



Tefal
Revue

Podzim/Zima 2022

**VAŠE DENNÍ
PORCE RADOSTI**

Str. 8
Vánoční
recepty podle
**ONDŘEJE
SLANINY**

Str. 29
Tipy na
**VÁNOČNÍ
DÁRKY**

Str. 25
**365
svačinek**

Editorial

Drazí milovníci dobrého jídla a domácí kuchyně,

blíží se, pro většinu z nás, ty nejkrásnější svátky v roce, Vánoce. Milujeme je nejspíš proto, že na rozdíl od pučících a dynamických Velikonoc představují Vánoce zklidnění, v rodinném kruhu a rozjímání nad prožitým rokem, který se pomalu chýlí ke konci.

My vám již popáté chceme podzimní a zimní chvíle zpříjemnit zábavným čtením v našem pravidelném magazínu, který znovu přetéká inspirací, inovacemi a tipy nejen do vaší kuchyně. A pokud toužíte vyzkoušet nové recepty, nezapomeňte na náš seriál s Ondrou Slaninou, který máme na Tefal YouTube kanále. Veškeré aktuální novinky již tradičně najdete na našem blogu a pokud přeci jen budete potřebovat více

informací, staňte se odběratelem newsletteru z našeho vlastního e-shopu Home & Cook.cz.

Chvilky klidu představují tolik vyčerpávací odpočinek, který nás nabije novou energií těšením na vše nové, co nám nadcházející rok přinese. Neříkejme tedy, že se blíží konec, ale naopak vítějme začátek, který bude lepší pro každého z nás svým vlastním způsobem.

Ať je konec vždy lepším začátkem!

Michal Bučko
Generální ředitel Groupe SEB
Central Europe



Obsah

Editorial.....	2
Cook4me+ Connect	3
Každý den může být svátek.....	4
Klikněte si na svíčkovou.....	5
Kdopak by se Vánoc bál	6
Vánoční recepty podle Ondřeje Slaniny.....	8
Dlouhá zimní rána	10
A Ježíšek už u vás zůstane	11
Krásní na sněhu i u vody	12
Sníh, nesníh, Vánoce budou bílé!	13
...maximálně linecké, a nic víc!.....	14
Velké možnosti na malém prostoru.....	16
Tefal respektuje přírodu, respektuje vás.....	18
Léto po celý rok	20
Recepty Ondry Slaniny.....	21
S Davidem v kuchyni	22
Rio Mare Svačina roku	24
365 svačinek.....	25
S láskou našim nejmenším.....	26
TEFAL v rukách profesionálů	27
Tip na vánoční dárek	29
Nový TEFAL Store	30

RYCHLEJŠÍ A NÁPADITĚJŠÍ ZPŮSOB VAŘENÍ
STÁHNĚTE SI APLIKACI A NECHTE SE INSPIROVAT
NOVÝMI RECEPTY



KAŽDÝ DEN MŮŽE BÝT SVÁTEK

Někdo rád vaří, někdo rád jí, někdo obojí, a pro všechny, kteří milují jídlo, je tu Tefal. S několika málo spotřebiči teď připravíte jakékoliv jídlo kdykoliv a kdekoliv a nemusíte už čekat na víkend, až budete mít na vaření čas a hlavně prostor, protože nyní uvaříte rychle a navíc zdravě. Ale nebojte, vaření s některou z horkovzdušných fritéz, tlakovým hrncem nebo

multifunkčním hrncem není o kompromisech, je tomu právě naopak. Ať už si vyberete horkovzdušnou fritézu **Tefal Easy Fry & Grill 9 v 1**, která smaží bez tuku, griluje, peče a to až tři jídla najednou, nebo sáhnete po **Tefal Turbo Cuisine**, elektrickém multifunkčním tlakovém hrnci, který dokáže vše od pomalu tažených mas, přes domácí marmelády, zavařeniny až

po jogurt. Při použití režimu tlakového vaření dokáže pokrmy připravit až 3× rychleji, než při klasickém vaření. Multifunkční hrnec **Multi-cooker Simplycook Plus** se se svým objemem 4 l postará o všechny hladové žaludky kolem vaší velké tabule, ať už ve všední den nebo ve svátek.



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA ACTIFRY GENIUS BÍLÁ

FZ7600

- zdravé smažení s minimem tuku
- 9 automatických programů
- technologie pohybu

6 299 Kč



ELEKTRICKÝ TLAKOVÝ HRNEC TURBO CUISINE ČERNÝ

CY7548

- chutnější a měkčí pokrmy díky sférické nádobě
- až 3x rychlejší díky funkci tlakového vaření
- 10 automatických programů
- bez nutnosti kontroly pokrmů

3 999 Kč

KLIKNĚTE SI NA SVÍČKOVOU

Nový rok bude rozhodně příjemným překvapením! Tak to zkrátka bude, když se necháte zlákat některou z novinek značky **TEFAL**. Třeba multifunkčním elektrickým tlakovým hrncem **Cook4me+ Connect**, který jde naproti chytrým technologiím, které používáme dnes a denně, a tím si usnadňujeme náš mnohdy uspěchaný život. **Cook4me+ Connect** disponuje Bluetooth připojením, takže s ním komunikujete pomocí mobilní aplikace **TEFAL** ve

vašem vlastním chytrém zařízení. Můžete se v aplikaci nejprve nechat inspirovat a vybírat z nepřeberného množství receptů, pak vám napoví, co nakoupit před samotným vařením a poté už vás krok za krokem provede procesem samotného vaření. Vše máte celou dobu pod kontrolou, aniž byste zbytečně stáli nad hrncem a hlídali, aby se vám pokrm nespálil, hrnec vás vždy včas upozorní sám. Nemusíte zoufat, ani když nemáte telefon s aplikací

po ruce, hrnec je vybaven 150 recepty podle kterých uvaříte rychle a jednoduše. Kliknout si můžete na pečená masa, zeleninové směsi, rizota, zapečené brambory nebo svíčkovou jako od babičky. **Cook4me+** společně s příslušenstvím **Extra Crisp Lid** zvládnou delikatesy moderní kuchyně hravě a vy se u vaření dobře pobavíte, třeba se sklenkou v ruce se svými přáteli a třeba každý den si dopřávejte speciality jako ze své oblíbené restaurace.

MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÝ HRNec COOK4ME+ BÍLÝ

CY8511

- 150 integrovaných receptů
- vaření krok za krokem
- manuální režim, 6 možností nastavení
- vaření pod tlakem, vaření v páře, smažení, funkce udržení teploty, odložený start, časovač

7 199 Kč



MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÝ HRNec COOK4ME+ CONNECT ČERNÝ

CY8558

- nekonečné možnosti díky propojení s mobilní aplikací Tefal
- vaření krok za krokem
- manuální režim, 6 možností nastavení
- vaření pod tlakem, vaření v páře, smažení, funkce udržení teploty, odložený start, časovač

8 999 Kč



NÁSTAVEC EXTRA CRISP LID PRO COOK4ME

EY1508

- v mžiku proměníte Cook4me na horkovzdušnou fritézu
- kompatibilní se všemi typy Cook4me
- nové recepty v aplikaci Cook4me
- 4 automatické funkce + 1 manuální režim

2 699 Kč

MULTICOOKER SIMPLYCOOK PLUS 4L METAL WHT/SILVER

RK6221

- příprava jídla „z jednoho hrnce“
- zdravá příprava pokrmů na páře
- multifunkční využití
- intuitivní použití
- jednoduché mytí v myčce
- přehledný digitální displej

2 999 Kč



KDOPAK BY SE VÁNOC BÁL

Vánoční hodování je pro většinu z nás zdrojem radosti z dobrého jídla, které si nedopřáváme každý den. Na druhou stranu představuje i zátež pro naše zažívání a dlouho se pak zbavujeme nadbytečných kil a bolavých žlučníků. Vývoj kuchyňských spotřebičů drží krok s měnícími se nároky svých uživatelů a jde naproti novým trendům zdravého stravování, aniž by milovníci dobrého jídla museli dělat kompromisy mezi

zdravým a chutným jídlem. Značka TEFAL nabízí 2 v 1. Zdraví a dobré jídlo díky horkovzdušným fritézám **Easy Fry & Grill** a **Easy Fry Essential**, které připraví s minimem nebo dokonce s nulovým množstvím tuku všechny ty lahodné pokrmy vyžadující ještě donedávna smažení v litrech oleje. A nejen to, jak již název napovídá, některé fritézy 2 v 1 fritují, grilují i pečou, takže pro ně není problém ani pizza,

koláč, pečená nebo grilovaná masa. **Easy Fry Essential** překvapí svým kompaktním provedením a jednoduchou obsluhou. **Easy Fry XXL** se svým objemem 5,6 l je připraven vykouzlit až 8 porcí vánoční radosti a pohody pro vaši velkou rodinu nejbližších či přátel. Užijte si o Vánocích vinnou klobásu, smaženého kapra, řízky, kachnu a zkrátka vše na co dostanete chuť, od teď bude mlsání bez starostí.



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA EASY FRY GRILL 2V1 XXL 5.6 L ČERNÁ

EY8018

- zdravé smažení bez oleje
- grilování bez kouře
- příprava až dvou různých pokrmů současně
- kapacita XXL až pro 8 osob

4 299 Kč



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA EASY FRY & GRILL 2V1 XXL 5.6L INOX

EY801D

- zdravé smažení bez oleje
- grilování bez kouře
- příprava až dvou různých pokrmů současně
- kapacita XXL až pro 8 osob

4 299 Kč

FRITÉZA EASY FRY & GRILL CLASSIC

EY501D

- až 2x rychlejší než klasická trouba
- úspora elektrické energie
- objem 4,2 litrů až pro 6 osob
- technologie Extra Crisp pro křupavé a dozlatova upečené pokrmy

3 499 Kč



EASY FRY & GRILL 2V1 CLASSIC 4.2 L BLK

EY5018

- až 2x rychlejší než klasická trouba
- úspora elektrické energie
- objem 4,2 litrů pro až 6 osob
- technologie Extra Crisp pro křupavé a dozlatova upečené pokrmy

3 499 Kč



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA EASY FRY ESSENTIAL 3.5 L

EY1308

- zdravé a rychlé každodenní vaření
- široké možnosti využití
- šetří čas oproti horkovzdušné troubě

2 699 Kč

FRITÉZA EASY FRY & GRILL PRECISION

EY505D

- až 2x rychlejší než klasická trouba
- úspora elektrické energie
- objem 4,2 litrů až pro 6 osob
- technologie Extra Crisp pro křupavé a dozlatova upečené pokrmy
- digitální ovládání

3 999 Kč



EASY FRY & GRILL 2V1 PRECISION 4.2 L BLK

EY5058

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA ACTIFRY GENIUS XL 2V1 ČERNÁ

VV9708

- 2 oddělené varné zóny pro přípravu 2 různých jídel najednou
- technologie Dual Motion zajistí míchání pro rovnoměrné výsledky

7 999 Kč



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA EASY FRY OVEN & GRILL

FW5018

- 9v1 od smažení, přes grilování, po pečení
- 8 automatických programů
- objem 11 l, až 3 pokrmy současně
- snadné čištění

5 699 Kč



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA ACTIFRY GENIUS XL ČERNÁ

AH9608

- 9 automatických programů
- technologie Dual Motion zajistí míchání pro rovnoměrné výsledky
- intuitivní display s dotykovým ovládáním

6 999 Kč



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA ACTIFRY GENIUS ČERNÁ

FZ7608

- 9 automatických programů
- technologie Dual Motion zajistí míchání pro rovnoměrné výsledky
- intuitivní display s dotykovým ovládáním

6 299 Kč

VÁNOČNÍ RECEPTY PODLE ONDŘEJE SLANINY

GRILOVANÝ KAPR SE SALÁTEM Z GRILOVANÉ ZELENINY

- 2 ks mrkev
- ¼ ks celer
- 1 petržel
- 300 g vařené brambůrky
- 1 filet kapr šupináč
- 2 lžičky sladká paprika
- ½ lžičky kmín
- 2 ks stroužek česnek
- 4 lžíce majonéza
- 4 lžíce zakysaná smetana
- Hrst nasekaná pažitka

- 1 ks malá cibule
- Sůl

Postup:

Kořenovou zeleninu vložíme do grilu na manuální mód na 240 stupňů a grilujeme.

Filet kapra osolíme, posypeme červenou paprikou a přidáme kmín. Česnek nakrájíme, na plátky, přidáme sůl a nožem rozmačkáme a vetřeme do okořeněného filetu. Filet rozkrájíme na jednotlivé porce, vložíme do rendlíku, zakryjeme pokličkou a necháme uležet.

Předvařené brambory dáme do grilu na manuální mód na 240 stupňů a grilujeme.

Brambory smícháme s grilovanou kořenovou zeleninou a dáme do ledničky vychladit.

Pažitku a cibuli nasekáme najemno, přidáme



k brambůrkám a kořenové zelenině. Dochutíme zakysanou smetanou a majonézou a promícháme. Přiklopíme víkem a dáme do ledničky vychladit.

Jednotlivé naložené porce kapra grilujeme na program ryba 5 minut.

Salát nandáme do hlubšího talíře, na něj položíme porci kapra, ozdobíme čerstvou petrželkou a servírujeme.



GRILOVANÁ VINNÁ KLOBÁSA S BRAMBOROVÝM KUBOU

- 500 g vinná klobása
- 200 g žampiony
- ½ lžičky kmín
- 4 ks stroužky česnek
- 350 g brambory
- 100 g máslo
- Hrst majoránka
- 80 ml mléko
- Sůl

Postup:

Mezitím co se nám vaří brambory si nakrájíme žampiony na osminky.

Máslo rozhřejeme pánvi, přidáme cibuli cibuli a orestujeme žampiony. Klobásu si nakrájíme na menší porce, každou propíchneme špejlí a vložíme do grilu na program klobása. K žampionům přidáme česnek, zarestujeme okořeníme majoránkou a zalijeme mlékem a dále restujeme.

Uvařené brambory rozmačkáme mačkadlem a přidáme k restovaným žampionům.

Na talíři ozdobíme čerstvou petrželkou a podle chuti můžeme osolit.



VÁNOČNÍ PUNČ S POMERANČEM, JABLKY A KOŇAKEM

- 0,5 l červené víno
- 0,2 pomerančový juice
- 2 hvězdička badyánu
- 8 ks hřebíčků
- 2 ks celá skořice
- Hrst sušeného ovoce, brusinky rozinky, meruňky
- 3 lžice třtinového cukru
- 1 ks pomeranč
- 1 ks jablko

Postup:

Svaříme červené víno s pomerančovým juscem, když se začne vařit, přidáme nakrájený pomeranč a jablko a ztlumíme. Pak přidáme 4 cl rumu a 4 cl koňaku.



DLOUHÁ ZIMNÍ RÁNA

O sváteční večerní tabuli již bylo řečeno mnoho, ale co taková vánoční rodinná snídaně? Zapomeňte na rýžky, salát a chlebičky z předchozího dne!

Krásné a praktické sady spotřebičů **Tefal Includeo** a **Tefal Sense** vám pomůžou sváteční dny zase trochu odlehčit. Možností, jak připravit topinky, je opravdu nespočet a času je tentokrát dost. Varná konvice a topinkovač

Includeo jsou malí a šikovní pomocníci do kuchyně, jejich obsluha je natolik snadná, že ji hravě zvládnou i děti a rozhodně potěší i seniory, protože mají šikovně velká a čitelná čísla stupňů pečení chleba a přehledné je i měření množství vody na rychlovarné konvici. Velmi nadčasové provedení setu topinkovače, varné konvice a překapávacího kávovaru řady **Tefal Sense** doslova volá po tom, aby tyto pove-

dené kousky udělali radost pod stroměčkem všem milovníkům minimalistického a čistého designu. A hned po Štědrém dni je třeba vše vyzkoušet. Není nad to být ve společnosti těch nejbližších v chladném zimním dni a dlouze si vychutnávat kávu nebo horký čaj. Se spotřebiči **Tefal Sense** snadno zapomenete na čas, protože ho za vás pohlídají samy.



TOPINKOVAČ DIGITAL DISPLAY ČERNÝ

TT6408

- 7 stupňů opékání
- digitální displej s odpočítáváním
- funkce opětovného ohřevu, rozmrazování, tlačítko stop, vysoký zdvih, centrování a světelná signalizace
- vyjímatelná přihrádka na drobky

1 499 Kč

TOPINKOVAČ INCLUDEO

TT5338

- 7 stupňů opékání
- tlačítko stop, vysoký zdvih, centrování
- dobře čitelné funkce
- magnetické kleště

1 299 Kč



SENSE WHITE

CM6931

- příkon 1000 W
- maximální množství kávy: 1,25 l
- skleněná karafa
- digitální displej
- funkce AROMA umožňuje dvofázovou přípravu kávy s předběžnou extrakcí
- Anti-drip systém proti odkapávání kávy

1 699 Kč



KONVICE INCLUDEO

KI5338

- snadné použití s opravdu velkým průzorem na vodu
- kapacita 1 l
- odnímatelný filtr pro snadné čištění

999 Kč

A JEŽÍŠEK UŽ U VÁS ZŮSTANE

Umytá okna, nikde ani smítko, předvánoční úklid dá pořádně zabrat a k dokonalosti chybí už jen perfektně připravená vánoční tabule se svátečním porcelánem a bezchybně nažehleným čistoskvoucím ubrusem. Provoněná naklizená domácnost možná způsobí, že se od vás Ježíškovi nebude chtít pryč! A jak si se svátečním ubrusem poradit co nejlépe? Bude to pro vás maličkost s parním generátorem **Tefal Pro Express Vision**, který si na žehlení doslova posvítí. Díky systému Smart LED zlepšuje a usnadňuje žehlení, protože na

prádlo dobře vidíte a neunikne vám žádný ani sebemenší záhyb. Parní výkon a parní ráz si poradí s každou tkaninou, snadno jej použijete ve vertikální i horizontální poloze a fantastická je i funkce dezinfekce například dětských plyšáků, nebo pelíšků pro domácí mazlíčky. A těch bude pod stromečkem určitě velká nadílka. A teď už opravdu můžete jen čekat klidně i s šálkem kávy v ruce až k vám přijde Ježíšek, protože o vaše sváteční šaty a košile se mezitím stará samožehličí skříň **Care For You**. Obrovský pomocník do domácnosti, dalo

by se říct „paní na žehlení“, kterou máte kdykoliv po ruce. Stačí do skříňky umístit oblečení a zvolit program žehlení nebo dezinfekce. Šaty vyžehlené do 10 minut nebo osvěžené košile zbavené nepříjemných pachů, a to bez jakékoliv námahy a s minimem vynaloženého času, který potřebujete jen na to, abyste vložili vaše oblíbené kousky do samožehličí skříňky. A ta se u vás o svátcích bez pochyby nezastaví ani na chvíli, protože se postará o to, aby všechny ty lákavé vůně, které vykouzlíte v kuchyni, zůstaly pěkně mimo váš sváteční úbor.

NAPAŘOVACÍ ŽEHLIČKA TURBO PRO

FV5697

- vynikající výkon 3000 W, parní ráz až 270 g/min
- nová funkce Turbo Boost: vytvoří a natlakuje velké množství páry, která vysokou rychlostí pronikne hluboko do látky a odstraní i ty nejdolnější záhyby
- vysoce kluzná žehlicí deska perfektně klouže po prádle
- Anti Drip systém proti odkapávání
- automatické bezpečnostní vypínání, sběrač vodního kamene, funkce kropení, ECO režim pro úsporu energie

2 299 Kč



PARNÍ GENERÁTOR PRO EXPRESS VISION

GV9820

- technologie Smart Steam automaticky reguluje páru podle pohybu žehličky
- parní ráz 750 g/min. pro odolné záhyby
- tlak páry až 9 barů
- žehlička s osvětlením Smart LED Light
- sběrač vodního kamene, funkce anti-drip, tichý chod
- dokonalý skluz

11 999 Kč

PARNÍ GENERÁTOR PRO EXPRESS VISION

GV9812

- parní ráz 700 g/min. pro odolné záhyby
- tlak páry až 8,1 barů
- žehlička s osvětlením Smart LED Light
- sběrač vodního kamene, funkce anti-drip, tichý chod
- dokonalý skluz

10 999 Kč



SAMOŽEHLIČKA CARE FOR YOU

YT3040

- funkce odstranění záhybů, dezinfikující parní výkon, jemné sušení, zmírňuje pachy
- příkon 3100 W, vyjímatelná 2 l nádržka na vodu, integrovaná ochrana proti vodnímu kameni, tichý chod
- zničí až 99,99 % bakterií
- 4 kusy oblečení jsou vyžehleny za 10 minut a bez práce
- parní výstup je 65 g/min

16 999 Kč

ŽEHLIČÍ SYSTÉM IXEO POWER

QT2020

- kombinace velice lehké žehličky s výkonným parním generátorem
- zabudovaná žehlicí deska pro horizontální nebo vertikální žehlení nebo se skolem 30°
- Příkon 2170 W

10 999 Kč

KRÁSNÍ NA SNĚHU I U VODY

Ať už se o svátcích chystáte oddávat zimním radovánkám na horách, těšíte se na relax na pláži v teplých krajích, nebo vás čeká v novém roce důležitá obchodní cesta, vždy můžete vypadat skvěle. Ptáte se, jak je to možné, když nemáte po ruce plnou skříň nažehlených košil či šatů a nemáte ani žehlicí prkno se žehličkou? Stačí si do kufru zabalit jeden z drobných, ale výkonných pomocníků, který se o váš cestovní šatník postará. Napařovač oděvů **Tefal Pure Tex** díky třem volitelným nástavcům dokáže vaše oblečení během chvilky osvěžit a provonět vašim oblíbeným parfémem díky nástavci MonParfum, přežehlit i dezinfikovat, což se hodí zvláště po delším cestování. **Tefal Access Steam Easy** se postará i o ty nejjemnější tkaniny, v jeho balení najdete i praktický hák na dveře, který pohodlně uklidíte do šatníku, nebude překážet, a přitom udělá velkou

radost všem, kteří nechtějí pokaždé zápasit s velkým žehlicím prknem. Oba napařovače jsou připraveny dát vaše šaty do pořádku během několika sekund. Teď už víte, jaké je tajemství perfektně nažehlených košil, sak a šatů daleko od domova.



NAPAŘOVAČ PURE TEX

DT9530

- 4v1: dezinfekce, odstranění záhybů, čištění a rozptýl vůně
 - multifunkční nástavce
 - doba zahřátí 15 sekund
 - nádržka na vodu 200 ml
- 2 699 Kč

RUČNÍ NAPAŘOVAČ ACCESS STEAM EASY

DT7130

- napařování bez kondenzace páry
 - odstraní z tkanin až 99 % bakterií a mikrobusů a také nepříjemné zatuchlé aroma
 - i na ty nejjemnější tkaniny
 - nástavec s návlekiem z mikrovlákna
 - hák na dveře pro zavěšení prádla
 - nádržka na vodu 120 ml
- 1 799 Kč



SNÍH, NESNÍH, VÁNOCE BUDOU BÍLÉ!

Zasněžené Vánoce jsou jistotou už jen na Ladvých obrázcích. Počasí je poslední dobou stále více nevyzpytatelné, a tak je třeba těm nádherným, snovým, bílým Vánocům trochu pomoci. Možná proto se trendem nadcházejících svátků stává bílá barva, kterou lze doplnit pastelovými, nebo můžete zvolit přírodní klasiku a vsadit na dřevěné ozdoby i dekorace na

stůl, které budou s bílou krásně kontrastovat společně třeba se zlatou nebo červenou barvou. Ve stejných barvách nazdobte stromek a sváteční tabuli a přizpůsobte jim i váš dress code, dokonale sladěné památeční fotografie pak můžete použít jako podklad pro vaše PF, které rozešlete všem přátelům a známým. O vaše oblečení i o sváteční ubrus a prostí-

rání se postarají výkonné parní žehličky **Tefal Ultimate Pure** a **Tefal Turbo Pro**. Obě vám žehlení usnadní a zajistí jeho bezchybnost, aniž byste měli strach, že na tkanině zůstanou skvrny od vodního kamene.



NAPAŘOVACÍ ŽEHLIČKA ULTIMATE PURE

FV9845

- příkon 3200 W pro rychlé zahřátí a vysoce účinné žehlení
 - parní ráz 260 g/min
 - unikátní sběrač vodního kamene
 - funkce Anti-drip
- 2 899 Kč



NAPAŘOVACÍ ŽEHLIČKA ULTIMATE PURE ZLATÁ

FV9865

- příkon 3000 W
 - vertikální napařování, odvápňování, anti-drip systém, funkce kropení, bezpečnostní vypínání
 - objem nádržky 350 ml
 - sběrač vodního kamene
 - nástavec na jemné látky ProtecStyle
- 3 299 Kč

...MAXIMÁLNĚ LINECKÉ, A NIC VÍC!

Kouzelná formulka, která každý rok ani trochu nefunguje! Chcete si ulehčit a pokaždé se zařeknete, že příští Vánoce už si opravdu užijete klid a pohodu bez otročení v kuchyni. Letos můžete mít devět druhů cukroví, domácí pečivo, vánočku, klid i pohodu. Dopřejte si pečení plné zábavy a s lehkostí si užijte díky kuchyňskému robotu **Tefal Masterchef**

Grande a domácí pekárně **Tefal Bread of the World**. Dokonalé těsto je základ každého pečení, jehož výsledkem je perfektní křupavé, domácí pečivo, ať už to budou linecké koláčky, vanilkové rohlíčky, kynuté koláče, celozrnný chléb nebo makové loupáky. Jemné máslové, smetanové a sněhové krémy, které vymícháte během vteřin v kuchyňském robotu

Masterchef Grande mohou konkurovat těm z vaší oblíbené cukrárny a vy s nimi naplníte cukroví i zákusky. Nic pro vás nebude překážkou a uvidíte, že díky kombinaci těchto dvou pomocníků vás z kuchyně už nedostanou, protože tam tentokrát budete chtít zůstat.

DOMÁCÍ PEKÁRNA BREAD OF THE WORLD

1,5 KG

PF6118

- 19 programů
 - speciální programy: nastavení propečení kůrky, bezlepkový chléb, džem, bagety, žemle
 - odložený start a funkce udržení teploty
- 5 899 Kč



PÁKOVÝ ROBOT MASTERCHEF GRANDE

QB813D

- motor 1500 W
 - 8 rychlostí
 - 6 nástavců: metla, šlehací metla, hnětací hák, skleněný mixér, mlýnek na maso, příslušenství na krájení a strouhání
 - celkový objem mísy: 6,7 l
- 15 999 Kč

DELIBAKE FORMA NA BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK

J16401

- délka 30 cm
- snadné vyjmutí a čištění díky nepřilnavému povrchu
- z vysoce kvalitní uhlíkové oceli
- dlouhá životnost a vysoká odolnost

299 Kč



DELIBAKE FORMA NA BÁBOVKU 22 CM

J16402

- průměr 22 cm
- vyrobena z uhlíkové oceli
- odolá až do 230 °C
- nepřilnavý povrch – snadné vyjmutí upečeného dezertu a následné čištění formy

399 Kč



DELIBAKE FORMA NA PIŠKOT 28 CM

J16415

- průměr 28 cm
- snadné vyjmutí z formy díky odnímatelnému dnu
- snadné čištění díky nepřilnavému povrchu
- odnímatelné dno nahrazuje servírovací táč
- z vysoce kvalitní uhlíkové oceli

449 Kč



VELKÉ MOŽNOSTI NA MALÉM PROSTORU

Oblíbili jste si hrnec, ve kterém jste vařili stále dokola, protože byl prostě perfektní a pak vám zůstala v ruce rukojeť nebo madlo. Na to zapomeňte! S novými řadami chytrého nádobí Tefal **Ingenio Unlimited**, **Daily Chef** a **Emotion** se to stát nemůže, protože rukojeť do ruky naopak padne sama jako ulitá, stejně jako ke všem rendlíkům i pánvím. Všechny řady nádobí Ingenio vynikají svým odolným nepřilnavým povrchem TITANIUM, který je až 6x odolnější proti oděru a poškrábání. Ingenio řeší i místo v kuchyni, kterého není nikdy dost a o umění poskládat všechny ty hrnce do skříňky nemluvě. Stohovatelné nádobí zabere minimum místa nejenom

proto, jak do sebe všechno dokonale zapadá, ale také proto, že nádobí je univerzálně využitelné. Vařte, pečte, nechte vychladnout, přikryjte hermetickou poklicí a skladujte v lednici, to vše s kteroukoliv z řad Ingenio. Stačí si jen vybrat.



INGENIO UNLIMITED SADA 13 KS

L39592

- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický i indukční)
- nejlepší nepřilnavý povrch z dílny Tefal
- materiál Titanium s příměsí titanu
- vhodné do myčky i do trouby na zapékání pokrmů
- indikátor teploty Thermo-Signal™, silné indukční dno Thermo-Fusion™

7 049 Kč



INGENIO EMOTION SADA 10 KS

L897AS

- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický i indukční)
- sada 10 ks nádobí s exkluzivním designem
- vyrobeno z prvotřídní nerezové oceli
- stohovatelné provedení pro úsporu místa
- mimořádně odolný a trvanlivý nepřilnavý povrch Titanium 2X Ingenio Emotion s indikátorem teploty Thermo-Signal™

5 199 Kč



NA SPORÁK



DO TROUBY



PŘÍMO NA STŮL



I DO LEDNICE

INGENIO DAILY CHEF SADA 10 KS

L76291

- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický i indukční)
 - geniálně univerzální stohovatelné nádobí
 - usnadnění vaření a skladování
 - rukojeť lze odejmout jedním pohybem
 - nepřilnavý vnitřní povrch Titanium 2X, vylepšený indikátor správné teploty Thermo-Signal™
- 5 749 Kč



ZNAČKY TEFAL, ROWENTA A KRUPS POSILUJÍ SVŮJ ZÁVAZEK K OPRAVITELNOSTI SVÝCH PRODUKTŮ NA DOBU 15 LET

Značky Tefal, Rowenta a Krups společnosti Groupe SEB – světového lídra v oblasti malých domácích spotřebičů, již v roce 2008 deklarovali svoji cestu k zajištění opravitelnosti svých výrobků. Společnost nyní na oslavu svého 30. výročí na českém trhu představuje inovaci! Prodloužila dobu trvání závazku k opravitelnosti po dobu 15 let a také přidala závazek k zajištění přiměřené ceny žádané opravy.

S více než 200 miliony produktů prodanými každý rok po celém světě si **Groupe SEB** uvědomuje výzvu minimalizace dopadu svých produktů na životní prostředí během jejich životního cyklu. Jako průkopník v oblasti opravitelnosti jde ještě o krok dále s prodloužením opravitelnosti svých výrobků na 15 let. A nejen to. Původně rodinná francouzská společnost se zavazuje také k etickému přístupu, který je ekonomicky ziskový, sociálně spravedlivý a ekologicky odpovědný.

„Jsme opravdu hrdí na to, že již 30 let na českém trhu reprezentujeme produkty značek **Tefal, Rowenta a KRUPS**, které se velice rychle zabydly v českých domácnostech. Je zřejmé, že kvalita naší produkce je pro nás klíčová! Životnost výrobků je trvalou prioritou společnosti **Groupe SEB**. Opravy nám mimo jiné slouží také při zdokonalování budoucích verzí našich spotřebičů. Díky zpětné vazbě od servisů i spotřebitelů se míra poruchovosti od konce roku 2010 snížila o 40 %. Další výhodou je fakt, že jsou produkty **Tefal, Rowenta a KRUPS** navrženy tak, aby se jejich součástky daly snadno vyjmout, a tím se zajišťila dostupnost jejich opravy. Dnes máme v našich skladech uloženo více než 50 000 typů dílů a každý rok k nim přibývá přibližně dalších 5 000,“ upřesňuje Michal Bučko, generální ředitel společnosti **Groupe SEB** pro střední Evropu.

Groupe SEB, významný hráč v celém cyklu cirkulární ekonomiky:

- Opravitelnost
- Použití recyklovaných a recyklovatelných materiálů
- Snižování CO2
- Používání přírodních barviv

#Proces opravy

- Pokud potřebuji opravu, vyhledám na webu dané značky Tefal, Rowenta či KRUPS, zda patří výrobek do programu 15leté opravitelnosti
- Vyberu si nejbližší autorizovaný servis, kde mi nacení hodnotu opravy
- Pokud je opravný balíček k dispozici, pořídím jej za přiměřenou cenu

Opravné balíčky

- Balíčky s pevnou cenou bez ohledu na členění opravy
- Sazba nižší než reprodukční náklady
- Záruka na opravu 6 měsíců
- Spravedlivá kompenzace pro autorizované opravní

FÉROVÉ CENY

Náklady na opravu jsou nižší než náklady na výměnu nebo zakoupení nového výrobku, zejména díky snížení cen náhradních dílů (jejich cena do roku 2012 klesla o 30 % a od té doby se nezvýšila). Ale především oprava nijak nemění kvalitu výrobku: umožňuje omezit náklady, ale také negativní ekologický dopad výrobku na konci jeho životnosti. Přístup, který je stejně výhodný pro značky i pro spotřebitele, kteří utrácejí méně a zároveň přemýšlí o společné budoucnosti planety. Dalším krokem pro snížení nákladů na opravy je pro nás využití 3D tiskáren, kde již dnes tiskneme některé vybrané náhradní díly.



EKO-DESIGN, BUDOUCNOST MALÝCH SPOTŘEBIČŮ

Již více než 10 let **Groupe SEB** pracuje na vývoji produktů s ekologickým designem. Kromě závazků týkajících se kvality a opravitelnosti inženýři analyzují životní cyklus produktů a neustále hledají možné optimalizace životního prostředí v každé fázi.

Ekologické balení

- 1. Nulový expandovaný polystyren
- 2. 90 % recyklovaných vláken
- 3. Nulové plastové obaly

Společnost **Groupe SEB** se zaměřuje na udržitelný a recyklovatelný design, který usnadňuje opravitelnost výrobků, co možná nejmenší dopad na životní prostředí včetně zlepšení energetické účinnosti, využívání recyklovaných nebo alternativních materiálů i zajištění ekologického balení svých produktů.

TEFAL RESPEKTUJE PŘÍRODU, RESPEKTUJE VÁS

Tefal je již několik let aktivní ve vývoji spotřebičů, které jsou ve všech ohledech šetrné k přírodě. Šetří energii, vodu i materiály nejen během produkce samotných výrobků, ale i během jejich používání. Dnes již všechny výrobky značky Tefal, které opouštějí montážní linku, splňují přísná kritéria garance 15 let opravitelnosti. To znamená, že všechny produkty jsou po dobu 15 let užívání opravitelné v jednom ze 6200 smluvních servisů po celém světě za průměrnou cenu tak, abyste

nemuseli sahat po novém spotřebiči a tím šetří nejenom životní prostředí, ale i vaši peněženku. Řada mixérů **Eco Respect** jde ještě dál, představuje opravdovou budoucnost domácích spotřebičů. Stolní a tyčový mixér spolu se sekáčkem a struhadlem jsou vyrobeny ze 65 % recyklovaného plastu a zároveň jsou samy recyklovatelné. Jejich balení neobsahuje žádné plasty, pouze recyklovaný kartón, na kterém je rostlinnými inkousty natištěný návod k obsluze a tím je opět minimalizován

odpad. Uhlíková stopa výrobků **Eco Respect** se blíží nule, jelikož jsou kompletně vyráběny ve francouzských Lurdách a jejich komponenty nemusejí obletět polovinu světa, aby se nakonec dostaly až do vaší kuchyně. Každý, kdo zakoupí výrobky s označením **Eco Label**, které má i set mixérů Eco Respect, si může být jistý, že volí dobrou budoucnost pro sebe i své děti.

TYČOVÝ MIXÉR ECO RESPECT

HB46E8

- ekologický design
 - komfortní rukojeť
 - motor 600 W, nastavení 2 rychlostí + pulse
- 1 499 Kč

ECO RESPECT STOLNÍ MIXÉR

BL46EN

- ekologický design
 - pro studené i horké recepty
 - motor 800 W, nastavení 2 rychlostí + pulse
- 2 599 Kč

ECO RESPECT STROUHAČ

MB77EN

- menší dopad, více respektu a vždy stejné potěšení!
 - z 39 % recyklovaný plast
 - neobsahuje BPA, je z 87 % recyklovatelný
- 1 799 Kč

ECO RESPECT SEKÁČEK

MQ80E8

- nejsnazší a nejrychlejší způsob, jak nasekat jakékoli suroviny na přesnou velikost!
 - ekologický design vyvinutý s cílem snížit dopad na životní prostředí
- 1 199 Kč



LÉTO PO CELÝ ROK

Léto plné grilování s rodinou a přáteli je sice pryč, ale není třeba netrpělivě vyhlížet další prázdniny a dovolenou. S inteligentními elektrickými kontaktními grily **Optigrill Elite** a **Optigrill Elite XL** si můžete užívat skvělou chuť grilovaného masa, zeleniny i jiných dobrot po celý rok. Díky svým 12 (u verze XL dokonce 16) integrovaným programům, intuitivnímu použití a snadnému čištění si je

zamilujete. Nespornou výhodou těchto grilů je perfektní odvádění vypečené šťávy z pokrmů, na připečení pokrmů a s ním spojený nepříjemný kouř můžete v klidu zapomenout, řada **Tefal Optigrill** je naopak navržena tak, aby mohly být grily pohodlně používány ve vnitřních prostorách. Výpek i šťáva jsou zachyceny ve speciální nádobce, takže se vaše pokrmy zbaví veškerého přebytečného tuku.

Získáte tak lehké a zdravé jídlo, jehož příprava je s **Optigrill Elite** hračka, podobně jako jeho čištění. Snadno jej rozeberete a grilovací plotny umyjete v myčce.

S příslušenstvím **Snacking & Baking** můžete péct i zapékat. Upečte si třeba domácí pizzu, gratinované brambory, anebo si připravte vánočního kubu.

ELEKTRICKÝ KONTAKTNÍ GRIL OPTIGRILL ELITE NEREZ

GC750D

- inteligentní funkce měření tloušťky masa
 - dokonalý výsledek od krvavého po dobře propečený
 - 12 automatických programů
 - snadné čištění
- 6 599 Kč



ELEKTRICKÝ KONTAKTNÍ GRIL OPTIGRILL ELITE XL NEREZ

GC760D

- inteligentní funkce měření tloušťky masa
 - dokonalý výsledek od krvavého po dobře propečený
 - 16 automatických programů
 - snadné čištění
- 7 999 Kč



RECEPTY ONDRY SLANINY

KUŘECÍ PRSO PLNĚNÉ BYLINKOVÝM MÁSLEM

Na kuře:

- Kuřecí prsa
- Máslo
- Petrželka
- Tymián
- Rozmarýn
- Česnek
- Olivový olej

Na salsu:

- 2 rajčata
- petrželka
- ½ citronu

Příloha:

- 2 papriky

Postup:

Začneme tím, že si otrháme lístky přípravných bylinek a následně si je najemno nasekáme, přidáme sůl. Poté si najemno nakrájíme česnek a přidáme k nasekaným bylinkám. Do nich položíme plátek másla a obalíme.

Prso si nakrojíme, vytvoříme kapsu a dovnitř vložíme bylinkové máslo. Z vrchu osolíme, opepříme, polijeme olivovým olejem a vložíme do Optigrillu Elite.

Mezitím si na malé kostičky nakrájíme rajčata

a vložíme do misky a přidáme k nim najemno nasekanou petrželku, zakápneme šťávou z půlky citronu a olivovým olejem a dobře promícháme.

Papriky si nakrájíme na tenké proužky a poté, co vyndáme kuře, vložíme do grilu.

Po zvukovém signálu vyndáme papriky a společně s kuřetem a salsou servírujeme. Jednotlivé naložené porce kapra grilujeme na program ryba 5 minut.

Salát nandáme do hlubšího talíře, na něj položíme porci kapra, ozdobíme čerstvou petrželkou a servírujeme.

VEPŘOVÝ KARBANÁTEK S GRILOVANOU ZELENINOU A DRESINKEM

Na karbanátky:

- Mleté vepřové maso
- 4 plátky anglické slaniny
- 4 snítky petrželky
- Sůl
- Pepř

Na dresink:

- Jogurt
- 2 stroužky česneku

Na cuketu:

- 1 větší cuketa
- Snítka tymiánu
- Olivový olej
- Sůl
- Pepř



Postup:

Začneme tím, že si pepřem a solí okořeníme mleté maso. Poté si najemno nasekáme petrželku a rovnou vložíme do mísy s masem. Maso s kořením i petrželkou promícháme. Ve chvíli, kdy je maso řádně promíchané, vytvoříme z něj v ruce dva stejně velké karbanátky. Poté vezmeme plátky anglické slaniny a karbanátek do nich z vnějšku zabalíme.

Cuketu zbavíme konců a rozkrojíme na čtvrt. Odkrojíme střed cukety a znovu pokrájíme. Do misky s cuketou přidáme snítka tymiánu. Opepříme a polijeme olivovým olejem. V misce promícháme.

Cuketu vložíme Do Optigrillu na program lilek a necháme grilovat až do chvíle, než gril signalizuje konec grilování.

Než se ogriluje cuketa, nakrájíme si najemno dva stroužky česneku, který na prkýnku osolíme a následně setřeme. Česnek přidáme do jogurtu, čímž vytvoříme dresink.

Cuketu vyndáme z grilu a na talíři osolíme.

Na rozpálený gril vložíme připravené karbanátky na program „burger“ a opět počkáme na zvukový signál, poté i s cuketou a dresinkem servírujeme na talíř.

S DAVIDEM V KUCHYNI



CLICK & COOK FE5061

- 12 kuchařských kategorií s 600 recepty
 - 10 automatických programů
 - 7 příslušenství
 - 32 funkcí vaření
- 16 999 Kč



Jak dlouho se věnujete vaření?

Těžko říct přesnou chvíli, kdy jsem začal vařit. Už od mala mě to táhlo do kuchyně. Postupně jsem zkoušel nové recepty a techniky. Často metodou pokus/omyl. Žádné faktické vzdělání v oboru gastronomie nemám. Vše jsem se naučil sám, protože mě to zajímalo a bavilo.

Co vás v kuchyni baví nejvíce?

V kuchyni mám nejradši tu přirozenou flexibilitu a kreativitu. Doma nemám téměř žádné kuchařky. Vařím to, na co v dané chvíli chuť a dle postupu, který si při svých zkušenostech dokážu vymyslet sám.

Proč vás zaujal influencink, jak dlouho se věnujete této disciplíně?

Prvotním cílem nebylo vůbec stát se influencerem. Tvorbě online obsahu jsem se začal věnovat na konci roku 2019. Původně na svém soukromém profilu. Na jaře 2020 s příchodem covidu a s příchodem restrikcí jsem založil profil David v kuchyni a začal se intenzivně věnovat tvorbě snadných receptů, které si lidé zvládnou uvařit sami i doma. To, že jsem se postupem času stal i influencerem a nyní mě to živí, je velkou odměnou za odvedenou práci.

Jaký je váš nejoblíbenější recept/jídlo?

Nejoblíbenější jídlo je v mém případě dost proměnlivá věc. Nemám rád žádné jídlo často. Ve vaření miluju právě tu různorodost a změnu. Dokonce nerad jím jedno jídlo 2x po sobě. Ale kdybych si mohl vybrat jen jedno jídlo, které bych musel jíst až do konce života, tak bych zvolil silný kuřecí vývar se zeleninou a nudlemi.

Máte kuchařský vzor?

Kuchařských vzorů se v mém životě objevila hromada a často se měnily. Jako samouk, který začínal vařit v devadesátých letech jsem byl odkázán na televizní pořady. Později přišla éra Jamieho Olivera, Gordona Ramsayho. Z české scény bych zmínil Honzu Punčocháře, Radka Kašpárka a Romana Pauluse. Vždy jsem hledal spíš inspirace v přístupu k vaření a technické rady.

Kde čerpáte inspiraci v rámci influencer-ských aktivit?

V mém případě inspirace vzniká přirozenou cestou. Nejčastěji jdu nakoupit bez jakékoliv představy, co budu vařit. Jen co vstoupím do obchodu a vidím první suroviny, tak nápady přicházejí samovolně. Častěji je větším problémem, že je těch nápadů až moc a nezvládnou uvařit vše.

Máte svého oblíbeného influenceru?

Za influenceru můžeme považovat každého člověka, který ovlivňuje kohokoli ve svém okolí. Počet sledujících není rozhodující. Je pro mě vždy nejdůležitější přístup k influencerství. Drtivá většina lidí s větším dosahem jde často až moc po penězích a jsou schopni propagovat téměř cokoli, za co dostanou zaplacenou. Já osobně razím přístup, že můžu propagovat jen produkt, který znám, používám a jsem s ním nad míru spokojen. Proto mezi mé oblíbené influenceru patří lidé s podobným uvažováním. Rád sleduji Dušana Brachtu alias Duklocka, Vojtěcha Fišara alias Agreala, Karla Kováře alias Kovyho a Adama Ondru. Poslední dobou mě mezi ženami z influenceru hlediska baví nejvíc Tereza

Blatáková. Ta ukazuje svůj běžný život, cestování, jídlo, práci modelky a svou fenku Taru. Líbí se mi na tom ta autentičnost a upřímnost.

Z produktů TEFAL jste už v kuchyni vyzkoušel leccos, co vám z produktů vyhovuje nejvíce?

Produkty Tefal tvoří většinu vybavy mé kuchyně. V minulém roce byly pro mě velmi příjemným překvapením pánev z řady **Unlimited**. Často jsem dříve musel pánev často měnit, ale tyto i po roce mého intenzivního vaření vypadají jako nové. Z kuchyňské linky nikdy neschovávám dva spotřebiče. Prvním je horkovzdušná fritéza **Actifry Genius XL**. Kdo ji nevykoušel, tak nepochopí jakým zázrakem v kuchyni je. Druhým je novinka od **Tefalu**. **Click & Cook** - multifunkční kuchyňský robot, který zvládne zastat neskuptečné množství kuchyňské práce a přitom jde o jediný přístroj.

BROKOLICOVÁ POLÉVKA S KRUTONY A SLANINOU

Tento recept vznikl ve spolupráci s novinkou **Click & Cook**, který mi byl velkým pomocníkem. Vše jsem mohl připravit v jednom přístroji.

Je to opravdu praktický pomocník, který zvládne hromadu práce v kuchyni a šetří mi tak čas i peníze. Okamžitě si našel své místo v mé kuchyni a z linky jej ani neschovávám.

Má v sobě uložených 600 receptů, kterými Vás provede krok po kroku. Postará se o hlídání správných teplot, časů a vždy v pravou chvíli Vás vyzve k dalšímu kroku.

Má 32 funkcí, mezi které patří vaření, mixování, mísení, hnětení, šlehání, sekání, mletí, vaření v páře a mnohé další.

Recept (4 porce):

- 500 g brokolice
- 350 g brambor
- 1 střední cibule
- 2 lžíce oleje
- 1 lžička drceného kmínu
- Drcené chilli dle chuti
- 1 l vývaru (kuřecí/zeleninový) nebo vody
- 200 ml smetany ke šlehání
- Hrst mraženého listového špenátu
- 100 g anglické slaniny
- 4 plátky toustového chleba
- Sůl
- Pepř

Postup:

1. Z brokolice odřízneme vrchní část růžiček.
2. Košťál zbavíme dřevnatých částí a nakrájíme najemno.
3. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky.
4. Cibuli nakrájíme najemno..
5. Do nádoby dáme olej, košťál, cibuli a brambory.

6. Necháme 7 minut opéct (v Click & Cook na 120 °C a s mícháním nástavcem na rychlost 1).

7. Lze samozřejmě opéct i v hrnci, nechceme základ nijak dotmava, jen aby vše lehce změklo a získalo lepší chuť.

8. Poté přidáme chilli, pepř a kmín.

9. Zalijeme vývarem a necháme 20 minut vařit (v Click & Cook 110 °C, míchání na stupeň 1).

10. Mezitím si opečeme kostičky slaniny do zlatova a poté necháme okapat přebytečný tuk na papírové utěrce.

11. Připravíme také krutony, na ně já používám horkovzdušnou fritézu, není nutno přidávat tuk a jsou rovnoměrně opečené.

12. Po 20 minutách přidáme růžičky brokolice a necháme ještě 5 minut vařit.

13. Poté přidáme sůl a smetanu.

14. Pokud chcete mít polévku krásně zelenou přidejte i hrst špenátu.

15. Rozmixujeme do jemna.

16. Servírujeme společně s krutony, slaninou a dozdobíme smetanou.

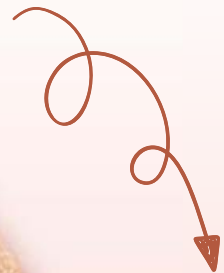
Dobrou chuť!





Tefal®

Svačina roku



@rio.mare_svacina.roku

365 SVAČINEK

Snídaně, dopolední svačinky, odpolední svačinky, přesnídávky. Máte občas pocit, že jste v koncích s nápady, s čím nadchnout své nejmenší, aby se vám pracně připravená, zdravá svačina nevrátila na konci dne ve stejném stavu, jako když opouštěla váš domov jen notně unavená? Trápí vás, že nemáte kontrolu nad tím, co vaše ratolesti celý den jí, když ne vaše obložené celozrnné chleby plné čerstvé zeleniny a lehkých domácích pomazánek? Děti jsou nadšené z každé změny a ze všeho no-

vého, proto je jim jako na míru šitý toastovač **Tefal Snack Collection 4v1**. Pro vás méně námahy a pro děti více zábavy. **Tefal Snack Collection** obsahuje 4 nástavce na přípravu panini, toastů, tolik milovaných vaflí nebo slaných či sladkých jednohubek. Začněte kouzlit a kombinujte zdravé přísady s různými druhy chlebů, dle potřeby udělejte bezlepkové těsto na vafle nebo každý týden upečte jiný druh mini muffinů. Pokud i to by bylo málo, lze k setu přikoupit další nástavce a z vás se jed-

nou provždy stane svačinkový chef. S výměnnými plotýnkami do toastovače **Tefal Snack Collection** dokážete připravit donuty, plněné pirohy, lívance, oplatky a toasty. **Tefal Snack Collection** bude vaším skvělým partnerem nejen při přípravě svačinek, ale často pomůže i při přípravě snídaní i rychlé večeře.

SENDVIČOVAČ TEFAL SNACK COLLECTION 4v1

SW854D

- výkon 700 W
 - sady desek na toast, panini, vafle a jednohubky
 - nepřilnavý povrch
 - desky lze mýt v myčce
 - včetně knížky s recepty
- 3 299 Kč



S LÁSKOU NAŠIM NEJMENŠÍM

Prvních 1000 dní hraje ve výživě dítěte klíčovou roli pro jeho zdraví v dospělosti. Je to doba od početí do dvou let věku dítěte, po kterou mohou rodiče na 100 % podpořit správný vývoj a posilovat imunitu malého človíčka. Naštěstí dnes existuje spousta dostupných možností, jak naše nejmilovanější správně nasměrovat již od okamžiku, kdy začnou poznávat svět kolem sebe a s ním i všechny jeho chutě. Tefal podává pomocnou ruku nejen v období, které je pro rodiče miminka nejnáročnější, ale

zůstává plnohodnotným partnerem v kuchyni bez ohledu na to, jak velké jsou vaše děti nebo rodina. Tyčový mixér **Tefal Yummy Gourmet 4v1** doprovodí vaše miminko doslova až k jeho prvním krůčkům. Delikátním vařením v páře zachovává všechny potřebné živiny v potravinách, které pak umixuje do jemných pyré, slaných slaných i sladkých příkrmů. Ty můžete s klidem zamrazit, protože **Yummy Gourmet** rozmrazuje a ohřívá a vy jste si jistí, že jídlo není ničím kontaminováno. Dalším skvělým

pomocníkem je **Tefal PerfectMix Cook**, ten je designován tak, že v něm uvaříte nejen pro vaše nejmladší, ale i pro celou rodinu. Zvládá příkrmy a přesnídávky stejně dobře jako jemné krémy, omáčky, nudlové polévky s kousky zeleniny, kompoty, zmrzliny, smoothie a samozřejmě je i vaření v páře. Objevte nekonečné možnosti tohoto mixéru a šetřete s ním čas, který můžete trávit s dětmi.



MIXÉR YUMMY GOURMET

HB55W4

- 4v1 vaření v páře, ohřívání, rozmrazování, mixování, sekání
 - 2 sekací nože z nerezové oceli
 - intuitivní dotykový displej a průhledné vodní okénko
 - bezpečnostní detekce zamykání nádob
- 5 499 Kč



VYSOKORYCHLOSTNÍ MIXÉR PERFECTMIX COOK

BL83SD

TEFAL V RUKÁCH PROFESIONÁLŮ



„Podzim i zima jsou pro vaření stejně pestré, jako jarní a letní měsíce, i když se to možná nezdá. Máme mnohem více chuti na vydatná jídla, proto se hodí pustit se do pečených mas, klasických omáček a z gruntu dobrých polévek. Na pultech obchodů převládá podzimní zelenina, hlavně ta kořenová, která má neuvěřitelné spektrum chuti, hlavně podle toho, jak ji namixujete – zkuste svou oblíbenou pečení s kombinací pečené dýně, brambor, řepy a cibule, budete určitě nadšení. A až se zima tradičně zeptá, co jsi dělal v létě, určitě ve své spíži najdete alespoň malou zásobu zavařených sklenic vonících létem, s úrodou z vlastní nebo babiččiny zahrádky... A pokud vám dojdou vlastní nápady, podívejte se na některý z receptů, který jsem pro vás v letošním roce se značkou Tefal připravil, třeba najdete i tip na úsporu nejen času, ale i energie...“ radí Ondra Slanina!



ECO RESPECT STOLNÍ MIXÉR

BL46EN

- ekologický design
 - pro studené i horké recepty
 - motor 800 W, nastavení 2 rychlostí + pulse
- 2 599 Kč



TIP NA VÁNOČNÍ DÁREK



UNLIMITED PÁNEV WOK 28 CM

G25519

- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický i indukční)
 - nejlepší nepřilnavý povrch z dílny Tefal
 - materiál Titanium s příměsí titanu
 - vhodné do myčky i do trouby na zapékání pokrmů
- 1 299 Kč



UNLIMITED PÁNEV NA PALAČINKY 25 CM

G25538

- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický i indukční)
 - nejlepší nepřilnavý povrch z dílny Tefal
 - materiál Titanium s příměsí titanu
 - vhodné do myčky i do trouby na zapékání pokrmů
- 949 Kč



UNLIMITED PÁNEV 28 CM

G25506

- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický i indukční)
 - nejlepší nepřilnavý povrch z dílny Tefal
 - materiál Titanium s příměsí titanu
 - vhodné do myčky i do trouby na zapékání pokrmů
- 1 099 Kč



DUETTO+ SADA 10 KS

G719SA

- určeno pro všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický a indukční)
 - sada 10 ks (5 hrnců s poklicemi)
 - prvotřídní nerez ocel
 - praktické řešení pro cezení a vylévání
 - ultra odolný design, vhodné do myčky
- 4 399 Kč



PERFECTMIX COOK

BL83SD

- 10 automatických programů
 - teplé a studené pokrmy
 - odnímatelné nože
 - výkonný motor o příkonu 1400 W
 - funkce hloubkového čištění
- 4 999 Kč



PARNÍ HRNEC CONVENIENT SERIES DELUXE

VC502D

- 3 stohovatelné misky, objem 9 L
 - 8 přednastavených vařících programů
 - kuchařka se 40 recepty
 - kompaktní rozměr pro snadné uskladnění
- 3 599 Kč



PARNÍ GENERÁTOR TEFAL PRO EXPRESS ULTIMATE

GV9711

- parní ráz až 550 g/min.
 - tlak 7,8 baru
 - dvojitý systém ochrany proti vodnímu kameni
 - sběrač vodního kamene Calc Collector
 - Protect System proti skvrnám na prádle
 - žehlicí plocha Durilium AirGlide s perfektní kluzností
 - pojistka pro snadné přenášení
 - umožňuje i vertikální napařování oděvů
- 7 999 Kč

INFINYFORCE PRO 5V1

HB95LD

- 1200 W
 - sekání, šlehání, krájení a mixování
 - 4 nože Powelix Life technologie
 - sekáček se sekací nádobou, mixovací nádoba, šlehací metla, úzká mixovací noha a nástavec na pyré
- 3 299 Kč



ACCESS STEAM CARE

DT9100

- silný parní výkon
 - vyhlazuje záhyby a dezinfikuje
 - doba zahřátí 40 sekund
 - intenzivní síla páry zlikviduje až 99,9 % zárodků a bakterií
 - nástavec/kartáč pro napnutí pevnějších látek
 - závěsná vertikální opora pro pohodlnější napařování
- 2 599 Kč



ACCESS STEAM FORCE

DT8270

- silný parní výkon
 - vyhlazuje záhyby, dezinfikuje a odstraňuje drobné nečistoty
 - doba zahřátí 25 sekund
- 1 899 Kč

EXPRESS PROTECT

SV9201

- vertikální napařování
 - Anti-drip systém
 - odvápnování
 - rychlé nahřátí
 - vyjímatelná nádržka na vodu
 - zámek na přenášení
- 5 499 Kč



Tefal

ZÍSKEJTE VÁNOČNÍ DÁREK



Nakupte produkty Tefal v termínu od 17.10. do 31.12. 2022 a v minimální hodnotě 2 500 Kč. Následně registrujte svůj nákup s účtenkou na promo.tefal.cz. Jako dárek získáte nerezovou svačinovou krabičku v hodnotě 850 Kč.



* Promo akce platí do vyčerpání zásoby dárků.

NAVŠTIVTE NÁŠ ZBRUSU NOVÝ TEFAL STORE!

Nejen kompletní portfolio produktů značky Tefal najdete v nedávno otevřeném **Tefal Store** v prostorách pražského obchodního centra Westfield Chodov. Značková prodejna výrobce zde nabízí také produkty **Rowenta, Krups, Lagostina** či **WMF**!

Adresa: Roztylská 2321/19,
148 00 Praha-Chodov

Otevírací doba:

Pondělí 9-21
Úterý 9-21
Středa 9-21
Čtvrtek 9-21
Pátek 9-21
Sobota 9-21
Neděle 9-21



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



WWW.HOMEANDCOOK.CZ

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: 22. 9. 2022. Nabídka zboží platí do vyprodání zásob. Doporučené ceny jsou uváděny v Kč, včetně DPH a jsou platné v době vydání. U výrobků prezentovaných s různými variantami (např. barev) uvádíme cenu za 1 ks. Za případné tiskové chyby neručíme.