

# 紅外線電烤爐 快烤牛排少油煙

▼紅外線電烤爐強調在家就可快速烤牛排。



grandhall嘉儀紅外線電烤爐昨(19)日在台推出，號稱是全球首款採用紅外線燒烤技術的電烤爐，利用碳纖維燈管紅外線加熱，加熱速度快，烤5分熟的3公分厚牛排約10分鐘且油煙少，但價格不便宜，售價1萬2000元。

嘉儀企業表示，一般電烤爐加熱速度慢且易有油煙，用紅外線燒烤，能迅速增溫到攝氏250到300度，且採用鑄鐵烤網及油盤設計，609.6平方公分的燒烤面積，可正反雙面使用，一面是烤網，另一面可作鐵板燒，兼具烤煎兩用功能，但全機身採不鏽鋼材質，在使用時很燙，要注意不要被燙傷。



▲採用紅外線加熱方式，具有加熱速度快且均勻少油煙等優點。



▲紅外線電烤爐提供2小時定時器裝置，超過設定時間會自動斷電。