

Instant Pot® DUO™

Periuk Tekanan Berbilang Penggunaan

Selamat datang

Permulaan Persediaan

Bahagian Periuk Secara Keseluruhan

Cara Pengdaraan

Ujian Percubaan Awal (Ujian Air)

Kawalan Lain and Program Pintar

Maklumat hubungan



Panduan Bermula

Video manual dan arahan lengkap tersedia di <https://instantpotmy.com>

Selamat datang ke dunia memasak Instant Pot.

Helo! Terima kasih atas sambutan ke dapur anda.

Mempunyai keluarga sendiri, kami mengembangkan Instant Pot® Duo™ untuk membolehkan keluarga dan profesional yang sibuk memasak makanan lazat dengan lebih mudah dan dalam masa yang singkat.

Kami telah bekerjasama dengan Chefs, penulis dan blogger untuk menyusun koleksi resipi yang kami nikmati!

Sila memasak!



Robert J. Wang
Founder and Chief Innovation Officer

Turut Aplikasi Percuma:



Permulaan Persediaan

- Keluarkan semua bahan pembungkusan dari dalam dan di sekitar perkakas dan pastikan semua bahagian rujukan dengan menu.
- Hanya gunakan penutup Instant Pot DUO dengan alas periuk Instant Pot DUO semasa memasak tekanan. Menggunakan penutup memasak tekanan yang lain boleh menyebabkan kerosakan dan atau kecederaan.
- Baca semua Perlindungan Penting dalam buku keselamatan, Penyelenggaraan dan Jaminan yang disertakan sebelum diguna. Kegagalan untuk melakukannya boleh mengakibatkan kerosakan harta benda dan atau kecederaan diri.
- Letakkan periuk di permukaan rata yang stabil, jauh dari sumber haba luaran.
- Ikuti arahan Penjagaan dan Pembersihan dalam buku kecil Keselamatan, Penyelenggaraan dan Jaminan yang disertakan untuk mencuci periuk sebelum memasak.
- Jangan keluarkan pelekat amaran keselamatan dari penutup, nombor siri dari bawah, atau label penilaian dari bahagian belakang periuk.

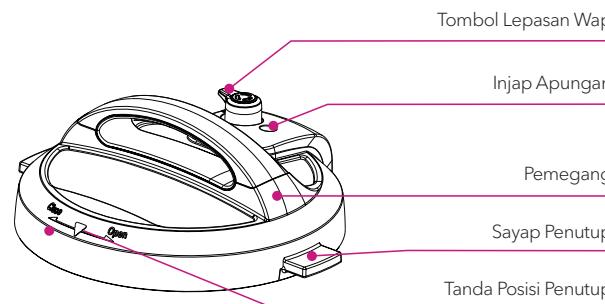
PERHATIAN

Jangan sekali-kali menggunakan periuk di atas perbakar gas atau elektrik. Jangan letakkan perkakas di atas atau berdekatan dengan pembakar gas panas atau elektrik atau ketuhar yang dipanaskan, haba dari sumber luaran akan merosakkan perkakas.

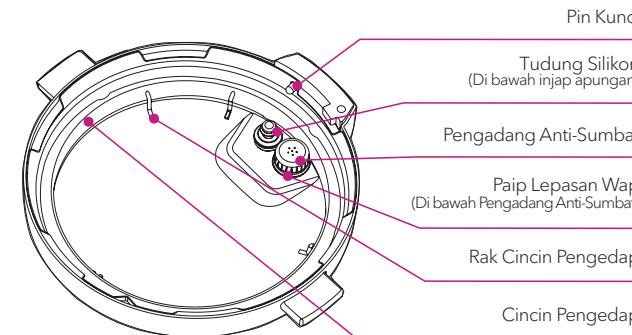


Bahagian Periuk Secara Keseluruhan

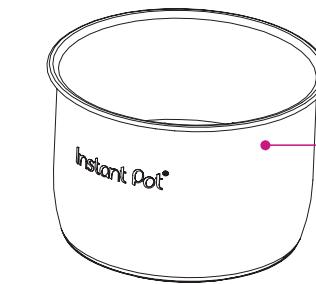
Bahagian Atas Penutup



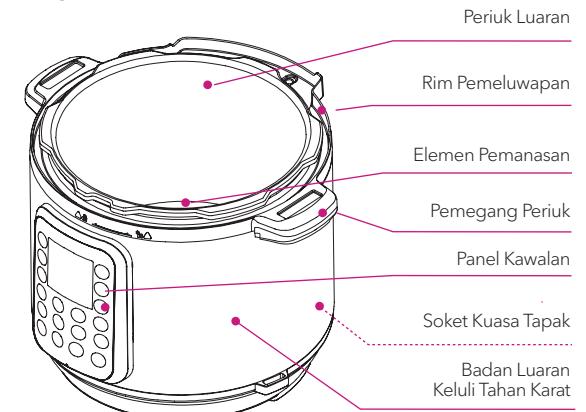
Bahagian Bawah Penutup



Periuk Dalaman



Tapak Pemasak

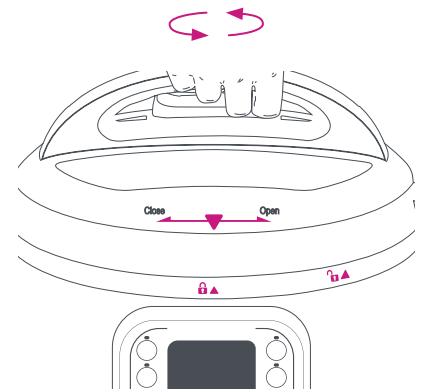


Imej adalah untuk rujukan sahaja. Sila rujuk kepada produk yang sebenarnya.

1

Buka dan Tutup Penutup

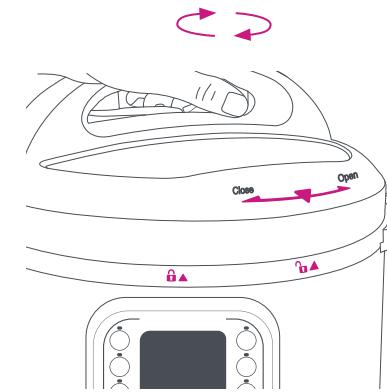
Apabila periuk dipasangkan elektrik, satu dendangan akan dibunyikan semasa penutup dibuka atau ditutup.



Buka

Buka: Genggam pemegang dan memutar mengikut lawan pusingan jam sehingga simbol ▼ berselaras dengan simbol ▲ pada rim badan pemasak. Angkat penutup dari badan pemasak.

*Nota: Periksa penutup untuk sebarang kerosakan sebelum memasak.



Tutup

Tutup: Genggam pemegang dan selaraskan simbol ▼ pada penutup dan simbol ▲ pada rim badan pemasak. Turunkan penutup ke dalam landasannya, putar mengikut pusingan jam sehingga simbol ▼ pada penutup selaras dengan penunjuk ▲ pada badan pemasak.

2

Periksa Cincin Pengedap dan Rak Cincin Pengedap

Tanggal: Tarik getah cincin pengedap keluar daripada rak cincin pengedap.

Periksa rak cincin pengedap. Ia sepatutnya berada di tengah-tengah penutup dan pada ketinggian yang serata di sekelilingnya.

Cincin pengedap mesti dipasang sebelum pemasak dipakai.

Pasang: Letakkan cincin pengedap pada rak cincin pengedap dan sesuaikan pada tempatnya. Pastikan seluruh cincin pengedap termuat di dalam rak cincin pengedap.

Selepas menutup penutup, cincin pengedap menjadi kedap udara di antara penutup dan tapak pemasak.

Cincin pengedap adalah sebahagian daripada interaksi keselamatan produk. Gantikan cincin pengedap setiap 12-18 bulan atau apabila kerosakan atau perubahan bentuk berlaku.



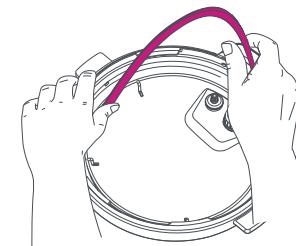
AWAS

Selalunya periksa sebarang kerosakan atau perubahan bentuk pada cincin pengedap sebelum memasak. Hanya guna cincin pengedap periuk segera yang dibenarkan oleh pihak berkusa. Kegagalan mengikut arahan tersebut akan mengakibatkan makanan terperik keluar yang mana akan menyebabkan kecederaan diri atau kerosakan alat pemasak.

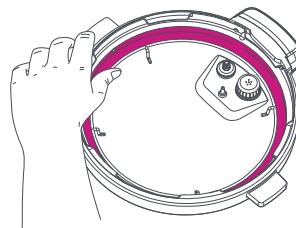


AWAS

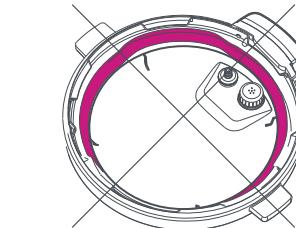
Cincin pengedap akan menjadi regang selepas tempoh masa tertentu. Jangan guna cincin pengedap yang regang atau rosak. Sekiranya terdapat kedutan, gantikan dengan cincin pengedap yang baru.



Keluarkan



Pasangkan



Salah Pasangkan

3

Tanggal dan Pasang Injap Apungan

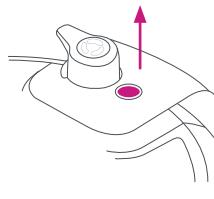
Injap apungan terdapat dua posisi. Injap apungan akan tertonjol keluar apabila pemasak berada dalam tekanan tinggi dan tenggelam ke dalam penutup apabila tekanan terlepas.

Rujuk kepada bahagian "Kaedah Pengudaraan" di dalam buku panduan mengenai bagaimana melepaskan tekanan.

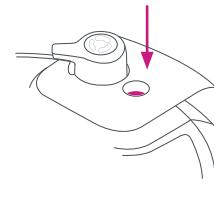
Tanggal: Tahanan satu jari pada bahagian atas injap apungan yang rata. Terbalikan penutup. Tanggalkan tudung silikon daripada bahagian bawah injap apungan. Keluarkan injap apungan daripada penutup. Jangan terbuang tudung silikon dan injap apungan.

Tudung silikon dan injap apungan mesti dipasang sebelum memasak untuk mengedap wap bertekanan.

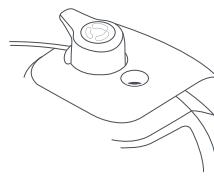
Pasang: Letakkan injap apungan ke dalam lubang injap apungan pada bahagian atas penutup. Tahanan satu jari pada bahagian atas injap apungan yang rata. Terbalikan penutup. Pasangkan tudung silikon pada bahagian bawah injap apungan.



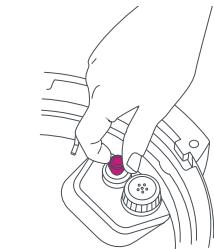
Bertekanan Tinggi



Tekanan Terlepas



Bahagian Atas



Bahagian Bawah

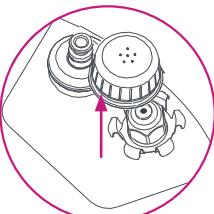
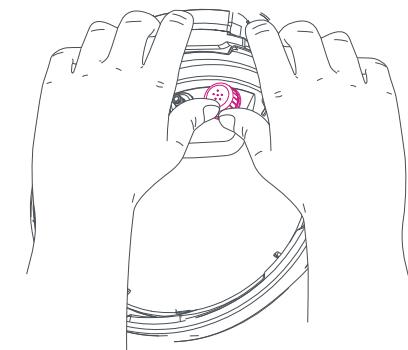
4

Tanggal dan Pasang Pengadang Anti-Sumbat

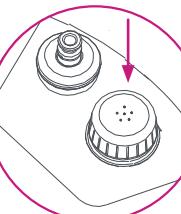
Tanggal: Genggam penutup dan tekan kuat terhadap bahagian tepi pengadang anti-sumbat (tekan terhadap bahagian tepi penutup dan mengarah ke atas) sehingga ia terlepas dari gerigi di bawah. Pengadang anti-sumbat mesti dipasang sebelum memasak dan harus sentiasa dibersih.

Pasang: Letak pengadang anit-sumbat pada bahagian gerigi dan tekan ke bawah sehingga ia berdetap masuk ke dalam posisinya.

Pengadang anti-sumbat mencegah bahan makanan terkeluar melalui paip lepasan wap dan membantu menyelaraskan tekanan.



Tanggal



Pasang

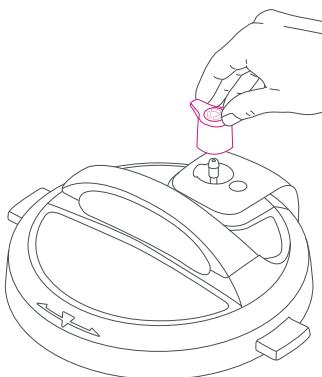
5

Tanggal dan Pasang Tombol Lepasan Wap

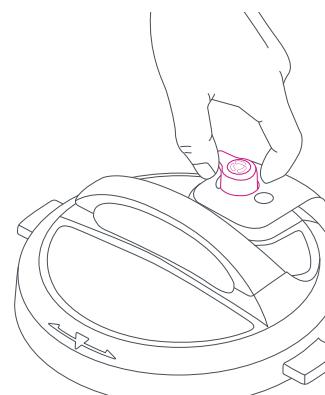
Tanggal: Tarik tombol lepasan wap keluar daripada paip lepasan wap.

Tombol lepasan wap mesti dipasangkan sebelum memasak dan sentiasa dibersih.

Pasang: Letakkan tombol lepasan wap pada paip lepasan wap dan tekan ke bawah. Ia akan berada pada keadaan longgar jika dipasangkan dengan sempurna tetapi tidak akan terjatuh keluar apabila penutup diterbalikkan.



Tanggal



Pasang

6

Keluarkan dan Bersihkan Periuk Dalaman

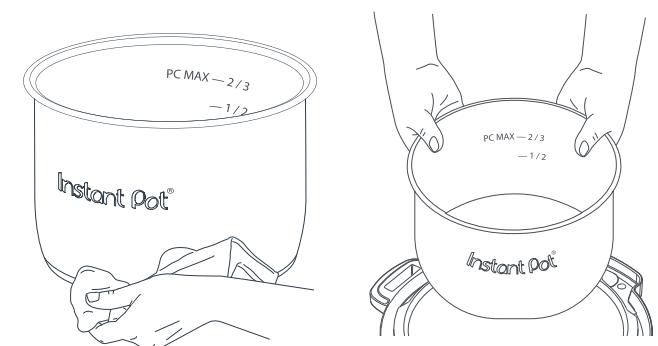
Keluarkan periuk dalaman daripada tapak pemasak dan bersihkan dengan air panas serta bahan pencuci cecair sebelum memasak pada kali pertama.

Lap permukaan bahagian luar periuk dan elemen pemanasan untuk memastikannya kering dan bebas daripada serpihan makanan. Kegagalan berbuat demikian mungkin merosakkan pemasak.

Letakkan periuk dalaman ke dalam tapak pemasak sebelum memasak. Makanan mesti dimasukkan ke dalam periuk dalaman dan bukannya tapak pemasak.

Periuk dalaman merupakan sebahagian daripada intergrasi keselamatan produk. Selalu gunakan periuk dalaman yang dibenarkan oleh pihak berkuasa dan dihasilkan untuk model ini semasa memasak.

Ketidakpatuhan terhadap arahan ini mungkin menyebabkan kecederaan diri atau kerosakan pemasak.



AWAS Untuk mencegah kecederaan diri atau kerosakan pemasak, jangan masukkan makanan atau bahan cecair ke dalam tapak pemasak.

AMARAN Jangan mengisi bahan makanan melebihi garisan maksimum **PC MAX — 2/3** (Masakan bertekanan Maksimum), seperti yang ditunjukan di dalam periuk dalaman. **Bermula**

Berhati-hati semasa memasak dan mengukus makanan seperti epal rebus, kranberi, barfi, bubur nasi atau gandum, kacang dal, mee dan sebagainya kerana makanan tersebut mungkin berbuli atau terpercik dan menyumbat paip lepasan wap atau tombol lepasan wap. Jangan mengisi melebihi garisan — **1/2** pada periuk dalaman semasa memasak makanan tersebut.

***PERHATIAN:** Selalu memeriksa sebarang lekuk atau ubah bentuk pada periuk dalaman sebelum memasak.

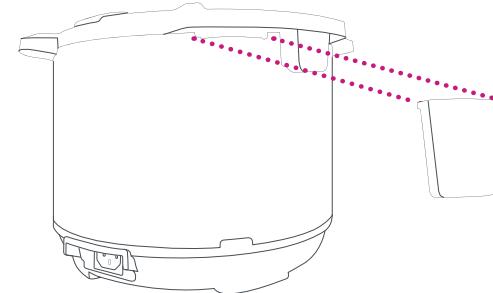
7

Pasangkan Bekas Pengeluwapan

Pasang: Pada belakang tapak pemasak, selaraskan bekas pengeluwapan dengan alur takungan dan tolak masuk menetap pada tempatnya.

Bekas pengeluwapan mengutip air berlebihan dan harus dipasangkan sebelum memasak. La mesti dikosongkan dan dibersihkan selepas memasak.

Tanggal: Tarik bekas pengeluwapan keluar dari tapak pemasak pada arah melintang. Jangan tolak bekas pengeluwapan ke arah bawah semasa tarik.



Cara Pengudaraan

Apabila proses pemasakan selesai, terdapat dua cara untuk melepaskan tekanan.

Pelepasan Biasa (PB)

Biar tombol lepasan wap berada pada keadaan ketat. Apabila masa berlepas, kepanasan pada pemasak akan berkurang maka tekanan juga dilepaskan secara beransur-ansur. Cara ini mesti digunakan untuk makanan seperti sup, stew atau cili dan makanan yang mengembang seperti kacang dan bijian.

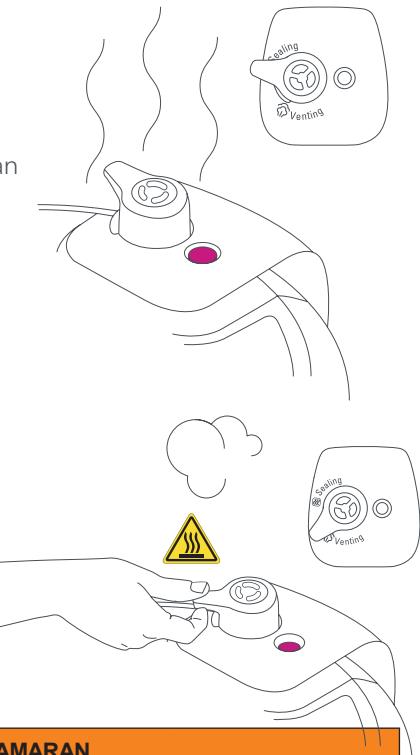
Perhatian: Masa perlepasan tekanan mungkin berbeza bergantung kepada jumlah makanan dan cecair. La mungkin mengambil masa 10-40 minit atau lebih lama.

Pelepasan Segera (PS)

Putarkan tombol lepasan wap daripada posisi kedap ke longgar. Satu aliran wap akan dikeluarkan melalui bahagian atas tombol lepasan wap sehingga injap apungan tenggelam ke dalam penutup.

Perhatian: Bunyinya agak kuat.

Kalau makanan memercik, putarkan tombol lepasan wap kembali ke posisi kedap dan cuba lagi selepas beberapa minit. Kalau makanan memercik lagi, gunakan PB untuk melepaskan baki tekanan.



PERHATIAN

Injap apungan akan turun ke bawah apabila tekanan dilepaskan. **Jangan cuba membuka pemutup semasa injap apungan masih menonjol di atas.**

AMARAN

Jangan mendekatkan badan atau menyentuh tombol lepasan wap.

Jangan mendedahkan kulit badan pada bahagian atas tombol lepasan wap.

Jangan menutup tombol lepasan wap.

Ujian Percubaan Awal (Ujian Air)

1. Keluarkan periuk dalaman dari tapak pemasak dan isi dengan 3 cawan air (~750ml).W
2. Masukkan periuk dalaman ke tapak pemasak.
3. Sambungkan wayar plug pada soket tapak. Pastikan sambungan adalah ketat. Pasangkan wayar ke bekalan kuasa 220~240V. Pameran menunjukkan OFF (suis tutup).
4. Selaraskan ▼ pada penutup dengan ▲ pada tapak pemasak.
Turunkan penutup pada landasannya dan memutar arah pusingan jam sehingga terbunyi dendangan.
5. Putarkan tombol lepasan wap ke posisi kedap.
6. Pilih Program Pintar: **Masak bertekanan**.
7. Gunakan butang + / - untuk menyelaraskan masa memasak ke "00:05" minit.

Perhatian: Periuk segera ini akan menyimpan data masa memasak sekiranya terdapat pertukaran.

Selepas 10 saat, pemasak akan mempamerkan On (suis

- dibuka) menunjukkan pemanasan sudah bermula.
8. Injap apungan menonjol semasa masakan bertekanan tinggi. Sebaik sahaja berkeadaan tekanan tinggi, proses pemasakan bermula dan skrin paparkan "On" akan bertukar menunjukkan baki tempoh memasak.
9. Apabila program pintar berakhir, pemasak menunjukkan Keep Warm (simpan hangat) atau paparan menunjukkan END (berakhir).
10. Putarkan tombol lepasan wap ke posisi pengudaraan. Wap akan dilepaskan dari atas tombol lepasan wap.
Injap apungan akan turun setelah tekanan habis dilepaskan.
11. Untuk membuka, putar penutup anti-pusingan jam sehingga terdengar bunyi dendangan.
12. Buangkan air dan keringkan periuk dalaman.
13. Mulalah memasak!

Untuk keterangan lanjut tentang program pintar dan arahan penyelenggaraan pemasak, sila rujuk kepada buku panduan lengkap di laman <https://instantpotmy.com>

Kawalan Lain

Batal

Tekan untuk menghentikan sebarang program pintar pada bila-bila masa. Pemasak kembali ke mod siap sedia dan paparan menunjukkan OFF.

Lewat Mula

Memasak Pospone hingga 24 jam. Pilih program pintar, boleh selaraskan masa memasak mengikut keinginan diri, dan tekan **Delay Start** untuk memulakannya. Gunakan butang +/- untuk menentukan tempoh masa sebelum pemasakan bermula.

Simpan Hangat

Kawalan ini akan dihidupkan selepas makanan siap dimasak melainkan saute dan yogurt di mana butang **Keep Warm** harus ditekan untuk mematikannya selepas program pintar dipilih.

Ada Bunyi

Apabila berada pada mod "Standby" (Bersedia), tekan butang + untuk seketika sehingga paparan menunjukkan S On.

Tiada Bunyi

Apabila berada pada mod "Standby" (Bersedia), tekan butang - untuk seketika sehingga paparan menunjukkan S Off.



"Ikon kepada produk sebenar,
Imej hanya untuk rujukan sahaja."

Program Pintar

Program Pintar	Pilihan	Cadangan	Perhatian
Sup/Rebusan	Kurang	Sup tanpa daging	Cecair kekal jernih disebabkan kurang proses pendidihan. Gunakan PB untuk melepaskan wap apabila memasak makanan yang tinggi kandungan kanji.
	Normal	Sup dengan daging	
	Lebih	Rebusan tulang daging	
Dagaing/ Stew	Kurang	Tekstur lembut	Buat pilihan berdasarkan tekstur daging yang diingini, atau selaraskan masa memasak secara manual.
	Normal	Tekstur sangat lembut	Biar daging berada dalam periuk selama 5-30 minit bergantung kepada saiznya. Ini akan mengekalkan air dan menjadikan daging lembut dan berair.
	Lebih	Tekstur daging lekang dari tulang	
Kacang/Cili	Kurang	Tekstur padat	Buat pilihan berdasarkan tekstur kacang yang diingini atau selaraskan masa memasak secara manual.
	Normal	Tekstur lembut	Gunakan PB untuk melepaskan wap apabila memasak kacang. Pastikan kacang kering direndam sepenuhnya dalam air.
	Lebih	Tekstur sangat lembut	
Ternakan	Kurang	Tekstur lembut	Buat pilihan berdasarkan tekstur daging yang diingini, atau selaraskan masa memasak secara manual.
	Normal	Tekstur sangat lembut	Biar daging berada dalam periuk selama 5-30 minit bergantung kepada saiznya.
	Lebih	Tekstur daging lekang dari tulang	Ini akan mengekalkan air dan menjadikan daging lembut dan berair. *5.7 dan 7.6 liter sahaja -Masakan bertekanan kegunaan minima.
Nasi	Kurang	Lembut tetapi padat untuk dikunyah	Untuk memasak beras putih saiz sederhana dan beras panjang. Masa memasak mungkin selama 8-15minit bergantung kepada jumlah beras.
	Normal	Nasi putih tekstur normal	Untuk hasil yang sempurna, gunakan PB 10 minit untuk pelepasan wap selepas masak.
	Lebih	Nasi putih tekstur lembut	

Program Pintar	Pilihan	Cadangan	Perhatian
Pelbagai beras dan bijian	Kurang	Beras perang, beras hitam, kacang hitam, kacang kuda, dsb	Pilih Kurang atau Normal berdasarkan kepada jenis bijian dan tekstur diingini.
	Normal	Beras perang, beras hitam, kacang hijau, dsb	Untuk mod Lebih, ia bermula dengan rendaman dalam air suam selama 45 minit sebelum pemasakan bertekanan selama 60 minit.
	Lebih	Bijian keras atau compuran beras dan bijian	*5.7 dan 7.6 liter sahaja
Bubur	Kurang	Oat kasar	
	Normal	Bubur nasi putih	Selaraskan masa seperti dalam resipi.
	Lebih	Bubur nasi dengan campuran bijian	Selalu gunakan PB untuk melepaskan wap semasa memasak makanan yang mengembang.
Kukus	Kurang	Sayur	Gunakan rak kukus yang dibekalkan untuk memastikan makanan berada di atas cecair masakan.
	Normal	Ikan dan makanan laut	Gunakan PS untuk melepaskan wap dan mencegah makanan daripada terlampau masak.
	Lebih	Daging	
Masakan bertekanan		Program Manual	Tekan butang Aras Tekanan di antara tekanan Tinggi dan Rendah. Gunakan butang -/+ untuk selaraskan tempoh masa memasak. Selaras mengikut resipi untuk hasil yang diingini.
Masak Perlahan	Kurang	Bersamaan dengan Low rendah pada periuk masak perlahan	
	Normal	Bersamaan dengan Medium sederhana pada periuk masak perlahan	Pastikan tombol lepasan wap berada di posisi pengudaraan. Boleh gunakan penutup kaca untuk pemasakan perlahan.
	Lebih	Bersamaan dengan High tinggi pada periuk masak perlahan	

Program Pintar	Pilihan	Cadangan	Perhatian
Sauté	Kurang	Merenih dan pekatkan cecair	Jangan gunakan penutup untuk saute. Maksimum 30 minit untuk mencegah terlampau panas.
	Normal	Bakar atau tumis	Apabila paparan tukar dari "On" ke "Hot" Panas, masukkan ramuan resipi. Jika ramuan dimasukkan sebelum Hot muncul, mesej ini mungkin tidak muncul.
	Lebih	Mengoreng atau memerangkan daging	
Yogurt	Kurang	Untuk penapaian pada suhu rendah	Susu mesti mencapai suhu 72°C untuk pempasteuran berlaku. Biarkan suhu susu pasteur turun ke bawah 43°C.
	Normal	Penapaian susu selepas kultur yogurt ditambah	Tempoh masa 8 jam adalah standard untuk penapaian tetapi masa yang lebih lama akan menghasilkan yogurt yang lebih masam.
	Lebih	Mempasteur susu	

Program pintar masakan bertekanan beroperasi pada tekanan aras Tinggi (10.2-11.6 psi) atau Rendah (5.8-7.2psi). Tekanan tinggi menghasilkan suhu yang lebih tinggi.



Instant Pot®
Selamat datang ke pengalaman dapur baru!

Sama ada anda seorang pemasak yang berpengalaman atau yang baru, Instant Pot akan menjadikan masakan anda sedap setiap masa.

Cubalah dengan resipi-resipi kegemaran kami di <https://instantpotmy.com/recipes/>

★★★★★

Sila berikan ulasan 5 bintang kepada kami sekiranya anda berpuas hati dengan produk dan perkhidmatan kami!



Daftarkan **e-warranty** produk anda sekarang <https://instantpotmy.com/warranty-registration/>

Untuk sebarang pertanyaan, hubungi kami di customersupport@focusglobal.my

Instant Pot®

INFORMASI WARANTI

Daftarkan perkakas Instant Pot anda di sini dalam tempoh masa 30 hari pembelian untuk mendapat liputan waranti satu tahun! Pendaftaran ini akan membolehkan kami memastikan anda dapatkan maklumat produk baru, resipi-resipi dan rujukan sebarang notifikasi keselamatan produk.

3. Penggunaan bahagian atau aksesori yang tidak sah, atau pembelian pada bahagian atau sistem yang disebabkan oleh pembelian atau modifikasi ke atas perkakas oleh orang yang lain daripada wakil Pusat Servis yang diberi kuasa.

Kos pembelian atau penggantian di bawah pengecualian ini akan ditanggung oleh pelanggan.

PENAFIAN PERWAKILAN LUAR DARI WARANTI:

Focus Global Innovations Sdn. Bhd. tidak membuat sebarang perwakilan tentang kualiti, ketahanan, atau keperluan servis dalam Waranti Terhad. Kami akan memperbaiki, menyelengara atau mengaliharkan bahagian unit produk dan sekiranya produk gagal berfungsi disebabkan kecacatan pembelian, berdasarkan pemeriksaan dan takdiran panel juruteknik Instant Pot kami.

Apabila perkakas ini digunakan dan dijaga mengikut arahan yang dilampirkan atau dibekalkan bersama dengan produk, Focus Global Innovations Sdn Bhd akan membayar untuk (i) kerja pembelian bagi membeli kacatan perkakas atau mutu kerja yang wujud semasa perkakas dibeli, atau (ii) dengan hak budi bicara tunggal dan eksklusif, menggantikan perkakas dalam tempoh masa satu tahun dari tarikh pembelian. Jika perkakas anda digantikan, Waranti Terhad pada perkakas tersebut akan luput mengikut tarikh asal (atau 12 bulan daripada tarikh pembelian asal)

PENDAFTARAN WARANTI

Perkakas Instant Pot mempunyai waranti selama satu tahun daripada tarikh pembelian. Lihat mukasurat Informasi Waranti untuk matlamat selanjutnya. Pendaftaran ini akan membolehkan kami memastikan anda dapatkan maklumat produk baru, resipi-resipi dan rujukan sebarang notifikasi keselamatan produk.

Sebarang modifikasi atau perubahan modifikasi terhadap perkakas anda mungkin mengganggu operasi keselamatan perkakas dan akan membatalkan Waranti Terhad. Waranti Terhad ini tidak meliputi perkakas atau bahagian perkakas yang telah diubah atau dimodifikasi daripada penetapan kilang melainkan modifikasi tersebut adalah diberi kuasa nyata oleh wakil Focus Global Innovations Sdn Bhd atau wakil Pusat Servis.

Focus Global Innovations Sdn Bhd tidak bertanggungjawab ke atas kos penghantaran yang berkaitan dengan servis waranti.

HAD DAN PENGECAULIAN:

Liabiliti Focus Global Innovations Sdn Bhd, sekiranya ada, untuk sebarang kecacatan perkakas atau sebahagiannya yang didikwa, tidak akan melebihi harga pembelian sesuatu perkakas penggantian yang setara walaupun apa jua keadaan. Bahagian yang habis pakai dan aksesori seperti cincin pengetep tidak diliputi oleh waranti ini.

Waranti Terhad tidak meliputi:

1. Kerosakan yang disebabkan oleh kecualian dalam penggunaan atau tersalah guna produk, penggunaan voltan atau arus elektrik yang tidak sesuai, penggunaan yang berlawanan dengan arahan operasi, kemalangan, pengabalan, haus dan lusuh biasa, gagal memberi penyelenggaraan yang perlu dan berpatutan, pengangguran, penggunaan komersial, atau bencana alam seperti kebakaran, banjir, ribut taufan dan tornado.

2. Pembelian di mana perkakas anda bukan untuk kegunaan biasa, misalnya kegunaan sekelurga rumah atau apabila digunakan dalam cara yang bertentangan dengan pengguna umum atau arahan pengendalian.

Nama:
Nama Keluarga:
Alamat Email:
Nombor Perhubungan:
Tarikh Pembelian:
Model:
Kod Kumpulan:
Cara Pembelian:
Beli Dari:
Nombor Pesanan:
Nombor Invois:
Bukti Resit Produk:



Menikmati masa yang
terbaik dengan keluarga
Instant peralatan dapur.

Instant Pot®

FOCUS GLOBAL INNOVATIONS SDN. BHD.

(Instant Pot Official Distributor)

www.instantpotmy.com

customersupport@focusglobal.my

-  InstantPotMY
-  InstantPotMY
-  InstantPotMY

Copyright © 2019 Instant Brands™ Inc

Download Free App:

