

Tup Plus / Thermo Tup Collectie

Koffie of thee, op elk moment van de dag!



Dimensies

Isoleerkan / Thermo Tup Kan
14,2 x 17,3 x 32 cm h / 1 l

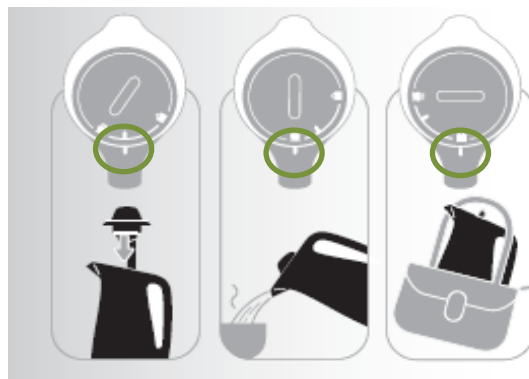
Melk-/Suikerpotje
8,7 x 10,5 x 7,4 cm h / 250 ml

Melkschuimer
9,1 x 14 x 17,7 cm h / 500 ml

Gebruik

Isoleerkan / Thermo Tup Kan

- Houd je **dranken** perfect **warm** of **koud**.
- Bereid **verse warme koffie of thee**, giet in de voorverwarmde Kan en je koffie of thee blijft langdurig warm en bovendien wordt de smaak behouden.
- Ook geschikt voor het bewaren van warm water om achteraf **thee** of **instant soep** klaar te maken.
- Bereid **frisse drankjes**: koel de Kan met gemalen ijs en vul met ijsthee of zelfgemaakt vruchtensap. Ideaal om te serveren tijdens het ontbijt of het vieruurtje. Let op: vul de Kan nooit met ijsblokjes want dit kan de binnenfles beschadigen.
- De Kan heeft een **automatisch sluitingsmechanisme**: aan het deksel zit een gewichtje waardoor de Kan automatisch “sluit” wanneer ze in verticale positie staat. De drank blijft goed warm (of koud). Let op: de inhoud zal niet evenlang warm (of koud) blijven als in de gesloten positie. In de gesloten positie blijft je drank gedurende 12 uur warm tot wel 65 °C.
- **Deksel met 3 standen**, aangeduid door 3 pictogrammen op de stop van de Kan.
 1. Om te vullen: draai het deksel totdat het streepje op het deksel op dezelfde lijn staat als het streepje op het handvat.
 2. Om te gieten: draai het deksel totdat het symbool van het kopje op dezelfde lijn staat als het streepje op het handvat.
 3. Om te sluiten: draai het deksel totdat het symbool van het slotje op dezelfde lijn staat als het streepje op het handvat. Nu is de Kan hermetisch gesloten en perfect voor transport.



- **Ergonomisch handvat** om gemakkelijk uit te schenken.
- Vul de Kan nooit tot op de rand. Laat altijd ± 2 cm vrij onder de stop.
- Het is aangeraden om de **Kan voor te verwarmen of te koelen** alvorens je drank erin te bewaren. Vul de Kan met heet (niet-kokend) water voor warme dranken of met koud water voor kouden dranken. Dit zal het risico op het breken van de binnenfles verminderen.

Gebruik

- Indien een warme drank meer dan 8 uur in de Kan bewaard wordt, kan het een “**vacuüm**” creëren. Dit komt doordat de warme drank geleidelijk aan afkoelt waardoor het deksel moeilijk vanzelf opengaat. Om dit vacuüm weg te werken, plaats je het deksel in de positie ‘gieten’ en duw je lichtjes tegen de bovenkant van de knop om de druk te laten ontsnappen.



- **Niet vaatwasmachinebestendig.** Reinig na ieder gebruik de binnenzijde goed met een spons of borsteltje.
- De Kan nooit in water onderdompelen. Reinig de buitenzijde met een Microvezeldoek of een vochtige doek.
- **Bij niet gebruik, de Kan bewaren in de positie “gieten”,** dit omwille van twee redenen:
 - Veiligheid: het deksel kan niet vallen bij hergebruik van de Kan.
 - Luchtcirculatie is mogelijk in de Kan voor het beperken van vocht en geur.
- Het is belangrijk de instructies goed te volgen. Indien het deksel niet goed gebruikt wordt, kunnen de haakjes afbreken en foutief gebruik valt niet onder garantie.
- De binnenfles kan enkel door de Distributeur vervangen worden.
- De binnenflessen zijn voorzien van een **beschermingsfolie** voor een betere schokbestendigheid. Het is van noodzakelijk belang dat deze folie niet verwijderd wordt. De folie verwijderen, kan de binnenfles beschadigen. De folie is voorzien van de vermelding “do not remove foil” om deze boodschap duidelijk te maken.



Gebruik

Melk- en Suikerpotje

- Samen met de Isoleerkan / Thermo Tup Kan vormen het Melk-en Suikerpotje de **ideale koffie- of theeset**.
- De Potjes kunnen eveneens gebruikt worden om **honing, confituur, siroop, dressing, chutney, room ...** te serveren. Enkel geschikt voor koude ingrediënten.
- **Giet eenvoudig zonder te knoeien** dankzij de schenktuit en het handige deksel dat niet verwijderd dient te worden voor het schenken.
- Het deksel kan **3 posities** aannemen:
 1. Om te vullen: neem de basis vast met één hand en kantel tegelijk het deksel door met je wijsvinger op de achterkant van het deksel te duwen (net onder het Tupperware-logo). Neem het deksel vast aan het lipje en verwijder het.
 2. Om te gieten: duw met je wijsvinger op de achterkant van het deksel (net onder het Tupperware-logo). Het deksel blijft openstaan.
 3. Om te sluiten: duw op het deksel met je wijsvinger.
- De Potjes kunnen zowel in de **koelkast** als op het **aanrecht** of in een **keukenkast** bewaard worden, afhankelijk van de inhoud.
- Perfect in combinatie met de **Hang-aan-Lepeltjes**, met of zonder het deksel, gestapeld of niet gestapeld.
- **Compact op te bergen**: de Potjes kunnen op elkaar gestapeld worden (al dan niet met deksel).
- Niet geschikt voor de diepvriezer, magnetron of oven.



Gebruik

Melkschuimer

- Snel en eenvoudig heerlijke **cappuccino's** en **latte machiato's** klaarmaken.
- Met deze Melkschuimer heb je binnen een handomdraai **heerlijk luchtig melkschuim**.
- Je kan hem eveneens gebruiken zonder de klopper voor het **serveren** van **warme melk** of **water** voor het bereiden van koffie of thee. De klopper kan je ook gebruiken als lepel voor het uitscheppen van het melkschuim.
- De zeef is niet vaatwasmachinebestendig. Reinig de zeef met de hand met warm water en zeep.
- **Zeer eenvoudig in gebruik:**
 1. Vul de kan met melk tot aan de maximale vullijn (150 ml). De ideale hoeveelheid voor 2 cappuccino's. Niet geschikt voor poedermelk.
 2. Plaats de kan (zonder klopper) met het deksel in de open stand in de magnetron gedurende 1 min op 600 watt. Zorg ervoor dat de melk niet kookt, de ideale temperatuur is 60 tot 65 °C. Je kan ook de melk verwarmen op het vuur en vervolgens in de Melkschuimer gieten.
 3. Plaats de klopper in de Melkschuimer en plaats het deksel in de gesloten stand.
 4. Houd het deksel tegen terwijl je de zeef op en neer beweegt gedurende 40 seconden. Laat de melk 1 min rusten om aan te dikken.
 5. Gebruik de klopper om het melkschuim in kopjes te lepelen of gebruik de klopper om het schuim tegen te houden en alleen warme melk te gieten. Bestrooi met chocoladeschilfers of cacao poeder.
- Je kan de Melkschuimer ook gebruiken voor het **opkloppen van eiwit** maar het duurt wel langer dan het gebruik van een gewone klopper of onze Speedy Chef. Het is niet aangeraden om room op te kloppen.

