

tescoma®

czeska marka z pomysłem

lato 2023

Z czereśniami
przychodzi
lato



Wypróbuj sprawdzone
przepisy na letnie przysmaki



PRESIDENT

Grill kontaktowy
PRESIDENT

769,-



tescoma®

czeska marka z pomysłem

Ekspres, który przygotowuje kawę jak najlepszy barista

Bardzo wysokie ciśnienie dla kawy pełnej smaku i aromatu

- wydajna pompa ciśnieniowa 19 bar
- regulowany program na 1 i 2 filiżanki
- powierzchnia do podgrzewania filiżanek
- dysza do przygotowywania mlecznej pianki i gorącej wody
- duży zbiornik na wodę

nowość

Wkrótce w sprzedaży
Kolbowy ekspres do
kawy PRESIDENT

1149,-



Szklanka z podwójną ścianką myDRINK, 70 ml, 2 szt. 61,90



Młynek do kawy
GrandCHEF

149,-

- 6 poziomów grubości mielenia
- luksusowy design
- praktyczna miarka



*Kolczyki z czereśni to
najlepsza biżuteria.
Dodają więcej uroku
niż te ze złota.*



Z czereśniami przychodzi LATO



Niektóre wspomnienia nie bledną. Na przykład te o wakacjach, kąpielach i chodzeniu po drzewach. Oraz smaku świeżo zerwanych dojrzałych czereśni. Czereśnie są nierozdzielnie związane z latem, dzieciństwem i jego beztróską. I chociaż świeże są bez wątpienia najpyszniejsze, to szkoda byłoby nie wykorzystać wszystkich słodkich zbiorów. Wypróbuj nasze przepisy i akcesoria, dzięki którym pieczenie to bułka z masłem.

To będzie pestka!

Delektować się ciastem z czereśniami i o mało nie stracić zęba gryząc pestkę? Tak się czasami zdarza. Tym, którzy nie używają drylownicy. Zanim zabierzesz się do gotowania, pieczenia czy pasteryzowania, przygotuj akcesoria, które pomogą Ci wyraźnie zaoszczędzić czas, a przede wszystkim, łatwo i bezpiecznie usunąć pestki z czereśni i wiśni. A najlepsze jest to, że **pozbędą się pestek także z mrożonych owoców lub tych z kompotu.**

Drylownica do wiśni
HANDY

139,-



Drylownica do
wiśni/oliwek
PRESTO
35,90

Proste narzędzie do
drylowania czereśni,
wiśni i oliwek.



Słodki smak czereśni i dzieciństwa

Zrobić zdjęcia czereśni do wakacyjnego katalogu w czasie, gdy są ich pełne sady, to żadna sztuka. Jednakże podczas przygotowywania letniego numeru katalogu TESCO MA za oknem wciąż wirowały płatki śniegu. I dlatego zdjęcia zrealizowaliśmy z ponad rocznym wyprzedzeniem.

Planowanie się opłaciło, czereśnie dojrzały, a my z pomocą naszych kucharzy wkomponowaliśmy je do tych najlepszych ciast, przygotowaliśmy z nich marmoladę, syropy, chutney i inne przysmaki.



Produkt wyróżniony
nagrodą



Miska do odcedzania z
zamknięciem PRESTO
76,90

Na czereśnie i strączki

Poznaj się z **cedzakiem**, w którym opłukasz brudne owoce, a następnie, **nakładając na jego spód zamknięcie, wykorzystasz jako miskę**. Innowacyjny produkt został również doceniony przez jury ekspertów na targach Ambiente we Frankfurcie nad Menem w Niemczech.



Forma na tartę
GUSTO ø 28 cm
92,90

Podczas letnich miesięcy często chcemy uniknąć pieczenia ciast, ale świeże zbiory owoców same prowadzą do kuchni. Przecież te soczyste truskawki i czereśnie nie mogą się zmarnować! A biszkoptem z drylowanymi czereśniami pogardzi niewielu, niezależnie od tego, czy będzie to francuskie clafoutis czy klasyczny biszkopt. Czy masz wszystko, czego potrzebujesz do pieczenia? My tak i przychodzimy ze sprawdzonym przepisem.

Czereśniowy biszkopt jak u babci

- 400 g drylowanych czereśni • 225 g maki tortowej
- 225 g masła • 200 g cukru kryształ • 50 g mąki kokosowej
- 6 g proszku do pieczenia • 3 jajka • skórka z 1 cytryny
- 1 łyżeczka mielonego kardamonu • mielona gałka muszkatołowa • cukier puder do posypania • szczypta soli

Masło, cukier, gałkę muszkatołową, kardamon, startą skórkę z cytryny i sól ubij na pianę i stopniowo dodawaj do niej ubite jajka. Dodaj przesianą mąkę tortową z proszkiem do pieczywa, mąkę kokosową i wymieszaj. Do natłuszczonej masłem i wysypanej mąką formy do pieczenia przenieś przygotowane ciasto i nałóż na nie drylowane czereśnie. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 40 minut. Po upieczeniu posyp cukrem pudrem.

Forma ceramiczna chałka DELÍCIA
159,-



Nie tylko czereśniami żyje człowiek

Również z wiśni możesz wyczarować wakacyjne pyszności. Na przykład światowej sławy **Tort Szwarcwaldzki**, który łączy w sobie słodki smak czekolady, bitej śmietany i słodko-kwaśnych wiśni. Zanim zabierzesz się do pieczenia, sprawdź, czy Twoje bajeczne wypieki nie zasługują na **nową formę**.



Tortownica rozkładana DELÍCIA ø 26 cm, z pokrywą

139,-



Tortownica rozkładana DELÍCIA, ze szklanym dnem
od **99,90**

ø 20 cm. **99,90**
ø 24 cm. **109,-**
ø 28 cm. **129,-**

Składniki zważysz raz-dwa

Wynik pieczenia jest zazwyczaj wprost proporcjonalny do jakości przepisu i dokładności ważenia składników. Łatwa w przechowywaniu waga z miską o objętości 2,5 litra umożliwi nie tylko stopniowe ważenie produktów, ale także odmierzenie płynnej żywności.

nowość

Wkrótce w sprzedaży
Cyfrowa waga kuchenna z miską GrandCHEF 5,0 kg
189,-



Słodka kromka z marmoladą

A może sprawić sobie radość chałką z owocową marmoladą także latem? Szczególnie że w **ceramicznej formie piecze się łatwo i bez zaplatania**. Kto wie, może dzięki naszej formie ochota na chałkę z wiśniową marmoladą będzie Ci przychodzić każdego ranka?

Zauważyłeś, że chęć na słodczyce nie jest zależna od pory roku? Że może przyjść kiedykolwiek? I dlatego nasze formy i akcesoria do pieczenia przydadzą Ci się także latem. Ale jeśli w tym upale nie da się stać przy piekarniku, najlepszym wyborem będą torty i desery na zimno.

Daj piekarnikowi odpocząć

Torty nie muszą być tylko pieczone. Delektuj się orzeźwiającym śmietankowym, twarogowym lub lodowym torcikiem **bez pieczenia**. Z naszymi formami ze **sprawdzonymi przepisami w każdym opakowaniu** przygotujesz nie tylko słodkie desery, ale i galaretę na słono.



Forma do deserów na zimno DELÍCIA ø 24 cm

92,90



Forma na 6 mini babeczek DELÍCIA SiliconPRIME

66,90

Piecz jak profesjonalista

Nasze silikonowe formy to przepis na sukces. Bez natłuszczenia i wysypywania mąką, bez przypalania. Oprócz klasycznych **babeczek i muffinek** upieczesz z ich pomocą mniej popularne, ale i ciekawsze **misie, donaty, laskonki czy makaroniki**. Kiedy indziej, jak nie w lecie, wypróbować formę także do **niepieczonych słodkości**, na przykład czereśniowych galaretkowych babeczek?

Forma 10 misiów DELÍCIA SiliconPRIME

119,-

Forma na 12 donatów DELÍCIA SiliconPRIME

119,-

Maszynka (nie tylko) do maku, która nie ma sobie równych

Wysokiej jakości designerska **Maszynka do maku HANDY** posiada ceramiczny **mechanizm mielący**, który zmieli mak do ciast, ale także siemię lniane, gorczycę, nasiona sezamu, kolendry oraz kaszę jaglaną. Młynek jest **stabilny i łatwy w czyszczeniu**. Co więcej, grubość mielenia ustawisz tak, jak tego potrzebujesz. Przy okazji, mak i czereśnie to iście królewska kombinacja smaków i dlatego upieklśmy ciasto, które łączy oba te składniki. Przepis na **ciasto makowe z czereśniami** znajdziesz [tescoma.pl/przepisy](https://www.tescoma.pl/przepisy).

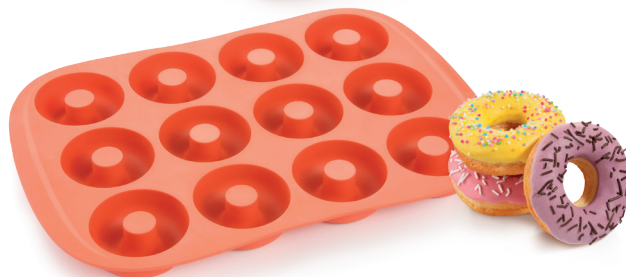


Produkt wyróżniony nagrodą



Maszynka do maku HANDY

199,-



Forma do zapiekania
prostokątna GUSTO
od **68,90**

25 × 16 cm. **68,90**
32 × 20 cm. **99,90**
40 × 26 cm. 189,-

Kubek
PROVENCE
320 ml
35,90

Zestaw talerzy
PROVENCE;
12 szt.

499,-

Zestaw zawiera:

4 x talerz deserowy ø 20 cm

4 x talerz płytki ø 27 cm

4 x talerz głęboki ø 23 cm

Pojedyncze talerze są też
dostępne w sprzedaży osobno.

Orzeźwiający deser - cytrynowy posset z owocami lata

Cytrynowy posset:

- 600 ml śmietanki 33%
- 200 g cukru kryształ
- skórka z 3 cytryn
- 80 ml soku z cytryny
- 80 g ciasteczek
- likier czereśniowy do smaku

Krem czereśniowy:

- 150 ml soku z czereśni
- 2 łyżki cukru kryształ
- 150 g mascarpone
- 150 ml śmietanki 33%

Ciasteczka pokrusz na mniejsze kawałki, spryskaj likierem czereśniowym, wypełnij dno szklanki i odstaw. Śmietankę z cukrem i skórką z cytryny doprowadź do lekkiego wrzenia i gotuj przez 3 minuty, następnie odcedź i odstaw. Pozostaw do częściowego ostygnięcia. Dolej sok z cytryny, wymieszaj i polej mieszanką ciasteczka. Odstaw do schłodzenia. Przygotuj krem poprzez gotowanie soku z czereśni i cukru do konsystencji syropu. Ubij mascarpone oraz śmietankę i wmixuj w nie ostygly syrop czereśniowy. Odstaw do schłodzenia. Na schłodzony i częściowo zgęstniały lemon posset wyciśnij krem czereśniowy za pomocą woreczka do zdobienia. **NASZA WSKAZÓWKA:** Podawaj udekorowane wiórkami czekolady rubinowej i świeżymi owocami.

Szklanka
myDRINK Style
350 ml, 6 szt.

76,90

500 ml, 6 szt.

95,90

Można i bez kabla. Podczas pracy nie potrzebujesz gniazdka. Możesz go użyć w kuchni, ale także zabrać ze sobą na taras. Przedstawiamy naszą nowość, bezprzewodowy blender GrandCHEF. Zanurz się wraz z nim w wir przygotowywania deserów z owocami.

Blender, który trudno wypuścić z rąk

Zmaksymalizuj swoją wygodę w kuchni i nie pozwól, by ograniczał Cię kabel zasilania. **Rękojeść ze trzema kątami nachylenia** umożliwi Ci miksowanie, ubijanie oraz siekanie w wygodny i efektywny sposób. Ułatwi Ci także przygotowywanie przystawek, zup, przekąsek, sosów oraz smoothie. Jego łatwość w obsłudze mile Cię zaskoczy.

- regulowana rękojeść
- regulacja obrotów do aż 18500 obr./min.
- wbudowany akumulator litowo-jonowy o wysokiej wydajności

nowość

Wkrótce w sprzedaży
Blender
akumulatorowy
GrandCHEF,
z wyposażeniem
699,-



Blender jest ładowany bezpośrednio poprzez kabel lub w stojaku zasilającym, który można umieścić na blacie kuchennym.





Ciepła i słoneczna pogoda wprost zaprasza na piknik w sadzie, parku lub na plaży. Nie potrzeba wielkiego planowania, wystarczy zapakować coś drobnego do jedzenia, picia i cieszyć się wygodą. Aby jedzenie pozostało świeże, a napoje schłodzone na dłużej, skorzystaj z najlepszych pomocników.

Do auta i w plener

Dzięki **wkładce termoizolacyjnej** oraz wysokiej jakości zamkowi w koszyku, jedzenie i napoje pozostają schłodzone podczas pikniku czy zakupów. Koszyk można łatwo **złożyć na płasko**. Efekt chłodzenia będzie jeszcze dłuższy, jeśli użyjesz **żelowego wkładu chłodzącego**. Koszyk termiczny oczywiście jest idealny także do przenoszenia gorącego jedzenia.

Koszyk termiczny składany COOLBAG

189,-

Spakowane na podróż

Doskonale **szczelne pojemniki i torba**, która pomoże **podtrzymać temperaturę jedzenia**. Posiada również kieszeń do przechowywania sztućców lub serwetek. To wszystko, czego potrzebujesz, aby przenieść obiad do pracy lub na piknik.

Torba termoizolacyjna FRESHBOX, z 3 pojemnikami, antracytowa

169,-



Żelowy wkład chłodzący COOLBAG, z pokrowcem ochronnym. **35,90**



Aby nie zaskoczyło Cię pragnienie

Nie tylko podczas letnich dni dobrze jest mieć picie stale pod ręką. Butelka termiczna do **gorących i zimnych** napojów jest doskonałą towarzyszką podczas wyjazdów, ponieważ możesz ją wrzucić do plecaka bez obaw, że przecieknie. Możesz w niej przenosić świeżą wodę lub rozłożyć ją, **napełnić ziołami, lodem, owocami** i uzupełnić wodą.

Butelka termiczna rozkładana CONSTANT PASTEL 0,5 l, stal nierdzewna, dwa kolory

119,-



Termobox FAMILY

1,5 l. **126,-**

2,5 l. **162,-**

3,5 l. **189,-**

od 126,-

Obiad w plenerze

Termoboxy to najlepszy wybór do **przenoszenia gotowych potraw**. Boxy o pojemności 2,5 i 3,5 litra posiadają **wyjmowany pojemnik**, więc możesz włożyć do niego dwa rodzaje potraw, na przykład mięso i dodatki. Teraz już nic nie będzie stać na przeszkodzie serwowaniu pod chmurką.





Butelka CONSTANT PASTEL
0,6 l, stal nierdzewna,
dwa kolory
57,90

A wooden table with bread, jam, and appetizers. In the foreground, a dark brown plate holds three small bread rolls topped with a light-colored spread, a dollop of red jam, and a sprig of rosemary. To the left, a small glass jar with a red lid contains a light-colored spread. To the right, a larger glass jar with a metal clasp contains red jam. In the background, a hand is spreading jam on a slice of bread on a wooden cutting board. Several fresh red cherries are scattered on the table. The scene is set outdoors with natural light.

Czereśniowy chutney

Odrobina chutney przemieni zwykły smak w rozkosz. Nie wierzysz? Skocz po przepis na [tescoma.pl/przepisy](https://www.tesco.com.pl/przepisy) i sam się przekonaj.

Szynka lub paszтет? Żeby nie pisać tylko o słodkim, na piknik oprócz wspaniałych ciast i owoców możesz przygotować również słone przekąski. Choć raz zrezygnuj z klasycznych kanapek i zapakuj na przykład domowy paszтет. Mały słoiczek z paszтетem, drugi z czereśniowym chutney (aby pozostać w temacie owoców) i bagietka lub świeży chleb. To będzie smakować!



Przygotujesz w nim również paszтет i terrinę

Domowe i bez „E”

W domowych potrawach masz wszystkie składniki pod kontrolą. **Żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku ani stabilizatorów.** Jeśli przyjdzie Ci chęć na przygotowaną w domu szynkę wystarczy, że sprawisz sobie szynkower PRESTO, napełnisz go przygotowaną mieszanką, odłożysz do lodówki, a na koniec ugotujesz w kąpeli wodnej. Szynkower jest „bezworkowy” i posiada redukcję umożliwiającą przygotowanie połowy porcji. **Do opakowania dołączone są przepisy.**

Szynkower PRESTO, z termometrem

160,-

Doskonale ukrojony plasterek

Niskiej jakości tępym nożem nie ukroisz cieniutkiego plasterka szynki. Dlatego w żadnym domu nie powinno zabraknąć **kompletu ostrych noży**, z którymi krojenie pójdzie jak po maśle. **Noże FEELWOOD** zostały wykonane z wysokiej jakości **japońskiej stali nożowej** i posiadają atrakcyjne rękojeści z **utwardzonego drewna jesionowego**. Noże FEELWOOD możesz kupić również oddzielnie.



Noże wyróżnione nagrodą

Blok do noży FEELWOOD, z 5 nożami

749,-

Blok zawiera:
 Nóż uniwersalny 9 cm
 Nóż uniwersalny 13 cm
 Nóż kuchenny 18 cm
 Nóż do porcjowania 15 cm
 Nóż do chleba 21 cm



Paszтет z prosciutto

- 700 g wątróbek drobiowych
- 10 plasterków szynki prosciutto
- 70 g masła
- 50 ml wina porto
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 mniejsza cebula
- czosnek do smaku
- świeży rozmaryn
- sól i pieprz

Oczyszczone wątróbki przypraw solą oraz pieprzem i podsmaż na oleju z drobno pokrojoną cebulą, posiekanymi listkami rozmarynu i czosnkiem. Dodaj wino, bardzo krótko zagotuj, dodaj miękkie masło i zmiksuj na gładko - aby uzyskać jak najdelikatniejszy paszтет przepuść go jeszcze przez przecierak. Dno i ściany szynkowaru wyłóż plasterkami prosciutto tak, aby zachodziły na siebie na dnie. Napełnij szynkower mieszanką z wątróbki, na wierzchu przykryj wystającymi plasterkami szynki, zamknij z użyciem redukcji, włóż do kąpeli wodnej i w temperaturze 85°C gotuj przez 30 minut. Pozostaw stłoczony paszтет do ostygnięcia do następnego dnia.

NASZA WSKAZÓWKA:

Polecamy podawać z chutney z czereśni.

Można powiedzieć z przesadą, że kto nie robi przetworów w sezonie, to tak, jakby nie istniał. Przygotowywanie przetworów to ulubiona dyscyplina i tradycja polskich ogrodników oraz gospodyń domowych.

Otworzy również butelki PET

Nie umiesz otworzyć słoika z ogórkami? W takiej sytuacji pomogą Ci **Uniwersalne kleszcze do wieczek PRESTO**. Bez problemu otworzą słoiki do przetworów ze wszystkimi popularnymi typami zakrętek. Poradzą sobie także z zamknięciem i otwarciem słoików z wieczkiem typu omnia oraz otwieraniem butelek PET.



nowość
Uniwersalne
kleszcze do
wieczek PRESTO
51,90



Zestaw do przygotowywania soków z owoców i warzyw
TESCOMA DELLA CASA

199,-

Smak lata przez cały rok

Jeśli chcesz przerobić owoce na domowy sok poprzez tradycyjne gotowanie, użyj **Zestawu do przygotowywania soków z owoców i warzyw TESCO MA DELLA CASA**. Mogą z nim pracować również zupełnie początkujący. Oprócz syropów i soków przygotuje dżemy oraz żelki. Zestaw jest odpowiedni do użytkowania ze wszystkimi garnkami z pokrywkami o średnicy 24 cm.




Zastąpi garnek do przetworów

Nie musisz kupować specjalnego garnka do przetworów, przez większość roku schowanego w szafie i zabierającego sporo miejsca. Jego funkcje posiada mniejszy gabarytowo zestaw do pasteryzacji z termometrem. **Uniwersalna nakładka pasuje na zwykle nierdzewne garnki o średnicy 24 cm**, podkładka do pasteryzowania ochroni słoiki przed wysoką temperaturą dna, a w pokrywie zawarty jest wytrzymały nierdzewny termometr do kontrolowania optymalnej temperatury.

Zestaw do pasteryzacji
TESCOMA DELLA CASA,
z termometrem

199,-






Butelka kwadratowa z klipsem
DELLA CASA
500 ml. 21,90
1 000 ml. 25,90



Stoik na przetwory z
klipsem DELLA CASA
100, 200, 350, 600, 800,
1000, 5000 ml
od **28,90**



Słoiki do przetworów DELLA
CASA 125, 200, 400, 700 ml
od **48,90** / 6 szt.

5 minut, bez długiego czekania

Jest naprawdę szybki, grilluje już po 5 minutach od rozpalenia. A co jest w nim najlepsze? Jest mały, przeniesiesz lub przewieziesz go gdziekolwiek bez wysiłku. Na balkon, na działkę, urlop, ale i na spontaniczne wydarzenia, jak na przykład grillowanie u przyjaciół.



Pokrywa do Power grill PARTY TIME, nierdzewna

149,-

Power grill PARTY TIME

799,-

Patelnia sprzedawana jest oddzielnie.

Power grill PARTY TIME

- posiada wbudowany wentylator, który wyraźnie zwiększa jego wydajność - wystarczy Ci minimalna ilość węgla
- ustawiając liczbę obrotów wentylatora możesz regulować temperaturę grilla
- pojemnik z rozżarzonego węgla jest perforowany i rozprowadza gorące powietrze po całym obszarze rusztu
- pojemnik na węgiel jest zamykany od góry, nie kapie do niego sos, grill nie dymi
- kapiący sos jest gromadzony w nierdzewnym naczyniu pod rusztem
- węgiel drzewny możesz łatwo uzupełniać nie przerywając grillowania
- wszystkie nierdzewne części łatwo umyjesz w zmywarce

Bez dymu i przypalania

Masywna dwuczęściowa patelnia PREMIUM jest bezdymna, grillowanie na niej jest o wiele przyjemniejsze i przede wszystkim **zdrowsze**. Ta specjalna patelnia z wysokiej jakości powłoką nieprzywierającą ma powierzchnię grilla z otworami, które odprowadzają sos do zbiornika na wodę. **Zapobiega to spalaniu i powstawaniu dymu**. Możesz jej używać na **kuchence gazowej**, zwykłych grillach i na grillu PARTY TIME.



Patelnia do grillowania bezdymna PREMIUM

379,-



Koniec z brudnymi rusztami

Stalowa szczotka z płaskim ostrzem i wycięciami do łatwego czyszczenia prętów dokładnie wyczyści zapieczone zabrudzenia z metalowych rusztów **kuchenek gazowych, piekarników i grilli**.

nowość

Wkrótce w sprzedaży
Stalowa szczotka do grillów i kuchenek GrandCHEF

19,90

Pęseta do
grillowania
GrandCHEF
63,90

Moździerz
PRESIDENT
159,-

tescoma®

Burger jak się patrzy

Żadna tandetna, płaska kanapka z fast foodu, ale puszysty burger, który przygotujesz z najlepszych składników. Rozpal grill, wyciągnij odpowiednią patelnię do grillowania i przyciśnij burgery za pomocą łopatki, która zadba o ich pożądany stopień wysmażenia. A potem po prostu ciesz się ich smakiem.

nowość

Łopátka/przycisk
do hamburgerów
GrandCHEF

47,90

Patelnia do
grillowania głęboka
MASSIVE ø 28 cm

269,-

Ile smaków w niego włożysz, tyle razy będziesz się nim delectować. Podstawą hamburgera jest bułka, dobrze wypieczone soczyste mięso i wybrane warzywa. Oraz wszystkie dodatki, które zadowolą Twoje kubki smakowe. Nawiasem mówiąc, o „wynalezienie” hamburgera spierają się dwa miasta, niemiecki Hamburg i Hamburg w północno-wschodnich Stanach Zjednoczonych. Podobno wynaleziony został w tym pierwszym, ale rozstawiła go Ameryka, gdzie mieli go przywieźć niemieccy imigranci. Ktokolwiek to był, hamburger był genialnym pomysłem!

Prosty wybór dla miłośników grilla

Żeliwne patelnie MASSIVE wyróżniają się **wysoką akumulacją ciepła** i dlatego **opieka potrawy szybko i równomiernie**. Jest idealna do przygotowywania hamburgerów, steków, ryb i warzyw. **Patelnie żeliwne MASSIVE**, gdy są odpowiednio pielęgnowane, tworzą warstwę ochronną, która zapewnia im **doskonale nieprzywierającą powierzchnię**. Ta patelnia przeznaczona jest do użytkowania na kuchenkach gazowych, w piekarnikach i na grillu.



Patelnia do grillowania głęboka
MASSIVE ø 28 cm
269,-



Patelnia do grillowania obustronna
MASSIVE ø 30 cm
269,-



Wok
MASSIVE ø 30 cm
269,-

Identyczne hamburgery

Kotlety do burgerów tej samej wielkości przygotujesz za pomocą sprynej praski, która uformuje kotlety w dwóch wielkościach (100 lub 150 g w stanie surowym). Praska posiada dysk dociskający z rękojeścią, łatwo wyjąć z niej porcje mięsa, potrafi przygotować również hamburgery z nadzieniem. Możesz ją włożyć do lodówki i w ten sposób higienicznie przechować niewykorzystaną ilość na później.



Wielofunkcyjna
praska do
hamburgerów
GrandCHEF
71,90



Patelnie można łączyć, tej obustronnej możesz używać na przykład na woku.



Można je łączyć z pokrywkami UNICOVER, których można używać także w piekarniku.



Patelnie są kompatybilne z Power grillem PARTY TIME.



Obustronną patelnię można łączyć z Pokrywą do Power grilla PARTY TIME.

Talerze kompostowalne
PARTY TIME
od **19,90** / 12 szt.



Wykałaczki bambusowe
PRESTO 18 cm, 50 szt.
9,90



Zanim wgrzyziesz się w soczystego hamburgera zaserwowanego na ekologicznym, kompostowalnym talerzu, nie zapomnij o kufkach do piwa. Dobre jedzenie powinno się popijać dobrym napojem, a do burgera w lecie jedno małe schłodzone piwo pasuje idealnie.

Kufle do piwa myBEER zostały wykonane z wysokiej jakości grubościennego szkła, które jest przystosowane również do mycia w zmywarce.

Icon



Kufel
myBEER
300 ml

21,90

Kufel
myBEER
500 ml

29,90

Bez nożyka ani kroku

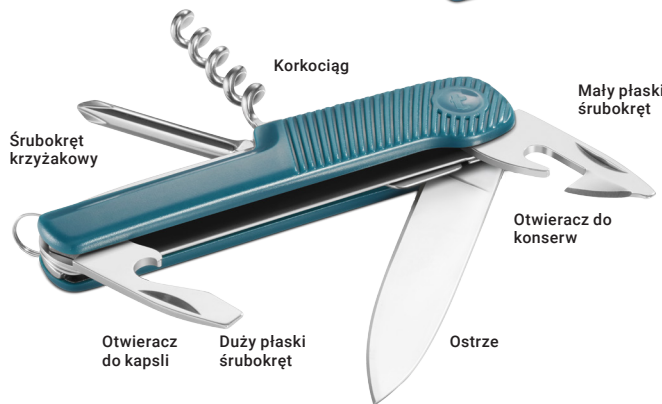
Miej **kieszonkowy szcoryk** zawsze pod ręką. To **uniwersalny pomocnik**, dzięki wielu funkcjom pomoże w domu, w ogródku i podczas wyjazdów. Jest sprzedawany w **atrakcyjnym ochronnym etui** i przymocujesz go także do paska, dzięki mocnej pętlicy z magnetycznym zamknięciem.

Wielofunkcyjny
kieszonkowy
szcoryk MOVE

76,90

Wielofunkcyjny
kieszonkowy szcoryk
MOVE, duży

86,90



Śrubokręt
krzyżakowy

Korkociąg

Mały płaski
śrubokręt

Otwieracz do
konserw

Otwieracz
do kapsli

Duży płaski
śrubokręt

Ostrze

Kuchnia spakowana na podróż

W przyczepie, w domku w górach i w apartamencie nad morzem. Wszędzie tam przyda się podróżny organizer na akcesoria kuchenne, który zrobi Ci ogromną przysługę już samym tym, że utrzyma pod ręką wszystkie potrzebne akcesoria. Perfekcyjna organizacja wewnątrz to już wisienka na torcie.

Do organizera schowasz **drobne przybory kuchenne, deskę do krojenia, małą patelnię, ale także kawiarkę i ręczny młynek do kawy**. Na szczęście posiada **mnóstwo przegródek i kieszonek**, które uchronią zawartość organizera przed rozsypaniem po otwarciu.

Rozłożony organizer posiada **haczyki do jego zawieszenia** i przejrzystego użytkowania. Jeśli wypełnisz go przyborami i akcesoriami, do których przywykłeś podczas gotowania, pichcenie w plenerze będzie jeszcze przyjemniejsze.

Podróżny organizer na przybory kuchenne MOVE

149,-



Praktyczna kieszeń na Patelnię SmartCLICK z pokrywką



nowość

Podróżny pojemnik na przyprawy MOVE, 5 przegródek

32,90



Przyprawy na wynos

Mały pojemnik na przyprawy MOVE napełnisz aż **5 rodzajami przypraw**. Używanie go jest **higieniczne i bezpieczne** dzięki szczelnym wieczkom. I możesz go używać również w domu, nie tylko podczas podróży.



Pułapka na osy
62,90



Czy znasz pułapkę na osy?

Napastujące osy mogą zepsuć niejedno spotkanie pod chmurką. Rozwiązaniem jest Pułapka na osy, którą wystarczy ustawić w pobliżu miejsca, w którym spożywasz posiłek. Działa bez użycia chemikaliów, jako wypełnienie wystarczy zwykły syrop owocowy. A Ty nie będziesz już musiał się tym martwić.

Nóż uniwersalny MOVE z ochronnym etui
8 cm. **32,90**
12 cm. **41,90**

Nóż kuchenny MOVE z ochronnym etui
13 cm. **45,90**
17 cm. **61,90**



Ugasi pragnienie

Syfon do napojów
gazowanych
myDRINK

749,-

- przygotuje musujące napoje alkoholowe i bezalkoholowe za naciśnięciem jednego przycisku
- orzeźwi w gorące letnie dni świeżym sokiem cytrusowym i owocowym
- działa również jako wyciskacz
- koktajle, soki cytrusowe i lemoniady domowej roboty można nasycić bąbelkami bezpośrednio w butelce

Syfon do napojów gazowanych jest sprzedawany w zestawie z butelką do napojów gazowanych o pojemności 850 ml i nabojem z CO₂ do przygotowywania do 85 l napojów. Wymienny nabój oraz butelkę można również kupić osobno. Pusty nabój można wymienić na pełny w markowych salonach sprzedaży TESCO.



Do biura, do miasta i na wycieczkę. Gdziekolwiek się wybierasz, nie zapomnij o butelce wody lub ulubionego napoju. Pasuje do plecaka, torebki, samochodu i roweru. Zawsze znajdzie się na nią miejsce, a w ciepłe, letnie dni możesz dbać o swoje prawidłowe nawodnienie.



Produkt wyróżniony nagrodą



Butelka z sitkiem myDRINK 0,7 l, różowa
3 kolory
66,90

Przyjemny smak

Jeśli lubisz przygotowywać aromatyzowaną wodę, butelka z sitkiem myDRINK będzie bardzo przydatna. Wystarczy wypełnić sitko kawałkami owoców lub ziół. Zakrętka i silikonowa uszczelka gwarantują również bezpieczne przenoszenie.

Problem rozwiązany

Znasz to. Zabierasz ze sobą butelkę i chcesz włożyć do niej lód, ale szyjka jest zbyt wąska na kostki lodu.

Oryginalne lodowe pałeczki z nowej foremki do lodu z wodoszczelną pokrywką rozwiążą ten problem. Foremkę można umieścić w zamrażarce w dowolnej pozycji i żadna kropla nie wydostanie się na zewnątrz.



nowość

Foremka do lodu myDRINK, pałeczki

58,90



Szklana butelka w pokrovcu termicznym myDRINK od **69,90**

0,5 l. **69,90**
0,7 l. **79,90**



Stylowa elegancja

Dla tych, którzy wolą szkło od plastiku, mamy piękną designerską szklaną butelkę. Jest ona wykonana z żaroodpornego szkła borosilikatowego, a w zestawie znajduje się również pasujący neoprenowy pokrowiec termiczny, który utrzymuje temperaturę napoju. Butelka jest lekka, a jednocześnie bardzo wytrzymała.

Filtruje i poprawia jakość wody pitnej

Dzbanek filtrujący myDRINK 2,5 l

189,-

Filtr do dzbanka filtrującego myDRINK 35,90

Filtr jest częścią zestawu. Wydajność filtra wynosi 30 dni, a przefiltruje aż 150 litrów wody.



Włoskie smaki



nowość

Walek do pizzy
drewniany
DELÍCIA 40 cm,
ø 5 cm

56,90

nowość

Kamień do pizzy
DELÍCIA
38 x 32 cm

189,-



Walek do ciasta

Lubisz pizzę i chcesz upiec ją w domu? Zanim się za to weźmiesz, zdobądź popularny wśród Włochów **drewniany walek do pizzy DELÍCIA**, wykonany z jednego kawałka najwyższej jakości **brazylijskiego drewna kauczukowego**. Możesz go także używać do robienia innych ciast na słodkie i pikantne wypieki.

Pizza jak z kamiennego pieca

Nie musisz iść do pizzerii, żeby zjeść pyszną chrupiącą pizzę. Wyobraź sobie kamień, który wkładasz do piekarnika, odpowiednio go rozgrzewasz, kładziesz na nim domową pizzę, a on w mgnieniu oka upiecze Ci najlepsze włoskie ciasto na słono na świeżo! **To wszystko potrafi kamień do pieczenia DELÍCIA wykonany z porowatego kordierytu**. Działa poprzez szybkie **zasysanie wilgoci z dolnej części kamienia i stopniowe uwalnianie jej z powrotem** do przestrzeni pieczenia. Pizza przygotowana na kamieniu uzyska idealnie **chrupiące brzegi** i jednocześnie zachowa **soczyste dodatki**. Można na nim również upiec domowy chleb lub ciasto.

Pyszna po włosku

Pomidorowa passata to podstawa wielu dań kuchni włoskiej, nic więc dziwnego, że **wysokiej jakości przecierak** jest we Włoszech powszechnym narzędziem kuchennym. Tamtejsze gospodynie domowe nie mogą obejść się bez passaty, więc zawsze mają ją w zapasie i zwykle gotują w domu w sezonie. My Polacy również kochamy pomidory i przetwory z pomidorów. Jeśli chcesz spróbować zrobić to sam, skorzystaj z **Przecieraka GrandCHEF z 3 wymiennymi sitami do owoców i warzyw**. Sito dobierasz w zależności od rodzaju potrawy i tego, jaką chcesz uzyskać konsystencję.

Przecierak
GrandCHEF

239,-



Pizza margherita

- 560 g mąki do pizzy
- 140 g semoliny
- 7 g świeżych drożdży
- 35 g oliwy z oliwek
- 490 g letniej wody
- 11 g soli

Wszystkie składniki wymieszaj i wyrób gładkie ciasto. Przykryj i odstaw na 40 minut. Złóż ciasto dwukrotnie od góry do dołu i od prawej do lewej. Następnie przełóż do dużej miski oprószonej mąką, przykryj i wstaw do lodówki na 20 godzin. Wyrośnięte ciasto wyłóż na oprószonej mąką blat i podziel na 4 równe części. Odstaw do wyrośnięcia na kolejne 4 godziny w naoliwionej i przykrytej misce. Jedną porcję wyrośniętego ciasta ułóż na oprószonej mąką stolnicy i uformuj okrągły kształt. Posmaruj pizzę sosem pomidorowym, dodaj pomidory, mozzarellę bez wody i piec w maksymalnie nagrzanym piekarniku do momentu aż brzegi staną się złote.

Jak zrobić sos pomidorowy (sugo)
Wymieszaj: 400 g passaty (gęstego przecieru pomidorowego), 20 g oliwy z oliwek extra virgin, bazylię lub oregano do smaku, rozgnieciony czosnek do smaku i szczyptę soli.

nowość

Kamień do pizzy
DELICIA 38 x 32 cm

189,-

Nóż do pizzy
PRESIDENT
58,90

Przedłuż świeżość żywności

Ze zgrzewarką próżniową GrandCHEF będzie to przyjemność. Oprócz **zachowania świeżości żywności na dłużej**, nauczysz się nie marnować jej niepotrzebnie. Dzięki temu lepiej zaplanujesz jej zakup, przechowywanie i stopniową konsumpcję. Jednocześnie zawsze będziesz mieć pod ręką zgrzewarkę, aby uratować to, co w przeciwnym razie wyłądowałyby w koszu. Poza praktyczną stronę, zyskasz poczucie, że wykorzystasz wszystko do ostatniego kawałka – w trosce o naturę i portfel.

Metoda „sous-vide”

Metoda próżniowego pakowania żywności jest idealna także do potraw marynowanych.

Potrawy marynowane próżniowo zachowują swój naturalny smak, a następnie można je przygotować za pomocą popularnej metody sous-vide, czyli powolnego gotowania w niskiej temperaturze w próżni.



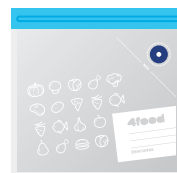
Zgrzewarka próżniowa
GrandCHEF

479,-

Folia do pakowania próżniowego
4FOOD 20 x 300 cm jest częścią
opakowania.

Folia do pakowania
próżniowego 4FOOD
20 x 200 cm, 2 szt. **35,90**
28 x 300 cm, 2 szt. **68,90**

*Wbudowany przecinak do folii
jest wyjmowany i można go użyć
bezpośrednio w zgrzewarce lub
osobno na blacie kuchennym.*



Woreczki próżniowe
zamykane 4FOOD
21 x 22 cm, 10 szt.
45,90



Kolejną nowością w tym katalogu są patelnie CHALET w nowoczesnym, atrakcyjnym designie z wygodną rączką imitującą naturalne drewno. Wysokiej jakości patelnie z nieprzywierającą powłoką zapobiegającą przypalaniu, dno indukcyjne ze stali nierdzewnej, odpowiednie do wszystkich typów kuchenek.

nowość

Patelnie CHALET

od **179,-**

- ø 20 cm. 179,-
- ø 24 cm. 219,-
- ø 26 cm. 249,-
- ø 28 cm. 269,-



Ryżowar dla każdej rodziny

Jeśli lubisz często jeść ryż, zaopatr się w wydajne urządzenie do gotowania ryżu. Dzięki **Elektrycznemu ryżowarowi GrandCHEF** możesz ugotować każdy rodzaj ryżu, w tym jaśminowy, **łatwo, szybko i bezpiecznie bez rozgotowywania lub przypalania**. Oczywiście, urządzenie utrzymuje temperaturę serwowania. Wewnętrzne naczynie do gotowania ma **powłokę zapobiegającą przywieraniu oraz miarkę**. W zestawie znajduje się również miarka do prawidłowego dozowania oraz miska do gotowania na parze warzyw lub delikatnych ryb.

Elektryczny ryżowar
GrandCHEF

379,-



PRESIDENT

Atrakcyjny wygląd i wykończenie wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej i niezwykle wytrzymałego szkła sprawiają, że garnki te należą do elity, którą docenią nawet bardzo wymagający klienci.

- odpowiednie do wszystkich typów kuchenek
- wysokiej jakości stal i wytrzymałe szklane pokrywki
- masywne wodoszczelne, nierdzewne uchwyty
- dno typu „sandwich”
- garnki z miarką
- rondel z pokrywą cedzącą
- 5 lat gwarancji

Komplet garnków
PRESIDENT, 10 części

1369,-

Garnki PRESIDENT można kupić w komplecie lub pojedynczo aż do garnka o średnicy 24 cm.

Zestaw zawiera:

Garnek PRESIDENT z pokrywą ø 22 cm, 5,5 l

Garnek PRESIDENT z pokrywą ø 18 cm, 3,0 l

Garnek PRESIDENT z pokrywą ø 22 cm, 4,0 l

Garnek PRESIDENT z pokrywą ø 18 cm, 2,0 l

Rondel z pokrywą do cedzenia ø 16 cm, 1,5 l

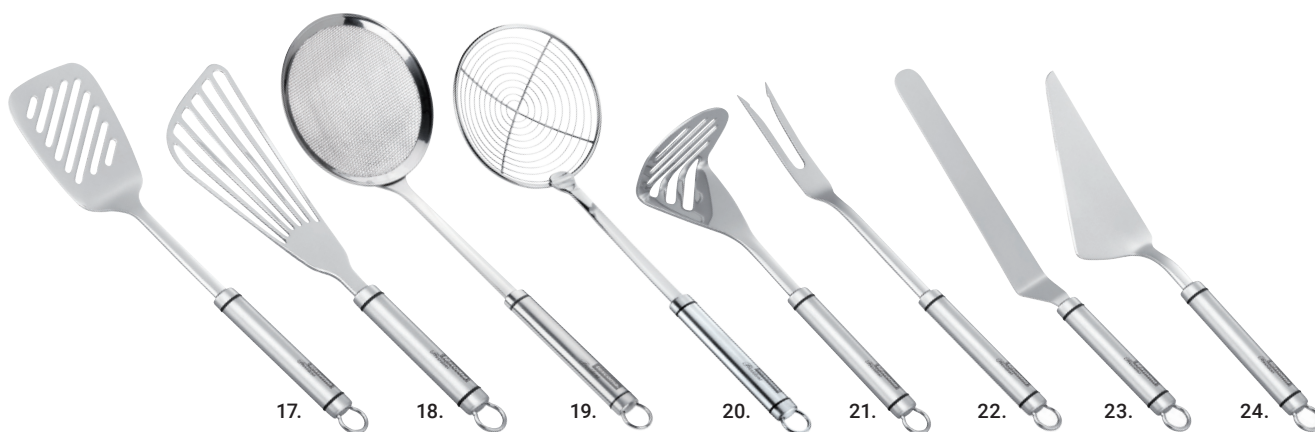
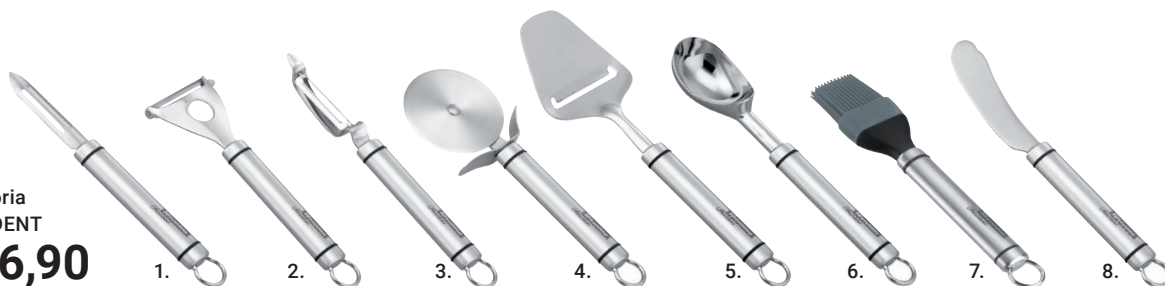


Doskonała ergonomia połączona z najlepszymi materiałami i najwyższą jakością wykonania, to cechy charakterystyczne linii produktów PRESIDENT. Oprócz akcesoriów kuchennych nasza oferta premium obejmuje również urządzenia elektryczne. Oprócz wysokiej jakości linia ta oferuje możliwość skompletowania wyposażenia kuchni w jednolity design.

tescoma[®]

czeska marka z pomysłem

Akcesoria
PRESIDENT
od **36,90**



1. Skrobak do ziemniaków
2. Skrobak z ruchomym ostrzem T
3. Skrobak z podłużnym ostrzem
4. Nóż do pizzy
5. Krajarka do sera
6. Porcjowacz do lodów
7. Pędzelek silikonowy
8. Nóż do masła
9. Wyciskacz czosnku, z wkładką do czyszczenia
10. Dziadek do orzechów
11. Otwieracz do konserw
12. Ubijak do piany mały
13. Ubijak
14. Chochla
15. Łyżka
16. Łyżka do spaghetti
17. Łopatka z otworami
18. Łopatka do omeletów
19. Szumówka z sitkiem
20. Szumówka spiralna
21. Tłuczek do ziemniaków
22. Widelec
23. Łopatka do rozcierania
24. Łopatka do tortu



nowość

Pojemnik do zamrażarki
z koszykiem 4FOOD

od **46,90**

nowość

Pojemniki do zamrażarki
4FOOD, 3 szt., 0,5; 1,0; 2,0 l

94,90

Wycieczka do lodówki

Właściwe przechowywanie żywności to trochę wiedza, a utrzymanie porządku w lodówce to konieczność. Tylko w niej jedzenie będzie długo przechowywane i nie zmarnujesz go niepotrzebnie. Uporządkuj swoją lodówkę i zamrażarkę. Mamy tutaj kilka pomocnych wskazówek dotyczących produktów, które pomogą Ci to zrobić.

nowość

Pojemniki do zamrażarki 4FOOD, 3 szt., 0,5; 1,0; 2,0 l

94,90



nowość

Pojemnik do zamrażarki z koszykiem 4FOOD

od 46,90

1,0 l. 46,90
2,0 l. 65,90



Zapach nie ma szans

Pochłaniacz zapachów w naturalny sposób **wiąże i pochłania niepożądane zapachy w lodówce**, nie wpływając na aromat przechowywanej żywności. Posiada również przysawkę do stabilnego przymocowania do wewnętrznej ściany lodówki. Wkład wystarcza na 90 dni i można dokupić jego zapas.



nowość

Wkrótce w sprzedaży Pochłaniacz zapachów do lodówki PRESTO. 18,90

Wkład do pochłaniacza zapachów do lodówki PRESTO. 8,49



Pojemniki na żywność 4FOOD, 3 szt.

56,90

Maksymalne wykorzystanie przestrzeni

Wewnętrzny układ i wyposażenie lodówek producentów nie zawsze jest idealne lub wystarczająco zróżnicowane. Ten problem rozwiążą **pojemniki i szuflady**, które pomogą lepiej **oddzielić żywność i lepiej wykorzystać wewnętrzną przestrzeń lodówki**. Na przykład dodatkowe szuflady i pojemniki do przechowywania, które można ustawiać jeden na drugim FlexiSPACE. Do pojemników wkładasz różne produkty spożywcze, a najmniejsze chowasz do szuflady.

nowość

Pojemnik do przechowywania w lodówce FlexiSPACE

54,90

duży **67,90**



nowość

Szuflada do drzwi lodówki FlexiSPACE

34,90



Szuflada jest regulowana do półek na drzwiach wszystkich popularnych rozmiarów. Poprzez wysunięcie można z niej łatwo wyjąć jedzenie.

Bądź z nami w mediach społecznościowych



instagram.com/tescoma_polska/
facebook.com/tescomapolska
youtube.com/tescomavideoen

TESCOMA w Twoim domu!

Dziękujemy za wszystkie wiadomości, oznaczenia i zdjęcia z naszymi produktami, które udostępniacie na swoich portalach społecznościowych. Można znaleźć nas na Facebooku i Instagramie. Regularnie dostarczamy porady, wskazówki i triki, jak wyczarować najprzytulniejszy dom.



Pełną listę markowych salonów oraz punktów sprzedaży produktów TESCOMA znajdziesz na www.tescoma.pl/sklepy.

WYGRAJ elektryczną maszynkę do robienia lodów

Czy można wyobrazić sobie lepszą nagrodę w letnim konkursie niż elektryczna maszynka do lodów? Jeśli kochasz lody tak jak my i bardzo ucieszyłabyś się z takiej nagrody, pokaż nam, jakie dania lub wypieki przygotowujesz dzięki produktom Tescomy. Jeśli jesteś szczęśliwcem, kurier z paczką zapuka do Twoich drzwi! Konkurs odbędzie się w dniach **22-28 czerwca 2023** na naszym Facebooku, z regulaminem oraz szczegółami zapoznasz się na naszej stronie internetowej.



Elektryczna maszynka do robienia lodów GrandCHEF
289,-



t klub.

Zarejestruj się w Klubie Tescoma i zyskaj kartę lojalnościową.

Podczas każdego zakupu w markowym salonie sprzedaży oraz sklepie internetowym zyskasz punkty, które obniżą koszt kolejnych zakupów.

Miesiąc na zwrot towaru podczas zakupów w sklepie internetowym.

Nie musisz już przechowywać paragonów. Twoje zakupy będą zapisywane na Twojej karcie i w każdej chwili możesz do nich zajrzeć lub wydrukować paragon.

Zarezerwuj towar wybierając z pełnego asortymentu w każdej chwili i gdziekolwiek. Odbierz go za darmo w swoim sklepie w ciągu zaledwie kilku godzin.

- zaoszczędzisz koszt transportu
- dokładnie obejrzysz towar przed zakupem

Możesz także skorzystać z darmowej dostawy, jeśli zrobisz zakupy za co najmniej 199 zł.

Ultima

Nikt nie lubi pracować pod presją. Nie dotyczy to jednak szybkowarów ULTIMA, które oferują najwyższą jakość, dzięki czemu są wieloletnim bestsellerem.

Zalety naszych bestsellerowych szybkowarów mówią same za siebie - **otwieranie i zamykanie jedną ręką**, **łatwa regulacja ciśnienia** za pomocą symboli, **wskaźnik ciśnienia podczas gotowania**, **trójwarstwowe dno typu sandwich** oraz **4 blokady bezpieczeństwa**. Nie musisz się martwić o szybkowar. Będziesz miał tylko jedno zmartwienie - aby wystarczyło dla wszystkich Twojego wspaniałego jedzenia.

Szybkowar ULTIMA
od **819,-**

4,0 l. 819,-
6,0 l. 869,-
4,0 + 6,0 l. 1199,-
7,5 l. 899,-



Produkt
wyróżniony
nagrodą

reddot award 2017
winner

tescoma®

czeska marka z pomysłem

Spokojnie wypij swoją kawę

Wysokiej jakości nierdzewny Robot kuchenny PRESIDENT zachwyca mocą, wyposażeniem i tym jak sprawnie pracuje za Ciebie.

Akcesoria

- nierdzewny ubijak
- metalowe skrzydło mieszające z powłoką antyadhezyjną
- metalowy hak zagniatający z powłoką antyadhezyjną
- metalowa maszynka do mięsa
- nakładka do przygotowywania kielbas
- nakładka do przygotowywania ciastek
- tarka z 4 nierdzewnymi ostrzami bębnowymi
- mocny mikser ze szklanym naczyniem 1,5 l

Robot kuchenny
PRESIDENT

2799,-



tescoma®