

## 爱锅 AirGO 的基本介绍

五合一爱锅集电饼铛，烤箱，煎烤机，空气炸，自动炒菜功能及 3 个自选功能

爱锅的设计不同于市面上的其他厨房加热类产品，主要体现在两大方面

1. **加热方式**: 爱锅的四种加热方式的组合是市面上加热方式最完整的一款小家电

Kitchen appliance	Conductive heat	Radiated heat	Hot air	Forced hot air
AirGO	✓	✓	✓	✓
Conventional oven	✗	✓	✗	✗
Convection oven	✗	✓	✓	✗
Crepe/Naan maker	✓	✗	✗	✗
Grill	✓	✗	✗	✗
Stove top frying pan	✓	✗	✗	✗
Air Fryer	✗	✓	✓	✓
AirGO	✓	✓	✓	✓

2. **各个功能有准确的温度来控制**: 从 100F-420F 可以任意调节

爱锅独特的加热方式及可调节的精准的温度控制为大家的日常烹饪带来了非常多的优势:

- 1) 效率高，节省日常烹饪 25%-75% 的时间
- 2) 无油烟：因为精准温控有效控制了烟点
- 3) 不焦糊：因为爱锅使用空气能保证充分使用热能使食物加热均匀，在正确的使用下不焦糊
- 4) 口感好：因为爱锅的独特的加热方式会将食物的营养充分锁定，保持食物中的水分不流失
- 5) 省油健康：同样是因为爱锅的独特加热方式，烹饪时候不需要油多就能达到烹饪效果，实现健康烹饪的理念。

- 6) 解决烹饪难题：因为爱锅的准确控温可以将在炉头上难以成功的食物简单轻松的操作，比如：煎太阳蛋，油炒花生米，西式早餐 **harshbrown**,煎鱼，煎牛排，煎牛仔骨，海鲜等等
- 7) 烹饪食物的范围大大延展：因为爱锅的底盘设计超大 **28cm** 完胜市面上其他的加热类产品，可以烹饪的食物也随之增加很多烤 **11"**披萨，葱油饼，煎饼果子等等. 因为爱锅从到高温到低温的可随时调节的精准温控赋予爱锅更多的烹饪自由，能够从早餐帮到您的晚餐。

### 爱锅和其他锅的比较:

- 1.爱锅和电饼铛比较: 爱锅的最高烹饪温度要远远高于电饼铛，而且温度可调节并且范围广，有空间，可透视，所以可烹饪的食物范围大大增加，功能强大很多。像煎培根，排骨，烤蛋糕等等电饼铛做不到的爱锅都可以做到
- 2.爱锅和电烤箱比较：爱锅的效率远远高于小烤箱 **25%-75%**，烤蛋糕只需在小烤箱的一半时间，很多的蔬菜烤制时间都缩减多一半**>50%**
- 3.爱锅和煎烤炉相比，因为爱锅的设计理念，爱锅实现室内无油烟煎烤
- 4.爱锅和空气炸锅相比较，因为爱锅比传统空气炸锅有接触加热的优势，所以空气炸的效率更高，而且中式菜式可以直接加料汁一步完成所有程序比传统空炸更直接更方便
- 5.爱锅和炒锅：爱锅是自动炒锅，实现双手自由
- 6.爱锅底盘加热功能：完全实现电蒸锅及炖锅的功能

**爱锅的烹饪范围：**面食，各种肉类，鱼，蛋，海鲜，蔬菜，冷冻食物

**爱锅的烹饪可以帮您从早餐到晚餐**

### 爱锅的使用可以颠覆及大大简化您的烹饪操作:

#### **1. 蔬菜类:**

- a.大家以往都在炉台上炒各类蔬菜，但是每个人手艺不同，有些人需要颠锅等动作才能做出口感好的青菜，因为爱锅的独特加热方式用爱锅煎的功能，能够在基本 **3-5** 分钟内将带叶青菜做出和炒出的青菜别无二异的口感，然后加上配料，翻一下出锅。不用站在锅台前吸油烟及不停翻搅。
- b.对于干煸类的蔬菜我们就选择空气炸的功能，同样不用不停的翻搅就能做出餐厅的口感，但是少油健康。例如地三鲜，干煸花菜，干煸四季豆，干煸蒜苔等等

**2. 肉类的基本做法:** 腌一下, 然后用爱锅的烤/煎/炸/炒/几步完成。很快就能用餐

**3. 鱼类的基本做法:** 可以选择空气炸或煎的功能, 先煎或炸熟, 然后浇汁就可以了, 既简单又健康不用油炸

**4. 海鲜类:** 基本就是爱锅的最高温 420F 3-5 分钟就可以了比如: 虾, 带子, 鱿鱼, 等

**5. 面食类:** 因为爱锅的空气能, 所以做披萨, 发面葱油饼, 各种面饼口感好, 蓬松。

**6. 冷冻食物:** 用爱锅做出的冷冻食物, 因为爱锅的加热方式做出的冷冻食物口感像新鲜食材。比如冻披萨, 冻春卷, 冻上校鸡块, 冻水饺, 冻小笼包

**7. 甜点烘培类:** 这类食物的烹饪更需要爱锅的这种独特的加热方式, 能够最大限度地把面粉发起来, 保证口感而且大大缩短烹饪时间

爱锅的一些特殊使用能做出一些: 零失误蒸出嫩滑水蛋, 爱锅的控温帮您快速发面, 爱锅帮您作水煎包, 爱锅做焖面, 爱锅炼猪油等等

**爱锅的烹饪宣言: 更简单, 更健康, 更美味**