



S-0064285

## Turbo Chef Supersonic + Turbo Chef

**Garantia Tupperware**

Os produtos da linha **Turbo Chef** são cobertos por uma garantia Tupperware® contra qualquer defeito de fabricação que possa ocorrer durante o uso do produto de acordo com as instruções e no uso doméstico normal. A garantia não inclui danos ao produto resultantes de uso negligente ou incorreto, que pode incluir superaquecimento, manchas e arranhões internos e externos, ou quaisquer cortes que possa ter recebido ou tenha caído. Se o seu produto estiver coberto pela garantia, consulte os termos de garantia aplicáveis ao seu país para obter uma descrição completa da cobertura. Se por algum motivo o seu produto estiver danificado e não estiver coberto pela garantia ou se você não precisar mais do seu produto, seja responsável e recicle-o, ou diga-nos se podemos ajudá-lo.

Os produtos da linha **Turbo Chef** são projetados com materiais resistentes e tem a garantia Tupperware, que assegura a substituição de qualquer item que apresentar defeitos de fabricação, quando utilizados de acordo com as instruções e em uso doméstico normal, limitada a 02 anos de uso.

**Prazo de Validade:**

Indeterminado (produto não perecível)

**Tupperware®** [tupperware.com.br](https://www.tupperware.com.br) [/tupperwarebrasil](https://www.facebook.com/tupperwarebrasil) [/twbrasil](https://www.youtube.com/twbrasil) [@tupperwarebrasil](https://www.instagram.com/tupperwarebrasil) [@tupperwarebrasil](https://www.tiktok.com/@tupperwarebrasil)

Turbo Chef Supersonic



Turbo Chef

**Tupperware**

## Turbo Chef Supersonic + Turbo Chef

### Características e Benefícios

A linha **"Turbo Chef"** é uma inovação Tupperware® que fornece solução para picar, misturar, emulsionar, mexer e processar alimentos como um chef profissional, sem necessidade de eletricidade.

### Modo de Uso

- Limpe e seque seu produto antes do primeiro uso.
- Sempre use os Produtos da linha **Turbo Chef** em uma bancada ou superfície seca e estável;
- Certifique-se de que a lâmina está dentro da base antes de adicionar os ingredientes;
- Para cortar, segure a tampa dos Produtos da **linha Turbo Chef** com firmeza com uma das mãos, e com a outra, puxe o cabo em movimentos rápidos e retos. Comece a puxar em movimentos rápidos desde o primeiro puxão para que o mecanismo não fique preso.
- Para obter melhores resultados ao cortar ingredientes secos, puxe o cordão 3-4 vezes e agite os Produtos da **linha Turbo Chef** usando as duas mãos, antes de continuar;
- Remova a tampa e o inserto de lâmina com cuidado antes de remover os alimentos picados;
- Se a sua receita incluir ingredientes secos (ervas, alho, etc.) e líquidos, primeiro pique os ingredientes secos, depois adicione os líquidos e continue puxando o cordão, se necessário.

### Dicas de Limpeza

#### PODEM ir à lava-louças:

Base e tampa inferior.

#### NÃO PODEM ir à lava-louças:

Lâminas – Lave em água corrente com atenção, pois podem lhe cortar

Tampa superior – Limpe à mão com pano úmido

**Para limpar os Produtos da linha Turbo Chef, desmonte a tampa para que o cordão de tração não seja molhado, pois isso pode causar danos a longo prazo**



#### Turbo Chef

Segure a tampa com uma mão e com a outra, introduza uma colher no vão entre a tampa superior e a inferior. Aplique um pouco de pressão para que as tampas se desprendam.

#### Turbo Chef Supersonic

Segure a tampa com as duas mãos e pressione o botão vermelho com o polegar. Ao mesmo tempo, gire as tampas superior e inferior em direções opostas. O botão vermelho deve seguir a direção da seta para o pictograma de desbloqueio. Levante a tampa superior.



### Precauções

- Não use utensílios metálicos, como colheres, para retirar os alimentos da base dos Produtos da **linha Chef**, pois podem danificá-lo.
- Não use espátulas de silicone nas lâminas, pois as lâminas danificarão as espátulas. Use a parte de trás de uma faca para raspar os alimentos das lâminas.
- Não é necessário puxar o cordão de tração totalmente para fora para obter um bom resultado de corte. Puxar demais irá danificar o mecanismo com o tempo.
- Não mantenha ingredientes como gengibre e frutas cítricas na base por mais de um dia, pois isso pode danificar o material.
- Corte os ingredientes maiores em pedaços de 3cm de comprimento para evitar o bloqueio das lâminas.
- Para ingredientes de tamanho médio, como cebolas, corte em 4 pedaços para

cebolas médias e 8 pedaços para as maiores. O mesmo para outros ingredientes semelhantes em tamanho e forma.

- Ingredientes duros como queijo parmesão e gengibre devem ser cortados em cubos de 1cm.
- Não recomendamos cortar ou misturar alimentos quentes. Os produtos da **linha Turbo Chef** foram projetados com um fechamento hermético para evitar derramamento durante o corte; colocar comida quente no produtor cria o risco de aumento de pressão, o que pode ser perigoso ao abrir o recipiente.
- Não é recomendado usar ingredientes congelados, pois as lâminas podem perder o corte com mais facilidade.



- Sempre que for manusear o inserto com lâmina, segure-o pelo topo, longe das lâminas.



- Quando o produto da linha **Turbo Chef** não estiver em uso, armazene-o com o protetor de lâminas.

### O Compromisso Tupperware

Nossos produtos refletem nosso compromisso em causar um impacto mensurável no mundo ao nosso redor. Na Tupperware, projetamos todos os produtos tendo em mente a redução do desperdício de plástico e alimentos. Ao criar produtos de qualidade, duráveis e reutilizáveis feitos para resistir ao teste do tempo, estamos apoiando nossa missão de reduzir o desperdício para a longevidade do nosso planeta, nosso povo e as comunidades em que vivemos e trabalhamos.



Não pode ser usado como superfície para cortar



Não pode ir ao fogão



Não pode ir ao forno



Não pode ir ao grill



Não pode ir ao micro-ondas



Não pode ir ao freezer



Alguns componentes podem ir à lava-louças



Pode ser lavado à mão



Aprovado para alimentos