

CÁCH HẠT GẠO ĐƯỢC NẤU TẠO NÊN SỰ KHÁC BIỆT TRONG HƯƠNG VỊ BỮA CƠM

HOW RICE IS COOKED MAKES ALL THE DIFFERENCE IN HOW DELICIOUS IT TASTES

Nhiệt độ cao và lan toả là chìa khoá để nấu cơm chín đều, ngon dẻo. Nồi cơm Zojirushi sử dụng nhiều công nghệ hiện đại để tối ưu hương vị trong từng hạt gạo. Cùng tìm hiểu thêm về 4 hệ thống nấu nổi trội từ Zojirushi để lựa chọn nồi cơm phù hợp nhất dành cho bạn.

High heat and even cooking is the key to perfectly cooked, fluffy rice. Zojirushi rice cookers use a variety of advanced technology to cook the best tasting rice. Learn about the four different systems of Zojirushi rice cookers and choose the best one for your needs.

Độ Ngon Deliciousness
★★

**Thông dụng
CONVENTIONAL**

**Kiểu mẫu đơn giản và dễ sử dụng.
Simple and easy to use model.**

Đĩa làm nóng bên dưới nồi cơm làm nóng trực tiếp phần bên trong của nồi khi nấu cơm.

The heating plate at the bottom of the cooker directly heat up the inner cooking pan to cook the rice. Models with a lid heater also heat from above.



Đĩa Làm Nóng
Heating Plate

**Cần Phải Ngâm Nước và Hấp.
Soaking and Steaming Required.**


Độ Ngon Deliciousness
★★★

**Điện tử
MICOM**

**Kiểu nồi nấu cơm căn bản.
Standard rice cooker model.**

Kỹ thuật Micom giúp nấu cơm chín đều bằng cách xác định lượng gạo đang được nấu, và chọn mức nhiệt độ lý tưởng để nấu cho phù hợp.

Micom provides even cooking by judging the amount of rice being cooked, and selecting the ideal heat level to cook rice.



Nắp Làm Nóng
Lid Heater

Đĩa Làm Nóng
Heating Plate

**Lập Trình Ngâm Nước và Hấp Đã Gắn Sẵn nên KHÔNG Cần Ngâm Nước và Hấp Trước.
Soaking and Steaming Pre-Programmed and NOT Required.**


Độ Ngon Deliciousness
★★★★

**Cao tần + Điện tử
IH + MICOM**

**Dành cho những người thích ăn cơm và tìm những loại cơm ngon dẻo.
For rice lovers who seek delicious rice.**

Cơm nấu chín đều vì vòng IH tỏa nhiệt đều phía bên trong nồi nấu cơm, cung cấp nhiệt độ đều đặn. Và nhờ vào hiệu quả nhiệt độ cao, cơm được nấu ở nhiệt độ cao, khiến cho hạt gạo nở đều hoàn hảo.

Rice cooks evenly because the IH coils generate heat within the inner cooking pan, providing even heating. Due to higher heat efficiency, it can also cook the rice at a higher heat, resulting in perfectly fluffy rice.



Nắp Làm Nóng
Lid Heater

Cạnh Làm Nóng
Side Heater

Vòng IH
IH Coils

**Lập Trình Ngâm Nước và Hấp Đã Gắn Sẵn nên KHÔNG Cần Ngâm Nước và Hấp Trước.
Soaking and Steaming Pre-Programmed and NOT Required.**

Độ Ngon Deliciousness
★★★★★

**Áp suất + Cao tần + Điện tử
PRESSURE + IH + MICOM**

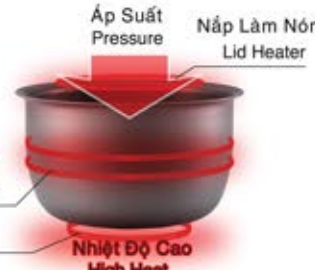
**Nấu cơm với phẩm chất cao nhất.
To cook the highest quality rice.**

Nấu cơm với áp suất ở nhiệt độ cao trên 212°F giúp nâng cao khẩu vị, độ dẻo và săn chắc của cơm.

- Cơm dẻo chắc ngay cả khi để lạnh. Lý tưởng để gói cơm trưa đem theo.
- Nấu chín cả gạo nâu với hạt gạo cứng nở đều đặn.

Cooking rice with pressure at a high temperature above 212°F enhances the flavor and its chewy and firm texture.

- Rice is firm even when cold. Perfect for lunch boxes.
- Even cooks brown rice with its tough bran layer fluffy.



Áp Suất
Pressure

Nắp Làm Nóng
Lid Heater

Cạnh Làm Nóng
Side Heater

Vòng IH
IH Coils

Nhiệt Độ Cao
High Heat

**Lập Trình Ngâm Nước và Hấp Đã Gắn Sẵn nên KHÔNG Cần Ngâm Nước và Hấp Trước.
Soaking and Steaming Pre-Programmed and NOT Required.**

CHỨC NĂNG NẤU NỒI CƠM ZOJIRUSHI

		MICOM (ĐIỆN TỬ)								CONVENTION (ĐIỆN THÔNG DỤNG)		
		PRESSURE (ÁP SUẤT)	IH (CAO TẦN)	FUZZY LOGIC	NEURO FUZZY®	FUZZY LOGIC						
Model		NP-BSQ18V	NP-HRQ10/18	NP-HBQ10/18	NS-YSQ10/18	NS-ZAQ10/18	NL-AAQ10/18	NS-TSQ10/18	NS-LAQ05	NS-NAQ05	NS-RNQ10/18	NH-SQ06/10/18
ORIGIN (Xuất xứ)		Nhật Bản	Nhật Bản	Nhật Bản	Nhật Bản	Nhật Bản	Nhật Bản	Trung Quốc	Trung Quốc	Trung Quốc	Thái Lan	Thái Lan
CAPACITY (Dung tích)		1.0L/1.8L	1.0L/1.8L	1.0L/1.8L	1.0L/1.8L	1.0L/1.8L	1.0L/1.8L	1.0L/1.8L	0.5L	0.5L	1.0L/1.8L	0.5L/1.0L/1.8L
NON-STICK COATING (Chống dính)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PLANTINUM INNER PAN (Lòng nồi phủ bạch kim)		●	●									
DETACHABLE LID (Nắp trong tháo rời)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
REGULAR KEEP WARM (Giữ nóng tự động)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
EXTENDED KEEP WARM (Giữ nóng kéo dài)		●	●	●	●	●	●	●				
FEATURES (Tính năng)	LCD MONITOR (Màn hình LCD)	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
	CLOCK (Hiển thị giờ)	●	●	●	●	●	●	●	●			
	TIMER (Hẹn giờ)	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
	DETACHABLE CORD (Dây điện tháo rời)				●	●	●	●	●	●	●	●
	SOUND SIGNAL (Tín hiệu nhạc báo)	●	●	●	●	●	●	●	●			
MENU (Chức năng nấu)	WHITE RICE (CƠM TRẮNG)	REGULAR (Bình thường)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		SOFT (Mềm)	●	●								
		HARD (Cứng)	●	●								
		SOFTER (Mềm hơn)	●	●	●		●					
	HARDER (Cứng hơn)	●	●	●		●						
	QUICK COOKING (Nấu nhanh)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	MIXED (Nấu hỗn hợp các loại hạt)		●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	SUSHI (Nấu cơm sushi)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	PORRIDGE (Cháo)	THICK/THIN	THICK/THIN	●	●	●	●	●	●	●		
	SWEET (Xôi)	●	●	●	●	●	●	●				
	SEMI BROWN (Gạo lứt tạt)					●						
	BROWN (Gạo lứt thông dụng)	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
	GABA (Gạo lứt dinh dưỡng GABA)	●		●	●							
	CAKE (Bánh)							●				
	STEAM (Hấp)						●	●			●	●
	RINSE-FREE (Gạo không cần vo)				●					●		
	SLOW COOK (Hầm nhừ)				●							
SCORCH (Cơm cháy)	●											

ÁP SUẤT (PRESSURE IH SYSTEM)	CAO TẦN (INDUCTION HEATING)	ĐIỆN TỬ (MICOM)	ĐIỆN THÔNG DỤNG (CONVENTION)	FUZZY LOGIC	NEURO FUZZY®
Hệ thống áp suất tăng nhiệt độ nấu làm thay đổi cấu trúc tinh bột trong hạt gạo. Sự thay đổi này làm cho gạo mềm, dễ tiêu hóa và xốp hơn thông thường. Gạo nấu với áp lực giữ độ ẩm giúp cơm giữ độ dẻo dai trong thời gian dài hơn so với gạo được nấu theo kiểu truyền thống.	Hệ thống cảm ứng nhiệt của Zojirushi là sự vượt trội trong công nghệ cung cấp nhiệt ở sản phẩm điện gia dụng. Thay vì toả nhiệt từ đáy nồi, công nghệ cảm ứng nhiệt làm nóng toàn bộ lòng trong nồi nấu, tự động cung ứng nhiệt nhanh đều hơn.	Nồi cơm điện tử được nhận thấy qua bề mặt vận hành kĩ thuật số. Trang bị chip điện tử cho phép nồi cơm “đánh giá” và điều chỉnh thời gian, nhiệt độ nấu phù hợp tính toán của cảm ứng nhiệt. Khác với nồi thông dụng, thời gian ngâm và hấp trước và sau nấu đều được lên chương trình tự động.	Kinh tế và lý tưởng dành cho gia đình nhỏ. Tất cả bữa cơm ngon chỉ với một nút nhấn. Nồi cơm vẫn có thể nấu gạo lứt, gạo sushi chỉ cần điều chỉnh lượng nước phù hợp. Ở model NH-SQ còn tích hợp thêm xứng hấp tiện dụng	Công nghệ nấu cơm hiện đại bởi nồi điện tử được tích hợp vi mạch thông minh giúp điều chỉnh nhiệt độ và thời gian nấu phù hợp nhất.	Neuro Fuzzy® được đăng kí độc quyền bởi Zojirushi để chỉ ra những model tiên tiến nhất trong việc áp dụng công nghệ nấu cơm thông minh