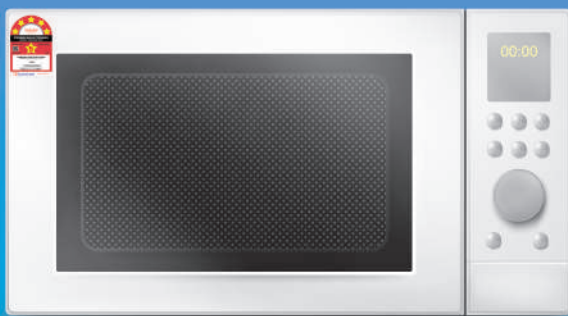


MASAK LEBIH BIJAK

Jimat Masa • Cekap Tenaga • Jimat Bil Elektrik



Ketuhar Gelombang Mikro (Microwave)



- Elakkan menggunakan ketuhar gelombang mikro semasa kosong bagi mengelakkan kerosakan pada komponen magnetron.
- Elakkan daripada menggunakan sebarang jenis bekas berasaskan logam.
- Ambil perhatian bahawa proses memasak atau memanaskan makanan di dalam ketuhar akan terus berlangsung buat seketika walaupun suis unit telah dimatikan.
- Ketuhar gelombang mikro menjadi pilihan kerana ia menggunakan tenaga yang kurang dan masak lebih cepat berbanding ketuhar elektrik biasa.
- Ketuhar gelombang mikro lebih cekap tenaga berbanding ketuhar elektrik biasa kerana keperluan tenaganya rendah dan masa memasaknya yang singkat.

Ketuhar Elektrik (Oven)



- Elakkan daripada memanaskan ketuhar terlebih dahulu (pre-heat) sebelum memasak, dan matikan suis ketuhar 5 hingga 10 minit lebih awal untuk memanfaatkan haba sedia ada.
- Pastikan pintu ketuhar sentiasa tertutup rapat, dan intai melalui cermin pintu sahaja sekiranya perlu memeriksa keadaan masakan.
- Nyahfroskan makanan sepenuhnya terlebih dahulu sebelum mula memasak bagi mengelakkan pembaziran tenaga elektrik untuk mencairkan ais.
- Rancang penggunaan ketuhar secara optimum dengan memasak beberapa jenis masakan secara serentak.

