

novinky
vychytávky

tescoma®



ZÁŘÍ

SmartCOVER

727908	Sada nádobí, 8 dílů
727923	Hrnc s poklicí ø 20 cm, 4.0 l
727925	Hrnc s poklicí ø 24 cm, 7.0 l
727932	Kastrol s poklicí ø 18 cm, 2.0 l
727933	Kastrol s poklicí ø 20 cm, 3.0 l
727935	Kastrol s poklicí ø 24 cm, 5.0 l
727941	Rendlík s poklicí ø 16 cm, 1.5 l

3499 Kč
1049 Kč
1299 Kč
799 Kč
949 Kč
1199 Kč
749 Kč

CHARAKTERISTIKA

Nerezové kuchyňské nádobí s revolučními poklicemi SmartCOVER (čti SmartKAVR).

MATERIÁL

Nádobí je vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli, úchyty z odolného plastu. Poklice se žáruvzdorným silikonovým okrajem jsou vyrobeny z odolného skla, úchyt z odolného plastu.

VLASTNOSTI A VÝHODY

Unikátní poklice SmartCOVER vyvinuté ve vývojovém a design centru TESCOA umožňují díky pružnému silikonovému okraji **odkládat naběračku, pěnovačku, lžici, vařečku apod. přímo do nádobí.**

Při vaření s nádobím SmartCOVER mají kuchaři hned **o několik starostí méně:**

1. Nepotřebují misku nebo stojánek pro odkládání nářadí.
2. Používané nářadí mají vždy po ruce.
3. Nemusí čistit kuchyňskou linku.
4. Pokrmu při podávání nechladnou.

Otvory v silikonovém okraji poklice slouží pro **pohodlné cezení pokrmů** přímo z nádobí s nasazenou poklicí.

Nerezové nádobí SmartCOVER je opatřeno **stupnicí** a má masivní sendvičové dno **vhodné pro indukční sporáky.**

Sada nádobí SmartCOVER, 8 dílů je dodávána **s původním receptem šéfkuchaře Pavla Šnajdra** na špenátové knedlíčky s ricottou.

Unikátní skleněná poklice s pružným silikonovým okrajem pro odkládání nářadí do nádobí je **originálním řešením vývojového a design centra TESCOA**, jeho design i funkce jsou patentově chráněny.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Nádobí SmartCOVER je vhodné pro všechny typy sporáků a do myčky. Nepoužívejte v pečicích troubách.

HLAVNÍ VÝHODY

- Pružný silikonový okraj poklice pro odkládání nářadí do nádobí.
- Snadné cezení s nasazenou poklicí.
- Vynikající při vaření i servírování horkých pokrmů, např. polévek, které během podávání nechladnou.

SLOVO DESIGNÉRA DAVID VELEBA

„Poklice, která vyřeší problém s odkládáním nářadí, např. naběračky při podávání polévky. Takové bylo zadání pro nádobí s poklicemi SmartCOVER. Skleněnou poklici jsem opatřil pružným silikonovým okrajem, který odložené nářadí obepne, poklice přitom zůstává nasazená a z nádobí zbytečně neuniká pára ani teplo.“

Sada nádobí, 8 dílů obsahuje:

- Hrnc s poklicí ø 20 cm, 4.0 l
- Kastrol s poklicí ø 20 cm, 3.0 l
- Kastrol s poklicí ø 18 cm, 2.0 l
- Rendlík s poklicí ø 16 cm, 1.5 l



stainless steel 18/10

Nádobí s chytrou poklicí!

Hrnec s poklicí

ø 20 cm, 4.0 l

ø 24 cm, 7.0 l



otvor
pro nářadí



Kastrol s poklicí

ø 18 cm, 2.0 l

ø 20 cm, 3.0 l

ø 24 cm, 5.0 l



snadné
cezení



Rendlík s poklicí

ø 16 cm, 1.5 l



ULTIMA+

702774 | Tlakový hrnec 4.0 l

702776 | Tlakový hrnec 6.0 l

3699 Kč

3999 Kč

CHARAKTERISTIKA

Luxusní tlakový hrnec s antiadhezním povlakem uvnitř nádoby, snadným nastavením pracovního tlaku IDEALCOOK a pohodlným otevíráním víka.

MATERIÁL

Vyrobeno z nerezavějící oceli s prvotřídním antiadhezním povlakem, úchyty z odolného plastu.

VÝHODY

Tlakový hrnec ULTIMA+ je opatřen **prvotřídním antiadhezním povlakem uvnitř nádoby**.

Je vynikající pro rychlou a šetrnou přípravu všech obvyklých pokrmů v tlakovém hrnci **bez rizika připálení pokrmu nebo jeho přichycení** během vaření.

1. Tlakový hrnec ULTIMA+ má **patentovaný systém rychlého nastavení pracovního tlaku IDEALCOOK**. Přímě na regulátoru tlaku na víku hrnce jsou **graficky znázorněny jednotlivé druhy masa**. Nastavením regulátoru do odpovídající polohy se v tlakovém hrnci vytvoří ideální tlak pro zvolený typ pokrmu: **rybu, drůbež, vepřové nebo hovězí maso**.
2. Velký otočný uzávěr tlakového hrnce ULTIMA+ umožňuje **snadné otevírání a zavírání tlakového hrnce zcela bez použití síly**, jen jednou rukou.
3. Tlakový hrnec ULTIMA+ je opatřen **indikátorem tlaku**, má **4 bezpečnostní pojistky**, masivní **úchyty a stupnici** pro snadné odměřování.

4. Třívrstvé sendvičové dno je vhodné pro **všechny typy sporáků**, plynové, elektrické, sklokeramické a indukční.

UPOZORNĚNÍ

V tlakovém hrnci s antiadhezním povlakem nepoužívejte kovové kuchyňské nářadí, ostré předměty, nože apod., nikdy nekrájejte přímo v hrnci. Tlakový hrnec ULTIMA+ je dodáván bez nerezového napařovacího síta.

POUŽITÍ

Uzavírání tlakového hrnce: Víko uchopte za otočný uzávěr, nasadte kolmo na nádobu, uzávěr otočte proti směru hodinových ručiček a tlakový hrnec uzavřete. **Nastavení tlaku IDEALCOOK:** Ideální pracovní tlak nastavte pootočením regulátoru do polohy odpovídající zvolenému pokrmu. **Čištění:** Nádobu vhodná do myčky, víko v myčce nemyjte. Tlakové hrnce ULTIMA+ mají **veškeré přednosti** stávajících tlakových hrnců ULTIMA, s ohledem na antiadhezní povlak uvnitř nádoby jsou však dodávány **bez nerezového napařovacího síta**.

HLAVNÍ VÝHODY

- Antiadhezní povlak zabraňuje připálení nebo přichycení pokrmů během vaření v tlakovém hrnci.
- Intuitivní a rychlé nastavení optimálního tlaku pro různé druhy pokrmů IDEALCOOK.
- Snadné otevírání a uzavírání víka hrnce jen jednou rukou.

4 ČTYŘI PLUSY PRO VARENÍ



Snadné nastavení tlaku pomocí symbolů



Pohodlné otevírání jednou rukou



Indikátor tlaku



Nádobu se stupnicí

stainless steel 18/10



Prvotřídní
nepřilnavý povrch



4 l



6 l



ELECTRO



GAS



CERAMIC



INDUCTION

GrandCHEF

884610	Nůž univerzální 9 cm
884612	Nůž univerzální 13 cm
884614	Nůž kuchařský 18 cm
884616	Nůž porcovací 15 cm
884618	Nůž porcovací 20 cm
884620	Nůž Santoku 17 cm
884622	Nůž na chléb 21 cm

249 Kč
299 Kč
499 Kč
399 Kč
499 Kč
499 Kč
499 Kč

CHARAKTERISTIKA

Špičkové kuchyňské nože umožňující profesionální držení.

MATERIÁL

Vyrobeno kováním z prvotřídní nerezavějící nožírské oceli.

VLASTNOSTI

Rukojetí a čepel nožů GrandCHEF (čti GrandŠEF) jsou **spojeny hladce a bez výstupků**, přechod mezi nimi je plynulý.

Uchopení nože lze přizpůsobit porcované potravině a způsobu krájení. Nože je možné držet **KLASICKY** za rukojeť nebo **PROFESIONÁLNĚ**, to znamená **v místě přechodu mezi rukojetí a čepelí**.

Při profesionálním držení **se ruka kuchaře neunaví** ani v případě zpracovávání většího množství surovin.

Práce s noži GrandCHEF je rychlá a bezpečná, **kuchaři mají nad noži vždy dokonalou kontrolu**.

POUŽITÍ

Nože GrandCHEF lze mýt v myčce nádobí, pro zachování dokonalého ostří a vzhledu doporučujeme mýtí v myčce omezit.

HLAVNÍ VÝHODY

- Možnost profesionálního držení nože, ruka se neunaví.
- Dokonalá kontrola, pohodlné a bezpečné použití.

SLOVO DESIGNÉRA

PETR TESÁK

„Na vývoji nožů GrandCHEF se podílel i šéfkuchař TESCO MY Pavel Šnajdr. Potvrdil mi, že profesionální kuchaři drží nože trochu jiným způsobem, než klasicky za rukojeť. Většinou je drží přímo v místě přechodu rukojetí a čepel, kde však kuchyňské nože mívají dlaním 'nepřívětivé' výstupky a hrany. Proto jsem přechod mezi rukojetí a čepelí nožů GrandCHEF ponechal zcela hladký a bez výstupků. Možnost držet nůž klasicky za rukojeť je samozřejmě zachována. Požadavkům profesionální gastronomie jsem přizpůsobil i tvary čepelí, vyvážení a řadu dalších detailů nožů GrandCHEF.“

SLOVO ŠÉFKUCHAŘE

PAVEL ŠNAJDR

„Když za mnou přišel designér Petr Tesák s návrhem, abych se podílel na vývoji nových kuchyňských nožů, ukázal jsem mu všechny své 'grify', které při krájení a porcování potravin používám. Průběžně jsme pak design jednotlivých nožů konzultovali. Nože GrandCHEF jsem měl možnost testovat během celého jejich vývoje. S finálním výsledkem jsem spokojený, na práci s noži GrandCHEF se těším.“

**Krácejte jako
profesionálové!**



Nůž univerzální

9 cm
13 cm



Nůž kuchařský

18 cm



Nůž porcovací

15 cm



Nůž porcovací

20 cm



Nůž Santoku

17 cm



Nůž na chléb

21 cm



CHARAKTERISTIKA

Vynikající pro přípravu ozdobných spirál ze zeleniny a ovoce.

MATERIÁL

Vyrobeno z odolného plastu, čepele z prvotřídní nerezavějící oceli.

VLASTNOSTI

Spiralizér HANDY (čti HENDY) je vynikající pro přípravu nudliček, špaget a spirálových plátků z brambor, cuket, okurek, mrkve, červené řepy, jablek, hrušek apod.

Připravíte s ním snadno a rychle mnoho zdravých, chutných a originálních pokrmů. Oblíbené jsou zejména **bramborové spirály, cuketové špagety a zeleninové nebo ovocné saláty**.

Spiralizér HANDY je dodáván se **3 výměnnými čepelemi** pro přípravu:

- nudliček o síle cca 2 × 3 mm
- špaget o síle cca 3 × 6 mm
- spirálových plátků o síle cca 1,5 mm

Nepoužívané čepele jsou **bezpečně uloženy v zásobníku**, který je přidržován ve spiralizéru magnety. Spiralizér HANDY je **perfektně skladný**.

Během používání je spiralizér HANDY přichycen na plochu kuchyňské linky **účinnou přísavkou**.

Dobry tip: Pro pevné přichycení spiralizéru na porézní, nerovný nebo nedokonale hladký povrch, např. na

dřevo, lamino, umělý kámen, keramiku apod., použijte **Superpřilnavou podložku HANDY (art. 643589)**.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Použití: Zeleninu a ovoce zbavte nečistot, natí a tuhé slupky, z jablek a hrušek odstraňte stopky. Dlouhou zeleninu, např. bílou ředkev nebo mrkev, nakrájejte na díly o délce max. 12 cm. Širší konec zeleniny nebo ovoce napíchněte na vřeteno s trny, koník uchopte za rukojeť, přisuňte směrem ke vložené čepeli a druhý konec zeleniny napíchněte středem na kroužek čepele.

Krájení spirál: Rukojeť koníku tlačte plynule směrem k čepeli a otáčejte klikou, spirály padají do připravené nádoby. **Čištění:** Po použití spiralizér rozložte a umyjte, všechny díly kromě základny s přísavkou jsou vhodné do myčky.

HLAVNÍ VÝHODY

- Snadná a rychlá příprava ozdobných spirál ze zeleniny a ovoce.
- Tři výměnné čepele pro nudličky, špagety a spirálové plátky.
- Snadné uchycení na plochu účinnou přísavkou.
- Perfektně skladné.

SLOVO DESIGNÉRA PAVEL SKRIVÁNEK

„Na vývoji a testování spiralizéru HANDY se podíleli kolegové z Centra aplikovaného výzkumu. Po dokončení designu spiralizéru byly čepele pro přípravu jednotlivých druhů spirál opakovaně testovány a důsledně laděny. Díky tomu mohou zákazníci zvolit správnou čepel a připravit dlouhé ozdobné nudličky, špagety i spirálové plátky z mnoha různých druhů zeleniny a ovoce.“



Zásobník
na čepele

nudličky

špagety

spirálové plátky

CHARAKTERISTIKA

Vynikající pro sušení potravin v pečicí troubě i mimo troubu.

MATERIÁL

Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu.

VLASTNOSTI

Souprava DELLA CASA je vynikající pro **sušení ovoce, zeleniny, hub, masa a těstovin v pečicí troubě i mimo troubu.**

Soupravu pro sušení DELLA CASA ocení zejména ti zákazníci, pro které je elektrická sušička zbytečně drahá nebo velká, případně je její použití zbytečně komplikované (např. sušení menšího množství hub, bylinek apod.).

Rošty **do sebe během sušení** zapadají nožkami, sestava je **stabilní** při přenášení i manipulaci v troubě.

Po použití lze nožky sklopit a rošty uložit na sebe.

Souprava pro sušení DELLA CASA je **původní myšlenkou a originálním řešením vývojového a design centra TESCOMA**, s podobnou soupravou navrženou pro sušení potravin v troubě a mimo troubu se na trhu neseťkáte.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Banány, jablka, hrušky, kořenovou zeleninu apod. krájejte na plátky 2 až 4 mm, hovězí maso na plátky 4 mm, švestky a meruňky vypeckujte a rozpulte, drobné bobuloviny a lesní plody sušte vcelku. Rošty s potravinami postavte na sebe, přemístěte na plech a vložte do trouby vyhřáté na max. 70 °C, při vyšších teplotách rošty nepoužívejte. Při sušení potravin s větším obsahem vody, např. jahod, rajčat, citrusových plodů apod., nechte dvířka během sušení pootvřená.

Souprava pro sušení DELLA CASA je vhodná do elektrické a horkovzdušné trouby, **nepoužívejte v plynové troubě.** Lze mýt v myčce nádobí.

HLAVNÍ VÝHODY

- Snadné sušení ovoce, zeleniny, hub a těstovin v troubě i mimo troubu.
- Snadné čištění.

SLOVO DESIGNÉRA DAVID VELEBA

„I dnes suší mnozí z nás houby, bylinky, ovoce apod. často na novinách. Proto jsem navrhl rošty, které zákazníci přimějí používat hygienicky vhodnější způsob sušení. Použití roštů je jednoduché, čištění snadné a jejich cena rozumná.“



CHARAKTERISTIKA

Vynikající pro snadné a rychlé oddělování granátových semínek od slupky.

MATERIÁL

Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu.

VLASTNOSTI

Snadno a rychle **uvolní semínka** z rozkrojených granátových jablek.

Odstraní zbytky **nahořklé bílé dužiny**.

Zachová veškerou **cennou granátovou šťávu**.

Oddělovač je dodáván **s víčkem** pro hygienické uložení nespotřebované půlky granátového jablka nebo semínek v lednici.

POUŽITÍ

Granátové jablko poválejte, aby změklo, seřízněte jeho konce, rozkrojte na poloviny a okraje slupky po obvodu nakrojte. Jablko položte dužinou na trny sítka a poklepáváním plochou stranou paličky nebo polévkovou lžicí apod. oddělte semínka do nádoby.

Odstranění nahořklé dužiny: Nasadte víčko a granátovou šťávu slijte do připravené sklenice. Do

nádoby napusťte studenou vodu, krátce vyčkejte, až kousky bílé dužiny vyplavou na hladinu a poté je opatrně slijte přes hranu nálevky. Nasadte sítko a víčko, přebytečnou vodu vylijte a granátovou šťávu vraťte zpět do nádoby se semínky.

ÚDRŽBA

Oddělovač granátových semínek je vhodný do myčky.

HLAVNÍ VÝHODY

- Snadno a rychle oddělí granátová semínka od slupky a bílé nahořklé dužiny.
- Víčko pro skladování v lednici.

SLOVO DESIGNÉRA

PAVEL SKŘIVÁNEK

„Když jsem zkoušel loupat granátová jablka kuchyňským nožem nebo použít odšťavňovač, pochopil jsem, že ani jeden způsob není ideální. Poznal jsem ale detailně strukturu granátových jablek a napadlo mě zkusit oddělovat granátová semínka od slupky pomocí sítka s trny. Vyrobil jsem prototyp, vyzkoušel ho v praxi, vše doladil a výsledkem je Oddělovač granátových semínek PRESTO.“



CHARAKTERISTIKA

Vynikající pro snadné vstříkování marinády do masa a potírání masa marinádou.

MATERIÁL

Vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli, žáruvzdorného silikonu a odolného plastu.

VLASTNOSTI

S marinovací pistolí DELÍCIA ochutíte maso nejenom na povrchu, ale i uvnitř a připravíte s ní **šťavnaté pokrmy s výraznou chutí**.

Marináda se do pistole nasává **pružným silikonovým balonkem** a dalším stisknutím balonku se vstříkují **ostrou nerezovou jehlou** do masa.

Silikonový štěteček uložený v rukojeti pistole slouží pro **potírání masa marinádou nebo výpekem** během pečení.

Díky stojáнку lze marinovací pistolí během použití **postavit na kuchyňskou linku**, marináda ani výpek z ní **nevytékají**.

Marinovací pistole DELÍCIA je **sklápěcí**, nerezovou vstříkovací jehlu lze ihned po použití **zakrýt posuvným stojánkem** a její **ostrý hrot nevyčnívá**.

Díky své unikátní sklápěcí konstrukci je marinovací pistole DELÍCIA **perfektně skladná**.

Pistolí lze **snadno rozložit a dokonale vyčistit**, všechny její části jsou **vhodné do myčky**.

Sklápěcí marinovací pistole s pružným balonkem je **originálním řešením vývojového a design centra TESCO**, se stejnou konstrukcí marinovací pistole se na trhu neseťkáte.

POUŽITÍ

Vstříkovací jehlu zapíchněte do masa tak, aby byla její špička co nejbližší středu pokrmu, a stlačením balonku vstříkněte marinádu do masa. Takto postupujte po celé ploše masa. Používejte marinády, které neobsahují pevné částice jako např. nedostatečně pomleté koření, kousky bylinek apod.

HLAVNÍ VÝHODY

- Kvalitní nerezová jehla s ostrým hrotem.
- Silikonový štěteček pro potírání.
- Unikátní sklápěcí konstrukce.

SLOVO DESIGNÉRA FRANTIŠEK FIALA

„Konstrukce pomůcek pro marinování vychází obvykle z principu injekční stříkačky. Pro pohodlné použití a bezpečné skladování jsem zvolil princip sklápěcí pistole s dávkovacím balonkem.“



PRECIOSO

881260 | Nůžky na drůbež

399 Kč

CHARAKTERISTIKA

Komfortní nůžky pro snadné porcování drůbeže.

MATERIÁL

Vyrobeno z prvotřídní nožířské oceli, rukojeti ze speciálního protiskluzového plastu.

VLASTNOSTI

Nůžky na drůbež PRECIOSO mají speciálně tvarované čepele a broušená ostří.

Čepel s mikrozoubky přestřihne snadno syrovou kůži a naporcuje syrové, tepelně upravené i mražené drůbeží maso.

Hluboký výkroj v zadní části čepele slouží pro porcování silných drůbežích kostí.

Dokonale ergonomické rukojeti nůžek PRECIOSO nekloužou v dlani, spodní rukojeť má opěrku pro bezpečné a pohodlné použití.

Nůžky na drůbež PRECIOSO jsou opatřeny pojistkou pro bezpečné skladování.

HLAVNÍ VÝHODY

- Snadné porcování syrové, mražené i pečené drůbeže.
- Čepel s mikrozoubky pro snadné stříhání syrové kůže.
- Hluboký výkroj pro porcování silných drůbežích kostí.
- Ergonomické rukojeti s opěrku nekloužou v dlani.

SLOVO DESIGNÉRA

KAREL ČIŽMÁŘ

„I když nůžky na drůbež PRECIOSO působí subtilně a odlehčeně, naporcují snadno a rychle veškeré drůbeží maso, včetně tenké syrové kůže i nejsilnějších drůbežích kostí. Tajemství spočívá ve správném tvaru čepelí, jejich tloušťce a ostření. Ke komfortnímu pocitu při použití přispívají také velké protiskluzové rukojeti.“



Na pečenou, syrovou i mraženou drůbež!

CHARAKTERISTIKA

Vynikající pro přípravu domácích masových kuliček.

MATERIÁL

Vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli.

VLASTNOSTI A VÝHODY

Kleště na masové kuličky doplňují linii nerezového kuchyňského nářadí, nádobí a pomůcek pro vaření GrandCHEF (čti GrandŠEF).

Díky **vysoce odolnému celonerezovému provedení** je nářadí GrandCHEF vhodné nejenom do domácností, ale i pro použití v **gastro zařízeních**.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Pro snadné vyklopení masových kuliček namáčejte

kleště do studené vody. Kleště na masové kuličky GrandCHEF lze mýt v myčce.

HLAVNÍ VÝHODY

- Celonerezové provedení.
- Snadné použití i čištění.

SLOVO DESIGNÉRA DAVID VELEBA

„Kleště na masové kuličky GrandCHEF mají komfortní rukojeti, příprava i většího množství kuliček je pohodlná, rukojeti netlačí. Na každou nabírací polokouli jsem přidal malý otvor, kterým z kleští odchází přebytečný vzduch, a díky tomu je tvarování i vyklápění masových kuliček snadné.“



stainless steel

FlexiSPACE

899420 | Zásobník na čajové sáčky 370 x 148 mm

299 Kč

CHARAKTERISTIKA

Vynikající pro přehledné uložení čajových sáčků v zásuvce kuchyňské linky.

MATERIÁL

Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu, s protiskluzovými nožkami a spojkami.

VLASTNOSTI

Zásobník na čajové sáčky **FlexiSPACE** (čti FlexiSPACEJS) je vynikající pro uložení až **80 sáčků s čajem**.

Odebírání i doplňování čajových sáčků je snadné.

Díky nastavitelným přepážkám uvnitř zásobníku mohou být různé druhy čaje přehledně rozříděny.

Zásobník na čajové sáčky **rozšiřuje sortiment** zásobníků FlexiSPACE, které lze **spojovat do sestav**.

Prostor v zásuvkách se zásobníky FlexiSPACE je **využitý optimálně**. Kuchyňské nářadí, potřeby, kávové kapsle i čajové sáčky jsou uloženy přehledně a s **maximální úsporou místa**.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

Ze zásobníků vytvoříte požadovanou sestavu, všechny díly otočte dnem vzhůru a spojte je navzájem šedými spojkami. Bílé protiskluzové nožky rozmístíte po obvodu, sestavu otočte a vložte do zásuvky.

HLAVNÍ VÝHODY

- Vynikající pro uložení až 80 čajových sáčků v zásuvce kuchyňské linky.
- S nastavitelnými přepážkami pro přehledné rozřídění různých čajů.
- Lze snadno spojovat do sestav s ostatními zásobníky FlexiSPACE.

SLOVO DESIGNÉRA

DAVID VELEBA

„Pro přehledné uložení sáčků s různými druhy čaje jsem zásobník opatřil třemi posuvnými přepážkami, které umožňují měnit velikost jednotlivých oddílů. Dno zásobníku má malá žebírka, aby čajové sáčky v zásobníku nepadaly.“



Nastavitelné
přepážky

Až 80 přehledně uspořádaných sáčků!

SmartCLICK, PRESTO

605098
420709

Miska do pánve SmartCLICK
Chladicí kostky PRESTO, 24 ks

149 Kč
99 Kč

CHARAKTERISTIKA

Miska pro odkládání pokrmů v pánvi během smažení.

MATERIÁL

Vyrobeno ze žáruvzdorného silikonu.

VLASTNOSTI

Miska do pánve SmartCLICK (čti SmartKLIK) je vynikající pro **odkládání restované zeleniny, hub, slaniny** apod. během smažení.

Pokrmu odložené v misce u okraje pánve se dále **nesmaží, nepřipalují se a zůstávají teplé**. Přebytký tuk stéká zpět do pánve.

Miska do pánve je vhodná **do všech kulatých pánví TESCO** o průměru 24 cm a větších.

POUŽITÍ

Miska do pánve je odolná do 230 °C, vhodná do myčky.

HLAVNÍ VÝHODY

- Možnost připravit restovanou zeleninu, houby, slaninu apod. a odložit je k okraji pánve.
- Pokrmu odložené v misce se během dalšího smažení, např. opékání steaků, nepřipalují, zůstávají teplé a jsou připravené k okamžitému podávání.

SLOVO DESIGNÉRA JIŘÍ HOFEREK

„Ideální by bylo připravit si v jedné pánvi dokřupava opečenou slaninu i vajíčka. Co ale s opečenou slaninou, než se udělají vajíčka? Napadlo mě umístit na okraj pánve pružnou silikonovou misku, do které se usmažená slanina, ale třeba i cibulka, houby, zelenina apod. přemístí a na vajíčka nebo steak si pěkně v teple počkají. A jedno velké kuchařské dilemma je vyřešeno.“



**Restované
přílohy se nepřipalí!**

CHARAKTERISTIKA

Vychladí osvěžující nápoje nebo zchladí horký čaj.

MATERIÁL

Vyrobeno z kvalitního plastu.

VLASTNOSTI

Chladicí kostky PRESTO vychladí osvěžující nápoje nebo rychle zchladí horký čaj **bez nežádoucího ředění**.

S chladicími kostkami PRESTO bude nápoj vychlazený **stejně rychle jako s běžnými ledovými kostkami** a navíc si zachová původní, neředěnou chuť.

POUŽITÍ

Kostky zmrazte v mrazničce. Doba potřebná k jejich zmražení je 8 hodin při teplotě minus 15 stupňů Celsia. Doba zmražení závisí na výchozí teplotě kostek před vložením do mrazničky a výkonu (nastavené teplotě) mrazničky.

Po použití kostky opláchněte, nemyjte v myčce.

Dobrý tip: Pro rychlé vychlazení 2.5 l osvěžujícího nápoje ve džbánu myDRINK postačí 12 ks zmražených chladicích kostek, tj. polovina množství v balení.

HLAVNÍ VÝHODY

- Rychlé vychlazení osvěžujících nápojů a čajů **bez nežádoucího ředění**.



24 ks

Ochladí, ale nezředí!