

# Tupperware®

02 | 2020

*Viac času na priateľov*

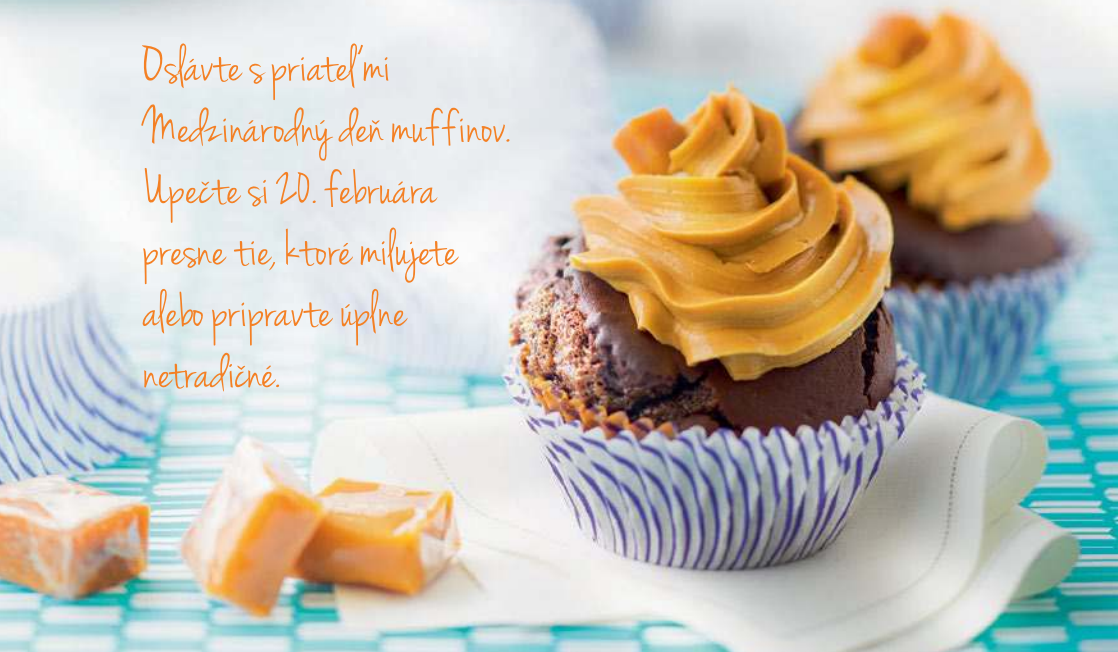


Ponuka platná  
**od 3.2. do 1.3. 2020**

alebo do vypredania zásob.

**(6.-9. týždeň)**

Oslávte s priateľmi  
Medzinárodný deň muffinov.  
Upečte si 20. februára  
presne tie, ktoré milujete  
alebo pripravte úplne  
netradičné.



## KARAMELOVÉ TORTIČKY S KÁVOVÝM KRÉMOM

Doba prípravy: 15 min.

Doba pečenia: 20 min. na 180 °C / st. 6

### INGREDIENCIE NA 6 TORTIČIEK:

Tortičky:

- 2 vajička
- 50 g nesoleného zmäknutého masla
- Pár kvapiek vanilkového extraktu
- 50 g hladkej múky
- 1 lyžica kypriaceho prášku do pečiva
- 100 g krupicového cukru
- Štipka soli
- 40 g kakaa
- 3 lyžice silnej kávy
- 100 g nasekaných karameliek

Kávoový krém:

- 125 g nesoleného zmäknutého masla
- 1 žltok
- 100 ml práškoveho cukru
- 15 ml kávového extraktu
- Nasekané karamelky na ozdobu

### PRÍPRAVA:

1. Vyberte mriežku a rúru predhrejte na 180 °C / st. 6. Do dutín **Silikónovej formy tortičky** vložte papierové košíčky a dajte ju nabok.
2. V **Rýchlokyske 3 l** dobre vymiešajte zmäknuté maslo s vajičkami a vanilkovým extraktom.
3. V druhej mise zmiešajte múku, kypriaci prášok do pečiva, cukor, soľ a kakao. Sypkú zmes postupne pridajte k vaječnej a dôkladne premiešajte.
4. Prilejte kávu a miešajte, kým cesto nebude hladké.
5. Pridajte nasekané karamelky.
6. Do každého košíčku nalejte cesto a pečte asi 20 min. Pred koncom doby pečenia pichnite špajľou do tortičky, aby ste zistili, či sú upečené.
7. Pripravte krém: V **Rýchlíku II** zmiešajte všetky ingrediencie na krém. Miešajte ich tak dlho, kým nezískate nadýchaný krém podobný konzistencii majonézy.
8. Tortičky vyberte a nechajte ich úplne vychladnúť.
9. **Kúzelníka** s tryskou v tvare hviezdy naplňte krémom a tortičky ozdobte. Potom ich posypte karamelovými kúskami.
10. Tortičky ihneď podávajte alebo uskladnite v chladničke.

# Pozvite priateľov na tortičky alebo muffiny! Príprava je jednoduchá.

Silikónová forma tortičky sa zmestí na otočný tanier mikrovlnnej rúry.  
Na mriežku z klasickej rúry môžete položiť dve formy vedľa seba.

**Silikónová forma tortičky**  
SS200618 **27,50 € 24,00 €**

**Silikónová forma tortičky, 2 ks**  
SS200619 **55,00 € 39,00 €**



29,8 x 19,4 cm / 6 x 115 ml  
1 košíček:  
Vrchná časť Ø 7,8 cm  
Spodná časť Ø 5,1 x 3,6 cm

**Kúzelník**  
SS200601 **15,90 €**

*Tortičky sa stanú neodolateľné,  
ak ich ozdobíte pomocou Kúzelníka.*



**Ušetríte  
10,00 €.**



**Rýchlik II**  
SS200602  
**46,90 €**

**36,90 €**

*V Rýchliku II pripravíte sneh  
z bielkov rýchlejšie  
než v elektrickom mixéri.*

# PIZZA S PROSCIUTTOM A CUKETOU



## INGREDIENCIE PRE 2 OSOBY:

### Cesto:

- 120 ml vlažnej vody (± 35 °C)
- 20 g čerstvého droždia
- alebo 5 g sušeného droždia
- 225 g hladkej múky
- 2 lyžice olivového oleja
- ½ lyžičky krupicového cukru
- ½ lyžičky soli

### Na ozdobenie:

- 100 g parmezánu (alebo iného tvrdého syra)
- 2 cukety (360-400 g)
- 75 g prosciutta nakrájaného na tenké plátky
- 1 lyžica olivového oleja
- 75 ml paradajkovej omáčky

Doba prípravy: 30 min.

Doba pečenia: 20 min. na 220 °C / st. 7-8

## PRÍPRAVA:

1. V **Rýchlokyske 3 l** vymiešajte vodu s droždím až do úplného rozpustenia. Pridajte múku, olivový olej, cukor, soľ a všetko premiešajte **Silikónovou stierkou II**. Rukami vypracujte cesto. Malo by byť hladké a pružné, nemalo by sa lepiť na ruky alebo steny misy.
2. Drez naplňte vodou s teplotou 37 °C. Misu prikryte vekom a ponorte ju do vody. Medzitým si pripravte ingrediencie na pizzu.
3. Pomocou **Univerzálnej škrabky** si vytvorte parmezánové hoblínky. Cuketové plátky nastrúhajte priamo do **Hitparády 2 l**.
4. Prosciutto natrhajte na kúsky a dajte ich k cukete. Pridajte olivový olej, polovicu parmezánových hoblín a jemne premiešajte. Dávajte pozor, aby ste nepolámali cuketové plátky.
5. Vyberte mriežku a rúru predhrejte na 220 °C / st. 7-8 v režime bez ventilátora.
6. Cesto znova krátko premiešajte. Poprášte ho múkou a na **Apollo podložke** rozvaľkajte **Valčekom II**. Vytvorte placku s priemerom 30 cm.
7. Cesto preložte do **Koláčovej formy Ultra pro**, potrite ho paradajkovou omáčkou a posypte cuketovou zmesou a parmezánovými hoblínkami.
9. Formu dajte na mriežku a tú vložte do najnižšej časti rúry. Pečte asi 20 min.

1+1



*Vyberte si ingrediencie a pripravte si netradičnú pizzu.*

**Univerzálna škrabka, 2 ks**  
SS200616 ~~25,00 €~~ 12,50 €

# Najlepšiu pizzériu v meste nájdete priamo vo vašej kuchyni!



## Súprava na valkanie cesta:

1. Valček II
  2. Nadstavce na Valček II, 4 ks
  3. Apollo podložka
- SS200615 **45,40-€ 29,90 €**

*Vedeli ste, že 7. februára je Medzinárodný deň pizze?*

- Koláčová forma Ultra pro
- SS200613 **39,00 €**





**Silikónová rukavica, 2 ks**

SS200617

**59,80 €**

45,00 €

**Ideálna kombinácia silikónu, ktorý je odolný proti vysokým teplotám...**

- ľahká
- flexibilná
- priľnavá
- protišmyková s oddelenou časťou pre palec
- vodoodolná

**... a tradičnej látkovej chňapky:**

- pohodlná a mäkká
- zabraňuje poteniu rúk
- manžeta na ochranu spodnej časti paže
- pre pravákov aj ľavákov



**Nová vlna maselnička**

SS200620 **5,90 €**

17,6 x 9,2 x 7,9 cm

*Maselnička je multifunkčný výrobok, ktorý sa zmestí do každých dvierok chladničky. Môžete ju použiť i na uskladnenie a podávanie syrov alebo paštety.*



**Chalupárska panvica 28 cm**

SS200621 **149,00 €**

## ***Podel'te sa o triky, ako pripraviť dokonalú polevu na koláč.***



Objednajte si výrobky v minim. hodnote 50,00 € a získajte možnosť kúpiť si Silikónovú mašľovačku za špeciálnu cenu (1 mašľovačka za každú objednávku v hodnote 50,00 €).



Uzavretá: 17,2 x 4,1 x 3,6 cm  
Otvorená: 20 x 4,1 x 3,6 cm

**Silikónová mašľovačka II\***  
PP200601

5,90 €

\* Naposledy v ponuke v katalógu jar/leto 2019 za 13,50 €.



Univerzálny pomocník, ktorý rozlúskne orechy, odstráni kôstky z olív alebo čerešní a dokonca rozlúskne morské plody (kraby, homáre...).

**Ergologics luskáčik**  
SS200603 19,00 €

22 x 5 x 6,5 cm



## Použitie:

### Suché suroviny:

- Obilniny
- Ryža
- Krátke cestoviny
- Sušená fazuľa
- Sušené papriky
- Sušené ovocie
- Orechy
- Kukurica
- Väčšie druhy korenín
- Sypané čaje
- Čajové vrecká
- Piškóty



### Tipy na ďalšie použitie:

### Sladkosti a slané pochutiny:

- |                               |                      |                   |
|-------------------------------|----------------------|-------------------|
| • Sušienky                    | • Praclíky           | • Kokosové vločky |
| • Krekry                      | • Marshmellow        | • Suchý cícer     |
| • Cukríky                     | • Popcorn            | • Sladké drierko  |
| • Kandizované ovocie          | • Zemiakové lupienky | • Tyčinky         |
| • Čokoládové kúsky na pečenie | • Múšli              | • Strúhaný kokos  |
| • Cereálie                    | • Kakao              |                   |





# Veľkorysé riešenie na uskladnenie vašich zásob

Uni barel 3 l  
SS200610  
27,50 €

24,00 €



NOVÝ  
OBJEM

Zhavrte sa jednorazových obalov.  
Použite barely na prenos  
vášho nákupu z obchodu domov  
alebo v nich uskladnite suché  
či tekuté ingrediencie.

Uni barel 4,5 l  
SS200611 27,00 €

Súprava barelov:

Uni barel 3 l  
Uni barel 4,5 l, 2 ks  
SS200612 56,00 €



Naše riešenie  
ako barely  
používať.

Na celom svete  
sa každý rok vyhodí  
**1 trilión**  
plastových vreciek.



***Nevyhadzujte zvyšky jedla, iste vám neskôr prídu vhod.  
Jednoducho ich uskladnite do chladničky.***

NOVÉ  
FARBY



**Extra mini kuchtík 600 ml**  
SS200608 6,90 €

*Funkčné, univerzálne misy na prípravu,  
servírovanie a uskladnenie pokrmov.  
A navyše sú veľmi pekné!*



**Extra mini kuchtík 600 ml, 3 ks**  
SS200609 13,80 €



**Mini kuchtík 1,4 l**  
SS200604 7,90 €



**Junior kuchtík 2,75 l**  
SS200605 12,90 €



**Kuchtík 4,5 l**  
SS200606  
21,50 € 15,90 €

**Súprava Kuchtíkov:**  
Mini kuchtík 1,4 l  
Junior kuchtík 2,75 l  
Kuchtík 4,5 l  
SS200607 29,00 €

# Hostiteľky, špeciálne darčeky a ponuka iba pre vás.



## Bonus za termín

Za párty s obratom 100,00 €  
a pri zjednaní nového termínu:

**Astro misa 830 ml**

TG200601

## Bonus pre hostiteľku 1

Za párty s obratom 200,00 €  
a pri zjednaní 2 nových termínov:

**Astro misa 1,5 l**

**Astro misa 830 ml**

HG200601

a Bonus za termín

(TG200601 ALEBO 50 % zľava  
na 1 katalógový výrobok)



## Bonus pre hostiteľku 2

Za párty s obratom 300,00 €  
a pri zjednaní 2 nových termínov:

**Astro misa 2,4 l**

**Astro misa 1,5 l**

**Astro misa 830 ml**

HG200602

a Bonus za termín

(TG200601 ALEBO 50 % zľava  
na 1 katalógový výrobok)



**Súprava stierok:**

**1. Silikónová stierka II**

**2. Silikónová stierka úzka**

SS200614 **27,50 € 19,00 €**



*Ideálne pomôcky na miešanie  
a stieranie cesta zo stien  
misiiek. Každá stierka  
mä silikónovú hlavu  
s ohybnými hranami  
a dlhú robustnú rukoväť.*

**Vaša poradkyňa / Váš poradca:** \_\_\_\_\_

**Telefón:** \_\_\_\_\_

**Milá(y),** \_\_\_\_\_

dovoľte mi, aby som Vás pozvala na našu párty Tupperware, ktorá sa bude konať u hostiteľky:

v \_\_\_\_\_ kedy \_\_\_\_\_

od \_\_\_\_\_ hodiny. Tešíme sa na Vás.

Vaša poradkyňa / Váš poradca Tupperware

Autorské práva k publikácii sú majetkom spoločnosti Tupperware. Táto publikácia, ani žiadne jej časti, nesmú byť bez predchádzajúceho písomného súhlasu spoločnosti reprodukované alebo inak používané akýmkoľvek prostriedkami, vrátane používania názvov, loga a vyobrazení výrobkov na reklamné alebo iné účely. Právo na zmenu farby alebo tvaru výrobku, úpravy a tlačové chyby vyhradené. Farby na obrázkoch sa môžu líšiť od skutočných farieb výrobkov. Dekorácie a potraviny nie sú zahrnuté v cene výrobku. Táto akcia je určená pre verejnosť. Ceny sú uvedené vrátane platnej DPH a rozumejú sa ako odporúčené. Zoznam distribučných centier nájdete na [www.tupperware.sk](http://www.tupperware.sk).

Tupperware Czech Republic spol. s r. o., Holečkova 100/9, Praha 5, 150 00

© 2020. Tupperware. Všetky práva vyhradené. Tupperware známka je majetkom Dart Industries Inc.