



Tefal® Revue

Podzim/zima 2020



Editorial

Drazí milovníci dobrého jídla a domácí kuchyně,

na následujících stránkách vám přinášíme originálního průvodce světem domácího vaření pro nadcházející týdny.

Podzim je tady. Dny se krátí, slunečné letní počasí vystřídaly šedivé mraky, vítr a déšť. Pomalu se choulíme do teplých bund a kabátů a ani současná situace a atmosféra ve společnosti nejsou zrovna vřelé. Naštěstí všichni víme, že nejlépe nás zahřeje dobré jídlo a společnost našich nejbližších. Proto jsme se v TEFALu rozhodli pro vás připravit magazín, který vám pomůže lépe se zorientovat ve světě kuchyňských pomocníků a nabídne vám inspiraci v podobě nápaditých receptů pro každodenní vaření i výjimečné okamžiky, které jsou čím dál vzácnější. Poradíme, jak v kuchyni šetřit prostorem, jak si lépe poradit se skladováním a přepravou jídla a hřejivých nápojů. Nezapomněli jsme ani na blížící se Vánoce, a tak se můžete těšit na vánoční menu, které pro vás připravil známý šéfkuchař Ondřej Slanina, moderátor oblíbeného televizního pořadu a spolujitel a Executive Chef pražských restaurací Chateau St. Havel a Ginger a Fred v Tančícím domě. A na závěr pro vás máme několik tipů, jak se zdravě stravovat, a přitom si pochutnat.

Zkrátka čeká vás velká dávka inspirace a nápadů pro příjemné prožití (nejen) závěru roku 2020.

Vaření nikdy nebylo snadnější.

Váš TEFAL

Obsah

Editorial	2
TEFAL – Více než 60 let kvality díky inovacím.....	3
I tyčový mixér může být multifunkční pomocník do každé kuchyně	4
Pohodlné ráno pod kontrolou.....	6
Na cestě do práce i na výlet.....	7
Malá kuchyně? Neplývejte místem!.....	9
Připravte se na Vánoce.....	11
Už nikdy nebrečte nad cibulí!	12
Večerejte společně, nejen o Vánocích.....	15
Štědrovečerní večere snadno a rychle.....	16
Jak na grilování na kontaktním grilu? Grilovačka je dnes hračka!.....	19
Novoroční předsevzetí: Zdravé fritování.....	20
Pro perfektní každodenní vaření ...	22
Home & Cook – váš specialista na značku Tefal se stoprocentním servisem	24



Vážený a milí fanoušci značky Tefal,

prožili jsme společně velice podivný rok 2020, ve kterém jsme museli vzdorovat celé řadě nečekaných problémů, úskalí a zkoušek spojených s několika vlnami pandemie Covid-19. Jsem rád, že naše společnost to zvládla se ctí a bez fatálních ztrát. Poděkování v této souvislosti samozřejmě patří především všem našim zaměstnancům, kteří se postavili výzvám zodpovědně, dodržovali nezbytná nařízení a pomohli tak udržet obrovský stroj naší firmy v chodu. A jako celá země jsme i my vděční odborníkům v první linii, ať to jsou zdravotníci, hasiči, vojáci nebo učitelé. Děkujeme!

Značka Tefal i v roce 2020 obhájila svou pozici na trhu v segmentu kuchyňského nádobí a malých domácích spotřebičů. Podařilo se nám představit i velice zajímavé novinky, které si okamžitě našly cestu do celé řady domácností. Patří mezi ně zejména revoluční multifunkční digitální hrnec Cook4me+, který skutečně vaří za Vás, věříme, že si najde své místo v další řadě českých domácností.

Jsem rád, že si můžete najít cestu k naší značce také prostřednictvím zbrusu nového časopisu Tefal Revue. Postupně se rodí reprezentativní médium, které přehledně a návodně seznamuje s novinkami v naší společnosti, v produkci a rozšiřuje povědomí o možnostech, co všechno lze s našimi spotřebiči vykouzlit. Děkuji Vám všem, kteří jste značce Tefal dali důvěru a přijali ji do svých domácností.

Chci Vás ujistit, že i nadále Vás budeme zásobovat novinkami, které mají jediný cíl: Usnadnit Vám každodenní práci v kuchyni a ušetřit Váš vzácný čas pro rodinu, zábavu a koníčky. Nám všem přeji dobrý, klidný, a hlavně zdravý rok 2021!

Michal Bučko
Generální ředitel Groupe SEB Central Europe

TEFAL: Více než 60 let kvality díky inovacím

Značka TEFAL si za více než 60 let své působnosti vybudovala silnou pozici a získala oblibu zákazníků na celém světě. Díky tomu dnes působí ve více než 150 zemích. Koncepce výroby vychází přímo z potřeb koncových spotřebitelů a usnadňuje jim tak každodenní život. Díky celé řadě inovací se značka TEFAL stala jedničkou ve výrobě nádobí s nepřilnavým povrchem, žehliček, tlakových hrnců a dalšího moderního a inovativního zařízení do domácností.

Když v roce 1954 aplikoval francouzský inženýr Marc Grégoire nepřilnavý povlak na pánve své manželky, nikdo netušil, jak velký úspěch brzy oslaví. Dva roky poté mu byl uznán patent na nepřilnavou pánev a mohl si tak na pařížském předměstí otevřít svou první dílnu. Společnost TEFAL se stala celosvětovým průkopníkem ve výrobě nepřilnavého

nádobí. Na konci 60. let se stala jednou ze značek společnosti Groupe SEB, čímž upevnila svou pozici na trhu. V 80. letech značka TEFAL způsobila revoluci v tlakovém vaření – na trh uvedla svůj první tlakový hrnec Clipso, který lze snadno otevřít i zavřít jen jednou rukou. O deset let později představila systém Thermo-Spot, čili indikátor správného nahřátí pánve, který dodnes využívají stovky milionů uživatelů. V současnosti je TEFAL jedničkou světového trhu v kategorii pánví a malých domácích spotřebičů. K nim patří i produkty, které přesně zapadají do konceptu kuchyně 21. století – tedy takové, které šetří čas, a přitom pomáhají v přípravě zdravé a kvalitní domácí stravy. Ovšem TEFAL není jen synonymem vaření, ale také snadné, a přitom dokonalé péče o prádlo.



I tyčový mixér může být multifunkční pomocník do každé kuchyně.

Hledáte multifunkčního kuchyňského pomocníka, který vám ušetří nejen spoustu místa, ale také čas strávený při vaření a vydrží vám nejlépe na věky věků? Takového, který vám zvládne suroviny nasekat, rozmixovat, vyšlehat a usnadnil by vám tak i celkový úklid kuchyně? Máme pro vás toho pravého! S ultravýkonným tyčovým mixérem snadno překonáte své kulinářské limity a vyzkoušíte třeba nové recepty. Vaření se rázem stane radostí a vy si budete užívat každou chvilku strávenou u kuchyňské linky.

Pomocníků při domácím vaření existuje nespočet, ale úložné prostory kuchyně nejsou nekonečné. Pokud chcete ušetřit prostor a zároveň být efektivní, multifunkční specialista je pro vás ta správná volba. Nový vysoce výkonný tyčový mixér TEFAL Infiny Force Pro (HB95LD38) nabízí dokonalé 5v1. S exkluzivními noži s titanovým povrchem Powelix Life Blades, které zajišťují výjimečně dlouhou životnost zaručí, že vás mixér nikdy nenechá na holičkách! Zvládne mixovat až o 30 % rychleji a díky výkonu 1 200 W si pora-

dí i s těmi nejtvrďšími surovinami. Všeestranné nástavce pomohou s přípravou několika chodového menu. Odměrnou nádobu o objemu 800 ml spolu se šlehací metlou použijte třeba k vyšlehání smetany s čokoládou a rázem je dokonalý dezert na světě. S pomocí jednoho pomocníka tak zvládnete vykouzlit perfektní menu, a to bez námahy a následného velkého úklidu. Odnímatelné části mixéru stačí vložit do myčky a máte hotovo! A jaké menu vytvoříte vy? Popusťte uzdu své fantazie a nechte se inspirovat...

GAZPACHO

Ingredience:

- 4 velká rajčata
- 1 malá bílá cibule, oloupaná a nakrájená na kousky
- ½ okurky, oloupaná a zbavená semen
- 1 červená paprika, zbavená jader a semen
- 10 čerstvých listů bazalky
- 1 velký stroužek česneku, oloupaný
- ¼ šálku extra panenského olivového oleje

Postup:

- Vložte všechny ingredience do jedné misky.
- Mixujte 1 minutu.



**KUPTE TYČOVÝ MIXÉR, NAPIŠTE RECENZI A ZÍSKEJTE DÁREK!
VÍCE INFORMACÍ ZDE**



INFINY FORCE PRO 5V1

HB95LD38

Tyčový mixér Infiny Force Pro 5v1, příkon 1200 W, 1 vícerychlostní tlačítko, sekání, šlehání, krájení a mixování, 4 nože Powelix Life technologie, nástavce vhodné do myčky, sekáček se sekací nádobou, mixovací nádoba, šlehací metla, úzká mixovací noha. Doporučená prodejní cena: 3 699 Kč



INFINY FORCE BÍLÝ 4V1

HB944138

Tyčový mixér Infiny Force bílý 4v1, příkon 1000 W, 1 vícerychlostní tlačítko, drcení ledu, sekání, šlehání a mixování, 4 nože Powelix Life technologie, nástavce vhodné do myčky a plynulá regulace rychlostí, materiál nohy nerez, sekáček se sekací nádobou, mixovací nádoba, šlehací metla a úzká mixovací noha. Doporučená prodejní cena: 2 899 Kč



INFINY FORCE 3V1

HB943838

Tyčový mixér Infiny Force příkon 1000 W, 1 vícerychlostní tlačítko, mixování, sekání a šlehání, 4 nože Powelix Life technologie, nástavce vhodné do myčky, plynulá regulace rychlostí a turbo rychlost, materiál nohy nerez, sekáček se sekací nádobou, mixovací nádoba, šlehací metla a úzká mixovací noha. Doporučená prodejní cena: 2 699 Kč



QUICKCHEF

QUARTZITE

HB65LD38

Tyčový mixér Quickchef Quartzite příkon 1000 W, počet rychlostí: 20, turbo rychlost, sekání, šlehání, krájení a mixování, 4 Powelix nože, nástavce vhodné do myčky, materiál nohy nerez, sekáček se sekací nádobou, mixovací nádoba a šlehací metla. Doporučená prodejní cena: 3 399 Kč

Smoothie rychlostí 400 km za hodinu.

Smoothie z ovoce či zeleniny jsme si oblíbili do té míry, že si je rádi vychutnáváme v pohodlí domova. K tomu ale krom kvalitních surovin potřebujeme ultra výkonný stolní mixér. Inteligentní vysokorychlostní mixéry TEFAL zvládnou jejich přípravu 100% a za pár okamžiků. A nejen to: připravit můžete koktejly, mléčné koktejly ale také v těch speciálně vybavených domácí polévky a omáčky. Jejich jemná konzistence vás nikdy neomrzí!



ULTRABLEND BOOST VACUUM

BL985A31

Stolní mixér Ultrablend Boost Vacuum příkon 1300 W, objem nádoby 1,4 l, materiál nádoby sklo, mixování bez přístupu vzduchu v odolné tritanové nádobě, pulzní funkce a přednastavené programy, vhodné na drcení suchých plodů, polévky, smoothie, zeleninové pyré a drcení ledu, pěchovadlo, počet nádob 2 ks.

Doporučená prodejní cena: 10 999 Kč



ULTRABLEND COOK

BL962B38

Stolní mixér Ultrablend Cook příkon 1300 W, maximální otáčky 45000 ot/min, počet rychlostí 10, objem nádoby 2 l, materiál nádoby sklo, ohřev vyhřívací deskou, pulzní funkce a přednastavené programy, vhodné na drcení suchých plodů, polévky, smoothie, zeleninové pyré a drcení ledu, počet nádob 1 ks. Doporučená prodejní cena: 9 899 Kč



INFYNYMIX

BL91HD31

Stolní mixér Infynymix+ příkon 1600 W, maximální otáčky 35000 ot/min, počet rychlostí 10, Powelix Life technologie, užitiný objem nádoby 1,75 l (celkový objem 2,6 l), materiál nádoby tritan, pulzní funkce a přednastavené programy, vhodné na drcení suchých plodů, smoothie, zeleninové pyré a drcení ledu, přenosná láhev 600 ml a pěchovadlo, počet nádob 2 ks. Doporučená prodejní cena: 6 999 Kč

KUPTE ULTRABLEND BOOST NEBO ULTRABLEND COOK, NAPIŠTE RECENZI A ZÍSKEJTE DÁREK! VÍCE INFORMACÍ ZDE



HUMMUS Z ČERVENÉ ŘEPA

- 250 g konzervované cizrny
- vařená červená řepa
- 1 stroužek česneku
- 1 lžice tahini
- 2 lžice citrónové šťávy
- 3 lžice olivového oleje
- 50 ml vody
- 1 velká špetka papriky
- několik slunečnicových semínek sůl a pepř

1. Oloupejte česnek a překrojte jej na polovinu. Odstraňte klíček. Oloupejte a nakrájejte červenou řepu. Propláchněte a slijte cizrnu.
2. Do nádoby mixéru vložte cizrnu, červenou řepu, česnek, tahini, citrónovou šťávu a papriku. Ochuťte solí a pepřem a přilijte olivový olej.
3. Na Infynymixu stikneme tlačítko „Speed“, nastavte na úroveň 2. Poté stiskněte tlačítko „Time“, nastavte na 1 min a stiskněte tlačítko „Start“. Víkem postupně přidávejte vodu a míchejte paličkou.
4. Humus vložte do mísy a posypte slunečnicovými semínky.



Pohodlné ráno pod kontrolou

Je pro vás začátek dne stresující? Abyste ráno stíhali vše s přehledem, nechte přípravu snídaně na rychlovarné konvici a toustovači Tefal Display. Protože dokonale připravená topinka či toast dělá dokonalé ráno. Stačí jen jednou zmáchnout.



DIGITAL DISPLAY TT640810 černý
Intuitivní topinkovač je ideální parťák pro přípravu snídaní. Dáváte přednost křupavému či jen lehce opečenému toustu? Na topinkovači si nastavte opečení 2 krajíců chleba tak, jako ho máte nejraději a vše ostatní už nechte na samotném pomocní-

kovi! Jediné, co vás může trápit, je otázka, zda dnes dáte přednost sladké marmeládě nebo zralému syru. Poté stačí jen podávat a dokonalá snídaně je na stole.



TOPINKOVAČ DISPLAY BLACK TT640810

Topinkovač 850 W příkon, počet topinek 2, počet stupňů opečání 7, digitální displej s odpočítáváním, funkce opětovného ohřevu, rozmrazování, tlačítko okamžitého ukončení, vysoký zdvih, centrování a světelná signalizace, vyjímatelná miska na drobků, barva černá,
Doporučená prodejní cena: 1 599 Kč

Rozsviňte svůj svět pouhým stisknutím tlačítka a mějte teplotu svého čaje pod kontrolou

DIGITAL DISPLAY K0851830 černá
S intuitivní rychlovarnou konvicí zjednodušíte svou ranní rutinu, můžete ale připravovat třeba i dětské příkrmy či sunary bez zdoluhavého čekání. Na digitálním displeji si můžete vybírat

až z pěti přednastavených teplot (40°, 70°, 80°, 90°, 100°). Díky praktickým funkcím a jednoduchému, ale modernímu designu můžete vybírat stupně teploty úplně bez starostí z popálení, povrch konvice je bezpečně udržován chladným.



KONVICE DIGITAL DISPLAY BLACK K0851830

Rychlovarná konvice objem 1,7 l, příkon 1800 W, dvojité opláštění pro udržení teploty, vnitřní materiál vysoce kvalitní nerez, regulace teploty, funkce udržení teploty, skrytá spirála, otočná základna, automatické vypnutí, LCD displej, automatické otevírání víka a úložný prostor pro kabel, typ filtru vyjímatelný.
Doporučená cena 1 999 Kč

Akční set spotřebičů Tefal Digital Display TT640810 + K0851830 na Home & Cook

**KUPTE KONVICI DIGITAL, NAPIŠTE RECENZI A ZÍSKEJTE DÁREK!
VÍCE INFORMACÍ ZDE**

Na cestu do práce i na výlet



Máme pro vás pár tipů, jak se správně vybavit, aby se vám den vydařil ještě o něco lépe. Ranní rosa a chladný vzduch těsně po rozbřesku, ještě pořád hustý opar nad lesem, místy už lehce mrazivý. Je čas vyrazit na cestu...ale bez voňavé kávy nebo silného černého čaje jen těžko. Aby člověk dlouho neotálel, může použít, dnes už velmi roz-

šířený cestovní hrnek. Ideální je náš Tefal Travel Mug, jehož vakuová vrstva z robustní nerezové oceli dokáže udržet nápoj teplý až 4 hodiny a studený až 8 hodin (v případě objemu 0,36 litru), popř. až 6 hodin teplý a 12 hodin studený (v případě objemu 0,5 litru). Je 100% těsnící a nepropustný, potěší vás jednoduchá obsluha hygienickým otev-

ráním pomocí jediného stisknutí, silikonový návlek pro lepší držení a 360° koncept, kdy lze pít z jakékoli strany. Navíc perfektně zapadne do jakéhokoli obvyklého držáku při cestě autem. Snadno se čistí, dokonce jej můžete nechat umýt v myčce.

Termohrnek objem 360 ml, materiál: nerez a plast, tepelná výdrž teplého nápoje 4 h, tepelná výdrž studeného nápoje 8 h, dvojitá stěna, vhodné do myčky, 100% těsnící, 100% hermeticky uzavřené a vakuová, barva černá. Doporučená prodejní cena: 1 019 Kč

TRAVEL MUG

K3081114

cestovní hrnek 0,36 L
černý/nerez



TRAVEL MUG

K3082114

cestovní hrnek 0,36 L
modrý/nerez



TRAVEL MUG

K3083114

cestovní hrnek 0,36 L
zelený/nerez



TRAVEL MUG

K3084114

cestovní hrnek
0,36 L červený/
nerez



KIDS LÁHEV

TRITAN

K3170314
0,4 l zelená-fotbal



KIDS LÁHEV

TRITAN

K3170114
0,4 l růžová-princezna

Nejlepší dózy na uchování potravin nebo třeba na piknik? Poradíme vám.

Potravinová dóza kulatá, hranatá, mělká, hluboká, plastová, nebo skleněná. Jak si ale vybrat tu nejlepší? Poradíme vám, ať už potřebujete krabičku na oběd do školy či do práce, nebo třeba na piknik, vhodnou do mikrovlnky i do mrazáku.

Tefal MasterSeal Fresh je naše nejnovější řada kvalitních plastových dóz na potraviny se zaklapávacím víkem a 100% ochranou proti protečení, které vaše potraviny uchovávají až 2× déle čerstvé. Vaše tělo i životní prostředí vám poděkují.

Díky absenci škodlivého Bisfenolu A (BPA) a záruce 30 let se můžete spolehnout, že vám budou krabičky sloužit dlouhá léta bez zdravotních rizik a bez zbytečného odpadu. Plastové dózy MasterSeal Fresh jsou 100% hygienické a mají zabudované těsnění. Těsnění nemá žádné mezery, proto se mezi ním

a víkem netvoří bakterie. Jídlo zůstává déle čerstvé. I umývání je díky němu ještě jednodušší. Navíc je krabičky možné mýt v myčce. Plastové dózy na potraviny Tefal MasterSeal To Go jsou také vhodné pro uchování jídel pro naše nejmenší, obdržely totiž certifikát pro uchování dětského jídla.

Rádi byste sobě či potomkovi připravili chutný domácí oběd do práce či do školy, ale máte strach, že by ho polovina zůstala v tašce či aktovce? Pevné těsnění se 100% ochranou proti protečení zajistí, že oběd zůstane v celku.

Nejen na nošení do školy, do práce či na piknik, ale i k uchování potravin doma se krabičky skvěle hodí. Kulaté i hranaté, mělké i hluboké, v objemech od 0,15 l (na med, koření, sůl, cukr či kávu), přes 1,2 l (ideální velikost na oběd) až do úctyhodných 10,8 l (skvělé

například na psí granule) padnou přesně vašim potřebám, ať už budete potřebovat uchovat jogurt, med, mouku, kávu, sůl, čaj, máslo, cukr, salát, rajčata, jídlo pro mazlíčky či dnešní večeři.

Potřebujete zmrazit ovoce, máslo, či jiné potraviny? Stejně jako do mikrovlnky můžou dózy MasterSeal Micro do mrazáku, kde vaše potraviny zůstanou ještě čerstvější, bez vniknutí či úniku pachů a vlhkosti!

Tip: Péct a uchovat jídlo v jedné nádobě? Jde to! S našimi dózami MasterSeal Glass můžete upéct třeba lahodné lasagne a namísto zdlouhavého přendávání do druhé misky stačí zaklapnout víko stejně jako o všech ostatních potravinových dózách Tefal MasterSeal. 1 dóza, 2 použití, 1 mytí.



**MASTER SEAL TO GO DÓZA
OBDÉLNÍKOVÁ NA OBĚD 1,2 L**
K3100212

Dóza obdélníková na oběd 1,2 l s 3 vnitřními miskami a táckem, materiál plast

Doporučená prodejní cena: 529 Kč



**MASTER SEAL TO GO DÓZA
KRUHOVÁ 1,0 L**
K3100112

Dóza na salát materiál plast

Doporučená prodejní cena: 299 Kč



**MASTER SEAL FRESH DÓZA
OBDÉLNÍKOVÁ 0,55 L**
K3021112

Dóza materiál plast, objem 0,55 l, silikonové těsnění, vhodné do mikrovlnné trouby, vhodné do myčky a vhodné do mrazáku, rozměry: 16,3 cm×11,3 cm×5,8 cm, 1 ks

Doporučená prodejní cena: 99 Kč



DOSTUPNÉ I VE SKLE!
**MASTER SEAL GLASS DÓZA OB-
DÉLNÍKOVÁ 1,3 L**
K3010412

Dóza materiál sklo, objem 1,3 l, silikonové těsnění, vhodné do mikrovlnné trouby, vhodné do myčky a vhodné do mrazáku, rozměry: 17,5 cm×12,5 cm×5,9 cm

Doporučená cena 479 Kč

Malá kuchyně? Neplýtvejte místem!

Hledáte kvalitní sadu nádobí, které dobře zapadne do skříně, do myčky, do trouby, do ledničky, na plotnu, do karavanu? Tefal Ingenio je řada kvalitního, elegantního, stohovatelného nádobí, se kterým si budete rozumět a které se vejde všude. Prostě rendlík do hrnce, hrnec do pánvičky a šup s nimi do šuplíku, do skříňky nebo na polici.

Pracujete jen s jednou rukojetí

Vyhlašujeme konec neustálému urovňování rukojetí v šuplíku či skříňce – na všechny rozměry pánví Ingenio vám totiž stačí jen jedna odnímatelná. Díky tomu můžete na plotně přeskakovat z pánve klidně na hrnec. Snosností až 10 kg vás rukojeť nezradí ani při pořádném guláši. Navíc na ni získáte záruku 10 let. A aby těch desítek nebylo málo, můžete si pořídit sadu Ingenio obsahující 10 kusů!

Cvakám, cvakáš, cvakáme

Připravte se – přichází cvaknutí rukojetí Ingenio, které už nedostanete z hlavy. Cvakání s nádobím Ingenio je návykové, pokud zrovna nebude co vařit, poslouží rukojeť i jako skvělá antistresová pomůcka! Jen se nezapomenout odcvaknout při pečení a při umývání. Do myčky totiž rukojeť nepatří.

Vaření je pohádka

Ze sporáku do trouby, z trouby do lednice, z lednice na stůl, ze stolu do myčky, z myčky do skříňky, ze skříňky na sporák, ze sporáku do trouby...Zní vám to jako nekonečná pohádka? Už není třeba přendávat pokrm z nádobí do nádobí, na všechno vám stačí jeden multifunkční hrnec či pánvička Ingenio.



KUPTE SADU INGENIO AUTHENTIC 10 KS, NAPIŠTE RECENZI A ZÍSKEJTE DÁREK! VÍCE INFORMACÍ ZDE

LAHODNÝ FRANCOUZSKÝ KOLÁČ TARTE TATIN

20 minut 45 minut
Odležení těsta 30 minut
Chladnutí koláče 15 minut

Porce: 4 osoby

Suroviny

- 10 jablek Golden
- 180 g + 20 g moučkového cukru
- 25 g másla, nesoleného nebo soleného
- 1 špetka skořice
- Křehké těsto:
- 200 g mouky
- 100 g nesoleného másla pokojové teploty
- 5 cl vody
- 1 špetka jemné soli

Potřebné nádobí: 1 velká pánve na smažení

Ingenio, 1 rendlík Ingenio, Ingenio hermeticky uzavíratelné víko (o stejném průměru, jako malý rendlík)

Postup

Připravte si křehké těsto. Z másla, mouky a soli utvořte drobenku, kterou přidáním vody vypracujete v hladké těsto. Dejte ho chladit. Troubu předehřejte na 220 °C. Příprava karamelu: přineste si velkou nepřilnavou pánev Ingenio a nechte roztát karamel. Když je karamel hotový (světlý), sundejte rendlík ze sporáku a přidejte máslo do pánve. Oloupejte jablka, zbavte je jadérek a nakrájejte je na čtvrtiny a rozložte je ve tvaru hvězdičky do pánve. Poloviny čtvrtky použijte na vytvoření druhé vrstvy pro vyplnění prostor. Zbývajících 25 g másla nakrájejte na kousky a rozložte je přes jablka a posypte skořicí. Z lednice vytáhněte křehké těsto

a vyválejte do trochu větší placky, než je pánve na smažení. Jablka zakryjte těstem. Okraje těsta zasuňte mezi pánve na smažení a jablka, posypte 20 g moučkového cukru. Pomocí rukojetí přesuňte koláč do trouby. Pečte v troubě přibližně po dobu 40 minut při teplotě 220 °C. Koláč je hotový, když karamel nadzdvihne strany a těsto je upečené. Když je koláč upečen, pomocí rukojetí ho vyndejte z trouby. Nechejte vychladnout po dobu přibližně 15 minut. Přes koláč tarte tatin položte talíř a mírně ho nakloňte, abyste odlili trochu šťávy. Nechejte ji bokem v rendlíku. Pomocí rukojetí otočte koláč na talíř. Podle chuti zalijte koláč odstavenou šťávou.





INGENIO AUTHENTIC SADA 10 KS

L6719552

10ks, sada obsahuje typ nádobí: sady, rendlík, sady a pánev, kompatibilní typ ohřevu: indukce, plyn, sklokeramika, elektřina, vnitřní povrch nepřilnavý Titanium Mineralia, indikátor teploty, vhodné do trouby, odnímatelná rukojeť.

Doporučená prodejní cena: 5 449 Kč



INGENIO ELEGANCE SADA 3 KS

L2319202

Sada pánví a donímatelné rukojeti, průměry 24 a 28cm, vnitřní 5 vrstev nepřilnavý minerální povrch Titanium Force obohacený o titan pro vyšší odolnost, vnější nepřilnavý povrch, odnímatelná rukojeť je součástí balení, vhodná pro plynové, elektrické i sklokeramické zdroje ohřevu, indikátor teploty Thermo-Spot, vhodná do trouby až do 250°C, možnost použití neostřího kovového náčiní, lze mýt v myčce (bez rukojeti), vyrobeno ve Francii

Doporučená cena 1 519 Kč

INGENIO LŽICE

K2060514

Lžice mimořádná stabilita a lepší hygiena, odolnost proti vysoké teplotě do 230 °C, lze mýt v myčce, odolná a trvanlivá konstrukce, bez BPA a ftalátů – nenarušuje konzistenci ani vůni pokrmů, odolnost proti skvrnám, kuchyňské náčiní Tefal prvotřídní kvality, rozměry 33,7 x 7 x 5,6 cm

Doporučená prodejní cena: 199 Kč



INGENIO NABĚRAČKA

K2060114

Naběračka pro servírování tekutých pokrmů, zvýšená poloha pro mimořádnou stabilitu a lepší hygienu, vysoká tepelná odolnost 230 °C, lze mýt v myčce, odolná a trvanlivá konstrukce, bez BPA a ftalátů – nenarušuje konzistenci a vůni jídla, odolnost vůči znečištění, kuchyňské náčiní Tefal prvotřídní kvality, rozměr 33,7 x 9,7 x 7,8 cm

Doporučená prodejní cena: 199 Kč



INGENIO ŠLEHACÍ METLA

K2071714

Díky červeným silikonovým drátům vám metla neodře povrch hrnce. S metlou se jednoduše míchá a snadno se omývá. Má odolnost proti vysoké teplotě do 230 °C, lze ji mýt v myčce. Má odolnou a trvanlivou konstrukci. Bez BPA a ftalátů. Rozměr 29,2 x 6,9 x 6,9 cm.

Doporučená prodejní cena: 279 Kč



INGENIO OBRACEČKA

K2060814

Obracečka Ingenio odolnost proti vysoké teplotě do 230 °C, lze mýt v myčce, odolná a trvanlivá konstrukce, bez BPA a ftalátů – nenarušuje konzistenci ani vůni pokrmů, odolnost proti skvrnám, kuchyňské náčiní Tefal prvotřídní kvality, rozměry 33,9 x 8,7 x 4,7 cm. Doporučená prodejní cena: 199 Kč



Ochranný silikonový kroužek zabrání sklouznutí naběračky nebo lžice do hrnce.

INGENIO OBRACEČKA NA PALAČINKY

K2060914

Obracečka, lze mýt v myčce, odolný a trvanlivý produkt z vysoce kvalitních materiálů pro dlouhodobou funkčnost, kuchyňské náčiní Tefal prvotřídní kvality, 32,1 x 4,2 x 7,2 cm

Doporučená prodejní cena 179 Kč



INGENIO MAČKADLO NA BRAMBORY

K2071214

Štouchadlo na brambory pro přípravu všech druhů pyré má inovativní zakřivený design pro rychlé a účinné mačkání, červený silikonový nárazník pro snadné oklepání o hranu nádoby, díky němuž si neomlátíte hrnec. Lze mýt v myčce, odolný a trvanlivý produkt z vysoce kvalitních materiálů pro dlouhodobou funkčnost. Vítěz ceny GOOD DESIGN AWARD. Rozměr 26,2 x 10,9 x 8,8 cm.

Doporučená prodejní cena: 319 Kč



INGENIO STRUHADLO

K2070714

Ruční, nerezové a plastové univerzální struhadlo vhodné např. na sýr nebo citrusovou kůru, 2v1: možnost jemného i hrubého strouhání, části vhodné do myčky a bezpečnostní úchyt na strouhání, barva: černá

Doporučená prodejní cena: 329 Kč



Připravte se na Vánoce

Kouzla v kuchyni? Snadno a rychle.

Opravdovým pomocníkem vám vždy bude kuchyňský pákový robot Tefal Masterchef Grande (QB813D38). Poradí si i se složitými kulinářskými úkoly od šlehání, mixování, strouhání, hnětení, odšťavňování až po mletí masa. Masterchef Grande je vybaven motorem o příkonu 1500 W a mísou o objemu 6,7 litru, ve které zvládnete najednou zpracovat až 2,6 kg těsta. Kuchyňský robot Masterchef Grande ocení každý domácí cukrář, který rád peče a připravuje sladké dezerty. Při míchání se hlava robota a míchací nástavec pohybují

opačným směrem proti sobě, což zajišťuje rychlé výsledky a jednotité těsto. Díky technologii Flex Whisk zajistí šlehací metla dokonalý nadýchaný sníl z jediného vejce, hnětací hák z litého kovu pomůže připravit ta nejhutnější slaná i sladká těsta. Příslušenství z nerezové oceli obsahuje struhadla a kráječe pro různou hrubost zpracování, mixovací nástavec o objemu 1,5 l, hnětací hák, šlehací metlu, metlu a mlýnek na maso. Mixér využijete k přípravě lahodných smoothies, koktejlů nebo na drcení ledu. Nádobu lze velmi snad-

no a rychle umýt. S nástavcem na mletí masa připravíte čerstvé tatarské bifteky, masové kuličky i profesionální hamburgery. Mlýnek na maso se dodává se třemi vyměnitelnými mřížkami na jemné, středně hrubé a hrubé mletí. Přibaleno je také příslušenství na mletí klobás. Dokonale propracovaný kovový design a mísa se zrcadlovým efektem jsou pak už jen pomyslnou třešničkou na dortu.

MASTERCHEF GRANDE

QB813D38

Kuchyňský robot planetární způsob míchání, příkon 1500 W, objem mísy 6,7 l, materiál mísy nerez, kovový materiál pláště, počet rychlostí 8, tlačítko pulse (turbo), hnětací hák, šlehací metla, míchací metla, mlýnek na maso, mixér, kráječ a strouhací příslušenství, barva nerezová. Doporučená prodejní cena: 22 990 Kč



**KUPTE MASTERCHEF GRANDE, NAPIŠTE RECENZI A ZÍSKEJTE DÁREK!
VÍCE INFORMACÍ ZDE**

LINECKÉ CUKROVÍ

Pro: 8 – 10 porcí

Doba přípravy: 10 minut

Doba pečení: 10 minut

Suroviny:

- 300 g mouky
- 180 g másla
- 110 g moučkového cukru
- 1 špetka soli
- 1 vejce
- Marmeláda nebo lískooříšková pomazánka na slepení

1. Do nerezové mísy robota dejte mouku, máslo, vejce, moučkový cukr a sůl. Vložte do mísy mixér, přikryjte víkem a přístroj zapněte na rychlost 1. Nechte jej běžet, dokud těsto neutvoří uhlednou kuličku.

2. Přikryjte těsto a nechte odležet nejméně hodinu v ledničce.
3. Těsto rozválejte a vykrajujte pomocí formiček. Vložte sušenky z lineckého nejméně na 10 minut do trouby předehřáté na 180 °C.
4. Jsou-li sušenky po vyjmutí z trouby trochu vlhké, ničemu to nevadí, vyschnou, jakmile vychladnou...
5. Spodní stranu poloviny sušenek namažte marmeládou nebo lískooříškovou pomazánkou a slepte se zbývající polovinou sušenek. Pak je konečně můžete ochutnat!

Kromě lineckých sušenek lze použít toto těsto také k přípravě ovocného nebo čokoládového koláče. Dobrou chuť!



Už nikdy nebrečte nad cibulí!

Tefal 5 SECOND CHOPPER (K1320404) – nejrychlejší a nejsnazší způsob, jak nasekat jakékoli suroviny na požadovanou velikost. V průhledné nádobě můžete snadno sledovat jejich hrubost – čím více totiž zatáhnete, tím jemnější bude nasekání. S ručním sekáčkem Tefal je příprava zdravých domácích pokrmů zase o něco jednodušší. Jeho nezávislé ne-

rezové nože a chytrá technologie zahrnující patentový systém posilovače pro rychlejší práci zajišťují jednoduché sekání surovin jedním snadným pohybem. Nože si také poradí se všemi druhy surovin, včetně masa a díky bezpečnostnímu uzávěracímu systému můžete být při práci zcela v klidu. K naprostému pohodlí přispívá také ergonomická

rukojeť s měkkým povrchem a protiskluzové dno. Objem 900 ml je ke všemu ideálním pomocníkem při vaření pro celou rodinu anebo přátele.



5 SEC CHOPPER 900 ML

K1320404

Mechanický sekáček, objem 900 ml, materiál plast, počet nádob 1 ks, bezpečnostní uzávěrací systém, protiskluzové dno a ergonomické rukojeti s měkkým povrchem. Doporučená prodejní cena: 719 Kč

VÁNOČNÍ NEPEČENÉ DATLOVÉ KULIČKY

Ingredience:

- 250 g sušené vypeckované datle
- 250 g mandle celé
- mletý kokos na obalení

Příprava:

V 5 second chopperu nasekáme na drobno mandle a datle a přesypeme je do mísy. Z vzniklé směsi ukoulíme kuličky o průměru 2-3 cm. Vzniklé kuličky obalíme v nastrohaném kokosu.

Dobrou chuť!



VÁNOČNÍ NEPEČENÁ ROLÁDA

Ingredience:

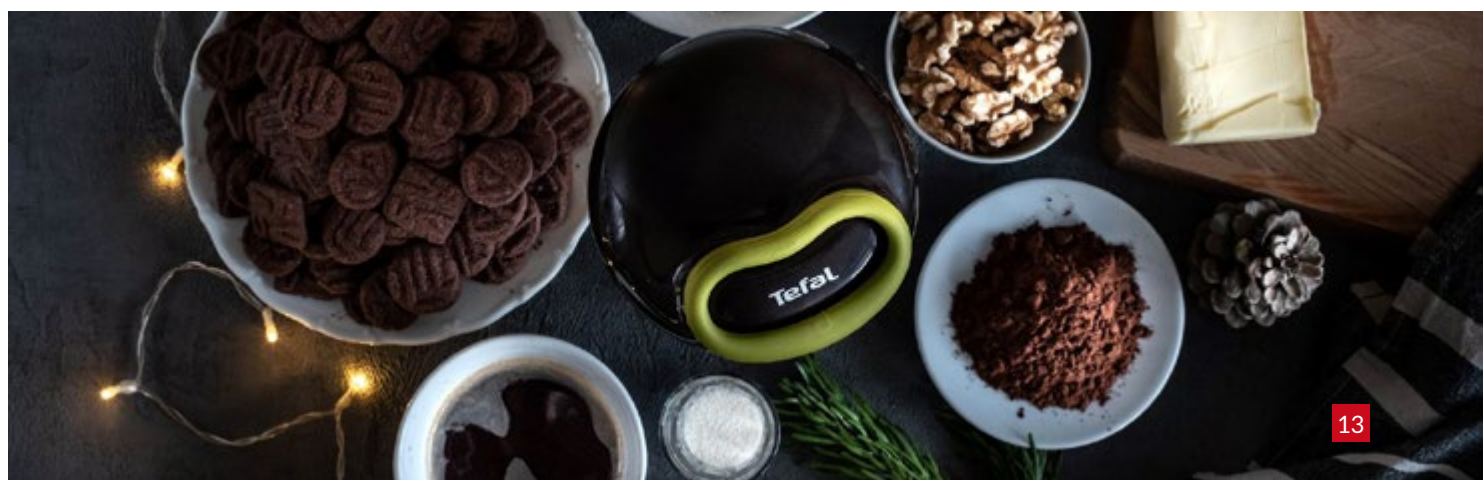
- 500 g sušenky Esíčka, nebo jiné sušenky
- 125 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 50 g mleté vlašské ořechy
- 4 lžice kakaa holandského typu
- 10 lžic silné uvařené kávy.
- NA KRÉM: 150 g másla, 150 g moučkového cukru, 2 lžice rumu tuzemáku.

Příprava:

Sušenky rozsekejte v ručním sekáčku 5 second chopper. Stačí 5× zatáhnout. Sušenky by měly mít konzistenci hrubšího cukru. Přesypete je do mísy, přidejte cukry, ořechy, kakao, přilijte kávu a zpracujte těsto.

Těsto rozdělte na poloviny a každou na potravinářské fólii nebo alobalu rozválejte na plát silný asi 0,5 cm (těsto se trhá, proto to chce zručnost a trpělivost). Suroviny na krém můžete opět umíchat v ručním sekáčku až do pěny. Krém natřete na připravené těsto a pomocí fólie je zabalte do rolád. Nechte zatuhnout v lednici a pak krájejte na plátky. Uchovávejte v chladu.

Dobrou chuť!



Pomocníci pro vaše každodenní pečení



DELIBAKE FORMA NA BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK 30 CM

J1640174

Pečící forma na biskupský chlebíček, vyrobeno z uhlíkové oceli, pevný a odolný materiál s dlouhou životností, nepřilnavý povrch pro snadné vyjmutí z formy a čištění, vyrobeno v Německu

Doporučená prodejní cena: 239 Kč

DELIBAKE FORMA NA BÁBOVKU 22 CM

J1640274

Pečící forma na bábovku, vyrobeno z uhlíkové oceli, pevný a odolný materiál s dlouhou životností, nepřilnavý povrch pro snadné vyjmutí z formy a čištění, vyrobeno v Německu

Doporučená prodejní cena: 349 Kč

DELIBAKE FORMA NA PIŠKOT 28 CM VYJÍMATELNÉ DNO

J1641574

Pečící forma na piškot, vyjímátné dno, vyrobeno z uhlíkové oceli, pevný a odolný materiál s dlouhou životností, nepřilnavý povrch pro snadné vyjmutí z formy a čištění, vyrobeno v Německu

Doporučená prodejní cena: 449 Kč



DELIBAKE ROZKLÁDACÍ FORMA 23 CM

J1641274

Pečící forma na dort, rozkládací, vyrobeno z uhlíkové oceli, pevný a odolný materiál s dlouhou životností, nepřilnavý povrch pro snadné vyjmutí z formy a čištění, vyrobeno v Německu

Doporučená prodejní cena: 299 Kč

CRISPYBAKE KRUHOVÁ DORTOVÁ FORMA 24 CM

J4170614

Silikonová dortová forma, zajišťuje dokonale rovnoměrné pečení, snadné skladování díky možnosti formu složit, ergonomické držadlo a kovový okraj pro snadnou a bezpečnou manipulaci, praktický a pružný 100% platinový silikon pro odolnost a dlouhou životnost.

Doporučená prodejní cena: 399 Kč

CRISPYBAKE FORMA NA 9 MUFFINŮ 30X29 CM

J4174714

Pečící forma rozměr 30x29cm, materiál 100% platinový silikon, pevný kovový okraj, ergonomická držadla, dno s důlky a mikrootvory

Doporučená prodejní cena: 499 Kč

Večeříme společně, nejen o Vánocích

Na společnou sváteční večeři během Vánoc se těšíme asi všichni. Jenom kdyby to šlo malinko bez shonu, který tomu vytouženému okamžiku předchází. Značka TEFAL, výrobce kuchyňských elektrospotřebičů a nádobí s nepřilnavým povrchem, nabízí řešení: výkonné, a hlavně rychlé domácí pomocníky, kteří s přípravou večeří pomohou...nejen o Vánocích.

Značka TEFAL jako tradiční inovátor nabízí produkty, které přípravu slavnostní večeře usnadní a velmi příjemní. Důležitým pomocníkem může být vysokorychlostní mixér UltraBlend Boost Vacuum, ve kterém připravíte krémovou rybí polévku, kontaktní elektrický Optigrill Elite pro dokonalý kapří filet, moderní multifunkční digitální hrnec Cook4me+ pro přípravu tradičního kuby, nebo super sekačák 5 SECOND CHOPPER či inteligentní

nádobí Ingenio, jehož deset částí jednoduše dáte do jedné police. Tradičně netradiční vánoční recepty připravil oblíbený šéfkuchař Ondřej Slanina – s pomocí produktů TEFAL si s nimi poradí zkušený kuchař i začátečník!

Společné večeře prospívají dětem

Podle výzkumu kanadské University of Montreal společné večerní rodinné stravování přispívá k tomu, že se děti dlouhodobě cítí lépe psychicky i tělesně. Výsledky zveřejnil časopis Journal of Developmental & Behavioral Pediatrics. Odborníci sledovali děti ve čtyřletém období od jejich šesti do deseti let a srovnali skupinu, která se pravidelně účastnila společných rodinných večeří se skupinou, kde bylo společné večerní stravování spíše výjimkou.

„Rodinná večeře je zejména pro ty nejmenší opravdu velmi důležitým socializačním prv-

kem. Děti se při ní učí sdělovat své pocity o tom, co během dne zažily, a zároveň si také vštěpují zásady správného stolování, správné přípravy jídla a vhodného výběru potravin. Umět se zastavit v dnešní hektické době a alespoň na chvíli odsunout stranou telefony, počítače, a televize a iniciovat rodinu, aby během klidné pohodové chvíle zpracovala aktuální prožitky, je důležitý, bohužel však často opomíjený a podceňovaný rituál, který výrazně přispívá k dobře fungujícímu šťastnému rodinnému životu,“ dodává pediatrička MUDr. Silvia Bajová z Nemocnice Na Homolce.

**PŘIPOJTE SE KE KOMUNITĚ
VEČEŘÍME SPOLEČNĚ NA
FACEBOOKU!**

*Večeříme
společně*



Štědrovečerní večeře snadno a rychle

Vánoce se blíží, a proto jsme pro Vás ve spolupráci s oblíbeným šéfkuchařem Ondřejem Slaninou, moderátorem populárního televizního pořadu, spolujitelem a Executive Chefem pražských restaurací Cha-

teau St. Havel a Ginger a Fred v Tančícím domě, připravili originální vánoční menu, se kterým si užijete vánoční atmosféru bez stresu a námahy.



KRÉMOVÁ RYBÍ POLÉVKA

- 150 g mrkve
- 100 g celeru
- 100 g kořenové petržele
- 100 g cibule
- 4 cl koňaku
- 50 g másla
- 1 l rybího vývaru
- 200 g rybího masa, popř. jiker nebo mlíčí
- 1 svazek petrželky
- špetka muškátového květu
- pepř
- sůl

Zeleninu si nakrájíme na kostičky a spolu se všemi připravenými ingrediencemi je vložíme do ultra vysokorychlostního mixéru TEFAL Ultrablend Boost Vacuum. Mixér zapneme na program polévka. Po dovaření ochutnáme a případně dochutíme solí a kořením.



TEFAL ULTRABLEND BOOST VACUUM (BL985A31)

Snovinkou značky TEFAL vysokorychlostním mixérem Ultrablend Boost Vacuum (BL985) snadno vytvoříte širokou škálu horkých a studených pokrmů či nápojů díky dvěma specifickým nádobám: tepelně odolné skleněné nádobě pro přípravu horkých receptů (polévka, pyré, horká omáčka, kompot) a ultra odolné tritanové nádobě (vícevrstvé mléko, drcený led, zelené smoothie, mléčný shake, ořechy, sorbet). Přístroj sám rozpozná, který typ přípravy máte na mysli – vybrat můžete z 10 automatických programů! Vakuové víko zajistí odstranění vzduchu a zamezí tak, díky technologii Nutrikeep™, ztrátě vitamínů. Suroviny neoxidují a zachovávají si až 3× více antioxidačních účinků. Ultra vysokorychlostní výkon se 1300 W silným motorem a technologií Tripl'Ax®. Pro, která zajistí až 50× jemnější výsledky. Doporučená cena je 10 999 korun.



HOUBOVÝ KUBA

- 400 g velkých krup č. 10
- 150 g sádla
- 400 ml vody na namočení hub
- 100 ml bílého vína
- 2 velké cibule
- 70 g sušených hub (700 g čerstvých hub)
- 4–6 stroužků česneku
- dlaň majoránky
- kmín
- 50 g másla
- sůl
- pepř

Kroupy přes noc namočíme, stejně tak sušené houby. V Cook4me+ zapnutém na opékání rozpálíme sádlo, přidáme najemno krájenou cibuli, kmín a orestujeme do růžova. Přidáme sekaný česnek, zarestujeme a přidáme scezené houby a kroupy. Opět zarestujeme a zalijeme vodou z hub a bílým vínem. Opepříme, osolíme a přidáme majoránku. Zavřeme a zapneme na vysoké tlakové vaření na 10 minut. Odklopíme a vmícháme máslo.



TEFAL Cook4me+ (CY851130)

Revoluce v kuchyni s geniálním pomocníkem s výřečným názvem Cook4me+ (CY851130), neboli uvař mi! Digitální multifunkční hrnec vám pomůže uvařit snadno a rychle. Stisknutím knoflíku jednoduše vyberte jeden ze 150 nahranych receptů pro předkrmy, hlavní

jídla a dezerty, nebo si nastavíte vaření podle konkrétní ingredience. Většinu receptů navíc zvládne do 15 minut. Doporučená cena je 7 699 korun.



**KUPTÉ COOK4ME+,
NAPIŠTE RECENZI
A ZÍSKEJTE DÁREK!
VÍCE INFORMACÍ ZDE**



INTELIGENTNÍ MULTIFUNKČNÍ HRNec COOK4ME+ CY851130

Inteligentní multifunkční hrnec Cook4me+, objem misky 6 l, 150 integrovaných receptů, 6 režimů vaření, LCD displej, funkce Keep Warm, odložený start, tloušťka misky 1.8 mm, odnímatelná nádoba, 3 vrstvy misky, keramický a nepřilnavý povrch, bezpečnostní pojistky proti přetlaku, časovač, vhodné do myčky, Doporučená prodejní cena: 7 699 Kč

VÍKO PRO UCHOVÁNÍ POTRAVIN COOK4ME+

XA612010
Příslušenství – víko, pro uchování pokrmu, kompatibilní s nádobou multifunkčního hrnce Cook4me+, materiál plast, Doporučená prodejní cena: 299 Kč

NÁHRADNÍ NÁDOBA COOK4ME+ PŘÍSLUŠENSTVÍ

XA610030

Příslušenství – náhradní nádoba, kompatibilní s multifunkčním hrncem Cook4me+, odolný nepřilnavý keramický povrch, objem 6 l, praktické rukojeti, lze mýt v myčce, Doporučená prodejní cena: 1 599 Kč



GRILOVANÝ KAPR SE SALÁTEM Z GRILOVANÝCH BRAMBOR

- 600 g kapřího filetu
- 1 citrón
- 1 stroužek česneku
- snítka petrželky
- snítka tymiánu
- sůl
- 600 g malých vařených brambor ve slupce
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 1 červená cibule
- 2 jarní cibulky
- 2 kyselé okurky
- 100 ml vývaru
- 60 ml olivového oleje

Z filetu kapra nakrájíme porce. V misce rozmixujeme citrónovou šťávu, půlku oleje, česnek, sůl, tymián a petrželku. Do marinády vložíme kapra a promícháme. TEFAL Optigrill Elite rozpálíme na program ryby a vložíme porce kapra. Brambory nakrájíme na půlky a promícháme s olejem. TEFAL Optigrill Elite rozpálíme na program brambory a vložíme brambory, opečeme. Poté vyjmeme. Cibuli nakrájíme na kolečka a vložíme do oleje po bramborách, promícháme a ogrilujeme stejně jako brambory. Vyjmeme, promícháme s bramborami, horkým vývarem, hořčicí a solí. Přidáme na kolečka nakrájenou jarní cibulku a na kostičky krájené okurky. Promícháme a necháme vychladit. Podáváme s kaprem.



TEFAL OPTIGRILL ELITE (GC750)

Tato novinka nabízí celkem 12 automatických programů, které usnadní grilování masa, zeleniny nebo mořských plodů – vždy s dokonalým profesionálním výsledkem. Přehledný displej vám přesně sdělí, v jaké fázi grilování momentálně je, případně kolik času ještě zbývá. Automatickým měřením a na-

stavením teploty dokonale připraví steak propečený rare, medium či well-done. Pokud máte rádi křupavý povrch grilovaných jídel, stačí zapnout funkci prudkého opékání. Bonusem je velmi snadná údržba. Grilovací plotny můžete jednoduše vyjmout a vložit do myčky. Výhodou je i kompaktní velikost, která

je ideální pro menší kuchyně nebo k využití na terase či v lodži.

Doporučená cena je 8 499 korun.

**KUPTE OPTIGRILL ELITE, NAPIŠTE RECENZI A ZÍSKEJTE DÁREK!
VÍCE INFORMACÍ ZDE**

Jak na grilování na kontaktním grilu? Grilovačka je dnes hračka!

Grilujte bez škodlivin a obtěžujícího kouře – grilujte na Tefal Optigrill Elite! Bez námahy a vždy se spolehlivě dokonalými výsledky, ať už máte chuť na maso, ryby, zeleninu či ovoce.

S elektrickým grilem můžete grilovat ve městě na balkóně jedna báseň

Grilujte klidně v centru města! Na terase, na balkóně, ve vnitrobloku, nebo klidně v kuchyni a od sousedů namísto nadávek uslyšíte jen slastné mmmm.

Ptáte se jak grilovat krkovic, pstruha, hamburgery či panenku? S **Optigrill Elite** nemůže být příprava jednodušší - sám spočítá tloušťku masa a následně ugriluje postupně na rare, medium a well done, přičemž vás vždy upozornění, aby bylo maso přesně podle vašich představ.

Jaký sýr je vhodný na grilování na elektrickém grilu

Na kontaktní gril není vhodné používat alobal, mohlo by dojít k poškození nepřilnavých plotýnek. Na grily se proto hodí sýry s tužší kůrkou a to:

- Hermelín (Camembert, Président, Tuplák apod.)
- Oštiepok (Oštiepek, Pološtiepok, Gulôčky)
- Halloumi (Zkuste náš recept s grilovaným rajčetem a cuketovo-kuskusovými plackami na Tefal blogu)
- tvrdé sýry jako eidam, gouda nebo ementál
- kozí sýr (Skvěle se hodí například k salátům s grilovanými rajčátky)
- balkánský sýr (Balsýr)

Jak grilovat zeleninu

Co grilovat místo masa? Nejen pro vegetariány máme výběr skvělých bezmasých dobrot, které na grilu dostanou tu správnou šťávu! Ugrilujte si třeba brambory, cuketu, rajče, papriku, chřest, houby či hermelín. Žádné brikety, ale už jen chutné cukety! Mezi našimi tipy ke grilování najdete i jak správně zeleninu připravit, aby byl výsledek ještě dokonalejší. Grilování samotné pak nechte na Optigrillu, o správné zahřátí a grilování zeleniny se postará za vás.

Tip: Přejedli jste se masa a zeleniny? Zkuste grilované ovoce! Na Optigrill Elite si ugrilujete například kolečka ananasu, měsíčky broskví, jablek, či ovocné špízy, které se parádně hodí například k palačinkám se šlehačkou nebo ke zmrzlině!

Praktické tipy ke grilování

Na závěr pro vás máme několik tipů pro skvělé výsledky a dlouhý život vašeho Optigrillu:

Maso zbytečně nemyjeme, raději otřeme či osušíme utěrkou a z lednice vytahujeme dostatečně dopředu, aby před začátkem grilování mělo ideálně pokojovou teplotu.

Počkáme, až se Optigrill nahřeje a sám nás vyzve k vložení masa, ryb či zeleniny.

Maso obracíme výhradně plastovými/pogumovanými kleštěmi (ideálně Tefal Ingenio), abychom předešli poškození nepřilnavého povrchu a aby nám ze steaku nevytekla šťáva jako po použití vidličky.

Zeleninu před položením na gril nakrájíme na proužky, aby se všechny části grilovaly rovnoměrně.

Maso necháme po dokončení grilování chvíli odpočinout.

Před grilováním maso můžeme naložit do marinády. Solíme ale až po ugrilování. Pokud bychom totiž solili před grilováním, tak maso pustí šťávu a nebude šťavnaté.

Po každém grilování řádně umyjeme obě plotýnky i nádobu na šťávu, případně je dáme rovnou do myčky. Po vychladnutí otřeme gril vlhkým hadříkem.

Nezapomeňte se pochlubit přátelům.



OPTIGRILL ELITE XL

GC760D30

Elektrický kontaktní gril, stolní a přenosný, příkon 2200 W, počet programů 16, materiál grilu ocel, materiál grilovací plochy litý embosovaný hliník, grilovací plocha 800 cm², počet grilovacích ploch 2, odkapávací nádoba, regulace teploty, automatický senzor grilování, vyjímatelné grilovací plochy, nepřilnavý povrch a časovač. Doporučená prodejní cena: 9 999 Kč



OPTIGRILL ELITE

GC750D30

Elektrický kontaktní gril, stolní a přenosný, příkon 2000 W, počet programů 12, materiál grilu nerez, materiál grilovací plochy litý embosovaný hliník, grilovací plocha 600 cm², počet grilovacích ploch 2, odkapávací nádoba, regulace teploty, automatický senzor grilování, vyjímatelné grilovací plochy, nepřilnavý povrch, Doporučená prodejní cena: 8 499 Kč



Novoroční předsevzetí: Zdravé fritování

Pochutnejte si bez výčitek na křupavých dobrotách v horkovzdušné fritéze Tefal ActiFry Genius XL 2v1! S jednou lžící oleje vaše štíhlá linie neutrpí a vaše chuťové pohárky budou v sedmém nebi.

Je líbo křupavé hranolky bez přebytku tuku a kalorií?

V horkovzdušné fritéze ActiFry Genius XL 2v1 můžete zdravě fritovat na jedné lžici oleje. Výsledná chuť a křupavost takových hranolek bude stejná jako po vytažení z klasické fritézy. Jenže bez přebytku tuku a kalorií. Zdá se vám to jako sen? Hlavně si ale nepleťte fritování s výtvarnou technikou frotování. I když - pokrmy připravené v ActiFry Genius jsou samy o sobě uměním.

Dopřejte si smažený oběd bez výčitek

Horkovzdušná fritéza obsahuje celkem dvě oddělené varné zóny. Díky tomu v ní můžete připravit rovnou dvě různé oblíbené smažené speciality. I když se snažíte žít zdravě a vyváženě, určitě vás někdy přepadne chuť na smažené, která je silnější než vy. Právě pro tyto případy tu je tato horkovzdušná fritéza,

kteřá smaží bez přebytku tuku a kalorií. Určitě uvítáte, že ActiFry Genius XL 2v1 nabízí celkem devět automatických programů na přípravu jídel. S jejich pomocí si vykouzlíte křupavé hranolky a krokety, nugety nebo koblihy. Hodí se také pro přípravu jarních závitků, masa, ryb nebo některých dezertů.

Tip: Dali byste si kuřecí nugety s domácími hranolky nebo fish & chips? Recepty na tyto a další oblíbené speciality, které si snadno, rychle a zdravě ufrítujete v ActiFry Genius, pro vás máme

Fritování není restování ani pečení

Vaše chuťovky budou rovnoměrně křupavé, aniž byste je museli ve fritéze jakkoli protřepávat. Vše je dílem technologie Dual Motion, která kombinováním proudu horkého vzduchu, jedné lžice oleje a jemného míchání zaručuje rovnoměrné osmažení připravovaných jídel.

Příprava smažených chuťovek v horkovzdušné fritéze nemá rozhodně nic společného s restováním, tedy prudkým opékáním na

malém množství rozeřátého oleje. Ani s klasickým pečením, během kterého jsou pokrmy po určitou dobu vystaveny velmi vysokým teplotám.

Fritujte zdravě i díky zdravým olejům

Zakládáte si na tom, co jíte? V tom případě se zaměřte i na to, jaký olej v horkovzdušné fritéze ke smažení svých oblíbených jídel použijete. Nemusí jít pouze o klasiku, kterou je slunečnicový či řepkový olej. Vzhledem k tomu, že rostlinné oleje obsahují pro naše zdraví důležité mastné kyseliny i vitaminy a minerály, nebojte se v tomto směru sáhnout i po dalších z nich. Třeba po těch, které mají specifickou chuť - například arašídový olej, olej z lískových ořechů, avokádový olej nebo mandlový olej. Možná, že vám zachutnají i oleje ochucené aromatickými bylinkami, citronem, česnekem či pepřem, které tvoří dokonalou kombinaci s masem. Nedoporučujeme vám však používat olej z vlašských ořechů, který vlivem tepelné úpravy získává žluklou chuť.

KUPTE HORKOVZDUŠNOU FRITÉZU, NAPIŠTE RECENZI A ZÍSKEJTE DÁREK! VÍCE INFORMACÍ ZDE

MINIŘÍZEČKY Z VEPŘOVÉ PANENKY V ČESNEKU A PETRŽELCE

- 500 g vepřové panenky
- 5 stroužků česneku
- svazek petrželky
- sůl
- pepř
- 2 vejce
- 100 g hladké mouky
- 200 g strouhanky
- 60 ml oleje

Panenku očistíme a nakrájíme asi centimetrové plátky. V míse smícháme se sekanou petrželkou, česnekem a pár kapkami oleje. Osolíme. Dobře obalíme v mouce, v dobře osolených vejcích a strouhance. Vložíme do přístroje Tefal Actifry společně s olejem a zapneme na program II na 15–20 minut bez lopatky. V půlce času miniřízečky obrátíme.



ACTIFRY GENIUS XL 2V1

YV970815

Horkovzdušná fritéza, příkon 1500 W, materiál nádoby s nepřilnavým povrchem, počet fritovacích košů 1, kapacita až 1,7 kg potravin, 9 automatických programů, časovač, technologie Dual Motion s automatickou míchací lopatkou, možnost nastavení teploty od 70 do 220 °C, displej, dotykové ovládání, průhledné skleněné víko, odnímatelné části vhodné do myčky, barva bílá, Doporučená prodejní cena: 6199 Kč



ACTIFRY GENIUS XL BÍLÁ

YV970815

Horkovzdušná fritéza, 2 varné zóny pro přípravu 2 chodů najednou, technologie Dual Motion s automatickou míchací lopatkou, inteligentní dotykový displej, možnost odloženého startu a ohřívání, 9 automatických programů, možnost nastavení teploty od 70 do 220 °C, časovač, kapacita 1,7 kg až pro 8 osob, dvě oddělené varné zóny, Doporučená prodejní cena: 8199 Kč



ACTIFRY GENIUS XL ČERNÁ

AH960830

Horkovzdušná fritéza, příkon 1500 W, materiál nádoby s nepřilnavým povrchem, počet fritovacích košů 1, kapacita až 1,7 kg potravin, 9 automatických programů, časovač, technologie Dual Motion s automatickou míchací lopatkou, možnost nastavení teploty od 70 do 220 °C, displej, dotykové ovládání, průhledné skleněné víko, odnímatelné části vhodné do myčky, barva černá, Doporučená prodejní cena: 7699 Kč



EASY FRY XXL 5.6L DIGITAL

EY701D15

Horkovzdušná fritéza, příkon 1700 W, objem nádoby 5,6 l, materiál nádoby nepřilnavý povrch, digitální dotykový displej, 4 možnosti přípravy pokrmů, 8 automatických programů, časovač s automatickým vypnutím, počet fritovacích košů 1, max teplota 200 °C, min teplota 80 °C, odnímatelné části vhodné do myčky, barva černá, Doporučená cena: 4899 Kč

Pro perfektní každodenní vaření

Tefal Duetto+ je ideální variantou pro skutečně komfortní vaření. Sada nerezových hrnců 2 v 1 – vaříte a cedíte v jednom, je z prvotřídní nerezové oceli navržena tak, aby ve vaší kuchyni zestárla společně s vámi. Navíc jistě oceníte desetiletou záruku dlouhé životnosti. Součástí sady hrnců, které jsou

vybaveny vylévacím žlábkem, je praktická poklice s okrajem pro cezení a bezproblémové vylévání: na jedné straně velké otvory k cezení těstovin a na druhé straně menší otvory k cezení rýže. Na vnitřní straně nádob jsou snadno čitelné hladinové značky pro zjednodušení měření objemu vody. Na vněj-

ší straně jsou mimořádně odolná nýtovaná držadla, která kromě lepší bezpečnosti celou řadu originálně zdobí. Nádobí je kompatibilní se všemi typy plotýnek včetně indukce – je zkrátka perfektní pro každodenní přípravu lahodných jídel pro celou rodinu!



DUETTO+ SADA 10 KS G718SA74

Sada nádobí 10ks, sada obsahuje typ nádobí: sady, pánev, hrnec, vysoký hrnec, kastrol, rendlík, kompatibilní typ ohřevu: indukce, plyn, sklokeramika a elektřina, nerezová ocel 18/10, vnitřní povrch nerezový, vhodné do trouby
Doporučená prodejní cena: 4 699 Kč



INTUITION SADA 6 KUSŮ A702S685

Sada nádobí 6 ks, sada obsahuje typ nádobí: kastrol, rendlík, kompatibilní typ ohřevu: indukce, plyn, sklokeramika a elektřina, nerezová ocel.
Doporučená prodejní cena: 2 479 Kč



TALENT PRO PÁNEV 28 CM C6210652

Vnitřní povrch nepřilnavý a s příměsí titanu, vnější povrch nepřilnavý, materiál pánve hliník, typ ohřevu: indukce, plyn, sklokeramika a elektřina, vlastnosti: indikátor teploty, vhodné do trouby, průměr horního okraje 28 cm, vnější průměr dna 21 cm, výška 5,5 cm.
Doporučená prodejní cena: 1 389 Kč

TALENT PRO WOK PÁNEV 28 CM C6211952

Vnitřní povrch nepřilnavý a s příměsí titanu, vnější povrch nepřilnavý, materiál pánve hliník, typ ohřevu: indukce, plyn, sklokeramika a elektřina, možnost použití neostřehého kovového náčiní, indikátor teploty, vhodné do trouby, průměr horního okraje 28 cm, vnější průměr dna 17 cm, výška 8 cm.
Doporučená prodejní cena: 1 579 Kč



TALENT PRO PALAČINKOVACÍ PÁNEV 25 CM C6213852

Vnitřní povrch nepřilnavý a s příměsí titanu, vnější povrch nepřilnavý, průměr 25 cm, indikátor teploty, vhodné do trouby, možnost použití neostřehého kovového náčiní.
Doporučená prodejní cena: 1 109 Kč

HRUŠKOVÝ DEZERT S KARAMELOVOU POLEVOU

Počet osob: 4

Cena: průměrné

Obtížnost: Náročné

Doba přípravy: 20 min

Doba vaření: 10 min

Suroviny

- 4 hrušky
- šťáva z 1/2 citronu
- 4 vejce
- 200 g krystalového cukru
- 500 ml mléka
- 150 g cukru
- 500 ml tučné smetany
- 4 zapékačí formy typu ramekin

Postup

Hrušky oloupejte, rozkrojte na poloviny a odstraňte z nich jádřince.

Vlijte citronovou šťávu do otevřeného hrnce, přidejte hrušky. Vařte po dobu 3 minut.

Hrušky vyjměte.

V míse našlehejte vejce s cukrem.

V hrnci ohřejte mléko, aby bylo vlažné.

Všlehejte do vajec s cukrem. Hrušky nakrá-

jejte na drobné kostky, ponechte si několik plátků na ozdobení.

Vložte je do 4 zapékačích forem nebo misek typu ramekin.

Přelijte vaječnou směsí.

Do tlakového hrnce nalijte 1500 ml vody. Na dno hrnce položte trojnožku. Vložte zapékačí misky do košíku a ten položte do hrnce na trojnožku.

Nastavte úroveň tlaku 1. Zajistěte pokličkou a nechejte natlakovat.

Vařte po dobu 10 minut.

Odstavte hrnec ze sporáku a nechejte ho zchladnout na pokojovou teplotu, aniž byste měnili nastavení hodnoty tlaku.

Jakmile ukazatel tlaku klesne, zvedněte pokličku. Mezitím si připravte karamelovou polevu. V hrnci bez míchání rozpouštějte cukr, dokud nevznikne karamel.

Odstavte ze sporáku a za stálého míchání pomalu přidávejte po lžičkách smetanu.

Vraťte hrnec na sporák a přiveďte k varu.

Nechte zchladnout.

Vyklopte dezert na talířek.

Přelijte karamelovou polevou.

Ozdobte několika plátky hrušky.



TLAKOVÝ HRNEC CLIPSO MINUT PERFECT 6 L

P4620733

Tlakový hrnec o objemu 6 l, uzavírání pomocí jedné ruky, počet ventilů: 2, nerez materiál, použitelný na všechny typy ohřevu, vhodné do myčky, odnímatelný časovač a parní koš. 5 bezpečnostních prvků. Záruka 10 let na nádobu. Vyrobeno ve Francii. Doporučená prodejní cena: 5 799 Kč





HOME & COOK – VÁŠ SPECIALISTA NA ZNAČKU TEFAL SE STOPROCENTNÍM SERVISEM

Home & Cook je mezinárodní značková síť obchodů s působností po celém světě, koncept, který přináší inovace do vašich domácností. Nabízí výrobky světových značek Tefal, Rowenta, Krups, a WMF výrobky s evropskou tradicí sahající až do poloviny předminulého století.

- Tefal je značkou nejen pro tradiční nepřilnavé pánve, které se staly od roku 1954 doslova hitem po celém světě.
- Značka Rowenta se stará především o vaše tělo a krásu, ale vyrábí také žehličky a v neposlední řadě špičkové vysavače.

- Krups je tradiční značkou především pro přístroje na přípravu kávy a snídaň a tradiční italská značka.
- Německá prémiová značka WMF působí na trhu již od roku 1853. Díky svým perfektně zpracovaným výrobkům ji v Německu právem patří 1. místo v kategorii výrobků pro domácnost. WMF patří mezi špičku výrobců, kteří dbají na vysokou kvalitu a preciznost jejich produktů, které získaly za svou více než 160letou historii více než 500 cen za design.

**Zákaznické oddělení
pro objednávky v e-shopu:**
Infolinka: +420 775 852 640
E-mail: shop@homeandcook.cz

**VÍCE NA
WWW.HOMEANDCOOK.CZ**



VYUŽIJTE SLEVU

20%

na vybrané výrobky
značky Tefal v e-shopu
Home & Cook

SLEVOVÝ KÓD **TefalRevue20**

Akce platí od 1. 11. 2020 do 28. 2. 2021

www.homeandcook.cz



Mapa prodejen H & C

Home & Cook Štěrboholy - Fashion Arena Prague Outlet,
Zamenhofova 440, 108 00 Praha Štěrboholy,
hcczsterboholy@groupeseb.com, +420 731 691 585

Home & Cook Flóra - Obchodní centrum Atrium Flóra,
Vinohradská 151, 130 00 Praha 3,
hcczflora@groupeseb.com, +420 731 691 582

Home & Cook Tuchoměřice - Premium Outlet Prague Airport,
Ke Kopanině 421, 252 67 Praha,
hccztuchomerice@groupeseb.com, +420 731 136 955

Home & Cook Freeport - Freeport International Outlet Hatě,
Hatě 196, 669 02 Chvalovice - Hatě,
hcczfreeport@groupeseb.com, +420 739 322 195

Home & Cook Moravia
Hlučínská 117, 702 00 Moravská Ostrava a Přívoz
hcczmoravia@groupeseb.com, +420 770 184 717

Home & Cook IGY České Budějovice
Pražská tř. 1247/24, 370 04 České Budějovice 3
hcczigy@groupeseb.com, +420 389 015 015



Tefal
Revue

Katalog pro zákazníky a příznivce značky TEFAL.

Vydavatel: Groupe SEB, s. r. o. Futurama Business Park (budova A), Sokolovská 651/136 A, 186 00 Praha
Datum vydání: Listopad 2020. Platnost tohoto katalogu je do 28. 2. 2020. Nabídka zboží platí do vyprodání zásob. Doporučené ceny jsou uváděny v Kč, včetně DPH. U výrobků prezentovaných s různými variantami (např. barev) uvádíme cenu za 1 ks. Za případné tiskové chyby neručíme.