

¿Cuál es tu tupper ideal?

¿Cuál es tu tupper ideal?

[imprimir](#)



El **tupper** es uno de los utensilios de cocina más prácticos: nos permite almacenar todo tipo de comidas e incluso [consumirlas fuera de casa](#). Aun así, podemos encontrar **tuppers** de **distintos materiales** y eso puede confundirnos: ¿Unos mantienen mejor la comida que otros? ¿Cuál es más recomendable para calentar? ¿Y para congelar? Te damos las respuestas:

1. El **tupper de plástico** es el más común. Es ligero, económico y de diseño práctico, lo que lo hace ideal para **transportar la comida, guardarla en el frigorífico o congelarla**. Sin embargo, te recomendamos evitarlo a la hora de calentar, puesto que sus componentes químicos podrían contaminar los alimentos.

2. El **tupper de vidrio**, en cambio, es ideal para **conservar en buen estado nuestras comidas**. A pesar de ser un poco más caros y pesados, duran más tiempo y se limpian más fácilmente. Conservar y calentar los alimentos en un tupper de vidrio nos asegurará alimentos saludables y en perfectas condiciones.
3. El **aluminio** es un material muy versátil que **protege los alimentos de agentes externos y los mantiene frescos**, además de **no transmitir sabores ni olores** a las comidas. Es apto para el horno y mantiene bien la temperatura de los alimentos tras ser cocinados o calentados.

Y tú, ¿con cuál te quedas? Elige el más adecuado para tus necesidades.

Etiquetas

[tuppers](#)

[alimentos frescos](#)

[fiambreras](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar