

Tupperware®

Вкусная. Любимая. Разная.
Картошка!



1-5
недели

30 декабря 2015 –
2 февраля 2016

Специальные предложения
для Гостей и Хозяек



Подарок Гостю*

Украшенные фигурно
нарезанными овощами
Блюда кажутся
вкуснее!



ПМ1851
Гид по изделиям
100 руб.



ПГ012
Нож «Завиток»

Удобный аксессуар понадобится для нарезки спиральных гирлянд из картофеля, огурца, моркови, редиса и других плотных овощей или фруктов.



1.



2.



3.

* Подарок каждому Гостю Презентации без условий.

Подарок Хозяйке*

Идеальное решение для хранения
и транспортировки!



ПХ028

Контейнер «Перец» (350 мл)

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

Всегда под рукой!

ИЛИ



ПХ027

Скребок «Мини»

При заказе на сумму от **10 000 руб.**
на Презентации + 1 назначенная
Презентация



Маленькие
помощники –
Большая польза!



* Может быть выбран только один из предложенных подарков в рамках одной Презентации.



Картофельные чипсы

Ингредиенты:

- 2 средние картофелины
- 30 мл растительного масла
- соль, специи по вкусу

Способ приготовления:

1. Очистите промытый картофель с помощью **вертикальной** или **универсальной насадки** из набора «Клик Сэт».
2. Замените насадку на **широкую** и с её помощью нарежьте картофель ломтиками одинаковой толщины.
3. Промойте и просушите ломтики картофеля в «Карусели» (3,9 л).
4. Переложите картофель в **замесочное блюдо (3 л)**, добавьте специи по вкусу, растительное масло, закройте крышкой и перемешайте, чтобы масло и специи равномерно распределились.
5. Выложите ломтики картофеля на **силиконовый противень** так, чтобы они не соприкасались, и запекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 17 минут.

Всего
30 минут!



Специальные предложения для Хозяйки*



PX129*
**Набор
контейнеров
«Кубик»
(650 мл/1 л/1,8 л)**

849 руб.
1-699-руб.

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

PX128*
**Набор «Клик Сэт»:
1) ручка,
2) 3 насадки,
3) подставка для хранения.**

1 499 руб.
2-999-руб.

При заказе
на сумму от **10 000 руб.**
на Презентации +
1 назначенная
Презентация



*Очистить овощи, удалить «глазки»
из картофеля, нарезать слайсы для
приготовления чипсов – легко
с помощью одного изделия!*

* Из двух PX может быть выбрано только одно в рамках одной Презентации.



Картофельные вареники

Ингредиенты:

- 550 г муки + на подпыл
- 1 яйцо
- 50 г сметаны
- 5 г соды
- 230 мл воды
- 50 мл растительного масла
- 1,5-2 кг картофеля
- 1-2 луковицы
- соль, перец по вкусу

Совет:

½ части муки можно заменить крахмалом, тогда тесто получится полупрозрачным.

Способ приготовления:

1. Замесите тесто: смешайте в **замесочном блюде (4,5 л)** сметану с содой, яйцо, воду, соль и муку. Закройте замесочное блюдо (4,5 л) крышкой и поставьте в прохладное место.
2. Приготовьте начинку: отварите картофель, очистите и измельчите его с помощью **пресса для пюре «Мульти»**, добавьте соль.
3. Достаньте тесто на подпыленную мукой **подложку**, присыпьте мукой и раскатайте в тонкий пласт.
4. Вырежьте с помощью **формы «Солнышко»** круги из теста, выложите круги на форму «Солнышко», добавьте начинку, смочите края теста водой и сформируйте вареник. Прделайте это с каждым кругом теста.
5. Лук очистите, нарубите в **измельчителе «Турбо-микс» (600 мл)** и обжарьте на растительном масле в сковороде до золотистого цвета.
6. Отварите сформованные вареники в подсоленной воде в **кастрюле «Престиж» (2,5 л)**, выложите на тарелку и подавайте с обжаренным луком.

Вызывайте восхищение близких своими кулинарными шедеврами, готовя здоровую и полезную еду!



Специальные предложения для Хозяйки*

Позвольте себе «Престиж»!



PX130*

Кастрюля «Престиж» (2,5 л)

4 399 руб.

8-799 руб.

- ★ Стильный дизайн;
- ★ 3-слойное дно и 1-слойные стенки – содержимое нагревается моментально, поэтому сохраняет витамины, а также Ваше время и электроэнергию;
- ★ Подходит для всех видов варочных поверхностей, а также для духового шкафа;
- ★ Мерная шкала удобна при добавлении ингредиентов в процессе приготовления;
- ★ Ненагревающиеся ручки безопасны

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

* Уровень PX130 суммируется с предыдущими в рамках одной Презентации.

Специальные предложения для Гостей

А знаете ли Вы, что хранить картофель в холодильнике нельзя: из-за отсутствия циркуляции воздуха и высокого уровня влаги картофель быстро портится. Контейнер «Свежесть» создаст идеальные условия для хранения картофеля!



РУ206*
Контейнер «Свежесть» (5,5 л)

1 099 руб.

1 929 руб.

При условии заказа изделий
из Каталога на сумму 1 599 руб.

*Уровни РУ не суммируются.



Надолго
сохранит
свежесть
картофеля!



ПМ007

Кулинарная книга
«Натуральный Микс»

50 руб.



ПМ001

Кулинарная книга
«Удачный Микс»

50 руб.





Специальные предложения для Гостей

Предложение
действует только
на 1 и 2 недели
(с 30 декабря
по 12 января
2016 года).



РУ208*
Ножницы «Диско»
999 руб.
1 699 руб.

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

* Уровни РУ не суммируются.

Решат самые
острые вопросы!



С ножницами «Диско» удобно
и легко:

- ✦ нарезать зелень, салат, бекон, ветчину;
- ✦ почистить рыбу, отрезать плавники;
- ✦ нарезать мясное, куриное и рыбное филе!



Картофельные драники

Ингредиенты:

- 4 средние картофелины
- 30 г муки
- 80 г ветчины
- 2 яйца
- 50 мл растительного масла
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Очистите картофель, натрите его на **тёрке-шинковке «Мандолина» с насадкой для длинной соломки**. Поместите его в **замесочное блюдо (4,5 л)**.
2. Нарезьте ветчину с помощью **ножа «От шефа» Universal** и поместите к натёртому картофелю. Добавьте яйца, муку, соль и перемешайте.
3. Обжарьте драники с двух сторон в **сковороде «От шефа™» (24 см)** на разогретом растительном масле.
4. Подавайте со сметаной в горячем виде.



Часто варим на обед,
Добавляем в винегрет,
Любят дети, даже крошки,
Блюда из простой картошки!



Вместо кухонного комбайна –
всего одно изделие,
помогающее готовить дома
ресторанные блюда!

Специальные предложения для Гостей

РУ209*

**Терка-шинковка
«Мандолина»**

с 3 насадками:

- для гладкого нарезания,
- для рифленого нарезания,
- для длинной соломки.

3 499 руб.
6-308-руб.

При условии заказа
изделий из Каталога
на сумму 2 999 руб.**

*Уровни РУ не суммируются.

** Вы можете воспользоваться РУ209 или РУ210 на выбор.



Просто поменяйте
насадки и картофель
обретет новые
формы!



ПМ1691
**Рецептурный буклет
«Терка-шинковка
«Мандолина»**

50 руб.



Фаршированный картофель

Ингредиенты:

- 8-10 средних картофелин
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл оливкового масла
- 8-10 ломтиков бекона
- 100 г твердого сыра
- соль, перец по вкусу
- 200 г говяжьего фарша
- 1 яйцо
- 100 мл сметаны 15%

Способ приготовления:

1. Промойте картофель и разрежьте пополам на **разделочной доске** с помощью **разделочного ножа Universal**.
2. Переверните картофелины срезом вверх, для устойчивости подрежьте их снизу и вырежьте сердцевину с помощью разделочного ножа Universal, оставляя 2-3 мм от стенок.
3. Поставьте подготовленные картофелины в основание **кастрюли «УльтраПро™» (2 л)**, положите внутрь по ломтику бекона.
4. Измельчите чеснок с помощью **«Чудо-чесночницы»**, смешайте с фаршем, добавьте соль, перец, перемешайте и выложите плотно в углубление картофелин.
5. Смешайте в **мини-шейкере (350 мл)** сметану, яйцо, оливковое масло, соль, залейте в основание кастрюли УльтраПро (2 л), накройте крышкой и запекайте в разогретом до 200 °С духовом шкафу 40 минут.
6. Достаньте кастрюлю «УльтраПро™» (2 л), снимите крышку, посыпьте сыром, натертым на **тёрке «Волшебная мельница»**, и запекайте без крышки ещё 10 минут.

Картофельные запеканки, жаркое, картофель по-французски, гратены, фаршированные овощи, мясо и птицу Вы можете приготовить в ультралёгком и ультраудобном изделии сразу на двух уровнях!



НОВИНКА!
С19
Рецептурный буклет
«УльтраПро™»
100 руб.

Специальные предложения для Гостей



РУ210*
**Кастрюля «УльтраПро™» (2 л)
с крышкой (800 мл)**
3 099 руб.
5-548-руб.

При условии заказа изделий
из Каталога на сумму 2 999 руб.**

* Уровни РУ не суммируются.

** Вы можете воспользоваться РУ209 или РУ210 на выбор.



*Даже на самую большую семью найдется
самая большая ёмкость!*

РП900
Ёмкость «Сакура» (10 л)
1 499 руб.
2-099-руб.



Специальные предложения для Гостей

Традиционные Блюда в традиционно русских узорах!

РП896
Акваконтроль
круглый «Гжель»
(1,5 л)

Суперцена:
699 руб.





Специальные предложения для Гостей

Долгожданный
медвежонок!

Герой, любимый всеми
с детства!

ХИТ!



РП898

Эко-бутылка «Мишутка» (350 мл)

269 руб.

399 руб.

Картофельный суп (основа)

Ингредиенты:

- 3 картофелины
- 1 морковь
- 30 мл растительного масла
- 3 веточки петрушки
- соль, перец по вкусу



Способ приготовления:

1. Картофель очистите, нарежьте кубиками с помощью **тёрки-шинковки «Мандолина»**.
2. Морковь очистите и натрите соломкой на **тёрке-шинковки «Мандолина» с насадкой для длинной соломки**.
3. Обжарьте морковь в **ковше «От шефа™» (2,8 л)** на растительном масле, влейте воду и добавьте нарезанный картофель. Варите до полуготовности.

★ С курицей и вермишелью

Ингредиенты:

- Основа картофельного супа
- 300 г куриного мяса
- 50 г вермишели

Способ приготовления:

1. Нарежьте куриное мясо и добавьте его в картофельный суп.
2. Доведите до кипения, засыпьте вермишель и варите на слабом огне в течение 5-7 минут, снимая пену.
3. Добавьте соль и перец по вкусу, перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

★ С фрикадельками

Ингредиенты:

- Основа картофельного супа
- 300 г мясного фарша
- 25 г манной крупы

Способ приготовления:

1. Смешайте фарш с манной крупой, сформируйте фрикадельки и добавьте в суп.
2. Варите около пяти минут на слабом огне, снимая пену.
3. Добавьте соль и перец по вкусу, перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

★ С рыбой

Ингредиенты:

- Основа картофельного супа
- 400 г филе рыбы

Способ приготовления:

1. Нарежьте рыбу кубиками, добавьте к картофельному супу. Варите до готовности.
2. Добавьте соль и перец по вкусу, перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

★ С яйцом

Ингредиенты:

- Основа картофельного супа
- 1 яйцо

Способ приготовления:

1. Доведите картофельный суп до готовности.
2. Взболтайте яйцо, влейте в готовый суп и при постоянном помешивании доведите до кипения.
3. Добавьте соль и перец по вкусу, перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

Специальные предложения для Гостей



РП899

Кастрюля «От шефа™
«Идеал» (5,9 л)

14 999 руб.

20 999 руб.



РП895

Набор:

- 1) пресс для пюре «Мульти»,
- 2) шумовка новая,
- 3) подставка под ложку «Чистюля».

1 249 руб.

4 699 руб.

Идеальный
набор
для каждой
хозяйки!

Новинка!



Картофельная запеканка в микроволновой печи

Ингредиенты:

- 400 г очищенного картофеля
- 100 г сметаны 20%
- 1 яйцо
- 10 г универсальной овощной приправы
- 100 г сыра «Российского»
- соль по вкусу

Способ приготовления:

1. Натрите картофель на **тёрке-шинковке «Мандолина»** с **насадкой для длинной соломки**. Удалите лишнюю влагу.
2. Выложите картофель в **силиконовую форму «Королевская» (1,5 л)**.
3. Взбейте сметану и яйцо в **мини-шейкере (350 мл)** и залейте натёртый картофель.
4. Добавьте соль и приправу, перемешайте и готовьте в микроволновой печи при мощности 600 Вт 8 минут.
5. Натрите сыр с помощью **тёрки «Волшебная мельница»**, достаньте запеканку, посыпьте её сыром и готовьте ещё 3 минуты.



Специальные предложения для Гостей

РП901

Силиконовая форма «Королевская» (1,5 л)

1 599 руб.

2-099-руб.

Королевский ассортимент Блюд,
приготовленных в духовом шкафу
или СВЧ!



-25°C
+220°C





Становитесь Консультантом Tupperware и пользуйтесь всеми возможностями, которые предлагает Компания!

- ★ Возможность заработка
- ★ Карьерный рост
- ★ Признания
- ★ Подарки
- ★ Мероприятия



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



mytupperware.ru – стол заказов
instagram.com/tupperware_cis – инстаграм



© 2016 Tupperware. Все права защищены.
Права на все товарные знаки принадлежат
Dart Industries Inc.

Tupperware®

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).

