

# Tipperware®

Выпуск 09 | 2020

ALWAYS  
WITH  
YOU

*Пусть ваша  
осень будет  
изобильной!*

Предложение действует в период  
**31.08.2020 – 27.09.2020**  
(на протяжении недель **36-39**)

\* количество акционного товара ограничено!



# ДОБАВЬТЕ ВКУСЫ И АРОМАТЫ В СВОЮ ЖИЗНЬ

Набор для подготовки

1. Шейкер 350 мл

9,9 x 11,1 x 17,4 см см в высоту

2. Измельчитель Turbo Chef

Ø 10,8 x 9,2 см / 300 мл

SS203601

53,50 €

42,50 €

288 разрезов  
ножа меньше чем  
за 15 секунд!

Вы  
экономите  
11,00 евро



Купите  
измельчитель  
Turbo Chef и  
получите в  
подарок  
шейкер 350 мл

Идеально подходит для измельчения различных типов свежей зелени, овощей, фруктов, бобов и даже готового охлажденного мяса

## СОУС ИЗ ЙОГУРТА С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ



Время подготовки  
5 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 4 ПОРЦИИ)

- 100 г красного сладкого перца
- 30 мл (2 ст.л.) оливкового масла
- 15 мл (± 1 ст.л.) горчицы
- 15 мл (± 1 ст.л.) лимонного сока
- 150 г йогурта
- соль и перец

### ПОДГОТОВКА

1. Измельчите красный сладкий перец с помощью измельчителя Turbo Chef.
2. Переложите в шейкер 350 мл и добавьте остальные ингредиенты.
3. Закройте крышкой и тщательно смешайте.

# Экологичность в дороге!

Экономьте деньги, принося свой обед из дома, и не создавайте лишних отходов.



НОВЫЙ  
ЦВЕТ

*Всегда храните  
заправку отдельно  
в крышке*

Вы  
экономите  
2,10 евро

**eco+**  
by Tupperware

Стакан Есо+ 470 мл  
8,3 x 19,5 см  
SS203602  
~~12,00 €~~ 9,90 €

Чаша для салата 1,5 л  
1,5 л / Ø 19,4 x 12 см в высоту  
SS203603  
18,90 €



Вы  
экономите  
8,90 евро



**Экологический НАБОР**  
Чаша для салата 1,5 л  
Стакан Есо+ 470 мл  
SS203604  
~~28,80 €~~  
19,90 €

# Обед проходит веселее, если на вашей посуде, форма которых идеальна

Набор ложек (4 шт.)

1 ложка: 14 см

PP203601

1,90 €



НОВЫЕ  
ЦВЕТА

Изгиб в форме буквы Z служит надежной точкой опоры для этих ложек в любом положении.

Купите любой продукт для детей, указанный на этих 2 страницах, и получите возможность купить набор ложек по специальной цене



Поильник

200 мл / Ø 7,5 x 11,5 см в высоту

SS203605

12,90 €

Сервировочные чаши (3 шт.)

Ø 10 x 5 см / 200 мл

SS203606

15,50 €

9,90 €

Вы экономите 5,60 евро



**Ием столе разноцветные приборы и  
но подходит для рук малышей.**

Пусть блюда  
будут горячими,  
а дети —  
довольными!

**Миска для кормления**  
Ø 20,6 x 5,5 см / 500 мл  
SS203607

18,90€

Чаша  
подходит для  
разогрева  
еды в  
микроволновке,  
только не более  
135°С

Нескользкая подставка  
позволяет  
тарелочке не сдвигаться, несмотря  
на энергию маленьких рук!

# Элегантные, надежные и очень производительные. Они гораздо лучше, чем кажется на первый взгляд!

Мясорубка Fusion Master — это настоящий мастер в приготовлении фаршей, она так мелет мясо, что можно освоить новый подход к лазанье на ужин. А потом она делает печенье на десерт!



## Набор для мясорубки Fusion Master:

Нога Fusion Master

Ручка Fusion Master

Толкатель Fusion Master

SS203608

37,00 €



## Корпус в сборке Fusion Master:

Корпус Fusion Master

Составные части Fusion Master

(в составе: шнек, нож, кольцевая гайка, держатель вставок для печенья, 2 вставки для печенья, держатель для колбасы, 1 мелкая решетка, 1 крупная решетка)

SS203609

52,00 €

Общие элементы Fusion Master:

в собранном виде с 1 решеткой: 24,3 x 13,3 x 26,6 см в высоту

Элементы мясорубки Fusion Master:

в собранном виде с держателем для колбасы: 28,9 x 13,3 x 26,6 см в высоту



Купите корпус в сборе и набор для мясорубки и постройте полную систему мясорубки Fusion Master!

Пока есть на складе



# Правильный нож для каждой работы.

## Малый набор ножей:

1. Нож "От шефа" с чехлом  
34,6 x 2,3 x 5,2 см
2. Нож для хлеба с чехлом  
34,5 x 2 x 3,6 см  
SS203610  
81,80 €  
59,90 €

## Средний набор ножей:

3. Нож для помидоров с чехлом 27,1 x 2,1 x 2,7 см
4. Универсальный нож с чехлом 24,1 x 2,1 x 2,7 см
5. Нож для овощей с чехлом 19,3 x 2,4 x 2,2 см  
SS203611  
79,70 €  
55,00 €

Вы экономите  
21,90 евро



Вы экономите  
24,70 евро

Купите  
большой набор ножей  
и получите ТОЧИЛО  
SHARP STAR  
в ПОДАРОК!

## Большой набор ножей:

1. Нож "От шефа" с чехлом
2. Нож для хлеба с чехлом
3. Нож для помидоров с чехлом
4. Универсальный нож с чехлом
5. Нож для овощей с чехлом
6. Точило Sharp Star 8 x 17 x 12 см  
SS203612

114,90 €



# Последний шанс поймать их в этом году!



Пока есть на складе

## Набор для хранения:

Компактус овальнный 2

18 x 9 x 11,7 см / 1,1 л

Компактус овальнный 3 (2 шт.)

18 x 9 x 17,2 см / 1,7 л

Компактус овальнный 4 (2 шт.)

18 x 9 x 23 см / 2,3 л

SS203613

29,90 €

## Терка для шпецле

Основание: 32,7 x 12,5 x 3,1 см

Шпатель: 10 x 10,2 x 1,5 см

SS203614

9,90 €

*При творческом подходе и с теркой для шпецле вы можете поднять свои кулинарные способности на новый уровень.*



Листайте дальше — на следующей странице есть рецепт вкуснейшего шпецле со шпинатом



Пока есть на складе

## Chef Series Essentials

сковорода 28 см

SS203615

149,00 €

# Скушаете по друзьям?

Пора организовать у себя дома вечеринку с киносеансом и использовать эти красочные чаши для подачи попкорна, мороженого или фруктового салата.



**НОВЫЕ  
ЦВЕТА**

**Чаши Blossom 550 мл (3 шт.)**  
15,2 см x 14,8 см x 6,9 см в высоту  
(вкл. герметичную крышку)  
Чаша: Ø 13,7 см  
SS203616  
**16,90 €**



**Чаша Blossom 4,3 л**  
27,5 см x 26,7 см x 12,7 см в высоту  
(вкл. герметичную крышку)  
Чаша: Ø 25,3 см  
SS203617  
**18,90 €**



**Набор Blossom**  
**Чаши Цветение 550 мл (3 шт.)**  
**Чаша Blossom 4,3 л**  
SS203618  
~~35,80 €~~

**27,90 €**

**Вы  
экономите  
7,90 евро**

# ШПЕЦЛЕ СО ШПИНАТОМ (ЯИЧНАЯ ЛАПША РУЧНОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ)



Время подготовки  
20 минут

## ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

Для шпецле (яичной лапши)

- 500 г пшеничной муки
- 1 чл. соли
- 5 яиц (среднего размера)
- 300 г замороженного шпината, протертого до консистенции крема
- соль, белый перец
- немного тертого мускатного ореха

Для соуса

- 250 г томатов черри
- 2 столовых ложки оливкового масла
- 250 г моцареллы

## ПОДГОТОВКА

1. Смешайте ингредиенты для шпецле и сделайте тесто. Дайте тесту выстояться примерно 10 минут. Если тесто слишком крутое, добавьте немного воды.
2. Установите **терку для шпецле** сверху на кастрюлю 4,5 л с кипящей подсоленной водой. Отделите часть теста шпателем для шпецле и продавите его сквозь отверстия.
3. **Ложкой Каждый день** переложите всплывшую лапшу шпецле в термоконтейнер. Повторяйте процедуру, пока не израсходуете тесто.
4. Обжарьте шпецле в оливковом масле и в самом конце добавьте моцареллу, чтобы она лишь слегка расплавилась.
5. Вымойте томаты черри и разрежьте на половинки. Обжарьте в оливковом масле, посолите и поперчите и выложите сверху на шпецле со шпинатом.



*Полезный совет: Простой соус бешамель также прекрасно подходит к шпецле со шпинатом.*

# ВЕГАНСКИЙ БУРГЕР



Время подготовки  
20 минут



Время готовки  
26 минут



Время выстойки  
30 минут



## ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 – 6 ПОРЦИЙ

- 100 г моркови
- 1 красный сладкий перец
- 1 красная луковица
- 3 ст.л. оливкового масла (± 45 мл)
- 1 зубчик чеснока
- 3 веточки петрушки
- 25 г кедровых орехов
- 500 г готовой красной фасоли (консервированной)
- Несколько капель соуса Табаско
- ½ ч.л. молотого тмина (± 2 мл)
- Соль и перец
- 50 г панировочных сухарей
- 4 булочки для бургера

### Приправы

- горчица, кетчуп, веганский майонез

### Гарнир

- зеленый салат, томаты

## ПОДГОТОВКА

1. Очистите морковь, сладкий перец и лук, затем порежьте их на небольшие кусочки и поместите в кувшин **Microcook 1 л**, вместе с 1 ст.л. оливкового масла (± 15 мл). Закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 8 мин. на мощности 600 ватт. Перемешайте и готовьте еще 8 минут. Дайте постоять 2 минуты и слейте воду.

2. Очистите чеснок и вместе с петрушкой измельчите его в **измельчителе Turbo Chef**.

3. Добавьте содержимое **измельчителя Turbo Chef** к готовым овощам в кувшине **Microcook**. Также добавьте кедровые орехи, фасоль (слейте жидкость), соус Табаско, молотый тмин, соль и перец.

4. Установите на **мясорубку Fusion Master** крупную решетку и перемелите массу из кувшина **Microcook**. Полученную смесь силиконовой лопаткой смешайте с панировочными сухарями и дайте постоять 15–30 минут.

5. Из приготовленной смеси сформируйте 4 круглых котлеты размером с булочку для бургера. В **Chef Series Essentials сковороде 28 см** пожарьте бургеры с 2 ст.л. оливкового масла (± 30 мл) на среднем огне в течение 4-5 минут с каждой стороны.

6. Вложите котлеты в булочки, добавьте приправы и гарнир на свой вкус и немедленно подавайте на стол.



*Красная фасоль имеет высокое содержание растительных белков и клетчатки и хорошо утоляет голод даже при низком содержании жира.*

# *Дорогие хозяйки, специальные подарки и предложения именно для вас!*



Ø 12,5 x 5 см

## **Подарок в знак благодарности**

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

**Мини квартет 300 мл (3 шт.)**

Ø 12,5 x 5 см

TG203601



26 x 17,5 x 4,2 см в высоту

## **Супер-подарок 1**

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

**Набор "KombiSmart"**

**Разделочная доска**

HG203601

и подарок в знак благодарности (TG203601 или скидка 50% на одно изделие из каталога)



26 x 17,5 см



30,4 x 20,4 x 9,8 см

## **Супер-подарок 2**

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

**CheeSmart**

**Essential кухонный нож**

**Набор "KombiSmart" (2 шт.)**

**Разделочная доска**

HG203602

и подарок в знак благодарности (TG203601 или скидка 50% на одно изделие из каталога)



20 см





28 см

### Супер-подарок 3

За 2 назначенные и проведенные презентации на протяжении следующих 3 недель и заказ на сумму 500 евро вы получите:  
**Essential кухонный нож CheeSmart**  
**Essential Нож для овощей Набор "KombiSmart" (3 шт.)**  
**Разделочная доска HG203603**  
и подарок в знак благодарности (TG203601 или скидка 50% на одно изделие из каталога)



## Запланируйте презентацию с вином и сыром!

Вы можете приготовить бутерброды, закуски и сырную тарелку, которые выглядят так, словно их готовил профессионал высшего класса.

Подавайте любой полутвердый и твердый сыр в ломтиках, например сорта Гауда или Грюйер, или даже сыр пониженной жирности для здорового завтрака, позднего завтрака, обеда или званого обеда.

*Чтобы произвести впечатление, не забудьте про вино, виноград, орехи, крекеры и хлеб!*



# НАШИ ДВЕРИ ВСЕГДА ОТКРЫТЫ!

## Как мне начать?

Разместите заказ на сумму 50,00 евро на любое изделие Tupperware, скажите «ДА» началу карьеры консультанта и в качестве премии получите свой СТАРТОВЫЙ НАБОР!

- Шейкер 350 мл
- Миска Мини квартет 300 мл
- Сумка с рисунком «эко-бутылка»
- Каталог
- 10 проспектов



x 1



x 10



Предложения  
действуют только  
в сентябре, и  
только для новых  
консультантов  
сентября!

Мы хотим поддержать и поздравить вас со стартом в Tupperware и в этом месяце, мы подготовили несколько предложений только для вас, чтобы пополнить ваш стартовый комплект для вашей первой вечеринки и продавать своим первым клиентам.

# Мы всегда ищем мотивированных, целеустремленных членов команды. Станьте одним из нас и будьте на связи!

Ваши преимущества как консультанта Tupperware:

- комиссия с продаж;
- подарки активности за различные уровни;
- участие в наших **3-ступенчатых программах** поддержки новых консультантов, с образцами изделий и бесплатными занятиями.

## ШАГ 1

*Когда:* через 2-5 недель после того, как вы стали консультантом

*Как:* заказ/заказы мин. на 160,00 евро

*Что вы получаете:* комиссию с продаж + возможность купить CheeSmart по специальной цене!

Специальная  
цена, только  
для новых  
консультантов



**CheeSmart**

30,4 x 20,4 x 9,8 см

цена по каталогу: **31,90 евро**

OB201001

**16,50€**

Консультанты, участвующие в этой программе для новых консультантов, могут купить только 1 CheeSmart

## ШАГИ 2 и 3

Будьте всегда на связи со своим консультантом Tupperware и всегда знайте, что будет дальше!



Сэкономьте  
9,00 евро

Кухонное полотенце  
(2 шт.)

SS203620

~~26,50 €~~

17,50 €



Сэкономьте  
5,00 евро

Салфетка для чистки  
очков и смартфонов  
(2 шт.)

SS203621

~~10,90 €~~

5,90 €



Чаши для  
холодильника 450 мл  
(3 шт.)

SS203622

~~19,90 €~~

11,90 €

**Позволяет разделять продукты на порции,  
поэтому вы можете разморозить ровно  
столько, сколько нужно.**

НОВИНКА



Используйте мясорубку  
Fusion Master и  
приготовьте несколько  
бургеров заранее, вы легко  
сможете сохранить их в  
морозильнике с помощью  
Freezer Mates II составной  
из 3 шт. (3 x 675 ml)

### Freezer Mates II

(3 x 675 ml)

каждый лоток: 16,05 x 23,05 x 4,34 см в высоту  
SS203619

19,90€

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](http://www.tupperware.lt)  
[www.tupperware.lv/ru](http://www.tupperware.lv/ru)  
[www.tupperware.ee/ru](http://www.tupperware.ee/ru)  
[www.facebook.com/  
tupperwarehomecee](https://www.facebook.com/tupperwarehomecee)  
[www.instagram.com/  
tupperwareincee/](https://www.instagram.com/tupperwareincee/)