

Tupperware®

45–48 недели (2–29 ноября 2016)



*Начните
день
с Tupperware!*

Специальные предложения для Гостей и Хозяек

Незаменимые изделия

*как на кухне, так и в быту: идеальны
для хранения пищевых продуктов
и других необходимых в доме мелочей!*

**Хит
продаж!**



1



2

РП348

Набор:

1. Кристальная ёмкость (1,2 л)
прямоугольная
2. Кристальная ёмкость (450 мл)

999 руб.

1



2

РП349

Набор:

1. Кристалльная ёмкость (1,1 л) прямоугольная
2. Кристалльная ёмкость (450 мл)

999 руб.



Только в ноябре
не уппусти возможность
приобрести все 4 ёмкости
по уникально низким ценам!

Суперпредложения для Гостей



*Нитки, иголки, подушечка для игл, булавки.
Салфетки из микрофибры. **Витамины,**
таблетки, другие медикаменты.
Карандаши цветные, ручки, линейки*

Суперпредложения для Гостей

Чай, кофе, сахар.

Орешки, сухофрукты.

*Печенье, вафельные
трубочки*



*Свежие фрукты и ягоды. Батончики
мюсли, карамель. Специи и сушёные
травы. Пастила, зефир.*

Блины с начинкой

Оладьи

Время подготовки: 10 минут **Время приготовления:** 25 минут

Ингредиенты на 20 оладий:

- 250 г муки
- 2 ч. л. разрыхлителя (±10 г)
- 60 г сахара
- 2 яйца (отдельно белки и желтки)
- 300 мл молока
- 30 г растопленного сливочного масла
- растительное масло (для смазывания сковороды)

Способ приготовления:

1. Смешайте муку, разрыхлитель и сахар **в замесочном блюде (3 л)**.
 2. Добавьте яичные желтки, молоко и сливочное масло в центр замесочного блюда (3 л) и смешайте всё **силиконовым скребком**, начиная помешивание с центра к бокам.
 3. В **миксере «От шефа» (1,35 л)** взбейте яичные белки до крепкой пены и аккуратно добавьте их в замесочное блюдо (3 л), перемешивая силиконовым скребком до однородной консистенции.
 4. Разогретую **сковороду «От шефа™» (20 см)** слегка смажьте маслом и выкладывайте половником тесто, соблюдая достаточное расстояние между оладьями. Обжарьте оладьи с двух сторон.
- Подавайте с вареньем на Ваш вкус!



Специальные предложения для Хозяйки

При заказе на сумму **12 000 рублей**
+ 2 назначенные Презентации



PX106

**Сковорода «От шефа™»
(20 см) без крышки
6 499 руб.**

9 999 руб.



Брошюра «Коллекция «ОТ ШЕФА™»».
Спрашивайте у Вашего Консультанта.

- Пятислойное дно и трёхслойные стенки позволяют накапливать и сохранять нужную температуру долгое время, тепло распределяется равномерно.
- Полая эргономичная ручка не нагревается – Вы не обожжётесь.
- Ручка прикреплена к основанию на шурупы – самое надёжное крепление.
- Можно использовать на любых варочных поверхностях, а также в духовом шкафу.
- Позволяет готовить с минимальным количеством масла, жира и воды, благодаря чему сохраняются минералы и питательные вещества продуктов.

Запечённый паштет из куриной печени к завтраку

Время подготовки: 15 минут Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты на 2 кокотницы:

- 600 г куриной печени
- 200 г сливочного масла
- 1 луковица
- 1 морковь (среднего размера)
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Куриную печень промойте, разрежьте на небольшие кусочки с помощью **универсального ножа Universal**.
2. Лук и морковь очистите, нарежьте небольшими кубиками.
3. Выложите печень в **комбайн «Экстра-Шеф» (1,35 л)**, добавьте соль, перец, измельчите до пюреобразной массы. Так же измельчите морковь и лук.
4. Смешайте печень и овощи в **замесочном блюде (3 л)**.
5. Растопите сливочное масло в **кувшине «МикроКух» (1 л)** в микроволновой печи при

мощности 360 Вт в течение 1,5 минуты. Добавьте время, если необходимо.

6. Разлейте по $\frac{1}{4}$ растопленного масла по двум **кокотницам «УльтраПро™» (500 мл)**. Далее разделите печёночную смесь по двум кокотницам, сверху залейте оставшимся маслом.
7. Выпекайте с закрытой крышкой в разогретом до 200 °C духовом шкафу в течение 20 минут.
8. Перед подачей полностью охладите.



Специальные предложения для Гостей

При заказе изделий из каталога
на сумму **1 499 рублей** и более

РУ032*

Кокотница «УльтраПро™»

(500 мл), 2 шт.

1 899 руб.

3-799 руб.



ПМ1757

Рецептурный буклет
«Кокотницы “УльтраПро™”»

50 руб.



Запечённые омлеты на завтрак, творожные запеканки – далеко не предел Вашей фантазии!

**Уникальный лёгкий материал
кокотниц выдерживает температуру
от -25 °C до +250 °C!**

* Вы можете воспользоваться РУ032 или РУ033 на выбор в рамках одной Презентации в течение всей программы.

Специальные предложения для Гостей

При заказе изделий из каталога
на сумму **2 599 рублей** и более



*Измельчит продукты, взобьёт тесто
и белки в считанные секунды!*



РУ034*

Набор:

- Комбайн «Экстра-Шеф» (1,35 л)
- Механизм взбивания миксера «От шефа»**

4 999 руб.

9-999 руб.

ПМ1690

Рецептурный буклет
«Комбайн «Эстра-Шеф»»
50 руб.



* Уровни РУ не суммируются.

** Без основания. Механизм подходит к основанию комбайна «Экстра-Шеф» (1,35 л).

Специальные предложения для Гостей

При заказе изделий из каталога
на сумму **1 499 рублей** и более

Система контроля конденсата
убережёт хлеб от плесени
и пересыхания!



РУ033*

«Умная хлебница™»

1 999 руб.

4 199 руб.

**Легендарное возвращение всеми любимого
изделия только в ноябре!**

* Вы можете воспользоваться РУ032 или РУ033 на выбор в рамках одной Презентации в течение всей программы.

5 омлетов

Время подготовки: 5 минут Время приготовления: 4 минуты

Ингредиенты на 1 порцию:

- 3 куриных яйца
- 15 мл молока или воды
- соль по вкусу

Начинка на выбор:

- 5 веточек петрушки
- 50 г ветчины
- 60 г тёртого сыра
- 40 г грибов
- 70 г помидоров

Способ приготовления:

1. Разбейте 3 куриных яйца в **Мини-шейкер (350 мл)**.
2. Добавьте 15 мл молока или воды. Аккуратно взбейте до однородной светло-жёлтой массы, избегая образования пены.

Омлет с зеленью:

1. Нарубите зелень в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**, добавьте в Мини-шейкер (350 мл) и перемешайте ещё раз.
2. Влейте омлетную массу в основание **«Браво-Дилайт»**, готовьте в микроволновой печи при 360 Вт в течение 4 мин.

Омлет с ветчиной:

1. Нарезьте ветчину **ножом «От шефа™» Universal** и выложите её в основание **«Браво-Дилайт»**.
2. Залейте омлетной массой, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при 360 Вт в течение 5 мин.

Омлет с сыром:

1. Влейте омлетную массу в основание **«Браво-Дилайт»**, посыпьте тёртым сыром и готовьте в микроволновой печи при 360 Вт в течение 4 мин.

Омлет с грибами:

1. Нарезьте грибы ножом **«От шефа™» Universal** и выложите их в основание **«Браво-Дилайт»**.
2. Залейте омлетной массой, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при 360 Вт в течение 5 мин.

Омлет с помидорами:

1. Нарезьте помидоры ножом **«От шефа™» Universal** и выложите их в основание **«Браво-Дилайт»**.
2. Залейте омлетной массой, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при 360 Вт в течение 5 мин.



Идеальный набор для вкусного завтрака:

- *готовый рецепт идеальных блинчиков*
- *омлеты в микроволновой печи за 2–3 минуты без добавления масла*

РП350

Набор:

1. «Браво-Дилайт» (430 мл)
2. Шейкер (600 мл) с рецептами блинов и греческого омлета
3. Силиконовый скребок «Мини»

2 099 руб.

~~2 599 руб.~~



C72

Рецептурный буклет
«Браво-Дилайт»
50 руб.

Овсяная каша «Фантазия»

Время подготовки: 10 минут | Время приготовления: 2,5 минуты

Ингредиенты на 1 порцию:

- 40 г овсяных хлопьев быстрого приготовления
- 160 мл воды или молока (невысокой жирности)

Способ приготовления:

1. Засыпьте в ёмкость для варки овсяной каши (450 мл) хлопья, добавьте молоко или воду и перемешайте силиконовым скребком малым.
2. Готовьте в микроволновой печи в течение 2,5 минуты при мощности 600 Вт.
3. Дайте настояться 1 минуту. Перемешайте ещё раз силиконовым скребком малым.

Идеи для украшения каши после варки:

- 100 г банана, нарезанного на кусочки, и 2 раскрошенных печенья
- 50 г черники и 2 ст. л. миндальных перьев
- 100 г нарезанных яблок, 1 ст. л. мёда и щепотка корицы

- 50 г смородины или малины, 1 ст. л. варенья и 1 ст. л. несолёных фисташек

Вы можете также добавить к Вашей каше:

- коричневый сахар, тростниковый сахар
- мёд, кленовый сироп
- ягоды и другие фрукты
- сушёную клюкву, изюм
- апельсиновый мармелад, варенье или другие джемы
- семечки
- корицу
- кокосовую стружку
- измельчённые орехи
- шоколадную стружку, какао



Специальные предложения для Гостей

**Порция овсяной каши
на молоке или воде всего за 2,5 минуты
в микроволновой печи!**



РП357

Ёмкость для варки
овсяной каши (450 мл)

349 руб.

449 руб.

Специальные предложения для Гостей



РП353

Набор:

- Ланч-бокс
- Закусочный стаканчик (125 мл), 3 шт.

899 руб.

1199 руб.

***Берите любимые закуски
и сэндвичи с собой!***

РП351

**Кружка «Иллюмина»
(350 мл) с крышкой, ложкой
и аксессуаром для чайных
пакетиков**

599 руб.

799 руб.



Специальные предложения для Гостей

*Влаговоздухонепроницаемая крышка
сохраняет свежесть продукта
в несколько раз дольше, а также
жидкие продукты не прольются даже
при сильной тряске!*



РП355

«Хит-парад» (600 мл), 1 шт.

499 руб.

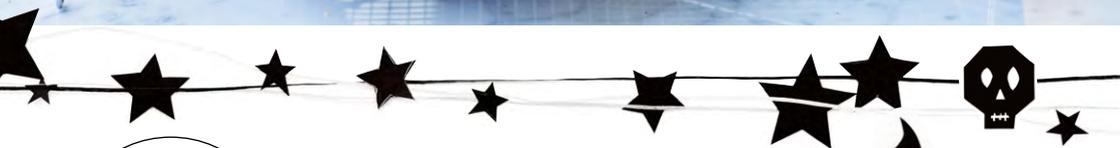
Специальные предложения для Гостей

РП354

Силиконовая форма
«Королевская» (1,5 л)

1 799 руб.

2 269 руб.



Потрите пальцем
для появления картинки!

РП352

Контейнер «Хэллоуин»

499 руб.

599 руб.



Специальные предложения для Гостей

Яйца всмятку – любимый завтрак!

РП359

Подставка для яиц
с крышкой, 2 шт.

499 руб.

649 руб.



РП358

Ковш «От шефа™» (1 л)

8 999 руб.

12 999 руб.



*Всегда под рукой: любые каши, варёные яйца, соусы
и небольшие количества любимых блюд!*

Tupperware®



**Приветственный подарок
Новому Консультанту
при покупке Набора Успеха
на 45–48 неделе**

**Эко-бутылка (500 мл)
в зелёном цвете**

**Подарок Новым Консультантам,
пришедшим с 40 по 48 неделю (с 28 сентября по 29 ноября)
при размещении 2 Квалификационных Заказов в ноябре**

**Чаша «Аллегро» (5 л)
в золотом цвете**



Tupperware®

tupperware.ru – официальный сайт Tupperware СНГ
tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании
mytupperware.ru – стол заказов
instagram.com/tupperware_cis – «Инстаграм»



© 2016 Tupperware. Все права защищены. Права на все товарные знаки принадлежат Dart Industries Inc. Компания оставляет за собой право на замену любого изделия. Цвет изделий может варьироваться. Все цены являются расчётными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчётные цены. Действующие расчётные цены уточняйте у Дистрибьютора. Количество изделий ограничено.

Телефон горячей линии: 8-800-200-6000 (звонки по России бесплатно).

Период действия программы: с 2 по 29 ноября 2016 года.