

# 타파웨어 마스터 쿡웨어

타파웨어 마스터 쿡웨어 컬렉션을 선택해 주셔서 감사합니다.





이 프리미엄 쿡웨어 라인은 마치 여러분이 최고의 요리사가 된 것처럼 느끼게 해드립니다! 뛰어난 성능과 내구성, 독특한 디자인으로 요리가 즐겁게 만들어 드립니다.



## Tupperware®

### 기능 및 장점

이 제품은 모든 조리기의 가열 표면에 사용 가능합니다:

			
Gas	Electric	Ceramic	Induction

### 사용 및 관리

1. 조리기구 설명서를 자세히 읽어 보십시오.
2. 조리기구 설명서를 자세히 읽어 보십시오.
3. 조리기구의 바닥 직경은 사용하는 조리기 상단의 가열부 직경과 일치해야 합니다.
4. 조리기구에 소금물을 끓일 때는, 항상 물이 이미 끓고 있는 상태에서 소금을 넣어 소금이 물에 골고루 분산될 수 있도록 하십시오. 이렇게 하면 조리기구의 점식 위험이 줄어듭니다.
5. 전자레인지, 직화 모닥불, 그릴 위 또는 브로일러의 화구 아래에서 제품을 사용하지 마십시오.
6. 그릴 또는 그릴 아래에 유리 덮개를 사용하지 마십시오.
7. 빈 조리기구를 고온의 가열부 위에 올려두거나 끓어서 마를 때까지 팬을 두지 마십시오.
8. 조리기구에 담긴 기름이 달궈진 상태에서 물을 붓지 마십시오.
9. 조리기구를 떨어뜨리지 마십시오. 떨어뜨릴 경우 조리기구의 모양이 변형될 수 있습니다.
10. 팬을 겹쳐서 보관할 때는 조리기구의 외부와 내부 표면을 보호할 수 있도록 팬과 팬 사이에 천을 대 주십시오.
11. 권장 온도(240°C/460°F)를 초과하면 냄비의 외부가 노란색으로 변색될 수 있습니다. 이는 전용 클리너로 제거할 수 있습니다.
12. 오븐을 사용할 때에는 오븐 장갑을 사용하십시오.
13. 식탁 또는 조리대에 뜨거운 조리기구를 놓을 때는 항상 냄비 받침대를 사용하십시오.

### 세척지침

- 세척 전에 조리기구의 온도를 서서히 낮추십시오. 뜨거운 팬에 뜨거운 기름이 튀거나 증기가 발생하여 부상을 입을 수 있으므로 찬물로 헹구지 마십시오.
- 주방용 세제를 푼 뜨거운 물에 조리기구를 담가서 놓아붙거나 굳어버린 음식물을 제거하십시오.
- 스펀지, 나일론 세척 수세미 또는 타파웨어 초극세사 타월에 비마모성, 비염소계 세정제만 사용하십시오.
- 제품에 흠집을 낼 수 있으므로 조리기구 세척 시 철수세미 또는 금속 제품을 사용하지 마십시오.
- 이 제품은 식기세척기 사용이 가능하지만, 세척 과정 중에 다른 팬 또는 금속 표면과 접촉할 경우 손상될 수 있으므로 가급적 손으로 세척해 주십시오
- 찌든 얼룩을 제거하고 표면에 광택을 얻으려면 특수 스테인리스 스틸 세척제를 사용

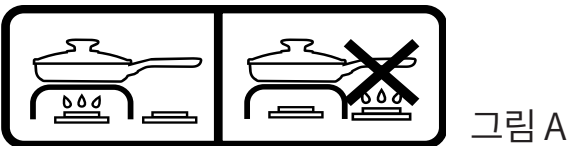
하십시오. 스펀지의 부드러운 면을 사용하여 미리 마감 처리된 외부 표면에 흠집이 나지 않도록 하십시오.

## 안전지침

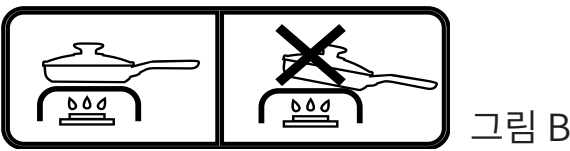
- 사용 중에는 어린이의 손이 닿지 않도록 하십시오



- 손잡이가 열원의 바로 위에 위치하도록 두지 마십시오.(그림 A 참조).



- 가스레인지의 불꽃이 조리기구의 측면으로 번져 올라오지 않도록 하십시오. 가스레인지에서 균형을 유지하려면, 긴 손잡이가 가스레인지의 쇠 살대 위에 위치하도록 하십시오(그림 B 참조).



## 조리지침

- 스테인리스 스틸 팬으로 튀김 요리를 할 경우, 고기가 들러붙는 것을 방지하고 갈색으로 바삭하게 조리될 수 있도록 적절한 온도를 유지하십시오. 예열된 스테인리스 스틸 팬에 기름을 두르지 않은 상태에서 물 몇 방울을 뿌려 온도를 확인합니다. 물방울이 구르기 시작하면 팬이 적정 온도에 도달했음을 의미합니다.
- 음식 재료를 넣기 전에 1~2분간 약한 불에서 중간 불로 약간의 기름을 두르고 조리기구를 예열합니다.
- 기름을 이용해 조리할 경우, 상온 기름만을 예열된 팬에 첨가하여 튀는 위험을 최소화하십시오.
- 몸체는 최대 240°C/460°F의 컨벡션 오븐에서 사용하기에 안전합니다.
- 스테인리스 스틸 뚜껑은 최대 240°C/460°F의 컨벡션 오븐에서 사용하기에 안전합니다.
- 유리 뚜껑은 최대 180°C/350°F의 컨벡션 오븐에서 사용하기에 안전합니다.
- 오븐에서 제품을 사용할 경우, 냄비 외부가 변색될 수 있으나 이는 성능에 영향을 주지는 않습니다.

## 에너지 절감 팁

- 조리시간이 끝나기 5분전에 조리를 끕니다. 코팅 처리된 바닥이 조리 과정이 끝날 때까지 충분히 팬의 온도를 유지시켜 줍니다
- 해당 요리에 적합한 팬 크기를 선택하십시오. 팬 용량의 2/3를 채우는 정도가 가장 바람직 합니다.
- 에너지를 절감하고 환경을 보존하기 위해 식기세척기에서 저온을 사용하십시오.

## 타파웨어 약속

타파웨어 제품은 전 세계에 상당한 영향력을 발휘하겠다는 저희의 약속을 반영합니다. 타파웨어는 플라스틱 사용과 음식물 쓰레기의 최소화에 중점을 두고 모든 제품을 디자인합니다. 오랜 시간 견딜 수 있도록 내구성이 우수하고 재사용할 수 있는 고품질의 제품을 제작함으로써, 우리 지구, 우리 인류 및 우리가 살고 일하는 공동체의 지속을 위해 자원의 낭비를 줄이는 저희의 사명을 지지합니다.

타파웨어 마스터 쿡웨어는 보증지침에 따라 일반 가정 내에서 사용할 때 발생할 수 있는 모든 제품재질 및 제조상의 결함에 대해 타파웨어 보증이 제공됩니다.

단, 사용에 따른 자연적인 마모, 불에 놓거나, 금속제 나이프 등에 의한 절단, 변색 등 사용상의 부주의로 인한 손상의 경우에는 무상 품질보증을 받으실 수 없습니다. 사용상 주의 사항을 잘 읽고 사용하여 주시기 바랍니다.

본 제품은 가정용으로 제작되었으므로 영업용이나 상업용 또는 부적절하게 사용된 경우, 품질보증 혜택을 받으실 수 없습니다. (품질 보증 기간: 구입 후 2년 이내)

제품이 보증이 적용대상에 해당될 경우, 해당 국가에 적용되는 보증 조건을 참조하여 보증에 대한 자세한 설명을 참조하십시오.

- 제품 및 A/S 문의

(주)타파웨어 브랜드 코리아 (<http://shop.tupperware.co.kr>)

고객센터 : 1588 - 6866 (평일 9시~5시, 점심시간 12시~1시 30분 / 주말, 공휴일 휴무)

본점: 충청북도 진천군 초평면 초평로 1506

지점: 서울특별시 용산구 한강대로 273 용산빌딩 3층

Tupperware 제품은 계속해서 사용해야 합니다. 어떤 이유로든 제품이 손상되어 보증 대상이 되지 않거나 제품이 더 이상 필요하지 않은 경우 책임을 지고 재활용해 주시기거나, 도움이 필요한 경우 알려 주십시오.

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