

# Tupperware®

Лето 2016





# Здравствуй, солнце!

Как же мы любим это время года! Ясные и светлые солнечные дни, когда все в природе распускается и цветет после долгой зимы. И если Вы из тех, кому летом хочется питаться полезнее и интереснее, то наш каталог – именно то, что Вам нужно! На его страницах Вы найдете множество полезных советов и идей, которые помогут наилучшим образом использовать все щедрые летние дары – как дома, так и в поездках.

# ЛЕТО 2016



48



16



40

[WWW.TUPPERWARE.RU](http://WWW.TUPPERWARE.RU)

#### Компания Tupperware®

Tupperware – всемирно известный производитель эксклюзивной высококачественной посуды для дома и кухни. Изделия Tupperware улучшают жизнь людей за счет рациональной экономии ресурсов и инновационных технологий, помогая сделать питание здоровым и качественным. Уже более 70 лет компании Tupperware знают и любят в 100 странах мира. Обладатели изделий Tupperware сегодня не представляют свою жизнь без них, ценят их практичность, удобство и элегантность. Инновационный дизайн наших изделий оценен множеством престижных премий, включая премию RedDot.



МЫ РАБОТАЕМ  
С ЛЮДЬМИ И ДЛЯ ЛЮДЕЙ

#### СЕРВИРОВКА

- 8 Коллекция «Аллегро»
- 10 Коллекция «Очарование»

#### ВСЕГДА С СОБОЙ

- 12 «Всегда с собой»
- 13 Эко-бутылки

#### ДЕТСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

- 14 Детская коллекция

#### УМНОЕ ХРАНЕНИЕ

- 16 Классика Tupperware
- 17 Контейнер «Салями»
- 18 Коллекция «Охлаждающие лотки»
- 20 Коллекция «Умный холодильник»
- 22 Коллекция «Умные изделия»
- 24 Компактусы Tupperware
- 26 Салфетки для уборки

#### УМНЫЕ ГАДЖЕТЫ

- 28 Кухонные приборы «Диско»
- 30 Умные гаджеты
- 32 Коллекция ножей Universal
- 34 Коллекция «Микс»
- 38 Fusion Master

#### ВСЁ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- 40 Коллекция «Всё для выпечки»
- 46 Коллекция «Силиконовые формы»
- 48 Коллекция «УльтраПро™»

#### МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

- 50 101° МикроГурмэ
- 52 «ТапперКук»
- 54 Коллекция «МикроКук»
- 56 Инновационные изделия

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 58 Рецептурные буклеты
- 60 Возможности с Tupperware
- 61 Набор Успеха
- 63 Условные обозначения
- 64 Дистрибьюторные Центры Tupperware

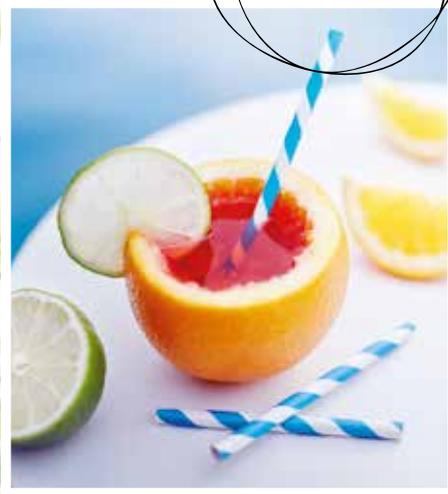
# Хит сезона? Салаты!

*Свежий салат. Сочные овощи. Нежная заправка. Летнее овощное изобилие открывает перед Вами целое море кулинарных возможностей. Салат может быть как полноценным основным блюдом, так и сытным гарниром.*

*В Tupperware есть все необходимое для самых смелых салатных экспериментов. В нашей «Карусели» удобно промывать и хранить листья салата. С помощью комбайна «Экстра-Шеф» Вы можете ежедневно экспериментировать с новыми заправками. Подавайте салаты к столу в элегантных чашах коллекции «Аллегро» – как основное блюдо или гарнир к вкусной рыбе, запеченной в «УльтраПро™».*



Рецепт  
с обложки



## Коктейль «Космополитен»

### Ингредиенты:

- 3-4 апельсина
- 100 мл водки
- 50 мл ликера «Куантро»
- 200 мл клюквенного сока
- 50 мл сока лайма

### Ингредиенты безалкогольного напитка:

- 3-4 апельсина
- 100 мл сиропа гренадин
- 400 мл воды
- 50 мл лимонного сока

1. Подготовьте апельсиновый «стакан»: отрежьте верхушку апельсина, затем с помощью **разделочного ножа Universal** удалите мякоть.
2. Хорошо смешайте все ингредиенты в **шейкере (600 мл)**.
3. Перелейте жидкость в апельсиновый «стакан».
4. Украсьте кусочками лайма.



**Свежие фрукты и овощи,  
сервированные в чашах  
коллекции «Аллегро»,  
станут украшением стола.**

---





## **НОВЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ САЛАТЫ - КАЖДЫЙ ДЕНЬ**

### **АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ СОЧНЫХ ОВОЩЕЙ**

Приготовление салатов – самый простой и вкусный способ добавить в свой рацион массу свежих овощей, от обилия которых летом просто разбегаются глаза. Забудьте о необходимости стоять у плиты в жаркой кухне! Промойте и высушите большую порцию листьев салата в нашей «Карусели», которую Вы найдете на стр. 37, и ее хватит на следующие несколько дней.

### **ИЗЫСКАННАЯ СЕРВИРОВКА С ИЗДЕЛИЯМИ КОЛЛЕКЦИИ «АЛЛЕГРО»**

Элегантные чаши «Аллегро» имеют модное двухцветное оформление и удобную широкую форму, за счет чего любое блюдо смотрится в них особенно выигрышно. На стр. 8-9 представлены чаши разных размеров, из которых Вы можете собрать набор, идеальный именно для Вашей кухни, который будет радовать Вас каждый день.

# На все случаи жизни

Элегантные линии изделий коллекции «Аллегро» служат украшением праздничного стола, а практичные крышки делают эти чаши незаменимыми для пикников.



1.

2.



3.



**1. Чаша «Аллегро»  
(1,5 л)**  
И42 1 999 руб.

**2. Сервировочная  
пара «Аллегро»**  
И45 389 руб.

**3. Чаша «Аллегро»  
(740 мл)**  
И44 1 099 руб.



4.

5.

**4. Чаша «Аллегро»  
(3,5 л)**  
И39 2 399 руб.

**5. Менажница  
«Аллегро»**  
И46 1 399 руб.

См. видеоролик



Чаша «Очарование»  
(500 мл), 2 шт.  
И27 999 руб.



**НОВИНКА**

Чаша «Очарование» (1,3 л)  
И29 579 руб.

**НОВИНКА**

Чаша «Очарование» (2,5 л)  
И30 839 руб.



# ЕШЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ

Яркие цветовые акценты помогают создать за столом уютную и радостную атмосферу.



Чаша «Очарование»  
(4,3 л)  
И33 1 369 руб.





**Органайзер «Сластена»**  
29,5 x 20 x 9,5 см  
A209 1 719 руб.



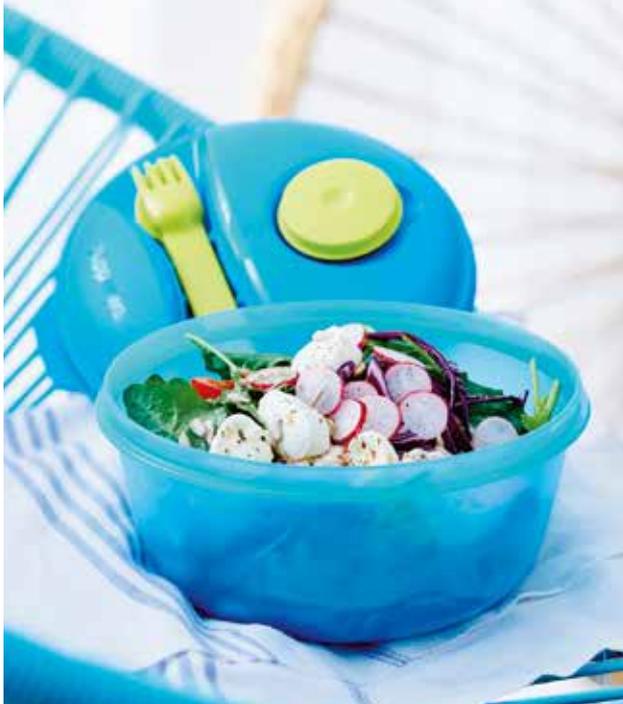
**Кувшин «Очарование»**  
(2,1 л)  
И10 1 199 руб.

**Кружка «Очарование»**  
(350 мл), 2 шт.  
И34 799 руб.

Набор контейнеров  
«Трио»  
И81 1 249 руб.



Набор «Всегда с собой» (1,5 л)  
с приборами и емкостью для  
заправки  
Б19 1 649 руб.



Ланч-бокс с разделителем  
А208 1 399 руб.



# Жажда красоты

Выпивать дневную норму воды из наших ярких и удобных бутылок – настоящее удовольствие!



## НОВИНКА

Эко-бутылка  
(500 мл)  
в голубом цвете  
с петелькой  
И75 519 руб.

## НОВИНКА

Эко-бутылка  
(500 мл)  
в розовом цвете  
с петелькой  
И72 519 руб.

Эко-бутылка  
(750 мл)  
в бирюзовом  
цвете  
И74 549 руб.

Эко-бутылка  
(750 мл)  
в цвете манго  
И73 549 руб.

Эко-бутылка (1 л)  
в голубом цвете  
И70 789 руб.

# Заряд энергии

Малыши постоянно находятся в движении. Запаситесь любимыми детскими лакомствами в наших вместительных ярких контейнерах для еды и напитков, и тогда им хватит энергии на целый день.

Эко-бутылка  
«Динозаврик» (350 мл)  
И87 459 руб.



Эко-бутылка  
«Червячок» (350 мл)  
И88 459 руб.



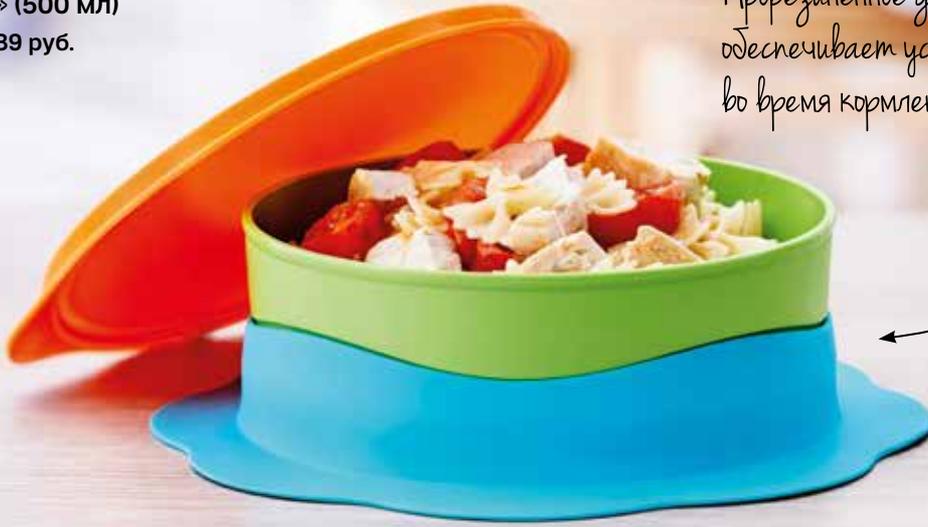
Сервировочная чаша  
(200 мл), 3 шт.  
Г70 1 199 руб.



Ложечка  
Tupperware, 4 шт.  
В81 349 руб.

**Мисочка  
«Малыш» (500 мл)  
В71 2 289 руб.**

*Прорезиненное дно  
обеспечивает устойчивость  
во время кормления*



# Любимые ингредиенты

Заполните холодильник всем необходимым для быстрых и вкусных перекусов. Немного соуса, мясная или сырная нарезка, хрустящие листья салата – и аппетитный сэндвич готов.



1.



2.



**Контейнер «Салями»**

27,6 x 9,2 x 7,9 см

**A147 899 руб.**



Легендарная  
влаговоздухонепроницаемая  
крышка сохранит свежесть блюд  
и продуктов до 3 раз дольше!



**1. Большой «Хит-парад»  
(600 мл), 3 шт.**

**Б26 1 759 руб.**

**2. Супер «Хит-парад»  
(1/1,5/2 л), 3 шт.**

**Б28 2 799 руб.**

**3. Малый «Хит-парад»  
(300 мл), 4 шт.**

**Б27 1 599 руб.**



Контейнер для льда «Морозко»  
E20 1 389 руб.



## Украшение холодильника

Практичные формы. Красивые цвета. Охлаждающие лотки одновременно защищают еду и радуют глаз.

### НОВИНКА

Охлаждающий  
лоток (2,25 л)  
E10 1 999 руб.

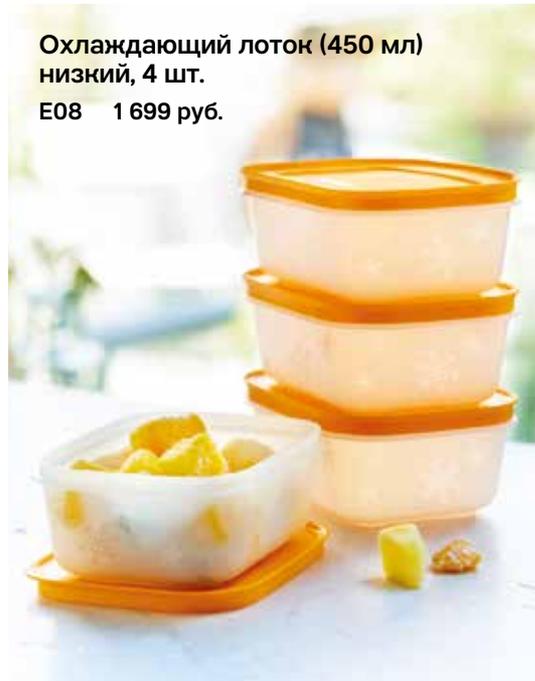




**Набор:**

- Охлаждающий лоток (450 мл) низкий, 2 шт.
- Охлаждающий лоток (1,1 л) высокий, 2 шт.
- Охлаждающий лоток (1 л) низкий, 1 шт.

**E09 2 899 руб.**



**Охлаждающий лоток (450 мл) низкий, 4 шт.**

**E08 1 699 руб.**



**Охлаждающий лоток (1 л) низкий**

**E05 929 руб.**



**Охлаждающий лоток (1,1 л) высокий, 2 шт.**

**E07 1 199 руб.**



**Гид Tupperware по заморозке продуктов**

**PM1848 100 руб.**



# Свежесть надолго

Контейнеры «Умный холодильник» имеют специальные настраиваемые клапаны, регулирующие циркуляцию воздуха, так что хранящиеся в них мясо и овощи долго сохраняют свою свежесть.



German  
Design Award



2015

NOMINEE  
2015

**1. Контейнер «Умный холодильник» (1,8 л),  
высокий**

A143 1 299 руб.

**НОВИНКА**

**2. Контейнер «Умный холодильник» (800 мл)**

A141 1 129 руб.

**3. Контейнер «Умный холодильник» (1,8 л)  
низкий**

A142 1 449 руб.

**4. Контейнер «Умный холодильник» (4,4 л)**

A144 1 849 руб.

См. видеоролик



Компактное хранение



20 КОЛЛЕКЦИЯ «УМНЫЙ ХОЛОДИЛЬНИК»

**1. Контейнер «Умный холодильник» (1,8 л) для мяса и рыбы**  
A145 1 349 руб.

**2. Контейнер «Умный холодильник» (4,4 л) для мяса и рыбы**  
A146 1 749 руб.

Новые контейнеры «Умный холодильник» для мяса и рыбы – идеальное решение для хранения и разморозки мяса, птицы и рыбы в холодильнике. Они образуют настоящую систему хранения в сочетании с контейнерами «Умный холодильник».

1.



2.



# Искусство сочетания

Что предпочесть сегодня – нежный сливочный сыр на хрустящем хлебе или твердый сыр с насыщенным вкусом на сдобной булочке? С нашей системой хранения сыра и хлеба у Вас всегда есть выбор.



5.



1.



2.



**1. «Умная сырница™»  
прямоугольная**  
29,5 x 20,5 x 9,8 см  
A136 1 939 руб.

**2. «Умная сырница™»  
«Кроха»**  
15,5 x 16,5 x 6,5 см  
A137 799 руб.





3.

6.

4.

**3. «Умная сырница™»  
малая**  
20,5 x 20,5 x 9,5 см  
A138 1 299 руб.

**4. Масленка**  
I15 649 руб.

**5. «Умная хлебница™»**  
15,9 x 27 x 37,9 см  
A05 4 199 руб.

**6. Разделочная доска  
к «Умной хлебнице™»**  
A06 1 699 руб.

См. видеоролик



См. видеоролик



# Разыгрался аппетит

Хочется чего-нибудь сытного? Самое время протянуть руку за компактусом! Удобная крышка легко открывается и плотно закрывается снова – так что когда Вы проголодаетесь в следующий раз, содержимое контейнера останется таким же свежим.



Крышка с клапанами  
к компактусам овальным  
A85 429 руб.



Основание компактуса  
овального (500 мл)  
A53 419 руб.



Основание  
компактуса  
овального (1,1 л)  
A54 519 руб.



Основание  
компактуса  
овального (1,7 л)  
A56 609 руб.



Основание  
компактуса  
овального (2,3 л)  
A57 739 руб.



Основание  
компактуса  
овального (2,9 л)  
A52 1 169 руб.



Компактус для  
спагетти (1,1 л)  
A79 819 руб.



Компактус для  
масла (1,1 л)  
A80 1 099 руб.



# Скорей бы уборка!

Наши яркие и удобные салфетки из микрофибры притягивают к себе грязь и пыль, не оставляя при этом никаких следов и разводов на поверхностях. Уборка превращается в удовольствие!



Салфетка  
для чистки  
очков

П02 329 руб.



**1. Салфетка «Ультра»**

П09 599 руб.

**4 Салфетка для мытья  
окон и зеркал**

П07 879 руб.

**2. Универсальная салфетка**

П05 699 руб.

**5 Салфетка для сушки  
посуды**

П03 1 029 руб.

**3. Салфетка для  
удаления пыли**

П04 649 руб.

# Воплощение надежности

По-настоящему качественные кухонные инструменты не только безупречно выполняют свои функции, но и радуют глаз.



Мини-половник  
Г41 629 руб.



Ложка для смешивания  
Г123 659 руб.



Половник  
Г124 659 руб.



Ложка для смешивания  
с отверстием Г128 659 руб.



Лопатка широкая  
Г127 729 руб.



Ложка «Каждый день»  
Г131 659 руб.

См. видеоролик



Венчик  
Г20 999 руб.



Венчик-шумовка  
Г125 1 829 руб.



Лопатка узкая  
Г132 659 руб.



Мастер-щипцы  
Г130 659 руб.



Лопатка  
Г122 729 руб.



Сервировочная лопатка  
Г129 659 руб.

Силиконовый  
скребок  
Г69 1 399 руб.



Силиконовый  
скребок малый  
Г78 679 руб.

Пресс  
для пюре  
Г66 559 руб.



Подставка для кухонных  
приборов «Диско»  
Г119 1 449 руб.



**НОВИНКА**  
Шумовка  
Г133 729 руб.



См. видеоролик



**НОВИНКА**

**Набор «Клик-сэт»**

**Г81 2 999 руб.**

1. Контейнер  
«Дыхание»  
(3 л)

A04 2 049 руб.

2. Контейнер  
«Свежесть»  
(5,5 л)

A03 2 699 руб.

3. Контейнер  
«Реверси»  
(2,5 л)

A210 1 699 руб.



Штопор

Г104 2 729 руб.



Овощечистка универсальная

Г116 629 руб.



Овощечистка вертикальная

Г82 679 руб.



recycline  
by Tupperware

Держатель для полотенец  
K03 909 руб.



red dot

Чудо-чесночница  
Г103 2 729 руб.



См. видеоролик



Консервный нож  
Г100 3 299 руб.

# Положите начало коллекции

Высококласный набор ножей, способных справиться с любой описанной в рецепте задачей, переведет Вас из разряда поваров-любителей в профессионалы.





9.

7.

8.

6.

**1.** Разделочный нож Universal с чехлом ИМ1903 1 609 руб.

**2.** Точилка для ножей «Мышонок™» Г99 2 499 руб.

**3.** Нож для хлеба Universal с чехлом ИМ1901 2 729 руб.

**4.** Нож для овощей Universal с чехлом ИМ1904 1 999 руб.

**5.** Универсальный нож Universal с чехлом ИМ1902 1 859 руб.

**6.** Ножницы «Диско» Г102 2 699 руб.

**7.** Нож для филе Universal с чехлом ИМ1905 2 319 руб.

**8.** Нож «От шефа™» Universal с чехлом ИМ1900 3 079 руб.

**НОВИНКА**

**9.** Разделочная доска 29 x 38 см А176 949 руб.

**НОВИНКА**

**Миксер «От шефа» (1,35 л)**

**Г118 4 799 руб.**



См. видеоролик



# На все руки мастер

Признайтесь, иногда Вы мечтаете о кухонном приборе, который умел бы абсолютно все: нарезать зелень, смешивать соусы, взбивать сливки и многое, многое другое. Мы превратили Ваши мечты в реальность.



Измельчение лука, зелени,  
чеснока

**Измельчитель  
«Турбо» (300 мл)**  
Г113 3 499 руб.

Измельчение орехов,  
фруктов, приготовление  
смузи и соусов

**Измельчитель  
«Турбо-Микс»  
(600 мл)**  
Г117 4 499 руб.

Измельчение различных продуктов,  
приготовление пюре, крем-супов,  
жидкого теста

**Комбайн «Экстра-Шеф»  
(1,35 л)**  
Г114 6 499 руб.

См. видеоролик



Рецептурный  
буклет  
«Измельчитель  
«Турбо»  
ПМ50



Рецептурный  
буклет  
«Измельчитель  
«Турбо-Микс»  
ПМ1199



Рецептурный  
буклет  
«Комбайн  
«Экстра-Шеф»  
ПМ1690

Терка-шинковка «Мандолина»  
с 3 насадками  
Г51 8 999 руб.



Рецептурный  
буклет  
«Терка-  
шинковка  
«Мандолина»  
ПМ1691



См. видеоролик





Терка «Волшебная мельница»  
с контейнером (400 мл) Г74 3 399 руб.

«Карусель» (3,9 л)  
Г72 3 599 руб.

Еще Быстрее,  
удобнее  
и эффективнее!

См. видеоролик



# Ужин + десерт

С помощью Fusion Master Вы сможете прокрутить мясо, измельчить сыр и натереть ингредиенты для приготовления вкуснейшего блюда или десерта!

См. видеоролик



Терка  
Fusion Master



См. видеоролик



Мясорубка  
Fusion Master

Общие части для  
мясорубки и терки:



Рукоятка и пресс  
Г58 1 349 руб.

Основание  
Fusion Master  
Г53 3 089 руб.



Части для терки  
Fusion Master:

**1. Насадка для крупной стружки**  
Г54 1 899 руб.

**2. Насадка для пюреобразных смесей**  
Г57 1 899 руб.

**3. Насадка-слайсер**  
Г56 1 899 руб.



Части для терки  
Fusion Master:

**Корпус терки + насадка для мелкой стружки**  
Г55 3 649 руб.



Части для мясорубки  
Fusion Master:

**Составные части механизма мясорубки + корпус + насадки для печенья + насадка для сосисок**  
Г59 5 999 руб.

# Салат «Норвежский»

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 30 минут

## Ингредиенты на 4 порции:

- 300 г филе семги
- 300 г картофеля
- 200 г моркови
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 150 г сметаны 15%
- 10 мл лимонного сока
- 50 г сыра Эмменталь
- 100 г салата Айсберг
- соль, перец по вкусу

1. Приготовьте соус: смешайте в **мини-шейкере (350 мл)** сметану, сок лимона, соль и перец.

2. Нарезьте промытые и просушенные в **«Карусели» (3,9 л)** листья салата Айсберг соломкой с помощью **ножа «От шефа™» Universal (1,5 л)**, переложите в **чашу «Аллегро» (1,5 л)**, слегка сбрызните приготовленным соусом.

3. Нарезьте на кусочки рыбное филе, отварите в **емкости «МикроКук» (2,25 л) круглой** в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 3 минут, охладите, затем пропустите через **мясорубку Fusion Master** с крупной насадкой и выложите поверх листьев салата.

4. Отварите очищенные овощи в емкости **«МикроКук» (2,25 л)** при мощности 600 Вт сначала 5 минут, затем еще 3 минуты. Отварные овощи и яйца натрите на **терке Fusion Master с насадкой для крупной стружки** и выложите поверх рыбы слоями в следующем порядке: яйца, морковь, картофель. Каждый слой пропитайте соусом.

5. Посыпьте сыром, натертым на **терке Fusion Master с насадкой для мелкой стружки**.

6. Дайте настояться в течение 2 часов.



# Точность и аккуратность

Для некоторых рецептов требуется тщательно отмерить и аккуратно смешать ингредиенты. С нашими универсальными инструментами это не проблема – каждый грамм на учете!

**Шейкер (600 мл)**

**Г43 1 049 руб.**

**НОВИНКА**

**Мини-шейкер (350 мл)**

**Г23 689 руб.**



**Набор «Поваренок»**

**Г17 1 299 руб.**

1. Насадка-соковыжималка
2. Кувшинчик (200 мл)
3. Крышка
4. Насадка-сепаратор
5. Насадка-терка

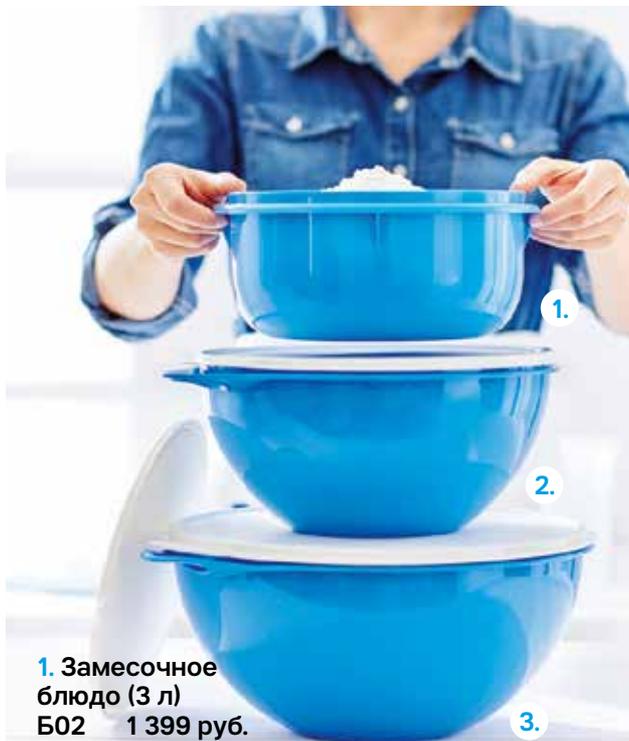


**Мерный кувшинчик (1 л)**

**Г33 949 руб.**

«Мульти-дуршлаг» (3,75 л)

Б07 879 руб.



1. Замесочное  
блюдо (3 л)  
Б02 1 399 руб.

2. Замесочное  
блюдо (4,5 л)  
Б06 1 499 руб.

3. «Максимилиан»  
(7,5 л)  
Б03 1 899 руб.

Емкость  
для смешивания (2 л)

Г32 1 779 руб.



**НОВИНКА**

Емкость для  
смешивания (1,3 л)

Г36 1 559 руб.



Сито  
Г22 1 559 руб.



**НОВИНКА**  
**«Худесница»**  
**с ложечной**  
**Г38 2 369 руб.**



**Мерные совочки**  
**(от 50 до 250 мл), 5 шт.**  
**Г30 949 руб.**



**Силиконовая**  
**кисточка**  
**«Совершенство»**  
**Г40 999 руб.**



См. видеоролик



# Круассаны с творогом

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления:  
15-25 минут

## Ингредиенты

- 500 г слоеного бездрожжевого теста
- 1 яйцо
- 70 г творога 9%
- 3 веточки укропа
- вода для смачивания

1. Нарубите зелень в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**, добавьте творог и смешайте.

2. Раскатайте тесто на **подложке** с помощью **скалки** и переложите его на **«Кудесницу»**.

3. Прокатайте скалкой по **«Кудеснице»**, чтобы тесто разрезалось на порционные треугольники.

4. Извлеките из измельчителя **«Турбо» (300 мл)** ножи, выложите начинку на каждый треугольник, увлажните с помощью **силиконовой кисточки «Совершенство»** кончик каждого треугольника

водой и плотно скатайте его от широкого края к уголку, придавая форму круассана.

5. Поместите круассаны на **силиконовый противень** на расстоянии не ближе, чем 1,5 см друг от друга.

6. Отделите желток от белка с помощью **насадки-сепаратора из набора «Поваренок»** и смажьте желтком подготовленные круассаны с помощью **силиконовой кисточки**.

7. Выпекайте круассаны в предварительно разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 15-25 минут (в зависимости от размера круассанов).



2.

Tupore®





Кольца-насадки позволяют регулировать толщину раскатываемого теста



**1. Подложка**

66 x 46 см

**Г08 1 529 руб.**

**2. Скалка с кольцами-насадками**

**Г29 1 699 руб.**

См видеоролик



ультра-тонкое



3 мм



6 мм



1.

# Вафли из кабачков

Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 30 минут

---

## Ингредиенты на 4 вафли:

- 1 кабачок (200-250 г)
  - 1 яйцо
  - 125 г муки
  - 1-2 зубчика чеснока
  - 10 мл растительного масла
  - веточка кинзы
  - 50 г сметаны (по желанию)
  - соль, перец по вкусу
- 

## Способ приготовления:

1. Натрите кабачок на **терке-шинковке «Мандолина»** с **насадкой для длинной соломки**.

2. Нарубите в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)** чеснок и кинзу, добавьте яйцо и слегка взбейте.

3. Смешайте в **замесочном блюде (3 л)** натертый кабачок, яичную смесь, растительное масло, добавьте соль, перец.

4. Просейте в замесочное блюдо (3 л) муку с помощью **сита** и перемешайте **силиконовым скребком**.

5. Разложите смесь по ячейкам **силиконовой формы для вафель** и выпекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 30 минут.

6. Подавайте со сметаной или с соусом тартар.



**НОВИНКА**  
Кондитер  
«Трансформер»  
В58 4 099 руб.



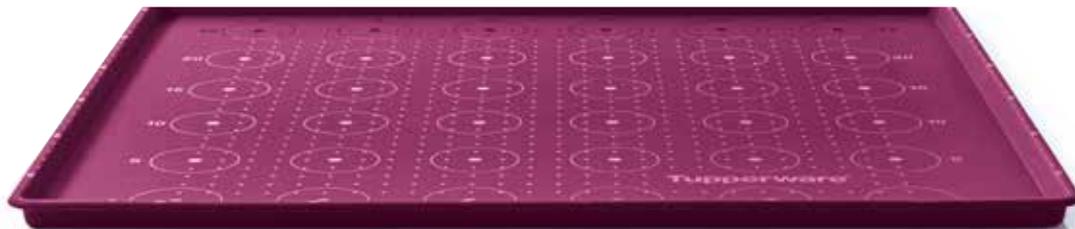
Силиконовая форма  
«Королевская» (1,5 л)  
Л14 2 429 руб.



# Невозможно устоять

Наши силиконовые формы так удобно использовать и так легко мыть, что Вам захочется печь не покладая рук.

**Силиконовый противень**  
35,3 x 31,5 см  
Л18 2 379 руб.



**Силиконовая форма для вафель**  
30 x 19,4 см  
Л19 2 129 руб.

*Вы сможете без труда извлечь выпечку из форм, не смазывая предварительно изделия маслом!*



**Силиконовая форма «Капкейки»**  
Л17 1 929 руб.

# Возьмется за любую работу

Бывают дни, когда Вам кажется, что нет ничего невозможного. Для изделий «УльтраПро™» тоже не бывает невозможного – они могут использоваться для приготовления еды в духовке и микроволновой печи, для сервировки и хранения готовых блюд в холодильнике.



**НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**  
Рецептурный  
буклет  
«УльтраПро™»  
С19

1.

2.

Кастрюля «УльтраПро™»  
(1,8 л) прямоугольная  
У03 5 709 руб.



2.

1. Основание кастрюли  
«УльтраПро™» (3,5 л)  
У06 4 859 руб.

2. Крышка «УльтраПро™»  
(800 мл) к кастрюлям  
«УльтраПро™» (2 л и 3,5 л)  
У07 3 759 руб.

3. Основание кастрюли  
«УльтраПро™» (2 л)  
У05 4 099 руб.

4. Кастрюля «УльтраПро™» (3,3 л)  
с крышкой «УльтраПро™» (1,2 л)  
У04 12 499 руб.

3.

4.



Силиконовая  
варежка-прихватка  
К07 2 779 руб.

# Филе трески с томатами

Время подготовки: 15 минут

Время маринования: 15 минут

Время приготовления: 12 минут

## Ингредиенты на 4 порции:

- 500 г филе трески (или другой белой рыбы)
- 1 ст. л. лимонного сока
- 500 г помидоров черри
- 2 луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 3 ст. л. соевого соуса
- 1 ч. л. меда
- 1 ст. л. кунжутного масла
- 2 ч. л. семян кунжута
- 400 мл воды (в лоток для воды)
- соль, перец по вкусу

## Способ приготовления:

1. Нарежьте рыбу на куски на разделочной доске, переложите в замесочное блюдо (3 л), приправьте солью, перцем и лимонным соком.

2. Разрежьте помидоры пополам, нарежьте лук на 4 части, переложите к рыбе.

3. Добавьте измельченный зубчик чеснока, соевый соус, мед и кунжутное масло, перемешайте силиконовым скребком. Закройте крышкой и оставьте на 15 минут для маринования.

4. Выложите рыбу с овощами на нижний лоток пароварки 101° МикроГурмэ, поставьте на емкость с водой и накройте крышкой. Готовьте в микроволновой печи в течение 12 минут при мощности 800 Вт. Затем дайте постоять в течение 10 минут.

5. Готовое блюдо подавайте, посыпав семенами кунжута.

**Совет:** перед подачей на стол сбрызните рыбу соевым соусом.



# Разгар лета

В жаркие летние дни так не хочется стоять у плиты – и тогда на выручку приходит микроволновая печь, в которой можно готовить на пару вкусные и полезные блюда.

Готовьте 2 Блюда  
одновременно!

Вода в нижней  
емкости под  
воздействием микроволн  
превращается в пар,  
который поднимается  
в лотки и готовит продукты



Рецептурный буклет  
«101° МикроГурмэ»  
ПМ1862

См. видеоролик



Порционные контейнеры  
101° МикроГурмэ (80 мл), 8 шт.  
В43 2 139 руб.

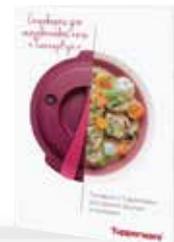


101° МикроГурмэ  
В42 6 399 руб.

# НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ

Тающее во рту мясо, быстрое приготовление фасоли, соусы с богатым и насыщенным вкусом. Сковорарка для микроволновой печи открывает перед Вами целый мир новых рецептов.

Сковорарка для  
микроволновой печи  
«ТапперКук» (3 л)  
В50 12 999 руб.



Рецептурный буклет  
«Сковорарка для  
микроволновой  
печи «ТапперКук»  
ПМ1798



См. видеоролик



Нет ничего проще, чем готовить в «ТапперКук». Вам нужно всего лишь заложить продукты в изделие и поставить его в микроволновую печь. А затем наслаждаться сочным, вкусным, полезным и ароматным блюдом!

# Куриные ножки в соусе по-средиземноморски

Время подготовки: 10 минут

Время приготовления: 25 минут

## Ингредиенты на 4 порции:

- 2 зубчика чеснока
- 2 небольшие луковицы
- 1 красный болгарский перец
- 50 мл белого вина
- 100 мл воды
- 2 ст. л. крахмала
- 1 куриный бульонный кубик
- 800 г куриных ножек
- 400 г помидоров в собственном соку
- 1 веточка тимьяна

## Способ приготовления:

1. Очистите и нарежьте зубчики чеснока пополам, извлеките сердцевину зубца.
2. Очистите луковицы и разрежьте пополам. Очистите перец от семян и нарежьте соломкой.
3. В шейкере (600 мл) смешайте вино, воду, крахмал, раскрошенный бульонный кубик.
4. Положите лук и чеснок в скороварку для микроволновой печи «ТапперКук» (3 л).

Сверху аккуратно, не перемешивая слои, выложите куриные ножки, нарезанный красный перец, нарезанные помидоры, тимьян и бульон из шейкера (600 мл).

5. Накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи в течение 25 минут при мощности 900 Вт.

6. Дайте настояться в течение 15 минут, пока индикатор давления не опустится.



# Щавелевый суп

Время подготовки: 20 минут

Время приготовления: 10 минут

## Ингредиенты на 4 порции:

- 150 г свежих листьев щавеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 корень петрушки
- 100 г корня сельдерея
- 20 г сливочного масла
- 600 мл мясного бульона (или воды)
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 50 г сметаны
- соль по вкусу

## Способ приготовления:

1. Очистите морковь, корень петрушки, корень сельдерея с помощью **овощечистки вертикальной** и натрите их по очереди соломкой на **терке-шинковке «Мандолина»**.

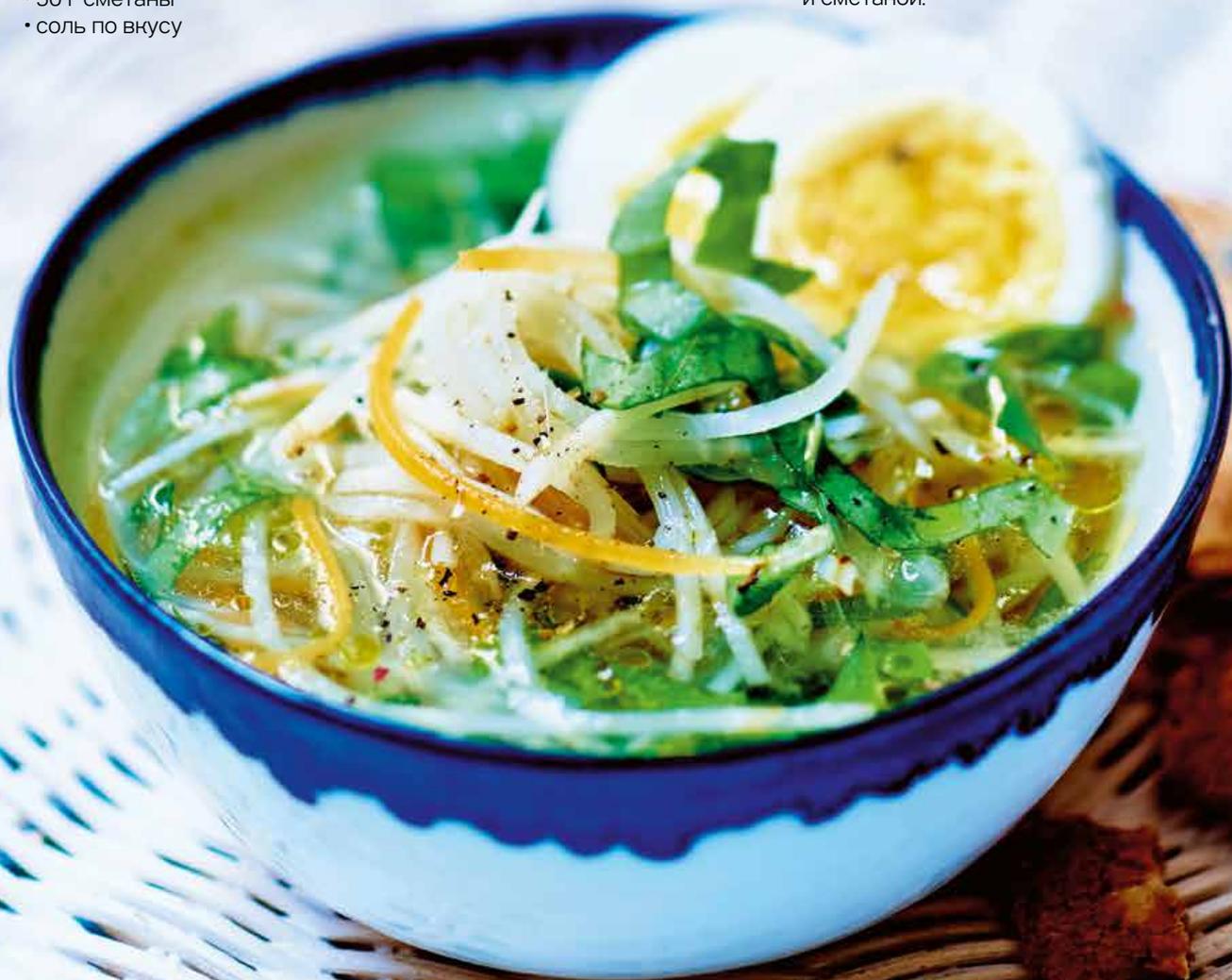
2. Очистите лук и нарежьте полукольцами.

3. Выложите все овощи в **емкость «МикроКук» (2,25 л) круглую**, добавьте сливочное масло,

накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 3 минут, помешивая каждые 30 секунд.

4. Нарежьте листья щавеля соломкой, добавьте к овощам, залейте бульон, посолите, перемешайте, накройте крышкой, готовьте при той же мощности 5-7 минут и дайте настояться.

5. Подавайте с яйцом, нарезанными дольками, и сметаной.



# Используйте лето по максимуму

Приготовление вкусной домашней еды в изделиях «МикроКук» – дело нескольких минут. Все остальное время Вы с чистой душой можете наслаждаться летом и солнцем.

Изделия «МикроКук» позволяют не только разогревать и размораживать, но и готовить потрясающие блюда в микроволновой печи: варить супы, запекать, жарить основные блюда и даже делать выпечку!

См. видеоролик



Емкость «МикроКук» (2,25 л)  
круглая с дополнительной крышкой  
M10 5 999 руб.



**НОВИНКА**  
Рецептурный  
буклет «МикроКук»  
PM1931

Кувшин «МикроКук» (1 л)  
M09 4 299 руб.

Дополнительная крышка сохраняет свежесть блюд в холодильнике, а также обеспечивает безопасную транспортировку

# И никакого стресса

Даже когда кажется, что холодильник совершенно пустой, на кухне наверняка найдутся ингредиенты для вкусного омлета или риса. Проще не бывает!

## 1. Рисоварка «Восточная сказка» (2,2 л)

В40 1 729 руб.

## 2. «Браво-Дилайт» (430 мл)

В44 869 руб.



Рецептурный  
буклет «Рисоварка  
«Восточная сказка»  
С73



Рецептурный буклет  
«Браво-Дилайт»  
С72

См. видеоролик





# Обед всем на зависть

Не удивляйтесь, если коллеги начнут проявлять повышенный интерес к Вашим обедам, – контейнеры «Новая волна» всегда в центре внимания!



Каждый контейнер имеет специально разработанную систему клапанов для разогревания в микроволновой печи.



**Набор «Новая волна»  
(400/600/800 мл) для  
разогревания**

*Рекомендуемая максимальная  
мощность для разогревания – 360 Вт.*

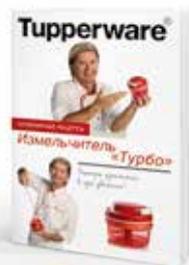
**Б62 2 499 руб.**

**Кружка «Новая волна»  
(500 мл) для  
разогревания**  
И83 939 руб.



# Рецептурные буклеты

Оригинальные рецепты помогут Вам в полном объеме оценить всю прелесть наших изделий. Подарите эти буклеты своим друзьям и близким. Вы всегда можете их приобрести у своего Консультанта.



Измельчитель  
«Турбо»  
ПМ50 50 руб.



Измельчитель  
«Турбо-Микс»  
ПМ1199 50 руб.



Комбайн  
«Эстра-Шеф»  
ПМ1690 50 руб.



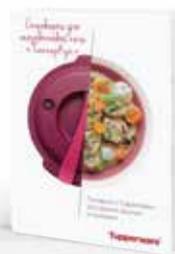
Рисоварка  
«Восточная сказка»  
С73 50 руб.



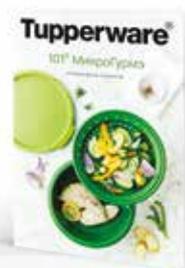
Терка-шинковка  
«Мандолина»  
ПМ1691 50 руб.



«Браво-Дилайт»  
С72 50 руб.



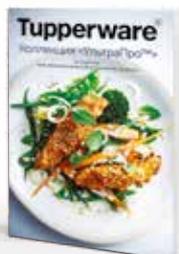
Скороварка для  
микроволновой печи  
«ТапперКук»  
ПМ1798 50 руб.



«101° МикроГурмэ»  
ПМ1862 100 руб.



«МикроКук»  
ПМ1931 100 руб.



«УльтраПро™»  
С19 100 руб.



Гид по изделиям  
ПМ1851 100 руб.



Гид Tupperware  
по заморозке  
продуктов  
ПМ1848 100 руб.



## Ваш шанс войти в историю

Презентации Tupperware проводятся около 70 лет, но до сих пор не утратили популярности – и на то есть веские причины.

Во-первых, презентация Tupperware – это прекрасный повод встретиться с подругами, провести время с удовольствием, и в то же время узнать обо всех наших новинках. Вся работа ложится на плечи наших Консультантов, ваша задача – усесться поудобнее и наслаждаться обществом друг друга!

Во-вторых, на презентациях можно расширить свои кулинарные горизонты, готовя новые блюда по рецептам, разработанным специально для наших изделий из разных серий. Мы постоянно находим новые способы использования Ваших любимых изделий Tupperware, так что проводящий презентацию Консультант подскажет Вам, как задействовать весь их потенциал.

Ну и, наконец, не нужно забывать о том, что на презентациях Вы можете пополнить свою коллекцию изделий Tupperware с помощью специальных предложений и прекрасных подарков благодарности.

Звучит заманчиво? Позвоните нам уже сегодня, и мы расскажем, как легко Вы можете устроить у себя презентацию Tupperware.

# Ваша карьера – Ваше решение

Tupperware поддерживает женщин по всему миру в их стремлении сделать карьеру, которая будет отражать их собственные потребности, мечты и цели.

Стать консультантом Tupperware очень просто, при этом Вы сами определяете комфортный для Вас рабочий ритм. Полная или частичная занятость, или даже сезонная подработка время от времени для дополнительного заработка – выбор за Вами.

Вы можете полностью рассчитывать на нашу помощь и поддержку на всех этапах строительства собственного дела. Возможность управлять своим временем и карьерой – бесценна, и Вы ее заслужили. А то удивительное чувство свободы и радости, которое дарит любимая работа, зарядит приподнятым настроением и всю Вашу семью.





# Набор Успеха

Станьте Консультантом и откройте для себя мир возможностей Tupperware: высокий доход, признания, путешествия и новые знакомства!

Начните свой путь с приобретения Набора Успеха, который компания Tupperware предлагает в двух вариантах:

## Базовый Набор Успеха

*для быстрого старта в качестве успешного Консультанта:*

1. Измельчитель «Турбо» (300 мл)
2. Малый «Хит-парад» (300 мл), 4 шт.
3. Силиконовый скребок малый
4. Каталог Tupperware «Лето 2016», 1 шт.
5. Рецептурный буклет «Измельчитель «Турбо»»

Базовый Набор Успеха  
3 399 руб.

Большой Набор Успеха  
6 249 руб.

## Большой Набор Успеха,

*объединивший изделия из многих коллекций. С ним Вам будет легко демонстрировать изделия уже на первых Презентациях, получать доход и идти к исполнению Ваших желаний вместе с Tupperware:*

1. Измельчитель «Турбо» (300 мл)
2. Малый «Хит-парад» (300 мл), 4 шт.
3. Силиконовый скребок малый
4. Каталог Tupperware «Лето 2016», 3 шт.
5. Рецептурный буклет «Измельчитель «Турбо»»
6. «Браво-Дилайт» (430 мл)
7. Рецептурный буклет «Браво-Дилайт»
8. Замесочное блюдо (3 л)
9. Шейкер (600 мл)
10. Сито
11. Овощечистка вертикальная



За более подробной информацией о продукции, услугах и возможностях компании Tupperware, пожалуйста, обращайтесь к Вашему Консультанту или в один из Дистрибьюторных Центров © Tupperware. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никакие части настоящего издания не могут быть воспроизведены, использованы или переданы в любой форме одним из способов передачи и размножения информации без предварительного письменного согласия правообладателя. Это положение относится к фотокопированию, размножению, воспроизведению, переводам, а также к сохранению и обработке на компьютере. Компания оставляет за собой право на замену цветовой гаммы или снятие с продажи любого изделия, представленного в Каталоге без предварительного уведомления. Цены в настоящем Каталоге 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. Срок действия Каталога и текущие расчетные цены уточняйте у Дистрибьютора.



Максимально допустимая температура приготовления в изделиях Tupperware с данным знаком



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



RedDot Design Award. Награда за инновационный дизайн изделий



Минимально допустимая температура заморозки в изделиях Tupperware с данным знаком



Нельзя использовать в режиме «Гриль»



Инновационное покрытие, благодаря которому полимер сохраняет свой оригинальный цвет



Для использования в морозильной камере



Для использования в духовом шкафу



В изделиях используются вторично переработанные полимеры



Можно мыть в посудомоечной машине



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



В изделиях используется мембрана, благодаря которой излишняя влага испаряется, что уменьшает вероятность образования плесени



Для использования в микроволновой печи



Нельзя использовать в микроволновой печи



Tupperware является старшим членом и одним из основателей Российской Ассоциации Прямых Продаж



Главная национальная премия Германии в области промдизайна, вручаемая Советом по дизайну



Для использования на открытом огне



Воспользуйтесь QR-кодом, чтобы получить дополнительную информацию по интересующему Вас изделию, перейдя на сайт компании Tupperware



Международный конкурс промышленного и графического дизайна



Нельзя использовать на открытом огне



Награда Universal Design и выбор потребителей

# ДИСТРИБЬЮТОРНЫЕ ЦЕНТРЫ TUPPERWARE

## АРМЕНИЯ

### Гюмри

ул. 3-а, 58 квартал, д. 1  
+374 (93) 461-35-8

## БЕЛОРУССИЯ

### Минск

ул. Волгоградская, д. 13  
+375 (29) 679-22-15

## РОССИЯ

### Москва

Варшавское шоссе, д. 26,  
стр. 11, оф. В 412  
+7 (495) 725-30-52  
+7 (495) 229-43-04  
+7 (495) 611-23-22

ул. Верхние Поля, д. 4  
+7 (499) 356-76-31

ул. Киевская, д. 14,  
стр. 4, 2 этаж, оф. 207  
+7 (903) 624-10-69  
+7 (499) 240-19-56

ул. Краснопрудная, д. 30-34  
+7 (499) 530-12-32  
+7 (499) 530-17-32

Ленинградский пр-т, д. 80,  
кор. 66, этаж 4а, офис 460  
+7 (903) 090-72-50  
+7 (495) 592-18-50

Милютинский пер., д. 6, стр. 1, оф. 1  
+7 (495) 621-72-94  
+7 (495) 623-31-13

Олимпийский пр-т, д. 30,  
стр. 1, 1 этаж  
+7 (495) 508-26-38  
+7 (495) 508-26-30

Олонецкий пр-д, д. 4, к. 2,  
оф. 116, 5 этаж  
+7 (495) 728-35-69  
+7 (901) 528-35-69

Писаревский пр-д, д. 5,  
оф. 1, ТЦ «Партизан»  
+7 (965) 143-88-05  
+7 (929) 621-14-14

Строгинский б-р, д. 26, корп. 2  
+7 (903) 227-23 13

ул. Тверская, д. 27, стр.2, 1 этаж  
+7 (499) 575-07-87  
+7 (964) 581-65-57

ул. Фридриха Энгельса, д. 58  
+7 (495) 604-18-05  
+7 (495) 604-18-06

шоссе Энтузиастов, д. 31,  
магазин «Кварц»  
+7 (495) 978-78-64  
+7 (901) 517-78-64

## МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

### Железнодорожный

ул. Маяковского, д. 14А, оф. 314  
+7 (495) 567-26-90  
+7 (903) 757-20-12

### Жуковский

ул. Королева, д. 6, 2 этаж  
+7 (499) 424-11-37  
+7 (910) 490-62-27

### Зеленоград

Савелкинский проезд дом 2,  
1-й этаж, павильон 124  
+7 (903) 005-68-91

### Королев

ул. Калинина, д. 6Б, оф. 180  
+7 (903) 551-84-76

### Клин

ул. Мира, д. 25, оф. 10Б  
+7 (925) 170-37-20

### Луховицы

ул. Жуковского, д. 1 «Б», 3 этаж  
+7 (916) 857-09-14

### Одинцово

ул. Маршала Неделина, д. 2, оф. 5  
+7 (903) 743-75-97

### Орехово-Зуево

пр-т Ленина, д. 105Б, 2 этаж  
+7 (920) 027-63-38

### Сергиев Посад

пр-т Красной Армии, д. 171,  
оф. 326А, 3 этаж  
+7 (496) 552-19-24  
+7 (968) 952-71-16

### Химки

ул. Горшина, д. 2  
+7 (964) 642-71-53

### Электросталь

ул. Мира, д. 18А, 2 этаж  
+7 (903) 771-56-29

### Санкт-Петербург

пр-т Авиаконструкторов, д. 1, оф. 14  
+7 (812) 677-14-56  
+7 (953) 350-40-44

ул. Александра Невского,  
д. 9/45, отдельный вход  
с Херсонской улицы  
+7 (812) 710-24-37  
+7 (965) 813-38-85

ул. Бухарестская, д. 8А,  
оф. 514, 5 этаж  
+7 (812) 449-91-17  
+7 (812) 766-13-20  
+7 (921) 369-63-11

Васильевский остров,  
8-я Линия, д. 37, вход  
с 7-ой линии под арку д. 40  
+7 (812) 610-01-61  
+7 (921) 933-61-37

ул. Пионерская, д. 16  
+7 (812) 401-71-04  
+7 (911) 099-43-82

ул. Ленсовета, д. 34, корп. 3  
+7 (812) 242-18-45  
+7 (951) 660-68-03

пр-т Просвещения, д. 15,  
оф. 136, 2 этаж  
+7 (812) 640-61-40  
+7 (921) 742-46-13

пр-т Стачек, д. 37, оф 122, 1 этаж  
+7 (812) 786-90-33  
+7 (981) 718-42-08

## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

### Пушкин

Октябрьский б-р, д. 14/33, офис 15  
(ул. Леонтьевская, д. 33/14)  
+7 (812) 384-64-12  
+7 (911) 230-21-30

### Абакан

ул. Богграда, д. 135  
+7 (3902) 287-32-6  
+7 (903) 921-82-19  
+7 (913) 173-61-96

### Арзамас

ул. Севастопольская, д. 42  
+7 (908) 234-19-83  
+7 (902) 304-02-89

### Артем

ул. Кирова, д. 39а, оф. 10,  
Бизнес-центр «Лидер»  
+7 (902) 522-92-88  
+7 (3812) 580-728  
+7 (914) 662-85-72  
+7 (3812) 530-984

### Архангельск

ул. Тимме, д. 28, 2 этаж  
+7 (8182) 270-40-3  
+7 (8182) 213-16-1  
+7 (911) 579-04-93

### Астрахань

ул. Победы, д. 19  
+7 (909) 374-77-66  
+7 (960) 855-19-97

### Барнаул

ул. Луговая, д. 4  
+7 (3852) 567-26-2  
+7 (3852) 567-26-0

### Белгород

Свято-Троицкий б-р, д. 15, оф. 9  
+7 (8915) 576-65-35  
+7 (4722) 329-10-9

### Благовещенск

ул. Амурская, д. 187, оф. 3  
+7 (962) 285-05-21

### Братск

б-р Космонавтов, д. 37  
+7 (3953) 466-50-3  
+7 (902) 179-99-31

### Брянск

ул. Дуки, д. 65, оф. 109, 1 этаж  
+7 (4832) 599-97-8  
+7 (4832) 41-82-90

### Великий Новгород

ул. Нехинская, д. 57, оф. 46,  
3 этаж  
+7 (8162) 55-75-81  
+7 (911) 636-96-03

**Владивосток**

ул. Светланская, д. 114, 1 этаж  
+7 (423) 260-47-50  
+7 (924) 244-22-11

**Владикавказ**

ул. Генерала Плиева, д. 23  
+7 (928) 687-34-93  
+7 (960) 405-49-74

ул. Весенняя 10а,  
ул. Морских пехотинцев, 15а  
+7 (928) 071-05-34

**Владимир**

ул. Большая Московская, д. 57  
+7 (84922) 323-75-2  
+7 (84922) 420-84-3

**Волгоград**

пр-т Ленина, д. 94  
+7 (917) 831-35-67

ул. Рабоче-Крестьянская, д. 25  
+7 (8442) 59-54-99  
+7 (8442) 595-49-9

**Вологда**

Советский пр-т, д. 15, 2 этаж  
+7 (8172) 729-63-1  
+7 (960) 182-92-58  
+7 (8172) 769-93-9  
+7 (831) 253-67-64

**Воронеж**

ул. Кольцовская, д. 82,  
цокольный этаж  
+7 (473) 276-38-71  
+7 (951) 660-68-03

**Выкса**

ул. Степана Разина, д. 39, 2 этаж  
+7 (831) 773-03-06  
+7 (987) 549-25-94

**Глазов**

ул. Кирова, д. 51д, оф. 14  
+7 (34141) 523-44  
+7 (912) 747-39-70

**Городец**

ул. Чапаева, д. 1, 2 этаж  
+7 (951) 916-05-18

**Грозный**

пр-т Ахмата Кадырова, д. 37,  
3 этаж, ТЦ «Вайт парк»  
+7 (964) 068-14-25  
+7 (928) 788-86-25

**Дзержинск**

пр-т Циолковского, д. 15/2,  
оф. 153  
+7 (905) 868-08-90

**Екатеринбург**

ул. 8 Марта, д. 121  
+7 (343) 295-10-97  
+7 (343) 257-10-96  
ул. Карла Либкнехта, д. 22,  
оф. 210  
+7 (343) 311-29-17  
+7 (343) 206-14-13

ул. Малышева, д. 28,  
оф. 100, 1 этаж  
+7 (343) 376-61-11  
+7 (962) 313-34-44

**Ессентуки**

ул. Кисловодская, д. 26  
+7 (928) 653-33-99  
+7 (87934) 434-58

ст. Ессентунская  
ул. Садовая, д. 3  
+7 (928) 011-35-70

**Заречный**

ул. Ленина, д. 42  
+7 (906) 159-41-18

**Иваново**

ул. Ташкентская, д. 84а,  
оф. 19  
+7 (4932) 298-63-7

**Ижевск**

ул. Карла Маркса, д. 218,  
оф. 203, БЦ «Найди»  
+7 (3412) 570-50-7  
+7 (912) 461-61-13

**Иркутск**

ул. Дзержинского, д. 20  
+7 (3952) 20-14-74  
+7 (983) 244-00-92

ул. Декабрьских Событий,  
д. 6в  
+7 (3952) 505-91-7  
+7 (914) 926-08-31

**Йошкар-Ола**

ул. Анциферова, д. 29, 2 этаж  
+7 (8362) 554-25-2  
+7 (902) 664-17-03

**Казань**

ул. Лушниковая, д. 10А,  
оф. 216, ТЦ «Саборг»  
+7 (843) 518-10-69  
+7 (917) 227-52-52

ул. Туфана Миннулина, д. 8б  
+7 (843) 277-97-69

**Калининград**

ул. Александра Невского, д. 51  
корп. Б, оф. 8  
+7 (4012) 332-00-0  
+7 (909) 782-04-04  
+7 (931) 603-04-34

**Калуга**

ул. Кирова, д. 59  
+7 (910) 613-87-90

**Каспийск**

ул. Орджоникидзе, д. 13  
+7 (960) 419-90-36

**Кемерово**

пр-т Ленина, д. 55,  
оф. 101  
+7 (3842) 657-63-6  
+7 (951) 601-01-91  
+7 (913) 124-54-63

ул. Тухачевского, д. 22А  
+7 (3842) 318-31-0  
+7 (913) 402-53-38  
+7 (923) 484-20-48

**Кизилюрт**

ул. Гагарина, д. 99  
+7 (988) 638-92-10

**Киров**

ул. Чехова, д. 8  
+7 (8332) 365-78-8

**Киселевск**

ул. Томская, д. 20,  
3 этаж, ТД «Кручар»  
+7 (961) 735-75-18

**Краснодар**

ул. им. 70-летия Октября, д. 15  
+7 (918) 979-43-45

ул. Коммунаров, д. 268 А,  
оф. 4, литер А, 2 этаж  
+7 (861) 210-34-10  
+7 (861) 210-14-85  
+7 (918) 398-98-72

ул. Селезнева, д. 173, оф. 19  
+7 (918) 695-28-14  
+7 (952) 834-17-35  
+7 (861) 234-53-24

+7 (978) 758-07-47  
ДЦ Елены и Сергея Касараба

+7 (978) 747-25-45  
ДЦ Елены Лекомцевой

**Красноярск**

ул. Аэровокзальная, д. 8в  
+7 (391) 220-12-41  
+7 (391) 256-74-87  
+7 (913) 837-14-87

ул. Ленина, д. 150, 1 этаж  
+7 (391) 291-35-35

ул. Судостроительная, д. 88  
+7 (391) 206-11-97  
+7 (391) 206-11-98

**Кстово**

пер. Советский, д. 6  
+7 (960) 185-32-33

**Курган**

ул. Горького, д. 140/3  
+7 (352) 244-99-02  
+7 (909) 722-42-16

**Курск**

ул. Карла Маркса, д. 66/9  
+7 (910) 219-48-80  
+7 (928) 071-05-34

**Лabyтнанги**

ул. Гагарина, д. 11  
+7 (34922) 475-35

**Липецк**

ул. Петра Смородина, д. 11,  
стр. 12  
+7 (4742) 379-60-4  
+7 (903) 643-96-04

**Магадан**

ул. Гагарина, д. 22а,  
«ДомоЦентр», 1 этаж  
+7 (413) 264-51-35  
+7 (914) 853-45-95

**Магнитогорск**

пр-т Карла Маркса, д. 119  
+7 (3519) 288-383  
+7 (922) 234-62-70

**Майкоп**

ул. Гоголя, д. 29,  
2 этаж  
+7 (877) 221-00-38  
+7 (918) 651-24-62

**Махачкала**

ул. Гамидова, д. 18е,  
3 этаж, ТК «МЕТРО»  
+7 (938) 202-71-92

ул. Магомета Гаджиева, д. 116  
+7 (960) 419-46-67  
+7 (928) 298-88-85

**Махачкала**

ул. Дзержинского, д. 12,  
2 этаж, подъезд 3  
+7 (928) 570-72-42

ул. Ярагского, д. 41  
+7 (962) 409-05-99  
+7 (928) 48-48-85  
+7 (989) 479-08-70

**Мурманск**

ул. Октябрьская, д. 23  
+7 (8152) 421-48-1  
+7 (8152) 424-68-3  
+7 (921) 272-39-85

ул. Полярные Зори, д. 13  
+7 (8152) 27-95-11  
+7 (8152) 25-59-92  
+7 (8152) 279-51-1

**Набережные Челны**

Московский пр-т, д. 94  
(56/16), 2 этаж, магазин «Курай»  
+7 (8552) 510-24-0  
+7 (960) 321-66-46

**Надым**

ул. Полярная, д. 2А,  
оф. 204, 2 этаж  
+7 (3499) 534-80-0

**Нальчик**

ул. Головки, д. 70  
+7 (928) 082-25-13  
+7 (964) 68-17-30  
+7 (8662) 406-97-5

**Невинномысск**

бульвар Мира, д. 5  
+7 (905) 499-72-86

**Нижневартовск**

пр-т Победы, д. 26  
+7 (346) 624-12-62  
+7 (982) 522-41-52  
+7 (912) 938-33-93

**Нижний Новгород**

пр-т Бусыгина, д. 1, оф. 12  
+7 (831) 253-67-64  
+7 (831) 253-37-61

ул. Генкиной, д. 40  
+7 (831) 438-28-20  
+7 (962) 504-97-69

**Нижний Тагил**

ул. Садовая, д. 18, оф. 7,  
2 этаж  
+7 (3435) 417-45-7

**Новокузнецк**

ул. Кирова, д. 17  
+7 (967) 731-95-88

**Новороссийск**

Анапское шоссе, д. 15,  
корп. 2, 2 этаж  
+7 (8617) 210-52-5

**Новосибирск**

ул. Дёповская, д. 36,  
цокольный этаж  
+7 (383) 228-02-60

ул. Кошурникова, д. 29/4, оф. 204  
+7 (383) 349-16-49  
+7 (913) 380-99-94

ул. Маяковского, д. 4/1  
+7 (913) 756-55-26

ул. Немировича-Данченко,  
д. 167, оф. 411, 4 этаж  
+7 (383) 373-20-62  
+7 (913) 28-05-67

ул. Серебренниковская, д. 19/1  
+7 (383) 231-07-05  
+7 (383) 231-13-95

**Новый Уренгой**

ул. Таежная, база  
«СтройКомплектСервис»  
корп. 1, оф. 2, 2 этаж  
+7 (3494) 237-27-3  
+7 (3494) 237-20-7

**Ноябрьск**

ул. Энтузиастов, д. 26  
+7 (3496) 335-38-3  
+7 (922) 099-12-25

**Октябрьский**

ул. Садовое кольцо, д. 41, 2 этаж  
+7 (917) 450-73-20

**Омск**

ул. Лермонтова, д. 63, 1 этаж  
+7 (3812) 580-72-8  
+7 (3812) 530-98-4  
+7 (913) 970-41-33

ул. Лермонтова, д. 63  
+7 (913) 610-98-12

**Орел**

ул. Площадь Мира, д. 1, оф. 412,  
4 этаж  
+7 (909) 225-58-89  
+7 (930) 865-11-18

**Оренбург**

пр-т Дзержинского, д. 7/1, оф. 34  
+7 (905) 816-83-45  
+7 (3532) 366-13-5

ул. 8 марта, д. 35  
+7 (3532) 783-90-01  
+7 (951) 030-21-74

**Орск**

ул. Ленинского Комсомола,  
д. 43, оф. 206  
+7 (3537) 203-70-5

**Пенза**

ул. Калинина, д. 4  
+7 (8412) 260-34-7  
+7 (952) 191-60-79

**Пермь**

ул. Николая Островского,  
д. 64, 1 этаж  
+7 (342) 215-55-13  
+7 (919) 442-22-27  
+7 (982) 251-30-27

ул. Пермская, д. 161  
+7 (342) 236-24-45  
+7 (950) 452-80-53  
+7 (982) 230-42-88

**Петрозаводск**

ул. Маршала Мерецкова, д. 4,  
цокольный этаж  
+7 (8142) 765-66-9  
+7 (8142) 72-53-56

**Пятигорск**

пр-т Советской Армии, д. 19  
+7 (8793) 394-77-0

**Ростов-на-Дону**

ул. 20-ая Линия, д. 26, 2 этаж  
+7 (863) 253-77-79  
+7 (863) 291-44-14

ул. Темерницкая,  
д. 54, оф. 201  
+7 (863) 262-01-37  
+7 (863) 240-44-01

**Рязань**

ул. Горького, д. 30,  
2 этаж  
+7 (4912) 441-38-9  
+7 (4912) 272-76-2  
+7 (962) 397-94-38

Московское шоссе, д. 61,  
кв. 40  
+7 (910) 613-87-90

**Салехард**

ул. Пермьякова, д. 10  
+7 (34922) 475-35  
+7 (904) 874-02-54  
+7 (904) 475-20-62  
+7 (912) 915-40-90

**Самара**

пр-т Кирова, д. 104,  
цокольный этаж  
+7 (846) 331-05-14  
+7 (846) 225-21-56

пр-т Ленина, д. 3  
+7 (846) 313-04-11  
+7 (846) 313-04-12  
+7 (927) 012-81-90

**Саранск**

ул. Володарского, д. 60Б  
+7 (8342) 482-32-7  
+7 (960) 334-99-97

**Сарапул**

ул. Красноармейская,  
д. 70  
+7 (909) 061-00-79

**Саратов**

ул. Вольская, д. 107А,  
2 этаж  
+7 (8452) 278-53-1  
+7 (8452) 266-91-4  
+7 (845) 227-85-31

ул. Рахова, д. 80/84  
+7 (845) 244-83-07  
+7 (917) 208-43-07  
+7 (919) 820-15-08

**Саров**

ул. Московская, д. 8  
+7 (910) 383-54-75

**Северодвинск**

ул. Гагарина, д. 13,  
оф. 208, 2 этаж  
+7 (8184) 586-30-0

**Сочи**

ул. Красноармейская,  
д. 4/1, 1 этаж  
+7 (862) 254-76-72

**Ставрополь**

ул. Ленина, д. 458  
+7 (8652) 51-08-82  
+7 (962) 421-08-82

**Стерлитамак**

ул. Коммунистическая, д. 96  
+7 (987) 474-79-77

**Сургут**

ул. Профсоюзов, д. 56, 2 этаж  
+7 (3462) 757-75-8  
+7 (3462) 934-95-0  
+7 (3462) 934-96-0

**Сыктывкар**

ул. Куратова, д. 50, 2 этаж, офис 5  
+7 (8212) 425-70-7  
+7 (912) 862-57-07

**Тамбов**

ул. Державинская, д. 16а, оф. 216  
+7 (4752) 726-92-3

**Тверь**

ул. Новоторжская, д. 3  
+7 (4822) 481-16-2  
+7 (4822) 481-16-3  
+7 (919) 059-83-17

**Тольятти**

ул. Тополиная, д. 24-а,  
оф. 317, 3 этаж  
+7 (8482) 730-33-3  
+7 (8482) 73-03-01

**Томск**

ул. Алексея Беленца, д. 6  
+7 (3822) 51-09-77  
+7 (3822) 650-26-0

ул. Красноармейская, д. 89а  
+7 (3822) 565-26-9

**Тула**

ул. Вересаева, д. 10А  
+7 (4872) 521-29-1  
+7 (4872) 521-29-2

**Тюмень**

ул. Герцена, д. 88, оф. 203  
+7 (3452) 453-77-0  
+7 (3452) 46-80-12

ул. Инженерная, д. 66,  
корп. 1, 3 этаж  
+7 (3452) 693-009  
+7 (3452) 693-008

**Улан-Удэ**

ул. Балтахинова, д. 15, оф. 411,  
КТК «Гэлэкси», 4 этаж  
+7 (3012) 200-28-8  
+7 (924) 456-09-08  
+7 (902) 161-25-30

**Ульяновск**

ул. Гончарова, д. 33/2,  
оф. 306, ТД «Купеческий»  
+7 (8422) 277-81-2  
+7 (917) 633-87-98

**Уфа**

ул. 50 лет Октября, д. 11/2, оф. 305  
+7 (347) 295-96-31  
+7 (347) 295-96-32  
+7 (917) 800-41-50

пр-т Октября, д. 132/3,  
оф. 201, левая башня  
+7 (917) 776-86-87  
+7 (347) 246-44-95  
+7 (347) 248-70-02

**Хабаровск**

ул. Дзержинского, д. 65,  
БЦ «Феликс-сити»,  
9 этаж, оф. 916  
+7 (924) 218-13-28  
+7 (914) 170-63-40  
+7 (4212) 476-21-2

**Ханты-Мансийск**

ул. Красноармейская,  
д. 27  
+7 (3467) 337-36-8  
+7 (3467) 305-11-0

**Хасавюрт**

ул. Почтовая, д. 7  
+7 (909) 478-00-16  
+7 (909) 484-70-75  
+7 (909) 482-46-89

**Чебоксары**

ул. Кривова, д. 12А  
+7 (8352) 452-61-9  
+7 (8352) 582-34-3

**Челябинск**

ул. Карла Маркса,  
д. 81  
+7 (351) 724-07-47  
+7 (982) 275-29-38  
+7 (951) 482-35-38  
+7 (963) 085-21-28

Комсомольский пр-т,  
д. 66 А, 1 этаж  
+7 (351) 793-01-90  
+7 (951) 779-02-33  
+7 (905) 833-99-07

Свердловский пр-т, д. 60,  
«Дом печати», первая линия  
+7 (919) 331-73-46  
+7 (351) 263-38-82  
+7 (963) 079-33-28

**Череповец**

ул. Metallургов, д. 4  
+7 (8202) 570-81-0  
+7 (921) 833-28-50

**Черкесск**

ул. Красноармейская,  
д. 33  
+7 (963) 283-61-01  
+7 (988) 715-11-65  
+7 (928) 397-82-12

**Чита**

ул. 9-го Января, д. 53, пом. 22  
+7 (3022) 350-88-1

**Юрга**

ул. Строительная,  
д. 33Б, 2 этаж  
+7 (38451) 545-88

**Ярославль**

ул. Угличская, д. 7  
+7 (4852) 459-42-1  
+7 (960) 541-46-83



**Эксклюзивный подарок только для Гостей Центра!**  
Посетите один из Дистрибьюторных Центров и получите в подарок «Гномик» (50 мл) – необычайно удобное изделие Tupperware с влаговоздухонепроницаемой крышкой!

# Tupperware®

Ваш Консультант: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Штамп Дистрибьюторного Центра: \_\_\_\_\_

**ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ: 8-800-200-6000**

(звонки по России бесплатно)

Дружите с нами в социальных сетях:

[www.tupperware.ru](http://www.tupperware.ru)

