

Kerja kukus jadi mudah

Tupperware Brands perkenal Steam It untuk cara masak sihat

>>Oleh Rosmaliana Aida
Mohd Adnan
rosmaliana@hmetro.com.my

BAGI mereka yang mementingkan cara pemakanan sihat, ramai yang memilih cara kukusan kerana makanan yang dimasak dengan kaedah itu mempunyai lebih banyak khasiat untuk seluruh keluarga berbanding hidangan bergoreng menggunakan minyak.

Sebelum ini mengukus makanan banyak menggunakan kukusan diperbuat daripada buluh namun kukusan dihasilkan daripada buluh sukar dibersihkan apabila sisa makanan terlekat padanya hingga meningkatkan pertumbuhan kulat.

Kini, proses berkenaan bakal berubah secara keseluruhannya yang memperkenalkan kaedah lebih praktikal, mudah dan menyenangkan bagi mengukus makanan.

Kukusan terbaru daripada Tupperware Brands dikenali sebagai Steam It dapat mengekalkan



LANCAR...Bosch dan Wong melancarkan pengukus Steam It.

khasiat hidangan disediakan sama seperti pengukus buluh tradisional.

Naib Presiden Tupperware Brands Pasaran Asia Tenggara merangkap Pengarah Urusan

Tupperware Brands Malaysia, David Wong, berkata pembaharuan yang dilakukan adalah selari dengan peningkatan cara hidup kini bagi memudahkan suri rumah menyediakan hidangan

untuk keluarga.

Menurutnya, dengan kesibukan bekerja dan masa yang terhad, ia memerlukan suri rumah memikirkan hidangan ringkas untuk disediakan dalam masa singkat.



LAZAT...pelbagai hidangan berkhasiat boleh disediakan dengan lebih mudah.

"Melalui penggunaan pengukus Steam It, ia dapat menghasilkan resipi berkhasiat untuk hidangan seisi keluarga.

"Malah, makanan dapat disediakan melalui cara yang paling selamat tanpa menggunakan banyak minyak masakan yang memudaratkan," katanya ketika ditemui pada majlis pelancaran pengukus berkenaan di Kuala Lumpur, baru-baru ini.

Di samping itu, katanya, pengukus terbit 100 peratus

selamat digunakan tanpa memberikan kesan memudaratkan kepada pengguna.

Malah, bekasnya juga tidak mudah lebur kerana menggunakan air sebagai bahan perantara dengan bahan bakar.

Wong berkata, melalui penggunaan pengukus berkenaan, ia diharap dapat mendidik dan mendorong pengguna dalam mengamalkan cara hidup sihat.

"Kami ingin mengikis tanggapan masyarakat bahawa makanan yang dikukus rasanya hambar dan tawar kerana ia disajikan seperti mana masakan bergoreng.

"Apa yang membezakannya adalah mengurangkan keberangan kepada minyak masak malah memberikan pilihan kepada cara memasak yang lebih mengutamakan kesihatan," katanya.

Produk berkenaan boleh didapati daripada semua perunding bertauliah Tupperware dengan harga pengenalan RM49.90 saja.

Hadir sama pada majlis berkenaan, Presiden Tupperware Brands Corporation, Albert Bosch.