



SINCE 1957

BUFFALO



唯一無塑無鋁

牛頭鋼®安康內鍋

馬上換電子鍋內鍋

煮飯才安心



BUFFALO 牛頭鋼®安康內鍋

《一個好鍋一桌好飯，讓全家吃得安心又健康》

消費者危機 P1 – P2

開發緣由 P3

產品介紹 P4

推廣目的 P5

數據分析 P6

銷售實績 P7

規格售價&訂購 P8 – P9

議題整理 P10 – P19

附件

1. 市調數據 P20 – P25

2. 產品優勢 P26 – P29

3. 企業發展里程 P30



- ◆ 電子鍋的內鍋因傳導熱所需，皆使用「**鋁製鍋身**」，為防止鋁氧化及釋出，在鍋內層皆塗上一層「**塑化塗料 (PTFE) - 鐵氟龍**」做為與米飯接觸的媒介，而民眾的使用習慣極易造成鍋身脫皮露骨，易使**塗層脫落**及將**軟鋁刮出**，掉進食物裡讓全家人吃入卻不自知！
- ◆ 繼美國公開認定鐵氟龍的致癌風險後，消基會在2006年就已經抽檢市售產品，並不斷提醒消費者不沾塗層的危險。
- ◆ 大多數消費者了解鋁製鍋具、鐵氟龍塑化不沾塗層對健康的危害，也已經避免使用。但並沒有意識到...

電子鍋的內鍋也是鋁+塑化不沾塗層

or

就算知道了，也束手無策

因為沒有其他替代品

轉載相關報導與文獻：

[消基會 - 『鐵氟龍』的塗層，經檢測證實有毒！](#)

[吳家誠教授 - 危害人類一甲子，全氟辛酸](#)

[蘋果日報 - 好毒！不要再用這8種東西了](#)

[國家網路醫院 - 長期使用鋁容器易中毒，引起老年癡呆症！](#)

[自由時報 - 〈醫學研究〉 氣喘病患血鋁濃度 高常人3倍](#)

[中天新聞 - 鋁致氣喘？ 患者血液鋁濃度常人3倍](#)

[永齡健康基金會 - 生活中暗藏的鋁危機](#)

[電子鍋內鍋煮飯有毒？ 婆媽崩潰：已經服毒好多年了！](#)



■ 原廠內鍋使用階段



階段 1：

此階段的原廠內鍋，與米飯接觸面的「塑化塗層」尚未剝落，故呈現光澤亮面。



階段 3：

此階段的原廠內鍋，鋁製鍋身與塑化塗層間的媒介塗層也已開始剝落，並混入米飯中。

更導致米飯開始與鋁接觸！



階段 2：

此階段的原廠內鍋，與米飯接觸面已開始霧狀，代表此時的塑化塗層已開始剝落，並混入米飯中。也使鋁製鍋身與塑化塗層間的媒介塗層露出，接觸米飯！

※ 注意！放大圖中的透明剝離膠層，即為塑化塗層！



階段 4：

此階段的原廠內鍋，原本與米飯接觸面的塑化塗層，及其與鋁製鍋身間的媒介塗層，已幾乎盡數剝落。

導致米飯大面積地與鋁接觸！



- 市售電子鍋內鍋，為求方便與不沾黏，皆以**鋁**做為鍋身材質，與米飯接觸面皆以**塑化不沾塗層 (PTFE鐵氟龍)**來接觸米飯。除高溫對塗層的影響外，塑化不沾塗料也易脫落混入米飯中，而鋁就開始與米飯接觸了！故每當塗層開始剝落就必須更換內鍋，除反覆的更換花費外，更不斷將剝落及釋出物食入。況且此等材質對健康的影響始終存在著爭議。
- 依消費者的使用習慣，凡內鍋脫皮損壞即不斷更購內鍋，待原廠宣稱內鍋停產時，不得不將功能仍舊正常且愛用電子鍋丟棄，前去購置新電子鍋。暨不經濟、不環保也不合理。
- 有鑑於此，長年提供消費者更好選擇的 **BUFFALO 牛頭牌**，不以銷售整台全新之電子鍋為首要，反而不計模具成本，開發用於各品牌共數十款不銹鋼複合金內鍋，盡量供應民眾更換所需。考量消費者真實需求，與站在消費者的立場出發，是我們的堅持。
- 本產品使用獨家之「**牛頭鋼**」特殊多層複合金材質製成；鋁負責快速均勻傳熱不接觸食物、不鏽鋼負責與食物接觸，進而使消費者得到一個用的安心、吃的健康，能取代原廠塑化塗層鋁鍋的內鍋，所以我們將產品命名為「**安康內鍋**」。



市售塗層內鍋



牛頭牌安康內鍋





安康內鍋是牛頭牌了解國內民眾真實使用習慣後，所推出全球唯一採多層不銹鋼複合金製成，「無塑無鋁釋出」疑慮的電子鍋內鍋。是唯一可替代原廠內鍋，完全以煮食健康為訴求的產品。

■ 特色

- 完全不含任何**塑化塗料(PTFE鐵氟龍)**，無剝落誤食，與**鋁釋出**疑慮。
- 符合國人使用習慣，可直接洗米、刷洗，更可做一般湯鍋調理使用。
- 抗酸鹼、耐腐蝕、不起化學作用，可於鍋中烹煮任何料理。
- 採「**牛頭鋼**」特殊多層複合金製成，導熱快、儲熱佳，米飯更香Q。
- 永固耐用、不易變形，抗刷耐磨、安心健康。

■ 優勢

安康內鍋為全世界獨一無二擁有專利權，並榮獲台北國際發明獎的明星商品。全鍋採「**牛頭鋼**」製成，整體厚度達1.8mm以上；中層導熱AL1050純鋁負責快速均勻傳熱，不接觸食材；內層SUS304食器級不銹鋼負責與食材安心接觸，取二種金屬最大的益處，使消費者得到一個真正安心、健康且永固的內鍋。此外，獨家「**牛頭鋼**」特殊複合金，能使全體鍋身快速均勻受熱，將熱能由四面八方傳導至鍋內，使米飯均勻且持續接受熱能，煮出來之米飯自然更香Q、更好吃。

官方網站：

<http://enco.kit-zen.com/>

產品影片：

<http://youtu.be/OMR2H7fEoZc>



近年食安問題頻傳致使人心恐慌，才發現回家吃飯最安心。
在餐桌上凝聚彼此的感情，是每天最開心、幸福的時刻！
所以學會把關全家人每天吃下肚的東西，也知道應為家人挑選無毒、有機的食材。
就連日常煮食用具，也避用了易脫漆掉鋁的塑化不沾鍋。

但是，卻獨漏了最最重要的，每天都在使用的 - **煮飯內鍋！**

目的：讓電子鍋使用者把內鍋換成安康內鍋



- 教育消費者：電子內鍋的塗層掉落就是對健康的威脅
→ 引導/提醒消費者檢視家中電子內鍋狀況
- 牛頭牌的安康內鍋，是替換問題內鍋的**唯一選擇！**
好處：全家吃飯更安心健康、不再反覆誤食剝落的塑料&鋁、延長家中電子鍋的使用壽命



- 依據經濟部統計處的工業生產統計年報資料顯示，台灣每年平均電子鍋的市場需求量約**61萬台**。另依市場調查資料顯示，直至現今電鍋、電子鍋的全台用戶擁有普及率已高達**94%以上**，屬高度普及的產品。
- 目前國內電子鍋主要廠牌以象印、虎牌和國際為市場主流；但不論廠牌、功能與價位，使用內鍋材質均為鋁加不沾塑化塗層。由市調資料我們了解到，有**80%**的民眾在使用內鍋方面均有錯誤之習慣，導致至少有**58%**的民眾家中的電子鍋內鍋已造成損害致鍋身脫皮露骨，正不斷地將剝落的塑化細屑和鋁屑吃入腹中！
- 依市調資料指出，**70%以上**的消費者擔心**鋁製品**及**不沾塑化塗料**，在產品訴求與消費者態度之間，我們也深獲民眾的肯定！消費者在瞭解『**安康內鍋**』訴求後，購買意願高達**80%**！



- 本商品為全台灣獨一無二、擁有專利權，毫無競爭對手之產品。在使用材質及開發成本方面，均是難以模仿之產品。
- 近年因食安問題層出不窮，國人健康意識抬頭，且市售電子鍋內鍋所用的鋁、鐵氟龍，在眾多報導中始終存在有害健康的爭議。
- 本商品煮食健康訴求極高！家家戶戶幾乎皆以電子鍋為煮飯器具，依據內政部戶政司公布數據，台灣總戶數約840萬戶計算，做為家戶之必需品，商機非常大！
- 本商品為市售唯一可安心替代原廠鋁製塗層內鍋的產品，合用涵蓋率已近8成。凡消費者得知自己的煮飯內鍋有可替換且「健康、永固」兼備的商品，購買意願相當高！
- 六年來《牛頭鋼安康內鍋》於馬來西亞、新加坡、香港、泰國、印尼、美國、澳洲等全球華埠市場，已售出達數百萬個的實績。銷售經驗豐富，產品深受消費者歡迎，並不斷接獲用後好評。
- **台灣上市至今，已超過30,000多個家庭每日煮食使用！**
- 市場上價格乾淨透明，絕無差價情形！



款式與售價

※註：以下四種規格中，共有近50款不同型號

BUFFALO



S/S 304 + AL 1050
厚度：1.8 mm
304 (不鏽鋼)
鋁 1050 (高導熱鋁)
陶瓷易潔層

直熱式
1.0L-6人份
售價：\$2,200



直熱式
1.8L-10人份
售價：\$2,500



S/S 304 + AL 1050 + SUS 430
厚度：2.3 mm
304 (不銹鋼)
鋁 1050 (高導熱鋁)
430 (導磁不銹鋼)

IH式
1.0L-6人份
售價：\$2,700



IH式
1.8L-10人份
售價：\$3,000



牛頭鋼®安康內鍋 官網首頁：<http://enco.kit-zen.com>

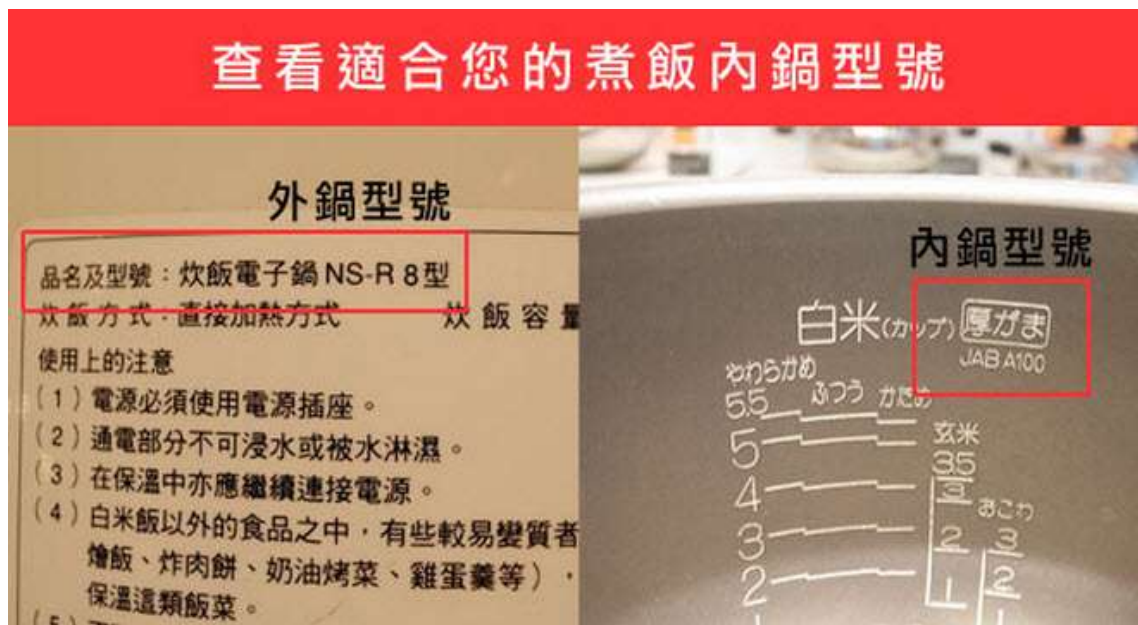
牛頭鋼®安康內鍋 型號查找：<http://enco.kit-zen.com/SearchForm.aspx#Main12>

先確認電子鍋
廠牌&型號(如下圖)

確認型號後
來電牛頭牌安康客服洽詢：
0800-008-005 (全年無休)

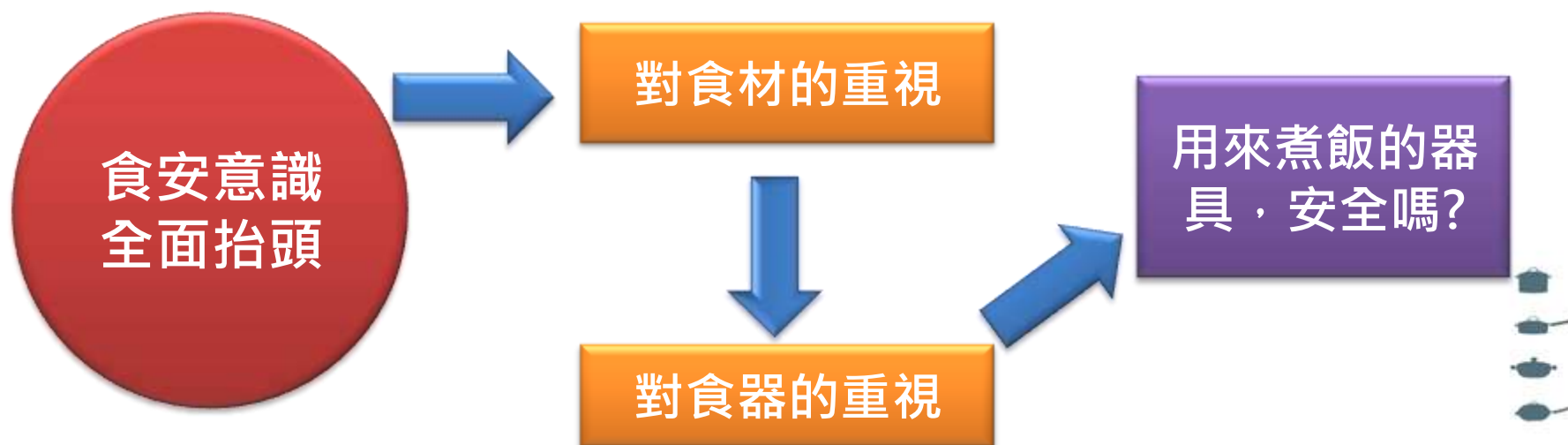
購買對應款安康內鍋
宅配到府免運費
不合用保證退換
使用不滿意保證退換

查看適合您的煮飯內鍋型號



- **食安意識抬頭**：台灣過去幾年，接連發生了大統、頂新等嚴重的食品安全事件，這讓消費者開始加倍重視有關飲食安全的相關問題。

而除了食材之外，消費者也開始重視**食器的安全問題**。



2015年，電子鍋的質材問題終於也被注意到了！並且因為國人洗米習慣的問題，被新聞、網友們廣泛討論！



2015/8/28華視新聞網



2015/8/27東森新聞雲



2015/8/28 TVBS新聞

新聞媒體終於注意到，電子鍋內鍋也有質材問題，不沾塗層、鐵氟龍在洗米、煮飯的過程中，很有可能剝落、或釋出毒素！



議題整理 – 電子鍋內鍋議題(2)

大多數民眾都不知道，電子鍋內鍋的危害，更不知道，日常使用習慣會將不沾化學塗層與軟鋁刮落，混入米飯。



I-chun Kuan 陳美惠 凹屋~~

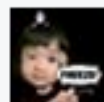
讚 · 回覆 · 8月27日 12:50

↪ 1 則回覆



Cindy Wu 張玉琴 媽 你看

讚 · 回覆 · 8月27日 12:50



Allan Huang 我媽刮到還一直用跟他說有毒，他回我說我還不是吃到現在都沒事，我只能說他煮的飯我都不敢吃也無言。

讚 · 回覆 · 2 · 8月27日 14:28



胡碧珊 林銘標我們要換鍋子了

讚 · 回覆 · 1 · 8月27日 12:56



林銘標 換一台比較快

讚 · 回覆 · 1 · 8月27日 13:00



趙珊兒 林英 你看!!!!

讚 · 回覆 · 8月27日 13:24



Mikikila Liu 李惠湘 內鍋不能洗米唷

讚 · 回覆 · 8月27日 17:57



李孟華 蘇淑汶 媽啊中毒了

讚 · 回覆 · 1 · 8月27日 13:29



林好萱 林美惠 媽我們要換鍋子

讚 · 回覆 · 8月27日 19:07 · 已編輯



Star Hsieh 盧淑卿 阿母看一下哩~

讚 · 回覆 · 8月27日 12:47



林配合 謝總茹 凹嫖!!電子鍋

讚 · 回覆 · 8月27日 22:44



- 網友們開始提出解決辦法，而被提到最多、最頻繁的方法，就是**更換為不銹鋼內鍋**。



楊娟惠 能有其他選擇嗎? 只能默默的服毒嗎?

讚 · 回覆 · 1 · 8月27日 12:38 · 已編輯



蔡霽松 用一般電鍋 採用不銹鋼內鍋
就不會有這樣的情況

讚 · 回覆 · 8月27日 13:04



Lin Min Min 我家都直接把內鍋換不銹鋼鍋洗米煮飯沒在用電鍋附贈的內鍋

讚 · 回覆 · 8月27日 14:47



Cathy Caca 其實可以換不銹鋼的，就不用一直換啦 ~~~

讚 · 回覆 · 8月27日 13:57



謝包子

不知道為什麼大家都喜歡推不沾鍋，雖然比較不會卡飯，但是其實不銹鋼的材質才是比較健康的吧??? 不沾黏應該不會比健康來得重要吧??



陳姿吟 蕭傑文 所以我想陶瓷應該沒問題吧,哈哈

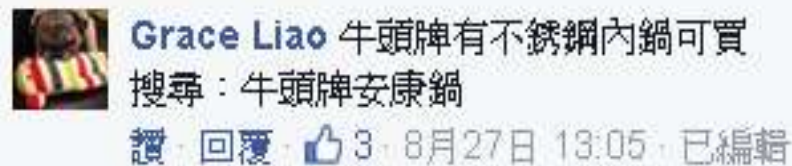
讚 · 回覆 · 8月27日 17:13



Amber Tsai 還好我家還有我自己都用不銹鋼鍋洗米煮飯，游偉康你自己吃多久有毒的飯了

讚 · 回覆 · 8月27日 15:58

- BUFFALO牛頭牌【牛頭鋼安康內鍋】在近年裡默默耕耘。很快就獲得了消費者的認可與推薦。



網友直接點出，**安康內鍋，就是電子鍋內鍋問題的解答。**



本篇回應甚至有網友發起團購邀約，預計湊集30個安康內鍋一起團購。



小心「鋁」下肚！ 電鍋內鍋遇酸恐溶「鋁」 TVBS – 2013/1014

<https://www.youtube.com/watch?v=WjiQ4kDYdQc>

內鍋洗米藏危機！米摩擦「塗層脫落」恐吃毒 TVBS 2015/08/28

<http://news.tvbs.com.tw/life/news-614658/>



內鍋洗米藏危機！米摩擦「塗層脫落」恐吃毒

記者 盧志昌 周翰茹 / 台北 報導
2015/08/28 19:18



不沾鍋電子鍋煮飯超毒? 婆媽驚:吃毒好多年! 華視新聞 2015/08/28

<http://news.cts.com.tw/cts/life/201508/201508281653621.html#Ve-u1pd7ySq>



電子鍋內鍋煮飯有毒？婆媽崩潰：已經服毒好多年了！ 東森新聞2015/08/28

<http://www.ettoday.net/news/20150827/554875.htm>

鋁、鐵氟龍高溫300才釋毒？婆媽們真的放心嗎？

一般電子鍋內鍋是以鋁製造，然後在表面塗上塑化原料為主的「不沾黏化學塗層(PTFE)」，以隔絕米飯與鋁的接觸，並且使鍋具方便清洗及使用。雖然鋁和化學塗層要達到300度以上高溫才會釋放毒性，但以鐵氟龍的成分為例，並非純聚四氟乙烯(PTFE)，還包括碳、氟、鋁、矽、硫、鈣等化學物質，若內鍋已受損掉漆，加熱時所釋放出來物質就相當多元，可想而知對人體的威脅及傷害也是多重性的。

自己的健康自己顧！快算算家裡內鍋用多久了

早年礙於工業技術尚未到位，以及缺乏食安方面的健康研究，所以廠商當時只能選用鋁做為鍋材，且為防止鋁材露出，即在上方塗上一層塑化材質的不沾黏塗層。但隨科技的進步，民眾食安意識抬頭，在本世紀初已有無釋毒疑慮，更適合做為電子鍋內鍋的材質問世，例如食用級304不銹鋼就是目前公認最安全的鍋材，不但可直接洗米，就算是用鋼刷、鐵刷、豬鬃刷都不會掉漆掉粉，更不會有釋毒的可能。

科技已大幅進步，但仍不見電子鍋全面採用食用級304不銹鋼內鍋，也許是因為廠商一方面要開發新產線，一方面要回收行銷全球的舊產品，將會產生無法想像的高額成本，就商業考量來說的確很難實現。



ETtoday新聞雲
8月27日 12:20 · 已

【熱門分享】
電子鍋內鍋煮飯有毒？婆媽崩潰：已經服毒好多年了！

電子鍋內鍋煮飯有毒？婆媽崩潰：已經服毒好多年了！
「從小看媽媽洗米就是用電子鍋的內鍋，一邊加水一邊在內鍋用手快速繞圈...」
ETtoday.NET | 由 ETtoday 新聞雲上傳

讚 回 分

你及其他 13,659 人都說讚。 最相關

4,157 個分享

留言

陳立安 地溝油、銀水油、三聚氰胺、過期食品、銅葉綠素 這麼多問題食品都吃了 有差這個嗎？
讚 回覆 333 6月27日 12:35
16 則回覆

內鍋洗米藏危機!米摩擦「塗層脫落」恐吃毒



The screenshot shows a news article from HiNet. The title is "內鍋洗米藏危機!米摩擦「塗層脫落」恐吃毒". The article is dated 5 days ago (2015/05/29 19:10) and is from TVBS. It features a video thumbnail showing rice being washed in a pot. The text discusses the danger of using the inner pot to wash rice, as it can cause the coating to flake off and be eaten.

生米下鍋，攪加水攪拌洗，手快速繞圈洗幾重複動作來回2、3次，最後再加入杯水，鍋子放進電鍋蒸煮，這些再熟悉不過的動作，其實潛藏危機。

民眾：「用電子內鍋直接洗，但要注意一下要輕輕的，盡量不要去刮到那個鍋，如果那個掉漆的話，吃了會對身體不好，所以以後我都不用內鍋洗米。」

煮飯鍋內的鋁鍋，直接拿來洗米，堅硬的米粒跟內鍋摩擦容易刮傷鍋子，長期下來就會像這個鍋

PChome 新聞

內鍋洗米藏危機!米摩擦「塗層脫落」恐吃毒

很多民眾洗米煮飯，通常都會直接用煮飯的內鍋洗米，洗完直接煮，很方便！但其實米粒跟鍋子摩擦，有可能會破壞鋁鍋內的「鍍氟層」，鍍氟層脫落隨著米粒吃下肚，嚴重可能致癌。專家提醒，一般內鍋壽命大約是6到12個月，期限一到就得更換，否則可能吃下有毒物質。



生米下鍋，攪加水攪拌洗，手快速繞圈洗幾重複動作來回2、3次，最後再加入杯水，鍋子放進電鍋蒸煮，這些再熟悉不過的動作，其實潛藏危機。

民眾：「用電子內鍋直接洗，但要注意一下要輕輕的，盡量不要去刮到那個鍋，如果那個掉漆的話，吃了會對身體不好，所以以後我都不用內鍋洗米。」

煮飯鍋內的鋁鍋，直接拿來洗米，堅硬的米粒跟內鍋摩擦容易刮傷鍋子，長期下來就會像這個鋁鍋有多道刮痕，顏色深淺不一，再經過高溫烹煮，上頭的化學物質恐怕已經進到肚子裡。

化學老師李化：「像這種顏色已經變成這樣子，就代表它外面那層鍍氟層，可能跟著你的米粒到肚子裡面去，像這種東西進到身體裡面的話會致癌。」

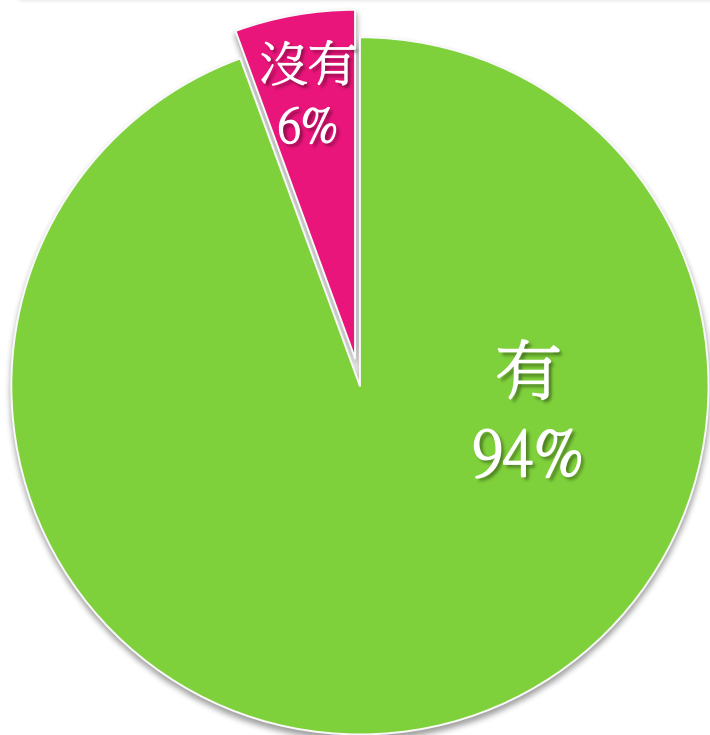
一般來說，避免飯粒沾黏，鋁鍋會塗上一層鍍氟層，長期使用下來刮損，「鍍氟層」剝落跟著米粒一起吃，嚴重會致癌，如果持續不更換，連內層的「鋁鍋」一起煮，也有引發阿茲海默症的機率。

正常情況下，米應該在其他容器洗淨後再放到煮米鍋，避免刮傷吃下毒物，專家建議內鍋變舊有刮痕，或半年到一年左右就得更換，儘管有些內鍋千孔跑不掉，但可別為了省錢，增加危害全家人健康的風險。

<https://youtu.be/F5OrtwCDkx>



家中電鍋/電子鍋產品擁有情形 within全體受訪者(N=3,405)

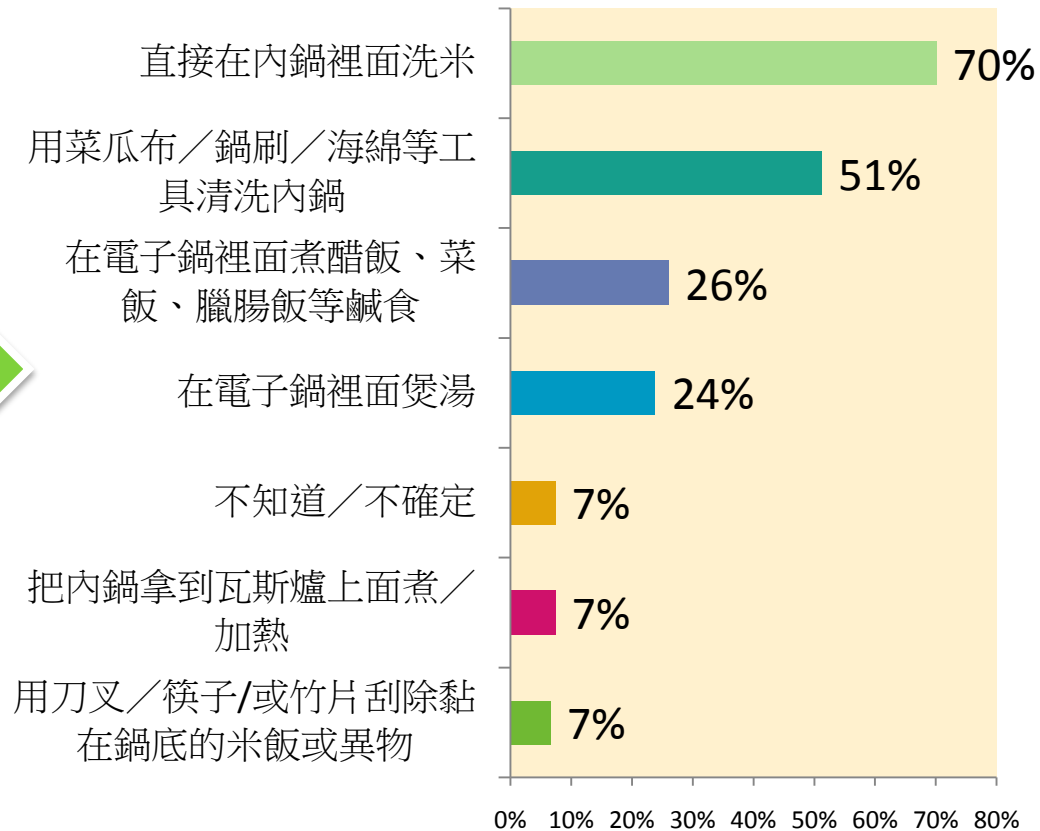
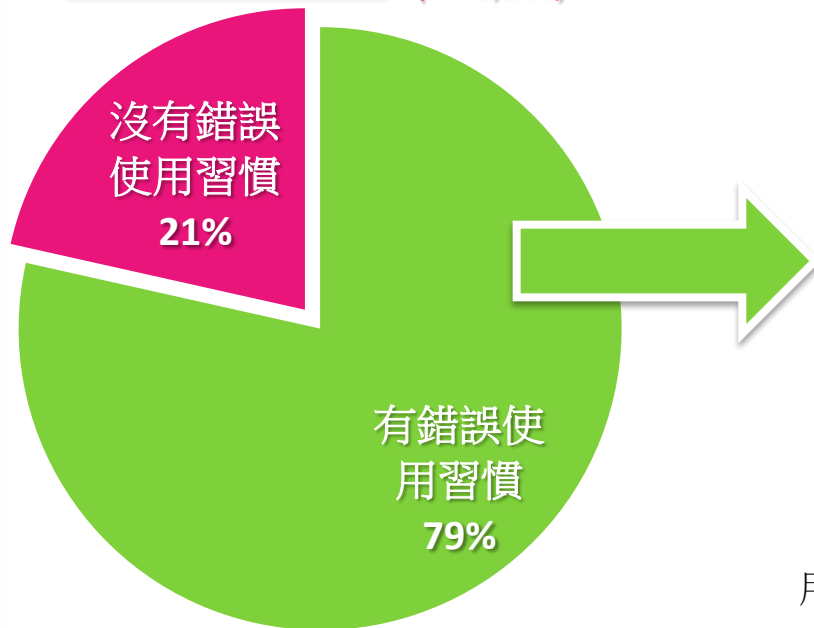


- 如左圖，94%的受訪者家中擁有電鍋/電子鍋產品。
- 印證這類產品在台屬於非常高度普及的產品。



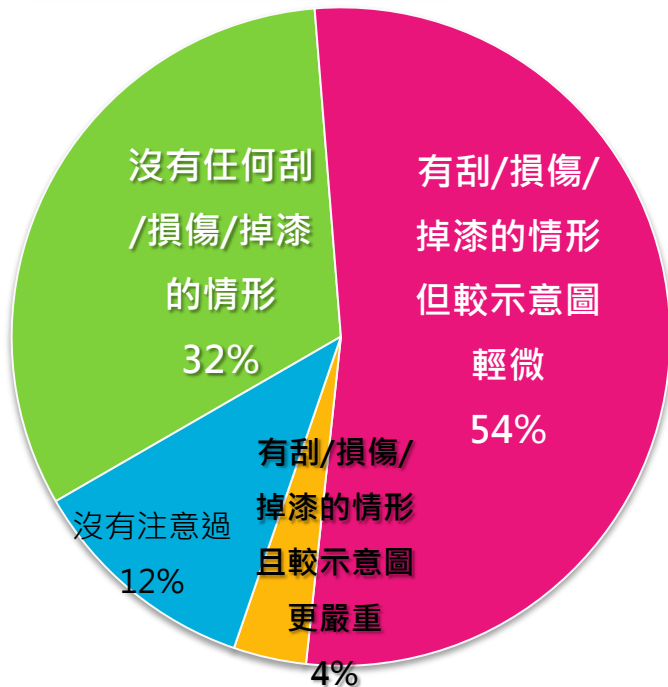
內鍋使用習慣

within擁有電子鍋產品者
(N=3,200)



- 79%受訪者使用內鍋時有錯誤的使用習慣，其中：
 - 受訪者最常違反「直接在內鍋洗米」(70%)、或用「菜瓜布...等工具清洗內鍋」(51%)。
- 能正確使用內鍋者僅佔21%。

家中內鍋損壞情形



示意圖

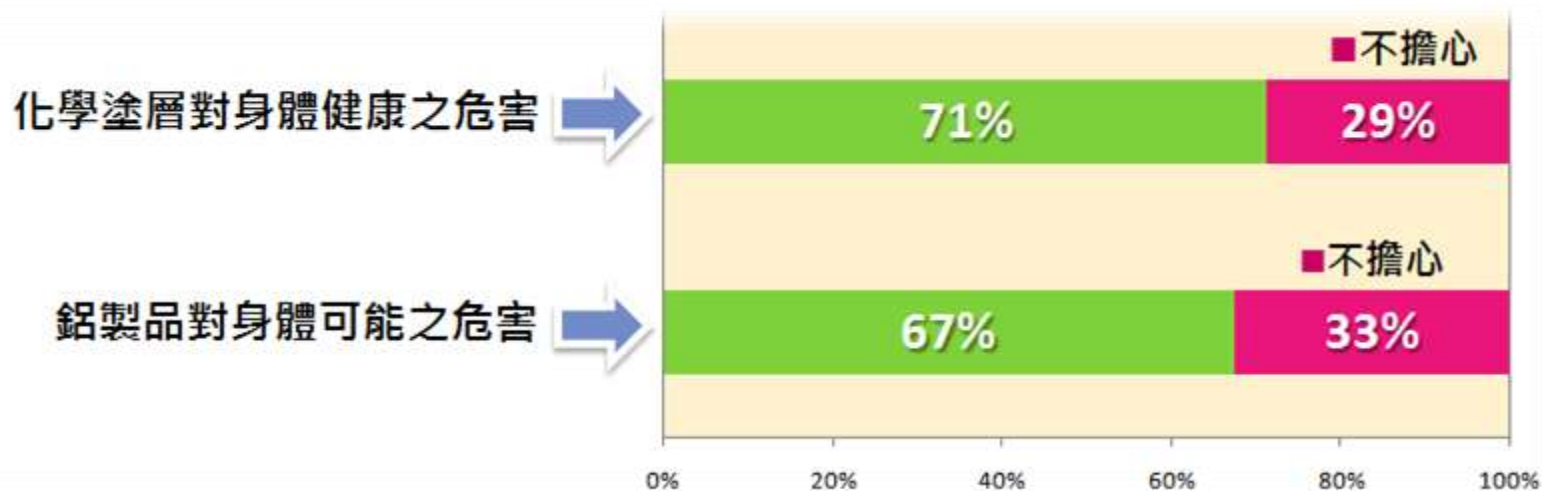


- 在提供示意圖的情況下，請受訪者回想家中內鍋是否有相似情形：
 - 4%較圖示嚴重
 - 55%較圖示輕微
 - 但至少要有58%以上的受訪者符合內鍋損壞情形



損害健康之危機意識

within擁有電子鍋產品者
(N=3,200)

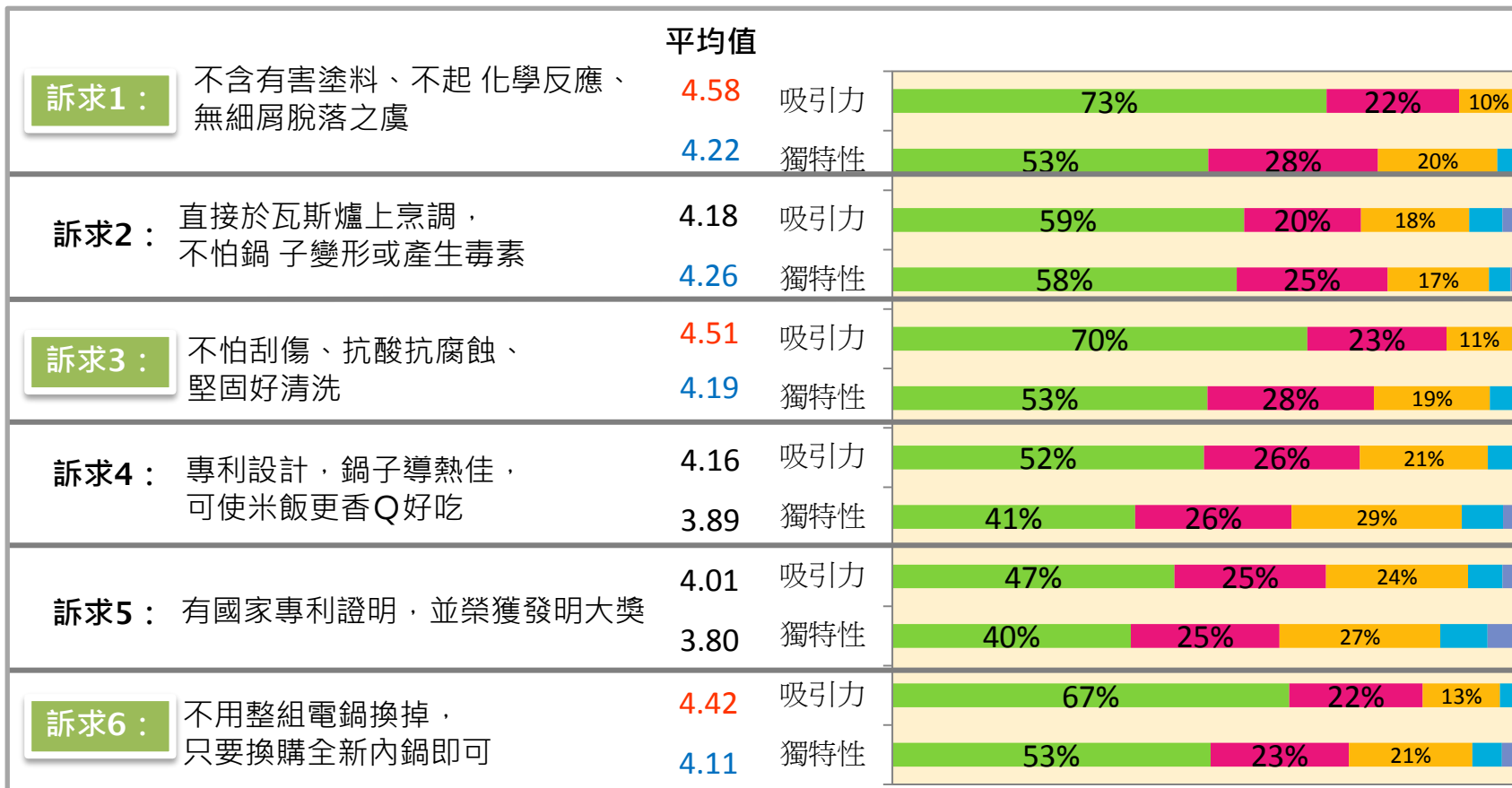


- 對於電子鍋材質及塗層的健康危害擔心程度：
 - 有 **67%** 受訪者 **擔心** 鋁製品對身體的危害
 - 有 **71%** 受訪者 **擔心** 化學塗層對身體的危害
 - 調查顯示民眾高度擔心市售內鍋對健康之危害



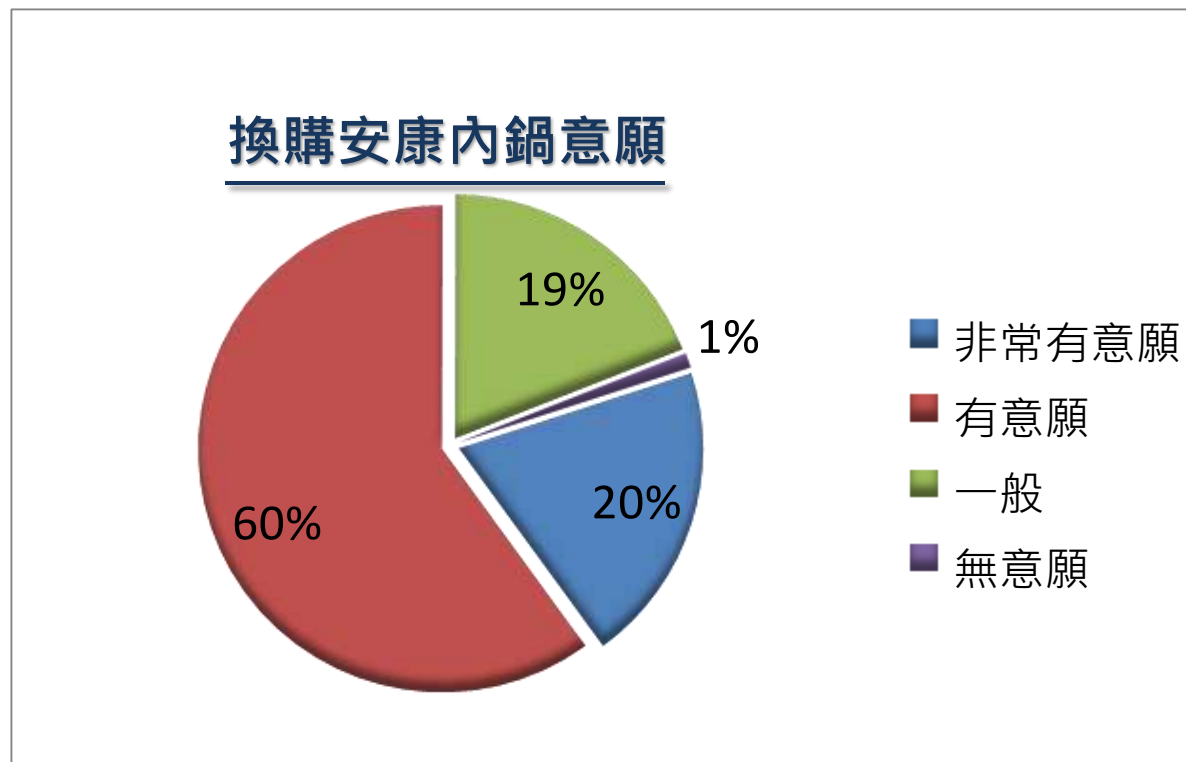
附件：市調數據(5) - 產品訴求對民眾吸引力

- 各項產品訴求均獲得消費者非常高的肯定。(同意程度1到5分，5分為滿分，平均值>3表示偏向同意)
- 足以成為市面上的一個明星級的創新產品。



within擁有電子鍋產品者 (N=3,200)

■ 5分(非常同意) ■ 4分(同意) ■ 3分(普通)
■ 2分(不同意) ■ 1分(非常不同意)



傳達『安康內鍋』產品概念與內涵後，購買意願為：

◆80%表示有意願購買：

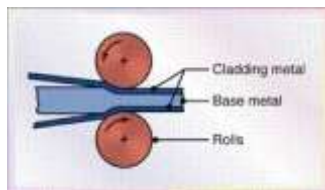
-20%表示「非常有意願」購買

-60%表示「有意願」購買

→ 購買意願非常高，顯示安康內鍋產品概念及訴求受消費者肯定。



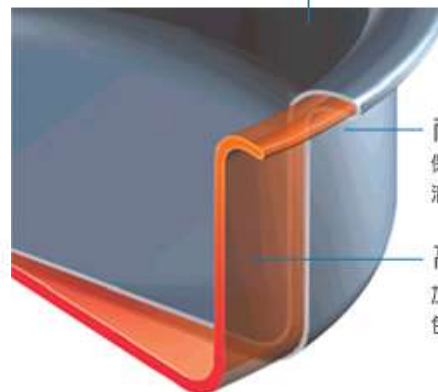
- 以全球獨家多層複合金「牛頭鋼」打造而成
- BUFFALO牛頭牌炊具憑著近50多年的不鏽鋼製造經驗，在極端精確的溫度與控制下，自行開發設計並鍛造出革命性的多層複合金材料「牛頭鋼」。「牛頭鋼」具堅固耐用、好清好洗，以及卓越的傳熱、均熱特性，除了能讓食材均熟、適熟外，更能有效節省烹煮時間與燃料支出。無須塗上易脫落的塑化塗層，仍能永久保持物理不沾效果。



安康內鍋 讓全家「安心又健康」

- ✓ 鍋內不含塑化塗層，不鏽鋼將導熱鋁全包住，不接觸食材
- ✓ 特殊複合金材質，導熱快速均勻，米飯均熟更香Q
- ✓ 沒有塑化塗層，鍋內洗米安心，清洗更放心
- ✓ 抗酸鹼、耐腐蝕，不起化學作用，可烹煮任何料理
- ✓ 堅固耐用、不易變形、抗刷耐磨安心又健康
- ✓ 可做電子鍋內鍋，也可當燉鍋、湯鍋、調理鍋，一鍋多用！

安康內鍋剖面分層圖 「牛頭鋼」複合金材質製成



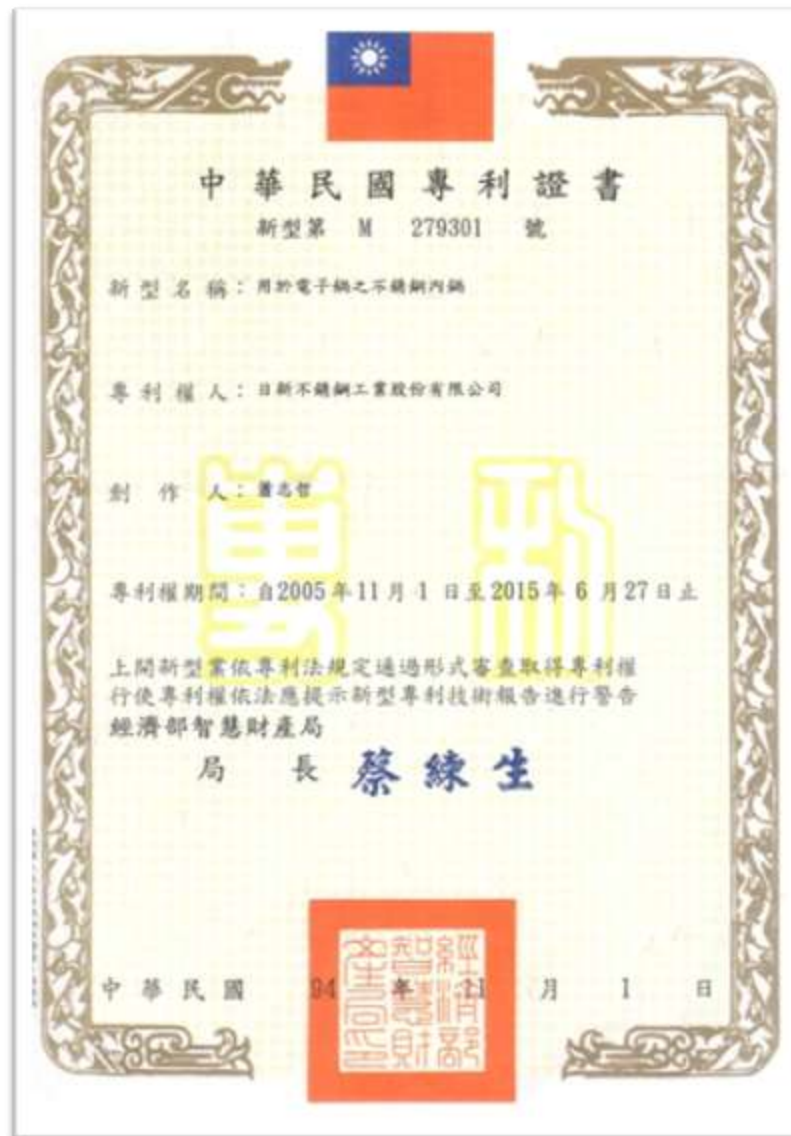
內層：不鏽鋼SUS304與食材安心接觸
不含任何塑化塗料
耐刷耐磨、耐酸鹼、抗腐蝕
食材接觸更安心

耐熱易潔層
保溫、儲熱效果絕佳
清潔容易又美觀

高效導熱鋁AL1050快速均勻傳熱
加快導熱、全面均溫，食材均熟
包覆於中層，完全不接觸食物很放心



- 擁有中華民國專利保護



- 榮獲台北國際發明大獎



附件：產品優勢 (4) - 競爭分析

BUFFALO

一般內鍋



厚釜內鍋



安康內鍋



鍋體材質	不沾塑化塗層 (內層) 薄鋁層 (外層)	不沾塑化塗層 (內層) 厚鋁層 (中層) 塑化塗料 (外層)	食器最高等級SUS304不鏽鋼 (內層) 高效導熱鋁 (中層) 耐熱易潔層 or 超導磁不銹鋼 (外層)
鍋壁厚度	0.6-0.8mm	1.0-1.4mm	1.8-2.3mm
內層鍋壁	不沾塑化塗層	加厚不沾塑化塗層	食器級 SUS304 潔淨不鏽鋼
鍋體導熱度	差	佳	極佳
耐用度	差	差	永固
耐磨損	差	差	極佳
保溫度	差	好	極佳
不沾黏性	佳 (掉漆後即無抗沾效果)	佳 (掉漆後即無抗沾效果)	普通 (多數人可接受)
鋼刷清洗	不可	不可	可 (符合國人使用習慣)
直接洗米	不可	不可 (加厚塑化塗層仍會剝落)	可 (符合國人使用習慣)
米飯香Q	一般	佳	佳
米飯保溫	不佳 (需電子鍋加熱保溫)	好 (需電子鍋加熱保溫)	極佳 (複合金材質保溫效果佳， 2hr無須加熱保溫)
使用方便性	不可直接添加調味料	不可直接添加調味料	可直接添加調味料、烹煮油飯、 煲仔飯、等各式料理
用途多用性	僅可作電子內鍋使用 (不可在瓦斯爐上加熱)	僅可作電子內鍋使用 (不可在瓦斯爐上加熱)	除內鍋外，還可當湯鍋、燉鍋、調理鍋， 直接再瓦斯爐上加熱，一鍋多用
建議使用年限	未註明 (不沾塗層剝落即應更換)	未註明 (不沾塗層剝落即應更換)	終身保用

- 1957 - 董事長 蕭再生先生於台灣台北寧夏夜市奠下台灣不銹鋼炊具的里程碑
- 1960 - 推出世界第一支純手工打造不銹鋼炒鍋
- 1962 - 董事長 蕭先生在台灣開立第一家不銹鋼炊具專賣店於台北大龍峒
- 1969 - 推出第一支亞洲廠家製造的不銹鋼快鍋。
- 1971 - 日新不銹鋼工業(股)公司成立，設立五股工廠
- 1972 - 台灣第一支不銹鋼鍋具外銷澳洲
- 1975 - 外銷香港 開拓香港市場
- 1976 - 提供全台軍公教福利社不銹鋼製品
- 1979 - 引入自動化技術與設施，生產研發複底鍋，首創全世界複鋁於底部的不銹鋼圓底炒鍋
- 1980 - 開始提供東南亞市場運銷不銹鋼鍋具
- 1981 - 引進全自動拋光機具並更新所有主要生產機具。成為亞洲自動化設施的炊具製造商中的先驅
- 1982 - 引進美國太空科技材料，生產全球第一支複合金炒鍋，打入日本及全球市場，成為亞洲唯一複合金炊具製造商
- 1983 - 首次複合金鍋具進入日本市場
- 1985 - 獲日本通省頒發合格產品認定工廠 SG 證書
- 1986 - 壓力鍋榮獲日本安全驗證
- 1988 - 協助臺灣CNS國家標準建立快鍋認證標準並榮獲臺灣國家CNS認證合格
- 1990 - 於馬來西亞雪蘭莪州設立佔地10,000平方公尺的工廠，「日新 Ni-Hsin」 成為亞洲最先進炊具製造基地
- 1992 - 馬來西亞「Everpro 百福樂」正式成立
- 1996 - 擴充馬來西亞工廠，全廠佔地20,000平方公尺，引進全自動化倉庫管理，快鍋也成功獲得美國的UL認證
- 1999 - 研發推出不銹鋼交通安全道路反射鏡，並取得 ISO 9001 認證
- 2001 - 設立「EVER-GROW」，研發自製獨家『牛頭鋼』複合金材料，完成原料供應、研發生產與行銷的垂直整合
- 2002 - 榮獲日本海外+CH.IH.SG工廠認證
- 2003 - 獲2003-2004年馬來西亞Superrand超級品牌獎
- 2005 - 馬來西亞股票正式上市，同時推出不銹鋼複合金內鍋「安康內鍋」
- 2007 - 推出全球首創唯一底厚側薄、鍋身耳一體成型的複合金炊具。導熱極佳，永不掉耳、輕盈且無清洗死角
- 2009 - 全機不銹鋼一體成型無焊接的濾水器正式上市
- 2010 - 歐洲SCE公司於義大利成立
- 2012 - 歐洲SCE公司成功推展反射鏡及多層材料銷售業務，日新成為全球不銹鋼反射鏡最高產銷者
- 2013 - 歐洲銷售通路正式展開、同時推出營業用廚師專用炊具，將集團願景推向另一境界





Thank you! 歡迎隨時與我聯繫

林周郁博 Nick Lin

電話: (03)327-2622 #22

手機: 0989-227904

Email: nick@kit-zen.com

