

# ครั้งแรกในประเทศไทยกับเครื่องครัวไทเทเนียม

## เครื่องครัวเพื่อสุขภาพ Saladmaster



ครั้งแรกสำหรับประเทศไทยกับเครื่องครัวเพื่อสุขภาพ Saladmaster เครื่องครัวระดับ Top of The Line ที่ผลิตจากโลหะ 316 สแตนเลสสตีล (สแตนเลสชนิดเดียวกับที่ใช้ผลิตเครื่องมือแพทย์) และไทเทเนียม โดยบริษัท อะเมซซิงไลฟ์สไตล์ (ประเทศไทย) จำกัด (ALCL) ผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายเครื่องครัวเพื่อสุขภาพ Saladmaster จากประเทศสหรัฐอเมริกา ที่ได้รับความนิยมและมีตัวแทนจำหน่ายกว่า 40 ประเทศทั่วโลก ครองลูกค้าตลาดบนสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องครัวมายาวนานถึง 67 ปี



ความแตกต่างของ Saladmaster คือโลหะที่ใช้ผลิตและเทคนิคในการทำอาหารที่มีความแตกต่างจากหม้อทั่วไปในตลาดเครื่องครัว ทนทานต่อความร้อนสูงและการกัดกร่อนของกรดต่างๆระหว่างเครื่องปรุงกับตัวเครื่องครัว จึงสามารถมั่นใจในความสะอาด ปลอดภัย ไร้สารปนเปื้อนได้

นอกจากนี้ยังสามารถทอดอาหารให้กรอบอร่อยได้โดยไม่ใช้น้ำมัน สามารถต้มอาหารได้โดยที่ไม่ใส่น้ำ สามารถอบอาหาร ผัด ย่าง หรือหุงข้าวได้ในหม้อเดียวกัน เป็นหม้อ multi-function สารพัดประโยชน์

เทคนิคในการทำอาหารและคุณภาพของโลหะที่นำมาผลิตเครื่องครัว Saladmaster ช่วยลดอัตราการเกิดโรคและปัญหาการทรمانจากโรคร้ายต่างๆที่เป็นโรคยอดฮิตอยู่ในปัจจุบันเช่น โรคเบาหวาน โรคหัวใจ โรคมะเร็ง โรคอ้วน โรคความดันโลหิต โรคความจำเสื่อม โคเรสเตอรอลสูง ซึ่งโรคร้ายเหล่านี้มีสาเหตุมาจากการรับประทานอาหารทั้งสิ้น

Saladmaster มีวิสัยทัศน์คือ “เปลี่ยนคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น” ด้วยการใส่ใจอาหารที่ท่านและใช้เครื่องครัวที่สะอาด ปลอดภัย ไร้สารพิษจากโลหะปนเปื้อน จะช่วยให้มนุษย์เรามีรูปร่างที่ดีขึ้น อารมณ์ดีขึ้น และมีชีวิตที่ยืนยาวขึ้นได้ สำหรับผู้ป่วยที่ต้องควบคุมอาหารเมื่อได้ทานอาหารจากเครื่องครัวสุขภาพ Saladmaster ที่สามารถรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ได้ถึง 93% ก็จะทำให้ ร่างกายแข็งแรง อารมณ์ดีและมีชีวิตที่ยืนยาวขึ้นได้เช่นกัน

เครื่องครัวเพื่อสุขภาพ Saladmaster ได้รับการโหวตในเว็บไซต์ [www.about.com](http://www.about.com) จากผู้ใช้เครื่องครัวทั่วโลกให้เป็นเครื่องครัวและอุปกรณ์ครัวที่ดีที่สุดในโลก เหมาะสำหรับผู้ที่รักการทำอาหาร ผู้ที่เพิ่งเรียนรู้และสนใจการทำอาหาร ผู้ป่วยที่ต้องควบคุมอาหาร เหมาะสำหรับทุกครอบครัวที่ใส่ใจสุขภาพ และรักษามีสภาพ

ผู้ที่สนใจและสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม สามารถติดต่อได้ที่เบอร์ 082-9905697, 02-5982329 หรือ [www.facebook.com/SaladmasterThailandbyALCL](http://www.facebook.com/SaladmasterThailandbyALCL)

## คุณสมบัติพิเศษของเครื่องครัว Saladmaster

### - Lifetime warranty

- มีระบบ Vapo Valve ที่จะช่วยส่งเสียงเตือนเมื่ออุณหภูมิภายในเครื่องครัวพุ่งสูงขึ้นไปถึง 187 องศาฟาเรนไฮ (ถ้าอุณหภูมิสูงเกิน 200 องศาฟาเรนไฮ จะทำลายวิตามินและแร่ธาตุในอาหารที่กำลังปรุงสุก แต่ถ้าต่ำกว่า 165 องศาฟาเรนไฮ เชื้อโรคต่างๆที่อยู่ภายในเนื้อสัตว์ก็จะไม่ถูกทำลาย) การทำอาหารด้วยผลิตภัณฑ์จากสแตนเลสสเตนมีวิธีทำแค่ สาม ขั้นตอนเท่านั้น คือ MEDIUM-CLICK-LOW เมื่อ Vapo valve ส่งเสียง Click เตือน หมายถึงจะต้องหรีอุณหภูมิลงมาเป็นอุณหภูมิต่ำ จากระดับปานกลาง ดังนั้นจึงสามารถรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ได้ถึง 93% ในขณะที่เครื่องครัวทั่วไปทำลายสารอาหารในระหว่างกระบวนการทำอาหารประมาณ 70% นอกจากนี้ยังช่วยลดปริมาณการเปิดปิดฝามื้อ(ซึ่งทำลายวิตามินและแร่ธาตุของอาหารโดยการออกซิเดชั่น) และการเฝ้าอาหารอยู่หน้าเตา

- สามารถดึงรสชาติของอาหารให้โดดเด่นและเข้มข้นขึ้น จึงทำให้ได้รับรสชาติตามธรรมชาติของวัตถุดิบที่ใส่ลงไป มีรสชาติที่อร่อยและลดปริมาณเครื่องปรุงในการใช้ต่อครั้ง ช่วยให้ประหยัดค่าใช้จ่ายและเรื่องของสุขภาพอีกด้วย

- คงความบริสุทธิ์ของอาหารไร้สารเจือปนจากเครื่องครัว เนื่องจาก 316สแตนเลสสตีล และ ไทเทเนียม มีคุณสมบัติในการทนต่อความร้อนสูง และทนต่อการกัดกร่อนของกรดและความร้อนต่างๆ ดังนั้น จะไม่เกิดการทำปฏิกิริยาระหว่างอาหารและเครื่องครัว จึงปลอดภัยต่อสารพิษของโลหะปนเปื้อนในอาหารอันเป็นเหตุก่อให้เกิดโรคมะเร็ง

- การทำอาหารด้วยเครื่องครัวเพื่อสุขภาพ Saladmaster นอกจากจะไม่ต้องใช้น้ำมันแล้ว ยังช่วยรีดไขมันส่วนเกินต่างๆที่ร่างกายไม่ต้องการออกจากเนื้อสัตว์ได้ อาหารที่ทอดและปรุงสุกจากเครื่องครัวเพื่อสุขภาพ Saladmaster อร่อยและดีต่อสุขภาพ (การงดน้ำมันและไขมันส่วนเกินที่ไม่มีความจำเป็นต่อร่างกายจะช่วยให้ออกกำลังกายได้มากขึ้นในเส้นเลือด ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคหัวใจ เส้นเลือดในสมองแตก ฯลฯ)

- เทคนิคการทำอาหารในแบบฉบับ Saladmaster คือการทำอาหารในอุณหภูมิ ปานกลาง-ต่ำ จึงช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้สูงสุด

- ระบบการทำอาหารแบบกึ่งสุญญากาศ ช่วยลดระยะเวลาในการทำอาหารให้สั้นลง ประหยัดพลังงาน และสามารถกักเก็บความชุ่มชื้นของอาหารไว้ได้อย่างดี

- เครื่องครัวเพื่อสุขภาพ Saladmaster จะช่วยให้คุณประหยัด เวลา พลังงาน และค่าใช้จ่าย

- ระบบ Vasa loc ของ เครื่องครัวเพื่อสุขภาพ Saladmaster ผลิตมาจากวัตถุดิบชนิดเดียวกับที่ใช้ผลิตลูกโบว์ลิ่ง จึงมีความแข็งแรงคงทน และทนต่อความร้อนสูง ถอดตามจับออกอย่างง่าย เพื่อช่วยในการลดการใช้พื้นที่ในการจัดเก็บเครื่องครัวได้ ออกแบบโดยแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านกระดูกที่ออกแบบให้รองรับกับแขนเมื่อใช้แล้วจะไม่เกิดการปวดหรือเมื่อยล้าจากการยกอาหารหนักๆ

- ผลิตด้วยแกนนำความร้อนหลายชั้น สามารถกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึง จึงทำให้สามารถช้อนเครื่องครัวเป็นชั้นเพื่อทำอาหารในเวลาเดียวกันได้

- สามารถใช้ได้กับเตาทุกชนิด เช่น เตาถ่าน เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า ฯลฯ

- ความพิเศษของไทยเหนียมอีกอย่างหนึ่งคือ มีความมันวาว สวยงาม และทำความสะอาดง่ายแม้อาหารติดกะทะ