

16 มกราคม 2566
ฝ่ายวิศวกรรมการขาย Ohashi

เลียมโอบินทร์ บจก. เกี่ยวกับหม้อหุงข้าว

ยอดขายมากกว่า 80% ของ Kakehara Industry เกี่ยวข้องกับรถยนต์ แต่เราก็มีธุรกิจอื่นในหลากหลายสาขา เช่น อุปกรณ์การเกษตร เครื่องใช้ในบ้าน และสวนสนุก
ครั้งนี้ขอแนะนำหม้อหุงข้าวที่ผลิตโดย Tiger Mahobin
ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หลักเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน

○ ใช้ที่ไหน

ผลิตภัณฑ์ของ Kakehara Kogyo ใช้ในส่วนสวัสดิชของฝมห้อหุงข้าวของ Tiger Mahobin
การซบประเภทต่างๆ เช่น การซบโครเมียมเฮกซะวาเลนส์ การซบซาติน และการซบบบซบเปอร์ดาร์ก
ใช้สำหรับการตกแต่งการซบ



○ คุณสมบัติของหม้อหุงข้าว Tiger Thermos

★ หม้อดินเผาฐานหุรหระ IH (รุ่น 70,000 ถึง 100,000 เยน)

- หม้อชั้นในของตัวเครื่องทำจากดินเหนียวแท้ และเตาดินเผาสีแดงเข้มติดตั้งอยู่ที่ก้นหม้อในโดเด่นด้วยความร้อนสูงประมาณ 280°C ซึ่งไม่สามารถทำได้ด้วยหม้อโลหะเนื่องจากเตาดินเผาฟาร์เรดเก็บความร้อนได้ดี

- เนื่องจากห่อข้าวด้วย "ฟอง" ละเอียดจำนวนมากซึ่งมีเฉพาะในหม้อดินและปกป้องพื้นผิวข้าวจึงมีโอกาสน้อยที่จะเสียหายจากการชนกัน และแป้งซึ่งเป็นตัวอุ้มามี ส่วนประกอบถูกจำกัดพื้นผิวมันและข้าวที่หุงมีเนื้อสัมผัสที่เต่งตึง

★ หม้อเคลือบดินเผาฟาร์เรด 9 ชั้น (รุ่น 40,000 ถึง 60,000 เยน)

ที่ด้านนอกของหม้อชั้นใน เราได้นำ “การเคลือบเก็บความร้อนในหม้อดินเผาและการเคลือบเตาเผา” มาใช้ที่ด้านนอกของหม้อใน ส่วนบนทำจากวัสดุทองแดงที่มีค่าการนำความร้อนสูง และส่วนล่างเคลือบด้วยวัสดุหม้อดินเผาที่มีการเก็บความร้อนสูง

ทำให้มีคุณสมบัติในการเก็บความร้อนใกล้เคียงกับหม้อดินในอุดมคติ

ความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างการเคลือบด้านบนและด้านล่างทำให้เกิดกระแสการพาความร้อนสูง

ซึ่งจะถ่ายเทความร้อนไปยังข้าวและหุงข้าวไปยังแกนกลาง

ด้วยการใช้ "การเคลือบหม้อดินสีแดงระยะไกล" ที่ด้านในของหม้อใน

จะช่วยเพิ่มเอฟเฟกต์อินฟราเรดและเดือดด้วยฟองที่ละเอียดอ่อนเหมือนหม้อดินเผา ดึงความอร่อยออกมา

★ เคลือบหม้อดินเผาฟาร์อินฟราเรด 5 ชั้น (รุ่นปลาย 20,000 เยน ถึง 40,000 เยน)

ความร้อนจะกระจายอย่างสม่ำเสมอและสม่ำเสมอ และข้าวแต่ละเมล็ดจะสุกอบอวล

การกระจายความร้อนดีขึ้นโดยการซ่อนโลหะต่างๆ "ไฟแรง" ที่ผลิตโดย "IH"

ถูกส่งไปยังข้าวอย่างรวดเร็วและโดยตรง

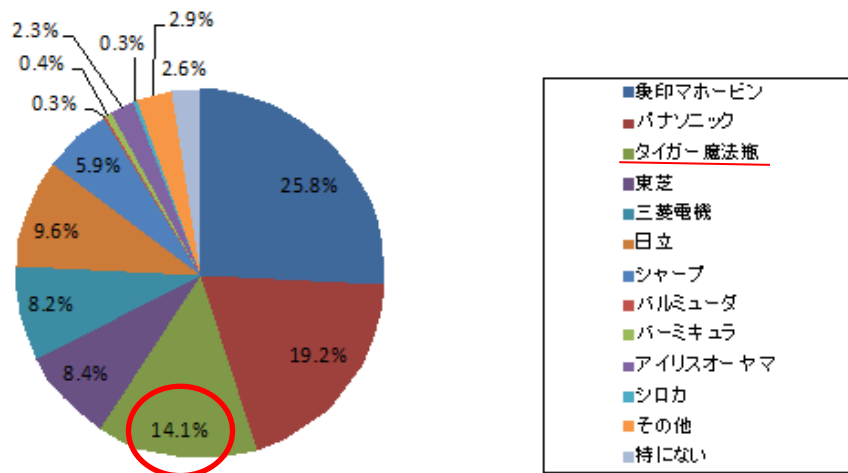
★ หม้อดินเคลือบอินฟราเรดไกล 3 ชั้น (รุ่น 10,000 ถึง 20,000 เยน)

หม้อชั้นในร้อนขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพด้วยโครงสร้าง 3 ชั้นของโลหะที่ซ้อนทับกัน

การเคลือบอินฟราเรดไกลช่วยเพิ่มเอฟเฟกต์อินฟราเรดไกล กระจายน้ำอย่างสม่ำเสมอไปยังเมล็ดข้าวแต่ละเมล็ด และหุงข้าวที่นุ่มและเหนียว

○ ส่วนแบ่งตลาดหม้อหุงข้าวไทเกอร์

あなたが主に使用している炊飯器のメーカーを教えてください(n=2124)



เสือกระตักน้ำร้อน



ว่ากันว่าอายุการใช้งานของหม้อหุงข้าวอยู่ที่ 5 ปี (ตามข้อมูลจาก Tiger Thermos)

แต่ก็มีคนที่ใช้หม้อหุงข้าวประมาณ 10 ปี

โปรดพิจารณาหม้อหุงข้าวกระตักน้ำร้อนตราเสือ。