

Tefal

Revue

2023 tavasz / nyár



A főszerkesztő levele

Kedves Olvasóink, az ízletes házi ételek szerelmesei!

Önök is élvezik az évnek ezen időszakát, amikor a napsugarak egyre erősebben melegítenek, a nappalok egyre hosszabbak, amikor a tavasz érzését, a húsvétot ünnepeljük, és a meleg nyári esték már lassan az ajtón kopogtatnak? Mivel mi igen, ezért egy új adag inspirációval készültünk, hogy még élvezetesebbé tegyük a szabadban töltött időt, hiszen a tápláló és egészséges házi ételeket, amelyeket a Tefal segítségével könnyedén elkészíthet, gyakorlatilag bárhová magával viheti.

De mivel a tavasz hagyományosan a rendrakásról és a szortírozásról is szól, adunk néhány tippet, melyeknek köszönhetően a tavaszi nagytakarítás gyerekjáték lesz, és talán még a vasalás is az új hobbijává válik majd! Ezek után Fülöp Lili táplálkozási szakértővel közösen a szervezetünk (nem csak) ta-

vaszi újraindítására fókuszálunk majd, és sorra veszünk néhány olyan alapanyagot, amelyeknek mindenképpen szerepelniük kellene az étrendünkben. Természetesen nem maradhatnak ki Havas Dóra inspiráló receptjei, ezúttal tavaszi, húsvéti témakörben. A húsvéti témát nem elhagyva áttevünk az édes finomságok világába, ahol nemcsak sokoldalú készülékeket mutatunk be az otthoni főzéshez, hanem egy inspiráló interjút is kreatív influencer-cukrászunkkal.

Hasznos tippek és tanácsok, ötletes húsvéti receptek, inspiráló és érdekes interjúk, és még sok minden más is - mindez a következő oldalakon, a Tefal kínálatának újdonságaival együtt, melyek remélem, hatodik alkalommal is elvárásolják Önöket!

Michal Bučko
Vezérigazgató
Groupe SEB Közép-Európa

Tartalom

Bevezető	2
Rend a konyhától a ruhásszekrényig.....	3
Fülöp Lili ajánlja.....	6
Tavaszi újrakezdés.....	7
Tefal applikáció tele végtelen számú ötlettel.....	8
Havas Dóra húsvéti menüje	10
Tavasz	12
A BebePiskóta édes útja	14
Fűszernövények.....	16
Van grillezője? Láthatnám?	17
Grillezés Havas Dórával.....	19
Utazás	20
Házi fagyalt.....	21
Tefal tippek.....	22
Energiatakarékosság.....	26
A Tefal, Rowenta és Krups márkák termékei 15 éven keresztül javíthatóak	27
Tefal a zöld hullámon.....	28
Látogasson el Tefal üzleteinkbe!.....	29



REND A KONYHÁTÓL A RUHÁSSZEKRÉNYIG

Tavasszal minden szépen előlről kezdődik. Ezért ez az időszak számunkra is lehetőséget ad arra, hogy mindenünket rendbe tegyük. Kezdjük az otthon szívében, a konyhában! Ahhoz, hogy élvezni tudjuk a főzést, elengedhetetlen, hogy elegendő megbízható edényünk legyen. Általában ez a bökke-

nő - az egyik edény koszos, a másik nincs a helyén, a harmadikat nem lehet betenni a sütőbe, végül pedig azt vesszük észre, hogy nincs miben főznünk. Alakítsa át otthonát a sokoldalú Tefal Ingenio termékcsaláddal! Ugyanazt az edényt használhatja főzésre, beteheti a sütőbe, tárolhatja a hűtőben, és

ha már minden finomság elfogyott belőle, be is teheti a mosogatógépbe. Ráadásul az egész edénycsalád szépen egymásba illeszthető, így mostantól mindig tudni fogja, hogy hová nyúljon! A konyhaszekrények tavaszi takarítását ezennel megoldottnak tekintjük.



INGENIO UNLIMITED EDÉNYKÉSZLET, 13 DB L7639002

- minden típusú tűzhelyhez (gáz, kerámia, elektromos és indukciós)
 - zseniálisan sokoldalúan egymásba helyezhető főzőedények
 - megkönnyíti a főzést és a tárolást
 - fogantyú egy mozdulattal levehető
 - Titánium 2X tapadásmentes belső felület, továbbfejlesztett Thermo-Signal™ hőmérsékletjelző
- 130 190 Ft

És irány a ruhásszekrény!

Ahogy melegszenek a napok, szépen lassan a szekrény mélyére rejthetjük a kötött pulóvereket, és helyettük elővehetjük az eddig ott megbúvó tavaszi ruhadarabjainkat. De mielőtt ismét magunkra vesszük őket és bemutatjuk a nagyvilágnak, sajnos előbb ki kell vasalnunk őket. Elég viszont a ruhásszekrényből, ahol eddig gyűrődtek, áttenni őket a gőzszekrénybe, más dolgunk nincs is! Ha pedig esetleg mégis a vasalás klasszikus módját választanánk, akkor tegyük ezt például egy megbízható gőzállomással, amely pillanatok alatt elvégezhetjük a munkát!

PRO EXPRESS VISION GŐZÁLLOMÁS

GV9820

- vasaló Smart LED fénnel
 - vízkögyűjtő
 - anti-drip csepegésgátló funkció
 - csendes működés
 - tökéletes siklást biztosító vasalótalp
- 199 990 Ft





CARE FOR YOU GŐSZEKRÉNY
YT3040

- funkciók: gyűrődések eltávolítása, fertőtlenítés, kíméletes szárítás és szagtalanítás
 - 3100 W teljesítmény, kivethető 2l víztartály, beépített vízkő elleni védelem, csendes működés
 - a baktériumok 99,99%-ának elpusztítása
 - 4 ruhadarab vasalása mindössze 10 perc alatt, munka nélkül
 - 65 g/perc gőzkibocsátás
- 299 990 Ft

FÜLÖP LILI AJÁNlja...

Itt a tavasz, melyhez sokan a test megtisztulását társítják a „téli álom” után. Ön sokat tapasztalt táplálkozási szakemberként mit tanácsolna azoknak, akik tavasszal változtatni szeretnének életvitelükön?

Az egyre hosszabb napokkal arra sarkallnak minket, hogy minél jobban használjuk ki a napos időszakot, így hajlamosak vagyunk az alváson spórolni. A napi biológiai óránk, azaz a cirkadián ritmus, egy rendkívül jól alkalmazkodó gépezet, de a túréhatára nem végtelen. Az elegendő és megfelelő minőségű alvás elengedhetetlen az egészség megőrzéséhez és a regenerálódáshoz, hiánya fáradtságot, hangulatingadozásokat eredményezhet.

Ugyanígy működik a táplálkozással kapcsolatos ritmus kialakítása is, ha emésztésünk napi 4-5 étkezéshez van szoktatva, akkor bizony 2-3 óránként érkezik is a jelzés a táplálékfelvételre.

A tippem az, hogy ahelyett, hogy mindenből kicsivel kevesebbet ennének – bár sokszor már ez is sokat használ – érdemes az alapanyagok minőségére nagyobb hangsúlyt fektetnünk. Teljes értékű ételekkel, magas rosttartalommal bíró gabonafélékkel és friss zöldségekkel, gyümölcsökkel nem csak a testünket, de az elménket is táplálhatjuk, amelyek anélkül segítik a jó közérzet elérését, hogy éhesnek éreznék magunkat.

Próbálkozott személyesen régebben olyan tisztító kúrával vagy fogyókúrával, amit ma már elrettentőnek tart?

Szerencsés vagyok, elkerültek a drasztikus fogyókúrák vagy „tisztító programok”, de válogatott tornászként bizony velem is előfordult, hogy sokkal kevesebbet ettem (nem önszántamból), mint amire a szervezetemnek szüksége volt. Ez akkor hiányállapotokat is okozott, de hosszútávú hatása nem volt. A szélsőségek elkerülése nagyon fontos, erre mindenképp fel szeretném hívni a figyelmet.

Ha ki kellene emelnie a leggyakoribb problémát, amellyel az Önt felkereső embereknél találkozik, mi lenne az?

A táplálkozással kapcsolatos tudatosság hiánya mindenképp közöttük lenne, illetve a nem elegendő rostfogyasztás, bár e kettő tulajdonképpen összefügg. Véleményem szerint, ha oda tudunk figyelni a megfelelő folyadék-, zöldség- és gyümölcsfogyasztásra, már sokkal többet tettünk az egészségünkért, mint elsőre gondolnánk. Ez előbbiből minimum 2-2,5 litert, míg utóbbiakból legalább 4-5 adagot (1 adag 1 öklömnyi mennyiséget jelent, tehát pl. 1 db alma vagy 1 db paradicsom) jelent.

Bár Ön nem rajong a modern „méregtelenítő kúrákért”, a böjtöletről éppen ellenkezőleg vélekedik. El tudná nekünk magyarázni, hogy Ön szerint miért előnyösebb a böjtölés?

Először is a böjt célját érdemes megfogal-

maznunk. Ha a fogyás a célunk, és nem vallási megfontolásból böjtölünk, akkor többet ér az apró lépésekben való változtatás, és egy hosszú távon is követhető, helyes életmód kialakítása, mint egy hirtelen, drasztikus kalóriamegvonással járó diéta. A szervezetünk egy csodás „gépezet”, van egy nagyon jól működő méregtelenítő rendszere: ilyen a máj, a vesék, a keringési szervrendszer, a nyirokrendszer és a tüdő is. Ugyanakkor a vallási böjtöt, ha tehermentesítésnek, a rossz szokásoktól való elszakadásnak fogjuk fel, akkor szerintem igenis van értelme.

A böjt Önnél is alapvetően a tradíciókhoz kötődik?

Én magam inkább a kiegyensúlyozott táplálkozás híve vagyok. Ha valaki azonban úgy dönt, hogy mégis belevág, van néhány javaslatom, amit érdemes megfogadni. A böjt kezdeténél és végénél lényeges a fokozatosság elve: már napokkal előbb kezdjük el csökkenteni a húsfogyasztásunkat, iktassunk be húsmentes napokat, ne egyszerre vágjuk el magunkat az eddig megszokott élelmiszerektől! Ha letelt a böjt, akkor a visszatérés is maradjon fokozatos. Ugyanez érvényes a kisebb, rövidebb böjti időszakokra is.

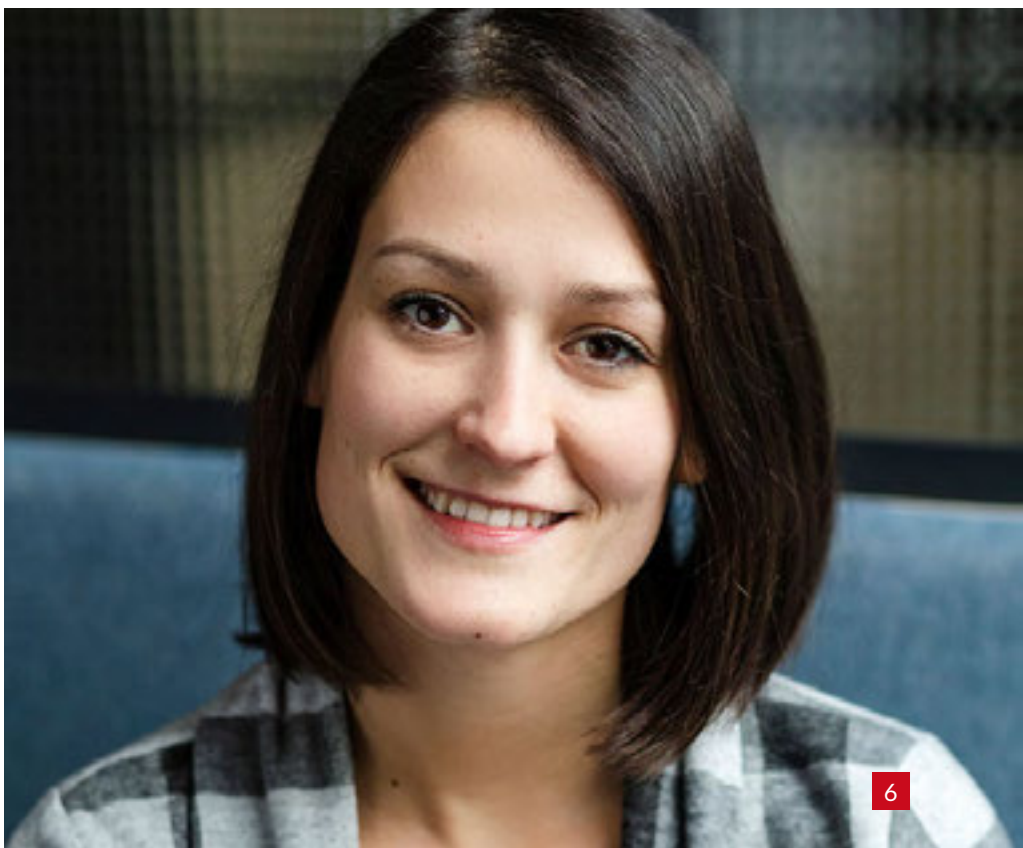
Íme néhány tipp, hogy a böjti időszak alatt mely alapanyagok elhagyása vagy megszorítása fontos lehet meg a teljesség igénye nélkül:

- alkohol
- húsok és húskészítmények
- üdítőitalok
- cukrok
- túlzott zsiradék használat
- adalékanyagok, félkész/készételek
- dohányzás
- finomított lisztek/pékárak



Ha valaki ki akarja próbálni a böjtölést, egyedül is nekiállhat, vagy valóban érdemes szakembert felkeresnie?

A böjtöt lehet okosan csinálni szakember nélkül is kellő jártassággal és a tudományos tények ismeretében, de van néhány eset, amikor semmiképp nem ajánlott elkezdni. Ebbe a csoportba tartoznak az idősek, gyermekek, várandósok, cukor-, szív-, vese-, máj-, epe- vagy daganatos betegek, akiknek egy saját, betegségükhöz vagy állapotukhoz szabott diétát érdemes követniük.



TAVASZI ÚJRAKEZDÉS

Minden számít

Amennyiben tavasszal életmódváltásba szeretnénk kezdeni, kezdjük az alapokkal, azaz az étrenddel. Ugyanis ha megfelelő üzemanyagot adunk a szervezetünknek, mely tartalmazza mindazt, amire szüksége van a kiegyensúlyozott működéshez, már nagyon jó úton járunk. És mivel minden számít, korlátozhatjuk például a zsír használatát, melyen az ételeinket elkészítjük. Vagy akár teljesen el is hagyhatjuk azt. A megégett zsír ugyanis nemcsak felesleges kalóriákat ad az ételünkhöz, hanem hosszú távon egészségügyi kockázatokat is hordoz. Légkeveréses sütőben ugyanolyan ízletes ételeket készíthetünk olaj nélkül is, mint egy hagyományos fritőzben, miközben meg is adhatjuk szervezetünknek, amit megérdemel.

Biztosítsa testének a legjobbat

Az ásványi anyagok, vitaminok, antioxidánsok, aminosavak és más, a szervezetünk megfelelő működéséhez szükséges anyagok listájától néha már megfájdul az ember feje. Nem könnyű mindezt megszerezni, az étrendünkbe minden szükséges alapanyagot beilleszteni, ezért olyan szuperélelmiszereket érdemes beiktatnunk, amelyek már eleve tartalmazzák a fontos összetevőket. Ebben a részben bemutatunk 6 olyan élelmiszert, amelyek fontosak a szervezet jobb működéséhez, de inspirációt is adunk egy egészséges és ízletes ebéd elkészítéséhez is ezekből az alapanyagokból.

Fokhagyma

A szuperélelmiszerek képzeletbeli rangso-

rában az első helyet a fokhagyma foglalja el. Ez a nem csak a magyar konyhában nélkülözhetetlen összetevő számos vitamint és ásványi anyagot tartalmaz, növeli az immunitást, támogatja az anyagcserét és az emésztést, csökkenti a koleszterinszintet és a vérnyomást, antioxidánsok forrása és mindezek mellett még gyulladáscsökkentő hatásáról is ismert. Egy fokhagymás étkezés után valószínűleg kicsit távol tartjuk majd magunkat az emberektől, de ezzel együtt a betegség is távol tartja magát tőlünk.

Hüvelyesek

Nemcsak a hasznos vitaminok és ásványi anyagok, például kalcium, vas és cink nagyszerű forrása, hanem fehérjékkel és rostokkal teli, nagyszerű köret is - ezek a hüvelyesek. Alkalmask vegánoknak vagy vegetáriánusoknak, cukorbetegeknek, vagy egyszerűen bárkinek, aki szeretne egy kicsit könnyíteni az emésztésén (nem csak tavasszal). Megfelelően elkészítve a hüvelyesekből ízletes ételek is készíthetők, például ropogós csicseriborsó vagy akár egy húsmentes hamburger, melynél Ön talán észre sem veszi majd a különbséget, de a szervezete azonban biztosan hálás lesz érte.

Magvak

Lenmag, kendermag, szezám, tökmag vagy chiamag. A magvak nagyszerű kiegészítők, amelyeken keresztül becsépezhetjük a szükséges tápanyagokat az étrendünkbe. Javítják az ételek ízét, érdekessé teszik az állagát, kiegészítik azokat omega-savakkal, rostokkal, vitaminokkal és ásványi anya-

gokkal, valamint jóllakatnak, és jótékonyan hatnak az agyműködésünkre és az emésztőrendszerünkre is.

Kefír

A beleket gyakran nevezik a második agyunknak. Valóban számos egészségügyi problémában kulcsszerepet játszanak, nemcsak az emésztőrendszeren belül. Mikrobiomunk megfelelő működését probiotikumokkal való kiegészítéssel támogathatjuk. Ezért jó másik szuperélelmiszer a kefir, amely a jótékony baktériumok és élesztőgombák nagyszerű és természetes forrásának számít.

Alma

Egyesek talán vitatkoznának... és ez mégsem lenne okos döntés. Hiszen a közönséges alma valójában számos olyan jótékony anyagot tartalmaz, amelyek táplálkozási szempontból az egyik legértékesebb gyümölcsnek számít. Könnyű elérhetőségének köszönhetően az alma olyannyira elterjedt hazánkban, hogy évente fejenként több mint 25 kilót fogyasztunk belőle. Szóval csak így tovább, mert az alma egy nagyszerű helyi szuperélelmiszer.

Bogyós gyümölcsök

Kicsi vagyok, de okos! A szuperélelmiszerek listájának következő tagjai a kis bogyós gyümölcsök, amelyek kis méretük ellenére nagy adag antioxidánsot, vitamint és egyéb ásványi anyagokat kínálnak nekünk. Áfonya, málna, szeder, eper, ribizli vagy goji? Csak választanunk kell, egyik esetben sem foghatunk mellé.

EASY FRY & GRILL 2V1 XXL 6,5 L FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ, INOX

EY801D

- egészséges sütés olaj nélkül
 - füstmentes grillezés
 - akár két különböző étel elkészítése egyidejűleg
 - XXL kapacitás akár 8 személy számára
- 71 990 Ft



EASY FRY & GRILL 2V1 XXL 6,5 L FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ, FEKETE

EY801B

- egészséges sütés olaj nélkül
 - füstmentes grillezés
 - akár két különböző étel elkészítése egyidejűleg
 - XXL kapacitás akár 8 személy számára
- 71 990 Ft

*Egy hagyományos A energiaosztályú sütőhöz képest. 2022-ben fagyasztott burgonyával végzett tesztek alapján.

TEFAL APPLIKÁCIÓ TELE VÉGTELEN SZÁMÚ ÖTLETTEL

Szeret főzni? Szeretne új receptek közül válogatni, amelyeket otthon is kipróbálhat? Egy könnyen használható mobilalkalmazást keres, amelyben ízletes recepteket találhat?

Ne keresen tovább - itt a Tefal mobilalkalmazás! Olvasson tovább, és tudjon meg többet a Tefal mobilalkalmazás praktikus funkcióiról, és arról, hogyan használhatja

finomabbnál-finomabb receptek felfedezésére, és hogyan teheti még élvezetesebbé az otthoni főzést.

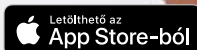
TEFAL APPLIKÁCIÓ A VÉGTELEN SZÁMÚ KULINÁRIS INSPIRÁCIÓÉRT

Az állandóan a zsebében lapuló mesterszakács.



- Inspirálódjon új receptek végtelen kínálatából
- Főzzön lépésről lépésre, egyértelmű utasítások és fotók alapján
- Kövesse a főzési folyamatot telefonja képernyőjén
- Hozzon létre bevásárlólistákat, és ossza meg azokat családjával

A Tefal alkalmazás a következő módon érhető el:



4 perc



3 perc



4 perc



9 perc



Cook4me touch wifi

Connected

EXPRESS SMART MULTI COOKER

COOK4ME TOUCH MULTIFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY

CY912831

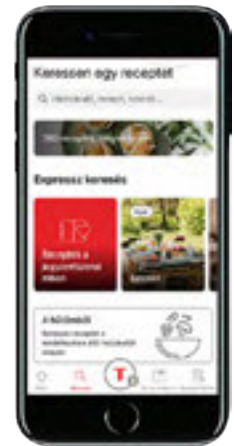
- a wi-fi kapcsolatnak köszönhetően korlátlan számú inspiráló recept
 - egyszerű, lépésről-lépésre történő főzés
 - idő és energia megtakarítása
 - 13 főzési mód
- 220 990 Ft



Érintőkijelző



Extra Crisp Lid légkeveréses sütő tartozék



Ingyenes Tefal mobilalkalmazás

Új!



*A hagyományos főzéssel összehasonlítva. 2022-ben burgonyán történő tesztek alapján.

HAVAS DÓRA HÚSVÉTI MENÜJE



ZÖLDFŰSZERES OMLETT

Hozzávalók 4 személynek

- 3 evőkanál olívaolaj
- 1 csokor újhagyma vékonyra karikázva
- 1 póréhagyma fehér része karikára vágva
- 1 csokor kapor finomra aprítva
- 2 csokor petrezselyem finomra aprítva
- 1 csokor koriander finomra aprítva
- 8 tojás
- ¼ teáskanál frissen őrölt bors

- ½ teáskanál só
- ¼ teáskanál frissen reszelt szerecsendió
- ¼ teáskanál őrölt kurkuma
- ¼ teáskanál őrölt római kömény
- 3 dkg dió
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál rizsliszt
- ½ teáskanál sütőpor

A tálaláshoz:

- görög joghurt
- pita

Egy nagy serpenyőben megpirítjuk a durvára vágott diót, majd kiszedjük és félretesszük. A serpenyőben felhevítjük az olívaolajat,

majd puhára dinszteljük rajta a felkarikázott újhagymát, póréhagymát, fokhagymát. Megsózzuk és rádobjuk az összes felaprított zöldséget, és néhány percig kevergetjük. Egy keverőtálba tesszük a dinsztelt zöldséget és egyenként belekeverjük a tojásokat, majd a lisztet, sütőport, a fűszereket és a diót is. Közepesen erős lángon addig sütjük, amíg a teteje is megszilárdul, óvatosan átfordítjuk és további 2-3 percig sütjük, hogy szép színt kapjon mindkét oldalán. Akkor jó, ha mélybarnára sül.

ZÖLDSÉGES BÁRÁNYFASÍRT SÜLT PARÁZSBURGONYÁVAL

Összetevők a fasírthoz:

- 2 evőkanál olaj
- 1 hagyma
- 2 szálzeller
- 1 sárgarépa
- só, bors
- 1 teáskanál kakukkfű

- 1 teáskanál rozmaring
- 1 teáskanál zsálya
- 10 dkg zöldborsó
- 1 tojás
- 2 evőkanál zsemlemorzsa
- 250 g darált bárányhús

Összetevők a burgonyához:

- 1 kg parázburgonya
- 2 evőkanál étolaj
- 2 teáskanál só
- 1 teáskanál kakukkfű
- 1 teáskanál rozmaring

A burgonyát gerezekre vágjuk, sózzuk, meghintjük felaprított rozmaringgal és kakukkfűvel, kevés olívaolajjal. A forrólevegős sütőbe tesszük és elkezdjük sütni. A húsgolyóhoz az olajon lepirítjuk az apróra vágott zöldségeket, sózzuk, borsozzuk, megszórnuk a fűszerekkel, és belerakjuk a zöldborsót. Ha az is megpuhult, hagyjuk hűlni. Ezután a húsgolyó összes többi hozzávalójával összekeverjük, golyókat formázunk belőle. Ezeket is az air fryerbe tesszük és a burgonyával együtt készre sütjük.



TAVASZ

Itt az év legkellemesebb időszaka! Tavasz. A természet ébredzik, a napsütés erejével együtt pedig egyre több energiánk van nekünk is. Mikor máskor újítsuk receptjeink gyűjteményét, ha nem éppen tavasszal? Kipróbálhatjuk például a darált húsból készült fasírtot, amelyet egy praktikus húsdarálónak köszönhetően otthonunk kényelmében is könnyedén elkészíthetünk.

Tavasszal számos szokás csábít bennünket a természetbe. A húsvéton kívül a téltemető népszokások, a gyereknap, melyek mind színekkel és ízekkel teliek. Ha idén szeretnénk kipróbálni valami érdekesebbet, egy konyhai robotgép biztosan jól jön! A praktikus MasterChef Grande segítségével mindenkiből mesterszakács válhat!



HV7 PLUS 6 AZ 1-BEN HÚSDARÁLÓ

NE5538

- 2000 W, nagy teljesítményű motor
 - akár 2,8 kg/perc húsdarálási sebesség
 - 6 az 1-ben: 3 rács, tartozék kolbászok-, fasírtok, húsgolyók- és püré készítéséhez
 - önélező pengék
 - megfordítható darálási-irány
- 62 990 Ft

UNLIMITED WOK SERPENYŐ 28 CM

G25519

- minden típusú tűzhegyhez (gáz, kerámia, elektromos és indukciós)
 - a Tefal legjobb tapadásmentes felülete
 - Titánium anyag titán adalékkal
 - mosogatógépben mosható, sütőbe tehető
- 23 390 Ft



UNLIMITED SERPENYŐ 28 CM

G25506

- minden típusú tűzhegyhez (gáz, kerámia, elektromos és indukciós)
 - a Tefal legjobb tapadásmentes felülete
 - Titánium anyag titán adalékkal
 - mosogatógépben mosható, sütőbe tehető
- 20 390 Ft



UNLIMITED PALACSINTASÜTŐ 25 CM

G25538

- minden típusú tűzhegyhez (gáz, kerámia, elektromos és indukciós)
 - a Tefal legjobb tapadásmentes felülete
 - Titánium anyag titán adalékkal
 - mosogatógépben mosható
- 16 990 Ft

DELIBAKE PÜSPÖKKENYÉR FORMA

J16401

- 30 cm hossz
- kiváló minőségű szénacélból készült
- hosszú élettartam és nagyfokú strapabírás
- a tapadásmentes felületnek köszönhetően a sütemény könnyen kivehető, a forma pedig egyszerűen tisztítható

4 590 Ft



DELIBAKE KUGLÓF FORMA 22 CM

J16402

- 22 cm átmérő
- szénacél anyag
- a tapadásmentes felületnek köszönhetően a sütemény könnyen kivehető, a forma pedig egyszerűen tisztítható

6 690 Ft



DELIBAKE PISKÓTA FORMA 28CM

J16415

- 28 cm átmérő
- a lecsatolható aljnak köszönhetően a sütemény könnyen kivehető a formából
- a tapadásmentes felületnek köszönhetően könnyű tisztíthatóság
- a levehető alap helyettesíti a tálalótálcát
- kiváló minőségű szénacél anyagból készült

7 190 Ft



DELIBAKE CSATOS SÜTŐFORMA 23 CM

J16412

- 23 cm átmérő
- a lecsatolható oldalnak köszönhetően a sütemény könnyen kivehető a formából
- a tapadásmentes felületnek köszönhetően könnyű tisztíthatóság
- a nagyméretű, peremmel ellátott alap megakadályozza a túlfolyást és helyettesíti a tálalótálcát
- kiváló minőségű szénacél anyagból készült

5 490 Ft



A BEBE PISKÓTA ÉDES ÚTJA

A sütés kiskorodtól fogva egyértelmű választás volt, vagy az út a sikerhez nem volt mindig annyira édes?

Sütni mindig is nagyon szerettem, egészen 10 éves korom óta, de a pályaválasztás nem volt ilyen egyértelmű számomra. Az egyetemi évek alatt jöttem rá, hogy talán már több számomra a sütés, mint csak hobbi: szeretném kitanulni a szakmát. Ekkortájt alakult a blogom, ahol a próbálkozásaimat dokumentáltam, majd ezt az Instagram profilom, később a YouTube-csatornám vette át. Gyakran voltam mélyponton, sokszor legszívesebben hagytam volna az egészet, de a sütés iránti szeretet és az elkötelezett közönségem mindig visszahozott erre az útra.

Mit szeretsz a legjobban a sütésben?

A teljes folyamatot élvezem, hiszen végtelenül kikapcsol, feltölt, a végeredmény pedig általában elégedettséggel tölt el. Jó látni a fejlődést, ahogy néhány alapanyagból valami finomság születik. Fő célom a bevált receptek átadása is, amihez örök kíváncsiság és kísérletezés kapcsol. Nagyon szeretem az egészet.

Te magad találsz ki recepteket édes remekműveidhez?

Mivel sikerült a cukrász végzettséget is megszerezni, ezzel együtt sok alaptudást, amik megadják a lehetőséget arra, hogy szabadon kísérletezzek. Természetesen nagyon sok bloggert követek, valamint vannak jó kis könyveim, amiből ihletet lehet meríteni, de a kísérletezés is nagyon izgalmas része a feladatnak.

Kezdődik a tavasz, ezért szeretnénk megkérdezni, hogy inspirálnak-e a desszertek sütésénél az évszakok?

Természetesen! Igyekszem az ünnepekhez, szezonokhoz, évszakokhoz igazítani a tartalmaimat, hogy azok valódi aktualitással bírjanak. Ilyenkor előkerülnek a kicsit könnyedebb, gyümölcsösebb finomságok a nehéz, édes karácsonyi desszertek után. A fotóknál is mindig megjelennek a gyönyörű tavaszi virágok, majd később a gyümölcsök, amik még hangulatosabbá teszik a fotókat, így sokan kedvet kapnak a recept kipróbálásához.

És hogy állsz a húsvétal? Szereted a húsvéti hagyományokat és a szokásokat, néhányat megtartasz belőlük?

Együtt van ilyenkor a családnk és keresztényként Krisztus feltámadását ünnepeljük. Néhány hagyomány jelen van a mi családnkban is, nem maradhat el a tojásfestés, dekorálás, és természetesen a húsvéti fonott kalács sem. Emellett a sonka, tojás, torma és egyéb finomságok képezik a menüt, desszert gyanánt pedig a macaron és a krémes szerepel még a listán, de a család véleményét azért ki szoktam kérni előtte.

Van olyan desszert, amit imádsz, amit a legszívesebben fogyasztasz?

A macaron készítése számomra a legérdekebb feladat, hiszen hosszú és rögzös volt az út a sikerig. Biztosan fogok készíteni néhány húsvéti figurát is. Természetesen az ízük is nagyon fontos ezért a töltelék is különleges. Azt hiszem, készíteni még mindig jobban szeretem, mint elfogyasztani. Emellett a kis mini piték, a tarte-ok világa is egy rendkívül izgalmas terület, és nagyon közel áll a szívemhez.



MASTERCHEF GRANDE KONYHAI ROBOTGÉP

QB813D

- 1500 W-os motor
 - 8 sebességfokozat
 - 6 tartozék: keverőlapát, habverő, dagasztólapát, üvegdény, húsdaráló, szeletelők és aprítók
 - az edény teljes űrtartalma 6,7 l
 - robusztus kialakítás és teljesen fémből készült alkatrészek
 - duális bolygómozgású keverés
- 249 990 Ft



FŰSZERNÖVÉNYEK

A test számára talán semmi sem természetesebb, mint az, hogy abból merít erőt, amit maga a természet kínál nekünk. A gyógynövények ideálisak arra, hogy felpörgessük anyagcserénket, és megnyugvást hozunk velük testünknek és lelkünknek egyaránt. Bemutatunk néhány gyógynövényt termései idejük szerint, hogy ne maradjon le egyikről sem, és mindig tudja majd, mikor célszerű szedni őket.

Medvehagyma

Az antibakteriális hatása, a vérképződést és a szervezet védekezőképességét támogató medvehagyma az elsők között éled fel tavasszal. Számos pozitív hatása miatt a konyhában is széles körben használják. Például a friss zöld pesto, a tavaszi medvehagymás leves vagy a frissítő medvehagymakrém is biztosan nagy sikert arat majd az egész család körében.

Csalán

Az áprilisi gyógynövények listájából teljes szívünkkel ajánljuk a csalánt. Bár sokan felesleges gyomnövénynek tartják, nagyszerű méregtelenítő hatású, természetes vízhajtó, az emésztésben vagy akár a bőrproblémákban is segítségünkre lehet. Hatását teából "szívhatjuk magunkba", de a húsvéti töltelékbe is belekerülhet, vagy akár egyedi csalánspenótot is készíthetünk belőle.

Zsályá

Májusban nem szabad megfedkezünk a zsályáról sem. Ez a növény hatékony vértisztító, hozzájárul a megfelelő májműködéshez és az emésztéshez, illetve segít a különböző gyulladások kezelésében. És megint csak nem kell ragaszkodnunk a teához, készíthetünk belőle illatos fűszervajat, melyet például gnocchival is tálalhatunk.

Kakukkfű

Anyár előrehaladtával egyre több fűszernövényt kínál a természet az ételünk ízesítésére. A kakukkfű nagyszerű társ a konyhában, hiszen szinte minden ételbe illik. Amellett, hogy kellemes ízét és illatát felhasználhatjuk a főzés során, hatékonyan küzd a bakteriális betegségek ellen, vízteleníti a szervezetet és javítja az emésztést.

Rozmaring

Júniusban és júliusban itt az ideje az aromás rozmaring betakarításának, amely könnyen felhasználható a konyhában, és még az egészségünk megőrzéséhez is hozzájárul. Ez a gyógynövény elsősorban a fáradtságot segít leküzdeni, serkenti az agyműködést és támogatja az immunrendszerünket. Ismét sokféleképpen felhasználható, a sült burgonya fűszerezésétől kezdve a hagyományos olasz focaccia-n át a sajtokkal való kombinálásáig.



ACTIFRY GENIUS XL FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ, FEKETE

AH9608

- 9 automata program
- Dual Motion technológia, mely biztosítja az egyenletes eredményű keverést
- intuitív kijelző érintésvezérléssel

122 990 Ft

ELEKTROMOS OPTIGRILL ELITE XL

GC760D

- intuitív grillező asszisztens
- 16 teljesen automatikus program
- nagy grillkapacitás a nagy felületnek köszönhetően
- könnyű tisztítás a kivehető grill-lapoknak köszönhetően

131 990 Ft



EASY FRY ESSENTIAL 3,5 L FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

EY1308

- egészséges és gyors mindennapi főzés
- széleskörű felhasználás
- gyorsabb főzés, a hagyományos sütőkhöz képest

44 990 Ft



*Egy hagyományos A energiasztályú sütőhöz képest. 2022-ben fagyasztott burgonyával végzett tesztek alapján.

VAN GRILLEZŐJE? LÁTHATNÁM?

És elérkezett az idő! Kihirdetjük a grillszezon kezdetét! Akár a zamatos, ízletes hússzelet rajongója, akár inkább a grillezett zöldségeket kedveli, a grillezés szeretete összehoz minket. Ez a népszerű nyári tevékenység lehetőséget kínál arra, hogy egy remek étel mellett töltsünk időt szeretteinkkel. Nem titok, hogy minden étel egy kicsit jobban ízlik, ha nem egyedül fogyasztjuk el. Szóval hívja meg szüleit, barátait, testvéreit, nagyszüleit és talán még a kíváncsi szomszédokat is, mert a grillezést egyszerűen nem lehet társaság nélkül végezni. Ráadásul úgyszólván elárulja az embert az ellenállhatatlan illat, mely végül mindenkit idecsábít.



TÖKÉLETES GRILLEZÉSI VÉGEREDMÉNY AZ ANGOLOSTÓL A JÓL ÁTSÜLTIG



INTUITÍV
GRILL-
ASSZISZTENS



MEGMÉRI
A HÜSSZELET
VASTAGSÁGÁT



PIRÍTÁS

ENYHÉN
ÁTSÜLT

KÖZEPESEN
ÁTSÜLT

JÓL
ÁTSÜLT



GRILLEZÉS HAVAS DÓRÁVAL

Ön szerint bárki tud jól grillezni, vagy ez olyasmí, amihez az embereknek fejleszteniük kell magukat?

A grillezést, mint mindent az életben érdemes egy kicsit kitanulni, hogy igazán emlékezetes ételeket tudjunk ezzel a módszerrel készíteni. Nem nagy dolgokra gondolok, de legalább a sütési időikkel tisztában kell lenni a húsok és a zöldségek, vagy akár a gyümölcsök esetében.

Tudna tippeket és trükköket adni a kezdőknek, melyekkel megkönnyítheti számukra a grillezést?

Pácolással és jó minőségű alapanyagokkal biztosra mehetünk minden esetben. Az igazán nemes húsokat, steakeket érdemes érlelni, vagy már eleve így megvásárolni őket, az egyszerűbb húsokat pedig pácolással tudjuk igazán finommá tenni. Ne feledkezzünk meg a zöldségekről sem, ezek esetében az a trükk, hogy szinte feketére érdemes őket sütni, hogy jó mély ízeket csalogassunk elő belőlük.

Van-e valami, amiben az emberek gyakran hibáznak, és amit ezentúl kerülniük kellene?

A grillt minden esetben fel kell forrósítani, mielőtt ráhelyezzük a húsokat, zöldségeket és a zsiradékot kis mennyiségben, fokozatosan kell adagolni, ugyanis nincs szükség sokra, éppen csak annyira, hogy ne tapadjon a hús a grillre.

Szeret szokatlan hozzávalókkal kísérletezni, ha grillezésről van szó, vagy a hús az egyetlen és kizárólagos választás az Ön számára?

Zöldségek és gyümölcsök is nagyon izgalmas alapanyagok lehetnek a grillezés során. Egy nyári salátába még görögdinnyét is grillezhetünk, nekem személyes kedvencem az újhagyma jó sötétre sütve – elképesztően édes lesz így!

És mi a helyzet az édes ételekkel? Készített már desszertet grillen?

A nyári gyümölcsök közül a barackfélét – sárga-, őszibarack, nektarin bátran grillezhetjük, de említettem már a görögdinnyét is.

Ön szerint a grillezés kifejezetten a nyárhoz kötődik, vagy a téli hónapokban is szívesen választja ezt az elkészítési módot?

Szerintem a grillezés nem kell, hogy kizárólag nyári műfaj legyen. Az elektromos, asztali grilleket egész évben használhatjuk, de ha nincs kint túl hideg, akár télen is körbeállhatjuk a grillt, amíg elkészül rajta az ebéd.

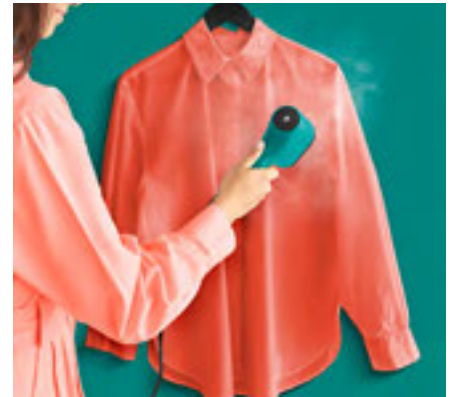


UTAZÁS

Engedje ki a gőzt a nyaraláson

Nyár, hőség, nyaralás. Végre elérkezett a jól megérdemelt pihenés ideje! Talán már látja is magát a tengerparton sétálgatni, vagy titkos kincseket felfedezni. De van egy bökkenő, a csomagolás. Merthogy csak olyan ruhákat kellene magunkkal vinnünk, amelyekben jól érezzük magunkat, és amelyek egy hosszú, zsúfolt bőröndben töltött utazás után is jól állnak rajtunk.

Egyikünk sem akarja gyűrött ruhákban felfedezni egy idegen ország szépségeit, ezekben mégsem lehet étterembe vagy szórakozni menni. Legalább a nyaraláson szeretnénk, ha minden tökéletes lenne. Pont ezért ajánljuk a Tefal kézi utazó gőzölőjét, amely kevés helyet foglal, de rengeteg bosszúságtól kíméli majd meg Önt! Ennek a készüléknek köszönhetően nem kell a gyűrődésmentes ruhák kiválasztásával bajlódni, mert bármit is visz magával, az pillanatok alatt megint olyan lesz, mint újonnan. Pakolja be tehát az utazó mini-ruhagőzölőt a bőröndjébe, és engedje ki a gőzt a nyaralás alatt!



PURE POP RUHAGŐZÖLŐ

DT202x

- egyszerű és hatékony
- sokoldalú használat a kétoldali rögzítésnek köszönhetően
- eltávolítja a hajszálakat, szőröket és finom szennyeződések
- könnyen tárolható, kompakt, könnyű
- azonnali felmelegedés mindössze 15 másodperc alatt

19 990 Ft

HÁZI FAGYLALT

Hogyan máshogy hűthetné le magát nyáron gyorsan, és egyben édesíthetné meg egy kicsit az életét, mint egy frissítő fagyalattal, ideális esetben egy gyümölcsös sorbet-tel? Mindezt az otthona kényelmében, friss alapanyagokból készítve! A sokoldalú Perfectmix Cook nagysebességű turmixgépnek köszönhetően még fagyalatkészítő gépet sem kell ehhez vásárolnia!

PERFECTMIX COOK NAGYTELJESÍTMÉNYŰ TURMIXGÉP

BL83SD

- 10 automata program
 - hideg és meleg ételek elkészítése
 - kivehető, éles, rozsdamentes acél pengék
 - 1400 W nagyteljesítményű motor
 - 2 l űrtartalmú üvegedény
- 84 990 Ft



TEFAL TIPPEK

A termék feldolgozása az utolsó falatig

A Tefal minden olyan házi mesterszakács számára rendelkezésre áll, aki praktikusan gondolkodik, kész minden lehetőséget kihasználni és elkerülni a pazarlást! Ezért összeállítottunk néhány tippet az ideai termék feldolgozásához, hogy egyetlen kósza paradicsom se vesszen kárba.

Szárítás

A szárítás nagyszerű módja a gyümölcsök és zöldségek tartósításának. Nem kell azonban olyan szárítót vásárolnia, amelyet csak erre a célra használhat. Ezúttal próbálja ki, a gyümölcsöket vagy akár a zöldségeket forrólevegős sütőbe tenni, és lassan szárítani őket, hogy megőrizze jótékony hatóanyagaikat. És mivel a fantáziának semmi nem szabhat határt, száríthat almát, szilvát, körtét, sárgabarackot, de akár paradicsomot, paprikát, padlizsánt vagy cukkinit is. És nem marad hátra más teendő, mint üvegekbe zárni a nyár ízeit, ideális esetben sötét helyre tenni, hogy télen újra felfedezhesse ezeket a kincseket!

Extra tipp: A szárított zöldségeket bepácolhatja, és az intenzívebb íz érdekében hozzáadhatja az ételekhez a főzés során. Még szárítás előtt fűszerezze őket, majd hagyja kihűlni, halmozza üvegekbe, és öntse le őket olajjal. Fokhagymát, más fűszereket vagy magvakat is adhat hozzá.

Főzés

Mit szólna egy házi ketchuphoz minden felesleges adalékanyag nélkül? Vagy paradicsompüréhez, chutney-hoz, házi lekvárhoz, vagy fűszeres szilvához? És ha mindezt egy edényben is el lehetne készíteni, minimális idő alatt? Amennyiben az ötlet elnyerte tetszését, a Tefal Cook4me pont Önnek való!

Turmixolás

Mi sem egyszerűbb, mint a fel nem használt gyümölcsöt (vagy akár zöldséget) összeturmixolni, és megőrizni benne mindent, ami értékes. Kipróbálhatjuk a jól bevált, tisztán gyümölcsös smoothie-t, vagy kísérletezhetünk a zöldségekkel is. Ha spenótot, vagy zellert adunk hozzá, italunk még tartalmasabb lesz. Aztán egyszerűen fagyasszuk le, így mindig kéznél lesz egy kis uzsonna, amikor útnak indulunk.

PERFECTMIX+ NAGYTELJESÍTMÉNYŰ TURMIXGÉP

BL87G8

- hatékony 1200 W-os motor
 - változtatható fordulatszám szabályozás és pulzálás funkció
 - 3 program: turmix, jégzúzás és automatikus tisztító program
 - kivehető, éles, rozsdamentes acélkések
 - 2 l űrtartalmú üvegedény
 - utazó palack és lapát
- 53 990 Ft





HV7 PLUS 6 AZ 1-BEN HÚSDARÁLÓ

NE5538

- nagy teljesítményű 2000 W-os motor
- akár 2,8 kg/perc húsdarálási sebesség
- 6 az 1-ben: 3 rács, kolbászkészítő, fasírt-, húsgombóc-, püré tartozék
- önélező pengék
- megfordítható darálási-irány

62 990 Ft



HV4 SUCCESSOR HÚSDARÁLÓ

NE463138

- nagy teljesítményű 2000 W-os motor
- akár 2,3 kg/perc húsdarálási sebesség
- 6 az 1-ben: 3 rács, kolbászkészítő-, húsgombóc-, püré tartozék
- önélező pengék

57 990 Ft

TEFAL CLEAR DUO FRITŐZ

FR600D

- 70%-kal kevesebb füst
- a szűrőrendszernek köszönhetően enyhébb szag
- páramentesített fedő

64 990 Ft



HV8 SUCCESSOR HÚSDARÁLÓ

NE4778

- nagy teljesítményű 2000 W-os motor
- akár 2,3 kg/perc húsdarálási sebesség
- 9 az 1-ben: 3 rács, kolbászkészítő-, húsgombóc-, püré tartozék és 3 további tartozék reszeléshez és szeleteléshez
- önélező pengék
- tartozéktároló rekesz

59 990 Ft



EASY FRY & GRILL CLASSIC FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

EY501D

- akár 2-szer gyorsabb, mint egy hagyományos sütő
 - árammegtakarítás
 - 4,2 literes kapacitás akár 6 fő számára
 - Extra Crisp technológia a ropogós és aranszínűre pirított ételekért
- 59 990 Ft



EASY FRY & GRILL CLASSIC 2 AZ 1-BEN 4,2L, FEKETE

EY5018

- akár 2-szer gyorsabb, mint egy hagyományos sütő
 - árammegtakarítás
 - 4,2 literes kapacitás akár 6 fő számára
 - Extra Crisp technológia a ropogós és aranszínűre pirított ételekért
- 57 990 Ft



SNACK COLLECTION 4 AZ 1-BEN SZENDVICS SÜTŐ

SW854D

- 700 W teljesítmény
 - tartozék pirító-, panini-, gofri- és falatkák készítéséhez
 - tapadámentes felület
 - mosogatógépben mosható
 - receptkönyv mellékelve
- 54 990 Ft



ULTIMATE PURE GŐZLŐS VASALÓ

FV9845

- 3200 W teljesítmény a gyors felmelegedés és rendkívül hatékony vasalás érdekében
 - 260 g/perc gőzöket
 - egyedülálló vízkögyűjtő
 - Anti-drip csepegésgátló funkció
- 49 990 Ft

IXEO POWER RUHAGŐZLŐ

QT2020

- a nagyon könnyű vasaló és a nagy teljesítményű ruhagőzölő kombinációja
 - beépített vasalódeszka vízszintes-, függőleges-, vagy 30°-os dőlésszögben történő vasaláshoz
 - 2170 W teljesítmény
- 184 990 Ft



EXPRESS VISION GŐZÁLLOMÁS

SV8152

- Easy LED Vision rendszerrel ellátott gőzállomás, mely a vasaló hegyéből világító fényel könnyíti meg a vasalást
 - speciális technológia, mely beállítás szükségessége nélkül garantálja a gőz és a hőmérséklet optimális kombinációját
 - 1,8 literes víztartálynak köszönhetően hosszú vasalási idő
 - akár 130 g/perc folyamatos gőzteljesítmény, 480 g/perc gőzöket a makacs gyűrődések ellen
 - akár 9 bar gőznyomás
 - akár 30%-os energiamegtakarítás
 - Franciaországban gyártva
- 71 990 Ft

*Egy hagyományos A energiaosztályú sütőhöz képest. 2022-ben fagyasztott burgonyával végzett tesztek alapján.

COOK4ME+ MULTIFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY, FEKETE

CY8558

- 6 l űrtartalom
- 150 előre beprogramozott recept és 6 főzési mód
- LCD kijelző
- melegtarthatás funkció, késleltetett indítás, időzítő

149 990 Ft



EXTRA CRISP LID TARTOZÉK COOK4ME FŐZŐEDÉNYHEZ

EY1508

- a Cook4me-t pillanatok alatt légkeveréses sütővé varázsolja
- kompatibilis az összes Cook4me készülékkel
- új receptek a Cook4me alkalmazásban
- 4 automata funkció + 1 manuális üzemmód

44 990 Ft

COOK4ME+ MULTIFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY, FEHÉR

CY8511

- 6 l űrtartalom
- 150 előre beprogramozott recept és 6 főzési mód
- LCD kijelző
- melegtarthatás funkció, késleltetett indítás, időzítő

119 990 Ft



ENERGIATAKARÉKOSSÁG

Aggódik az energiatakarékosság miatt a mindennapi főzés során?

Konyhánk manapság egyszerűen nem nélkülözheti az okos, de mindenekelőtt energiatakarékos készülékeket, melyeknek alapját a Tefal termékei képezik. Napjainkban egyre fontosabb szempont, hogy lecsökkentsük a főzési időt, anélkül, hogy ez a minőségi, finom falatok

kárára történne - részben pusztán az időhiány miatt, részben pedig az egyre fontosabbá váló energiatakarékosság szükségessége miatt. Szerencsére a Tefal márka a fenntarthatóság és az energiahatékonyság terén is élen jár, így bátran eshet választása forrólevegős sütőinkre, melyek a hagyományos A-kategóriás sütőkhöz képest akár 70 %-os energiameg-

takarításra is képesek, vagy az elektromos multifunkciós főzőedényeinkre, amelyek a hagyományos főzéshez képest akár 80 %-os energiamegtakarítást biztosítanak.

Egyszóval a Tefal márka mindenre gondolt, hogy Ön és szerettei is élvezhessék a mindennapok örömeit.

AKÁR
70%-OS
ENERGIA-
MEGTAKARÍTÁS*

a **Tefal**
forrólevegős sütőkkel



*Egy hagyományos A energiaosztályú sütőhöz képest. 2022-ben fagyaszott burgonyával végzett tesztek alapján.

AKÁR
80%
ENERGIA-
MEGTAKARÍTÁS*

Tefal
elektromos kuktákkal



*A hagyományos főzéssel összehasonlítva. 2022-ben burgonyával végzett tesztek alapján.

A TEFAL, ROWENTA ÉS KRUPS MÁRKÁK TERMÉKEI 15 ÉVEN KERESZTÜL JAVÍTHATÓAK

A háztartási kisgépek piacvezető gyártójaként a Groupe SEB már 2008-ban célul tűzte ki, hogy Tefal, Rowenta és Krups márkájú termékeinél hosszú távon garantálja a javítás lehetőségét. Az immár 30 éves vállalat megerősítve ezt a célkitűzését 15 évre emelte a javíthatóság idejét, azzal a kiegészítéssel, hogy a javítás gazdaságos módon, reális ár-érték aránnyal valósuljon meg.

A világszerte évente több mint 200 millió eladott termékkel a **Groupe SEB** számára kiemelten fontos, hogy készülékei életciklusa során a lehető legkisebbre csökkenjen a környezetre gyakorolt hatás. A javíthatóság úttörőjeként egy lépéssel tovább ment azzal, hogy termékeinek javíthatóságát 15 évre terjesztette ki. Ráadásul az eredetileg francia családi vállalkozás az etikus hozzáállás elkötelezettje, mely szerint a vállalkozás gazdaságilag nyereséges, társadalmilag igazságos és egyben környezetkímélő kell, hogy legyen. „Nagyon büszkék vagyunk arra, hogy 30 éve képviseljük a **Tefal, Rowenta** és **KRUPS** termékeket a magyar piacon, amelyek egyre több magyar háztartásban vannak jelen. Nyilvánvaló, hogy a termékeink minősége kulcsfontosságú számunkra! A Groupe SEB számára a termékek tartóssága állandó prioritás. A javítások többek között a készülékeink jövőbeli fejlesztését is szolgálják. A szervizeink és a fogyasztók visszajelzéseinek köszönhetően a meghibásodási arány 2010 vége óta 40 %-kal csökkent. További előny, hogy a **Tefal, Rowenta** és **KRUPS** termékeket úgy terveztük meg, hogy alkatrészeik könnyen eltávolíthatók legyenek, így biztosítva a javítás lehetőségét. Ma már több mint 50 000 féle alkatrész található raktárainkban, és évente körülbelül 5 000-rel bővül a kínálatunk” - mondta Michal Bučko, a **Groupe SEB** közép-európai vezérigazgatója.

A Groupe SEB az alábbi szempontok mentén járul hozzá a körforgásos gazdaság megvalósulásához:

- javíthatóság
- újrahasznosított és újrahasznosítható anyagok használata
- CO2-csökkentés
- természetesen színezékek használata



Javítási csomagok

- fix áras csomagok a javítástól függetlenül
- alacsonyabb ár, mint amennyibe az új termék kerülne
- 6 hónap javítási garancia
- méltányos javítási költség a szerződött márkaszervizekben



#A javítás folyamata

- Ha javításra van szüksége, ellenőrizze az adott márka, a Tefal, a Rowenta vagy a KRUPS weboldalán, hogy a termék szerepel-e a 15 éves javítási programban.
- Válassza ki a legközelebbi hivatalos szervizközpontot, ahol segítenek a javítás költségének meghatározásában.
- Érdeklődjön az elérhető fix áras javítási csomagokról.

KORREKT ÁRAK

A javítási költségek alacsonyabbak, mint a termék cseréjének vagy új termék vásárlásának költségei, főként a pótalkatrészek árának csökkenése miatt (a pótalkatrészek ára 2012-re 30%-kal csökkent, és azóta nem emelkedett). Nagyon fontos, hogy a javítás nem változtatja meg a termék minőségét, azonban lehetővé teszi a költségcsökkentést, valamint úgy növeli a termék élettartamát, hogy közben a termék környezeti terhelése nem nő. Ez a megközelítés egyaránt előnyös a gyártó és a fogyasztók számára, hiszen így kevesebbet költenek, miközben a bolygó közös jövőjét is a szemük előtt tartják. Egy



másik lépés a javítási költségek csökkentése érdekében a 3D nyomtatók használata, amelyet már most is alkalmazunk meghatározott pótalkatrészek előállítására.

ÖKO-DESIGN, A KISGÉPEK JÖVŐJE

A Groupe SEB több mint 10 éve dolgozik egy környezetbarát kialakítású termékek kifejlesztésén. A minőség és a javíthatóság iránti elkötelezettség mellett a mérnökök elemzik a termék életciklusát, és folyamatosan keresik minden szakasz lehetséges környezetvédelmi optimalizálási lehetőségét.

Környezetbarát csomagolás

- nulla expandált polisztirol
- 90%-ban újrahasznosított szál
- nulla műanyag csomagolás

A **Groupe SEB** fenntartható és újrahasznosítható formatervezésre összpontosít, amely megkönnyíti a termékek javítását, minimalizálja a környezeti hatásokat, beleértve az energiahatékonyság javítását, az újrahasznosított vagy alternatív anyagok használatát és a termékek környezetbarát csomagolását.

TEFAL A ZÖLD HULLÁMON

Minden Önnel kezdődik! Kis lépésekkel mindannyian hozzájárulhatunk bolygónk jobb életkörülményeihez.

A környezetbarát háztartási gépek rajongói számára a Tefal bemutatja az Easygliss Eco készülékeit, amelyek nem csak a környezetet, de még a pénztárcánkat is kímélik. Az Easygliss Eco vasalónk legfontosabb környezetbarát előnye ugyanis, hogy miközben a vasalás teljesítménye és hatékonysága megmarad, a készülék akár 30%-os energiamegtakarításra is képes!

A termék csomagolásához 35 %-ban újrahasznosított csomagolóanyagot használunk, amely egyidejűleg 88%-ban újrahasznosítható. Ma már a legtöbb elektromos készülékünkre érvényes a Tefal 15 éves javíthatósági programja. Erre az alapelvre épül a vasaló könnyű szétszerelhetősége is, hiszen ennek köszönhetően egyszerű és a lehető legkisebb költséggel jár az alkatrészek cseréje. Lovagolja meg velünk a zöld hullámot és vasaljon fenntarthatóan és gazdaságosan!

EASYGLISS ECO VASALÓ

FV5781

- 2800 W teljesítmény a gyors felmelegedéshez és rendkívül hatékony vasaláshoz
 - 260 g/perc gőzlököt
 - egyedi vízkögyűjtő
 - környezetbarát kialakítás
 - az Eco üzemmódnak köszönhetően akár 30%-os energiamegtakarítás
- 24 990 Ft



LÁTOGASSON EL TEFAL ÜZLETEINKBE!

„Üzleteinkben vásárlóink nemcsak a Tefal termékekkel találkozhatnak, hanem a Groupe SEB további márkái, mint például a **Rowenta**, a **Krups**, a **WMF** vagy a **La-gostina** termékei közül is válogathatnak. Az üzletekben az edényeken kívül konyhai eszközök széles választéka is megtalálható, mint például turmixgépek, gyümölcscentrifugák, kenyérpirítók, forrólevegős sütők, de kínálunk számos szépségápolási készüléket - hajvasalókat, hajszárítókat - és ruhaápolási termékeket, mint például vasalókat és gőzállomásokot is. Háztartási gépeink között porszívók, például robotporszívók, elektromos felmosók, légtisztítók, valamint kávéfőzők (mind a teljesen automata, mind a Nescafé Dolce Gusto vagy a Nespresso gépek) is megtalálhatók” - mondta Németh István, a Tefal üzletek menedzsere.

[WWW.HOMEANDCOOK.HU](https://www.homeandcook.hu)

Tefal üzletek elérhetőségei

Tefal Premier Outlet

2051 Biatorbágy
Budaörsi út 4.
premier.extern@groupeseb.com
+36206653786

Tefal Campona

1222 Budapest
Nagytétényi út 37-43.
campona.extern@groupeseb.com
+36206653788

Tefal Pólus Center

1152 Budapest
Szentmihályi út 131.
polus.extern@groupeseb.com
+36206653787

Tefal Westend City Center

1062 Budapest
Váci út 1-3.
westend@groupeseb.com
+36202122673

Tefal Etele Pláza

1119 Budapest
Hadak útja 1.
etele.extern@groupeseb.com
+36202644255

Tefal Polgár Outlet

4090 Polgár
Hajdú út 51.
polgar@groupeseb.com
+36204165675

Tefal Árkád Szeged

6724 Szeged
Londoni krt. 3.
szeged@groupeseb.com
+36 20 296 3194

Webshop

<https://www.homeandcook.hu/>

Ügyfélszolgálat (e-shop rendelések esetén):

+36 23 884 057
shop@homeandcook.hu
Elérhetőség: hétfő-péntek 08:00-17:00

Hotline Tefal, Krups, Rowenta, WMF (termékekkel és tartozékokkal kapcsolatos kérdések esetén):

+36 1 801 8434
Elérhetőség: hétfő-péntek 08:00-17:00



Tefal
Revue

A TEFAL háztartási eszközök szezonális katalógusa

Kiadó: Groupe SEB Central-Europe Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14. A kiadás dátuma: 2023.03.20. Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek. A kiadványban szereplő árak ajánlott bruttó fogyasztói árak, melyek forintban értendők. A termékeknek, melyeket különböző variációkban mutattunk be (pl. szín) az ár 1 darabra értendő. Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.