

Panasonic

Panasonic

ECONEO 防蟑健康廚具



ECONEO

SYSTEM KITCHEN

生活
中的
品質
一
緒
に
作
り
出
す

●商品購買相關疑問請洽經銷商

顧客商談服務專線

☎ 0800-098800

☎ 02-412-8222



台灣松下銷售股份有限公司 銷售

●本型錄商品圖外觀、顏色僅供參考，請以實物為準。

Panasonic

係由Panasonic Holdings Corporation授權使用

2023.02 (ECO-2302)



美好生活
從家開始

「くらし」一詞意味著生活。
是日本人對日常的探究、是構築家的起點，
一百年以來，Panasonic集團致力於提供更美好的生活，
秉持「くらし」的理念，以貼心入微的設計融入生活中，
創造出居家溫暖的幸福空間，盡情享受Panasonic對生活的提案。

目錄 CONTENTS

商品特色 Product features

- 04 智慧型電子防蟑系統
- 05 空間收納
- 07 把手/核心技術

廚房規劃 Kitchen planning

- 09 廚具形式
- 10 空間分配
- 11 下櫃
- 13 上櫃
- 15 高身櫃
- 16 檯面
- 17 不鏽鋼水槽
- 18 廚房水龍頭/櫥下型淨水系統
- 19 排油煙機/IH調理爐
- 20 抽屜型洗碗機/自動洗碗機
- 21 電動升降式烘碗機/懸掛式烘碗機

設計範例 Design example

- 23 組合實例
- 24 商品認證

商
品
特
色

04 智慧型電子防蟑系統

05 空間收納

07 把手 / 核心技術

Product
Features

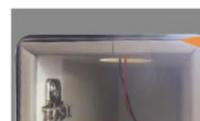


智慧型電子防蟑系統 選配

電子防蟑條



採用先進的電子防蟑系統，利用微弱的電流擊退蟑螂。



蟑螂一但要進入防蟑廚具，經過電子防蟑條會立即受到電擊，達到驅趕蟑螂的效果，同時也有進口氣密消音條的防撞及降低關門音量的效果。

低重金屬危害材質

電子防蟑條通過SGS測試檢驗，符合RoHS(2002/95/EC)及其修訂指令之要求。

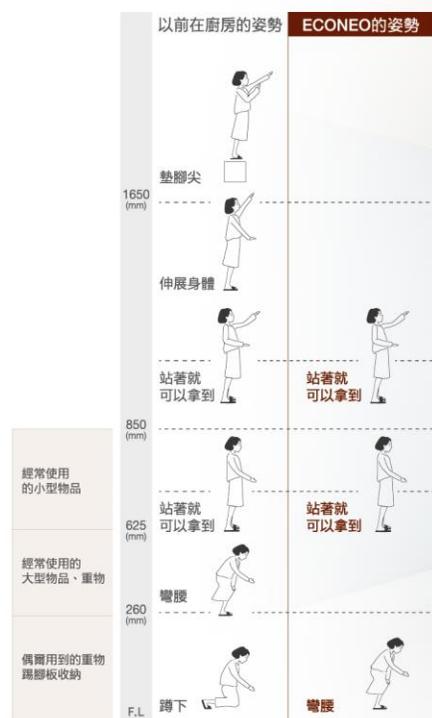


RoHS指令：
為Restriction of Hazardous Substances
“危害性物質限制指令”之縮寫，是歐洲
聯盟在2003年2月所通過的一項環保指
令。

松下集團為保護人類及環境的安全及健
康在全球切實進行RoHS指令。

空間收納

以輕鬆的姿勢，在每個角落有效利用空間



依照您的想法有條理的收納，拿取時更加輕鬆便利。



● 收納壁櫃 收置比較少用且重量較輕的東西



升降拉籃

下拉式收納架

● 電動升降機 更方便的上櫃使用機能櫃



電動升降式烘碗機

背拉式收納組(右)
下旋式調味收納(左)

● 機能收納抽屜 收納日常餐食或料理常用小物



調味收納櫃

刀具收納櫃

● 大容量中段抽屜 大空間的設計收納，大型鍋具更方便



上段抽屜

下段抽屜

● 踢腳抽屜 不常用且重量較重的物品，適合收放在最低抽屜



踢腳抽屜

特製調整腳

把手

提供黑白兩色把手供選擇，可依空間氛圍自由搭配



核心技術

無毒廚具

低VOC對策F☆☆☆☆級數區分對照表

| Formaldehyde emission | Formaldehyde emission | Formaldehyde emission | Formaldehyde emission |
|-----------------------------|---|--|---------------------------|
| 0.005 mg/m ² h以下 | 0.005 mg/m ² h超 ~ 0.02 mg/m ² h以下 | 0.02 mg/m ² h超 ~ 0.12 mg/m ² h以下 | 0.12 mg/m ² h超 |
| F☆☆☆☆ | F☆☆☆ | F☆☆ | 無等級 |

| 甲醛發散速度 | 名稱 | 對應規格&認定 2003年3月改正 | |
|---|-----------------|-------------------|--|
| | | 新 JIS・JAS | 舊 JIS・JAS |
| 0.005 mg/m ² h以下 | (規制對象外建材) | F☆☆☆☆ | Super E ₀ (松下仕様，超越級建材等級) |
| 0.005 mg/m ² h超 ~ 0.02 mg/m ² h以下 | 第三種甲醛發散 建築材料 | F☆☆☆ | E ₀ 、FC ₀ |
| 0.02 mg/m ² h超 ~ 0.12 mg/m ² h以下 | 第二種甲醛發散 建築材料 | F☆☆ | E ₁ 、FC ₁ (WHO最低限規 台灣級建材規範) |
| 0.12 mg/m ² h超 | 第一種甲醛發散 建築材料 | 無等級 | E ₂ 、FC ₂ |



木榫拼接
使用獨創木榫拼接技術，讓櫃體更加牢固不易損壞。

櫃體板材使用符合日本JIS最高標準認證F☆☆☆☆等級，相當於舊有的JAS超E0等級。超越國內綠建材標準，製造出安全、無毒的健康廚具。



防震扣環

約四級以上有感地震產生搖晃時，防震扣將啟動，防止櫃內物品掉落發生危險。



日本進口氣密消音條

使用日本進口消音條不僅大幅降低門板在開關時對櫃體造成的傷害，更有效降低開關的音量。



門縫條

門板中多一層門縫保護，可防止蚊蟲蟻進入，為日本廚具在細節上貼心的設計之一。

廚房規劃

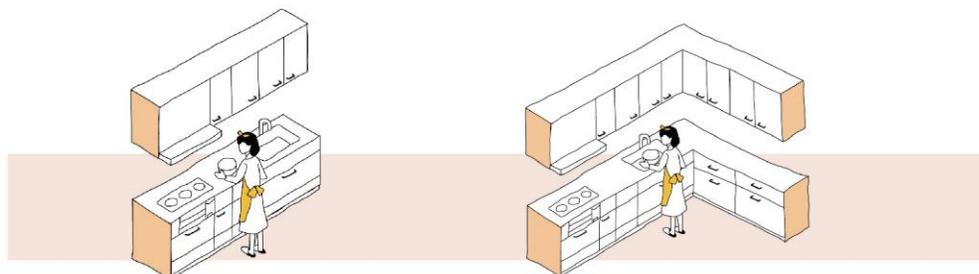
- 09 廚具形式
- 10 空間分配
- 11 下櫃
- 13 上櫃
- 15 高身櫃
- 16 檯面
- 17 不鏽鋼水槽
- 18 廚房水龍頭 / 櫥下型淨水系統
- 19 排油煙機 / IH調理爐
- 20 抽屜型洗碗機 / 自動洗碗機
- 21 電動升降式洗碗機 / 懸掛式洗碗機

Kitchen Planning



廚具形式

具有四種型式，可依照空間進行規劃

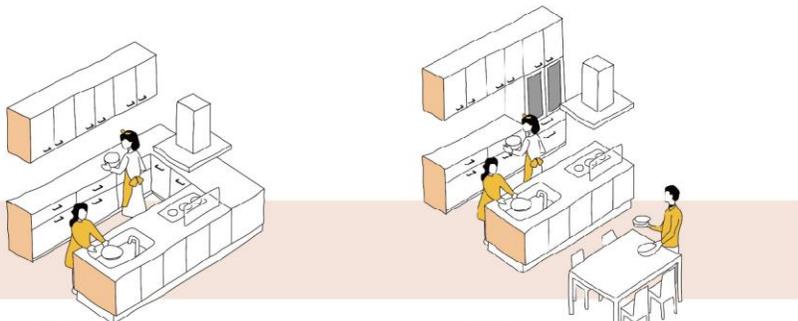


I型

簡單俐落的設計，搭配收納商品，小空間也能發揮強大收納功能。

L型

寬敞舒適料理空間，設計一個轉角櫥櫃，收納空間絲毫不浪費。



U型

在有限的空間內也能確保寬廣的作業空間，料理用具皆近在咫尺，在廚房也能優雅做料理。

中島

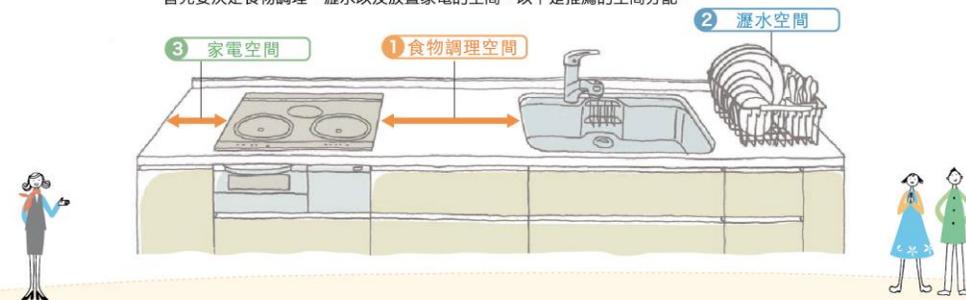
廚房不再是個人空間，開放的中島設計促進與家人的互動。

空間分配

同樣寬度的廚具，只要改變水槽跟爐台的位置，使用上會變得更加舒適

理想的空間分配

首先要決定食物調理、瀝水以及放置家電的空間。以下是推薦的空間分配。



1 食物調理空間

一般砧板的寬度大約40公分，為了確保足夠的食物調理空間，至少要保留60公分的寬度。

理想



足夠放置砧板及食材的空間。

I型的情況



基本需要保留的尺寸

L型的情況



必須保留 40公分的砧板空間

非常理想



更寬敞舒心的空間。



75公分最理想



40公分+40公分的寬度最理想

2 瀝水空間

瀝水籃或是桌上型洗碗機的專用空間。

如果沒有瀝水空間...



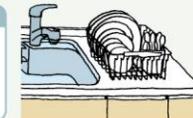
食物調理空間會變得更狹窄不順手。



如果有瀝水空間...



讓食物調理空間變得寬敞舒適。



3 家電空間

有效的利用爐台側邊空間，放置電鍋等廚房家電。



保留45公分放置電鍋剛剛好。



下櫃

● 抽屜櫃 | 符合人體工學的設計，使得空間更流利順暢

不需要將抽屜完全打開就能輕鬆拿取砧板、烹調用具及調味品。



砧板・刀具收納盒



調味料收納盒



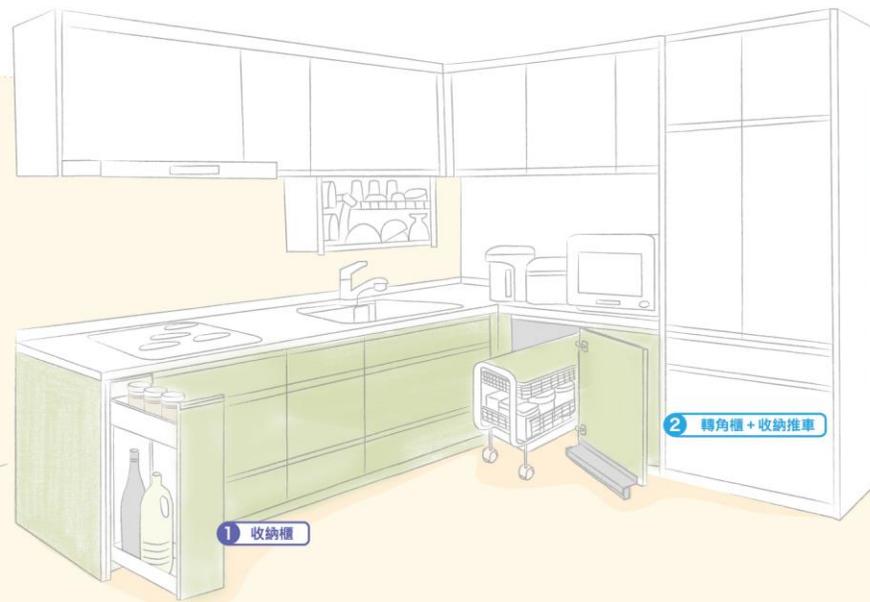
水槽小物收納



Blum分層收納架+鏟固定板



Blum刀叉盤



● 收納櫃 |

完美的收納空間，洗鍊的機能美



調味收納櫃

利用小空間創造大容量的巧思，讓頭痛的
高身調味瓶收納也變得輕鬆簡單。

● 轉角櫃 |

容易忽略的轉角空間，收納絲毫不浪費



刀具收納櫃

將砧板、刀具完全收納於櫃內，提供流理
台一個乾淨整潔的環境。



上櫃

空間活用的極致，在廚房裡完美演出

● 電動升降式烘碗機



設計水槽上方，垂直電動升降一鍵到底，輕鬆將清洗過後的碗盤平行放入烘乾。背板開口設計，讓碗盤通風易乾，窗戶照進來的自然光線讓空間更明亮。

● 電動升降收納櫃



方便收納調味瓶、廚房紙巾，讓廚房看起來更加乾淨。

● 手動升降拉籃



以輕鬆不費力的概念設計出具緩降和輕推回歸功能的升降收納籃。同時配有載重功能，可依收納物品的重量自由調整緩衝速度。



● 下拉式收納架



除了收納廚房小物，同時可以擴充料理空間。做好的料理暫時放在上面，忙碌的時候不用再廚房、飯廳來回跑。

● 下旋式調味收納 / 背拉式收納組 (內嵌式)

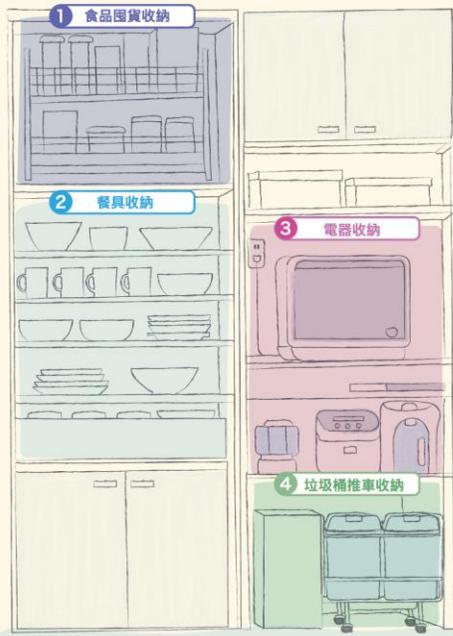


收納小瓶罐的好幫手，讓廚房空間更整齊。



高身櫃

完美量身打造，不浪費空間的收納美學



1 食品囤貨收納

高處放置家裡必要囤貨的食品、廚房用品，搭配升降拉籃取物毫不費力。

2 餐具收納

中間放置經常使用的餐具，方便拿取。

3 電器收納

依照家裡電器需求打造專門的電器空間。

4 垃圾桶推車收納

最下層可收納垃圾桶推車，剩餘的空間可收納較重的囤物品。

檯面



天然石的「高級感」與新素材的「高性能」，提供更有質感的空間

GLALIO



將GLASS (有機玻璃) + BRILIO (閃耀) + ORE (礦石) 融入其名, 加入天然雲母創造出具有深度與透明感的有機玻璃人造大理石檯面GLALIO。重現美麗天然石樣貌的凹凸表面加工, 讓其表面具耐刮特性。並加入撥水、撥油成份, 使表面耐髒污, 容易保養清理。



忠實呈現天然石材

透過有機玻璃的透明感與雲母的光澤, 重現天然石特徵的「閃耀感」與「積層感」。



重現天然石材觸感

顏色嚴選可廣泛與室內裝潢搭配的黑、白與米色天然石, 並研究與重現此些天然石所具有的透光性與積層感等。



有機玻璃

採用撥水撥油成分的Panasonic獨家有機玻璃類新素材。耐髒易清理的新基軸人造大理石。

FLINT



一體成形

開模一體成形的背牆及止水邊緣設計, 強度及耐用度優於一般透過接著劑黏合打磨而成的人造石檯面, 能使湯汁及污水不向地板溢流。

▶一體成形特色僅限D650深度。 ▶D600深度檯面背牆無一體成形。

耐污性

清潔容易、不留痕跡, 以廚房常用的用品, 如: 調味料、沙拉油、食醋、中性洗劑, 放置24小時後, 以水及洗劑擦拭, 進行測試。

▶轉角或其他接合處, 或是表面經研磨處理後無法保有原耐污性能。



抑菌性

完全發揮抑菌作用, 抑制一般細菌繁殖。檯面材料中含有銀系無機抗菌材, 即使檯面受到研磨, 也不會影響抑菌性能。

| 抑菌性測試 | 無處理 | 抑菌處理 | 抑制率 |
|---------|-----|------|-------|
| 大腸桿菌 | ● | ● | 99%以上 |
| 金黃色葡萄球菌 | ● | ● | 99%以上 |



▶財團法人日本食品分析中心以「薄膜密著法」進行對菌體抑制力的試驗結果。

耐熱性

耐熱性高達350度, 將高溫的鍋底放置於檯面不易產生變色。

| 耐熱性測試 | 油鍋測試 | 空燒鍋測試 |
|-------|---|-----------------------------------|
| 油鍋測試 | 將熱度280°C的油鍋直接放在檯面上, 經過20分鐘後確認無變色。 ※280°C為油鍋開始燃燒時之最高測試溫度。 | 空鍋加熱至350°C後直接放在檯面上, 經過20分鐘後確認無變色。 |



▶上述實驗為在特定的條件下進行測試結果, 因鍋具的種類、形狀、溫度條件或反覆的將高溫鍋具放置檯面也有可能造成變色變形的可能, 建議使用鍋墊, 保持檯面之壽命。
▶日常使用時請務必用隔熱墊以保護檯面原始色澤與壽命。
▶轉角接合處周邊請勿放置熱鍋等過熱物體。
▶點火的菸蒂掉落在檯面後, 有可能造成變色、著色, 請盡速清除菸蒂。

3D 不鏽鋼水槽

日本製



機能豐富的時尚水槽
外觀與機能兼具的水槽，搭配三種功能配件一同使用時更顯方便。



雙層軌道與多重配備，打造立體風格水槽
利用水槽間的高低差，能方便且有效率地使用砧板調理食材。



多重設計
從洗菜切菜到洗碗瀝乾皆可直接從水槽完成。廚房作業的好工具。

不鏽鋼水槽

日本製



水槽的左右兩邊皆可放置的瀝乾碗盤的籃子



貼心功能
水槽本體皆有防震防結露功能，並搭配防蟑防臭高機能排水組，使用更安心。



創新設計
創新設計的不銹鋼提籠一體成型壓花水槽，不僅有效改善清潔保養的困難度，特殊的氟素塗層讓油污污垢不易沾黏。



外觀美而巧，容量大而廣
水槽深度加大加寬，因此能輕鬆放入平底鍋等大型廚具，讓使用上更便利舒適。

廚房水龍頭

LF 無鉛認證



立水龍頭



LF無鉛認證，安心用水
符合國家 CNS8088 飲用水水龍頭標準。



起泡頭設計，有效節水
出水柔和不噴濺，可有效節水，獲得普級省水標章認證。
•請定期清洗起泡頭內之濾網。



分岐式水龍頭



分接對應

出水同時使用洗碗機

分接對應 (分岐式水龍頭適用)
分岐式水龍頭接水處可360度旋轉，連接管線無死角，讓洗碗機擺放位置不受限。

櫥下型淨水系統

日本製

符合日本及台灣法規標準



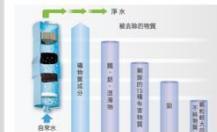
軟水濾芯 日本製淨水濾芯



台灣常見水質，問題一次對應
符合日本JIS規範及台灣SGS檢驗的除鉛^{X1}功能，為您的飲用水嚴格把關。
^{X1}委託台灣檢驗科技股份有限公司SGS檢驗合格，其他檢驗合格項目包含鉛、鎘、鐵、氯、氮、大腸桿菌群。



5重濾淨科技
①長效軟水濾芯^{X2} ②不織布
③顆粒活性炭+陶瓷
④粉末活性炭 ⑤0.1μm中空絲膜
^{X2} 原TK-CB50/51



日本專業淨水濾芯
採用加入陶瓷活性炭與中空絲膜，層層過濾自來水中的有害物質。

排油煙機



TURBO高速 強力排氣模式
超大吸力，排風量達15 m³/分。



CLEAN換氣 清淨循環模式
低速換氣運轉，享受無煙廚房新時代。



易清潔設計
不鏽鋼油煙導流板快拆好洗，廚房清潔更輕鬆！



隱藏式安裝設計
結合櫥櫃更具整體性，排風量達14.5 m³/分，美觀實用兼具。



強化玻璃擋煙板
油煙不外散，好拉、好收、好清洗。



LED照明
營造均勻照明，使用操作更加方便。

IH調理爐



精準控溫更省電*
油煎、油炸溫度調節 +3200W安定大火力，智慧料理輕鬆更美味。



九段火力 自由設定
有小火、中火到大火等共九段火力，依需求選擇設定；烹煮時，亦能迅速調整火力。



多重安全裝置
45分鐘內未偵測到任何按鍵動作，蜂鳴器發出警示音並自動斷電；若爐面上沒有鍋具，1分鐘內會自動關閉。



*日本製：雙口爐機種

*僅限雙口爐機種。

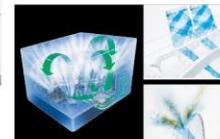
抽屜型洗碗機



人性化設計
在站立姿勢下輕鬆使用的“PULL OPEN”（抽屜式）設計，輕拉輕推，順暢操作。



快速溶解油脂
在沾有牛肉油脂碗裡，倒入20°C，和60°C的水做實驗。高溫60°C的水中，即使不加入洗潔劑，也能溶解油脂。



超強洗淨力
旋轉噴嘴全方位強力噴射高溫洗滌水，清潔度超越手洗，同時高效除菌。

自動洗碗機



4組獨立洗臂，多角度噴射孔
360°度高壓噴射水柱
全面沖洗無死角
以3組飛旋式出水臂、1組壁掛式噴嘴以及高達24個多角度噴射孔，以高達2公尺的高壓噴射水柱強化清潔效力，不放過任何難洗的碗盤邊角。



80°C高溫洗淨，去油、除菌99.99%*
使用80°C熱水能有效溶解碗盤污漬，輕鬆解決碗盤難洗的頑強油污。

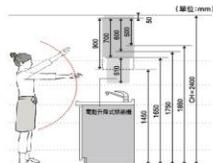


獨立熱循環烘乾，碗盤水漬不殘留
以獨立熱風乾燥系統，將碗盤徹底除濕烘乾，避免悶濕生霉與異味。可獨立啟動烘乾功能，輕鬆乾燥餐具。

*【檢驗標準】中國上海SGS【檢驗方式】歐CBET 5133-2017 家用洗碗機烘乾、除菌功能性能要求及試驗，以高溫除菌行程清洗餐具【檢驗結果】洗滌行程結束後大碟碟蓋及金色菊形球蓋除菌率達99.99%。

電動升降式烘碗機

日本製



通用設計

基於人體工學，方便所有人操作的設計。一鍵按下，收納架就會下降至眼睛高度，讓餐具取放更順暢，流理台周邊整潔清爽。
(下降距離：約510 mm)
可收納大約5人份的餐具。(最高可承載20 kg)



安全設計

收納架只在按下按鈕時上升，放開按鈕後就會停止動作，不必擔心夾手。(為了確保安全，不會一次自動上升到上限) 收納架上升至上限位置後，電動升降式烘碗機將自動進行烘乾。



背板開口設計 通風易乾

背板開口設計，讓碗盤通風易乾，窗戶照進來的自然光線讓空間更明亮。

懸掛式烘碗機

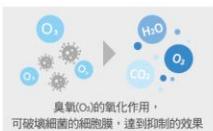


FD-A6681
FD-A7591



LED高亮度照明

採用LED照明，使用壽命更長久。



臭氧抑菌(O₃)

經SGS檢驗，抑菌效果達99.9%*。

*臭氧(O₃)為活性極強之氧分子，超強的氧化力對細菌、黴菌及異味能立即產生氧化反應，可有效達到除臭抑菌之效果。



FD-A4861



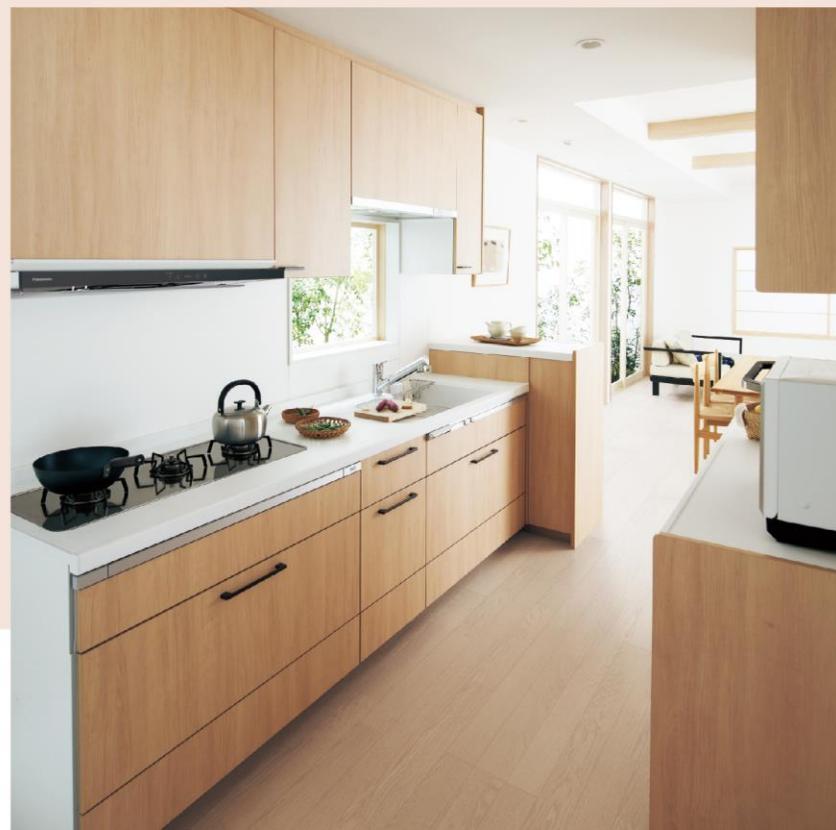
快拆門板

易拆卸門板，清潔擦拭好保養。

Design Example

23 組合實例

24 商品認證



組合實例

空間大小、廚具風格或整體色調，皆是挑選廚具所需考量的因素，Panasonic完整呈現不同型式的搭配組合，刻劃出完美的開放式廚房



中島設計



U型設計



L型設計 + 中島設計

商品認證

ECONEO三大商品認證



系統廚具商品保證書



廚具身份證配置每個櫃體



品牌LOGO