

Tupperware®

04 | 2020

Užite si spoločné chvíle



Ponuka platná
od 30.3. do 3.5. 2020

alebo do vypredania zásob.

(14.-18. týždeň)



Tipy na podávanie dezertov:

Priezračná misa 610 ml - sušienky, makrónky, čokoládové pralinky

Priezračná misa 1,3 l - jogurtový dezert alebo parfé

Priezračná misa 4 l - ovocný dezert

Priezračná misa nízka 2 l - vrstvená čokoládová pena



Priezračný pohár 400 ml, 2 ks
SS201401 12,00 €



Priezračný pohár 400 ml, 4 ks
SS201402 24,00 € 19,90 €

Ušetríte
4,10 €.

Podáva sa dezert

Pochváľte sa
pestrými dezertmi,
cukrovinkami
alebo ovocným šalátom.



Súprava Priezračných mís:
Priezračná misa 4 l
Priezračná misa 1,3 l
SS201404

39,90 €



Čerstvé pokrmy si zaslúžia elegantnú prezentáciu.
S kolekciou **Priezračných mís** je to tak jednoduché!



Priezračná misa 610 ml, 4 ks
SS201405 36,00 €



Priezračná misa nízka 2 l
SS201403 26,90 €

Merný rýchlik je tu, aby odme čo váš recept



Silikónová forma obdĺžnik
SS201413 19,90 €

Rozmery: 29,8 x 19,4 x 26 cm
Odoláva teplotám od -25 °C do +220 °C.

ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ BEZ MÚKY



Doba prípravy:
10'



360 W
2'



190 °C / st. 6-7
22-25'

INGREDIENCIE NA 15 KÚSKOV:

- 115 g polosladkej čokolády
- 115 g nesoleného masla nakrájaného na kúsky
- 150 g krupicového cukru
- ± ¼ lyžičky soli
- ± 1 lyžička vanilkového extraktu
- 3 vajíčka
- 50 g preosiateho kakaa
- Práškový cukor na posypanie (voliteľné)

PRÍPRAVA:

1. Z rúry vyberte rošt a predhrejte ju na 190 °C / st. 6-7 v režime bez ventilátora.
2. Do **Micro plus kanvice 1 l** dajte čokoládu rozlámanú na kúsky a maslo. Prikryte vekom a varte v mikrovlnnej rúre 2 min. na 360 W. Nechajte 1 min. odstáť a premiešajte **Silikónovou stierkou úzkou**. Ak sa čokoláda úplne neroztopila, varte ju znovu v intervaloch po 30 sek., pokiaľ nebude úplne rozpustená.
3. Do **Merného rýchlika 1,25 l** prelejte rozpustenú čokoládu a pridajte cukor a soľ. Prikryte vekom a miešajte na 2. rýchlostnom stupni.
4. Pridajte vanilkový extrakt, vajíčka a dobre premiešajte na 2. rýchlostnom stupni.
5. Nakoniec prisypte kakao a znovu miešajte na 2. rýchlostnom stupni, až kým nebude cesto hladké.
6. **Silikónovú formu obdĺžnik** umiestnite na studený rošt.
7. Cesto nalejte do formy a pečte 22-25 min.
8. Pred vyklopením nechajte koláč vychladnúť.

Tip: Pred podávaním koláč posypte práškovým cukrom.



Pracoval, zamiešal a preliť všetko, čo potrebuje.

Šetrite energiu a chránite životné prostredie.



Merný rýchlik 1,25 l ľahko porazí klasický ručný elektrický mixér vďaka dvojstupňovému rýchlostnému systému, ktorý je zabudovaný vo vnútri veka.

Merný rýchlik 1,25 l
SS201412

49,90 €



Súprava na sypké suroviny:
Kráľovná poličiek
9,5 x 18,5 x 6 cm / 500 ml
Kráľovná poličiek
18 x 9 x 11,7 cm / 1,1 l
Kráľovná poličiek
18 x 9 x 17,2 cm / 1,7 l
SS201416 **43,90 € 23,90 €**

26. Apríla prebehne Medzinárodný deň "Zorganizuj sa!". Skúste prispieť napríklad uprataním špajze. Naše nádoby - Kráľovné poličiek - vám s tým pomôžu.



Koreničky trpaslík, 2 ks
10 x 4,5 x 6 cm / 2 x 100 ml
SS201415 **14,50 € 8,90 €**



Hľadáte rýchly recept na obed do práce, ktorý zvládnete pripraviť ráno? Vyskúšajte tento chutný letný šalát s jahodovou zálievkou. Vyhnete sa nezdravej bagete z automatu.

ČERSTVÝ ŠALÁT S JAHODOVOU ZÁLIEVKOU



Doba prípravy:
10'

INGREDIENCIE PRE 4 OSOBY:

- 1 strúčik cesnaku
- 160 g jahôd na zálievku + niekoľko čerstvých na ozdobu
- 40 ml olivového oleja
- 1 lyžička medu
- 1 lyžička horčice
- 40 ml balzamického octu
- Soľ a čierne korenie
- Mix šalátových listov (hlávkový šalát, rukola, baby špenát)

PRÍPRAVA:

1. V **Tornáde** rozmixujte jahody so strúčikom cesnaku.
2. Zmes prelejte do **Mix fixu II 600 ml** a pridajte olej, med, horčicu a balzamický ocot. Osolte a okoreňte.
3. Dobre pretrepte.
4. Šalátové listy dajte do **Šalátového karuselu** a dôkladne ich umyte a osušte.
5. Pripravený šalátový mix prelejte jahodovou zálievkou a ozdobte čerstvými jahodami.



Dokonalý pár:

Mix fix II 350 ml
Majstrovská trojka
(nádobka, oddeľovač žltka od bielka, strúhadlo, lis na citrusové plody, veko)
SS201406
27,90 €

17,90 €

Ušetríte
10,00 €.



**Odstred'ite, pripravte, prikryte,
uskladnite a podávajte!**



Šalátový karusel
(nádobá, klasické veko, sito,
veko s otáčacím mechanizmom)
SS201411
~~47,50 €~~

32,50 €

Ø 23,1 x 18 cm / 3,9 l



Kuchynský lokaj
SS201410 ~~11,00 €~~ **7,90 €**



18,7 x 14 x 24 cm



21,8 x 13 x 3 cm

Stierka na sklo
SS201407 ~~15,90 €~~ **9,90 €**



Mlynček II:
Telo Mlynčeka II
Nadstavec na rezance
Rukoväť
Piest
Nadstavec na ľad s ochranným obalom
SS201419

62,40 €



*Jeden podstavec,
nekonečné možnosti...*

Podstavec
SS201417 **26,50 €**



Súprava na špirály:
Telo mlynčeka na špirály
Rukoväť
Nadstavec na špagety
Nadstavec na tagliatelle
Nadstavec na špirály
SS201418

66,50 €



Chcete mať prehľad v mrazničke?



Aljaška 2,5 l
SS201408 14,90 €

Pripravte si vopred
zeleninové špirály
a zamrazte ich na neskôr.



Ušetríte
9,90 €.

Aljaška 2,5 l, 2 ks
SS201409 29,80-€ 19,90 €

Jeden do každej domácnosti!



Mini max lievnik
PP201401 2,90 €

Objednajte výrobky
v minim. hodnote
50,00 € a získajte
možnosť kúpiť si
Mini max lievnik
za špeciálnu cenu.



Pripravenú šťavu alebo džem
jednoducho naplníte do pohárov
pomocou Mini max lievika.
Uvidíte, že po vás zostane všetko čisté.

RYBA NA MEXICKÝ SPÔSOB



Doba prípravy:
17 min.



Doba varenia:
12 min.

INGREDIENCIE PRE 2 OSOBY:

- 1 paradajka nakrájaná na drobno
- 1/2 cibule nakrájanej na plátky
- 2 strúčiky jemne nasekaného cesnaku
- 1 lyžička kapár
- 2 lyžice zelených olív nakrájaných na plátky
- 1 lyžička nasekanej petržlenovej vňate
- 2 lyžice paradajkovej omáčky
- 1 lyžička olivového oleja
- Soľ a čierne korenie
- 2 ks bieleho rybieho filé
- Papier na pečenie
- Voda



PRÍPRAVA:

1. V **Kuchtičkovi 4,5 l** zmiešajte paradajku, cibuľu, cesnak, kapary, olivy, petržlenovú vňať, paradajkovú omáčku a olivový olej. Zmes osolte a okoreňte. Misku prikryte vekom a dobre s ňou zatrepte.
2. Odstrihnite 2 kúsky z papiera na pečenie a na každý položte rybie filé.
3. Do **Profi kolekcie woku 4,2 l** nalejte vodu. Do **Naparovača** vložte papier s rybami a potrite ich paradajkovou zmesou. Naparovač prikryte vekom a položte ho do woku. Varte 12 min. na strednom plameni.

*Tip: Pokrm udrzte teplý v Thermo 2,5 l, kým vaši hostia neprídu.
Lahko ho naservirujete vďaka praktickej Thermo servirovacej lyžici.*



Viac času na život,
menej času na prípravu jedál!

Vďaka stohovateľnému vareniu v pare
môžete vytvoriť vynikajúce recepty
v jednej nádobe: v Naparovači.
Tento nový výrobok uvarí ryžu, zeleninu
alebo ryby bez obáv, že jedlo bude nasiaknuté
vodou. Je to ľahký a zdravý spôsob varenia.