



Tefal® Revue

2020. ősz / tél



A főszerkesztő levele

Kedves olvasóink, az ízletes, házi ételek szerelmesei!

Az alábbi oldalakon végigkalauzoljuk Önöket az otthoni ételkészítés útvesztőjén, kifejezetten az elkövetkező hetekre helyezve a hangsúlyt.

Itt van az ősz. A napok egyre rövidülnek, a napsütötte nyárt felváltották a szürke felhők, szél és eső. Lassacskán be kell bújnunk a meleg kabátainkba, a jó hangulatunkat sajnos a jelenlegi helyzet és légkör sem segíti. Szerencsére mindannyian tudjuk, hogy melegséget leginkább a szereteteink köre, és a velük elfogyasztott finom ételek hozhatnak. Ezért döntöttünk a TEFAL-nál úgy, hogy elkészítjük ezt a magazint, mellyel segíthetünk Önöknek eligazodni a konyhai készülékek világában, ötletes receptjeinkkel inspirációként szolgálhatunk a mindennapi ételek elkészítésében, csakúgy, mint az ünnepi fogások megtervezésében és kivitelezésében. Ötleteket adunk, hogy hogyan tudnak a konyhában helyet spórolni, hogyan célszerű tárolni-, szállítani az elkészült ételeket és szívmelengető italokat. Nem feledkeztünk meg a közelgő karácsonyról sem, így ebben a számban egy 3 fogásos karácsonyi menüt is bemutatunk.

Végül pedig adunk pár tippet, hogyan tudnak egészséges, és egyben ízletes fogásokat készíteni.

Röviden tehát egy nagy adag ötlettel, inspirációval jöttünk, hogy (nem csak) a 2020-as év vége kellemesen teljen.

A főzés soha nem volt egyszerűbb.

Tefal, az Önök társa a konyhában

Tartalomjegyzék

A főszerkesztő levele	2
TEFAL – az állandó innovációknak köszönhetően több, mint 60 éve a minőség jelképe.....	3
A botmixer is bármely konyha multifunkciós eszközévé válhat	4
Nyugodt reggel, ahogy én szeretem	6
Munkahelyre-, vagy kirándulásra menet	7
Kicsi konyha?	
Ne pazarolja a helyet!	9
Készüljön fel a karácsonyra!	11
Nincs több pityergés hagymaaprítás közben!	12
Egyszerű és gyors vacsora szentestére!	15
Hogyan grillezzünk kontakt grillsütőben? A grillezés ma márgyerekjáték! ..	18
Újévi fogadalom: egészséges sütés fritőzben	19
Tökéletes a mindennapi főzéshez ..	21
Home&Cook – az Ön Tefal specialistája, 100%-os szervizzel ..	22



Kedves és tisztelt Tefal rajongók!

Nagyon különleges 2020-as évet éltünk meg együtt, mely során a COVID19 világvárvány hullámaihoz kapcsolódóan több, előre nem látható problémával, nehézséggel kellett szembenéznünk. Hálás vagyok érte, hogy vállalatunk becsülettel és komoly veszteségek nélkül vette az akadályokat. A köszönet mindezt természetesen elsősorban a munkatársainkat illeti, akik felelősségteljesen néztek szembe a kihívásokkal, betartották az elengedhetetlen intézkedéseket, így segítve vállalatunk óriási gépezetét lendületben tartani. És ahogy az egész ország, mi is mérhetetlenül nagyra értékeljük a tűzvonalban dolgozó szakemberek munkáját, legyen szó az egészségügyi dolgozókról, tűzoltókról, katonákról, vagy a tanárokról. Köszönjük!

A Tefal márka 2020-ban is megvédte piaci helyét a konyhai edények és kis elektronikai háztartási gépek szegmensében. Nagyon érdekes újdonságokat is sikerült bemutatnunk, melyek számos háztartásba azonnal megtalálták maguknak az utat. Ezek közül elsősorban a forradalmian új multifunkciós digitális Cook4Me+ edényt emelném ki, mely ténylegesen főz Ön helyett, ezért hisszük, hogy idővel nagyszámú magyar háztartásban helyet kap. Örömmel tölt el, hogy a vadonatúj Tefal Revue magazinunk is közelebb hozhatja a nagyközönség számára márkánkat. Fokozatosan életre kel így egy reprezentatív médium, mely átláthatóan és informatívan számol be vállalatunk újdonságairól, bemutatva sorát a számos finomságnak, melyet készülékeinkkel elő tudnak varázsolni. Köszönöm mindannyiuknak, akik bizalmat szavaztak a Tefal márkának, és edényeinkre, készülékeinkre esett a választásuk! Biztosíthatom Önöket, hogy továbbra is számíthatnak újdonságainkra, melyeknek egyetlen célja, hogy megkönnyítsék a mindennapi konyhai teendőket, és ezzel értékes időt takarítsanak meg Önöknek, melyet családjukkal, szórakozással, és a hobbijukkal tölthetnek. Mindannyiuknak kellemes, nyugodt és első sorban egészséges 2021-es évet kívánok!

Michal Bučko
Vezérigazgató Groupe SEB CE

TEFAL – az állandó innovációknak köszönhetően több, mint 60 éve a minőség jelképe

A TEFAL márka több, mint 60 éves múltja során használói körében komoly pozíciót épített ki, nagy népszerűsége tett szert. Mindezeknek köszönhetően jelenleg több, mint 150 országban jelen van. A tervezés minden esetben közvetlenül a használók igényeiből indul ki, a cél, hogy eszközeink megkönnyítsék életüket. Számos innovációjának köszönhetően a TEFAL a tapadásmentes edények, vasalók, kukták és további modern, innovatív konyhai eszközök első számú gyártójává vált.

Amikor 1945-ben Marc Grégorie francia mérnök felesége serpenyőire tapadásmentes réteget húzott, még senki sem sejtette, hogy mekkora sikerben lesz hamarosan része. Két évre rá elfogadták tapadásmentes edény szabadalmát, így Párizs külvárosában megnyithatta első műhelyét. A TEFAL vállalat a tapadásmentes edények gyártásának világszintű úttörője lett. A 60-as évek végén

a GroupeSEB részévé vált, amivel megerősíthette piaci helyzetét. A 80-as években a kukták terén ért el átütő sikert, bevezette a piacra első kuktáját, a Clipso-t, mely egy kézzel, könnyedén volt nyitható és csukható. Tíz évvel később bemutatta Thermo-Spot rendszerét, amelynek köszönhetően mára már milliányi felhasználó pontosan megtudja állapítani, mikor hevült fel megfelelő hőmérsékletre a serpenyő. Jelenleg a TEFAL világviszonylatban piacvezető a serpenyők és kis konyhai elektromos eszközök terén. Ezek közül számos készülék tökéletesen illik a XXI. századi konyha koncepciójába, azaz olyanok, melyek időt spórolnak, miközben még segítenek is az egészséges és minőségi ételek elkészítésében. A TEFAL márka azonban nem csak a főzéssel fort egybe, a ruhanemű egyszerű, tökéletes ápolásában, gondozásában is jelentős szereplővé vált.



A botmixer is bármely konyha multifunkciós eszközévé válhat

Olyan multifunkciós segítőt keres, amely nem csak sok helyet, de időt is spórol Önnek, és ha lehet, az idők végezetéig nem romlik el? Amelyik fel tudja aprítani az alapanyagokat, össze tudja keverni, fel tudja habosítani azokat, így meg is könnyíti a későbbi takarítást? Mi tudunk erre megfelelőt mutatni! Az ultrahatékony botmixerünkkel túlszárnyalhatja eddigi ételkészítési határait, új recepteket is kipróbálhat. A főzés egyszerűen gyerekjátékká válik, és Ön minden konyhapult mellett eltöltött percét élvezni majd. Számátalan konyhai kisegítő létezik, viszont a tárolóhelyeink végesek. Amennyiben helyet is szeretne

spórolni, de közben a hatékonyság is fontos szempont, ez a multifunkciós készülék lesz a megfelelő választás. A TEFAL új, kivételesen nagy teljesítményű Infinity Force Pro (HB95LD38) készüléke tökéletes 5 az 1-ben választás. Késeinek exkluzív, Powelix Life Blades titánfelülete különösen hosszú élettartamot biztosít, úgyhogy a botmixer sosem hagyja cserben! 1200 W teljesítményének köszönhetően 30%-kal gyorsabban turmixol, és még a legkeményebb alapanyagokkal is könnyedén megbirkózik. Sokoldalúan felhasználható tartozékai többfogatásos menü elkészítésében is a segítségére lesznek. A

800ml mérőedényt és habverőt használva pillanatok alatt csokoládés tejszínhabot készíthet, és máris az asztalon a tökéletes desszert. Ezzel az egy konyhai kisegítővel bármilyen nagyobb megerőltetés nélkül tökéletes menüt varázsolhat az asztalra, és még a takarítás miatt sem fáj majd a feje. A botmixer levehető részeit csak pattintsa le, tegye be a mosogatógépbe, és el is készült! Milyen menü körvonalazódik a gondolataiban? Ne szabjon korlátot fantáziájának, és inspirálódjon...

GAZPACHO

hozzávalók:

- 4 nagy paradicsom
- 1 kis fej hagyma, meghámozva, feldarabolva
- ½ uborka, meghámozva, magjai nélkül
- 1 piros paprika kimagozva
- 10 friss bazsalikom levél
- 1 nagy gerezd fokhagyma, megpucolva
- ¼ csésze extra szűz olívaolaj

elkészítés:

- tegye be egy tálba az összes hozzávalót
- turmixolja 1 percen keresztül



VÁSÁROLJON BOTMIXERT, ÍRJA MEG NEKÜNK A VÉLEMÉNYÉT ÉS NYERJEN AJÁNDÉKOT! A RÉSZLETEKÉRT IDE KATTINTSON!



INFINITY FORCE PRO 5 AZ

1-BEN

HB95LD38

Az Infinity Force PRO 5 az 1-ben 1200 W teljesítményű botmixer, több sebesség fokozat, aprítás, habverés, szelvényezés és turmixolás, 4 kés Powelix Life technológiájú bevonattal, mosogatógépben mosható tartozékok, aprító aprítóedénnyel, turmixoló edény, habverő, keskeny turmixláb, pürésítő tartozék. Ajánlott fogyasztói ára: 46 990 Ft

INFINITY FORCE FEHÉR

4 AZ 1-BEN

HB944138

Infinity Force fehér, 4 az 1-ben botmixer, 1000 W teljesítmény, 1 sebességállító nyomógomb, jégaprítás, darabolás, habverés és turmixolás, 4 kés Powelix Life technológiájú bevonattal, mosogatógépben mosható tartozékok, folytonos sebességváltás, rozsdamentes acél láb, aprító aprítóedénnyel, turmixoló edény, habverő és keskeny turmixláb. Ajánlott fogyasztói ára: 34 990 HUF



INFINITY FORCE 3 AZ

1-BEN

HB943838

Infinity Force 1000 W teljesítményű botmixer, 1 sebességállító nyomógomb, turmixolás, aprítás és habverés, 4 kés Powelix Life technológiájú bevonattal, mosogatógépben mosható tartozékok, folytonos sebességváltás és turbo sebesség, rozsdamentes acél láb, aprító aprítóedénnyel, turmixoló edény, habverő és keskeny turmixláb. Ajánlott fogyasztói ára: 32 990 Ft



QUICKCHEF QUARTZITE

HB65LD38

Quickchef quartzite 1000 W teljesítményű botmixer, 20 sebesség, turbo sebesség, aprítás, habverés, darabolás és turmixolás, 4 kés Powelix Life technológiájú bevonattal, mosogatógépben mosható tartozékok, rozsdamentes acél láb, aprító aprítóedénnyel, turmixoló edény és habverő. Ajánlott fogyasztói ára: 41 990 Ft



Smoothie 400 km/órás sebességgel

Annyira megszerettük a zöldségekből, gyümölcsökből készülő smoothie-kat, hogy már az otthonunk kényelmében is szívesen fogyasztjuk őket. Ehhez a minőségi alapanyagokon felül azonban szükségünk van egy ultrahatékony asztali turmixgépre is. A TEFAL intelligens, nagy sebességű turmixgépei 100%-os teljesítményt nyújtanak, pillanatokon belül elkészül bennük a finomság. És ezeken kívül még készíthet a turmixgépben koktélokat, tejes koktélokat, az arra alkalmasokban pedig még házi leveseket és mártásokat is. A selymes állagú finomságok készítését így garantáltan nem unja meg!



ULTRABLEND BOOST VACUUM

BL985A31

1300 W teljesítményű Ultrablend Boost Vacuum asztali turmixgép, edény űrtartalma 1,4 l, anyaga: üveg, tritan, turmixolás levegő nélkül, pulzáló funkció és automatikus programok, alkalmas száraz termékek-, jég aprítására, levesek-, smoothiek-, zöldségpürék készítésére, edények száma 2. Ajánlott fogyasztói ár: 134 990 Ft



ULTRABLEND COOK

BL962B38

Ultrablend Cook asztali turmixgép, 1300 W teljesítmény, maximális fordulatszáma 45 000 fordulat/perc, 10 sebesség, edény űrtartalma 2 l, anyaga: üveg, melegítés melegítőtáppal, pulzáló funkció és automatikus programok, alkalmas száraz termékek-, jég aprítására, levesek-, smoothiek-, zöldségpürék készítésére, edények száma 1. Ajánlott fogyasztói ár: 122 990 Ft



INFINYMIX

BL91HD31

1600 W teljesítményű Infinymix+ asztali turmixgép, maximális fordulatszáma 35 000 fordulat/perc, 10 sebességfokozat, PoweLife technológia, edény űrtartalma 1,75 l, anyaga: tritan, pulzáló funkció és automatikus programok, alkalmas száraz termékek-, jég aprítására, levesek-, smoothiek-, zöldségpürék készítésére, hordozó edény és döngölő, edények száma 2. Ajánlott fogyasztói ár: 89 990 Ft

VÁSÁROLJON ULTRABLEND BOOST VAGY ULTRABLEND COOK TURMIXGÉPET, ÍRJA MEG NEKÜNK A VÉLEMÉNYÉT ÉS NYERJEN AJÁNDÉKOT! A RÉSZLETEKÉRT IDE KATTINTSON!



CÉKLAHUMUSZ

- 250 g konzerv csicseriborsó
- főtt cékla
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál tahini
- 2 evőkanál citrom leve
- 3 evőkanál olívaolaj
- 50 ml víz
- 1 nagy csipet pirospaprika
- néhány napraforgómag
- só, bors

1. Hámozza meg a fokhagymát, vágja félbe. Távolítsa el a csiráját. Pucolja meg és darabolja fel a céklát. Öblítse át és szűrje le a csicseriborsót.

2. Tegye a turmixgépbe a csicseriborsót, céklát, fokhagymát, tahinit, citrom levét és pirospaprikát. Sózza, borsozza, és öntse rá az olívaolajat.

3. Az Infinymi turmixgépen nyomja meg a „Speed” nyomógombot, állítsa 2-es fokozatra. Majd nyomja meg a „Time” nyomógombot, állítsa 1 percre és nyomja meg a „Start” nyomógombot. A fedelén keresztül folyamatosan adagolja hozzá a vizet.

4. A humuszt tegye ki egy tálkába, szórja meg napraforgómaggal.



Nyugodt reggel, ahogy én szeretem

A nap kezdete mindig stresszesen alakul? Ahhoz, hogy reggelente mindent kényelmesen győzzön, hagyja a reggeli elkészítést a Tefal Display kenyérpirítóra és vízforralóra. Mert egy pont jól elkészített pirítós, vagy toast megalapozza a nap hangulatát. Elég egyszer megnyomni a gombot hozzá.



DIGITAL DISPLAY TT640810 fekete
Az intuitív kenyérpirító ideális partner a reggelik elkészítésében. A ropogós, vagy a csak kicsit megpirított toaszt a kedvence? A kenyérpirítón állítsa be, hogyan szeretné enni a két szelet kenyerét, a többi munkát pedig bízva csak a segítőre! Az egyedüli, ami

fejfájást okozhat, hogy ma inkább lekvárral, vagy sajttal enné. Már csak ki kell tenni a tányérra, és kész is a tökéletes reggeli!



DISPLAY KENYÉRPÍRÍTÓ, FEKETE TT640810

850W teljesítmény, 2 szelet pirítása egyidejűleg, 7 pirítási fokozat, digitális kijelző visszaszámlálóval, újramelegítés funkció, fagyasztott termék felengedése, azonnali befejezés gomb, magasraemelő kar, a toaszt automatikusan középre helyezése, fényjelzés, kivethető morzsatalca, fekete szín. Ajánlott fogyasztói ára: 19 990 Ft

Világítsa meg a környezetét egy gombnyomással, és szabályozza teája hőmérsékletét egyszerűen

DIGITAL DISPLAY KO851830 fekete
Az intuitív vízforralóval leegyszerűsítheti a reggeli rutinját, készíthet azonban hosszas várakozás nélkül akár babaételt, vagy tápszert is. A digitális kijelzőn 5 különböző hőfok közül választhat (40 °C, 70 °C,

80 °C, 90 °C, 100 °C). Praktikus funkcióinak és modern megjelenésének köszönhetően anélkül választhat hőfokot, hogy közben megégetné magát, hiszen a vízforraló felülete mindvégig biztonságosan hűvös marad.



DIGITAL DISPLAY FEKETE VÍZFORRALÓ KO851830

A vízforraló űrtartalma 1,7 l, teljesítménye 1800W, dupla védőfal a hőmérséklet megtartásáért, első felülete minőségi rozsdamentes acél, hőmérséklet választás, melegentartás funkció, rejtett spirál, forgótalp, automatikus kikapcsolás, LCD kijelző, automatikus tetőnyitás, tárolóhely a kábel számára, kivethető szűrő. Ajánlott fogyasztói ára: 23 990 Ft

VÁSÁROLJON DIGITAL VÍZFORRALÓT, ÍRJA MEG NEKÜNK A VÉLEMÉNYÉT ÉS NYERJEN AJÁNDÉKOT! A RÉSZLETEKÉRT IDE KATTINTSON!

Munkahelyre-, vagy kirándulásra menet



Van pár tippünk, hogy mivel érdemes felszerelnünk magunkat, hogy a napunk még jobban alakuljon.

Hajnali harmat és hideg levegő, még sűrű, felszállni készülő köd és a helyenként már fagyos talaj. Ideje nekiindulni... de egy finom, illatos kávé, vagy erős fekete tea nélkül nem egyszerű. Azért, hogy ne teljen

feleslegesen az idő, használhatjuk a már elterjedt utazóbögréket, termoszokat. Ideális erre a helyzetre a Tefal Travel Mug, melynek vákumrétege és robosztus rozsdamentes acél fala 0,36 literes kiszérelés esetén akár 4 órán keresztül is melegen tudja tartani italát, vagy 8 órán keresztül hidegen, ha arra van szükség. 0,5 literes kiszérelése pedig 6 órán keresztül melegen,

12 órán keresztül hidegen. 100%-os biztonsággal szigetel, egy nyomással nyitható a higiénikusan kialakított fedele, szilikon rétege jó fogást biztosít, 360° tervezésének köszönhetően pedig bármelyik oldalról könnyen ihat belőle. Tökéletesen illik az autók italtartójába. Könnyen tisztítható, mosogatógépben is.

Termosz, 360ml, anyaga: rozsdamentes acél és műanyag, 4 órán keresztül tartja melegen az italt, 8 órán keresztül őrzi meg hidegen azt, dupla fal, mosogatógépben mosható, 100% szigetelés, 100% hermetikus, vákumos lezárás, fekete szín. Ajánlott fogyasztói ára 11 590 Ft

A kis utazók számára tritan termosz, 0,4l űrtartalom, szívószál/cső. Ajánlott fogyasztói ára 3 990 Ft

TRAVEL MUG

K3081114

utazó termosz 0,36l kék/
rozsdamentes acél



TRAVEL MUG

K3082114

utazó termosz 0,36l kék/
rozsdamentes acél



TRAVEL MUG

K3083114

utazó termosz 0,36l
zöld/rozsdamentes acél



TRAVEL MUG

K3084114

utazó termosz
0,36l piros/rozsdamentes acél



KIDS TRITAN FLAKON

K3170314

0,4l, zöld – foci



KIDS TRITAN

FLAKON

K3170114

0,4l, rózsaszín – királyné

A legjobb tárolók ételtároláshoz, vagy éppen piknikezéshez? Segítünk a döntésben.

Kör alakú-, szögletes-, segély-, mély-, műanyag-, üveg ételtároló. Hogyan válasszuk ki a legalkalmasabbat? Segítünk önnek, akár a munkahelyre, vagy az iskolába szeretné elcsomagolni az ebédet, akár éppen piknikezni készül, fagyasztóban tárolni, vagy mikrosütőben melegíteni.

A Tefal MasterSeal Fresh a legújabb műanyag ételmeztároló edény sorunk, kattantható fedéllel, 100% szivárgásmentes záródással, mely ételmezeit 2x hosszabban frissen tartja. Az ön szervezete és környezete is hálás lesz.

Mivel nem tartalmaz egészségre káros Bisfenol A-t (BPA), a 30 éves garanciaidő alatt biztos lehet benne, hogy a kis tárolóedények egészségügyi rizikó nélkül, szemettermelés nélkül szolgálják majd kényelmét.

A MasterSeal Fresh tárolóedények 100% higiénikusak, beépített szigeteléssel rendelkeznek. A szigetelésen nincsen semmilyen hézag, ezért e között és a fedél között sem-

milyen baktérium nem termelődik. Az étel így tovább friss marad. A mosogatás is éppen ezért még egyszerűbb, ráadásul a tárolóedények mosogatógépben is moshatók. A Tefal MasterSeal To Go tárolóedénysor alkalmas a legkisebbek finomságainak tárolására is, rendelkezik ugyanis a babaételek tárolásához szükséges tanúsítvánnyal.

Szívesen készítene magának, vagy csemetgének finom ebédet, melyet magával vihet a munkahelyére, vagy az iskolába, de fél tőle, hogy a fele a táskában fog kikötni? A 100% biztos szigetelés biztosítja, hogy az ebéd egyben maradjon.

A tárolóedények nem csak az ételek iskolába-, munkába hordozásához, piknikezéshez, hanem otthoni tároláshoz is tökéletesen alkalmasak. Kerek és szögletesek, sekélyek és mélyek, 0,15l őrartalomtól (ezek méz, fűszerek, só, cukor, kávé tárolására ideálisak), 1,2l edényeken keresztül (egy ebéd tárolásához ideális) egészen a tekintélyes 10,8l

őrartalomig (ami például kutyatápszer tárolására ideális) terjed széles skálájuk. Bármit tárolhat bennük, amire csak szüksége van, legyen szó joghurtról, mézről, lisztől, kávéról, sóról, teáról, vajról, cukorról, salátáról, paradicsomról, kis kedvencek tápszeréről, avagy a mai vacsoráról.

Gyümölcsöt, vaját, vagy más ételmezt szeretne lefagyasztani? A MasterSeal Micro tárolóedényeket fagyasztóba is teheti, csakúgy, mint mikrosütőbe, hogy így ételmei még frissebbek maradjanak anélkül, hogy átvinnék más ételek szagát, vagy hogy azok szaga, nedvessége kiszökjön.

Tipp: Egy edényben sütni és tárolni? Van rá lehetőség! A MasterSeal Glass üveg tárolóedényeinkben süthet például lasagnet, majd hosszas átrakoshatás helyett egyszerűen csak rápattintja tetejét és mehet is a hűtőbe. 1 edény, 2 használat, 1 mosogatás.



MASTERSEAL TO GO TÉGLALAP ALAKÚ TÁROLÓEDÉNY EBÉDEKHEZ, 1,2 L

K3100212

1,2 l tárolóedény ebéd tárolásához, 3 belső tégellyel és tálccával, anyaga: műanyag
Ajánlott fogyasztói ára: 6 690 Ft



MASTERSEAL TO GO KÖR ALAKÚ TÁROLÓEDÉNY, 1,0 L

K3100112

salátástál, anyaga: műanyag
Ajánlott fogyasztói ára: 3 690 Ft



MASTERSEAL FRESH TÉGLALAP ALAKÚ TÁROLÓEDÉNY 0,55L

K3021112

anyaga: műanyag, őrartalom: 0,55l, szilikon szigetelés, mikrohullámú sütőben-, fagyasztóban használható, mosogatógépbe tehető, mérete: 16,3 cm x 11,3 cm x 5,8 cm, 1 db.
Ajánlott fogyasztói ára: 1 390 Ft



KAPHATÓ ÜVEG TÁLLAL IS! MASTERSEAL ÜVEG, TÉGLALAP ALAKÚ TÁROLÓEDÉNY 1,3L

K3010412

anyaga: üveg, őrartalom: 1,3l, szilikon szigetelés, mikrohullámú sütőben-, fagyasztóban használható, mosogatógépbe tehető, mérete: 17,5 cm x 12,5 cm x 5,9 cm.
Ajánlott fogyasztói ára: 5 790 Ft

Kicsi konyha? Ne pazarolja a helyet!

Olyan minőségi edényeket keres, melyek könnyen tárolhatóak, egyszerűen betehetőek a mosogatógépbe, a hűtőbe, tud bennük sütni, vagy a tűzhelyen főzni, magával viheti könnyedén akár a lakókocsiba is? A Tefal Ingenio jó minőségű, elegáns, egymásba helyezhető edényeit akkor Önnek találták ki, hiszen minden helyzetben megállják a helyüket. Egyszerűen kis lábast a fazékba, fazekat a serpenyőbe, és be velük a szerkenybe, vagy a polcra.

Csak egy fogantyú szükséges az összes használatához!

Kihirdetjük, ezennel vége a szerkenyben zajló fogantyúharcnak, az összes Ingenio edénymérethez ugyanis ugyanaz az egy, egyszerűen levehető, felkattintható fogantyú használandó. Ennek köszönhetően a tűzhelyen is egyszerűen váltogathatja, hogy a fogantyú melyik lábason, serpenyőn legyen éppen. 10kg teherbírásával egy jó adag gulyásleves főzése sem lesz kihívás. Ráadásul

10 éves garancia vonatkozik rá. És hogy a tizesekből ne legyen kevés, vegye meg az Ingenio 10 darabos szettet!

Kattintok, kattintassz, kattintunk

Készüljön fel, kezdjük a kattintást, amit csak úgy egyszerre már sosem töröl ki az emlékezetéből! Az Ingenio fogantyú kattintása ugyanis addiktív, amikor éppen nem főz, akkor stresszcsökkentő eszközként használható! Csak ne fejejtse el lekattintani, amikor mosogatja, vagy az edényt a sűtőbe teszi. Oda ugyanis nem való.

A főzés mennyei élmény

A tűzhelyről a sűtőbe, a sűtőből a hűtőbe, a hűtőből az asztalra, az asztalról a mosogatógépbe, a mosogatógépből a szerkenybe, a szerkenyből a tűzhelyre, a tűzhelyről a sűtőbe... Úgy hangzik, mint egy végtelen mese? Mostantól nem kell átrakogatni az ételt edényből edénybe, mindegyre elegendő lesz egy multifunkciós Ingenio lábás vagy serpenyő!



VÁSÁROLJA MEG A 10 DARABOS INGENIO AUTHENTIC EDÉNYKÉSZLETET, ÍRJA MEG NEKÜNK A VÉLEMÉNYÉT ÉS NYERJEN AJÁNDÉKOT! A RÉSZLETEKÉRT IDE KATTINTSON!

Tarte Tatin, az ízletes francia kalács

20 perc 45 perc
a tészta pihentetése 30 perc
a kalács hűlése 15 perc

adag: 4 fő részére

Hozzávalók:

- 10 db Golden alma
- 180 g + 20 g porcukor
- 25 g vaj, sótlan, vagy sózott
- 1 csipet fahéj
- omlós tészta:
- 200 g liszt
- 100 g sótlan, szobahőmérsékletű vaj
- 5 cl víz
- 1 csipet finom só

szükséges edények: 1 nagy Ingenio edény a sűtéshez, 1 Ingenio lábás, Ingenio hermetikusan záró fedő (a kis lábás méretében)

Elkészítés:

A sűtőt melegítse elő 220 °C-ra. Készítse el az omlós tésztát, a vajat, lisztet és sőt keverje össze, majd víz hozzáadásával gyúrja tésztává. A tésztát tegye hűtőbe.

A karamell elkészítése: egy nagy tapadásmentes Ingenio serpenyőben keverje össze a vajat a cukorral. Amikor a karamell elkészül (világos), vegye le a tűzhelyről, és keverje hozzá a vajat, a csipetnyi fahéjat. Hámozza meg az almákat, magozza ki és szelje fel negyedekre. Tegye a serpenyőbe a szeleteket úgy, hogy csillagot formáljanak. A negyed almák maradékával töltse ki a hézakogat. A hűtőből vegye elő az omlós tésztát, nyújtsa valamivel nagyobb kör formára, mint amekkora a serpenyő. Az almákat fedje le a tésztával. A tészta lelógó szélét nyomkodja a serpenyő szélé és az almászeletek közé, szórja meg 20

g porcukorral. A fogantyú segítségével tegye a serpenyőt a sűtőbe, kattintsa le és vegye ki a fogantyút. Süsse körülbelül 40 percig 220°C-on. A kalács akkor készül el, amikor a karamell megemeli a széleket, és a tészta átsűlt. Amikor elkészült a kalács, kattintsa vissza a fogantyút és vegye ki a serpenyőt a sűtőből. A kalács megfordításához ismét a fogantyúra lesz szüksége, de előbb 15 percig hagyja hűlni a süteményt. Majd a serpenyőre helyezzen egy tányért, kicsit döntse meg, tegye alá a kisebb lábast, hogy belefolyjon egy kis lé. Tegye félre a kis lábast a lével. A fogantyú segítségével fordítsa rá a kalácsot a tányérra. Csorgassa rá a félretett levet.





INGENIO AUTHENTIC KÉSZLET, 10DB

L6719552

10 darabos szett, melyben található: különböző méretű lábosok, serpenyők, fogantyú. Használható: indukciós sütő, gáztűzhely, kerámia sütőlap, elektromos tűzhely. Felülete tapadásmentes Titanium Mineralia, hőmérséklet-jelzővel ellátott, használható sütőben, levehető fogantyúval.

Ajánlott fogyasztói ára: 68 790 Ft

INGENIO KANÁL

K2060514

Stabil, higiénikus merőkanál, mely 230 °C-ig használható, mosogatógépben mosható, tartós, strapabíró konstrukció, BPA és ftalát mentes – nem módosítja az ételek állagát, sem az illatát, nem foltosodik, a legjobb minőségű Tefal konyhai eszköz. Méretei 33,7 cm x 7 cm x 5,6 cm.

Ajánlott fogyasztói ára: 2 790 Ft



INGENIO MERŐKANÁL

K2060114

Merőkanál a folyékony ételek felszolgálásához. Stabil, higiénikus merőkanál, mely 230 °C-ig használható, mosogatógépben mosható, tartós, strapabíró konstrukció, BPA és ftalát mentes – nem módosítja az ételek állagát, sem az illatát, nem foltosodik, a legjobb minőségű Tefal konyhai eszköz. Méretei 33,7 cm x 9,7 cm x 7,8 cm.

Ajánlott fogyasztói ára: 2 790 Ft



INGENIO HABVERŐ

K2071714

Piros szilikon huzalainak köszönhetően a habverő nem sérti fel az edény oldalát. Könnyedén verhet fel vele habot, és könnyen is takaríthatja le. 230°C-ig hőálló, mosogatógépben mosogatható. Strapabíró, tartós felépítésű. BPA és ftalát mentes. Méretei 29,2 cm x 6,9 cm x 6,9 cm.

Ajánlott fogyasztói ára: 3 690 Ft



INGENIO RESZELŐ

K2070714

Kézi, rozsdamentes acél és műanyag univerzális reszelő pl. sajt vagy citromhéj reszeléséhez, 2 az 1-ben: lehetőség finom és durvább reszelésre, részei mosogatógépben mosogathatók, biztonságos fogantyú a reszeléshez. Színe: fekete

Ajánlott fogyasztói ára: 4 490 Ft



INGENIO ELEGANCE KÉSZLET, 3DB

L2319202

24-28cm átmérőjű edényekből álló készlet, levehető fogantyú, 5 rétegű tapadásmentes Titanium Force felület titánréteggel a tartósabb felületért. Használható: gáztűzhely, kerámia sütőlap, elektromos tűzhely. Thermo-Spot hőmérséklet jelző, 250°C-ig melegíthető sütőben, tompa fém eszközzel is hozzá szabad érni, mosogatógépben a fogantyú nélkül mosogatható, Franciaországban gyártott.

Ajánlott fogyasztói ára: 19 490 Ft

INGENIO FORDÍTÓKANÁL

K2060814

Ezt az eszközt 230 °C-ig használhatja, mosogatógépben mosható, tartós, strapabíró konstrukció, BPA és ftalát mentes – nem módosítja az ételek állagát, sem az illatát, nem foltosodik, a legjobb minőségű Tefal konyhai eszköz. Méretei 33,9 cm x 8,7 cm x 4,7 cm.

Ajánlott fogyasztói ára: 2 790 Ft



A szilikon védőgyűrű meggátolja, hogy a merőkanál, vagy kanál melecússzon az edénybe.

INGENIO PALACSINTAFORDÍTÓ

K2060914

Palacsinták átfordításához, mosogatógépben mosható, tartós, strapabíró a hosszantartó használatért, a legjobb minőségű Tefal konyhai eszköz. Méretei 32,1 cm x 4,2 cm x 7,2 cm.

Ajánlott fogyasztói ára: 2 190 Ft



INGENIO BURGONYANYOMÓ

K2071214

A különféle burgonyapürék elkészítéséhez használható burgonyanyomó innovatív formája lehetővé teszi a burgonya gyors és hatékony áttörését, a piros szilikon ütődéselnyelő rész pedig segít, hogy az edény széléhez ütögetve leszedjük a maradék burgonyát anélkül, hogy közben az edény sérülne. Mosogatógépben mosogatható, strapabíró, tartós eszköz a hosszantartó használathoz. A GOOD DESIGN AWARD díjnyertese. Méretei 26,2 cm x 10,9 cm x 8,8 cm.

Ajánlott fogyasztói ára: 4 090 Ft



Készüljön fel a karácsonyra!

Varázslat a konyhában? Gyorsan és egyszerűen.

Igazi segítőként a Tefal Masterchef Grande (QB813D38) robotgép mindenben támogatja majd. Megbirkózik a bonyolult konyhai feladatokkal a habveréstől, turmixolástól, reszeléstől kezdve a tészta gyúrásán, gyümölcs levének kifacsarásán keresztül egészen a húsdarálásig. 1500 W teljesítményű motorjával, 6,7 l űrtartalmú edényében akár 2,6 kg tésztát is készíthet. A Masterchef Grande konyhai robotgépet minden hobbi cukrász nagyra értékeli majd, aki szívesen készít desszerteket, süt finomságokat. Ke-

verés közben a robot feje és a keverőkar ellentétes irányban mozog, ami gyors eredményt és homogén tésztát ad. Flex Whisk technológiája garantálja, hogy habverője már egy tojásból is kemény, levegős habot ver, öntött vas dagasztófeje a legsűrűbb sós, vagy édes tésztákat gyúrja. Rozsdamentes acél tartozékai a reszelők, szeletelők, melyekkel különféle durvaságú eredményt érhet el, az 1,5 l űrtartalmú turmixedény, a dagasztófej, habverő fej, keverőfej és a húsdaráló. A turmixedényt ízletes smoothiek, koktélok

készítésére, jég darálására használhatja. Az edény nagyon egyszerűen és gyorsan takarítható. Húsdarálójával friss tatárbifszteket, húsgolyókat, professzionális hamburgerhúst készíthet. A húsdaráló 3 cserélhető rácsa különböző finomságú hús darálására alkalmas. Kolbász készítéséhez szükséges alkatrészek is a csomag részét képezik. Az alaposan kidolgozott fém, tükröfényű megjelenés már csak a hab a tortán.

MASTERCHEF GRANDE

QB813D38

Konyhai robotgép, duális bolygó mozgású keverés, 1500 W teljesítmény, 6,7 l űrtartalmú edény, az edény anyaga: rozsdamentes acél, palástja fém, 8 sebesség, pulzálás (turbo) nyomógomb, dagasztófej, habverő, keverőfej, húsdaráló, turmixedény, reszelő és szeletelő tartozékok, szín: rozsdamentes acél. Ajánlott fogyasztói ára: 259 990 Ft



VÁSÁROLJON MATERCHEF GRANDE KÉSZÜLÉKET, ÍRJA MEG NEKÜNK A VÉLEMÉNYÉT ÉS NYERJEN AJÁNDÉKOT! A RÉSZLETEKÉRT IDE KATTINTSON!

LINZER APRÓSÜTEMÉNY

8-10 fő részére
előkészítés ideje: 10 perc
sütés ideje: 10 perc

hozzávalók

- 300 g liszt
- 180 g vaj
- 110 g porcukor
- 1 csipet só
- 1 tojás
- lekvár, vagy mogyoróvajkrém az összetapasztáshoz

1. A konyhai robotgép rozsdamentes acél edényébe tegye a lisztet, vajat, tojást, porcukrot és sót. Helyezze be a keverőfejet, tegye rá a tálra a fedelét és 1-es fokozaton hagyja addig dolgozni, míg össze nem áll

a tészta.

2. Nyújtsa ki a tésztát, formák segítségével szaggassa ki. 180°C-os előmelegített sütőben legalább 10 percig süsse.

3. Ne ijedjen meg, ha a sütőből kivéve kissé puhák még a lapok, hűlés közben teljesen megszilárdulnak majd.

4. A linzer lapok alsó felét kenje meg lekvárral, vagy mogyorókrémmel, és tapassza rá a tetejüket. És már meg is kóstolhatja!

Linzersütemény helyett ez a tészta gyümölcsös, vagy csokis kalács készítésére is alkalmas.

Jó étvágyat hozzá!



Nincs több pityergés hagymaaprítás közben!

A Tefal 5 SECOND CHOPPER (K1320404) kínálja a leggyorsabb és legegyszerűbb módját bármilyen alapanyag kívánt méretűre való felaprításának. Minél jobban meghúzza az aprító zsinagét, annál finomabbra aprítja a szerkezet a hozzávalókat, az áttetsző tégelyben pedig nyomon követheti az aprítás méretét, és így bármikor szabályozhatja is. A Tefal

kézi aprító igazán megkönnyíti munkáját. Egymástól független rozsdamentes acél kései és a szabadalmaztatott technológiájú erősítő rendszer gondoskodik róla, hogy egy mozdulattal igényei szerint felapríthasson bármilyen alapanyagot. A kések mindennel megbirkóznak, a húst is beleértve, biztonságos zárórendszerének köszönhetően pedig

nyugodtan végezheti dolgát. Ergonómikus fogantyúja és csúszásmentes alja kényelmes munkavégzést biztosít. 900 ml űrtartalma lehetővé teszi, hogy családi vacsorák, baráti társaságok megvendégléséhez is egyszerre apríthassa fel a hozzávalókat.



5 SEC CHOPPER 900 ML

K1320404

kézi aprító, 900 ml űrtartalom, anyaga: műanyag, edények száma: 1, biztonságos zárórendszer, csúszásmentes alj, ergonómikus, puha fogású fogantyú.

Ajánlott fogyasztói ára 9 990 Ft

KARÁCSONYI, SÜTÉS NÉLKÜL KÉSZÍTETT DATOLYAGOLYÓK

Hozzávalók:

- 250 g szárított, kimagozott datolya
- 250 g egész mandula
- kókuszreszelék a beforgatáshoz

Elkészítés:

Az 5 másodperces kézi aprítóban finomra aprítjuk a mandulát és a datolyát, átöntjük egy keverőedénybe. A keverékből 2-3 cm átmérőjű golyókat formálunk. A golyókat kókuszreszelékbe forgatjuk. Jó étvágyat!



KARÁCSONYI SÜTÉS NÉLKÜLI TEKERCS

Hozzávalók:

- 500 g kakós szárazkeksz
- 125 g porcukor
- 1 zacskó vaníliás cukor
- 50 g őrölt dió
- 4 evőkanál holland típusú kakaópor
- 10 evőkanál erős feketekávé

a krémhez:

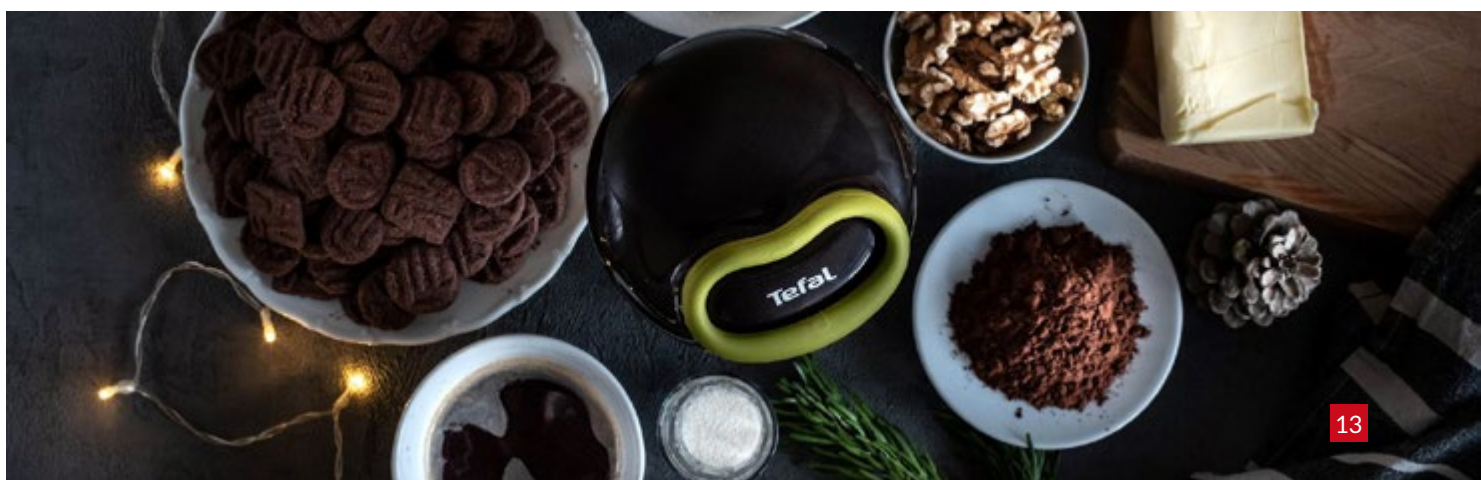
- 150 g vaj
- 150 g porcukor
- 2 evőkanál rum

Elkészítés:

A kekszet törje apróra az 5 másodperces kézi aprítóban. Elég 5× meghúzni. A keksznek durvább cukor állaga legyen. Öntse át egy keverőedénybe, adja hozzá a cukrot, diót, kakaót, kávé és dolgozza össze a tésztát.

A kapott tésztát válassza két részre, és mindkettőt nyújtsa ki alufólián, vagy fólián körülbelül 0,5 cm vastagságúra (a tészta könnyen szakad, úgyhogy ez egy kis türelmet és gyakorlatot igényel). A krém alapanyagait ismét a kézi aprítóban keverheti egészen habos állagúra. A krémet kenje a kikészített tésztákra, a fólia segítségével tekerje fel. Hűtőszekrényben hagyja megdermedni, majd szeletelje. Hűtőszekrényben tárolja.

Jó étvágyat hozzá!



Segítők a mindennapi süléshez



DELIBAKE FORMA PÜSPÖKKENYÉR KÉSZÍTÉSÉHEZ, 30 CM

J1640174

Szénacél tepszi püspökkenyér készítéséhez, erős és strapabíró anyag a hosszú élettartamért, tapadásmentes felület a sütemény könnyű kiemeléséért és a könnyű tisztításért, Németországban gyártva. Ajánlott fogyasztói ára: 3 190 Ft

DELIBAKE FORMA KUGLÓF SÜTÉSÉHEZ, 22 CM

J1640274

Szénacél kuglófforma, erős és strapabíró anyag a hosszú élettartamért, tapadásmentes felület a sütemény könnyű kiemeléséért és a könnyű tisztításért, Németországban gyártva. Ajánlott fogyasztói ára: 4 690 Ft

DELIBAKE FORMA PISKÓTA SÜTÉSÉHEZ, 28 CM, KIVEHETŐ ALJ

J1641574

Szénacél forma piskóta sütéséhez, kivehető alj, erős és strapabíró anyag a hosszú élettartamért, tapadásmentes felület a sütemény könnyű kiemeléséért és a könnyű tisztításért, Németországban gyártva. Ajánlott fogyasztói ára: 5 890 Ft



DELIBAKE KETTÉSZEDHETŐ FORMA, 23 CM

J1641274

Szénacél kettészédhető tortaforma, erős és strapabíró anyag a hosszú élettartamért, tapadásmentes felület a torta könnyű kiemeléséért és a könnyű tisztításért, Németországban gyártva. Ajánlott fogyasztói ára: 4 090 Ft

CRISPYBAKE KÖR TORTAFORMA, 24 CM

J4170614

Szilikon tortaforma, mely tökéletesen egyenletes sütést biztosít, anyagának köszönhetően kis helyen tárolható, ergonomikus fogantyú és fém keret az egyszerű és biztonságos kezelésért, praktikus és rugalmas, 100% platina szilikon a tartósság érdekében és a hosszú élettartamért. Ajánlott fogyasztói ára: 5 090 Ft

CRISPYBAKE MUFFINFORMA, 9 MUFFIN SÜTÉSÉRE, 30 × 29 CM

J4174714

30 × 29 cm sütőforma, anyaga 100% platina szilikon, ergonomikus fogantyú és fém keret, alj mélyedésekkel és mikronyílásokkal. Ajánlott fogyasztói ára: 6 690 Ft

Egyszerű és gyors vacsora szentestére!

Közeledik a karácsony, és ezért készítünk Önnek egy eredeti karácsonyi menüt, amellyel stressz és erőfeszítés nélkül élvezheti a karácsonyi hangulatot.

KRÉMES HALLEVES

Hozzávalók:

- 150 g sárgarépa
- 100 g zeller
- 100 g fehérrépa
- 100 g hagyma
- 4 cl konyak
- 50 g vaj
- 1 l halászlé alaplé
- 200 g halhús esetleg ikra vagy haltej
- 1 köteg petrezselyem
- 1 csipetnyi őrölt szerecsendió
- só, bors

A zöldséget feldaraboljuk és az összes többi hozzávalóval a nagysebességű TEFAL Ultrablend Boost Vacuum turmixgépbe tesszük. A turmixgépen a „leves” programot indítjuk el. Miután megfőtt ízesítjük és ízlés szerint sózzuk, fűszerezzük.



TEFAL ULTRABLEND BOOST VACUUM (BL985A31)

A TEFAL újdonságával, a nagysebességű Ultrablend Boost Vacuum (BL985) turmixgéppel két speciális edényének köszönhetően könnyedén elkészíthet egy sor meleg és hideg ételt, italt. A meleg ételek elkészítéséhez a hőálló üveg lesz a megfelelő (mint pl. levesek, pürék, meleg szószok, kompótok elkészítéséhez), az ultra ellenálló tritan edény pedig a többi kihívásra szakosodott, mint pl a magvakból készülő növényi tejekre, jég aprítására, zöld smoothiek készítésére, tejes shake készítésére, magoró aprítására, sorbet készítésére. A készülék maga felismeri, hogy milyen típusú elkészítési módra lesz szüksége, 10 automatikus programja közül választhat! A vákuumos fedő elszívja a levegőt, így a Nutrikeep™ technológiának köszönhetően nem vesznek kárba a fontos vitaminok. Az alapanyagok nem oxidálódnak, ezért 3x annyi antioxidáns hatásuk marad. Nagysebességű, 1300 W teljesítményű, igen erős motorjával és a Tripl'Ax® technológiájával 50x finomabb eredményt érhet el. Ajánlott fogyasztói ára: 134 990 Ft

GOMBÁS „KUBA”

- 400 g árpagyöngy
- 150 g zsír
- 400 ml víz a gomba áztatásához
- 100 ml fehérbor
- 2 nagy fej hagyma
- 70 g szárított gomba (700 g friss gomba)
- 4-6 gerezd fokhagyma
- tenyérnyi majoranna
- köménymag
- 50 g vaj
- só, bors

Az árpagyöngyöt és a gombát beáztatjuk éjszakára. A Cook4me+ készülékben pirítás módra állítva felolvasztjuk a zsírt, hozzáadjuk a finomra aprított hagymát, köménymagot és üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk az aprított fokhagymát, lepirítjuk, majd hozzáadjuk a leszűrt gombát (a levét ne öntsük ki). Ismét lepirítjuk, majd felöntjük a gomba levével és a fehérborral. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a majorannát. Lezárjuk az edényt, 10 percre kukta módra állítjuk. Majd kinyitjuk, hozzákeverjük a vajat.



TEFAL Cook4me+ (CY851130)

Forradalmian új megoldást kínál a konyhában a Cook4me+ (CY851130), avagy Főzz nekem! konyhai elektromos segítő. A digitális, multifunkciós edénnyel könnyedén és gyorsan főzhet. Egy gombnyomással választhat a 150 előre betáplált előétel – főétel – desz-

szert recept közül, de a saját alapanyagok szerint is beállíthatja. A receptek többsége ráadásul elkészül 15 perc alatt. Ajánlott fogyasztói ára 97 990 Ft



INTELLIGENS MULTIFUNKCIÓS COOK4ME+ EDÉNY CY851130

Intelligens Cook4me+ multifunkciós edény, edény űrtartalma: 6 l, 150 előre betáplált recept, 6 főzési mód, LCD kijelző, Keep Warm melegentartó funkció, késleltetett indítás, a 3 rétegű, kivehető edény vastagsága 1,8 mm, kerámia tapadásmentes felület, biztonsági biztosíték túlnyomás esetére, időzítő, mosogatógépben mosható edény. Ajánlott fogyasztói ára: 97 990 Ft

FEDŐ A COOK4ME+BAN KÉSZÜLT ÉTELEK TÁROLÁSÁRA

XA612010
Tartozék – fedő az ételek tárolására, kompatibilis a multifunkciós Cook4me+ edénnyel, anyaga: műanyag. Ajánlott fogyasztói ára: 3 990 Ft



**VÁSÁROLJON COOK4ME+
KÉSZÜLÉKET, ÍRJA MEG
NEKÜNK VÉLEMÉNYÉT ÉS
NYERJEN AJÁNDÉKOT!
A RÉSZLETEKÉRT IDE
KATTINTSON!**

TARTALÉK EDÉNY A COOK4ME+ KÉSZÜLÉKHEZ

XA610030

Tartozék – tartalék edény, kompatibilis a multifunkciós Cook4me+ készülékkel, strapabíró kerámia felület, űrtartalma: 6 l, praktikus fogantyú, mosogatógépben mosogatható. Ajánlott fogyasztói ára: 21 990 Ft

GRILLEZETT PONTY GRILLEZETT BURGONYÁBÓL KÉSZÜLT SALÁTÁVAL

- 600 g pontyfilé
- 1 citrom
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 szár petrezselyem
- 1 szár kakukkfű
- só
- 600 g kis, héjában főtt burgonya
- 1 evőkanál mustár
- 1 fej lilahagyma
- 2 szár újhagyma
- 2 db savanyú uborka
- 100 ml alaplé
- 60 ml olívaolaj

A pontyfilét felporciózzuk. Egy tálkában összekeverjük a citrom levét az olaj felével, a fokhagymával, sóval, kakukkfűvel és

petrezselyemmel. Ebbe a páclébe tesszük a pontyszeleteket, megkeverjük, hogy mindenhol érje a pác. A TEFAL Optigrill Elite grillsütőt „hal” programra állítjuk és beletesszük a halszeleteket.

A burgonyákat felezzük, olajjal elkeverjük. A TEFAL Optigrill Elite grillsütőt „burgonya” programra állítjuk, megsütjük benne a burgonyát, majd kivesszük. A hagymát karikákra vágjuk, betesszük a burgonya után maradt olajba, megkeverjük majd ugyanúgy grillezzük, mint a burgonyákat. Kivesszük, összekeverjük a burgonyával, a forró alapléval, mustárral és sóval. Hozzáteesszük a karikákra vágott újhagymát és a kis kockákra vágott savanyú uborkát. Összekeverjük és hagyjuk kihűlni. A ponttyal tálaljuk.



TEFAL OPTIGRILL ELITE (GC750)

Ez az újdonság 12 automatikus programot kínál, melyek a húsok, zöldségek, és a tenger gyümölcsei grillezését könnyítik meg, az eredmény pedig minden esetben inycsiklandó. Az áttekinthető kijelző mindig pontosan jelzi, hogy a grillezés éppen melyik fázisban tart, vagy, hogy mennyi a hátramaradó idő.

A hőmérséklet automatikus mérésével és szabályozásával tökéletesen elkészíti steakjét véres-, közepesen átsült-, vagy átsült állagúra. Amennyiben szereti, ha a grillezett étel felszíne ropogós, elég, ha bekapcsolja a hirtelen sütés funkciót. A bónusz pedig a könnyű tisztántarthatóság. A grillezőlapokat

egyszerűen kiveheti és beteheti a mosógépbe. Előnye továbbá a kompakt mérete, mely kisebb konyhákba, vagy az erkélyen, teraszon való használatra is alkalmassá teszi. Ajánlott fogyasztói ára: 108 990 Ft

VÁSÁROLJON OPTIGRILL ELITE KÉSZÜLÉKET, ÍRJA MEG NEKÜNK VÉLEMÉNYÉT ÉS NYERJEN AJÁNDÉKOT! A RÉSZLETEKÉRT IDE KATTINTSON!

Hogyan grillezzünk kontakt grillsütőben? A grillezés ma már gyerekjáték!

Grillezzen szennyező anyagok és zavaró füst nélkül, grillezzen a Tefal Optigrill Elite készülékkel! Akár húsról, halról, zöldségre vagy gyümölcsre van gusztusa, minden nehézség nélkül, mindig garantált jó eredménnyel!

Nyugodtan grillezzen a városban! Az elektromos grillet használhatja a lakásban, az erkélyen, teraszon, kerengős bérházakban, a szomszédok már biztosan nem fognak morogni, esetleg csak annyi hallatszik majd felőlük, hogy mnyammm...

Nem tudja, hogyan célszerű grillezni a tartját, pontyot, hamburgerhúst vagy éppen a szüzérmét? Az Optigrill Elite készülékkel nem is lehetne egyszerűbb az elkészítés, maga méri meg a hús súlyát és fokozatosan véres, közepesen átsült, átsült szintre sűti, mindeközben pedig mindig jelzi, hogy hol tart, hogy a hús tényleg az Ön elképzelései szerint készüljön el.

Milyen sajtot érdemes grillezni elektromos grillsütővel

A kontakt grill sütőkön ne használjon alufóliát, megsértheti a tapadásmentes felületet. Grillezéshez a következő, vastagabb héjú sajtokat ajánljuk:

- Camembert típusú sajtok
- Halloumi sajtot (próbálja ki a grillezett paradicsomos, cukkinis-kuszkuszos receptünket a Tefal blogról)
- kemény sajtokat, mint ementáli, gouda, eidámi
- kecskesajtot (tökéletesen illik salátához grillezett paradicsommal)
- balkáni sajtot

Hogyan grillezzünk zöldséget

Mit grillezzünk hús helyett? Egy sor ízletes finomsággal készültünk, nem csak a vegetáriánusok számára, melyek pont grillezéssel nyerik el tökéletes ízüket! Grillezzen burgonyát, cukkinit, paradicsomot, paprikát, tormát, hombát, vagy sajtokat. A grillezős tippjeink közt olvashat arról is, hogyan célszerű úgy előkészíteni a zöldséget, hogy az eredmény még finomabb legyen. Magát a grillezést pedig hagyja az Optigrillre, a grill-lapok megfelelő felhevítéséről és a zöldség grillezéséről ő gondoskodik majd Ön helyett. Tipp: Már nem kíván több grillezett húst és zöldséget? Kóstolja meg a grillezett gyümölcsöket! Az Optigrill Elite készülékkel grillezhet például ananász karikákat, melyek tejszínhabbal körítve palacsintához, vagy fagyalathoz egyszerűen tökéletesek!

Praktikus grillezési tanácsok

Végezetül szolgálunk pár tanáccsal, melyek garantálják az ízletes eredményt, és szavatolják az Optigrill hosszú élettartamát:

A húst feleslegesen ne mossuk, inkább töröljük meg és itassuk fel papírtörülkövel. A hűtőből jóval a sütés előtt vegyük ki, hogy szobahőmérsékletre melegedjen.

Várjuk meg, míg az Optigrill felmelegszik és maga jelzi, hogy itt az ideje betenni a húst, halat, vagy zöldséget.

A húst kizárólag hőálló műanyag/gumis felületű fogóval forgassuk és vegyük ki (ideális esetben Tefal Ingenio-val), hogy nehegy felsértsük a tapadásmentes felszínt, és hogy a steakból ne folyjon ki az értékes leve, ami megtörténik, ha villát szúrunk bele.

A zöldséget csíkokra szeleteljük grillezés előtt, hogy minden oldaluk ugyanúgy átsülhessen.



OPTIGRILL ELITE XL

GC760D30

elektromos kontakt grill, asztali, hordozható, 2200 W teljesítmény, 16 program, a grillező anyaga: acél, a grill-lapok anyaga öntött, domborított alumínium, grillező felület 800 cm², grill-lapok száma: 2, szaftgyűjtő tálca, hőmérséklet szabályozó, automatikus grillező szenzor, kivehető grill-lapok, tapadásmentes felület és időzítő. Ajánlott fogyasztói ára: 129 990 Ft



OPTIGRILL ELITE

GC750D30

elektromos kontakt grill, asztali, hordozható, 2000 W teljesítmény, 12 program, a grillező anyaga: rozsdamentes acél, a grill-lapok anyaga öntött, domborított alumínium, grillező felület 600 cm², grill-lapok száma: 2, szaftgyűjtő tálca, hőmérséklet szabályozó, automatikus grillező szenzor, kivehető grill-lapok, tapadásmentes felület. Ajánlott fogyasztói ára: 108 990 Ft



Újévi fogadalom: egészséges sütés fritőzben

Élvezze lelkiismeretfurdalás nélkül a légkeveréses TEFAL ActiFry Genius XL 2 az 1- ben 9 fritőzben sült ropogós finomságokat! Egy evőkanál olaj nem hagy nyomot az Ön karcsú alakján, miközben ízlelőbimbóiban a menyekben érzik majd magukat!

Kínálhatunk Önnek egy adag sült krumplit felesleges kalória és zsír nélkül?

A TEFAL Actifry Genius XL 2 az 1- ben légkeveréses fritőzben már egy kanál olajjal süthet, miközben ugyanolyan ízű és ropogós lesz a sültkrumpli, mintha klasszikus fritőzben sütötte volna. Viszont felesleges zsír és kalóriák nélkül. Álomnak tűnik csupán?

Lepje meg magát lelkiismeretfurdalás nélküli rántott finomságokkal!

A légkeveréses fritőz két elkülönített sütőzónát rejt magában, aminek köszönhetően egyszerre kettő különböző rántott specialitást is készíthet. Ha igyekszik is egészségesen és kiegyensúlyozottan étkezni, időnként biztosan gusztusa támad egy kis rántott ételre... és a vágy erősebbnek bizonyul. Éppen ezekre a helyzetekre tökéletes a légkeveréses fritőz, mely felesleges zsír és kalória nélkül

készíti el, amit megkívánt. Biztosan értékeli majd, hogy az ActiFry Genius XL 2 az 1- ben 9 automatikus programmal rendelkezik. Ezek segítségével ropogós sült krumplit, krokettet, csirkefalatkákat, vagy ha kedve tartja fánkot varázsolhat. Nameg tavaszi tekercecseket, húst, halat, vagy édes desszerteket.

Tipp: Enne egy jó adag rántott csirkefalatot sült krumplival, vagy fish&chips-t? Ezek receptjét számos további, egyszerűen elkészíthető rántott étellel szívesen megosztjuk Önnel, mindhez csak az ActiFry Genius készülékre lesz szüksége.

A rántás nem sütés

Az elkészült falatkák mindegyike pont ugyanolyan ropogós és átsült lesz anélkül, hogy a fritőzt rázogattania kellene. Mindez a Dual Motion technológiának köszönhető, amely a meleg levegő áramoltatásával, egy kanálnyi olajjal és finom keveréssel biztosítja, hogy az étel egyenletesen átsüljön.

A rántott finomságok elkészítése a légkeveréses sütőben merőben eltér a kis zsiradékot történő hirtelen sütéstől, és a sütőben

hosszasan forró levegőnek kitett sütéstől is.

Rántsa ki ételét az egészséges olajoknak is köszönhetően egészségesen

Fontos Önnek, hogy mit eszik? Ebben az esetben arra is gondoljon, hogy milyen olajból tesz egy kanálnyi a forró légkeveréses fritőzbe. Ne gondoljon csak a klasszikusokra, mint a napraforgó olajra, vagy repceolajra. Mivel a növényi olajok a szervezetünk számára hasznos zsírsavakat, vitaminokat, ásványi anyagokat tartalmaznak, érdemes kipróbálni más fajtákat is. Amelyeknek jellegzetes ízük van, például mint a földimogyoró olajnak, mogyoróolajnak, avokádó olajnak, vagy mandulaolajnak. Lehet, hogy érdekesnek találja majd a citrommal, fokhagymával, borssal, fűszerekkel ízesített olajakat – ezek tökéletesen illenek a húsokhoz. Nem ajánljuk azonban a dióolajat, melynek sütés közben keserűvé válik az íze.

VÁSÁROLJON ACTIFRY GENIUS LÉGKEVERÉSES FRITŐZT, ÍRJA MEG NEKÜNK VÉLEMÉNYÉT ÉS NYERJEN AJÁNDÉKOT! A RÉSZLETEKÉRT IDE KATTINTSON!

MINI RÁNTOTTHÚS FALATKÁK SERTÉS SZŰZPECSENYÉBŐL, FOKHAGYMÁVAL ÉS PETREZSELYEMMEL

- 500 g sertés szűzpecsenye
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor petrezselyem
- só, bors
- 2 tojás
- 100 g finomliszt
- 200 g zsemlemorzsa
- 60 ml olaj

A szűzpecsenyét megtisztítjuk, körülbelül egy centiméteres szeletekre vágjuk. Egy tálkában összekeverjük a felaprított petrezselyemmel, fokhagymával és pár csepp olajjal. Megsózzuk. Lisztbe, sózott tojásba, zsemlemorzsaiba forgatjuk. Az olajjal együtt a Tefal Actifry készülékbe tesszük, elindítjuk a II programot keverőkanál nélkül, 15-20 percre. Az idő felénél megfordítjuk a húsokat.



ACTIFRY GENIUS XL 2 AZ 1-BEN

YV970815

Légkeveréses fritőz, 1500 W teljesítmény, az edény tapadásmentes felülettel ellátott, 1 fritőzkosár, kapacitása 1,7 kg, 9 automatikus program, időzítő, Dual Motion technológia automatikus keverőlapáttal, 70°C -220°C között állítható hőfok, kijelző, érintéssel kezelhető, áttetsző üveg fedél, a kiszedhető részei mosogatógépben mosogathatók, színe fehér. Ajánlott fogyasztói ára: 103 990 Ft



ACTIFRY GENIUS XL 2 AZ 1-BEN FEHÉR

YV970815

Légkeveréses fritőz, 2 sütőrész egyszerre 2 fajta étel készítéséhez, Dual Motion technológia automatikus keverőlapáttal, intelligens érintőkijelző, késleltető start és melegítés funkció, 9 automatikus program, 70°C -220°C között állítható hőfok, kapacitás 8 fő részére 1,7 kg, két elválasztott sütőrész. Ajánlott fogyasztói ára: 103 990 Ft



ACTIFRY GENIUS XL 2 AZ 1-BEN FEKETE

AH960830

Légkeveréses fritőz, 1500 W teljesítmény, az edény tapadásmentes felülettel ellátott, 1 fritőzkosár, kapacitása 1,7 kg, 9 automatikus program, időzítő, Dual Motion technológia automatikus keverőlapáttal, 70°C -220°C között állítható hőfok, kijelző, érintéssel kezelhető, áttetsző üveg fedél, a kiszedhető részei mosogatógépben mosogathatók, színe fekete. Ajánlott fogyasztói ára: 97 990 Ft



EASY FRY XXL 5,6L DIGITAL

EY701D15

Légkeveréses fritőz, 1700 W teljesítmény, 5,6l edény, az edény tapadásmentes felülettel ellátott, digitális érintőképernyő, 4 fajta sütési lehetőség, 8 automatikus program, időzítő automata kikapcsolóval, 1 fritőzkosár, 80°C -200°C között állítható hőfok, kiszedhető részei mosogatógépben mosogathatók, színe fekete. Ajánlott fogyasztói ára: 59 990 Ft

Tökéletes a mindennapi főzéshez

A **Tefal Duetto+** az igazán kényelmes főzéshez kínál ideális megoldást. 2 az 1-ben lábasaiban egyaránt főzhet és szűrhet. Elsősztályú rozsdamentes acélból készült, hogy éveken át az Ön segítője lehessen. Ezért is biztosan értékeli majd a 10 éves garanciát, melyet erre a termékre nyújtunk. A könnyű kiöntés érdekében csőrrel ellátott

edényeinkhez olyan fedő tartozik, melyet az edényre téve öntés közben szűrni is tud – az egyik oldalán található lyukak a tészták szűrésére, a másik oldalán lévő kisebb lyukak pedig a rizs leszűrésére használatosak. Az edények belsejében jól látható szintjelzők találhatók, hogy pontosan láthassa, mennyi folyadék is van az edényben. Az edény külső

falához egyenetlen felületű, különlegesen strapabíró fogantyúk kapcsolódnak, melyek az esztétikai szempont mellett a biztonságot is szolgálják. Az edények az indukciós tűzhelyeket is beleértve minden fajta tűzhelyen használhatók. Egyszerűen tökéletesek az egész család számára való mindennapi finomságok elkészítéséhez.



DUETTO+ 10 DARABOS KÉSZLET

G718SA74

10 darabos edénykészlet, mely különféle méretű lábosokat tartalmaz. Kompatibilis az alábbi tűzhelyfajtákkal: indukciós, gáz, üvegkerámia, elektromos tűzhely. Rozsdamentes acél 18/10, belső felülete rozsdamentes acél, sütőben használható. Ajánlott fogyasztói ára: 59 290 Ft



TALENT PRO SERPENYŐ 28 CM

C6210652

Belső felülete tapadásmentes, titán ötvözzel, külső felülete tapadásmentes. A serpenyő anyaga alumínium. Kompatibilis az alábbi tűzhelyfajtákkal: indukciós, gáz, üvegkerámia, elektromos tűzhely. Jellemzői: hőmérséklet jelző, sütőben használható, külső átmérője 28 cm, belső átmérője 21cm, magassága 5,5 cm. Ajánlott fogyasztói ára: 17 690 Ft



TALENT PRO WOK SERPENYŐ, 28 CM

C6211952

Belső felülete tapadásmentes, titán ötvözzel, külső felülete tapadásmentes, a serpenyő anyaga alumínium. Kompatibilis az alábbi tűzhelyfajtákkal: indukciós, gáz, üvegkerámia, elektromos tűzhely. Tompa, fém eszközzel használható, hőmérséklet jelzővel ellátott, sütőben használható, külső átmérője 28 cm, aljának belső átmérője 17, magassága 8cm. Ajánlott fogyasztói ára: 20 090 Ft



TALENT PRO PALACSINTASÜTŐ 25CM

C6213852

Belső felülete tapadásmentes, titán ötvözzel, külső felülete tapadásmentes, átmérője 25 cm, hőmérséklet jelzővel ellátott, sütőben használható, tompa fém eszközzel használható. Ajánlott fogyasztói ára: 14 190 Ft

KÖRTÉS DESSZERT KARAMELL ÖNTETTEL

porciók száma: 4

ár: közepes

nehézségi fok: nehéz

előkészületek ideje: 20 perc

főzés ideje: 10 perc

hozzávalók:

- 4 db körte
- fél citrom leve
- 4 tojás
- 200 g kristálycukor
- 500 ml tej
- 150 g cukor
- 500 ml zsíros tejszín
- 4 ramekin típusú sütőforma

Az elkészítés menete:

Hámozza meg a körtéket, felezze őket és távolítsa el a magházat. Öntse kis lábosba a citrom levét, adja hozzá a körtéket. Főzze 3 percig.

Vegye ki a körtéket.

Egy tálban keverje habosra a tojást a cukorral. Lábosban langyosítsa fel a tejet, majd keverje a tojásos cukorba.

A körtéket vágja kis kockákra, néhány szeletet tegyen félre a díszítéshez.

Tegye a feldarabolt körtét 4 ramekin típusú sütőformába, öntse rájuk a keveréket.

A kuktába töltsön 1500 ml vizet. Az edény aljába tegye a három lábú állványt. A sütőformákat tegye a kosárba, ezt helyezze az állványra.

Állítsa a kukta nyomását 1-re. Zárja rá a fedelét és helyezze nyomás alá.

Főzze 10 percig.

Vegye le az edényt a tűzhelyről, és hagyja szobahőmérsékletűre hűlni anélkül, hogy változtatna a nyomáson.

Amint a nyomásmérő csökken, nyissa ki a fedelét. Időközben készítse el a karamell öntetet.

Egy lábosban keverés nélkül olvassa meg a cukrot, míg nem karamelizálódik.

Vegye le a tűzhelyről és állandó keverés mellett teáskanalanként adja hozzá a tejszín.

Helyezze vissza a tűzhelyre és forrásig főzze. Hagyja teljesen kihűlni.

A desszertet borítsa tányérra. Öntsön rá a karamell mártásból. Díszítse körtészelettel.



KUKTA

CLIPSO MINUT PERFECT 6L

P4620733

6 l űrtartalmú kukta, egy kézzel lezárható, szellőzők száma: 2, anyaga rozsdamentes acél, minden tűzhelytípuson használható, mosogatógépben mosható, levehető időzítő, pároló kosár. 5 biztonsági elem. Az edényre 10 éves garanciát vállalunk. Franciaországban gyártva. Ajánlott fogyasztói ára: 77 090 Ft

A TEFAL konyhai eszközök büszke tulajdonosainak katalógusa

Kiadó: GROUPE SEB Puskás Tivadar 14. C/C 1.em. 2040 Budaörs

A kiadás dátuma: 2020. december

A katalógus érvényes: 2021.02.28-ig. Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek. Az ajánlott árak Ft-ban láthatók, ÁFA-val. A termékeknél, melyeket különböző típusban mutattunk be (pl. szín) az ár 1 darabra értendő. Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.

Tefal
Revue

f TEFAL

Instagram TEFALHU