

SHARP



SHARP MICROWAVE OVEN

DELICIOUSLY HEALTHY & EASY



ジャパン テクノロジー
JAPAN TECHNOLOGY

มั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัย

ชาร์ป มุ่งมั่นพัฒนาเตาไมโครเวฟ เพื่อให้สามารถใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และได้รับประโยชน์สูงสุดนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2505 ชาร์ป เป็นเจ้าแรกในประเทศไทยในการผลิตเตาไมโครเวฟที่นำเอาระบบจานหมุนสัมพันธ์มาใช้ในการส่งคลื่นไมโครเวฟ โดยมีคุณสมบัติในการช่วยทำให้อาหารที่อยู่บนจานหมุนได้รับคลื่นความร้อนเท่ากันอย่างสม่ำเสมอ ช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงกันทุกส่วน พร้อมทั้งนำ 4 ระบบ คือ ระบบไมโครเวฟ ระบบย่าง ระบบอบเกรียม และระบบพลัมมาใช้เป็นรายการแรกด้วยเช่นกัน จึงนับได้ว่าชาร์ป เป็นผู้นำด้านเตาไมโครเวฟอย่างแท้จริง นอกจากนี้ ชาร์ป ยังได้สรรสร้างสูตรอาหารที่คิดค้นและพัฒนาโดยทีมโภชนาการชาร์ป โดยเฉพาะ เพื่อให้ทุกคนสามารถปรุงอาหารระดับ 5 ดาวได้อย่างง่ายดายด้วยตัวคุณเอง เพียงปลายนิ้วสัมผัส



HEALSIO

Healsio Series Deliciously Healthy and Easy

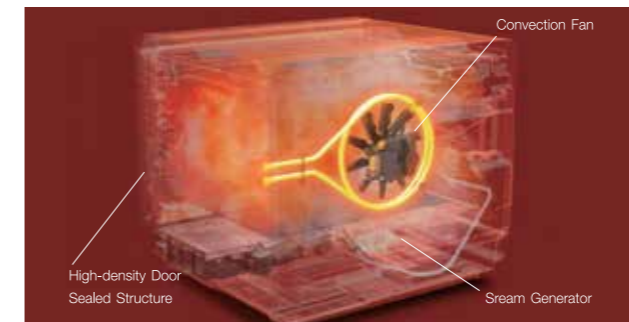
มอบประสบการณ์การเข้าครัวอย่างเหนือระดับ ที่ทั้งสนุก ง่าย และใส่ใจสุขภาพได้ในทุกวัน



Superheated Steam Oven

เตาอบไอน้ำ นวัตกรรมอัจฉริยะในการปรุงอาหาร

เลือกสรรโลฟสไตลที่มีคุณภาพดีและคงรสชาติอาหารอร่อย สดใหม่ได้ในทุกๆ วัน ด้วย Healsio จากชาร์ป พร้อมสนุกไปกับประสบการณ์ใหม่ในการเข้าครัวอย่างเหนือระดับ ที่ทั้งง่าย และสะดวกสบาย



LOW OXYGEN



SUPERHEATED STEAM

อร่อย พร้อมมีสุขภาพที่ดี

ด้วยเทคโนโลยีพลังไอน้ำความดันสูง จึงทำให้เตาอบไอน้ำ Healsio ช่วยลดไขมันและเกลือส่วนเกินในอาหารได้ ทั้งยังช่วยคงคุณค่าทางโภชนาการของส่วนผสม และรสชาติดั้งเดิมให้คงอยู่ ให้คุณทำอาหารได้อย่างอร่อยและดีต่อสุขภาพได้ในทุกๆ วัน

เครื่องทำไอน้ำความดันสูง

สร้างไอน้ำออกมาอย่างต่อเนื่องจากด้านบนและด้านหลังโดยสามารถให้ความร้อนสูงกว่าเตาอบปกติมากถึง 8 เท่า

ประตูกระจกทนความร้อนสูง

ช่วยให้กระบวนการทำอาหารอยู่ในสภาพแวดล้อมที่มือออกซิเจนต่ำ ทั้งยังช่วยป้องกันอากาศเข้าสู่เตาอบในระหว่างการทำอาหาร จึงช่วยให้คงคุณค่าอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ช่วยลดไขมัน

ปล่อยไอน้ำความดันสูงอย่างสม่ำเสมอในขณะที่ทำอาหารเพื่อลดไขมันส่วนเกินในกระบวนการ



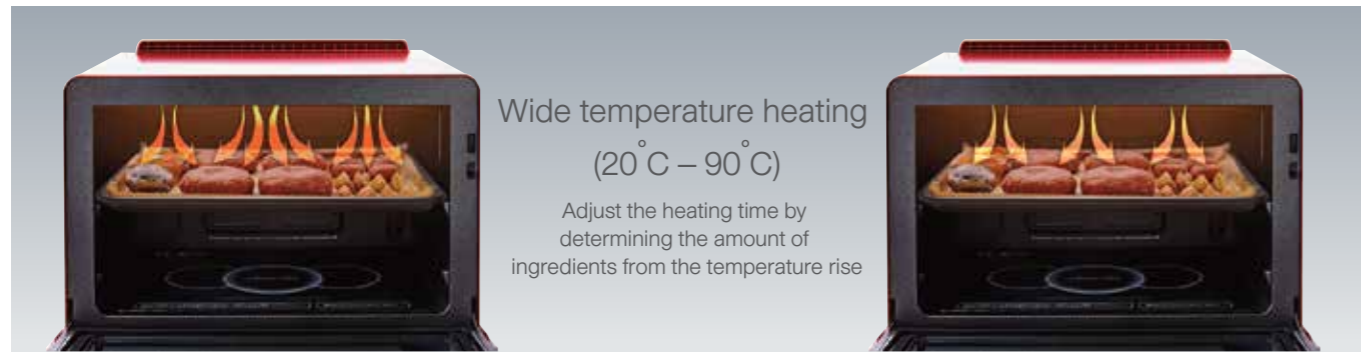
ช่วยลดเกลือ

ความร้อนและความชื้นในไอน้ำจะทำให้เกลือในอาหารถูกดูดซับผ่านทางพื้นผิวของอาหาร ส่งผลให้ระดับเกลือลดลง



ช่วยคงคุณค่าสารอาหาร

ไอน้ำความดันสูงและโครงสร้างแบบปิดของเตาอบไอน้ำ Healsio สามารถไล่ออกซิเจนจากห้องส่งความร้อนและเกิดสภาพแวดล้อมซึ่งช่วยป้องกันไม่ให้เกิดการสูญเสียของวิตามินและสารอาหาร



Wide temperature heating
(20°C – 90°C)

Adjust the heating time by
determining the amount of
ingredients from the temperature rise

AUTO COOKING WITH AUTO SENSOR

ทำอาหารระบบอัตโนมัติ

เซ็นเซอร์อัจฉริยะ ช่วยตรวจจับอุณหภูมิและขนาดของแต่ละส่วนผสม และช่วยควบคุมระดับการทำความร้อนสำหรับการปรุงอาหารแต่ละครั้ง ทำให้กระบวนการทำอาหารเสร็จสมบูรณ์และทั่วถึงในคราวเดียว แม้จะใส่ส่วนผสมที่มีอุณหภูมิแตกต่าง ก็หมดกังวลเรื่องส่วนผสมสุกไม่เท่าเทียมกัน



SIMPLE COOKING EQUIPMENT

ใช้งานได้กับทุกอุปกรณ์ประกอบการทำอาหาร

เครื่องครัวโลหะ, ฟอยล์อลูมิเนียม และแพ็คเกจอาหาร สามารถนำมาอุ่นในเตาอบได้ โดยไม่ต้องใช้ภาชนะบรรจุลักษณะพิเศษ



EASY TO USE AND MAINTENANCE

ใช้งานและดูแลรักษาได้อย่างง่ายดาย

มีโหมดดูแลรักษาและทำความสะอาดด้วยระบบไอน้ำ ที่ทำให้ง่ายต่อการจัดสิ่งสกปรกในเตาอบ



EASY CLEANING AND STERILIZE

ง่ายในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ

มีโหมดจัดสิ่งสกปรกตามภาชนะพลาสติกแบบทนความร้อน, ก่องอาหารแบบทนความร้อน, เขียงแบบทนความร้อน, เซรามิก, แก้วและจานโลหะ และหรือแม้แต่ผ้าขนหนู

MULTIPLE COOKING

เมนูสุขภาพแตกต่างตามไลฟ์สไตล์ ทำอาหารได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น อย่าง อบ ทอด นึ่ง



GRILL AND NON-FRIED

ย่างและทอดแบบไร้น้ำมัน

การอบโดยใช้ไอน้ำและการพาความร้อน โดยไม่ใช้ความร้อนจากไมโครเวฟ



STIR-FRY

ผัด

การผสมผสานระหว่างน้ำกับเตาอบลมร้อน ทำให้เกิดไอน้ำความร้อนสูงช่วยให้ทำเมนูผัดได้อย่างสมบูรณ์แบบ



BAKE

อบ

การใช้ความร้อนสูงในการอบอาหารจนเป็นสีน้ำตาลและทำให้ผิวหน้าอาหารกรอบอย่างพอดี ในขณะที่เดียวกันก็ช่วยละลายไขมันและเกลือส่วนเกินออกไปจากอาหาร รวมถึงรักษาความชุ่มฉ่ำของอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ



STEAM

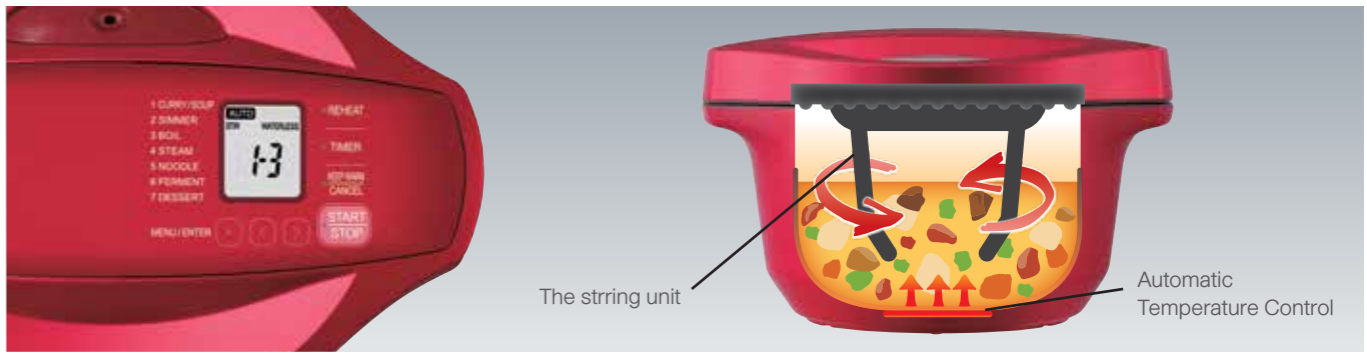
อบไอน้ำ

การอบด้วยไอน้ำความร้อนสูง เหมาะสำหรับทำอาหารประเภท یشลکش ینگเกี้ยว ซาลาเปา และครีมนัฟฟ เป็นต้น



Hot Cook

หม้อปรุงอาหารอัตโนมัติ ทำอาหารง่าย ได้คุณค่าทางสารอาหาร
นวัตกรรมหม้อปรุงอาหารอัตโนมัติที่คิดค้นโดยซาร์ป สามารถทำ
อาหารได้โดยใช้เพียงความชุ่มชื้นที่อยู่ในส่วนผสมและวัตถุดิบของ
อาหารเท่านั้นโดยไม่ต้องเติมน้ำเพิ่ม* ทำให้ยังคงกักเก็บสารอาหาร
ในส่วนผสมไว้ได้



AUTO COOKING

ระบบทำอาหารอัตโนมัติ

ปรุงอาหารให้สุกตามเวลาที่ต้องการ เพียงใส่ส่วนผสมทั้งหมด
ลงในหม้อ และปล่อยให้ Healsio Hotcook ทำอาหารตามเวลา
ที่ตั้งไว้ล่วงหน้า ตัวเครื่องจะทำการควบคุมและปรับอุณหภูมิให้
อัตโนมัติ เพื่อรักษาคุณภาพของอาหารให้ปลอดภัยแบบครบที่เรีย

'ชุดช่วยคนอาหาร' สามารถควบคุมการคนอาหารได้ตั้งแต่ระดับ
ความแรงสูงสุด เพื่อคนส่วนผสมและพาสานรสชาติให้เข้ากันไปจน
ถึงการคนแบบเบาอย่างต่อเนื่อง เพื่อป้องกันอาหารติดก้นหม้อ
ขณะปรุงสุก โดยคำนวณตามปริมาณ, ส่วนผสม และความร้อน
ของอาหาร

EASY COOKING STEP

อุ่นอาหาร หรือทำอาหารได้รวดเร็วในขั้นตอนง่ายๆ



ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในหม้อ

กดปุ่ม

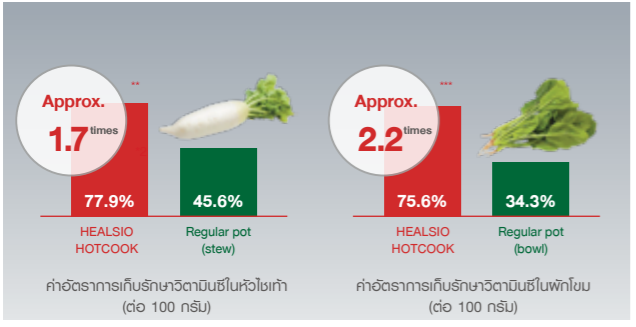
อาหารปรุงเสร็จพร้อมรับประทาน



WATERLESS COOKING

ทำอาหารโดยไม่ใช้น้ำ*

ระบบการทำอาหารที่ใช้ความร้อนจากวัตถุดิบแทนการเติมน้ำจากภายนอก
ช่วยคงรสชาติดั้งเดิมของแต่ละส่วนผสมและคงคุณค่าสารอาหาร



อุดมไปด้วยรสชาติ

ระบบหมุนเวียนไอน้ำของหม้อ Healsio Hotcook ช่วยให้ปรุง
อาหารโดยใช้เพียงความชุ่มชื้นที่อยู่ในส่วนผสม ทำให้พาสาน
กับรสชาติดั้งเดิมของส่วนผสมได้อย่างเป็นธรรมชาติ

คงคุณค่าสารอาหารจากส่วนผสมไว้ได้มากกว่า
Healsio Hotcook ที่ทำงานโดยใช้ความชุ่มชื้นที่มีอยู่ในส่วนผสม
ช่วยคงคุณค่าสารต้านอนุมูลอิสระ: เช่นวิตามินซีและกรดโฟลิก
มากกว่าการปรุงอาหารด้วยหม้อทั่วไป

HEALSIO



| | AX-1700X-R | KN-H24XA |
|----------------------------|-------------|-------------|
| ความจุ (ลิตร) | 31 | 2.4 |
| กำลังไฟออก (วัตต์) | 800 | 800 |
| ระบบย่าง | • | - |
| ระบบอบเกรียม | • | - |
| ระดับความร้อน | 4 | - |
| Auto Sensor | • | - |
| โปรแกรมการปรุงอาหาร | 4 โปรแกรม | 7 โปรแกรม |
| ระบบละลายน้ำแข็ง | • | - |
| Child Lock | - | - |
| โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ | • | • |
| ขนาดตัวเครื่อง (กxสxล) มม. | 500x420x475 | 395x240x305 |

* เฉพาะบางเมนู (เมนูที่ไม่ต้องใช้น้ำ 44 เมนู) ** การวิเคราะห์ดำเนินการโดย Japan Food Research Laboratories *** การวิเคราะห์ดำเนินการโดย Japan Food Research Laboratories

Microwave Series Easily Delicious

สะดวกสบาย อร่อยง่ายได้ทุกวัน

Convection Microwave & Grill

อบ อุ่น ย่าง สร้างสรรค์ได้หลากหลายเมนู สุขได้ทั้งครอบครัว



J-Tech Inverter

ประหยัดพลังงานด้วยเทคโนโลยีอินเวอร์เตอร์

ควบคุมอุณหภูมิและการทำงานได้อย่างแม่นยำและสม่ำเสมอ จึงช่วยประหยัดพลังงานได้ดีกว่า รวมถึงสร้างความร้อนได้เร็วขึ้นและไร้เสียงรบกวน



9 Auto Cook Programs

โปรแกรมอัตโนมัติ 9 เมนู

สะดวกสบายด้วยหลากหลายโปรแกรมอัตโนมัติ ทำซูป, ต้มเนื้อสัตว์, ละลายเนื้อสัตว์, ละลายเปิดไก่/ปลา, อบตัวต่างๆ, ทอดหัวหอม, ต้มบะหมี่, อุ่นเครื่องดื่ม และอุ่นอาหารจานเดียว



Child Lock

โปรแกรมป้องกันเครื่องทำงาน

ปลอดภัยด้วยโปรแกรมป้องกันเด็กกดปุ่มไมโครเวฟเล่น

Grill Microwave

อุ่นพร้อมย่าง อร่อยได้หลายเมนู



2 PLUS 1 Microwave

ระบบ 2 PLUS 1

ผสมผสาน 2 ระบบเข้าด้วยกัน ให้คุณสนุกกับการทำอาหาร

- ระบบไมโครเวฟ (Microwave) ให้คุณอุ่นอาหาร และปรุงอาหารทั่วไปได้ง่ายอย่างง่ายดาย
- ระบบย่าง (Grill) ให้ความร้อนจากเพงทำความร้อนด้านบนทำให้ อาหารที่ใช้ระบบย่าง สุกเหลือง กรอบ
- ระบบไมโครเวฟผสมย่าง (COMBI) ทำให้ได้ความร้อนทั้งจากการกระจายความร้อนด้วยระบบไมโครเวฟ และความร้อนสูงจากเพงทำความร้อนระบบย่าง ช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงและกรอบนอกนุ่มใน



Child Lock

โปรแกรมป้องกันเครื่องทำงาน
ปลอดภัยด้วยโปรแกรมป้องกันเด็กกดไมโครเวฟเล่น

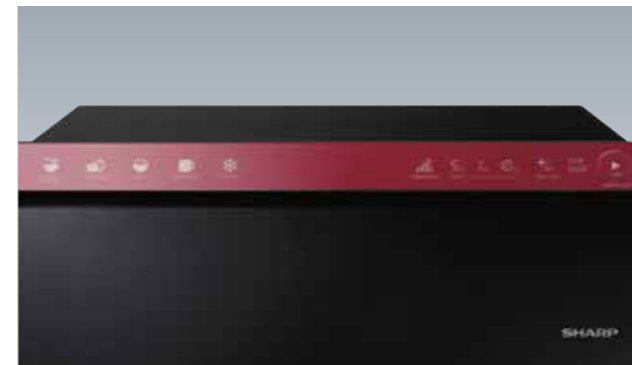


6 Auto Cook Programs

โปรแกรมอัตโนมัติ 6 เมนู
สะดวกสบายด้วยโปรแกรมการปรุงอาหารอัตโนมัติ

Microwave

อุ่นง่าย อร่อยได้ทั้งครอบครัว



Top Control Design

ใช้งานง่ายด้วยเพงควบคุมด้านบน
ดีไซน์รูปแบบโอบสไตส์ที่คำนึงไปถึงความสะดวกในการใช้งานโดยออกแบบให้เพงควบคุมอยู่ด้านบนในระดับพอดีกับองศาการใช้งาน



One Touch Reheat Sensor

อุ่นอาหารเพียงหนึ่งปลายนิ้วสัมผัส
อุ่นอาหารได้สะดวกรวดเร็วเพียงหนึ่งปลายนิ้วสัมผัสด้วยเซ็นเซอร์อัจฉริยะ โดยเครื่องจะทำการเลือกเวลาให้อัตโนมัติ โดยคำนึงจากน้ำหนักของอาหาร



2 Way Door Handle

สะดวกสบายด้วยด้ามจับ 2 ทิศทาง
ด้ามจับ 2 ทิศทาง ที่ด้านบน และด้านข้าง ทำให้ช่วยต่อการเปิด-ปิด

CONVECTION

GRL



| | R-9320G-BS | R-7280G-BS | R-752PBK | R-752PMR |
|----------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| ความจุ (ลิตร) | 32 | 28 | 25 | 25 |
| กำลังไฟออก (วัตต์) | 1100 | 1000 | 900 | 900 |
| ระบบย่าง | • | • | • | • |
| ระบบอบเกรียม | • | - | - | - |
| ระบบพรม | • | • | • | • |
| ระดับความร้อน | 11 | 11 | 11 | 11 |
| Sensor Cook | - | - | - | - |
| Inverter Motor | • | • | - | - |
| ระบบละลายน้ำแข็ง | • | • | • | • |
| Child Lock | • | • | • | • |
| โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ | • | • | • | • |
| ขนาดตัวเครื่อง (กxสxล) มม. | 520x315x510 | 513x306x429 | 514x308x444 | 514x308x444 |

GRL

MICROWAVE



| | R-652PBK | R-650PBK | R-390I | R-380I |
|----------------------------|-----------------|-----------------|---------------|---------------|
| ความจุ (ลิตร) | 20 | 20 | 32 | 32 |
| กำลังไฟออก (วัตต์) | 800 | 800 | 1200 | 1200 |
| ระบบย่าง | • | • | - | - |
| ระบบอบเกรียม | - | - | - | - |
| ระบบพรม | • | • | - | - |
| ระดับความร้อน | 11 | - | 11 | 11 |
| Sensor Cook | - | - | • | • |
| Inverter Motor | - | - | • | • |
| ระบบละลายน้ำแข็ง | • | • | • | • |
| Child Lock | • | - | • | • |
| โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ | • | • | • | • |
| ขนาดตัวเครื่อง (กxสxล) มม. | 440x258x357 | 440x258x357 | 520x310x448 | 520x310x448 |

MICROWAVE



| | R-29D1 | R-287 | R-239EK | R-2231F-S |
|----------------------------|---------------|--------------|----------------|------------------|
| ความจุ (ลิตร) | 22 | 22 | 23 | 23 |
| กำลังไฟออก (วัตต์) | 800 | 800 | 900 | 800 |
| ระบบย่าง | - | - | - | - |
| ระบบอบเกรียม | - | - | - | - |
| ระบบพรม | - | - | - | - |
| ระดับความร้อน | 4 | 5 | 11 | 5 |
| Sensor Cook | - | - | - | - |
| Inverter Motor | - | - | - | - |
| ระบบละลายน้ำแข็ง | • | • | • | • |
| Child Lock | • | • | - | - |
| โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ | • | • | • | • |
| ขนาดตัวเครื่อง (กxสxล) มม. | 460x275x368 | 460x275x380 | 483x281x320 | 485x293x405 |



| | R-2201F-K | R-299 | R-2221G-W/K | R-2200F-S |
|----------------------------|------------------|--------------|--------------------|------------------|
| ความจุ (ลิตร) | 20 | 22 | 22 | 20 |
| กำลังไฟออก (วัตต์) | 800 | 800 | 800 | 800 |
| ระบบย่าง | - | - | - | - |
| ระบบอบเกรียม | - | - | - | - |
| ระบบพรม | - | - | - | - |
| ระดับความร้อน | 11 | 4 | 3 | 5 |
| Sensor Cook | - | - | - | - |
| Inverter Motor | - | - | - | - |
| ระบบละลายน้ำแข็ง | • | • | • | • |
| Child Lock | - | • | - | - |
| โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ | • | • | • | - |
| ขนาดตัวเครื่อง (กxสxล) มม. | 440x258x357 | 460x275x368 | 457x388x263 | 440x258x357 |



| | R-220 / R-222 | R-200W | R-219EK | R-219ES |
|----------------------------|----------------------|---------------|----------------|----------------|
| ความจุ (ลิตร) | 22 | 20 | 20 | 20 |
| กำลังไฟออก (วัตต์) | 800 | 800 | 700 | 700 |
| ระบบย่าง | - | - | - | - |
| ระบบอบเกรียม | - | - | - | - |
| ระบบพรม | - | - | - | - |
| ระดับความร้อน | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Sensor Cook | - | - | - | - |
| Inverter Motor | - | - | - | - |
| ระบบละลายน้ำแข็ง | - | • | • | • |
| Child Lock | - | - | • | • |
| โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ | - | - | - | - |
| ขนาดตัวเครื่อง (กxสxล) มม. | 460x275x380 | 440x523x339 | 452x262x330 | 452x262x330 |

SHARP



<https://www.th.sharp>
Facebook : Sharp Thai

บริษัท ชาร์ป ไทย จำกัด 6/10 อาคารพัฒนาสิน ชั้น 19-20
ซอยพัฒนาสิน ถนนราชมิวราชนครินทร์ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ 10210
โทร 0-2855-8899 แฟกซ์ 0-2855-8500