



Tefal® *Revue*

Jeseň/zima
2021-2022

Editorial

Drahí milovníci dobrého jedla a domácej kuchyne,

napriek všetkým turbulentným udalostiam posledných mesiacov máme tento rok dôvod oslavovať. Je to totiž už 65 rokov od chvíle, keď sa značka Tefal stala súčasťou našich domovov. Od minulého roka tak robí aj prostredníctvom Tefal revue, magazínu, ktorého ambíciou je prinášať inšpiráciu do vašej kuchyne, či už formou lahodných receptov alebo ponukou šikovných pomocníkov značky Tefal.

Za posledný rok sa veľa udialo a veľa z nás začalo oveľa viac variť doma. Trochu to vyzerať, že z národa hokejových fanúšikov sme sa premenili aj na šéfkuchárov. Na sociálnych sieťach sa to len hemží krásne naservírovanými pokrmami z domácej kuchyne, ale aj vychytávkami použitými pri ich príprave. Aj ja som podľahol a vyskúšal, čo všetko dokážem. Asi nikdy nebudem pracovať ako kuchár v reštaurácii a pri krájaní cibule budem vždy používať nejakého šikovného pomocníka (nájdete ho na strane 21), ale tá sviečková z Tefal Clipso Minute či steaky pripravené v Tefal Optigrill Elite sa mi podarili tak, že sa aj svokra olizovala až za ušami. Po roku strávenom v domácej izolácii, vznešene nazvanej Home Office, som si navykol na úplne inú stravu. A pretože sa mi v kancelárii niekedy cnie, som nesmierne

vďačný za to, že máme v portfóliu skvelé kraabičky, ktorých veká naozaj držia a nič nimi nepretečie. Môžem si tak priniesť obed z domu. Viac sa dočítate na strane 15.



A o spoľahlivých, praktických a dizajnových termohrnčekoch, do ktorých si rád pripravím ráno svoj obľúbený čaj, si prečítajte viac na strane 14.

Chcel by som poďakovať vám všetkým, ktorí dôverujete výrobkom značky Tefal a vyzvať vás, aby ste s nami zdieľali svoje skúsenosti a tipy ohľadom varenia. My pre vás na oplátku pripravíme stretnutie s našimi odborníkmi a špecialistami. A verím, že si spoločne tiež niečo dobré uvaríme, pretože Tefal, to je denná porcia radosti.

Prajem vám veľa elánu, pevné zdravie, minimum reštrikcií a vždy niečo dobré na jedenie.

Roman Vilks
Marketingový riaditeľ Groupe SEB
Central Europe

Obsah

V kuchyni s Martinom Kolníkom	3
Najlepšie nože.....	4
Tefal jesenné menu podľa Martina Kolníka	5
Nepriľhavé panvice od roku 1954	7
#TefalRioMare, #PalacinkySTefal	8
Čo potrebujete do bytu?	10
Dizajnové raňajky	12
Myslíme ECO. A vy?	13
65 tipov na (nielen vianočný) darček.....	15
150x inak: Výzva Tefal Cook4me+	22
Varte zdravšie a varte čokoľvek!	23
Moderná domácnosť s multifunkčnými produktmi.....	24
Sviatočná inšpirácia Katky Jakeš	26
Kúzla v kuchyni? Lahko a rýchlo	30

V kuchyni s Martinom Kolníkom

Blíži sa jeseň, čo na nej máte najradšej? (osobne, aj čo sa surovín týka).

Čo sa týka jesene mám na nej najradšej jej pestré farby, či už je to v prírode ale aj na tanieri. Jesenné suroviny sú rozmanité, farebné a voňavé. Vôňa pečených gaštanov pri upršaných večeroch spríjemňuje atmosféru doma. Jesenné suroviny vieme využiť na tanieri, ale aj na prípravu čajov. Napríklad dobrý šípkový čaj.

S kratšími dňami sa k nám tiež neodvratne blížia Vianoce, ako ich obvykle trávite?

Vianoce sú pre mňa veľmi výnimočné, keďže sa stretávame spolu celá veľká rodina. Vianoce trávim doma s rodinou, varíme netradičnú kapustnicu so sladkou smotanou a krúpami. Samozrejme nesmie chýbať vyprážaná ryba so šalátom a pečenie sladkých a aj slaných dobrôt. Samozrejme pozeranie rozprávok, ktoré nesmie chýbať. Vždy na druhý deň sa stretneme s celou rodinou, kde si pozrieme darčeky, porozprávame sa a spapáme všetko čo mama navarí.

Varíte slávnostné menu sám?

Čo sa týka varenia večere a pečenia, každý priloží ruku k dielu. Slávnostnú večeru si varím sám a žena s malinkou vypekajú dobroty. Každému sa vždy niečo na robotu nájde. Sú to príjemne strávené chvíle kedy sme všetci spolu a užívame si rodinnú atmosféru, keďže cez rok je to kvôli práci veľmi zriedkavé.

A čo obvykle pripravujete?

Tak ako som už vyššie napísal na stole nesmie chýbať Kapustnica s krúpami, Vyprážaná ryba so šalátom a samozrejme oblátky s medom, maslom a cesnakom.

Bez akých nožov a ďalších nástrojov sa nezaobídete žiadny kuchár?

Bez kvalitných nožov sa vo svojej kuchyni nezaobídete žiadny amatérsky ani profesionálny kuchár. Ideálne je mať aspoň 3 druhy nožov v domácnosti. Jeden na krájanie mäsa, vykosťovací tenký nôž, zubkovaný nôž na chlieb. Ideálne je mať aj malý na ovocie, či drobnú zeleninu alebo šúpanie. Samozrejme, profesionálny kuchár používa viac druhov nožov, a nezaobídete sa ani bez varechy, pasírovacieho sítka (pokiaľ ide už o vyššiu gastronómiu), skúšobnej lyžice či vlastného strúhadla na tvrdý syr alebo kôru ovocia.

Ktoré nože by nemali chýbať v základnej výbave, koľko nožov potrebujeme a ako sa o ne správne starať?

Medzi základnou výbavou nožov by mal byť

určite nôž na mäso, zeleninu, ovocie, syr a taktiež nôž na chlieb. K svojej výbave určite vždy treba pridať aj ocielku, ktorá sa veľmi často využíva v kuchyni.

Ako vybrať správny kuchynský nôž?

Správny kuchársky nôž si vyberie každý podľa svojich potrieb. Každý kuchár si vyberá nôž podľa toho, na čo ho chce využiť. Prihliada sa na čepeľ, rukoväť tak, aby dobre padol do ruky a výborne sa kuchárovi s ním pracovalo, keďže ho využíva denne.

Ako správne taký nôž nabrúsiť a ako často by sa mali nože brúsiť?

Správne nabrúsiť nôž nie je také jednoduché. Využívame pri tom brúsny kameň, ktorý sa využíva pri veľkom zatupení noža. Po nabrúsení na kameni (musí byť cca 15 minút namočený v studenej vode) použijeme ocielku na dobrúsenie. Ja osobne používam ocielku vždy po každom cca 4 krájaní, zľahka prebehnem aby sa čepeľ noža tak rýchlo nezatupila a nezmenila sklon.

Aké platia zásady, čo sa týka starostlivosti o nože?

Veľmi dôležité je nôž vždy vyčistiť hneď po použití a nenechávať ho mokrý. Umyť nôž v teplej mydlovej vode vlhkou handričkou. Následne ho ihneď dôkladne osušiť. Ideálne vložiť do púzdra aby sme predišli poškodeniu. **Nožík určite nedávať umývať do umývačky náradí.** Nožík s drevenou rukovetou je dobré raz začas prečistiť olejovým obrúskom.

Nakoľko je dôležitý materiál?

Materiál je veľmi dôležitý pri výbere noža, nakoľko ho potrebujeme využívať každý deň. Pri profi nožoch sa používa damašková oceľ či tvrdená oceľ, ktorá je kvalitná a má dlhodobú výdrž aj pri opakovanom brúsení.

Aké sú dôležité parametre kuchynských nožov? Najdôležitejšou časťou každého noža je jeho čepeľ, na čo si dať pozor pri čepeli noža?

Určite si treba dávať pozor pred krájaním na inom mieste ako na doske na krájanie určenej. S čepeľou sa taktiež treba vyhýbať hrubým kostiam v mäse, aby sa nezatupila alebo nepoškodila. Nekrájať na plechu či tanieri. Vždy po krájaní umyť, utrieť a schovať do púzdra.

Dôležitým faktorom je aj celková hmotnosť a vyváženie, aby sa krájaním neunavovali ruky, aký druh noža by ste odporučili?

Osobne používam damaškovú oceľ, ktorá je ľahká, s drevenou rúčkou, ktorá dobre padne



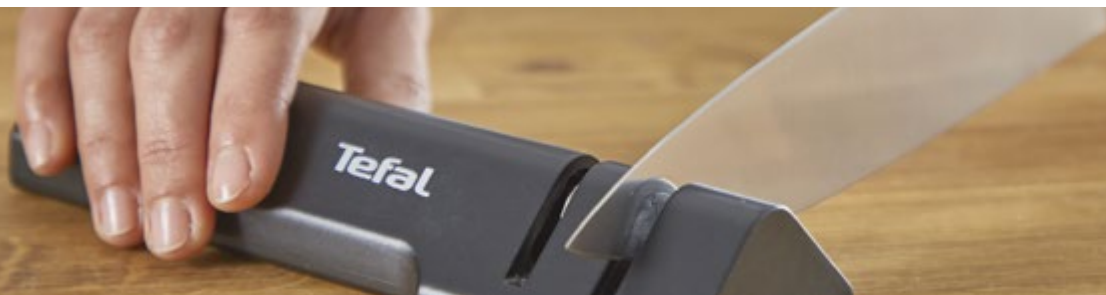
do ruky.

Aby nože mohli rezať, musia byť ostré. To je zrejme..., ale aké majú byť ešte?

Nôž má byť hlavne praktický, dobre uchopiteľný a kvalitný.

Aký je rozdiel medzi keramickým a nerezovým nožom?

Keramický nôž je ľahko poškoditeľný, keďže sa ľahko čepeľ odlúpne, ťažko sa brúsi. Veľkou výhodou je, že čepeľ je ostrejšia ako u nerezového nožika. Výborne sa s ním krája zelenina či vykostené mäso. Veľkou výhodou je, že čepeľ nemôže zhrdzavieť. Nerezový nožík dokážeme dokonale nabrúsiť, môžeme s ním pretlačiť cesnak či krájať mäso s kosťou. Veľká výhoda je umývanie v umývačke bez toho, aby sa znehodnotil.



Kuchárske nože EVER SHARP a ICE FORCE

KUCHÁRSKY NÔŽ EVER SHARP

16,5 CM

K2569004

- s brúskom
- patentovaná technológia brúsenia
- nemecká nerezová oceľ

24,90 €



NEREZOVÝ NÔŽ NA CHLIEB ICE FORCE 20 cm

K2320414

- nemecká nerezová oceľ
- moderný dizajn
- ochrana proti skĺznutiu

17,90 €



NEREZOVÝ NÔŽ SANTOKU ICE FORCE 20 cm

K2320614

- nemecká nerezová oceľ
- moderný dizajn
- ochrana proti skĺznutiu

19,90 €



NEREZOVÝ NÔŽ UNIVERZÁLNY ICE FORCE 11 cm

K2320914

- nemecká nerezová oceľ
- moderný dizajn
- ochrana proti skĺznutiu

11,90 €



NEREZOVÝ NÔŽ CHEF ICE FORCE 20 cm

K2320214

- nemecká nerezová oceľ
- moderný dizajn
- ochrana proti skĺznutiu

19,90 €



SET 4x NEREZOVÝ NÔŽ NA STEAK ICE FORCE 11 CM

K2325414

- nemecká nerezová oceľ
- moderný dizajn
- ochrana proti skĺznutiu

34,90 €



DREVENÝ BLOK INGENIO S 5 OTVORMI A 5 NÔŽMI

K2325574

- nôž na chlieb 20 cm, kuchársky nôž chef 20 cm, japonský nôž santoku 18 cm, univerzálny nôž 11 cm, vykrájovací nôž 9 cm
- nemecká nerezová oceľ
- moderný dizajn
- ochrana proti skĺznutiu

106,00 €

TEFAL JESENNÉ MENU PODĽA MARTINA KOLNÍKA



PSTRUH

- 200g filetu pstruha
- 2ks zemiakov
- 150ml smotany 26%
- 2ks citróna
- soľ
- korenie

Postup:

Najprv podľa vlastnej chuti okoreníme pstruha, potom ho vložíme do Optigrillu na program „ryba“. Po zvukovom signáli filety vyberieme.

V medzičase, keď máme pstruha na grile, nakrájame zemiaky na plátky a tie potom vložíme do Optigrillu na program „zemiaky“, osolíme a okoreníme.

Do panvice nalejeme smotanu. Do nej pridáme šťavu z ½ citróna a za stáleho miešania privedieme do varu.

Zemiaky vyberieme z Optigrillu, dokončíme omáčku a servírujeme.



ELEKTRICKÝ KONTAKTNÝ GRIL OPTIGRILL ELITE NEREZ

GC750D30

- stolný a prenosný
- počet programov 12
- počet grilovacích plôch 2
- odkvapkávacia nádoba, regulácia teploty, automatický senzor grilovania

308,00 €

HOVÄDZIE MÄSO SO ZELENINOU A BYLINKOVÝM MASLOM

- 200g hovädzej sviečkovice
- 100g cukety
- 100g baklažánu

- 100g masla
- štipka pažitky
- 1 strúčik cesnaku
- 1ks ryžového papiera
- soľ
- korenie

Postup:

Ako prvý z ryžového papiera vytvoríme na panvici chipsy.

Potom očistíme mäso a pripravíme si dva rovnako vysoké steaky. Mäso potom osolíme a okoreníme.

Potom na menšie kusy nakrájame baklažán a cuketu. Baklažán vložíme do grilu na program „baklažán“ a vo chvíli, keď je ugrilovaný, vyberieme.

Medzitým si pripravíme bylinkové maslo. Maslo najskôr osolíme, okoreníme a v miske vidličkou vymiešame. Pažitku nasekáme najemno a pridáme do masla. Na gril vložíme cuketu a počkáme, kým bude rovnomerne opečená. Vyberieme. Na program „steak“ vložíme do grilu mäso a grilujeme dovtedy, kým Optigrill nevydá zvukový signál. Potom mäso vyberieme a servírujeme aj s bylinkovým maslom a ryžovým chipsom.



DOMÁCA BUBLANINA SO SLIVKAMI

- 2 hrnčky polohrubej múky
- 1 hrnček kryštálového cukru
- ½ hrnčeka oleja
- 1 hrnček mlieka
- 3ks vajec
- 1ks kypriaceho prášku
- 1ks vanilkového cukru

Najprv nasypeme múku a kryštálový cukor do veľkej misy a premiešame. Potom pridáme

vajcia, mlieko a olej, a nakoniec prisypeme kypriaci prášok a vanilkový cukor, dobre premiešame.

Následne obsah misky nalejeme do Optigrill zapekacej misy a opatrne kladieme slivky. Optigrill zapneme na 190 °C a pečieme cca 25 minút. Na posledných 7-8 minút pečenia stiahneme teplotu na 160 °C.

Medzitým si z dvoch bielkov vyšľaháme sneh. A kým sa nám dopečie koláč, pripravíme si karamelový chipsy.

Vo chvíli, keď je koláč hotový, vyberieme ho zo zapekacej misy, posypeme cukrom, pridáme vyšľahaný sneh a karamelový chips a môžeme podávať.



Marc Grégoire vstúpil do histórie s nepriľnavým povrchom na panviciach

Nepriľnavé povrchy sa vďaka značke Tefal a Marcovi Grégoirovi, ktorý ich využitie v kuchyni objavil vďaka naliehaniu svojej ženy pred 67 rokmi, stali trendom a nevyhnutnosťou už od druhej polovice minulého storočia. Ich implementácia do kuchynského riadu priniesla výrazné uľahčenie pri domácom varení. Najnovšie generácie panvíc zaručujú až 6× odolnejší povrch (rada Unlimited a Excellence) proti poškrabaniu než aký mali panvice so štandardným povrchom u predošlej generácie, kompatibilitu dna so všetkými varnými doskami, rýchly ohrev a rovnomerné rozloženie tepla na perfektnú prípravu jedla. Tefal navyše ponúka spoľahlivý indikátor tepla uprostred panvice, ktorý vás upozorní, kedy je panvica správne rozpálená, a teda pripravená. Nepriľnavé panvice vám umožnia variť s minimálnym alebo žiadnym množstvom tuku bez toho, aby sa jedlo na panvici prichytilo.

Ak chcete predĺžiť životnosť vašej panvice, odporúčame ručné umývanie neabrazívnou špongiou. Pri umývaní v umývačke riadu je vhodné použiť jemné čistiace prostriedky, ako sú tekutiny alebo gél. Nepriľnavý povrch je využitý aj pri výrobe kontaktných Optigrill Elite, tu platí všetko spomínané, ešte by som dodal, že sa neodporúča pri samotnom grilovaní použitie alobalu.



vysvetľuje Jakub Švajgl, produktový manažér značky Tefal.

Nepriľnavé a odolné povrchy umožňujú používanie kovového náčinia pri varení. Úplne nový rad kuchynského kovového náčinia TEFAL Ingenio s optimálnym dizajnom je vyrobený z vysoko kvalitnej ocele s praktickým silikónovým krúžkom na odloženie. Je navrhnuté pre všestranné použitie v kuchyni, je bezpečné, odolné voči znečisteniu, ľahko sa čistí a je možné ho umývať v umývačke. Nový rad kovového náčinia zahŕňa naberačku, obracačku, mačkadlo zemiakov a metlu.



PANVICA WOK UNLIMITED 28 cm G2551972

- odolná proti poškrabaniu
 - pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie
 - nepriľnavý povrch
 - funkcia Thermo Signal™
- 59,90 €



PANVICA UNLIMITED 28 cm

G2550672

- odolná proti poškrabaniu
 - pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie
 - nepriľnavý povrch
 - funkcia Thermo Signal™
- 51,90 €



PANVICA NA PALACINKY UNLIMITED 25 cm

G2553872

- odolná proti poškrabaniu
 - pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie
 - nepriľnavý povrch
 - funkcia Thermo Signal™
- 41,90 €



Ochranný silikónový krúžok zabráni skĺznutiu naberačky alebo obracačky do hrnca.

INGENIO NABERAČKA Z NEREZOVEJ OCELE K1180214

- silikónový protišmykový krúžok
 - vysoká odolnosť a kvalita
- 14,90 €



INGENIO ŠLAHACIA METLA Z NEREZOVEJ OCELE

K1181714

- 8 drôtov
 - silikónový protišmykový krúžok
 - vysoká odolnosť a kvalita
- 13,90 €



INGENIO OBRACAČKA Z NEREZOVEJ OCELE

K1180314

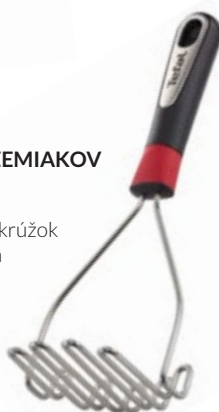
- silikónový protišmykový krúžok
 - vysoká odolnosť a kvalita
- 13,90 €



INGENIO MAČKADLO ZEMIAKOV Z NEREZOVEJ OCELE

K1181214

- silikónový protišmykový krúžok
 - vysoká odolnosť a kvalita
- 14,90 €





lilchef_lenka



1496 To se mi líbí

lilchef_lenka Penne so smotanovo-ranjacstov
omáčkou a tuniakom
[#TefalRioMare](#)

#TefalRioMare

PENNE SO SMOTANOVOPARADAJKOVOU
OMÁČKOU A TUNIAKOM
@lilchef_lenka

Omáčka (cherry, smotana na slahanie,
bazalka, cibulka, chilly, pasta korenie)
Uvarené v Cook4me. Je úžasný.

Po uvarení som pridala penne, baby špenát
a samozrejme tuniaka Rio Mare.

#palacinkovavyzva2021

#PalacinkySTefal

Kefírové palacinky

Ingrediencie

- 300 ml kefíru
- cca 180 ml vody
- 120 g špaldovej múky (pomer múky a ovsených vločiek si môžete upravovať podľa vašich chutí)
- 50 g pomletých ovsených vločiek
- štipka soli
- 2 vajíčka
- 30 g oleja
- 50-100 ml vody (množstvo vody závisí od hustoty kefíru)

Postup

8-12 hod. vopred v miske zamiešame kefír, vodu, ovsené vločky a múku. Prikryjeme a necháme fermentovať. Najlepšie na 8-12 hodín. Po určitom čase, podľa toho, koľko času máme (ideálne je 8-12 hodín), primiešame vajíčka, štipku soli a olej a poriadne zamiešame, aby sme dosiahli hladkú konzistenciu. Podľa potreby pridávame vodu. Množstvo vody závisí od hustoty kefíru, takže vody dolejte toľko, aby ste dosiahli také cesto, aké máte radi na prípravu palacinek. Cesto na palacinky niekto preferuje úplne tekuté, niekto zase hustejšie. Môže sa stať, že už vodu nebude treba dolievať alebo naopak, že pridáte aj 100 ml vody. Kefír je vždy iný hustotou. Na rozpálenej panvici s troškou kokosového oleja robíme palacinky.



Čo potrebujete do bytu?

Zariaďujete svoje prvé bývanie, chystáte sa na veľké sťahovanie, alebo ste práve dokončili rekonštrukciu? Premýšľate o tom, bez čoho sa vo svojom hniezdočku nezaobídete? Poradíme vám, ktorých pár kúskov do začiatku rozhodne oceníte...



Veronika Rapošová
produktová manažérka
značky Tefal

Aj keď možno žehlenie nepatrí medzi vaše najobľúbenejšie domáce aktivity, sú chvíle, kedy potrebujete byť za dokonalého elegána. Môžem vám odporučiť pomocníka, ktorý vám to uľahčí. Stačí sa rozhodnúť, ktorý typ žehlenia je presne podľa vášho gusta!

• Naparovať, alebo žehliť?

Súčasným trendom je zabezpečenie stopercentnej hygieny, a to hlavne v našej domácnosti. A to sa týka aj našej bielizne. Nestačí iba vyprať, ale treba aj dezinfikovať. A na dezinfekciu najlepšie poslúži horúca para, ktorú vytvoríme pri žehlení či naparovaní. Pre žehlenie väčšieho množstva bielizne je neoceniteľným pomocníkom žehlička či parný generátor, bielizeň ale rýchlo a pohodlne vydezinfikujete aj s naparovačmi odevov. Dnes sú na trhu k dispozícii rôzne varianty – či už vertikálne alebo ručné, dokonca optimálne varianty všetko v jednom!

• Aké sú výhody klasickej žehličky?

Klasické naparovacie žehličky sa stále využívajú najčastejšie, vyžehlíte s nimi skvele každý kus bielizne, od trička až po obliečky. A dobrá kľavosť ich žehliacej dosky zaistí, že sa pri žehlení vôbec nenadriete.

• Aké sú výhody naparovačov?

Veľkým trendom sú teraz ručné naparovače odevov a tzv. prístroje všetko-v-jednom (parný generátor, naparovač, žehliaca doska), ktoré umožňujú rýchle vyrovnanie záhybov na oblečení bez toho, aby bolo nutné rozkladať žehliacu dosku. Nie je nutné tráviť žehlením toľko času, stačí si vždy prežehliť len to, čo práve potrebujete. Naparovače sa nahrejú už za 15 sekúnd, rýchlo s nimi vyrovnáte záhyby, odev osviežite a môžete vyraziť von. V súčasnej dobe sú preto ručné naparovače a tzv. prístroje všetko-v-jednom (vysokotlakové naparovače s integrovanou žehliacou doskou) veľkým trendom.

• Ako vybrať vhodný naparovač?

Záleží na tom, čo od naparovača očakávate. Dnes môžete vyberať z ručných naparovačov, ktoré okrem funkcie vyrovnania látky silou pary disponujú rôznymi nastavcami (na čistenie či prevoňanie odevu), a zároveň sú veľmi skladné pre cestovanie. Ďalej môžete vyberať z naparovačov vertikálnych, na ktoré jednoducho zavesíte kus oblečenia a pohodlne ho tak vyrovnáte, alebo tiež z naparovačov 3v1, u ktorých môžete využívať okrem samotného naparovača aj žehliacu dosku a silu parného generátora.



NAPAROVAČ PURE TEX

DT9530

- 4v1: dezinfekcia, odstránenie záhybov, čistenie a rozptýl vône
 - multifunkčné nadstavce
 - doba zahriatia 15 sekúnd
- 99,90 €



RUČNÝ NAPAROVAČ ACCESS STEAM FORCE

DT8270

- silný parný výkon
 - vyhladzuje záhyby, dezinfikuje a odstraňuje drobné nečistoty
 - doba zahriatia 25 sekúnd
- 69,90 €

NAPAROVACIA ŽEHLIČKA ULTIMATE PURE RUŽOVO ZLATÁ

FV9845

- príkon 3200 W
 - vertikálne naparovanie, odvápnovanie, anti-drip systém, funkcia kropenia, bezpečnostné vypínanie
- 135,00 €



NAPAROVACIA ŽEHLIČKA ULTIMATE PURE ZLATÁ

FV9865

- príkon 3000 W
 - vertikálne naparovanie, odvápnovanie, anti-drip systém, funkcia kropenia, bezpečnostné vypínanie
 - objem nádržky 350 ml
 - nadstavec na žehliacu plochu ProtecStyle na žehlenie citlivých látok
- 155,00 €



Jakub Švajgl
produktový manažér
značky Tefal

• Čo je nevyhnutný základ každej kuchyne, a na čo by sme sa mali pri výbere zamerať?

Do kuchyne určite odporúčam zaobstarať skutočne kvalitný riad – ušetrí vám čas, ale tiež často námahu pri umývaní. Nebojte sa minúť o trochu viac – o niečo väčšia investícia do nákupu sa oplatí, pretože taký riad vydrží oveľa dlhšie. Navyše pri každodennej práci oceníte ľahké čistenie aj pohodlnejší priebeh varenia. Pri výbere najskôr musíte vedieť ako často a pre koľko ľudí budete variť. Ak varíte pre menší počet ľudí alebo sa všeobecne v kuchyni príliš často nepohybujete, môže vám stačiť základný riad a menšie hrnce aj panvice. Ak máte rodinu, varíte veľa a každý deň, potrebujete väčšiu sadu riadu. Zároveň potrebujete aj väčšiu rozmanitosť veľkostí aj tvarov. Pri častom varení oceníte nielen bežnú panvicu na vyprážanie, ale napríklad aj wok, panvicu na palacinky, grilovaciu panvicu na ryby a steaky, alebo hlbokú sauté panvicu s pokrievkou na prípravu omáčok.

• Aké sú nesporné výhody sady hrncov?

Ideálnym a obľúbeným variantom pre skutočne komfortné varenie je sada nerezových hrncov Tefal Duetto+ 2 v 1 – varíte a cedíte v jednom. Súčasťou sady hrncov, ktoré sú vybavené vylievacím žliabkom, je praktická pokrievka s okrajom na cedenie a bezproblémové vylievanie: na jednej strane veľké otvory na cedenie cestovín a na druhej strane menšie otvory na cedenie ryže. Na vnútornej strane nádob sú ľahko čitateľné hladinové značky na zjednodušenie merania objemu vody. Na vonkajšej strane sú mimoriadne odolné nitované držadlá, ktoré okrem lepšej bezpečnosti celý rad originálne zdobia. Riad je kompatibilný so všetkými typmi platničiek vrátane indukcie – je skratka perfektný pre každodennú prípravu lahodných jedál pre celú rodinu! Navyše určite oceníte desaťročnú záruku dlhej životnosti.

DUETTO+ SADA 10 KS

G732SA55

- vysoký hrniec s pokrievkou 22 cm (6,1 l), rajnica 16 cm (1,5 l), kastról 16 cm (1,5 l)/20 cm (2,9 l)/24 cm (5,0 l) s pokrievkou, panvica 26 cm
 - pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie
 - nepriľnavý povrch u panvíc
 - odmerné značky
- 165,00 €



DAILY COOK 10DIELNA SADA RIADU

G712SA55

- vysoký hrniec 22 cm (6,4 l) s pokrievkou, rajnica 16 cm (1,5 l) s pokrievkou, kastról 18 cm (2,2 l)/20 cm (3 l)/24 cm (5,3 l) s pokrievkou
 - bezpečná polohovateľná pokrievka, predchádza znečisteniu
 - pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie
 - vnútorné značky a ergonomické rukoväte
- 129,00 €



• Nová sada hrncov s pokrievkami Tefal DAILY COOK zaujme nielen kvalitnými materiálmi a spracovaním, ale aj šikovnými vychytávkami, aké to sú?

Viacdielnu sadu riadu, ktorá je kvalitná, ocení každá gazdinka či gurmán, ktorí varia často a rozmanite. Nielen, že je riad všestranný a vhodný pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie, hrnce obsahujú mierky a čiastočne stojace inteligentné pokrievky pre zachovanie čistej pracovnej dosky.

Je skrátka perfektný na každodennú prípravu lahodných jedál pre celú rodinu!

sekať. V početnejšej domácnosti by potom nemal chýbať stolný mixér, ktorý má objem 1,75 litra. Pripravíte v ňom smoothie, tekuté cestá, alebo dokonca uvaríte lahodne jemnú krémovú polievku. Určite by nemal chýbať v domácnostiach fanúšikov zdravého životného štýlu.

TYČOVÝ MIXÉR ECO RESPECT

HB46E838

- ekologický dizajn
 - komfortná rukoväť
 - motor 600 W, nastavenie 2 rýchlostí + pulse
- 59,90 €



STOLNÝ MIXÉR ECO RESPECT

BL46EN38

- ekologický dizajn
 - pre studené aj horúce recepty
 - motor 800 W, nastavenie 2 rýchlostí + pulse
- 99,90 €



• Podľa čoho si vybrať mixér?

Je dobré si povedať, čo od takého mixéra očakávame. Napríklad na jarný detox a využitie mixéra pre smoothiečka je vhodný stolný mixér, ktorý je silný a rýchly. Rozmixuje všetko ovocie, semienka alebo dokonca orechy. Jeho výhodou sú automaticky prednastavené funkcie, a hlavne jeho všestrannosť. Pripravované nápoje majú perfektne jemnú štruktúru, pomôže s prípravou cesta, nie je problém vyrobiť domáce orechové maslo, alebo napríklad pri intolerancii laktózy rastlinné mlieka. A asi častejšie v teplejších mesiacoch môžete pripraviť obľúbené sorbety. V prípade využitia mixéra na prípravu pyré, strúhanie, krájanie, mixovanie polievok či sekanie tvrdých ingrediencií, je pre domácnosť vhodný aj tyčový mixér. A je rozhodne vhodný na prípravu detských príkrmov.

• Na čo si hlavne dať pozor?

Medzi kritériá pre výber správneho mixéra patrí výkon mixéra. Práve preto dosiahneme tak krémovú textúru. Na základe výkonu môžu dosahovať mixéry aj vyše 35 000 otáčok za minútu. Ďalším hľadiskom je technológia mixéra, ktorá spája silný motor a čepele, ktoré daný mixér využíva. Napríklad u mixérov značky Tefal technológia Powelix vďaka geometrii nastavenia čepelí (u tyčových ide o 4 čepele a pri stolnom mixéri až o 6 čepelí) napomáha precíznejším výsledkom. Navyše čepele vyrobené z titánu zaručujú dlhú životnosť. Tento rok uvádzame na trh novinky z radu ECO RESPECT, tyčový a stolný mixér. Oba dva mixéry z radu ECO RESPECT sú z 50% recyklovateľné, vyrobené zo 65% z recyklovaného plastu a navyše ešte vyrobené vo Francúzsku.

Lenka Majková produktová manažérka značky TEFAL



Pokiaľ si zariadujete svoje prvé bývanie, alebo sa chystáte na pár mesiacov na internát, určite sa vybavte multifunkčným prístrojom, ktorý nezaberie veľa miesta a poslúži vám pre rôzne typy kuchárskych kúziel. Na výber máte hneď niekoľko možností a to vrátane multifunkčného produktu Easy Fry Oven & Grill, ktorý nahradí hneď 9 prístrojov: gril, fritézu, rúru na pečenie, sušičku potravín, panvice a ďalšie. Je až o 30 % úspornejšia a rýchlejšia ako klasická rúra, šetrí čas, kalórie aj špinavé riady.

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA EASY FRY OVEN & GRILL

FW501815

- 9v1
 - 8 automatických programov
 - 11 l/ až 6 porcií,
 - kontrola teploty, časovač
- 219,00 €



Jarmila Šindelářová produktová manažérka značky Tefal

Do každej kuchyne patria silní a výkonní pomocníci, preto sa asi už žiadna domácnosť nezaobíde bez mixéra! Ale aký si do domácnosti zaobstarať?

• Aké typy mixérov by nemali chýbať v žiadnej domácnosti?

Tyčový mixér je základom každej kuchyne! Aktuálnym trendom je multifunkčnosť týchto prístrojov, teda s takýmto výrobkom môžeme mixovať, šľahať, krájať, strúhať alebo

Dizajnové raňajky

Raňajky sú základ dňa! Týmto pravidlom sa riadili už naše babičky... Na rozdiel od nich si vďaka pokročilej technológii môžeme ráno v pokoji užiť a dopriať si výborné raňajky takmer bez námahy. S tým vám hravo pomôžu noví pomocníci Tefal.

Novinka Includeo bola navyše navrhnutá tak, aby sa ľahko a rýchlo používala. Objem 1 liter a nízka hmotnosť mení rýchlovarnú kanvicu v dokonale ergonomického partnera v kuchyni. Jednoduché ovládanie poteší aj tých najnáročnejších užívateľov. Veko kanvice sa otvorí jednoduchým stlačením veľkého tlačidla hore, rukoväť má protišmykový povrch, teda sa nemôže stať, že by vám vyklzla z ruky. Prehľadná mierka ukazuje okrem klasickej miery aj počty šálok. Výhodou je tiež 360° podstavec, ktorý je vybavený kontrastným prúžkom, takže sa vám bude ľahšie usadzovať späť na miesto. Svetelná signalizácia vám navyše oznámi, či je kanvica v prevádzke. Teraz už len rozhodnúť, ktorý typ horúceho nápoja pripravíte, a či toasty obložíte francúzskym syrom alebo sladkou marmeládou. Pripravíte ich totiž veľmi ľahko v hriankovači, ktorý je dizajnovo zladený ku kanvici. Má dobre čitateľné funkcie a prehľadné značenia. Navyše sú k dispozícii magnetické kliešte, aby ste sa už nikdy nespálili.



KET INCLUDEO

KI533811

- jednoduché použitie s naozaj veľkým priezorom na vodu
- kapacita 1 l
- odnímateľný filter pre ľahké čistenie

39,90 €

TOPINKOVAČ INCLUDEO

TT533811

- počet stupňov opekania 7
- tlačidlo stop, vysoký zdvih, centrovanie
- dobre čitateľné funkcie
- magnetické kliešte

55,90 €



KANVICA LOFT

KO250830



HRIANKOVAČ LOFT ČIERNY

TT761838

- počet stupňov opekania 7
- rozmrazovanie, tlačidlo stop, vysoký zdvih, centrovanie a svetelná signalizácia
- vyberateľná priehradka na omrvinky

51,90 €

HRIANKOVAČ SENSE BIELY

TT693110

- počet stupňov opekania 7
- digitálny displej s odpočítavaním
- funkcia opätovného ohrevu, rozmrazovanie, tlačidlo stop, vysoký zdvih, centrovanie a svetelná signalizácia
- vyberateľná priehradka na omrvinky

55,90 €



KANVICA SENSE

KO6931



KONVICA DIGITAL DISPLAY

KO851830



HRIANKOVAČ DIGITAL DISPLAY ČIERNY

TT640810

- počet stupňov opekania 7
- digitálny displej s odpočítavaním
- funkcia opätovného ohrevu, rozmrazovanie, tlačidlo stop, vysoký zdvih, centrovanie a svetelná signalizácia
- vyberateľná priehradka na omrvinky

55,90 €

HRIANKOVAČ LOFT BIELY

TT761138

- počet stupňov opekania 7
- rozmrazovanie, tlačidlo stop, vysoký zdvih, centrovanie a svetelná signalizácia
- vyberateľná priehradka na omrvinky

51,90 €



KANVICA LOFT

KO250130

Myslíme ECO. A vy?

Značka Tefal v dlhodobom koncepte výroby, designu a tiež využitia svojich produktov hľadá do budúcnosti. Výrobky sú vyrábané z recyklovateľných či recyklovaných materiálov, sú balené s dôrazom na zníženie prebytočných odpadov. Značka sa pred takmer pätnástimi rokmi zaviazala k opraviteľnosti svojich prístrojov po dobu najmenej desiatich rokov – dostupnosť náhradných dielov i redesign produktov, vďaka ktorému sa dajú lepšie rozmontovať. Okrem iného tiež hľadá

na spotrebu v domácnostiach – pre zníženie plytvania s potravinami navrhol úložné krabíčky, ktoré zachovávajú dlhšiu životnosť potravín. Dajú sa ale tiež veľmi pohodlne a bezpečne využiť na prenos jedál, rovnako ako celý rad termohrnčekov či termosiek. Obzvlášť v uplynulých mesiacoch sme mali šancu doceniť vďaka týmto stáliciam v našich kuchyniach zníženie spotreby jednorazových kelímkov či krabičiek na jedlo. Vyskúšali ste všetky novinky?

TRAVEL MUG COMPACT 0,3 l MODRÝ

N2160210

- uchová horúce nápoje 3 hodiny, studené nápoje 6 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesný
- 32,90 €



TRAVEL MUG COMPACT 0,3 l ZELENÝ

N2160310

- uchová horúce nápoje 3 hodiny, studené nápoje 6 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesný
- 32,90 €

TRAVEL MUG COMPACT 0,3 l ČERVENÝ

N2160410

- uchová horúce nápoje 3 hodiny, studené nápoje 6 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesný
- 32,90 €



TRAVEL MUG EASY TWIST 0,36 l ČERVENÝ

N2011610

- uchová horúce nápoje 4 hodiny, studené 8 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesný
- 37,90 €

TRAVEL MUG EASY TWIST 0,36 l MODRÝ

N2011810

- uchová horúce nápoje 4 hodiny, studené 8 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesný
- 37,90 €



EASY TWIST MUG 0,36 l ŠEDÝ

N2011510

- uchová horúce nápoje 4 hodiny, studené 8 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesný
- 37,90 €

TRAVEL MUG EASY TWIST 0,36 l ZELENÝ

N2011710

- uchová horúce nápoje 4 hodiny, studené 8 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesný
- 37,90 €



BLUDROP FLAŠA 0,5 I MODRÁ

N3110310

- uchová horúce nápoje 12 hodín, studené 24 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesná
- 39,90 €

BLUDROP FLAŠA 0,5 I ČIERNA

N3110110

- uchová horúce nápoje 12 hodín, studené 24 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesná
- 39,90 €

BLUDROP FLAŠA 0,5 I KORÁLOVÁ

N3110410

- uchová horúce nápoje 12 hodín, studené 24 hodín
 - nerezová oceľ
 - 100% vodotesná
- 39,90 €



OPTIMA DÓZA 1,6 I

N1141110

- 100% ochrana pred vlhkosťou a baktériami
 - bez BPA
 - tesnenie bez medzier
- 12,90 €

OPTIMA DÓZA 0,38 I

N1140810

- 100% ochrana pred vlhkosťou a baktériami
 - bez BPA
 - tesnenie bez medzier
- 6,90 €

OPTIMA DÓZA 0,45 I

N1140910

- 100% ochrana pred vlhkosťou a baktériami
 - bez BPA
 - tesnenie bez medzier
- 8,90 €

OPTIMA DÓZA 2,8 I

N1141310

- 100% ochrana pred vlhkosťou a baktériami
 - bez BPA
 - tesnenie bez medzier
- 17,90 €

OPTIMA DÓZA 1 I

N1141010

- 100% ochrana pred vlhkosťou a baktériami
 - bez BPA
 - tesnenie bez medzier
- 11,90 €

OPTIMA DÓZA 2,2 I

N1141210

- 100% ochrana pred vlhkosťou a baktériami
 - bez BPA
 - tesnenie bez medzier
- 14,90 €

MASTERSEAL DÓZY SET 4 KS ČERVENÝ

N1030910

- Záruka 30 rokov
 - Vyrobené v Nemecku
 - 100% vodotesnosť
 - objemy: 0,20/0,55/0,80/2,20 l
 - bez BPA
- 29,90 €



MASTERSEAL DÓZY SET 4 KS ZELENÝ

N1031010

- Záruka 30 rokov
 - Vyrobené v Nemecku
 - 100% vodotesnosť
 - objemy: 0,20/0,55/0,80/2,20 l
 - bez BPA
- 29,90 €



65 tipov na (nielen vianočný) darček



OSOBNÁ VÁHA ORIGIN

PP1600V0

- podsvietený displej
- štýlová estetika svetlého dreva
- 4 batérie typu AAA sú súčasťou balenia

24,90 €

OSOBNÁ VÁHA BODY UP

BM2520V0

- mearanie hmotnosti, tuku a BMI
- veľký LCD displej
- ukladá až 8 profilov
- nosnosť 150 kg

35,90 €



ELEKTRICKÝ PREKVAPKÁVAČ NA KÁVU SMART'N'LIGHT ČIERNY

CM600810

- digitálny displej s dotykovými tlačidlami
- automatické vypnutie po 30 minútach
- kapacita 1,25 l (15 plných šálok)

59,90 €



OSOBNÁ VÁHA BODY-SIGNAL

BM7100S6

- meranie hmotnosti, tuku
- svetelný indikátor VISIO CONTROL
- ukladá až 4 profily

66,90 €

TYČOVÝ MIXÉR INFINY FORCE PRO 5V1

HB95LD38

- príkon 1200 W
- sekanie, šľahanie, krájanie a mixovanie
- 4 nože Powelix Life technológia
- sekáčik so sekacou nádobou, mixovacia nádoba, šľahacia metla, úzka mixovacia noha a nadstavec na pyré

133,00 €



STOLNÝ MIXÉR INFYNYMIX+

BL91HD31

- 1600 W
- počet rýchlostí 10
- technológia Powelix Life
- úžitkový objem nádoby 1,75 l
- prenosná fľaša 600 ml a vtláčadlo, počet nádob 2 ks

249,00 €



ELEKTRICKÝ PREKVAPKÁVAČ NA KÁVU SENSE BIELY

CM693110

- digitálny displej s dotykovými tlačidlami
- automatické vypnutie po 30 minútach
- kapacita 1,25 l (15 plných šálok)

59,90 €

RUČNÝ MIXÉR POWERMIX SILENT

HT650E38

- najtichší a najvýkonnejší od značky Tefal
- komfortná rukoväť
- rýchlostný variátor 0 až max

69,90 €



TYČOVÝ MIXÉR INFINY FORCE 4V1

HB944138

- 1000 W
- drvenie ľadu, sekanie, šľahanie a mixovanie
- 4 nože Powelix Life technológia
- sekáčik so sekacou nádobou, mixovacia nádoba, šľahacia metla a úzka mixovacia noha

94,90 €



TYČOVÝ MIXÉR INFINY FORCE 3V1

HB943838

- príkon 1000 W
- mixovanie, sekanie a šľahanie
- 4 nože Powelix Life technológia
- sekáčik so sekacou nádobou, mixovacia nádoba, šľahacia metla a úzka mixovacia noha

91,90 €



RUČNÝ MIXÉR POWERMIX SILENT S MISOU

HT654E38

- najtichší a najvýkonnejší od spoločnosti Tefal
- komfortná rukoväť
- rýchlostný variátor 0 až max
- rotačná nádoba

89,90 €





PARNÝ GENERÁTOR PRO EXPRESS VISION ZLATÝ

GV9820E0

- žehlička s osvetlením Smart LED Light
- zberač vodného kameňa, funkcia anti-drip, tichý chod
- vysoký výstup pary pre ľahké odstránenie odolných záhybov
- smart steam funkcia
- dokonalý sklz

499,00 €



PARNÝ GENERÁTOR PRO EXPRESS VISION MODRÝ

GV9812E0

- žehlička s osvetlením Smart LED Light
- zberač vodného kameňa, funkcia antidrip, tichý chod
- vysoký výstup pary pre ľahké odstránenie odolných záhybov
- smart steam funkcia
- dokonalý sklz

399,00 €

VYSOKOTLAKOVÝ NAPAROVAČ CUBE

UT2020

- dezinfikujúci parný výkon
- mobilné prevedenie
- ľahká a chytrá hlavica
- výkonný ako parný generátor

299,00 €



DOMÁCA PEKÁREŇ BREAD OF THE WORLD 1,5 kg

PF611838

- funkcie: odložený štart, udržiavanie teploty, pozastavenie programu
- počet programov 19
- špeciálne programy: nastavenie prepečenia kôrky, bezpečkový chlieb, džem, bagety a žemle

205,00 €



DOMÁCA PEKÁREŇ HOME BREAD BAGUETTES 1,5 kg

PF610138

- počet programov 16
- špeciálne programy: nastavenie prepečenia kôrky, bezpečkový chlieb, džem, bagety a žemle

191,00 €

DOMÁCA PEKÁREŇ PAIN & DELICES 1 kg

PF240E38

- počet programov 20, vrátane 3 bezpečkových
- 3 hmotnosti a 3 úrovne prepečenia
- funkcia: časovač na 15 hodín, udržiavanie teploty

145,00 €



DOMÁCA PEKÁREŇ PAIN & TRESORS

PF250135

- počet programov 20, vrátane 3 bezpečkových
- 3 hmotnosti a 3 úrovne prepečenia
- funkcia: časovač na 15 hodín, udržiavanie teploty

159,00 €



DOMÁCA PEKÁREŇ PAIN PLAISIR 1 kg

PF220838

- počet programov 17 vrátane 3 bezpečkových
- 3 hmotnosti a 3 úrovne prepečenia
- funkcia: časovač na 15 hodín, udržiavanie teploty

119,00 €



DOMÁCA PEKÁREŇ PAIN DORE 1 kg

PF210138

- počet programov 12 vrátane bezpečkového a ražného chleba
- 3 hmotnosti a 3 úrovne prepečenia
- funkcie: časovač na 15 hodín, udržiavanie teploty

109,00 €

PARNÝ HRNIEC ULTRACOMACT

VC204810

- kompaktný vrstviteľný systém uskladnenia
- možnosť dopĺňovania vody počas varenia
- misky bez BPA
- kapacita 9 l

49,90 €



PARNÝ HRNIEC MINICOMACT

VC139810

- kompaktný vrstviteľný systém uskladnenia
- možnosť dopĺňovania vody počas varenia
- misky bez BPA
- kapacita 6 l

46,90 €



TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA ACTIFRY GENIUS XL BIELA

AH960015

- kapacita 1,7 kg
- automatická miešacia lopatka
- 9 automatických programov

277,00 €

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA ACTIFRY GENIUS XL ČIERNA

AH960830

- kapacita 1,7 kg
- 9 automatických programov
- automatická miešacia lopatka
- displej, dotykové ovládanie

277,00 €



TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA ACTIFRY GENIUS XL 2V1 ČIERNA

YV970815

- dve separátne varné zóny
- 9 automatických programov
- veľký dotykový displej s intuitívnym ovládaním
- kapacita až 1,7 kg až pre 8 osôb
- automatická miešacia lopatka

299,00 €

**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
ACTIFRY GENIUS ČIERNA**

FZ760830

- kapacita 1,2 kg
- 9 automatických programov
- automatická miešacia lopatka
- displej, dotykové ovládanie

265,00 €



**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
ACTIFRY GENIUS BIELA**

FZ760030

- kapacita 1,2 kg
- 9 automatických programov
- automatická miešacia lopatka

265,00 €



**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
ACTIFRY EXTRA**

FZ720015

- kapacita až 1 kg potravín
- automatická miešacia lopatka
- displej

215,00 €

**TEPLOVZDUŠNÁ
FRITÉZA EASY FRY CLASSIQUE**

EY201815

- objem 4 l / až 6 porcií
- kompaktný dizajn

129,00 €



**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
ULTRA DIGITAL**

EY111B15

- 8 automatických programov
- objem 4,2 l
- intuitívne digitálne rozhranie

109,00 €



**TEPLOVZDUŠNÁ
FRITÉZA EASY FRY
COMPACT**

EY101815

- objem nádoby 1,6 l
- 4 režimy prípravy pokrmov

94,90 €



**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
EASY FRY XXL DIGITAL**

EY701D15

- objem nádoby 5,6 l
- digitálny dotykový displej
- 4 možnosti prípravy pokrmov
- 8 automatických programov

179,00 €



DUETTO+ PANVICA 28 cm

G7320634

- vnútorný nepriľnavý povrch
 - Funkcia Thermo-Signal™
 - vhodné pre všetky typy ohrevu a do rúry do 250 °C
 - materiál nerezová oceľ
- 37,90 €



DUETTO+ PANVICA 24 cm

G7320434

- vnútorný nepriľnavý povrch
 - Funkcia Thermo-Signal™
 - vhodné pre všetky typy ohrevu a do rúry do 250 °C
 - materiál nerezová oceľ
- 29,90 €



SET INGENIO EXPERTISE 11-DIELNY

L6509902

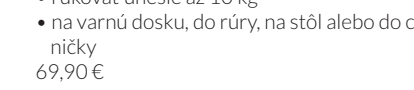
- rajnica 16 a 20 cm, panvica 22 a 26 cm, hlboká sautée panvica 24 cm, wok panvica 26 cm, plastové veká pre uchovanie pokrmu 16, 20 a 24 cm, kovová obracačka Talent, rukoväť
 - pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie
 - rukoväť unesie až 10 kg
 - na varnú dosku, do rúry, na stôl alebo do chladničky
- 243,00 €



SET INGENIO EXPERTISE 3-DIELNY

L6509205

- panvica 24 a 28 cm, rukoväť
 - pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie
 - rukoväť unesie až 10 kg
 - na varnú dosku, do rúry, na stôl alebo do chladničky
- 69,90 €



KUCHYŇSKÉ NÁČINIE INGENIO KRÁJAČ VAJEC

K2073514

- krájanie na plátky alebo na štvrtky
 - ľahké uloženie: diely sú stohovateľné
 - je možné umývať v umývačke
- 11,90 €



KUCHYŇSKÉ NÁČINIE INGENIO SILIKÓNOVÁ LYŽICA

K2064214

- flexibilná hlava
 - bez BPA
 - odolné voči teplotám do 250 °C
 - je možné umývať v umývačke
- 9,90 €



KUCHYŇSKÉ NÁČINIE INGENIO ŠKRABKA NA PARADAJKY

K2074014

- pre všetko ovocie či zeleninu
 - dvojité zúbkované čepeľ
 - je možné umývať v umývačke
- 8,90 €



PÁKOVÝ ROBOT MASTERCHEF GRANDE

QB813D38

- 1500 W
 - objem misy 6,7 l
 - počet rýchlostí 8, tlačidlo pulzu (turbo)
 - hnetací hák, šľahacia metla, miešacia metla, mlynček na mäso, mixér, krájacie a strúhacie príslušenstvo
- 599,00 €



PÁKOVÝ ROBOT MASTERCHEF ESSENTIAL

QB150138

- motor 800 W
 - 6 rýchlostí
 - šľahač, hnetací hák, metla
 - Celkový objem misy: 4,8 l
- 159,00 €

PANVICA NA GRILOVANIE DAILY COOK 26 cm

G7314055

- ergonomická rukoväť
 - odolný nepriľnavý povrch
 - funkcia Thermo Signal™
 - pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie
- 30,90 €



KUCHYŇSKÉ NÁČINIE INGENIO OTVÁRAK NA KORKOVÉ ZÁTKY

K2073414

- zabudovaný odrezávač fólie
 - systém vývrtky s pákami
- 15,90 €



PANVICA NA PALACINKY DAILY COOK 25 cm

G7313855

- ergonomická rukoväť
 - odolný nepriľnavý povrch
 - funkcia Thermo Signal™
 - pre všetky druhy sporákov vrátane indukcie
- 28,90 €





VYSOKORÝCHLOSTNÝ MIXÉR PERFECT MIX COOK STEAM

BL83SD30

- 10 automatických programov
- teplé a studené pokrmy
- odnímateľné nože
- výkonný motor s príkonom 1400 W
- funkcia hĺbkového čistenia

219,00 €



KUCHYŇSKÉ NÁČINIE INGENIO METLIČKA NA PEČENIE

K2072414

- sklopná silikónová hlava
- odnímateľná hlava na jednoduché čistenie
- je možné umývať v umývačke

12,90 €



RUČNÝ SEKÁČIK 5 SECOND CHOPPER 900 ml

K1320404

- odolné nerezové nože
- bezpečnostný uzatvárací systém
- ergonomická rukoväť
- protišmykové dno, vďaka ktorému si všetko jednoducho nasekáte

26,90 €

VYSOKORÝCHLOSTNÝ MIXÉR PERFECT MIX+

BL81G831

- 1200 W
- tvrdené nerezové nože
- tepelne odolná sklenená nádoba s objemom 2 l
- cestovná fľaša

139,00 €



VYSOKORÝCHLOSTNÝ MIXÉR ULTRABLEND BOOST

BL985A31

- 10 automatických programov
- 2 nádoby pre horúce a studené recepty
- intuitívny digitálny displej
- motor s príkonom 1300 W
- technológia Nutrikeep na odstránenie vzduchu pred mixovaním

399,00 €

RUČNÝ ŠLAHAČ PREP'MIX

HT450B38

- 450 W
- 5 rýchlostí + turbo
- 2 šlahacie metly a 2 hnetacie háky z nerezovej ocele
- príslušenstvo je možné umývať v umývačke

45,90 €



TYČOVÝ MIXÉR ECO RESPECT

HB46E838

- ekologický dizajn
- motor 600 W
- ochrana proti rozstreku surovín
- 2 rýchlosti

59,90 €



TYČOVÝ MIXÉR QUICKCHEF QUARTZ

HB65LD38

- 1000 W
- ochranný kryt proti vystreknutiu
- intuitívny volič rýchlostí
- odmerka 800 ml, metlový nadstavec, sekáčik

123,00 €



STOLNÝ MIXÉR ECO RESPECT

BL46EN38

- ekologický dizajn
- motor 800 W
- termálna sklenená nádoba s objemom 1,75 l
- 4 robustné nerezové nože

99,90 €

KUCHYŇSKÝ ROBOT DOUBLEFORCE

DO821838

- 6 rýchlostí
- 8 nástavcov
- 28 funkcií
- systém zamykania veka EasyLock

142,00 €





MULTIFUNČNÝ HRNIEC SPHERICOOK 16 V 1

RK745800

- inteligentná technológia - automatické nastavenie času a teploty varenia
- 16 režimov varenia
- kapacita 5 l
- udržiavanie teploty až 24 hodín, oneskorený štart, ľahké čistenie

109,00 €



MULTIFUNČNÝ HRNIEC 12 V 1

RK705138

- 12 funkcií
- inteligentná technológia - automatické nastavenie času a teploty varenia
- udržiavanie teploty až 24 hodín, oneskorený štart, ľahké čistenie

107,00 €



SENDVIČOVAČ SNACK COLLECTION

SW854D16

- 4 sady boxov: opečený sendvič, gril, panini, vaflovač, jednohubky
- nepriľnavý povrch a možnosť umývania dosiek v umývačke

129,00 €



SENDVIČOVAČ SNACK XL

SW701110

- sendvičovač aj vaflovač
- obzvlášť hlboké dosky
- nepriľnavý povrch a možnosť umývania dosiek v umývačke

94,90 €



FRITÉZA VERSALIO 9 V 1

FR495070

- nastaviteľný termostat: 80 až 180 °C
- nastaviteľný objem oleja
- odnímateľný časovač
- priehľadné veko
- ľahké čistenie

139,00 €



SUPERGRILL

GC451B12

- liatinové platničky s nepriľnavým povrchom
- 4 nastaviteľné polohy termostatu
- možnosť prípravy v 2 polohách: kontaktný gril a otvorené barbecue

• nádoba
159,00 €

ULTRACOMPACT GRILL CLASSIC

GC305012

- liatinové platničky s nepriľnavým povrchom
- nastaviteľný trojstupňový termostat
- možnosť prípravy v 2 polohách: kontaktný gril a otvorené barbecue

• nádoba
103,00 €



FRITÉZA SUPER UNO 2,2

FR314030

- filtrácia pachu
- ochrana pred znečistením
- časovač
- diely vhodné do umývačky

133,00 €



OPTIGRILL+ XL

GC722D34

- stolný a prenosný
- počet programov 9
- počet grilovacích plôch 2
- odkvapkávacia nádoba, regulácia teploty, automatický senzor grilovania

267,00 €



OPTIGRILL+

GC712D34

- stolný a prenosný
- počet programov 6
- počet grilovacích plôch 2
- odkvapkávacia nádoba, regulácia teploty, automatický senzor grilovania

201,00 €

150× inak: Výzva Tefal Cook4me+

V priebehu celého roka 2020 instagramovým svetom bublala výzva, počas ktorej vybrané foodbloggerky varili v novom multifunkčnom digitálnom hrnci Cook4me+. Cieľom bolo jediné: uvariť jedlo podľa všetkých 150 prednastavených receptov (väčšina z nich sa zvládne do 15 minút). Ich výkony hodnotil tím TEFAL na čele s obľúbeným Ondrou Slaninom zo známej televíznej show, ktorý si na konci výzvy s účastníkami dokonca sám „zavariť“ vo svojej reštaurácii umiestnenej v rozprávkovom zámku Chateau St. Havel. Úplnou víťazkou výzvy sa stala @fitstepbys- tep Eliška Bodišová, ktorá zvládla uvariť všetkých 150 receptov! Veľkými pomocníkmi jej boli jej dve dcéry - štvorročná Emma a jej práve narodená sestra Bea.



Na druhom a treťom mieste sa umiestnili @M.E.G._Maskova a @BohyneKuchyne

S Cook4me+ varím takmer každý deň, už ho ani neukladám. Našiel si svoje čestné miesto priamo na linke. To svedčí o tom, že ho považujem v kuchyni za najlepšieho pomocníka. Úprimne, bola to veľká výzva! Napriek tomu, že som sa na ňu tešila hneď od prvého dňa, som nečakala, že postupom času budem mať výzvu radšej a radšej a na každý ďalší recept sa budem tešiť viac a viac. Každé jedlo chutilo totiž tak skvele!

Čas je to, čo mi chýba neustále, a som skutočne vďačná za Cook4me+, ktorý mi ten čas v kuchyni naozaj skracuje. Nedokážem povedať čo bolo najlepšie, pretože tých receptov je naozaj veľa. A geniálne je, že stačí jeden hrniec, už totiž nebudete potrebovať tlakový hrniec, ryžovar, parný hrniec ani klasické hrnce. Tento pomocník vie všetko aj vyprážať. Pre mňa je to malý zázrak v kuchyni.



COOK4ME+ CY851130

Inteligentný multifunkčný hrniec Cook4me+, objem misy 6 l, 150 integrovaných receptov, 6 režimov varenia, LCD displej, funkcia Keep Warm, odložený štart, hrúbka misy 1.8 mm, odnímateľná nádoba, 3 vrstvy misy, keramický a nepriľnavý povrch, bezpečnostná poistka pretlaku, časovač, vhodné do umývačky. Odporúčaná predajná cena: 277,00 €



Varte zdravšie a varte čokoľvek!

Pokiaľ máte doma multifunkčný hrniec Tefal Cook4me+, táto novinka vás nadchne! Tefal Extra Crisp Lid je novým doplnkom práve tohto pomocníka, a je kompatibilný so všetkými modelmi produktu. Má v sebe 4 automatické funkcie a 1 manuálny režim určený na prípravu vlastných receptov, takže sa úplne prispôbi vašim potrebám. Teraz už môžete vo svojom Cook4me+ okrem varenia dokonca aj piecť, grilovať, opekať a teplovzdušne vyprážať, skrátka si svojho pomocníka premeníte, v čo len budete chcieť. Stačí len na hrniec nasadiť Extra Crisp Lid a ten sa už postará o zvyšok.

Disponuje technológiou Extra Crisp, ktorá sa postará o výborné chrumkavé výsledky pri širokej škále pokrmov. Na veku môžete dokonca za sekundu prepnúť programy, na-

príklad z varenia na grilovanie, a tým doceliť to, že výsledok bude krásne jemný vo vnútri a chrumkavý na povrchu. Zamilujete sa aj do jeho rýchleho predhrievania, ktoré sa ukázalo byť o 30% rýchlejšie oproti klasickým rúram. Tefal Extra Crisp Lid navyše umožňuje pokrmy pripraviť len na kvapke oleja, či úplne bez jeho použitia, čo so sebou prináša opäť o niečo zdravšie varenie.

NÁSTAVEC EXTRA CRISP LID PRE COOK4ME

EY150830

- v okamihu premeníte C4M na teplovzdušnú fritézu
 - kompatibilný so všetkými typmi C4M
 - nové recepty v aplikácii C4M
 - 4 automatické funkcie + 1 manuálny režim
- 83,90 €



RECEPT NA KURACIE NUGETKY

Tento recept vyžaduje nástavec Extra Crisp Lid. Pre najlepšie výsledky môžete nugetky nechať 30 minút v chladničke, aby vstrebali olej. Pre najlepší výsledok nugetky počas vyprážania otáčajte. Kuracie nugetky v hrnci nekladte na seba. Pre najlepší výsledok dodržte uvedené množstvá.

Ingrediencie:

- 600 g rovnako veľkých kuracích rezných
- 120 g strúhanky v mise
- 70 g múky
- 3 vajcia
- soľ
- korenie
- 100 ml slnečnicového oleja

Postup:

Pripravte si prísady. Do uzatvárateľného vrečka nasypete múku, soľ a korenie. Vajcia premiešajte v mise. Kuracie mäso vložte do vrečka. Vrečko zatvorte a zatrasťte ním. Kuracie mäso postupne namáčajte do premiešaných vajec a potom ich povalkajte v strúhanke. Nugetky vložte do hrnca. Nasadte veko Extra Crisp Lid. Nastavte ručný režim na 14 minút na 200 °C. Počas pečenia nugetky otáčajte.



NÁHRADNÁ NÁDOBA COOK4ME+

XA610030

- nepriľnavá nádoba
 - objem 6 litrov
 - je možné umývať v umývačke
 - pre všetky modely Cook4me
- 61,90 €

VEKO PRE UCHOVÁVANIE POTRAVIN COOK4ME+

XA612010

- presne padne na nádobu Cook4me
- zaručuje čerstvosť uchovaných potravín
- pre všetky modely Cook4me

11,50 €



FORMA NA PEČENIE COOK4ME+

XA609011

- priemer 18 cm
 - silikónová rukoväť
 - pre všetky modely Cook4me
- 25,90 €

POHÁRIKY NA PEČENIE COOK4ME+

XA606011

- 6 nádob so silikónovými vekami
 - je možné umývať v umývačke
 - pre všetky modely Cook4me
- 34,90 €



Moderná domácnosť s multifunkčnými produktmi

Značka Tefal od svojho založenia pred viac ako polstoročím neprestala prinášať do našich domácností vylepšenia, ktoré zjednodušujú naše domáce varenie a uľahčujú nám tak život. Rôzne technológie, vrátane tých komunikačných, prestupujú novinkami 21. sto-

ročia, ktoré Tefal každoročne predstavuje. Len pred dvoma rokmi nadchol milovníkov grilovania kontaktný gril so senzorom, ktorý zmeria hrúbku grilovanej suroviny a prispôbi tak prípravu teplotu aj čas. Nejednen produkt v portfóliu značky je multifunkčný

– to je obrovská výhoda hlavne pre menšie kuchyne, kedy si hravo vystačíme s menším počtom pomocníkov. Aj tento rok predstavujeme novinky, ktoré by v žiadnej modernej kuchyni nemali chýbať. Presvedčte sa sami!

PLNENÉ PAPRIKY

Ingrediencie:

- 6 veľkých nepálivých papriek
- 300 g mletého mäsa
- 1 malá cuketa
- 1 chilli paprička (voliteľné)
- ½ litra vody

Na omáčku:

- mrkva
- cibuľa
- cuketa
- konzervované paradajky (pasírované)
- soľ, korenie — na dochutenie

Postup:

Papriky prekrojte na polovicu od jedného konca k druhému, vyberte semienka a opláchnite. Cuketu nakrájajte alebo nahrubo nastrúhajte. Zmiešajte mleté mäso s nadrobno nasekanou čili papričkou, cuketou a korením. Nalejte olej do misy, nechajte ho rozohriať a pridajte na polkolieska nakrájanú cibuľu a nahrubo nastrúhanú mrkvu. Nastavte režim STIR FRY (VYPRÁŽANIE). Nastavte na 160 °C na 10 minút. So zložením vekom a za stáleho miešania opražte zeleninu a pridajte paradajky so šťavou (nevysušené). Naplňte papriky, pridajte ich do misy s restovanou zeleninou a potom pridajte vodu, soľ a korenie. Nastavte režim STEW (DUSENIE) na 30 minút. Podávajte s kyslou smotanou a omáčkou.



ELEKTRICKÝ TLAKOVÝ HRNIEC TURBO CUISINE ČIERNY

CY754830

- exkluzívna technológia sférickej nádoby
 - až 3× rýchlejší v porovnaní s tradičným hrncom
 - 10 automatických programov
 - bez nutnosti neustáleho stráženia
- 129,00 €



STOLNÝ MIXÉR PERFECTMIX COOK

BL83SD30

- 10 automatických programov: 4 studené a 6 horúcich
 - 1400 W
 - technológia nožov Powelix
 - vysoko kvalitná sklenená nádoba
- 219,00 €



JAHODOVO- JABLČNÝ PRÍKRM S PERFECTMIX COOK

- 500g jablák
- 250g jahôd
- 100 ml vody

Všetky ingrediencie vložte do prístroja a navoľte program COMPOTE (Príkrm) na 15 minút.





ELEKTRICKÝ KONTAKTNÝ GRIL OPTIGRILL ELITE NEREZ

GC750D30

- stolný a prenosný
 - počet programov 12
 - počet grilovacích plôch 2
 - odkvapkávacia nádoba, regulácia teploty, automatický senzor grilovania
- 308,00 €

KURACÍ ŠPÍZ S NAKLADANOU ZELENINOU A OMÁČKOU Z GRILOVANEJ CIBULE

4 porcie

- 500 g kuracích prs
- 50 g nakladaných cibuliek v oleji
- 50 g čiernych olív bez kôstok
- 50 g nakladaných papriky v oleji

- lyžička rímskej rasce
- lyžička kurkumy
- lyžička sladkej papriky
- soľ
- lyžice cukru
- 2 lyžice citrónovej šťavy
- 30 ml olivového oleja

- 200 g cibule
- 30 ml oleja
- 150 ml vody
- vetvička tymiánu
- 4 strúčiky cesnaku
- soľ

Cibuľu nakrájame na plátky a premiešame s olejom. Vložíme do Tefal Optigrillu Elite na prudké opekanie – program baklažán a opečieme dotmava. Potom vyberieme do kastrólika, zalejeme vodou, pridáme sekaný cesnak, soľ, tymian a korenie. Privedieme do varu. Rozmixujeme a necháme redukovať na medovú konzistenciu. Kuracie prsia nakrájame na kocky. Korenie, soľ, cukor, citrónovú šťavu a olej rozmiešame. V marináde dobre premiešame mäso a necháme odležať. Na špíz napichujeme striedavo mäso a zeleninu s olivami. Vložíme do Optigrillu Elite na program kura a pečieme.



**TENTO RECEPT
NÁJDETE V KUCHÁRKE
ADÉLA EŠTE
NEVEČĚRALA.
VIAC INFORMÁCIÍ TU**



SVIATOČNÁ INŠPIRÁCIA KATKY JAKEŠ @KATKA.JAKES

TEKVICOVÉ RAVIOLI S HRÍBOVOU OMÁČKOU

Spraviť domáce cestoviny? Žiaden problém!
Vždy budú chutiť lepšie ako tie kupované.
Pretože boli pripravované s láskou.

Ingrediencie:

Na cesto:

- 300 g hladkej múky
- 3 vajcia
- 2 PL olivového oleja
- Trochu vody

Na plnku:

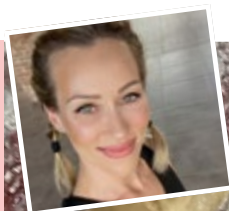
- 1 menšia maslová tekvica
- 1 menšia cibuľa
- Šalvia
- Trochu masla

Na polevu:

- Šalvia
- Cesnak
- Šampiňóny
- Parmezán

Postup:

Najprv si pripravíme cesto. Do kuchynského robota dáme múku, vajcia a olivový olej, zapneme hnetenie na tretí stupeň. Postupne pridávame vodu, aby vzniklo príjemné nelepivé cesto. Zabalíme do priesvitnej fólie a odložíme na cca 30 min. Medzičasom si pripravíme plnku. Tekvicu ošúpeme a nakrájame na kocky. Spolu s cibuľou, šalviou a mäsom dáme piecť do trúby na 170 stupňov cca 30 min. Zatiaľ môžeme nakrájať cesnak, šampiňóny k poleve. Keď nám cesto odleží, premiesime ešte v rukách. Tým, že ho trochu pomúčime, jemne stvrdne a dobre sa s ním bude pracovať. Môžeme ho buď vyvalkať do tenka, alebo použiť lis na cestoviny. Vytvoríme niekoľko pásov širokých asi 10 cm. Keď sa upeče tekvica, vyberieme z nej šalviu a ponorným mixérom vymixujeme do zmesi, dosolíme, dokoreníme podľa chuti. Lyžičkou kladieme malé kopčeky na cesto, cca 5 cm od seba do radu (podľa toho, aké veľké ravioli chceme mať). Cesto preložíme a obrežeme tekvicovú zmes (mali by byť asi 2 cm okraje). Dáme do vriacej vody cca na 2 minúty, kým ravioli vyplávajú na povrch. Vložíme do misky a hneď premiešame s olejom, aby sa nezlepili. Na záver si urobíme hríbovú omáčku. Na panvici rozpálime maslo, pridáme cesnak, šalviu a šampiňóny. Chvilu restujeme a nalejeme zvlášť na každú porciu raviol. Na záver nastrúhame hoblíny parmezánu.



ČUČORIEDKOVO – TVAROHOVÝ KOLÁČ

Čučoriedkový koláč je veľmi ľahký zdravý koláčik, jednoducho musíte vyskúšať! Jednoduchý na prípravu, výborne vyzerá a ešte lepšie chutí!

Ingrediencie:

Cesto

- 2 hrnčeky polohrubej múky
- 1/2 hrnčeka kryštálového cukru
- 1/2 hrnčeka oleja
- 1 balenie prášku do pečiva
- 2 vajcia

Plnka

- 250 g hrudkovitého tvarohu
- 3 vajcia
- Cukor

Posýпка

- 60 g masla
- 60 g kryštálového cukru
- 120 g hrubej múky
- 300 g čučoriedok

Postup:

Zapekaciu misu vytrieme maslom a zasypeme múkou. Do kuchynského robota dáme všetky suroviny na cesto a zapneme na tretí stupeň. Keď zo surovín vznikne cesto, vylejeme ho do formy. Pri tvarohovej zmesi postupujeme podobne. Do robota dáme všetky suroviny a keď sa spoja, zmes vylejeme na prvú vrstvu. Dve vrstvy zasypeme čučoriedkami, čo najrovnomernejšie. V rukách spojíme suroviny na posýpku a posypeme ňou čučoriedkovú vrstvu koláča. Pečieme na 180 stupňov cca 30 min. Po upečení necháme vychladnúť.



SLIVKOVO-MAKOVÉ GULE

Slivkové gule patria už niekoľko generácií k obľúbeným tradičným rodinným receptom. Dokonca aj moja dcéra Izabelka ich miluje, preto mám naozaj motiváciu robiť ich čo najlepšie ako viem.

Ingrediencie

- 1 kg zemiakov uvarených v šupke
- 300 g polohrubej múky
- 1 Vajce
- Štipka soli
- Škoricový cukor
- Pomletý mak

Postup:

Uvarené zemiaky necháme vychladnúť, ošúpeme a pretlačíme cez pretláčač na zemiaky. Slivky odkôstkujeme, pridáme škoricový cukor. Ak sú veľké, rozrežeme na štvrtiny. Do kuchynského robota dáme všetky ingrediencie a necháme ho vymiesiť cesto. Potom domiesime ručne, vznikne veľmi príjemné cesto s ktorým sa dobre pracuje. Rozvaľkame a rozdelíme na malé kocky rovnakého rozmeru. Do každej kocky cesta vložíme slivku, a v rukách vytvarujeme guľku. Pozor, musíme dbať na to, aby slivka nepresvitala, pretože pri varení by vypadla. Do hrnca s vriacou vodou vložíme slivkové gule a necháme povariť, kým nevyplávajú na povrch. Vyberieme, pridáme maslo aby sa nezlepili. Podávame s pomletým makom a cukrom.



PÁKOVÝ ROBOT MASTERCHEF GRANDE

QB813D38

- 1500 W
- objem misy 6,7 l
- počet rychlostí 8, tlačidlo pulzu (turbo)
- hnetací hák, šlahacia metla, miešacia metla, mlynček na mäso, mixér, krájacie a strúhacie príslušenstvo

599,00 €



Kúzla v kuchyni? Ľahko a rýchlo.

Naozajstným pomocníkom, bez ktorého sa skrátka nezaobídete, je kuchynský pákový robot Tefal Masterchef Grande (QB813D38). Poradí si aj so zložitými kulinárskymi úlohami od šľahania, mixovania, strúhania, miesenia, odšťavovania až po mletie mäsa. Masterchef Grande je vybavený motorom s príkonom 1500 W a misou s objemom 6,7 litra, v ktorej zvládnete naraz spracovať až 2,6 kg

cesta. Kuchynský robot Masterchef Grande ocení aj každý domáci cukrár. Pri miešaní sa hlava robota a miešací nástavec pohybujú opačným smerom proti sebe, čo zaisťuje rýchle výsledky a jednoliate cesto. Vďaka technológii Flex Whisk zaistí šľahacia metla dokonalý nadýchaný sneh z jediného vajca, hnetací hák z liateho kovu pomôže pripraviť tie najhutnejšie slané aj sladké cestá. Príslu-

šenstvo z nerezovej ocele obsahuje strúhadlá a krájače pre rôznu hrubosť spracovania, mixovací nadstavec s objemom 1,5 l, hnetací hák, šľahaciu metlu, metlu a mlynček na mäso. Mixér využijete na prípravu lahodných smoothies, koktailov alebo na drvenie ľadu.



Tefal



Tefal
Revue

Katalóg pre zákazníkov a priaznivcov značky TEFAL.

Vydávateľ: Groupe SEB, s. r. o. Futurama Business Park (budova A), Sokolovská 651/136 A, 186 00 Praha
Dátum vydania: 25. 10. 2021. Platnosť tohto katalógu je do 28. 02. 2022. Ponuka tovaru platí do vypredania zásob. Odporúčané ceny sú uvádzané v €, vrátane DPH. Pri výrobkoch prezentovaných s rôznymi variantmi (napr. farieb) uvádzame cenu za 1 ks. Za prípadné tlačové chyby neručíme.

