Книга рецептов Tupperware «УльтраПро™»

УЛЬТРА *про*

Tupperware®

Описание

Компания Tupperware представляет Вам новейшее поколение посуды для духовки. «УльтраПро™» сочетает в себе элегантный дизайн с высокой термостойкостью, которая позволяет изделию выдерживать температуру в диапазоне от -25 до +250°С, поэтому «УльтраПро™» станет незаменимым помощником на кухне любой хозяйки. Выпечка, запекание, приготовление пищи на пару и подача на стол! «УльтраПро™» – это бесконечное многообразие возможностей, используя которые, Вы станете настоящим шеф-поваром.

За что же изделие «УльтраПро™» может понравиться хозяйке? За то, что оно экономит Ваши силы, время и даже место в шкафу! В одной и той же кастрюле «УльтраПро™» можно как заморозить, так и приготовить еду, что избавит от необходимости лишний раз мыть посуду. Вы тратите слишком много времени на приготовление пищи? С «УльтраПро™» это навсегда останется в прошлом благодаря возможности одновременного приготовления двух разных блюд. Готовить главное блюдо и сразу же гарнир к нему, что может быть удобнее? «УльтраПро™» можно сравнить с конструктором, совмещая разные части которого, Вы каждый раз будете получать новый результат, и теперь разнообразие Вашей кухни будет ограничиваться лишь полетом Вашей фантазии. Приятно удивляет и то, что, обладая столь богатой функциональностью, «УльтраПро™» не занимает много места, так как все его емкости можно сложить друг в друга, что делает «УльтраПро™» компактным при хранении.

«УльтраПро™» подходит для приготовления или подачи к столу огромного количества блюд: печеные фрукты, поджаренные овощи, жареное мясо, соусы, десерты и многое другое.

Продуманная конструкция «УльтраПро™» дает возможность готовить одновременно несколько блюд, позволяет равномерно распределить тепло между блюдами, идеально сохраняя ароматы блюд. Любая хозяйка оценит по достоинству эргономичные ручки, при помощи которых очень удобно вынимать «УльтраПро™» из духовки. С «УльтраПро™» Вы сможете наслаждаться по-настоящему полезной пищей, ведь уникальный материал – жидкокристаллический полимер избавит Вас от необходимости использовать в приготовлении масло. Словом, «УльтраПро™» станет желанным гостем на любой кухне.

Важные преимущества

Приготовление жаркого без использования гриля:

запекать можно при температуре до +250°С, а система вентиляции обеспечивает циркуляцию горячего воздуха и регулировку влажности.

Здоровая и легкая в приготовлении пища:

небольшое количество или полное отсутствие жира; стопроцентное сохранение всех питательных свойств продуктов.

Блюда дольше остаются теплыми:

материал, из которого выполнены емкости, сохраняет тепло в течение долгого времени.

Полное отсутствие неприятного запаха и защита от брызг:

благодаря плотно прилегающей крышке.

Гарантия

Посуда «УльтраПро™» изготовлена из материалов, прошедших строгий контроль качества материалов.

На посуду «УльтраПро™» распространяется гарантия компании Tupperware, которая обеспечивает замену изделия в случае наличия дефектов производства или материала, выявленных в условиях обычной эксплуатации изделия. Емкость и крышка изготовлены из жаростойкого и морозоустойчивого материала, который обладает долгим сроком службы в обычных домашних условиях при соблюдении правил эксплуатации.

Гарантия не распространяется на случаи, в результате которых посуда была подвержена воздействию очень низкой или очень высокой температуры (выходящей за пределы диапазона от -25°С до + 250°С), а также в случае ненадлежащего с ней обращения или падения, повлекшего за собой повреждение и состояние полной негодности.

материалы, из которых изготовлены изделия Tupperware, предназначены для пищевых продуктов

можно мыть в посудомоечной машине

для использования в микроволновой печи

максимально допустимая температура приготовления в изделиях Tupperware с данным знаком

для использования в духовке

нельзя использовать металлические кухонные принадлежности (ножи, лопатки), которые могут повредить изделие

нельзя использовать в режиме «гриль»

минимально допустимая температура заморозки в изделиях Tupperware с данным знаком

Меры предосторожности:

- убедитесь, что используемые в Вашей духовке автоматические программы не приводят в действие функцию гриль (а именно режим предварительного разогрева духовки). Это может повредить посуду «УльтраПро™»;
- следите за тем, чтобы расстояние между задней, верхней, нижней и боковыми стенками духового шкафа и посудой «УльтраПро™» составляло как минимум 5 см;
- время приготовления пищи не должно превышать 2 часа;
- старайтесь, чтобы во время приготовления пищи мясные косточки не соприкасались с посудой;
- посуду «УльтраПро™» нельзя использовать в режиме «Гриль» и ставить на дно духового шкафа
- из духового шкафа или микроволновой печи кастрюлю следует доставать обеими руками при помощи прихваток;
- используйте кухонные неметаллические приборы компании Tupperware. Острые режущие предметы могут испортить внешний вид «УльтраПро™»;
- при приготовлении пищи в микроволновой печи следите за тем, чтобы «УльтраПро™» всегда была закрыта крышкой.

Уход:

- перед первым использованием посуды «УльтраПро™» ее следует тщательно промыть водой;
- после использования поместить посуду в горячую мыльную воду;
- перед разогревом блюда в духовке вымойте емкость во избежание пригорания остатков пищи;
- в случае появления на изделии пятен или прилипших остатков пищи, замочите посуду «УльтраПро™» в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства. Почистите мягкой пластиковой щеткой для посуды, ополосните водой и насухо вытрите;
- избегайте применения абразивных моющих средств или грубых губок для чистки посуды;
- посуда «УльтраПро™» подходит для мытья в посудомоечной машине.

270 руб.
12 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
1 ч. 15 мин.
при температуре 150°С

Ингредиенты:

- 400 мл сливок 20% жирности
- 6 яичных желтков
- соль и перец
- пряные травы по вкусу
- 500 г куриной печени
- 400 г шпика
- 50 г изюма
- 25 г растопленного сливочного масла

Паштет из печени птицы

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 150°С.
2. В **замесочное блюдо (3 л)** влить сливки, яичные желтки, добавить перец, пряные травы, соль и перемешать все с помощью силиконового скребка.
3. Измельчить куриную печень и шпик, нарезанный небольшими кусочками, в **комбайне «От шефа» III**. Получившуюся смесь добавить к смеси из замесочного блюда (3 л), всыпать предварительно запаренный изюм и перемешать все с помощью **ложки для смешивания «Диско»**.
4. Полученную смесь перелить в **«УльтраПро™» (2 л)**, и запекать в духовке на водяной бане 1 ч. 15 мин. при температуре 150°С. Снять наполненную водой крышку и дать паштету остыть перед тем, как поставить его в холодильник.
5. Для водяной бани: накрыть кастрюлю перевернутой крышкой. Налить в крышку 400 мл кипятка.

Подать в холодном виде, намазав на ломтики хлеба.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

157 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
- 8 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 40 мин. в духовке при температуре 200°С

Ингредиенты:

- 850 г кабачков
- 1 ст. л. воды
- 3 яйца
- карри по вкусу
- соль и перец
- 250 мл сливок 20% жирности
- 200 г свежего лосося, нарезанного тонкими ломтиками
- 200 г предварительно нарезанного копченого лосося
- 25 г сливочного масла

Паштет из кабачков с лососем

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 200°С.
2. Кабачки помыть, срезать верхушки и **ножом для овощей «Космос»** нарезать толстыми кружочками прямо в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**, добавить 25 мл воды, накрыть крышкой и поставить на 8 мин. в микроволновую печь, установив мощность 750 Вт, а затем дать стечь жидкости, откинув овощи на двойной дуршлаг.
3. В **миксер-квик (500 мл)** влить яйца, карри, добавить соль, перец и сливки; закрыть крышкой и взбить.
4. В смазанную сливочным маслом кастрюлю «УльтраПро™» (2 л) выложить в семь слоев по очереди: кабачки, свежий лосось, копченый лосось. Закончить слоем кабачков.
5. Полить все смесью из миксера-квик (500 мл) и выпекать в духовке в течение 40 мин. на водяной бане при температуре 200°С.
6. Для водяной бани: накрыть кастрюлю перевернутой крышкой. Налить в крышку 400 мл кипятка.

Подать на стол в холодном виде с майонезом.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

438 руб.
8 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
1 ч. 15 мин.
при температуре 150°С

Ингредиенты:

- 1 бутылка сухого белого вина (750 мл)
- бекон (около 200 г)
- 2 веточки тимьяна
- 1 лавровый лист
- 4 луковицы репчатого лука
- 15 мл тростникового сахара
- 1 ветка розмарина
- соль и перец
- 2 ветки кориандра
- 2 ст. л. коньяка
- 1 тушка кролика (около 2 кг)
- По 2 ветки кинзы и петрушки

Заливное из мяса кролика

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 180°С.
2. Влить в **ковш «От шефа™» (2,8 л)** белое вино, добавить нарезанную крупными кусочками копченую грудинку, тимьян, лавровый лист, очищенный репчатый лук, тростниковый сахар, соль, розмарин, перец, кориандр, коньяк и довести полученную смесь до кипения.
3. С помощью **ножниц «Космос»** разрезать кролика на куски среднего размера и уложить их в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**.
4. Залить мясо кролика приготовленной смесью. Накрыть емкость крышкой и запекать в духовке в течение 1 ч. 30 мин. при температуре 180°С.
5. Достать «УльтраПро™» (3,5 л) из духовки и дать ей немного остыть. Теплое блюдо посыпать свежей зеленью кинзы и петрушки, нарезанной ножницами «Космос».
6. Поставить блюдо на ночь в холодильник.

Можно подавать в качестве закуски или основного блюда вместе с зеленым салатом, корнишонами и нашинкованным маринованным луком.

Хранится в холодильнике в течение нескольких дней.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

511 руб.
8 персон

Подготовка ингредиентов:
20 мин.

Время приготовления:
- 12 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 20 мин. в духовке при температуре 250°С

Ингредиенты:

- 1 кг фенхеля
- 2 головки репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл воды
- соль и перец
- 800 г лосося
- 60 г сыра пармезан
- 60 г муки
- 60 г панировочных сухарей
- 100 г сливочного масла
- 25 мл оливкового масла

Лосось с пармезаном и фенхелем

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 250°С.
2. Измельчить фенхель с помощью **терки «Веселый кулинар»**, поместить его в **«УльтраПро™» (3,5 л)** вместе с рубленым в **измельчителе «Без хлопот»** репчатым луком и чесноком, добавить воду и поставить кастрюлю на 6 мин. в микроволновую печь, установив мощность на 750 Вт, после чего дать смеси настояться в течение 2 мин., перемешать и поставить в микроволновую печь еще на 6 мин. Дать жидкости стечь, откинув смесь на **двойной дуршлаг**, добавить немного соли и перца.
3. Очистить лосось от кожицы и нарезать его тонкими ломтиками на **доске «Мастер»** с помощью **разделочного ножа «Профессионал»**.
4. Сыр пармезан натереть на терке «Веселый кулинар» с защитой.
5. Положить в **комбайн «От шефа» III**, сыр пармезан, муку, панировочные сухари, нарезанное небольшими кубиками сливочное масло и измельчить до получения однородной массы.
6. В «УльтраПро™» (3,5 л) уложить слоями, чередуя, укроп и лосось. Верхний слой должен быть из укропа. Полить оливковым маслом и сверху выложить смесь, приготовленную в комбайне «От шефа» III.
7. Накрыть кастрюлю крышкой и запекать в духовке в течение 20 мин. при температуре 250°С.

Перед подачей на стол дать блюду постоять в течение 5 мин.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

280 руб.
10 персон

Подготовка ингредиентов: 15 мин.

Время приготовления: 1 ч. 15 мин. при температуре 180°С

Ингредиенты:

- 700 г печени птицы
- 300 г говяжьего фарша
- 400 г свиного фарша
- 50 мл коньяка или водки
- 2 яичных желтка
- 1 ломтик черствого хлеба (без корочки), замоченного в 125 мл молока
- 200 мл рубленой зелени (зеленого лука, эстрагона, петрушки)
- соль и перец по вкусу
- пряные травы по вкусу

Ароматный мясной паштет

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 180°С.
2. Измельчить печень птицы несколько раз **в комбайне «От шефа» III** и переложить ее в **замесочное блюдо (3 л)**. Добавить все остальные ингредиенты по порядку и смешать их с помощью **силиконового скребка**.
3. Перелить полученную смесь в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**, накрыть ее крышкой и запекать в духовке в течение 1 ч. 15 мин. при температуре 180°С.

Дать паштету остыть перед тем, как поставить его в холодильник.

Хранить в холодильнике в течение нескольких дней в **контейнере «Умный холодильник»**.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

Изобилие основных блюд...

264 руб.
4 персоны

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
- 12 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 12–15 мин. в духовке при температуре 220°С

Ингредиенты:

- 500 г белой части лука-порея
- 50 мл сливок 20% жирности
- 250 мл сметаны 15% жирности
- 1/2 пакета специй для рыбы
- 50 г тертого сыра пармезан
- соль и перец
- 8 кусочков филе белой морской рыбы

Для украшения блюда:

- Стружка из пармезана

Рыбное филе с пармезаном

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 220°С.
2. Помыть белую часть лука-порея, нарезать ее кружочками с помощью **ножа «От шефа»**. Положить лук в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**, добавив сливки, и поставить на 12 мин. в микроволновую печь при мощности 750 Вт.
3. Смешать в **большом миксере (750 мл)** сметану, 1/2 пакета специй, половину тертого сыра пармезан, перец и немного соли с помощью **силиконового скребка**.
4. Разложить рыбное филе на **разделочной доске** и намазать каждый кусочек рыбы смесью из **большого миксера (750 мл)**. Свернуть филе рулетиком и выложить в «УльтраПро™» (2 л) на лук.
5. Сверху посыпать оставшимся тертым сыром пармезан, накрыть кастрюлю крышкой и запекать в духовке в течение 12–15 мин. при температуре 220°С.

Подавать, украсив стружкой из пармезана и луком, нарезанным с помощью ножа «От шефа».

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

419 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
25 мин.

Время приготовления:
25 мин. при температуре 230°С

Ингредиенты:

- 1/2 головки козьего сыра
- соль и перец
- 6 кусков пикши (около 120 г каждый)
- 6 ломтиков бекона
- 1 красный болгарский перец
- 1 зеленый болгарский перец
- 1 лук репчатый
- 350 г квиноа (либо гречки)
- 1/2 пакета приправы для рыбы

Пикша с ветчиной и сыром

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 230°С.
2. Разрезать 1/2 головки сыра на 6 кружочков. Посолить, поперчить каждый кусок пикши и завернуть в ломтик бекона. Сверху положить кружочек сыра и уложить рулетики в крышку от **кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л)**.
3. Очистить болгарский перец с помощью **вертикальной овощечистки** и крупно нарубить его в **комбайне «От шефа» III** вместе с луком. Положить квиноа (гречку) и смесь, приготовленную в комбайне «От шефа» III в «УльтраПро™» (3,5 л). Добавить приправу для рыбы. Накрыть кастрюлю крышкой с рулетами.
4. Крышку накрыть **кастрюлей «УльтраПро™» (2 л)** и поставить конструкцию в духовку на 20 мин. для запекания при температуре 230°С.
5. Снять кастрюлю «УльтраПро™» (2 л) и поставить конструкцию в духовку еще на 5 мин.
6. Вынуть конструкцию из духовки, перемешать квиноа (гречку) с помощью **ложки для смешивания «Диско»**, вновь накрыть кастрюлю крышкой и дать ей постоять в течение 5 мин. перед подачей на стол.

Очень вкусное, оригинальное и изысканное блюдо.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 / 2 л) (комбинированный способ)

288 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
- 12 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 12–15 мин. в духовке при температуре 220°С

Ингредиенты:

- 2 луковицы
- 1 красный болгарский перец
- 50 мл оливкового масла
- цедра и сок одного лимона
- 1 апельсин
- мелкомолотый имбирь
- 1 ст. л. меда
- соль и перец
- 1 перец чили
- 6 кусков куриного филе (около 1 кг)
- 4 киви

Для украшения блюда:

- измельченная зелень кинзы

Куриное филе с киви

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 180°С.
2. Очистить лук, вынуть семена из болгарского перца и измельчить все в **комбайне «От шефа» III**.
3. Выложить получившуюся смесь из комбайна «От шефа» III в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**, добавив 25 мл оливкового масла, и поставить в микроволновую печь на 5 мин. при мощности 750 Вт. С помощью **набора «Поваренок»** натереть цедру лимона и выжать из него сок, также выжать сок из апельсина и добавить в кастрюлю «УльтраПро™» (2 л), добавить мелкомолотый имбирь, мед, соль, черный и острый стручковый перец.
4. Перемешать все с помощью **ложки для смешивания «Диско»**. Добавить куриное филе, оставшееся оливковое масло и снова тщательно все перемешать, чтобы мясо хорошо пропиталось.
5. Накрыть кастрюлю крышкой и запекать в духовке в течение 40 мин. при температуре 180°С.
6. Очистить киви от кожицы с помощью **вертикальной овощечистки**, нарезать их толстыми кружочками с помощью **ножа «От шефа»** и положить их в кастрюлю «УльтраПро™» (2 л), накрыть ее крышкой и поставить в духовку еще на 5 мин.

Подавайте в горячем виде, посыпав сверху измельченной зеленью кинзы.

К этому блюду также можно подать тушеные кабачки.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

252 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
20 мин.

Время приготовления:
- 1 ч. 15 мин. при температуре 210°С;
- 15 мин. при температуре 250°С

Ингредиенты:

- 1,2 кг картофеля
- 2 очищенные луковицы
- 750 мл кипятка
- 40 г сливочного масла
- 5 зубчиков чеснока
- 1/2 пакета приправы для курицы
- 1 бедро индейки (около 1,2 кг)
- 25 мл растительного масла
- свежий тимьян
- молотый перец
- мелкой морской соли по вкусу

Бедро индейки с картофелем и луком

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 210°С.
2. Картофель очистить с помощью **ветикальной овощечистки**. Нарезать картофель и лук толстыми кружочками с помощью **ножа для овощей «Космос»**.
3. Налить в **емкость для смешивания (2 л)** кипяток, добавить сливочное масло, размятый с помощью **чудо-чесночницы** зубчик чеснока и растворить куриные бульонные кубики и перемешать смесь с помощью **венчика «Диско»**.
4. Выложить в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** лук и картофель, залив их смесью из емкости, и утрамбовать смесь с помощью **пресса для пюре**.
5. Накрыть кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л) перевернутой крышкой и положить на нее бедро индейки.
6. С помощью **силиконовой кисточки** смазать мясо растительным маслом, посыпать сверху листочками тимьяна, добавить перец, мелкую морскую соль и оставшиеся 4 целых зубчика чеснока. Накрыть все сверху **кастрюлей «УльтраПро™» (2 л)** и запекать в духовке в течение 1 ч. 15 мин. при температуре 210°С.
7. Снять верхнюю часть конструкции – «УльтраПро™» (2 л) и крышку с бедром индейки. Кастрюлю с картофелем и луком поставить в духовку открытыми еще на 15 мин., увеличив температуру до 250°С.

Мясо индейки подавать к столу, нарезав ломтиками, предложив на гарнир картофель с луком.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 / 2 л) (комбинированный способ)

290 руб.
4-6 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
- 50 мин. при температуре 210°С;
- *соус:*
2 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт

Ингредиенты:

- 2 молодых цыпленка (около 750 г каждый)
- 1 пучок эстрагона
- соль и перец
- 50 г сливочного масла
- 2 яичных желтка
- 200 мл сметаны

Цыпленок с эстрагоном

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 210°С.
2. Подготовить цыплят: отделив кожу от мяса **разделочным ножом «Профессионал»,** поместите под нее небольшие веточки эстрагона. Добавить перец, соль и положить цыплят в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**. Если позволяет время, дать мясу настояться в течение нескольких часов, чтобы оно успело хорошо пропитаться ароматом эстрагона.
3. Положить на мясо несколько кусочков сливочного масла, накрыть кастрюлю крышкой и запекать в духовке в течение 50 мин. при температуре 210°С.
4. Перед подачей на стол достать цыплят из кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л) и поставить их на время в теплое место.
5. С помощью **венчика «Диско»** смешать яичные желтки со сметаной в чаше **большой «Хит-парад» (600 мл),** добавить полученную смесь к мясу. Еще раз все перемешать, накрыть крышкой и поставить на 2 мин. в микроволновую печь при мощности 750 Вт.

Разрезать цыплят на порции с помощью **ножниц «Космос»** и подать к столу вместе с соусом, налитым в соусницу.

Подать к мясу свежие овощи.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

520 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
- 1 ч. 45 мин. при температуре 180°С;
- 15 мин. при температуре 150°С

Ингредиенты:

- 1,5 кг лопаточной части говядины, нарезанной кусочками
- 2 размятых зубчика чеснока
- 2 луковицы, порезанные кружочками
- 50 мл оливкового масла
- 75 мл винного уксуса
- 50 мл коньяка
- 500 мл красного вина
- 1 веточка тимьяна
- 1 лавровый листок
- 1 овощной бульонный кубик

Заправка:

- 50 г маринованных каперсов
- 8 анчоусов
- 1 ч. л. муки
- 25 мл воды
- соль и перец

Бруфадо из говядины

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 180°С.
2. Выложить в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** все ингредиенты (за исключением тех, что указаны для приготовления заправки) и поставить ее в духовку на 1 ч. 45 мин. при температуре 180°С.
3. Положить в **комбайн «От шефа» III** каперсы, анчоусы, муку, добавить воду, соль и перец, а затем все измельчить.
4. Залить полученной смесью кусочки мяса, перемешать с помощью **ложки для смешивания «Диско»** и запекать в духовке еще 15 мин. при температуре 150°С.

Подать к столу в горячем виде, предложив на гарнир картофельное пюре.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

380 руб.
8 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
1 ч. 30 мин. при температуре 230°С

Ингредиенты:

- 250 г шампиньонов
- 150 г мелкого репчатого лука
- 400 г жареных каштанов
- 1 размятый зубчик чеснока
- 1 лавровый лист
- 1 курица весом 1,2 кг (или крупный цыпленок)
- соль и перец
- 2 ст. л. растительного масла

Жаркое из курицы с грибами и каштанами

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 230°С.
2. Промытые и обсушенные шампиньоны измельчить в **комбайне «От шефа»**.
3. Очистить лук, крупные головки разрезать надвое.
4. В **кастрюле «УльтраПро™» (2 л)** смешать шампиньоны, каштаны, лук и чеснок.
5. На полученную смесь поместить курицу, предварительно положив вовнутрь веточку тимьяна и лавровый лист. Добавить соль и перец по вкусу.
6. Смазать тушку растительным маслом с помощью **силиконовой кисточки**. Вместо крышки накрыть кастрюлю другой **«УльтраПро™» (3,5 л)** и поставить в духовку на 1 ч. 30 мин. при температуре 230°С.

Разрезать тушку на порции с помощью **ножниц «Космос»** и подать к столу вместе с готовым гарниром.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 / 2 л) (без крышки)

550 руб.
4 персоны

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
1 ч. 15 мин. при температуре 200°С

Ингредиенты:

- 1 утка (около 1,5 кг)
- 2 щепотки молотого перца
- соль по вкусу
- 60 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 25 г растопленного сливочного масла
- 1 ст. л. меда
- 2 ст. л. коньяка
- 8 свежих плодов инжира
- 1 гроздь винограда

Утка с инжиром и виноградом

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 200°С.
2. Утку натереть изнутри перцем и солью и выложить в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**.
3. С помощью **соковыжималки «Цитрус-экспресс»** выжать сок из апельсина в **мерный кувшин «Веселый кулинар» (500 мл)**, добавить растопленное сливочное масло, мед, коньяк и все перемешать.
4. Полить утку смесью из мерного кувшина «Веселый кулинар» (500 мл), накрыть кастрюлю крышкой и запекать в духовке в течение 1 ч. при температуре 200°С.
5. Подготовить инжир: плоды помыть, в верхней части универсальным ножом сделать крестообразный разрез и внутрь каждого плода вложить по виноградинке.
6. Достать из духовки утку, готовящуюся в кастрюле «УльтраПро™» (3,5 л), разложить на тушке «фаршированный» инжир и оставшийся виноград, полить оставшимся апельсиновым соком.
7. Снова поставить кастрюлю в духовку и запекать, не накрывая крышкой, еще 15 мин.

Подать к столу в горячем виде вместе со свежим шпинатом.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

500 руб.
8 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
1 ч. 5 мин.
при температуре 210°С

Ингредиенты:

- 100 г шпика
- 1 тушка кролика (около 1,8 кг), разрезанная на куски
- 15 листиков шалфея
- 100 г черных маслин
- 10 можжевеловых ягод
- соль и перец
- 500 мл светлого пива
- 25 г сливочного масла, нарезанного небольшими кубиками

Кролик в пиве с оливками

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 210°С.
2. Нарезать шпик брусочками с помощью **ножа «От шефа»**, выложить в **«УльтраПро™» (3,5 л)** вместе с мясом кролика и всеми остальными ингредиентами.
3. Накрыть кастрюлю крышкой и запекать в духовке в течение 45 мин. при температуре 210°С.
4. Снять крышку и поставить в духовку еще на 20 мин.

Подать к столу с картофельным пюре.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

230 руб.
8 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
1 ч. при температуре 210°С

Ингредиенты:

- 8 кусочков куриного филе (общим весом около 1,2 кг)
- 250 г чернослива
- 1 гроздь винограда (200 г)
- 50 мл оливкового масла
- имбирь мелкого помола по вкусу
- соль по вкусу
- шафран по вкусу
- 1 ч. л. корицы
- тертая цедра одного лимона
- 2 измельченные луковицы
- 300 мл куриного бульона
- 2 ст. л. меда

Курица, тушенная с черносливом и виноградом

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 210°С.
2. В **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** положить куриное филе, очищенный от косточек чернослив и ягоды винограда.
3. В **кувшин для смешивания «Веселый кулинар» (1 л)** положить остальные ингредиенты и перемешать их **малым силиконовым скребком**. Залить полученной смесью мясо и ягоды.
4. Снова все перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и запекать в духовке в течение 1 ч. при температуре 210°С.

Подать к столу вместе с пшенной кашей.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

330 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
1 ч. 15 мин.
при температуре 180°С

Ингредиенты:

- 1 кг телячьей лопатки
- 3 моркови
- 2 зубчика чеснока
- 1 стебель сельдерея
- 1 кубик куриного бульона
- 500 мл кипятка
- 1/2 ч. л. мускатного ореха
- 1/2 ч. л. шафрана
- соль и перец
- 1 пластинка цедры лимона
- 150 мл сливок
- 15 мл лимонного сока

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 / 2 л) (комбинированный способ)

Телячья лопатка с шафраном

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 180°С.
2. Нарезать телятину на небольшие порционные куски **ножом «От шефа»**. Положить куски мяса в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**.
3. Морковь очистить с помощью **вертикальной овощечистки**, нарезать тонкими кружочками с помощью **ножа «От шефа»** и положить в «УльтраПро™» (2 л). Добавить очищенный чеснок, очищенный и нарезанный кусочками сельдерей, залить растворенным в кипятке куриным бульонным кубиком.
4. Накрыть емкость крышкой и запекать в духовке в течение 1 ч. 15 мин. при температуре 180°С.
5. Достать мясо **шумовкой «Диско»**. Перелить бульон в **ковш «От шефа™» (1 л)**.
6. Вновь положить мясо в «УльтраПро™» (2 л), накрыть крышкой и разогреть в духовке при температуре 100°С.
7. В бульон, оставшийся от варки мяса, добавить мускатный орех, шафран, соль, перец, пластинку цедры лимона и поставить выпариваться в течение 10 мин. Добавить сливки и варить на слабом огне еще 2 мин.
8. Сняв с огня, добавить 15 мл лимонного сока и перемешать все **венчиком «Диско»**.

Достать мясо из духовки, полить приготовленным соусом и подать к столу.

К этому блюду можно подать свежий паштет, рис, или цветную капусту.

480 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
1 ч. 45 мин.
при температуре 180°С

Ингредиенты:

- 1 телячья рулька или 2 маленькие (общим весом около 1,5 кг)
- 3–4 головки красного лука
- 50 мл оливкового масла
- 1 лимон
- 1 апельсин
- 100 мл сухого белого вина или мадеры
- 1 веточка розмарина
- соль и перец

Жареная телячья рулька с цитрусовыми

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 180°С
2. В **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** положить телячью рульку (или рульки, если их несколько), очищенный красный лук и полить оливковым маслом.
3. Накрыть крышкой и запекать в духовке в течение 1 ч. при температуре 180°С.
4. С помощью **вертикальной овощечистки** срезать с лимона и половины апельсина кожуру. Срезанную кожуру бланшировать в кипящей воде в течение 5 мин., слить воду и нарезать на маленькие кусочки **разделочным ножом «Профессионал»**.
5. В **мерный кувшин «Веселый кулинар» (500 мл)** положить кожуру цитрусовых, влить белое вино или мадеру, выжатый с помощью **соковыжималки «Цитрус-экспресс»** апельсиновый сок и все перемешать **малым силиконовым скребком**.
6. Достать кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л) из духовки и полить рульку (рульки) смесью из мерного кувшина «Веселый кулинар» (500 мл). Сверху положить веточку розмарина, добавить перец, соль и запекать в духовке, не накрывая крышкой, еще в течение 45 мин.

Подать к столу в горячем виде вместе с паштетом или запеченным картофелем.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

440 руб.
8 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
1 ч. 30 мин.
при температуре 220°С

Ингредиенты:

- свиная лопатка весом около 1,5 кг (6–8 ломтей в зависимости от толщины)
- 20 листиков шалфея
- 4 веточки сушеного тимьяна
- соль и перец
- 50 мл оливкового масла
- 600 г неочищенного картофеля
- 10–12 неочищенных мелких головок красного лука

Свинина с шалфеем

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 220°С.
2. Натереть свинину шалфеем, тимьяном и положить в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**.
3. Добавить оставшийся шалфей и тимьян, перец, соль, полить оливковым маслом, накрыть «УльтраПро™» (2 л) вместо крышки **кастрюлей «УльтраПро™» (3,5 л)** и запекать в духовке в течение 45 мин. при температуре 220°С.
4. Достать кастрюлю из духовки, вынуть из нее свинину, а на ее место положить нарезанный **ножом для овощей «Профессионал»** картофель и цельные головки репчатого лука. Свинину положить сверху на овощи, вместо крышки использовать кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л), запекать в духовке еще в течение 45 мин.

Свинину разрезать на порции и подать к столу вместе с картофелем.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 / 2 л) (без крышки)

490 руб.
8-10 персон

Подготовка ингредиентов:
20 мин.

Время приготовления:
1 ч. 30 мин.
при температуре 220°С

Ингредиенты:

- соль и перец
- свиная вырезка (весом около 1,8 кг)
- 1,5 репы
- 200 г вешенок
- 2 очищенные луковицы
- соль и перец

маринад:

- 25 мл соевого соуса
- 25 мл оливкового масла
- 1 ч. л. сушеного тимьяна
- 1 размятый зубчик чеснока

Свинина с репой и вешенками

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 220°С.
2. В **емкость для смешивания (2 л)** положить все ингредиенты, предназначенные для приготовления маринада.
3. Свинину положить в крышку от **кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л)**, смазать ее маринадом с помощью **силиконовой кисточки** и на время оставить.
4. Репу очистить от кожуры **ножом для овощей «Профессионал»**, вымыть и нарезать брусочками с помощью **Чудо-резки** с лезвием 15 мм.
5. Вешенки разрезать на 2 или 3 части в зависимости от их величины, лук измельчить **в комбайне «От шефа» III**.
6. Все овощи уложить в кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л), добавить соль, перец и перемешать все **ложкой для смешивания «Диско»**.
7. Выложить свинину прямо на овощи вместе с маринадом.
8. Крышку вымыть, накрыть ей кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л) и поставить в духовку на 1 ч. 15 мин. при температуре 220°С.
9. Снять крышку и оставить блюдо готовиться в духовке еще на 15 мин.

Подать свинину к столу вместе с готовившимися овощами.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

440 руб.
8 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
- 10 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 1 ч. 30 мин. в духовке при температуре 200°С

Ингредиенты:

- 1 свиная лопатка (весом около 1,5 кг)
- 500 г сушеной фасоли
- 4 очищенных зубчика чеснока
- 300 г моркови
- 2 головки лука
- 1 веточка тимьяна
- 1 лавровый лист
- перец
- мелкой соли по вкусу
- 1,2 л воды

Запеченная свинина с тушеной фасолью

1. Замочить фасоль в холодной воде **в емкости для смешивания (2 л)**.
2. Предварительно разогреть духовку до температуры 200°С.
3. Свинину натереть и нашпиговать чесноком и положить в **крышку (800 мл)** от **кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л)**.
4. Очищенные морковь и лук нарезать кубиками с помощью **чудо-резки**, (лезвие 10 мм). Выложить их в кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л), добавить тимьян, лавровый лист, фасоль, перец и залить водой.
5. Накрыть кастрюлю крышкой, поставить в микроволновую печь на 10 мин. при мощности 750 Вт и в конце немного посолить.
6. Крышку с мясом поставить на кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л), в которой лежит фасоль. **«УльтраПро™» (2 л)** использовать в качестве крышки всей конструкции и поставить ее в духовку на 1 ч. 20 мин. для запекания при температуре 200°С.
7. Снять «УльтраПро™» (2 л), выполняющую функцию крышки, и оставить блюдо готовиться в духовке еще на 10 мин.

Подать свинину к столу, нарезав ее ломтиками с помощью **ножа «От шефа»**.

Эта свинина также вкусна и в холодном виде. В этом случае ее следует приготовить отдельно от овощей, затем остудить и подать к столу вместе с корнишонами, оливками и маринованным луком.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 / 2 л) (комбинированный способ)

480 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
25–30 мин. при температуре 250°С

Ингредиенты:

- 150 г сыра рокфор
- 50 г мягкого сливочного масла
- 1 размятый зубчик чеснока
- 2 веточки измельченной петрушки
- соль и перец
- 1 ростбиф без сала (весом около 1 кг)
- 1 ст. л. растительного масла
- 100 мл сметаны

Ростбиф с сыром

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 250°С.
2. В **большом «Хит-параде» (600 мл)** растереть сыр, мягкое сливочное масло, петрушку и перемешать **малым силиконовым скребком** до получения однородной массы. Добавить соль и перец.
3. **Ножом «От шефа»** разрезать ростбиф вдоль, но таким образом, чтобы обе половинки остались соединенными. Смесью из большого «Хит-парада» (600 мл) нафаршировать мясо и перевязать нитками.
4. Выложить мясо в **крышку (800 мл)** от **кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л)**, полить растительным маслом, добавить перец и накрыть кастрюлей «УльтраПро™» (3,5 л), используя ее в качестве крышки.
5. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 25–30 мин. при температуре 250°С. Перед подачей на стол к соку, выделившемуся из мяса в процессе приготовления, добавить сметану, чтобы довести его до более жирной консистенции.

Подать ростбиф к столу вместе с картофелем фри, нарезанным с помощью **чудо-резки** с лезвием 15 мм.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

400 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
- 5 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 50 мин. в духовке при температуре 210°С

Свиное филе с горчичной корочкой и овощами

Ингредиенты:

- семена укропа (200 г)
- 3 моркови (600 г)
- 1 белая часть лука-порея (100 г)
- 250 г помидоров черри
- 2 веточки розмарина
- 25 мл оливкового масла
- 1 бульонный кубик, разведенный в 100 мл горячей воды
- 2 куска свиного филе (общим весом около 1 кг)

Гарнир:

- 50 г панировочных сухарей
- 1/2 пучка петрушки
- 50 г мягкого сливочного масла
- 30 мл горчицы
- 1 яйцо
- соль и перец

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 210°С.
2. Нарезать укроп и морковь тонкими ломтиками с помощью **ножа для овощей**. Белую часть лука-порея нарезать ломтиками со скошенным краем длиной 1 см, помидоры черри разрезать пополам.
3. Выложить все овощи в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** вместе с розмарином, оливковым маслом и бульонным кубиком, разведенным горячей водой.
4. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить на 5 мин. в микроволновую печь при мощности 750 Вт.
5. Панировочные сухари и петрушку измельчить в **комбайне «От шефа» III**, затем добавить сливочное масло, горчицу, яйцо, немного соли, перец и снова измельчить.
6. Оба куска филе положить в **крышку (800 мл)** от кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л). Сверху на мясо **силиконовым скребком** выложить смесь из комбайна «От шефа» III.
7. Крышку поставить на кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л), с овощами, и накрыть сверху другой **кастрюлей «УльтраПро™» (2 л)**, используя ее в качестве крышки.
8. Конструкцию поставить в духовку на 30 мин. при температуре 210°С. Снять «УльтраПро™» (2 л), выполняющую функции крышки, и оставить блюдо готовиться в духовке еще на 20 мин. до образования золотистой корочки.

Подать свинину к столу вместе с овощами, нарезав ее ломтиками.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 / 2 л) (комбинированный способ)

430 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
- 4 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 1 ч. в духовке при температуре 200°С

Барашек по-гречески

Ингредиенты:

- 4 помидора
- 3 яблока сорта Голден
- 4 очищенных головки красного лука
- 25 мл оливкового масла
- 2 размятых зубчика чеснока
- 1 кг шейной части молодой баранины
- 1 веточка розмарина
- 1 лавровый лист
- соль и перец
- 20 маслин

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 200°С.
2. Помидоры очистить от кожицы с помощью **вертикальной овощечистки**, разрезать на четыре части, вынуть семена.
3. Яблоки очистить от кожуры с помощью вертикальной овощечистки, разрезать на 6 частей и вынуть сердцевину.
4. Красный лук измельчить в **комбайне «От шефа»**. Переложить в **кувшин «Микроплюс» (1 л)**, добавить оливковое масло и поставить в микроволновую печь на 4 мин. при мощности 750 Вт. Добавить зубчики чеснока, помидоры и перемешать **ложкой для смешивания «Диско»**.
5. В **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** выложить кусочки шейной части молодой баранины, четвертинки помидора, смесь из кувшина, розмарин, лавровый лист, перец и соль.
6. Накрыть кастрюлю крышкой и запекать в духовке в течение 1 ч. при температуре 200°С. За 5 мин. до готовности блюда добавить оливки.

Баранину можно подать к столу вместе со смесью из фасоли.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

450 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
30 мин.

Время приготовления:
-1 ч. 10 мин.
при температуре 220°С
- *соус:*
12–13 мин.
на слабом огне

Ингредиенты:

- 1 головка лука репчатого
- 2 зубчика чеснока
- 1 небольшой пучок петрушки
- 250 г шампиньонов
- 1 кусок лопаточной части молодой баранины (весом около 1 кг)
- соль и перец
- 1 кг картофеля
- 500 г молодого стручкового гороха
- 25 мл оливкового масла

Соус:

- 10 г сливочного масла
- 200 мл сливок

Баранина с картофелем

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 220°С.
2. Приготовить начинку: очистить репчатый лук и зубчики чеснока, оторвать листики петрушки и измельчить все в **комбайне «От шефа» III**. Помыть грибы, порезать на 4 части, добавить в комбайн «От шефа» III и очень мелко измельчить. Добавить соль и перец.
3. Выложить половину полученного фарша на молодую баранину. Свернуть рулетом и перевязать нитками.
4. Картофель нарезать кубиками с помощью **чудо-резки** с лезвием 15 мм. Выложить в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**, добавить горох, оливковое масло и перемешать **ложкой для смешивания**.
5. Выложить фаршированную лопатку молодого барашка на овощи, накрыть посуду крышкой и запекать в духовке в течение 50 мин. при температуре 220°С.
6. Снять крышку и оставить блюдо готовиться в духовке еще 20 мин. Выключив духовку, накрыть «УльтраПро™» (3,5 л) крышкой и дать постоять 15 мин.
7. В **ковш «От шефа» (1 л)** выложить оставшийся фарш и обжарить его на сливочном масле в течение 2–3 мин., добавить сливки, выпаривать на слабом огне в течение 10 мин.; при необходимости добавить специи по вкусу.

Баранину подать к столу вместе с соусом и приготовленными овощами, нарезав ее ломтиками.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

300 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
- 12 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 30 мин. в духовке при температуре 220°С

Ингредиенты:

- 750 г картофеля
- 750 г сельдерея
- 50 мл воды
- 250 мл сметаны
- 1/2 ч. л. измельченного мускатного ореха
- соль и перец
- 25 г сливочного масла
- 100 г сыра эдамского

Запеканка из картофеля с сельдереем

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 220°С.
2. Картофель очистить с помощью **вертикальной овощечистки**, а сельдерей **ножом для овощей**. Нарезать их с помощью **Чудо-резки** с лезвием 15 мм.
3. Выложить все в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**, влить 50 мл воды, поставить на 12 мин. в микроволновую печь при мощности 750 Вт, а затем дать постоять в течение 3 мин.
4. Достать овощи **шумовкой «Диско»** и сделать пюре с помощью **пресса для пюре**. Сметану влить в **кувшин для смешивания (1 л)** и поставить на 30 секунд в микроволновую печь при мощности 750 Вт. Добавить к теплой сметане полученное пюре, мускатный орех, перец и соль. Тщательно все перемешать **ложкой для смешивания «Диско»**, добавив сливочное масло.
5. Выложить пюре в кастрюлю «УльтраПро™» (2 л), посыпать натертым на **терке «Веселый кулинар»** сыром, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на 15 мин. в духовку для запекания при температуре 220°С. Снять крышку и оставить блюдо готовиться в духовке еще на 15 мин.

Подать к столу в горячем виде.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

232 руб.
4 персоны

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
20–25 мин. при температуре 250°С

Ингредиенты:

Тесто:
- 20 г хлебопекарных дрожжей
- 150 мл теплой воды
- 25 мл оливкового масла
- 1 ч. л. сахара
- 360 г муки
- соль по вкусу

Начинка:
- 100 г сыра эмменталь
- 100 мл томатной пасты
- 1 очищенный от кожицы и семян помидор
- 75 г шампиньонов
- 1 толстый ломтик ветчины (весом около 200 г)
- 2 ч. л. сушеного майорана

Овощной пирог

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 250°С.
2. В **емкости для смешивания (2 л)** с помощью **венчика «Диско»** смешать дрожжи, теплую воду, оливковое масло и сахар.
3. В **замесочное блюдо (3 л)** всыпать муку, соль, добавить смесь из емкости для смешивания (2 л) и замесить тесто с помощью **ложки для смешивания**. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок блюда (в случае необходимости можно добавить немного муки).
4. Раскатать тесто на **подложке** с помощью **скалки** в форме круга диаметром около 36 см.
5. Насыпать немного муки на дно **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** и выложить тесто таким образом, чтобы его можно было сложить пополам.
6. Натереть на **терке «Веселый кулинар»** сыр.
7. Часть теста, лежащую на дне кастрюли «УльтраПро™» (2 л), смазать томатной пастой с помощью силиконовой кисточки. Добавить помидор, грибы и нарезанную с помощью **чудо-резки** с лезвием 10 мм ветчину. Сверху посыпать сыром и майораном.
8. **Силиконовой кисточкой** аккуратно смочить водой края теста. Сложить тесто пополам в форме пирога и тщательно защипать края, чтобы во время приготовления пирог не открылся.
9. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить на 20–25 мин. в духовку для запекания при температуре 250°С.

Вынуть пирог из духовки и дать постоять в течение 5 мин. на решетке перед подачей на стол.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

241 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
- 10 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 55 мин. в духовке при температуре 180°С.

Ингредиенты:
- 8 больших картофелин
- 150 мл воды
- 3 яйца
- 200 мл жирных сливок
- 1/2 ч. л. тертого мускатного ореха
- 250 г сыра с плесенью
- 250 г твердого сыра

Запеченный картофель с сыром

1. Предварительно разогреть духовку до 180°С.
2. Картофель очистить с помощью **вертикальной овощечистки**. Порезать его толстыми кружочками с помощью **терки «Веселый кулинар»**.
3. Поместить картофель в кастрюлю **«УльтраПро™» (3,5 л)** и добавить 150 мл воды, накрыть крышкой и поставить в микроволновую печь на 10 мин. при мощности 750 Вт, затем откинуть на **двойной дуршлаг**.
4. В замесочном **блюде «Веселый кулинар» (3,5 л)** с помощью **венчика «Диско»** смешать яйца и сливки. Добавить мускатный орех, немного соли и перца.
5. В кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л) поместить слой картофеля, затем слой тертого сыра с плесенью и снова слой картофеля.
6. Полить приготовленной смесью, посыпать тертым твердым сыром, запекать в духовке в течение 45 мин. при температуре 180°С. Затем снять крышку и оставить в духовке еще на 10 мин.

Подавать с листьями зеленого салата или салатного цикория.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

111 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
40 мин. при температуре 210°С

Ингредиенты:

- 1,5 кг сладкого картофеля (батат)
- 75 мл оливкового масла
- 1 ч. л. тмина
- пряные травы
- соль и перец
- корень имбиря
- сок 1/2 лимона

Сладкий картофель с пряностями

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 210°С.
2. Батат очистить с помощью **вертикальной овощечистки**.
3. Вымыть, порезать кружочками и поместить в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**.
4. В **мерном кувшине «Веселый кулинар» (500 мл)** смешать **силиконовым скребком** оливковое масло, тмин, пряные травы, соль, перец и имбирь, натертый на **терке «Цитрус-экспресс»**.
5. Полить картофель смесью из кувшина, накрыть крышкой и запекать в духовке в течение 40 мин. при температуре 210°С.

Ароматный и легкий в приготовлении картофель подавать, полив соком лимона. Превосходно сочетается с жареным мясом

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

228 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
35 мин. при температуре 220°С

Ингредиенты:

- 3 кабачка (общим весом около 750 г)
- 400 мл сливок 20% жирности
- соль и перец
- 1/2 ч. л. тертого мускатного ореха
- сушеный измельченный чеснок по вкусу
- 480 г пельменей

Кабачки с пельменями

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 220°С.
2. Кабачки помыть, нарезать их кусочками и измельчить в **комбайне «От шефа» III**.
3. В **миксер «От шефа»** влить сливки, добавить соль, перец, мускатный орех, сушеный чеснок и приготовить из смеси соус.
4. В **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)** выложить в пять слоев: кабачки, пельмени, кабачки, пельмени, кабачки.
5. Перелить смесь из миксера «От шефа» в кастрюлю и запекать под крышкой в духовке в течение 20 мин. при температуре 220°С.
6. Снять крышку и оставить блюдо готовиться в духовке еще на 15 мин.

Сразу же подать к столу.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

438 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
- 15 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 15 мин. в духовке при температуре 200°С

Ингредиенты:

- 2 крупные луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 5 помидоров
- 50 мл оливкового масла
- 1 ст. л. мелкомолотого тмина
- соль и перец
- 1 кг свежего тунца, нарезанного крупными кубиками
- 1 пучок кинзы

Тунец с кориандром

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 200°С.
2. Измельчить очищенный лук и чеснок **в комбайне «От шефа» III** и переложить в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**.
3. Помидоры очистить от кожицы с помощью **вертикальной овощечистки**, удалить семена и уложить в **кастрюлю «УльтраПро™» (2 л)**.
4. Добавить оливковое масло и поставить на 15 мин. в микроволновую печь при мощности 750 Вт.
5. Добавить тмин, перец, соль и тщательно все перемешать с помощью **ложки для смешивания «Диско»**.
6. Тунец положить в приготовленную смесь, накрыть емкость крышкой и запекать в духовке в течение 15 мин. при температуре 200°С.

Подавать в горячем виде, посыпав свежей зеленью кинзы, с рисовым гарниром.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

Соблазнительные десерты…

75 руб.
4 персоны

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
- 1 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- 13 мин. при температуре 250°С

Ингредиенты:

- 2 больших апельсина
- 50 г сливочного масла
- плитка шоколада (50 г)
- 1 яйцо – желток отделить от белка
- 30 г муки
- 50 г сахара

Апельсины с шоколадом

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 250°С.
2. Разрезать апельсины фигурно в виде зубцов (как показано на фото), затем аккуратно с помощью **соковыжималки из набора «Поваренок»** выжать сок и удалить мякоть.
3. Выложить кусочки масла и шоколада **в кувшин «Микроплюс» (1 л)** и растопить в микроволновой печи в течение 1 мин. при мощности 650 Вт.
4. Смешать с помощью **венчика «Диско»**, добавить желток, муку и снова перемешать.
5. Взбить белок с помощью **миксера «От шефа»**, добавить сахар и взбивать еще в течение нескольких секунд.
6. Аккуратно с помощью **силиконового скребка** добавить белковую смесь в кувшин «Микроплюс» (1 л).
7. Уложить половинки двух апельсинов на дно **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** и наполнить их смесью.
8. Выпекать с закрытой крышкой в течение 13 мин. при температуре 250°С.
9. Достать из духовки и дать остыть в течение 5 мин. с закрытой крышкой.

Подавать теплым с тертым миндалем.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

304 руб.
10 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
40 мин. при температуре 190°С

Ингредиенты:

- 300 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя теста
- 300 г сахара
- 200 г любых измельченных орехов
- 3 яйца
- 160 мл растительного масла
- 200 мл молока
- 1 ст. л. рома
- 125 г миндаля

Для «УльтраПро™» (2 л):

- 20 г сливочного масла и 1 ст. л. муки

Нежный десерт

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 190°С.
2. В **замесочное блюдо (3 л)** всыпать муку, разрыхлитель теста, сахар, ореховую крошку, добавить яйца, растительное масло, молоко и ром: плотно закрыть крышку и тщательно перемешать.
3. Открыть крышку и замесить тесто с помощью **силиконового скребка**.
4. Смазать сливочным маслом и посыпать мукой дно и стенки **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** и выложить в нее приготовленное тесто.
5. Обильно посыпать измельченным с помощью **измельчителя «Без хлопот»** миндалем. Закрыть крышкой и выпекать в духовке в течение 1 часа при температуре 190°С.
6. Выключить духовку и оставить блюдо на 10 мин., дать полностью остыть, прежде чем подавать.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

127 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
35–40 мин.
при температуре 200°С

Ингредиенты:

- 70–100 г муки
- 75 мл молока
- 50 мл растопленного сливочного масла
- 100 г сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя теста
- 4–6 больших груш

Для заливки:

- 75 мл свежих сливок
- 50 г сахара
- 1 яйцо
- 1 пакет ванильного сахара
- 50 г кедровых орехов

Грушевый пирог

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 200°С.
2. В **замесочное блюдо (1,5 л)** добавить: муку, молоко, растопленное сливочное масло, сахар, разрыхлитель. Смешать с помощью **силиконового скребка**.
3. Груши очистить с помощью **вертикальной овощечистки** и порезать тонкими ломтиками.
4. Поместить ломтики груши на дно **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)**. Залить тестом и выпекать при закрытой крышке в течение 20 мин. при температуре 200°С.
5. Заливка: смешать в **миксер-квик «Веселый кулинар» (500 мл)** все ингредиенты (кроме кедровых орехов).
6. Вынуть «УльтраПро™» (2 л) из духовки, полить пирог смесью из миксера и посыпать кедровыми орехами.
7. Продолжить запекать без крышки в течение 15–20 мин. до получения золотистого цвета.

Подавать теплым.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

78 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов: 15 мин.

Время приготовления:
- сливочное масло:
1,5 мин. в микроволновой печи при мощности 750 Вт;
- расстойка теста:
30–36 мин.
при температуре 60°С;
- выпекание булочки:
30–35 мин.
при температуре 200°С

Ингредиенты:

- 125 г сливочного масла
- 20 г хлебопекарных дрожжей
- 100 мл теплого молока
- 50 г сахара
- 3 яйца
- 350 г муки

Нежная булочка

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 60°С.
2. Растопить сливочное масло в микроволновой печи в течение 1,5 мин. при мощности 750 Вт и дать ему остыть.
3. В **замесочном блюде «Веселый кулинар» (3,5 л)** развести дрожжи с теплым молоком и сахаром с помощью **ложки для смешивания «Диско»**. Добавить охлажденное растопленное масло, яйца и все перемешать. Добавить муку и вымесить тесто с помощью ложки для смешивания до достижения мягкой консистенции.
4. Положить тесто в **«УльтраПро™» (3,5 л)** и накрыть крышкой. Поставить «УльтраПро™» (3,5 л) на водяную баню и поместить в разогретую духовку на 35 мин. для выпекания при температуре 60°С.
5. Вынуть кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л) из духовки. Обмять тесто с помощью ложки для смешивания. Накрыть «УльтраПро™» крышкой и дать тесту снова подняться в течение 30 мин. при температуре 60°С на кипящей водяной бане: объем теста должен возрасти втрое.
6. Достать кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л) из водяной бани и при температуре 200°С выпекать в течение 30–35 мин.
7. Для водяной бани: накрыть кастрюлю перевернутой крышкой. Налить в крышку 400 мл кипятка.

Вынуть из кастрюли и дать остыть, прежде чем подавать.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

157 руб.
10 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
- 3 мин.
в микроволновой печи
при мощности 750 Вт;
- 1 ч. в духовке
при температуре 160°С

Ингредиенты:

200 мл молока
75 г коричневого сахара
150 мл меда
125 г сливочного масла
375 г муки
15 мл соды

Смесь пряностей:

10 г имбиря
Пряные травы по вкусу
1 ч. л. корицы
1 ч. л. муската
1 ч. л. аниса

Хлеб с пряностями

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 160°С.
2. В **кувшин «Микроплюс» (1 л)** налить молоко, положить сахар, мед, сливочное масло и поставить на 3 мин. в микроволновую печь при мощности 750 Вт.
3. В **замесочном блюде «Веселый кулинар» (3,5 л)** смешать муку, соду и пряности с помощью **силиконового скребка**.
4. Добавить смесь из кувшина «Микроплюс» (1 л) и смешать с помощью силиконового скребка до получения однородной массы.
5. Вылить полученную смесь в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)** и выпекать под крышкой в течение 1 часа при температуре 160°С.

Доставать из кастрюли теплым.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

158 руб.
5 персон

Подготовка ингредиентов: 15 мин.

Время приготовления:
- *сироп:* 2 мин.
в микроволновой печи
при мощности 750 Вт;
- *сливочное масло:* 1 мин.
в микроволновой печи
при мощности 750 Вт;
- *пирог:*
1 час в духовке при температуре 190°С.

Ингредиенты:

100 г клубничного мармелада
100 мл гранатового сиропа

Тесто:

180 г растопленного сливочного масла
350 г сахара
1 пакетик ванильного порошка
4 яйца, отделить белки от желтков
125 мл молока
400 г муки
1 пакетик разрыхлителя теста
соль по вкусу

Для «УльтраПро™» (2 л):

20 г сливочного масла и 1 ст. л. муки

Мраморный пирог

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 190°С.
2. В **кувшин «Микроплюс» (1 л)** положить клубничный мармелад, влить гранатовый сироп и поставить на 2 мин. в микроволновую печь при мощности 750 Вт. Вынуть емкость из микроволновой печи, взбить смесь с помощью **венчика «Диско»**.
3. Приготовить тесто: в **емкость для смешивания (2 л)** влить растопленное масло, добавить сахар и ванильный сахар и тщательно перемешать с помощью **ложки для смешивания «Диско»**. Добавить яичные желтки по одному, молоко, муку, смешанную с разрыхлителем теста, соль и все перемешать ложкой для смешивания.
4. Взбить белки до появления пены с помощью **миксера «От шефа»**, затем аккуратно влить их в тесто.
5. Вылить половину теста в емкость для смешивания (2 л), добавить смесь из кувшина «Микроплюс» (1 л) и аккуратно перемешать с помощью ложки для смешивания.
6. Смазать сливочным маслом и посыпать мукой **«УльтраПро™» (2 л)**, вливать подготовленные смеси, чередуя цвета. Выпекать в течение 1 часа с закрытой крышкой при температуре 190°С. Прежде чем вынимать из кастрюли, дать остыть в течение 5 мин.

Подавать холодным. Этот пирог полюбит вся Ваша семья.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

357 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
20 мин.

Время приготовления:
5–7 мин. при температуре 250°С

Ингредиенты:

- 2 яблока
- 2 банана
- 1 ананас среднего размера (примерно 1 кг)

Сладкий крем:

- 100 мл сливок 33% жирности, хорошо охлажденных
- 3 яйца
- 50 г сахара
- 2 ст. л. ликера

Запеканка с фруктами и ликером

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 250°С.
2. Порезать очищенные яблоки и бананы с помощью **чудо-резки** с лезвием 15 мм.
3. Очистить ананас с помощью **ножа для хлеба «Космос»** и порезать его кубиками.
4. Взбить жидкие, хорошо охлажденные сливки до образования пены в **миксере «От шефа»**. Вылить их в **замесочное блюдо (3 л)** и поставить охлаждаться.
5. Вымыть миксер «От шефа», положить туда яйца, сахар, ликер и взбивать до получения белой воздушной массы (примерно 2 мин.). Затем смешать получившуюся массу со взбитыми сливками с помощью **силиконового скребка**.
6. Поместить фрукты в **«УльтраПро™» (2 л)** и залить сладким кремом.
7. Выпекать с закрытой крышкой в течение 5–7 мин. при температуре 250°С.

Подавать теплым.

Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)

109 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
10 мин.

Время приготовления:
- 45 мин. при температуре 60°С;
- 45 мин. при температуре 200°С

Ингредиенты:

- 30 г хлебопекарных дрожжей
- 475 мл воды
- 700 г муки из разных злаков
- 15 мл соли
- 10 мл сахара
- 75 г орехов фундук

Хлеб со злаками и орехами

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 60°С.
2. В **замесочном блюде (3 л)** развести дрожжи с водой с помощью **ложки для смешивания «Диско»** до полного растворения. Добавить муку, соль, сахар, орехи и все тщательно перемешать ложкой для смешивания, затем замесить тесто руками.
3. Положить тесто **в «УльтраПро™» (3,5 л)**, закрыть крышкой и поставить на кипящую водяную баню.
4. Поставить тесто вместе с водяной баней в духовку на 45 мин., чтобы оно поднялось. Объем теста должен возрасти вдвое.
5. Снять «УльтраПро™» (3,5 л) с водяной бани и при температуре 200°С выпекать в течение 30 мин. при закрытой крышке. Затем снять крышку и выпекать еще 15 мин.
6. Для водяной бани: накрыть кастрюлю перевернутой крышкой. Налить в крышку 400 мл кипятка.

Перед подачей остудить.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

94 руб.
4 персоны

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
- 40 мин. при температуре 60°С;
- 40 мин. при температуре 210°С

Ингредиенты:

- 40 г хлебопекарных дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 600 мл холодной воды
- 700 г муки
- 1 ч. л. соли
- 60 г семян кунжута
- 60 г семян льна

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

Хлеб с зернами кунжута и льна

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 60°С.
2. В **замесочном блюде (3 л)** смешать с помощью **ложки для смешивания** дрожжи, сахар и воду до полного растворения дрожжей.
3. Добавить муку, соль, семена кунжута и семена льна и замесить тесто. Тесто не должно прилипать к блюду, при необходимости можно добавить немного муки.
4. Положить тесто в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**, накрыть крышкой, поставить кастрюлю «УльтраПро™» на водяную баню и дать тесту подняться в течение 40 мин. при температуре 60°С.
5. Снять тесто с водяной бани. Тесто должно вырасти на высоту кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л).
6. Выпекать при температуре 210°С в течение 40 мин. без крышки.
7. Для водяной бани: накрыть кастрюлю перевернутой крышкой. Налить в крышку 400 мл кипятка.

Вынуть из кастрюли и дать остыть.

170 руб.
6 персон

Подготовка ингредиентов:
15 мин.

Время приготовления:
1 ч. при температуре 180°С.

Ингредиенты:

- 200 г размягченного сливочного масла
- 200 г тростникового сахара
- 4 яйца
- 1 чайная ложка ванильной пудры
- 350 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя теста
- 75 г картофельного крахмала
- 125 мл молока
- 125 г грецких орехов
- цедра одного лимона

Для кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л):

- 20 г сливочного масла и 1 ст. л. муки

Пирог с орехами

1. Предварительно разогреть духовку до температуры 180°С
2. В **емкость для смешивания (2 л)** положить размягченное сливочное масло, тростниковый сахар и взбить смесь с помощью электрического миксера.
3. Добавить яйца, ванильную пудру и снова взбить.
4. В **замесочном блюде «Веселый кулинар» (3,5 л)** замесить с помощью ложки для смешивания муку, разрыхлитель, картофельный крахмал и постепенно добавить смесь из емкости для смешивания.
5. Добавить молоко, грецкие орехи, дробленые с помощью **измельчителя «Без хлопот»**, затем цедру одного лимона, натертую **на терке из набора «Поваренок»**. Тесто тщательно перемешать и вылить в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**.
6. Выпекать в духовке в течение 1 часа при температуре 180°С.

Дать остыть, прежде чем вынимать из кастрюли и подать к столу.

Кастрюля «УльтраПро™» (3,5 л)

Необходимые изделия для достижения стопроцентного результата

1 Емкость для смешивания (2 л)

Используется для взбивания сливок, яичных желтков, для замешивания теста различных видов. Можно приготовить пюре для овощей, фруктов, томатов; смешать большие порции салатных соусов. Мерные шкалы изделия позволяют легко и быстро отмерить необходимое количество ингредиентов. Благодаря защитной крышке содержимое емкости не разбрызгается и не просыплется на стол.

2 Чудо-резка

Изделие предназначено для измельчения овощей и фруктов на бруски. С помощью чудо-резки вы быстро и легко измельчите на бруски сырые или отварные овощи: картофель, морковь, свеклу, кабачки, огурцы. Для фруктового салата вы можете нарезать на чудо-резке: яблоки, груши, бананы и другие фрукты. Чудо-резка снабжена насадками с лезвиями 10 мм и 15 мм.

3 Коллекции ножей «Профессионал» и «Космос»

С помощью наших ножей вы сможете без особых усилий нарезать любые продукты. Красивые ручки имеют удобную форму, а очень острые лезвия изготовлены из высокопрочной стали.

5 Кухонные приборы «Диско»

Стильные и яркие кухонные приборы «Диско» украсят Вашу кухню и станут идеальными помощниками в приготовлении пищи!

5 Овощечистка универсальная

Изделие состоит из эргономичной ручки и острого лезвия. Лезвие имеет две различные заточки: зубцеобразную и гладкую. Гладким лезвием удобно очищать овощи любой формы: картофель, огурцы, цуккини, баклажаны и морковь. Зубцеобразным лезвием удобно чистить фрукты с плотной кожурой и сочной мякотью.

7 Большой миксер (750 мл)

Можно приготовить любое жидкое тесто. Удобно смешивать разнообразные соусы для салатов и горячих блюд. Изделие идеально подойдет для приготовления интересных коктейлей или напитков из молочных смесей.

8 Кувшин «Микроплюс» (1 л)

Кувшин изготовлен из материала «Микротерм™», который пропускает максимальное количество микроволн. Кроме того, температура, которую выдерживает данное изделие (от -25°С до +200°С) идеально не только для тушения продуктов, но и для размораживания и разогревания.

В емкости удобно приготовить яичный соус, пудинг, кашу и глазурь для торта; различные супы, а также горячие напитки, например чай, молоко или какао.

6 Комбайн «От шефа» III

Комбайн является прекрасной альтернативой многочисленным электрическим комбайнам. При помощи лопасти удобно приготовить тесто, начинку для тортов, взбитые сливки, и т.п. Острым лезвием ножей для измельчения легко измельчать овощи и фрукты, такие как морковь, лук, капусту, яблоки.

9 Терка «Веселый Кулинар» с защитой

Терка «Веселый кулинар» – одно из изделий серии «Веселый кулинар», при помощи которого легко и быстро можно приготовить самые разнообразные блюда.

С помощью терки вы сможете нашинковать: морковь (сырую и отварную), огурцы, картофель, капусту, бананы (не очень мягкие), яблоки, груши, сыр и многие другие продукты. Терка идеальна для нарезания капусты для засолки – установите на основную вставку терки насадку с мелким лезвием, чтобы получить мелкую стружку

42 рецепта блюд для приготовления в посуде «УльтраПро™» (2 и 3,5 л)

Широчайший выбор возможностей:

<— ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

<— ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ЕМКОСТЕЙ

<— ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

<— ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КРУПНЫХ РАЗМЕРОВ

<— МНОГОУРОВНЕВАЯ ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО

<— СУПЕРКОМПАКТНОЕ ХРАНЕНИЕ

Телефон горячей линии: 9-800-200-6000
Звонки по России бесплатно
www. tupperware.ru