



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
- [/tupperwarebrasil](https://www.facebook.com/tupperwarebrasil)
- [@twbrasil](https://www.youtube.com/twbrasil)
- [@tupperwarebrasil](https://www.instagram.com/tupperwarebrasil)
- [@tupperwarebrasil](https://www.twitter.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 freezer.



Não pode ir ao lava-louças.



Pode ser lavado à mão.



Aprovado para alimentos.