

Tefal Revue

Jaro / léto 2023



Editorial

Drazí milovníci dobrého jídla a domácí kuchyně,

také si užíváte toto období roku, kdy sílí sluneční paprsky, dny se prodlužují, slaví se příchod jara, Velikonoce, a teplé letní večery jsou takřka nadosah? Protože my ano, připravili jsme si pro vás novou dávku inspirace pro zpříjemnění pobytu na čerstvém vzduchu, ale se zachováním dobré domácí kuchyně, kterou si můžete připravit a přenést s pomocí značky Tefal prakticky kamkoli.

Ale protože jaro je tradičně také ve znamení uspořádání a vytřídění věcí v domácnosti, představíme vám hned několik tipů, díky kterým bude jarní úklid hračkou a dokonce ze žehlení se možná stane váš nový koníček. Spolu s odborníkem na výživu Petrem Havlíčkem se zaměříme na (nejen) jarní restart organismu a nabídneme

i několik tipů na potraviny, které by se ve vašem jídelníčku zaručeně měly objevit. Rozhodně vás ani tentokrát nemůžeme připravit o jarní dávku inspirace v podobě velikonočních receptů od oblíbeného šéfkuchaře Ondry Slaniny. A téma Velikonoc neopustíme, ale přesuneme se do sladké sféry, kde přiblížíme nejen všestranné pomocníky pro vaše domácí kuchtění, ale i inspirativní rozhovor s kreativní mladou cukrářkou.

Řada užitečných tipů a rad, nápadité velikonoční recepty, inspirativní a zajímavé rozhovory, ale i mnohem víc – to vše na následujících stránkách, a to včetně novinek z portfolia značky Tefal, vás, věřím, potěší již po šesté!

Michal Bučko
Generální ředitel Groupe SEB
Central Europe

Obsah

Editorial.....	2
Pořádek od kuchyně až po šatník.....	3
Petr Havlíček doporučuje.....	6
Jarní restart.....	7
Aplikace Tefal.....	8
Velikonoční menu podle Ondry Slaniny.....	10
Velikonoce.....	12
Sladká cesta šéfcukrářky Anežky...	14
Bylinky.....	17
Grilování.....	18
S Ondrou Slaninou na grilu.....	19
Cestování.....	20
Domácí zmrzlina.....	21
Tipy od Tefalu.....	23
Úspora energie.....	27
Opravitelnost.....	28
Tefal na zelené vlně.....	29
Tefal Store a prodejny Home&Cook!.....	31



POŘÁDEK OD KUCHYNĚ AŽ PO ŠATNÍK

Na jaře začíná všechno hezky od začátku. Proto je toto období i pro nás příležitostí dát si věci do pořádku. A nejčastěji začínáme v samotném srdci domova, kuchyni. Abychom si vaření skutečně užili, potřebujeme zkontrolovat jedině: Naprostým základem je mít dostatek spolehlivého nádobí. Právě

to bývá většinou kámen úrazu – jeden hrnec je špinavý, další není na svém místě, ten třetí nemůžeme dát zapéct do trouby a nakonec zjistíme, že není v čem vařit. Proměňte svou domácnost se všestrannou řadou Tefal Ingenio! V jednom hrnci uvaříte, dáte zapéct do trouby, uskladníte v lednici, a když je do-

jedeno, můžete dát s klidem do myčky. Celá řada hrnců navíc do sebe krásně zapadá, takže odteď už budete vždy vědět, po čem sáhnout. Jarní úklid kuchyňských skříněk budiž tímto vyřešen.



INGENIO DAILY CHEF SADA 10 KS

L7639002

- 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™
- 7 399 Kč

A hurá do šatníku!

Spřibývajícím teplým dnem je potřeba postupně vyřadit pletené svetry, a naopak zařadit jarní kousky, které se doteď schovávaly někde na spodu skříně. Než je ale budeme vystavovat světu, musíme je chtě nechtě vyžehlit. Z šatní skříně, kde bylo zmuchlané, stačí jen přesunout do skříně napařovací a o víc se nestaráme. A pokud jste přeci jen zastánci starého dobrého způsobu žehlení, můžete sáhnout například po spolehlivé žehličce s parním generátorem. To vám půjde práce od ruky raz dva!

PARNÍ GENERÁTOR PRO EXPRESS

VISION

GV9820

- 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 2l 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

PETR HAVLÍČEK DOPORUČUJE...

Začíná nám jaro a s ním si mnoho lidí pojí i očistu těla po „zimním spánku“. Co byste jako dlouholetý výživový poradce poradil těm, kteří chtějí na jaře něco změnit?

Pro nastartování jakékoli změny je opravdu jediná podstatná věc. Rozhodnout se. A pokud se rozhodnete cokoli měnit, musíte se vydat udržitelnou cestou. Protože každý z nás je unikátní, není potřeba kopírovat způsoby těch druhých doslova, spíš si brát inspiraci a vytvořit si návyky, které vyhovují právě nám. Ale abych nebyl příliš obecný, tak uvedu základní pravidlo – začněme trochu víc přemýšlet o tom, co jíme, vyřadíme z jídelníčku vysoce průmyslově zpracované potraviny. A teď už stačí koupit kvalitní spotřebič do kuchyně třeba od značky Tefal a začít vařit. To je to opravdové nastartování změny.

Zkoušel jste vy osobně v minulosti nějakou formu takové očisty těla nebo diety, kterou byste dnes označil spíše za odstrašující příklad?

Já jsem vyzkoušel spoustu věcí, a jsem tomu rád. Na jednu stranu je dobré mít načteno, ale pak je podstatné získat vlastní zkušenost. Vyzkoušel jsem řadu stravovacích stylů, a věřte mi, za posledních 30 let toho byla spousta. Asi jsem nebyl nikdy tak bláhový, že bych se pustil do něčeho vyloženě závadného. Vlastně mě napadají ale skutečně rané experimenty, kdy jsem se jako teenager začal zabývat kulturistikou. A to jsem o výživě a fungování mého těla věděl opravdu velmi málo. Dneska, pokud použiju nějaký přídatek do stravovacího schématu, je to rybí tuk, děčko, nebo třeba protein, ale v tomto ohledu je určitě dobré nechat si vždy správně poradit, a hlavně správně chápat naše vlastní tělo.

Kdybyste měl vypíchnout nejčastější problém, se kterým se setkáváte u vašich klientů, co by to bylo?

Nevědomí sama sebe. To je určitě základní problém. Pokud bojujete za lepší fungování sebe sama, musíte se sebou umět spolupracovat – naše tělo není náš nepřítel, ba právě naopak. Jen se k němu tak musíme začít chovat.

Přestože nejste fanoušek moderních „detoxů“, na půsty máte ale opačný pohled. Dokázal byste vysvětlit, v čem je půst podle vás vhodnější?

Já mám radši výraz časově omezené jezení, protože termín půst je spíše spojený s náboženstvím než s výživou. Chrononutrice, tedy správné načasování jídel v našem denním cyklu, je základ. V rámci očisty těla pak platí, že doba, kdy lačním se nám prodlužuje, zároveň ale nic nevynechávám, mám plnohodnotný jídelníček, jen lačním delší dobu, než jím. A tím se startují ty správné procesy. Pokud jen jím, tak obrazně řečeno v těle pouze stavím, buduji, ale moc neuklízím. Je potřeba dopřát tělu prostor na samo očistu. Pokud ho ale neustále zaměštnávám jídlem, tak mu jej

nedopřeju. Opět trochu konkrétně – určitě nic nezkažíte posledním jídlem 3-4 hodiny před spaním a třeba trochou pohybu po ránu, ještě před jídlem. Ale znovu platí – je potřeba poslechnout právě to naše tělo, a i tento rytmus mu přizpůsobit.

Máte půst obecně řečeno také spojený s Velikonocemi?

I velikonocní půst, nebo půsty, které mají náboženský podtext jsou smysluplné. Studie ukazují, že tato omezení v jídle mají ozdravný efekt, což nám ukazuje právě historie, která na náboženských konvencích stavěla. Konec konců dnes dobře víme, že kalorická restrikce a omezení množství bílkovin prodlužuje věk.

Pokud chce člověk půst vyzkoušet, může si jej nějak nastavit i sám, nebo je opravdu potřeba vyhledat odborníka?

Časově omezené jezení, na to odborníka nepotřebujete, jen je potřeba si opravdu uvědomit a vnímat svůj zdravotní stav, chápat své tělo a jeho fungování. Není potřeba být úplně dogmatický, protože každý den fungujeme různě, speciálně u žen je běžné, že v rámci reprodukčního cyklu se tělo v průběhu dní chová jinak. Ale poradit se, jak se posunout, učit se, jak se vzdát různých neduhů, tak to běžně patří do mých konzultací.



JARNÍ RESTART

Všechno se počítá

Pokud máte ambice na jaře nastartovat svůj život k lepšímu, začněte u základů, tedy jídelníčkem. Pokud dáváme našemu tělu dobré palivo se vším, co potřebuje k jeho spokojenému fungování, je to ten nejlepší začátek. A protože všechno se počítá, můžeme omezit například tuk, na kterém jídla připravujeme. Nebo dokonce jej úplně vynechat! Právě přepálený tuk přidává našim pokrmům nejen zbytečné kalorie, ale dlouhodobě s sebou nese i zdravotní rizika. Díky horkovzdušné fritéze můžete připravit stejně chutná jídla bez jakéhokoli oleje a dát tak tělu to, co si zaslouží.

Dejte svému tělu to nejlepší

Ze seznamu minerálů, vitamínů, antioxidantů, aminokyselin a dalších látek nezbytných pro správné fungování našeho těla jde člověku někdy hlava kolem. Získat z jídelníčku vše potřebné není jen tak, proto je potřeba zařadit superpotraviny, které jsou těchto látek plné. V této sekci vám představíme 6 potravin, důležitých pro lepší fungování organismu, ale také inspiraci pro zdravý a chutný oběd z těchto surovin.

Česnek

První místo v našem pomyslném žebříčku superpotravin obsadí česnek. Tato nepostradatelná surovina nejen české kuchyně

nabízí dávku vitamínů a minerálů, zvyšuje obranyschopnost, podporuje metabolismus a trávení, snižuje cholesterol i krevní tlak, je zdrojem antioxidantů a působí protizánětlivě. Po česnekovém jídle si nejspíš budete udržovat od lidí trochu odstup, ale zato i nemoc se bude od vás držet dál.

Luštěniny

Nejen skvělý zdroj prospěšných vitamínů a minerálů jako jsou vápník, železo a zinek, ale i skvělá příloha plná bílkovin a vlákniny – to jsou luštěniny. Jsou vhodné pro vegany či vegetariány, pro diabetiky nebo zkrátka pro všechny, kteří chtějí svému zažívání (nejen na jaře) trochu ulehčit. Po správné úpravě luštěnin z nich můžete vykouzlit i chutná jídla, jako například křupavou cizrnu nebo dokonce bezmasý burger, u kterého rozdíl možná ani nepoznáte, zato vaše tělo ano.

Semínka

Lněná, konopná, sezamová, dýňová nebo například chia. Semínka jsou skvělým doplňkem, prostřednictvím kterého můžeme do stravy propašovat potřebné živiny. Vylepší chuť jídla, ozvláštňují jeho strukturu, doplní jej o omega kyseliny, vlákninu, vitamíny a minerály, navíc i zasytí a prospívají funkci mozku i trávicímu traktu.

Kefír

Střeva jsou často označována za náš druhý mozek. Hrají totiž klíčovou roli v řešení řady zdravotních problémů, a to nejen v rámci trávicího systému. Správné fungování našeho mikrobiomu můžeme podpořit doplněním probiotik. Proto je další superpotravinou kefir, který je považován za skvělý a přirozený zdroj prospěšných bakterií a kvasinek.

Jablka

Někdo by mohl namítnout... A přitom taková maličkost. Obvyčejná jablka ale ve skutečnosti obsahují širokou škálu prospěšných látek, díky kterým je řadíme mezi nutričně nejhodnotnější druhy ovoce. V Česku jsou jablka díky lehké dostupnosti takovou samozřejmostí, že každý z nás ročně sní dokonce víc jak 25 kilo. Takže jen tak dál, protože jablka jsou skvělou českou superpotravinou.

Bobuloviny

Já jsem malej, ale šikovnej! Další na seznamu našich superpotravin jsou drobné bobulky, které nám i přes svou maličkost nabízí velkou dávku antioxidantů, vitamínů a dalších minerálů. Borůvky, maliny, brusinky, ostružiny, jahody, rybíz nebo goji? Stačí si vybrat, protože ani v jednom případě nesáhneme vedle.

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA EASY FRY & GRILL 2V1 XXL 6,5 L INOX EY801D

- 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 6,5 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

*Oproti tradiční troubě energetické třídy A. Testováno v roce 2022 na mražených hranolkách.

APLIKACE TEFAL PLNÁ NEKONEČNÉ INSPIRACE

Milujete vaření? Chcete najít nové recepty, které byste mohli doma vyzkoušet? Hledáte snadno použitelnou mobilní aplikaci, která

vám pomůže najít chutné recepty? Už nehledejte – mobilní aplikace Tefal je tady! Přechtěte si další informace o úžasných funkcích

mobilní aplikace Tefal a o tom, jak ji můžete používat k objevování chutných receptů, a ještě více si zpříjemnit domácí vaření.

APLIKACE TEFAL PRO NEKONEČNOU KULINÁŘSKOU INSPIRACI

Šéfkuchař vždy ve vaší kapse.



- Inspirujte se nekonečnou zásobou nových receptů
- Vařte přehledně **krok za krokem** podle fotografií
- Sledujte postup vaření na displeji vašeho telefonu
- Vytvářejte nákupní seznamy a **sdílejte je** s rodinou

Aplikaci Tefal najdete na:



4 min



3 min



4 min



9 min



Cook4me touch wifi

Connected

EXPRESS SMART MULTI COOKER

MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÝ HRNEC COOK4ME TOUCH

CY912831

- neomezený počet inspirativních receptů díky wi-fi připojení
 - snadné vaření krok za krokem
 - šetří váš čas i energii
 - 13 všestranných režimů vaření
- 12 999 Kč

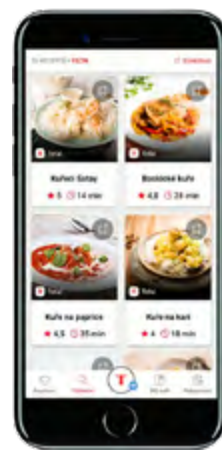
UŠETŘETE AŽ
**80%
ENERGIE***
S elektrickými
tlakovými hrnci
Tefal



Dotykový displej.



Příslušenství pro horkovzdušné smažení
Extra Crisp Lid.



Mobilní aplikace Tefal zdarma.

Nový!



*Oproti tradičním způsobům vaření. Test byl proveden v roce 2022, na přípravě brambor.

VELIKONOČNÍ MENU PODLE ONDRY SLANINY



STEAK Z VEPŘOVÉ PEČENĚ SE ŠAFRÁNOVÝM MÁSLEM A RESTOVANOU JARNÍ ZELENINOU

- 800 g vepřové pečeně bez kosti
- 4 stroužky česneku
- 80 g másla
- 4 lžíce oleje

- 1 balení šafránu
- Tymián
- Sůl
- Pepř
- 2 cl koňaku
- 200 g mladé mrkve s natí
- 1 kedlubna
- 2 stonky jarní cibulky
- 100 g ředkviček
- 50 g mladého špenátu
- 50 g másla
- Sůl
- Pepř

Postup:

Maso naporcujeme, opeříme a potřeme olejem. Rozpálíme pánev a vložíme steaky. Opečeme z obou stran asi 2-3 minuty. Poté snížíme teplotu a vložíme rozmáčkнутý česnek, máslo, koňak, šafrán a sůl. Promícháme a tímto výpekem přeléváme maso.

Zeleninu nakrájíme na kousky a společně pozvolna pečeme na másle asi 8 minut. Poté vmícháme špenát, sůl a pepř.

Jakmile máme hotovo, servírujeme!

KUŘECÍ PALIČKY V BYLINKÁCH SE ŠPENÁTOVOU NÁDIVKOU

- 6 kuřecích paliček
- Snítka tymiánu
- Svazek plocholisté petrželky
- Větvička rozmarýnu
- 4 stroužky česneku
- 1 šalotka
- Sůl
- 80 g másla
- Pepř

- 4 rohlíky (den staré)
- 2 vejce

- 100 g anglické slaniny v celku
- 50 g baby špenátu nebo mraženého listového špenátu
- 1 šalotka
- 80 ml mléka
- Muškátový květ
- Sůl
- Pečící papír

Postup:

Nejdříve si očistíme kuřecí paličky a odsekáme horní kloub. Česnek utřeme spolu se solí, nakrájíme si najemno šalotku a bylinky zbavené stonků nasekáme. Nachystané ingredience smícháme se změkklým máslem a pepřem. Takto připravené bylinkové máslo vkládáme pod kůži kuřecích paliček.

Na nádivku si nejprve na kostičky nakrájí-

me šalotku a slaninu. V míse promícháme se žloutky, mlékem, kořením a solí. Na závěr opatrně vmícháme vyšlehaný sníh z bílků a listy špenátu. Hotovou směs vložíme do nachystaných zapékacích nádobek.

Horkovzdušnou fritézu Easy Fry & Grill XXL díky dělicí přepážce zapneme na duální program grilu a horkovzdušného fritování a pečeme současně nádivku i maso. Po zhruba třiceti minutách můžeme podávat křupavou nádivku se šťavnatým bylinkovým kuřetem.



VELIKONOCE

Největší svátky jara přicházejí, vše se probouzí do života a s přibývajícím sluncem stoupá i naše energie. Kdy jindy tedy vyzkoušet nové recepty, než právě pro velikonoční pohoštění? Zkusit můžete například sekanou z poctivého mletého masa, které si lehce připravíte i v pohodlí domova díky šikovnému mlýnku.

Velikonoce jsou jedny ze svátků, které se pojí s řadou oblíbených českých zvyků. A protože tradice je potřeba si chránit a předávat, přinášíme vám několik tipů na netradiční, ale zároveň přírodní barvení vajíček.

Nedílnou součástí Velikonoc jsou i sladké pokrmy. Ať už chcete zůstat u tradičního mazance a beránka nebo letos zkusit něco zajímavějšího, vaší pravou rukou bude jistě kuchyňský robot. Se šikovným MasterChef Grande se stanete opravdovým šéfem kuchyně i vy osobně.



MLÝNEK NA MASO HV7 PLUS 6V1

NE5538

- silný motor o příkonu 2000 W
 - rychlost mletí masa až 2,8 kg/minutu
 - 6v1: 3 mřížky, nástavec na klobásy, masové kuličky kebbe a pyré
 - samoostřící čepele
 - zpětný chod
- 3 999 Kč

UNLIMITED PÁNEV WOK 28 CM

G25519

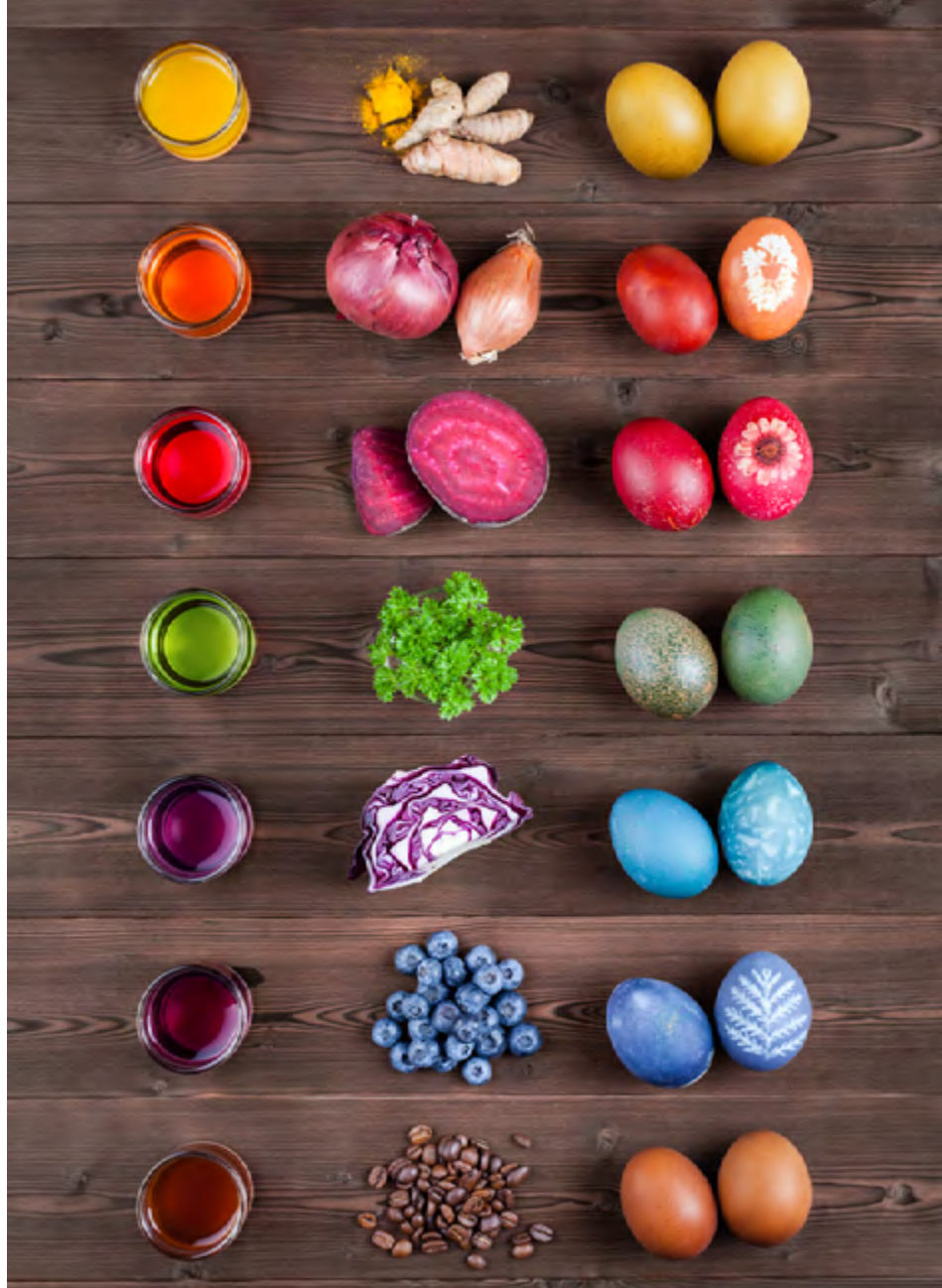
- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický i indukční)
 - nejlepší nepřilnavý povrch z dílny Tefal
 - materiál Titanium s příměsí titanu
 - vhodné do myčky i do trouby na zapékání pokrmů
- 1 299 Kč



UNLIMITED PÁNEV 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
- 1 199 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
- 949 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
 - 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



DELIBAKE ROZKLÁDACÍ FORMA 23 CM

J16412

- průměr 23 cm
 - snadné vyjmutí z formy díky odnímatelnému pásu
 - snadné čištění díky nepřilnavému povrchu
 - rozměrná základna s okrajem zabraňuje přetečení těsta a nahrazuje servírovací táč
 - z vysoce kvalitní uhlíkové oceli
- 349 Kč

SLADKÁ CESTA ŠÉFCUKRÁŘKY ANEŽKY

K cukrařině mě přivedla moje mamka. Již na základní škole jsem chodila na brigády do cukrárny a přihlížela řemeslu, když poté přišlo na výběr střední školy, rozhodla jsem se pro cukrařinu. Ačkoliv to tak nevypadá, o tento obor jsem z počátku neměla zájem. Vše se ale změnilo ve druhém ročníku, kdy jsem nastoupila na odborný výcvik do Chateau St. Havel pod vedením Ondry Slaniny. Dostala jsem možnost jít vlastní cestou, rozvíjet se v jiných oblastech, než které učí ve škole.

Svoji pracovitostí a spolehlivostí jsem ve třetím ročníku dostala možnost zúčastnit se největší soutěže juniorů v České republice. Získala jsem 2. místo a příležitost být součástí Juniorského národního týmu kuchařů a cukrářů.

Po vyučení jsem nastoupila na dálkové maturitní studium, přijala nabídku Ondry a zaujala



tak místo šéfcukrářky v Chateau St. Havel.

Při hledání inspirace pro vaše nové cukrářské skvosty, k tomu fantasticky chutnající, čerpáte z ročních období?

Převážně ano, v dezertu se vždy snažím o sezónnost surovin. Mám ale ráda chuťové kombinace, takže žádný dezert nikdy není 100% sezónní. Roční období se snažím ladit i barevně, na podzim do běžova a ořechova,



na jaře spíš do zelených a žlutých tónů. Jediná barva, kterou opravdu nemusím a málokdy ji používám, je červená.

Jaké roční období máte vy osobně nejraději?

Mám ráda všechna roční období, každé je něčím zvláštní a přináší něco jiného. Ráda si v lednu užívám zimu a sních s následným večerem u krbu s čajem a oblíbeným filmem, naopak v létě trávím čas na sluníčku s kamarády a drinkem u bazénu. Stejně tak se mění i chutě které mě inspiřují v dezertech po celý rok, možností je tolik, že fantazie nemá konce.

A jak jste na tom s Velikonocemi? Máte ráda tradice a zvyky a držíte stále některé z nich?

Pocházím z vesnice, kde se většina tradic stále dodržuje, a to hlavně kvůli super lidem, kteří tomu věnují čas a vytvoří tak z každé tradice nezapomenutelné odpoledne. Kdybych měla jmenovat moji nejoblíbenější velikonoční tradici, bylo by to řehtání, a určitě nejen proto, že v pět ráno máte právo vzbudit celou vesnici...

Vymýšlíte si recepty na své netradiční sladké výrobky sama?

Záleží, ve škole mě naučili hutné máslové krémy a klasické olejové korpusy. Většina lidí včetně mě, preferuje spíš lehké a svěží dezerty, tak jsem začala vyhledávat moderní cukrařinu, zkoušela jsem recepty z internetu, z knížek a podle oka, někdy to vyšlo a někdy zase ne. Postupem času jsem je začala upravovat podle svých chutí a pocitů.

Podléhají Ondrovu schválení, jako executive chefa?

Vždy mě zajímalo, jaké dezerty si Ondra ve své restauraci představuje. Myslím, že nejdůležitější je, aby dezerty byly chuťově i vzhledově vyvážené a příjemně zakončily zážitek v restauraci. Moje nápady ho občas zaskočí, ale vždy mě nechá, ať si dezert dokončím podle svého. Po degustaci mi řekne, co se mu líbí a co ne, podle toho pak případně upravuju, většinou to ale není potřeba.

Stává se vám někdy, že s neobyčejným receptem šlápnete vedle a musíte začít od začátku, protože vaše inovace je třeba příliš odvážná?

Dezert a komponenty k němu vždy začínají v myšlenkách, které následně převedu do náčrtu v bloku a zkouším v praxi. Ne vždy se ale povede, že kombinace chutí k sobě pasují, v tomto případě buď hledám jiné alternativy, nebo rovnou předělám celý dezert. Nedílnou součástí je i degustace celého kolektivu, chci slyšet názor od všech. 100 lidí rovná se 100 chutí.



A naopak, máte mezi svými dezerty nějakou stálíci, na kterou jste pořád pyšná?

Mám, jedná se o Rubikovu kostku. Je složena z 8 malých kostiček o čtyřech chutích – káva, vanilka, nugát a lískový ořech. Ideální varianta pro milovníky čokolády. Nápad jsem převzala od mého oblíbeného francouzského cukráře Cedrica Groleta, který ji připravoval v ovocné variantě o velikosti dortu. Jeho práce je neuvěřitelná, doufám, že se mi někdy podaří být podobně inovativní a osobitá, jako je právě on.



Máte ráda sladké? Co je vaše nejoblíbenější?

Ráda navštěvuji moderní cukrárny a zkouším nové dezerty, přijdu tak na nové chutě a inspirace. Přesto mezi moje nejoblíbenější sladké patří štrůdl od babičky a klasický věneček od mamky.

PÁKOVÝ KUCHYŇSKÝ ROBOT MASTERCHEF GRANDE

QB813D

- motor 1500 W
 - 8 rychlostí
 - 6 nástavců: metla, šlehačí metla, hnětací hák, skleněný mixér, mlýnek na maso, příslušenství na krájení a strouhání
 - celkový objem mísy 6,7 l
 - robustní provedení a celokovové převody
 - planetární pohyb míchání
- 13 999 Kč



BYLINKY

Pro tělo snad není nic přirozenějšího než vstřebávat sílu z toho, co nám nabízí sama příroda. Bylinky jsou ideálním prostředkem, jak podpořit náš metabolismus a navodit klid jak celému tělu, tak i naší duši. My vám představíme několik bylinek podle období sběru, ať o žádnou nepřijdete a můžete si je nasbírat v jejich nejlepší kondici.

Medvědí česnek

Hned zjara se nám mezi prvními dere na světlo světa medvědí česnek, který má antibakteriální účinky, podporuje krvevobrodu a obranyschopnost organismu. A kromě mnoha pozitivních účinků má i v kuchyni široké zastoupení. Například čerstvé zelené pesto, jarní polévka nebo svěží pomazánka určitě budou slavit úspěch u celé rodiny.

Kopřiva

Ze seznamu dubnových bylinek doporučujeme všema deseti kopřivu. Přestože ji mnoho lidí považuje za nepotřebný plevel, má skvělé detoxikační účinky, pomáhá s odvodněním, trávením nebo i kožními problémy. Její účinky můžeme vstřebávat z čaje, zařadit ji do velikonoční nádivky z ní vykouzlit netradiční kopřivový špenát.

Šalvěj

V květnu začíná dostupných bylinek přibývat a my nesmíme opomenout ani šalvěj. I tato rostlina pomůže s pročištěním krve, přispěje k funkci jater a zažívání, nebo pomáhá k léčbě různých zánětů. A opět nemusíme zůstat jen u čaje, stačí ji nechat provonět na másle a můžeme ihned podávat například s noky.

Tymián

Čím hlouběji se noříme do léta, tím více bylinek na dochucení jídel nám příroda nabízí. Tymián je skvělým pomocníkem v kuchyni a hodí se téměř do každého pokrmu. Kromě jeho příjemné chuti a vůně, kterou využijeme při vaření, zároveň účinně bojuje proti bakteriálním onemocněním, odvodňuje organismus a zlepšuje zažívání.

Rozmarýn

V průběhu června a července nastupuje na řadu sběr aromatického rozmarýnu, který lehce využijeme v kuchyni, a dokonce přispěje k vašemu zdraví. Tato bylina především pomáhá proti únavě, stimuluje činnost mozku a podporuje imunitu. Opět má široké využití, od ozvláštňení pečených brambor, přes tradiční italskou focacciu až po kombinaci se sýry.



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA ACTIFRY GENIUS XL ČERNÁ

AH9608

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

7 299 Kč

ELEKTRICKÝ OPTIGRILL ELITE XL

GC760D

- intuitivní grilovací asistent
- 16 plně automatických programů
- velká grilovací kapacita díky velké ploše
- snadné čištění díky odnímatelným grilovacím deskám

7 999 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



*Oproti tradiční troubě energetické třídy A. Testováno v roce 2022 na mražených hranolkách.

GRILOVÁNÍ

Máte gril? A mohla bych ho vidět?

A je to tady! Prohlašujeme sezónu grilování za zahájenou. Ať už jste fanoušky pořádného fláku masa nebo raději sáhnete po grilované zelenině, láska ke grilování nás spojuje bez rozdílu. Tato oblíbená letní aktivita nám nabízí možnost trávit čas s našimi nejbližšími a zároveň si pochutnat na skvělém jídle. Není tajemstvím, že každé jídlo chutná o něco líp, když ho nejíte sami. Takže svolejte rodiče, kamarády, sourozence, babičky, dědečky a třeba i zvědavé sousedky, protože grilování si jednoduše nemůžete nechat pro sebe. Kromě toho se prozradíte neodolatelnou vůní, která k vám nakonec všechny naláká sama.



Tefal

OptiGrill Elite

INTELIGENTNÍ GRIL



PERFEKTNÍ VÝSLEDEK GRILOVÁNÍ OD KRVAVÉHO PO DOBŘE PROPEČENÝ



INTUITIVNÍ
ASISTENT
GRILOVÁNÍ



MĚŘENÍ
TLOUŠTKY



FUNKCE
PRUDKÉHO
OPĚKÁNÍ

MÁLO
PROPEČENÝ

STŘEDNĚ
PROPEČENÝ

DOBŘE
PROPEČENÝ



S ONDROU SLANINOU NA GRILU

Myslíte si, že dobře grilovat může úplně kdokoli nebo se ke správné přípravě jídla na grilu musí člověk propracovat?

Podle mě je tomu skutečně tak, že je to disciplína pro každého. Grilování je v zásadě úplně jednoduché, jde jen o to, mít dobrý gril. Samozřejmě záleží, pro jakou příležitost jej zrovna chcete využít. Pokud jde o venkovní grilování pro velkou partu lidí, tak bych doporučil ten plynový anebo na dřevěné uhlí. Jestli si ale chcete udělat radost i v pohodlí domova s rodinou nebo pár kamarády, tak si perfektně vystačíte s grilem kontaktním. Kromě pořádného grilu jsou nepostradatelným základem samozřejmě kvalitní suroviny.

Máte pro takové začátečníky nějaké rady a tipy, které mohou usnadnit jejich premiéru s grilem?

Řekl bych, že platí dvě taková nepsaná pravidla. Za prvé: Co na gril dávám, to pak z něj i dostanu. Prostě a jednoduše, ze špatného kusu masa nikdy neuděláte pořádný a chutný steak.

A pravidlo číslo dvě zní: Méně znamená více.

Pokud budete na grilu připravovat poctivé maso, vyhněte se zbytečným kořenícím směsem, které nakonec jen přebijí požitky z kvalitního steaku. Nejlépe si vždy vystačíte se solí, pepřem a oblíbenou bylinkou. Také si dejte pozor, abyste to nepřehnali s teplotou úpravou. Pokud si maso při grilování nepohlídáte, tak nejen že nebude nikomu chutnat, ale vy takto zbytečně vyhodíte peníze za suroviny do koše, a především je to velká škoda toho zvířete.

A naopak, existuje něco, v čem lidé ohledně grilování často chybují a měli by se těmto zvykům vyvarovat?

Tak, jak už jsem říkal, jde o kvalitu základních ingrediencí. Lidi na sobě chtějí šetřit, ale z těch nekvalitních surovin jednoduše nikdy perfektní jídlo nevykouzlí. A samozřejmě se u takových akcí také častokrát jen povídá nebo upíjí nějaký ten alkohol, takže se může lehce stát, že se na samotné grilování zapomene. Výsledkem je pak suchý, překořeněný a tuhý pokrm. Další zvyk, který by se lidé mohli už konečně odnaučit, je, že zapomínají na přílohy, dípy, saláty, omáčky a další doplňky, které grilování dodají šťávu. Navíc tak mohou experimentovat na grilu nejen s masem, ale připravit si třeba i opečenou zeleninu, grilovaný sýr nebo teplý salát. Zkrátka si

zkusit s grilováním více vyhrát a užít si ho naplno.

Připravujete na grilu zásadně maso nebo experimentujete i s jinými surovinami?

Maso hraje jednoznačně prim a připravuji jej na grilu ze všeho nejraději. Ale protože na grilu lze připravit úplně všechno, tak experimentuji s různými, i neobvyklými surovinami. Gril v podstatě funguje trochu jako trouba, jen s tou výhodou, že si jej v průběhu můžete otevřít, vidíte do něj a pokrm tímto způsobem můžete i opéct do křupava. Právě tohle mě na grilování tak baví.

A co třeba sladká jídla? Zkoušel jste někdy na grilu připravit i dezert?

Na grilu můžete připravit prakticky cokoliv. Jak předkrm, hlavní jídlo – samozřejmě i s přílohou, tak i dezerty. Zvláště pak pokud máte gril, kde vám jde teplo zdola i shora, tak v něm bez problému vykouzlíte i buchty, koláče nebo třeba flambované ovoce. Upravoval jsem tak různé druhy ovoce od

ananasu, přes jahody až po hrušky nebo jablka.

Máte grilování spojeno čistě s létem nebo vás láska k němu neopouští ani přes zimní měsíce?

Rozhodně nemám grilování spojeno výhradně s létem. Podle ročního období se spíše rozhoduju, který gril na přípravu jídla použiju. Přes léto trávím čas hlavně venku, proto většinou sáhnu spíš po grilu na dřevo. V těch chladnějších dnech je pro mně ale samozřejmě pohodlnější zůstat doma a využít elektrický kontaktní gril. Podle mě není nejmenší důvod se těm elektrickým nějak vyhýbat, protože když máte kvalitní kontaktní gril s dostatečným příkonem, tak vám udělá stejnou službu jako ten venkovní. Takže ani v nějakém panelovém domě se rozhodně nemusíte grilování bát. A pokud chcete i tu dřevěnou vůni, tak dokonce existují i takové patrony s hoblinami, které vám dodají i tohle aroma, takže grilování se vším všudy.

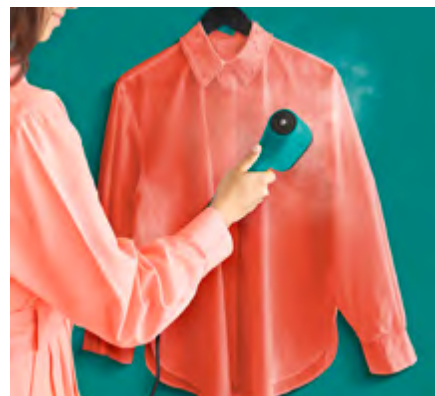


CESTOVÁNÍ

Upustěte páru na dovolené

Léto, teplo, dovolená. Konečně přichází období zaslouženého odpočinku. Možná se už teď vidíte, jak se procházíte po pláži nebo prozkoumáváte neobjevené poklady. Má to ale jeden háček – balení kufrů. Vzít si s sebou jen to oblečení, ve kterém se budeme cítit pohodlně a zároveň na nás bude dobře vypadat i po dlouhé cestě v přečpaném kufru.

Nikdo z nás totiž nechce objevovat krásy ciziny, a přitom neustále řešit zmuchlané oblečení, které si nemůžete vzít do restaurace nebo na párty. Alespoň na dovolené zkrátka chceme mít vše dokonalé. Právě tady nastupuje na řadu ruční napařovač na cesty značky Tefal, který vám zabere jen malinko místa, ale zato ušetří tolik starostí. Díky této vychytávce nebudete muset složitě a dlouze vybírat nemačkané oblečení, protože ať už s sebou vezmete cokoli, během chvilky bude vše jako ze škatulky. Navíc vám může dobře posloužit i oboustranný nástavec, který jednou stranou pomáhá odstraňovat nečistoty a druhou šetrně narovnávat citlivé látky. Takže do kufru přibalte cestovní mini-žehličku a na dovolené nechte upustit trochu páry.



NAPAŘOVAČ ODĚVŮ PURE POP DT202x

- snadný a efektivní
 - všestranné použití díky oboustrannému nástavci
 - odstraňuje vlasy, chlupy i drobné nečistoty
 - skladný, kompaktní a lehký
 - okamžitě nahřátí již za 15 vteřin
- 1 099 Kč

DOMÁCÍ ZMRZLINA

Jak jinak se v létě rychle zchladit, a ještě si trochu osladit život, než osvěžující zmrzlinou? Navíc o to lepší bude, když si ji připravíte vy sami doma jen ze základních surovin. Díky všestrannému varnému kuchyňskému robotu Click & Cook nebo varnému vysokorychlostnímu mixéru Perfectmix Cook dokonce ani nemusíte pořizovat přímo zmrzlinovač.



VYSOKORYCHLOSTNÍ VARNÝ MIXÉR PERFECTMIX COOK

BL83SD

- 10 automatických programů
 - teplé a studené pokrmy
 - odnímatelné ostré nože z nerezové oceli
 - výkonný motor o příkonu 1400 W
 - funkce hloubkového čištění
 - skleněná nádoba o objemu 2 l
- 4 999 Kč



VANILKOVÁ PERNÍKOVÁ ZMRZLINA S KARAMELIZOVANÝM OVOCEM MARTINA KOLNÍKA

- 3 ks vanilkového lusku
- 350 ml smetany (33%)
- 250 ml pasterizovaných žloutků
- 250 g moučkového cukru
- Perníkové koření
- 100 g jahod
- 50 g borůvek
- Jedlé květy

Postup:

Do nádoby šlehačací nástavec, nalijeme smetanu. Rozkrojíme si vanilkové lusky, setřeme a přidáme do nádoby ke smetaně. Dále přilijeme pasterizované žloutky. Na Tefal Click & Cook si zapneme váhu a odvážíme si 250 g moučkového cukru a opět nasypeme do nádoby. Nakonec přidáme perníkové koření. Nádobu zavřeme, vložíme zpět do konstrukce, nastavíme rychlost 1 a při 60 stupních zapneme na 7 minut. Následně nalijeme do formy a zamrazíme na cca 1 hodinu při občasném promíchání (stačí 2-3x). Při servírování ozdobíme ovocem a jedlými květy.





**MULTIFUNKČNÍ
VARNÝ KUCHYŇSKÝ
ROBOT CLICK & COOK**

FE5061

- 12 kuchařských kategorií s 600 recepty
 - 10 automatických programů
 - 7 příslušenství
 - 32 funkcí vaření
 - 7palcová digitální obrazovka s dotykovým ovládním
 - integrovaná váha
- 16 999 Kč



TIPY OD TEFALU

Zpracování úrody až do posledního kousku

Tefal je tu pro všechny nadšence do vaření, kteří myslí prakticky, jsou připraveni využít všech příležitostí a vyhýbají se plýtvání. Právě proto vám zde představíme několik tipů na zpracování letošní úrody, ať ani jediné rajče nepřijde nazmar.

Sušení

Skvělým způsobem pro uchování ovoce i zeleniny je sušení. Nemusíte ale pořizovat přímo sušičku, kterou využijete pouze na tyto účely. Zkuste tentokrát ovoce nebo i zeleninu dát do horkovzdušné fritézy a pozvolna sušit, ať si zachovají své prospěšné látky. A protože fantazii se meze nekladou, usušit můžete jednak jablka, švestky, hrušky, meruňky, ale třeba i rajčata, papriky, lilky nebo cukety. Pak jen uchovat ve sklenicích, ideálně na tmavém místě a v zimě jako když najdete.

Něco navíc: Sušenou zeleninu si můžete i naložit a zakomponovat do jídel pro intenzivnější chuť. Už před sušením ji dochuťte, pak nechte vychladnout, naskládejte do sklenic a přelijte olejem. Přidat můžete i česnek, další koření nebo semínka.

Vaření

Co takhle domácí kečup bez přidaných zbytečností, rajčatový základ pro jakoukoli omáčku, vychucené cibulové čatni, poctivou marmeládu nebo třeba kořeněná povidla? A co takhle všechno udělat v jednom hrnci za minimum času? Jestli se vám tato představa líbí, je Tefal Cook4me přesně pro vás. V multifunkčním elektrickém tlakovém hrnci totiž zpracujete svou úrodu raz dva.

Mixování

Není nic jednoduššího než přebytečné ovoce (ale i zeleninu) rozmixovat a uchovat tak z nich všechno prospěšné. Můžete jít ověřenou cestou čistě ovocného smoothie, nebo experimentovat i se zeleninou. Když přidáte špenát nebo řapíkatý celer, bude mít nápoj ještě více prospěšných látek a zároveň tím stáhnete jeho kalorickou hodnotu. Stačí zamrazit a připravenou svačinku na cesty máte vždy po ruce.

VYSOKORYCHLOSTNÍ MIXÉR PERFECTMIX+

BL87G8

- výkonný motor o příkonu 1200 W
- variabilní ovládání rychlosti a pulzní funkce
- 3 programy: smoothies, drcení ledu a program automatického čištění
- odnímatelné ostré nože z nerezové oceli
- skleněná nádoba o objemu 2 l
- cestovní lahev a špachtle

3 199 Kč





MLÝNEK NA MASO HV7 PLUS 6V1

NE5538

- silný motor o příkonu 2000 W
 - rychlost mletí masa až 2,8 kg/minutu
 - 6v1: 3 mřížky, nástavec na klobásy, masové kuličky kebbe a pyré
 - samoostřící čepele
 - zpětný chod
- 3 999 Kč



FRITÉZA TEFAL CLEAR DUO

FR600D

- o 70% méně kouře*
 - méně zápachu díky filtraci
 - průzor s úpravou proti zamlžení
 - snadné čištění
- 3 599 Kč

MLÝNEK NA MASO HV4 SUCCESSOR

NE463138

- silný motor o příkonu 2000 W
 - rychlost mletí masa až 2,3 kg/minutu
 - 6v1: 3 mřížky, nástavec na klobásy, masové kuličky kebbe a pyré
 - samoostřící čepele
- 3 399 Kč



MLÝNEK NA MASO HV4 SUCCESSOR

NE4778

- silný motor o příkonu 2000 W
 - rychlost mletí masa až 2,3 kg/minutu
 - 9v1: 3 mřížky, nástavec na klobásy, masové kuličky kebbe, pyré a 3 nástavce na strouhání a krájení
 - samoostřící čepele
 - přihrádka na uložení příslušenství
- 3 799 Kč

FRITÉZA EASY FRY & GRILL CLASSIC

EY501D

- až 2× 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 2× 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



SENDVIČOVAČ SNACK COLLECTION 4v1

SW854D

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



NAPAŘOVACÍ ŽEHLIČKA ULTIMATE PURE

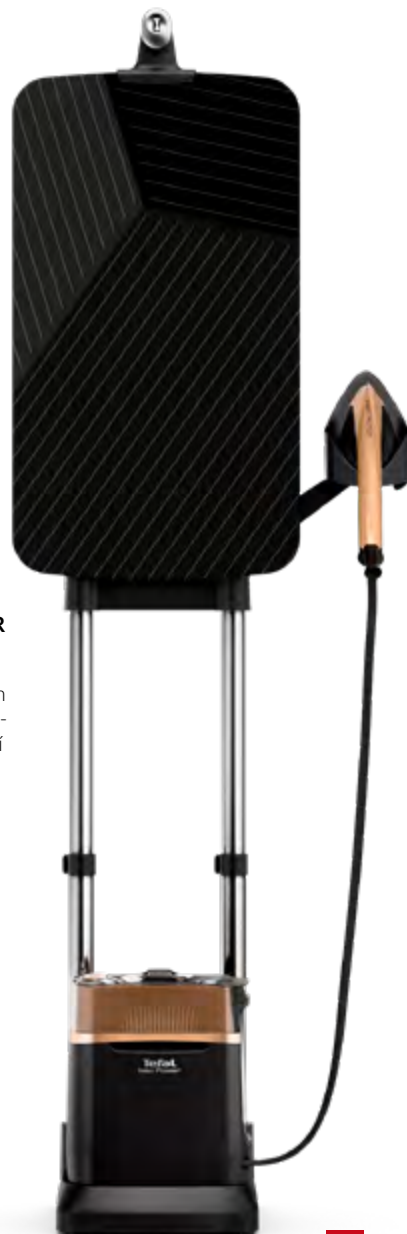
FV9845

- 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



ŽEHLÍČÍ 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
- 9 999 Kč



EXPRESS VISION PARNÍ GENERÁTOR SV8152

- parní generátor se systémem Easy LED Vision zlepšuje průběh žehlení světlem umístěným ve špičce žehličky
 - technologie bez nastavování nabízí optimální kombinaci páry a teploty
 - dlouhé žehlení díky vysokokapacitní nádrže na vodu o objemu 1,8 l
 - nepřetržitý parní výkon až 130 g/min., parní ráz 480 g/min. pro odolné záhyby
 - tlak páry až 9 barů
 - úspora energie až o 30 %
 - vyrobeno ve Francii
- 4 199 Kč



*Oproti tradiční troubě energetické třídy A. Testováno v roce 2022 na mražených hranolkách.

**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

**MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÝ HRNEC
COOK4ME+ BÍLÝ**

CY8511

- objem 6 l
- 150 předprogramovaných receptů a 6 režimů vaření
- LCD displej
- funkce udržení teploty, odložený start, časovač



ENERGETICKÁ ÚSPORA

Trápí vás energetická úspora při každodenním vaření?

Značka Tefal patří mezi stálice našich kuchyní, které se už bez chytrých, ale hlavně úsporných pomocníků jednoduše neobejdou. Dobu přípravy a vaření kvalitní domácí kuchyně potřebujeme prostě zkrátit

– jednak z důvodů naprostého nedostatku času na cokoli, ale pak také z důvodu úspory energie, který na nás po několika dekádách bezstarostnosti nedávno dolehl.

Značka Tefal je naštěstí také v ohledu udržitelnosti a energetické úspornosti napřed, proto se nemusíte bát zařadit do své výbavy horkovzdušné fritézy, které oproti běž-

né troubě třídy A uspoří až 70 % energie, nebo elektrické tlakové hrnce, které uspoří až 80 % energie oproti tradičnímu způsobu vaření.

Značka Tefal zkrátka myslí na vše, abychom si mohli společně se svými blízkými užívat řádnou porci každodenní radosti.



*Oproti tradiční troubě energetické třídy A. Testováno v roce 2022 na mražených hranolkách.



*Oproti tradičním způsobům vaření. Test byl proveden v roce 2022, na přípravě brambor.

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 NA ZELENE VLNE

Začíná to u vás! K lepšímu životu na naší planetě může drobnými krůčky přispět každý z nás. Pro příznivce ekologické domácnosti přichází Tefal s novinkou **Easygliss Eco**, která šetří nejen životní prostředí, ale dokonce i vaši peněženku. Ten nejdůležitější ekologický přínos při zachování výkonu a efektivity při žehlení, je jistě úspora energie až o 30%. Při balení tohoto produktu se používají z 35 % recyklované obaly, které jsou zároveň v celku z 88 % recyklovatelné. Dnes už je samozřejmostí u většiny elektrických produktů značky Tefal program Opravitelnost po dobu 15 let. Staví na základním principu možnosti jednoduché rozmontovatelnosti žehličky a tím pádem jednoduché a ne příliš nákladné výměny náhradního dílu. Svezte se i vy na zelené vlně a žehlete udržitelně a ekonomicky.

ŽEHLIČKA EASYGLISS ECO

FV5781

- příkon 2800 W pro rychlé zahřátí a vysoce účinné žehlení
- parní ráz 260 g/min
- unikátní sběrač vodního kamene
- ekologický design
- úspora energie až 30 % s režimem Eco

1 499 Kč



Tefal

VELIKONOCE S TEFALEM



Kupte výrobky Tefal
v hodnotě min. 5 000 Kč
A ZÍSKEJTE DÁREK!
SADU 5 NOŽŮ TEFALE



NAVŠTIVTE NÁŠ TEFAL STORE A PRODEJNY HOME&COOK!

„V našich prodejnách si zákazníci mohou prohlédnout a zakoupit nejen výrobky značky **Tefal**, ale i dalších značek jako jsou **Rowenta, Krups, WMF** nebo **Lagostina**. Kromě kuchyňského nádobí nabízí prodejny i širokou škálu kuchyňských pomocníků, jako jsou mixéry, odšťavňovače, toustovače, fritézy a další, ale i výrobky pro osobní péči – kulmy, vysoušeče vlasů a podobně, péči o oděvy jako jsou žehličky a parní generátory, péči o domácnost v podobě vysavačů, včetně těch robotických, elektrických mopů, čističek vzduchu, ale také kávovary – plnoautomatické i na porcovanou kávu Nescafé Dolce Gusto nebo Nespresso,“ říká Alex Zorbas, manažer prodejen Tefal v ČR a SR.

Mapa prodejen Tefal a H&C

Tefal Store Westfield Chodov,
Rožtylská 19, 148 00 Praha 11 - Chodov,
tchodov@groupeseb.com, +420 773 767 311

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: 20. 3. 2023. 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.