(個)720元)

朝日矽膠鑊鏟組 (價(個)1,820元)
長度30公分的L尺寸，即使是鍋身較深
的零秒活力鍋也能方便使用!可耐熱
230°C，且不會刮傷鍋面!

矽膠料理鏟
耐熱230°C
矽膠料理匙
耐熱230°C
矽膠料理鑊鏟
耐熱230°C

符合鍋底幅度，
輕鬆地將鍋內料理
乾淨的取出!

不管是煎、煮、
炒、炒一攪攪!
煮煮油炸時的
最佳幫手!

台灣新登場特別優惠價
2,872元

幫您省下
2,872元

購買全能鍋單品

全能鍋(L)
優惠價 4,280元 (原5,180元)

全能鍋(S)
優惠價 3,280元 (原3,680元)

凡購買全能平底鍋(含組合)的客戶均附贈
收到之後立刻就能使用上手!

全能鍋(L)(S)
美味營養食譜 全39道
A5 全彩色36頁

「無水?」「無油!」「可烘烤!」
從簡單到應用的健康美味食譜說明書。
不管是作麵包還是蛋糕也都在食譜裡囉!

全對應
安心
的日本製