

Peralatan Memasak Universal Tupperware

Tahniah di atas pilihan anda untuk koleksi Peralatan Memasak Tupperware Mastro. Koleksi alatan memasak premium ini akan membuatkan anda berasa seperti chef terkenal! Dengan prestasi unggul, ketahanan dan reka bentuk yang unik, proses memasak menjadi lebih senang!



Ciri-ciri dan Faedah

Produk ini sesuai untuk:



Gas



Elektrik



Seramik



Induksi

- **Peralatan Memasak Tupperware Mastro - Periuk Stok (5L), dan Kualiti Menggoreng (Ø28cm)**
 - Alat memasak ini terdiri daripada tiga lapisan iaitu lapisan aluminium yang terikat dengan kepingan dalaman dan luaran keluli tahan karat 18/8. Cakera aluminium, bersama dengan cakera magnetik, dipasang pada bahagian tri-lapis untuk memastikan pengaliran haba yang lebih cekap pada semua permukaan memasak, pengagihan haba yang rata dan pengekalan haba yang baik.
 - Reka bentuk ergonomik dan bentuk badan bulat yang mesra-sudu menjadikannya mudah untuk dikacau.
- **Peralatan Memasak Tupperware Mastro - Kualiti (Ø32cm)**
 - Kualiti ini dibina dengan tiga lapisan, iaitu lapisan aluminium, berlapis dan terikat dengan keluli tahan karat 18/8 dan keluli tahan karat magnetik, untuk memastikan pengaliran haba yang cepat pada semua permukaan memasak dan pengekalan haba yang baik.

Penggunaan dan Penjagaan

- Baca manual peralatan memasak dengan teliti.
- Sentiasa basuh dan bilas peralatan memasak baharu anda sebelum penggunaan kali pertama.
- Diameter dasar peralatan memasak mestilah sepadan dengan diameter penunu dapur memasak yang digunakan.
- Apabila mendidihkan air bergaram di dalam peralatan memasak, sentiasa tambahkan garam ke dalam air yang sudah mendidih dan pastikan garam ditabur dengan sekata di dalam air. Ini mengurangkan risiko pelubangan.
- Jangan gunakan produk di dalam ketuhar gelombang mikro, di atas unggun api nyalaan terbuka, di atas gril atau di bawah alat pemanggang.
- Jangan gunakan penutup kaca apabila menggril atau memanggang.
- Jangan biarkan peralatan memasak yang kosong di atas penunu yang panas atau membiarkan kualiti mendidih sehingga kering.
- Jangan sesekali menuangkan air ke atas lemak panas di dalam peralatan memasak.
- Jangan jatuhkan peralatan memasak. Jika terjatuh boleh menyebabkan kualiti berubah bentuk.
- Walaupun penutup diperbuat daripada kaca bajaan, kaca tersebut boleh pecah jika terjatuh, maka hendaklah dikendalikan dengan berhati-hati.
- Sentiasa susun kualiti dengan beralaskan kain antara satu sama lain untuk menjaga permukaan dalam dan luar peralatan memasak.
- Penggunaan melebihi suhu yang disarankan boleh mengubah bahagian luar badan menjadi kekuningan. Ia boleh dibersihkan dengan menggunakan pencuci keluli tahan karat.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan periuk daripada ketuhar.
- Sentiasa gunakan alas periuk apabila meletakkan peralatan memasak yang panas di atas meja makan atau permukaan kerja.

Garis Panduan Pembersihan

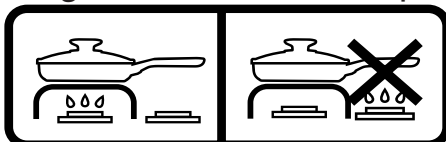
- Biarkan peralatan memasak sejuk secara beransur-ansur sebelum dibersihkan. Jangan bilas kualiti panas menggunakan air sejuk kerana ini boleh menyebabkan gris panas terpercik atau wap terhasil yang boleh menyebabkan kecederaan.
- Tanggalkan makanan yang melekat atau berkerak dengan merendam peralatan memasak di dalam air panas beserta dengan bahan cuci pinggan mangkuk.
- Gunakan pembersih yang tidak bersifat melemas dan tanpa klorida sahaja dengan berus penyental span, nilon atau Tuala Mikrogentian Tupperware.
- Jangan gunakan sabut keluli atau produk logam untuk membersihkan peralatan memasak anda kerana ini akan mencalarkan produk.
- Walaupun produk ini selamat digunakan di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk, kami mengesyorkan cucian tangan kerana produk boleh menjadi rosak jika tersentuh dengan kualiti lain atau permukaan logam semasa kitaran pembasuhan pinggan mangkuk.
- Gunakan pembersih keluli tahan karat yang khusus untuk menanggalkan kotoran yang degil serta menggilap permukaan. Gunakan bahagian lembut pada span yang digunakan untuk mencegah berlakunya kesan calar pada kemas cermin pada bahagian luar.

Garis Panduan Keselamatan

- Jauhkan daripada kanak-kanak semasa digunakan.

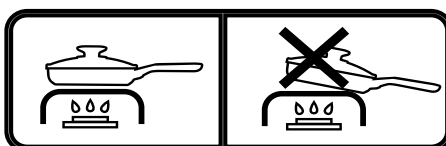


- Jangan sesekali letakkan pemegang betul-betul di atas sumber haba. (lihat rajah A)



rajah .A

- Jangan sesekali biarkan nyalaan dapur gas melebihi bahagian tepi peralatan memasak. Bagi mengekalkan keseimbangan di atas dapur gas, pastikan kedudukan pemegang yang panjang berada di atas kaki tungku. (lihat rajah B)



rajah .B

Garis Panduan Memasak

- Untuk menggoreng dengan bahagian dalaman keluli tahan karat, suhu yang betul hendaklah dicapai bagi mengelakkan daging daripada melekat serta mengoptimalkan 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.
- Bahagian badannya selamat digunakan di dalam ketuhar konvensional hingga 240°C/460°F.
- Penutup logam selamat digunakan di dalam ketuhar konvensional hingga 240°C/460°F.

- Penutup kaca selamat digunakan di dalam ketuhar konvensional hingga 180 ° C / 350 ° F.
- Penggunaan produk di dalam ketuhar boleh mengubah bahagian luar badan tetapi ini tidak akan mempengaruhi prestasinya.

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 pembasuh pinggan mangkuk anda 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.

Peralatan Memasak Tupperware 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 boleh digunakan 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.tupperwarebands.com.my