



### Pojemnik Ventsmart



Posiada unikalny system wentylacyjny, który umożliwia właściwą cyrkulację powietrza, równoważąc przepływ tlenu i dwutlenku węgla wewnątrz pojemnika, co zapewnia świeżość warzyw i owoców na jeszcze dłużej. Pojemniki są różnej wielkości i wysokości, zatem idealnie komponują się i pasują do wielkości każdej lodówki. Każdy z Ventsmart'ów składa się z przezroczystego pojemnika oraz pokrywki z wbudowanym wentylem, utrzymującym odpowiednią cyrkulację powietrza.

**Pojemność:** 4,4 l (prezentowany na zdjęciu)

**Wymiary:** 28,5 x 19 x 13,5 cm

### Duża miska do ciasta



Niezbędna w każdym domu, miska ze szczelnym zamknięciem przeznaczona jest, między innymi, do przygotowywania ciasta drożdżowego jak również do przechowywania i transportu żywności. Kształt miski ułatwia szybkie i sprawne wyrabianie ciast,

w tym ciasta drożdżowego. Wodoszczelne zamknięcie pozwala na bezpieczny transport żywności.

#### Zastosowanie:

- przyrządzanie kruchego ciasta, babek i ciast uciuranych,
- utrzymywanie w świeżości i serwowanie surówek, jarzyn, dodatków,
- marynowanie mięs i ryb.

**Pojemność:** 3 l

**Wymiary:** Ø 24,5 x 11 cm

#### Jak przygotować ciasto drożdżowe?

Składniki ciasta należy umieścić w misce, zamknąć przykrywkę i odstawić w ciepłe miejsce. Można umieścić miskę w zlewozmywaku wypełnionym ciepłą wodą. Gdy pokrywka „wyskoczy”, należy zamknąć ją ponownie i odessać powietrze. Czynność należy powtórzyć 2-3 razy, a ciasto będzie wyrosnięte i gotowe do pieczenia.

### Pojemnik Breadsmart Plus do przechowywania pieczywa



Kratka kontroli kondensacji utrzymuje odpowiedni poziom wilgotności, sprawiając, że chleb jest dłużej świeży. Zapobiega też wysychaniu i pleśnieniu pieczywa. Szeroki, wygodny uchwyt ułatwia otwieranie i zamykanie pojemnika. Wszystkie elementy można łatwo zdemontować w celu ich dokładnego umycia. Odpowiednia wielkość pozwoli przechować różne formy i wielkości pieczywa. Antypoślizgowe gumowe nóżki na spodzie pojemnika zabezpieczają przed jego przesuwaniem się po blacie. Pofalowane dno zapewnia lepszą cyrkulację powietrza między prze-

chowywanym pieczywem. Pokrywa jest zdejmowana od góry, może służyć jako taca do serwowania.

**Wymiary:** 27 x 38 x 16 cm

### Termotup – termos nowej generacji



Dzięki innowacyjnemu i unikalnemu mechanizmowi otwierania, pokrywka otwiera się tylko w pozycji do nalewania. Gdy termos wraca do pozycji stojącej, pokrywka ponownie się zamyka, dzięki temu utrata ciepła jest minimalna. W pozycji zamkniętej Termotup utrzymuje temperaturę napojów 65°C przez 12 godzin. W 2014 roku produkt został nominowany do nagrody German Design Award.

**Pojemność:** 1 l

**Wymiary:** Ø14 x 32 cm

### Perła Stołowa Pojemnik na tort TWIST



Elegancki i praktyczny pojemniki do serwowania, transportowania i przechowywania wypieków, deserów czy przekąsek. Wykonany z półprzezroczystego tworzywa. Łatwy system mocowania pokrywy oraz wygodna rączka ułatwia transportowanie potraw.

Wykręcana pokrywa może pomieścić niskie lub wysokie ciasta i torty.

**Wymiary:** Ø 30 cm taca, wysokość: 7,5 cm (pokrywa obniżona), 14 cm (pokrywa podniesiona)

#### Pojemnik na sery Mini Cheesmart



Unikalny system wentylacji pojemnika Cheesmart stwarza optymalne warunki do przechowywania serów i wędlin w lodówce oraz zapobiega rozprzestrzenianiu się intensywnych zapachów produktów, zwłaszcza serów pleśniowych. Dwustronna taca może być wykorzystywana do przechowywania kawałków sera różnej wielkości, a jej specjalna faktura ogranicza ślady po krojeniu nożem. Pojemnik Cheesmart można umyć w zmywarce, z wyjątkiem kratki kondensacyjnej, którą należy myć ręcznie.

**Wymiary:** 16 x 15,8 x 7,4 cm

#### Cristallo Pojemnik na lunch



Cristallo to nowoczesny, ulepszony pojemnik do przechowywania potraw w lodówce oraz do przygotowania ich w kuchence mikrofalowej (ale nie do gotowania). Potrawy po podgrzaniu w tych samych pojemnikach można podać na stół. Aby podgrzać

zamrożoną potrawę, najpierw należy ją rozmrozić. Przed podgrzaniem zawsze należy otworzyć wentyl. Praktyczne kształty i rozmiary. Przegródki pozwalają oddzielić poszczególne składniki posiłku.

**Pojemność:** 1,4 l

**Wymiary:** Ø 29,3 x 6,3 cm

#### Multi Szatkownica EXPRES



Praktyczne urządzenie do łatwego krojenia na plasterki o jednakowej grubości. Multi Szatkownica EXPRES została zaprojektowana tak, by była wygodna w użyciu zarówno dla prawo- i leworęcznych. Sprawdza się w małej kuchni. Smukły kształt pozwala oszczędzić miejsce i przechowywać szatkownicę w szufladzie. Za pomocą szatkownicy można pokroić warzywa w kilka sekund (ziemniaki, marchewkę, cukinię, bakłażany, cebulę, ogórki, paprykę, buraki, kapustę, pomidory, koper włoski, grzyby, bataty, rzodkiew, pietruszkę, szalotki, seler, cykorię, kalarepę). Można też stworzyć wspaniałe desery i dania owocowe wykorzystując do tego celu: jabłka, gruszki, kiwi, ananasy, pomarańcze, melona, banany, mango, papaję, truskawki, awokado, imbir, cytrynę, lionkę. Za pomocą Multi Szatkownicy EXPRES można więc szybko przygotować sałatkę owocową, zapiekankę, surówkę i o wiele więcej.

#### Zalety Multi Szatkownicy EXPRES:

- łatwa i intuicyjna obsługa,
- wygoda użytkowania dla prawo- i leworęcznych,
- bezpieczna pozycja podczas krojenia oraz ochroniacz na palce,
- minimum resztek dzięki ochroniaczowi-dociskaczowi,
- pochyłe ostrze do efektywnego krojenia,

- rowkowana powierzchnia do przesuwania produktów i efektywnego krojenia,
- plastry jednakowej grubości,
- pokrojone plastry wpadają bezpośrednio do miski lub na talerz,
- doskonała przyczepność, komfort i stabilność,
- smukły kształt i minimum miejsca do przechowywania.

#### Extra Szef – robot do do błyskawicznego posiekania i wymieszania składników



Trzy ostre noże wykonane ze stali szlachetnej szybko, dokładnie i bez wysiłku posiekają składniki. Mieszadło szybko ubija śmietaną, białka, wymiesza składniki na jednolitą konsystencję. Dwie pozycje specjalnego lejka (otwarta i zamknięta) pozwalają na stopniowe dodawanie płynnych składników podczas mieszania, a zaznaczona skala co 200 ml, pomaga kontrolować ilość dodawanych składników. Antypoślizgowy pierścień na spodzie pojemnika zapewnia jego stabilność podczas pracy.

#### Extra Szef jest idealny do:

- przygotowania domowego majonezu, sosów, kremów, musów,
- siekania warzyw, owoców, mięsa, ryb,
- przygotowania płynnych ciast,
- przygotowania surówek.

**Pojemność:** 1,35 l

**Wymiary:** Ø 15,6 x 19,5 cm

#### TUPPERWARE POLSKA

Postępu 17B, 02-676 Warszawa

tel. 22 101 28 00, www.tupperware.pl, e-mail InfoPOL@tupperware.com