

**SHARP**

Be Original.

# MÓN NGON TỪ Lò NƯỚNG



Scan để tìm hiểu

# SƯỜN QUE NƯỚNG MẬT ONG

Công suất lò: 1500W

Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 800gr sườn non (sườn que)
- 1 thìa cafe muối
- 1 thìa cafe đường
- 1 thìa cafe hạt nêm
- 1 thìa cafe dầu hào
- 1 thìa cafe dầu ăn
- 1 thìa cafe mật ong

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Sườn non rửa sạch, để ráo.

**Bước 2:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp thịt

**Bước 3:** Cho hỗn hợp sốt vào sườn non, trộn đều và đợi khoảng 10' cho sườn thấm gia vị

**Bước 4:** Bỏ sườn lên vỉ nướng, sau đó cho vào lò và vận hành như sau<sup>(\*)</sup>:

- Chức năng: Nướng kép
- Nhiệt độ: 230°C
- Thời gian: 50 phút

**Bước 5:** Dọn sườn nướng ra đĩa và trang trí.



# MỰC NƯỚNG SA TẾ

Công suất lò: 1500W

Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 500gr mực ống
- 2 thìa cafe sa tế
- 1 thìa cafe muối
- 1 thìa cafe hạt nêm
- 1 thìa cafe bột ngọt

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Mực ống làm sạch để ráo.

**Bước 2:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp.

**Bước 3:** Cho hỗn hợp sốt vào mực, trộn đều và đợi khoảng 10' cho thấm gia vị

**Bước 4:** Bỏ mực lên vỉ nướng, sau đó cho vào lò và vận hành như sau<sup>(\*)</sup>:

- Chức năng: Nướng kép
- Nhiệt độ: 230°C
- Thời gian: 40 phút

**Bước 5:** Dọn mực nướng ra đĩa và trang trí.



<sup>(\*)</sup> tùy thuộc vào công suất của từng lò và nhiệt độ được thiết lập, thời gian hoàn thành sẽ khác nhau.

# GÀ NƯỚNG MUỐI ỚT

Công suất lò: 1500W  
Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 1 con gà (1kg ~1kg3)
- 1 ~ 2 tép tỏi
- 2 muỗng ớt xay nhuyễn
- 1 muỗng bột ngọt
- 1 muỗng muối
- 1 muỗng dầu ăn

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Gà làm sạch, rửa và để ráo.

**Bước 2:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp.

**Bước 3:** Cho hỗn hợp sốt vào gà, trộn đều và đợi khoảng 10' cho thấm gia vị.

**Bước 4:** Dùng bộ xiên quay để xiên gà và bỏ vào lò, sau đó cho vào lò và vận hành như sau (\*)  
- Chức năng: Nướng kép + xiên quay + đổi lưu  
- Nhiệt độ: 230°C  
- Thời gian: 60 phút

**Bước 5:** Dọn gà nướng ra đĩa và trang trí.



# SƯỜN CỐT LẾT NƯỚNG MẬT ONG

Công suất lò: 1500W  
Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 800gr~ 1kg sườn cốt lết
  - 1 thìa cafe đường
  - 1 thìa cafe muối
  - 1 thìa cafe hạt nêm
  - 1 thìa cafe bột ngọt
  - 1 thìa cafe dầu hào
  - 1 thìa cafe mật ong
  - 1 thìa cafe dầu ăn

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Sườn cốt lết rửa sạch, để ráo.

**Bước 2:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp.

**Bước 3:** Cho hỗn hợp sốt vào sườn, trộn đều và đợi khoảng 10' cho thấm gia vị.

**Bước 4:** Bỏ sườn lên vỉ nướng, sau đó cho vào lò và vận hành như sau (\*):  
- Chức năng: Nướng kép và đổi lưu  
- Nhiệt độ: 230°C  
- Thời gian: 40 phút

**Bước 5:** Dọn sườn nướng ra đĩa và trang trí.



(\*) tùy thuộc vào công suất của từng lò và nhiệt độ được thiết lập, thời gian hoàn thành sẽ khác nhau.



# BÁNH BÔNG LAN

Công suất lò: 1500W

Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 3 quả trứng gà
- 110ml sữa tươi không đường
- 200gr bột làm bánh bông lan Mikko

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Đánh bông trứng gà sau đó cho sữa vào và tiếp tục đánh bông hỗn hợp.

**Bước 2:** Sau khi hỗn hợp bông lên tiếp tục cho thêm 200gr bột bánh bông lan vào và đánh theo chiều kim đồng hồ.

**Bước 3:** Cho hỗn hợp vào khuôn nướng cho vào lò và vận hành như sau <sup>(\*)</sup>:

- Chức năng: Nướng kép và đối lưu
- Nhiệt độ: 230°C
- Thời gian: 25 phút

Lưu ý: Nướng với nhiệt độ 230 trong vòng 20 phút đầu. Sau đó hạ nhiệt độ còn 180 hoặc 190 trong vòng 5 phút còn lại.



# THỊT XIÊN QUE NƯỚNG KIỂU THÁI

Công suất lò: 1800W

Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 500gr thịt heo (có thể mua nạc dăm, nạc đùi, ...)
  - 1 thìa cafe đường
  - 1 thìa cafe muối
  - 1 thìa cafe bột ngọt
  - 1 thìa cafe dầu hào
  - 1 thìa cafe dầu ăn
- 1 thìa cafe xả băm nhuyễn

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Thịt heo rửa sạch, để ráo và cắt lát.

**Bước 2:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp.

**Bước 3:** Cho hỗn hợp sốt vào thịt heo, trộn đều và đợi khoảng 10' cho thấm gia vị.

**Bước 4:** Dùng bộ dụng cụ xiên que xiên thịt heo, sau đó cho vào lò và vận hành như sau <sup>(\*)</sup>:

- Chức năng: Nướng kép + xiên quay + đối lưu
- Nhiệt độ: 230°C
- Thời gian: 40 phút

**Bước 5:** Dọn thịt nướng ra đĩa và trang trí.



Bộ que xiên

<sup>(\*)</sup> tùy thuộc vào công suất của từng lò và nhiệt độ được thiết lập, thời gian hoàn thành sẽ khác nhau.

# ĐÙI GÀ NƯỚNG MUỐI ỚT

Công suất lò: 1800W

Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 4 – 6 đùi gà ươi
- 1 thìa cafe muối
- 1 thìa cafe bột ngọt
- 1 thìa cafe dầu ăn
- 1 thìa cafe tỏi băm nhuyễn.
- 1 thìa cafe ớt băm nhuyễn

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Đùi gà ươi rửa sạch, để ráo.

**Bước 2:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp.

**Bước 3:** Cho hỗn hợp sốt vào đùi gà, trộn đều và đợi khoảng 10' cho thấm gia vị.

**Bước 4:** Xếp đùi gà vào khay, sau đó cho vào lò và vận hành như sau <sup>(\*)</sup>

- **Chức năng:** Nướng kép và đổi lưu

- **Nhiệt độ:** 230°C

- **Thời gian:** 40 phút

**Bước 5:** Dọn đùi gà nướng ra đĩa và trang trí.



# BÁNH COOKIE NƯỚNG

Công suất lò: 1800W

Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 200gr bột mì Meizan
  - 125gr bơ lạt
- 150gr đường xay nhuyễn (có thể mua loại đường chuyên dụng để làm bánh).
- 2 quả trứng gà
- 1 túi nặn bột (túi hình tam giác)

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Cho 70gr bơ lạt vào thau và đánh nổi.

**Bước 2:** Lăn lượt cho đường, bột mì và trứng gà vào bơ.

**Bước 3:** Tiếp tục đánh cho hỗn hợp sệt lại.

**Bước 4:** Cho hỗn hợp đã được đánh sệt vào túi nặn tam giác.

**Bước 5:** Lót giấy dầu vào khay, nặn hỗn hợp lên khay, sau đó cho vào lò và vận hành như sau <sup>(\*)</sup>

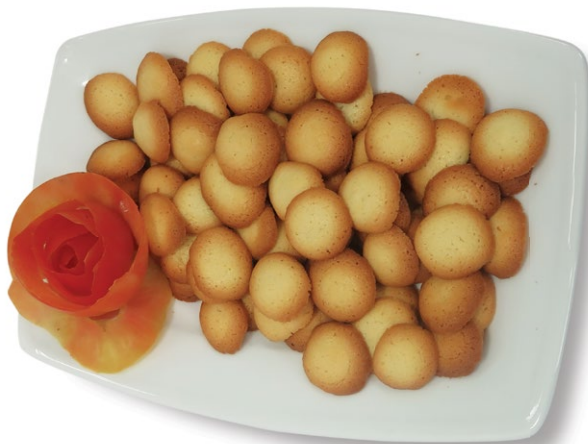
- **Chức năng:** Nướng kép và đổi lưu

- **Nhiệt độ:** 190°C

- **Thời gian:** 20 phút

**Bước 6:** Dọn ra đĩa và trang trí.

<sup>(\*)</sup> tùy thuộc vào công suất của từng lò và nhiệt độ được thiết lập, thời gian hoàn thành sẽ khác nhau.



# THỊT BÒ XIÊN RAU CỦ NƯỚNG

Công suất lò: 1800W  
Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 500gr Thịt bò
- Ớt chuông đỏ, xanh vàng.
- Hành tây
- 1 thìa cafe muối
- 1 thìa cafe dầu hào
- 1 thìa cafe mật ong
- 1 thìa cafe hạt nêm
- 1 thìa cafe tiêu xay

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Cắt các loại ớt và hành tây thành những khối vuông lớn.

**Bước 2:** Thịt bò rửa sạch và cắt khối vừa ăn.

**Bước 3:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp.

**Bước 4:** Cho hỗn hợp sốt vào thịt bò, trộn đều và đợi khoảng 10' cho thấm gia vị.

**Bước 5:** Dùng bộ dụng cụ xiên que xiên xen kẽ thịt bò và các loại ớt cùng hành tây.

**Bước 6:** Gắn các xiên thịt đã hoàn chỉnh vào khung xoay, sau đó cho vào lò và vận hành như sau <sup>(\*)</sup>:

- **Chức năng:** Nướng kép + xiên quay + đổi lưu

- **Nhiệt độ:** 230°C

- **Thời gian:** 25 phút

**Bước 7:** Dọn thịt nướng ra đĩa và trang trí.



Bộ que xiên

# CHÂN GÀ NƯỚNG SA TẾ

Công suất lò: 1800W  
Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 500gr chân gà
- 4 thìa cafe ớt sa tế
- 1 thìa cafe muối
- 1 thìa cafe đường
- Xả băm nhuyễn hoặc bào mỏng

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Chân gà rửa sạch để ráo.

**Bước 2:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp.

**Bước 3:** Cho hỗn hợp sốt vào chân gà, trộn đều và đợi khoảng 15' cho thấm gia vị.

**Bước 4:** Xếp chân gà vào khay, sau đó cho vào lò và vận hành như sau <sup>(\*)</sup>

- **Chức năng:** Nướng kép

- **Nhiệt độ:** 230°C

- **Thời gian:** 45 phút

**Bước 5:** Dọn ra đĩa và trang trí.



<sup>(\*)</sup> tùy thuộc vào công suất của từng lò và nhiệt độ được thiết lập, thời gian hoàn thành sẽ khác nhau.

# TÔM NƯỚNG MUỐI ỚT

Công suất lò: 1800W  
Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 500gr tôm sú
- 1 thìa cafe muối ớt.
- 1 thìa cafe dầu ăn
- Que xiên tôm (que tre)

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Tôm rửa sạch để ráo.

**Bước 2:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp.

**Bước 3:** Cho hỗn hợp sốt vào tôm, trộn đều và đợi khoảng 15' cho thấm gia vị

**Bước 4:** Dùng bộ dụng cụ xiên que xiên tôm, sau đó xếp tôm vào vỉ nướng, cho vào lò và vận hành như sau (\*):

- Chức năng: **Nướng xiên quay và đổi lưu**

- Nhiệt độ: **230°C**

- Thời gian: **20 phút**

**Bước 5:** Dọn ra đĩa và trang trí.



Bộ que xiên

# HEO QUAY DA GIÒN

Công suất lò: 1800W  
Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 500gr thịt ba rọi.
- 2 thìa cafe muối
- 1 thìa cafe ớt băm nhuyễn
- 1 thìa cafe đường
- 1 thìa cafe bột ngọt

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Thịt ba rọi rửa sạch để ráo.

**Bước 2:** Dùng nĩa xăm vào phần da của thịt ba rọi. Sau đó sát muối vào.

**Bước 3:** Ướp các gia vị còn lại với thịt ba rọi và để trong 8~10' cho thấm gia vị.

**Bước 4:** Xếp thịt vào khay, sau đó cho vào lò và vận hành như sau (\*):

- Chức năng: **Nướng kép và đổi lưu**

- Nhiệt độ: **230°C**

- Thời gian: **80 phút**

**Bước 5:** Dọn ra đĩa và trang trí.

Lưu ý: Trong lúc nướng, sau khi thấy thịt heo đã chín đều dùng giấy bạc che phần thịt nạc, chỉ chứa phần da heo.

Làm vậy sẽ giúp da heo giòn hơn mà phần thịt không bị cháy khét.

(\*): tùy thuộc vào công suất của từng lò và nhiệt độ được thiết lập, thời gian hoàn thành sẽ khác nhau.



# CÁ NƯỚNG GIẤY BẠC

Công suất lò: 1800W  
Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 1 con cá
  - 1 cuộn giấy bạc (loại chuyên dùng cho lò nướng)
  - 1 thìa cafe muối
  - 1 thìa cafe ớt, tỏi băm nhuyễn
  - 1 thìa cafe đường
  - 1 thìa cafe bột ngọt
  - 1 thìa cafe tiêu xay
- (có thể mua cá đã quấn giấy bạc sẵn trong siêu thị)

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Cá rửa sạch để ráo (có thể khứa nhẹ trên thân cá để gia vị dễ thấm hơn).

**Bước 2:** Trộn tất cả gia vị để tạo thành hỗn hợp ướp cá.

**Bước 3:** Ướp cá với hỗn hợp trên và để trong khoảng 5 ~ 10' cho thấm gia vị.

**Bước 4:** Dùng bộ xiên quay của lò để xiên cá. Quấn giấy bạc xung quanh con cá.

**Bước 5:** Đặt xiên cá vào trục quay của lò, sau đó cho vào lò và vận hành như sau <sup>(\*)</sup>:

- **Chức năng: Nướng kép + xiên quay và đổi lưu**
- **Nhiệt độ: 230°C**
- **Thời gian: 120 phút**

**Bước 6:** Dọn cá ra đĩa và trang trí.



# BÁNH PIZZA

Công suất lò: 1800W  
Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- Để bánh pizza (được bán trong siêu thị) (có thể tự làm phần đế bánh pizza nếu muốn)
- Ớt chuông các loại (ớt chuông vàng, xanh, đỏ,...)
  - Hành tây
  - Xúc xích
  - Thịt xông khói
- Phô mai sợi hoặc sốt mayonnaise

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Cắt hạt lựu các loại ớt và hành tây.

**Bước 2:** Cắt khoai, sợi, hoặc hạt lựu các loại nhân bánh (xúc xích, thịt xông khói, thanh cua...)

**Bước 3:** Phết một ít sốt mayonnaise lên 1 mặt của đế bánh pizza.

**Bước 4:** Bỏ phần nhân bánh cùng các loại ớt và hành tây đã cắt lên đế bánh.

**Bước 5:** Rắc thêm phô mai sợi để khi chín bánh trông hấp dẫn hơn.

**Bước 6:** Cho bánh vào khay, sau đó cho vào lò và vận hành như sau <sup>(\*)</sup>

- **Chức năng: Nướng kép và đổi lưu**
- **Nhiệt độ: 230°C**
- **Thời gian: 20 phút**

**Bước 7:** Dọn ra và trang trí. Dùng kèm tương ớt hoặc tương cà.

Lưu ý: Phần nhân bánh có thể thay thế bằng các nguyên liệu khác tùy theo ý thích của mỗi người.

<sup>(\*)</sup> tùy thuộc vào công suất của từng lò và nhiệt độ được thiết lập, thời gian hoàn thành sẽ khác nhau.



# CHẢ VIÊN CHO MÓN BÚN CHẢ

Công suất lò: 1500W

Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 400gr thịt băm
- 1 thìa cafe tỏi băm
- 1 thìa cafe đường
- 1 thìa cafe hạt nêm
- 1 thìa cafe dầu hào
- 1 thìa cafe dầu ăn
- 1 thìa cafe hành băm
- 1 thìa cafe nước màu

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Trộn tất cả các loại gia vị trên thành 1 loại sốt hỗn hợp dùng để ướp thịt

**Bước 2:** Cho hỗn hợp sốt vào thịt băm, trộn đều và ướp khoảng 4h cho thấm gia vị

**Bước 3:** Viên thành những viên nhỏ rồi đặt vào trong bộ nướng đa năng, gắn bộ nướng đa năng vào trục xiên quay và vận hành như sau:

**Chức năng:** Nướng kép + Đốt Lưu + Xiên quay

**Nhiệt độ:** 230°C

**Thời gian:** 30 phút

**Bước 4:** Dọn thịt chả viên ra đĩa và thưởng thức.



Vỉ nướng đa năng

# CÁ LÓC NƯỚNG

Công suất lò: 1500W

Nhiệt độ lò: 230°C

## NGUYÊN LIỆU:

- 500gr cá
- ½ thìa cafe muối
- ½ thìa cafe bột nêm
- ½ thìa cafe đường
- 1 thìa cafe dầu ăn
- 4 củ hành và ít ớt băm nhỏ
- 1 thìa cafe nước mắm



Vỉ nướng đa năng

## THỰC HIỆN:

**Bước 1:** Đánh vẩy, dùng muối, chanh hoặc dấm làm sạch nhớt trên bề mặt cá, rồi rửa sạch lại với nước

**Bước 2:** Dùng dao khứa vài đường chéo trên mình cá

**Bước 3:** Cho hỗn hợp trên để ướp cá trong khoảng 30 phút cho thấm gia vị

**Bước 4:** Đặt cá vào trong bộ nướng đa năng, gắn bộ nướng vào trục xiên quay và vận hành như sau:

**Chức năng:** Nướng kép + Đốt Lưu + Xiên quay

**Nhiệt độ:** 230°C

**Thời gian:** 50 phút

**Bước 5:** Ăn kèm với muối ớt xanh hoặc mắm ớt

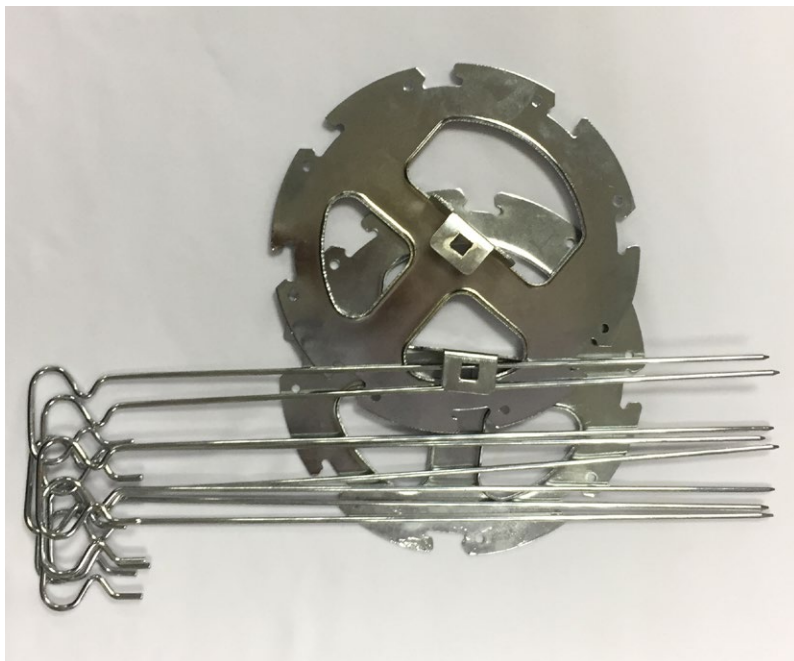


<sup>(\*)</sup> tùy thuộc vào công suất của từng lò và nhiệt độ được thiết lập, thời gian hoàn thành sẽ khác nhau.

# HƯỚNG DẪN LẮP BỘ QUE XIÊN

Bộ que xiên bao gồm các bộ phận kèm theo:

- Bộ que 8 xiên
- 2 giá đỡ tròn

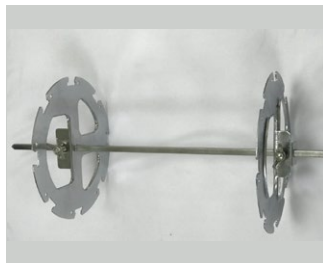


Lưu ý: trước khi lắp bộ que xiên, ta cần thêm trục quay và đai ốc đi kèm theo lò.

**Bước 1:** Lắp trục quay vào giá đỡ tròn và dùng đai ốc mũ siết chặt lại như hình



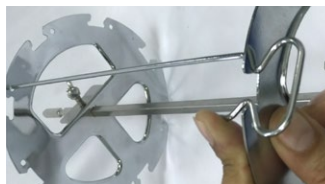
**Bước 2:** Thực hiện thao tác tương tự bước 1 cho giá đỡ thứ 2



**Bước 3:** Đặt que xiên vào lỗ tròn nhỏ của giá đỡ (trái hoặc phải tùy ý)



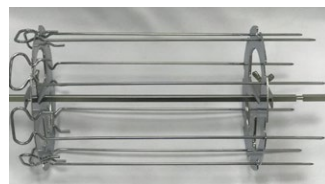
**Bước 4:** Đặt đầu que còn lại như hình, sau đó bóp nhẹ đầu của que xiên vào khớp của giá đỡ



**Kết quả:**



Thực hiện tương tự cho các xiên que còn lại



# HƯỚNG DẪN LẮP VỈ NƯỚNG ĐA NĂNG

Vỉ nướng đa năng bao gồm các bộ phận kèm theo:

- Vỉ nướng hình hộp chữ nhật
- Vỉ kẹp thực phẩm



Lưu ý: Trước khi lắp vỉ nướng đa năng, ta cần thêm trục quay, đai ốc, chốt kẹp đi kèm theo lò.

**Bước 1:** Gắn 1 đầu của vỉ kẹp vào các khe bên trong vỉ nướng tương ứng với độ dày thực phẩm. Dùng tay ấn nhẹ tay quay ở đầu còn lại để kẹp thực phẩm



**Bước 2:** Gắn trục xiên quay vào mặt sau của bộ nướng vỉ như hình



**Bước 3:** Gắn chốt hình chữ V vào trục quay, theo chiều như hình



**Bước 4:** Ép chốt hình chữ V sát vào bộ nướng vỉ và dùng đai ốc mũ siết chặt



**Bước 5:** Thực hiện giống bước 2 & 3 cho đầu còn lại của trục quay





# LÒ NƯỚNG ĐIỆN

**EO-A25RCV-ST**

**25L**



- Dung tích 25L
- Công suất 1500W
- Nướng kép trên dưới
- Xiên quay và đổi lưu
- Cửa kính 2 lớp
- 5 chức năng nướng
- 6 phụ kiện đi kèm
- Thời gian hẹn giờ tối đa 60'

**EO-A323RCV-ST**

**32L**



- Dung tích 32L
- Công suất 1500W
- Nướng kép trên dưới
- Xiên quay và đổi lưu
- Cửa kính 2 lớp
- 5 chức năng nướng
- 7 phụ kiện đi kèm
- Trang bị đèn lò
- Thời gian hẹn giờ tối đa 120'

**EO-A324RCV-ST**

**32L**



- Dung tích 32L
- Công suất 1500W
- Nướng kép trên dưới
- Xiên quay và đổi lưu
- Cửa kính 2 lớp
- 12 chức năng nướng
- 7 phụ kiện đi kèm
- Trang bị đèn lò
- Thời gian hẹn giờ tối đa 120'

**EO-A383RCV-ST**

**38L**



- Dung tích 38L
- Công suất 1800W
- Nướng kép trên dưới
- Xiên quay và đổi lưu
- Cửa kính 2 lớp
- 5 chức năng nướng
- 7 phụ kiện đi kèm
- Trang bị đèn lò
- Thời gian hẹn giờ tối đa 120'

**EO-A384RCV-ST**

**38L**



- Dung tích 38L
- Công suất 1800W
- Nướng kép trên dưới
- Xiên quay và đổi lưu
- Cửa kính 2 lớp
- 12 chức năng nướng
- 7 phụ kiện đi kèm
- Trang bị đèn lò
- Thời gian hẹn giờ tối đa 120'

**EO-B25RCV-BK**

**25L**



- Dung tích 25L
- Công suất 1500W
- Nướng kép trên dưới
- 5 chức năng nướng
- 5 phụ kiện đi kèm
- Xiên quay và đổi lưu
- Thời gian hẹn giờ tối đa 60'
- Trang bị đèn lò

**EO-B30RCV-BK**

**30L**



- Dung tích 30L
- Công suất 1500W
- Nướng kép trên dưới
- 5 chức năng nướng
- 5 phụ kiện đi kèm
- Xiên quay và đổi lưu
- Thời gian hẹn giờ tối đa 90'
- Trang bị đèn lò

**EO-B42RCV-BK**

**42L**



- Dung tích 42L
- Công suất 2000W
- Nướng kép trên dưới
- 5 chức năng nướng
- 6 phụ kiện đi kèm
- Xiên quay và đổi lưu
- Thời gian hẹn giờ tối đa 120'
- Trang bị đèn lò

**EO-B46RCV-BK**

**46L**



- Dung tích 46L
- Công suất 2000W
- Nướng kép trên dưới
- Cửa kính 2 lớp
- 5 chức năng nướng
- 6 phụ kiện đi kèm
- Xiên quay và đổi lưu
- Thời gian hẹn giờ tối đa 120'
- Trang bị đèn lò

**EO-B604RCV-BK**

**60L**



- Dung tích 60L
- Công suất 2400W
- Nướng kép trên dưới
- 12 chức năng nướng
- 7 phụ kiện đi kèm
- Xiên quay và đổi lưu
- Thời gian hẹn giờ tối đa 120'

**EO-B704RCV-BK**

**70L**



- Dung tích 70L
- Công suất 2400W
- Nướng kép trên dưới
- 12 chức năng nướng
- 7 phụ kiện đi kèm
- Xiên quay và đổi lưu
- Thời gian hẹn giờ tối đa 120'

\* Thiết kế và thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần báo trước. Truy cập website [www.sharp.vn](http://www.sharp.vn) để xem thông tin mới nhất.

Nhập khẩu & phân phối bởi:

**Công Ty TNHH Điện Tử Sharp (Việt Nam)**

Văn phòng TP.HCM : Lầu 3, Saigon Finance Center - 9 Đinh Tiên Hoàng, Q.1, TP.HCM. ĐT: +84-28-39107499 Fax: +84-28-39107500

Văn phòng Hà Nội : Lầu 5, Charm Vit Tower - 117 Trần Duy Hưng, Q.Cầu Giấy, Hà Nội. ĐT: +84-24-35560797 Fax: +84-24-35560798

Văn phòng Đà Nẵng : Lầu 5, Tòa nhà ACB - 218 Bạch Đằng, Q.Hải Châu, TP Đà Nẵng. ĐT(Fax): +84-236-3751567

Xem chi tiết tại: <http://vn.sharp> <http://facebook.com/sharpvietnam>

TRUNG TÂM HỖ TRỢ KHÁCH HÀNG SHARP

Giờ làm việc: 8h - 20h Thứ Hai - Thứ Bảy



**1-800-1599**

Miễn phí cước cuộc gọi