

Dụng cụ nấu ăn Tupperware Universal

Chúc mừng bạn đã lựa chọn bộ sưu tập dụng cụ nấu nướng **Tupperware Universal**.



Các tính năng và lợi ích

Cấu trúc lồng ghép hoàn hảo của dụng cụ nấu nướng Tupperware Universal cho phép cất trữ bộ 3 sản phẩm xếp chồng lên nhau. Các tay nắm trên nắp cũng là một chỗ để thìa tuyệt vời. Căn bếp của bạn hoàn toàn gọn gàng!!

Sản phẩm này tương thích trên



Ga



Điện



Gốm



Từ

Thân Nồi (4L - 7L) và Chảo rán (Ø24cm) Universal được làm từ thép không gỉ một lớp. Đáy nồi và chảo với cấu trúc ba lớp bao gồm thép không gỉ và nhôm đảm bảo dẫn nhiệt đều và hiệu quả.

Dụng cụ nấu với lớp phủ không dính sẽ cho phép lấy thực phẩm ra dễ dàng và xào nấu với lượng dầu mỡ ít nhất.

Sử dụng và chăm sóc

- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu và giữ
- Gỡ bỏ nhãn trước khi sử dụng, nếu có. Luôn rửa dụng cụ nấu nướng của bạn trước khi sử dụng lần đầu tiên.
- Đường kính của đáy dụng cụ nấu phải tương ứng với đường kính của mặt bếp được sử dụng.
- Khi đun sôi nước muối trong dụng cụ nấu, luôn thêm muối vào nước khi nước đã sôi, đảm bảo phân tán muối đều trong nước. Làm như vậy sẽ giảm nguy cơ gây rỉ dụng cụ.
- Không sử dụng sản phẩm trong lò vi sóng, trên lửa trực tiếp, trên hoặc dưới vỉ nướng.
- Không sử dụng trong lò nướng vì tay cầm có thể bị chảy nhựa
- Không để dụng cụ rỗng nấu trên bếp hoặc để chảo sôi khô.
- Không đổ nước vào dầu đang nóng trong dụng cụ nấu.
- Không làm rơi dụng cụ nấu. Dụng cụ nấu có thể bị biến dạng khi bị rơi.
- Nắp kính cường lực có thể vỡ khi bị rơi, vì vậy cần cầm nắm nắp cẩn thận.
- Trước khi sử dụng lần đầu, tráng nhẹ chảo bề mặt chảo với mỡ. Không sử dụng bình xịt dung dịch chống dính vì chúng có thể để lại dư lượng keo và khiến thức ăn bị dính nhiều hơn.
- Để bảo vệ lớp chống dính chất lượng cao của dụng cụ nấu, **KHÔNG** sử dụng các dụng cụ bằng kim loại hoặc sắc nhọn trên sản phẩm, vì như vậy sẽ làm hỏng lớp chống dính.
- Không sử dụng máy trộn cầm tay trong dụng cụ nấu, vì sẽ làm hỏng lớp chống dính.
- Luôn xếp chồng các chảo với một miếng vải ở giữa chúng để bảo quản các bề mặt bên ngoài và bên trong của dụng cụ nấu.
- Không sử dụng dụng cụ nấu có lớp chống dính nếu lớp phủ bắt đầu bong tróc.
- Luôn luôn sử dụng găng tay nhà bếp khi sử dụng dụng cụ vì tay cầm của dụng cụ có thể hơi nóng khi tiếp xúc.
- Luôn luôn sử dụng miếng lót khi đặt dụng cụ nấu nóng trên bàn ăn hoặc bàn làm việc.
- Không sử dụng vật dụng nấu nướng nếu tay cầm bị lỏng, vì tay cầm có thể tách ra khỏi dụng cụ nấu và gây thương tích cho người nấu hoặc hư hỏng cho sản phẩm.

Hướng dẫn vệ sinh

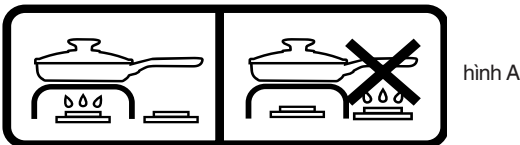
- Để dụng cụ nấu nguội dần trước khi vệ sinh. Không rửa chảo nóng bằng nước lạnh, vì có thể làm mỡ nóng bắn tung tóe hoặc hơi nước nóng bay lên, có thể gây thương tích.
- Loại bỏ thực phẩm dính trên dụng cụ nấu bằng cách ngâm dụng cụ nấu trong nước nóng với nước rửa chén.
- Chỉ sử dụng chất tẩy rửa không mài mòn, không chứa clorua với miếng bọt biển, bàn chải chà bằng nylon hoặc khăn Tupperware.
- Không sử dụng miếng vệ sinh dụng cụ nấu bằng kim loại để làm sạch dụng cụ nấu nướng của bạn, vì chúng sẽ làm trầy xước sản phẩm.
- Mặc dù sản phẩm là an toàn đối với máy rửa bát, bạn nên rửa sản phẩm bằng tay vì sản phẩm có thể bị hỏng nếu chạm vào các chảo khác hoặc bề mặt kim loại khác trong máy rửa bát.
- Sử dụng chất làm sạch dành cho thép không gỉ đặc biệt để loại bỏ các vết bẩn cứng đầu và đánh bóng bề mặt. Hãy nhớ sử dụng mặt mềm của miếng bọt biển để tránh trầy xước trên bề mặt bên ngoài của sản phẩm.

Hướng dẫn an toàn

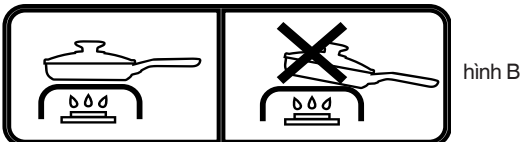
- Để xa tầm tay trẻ em.



- Không đặt trực tiếp tay cầm trên nguồn nhiệt. (xem hình A)



- Không để cho ngọn lửa từ bếp gas tiếp xúc cạnh đứng của dụng cụ nấu. Để duy trì sự cân bằng của dụng cụ nấu trên bếp gas, nên đặt tay cầm dài bên ngoài bề mặt lưới của bếp gas. (xem hình B)



Hướng dẫn nấu ăn

- Để chiên thực phẩm, cần để chảo ở nhiệt độ phù hợp để tránh bị dính và hạn chế cháy thịt. Kiểm tra nhiệt độ bằng cách nhỏ giọt nước lên chảo rồi đã được làm nóng trước. Nếu giọt nước bắt đầu lăn, điều đó có nghĩa là chảo của bạn đã đạt đến nhiệt độ phù hợp.
- Làm nóng dụng cụ nấu với một ít chất béo ở nhiệt độ thấp đến trung bình trong 1 đến 2 phút trước khi thêm thức ăn.
- Nếu nấu bằng dầu, chỉ thêm dầu ở nhiệt độ phòng vào chảo đã được làm nóng trước để giảm thiểu nguy cơ dầu bắn ra ngoài.

Mẹo tiết kiệm năng lượng

- Tắt bếp năm phút trước khi kết thúc thời gian nấu. Đáy 3 lớp sẽ giữ cho chảo đủ nóng để kết thúc quá trình nấu.
- Chọn kích thước dụng cụ nấu phù hợp với lượng thực phẩm và công thức nấu ; Đổ thực phẩm đến 2/3 dung tích của dụng cụ là tốt nhất.
- Sử dụng máy rửa bát ở nhiệt độ thấp để tiết kiệm năng lượng và giúp bảo vệ môi trường.

Cam kết của Tupperware

Sản phẩm Tupperware phản ánh cam kết của chúng tôi về việc tạo ra tác động có thể đo lường được đối với thế giới xung quanh. Tại Tupperware, chúng tôi thiết kế tất cả các sản phẩm với mục tiêu giảm thiểu chất thải từ nhựa và thực phẩm. Thông qua việc tạo ra các sản phẩm chất lượng, độ bền cao và có thể tái sử dụng trong thời gian dài, như sứ mệnh của mình, chúng tôi mong muốn giảm chất thải để hành tinh mà chúng ta sống và làm việc xanh hơn.

Dụng cụ nấu nướng Tupperware Universal được bảo hành bởi Tupperware đối với các lỗi liên quan đến vật liệu hoặc lỗi xảy ra trong quá trình sản xuất có thể xảy ra khi sử dụng sản phẩm theo hướng dẫn và trong quá trình sử dụng thông thường trong gia đình.

Không áp dụng bảo hành đối với sản phẩm bị hỏng do sử dụng bất cẩn hoặc sử dụng sai mục đích có thể bao gồm nấu quá nhiệt, vết bẩn và vết trầy xước bên trong và bên ngoài, vết nứt trên sản phẩm hoặc nếu sản phẩm bị rơi.

Nếu sản phẩm của bạn được bảo hành, vui lòng tham khảo các điều khoản bảo hành áp dụng cho quốc gia của bạn..

Sản phẩm Tupperware có thể sử dụng nhiều lần. Nếu vì bất kỳ lý do gì sản phẩm của bạn bị hư hỏng và không được bảo hành hoặc bạn không còn cần sản phẩm của mình nữa, vui lòng tái chế nó (nếu có thể), hoặc cho chúng tôi biết nếu chúng tôi có thể giúp bạn.

www.tupperware.com.vn