

# tescoma®

czeska marka z pomysłem

2023

jesień/zima

Ceramiczne  
miski i talerze  
FANCY HOME Stones  
str. 47



*Pięknie*  
w domu i na  
**zewnątrz**

Jesienno-zimowe  
inspiracje i przepisy



**tescoma®**





# Jabłka

*nasz narodowy skarb*

W ostatnich latach trochę zapominamy o jabłkach na skutek ogromnego wyboru różnych rodzajów owoców bez względu na porę roku. Jednak jabłka wciąż pozostają najpopularniejszym owocem w Europie Środkowej. Dlaczego dobrze jest znów zainteresować się miejscowym owocem, wprowadzać go częściej do jadłospisu i szukać możliwości, by wykorzystać go w pełni?

## Świeżość, smak i wytrzymałość

Lokalna żywność dotrze do konsumenta o wiele szybciej niż ta pochodząca z sąsiednich krajów lub nawet z odległych kontynentów. W przypadku owoców oznacza to, że zostały zebrane jako dojrzałe i dlatego mają lepszy smak oraz wyższą wartość odżywczą. Produkcja żywności, która nie spędzi tygodni w transporcie, obciąża również mniej środowisko naturalne.

## Wsparcie gospodarki i samowystarczalności

Kupując lokalną żywność wspierasz miejscowych producentów, rolników oraz sprzedawców. Dzięki temu rośnie samowystarczalność danego terenu i jej niezależność od źródeł zagranicznych.

## Zaufanie

Jeśli masz własne owoce lub kupujesz je od sąsiada czy zaufanego sadownika, masz wgląd w to, gdzie i w jakich warunkach wyrastały.

*Jesienią spędzamy więcej czasu w domu, a więc i w kuchni. Przyjemnie jest otoczyć się pasującymi do siebie funkcjonalnymi akcesoriami, na przykład produktami kuchennymi z linii ONLINE. Akcesoria te zostały wyróżnione nagrodą GOOD DESIGN.*



Koszyk na owoce  
ONLINE  
**129,-**



Pudełko na torebki  
herbaty ONLINE  
**99,90**



Świeże jabłka pokrojone na kawałki wspaniale smakują w owocowej lub imbirowej herbacie. Do jej przygotowania najlepiej użyć dzbanka z sitkiem do zaparzania o dużej pojemności.

Dzbanek MONTE  
CARLO 1,5l,  
z sitkiem do  
zaparzania, 3 kolory  
**96,90**

Podgrzewacz do  
dzbanka FANCY  
HOME Stones

**99,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **129,-**



Tarka i zaparzac  
do imbiru HANDY  
X-sharp

**39,90**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **57,90**



Czajnik elektryczny  
GrandCHEF 1,2 l

**199,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **269,-**





Masz ochotę wgrzyźć się w soczyste chrupiące jabłko? Zrób to, aby sprawić radość kubkom smakowym i dla własnego zdrowia. Nasze najpopularniejsze owoce smakują wspaniale nie tylko surowe, ale zajmują również wyjątkowe miejsce w kuchni.

Kto z nasz nie chciałby się delektować domową szarlotką lub struclą? Mus jabłkowy czy suszone plasterki jabłek zna chyba każde małe dziecko, a na pewno możesz znaleźć kolejne tradycyjne i nowe sposoby na wykorzystanie jabłek. Przedstawiamy Ci najwspanialszych pomocników, dzięki którym wygodnie i szybko przetworzysz jabłka, dołączamy również sprawdzone przepisy. Nasz pierwszy przepis łączy krajowe jabłka z egzotycznymi figami. Jeśli do tej pory figi kojarzyły Ci się tylko z bożonarodzeniową przekąską, spróbuj tej jesiennej chrupiącej szarlotki, a zobaczysz, że zostaną po niej tylko okruszki.



Forma na tartę  
GUSTO ø 28 cm

**92,90**

## Jesienny placek

z jabłkami i figami

- 300 g mąki krupczatki • 150 g miękkiego masła • 3 żółtka
- 150 g drobnego cukru • 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Na nadzienie:* 500 g obranych pokrojonych jabłek
- 20 g cukru waniliowego
- 3 łyżki dżemu, najlepiej figowego
- 2 łyżki wina jabłkowego (brandy, calvados)
- 2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 2 świeże figi
- 3 łyżki orzechów włoskich lub migdałów prażonych na sucho
- 1 łyżka liofilizowanych fig
- Na kruszonkę:* 80 g mąki krupczatki • 50 g masła
- 50 g cukru pudru

Wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia, żółtka i masło na konsystencję kruszonki, następnie wyrób ciasto ręcznie na stolnicy, zawiń w folię spożywczą i odłóż do lodówki na około 30 minut. W międzyczasie przygotuj nadzienie. Jabłka obierz, pokrój na cienkie plasterki lub małe kawałki, skrop winem jabłkowym, dopraw cukrem waniliowym i cynamonem. Do mieszanki dodaj orzechy i wymieszaj. Rozwałkuj ciasto na papierze do pieczenia na wielkość formy i przenieś do natłuszczonej i wysypanej mąką formy. Przyciśnij do dna i boków formy, oderwij nadmiar ciasta. Dno ciasta posmaruj dżemem, wyłóż nadzienie jabłkowe, posyp kruszonką i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 30 minut. Potargaj suszone figi i posyp nimi upieczone ciasto. Świeże figi pokrój w plasterki i połóż na gotowej szarlotce.

Forma do wykrawania  
kratki DELÍCIA ø 30 cm

**59,90**

Najniższa cena z 30 dni przed  
obniżką: **79,90**

Cyfrowa waga  
kuchenna z miską  
GrandCHEF 5,0 kg

**189,-**

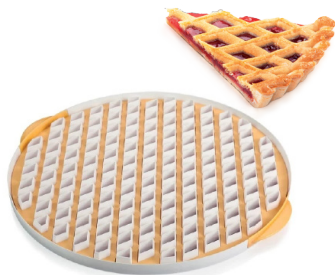
Cyfrowa waga kuchenna  
ACCURA 15 kg

**156,-**

Przepisnik - notes na rodzinne  
przepisy DELÍCIA

**59,90**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **81,90**





Zdrowe nie oznacza smaczne?  
W przypadku soku jabłkowego ta zasada  
nie obowiązuje. Dzięki orzeźwiającemu  
napojowi nie tylko uzupełniasz w  
ogranizmie poziom antyoksydantów,  
błonnik oraz kwasów owocowych.  
A z Sokowirówką HANDY będziesz mógł  
skosztować świeżego soku w przeciągu  
paru minut.

NASZA WSKAZÓWKA: Pozostały miąższ możesz  
wykorzystać jako część nadzienia do strucli.

**Wyciśnij ze zbiorów to, co najlepsze**

- ekonomiczne wyciskanie owoców na zimno
- sok bez pozostałości miąższu
- wygodne wyciskanie dzięki długiej rękojeści
- naczynie na sok z miarką i wieczkiem  
umożliwiające higieniczne przechowywanie



Sokowirówka  
HANDY  
**379,-**





# Drożdżowa rolada jabłkowa

z karmelizowanymi orzechami

- 125 g mąki tortowej • 125 g mąki krupczatki
- 120 ml mleka • 50 g cukru kryształ
- 50 g masła • 15 g świeżych drożdży
- 1 żółtko • szczypta soli

*Na nadzienie:*

- 750 g obranych i pozbawionych gniazd nasiennych jabłek
- 100 g orzechów włoskich • 70 g pierniczków do potarcia • 70 g cukru
- 20 g rodzynek namoczonych w rumie • 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- sok z ½ cytryny

W misce rozetrzyj drożdże z 1 łyżeczką cukru, 1 łyżeczką mąki i 2 łyżeczkami letniego mleka na rzadką masę - zaczyn. Pozostaw w ciepłym miejscu, aby urosł. W drugiej misce wymieszaj mąkę, cukier, letnie rozpuszczone masło, letnie mleko, w którym należy rozpuścić sól i wymieszać jajko. Do składników dodaj przygotowany zaczyn i wyrób miękkie ciasto, a następnie pozostaw je w ciepłym miejscu na około 60 minut, aby urosło. W międzyczasie przygotuj karmelizowane orzechy. Na patelni rozpuść i delikatnie przyrumień cukier, dodaj orzechy, wymieszaj, aby dokładnie pokryły się karmelem. Wysyp je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, dzięki temu będzie je można łatwo zdjąć. Ostudzone orzechy pokrusz na mniejsze kawałeczki, np. w moździerzu. Wmieszaj je do jabłkowego nadzienia, które przygotujesz z obranych i pokrojonych na cienkie plasterki jabłek skropionych sokiem z cytryny, startych pierniczków, rodzynek i cynamonu. Wszystko wymieszaj. Po wyrośnięciu ciasta rozwałkuj je na oprószonej mąką stolnicy na kształt prostokąta o wymiarach 50 x 30, napełnij jabłkami i zawiń. Przełóż na blachę z silikonową podkładką do pieczenia, natrzyj wymieszanym jajkiem i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez 30 minut. Po 10 minutach dobrze jest przykryć roladę papierem do pieczenia.

Przyjemny i ciepły  
październikowy dzień kusi  
spotkaniem przy pysznym cieście.

Płyta do serwowania  
GrandCHEF,  
różne wielkości

od **23,90**



Jeśli nie posiadasz wystarczającej przestrzeni roboczej w kuchni, właściwym wyborem dla Ciebie będzie miska z wieczkiem, która przemieni się w tacę z pokrywą. W misie przygotujesz składniki do pieczenia, a gotowe ciasto wystawisz na tacy i przykryjesz pokrywą, która ochroni je przed wysychaniem.



Kitchen  
Innovation  
Award 2023

Szklana pokrywa / miska  
z wieczkiem DELÍCIA ø 28 cm

**179,-**



### Jabłka na struclę w parę minut

Nie masz jeszcze ulubionego narzędzia do plasterkowania jabłek, ziemniaków i innych warzyw i owoców? Wypróbuj tarkę z uchwytem, z którą praca pójdzie Ci szybko, bezpiecznie i wygodnie. A grubość plasterków możesz ustawić wedle własnych potrzeb.



**nowość**

Tarka do plasterkowania  
z wielofunkcyjnym uchwytem HANDY

**54,90**



Tarka  
z pojemnikiem  
GrandCHEF,  
łączona

**61,90**



### Rozwałkuj ciasto na roladę!

Na pewno zachwycisz kogoś domową roladą jabłkową. Udowodniono, że świeża strucla sprawia, że dzień jest lepszy. Spróbuj choć raz zamiast strucli z ciasta francuskiego przygotować roladę z ciasta drożdżowego według naszego przepisu. Pracę ułatwi stolnica, którą można łatwo zwinąć i przechować z oszczędnością miejsca.

Stolnica z klipsem  
DELÍCIA

SiliconPRIME

50 × 40 cm. **89,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką **119,-**

60 × 50 cm. **119,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką **159,-**



Walek do  
pizzy drewniany  
DELÍCIA

40 cm, ø 5 cm

**56,90**

Rozwałkuje ciasto  
nie tylko na pizzę!



# Drożdżowe bułeczki

## z nadzieniem jabłkowym

- 500 g mąki tortowej • 250 ml mleka • 90 g cukru kryształ
- 50 g masła + do natłuszczenia formy • 25 g świeżych drożdży
- 1 jajko • 1 łyżeczka soli • 2 łyżki cukru kryształ na roztwór

Łyżkę cukru rozetrzyj z drożdżami, a kiedy się rozpuszczą, dodaj łyżkę mąki i 2 łyżki mleka. Pozostaw rzadki zaczyn na 10 minut, aby urosł. Przesianą mąkę, pozostały cukier i sól wymieszaj, dodaj jajka roztrzepane w letnim mleku, wlej zaczyn i powoli dodaj letnie masło. Wszystkie składniki wyrób na nieklejące się ciasto i pozostaw je do wyrośnięcia na około 60 minut. Ciasto podziel na 12 bochenków, napełnij jabłkowym nadzieniem, włóż do natłuszczonego masłem i wysypanego mąką naczynia do pieczenia i pozostaw do wyrastania na około 25 minut. Jeszcze ciepłe bułeczki natrzyj roztworem z 2 łyżek cukru i 2 łyżek wody.

**Na nadzienie jabłkowe:** 450 g jabłek • 50 g masła • 20 g cukru waniliowego  
• 4 łyżki rumu • 2 łyżeczki mielonego cynamonu

Podgrzej masło, dodaj obrane jabłka pokrojone na małe kosteczki, posyp cynamonem, spryskaj rumem, wmieszaj cukier waniliowy i wszystko krótko duś co jakiś czas mieszając, aż mieszanka będzie miękka. Pozostaw do ostygnięcia.

Naczynie do zapiekania  
DELÍCIA 34 x 22 cm

159,-



Przetworzyć zbiory jablek na zdrowe domowe przekąski dla malucha pomoże bezkablowy blender. Z jego pomocą możesz zabrać się do blendowania bez zawadzającego kabla i przygotować zapasy, które zawsze będą pod ręką.

- trzystopniowa regulacja rękojeści
- regulowane obroty do 18500 obr/min
- wbudowany akumulator Li-Ion o długiej żywotności
- naczynie do blendowania i siekania jest częścią zestawu
- antypoślizgowe wielofunkcyjne wieczko
- ubijak

**nowość**  
Blender  
akumulatorowy  
GrandCHEF,  
z wyposażeniem  
**699,-**



180° 135° 90°

*Blender naładujesz bezpośrednio z kabla lub w stojaku zasilającym, który można umieścić na blacie kuchennym.*



Naczynie do zapiekania 22 x 13 cm, kremowe. **69,90**  
DELÍCIA 28 x 18 cm, ceglane. **109,-**  
34 x 22 cm, szare. **159,-**  
od **69,90** 43 x 27 cm, kremowe. **259,-**

#### Do zapiekania i serwowania

Eleganckie naczynie kamionkowe z glazurą jest odpowiednie nie tylko do użytkowania w piekarniku, ale i do serwowania jedzenia bezpośrednio na stole. Naczynia w 4 wielkościach i atrakcyjnych kolorach są doskonałe także do pieczenia drożdżowych bułeczek.





Krajarka do jabłek  
PRESTO

**29,90**



Jabłka nie tylko wspaniale smakują, ale także są sycące, nawadniają, wspierają trawienie i dodają ciała antyoksydantów. Jedz je częściej. Są tak wszechstronne, że możesz wykorzystać je do dań od przystawek do przekąsek.

#### Uzbrój się w ceramikę

Ceramiczne akcesoria pomagają zachować witaminy. Owoce i warzywa nie brązowieją i nie zmieniają smaku.

#### Trzyj raz-dwa

Ostre ostrza w kształcie litery „U” kierują ręką podczas tarcia. Ochronny pokrowiec nałożony na tylną stronę służy jako pojemnik na stare składniki. Poradzi sobie nie tylko z jabłkami, ale też z marchwią, burakiem, serami, imbirem czy dynią.



Tarka HANDY  
X-sharp, średnie  
otwory

**49,90**

Najniższa cena  
z 30 dni  
przed obniżką:  
~~66,90~~



Skrobak ceramiczny  
VITAMINO  
z poprzecznym ostrzem.  
**55,90**  
z podłużnym ostrzem.  
**55,90**

Nóż z ostrzem  
ceramicznym  
VITAMINO  
9 cm. **61,90**  
12 cm. **86,90**  
15 cm. **126,-**



Tarka do przecierania VITAMINO  
wielofunkcyjna

**39,90**



#### Deser niczym dzieło sztuki

Także w kuchni może powstać dzieło sztuki. Jabłkowe różyczki z długich plasterków przygotujesz z pomocą sprytnie zaprojektowanej krajarki. Wyczarujesz z nią także mini zapiekanki z warzyw oraz roladki.



Krajarka do długich  
plastrów HANDY

**74,90**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: ~~109,-~~







Obierak i krajalnica do  
jabłek HANDY

**149,-**


Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: ~~199,-~~

- regulowane ostrze obierające
- zdejmowane ostrze do krojenia na plasterki
- efektywna przysawka

Poznaj unikatowego pomocnika, który pozbawi gniazda nasiennego, a następnie obierze jabłko lub gruszkę. Lub tylko pokroi je na równe plasterki. Albo zrobi wszystko naraz i to w parę sekund. Działa doskonale z jabłkami wszystkich wielkości oraz różną grubością skórki. Wykorzystasz go podczas przygotowywania większej ilości jabłek do suszenia. W mgnieniu oka pokroisz z nim owoce na ciasto, do sałatki, strucli lub obierzesz jabłka do kompotu i na mus dla dzieci.







Zestaw do  
suszenia  
TESCOMA  
DELLA CASA,  
3 sita

**99,90**

**Czym lepsze masz jabłka, tym lepiej  
będą smakować ususzone**

Na sitach łatwo je ususzyć, możesz nawet przyspieszyć ich suszenie w piekarniku w temperaturze do 70°C. Jednak zestaw nie będzie stał beczynnienie przez resztę roku. Możesz go wykorzystać również do suszenia różnego rodzaju owoców, warzyw, ale także grzybów, makaronu czy nawet mięsa.



Jabłka, które padają niedaleko od jabłoni i nie są w najlepszym stanie doskonale nadają się do przetworzenia. Ususz je na chrupiące plasterki, w ten sposób zatrzymasz ich jesienny smak i aromat również na zimowe dni.

### Najlepsze batoniki musli to te domowe

Jeśli uwielbiasz batoniki musli, na pewno wiesz, że choć są pyszne, to nie zawsze zdrowe. Przygotuj własne ze składników wybranych przez Ciebie. Dzięki dołączonym przepisom możesz spróbować batoników pieczonych i bez pieczenia z suszonych owoców, orzechów, nasion, miodu oraz zbóż. I oczywiście ich bezglutenowych wersji. Myślisz, że dla dzieci to nic specjalnego? Nic ma nic prostszego niż rozpuścić w fondue mleczną, białą lub rubinową czekoladę i otulić batoniki pyszną polewą.



Suszone jabłka możesz wykorzystać także do przygotowywania domowych batoników przez cały rok.



Praska do zdrowych batoników musli  
TESCOMA DELLA  
CASA

**89,-**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: **119,-**

Foremki na zdrowe batoniki musli  
TESCOMA DELLA  
CASA, 3 szt.  
49,90



Młynek do orzechów  
DELÍCIA  
**59,90**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: **79,90**



Czekoladowe fondue  
DELÍCIA

**129,-**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: **179,-**



Forma na tradycyjny  
Trdelnik  
DELÍCIA, 2 szt.  
**109,-**



# Zapach lasu...

Jesteśmy wielkimi miłośnikami natury, nigdy nie przepuścimy okazji wyjechania w teren w celu przygotowania materiału do artykułu. Dlatego nie wahaliśmy się ani chwili, kiedy wybraliśmy ten temat i wyruszyliśmy do lasu, aby wypatrzyć miejsca i zakątki, gdzie można je znaleźć - grzyby każdego rodzaju. Kiedy nastał ten dzień, przywdzialiśmy kalosze, chwyciliśmy za koszyki, termosy z herbatą i razem z Cherry, naszą psią towarzyszką, wyruszyliśmy w drogę z jednym celem - złowić najlepsze okazy prawdziwków, borowików, koźlarzy, czubajek czy gołąbków. A szczęście nam dopisało.





# zapach grzybów

Jeśli dopiero zaczynasz swoją przygodę z grzybobraniem, przygotuj wszystko, czego będziesz potrzebować do zbierania grzybów oraz poruszania się w lesie. Do obowiązkowego wyposażenia prawdziwego grzybiarza należą oprócz kaloszy i koszyka peleryna, odstraszcacz owadów oraz nóż do grzybów. I oczywiście coś na ząb oraz do uzupełniania płynów - jeśli długo zabawisz w lesie, możesz zgłodnieć. Możesz również ściągnąć którąś z aplikacji o grzybach z funkcją rozpoznawania.

I najważniejsza rada na koniec: zabierz ze sobą kogoś, kto ma doświadczenie w zbieraniu grzybów. Zazwyczaj chwilę trwa, zanim człowiek przyswoi sobie wiedzę o grzybach na tyle, aby umiał je bezpiecznie rozróżnić i uniknąć ryzyka otrucia się lub niestrawności.



## Nieoceniony pomocnik

Czy Ty też wolisz unikać marnowania żywności i starsz się wykorzystywać wszystko tak, aby nie pozostawały resztki? Mamy dla Ciebie coś specjalnego - Zgrzewarkę próżniową GrandCHEF, dzięki której przedłużysz trwałość i smak surowej żywności oraz gotowych potraw. Jeśli masz dużo grzybów, część z nich możesz wcześniej poddać obróbce cieplnej i zapakować je próżniowo na zapas. Zgrzewarki użyjesz również do marynowania lub metody „sous-vide”, czyli wolnego gotowania zapakowanej próżniowo żywności w niskiej temperaturze.



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

Jeśli wyruszasz samemu na nieznaną leśny teren, przygotuj się na porządne poszukiwania. Możesz także spróbować popytać tych, których spotkasz po drodze, ale musisz się liczyć z tym, że grzybiarze nie zdradzą swoich ulubionych miejsc.

Grzybom najbardziej odpowiada wilgotne środowisko, najczęściej ukrywają się w mchu, młodych laskach sosnowych oraz w miejscach, w których nad ziemią utrzymuje się wilgoć i wytworzy się idealna grzybnia. Wiele z nich rośnie w okolicy konkretnych rodzajów drzew, dlatego często od własnie tych drzew pochodzą nazwy ich rodzajów. Na przykład ozorek dębowy znajdziesz w pobliżu dębów, a kozłarza brzoźowego szukaj w kępcie trawy pod brzozą.

Wielofunkcyjny  
kieszonkowy  
scyzoryk MOVE,  
duży  
**86,90**

Wielofunkcyjny  
kieszonkowy  
scyzoryk  
MOVE  
**76,90**

## Towarzysz na pogodę i niepogodę

Grzyby możesz wydłubać z ziemi lub odciąć je nożem. W tym przypadku potrzebujesz godnego zaufania scyzoryka, ten nasz jest naprawdę wielofunkcyjny. Dołączamy do niego również ochronne etui, które możesz przymocować do paska.

Zgrzewarka próżniowa  
GrandCHEF  
**479,-**



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







Na naszym wyjeździe pracowniczym, w to przyjemnie mgliste przedpołudnie, znalazłyśmy naprawdę piękne egzemplarze grzybów. Pamiętałyśmy nie tylko o właściwej odzieży, ale także o nawadnianiu. Herbata z termosu z kubkiem rozgrzewała nas zawsze, gdy tego potrzebowałyśmy.



Termos z kubkiem  
CONSTANT CREAM,  
nierdzewny  
0,3 l; 0,5 l; 0,7 l; 1,0 l  
od **99,90**



Termos z kubkiem  
CONSTANT,  
nierdzewny  
0,3 l; 0,5 l; 0,7 l; 1,0 l  
od **98,90**



Termos  
podróżny  
CONSTANT 0,5 l,  
nierdzewny  
**126,-**



Termos sportowy  
z zamknięciem  
CONSTANT, nierdzewny  
0,3 l; 0,5 l  
od **109,-**



Butelka  
termiczna  
rozkładana  
CONSTANT  
PASTEL 0,5 l, stal  
nierdzewna,  
niebieska, szara  
**89,-**  
Najniższa cena  
z 30 dni przed  
obniżką: **119,-**



Szklana butelka  
w pokrowcu  
termicznym  
myDRINK  
0,5 l  
**69,90**  
0,7 l  
**79,90**

### Wysoce praktyczna butelka termiczna

Butelka butelce nierówna. Ta nasza posiada dwie wyjątkowe cechy. Pierwszą jest możliwość **rozkrećenia jej**, dzięki czemu po rozłożeniu łatwo i szybko ją wyczyścisz. Tą drugą jest **mocna silikonowa pętka** pod zamknięciem, dzięki której przenoszenie jest dużo wygodniejsze. Butelka termiczna CONSTANT PASTEL posiada **wysokiej jakości silikonową uszczelkę**, dlatego nie musisz się obawiać zabierania jej ze sobą w plecaku.



Butelka termiczna  
rozkładana CONSTANT  
PASTEL 0,5 l, stal  
nierdzewna,  
niebieska, szara

**89,-**


Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: ~~119,-~~

Butelka CONSTANT  
PASTEL 0,6 l,  
stal nierdzewna,  
niebieska, szara

**57,90**







Szklanka  
CREMA  
350 ml. 17,90  
500 ml. 18,90

Talerze SIENA  
od 42,90



Zarówno świeże, jak i suszone grzyby są pyszne. Dodają wyjątkowego charakteru zupom, sosom, ugotujesz z nich doskonały gulasz, te z grilla są równie pyszne. Mogą służyć także jako zamiennik mięsa, dlatego są uwielbiane przez osoby na diecie roślinnej. Jest mnóstwo sposobów na to, jak można się nimi delektować! Ugotuj z nich na przykład przepyszną zupę.

## Zupa grzybowa

- 50 g masła • 1 łyżka oleju • 100 g mąki tortowej
- 2 l warzywnego lub drobiowego bulionu • 0,7 kg ziemniaków
- 100 g suszonych grzybów • 20 g posiekanego koperku
- 330 ml śmietany 33% • 4 łyżki octu • 2-3 łyżki cukru kryształ
- 2 liście laurowe • 1 łyżeczka mielonego kminku
- 1/2 łyżeczki mielonego ziela angielskiego • sól i pieprz

Najpierw namocz suszone grzyby w zimnej wodzie. W garnku rozgrzej masło z olejem, dodaj mąkę, podsmażaj przez około 2 minuty. Wlej bulion i dokładnie wymieszaj, doprowadź do wrzenia i gotuj przez około 15 minut. Grzyby odcedź i dodaj do wywaru razem z kminkiem, liśćmi laurowymi i zielem angielskim. W międzyczasie oczyszczone ziemniaki pokrój na mniejsze kostki i dodaj je do garnka. Dopraw solą i pieprzem, gotuj kolejne 10 minut, następnie dopraw octem i cukrem. Aby uczynić smak zupy delikatniejszym, dodaj śmietanę, a następnie bardzo krótko gotuj zupę. Odstaw garnek. Na sam koniec dodaj posiekany koperek.



### Te kolory po prostu im pasują

Nawet nierdzewne garnki mogą posiadać piękne wykończenie powierzchni. Co powiesz na wysokiej jakości, stylowe **garnki DELIGHT w eleganckim białym kolorze**? Każdy garnek posiada pokrywkę ze szkła i stali nierdzewnej, trójwarstwowe dno oraz miarkę. Rękojeści są puste i zamknięte, dlatego woda nie dostanie się do nich nawet podczas mycia w zmywarce.



Komplet garnków DELIGHT, 8 części

**689,-**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: ~~899,-~~

Komplet zawiera:

- Garnek z pokrywką ø 20 cm, 4,0 l
- Garnek z pokrywką ø 18 cm, 2,0 l
- Garnek z pokrywką ø 20 cm, 3,0 l
- Rondelek z pokrywką ø 16 cm, 1,5 l

W sprzedaży również:

- Garnek DELIGHT z pokrywką ø 24 cm, 5,0 l. **319,-**
- Garnek DELIGHT z pokrywką ø 24 cm, 6,0 l. **349,-**





W przypadku grzybów dwie rzeczy mogą sprawić trudność - najpierw je znaleźć, a po zjedzeniu dobrze je strawić. Dlatego ważnym jest, aby poddać je właściwej obróbce cieplnej. Gulasz z boczniaków czy ragù z grzybami najlepiej przygotujesz w szybkowarze. Jest niepokonany pod względem szybkości gotowania, a jednocześnie zachowuje intensywny smak żywności. Zaoszczędzisz czas i energię, a efekt końcowy? Po prostu niesamowity!

#### Jeden z najlepszych szybkowarów

- łatwa regulacja niskiego i wysokiego ciśnienia umożliwiająca oszczędne lub intensywne gotowanie
- gotowanie pod niskim ciśnieniem odpowiednie do delikatnego przygotowywania warzyw, strączków i ryb
- intensywne gotowanie pod wysokim ciśnieniem docenisz podczas gotowania mięsa
- 4 zabezpieczenia umożliwiające bezpieczne użytkowanie
- trójwarstwowe dno typu „sandwich” odpowiednie także na indukcję



Szybkowar  
SmartCLICK  
4,0 l. 649,-  
6,0 l. 709,-  
7,5 l. 749,-

od 649,-



Stojak do suszenia  
makaronu DELÍCIA

**79,90**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **119,-**

Praktyczny stojak z 12  
zdejmowanymi ramionami  
wykorzystasz do suszenia  
makaronu o długości  
do 50 cm.



Maszynka do  
makaronu GrandCHEF

**219,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **299,-**

#### Idealny dodatek do grzybów?

W zasadzie jakiegokolwiek - grzyby smakują wspaniale ze wszystkimi popularnymi dodatkami. Z ryżem, ziemniakami, kłuskami, gnocchi i makaronem. Przy okazji, doskonale makaron możesz przygotować również w domu. Przygotuj ciasto, w maszynie GrandCHEF rozwałkuj płaty ciasta, wybierz wałki krojące, a następnie pozostaje obracać korbką. Efekt to wspaniałe tagliolini, fettuccine, lasagne czy makaron do zupy.



# Wołowina na grzybach

- 500 g pokrojonej w plasterki pieczeni wołowej • 700 ml bulionu wołowego
- 350 g leśnych grzybów • 50 ml wytrawnego czerwonego wina
- 100 g boczku pokrojonego w kostkę • 100 ml oleju • 30 g masła • 3 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe • 2 cebule • 2 łyżki mąki tortowej • 1 łyżeczka mielonego kminku
- sól i pieprz

Mięso rozbij tłuczkiem, dopraw solą i pieprzem, opanieruj w mące i usmaż z obu stron na części oleju. Odstaw na bok. Do czystej patelni z odrobiną oleju wsyp boczek, drobno pokrojoną cebulę i podsmażaj, aż się przyrumienią. Zalej winem, pozwól alkoholowi odparowywać przez około 3 minuty i włóż usmażone mięso. Zalej bulionem, dodaj liść laurowy i duś w szybkowarze przez 15 minut. W międzyczasie podsmaż pokrojone grzyby na maśle i resztkę oleju, dopraw kminkiem, pieprzem, solą i odstaw na bok. Do podduszonego mięsa dodaj podsmażone grzyby, starty czosnek i gotuj jeszcze powoli przez około 15 minut. **NASZA WSKAZÓWKA:** Możesz również doprawić sos musztardą.

Talerze SIENA  
od **42,90**





Grzyby przetworzyliśmy w potrawach i ususzyliśmy na zapas. Najstarszym i najprostszym sposobem jest suszenie na powietrzu, proces ten będzie szybszy z zestawem do suszenia (więcej na str. 12), a my wciąż zachwycamy się nową perforowaną blachą DELÍCIA.

Główną zaletą perforowanej blachy jest fakt, że potrawy pieczą się na niej równomiernie, nie przypalają się i nie przywierają do niej. Przygotujesz na niej doskonale frytki, warzywa oraz pieczywo i stanie się doskonałym pomocnikiem podczas suszenia ziół, grzybów, owoców i warzyw.

**nowość**

Blacha do pieczenia perforowana DELÍCIA 44 x 33 cm

**99,90**



Pojemnik na żywność FIESTA 0,5 l; 0,8 l; 1,4 l; 1,8 l

od **52,90**

#### Stojak, który pomoże w organizacji

Im więcej grzybów suszysz, tym więcej blach i miejsca potrzebujesz. Zerknij na naszą sprytną nowość

**Stojak na blachy do pieczenia GrandCHEF**, który pomieści 4 blachy naraz. Wykorzystasz go również podczas świątecznego pieczenia. Blachy możesz w nim także przechowywać, stojaka można używać w pozycji pionowej i poziomej.



**nowość**

Stojak na blachy do pieczenia GrandCHEF

**97,90**

#### Aromatyczne grzybowe przyprawy

Spróbuj stworzyć własną mieszankę przypraw. Będziesz potrzebować suszonych grzybów, ziół oraz przypraw takich jak natka pietruszki, oregano czy rozmaryn. Jeśli go lubisz, możesz dodać również szczyptę czosnku. Zadbaj o to, aby grzyby były idealnie suche, a więc kruche i łamliwe. Mieszankę możesz zblendować lub rozgnieść w stylowym tradycyjnym **Moździerz**

**PRESIDENT z naturalnego solidnego granitu.**

Moździerz PRESIDENT

**119,-**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: ~~159,-~~



Nóż MOVE z ochronnym etui

od **32,90**

kuchenny 13 cm. **45,90**  
17 cm. **61,90**

uniwersalny 8 cm. **32,90**  
12 cm. **41,90**



### Suszone pachną najpiękniej

Suszarka do żywności to naprawdę wyszukany produkt. Kiedy już ją poznasz, nie wypuścisz jej z rąk. Ususzysz w niej owoce, warzywa, grzyby, zioła, a nawet mięso. Pracuje cicho, posiada powierzchnię suszenia o naprawdę dużej powierzchni oraz regulowaną temperaturę i czas suszenia.

- 5 sit do suszenia
- powierzchnia suszenia 3 500 cm<sup>2</sup>
- temperatura suszenia od 40 do 70°C
- czas suszenia od 1 do 48 godzin

Suszarka do żywności  
PRESIDENT

**519,-**



**f**  
**Wygraj  
suszarkę!**

Więcej na stronie 48



# Łyżeczka cukru



Talerz do  
serwowania  
GUSTITO  
38 x 16 cm  
**92,90**



W TESCO MIE kochamy wszelkiego rodzaju wypieki, ale chyba najbardziej te słodkie i świąteczne. Podziwiamy domowe piekarki i piekarzy, które niczym za dotknięciem magicznej różdżki potrafią wyczarować niesamowite torty, doskonale ciasta, przekąski i inne smakowitości.

Zerknij na nasze akcesoria do pieczenia oraz przepisy, z którymi przygotowanie niesamowitych wypieków będzie bułką z masłem!



**nowość**

Wkrótce w sprzedaży  
Ceramiczna forma  
na chleb, okrągła  
DELÍCIA

**349,-**



Olej do form do pieczenia  
DELÍCIA 300 ml

**35,90**

Olej DELÍCIA w sprayu jest bardzo lubiany przez naszych klientów. Z jego pomocą łatwo i szybko naniesiesz **równomierną warstwę** tłuszczu na jakąkolwiek formę.



Forma ceramiczna  
chałka DELÍCIA

**159,-**



### Dziecinnie prosta chałka

Tradycyjne formy DELÍCIA zostały wykonane z grubościenniej ceramiki z dwukolorową glazurą, która posiada naturalnie antyadhezyjne właściwości. Dlatego ciasta wypiekają się w nich równomiernie, a po upieczeniu można łatwo je wyjąć. Wybierz spośród klasycznych kształtów babki, serca czy chałki - ta będzie doskonała nie tylko na święta, ale również przez cały rok i nie wymaga zaplatania. O tradycyjny kształt zadbałszy my.

Forma ceramiczna  
na babkę DELÍCIA

**149,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **199,-**



Forma ceramiczna  
serce DELÍCIA

**179,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **239,-**





Kitchen  
Innovation  
Award 2023

Taca do  
serwowania tortu  
DELÍCIA ø 31 cm,  
porcelanowa

**249,-**



Wszyscy ją lubią, a kto mówi, że nie temu nie należy wierzyć. Większość z nas pamięta ją już z dzieciństwa. Piekły ją nasze mamy i babcie, pieczemy i my - to babka. Pachnąca, mięciutka i idealnie wypieczona w formie z której można ją łatwo wyjąć. Formy często dziedziczymy, używamy ich z miłością i szanujemy jak rodzinne dobro. Babkę możemy upiec nie tylko w niedzielę, nasze podstawowe przepisy są tak łatwe, że można z nich skorzystać w dowolnym momencie.

### Metalowa, ceramiczna lub silikonowa?

Wszystkie trzy są jak najbardziej odpowiednie. Wszystko zależy od tego z którą bardziej się polubisz. **Silikonowe formy są lekkie i łatwe w przechowywaniu, ceramiczne z glazurą są tradycyjne i dekoracyjne.** Nowoczesne formy wykonane ze stopu metali posiadają **wysokiej jakości powłokę antyadhezyjną**, która zadba o równomierne wypieczenie i łatwe wyjęcie babki.

Forma na babkę wysoka  
DELÍCIA ø 24 cm  
różne rodzaje

**149,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **199,-**



diamant



rozeta



wiatrak



Forma keksówka  
DELÍCIA 29 x 16 cm,  
warkocz

**126,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **169,-**



Forma na babkę,  
wysoka DELÍCIA  
SiliconPRIME

**86,90**



ø 23 cm, plisy



ø 24 cm, malina



Kitchen  
Innovation  
Award 2023

Taca do  
serwowania tortu  
DELÍCIA ø 31 cm,  
porcelanowa  
**249,-**

Pokrywa okrągła  
DELÍCIA ø 29 cm

**149,-**







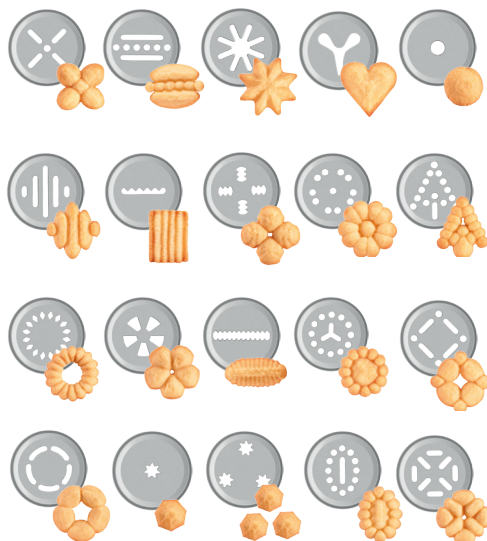
**nowość**  
 Forma na  
 9 mini babeczek  
 DELÍCIA  
**189,-**

Pokrój kawałek po kawałku dużą babkę lub upiecz kilka malutkich na raz. Takie mini babeczki to teraz hit możesz je upiec, każdą w innym kształcie dzięki nowej formie z linii DELÍCIA, która za jednym razem upiecze 9 oryginalnych smakołyków. Babeczki posiadają idealnie dopasowane detale, dzięki czemu będą nie tylko kulinarnym, ale także wizualnym doświadczeniem.

### Praska i dekorator w jednym

Lubimy produkty wielofunkcyjne. Podobnie jest w przypadku **metalowej praski/dekoratora do ciasta DELÍCIA**. Posiada 20 krążków wyciskających na 20 rodzajów ciasteczek. Jeśli zastąpisz krążki **dyszą do dekorowania**, praska stanie się dekoratorem, którym możesz ozdobić dowolne ciasto lub deser. Do wyboru są **4 różne kształty dysz**.

Praska do  
 ciasta/  
 dekorator  
 DELÍCIA,  
 metalowa  
**119,-**



Patera  
 3- poziomowa  
 GUSTITO  
**184,-**



### Serduszko albo płatek śniegu?

Miłym poczęstunkiem mogą być także **rozetki na słodko lub na słono** z ciasta gofrowego. Przygotowujesz je za pomocą **foremek DELÍCIA w kształcie płatka śniegu, gwiazdy, serca i kwiatka**. Praca z metalowymi formami podczas smażenia jest bezpieczna, zdejmowany uchwyt wykonany jest z żaroodpornego nylonu.

Foremki na  
 rozetki DELÍCIA,  
 4 szt.  
**75,90**





nowość

Forma na  
9 mini babeczek  
DELICIA

189,-

Taca do serwowania  
ONLINE 32 x 22 cm

66,90



# Truskawkowe pszczele ule

25-30 sztuk

• 120 g biszkoptów dla dzieci • 150 g cukru pudru • 90 g miękkiego masła  
• 3 łyżki mleka • 30 g truskawek liofilizowanych • cukier puder do posypania foremek

*Na nadzienie:*

• 50 g miękkiego masła • 120 g dżemu truskawkowego • 3 łyżki soku pomarańczowego  
• 1/2 łyżeczki skórki pomarańczowej • 25-30 biszkoptów na wykończenie

Najpierw przygotuj ciasto. Biszkopty zmiel na proszek i wymieszaj z cukrem pudrem. Zmiksuj także liofilizowane truskawki na proszek i przesiej przez drobne sito, dodaj do biszkoptów. Następnie dodaj masło, mleko i za pomocą robota kuchennego wyrób gładkie, elastyczne i lekko lepkie ciasto. Włóż do lodówki na 10 minut. W międzyczasie przygotuj nadzienie. Masło ubij na puszystą pianę, dodaj dżem truskawkowy z sokiem i skórką pomarańczową. Ubijaj kolejne 2 minuty, aby składniki idealnie się połączyły, powstałe nadzienie odłóż na bok. Zaczniij przygotowywać ule. Ciasto włóż do foremki wcześniej obsypanej cukrem, zrób dziurkę za pomocą elementu do wydrążania, otwórz foremkę, wyjmij ciasto i odłóż na stojak. Nadzienie przełóż do woreczka do zdobienia z okrągłą końcówką i napełnij nim przygotowane ule, każdą sztukę zamknij od dołu biszkoptem. Gotowe ule umieść na krótką chwilę w lodówce. **NASZA WSKAZÓWKA:** Zamiast biszkoptów umieszczonych na spodzie możesz ubiec małe ciasteczka.

Talerze  
GRACIE Stella

od **34,90**

Talerz deserowy ø 20 cm. **34,90**

Talerz płytki ø 27 cm. **59,90**

Talerz głęboki ø 23 cm. **46,90**



Małe jest słodkie, a jeśli mówimy o słodyczach, to należy dodać „i dobre“. Rozpieszczaj się nie tylko na Boże Narodzenie, ale także przez całą jesień i zimę. Zrób sobie maślane domowe ciasteczka lub pierniczki pachnące przyprawami. A co z niepieczonymi pszczelimi ulami? Nie muszą być orzechowe, może spróbujesz tych nietradycyjnych truskawkowych z lekkim aromatem pomarańczy.

Stojak na ciasteczka pszczele ule DELÍCIA  
**46,90**

Foremka na ciasteczka nadziewane, pszczeli ul DELÍCIA  
**13,90**



Pisak zdobiący

DELÍCIA

**49,90**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: **69,90**



Foremki na ciasteczka nadziewane DELÍCIA, 3 bożonarodzeniowe  
**34,90**

*Pszczele ule można przygotować także w foremkach z bożonarodzeniowym motywem. Ten sam przepis inny kształt smakołyków.*



Pieczętka do ciastek DELÍCIA, 6 motywów bożonarodzeniowych

**49,90**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: **69,90**

reddot design award  
winner 2015



Wykrawacze z pieczętką DELÍCIA, 2 szt., figurki

**26,90**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: **36,90**



Wykrawacze z pieczętką DELÍCIA, 4 szt., bożonarodzeniowe

**34,90**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: **47,90**



Foremki do wykrawania kruchych ciastek bożonarodzeniowych DELÍCIA, 8 szt.

**31,90**



### Szklana patera

Uciszy każdego, kto lubi używać szklanych naczyń do serwowania. Posiada metalową podstawę oraz wytrzymałe szkło do ułożenia w 3 piętra, zachwyca minimalistycznym kształtem. Odpowiednia także do serwowania kanapek i owoców.

Patera szklana  
3- poziomowa  
DELÍCIA

**149,-**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką: **199,-**



Im mniejsze ciasteczka przygotowujesz, tym wygodniej będzie użyć odpowiedniej formy. Dobrym wyborem nie tylko do świątecznych wypieków są formy DELÍCIA SiliconPRIME. Wiesz ile czasu zajmie zrobienie 50 identycznych waniliowych rogalików? Ułatw sobie pracę z wysokiej jakości formami, które nie zajmują dużo miejsca podczas przechowywania.



Forma na makaroniki  
DELÍCIA  
SiliconPRIME  
**92,90**



Forma na rogaliki  
waniliowe DELÍCIA  
SiliconPRIME  
**75,90**



Forma na magdalenki  
DELÍCIA  
SiliconPRIME  
**99,90**



Forma na orzeszki DELÍCIA  
SiliconPRIME  
**75,90**



Forma na 6 mini  
babeczek DELÍCIA  
SiliconPRIME  
**66,90**




Forma 10  
misiów DELÍCIA  
SiliconPRIME  
**119,-**

fot. Markéta Marešová







Forma na rogaliki  
waniliowe DELÍCIA  
SiliconPRIME

**75,90**

Talerze GRACIE  
Stella

od **34,90**

Talerz deserowy ø 20 cm. **34,90**

Talerz płytki ø 27 cm. **59,90**

Talerz głęboki ø 23 cm. **46,90**



# Kakaowa rolada

## z orzechami pekan

- 4 jajka • 4 łyżki drobnego cukru • 4 łyżki mąki tortowej
- 1/2 łyżki kakao holenderskiego • 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia • szczypta soli

### Na nadzienie:

- 400 g mascarpone • 100 g śmietany do ubijania
- 2 łyżki cukru pudru • 60 g orzechów pekan
- + do dekoracji • 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1/2 łyżeczki kardamonu • 150 g dżemu porzeczkowego

Całe jajka ubij z cukrem pudrem na puszystą, gęstą pianę, w robocie kuchennym zajmuje to kilka minut na najwyższych obrotach. Gdy jajka będą idealnie ubite, do ciasta włącz olej. Używając szpatułki, ostrożnie dodawaj po łyżce mąki wymieszanej z kakao, solą i proszkiem do pieczenia. Delikatnie wyrabiaj ciasto, aby nie przebić pęcherzyków powietrza i nie ugniataj go zbyt długo, aby pozostało puszyste. Rozgrzej piekarnik do 160°C i przygotuj blaszkę o wymiarach 41 x 27 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Wylej ciasto na blaszkę i piecz w piekarniku przez około 15 - 20 minut. Odwróć upieczony korpus i umieść go na ściereczce kuchennej. Jeszcze ciepły zroluj razem ze ściereczką. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Następnie przygotuj nadzienie. Ubij bitą śmietaną z mascarpone na gładką masę, dodaj cukier puder, cynamon, kardamon i drobno zmielone orzechy pekan. Ponownie wymieszaj do uzyskania gładkiej i gęstej konsystencji. Rozwiń schłodzoną roladę, posmaruj dżemem porzeczkowym i większością przygotowanego nadzienia. Ponownie zwiń roladę i dobrze dociśnij. Umieść pozostałe nadzienie w woreczku do zdobienia i udekoruj ciasto. Na koniec posyp orzechami pekan i odstaw na co najmniej godzinę.

Płyta do serwowania  
GrandCHEF, różne rozmiary

od **23,90**



Niskie, głębokie z brzegiem lub bez, z pokrywką, perforowane w różnych rozmiarach. Kompletny asortyment wysokiej jakości blach i tortownic, a także innych form do pieczenia znajdziesz na [tescoma.pl](http://tescoma.pl)



Blacha do pieczenia DELÍCIA  
36 x 25 cm. **53,90**  
41 x 27 cm. **59,90**  
46 x 30 cm. **72,90**



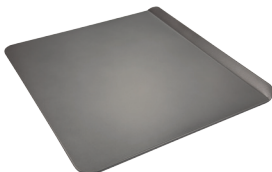
Blacha do pieczenia głęboka DELÍCIA  
31 x 24 cm. **53,90**  
36 x 25 cm. **62,90**  
40 x 28 cm. **72,90**



Blacha do pieczenia głęboka, z plastikową pokrywą DELÍCIA  
36 x 25 cm. **119,-**



Blacha do pieczenia kwadratowa DELÍCIA  
24x24 cm. **49,90**



Blacha do pieczenia płaska DELÍCIA  
40 x 36 cm. **59,90**



Forma do pieczenia, keksówka DELÍCIA  
26 x 11 cm. **35,90**  
Najniższa cena z 30 dni przed obniżką **47,90**  
31 x 11 cm. **38,90**  
Najniższa cena z 30 dni przed obniżką **51,90**



Forma półokrągła DELÍCIA  
31 x 12 cm. **29,90**  
Najniższa cena z 30 dni przed obniżką **39,90**



Tortownica rozkładana kwadratowa DELÍCIA  
24 x 24 cm. **109,-**



Tortownica rozkładana DELÍCIA  $\varnothing$  12, 18, 20, 22, 24, 26, 28 cm. **od 29,90**  
Najniższa cena z 30 dni przed obniżką **od 41,90**



Tortownica rozkładana DELÍCIA, z szerokim dnem  $\varnothing$  20, 24, 26, 28 cm. **od 64,90**  
Najniższa cena z 30 dni przed obniżką **od 89,90**



Tortownica rozkładana DELÍCIA  $\varnothing$  26 cm, z pokrywą. **139,-**



Tortownica rozkładana DELÍCIA ze szklanym dnem  $\varnothing$  20 cm. **99,90**  
 $\varnothing$  24 cm. **109,-**  
 $\varnothing$  28 cm. **129,-**



Forma - 12 babeczek DELÍCIA 34 x 26 cm. **69,90**

Najniższa cena z 30 dni przed obniżką **93,90**



Forma na 24 mini muffinki DELÍCIA 38 x 26 cm **109,-**

fol. Markéta Marešová

Nawet z babeczkami można zabłysnąć. Udekoruj je zgodnie ze swoim nastrojem lub okazją, istnieje niezliczona ilość pomysłów. Zachwyć swoich bliskich i zaskocz ich w okresie świąt, świątecznie udekorowanymi babeczkami.







# *Dziel się* radością

Powinniśmy sprawiać innym radość każdego dnia, niezależnie od daty w kalendarzu. Oczywiście także w Boże Narodzenie. Zainspiruj się naszymi wskazówkami dotyczącymi prezentów, które z pewnością wywołają uśmiech na twarzy obdarowanego.

**tescoma.**



Przygotowania do Świąt Bożego Narodzenia mogą być trudne a podekscytowanie może zostać zakłócone przez obawy o to, co podarować swoim bliskim. Znajdź inspirację na prezenty, które rozgrzeją serca mamy i babci. Tata i dziadek będą zachwyceni pomysłowością i praktycznością. Wybierz prezenty, które sprawią radość Twojej drugiej połowie, symboliczne prezenty dla dobrych znajomych.

### Zachwyć się zapachem

Na pewno od razu będziesz wiedział, kto zasługuje na najbardziej pachnący prezent. Wybierz jeden z sześciu subtelnych, ale treściwych zapachów z dużą zawartością naturalnych esencji. Każdy z nich umieszczono w eleganckiej buteleczce z drewnianą zakrętką. Dyfuzor przyjemnie otuli zapachem pomieszczenie i upiększy wnętrze.

Odświeżacz powietrza  
FANCY HOME 200 ml,  
6 zapachów  
**76,90**



Ultradźwiękowa  
aromalampa FANCY  
HOME, Lava,  
antracytowa, biała

**179,-**  
Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **269,-**



### Podaruj sobie domową terapię zapachami, światłem i kolorami

Lawa wypływająca z wulkanu zainspirowała naszych projektantów do zaprojektowania wyjątkowej lampy zapachowej w kolorze białym lub antracytowym. Lampa cieszy wiele zmysłów jednocześnie, tworząc zimną parę, którą można pogłębić o zapach olejku eterycznego. Przyjemne podświetlenie w kilku kolorach można przełączyć na tryb jednokolorowy lub całkowicie wyłączyć.

Szczególnie w chłodnych miesiącach korzystna jest terapia zimną parą, która przyjemnie nawilża powietrze. Optymalna wilgotność powietrza zapewnia poczucie ciepła, dzięki czemu pomieszczenia nie muszą być nadmiernie nagrzewane. Podaruj w prezencie wysokiej jakości nawilżacz FANCY HOME Zen, który idealnie nadaje się do stosowania z olejkami eterycznymi. Jego zasobnik na wodę wystarczy na 46 godzin pracy i nawilży pomieszczenie o powierzchni do 30 m<sup>2</sup>.

Ultradźwiękowy nawilżacz  
powietrza FANCY HOME Zen 4,6 l

**379,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **549,-**



### Idealny prezent last minute

Zastanawiasz się dniem i nocą jakie prezenty sprawią radość Twoim bliskim. Bon podarunkowy to idealne rozwiązanie. Jeśli Wigilia jest tuż za rogiem, możesz także skorzystać z możliwości zakupu elektronicznego vouchera, który raz dwa trafi do Twojej skrzynki odbiorczej.







tescoma.

MAX



Czy Twoja druga połówka uwielbia kawę? I czy zasługuje na naprawdę duży prezent? Uszczęśliw ją ekspresem do kawy i młynkiem z ekskluzywnej linii PRESIDENT. Oba zupełnie nowe, dopasowane wizualnie urządzenia zadbają o regularne dostawę wysokiej jakości kofeiny podczas świąt i po powrocie do codzienności.

### Zapunktuj u miłośnika kawy

Dla tych, którzy kochają świeżo zmieloną kawę, powstał nowy **elektryczny młynek PRESIDENT**, który zmieli ją do określonego stopnia grubości. Będziesz cieszyć się doskonałym smakiem arabskiej kawy z dżewy, espresso z kolbowego ekspresu do kawy i kawiarki, kawy filtrowanej, french press i kawy na zimno cold brew.

- 15 stopni grubości mielenia
- regulacji ilości porcji i czasu mielenia
- do wszystkich rodzajów kawy
- **stożkowy metalowy mechanizm mielącym**



Regulowana grubość, liczba porcji i czas mielenia pozwalają przygotować idealnie zmieloną kawę według indywidualnych upodobań.

**nowość**

Elektryczny młynek do kawy PRESIDENT

**399,-**



Młynek do kawy GrandCHEF

**111,-**  
Najniższa cena z 30 dni przed obniżką:  
~~149,-~~

Kawiarka MONTE CARLO, 2, 4, 6 filiżanek

od **169,-**

### Niekończące się filiżanki aromatycznej kawy

Jednym z najbardziej podstawowych i rozpowszechnionych rodzajów kawy jest aromatyczne espresso, w przygotowaniu którego ekspertem jest **ekspres do kawy PRESIDENT**. Jego największą zaletą jest **pompa ciśnieniowa o mocy 19 barów**. Oprócz włoskiego espresso poradzi sobie także z kawami z mleczną pianką, takimi jak cappuccino, macchiato i caffè latte, ale także gorącą wodą na herbatę. Kto mógłby się oprzeć takiemu prezentowi?

- wydajna pompa ciśnieniowa 19 barów
- regulowane programy na 1 i 2 filiżanki
- duży pojemnik na wodę
- podgrzewanie filiżanek
- przygotowywanie mlecznej pianki i gorącej wody

**nowość**

Kolbowy ekspres do kawy PRESIDENT

**1149,-**







O największym pudełku pod choinką nikt nie zapomina. Obdarowany z pewnością miło o Tobie pomyśli, gdy już użyje tego produktu. Ubijanie, mieszanie, zagniatanie, miksowanie i siekanie i mnóstwo innych z robotem PRESIDENT to będzie pestka.



#### Akcesoria

- nierdzewny ubijak
- metalowy ubijak z powłoką antyadhezyjną
- metalowe skrzydło mieszające z powłoką antyadhezyjną
- metalowy hak zagniatający z powłoką antyadhezyjną
- metalowy młynek do mięsa
- nakładka do przygotowywania kiełbas
- nakładka do przygotowywania ciastek
- tarka do warzyw i bułki tartej z 4 nierdzewnymi ostrzami
- efektywny mikser ze szklanym naczyniem 1,5 l



*Wznies toast za szczęście i zdrowie kryształowym kieliszkiem!*

Kieliszki do białego wina GIORGIO 350 ml, 6 szt.  
**119,-**

#### *Dla każdego, kto chce ułatwić sobie pracę*

Ułatw pracę osobie, która najczęściej gotuje w Twojej rodzinie. Elektryczny ryżowar zadba o perfekcyjne przygotowanie każdego rodzaju ryżu, oczywiście bez przypalania, niedogotowania czy rozgotowania. Nigdy więcej odmierzania prawidłowych proporcji, tylko puszysty i smaczny ryż. A jako bonus miska do zdrowego gotowania na parze warzyw lub ryb.



Elektryczny ryżowar GrandCHEF  
**282,-**  
Najniższa cena z 30 dni przed obniżką:  
**379,-**



- solidny, całkowicie metalowy robot z płynnie pracującym silnikiem
- moc 1 500 W
- w zestawie miska ze stali nierdzewnej o pojemności 6 l
- 6 prędkości do regulacji intensywności obrotów w zależności od potrzeb
- funkcja miksowania pulsacyjnego
- stabilna, solidna i trwała konstrukcja
- wykończenie szczotkowanym, matowym metalem

Robot kuchenny  
PRESIDENT

**2099,-**

Najniższa cena  
z 30 dni przed obniżką:  
**2799,-**





## *Jakość, która ma znaczenie*

Twój partner, rodzic lub inna bliska Ci osoba jest królem kuchni i nie może obejść się bez ostrych noży, wytrzymałych garnków i patelni? Zatrzymaj się na chwilę, bo właśnie znalazłeś idealne bożonarodzeniowe prezenty. Na przykład wysokiej jakości blok do noży.

- 6 ostrych noży w nowoczesnym bloku
- wykonane z wysokiej jakości japońskiej stali nierdzewnej
- doskonałe ostrza i ergonomiczne rękojeści
- noże zapakowane w eleganckie opakowanie
- gwarancja 10-letnia

Blok do noży  
AZZA, Z 6 nożami  
**749,-**

Zestaw zawiera:  
Uniwersalny nóż AZZA 9 cm  
Uniwersalny nóż AZZA 13 cm  
Nóż do warzyw AZZA 13 cm  
Nóż kuchenny AZZA 16 cm  
Nóż do porcjowania AZZA 21 cm  
Nóż do chleba AZZA 22 cm





## Miksuj dla zdrowia

Wysokiej jakości stołowy mikser idealny jako prezent dla każdego kto kocha **smoothie, koktajle i miksowane dania**. Także dla każdego kto chce rozpocząć dietę i zdrowo się odżywiać. Jego wielką zaletą są programy do przygotowania pyree, smoothie i kruszonego lodu. Prezent, którym okażesz, że zależy Ci na zdrowiu obdarowanego.



Mikser stołowy  
PRESIDENT 1,8 l  
**779,-**

- moc 1 800 W, do 22 000 obrotów na minutę
- pojemne szklane naczynie 1 800 ml - wyjątkowo ostre nożyki
- funkcja miksowania pulsacyjnego
- płynna regulacja obrotów
- łatwa obsługa



## PRESIDENT na Święta

Dlaczego co roku tak wiele kucharek i kucharzy marzy, aby pod choinką znaleźć garnki PRESIDENT? Niewątpliwie ze względu na ich jakość i właściwości, które plasują te naczynia w czołówce naczyń kuchennych. Dzięki jakości użytych materiałów, precyzji wykonania oraz możliwości dokupienia dodatkowych garnków i pokrywek, staną się wyjątkowym prezentem dla bliskiej Ci osoby.

Komplet garnków  
PRESIDENT, 10 części

**1049,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **1369,-**

Zestaw zawiera:  
garek PRESIDENT z pokrywką ø 22 cm, 5,5 l  
garek PRESIDENT z pokrywką ø 18 cm, 3,0 l  
garek PRESIDENT z pokrywką ø 22 cm, 4,0 l  
garek PRESIDENT z pokrywką ø 18 cm, 2,0 l  
rondelek PRESIDENT z pokrywką do cedzenia ø 16 cm, 1,5 l



Garnki PRESIDENT można  
kupić w zestawie lub jako  
pojedyncze garnki do  
średnicy aż 24 cm



## Dla mistrza grillowania

Sandwiche, tosty czy panini? A może jednak gruby stek, grillowana ryba, owoce morze lub warzywa? To wszystko z pewnością zrobi Grill kontaktowy PRESIDENT. Pomysł na prezent, którego z pewnością nigdy nie pokryj kurz.

- moc 2 000 W
- szybkie osiągnięcie temperatury roboczej
- maksymalna wydajność - spirale grzewcze zintegrowane w płytach grilla
- termostat z płynną regulacją
- minutnik z automatycznym wyłączeniem
- grillowanie klasyczne i „barbecue” na podwójnej powierzchni grilla
- regulowana górna płyta grillowa, możliwość nastawienia w 5 pozycjach



Grill kontaktowy  
PRESIDENT

**589,-**

Najniższa cena z 30 dni  
przed obniżką: **769,-**

## Prezent, który rozgrzeje

Nowy czajnik z gwizdkiem jest doskonałym połączeniem uroku i funkcjonalności. Pięknie zaprezentuje się na wszystkich typach kuchenek włącznie z indukcją.

nowość

Czajnik  
GrandCHEF 2,0 l

**229,-**



Stojak na wino UNO  
VINO, 12 butelek

**139,-**



## Na świąteczną butelkę

Praktyczny stojak na wino uzupełnia szeroką linię produktów UNO VINO. Obejmuje ona zarówno zwykłe, jak i specjalne produkty dla miłośników i koneserów win tradycyjnych i musujących. W stojaku, który składa się z trzech oddzielnych poziomów, można przechowywać do 12 butelek w pozycji pionowej lub z szyjką skierowaną lekko w dół.



Patelnia PRESIDENT

od **259,-**

Ø 20 cm. 259,-

Ø 24 cm. 299,-

Ø 26 cm. 339,-

Ø 28 cm. 369,-

### *Sprawdzone prezenty dla króla kuchni*

Patelnie PRESIDENT to praktyczny prezent świąteczny, zapakowany w luksusowe pudełko. Pokazują, że obdarowujący pomyślał o tym, czego potrzebuje obdarowany, co sprawi mu przyjemność i co z pewnością mu się przyda. Posiadają unikalną powłokę antyadhezyjną, która przypomina nieoszlifowany kamień. Jest ona tak trwała, że nie uszkodzą jej nawet metalowe narzędzia kuchenne. Ufamy patelniom PRESIDENT tak bardzo, że klientom oferujemy ponadstandardową 5-letnią gwarancję.



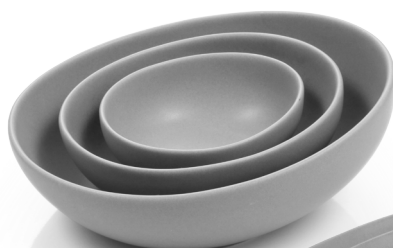






Co gdyby tak przy wigilijnym stole gromadzili się ludzie, którzy pasują do siebie tak dobrze jak talerze, naczynia do serwowania i miski FANCY HOME Stones? Ceramiczną zastawę stołową można ze sobą łączyć, tak aby nakryć świąteczny stół harmonijnie.

Ceramiczne naczynia  
FANCY HOME Stones



**nowość**

*Wkrótce w sprzedaży*

Miska  
szara, biała  
11 cm. **23,90**  
15 cm. **51,90**  
21 cm. **79,90**

**nowość**

*Wkrótce w sprzedaży*

Talerz do serwowania  
szary, biały  
17 cm. **29,90**  
25 cm. **51,90**  
31 cm. **79,90**



Linia  
wyróżniona  
nagrodą



Solniczka  
i pieprzniczka  
**56,90**



Serwetnik  
biały, szary  
**46,90**



**nowość**

Cukiernica  
biała, szara  
**59,90**



**nowość**

Mlecznik  
biały, szary  
**49,90**



Świecznik na  
tealight 2 szt.,  
biały, szary  
**64,90**



Aromalampa  
biała, szara  
**95,90**



Wazon  
biały, szary  
17 cm. **86,90**  
23 cm. **129,-**



Owalna niska  
doniczka  
FANCY HOME  
Stones, biała

**139,-**



Ostłonka na  
doniczkę  
biała, szara  
mała: **28,90**  
duża: **76,90**





Pełną listę markowych salonów oraz punktów sprzedaży produktów TESCOMA znajdziesz na [www.tescoma.pl/sklepy](http://www.tescoma.pl/sklepy).

**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 obejrzyysz towar przed zakupem

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

## Bądź z nami w mediach społecznościowych



[instagram.com/tescoma\\_polska/](https://www.instagram.com/tescoma_polska/)  
[facebook.com/tescomapolska](https://www.facebook.com/tescomapolska)  
[youtube.com/tescomavideoen](https://www.youtube.com/tescomavideoen)

### TESCOMA w Twoim domu!

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

# Wygraj suszarkę do żywności

Suszone pachnie najpiękniej! To nie dotyczy tylko grzybów, ale także owoców, warzyw i ziół. Chcesz, żeby zapach suszonej żywności wypełnił

Twój dom? Wysokiej jakości **Suszarka do żywności PRESIDENT** może być Twoja. Zawalcz o nią w konkursie na naszym Facebooku gdzie podamy wszelkie niezbędne informacje. Konkurs odbędzie się w dniach od 27 października do 5 listopada. Trzymamy kciuki za osoby, które wezmą udział w naszej zabawie!



[facebook.com/tescomapolska](https://www.facebook.com/tescomapolska)





reddot design award  
winner 2015

## Prawdziwie rewolucyjny zestaw naczyń kuchennych

Jeśli szukasz luksusowych naczyń kuchennych ze stali nierdzewnej, które zapewnią Ci maksymalny komfort i doskonale wrażenia kulinarne, sięgnij po Zestaw garnków ULTIMA, który oferuje kilka rewolucyjnych i wysoce zaawansowanych rozwiązań.

- opatentowany system regulacji pary i cedzenia
- trzy pozycje pokrywy do kontroli pary, szybkiego doprowadzania do wrzenia i intensywne gotowanie bez wykipienia
- łatwe odcedzanie drobno posiekanych składników i makaronu
- sprytny sposób odkładania pokrywek podczas gotowania
- wyjątkowo grube dno typu „sandwich” o doskonałych właściwościach termoakumulacyjnych
- nienagrzewające się uchwyty
- atrakcyjny design połączenie wysokiego połysku i matu

Naczynia ULTIMA można kupić w zestawie lub pojedynczo aż do garnka o średnicy 24 cm

Komplet garnków  
ULTIMA, 10 części

**1049,-**

Najniższa cena  
z 30 dni przed obniżką:  
**1399,-**

Zestaw zawiera:  
Garek z pokrywką 5,5 l, ø 22 cm  
Garek z pokrywką 3 l, ø 18 cm  
Garek z pokrywką 4 l, ø 22 cm  
Garek z pokrywką 2 l, ø 18 cm  
Rondelek 1,5 l, ø 16 cm



**tescoma®**

czeska marka z pomysłem



# ULTIMA

## Bestseller wśród szybkowarów

Gotuj bez obaw ULTIMA to bezpieczne szybkowary.  
Zaoszczędzą czas i energię.

- oszczędność energii
- otwieranie i zamykanie jedną ręką
- szybkie nastawienie ciśnienia za pomocą symbolu
- 4 zabezpieczenia do bezpiecznego użytkowania
- na wszystkie typy kuchenek włącznie z indukcją
- sito do gotowania na parze jest częścią zestawu
- garnek z miarką

Szybkowar ULTIMA

od **629 zł**

4,0 l. **629,-**

Cena z ostatnich 30 dni przed obniżką **819,-**

6,0 l. **669,-**

Cena z ostatnich 30 dni przed obniżką **869,-**

4,0 + 6,0 l. **919,-**

Cena z ostatnich 30 dni przed obniżką **1199,-**

7,5 l. **689,-**

Cena z ostatnich 30 dni przed obniżką **899,-**



red dot award 2017  
winner

**tescoma®**

czeska marka z pomysłem