

Tupperware®

Приготовьте обед за 30 минут!

Специальные предложения
для Гостей и Хозяек

37–39
недели

9–29
сентября
2015





В динамичном современном ритме зачастую нам не хватает времени готовить дома. Приходится пользоваться услугами фастфуда или жертвовать вкусом, чтобы приготовить что-то быстро. Забудьте об этом! С изделиями Tupperware Вы получите и скорость приготовления, и потрясающий вкус блюд. А также сможете взять их с собой и сохранить свежесть!

ДОРОГОЙ ГОСТЬ!

Если эта листовка у Вас в руках – значит Вы знакомы с Tupperware, и на Вашей кухне есть изделия, которые экономят Ваши силы, время, заботятся о Вас и Вашей семье. А Ваши родственники, друзья, знакомые заботятся о своей семье?

Пригласите их в Tupperware! Откройте им возможности Компании: качественные, «умные», многофункциональные изделия, подарки, признания, атмосфера праздника, новые встречи и хорошее настроение!

Но это не всё!

С 9 по 29 сентября Вы можете заработать!

Пригласите новых людей в Tupperware и получите скидку 2 000 рублей на Вашу следующую покупку!*

Подробности узнавайте в Дистрибьюторном Центре.

* Скидка активна при размещении Квалификационного заказа Новым Консультантом и Рекрутером.



ПОДАРОК ХОЗЯЙКЕ

Храните ингредиенты для своих кулинарных шедевров в идеальном порядке!



ПХ016

Компактус (500 мл) с крышкой, 1 шт.

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

Рис с зеленью и орехами



Ингредиенты:

- 50 г кедровых орехов
- 1 пучок петрушки
- 20 мл масла оливкового
- 5 мл сока лимона
- 150 г риса
- 225 мл воды
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Отварите рис в **рисоварке «Восточная сказка» (2,2 л)** в течение 8-10 минут при мощности 650 Вт и смешайте с нарубленной в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** петрушкой, орехами.
2. Посолите, заправьте оливковым маслом с соком лимона и подавайте как гарнир или в качестве самостоятельного блюда.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ХОЗЯЙКИ

Идеальный набор для тех, кто ценит свое время: полезные завтраки на основе яичи, полноценные блюда и гарниры из риса и других круп в 3 раза быстрее!



C72
Рецептурный буклет
«Браво-Дилайт»
50 руб.



PX090

Набор:

- Рисоварка «Восточная сказка» (2,2 л)
- «Браво-Дилайт» (430 мл)

C73

Рецептурный
буклет «Рисоварка
«Восточная сказка»»
50 руб.



939 руб.

1 878 руб.

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

Апельсиновый сырник



Ингредиенты:

- 250 г творога 0–9% жирности
- 2 яйца
- 2-3 ст. л. сахара
- 1 ст. л. манки
- щепотка соли
- 2 ст. л. сметаны
- цедра половины апельсина

Способ приготовления:

1. Смешайте в **Миксере-квик (500 мл)** сахар, соль, сметану, яйца и творог до однородной массы. Добавьте манку, цедру апельсина и ещё раз перемешайте.
2. Переложите массу из Миксера-квик (500 мл) в основание «**Браво-Дилайт**» и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт в течение 5 минут.
3. Перед употреблением остудите.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Экономьте время! Промойте
и просушите зелень для салата
в считанные секунды!



РУ164*

«Карусель» (3,9 л) новая

1 249 руб.

~~2 499 руб.~~

При условии заказа изделий
из Каталога на сумму 1 499 руб.

* Уровни РУ не суммируются.

Превосходное качество
по привлекательной цене!



RP738**

ИЛИ



RP739**

Нож «Гурман» большой с чехлом

1 299 руб.

~~1 599 руб.~~

** О цвете ножа, доступном в Вашем регионе,
уточняйте у Консультанта Дистрибьюторного
Центра.

ОВОЩНОЙ САЛАТ



Ингредиенты:

- 200 г капусты пекинской
- 200 г огурцов
- 100 г моркови
- 80 г кукурузы консервированной
- ½ кочана салата Айсберг
- соль, перец, масло растительное по вкусу

Способ приготовления:

1. Промойте и обсушите салатные листья и овощи в «Карусели» (3,9 л) и нарежьте их с помощью ножа «Гурман» средним кубиком.
2. Выложите все ингредиенты в замесочное блюдо (3 л), добавьте кукурузу, посолите, заправьте маслом, перемешайте и подавайте.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Всего 10 минут в микроволновой печи – и обед готов!



РУ163*

«Паста-Браво» (1,9 л)

489 руб.

999 руб.

При условии заказа изделий из Каталога на сумму 999 руб.

* Уровни РУ не суммируются.

Приготовьте идеальный соус, дрожжевое тесто для Блинов,

коктейли с Большим количеством льда или оmlет на всю семью!



РП734

Большой миксер (750 мл)

799 руб.

999 руб.

Спагетти карбонара



Ингредиенты:

- 3 порции спагетти (отмеряйте порции в изделии)
- 400 г мягкого сливочного сыра
- 50 мл жидких сливок
- 5 желтков, отделенных от белка
- 200 г варено-копчёной грудинки
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

1. Положите спагетти в «Паста-Браво» (1,9 л) на 3 порции и налейте холодную воду до соответствующей 3-м порциям отметки. Готовьте в микроволновой печи при мощности 800 Вт в течение 10-12 минут.
2. Смешайте в **большом миксере (750 мл)** желтки, сливки, соль, перец. Добавьте сливочный сыр и смешайте до однородной массы.
3. Нарезьте грудинку соломкой и добавьте в сливочный соус в большой миксер (750 мл).
4. Слейте воду из «Паста-Браво» и заправьте спагетти сливочным соусом. Перемешайте и подавайте тёплыми.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ



Незаменимый помощник в хранении, транспортировке и сервировке как готовых блюд, заготовок на зиму, так и свежих овощей и фруктов!

РП740

«Милиан» (10 л)

1 219 руб.

1 999 руб.



Герметичная крышка «в одно касание»!

РП741

Чаша «Цветение» (1,3 л)

449 руб.

569 руб.

Куриное филе с томатным соусом



Ингредиенты:

- 500 г куриного филе
- 200 мл томатов в собственном соку
- 20 г масла сливочного
- 10 г кукурузного крахмала
- 30 г твёрдого тёртого сыра
- 1 веточка базилика
- соль, карри по вкусу

Способ приготовления:

1. Обсыпьте куриное филе специями и выложите в нижний лоток **101 МикроГурмэ**.
2. Поставьте на нижний лоток **дополнительную вставку**, выложите в неё остальные ингредиенты, накройте крышкой и готовьте в микроволновой печи при мощности 800 Вт 20 минут.
3. По истечении времени приготовления перемешайте соус и подавайте в горячем виде.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Готовьте полезные блюда на пару
в микроволновой печи!

Это вкусно, просто и очень быстро, ведь Вы
сможете приготовить 2 блюда одновременно!



ПМ1862
Рецептурный
буклет
«101° МикроГурмэ»
100 руб.

Новый цвет!



РУ165*
101° МикроГурмэ

3 472 руб.

4 959 руб.

+

Подарок!

Дополнительная вставка
101° МикроГурмэ в зелёном цвете
(14 x 13 x 5 см)



* При покупке кувшина «МикроКук» (1 л) из Каталога, стр. 29
М09

2 769 рублей

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ



Инновационный материал, позволяющий готовить в духовом шкафу, микроволновой печи, а также замораживать и сервировать!
Теперь и для порционных Блюд!

РУ166

Кокотница «УльтраПро™» (250 мл)



ПМ1757
Рецептурный
буклет
«Кокотницы
“УльтраПро™”»
50 руб.

+
999 руб.

Подарок!*



Любимая классика в ярком цвете!



РП735

Составной лоток (700 мл)
с крышкой

599 руб.

1-038 руб.

* При покупке одной кокотницы «УльтраПро™» вторую Вы получаете в подарок.

Брокколи в твороге



Ингредиенты:

- 600 г творога 15-18% жирности
- 6 г соли морской
- 35 г муки пшеничной
- 2 яйца куриных
- 30 г чеснока
- 30 г петрушки
- 30 г зелёного лука
- 400 г брокколи
- 10 мл подсолнечного масла

Способ приготовления:

1. Измельчите зелень и чеснок в комбайне «Экстра-шеф» (1,35 л), добавьте яйца, муку, творог, соль и перемешайте до однородной консистенции.
2. Залейте творожную массу на $\frac{2}{3}$ в кокотницу «УльтраПро™» (250 мл), поместите бланшированную в Термосервирователе (3 л) капусту и закройте оставшейся $\frac{1}{3}$ массы.
3. Накройте крышкой и выпекайте в разогретом до 180 °С духовом шкафу 20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ

Омлеты, запеканки, кексы, мясные и овощные
Блюда за 5 минут в микроволновой печи!



РП737

Ёмкость «Микроплюс™» (500 мл)

1 999 руб.

2 868 руб.



Подарок!*

Солонка и перечница
«Башня» (75/75 мл)



* При покупке РП737.

ПМ1163
Рецептурный буклет
«Микроплюс™»
50 руб.



РП736

Тарелка «Пикник» (24 см), 4 шт.

1 599 руб.

1 999 руб.

Магкейк



Ингредиенты:

- 40 г темного шоколада
- 10 г сливочного масла
- 12 г миндальных перьев
- 1 яйцо
- 10 г муки
- 2 г разрыхлителя
- 20 г сахара
- 5 г соли

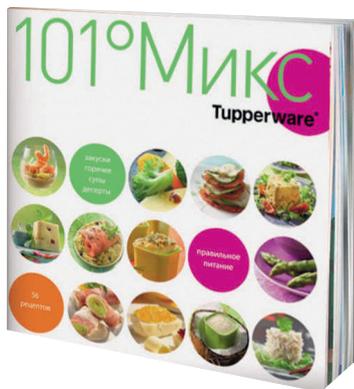
Способ приготовления:

1. Растопите шоколад со сливочным маслом в **кувшине «МикроКук» (1 л)**, добавьте все ингредиенты и перемешайте до однородной массы.
2. Переложите готовую массу в **ёмкость «Микроплюс» (500 мл)** и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт 90 секунд. Дайте «отдохнуть» 3 минуты и подавайте к столу.

С помощью 101° МикроТурмэ Вы превратите микроволновую печь в пароварку, которая позволит быстро приготовить полезные и вкусные блюда.



ПОДАРОК ГОСТЮ*



ПМ005
Кулинарная книга «101° Микс»,
56 рецептов

* Только на 37 неделе при заказе изделий на сумму 1 000 руб. и более.



Установите инновационное приложение Tupperware «Каталог» для планшетов на платформах Android и iOS. Скачайте приложение прямо сейчас!

Tupperware®

tupperware.ru – официальный сайт Tupperware СНГ
tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании
mytupperware.ru – стол заказов



© 2015 Tupperware. Все права защищены. Права на все товарные знаки принадлежат Dart Industries Inc.

Все цены являются расчетными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчетные цены. Действующие расчетные цены уточняйте у Дистрибьютора. Компания оставляет за собой право на замену любого изделия. Цвет изделий может варьироваться. Количество изделий ограничено. Телефон горячей линии: 8-800-200-6000 (звонки по России бесплатно).