

MicroTup

Mit dieser praktischen Serie kannst du vorgekochte Mahlzeiten im Kühlschrank aufbewahren, später transportieren, in der Mikrowelle aufwärmen und dann servieren – alles in nur einem Behälter.



- 1 Griffe zum einfachen Transportieren
- 2 Große Lasche zum einfachen Öffnen
- 3 Kleine Füßchen am Boden des Behälters für ein gleichmäßiges Erwärmen
- 4 Deckel mit Ventilverschluss zum Entweichen von Dampf während des Erwärmens



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

Highlights

- Für jede Portionsgröße gibt es den passenden Behälter.
- Deckel mit raffiniertem Ventilverschluss lässt während des Aufwärmens den Dampf entweichen, gleichzeitig hält der Deckel die Mikrowelle sauber.
- Besonders pfiffig sind die Unterteilungen im MicroTup Ecki und Menüteller. Damit werden verschiedene Speisen appetitlich serviert.
- Wenn die runden Behälter nicht in Gebrauch sind, lassen sie sich platzsparend ineinander setzen.

Gut zu wissen

- Die Produkte sind temperaturbeständig von 0 °C bis + 120 °C und können im Kühlschrank und in der Mikrowelle verwendet werden.
- Die Speisen bei mittlerer Mikrowellenleistung (500–600 Watt) für maximal 3 Minuten erwärmen. Rühre dabei die Speisen nach 2 Minuten um, damit alles gleichmäßig erwärmt wird.
- Das Produkt zum Öffnen und Verschließen stets auf einen festen Untergrund stellen.
- Den Behälter mit geöffnetem Ventil in die Mikrowelle stellen, damit der Dampf entweichen kann.



Geschlossener Ventilverschluss: zum Frischhalten von Speisen im Kühlschrank oder zum aufrechten Transportieren.



Offener Ventilverschluss: zum Erwärmen von Speisen in der Mikrowelle.

Tupperware®

Für jede Haushaltsgröße gibt es das passende Set bzw. Einzelprodukte:

MicroTup-Set klein (3)



- 1 400 ml Inhalt
- 2 600 ml Inhalt
- 3 800 ml Inhalt

MicroTup-Set groß (3)



- 4 1,0 l Inhalt
- 5 1,5 l Inhalt
- 6 2,0 l Inhalt

MicroTup Ecki



- 7 Unterteilter Behälter

MicroTup Suppentasse



- 8 460 ml Inhalt – perfekte Größe für 1 Portion Suppe oder Eintopf
- 9 Großer Henkelgriff für bequemes Greifen

MicroTup Menüteller



- 10 Unterteilter Behälter (2x 400 ml und 1x 600 ml)

Häufig gestellte Fragen

Was muss ich beim Erwärmen von vorgekochten Speisen beachten?

Die optimale Verzehrtemperatur warmer Speisen liegt bei ca. 66 °C. Zum Aufwärmen von vorgekochten Speisen ist somit eine mittlere Hitzestufe von 500 bis maximal 600 Watt über einen kurzen Zeitraum ausreichend.

Warum soll ich zwischendurch die Speisen umrühren?

Damit die Lebensmittel gleichmäßig warm werden, erwärme sie für 3 Minuten und rühre sie nach 2 Minuten Aufwärmzeit um.

Was bedeutet folgendes Symbol auf der Unterseite der runden Behälter und der Suppentasse?

Die runden Behälter (außer der Menüteller) verfügen über

eine sogenannte ColorControl-Innenflächenversiegelung, die eine Verfärbung der Innenseite minimiert. Wir empfehlen, die Behälter nach dem Erwärmen von stark färbenden Lebensmitteln, wie z. B. Tomatensauce, Currygerichten oder Karottensuppe, vor dem Reinigen mit kaltem Wasser auszuspülen.

Was ist beim Transportieren von Speisen zu beachten?

Die Behälter stets aufrecht transportieren und darauf achten, dass das Ventil immer geschlossen ist.

Ich habe weiße Stellen im Produkt. Woran kann das liegen?

Die verschiedenen Gerichte haben einen unterschiedlichen Fett- oder Zuckergehalt. Ist dieser relativ hoch, kann dies zu weißen Stellen/Rändern im Produkt führen.

Dadurch ist die Funktionsfähigkeit nicht beeinträchtigt und das Produkt kann weiterhin genutzt werden.

Der Deckel ist nach dem Einsatz in der Mikrowelle gewölbt. Was kann die Ursache dafür sein?

Immer darauf achten, dass beim Erwärmen das Ventil geöffnet ist, damit der entstehende Dampf entweichen kann und so kein Überdruck entsteht, der den Deckel verformen kann. Wenn warme Speisen in den Behälter gefüllt werden (um sie später wieder zu erwärmen oder zu transportieren), das Ventil erst dann schließen, wenn die Speisen komplett abgekühlt sind. Ansonsten entsteht ein Unterdruck im Behälter und der Deckel kann sich nach innen wölben.