

# Tupperware®

Volume 02 | 2020

*Még több együtt töltött idő*



Az ajánlat érvényes

**2020.02.03.-2020.03.01.**

(6-9. hetek)

*\* az ajánlat a készlet erejéig érvényes*

Ünnepeld meg  
barátaiddal, amit a  
muffinban szeretsz,  
a Nemzetközi Muffin  
Napon - február 20-án



# KARAMELLÁS CUPCAKE KÁVÉKRÉMMEL

Elkészítési idő: 15 perc

Sütési idő: 20 perc 6 / 180°C

## HOZZÁVALÓK 6 CUPCAKE-HEZ

Cupcake

- 50 g sótlan, puha vaj
- 1 csipet vanília por
- 50 g liszt
- 1 ek (15 ml) sütőpor
- 100 g cukor
- 1 csipet só
- 40 g kakaópor
- 3 ek (45 ml) erős kávé
- 100 g apróra vágott vajkaramella

Tetejére: Kávés vajkrém

- 125 g sótlan, puha vaj (nem olvadt)
- 1 tojássárgája
- 100 ml porcukor
- 15 ml kávé kivonat

## ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítsük elő a sütőt 6-os fokozaton 180 °C-ra, rács nélkül. Helyezzük a **Szilikon Mini Tortácska Formát** a rácsra és tegyük félre.
2. Egy tálba tegyük a tojást, a vajat és a vaniliakivonatot, keverjük addig, amíg egynemű lesz.
3. Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, a sütőport, a cukrot, a só és a kakaóport. Adjuk fokozatosan hozzá a tojáskeverékhez. Keverjük addig, amíg egynemű lesz.
4. Töltsük bele fokozatosan a kávé, és keverjük addig, amíg a tészta egynemű lesz.
5. Aprítsuk össze a karamellt apró darabokra és adjuk hozzá a tésztához.
6. Osszuk el egyenletesen a tésztát az üregekbe és süssük kb. 20 percig, vagy amíg a cupcake-be szúrt fogpiszkáló tiszta lesz.
7. Készítsük el a vajkrémet. Öntsük az összes hozzávalót a **Gyorskeverőbe** és keverjük addig, amíg egynemű, levegős krémet kapunk. Majonézhez hasonló állagúnak kell lennie.
8. A krém szétfolyásának elkerülése érdekében hagyjuk, hogy a cupcake teljesen lehűljön, mielőtt rátesszük a krémet.
9. Töltsük meg a **Habzsákokat** a krémmel, tegyük bele a csillagfejet, és kezdjük díszíteni a cupcake-et kívülről a közepe felé haladva. Majd szórjuk meg apró karamella darabokkal.
10. Tálaljuk azonnal, vagy tegyük a cupcake-et a hűtőbe.

# Szuper könnyű elkészíteni, élvezetes enni & megosztani!

*Két forma elfér egy sütőrácsos.*

*Egy forma fér el a mikrohullámú sütő tálcáján.*

**Szilikon Mini Torta Forma (1 db)**  
SS200618 ~~8 790 Ft~~ 7 990 Ft

**Szilikon Mini Torta Forma (2 db)**  
SS200619 ~~17 580 Ft~~ 12 990 Ft



Kívül 29,8 (H) x 19,4 cm (SZ)  
Úrtartalom üregenként: 6 x 115 ml



**Habzsák**  
SS200601 5 290 Ft

*A Habzsák tökéletes a cupcake  
töltéséhez és díszítéséhez.*

Megtakarítás  
2 700 Ft



**Gyorskeverő**  
SS200602  
14 990 Ft

12 290 Ft

*A tojásfehérje felverése  
gyorsabb, mint elektromos  
habverővel!*

# CUKKINIS-SONKÁS PIZZA



## HOZZÁVALÓK 2 SZEMÉLYRE

### Tészta

- 120 ml langyos víz (± 35 °C / 95 °F)
- 20 g friss élesztő vagy 5 g száraz élesztő
- 225 g liszt
- 2 ek olívaolaj (± 30 ml)
- ½ tk cukor (± 2 ml)
- ½ tk só (± 2 ml)

### Feltét

- 100 g parmezán sajt (vagy más kemény sajt)
- 2 cukkini (összesen 360-400 g)
- 75 g Prosciutto (Pármai sonka) vékonyra szeletelve
- 1 ek olívaolaj (± 15 ml)
- 75 ml paradicsomszósz

Elkészítési idő: 30 perc

Sütési idő: 20 perc 7-8 / 220°C

## ELKÉSZÍTÉS

1. Öntsünk a vizet a **Gyorskelesztőbe (3 L)**, keverjük hozzá az élesztőt, amíg teljesen feloldódik. Adjunk hozzá a lisztet, olívaolajat, cukrot és sót, és keverjük össze a **Szilikon Keverővel**. Gyúrjuk össze a tésztát kézzel, amíg egyenmű és rugalmas lesz. Ügyeljünk arra, hogy ne tapadjon a tálhoz vagy a kezünkhöz.
2. Töltsük félig kb. 37 °C-os vízzel a mosogatót, zárjuk le a Gyorskelesztőt, rakjuk a vízbe, és hagyjuk a tésztát kelni, amíg elkészítjük a feltétet.
3. **Univerzális Zöldséghámozóval** készítsünk parmezán forgácsokat és szeleteljük le a cukkinit a **Friss Tálba (2 L)**.
4. Tépjük darabokra a Prosciutto szeleteket, és adjuk hozzá a cukkini szeletekhez. Adjuk hozzá az olívaolajat és a parmezán forgácsok felét, és finoman keverjük össze. Óvatosan, hogy ne szakítsuk szét a cukkini szeleteket.
5. Vegyük ki a rácsot és légkeverés nélkül melegítsük elő a sütőt 7-8-as fokozaton 220 °C-ra.
6. Gyúrjuk a pizzatésztát kb. 30 másodpercig és lisztezzük meg. Ezután **Kombinyújtóval** nyújtsuk ki a tésztát a **Gyűrőlapon** kb. 30 cm átmérőjűre.
7. Helyezzük a tésztát az **UltraPro Torta Formába**.
8. Kenjük a paradicsomszószot a tésztára, majd tegyük a tetejére a cukkini keverékét, és szórja meg a megmaradt parmezán forgácsokkal.
9. Rakjuk a rácsot a sütő legalacsonyabb szintjére és süssük kb. 20 percig.



*Kedved szerint válassz feltétet,  
és próbáld ki valami újat*

**Univerzális Zöldséghámozó**

**Vízszintes Pengével (2 db)**

**SS200616 7 980 Ft 3 990 Ft**

# A város legmenőbb pizzája, a konyhában készül!



## Tészta Szett:

1. Kombinyújtó
  2. Sütikiszúró Kombinyújtóhoz
  3. Gyúrólap
- SS200615 **14 540 Ft** 9 990 Ft

Ünnepeld meg a Nemzetközi  
Pizza Napot február 9-én

**UltraPro Torta Forma**  
SS200613 **12 990 Ft**





Szilikon Sütőkesztyű (2 db)  
SS200617

19 180 Ft

14 990 Ft

**A szilikon előnyös tulajdonságait kombinálja...**

- Könnyű
- Hőálló
- Rugalmas
- Jó tapadás: csúszásgátló és biztos fogást nyújt
- Vízálló

**... a hagyományos sütőkesztyű kényelmével:**

- Kényelmes, puha viselet
- Nem izzad benne a kéz
- Meghosszabbított rész a kar alsó részének védelme érdekében
- Jobb és bal kezeseknek



Új Hullám Vajtartó  
SS200620 1 990 Ft

17,6 cm x 9,2 cm x 7,9 cm magas

*A Vajtartó használható sajt vagy pástétom tárolására és találására is, ezáltal a hűtőszekrény ajtajának egy multifunkciós tárolója lesz.*



Mesterszakács Elox  
Serpenyő 28 cm  
SS200621 49 490 Ft

**Mutasd meg családodnak és barátaidnak  
a tökéletes, profin díszített süteményeidet.**



Minimum 16 500 Ft  
értékű rendelés esetén  
a Szilikon Kenőecset  
kedvezményes áron  
vásárolható meg!  
(1 db Kenőecset  
16 500 Ft értékű  
rendelésenként)



17,2 x 4,1 x 3,6 cm (zárt)  
20 x 4,1 x 3,6 cm (nyitott)

**Új Generációs Szilikon Kenőecset  
Forgatható Fejjel\***  
PP200601

1 990 Ft

\* Utolsó ára a 2019 Tavasz/Nyár  
katalógusban 4 290 Ft



*Nemcsak diótörésre  
használható, hanem  
eltávolítja az olajbogyó- és  
cseresznyemagokat és megtöri  
a rákfélék (rák, homár stb.)  
páncélját is.*

**Törekvő**  
SS200603 6 390 Ft

22 cm x 5 cm x 6,5 cm magas



## Használat

### Szárazáru ömlesztve:

- Gabonafélék
- Rizs
- Tészta (apró tészta)
- Száritott bab
- Száritott paprika
- Aszalt gyümölcsök / bogyók
- Diófélék
- Granola
- Száritott fűszerek
- Fahéj, csillagánizs, fekete bors, kukorica stb.
- Szálas tea
- Filteres tea
- Garam masala



Továbbá használható, akár a konyhán kívül is.

### Édességek / snack:

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindenféle süti</li> <li>• Perecek</li> <li>• Cukorka</li> <li>• Cukrozott gyömbér</li> <li>• Csokoládé reszelék</li> <li>• Gyümölcsös cukorka</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindenféle sós keksz</li> <li>• Mályvacukor</li> <li>• Tengeri alga snack</li> <li>• Pattogatott kukorica</li> <li>• Chips-ek</li> <li>• Rák chips</li> <li>• Gabona</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kakaókeverék</li> <li>• Kókuszpehely</li> <li>• Ízesített kétszersültek</li> <li>• Csicsriborsó</li> <li>• Száritott füge vagy szilva</li> <li>• Kókuszreszelék</li> <li>• Száritott hal / garnélarák</li> </ul> |
|--|--|---|



# Rengeteg tárolási megoldás bármikor

Univerzális Palack 3 L  
SS200610  
8 790-Ft

7 990 Ft

ÚJ  
ŰRTARTALOM



Tegyél meg mindent az előbbható műanyag hulladék csökkentése érdekében. Használd az Univerzális Palackot a piacon vagy a kamrában a száraz és folyékony áruk tárolására, szállítására.

Univerzális Palack 4,5 L  
SS200611 8 990 Ft



Újra-  
felhasználható  
megoldásunk

Világszerte  
**1 billió**  
műanyag zacskót  
dobnak el évente.

Univerzális Palack Szett:  
Univerzális Palack 3 L (1 db)  
Univerzális Palack 4,5 L (2 db)  
SS200612 18 590 Ft



# Ne dobd el a maradékot; tárold egyszerűen a hűtőszekrényben későbbi felhasználásig

ÚJ  
SZÍN



Mini Kelesztő Tál 600 ml (1 db)  
SS200608 2 290 Ft

*Funkcionális, sokoldalú tálak, táfaláshoz, előkészítéshez és tároláshoz. Plusz, nagyon szépek!*



Mini Kelesztő Tál 600 ml (3 db)  
SS200609 4 580 Ft



Kelesztő Tál 1,4 L  
SS200604 2 690 Ft



Kelesztő Tál 2,75 L  
SS200605 4 290 Ft



Kelesztő Tál 4,5 L  
SS200606  
**6 890 Ft** 5 290 Ft

**Kelesztő Tál Szett:**  
Kelesztő Tál 1,4 L  
Kelesztő Tál 2,75 L  
Kelesztő Tál 4,5 L  
SS200607 **9 690 Ft**

# Vendéglátóknak, különleges ajándékok és ajánlatok!



## 32 000 Ft-os Parti

A következő 3 hétre előjegyzett és megtartott 1 parti és leadott 32 000 Ft-os rendelés esetén az ajándék:

**Napsugár Tál 830 ml**  
TG200601

## 64 000 Ft-os Parti

A következő 3 hétre előjegyzett és megtartott 2 parti és leadott 64 000 Ft-os rendelés esetén az ajándék:

**Napsugár Tál 1,5 L**

**Napsugár Tál 830 ml**

HG200601

és

32 000 Ft-os Parti ajándék

(TG200601) vagy 50%-os kedvezmény egy katalógusi termékre



## 96 000 Ft-os Parti

A következő 3 hétre előjegyzett és megtartott 2 parti és leadott 96 000 Ft-os rendelés esetén az ajándék:

**Napsugár Tál 2,4 L**

**Napsugár Tál 1,5 L**

**Napsugár Tál 830 ml**

HG200602

és

32 000 Ft-os Parti ajándék

(TG200601) vagy 50%-os kedvezmény egy katalógusi termékre

### Mesterfogás Keverő Szett:

1. Mesterfogás Szilikon Keverő (1 db)

2. Mesterfogás Szilikon

Keverő Vékony Fejjel (1 db)

SS200614 8 790 Ft 6 390 Ft



Mindegyik Keverő szilikon fejjel, rugalmas szélekkel és hosszú, erős fogantyúval rendelkezik, ideális keveréshez és a tálak, edények tartalmának maradéktalan kiszedéséhez is.

Tanácsadó **Tupperware**

Telefon:

Az összes ár a Tupperware által ajánlott és a változtatás jogát fenntartjuk. Szállítási problémák esetén egyes hiányzó termékek más színű vagy azonos árú, hasonló termékekkel kerülhetnek helyettesítésre. A szórólapon található termékek színe árnyalatban különbözhet a termék valós színétől.

© 2020 Tupperware. Minden jog fenntartva.

A Tupperware márkanév a Dart Industries Inc. tulajdonát képezi.

[www.tupperware.hu](http://www.tupperware.hu)

[www.facebook.com/tupperwarehomecece](https://www.facebook.com/tupperwarehomecece)