

# Perhatikan 5 Hal Ini Sebelum Beli Peralatan Memasak



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Perhatikan 5 Hal Ini Sebelum Beli Peralatan Memasak

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

Saat memilih alat masak, Anda penting untuk mempertimbangkan beberapa hal seperti fungsi, kesehatan, dan estetika. Bagi Anda yang rutin memasak untuk keluarga, alat masak yang tepat bukan hanya mendukung kesehatan, tetapi juga dapat memperindah dapur Anda.

Dengan berbagai produsen yang berlomba-lomba menghadirkan desain unik dan warna tren terkini, Anda memiliki banyak pilihan untuk menciptakan suasana memasak yang menyenangkan. Alat masak yang menarik tidak hanya meningkatkan penampilan dapur, tetapi juga dapat mempengaruhi mood Anda saat memasak.

Mari simak beberapa hal berikut ini sebelum memutuskan untuk membeli peralatan masak.

# Hal yang Harus Diperhatikan Sebelum Beli

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



# Alat Masak

Sebelum Anda memutuskan untuk membeli alat masak, penting untuk mempertimbangkan beberapa aspek agar pilihan Anda tidak hanya aman untuk kesehatan, tetapi juga estetis. Berikut adalah lima tips cerdas dalam memilih alat masak yang tepat:

## 1. Pilih Material yang Tepat

Jenis bahan dari alat masak adalah faktor krusial yang perlu diperhatikan. Hindarilah alat masak yang mengandung bahan kimia berbahaya, karena dapat mengkontaminasi makanan yang Anda masak. Bahan seperti stainless steel, keramik, kaca, dan granit adalah pilihan yang aman dan umum direkomendasikan.

Di antara pilihan tersebut, stainless steel sering kali menjadi favorit karena kemampuannya dalam mendistribusikan panas secara merata dan cepat. Selain itu, stainless steel juga tahan lama dan mudah dibersihkan. Sebaiknya, jauhi peralatan memasak berbahan plastik, yang bisa melepaskan zat berbahaya saat terkena panas.

## 2. Food Grade

Pastikan alat masak yang Anda pilih memiliki standar food grade. Alat masak dengan kualitas ini dirancang khusus untuk menjamin keamanan makanan, sehingga tidak mengandung zat berbahaya atau partikel yang dapat mencemari masakan Anda. Saat ini, banyak produsen yang mencantumkan logo atau keterangan food grade pada kemasan produk mereka, memudahkan Anda dalam memilih.

## 3. Pilih Desain yang Ergonomis

Memilih peralatan memasak dengan desain yang ergonomis sangat penting untuk memastikan kenyamanan saat digunakan. Alat masak yang dirancang dengan baik akan mendukung aktivitas memasak Anda, menjadikannya lebih menyenangkan dan efisien.

Saat memilih peralatan masak, perhatikan bentuk dan desainnya secara seksama. Jika memungkinkan, cobalah untuk merasakan dan menguji alat tersebut secara langsung.

Dengan cara ini, Anda dapat menilai sejauh mana alat tersebut memberikan kenyamanan saat digunakan. Selain itu, desain yang baik juga berkontribusi pada aspek keamanan, sehingga Anda dapat memasak dengan tenang dan tanpa khawatir.

## 4. Tahan Terhadap Suhu Tinggi

Ketahanan terhadap suhu adalah faktor penting lainnya. Alat masak yang mampu menahan suhu tinggi akan lebih awet dan tidak mudah rusak. Ini akan mengurangi frekuensi penggantian alat, sehingga lebih ekonomis dalam jangka panjang.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



Pada akhirnya, keputusan ada di tangan Anda untuk memilih alat masak seperti apa yang paling sesuai dengan kebutuhan dan budget Anda. Pertimbangkan dengan cermat berbagai pilihan yang tersedia, dan pastikan untuk memilih produk yang tidak hanya memenuhi standar kualitas, tetapi juga sesuai dengan kebutuhan memasak Anda.

Baca Juga: [6 Alat Yang Wajib Ada di Dapur Untuk Mempermudah Membuat Kue](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

