

# TUPPERWARE MASTRO COOKWARE

Tahniah kerana anda telah memiliki koleksi **Tupperware Mastro Cookware**.





Peralatan masak premium ini akan membuat anda menjadi seperti seorang tukang masak profesional! Memasak akan menjadi lebih senang kerana Tupperware Mastro Cookware memiliki rekaan khusus yang berkualiti, berketahanan tinggi serta memberikan kenikmatan semasa anda menggunakannya.



## Tupperware®

### Ciri-ciri & Faedah

Produk ini dapat digunakan pada:

			
Gas	Elektrik	Seramik	Induksi

### Penggunaan dan Penjagaan

1. Baca manual penggunaan alat masak ini secara menyeluruh.
2. Jangan lupa cuci dan bilas alat masak baru sebelum anda menggunakannya untuk kali pertama.
3. Diameter dasar alat memasak mestilah sama dengan diameter tungku dapur memasak yang digunakan.
4. Apabila merebus air garam menggunakan alat ini, tambahkan garam setelah air mendidih, kacau garam hingga rata. Cara ini mengurangi risiko hakisan.
5. Jangan gunakan produk ini di dalam ketuhar, tungku terbuka di perkemahan, di atas pemanggang.
6. Jangan gunakan penutup kaca di bahagian bawah pemanggang.
7. Jangan tinggalkan alat masak kosong di atas tungku panas atau merebus tanpa air.
8. Jangan pernah menuang air ke minyak panas di dalam alat masak.
9. Jangan menjatuhkan alat masak. Alat memasak boleh berubah bentuk akibat jatuh.
10. Walaupun penutup diperbuat daripada kaca terbaja, ianya boleh pecah jika jatuh dan seharusnya digunakan dengan hati-hati.
11. Sentiasa lapik kuali dengan kain di tengah-tengahnya untuk menjaga permukaan dalaman dan luaran alatan memasak.
12. Suhu panas yang melebihi 240°C/460°F boleh menyebabkan bagian luar menjadi kekuningan. Ianya dapat dihilangkan dengan pembersih keluli tahan karat.
13. Selalu gunakan sarung tangan semasa mengeluarkan peralatan masak daripada ketuhar.
14. Selalu gunakan alas semasa meletakkan alat masak yang panas di atas meja makan atau meja kayu.

### Garis Panduan Pembersihan

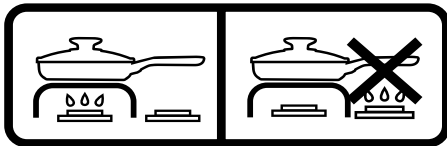
- Biarkan alat memasak dingin sebelum anda membersihkannya. Jangan bilas kuali panas dengan air dingin, untuk mencegah percikan minyak panas atau munculnya wap, yang yang boleh menyebabkan kecederaan.
- Buang makanan yang melekat atau berkerak dengan merendam alat memasak ini dalam air panas dengan sabun cuci pinggan.
- Hanya gunakan bahan pembersih tidak melelas, tanpa klorida dengan span, sikat bulu nilon atau Tupperware Mikrofiber Towel.
- Jangan gunakan sabut keluli atau produk daripada logam untuk membersihkan alat memasak kerana boleh mencalarkan produk.
- Walaupun produk dapat dicuci menggunakan mesin pencuci pinggan, kami menyarankan produk dicuci secara manual kerana produk berkemungkinan rosak jika ia bersentuhan dengan kuali-kuali atau alatan logam yang lain semasa pembersihan dilakukan.
- Gunakan pencuci keluli tahan karat khusus untuk membuang kotoran degil dan mengilapkan permukaan. Gunakan sisi lembut span untuk mencegah goresan pada permukaan luaran yang berkilat.

## Garis Panduan Keselamatan

- Jauhkan dari jangkauan kanak-kanak semasa digunakan.

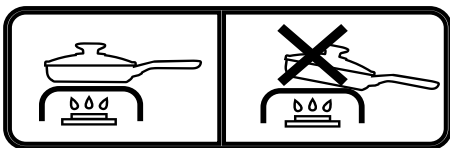


- Jangan pernah menempatkan pemegang langsung di atas sumber haba. (lihat gambar A)



Gambar A

- Jangan pernah membiarkan api dari tungku gas menjangkau sisi-sisi alat memasak. Untuk menjaga keseimbangan di atas tungku gas, tempatkan pemegang di luar jangkauan haba. (lihat gambar B)



Gambar B

## Garis Panduan Memasak

- Untuk menggoreng dengan bahagian dalaman keluli tahan karat, suhu yang betul hendaklah dicapai bagi mengelakkan daging daripada melekat serta mengoptimumkan pemerangan daging anda. Periksa suhu dengan merenjisikan titisan air ke atas kualiti keluli tahan karat yang telah dipanaskan terlebih dahulu, tanpa sebarang gris. Jika titisan itu mula bergolek, maksudnya kualiti anda telah mencecah suhu yang betul.
- Panaskan peralatan memasak terlebih dahulu dengan sedikit lemak menggunakan haba rendah hingga sederhana selama 1 hingga 2 minit sebelum meletakkan makanan.
- Jika memasak menggunakan minyak, tambahkan sahaja minyak bersuhu bilik ke dalam kualiti yang telah dipanaskan terlebih dahulu untuk meminimumkan risiko percikan.
- Produk selamat digunakan di dalam ketuhar konvensional dengan suhu sehingga 240°C/460°F.
- Penutup besi selamat digunakan di dalam ketuhar konvensional pada suhu sehingga 240°C/460°F.
- Penutup kaca selamat digunakan di dalam ketuhar konvensional pada suhu sehingga 180°C/ 350°F.
- Penggunaan produk di dalam ketuhar dapat mempengaruhi warna bahagian luar produk ini, namun tidak mempengaruhi persembahan produk.

## **Petua Penjimatan Tenaga**

- Matikan dapur memasak lima minit sebelum masa memasak berakhir. Bahagian dasar yang terkurung akan memastikan bahawa kualiti cukup panas untuk menyelesaikan proses memasak.
- Pilih saiz yang betul untuk tugas memasak anda; cara yang terbaik ialah dengan mengisikan kualiti anda dengan kapasiti 2/3 kualiti tersebut.
- Gunakan suhu yang rendah pada mesin pencuci pinggan mangkuk untuk menjimatkan tenaga dan membantu memelihara alam sekitar.

## **Komitmen Tupperware**

Produk kami mencerminkan komitmen kami untuk memberikan impak yang dapat diukur terhadap dunia di sekeliling kami. Di Tupperware, kami mereka bentuk semua produk dengan mengambil kira peminimuman sisa plastik dan makanan. Dengan mencipta produk yang berkualiti, tahan lama dan boleh digunakan semula untuk tempoh masa yang lama, kami menyokong misi kami untuk mengurangkan sisa demi kelanjutan planet kita, warga kita dan komuniti di tempat kami menetap dan bekerja.

Tupperware Mastro Cookware dilindungi oleh jaminan Tupperware daripada apa-apa kecacatan bahan atau pengilangan yang mungkin berlaku semasa menggunakan produk mengikut arahan dan dalam penggunaan rumah tangga yang biasa. Jaminan ini tidak merangkumi kerosakan terhadap produk akibat kecuaiian penggunaan atau penyalahgunaan yang mungkin melibatkan pemanasan lampau, kesan kotoran atau calar pada bahagian dalam dan luar ataupun apa-apa lekukan yang mungkin berlaku atau jika produk telah terjatuh.

Jika produk anda dilindungi oleh jaminan, sila rujuk terma jaminan yang digunakan untuk negara anda bagi mendapatkan penerangan penuh tentang perlindungan tersebut.

Produk Tupperware anda adalah untuk penggunaan berulang kali. Jika atas apa-apa sebab produk anda mengalami kerosakan dan tidak dilindungi oleh jaminan atau anda tidak lagi memerlukan produk anda, jalankan tanggungjawab anda dan kitar semula produk itu atau maklumkan kepada kami sekiranya kami dapat membantu anda.

[www.tupperwarebrands.com.my](http://www.tupperwarebrands.com.my)