

Tipperware®

Выпуск 08 | 2020

*Сохраняйте
хладнокровие:
наступает
осень!*



Предложение действует в период
03.08.2020 – 30.08.2020
(недели 32-35)

количество акционного товара ограничено

СЕЙЧАС ОВОЩИ — ЭТО ПОСЛЕДНЯЯ МОДА

За секунду приготовьте здоровые овощные спагетти из огурца, моркови или цукини.



ТАК ЛЕГКО, ТАК БЫСТРО

Кухонный прибор, простой в использовании, как точилка, выдает идеальные вегетарианские спагетти.



БЕЗОПАСНЫЙ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Наколите овощ и шинкуйте спиральями, не боясь пораниться.



СУПЕР КОМПАКТНЫЙ

Разработан для небольших кухонь! Если не используется, уберите его в выдвижной ящик или на полку с мелочами.

КУЛИНАРНЫЕ ПРОИЗВЕДЕНИЯ, ДОСТОЙНЫЕ INSTAGRAM

Даже на самой маленькой кухне, можно следовать за последними трендами в питании

СЕВИЧЕ С ЦИТРУСОМ И ОГУРЕЧНЫМИ СПАГЕТТИ



Время подготовки
5 минут



Время выстойки
30 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 2 ПОРЦИИ)

- 45 мл рисового уксуса (± 3 ст.л.)
- 30 мл апельсинового сока (± 2 ст.л.)
- 7 мл цедры апельсина (± ½ ст.л.)
- 5 мл лимонного сока (± 1 ч.л.)
- ½ перец чили (мелко нарезанного)
- 1 мл соли (± 1/4 ч.л.)
- 200 г сырых морепродуктов, нарезанных кубиками (креветки, гребешки, белая рыба) (± 1 чашка)
- 1 огурец

ПОДГОТОВКА

1. В миске **Трио 600 мл**, смешайте рисовый уксус, апельсиновый сок и цедру, лимонный сок, перец чили и соль. **Перемешайте Венчиком.**
2. Добавьте нарезанные кубиками морепродукты в маринад из соков и дайте постоять примерно 30 минут, чтобы морепродукты промариновались.
3. Тем временем на **Ручном Спирализаторе** приготовьте спагетти из огурца.
4. Положите огурец в чашу или разделите на две чашки и сверху выложите морепродукты и полейте маринадом из соков. Получившееся количества достаточно для одной порции основного легкого блюда или двух порций освежающей закуски.

* При полной готовности рыба из полупрозрачной станет непрозрачной.

Следите за нами в Instagram:
(tupperwareincee) Tupperware CEE

РУЧНОЙ СПИРАЛИЗАТОР

Нужно лишь несколько оборотов, чтобы насладиться быстро приготовленным, вкуснейшим и здоровым блюдом, даже в будние дни.

Ручной
Спирализатор*
12,7 x 7,8 см
SS203201

15,90€

*до последнего кусочка

НОВИНКА



Чаша Супер Трио (3 шт.)

Ø 19 x 6 см / 1 л
Ø 19 x 9 см / 1,5 л
Ø 19 x 11,7 см / 2 л
SS203202

36,90 €

23,90 €

Приготовьте заранее и сохраните в холодильнике для дальнейшего использования, в чаше Супер Трио. Может завтра попробуете новый рецепт цукини Болоньезе?



Вы экономите
13,00 евро

Поддерживайте прохладу и сохраняйте свежесть своих продуктов

Покупайте овощи оптом по выгодной цене и долго сохраняйте их в контейнерах VentSmart

Набор VentSmart

1 x 4,4 л, 1 x 1,8 л низкий, 2 x 1,8 л высокий
SS203203
93,00 €

50,00 €

Купите 1,8 л низкий и 4,4 л и получите 2 x 1,8 л высокий в ПОДАРОК!



Сохраните различные количества продуктов для того, чтобы подать их на стол в будущем



1 + 1



Берите максимум пользы от своих овощей, поскольку овощечистки Tupperware снимают только необходимый минимум.

Набор овощечисток

1x вертикальная / 17,5 x 4,2 см
1x горизонтальная / 13,3 x 7,3 см
SS203204
27,00 €
13,50 €

Используйте его снова и снова, на рынке или в магазине, для хранения в шкафчике или в холодильнике, для сухих и жидких продуктов.



Универсальная банка 4,5 л (1 шт.)
Ø 14,8 x 29 см
SS203205
27,50 €



Универсальная банка 4,5 л (2 шт.)*
Ø 14,8 x 29 см
SS203206
55,00 € 29,90 €



Вы экономите 25,10 евро

*Ограниченное предложение. Пока есть на складе.

ТОМАТ И ЦУКИНИ «ТЯНЬ»



Время подготовки
15 минут



900 ватт
17-20 минут



Время выстойки
15 минут



Высокое
положение

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 2 ПОРЦИИ

- 1 луковица
- 1 ст.л. оливкового масла (± 15 мл)
- 1 цукини (± 250 г)
- ½ ч.л. смеси сушеных трав (тимьян, орегано, майоран...)
- ¼ ч.л. сушеного молотого чеснока (± 1 мл)
- соль и перец

ПОДГОТОВКА

1. Очистите лук и нарежьте ломтиками на шинковке **MandoChef** (1/4). Перемешайте нарезанный ломтиками лук с 1 ч.л. (± 5 мл) масла в миске **Трио 600 мл**. Закройте миску герметичной крышкой и встряхивайте для тщательного смешивания
2. Распределите лук по дну гриля серии **Micro Pro**.
3. На шинковке **MandoChef** нарежьте ломтиками цукини и томаты (3/4). В чаше **Супер Трио** перемешайте цукини с 2 ч.л. (± 10 мл) масла. Закройте миску герметичной крышкой и встряхивайте для тщательного смешивания
4. Чередуя ломтики томата и цукини на ломтиках лука и покройте ими всю поверхность гриля серии **Micro Pro**.
5. Посыпьте сушеными травами, сушеным молотым чесноком, посолите и поперчите. Закройте крышкой в высоком положении и нагревайте в микроволновой печи 10 минут на мощности 900 ватт. Дайте постоять 5 минут. Снова нагревайте в микроволновой печи от 7 до 10 минут на мощности 900 ватт и дайте постоять 10 минут.



MandoChef
39,3 x 14,6 x 15,1 см
SS203207
86,90 €

Вы
экономите
27,00 евро

59,90€

**То, что вы точно не будете делать в
конце этого лета, — это проводить весь
день на кухне**

На каждые 50 евро заказа, вы
можете купить **Консервный
ключ по специальной цене!**



Подходит для
использования
на всех банках
диаметром до 11 см

Консервный ключ**
20 x 5,3 x 8,4 см
PP203201
39,00 €
15,90 €

*Ограниченное предложение.
Пока есть на складе.

Дорогие хозяйки, специальные подарки и предложения именно для вас!



Подарок благодарности

За 1 назначенную и проведенную презентацию на протяжении следующих 3 недель и заказ на сумму 100 евро вы получите:

Коробка Optimum 2,1 л
TG203201

Супер-подарок 1

За 2 назначенные и проведенные презентации на протяжении следующих 3 недель и заказ на сумму 200 евро вы получите:

Коробка Optimum 500 мл

16,4 x 12,4 x 5 см в высоту

Коробка Optimum 1,3 л

16,4 x 12,4 x 10 см в высоту

Коробка Optimum 2,1 л

16,4 x 12,4 x 15 см в высоту

HG203201

и

Подарок благодарности

(TG203201 или скидка 50% на одно изделие из каталога)

Супер-подарок 2

За 2 назначенные и проведенные презентации на протяжении следующих 3 недель и заказ на сумму 300 евро вы получите:

Конусы Ultra Pro

Один конус:

10 см x \bar{R} 6,8 см.

В собранном виде:

14 см x \bar{R} 8,4 см

Коробка Optimum 500 мл

Коробка Optimum 1,3 л

Коробка Optimum 2,1 л (2 шт.)

HG203202

и

Подарок благодарности

(TG203201 или скидка 50% на одно изделие из каталога)



Супер-подарок 3

За 2 назначенные и проведенные презентации на протяжении следующих 3 недель и заказ на сумму 500 евро вы получите:

Ложка для мороженого

Конусы Ultra Pro

Коробка Optimum 500 мл (2 шт.)

Коробка Optimum 1,3 л (2 шт.)

Коробка Optimum 2,1 л (2 шт.)

HG203203

и

Подарок благодарности

(TG203201 или скидка 50% на одно изделие из каталога)



ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНУСЫ ИЗ ЙОГУРТА С ФРУКТАМИ



Время подготовки:
10 минут



Время заморозки:
8 ч

Вечеринка
с мороженым

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ЗАМОРОЖЕННЫХ КОНУСА

- 150 г малины, клубники, манго, киви или любых других фруктов на ваш вкус
- 30 г сахарной пудры
- 125 г йогурта или густых сливок

ПОДГОТОВКА

1. Смешайте фрукты и сахарную пудру в комбайне ExtraChef. Добавьте йогурт и снова смешайте.
2. Установите 4 **Конуса Ultra Pro** в контейнер FreezerSmart высокий 1,1 л. Бортики конусов должны лежать друг на друге и на бортиках контейнера FreezerSmart, таким образом, чтобы они не наклонялись.
3. Вылейте фруктовую смесь в конусы.
4. Вставьте деревянную палочку в центр каждого конуса и замораживайте в течение по крайней мере 8 ч.
5. Чтобы извлечь из формы, несколько секунд полейте снаружи на конус теплой воды из крана, а затем осторожно потяните за деревянную палочку.



Идеально подходит для обеда на ходу, пикника или для покупки продуктов на местном рынке

Возьмите с собой и на ходу подавайте все свои любимые холодные и негазированные напитки и снеки.

Набор Click to Go*:

1. Контейнер Click to Go 1,5 л

22,6 x 14,4 x 7,9 см

2. Click to Go канистра 3,1 л с краном

22,3 x 14,2 x 16,2 см

3. Ручка для изделий серии Click to Go

23,2 x 4,2 x 5,4 см

SS203214

29,90 €



Благодаря удобным ушкам в верхней части вы можете присоединить контейнер Click to Go 1,5 л к Click to Go канистре напитков, чтобы, например, взять с собой салфетки, столовые приборы, снеки и другие необходимые предметы.



НОВЫЙ ЦВЕТ



Вы экономите 14,40 евро

Большая чаша для теста 10 л

Ø 32,60 x 18,5 см

SS203215

36,90 €

22,⁵⁰€

Чаша для пунша — приготовьте пунш для вечеринки, закройте герметичной крышкой и охладите, чтобы он был в любой момент готов к началу вечеринки. Или просто сохраняйте ледяную прохладу своих напитков.



Мой Tupperware консультант

Телефон:

Все цены рекомендованы Tupperware и могут быть изменены. В случае проблем с доставкой некоторые отсутствующие изделия могут быть заменены аналогичными изделиями другого цвета или по той же цене. Цвет изделия на проспекте может немного отличаться от реального цвета изделия.

©2020 Tupperware. Все права защищены.

Бренд Tupperware является собственностью компании Dart Industries Inc.

www.tupperware.lt
www.tupperware.lv/ru
www.tupperware.ee/ru
www.facebook.com/tupperwarehomecee

* Ограниченное предложение. Пока Есть на складе.

МОККА ХОЛОДНОГО НАСТАИВАНИЯ



Время подготовки
5 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 ПОРЦИЮ

- 60 мл / ¼ чашки концентрата кофе холодного настаивания
- 7 мл / ½ ст.л. неподслащенного какао-порошка
- 2 мл / ½ ч.л. кленового сиропа
- 60 мл / ¼ чашки молока на свой вкус (молоко, миндальное молоко, жирные сливки и т.д.)
- Щепотка корицы, по желанию

Для подачи на стол

- Кубики льда

ПОДГОТОВКА

1. В колбу Шейкера 350 мл поместите все ингредиенты, закройте крышку и встряхивайте до полного смешивания.
2. Вылейте на лед и подавайте.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ: Если кофе получился слишком крепким, добавьте 50-100 мл / ¼-½ чашки воды по вкусу

ПРИГОТОВЬТЕ ВЕЧЕРОМ, А УТРОМ ВЫПЕЙТЕ ВКУСНЫЙ НАПИТОК!

- 1) Начните настаивать свой кофе вечером, оставьте его в холодильнике на ночь, и вкуснейший свежий кофе холодного настаивания придаст вам бодрости утром!
- 2) Ищите и открывайте для себя вкуснейшие рецепты холодного настаивания. У вас есть все необходимое, чтобы стать сам себе бариста.

Не разговаривайте со мной, пока я не выпил кофе.

1. Молочник серии
Эксклюзив 350 мл
12 x 7,6 x 13,8 см / 350 мл
SS203208

19,90€ 9,90€

2. Графин для холодного
настаивания кофе

Ø 10,2 x 26,4 см / 1,3 л
SS203209

39,00€

3. Диспенсер-пармезанница
Ø 8,2 x 16,5 см / 375 мл
SS203210

10,90€

Кофейный набор:

1. Молочник серии
Эксклюзив 350 мл
2. Графин для холодного
настаивания кофе
3. Диспенсер-пармезанница
SS203211

59,80€

49,90€

Купите
графин для кофе
и диспенсер-
пармезанницу и
получите Молочник
серии Эксклюзив
350 мл в
ПОДАРОК!



Выдавливайте и
наслаждайтесь!

Емкость-диспенсер с
откидывающейся крышкой
(1 шт.)

Ø 5,9 x 17,6 см / 360 мл
SS203212

9,90€

НОВЫЙ
ЦВЕТ



Вы
экономите
3,30 евро

Емкость-диспенсер с
откидывающейся крышкой (2 шт.)

Ø 5,9 x 17,6 см / 360 мл
SS203213

19,80€ 16,50€

Легко держать
маленькими
руками.

Привейте своим детям полезные привычки.
Переработка, снижение потребления,
повторное использование, регидратирование.



Набор „Снова в школу”

Эко-бутылка 310 мл
6,4 x 6,4 x 17,9 см
Контейнер с разделителями
550 мл
14,9 (д) x 14,9 (ш) x 4,5 см (в)
SS203219

9,90€



eco
by Tupperware



НОВИНКА

Голубой набор ECO+
Эко-бутылка 500 мл
21 x 6,8 см / голубая
Контейнер Ланч-бокс
квадратный Eco+
14,5 x 14 x 5 см
SS203216
11,50 €



eco
by Tupperware



НОВИНКА

Желтый набор ECO+
Эко-бутылка 500 мл
21 x 6,8 см / желтая
Контейнер Ланч-бокс
квадратный Eco+
14,5 x 14 x 5 см
SS203217
11,50 €



Наша планета нуждается в положительных изменениях и более экологически ответственном ежедневном выборе каждого из нас. Мы с гордостью сообщаем, что сосредоточили наши усилия на том, чтобы такие изменения стали реальностью благодаря инновационным и экологичным изделиям, например Контейнеру Ланч-бокс квадратный Eco+.

Узнайте дополнительную информацию о материале Eco+ и ознакомьтесь со всей нашей линейкой изделий Eco+ в нашем каталоге, странице 4.



Набор для микроволновки
CrystalWave (3 шт.)*
22,4 x 19,3 x 6,5 см / 1 л
SS203218
26,90 €

*Храните, транспортируйте,
разогревайте и подавайте в одном и
том же контейнере. Они превосходно
подходят для обеда, в школе!*

* Ограниченное предложение.
Пока есть на складе.

Tupperware®

Выпуск 08 | 2020



„Снова в школу” Любимое
время года всех родителей –

Back to school

Предложение действует в период

03.08.2020 – 30.08.2020

(недели 32-35)

** количество акционного товара ограничено*