

T chefseries Universal Cookware



Tupperware

TUPPERWARE UNIVERSAL COOKWARE

Congratulations on your selection of the **Tupperware Universal Cookware** collection. This essential, and easy to store cookware range will deliver you the required quality to get delicious results without complications. You will not compromise the simple usage and the quality.



Use a low temperature setting on your dishwasher to save energy and help preserve the environment.

Features and Benefits

These quality, high grade stainless steel pans will help you create casual and fancy meals. Approved by chefs, loved by consumers! Well-engineered 3-ply base 304 stainless-steel cookware will give you years of pleasure! For Chef-like results, you need this universal cookware.

This product is compatible on all cooking surfaces



Tupperware Universal Cookware Stockpot (4L, 7L, 2.4L, 5.6L), Frypan (Ø24cm, Ø28cm) and Wok (Ø38cm) consist of single-ply stainless steel walls. The tri-ply construction of the base of the cookware consists of stainless steel and aluminium that ensures even and efficient heat conduction. The Cookware with nonstick coating will allow foods to release with ease and cook with a minimum amount of fat.

Use & Care

- Read the cookware manual thoroughly and store for future reference.
- Remove labels before use, if any are present. Always wash and rinse your new cookware before first use.
- The diameter of the base of the cookware should correspond with the diameter of the stovetop burner used.
- When boiling salted water in the cookware, always add the salt to the water when it is already boiling, making sure to disperse the salt evenly in the water. This reduces the risk of pitting.
- Do not use the product in a microwave oven, over an open-flame campfire, on top of a grill or under a broiler unit.
- Do not leave an empty piece of cookware on a hot burner or allow the pan to boil dry.
- Never pour water onto hot fat in the cookware.
- Do not drop cookware. Dropping may lead to misshapen pans.
- Although covers are made of tempered glass, they can shatter if dropped and should be handled with care.
- Before first use, lightly coat non-stick fry pans with fat. Do not use aerosol cooking sprays as they may leave a gummy residue and cause foods to stick.
- To protect the high quality non-stick coating of the cookware, DO NOT use metallic or sharp-edged utensils on the product, as they will damage the non-stick coating.
- Do not use a hand mixer in your cookware, as this will damage the non-stick coating.
- Always stack the pans with a cloth between them in order to preserve the outside and inside surfaces of the cookware.
- Do not use a cookware with non-stick coating if the coating starts to peel.
- Always use a trivet when placing hot cookware on the dining table or worktop.
- Do not use a cookware item if it has a loose handle, as it can separate from the cookware and cause injury or damage to the product.

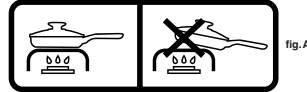
Cleaning Guidelines

- Allow cookware to cool gradually before cleaning. Do not rinse a hot pan with cold water, as it may cause hot grease to splatter or steam to be created, which could cause injury.
- Remove stuck or crusted-on foods by soaking cookware in hot water with dish detergent.
- Use only non-abrasive, non-chloride cleansers with a sponge, nylon scrub brush or a Tupperware Microfiber Towel.

- Do not use steel wool or metal products for cleaning your cookware, as they will scratch the product.
- Although the product is dishwasher safe, we recommend handwashing because the product could be damaged if it touches other pans or metal surfaces during the dishwashing cycle.
- Use a special stainless steel cleaner to remove stubborn stains and polish the surface. Make sure to use the soft side of the sponge to avoid scratches on the mirror finish of the outside.

Safety Guidelines

- Keep out of the reach of children while in use.
- Handles should never be placed directly over the heat source.
- Never allow flames from a gas cooker to extend up the sides of the cookware. To maintain balance on a gas range, ensure that long handles are positioned over grate prong. (see fig. A)



Cooking Guidelines

- For frying with a stainless steel interior, achieving the right temperature is required to prevent sticking and optimize browning of your meat. Check the temperature by sprinkling drops of water over the preheated stainless steel pan, without any grease. If the drops start rolling, that means your pan has reached the right temperature.
- Preheat cookware with little fat on low-to-medium heat for 1 to 2 minutes before adding food.
- If cooking with oil, only add room-temperature oil to the preheated pan to minimize the risk of splashing.

Energy Saving Tips

- Turn your stovetop off five minutes before the end of the cooking time. The encapsulated base will keep the pan hot enough to finish the cooking process.
- Choose the right size for the job; filling your pan to 2/3 is best.
- Use a low temperature on your dishwasher to save energy and help preserve the environment.

The Tupperware Commitment

Our products reflect our commitment to making a measurable impact on the world around us. At Tupperware, we design all products with minimizing plastic and food waste in mind. By creating quality, durable and reusable products made to stand the test of time, we're supporting our mission to reduce waste for the longevity of our planet, our people and the communities we live and work in.

The Tupperware Universal Cookware is covered by a Tupperware warranty against any material of manufacturing defect that may occur when using the product according to directions and in normal household use.

The warranty does not include damage to the product resulting from negligent use or misuse which may include overheating, stains and scratches on the inside and outside, or any nicks it may have received or if it has been dropped.

If your product is covered by warranty, please refer to the warranty terms applicable to your country for a full description of coverage.

Your Tupperware product is meant to be used again and again. If for any reason your product is damaged and not covered by warranty or you no longer need your product, please be responsible and recycle it, or let us know if we can help you.

www.tupperwarebrands.com

Peralatan Memasak Universal Tupperware

Tahniah kerana anda memilih koleksi Peralatan Memasak Universal Tupperware.

Rangkaian peralatan memasak yang penting dan mudah disimpan ini akan memberikan kualiti yang anda perlukan untuk mendapatkan hasil yang lazat tanpa kerumitan. Anda tidak akan berkompromi dengan penggunaan yang ringkas serta produk yang berkualiti!



Gunakan tetapan suhu yang rendah pada mesin pembasuh pinggan mangkuk anda untuk menjimatkan tenaga dan membantu memelihara alam sekitar.

Ciri-ciri dan Faedah

Kuali keluli tahan karat yang mempunyai gred tinggi ini akan membantu anda mencipta hidangan kasual mahupun mewah. Diluluskan oleh para cef, serta disukai oleh pengguna! Peralatan memasak ini, berasaskan 3-lapisan 304 keluli tahan karat, yang direka baik untuk memberikan anda kepuasan selama bertahun-tahun! Untuk hasil seperti Cef, anda memerlukan peralatan memasak universal ini.

Produk ini sesuai untuk semua permukaan memasak.



Gas

Elektrik

Seramik

Induksi

Tupperware Universal Cookware Stockpot (4L, 7L, 2.4L, 5.6L), Frypan (Ø24cm, Ø28cm) dan Wok (Ø38cm) mempunyai satu-lapisan dinding keluli tahan karat. Binaan tiga lapisan pada dasar peralatan memasak ini terdiri daripada keluli tahan karat dan aluminium yang memastikan pengaliran haba yang sekata dan cekap.

Peralatan Memasak dengan salutan tanpa lekat membolehkan makanan mudah dileraikan dan dimasak dengan kandungan lemak yang minimum.

Penggunaan dan Penjagaan

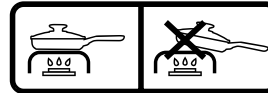
- Baca manual peralatan memasak dengan teliti dan simpan untuk rujukan pada masa akan datang.
- Jika terdapat sebarang label, tanggalkan label itu sebelum penggunaan. Sentiasa basuh dan bilas peralatan memasak baharu anda sebelum penggunaan kali pertama.
- Diameter dasar peralatan memasak mestilah sepadan dengan diameter penunu dapur memasak yang digunakan.
- Apabila mendidihkan air bergaram di dalam peralatan memasak, sentiasa tambahkan garam ke dalam air yang sudah mendidih dan pastikan garam ditabur dengan sekata di dalam air. Ini mengurangkan risiko pelubangan.
- Jangan gunakan produk di dalam ketuhar gelombang mikro, di atas unggun api nyalaan terbuka, di atas grill atau di bawah alat pemanggang.
- Jangan biarkan peralatan memasak yang kosong di atas penunu yang panas atau membiarkan kuali mendidih sehingga kering.
- Jangan sesekali menuangkan air ke atas lemak panas di dalam peralatan memasak.
- Jangan jatuhkan peralatan memasak. Jika terjatuh boleh menyebabkan kuali berubah bentuk.
- Walaupun penutup diperbuat daripada kaca bajaan, kaca tersebut boleh pecah jika terjatuh, maka hendaklah dikendalikan dengan berhati-hati.
- Sebelum penggunaan pertama, sapukan sedikit lemak pada kuali leper tanpa lekat. Jangan gunakan semburan memasak aerosol kerana ini boleh meninggalkan sisa melekit dan menyebabkan makanan melekat.
- Untuk melindungi salutan tanpa lekat yang berkualiti tinggi pada peralatan memasak, JANGAN gunakan perkakas logam atau ber tepi tajam pada produk, kerana ini akan merosakkan salutan tanpa lekat.
- Jangan gunakan pengadun tangan di dalam peralatan memasak anda, kerana ini akan merosakkan salutan tidak melekat.
- Sentiasa susun Kuali dengan beralaskan kain antara satu sama lain untuk menjaga permukaan dalam dan luar peralatan memasak.
- Jangan gunakan peralatan memasak dengan salutan tanpa lekat jika salutannya mulai mengelupas.
- Sentiasa gunakan alas peruk apabila meletakkan peralatan memasak yang panas di atas meja makan atau permukaan kerja.
- Jangan gunakan peralatan memasak jika pemegangnya longgar kerana pemegang boleh tercabut dari dan menyebabkan kecederaan atau menyebabkan kerosakan produk.

Garis Panduan Pembersihan

- Biarkan peralatan memasak sejuk secara beransur-ansur sebelum dibersihkan. Jangan bilas kuali panas menggunakan air sejuk kerana ini boleh menyebabkan gris panas terpercik atau wap terhasil dan boleh menyebabkan kecederaan.
- Tanggalkan makanan yang melekat atau berkerak dengan merendam peralatan memasak di dalam air panas berserta dengan bahan cuci pinggan mangkuk.
- Gunakan pembersih yang tidak bersifat meelas dan tanpa klorida sahaja dengan berus penyental span, nilon atau Tuala Mikrogentian Tupperware.
- Jangan gunakan sabut keluli atau produk logam untuk membersihkan peralatan memasak anda kerana ini akan mencalarkan produk.
- Walaupun produk ini selamat digunakan di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk, kami mengesyorkan cucian tangan kerana produk boleh menjadi rosak jika tersentuh dengan kuali lain atau permukaan logam semasa kitaran pembasuhan pinggan mangkuk.
- Gunakan pembersih keluli tahan karat yang khusus untuk menanggalkan kotoran yang degil serta menggilap permukaan. Gunakan bahagian lembut pada span yang digunakan untuk mencegah berlakunya kesan calar pada cermin pada bahagian luar.

Garis Panduan Keselamatan

- Jauhkan daripada kanak-kanak semasa digunakan.
- Jangan sesekali letakkan pemegang betul-betul di atas sumber haba.
- Jangan sesekali biarkan nyalaan dapur gas melebihi bahagian tepi peralatan memasak. Bagi mengekalkan keseimbangan di atas dapur gas, pastikan kedudukan pemegang yang panjang berada di atas kaki tungku. (lihat rajah A)



rajah .A

Garis Panduan Memasak

- Untuk menggoreng dengan bahagian dalaman keluli tahan karat, suhu yang betul hendaklah dicapai bagi mengelakkan daging daripada melekat serta mengoptimalkan pemerangan daging anda. Periksa suhu dengan merenjiskan titisan air ke atas kuali keluli tahan karat yang telah dipanaskan terlebih dahulu, tanpa sebarang gris. Jika titisan itu mula bergolek, maksudnya kuali anda telah mencecah suhu yang betul.
- Panaskan peralatan memasak terlebih dahulu dengan sedikit lemak menggunakan haba rendah hingga sederhana selama 1 hingga 2 minit sebelum meletakkan makanan.
- Jika memasak menggunakan minyak, tambahkan sahaja minyak bersuhu bilik ke dalam kuali yang telah dipanaskan terlebih dahulu untuk meminimumkan risiko percikan.

Petua Penjimatan Tenaga

- Matikan dapur memasak lima minit sebelum masa memasak berakhir. Bahagian dasar yang terkurang akan memastikan bahawa kuali cukup panas untuk menyelesaikan proses memasak.
- Pilih saiz yang betul untuk tugas memasak anda; cara yang terbaik ialah dengan mengisikan kuali anda dengan kapasiti 2/3 kuali tersebut.
- Gunakan suhu yang rendah pada mesin pembasuh pinggan mangkuk anda untuk menjimatkan tenaga dan membantu memelihara alam sekitar.

Komitmen Tupperware

Produk kami mencerminkan komitmen kami untuk memberikan impak yang dapat diukur terhadap dunia di sekeliling kami. Di Tupperware, kami mereka bentuk semua produk dengan mengambil kira peminumisan sisa plastik dan makanan. Dengan mencipta produk yang berkualiti, tahan lama dan boleh digunakan semula untuk tempoh masa yang lama, kami menyokong misi kami untuk mengurangkan sisa demi kelanjutan planet kita, warga kita dan komuniti di tempat kami menetap dan bekerja.

Peralatan Memasak Tupperware dilindungi oleh jaminan Tupperware daripada apa-apa cacat bahan atau pengilangan yang mungkin berlaku semasa menggunakan produk mengikut arahan dan dalam penggunaan rumah tangga yang biasa.

Jaminan ini tidak merangkumi kerosakan terhadap produk akibat kecuaiannya penggunaan atau penyalahgunaan yang mungkin melibatkan pemanasan lampau, kesan kotoran atau calar pada bahagian dalam dan luar ataupun apa-apa lekukan yang mungkin berlaku atau jika produk telah terjatuh. Jika produk anda dilindungi oleh jaminan, sila rujuk terma jaminan yang digunakan untuk negara anda bagi mendapatkan penerangan penuh tentang perlindungan tersebut.

Produk Tupperware boleh digunakan berulang kali. Jika atas apa-apa sebab produk anda mengalami kerosakan dan tidak dilindungi oleh jaminan atau anda tidak lagi memerlukan produk anda, jalankan tanggungjawab anda dan kitar semula produk itu atau maklumkan kepada kami sekiranya kami dapat membantu anda.