

# Tefal *Revue*

Jar / leto 2023



## Editorial

### Drahí milovníci dobrého jedla a domácej kuchyne,

tiež si užívate toto obdobie roka, kedy silnejú slnečné lúče, dni sa predlžujú, oslavuje sa príchod jari, Veľká noc, a teplé letné večery sú takmer na dosah? Pretože my áno, pripravili sme pre vás novú dávku inšpirácie na spríjemnenie pobytu na čerstvom vzduchu, ale so zachovaním dobrej domácej kuchyne, ktorú si môžete pripraviť a preniesť s pomocou značky Tefal takmer kákoľvek.

Ale pretože jar je tradične aj v znamení usporiadania a vytriedenia vecí v domácnosti, predstavíme vám hneď niekoľko tipov, vďaka ktorým bude jarnej upratovanie hračkou a zo žehlenia sa možno stane aj váš nový koníček. Ďalej sa spolu s odborníkom na výživu Petrom Havlíčkom zameriame na (nielen) jarnej reštart organizmu a ponúkneme aj niekoľko tipov na potraviny, ktoré by sa vo vašom jedálnič-

ku zaručene mali objaviť. Rozhodne vás ani tentoraz nemôžeme pripraviť o jarnej dávku inšpirácie v podobe veľkonočných receptov od obľúbeného šéfkuchára Martina Kolníka. A tému Veľkej noci neopustíme, ale presunieme sa do sladkej sféry, kde priblížime nielen všestranných pomocníkov pre vaše domáce kuchtenie, ale aj inšpiratívny rozhovor s porotkyňou show Pečie celé Slovensko Petrou Tóthovou.

Rad užitočných tipov a rád, nápadité veľkonočné recepty, inšpiratívne a zaujímavé rozhovory, ale aj oveľa viac - to všetko na nasledujúcich stránkach, a to vrátane noviniek z portfólia značky Tefal vás, verím, poteší už šiestykrát!

**Michal Bučko**  
Generálny riaditeľ Groupe SEB  
Central Europe

## Obsah

Editorial .....	2
Poriadok od kuchyne až po šatník ..	3
Petr Havlíček odporúča.....	6
Jarnej reštart.....	7
Aplikácia Tefal .....	8
Veľkonočné menu podľa Martina Kolníka .....	10
Veľká noc .....	12
Sladké tajomstvá Petry Tóthovej....	14
Bylinky .....	16
Grilovanie.....	17
S Martinom Kolníkom na grile.....	19
Cestovanie .....	20
Domáca zmrzlina.....	21
Tipy od Tefalu.....	23
Energetická úspora .....	27
Opravitelnosť .....	28
Tefal na zelenej vlne .....	29



# PORIADOK OD KUCHYNE AŽ PO ŠATNÍK

Na jar začína všetko pekne od začiatku. Preto je toto obdobie aj pre nás príležitosťou dať si veci do poriadku. Začíname v samotnom srdci domova, kuchyni. Aby sme si varenie užíli, základom je mať dostatok spoľahlivého riadu. Práve to býva väčšinou kameň úrazu – jeden hrniec je špinavý, ďalší opäť nie je na svojom

mieste, ten tretí nemôžeme dať zapiecť do rúry a nakoniec zistíme, že nie je v čom variť. Premeňte svoju domácnosť s všestranným radom Tefal Ingenio! V jednom hrnci uvaríte, dáte zapiecť do rúry, uskladníte v chladničke, a keď je prázdny, môžete ho dať pokojne do umývačky. Celý rad hrncov navyše do seba

krásne zapadá, takže odteraz už budete vždy vedieť, po čom siahnuť. Jarné upratovanie kuchynských skriniek bude týmto vyriešené.



ZO SPORÁKU



DO RÚRY



PRIAMO NA STÔL



ULOŽIŤ



## INGENIO UNLIMITED SADA 13 KS

L7639002

- určené pre všetky typy sporákov (plynový, sklokeramický, elektrický i indukčný)
  - geniálne univerzálny stohovateľný riad
  - uľahčenie varenia a skladovania
  - rukoväť možno odobrať jedným pohybom
  - neprílnavý vnútorný povrch Titanium 6X, vylepšený indikátor správnej teploty Thermo Signal™
- 299 EUR

### A hurá do šatníku!

S pribúdajúcimi teplými dňami je potrebné postupne vyradiť pletené svetre, a naopak zaradiť jaré kúsok, ktoré sa doteraz schovávali niekde na dne skrine. Kým ich ale budeme vystavovať svetlu, musíme ich chtiac-nechtiac vyžehliť. Zo šatníkovej skrine, kde boli pokrčené, ich stačí len presunúť do skrine žehliacej a o viac sa nestaráme. A ak ste predsa len zástancami starého dobrého spôsobu žehlenia, môžete siahnuť napríklad po spoľahlivej žehličke s parným generátorom.

### PARNÝ GENERÁTOR PRO EXPRESS

#### VISION

GV9820

- žehlička s osvetlením Smart LED Light
  - zberač vodného kameňa
  - funkcia anti-drip
  - tichý chod
  - dokonalý sklz
- 449 EUR





**SAMOŽEHLIČKA CARE FOR YOU**  
YT3040

- funkcia odstránenia záhybov, dezinfikujúci parný výkon, jemné sušenie, zmierňuje pachy
  - príkon 3100 W, odnímateľná 2l nádržka na vodu, integrovaná ochrana proti vodnému kameňu, tichý chod
  - zničí až 99,99 % baktérií
  - 4 kusy oblečenia sú vyžehlené za 10 minút a bez práce
  - parný výstup je 65 g/min
- 699 EUR

# PETR HAVLÍČEK ODPORUČA...

**Začína nám jar a s ňou si mnoho ľudí spája aj očistu tela po „zimnom spánku“. Čo by ste, ako dlhoročný výživový poradca, poradili tým, ktorí chcú na jar niečo zmeniť?**

Na naštartovanie akejkoľvek zmeny je naozaj jediná podstatná vec. Rozhodnúť sa. A ak sa rozhodnete čokoľvek meniť, musíte sa vydať udržateľnou cestou. Pretože každý z nás je unikátny, nie je potrebné kopírovať spôsoby tých druhých doslova, skôr si brať inšpiráciu a vytvoriť si návyky, ktoré vyhovujú práve nám. Ale aby som nebol príliš všeobecný, tak uvediem základné pravidlo – začnime trochu viac premýšľať o tom, čo jeme, vyradíme z jedálneička vysoko priemyselne spracované potraviny. A teraz už len stačí kúpiť kvalitný spotrebič do kuchyne napríklad od značky Tefal a začať variť. To je to skutočné naštartovanie zmeny.

**Skúšali ste vy osobne v minulosti nejakú formu takej očisty tela alebo diéty, ktorú by ste dnes označili skôr za odstrašujúci príklad?**

Ja som vyskúšal veľa vecí, a som rád. Na jednej strane je dobré mať načítané, ale potom je podstatné získať vlastnú skúsenosť. Vyskúšal som veľa stravovacích štýlov, a verte mi, za posledných 30 rokov toho bolo veľa. Asi som nebol nikdy taký naivný, že by som sa pustil do niečoho vyložené závadného. Vlastne mi napadajú ale skutočne skoré experimenty, kedy som sa ako teenager začal zaoberať kulturistikou. A to som o výžive a fungovaní môjho tela vedel naozaj veľmi málo. Dnes, ak použijem nejaký prídavok do stravovacej schémy, je to rybí tuk, dýchko, alebo napríklad proteín, ale v tomto ohľade je určite dobré nechať si vždy správne poradiť, a hlavne správne chápať naše vlastné telo.

**Keby ste mali vypichnúť najčastejší problém, s ktorým sa stretávate u vašich klientov, čo by to bolo?**

Nevedomie samého seba. To je určite základný problém. Ak bojujete za lepšie fungovanie seba samého, musíte so sebou viesť spolupracovať – naše telo nie je náš nepriateľ, ba práve naopak. Len sa k nemu tak musíme začať správať.

**Napriek tomu, že nie ste fanúšik moderných „detoxov“, na pôsty máte ale opačný pohľad. Dokázali by ste vysvetliť, v čom je pôst podľa vás vhodnejší?**

Ja mám radšej výraz časovo obmedzené jedenie, pretože termín pôst je skôr spojený s náboženstvom ako s výživou. Chrononutricia, teda správne načasovanie jedál v našom dennom cykle, je základ. V rámci očisty tela potom platí, že doba, kedy hladujem sa mi predlžuje, zároveň ale nič nevynechávam, mám plnohodnotný jedálneiček, len hladujem dlhšiu dobu ako jem. A tým sa štartujú tie správne procesy. Ak len jem, tak obrazne povedané v tele iba stáviam, budujem, ale veľmi neupratujem. Je

potrebné dopriať telu priestor na samu očistu. Pokiaľ ho ale neustále zamestnávam jedlom, tak mu ho nedoprajem. Opäť trochu konkrétne – určite nič nepokazíte posledným jedlom 3-4 hodiny pred spaním a trebárs trochu pohybu ráno, ešte pred jedlom. Ale znovu platí – je potrebné vypočítať práve to naše telo, a aj tento rytmus mu prispôbiť.

**Máte pôst všeobecne povedané tiež spojený s Veľkou nocou?**

Aj veľkonočný pôst, alebo pôsty, ktoré majú náboženský podtext sú zmysluplné. Štúdiá ukazujú, že tieto obmedzenia v jedle majú ozdravný efekt, čo nám ukazuje práve história, ktorá na náboženských konvenciách stávala. Koniec koncov dnes dobre vieme, že kalorická reštrikcia a obmedzenie množstva bielkovín predlžuje vek.

**Ak chce človek pôst vyskúšať, môže si ho nejakto nastaviť aj sám alebo je naozaj potrebné vyhľadať odborníka?**

Časovo obmedzené jedenie, na to odborníka nepotrebuje, len si treba naozaj uvedomiť a vnímať svoj zdravotný stav, chápať svoje telo a jeho fungovanie. Nie je potrebné byť úplne dogmatický, pretože každý deň fungujeme rôzne, špeciálne u žien je bežné, že v rámci reprodukčného cyklu sa telo v priebehu dní chová inak. Ale poradiť sa, ako sa posunúť, učiť sa, ako sa vzdať rôznych neduhov, tak to bežne patrí do mojich konzultácií.



# JARNÝ REŠTART

## Všetko sa počíta

Ak máte ambície na jar naštartovať svoj život k lepšiemu, začnite pri základoch, teda jedálničkom. Ak dávame našmu telu dobré palivo so všetkým, čo potrebuje na jeho spokojné fungovanie, je to ten najlepší začiatok. A pretože všetko sa počíta, môžeme obmedziť napríklad tuk, na ktorom jedlá pripravujeme. Alebo dokonca ho úplne vynechať! Práve prepalený tuk pridáva našim pokrmom nielen zbytočné kalórie, ale dlhodobo so sebou nesie aj zdravotné riziká. Vďaka teplovzdušnej fritéze môžete pripraviť rovnako chutné jedlá bez akéhokoľvek oleja a dať tak telu to, čo si zaslúži.

## Dajte svojmu telu to najlepšie

Zo zoznamu minerálov, vitamínov, antioxidantov, aminokyselín a ďalších látok potrebných na správne fungovanie nášho tela sa človeku niekedy zamotá hlava. Získať z jedálnička všetko potrebné nie je len tak, preto je potrebné zaradiť superpotraviny, ktoré sú týchto látok plné. V tejto sekcii vám predstavíme 6 potravín, dôležitých pre lepšie fungovanie organizmu, ale aj inšpiráciu pre zdravý a chutný obed z týchto surovín.

## Cesnak

Prvé miesto v našom pomyselnom rebríčku superpotravín obsadí cesnak. Táto nenahra-

diteľná surovina nielen slovenskej kuchyne ponúka dávku vitamínov a minerálov, zvyšuje obranyschopnosť, podporuje metabolizmus a trávenie, znižuje cholesterol aj krvný tlak, je zdrojom antioxidantov a pôsobí protizápalovo. Po cesnakovom jedle si asi budete udržiavať od ľudí trochu odstup, ale zato aj choroba sa bude od vás držať ďalej.

## Strukoviny

Nielen skvelý zdroj prospešných vitamínov a minerálov ako sú vápnik, železo a zinok, ale aj skvelá príloha plná bielkovín a vlákniny – to sú strukoviny. Sú vhodné pre vegánov či vegetariánov, pre diabetikov alebo skrátka pre všetkých, ktorí chcú svojmu zažívaniu (nielen na jar) trochu uláhčiť. Po správnej úprave strukovín z nich môžete vykúziť aj chutné jedlá, ako napríklad chrumkavý cícer alebo dokonca bezmäsitý burger, u ktorého rozdiel možno ani nespoznáte, zato vaše telo áno.

## Semienka

Ľanové, konopné, sezamové, tekvicové alebo napríklad chia. Semienka sú skvelým doplnkom, prostredníctvom ktorého môžeme do stravy prepašovať potrebné živiny. Vylepšia chuť jedla, ozvláštnia jeho štruktúru, doplnia ho o omega kyseliny, vlákninu, vitamíny a minerály, navyše aj zasýtia a prospievajú funkcii mozgu aj tráviacemu traktu.

## Kefír

Črevá sú často označované za náš druhý mozog. Hrajú totiž kľúčovú úlohu v riešení mnohých zdravotných problémov, a to nielen v rámci tráviaceho systému. Správne fungovanie nášho mikrobiómu môžeme podporiť doplnením probiotík. Preto je ďalšou superpotravinou kefír, ktorý je považovaný za skvelý a prirodzený zdroj prospešných baktérií a kvasiniek.

## Jablká

Niektor by mohol namietnuť... a pritom taká blbosť. Obyčajné jablká ale v skutočnosti obsahujú širokú škálu prospešných látok, vďaka ktorým ich radíme medzi nutrične najhodnotnejšie druhy ovocia. Na Slovensku sú jablká vďaka ľahkej dostupnosti takou samozrejmosťou, že každý z nás ročne zje dokonca viac ako 25 kil. Takže len tak ďalej, pretože jablká sú skvelou slovenskou superpotravinou.

## Bobuľoviny

Ja som malý, ale šikovný! Ďalšie na zozname našich superpotravín sú drobné bobuľky, ktoré nám aj napriek svojej maličkosti ponúkajú veľkú dávku antioxidantov, vitamínov a ďalších minerálov. Čučoriedky, maliny, brusnice, černice, jahody, ríbezle alebo goji? Stačí si vybrať, pretože ani v jednom prípade nesiahneme vedľa.

## TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA EASY FRY & GRILL 2V1 XXL 6,5 L INOX

EY801D

- zdravé vyprážanie bez oleja
  - grilovanie bez dymu
  - príprava až dvoch rôznych pokrmov súčasne
  - kapacita XXL až pre 8 osôb
- 172 EUR



## TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA EASY FRY GRILL 2V1 6,5 L ČIERNA

EY801B

- zdravé vyprážanie bez oleja
  - grilovanie bez dymu
  - príprava až dvoch rôznych pokrmov súčasne
  - kapacita XXL až pre 8 osôb\*
- 172 EUR

\*Oproti tradičnej rúre energetickej triedy A. Testované v roku 2022 na mrazených hranolčekoch.

# APLIKÁCIA TEFAL PLNÁ NEKONEČNEJ INŠPIRÁCIE

Milujete varenie? Chcete nájsť nové recepty, ktoré by ste mohli doma vyskúšať? Hľadáte ľahko použiteľnú mobilnú aplikáciu, ktorá vám pomôže nájsť chutné recepty? Už

nehľadajte - mobilná aplikácia Tefal je tu! Prečítajte si ďalšie informácie o úžasných funkciách mobilnej aplikácie Tefal a o tom, ako ju môžete používať na objavovanie

chutných receptov, a ešte viac si spríjemniť domáce varenie.

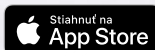
## APLIKÁCIA TEFAL PRE NEKONEČNÚ KULINÁRSKU INŠPIRÁCIU

Šéfkuchár vždy vo vašom vrecku.



- Inšpirujte sa nekonečnou zásobou nových receptov
- Varte prehľadne **krok za krokom podľa** fotografií
- Sledujte postup varenia **na displeji** Vášho telefónu
- Vytvárajte nákupné zoznamy a **zdieľajte ich** s rodinou

Aplikáciu Tefal nájdete na:



4 min



3 min



4 min



9 min





# Cook4me touch wifi

Connected

EXPRESS SMART MULTI COOKER

## MULTIFUNKČNÝ TLAKOVÝ HRNIEC COOK4ME TOUCH

CY912831

- neobmedzený počet inšpiratívnych receptov vďaka wi-fi pripojeniu
- jednoduché varenie krok za krokom
- šetrí váš čas i energiu
- 13 všestranných režimov varenia

539 EUR



Dotykový displej.



Príslušenstvo pre teplovzdušné vyprážanie  
Extra Crisp Lid.



Mobilná aplikácia Tefal zadarmo.

**Nový!**



\*Oproti tradičným spôsobom varenia.  
Test bol vykonaný v roku 2022, na príprave zemiakov.

## VELKONOČNÉ MENU PODĽA MARTINA KOLNÍKA



### JAHŇACIE KOTLETY S KALERÁBOVÝM PYRÉ A BEURRE BLANC OMÁČKOU

- 200 g jahňacích kotliet
- 200 g kalerábu

- 2 dcl mlieka
- 200 g cibule
- 3 dcl 26% smotany
- Soľ
- 200 g masla
- 2 dcl bieleho vína
- Korenie
- Čerstvé bylinky
- Cesnak

#### Postup:

Jahňacie kotlety osolíme, okoreníme a opečieme na panvici s cesnakom a bylinkami. Následne uvaríme kaleráb, ktorý rozmixujeme so smotanou a maslom. V druhej panvici urestujeme cibuľu, podlejeme vínom, necháme prevariť a rozmixujeme. Pridáme maslo a smotanú.

## MORČACIE PRSIA V BBQ OMÁČKE S BROKOLICOVÝMI KROKETAMI A JARNÝM ŠALÁTOM

- 200 g morčacích prs
- 200 g brokolice
- 100 g strúhanky
- 2 ks vajec

- 50 g hladkej múky
- 1 ks ľadového šalátu
- 30 g cherry paradajok
- 1 dcl olivového oleja
- 1 strúčik cesnaku
- 1 ks citrónu

### BBQ OMÁČKA:

- 100 g paradajkového pretlaku
- 1 lyžica medu
- 1 lyžica koly
- 1 lyžica sójovej omáčky
- 3 ks cibule

- Soľ
- Korenie

### Postup:

Morčacie prsia osolíme a okoreníme, dáme na paru spolu s brokolicou. Po dokončení vytiahneme. Brokolicu rozmixujeme, pridáme soľ, korenie a urobíme krokety v tvare guľiek a obalíme v trojobale. Morčacie prsia namarinujeme v bbq omáčke a spolu s kroketami dáme do fritézy. V miske zmiešame sezónny šalát, dochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou.



# VELKÁ NOC

Najväčšie sviatky jari prichádzajú, všetko sa prebúda do života a s pribúdajúcim slnkom stúpa aj naša energia. Kedy inokedy teda vyskúšať nové recepty, ako práve na veľkonočné pohostenie? Skúsiť môžete napríklad sekanú z poctivého mletého mäsa, ktoré si ľahko pripravíte aj v pohodlí domova vďaka šikovnému mlynčeku.

Veľká noc je jeden zo sviatkov, ktorý sa spája s radom obľúbených slovenských zvykov. A pretože tradície si máme chrániť a odovzdávať, prinášame Vám niekoľko tipov na netradičné, ale pritom prírodné farbenie vajičok.

Neoddeliteľnou súčasťou Veľkej noci sú aj sladké pokrmy. Či už chcete zostať pri tradičnom koláči a barančekovi alebo tento rok skúsiť niečo zaujímavejšie, vašou pravou rukou bude určite kuchynský robot. So šikovným MasterChef Grande sa stanete skutočným šéfom kuchyne aj vy osobne.



## MLYNČEK NA MÄSO HV7 PLUS 6V1

NE5538

- silný motor s príkonom 2000 W
  - rýchlosť mletia mäsa až 2,8 kg/minútu
  - 6v1: 3 mriežky, nadstavce na klobásy, mäsové guľičky kebbe a pyrė
  - samoostriace čepele
  - spätný chod
- 169 EUR

## UNLIMITED PÁNEV WOK 28 CM

G25519

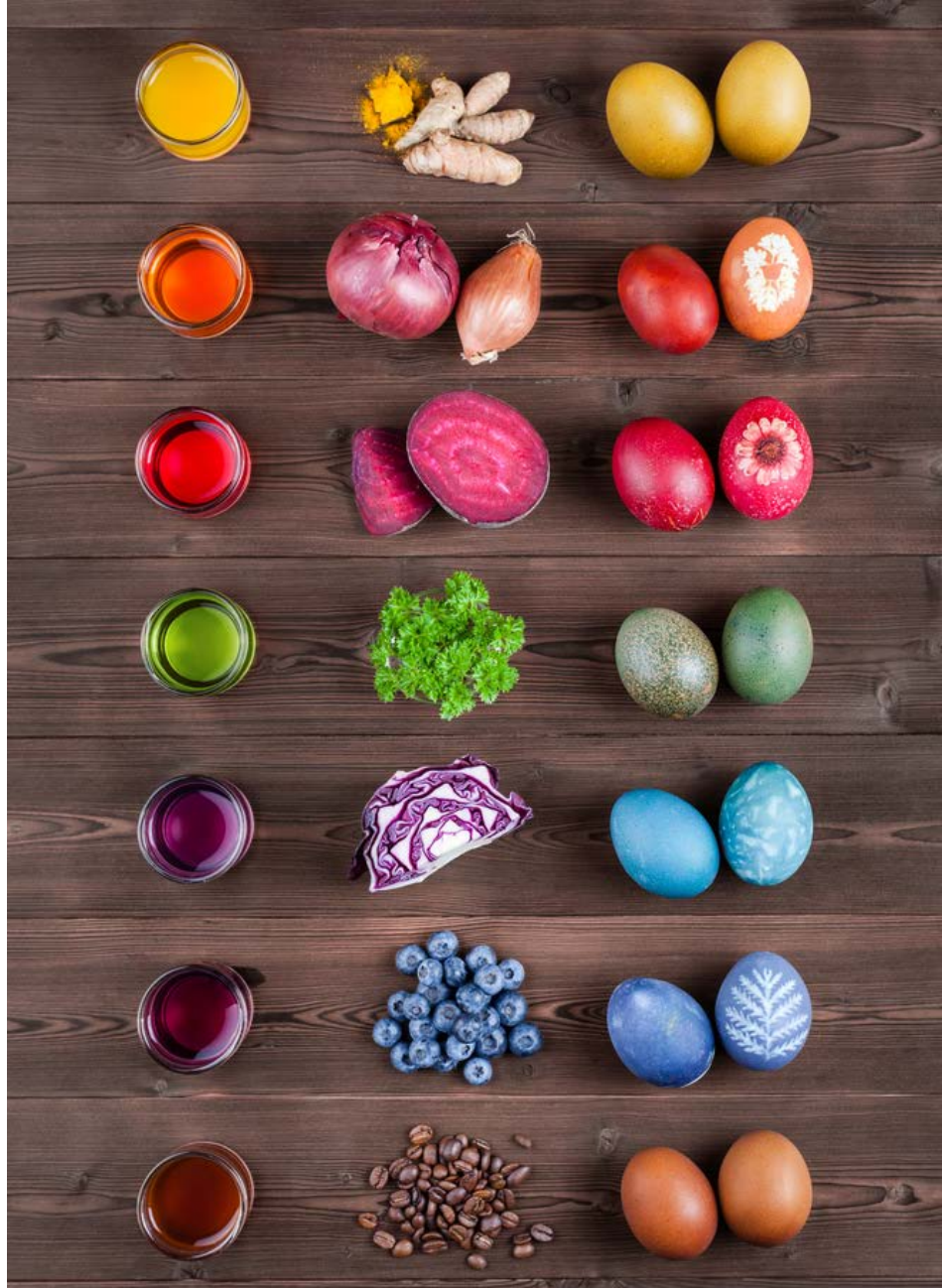
- určené pre všetky typy sporákov (plynový, sklokeramický, elektrický i indukčný)
  - najlepší neprílnavý povrch z dielne Tefal
  - materiál Titanium s prímiesou titanu
  - vhodné do umývačky i do rúry na zapekanie pokrmov
- 44,99 EUR



## UNLIMITED PANVICA 28 CM

G25506

- určené pre všetky typy sporákov (plynový, sklokeramický, elektrický i indukčný)
  - najlepší neprílnavý povrch z dielne Tefal
  - materiál Titanium s prímiesou titanu
  - vhodné do umývačky i do rúry na zapekanie pokrmov
- 44,99 EUR



## UNLIMITED PANVICA NA PALACINKY 25 CM

G25538

- určené pre všetky typy sporákov (plynový, sklokeramický, elektrický i indukčný)
  - najlepší neprílnavý povrch z dielne Tefal
  - materiál Titanium s prímiesou titanu
  - vhodné do umývačky
- 38,99 EUR



### DELIBAKE FORMA NA BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK

J16401

- dĺžka 30 cm
  - jednoduché vybratie a čistenie vďaka nepríľnavému povrchu
  - z vysoko kvalitnej uhlíkovej ocele
  - dlhá životnosť a vysoká odolnosť
- 10,99 EUR



### DELIBAKE FORMA NA BÁBOVKU 22 CM

J16402

- priemer 22 cm
  - vyrobená z uhlíkovej ocele
  - nepríľnavý povrch – jednoduché vybratie upečeného dezertu a následné čistenie formy
- 15,99 EUR



### DELIBAKE FORMA NA PIŠKÓT 28 CM

J16415

- priemer 28 cm
  - jednoduché vybratie z formy vďaka odnímateľnému dnu
  - jednoduché čistenie vďaka nepríľnavému povrchu
  - odnímateľné dno nahradzuje servírovaciu tácku
  - z vysoko kvalitnej uhlíkovej ocele
- 16,99 EUR



### DELIBAKE ROZKLADACIA FORMA 23 CM

J16412

- priemer 23 cm
  - jednoduché vybratie z formy vďaka odnímateľnému pásu
  - jednoduché čistenie vďaka nepríľnavému povrchu
  - rozmerná základňa s okrajom zabraňuje pretečeniu cesta a nahradzuje servírovaciu tácku
  - z vysoko kvalitnej uhlíkovej ocele
- 12,99 EUR

# SLADKÉ TAJOMSTVÁ PETRY TÓTHOVEJ

Petra Tóthová, cukrárka, cake dizajnérka a porotkyňa šou Pečie celé Slovensko sa s nami podelila o svoje sladké tajomstvá!

**Bolo pečenie jasnou voľbou už od malička alebo vaša cesta k úspechu na sieťach nebola vždy tak úplne sladká?**

Ja som vlastne nikdy nechcela byť cukrárkou. Pamätám si, že ako malé dieťa som raz chcela byť herečkou, inokedy zverolekárkou alebo prezidentkou. Lenže nejak postupne som prišla na to, že ma sladké baví ešte a po čase som si začala užívať aj to pečenie.



**Čo Vás na pečení baví najviac? Alebo predsa len stále radšej ochutnávate?**

Tak určite radšej ochutnám dezerty ostatných, pretože tie svoje už dobre poznám. Ale čo ma osobne baví na pečenie najviac? Skúšať nové recepty a objavovať! Samozrejme si potom niekedy aj trochu zanádam, pretože výsledok nie je taký dobrý, ako som čakala. Raz za čas sa to stane, ale to poznáme snád' všetci.

**Vymýšľate si recepty na svoje sladké skvosty sama?**

Začína to pri spomienke na dezert, ktorý som už niekedy predtým ochutnala. Potom príde na rad internetový vyhľadávač, kde

hľadám ako z domácich, tak aj zahraničných receptov. Väčšinou takto nájdem mnoho variantov, ktoré si vytlačím a z takej rozmanitej inšpirácie už potom sama poskladám svoj upravený recept. Takže je to vždy taký mix.

**Začína jar, preto by nás zaujímalo, či sa pri pečení dezertov inšpirujete aj ročnými obdobiami?**

To samozrejme. Hlavne sa to odvíja od dostupných surovín, ktoré sú typické pre to dané obdobie. Síce teraz už zoženiete väčšinu ingrediencií celoročne, ale mám na mysli tie lokálne a sezónne, ktoré sú predsa len najlepšie. Navyše, aspoň vďaka tomu nepečiem stále to isté, ale trochu sa mi to obmieňa v priebehu roka.

**A ako ste na tom s Veľkou nocou? Máte rada tradície a zvyky a držíte stále niektoré z nich?**

Na Veľkú noc mám možno trochu skreslený pohľad, pretože som predtým robila 5 rokov letušku. Keď sa totiž bavíte s cudzincami o tom, že je na Slovensku zvykom biť ženy, potom ich okúpať a ony vám za toto ešte zaplatia, stretnete sa prevažne s nepochopením a zdesením, čo tu máme za barbarské tradície.

Ale inak, u nás doma sa veľkonočné tradície nijako zvlášť neprežívali. Sviatky sme často trávili u babičky, ktorá im vždy trochu prispôbila svoje varenie a pečenie. Teraz už si užívam Veľkú noc so svojou rodinou, a pretože mám trojročného syna, zaradili sme k našim tradíciám aj hľadanie vajčiek po záhrade. Takže naše jarné sviatky tento rok budú v štýle tradičných koláčov a jedál spolu s novo-tradičnými zvykmi.

**Existuje nejaký dezert, na ktorý nedáte dopustiť a je vašou jasnou voľbou? Čo najviac poteší vaše chute na sladké?**

Uh, tak to je naozaj ťažká otázka, pretože taký ani nemám. Skôr záleží, či sa pohybujeme v oblasti kysnutého pečenia, tort, koláčov alebo iných dezertov. To je ako keď máte 20 detí a máte si vybrať to najobľúbenejšie, jednoducho to nejde. Potom mám samozrejme aj nostalgické spomienky na pečenie. Napríklad keď babička robievala bábovku a vždy mi nechala olízať vyšľahané žĺtky s cukrom – to bol asi úplne prvý dezert, čo som ochutnala. Tiež som od malička mala rada domáce záviný, koláče a buchty všetkých tvarov, náplní a tiež na všetky spôsoby.

**A naopak, čo najradšej pripravujete?**

Keď zostaneme pri Veľkej noci, tak naozaj rada pripravujem kysnuté cesto, kde môžete hneď sledovať výsledok vašej práce. Okrem toho prakticky čokoľvek, kde mô-



žem zakomponovať vajička, takže tradičná hrudka alebo napríklad žltkové rezy, ktoré mám rada už od detstva.

Celkovo naozaj rada využívam sezónne suroviny. V lete tvorím skôr dezerty s ovocím, takže napríklad často pečiem ľahkú Pavlovu. Naopak v tých chladnejších dňoch siahnem skôr po zemitějších surovinách, ako sú oriešky, karamel, čokoláda alebo škoric. Hlavne sa to snažím neustále obmieňať, nech to nie je stereotyp – raz kysnuté a za týždeň sa pokojne vrhnem na tortu. Proste nech to nie je nuda.



## PÁKOVÝ KUCHYNSKÝ ROBOT MASTERCHEF GRANDE

QB813D

- motor 1500 W
- 8 rýchlostí
- 6 nástavcov: metla, šľahacia metla, hnetací hák, sklenný mixér, mlynček na mäso, príslušenstvo na krájanie a strúhanie
- celkový objem misy 6,7 l
- robustné prevedenie a celokovové prevody
- planetárny pohyb miešania

569 EUR



## BYLINKY

Pre telo snáď nie je nič prirodzenejšie ako vstrebávať silu z toho, čo nám ponúka sama príroda. Bylinky sú ideálnym prostriedkom, ako podporiť náš metabolizmus a navodiť pokoj ako celému telu, tak aj našej duši. My vám predstavíme niekoľko bylínok podľa obdobia zberu, nech o žiadnu neprídete a môžete si ich nazbierať v ich najlepšej kondícii.

### Medvedí cesnak

Hneď na jar sa nám medzi prvými derie na svetlo sveta medvedí cesnak, ktorý má antibakteriálne účinky, podporuje krvotvorbu a obranyschopnosť organizmu. A okrem mnohých pozitívnych účinkov má aj v kuchyni široké zastúpenie. Napríklad čerstvé zelené pesto, jarná polievka alebo svieža nátierka určite bude oslavovať úspech u celej rodiny.

### Žihlava

Zo zoznamu aprílových bylínok odporúčame všetkými desiatimi žihlavu. Napriek tomu, že ju mnoho ľudí považuje za nepotrebnú burinu, má skvelé detoxikačné účinky, pomáha s odvodnením, trávením alebo aj kožnými problémami. Jej účinky môžeme vstrebávať z čaju, zaradiť ju do veľkonočnej plnky alebo z nej vykúziť ne-tradičný žihlavový špenát.

### Šalvia

V máji začína dostupných bylínok pribúdať a my nesmieme zabudnúť ani na šalviu. Aj táto rastlina pomôže s prečistením krvi, prispeje k funkcii pečene a zažívania alebo pomáha pri liečbe rôznych zápalov. A opäť nemusíme zostať len pri čaji, stačí ju nechať ovariť na masle a môžeme ihneď podávať napríklad s haluškami.

### Tymian

Čím hlbšie sa ponárame do leta, tým viac bylínok na dochutenie jedál nám príroda ponúka. Tymian je skvelým pomocníkom v kuchyni a hodí sa takmer do každého pokrmu. Okrem jeho príjemnej chuti a vône, ktorú využijeme pri varení, zároveň účinne bojuje proti bakteriálnym ochoreniam, odvodňuje organizmus a zlepšuje zažívanie.

### Rozmarín

V priebehu júna a júla nastupuje na rad zber aromatického rozmarínu, ktorý ľahko využijeme v kuchyni, a dokonca prispeje k vášmu zdraviu. Táto bylina predovšetkým pomáha proti únave, stimuluje činnosť mozgu a podporuje imunitu. Opäť má široké využitie, od ozvláštnenia pečených zemiakov, cez tradičnú taliansku focacciú až po kombináciu so syrmí.



### TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA ACTIFRY GENIUS XL ČIERNA

AH9608

- 9 automatických programov
- technológia Dual Motion zaisťuje miešanie s rovnomerným výsledkom
- intuitívny displej s dotykovým ovládaním

299 EUR

### ELEKTRICKÝ OPTIGRILL ELITE XL

GC760D

- intuitívny asistent grilovania
- 16 plne automatických programov
- veľká grilovacia kapacita vďaka veľkej ploche
- jednoduché čistenie vďaka odnímateľným grilovacím doskám

319 EUR



### TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA EASY FRY ESSENTIAL 3.5 L

EY1308

- zdravé a rýchle každodenné varenie
- široké možnosti využitia
- šetrí čas oproti teplovzdušnej rúre

109 EUR



\*Oproti tradičnej rúre energetickej triedy A. Testované v roku 2022 na mrazených hranolčekoch.



# GRILOVANIE

## Máte gril? A mohla by som ho vidieť?

A je to tu! Vyhlasujeme sezónu grilovania za započatú. Či už ste fanúšikmi poriadneho kusu mäsa alebo radšej siahnete po grilovanej zelenine, láska ku grilovaniu nás spája bez rozdielu. Táto obľúbená letná aktivita nám ponúka možnosť tráviť čas s našimi najbližšími a zároveň si pochutnať na skvelom jedle. Nie je tajomstvom, že každé jedlo chutí o niečo lepšie, keď ho nejete sami. Takže zvoľajte rodičov, kamarátov, súrodencov, babičky, dedkov a napríklad aj zvedavé susedky, pretože grilovanie si jednoducho nemôžete nechať pre seba. Okrem toho sa prezradíte neodolateľnou vôňou, ktorá k vám nakoniec všetkých naláka sama.



## PERFEKTNÝ VÝSLEDOK GRILOVANIA OD KRVAVÉHO PO DOBRE PREPEČENÝ



INTUITÍVNY  
ASISTENT  
GRILOVANIA



MERANIA  
HRÚBKY



FUNKCIA  
PRUDKÉHO  
OPEKANIA

MÁLO  
PREPEČENÝ

STREDNE  
PREPEČENÝ

DOBRE  
PREPEČENÝ



## S MARTINOM KOLNÍKOM NA GRILE

**Myslíte si, že dobre grilovať môže úplne ktokoľvek alebo sa k správnej príprave jedla na grile musí človek prepracovať?**

Podľa mňa grilovať môže ktokoľvek, kto aspoň trochu ovláda, ako má jedlo z grilu vyzeráť a baví ho to. Samozrejme, že výsledok nebude taký ako u človeka, ktorý grilovanie ovláda. Grilovanie nie je až také jednoduché, ako sa zdá, nakoľko grilovanie každej suroviny je individuálne. Ale samozrejme treba sa učiť a zdokonaľovať.

**Máte pre takých začiatočníkov nejaké rady a tipy, ktoré môžu uľahčiť ich premiéru s grilom?**

Určite by som im odporučil naštudovať si, koľko času aká surovina potrebuje na ugrilovanie, aby bola dokonalá. Skúšať si vytvárať vlastné marinády napríklad na mäso, aby dosiahli výbornú chuť masa. A ak by predsa len začiatočníci pri grile potrebovali ľahší prístup, odporúčam kontaktný gril Tefal Optigrill Elite. Ten si vďaka senzoru a automatickým prednastaveným programom surovinu zmeria a nastaví teplotu a dĺžku grilovania presne na mieru!

**Naopak, existuje niečo, v čom ľudia ohľadom grilovania často chybujú a mali by sa týmto zvykom vyvarovať?**

Častokrát sa stáva, že začiatočníci grilujú až do vysušenia či už mäsa alebo zeleniny. Stáva sa to kvôli tomu, že sa boja, aby mali dané jedlo poriadne urobené. Ale veľa krát mu uškodia vysušením a ani mäso ani zelenina po vysušení nechutí tak ako by mala.

**Pripravujete na grile zásadne mäso alebo experimentujete aj s inými surovinami?**

Samozrejme na grile pripravujem okrem mäsa aj zeleninu, s použitím rajnice tam viem urobiť aj omáčku k mäsu, ktorá má jemne zaúdenú chuť. Grilovanie nie je len o mäse ako takom, na grile dokážeme pripraviť aj šťavnatú zeleninu, ryby, krevety. Ako sa hovorí, treba skúšať.

**A čo napríklad sladké jedlá? Skúšali ste niekedy na grile pripraviť aj dezert?**

Skúšal som urobiť slaný koláč, ktorý má z grilu úžasnú zaúdenú chuť. Samozrejme treba dávať pozor na teplotu grilu. Gril musí byť zatvárací, aby sa to podarilo ako má.

**Máte grilovanie spojené čisto s letom alebo Vás láska k nemu neopúšťa ani cez zimné mesiace?**

Väčšinou grilujem v lete, pretože je na to ideálne počasie pekne na terase. Ale samozrejme už máme kontaktné grily, ktoré nám umožňujú grilovať aj v inom ročnom období. Za čo som veľmi vďačný. Optigrill môžete pokojne rozpáliť uprostred januára vo svojej kuchyni a vôňu leta si tak trochu pripomenúť o pár mesiacov skôr. Vďaka sklonu grilovacích platní sa nepripaluje tuk a práve preto sú Optigrilly vhodné aj do interiéru – skrátka vám nezadymí celý byt.

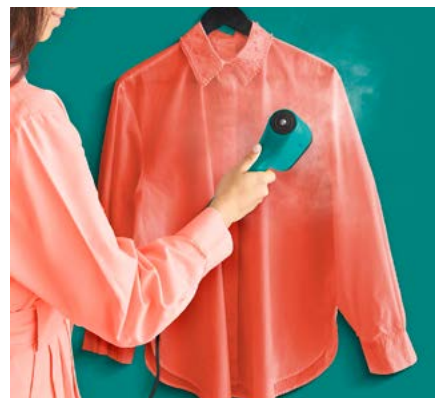


## CESTOVANIE

### Upustite paru na dovolenke

Leto, teplo, dovolenka. Nakoniec prichádza obdobie zaslúženého odpočinku. Možno sa už teraz vidíte, ako sa prechádzate po pláži alebo preskúmavate neobjavené poklady. Má to ale jeden háčik - balenie kufrov. Vziať si so sebou len to oblečenie, v ktorom sa budeme cítiť pohodlne a zároveň na nás bude dobre vyzeráť aj po dlhej ceste v preplnenom kufri.

Nikto z nás totiž nechce objavovať krásy cudziny, a pritom neustále riešiť pokrčené oblečenie, ktoré si nemôžete vziať do reštaurácie alebo na párty. Aspoň na dovolenke skrátka chceme mať všetko dokonalé. Práve tu nastupuje ručný naparovač na cesty značky Tefal, ktorý vám zaberie len máľinko miesta, ale zato ušetrí veľa starostí. Vďaka tejto vychytávke nebudete musieť zložito a dlho vyberať nekrčivé oblečenie, pretože nech už so sebou vezmete čokoľvek, počas chvíľky bude všetko ako zo škatuľky. Takže do kufra pribalte cestovnú mini-žehličku a na dovolenke upustite trochu pary.



### NAPAROVAČ ODEVOV PURE POP DT202x

- jednoduchý a efektívny
  - všestranné použitie vďaka obojstrannému nástavcu
  - odstraňuje vlasy, chlpy i drobné nečistoty
  - skladný, kompaktný a ľahký
  - okamžité nahriatie už za 15 sekúnd
- 44,90 EUR

# DOMÁCA ZMRZLINA

Ako inak sa v lete rýchlo schlaďiť, a ešte si trochu oslaďiť život, než osviežujúcou zmrzlinou? Navyše o to lepšia bude, keď si ju pripravíte vy sami doma iba zo základných surovín. Vďaka všestrannému varnému kuchynskému robotu Click & Cook alebo varnému vysokorychlostnému mixéru Perfectmix Cook dokonca ani nemusíte kupovať priamo zmrzlinovač.



## VYSOKORYCHLOSTNÝ VARNÝ MIXÉR PERFECTMIX COOK

BL835D

- 10 automatických programov
  - teplé a studené pokrmy
  - odnímateľné ostré nože z nerezovej ocele
  - výkonný motor s príkonom 1400 W
  - funkcia hĺbkového čistenia
  - sklenená nádoba s objemom 2 l
- 199 EUR



## VANILKOVÁ PERNÍKOVÁ ZMRZLINA S KARELIZOVANÝM OVOCÍM MARTINA KOLNÍKA

- 3 ks vanilkových strukov
- 350 ml smotany (33%)
- 250 ml pasterizovaných žĺtkov
- 250 g práškového cukru
- perníkové koreníe
- 100 g jahôd
- 50 g čučoriedok
- jedlé kvety

### Postup:

Do nádoby Click & Cook, kam si najskôr pripravíme šľahačú nadstavec, nalejeme smotanu. Rozkrojíme vanilkové struky, zotrieme a pridáme do nádoby k smotane. Ďalej prilejeme pasterizované žĺtky. Na Tefal Click & Cook zapneme váhu a odvážeme 250 g práškového cukru a opäť nasypeme do nádoby. Nakoniec pridáme perníkové koreníe. Nádobu zatvoríme, vložíme späť do konštrukcie, nastavíme rýchlosť 1 a pri 60 stupňoch zapneme na 7 minút. Následne nalejeme do formy a zamrazíme na cca 1 hodinu pri občasnom premiešaní (stačí 2-3x). Pri servírovaní ozdobíme ovocím a jedlými kvetmi.





**MULTIFUNKČNÝ  
VARNÝ KUCHYNSKÝ  
ROBOT CLICK & COOK**

FE5061

- 12 kuchárskych kategórií so 600 receptmi
  - 10 automatických programov
  - 7 príslušenstiev
  - 32 funkcií varenia
  - 7palcová digitálna obrazovka s dotykovým ovládaním
  - integrovaná váha
- 679 EUR



## TIPY OD TEFALU

### Spracovanie úrody až do posledného kúska

Tefal je tu pre všetkých nadšencov do varenia, ktorí myslia prakticky, sú pripravení využiť všetky príležitosti a vyhýbajú sa plytvaniu. Práve preto Vám predstavíme niekoľko tipov na spracovanie tohtoročnej úrody, nech ani jediná paradajka nepríde nazmar.

### Sušenie

Skvelým spôsobom na uchovanie ovocia i zeleniny je usušenie. Nemusíte ale kupovať priamo sušičku, ktorú využijete iba na tieto účely. Skúste tentoraz ovocie alebo aj zeleninu dať do teplovzdušnej fritézy a pozvoľna sušiť, nech si zachovajú svoje prospešné látky. A pretože fantázií sa medze nekladú, usušiť môžete jednak jablká, slivky, hrušky, marhule, ale napríklad aj paradajky, papriky, baklažán alebo cuketu. Potom len uchovať v pohároch, ideálne na tmavom mieste a v zime ako keď ich nájdete.

TIP: Sušenú zeleninu si môžete aj naložiť a zakomponovať do jedál pre intenzívnejšiu chuť. Už pred sušením ju dochutíte, potom nechajte vychladnúť, naskladajte do pohárov a prelejte olejom. Pridať môžete aj cesnak, ďalšie korenie alebo semienka.

### Varenie

Čo tak domáci kečup bez pridaných zbytočností, paradajkový základ pre akúkoľvek omáčku, ochutené cibuľové čatní, poctivú marmeládu alebo napríklad korenený lekvár? A čo tak všetko urobiť v jednom hrnci za minimum času? Ak sa Vám táto predstava páči, je Tefal Cook4me presne pre Vás.

### Mixovanie

Nie je nič jednoduchšie ako prebytočné ovocie (ale aj zeleninu) rozmixovať a uchovať tak z nich všetko prospešné. Môžete ísť overenou cestou čisto ovocného smoothie, alebo experimentovať aj so zeleninou. Keď pridáte špenát alebo stopkový zeler, bude mať nápoj ešte viac prospešných látok a zároveň tým stiahnete jeho kalorickú hodnotu. Stačí zamraziť a pripravenú desiatu na cesty máte vždy po ruke.

### VYSOKORÝCHLOSTNÝ MIXÉR PERFECTMIX+

BL87G8

- výkonný motor s príkonom 1200 W
- variabilné ovládanie rýchlosti a pulznej funkcie
- 3 programy: smoothies, drvenie ľadu a program automatického čistenia
- odnímateľné ostré nože z nerezovej ocele
- sklenená nádoba s objemom 2 l
- cestovná fľaša a špachtle

129 EUR





### MLYNČEK NA MÄSO HV7 PLUS 6V1

NE5538

- silný motor s príkonom 2000 W
- rýchlosť mletia mäsa až 2,8 kg/minútu
- 6v1: 3 mriežky, nástavec na klobásy, mäsové guľičky kebbe a pyrė
- samoostriace čepele
- spätný chod

169 EUR



### FRITÉZA TEFAL CLEAR DUO

FR600D

- o 70% menej dymu\*
- menej zápachu vďaka filtrácii
- priezor s úpravou proti zahmleniu
- jednoduché čistenie

149,99 EUR

### MLYNČEK NA MÄSO HV4 SUCCESSOR

NE463138

- silný motor s príkonom 2000 W
- rýchlosť mletia mäsa až 2,3 kg/minútu
- 6v1: 3 mriežky, nástavec na klobásy, mäsové guľičky kebbe a pyrė
- samoostriace čepele

137 EUR



### MLYNČEK NA MÄSO HV4 SUCCESSOR

NE4778

- silný motor s príkonom 2000 W
- rýchlosť mletia mäsa až 2,3 kg/minútu
- 9v1: 3 mriežky, nástavec na klobásy, mäsové guľičky kebbe, pyrė a 3 nástavce na strúhanie a krájanie
- samoostriace čepele
- priehradka na uloženie príslušenstva

169 EUR



### FRITÉZA EASY FRY & GRILL CLASSIC

EY501D

- až 2× rýchlejšia než klasická rúra
  - úspora elektrickej energie
  - objem 4,2 litrov pre až 6 osôb
  - technológia Extra Crisp pre chrumkavé a dozлата upečené pokrmy
- 139 EUR



### EASY FRY & GRILL 2V1 CLASSIC 4.2 L BLK

EY5018

- až 2× rýchlejšia než klasická rúra
  - úspora elektrickej energie
  - objem 4,2 litrov pre až 6 osôb
  - technológia Extra Crisp pre chrumkavé a dozлата upečené pokrmy
- 139 EUR



### SENDVIČOVAČ SNACK COLLECTION 4v1

SW854D

- príkon 700 W
  - sady dosiek na toast, panini, vafle a jednohubky
  - neprílnavý povrch
  - dosky možno umývať v umývačke
  - vrátane knižky s receptmi
- 132 EUR



### NAPAROVACIA ŽEHLIČKA ULTIMATE PURE

FV9845

- príkon 3200 W pre rýchle zahriatie a vysoko účinné žehlenie
  - parný ráz 260 g/min
  - unikátny zberač vodného kameňa
  - funkcia Anti drip
- 119 EUR

### ŽEHLIACI SYSTÉM IXEO POWER

QT2020

- kombinácia veľmi ľahkej žehličky s výkonným parným generátorom
  - zabudovaná žehliaca doska pre horizontálne alebo vertikálne žehlenie alebo so sklonom 30°
  - príkon 2170 W
- 409 EUR

### EXPRESS VISION PARNÝ GENERÁTOR

SV8152

- parný generátor so systémom Easy LED Vision zlepšuje priebeh žehlenia svetlom umiestneným v špičke žehličky
  - technológia bez nastavovania ponúka optimálnu kombináciu pary a teploty
  - dlhé žehlenie vďaka vysokokapacitnej nádržke na vodu s objemom 1,8 l
  - nepretržitý parný výkon až 130 g/min., parný ráz 480 g/min. pre odolné záhyby
  - tlak pary až 9 barov
  - úspora energie až o 30 %
  - vyrobené vo Francúzsku
- 169 EUR



\*Oproti tradičnej rúre energetickej triedy A. Testované v roku 2022 na mrazených hranolčekoch.

**MULTIFUNKČNÝ TLAKOVÝ HRNIEC**

**COOK4ME+**

CY8558

- objem 6 l
- 15 predprogramovaných receptov a 6 režimov varenia
- LCD displej
- funkcia udržania teploty, odložený štart, časovač

359 EUR



**NADSTAVEC EXTRA CRISP LID PRE COOK4ME**

EY1508

- v okamihu premeníte Cook4me na teplotovzdusnú fritézu
- kompatibilný so všetkými typmi Cook4me
- nové recepty v aplikácii Cook4me
- 4 automatické funkcie + 1 manuálny režim

109 EUR

**MULTIFUNKČNÝ TLAKOVÝ HRNIEC**

**COOK4ME+ BIELY**

CY8511

- objem 6 l
- 150 predprogramovaných receptov a 6 režimov varenia
- LCD displej
- funkcia udržania teploty, odložený štart, časovač

285 EUR



# ENERGETICKÁ ÚSPORA

Trápi vás energetická úspora pri každodennom varení?

Značka Tefal patrí medzi stálice našich kuchýň, ktoré sa už bez šikovných, ale hlavne úsporných pomocníkov jednoducho nezaobídú. Dobu prípravy a varenia kvalitnej domácej kuchyne potrebujeme jednoducho skrátiť – jednak z dôvodov absolútneho

nedostatku času na čokoľvek, ale potom aj z dôvodu úspory energie, ktorý na nás po niekoľkých dekádach bezstarostnosti nedávno doľahol. Značka Tefal je našťastie aj v ohľade udržiteľnosti a energetickej úspornosti napred, preto sa nemusíte báť zaradiť do svojej výbavy teplotovzdušné fritézy, ktoré oproti bežnej rúre triedy A usporia

až 70 % energie, alebo elektrické tlakové hrnce, ktoré usporia až 80 % energie oproti tradičnému spôsobu varenia. Značka Tefal skrátka myslí na všetko, aby sme si mohli spoločne so svojimi blízkymi užívať riadnu porciu každodennej radosti.

ÚSPORA AŽ

**70%**  
**ENERGIE\***

so všetkými teplotovzdušnými  
fritézami

**Tefal**



\*Oproti tradičnej rúre energetickej triedy A. Testované v roku 2022 na mrazených hranolčekoch.

UŠETRÍTE AŽ

**80%**  
**ENERGIE\***

S elektrickými  
tlakovými hrncami

**Tefal**



\*Oproti tradičným spôsobom varenia. Test bol vykonaný v roku 2022, na príprave zemiakov.

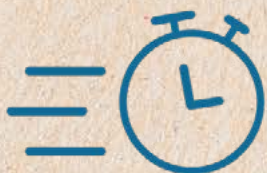
# ZNAČKY TEFAL, ROWENTA A KRUPS POSILŇUJÚ SVOJ ZÁVÄZOK K OPRAVITELNOSTI SVOJICH PRODUKTOV NA 15 ROKOV

Značky Tefal, Rowenta a Krups spoločnosti Groupe SEB – svetového lídra v oblasti malých domácich spotrebičov, už v roku 2008 deklarovali svoju cestu k zaisteniu opraviteľnosti svojich výrobkov. Spoločnosť teraz na oslavu svojho 30. výročia na slovenskom trhu predstavuje inováciu! Predĺžila dobu trvania záväzku na opraviteľnosť na 15 rokov a tiež pridala záväzok na zabezpečenie primeranej ceny žiadanej opravy.

S viac ako 200 miliónmi produktov predaných každý rok po celom svete si Groupe SEB uvedomuje výzvu minimalizácie dopadu svojich produktov na životné prostredie počas ich životného cyklu. Ako priekopník v oblasti opraviteľnosti ide ešte o krok ďalej s predĺžením opraviteľnosti svojich výrobkov na 15 rokov. A nielen to. Pôvodne rodinná francúzska spoločnosť sa zaväzuje aj k etickému prístupu, ktorý je ekonomicky ziskový, sociálne spravodlivý a ekologicky zodpovedný. „Sme naozaj hrdí na to, že už 30 rokov na slovenskom trhu reprezentujeme produkty značiek Tefal, Rowenta a KRUPS, ktoré sa veľmi rýchlo zabývali v slovenských domácnostiach. Je zrejmé, že kvalita našej produkcie je pre nás kľúčová! Životnosť výrobku je trvalou prioritou spoločnosti Groupe SEB. Opravy nám okrem iného slúžia aj pri zdokonaľovaní budúcich verzií našich spotrebičov. Vďaka spätnej väzbe od servisu aj spotrebiteľov sa miera poruchovosti od konca roku 2010 znížila o 40%. Ďalšou výhodou je fakt, že sú produkty Tefal, Rowenta a KRUPS navrhnuté tak, aby sa ich súčasti dali ľahko vybrať, a tým sa zaistila dostupnosť ich opravy. Dnes máme v našich skladoch uložených viac ako 50 000 typov dielov a každý rok k nim pribúda približne ďalších 5 000,“ upresňuje Michal Bučko, generálny riaditeľ spoločnosti Groupe SEB pre strednú Európu.

Groupe SEB, významný hráč v celom cykle cirkulárnej ekonomiky:

- Opraviteľnosť
- Použitie recyklovaných a recyklovateľných materiálov
- Znižovanie CO<sup>2</sup>
- Používanie prírodných farieb



## #Proces opravy

- Ak potrebujem opravu, vyhľadám na webe danej značky Tefal, Rowenta či KRUPS, či patrí výrobok do programu 15-ročnej opraviteľnosti
- Vyberiem si najbližší autorizovaný servis, kde mi nacenía hodnotu opravy
- Ak je opravný balíček k dispozícii, zaobstarám ho za primeranú cenu



## # Opravné balíčky

- Balíčky s pevnou cenou bez ohľadu na členenie opravy
- Sadzba nižšia ako reprodukčné náklady
- Záruka na opravu 6 mesiacov
- Spravodlivá kompenzácia pre autorizované opravovne

## FÉROVÉ CENY

Náklady na opravu sú nižšie ako náklady na výmenu alebo zakúpenie nového výrobku, najmä vďaka zníženiu cien náhradných dielov (ich cena do roku 2012 klesla o 30 % a odvtedy sa nezvýšila). Ale predovšetkým oprava nijako nemení kvalitu výrobku: umožňuje obmedziť náklady, ale aj negatívny ekologický dopad výrobku na konci jeho životnosti. Prístup, ktorý je rovnako výhodný pre značky aj pre spotrebiteľov, ktorí miňajú menej a zároveň premýšľajú o spoločnej budúcnosti planéty. Ďalším krokom na zníženie nákladu na opravy je pre nás využitie 3D tlačiarň, kde už dnes tlačíme niektoré vybrané náhradné diely.



## EKO-DESIGN, BUDÚCNOŠŤ MALÝCH SPOTREBIČOV

Už viac ako 10 rokov Groupe SEB pracuje na vývoji produktov s ekologickým designom. Okrem záväzkov týkajúcich sa kvality a opraviteľnosti inžinieri analyzujú životný cyklus produktov a neustále hľadajú možné optimalizácie životného prostredia v každej fáze.

### Ekologické balenie

- 1. Nulový expandovaný polystyrén
- 2. 90 % recyklovaných vlákien
- 3. Nulové plastové obaly

Spoločnosť Groupe SEB sa zameriava na udržateľný a recyklovateľný dizajn, ktorý uľahčuje opraviteľnosť výrobkov, čo možno najmenší dopad na životné prostredie vrátane zlepšenia energetickej účinnosti, využívania recyklovaných alebo alternatívnych materiálov i zaistenia ekologického balenia svojich produktov.

# TEFAL NA ZELENEJ VLNE

Začína to u vás! K lepšiemu životu na našej planéte môže drobnými krôčikmi prispieť každý z nás. Pre priaznivcov ekologickej domácnosti prichádza Tefal s novinkou Easygliss Eco, ktorá šetrí nielen životné prostredie, ale dokonca aj vašu peňaženku. Ten najdôležitejší ekologický prínos pri zachovaní výkonu a efektivity pri žehlení, je určite úspora energie až o 30%. Pri balení tohto produktu sa používajú z 35% recyklované obaly, ktoré sú zároveň v celku z 88% recyklovateľné. Dnes už je samozrejmosťou u väčšiny elektrických produktov značky Tefal program Opraviteľnosť po dobu 15 rokov. Stavia na základnom princípe možnosti jednoduchej rozmontovateľnosti žehličky a tým pádom jednoduchej a nie príliš nákladnej výmeny náhradného dielu. Zveďte sa aj vy na zelenej vlne a žehlite udržateľne a ekonomicky.

## ŽEHLIČKA EASYGLISS ECO

FV5781

- príkon 2800 W pre rýchle zahriatie a vysoko účinné žehlenie
  - parný ráz 260 g/min
  - unikátny zberač vodného kameňa
  - ekologický dizajn
  - úspora energie až 30% s režimom Eco
- 59,90 EUR

