

# Tipperware®

*Блестящие идеи для Вашей кухни!*



11 – 17 ноября 2015

Специальные предложения  
для Гостей и Хозяек



# Подарок каждому Гостю\* Всегда приходит к Вам на помощь!



ПГО9  
«Гномик» + закладка  
с возможностями  
использования «Гномика»

**Tupperware®**  
ВЕСОМАЯ МЕЛОЧЬ – ГНОМИК «TUPPERWARE» – ВСЕГДА ПРИХОДИТ К ВАМ НА ПОМОЩЬ!

Идеальна, не проливается ни при каких обстоятельствах благодаря уникальной влаго-водонепроницаемой крышке!

3 отмерки: 20 мл, 40 мл, 50 мл

50 мл  
40 мл  
20 мл  
1,5 л

**ИДЕИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:**

- Удобно использовать на кухне, отмеряя ингредиенты.
- Удобно брать с собой на работу: кофе, чай, кисель, сахарный песок, спредовые масла, сливки и многое другое.
- Назначения в кондитерской! Возьмите с собой сахарную пудру, толченый сахар.
- Добавьте витаминный набор или ускоренный пудинг.
- Всегда под рукой витамины и вода для того, чтобы их запить.

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

**Tupperware®**  
ВЕСОМАЯ МЕЛОЧЬ – ГНОМИК «TUPPERWARE» – ВСЕГДА ПРИХОДИТ К ВАМ НА ПОМОЩЬ!

«Гномик» незаменим на Кухне!  
В «Гномике» удобно хранить наибольшее количество продуктов! Под герметичной крышкой он надежно сохранит свою свежесть!

**ХРАНЕНИЕ В ПОМОЩЬ!**

- Травы
- Кисельные желе, мармелад, сахарный песок
- Специи, сухие травы, специи
- Распространенные напитки
- Пасты
- Соусы
- Мелкие специи
- Вино, соевый и другие напитки.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОМОЩЬ!**

- Кисель
- Дрожжи
- Мармелад
- Кондитерские стружки
- Кондитерские смеси
- Растительное масло.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПОМОЩЬ!**

Идеально подходит для хранения продуктов! Под герметичной крышкой он надежно сохранит свою свежесть!

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



1.

2.



\* Подарок каждому Гостю, посетившему Презентацию, без условия.

# Подарок Хозяйке

Лучшая сервировка и хранение Блюд!

1. PX021

**Чаша «Аллегро» (740 мл)  
с новой крышкой**

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

## Специальные предложения для Хозяйки\*

2. PX104

**Чаша «Аллегро» (1,5 л) с новой  
крышкой**

**799 руб.**

~~1 598 руб.~~

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

3. PX105

**2 набора столовых приборов  
«Премиум» в красном цвете\*\***

**4 499 руб.**

~~9 000 руб.~~

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

Легко открывать  
Благодаря язычку  
на крышке!



3.

\* Уровни суммируются.  
В один набор входит:  
ложка столовая, ложка  
чайная, вилка, нож.

# Специальные предложения для Гостей

Идеальная форма и **НОВЫЙ** объём!

**Храните:**

- 8-10 мясных стейков
- до 1,5 кг пельменей
- до 4 коржей для торта
- 6 пластов слоеного теста
- 2 кг филе семги или трески

**Готовьте и сервируйте:**

- холодец
- заливное
- творожные и железные десерты
- тирамису



РП833

Охлаждающий лоток (2,25 л)

**1 299 руб.**

1 700 руб.



# Специальные предложения для Гостей

*Храните готовое блюдо в холодильнике, разогревайте в СВЧ, сервируйте на стол и берите с собой!*



РУ175\*

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

**1 199 руб.**  
1 939 руб.

При условии заказа изделий  
из Каталога на сумму 1 499 рублей  
и более

\* Уровни РУ не суммируются.

Готовить  
10 минут  
при помощи  
всего одного  
изделия!

## Домашний тирамису

### Ингредиенты:

- 50 г печенья «Юбилейное классическое»
- 40 г орехов грецких очищенных
- 150 г сметаны 25%
- 15 г какао-порошка
- 2 ст. л. сгущенного молока
- 1 чл. ложка растворимого кофе
- 30 г тёмного шоколада

### Способ приготовления:



1. Наломайте печенье небольшими кусочками в **малый «Хит-парад» (300 мл)**.



2. Нарубите орехи в **измельчителе «Турбо» (300 мл)**.



3. Приготовьте крем. Поместите остальные ингредиенты (кроме шоколада) в **измельчитель «Турбо-Микс» (600 мл)**, и с помощью насадки-лопасти смешайте все до однородной массы.



4. Нарубите в измельчителе **«Турбо» (300 мл)** тёмный шоколад.



5. Выложите слоями в порционные ёмкости печенье, крем, посыпьте сверху шоколадом. Подавайте сразу или охладите в холодильнике в течение часа (в этом случае печенье станет мягким).

# Специальные предложения для Гостей

Используйте тот объем основания,  
который Вам необходим!



PM1199  
Рецептурный буклет  
«Измельчитель  
«Турбо-Микс»

50 руб.

- Измельчить лук, чеснок, зелень, орехи всего за несколько секунд – легко!
- Смешать яйца, соусы, смузи, жидкое тесто – тоже легко!
- Приготовить полноценные закуски, десерты, соусы и сладкий крем – еще легче!

РУ176\*

**Набор «Турбо»:**

- **Измельчитель «Турбо-Микс» (600 мл)**
- **Основание Измельчителя «Турбо» (300 мл) с герметичной крышкой**

2 499 руб.

3 889 руб.

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

\* Уровни РУ не суммируются.





Нежнее  
не бывает!

## Творожная запеканка «Вкус детства»

### Ингредиенты:

- 4 яйца
- 150 г сахара
- 60 г крахмала
- 500-550 г творога (6-9%) не зернистого
- 40 г сметаны
- 11 г ванильного сахара
- 80 г замоченного изюма

### Способ приготовления:



1. Смешайте яйца и сахар в **шейкере (600 мл)**.



2. Добавьте остальные ингредиенты и ещё раз перемешайте.



3. Выложите в **силиконовую форму «Принцесса» (26 см)** и выпекайте в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 40-45 минут.

### Рекомендуемое изделие из Каталога:

Б02

Замесочное блюдо (3 л)

999 руб.



стр. 7 Каталога «Осень-зима 2015/2016»

## Специальные предложения для Гостей

Идеальная форма для приготовления пирогов, запеканок и тортов!



РП837

Силиконовая форма  
«Принцесса» (26 см)

**2 299 руб.**

~~2 999 руб.~~

Эффект обратной  
капли на крышке —  
ничего не прольется!

Новый  
объем!



Шайба для идеального  
смешивания  
большого количества  
ингредиентов!

РП832

Шейкер (600 мл)

**699 руб.**

~~900 руб.~~



Всего  
за 20  
минут!

## Печенье овсяное с изюмом

### Ингредиенты:

- 115 г масла сливочного (размягчённого)
- 60 г сахара
- 1 яйцо
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 100-120 г муки
- 0,5 ч. л. разрыхлителя
- 0,5 ч. л. корицы
- щепотка соли
- 150 г овсяных хлопьев
- 0,5 стакан изюма

### Способ приготовления:



1. Смешайте масло, сахар и ванильный сахар в **замесочном блюде (3 л)** при помощи **венчика**.



2. Добавьте яйцо и снова перемешайте.



3. Смешайте в **сите** муку, корицу, разрыхлитель, соль и просейте в замесочное блюдо (3 л). Замесите жидкое тесто.



4. Засыпьте овсяные хлопья и изюм, вмешайте их в тесто.



5. Сформируйте на **силиконовом противне** шарики из теста, придавите их на  $\frac{2}{3}$  высоты и выпекайте в разогретом до  $200^{\circ}\text{C}$  духовом шкафу в течение 10-12 минут.

# Специальные предложения для Гостей

Продолжение уникальной коллекции  
акваконтролей!



1.

2.

1. РП834  
Набор акваконтролей  
«Хохлома» (500 мл/1,3 л/2,1 л)

1 799 руб.

2. РП835  
Акваконтроль круглый  
«Хохлома» (1,5 л)

799 руб.

## Специальные предложения для Гостей

- В несколько раз быстрее нагревается, долго остывает, что сохранит тепло готового блюда надолго!
- Полая ненагревающаяся ручка никогда не позволит Вам обжечься!
- Идеален для приготовления каш, джемов и желе, отварных яиц и соусов!

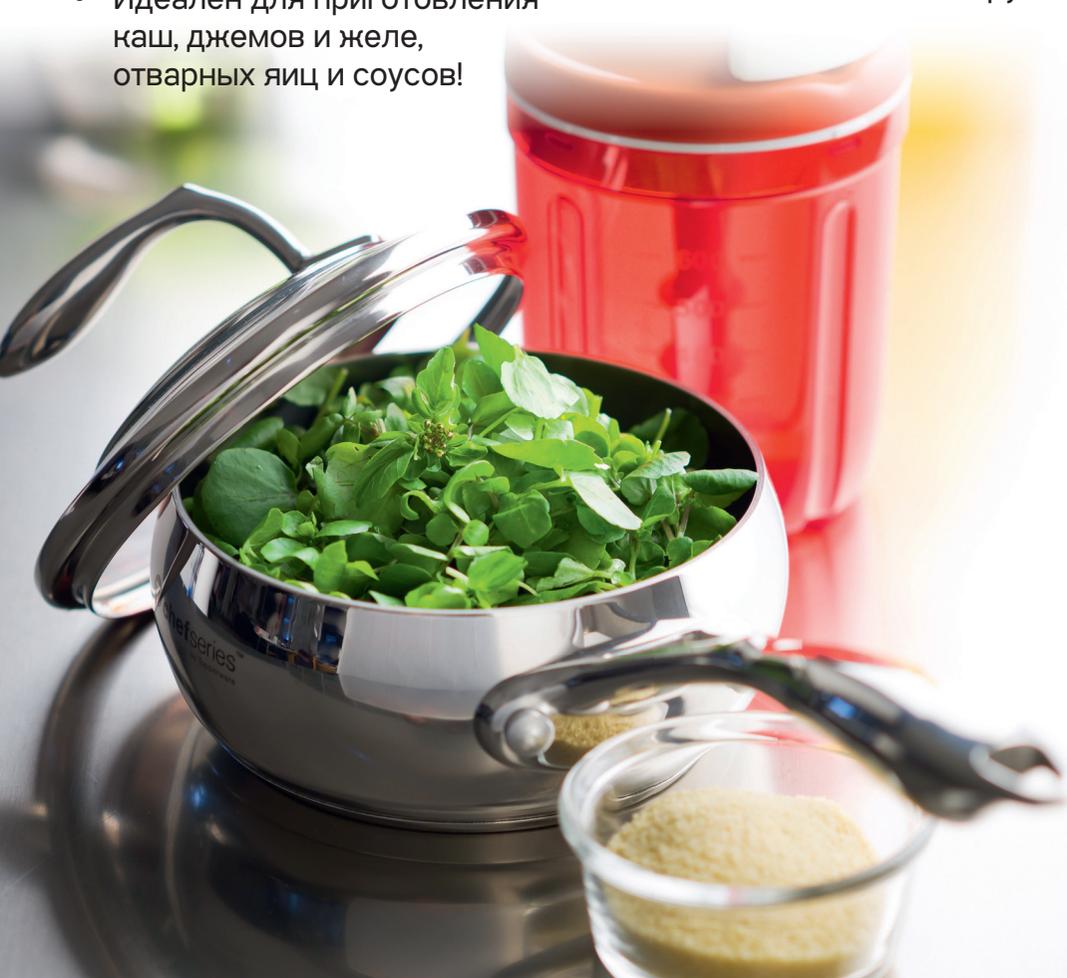


РП839

Ковш «От шефа™» (1 л)

**6 999 руб.**

~~11 999 руб.~~



## Специальные предложения для Гостей

- Форма кастрюли позволяет равномерно распределять тепло, что делает процесс приготовления схожим с томлением блюд в печи!
- Подходит для любых варочных поверхностей!
- Идеальный объем для приготовления супов, тушения мясных блюд, плова, спагетти, овощей, компотов и морсов!



РП838

**Кастрюля**

**«От шефа™» (3,8 л)**

**12 999 руб.**

19 999 руб.





Готовить  
в 3 раза  
быстрее,  
чем пиццу  
в духовом  
шкафу!

## Быстрая пицца

### Ингредиенты:

- 80 г сметаны
- 80 г майонеза
- 2 яйца
- 100 г муки
- ½ ч. л. разрыхлителя
- 80 г российского сыра
- 5 шампиньонов
- 60 г кетчупа
- 100 г ветчины
- 1 помидор

### Способ приготовления:



1. Смешайте в ёмкости для смешивания (2 л) майонез, сметану, яйца и разрыхлитель с помощью венчика.



2. Добавьте муку, просеянную с помощью сита.



3. Нарежьте помидор, грибы и ветчину ножом для овощей Universal, а сыр натрите.



4. Замешайте тесто, и вылейте тонким слоем на сковороду «От шефа™» (24 см).



5. Переверните тесто, смажьте поверхность кетчупом, выложите начинку, посыпав сверху сыром. Накройте крышкой, убавьте огонь до минимума и готовьте еще 3-5 минут до момента, когда сыр расплавится.

## Специальные предложения для Гостей

- Жаропрочная стеклянная крышка позволит Вам следить за процессом приготовления!
- 5-слойное инкапсулированное дно и 3-слойные стенки идеально распределяют тепло, что позволяет готовить пищу с минимальным добавлением воды и масла!



РП840

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

**12 999 руб.**

17 999 руб.

*Готовьте идеальные оладьи, котлеты, лаваш, домашнюю пищу на плите или запеканку легко и с удовольствием!*



## Подарок на Ассамблее\*



*При посещении Ассамблеи  
на 4-й неделе Вас ждет  
подарок!*

**Брелок эко-бутылка  
«Пингвинёнок»**



## Специальные предложения для Гостей



*Уникальный дизайн  
любимого изделия!*

РП835

**Акваконтроль круглый  
«Хохлома» (1,5 л)**

**799 руб.**



\* Подарок вручается на Ассамблее без дополнительных условий.

# Tupperware®

tupperware.ru – официальный сайт Tupperware СНГ  
tupperwarebrands.com – глобальный сайт Компании  
mytupperware.ru – стол заказов  
instagram.com/tupperware\_cis – инстаграмм

© 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).

