

Lindungi Keluarga
Anda dari Diabetes,
Biasakan Makan Nasi Rendah Gula



VITACOOK

Masak Nasi Apapun
Rendah Gula Hingga **51%**

Penelitian dari Harvard School of Public Health Research menunjukkan bahwa rutin mengonsumsi nasi putih akan meningkatkan risiko diabetes karena nasi putih mengandung karbohidrat/gula yang tinggi.

Berdasarkan data International Diabetes Federation (IDF) Atlas 2017, Indonesia menduduki peringkat ke-6 dengan jumlah penderita diabetes tertinggi di dunia, di mana sekitar 10,3 juta orang pada usia 20-79 tahun menderita diabetes dan jumlah tersebut terus meningkat setiap tahunnya.

Lalu apakah kita harus menghindari nasi putih? Tentu tidak, tapi ubahlah cara masak nasi yang benar supaya dapat menikmati nasi putih sehat yang rendah gula.





Vitacook memiliki **teknologi thermosteam dan fuzzylogic**, sehingga mampu membuang gula berlebih pada nasi hingga 51 % dan zat berbahaya lainnya

Langkah Memasak dengan Vitacook

1. Memasak dengan suhu gelatinasi yang tepat sehingga melarutkan gula yang ada dalam nasi
2. Suhu gelatinisasi konstan agar gula dalam nasi turun hingga 51%
3. Gula yang telah larut dipisahkan ke dalam wadah pembuangan
4. Mempertahankan kelembaban nasi sehingga lebih pulen & mengembang



Manfaat Vitacook

- Anda bisa menikmati berbagai olahan nasi yang enak dan sehat seperti nasi uduk, nasi hainam, nasi bogana dan nasi goreng karena nasi akan menjadi lebih pulen dan gula turun hingga 51%
- Melindungi keluarga dari diabetes dan obesitas dengan mengonsumsi nasi rendah gula
- Melarutkan zat berbahaya seperti pestisida dan logam berat yang dapat memicu kanker

华谱检测
HUA PU TESTING

INSPECTION REPORT 2017-10-25

Report label: HP-17110300924-1-QD A total of 3 pages third page

Test Item	Test Result
CARBOHYDRATE*	31.2g/100g

Approved by: 张景明 Reviewed by: 张景明 Tested by: 张景明

HuaPu Inspection Center.

华谱检测
HUA PU TESTING

INSPECTION REPORT 2017-10-25

Report label: HP-17110300924-1-QD A total of 3 pages third page

Test Item	Test Result
CARBOHYDRATE*	15.3g/100g

Approved by: 张景明 Reviewed by: 张景明 Tested by: 张景明

HuaPu Inspection Center.

Hasi laboratorium

Rice Cooker Biasa

Vs

VITACOOK

Hasil laboratorium membuktikan memasak nasi putih menggunakan vitacook menurunkan kadar karbohidrat hingga 51% per 100 gram

Rice Cooker Biasa



VITACOOK



Vs

Tidak menurunkan kadar gula pada nasi

Menurunkan kadar gula/karbo hingga 51 %

Kadar protein atau nutrisi menurun

Protein atau nutrisi tetap tinggi

Zat kimia pestisida menyatu dengan nasi

Melarutkan pestisida & zat kimia lainnya

Menggunakan wadah anti lengket

Memiliki wadah stainless steel 304

Memasak nasi merah hasilnya akan menjadi tidak enak dan pera

Memasak nasi merah hasilnya akan pulen, tidak bau langu, & rendah gula

Hanya dapat memasak nasi

Multi fungsi (satu tempat, satu waktu, satu sentuhan)