

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.



기능 및 장점

이 제품은 모든 조리기의 가열 표면에 사용 가능합니다.



가스



전기



세라믹



인덕션

- **타파웨어 마스터 쿡웨어 냄비 (5리터)와 프라이팬 28 센티미터**
 - 타파웨어 마스트로 쿡웨어의 3중 구조는 18/8 스테인리스 내 외부와 알루미늄 층으로 구성이 됩니다. 알루미늄 층과 함께 자성을 가진 층이 3중 용기에 부착되어 모든 조리 기구에 효율적인 열 전도, 균일한 열 분배 및 양호한 열 보존을 보장합니다.
 - 인체공학적 디자인과 내부 곡선형의 둥근 구조로 스푼이나 국자 등으로 저음질하기 좋습니다.
- **타파웨어 마스터 쿡웨어 워크 (32센티미터)**
 - 워크의 3중 구조는 내부의 18/8 스테인리스 스틸과 외부의 자성의 스테일리스 스틸, 그리고 중간 알루미늄 층으로 구성이 되어 모든 조리기에 빠른 열전도와 양호한 열을 유지합니다.

사용 및 관리

- 조리기구 설명서를 자세히 읽어 보십시오.
- 새로 구입한 조리기구는 항상 처음 사용하기 전에 세척하고 행구십시오.
- 조리기구의 바닥 직경은 사용하는 조리기 상단의 가열부 직경과 일치해야 합니다.
- 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.
- 전자레인지, 직화 모닥불, 그릴 위 또는 브로일러의 화구 아래에서 제품을 사용하지 마십시오.
- 그릴 또는 그릴 아래에 유리 덮개를 사용하지 마십시오.
- 빈 조리기구를 고온의 가열부 위에 올려두거나 끓어서 마를 때까지 팬을 두지 마십시오.
- 조리기구에 담긴 기름이 달궈진 상태에서 물을 붓지 마십시오.
- 조리기구를 떨어뜨리지 마십시오. 떨어뜨릴 경우 조리기구의 모양이 변형될 수 있습니다.
- 팬을 겹쳐서 보관할 때는 조리기구의 외부와 내부 표면을 보호할 수 있도록 팬과 팬 사이에 천을 대 주십시오.
- 코팅이 벗겨지기 시작할 경우 조리기구를 사용하지 마십시오.
- 식탁 또는 조리대에 뜨거운 조리기구를 놓을 때는 항상 냄비 받침대를 사용하십시오.
- 권장 온도를 초과하면 냄비의 외부가 노란색으로 변색될 수 있습니다. 이는 전용 클리너로 제거할 수 있습니다.
- 오븐을 사용할 때에는 오븐 장갑을 사용하십시오.

세척 지침

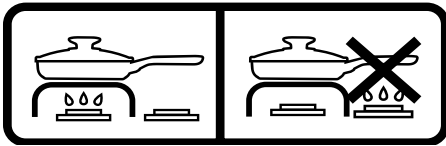
- 세척 전에 조리기구의 온도를 서서히 낮추십시오. 뜨거운 팬에 뜨거운 기름이 튀거나 증기가 발생하여 부상을 입을 수 있으므로 찬물로 헹구지 마십시오.
- 주방용 세제를 푼 뜨거운 물에 조리기구를 담가서 닦아내거나 굳어버린 음식물을 제거하십시오.
- 스펀지, 나일론 세척 수세미 또는 타파웨어 초극세사 타월에 비마모성, 비염소계 세정제만 사용하십시오.
- 제품에 흠집을 낼 수 있으므로 조리기구 세척 시 철수세미 또는 금속 제품을 사용하지 마십시오.
- 이 제품은 식기세척기 사용이 가능하지만, 세척 과정 중에 다른 팬 또는 금속 표면과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

안전 지침

- 사용 중에는 어린이의 손이 닿지 않도록 하십시오.

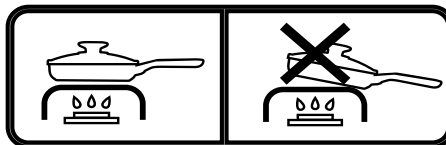


- 손잡이가 열원의 바로 위에 위치하도록 두지 마십시오.(그림 A 참조).



A 참조

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



B 참조

조리 지침

- 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°F 의 컨벡션 오븐에서 사용하기에 안전합니다.
- 스테인리스 스틸 뚜껑은 최대 240°C/460°F 의 컨벡션 오븐에서 사용하기에 안전합니다.
- 유리 뚜껑은 최대 180°C/350°F 의 컨벡션 오븐에서 사용하기에 안전합니다.
- 오븐에서 제품을 사용할 경우, 냄비 외부가 변색될 수 있으나 이는 성능에 영향을 주지는 않습니다.

에너지 절감 팁

- 조리 시간이 끝나기 5분 전에 조리기를 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 바람직합니다.
- 에너지를 절감하고 환경을 보존하기 위해 식기세척기에서 저온을 사용하십시오.

마스터 쿡웨어

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 유니버설 조리기구는 지침에 따라 제품 사용 시, 그리고 일반 가정 내에서 사용할 때 발생할 수 있는 모든 재료 또는 제조상의 결함에 대해 타파웨어 보증이 제공됩니다. 타파웨어 품질 보증제도는 타파웨어 공식 대리점 또는 타파웨어 공식 쇼핑몰 (www.tupperwaremall.co.kr) 등 타파웨어 브랜드가 인정하는 유통 경로를 통해서 구매한 제품에 한해 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 당사의 품질보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
품질 보증 기간 : 구입 후 2년 이내