



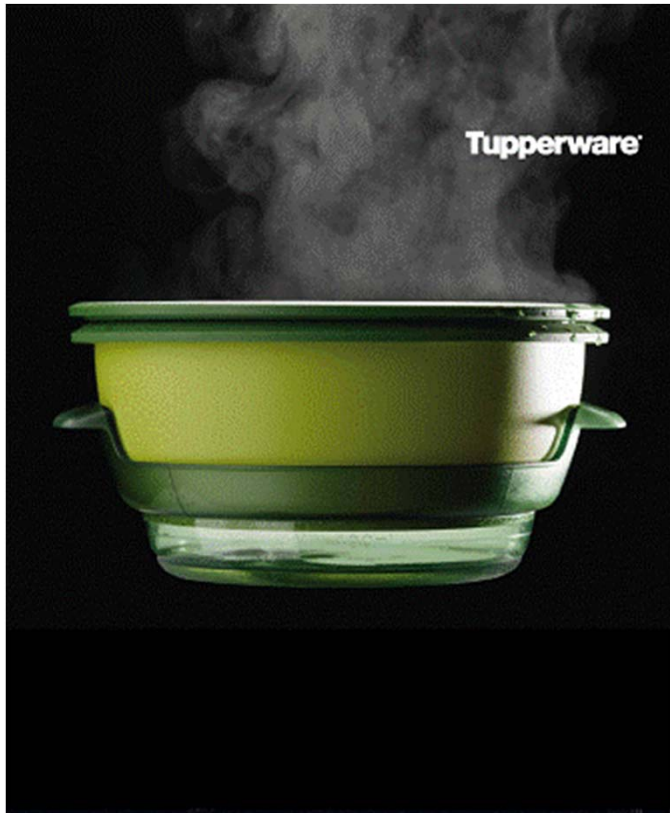
Vaporera Inteligente Tupperware® “Comida Sensata al Vapor”

INFORMACIÓN GENERAL

- **Nombre del Producto:**
Vaporera Inteligente Tupperware®
- **Categoría:** Microondas
- **Garantía:** Garantía Limitada de por Vida
- **Competencia:** Ninguna
- **Colores:** Albahaca, Musgo y Guacamole
- **Posicionamiento:** “Comida Sensata al Vapor”
– Vaporera Inteligente Tupperware®.
 - Solución nueva e innovadora para cocinar al vapor—rápida, fácil y saludablemente—en el microondas.
 - Alternativa sostenible a los recipientes tradicionales para cocinar al vapor.



MENSAJES CLAVES



- **Fácil de usar**
- **Innovador avance** en la tecnología para cocinar al vapor en el microondas.
- **Cocina de todo al vapor**, desde vegetales y tofu, hasta pescado y arroz.
- Disfruta de comidas **saludables y sabrosas**.
- **Ahorra más dinero** en energía que el método de cocina al vapor tradicional.
- **Sostenible** para el ambiente (ahorra energía y dura toda una vida).

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DE LAS PARTES

1



Cubierta

Dos lengüetas incorporadas permiten sostener la cubierta—sin quemarse los dedos—después de cocinar al vapor.

Diseño único protege los alimentos contra las microondas, para producir la verdadera cocina al vapor.

2



Colador

Diseñado específicamente para apilar y cocinar al vapor, y para alimentos particularmente delicados y suaves.

3



Base

La base perforada facilita el proceso de vaporización.

Diseño único protege los alimentos contra las microondas, para producir la verdadera cocina al vapor.

Ideal para cocinar al vapor cualquier tipo de comida.

4



Bandeja para Agua

Dos asas incorporadas permiten sostener la Bandeja cómodamente después de cocinar al vapor.

Línea tope indica el nivel de agua exacto requerido para cocinar al vapor (1¾ tzs./ 400 mL).

CÓMO FUNCIONA

- La Base y la Cubierta tienen un escudo protector interior que protege los alimentos contra las microondas. Las microondas rebotan y son dirigidas nuevamente al agua que se encuentra en la Bandeja para Agua.
- El agua que se encuentra en la Bandeja para Agua se convierte en vapor, el cual pasa por la parte inferior de la Base.
- El vapor cocina los alimentos dentro de la Base y el Colador, que es opcional.



CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DE LA VAPORERA INTELIGENTE

- **Muy fácil de usar:** Llena con agua, acomoda los alimentos, apila y cocina al vapor – resultados extraordinarios al estilo gourmet.
- **Pura cocina al vapor:** Todo tipo de alimentos hechos al vapor en un horno de microondas.
- **Cocina al vapor** frutas y vegetales, **frescos o congelados**, sin alterar su apariencia o textura.
- Ideal para **suavizar la cáscara** de frutas y vegetales antes de pelarlos.
- El Colador es apropiado para **servir** a la mesa; voltea la Cubierta y coloca el Colador encima.
- **Mantiene los alimentos calientes** – Deja agua caliente en la Bandeja, o vierte agua tibia para evitar prolongar el tiempo de cocción (la mejor opción para cocinar vegetales verdes). Mantén la comida caliente hasta 30 minutos.
- El Colador permite **apilar y cocinar al vapor—simultáneamente—**una comida completa.
- **Sazona tus recetas**, añadiéndole especias y hierbas al agua de la Bandeja para Agua. NO añadas ni sustituyas el agua por caldos bajos en grasa, aceite esencial o vino.
- **Ahorra más espacio** que las vaporeras eléctricas.
- **Segura** de manipular y cargar.
- **Fácil de limpiar.** A prueba de lavaplatos.

LOS BENEFICIOS DE COCINAR AL VAPOR

Se estima que el uso del vapor como método de cocción data antes del descubrimiento del fuego, cuando los alimentos se cocinaban sobre aguas termales y piedras calientes. La cocina asiática siempre ha usado el vapor como su método de cocción principal, no sólo por razones de salud sino también porque no es común tener un horno en esa región.

Método de Cocción Eficiente

- Los vegetales se cocinan más rápidamente.
- No es necesario usar aceite para asar vegetales.
- Fácil de lavar porque no hay que usar una olla.

Método de Cocción Saludable

- Cocinar al vapor es una forma ideal de preparar cualquier tipo de alimento. Se conoce bien por ser un método de cocción que no requiere grasa y por conservar los nutrientes, ácidos grasos, minerales y vitaminas de los alimentos.
- Cocinar al vapor no quiere decir cocinar sin gusto. Los colores son más vibrantes, la textura es más firme, el sabor natural se conserva mejor y las especias, y hierbas, emiten su aroma más profundamente. Añade hierbas y especias al agua para crear sabores específicos; y para un sabor más intenso, sirve los platos con salsas y cremas de acompañamiento.
- Cocinar al vapor es perfecto para toda la familia y es una forma ideal de darles verduras a los niños, quienes siempre prefieren ver una vibrante gama de colores y sabores sobre su plato.

COMENTARIOS DEL MERCADO DE PRUEBA

He aquí los beneficios que compartieron con nosotros los consumidores que tuvieron la oportunidad de probar la Vaporera Inteligente:

- *¡Qué buena idea!*
- *Cocina homogénea*
- *Se vuelve a descubrir el sabor verdadero de la comida.*
- *La comida conserva su color y textura originales.*
- *Cocina tus verduras al punto.*
- *Ideal para dietas específicas. Por ejemplo, sin sal, baja en grasa, etc.*
- *No hay que lavar tanto.*
- *Ocupa menos espacio.*
- *Fácil y segura de mover, aunque esté llena de agua caliente.*

COMENTARIOS DEL MERCADO DE PRUEBA

“¡Hasta el momento, mi producto Tupperware® favorito!”

“Descubres el sabor verdadero de la comida”.

“¡Ya no puedo vivir sin este producto!”

“Los alimentos tienen mejor sabor y gusto – ¡un descubrimiento para los niños!”

“Súper fácil de usar, hasta por las personas que no saben cocinar en el microondas”.

“¡Mis hijos hasta disfrutaron de comerse los vegetales!”

AVISOS DE SEGURIDAD

- Llena la Bandeja para Agua hasta la línea tope de 1¾ tzs./400 mL.
- Para obtener un resultado óptimo, asegura que todas las piezas estén posicionadas correctamente.
- Pon el horno de microondas en *Alto/High* (Max. 1,200 vatios).
- No cocines al vapor por más de 25 minutos.
- Permite que los alimentos reposen durante 5 minutos después de cocinar.

- La Vaporera Inteligente es apropiada sólo para uso en hornos de microondas. No usar en hornos convencionales. Al usar en hornos multifuncionales, asegúrate de usar sólo la función "microondas".
- Siempre asegura que la Bandeja para Agua (4), la Base (3), la Cubierta (1) y el Colador (opcional) (2) estén posicionados correctamente. Nunca uses el Colador (2) sin la Base (3).
- Siempre vierte agua fría en la Bandeja para Agua (4), y siempre llénala hasta la línea tope de 1¾ tzs./400 mL, asegurando que no se vacíe.
- Para un sabor más sutil, añádele especias y hierbas al agua en la Bandeja . Nunca uses vino, jarabe, aceite, jugo o sopa en lugar de agua.



AVISOS DE SEGURIDAD

- Coloca el producto a una distancia **mínima de 2”/5 cm** de las **paredes y el techo del horno de microondas**.
- **No usar en hornos de más de 1,200 vatios**. Si no sabes la potencia exacta de tu horno de microondas, consulta el manual para usuarios o realiza la siguiente prueba. Coloca una taza (8 ozs./250 mL) de agua a temperatura ambiente (aproximadamente 75° F/24° C) en tu horno de microondas y calienta, a 100% de potencia, hasta que hierva.
 - Si tu horno de microondas es de 900 vatios o menos, el agua tomará más de 2 minutos en hervir.
 - Si tu microondas es de 900-1,200 vatios, el agua hervirá entre 1:35 y 2 minutos.
 - Si tu horno es de más de 1,200 vatios, el agua hervirá en menos de 1:35 minutos. Si tu horno cae bajo esta categoría, **NO USES** tu Vaporera Inteligente en este horno.
- **No cocinar por más de 25 minutos a la vez**. Permite que el producto y el horno de microondas se enfríen antes de volver a usarlos.
- No sobrellenes la Base (3) ni el Colador (2) y **asegura** que la **Cubierta (1)** esté **cerrada correctamente**.
- **Nunca** dejes el producto **desatendido** durante el proceso de cocción.
- El producto y contenido se calientan al cocinar al vapor. **Siempre usa guantes de cocina y levanta el producto de las asas** de la Bandeja para Agua (4). **Siempre levanta la Cubierta en dirección opuesta a tu rostro y sostenla de las lengüetas integradas**.
- Ten cuidado al botar el agua caliente que haya quedado en la Bandeja para Agua (4).
- **Siempre usa un salvamantel** debajo de la Vaporera para **proteger tu mesa y otras superficies**.
- Utiliza **sólo utensilios de plástico** para evitar rayar las piezas.

LIMPIEZA DE TU VAPORERA INTELIGENTE

CÓMO LIMPIAR TU VAPORERA INTELIGENTE TUPPERWARE®

- Después de cada uso, lava bien el producto en el lavaplatos o con una esponja no abrasiva.
- Aunque el producto puede adquirir algunas manchas, éstas no afectarán su desempeño. Se sugiere no usar especias que manchen, como curry, para evitar el descoloramiento del producto.
- Para quitar los depósitos minerales que puede dejar el agua en la Bandeja para Agua (4), hierva vinagre blanco en una olla y vierte en la Bandeja (4). Deja en reposo por 30 minutos, bota y friega con una esponja o cepillo no abrasivo.

TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS

El panfleto que viene con la Vaporera Inteligente incluye una **tabla de tiempos de cocción sugeridos** para la mayoría de vegetales, frutas, pescado y carnes. Los tiempos de cocción son indicativos para producir resultados al dente. Cada persona puede ajustar el tiempo a su gusto.

Steaming Cooking Guidelines

Timings are indicative and at dente. You can adjust to suit your taste better.

- Fill the Water Tray (4) to the 1½-cup/400 mL minimum filling line.
- Ensure all parts are assembled and stacked correctly to obtain optimal results.
- Set the microwave power at maximum 1,200 Watts.
- Let stand for 5 minutes after steaming. When steaming at 900 Watts, extend standing time to 10 minutes for similar results.

Food Tested	Quantity of Food	Steaming Time	
		1,200 W	900 W
Acorn Squash	16 oz/450 g	10 min	10 min
Apples	16 oz/450 g	6 min	6 min
Artichokes, baby	8 oz/225 g	5 min	5 min
Asparagus, thick	8 oz/225 g	7 min	8 min
Asparagus, thin	8 oz/225 g	5 min	6 min
Bay Scallops	16 oz/450 g	6 min	6 min
Broccoli (Colander) and Yukon Gold Potatoes (Steamer Base)	16 oz/450 g	14 min	17 min
Broccoli	12 oz/340 g	12 min	14 min
Broccoli (Colander), small red potatoes (Steamer Base)	16 oz/450 g	12 min	15 min
Brussel Sprouts	16 oz/450 g	12 min	12 min
Butternut Squash	16 oz/450 g	10 min	10 min
Cabbage, sliced	8 oz/225 g	6 min	6 min
Carrots, whole baby	16 oz/450 g	15 min	15 min
Cauliflower florets	12 oz/340 g	12 min	12 min
Chicken breast, chunks	16 oz/450 g	10 min	10 min
Edamame	8 oz/225 g	5 min	7 min
Eggplant, peeled and sliced medium size	12 oz/340 g	8 min	10 min
Fish, frozen fillets	12 oz/340 g	9 min	9 min

Food Tested	Quantity of Food	Steaming Time	
		1,200 W	900 W
Fresh corn, 2 ears	2 ears	6 min	8 min
Green Beans	12 oz/340 g	10 min	14 min
Mushrooms	8 oz/225 g	5 min	5 min
Mahi Mahi two (6 oz/170 g fillets) parchment (Steamer Base), broccoli (Colander)	12 oz/340 g	10-12 min	12 min
Onion (rings)	6 oz/170 g	5 min	5 min
Pearl onions	8 oz/225 g	8 min	8 min
Potato, carrots, peas	16 oz/450 g	6 min	7 min
Potatoes, small yellow, Idaho	16 oz/450 g	16 min	20 min
Shrimp (Steamer Base), broccoli and carrots (Colander)	16 oz/450 g	11 min	12 min
Spaghetti Squash, cut in half	16 oz/450 g	22 min	22 min
Spinach	9 oz/255 g	7 min	9 min
Sugar Snap Peas	8 oz/225 g	5 min	6 min
Sweet Potatoes, cubed	12 oz/340 g	10 min	11 min
Tomatoes, whole	16 oz/450 g	7 min	7 min
Yellow Squash	12 oz/340 g	8 min	9 min
Zucchini	12 oz/340 g	9 min	10 min

Peeling of fruits or vegetables such as peaches or tomatoes will be easier after steaming for about 6 minutes (no standing time) and plunging briefly into cold water.

Apila y Cocina al Vapor:

Prepara una comida completa en tu Vaporera Inteligente Tupperware®. Por ejemplo, coloca el pescado o el pollo en la Base y los vegetales en el Colador. Consulta el panfleto del producto para ver los tiempos de cocción sugeridos para alimentos individuales o en combinación con otros alimentos.

- El Colador permite cocinar al vapor, simultáneamente pero separados, dos alimentos diferentes.
- Al apilar las piezas, coloca la cantidad de comida más grande en la Base y la porción más pequeña en el Colador.
- Al apilar las piezas, coloca los ingredientes más duros en la Base y los más suaves o delicados en el Colador.
- Al apilar las piezas, coloca carnes y pescado en la Base.

TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS

Cocinar al vapor en la Vaporera Inteligente es fácil. Para el mejor resultado, sigue las siguientes indicaciones.

- Selecciona ingredientes que puedan cocinarse al vapor, preferiblemente alimentos de la temporada, que siempre suelen contener más vitaminas al cosecharse en su punto.
- Los ingredientes congelados son una buena alternativa a frutas y vegetales frescos, ya que conservan un alto contenido nutritivo. Cocina de congelado a vapor, ajustando el tiempo de cocción (evita las secciones gruesas).
- **Deja espacio entre los alimentos** para permitir que el vapor fluya entre ellos.
- **Los alimentos gruesos** pueden tomar **más tiempo** en estar listos. Para el mejor resultado, asegura que todos los pedazos sean de un tamaño similar.
- **Corta los tallos gruesos** de coliflor, col y brócoli.
- **Marinar** pescado o carne antes de cocinar al vapor, y añadir condimentos, sazones o salsas, realza enormemente la apariencia y el sabor de la comida.
- Coloca una **hoja de lechuga debajo del pescado** para facilitar la limpieza de las piezas.
- Permite que los alimentos reposen durante 5 minutos después de cocinar. Para evitar que los alimentos se enfríen, deja cerrada la Vaporera Inteligente hasta que quieras servir. Para detener el proceso de cocción al vapor—que se sugiere en el caso de vegetales verdes—bota el agua caliente que haya quedado en la Bandeja para Agua.
- **Cada vez** que pares el microondas para **verificar si la comida está lista**, revisa el nivel del agua en la Bandeja para Agua (4) y confirma que siga al nivel de la línea tope de 1¾ tzs./400 mL. Luego, suma 1 minuto de cocción para dejar que el agua vuelva a producir vapor.
- **Huevos en cáscara, arroz, pasta, repostería y alimentos crujientes no deben cocinarse al vapor** en la Vaporera Inteligente Tupperware®.