

KINYO PAPER

008

2 0 2 5 、 秋

需要時間慢燉的補氣湯品
需要耐心等待的烘焙香氣
需要用心調味的家常料理

這個季節，廚房變成了最暖心的所在

食饌之秋

季節限定的美味儀式感



簡 / 質 / 生 / 活 / 誌

秋日暖胃的料理時光

氣溫漸涼，胃口升溫
用一道道暖心料理，感受家的香氣



當空氣中多了一點涼意，胃口也悄悄甦醒。

微涼的天，為重要的人，或為自己
煮一鍋湯、烤一份點心、燉一道家常菜。

在香氣中沉澱日常疲憊
身體與心靈同步補氣
這也在料理中找回節奏與熱情
就是屬於秋天的食飲魔法

時
間
裏
醡
造
自
由

溫
柔
滋
味



週末午後的慢時光
最溫柔是等待一鍋好湯熟成

一鍵按下微壓鍋的開關
蘿蔔排骨湯在鍋裡慢慢翻滾
香氣漸漸瀰漫整個家
孩子在客廳畫畫，貓在陽台打盹
30分鐘後，湯色已經濃白
這就是無水烹調的魔法



無水微壓鍋食鍋 2L (PCO-2550)



一個人的吃飯時間
也要懂得講究

蒸蛋、燉湯、煮麵條
一鍋搞定所有想要的溫暖
不必為了「簡單」而將就
一個人的餐桌，也可以很豐盛



多功能陶瓷美食鍋 (FP-0876)

慢火細燉
讓秋日多一份溫潤



忙碌平日的聰明選擇
十種菜單，一鍵搞定

備料只花10分鐘，
剩下交給智慧壓力鍋接手：
一鍵設定模式
煮飯、燉肉、煲湯樣樣行，
就算再忙，也能天天煮功夫菜

智慧多機能壓力鍋 1.8L (PCO-Z600)

料理達人的精準堅持
0.1克的差距，就是完美
的分界

燉湯需要的不只是時間
還有對食材比例的精準掌握
最小測量到0.5g 的電子湯匙秤
家常菜的溫暖，主廚級的用心



高精準電子湯匙秤 (DS-001)

鐵板上香享金秋饗宴

熱騰騰、鬧滾滾的團聚時刻

也要香噴噴地讓人食指大動



週末夜晚的火烤肉趴
大面積電烤盤盡情吃吧

三五好友圍成一桌
食材下鍋滋滋作響
電烤盤免生火、控溫穩定
減油少煙的設計
讓室內烤肉不再是奢望

韓式超薄不沾電烤盤36cm (BP-236)



氣炸鍋一開，不用怕油亂噴
也能端出人人愛的金黃酥脆

豐富的鍋燒饗宴
不必去餐廳，簡單就能豪享

派對快開始、料理沒靈感？
交給6.5L大容量氣炸鍋，
從雞腿到玉米筍，少油無負擔，
輕鬆炸出全場搶食的招牌料理！



聚會時總是手忙腳亂？
雙溫控火烤爐讓你從容應對
火鍋、燒烤一爐兼得
雙區獨立溫控
自在調整料理節奏
大家吃得盡興、聊得更 HAPPY

觸控大容量氣炸鍋6.5L (AF-598W)

雙溫控火烤兩用爐 (BP-092)

養生料理

蒸氣綠蔬
白燉



小柿子不鏽鋼電鍋 1.4L (SEP-04)

小酪梨不鏽鋼電鍋 1.4L (SEP-05)

大栗子不鏽鋼電鍋 2.5L (SEP-07)



實用度最高的料理好物
上蒸下煮備餐更方便

爲全家人蒸出元氣
熱呼呼的電鍋裡
燉湯、粥品、米飯一次到位。
備餐方便，也替廚房加添溫暖。

用蛋補充蛋白質 多種吃法一鍵完成

每天都要好好補充蛋白質
一次煮 5 顆蛋，省心又方便
全熟蛋、半熟蛋、溏心蛋、茶碗蒸
多種變化讓吃法更豐富
早午餐、點心、便當配菜都難不倒它



多功能蛋蒸燉鍋 (STM-6565)

可預約的三層智慧鮮蒸鍋 全家人一日三餐蒸方便

板栗、香菇、山藥、蓮藕蒸氣飄香，
三層分離式設計
燉湯、蒸蛋、蒸包子各司其職，
不必多洗多顧，備餐有餘裕，
日子因此慢下來，也更有味。



多功能智慧鮮蒸鍋 (STM-6595)



秋高氣爽
午後下午茶時光

從香濃奶泡到鬆脆三明治
打造"家"的專屬咖啡館儀式



週末午後下午茶時光
高壓萃取專業品質

拉一杯奶泡蓬鬆的拿鐵
搭配義式手沖的濃縮香氣
從研磨、萃取到拉花
一台對的機器
就能復刻咖啡館裡的儀式感

半自動義式奶泡咖啡機 (CMH-7930)



微涼的秋天
一杯溫暖，輕盈相伴

出門在外也能隨手帶著一份暖意
雙層真空設計，6小時恆溫不燙手
早上通勤時買的那杯咖啡
喝到下午，還是溫熱著的

撞色保溫咖啡杯 (KIM-352)



鬆脆吐司
就是獲得療癒感的聲音

斜紋烤盤讓吐司酥脆誘人
鬆餅烤盤讓週末早餐更有儀式感
不沾塗層易清洗，3分鐘熱壓完成
忙碌的早晨也能有溫熱香甜的陪伴

熱壓三明治點心機 (SWM-2377)



養生不必苦口
一壺甘潤，就是貼心陪伴

煮杯紅棗枸杞，或泡壺花果茶
用11段溫控、定時預約
讓養生成為日常儀式
煮得剛剛好，喝得也剛剛好

智慧燉煮養生壺 1.6L (ITHP-2616)



秋日暖胃食譜特輯

時序入秋，身體開始渴望溫潤的滋養。

運用前面介紹的廚房好夥伴，為家人準備幾道暖胃的秋日料理，讓餐桌成為最溫暖的聚集地。



香菇切片

【野菇炊飯】

香氣層次豐富，一鍋滿足

食 材：

各式菇類、白米、高湯、蔥花、醬油

工 具：

小柿子電鍋 SEP-04
或 大栗子電鍋 SEP-07



步 驟：

1. 菇類切片炒香備用
2. 白米洗淨加入高湯
3. 菇類鋪於米上，按下開關

TIPS：米與高湯比例1:1.2
口感更香Q



【鹽烤秋刀魚】

簡單調味，烤出秋天香氣

食 材：

秋刀魚、粗鹽、檸檬、白蘿蔔泥

工 具：

韓式電烤盤 BP-236



步 驟：

1. 秋刀魚劃刀抹鹽醃15分鐘
2. 烤盤預熱，魚身烤至金黃
3. 搭配蘿蔔泥享用

TIPS：烤好的魚淋上檸檬汁，去腥又開胃



【山藥雞湯】15分鐘搞定，溫潤養胃湯品

食 材：

雞腿肉、山藥、薑片、枸杞、鹽

工 具：

智慧多功能壓力鍋 PCO-2600



步 驟：

1. 雞肉川燙去血水
2. 所有食材入鍋加水
3. 選擇燉湯模式15分鐘

TIPS：山藥最後10分鐘再加口感不會太軟爛

#02

#01

無水微壓好食鍋 2L



智慧多功能壓力鍋 1.8L



#03

多功能陶瓷美食鍋



中秋料理
溫暖每個日常

#06

韓式超薄不沾電烤盤 36cm



#05

觸控大容量氣炸鍋 6.5L



#04

高精準電子湯匙秤



#01

無水微壓好食鍋 2L

PCO-2550 NT\$1,980

- 2L大容量
- 8種自選菜單
- 日本大金不沾塗層



#02

智慧多功能壓力鍋 1.8L

PCO-2600 NT\$2,480

- 1.8L容量
- 12H定時模式
- 日本大金不沾塗層



#03

多功能陶瓷美食鍋

FP-0876 NT\$990

- 1.2L小巧容量
- 兩段溫控調節
- 陶瓷內膽



#04

高精準電子湯匙秤

DS-001 NT\$199

- 可拆式秤杓設計
- 0.1g高精準測量
- 安全無毒



#05

觸控大容量氣炸鍋6.5L

AF-598W NT\$2,480

- 6.5L大容量
- 11種菜單
- 60分鐘定時設定



#06

韓式超薄不沾電烤盤36cm

BP-236 NT\$990

- 36cm圓形烤盤
- 5段火力
- LFGB/FDA 食品級認證



#07



雙溫控火烤兩用爐

#08



小柿子不鏽鋼電鍋 1.4L - 四人份

#09



大栗子不鏽鋼電鍋 2.5L - 七人份

#10



多功能蛋蒸燉鍋

#11



多功能智慧鮮蒸鍋

#12



半自動義式奶泡咖啡機

#13



熱壓三明治點心機

#14



智慧燉煮養生壺 1.6L

#15



撞色保溫咖啡杯



立即前往選購
為秋日餐桌添購
料理好夥伴

◀ 購物連結

不定期主題活動・商品優惠

#07 雙溫控火烤兩用爐

[BP-092] NT\$2,280

獨立溫控設計 | 食品級不沾 | 兩段溫控

#08 小柿子不鏽鋼電鍋 1.4L - 四人份

[SEP-04] NT\$1,180

SUS 304 | 1.4L容量 | 上蒸下煮

#09 大栗子不鏽鋼電鍋 2.5L - 七人份

[SEP-07] NT\$1,380

SUS 304 | 2.5L容量 | 上蒸下煮

#10 多功能蛋蒸燉鍋

[STM-6565] NT\$1,080

蒸食x燉煮 | 食品級PP蒸蛋架 | 4種蛋料理

#11 多功能智慧鮮蒸鍋

[STM-6595] NT\$2480

三層容量18公升 | 食品級304不鏽鋼層架

#12 半自動義式奶泡咖啡機

[CMH-7930] NT\$3,280

NTC精準溫控 | 蒸氣奶泡 | 30秒快速沖煮

#13 热壓三明治點心機

[SWM-2377] NT\$1,080

二種烤盤 | 無毒不沾塗層 | 600W高功率

#14 智慧燉煮養生壺 1.6L

[ITHP-2616] NT\$1,480

1.6L大容量 | 預約定時 | 11段溫控 | 保溫功能

#15 撞色保溫咖啡杯

[KIM-352] NT\$349

520ml容量 | 304不鏽鋼內膽 | 6hr長效保溫

**KINYO
PAPER**