

## TUPPERWARE MASTRO COOKWARE

Selamat karena Anda telah memiliki koleksi Tupperware Mastro Cookware. Peralatan masak premium ini akan membuat Anda menjadi seperti seorang ahli masak profesional! Memasak akan menjadi lebih menyenangkan karena Tupperware Mastro Cookware memiliki desainnya yang khusus dengan kualitas dan kekuatan yang luar biasa.



### Fitur dan Keunggulan

Produk ini dapat digunakan pada:



Gas



Listrik



Keramik



Induksi

### • Tupperware Mastro Cookware Stockpot (5L), dan Frypan (Ø28cm)

- Peralatan masak ini terbuat dari 3 layer yang terdiri dari lapisan baja anti karat 18/8 dan lapisan aluminium pada bagian tengahnya. Lempengan aluminium & magnetiknya memastikan penyebaran panas yang merata keseluruh bagian produk dan mempertahankan panas pada kondisi yang tepat..
- Design yang ergonomic – nyaman untuk dipegang dengan bagian dalam berbentuk bulat yang memudahkan mengaduk pada saat masak

### • Tupperware Mastro Cookware Wok (Ø32cm)

- Peralatan masak ini terbuat dari 3 layer yang terdiri dari lapisan baja anti karat 18/8 dan lapisan aluminium pada bagian tengahnya. Lempengan aluminium & magnetiknya memastikan penyebaran panas yang merata keseluruh bagian produk dan mempertahankan panas pada kondisi yang tepat..

### Pemakaian dan Perawatan

- Baca petunjuk penggunaan alat masak ini dengan cermat
- Jangan lupa cuci dan bilas alat masak baru sebelum Anda menggunakannya untuk kali pertama.
- Diameter dasar alat masak harus sama dengan diameter tungku kompor yang digunakan.
- Saat merebus air garam menggunakan alat masak ini, tambahkan garam setelah air mendidih, aduk garam hingga rata. Cara ini mengurangi risiko korosi.
- Jangan gunakan produk ini di dalam oven microwave, tungku terbuka di perkemahan, di atas panggangan atau ketel.
- Jangan gunakan lapisan kaca dibagian bawah
- Jangan tinggalkan alat masak kosong di atas tungku panas atau merebus tanpa air.
- Jangan pernah menuang air ke minyak panas di dalam alat masak.
- Jangan menjatuhkan alat masak. Panci dapat rusak jika jatuh.
- Tutup panci dari kaca khusus dapat pecah jika jatuh dan sebaiknya ditangani dengan hati-hati.
- Selalu tumpuk Panci dengan menyelipkan kain di tengah-tengahnya untuk menjaga permukaan luar dan dalam alat masak.
- Temperatur panas yang berlebihan akan mempengaruhi bagian luar menjadi kekuningan. Kondisi ini dapat dihilangkan dengan pembersih anti karat
- Selalu gunakan sarung tangan saat mengeluarkan peralatan masak dari dalam oven
- Selalu gunakan alas saat menaruh alat masak panas di atas meja makan atau meja kayu.

## Petunjuk Membersihkan

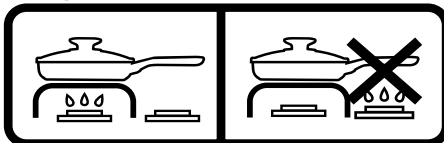
- Biarkan alat masak dingin sebelum Anda membersihkannya. Jangan bilas panci panas dengan air dingin, untuk mencegah percikan minyak panas atau munculnya uap, yang dapat menyebabkan cedera.
- Lepas makanan yang lengket atau mengerak dengan merendam alat masak ini dalam air panas dengan sabun cuci piring.
- Hanya gunakan bahan pembersih non-abrasif, non-klorida dengan spons, sikat bulu nilon atau Tupperware Microfiber Towel.
- Jangan gunakan wool baja atau produk dari logam untuk membersihkan alat masak karena dapat menggores produk.
- Meski produk dapat dicuci di mesin, saran kami, cuci produk secara manual karena produk dapat rusak jika mengenai panci lain atau permukaan logam selama siklus pencucian.
- Gunakan alat dari baja khusus untuk membuang noda bandel dan mengkilapkan permukaan. Gunakan sisi lembut spons untuk mencegah goresan pada finishing mengkilap di bagian luar.

## Petunjuk Keselamatan

- Jauhkan dari jangkauan anak saat digunakan.

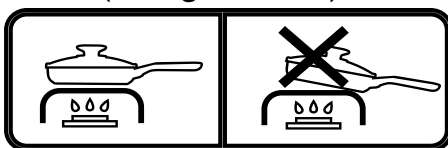


- Jangan pernah menempatkan tangkai langsung di atas sumber panas. (lihat gambar A)



Gambar A

- Jangan pernah membiarkan api dari kompor gas menjangkau sisi-sisi alat masak. Untuk menjaga keseimbangan di atas kompor gas, tempatkan tangkai panjang di luar rangka bakar. (lihat gambar B)



Gambar B

## Panduan Memasak

- Untuk menggoreng dengan bagian dalam baja anti-karat, pilih suhu yang tepat untuk mencegah lengket dan menyiapkan daging secara optimal. Periksa suhu dengan meneteskan air di atas panci baja anti karat yang telah dipanaskan, tanpa minyak apa pun. Jika tetesan mulai menggelling, panci Anda telah mencapai suhu yang tepat.
- Panaskan alat masak dengan sedikit minyak pada panas rendah-hingga-sedang selama 1 hingga 2 menit sebelum menambahkan makanan.
- Jika memasak dengan minyak, tambahkan minyak bersuhu ruang saja ke panci yang sudah dipanaskan untuk mengurangi risiko cipratan.
- Produk aman digunakan di oven biasa dengan temperature hingga 240°C/460°F.
- Penutup panic dapat tahan pada temperature hingga 240°C/460°F.
- Cover kaca dapat menahan panas hingga 180°C/ 350°F.
- Penggunaan produk dalam oven dapat mempengaruhi warna bagian luar produk ini, namun tidak mempengaruhi kualitas produk

## **Kiat Hemat Energi**

- Matikan tungku lima menit sebelum akhir waktu memasak. Dasar berlapis menjaga panci tetap panas untuk menyelesaikan proses memasak.
- Pilih ukuran yang tepat untuk apa yang Anda siapkan; idealnya, isi panci hingga 2/3 kapasitas.
- Gunakan suhu rendah pada mesin cuci piring Anda untuk menghemat energi dan membantu melestarikan lingkungan.

## **Komitmen Tupperware**

Produk kami mencerminkan komitmen kami untuk menghadirkan dampak terukur pada dunia di sekitar kita. Di Tupperware, kami mendesain semua produk dengan tujuan meminimalkan limbah plastik dan makanan. Dengan menciptakan produk berkualitas, awet, dan dapat dipakai kembali yang teruji oleh waktu, kami mendukung misi kami untuk mengurangi limbah demi kelestarian planet, orang, dan masyarakat tempat kami hidup dan bekerja.

Tupperware MastroCookware dilindungi oleh Tupperware terhadap segala bentuk cacat bahan atau produksi yang mungkin terjadi saat produk digunakan sesuai petunjuk dan dalam lingkungan rumah tangga biasa.

Garansi ini tidak mencakup kerusakan pada produk akibat pemakaian yang ceroboh atau kesalahan pemakaian yang dapat mencakup kepanasan, noda, dan goresan di dalam dan luar, atau benturan yang diterima atau jika produk pernah jatuh.

Jika produk Anda dilindungi garansi, lihat syarat garansi yang berlaku untuk negara Anda untuk penjelasan lengkap tentang cakupan garansi tersebut.

Produk Tupperware Anda didesain untuk digunakan berkali-kali. Jika karena sebab apa pun produk Anda rusak dan tidak tercakup oleh garansi atau Anda tidak lagi membutuhkannya, bertindaklah secara bertanggung jawab dan daur ulang produk, atau beri tahu kami siapa tahu kami dapat membantu.