

Press Release

Media : Feminine Magazine
 Date : 20 Jan 2014
 Section : Promotions
 Title : Lifestyle
 Published : 20 days
 Language : Chinese
 Circulation : 65 000



A chinese female magazine targetted for the matured group of women who are more affluent and luxurious in lifestyle.

Info 家居资讯 | 文/图. 丽云 |

TUPPERCHEF inspire

无油无水健康烹饪法 保留食物原有风味

“工欲善其事，必先利其器。”只要善用恰当的炊具，要烹调出健康美食，实践健康人生，其实并不难。特别设计的TupperChef™ Inspire 炊具系列能有效保存食材的营养，使食物保持原汁原味，而方便简单的烹调过程，更能让您吃得健康，又有营养。



耐烫塑料握柄

- 握柄采用绝热的耐烫塑料制造，使握柄在整个烹调过程不烫手，方便又安全。
- 采用人体工学设计，拿握时平稳舒适。



钢化玻璃锅盖

- 坚固耐用、不易破裂。
- 可从玻璃锅盖透视烹饪进度，不开锅盖也能知道食物是否已煮熟。
- 独特锅盖，蒸汽调节阀及盖缘设计促进水蒸汽的形成，利用食物的天然水份烹煮食物，保存食物的原汁原味。



蒸汽调节阀

- 不进行无水烹饪，例如热汤和煮粥时，宜打开蒸汽阀。
- 进行无水烹饪时，宜关上蒸汽阀，不让水蒸汽外泄，以锁住食材中的水份来烹调菜肴。

无水烹饪法

无水烹调概念是指仅添加少量或完全不添加加水的烹调法。传统烹调法多半需要添加大量水份，导致食物的营养在烹煮过程中蒸发，使食物流失其营养价值。如此一来，健康自然会大打折扣。采用无水烹饪后，就是用食材本身所含的水份烹调，食物中大部份的营养成分可得到保留。由于食物的原味并未被水稀释，所以吃起来就更美味可口。

无油烹饪法

无油烹饪概念是指仅添加少量或完全不添加加油的烹调法，以肉类所含的天然油脂进行干炒、香煎或烧烤，让人享受口感佳、营养又美味的健康膳食。这也完全符合现代人对健康膳食的要求。

健康烹调的好处

保留食物中高达98%的天然维生素、矿物质和其他微量元素。保存食物的原汁原味。少油或无油烹饪，降低脂肪和卡路里的摄取量。



锅身

- 锅外沿用抛光设计，锅内则光洁如缎，容易清洗，使用多年后仍然亮丽如新。
- 锅身和锅底采用三层不锈钢材质制造（18%不锈钢和8%镍），以确保热能传导快速、并能分布均匀。优质材质经证实坚固耐用，并具有防锈防腐蚀等特质。
- 锅底以压纹细密不锈钢制造，呈扁平状，确保导热均匀迅速。
- 专利待批的平面锅底设计增强材竹案的韧度和黏附力，以防止材质在重复加热后变形。

欲知更多详情，请浏览 tupperwarebrands.com.my 或致电 1 300 88 5500 询问

风采