

瓦 斯 的 溫 馨

Since 1911
Paloma

日 本 製

永 聖 集 團 代 理

百 熱 美



爐連烤專用的烤盤

廚房、幸福、第一步
高溫、快速、好清理



烤箱新革命

不需燒烤網，顛覆既有『常識』！



僅需清洗
La・Cook!



清洗輕鬆♪

烤箱內不會沾黏油污，
烹調後的清洗變得輕鬆。

參考▶第3頁

Point

1

使用方便♪

蓋上蓋子後，再也無需擔心
烤箱窗會沾黏油污和異味！
輕巧烤盤再加上把手，
更方便拿取！

參考▶第5頁



Point

2

Point

3

烹調簡易♪

參考▶第7頁

兩面燒烤省去食材翻面的
麻煩！短時間內即可端出
多樣菜餚。

波型深烤盤能承接滴落的多餘
油脂，美味更養身。





無需使用燒烤網 即可輕鬆烹調 高溫快速烤箱！



無需使用燒烤網!!

烹調後不用清洗燒烤網！

La • Cook
有5種

可選擇的繽紛色彩

La-cook 5 colors



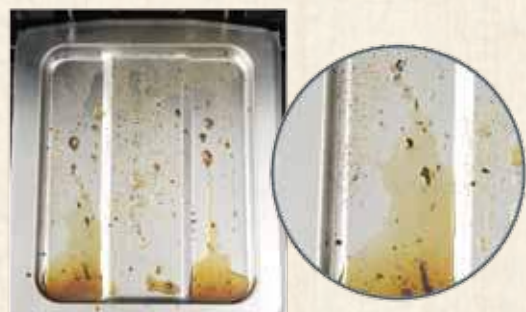
參考
▶第9頁

「La・Cook」解決烤箱內棘手的油

波型深烤盤阻擋油的噴濺。蓋上蓋子能大幅減少油污量。

比較使用燒烤網和La・Cook（附蓋子）後，烤箱內的油污量確實減少99.9%。清潔烤箱不再是件苦差事。

燒烤網的烹調



僅燒烤1次，
烤箱拖盤上附著的油污!!

比較後一目瞭然！



噴濺的油污佈滿整個烤箱內部。

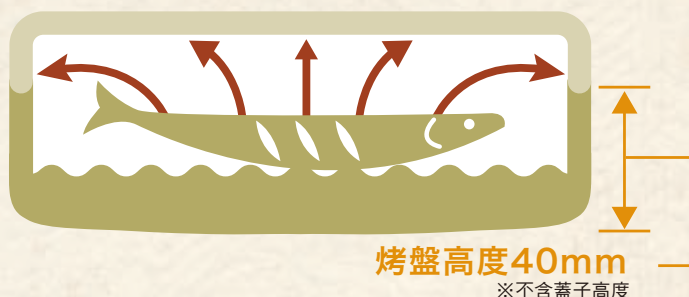
比較燒烤10

比較燒烤網和
La・Cook（附蓋子）
烤箱內的油污

擋掉

99.9% 油漬噴濺

波型深烤盤阻擋油的噴濺！蓋上蓋子油污減少更多！



烤盤高度40mm

※不含蓋子高度

※測試方法:操作PA-92WCR分別以「燒烤網」「La・Cook」燒烤3條秋刀魚。算出5次烤箱內（燒烤網、La・Cook以外）零件沾黏油污的量測平均值。使用燒烤網（強火：12分）La・Cook（強火：12分）烹調。（PALOMA調查）

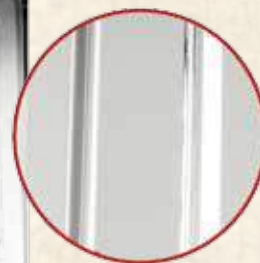
污問題！

清洗輕鬆♪

La•cook

烤箱內的油污!!

La•Cook（附蓋子）的烹調



即使燒烤10次
烤箱拖盤仍亮晶晶!!

次後的結果

雖僅部份沾黏油污，但烤箱內整體上仍保持潔淨。

烹飪後的清洗也輕鬆！

Before
清洗一堆...



燒烤網、烤箱拖盤、烤箱門等的
打掃清潔，比想像中還費力。

After
只需清洗La•Cook!

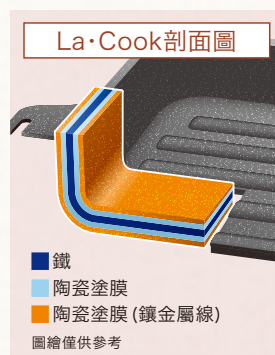


僅需清洗La•Cook，烤箱內不需
清潔打掃。
大幅縮短清理時間。

W陶瓷塗膜耐用！清洗方便！



蓋子・本體皆採用
既耐用又不易沾黏
油垢的W陶瓷塗膜
清潔打掃更輕鬆。



圖片僅供參考

蓋上蓋子，就不需在意油污或異

大幅減低『噴濺的油漬』!!

燒烤網
的調理

實際感受烤箱窗油漬量減少了!!

La•Cook
(附蓋子)的烹調



烤箱窗佈滿噴濺的油漬。

比較燒烤10次後的結果

沒看到一絲油垢，
烤箱窗依然潔淨。

由於烤箱窗沒有噴到油漬，**無需清潔打掃!!**

※測試方法於爐連烤PA-92WCR以「燒烤網」「La•Cook」燒烤3條秋刀魚10次。使用燒烤網（強火：12分）、La•Cook（強火：12分）烹調。（PALOMA調查）

既輕巧又附把手，隨時方便使用！

840克，超輕量



New

烤盤兩側有插孔，將掀蓋用把手插入任一插孔後即可輕易地掀開蓋子。



專為女性設計的輕巧設計，每天皆可輕鬆使用。拆卸式把手可夾住La•Cook波型深烤盤或蓋子。

味！

使用方便



La-cook

大幅減少惱人的『異味』!!

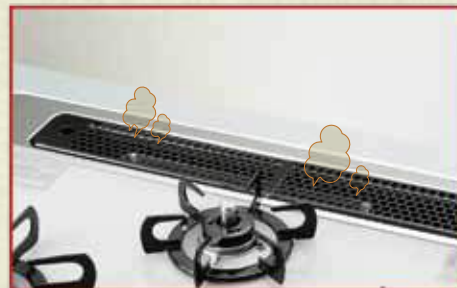
烤魚的油煙味
甚至飄散到客廳內
...是怎麼一回事

燒烤網調理



從烤箱內飄散的烤魚油煙味瀰漫整間廚房。

La・Cook（附蓋子）烹調



減少烤魚的油煙味。

比較燒烤網和
La・Cook(附蓋子)
的烹調

降低約**35%***異味

測試方法：操作PA-92WCR以「La・Cook」燒烤比較使用・未使用的狀況。測定以強火燒烤3條秋刀魚12分鐘所排出的油煙味。〈PALOMA調查〉



熱騰騰、直接上桌!
減少洗滌的碗盤量。



端上餐桌時大家不禁發出驚喜的歡呼聲。細細品嚐熱騰騰的美食。當作盛盤端上餐桌,減少碗盤的洗滌量。

※請勿直接置於餐桌或桌巾上面。是造成燒焦・變色・變形的原因。

上下兩面同時燒烤， 輕鬆烹煮佳餚。



※圖繪僅供參考。

烹調時僅需將La・Cook波型深烤盤放進兩面燒烤箱內即可。

由於食材不需翻面，能縮短烹調時間。
大火力的石釜風料理，道地的美味。

即使蓋上蓋子
也可兩面燒烤！

不需擔心
魚肉沾黏
燒烤網上！

使用**波型深烤盤**烹煮養生美味的料理。
非炸物料理請交給La・Cook！



波狀底面能承接滴落的多餘油脂，煮出一道道養生料理，非炸物料理也能得心應手，每天享受料理的樂趣。

2倍波型高度!!

(Paloma自家產品比較)

底部波面高度 **2mm**



4mm

底部波型高度從原本2mm變更為4mm，
油切效果更佳。

※繪圖僅供參考。

**升級料理高手，簡餐、宴客料理
甚至養生料理。**



雞胸肉燒烤



鹽燒秋刀魚



醬燒豬肉



司康

波型深烤盤夠深，能享受烹調多種料理的樂趣。



實際尺寸

烤盤盒高度為
4cm

燒烤的
蓬鬆可口！

蓋上蓋子
不僅能悶燒
更留下
完美的燒烤痕！

經典顏色，五選一



適用於
PALOMA爐連烤!!



經典黑

附專用食譜

La・Cook 波型深烤盤 PGD-10B \$3,880

■製品尺寸(約)/長25×寬23×高5cm(不含把手)
■重量: 840g(含蓋子)



巧達黃

附專用食譜

La・Cook 波型深烤盤 PGD-10Y \$3,880

■製品尺寸(約)/長25×寬23×高5cm(不含把手)
■重量: 840g(含蓋子)

5種顏色，可供挑選：「經典黑」、「巧達黃」、「酪梨綠」、「桑果紅」、「深海藍」



※烹調素材僅供參考（裝飾用）。



附專用食譜

La・Cook 波型深烤盤 \$3,880
PGD-10G

■製品尺寸（約）/長25×寬23×高5cm（不含把手）
■重量：840g（含蓋子）



桑果紅

附專用食譜

La・Cook 波型深烤盤 \$3,880
PGD-10R

■製品尺寸（約）/長25×寬23×高5cm（不含把手）
■重量：840g（含蓋子）



深海藍

附專用食譜

La・Cook 波型深烤盤 \$3,880
PGD-10R

■製品尺寸（約）/長25×寬23×高5cm（不含把手）
■重量：840g（含蓋子）

※塗料材質遇高溫會變色，恢復常溫顏色即還原。

※La・Cook烤盤盒是燒烤專用器具。使用時勿倒入醬汁或水烹調。是造成燃燒不良的原因。

一週輕鬆做家事



「美味」的笑顏，每天的伙伴。

周一

Monday

每周第一天的愛心便當
忙碌早晨也輕鬆



同時烹調

幾道菜餚同時調理！
燒烤南蠻醬汁雞塊。
四季豆或番薯可一同料理
擺放在La·Cook烤盤內
即可一次完成！

周二

Tuesday

咚咚地將食材放入！
3步驟即可搞定



3步驟

簡單!3步驟料理
①切塊切片 ②浸泡醬汁
③放入燒烤盤內燒烤，
3步驟即可完成烹調。
料理的好幫手，非它
<La·Cook烤盤>莫屬。

周三

Wednesday

零卡路里料理也能
交給La·Cook烤盤



非炸物

炸物風也能是養生料理
減肥時偶而嘴饞也想嘗嘗
炸物料理...
推薦使用La·Cook烤盤即可
順利調理非炸物料理。

周四

Thursday

保有食材鮮美的
實力派



無水料理

營養滿分的蔬食料理
水煮時維他命跟著流失的
蔬食，可透過La·Cook烤盤
燜煮燒烤，能夠烹調營養
滿分的佳餚。

周五

Friday

爸爸的得意料理？
輕鬆的下酒菜



省時省力

能簡單調理的下酒菜！
爸爸得意的一道蓮藕起士
片，只要燒烤起士和薄片
蓮藕。
爸爸自豪的一道省時省瓦
斯的菜單。

周六

Saturday

聊聊八卦的早午餐
樸實的宴客餐



宴客菜單

燒烤風的宴客料理
直接端上桌時，喧嘩的歡
呼聲不絕於耳。
道地的義大利acqua pazza
海鮮料理，使用La·Cook烤
盤就能輕鬆烹調。

周日

Sunday

飲食的教育
世代的傳承



飲食教育



一同渡過周日假期
用調好的鬆餅粉簡單地
製作好吃的司康。
與小孩一起調麵粉、揉麵團。
La·Cook烤盤在飲食教育的場合
也能派上用場。



喜悅的回響。讚

藉此介紹一部分 La・Cook 波型深烤盤



燒烤方便！

經常使用烤箱燒烤，但是總是在意烤箱內的髒汙。之後燒烤時都要使用 La・Cook 波型深烤盤以保持烤箱內的乾淨。紅甘魚燒烤得香酥又美味。

滋賀縣70多歲女性

烤魚不會弄髒烤箱，又沒油煙味，是件很棒的事。超愛使用 La・Cook 波型深烤盤！

山口縣50多歲女性

清潔方便！

烤箱使用方便，La・Cook 也容易清洗。

佐賀縣50多歲女性

聲不斷

使用者的感想。 ※皆為個人感想。



美味可口！

使用La•Cook波型深烤盤烤魚。

令人驚喜的美味！

口感蓬鬆多汁。

岡山縣50多歲女性

菜色增加了！

使用La•Cook波型深烤盤後，菜
色種類變得多元化，甚為開心。

新瀉縣30多歲女性



用烤箱製作焗烤。焗烤上烙印的燒烤
痕跡簡直與餐廳端出的一模一樣，不禁
按下快門，傳送給自己的女兒觀賞。

秋田縣50多歲女性

使用La•Cook波型深烤盤，
非常感動的是實在太方便使用。
時間可更有效地運用。

岡山縣50多歲男性

烤箱烹調更加便利！介紹另售商品

爐連烤也能輕易地
享受烹調的樂趣。



簡單的烤箱
荷蘭鑄鐵鍋
PGD-5

■製品(約)/寬207×長310×高45mm
■重量：1,300g (含蓋子)

附專用食譜
\$3,500



披薩或土司、
餅乾等
各種食材都可以製作。



魔法調理烤盤 (吐司烤盤)
PBP-2

附專用食譜
\$2,350

直徑24cm的大披薩也可燒烤。

La・Cook菜單！
每天能採用的10大類，公開70種菜單。

- 一周的肉類料理
- 一周的魚類料理
- 一周的蔬食料理
- 一周的便當製作
- 一周的養生餐等



La・Cook波型深烤盤，專用食譜 \$540



對應機型

能襯托廚房美觀的顏色



無邊框珐瑯天板
珍珠白
PD-810WV-75CV (雙邊強火力)
Si sensor \$79,800



珐瑯天板
珍珠白
PD-AF61WV-75CV (雙邊強火力)
Si sensor \$63,500



白色
PA-360WHA-R (右強火力)
PA-360WHA-L (左強火力)
Si sensor \$19,850



黑色
PA-360WA-R (右強火力)
PA-360WA-L (左強火力)
Si sensor \$19,850



安全注意事項

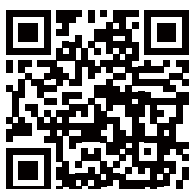
- ◎目錄記載為一般家庭使用商品，火口蓋或爐架等因長年使用而損壞時 ◎不同區域使用的燃氣別不盡相同，請先確認後再洽詢購買
- ◎使用前請詳閱 使用說明書後再使用，錯誤使用可能造成火災或燒燙傷或一氧化碳中毒
- ◎因食材需調整烹調方式時，請依照正確的方式調理，否則可能引發食材燒焦或火災或燒燙傷等事故

●修補用零件停產後的保留期間

基本上修補用零件從停產後會保留 5 年，火口蓋或爐架等因長年使用而損壞時請洽詢購買
購買時務必先告知銘版或電池盒側面標示的器具名稱

洽詢購買時

- 此目錄記載的為 2018 年 2 月現在的內容
- 可能變更產品規格而無法預先告知，敬請諒解
- 目錄商品印刷的顏色與實際商品的顏色多少會有色差，敬請諒解



永聖集團服務專線

0800 390 168
palomataiwan.com.tw