

Kukus cara Tupperware

MENGUKUS adalah salah satu teknik masakan terbaik bagi mereka yang mengamalkan gaya hidup sihat. Namun, tidak semua alat pengukus yang berada di pasaran berkualiti dan tahan lama.

Kini, Tupperware Brands Malaysia memperkenalkan pembaharuan dalam peralatan masakan mengukus yang dinamakan Steam It.

Naib Presiden Tupperware Brands Asia Tenggara merangkap Pengarah Urusan

Tupperware Brands Malaysia, David Wong memberitahu, kemunculan Steam It selari dengan peranan Tupperware selama 60 tahun dalam menghasilkan pembaharuan-pembaharuan yang terkini.

"Berbeza daripada pengukus buluh yang akan berkulat, tidak menggalakkan air disalir keluar dengan sempurna dan sukar dibersihkan, Steam It diperbuat daripada bahan kalis air yang menangkis permukaan pengukus daripada berkulat,"

katanya.

Tambah David, Steam It direka untuk penggunaan mudah dengan lingkaran beralur yang mengalirkan air dari bahagian tepi dan jauh daripada makanan.

"Makanan yang dikukus lebih empuk dan tidak kering selain mengekalkan rasa asli bahan-bahan masakan. Jika dibandingkan dengan cara masakan lain, mengukus mengekalkan tahap khasiat makanan yang lebih tinggi.

"Selain mendidik, kami mahu mendorong pelanggan supaya mengamalkan gaya hidup sihat dan mempraktikkan cara masakan yang mengutamakan kesihatan," ujarnya.

Dalam pada itu katanya, Tupperware bekerjasama dengan chef dan penulis terkenal, Amy Beh untuk mencipta resipi-resipi baru yang enak sekali gus menyangkal tanggapan bahawa makanan dikukus biasanya tidak sedap.

Steam It boleh didapati daripada perunding bertauliah Tupperware pada harga pengenalan RM49.90.



OTAK-OTAK yang dimasak melalui teknik mengukus lebih enak dan sihat.

AMY BEH memperkenalkan pelbagai resipi menarik melalui teknik mengukus.

