

完全自动化实现“正宗的饺子” 和“轻松烹饪”！

如何煮饺子

煮饺子有两个过程；“蒸”和“烧烤”。基本上，蒸制是烹饪，烧烤是使饺子表面变黄。美味饺子的要点是“外面酥脆，里面多汁”。

饺子很难煮

烹饪饺子需要多种调整，具体取决于在成分，数量等方面。因此，每次需要经验和技巧来烹饪美味饺子。



经验是没有必要的由于完全自动化!

我们的饺子机”可以随时供应水，蒸汽和只需自动设置完美的设置即可烧烤饺子按下一个按钮！因此，任何人都可以做正宗的饺子轻松！

• 关键

配备热电阻传感器后，我们的Gyoza机可以检测到水的蒸发。因此，烹饪过程可以被更精确地控制。可以防止不均匀烹饪，并意识到每次都能精美地烹饪饺子。



• 装备了5个菜单程序功能



即使当你做饭各种饺子如鸡肉饺子、虾饺子和 蔬菜饺子 无需在每次烹饪时更改设置 通过预先注册菜单。

• 锅的材料使用包钢

包层钢（双重结构与不锈钢和铁）对热非常好存储 它可以减少温度不均匀锅 而且，它是防锈性强，易于清洁，因为锅的表面是不锈钢。



• 盖子可以移动!

盖子易于拆卸。易于清洁 并保持设备卫生的。



• 自动供水!

自动供水，总水量是通过 减压来固定阀的。