

Tefal
Revue

**AZ ÖRÖM NAPI
ADAGJA**

A főszerkesztő levele

Kedves olvasóink, az ízletes, házi ételek szerelmesei!

Negyedik alkalommal térünk vissza Önökhöz magazinunk hasábjain, amely inspirációk színes palettáját, érdekes tudnivalókat és tippeket tartalmaz az egész család számára - akár séfjeink új receptjei, akár a termékmenedzsereink szakértői tanácsai formájában. Együtt felidézzük azokat a fontos témákat, amelyek a Tefal márka pilléreiként szolgálnak - az innovációt és a felelősségteljes életszemléletet is. Ebben az évben számos újítást mutatunk be, köztük v felelősségteljesen, újrahasznosított vagy újrahasznosítható anyagok felhasználásával készülnek. A népszerű Ingenio, tapadásmentes, egymásba helyezhető serpenyők és edények új terméksoráról is beszámolunk, csakúgy mint a forradalmian új Cook4me multifunkciós főzőedényről, amely segítségével a világ finomságait találhatja az egész családnak. Ha további ötletekre vágyik, ne felejtse el átböngészni blogunkat vagy megnézni a kedvenc Tefal „Mit főz a főszakács?” videósorozatát.

A Tefal célja, hogy szint hozzon minden napjainkba, amelyet szeretnénk folyamatosan biztosítani!

Michal Bučko

A Groupe SEB Central Europe
vezérigazgatója



Tartalomjegyzék

A főszerkesztő levele	2
Perfectmix Cook	3
A XXI. század háztartási trendjei	4
Havas Dóra receptjei	8
Reggeli nélkül nem megy!	10
Vasalunk időtlen idők óta	12
Sütők, sütsz, sütünk	15
Robot nélkül egy tapodtat se	16
Havas Dóra receptjei	18
Az álom testalkat elérése gyorsan, egészségesen és mosolyogva	22
Hentes mester, eredeti ötletekkel	24
Elindult a sportszezon!	28
Eco a jövőnk	30
Tefal a profik kezében	31

Tefal

Perfectmix Cook

HEATING HIGH-SPEED BLENDER



A XXI. SZÁZAD HÁZTARTÁSI TRENDJEI

Az elmúlt két évben sokunk a konyhánk előre nem tervezett modernizálásán fáradozott. Részben a nem éppen kellemesnek mondható külső körülmények kényszerítették rá bennünket, másrészt viszont, őszintén, nagy örömet leltünk benne.

A konyhánk az otthon legforgalmasabb helyévé, egyben családi univerzumunk központjává vált. Itt találkozunk nem csak szeretteinkkel, hanem barátokkal, sőt kollégákkal is, virtuálisan vagy „élőben”. Annak érdekében, hogy ezen rendkívüli és mindennapos események során a konyhai „munka” a lehető legkönnyebben menjen és időtakarékos is legyen, a piac legjobb megoldásait kerestük.

A Tefal márka olyan progresszív innovációkkal érkezik, amelyek ma minden modern otthonban elengedhetetlenek. Számos multifunkciós háztartási eszközt kínál, amelyek sokoldalúsága nem von le teljesítményükből és megbízhatóságukból. Említsük meg a fantasztikus négyest: **Cook4me** - multifunkciós edény **Easy Fry Grill & Steam** - forró levegős fritőz, sütő,

grill és pároló egyben, **Perfectmix Cook** - a tökéletes, nagy sebességű turmixgép, amely levest főz, szörbetet készít vagy zöldséget párol. És mivel az otthoni főzés időnként szokatlan „illattal” tölti be az egész lakást, hasznunkra válik a **Care For You** gőzszekrény, amely kivasalja és fertőtleníti a ruhaneműt, valamint eltünteti a kellemetlen szagokat. A termékek multifunkcionalitása lassan magától értetődővé válik, így nagyobb nyugalmat és több időt fordíthatunk magunkra és szeretteinkre.

„A család, legyen az kicsi vagy nagy, a mindig sok időt tölt a konyhában. Nemcsak az ételek mennyiségével, hanem elsősorban minőségével foglalkozunk, s hogy ez ne legyen kevés, számunkra az is fontos, hogy a családi asztal körül ülők ízlését kielégítsük. Nincs annál elkeserítőbb, mint szemforgatva, morgolódva több órát eltölteni a tűzhely és a csigalassúságú háztartási gépeink mellett, hogy aztán még a mosatlan edények halmával is meg kelljen birkóznunk. Szerencsére a modern családi főzés határozottan kitörölte képzeletünkből és tudatalattinkból a döbbszt szülő képét, hiszen a modern Tefal háztartási eszközökkel a konyhában mindig velünk van valamelyik univerzális multifunkcionális segítő. Időt, és helyet takarít meg, amelyből



mindig kevés van. Így több időnk marad a napi örömekre!” mondja **Roman Vilkus**, a Groupe SEB közép-európai marketing igazgatója.

Hogyan látja **Havas Dóra** séf a XXI-i századi konyhák jövőjét?

„A Tefal multifunkciós háztartási eszközei soha nem veszítenek teljesítményükből, vagy funkcionalitásukból. Éppen ellenkezőleg, az innovatív termékek bármelyikével készült étel minőségileg és a tápérték megőrzése tekintetében a legjobb éttermek professzionális konyhájához mérhető. Családi körben minden nap elkényeztetethetjük magunkat egy remek étellel, ami jól tesz a lelkünknek és a testünknek egyaránt. Valójában ebben az évszázadban így kell kinéznie az otthoni főzésnek!”



PERFECTMIX COOK NAGY SEBESSÉGŰ TURMIXGÉP

BL83SD

- 10 automatikus program
 - hideg és meleg ételek
 - levehető pengék
 - nagy teljesítményű
1400 W-os motor
 - mélytisztító funkció
- Javasolt fogyasztó ár:
76 990 Ft



ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNY TURBÓ CUISINE

CY7541

- exkluzív gömb alakú tartály
 - akár 3-szor gyorsabb a hagyományos edényben való főzéshez képest
 - 10 automatikus program
 - nincs szükség állandó felügyeletre
- Javasolt fogyasztó ár: 57 990 Ft



ELEKTROMOS FŐZŐEDÉNY TURBÓ CUISINE

CY7548

- exkluzív gömb alakú tartály
 - akár 3-szor gyorsabb a hagyományos edényben való főzéshez képest
 - 10 automatikus program
 - nincs szükség állandó felügyeletre
- Javasolt fogyasztó ár: 57 990 Ft



MULTIFUNKCIONÁLIS FŐZŐEDÉNY ALL IN ONE POT

CY505E

- 6 l űrtartalom, könnyen tisztítható
- 25 program + manuális beállítások
- időzítő, késleltetett indítás
- melegen tartás funkció

Javasolt fogyasztó ár: 57 990 Ft

YUMMY GOURMET TURMIXGÉP

HB55W4

- 4in1 párolás, melegítés, felolvasztás, turmixolás, aprítás
- 2 rozsdamentes acél vágókés
- intuitív érintőképernyő és átlátszó vízáblak
- biztonsági zár érzékelése

Javasolt fogyasztó ár: 84 990 Ft



EXTRA CRISPY FEDÉL PRO COOK4ME-HEZ

EY1508

- a Cook4me-t pillanatok alatt forró levegős sütővé varázsolhatja
- kompatibilis az összes Cook4me típussal
- új receptek a Cook4me alkalmazásban
- 4 automatikus funkció + 1 manuális üzemmód

Javasolt fogyasztó ár: 37 990 Ft



MULTIFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY COOK4ME+

CY8511

- 6l űrtartalom
- 15 előre beprogramozott recept és 6 főzési mód
- LCD kijelző
- hőmérséklet tartás funkció, késleltetett indítás, időzítő

Javasolt fogyasztó ár: 99 990 Ft



HAVAS DÓRA RECEPTJEI

CSIRKEROLÁD SAVANYÍTOTT VAJRETEKKEL

A csirkéhez:

- ½ kg csirkemell filé
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 teáskanál só
- ½ teáskanál bors
- ½ teáskanál füstölt paprika
- 1-2 evőkanál olíva olaj

1 csomó vajretek:

- 2 dl almaecet
- 2 dl víz
- 1 teáskanál koriander mag
- 1 teáskanál édeskömény mag
- ¼ teáskanál csilipehely
- 3 evőkanál méz

Elkészítés:

A csirkemellekből szeleteket vágunk. A fokhagymát finomra aprítjuk, bedörzsöljük vele a csirkemell szeleteket és fűszerezzük sóval, borssal, füstölt paprikával. A szeleteket egy-egy nagy reteklevélre fektetjük és a levéllel együtt feltekerjük, majd fogpiszkálóval rögzítjük. Meglocsoljuk egy kevés olíva olajjal és 200 fokra előmelegített sütőben 25 percig sütjük, amíg a hús átsül. A retekereket meghámozzuk, vékony szeletekre vágjuk, a szeleteket egy befőttes üvegbe tesszük. Egy kisebb lábasba tesszük a vizet, ecetet, fűszereket és a mézet. Felforraljuk, majd ráöntjük a retekerekre. Lezárjuk és 1-2 órát vagy akár egy hetet állni hagyjuk, hűtőben tároljuk.

A hústekercecseket felszeleteljük, főtt bulgurral és savanyított retekkel tálaljuk.



LÉGFRITŐZ EASY FRY OVEN+ GRILL

FW5018

- 9in1
- 8 automatikus program
- 11 l / 6 adagig,
- hőmérséklet-szabályozás, időzítő

Javasolt fogyasztó ár:
76 990 Ft



EASY FRY & GRILL STEAM+ 3IN1 LÉGFRITŐZ

FW2018

- 7 automatikus program
- 3 manuális üzemmód
- kombinált programok
- 6,5 l űrtartalom

Javasolt fogyasztó ár:
92 990 Ft



EASY FRY XXL DIGITAL LÉGFRITŐZ

EY701D

- tartály kapacitása 5,6 l
- digitális érintőképernyő
- 4 főzési lehetőség
- 8 automatikus program

Javasolt fogyasztó ár:
59 990 Ft

EASY FRY & GRILL DIGITÁLIS FRITŐZ

EY505D

- 8 automatikus program
- Extra Crisp Lid és grilltechnológia
- 4.2 l kapacitás
- hőmérséklet-szabályozás 80 és 200 fok között

Javasolt fogyasztó ár:
59 990 Ft



EASY FRY & GRILL PRECÍZIÓS FRITŐZ

EY5058

- 8 előre beállított program
- Extra Crisp Lid és grilltechnológia
- XL térfogat 4.2 l
- hőmérséklet-szabályozás 80 - 200 fok között

Javasolt fogyasztó ár:
56 990 Ft

EASY FRY & GRILL CLASSIC FRITŐZ

EY5018

- 8 előre beállított program
- Extra Crisp Lid és grilltechnológia
- XL térfogat 4.2 l
- hőmérséklet-szabályozás 80 - 200 fok között

Javasolt fogyasztó ár:
49 990 Ft



SÜLT ZÖLD SPÁRGA SALÁTA ZÖLD ISTENNŐ ÖNTETTEL

A salátához:

- 50 dkg zöld spárga
- 1 evőkanál olívaolaj
- ½ teáskanál só
- ¼ teáskanál bors
- 2-3 db főtt tojás

Az öntethez:

- 1 csokor koriander
- 1 csokor menta
- 1 csokor petrezselyem
- 1/2 csokor bazsalikom
- 2 gerezd fokhagyma, szétnyomva
- 2 újhagyma, felkarikázva
- 1 ½ evőkanál citromlé
- 1 dl olívaolaj
- 15 dkg görög joghurt
- 4 evőkanál (házi) majonéz, ízlés szerint
- só

Az öntethez tegyük egy késes aprítóba a zöldfűszereket, a fokhagymával, újhagymával, citromlével, sóval és dolgozzuk teljesen simára.

Folyamatos keverés közben lassan csorgassuk hozzá az olajat, hogy emulzió keletkezzen. Majd a fetával, görög joghurttal és ha használunk, akkor a majonézzel is dolgozzuk simára. Tálalásig hűtőben tároljuk. A spárgát megtisztítjuk, sózzuk, borsozzuk és összeforgatjuk az olívaolajjal. Hóálló tálba tesszük és 180 fokra előmelegített sütőben 20 perc alatt roppanósra sütjük. Főtt tojással és az öntettel tálaljuk.



TÚRÓMOUSSE EPERREL

A túrókrémhez:

- 50 dkg krémes túró
- 10 dkg porcukor
- 1 evőkanál vaníliakivonat

- 5 dl habtejszín
- 5 lapzselatin
- 20 dkg eper

A túrómousse-hoz a zselatint hideg vízbe áztatjuk. A túró villával összetörjük, majd hozzáadjuk a cukrot és a vaníliát és ezekkel is összedolgozzuk.

A tejszínből kemény habot verünk, majd óvatosan a túrós masszához keverjük. Egy evőkanálnyi túrós masszát kikeverünk a zselatinnal, felmelegítjük és óvatosan a mousse-hoz keverjük.

Fóliával bélelt szögletes sütőformába tesszük, 3-4 óra a hűtőbe tesszük, majd eper-szeletekkel díszítve tálaljuk.



REGGELI NÉLKÜL NEM MEGY!

A reggeli a nap alapja. Ez tény, és aki figyelmen kívül hagyja, az energia és kreativitás nélkül bolyong a nap hátralévő részében. Igaz, hogy a munkahét egy végtelen hajszra. Ébredés után sokszor keressük az ébresztőóra szundija által elvesztett percek, és a fürdőszobáért vagy előszobáért folytatott harcot követően menekülünk otthonról, mondván, hogy reggeli helyett „bekapunk majd valamit útközben”. Az életben minden a megszokás és akarat kérdése, és ha a Tefal termékek nagy választéka áll a rendelkezésünkre, melynek köszönhetően percek alatt remek hagyományos reggelit varázsolhatunk az asztalra, akkor minek vesződni a hidegben a sorbanállással valamilyen üzlet előtt? A vajjal és lekvárral készült pirítós forró teával egy klisé? Talán igen. De ki mondta, hogy ettől még nem lehetnek izgalmasak?

A pirítós alapú reggeli ételek változatossága hihetetlenül gazdag. Említésül itt a francia pirítós, amely tojás, méz vagy cukor, fahéj és szerecsendió keverékébe van beforgatva vagy az olasz finomság, a mozzarella in carrozza zsemlemorzsába tekert, olajban kisütött pirítós mozzarellával. És ne feledkezzünk meg bármelyik brit és amerikai szendvicsről, vékony réteg majonézzel, sajttal vagy saláta uborkával. A Tefal kenyérpirítók nagyszerű dizájner darabok, amelyek az összes konyhai munkalapon jól mutatnak, és mindig kéznél vannak, akár csak a vízforraló. A vízforralóink állítható vízhőmérsékletűek, így nem kell ragaszkodnunk a „hétköznapi” teához, hanem a 100 fok alatti fajlagos vízhőmérsékletet igénylő chai lattét, matchát vagy zöld- és gyógyteákat is varázsolhatunk.

A mozgalmas munkahét után mindig jön egy pihentető hétvége. Lustálkodni lehet a konyhában és nyugodtan még pizsamában meg lehet sütni a friss ropogós kenyeret vagy zsemlet. És amikor a reggeli villásreggelivé válik, a házi pékségben könnyedén elkészíthető a friss tészta is!





TEÁSKANNA DIGITÁLIS KIJELEZŐVEL

KO8518

- világos minimalista digitális kijelző
- valós idejű hőmérséklet-kijelzés
- 5 hőmérséklet-beállítás közül választhat 40 és 100 fok között
- 30 percig tartó hőmérséklet-tartási funkció

Javasolt fogyasztó ár: 26 990 Ft

KENYÉRPÍRÍTÓ DIGITÁLIS KIJELEZŐVEL

TT6408

- a pirítási fokozatok száma 7
- digitális kijelző visszaszámlálóval
- újramelegítés funkció, leolvasztás, stop gomb, magas emelés, centrírozás és fényjelzés
- kivehető morzsatálca

Javasolt fogyasztó ár: 19 990 Ft

TEÁSKANNA INCLUDEO

KI5338

- könnyen kezelhető
- 1 literes kapacitás
- kivehető szűrő a könnyű tisztítás érdekében

Javasolt fogyasztó ár: 12 990 Ft

KENYÉRPÍRÍTÓ INCLUDEO

TT5338

- a pirítási fokozatok száma 7
- stop gomb, magas emelés, centrírozás
- könnyen leolvasható funkciók
- mágneses fogó

Javasolt fogyasztó ár: 18 990 Ft



TEÁSKANNA LOFT

KO2508

- 1,7 l űrtartalom
- 2400 W teljesítmény
- rejtett fűtőelem
- vízszintjelző
- kivehető vízkőmentesítő szűrő
- 360°-ban forgó alap

Javasolt fogyasztó ár: 13 990 Ft



KENYÉRPÍRÍTÓ LOFT

TT7618

- a pirítási fokozatok száma 7
- leolvasztás, stop gomb, és fényjelzés
- kivehető morzsatálca

Javasolt fogyasztó ár: 17 490 Ft

VASALUNK IDŐTLEN IDŐK ÓTA

A különböző textíliák és szövetek használata nagyjából egyidős lehet az emberiséggel. Eleinte a ruhák funkcionalitása (véd és melegen tart) kapott nagyobb hangsúlyt. Idővel azonban a ruházat kezdte kifejezni az emberek társadalmi helyzetét és egyéniségét. És talán ez volt a ruhaneműk ápolásához vezető legfontosabb impulzus, beleértve a ruhák vasalását is, amelyet a magas hőmérséklet és a gőz ereje miatt fertőtlenítésre is használtak. De hogyan kezdődött az egész történet, és hogyan is folytatódik napjainkban?

Az emberek különféle módon segítették a szövetek kiegyenesítését, eleinte csontokkal, kövekkel, fával vagy üveggel. A szó valódi értelmében vett vasalás csak az 1500-as évek táján terjedt el a nyugati világban Kínából, ahol a VIII. század óta forró szénrel töltött bronz serpenyőt használtak a vasaláshoz. Sok történelmi regényből ismerjük a vert szennyes képét is. Szerencsére azoknak a nőknek a kemény munkája, akik hajnaltól alkonyatig feszítették ruhákat a hőségben és párában, már a múlté.

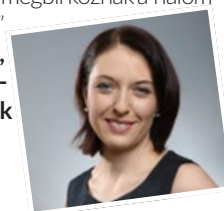
A fordulópont 1882-ben következett be, amikor a szén fokozatosan felváltotta a gáz, majd az elektromosság, és Henry W. Seely feltalálta a modern idők csodáját - az elektromos vasalót. 1913-ban a lyoni Francois Bagneux és Gaston Duveau szabadalmaztatta a Calor nevű új típusú elektromos vasalót. A Calor a könnyű vasalás szinonimája lett, és egyben a Groupe SEB zászlóshajója is ezen a területen. Az első világháború után a vasalásban igazi fellendülés következett be köszönhetően a Tefal és Calor márkák számos újításának. A termosztát lehetővé tette bármiféle anyag vasalását, még a legfinomabbakét is, a gőz és a vasalófelület javulása pedig megkönnyítette a gyűrődés nélküli vasalást, végül pedig jöttek

az automatikus tisztítórendszerek, amelyek megakadályozzák a vízkő lerakódását és meghosszabbítják a vasaló élettartamát. Az 1990-es években az volt a tendencia, hogy a vasalókat miniaturizálva praktikus kis vasalókat alakítsanak ki, amelyek még a nagy ruhaneműt is ki tudták vasalni. Végül azonban a haladás meghozott néhány meglepő, a tökéletes vasalásra alkalmas változást - egy robusztus, de akár az idő felét megtakarító gőzfejlesztőt és kézi gőzölőket, amelyek elengedhetetlenek a gyors életvitelhez, amikor az ember állandóan siet - például az ing gyűrődéseinek kisimítása oldható meg velük közvetlenül munkába menet előtt.

De a vasalási módszerek igazi jövőjét most éljük: Vasalás kávéval a kézben, köszönhetően a gőzszekrénynek vagy a **Tefal Care For You** önvasalónak, aminek köszönhetően a hagyományos munka valóban a múlté lesz. A Tefal Care For You készülék gőzöl és fertőtleníti, így kiegyenlíti a szöveteket az Ön segítségével. Csak annyit kell tennie, hogy megnyomja a Start gombot. „A Tefal márká előnye a vasalás területén elért szakértelem. Gyakorlatilag ott voltunk a modern vasalás megszületésénél és éberen figyeltük a felhasználók igényeit, amin keresztül a rendelkezésre álló technológiákkal

és találmányokkal karöltve a vasalás mai igazán széles skálájáig jutottunk. Ha Ön azok közé tartozik, akik nem nagyon szeretnek vasalni, akkor igazán jól jön a **Care For You** gőzszekrény, amely Ön helyett végzi el a munkát. Ha nem szeret vasalni, de szeretné magát rendezettnek érezni, akkor csak a vasaló után kell nyúlania. Ilyenkor jól jöhet egy kézi gőzölő, amelynek használatagyors és egyszerű. De ha szeret vasalni, akkor olyan gőzfejlesztők közül válogathat, amelyek könnyedén és minimális ráfordítással megbirkóznak a halom vasalnivalóval.”

Veronika Rapošová,
a **Tefal** termék-
menedzserének
ajánlásával.



HORDOZHATÓ VASALÓ CARE FOR YOU YT3040

- gyűrődéseltávolító funkció, fertőtlenítő gőzteljesítmény, kíméletes szárítás, szagcsökkentés
 - 3100 W teljesítmény, kivehető 2 literes víztartály, beépített vízkő elleni védelem, csendes üzemmód.
 - elpusztítja a baktériumok 99,99%-át
 - 4 ruhadarab vasalása 10 perc alatt, teljesen automatikusan
 - a gőzkibocsátás 65 g/perc
- Javasolt fogyasztó ár: 259 990 Ft



KÉZI GŐZÖLŐ ACCESS STEAM FORCE DT8270

- erős gőzerő
 - kisimítja a ráncokat, fertőtleníti és eltávolítja a könnyű szennyeződések
 - 25 másodperc bemelegítési idő
- Javasolt fogyasztó ár: 28 990 Ft



PRO EXPRESS VISION GŐZFEJLESZTŐ GV9820

- vasaló Smart LED fénnel
 - vízkőgyűjtő, csepegésgátló funkció, csendes működés
 - tökéletes siklás
- Javasolt fogyasztó ár: 174 990 Ft

IXEO POWER VASALÓRENDSZER QT2020

- egy nagyon könnyű vasaló és egy nagy teljesítményű gőzfejlesztő kombinációja
 - beépített vasalódeszka vízszintes vagy függőleges vasaláshoz, illetve 30°-os szögben történő vasaláshoz
 - felvett teljesítmény 2170 W
- Javasolt fogyasztó ár: 169 990 Ft



NAGYNYOMÁSÚ GŐZÖLŐ CUBE UT2020

- fertőtlenítő gőzerő
 - mobil dizájn
 - könnyű és intelligens fej
- Javasolt fogyasztó ár: 99 990 Ft



PRO EXPRESS VISION GŐZFEJLESZTŐ

- GV9812
- vasaló Smart LED fénnel
 - mérleggyűjtő, csepegésgátló funkció, csendes működés
 - tökéletes siklás
- Javasolt fogyasztó ár: 154 990 Ft



PURE TEX GŐZÖLŐ DT9530

- 4in1: fertőtlenítés, gyűrődésmentesítés, tisztítás és illatszórás
 - multifunkcionális tartozékok
 - 15 másodperc bemelegedési idő
- Javasolt fogyasztó ár: 41 990 Ft



ULTIMATE PURE GŐZÖLŐS VASALÓ FV9867, FV9865

- 3000 W teljesítmény, 260 g gőzhatás
 - mikrorészecske-szűrő, vízkőmentesítés, csepegésgátló rendszer, biztonsági kikapcsolás, extra védelem a legkifinomultabb textíliák számára.
 - 350 ml tartálykapacitás
 - védőfej a kényes szövetekhez ProtecStyle
- Javasolt fogyasztó ár: 49 990 Ft

Újdonság



Tefal

CARE

— FOR YOU —

TEFAL RUHAGŐZÖLŐ



RUHAGŐZÖLŐ AMI 10 PERC ALATT KIVASAL!

SÜTÖK, SÜTSZ, SÜTÜNK

Szeretettel gondol anyukája mennyei vaníliás kiflijére, anyagytökéletes kuglófjára, aszomszédék ropogós kiflijére, és anyagnénije titkos összetételű kalácsára? Az otthoni finomságok varázsa mindannyiunk emlékeit áthatja, elkészítésük művészete nemzedékről nemzedékre száll, és a Tefal háztartási eszközök azért vannak, hogy ez még sokáig semmit ne változzon. Pont ellenkezőleg! „Nagyanyáinkkal és dédanyáinkkal ellentétben nálunk az otthoni sütés egyre könnyebben megy és inkább hobbi, mint szükséglet. A jó tészta elkészítése minden sütés alapja, a **Grande Mesterszakács** többfunkciós robotgép névjegye. Bármelyik tésztát tökéletesen átdolgozza, legyen szó kenyérről, sós vagy édes péksüteményekről, tortákról vagy cukrász csodákról. Bármit elkészíthet, amihez éppen kedve van, amivel a családnak szeretne kedveskedni! A tökéletes eredményről, és az egész otthonát átható mennyei illatról pedig valamelyik multifunkciós sütő, vagy kenyérsütő gondoskodik majd.” – mondja Jarmila Šindelářová, a Tefal termékmenedzsere.



HÁZI PÉKSÉG BREAD OF THE WORLD 1,5 KG

PF6118

- funkciók: késleltetett indítás, hőmérséklet karbantartás, programszünet
- programok száma 19
- speciális programok: kéregbeállítás, gluténmentes kenyér, lekvár, bagett és zsemle

Javasolt fogyasztó ár: 84 990 Ft



HÁZI PÉKSÉG HOME BREAD BAGUETTE 1,5 KG

PF6101

- programok száma 16
- speciális programok: héjbeállítás, gluténmentes kenyér, lekvár, bagett és zsemle

Javasolt fogyasztó ár: 74 990 Ft

ROBOTGÉP NÉLKÜL EGY TAPODTAT SE

avagy a modern konyhának multifunkcionálisnak kell lennie – mondja Rydl Petra, az otthoni főzés és a Tefal márka szerelmese.

A nagymamája konyhájára emlékezve mosolyog és minden tisztelettel azt mondja: „Csodálom őt. Valójában el sem tudom képzelni, hogy mindent kézzel kelljen elkészítenem, ahogy egykor ő tette.” Nagyon népes családjá van, és nagyon gyakran főz és süt számukra. Így könnyen érthető a kategorikus kijelentése, miszerint ez nem lenne lehetséges mindenféle modern multifunkciós készülék nélkül. A konyhai robotgépek és egyéb intelligens készülékek vagy edények kétségtelenül divatosak, de egyértelmű a szükségszerűségük is?

Egy fiatal, gyermektelen házaspárnak biztosan nem, de nekem ez létszükséglet. Nagy családom van, minden naphat-nyolcfőre főzök és a konyhai robotgép, kenyérsütő, és a okos sütő is nagyon megkönnyíti a dolgomat és időt takarít meg. Őszintén szólva nem tudom elképzelni, hogy hirtelen robotgép nélkül kelljen működnöm vagy több különböző eszközt használnom helyette...

Tehát megtisztelő helye van a konyhában?

Valahogy úgy. Az új konyhám kialakítása során már én is gondoltam rá; tökéletesen illeszkedik a függesztett szekrények alá, így készenléti állapotban sem akadályoz. Elég az egyes tartozékok vagy alátétek után nyúlni. Valójában napi szinten használom, legyen szó

hús darálásról, káposzta reszeléséről, zöldségek vagy fűszernövények szeleteléséről, aprításáról, tésztakészítésről, dióreszelésről vagy saját zsemlemorzsa készítéséről. Reggel pedig narancslevet készítek benne... Illetve -ez a férjem egyetlen munkája a konyhában. (nevet)

Szóval robotgép nélkül...

...egylépést sem. Elvesztése, akár néhány napra is, például javítás miatt, az étrend csökkentését és sok plusz munkát jelentene. Két fej káposztát kézzel ledarálni nem vicc és gyakran fájnak az ízületeim is. Valójában épp egy új robotgépet választok, ez lesz a negyedik. Alig várom, hogy a jelenleginél kicsit jobb és okosabb legyen. Szeretema Tefal Masterchef Grande-t, amelynek

közel hét literes tála van – nekem nagyon fontos a kellő térfogat.

Ön szerint mi nem hiányozhat egy minőségi robotgépből? Illetve mit csináljon a legjobban?

Rendelkezzen minőségi motorral és többségében fém alkatrészekkel, mert a műanyagokkal van némi rossz tapasztalatom, valamint elég nagy tállal. Egyszerűen sokan vagyunk otthon. És ideális esetben mindent tudnia kellene (mosolyog), de legjobban a funkcionális és megbízható szeletelőt, habverőt és a húsdarálót részesítem előnyben. Alapvetően nem veszek darált húst, tudni akarom, hogy mit eszünk. Ezért időről időre veszünk húst a Zlatá Olešnice-i farmon és lefagyasztás előtt egy részét ledarálom. Fasírt, hamburger, gulyás, bolognai spagetti...

Nem zavarja, hogy a háztartási eszközt nap, mint nap szét kell szednie és a tartozékokat a mosogatógépbe kell raknia?

Egyáltalán nem, ez csak pár perces munka. Úgy gondolom, hogy minden háziasszony, ha hetente többször főz, gyorsan megszokja és nagyon fürgén fog velük főzni. A modern konyhának egyszerűen multifunkcionálisnak kell lenniük, ezzel rengeteg időt takaríthatunk meg.

Mi mást nem tud nélkülözni egy olyan szakács, mint ön?

Ez valószínűleg nagyon egyéni, de én már több éves sikeresen használom a kenyérsütőt. És nem csak mindenféle sütéshez, hanem pl. lekvárok készítéséhez is. Normális esetben a tűzhely mellett kell állnom és kavargatnom, a házi kenyérsütő mellett nem kell. Ha nem győzőm, beteszem dagadni a tésztát és mehetek is. Hasonló a helyzet az okos sütővel is. Ő maga keresi meg a programot és kiszámolja az időt, meghatározza a hőmérsékletet, a rostélyon van egy hőszonda... Ez teljesen ideális, amikor a fiam egyedül vannak otthon, mert a sütő mindent elintézt helyettük. Amit pedig abszolút nem nélkülöznék, az a kukta, amit gyakorlatilag minden nap használok. De nekem is kell egy új...

Egyébként mit vett utoljára?

Tefal rizsfőzőt a fiamnak. Sportoló, szeretne önállósodni, de nem szándékozik a konyhában tölteni az idejét. Ez megkönnyítené az életét; a rizsfőzőt a lányom már használja és azt mondja, hogy remek és ideális a gyors ételkészítéshez és mobilalkalmazással is elindítható... A következő befektetésem pedig valószínűleg egy forró levegős sütő lesz.





KÉZI ROBOTGÉP MASTERCHEF GRANDE

QB813D

- 1500 W-os motor
- 8 sebesség
- 6 tartozék: habverő, kézi habverő, dagasztóhorog, üvegtálas mixer, húsdaráló, szeletelő és reszelő tartozékok
- teljes tálkapacitás: 6,7 l

Javasolt fogyasztó ár:
249 990 Ft



HAVAS DÓRA RECEPTJEI

GRILLCSIRKE

- 1 sütni való csirke
- 1 evőkanál grillcsirke fűszerkeverék
- 2-3 evőkanál olaj

A csirkét szárazra töröljük papírtörölővel, majd bedörzsöljük a fűszerkeverékkel és kevés olajjal.

Ügyeljünk rá, hogy mindenhol egyenletesen jusson a fűszerekből és az olajból is.

A Tefal Easy Fry & Grill & Oven sütőben kiválasztjuk a sült csirke beállítást és a nyársa húzott csirkét ropogósra sütjük.



GŐZÖLT LAZAC TÖLTÖTT, GRILLEZETT PAPRIKÁVAL

- Párolt lazac + grillezett töltött paprika
- 2 szelet lazac
- só, bors
- 4 kápia paprika
- 1 csokor petrezselyem
- 1 csokor bazsalikom
- 1 csokor metélőhagyma
- 1 paradicsom
- 2 evőkanál olíva olaj
- 1 hagyma
- 15 dkg főtt bulgur
- 20 dkg paradicsomkonzerv

A petrezselymet, metélőhagymát és a bazsalikomot finomra aprítjuk. 1 paradicsomot feldarabolunk. Az előfőzött bulgurhoz adjuk, sózzuk és összekeverjük. A keverékhez adunk egy tojást, ezzel is elkeverjük, majd a töltelékkel kettévágott, kicsumázott paprikákba töltjük. A Tefal Easy Fry Grill & Steam készülék grill funkcióját kiválasztva elkészítjük.

Közben a lazacot sózzuk, borsozzuk, majd, ha a paprikák elkészültek, a készülékbe helyezzük és a megfelelő programon (hal, párolás) elkészítjük a lazacot is. Azonnal fogyasztjuk.



ACTIFRY GENIUS FORRÓ- LEVEGŐS FRITŐZ

FZ7600

- kapacitás 1,2 kg
 - 9 automatikus program
 - automatikus keverőlapát
- Javasolt fogyasztó ár: 92 990 Ft

ACTIFRY GENIUS XL FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

AH9608

- kapacitás 1,7 kg
 - 9 automatikus program
 - automatikus keverőlapát
 - kijelző, érintésvezérlés
- Javasolt fogyasztó ár: 99 990 Ft



GRILLEZETT KELBIMBÓ SALÁTA

- 1 kg kelbimbó
- só, bors
- 1 citrom
- 20 dkg feta sajt
- 10 dkg dió
- 10 dkg bacon

A bacon vagy sonka szeleteket grill fokozaton ropogósra sütjük Tefal Easy Fry Grill & Steam készülékben, majd feldaraboljuk és félretesszük.

A kelbimbókat megmossuk, külső leveleiket leszedjük, a vastagabb szár részeket levágjuk. Kettévágjuk a kelbimbókat és Tefal Easy Fry Grill & Steam készülékben félpuhára pároljuk őket.

Fontos, hogy élénk zöld színűek és belül roppanósak maradjanak! Ezután a készüléket grill fokozatra állítjuk és megsütjük a kelbimbókat.

Egy tálba tesszük és összekeverjük a citrom frissen reszelt héjával, morzsolt fetasajttal, durvára aprított dióval és a kisütött baconnel. Langyosan fogyasztjuk.



ACTIFRY GENIUS XL FORRÓ- LEVEGŐS FRITÓZ

AH9600

- kapacitás 1,7 kg
 - automatikus keverőlapát
 - 9 automatikus program
- Javasolt fogyasztó ár: 99 990 Ft





ACTIFRY GENIUS XL FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

FZ7608

- kapacitás 1,7 kg
- 9 automatikus program
- automatikus keverőlapát
- kijelző, érintésvezérlés

Javasolt fogyasztó ár:
92 990 Ft



ACTIFRY EXTRA LÉGFRITŐZ

FZ7200

- akár 1 kg étel befogadóképessége
- automatikus keverőlapát
- kijelző

Javasolt fogyasztó ár: 74 990 Ft

CÉKLA BROWNIE

- 450 g főtt cékla
- 100 g vaj
- 200 g jó minőségű keserűcsoki
- 100 g tönkölyliszt
- 30 g kakaópor
- 3 tojás
- 200 g nádcukor

Az elkészítés menete

Egy tálba tesszük a tojásokat, a nádcukrot, és felhabosítjuk. Az előfőzött céklát finomra turmixoljuk, hozzáadjuk a vajat, csokoládét, és tovább turmixoljuk.



Összekeverjük a felvert tojáskrémel és hozzáadjuk a kakaóport. Az így elkészített tésztát formába öntjük és 180 fokon, 30 percig sütjük. A brownie-t friss gyümölccsel, gyümölcs-habbal vagy csokival díszíthetjük.



ACTIFRY GENIUS XL 2IN1 FORRÓ-LEVEGŐS FRITÓZ

YV9708

- két külön főzőzóna
 - 9 automatikus program
 - nagy érintőképernyő intuitív vezérléssel
 - 1,7 kg-os kapacitás akár 8 személy számára
 - automatikus keverőlapát
- Javasolt fogyasztó ár: 118 990 Ft

AZ ÁLOM TESTALKAT ELÉRÉSE GYORSAN, EGÉSZSÉGESEN ÉS MOSOLYOGVA

Mindenképpen erős akaratú kell felvérteznünk magunkat és olyan célokat tűzni magunk elé, amelyek nem térítenek el néhány nap és pár kiló után, már a fogyókúra elején. És mindig jó, ha van mellettünk olyasvalaki, aki támogat bennünket az erőfeszítéseinkben. A Tefal több „segítőtársat” is biztosít, amelyek rendelkezésünkre állnak olyan étkezési

szokások kialakításában, amelyek hosszú távon fenntarthatóak és a fogyókúra vagy a racionális táplálkozás örömet jelent számunkra, nem pedig szenvedést. Aki komolyan gondolja az egészségét, használjon egy, a zöldségek, halak és húsok elkészítéséhez szükséges párolót, egy minőségi turmixgépet, amely nem csak zöldség- és gyümölcsturmixokat

készít, hanem kiváló finom leveseket, házi gyümölcshalatokat és növényi tejeiket is. Természetesen nem szabad megfedkeznünk a folyadékbevitelről és a sok mozgásról a friss levegőn, és közben is ihatunk egy egészséges házi italt, egyenesen egy „on the go” palackból.



ÉTELPÁROLÓ CONVENIENT SERIES DELUXE

VC502D

- 3 egymásra helyezhető tál, térfogat 9 l
 - 8 előre beállított főzési program
 - szakácskönyv 40 recepttel
 - kompakt méret a könnyű tárolás érdekében
- Javasolt fogyasztó ár: 52 990 Ft

ÉTELPÁROLÓ STEAM N' LIGHT

VC3008

- 10 l térfogat
 - 6 előre beállított program
 - hőmérséklet beállítása termosztáton keresztül
 - hőmérséklet tartás funkció, időzítő
- Javasolt fogyasztó ár: 39 990 Ft



ÉTELPÁROLÓ MINICOMACT

VC1398

- kompakt, egymásra helyezhető tárolórendszer
 - főzés közben újratölthető víz
 - BPA-mentes tálak
 - 6 literes kapacitás
- Javasolt fogyasztó ár: 16 990 Ft



MIXER BLENDER MIX & MOVE

BL15FD

- 2 minőségi 0,6 literes tartály
 - kompakt, helytakarékos kialakítás
 - levehető pengék a könnyű tisztításhoz
 - egyszerűen használható, egyetlen vezérlőgomb
- Javasolt fogyasztó ár: 21 990 Ft

ÉTELPÁROLÓ CONVENIENT

VC1451

- 6 l űrtartalom
 - 2 egymásra helyezhető rozsdamentes acél tál
 - időzítő + automatikus kikapcsolás
 - kompakt méret a könnyű tárolás érdekében
- Javasolt fogyasztó ár: 27 990 Ft



PERFECTMIX COOK NAGY SEBESSÉGŰ TURMIXGÉP

BL83SD

- 10 automatikus program
- hideg és meleg ételek
- levehető pengék
- nagy teljesítményű 1400 W-os motor
- mélytisztító funkció

Javasolt fogyasztó ár: 76 990 Ft



INFINYMIX+ ASZTALI MIXER

BL91HD

- 1600 W
- sebességek száma 10
- Powelix Life technológia
- hasznos tartály térfogata 1,75 l (teljes térfogat 2,6 l)
- hordozható 600 ml-es palack és habosító készülék, 2 tartályban

Javasolt fogyasztó ár: 91 990 Ft



ÉTELPÁROLÓ ULTRACOMACT

VC2048

- kompakt, egymásra helyezhető tárolórendszer
 - főzés közben újratölthető víz
 - BPA-mentes tálak
 - 9 literes kapacitás
- Javasolt fogyasztó ár: 18 990 Ft



NAGY SEBESSÉGŰ TURMIXGÉP PERFECT MIX+

BL81G8

- 1200 W
- edzett rozsdamentes acél pengék
- hőálló 2 literes üvegtartály
- utazó palack

Javasolt fogyasztó ár: 49 990 Ft



HENTES MESTER, EREDETI ÖTLETEKKEL

Kiválóan vágja és szeleteli a húst, megbízhatóan ajánlja, hogy egy adott darabból melyik étel lesz az ideális. De felmerül a kérdés: milyen jó szakács?

Íratlan szabály, hogy minden jó hentes egyben jó és elismert szakács is. Nem beszélünk műalkotásokról a tányéron, hanem a megfelelő húsfajtából készült, jó ízű ételekről.

Miért lett valójában hentes? A családi hagyomány miatt? És mit jelölne meg a valódi minőség megőrzéséhez szükséges feltételként a szakmájában?

Kiskoromtól kezdve szerettem a disznóvágást a nagymamámnál. Mindig segítettem és nagyon élveztem. A minőség feltétele: a mesterséget szeretettel és érzéssel kell végezni. Meg kell találni a kapcsolatot a hússal és a vele való munkának kielégítőnek kell lennie.

Vannak-e alapvető különbségek az alap húsfajták feldolgozásában, vagyis természetesen a darabolásban vagy a szeletelésben?

Természetesen igen. Az egyes húsfajták anatómiája szerint vannak felosztva, az egyes vágóállatfajták izomzata és csontozata eltérő.

Minden hentes számára egyértelmű, hogy hol kezdődik és ér véget a bélszín, a tarja, hol keresse a rostélyost, vagy miért vágjon le pont ekkora részt a dagadóból. Az ön számára mi volt a legmeglepőbb hentesévei kezdetén?

Igen, így van. Minden jó hentes tudja, hol keresse az egyes izmokat, hogyan válassza szét őket, és melyik részt ajánlja a háziasszonynak a főzéshez. A marhafej első csontozása nagy élmény volt számomra. Mennyi kiváló húst lehet még leszedni a fejről, például a rendkívül népszerű marhapofát!

A nem is olyan régi idők vélekedéseivel ellentétben, a hentesek és szakácsok egyszer csak valamiféle művész kategóriába kerültek, mesterszakácsokká és mesterhentesekké váltak. Mármint az igazán jók. Miben rejlik a tudásuk, a különlegességük?

Egy igazi hentesmester számára a munka hobbi kell, hogy legyen, mert akkor fantáziáját bevetve szemet gyönyörködtető újdonságokkal szolgálhat a vásárlóknak. Amúltban sok fiatal tanult hentesnek és lettek igazi szakértők a mesterségükben. Mára azonban mesterségünk hanyatlóban van, mivel nem vonzó a fiatalok számára. Sajnos.

Közeledik a kerti partyk és a grillezés szezonja. Mi az a finomság, amit mindenképpen elkészít majd, amikor először összejönnek a barátokkal, vagy amikor szabadtéri vacsorát készít majd az egész nagy családnak?

Mindig nagyon várom a grillszezont, szívesen készítek kulináris finomságokat a családtagoknak és a barátoknak. Az egyik kedvencem egy jól érlelt bélszín steak, csak sóval és borssal. De nem hiányozhat a sajtos, szalonnás kolbász se. Mára ezt a kategóriát is teljesen máshova juttatták a divatos hamburgerek.

Érvényes a múltból az a gyakorlat, hogy a darált húsból feldolgozzák mindazt, ami megmaradt, ezért jobb azt nem vásárolni? Hogyan készíti el a darált húst a luxus hamburgerekhez?

Mindig jobb a darált húst közvetlenül a hentesnél ledaráltatni, így tudja az ember, hogy mit fog enni. A luxus hamburgert darált hátszínből szeretem, de természetesen a marhanyakból készült burgernek is megvan a varázsa. Így minden a grillmester művészetére

épül, számomra ideális a kontaktgrill, amivel az egész folyamatot a kezemben tarthatom.

És ha már a húsdarálásnál tartunk: Megkérdezhetem, hogy milyen durvára vagy finomra daráljuk a húst a fasírhoz, hamburgerhez vagy például holland steakhez?

A húst megfelelően elő kell készíteni a darálásra, inaktól, porctól, csonttól és bőrtől mentesnek kell lennie. Természetesen darálás előtt megmossuk a húst. A finom fasírhoz daráláshoz használunk 2 mm-es tartozékot, a fasírhoz én inkább a durva 5 mm-est részesítem előnyben. A hamburgerhez 3 mm-est, a holland steakhez, finomra darált húshoz legjobb a 2 mm-es.

Köszönjük Martin Duriknak a válaszokat.





ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ HV8 SUCCESSOR 9AZ1-BEN

NE6888

- 2200 W teljesítmény
- 4,5 kg/perc darálási sebesség
- 3 rozsdamentes acél darálófej
- fordított üzemmód, fém rögzítés és egyszerű használat

Javasolt fogyasztó ár: 75 990 Ft



ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ HV10 8AZ1-BEN

NE858D

- 2200 W teljesítmény
- 5,5 kg/perc darálási sebesség
- multifunkciós használat, fordított üzemmód, fém fogaskerekek
- 3 darálófej és aprító tartozék, kolbásztöltő tartozék

Javasolt fogyasztó ár: 96 990 Ft



ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ HV8 PLUS

NE6858

- 2000 W teljesítmény
- 2,6 kg/perc darálási sebesség
- multifunkciós használat, fordított üzemmód
- fém fogaskerekek, könnyű takaríthatóság

Javasolt fogyasztó ár: 68 990 Ft



ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ HV4

NE4488

- 2000 W teljesítmény, 2,3 kg/perc darálási sebesség
- 3 aprító és szeletelő tartozék és cserélhető rácsok
- őnélező kés
- kolbásztöltő tartozék

Javasolt fogyasztó ár: 59 990 Ft



ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ HV4

NE4581

- 2000 W teljesítmény, 2,3 kg/perc darálási sebesség
- 3 aprító és szeletelő tartozék és cserélhető rácsok
- őnélező kés
- kolbásztöltő tartozék

Javasolt fogyasztó ár: 45 990 Ft



ELEKTROMOS HÚSDARÁLÓ HV1

NE1141

- 1600 W teljesítmény, 1,9 kg/perc darálási sebesség
- 3 rozsdamentes acél rács
- 2 aprító tartozék
- püré készítéséhez tartozék

Javasolt fogyasztó ár: 38 990 Ft

**ELEKTROMOS KONTAKTGRILL
OPTIGRILL ELITE ROZSDAMENTES
ACÉLBÓL**

GC750D

- asztali és hordozható
- programok száma 12
- grillfelületek száma 2
- csepegtető tálca, hőmérséklet-szabályozás, automatikus grillérzékelő

Javasolt fogyasztó ár: 94 990 Ft



**ELEKTROMOS KONTAKTGRILL
OPTIGRILL ELITE XL
ROZSDAMENTES ACÉLBÓL**

GC760D

- asztali és hordozható
- programok száma 16
- grillfelületek száma 2
- csepegtető tálca, hőmérséklet-szabályozás, automatikus grillérzékelő, időzítő

Javasolt fogyasztó ár: 114 990 Ft



**ELEKTROMOS KONTAKTGRILL
OPTIGRILL ELITE FEKETE**

GC7508

- asztali és hordozható
- programok száma 12
- grillfelületek száma 2
- csepegtető tálca, hőmérséklet-szabályozás, automatikus grillérzékelő

Javasolt fogyasztó ár: 94 990 Ft



**SNACKING AND BAKING KIEGÉSZÍTŐK
OPTIGRILL XL/ELITE XL-HEZ**

XA7278

- tapadásmentes alumínium lemezek
- mosogatógépben mosható
- hőálló fogantyúk

Javasolt fogyasztó ár: 28 990 Ft



**TARTOZÉKOK OPTIGRILL ELITE -
SNACKING&BAKING -HEZ**

XA7258

- 4 előre beállított program
- alkalmas sütéshez, sütéshez és melegítéshez
- 2 l űrtartalom (3-5 adag)
- mosogatógépben mosható

Javasolt fogyasztó ár: 24 990 Ft

A FŐZÉS NAGYSZERŰBB



KARCOLÁSMENTES



RENKÍVÜL
BIZTONSÁGOS



TÖKÉLETES
PIRÍTÁS

BEHELYVEZHETI A
SŰTŐBE



VALAMINT A
HŰTŐBE



AKÁR A
MOSOGATÓGÉPBE



ÉS EGYSZERŰBB A
TÁROLÁS



ELINDULT A SPORTSZEZON!

A nap első melegebb sugarai a természetbe csábítanak, az anyukák pedig uzsonnát csomagolnak a hosszú kirándulásokra vagy családi túrákra. Semmi sem tesz jobbat a gyerekeknek, mint a friss levegőn való tartózkodás és az egészséges finomságok rendszeres fogyasztása. Egy ilyen kirándulás „eredménye” egy fáradt, boldog gyermek és egy még boldogabb szülő. „A Tefal márka termoszkok széles választékát kínálja, amelyek tartalmukat télen melegen, nyáron pedig hidegen tartják. Vagy praktikus egymásba illő dobozok széles skáláját kínálja a kisebb és nagyobb uzsonnák számára, amelyek így egész nap frissek maradnak. Tehát ha a kis felfedezővel menne az állatkertbe, vagy az egész családdal piknikezni, a Tefal márka biztosítja, hogy mindig felkészült lehessen” – mondja Jakub Švajgl, a Tefal márka termékmenedzsere.



BLUDROP PALACK 0,5 l KÉK

N31103

- 12 órán át melegen tartja a forró italokat, 24 órán át hidegen a hideg italokat
- rozsdamentes acél
- 100% vízálló

Javasolt fogyasztó ár: 12 590 Ft

BLUDROP PALACK 0,5 l FEKETE

N31101

- 12 órán át melegen tartja a forró italokat, 24 órán át hidegen a hideg italokat
- rozsdamentes acél
- 100% vízálló

Javasolt fogyasztó ár: 12 590 Ft

BLUDROP PALACK 0,5 l PIROS

N31104

- 12 órán át melegen tartja a forró italokat, 24 órán át hidegen a hideg italokat
- 100% vízálló

Javasolt fogyasztó ár: 12 590 Ft

KOMPAKT TERMOSZ 0,3 L FEKETE

N21601

- 3 órán át tartja a forró italokat, 6 órán át hidegen a hideg italokat
- rozsdamentes acél
- 100% vízálló

Javasolt fogyasztó ár: 10 190 Ft



KOMPAKT TERMOSZ 0,3 l KÉK

N21602

- 3 órán át melegen tartja a forró italokat, 6 órán át hidegen a hideg italokat
- rozsdamentes acél
- 100% vízálló

Javasolt fogyasztó ár: 10 190 Ft

KOMPAKT TERMOSZ 0,3 l PIROS

N21604

- 3 órán át melegen tartja a forró italokat, 6 órán át hidegen a hideg italokat
- rozsdamentes acél
- 100% vízálló

Javasolt fogyasztó ár: 10 190 Ft

KOMPAKT TERMOSZ 0,3 l ZÖLD

N21603

- 3 órán át melegen tartja a forró italokat, 6 órán át hidegen a hideg italokat
- rozsdamentes acél
- 100% vízálló

Javasolt fogyasztó ár: 10 190 Ft



MASTERSEAL 4 DB TÁROLÓDOBOZ KÉSZLET KÉK

N10308

- 30 év garancia
- 100% vízálló, légmentes
- térfogat: 0,20 / 0,55 / 0,80 / 2,20 l
- BPA-mentes

Javasolt fogyasztó ár: 8 990 Ft

MASTERSEAL 4 DB TÁROLÓDOBOZ KÉSZLET ZÖLD

N10310

- 30 év garancia
- 100% vízálló, légmentes
- térfogat: 0,20 / 0,55 / 0,80 / 2,20 l
- BPA-mentes

Javasolt fogyasztó ár: 8 990 Ft

MASTERSEAL 4 DB TÁROLÓDOBOZ KÉSZLET PIROS

N10309

- 30 év garancia
- 100% vízálló, légmentes
- térfogat: 0,20 / 0,55 / 0,80 / 2,20 l
- BPA-mentes

Javasolt fogyasztó ár: 8 990 Ft



**TERMOZ EASY
TWIST 0,36 L
SZÜRKE**

N20115

- 4 órán át melegen tartja a forró italokat, 8 órán át hidegen a hideg italokat
 - rozsdamentes acél
 - 100% vízálló
- Javasolt fogyasztó ár: 11 690 Ft

**TERMOZ EASY
TWIST 0,36 L
PIROS**

N20116

- 4 órán át melegen tartja a forró italokat, 8 órán át hidegen a hideg italokat
 - rozsdamentes acél
 - 100% vízálló
- Javasolt fogyasztó ár: 11 690 Ft

TERMOZ EASY TWIST 0,36 L ZÖLD

N20117

- 4 órán át melegen tartja a forró italokat, 8 órán át hidegen a hideg italokat
 - rozsdamentes acél
 - 100% vízálló
- Javasolt fogyasztó ár: 11 690 Ft

TERMOZ EASY TWIST 0,36 L KÉK

N20118

- 4 órán át melegen tartja a forró italokat, 8 órán át hidegen a hideg italokat
 - rozsdamentes acél
 - 100% vízálló
- Javasolt fogyasztó ár: 11 690 Ft



OPTIMA TÁROLÓDOBOZ 0,38 l

N11408

- 100%-os védelem a nedvesség és a baktériumok ellen
 - BPA-mentes
 - hézagmentes tömítés
- Javasolt fogyasztó ár: 2 790 Ft



OPTIMA TÁROLÓDOBOZ 1,6 l

N11411

- 100%-os védelem a nedvesség és a baktériumok ellen
 - BPA-mentes
 - hézagmentes tömítés
- Javasolt fogyasztó ár: 5 190 Ft

OPTIMA TÁROLÓDOBOZ 0,45 l

N11409

- 100%-os védelem a nedvesség és a baktériumok ellen
 - BPA-mentes
 - hézagmentes tömítés
- Javasolt fogyasztó ár: 3 490 Ft

OPTIMA TÁROLÓDOBOZ 2,8 l

N11413

- 100%-os védelem a nedvesség és a baktériumok ellen
 - BPA-mentes
 - hézagmentes tömítés
- Javasolt fogyasztó ár: 7 190 Ft



**OPTIMA
TÁROLÓDOBOZ 2,2 l**

N11412

- 100%-os védelem a nedvesség és a baktériumok ellen
 - BPA-mentes
 - hézagmentes tömítés
- Javasolt fogyasztó ár: 5 890 Ft



OPTIMA TÁROLÓDOBOZ 1 l

N11410

- 100%-os védelem a nedvesség és a baktériumok ellen
 - BPA-mentes
 - hézagmentes tömítés
- Javasolt fogyasztó ár: 4 290 Ft





Az utóbbi években gyakran esik szó a fenntartható életvitelről, akár a klímaváltozás, akár a drasztikusan emelkedő energiaárakkal összefüggésében. A Tefal márka már 2003 óta előrelátóan foglalkozik tevékenységének környezetre gyakorolt hatásával és a környezetvédelemmel. „Ma a Tefal márkanév alatt olyan háztartási eszközöket gyártunk, amelyek javíthatósága mellett legalább 10 évre köteleztük el magunkat. Ezeket a termékeket úgy tervezték, hogy szétszerelhetőek legyenek, így könnyebben javíthatók. Gyártásukban

egyre gyakrabban használunk újrahasznosított és újrahasznosítható anyagokat, csökkentjük a termelés és a logisztika szén-dioxid kibocsátását” – mondja Roman Vilkus, a Groupe SEB közép-európai marketing igazgatója. Akinek nem közömbös a bolygó jövője, az nyugodtan nyúlhat az ECO design



címkével ellátott Tefal termékek után. Nagyrészt újrahasznosított anyagokból készülnek, és maguk is újrahasznosíthatók. Az ECO design termékek csomagolása nem tartalmaz műanyagot, magán az újrahasznosított kartondobozon található a használati útmutató, melynek nyomtatása növényi tintával történik. Nem csak az ECO design címkével ellátott termékek környezetkímélők. A Groupe SEB, a Tefal márka anyacége elkötelezte magát a szén-dioxid-semlegesség mellett 2050-re.



ASZTALI TURMIXGÉP ECO RESPECT

BL46EN

- környezetbarát tervezés
- hideg és meleg receptekhez
- 800 W-os motor,
- 2 sebességfokozat + impulzus

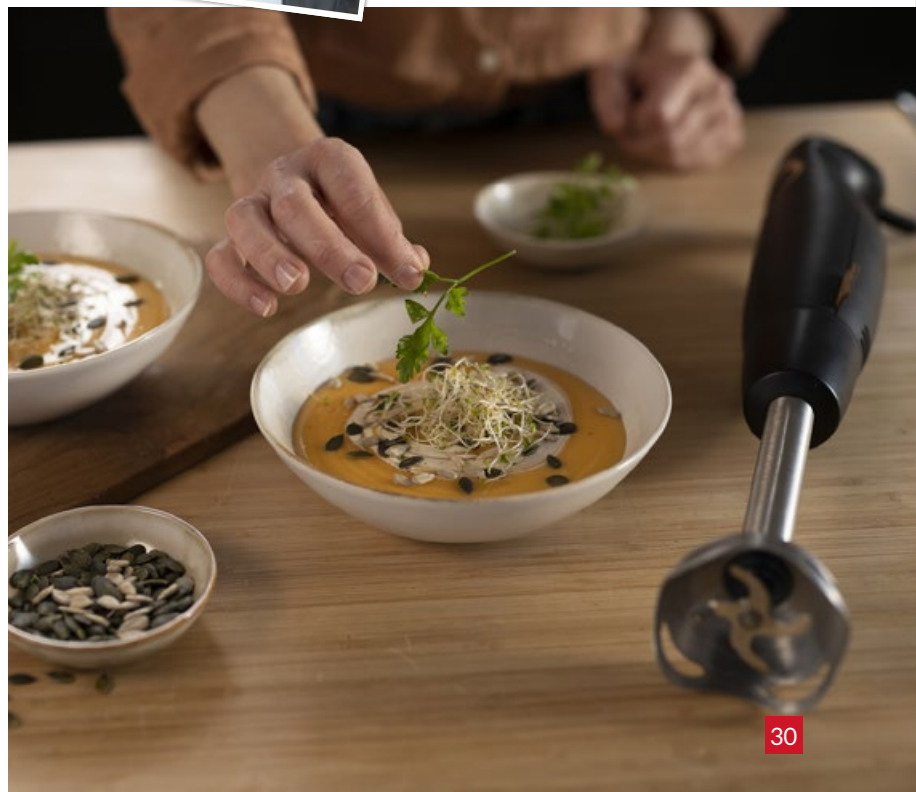
Javasolt fogyasztó ár: 38 990 Ft

BOTMIXER ECO RESPECT

HB46E8

- környezetbarát tervezés
- kényelmes fogantyú
- 600 W-os motor,
- 2 sebességfokozat + impulzus

Javasolt fogyasztó ár: 23 990 Ft



TEFAL A PROFIK KEZÉBEN

„A tavaszi hónapok, amelyek lassan forró nyárba fordulnak, a friss, lédús gyümölcsök és zöldségek hihetetlen választékát hozzák az asztalra. A legjobb alapanyagokat, például a saját kertjéből, számtalan módon elkészítheti. De ha már minden lehetőséget és a fantáziáját is kimerítette, próbálja ki a hőkezelést, amely ultra-magas minőségű technológiával egészségesen és még mindig egyszerűen kezelhető, csábító az egész családnak, főleg a gyermekeinknek...” – tanácsolja Havas Dóra!



COOK4ME + CONNECT MULTIFUNKCIÓS EDÉNY

CY8558

- 150 előre beállított recept, 6 főzési mód
 - Bluetooth kapcsolat
 - még több recept és inspiráció a „My Cook4me” vagy a „Tefal” alkalmazásban, amely feltölthető a készülékre.
 - 6 literes kapacitás
- Javasolt fogyasztó ár: 129 990 Ft





MÁR 4 HOME & COOK ÜZLET MAGYARORSZÁGON!

Exkluzív kínálat a Tefal, Rowenta, Krups, Lagostina és WMF gyártójától, családi légkör és vonzó árak. Látogasson el hozzánk és győződjön meg róla!

Új kávéfőzőre, porszívóra, serpenyőre, edénykészletre, vagy éppen hajszárítóra lenne szüksége? A Home & Cook üzletek a Tefal, Rowenta, Krups, Lagostina és WMF termékek széles skáláját kínálják, melyek nagyban megkönnyítik a mindennapi háztartási munkát. A Home & Cook üzletekben garantáltan a legjobb kiszolgálással találkozhat, eladóink szakértelmére nagy súlyt fektetünk.

„Alapelvünk, hogy az elégedett vásárló számunkra az elsődleges, mindent megteszünk, hogy az üzleteink látogatása kellemes élmény legyen Önök számára. Próbálják ki termékeinket, eladóink készséggel segítségükre lesznek, bemutatják a kívánt háztartási gépeket, minden kérdésüket megválaszolják.” - mondta el Németh István, a Home & Cook bolthálózat vezetője.

Szeretettel várjuk Önöket!

**A webshop rendelések
ügyfélszolgálatára:**

Tel.: 06 1 801 8434

Cím: info@homeandcook.hu

WWW.HOMEANDCOOK.HU



Tefal
Revue

A TEFAL háztartási eszközök büszke tulajdonosainak katalógusa

Kiadó: GROUPE SEB Puskás Tivadar 14. C/C 1.em. 2040 Budaörs A kiadás dátuma: 2022.03.08. Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek. Az ajánlott árak Ft-ban láthatók, ÁFA-val. A termékeknél, melyeket különböző variációkban mutattunk be (pl. szín) az ár 1 darabra értendő. Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.