

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 several mannequins in the background. One mannequin is wearing a silver sequined top and a light-colored skirt. The background also shows a window with a view of trees.

**Tefal**  
**Revue**  
Podzim / zima 2023

**BEATA**

Rozhovor na

s. 7

## Editorial

Drazí kulinářští dobrodruzi  
a nadšenci do jídla,

vítejte v podzimně-zimním vydání Tefal Revue! Zatímco venku listy mění barvu a vzduch naplňuje chlad, tak se my vydáme na kulinářskou cestu, která oslaví chutě a tradice sezóny. Od vydatných jídel, které zahřejí duši až po sváteční pochoutky, Tefal vás chce inspirovat a vybavit na všechna vaše podzimní a zimní kuchařská dobrodružství.

Jsmo nadšeni, že v tomto vydání vám můžeme představit naši váženou ambasadorku Beatu Rajskou, která se podělila o své postřehy a znalosti v oblasti žehlení. Dále odhalíme její tipy a triky při péči o šatník. Zároveň vám šéfkuchař Ondra Slanina prozradí, jaké jsou jeho nejoblíbenější sezónní ingredience a jaká bohatá a výživná jídla s nimi můžete uvařit.

Při klesajících teplotách, vám zveme do světa výživných a vydatných jídel, které vás zahřejí a udrží v pohodlí po celou zimní sezónu. Když už se bavíme o inspirujících receptech, tento rok se již po desáté konala soutěž Rio Mare Svačina roku, která odhalila talent v kuchyni začínajících kuchařů. Představíme vám chutné recepty semifinalistů, abyste mohli vyzkoušet něco nového i z pohodlí domova.

V přípravě na zimní slavnosti má Tefal v zásobě několik překvapení. Předá vám tipy na zdravé, ale i chutné občerstvení pro vaše sváteční setkání. Kromě toho vám poskytneme recepty na dokonalé dezerty a nabídneme návod na zpracování sezónních surovin.

Kuchyň je často středobodem bydlení, a proto se nesmí opomínat ani na její organizaci. Tefal vám dá nápady nejen k uspořádání kuchyně, ale i inspiraci na jedinečné vánoční dárky, které potěší vaše blízké.

Doufáme, že toto vydání Tefal Revue rozsvítí vaši vášeň pro vaření, povzbudí vás k vyzkoušení nových receptů a udělá z vaší kuchyně centrum kreativity a radosti. Nechte Tefal být vaším důvěryhodným společníkem během vašich dobrodružství v domácnosti. Zůstaňte naladěni na okouzující cestu zimní říší divů na dalších stranách našeho časopisu.

Michal Bučko  
Generální ředitel Groupe SEB  
Central Europe



## Obsah

Editorial .....	2
i-Coach Touch .....	3
Aplikace Tefal.....	4
Hovězí guláš podle Ondry Slaniny... 6	
Red Dot Design Award .....	8
Rozhovor s Beatou Rajskou .....	9
Polévka je grunt.....	12
Domácí těstoviny .....	13
Rio Mare Svačina roku .....	14
Podzimní pečení .....	17
Sváteční koktejly a smoothies .....	18
Od babičky chutná nejlíp.....	19
Tlakový hrnc slavi! .....	20
S Jirkou Hilgartem nejen o jídle .....	22
Zimní recepty .....	24
Čaj v kostce .....	25
Umění mletí masa .....	26
Grilování.....	27
Vánoce se značkou Tefal.....	30
Tefal Store a prodejny Home & Cook.....	31

VÁŠ DOMÁCÍ KOUČ PŘI PEČENÍ  
INTEGROVANÉ RECEPTY S POSTUPEM  
KROK ZA KROKEM PRO VŽDY  
ÚSPĚŠNÉ VÝSLEDKY PEČENÍ!



Pomáhá vám  
kontrolovat  
výsledky přípravy



Provádí vás při  
pečení přes dotykovou  
obrazovku



Poskytuje vám video  
návod, tipy a rady  
k pečení



Propojení  
přes WiFi

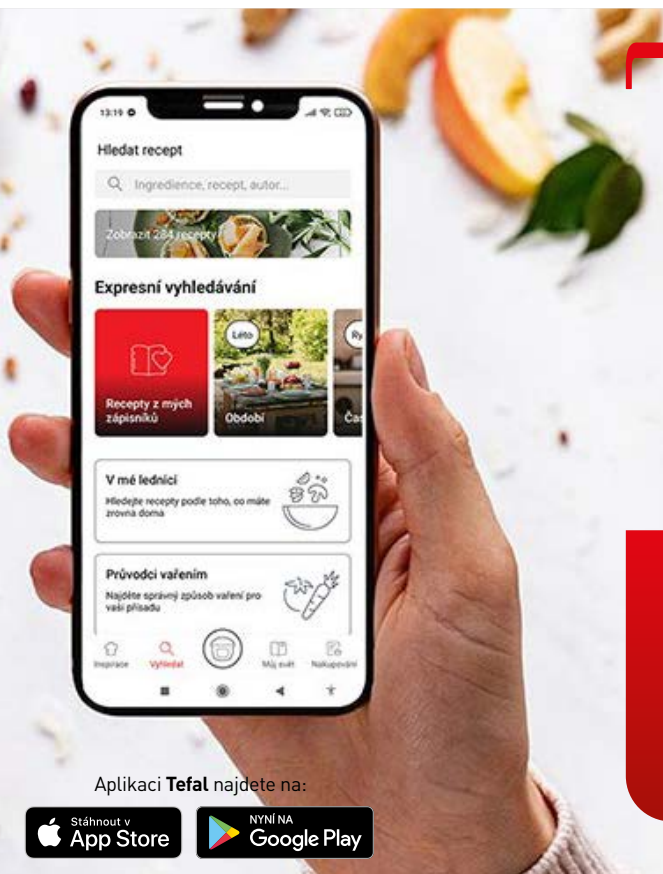


Mobilní  
aplikace  
My Tefal

# APLIKACE MY TEFAL PLNÁ NEKONEČNÉ INSPIRACE

Milujete vaření? Chcete najít nové recepty, které byste mohli doma vyzkoušet? Hledáte snadno použitelnou mobilní aplikaci, která vám pomůže najít chutné recepty? Už nehledejte – mobilní aplikace

My Tefal je tady! Přečtete si další informace o úžasných funkcích mobilní aplikace My Tefal a o tom, jak ji můžete používat k objevování chutných receptů, a ještě více si zpříjemnit domácí vaření.



## APLIKACE MY TEFAL PRO NEKONEČNOU INSPIRACI RECEPTY

Šéfkuchař vždy ve vaší kapse.



- Inspirujte se nekonečnou zásobou nových receptů
- Vařte přehledně **krok za krokem** podle fotografií
- Sledujte postup vaření na displeji vašeho telefonu
- Vytvářejte nákupní seznamy a **sdílejte je** s rodinou

Aplikaci Tefal najdete na:



4 min



3 min



4 min



9 min



# SNADNÉ VAŘENÍ SE SADAMI INGENIO

## INGENIO UNLIMITED SADA 13 ks

L7639002

- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický i indukční)
- geniálně univerzální stohovatelné nádobí
- usnadnění vaření a skladování
- rukojeť lze odejmout jedním pohybem
- nepřilnavý vnitřní povrch Titanium 6X
- vylepšený indikátor správné teploty Thermo-Signal™

7 399 Kč



## INGENIO UNLIMITED SADA 3 ks

L7638942

- prostorová úspornost, stohovatelný design
- pánev 24/28 cm + 1 odnímatelná rukojeť
- bezpečná a patentovaná odnímatelná rukojeť unese až 10 kg
- snadné mytí, vhodné do myčky na nádobí, kromě rukojeti

2 490 Kč



## INGENIO EMOTION SADA 4 ks

L8964S44

- prostorová úspornost, stohovatelný design
- 4dílná sada: rendlíky 16/18/20 cm + 1 odnímatelná rukojeť
- bezpečná a patentovaná odnímatelná rukojeť unese až 10 kg
- záruka 5 let na nerezovou ocel
- kompatibilní s plynovými, keramickými a indukčními sporáky
- silné dno pro rovnoměrné rozptýlení tepla při přípravě lahodných pokrmů a dlouhodobý výkon

1 699 Kč



## INGENIO EMOTION SADA 13 ks

L897DS04

- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický indukční)
- sada 10 ks nádobí s exkluzivním designem
- vyrobeno z prvotřídní nerezové oceli
- stohovatelné provedení pro úsporu místa
- mimořádně odolný a trvanlivý nepřilnavý povrch Titanium 2X Ingenio Emotion s indikátorem teploty Thermo-Signal™

3 699 Kč

## INGENIO EMOTION SADA 3 ks

L897S374

- prostorová úspornost, stohovatelný design
- 3dílná sada: pánev 24/28 cm + 1 odnímatelná rukojeť
- bezpečná a patentovaná odnímatelná rukojeť unese až 10 kg
- záruka 5 let na nerezovou ocel
- kompatibilní s plynovými, keramickými a indukčními sporáky
- mimořádně odolný a trvanlivý nepřilnavý povrch Titanium 2X Ingenio Emotion s indikátorem teploty Thermo-Signal™

1 899 Kč



# HOVĚZÍ GULÁŠ PODLE ONDRY SLANINY

Zahřejte své chuťové pohárky s tímto lahodným receptem na hovězí guláš, který zaručeně rozproudí vaši fantazii. Kombinace měkkého hovězího masa, aromatického koření a bohaté omáčky vytvoří pokrm plný sytých chutí a nádherné vůně. Osobitý recept oblíbeného šéfkuchaře Ondry Slaniny vám ukáže, jak se přenést do srdce kuchyně a vytvořit skvělý guláš, který si zamilujete nejen v zimních měsících. Připravte se na cestu do světa bohatých chutí a užijte si každé sousto této lahodné pochoutky.

- 700 g hovězí klišky
- 80 g sádla
- 3 cibule
- 4 ks bobkového listu
- 2 lžičky sladké papriky
- 2 lžičky rajčatového protlaku
- 8 stroužků česneku
- 1 brambora
- 1 lžička kmínu
- 0,6 l vody
- špetka soli a pepře
- 4 ks nového koření
- špetka majoránky
- 1 chilli paprička

## Postup:

Maso nakrájejte na velké kusy a smíchejte s paprikou. Cibuli nakrájejte najemno. Česnek, majoránku a pepř utřete se solí. V multifunkčním tlakovém hrnci Cook4 me Touch rozpusťte sádlo. Přidejte cibuli, bobkový list, nové koření a kmín. Opékejte zhruba 8 minut. Přidejte maso s paprikou, čili papričku, osolte a opečte. Přidejte protlak a restujte zhruba 5 minut. Zalijte vodou a přidejte nastrouhanou bramboru. Tlakové vaření po dobu 30 minut. Dochutěte utřenou směsí a podávejte s domácím chlebem.



## ONDRA SLANINA: NEJOBLÍBENĚJŠÍ SEZÓNÍ INGREDIENCE

Mezi moje nejoblíbenější ingredience spojené s podzimní sklizní a nadcházejícím zimním časem patří houby a dýně. Rád s nimi v kuchyni experimentuji a promýšlím nové postupy, jak si je vychutnat jinak. Zkoušeli jste třeba dýni na sladko? Anebo houby při přípravě oblíbeného toastu? Určitě doporučuji obě suroviny pro jakýkoli netradiční recept si umíte představit!



# KDYŽ DESIGN HÝŘÍ BARVAMI: PURE POP MÁ RED DOT

Značka Tefal, přední světový výrobce inovativních výrobků pro domácnost, získala prestižní ocenění Red Dot Design Award 2023 v kategorii produktového designu se svým nejnovějším produktem, ručním napařovačem Tefal Pure POP. Odborná porota touto cenou potvrzuje výjimečnost výrobku, který si oblíbila celá řada spokojených spotřebitelů.

Red Dot Design Award je jednou z nejprestižnějších mezinárodně uznávaných soutěží, která od roku 1955 hodnotí a oceňuje tisíce přihlášených produktů z celého světa. Cena je udělována v několika kategoriích a posuzován je design, inovativní prvky a kreativita. Tefal Pure POP toto ocenění získal v konkurenci s řadou dalších výjimečných produktů, což potvrzuje jeho jedinečnost a atraktivitu pro odbornou porotu i spotřebitele.

„Jsme velmi hrdí na to, že Tefal Pure POP byl oceněn prestižním Red Dot Design Award 2023,“ uvedl Martin Kasarda, produktový manažer. „Toto ocenění je potvrzením našeho závazku poskytovat zákazníkům nejen kvalitní produkty, ale také výrobky lahodící oku, kte-

ré v sobě ladně snoubí inovativní designové prvky.“

Tefal Pure POP je designově hravý napařovač oděvů, který posouvá péči o oděvy na novou úroveň. Čistí a napařuje jedním plynulým pohybem a použití je zcela intuitivní. Pohodlný systém oboustranných nástavců umožňuje snadnou záměnu mezi sametovou stranou, která je ideální pro šetrné vyrovnaní všech látek, dokonce i těch nejchoulostivějších, a stranou pro odstranění vlasů, chlupů a drobných nečistot. Zcela přírodní síla páry redukuje pachy, dezinfikuje a osvěžuje. Tefal Pure POP je mimořádně kompaktní, tenký a lehký, abyste si jej mohli vzít kamkoli potřebujete. Ať už míříte do luxusního hotelu, na dobrodružnou cestu karavanem nebo třeba plánujete ubytování

v kempu, všude jistě tento šikovný a skladný napařovač oděvů využijete.



reddot design award



## NAPAŘOVAČ ODĚVŮ PURE POP

DT202x

- výkon páry až 20 g/min
  - příkon 1300 W
  - objem zásobníku na vodu 70 ml
  - snadné a intuitivní napařování
  - odstraňování vlasů, chlupů a drobných nečistot
  - šetrný k oblečení
  - inovativní systém oboustranných nástavců
  - výjimečně kompaktní design připravený na cesty
  - rychle zahřátý a připravený k použití (15 s)
  - stylový a moderní design
  - dezinfekční účinek páry
- 999 Kč





# SVĚT ŽEHLENÍ OČIMA BEATY

**Můžete nám říct něco o vaší cestě módní návrhářky a o tom, jak se u vás vyvinula vašeň pro módu a oblečení?**

U mě vašeň pro vše související s oděvem začala v dětství. Na kresbách byly vesměs návrhy oblečení a panenky „měnily“ oblečky podle toho, co jsem právě ustříhla. První sukni z mamčiných šatů jsem vytvořila v páté třídě a „džínové“ kalhoty z plátna jsem si ušila v osmé třídě. Následovala SPŠO v Trenčíně, tehdy jediná škola tohoto typu na Slovensku, která mi dala skutečné základy řemesla a dovedností v tvorbě. Studium na filozofie bylo možná pro některé dost překvapující, ale já tvrdím, že to byl super krok, protože jsem díky tomu získala nadhled a trochu jiný pohled na módu. Pak už to byla jen práce, disciplína a opět práce. V roce 2001 jsem založila společnost Beata Rajská Design s.r.o., která prezentuje 22 let moji tvorbu.

**Žehlení hraje zásadní roli pro udržení kvality a vzhledu oblečení. Jak důležité je žehlení ve vaší každodenní rutině, zejména jako módní návrhářky?**

Měla jsem štěstí na mistry řemesla kolem sebe a už staré krejčovské říkaly: „Žehlička je další krejčovská!“ To ukazuje jakou roli má žehlení při tvorbě modelu. I proto je důležité, jaké pomůcky si k žehlení si vyberete.

**Mohla byste se podělit o své osobní tipy a triky pro dokonale vyžehlené oděvy? Existují nějaké konkrétní techniky nebo nástroje, které považujete za obzvláště účinné?**

Ano, je důležité pochopit, že doba, kdy se žehlilo na kuchyňském stole je dávno pryč.

Například Tefal nabízí řadu produktů na žehlení navržených tak, aby se proces žehlení usnadnil a zefektivnil. A já je používám všechny. Care For You mám v ateliéru, stejně tak jako Pro Express Vision a v showroomu mám Ixeo Power, a ruční napařovač Pure POP mám v každém místě svého pohybu – v zavazadlech, na dálně, v ateliéru, v showroomu i v šatníku.

**Když přijde na péči o vlastní šatník, existují nějaké specifické látky nebo oděvy, které vyžadují zvláštní pozornost během procesu žehlení?**

Používám často hedvábí a vlnu. A právě Care For You je na ně fajn.

**Žehlení může být časově náročné, zejména pro lidi s nabitým programem. Jak se vám daří šetřit čas při žehlení prádla?**

Já mám výhodu, že žehlím u nás v ateliéru a tam mám žehlicí techniky více než dost. Jednou za týden se tam „vejdou i já“. Existují kromě žehlení ještě nějaké další postupy nebo tipy při péči o oblečení, které byste našim čtenářům doporučila, aby jejich



**oblečení zůstalo v optimálním stavu?**

Ne všechny, hlavně svrchní části oblečení je nutné hned prát a čistírna není vždy po ruce. A právě tohle mi vyhovuje na Care For You nejvíc. Vysokou teplotu, kterou přístroj vygeneruje, oblečení vydezinfikuje, což je super.

**Jako módní návrhářka máte pravděpodobně rozmanitý šatník. Jak organizujete a skladujete své oblečení, abyste zajistila, že zůstane bez vrásek a bude se dobře udržovat?**

Mám čtyři šatníky, a ty jednou za dva až tři měsíce zreviduji. Nemám ráda přečpané

šatníky, ani věci bez významu. Nenosím, pošlu dál, daruji. Tím pádem se tomu oblečení opravdu nedělají „vrásky“.

**Máte na závěr nějakou radu nebo moudro na rozloučenou pro naše čtenářky, které touží po vyžehleném a stylovém šatníku?**

Právě ta předchozí odpověď je už radou, nepřecpávejte šatníky, občas je provětrejte, ať mohou dýchat. No a co se osvědčilo mně – nepodlehnout množství a trendům, raději kvalita a nadčasovost. Pak nemusím stát před přeplněným šatníkem a nemít co na sebe.



### NAPAŘOVACÍ ŽEHLIČKA ULTIMATE PURE

FV9845

- příkon 3200 W pro rychlé zahřátí a vysoce účinné žehlení
  - parní ráz 260 g/min.
  - unikátní sběrač vodního kamene
  - funkce Anti-drip
- 2899 Kč



### NAPAŘOVACÍ ŽEHLIČKA TEFAL PUREGLISS ČERNO/MODRÁ

FV8066EO

- vysoký výkon 3000 W
  - nepřetržitý výstup páry 50 g/min.
  - parní ráz 280 g/min.
  - patentovaná filtrační technologie Micro Calc zabraňuje vzniku skvrn a kompletně chrání oděvy a textilie
  - vysoce výkonná žehlicí plocha Durilium Airglide AutoClean poskytuje dokonalou distribuci páry a snadnou kluznost
  - funkce bezpečnostního vypnutí
- 2 199 Kč

### NAPAŘOVACÍ ŽEHLIČKA TEFAL PUREGLISS STŘÍBRNÁ/ČERNÁ

FV8062EO

- vysoký výkon 3000 W
  - nepřetržitý výstup páry 50 g/min.
  - parní ráz 280 g/min.
  - patentovaná filtrační technologie Micro Calc zabraňuje vzniku skvrn a kompletně chrání oděvy a textilie
  - vysoce výkonná žehlicí plocha Durilium Airglide AutoClean poskytuje dokonalou distribuci páry a snadnou kluznost
  - funkce bezpečnostního vypnutí
- 2 199 Kč



### NAPAŘOVACÍ ŽEHLIČKA TEFAL PUREGLISS BÍLÁ

FV8042EO

- vysoký výkon 3000 W
  - nepřetržitý výstup páry 50 g/min
  - parní ráz 280 g/min
  - patentovaná filtrační technologie Micro Calc zabraňuje vzniku skvrn a kompletně chrání oděvy a textilie
  - vysoce výkonná žehlicí plocha Durilium Airglide AutoClean poskytuje dokonalou distribuci páry a snadnou kluznost
  - funkce bezpečnostního vypnutí
- 1 999 Kč

### SAMOŽEHLIČKA CARE FOR YOU

YT4050

- funkce odstranění záhybů, dezinfkující parní výkon, jemné sušení, zmírňuje pachy
  - příkon 1800 W, vyjímatelná 2l nádržka na vodu, integrovaná ochrana proti vodnímu kameni, tichý chod
  - zničí až 99,99 % bakterií
  - 4 kusy oblečení jsou vyžehleny za 20 minut a bez práce
  - parní výstup je 65 g/min
- 16 999 Kč



### PARNÍ GENERÁTOR PRO EXPRESS VISION

GV9820

- příkon 3000 W
- parní ráz 750 g/min.
- tlak páry 9 bar
- technologie žehlicí plochy Durilium AirGlide Autoclean zajišťuje optimální rozptýlení páry a dokonalou kluzkost
- ochranná funkce Anti drip systém proti odkapávání
- objem zásobníku na vodu 1,2 l, vyjímatelný
- funkce Smart LED Vision – osvětlení ve špičce
- ovládání na rukojeti
- technologie tichého chodu

10 999 Kč

### PARNÍ GENERÁTOR PRO EXPRESS VISION MODRÝ

GV9812E0

- příkon 3000 W
- parní ráz 700 g/min.
- tlak páry 8.1 bar
- technologie žehlicí plochy Durilium AirGlide Autoclean zajišťuje optimální rozptýlení páry a dokonalou kluzkost
- ochranná funkce Anti drip systém proti odkapávání
- objem zásobníku na vodu 1,2 l, vyjímatelný
- funkce Smart LED Vision – osvětlení ve špičce
- ovládání na rukojeti
- technologie tichého chodu

8 999 Kč



### NAPAŘOVAČ ORIGIN TRAVEL

DT1034E1

- **EFEKTIVNÍ NAPAŘOVÁNÍ:** Spolehlivé a efektivní odstranění pomačkání v kompaktním designu, s výkonem 1200 W a nepřetržitým parním výkonem 20 g/min.
- **RYCHLÉ NAHŘÁTÍ:** Objevte péči o oblečení, která je s vámi všude, kde ji potřebujete. Napařovač je vždy po ruce, připraven během 25 sekund a skvěle se hodí k úpravám na poslední chvíli, na cesty a pro další využití
- **OSVĚŽUJE A DEZINFIKUJE OBLEČENÍ:** Zcela přirozená dezinfikující funkce páry zmírňuje pachy a osvěžuje oblečení
- **VELMI PRAKTICKÉ FUNKCE:** Snadno vyjímatelná nádržka na vodu o objemu 70 ml, 2metrový kabel pro pohodlnou manipulaci a vestavěný háček pro snadné skladování
- **TY SPRÁVNÉ DOPLŇKY:** Hustý textilní kartáč na silnější látky a praktické cestovní pouzdro, abyste si mohli vzít ruční napařovač oblečení všude s sebou

849 Kč



### NAPAŘOVAČ ORIGIN TRAVEL

DT1020E1

- **EFEKTIVNÍ NAPAŘOVÁNÍ:** Spolehlivé a efektivní odstranění pomačkání v kompaktním designu, s výkonem 1200 W a nepřetržitým parním výkonem 20 g/min.
- **RYCHLÉ NAHŘÁTÍ:** Objevte péči o oblečení, která je s vámi všude, kde ji potřebujete. Napařovač je vždy po ruce, připraven během 25 sekund a skvěle se hodí k úpravám na poslední chvíli, na cesty a pro další využití
- **OSVĚŽUJE A DEZINFIKUJE OBLEČENÍ:** Zcela přirozená dezinfikující funkce páry zmírňuje pachy a osvěžuje oblečení
- **VELMI PRAKTICKÉ FUNKCE:** Snadno vyjímatelná nádržka na vodu o objemu 70 ml, 2metrový kabel pro pohodlnou manipulaci a vestavěný háček pro snadné skladování
- **TY SPRÁVNÉ DOPLŇKY:** Hustý textilní kartáč na silnější látky, abyste si mohli vzít ruční napařovač oblečení všude s sebou

849 Kč

# VYDATNÉ POLÉVKY, KTERÉ VÁS ZAHŘEJÍ PO CELOU ZIMU

Polévka je grunt! to prostě platí pořád. Zima přináší chladné počasí, ale také příležitost se zahřát u výtečných polévek plných chutí a vůní. Vydatné polévky jsou tou nejlepší volbou, když hledáte útěchu a teplo během zimních měsíců. Tato lahodná jídla nejen hřejí tělo, ale také poskytují skvělý způsob, jak se ponořit do světa lahodných ingrediencí a kombinací, které vám zpříjemní každý sychravý den.

**Hovězí vývar s kořenovou zeleninou:** Tato tradiční vydatná polévka je plná bohatého hovězího vývaru a aromatické kořenové zeleniny. Kousky masa se vaří do měkka a propojují se s kořenovou zeleninou, jako jsou mrkev, petržel, celer a pastinák. Přidání bylinek a koření dodává vývaru intenzivní chuť. Vývar navíc hravě zvládnete za polovinu času s Cook4me Touch Wifi.

**Kuřecí polévka s nudlemi:** Kuřecí polévka je klasikou, která nikdy neomrzí. S kousky kuřecího masa, zeleninou a domácími nudlemi je to opravdový útěk do teplého objetí chuti. Můžete přidat citronovou šťávu pro osvěžení. Polévku si dokonce zvládnete připravit ve varném vysokorychlostním stolním mixéru PerfectMix Cook.

**Gulášová polévka:** Pokud hledáte něco pikantního, gulášová polévka je tím pravým. Kousky hovězího masa se dusí v aromatické omáčce s paprikou a kořením. Přidání brambor a zeleniny vytvoří hřejivou a sytou polévku. Další tipy na vydatné polévky najdete v aplikaci My Tefal, která je dostupná v iOS i Android operačním systému.

**Čočková polévka:** Čočková polévka je výživná a plná vlákniny. S červenou, zelenou nebo hnědou čočkou, zeleninou a kořením vytvoříte výbornou a skutečně sytou polévku s bohatou chutí.

**Rybí polévka se smetanou:** Pro milovníky mořských plodů je rybí polévka skvělou volbou. S různými druhy ryb a mořských plodů, zeleninou a smetanou vytvoříte krémovou a lahodnou polévku s přímořským nádechem.

**Krémová polévka:** Krémové polévky si získaly velkou oblibu, a to zejména díky své hladké a sametové konzistenci, která v chladných zimních dnech přináší pocit pohody. Krémové polévky lze připravit z různých druhů zeleniny či luštěnin, a to buď jako čistě jednodruhové varianty nebo v kombinaci několika lahodných surovin. S přípravou krémových polévek vám pomůžou mixéry Tefal, které se postarají o perfektně hladkou a jemnou konzistenci. Polévku jednoduše připravíte ve vysokorychlostním varném mixéru PerfectMix Cook, který suroviny uvaří a rozmixuje zároveň. Spolehnout se můžete také na tyčový mixér Tefal Infiny Force s titanovými noži, který je vybavený praktickým příslušenstvím jako je XL sekáček, který v kuchyni zastane hned několik funkcí. Tento typ pokrmu jednoznačně vítězí u dětí, které tak často ochotně sáhnou po krémových polévkách obsahujících zeleninu, kterou by jinak snadno odmítly.

Vydatné polévky jsou nejen výživné, ale také dokáží zahřát duši i tělo. Ponořte se do zimního kouzla těchto chutí a experimentujte s různými ingrediencemi, aby vaše zimní stravování bylo bohaté a pestré.



## VYSOKORYCHLOSTNÍ VARNÝ MIXÉR PERFECTMIX COOK

BL835D

- 10 automatických programů
  - teplé a studené pokrmy
  - funkce vaření a napařování
  - odnímatelné ostré nože Powelix z nerezové oceli
  - výkonný motor o příkonu 1400 W
  - funkce hloubkového čištění
  - skleněná nádoba o objemu 2 l
  - vysoký počet otáček 41 000 ot/min
- 4 999 Kč



## TYČOVÝ MIXÉR INFINY FORCE 4V1

HB94L830

- plynulá regulace rychlosti
  - technologie ostrých čepelí Powelix Life s titanovým povrchem
  - příkon 1000 W pro rychlé mixování
  - funkce: mixování, sekání, šlehání, drcení ledu, míchání lehkých těst a mletí masa
  - součástí balení je XL sekáček s funkcí 5v1 a s objemem 1 l, sekáček s objemem 0,5 l, mixovací noha, šlehací metla a odměrná mixovací nádoba
- 2 499 Kč

## INTELEKTUÁLNÍ MULTIFUNKČNÍ HRNEC COOK4ME TOUCH WIFI

CY912831

- inteligentní multifunkční a tlakový hrnec
  - WiFi připojení a dotyková obrazovka
  - každodenní inspirace
  - recepty krok za krokem
  - fotografie a videa na velké vyklápecí dotykové obrazovce
  - více než 100 receptů hotových do 10 minut
  - 13 režimů, expres vaření pod tlakem, vaření v páře (zelenina), restování nebo dušení, opětovný ohřev a udržování tepla
  - snadné vyhledávání na displeji
- 12 999 Kč



\*Oproti tradičním způsobům vaření. Test byl proveden v roce 2022, na přípravě brambor.

# TEFAL RADÍ: JAK NA DOMÁCÍ TĚSTOVINY

Všichni milovníci dobrého jídla dobře ví, že čerstvé domácí těstoviny mají svou nezaměnitelnou chuť. Popravdě řečeno, jen máloco se vyrovná tomu momentu, kdy okusíte první kousek vyrobený vlastníma rukama, kdy cítíte vůni pečlivě vybraných surovin. Přestože hodně z nás má dojem, že výroba těstovin doma je příliš komplikovaná, ve skutečnosti je to tvůrčí moment, který si hned zamilujete – zvlášť když vám přispěchá na pomoc první inteligentní kuchyňský robot, Tefal i-Coach Touch. Natrénuje s vámi krok za krokem ty nejlepší těstoviny, které jste kdy jedli...protože jste je vyrobili právě vy!



## INGENIO UNLIMITED SADA 13 KS

L7639002

- určeno na všechny typy sporáků (plynový, sklokeramický, elektrický i indukční)
- geniálně univerzální stohovatelné nádoby
- usnadnění vaření a skladování
- rukojeť lze odejmout jedním pohybem
- nepřilnavý vnitřní povrch Titanium 2X, vylepšený indikátor správné teploty Thermo-Signal™

7 399 Kč



## DUETTO+ SADA 10 KS

G719SA74

- tepelný zdroj: indukce, plyn, elektrická deska, sklokeramika, halogen
- vhodné pro použití v troubě: do 250 °C (kromě skleněné poklice)
- vhodné do myčky
- vnější vrstva/povrchová úprava: leštěná nerezová ocel
- vylévací okraj
- materiál poklice: sklo
- typ dna: indukční technologie

3 399 Kč

## ČERSTVÉ DOMÁCÍ TĚSTOVINY

- 500 g hladké nebo polohrubé mouky
- 5 vajec
- 1 lžička soli
- Semolinová mouka na tvarování těstovin

### Postup:

Těsto na čerstvé těstoviny má specifickou strukturu a je vhodné například pro fettuccine, pappardelle, lasagne a cannelloni. Receptem vás provede i-Coach Touch na své obrazovce: Do mísy přístroje dejte všechny ingredience (mouku, vejce a sůl) a stiskněte „Start“ - spustí se automatický režim hnětení na 4 minuty. Těsto vyjměte a na pracovní ploše ho otočte spodkem vzhůru, zabalte do potravinové fólie a nechte 30 minut odpočívat. Pomocí semolinové mouky vypracujte těstoviny do zvoleného tvaru a uvařte.



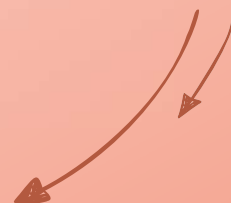
## INTELIGENTNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT I-COACH TOUCH

QB951838

- WiFi připojení a 4,3" dotyková obrazovka
- integrované recepty krok za krokem
- tipy a rady, ověření správné konzistence výsledků, videa s kulinářskými technikami
- výkonný 1200 W motor a 10 rychlostí
- planetární pohyb míchání
- celokovový vnitřní mechanismus
- nerezová mísa o objemu 5,5 l
- Flex metla, kovová míchací metla a hnětací hák, stěrka
- připojitelná kuchyňská váha s Bluetooth
- 5 výstupů pro příslušenství
- nejtišší kuchyňský robot Tefal
- mobilní aplikace Tefal pro ještě více receptů a funkcí
- možnost dokoupení široké škály příslušenství

19 999 Kč

# Svačina roku



## Rio Mare Svačina roku 2023

V letošním roce se konal jubilejní 10. ročník celonárodní gastronomická soutěž Rio Mare Svačina roku, která je určena studentům středních škol se zaměřením na gastronomii a stravovací služby. Z desítek přihlášených vybírala odborná porota složená z profesionálů české gastronomie ty nejlepší tipy na vyváženou svačinu. Jak letošní klání dopadlo můžete sledovat na sociálních sítích

 [rio.mare\\_svacina.roku](https://www.instagram.com/rio.mare_svacina.roku)

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





Vítěz si také letos kromě hodnotných cen pro sebe odnesl vybavení značky TEFAL v hodnotě 50 000 korun pro svou školu.



Šéfkuchař Zdeněk Křížek, porotce

## JAK POUŽÍVAT HORKOVZDUŠNOU FRITÉZU TEFAL K PŘÍPRAVĚ ZDRAVÝCH SVAČIN

V dnešní uspěchané době hledáme stále více možností, jak si uchovat zdravý životní styl, aniž bychom museli ustupovat v chuti a požitku. Horkovzdušná fritéza Tefal se stává nejen spolehlivým pomocníkem ve vaší kuchyni, ale také skvělým prostředkem k přípravě chutných a zdravých svačtin. Naučte se využít potenciál této moderní technologie pro vytvoření lahodných dobrot, které se stanou oblíbenými mezi všemi členy rodiny.

### 1. Volba správných surovin:

Základním krokem k přípravě zdravých svačtin v horkovzdušné fritéze je volba vhodných surovin. Zkuste experimentovat s různými druhy ovoce, zeleniny a dalšími

potraviny, které mohou být zapečené nebo osmažené na horkém vzduchu.

### 2. Krájení a příprava:

Suroviny nakrájejte na stejné kousky, pro konzistentní přípravu a dokonalou chuť. Zvolte takové velikosti kousků, které umožní rychlou a rovnoměrnou úpravu.

### 3. Méně oleje, více chuti:

Horkovzdušná fritéza Tefal vám umožní dosáhnout skvělé chuti bez nutnosti použití velkého množství oleje. Přidejte jen malé množství oleje nebo postříkejte vylouhovanými bylinami pro extra aroma.

### HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA TEFAL EASY FRY MAX 5L

EY245310/ EY245B10

- objem 5 l s kapacitou pro až 6 osob
  - zdravé pokrmy s minimem tuku
  - šetří elektrickou energii a čas
  - digitální ovládání
  - 10 automatických programů
- 2 599 Kč



#### 4. Správná teplota a čas:

Nastavte správnou teplotu a čas podle druhu surovin. Každý recept může vyžadovat trochu jiné nastavení, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

#### 5. Experimentujte s kořením a aromaty:

Přidejte do svých svačin různá koření, bylinky a aromata, která dodají pokrmům zajímavé chutě a vůně.

#### 6. Kombinujte různé ingredience:

Využijte svoji kreativitu a zkombinujte různé druhy surovin pro unikátní svačiny. Kombinace ovoce, zeleniny, sýrů a dalších ingre-

dienci může vést k nečekaným a chutným výsledkům.

#### 7. Zdravé svačiny na dosah ruky:

Díky horkovzdušné fritéze si můžete připravit svačiny, které jsou nejen chutné, ale také zdravé. Nemusíte sahat po nezdravých svačinkách z obchodu, když máte doma možnost si vyrobit své vlastní pochoutky.

Horkovzdušná fritéza Tefal je skvělým nástrojem pro vytvoření zdravých svačin plných chuti a výživy. S ní můžete v kuchyni otevřít dveře novým způsobům vaření a objevovat svět zdravých a chutných pokrmů.



#### HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA A MULTIFUNKČNÍ TROUBA TEFAL EASY FRY 20

FW606810

- kompletní jídlo pro celou rodinu
- objem 20 L
- všestranné použití jako trouba i horkovzdušná fritéza
- úspora elektrické energie a času
- 4 999 Kč

#### HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA A MULTIFUNKČNÍ TROUBA TEFAL EASY FRY 20 L

FW605810

- kompletní jídlo pro celou rodinu
- objem 20 l
- všestranné použití jako trouba i horkovzdušná fritéza
- úspora elektrické energie a času
- bohaté příslušenství
- 7 199 Kč



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

EY905D10

- kompletní jídlo za několik minut – dvě nádoby k přípravě dvou pokrmů najednou
- objem vhodný pro rodinu – využijte 5,2l nádobu k přípravě velkých jídel jako je pečené kuře, obě nádoby pro štedré porce nebo 3,1l nádobu, když jíte sami
- bezstarostné použití – 8 přednastavených programů
- úspora energie a času – spotřebuje až o 70 % méně energie a připraví pokrmy až o 40 % rychleji než klasické trouby\*\*
- technologie Extra Crisp – křupavá a dozlato-va připravené pokrmy na minimu tuku nebo zcela bez něj
- snadné čištění
- 15 let opravitelnosti za přiměřenou cenu
- 4 999 Kč

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

EY905B10

4 999 Kč

#### ACTIFRY GENIUS XL 2IN1

YV970015

- příkon 1500 W
- technologie Dual Motion s automatickou míchací lopatkou
- 2 oddělené varné zóny pro přípravu dvou jídel najednou
- kapacita 1,7 kg až pro 8 osob
- 9 režimů přípravy pokrmů
- max teplota 220 °C, min teplota 70 °C
- časovač
- inteligentní dotykový displej
- možnost odloženého startu a ohřívání
- nádoba s nepřilnavým povrchem
- průhledné skleněné víko
- odnímatelné části vhodné do myčky
- 7 799 Kč



#### EPC TURBO CUISINE N'FRY 7,6 L

CY778830

- multifunkční hrnc pro tlakové vaření, horkovzdušné smažení, klasické vaření, pečení, dušení, vaření na páře a udržení teploty jídla
- nahradí až 8 kuchyňských spotřebičů
- technologie s lepším rozptylem tepla pro rychlejší přípravu
- technologie Extra Crisp Air-Fry pro luxusně křupavá smažená jídla
- plus 4 tlačítka
- 10 automatických programů
- automatické vaření
- odložený start
- udržení teploty
- snadné čištění – příslušenství lze dát do myčky
- 12 bezpečnostních prvků
- objem 7,6 l
- 7 799 Kč

\*Oproti tradiční troubě energetické třídy A. Testováno v roce 2022 na mražených hranolkách.  
\*\*Testy provedené v roce 2023 na mražených hranolkách.



# PODZIMNÍ PEČENÍ: TIPY NA PERFEKTNÍ KOLÁČE

Zatímco se venku listy barví do červené a oranžové a s nimi přichází svěží vzduch, tak je čas váš domov naplnit vůní jablek, skořice a pečených ořechů. Od klasického půvabu banánového chlebičku a nostalgické bábovky po elegantní vrstvené dorty, existuje tolik nápadů, jak si zpříjemnit přicházející kratší dny.

Jen se třemi druhy forem na pečení máte možnost udělat desítky druhů sladkého potěšení, o které se můžete podělit s blízkými a udělat každému radost. Jednoduše si vyberte jakoukoliv podzimní ingredienci a podle ní se inspirujte. Patří mezi ně zmíněná jablka, hrušky, švestky nebo aromatické vlašské či pekanové ořechy. Nechte kouzlo podzimu ve

vás podnítit láskou k pečení a nechte zaplnit své prostředí sladkými vzpomínkami. Koláče ale nemusí být nutně nasladko, vyzkoušejte třeba oblíbený francouzský koláč, který si můžete naplnit čímkoli, co máte rádi. Základní těsto opravdu s pomocníky Tefal zvládnete hravě!

- 200 g mouky
- 100 g másla
- 5 cl vody
- špetku soli

**Postup:**  
Mouku, máslo a sůl dejte do nerezové mísy. Použijte ruční mixér Powermix Silent a směs spojte. Postupně přidávejte vodu. Jakmile máte vše dobře spojeno, těsto zakryjte a před válením a pečením nechte as-

poň hodinu odpočívat na chladném místě. Pak už jen stačí svůj oblíbený francouzský koláč naplnit čímkoli, co patří mezi vaše nejoblíbenější podzimní suroviny, upéct a vychutnat s přáteli či rodinou.

## RUČNÍ MIXÉR POWERMIX SILENT

HT650E38

- příkon 600 W
- velmi tichý chod
- plynulá regulace rychlosti a turbo rychlost
- nerezové šlehací metly a hnětací háky
- ergonomická rukojeť

1 599 Kč



# ZÁŘIVÉ VEČERY A SKVĚLÁ SPOLEČNOST: SVÁTEČNÍ KOKTEJLY A SMOOTHIES, KTERÉ OKOUZLÍ

S blížícím se obdobím svátků a s příchodem nového roku je čas na vytvoření příjemné atmosféry pro vás i všechny vaše hosty. Užijte si tuto sezónu při popíjení svátečních i osvěžujících koktejlů, které určitě okouzlí všechny okolo a naladí je na Vánoce i Nový rok. Tefal mixéry vám pomohou namixovat ovoce libo-

volným způsobem, dokonce si sami zvládnete vytvořit dokonale drcený led. Dopřejte si domácí vaječný koňak nebo experimentujte s rozmixovaným ovocem a dodejte mu nádech zimy. Kdo říká, že orosené koktejly jsou vymezené jen pro léto? Klidně připravte pro své hosty Piña Coladu nebo jakýkoliv nápoj,

který máte rádi. Nesmí se ani opomínat na lahodné smoothies, plné ovocných a zeleninových dobrot, které vás rozhodně naladí do pozitivní nálady. S mixéry Tefal máte možnost vytvořit neomezené množství nápojů, na které se nezapomíná.

## SMOOTHIE Z ČERVENÉ ŘEPY

- 1 větší řepa
- citronová šťáva – podporuje vstřebávání všech vitamínů
- dle potřeby trocha cukru, medu, agáve anebo javorového sirupu
- voda na požadovanou konzistenci
- pár kostek ledu (podle potřeby)

Také jste v dětství neměli v oblíbě červenou řepu? Dnes se však nemůžete nabažít carpaccia s kozím sýrem, nebo smoothie! Řepa obsahuje obrovské množství vitamínů B, C, vápník, železo, zinek, draslík a mnohé další, které nás udržují zdravé a v kondici. Všechny ingredience vložte do vysokorychlostního mixéru a zvolte program smoothie.

Více receptů na lahodná smoothie najdete na Tefal blogu [blog.tefal.cz/tag/smoothie](http://blog.tefal.cz/tag/smoothie)

### VYSOKORYCHLOSTNÍ MIXÉR PERFECTMIX+ BL87G831

- výkonný motor o příkonu 1200 W
  - variabilní ovládání rychlosti a pulzní funkce
  - 3 programy: smoothie, drcení ledu a program automatického čištění
  - odnímatelné ostré nože z nerezové oceli
  - skleněná nádoba o objemu 2 l
  - cestovní lahev a špachtle
- 3 199 Kč



# OD BABIČKY CHUTNÁ NEJLÍP

Když se podíváme do kuchyně, naskýtá se nám pohled na místo plné dědictví, tradice a nezapomenutelných chutí. A když mluvíme o kuchyni, nemůžeme opomenout významnou roli, kterou zde hrají babičky. Jsou to právě ony, kdo nás provází světem vůní a receptů, které sahají až do minulosti. Babičky jsou v kuchyni nejlepší, a to nejen díky svým kulinářským dovednostem, ale i díky bohatým historickým kořenům.

Historie nám ukazuje, že role babiček v kuchyni má hluboké kořeny. Naše praprababičky a jejich praprababičky se staraly o rodinu pomocí znalostí a receptů, které se předávaly z generace na generaci. Znaly tajemství bylin, koření a postupů, které umožňovaly připravit chutné a výživné pokrmy i v dobách, kdy byly nuzné roky.

Dnešní babičky nám tak přináší poklady z minulosti. Znají recepty na pokrmy, které se možná neobjevují v žádných kuchařkách, ale které mají nepopsatelnou hodnotu. Jsou to právě ony, kdo umí připravit ten nejlepší bramborový salát, co chutná jako z dětství,

## TIP

a když má babička napilno, její roli převezme i-Coach Touch – provede vás i tradičními recepty krok za krokem.

nebo dokonalou polévku, která zahřeje i duši. Ale nejde jen o recepty. Babičky nám také přináší to nejcennější – lásku a péči. Jejich kuchyně je místem, kde se setkáváme nejen s lahodnými pokrmy, ale také s příběhy, vzpomínkami a dovednostmi, které nám předávají. Jejich rady a tipy jsou neocenitelné a často nesou sebou i kousek historie naší rodiny.

Babičky jsou v kuchyni nejlepší, protože jsou spojením mezi minulostí a přítomností. Jsou to naše průvodkyně do světa tradičních chutí, které nás propojují s našimi kořeny. Každý pokrm, který připravíme podle babiččiných receptů, je tak jako cesta časem, která nám ukazuje, jakými cestami procházeli naši předkové.

Takže až příště vkročíte do kuchyně a budete se nořit do receptů, které vám babička předala, uvědomte si, že jste právě otevřeli dveře do kouzelného světa minulosti a tradice. Umožňují ochutnat dávno zapomenuté chutě a zároveň si uvědomit, jak hluboký význam má stravování pro náš život.



## ČOKOLÁDOVÉ MANDLOVÉ DORTÍČKY

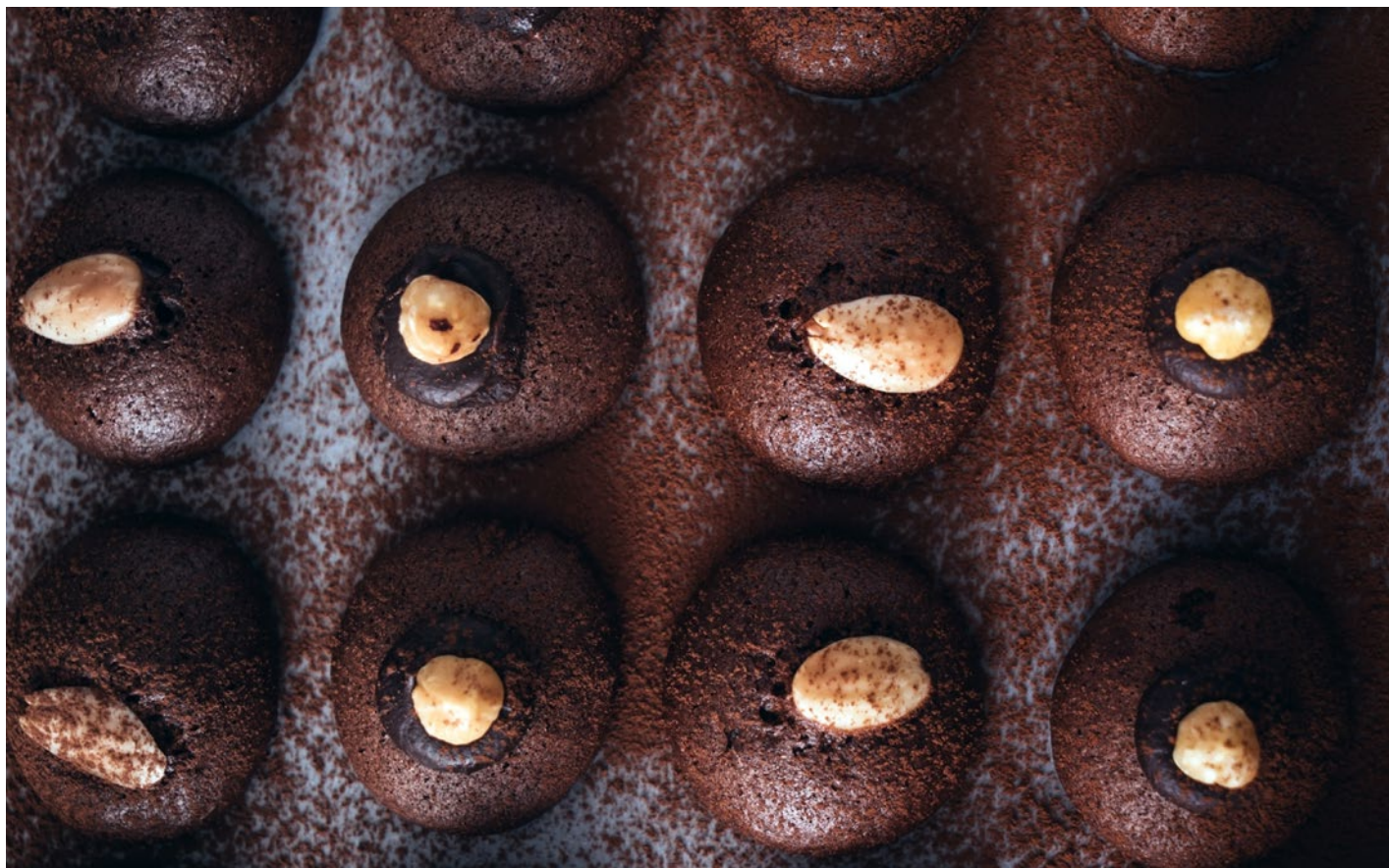
- 400 g hladké mouky
- 300 g másla
- 140 g cukru
- 2 žloutky
- 40 g kakaa
- 60 g ořechů

Sypké suroviny promícháme a přidáme máslo a žloutky, případně můžeme vše najednou rozmíchat v kuchyňském robotu i-Coach Touch.

Necháme chvíli odpočinout v lednici, poté vytvarujeme kolečka a pečeme zhruba na 170 stupňů, 6-8 minut.

Že jsou sušenky na dortičky hotové, poznáme podle propečenosti spodní části.

Sušenky necháme vychladnout, spojíme oblíbeným krémem a máčíme v rozpuštěné čokoládě. Dozdobíme mandlí, nebo podle libosti.



# TLAKOVÝ HRNEC SLAVÍ!

Přední světový výrobce kuchyňského nádobí letos slaví významné jubileum – 70 let od uvedení tlakového hrnce na trh. Tento průlomový vynález, který má v našich domácnostech také oblíbené označení „papiňák“, dodnes představuje zásadní změnu v přípravě jídla. Začali jsme vařit mnohem rychleji a efektivněji.

V současné době značka TEFAL nabízí širokou škálu produktů, které usnadňují každodenní přípravu jídel, a zároveň šetří čas a energii. Od tlakových hrnců, přes pánve, hrnce klasické či chytré, až po kuchyňské roboty a mixéry. Značka TEFAL platí jako synonymum pro kvalitu a inovaci, opírá se o vlastní dlouholetý výzkum a vývoj, díky kterým má důvěru spotřebitelů po celém světě.

## Od střelného prachu k páře

Vznik Papinova hrnce, jak už tomu u významných vynálezů bývá, se stal shodou náhod. Denis Papin, francouzský matematik a fyzik, se neočekávaně setkal s nizozemským vynálezcem Christiaanem Huygensem. Ten ho přizval ke spolupráci na konstrukci zařízení, které mělo vhánět vodu do vodotrysků – zadání šité na míru líbezným versailleským zahradám. Papin sestrojil pumpu poháněnou střelným prachem, ale představa neustálých, byť malých explozí, nebyla kolegou přijata. Papin se však nechtěl vzdát, a tak přemýšlel, čím střelný prach nahradit. Na mysl mu přišla síla páry a voilà, to fungovalo! Uvědomoval si však, že i pára má velkou intenzitu, a tak bylo nutné ji korigovat. Po několika letech bádání vynalezl pojistný ventil, který byl v případě potřeby

schopný přebytek páry vypustit, čímž i nám ušetřil mnoho práce.

## Jištěný natřikrát

Papinova hrnce se hospodyně v minulosti často bály. Nejednou se šířily městem zvěsti o nešťastných nehodách, kdy jídlo místo na talíři skončilo na stropě. Díky bezpečnostnímu ventilu nemusíme mít v kuchyni 21. století strach, ventil umožní hrnci upouštět přebytečnou páru, a tím udrží tlak uvnitř hrnce na takové úrovni, kterou je schopen jeho plášť vydržet bez roztržení. Tlakové hrnce mají ale ještě jednu pojistku, o které mnozí z nás neví! Jde o pojistku tepelnou, malou součástku, která se při nebezpečném zvýšení tlaku, a tedy i teploty, jednoduše roztaví a páru z hrnce tak vypustí. Moderním papiňákům ale ani tohle nestačí, je v nich skrytý ještě jeden drobný jistič, který skutečně nedovolí žádnou havárii – takzvaná pojistka přetlaková, kterou poznáme podle malého otvoru v pokličce.

## Historie...aneb za vším hledej ženu!

Ještě před Denisem Papinem sestrojila přístroj fungující na stejném principu žena, alchymistka Marie Židovka, a to podle his-

toriků už ve 2. století našeho letopočtu v Africe. Její vynález vešel ve známost pod názvem kerotakis. Stejně jako v případě původního vynálezu papiňáku se jednalo o zařízení k ohřevu nejrůznějších látek, tehdy ale pouze pro účely alchymické praxe. Marie sestrojila vzduchotěsnou nádobu s měděným víkem, v níž by při správném spojení mělo být možné vytvořit podtlak stejně jako tlak naopak zvýšit... Marie tehdy nemohla tušit, že obdobný přístroj bude o pár stovek let později sloužit k vaření, nikoli k výrobě zlata, jak svůj vynález původně zamýšlela.

## Inovace nekončí!

Dnešní podoba tlakových hrnců se za ta léta vývoje několikrát změnila, ale princip a účel zůstal stejný. Tlakový hrnec ušetří čas zhruba o polovinu, šetří energii a tím i peníze, ale hlavní důvod oblíbenosti spočívá v zachování všech živin, vitamínů a ostatních důležitých látek. Díky třívrstvému dnu se teplo mnohem lépe rozšíří v celém hrnci a voda se rychleji přivede k varu. V dokonale utěsněném prostředí, které nedovoluje páře uniknout, vzniká vyšší tlak než v okolí – a to i téměř trojnásobný. Potraviny, co do něj uzavřeme, se tedy nevaří při 100 °C, ale dokonce až při 130 °C, což dobu nutnou k jejich změknutí značně zkracuje. Jde o jednoduchý princip, jen přijít na to, že by to mohlo fungovat. A od toho jsou tady vynálezci. Značka TEFAL se neustále snaží přinášet svým zákazníkům nové produkty a řešení, které usnadní jejich každodenní život a přispějí k vytvoření skvělých zážitků z jídla.





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



**LA NOUVELLE SEB COULEUR**  
La cocotte est conçue...  
 Elle est plus légère...  
 Elle est plus résistante...  
 Elle est plus sûre...  
 Elle est plus pratique...  
 Elle est plus esthétique...  
 Elle est plus économique...  
 Elle est plus polyvalente...  
 Elle est plus moderne...  
 Elle est plus agréable...  
 Elle est plus utile...  
 Elle est plus agréable...  
 Elle est plus utile...

**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 ses anniversaires...  
 La cocotte fleurie est conçue...  
 Elle est plus résistante...  
 Elle est plus sûre...  
 Elle est plus pratique...  
 Elle est plus esthétique...  
 Elle est plus économique...  
 Elle est plus polyvalente...  
 Elle est plus moderne...  
 Elle est plus agréable...  
 Elle est plus utile...

**LA COCOTTE MINUTE** 213

## ROZHOVOR

Jirka Hilgart je renesanční člověk – rozvíjí každý kousíček svého neomezeného potenciálu. Do jeho života rozhodně patří hudba, dobré a originální jídlo, ale také třeba role moderátora či šéfredaktora. A je jisté, že napříště nás opět překvapí nějakou svou novou rolí!

**Jirko, ty jsi vlastně taky muzikant..**

Tak já jsem u muziky od malička a od 4 let hraju na klavír. Následně jsem udělal přijímačky na konzervatoř na obor kontrabas a od 17 let jsem byl v Českém národním symfonickém orchestru. Po více jak 10 letech jsem ale zjistil, že to není úplně ono, že to bylo spíš přání mojí mámy, a já jsem začal vařit. Každopádně muzice vděčím za spoustu věcí a spoustu zkušeností. Cestoval jsem po celém světě, takže jsem měl možnost i hodně ochutnávat a dalo mi to potom spoustu zkušeností do dalšího života hlavně do gastro života.

**Nechybí ti hra na kontrabas? Zahraješ si ještě někdy?**

Nehraju víc jak 8 let aktivně a chybí mi to hrozně. Ze začátku mi to teda nechybělo vůbec, protože jsem si od toho potřeboval odpočinout, ale teďka ve volných chvílích nebo když můžu, tak chodím hrát k nám do kostela na nedělení mše a nebo si občas zahrajeme s pár kamarádama. Ale nemusí to být pokaždé basa, hraju třeba na cajón, což je taková větší sranda.

**Co následovalo v tvém životě po skončení tvého působení v orchestru?**

Pak jsem se přihlásil trošku mimoděk do soutěže MasterChef Česko 2015 a po jeho skončení už jsem se opravdu rozhodl definitivně skoncovat s dráhou profesionálního muzikanta. Začal jsem vařit, dostal jsem partnerské smlouvy a začal jsem se plně věnovat privátnímu vaření. Kurzy vaření a grilování vedu do dneška.

**Je MasterChef opravdu tak stresující, jak se zdá z televize?**

Pro lidi, co nejsou zvyklí na kamery, tak si myslím, že to může být stresující hodně. Já jsem měl to štěstí, že jsem měl za sebou spoustu přenosů s orchestrem anebo i natáčení nějakých reklam, kde hrál hlavní roli náš orchestr, takže těch kamer jsem se vůbec nebál. Samotné to natáčení trvalo 30 dnů, já jsem si to osobně moc užíval, protože jsem byl poprvé v komunitě lidí, co bralo vaření stejně vážně a bylo pro ně vaření stejně důležité jako pro mě.



**Jirko, v Masterchefu jsi zaznamenal fenomenální úspěch a dostal jsi se do finále.**

**Vzpomeneš si, jaké jídlo jsi vařil ve finále?** Finále bylo i na mě docela dost náročné, tak si ho vybavuji trochu v mlze. Ale do teďka vím, že jako hlavní chod jsem vařil jehněčí kotlety v bylinkové krustě a jako dezert byl čokoládový fondán s jedlou hlínou a lesním ovocem. Celkem se to povedlo, ale evidentně to nebylo to nejlepší.

**Kdy jsi v sobě objevil vášeň pro vaření? Bylo to v kuchyni u babičky nebo maminky?**

Máma nerada vařila, takže vrchol gastronomie u nás byly rybí prsty v mikrovlnce s tatarskou a ohřátý párky. Postupem času teda už začala vařit i máma, ale já sám jsem začal vařit třeba až někdy ve třia dvaceti, co jsem se stal velkým fanouškem restaurací a celé gastronomie. Celé to odstartoval pořad Zdeňka Pohlreicha, tam jsem zjistil, že něco jako gastro svět u nás už funguje.

**Jaká jsou tvoje srdeční místa, kam se rád vrátíš za dobrým jídlem?**

Já miluju Mr. HotDog, Big Smokers, a teďka Rodeo sendvič. Všechno to má jeden majitel a myslím si, že je to velice šikovnej člověk a ví moc dobře co dělá. Tak to mě baví hodně a potom, co mám rád, tak je řetězec Together a vybrané podniky Ambiente.

**Z tvého výčtu výrazně zní americká kuchyně. Dá se říct, že to je tvoje nejoblíbenější kuchyň?**

Jak z pozice vaření, tak z pozice jezení. Mně se tam strašně líbí takovej ten mužskej prvek toho ohně. Já mám rád vaření na přímém ohni nebo na dřevěném uhlí. Líbí se mi grilování a celý ten obřad kolem toho, ne když je to jenom grilování stylem dám klobásky s krkovicí na gril, ale když je to skutečné barbecue. To znamená, že to trvá hodiny a hodiny. Zrovna jsem v takovém životním období, kdy techniky fine dining mě přestaly bavit, ale mám rád, když se vezme pořádná surovina, která je kvalitní a v podstatě se udělá jenom na tom ohni a maximálně se osolí.

## Ty sám jsi neměl nikdy ambici si otevřít bistro nebo foodtruck?

Ano. Potom, když měl v Česku premiéru film Chef, který byl přesně o tom. Vypráví příběh šéfkuchaře ve fine dining restauraci, kterému jednoho dne přeskočí a pořídí si starý foodtruck, kde začne dělat skvělé jednoduché jídlo, ale dobře vychucené a upravené. Tak nějak si myslím, že kdokoliv viděl tenhle film, tak chtěl mít svůj foodtruck. A vlastně i od té doby u nás foodtrucky vyrostly jak houby po dešti. Bohužel se ale ukazuje, že v našem mírném pásmu, je to trošku sebevražda. Ekonomická. U nás svítí sluníčko jenom pár týdnů v roce, a vy potřebujete na to, abyste vydělali dostatečně peněz, slunečných dnů co nejvíc, což u nás je strašně složitý. Takže neříkám, že jsem párkrát ve foodtrucksu nevařil, ale rozhodně nemám ambici si něco takového pořizovat.

## U vaření ale ještě zůstaneme, stal jsi se šéfredaktorem časopisu F.O.O.D.

Tohle je jedno z nejzajímavějších a nejlepších životních období. Ta nabídka přišla úplně neplánovaně. Úplnou náhodou mi zavolali, jestli bych nechtěl zkusit výběrové řízení. To se povedlo a být to byla velice krátká zkušenost, tak to byl vlastně dosavadní vrchol mé kariéry, kdy jsem mohl skloubit moje zkušenosti jak z vaření či produkce, tak i ze znalosti restaurací. Bylo to období, kdy jsem se opravdu mohl věnovat studiu celé české gastro scény. Časopis F.O.O.D. byl pro mě dost stěžejní, potkal jsem tam i spoustu zajímavých lidí s kterými jsem zůstal i po konci v kontaktu. Časopis byl na základě rozhodnutí mediálního domu, spolu s dalšími lifestyleovými tituly, zrušen minulý podzim.

## Ty jsi měl v rámci časopisu poměrně náročnou roli a to bylo před rebrandováním titulu, oslovení nové cílové skupiny a vytvoření nového konceptu. Což se ti povedlo, titulky F.O.O.D. byly skutečně výrazné.. Kde jsi bral inspiraci?

Asi hodně ze sebe, , já jsem to bral jako věc, kterou prostě takhle vidím a vycházelo to prostě nejvíc z jednoduchosti, protože my jsme tady měli titulní strany všemožných časopisů o jídle a nebo i dalších hobby časopisů, který byly hodně řečneme zdobný, a to si myslím, že ta doba té zdobnosti už měla být pryč. Tak jsem nabídl titulku, kterou jsem tak cítil, a je pravda, že byla vždycky hodně specifická. Byla něčím vždycky výrazná. Buď v barevnosti anebo naopak v jednoduchosti. A říkám, někdy je méně více a myslím si, že období foto receptů, kde je spousta lžiček, talířků, ručnicků a dalších věcí, co tam nepatří pryč, takže dřív nebo pozděj určitě vymizí. Tak možná to

byl nějaký můj pohled do budoucna.

## Pár fotek vyvolalo poměrně i kontroverzi. Já osobně si pamatuji například na velký zoom šunky v bramborovém salátu. Jak jste reagovali v redakci na čtenářskou kritiku?

Já jsem se z té reakce lidí upřímně radoval, protože přesně jsme měli za úkol nafotit vánoční číslo. Vánoční recepty a bramborový salát už jsme tisíckrát viděli. Tak jsem si řekl, jak jsme ho ještě neviděli a s Davidem Tureckým jsme se domluvili, že vždycky hlavní ingredienci, z toho daného receptu na bramborový salát, vyfotíme z makro pohledu. Bylo vtipné sledovat, jak šunka, která je vyfocená a zabírá celou 1 A4, dokáže vzbudit emoce.

## Co bylo pro tebe nejzábavnější část při tvorbě časopisu?

Nejzábavnější bylo vymyslet koncept toho dalšího nadcházejícího čísla s celým svým týmem, ať to byl David Turecký, nebo Jana Trundová, nebo Šárka Camrdová, říct si společně, kam to bude směřovat a jakou by to mělo mít celkovou náladu. Tak to bylo to nejvíc vzrušující, hledání toho dalšího nového čísla.

## Co naopak bylo nejtěžší při tvorbě časopisu?

Protože jsem taková povaha, baví mě vymyslet věci, rozjíždět je a uvést je do chodu, ale pak u nich dlouho nevydržím, tak pro mě bylo nejsložitější udržet si pořádek v tabulkách, výplatách, emailech, a tak. Ta každodenní rutina, byla pro mě zdaleka to nejtěžší.

## Věnuješ se vaření i po skončení časopisu?

V tuhle chvíli se u mě nemění nic z pohledu na vaření a na gastronomii. Je to obor, kterému rozumím a který mě neskutečně baví. Po pracovní pauze mám nabídky a zase se týkají vaření. Jsou poměrně čerstvé, takže je nechci prozrazovat, ale budou to hezké projekty. Privátní grilování a vaření, tomu se věnuji v podstatě nepřetržitě, takže to jsem si nechal určitě.

## Viděla jsem, že pořádáš také grilovací kurzy.

Pro mě, co se týká toho grilování, tak je důležité, aby si účastník vyhradil vážně dost času. To znamená, že kurz netrvá 3 hodiny, ale je to spíš dvoudenní akce, kdy řešíme opravdu spoustu pohledů na vaření a grilování. Na výběr máme surovin, noříme se tam poměrně do hloubky, tím že máme čas a na daném kurzu není víc jak 12 lidí. Je pro mě důležité, aby se účastníci cítili dobře.

## A protože jsme v období podzím/zima, prozradíš nám, jaký je tvůj nejoblíbenější recept v tomto období?

Já vždycky, když přichází podzim a tudíž i zima, tak myslím na svatého Martina. Tyhle svátky mám hrozně rád, protože lidi už opravdu definitivně opustí léto anebo období práce na zahradách a na domech a už se soustředí spíš na takové jako ztišení a na přípravu na Vánoce. Obecně gastronomicky svatý Martin je u nás dost zajímavý, takže: hrušky,



kachna, zelí a knedlíky, silné vývary. To všechno mě hrozně baví. A kdybych měl vybrat, tak mám oblíbený recept a to je kachní prso s těstovinami s jablečným zelím.

# HŘEJIVÁ, ALE ZÁROVEŇ LEHKÁ STRÁNKA ZIMY

I přesto, že jsou saláty často spojovány s jarem nebo létem, tak bez námahy dokážou krásně zakomponovat i zimní sezónní potraviny. Jsou osvěžující doplněk vašeho robustnějšího jídelníčku, který nabízí pauzu od těžších jídel. Nabízí se vám možnosti teplých a studených kombinací a mnoho různých chutí a textur zimních produktů. Ruční sekáček a nože Tefal se určitě stanou vašimi důvěryhodnými společníky při přípravě salátů. Sekáček je vhodný na rychlé a drobné krájení jakýchkoliv ingrediencí, zatímco výjimečná přesnost řezu nožů zajišťuje, že každý plátek je bezchybný, od jemných bylinek až po plodovou nebo kořenovou zimní zeleninu. S pomůckami Tefal v ruce si užijete jednoduchost přípravy zimních salátů, které přinesou čerstvost a harmonii na váš stůl.



## TEFAL ICE FORCE NOŽE, SADA 5 KS + BLOK

K2325574

- 5 nožů + blok (1× dřevěný blok, nůž na chleba 20 cm, kuchařský nůž chef 20 cm, japonský nůž 18 cm, univerzální nůž 11 cm, vykrajovací nůž 9 cm)
  - Ice Force úprava čepelí
  - vysoce odolná nerez ocel
  - bezpečnostní rukojeť
  - lze mýt v myčce
- 2 399 Kč

## KUCHYŇSKÝ NŮŽ TEFAL ICE FORCE NEREZOVÝ/ČERNÝ, 9 CM

K2320514

- řada Ice Force
  - typ: vykrajovací
  - délka 9 cm
  - vysoce odolná německá nerez ocel
- 349 Kč



## CHEF KNIFE 20 CM ICE FORCE

K2320214

- řada Ice Force
  - typ: porcovací
  - délka 20 cm
  - vysoce odolná německá nerez ocel
  - záruka 10 let
- 549 Kč



## RUČNÍ SEKÁČEK 5 SECOND CHOPPER

K1320404

- objem 900 ml
  - 2 nezávislé nerezové nože
  - bez závislosti na energii
  - snadné použití
  - možnost ovlivnit jemnost sekání
- 599 Kč

## KUCHYŇSKÝ NŮŽ TEFAL ICE FORCE NEREZOVÝ/ČERNÝ, 11 CM

K2320914

- řada Ice Force
  - typ: univerzální
  - délka 11 cm
  - vysoce odolná německá nerez ocel
  - záruka 10 let
- 349 Kč





# ČAJ V KOSTCE: RYCHLÝ PRŮVODCE PŘÍPRAVOU OSVĚŽUJÍCÍHO NÁPOJE

Čaj je jedním z nejoblíbenějších nápojů na světě. Jeho různé druhy, vůně a chutě nabízejí širokou škálu zážitků pro naše smysly. Ačkoli se zdá, že příprava čaje je jednoduchá, existuje několik tipů a triků, které mohou udělat rozdíl mezi průměrným a vynikajícím šálkem čaje. Zde je rychlý průvodce, jak si uvařit dokonalý šálek čaje za pár okamžiků.

Zvolte kvalitní čajové listy:

Základem skvělého čaje jsou kvalitní čajové listy. Vyberte si druh čaje, který odpovídá vašim preferencím – černý, zelený, bylinný nebo ovocný. Kvalitní čajové listy poskytnou lepší chuť a aroma.

Ohřejte vodu na správnou teplotu:

Odpovídající teplota vody je klíčová pro správnou extrakci chuti z čajových listů. Pro černý čaj použijte vodu kolem 90-95 °C a pro zelený čaj kolem 75-80 °C a bylinné čaje vařte vodu přibližně na 100 °C.

Právě tyto teplotní nuance bezproblémově zvládne nová konvíčka Majestuo. Budete překvapeni elegancí, rychlostí i přesností.

Připravte čajový sáček nebo čajové listy: Pokud používáte sáčky, vložte jeden do hrnku. Pokud preferujete volné čajové listy, použijte čajovou lžičku na jeden šálek čaje. Případně si můžete pořídit čajový infuzor pro snadnější přípravu.

Louhujte správnou dobu:

Každý druh čaje má ideální dobu louhování, která ovlivňuje chuť a sílu nápoje. Obvykle se pohybuje od 2-5 minut. Dodržujte doporučení pro daný druh čaje, abyste dosáhli optimální chuti.

Vyjměte čajový sáček:

Po uplynutí doby louhování vyjměte čajový sáček nebo infuzor z hrnku. Příliš dlouhé louhování může způsobit hořkou chuť.

Dochucení:

Pokud si přejete, můžete čaj dochutit medem, citronem, mlékem nebo jinými přísadami podle své chuti. A pak už jen vychutnávejte chvíli zastavení a pohody s perfektním šálkem čaje.

Experimentujte s různými druhy čaje a metodami přípravy, abyste našli svůj dokonalý recept na šálek potěšení pro vaše smysly. Obzvláště zima je ideálním časem k prozkoumání obrovské říše čajů. Nechte před sebou tančit aromatickou páru chai koření, květinových tónů jasmínu nebo osvěžující směsi citrusů. Od ranních rituálů až po večerní uklidnění, konvice Majestuo je skvělým společníkem po celý den. Tefal vám přeje zimu plnou tepla a mnoho příjemných chvil.

## RYCHLOVARNÁ KONVICE MAJESTUO

KI883D10

- 9 nastavitelných programů – schopnost vařit různé druhy čajů při různých teplotách
  - objem 1,5 l
  - dvoustěnná konstrukce, která udrží teplotu po dobu až 30 minut
  - povrch proti otiskům prstů
  - dotykový displej
  - ideální pro přípravu dětské stravy
- 3 999 Kč



# OVLÁDNĚTE UMĚNÍ MLETÍ MASA

Mleté maso je základní surovinou pro mnoho oblíbených jídel, jako jsou hamburgery, masové kuličky, ragú a další speciality. Správné mletí masa je důležitým krokem, který ovlivní texturu, chuť a kvalitu konečného pokrmu. Zde je krok za krokem návod, jak mleté maso připravit s precizností a profesionalitou.

## Máte na výběr...

Začněte tím, že si vyberete kvalitní kus masa. Vybírejte čerstvé a nezpracované maso. Můžete zvolit hovězí, vepřové, kuřecí nebo jiný druh masa podle svého receptu.

## Připravit – pozoor...

Připravte maso tím, že ho zbavíte tuků, šlach a kostí. Maso nakrájejte na menší kousky, které budou vhodné pro mletí.

## Chladna není nikdy dost.

Aby se maso nezahřálo během mletí, je důležité udržovat ho v dostatečně nízké teplotě. Dejte maso do mrazáku nebo chladničky na krátký čas před mletím, aby bylo dostatečně studené.

## Mlýnky Tefal jsou vždy připraveny!

Připravte mlecí stroj nebo mlýnek na maso. Je důležité, aby byl čistý a dobře udržovaný. Před použitím ho dezinfikujte a připravte ostré mlecí nástavce.

## Správná volba...

Zvolte správný druh mlecího nástavce podle toho, jakou texturu masa chcete dosáhnout. Grilovací pokrmy obvykle vyžadují jemnější mletí, zatímco pro burgery můžete zvolit hrubší mletí.

## Meleme meleme...maso!

Nasadte maso do mlecího stroje a pomalu ho projíždějte mlecím nástavcem. Držte maso studené a pracujte rychle, abyste minimalizovali riziko zahřátí masa. Při mletí se pokuste udržet konzistenci masa rovnoměrnou.

## Už je to namlet!

Hotové mleté maso je připraveno k použití ve vašich oblíbených receptech. Můžete ho ihned zpracovat nebo uložit v ledničce, pokud ho nebudete používat okamžitě.

Správné mletí masa je klíčové pro vytvoření chutných a kvalitních pokrmů. Sledujte tento návod, dbejte na hygienu a používejte kvalitní maso, abyste dosáhli dokonalých výsledků ve své kuchyni.



### MLÝNEK NA MASO HV4 9V1

NE477838

- silný motor o příkonu 2000 W
  - rychlost mletí masa až 2,3 kg/minutu
  - 9v1: 3 mřížky, nástavec na klobásy, masové kuličky kebbe, pyré a 3 nástavce na strouhání a krájení
  - samoostřící čepele
  - přihrádka na uložení příslušenství
- 3 999 Kč

### MLÝNEK NA MASO HV4 6V1

NE463138

- silný motor o příkonu 2000 W
  - rychlost mletí masa až 2,3 kg/minutu
  - 6v1: 3 mřížky, nástavec na klobásy, masové kuličky kebbe a pyré
  - samoostřící čepele
- 3 399 Kč



### MLÝNEK NA MASO HV7 PLUS 6V1

NE553838

- silný motor o příkonu 2000 W
  - rychlost mletí masa až 2,8 kg/minutu
  - 6v1: 3 mřížky, nástavec na klobásy, masové kuličky kebbe a pyré
  - samoostřící čepele
  - zpětný chod
- 3 999 Kč



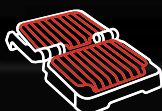
# PRVNÍ INTELIGENTNÍ GRIL, VE KTERÉM PŘIPRAVÍTE KOMPLETNÍ JÍDLO



## PRVNÍ TEFAL GRIL 4V1



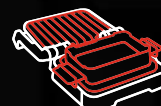
INTELIGENTNÍ GRIL



BARBECUE



TROUBA



KOMPLETNÍ POKRM

# NAUČTE SE SPRÁVNĚ MÍCHAT A GRILOVAT BURGERY

Grilování burgerů je umění, které spojuje šťavnatost masa a rozmanitost přísad do jedinečného chutného zážitku. Ačkoli může být grilování na první pohled jednoduché, existuje několik kroků a technik, které mohou udělat rozdíl mezi obyčejným burgerem a opravdovým gastronomickým zážitkem. Zde je průvodce, jak se naučit míchat a grilovat burger jako profesionál.

## Výběr:

Základem skvělého burgeru je kvalitní maso. Vyberte si kombinaci hovězího masa s větším obsahem tuku, což dodá burgeru šťavnatost a bohatou chuť. Můžete také zkombinovat různé druhy masa, například hovězí a vepřové.

## Míchání:

Míchání masa je klíčový krok. Postupně přidávejte přísady, jako je cibule, česnek,

bylinky nebo koření, a jemně je vmíchejte do masa. Dejte pozor, abyste maso nepřemíchali, aby zůstalo šťavnaté a měkké.

## Tvarování:

Rozdělte připravené maso na porce a rukama vytvořte kulaté placičky. Pokud chcete, můžete vytvořit i jamku uprostřed, aby se burger během grilování nezdeformoval.

## Příprava:

Než položíte burgery na gril, nechte je chvíli odpočinout při pokojové teplotě. Během této doby můžete připravit gril, čerstvé housky, zeleninu a oblíbené omáčky.

## Grilování:

Teď vás čeká ten nejjednodušší krok – s Tefal Optigrillem, který disponuje inteligentní technologií s měřícím senzorem, ugrilujete burgery raz dva, přesně podle preferencí všech strávníků.

## Finále:

Posledních pár minut grilování můžete na burger položit plátek sýra, který se krásně rozpustí. Připravte si také další přísady, jako jsou plátky rajčat, listy salátu, cibule nebo omáčky.

## Servírování:

Hotové burgery položte na připravené burgerové housičky, ozdobte čerstvou zeleninou a vybranými omáčkami.

Naučit se míchat a grilovat burger vyžaduje cvik a trpělivost, ale výsledek stojí za to. S postupem času budete rozpoznávat ideální kombinace přísad, kterými vytvoříte ten nejchutnější burger. Jediné, co už nebudete muset nikdy řešit, je doba grilování díky Optigrillům Tefal.

## ELEKTRICKÝ GRIL TEFAL OPTIGRILL 2V1 STŘÍBRNÝ

GC772D30

- dokonalé výsledky grilování od krvavého po dobře propečený
- automatická úprava doby přípravy na základě množství a tloušťky surovin
- není potřeba pokrm kontrolovat
- barevný indikátor dá vědět, jakmile bude jídlo hotové
- přístroj je vybaven 9 automatickými programy
- 2 přístroje v 1: inteligentní gril a barbecue
- snadné čištění: nepřilnavé desky a nádoba na šťávy jsou vhodné do myčky

6 599 Kč



## ELEKTRICKÝ GRIL TEFAL OPTIGRILL 4V1 STŘÍBRNÝ

GC774D30

- dokonalé výsledky grilování od krvavého po dobře propečený
- automatické nastavení doby přípravy na základě množství a tloušťky surovin
- barevný indikátor dá vědět, jakmile bude jídlo hotové
- přístroj je vybaven 9 automatickými programy
- 4 přístroje v 1, včetně inteligentního elektrického grilu, barbecue, trouby a pomocníka pro přípravu kompletního menu
- snadné čištění: nepřilnavé grilovací desky, nádoba na odkapávání šťávy a plech na pečení jsou vhodné do myčky

6 999 Kč



### LIS NA HAMBURGERY

K1851134

- lis na hamburgery pro dokonalé masové, rybí nebo zeleninové burgerové placičky s drážkami pro působivý výsledek grilování
  - nepřilnavý povrch a drážky na dně lisu pro snadné vyjmutí
  - tmavě šedý povrch zabraňuje skvrnám od koření nebo rajčat
  - lze mýt v myčce
- 599 Kč

### GRILOVACÍ KLEŠTĚ

K1182034

- vyrobeno z leštěné vysoce kvalitní nerezové oceli
  - silikonový pojistný kroužek, který zabraňuje sklouznutí do hrnce a chrání rukojeť před horkými okraji pánve
  - vhodné do myčky nádobí, snadno se čistí
- 299 Kč



### ČISTÍCÍ KARTÁČ PRO GRIL

K1851034

- navržen pro snadné a důkladné čištění všech typů grilovacích roštů
  - neškrábe, určený k čištění nepřilnavých ploch (nepoužívejte na horké povrchy)
  - dlouhá rukojeť pro snadný přístup a extra pohodlí
  - lze mýt v myčce
- 169 Kč

### ELEKTRICKÝ GRIL TEFAL OPTIGRILL 2V1 ČERNÝ

GC772830

- dokonalé výsledky grilování od krvavého po dobře propečený
  - automatická úprava doby přípravy na základě množství a tloušťky surovin
  - není potřeba pokrm kontrolovat
  - barevný indikátor dá vědět, jakmile bude jídlo hotové
  - přístroj je vybaven 9 automatickými programy
  - 2 přístroje v 1: inteligentní gril a barbecue
  - snadné čištění: nepřilnavé desky a nádoba na šťávy jsou vhodné do myčky
- 6 599 Kč



Tefal®

# VÁNOCE S TEFALEM



Získejte dárek k nákupu výrobků  
Tefal v hodnotě minimálně 2 500 Kč



Akce platí od 1.12. do 24.12.2023 nebo vydání dárků. Více informací na [promo.tefal.cz](https://promo.tefal.cz).

## NAVŠTIVTE NÁŠ TEFAL STORE A PRODEJNY HOME & COOK!

„V našich prodejnách si zákazníci mohou prohlédnout a zakoupit nejen výrobky značky **Tefal**, ale i dalších značek jako jsou **Rowenta**, **Krups**, **WMF** nebo **Lagostina**. Kromě kuchyňského nádobí nabízí prodejny i širokou škálu kuchyňských pomocníků, jako jsou mixéry, odšťavňovače, toustovače, fritézy a další, ale i výrobky pro osobní péči – kulmy, vysoušeče vlasů a podobně, péči o oděvy jako jsou žehličky a parní generátory, péči o domácnost v podobě vysavačů, včetně těch robotických, elektrických mopů, čističek vzduchu, ale také kávovary – plnoautomatické i na porcovanou kávu Nescafé Dolce Gusto nebo Nespresso,“ říká Alex Zorbas, manažer prodejen Tefal Store a Home & Cook v Česku a na Slovensku.

## Mapa prodejen

Tefal Store Westfield Chodov,  
Roztylská 19, 148 00 Praha 11 - Chodov,  
[tchodov@groupeseb.com](mailto:tchodov@groupeseb.com), +420 773 767 311

Home & Cook Štěrboholy – Fashion Arena Prague Outlet,  
Zamenhofova 440, 108 00 Praha Štěrboholy,  
[hcczsterboholy@groupeseb.com](mailto:hcczsterboholy@groupeseb.com), +420 731 691 585

Home & Cook Flóra – Obchodní centrum Atrium Flóra,  
Vinohradská 151, 130 00 Praha 3,  
[hcczflora@groupeseb.com](mailto:hcczflora@groupeseb.com), +420 731 691 582

Home & Cook Tuchoměřice – Premium Outlet Prague Airport,  
Ke Kopanině 421, 252 67 Praha,  
[hccztuchomerice@groupeseb.com](mailto:hccztuchomerice@groupeseb.com), +420 731 136 955

Home & Cook Freeport – Freeport International Outlet Hatě,  
Hatě 196, 669 02 Chvalovice – Hatě,  
[hcczfreeport@groupeseb.com](mailto:hcczfreeport@groupeseb.com), +420 739 322 195

Home & Cook Moravia  
Hlučinská 117, 702 00 Moravská Ostrava a Přívoz  
[hcczmoravia@groupeseb.com](mailto:hcczmoravia@groupeseb.com), +420 770 184 717



[WWW.HOMEANDCOOK.CZ](http://WWW.HOMEANDCOOK.CZ)

**Tefal**  
*Revue*

### Katalog pro zákazníky a příznivce značky TEFAL.

Vydavatel: Groupe SEB, s. r. o. Futurama Business Park (budova A), Sokolovská 651/136 A, 186 00 Praha  
Datum vydání: 1. 11. 2023. Nabídka zboží platí do vyprodání zásob. Doporučené ceny jsou uváděny v Kč, včetně DPH a jsou platné v době vydání. U výrobků prezentovaných s různými variantami (např. barev) uvádíme cenu za 1 ks. Za případné tiskové chyby neručíme.