



Tefal
Revue

Jeseň/zima 2020



Editorial

Drahí milovníci dobrého jedla a domácej kuchyne, na nasledujúcich stránkach vám prinášame originálneho sprievodcu svetom domáceho varenia pre nadchádzajúce týždne.

Jeseň je tu. Dni sa krátia, slnečné letné počasie vystriedali šedivé mraky, vietor a dážď. Pomaly sa chúlime do teplých bünd a kabátov a ani súčasná situácia a atmosféra v spoločnosti nie sú práve vrele. Našťastie všetci vieme, že najlepšie nás zahreje dobré jedlo a spoločnosť našich najbližších. Preto sme sa v Tefal rozhodli pre vás pripraviť magazín, ktorý vám pomôže lepšie sa zorientovať vo svete kuchynských pomocníkov a ponúkne vám inšpiráciu v podobe nápaditých receptov pre každodenné varenie i výnimočné okamihy, ktoré sú čoraz vzácnejšie. Poradíme vám, ako v kuchyni šetriť priestor, ako si lepšie poradiť so skladovaním a prepravou jedla a horúcich nápojov. Nezabudli sme ani na blížiace sa Vianoce, a tak sa môžete tešiť na vianočné menu, ktoré pre vás pripravil známy šéfkuchár Ondřej Slanina, moderátor obľúbeného televízneho programu a spolujiteľ a Executive Chef pražských reštaurácií Chateau St. Havel a Ginger a Fred v Tancujúcom dome. A na záver pre vás máme niekoľko tipov, ako sa zdravo stravovať, a pritom si pochutnať...

Skrátka, čaká vás veľká dávka inšpirácie a nápadov pre príjemné prežitie (nielen) záveru roka 2020.

Varenie nikdy nebolo jednoduchšie.

Váš TEFAL

Obsah

Editorial.....	2
TEFAL - Viac ako 60 rokov kvality vďaka inováciám.....	3
Aj tyčový mixér môže byť multifunkčným pomocníkom do každej kuchyne.....	4
Pohodlné ráno pod kontrolou.....	6
Na cestu do práce i na výlet.....	7
Malá kuchyňa? Neplývajte miestom!.....	9
Pripravte sa na Vianoce.....	11
Už nikdy neplačte nad cibuľou!.....	12
Večeriame spoločne, nielen počas Vianoc.....	15
Štedrovečerná večera ľahko a rýchlo.....	16
Ako na grilovanie na kontaktnom grile? Grilovačka je dnes hračka!.....	19
Novoročné predsavzatie: Zdravé fritovanie.....	20
Pre perfektné každodenné varenie..	22



Vážení a milí fanúšikovia značky Tefal,

prežili sme spoločne veľmi zvláštny rok 2020, v ktorom sme museli vzdorovať celému radu nečakaných problémov, úskalí a skúšok spojených s niekoľkými vlnami pandémie covid-19. Som rád, že naša spoločnosť zvládla so ctou a bez fatálnych strát. Podakovanie v tejto súvislosti samozrejme patrí predovšetkým všetkým našim zamestnancom, ktorí sa postavili výzvam zodpovedne, dodržiavali nevyhnutné nariadenia a pomohli tak udržať obrovský stroj našej firmy v chode. A ako celá krajina sme aj my vďační odborníkom v prvej línii, či to sú zdravotníci, hasiči, vojaci alebo učitelia. Ďakujeme!

Značka Tefal aj v roku 2020 obhájila svoju pozíciu na trhu v segmente kuchynského riadu a malých domácich spotrebičov. Podarilo sa nám predstaviť aj veľmi zaujímavé novinky, ktoré si okamžite našli cestu do celého radu domácností. Patrí medzi ne najmä revolučný multifunkčný digitálny hrniec Cook4Me+, ktorý skutočne varí za Vás, veríme, že si nájde svoje miesto v ďalšom rade slovenských domácností.

Som rád, že si môžete nájsť cestu k našej značke tiež prostredníctvom úplne nového časopisu Tefal Revue. Postupne sa rodí reprezentatívne médium, ktoré prehľadne a návodne zoznamuje s novinkami našej spoločnosti, produkcie a rozširuje povedomie o možnostiach, čo všetko sa dá s našimi spotrebičmi vykúziť. Ďakujem Vám všetkým, ktorí ste značke Tefal dali dôveru a prijali ju do svojich domácností. Chceme Vás uistiť, že aj naďalej Vás budeme zásobovať novinkami, ktoré majú jediný cieľ: Uľahčiť Vám každodennú prácu v kuchyni a ušetriť Vám vzácny čas pre rodinu, zábavu a koníčky.

Nám všetkým prajeme dobrý, pokojný, a hlavne zdravý rok 2021!

Michal Bučko
Generálny riaditeľ Groupe SEB CE

TEFAL: Viac ako 60 rokov kvality vďaka inováciám

Značka TEFAL si za viac ako 60 rokov svojej pôsobnosti vybudovala silnú pozíciu a získala obľubu zákazníkov na celom svete. Vďaka tomu dnes pôsobí vo viac ako 150 krajinách. Konceptia výroby vychádza priamo z potrieb koncových spotrebiteľov a uľahčuje im tak každodenný život. Vďaka celému radu inovácií sa značka TEFAL stala jednotkou vo výrobe riadu s teflónom, žehličiek, tlakových hrncov a ďalšieho moderného a inovatívneho zariadenia do domácností.

Keď v roku 1954 aplikoval francúzsky inžinier Marc Grégoire nepríhľadný povlak na panvice svojej manželky, nikto netušil, aký veľký úspech čoskoro oslávi. Dva roky potom mu bol uznaný patent na nelepidivú panvicu a mohol si tak na parížskom predmestí otvoriť svoju prvú dielňu. Spoločnosť TEFAL sa stala celosvetovým priekopníkom vo výrobe nepríhľadného riadu. Na konci 60. rokov sa

stala jednou zo značiek spoločnosti Groupe SEB, čím upevnila svoju pozíciu na trhu. V 80. rokoch značka TEFAL spôsobila revolúciu v tlakovom varení - na trh uviedla svoj prvý tlakový hrniec Clipso, ktorý možno ľahko otvoriť i zavrieť len jednou rukou. O desať rokov neskôr predstavila systém ThermoSpot, čiže indikátor správneho nahriatia panvice, ktorý dodnes využívajú stovky miliónov užívateľov. V súčasnosti je TEFAL jednotkou svetového trhu v kategórii panvic a malých domácich spotrebičov. K nim patria aj produkty, ktoré presne zapadajú do konceptu kuchyne 21. storočia - teda také, ktoré šetria čas, a pritom pomáhajú v príprave zdravej a kvalitnej domácej stravy. Avšak TEFAL nie je len synonymom varenia, ale tiež jednoduchej, a pritom dokonalej starostlivosti o bielizeň.



Aj tyčový mixér môže byť multifunkčným pomocníkom do každej kuchyne.

Hľadáte multifunkčného kuchynského pomocníka, ktorý vám ušetrí nielen veľa miesta, ale tiež čas strávený pri varení a vydrží vám ideálne na veľa vekov? Takého, ktorý vám zvládne suroviny nasekať, rozmixovať, vyšľahať a uľahčil by vám tak aj celkové upratovanie kuchyne? Máme pre vás toho pravého! S ultravýkonným tyčovým mixérom ľahko prekonáte svoje kulinárske limity a vyskúšate aj nové recepty. Varenie sa razom stane radosťou a vy si budete užívať každú chvíľku strávenú pri kuchynskej linke. Pomocníkov

pri domácom varení existuje mnoho, ale úložné priestory kuchyne nie sú nekonečné. Ak chcete ušetriť priestor a zároveň byť efektívny, multifunkčný špecialista je pre vás tá správna voľba. Nový vysoko výkonný tyčový mixér TEFAL Infini Force Pro (HB95LD38) ponúka dokonalé 5v1. S exkluzívnymi nožmi s titánovým povrchom Powelix Life Blades, ktoré zaisťujú výnimočne dlhú životnosť zaručí, že váš mixér nikdy nenechá v štichu! Zvládne mixovať až o 30 % rýchlejšie a vďaka výkonu 1 200 W si poradí aj s tými najtvrd-

šími surovinami. Všestranné nadstavce pomôžu s prípravou niekoľkochodového menu. Odmernú nádobu s objemom 800 ml spolu so šľahacou metlou použijete napríklad na vyšľahanie smotany s čokoládou a razom je dokonalý dezert na svete. S pomocou jedného pomocníka tak zvládnete vykúziť perfektné menu, a to bez námahy a následného veľkého upratovania. Odnímateľné časti mixéra stačí vložiť do umývačky a máte hotovo! A aké menu vytvoríte vy? Popustite uzdu svojej fantázii a nechajte sa inšpirovať...

GAZPACHO

Ingredencie:

- 4 veľké pradajky
- 1 malá biela cibuľa, olúpaná a nakrájaná na kúsky
- ½ uhorky, olúpanej a zbavenej semienok
- 1 červená paprika, zbavená jadra a semien
- 10 čerstvých listov bazalky
- 1 veľký strúčik cesnaku, olúpaný
- ¼ šálky extra panenského olivového oleja

Postup:

- Vložte všetky ingrediencie do jednej misky.
- Mixujte 1 minútu.



**KÚPTE TYČOVÝ MIXÉR, NAPIŠTE RECENZIU A ZÍSKAJTE DARČEK!
VIAC INFORMÁCIÍ TU**



INFINI FORCE PRO 5V1 HB95LD38

Tyčový mixér INFINI Force PRO 5v1, príkon 1200 W, 1 viacrýchlostné tlačkové čidlo, sekanie, šľahanie, krájanie a mixovanie, 4 nože Powelix Life technológia, nadstavce vhodné do umývačky, sekáčik so sekaciou nádobou, mixovacia nádoba, šľahacia metla, úzka mixovacia noha a nástavec na pyrú. Odporúčaná predajná cena: 132,90 EUR



INFINI FORCE BIELY 4V1 HB944138

Tyčový mixér Infini Force biely 4v1, príkon 1000 W, 1 viacrýchlostné tlačidlo, drvenie ľadu, sekanie, šľahanie a mixovanie, 4 nože Powelix Life technológia, nadstavce vhodné do umývačky a plynulá regulácia rýchlostí, materiál nohy nerez, sekáčik so sekaciou nádobou, mixovacia nádoba, šľahacia metla a úzka mixovacia noha. Odporúčaná predajná cena: 94,90 EUR



INFINI FORCE 3V1 HB943838

Tyčový mixér Infini Force príkon 1000 W, 1 viacrýchlostné tlačidlo, mixovanie, sekanie a šľahanie, 4 nože Powelix Life technológia, nadstavce vhodné do umývačky, plynulá regulácia rýchlostí a turbo rýchlost, materiál nohy nerez, sekáčik so sekaciou nádobou, mixovacia nádoba, šľahacia metla a úzka mixovacia noha. Odporúčaná predajná cena: 91,90 EUR



QUICKCHEF QUARTZITE HB65LD38

Tyčový mixér Quickchef Quartzite príkon 1000 W, počet rýchlostí: 20, turbo rýchlosť, sekanie, šľahanie, krájanie a mixovanie, 4 Powelix nože, nadstavce vhodné do umývačky, materiál nohy nerez, sekáčik so sekaciou nádobou, mixovacia nádoba a šľahacia metla. Odporúčaná predajná cena: 122,90 EUR

Smoothie rychlostou 400 km za hodinu.

Smoothie z ovocia či zeleniny sme si obľúbili do tej miery, že si ich radi vychutnávame v pohodlí domova. K tomu ale okrem kvalitných surovín potrebujeme ultra výkonný stolný mixér. Inteligentné vysokorychlostné mixéry TEFAL zvládnu ich prípravu 100% a za pár okamihov. A nielen to: pripravíte môžete kokteily, mliečne kokteily ale v tých špeciálne vybavených aj domáce polievky a omáčky. Ich jemná konzistencia vás nikdy neomrzí!



ULTRABLEND BOOST VACUUM

BL985A31

Stolný mixér Ultrablend Boost Vacuum príkon 1300 W, objem nádoby 1,4 l, materiál nádoby sklo, mixovanie bez prístupu vzduchu, pulzná funkcia a prednastavené programy, vhodné na drvenie suchých plodov, polievky, smoothie, zeleninové pyré a drvenie ľadu, vtláčadlo, počet nádob 2 ks. Odporúčaná predajná cena: 399 EUR



ULTRABLEND COOK

BL962B38

Stolný mixér Ultrablend Cook príkon 1300 W, maximálne otáčky 45000 ot / min, počet rýchlostí 10, objem nádoby 2 l, materiál nádoby sklo, ohrev vyhrievacou doskou, pulzná funkcia a prednastavené programy, vhodné na drvenie suchých plodov, polievky, smoothie, zeleninové pyré a drvenie ľadu, počet nádob 1 ks, Odporúčaná predajná cena: 359 EUR



INFINYMIX

BL91HD31

Stolný mixér Infinymix + príkon 1600 W, maximálne otáčky 35000 ot / min, počet rýchlostí 10, Powelix Life technológia, objem nádoby 1,75 l, materiál nádoby tritan, pulzná funkcia a prednastavené programy, vhodné na drvenie suchých plodov, smoothie, zeleninové pyré a drvenie ľadu, prenosná fľaša a vtláčadlo, počet nádob 2 ks.

Odporúčaná predajná cena: 249 EUR

KÚPTE ULTRABLEND BOOST ALEBO ULTRABLEND COOK, NAPIŠTE RECENZIU A ZÍSKAJTE DARČEK! VIAC INFORMÁCIÍ TU



HUMMUS Z ČERVENEJ REPY

- 250 g konzervovaného cíceru
- varená červená repa
- 1 strúčik cesnaku
- 1 lyžica tahini
- 2 lyžice citrónovej šťavy
- 3 lyžice olivového oleja
- 50 ml vody
- 1 veľká štipka papriky
- niekoľko slnečnicových semienok
- soľ a korenie

1. Olúpte cesnak a prekrojte ho na polovicu. Odstráňte kľúčik. Olúpte a nakrájajte červenú repu. Prepláchnite a zlejte cícer.
2. Do nádoby mixéra vložte cícer, červenú repu, cesnak, tahini, citrónovú šťavu a papriku. Ochuťte soľou a korením a prilejte olivový olej.
3. Na Infinymixe stlačte tlačidlo „Speed“, nastavte na úroveň 2. Potom stlačte tlačidlo „Time“, nastavte na 1 min a stlačte tlačidlo „Štart“. Vekom postupne pridávajte vodu a miešajte paličkou.
4. Humus vložte do misy a posypte slnečnicovými semienkami.



Pohodlné ráno pod kontrolou

Je pre vás začiatok dňa stresujúci? Aby ste ráno stíhali všetko s prehľadom, nechajte prípravu raňajok na rýchlovarnej kanvici a toustovači Tefal Display. Pretože dokonale pripravená hrianka či toast robí dokonalé ráno. Stačí len raz stlačiť.



DIGITAL DISPLAY TT640810 čierny
Intuitívny hriankovač je ideálny parťák na prípravu raňajok. Dávate prednosť chrumkavej či len zľahka opečenej hrianke? Na hriankovači si nastavte opečenie 2 krajcov chleba tak, ako ho máte najradšej a všetko

ostatné už nechajte na samotnom pomocníkovi! Jediné, čo vás môže trápiť, je otázka, či dnes dáte prednosť sladkej marmeláde alebo zrelému syru. Potom stačí len podávať a dokonalé raňajky sú na stole.



HRIANKOVAČ DISPLAY BLACK TT640810

Hriankovač 850 W príkon, počet hriankov 2, počet stupňov opekania 7, digitálny displej s odpočítaváním, funkcia opätovného ohrevu, rozmrazovanie, tlačidlo okamžitého ukončenia, vysoký zdvih, centrovanie a svetelná signalizácia, vyberateľná miska na omrvinky, farba čierna,
Odporúčaná predajná cena: 55,90 EUR

Rozsvieťte svoj svet jednoduchým stlačením tlačidla a majte teplotu svojho čaju pod kontrolou

DIGITAL DISPLAY KO851830 čierna
S intuitívne rýchlovarnou kanvicou zjednodušíte svoju rannú rutinu, môžete ale pripravovať napríklad aj detskú výživu či Sunar bez zdĺhavého čakania. Na digitálnom displeji si môžete vyberať až z piatich

prednastavených teplôt (40°, 70°, 80°, 90°, 100°). Vďaka praktickým funkciám a jednoduchému, ale modernému dizajnu môžete vyberať stupne teploty úplne bez starostí z popálenia, povrch kanvice je bezpečne udržiavaný chladný.



KANVICA DIGITAL DISPLAY BLACK KO851830

Rýchlovarná kanvica objem 1,7 l, príkon 1800 W, dvojité opláštenie pre udržanie teploty, vnútorný materiál vysoko kvalitný nerez, regulácia teploty, funkcia udržania teploty, skrytá špirála, otočná základňa, automatické vypnutie, LCD displej, automatické otváranie veka a úložný priestor pre kábel, typ filtra vyberateľný.
Odporúčaná cena: 69,90 EUR

**KÚPTE KANVICU DIGITAL, NAPIŠTE RECENZIU A ZÍSKAJTE DARČEK!
VIAC INFORMÁCIÍ TU**

Na cestu do práce i na výlet



Máme pre vás pár tipov, ako sa správne vybaviť, aby sa vám deň vydaril ešte o niečo lepšie.

Ranná rosa a chladný vzduch tesne po brieždení, ešte stále hustý opar nad lesom, miestami už ľahko mrazivý. Je čas vyraziť na cestu... ale bez voňavej kávy alebo silného čierneho čaju len ťažko. Aby človek dlho neotálel, môže použiť dnes už

veľmi rozšírený cestovný hrnček. Ideálny je náš Tefal Travel Mug, ktorého vákuová vrstva z robustnej nerezovej ocele dokáže udržať nápoj teplý až 4 hodiny a studený až 8 hodín (v prípade objemu 0,36 litra), popr. až 6 hodín teplý a 12 hodín studený (v prípade objemu 0,5 litra). Je 100% tesniaci a nepriepustný, poteší vás jednoduchá obsluha hygienickým otváraním pomocou

jediného stlačenia, silikónový návlek pre lepšie držanie a 360° koncept, kedy možno piť z akejkoľvek strany. Navyše perfektne zapadne do akéhokoľvek obvyklého držáku pri ceste autom. Ľahko sa čistí, dokonca ho môžete nechať umyť v umývačke.

Termohrnček objem 360 ml, materiál: nerez a plast, tepelná výdrž teplého nápoja 4 h, tepelná výdrž studeného nápoja 8 h, dvojitá stena, vhodné do umývačky, 100% tesniace, 100% hermeticky uzavreté a vákuové, farba čierna. Odporúčaná predajná cena: 36,90 EUR

Pre malých cestovateľov tritanová cestovná fľaša, objem 0,4 l, slamka / náustok. Odporúčaná predajná cena: 12,90 EUR

TRAVEL MUG

K3081114

cestovný hrnček 0,36 l
čierny/nerez



TRAVEL MUG

K3082114

cestovný hrnček 0,36 l
modrý/nerez



TRAVEL MUG

K3083114

cestovný hrnček 0,36 l
zelený/nerez



TRAVEL MUG

K3084114

cestovný hrnček
0,36 l červený/
nerez



KIDS FLAŠA

TRITAN

K3170314

0,4 l zelená - futbal



KIDS FLAŠA

TRITAN

K3170114

0,4 ružová
princezná

Najlepšie dózy na uchovanie potravín alebo napríklad na piknik? Poradíme vám.

Potravinová dóza guľatá, hranatá, plytká, hlboká, plastová, alebo sklenená. Ako si ale vybrať tú najlepšiu? Poradíme vám, či už potrebujete krabičku na obed do školy či do práce, alebo napríklad na piknik, vhodnú do mikrovlnky aj do mrazničky.

Tefal MASTERSEAL Fresh je náš najnovší rad kvalitných plastových dóz na potraviny so zaklapávacím vekom a 100% ochranou proti pretečeniu, ktoré vaše potraviny uchovávajú až 2 × dlhšie čerstvé. Vaše telo i životné prostredie vám poďakujú.

Vďaka absencii škodlivého bisfenolu A (BPA) a záruke 30 rokov sa môžete spoľahnúť, že vám budú krabičky slúžiť dlhé roky bez zdravotných rizík a bez zbytočného odpadu. Plastové dózy MASTERSEAL Fresh sú 100% hygienické a majú zabudované tesnenie. Tesnenie nemá žiadne medzery, preto sa

medzi ním a vekom netvorí baktérie. Jedlo zostáva dlhšie čerstvé. Aj umývanie je vďaka nemu ešte jednoduchšie. Navyše je krabičky možné umývať v umývačke. Plastové dózy na potraviny Tefal MASTERSEAL To Go sú tiež vhodné pre uchovanie jedál pre našich najmenších, dostali totiž certifikát pre uchovanie detského jedla.

Radi by ste sebe či potomkovi pripravili chutný domáci obed do práce či do školy, ale máte strach, že by polovica z neho zostala v taške či aktovke? Pevné tesnenie so 100% ochranou proti pretečeniu zabezpečí, že obed zostane v celku.

Nielen na nosenie do školy, do práce či na piknik, ale aj na uchovanie potravín doma sa krabičky skvele hodia. Okrúhle aj hranaté, plytké aj hlboké, v objemoch od 0,15 l (na med, korenie, soľ, cukor či kávu), cez 1,2 l

(ideálna veľkosť na obed) až do úctyhodných 10,8 l (skvelé napríklad na psie granule) padnú presne vašim potrebám, či už budete potrebovať uchovať jogurt, med, múku, kávu, soľ, čaj, maslo, cukor, šalát, paradajky, jedlo pre miláčikov či dnešnú večeru.

Potrebujete zmraziť ovocie, maslo, či iné potraviny? Rovnako ako do mikrovlnky môžu dózy MASTERSEAL Micro do mrazničky, kde vaše potraviny zostanú ešte čerstvejšie, bez vniknutia či úniku pachov a vlhkosti!

Tip: Piecť a uchovať jedlo v jednej nádobe? Ide to! S našimi dózami Masterseal® Glass môžete upiecť napríklad lahodné lasagne a namiesto zdĺhavého prekladania do druhej misky stačí zaklapnúť veko rovnako ako u všetkých ostatných potravinových dóz Tefal MASTERSEAL. 1 dóza, 2 použitia, 1 umývanie.



MASTER SEAL TO GO DÓZA OBDĽŽNIKOVÁ NA OBED 1,2 L

K3100212

dóza obdĺžniková na obed 1,2 l s 3 vnútornými miskami a táckou
Dóza materiál plast, odporúčaná predajná cena: 19,90 EUR



MASTER SEAL TO GO DÓZA KRUHOVÁ 1,0 L

K3100112

Dóza na šalát materiál plast, odporúčaná predajná cena: 11,90 EUR



MASTER SEAL FRESH DÓZA OBDĽŽNIKOVÁ 0,55 L

K3021112

Dóza materiál plast, objem 0,55 l, silikónové tesnenie, vhodné do mikrovlnnej rúry, vhodné do umývačky a vhodné do mrazničky, rozmery: 16,3 cm × 11,3 cm × 5,8 cm, 1 ks
Odporúčaná predajná cena: 4,90 EUR



DOSTUPNÉ I V SKLE!

MASTER SEAL GLASS DÓZA OBDĽŽNIKOVÁ 1,3L

K3010412

Dóza materiál sklo, objem 1,3 l, silikónové tesnenie, vhodné do mikrovlnnej rúry, vhodné do umývačky a vhodné do mrazničky, rozmery: 17,5 cm × 12,5 cm × 5,9 cm
Odporúčaná cena: 17,90 EUR

Malá kuchyňa? Neplytvajte miestom!

Hľadáte kvalitnú sadu riadu, ktorá dobre zapadne do skrine, do umývačky, do rúry, do chladničky, na platňu, do karavanu? Tefal Ingenio je rad kvalitného, elegantného, stohovateľného riadu, s ktorým si budete rozumieť a ktorý sa zmestí všade. Proste rajnicu do hrnca, hrniec do panvičky a šup s nimi do šuplíka, do skrinky alebo na policičku.

Pracujete len s jednou rukoväťou

Vyhlasujeme koniec neustálemu urovnávaniu rukovätí v šuplíku či skrinke - na všetky rozmery panvíc Ingenio vám totiž stačí len jedna odnímateľná. Vďaka tomu môžete na platni preskakovať z panvice pokojne na hrniec. S nosnosťou až 10 kg vás rukoväť nezradí ani pri poriadnom guláši. Navyše na ňu získate záruku 10 rokov. Aby tých desiatok nebolo málo, môžete si zaobstarať sadu Ingenio obsahujúcu 10 kusov!

Cvakám, cvakáš, cvakáme

Pripravte sa - prichádza cvaknutie rukoväte Ingenio, ktoré už nedostanete z hlavy. Cvakanie s riadom Ingenio je návykové, pokiaľ práve nebude čo variť, poslúži rukoväť aj ako skvelá antistresová pomôcka! Len sa nezapomnúť odcvaknúť pri pečení a pri umývaní. Do umývačky totiž rukoväť nepatrí.

Varenie je rozprávka

Zo sporáka do rúry, z rúry do chladničky, z chladničky na stôl, zo stola do umývačky, z umývačky do skrinky, zo skrinky na sporák, zo sporáka do rúry... Znie vám to ako nekonečná rozprávka? Už nie je potrebné prekladať pokrm z riadu do riadu, na všetko vám stačí jeden multifunkčný hrniec či panvička Ingenio.



KÚPTE SADU INGENIO AUTHENTIC 10 KS, NAPIŠTE RECENZIU A ZÍSKAJTE DARČEK! VIAC INFORMÁCIÍ TU

LAHODNÝ FRANCÚZSKY KOLÁČ TARTE TATIN

20 minút 45 minút
Odležanie cesta 30 minút
Chladnutie koláča 15 minút

Porcie: 4 osoby

Suroviny

- 10 jablák Golden
- 180 g + 20 g práškového cukru
- 25 g masla, nesoleného alebo soleného
- 1 štipka škorice
- Krehké cesto:
- 200 g múky
- 100 g nesoleného masla izbovej teploty
- 5 cl vody
- 1 štipka jemnej soli

Potrebné riady: 1 veľká panvica na vyprážanie Ingenio, 1 rajnica Ingenio, Ingenio hermeticky uzatvratelné veko (s rovnakým priemerom, ako malá rajnica)

Postup

Pripravte si krehké cesto. Z masla, múky a soli utvorte posýpku, ktorú pridaním vody vypracujete na hladké cesto. Dajte ho chlaďte. Rúru predhrejte na 220 °C. Príprava karamelu: prineste si veľkú neprilnavú panvicu Ingenio a nechajte roztopiť karamel. Keď je karamel hotový (svetlý), zložte rajnicu zo sporáka a pridajte maslo do panvice.

Olúpte jablká, zbavte ich jadierok, nakrájajte ich na štvrtiny a rozložte v tvare hviezdice do panvice. Polovice štvrtín použite na vytvore-

nie druhej vrstvy pre vyplnenie priestorov. Zvyšných 25 g masla nakrájajte na kúsky, rozložte ich cez jablká a posypte škoricom. Z chladničky vyťahnite krehké cesto a vyvalkajte do trochu väčšej placky, ako je panvica na vyprážanie. Jablká zakryte cestom. Okraje cesta zasuňte medzi panvicu na vyprážanie a jablká, posypte 20 g práškového cukru. Pomocou rukoväte presuňte koláč do rúry. Pečte v rúre približne po dobu 40 minút pri teplote 220 °C. Koláč je hotový, keď karamel nadvihne strany a cesto je upečené. Keď je koláč upečený, pomocou rukoväte ho vyberte z rúry. Nechajte vychladnúť po dobu približne 15 minút. Cez koláč tarte tatin položte tanier a mierne ho nakloňte, aby ste odliali trochu šťavy. Nechajte ju bokom v kastróliku. Pomocou rukoväte otočte koláč na tanier. Podľachuti zalejte koláč odstavenou šťavou.





INGENIO AUTHENTIC SADA 10 KS

L6719552

10 ks, sada obsahuje typ riadu: sada ravníc, sada panvíc, kompatibilný typ ohrevu: indukcia, plyn, sklokeramika a elektrina, vnútorný povrch nepriľnavý Titanium Mineralia, indikátor teploty, vhodné do rúry, odnímateľná rukoväť.

Odporúčaná predajná cena: 199 EUR

INGENIO LYŽICA

K2060514

Lýžica s mimoriadnou stabilitou a lepšou hygienou, odolnosť proti vysokej teplote do 230 °C, je možné umývať v umývačke, odolná a trvanlivá konštrukcia, bez BPA a ftalátov - nenarušuje konzistenciu ani vôňu pokrmov, odolnosť proti škvrnám, kuchynské náčinie Tefal prvotriednej kvality, rozmery 33,7 x 7 x 5,6 cm

Odporúčaná predajná cena: 7,90 EUR



INGENIO ELEGANCE SADA 3 KS

L2319202

Sada panvíc a odnímateľnej rukoväte, priemery 24 a 28 cm, vnútorný 5 vrstvový nepriľnavý minerálny povrch Titanium Force obohatený o titán pre vyššiu odolnosť, vonkajší nepriľnavý povrch, odnímateľná rukoväť je súčasťou balenia, vhodná pre plynové, elektrické aj sklokeramické zdroje ohrevu, indikátor teploty Thermo-Spot, vhodná do rúry až do 250 °C, možnosť použitia neostreho kovového náčinia, možno umývať v umývačke (bez rukoväte), vyrobené vo Francúzsku

Odporúčaná cena: 56,90 EUR

INGENIO NABERAČKA

K2060114

Naberačka pre servírovanie tekutých pokrmov, zvýšená poloha pre mimoriadnu stabilitu a lepšiu hygienu, vysoká tepelná odolnosť 230 °C, je možné umývať v umývačke, odolná a trvanlivá konštrukcia, bez BPA a ftalátov - nenarušuje konzistenciu a vôňu jedla, odolnosť voči znečisteniu, kuchynské náčinie Tefal prvotriednej kvality, rozmer 33,7 x 9,7 x 7,8 cm

Odporúčaná predajná cena: 7,90 EUR



INGENIO ŠLAHACIA METLA

K2071714

Vďaka červeným silikónovým drôtom vám metla neodrie povrch hrnca. S metlou sa jednoducho mieša a ľahko sa obmýva. Má odolnosť proti vysokej teplote do 230 °C, možno ju umývať v umývačke. Má odolnú a trvanlivú konštrukciu. Bez BPA a ftalátov. Rozmer 29,2 x 6,9 x 6,9 cm.

Odporúčaná predajná cena: 10,90 EUR



INGENIO OBRACAČKA

K2060814

Obracačka Ingenio odolnosť proti vysokej teplote do 230 °C, je možné umývať v umývačke, odolná a trvanlivá konštrukcia, bez BPA a ftalátov - nenarušuje konzistenciu ani vôňu pokrmov, odolnosť proti škvrnám, kuchynské náčinie Tefal prvotriednej kvality, rozmery 33,9 x 8,7 x 4,7 cm. Odporúčaná predajná cena: 7,90 EUR



Ochranný silikónový krúžok zabráni skĺznutiu naberačky alebo lyžice do hrnca.

INGENIO OBRACAČKA NA PALACINKY

K2060914

Obracačka, možno umývať v umývačke, odolný a trvanlivý produkt z vysoko kvalitných materiálov pre dlhodobú funkčnosť, kuchynské náčinie Tefal prvotriednej kvality, 32,1 x 4,2 x 7,2 cm

Odporúčaná predajná cena 6,90 EUR



INGENIO DRVIČ NA ZEMIAKY

K2071214

Drvič na zemiaky na prípravu všetkých druhov pyré má inovatívny zakrivený dizajn pre rýchle a účinné stláčanie, červený silikónový nárazník pre ľahké oklepanie o hranu nádoby, vďaka ktorému si neomlätite hrniec. Je možné umývať v umývačke, odolný a trvanlivý produkt z vysoko kvalitných materiálov pre dlhodobú funkčnosť. Víťaz ceny GOOD DESIGN AWARD. Rozmer 26,2 x 10,9 x 8,8 cm.

Odporúčaná predajná cena: 12,90 EUR



INGENIO STRÚHADLO

K2070714

Ručné, nerezové a plastové univerzálne strúhadlo vhodné napr. na syr alebo citrusovú kôru, 2v1: možnosť jemného i hrubého strúhania, časti vhodné do umývačky a bezpečnostný úchyt na strúhanie, farba: čierna

Odporúčaná predajná cena: 12,90 EUR



Prípravte sa na Vianoce

Kúzla v kuchyni? Ľahko a rýchlo.

Naozajstným pomocníkom vždy bude kuchynský pákový robot Tefal Masterchef Grande (QB813D38). Poradí si aj so zložitými kulinárnymi úlohami od šľahania, mixovania, strúhania, hnetenia, odšťavovania až po mletie mäsa. Masterchef Grande je vybavený motorom s príkonom 1500 W a misou s objemom 6,7 litra, v ktorej zvládnete naraz spracovať až 2,6 kg cesta. Kuchynský robot Masterchef Grande ocení každý domáci cukrár, ktorý rád pečie a pripravuje sladké dezerty. Pri miešaní sa hlava robota a miešací

nástavec pohybujú opačným smerom proti sebe, čo zaisťuje rýchle výsledky a jednoliate cesto. Vďaka technológii Flex Whisk zaistí šľahacia metla dokonalý nadýchaný sneh z jediného vajíčka, hnetací hák z liateho kovu pomôže pripraviť tie najhutnejšie slané i sladké cestá. Príslušenstvo z nerezovej ocele obsahuje strúhadlá a krájače pre rôznu hrúbosť spracovania, mixovací nástavec s objemom 1,5 l, miesiaci hák, metlu na šľahanie, metlu a mlynček na mäso. Mixér využijete na prípravu lahodných smoothies, koktejlů alebo

na drvenie ľadu. Nádobu možno veľmi ľahko a rýchlo umyť. S nástavcom na mletie mäsa pripravíte čerstvé tatárske bifteky, mäsové guľky i profesionálne hamburgery. Mlynček na mäso sa dodáva s tromi vymeniteľnými mriežkami na jemné, stredne hrubé a hrubé mletie. Príbalené je aj príslušenstvo na mletie klobás. Dokonale prepracovaný kovový design a misa so zrkadlovým efektom sú potom už len pomyselnou čerešničkou na torte.

MASTERCHEF GRANDE

QB813D38

Kuchynský robot planetárny spôsob miešania, príkon 1500 W, objem misy 6,7 l, materiál misy nerez, kovový materiál pláštá, počet rýchlostí 8, tlačidlo pulsu (turbo), miesiaci hák, šľahacia metla, miešač, mlynček na mäso, mixér, krájacie a strúhacie príslušenstvo, farba nerezová.

Odporúčaná predajná cena: 769 EUR



KÚPTE MASTERCHEF GRANDE, NAPIŠTE RECENZIU A ZÍSKAJTE DARČEK! VIAC INFORMÁCIÍ TU

LINECKÉ SUŠIENKY

Pre: 8 - 10 porcií

Doba prípravy: 10 minút

Doba pečenia: 10 minút

Suroviny:

- 300 g múky
- 180 g masla
- 110 g práškového cukru
- 1 štipka soli
- 1 vajce
- marmeláda alebo lieskovooriešková pomazánka na zlepenie

1. Do nerezovej misky robota dajte múku, maslo, vajíčka, práškový cukor a soľ. Vložte do misky mixéra, prikryte vekom a prístroj zapnite na rýchlosť 1. Nechajte ho bežať, kým cesto neutvorí úhladnú guľičku.

2. Prikryte cesto a nechajte odležať najmenej hodinu v chladničke.

3. Cesto rozvalkajte a vykrajujte pomocou formičiek. Vložte sušienky z lineckého najmenej na 10 minút do rúry predhriatej na 180 °C.

4. Ak sú sušienky po vybratí z rúry trochu vlhké, ničomu to nevedí, vyschnú, akonáhle vychladnú...

5. Spodnú stranu polovice sušienok namažte marmeládou alebo lieskovoorieškovou nátierkou a zlepte so zostávajúcou polovicou sušienok. Potom ich konečne môžete ochutnať!

Okrem lineckých sušienok možno použiť toto cesto tiež k príprave ovocného alebo čokoládového koláča. Dobrú chuť!



Už nikdy neplačte nad cibuľou!

Tefal 5 SECOND CHOPPER (K1320404) – najrýchlejší a najľahší spôsob, ako nasekať akékoľvek suroviny na požadovanú veľkosť. V priehľadnej nádobe môžete ľahko sledovať ich hrúbosť - čím viac totiž zatiahnete, tým jemnejšie bude nasekanie. S ručným sekáčikom Tefal je príprava zdravých domácich

pokrmov zase o niečo jednoduchšia. Jeho nezávislé nerezové nože a múdra technológia zahŕňajúca patentový systém posilňovača pre rýchlejšiu prácu zaisťujú jednoduché sekanie surovín jedným jednoduchým pohybom. Nože si tiež poradia so všetkými druhmi surovín, vrátane mäsa a vďaka bez-

pečnostnému uzatváraciemu systému môžete byť pri práci úplne v pokoji. K úplnému pohodliu prispieva tiež ergonomická rukoväť s mäkkým povrchom a protišmykové dno. Objem 900 ml je okrem iného ideálnym pomocníkom pri varení pre celú rodinu alebo priateľov.



5 SEC CHOPPER 900 ML

K1320404

Mechanický sekáčik, objem 900 ml, materiál plast, počet nádob 1 ks, bezpečnostný uzatvárací systém, protiskľzové dno a ergonomické rukoväťe s mäkkým povrchom. Odporúčaná predajná cena: 26,90 EUR

VIANOČNÉ NEPEČENÉ DATLOVÉ GULIČKY

Ingrediencie:

- 250 g sušených vykôstkovaných datlí
- 250 g celých mandlí
- mletý kokos na obalenie

Príprava:

V 5 second chopperu nasekáme na drobno mandle a datle a presypeme ich do misy. Zo vzniknutej zmesi ušúľame guľôčky s priemerom 2–3 cm. Vzniknuté guľôčky obalíme v nastrúhanom kokose.



VIANOČNÁ NEPEČENÁ ROLÁDA

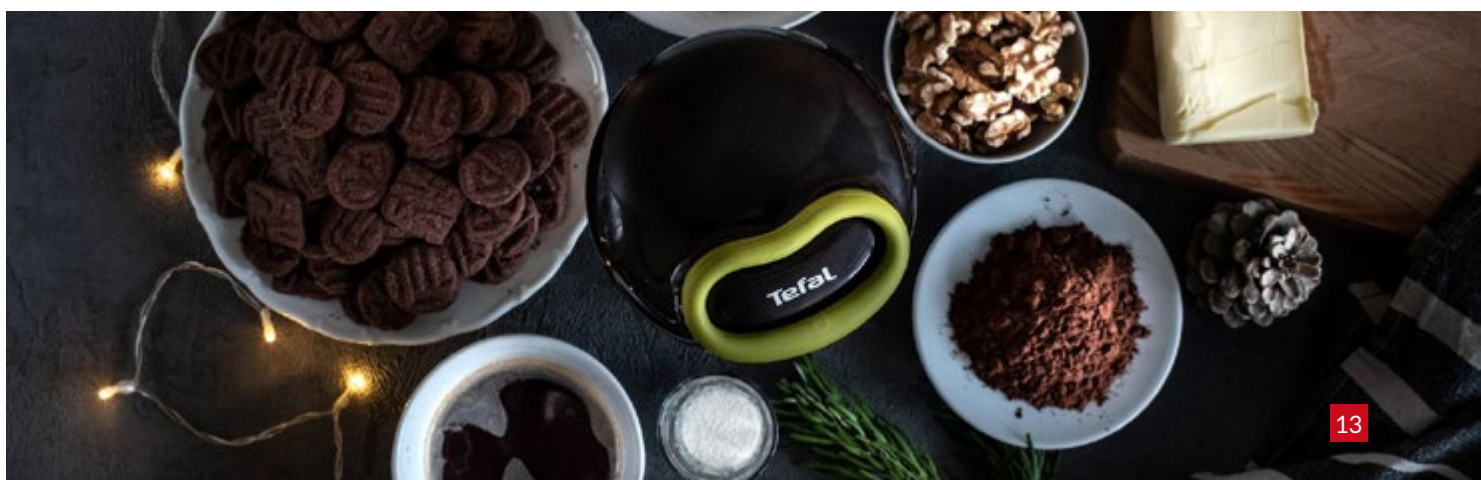
Ingrediencie:

- 500 g sušienok Esíčka, alebo iných sušienok
- 125 g práškového cukru
- 1 vanilkový cukor
- 50 g mletých vlašských orechov
- 4 lyžice kakaa holandského typu
- 10 lyžíc silnej uvarenej kávy.
- NA KRÉM: 150 g masla, 150 g práškového cukru, 2 lyžice rumu tuzemáku.

Príprava:

Sušienky rozsekajte v ručnom sekáčiku 5 second chopper. Stačí 5× potiahnuť. Sušienky by mali mať konzistenciu hrubšieho cukru. Presypte ich do misy, pridajte cukry, orechy, kakao, prilejte kávu a spracujte cesto.

Cesto rozdelte na polovice a každú na potravinárskej fólii alebo alobalu rozvaľkajte na plát hrubý asi 0,5 cm (cesto sa trhá, preto to chce zručnosť a trpezlivosť). Suroviny na krém môžete opäť zmixovať v ručnom sekáčiku až do peny. Krém natrite na pripravené cesto a pomocou fólie ho zabaľte do rolád. Nechajte zatuhnúť v chladničke a potom krájajte na plátky. Uchovajte v chlade. Dobrú chuť!



Pomocníci pre vaše každodenné pečenie



DELIBAKE FORMA NA BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK 30 CM

J1640174

Forma na pečenie biskupského chlebička, vyrobená z uhlíkovej ocele, pevný a odolný materiál s dlhou životnosťou, nepriľnavý povrch pre ľahké vybratie z formy a čistenie, vyrobené v Nemecku

Odporúčaná predajná cena: 8,90 EUR

DELIBAKE FORMA NA BÁBOVKU 22 CM

J1640274

Forma na pečenie bábovky, vyrobená z uhlíkovej ocele, pevný a odolný materiál s dlhou životnosťou, nepriľnavý povrch pre ľahké vybratie z formy a čistenie, vyrobené v Nemecku

Odporúčaná predajná cena: 13,90 EUR

DELIBAKE FORMA NA PIŠKÓTU 28 CM VYBERATELNÉ DNO

J1641574

Forma na pečenie piškótu, vyberateľné dno, vyrobené z uhlíkovej ocele, pevný a odolný materiál s dlhou životnosťou, nepriľnavý povrch pre ľahké vybratie z formy a čistenie, vyrobené v Nemecku

Odporúčaná predajná cena: 15,90 EUR



DELIBAKE ROZKLADACIA FORMA 23 CM

J1641274

Forma na pečenie torty, rozkladacia, vyrobená z uhlíkovej ocele, pevný a odolný materiál s dlhou životnosťou, nepriľnavý povrch pre ľahké vybratie z formy a čistenie, vyrobené v Nemecku

Odporúčaná predajná cena: 11,90 EUR

CRISPYBAKE KRUHOVÁ TORTOVÁ FORMA 24 CM

J4170614

Silikónová tortová forma, zaisťuje dokonale rovnomerné pečenie, ľahké skladovanie vďaka možnosti formu zložiť, ergonomické držadlo a kovový okraj pre jednoduchú a bezpečnú manipuláciu, praktický a pružný 100% platinový silikón pre odolnosť a dlhú životnosť.

Odporúčaná predajná cena: 13,90 EUR

CRISPYBAKE FORMA NA 9 MUFFINOV 30X29 CM

J4174714

Forma na pečenie rozmer 30x29 cm, materiál 100% platinový silikón, pevný kovový okraj, ergonomické držadlá, dno s jamkami a mikrootvormi.

Odporúčaná predajná cena: 18,90 EUR

Večeriame spoločne, nielen počas Vianoc

Na spoločnú sviatočnú večeru počas Vianoc sa tešíme asi všetci. Len keby to šlo málinko bez zhonu, ktorý tomu vytúženému okamihu predchádza. Značka TEFAL, výrobca kuchynských elektrospotrebičov a riadu s neprílnavým povrchom, ponúka riešenie: výkonných, a hlavne rýchlych domácich pomocníkov, ktorí s prípravou večere pomôžu... nielen počas Vianoc.

Značka TEFAL ako tradičný inovátor ponúka produkty, ktoré prípravu slávnostnej večere uľahčia a veľmi spríjemnia. Dôležitým pomocníkom môže byť vysokorýchlostný mixér Ultrablend Boost Vacuum, v ktorom pripravíte krémovú rybaciu polievku, kontaktný elektrický Optigrill Elite pre dokonalý kapri filet, moderný multifunkčný digitálny hrniec Cook4me+ pre prípravu tradičného kuba, alebo super sekáčik 5 SECOND CHOPPER

či inteligentný riad Ingenio, ktorého desať častí jednoducho dáte do jednej police. Tradične netradičné vianočné recepty pripravil obľúbený šéfkuchár Ondřej Slanina – s pomocou produktov TEFAL si s nimi poradí skúsený kuchár i začiatočník!

Spoločné večere prospievajú deťom. Podľa výskumu kanadskej University of Montréal spoločné večerné rodinné stravovanie prispieva k tomu, že sa deti dlhodobo cítia lepšie psychicky i telesne. Výsledky zverejnil časopis Journal of Developmental & Behavioral Pediatrics. Odborníci sledovali deti vo štvorročnom období od ich šesť do desať rokov a porovnali skupinu, ktorá sa pravidelne zúčastňovala spoločných rodinných večerov so skupinou, kde bolo spoločné večerné stravovanie skôr výnimkou.

„Rodinná večera je najmä pre tých najmen-

ších naozaj veľmi dôležitým socializačným prvkom. Deti sa pri nej učia oznamovať svoje pocity o tom, čo počas dňa zažili, a zároveň si tiež vstúpajú zásady správneho stolovania, správnej prípravy jedla a vhodného výberu potravín. Vedieť sa zastaviť v dnešnej hektickej dobe a aspoň na chvíľku odsunúť nabok telefóny, počítače, a televíziu a iniciovať rodinu, aby počas pokojných pohodových chvíľ spracovala aktuálne zážitky, je dôležitý, bohužiaľ však často zabúdaný a podceňovaný rituál, ktorý výrazne prispieva k dobre fungujúcemu šťastnému rodinnému životu,“ dodáva pediatrička MUDr. Silvia Bajová z nemocnice Na Homolce.

**PRIPOJTE SA KU KOMUNITE
VEČERIAME SPOLOČNE NA
FACEBOOKU!**

*Večeriame
spoločne*



Štedrovečerná večera ľahko a rýchlo

Vianoce sa blížia, a preto sme pre Vás v spolupráci s obľúbeným šéfkuchárom Ondřejom Slaninom, moderátorom populárneho televízneho programu, spolumajiteľom a Executive Chef pražských reštaurácií

Chateau St. Havel a Ginger a Fred v Tancujúcom dome, pripravili originálne vianočné menu, s ktorým si užijete vianočnú atmosféru bez stresu a námahy.



KRÉMOVÁ RYBACIA POLIEVKA

- 150 g mrkvy
- 100 g zeleru
- 100 g petržľenu
- 100 g cibule
- 4 cl koňaku
- 50 g masla
- 1 l rybacieho vývaru
- 200 g rybacieho masa, popr. ikier alebo mliečia
- 1 zväzok petržľenovej vňate
- štipka muškátového kvetu
- korenie
- soľ

Zeleninu si nakrájame na kocky a spolu so všetkými pripravenými ingredienciami vložíme do ultra vysokorýchlostného mixéra TEFAL Ultrablend Boost vacuum. Mixér zapneme na program polievka. Po dovarení ochutnáme a prípadne dochutíme soľou a korením.



TEFAL ULTRABLEND BOOST VACUUM (BL985A31)

S novinkou značky TEFAL vysokorýchlostným mixérom Ultrablend Boost Vacuum (BL985) ľahko vytvoríte širokú škálu horúcich a studených pokrmov či nápojov vďaka dvom špecifickým nádobám: tepelne odolnej sklenenej nádobe na prípravu horúcich receptov (polievka, pyr, horúca omáčka, kompót) a ultra odolnej tritanovej nádobe (viaczrnné mlieko, drvený ľad, zelené smoothie, mliečny shake, orechy, sorbet). Prístroj sám rozpozná, ktorý typ prípravy máte na mysli – vybrať môžete z 10 automatických programov! Vákuové veko zaisťuje odstránenie vzduchu a zamedzí tak, vďaka technológii Nutrikeep™, strate vitamínov. Suroviny neoxidujú a zachovávajú si až 3× viac antioxidantných účinkov. Ultra vysokorýchlostný výkon so 1300 W silným motorom a technológiou Tripl'Ax® Pro, ktorá zaisťuje až 50× jemnejšie výsledky. Odporúčaná cena je 399 EUR.



HUBOVÝ KUBA

- 400 g veľkých krúp č. 10
- 150 g masťa
- 400 ml vody na namočenie húb
- 100 ml bieleho vína
- 2 veľké cibule
- 70 g sušených húb (700 g čerstvých húb)
- 4 – 6 strúčikov cesnaku
- dlaň majoránky
- rasca
- 50 g masla
- soľ
- korenie

Krúpy cez noc namočíme, rovnako aj sušené huby. V Cook4me+ zapnutom na opekánie rozpálime masť, pridáme najemno nakrájanú cibuľu, rascu a orestujeme do ružova. Pridáme nasekaný cesnak, orestujeme a pridáme scedené huby a krúpy. Opäť orestujeme a zalejeme vodou z húb a bielym vínom. Okoreníme, osolíme a pridáme majoránku. Zatvoríme a zapneme na vysokotlakové varenie na 10 minút. Odklopíme a vmiešame maslo.



TEFAL Cook4me+ (CY851130)

Revolúcia v kuchyni s geniálnym pomocníkom s výrečným názvom Cook4me+ (CY851130), čiže uvar mi! Digitálny multifunkčný hrniec vám pomôže uvariť ľahko a rýchlo. Stlačením gombíka jednoducho vyberte jeden zo 150 nahratých receptov

na jedlá a dezerty, alebo si nastavíte varenie podľa konkrétnej ingrediencie. Väčšinu receptov navyše zvládne do 15 minút. Odporúčaná cena je 277 EUR.



**KÚPTE COOK4ME+,
NAPÍŠTE RECENZIU
A ZÍSKAJTE DARČEK!
VIAC INFORMÁCIÍ TU**



INTELEKTUÁLNY MULTIFUNKČNÝ HRNIEC COOK4ME + CY851130

Inteligentný multifunkčný hrniec Cook4me+, objem misky 6 l, 150 integrovaných receptov, 6 režimov varenia, LCD displej, funkcia Keep Warm, odložený štart, hrúbka misky 1.8 mm, odnímateľná nádoba, 3 vrstvy misky, keramický a nepriľnavý povrch, bezpečnostné poistky proti pretlaku, časovač, vhodné do umývačky, Odporúčaná predajná cena: 277 EUR

VEKO PRO UCHOVÁNÍ POTRAVIN COOK4ME+ XA612010

Príslušenstvo – veko pre uchovanie pokrmu, kompatibilné s nádobou multifunkčného hrnca Cook4me+, materiál plast
Odporúčaná predajná cena: 11,50 EUR



NÁHRADNÁ NÁDOBA COOK4ME+ PRÍSLUŠENSTVO

XA610030

Príslušenstvo - náhradná nádoba, kompatibilná s multifunkčným hrncem Cook4me+, odolný nepriľnavý keramický povrch, objem 6 l, praktické rukoväte, možno umývať v umývačke, Odporúčaná predajná cena: 61,90 EUR

GRILOVANÝ KAPOR SO ŠALÁTOM Z GRILOVANÝCH ZEMIAKOV

- 600 g filetov z kapra
- 1 citrón
- 1 strúčik cesnaku
- petržlenová vňať
- vetvička tymianu
- soľ
- 600 g malých varených zemiakov v šupke
- 1 lyžica plnotučnej horčice
- 1 červená cibuľa
- 2 jarné cibuľky
- 2 kyslé uhorky
- 100 ml vývaru
- 60 ml olivového oleja

Filety z kapra nakrájame na porcie. V miske rozmixujeme citrónovú šťavu, polovicu oleja, cesnak, soľ, tymian a petržlenovú vňať. Do marinády vložíme kapra a premiešame. TEFAL Optigrill Elite rozpálime na program ryby a vložíme porcie kapra. Optigrill Elite rozpálime na program zemiaky a vložíme zemiaky, opečieme. Potom vyberieme. Cibulu nakrájame na kolieska a vložíme do oleja po zemiakoch, premiešame a ogrilujeme rovnako ako zemiaky. Vyberieme, premiešame so zemiakmi, horúcim vývarom, horčicou a soľou. Pridáme na kolieska nakrájanú jarnú cibuľku a na kocky nakrájané uhorky. Premiešame a necháme vychladieť. Podávame s kaprom.



TEFAL OPTIGRILL ELITE (GC750)

Táto novinka ponúka celkom 12 automatických programov, ktoré uľahčia grilovanie mäsa, zeleniny alebo morských plodov – vždy s dokonalým profesionálnym výsledkom. Prehľadný displej vám presne povie, v akej fáze grilovania momentálne je, prípadne

koľko času ešte zostáva. Automatickým meraním a nastavením teploty dokonale pripraví steak prepečený rare, medium alebo well-done. Pokiaľ máte radi chrumkavý povrch grilovaných jedál, stačí zapnúť funkciu prudkého opekania. Bonusom je veľmi ľahká

údržba. Grilovacie platne môžete jednoducho vybrať a vložiť do umývačky. Výhodou je i kompaktná veľkosť, ktorá je ideálna pre menšie kuchyne alebo pre využitie na terase či lodžii. Odporúčaná cena je 308 EUR.

**KÚPTE OPTIGRILL ELITE, NAPIŠTE RECENZIU A ZÍSKAJTE DARČEK!
VIAC INFORMÁCIÍ TU**

Ako na grilovanie na kontaktnom grile? Grilovačka je dnes hračka!

Grilujte bez škodlivín a obťažujúceho dymu - grilujte na Tefal Optigrill Elite! Bez námahy a vždy so spoľahlivo dokonalými výsledkami, či už máte chuť na mäso, ryby, zeleninu či ovocie.

S elektrickým grilom môžete grilovať v meste na balkóne jedna báseň

Grilujte pokojne v centre mesta! Na terase, na balkóne, vo vnútrobluku, alebo pokojne v kuchyni a od susedov namiesto nadávok počujete len slastné mmmm.

Pýtate sa ako grilovať krkovičku, pstruha, hamburgery či panenku? S **Optigrill Elite** nemôže byť príprava jednoduchšia - sám spočíta hrúbku mäsa a následne ugriluje postupne na rare, medium a well done, pričom vás vždy upozorní, aby bolo mäso presne podľa vašich predstáv.

Aký syr je vhodný na grilovanie na elektrickom grile

Na kontaktný gril nie je vhodné používať alobal, mohlo by dôjsť k poškodeniu neprílnavých platničiek. Na gril sa preto hodia syry s tuhšou kôrkou a to:

- Hermelín (Camembert, Président, Tuplák apod.)
- Oštiepok (Pološtiepok, Gulôčky)
- Halloumi (Skúste náš recept s grilovanou paradajkou a cuketovo-kuskusovými placami na Tefal blogu)
- tvrdé syry ako eidam, gouda alebo ementál
- kozí syr (Skvelo sa hodí napríklad k šalátom s grilovanými paradajkami)
- balkánsky syr (Balsýr)



OPTIGRILL ELITE XL GC760D30

Elektrický kontaktný gril, stolný a prenosný, príkon 2200 W, počet programov 16, materiál grilu oceľ, materiál grilovacej plochy liaty embosovaný hliník, grilovacia plocha 800 cm², počet grilovacích plôch 2, odkvapkávacia nádoba, regulácia teploty, automatický senzor grilovania, vyberateľné grilovacie plochy, neprílnavý povrch a časovač. Odporúčaná predajná cena: 359 EUR

Ako grilovať zeleninu

Čo grilovať namiesto mäsa? Nielen pre vegetariánov máme výber skvelých bezmäsitých dobrôt, ktoré na grile dostanú tú správnu šťavu! Ugrilujte si napríklad zemiaky, cuketu, paradajku, papriku, šparglu, huby či hermelín. Žiadne brikety, ale už len chutné cukety! Medzi našimi tipmi na grilovanie nájdete aj ako správne zeleninu pripraviť, aby bol výsledok ešte dokonalejší. Grilovanie samotné potom nechajte na Optigrille, o správne zahriatie a grilovanie zeleniny sa postará za vás.

Tip: prejedli ste sa mäsa a zeleniny? Skúste grilované ovocie! Na Optigrill Elite si ugrilujete napríklad kolieska ananásu, mesiačky broskyne, jablák, či ovocné špízy, ktoré sa parádne hodia napríklad k palacinkám so šľahačkou alebo ku zmrzline!

Praktické tipy na grilovanie

Na záver pre vás máme niekoľko tipov pre skvelé výsledky a dlhý život vášho Optigrillu: Mäso zbytočne neumývame, radšej utrieme či osušime utierkou a z chladničky vyťahujeme dostatočne dopredu, aby pred začiatkom grilovania malo ideálne izbovú teplotu.

Počkáme, kým sa Optigrill nahreje a sám nás vyzve na vloženie mäsa, rýb či zeleniny.

Mäso obraciame výhradne plastovými / pogumovanými kliešťami (ideálne Tefal Ingenio), aby sme predišli poškodeniu neprílnavého povrchu a aby nám zo steaku nevytekla šťava ako po použití vidličky.

Zeleninu pred položením na gril nakrájame na prúžky, aby sa všetky časti grilovali rovnomerne.



OPTIGRILL ELITE GC750D30

Elektrický kontaktný gril, stolný a prenosný, príkon 2000 W, počet programov 12, materiál grilu nerez, materiál grilovacej plochy liaty embosovaný hliník, grilovacia plocha 600 cm², počet grilovacích plôch 2, odkvapkávacia nádoba, regulácia teploty, automatický senzor grilovania, vyberateľné grilovacie plochy, neprílnavý povrch, Odporúčaná predajná cena: 308 EUR

Mäso necháme po dokončení grilovania chvíľu odpočinúť.

Pred grilovaním mäso môžeme naložiť do marinády. Solíme ale až po ugrilovaní. Ak by sme totiž solili pred grilovaním, tak mäso pustí šťavu a nebude šťavnaté.

Po každom grilovaní riadne umyjeme obe platničky aj nádobu na šťavu, prípadne ich dáme rovno do umývačky. Po vychladnutí utrieme gril vlhkou handričkou.

Nezabudnite se pochváliť kamarátom.



Novoročné predsavzatie: Zdravé fritovanie

Pochutnajte si bez výčítiek na chrumkavých dobrotách v teplovzdušnej fritéze Tefal ActiFry Genius XL 2v1! S jednou lyžicou oleja vaša štíhla línia neutrpí a vaše chuťové poháriky budú v siedmom nebi.

Prajete si chrumkavé hranolčeky bez prebytočného tuku a kalórií?

V teplovzdušnej fritéze ActiFry Genius XL 2v1 môžete zdravo fritovať na jednej lyžici oleja. Výsledná chuť a chrumkavosť takých hranoliek bude rovnaká ako po vytiahnutí z klasickej fritézy. Lenže bez prebytočného tuku a kalórií. Zdá sa vám to ako sen? Hlavne si ale nepleťte fritovanie s výtvarnou technikou frotovania. Aj keď - pokrmy pripravené v ActiFry Genius sú samy o sebe umením.

Doprajte si vyprážený obed bez výčítiek

Teplovzdušná fritéza obsahuje celkom dve oddelené varné zóny. Vďaka tomu v nej môžete pripraviť rovno dve rôzne obľúbené vyprážené špeciality. Aj keď sa snažíte žiť zdravo a vyvážené, určite vás niekedy prepadne chuť na vyprážené, ktorá je silnejšia ako vy. Práve pre tieto prípady tu je

táto teplovzdušná fritéza, ktorá vypráža bez prebytočného tuku a kalórií.

Určite uvítate, že ActiFry Genius XL 2v1 ponúka celkom deväť automatických programov na prípravu jedál. S ich pomocou vykúzlite chrumkavé hranolčeky a krokety, nugety alebo šišky. Hodí sa aj na prípravu jarných závitkov, mäsa, rýb alebo niektorých dezertov.

Tip: Dali by ste si kuracie nugety s domácimi hranolkami alebo fish & chips? Recepty na tieto a ďalšie obľúbené špeciality, ktoré si ľahko, rýchlo a zdravo ufrítujete v ActiFry Genius, pre vás máme

Fritovanie nie je restovanie ani pečenie

Vaše chuťovky budú rovnomerne chrumkavé, bez toho aby ste ich museli vo fritéze akokoľvek pretrepávať. Všetko je dielom technológie Dual motion, ktorá kombinovaním prúdu horúceho vzduchu, jednej lyžice oleja a jemného miešania zaručuje rovnomerné opraženie pripravovaných jedál.

Príprava vyprážených chuťoviek v horkovzdušnej fritéze nemá rozhodne nič spoločné s restovaním, teda prudkým opekaním na

malom množstve rozohriateho oleja. Ani s klasickým pečením, počas ktorého sú pokrmy po určitú dobu vystavené veľmi vysokým teplotám.

Fritujte zdravo aj vďaka zdravým olejom

Zakladáte si na tom, čo jete? V tom prípade sa zamerajte aj na to, aký olej v teplovzdušnej fritéze na vyprážanie svojich obľúbených jedál použijete. Nemusí ísť len o klasiku, ktorou je slnečnicový alebo repkový olej. Vzhľadom k tomu, že rastlinné oleje obsahujú pre naše zdravie dôležité mastné kyseliny aj vitamíny a minerály, nebojte sa v tomto smere siahnuť aj po ďalších z nich. Trebárs po tých, ktoré majú špecifickú chuť - napríklad arašidový olej, olej z lieskových orechov, avokádový olej alebo mandľový olej. Možno, že vám zachutia aj oleje ochutené aromatickými bylinkami, citrónom, cesnakom či korením, ktoré tvoria dokonalú kombináciu s mäsom. Neodporúčame vám však používať olej z vlašských orechov, ktorý vplyvom tepelnej úpravy získava zatuchnutú chuť.

**KÚPTE HORKOVZDUŠNÚ FRITÉZU, NAPIŠTE RECENZIU A ZÍSKAJTE DARČEK!
VIAC INFORMÁCIÍ TU**

MINIREZNE Z BRAVČOVEJ PANENKY V CESNAKU A PETRŽLENOVEJ VŇATI

- 500 g bravčovej panenky
- 5 strúčikov cesnaku
- zväzok petržlenovej vňate
- soľ
- korenie
- 2 vajcia
- 100 g hladkej múky
- 200 g strúhanky
- 60 ml oleja

Panenku očistíme a nakrájame na asi centimetrové plátky. V mise zmiešame so sekanou petržlenovou vňaťou, cesnakom a pár kvapkami oleja. Osolíme. Dobre obalíme v múke, v dobre osolených vajíčkach a strúhance. Vložíme do prístroja Tefal Actifry spoločne s olejom a zapneme na program II na 15-20 minút bez lopatky. V polovici času minirezne obrátime



ACTIFRY GENIUS XL 2V1

YV970815

Teplovzdušná fritéza, príkon 1500 W, materiál nádoby s nepriľnavým povrchom, počet fritovacích košov 1, kapacita až 1,7 kg potravín, 9 automatických programov, časovač, technológia Dual Motion s automatickou miešaciu lopatkou, možnosť nastavenia teploty od 70 do 220 °C, displej, dotykové ovládanie, priehľadné sklenené veko, odnímateľné časti vhodné do umývačky, farba čierna. Odporúčaná predajná cena: 277 EUR



ACTIFRY GENIUS XL BIELA

YV970815

Teplovzdušná fritéza, príkon 1500 W, materiál nádoby s nepriľnavým povrchom, počet fritovacích košov 1, kapacita až 1,7 kg potravín, 9 automatických programov, časovač, technológia Dual Motion s automatickou miešaciu lopatkou, možnosť nastavenia teploty od 70 do 220 °C, displej, dotykové ovládanie, priehľadné sklenené veko, odnímateľné časti vhodné do umývačky, farba biela. Odporúčaná predajná cena: 277 EUR



ACTIFRY GENIUS XL ČIERNA

AH960830

Teplovzdušná fritéza, príkon 1500 W, materiál nádoby s nepriľnavým povrchom, počet fritovacích košov 1, kapacita až 1,7 kg potravín, 9 automatických programov, časovač, technológia Dual Motion s automatickou miešaciu lopatkou, možnosť nastavenia teploty od 70 do 220 °C, displej, dotykové ovládanie, priehľadné sklenené veko, odnímateľné časti vhodné do umývačky, farba čierna. Odporúčaná predajná cena: 277 EUR



EASY FRY XXL 5.6L DIGITAL

EY701D15

Teplovzdušná fritéza, príkon 1700 W, objem nádoby 5,6 l, materiál nádoby nepriľnavý povrch, digitálny dotykový displej, 4 možnosti prípravy pokrmov, 8 automatických programov, časovač s automatickým vypnutím, počet fritovacích košov 1, max teplota 200 °C, min teplota 80 °C, odnímateľné časti vhodné do umývačky, farba čierna. Odporúčaná cena: 179 EUR

Pre perfektné každodenné varenie

Tefal Duetto+ je ideálnym variantom pre skutočne komfortné varenie. Sada nerezových hrncov 2 v 1 – varíte a cedíte v jednom, je z prvotriednej nerezovej ocele navrhnutá tak, aby vo vašej kuchyni zostarla spoločne s vami. Navyše iste oceníte desaťročnú záruku dlhšej životnosti. Súčasťou sady hrncov, ktoré sú vybavené vylievacím žliabkom, je

praktická pokrievka s okrajom pre cedenie a bezproblémové vylievanie: na jednej strane veľké otvory na cedenie cestovín a na druhej strane menšie otvory k cedeniu ryže. Na vnútornej strane nádob sú ľahko čitateľné hladinové značky pre zjednodušené meranie objemu vody. Na vonkajšej strane sú mimoriadne odolné nitované držadlá, ktoré okrem lepšej

bezpečnosti celý riad originálne zdobia. Riad je kompatibilný so všetkými typmi platničiek vrátane indukcie – je skrátka perfektný pre každodennú prípravu lahodných jedál pre celú rodinu!



DUETTO+ SADA 10 KS G718SA74

Sada riadu 10 ks, sada obsahuje typ riadu: panvica, hrniec, vysoký hrniec, kastról, rajnica, kompatibilný typ ohrevu: indukcia, plyn, sklokeramika a elektrina, nerezová oceľ 18/10, vnútorný povrch nerezový, vhodné do trúby
Odporúčaná predajná cena: 172 EUR



INTUITION SADA 6 KUSOV A702S685

Sada riadu 6 ks, sada obsahuje typ riadu: kastról, rajnica, kompatibilný typ ohrevu: indukcia, plyn, sklokeramika a elektrina, nerezová oceľ.
Odporúčaná predajná cena: 89 EUR



TALENT PRO PANVICA 28 CM C6210652

Vnútorný povrch neprílnavý s prímiesou titánu, vonkajší povrch neprílnavý, materiál panvice hliník, typ ohrevu indukcia, plyn, sklokeramika a elektrina, vlastnosti: indikátor teploty, vhodné do rúry, priemer horného okraja 28 cm, vonkajší priemer dna 21 cm, výška 5,5 cm.
Odporúčaná predajná cena: 51,90 EUR



TALENT PRO WOK PANVICA 28 CM C6211952

Vnútorný povrch neprílnavý s prímiesou titánu, vonkajší povrch neprílnavý, materiál panvice hliník, typ ohrevu indukcia, plyn, sklokeramika a elektrina, možnosť použitia neostreho kovového náčinia, indikátor teploty, vhodné do rúry, priemer horného okraja 28 cm, vonkajší priemer dna 17 cm, výška 8 cm.
Odporúčaná predajná cena: 59,90 EUR



TALENT PRO PALACINKOVACIA PANVICA 25 CM C6213852

vnútorný povrch neprílnavý s prímiesou titánu, vonkajší povrch neprílnavý, priemer 25 cm, indikátor teploty, vhodné do rúry, možnosť použitia neostreho kovového náčinia.
Odporúčaná predajná cena: 41,90 EUR

HRUŠKOVÝ DEZERT S KARAMELOVOU POLEVOU

Počet osôb: 4

Cena: priemerná

Obtiažnosť: Náročný

Doba prípravy: 20 min

Doba varenia: 10 min

Suroviny

- 4 hrušky
- šťava z 1/2 citrónu
- 4 vajcia
- 200 g kryštálového cukru
- 500 ml mlieka
- 150 g cukru
- 500 ml tučnej smotany
- 4 zapekacie formy typu ramekin

Postup

Hrušky ošúpte, rozkrojte na polovice a odstráňte z nich jadrovníky.

Vlejte citrónovú šťavu do otvoreného hrnca, pridajte hrušky. Varte po dobu 3 minút.

Hrušky vyberte.

V mise vyšlahajte vajcia s cukrom.

V hrnci ohrejte mlieko, aby bolo vlažné.

Všľahajte do vaječ s cukrom. Hrušky nakrájajte na drobné kocky, ponechajte si niekoľko plátkov na ozdobenie.

Vložte ich do 4 zapekacích foriem alebo misiek typu ramekin. Prelejte vaječnou zmesou. Do tlakového hrnca nalejte 1500 ml vody. Na dno hrnca položte trojnožku. Vložte zapekacie misky do košíka a ten položte do hrnca na trojnožku.

Nastavte úroveň tlaku 1. Zaisťte pokrievkou a nechajte natlakovať.

Varte po dobu 10 minút.

Odstavte hrniec zo sporáka a nechajte ho vychladnúť na izbovú teplotu, bez toho aby ste menili nastavenie hodnoty tlaku.

Akonáhle ukazovateľ tlaku klesne, zodvihnite pokrievku. Medzitým si pripravte karamelovú polevu. V hrnci bez miešania rozpúšťajte cukor, kým nevznikne karamel.

Odstavte zo sporáka a za stáleho miešania pomaly pridávajte po lyžičkách smotanu.

Vráťte hrniec na sporák a privedte do varu. Nechajte vychladnúť.

Ozdobte niekoľkými plátkami hrušky.



TLAKOVÝ HRNIEC CLIPSO MINUT PERFECT 6 L

P4620733

Tlakový hrniec s objemom 6 l, uzatváranie pomocou jednej ruky, počet ventilov: 2, nerez materiál, použitelný na všetky typy ohrevu, vhodné do umývačky, odnímateľný časovač a parný kôš, 5 bezpečnostných prvkov. Záruka 10 rokov na nádobu. Vyrobené vo Francúzsku. Odporúčaná predajná cena: 219 EUR



Tefal
Revue

Katalóg pre zákazníkov a priaznivcov značky TEFAL.

Vydávateľ: Groupe SEB, s. r. o. Futurama Business Park (budova A), Sokolovská 651/136 A, 186 00 Praha Dátum vydania: November 2020. Platnosť tohto katalógu je do 28. 2. 2020. Ponuka tovaru platí do vypredania zásob. Odporúčané ceny sú uvádzané v EUR, vrátane DPH. U výrobkov prezentovaných s rôznymi variantmi (napr. farieb) uvádzame cenu za 1 ks. Za prípadné tlačové chyby neručíme.

f TEFALSK

ig TEFALSK