



WATERLESS POT

無水鍋



無水鍋



Good Usability, Good Quality **每天都能輕鬆享用美味餐點**

在「質樸、誠實、柔軟、健康」這樣獨特的理念之下
打造了這款鍋具，以提供全新的用餐體驗



極度輕盈 方便拿取

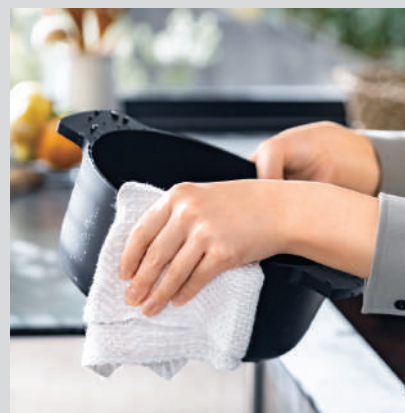
拿在手中，就會發現這款鍋具十分輕巧。使用高級鋁鑄物，是鑄鐵鍋重量的 1/2。(※ 依照本公司調查) 任何人都能輕鬆使用的重量，擁有日常使用時容易拿取的優點。

重量: 22cm...1.7kg / 18cm...1.1kg ※ 一般鑄鐵鍋...3~4kg



高導熱性及蓄熱性 讓餐點容易加熱、不易冷卻

Leggiero 擁有極佳導熱性，鍋子整體加熱不需花費太多時間，只要一開火，就能立即加熱食材。因為傳熱性高，蓄熱性也高，餐點可以一直保持熱度與美味。



不容易產生焦痕 保養容易

透過陶瓷塗層加工，不易燒焦，只需用海綿輕輕擦拭，就能簡單除去污垢。讓日常收拾輕鬆無負擔。洗好之後，只要輕輕擦乾水分即可。不需要特別保養。

可以品嚐到食材原始風味的烹調方式



無水調理

透過活用食材本身水分的無水調理法，享用食材天然的甜味與鮮味。善用食材原本的風味，就能做出減少調味料、對身體無負擔的料理。



烤箱風味的調理

就算不使用烤箱，在瓦斯爐上也能簡單烹調出烤箱風味。蔬菜有著驚人的濃郁度，而且鬆軟可口。還能做出焗烤或膨鬆的戚風蛋糕。



蒸煮調理

食材本身的水分不會溢出鍋外，不需要使用蒸煮的工具，就能享受水蒸烹調。不易控制火候的燒賣或茶碗蒸也能輕鬆成為菜單上的一道菜。



燉煮調理

可以均勻保持整個鍋內的溫度，就連一般認為很難做得好吃的燉煮料理，也能燉煮得剛剛好，既軟爛又能保持外觀美麗。



無水鍋

RBO-MN22(WH)

Leggiero 無水調理鍋 22cm(白)

NTD. 7,900



- 厚釜樣式鑄造，媲美鑄鐵鍋的蓄熱性
- 鋁合金材質導熱、蓄熱效果佳
- 陶瓷不沾塗層，不易產生焦痕，保養容易
- 輕量設計，重量約為鑄鐵鍋的一半
- 附內網

型號	RBO-MN22 (WH)
顏色	白
尺寸 (mm)	φ220 W287 X H126 X D100
重量 (kg)	1.7
容量 (L)	3.4
可使用之熱源	瓦斯爐、電陶爐、烤箱
標配	內網、食譜

※ 不可使用 IH 調理爐。

RBO-MN22(MB)

Leggiero 無水調理鍋 22cm(黑)

NTD. 7,900



- 厚釜樣式鑄造，媲美鑄鐵鍋的蓄熱性
- 鋁合金材質導熱、蓄熱效果佳
- 陶瓷不沾塗層，不易產生焦痕，保養容易
- 輕量設計，重量約為鑄鐵鍋的一半
- 附內網

型號	RBO-MN22 (MB)
顏色	黑
尺寸 (mm)	φ220 W287 X H126 X D100
重量 (kg)	1.7
容量 (L)	3.4
可使用之熱源	瓦斯爐、電陶爐、烤箱
標配	內網、食譜

※ 不可使用 IH 調理爐。



RBO-MN18(WH)

Leggiero 無水調理鍋 18cm(白)

NTD. 7,100



- 厚釜樣式鑄造，媲美鑄鐵鍋的蓄熱性
- 鋁合金材質導熱、蓄熱效果佳
- 陶瓷不沾塗層，不易產生焦痕，保養容易
- 輕量設計，重量約為鑄鐵鍋的一半
- 附內網

型號	RBO-MN18 (WH)
顏色	白
尺寸 (mm)	φ181 W246 X H111 X D85
重量 (kg)	1.1
容量 (L)	1.9
可使用之熱源	瓦斯爐、電陶爐、烤箱
標配	內網、食譜

※ 不可使用 IH 調理爐。

RBO-MN18(MB)

Leggiero 無水調理鍋 18cm(黑)

NTD. 7,100



- 厚釜樣式鑄造，媲美鑄鐵鍋的蓄熱性
- 鋁合金材質導熱、蓄熱效果佳
- 陶瓷不沾塗層，不易產生焦痕，保養容易
- 輕量設計，重量約為鑄鐵鍋的一半
- 附內網

型號	RBO-MN18 (MB)
顏色	黑
尺寸 (mm)	φ181 W246 X H111 X D85
重量 (kg)	1.1
容量 (L)	1.9
可使用之熱源	瓦斯爐、電陶爐、烤箱
標配	內網、食譜

※ 不可使用 IH 調理爐。