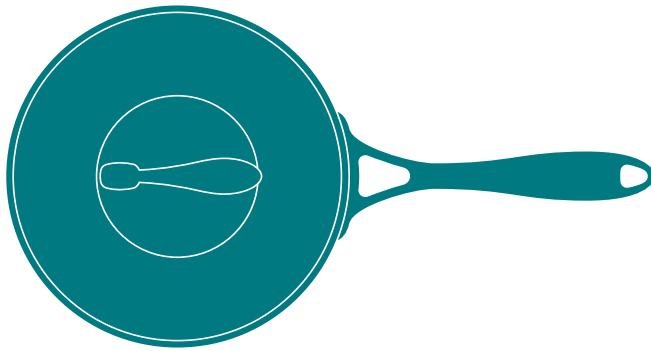
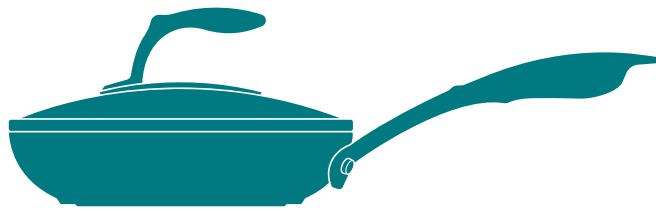
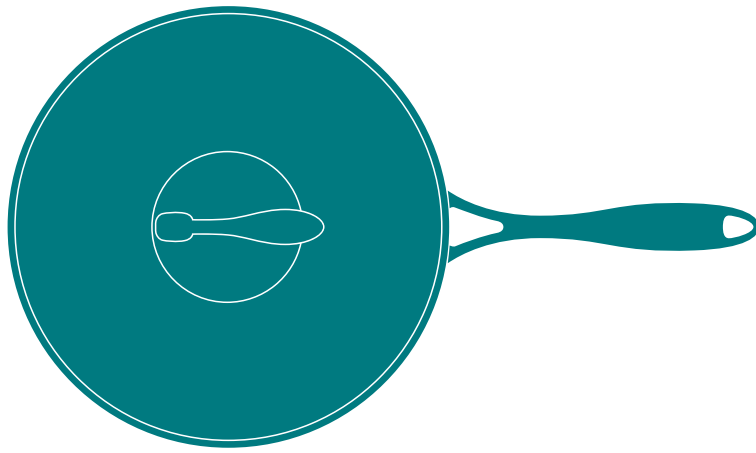
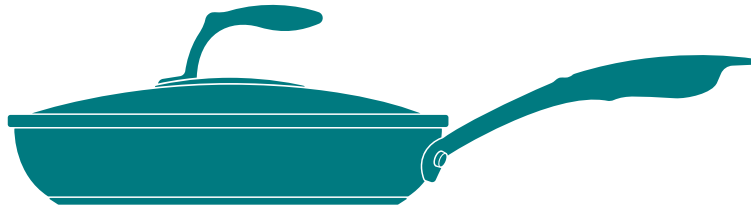


# BLACK SERIES COOKWARE



Tahniah atas pemilihan anda terhadap **Black Series**. Rangkaian premium ini direka bentuk untuk menghargai bahan anda, kemahiran anda dan imaginasi anda di dapur. Setiap produk menampilkan rekaan yang berkualiti tinggi.



## Rekaan

Rangkaian alat memasak premium ini menampilkan rekaan berkualiti untuk prestasi terunggul dan ketahanan untuk tukang masak baharu atau yang berpengalaman. Aluminium beranod keras adalah lebih keras daripada keluli dan panas dengan sangat pantas dan sekata. Tambahan pula, proses penganodan melekatkan salutan tidak melekat pada bahagian dalam produk untuk mengelakkan produk daripada terkopek atau mengelupas. Sekeping cakera aluminium bertutup keluli tahan karat tambahan telah ditambah pada alat memasak untuk menghasilkan tapak yang terkurung.

## Ciri Utama dan Manfaat

- Sesuai pada semua permukaan memasak (gas, elektrik, seramik dan induksi).



- Aluminium ialah pengalir haba yang sangat cepat, ini bermaksud alat memasak ini akan panas dengan pantas dan sangat sekata (titik panas yang lebih sedikit).
- Aluminium beranod keras lebih tahan kepada hakisan dan haus serta lebih mudah untuk dicuci.
- Menampilkan salutan tidak melekat Eterna® yang bebas PFOA.
- Pemegang berlubang besi menawarkan cengkaman yang kuat dan kekal sejuk untuk disentuh semasa memasak, membenarkan anda untuk memindahkan makanan panas dari sebarang permukaan memasak ke atas pinggan atau piring dengan mudah dan yakin. Hentian ibu jari pada Kualiti menunjukkan tempat yang sejuk untuk dipegang.
- Semua tapak adalah selamat untuk digunakan di dalam ketuhar biasa sehingga 450° F/230 ° C.
- Penutup kaca membolehkan anda untuk melihat kandungan semasa memasak dan selamat untuk digunakan di dalam ketuhar biasa sehingga 350 °F /180 °C. Jangan gunakan penutup kaca di bawah pemanggang.

## Memasak dengan Pan Aluminium Beranod Keras

- Panaskan pan pada haba rendah hingga sederhana selama satu hingga dua minit sebelum menambah sebarang makanan.
- Mencapai suhu yang betul diperlukan untuk mengelakkan daging daripada melekat dan mengoptimalkan keperangan daging anda.

## Petua Penjimatan Tenaga

- Matikan dapur memasak anda selama lima minit sebelum masa memasak berakhir. Bahagian tapak yang terkurung akan memastikan pan cukup panas untuk menyelesaikan proses memasak.
- Pilih saiz yang betul untuk tugas tersebut; mengisi pan anda sehingga 2/3 adalah yang terbaik.

## Penggunaan & Penjagaan

### Sebelum Penggunaan kali pertama.

- Baca sisipan dengan teliti dan simpan untuk rujukan akan datang. Tanggalkan sebarang label (jika ada) sebelum memasak.
- Basuh dengan tangan menggunakan air panas dan bersabun; bilas dan keringkan.
- Diameter tapak alat memasak hendaklah sama dengan diameter penunu dapur memasak yang sedang digunakan.
- Jangan biarkan nyalaan api daripada dapur gas melebihi bahagian tepi pan. Untuk mengekalkan keseimbangan julat gas, pastikan pemegang panjang diletakkan di atas kaki tungku.
- Jangan gunakan pan di dalam ketuhar gelombang mikro, di atas unggun api nyalaan terbuka, di atas gril atau di bawah alat pemanggang.
- Semasa digunakan, jauhkan daripada kanak-kanak.

- Jangan biarkan alat memasak yang kosong di atas penunu yang panas atau membiarkan pan mendidih sehingga kering.
- Pemegang hendaklah tidak sesekali diletakkan terus di atas sumber haba.
- Jangan jatuhkan alat memasak. Jika terjatuh boleh menyebabkan pan berubah bentuk.
- Jangan gunakan semburan memasak aerosol kerana semburan tersebut boleh meninggalkan baki melekit dan menyebabkan makanan melekat.
- Untuk melindungi salutan tidak melekat yang berkualiti tinggi pada alat memasak, JANGAN gunakan perkakas logam atau bermuncung tajam pada produk kerana ini akan merosakkan salutan tidak melekat.
- Jangan gunakan pengadun tangan dalam alat memasak anda kerana ini akan merosakkan salutan tidak melekat.
- Sentiasa susun pan dengan beralaskan kain di antaranya untuk menjaga permukaan luar dan dalam alat memasak.
- Penutup kaca bajaan boleh pecah jika terjatuh dan hendaklah dikendalikan dengan berhati-hati
- Jika penutup mempunyai lubang tepi untuk wap, anda disarankan agar tidak menghalakan lubang ke arah pemegang untuk mengelakkan pemanasan melampau pada pemegang.
- Gunakan sarung tangan ketuhar atau pemegang periuk untuk memegang pemegang pada alat memasak yang telah diletakkan dalam ketuhar yang panas.

## **Pembersihan**

- Biarkan alat memasak sejuk secara perlahan-lahan sebelum dibersihkan. Jangan bilas pan panas menggunakan air sejuk kerana ini boleh menyebabkan gris panas terpercik atau wap terhasil dan boleh menyebabkan kecederaan.
- Alat Memasak ini tidak selamat digunakan di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.
- Untuk mencuci dengan tangan, hanya gunakan pencuci bukan pelepas, pencuci bukan klorida dan span, berus sental nilon atau Tupperware Microfiber Towel.
- Tanggalkan makanan yang melekat atau berkerak dengan merendam kualiti di dalam air panas dengan pencuci pinggan mangkuk.
- Jangan gunakan produk bulu keluli atau besi untuk membersihkan alat memasak anda kerana produk tersebut akan mencalarkan kaca dan permukaan badan.
- Jangan gunakan peluntur untuk mencuci alat memasak. Larutan yang kuat seperti peluntur boleh mengakis bahan alat memasak.

## **Komitmen Tupperware**

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

**Black Series Cookware** dilindungi oleh jaminan Tupperware daripada apa-apa kecacatan bahan atau pengilangan yang mungkin berlaku semasa menggunakan produk mengikut arahan dan dalam penggunaan rumah yang biasa. Jaminan ini tidak merangkumi kerosakan terhadap produk akibat penggunaan cuai atau penggunaan salah 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 terpakai untuk negara anda bagi mendapatkan penerangan penuh tentang perlindungan itu. Produk Tupperware anda dibuat untuk penggunaan berulang kali. Jika atas apa-apa sebab, produk anda mengalami kerosakan dan tidak dilindungi oleh jaminan atau anda tidak lagi memerlukan produk anda, sila jalankan tanggungjawab anda dan kitar semula produk itu atau maklumkan kepada kami sekiranya kami dapat membantu anda.

**[www.tupperware.eu](http://www.tupperware.eu)**