

# Intelli-Vap Tupperware®



## Caractéristiques et avantages

- Sain, savoureux et chaud à souhait.
- L'Intelli-Vap Tupperware® bloque les micro-ondes, les empêchant de cuire les aliments directement.
- Les micro-ondes sont dirigés vers le Réservoir, où l'eau en ébullition fait monter la vapeur.
- Le système de cuisson en superposition permet de faire cuire des aliments à la vapeur, ou deux aliments à la fois : dans le Bol étuveur et dans le Plat/passoire.
- Préparer des plats sans gras, tout en conservant les nutriments, les acides gras et les vitamines des aliments.
- Préserver la couleur vive et la texture ferme des aliments, tout en rehaussant les saveurs naturelles.
- Pour servir les aliments cuits dans le Plat/passoire, il suffit de placer le Plat/passoire sur le couvercle renversé et d'apporter le tout à table.
- Le Plat/passoire permet de cuire des aliments à la vapeur en superposition, et de préparer un repas complet d'un coup.
- Ajouter des épices et de fines herbes à l'eau dans le Réservoir pour assaisonner vos plats. **NE PAS utiliser de bouillons faibles en gras, d'huiles essentielles ou du vin à l'eau dans le Réservoir.**
- Par rapport aux cuiseurs à vapeur électriques, l'Intelli-Vap Tupperware® économise de la place et peut être utilisé et transporté en toute sécurité.

## Couvercle

- Deux languettes permettent d'ouvrir le couvercle de manière sécuritaire après cuisson à la vapeur (soulever le couvercle loin du visage pour éviter de se blesser avec la vapeur).
- Grâce à sa conception unique et innovatrice, il protège les aliments des micro-ondes.

## Plat/passoire

- Le Plat/passoire est conçu spécialement pour la cuisson en superposition.

## Bol étuveur

- Le Bol étuveur est perforé pour permettre le processus de cuisson à la vapeur.
- De conception unique, le Bol étuveur est conçu pour empêcher que les micro-ondes ne cuisent les aliments directement, permettant une cuisson à la vapeur au micro-ondes.

## Réservoir

- Deux poignées permettent de manipuler l'Intelli-Vap Tupperware® de manière sécuritaire.

## Spécifications

**Entretien** : Lavable au lave-vaisselle.

### Mise en garde :

- **NE PAS UTILISER DANS UN FOUR À MICRO-ONDES DE PLUS DE 1 200 WATTS.**
- Ne pas cuire des aliments plus de 25 minutes à la fois.
- Laisser refroidir l'Intelli-Vap (et le micro-ondes) avant de l'utiliser de nouveau.
- Toujours verser de l'eau froide dans le Réservoir et s'assurer qu'il ne soit jamais vide. Toujours remplir le Réservoir au moins jusqu'au repère de remplissage minimal, soit de 400 mL/1 ¼ tasse.

- Toujours placer le produit à un minimum de 5 cm/2 po de distance des parois et du plafond du micro-ondes. Si le micro-ondes est équipé d'un plateau ou d'une tablette, les retirer et placer l'Intelli-Vap Tupperware® directement sur le fond. Si le micro-ondes est doté d'un plateau tournant, toujours placer l'Intelli-Vap au centre et s'assurer que le plateau tourne.
- **Capacité** : Réservoir 400 mL/1¾ tasse • Bol étuveur 2,5 L/10,5 tasses • Plat/passoire 0,6 L/2,5 tasses
- **Dimensions** : 26,3 x 13,7 cm/10,3 x 5,4 po
- **Numéros de moule** : • Réservoir 6508 • Bol étuveur 6504 • Bouclier anti-ondes (Bol étuveur) 6506 • Plat/passoire 6509 • Couvercle 6988 • Bouclier anti-ondes (Couvercle) 6507
- **Garantie à vie limitée**

---

### Positionnement

Préparer des repas sains, savoureux et chauds à souhait. Grâce à sa conception unique et innovatrice, le système de cuisson à deux étages de l'Intelli-Vap Tupperware® redirige les micro-ondes pour qu'ils réchauffent l'eau dans le Réservoir plutôt que de faire cuire les aliments.

---

### Démonstration

- « L'Intelli-Vap est facile à utiliser! Versez l'eau dans le Réservoir, placez les aliments dans le Bol étuveur e/ou le Plat/passoire, montez le tout et passez-le au micro-ondes pour un repas gastronomique extraordinaire. »
- « Le Bol étuveur et le couvercle sont dotés d'un bouclier anti-ondes pour empêcher les micro-ondes de cuire les aliments, les redirigeant vers l'eau dans le Réservoir. »
- « À mesure que l'eau se réchauffe dans le Réservoir, la vapeur monte et passe par les perforations dans le fond du Bol étuveur. »
- « La vapeur cuit les aliments dans le Bol étuveur, et dans le Plat/passoire (facultatif). »
- « Pour préparer un repas au complet, mettez les légumes ou les pommes de terre dans le Bol étuveur, et le poulet ou le poisson dans le Plat/passoire. L'Intelli-Vap permet de cuire toute une gamme d'aliments à la vapeur : légumes, fruits, maïs, pommes de terre, tofu, poulet, poisson et fruits de mer. »
- « Vous trouverez les directives pour faire cuire divers aliments à la vapeur dans le feuillet descriptif, ainsi que des recettes pour commencer à préparer des repas complets à la vapeur en quelques minutes seulement. »
- « L'Intelli-Vap est une innovation à la fine pointe de la technologie de cuisson à la vapeur au micro-ondes. Maintenant, vous pouvez manger des repas santé délicieux tout en économisant de l'énergie! »
- « Pour garder des aliments au chaud – laissez l'eau chaude dans le Réservoir, ou versez-y de l'eau tiède pour arrêter le processus de cuisson (recommandé pour les légumes verts) et conserver la chaleur des aliments pendant 30 minutes. »

### Avantages de la cuisson à la vapeur

- Certains croient que la cuisson à la vapeur existait avant la découverte du feu. Dans la cuisine asiatique, la cuisson à la vapeur est la principale méthode de cuisson depuis toujours pour faire des repas santé rapide et délicieux.

### Cuisson efficace

- Faire cuire des légumes plus rapidement, tout en préservant l'éclat de leurs couleurs naturelles.
- Aucune casserole n'est nécessaire, permettant de ranger la cuisine plus facilement.

### Cuisson bien-être

- On peut tout faire cuire à la vapeur, une méthode de cuisson sans gras reconnue, permettant de conserver les nutriments, les acides gras, les minéraux et les vitamines des aliments.
- La cuisson à la vapeur n'est pas synonyme de fade : la couleur vive, la texture ferme et les saveurs naturelles des aliments sont mieux préservées, et l'arôme des condiments ou fines herbes peut se développer entièrement. C'est la solution parfaite pour toute la famille.

