

A woman with brown hair, wearing a vibrant red, long-sleeved dress with a wrap-style front and ruffled shoulders, stands with her hands on her hips. She is in a studio setting with mannequins and a window in the background. The mannequins are dressed in various outfits, including a silver sequined top and a light-colored skirt. The overall atmosphere is professional and fashion-oriented.

Tefal
Revue

Jeseň / zima 2023

BEATA

Rozhovor na

s. 7

Editorial

Drahí kulinárski dobrodruhovia
a fanúšikovia jedla,

vitajte v jesenno-zimnom vydaní Tefal Revue! Zatiaľ čo vonku listy menia farbu a vzduch naplňuje chlad, tak sa my vydáme na kulinársku cestu, ktorá oslávi chute a tradície sezóny. Od výdatných jedál, ktoré zahrejú dušu až po sviatočné pochúťky, Tefal vás chce inšpirovať a vybaviť na všetko – na vaše jesenné a zimné kuchárske dobrodružstvá.

Sme nadšení, že v tomto vydaní vám môžeme predstaviť našu váženú ambasadorku Beatu Rajskú, ktorá sa podelila o svoje postrehy a znalosti v oblasti žehlenia. Ďalej odhalíme jej tipy a triky pri starostlivosti o šatník. Zároveň vám šéfkuchár Martin Kolník prezradí, aké sú jeho najobľúbenejšie sezónne ingrediencie a aké bohaté a výživné jedlá s nimi môžete uvariť.

Pri klesajúcich teplotách vás pozývame do sveta výživných a výdatných jedál, ktoré vás zahrejú a udržia v pohodlí počas celej zimnej sezóny. Keď už sa rozprávame o inšpirujúcich receptoch, tento rok sa už desiatykrát vracia súťaž Rio Mare Desiata roku, ktorá odhalí talent v kuchyni začínajúcich kuchárov. Predstavíme vám chutné recepty semifinalistov, aby ste mohli vyskúšať niečo nové aj z pohodlia domova.

V príprave na zimné slávnosti má Tefal v zásobe niekoľko prekvapení. Odovzdá vám tipy na zdravé, ale aj chutné občerstvenie pre vaše sviatočné stretnutia. Okrem toho vám poskytneme recepty na doko-

nalé dezerty a ponúkneme návod na spracovanie sezónnych surovín.

Kuchyňa je často stredobodom bývania, a preto sa nesmie zabúdať ani na jej organizáciu. Tefal vám dá nápady nielen na usporiadanie kuchyne, ale aj inšpiráciu na jedinečné vianočné darčeky, ktoré potešia vašich blízkych.

Dúfame, že toto vydanie Tefal Revue rozsvieti vašu vášeň pre varenie, povzbudí vás k vyskúšaniu nových receptov a urobí z vašej kuchyne centrum kreativity a radosti. Nechajte Tefal byť vašim dôveryhodným spoločníkom počas vašich dobrodružstiev v domácnosti. Zostaňte naladení na očarujúcu cestu zimnou ríšou divov na ďalších stranách nášho časopisu.

Michal Bučko
Generálny riaditeľ Groupe SEB
Central Europe



Obsah

| | |
|-------------------------------------|----|
| Editorial | 2 |
| i-Coach Touch | 3 |
| Aplikácia Tefal | 4 |
| Hovädzí guláš..... | 6 |
| Red Dot Design Award | 8 |
| Rozhovor s Beatou Rajskou | 9 |
| Polievka je grunt..... | 12 |
| Domáce cestoviny..... | 13 |
| Rio Mare Desiata roka | 14 |
| Jesenňé pečenie..... | 17 |
| Sviatočné koktaily a smoothies..... | 18 |
| Od babičky chutí najlepšie..... | 19 |
| Tlakový hrniec oslavuje! | 20 |
| S Jirkom Hilgartom nielen o jedle.. | 22 |
| Zimné recepty..... | 24 |
| Čaj v kocke..... | 25 |
| Umenie mletia mäsa | 26 |
| Grilovanie..... | 27 |
| Vianoce so značkou Tefal | 30 |
| Tefal Store..... | 31 |

VÁŠ DOMÁCI KOUČ PRI PEČENÍ
INTEGROVANÉ RECEPTY S POSTUPOM
KROK ZA KROKOM PRE VŽDY ÚSPEŠNÉ
VÝSLEDKY PEČENIA!



Pomáha vám
kontrolovať výsledky
prípravy



Prevádza vás pri
pečení cez dotykovú
obrazovku



Poskytuje vám video
návod, tipy a rady
na pečenie



Prepojenie
cez WiFi

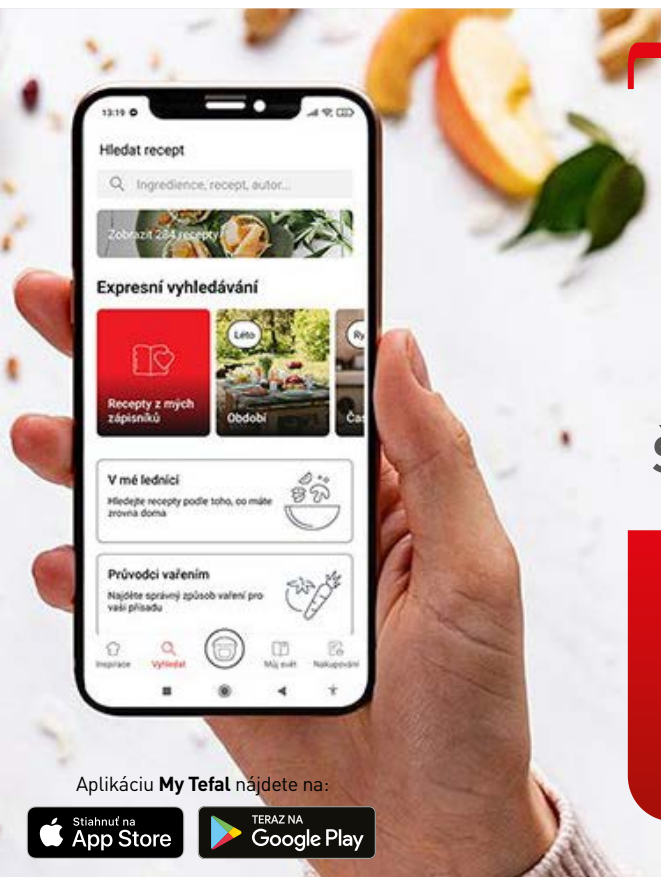


Mobilná
aplikácia
My Tefal

APLIKÁCIA MY TEFAL PLNÁ NEKONEČNEJ INŠPIRÁCIE

Milujete varenie? Chcete nájsť nové recepty, ktoré by ste mohli doma vyskúšať? Hľadáte ľahko použiteľnú mobilnú aplikáciu, ktorá vám pomôže nájsť chutné recepty? Už nehľadajte - mobilná aplikácia My Tefal je tu!

Prečítajte si ďalšie informácie o úžasných funkciách mobilnej aplikácie My Tefal a o tom, ako ju môžete používať na objavovanie chutných receptov, a ešte viac si spríjemniť domáce varenie.



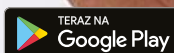
APLIKÁCIA MY TEFAL PRE NEKONEČNÚ INŠPIRÁCIU RECEPTAMI

Šéfkuchár vždy vo vašom vrecku.



- Inšpirujte sa nekonečnou zásobou nových receptov
- Varte prehľadne **krok za krokom** podľa fotografií
- Sledujte postup varenia na displeji vášho telefónu
- Vytvárajte nákupné zoznamy a **zdieľajte ich** s rodinou

Aplikáciu **My Tefal** nájdete na:



4 min



3 min



4 min



9 min



LAHKÉ VARENIE SO SADAMI INGENIO

INGENIO UNLIMITED SADA

13 ks

L7639002

- určené na všetky typy sporákov (plynový, sklokeramický, elektrický aj indukčný)
- geniálne univerzálny stohovateľný riad
- uľahčenie varenia a skladovania
- rúkaväť je možné odňať jedným pohybom
- neprílnavý vnútorný povrch Titanium 2X
- vylepšený indikátor správnej teploty Thermo-Signal™

299,99 €



INGENIO UNLIMITED SADA 3 ks

L7638942

- priestorová úspornosť, stohovateľný design
- panvica 24/28 cm + 1 odnímateľná rúkaväť
- bezpečná a patentovaná odnímateľná rúkaväť unesie až 10 kg
- ľahké umývanie, vhodné do umývačky

101,99 €



INGENIO EMOTION SADA 4 ks

L8964544

- priestorová úspornosť, stohovateľný design
- 4dielna sada: rajnice 16/18/20 cm + 1 odnímateľná rúkaväť
- bezpečná a patentovaná odnímateľná rúkaväť unesie až 10 kg
- záruka 5 rokov na nerezovú oceľ
- kompatibilné s plynovými, keramickými a indukčnými sporákmi
- silné dno pre rovnomerné rozptýlenie tepla pri príprave lahodných pokrmov a dlhodobý výkon

70,99 €



INGENIO EMOTION SADA 13 ks

L897DS04

- určené na všetky typy sporákov (plynový, sklokeramický, elektrický, indukčný)
- sada 10 ks riadu s exkluzívnym dizajnom
- vyrobené z prvotriednej nerezovej ocele
- stohovateľné prevedenie pre úsporu miesta
- mimoriadne odolný a trvanlivý neprílnavý povrch Titanium™ 2X Ingenio Emotion s indikátorom teploty Thermo-Signal™

149,99 €



INGENIO EMOTION SADA 3 ks

L897S374

- priestorová úspornosť, stohovateľný design
- 3dielna sada: panvice 24/28 cm + 1 odnímateľná rúkaväť
- bezpečná a patentovaná odnímateľná rúkaväť unesie až 10 kg
- záruka 5 rokov na nerezovú oceľ
- kompatibilný s plynovými, keramickými a indukčnými sporákmi
- mimoriadne odolný a trvanlivý neprílnavý povrch Titanium 2X Ingenio Emotion s indikátorom teploty Thermo-Signal™

74,99 €



HOVÄDZÍ GULÁŠ

Zahrejte svoje chuťové poháriky s týmto lahodným receptom na hovädzí guláš, ktorý zaručene rozprúdi vašu fantáziu. Kombinácia mäkkého hovädzieho mäsa, aromatických korenín a bohatej omáčky vytvorí pokrm plný sýtych chutí a nádhernej vône. Osobitý recept obľúbeného šéfkuchára vám ukáže, ako sa preniesť do srdca kuchyne a vytvoriť skvelý guláš, ktorý si obľúbite nielen v zimných mesiacoch. Pripravte sa na cestu do sveta bohatých chutí a vychutnajte si každé sústo tejto lahodnej pochúťky.

- 700 g hovädzej glejky
- 80 g masla
- 300 g cibule
- 4 ks bobkového listu
- 2 lyžice sladkej papriky
- 2 lyžice paradajkového pretlaku
- 8 strúčikov cesnaku
- 1 zemiak
- 1 lyžička rasca
- 0,6 l vody
- štipka soli a korenia
- 4 ks nového korenia
- štipka majoránu
- 1 chilli paprička

Postup:

Mäso nakrájajte na veľké kusy a zmiešajte s paprikou. Cibulu nakrájajte najemno. Cesnak, majorán a korenie utrite so soľou. V multifunkčnom digitálnom tlakovom hrnci Cook4 me Touch WiFi rozpustíte masť. Pridajte cibuľu, bobkový list, nové korenie a rascu. Opekajte zhruba 8 minút. Pridajte mäso s paprikou, čiže papričku, osolte a opečte. Pridajte pretlak a restujte zhruba 5 minút. Zalejte vodou a pridajte nastrúhaný zemiak. Tlakové varenie 30 minút. Dochuťte rozotrenou zmesou a podávajte s domácim chlebom.



MARTIN KOLNÍK: NAJOBĽÚBENEJŠIE SEZÓNNE INGREDIENCE

Medzi moje najobľúbenejšie ingrediencie spojené s jesenným zberom a nadchádzajúcim zimným časom patria huby a tekvica. Rád s nimi v kuchyni experimentujem a premýšľam nové postupy, ako si ich vychutnať inak. Skúšali ste napríklad tekvicu na sladko? Alebo huby pri príprave obľúbeného toastu? Určite odporúčam obe suroviny pre akýkoľvek netradičný recept si viete predstaviť!



KEĎ DIZAJN HÝRI FARBAMI: PURE POP MÁ RED DOT

Značka TEFAL, popredný svetový výrobca inovatívnych výrobkov pre domácnosť, získala prestížne ocenenie Red Dot Design Award 2023 v kategórii produktového dizajnu so svojim najnovším produktom, ručným naparovačom TEFAL Pure POP. Odborná porota touto cenou potvrdzuje výnimočnosť výrobku TEFAL Pure POP, ktorý si obľúbil celý rad spokojných spotrebiteľov.

Red Dot Design Award je jednou z najprestížnejších medzinárodne uznávaných súťaží, ktorá od roku 1955 hodnotí a oceňuje tisíce prihlásených produktov z celého sveta. Cena je udeľovaná v niekoľkých kategóriách a posudzovaný je dizajn, inovatívne prvky a kreativita. Tefal Pure POP toto ocenenie získal v konkurencii s radom ďalších výnimočných produktov, čo potvrdzuje jeho jedinečnosť a atraktivitu pre odbornú porotu aj spotrebiteľov.

„Sme veľmi hrdí na to, že Tefal Pure POP bol ocenený prestížnym Red Dot Design Award 2023,“ uviedol Martin Kasarda, produktový manažér. „Toto ocenenie je potvrdením nášho záväzku poskytovať zákazníkom nielen kvalitné

produkty, ale aj výrobky lahodiace oku, ktoré v sebe ladne snúbia inovatívne dizajnové prvky. Tefal Pure POP je dizajnovo hravý naparovač odevov, ktorý posúva starostlivosť o odevy na novú úroveň. Čistí a naparuje jedným plynulým pohybom a použitie je úplne intuitívne. Pohodlný systém obojstranných nástavcov umožňuje ľahkú zámenu medzi zamatovou stranou, ktorá je ideálna na šetrné vyrovnanie všetkých látok, dokonca aj tých najchúlostivejších, a stranou na odstránenie vlasov, chlпов a drobných nečistôt. Úplne prírodná sila pary redukuje pachy, dezinfikuje a osviežuje. Tefal Pure POP je mimoriadne kompaktný, tenký a ľahký, aby ste si ho mohli vziať kamkoľvek potrebujete. Či už mierite do luxusného hotela, na dobrodružnú cestu karavanom alebo plánujete ubytovanie v kempе, všade určite tento šikovný a skladný naparovač odevov využijete.



reddot design award



NAPAROVAČ ODEVOV PURE POP

DT202x

- výkon pary až 20 g/min
 - príkon 1300 W
 - objem zásobníka na vodu 70 ml
 - ľahké a intuitívne naparovanie
 - odstraňovanie vlasov, chlпов a drobných nečistôt
 - šetrný k oblečeniu
 - inovatívny systém obojstranných nástavcov
 - výnimočne kompaktný dizajn pripravený na cestu
 - rýchlo zahriaty a pripravený na použitie (15 s)
 - štýlový a moderný dizajn
 - dezinfekčný účinok pary
- 39,99 €



SVET ŽEHLLENIA OČAMI BEATY

Môžete nám povedať niečo o vašej ceste módnej návrhárky a o tom, ako sa u vás vyvinula vašeň pre módu a oblečenie?

Môžem. Aj keď svoju púť k „móde“ som už popísala mnohokrát. U mňa vašeň pre všetko súvisiace s odevom začala v detstve. Na kresbách boli najmä návrhy oblečenia a bábiky „menili“ šatičky podľa toho, čo som práve odstrihla. Prvú sukňu z maminých šiat som vytvorila v piatej triede a „džínsové“ nohavice z plátna som si ušila v ôsmej triede. Nasledovala SPŠO v Trenčíne, vtedy jediná škola tohto typu na Slovensku, ktorá mi dala skutočné základy remesla a zručností v tvorbe. Štúdium na filozofii bolo možno pre niektorých dosť prekvapujúce, ale ja tvrdím, že to bol super krok, pretože som vďaka štúdiu získala nadhľad a trochu iný pohľad na módu. Potom už to bola len práca, disciplína a opäť práca. V roku 2001 som založila spoločnosť Beata Rajská Design s.r.o., ktorá prezentuje 22 rokov moju tvorbu.

Žehlenie zohráva zásadnú úlohu pre udržanie kvality a vzhľadu oblečenia. Aké dôležité je žehlenie vo vašej každodennej rutine, najmä ako módnej návrhárky?

Mala som šťastie na majstrov remesla okolo seba a už staré krajčírky hovorili: „Žehlička je ďalšia krajčírka!“ To ukazuje, akú úlohu má žehlenie pri tvorbe modelu. Aj preto je dôležité, aké pomôcky na žehlenie si vyberiete.

Mohli by ste sa podeliť o svoje osobné tipy a triky pre dokonalé vyžehlené odevy? Existujú nejaké konkrétne techniky alebo nástroje, ktoré považujete za obzvlášť účinné? Áno, je dôležité pochopiť, že doba, kedy sa žehlilo na kuchynskom stole je dávno preč.

Tefal ponúka rad produktov na žehlenie navrhnutých tak, aby proces žehlenia uľahčil a zefektívnil. Ktoré produkty na žehlenie Tefal osobne používate a prečo ich považujete za užitočné?

Používam všetky. Care For You mám v ateliéri, rovnako ako PRO EXPRES VISION a v showroome mám Ixeo Power, a ručný naparovač PURE POP mám v každom mieste svojho pohybu (v batožine, na dielni, v ateliéri, v showroome aj v šatníku).

Keď ide o starostlivosť o vlastný šatník, existujú nejaké špecifické látky alebo odevy, ktoré vyžadujú osobitnú pozornosť počas procesu žehlenia?

Používam často hodváb a vlnu. A práve CARE FOR YOU je na ne fajn.

Žehlenie môže byť časovo náročné, najmä pre ľudí s vyťaženým programom. Ako sa vám darí šetriť čas pri žehlení bielizne?

Ja mám výhodu, že žehlím u nás v ateliéri a tam mám žehliacej techniky viac ako dosť. Raz za týždeň sa tam „zmestím aj ja“.



Existujú okrem žehlenia ešte nejaké ďalšie postupy alebo tipy pri starostlivosti o oblečenie, ktoré by ste našim čitateľom odporučili, aby ich oblečenie zostalo v optimálnom stave?

Nie všetky, hlavne vrchné časti oblečenia, je nutné hneď prať a čistiareň nie je vždy po ruke. A práve toto mi vyhovuje na Tefal Care For You najviac. Vysoká teplota, ktorú prístroj vygeneruje, oblečenie vydezinfikuje, čo je super.

Ako módna návrhárka máte pravdepodobne rozmanitý šatník. Ako organizujete a skladujete svoje oblečenie, aby ste zaisťovali, že zostane bez vrások a bude sa dobre udržiavať?

Mám štyri šatníky, a tie raz za dva až tri mesiace zrevidujem. Nemám rada prepchaté

šatníky, ani veci bez významu. Nenosím, pošlem ďalej, darujem. Tým pádom sa tomu oblečeniu naozaj nerobia „vrásky“.

Máte na záver nejakú radu alebo múdro na rozlúčku pre naše čitateľky, ktoré túžia po vyžehlenom a štýlovom šatníku?

Práve tá predchádzajúca odpoveď je už radou, neprepchávajte šatník, občas ho prevetrajte, nech môže dýchať. No a čo sa osvedčilo mne – nepodlahnúť množstvu a trendom, radšej kvalita a nadčasovosť. Potom nemusím stáť pred preplneným šatníkom a nemať čo na seba.



NAPAROVACIA ŽEHLIČKA ULTIMATE PURE

FV9845

- príkon 3200 W pre rýchle zahriatie a vysoko účinné žehlenie
 - parný ráz 260 g/min
 - unikátny zberač vodného kameňa
 - funkcia Anti-drip
- 119,99 €



NAPAROVACIA ŽEHLIČKA TEFAL PUREGLISS ČIERNO/MODRÁ

FV8066E0

- vysoký výkon 3000 W
 - nepretržitý výstup pary 50 g/min
 - parný ráz 280 g/min
 - patentovaná filtračná technológia Micro Calc zabraňuje vzniku škvŕn a kompletne chráni odevy a textilie
 - vysoko výkonná žehliaca plocha Durilium Airglide AutoClean poskytuje dokonalú distribúciu pary a jednoduchú kĺzavosť
 - funkcia bezpečnostného vypnutia
- 89,99 €

NAPAROVACIA ŽEHLIČKA TEFAL PUREGLISS STRIEBORNÁ/ČIERNA

FV8062E0

- vysoký výkon 3000 W
 - nepretržitý výstup pary 50 g/min
 - parný ráz 280 g/min
 - patentovaná filtračná technológia Micro Calc zabraňuje vzniku škvŕn a kompletne chráni odevy a textilie
 - vysoko výkonná žehliaca plocha Durilium Airglide AutoClean poskytuje dokonalú distribúciu pary a jednoduchú kĺzavosť
 - funkcia bezpečnostného vypnutia
- 89,99 €



NAPAROVACIA ŽEHLIČKA TEFAL PUREGLISS BIELA

FV8042E0

- vysoký výkon 2900 W
 - nepretržitý výstup pary 50 g/min
 - parný ráz 270 g/min
 - patentovaná filtračná technológia Micro Calc zabraňuje vzniku škvŕn a kompletne chráni odevy a textilie
 - vysoko výkonná žehliaca plocha Durilium Airglide AutoClean poskytuje dokonalú distribúciu pary a jednoduchú kĺzavosť
 - funkcia bezpečnostného vypnutia
- 84,99 €

SAMOŽEHLIČKA CARE FOR YOU

YT4050

- funkcia odstránenie záhybov, dezinfikujúci parný výkon, jemné sušenie, zmiernuje pachy
 - príkon 1800 W, vyberateľná 2l nádržka na vodu, integrovaná ochrana proti vodnému kameňu, tichý chod
 - zničí až 99,99% baktérií
 - 4 kusy oblečenia sú vyžehlené za 20 minút a bez práce
 - parný výstup je 65 g/min
- 699,99 €





PARNÝ GENERÁTOR PRO EXPRESS VISION

GV9820

- príkon 3000 W
- parný ráz 750 g/min
- tlak pary 9 bar
- technológia žehliacej plochy Durilium AirGlide Autoclean zaisťuje optimálne rozptýlenie pary
- ochranná funkcia Anti drip systém proti odkvapkávaniu
- objem zásobníka na vodu 1,2 l, vyberateľný
- funkcia Smart LED Vision – osvetlenie v špičke
- ovládanie na rukoväti
- technológia tichého chodu

419,99 €

PARNÝ GENERÁTOR PRO EXPRESS VISION MODRÝ

GV9812E0

- príkon 3000 W
- parný ráz 700 g/min
- tlak pary 8.1 bar
- technológia žehliacej plochy Durilium AirGlide Autoclean zaisťuje optimálne rozptýlenie pary a jednoduchú kĺzavosť
- ochranná funkcia Anti drip systém proti odkvapkávaniu
- objem zásobníka na vodu 1,2 l, vyberateľný
- funkcia Smart LED Vision – osvetlenie v špičke
- ovládanie na rukoväti
- technológia tichého chodu

359,99 €



NAPAROVAČ ORIGIN TRAVEL

DT1034E1

- **EFEKTÍVNE NAPAROVANIE:** Spoľahlivé a efektívne odstránenie pokrčenia v kompaktnom dizajne, s výkonom 1200 W a nepretržitým parným výkonom 20 g/min.
- **RÝCHLE NAHRIATIE:** Objavte starostlivosť o oblečenie, ktorá je s vami všade, kde ju potrebujete. Naparovač je vždy po ruke, pripravený počas 25 sekúnd a skvele sa hodí k úpravám na poslednú chvíľu, na cesty a pre ďalšie využitie
- **OSVIEŽUJE A DEZINFIKUJE OBLEČENIE:** Úplne prirodzená dezinfikujúca funkcia pary zmiernuje pachy a osviežuje oblečenie
- **VELMI PRAKTICKÉ FUNKCIE:** Ľahko vyberateľná nádržka na vodu s objemom 70 ml, 2 metrový kábel pre pohodlnú manipuláciu a vstavaný háčik pre ľahké skladovanie
- **TIE SPRÁVNE DOPLNKY:** Hustá textilná kefa na silnejšie látky a praktické cestovné puzdro, aby ste si mohli vziať ručný naparovač oblečenia všade so sebou

34,99 €

NAPAROVAČ ORIGIN TRAVEL

DT1020E1

- **EFEKTÍVNE NAPAROVANIE:** Spoľahlivé a efektívne odstránenie pokrčenia v kompaktnom dizajne, s výkonom 1200 W a nepretržitým parným výkonom 20 g/min.
- **RÝCHLE NAHRIATIE:** Objavte starostlivosť o oblečenie, ktorá je s vami všade, kde ju potrebujete. Naparovač je vždy po ruke, pripravený počas 25 sekúnd a skvele sa hodí k úpravám na poslednú chvíľu, na cesty a pre ďalšie využitie
- **OSVIEŽUJE A DEZINFIKUJE OBLEČENIE:** Úplne prirodzená dezinfikujúca funkcia pary zmiernuje pachy a osviežuje oblečenie
- **VELMI PRAKTICKÉ FUNKCIE:** Ľahko vyberateľná nádržka na vodu s objemom 70 ml, 2 metrový kábel pre pohodlnú manipuláciu a vstavaný háčik pre ľahké skladovanie
- **TIE SPRÁVNE DOPLNKY:** Hustá textilná kefa na silnejšie látky, aby ste si mohli vziať ručný naparovač oblečenia všade so sebou

34,99 €



VÝDATNÉ POLIEVKY, KTORÉ VÁS ZAHREJÚ PO CELÚ ZIMU

Polievka je grunt! to jednoducho platí stále. Zima prináša chladné počasie, ale aj príležitosť sa zahriať výbornými polievkami plnými chutí a vôní. Výdatné polievky sú tou najlepšou voľbou, keď hľadáte útechu a teplo počas zimných mesiacov. Tieto lahodné jedlá nielen hrejú telo, ale tiež poskytujú skvelý spôsob, ako sa ponoriť do sveta lahodných ingrediencií a kombinácií, ktoré vám spríjemnia každý zimný deň.

Hovädzí vývar s koreňovou zeleninou: Táto tradičná výdatná polievka je plná bohatého hovädzieho vývaru a aromatickej koreňovej zeleniny. Kúsky mäsa sa varia do mäčka a prepájajú sa s koreňovou zeleninou, ako sú mrkva, petržlen, zeler a pastrnák. Pridanie bylín a korenia dodáva vývaru intenzívnu chuť. Vývar navyše hravo zvládnete za polovicu času s Cook4me+ Touch.

Kuracia polievka s rezancami: Kuracia polievka je klasikou, ktorá nikdy neomrzí. S kúskami kuracieho mäsa, zeleninou a domácimi rezancami je to skutočný útek do teplého objatia chuti. Môžete pridať citrónovú šťavu na osvieženie. Polievku si dokonca zvládnete pripraviť vo varnom vysokorýchlostnom mixéri PerfectMix Cook.

Gulášová polievka: Ak hľadáte niečo pikantné, gulášová polievka je to pravé. Kúsky hovädzieho mäsa sa dusia v aromatickej omáčke s paprikou a korením. Pridanie zemiakov a zeleniny vytvorí hrejivú a sýtu polievku. Ďalšie tipy na výdatné polievky nájdete v aplikácii Tefal, ktorá je dostupná v iOS aj Android operačnom systéme.

Šošovicová polievka: Šošovicová polievka je výživná a plná vlákniny. S červenou, zelenou alebo hnedou šošovicou, zeleninou a korením vytvoríte výbornú a skutočne sýtu polievku s bohatou chuťou.

Rybia polievka so smotanou: Pre milovníkov morských plodov je rybia polievka skvelou voľbou. S rôznymi druhmi rýb a morských plodov, zeleninou a smotanou vytvoríte krémovú a lahodnú polievku s morskými chuťami.

Krémová polievka: Krémové polievky si získali veľkú obľubu, a to najmä vďaka svojej hladkej a zamatovej konzistencii, ktorá v chladných zimných dňoch prináša pocit príjemného objatia. Krémové polievky je možné pripraviť z rôznych druhov zeleniny či strukovín, a to buď ako čisto jednodruhé varianty alebo v kombinácii niekoľkých lahodných surovín. S prípravou krémových polievok vám pomôžu mixéry Tefal, ktoré sa postarajú o perfektne hladkú a jemnú konzistenciu. Polievku jednoducho pripravíte vo vysokorýchlostnom varnom mixéri Perfectmix Cook, ktorý suroviny uvarí a rozmixuje zároveň. Spolaľnúť sa môžete aj na tyčový mixér Tefal Infiny Force s titanovými nožmi, ktorý je vybavený praktickým príslušenstvom ako je XL sekáčik, ktorý v kuchyni zastane hneď niekoľko funkcií. Tento typ polievok má svoje miesto v srdciach i tanieroch detí, ktoré často ochotne siahnu po krémových polievkach obsahujúcich zeleninu, ktorú by inak ľahko odmietli.

Výdatné polievky sú nielen výživné, ale tiež dokážu zahriať dušu aj telo. Ponorte sa do zimného kúzla týchto chutí a experimentujte s rôznymi ingredienciami, aby vaše zimné stravovanie bolo bohaté a pestré.



INTELIGENTNÝ MULTIFUNKČNÝ HRNIEC COOK4ME TOUCH WIFI

CY912831

- inteligentný multifunkčný a tlakový hrniec
 - WiFi pripojenie a dotyková obrazovka
 - každodenná inšpirácia
 - recepty krok za krokom
 - fotografie a videa na veľkej vyklápacej dotykovej obrazovke
 - viac ako 100 receptov hotových do 10 minút!
 - 13 režimov, expres varenie pod tlakom, varenie v pare (zelenina), restovanie alebo dusenie, opätovný ohrev a udržiavanie tepla
 - vyhľadávanie na displeji
- 539,99 €



VYSOKORÝCHLOSTNÝ VARNÝ MIXÉR PERFECTMIX COOK

BL835D

- 10 automatických programov
 - teplé a studené pokrmy
 - funkcia varenia a naparovania
 - odnímateľné ostré nože Powelix z nerezovej ocele
 - výkonný motor s príkonom 1400 W
 - funkcia hĺbkového čistenia
 - sklenená nádoba s objemom 2 l
 - vysoký počet otáčok 41 000 ot/min
- 199,99 €



TYČOVÝ MIXÉR INFINY FORCE 4V1

HB94L830

- plynulá regulácia rýchlosti
 - technológia ostrých čepelí Powelix Life s titánovým povrchom
 - príkon 1000 W pre rýchle mixovanie
 - funkcie: mixovanie, sekanie, šľahanie, drvenie ľadu, miešanie ľahkých ciest a mletie mäsa
 - súčasťou balenia je XL sekáčik s funkciou 5v1 a s objemom 1 l, sekáčik s objemom 0,5 l, mixovacia noha, šľahacia metla a odmerná mixovacia nádoba
- 104,99 €

*V porovnaní s tradičnými spôsobmi varenia. Test bol uskutočnený v roku 2022 na príprave zemiakov.

TEFAL RADÍ: AKO NA DOMÁCE CESTOVINY

Všetci milovníci dobrého jedla dobre vedia, že čerstvé domáce cestoviny majú svoju nezameniteľnú chuť. Popravde povedané, len máločo sa vyrovná tomu momentu, kedy okúsíte prvý kúsok vyrobený vlastnými rukami, kedy cítite vôňu starostlivo vybraných surovín. Napriek tomu, že veľa z nás má dojem, že výroba cestovín doma je príliš komplikovaná, v skutočnosti je to tvorivý moment, ktorý si hneď obľúbite – zvlášť keď vám príbehne na pomoc prvý inteligentný kuchynský robot, Tefal iCoach Touch. Natreňuje s vami krok za krokom tie najlepšie cestoviny, ktoré ste kedy jedli... pretože ste ich vyrobili práve vy!



INGENIO UNLIMITED SADA 13 KS L7639002

- určené na všetky typy sporákov (plynový, sklokeramický, elektrický aj indukčný)
- geniálne univerzálny stohovateľný riad
- uľahčenie varenia a skladovania
- rukoväť je možné odňať jedným pohybom
- neprilnavý vnútorný povrch Titanium 2X, vylepšený indikátor správnej teploty Thermo-Signal™

299,99 €



DUETTO+ SADA 10 KS

G719SA74

- tepelný zdroj: indukcia, plyn, elektrická doska, sklokeramika, halogén
- vhodné pre použitie v trúbe: do 250 °C (okrem sklenenej pokrievky)
- vhodné do umývačky
- vonkajšia vrstva/povrchová úprava: leštená nerezová oceľ
- vylievací okraj
- sklenené pokrievky
- typ dna: indukční technologie

136,99 €

CESTOVINY

- 500 g hladkej alebo polohrubej múky
- 5 vajec
- 1 lyžička soli
- Semolínová múka na tvarovanie cestovín

Postup:

Cesto na čerstvé cestoviny má špecifickú štruktúru a je vhodné napríklad pre fettuccine, pappardelle, lasagne a cannelloni. Receptom vás prevedie i-Coach Touch na svojej obrazovke: Do misy prístroja dajte všetky ingrediencie (múku, vajcia a soľ) a stlačte „Start“ - spustí sa automatický režim miesenia na 4 minúty. Cesto vyberte a na pracovnej ploche ho otočte spodkom nahor, zabalte do plastovej fólie a nechajte 30 minút odpočívať. Pomocou semolinovej múky vypracujte cestoviny do zvoleného tvaru a uvarte.



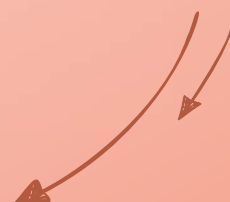
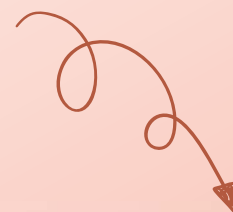
INTELIGENTNÝ KUCHYNSKÝ ROBOT I-COACH TOUCH

QB951838

- Wi-Fi pripojenie a 4,3" dotyková obrazovka
- integrované recepty krok za krokom
- tipy a rady, overenie správnej konzistencie výsledkov, videá s kulinárskymi technikami
- výkonný 1200 W motor a 10 rýchlostí
- planetárny pohyb miešania
- celokovový vnútorný mechanizmus
- nerezová miska s objemom 5,5 l
- Flex metla, kovová miešacia metla a hnetací hák, stierka
- pripojiteľná kuchynská váha s Bluetooth
- 5 výstupov pre príslušenstvo
- najťažší kuchynský robot Tefal
- mobilné aplikácie Tefal pre ešte viac receptov a funkcií
- možnosť dokúpenia širokého príslušenstva

839,99 €

Desiata roka



Rio Mare Desiata roka 2023

V tomto roku sa konal už 2. ročník celonárodnej gastronomickej súťaže Rio Mare Desiata roka, ktorá je určená študentom stredných škôl so zameraním na gastronómiu a stravovacie služby. Z desiatok prihlásených vyberala odborná porota zložená z profesionálov českej gastronómie tie najlepšie tipy na vyváženú desiatu. Ako tohtoročné zápasenie dopadne môžete sledovať na sociálnych sieťach

[rio.mare_desiata.roka](https://www.instagram.com/rio.mare_desiata.roka)

[tefalsk](https://www.instagram.com/tefalsk)





Vítaz si tiež tento rok okrem hodnotných cien pre seba odnesie vybavenie značky TEFAL v hodnote 2000 eur pre svoju školu.



Vítazka 2. ročníka Nina Jakubčíková zo SOŠ obchodu a služieb Trnava

AKO POUŽÍVAŤ TEPLOVZDUŠNÚ FRITÉZU TEFAL NA PRÍPRAVU ZDRAVÝCH DESIAT

V dnešnej uponáhlej dobe hľadáme stále viac možností, ako si uchovať zdravý životný štýl bez toho, aby sme museli ustupovať z chuti a pôžitku. Teplovzdušná fritéza od Tefal sa stáva nielen spoľahlivým pomocníkom vo vašej kuchyni, ale aj skvelým prostriedkom na prípravu chutných a zdravých desiat. Naučte sa využiť potenciál tejto modernej technológie pre vytvorenie lahodných dobrôt, ktoré sa stanú obľúbenými medzi všetkými členmi rodiny.

1. Voľba správnych surovín:

Základným krokom k príprave zdravých desiat v teplovzdušnej fritéze je voľba vhodných surovín. Skúste experimentovať s rôznymi druhmi ovocia, zeleniny a ďalšími

surovinami, ktoré môžu byť zapečené alebo vypražené na horúcom vzduchu.

2. Krájanie a príprava:

Suroviny nakrájajte na rovnomerné kúsky, na konzistentnú prípravu a dokonalú chuť. Zvoľte také veľkosti kúskov, ktoré umožnia rýchlu a rovnomernú úpravu.

3. Menej oleja, viac chuti:

Teplovzdušná fritéza Tefal vám umožní dosiahnuť skvelú chuť bez nutnosti použitia veľkého množstva oleja. Pridajte len malé množstvo oleja alebo postriekajte vylúhovanými bylinami pre extra arómu.

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA TEFAL EASY FRY MAX 5 L

EY245310/ EY245B10

- objem 5 l s kapacitou pro až 6 osôb
- zdravé pokrmy s minimom tuku
- šetrí elektrickú energiu a čas
- digitálna dotyková obrazovka
- 10 automatických programov

109,99 €



4. Správna teplota a čas:

Nastavte správnu teplotu a čas podľa druhu surovín. Každý recept môže vyžadovať trochu iné nastavenie, aby ste dosiahli najlepšie výsledky.

5. Experimentujte s korením a arómami:

Pridajte do svojich desiat rôzne korenia, bylinky a arómy, ktoré dodajú pokrmom zaujímavé chute a vône.

6. Kombinujte rôzne ingrediencie:

Využite možnosti kreativity a skombinujte rôzne druhy surovín pre unikátne desiate. Kombinácia ovocia, zeleniny, syrov a ďalších ingrediencií môže viesť k nečakaným a chutným výsledkom.

7. Zdravé desiate na dosah ruky:

Vďaka teplovzdušnej fritéze si môžete pripraviť desiate, ktoré sú nielen chutné, ale aj zdravé. Nemusíte siahnuť po nezdravých desiatach z obchodu, keď máte doma možnosť si vyrobiť svoje vlastné pochúťky.

Teplovzdušná fritéza Tefal je skvelým nástrojom na vytvorenie zdravých desiat plných chuti a výživy. S ňou môžete v kuchyni otvoriť dvere novým spôsobom varenia a objavovať svet zdravých a chutných pokrmov.



TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA A MULTIFUNKČNÁ RÚRA TEFAL EASY FRY 20

FW606810

- kompletne jedlo pre celú rodinu
- objem 20 l
- všestranné použitie ako rúra aj teplovzdušná fritéza
- úspora elektrickej energie a času
- 299,99 €

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA A MULTI- FUNKČNÁ RÚRA TEFAL EASY FRY 20 L

FW605810

- kompletne jedlo pre celú rodinu
- objem 20 l
- všestranné použitie ako rúra aj teplovzdušná fritéza
- úspora elektrickej energie a času
- bohaté príslušenstvo
- 299,99 €



EASY FRY DUAL BASKET 2V1 8,3 L (5,1 L + 3,2 L) INOX

EY905D10

- kompletne jedlo za niekoľko minút – dve nádoby na prípravu dvoch pokrmov naraz
- objem vhodný pre rodinu – využijete 5,2 l nádobu na prípravu veľkých jedál ako je pečené kura, obe nádoby pre štedré porcie alebo 3,1 nádobu, keď jete sami.
- bezstarostné použitie - 8 prednastavených programov
- úspora energie a času – spotrebuje až o 70 % menej energie a pripraví pokrmy až o 40 % rýchlejšie ako klasické rúry.**
- technológia Extra-Crisp – chrumkavé a dozlatista pripravené pokrmy na minime tuku alebo úplne bez neho
- ľahké čistenie
- 15 rokov opraviteľnosti za primeranú cenu
- 229,99 €

ACTIFRY GENIUS XL 2IN1

YV970015

- príkon 1500 W
- technológia Dual Motion s automatickou miešacou lopatkou
- 2 oddelené varné zóny na prípravu dvoch jedál naraz
- kapacita 1,7 kg až pre 8 osôb
- 9 režimov prípravy pokrmov
- max. teplota 220 °C, min. teplota 70 °C
- časovač
- inteligentný dotykový displej
- možnosť odloženého štartu a ohrievania
- nádoba s nepriľnavým povrchom
- priehľadné sklenené veko
- odnímateľné časti vhodné do umývačky
- 319,99 €



EPC TURBO CUISINE N'FRY 7,6 L

CY778830

- multifunkčný hrniec pre tlakové varenie, teplovzdušné vyprážanie, klasické varenie, pečenie, dusenie, varenie na pare, sous-vide varenie a udržanie teploty jedla
- nahradí až 8 kuchynských spotrebičov
- technológia s lepším rozptylom tepla pre rýchlejšiu prípravu
- technológia Extra Crisp Air-Fry pre luxusne chrumkavé vyprážané jedlá
- intuitívne rozhranie – len jeden otočný gombík ovláda všetko
- 10 automatických programov
- automatické varenie
- odložený štart
- udržanie teploty
- ľahké čistenie – príslušenstvo je možné dať do umývačky
- 12 bezpečnostných prvkov
- objem: 7,6 l
- 279,99 €



EASY FRY DUAL BASKET 2V1 8,3 L (5,1 L + 3,2 L) COAL

EY905B10

209,99 €

*V porovnaní s tradičnou rúrou energetickej triedy A. Testované v roku 2022 na mrazených hranolkách.

**Testy vykonané v roku 2023 na mrazených hranolkách.

JESENNÉ PEČENIE: TIPY NA PERFEKTNÉ KOLÁČE

Zatiaľ čo sa vonku listy farbja do červenej a oranžovej a s nimi prichádza svieži vzduch, tak je čas váš domov naplniť vôňou jablák, škorice a pečených orechov. Od klasického pôvabu banánového chlebička a nostalgickej bábovky po elegantné vrsťvené torty, je nápadov, ako si spríjemniť prichádzajúce kratšie dni, mnoho.

Len s tromi druhmi foriem na pečenie máte možnosť urobiť desiatky druhov sladkého potešenia, o ktoré sa môžete podeliť s blízkymi a urobiť každému radosť. Jednoducho si vyberte akúkoľvek jesennú ingredienciu a podľa nej sa inšpirujte. Patria medzi ne spomínané jablká, hrušky, slivky alebo aromatické vlašské či pekanové orechy. Nechajte

kúžlo jesene vo vás podnietiť lásku k pečeniu a nechajte zaplniť svoje prostredie sladkými spomienkami.

Koláče ale nemusia byť nutne sladké, vyskúšajte napríklad obľúbený francúzsky koláč, ktorý si môžete naplniť čímkoľvek, čo máte radi. Základné cesto naozaj s pomocníkmi Tefal zvládnete hravo!

- 200 g múky
- 100 g masla
- 5 cl vody
- štipku soli

Postup:

Múku, maslo a soľ dajte do nerezovej misky. Použite ručný mixér Powermix Silent a zmes spojite. Postupne pridávajte vodu. Akonáhle máte všetko dobre spojené, cesto zakryte a pred válaním a peče-

ním nechajte aspoň hodinu odpočívať na chladnom mieste. Potom už len stačí svoj obľúbený francúzsky koláč naplniť čímkoľvek, čo patrí medzi vaše najobľúbenejšie jesenné suroviny, upiecť a vychutnať s priateľmi či rodinou.

RUČNÝ MIXÉR POWERMIX SILENT

HT650E38

- príkon 600 W
 - veľmi tichý chod
 - plynulá regulácia rýchlosti a turbo rýchlosť
 - nerezové šlahacie metly a hnetacie háky
 - ergonomická rukoväť
- 64,99 €



ŽIARIVÉ VEČERY A SKVELÁ SPOLOČNOSŤ: SVIATOČNÉ KOKTAILY A SMOOTHIES, KTORÉ OKÚZLIA

S blížiacim sa obdobím sviatkov a s príchodom nového roka je čas na vytvorenie príjemnej atmosféry pre vás aj všetkých vašich hostí. Užite si túto sezónu pri popíjaní sviatočných aj osviežujúcich kokteíl, ktoré určite očaria všetkých okolo a naladia ich na Vianoce aj Nový rok. Tefal mixéry vám pomôžu namixovať ovocie ľubovoľným

spôsobom, a sprevádzať ho dokonale drveným ľadom. Doprajte si domáci vaječný koňak alebo experimentujte s rozmixovaným ovocím a dodajte mu nádych zimy. Kto hovorí, že letné koktaily sú obmedzené len na leto? Pokojne pripravte pre svojich hostí Piňa Coladu alebo akýkoľvek nápoj, ktorý máte radi. Nesmie sa ani zabúdať na

lahodné smoothies, plné ovocných a zeleninových dobrôt, ktoré vás rozhodne naladia do pozitívnej nálady. S mixéromi Tefal máte možnosť vytvoriť neobmedzené množstvo nápojov, na ktoré sa nezabúda.

SMOOTHIE Z ČERVENEJ REPY

- 1 väčšia repa
- citrónová šťava – podporuje vstrebávanie všetkých vitamínov
- podľa potreby trochu – cukru, medu, agáve, javorového sirupu
- voda na požadovanú konzistenciu
- pár kociek ľadu (podľa potreby)

Tiež ste v detstve neznášali červenú repu? Dnes sa však nemôžete nabažiť carpaccia s kozím syrom, alebo smoothie! Repa obsahuje obrovské množstvo vitamínov B, C, vápnik, železo, zinok, draslík a mnohé ďalšie, ktoré nás udržiavajú zdravých a v kondícii. Všetky ingrediencie vložte do vysokorýchlostného mixéra a zvolte program smoothie.

Viac receptov na lahodná smoothie nájdete na Tefal blogu <https://blog.tefal.sk/tag/smoothie>

VYSOKORÝCHLOSTNÝ MIXÉR PERFECTMIX+ BL87G831

- výkonný motor s príkonom 1200 W
 - variabilné ovládanie rýchlosti a pulzná funkcia
 - 3 programy: smoothies, drvenie ľadu a program automatického čistenia
 - odnímateľné ostré nože z nerezovej ocele
 - sklenená nádoba s objemom 2 l
 - cestovná fľaša a špachtľa
- 129,99 €



OD BABIČKY CHUTÍ NAJLEPŠIE

Keď sa pozrieme do kuchyne, naskytá sa nám pohľad na miesto plné dedičstva, tradície a nezabudnuteľných chutí. A keď hovoríme o kuchyni, nemôžeme zabudnúť na významnú úlohu, ktorú tu hrajú babičky. Sú to práve ony, ktoré nás sprevádzajú do sveta vôní a receptov, ktoré siahajú až do minulosti. Babičky sú v kuchyni najlepšie, a to nielen vďaka svojim kulinárskym schopnostiam, ale aj vďaka bohatým historickým koreňom.

História nám ukazuje, že rola babičiek v kuchyni má hlboké korene. Naše praprababičky a ich praprababičky sa starali o rodinu pomocou znalostí a receptov, ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu. Poznali tajomstvo bylín, korenia a postupov, ktoré umožňovali pripraviť chutné a výživné pokrmy aj v dobách, keď boli suroviny obmedzené.

Dnešné babičky nám tak prinášajú poklady z minulosti. Poznajú recepty na pokrmy, ktoré sa možno neobjavujú v žiadnych kuchárkach, ale ktoré majú neopísateľnú hodnotu. Sú to práve ony, ktoré vedia pripraviť ten najlep-

TIP

a keď má babička naponáhlo, jej rolu prevezme i-Coach Touch - prevedie vás aj tradičnými receptami krok za krokom.

ší zemiakový šalát, čo chutí ako z detstva, alebo dokonalú polievku, ktorá zahreje aj dušu. Ale nejde iba o recepty. Babičky nám tiež prinášajú to najcennejšie - lásku a starostlivosť. Ich kuchyňa je miestom, kde sa stretávame nielen s lahodnými pokrmami, ale aj s príbehmi, spomienkami a zručnosťami, ktoré nám odovzdávajú. Ich rady a tipy sú neoceniteľné a často nesú so sebou aj kúsok histórie našej rodiny.

Babičky sú v kuchyni najlepšie, pretože sú spojením medzi minulosťou a prítomnosťou. Sú to naše sprievodkyne do sveta tradičných chutí, ktoré nás prepájajú s našimi koreňmi. Každý pokrm, ktorý pripravíme podľa babičkiných receptov, je tak ako cesta časom, ktorá nám ukazuje, akými cestami prechádzali naši predkovia.

Takže až nabudúce vkročíte do kuchyne a budete sa ponárať do receptov, ktoré vám babička predala, uvedomte si, že ste práve otvorili dvere do kúzelného sveta minulosti a tradície. Umožňujú ochutnať dávno zabudnuté chute a zároveň si uvedomiť, aký hlboký význam má stravovanie pre náš život.



ČOKOLÁDOVÉ MANDLOVÉ TORTIČKY

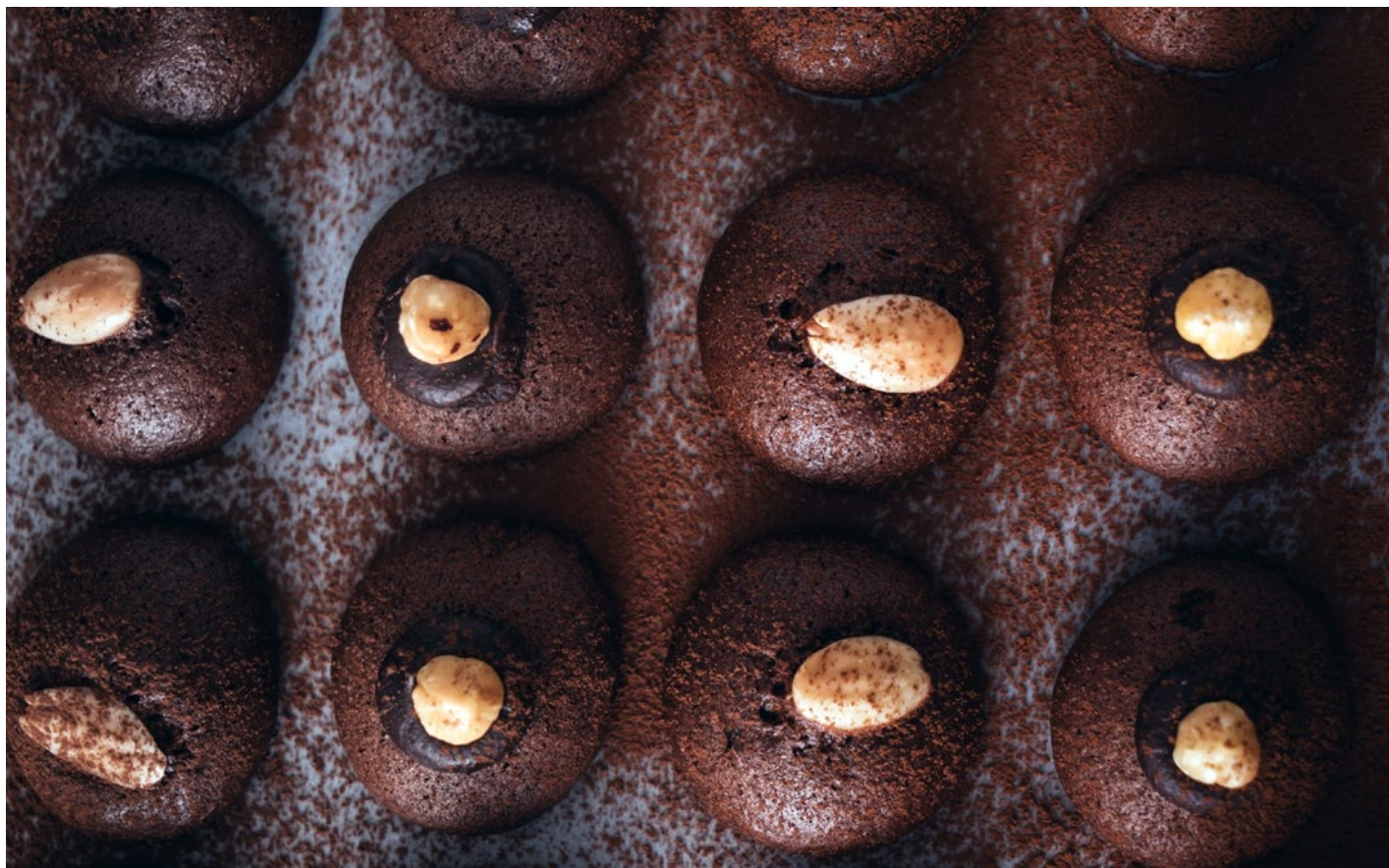
- 400 g hladkej múky
- 300 g masla
- 140 g cukru
- 2 žĺtky
- 40 g kakaa
- 60 g orechov

Sypké suroviny premiešame a pridáme maslo a žĺtky, prípadne môžeme všetko naraz rozmiešať v kuchynskom robote i-Coach Touch.

Necháme chvíľku oddýchnuť v chladničke, potom vytvarujeme kolieska a pečieme zhruba na 170 stupňov, 6-8 minút.

Že sú sušienky na tortičky hotové, spoznáme podľa prepečenosti spodnej časti.

Sušienky necháme vychladnúť, spojíme oblúbeným krémom a máčame v rozpustenej čokoláde. Dozdobíme mandľou, alebo podľa ľubovôle.



TLAKOVÝ HRNIEC OSLAVUJE!

Popredný svetový výrobca kuchynského riadu tento rok oslavuje významné jubileum – 70 rokov od uvedenia tlakového hrnca na trh. Tento prelomový vynález, ktorý má v našich domácnostiach aj obľúbené označenie „papiňák“, dodnes predstavuje zásadnú zmenu v príprave jedla. Začali sme variť oveľa rýchlejšie a efektívnejšie.

V súčasnej dobe značka TEFAL ponúka širokú škálu produktov, ktoré zjednodušujú každodennú prípravu jedál, a zároveň šetria čas a energiu. Od tlakových hrncov, cez panvice, hrnce klasické či inteligentné, až po kuchynské roboty a mixéry. Značka TEFAL platí ako synonymum pre kvalitu a inováciu, opiera sa o vlastný dlhoročný výskum a vývoj, vďaka ktorým má dôveru spotrebiteľov po celom svete.

Od strelného prachu k pare

Vznik Papinového hrnca, ako to už u významných vynálezov býva, sa stal zhodou náhod. Denis Papin, francúzsky matematik a fyzik, sa neočakávane stretol s holandským vynálezcom Christiaanom Huygensom. Ten ho prizval k spolupráci na konštrukcii zariadenia, ktoré malo vháňať vodu do vodotryskov – zadanie šité na mieru ľúbezným versailleským záhradám. Papin zostrojil pumpu poháňanú strelným prachom, ale predstava neustálych, hoci malých explózií, nebola kolegom prijatá. Papin sa však nechcel vzdať, a tak premýšľal, čím strelný prach nahradiť. Na myseľ mu prišla sila pary a voilà, to fungovalo! Uvedomoval si však, že aj para má veľkú intenzitu, a tak bolo nutné ju korigovať. Po niekoľkých rokoch bádania vynášiel poistný ventil, ktorý bol v prípade potreby schopný

prebytok páry vypustiť, čím i nám ušetril mnoho práce.

Istený natrikrát

Papinových hrncov sa ga v minulosti často báli. Neraz sa šíriť mestom zvesti o nešťastných nehodách, kedy jedlo miesto na tanieri skončilo na strope. Vďaka bezpečnostnému ventilu nemusíme mať v kuchyni

21. storočia strach, ventil umožňuje hrncu upúšťať prebytočnú paru, a tým udrží tlak vo vnútri hrnca na takej úrovni, ktorou je schopný jeho plášť vydržať bez roztrhnutia. Tlakové hrnce majú ale ešte jednu poistku, o ktorej mnohí z nás nevedia! Ide o poistku tepelnú, malú súčiastku, ktorá sa pri nebezpečnom zvýšení tlaku, a teda aj teploty, jednoducho roztaví a paru z hrnca tak vypustí. Moderným papiniakom ale ani toto nestačí, je v nich skrytý ešte jeden drobný istič, ktorý skutočne nedovolí žiadnu haváriu – takzvaná poistka pretlaková, ktorú spoznáme podľa malého otvoru v pokrievke.

História...alebo za všetkým hľadaj ženu!

Ešte pred Denisom Papinom zostrojila prístroj fungujúci na rovnakom princípe žena, alchymistka Mária Židovka, a to podľa historikov už v 2. storočí nášho letopočtu v Afrike. Jej vynález vošiel do známosti pod



názvom kerotakis. Rovnako ako v prípade pôvodného vynálezu papiňáka išlo o zariadenie na ohrev najrôznejších látok, vtedy ale iba na účely alchymickej praxe. Mária zostrojila vzduchotesnú nádobu s medeným vekom, v ktorej by pri správnom spojení malo byť možné vytvoriť podtlak rovnako ako tlak naopak zvýšiť... Mária vtedy nemohla tušiť, že obdobný prístroj bude o pár stoviek rokov neskôr slúžiť na varenie, nie na výrobu zlata, ako svoj vynález pôvodne zamýšľala.

Inovácie nekončia!

Dnešná podoba tlakových hrncov sa za tie roky vývoja niekoľkokrát zmenila, ale princíp a účel zostal rovnaký. Tlakový hrniec ušetrí čas zhruba o polovicu, šetrí energiu a tým aj peniaze, ale hlavný dôvod obľúbenosti spočíva v zachovaní všetkých živín, vitamínov a ostatných dôležitých látok. Vďaka trojvrstvovému dnu sa teplo oveľa lepšie rozšíri v celom hrnci a voda sa rýchlo privedie do varu. V dokonale utesnenom prostredí, ktoré nedovoľuje pare unikať, vzniká vyšší tlak ako v okolí – a to aj takmer trojnásobný. Potraviny, čo do neho uzavrieme, sa teda nevaria pri 100 °C, ale dokonca až pri 130 °C, čo dobu nutnú na ich zmäknutie značne skracuje.

Ide o jednoduchý princíp, iba prísť na to, že by to mohlo fungovať. A od toho sú tu vynálezcovia. Značka TEFAL sa neustále snaží prinášať svojim zákazníkom nové produkty a riešenia, ktoré uľahčia ich každodenný život a prispievajú k vytvoreniu skvelých zážitkov z jedla.





**QU'EST-CE
QUI EST ROUGE
ET QUI VA VITE ?**



LA NOUVELLE SEB COULEUR

La cocotte est en aluminium...
Elle est dotée d'un couvercle...
Elle est munie d'un régulateur...
Elle est conçue pour cuire...
Elle est facile à utiliser...
Elle est robuste et durable...
Elle est disponible en...
Elle est vendue séparément...
Elle est recommandée par...
Elle est fabriquée en France...

**SUPER
COCOTTE**



La Bonne Cuisine




c'est le Bonheur

*MONSIEUR
vous qui aimez
la bonne cuisine
offrez lui une
SUPER COCOTTE*




LA COCOTTE
A LA PO...

**OFFREZ
DES FLEURS.**



Offrez lui une cocotte fleurie pour une occasion spéciale...
Elle est dotée d'un couvercle...
Elle est munie d'un régulateur...
Elle est conçue pour cuire...
Elle est facile à utiliser...
Elle est robuste et durable...
Elle est disponible en...
Elle est vendue séparément...
Elle est recommandée par...
Elle est fabriquée en France...

LA COCOTTE MINUTE 213.



ROZHOVOR

Jirka Hilgart je renesančný človek - rozvíja každý kúsoček svojho neobmedzeného potenciálu. Do jeho života rozhodne patrí hudba, dobré a originálne jedlo, ale aj napríklad rola moderátora či šéfredaktora. A je isté, že nabudúce nás opäť prekvapí nejakou svojou novou rolou!

Jirka, ty si vlastne tiež muzikant...

Tak ja som pri muzike od malička a od 4 rokov hrám na klavír. Následne som urobil prijímačky na konzervatórium na odbor kontrabas a od 17 rokov som bol v Českom národnom symfonickom orchestri. Po viac ako 10 rokoch som ale zistil, že to nie je úplne ono, že to bolo skôr prianie mojej mamy a ja som začal variť. Každopádne muzike vďačím za veľa vecí a veľa skúseností. Cestoval som po celom svete, takže som mal možnosť aj veľa ochutnávať a dalo mi to potom množstvo skúseností do ďalšieho života a hlavne do gastro života.

Nechýba ti hra na kontrabas? Zahráš si ešte niekedy?

Nehrám viac ako 8 rokov aktívne a chýba mi to hrozne. Zo začiatku mi to teda nechýbalo vôbec, pretože som si od toho potreboval oddýchnuť, ale teraz vo voľných chvíľach alebo keď môžem, tak chodím hrať k nám do kostola na nedeľné omše alebo si občas zahráme s pár kamarátmi. Ale nemusí to byť zakaždým basa, hrám napríklad na cajón, čo je taká väčšia sranda.

Čo nasledovalo v tvojom živote po skončení tvojho pôsobenia v orchestri?

Potom som sa prihlásil trochu mimovoľne do súťaže MasterChef Česko 2015 a po jej skončení som sa už rozhodol definitívne skončiť s dráhou profesionálneho muzikanta. Začal som variť, dostal som partnerské zmluvy a začal som sa plne venovať privátnemu vareniu. Kurzy varenia a grilovania vediem do dneška.

Je MasterChef naozaj tak stresujúci, ako to vyzerá na televíznej obrazovke?

Pre ľudí, čo nie sú zvyknutí na kamery, tak si myslím, že to môže byť veľmi stresujúce. Ja som mal to šťastie, že som mal za sebou veľa prenosov s orchestrom alebo aj natáčanie nejakých reklám, kde hral hlavnú úlohu náš orchester, takže tých kamier som sa vôbec nebál. Samotné to natáčanie trvalo 30 dní, ja som si to osobne veľmi užíval, pretože som bol prvýkrát v komunite ľudí, čo brali varenie rovnako vážne a bolo pre nich varenie rovnako dôležité ako pre mňa.



Jirka, v Masterchefe si zaznamenal fenomenálny úspech a dostal si sa do finále. Spomenieš si, aké jedlo si varil vo finále?

Finále bolo aj pre mňa celkom náročné, takže ho mám trochu zahmlené. Ale doteraz viem, že ako hlavný chod som varil jahňacie kotlety v bylinkovej kruste a ako dezert bol čokoládový fondán s jedlou hlinou a lesným ovocím. Celkom sa to podarilo, ale evidentne to nebolo to najlepšie.

Kedy si v sebe objavil vášň na varenie? Bolo to v kuchyni u babičky alebo mamičky?

Mama nerada varila, takže vrchol gastronómie u nás boli rybie prsty v mikrovlne s tatárskou a ohriate párky. Postupom času teda už začala variť aj mama, ale ja sám som začal variť napríklad až niekedy v dvadsiatich troch, keď som sa stal veľkým fanúšikom reštaurácií a celej gastronómie. Celé to odštartoval program Zdenka Pohlreicha, tam som zistil, že niečo ako gastro svet u nás už funguje.

Aké sú tvoje srdcové miesta, kam sa rád vraciaš za dobrým jedlom?

Ja milujem Mr. HotDog, Big Smokers, a teraz Rodeo sendvič. Všetko to má jeden majiteľ a myslím si, že je to veľmi šikovný človek a vie veľmi dobre čo robí. Tak to ma baví veľmi a potom, čo mám rád, tak je to reťazec Together a vybrané podniky Ambiente.

V tvojom výpočte rezonuje americká kuchyňa. Dá sa povedať, že to je tvoja najobľúbenejšia kuchyňa?

Ako z pozície varenia, tak z pozície jedenia. Mne sa tam strašne páči taký ten mužský prvok toho ohňa. Ja mám rád varenie na priamom ohni alebo na drevenom uhlí. Páči sa mi grilovanie a celý ten obrad okolo toho, nie keď je to len grilovanie štýlom dám klobásky s krkovicou na gril, ale keď je to skutočné barbecue. To znamená, že to trvá hodiny a hodiny. Práve som v takom životnom období, keď techniky fine dining ma prestali baviť, ale mám rád, keď sa vezme poriadna surovina, ktorá je kvalitná a v podstate sa urobí len na tom ohni a maximálne sa osolí.

Ty sám si nemal nikdy ambíciu si otvoriť bistro alebo foodtruck?

Áno. Potom, čo mal v Česku premiéru film Chef, ktorý bol presne o tom. Rozpráva príbeh šéfkuchára vo fine dining reštaurácii, ktorému jedného dňa preskočí a zaoštará si starý foodtruck, kde začne robiť skvelé jednoduché jedlo, ale dobre ochutené a upravené. Tak si myslím, že ktokoľvek videl tento film, tak chcel mať svoj foodtruck. A vlastne aj od tej doby u nás foodtrucky vyrástli ako huby po daždi. Bohužiaľ sa ale ukazuje, že v našom miernom pásme, je to trošku samovražda. Ekonomická. U nás svieta slniečko len pár týždňov v roku, a vy potrebujete na to, aby ste zarobili dostatok peňazí, čo najviac slnečných dní, čo u nás je strašne zložité. Takže nehovorím, že som párkrát vo foodtrucky nevaril, ale rozhodne nemám ambíciu si niečo také kupovať.

Pri varení ale ešte zostaneme, stal si sa šéfredaktorom časopisu F.O.O.D.

Toto je jedno z najzaujímavejších a najlepších životných období. Tá ponuka prišla úplne neplánovane. Náhodou mi zavolať, či by som nechcel skúsiť výberové konanie. To sa podarilo a hoci to bola veľmi krátka skúsenosť, tak to bol vlastne doterajší vrchol mojej kariéry, kedy som mohol sklbiť svoje skúsenosti ako z varenia či produkcie tak aj zo znalosti reštaurácií. Bolo to obdobie, keď som sa naozaj mohol venovať štúdiu celej českej gastro scény. Časopis F.O.O.D. bol pre mňa dosť kľúčový, stretol som tam aj veľa zaujímavých ľudí s ktorými som zostal aj po konci v kontakte. Časopis bol na základe rozhodnutia mediálneho domu, spolu s ďalšími lifestyleovými titulmi, zrušený minulú jeseň.

Ty si mal v rámci časopisu pomerne náročnú rolu a to bolo pred rebrandovaním titulu, oslovenie novej cieľovej skupiny a vytvorenie nového konceptu. Čo sa ti podarilo, titulky F.O.O.D. boli skutočne výrazné. Kde si bral inšpiráciu?

Asi dosť zo seba, ja som to bral ako vec, ktorú jednoducho takto vidím a vychádzalo to proste najviac z jednoduchosti, pretože my sme tu mali titulné strany všemožných časopisov o jedle alebo aj ďalších hobby časopisov, ktoré boli veľmi povedzme zobené, a to si myslím, že tá doba tej ozdobnosti už mala byť preč. Tak som ponúkol titulku, ktorú som tak cítil, a je pravda, že bola vždy veľmi špecifická. Bola niečím vždy výrazná. Buď vo farebnosti alebo naopak v jednoduchosti. A hovorím, niekedy je menej viac a myslím si, že obdobie foto receptov, kde je veľa lyžičiek, tanierikov, uterákov a ďalších

vecí, čo tam nepatria, takže skôr alebo neskôr určite vymiznú. Tak možno to bol nejaký môj pohľad do budúcnosti. **Pár fotiek vyvolalo pomerne aj kontroverziu. Ja osobne si pamätám napríklad na veľký zoom šunky v zemiakovom šaláte. Ako ste reagovali v redakcii na čitateľskú kritiku?**

Ja som sa z tej reakcie ľudí úprimne radoval, pretože naša úloha bola nafotiť vianočné číslo. Vianočné recepty a zemiakový šalát už sme tisíckrát videli. Tak som si povedal, ako sme ho ešte nevideli a s Davidom Tureckým sme sa dohodovorili, že vždy hlavnú ingredienciu, z toho daného receptu na zemiakový šalát, vyfotíme z makro pohľadu. Bolo vtipné sledovať, aké šunka, ktorá je vyfotaná a zaberá celú 1 A4, dokáže vzbudiť emócie.

Čo bola pre teba najzábavnejšia časť pri tvorení časopisu?

Najzábavnejšie bolo vymýšľať koncept toho ďalšieho nadväzujúceho čísla s celým svojim tímom, či už to bol David Turecký alebo Jana Trundová alebo Šárka Camrdová, povedať si spoločne, kam to bude smerovať a akú by to malo mať celkovú náladu. Tak to bolo to najvzrušujúce, hľadanie toho ďalšieho nového čísla.

Čo naopak bolo najťažšie pri tvorbe časopisu?

Pretože som taká povaha, že ma baví vymýšľať veci, rozbiehať ich a uviesť ich do chodu, ale potom u nich dlho nevydržím, tak pre mňa bolo najzložitejšie udržať si poriadok v tabuľkách, výplatách, emailoch, a tak. Tá každodenná rutina, bola pre mňa zďaleka to najťažšie.

Venuješ sa vareniu aj po skončení časopisu?

V tejto chvíli sa u mňa nemení nič z pohľadu na varenie a na gastronómiu. Je to odbor, ktorému rozumiem, a ktorý ma neskutočne baví. Po pracovnej pauze mám ponuky a zase sa týkajú varenia. Sú pomerne čerstvé, takže ich nechcem prezrdzať, ale budú to pekné projekty. Privátne grilovanie a varenie, tomu sa venujem v podstate nepretržite, takže to som si nechal určite.

Videla som, že organizuješ grilovacie kurzy.

Pre mňa, čo sa týka toho grilovania, tak je dôležité, aby si účastník vyhradil

naozaj dost' času. To znamená, že kurz netrvá 3 hodiny, ale je to skôr dvojdňová akcia, kedy riešime naozaj veľa pohľadov na varenie a grilovanie. Na výber máme xy surovín, ponárame sa tam pomerne do hĺbky, tým že máme čas a na danom kurze nie je viac ako 12 ľudí. Je pre mňa dôležité, aby sa účastníci cítili dobre.

A pretože sme v období jeseň/zima, prezradíš nám, aký je tvoj najobľúbenejší recept v tomto období?

Ja vždy, keď prichádza jeseň a teda aj zima, tak myslím na svätého Martina. Tieto sviatky mám hrozne rád, pretože ľudia už naozaj definitívne opustia leto alebo obdobie práce na záhradách a na domoch a už sa sústredia na skôr také ako stíšenie a na prípravu na Vianoce.



Všeobecne gastronomicky svätý Martin je u nás dosť zaujímavý, takže: hrušky, kačica, kapusta a knedle, silné vývary. To všetko ma hrozne baví. A keby som mal vybrať, tak mám obľúbený recept a ten je kačacie prsia s cestovinami s jablčnou kapustou.

HREJIVÁ, ALE ZÁROVEŇ ĽAHKÁ STRÁNKA ZIMY

Aj napriek tomu, že sú šaláty často spájané s jarou alebo letom, tak bez námahy dokážu krásne zakomponovať aj zimné sezónne potraviny. Sú osviežujúcim doplnkom vášho hibernujúceho jedálnička, ktorý ponúka pauzu od ťažších jedál. Ponúkajú vám možnosti teplých a studených kombinácií a mnoho rôznych chutí a textúr zimných produktov. Ručný sekáčik a nože Tefal sa určite stanú vašimi dôveryhodnými spoločníkmi pri príprave šalátov. Sekáčik je vhodný na rýchle a drobné krájanie akýchkoľvek ingrediencií, zatiaľ čo výnimočná presnosť rezu nožov zaisťuje, že každý plátok je bezchybný, od jemných bylín až po plodovú alebo koreňovú zimnú zeleninu. S pomôckami Tefal v ruke si užijete jednoduchosť prípravy zimných šalátov, ktoré prinesú čerstvosť a harmóniu na váš stôl.



TEFAL ICE FORCE NOŽE, SADA 5 KS + BLOK

K2325574

- 5 nožov + blok (1x drevený blok, nôž na chlieb 20 cm, kuchársky nôž chef 20 cm, japonský nôž 18 cm, univerzálny nôž 11 cm, vykrajovací nôž 9 cm)
 - Ice Force úprava čepelí
 - vysoko odolná nerez oceľ
 - bezpečnostná rukoväť
 - je možné umývať v umývačke
- 91,99 €

KUCHYŇSKÝ NÔŽ TEFAL ICE FORCE NEREZOVÝ/ČIERNY, 9 CM

K2320514

- rad Ice Force
 - typ: vykrajovací
 - dĺžka 9 cm
 - vysoko odolná nemecká nerez oceľ
 - záruka 10 rokov
- 13,99 €



CHEF KNIFE 20 CM ICE FORCE

K2320214

- rad Ice Force
 - typ: porcovací
 - dĺžka 20 cm
 - vysoko odolná nemecká nerez oceľ
 - záruka 10 rokov
- 21,99 €



RUČNÝ SEKÁČIK 5 SECOND CHOPPER

K1320404

- objem 900 ml
 - 2 nezávislé nerezové nože
 - bez závislosti na energii
 - jednoduché použitie
 - možnosť ovplyvniť jemnosť sekania
- 23,99 €

KUCHYŇSKÝ NÔŽ TEFAL ICE FORCE NEREZOVÝ/ČIERNY, 11 CM

K2320914

- rad Ice Force
 - typ: univerzálny
 - dĺžka 11 cm
 - vysoko odolná nemecká nerez oceľ
 - záruka 10 rokov
- 13,99 €



ČAJ V KOCKE: RÝCHLY SPRIEVODCA PRÍPRAVOU OSVIEŽUJÚCEHO NÁPOJA

Čaj je jedným z najobľúbenejších nápojov na svete. Jeho rôzne druhy, vône a chute ponúkajú širokú škálu zážitkov pre naše zmysly. Hoci sa zdá, že príprava čaju je jednoduchá, existuje niekoľko tipov a trikov, ktoré môžu urobiť rozdiel medzi priemernou a vynikajúcou šálkou čaju. Tu je rýchly sprievodca, ako si uvariť dokonalú šálku čaju za pár okamihov.

Zvolte kvalitné čajové listy:

Základom skvelého čaju sú kvalitné čajové listy. Vyberte si druh čaju, ktorý zodpovedá vašim preferenciám – čierny, zelený, bylinný alebo ovocný. Kvalitné čajové listy poskytnú lepšiu chuť a arómu.

Ohrejte vodu na správnu teplotu:

Správna teplota vody je kľúčová pre správnu extrakciu chuti z čajových listov. Na čierny čaj použite vodu okolo 90-95 °C, na zelený čaj okolo 75-80 °C

a na bylinné čaje varte vodu pri blízko na 100 °C. Práve tieto teplotné nuansy bezproblémovo zvládne nová kanvička Majestuo. Budete prekvapení eleganciou, rýchlosťou aj presnosťou.

Prípravte čajové vrečko alebo čajové listy: Ak používate vrečka, vložte jedno do hrnčeka. Ak preferujete voľné čajové listy, použite čajovú lyžičku na jednu šálku čaju. Prípadne si môžete zaobstarat' čajový infúzor pre ľahšiu prípravu.

Lúhujte správnu dobu:

Každý druh čaju má ideálnu dobu lúhovania, ktorá ovplyvňuje chuť a silu nápoja. Obvykle sa pohybuje od 2-5 minút. Dodržujte odporúčania pre daný druh čaju, aby ste dosiahli optimálnu chuť.

Vyberte čajové vrečko:

Po uplynutí doby lúhovania vyberte čajové

vrečko alebo infúzor z hrnčeka. Príliš dlhé lúhovanie môže spôsobiť horkú chuť.

Dochutenie:

Ak si prajete, môžete čaj dochutiť medom, citrónom, mliekom alebo inými prísadami podľa svojej chuti. A potom už len vychutnávajte chvíľku zastavenia a pohody s perfektnou šálkou čaju.

Experimentujte s rôznymi druhmi čaju a metódami prípravy, aby ste našli svoj dokonalý recept na šálku potešenia pre vaše zmysly. Obzvlášť zima je ideálnym časom na preskúmanie obrovskej ríše čajov. Nechajte pred sebou tancovať aromatickú paru čaj korenia, kvetinových tónov jazmínu alebo osviežujúcej zmesi citrusov. Od ranných rituálov až po večerné upokojenie, kanvica Majestuo je skvelým spoločníkom po celý deň. Tefal vám praje zimu plnú tepla a mnoho príjemných chvíľok.

RÝCHLOVARNÁ KONVICA MAJESTUO

KI883D10

- 9 nastavitelných programov – schopnosť variť rôzne druhy čajov pri rôznych teplotách
 - objem 1,5 l
 - dvojrstvé teplovzdorné steny: bezpečná na dotyk
 - Funkcia Keep warm: udržuje vodu na poslednej zvolenej teplote po dobu 30 minút
 - Povrch proti odtlačkom prstov
 - dotykový displej
 - ideálny na prípravu detskej stravy
- 169,99 €



OVLÁDNITE UMENIE MLETIA MÄSA

Mleté mäso je základnou surovinou pre mnoho obľúbených jedál, ako sú hamburgery, mäsové guľičky, ragú a ďalšie špeciality. Správne mletie mäsa je dôležitý krok, ktorý ovplyvní textúru, chuť a kvalitu konečného pokrmu. Tu je krok za krokom návod, ako mleté mäso pripraviť s presnosťou a profesionalitou.

Máte na výber...

Začnite tým, že si vyberiete kvalitný kus mäsa. Preferujte čerstvé a nespracované mäso. Môžete zvoliť hovädzie, bravčové, kuracie alebo iný druh mäsa podľa svojho receptu.

Pripraviť – pozoor...

Pripravte mäso tým, že ho zbavíte tukov, šliach a kostí. Mäso nakrájajte na menšie kúsky, ktoré budú vhodné na mletie.

Chladna nie je nikdy dost.

Aby sa mäso nezahrialo počas mletia, je dôležité udržiavať ho v dostatočne nízkej teplote. Dajte mäso do mrazničky alebo chladničky na krátky čas pred mletím, aby bolo dostatočne studené.

Mlynčeky Tefal sú vždy pripravené!

Pripravte mlecí stroj alebo mlynček na mäso. Je dôležité, aby bol čistý a dobre udržiavaný. Pred použitím ho dezinfikujte a pripravte ostré mlecie nástavce.

Správna voľba...

Zvoľte správny druh mlecieho nástavca podľa toho, akú textúru mäsa chcete dosiahnuť. Grilovacie pokrmy obvykle vyžadujú jemnejšie mletie, zatiaľ čo pre burger môžete zvoliť hrubšie mletie.

Melieme melieme...mäso!

Nasadte mäso do mlecieho stroja a pomaly ním prechádzajte mlecím nástavcom. Držte mäso studené a pracujte rýchlo, aby ste minimalizovali riziko zahriatia mäsa. Pri mletí sa pokúste udržať konzistenciu mäsa rovnomernú.

Už je to namleté!

Hotové mleté mäso je pripravené na použitie vo vašich obľúbených receptoch. Môžete ho ihneď spracovať alebo uložiť v chladničke, pokiaľ ho nebudete používať okamžite.

Správne mletie mäsa je kľúčové pre vytvorenie chutných a kvalitných pokrmov. Sledujte tento návod, dbajte na hygienu a používajte kvalitné mäso, aby ste dosiahli dokonalé výsledky vo svojej kuchyni.



MLYNČEK NA MÄSO HV4 9V1

NE477838

- silný motor s príkonom 2000 W
 - rýchlosť mletia mäsa až 2,3 kg/minútu
 - 9v1: 3 mriežky, nástavec na klobásy, mäsové guľičky kebbe, pyré a 3 nástavce na strúhanie a krájanie
 - samoostriace čepele
 - priehradka na uloženie príslušenstva
- 169,99 €

MLYNČEK NA MÄSO HV4 6V1

NE463138

- silný motor s príkonom 2000 W
 - rýchlosť mletia mäsa až 2,3 kg/minútu
 - 6v1: 3 mriežky, nástavec na klobásy, mäsové guľičky kebbe a pyré
 - samoostriace čepele
- 136,99 €



MLYNČEK NA MÄSO HV7 PLUS 6V1

NE553838

- silný motor s príkonom 2000 W
 - rýchlosť mletia mäsa až 2,8 kg/minútu
 - 6v1: 3 mriežky, nástavec na klobásy, mäsové guľičky kebbe a pyré
 - samoostriace čepele
 - spätný chod
- 169,99 €



**PRVÝ INTELIGENTNÝ GRIL,
V KTOROM PRIPRAVÍTE
KOMPLETNÉ JEDLO**



PRVÝ TEFAL GRIL 4V1



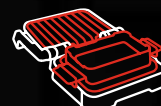
INTELIGENTNÝ GRIL



BARBECUE



RÚRA



KOMPLETNÝ POKRM

NAUČTE SA SPRÁVNE MIEŠAŤ A GRILOVAŤ BURGERY

Grilovanie burgerov je umenie, ktoré spája vôňu dreveného uhlia, šťavnatosť mäsa a rôznorodosť prísad do jedinečného chutného zážitku. Hoci môže byť grilovanie na prvý pohľad jednoduché, existuje niekoľko krokov a techník, ktoré môžu urobiť rozdiel medzi obyčajným burgerom a skutočným gastronomickým zážitkom. Tu je sprievodca, ako sa naučiť miešať a grilovať burger ako profesionál.

Výber:

Základom skvelého burgera je kvalitné mäso. Vyberte si kombináciu hovädzieho mäsa s väčším obsahom tuku, čo dodá burgeru šťavnatosť a bohatú chuť. Môžete tiež skombinovať rôzne druhy mäsa, napríklad hovädzie a bravčové.

Miešanie:

Miešanie mäsa je kľúčový krok. Postupne pridávajte prísady, ako je cibuľa, cesnak,

bylinky alebo korenie, a jemne ich vmiešajte do mäsa. Dajte pozor, aby ste mäso nepremiešali, aby zostalo šťavnaté a mäkké.

Tvarovanie:

Rozdeľte pripravené mäso na porcie a rukami vytvorte okrúhle placky. Ak chcete, môžete vytvoriť aj jamku uprostred, aby sa burger počas grilovania nezdeformoval.

Príprava:

Kým položíte burgre na gril, nechajte ich chvíľu oddýchnuť v izbovej teplote. Počas tejto doby môžete pripraviť gril, čerstvú žemle, zeleninu a obľúbené omáčky.

Grilovanie:

Teraz vás čaká ten najjednoduchší krok – s Tefal Optigrillom, ktorý disponuje inteligentnou technológiou s meracím senzorom, ugrilujete burgre raz dva, presne podľa preferencií všetkých strávníkov.

Finále:

Posledných pár minút grilovania môžete na burger položiť plátok syra, ktorý sa krásne rozpustí. Pripravte si aj ďalšie prísady, ako sú plátky paradajok, listy šalátu, cibuľa alebo omáčky.

Servírovanie:

Hotové burgre položte na pripravené burgerové žemle, ozdobte čerstvou zeleninou a vybranými omáčkami.

Naučiť sa miešať a grilovať burger vyžaduje cvik a trpezlivosť, ale výsledok stojí za to. S postupom času budete rozpoznávať ideálnu kombináciu prísad, ktorými vytvoríte ten najchutnejší burger. Jediné, čo už nebudete musieť nikdy riešiť, je doba grilovania vďaka Optigrillom Tefal.

ELEKTRICKÝ GRIL TEFAL OPTIGRILL 2V1 STRIEBORNÝ

GC772D30

- dokonalé výsledky grilovania od krvavého po dobre prepečený
- automatická úprava doby prípravy na základe množstva a hrúbky surovín
- nie je potrebné pokrm kontrolovať
- farebný indikátor dá vedieť, akonáhle bude jedlo hotové
- prístroj je vybavený 9 automatickými programami
- 2 prístroje v 1: inteligentný gril a barbecue
- ľahké čistenie: nepríľnavé dosky a nádoba na šťavy sú vhodné do umývačky

269,99 €



ELEKTRICKÝ GRIL TEFAL OPTIGRILL 4V1 STRIEBORNÝ

GC774D30

- dokonalé výsledky grilovania od krvavého po dobre prepečený
- automatické nastavenie doby prípravy na základe množstva a hrúbky surovín
- farebný indikátor dá vedieť, akonáhle bude jedlo hotové
- prístroj je vybavený 9 automatickými programami
- 4 prístroje v 1, vrátane inteligentného elektrického grilu, barbecue, rúry a pomocníka na prípravu kompletného menu
- ľahké čistenie: nepríľnavé grilovacie dosky, nádoba na odkvapkávanie šťavy a plech na pečenie sú vhodné do umývačky

299,99 €



LIS NA HAMBURGERY

K1851134

- lis na hamburgery pre dokonalé mäsové, rybie alebo zeleninové burgerové placky s drážkami pre pôsobivý výsledok grilovania
 - neprilnavý povrch a drážky na dne lisu pre ľahké vybratie
 - tmavo šedý povrch zabraňuje škvŕnám od korenia alebo paradajok
 - je možné umývať v umývačke
- 24,99 €

GRILOVACIE KLIESTE

K1182034

- vyrobené z leštenej vysoko kvalitnej nerezovej ocele
 - silikónový poistný krúžok, ktorý zabraňuje sklznutiu lyžice do hrnca a chráni rukoväť pred horúcimi okrajmi panvice
 - vhodné do umývačky riadu, ľahko sa čistia
- 11,99 €



KEFA NA ČISTENIE GRILU

K1851034

- navrhnutá na jednoduché a dôkladné čistenie všetkých typov grilovacích roštov
 - neškriabe, určená na čistenie neprilnavých spotrebičov (nepoužívajte na horúce povrchy)
 - dlhá rukoväť pre ľahký prístup a extra pohodlie
 - je možné umývať v umývačke
- 6,99 €

ELEKTRICKÝ GRIL TEFAL OPTIGRILL 2V1 ČIERNY

GC772830

- dokonalé výsledky grilovania od krvavého po dobre prepečený
 - automatická úprava doby prípravy na základe množstva a hrúbky surovín
 - nie je potrebné pokrm kontrolovať
 - farebný indikátor dá vedieť, akonáhle bude jedlo hotové
 - prístroj je vybavený 9 automatickými programami
 - 2 prístroje v 1: inteligentný gril a barbecue
 - ľahké čistenie: neprilnavé dosky a nádoba na šťavy sú vhodné do umývačky
- 269,99 €



Tefal

VIANOCE S TEFALOM



Získajte darček pri nákupe výrobkov
Tefal v hodnote nad 100 EUR



NAVŠTÍVTE NÁŠ TEFAL STORE!

Navštívte našu novú predajňu v centre Bratislavy, konkrétne v nákupnom centre Eurovea Galleria. Zákazníkom ponúkame širokú škálu výrobkov od kuchynského riadu po dodávacie elektrospotrebiče a iné.

„V našich predajniach si zákazníci môžu prezrieť a zakúpiť nielen výrobky značky Tefal, ale aj ďalších značiek ako sú Rowenta, Krups, WMF alebo Lagostina. Okrem kuchynského riadu ponúkajú predajne aj širokú škálu kuchynských pomocníkov, ako sú mixéry, odšťavovače, sendvičovače, fritézy a ďalšie, ale aj výrobky pre osobnú starostlivosť - kulmy, sušiče vlasov a podobne, starostlivosť o odevy ako sú

žehličky a parné generátory, starostlivosť o domácnosť v podobe vysávačov, vrátane tých robotických, elektrických mopov, čističiek vzduchu, ale aj kávovary, buď plnoautomatické alebo na porciovanú kávu Nescafé Dolce Gusto alebo Nespresso,“ hovorí Alex Zorbas, manažér predajni Tefal v ČR a SR.

Pre Tefal, ktorý je jednou z najvýznamnejších značiek kuchynského riadu a malých domácich spotrebičov na svete, je táto nová predajňa v Bratislave významným krokom smerom k svojim spotrebiteľom na Slovensku.

Tefal Store

EUROVEA

Pribinova 8

811 09 Bratislava

Po - Ne 10:00 - 21:00



WWW.HOMEANDCOOK.SK

Tefal
Revue

Katalóg pre zákazníkov a priaznivcov značky TEFAL.

Vydavateľ: Groupe SEB, s. r. o. Futurama Business Park (budova A), Sokolovská 651/136 A, 186 00 Praha
Dátum vydania: 1. 11. 2023. Katalóg pre zákazníkov a priaznivcov. Ponuka tovaru platí do vypredania zásob. Odporúčané ceny sú uvádzané v EUR, vrátane DPH a sú platné v čase vydania. Pri výrobkoch prezentovaných s rôznymi variantmi (napr. farieb) uvádzame cenu za 1 ks. Za prípadné tlačové chyby neručíme.