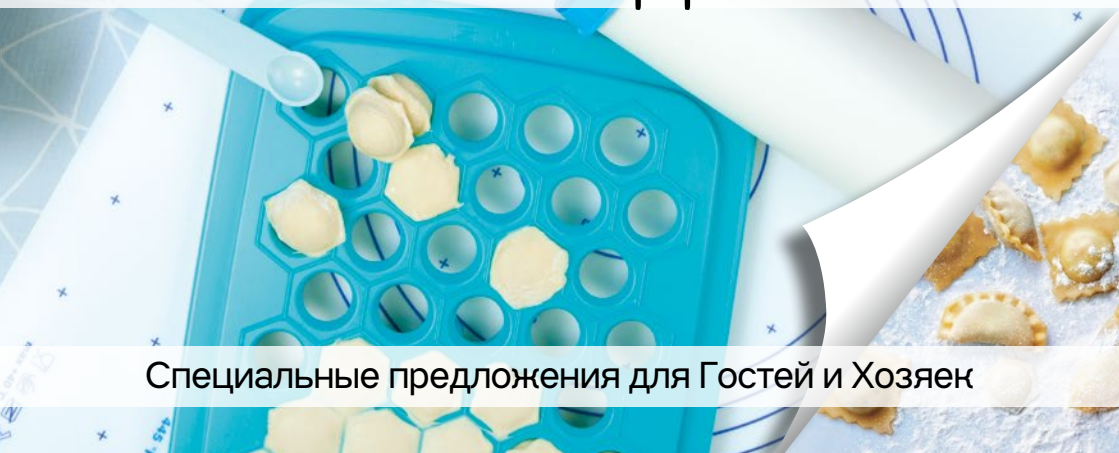
Tupperware®

40–44 недели (28 сентября – 1 ноября 2016)

Готовьте с Tupperware!



Специальные предложения для Гостей и Хозяек

СУПЕРПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Хит продаж!

Подходит для стандартной пачки сливочного масла до 300 г, при этом крышка не касается продукта!

РП329

Набор:

- **Маслёнка «Хозяюшка»**
- **«Умная сырница™» «Кроха» (15,5 х 16,5 х 6,5 см)**

999 руб.

~~1 449 руб.~~

Уникальная запатентованная система контроля конденсата на крышке убережёт Ваш сыр от плесени. Запах сыра не распространится по холодильнику!

Незаменимое изделие по **СУПЕР**цене:

РП326
Замесочное блюдо (3 л)
999 руб.
~~1 399 руб.~~

Хит продаж!

- Замесить любые виды теста: дрожжевое тесто поднимется за 20–30 минут!
- Перемешать ингредиенты: фарш для котлет и пельменей, фруктовые и овощные начинки для вареников и пирогов.
- Сохранит сырые или приготовленные продукты свежими в несколько раз дольше благодаря влаговоздухонепроницаемой крышке.

ПОДАРОК ХОЗЯЙКЕ

При заказе на сумму от 8 000 руб. на Презентации
+ 1 назначенная Презентация

ПХ010
Шумовка

Доставайте до 10 пельменей за один раз!

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ХОЗЯЙКИ*

При заказе на сумму от 16 000 руб. на Презентации
+ 2 назначенные Презентации

РХ105
Кастрюля «От шефа™» (3,8 л)
11 999 руб.
~~19 999 руб.~~

* Уровни РХ суммируются в рамках одной Презентации.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ
ДЛЯ ХОЗЯЙКИ

При заказе на сумму от 8 000 руб. на Презентации + 1 назначенная Презентация

PX103

Набор:

- **Замесочное блюдо (2 л)**
- **Тёрка с контейнером (500 мл)**

1 299 руб.

~~2 599 руб.~~

Готовьте начинки на любой вкус: натрите сыр, картофель, овощи или яблоки

или*

PX104

Ёмкость «МикроКук» (1,7 л) прямоугольная + ГИД по микроволновой печи В ПОДАРОК!

3 599 руб.

~~6 879 руб.~~

ПОДАРОК!

30 замороженных пельменей + 200 мл воды = 12–14 минут в микроволновой печи при мощности 600 Вт

* Вы можете воспользоваться PX103 или PX104 на выбор в рамках одной Презентации.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

40 неделя | 41 неделя | 42 неделя | 43 неделя | 44 неделя

С 28 сентября по 11 октября

РП335*

Охлаждающий лоток (450 мл)

299 руб.

~~389 руб.~~

Замораживайте зелень, мясной фарш, сыр и другие ингредиенты для Ваших пельменей!

40 неделя | 41 неделя | 42 неделя | 43 неделя | 44 неделя

С 5 октября по 18 октября

Удобна для хранения соли, лаврового листа, а также для подачи соусов!

РП334**

Чаша «Пандора» (350 мл, 1 шт.)

499 руб.

~~799 руб.~~

* Вы можете воспользоваться РП335 на 40 и 41 неделях.

** Вы можете воспользоваться РП334 на 41 и 42 неделях.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

40 неделя | 41 неделя | **42 неделя** | **43 неделя** | 44 неделя

С 12 октября по 25 октября

РП337*

Компактус для масла и соусов (440 мл)

499 руб.

~~650 руб.~~

Приготовьте ароматное масло на чесноке или травах!

40 неделя | 41 неделя | 42 неделя | **43 неделя** | **44 неделя**

С 19 октября по 1 ноября

РП336**

Чаша «Шик» (550 мл)

299 руб.

~~399 руб.~~

Влаговоздухонепроницаемая крышка сохранит Ваши продукты свежими в несколько раз дольше!

* Вы можете воспользоваться РП337 на 42 и 43 неделях.

** Вы можете воспользоваться РП336 на 43 и 44 неделях.

ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ

Ингредиенты для 40 шт.:

Для теста:
- 330 г муки
- 1 яйцо
- 120 мл воды
- 1/3 ч. л. соли

Для начинки:
- 100 г говядины
- 100 г свинины
- 1 шт. репчатого лука
- Соль, перец по вкусу

Для подачи:
- 250 г сметаны
- 25 г сливочного масла

Способ приготовления:

1. Просейте муку в **замесочное блюдо (3 л)** с помощью **сита,** добавьте яйцо, соль и воду и замесите эластичное мягкое тесто. Накройте крышкой и поставьте в прохладное место на 20 минут.
2. Приготовьте начинку: пропустите лук и мясо через **мясорубку FusionMaster.** Добавьте в фарш соль, перец и перемешайте.
3. Раскатайте тесто на **подложке** в тонкий пласт с помощью **скалки,** выложите на **пельменницу,** разложите начинку с помощью **ложечки,** накройте вторым раскатанным пластом теста и сформуйте пельмени, прокатав скалкой по пельменнице.
4. Извлеките пельмени, перевернув пельменницу.
5. Варите пельмени в кипящей подсоленной воде в кастрюле **«Престиж» (2,5 л)** в течение 10 минут.
6. Достаньте готовые пельмени с помощью **шумовки,** добавьте сливочное масло и подавайте со сметаной.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

40 пельменей за один раз!

Помещайте пельмени сразу в охлаждающий лоток для дальнейшего хранения!

РУ026*

Набор:

- **Пельменница с ложечкой**
- **Охлаждающий лоток (2,25 л)**

1 949 руб.

~~3 899 руб.~~

При условии заказа изделий из Каталога на сумму 1499 руб. и более**

РП339

Измельчитель «Турбо-Микс» (600 мл)

3 499 руб.

~~4 499 руб.~~

Приготовьте домашний майонез, соусы, измельчите зелень и лук!

* Вы можете воспользоваться РУ026 в течение всей программы.

** Уровни РУ не суммируются.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Ингредиенты для 18 шт.:

Для теста:
- 550 г муки + на подпыл
- 1 яйцо
- 50 г сметаны
- 5 г соды
- 230 мл воды

Для начинки:
- 1,5 кг картофеля
- 1 пуч. зелени (укроп/петрушка)
- Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Замесите тесто: смешайте в **замесочном блюде (3 л)** сметану с содой, яйцо, воду, соль и муку. Благодаря сметане тесто получается мягким и эластичным. Закройте крышкой и поставьте в прохладное место.
2. Приготовьте начинку: отварите картофель в **ёмкости «МикроКук» (1,7 л) прямоугольная.** Нарубите зелень в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл).** Очистите и измельчите картофель с помощью **пресса для пюре,** добавьте зелень, соль и перемешайте.
3. Достаньте тесто на подпылённую мукой подложку, присыпьте мукой и раскатайте в тонкий пласт.
4. С помощью обратной стороны **формы Солнышко «Трио»** вырежьте раскатанное тесто и выложите сверху. Распределите начинку, смочите края теста водой и сформуйте вареники. Проделайте это с каждым вырезанным пластом теста.
5. Отварите сформованные вареники в подсоленной воде в **сотейнике «Престиж» (3,5 л),** выложите на тарелку и подавайте в тёплом виде.

Совет: ½ часть муки можно заменить крахмалом, тогда тесто получится полупрозрачным.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

40 неделя | 41 неделя | 42 неделя | 43 неделя | 44 неделя

С 12 октября по 1 ноября

РУ027*

Набор:

- **Скалка с кольцами-насадками**
- **Подложка**

1 599 руб.

~~3 228 руб.~~

При условии заказа изделий из Каталога на сумму 1499 руб. и более**

РП333

Компактус овальный (2,9 л) с крышкой с двумя клапанами

1 199 руб.

~~1 599 руб.~~

Отличный объём для хранения муки!

* Вы можете воспользоваться РУ027 на 42, 43 и 44 неделях.

** Уровни РУ не суммируются.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

40 неделя | 41 неделя | 42 неделя | 43 неделя | 44 неделя

С 28 сентября по 18 октября

Незаменимые помощники на Вашей кухне!

РУ029*

Набор «Диско»:

1. **Подставка для кухонных приборов**
2. **Пресс для пюре**
3. **Половник**
4. **Силиконовый скребок**
5. **Лопатка широкая**
6. **Ложка для смешивания с отверстием**

2 714 руб.

~~5 454 руб.~~

При условии заказа изделий из Каталога на сумму 2 599 руб. и более**

*Вы можете воспользоваться РУ029 на 40, 41 и 42 неделях.

**Уровни РУ не суммируются.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

40 неделя | 41 неделя | 42 неделя | 43 неделя | 44 неделя

С 12 октября по 1 ноября

РУ030*

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л) с крышкой

3 999 руб.

~~7858 руб.~~

При условии заказа изделий из Каталога на сумму 2 599 руб. и более**

Уникальный лёгкий материал коллекции «УльтраПро™» позволит Вам готовить в духовом шкафу, в микроволновой печи, а также хранить блюда в морозильной камере!

С19
Рецептурный буклет «УльтраПро™»
100 руб.

Рекомендуемое изделие из Каталога, стр. 14

К07

Силиконовая варежка-прихватка

2 779 руб.

* Вы можете воспользоваться РУ030 на 42, 43 и 44 неделях.
** Уровни РУ не суммируются.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

РУ028*

Набор «ТермоТап»:

1. **Чаша (2,25 л)**
2. **Вставка-дуршлаг**
3. **Сервировочная ложка**

2 037 руб.

~~4 077 руб.~~

При условии заказа изделий из Каталога на сумму 1 999 руб. и более**

Сохранит приготовленные с любовью пельмени или вареники тёплыми в течение долгого времени, а также позволит готовить некоторые блюда без затрат электроэнергии!

* Вы можете воспользоваться РУ028 в течение всей программы.
** Уровни РУ не суммируются.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

РП327
Набор «Престиж»:
- **Ковш (1,5 л)**
- **Кастрюля (2,5 л)**

21 498 руб.

ПРИ ПОКУПКЕ набора «Престиж»
сотейник «Престиж» (3,5 л) В ПОДАРОК!!!*

Ковш «Престиж» (1,5 л)
9 999 руб.

+

Кастрюля «Престиж» (2,5 л)
11 499 руб.

=

Сотейник «Престиж» (3,5 л)
13 999 руб.

* Изделия из коллекции «Престиж» не продаются по отдельности.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

РП328
Сковорода «От шефа™» (24 см) с крышкой

13 999 руб.

~~17 999 руб.~~

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

Жареные пельмени — это так вкусно!

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

РУ031*
Мясорубка FusionMaster
с насадками:
- **крупная**
- **мелкая**
- **для сосисок**
- **для печенья**

+ Рецептурный буклет «Мясорубка FusionMaster» В ПОДАРОК

5 250 руб.
~~10 487 руб.~~

Приготовьте фарш своими руками, тогда Вы точно будете знать, из чего он состоит, к тому же без затрат электроэнергии!

При условии заказа изделий из Каталога на сумму 4 599 руб. и более**

Рекомендуемое изделие из Каталога, стр. 33

Г55
Корпус тёрки FusionMaster
+ насадка для мелкой стружки
3 649 руб.
+ любая насадка стоимостью 1899 рублей на выбор:

1. Г54 **Насадка для крупной стружки**
2. Г57 **Насадка для пюреобразных смесей**
3. Г56 **Насадка-слайсер**

* Вы можете воспользоваться РУ031 в течение всей программы.
** Уровни РУ не суммируются.

ПЕЧЁНЫЕ МИНИ-ПИРОЖКИ

Ингредиенты для 18 шт.:

Для теста:
- 300 г муки
- 1 ч. л. соли
- 75 г размягчённого сливочного масла
- 1 яйцо
- 60 мл воды

Для начинки:
- 1 зубок чеснока
- 3 пера зелёного лука
- 125 г говяжьего фарша
- 100 г томатной пасты
- 1 яйцо для смазывания (белок отделить от желтка)
- 15 мл воды
- Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Просейте в **замесочное блюдо (3 л)** муку с помощью **сита,** добавьте соль, сливочное масло и перемешайте, чтобы масло полностью впиталось в муку.
2. Добавьте яйцо, воду, замесите эластичное тесто и дайте ему отдохнуть под закрытой крышкой в прохладном месте в течение 30 минут.
3. Нарубите чеснок и лук в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл),** выложите в **ёмкость «МикроКук» (1,7 л) прямоугольную,** добавьте томатную пасту, говяжий фарш, соль, перец, перемешайте, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 2 мин. при мощности 600 Вт. Дайте начинке остыть.
4. Раскатайте тесто **скалкой,** наполненной холодной водой, на **подложке** в пласт толщиной 1,5–2 мм и вырежьте задней стороной **формы Солнышко «Трио»** тесто.
5. Положите вырезанный пласт на форму Солнышко «Трио», разложите начинку, смажьте края теста яичным белком и сформуйте пирожки, закрыв форму Солнышко «Трио» на несколько секунд, чтобы тесто хорошо склеилось. Проделайте это с каждым пластом теста.
6. Выложите подготовленные пирожки на **силиконовый коврик,** добавьте в желток 15 мл воды, смажьте поверхность пирожков и выпекайте в разогретом до 190 °С духовом шкафу в течение 20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

1

2

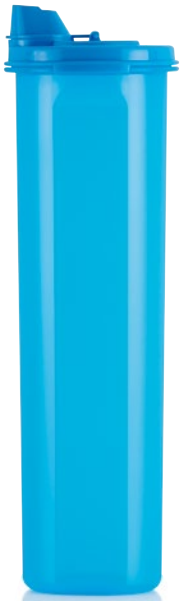
РП330

Набор:

1. **Солнышко «Трио»**
2. **Силиконовый коврик (31,5 х 35 см)**

1 999 руб.

~~2 599 руб.~~



РП338

Контейнер для масла (1,1 л)

799 руб.

~~1 099 руб.~~

Эффект обратной капли на носике не позволит маслу испачкать стенки контейнера!

ХИНКАЛИ

Ингредиенты для 30 шт.:

Для теста:
- 800 г муки
- 350–400 мл холодной воды
- 1 яйцо
- Соль по вкусу

Для начинки:
- 1 кг жирного говяжьего (или бараньего) фарша
- 3 шт. репчатого лука
- 5 зубков чеснока
- 1 пуч. кинзы
- Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Замесите эластичное тесто: смешайте яйцо, холодную воду, соль в **замесочном блюде (3 л)** и добавьте частями муку. Накройте крышкой и дайте тесту отдохнуть 15 минут.
2. Приготовьте фарш: нарежьте на **разделочной доске «От шефа™» ножом «От шефа™» Universal** говядину и репчатый лук (2 шт.) мелким кубиком, выложите в замесочное блюдо (3 л).
3. Нашинкуйте мелко чеснок, добавьте к мясу с луком, посолите, поперчите и перемешайте.
4. Раскатайте тесто с помощью **скалки** на разделочной доске «От шефа™» и вырежьте круги с помощью **чаши «Шик» (550 мл).**
5. Нарежьте третью луковицу мелким кубиком, кинзу мелко нашинкуйте и добавьте всё в фарш. Влейте 80–100 мл холодной кипячёной воды и ещё раз перемешайте.
6. Разложите фарш в центр кружков из теста и сформуйте хинкали, собрав тесто с начинкой в мешочек.
7. Варите хинкали в сотейнике **«Престиж» (3,5 л)** в подсоленной воде 7–8 минут, периодически помешивая шумовкой.

Совет: Для того чтобы мясо для фарша было проще нарезать, накануне поместите его в холодильник для равномерного размораживания. Это позволит мясу не «расползаться» при нарезании ножом, а начинка, приготовленная таким способом, даст больше сока при варке хинкали.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Новый дизайн лезвия позволяет продукту не прилипать при нарезании

РП331

Набор:

- **Нож «От шефа™» Universal с чехлом**
- **Разделочная доска «От шефа™»**

4 999 руб.

~~6 999 руб.~~

Широкая и прочная двусторонняя поверхность позволит без труда нарезать большое количество мяса и других продуктов!

Широкая поверхность позволяет раскатать тесто скалкой

Наклон доски и специальный бортик сохранят кухонный стол чистым

Специальный выступ на краю обеспечивает надёжную фиксацию

Легко установить на раковине

Накрывать на стол – целое искусство! Ваша сервировка будет самой изящной и воздушной с коллекцией «Аллегро» небесно-голубых цветов!

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Эксклюзивная коллекция! Только в октябре!

РП332

Набор «Аллегро»:

1. **Чаша (275 мл), 2 шт.**
2. **Чаша (1,5 л)**
3. **Чаша (3,5 л)**
4. **Менажница**

4 499 руб.

~~7 095 руб.~~

Tupperware®

Confidence becomes you*

Откройте для себя мир неограниченных возможностей!
Станьте Консультантом Tupperware!

ПОДАРОК
Новому Консультанту
при покупке Набора Успеха**

Милиан (600 мл)

Tupperware®

tupperware.ru – официальный сайт Tupperware СНГ
tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании
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 расчетными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчетные цены. Действующие расчетные цены уточняйте у Дистрибьютора. Количество изделий ограничено.
Телефон горячей линии: 8-800-200-6000 (звонки по России бесплатно).

* Уверенность Вам к лицу!
** Период действия программы: с 28 сентября по 1 ноября 2016 года.