

Tipperware®

**ЧЕРНАЯ
ПЯТНИЦА**

Распродажа

Предложение действует в период

19.11.2021 – 26.11.2021

(на протяжении недель 47-48)



* количество акционного товара ограничено

Если у вас правильный набор, вам никогда не станет скучно заниматься организацией.



Набор Space Maker

1. Space Maker 350 мл
9 x 18,7 x 6,4 см
2. Space Maker 1 л
9 x 18,7 x 12,1 см
3. Space Maker 1,6 л
9 x 18,7 x 17,8 см
SS214701



~~39,90€~~
19,90€

* количество акционного товара ограничено

Идеи для использования:

- **350 мл:** разное: сухофрукты, сушеный кокос, кусочки шоколада, листовой чай и т. д.
- **1 л:** 1 кг сахара, соли, 500 г гороха лущеного гороха, кукурузной муки, панировочных сухарей, мюсли и т. д.
- **1,6 л:** 500 г кофе, 1 кг муки, риса, крупы, манки, 750 г мюсли, 500 г макарон, вермишели и т. д.

Приготовьте домашние соусы или коктейли,
это двойное удовольствие!



Шейкер EZ 600 мл (2 шт.)
9,9 x 11,1 x 22,6 см
SS214702

~~39,00€~~
19,50€

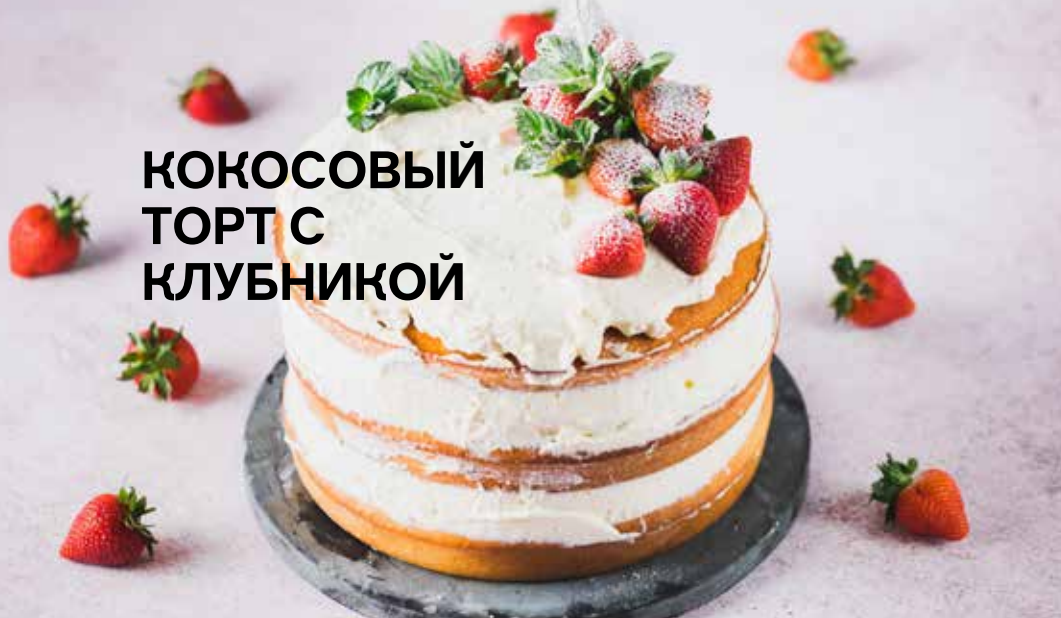
* количество акционного товара ограничено

КУПИТЕ 1,
ПОЛУЧИТЕ 2!

*Элегантность
с первого
взгляда.*



КОКОСОВЫЙ ТОРТ С КЛУБНИКОЙ



Время подготовки: 20 минут
Время готовки: 30 мин.
Время выстойки: 5 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 12 КУСОЧКОВ)

- 200 г пшеничной муки;
 - 2 чайных ложки разрыхлителя для теста;
 - 50 г кокосовой стружки;
 - 100 г сахара;
 - 1 ст.л. ванильного сахара;
 - 4 капли миндального ароматизатора;
 - 3 яйца;
 - 100 г охлажденного топленого сливочного масла;
 - 100 мл молока.
- Для украшения:
- 200 г взбитых сливок;
 - 1 ст.л. ванильного сахара;
 - 2 ст.л. сахара;
 - 250 г обезжиренного творожного сыра/творога;
 - 20 г кокосовой стружки;
 - 500 г клубники.

ИСПОЛЗУЕМЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Speedy Chef 1.25 л, (T58), представлен в каталоге на странице 15



Ultimate чаша для теста 3,5 л, (B23), представлена в каталоге на странице 5



Силиконовая форма Принцесса, круглая, включена в предложение Черной пятницы



Венчик, (K15), представлен в каталоге на странице 18

ПОДГОТОВКА

1. Для теста — перемешайте муку с разрыхлителем для теста и просейте смесь в **Ultimate чаша для теста 3,5 л**. Добавьте кокосовую стружку, сахар, ванильный сахар и миндальный ароматизатор и тщательно перемешайте. Добавьте яйца, сливочное масло и молоко. Герметично закройте миску крышкой и встряхните ее несколько раз, чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.
 2. Снова тщательно перемешайте **Венчиком КРТ**. Поместите заранее очищенную **силиконовую форму Принцесса** на холодную решетку и заполните тестом. Выпекайте примерно 30 минут в предварительно разогретой духовке при температуре 180°C при нагреве снизу и сверху. После выпекания дайте тарту постоять примерно 5 минут и извлеките из формы. Дайте тарту остыть.
 3. В смесителе **Speedy Chef 1.25 л** взбейте взбитые сливки с ванильным сахаром и сахаром в крепкую пену. Перемешайте обезжиренный творог с кокосовой стружкой до однородной консистенции. Осторожно соедините сливки с творогом.
 4. Вымойте и почистите клубнику. Покройте творожной смесью охлажденную основу торта и поместите ягоды клубники сверху на торт так, чтобы их кончики смотрели вверх.
- Полезный совет: Если вам хочется сделать больше слоев, увеличьте количество ингредиентов для массы. Для трехслойного открытого торта необходимо повторить рецепт 3 раза. При использовании списка ингредиентов в рецепте вы получаете один корж и один слой крема сверху.

Сейчас легче легкого получить правильный кухонный инструмент.

Набор для торта

1. Ложка для смешивания
30,9 x 6,8 x 1,1 см
2. Сервировочная лопатка КРТ
30 x 7 x 3 см
3. Узкая лопатка
35,5 x 3,7 x 6,6 см
4. Гибкая, круглая разделочная доска
Ø 28 см
SS214703



* количество акционного товара ограничено



Воображение — ключ к успеху, когда у вас есть идеальная форма.



Силиконовая форма Принцесса
Ø 26 x 5 см внутри /
29 x 30 x 6,2 см общая высота
SS214704

24,50€

УПРОСТИТЕ ЕЖЕНЕДЕЛЬНУЮ ГОТОВКУ С ПОМОЩЬЮ КРУГЛОЙ СИЛИКОНОВОЙ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПРИНЦЕССА — ОНА ЭКОНОМИТ ВРЕМЯ, И ЕЕ ЛЕГКО МЫТЬ

* количество акционного товара ограничено

Всем добро
пожаловать!

Нестареющие и элегантные решения для оформления стола!

Регулируемая тортница

В сложенном состоянии: 35,6 x 31,6 x 13,5 см
В раздвинутом состоянии: 35,6 x 31,6 x 20 см
SS214705



СЭКОНОМЬТЕ
23,00 евро

~~55,90€~~
32,90€

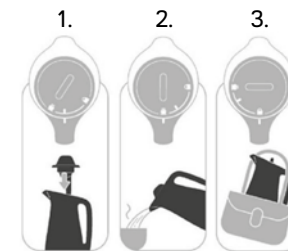
* количество акционного товара ограничено

БЛАГОДАРИ НАШИМ РЕГУЛИРУЕМЫМ ТОРТНИЦАМ ЛЕГКО ХРАНИТЬ ЛАКОМСТВА ДОМА И БРАТЬ ИХ В ДОРОГУ, ПОТОМУ ЧТО ВЫ ЗНАЕТЕ, ЧТО ОНИ НЕ ПОСТРАДАЮТ ПО ПУТИ.

Заранее приготовьте для ваших гостей кофе и чай, и это позволит вам быть в их компании с самого начала.



СЭКОНОМЬТЕ
34,00 евро



Термос ThermoTup 1 л
17,2 x 14,2 x 32 см
SS214706

~~83,90€~~
49,90€

* количество акционного товара ограничено

ЕСЛИ ТЕРМОС THERMOTUP 1 Л ГЕРМЕТИЧНО ЗАКРЫТ, ОН СОХРАНЯЕТ ТЕМПЕРАТУРУ НАПИТКОВ ВЫШЕ 65 °С ДО 12 ЧАСОВ.

1. Чтобы наполнить, совместите средний символ с ручкой и снимите крышку для наполнения;
2. Чтобы налить, совместите символ чашки с ручкой и наклоните Термос ThermoTup 1 л — крышка автоматически откроется и жидкость будет выливаться. Когда Термос ThermoTup 1 л в вертикальном положении, крышка автоматически закрывается.
3. Чтобы жидкость не выливалась из Термос ThermoTup 1 л, поверните крышку, чтобы символ замка совместился с ручкой.

Броский и интересный аксессуар.

Городская Термофляга — это ваша новая любимая бижутерия!



Модная динамичная
Городская Термофляга
Ø 7,29 x 23,25 см / 410 мл
SS214707

32,50€

* количество акционного товара ограничено

СОХРАНЯЕТ ТЕМПЕРАТУРУ
ХОЛОДНЫХ ИЛИ ТЕПЛЫХ
НАПИТКОВ ДО 6 ЧАСОВ.

*Не предназначена для использования с
газированными напитками или устройствами
для газирования 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.

©2021 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](https://www.facebook.com/tupperwarehomecee)
[www.instagram.com/
tupperwareincee/](https://www.instagram.com/tupperwareincee/)