

ЧУДО·РЕЗКА



Tupperware®

ЧУДО-РЕЗКА Tupperware®

Описание:

Изделие состоит из:

- 2-х рамок голубого цвета – верхней и нижней.
- Насадки синего цвета с лезвиями (10 мм)
- Насадки синего цвета с лезвиями (15 мм)
- Пластиковой защитной вставки с квадратными прорезями синего цвета.
- Съемных ножек синего цвета.

Изделие предназначено для измельчения овощей и фруктов на кубики и на брусочки.

Характеристики:

- Конструкция изделия выполнена таким образом, что во время работы руки не касаются лезвий.
- Рамки Чудо-резки имеют бархатистую поверхность.
- Нижняя рамка имеет 6 съемных прорезиненных ножек.
- На нижней рамке расположены «ушки» для крепления к ней верхней рамки.
- Также на нижней рамке с одной стороны имеется выступ.
- В центре нижней рамки расположено углубление с квадратными выступами, на которых осуществляется измельчение. На эти выступы помещается защитная насадка.
- Защитная пластиковая насадка по бокам имеет ручки.
- Верхняя рамка имеет эргономичную форму.
- Верхняя рамка имеет захваты для крепления к нижней рамке.
- В центре верхней рамки расположено отверстие, на которое крепится насадка с лезвиями.

- На месте крепления насадки к рамке нанесены стрелки, показывающие, каким образом закрепить насадку с лезвиями. С нижней стороны имеются защелкивающиеся выступы.
- Насадка с лезвиями состоит из пластикового обода и металлических лезвий.
- На обод нанесены стрелки-указатели для соединения их со стрелками на верхней рамке.

Использование:

- Перед первым использованием промойте лезвия с чистящим средством.
- Соедините две рамки
- Закрепите насадку с лезвиями на верхней рамке
- Наденьте пластиковую синюю вставку на квадратные выступы на нижней рамке
- Положите продукт на квадратные выступы на нижней рамке (высота продукта не должна превышать 11 см)
- Опустите верхнюю рамку с лезвием на продукт, надавив на нее.



САЛАТ ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ

3

Способ приготовления

1. С помощью Чудо-резки нарежьте тыкву, сладкий перец и цукини брусочками. Помидоры разрежьте на разделочной доске на небольшие дольки с помощью ножа для овощей «Космос», лук порей порежьте кольцами.
2. Нарезанные овощи выложите на сковороду «От шефа™» (28 см), посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом и, помешивая силиконовым скребком, тушите. Готовые овощи охладите.
3. Для заправки в кувшине для смешивания (1 л) масло смешайте с уксусом и медом, посолите, поперчите, добавьте орехи, обжаренные на сковороде «От шефа™» (20 см) и перемешайте малым силиконовым скребком.
4. При подаче жареные овощи выложите в блюдо СК (1,3 л) на листья салата и полейте заправкой.

Ингредиенты

Стоимость, руб.

- тыква небольшая – 1 шт. 30
- перец сладкий – 1 шт. 25
- цукини или кабачок – 1 шт. 30
- лук порей – 1 шт. 12
- помидоры – 3 шт. 40

Для заправки:

- масло оливковое – 4 ст. ложки 15
- уксус бальзамический – 2 ст. ложки 10
- мед – 1 ст. ложка 2
- орешки кедровые – 50 г 60
- перец черный молотый, соль по вкусу 1

- Итого 5 порций 225
- Стоимость в кафе, одной порции ...220



С Tupperware дешевле в 5 раз!

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С ИНДЕЙКОЙ И ФРУКТАМИ

Ингредиент Стоимость, руб.

• филе индейки (отваренное) – 200 г	40
• бананы – 2 шт.	20
• яблоки – 2 шт.	15
• лимон – 1 шт.	10
• ананас – 1/2 шт.	100
• виноград черный без косточек – 200 г	20
• сливки густые – 1/2 стакана	30
• йогурт натуральный – 2 ст. ложки	3
• коньяк – 1 ст. ложка	5
• перец белый молотый, соль по вкусу	0,05

Итого 4 порции 343
Стоимость в кафе одной порции 280

Способ приготовления

1. С помощью соковыжималки «Цитрус-экспресс» отожмите сок лимона.
2. Яблоки очистите от кожицы с помощью овощечистки-трансформера.
3. Бананы и яблоки нарежьте кубиками с помощью Чудо-резки, переложите слоями в чашу «Элегантность» (1,5 л), сбрызните лимонным соком.
4. Филе индейки также нарежьте кубиками при помощи Чудо-резки, мякоть ананаса – брусочками. Ягоды винограда разрежьте пополам на разделочной доске с помощью ножа для овощей «Космос».
5. Сливки взбейте в пышную пену в Миксере-квик, смешайте с йогуртом и коньяком, посолите, поперчите.
6. В чашу «Элегантность» (1,5 л) на фрукты выложите слоями индейку, виноград и ананас, сверху выложите сливки.
7. При подаче оформите салат ломтиками фруктов или ягодами.

С Tupperware дешевле в 3 раза!



ЗАПЕКАНКА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ВЕТЧИНОЙ

Способ приготовления

1. Цветную капусту промойте, с помощью ножниц «Космос» разделите на соцветия и запарьте до полуготовности в Термосервирователе (3 л).
2. Желтки отделите от белков с помощью сепаратора из набора «Поваренок».
3. Отвар от капусты перелейте в ковш «От шефа™» (2,8 л), туда же добавьте сливки, вино, муку, молоко, мясной бульон, соль, перец, мускатный орех и варите 5 минут. Затем добавьте взбитые в Миксере-квик желтки и варите на слабом огне до загустения.
4. Картофель очистите от кожицы с помощью овощечистки-трансформера, порежьте брусочками с помощью Чудо-резки и варите в микроволновой печи в кувшине «Микроплюс™» (1 л) 5 минут при мощности 650 Вт.
5. В силиконовую форму «Цветок» в середину положите цветную капусту, по краям – картофель и посолите.
6. Ветчину нарежьте кубиками с помощью Чудо-резки и положите на картофель. Залейте соусом из ковша «От шефа™» (2,8 л), посыпьте рубленными ножницами «Космос» зеленью и натертым на вертикальной терке сыром.
7. Запекайте в духовом шкафу 25 минут при температуре 180°C до образования румяной корочки.

С Tupperware дешевле в 6 раз!

Ингредиент Стоимость, руб.

• зелень для украшения	10
• капуста цветная – 1/2 кочана	40
• картофель – 6 клубней	15
• ветчина – 200 г	50
• сыр – 100 г	28
• сливки – 3 ст. ложки	15
• мука пшеничная – 2 ст. ложки	2
• бульон 1 кубик	5
• масло сливочное – 1 ст. ложка	4
• молоко – 2 ст. ложки	1,25
• вино белое – 1 ст. ложка	6
• яйцо – 2 шт.	6
• соль, мускатный орех, молотый, перец черный молотый по вкусу	15

Итого 5 порций 197,75
Стоимость в кафе одной порции 250



КАРТОФЕЛЬ ФРИ, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ

Ингредиент Стоимость, руб.

• картофель – 1 кг	25
• масло сливочное – 3 ст. ложки	12
• масло растительное – 500 мл	25
• соль по вкусу	0,05

Итого 5 порций 62,05

Стоимость в кафе одной порции 70

Способ приготовления

1. В ковш «От шефа™» (2,8 л) влейте растительное масло из компактуса для масла, поставьте на огонь и дайте ему закипеть.
2. Картофель очистите от кожицы с помощью овощечистки-трансформера, нарежьте брусочками с помощью Чудо-резки.
3. Опускайте партиями брусочки картофеля в кипящее масло и жарьте до готовности и образования небольшой корочки.
4. Готовый картофель выньте шумовкой «Космос» и откиньте на белую часть двойного дуршлага. Посыпьте солью.
5. При подаче полейте растопленным в микроволновой печи в кувшине «Микроплюс™» (1 л) сливочным маслом и посыпьте зеленью.

Картофель, жаренный во фритюре, используют как самостоятельное блюдо и как гарнир.

С Tupperware дешевле в 5,5 раз!



ТОРТ ЯГОДНО-ТВОРОЖНЫЙ

Способ приготовления

1. Смешайте в комбайне «От шефа» при помощи насадки-лопасти яйца с творогом, сахаром и со 100 мл сгущенного молока.
2. Полученную массу переложите при помощи силиконового скребка в силиконовую форму «Принцесса».
3. Силиконовую форму «Принцесса» поставьте в разогретую духовку и запекайте при температуре 190°C в течение 35 минут.
4. Яблоки, бананы, клубнику нарежьте на кубики с помощью Чудо-резки. Апельсин нарежьте на разделочной доске на небольшие кусочки с помощью ножа для овощей «Космос», ананас нарежьте дольками.
5. В Миске-матрешке смешайте фрукты с ягодами и заправьте оставшимся сгущенным молоком.
6. На подставку «Бриллиант» выложите готовый творожный корж из силиконовой формы. По краям коржа положите куски ананаса, в центр поместите салат из фруктов.
7. Украсьте торт дольками апельсина, киви и ягодами.

С Tupperware дешевле в 5 раз!

Ингредиент Стоимость, руб.

• клубника – 250 г	130
• малина – 125 г	300
• черника – 125 г	40
• апельсин – 2 шт.	16
• яблоко – 2 шт.	16
• банан – 2 шт.	20
• творог – 700 г	70
• сахар – 50 г	2
• киви – 1 шт.	7
• сгущенное молоко – 200 мл	40
• яйцо – 2 шт.	6

Итого 15 порций 647

Стоимость в кафе одной порции 350



САЛАТ ФРУКТОВЫЙ

Ингредиент Стоимость, руб.

• клубника – 200 г	100
• яблоко – 3 шт.	25
• груша – 2 шт.	50
• апельсин – 1 шт.	8
• банан – 1 шт.	10
• абрикос – 4 шт.	40
• киви – 2 шт.	15
• сгущенное молоко – 200 г	40
• лимон – 1 шт.	15

Итого 5 порций 453
Стоимость в кафе одной порции 450



Способ приготовления

1. С помощью соковыжималки «Цитрус-экспресс» отожмите сок лимона.
2. Яблоки порежьте брусочками с помощью Чудо-резки.
3. Бананы, киви и клубнику порежьте на небольшие кубики с помощью Чудо-резки.
4. Груши и абрикосы порежьте на крупные кубики при помощи Чудо-резки.
5. Переложите фрукты в блюдо СК (2 л).
6. Заправьте салат сгущенным молоком, сбрызните лимонным соком и хорошо перемешайте салатной парой. Украсьте веточками мяты.

С Tupperware дешевле в 5 раз!

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ

Способ приготовления

1. С помощью Чудо-резки порежьте кубиками или брусочками сладкий перец, цукини, помидор, лук.
2. В сотейнике «От шефа™» (2,8 л) на растительном масле тушите 5 минут лук, затем добавьте нарезанные овощи. Помешивая лопаткой «Диско», тушите овощи 10-15 минут.
3. В Миксере-квик взбейте яйца с молоком и солью.
4. Бекон нарежьте соломкой универсальным ножом «Профессионал» на разделочной доске. Зелень порежьте ножницами «Космос». Виноград порежьте пополам.
5. Добавьте в сотейник бекон и виноград, перемешайте, залейте смесь взбитыми яйцами. Посыпьте зеленью.
6. Закройте сотейник крышкой и жарьте омлет до готовности, слегка помешивая силиконовым скребком.

С Tupperware дешевле в 3 раза!

Ингредиент Стоимость, руб.

• перец сладкий красный или желтый – 2 шт.	25
• виноград – 100 г	12
• лук – 1/2 шт.	3
• цукини или кабачок – 1 шт.	30
• бекон – 100 г	35
• помидор – 1 шт.	12
• яйца – 6 шт.	18
• молоко – 100 мл	3
• масло растительное – 1 ст. ложка	2
• свежая зелень	10
• соль – по вкусу	0,05

Итого 3 порции 150,05
Стоимость в кафе одной порции 200



КАНАПЕ «РАДУГА»

Ингредиент Стоимость, руб.

• хлеб пшеничный – 6 ломтиков	.16
• огурцы – 1 шт.	.15
• сыр плавленый мягкий – 100 г	.20
• сыр «Гауда» – 50 г	.20
• лимон – 1 шт.	.15
• сладкий перец – 1 шт.	.25
• яблоко – 1 шт.	.8
• ветчина – 200 г	.50
• сельдерей – 5 веточек	.20
• сливки (33%) – 150 мл	.30
• перец красный молотый – 1 щепотка	.05

Итого 5 порций 209,05
Стоимость в кафе одной порции 150

Способ приготовления

1. С помощью терки из набора «Поваренок» натрите цедру лимона.
2. Хлеб, огурец, перец, сыр «Гауда», ветчину и яблоко порежьте на крупные кубики с помощью Чудо-резки.
3. Хлеб подсушите в духовом шкафу до образования корочки в крышке от кастрюли «Ультраплюс™» квадратной (2 л).
4. Приготовьте соус: Сыр плавленый перемешайте с сельдереем, цедрой лимона, нарезанными на разделочной доске ножом «От шефа» «Космос», лимонным соком и сливками, взбейте в комбайне «От шефа».
5. Насадите нарезанные ингредиенты на шпажки. Подавайте их вместе с соусом. Оформите канапе зеленью.

С Tupperware дешевле в 4 раза!



МАРИНАД ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Способ приготовления

1. Нарежьте кубиками или брусочками с помощью Чудо-резки белокочанную капусту, тыкву, огурец, морковь, лук, кабачок, перец, яблоко.
2. В контейнер «Триумф» (3 л) выложите слоями все приготовленные ингредиенты.

Способ приготовления маринада:

1. С помощью соковыжималки от набора «Поваренок» отожмите сок лимона.
2. В ковш «От шефа™» (2,8 л) выложите все ингредиенты для маринада, залейте водой и доведите до кипения, оставьте немного остыть и перелейте в контейнер «Триумф» к овощам.
3. После того, как маринад остынет до комнатной температуры, закройте емкость крышкой и оставьте на сутки в теплом месте.

С Tupperware дешевле в 3,5 раза!

Ингредиент Стоимость, руб.

• белокочанная капуста – 1/2 кочана	.20
• тыква – 200 г	.10
• огурец – 5 шт.	.90
• морковь – 3 шт.	.10
• лук – 3 шт.	.10
• кабачок – 2 шт.	.50
• перец сладкий – 2 шт.	.50
• яблоко – 2 шт.	.15

Для маринада:

• вода – 2 л	.5
• сахарный песок – 140 г	.30
• лимон – 2 шт.	.8
• масло растительное – 100 мл	.5
• соль – 2 ст.ложки	.5
• перец горошком – 30 шт.	.10
• лавровый лист – 7 шт.	.3
• чеснок – 2 зубчика	.05
• табаско – 1 ч. ложка	.05

Итого 5 порций 321,05
Стоимость в кафе одной порции 210



ЧУДО-РЕЗКА

Tupperware®

Возможности использования:

- С помощью Чудо-резки Вы быстро и легко измельчите на кубики или брусочки сырые или отварные овощи: картофель, морковь, свеклу, кабачки, огурцы и т.д.
- Для фруктового салата Вы можете нарезать на Чудо-резке яблоки, груши, бананы и другие фрукты.
- Чудо-резка прекрасно режет твердые сыры.



Преимущества:

- Благодаря своей конструкции изделие очень безопасно – во время работы руки не касаются лезвий.
- Благодаря бархатистой поверхности Чудо-резки и эргономичной форме рамок ее удобно держать в руках.
- Прорезиненные ножки надежно закрепляют Чудо-резку на рабочей поверхности – она не скользит по столу во время использования.
- Благодаря выступу на нижней рамке Чудо-резку удобно открывать и закрывать.
- Защитная насадка из пластика синего цвета предназначена для удаления мелких кусочков продукта из квадратных выступов на нижней рамке – потяните за специальные ручки, и все кусочки остаются на насадке. Благодаря ручкам ее очень удобно снимать с корпуса Чудо-резки.
- Изделие, кроме насадок с лезвиями, можно мыть в посудомоечной машине. Лезвия рекомендуем промывать холодной водой, а затем протирать насухо полотенцем.

Телефон горячей линии: 8-800-200-6000
(звонки по России бесплатно)
www.tupperware.ru

Гарантия на изделия из пластика Tupperware® 30 лет.