

# Tupperware®

*Весна 2016*



# Весна 2016



## МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

- 8 Коллекция «МикроКун»
- 10 Инновационные изделия
- 12 101° МикроГурме
- 14 «ТапперКун»

## ВСЁ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- 16 Коллекция «УльтраПро™»
- Коллекция «Силиконовые формы»
- 22 Коллекция «Все для выпечки»

## УМНЫЕ ГАДЖЕТЫ

- 26 Кухонные приборы «Диско»
- 28 Умные гаджеты
- 30 Коллекция ножей Universal
- 32 Коллекция «Мини»
- Мясорубка и терка Fusion Master
- 36 Fusion Master

## СЕРВИРОВКА

- 38 Сервировочная Коллекция
- 40 Коллекция «Очарование»

## ВСЕГДА С СОБОЙ

- 42 «Всегда с собой»
- 43 Эко-бутылки

## ДЕТСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

- 44 Детская коллекция

## УМНОЕ ХРАНЕНИЕ

- 46 Охлаждающие лотки
- 48 Контейнер «Салати»
- 49 Классика Tupperware
- 50 Коллекция «Умные холодильники»
- 52 Коллекция «Умные изделия»
- 54 Комплексы Tupperware
- 56 Салфетки для уборки

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 58 Рецептурные буклеты
- 60 Возможности с Tupperware
- 61 Наборы Успеха
- 63 Условные обозначения
- Дистрибьюторные Центры Tupperware
- 64 Tupperware



[WWW.TUPPERWARE.RU](http://WWW.TUPPERWARE.RU)

### Компания Tupperware®

Tupperware – всемирно известный производитель эксклюзивной высококачественной посуды для дома и кухни. Изделия Tupperware улучшают жизнь людей за счет рациональной экономии ресурсов и инновационных технологий, помогая сделать питание здоровым и качественным. Уже более 70 лет компания Tupperware знает и любит в 100 странах мира. Обладатели изделий Tupperware сегодня не представляют свою жизнь без них, ценят их практичность, удобство и элегантность. Инновационный дизайн наших изделий оценен множеством престижных премий, включая премию RedDot.



МЫ РАБОТАЕМ  
С ЛЮДЬМИ И ДЛЯ ЛЮДЕЙ



Здравствуй,  
весна!

Молодая зелень,  
сочные, вкусные  
фрукты. Самое  
долгожданное  
время года  
наступает...

# Готовка в микроволновой печи: полезно, быстро и экономично

В условиях быстрого темпа жизни невозможно обойтись без микроволновой печи. Но многие люди недооценивают возможности этого кухонного прибора, доверяя ему лишь размораживание и разогрев продуктов. А ведь на самом деле готовка в микроволновой печи – один из самых быстрых, полезных и экономичных способов приготовления блюд!

« Готовка в микроволновой печи сохраняет цвет, аромат и питательные вещества ».

Как же работает микроволновая печь? Очень просто: микроволны, проникая в продукт, заставляют его молекулы колебаться. За счет этого происходит быстрое нагревание и, как следствие, приготовление продуктов изнутри. Специально разработанные для этой цели изделия Tupperware пропускают микроволны, и продукт готовится гораздо быстрее, чем в стеклянной или керамической посуде, которая поглощает их, замедляя таким образом процесс приготовления.

Скорость и легкость приготовления блюд в микроволновой печи трудно превзойти, это особенно очевидно после долгого трудового дня. Но это далеко не единственное преимущество этого способа готовки. Ведь чем дольше процесс приготовления, тем меньше цвета, аромата и питательных веществ в результате. Ускоряя процесс приготовления, микроволновая печь лучше сохраняет вышеперечисленные характеристики продуктов. К тому же добавление масла не требуется.

«МикроКук»,  
стр. 8

Рисоварка «Восточная  
сказка», стр. 10



Торт можно испечь в микроволновой печи! Смотрите потрясающий рецепт на следующем развороте.



Правильное питание: быстрое приготовление с возможностью не добавлять масло в блюдо позволяет сохранить больше питательных веществ. Готовка в микроволновой печи сохраняет вкус, структуру и аромат, особенно в сочетании с нашей посудой, которая существенно сокращает время приготовления. Вам не придется затрачивать больше времени и усилий, чтобы Ваша семья питалась правильно.



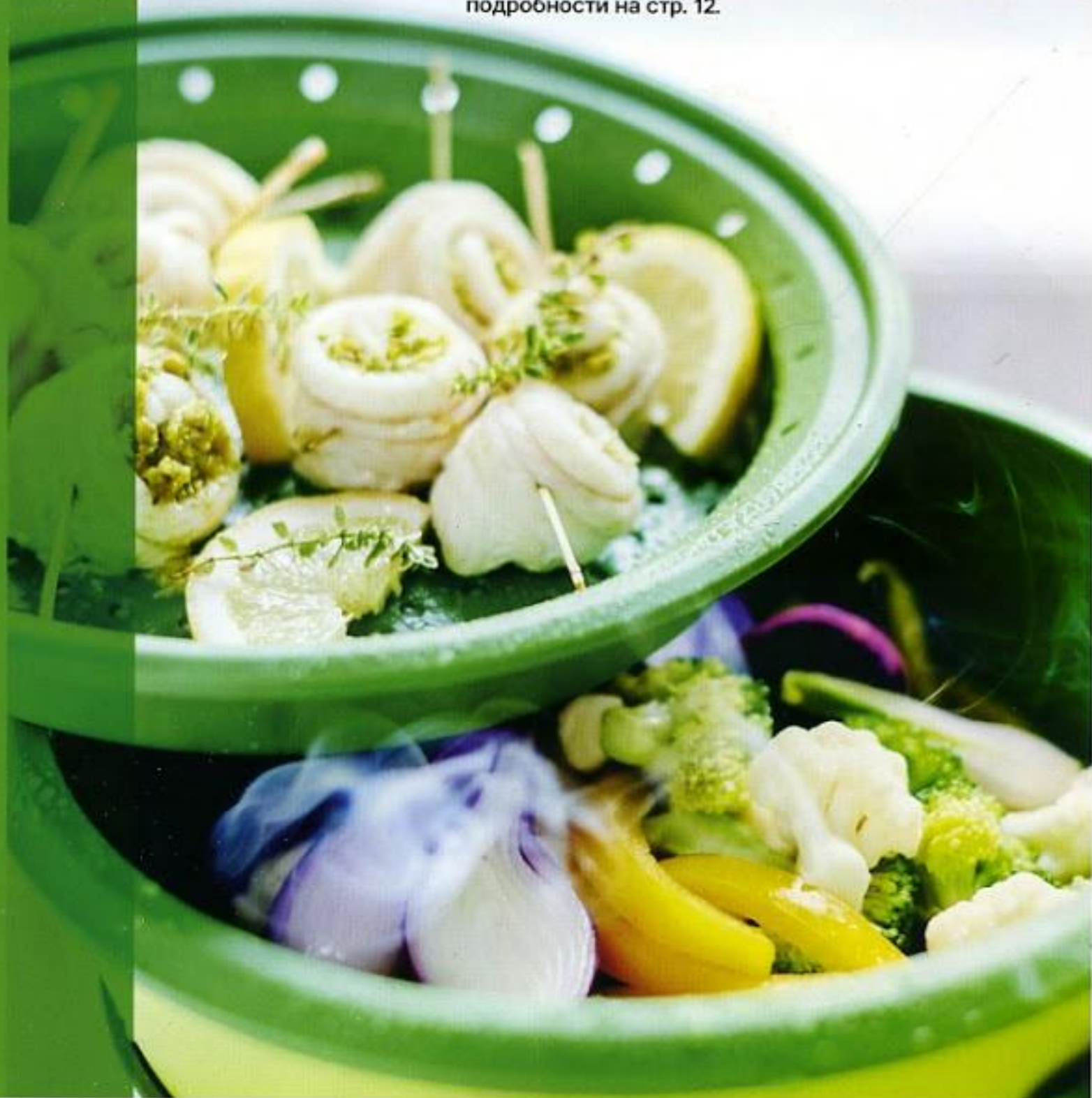
Экономьте деньги: Ваша микроволновая печь потребляет до 75% меньше энергии, чем плита или духовой шкаф. Меньше счет за электричество – больше денег на свежие, вкусные продукты.



Ваш выбор: проводить больше времени с семьей и друзьями, наслаждаясь вкусными, полезными блюдами, или тратить всё время на кухне за плитой.

## Наслаждайтесь преимуществами пароварки со скоростью микроволновой печи

С нашей 101\* МикроГурмэ Вы сможете превратить  
Вашу микроволновую печь в пароварку! Узнайте  
подробности на стр. 12.



# КЛАССИЧЕСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 5 мин. Глазурь: 2 мин. 30 сек.



*Торт готовится быстрее,  
чем духовой шкаф разогревается.*



## Ингредиенты на 6 порций:

### Торт:

- 125 г шоколада (в плитках)
- 125 г размягченного сливочного масла
- 120 г сахарного песка
- 3 яйца
- 150 г муки
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. разрыхлителя

### Глазурь:

- 200 г шоколада (в плитках)
- 50 мл молока

1. Приготовьте тесто: положите масло и шоколад в **емкость «МикроКук» (2,25 л)** круглую, накройте крышкой и растопите в микроволновой печи в течение 2 минут при мощности 600 Вт.
2. Перемешайте смесь **силиконовым скребком**.
3. Добавьте сахар, затем яйца.
4. Смешайте в отдельной емкости муку, соду и разрыхлитель.
5. Постепенно добавляйте мучную смесь в шоколад, перемешивая **силиконовым скребком**.

6. Готовьте, не накрывая крышкой, 5 минут при мощности 600 Вт.
7. Дайте настояться в течение 10 минут.
8. Приготовьте глазурь: в емкость **«МикроКук» (2,25 л)** круглую положите шоколад, влейте молоко. Готовьте в микроволновой печи 1 минуту 30 секунд при мощности 600 Вт. Дайте постоять 1 минуту. Затем перемешайте **силиконовым скребком**.
9. Намажьте торт глазурью и подавайте к столу.

# Пора новых хобби

Готовя в микроволновой печи, у Вас появится очень много свободного времени.  
Мы советуем обзавестись новым хобби. А лучше двумя.

*Изделия «МикроКук» позволяют не только разогревать и размораживать,  
но и готовить потрясающие блюда в микроволновой печи.*

См. видеоролик



Емкость «МикроКук» (2,25 л)  
круглая с дополнительной крышкой  
M10 1 599 грн.



Кувшин «МикроКук» (1 л)  
M09 1 139 грн.

*Дополнительная крышка  
сохраняет свежесть блюд  
в холодильнике, а также  
обеспечивает безопасную  
транспортировку*



# Картофельный суп-пюре

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 20 мин.

## Ингредиенты:

- 500 г очищенного картофеля
- 300 г лука-порей (белая часть и немного зеленой)
- 350 мл воды
- 200 мл сливок
- 40 г сливочного масла
- 2 зубчика чеснока
- 1 луковичка
- соль, мускатный орех по вкусу

## Способ приготовления:

1. Очищенный репчатый лук и чеснок нарубите в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** и прогрейте в микроволновой печи со сливочным маслом в **емкости «МикроКук» (2,25 л) круглой** в течение 2 минут при мощности 600 Вт.

2. Добавьте лук-порей, очищенный картофель, нарезанный крупно с помощью **универсального**

**ножа Universal**, и готовьте еще 11 минут, затем добавьте воду и готовьте еще в течение 3 минут.

3. Измельчите получившуюся массу в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** до однородной консистенции.

4. Влейте сливки, добавьте специи, перемешайте и готовьте в микроволновой печи 4 минуты при мощности 600 Вт.



# Ваша плита останется без дела

Попробуйте готовить в наших инновационных изделиях в микроволновой печи – Вы станете пользоваться плитой гораздо реже.

Tupperware®



Рецептурный  
буклет «Рисоварка  
«Восточная сказка»  
С73



Рецептурный буклет  
«Браво-Дилайт»  
С72

2.



1.

1. «Браво-Дилайт» (430 мл)  
B44 259 грн.

2. Рисоварка «Восточная сказка» (2,2 л)  
B40 509 грн.

См. видеоролик



# Питайтесь хорошо. Везде.

Загруженный день – не причина отказаться от вкусного обеда. Возьмите с собой любимое блюдо в компактном контейнере, оснащенном специальным клапаном, и разогрейте его дома, на работе... где бы Вы ни были.

*Каждая емкость оснащена клапаном, который  
нужно открывать перед разогревом*



**Набор «Новая волна»  
(400/600/800 мл)**

*Рекомендуемая максимальная  
мощность для разогревания – 360 Вт.  
Б62 799 грн.*



**НОВИНКА**

**Кружка «Новая волна» (500 мл)  
для разогревания  
И83 279 грн.**



# Идеальная система

Инновационная пароварка для микроволновых печей не только избавит Вас от беспорядка на кухне, но и обеспечит идеальный результат в виде вкусных, полезных и ярких блюд.

Готовьте 2 Блюда  
одновременно!

Вода в нижней  
емкости под  
воздействием тепла  
превращается в пар,  
который поднимается  
в лотки и готовит продукты



Tupperware®

101\* МикроГурмэ



Рецептурный бук  
«101\* МикроГурмэ»  
ПМ1862

См. видеоролики



101\* МикроГурмэ  
B42 2 099 грн.



Порционные контейнеры  
101\* МикроГурмэ (80 мл), 8 шт.  
B43 599 грн.

# Паровые пряники

Время подготовки: 15 мин.  
Время приготовления: 18 мин.

## Ингредиенты:

- 180 г ржаной муки
- 100 г миндальных орехов
- 50 г сливочного масла
- 150 г сахарной пудры
- 70 г сахара
- 1 яйцо
- 2 ст. л. меда
- ½ ч. л. соды
- сок ½ лимона
- щепотка соли
- специи: молотые корица, мускатный орех, кардамон, черный перец

## Способ приготовления:

1. Смешайте в ковше «От шефа» (1 л) яйцо, сахар, мед и сливочное масло. Нагревайте и, помешивая, доведите смесь до однородности.
2. Добавьте в смесь специи, соль и соду, гашеную соком лимона.
3. Переложите смесь в замесочное блюдо (4,5 л), добавьте просеянную с помощью сита муку и орехи, нарубленные с помощью измельчителя «Турбо-Микс» (600 мл), перемешайте. Тесто должно получиться густое и липкое.

4. Мокрыми руками скатайте из теста шарики.

5. Выложите их на нижний лоток пароварки 101\* МикроГурмэ, поставьте на емкость для воды и накройте крышкой. Имейте в виду, что пряники увеличатся в размере примерно в 1,5 раза.

6. Готовьте в микроволновой печи в течение 18 минут, при мощности 800 Вт.

7. Готовые пряники покройте глазурью.



# Чакапули

Время подготовки: 15 мин.

Время приготовления: 25 мин.

## Ингредиенты:

- 1 кг баранины (мякоть)
- 200 г кинзы
- 200 г зеленого лука
- 200 г тархуна (эстрагон)
- 200 г укропа
- 1 ст. л. хмели-сунели
- 4 ст. л. зеленого ткемали (или 5-6 шт. алычи)
- 6 зубчиков чеснока
- 150 мл белого сухого вина
- соль, перец по вкусу

## Способ приготовления:

1. Положите  $\frac{1}{2}$  часть баранины, нарезанной ломтиками по 5 см, в скороварку для микроволновой печи «ТапперКук» (3 л), добавьте хмели-сунели, соль и перец.

2. Выдавите на мясо с помощью «Чудо-чесночницы» 3 зубчика чеснока.

3. С помощью ножа для овощей Universal нарежьте половину зелени: кинзы, зеленого лука, тархуна, укропа и добавьте  $\frac{1}{2}$  зеленого ткемали. Повторите так же второй слой: выложите баранину, чеснок и зелень.

4. Добавьте вино, посолите по вкусу поверх всех слоев.

5. Закройте крышку и готовьте в микроволновой печи в течение 25 минут при мощности 900 Вт.

6. Перед тем как открыть крышку, дайте настояться 15 минут.



# Не удивляйтесь

Знаменитая своим быстрым результатом готовка под давлением пара стала еще быстрее благодаря микроволновой печи. Вы не успеете оглянуться, как уже пора садиться за стол.



Рецептурный буклет  
«Скороварка для  
микроволновой печи  
«ТапперКук»  
ПМ1798



Скороварка для  
микроволновой печи  
«ТапперКук» (3 л)  
В50 3 649 грн.

См. видеоролик



Нет ничего проще, чем готовить в «ТапперКук». Вам нужно всего лишь заложить продукты в изделие и поставить его в микроволновую печь. А затем насладиться сочным, вкусным, полезным и ароматным блюдом!

# В поисках рецептов

В духовом шкафу, микроволновой печи, на столе, в холодильнике и даже в морозильной камере «УльтраПро™» – настоящий герой кухни. Не удивляйтесь, когда поймаете себя на мысли, что постоянно ищете новые рецепты.







1. Кастрюля «УльтраПро™» (3,3 л)  
с крышкой «УльтраПро™» (1,2 л)  
У04 3 500 грн.



2. Силиконовая  
варежка-прихватка  
К07 750 грн.

Готовьте Блюда в духовом шкафу, микроволновой печи и морозильной камере!  
«УльтраПро™» выдерживает перепад температур от -25 до 250 °С.



1. Основание кастрюли  
«УльтраПро™» (2 л)  
У05 1 150 грн.

2. Крышка «УльтраПро™»  
(800 мл) к кастрюлям  
«УльтраПро™» (2 л) и (3,5 л)  
У07 1 080 грн.

3. Основание кастрюли  
«УльтраПро™» (3,5 л)  
У06 1 360 грн.



Кастрюля «УльтраПро™»  
(1,8 л) прямоугольная  
У03 1 670 грн.



**НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**  
Рецептурный буклет  
«УльтраПро™»  
С19

# Лосось под грибной заправкой с пряным картофелем

Время подготовки: 15 мин.  
Время приготовления: 35 мин.

## Ингредиенты:

- 4 кусочка лосося (± 125 г каждый)
- 150 г шампиньонов
- 4 картофелины
- 80 г сливочного масла
- 2 ст. л. панировочных сухарей
- 5 ст. л. оливкового масла
- лавровый лист, соль, перец, пряные травы по вкусу

## Способ приготовления:

1. Разогрейте духовой шкаф до 250 °С.
2. В очищенном картофеле сделайте надрезы через каждые 5 мм с помощью **универсального ножа Universal**.
3. Поместите картофель на перевернутую крышку «УльтраПро™» (800 мл), сбрызните оливковым маслом, посыпьте солью, перцем, пряными травами. В каждый надрез вложите лавровый лист.
4. Поставьте в духовой шкаф на 15 минут.
5. Положите кусочки лосося в **основание кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** коницей вниз.
6. С помощью **измельчителя «Турбо-Микс» (600 мл)** нарубите грибы. Добавьте размягченное сливочное масло, сухари, щепотку соли и перца и хорошо перемешайте.
7. С помощью **силиконового ножа** нанесите грибную массу на каждый кусок так, чтобы она полностью покрывала рыбу.
8. Когда время приготовления картофеля закончится, достаньте крышку «УльтраПро™» (800 мл), положите на кан্দую картофелину кусочек сливочного масла. Разместите крышку на основании «УльтраПро™» (2 л) и поставьте в духовой шкаф еще на 20 минут при 200 °С.
9. Подавайте горячим.



# Мясной рулет

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 40 мин.

## Ингредиенты:

- 300 г говяжьего фарша
- 300 г свиного фарша (или 300 г бараньего фарша)
- 1 луковица
- 4 яйца (2 сырых, 2 сваренных вкрутую)
- 3 ст. л. сухарей из белого хлеба
- 2 веточки орегано или 1 ч. л. сушеного
- 5 веточек тимьяна (+ несколько для запекания)
- 2 веточки розмарина
- 1 зубчик чеснока
- 30 мл оливкового масла
- соль, перец по вкусу

## Способ приготовления:

1. Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Очистите и мелко нарубите лук в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**.
2. Смешайте в **замесочном блюде (3 л)** фарш, лук, сырые яйца, сухари, 1 ч. л. соли и ½ ч. л. свежемолотого черного перца.
3. Отделите от стеблей листья тимьяна, орегано и розмарина и нарубите вместе с чесноком в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл). Добавьте получившуюся массу к фаршу, посолите, поперчите и хорошо вымешайте.
4. Выложите в **силиконовую форму «Королевская» (1,5 л)** половину фарша, сверху положите очищенные целые вареные яйца.
5. Накройте второй половиной фарша. Сверху положите несколько веточек тимьяна и сбрызните небольшим количеством масла.
6. Выпекайте в духовом шкафу при 180° в течение 40 минут. Подавайте, нарезав тонкими кусочками, вместе с зеленым салатом.

Силиконовая форма  
«Капкейки»  
Л17 570 грн.



# Украшение Вашей кухни

Украсьте Вашу кухню новым, стильным, сиреневым цветом всеми любимых силиконовых форм Tupperware.



Рецептурный  
буклет  
«Капкейки»  
ПМ1791



Силиконовый противень  
Размер: 35,3 x 31,5 см  
Л18 700 грн.



**НОВИНКА**  
Силиконовая форма для вафель  
Размер: 30 x 19,4 см  
Л19 640 грн.



**НОВИНКА**  
Силиконовая форма  
«Королевская» (1,5 л)  
Л14 730 грн.

# Измерьте, СМЕШАЙТЕ И ГОТОВЬТЕ

Умные изделия Tupperware позаботятся об идеальном тесте – Вам останется лишь разогреть духовой шкаф.

*Запатентованный дизайн  
клапана гарантирует стекание  
капель обратно в основание*



**НОВИНКА**  
Шейкер (600 мл)  
Г43 309 грн.



Мерный кувшинчик (1 л)  
Г33 289 грн.



Емкость  
для смешивания (2 л)  
Г32 559 грн.

1. Замесочное блюдо  
(3 л)

Б02 429 грн.

2. Замесочное блюдо  
(4,5 л)

Б06 410 грн.

3. «Максимилиан»  
(7,5 л)

Б03 560 грн.



«Мульти-дуршлаг» (3,75 л)

Б07 269 грн.



Набор «Поваренок»

1. Насадка-соковыжималка
  2. Кувшинчик (200мл)
  3. Крышка
  4. Насадка-сепаратор
  5. Насадка-терка
- Г17 389 грн.

*Аккуратно просеивайте муку, какао, сахарную пудру одной рукой, обогащая продукт кислородом*



Сито  
Г22 460 грн.



Форма  
«Солнышко»  
Г25 99 грн.



Мерные совочки (5 шт.)  
(от 50 до 250 мл)  
Г30 279 грн.



Силиконовая кисточка  
«Совершенство»  
Г40 319 грн.



См. видеоролик





# ВЫШЕ ВСЯКИХ ОЖИДАНИЙ

Готовите ли Вы печенье оригинальной формы или просто тесто для очередного кулинарного шедевра, наша скалка никогда Вас не подведет.



Подложка  
Г08 489 грн.  
Размер:  
66 x 46 см

Заполните скалку теплой водой для раскатывания дрожжевого теста или холодной для песочного и слоеного



Скалка  
с кольцами-насадками  
Г29 509 грн.

См. видеоурок на



Кольца-насадки позволяют регулировать толщину раскатываемого теста

ультра-тонкое



3 мм



6 мм



# Кухонные приборы для кухонного ремесла

Взбить, смешать, перевернуть, очистить, открыть...  
С такими профессионалами готовка в одно удовольствие!



**НОВИНКА**  
Лопатка узкая  
Г132 189 грн.



Лопатка широкая  
Г127 209 грн.



**НОВИНКА**  
Мини-половник  
Г41 189 грн.



Ложка для смешивания  
Г123 199 грн.



Половник  
Г124 199 грн.



Венчик-шумовка  
Г125 499 грн.



Ложка для смешивания  
с отверстием  
Г128 189 грн.



Ложка «Каждый день»  
Г131 189 грн.



Сервировочная  
лопатка  
Г129 199 грн.



Лопатка  
Г122 219 грн.



Венчик  
Г20 299 грн.

См. видеоролик



**НОВИНКА**

Силиконовый нож  
Г65 469 грн.



Силиконовый скребок  
Г69 429 грн.

Силиконовый скребок малый  
Г78 200 грн.



Пресс для пюре  
Г66 169 грн.

Подставка для кухонных  
приборов «Диско»  
Г119 429 грн.



Мастер-щипцы  
Г130 219 грн.



Контейнер «Реверси»  
(2,5 л)  
A210 519 грн.

Контейнер  
«Свежесть» (5,5 л)  
A03 799 грн.

Контейнер «Дыхание»  
(3 л)  
A04 609 грн.



Чудо-чесночница  
Г103 719 грн.



recycline  
Держатель для  
полотенец  
K03 269 грн.



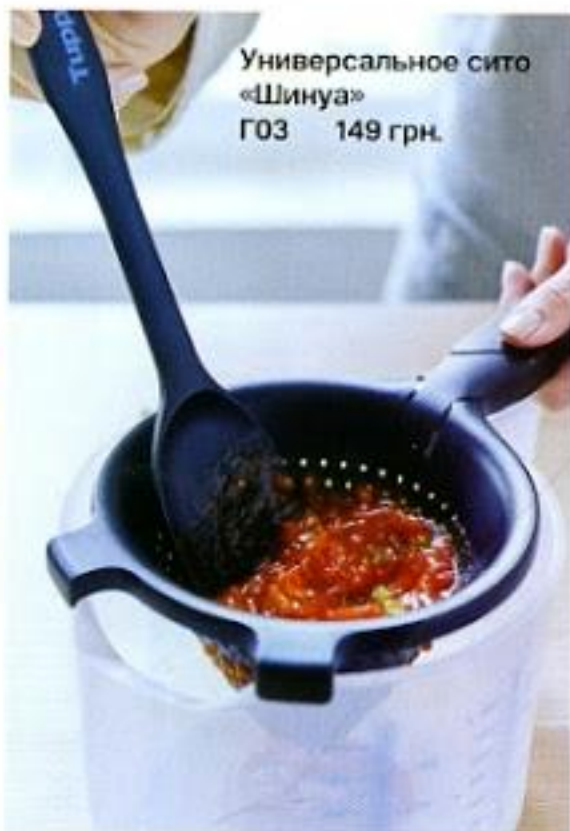
**НОВИНКА**  
Штопор  
Г104 829 грн.





**НОВИНКА**  
Органайзер для крышек  
K02 370 грн.

recycline



Универсальное сито  
«Шинуа»  
Г03 149 грн.

Консервный нож  
Г100 869 грн.

См. видеоролик



Овощечистка  
универсальная  
Г116 179 грн.



Овощечистка  
вертикальная  
Г82 199 грн.



# От начала и до конца

Готовка не может начаться без хорошо заточенного ножа. Потрясающий набор ножей станет Вашим главным помощником в приготовлении вкусного блюда.



1. Разделочный нож Universal с чехлом ИМ1903 430 грн.

2. Универсальный нож Universal с чехлом ИМ1902 490 грн.

3. Нож для овощей Universal с чехлом ИМ1904 530 грн.

4. Нож для филе Universal с чехлом ИМ1905 610 грн.

5. Нож для хлеба Universal с чехлом ИМ1901 730 грн.

6. Нож «От шефа» Universal с чехлом ИМ1900 830 грн.



Точилка для ножей «Мышонок™» Г99 650 грн.



Ножницы «Диско» Г102 699 грн.

# Уменьшайте расход энергии

Больше Вам не понадобятся розетки. Наши измельчители и комбайны эффективны так же, как и электрические, только не расходуют энергию.



Рецептурный  
буклет  
«Измельчитель  
«Турбо»  
ПМ50



Рецептурный  
буклет  
«Комбайн  
«Экстра-Шеф»  
ПМ1690

Уникальный механизм натяжения – для максимально эффективного результата измельчения и взбивания. 1 натяжение механизма = 100 ударов ножом!



Измельчение лука, зелени,  
чеснока

Измельчитель  
«Турбо»  
(300 мл)  
Г113 1 110 грн.



Измельчение орехов,  
фруктов, приготовление  
смузи и соусов

Измельчитель  
«Турбо-Микс»  
(600 мл)  
Г117 1 360 грн.



Измельчение различных продуктов,  
приготовление пюре, крем-супов,  
жидкого теста

Комбайн  
«Экстра-Шеф»  
(1,35 л)  
Г114 2 019 грн.

См. видеоролик







Рецептурный буклет  
«Измельчитель  
«Турбо-Микс»  
ПМ1199



«Карусель» (3,9 л)  
Г72 1 080 грн.

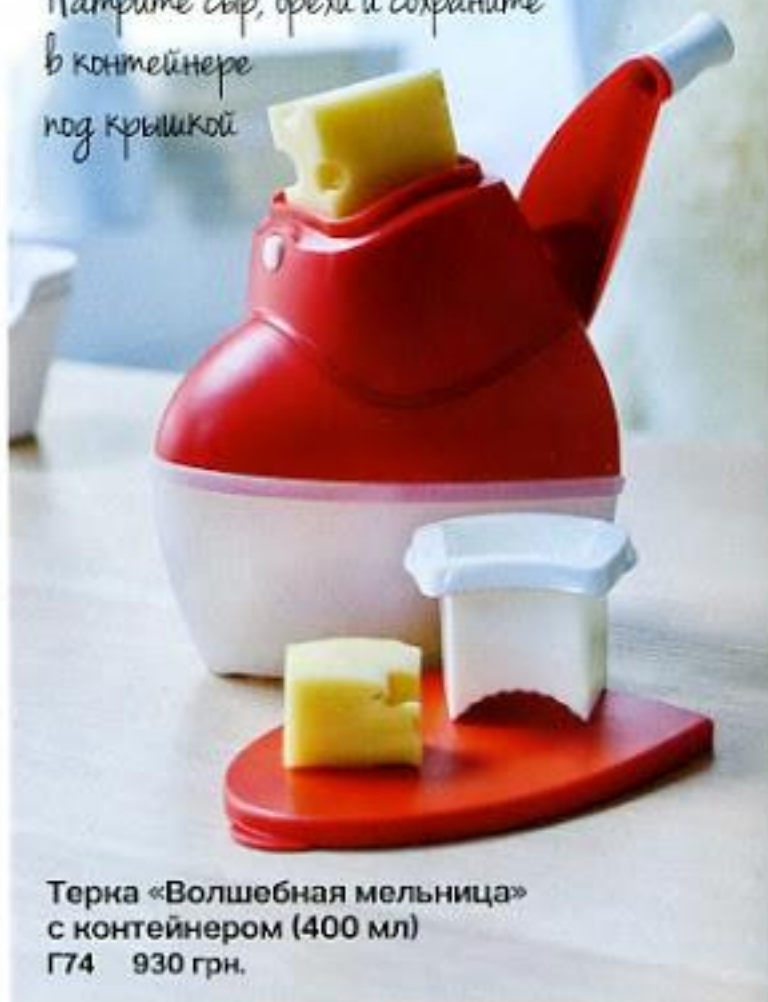
*Еще Быстрее, удобнее и эффективнее!*



Рецептурный буклет  
«Термосервирователь»  
С74



*Натрите сыр, орехи и сохраните  
в контейнере  
под крышкой*



# Ваша креативная сторона

Готовьте блюда, удовлетворяющие не только  
Ваши вкусовые потребности, но и эстетические.

Терка-шинковка «Мандолина»  
с 3 насадками  
Г51 2 608 грн.

См. видеоролик



Рецептурный буклет  
«Терка-шинковка  
«Мандолина»  
ПМ1691

Насадка для гладкого нарезания



Насадка для рифленого нарезания



Насадка для  
длинной соломки



# Ужин + десерт

Fusion Master настолько же разносторонний, как и Ваше меню.  
Просто поменяйте насадки.

Общие части для  
мясорубки и терки:



Рукоятка и пресс  
Г58 389 грн.



Части для мясорубки Fusion  
Master:



Составные части механизма  
мясорубки + корпус + насадки для  
печенья + насадка для сосисок  
Г59 1669 грн.

Части для терки Fusion  
Master:



Корпус терки + насадка  
для мелкой стружки  
Г55 1019 грн.

Основание  
Fusion Master  
Г53 819 грн.



Насадка для крупной  
стружки  
Г54 539 грн.



Насадка для  
пюреобразных смесей  
Г57 539 грн.



Насадка-слайсер  
Г56 539 грн.



Мясорубка Fusion Master



Терка Fusion Master

См. видеоролик



# Элегантная универсальность

Ничто не выглядит более элегантно, чем блюда,  
поданные в Сервировочной Коллекции.

Блюдо (1,3 л)  
B16 610 грн.



Блюдо (2 л)  
B17 740 грн.



Чаша (1,1 л)  
B24 370 грн.

Чаша (2,1 л)  
B31 570 грн.

Вдавленный вниз «носик»  
дозирует сахар чайными  
ложками. С поднятым  
«носиком» сахар  
высыпается без  
ограничений



Сахарница-дозатор (300 мл)  
B20 370 грн.



«Деликатесница» (1,4 л)  
B18 470 грн.



# Вспышка цвета

Составляя меню на день, не забудьте добавить туда хорошую порцию цвета.



**НОВЫЙ ЦВЕТ**  
Кружка «Очарование»  
(350 мл), 2 шт.  
И34 229 грн.



*Оставшиеся  
после наливания  
капли попадают  
обратно в кувшин*



**Кувшин**  
«Очарование» (2,1 л)  
И10 319 грн.



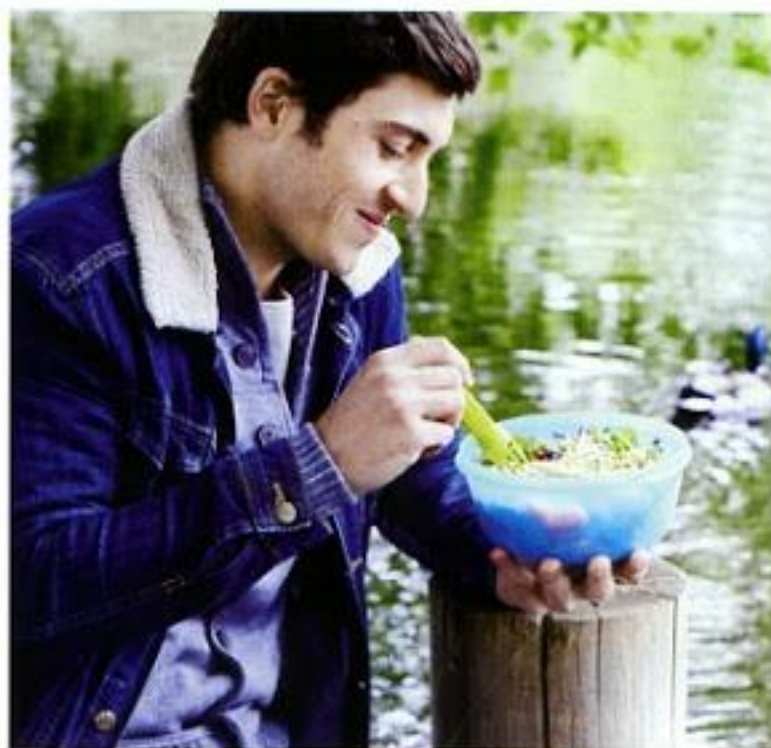
**Чаша «Очарование»**  
(500 мл), 2 шт.  
И27 289 грн.



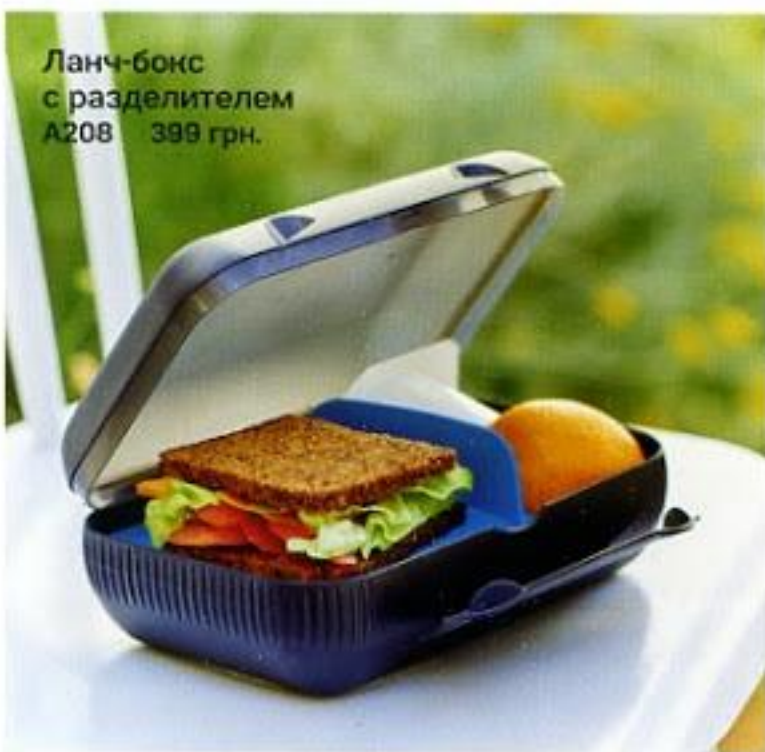


Органайзер «Сластена»  
29,5 x 20 x 9,5 см  
A209 510 грн.





Набор «Всегда с собой» (1,5 л)  
с приборами и емкостью для  
заправки  
Б19 490 грн.



Ланч-бокс  
с разделителем  
А208 399 грн.

# Эко-лидеры

Все больше и больше людей присоединяются к эко-движению. Tupperware стояла у его истоков, всегда заботясь об окружающей среде, создавая изделия, уменьшающие количество вредных отходов. Наши эко-бутылки – логическое продолжение этой истории.

eco  
Tupperware

Удобно пить на ходу  
или во время занятий  
спортом благодаря  
клапану



Эко-бутылка  
(750 мл)  
в бирюзовом  
цвете  
И56 139 грн.

Эко-бутылка  
(750 мл)  
в желтом цвете  
с клапаном  
И53 159 грн.

Эко-бутылка  
(500 мл)  
в коралловом  
цвете  
И55 119 грн.

Эко-бутылка  
(500 мл)  
в салатном  
цвете  
И51 119 грн.

Эко-бутылка  
(1 л)  
в голубом цвете  
с клапаном  
И70 239 грн.

# Счастье – это...

...вкусно перекусить. Или порисовать. Или и то, и другое.  
Когда у Ваших малышей всё под рукой, они счастливы.



Набор контейнеров  
«Трио»  
И81 369 грн.

Сервировочная  
чаша (200 мл), 3 шт.  
Г70 330 грн.



Эко-бутылка  
«Динозаврик» (350 мл)  
И87 129 грн.

Эко-бутылка  
«Червячок» (350 мл)  
И88 129 грн.

Поильник «Малыш»  
(170 мл)  
B62 480 грн.



Мисочка  
«Малыш» (500 мл)  
B71 660 грн.

Прорезиненное дно обеспечивает устойчивость во время кормления



Ложечка  
Tupperware (4 шт.)  
B81 100 грн.





Охлаждающий лоток (1 л) низкий  
E05 299 грн.



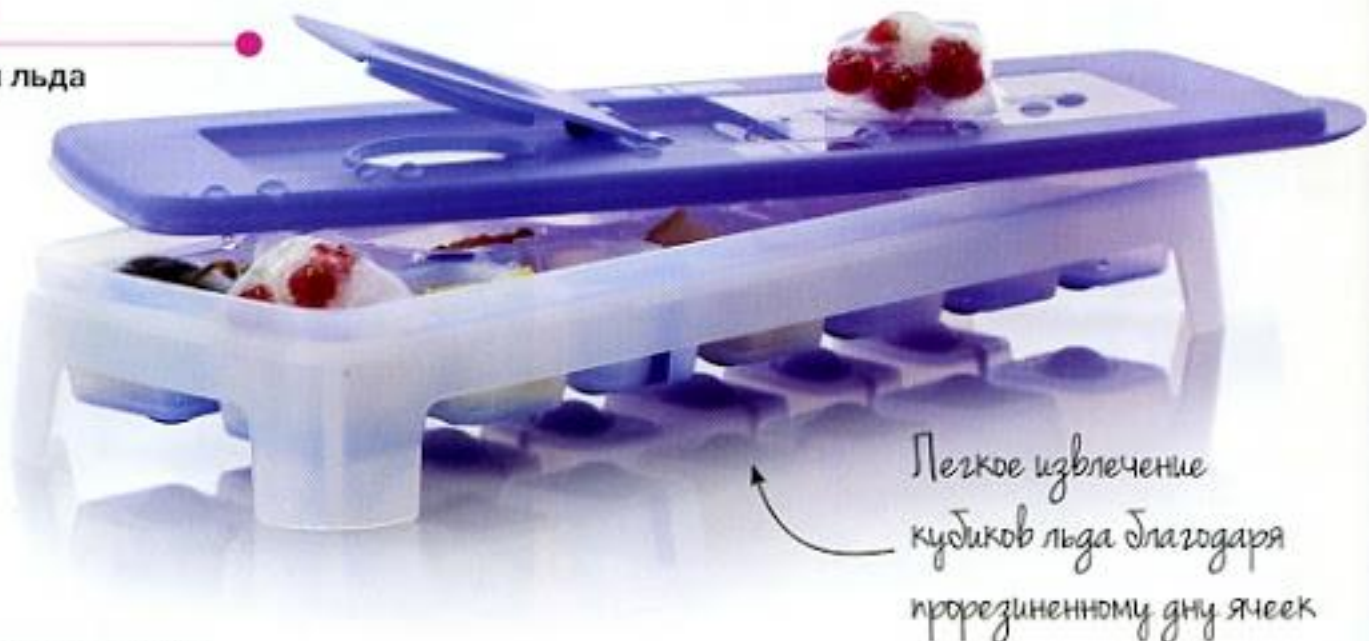
## Замороженный волшебный мир



Яркий дизайн и компактность новых Охлаждающих лотков приносят особое удовольствие, когда Вы открываете морозильную камеру, чтобы достать ингредиенты для блюда или готовый обед.

### НОВЫЙ ЦВЕТ

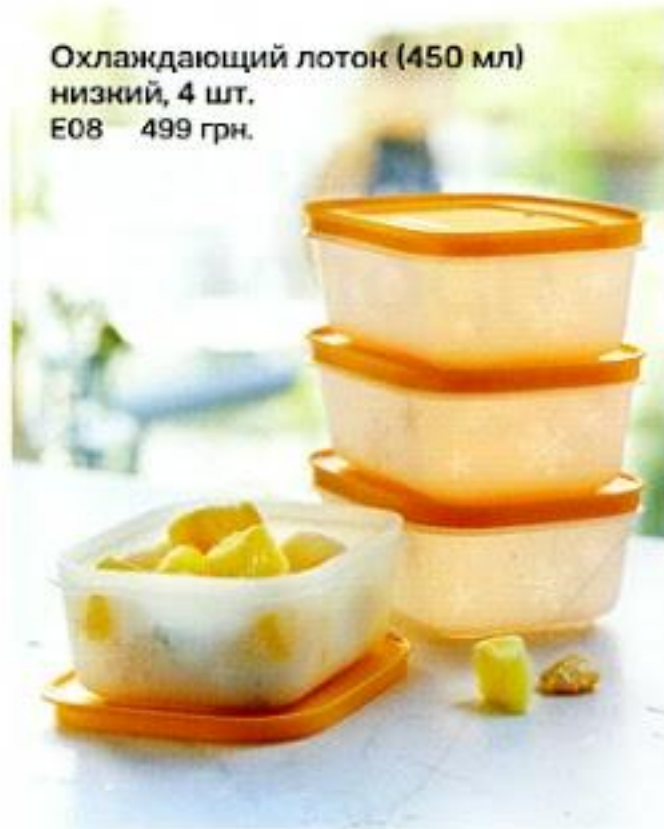
Контейнер для льда  
«Морозко»  
E20 409 грн.



Легкое извлечение  
кубиков льда благодаря  
прорезиненному дну ячеек



Охлаждающий лоток (450 мл)  
низкий, 4 шт.  
E08 499 грн.



Гид Tupperware  
по заморозке  
продуктов  
PM1848 50 грн.



Охлаждающий  
лоток (1,1 л)  
высокий, 2 шт.  
E07 329 грн.

**Набор:**

- Охлаждающий лоток (450 мл) низкий, 2 шт.
- Охлаждающий лоток (1,1 л) высокий, 2 шт.
- Охлаждающий лоток (1 л) низкий, 1 шт.

E09 849 грн.



# Насколько Вы проголодались?

Полноценный обед или просто перекус?

У нас есть ответы на все вопросы, касающиеся хранения продуктов.



## НОВИНКА

Контейнер «Салями»

27,6 x 9,2 x 7,9 см

A147 290 грн.



Легендарная влаговоздухонепроницаемая крышка сохранит свежесть блюд и продуктов до 3 раз дольше!



Супер «Хит-парад»  
(1/1,5/2 л), 3 шт.  
Б28 830 грн.



Малый «Хит-парад» (300 мл), 4 шт.  
Б27 490 грн.



Большой «Хит-парад» (600 мл), 3 шт.  
Б26 519 грн.

# Люблю свежие продукты

Воздух – вот главное условие для сохранения свежести овощей, фруктов и мяса.  
Но каждому продукту требуется определенное количество кислорода.  
«Умные холодильники» обеспечат продукты нужными им условиями.



См. видеоролик



1. Контейнер «Умный холодильник» (1,8 л), высокий  
A143 350 грн.

2. Контейнер «Умный холодильник» (1,8 л) низкий  
A142 430 грн.

3. Контейнер «Умный холодильник» (4,4 л)  
A144 550 грн.



Компактное хранение

Новые контейнеры «Умный холодильник» для мяса и рыбы – идеальное решение для хранения и разморозки мяса, птицы и рыбы в холодильнике. Они образуют настоящую систему хранения в сочетании с контейнерами «Умный холодильник».



Контейнер  
«Умный холодильник» (1,8 л)  
для мяса и рыбы  
A145 389 грн.



Контейнер «Умный  
холодильник» (4,4 л)  
для мяса и рыбы  
A146 539 грн.



# Свежий и ароматный

Ароматный сыр и свежий хлеб с хрустящей корочкой – идеальное сочетание. Наши изделия для хранения сыра и хлеба всегда обеспечат Вас нужным количеством того и другого.

Теперь крышки всех «Умных сырниц™» можно мыть в посудомоечной машине благодаря интегрированным решеткам.



CondensControl™

См видеоролик



1. «Умная сырница™» «Кроха»

15,5 x 16,5 x 6,5 см

A137 229 грн.

2. «Умная сырница™»

прямоугольная

29,5 x 20,5 x 9,8 см

A136 599 грн.

3. «Умная сырница™»

малая

20,5 x 20,5 x 9,5 см

A138 389 грн.

4. Масленка

И15 169 грн.



См видеоролик



5. «Умная хлебница™»

15,9 x 27 x 37,9 см

A05 1 249 грн.

6. Разделочная доска  
к «Умной хлебнице™»

A06 499 грн.

# Та же полка, но больше места для хранения

Наши изделия помогут Вам максимально увеличить место для хранения продуктов благодаря своей компактности.



Крышка с клапанами к компактам овальным A85 130 грн.



Основание компакта овального (500 мл) A53 130 грн.



Основание компакта овального (1,1 л) A54 150 грн.



Основание компакта овального (1,7 л) A56 180 грн.



Основание компакта овального (2,3 л) A57 220 грн.



Основание компакта овального (2,9 л) A52 340 грн.



Контейнер для специй малый (120 мл), 2 шт. A90 270 грн.



Контейнер для специй большой (270 мл), 2 шт. A91 330 грн.



Основание компакта круглого (440 мл) A75 80 грн.



Крышка круглая A77 40 грн.



Крышка круглая с клапаном A78 120 грн.



Компактус для спагетти (1,1 л) A79 240 грн.



Компактус для масла (1,1 л) A80 320 грн.



Салфетка для мытья пола  
двусторонняя  
П01 309 грн.



## Не оставляйте ни следа

Наши салфетки не оставляют разводов. Ведь никто не хочет убираться после уборки.





Салфетка для чистки очков  
П02 79 грн.



Салфетка «Ультра»  
П09 159 грн.

Универсальная салфетка  
П05 189 грн.

Салфетка для удаления пыли  
П04 169 грн.

Салфетка для мытья окон и зеркал  
П07 239 грн.

Салфетка для сушки посуды  
П03 279 грн.

# Рецептурные буклеты

Оригинальные рецепты помогут Вам в полном объеме оценить всю прелесть наших изделий. Подарите эти буклеты своим друзьям и близким. Вы всегда можете их приобрести у своего Консультанта.



Измельчитель «Турбо»  
PM50 30 грн.



Измельчитель  
«Турбо-Микс»  
PM1199 30 грн.



Комбайн  
«Эстра-Шеф»  
PM1690 30 грн.



Рисоварка  
«Восточная сказка»  
С73 30 грн.



Сковорода для  
микроволновой печи  
«ТапперКук»  
PM1798 30 грн.



Терка-шинковка  
«Мандолина»  
PM1691 30 грн.



«Термосервирователь»  
С74 30 грн.



«Капкейки»  
PM1791 30 грн.



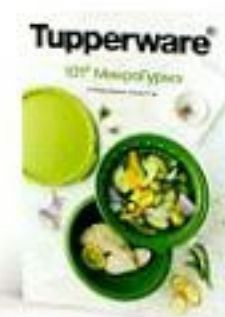
«Браво-Дилайт»  
С72 30 грн.



«Миксер-Трио»  
PM1024 30 грн.



«УльтраПро™»  
С19 50 грн.



«101\* МикроГурмэ»  
PM1862 50 грн.

# Соберите у себя дома Презентацию Tupperware – это весело!

Вы наверняка уже бывали на увлекательных Презентациях Tupperware, а устраивали ли Вы свою собственную Презентацию? Ведь став Хозяйкой этого интересного мероприятия, Вы получите массу преимуществ. Во-первых, это отличный повод собрать своих друзей и знакомых и весело провести с ними время, поучаствовав в кулинарном мастер-классе. Во-вторых, это отличная возможность получить эксклюзивный подарок, интересные специальные предложения и изделия из Каталога по привлекательным ценам. И, в-третьих, Вы не будете обременены хлопотами, ведь профессиональный Консультант Tupperware сам позаботится обо всем, приготовит блюдо, продемонстрирует преимущества изделий Tupperware, которые изменят Вашу жизнь к лучшему. А Вам останется лишь отдыхать, наслаждаться обществом друзей и увлекательным путешествием в мир кулинарных возможностей!





## Ваша карьера в Ваших руках!

Когда речь идет о карьере в компании Tupperware, всё зависит только от Вас. Вы вкладываете свои усилия и время, взамен получаете успех, самореализацию и высокий доход.

Консультанты компании Tupperware – это не просто люди, которые занимаются продажами. Консультанты компании Tupperware – это бизнес-партнеры, успех которых крайне важен для нас.

На протяжении 70 лет наша миссия – открывать возможности нашим Консультантам, вселять в них уверенность и успех.

Присоединяйтесь к нам – Вы увидите, как осуществляются все Ваши мечты, будь то дополнительный доход на семейные развлечения или вклад в развитие собственного бизнеса.

Свяжитесь с нами уже сейчас и узнайте, как получить работу мечты.





# Станьте Консультантом Tupperware!

**Мы предлагаем Вам исключительные возможности: войти в число лидеров одной из крупнейших мировых корпораций, стать успешной и уверенной в себе, научиться зарабатывать и руководить собственным бизнесом!**

Вы также сможете приобретать изделия Tupperware по привлекательным ценам, совершенствоваться в кулинарном мастерстве, путешествовать по миру и легко заводить новых друзей!

Начните свой бизнес в Tupperware прямо сейчас! Для этого не нужно никаких первоначальных вложений!

Дистрибуторский Центр Tupperware предоставляет Вам Набор Успеха - инструмент, с которым Вы легко начнете проводить Ваши первые Презентации. Ведь в Набор Успеха входят избранные изделия-бестселлеры, а рецептурные буклеты подскажут Вам простые и в то же время эффективные и, несомненно, вкусные рецепты, с помощью которых Вы порадуете Гостей Ваших первых презентаций. Каталог станет неизменным помощником и проводником в мир изделий Tupperware.



# Набор Успеха

С таким набором Вы легко сможете проводить успешные Презентации, и как только Ваш доход покроет стоимость Набора Успеха, он станет Вашим навсегда.\* Ваш Менеджер поможет провести первые Презентации. В Дистрибьюторном Центре обучат модели бизнеса для получения максимально дохода. Tupperware откроет для Вас мир удивительных возможностей!

\* Подробные условия получения Набора Успеха Вы можете узнать в Дистрибьюторных Центрах Tupperware.

**Базовый Набор Успеха**  
для быстрого старта в качестве  
успешного Консультанта:

1. Измельчитель «Турбо» (300 мл)
2. Малый «Хит-парад» (300 мл), 4 шт.
3. Силиконовый скребок малый
4. Каталог Tupperware Весна 2016, 1 шт. –
5. Рецептурный буклет «Измельчитель»Турбо»

## Большой Набор Успеха,

объединивший изделия из многих коллекций. С ним Вам будет легко демонстрировать изделия уже на первых Презентациях, получать доход и идти к исполнению Ваших желаний вместе с Tupperware:


1. Измельчитель «Турбо» (300 мл)
2. Малый «Хит-парад» (300 мл), 4 шт.
3. Силиконовый скребок малый
4. Каталог Tupperware Весна 2016, 3 шт.
5. Рецептурный буклет «Измельчитель»Турбо»
6. «Браво-Дилайт» (430 мл)
7. Рецептурный буклет «Браво-Дилайт»
8. Замесочное блюдо (3 л)
9. Шейкер (600 мл)
10. Сито
11. Овощечистка вертикальная









За более подробной информацией о продукции, услугах и возможностях компании Tupperware, пожалуйста, обращайтесь к Вашему Консультанту или в один из Дистрибьюторных Центров © Tupperware. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никакие части настоящего издания не могут быть воспроизведены, использованы или переданы в любой форме одним из способов передачи и размножения информации без предварительного письменного согласия правообладателя. Это положение относится к фотокопированию, размножению, воспроизведению, переводам, а также к сохранению и обработке на компьютере. Компания оставляет за собой право на замену цветовой гаммы или снятие с продажи любого изделия, представленного в Каталоге без предварительного уведомления. Цены в настоящем Каталоге являются расчетными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчетные цены. Срок действия Каталога и текущие расчетные цены уточняйте у Дистрибьютора.


 Максимально допустимая температура приготовления в изделиях Tupperware с данным знаком  
+250°C

 Материалы, из которых изготовлены изделия Tupperware, предназначены для пищевых продуктов




RedDot Design Award. Награда за инновационный дизайн изделий


 Минимально допустимая температура заморозки в изделиях Tupperware с данным знаком  
-25°C

 Нельзя использовать в режиме «Гриль»




Инновационное покрытие, благодаря которому полимер сохраняет свой оригинальный цвет


 Для использования в морозильной камере

 Для использования в духовом шкафу




В изделиях используются вторично переработанные полимеры


 Можно мыть в посудомоечной машине

 Нельзя использовать металлические кухонные принадлежности (ножи, лопатки), которые могут повредить изделие




В изделиях используется мембрана, благодаря которой излишняя влага испаряется, что уменьшает вероятность образования плесени


 Для использования в микроволновой печи

 Tupperware является старшим членом и одним из основателей Российской Ассоциации Прямых Продаж

 Нельзя использовать в микроволновой печи

 Для использования на открытом огне

 Воспользуйтесь QR-кодом, чтобы получить дополнительную информацию по интересующему Вас изделию, перейдя на сайт компании Tupperware

 Нельзя использовать на открытом огне



**Эксклюзивный подарок только для Гостей Центра!**  
Посетите один из Дистрибьюторных Центров и получите в подарок «Гномик» (50 мл) – необычайно удобное изделие Tupperware с влаговоздухонепроницаемой крышкой!

# Tupperware®



Ваш Консультант:

Телефон:

E-mail:

Штамп Дистрибьюторного Центра: