

# Mastro Cookware da Tupperware

Parabéns por escolher a coleção Mastro Cookware da Tupperware.

Esta linha de panelas premium fará com que você se sinta como chef de cozinha! Com seu desempenho superior, durabilidade e design exclusivo, cozinhar nunca foi tão prazeroso!



## Recursos e benefícios

Esse produto é compatível com:



Gás



Eletricidade



Cerâmica



Indução

### • Tupperware Mastro Cookware Stockpot (5 L) e Frypan (Ø28 cm)

- A estrutura em três camadas das panelas é composta por alumínio em camadas e integrado entre os revestimentos internos e os de aço inoxidável 18/8. Um disco de alumínio e um disco magnético são acoplados juntos ao recipiente de três camadas para garantir uma condução de calor mais eficiente em todas as superfícies de cozimento, além de uma distribuição de calor uniforme e uma boa retenção de calor.
- O design ergonômico e a forma arredondada do corpo propicia para colheres tornarem mais fácil mexer o conteúdo.

### • Tupperware Mastro Cookware Wok (Ø32 cm)

- A estrutura em três camadas da wok é composta por alumínio, em camadas e integrado entre aço inoxidável 18/8 e aço inoxidável magnético, para garantir uma rápida condução de calor em todas as superfícies de cozimento, além de uma boa retenção de calor.

## Uso e cuidados

- Leia cuidadosamente o manual da panela.
- Sempre lave e enxágue a panela nova antes da primeira utilização.
- O diâmetro da base da panela deve corresponder ao diâmetro do queimador do fogão utilizado.
- Ao ferver água com sal nas panelas, sempre adicione o sal quando a água já estiver fervendo, espalhando-o de maneira uniforme. Isso reduz o risco de corrosão.
- Não utilize o produto em um forno de micro-ondas, sobre uma fogueira com chama aberta, em uma churrasqueira ou sob uma grelha.
- Não utilize tampas de vidro sob a grelha ou a assadeira.
- Não deixe um utensílio vazio sobre um queimador quente nem deixe a panela ferver até secar.
- Nunca despeje água sobre gordura quente nas panelas.
- Não deixe as panelas caírem. Quedas podem causar deformação nas panelas.
- Embora as tampas sejam feitas de vidro temperado, elas podem quebrar ao cair e devem ser manuseadas com cuidado.
- Sempre use um pano entre as panelas ao empilhá-las para preservar suas superfícies externas e internas.
- Exceder a temperatura recomendada pode descolorir o exterior do corpo, deixando-o com uma cor amarelada. Essa descoloração pode ser removida com um limpador para aço inoxidável.
- Sempre use luvas apropriadas quando for retirar os potes de dentro do forno.
- Sempre use um descanso ao colocar panelas quentes na mesa de jantar ou na bancada.

## Instruções de limpeza

- Deixe as panelas esfriarem gradualmente antes de limpá-las. Não enxágue uma panela quente com água fria, pois isso pode levar a respingos de gordura quente ou criar vapor, o que pode causar ferimentos.
- Remova os alimentos presos ou incrustados mergulhando as panelas em água quente com detergente.
- Use apenas produtos de limpeza não abrasivos e sem cloro com uma esponja, uma escova de nylon ou uma toalha de microfibra da Tupperware.
- Não use lâs de aço ou produtos de metal para limpar suas panelas, pois isso arranhará o produto.
- Embora o produto possa ser lavado na máquina de lavar louça, recomendamos a lavagem à mão, pois o produto poderá sofrer danos ao tocar em outras panelas ou superfícies metálicas durante o ciclo de lavagem.
- Use um limpador especial para aço inoxidável para remover manchas difíceis e polir a superfície. Use o lado macio da esponja para evitar arranhões no acabamento espelhado do lado externo.

## Instruções de segurança

- Durante o uso, mantenha fora do alcance das crianças.



- Os cabos nunca devem ser colocados diretamente sobre a fonte de calor (Fig. a).

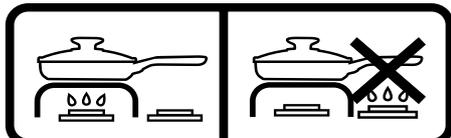


fig. A

- Não deixe as chamas de um fogão a gás se estenderem pelas laterais da panela. Para manter a distribuição de gás nivelada, verifique se os cabos longos estão posicionados no centro da grade (Fig. b).

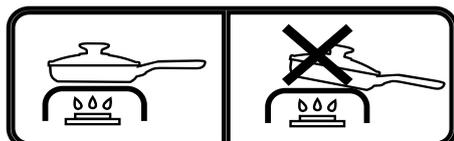


fig. B

## Instruções culinárias

- Para fritar usando uma parte interna de aço inoxidável, é necessário atingir a temperatura certa para evitar que a carne grude e otimizar seu douramento. Borrife gotas de água sobre a panela de aço inoxidável pré-aquecida e sem gordura para verificar a temperatura. Se as gotas deslizarem, isso significa que sua panela atingiu a temperatura certa.
- Pré-aqueça as panelas com pouca gordura e em fogo baixo a médio por 1 a 2 minutos antes de adicionar o alimento.
- Caso esteja cozinhando com óleo, adicione óleo apenas à temperatura ambiente na panela pré-aquecida para minimizar o risco de respingos.
- As bases são seguras para o uso em fornos convencionais de até 240°C/460°F.
- As tampas metálicas são seguras para o uso em fornos convencionais de até 240°C/460°F.
- As tampas de vidro são seguras para o uso em fornos convencionais de até 180 °C (350 °F).
- O uso do produto no forno pode descolorir a parte exterior do corpo, mas isso não afetará seu desempenho.

## **Dicas para economizar energia**

- Desligue o fogão cinco minutos antes do final do tempo de cozimento. A base encapsulada manterá a panela quente o suficiente para terminar o processo de cozimento.
- Escolha o tamanho certo para o trabalho: o ideal é encher 2/3 da capacidade da sua panela.
- Configure sua máquina de lavar louça para usar uma temperatura baixa para economizar energia e ajudar a preservar o meio ambiente.

## **O compromisso da Tupperware**

Nossos produtos refletem o nosso compromisso de causar um impacto mensurável no mundo ao nosso redor. Na Tupperware, projetamos todos os produtos pensando em minimizar o desperdício de plástico e de alimentos. Ao criar produtos de qualidade, duráveis, reutilizáveis e feitos para resistir ao tempo, corroboramos nossa missão de reduzir o desperdício pensando na longevidade do nosso planeta, da população e das comunidades em que vivemos e trabalhamos.

A linha Mastro Cookware da Tupperware conta com a garantia da Tupperware contra quaisquer defeitos de material ou de fabricação que possam ocorrer ao usar o produto de acordo com as instruções e com o uso doméstico normal.

A garantia não inclui danos ao produto resultantes de uso negligente ou indevido, que podem incluir superaquecimento, manchas e arranhões nas partes interna e externa, cortes que possam ter sido feitos ou em caso de quedas.

Se o seu produto estiver coberto pela garantia, consulte os termos da garantia aplicáveis ao seu país para obter uma descrição completa da cobertura.

Seu produto Tupperware foi fabricado para ser usado repetidamente. Se, por qualquer motivo, seu produto estiver danificado e não estiver coberto pela garantia ou se você não precisar mais dele, seja responsável e recicle-o ou informe-nos caso precise da nossa ajuda.

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