

Press Release

Media : GLAM DEKO
 Date : Feb Mac 2015
 Page : Pg. 86
 Published : Monthly
 Language : Bahasa Malaysia
 Circulation : 20,000



GLAMDEKO soal jawab

TUPPERWARE SEMPURNAKAN HIDUP

Sejak tahun 1946, Tupperware telah menawarkan penyelesaian inovatif untuk rumah, daripada rangkaian lengkap bekas simpanan makanan, penyediaan sehinggalah memudahkan majlis. Sehingga kini, Tupperware sentiasa membangunkan teknologi baru untuk menyediakan penyelesaian masakan unggul, ini termasuklah Tupperware® Turbo Chopper, Rice Dispenser.

Q Adakah Tupperware menggunakan polikarbonat dalam mana-mana produknya?

Ya, kumpulan penyelidikan dan pembangunan Tupperware telah mendapati polikarbonat menjadikan produk berkualiti tinggi dan tahan lama untuk pengguna. Permintaan pengguna menginginkan produk yang secara konsisten tahan lama, dan produk *mikrowave-safe*, justeru kami percaya bahawa polikarbonat adalah pilihan yang baik bagi memenuhi keperluan ini.

Polikarbonat digunakan dalam peratusan kecil produk kami, terutamanya untuk rintangan haba yang tinggi, termasuk dalam beberapa produk penyediaan.



Q Apakah jaminan produk Tupperware kepada pengguna?

Selama lebih 50 tahun, kami di Tupperware Brands menyediakan jaminan sepanjang hayat supaya pelanggan boleh membeli dengan lebih yakin. Semua produk Tupperware di bawah Tupperware Trademark dijamin oleh Tupperware Brands untuk penggunaan domestik biasa bagi jangka hayat produk. Kami akan menggantikan secara percuma mana-mana produk Tupperware, atau mana-mana bahagian, di bawah penggunaan domestik biasa yang menunjukkan kecacatan pembuatan. Perunding boleh membawa produk Tupperware mereka kepada mana-mana cawangan yang sah bagi jaminan penggantian. Produk Tupperware dijamin tahan retak, meleding, mengelupas dan serpih di bawah penggunaan domestik biasa.



**NANO NATURE
WATER
FILTRATION
SYSTEM SISTEM
UNIK PENAPISAN
AIR DENGAN
TIGA LANGKAH
MENJADIKAN AIR
ANDA SELAMAT
DIMINUM TERUS
DARI PAIP.**



Press Release

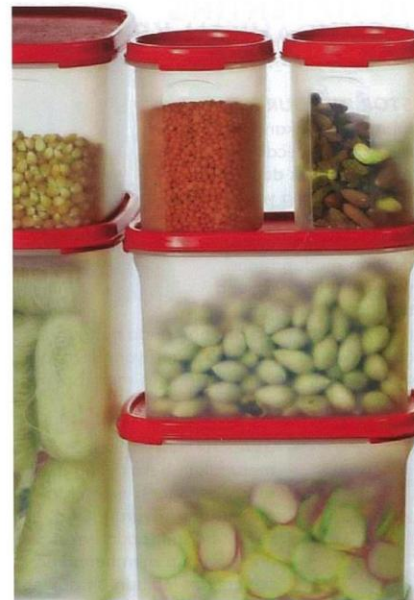
Media : GLAM DEKO
 Date : Feb Mac 2015
 Page : Pg. 87
 Published : Monthly
 Language : Bahasa Malaysia
 Circulation : 20,000



Q Mengapa Tupperware tidak meletakkan kod kitar semula di bahagian bawah produk mereka?

Pengenalpastian bahan mentah (kitar semula) kod dicipta untuk memudahkan kitar semula plastik. Kod ini adalah simbol segitiga yang mempunyai nombor dari 1 hingga 7 untuk membantu pengguna dalam memisahkan plastik untuk tujuan kitar semula berdasarkan kepada jenis bahan plastik yang digunakan.

Namun demikian, produk Tupperware menyediakan jaminan seumur hidup dan tidak bertujuan untuk dikitar semula. Jadi kami tidak dilabelkan dengan kod kitar semula. Namun kini disebabkan sistem kod dan kitar semula telah menjadi amalan dan diterima pakai di peringkat antarabangsa, Tupperware mula meletakkan kod bahan mentah (kod kitar semula) secara sistematik pada semua produk.



Tip... PENGGUNAAN DAN PENJAGAAN PRODUK TUPPERWARE

1. Menyimpan bahan kering dengan kain lembut sebelum meletakkan bekas dalam kabinet atau rak. Untuk menyimpan bekas udara segar, elakkan daripada menutup rapat. **2.** Minuman panas, bahan cecair, dan makanan perlu disejukkan terlebih dahulu sebelum ditutup. Cecair panas seperti minyak, makanan panas yang mengandungi lemak (contohnya sup atau sos) hendaklah disejukkan sebelum dimasukkan ke dalam bekas. **3.** Gunakan pes baking soda untuk menanggalkan kesan degil atau menyingkirkan mana-mana bahan melekit. **4.** Gunakan hanya bahan pencuci

yang lembut dan span yang lembut. Untuk menghapuskan bahan-bahan berminyak, cuci dengan air suam. **5.** Produk Microwave Tupperware tidak direka untuk memasak dan oleh itu adalah tidak digalakkan untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro kecuali Blossom Microwaveable serveware, Rock 'N Serve dan CrystalWave. **6.** Elakkan memanaskan semula makanan tertentu, terutamanya yang mempunyai kandungan lemak yang tinggi atau kandungan gula, kerana makanan ini boleh menjadi sangat panas dan menyebabkan kerosakkan kepada bekas anda. **7.** Memanaskan sos berasaskan cili atau tomato bersama makanan boleh mengotorkan bekas akibat pewarna makanan semula jadi yang terdapat dalam banyak sayur-sayuran.

Press Release

Media : GLAM DEKO
 Date : Feb Mac 2015
 Page : Pg. 88
 Published : Monthly
 Language : Bahasa Malaysia
 Circulation : 20,000



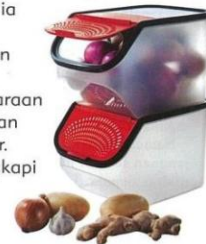
GLAM DEKO soal jawab

10 TIP PENTING MEMUDAHKAN KERJA ANDA DI DAPUR

STOR 'N' POUR Bekas ini membolehkan anda menyimpan cecair seperti minyak masak dan kicap soya. Muncung yang direka tirus ini membolehkan anda menuang cecair dengan mudah tanpa menitis di tempat yang tidak perlu. Dengan rekaan bekas yang lutsinar, anda dengan mudah dapat mengetahui apa yang terdapat didalamnya, menjadikan proses memasak lebih mudah.



GARLIC-N-ALL KEEPER Boleh digunakan untuk menyimpan bawang putih, ubi kentang, bawang dan halia. Dengan rekaan boleh ditindan, ia menjimatkan ruang di atas kaunter dan rekaan khas pada penutupnya membenarkan pengudaraan untuk memastikan bahan kering anda kekal segar. Penutupnya juga dilengkapi teknik *click-lock* untuk memastikan bahan kering anda bebas serangga.



TURBO CHOPPER

Menjadikan proses memotong dan mencincang lebih mudah dan pantas. Dengan hanya satu tarikan, anda boleh memotong bawang putih, bawang dan herba bahkan anda boleh menghasilkan sos savuri. Tiada tenaga elektrik diperlukan dan tiada lagi tangisan saat memotong bawang.



SEASON SERVE Season Serve merupakan bekas yang direka untuk kegunaan memerap daging dan sayuran. Grid yang terdapat pada bekas dan penutup membenarkan pengaliran lebih air dan sisa perapan. Direka berpenutup tinggi, ia bertujuan untuk memberikan ruang yang lebih untuk makanan anda. Simpan di dalam peti sejuk secara bersih sehingga ia sedia untuk dihidangkan.

STEAM IT

Diinspirasi dari pengewap buluh, Tupperware Steam It ini menjadikan proses stim makan lebih mudah. Dengan Steam It, air mendidih tidak akan terkena makanan dan wap air yang terhasil juga tidak akan menitik pada makanan anda.



RICE DISPENSER

Menceduk beras dengan cawan dan perhubungan dengan tangan yang lembap boleh mencemarkan dan mendedahkan beras pada serangan kumbang. Dengan luncuran dari laci bekas beras ini, ia dijamin tidak tumpah dan bebas pencemaran. Bekas turut memastikan kitaran yang tepat agar simpanan beras anda kekal segar.



VENTSMART VentSmart memastikan buah dan sayuran anda kekal segar. Ia direka mempunyai grid yang dibina di dalamnya untuk memastikan bebas dari lembapan. Dilengkapi bolong mudah laras untuk

Press Release

Media : GLAM DEKO
 Date : Feb Mac 2015
 Page : Pg. 89
 Published : Monthly
 Language : Bahasa Malaysia
 Circulation : 20,000



memudahkan pengaliran udara bagi memastikan sayuran dan buah kekal bernafas dengan kondisi yang optimum secara tidak langsung menjadikannya segar lebih lama dan mengurangkan kadar kerosakkan.



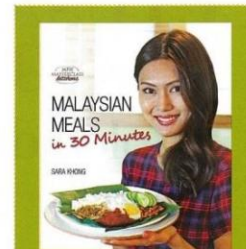
FREEZERMATE Direka untuk mengekalkan kesejukan makanan sejuk beku, FreezerMate diperbuat menggunakan bahan yang boleh menahan suhu yang rendah. Dengan bekas ini makanan membeku dan mencair dengan lebih pantas. Mudah untuk disimpan sama ada untuk bahan mentah atau makanan siap dimasak, FreezerMate hadir dalam pelbagai saiz berbeza.

SQUARE ROUND Bekas ini untuk digunakan di dalam peti sejuk untuk memastikan makanan kekal segar, mengurangkan penggunaan ruang dan menyimpan apa sahaja, seperti baki makanan, buah-buahan, dan sayur yang telah siap di potong. Gunakannya untuk menyimpan bahan yang kerap digunakan dalam masakan seperti bawang kecil yang siap dikupas juga bawang putih.



MODULAR MATES

Modular Mates adalah pilihan ideal untuk menyimpan bahan dan makan kering untuk ruang pantri yang teratur. Mudah untuk ditindan, ia memaksimumkan ruang simpanan. Ia benar-benar menghalang kemasukkan udara agar makanan kekal segar. Anda boleh menyimpan bahan kering seperti cendawan, mee yang telah dinyahhidratkan juga oat di dalam bekas ini. Dengan Modular Mates, anda tidak perlu menyelongkar paket-paket makanan yang separuh terbuka dan melihat kabinet yang bersepeh.



cook book MALAYSIAN MEALS IN 30 MINUTES

Sara berkongsi idea bijak untuk dijadikan inspirasi buat para wanita yang sibuk untuk memiliki hidup yang lebih sempurna. Untuk memastikan kehidupan ini kekal seimbang antara kerjaya dan kehidupan, dia percaya seseorang itu perlukan ilmu dan memanipulasi kemajuan teknologi dan perkakasan untuk memudahkan kehidupan seharian. Dia memberikan pilihan penyediaan menu yang ringkas namun berkhasiat. Resipi yang terkandung di dalam buku ini dibahagikan kepada lima bahagian yakni nasi dan mee, ayam dan ikan, sayuran dan tauhu, snek dan pencuci mulut juga minuman. Miliki buku ini di mana Sara berkongsi rasa cintanya terhadap Tupperware dan memasak menjadi lebih mudah untuknya!