

Tupperware

Tupperware® Smart Multi-Cooker

Intelli-multicuisseur Tupperware® Multiolla Inteligente Tupperware®

Why it's awesome:

- **Space saver.** One handy tool that combines the functionality of **three** popular products: Tupperware® SmartSteamer, the Microwave Rice Maker and the Microwave Pasta Maker, all in one!
- **Mega maker.** The pasta/grains base/water reservoir features a 3-Qt./3 L capacity, for cooking up to 2½ cups of dry rice or 1 lb./455 g of dry pasta (see cooking chart in the product insert). This results in up to approximately 8 cups of cooked rice, or 6 to 8 cups of cooked pasta, depending on the size.
- **Multi-Cooker.** Also has a super cool **fourth** function: multi-cooking. That means cooking pasta, potatoes or other veggies in water inside the base/water reservoir (using microwaves), while foods in the shielded and shallow colanders stacked above are cooked with only the rising steam. It's using multiple cooking techniques for a stacked meal with quick and delicious results. *Note: grains such as rice, quinoa or farro are not recommended when multi-cooking.*
- **That's 4 great products in 1!**



Pourquoi il est génial: ¿Por qué es increíble?

- **Gain de place.** Un seul outil pratique qui combine la fonctionnalité de **trois** produits populaires: L'Intelli-Vap® Tupperware®, Le Cuit-riz micro-ondes et le Cuit-pâtes micro-ondes, tout en un!
- **Méga cuisseur.** Le réservoir/base pour pâtes/céréales a une capacité de 3 pte/3 L, pour cuire jusqu'à 2 ½ tasses de riz ou 1 lb/455 g de pâtes sèches (voir le tableau de cuisson dans le feuillet descriptif du produit). Ceci donne environ 8 tasses de riz cuit ou de 6 à 8 tasses de pâtes cuites, en fonction de leur taille.
- **Multicuisseur.** Comporte aussi une **quatrième** fonction sensationnelle: la multicuisson. Cela veut dire cuire des pâtes, des pommes de terre ou d'autres légumes dans l'eau du réservoir/base (avec les micro-ondes), tandis que les aliments dans la passoire-écran et la passoire peu profonde empilées par dessus sont cuits seulement avec la vapeur qui monte. Il utilise des techniques de cuisson multiples pour un repas en superposition avec des résultats rapides et délicieux. *Remarque: Les céréales telles que le riz, le quinoa ou le farro ne sont pas recommandées en mode multicuisson.*
- **C'est 4 fabuleux produits en 1!**
- **Te hace ahorrar espacio.** Un práctico producto que combina la funcionalidad de **tres** productos que se venden muy bien: La Vaporera Inteligente Tupperware®, La Arrocera para Microondas y el Hervidor de Pasta para Microondas en un solo producto.
- **Puedes preparar grandes cantidades.** La base para pasta/granos/el depósito de agua tiene una capacidad de 3 cuartos de galón/3 L para cocinar hasta 2½ de arroz crudo o 1 libra de pasta cruda (consulta la tabla de cocción incluida en el encarte del producto). El resultado es de hasta aproximadamente 8 tazas de arroz cocido, o de entre 6 y 8 tazas de pasta cocida (dependiendo del tipo de pasta).
- **Multicocción.** También tiene una **cuarta** función: cocina varias cosas al mismo tiempo. Eso significa que puedes cocinar pasta, papas y otras verduras en el agua de la base/depósito (a través de las microondas), mientras que los alimentos en el colador blindado que están apilados por encima se cocinan con el vapor que sube. La multiolla usa distintos métodos de cocción en alimentos apilados para una comida deliciosa y rápida. *Nota: no se recomienda cocinar granos como arroz, quinoa o espelta si quieres cocinar varios alimentos al mismo tiempo.*
- **¡4 maravillosos productos en 1!**

VS the TupperWave® Stack Cooker

- While the TupperWave® Stack Cooker also cooks stacked levels of food, it's doing so with one heat source (microwaves), so not cooking with multiple techniques at once. So when you'd prefer to steam a portion of the meal, the Multi-Cooker is better.
- The Stack Cooker is better for stack cooking for larger families as the 3-Qt./3 L Casserole can cook grains, or a larger quantity of pasta or potatoes, while cooking meats and veggies in the Casserole levels above.
- The Stack Cooker also has functionality that the Multi-Cooker does not: it's freezer safe, you can use it to make Bundt cakes, and you can cook in all Stack Cooker Casseroles individually.

VS the Microwave Rice Maker and Microwave Pasta Maker

- The individual Microwave Rice and Pasta Makers offer a lower cost alternative for those still looking for those single solutions. Some may also like their smaller capacities for bringing along in the RV, using in dorm rooms, etc.

par rapport au Superpo-cuisson TupperOndes®

- Tandis que le Superpo-cuisson TupperOndes® cuit aussi des niveaux superposés d'aliments, il le fait avec une seule source de chaleur (les micro-ondes), donc en ne cuisant pas en même temps au moyen de techniques variées. Quand vous préférez cuire à la vapeur une portion du repas, le Multicuisseur est meilleur.
- Le Superpo-cuisson est meilleur pour la cuisson en superposition pour les grandes familles car le plat-casserole 3 pte/3 L peut cuire des céréales, ou une plus grande quantité de pâtes ou de pommes de terre, tout en cuisant des viandes et des légumes dans les niveaux de plats supérieurs.
- Le Superpo-cuisson a aussi une fonctionnalité que le Multicuisseur n'a pas : il va au congélateur, vous pouvez l'utiliser pour faire des gâteaux Bundt, et vous pouvez cuire individuellement dans tous les plats-casserole en superposition.

par rapport au Cuit-riz micro-ondes et au Cuit-pâtes micro-ondes

- Le Cuit-riz micro-ondes et le Cuit-pâtes micro-ondes offrent une alternative peu coûteuse pour ceux/celles qui cherchent des solutions individuelles. Certaines personnes aimeront aussi peut-être leurs capacités plus petites pour emporter dans un véhicule récréatif, en résidence, etc.

comparada con el Sistema Apilable TupperWave®

- Aunque el Sistema Apilable TupperWave® también cocina varios alimentos en varios niveles apilados, lo hace con una sola fuente de calor (las microondas), así que no cocina con varios métodos de cocción al mismo tiempo. Así que cuando prefieras cocinar al vapor una parte de la comida, es mejor usar la Multiolla Inteligente Tupperware®.
- El Sistema Apilable es mejor para cocinar en varios niveles para familias numerosas ya que en la Olla de 3 cuartos de galón/3 L puedes cocinar granos o grandes cantidades de pasta o papas mientras cocinas carnes y verduras en los niveles superiores.
- El Sistema Apilable también tiene una funcionalidad que la Multiolla no tiene: es apta para el congelador, la puedes usar para hornear pasteles y puedes cocinar de forma individual en todas las ollas del Sistema Apilable.

comparada con la Arrocera para Microondas y el Hervidor de Pasta para Microondas

- La Arrocera para Microondas y el Hervidor de Pasta para Microondas ofrecen una alternativa económica para quienes prefieran cocinar porciones individuales. Algunas personas prefieren capacidades más pequeñas para usarlas en vehículos de recreo, en residencias universitarias, etc.

4-In-1! The Smart Multi-Cooker is a SmartSteamer, Rice Maker and Pasta Maker all in one. It saves valuable time, money and cabinet space

4-en-1! L'Intelli-multicuisseur est un Intelli-Vap, un Cuit-riz et un Cuit-pâtes tout-en-un. Il fait économiser un temps précieux, de l'argent et de l'espace dans les armoires

¡4 en 1! La Multiolla Inteligente es una Vaporera Inteligente, una Arrocera y un Hervidor de Pasta para Microondas, todo en uno. Te ahorra tiempo, dinero y espacio en tu cocina.

MULTI-COOK MULTICUISSON MULTICOCCIÓN



STEAM VAPEUR COCINA AL VAPOR



GRAINS CÉRÉALES GRANOS



PASTA PÂTES PASTA

