

# T CHEFSERIES™



**Tupperware®**

**T chefseries™**  
by Tupperware

# T CHEFSERIES™

СЕРИЯ ИЗЯЩНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
НЕПРЕВЗОЙДЕННЫХ БЛЮД

Компания Tupperware давно знаменита своими изделиями для кухни, некоторые из которых ты встретишь в этом журнале. T chefseries™ - название изящной серии кастрюль, сковородок и ножей, которые украсят твою кухню и помогут тебе готовить вкусные блюда. Разработчики T chefseries™ позаботились и о качестве, и о стильном дизайне, и о практичности, создавая продуманные и удобные изделия.

## КАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- прочный алюминий и красивая полированная сталь.

## КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ С ИДЕАЛЬНОЙ ТОЛЩИНОЙ ДНА

- 5 слоев, состоящих из алюминиевой сердцевины, покрытой нержавеющей сталью, что обеспечивает равномерное распределение тепла.

## ИДЕАЛЬНО СБАЛАНСИРОВАННЫЕ НОЖИ

- острое лезвие сбалансированно с рукояткой, поэтому движения ножа при нарезании продуктов очень легкие и точные.

## МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

- прекрасно подходит для сервировки самых разных блюд, от гастрономических изысков до обычных будничных обедов.



T CHEFSERIES™

POTT IL / KATLS IL / PUODAS IL /  
КАСТРЮЛЯ ІА

Диаметр 14 см

Идеально подходит для вкусных соусов и разных гарниров.

 **chefseries**™  
by Tupperware

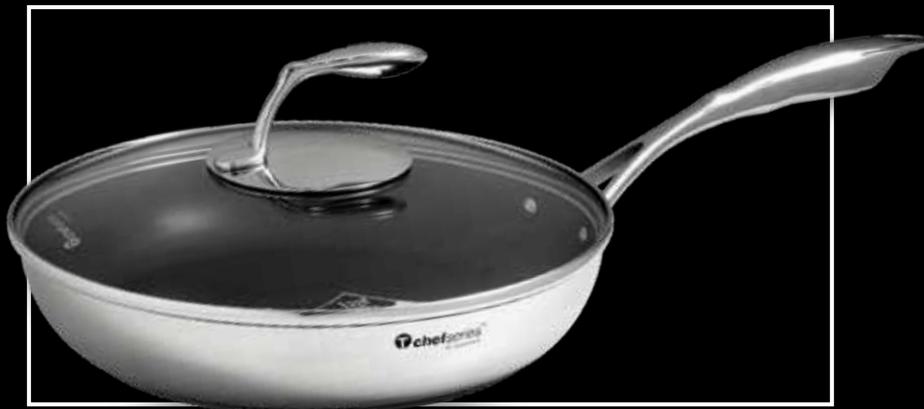


**T CHEFSERIES™**

**ПОТТ 2,4L / KATLS 2,4L / PUODAS 2,4L /  
КАСТРЮЛЯ 2,4 Л**

Диаметр 18 см

Готовь в ней, например, пасту, супы или овощные блюда. Практичная внутренняя мерная шкала, нанесенная лазером.



T CHEFSERIES™

**PANN / PANNA / KEPTUVÉ /  
СКОВОРОДА 28 CM**

Диаметр 28 см

Большая практичная сковорода. Прозрачная крышка из термостойкого стекла дает возможность следить за приготовлением блюда, избежать разбрызгивания и сохранить еду теплой на столе. С тефлоновым покрытием.



T CHEFSERIES™

**PANNKOOGIPANN / PANKŪKU**

**PANNA / KERTUVĒ LIETINIAMS /**

**БЛИННАЯ СКОВОРОДА**

Диаметр 28 см

Скошенные борты и длинная ручка, благодаря которым блины легко соскальзывают в тарелку. С тефлоновым покрытием.



T CHEFSERIES™

**WOKPANN / VOK PANNA / GILI KEPTUVÉ /**

**ВОК 24 CM**

Диаметр 24 см

Максимальная эффективность с минимальными энергозатратами благодаря оптимальному распределению тепла по дну и продольным стенкам.

Высокие стенки увеличивают вместимость сковороды, что облегчает размешивание ингредиентов во время приготовления пищи. Используйте глубокую сковороду

T chefseries™ с прозрачной крышкой для тушения, жарки и запекания.



T CHEFSERIES™

**WOKPANN / VOK PANNA / GILI KEPTUVĚ /  
ВОК 30 CM**

Диаметр 30 см

Готовь хрустящие поджаристые овощи в воке T chefseries™. С тефлоновым покрытием.

T CHEFSERIES™

**КАСТМЕРОТТ / SAUTĒJAMAIS KATLS /  
TROŠKINTUVAS / КАСТРЮЛЯ ДЛЯ  
ТУШЕНИЯ 2,8 Л**

Диаметр 24 см

Идеально подходит для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд, как с соусом, так и без. Крышка из нержавеющей стали позволяет использовать кастрюлю в духовке. С тефлоновым покрытием.



T CHEFSERIES™

**ПОТТ 3,8L / KATLS 3,8L /  
PUODAS 3,8L /  
КАСТРЮЛЯ 3,8 Л**

Диаметр 22 см

Незаменимая кастрюля средней величины. Используйте ее для варки риса, макарон и картофеля для всей семьи! Также подходит для жарки мяса в духовке.



T CHEFSERIES™

**POTT 5,7L / KATLS 5,7L / PUODAS 5,7L /  
КАСТРЮЛЯ 5,7 Л**

Диаметр 24 см

Большая практичная кастрюля с крышкой из нержавеющей стали, благодаря которой ее можно использовать при приготовлении блюд в духовке. Внутренняя мерная шкала.



T CHEFSERIES™

**POTT 7,6L / KATLS 7,6L /  
PUODAS 7,6L / КАСТРЮЛЯ  
7,6 Л**

Диаметр 26 см

Кастрюля с необычайными свойствами! В нее целиком помещается курица, крупные овощи, зелень и т. п.



# ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ТОЧНОСТЬ

Ножи T chefseries™ Pro – очень эффективные ножи с современным дизайном и идеальным балансом. Острое лезвие и удобная рукоятка превращают нарезание, размельчение, крошение, очищение или надрезание в удовольствие.

T CHEFSERIES™ PRO

**JUURVILJANUGA / DĀRŽEŅU NAZIS / PEILIS  
DARŽOVĒMS / НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ**

Благодаря своему удобному размеру этот нож идеально ложится в ладонь и рекомендуется для тех случаев, когда нужно достичь точного, быстрого и эффективного результата.

Им легко нарезать травы, чистить овощи и фрукты



T CHEFSERIES™ PRO

**LIHANUGA / STEIKA NAZIS /  
PEILIS STEIKUI / НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА**

Подходит для всех видов мяса. Благодаря изогнутой форме лезвия использовать нож – одно удовольствие.

Идеальный помощник для гурманов!



**T CHEFSERIES™ PRO**  
**UNIVERSAALNUGA / UNIVERSĀLAIS**  
**NAZIS / UNIVERSALUSIS PEILIS /**  
**УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ**  
**С ЗУБЧАТЫМ ЛЕЗВИЕМ**

Этот нож незаменим при работах со всеми видами мягких овощей или фруктов, например, с помидорам, киви или персиками.



**T CHEFSERIES™ PRO**  
**FILEERIMISNUGA / FILEJAS NAZIS /**  
**FILE PEILIS / ФИЛЕЙНЫЙ НОЖ**

Нож идеально подходит для разделывания рыбы и мяса, а узкое лезвие позволяет резать с высокой степенью точности.



T CHEFSERIES™ PRO

LEIVANUGA / MAIZES NAZIS /

DUONRIEKIS PEILIS / НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА

Острое зубчатое лезвие делает нож одинаково удобным как для нарезания хлеба и выпечки, так и для работы с большими фруктами с твердой кожурой, например, с ананасами.



T CHEFSERIES™ PRO

**VÄLJALÕIKAMISNUGA / GAÇAS NAZIS /  
PEILIS MĒSAI / РАЗДЕЛОЧНЫЙ НОЖ**

Длинное гладкое лезвие делает нож идеальным  
для нарезания и разделывания всех  
видов мяса.



T CHEFSERIES™ PRO

**KÕÖGINUGA / VIRTUVES NAZIS /  
VIRTUVINIS PEILIS / КУХОННЫЙ НОЖ**

Незаменимая вещь на кухне! По длине прекрасно подходит  
для рубки и резки мяса. Прочный, оптимально  
сбалансированный нож с удобной  
нескользкой рукояткой.



**NUGADE HOIDJA / STATĪVS NAŽIEM /  
PEILIŅ LAIKIKLIS /  
БЛОК ДЛЯ НОЖЕЙ**

Отличные кухонные инструменты  
требуют соответствующего хранения.  
В блоке для ножей из массивного  
дерева ножи хранятся безопасно  
и в идеальном порядке





T CHEFSERIES™

**SÖÖGIRIISTAD / PIEDERUMI / STALO  
ĮRANKIAI / ПРИБОРЫ**

Набор приборов T chefseries™ состоит из ножа, вилки, ложки и чайной ложки.

## УХОД ЗА НОЖАМИ T chefseries™ PRO

- Рекомендуется использование нарезочных досок или аналогичных изделий при работе с ножами.
- После работы ножи нужно вымыть вручную и тщательно высушить их перед тем, как убрать на место.
- Не рекомендуется мыть ножи в посудомоечной машине, так как это может повредить лезвия.
- Все ножи можно точить специальным точилом, за исключением ножей с зубчатым лезвием – их должны точить профессионалы.

В инструкции, вложенной в упаковку с изделием, вы найдете больше советов по применению и уходу.

## УХОД ЗА ПРИБОРАМИ T chefseries™

- Рекомендуется мыть приборы вручную, чтобы они сохраняли блеск и внешний вид. Допускается мытье в посудомоечной машине.

## ГАРАНТИЯ

### КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ

Кастрюли и сковороды T chefseries™ разработаны с расчетом на многолетнее использование, и на них распространяется та же гарантия качества, что и на остальные изделия Tupperware. Исключение составляет покрытие Teflon® Platinum – гарантия 3 года со дня покупки. Помните, что изделия Tupperware T chefseries™ не предназначены для использования в микроволновой печи.

Гарантия качества Tupperware обеспечивает обмен изделия на аналогичное в случае производственного брака или дефекта материала. Гарантия не распространяется на случаи износа или неправильной эксплуатации, как, например, царапины, изменения цвета или вмятины.





## ГАРАНТИЯ

### НОЖИ И ПРИБОРЫ

На ножи T chefseries™ Pro и приборы T chefseries™ распространяется общая гарантия качества Tupperware. Она обеспечивает обмен изделия в случае производственного брака или дефекта материала.

**Tupperware®**

**T chefseries™**  
by Tupperware