

НОВИНКИ
Оригинальные
решения

tescoma®



ФЕВРАЛЬ

630872

Машинка для приготовления макаронных изделий

630873

Машинка для приготовления макаронных изделий, триколор

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходит для приготовления свежей домашней пасты и суповой лапши.

МАТЕРИАЛ

Изготовлена из нержавеющей стали, металлов и высококачественного прочного пластика.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Данная машинка отлично подходит для легкого приготовления свежей домашней пасты **тальолини** и **фетуччини**. Также с ее помощью можно приготовить **лазанью** и **домашнюю суповую лапшу**.

При помощи гладких роликов машинки можно легко и быстро приготовить **листы теста необходимой толщины** (напр., для лазаньи). После обработки теста режущими роликами машинки можно легко и быстро приготовить **тонкую пасту (тальолини), широкую пасту (фетуччини) и суповую лапшу**.

Данная машинка для приготовления макаронных **изделий надежная** и прочная. Она надежно крепится к рабочей поверхности **большим металлическим зажимом**, что обеспечивает **идеальную стабильность** машинки в процессе приготовления макаронных изделий (пасты).

В комплект поставки изделия входит подробная инструкция по использованию и **рецепты приготовления домашней пасты и суповой лапши из различных видов теста. Все рецепты были проверены и опробованы нашими шеф-поварами.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Подготовка листов теста

Раскатайте порцию теста в плоский лист на присыпанной мукой доске для выпечки, вставьте лист боковой стороной в зазор между роликами машинки, пропустите тесто (предварительно присыпав его мукой) через ролики, поворачивая рукоятку по часовой стрелке. Снова присыпьте обе стороны листа теста просеянной мукой. Сложите лист теста вдвое и пропустите его через ролики не менее 5 раз, чтобы добиться равномерной толщины теста по всей длине листа. Установите регулятор толщины листа теста на «6» и снова пропустите тесто через ролики. Если лист теста слишком длинный, разрежьте его на листы меньшей длины. Чтобы получить длинный лист теста необходимой (и однородной) толщины, после каждой обработки теста роликами необходимо уменьшать значение на регуляторе толщины на одно деление. После каждой обработки теста складывать его пополам не нужно. Присыпайте тесто мукой только по необходимости.

Приготовлении лазаньи

Для приготовления лазаньи используйте лист теста, раскатанный до толщины 3 или 4 (1 или 1,5 мм). Разделите его на прямоугольники по размеру противня для лазаньи.

Приготовление фетуччини и других видов широкой лапши (пасты)

Для приготовления фетуччини и других видов широкой лапши (пасты) используйте лист теста, раскатанный до толщины 4 (1,5 мм) и разделенный на прямоугольники длиной около 25 см. Вставьте рукоятку в отверстие для приготовления фетуччини и пропустите тесто через соответствующие режущие ролики, поворачивая рукоятку по часовой стрелке.

Приготовление тальолини и других видов тонкой лапши (пасты)

Для приготовления тальолини и других видов тонкой лапши (пасты) используйте лист теста, раскатанный до толщины 4 или 5 (1,5 или 2 мм) и разделенный на прямоугольники длиной около 25 см. Вставьте рукоятку в отверстие для приготовления тальолини и пропустите тесто через соответствующие режущие ролики, поворачивая рукоятку по часовой стрелке.

Приготовление суповой лапши

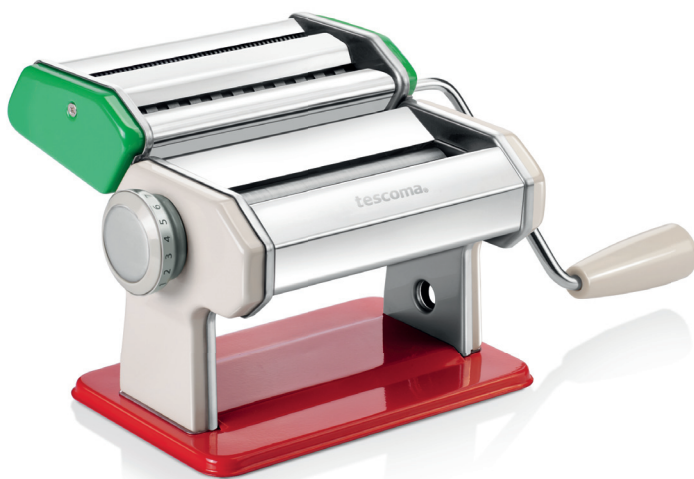
Для приготовления суповой лапши и других ее видов, нарежьте приготовленную пасту фетуччини или тальолини на кусочки необходимой длины.

Приготовление пасты

Подготовьте достаточное кол-во воды (около 4 литров на 500 гр. пасты). Вскипятите воду в большой глубокой кастрюле. Добавьте соль, как только вода начнет закипать. В зависимости от вида пасты, свежую пасту необходимо готовить от 2 до 4 минут, а сушеную – от 6 до 8 минут (до состояния аль-денте). После варки откиньте пасту на дуршлаг и дайте ей стечь.

Хранение пасты

Приготовленную пасту и лапшу можно подавать свежими или высушить при комнатной температуре, чтобы приготовить позднее (максимальное рекомендуемое время хранения – 30 дней). Мы рекомендуем употреблять в пищу пасту сразу после приготовления.



Для ценителей итальянского "Dolce Vita", мы подготовили стильную машинку для макаронных изделий в цветовой гамме триколор. Подходит в качестве оригинального подарка!



Приготовит отличную свежую пасту - Тальолини, феттучини, лазанья и домашний суп лапшу.

- 630381** | Миска для замеса теста с нагревателем ø 26 см
- 630380** | Миска для замеса теста ø 26 см
- 630382** | Нагреватель для быстрого поднятия теста

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходит для быстрого подъема теста.

МАТЕРИАЛ

Изготовлены из прочного пластика высочайшего качества, нагреватель для теста содержит гель.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Миска для замеса теста с гибкой герметичной крышкой и гелевым нагревателем для быстрого поднятия теста позволяет **сэкономить силы и время при приготовлении и подъеме теста.**

При энергичном встряхивании ингредиенты теста (активированные дрожжи, мука, масло) **перемешиваются в миске легко и быстро** (крышка должна быть закрыта).

Тесто в закрытой миске **поднимается намного быстрее. Нет необходимости постоянно проверять тесто, так как после полного его подъема гибкая крышка заметно поднимется.**

Чтобы обеспечить еще более быстрый подъем теста, компания Tescoma разработала **специальный нагреватель, который поставляется в комплекте с миской. Его также можно заказывать отдельно.**

При заказе комплекта из миски и нагревателя нагреватель поставляется на специальной подложке. Миску с тестом, закрытую герметичной крышкой, необходимо поставить на подложку с нагревателем. **Теплота, выделяемая гелевым нагревателем, позволяет тесту в миске подниматься до 2 раз быстрее**

Если нагреватель заказывается отдельно, его необходимо хранить в подложке со специальной крышкой. Такой нагреватель предназначен для использования вместе с обычными круглыми мисками для теста диаметром 26 см и более.

Концепция изделий для обеспечения быстрого подъема теста была разработана специалистами **Центра разработки и дизайна Tescoma (Tescoma Development and Design Centre). Концепция защищена патентным правом и является уникальной для современного рынка.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Приготовление и подъем теста в миске с нагревателем

Чтобы активировать дрожжи: Нагрейте смесь из 250 мл молока и 2 ст. л. сахара до температуры около 40 °С, добавьте 30 гр. свежих дрожжей в молоко, чтобы

активировать дрожжи и дать смеси приподняться.

Инструкция по замешиванию теста: Налейте активированные дрожжи в миску, добавьте 0,5 кг пшеничной муки, 125 мл масла, щепотку соли и слегка перемешайте кулинарной лопаткой. **Подготовка нагревателя:** Гелевый нагреватель разогрейте в микроволновой печи при 700 Вт в течение 45 секунд.

Смешивание: Закройте миску с приготовленной смесью герметичной крышкой (убедитесь в том, что крышка герметично закрыта по всей окружности миски), возьмите миску двумя руками за верхнюю и нижнюю части и энергично встряхивайте в течение 2 минут, пока в миске не образуются несколько кусков смешанного теста. Откройте миску и соедините куски в один. **Поднятие теста:** Нажмите на центр герметичной крышки, чтобы он опустился. Разместите миску с приготовленным тестом (убедитесь в том, что крышка герметично закрыта по всей окружности миски) на разогретом гелевым нагревателе и оставьте подниматься тесто при комнатной температуре. Герметичность крышки и теплота нагревателя позволяют тесту подниматься до 2 раз быстрее. **Нет необходимости постоянно проверять тесто, так как после полного его подъема гибкая крышка заметно поднимется. Полезный совет:** В данной миске для подъема теста можно приготовить до 2 раз больше теста, чем указано в рецепте.

Приготовление теста с нагревателем, заказанным отдельно

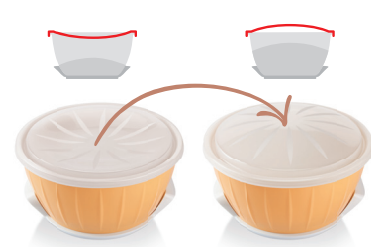
Подготовка нагревателя: Снимите прозрачную защитную крышку с нагревателя, поместите гелевый нагреватель на подложке в микроволновую печь и подогрейте его в течение 45 сек. при мощности 700 Вт. После подогрева снова закройте нагреватель крышкой.

Подъем теста: Положите разогретый гелевый нагреватель в круглую миску, распределите тесто по поверхности нагревателя, накройте полотенцем и оставьте подниматься при комнатной температуре. Гелевый нагреватель позволяет подниматься тесту намного быстрее.

Миску для замеса теста, подложку и защитную крышку нагревателя можно мыть в посудомоечной машине. Гибкую герметичную крышку и сам нагреватель можно промывать только под проточной водой. Их нельзя мыть в посудомоечной машине.

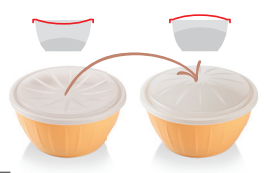
Герметичная крышка

Гелевый нагреватель



Встряхнуть закрытую миску.

Тесто поднимается в два раза быстрее; крышка будет выпуклой если тесто полностью поднялось.



Встряхнуть закрытую миску.

Тесто поднимается в два раза быстрее; крышка будет выпуклой если тесто полностью поднялось



1 2 3 4

AIRSTOP

891620	Контейнер 0,5 л
891622	Контейнер 1,0 л
891624	Контейнер 1,4 л
891626	Контейнер 2,0 л

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходят для длительного хранения продуктов питания.

МАТЕРИАЛ

Изготовлена из прочного высококачественного пластика.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Современные контейнеры для продуктов питания AIRSTOP обеспечивают **герметичность благодаря высококачественному силиконовому уплотнению**. Продукты в данных контейнерах надежно **защищены от высыхания и попадания влаги**.

Можно приобрести прозрачные контейнеры AIRSTOP 4 различных размеров объемом 0,5, 1,0, 1,4 и 2,0 л. **Контейнеры можно вставлять друг в друга для создания наборов одинаковой высоты**. Различные

объемы контейнеров обеспечивает **эстетичное и организованное хранение продуктов, сохраняя их доступность**.

Контейнеры AIRSTOP отлично подходят для хранения **пасты, риса, бобовых, специй, орехов, чая, кофе и множества других продуктов питания, которые необходимо защитить от внешних воздействий**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Сами прозрачные контейнеры AIRSTOP можно мыть в посудомоечной машине. При необходимости промойте крышку под проточной водой и высушите. Крышку в посудомоечной машине мыть нельзя.

Контейнеры AIRSTOP можно хранить в холодильнике.

Закрытие AIRSTOP защищает продукты от высыхания и попадания влаги.



Штабелируемые



420658

Формочка для придания яйцу формы, 4 шт.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходят для приготовления яиц оригинальных форм.

МАТЕРИАЛ

Изготовлены из прочного высококачественного пластика.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Формочки для придания яйцу формы PRESTO (4 шт.) позволяют придать очищенным вареным яйцам идеальную форму сердечка, бабочки, домика или локомотива.

Яйца оригинальных форм прекрасно подойдут в качестве приятного и полезного завтрака для детей или необычного элемента самых разных блюд с яйцами – канапе, салатов и др.

Формочка для придания яйцу формы производится по уникальной технологии, разработанной компанией **Tesco**, благодаря чему объем формочки

«приспосабливается» к размеру очищенного вареного яйца, а созданный рисунок виден одинаково хорошо как на маленьких, так и больших яйцах.

Таким образом, формочка для придания яйцу формы PRESTO являются единственным поистине универсальным продуктом на современном рынке. Они подходят для работы с яйцами всех размеров (S, M, L, XL).

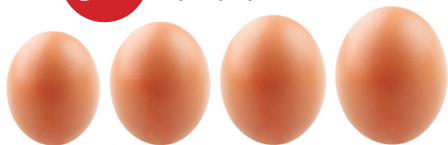
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Сварите куриные яйца вкрутую (варить 8-10 мин.), сразу после варки очистите их под проточной водой и поместите в форму, пока они не остыли. Закройте форму с яйцом крышкой и нажмите с достаточным усилием, чтобы придать яйцу нужную форму. Поместите закрытую форму с яйцом в холодную воду на 10 минут, чтобы она остыла. После этого яйцо можно вынимать из формы и подавать к столу.

Формочка для придания яйцу формы PRESTO можно мыть в посудомоечной машине.



OK S, M, L, XL



Поместите очищенные вареные яйца в форму, поставьте крышку, нажмите и оставьте остывать. Яйца очень легко превратить в определенную форму.

630875 Форма для круглых равиоли, 10 шт.

630877 Форма для квадратных равиоли, 10 шт.

630878 Форма для круглых равиолини, 21 шт.

630879 Форма для квадратных равиолини, 21 шт.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходят для приготовления традиционных итальянских равиоли с начинкой (круглых и квадратных), а также маленьких равиоли, называемых равиолини.

МАТЕРИАЛ

Изготовлены из прочного высококачественного пластика.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Формы DELÍCIA можно использовать, чтобы легко и быстро приготовить **10 больших круглых или квадратных равиоли / 21 маленьких круглых или квадратных равиолини**.

Приготовить равиоли и равиолини в формах DELÍCIA **просто и очень быстро**. Полученная паста имеет однородную форму и размеры и соединяется надлежащим образом. Тесто не раскрывается надлежащим образом. Тесто не раскрывается при варке, начинка не вытекает.

В комплект входят **инструкция по использованию и рецепт** традиционных итальянских равиоли / равиолини **с начинками из шпината и рикотта, мясного фарша, пюре из шампиньонов и пюре из сладкого картофеля, а также рецепт сладких равиоли / равиолини с начинкой из рикотты и маскарпоне**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Разместите один квадратик теста на присыпанной мукой форме с закрепленной режущей решеткой и сделайте в тесте углубления. Распределите охлажденную начинку по углублениям и сбрызните тесто вокруг каждой порции начинки водой. Наложите вторую полоску теста на тесто с начинкой и придайте пасте форму при помощи скалки. Удалите излишки теста, поднимите решетку и выньте пасту. Сварите ее в подсоленной воде. Готовые равиоли / равиолини всплывут на поверхность воды.

Формы для равиоли / равиолини DELÍCIA можно мыть в посудомоечной машине.



recepies



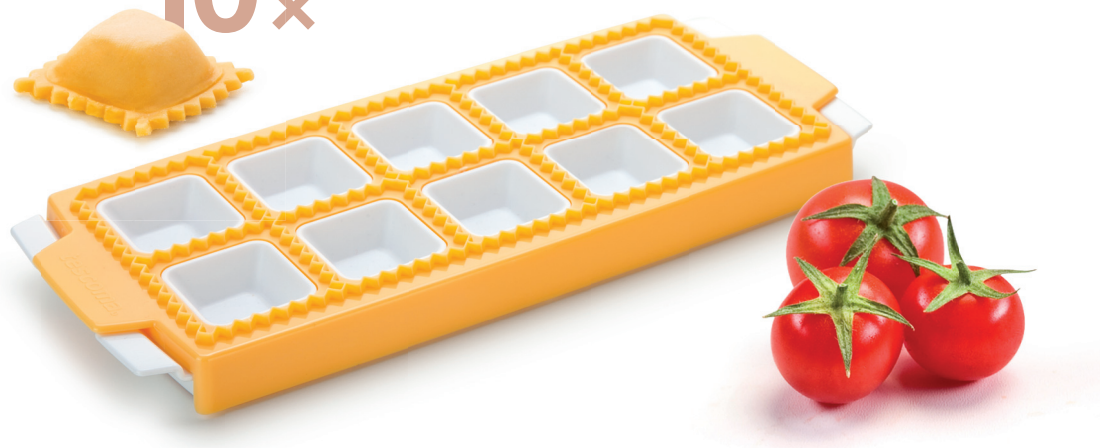
круглые 10x



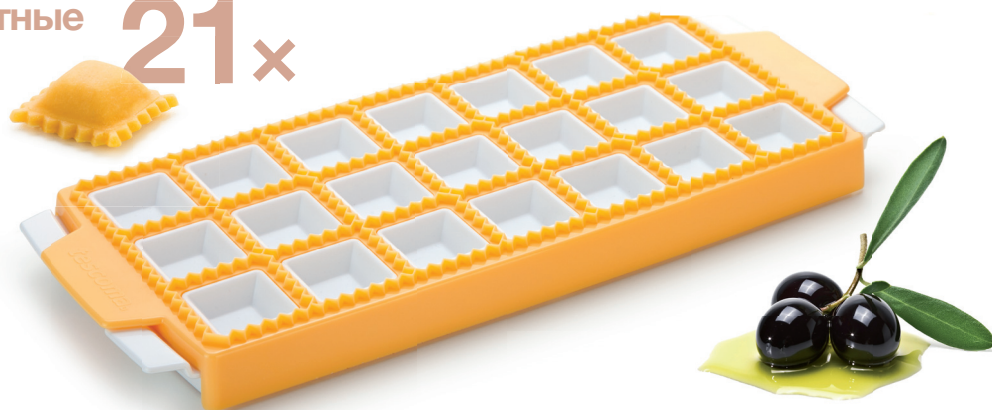
круглые 21x



квадратные 10x



квадратные 21x



630109

Приспособление для приготовления гарганелл и гноцци

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходит для легкого приготовления итальянской пасты гарганелли и гноцци.

МАТЕРИАЛ

Изготовлена из прочного высококачественного пластика.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Приспособление для приготовления гарганелл и гноцци DELÍCIA продолжает традиции итальянской домашней кухни. С ее помощью можно легко и быстро приготовить **идеальную итальянскую пасту гарганелли, а также популярные картофельные клецки (гноцци)**.

Приспособление имеет **поверхность с выемками**, которые отпечатываются на пасте в процессе приготовления. В комплект поставки входит ролик для приготовления гарганелли, который можно хранить в нижнем отсеке приспособления, чтобы **он никогда не потерялся**.

Поверхность приспособления **не скользит**, что обеспечивает удобство и безопасность использования. В комплект поставки также входят **рецепты приготовления традиционной итальянской пасты гарганелли и картофельных гноцци**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Гарганелли

Ингредиенты на 4 порции: 200 г муки из твердых сортов пшеницы или пшеничной муки 00, 2 яйца, вода.

Способ приготовления: Смешать муку со взбитыми яйцами и небольшим количеством воды, приготовить нелипкое тесто, завернуть его в упаковочную пленку

для пищевых продуктов и оставить постоять в холодильнике как минимум на один час. Используйте приспособление для приготовления гарганелли, отварите их в подсоленной воде. После всплытия варить до кипения в течение одной минуты. Подавать в качестве гарнира или основного блюда с соусом и сыром. **Придание формы:** Раскатать тесто на доске для выпечки, присыпанной мукой, толщиной приблизительно в 1 мм и разделите полученный пласт теста на квадраты со стороной 5 см. Поместите кончик квадрата на край канавки приспособления для приготовления гарганелли и заведите его на валик. Вытяните полученную гарганелли из формы.

Гноцци

Ингредиенты на 4 порции: 600 г отварного картофеля, 80 г пшеничной муки, 1 яичный желток, 30 г мелко натертого сыра пармезан.

Способ приготовления: Отварите картофель в мундире в подсоленной воде, очистите его, пока он еще теплый, и протрите его через мелкое сито. Добавьте просеянную муку, яичный желток и сыр пармезан, после чего замесите нелипкое тесто. Сформируйте гноцци при помощи специального приспособления и варите их в подсоленной воде до всплытия. Подавать в качестве гарнира или основного блюда с соусом и сыром.

Придание формы: Скатайте тесто в форме рулетиков диаметром 1 см на доске для выпечки, присыпанной мукой. Разделите полученные рулетики из теста на равные части длиной около 2 см. Вставьте кусочки теста в форму с ребристой поверхностью и нажмите на приспособление.

Приспособление для приготовления гарганелл и гноцци DELÍCIA можно мыть в посудомоечной машине.



recepies



Гноцци ровные и одинаковые

DELÍCIA

630105

Формочка для булочек, розетка

630107

Формочка для булочек, улитка

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходит для приготовления домашних хлебулочных изделий (сладких и соленых).

МАТЕРИАЛ

Изготовлены из прочного высококачественного пластика.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Формочки для булочек DELÍCIA можно использовать, чтобы легко и быстро придать поднявшемуся тесту нужную форму и превратить его в домашние хлебулочные изделия. Вкус таких продуктов значительно превосходит продукты из булочных и супермаркетов.

Формочки используются для приготовления **булочек с рисунками в форме розетки и улитки**.

В комплект поставки формочек входят **оригинальные рецепты сладких и соленых булочек из традиционного дрожжевого и картофельного теста**.

Формочка и виде розетки и улитки DELÍCIA дополняют линейку форм, в которую входят формы для приготовления кайзерок, плетенок и круассанов. Без использования таких форм **приготовить в домашних условиях эти популярные хлебулочные изделия не возможно**.

Данные формы являются оригинальной разработкой Центра разработки и дизайна Tescoma (Tescoma Development and Design Centre) и не имеют аналогов на современном рынке.

ПРИМЕНЕНИЕ

Положите форму на шарик, скатанный из поднявшегося теста, и нажмите на форму, чтобы она прошла через тесто, и на нем образовался рисунок. Переверните шарики рисунком вниз и оставьте подниматься еще на 15 минут. После этого еще раз переверните шарики, смажьте яйцом, посыпьте солью и другими приправами по вкусу. Выпекайте в предварительно разогретом до 220 °С духовом шкафу в течение 10 минут.



розетка

улитка

DELÍCIA

- 630599** Корзинка кондитерская мини ø 4 см, 100 шт., сердца
- 630603** Корзинка кондитерская мини ø 4 см, 100 шт., весна
- 630611** Корзинка кондитерская ø 6 см, 60 шт., сердца
- 630617** Корзинка кондитерская ø 6 см, 60 шт., весна

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходят для выпекания и сервировки обычных и миниатюрных маффинов (кексов), а также маленьких конфет.

МАТЕРИАЛ

Изготовлены из бумаги и могут использоваться при работе с продуктами питания.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Корзинки кондитерские мини размером ø 4 см и корзинки кондитерские размером ø 6 см дополняют коллекцию двумя новыми рисунками для особых праздничных моментов –

романтические сердечки и весенние мотивы.

Корзинки кондитерские DELÍCIA подходят **для выпечки (при температурах до 220 °С) и подачи печенья.**

Корзинки кондитерские мини и корзинки кондитерские DELÍCIA ø (4 и 6 см) **подходят ко всем размерам форм для выпечки DELÍCIA и DELÍCIA GOLD с антипригарным покрытием.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Корзинки кондитерские мини и корзинки кондитерские DELÍCIA являются одноразовыми.



Необычные деликатесы!

630868

Двухсторонние формочки цыплята, 4 размера

630870

Двухсторонние формочки зайчики, 4 размера

630871

Двухсторонние формочки бабочки, 4 размера

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходят для легкого и быстрого приготовления печенья оригинальных форм 4 различных размеров

МАТЕРИАЛ

Изготовлены из прочного высококачественного пластика.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Новые изделия дополняют линейку традиционных двухсторонних формочек, ставших успешными на рынке и получивших награду **RED DOT DESIGN AWARD**. Линейка продукции пополнилась формами в виде цыплят, зайчиков и бабочек.

Формочки являются **двухсторонними** и оснащены двумя лезвиями. Нижнее лезвие подходит для вырезания больших форм, а верхнее – для меньших.

При помощи двухсторонних формочек можно

приготовить домашнее печенье 4 разных размеров.

Формочки для печенья **могут вкладываться друг в друга**, что позволяет **максимально сэкономить пространство**.

Двухсторонние формочки изготовлены из высококачественного прочного пластика. Благодаря этому, в отличие от традиционных формочек, **они не ломаются, не ржавеют, никогда не потеряют блеск. Данные формочки можно мыть в посудомоечной машине.**

Пластиковые формочки **достаточно острые**, чтобы вырезать печенье, не разрывая тесто, но при этом безопасны, и ими **могут пользоваться даже дети**.

ПРИМЕНЕНИЕ

Чтобы вырезать печенье, прижмите нижнее или верхнее лезвие к листу теста.



DELÍCIA

630913

Формочки для пасхального песочного печенья, 8 шт.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Отлично подходят для приготовления песочного печенья оригинальных пасхальных форм.

МАТЕРИАЛ

Изготовлены из прочного пластика.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Данные формочки можно использовать для приготовления традиционного домашнего пасхального песочного печенья с **вырезанными по центру формами-рисунками на тему Пасхи.**

В набор входят 2 круглых формочки для песочного теста с прямыми и волнистыми кромками, а также 6 формочек для вырезания по

центру печенья пасхальных рисунков.

Формочки для песочного печенья DELÍCIA закреплены на специальном кольце, что упрощает их хранение.

Данные формочки, созданные в пасхальных традициях, дополняют уже доступную линейку формочек для песочного печенья с традиционными, рождественскими и детскими рисунками.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Формочки и крепежное кольцо можно мыть в посудомоечной машине.



Песочное с пасхальными мотивами!

