

Tupperware®



1–5 недели 2017

4 января – 7 февраля

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для гостей и хозяек

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ



РП011*

Органайзер малый
(20х17х6 см)

~~1309 руб.~~

999 руб.



РП012*

Органайзер средний
(20х17х8 см)

~~1449 руб.~~

1 099 руб.



РП013*

Органайзер большой
(29,5х20х9,5 см)

~~1819 руб.~~

1 449 руб.



* Вы можете воспользоваться РП011, РП012 и РП013 в течение всей программы.

СУПЕРПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Хит
продаж!



РП001*

Набор неоновых эко-бутылок:

1. 310 мл
2. 500 мл с клапаном
3. 750 мл с клапаном

1 199 руб.

* Вы можете воспользоваться РП001 с 4 января по 24 января 2017 года.



- Сохранение свежести продуктов в несколько раз дольше.
- Инновационная крышка позволяет перевозить в контейнерах продукты: большие порции салатов, десерты, основные блюда (рекомендуется перевозить в вертикальном положении).
- На крышке имеется язычок для удобного закрывания и открывания.
- Контейнеры квадратной формы экономят место в холодильнике, вставая друг на друга.
- Благодаря широкому основанию Вы без труда достанете продукты из ёмкости.
- Матовая бархатистая поверхность основания позволяет легко удерживать изделие в руках.
- Через полупрозрачные стенки видно количество продукта.

СУПЕРПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Яркий солнечный набор «Кубикс» Tupperware
задаст настроение на любой кухне!



РП002*

Набор контейнеров «Кубикс»
(650 мл / 1 л / 1,8 л)

1 199 руб.



Подходит для хранения как супов, так и сыпучих продуктов, круп или специй в кухонном шкафу, мясных, рыбных продуктов и салатов в холодильнике, а также для конфет или пастилы в выдвижном ящике!

* Вы можете воспользоваться РП002 в период действия всей программы.

Венгерский гуляш



Ингредиенты:

- ½ шт. репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- 20 мл растительного масла
- 2 ч. л. молотой паприки
- ½ ч. л. молотого тмина
- 200 г говядины (шея или другое нежирное мясо)
- 1,2 л воды
- 1 ст. л. томатной пасты
- 2 лавровых листа
- 1 морковь
- 1 корень петрушки
- ¼ небольшого корня сельдерея
- 100 г помидоров
- 1 кг картофеля
- 3 веточки петрушки
- Соль, перец по вкусу
- Острый перец – по желанию

Способ приготовления:

1. Нарубите лук и чеснок в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)**.
2. Обжарьте в **кастрюле «Престиж» (2,5 л)** лук и чеснок на растительном масле на среднем огне в течение 2–3 минут.
3. Добавьте паприку и тмин, готовьте 1 минуту, постоянно помешивая, затем долейте 50 мл воды.
4. Нарезьте говядину кубиками по 2 см и посыпьте их солью и перцем со всех сторон. Добавьте мясо к луку и слегка обжарьте.
5. Долейте воды так, чтобы покрыть мясо, добавьте соль, перец, накройте крышкой и варите 15 минут на слабом огне, время от времени помешивая.
6. Добавьте пасту, лавровый лист, долейте воды, накройте крышкой и варите на среднем огне до размягчения мяса (около 30 минут).
7. Почистите от кожицы морковь, корень петрушки, сельдерея, помидоры и картофель.
8. Нарезьте их кубиками размером 15 мм и добавьте (кроме картофеля) к мясу.
9. Готовьте 10 минут, затем добавьте картофель и варите ещё 15 минут (до готовности всех ингредиентов).
10. Добавьте по вкусу соль и перец. Если суп получился слишком густым, добавьте немного воды.
11. Нарубите петрушку в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** и посыпьте суп перед подачей на стол.

Совет: Подавайте с острым зелёным перцем, который идеально дополняет вкус гуляша!

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ХОЗЯЙКИ

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

*Готовьте супы с минимальным количеством масла,
жира и воды, сохраняя натуральный вкус продукта, минералы
и питательные вещества.*



PX001

Кастрюля «Престиж» (2,5 л)

5 999 руб.

11 499 руб.

- Подходит для газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных плит.
- Возможность использования в духовом шкафу (без режима «Гриль»).
- 3-слойное дно для равномерного распределения тепла: быстро нагревается, долго остывает.
- Стильный рельефный узор на крышке.
- Литые эргономичные ручки для удобного захвата.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для ГОСТЕЙ



-40%

При условии заказа изделий из
Каталога на сумму 2 299 руб. и более.

РУ004*

Подарочный набор «Хит-Парад»

(2 л /1,5 л /1 л /600 мл /300 мл /200 мл /200 мл)

2 669 руб.

~~4 449 руб~~

- Влагонепроницаемая крышка позволит Вам хранить суп, готовые блюда и другие продукты в 3 раза дольше и транспортировать даже жидкие продукты, а стильный дизайн изделий непременно украсит любую сервировку!
- При хранении изделия можно вкладывать друг в друга, экономя таким образом место в кухонных шкафах.

* Уровни РУ не суммируются в течение всей программы.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Не упустите возможность собрать все 3 ножа с уникальным эффектом: продукт не прилипнет к лезвию!

1 неделя

2 неделя

3 неделя

4 неделя

5 неделя

С 4 по 24 января

РУ001*

Разделочный нож Universal
с новым эффектом

899 руб.

~~1749 руб.~~



При условии заказа изделий
из Каталога на сумму
1699 руб. и более

1 неделя

2 неделя

3 неделя

4 неделя

5 неделя

С 18 по 31 января

РУ002*

Нож для овощей Universal
с новым эффектом

1 069 руб.

~~2 149 руб.~~



При условии заказа изделий
из Каталога на сумму
1699 руб. и более

1 неделя

2 неделя

3 неделя

4 неделя

5 неделя

С 25 января по 7 февраля

РУ003*

Нож для филе Universal
с новым эффектом

1 219 руб.

~~2 449 руб.~~



При условии заказа изделий
из Каталога на сумму
1699 руб. и более

* Уровни РУ не суммируются. Вы можете воспользоваться только одним предложением в рамках одной Презентации.

Красный Борщ



Ингредиенты:

- 200 г грудинки говяжьей
- 200 г картофеля
- 100 г моркови
- 200 г красной свёклы
- 1 зубчик чеснока
- 1 луковица
- 300 г капусты белокочанной
- 25 г томатной пасты
- 1,5–2 л воды комнатной температуры
- Лавровый лист, соль, чёрный перец – по вкусу
- 40 г масла сливочного
- 300 г сметаны
- Зелень для украшения

Способ приготовления:

1. Нарежьте грудинку брусочком с помощью **ножа для филе Universal**, выложите в **кастрюлю «УльтраПро™» (3,5 л)**, сверху выложите специи, лавровый лист, измельчённый чеснок и нарезанные на **тёрке-шинковке «Мандолина»** овощи: картофель брусочками, морковь, капусту, лук и свёклу – соломкой. Нарезанную свёклу перед выкладыванием смешайте с томатной пастой.
2. Разложите по краям кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л) сливочное масло и поставьте в микроволновую печь на 15 минут при 600 Вт, затем залейте воду и готовьте ещё 40 минут в духовом шкафу при температуре 200 °С.
3. Выключите духовой шкаф и, не открывая его, дайте супу доготовиться.
4. Подавайте со сметаной, посыпав измельчённой зеленью.

Рекомендуемое изделие из Каталога, стр. 14:
Коллекция «УльтраПро™»



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Нарезать и нашинковать овощи для Ваших Блюд –
проще простого. Нужно только выбрать подходящую насадку!

9 вариантов
Быстрой
и эффективной
нарезки



ПМ1691

Рецептурный буклет
«Тёрка-шинковка «Мандолина»»
50 руб.



Видео
с демонстрацией
изделия

РУ005*

Тёрка-шинковка «Мандолина»
с тремя насадками:

- для рифлёного нарезания;
- для гладкого нарезания;
- для длинной соломки

4 498 руб.

8 999 руб.

При условии заказа изделий из Каталога
на сумму 3499 руб. и более.

* Уровни РУ не суммируются.

Хлебный суп



Ингредиенты:

- 1 шт. репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 15 мл оливкового масла
- 50 г колбасы варёно-копчёной
- 40 г ветчины
- 80 г чёрного или ржаного хлеба (чёрствого)
- 600 мл кипящей воды
- ½ куриного бульонного кубика
- 1 щепотка паприки
- 4 яичных желтка
- Соль и перец

Способ приготовления:

1. Нарубите лук и чеснок в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**.
2. Переложите нарубленный лук и чеснок в **кувшин «Микро-Кук» (1 л)**, добавьте масло.
3. Закройте крышку и готовьте в микроволновой печи 8 минут при 600 Вт, перемешав один раз в середине процесса.
4. Нарежьте колбасу и ветчину небольшими кубиками, а хлеб – ломтиками.
5. Добавьте воду, измельчённый бульонный кубик и тщательно перемешайте. Добавьте колбасу, ветчину, хлеб, паприку, соль, перец и ещё раз перемешайте.
6. Закройте крышку и готовьте в микроволновой печи 5 минут при 600 Вт.
7. Перемешайте один раз, после чего добавьте в ещё горячий суп яичные желтки и больше не перемешивайте. Закройте и дайте супу настояться 5 минут, чтобы желтки успели свариться.
8. Подавайте к столу в горячем виде.

Рекомендуемое изделие из Каталога, стр. 29:
Измельчитель «Турбо-Микс» (600 мл)



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Дарите своё время близким! А приготовление супа доверьте кувшину «МикроКук». Вкусный домашний суп в считанные минуты в микроволновой печи!



ПМ1931

Рецептурный буклет
«МикроКук»
100 руб.

РП003

Кувшин «МикроКук» (1 л)

3 439 руб.

4 299 руб.



Видео
с демонстрацией
изделия



РП016

Контейнер «Система
холодильник» (300 мл)

299 руб.

369 руб.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для ГОСТЕЙ

Больше вставок – Больше мантов за один раз!



РП004

**Вставка-пароварка для мантов
«От шефа™» «Идеал», 1 шт.**

7 999 руб.

11589 руб.

- Идеальное приготовление мантов в 3 уровня.
- Подходит для кастрюль «От шефа™» (7,6 л) и «От шефа «Идеал™» (5,9 л)!
- Вы также сможете готовить любую полезную пищу на пару: овощи, мясо, рыбу, паровые булочки и другие блюда.

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



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для ГОСТЕЙ

Впервые в продаже!

3 изделия
в одном!



РП005

МикроМиллениал

7 999 руб.



Видео
с демонстрацией
изделия



- Приготовление риса и других круп.
- Приготовление блюд на пару.
- Приготовление макаронных изделий.
- Экономит место на Вашей кухне, позволяет быстро и легко готовить разнообразные блюда здорового питания в микроволновой печи!

Сырный пирог



Ингредиенты:

- 2 кг муки
- 500 мл молока
- 500 мл тёплой воды
- 1 пакетик дрожжей
- ~1 кг сыра адыгейского
- Сливочное масло для смазывания
- Соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешайте в **замесочном блюде (4,5 л)** молоко, воду, дрожжи и поставьте в тёплое место.
2. Добавьте в замесочное блюдо соль по вкусу, муку, просеянную с помощью **сит**, замесите эластичное тесто, накройте крышкой и дайте ему подойти в тёплом месте. Тесто должно увеличиться в 2 раза.
3. Разделите тесто на небольшие шарики и раскатайте их в форме круга **скалкой с кольцами-насадками на подложке**.
4. Натрите сыр с помощью **тёрки «Диско»**, поместите часть сыра в центр круга, защитите края теста так, чтобы начинка была полностью закрыта.
5. Разровняйте подготовленный пирог по всему диаметру **формы для пирога «УльтраПро™» (23 см)** с дополнительной крышкой и сделайте в центре пирога небольшое отверстие.
6. Выпекайте пирог в разогретом до 240 °С духовом шкафу на нижнем уровне в течение 5–7 минут, затем на верхнем уровне ещё 5 минут.
7. Смажьте пирог растопленным сливочным маслом и подавайте в горячем виде.

Совет: При необходимости можно дать остыть, накрыть форму крышкой и хранить в холодильнике, а при подаче на стол разогреть в микроволновой печи.

Рекомендуемое изделие из Каталога, стр. 9:
Замесочное блюдо (4,5 л)



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ



РП007

Форма для пирога

«УльтраПро™» (23 см)

с дополнительной крышкой*

3 699 руб.

~~4 699 руб.~~

* Крышка не предназначена для использования в духовом шкафу и микроволновой печи.

- Прекрасное дополнение коллекции «УльтраПро™».
- Идеальный объём для выпечки хлеба, пирога, коржей для тортов, запеканок и даже пиццы.
- Благодаря дополнительной крышке удобно хранить готовое блюдо в холодильнике.
- Можно использовать крышку в качестве чаши.
- Температурный режим от -25 °C до +250 °C!

*Всегда под рукой: натереть сыр, морковь и другие продукты —
быстро и удобно!*



РП006

Тёрка «Диско»

999 руб.

~~1 299 руб.~~



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Объём на любой вкус и аппетит, отличный подарок для всей семьи!



Горячий
суп всегда
с Вами!

РП008

Набор «Новая волна»

(400 мл / 600 мл / 800 мл)

1 999 руб.

2 699 руб.

Набор «Новая волна» — идеальное решение для разогревания готового обеда в микроволновой печи.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ для ГОСТЕЙ

*Возьмите с собой домашний суп на работу
и разогрейте его на месте!*



РП009

Кружка «Новая волна»
(500 мл) для разогревания

699 руб.

999 руб.

ВАЖНО! При разогревании
блюда в микроволновой
печи обязательно открывай-
те клапан для того, чтобы
горячий пар мог выходить из
ёмкости. Всегда наполняйте
контейнер не более чем на
2/3 ёмкости.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

*Обед и ужин лучше начинать с салатов и овощей.
Используйте привлекательные изделия для их
аппетитной сервировки!*



РГ015

Набор

«Сервировочная коллекция»:

- Чаша (450 мл)
- Чаша (1,1 л)
- Чаша (2,1 л)

2999 руб.

4097 руб.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Прекрасно подходят для хранения соли, душистого перца,
пряной сушёной зелени и всего, что сделает
Ваш суп ароматным!



РП010

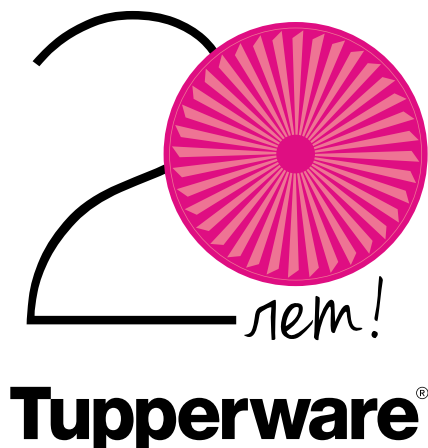
Набор:

- Контейнер для специй малый (140 мл), 2 шт.
- Контейнер для специй большой (270 мл), 2 шт.

1 599 руб.

2128 руб.





В 2017 году Tupperware отметит свой 20-летний юбилей в России!

На протяжении вот уже 20 лет мы радуем Гостей и Хозяек презентаций Tupperware в России продукцией высокого качества, и предоставляем людям возможности дополнительного дохода, гибкого графика, карьерного роста, признания и путешествий!

Tupperware вселяет уверенность в себе и поддерживает женщин по всему миру в их стремлении сделать карьеру и стать финансово независимыми.

Попробуйте и Вы! Присоединяйтесь к дружной команде успешных Лидеров Tupperware СНГ!



Tupperware®

ДАРИМ возможности!

Социальная ответственность –
один из приоритетов бизнеса
Tupperware.

Покупая
ланч-бокс,
Вы помогаете
детям!*



РП014

Ланч-бокс «Дружба»

299 руб.

599 руб.

* Денежные средства, полученные от реализации ланч-бокса, будут направлены на благотворительные нужды.

Суп – одно из тех блюд, которые готовят практически во всём мире.

В большинстве культур супы едят круглый год, и это опровергает распространённое мнение о том, что суп – еда для холодной погоды.

Супы подают как основное блюдо или даже как десерт, в холодном или горячем виде.

С изделиями Tupperware Вы научитесь готовить разнообразные супы легко и быстро.

На Ассамблеях в наших Дистрибьюторных Центрах мы будем рады поделиться с Вами рецептами супов из разных стран Европы и даже более далёких частей мира.

Приятного аппетита!

На каждой
Ассамблее
карточка
с уникальным
рецептом супа
в подарок!



Кружка «Новая волна»
для разогревания
(500 мл)

Tupperware®

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

© 2017 Tupperware. Все права защищены. Права на все товарные знаки принадлежат Dart Industries Inc. Компания оставляет за собой право на замену любого изделия. Цвет изделий может варьироваться. Все цены являются расчётными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчётные цены. Действующие расчётные цены уточняйте у Дистрибьютора. Количество изделий ограничено.

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

Период действия программы: с 4 января по 7 февраля 2017 года.

