

tescoma®

podzim/zima 2022

30 let
všude doma

Víme, co bude vaší
kuchyni nejvíc slušet

novinka

Sada nádobí
DELIGHT, 8 dílů



Grilování po celý rok

Kontaktní gril
PRESIDENT

3 899,-

2 999,-

Grilovací sezóna je sice za námi, oblíbené dobrůtky si však můžete dopřát celoročně s výkonným **Kontaktním grilem PRESIDENT**. Díky polohovatelné horní desce se do něj vejdou i **extra vysoké steaky**, ryby a samozřejmě zelenina. Můžete ho rozložit a využít dvojnásobnou grilovací plochu. Rychle v něm připravíte **zapečené sendviče, toasty a panini**. Kontaktní gril je součástí naší nejvyšší **produktové linie PRESIDENT**, do které kromě **kuchyňského náradí** patří i **špičkové elektrospotřebiče**, například rychlovarná konvice, mixéry a kuchyňský robot. Tato početná linie výrobků tak kromě špičkové kvality nabízí možnost sladit kuchyňské vybavení v **jednotném designu**.



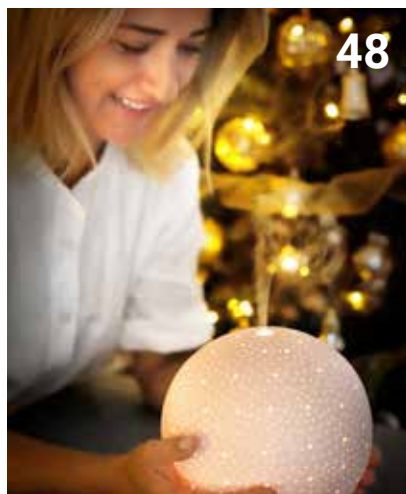
Milí zákazníci,

naš podzimní katalog, který právě držíte v rukou, je tak trochu výjimečný. Kromě obvyklého představení novinek a výrobků, na které se jistě už těšíte, se s vámi chceme podělit o významný milník. Společnost TESCOA letos na podzim **slaví 30 let své existence**. Bylo **11. listopadu 1992**, když jsme začali psát náš firemní příběh.

Dnes, po 30 letech, bilancujeme a zároveň se díváme do budoucna. Vždy platilo a bude nadále platit, že cílem veškerého našeho snažení a zájmu jste vy, naši zákazníci. Ani v této složité době jsme nijak nepolevili. Dál vyvíjíme nové výrobky (zhruba 200 novinek ročně) a přinášíme neotřelé inovace. Prioritou pro nás zůstává **nejvyšší kvalita a vlastní design výrobků**, často ověřené **mezinárodními oceněními**. Jsme tu pro vás v kamenných prodejnách i online, ztraktívňujeme náš **věrnostní program** a připravujeme mimo jiné i **nové webové stránky, jejichž součástí bude e-shop**. Vše tedy najdete rychle a pohodlně na jednom místě. Děláme vše pro váš maximální komfort a profit.

Děkujeme za vaši přízeň i věrnost
a těšíme se spolu s vámi do dalších let.

Miroslav Seidl
Generální ředitel



tescoma 30 let
všude doma

V tomto čísle:

- 4** **30 let všude doma**
Jak šel čas s TESCOMOU
- 10** **Kouzlení s kaštaný**
Letos se do nich zamilujete
- 20** **Za okno i na talíř**
Připraveni na dýně
- 26** **Podmanivé Bavorsko**
Poznejte gastronomii sousedů
- 38** **Vánoce ze srdce**
Pečeme s @alchitkou
- 48** **Tipy na dárky**
Co letos k Ježíškově?
- 58** **Na pořádek chytře**
Věci mají své místo
- 62** **Domácnost jako ze škatulky**
Vše pro úklid

Katalog pro zákazníky a fanoušky značky TESCOA

VYDAVATEL: TESCOA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín. Číslo 3/2022.

Kontakt: e-mail: tescoma@tescoma.cz, tel.: 577 575 111.

Tisk: Walstead Moraviapress s.r.o. Datum vydání: 1. 10. 2022.

Platnost TESCOA katalogu podzim/zima 2022 je do 31. 1. 2023. Uvedené maloobchodní ceny jsou platné v obchodní síti provozované společností TESCOA s.r.o. U ostatních partnerských prodejců se ceny mohou lišit. Ceny jsou uvedené v Kč, včetně DPH. Akční ceny vybraných položek platí od 1. 10. 2022 do 31. 1. 2023. Nabídka zboží platí do vyprodání zásob. Barevné varianty produktů dle dostupnosti na e-shopu a v jednotlivých prodejnách. U výrobků prezentovaných s variantami (např. 8 vůní, 10 barev apod.) uvádíme cenu za 1 ks. Za případné tiskové chyby neručíme.



1. Devadesátky – ladí nám to

Zakladatelům **Jiřímu Vaculíkovi** a **Petru Chmelovi** to spolu skvěle ladí v muzice, přátelství i v práci. Tu si rozdělili hned na začátku: Petr je tvář značky, věnuje se obchodu a marketingu. Jiří uplatňuje svůj talent pro vynalézání a vývoj novinek a cit pro design výrobků i obalů.

Hudba je spojila – **kapela Symfonik Rumpál** zleva: Pavel „Kačes“ Husár, Petr Chmela, Jiří Vaculík a Klement Jochymek.



2. První hit

Tak to je on, náš první veleúspěšný produkt. **Spořič vody** neboli perlátor, interně zvaný „čuripindl“. Dodnes je v prodeji!



3. Z garáže do světa

„Klíčovým okamžikem a tou podporou shora, bez které se asi nikdo neobejde, byla dvě nebo tři parná léta po sobě, kdy jsme s Petrem do České republiky začali dovážet ventilátory. Prodalí jsme jich opravdu velké množství a firma získala potřebný kapitál,“ vzpomínal na začátky obchodování Jiří. Odtud byl už jen krůček k nádobí a kuchyňským potřebám i zakládání zahraničních poboček. Ta italská, řízená Lorenzem Fiorianim, se stává distribuční bránou do celého světa. Zboží dnes prodáváme ve 130 zemích.

30 let všude doma

tescoma®

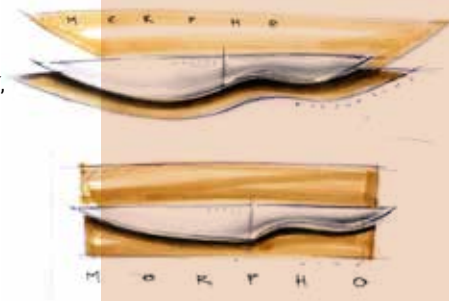
Každá úspěšná firma má svůj příběh. Většinou na jeho počátku stojí člověk, který vidí příležitosti i tam, kde ostatní nevidí nic. V příběhu TESCO MY byli ti lidé hned dva, spoluhráči z kapely a zároveň nejlepší kamarádi. Jiří Vaculík a Petr Chmela začali psát příběh TESCO MY v roce 1992.

Jak už to u lidí, kteří oplývají více výraznými talenty bývá, museli se jednoho dne rozhodnout, zda svůj čas a energii budou věnovat práci nebo múzám. „Někdo tvrdí, že jsme založili firmu proto, abychom si vydělali na nástroje. Tak to je Petrova verze,“ vysvětloval svého času Jiří Vaculík se smíchem a dodával: „já jsem to určitě nedělal, abych si vydělal na nástroje, protože jsem tenkrát byl přesvědčený, že už nikdy víc hrát nebudu (...). Abych pravdu řekl, začal jsem proto, že jsem byl mladý, aktivní a při síle a nějak pro mě není přirozené sedět doma, nic nedělat a jen být spokojený s tím, co mám.“

Jiří a Petr se zapálenými spolupracovníky, kteří se k nim postupně přidávali, posouvali TESCO MU velkou rychlostí vpřed. A právě společnou tvůrčí energií a prací lidí, kteří byli a jsou její součástí, dostávala TESCO MA tvář. Proto dnes slaví každý, kdo v TESCO MĚ kdy přispěl svým kousíčkem k tomu, že tady dnes stojí třicetiletá, na vrcholu sil a s mnoha plány do budoucna.

4. Originalita hraje prim

Každý rok uvádíme na trh kolem 200 novinek. Některé jsou tak speciální, že získávají patent, jiné (téměř tisícovka) mají chráněný design. A právě vývoj a design je to, co nás výrazně odlišuje od konkurence. Proto v roce 2001 otevíráme vlastní **Vývojové a Design centrum**.



5. To by tak hrálo,

abychom desetileté výročí neoslavili něčím speciálním! A to otevřením **Logistického centra TESCO MA World**, kde máme kanceláře, sklady, video i foto ateliéry, laboratoře a kuchyně pod jednou taktovkou.



6. Jedna pecka za druhou

- Naše **moderní laboratoř pro vývoj a kontrolu kvality** kuchyňských a domácích potřeb pomáhá hlídat nezávadnost a udržívat vysokou kvalitu výrobků.
- Od roku 2008 otevíráme **Prodejní centra TESCO** nejen v naší republice, ale i v jiných evropských zemích.
- Dalším skokem kupředu je otevření českého **e-shopu**, následovaného národními variacemi.



7. Design, to je nářez!

Ukazuje se, že založení **Vývojového a Design centra**, které zaměstnává špičkové konstruktéry, vývojové specialisty a designéry, bylo skvělou volbou. Klíčem k úspěchu výrobků denní potřeby je totiž kombinace jejich dokonalé funkce, tvaru a vzhledu. A tak hledáme nové materiály i technologie a vymýšlíme netradiční řešení. Tým **šéfdesignéra Ladislava Škody** dává nejnovějším vychytávkám atraktivní vzhled, který oceňují uživatelé i odborníci v řadě zemí.



Tým špičkových designérů zleva: Petr Tesák, Ladislav Škoda, David Veleba, Jiří Hoferek, Pavel Skřivánek a František Fiala. Sedící: Darja Škodová a Martin Koval.

8. Sbíráme „GRAMMY“

Ve světě designu existuje řada mezinárodních prestižních soutěží. Nejstarší z nich, **GOOD DESIGN**, oceňuje inovativní návrhy, které obohacují náš život. Červenobílé logo **RED DOT DESIGN AWARD** se objevuje u nejzdařilejších světových počinů a pro řadu výrobců a designérů je jakýmsi „designovým GRAMMY“. Od roku 2010, kdy ikonická skládací podložka **ONLINE** získala pro **TESCOMU** první vavříny, jsme prestižních ocenění posbírali už na sedm desítek.



reddot design award
winner 2010



9. Náš frontman

Petr Chmela vyhrává soutěž EY Podnikatel roku 2016.

Co se hodnotí? Samozřejmě ekonomické výsledky firmy, ale také její globální dopad. A k tomu osobnost soutěžícího, jeho podnikatelský příběh a mimopodnikatelské aktivity. Jsme hrdí.



10. Kytara utichla

Dne 13. července 2019 dopadla na všechny blízké i spolupracovníky tvrdá rána. Spoluzakladatel a vizionář **Jiří Vaculík** podlehl ve věku 54 let vážné nemoci.

11. Hrajeme dál jako o život

Následují měsíce a roky plné výzev. Po přerozdělení kompetencí k zajištění plynulého chodu firmy přichází na jaře 2020 pandemie následovaná dosud probíhající válkou na Ukrajině. **A my přesto jedeme dál**, abychom si své místo mezi nejvýznamnějšími světovými výrobci kuchyňských potřeb zasloužili a udrželi.

Tak jednoduché, tak rychlé

Papinův hrnec jsme sice nevynalezli, ale k podílu na tom, že jsme velmi **zjednodušili jeho ovládání a zvýšili bezpečnost**, se hrdě hlásíme. Proto na něj poskytujeme nadstandardní záruku. A víte, že nejen tlakové hrnce, ale všechny naše výrobky prochází komplexním testováním, aby obstály i v těch nejnáročnějších podmínkách?



Tlakový hrnec
ULTIMA

od **3 899,-**



reddot award 2017
winner

Rychlovarná
konvice
PRESIDENT 1,7 l
~~3 999,-~~
3 199,-



reddot design award
winner 2018

Luxurní rychlovarná konvice s řadou užitečných funkcí bude v prodeji od roku 2018.



Tvoříme hity

Dáváte přednost věcem, které nejenom dobře vypadají, ale i skvěle fungují? My taky, a proto neustále vymýšlíme, vyvíjíme a navrhujeme novinky, které jsou vyladěné po vizuální i funkční stránce. Svět jsme už obohatili o pár skutečných pecek, z nichž mnohé se na předních místech žebříčků popularity vyhřívají už řadu let. Pojďme si některé z nich připomenout.



reddot design award
honourable mention 2013

Konvice TEO 1,25 l,
s vyluhovací sítí

369,-



Už v roce 2014 byla Konvice TEO, vyrobená ze žáruvzdorného borosilikátového skla, oceněna v programu **Česká kvalita**. A od té doby platí: „Na thé jedině TEO.“

Pánev 4 oka
SmartCLICK
Ø 24 cm

1 699,-

Více druhů
a velikostí



Rok 2017. Všichni už vědí, že TESCO ty pánvičky umí. Stěží už vymyslí něco nového. Jenže přichází **SmartCLICK!** Pánev s **odnímatelnou rukojetí**, která šetří místo v kuchyni, je **vhodná do trouby** a skvěle **funguje na indukci**. To se odborným porotám líbí. A zákazníkům? Těm teprve. Další hit je na světě.

Ušetří spoustu místa

COMPACTní sada nádob přinesla naší firmě nejčerstvější uznání za design. Pozoruhodný systém **stohování nádob s poklicemi do sebe** umožňuje celou sadu poskládat do největšího hrnce. Nádobí COMPACT předurčuje k tomu, aby bylo dalším zlatým slávikem mezi produkty. My na ně sázíme!

novinka

Sada nádobí
COMPACT, 6 ks

3 599,-



reddot winner 2022



Co mají společného boty a pánvičky?

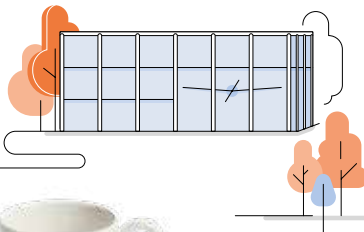
Zlín. Východomoravské krajské město se 75 tisíci obyvateli leží v údolí řeky Dřevnice obklopeno Hostýnskými a Vizovickými vrchy. Přestože dopravní dostupnost nepatří k jeho přednostem, založil Tomáš Baťa obuvnické impérium právě zde a úspěšně odtud pronikl na několik kontinentů. Kromě továren vybudoval s pomocí špičkových architektů i samotné město. Čtvrti cihlově oranžových domků obklopených zelení mu vtiskly nezaměnitelnou podobu. Pravděpodobně tady zanechal ducha podnikavosti a pracovitosti, na něž navázali i naši zakladatelé, Jiří Vaculík a Petr Chmela. **Srdce firmy bije právě ve Zlíně.**

Náš zákazník, náš pán (Baťovské heslo)

Stejně jako firma Baťa, která svůj první „Dům služby“ otevřela v roce 1918, považujeme i my existenci vlastních prodejen za důležitý krok směrem k zákazníkům. **Prodejní centra** jsou klíčovými místy pro seznámení s výrobky a získání informací k nim. Nyní, v druhé polovině roku 2022, je prodejna v České republice 138 a pracujeme na otevření dalších. V Prodejním centru TESCO MA vás rádi uvítáme **na Slovensku, v Polsku, Maďarsku, Itálii, Španělsku nebo Portugalsku.**

Milujeme čisté linie i tóny

Rok 2022 je významným milníkem pro naše město. Souprava šálků a podšálků z tenkostěnného porcelánu s vlastními autorskými motivy oslavuje **700 let od první písemné zmínky o Zlíně a 30 let existence firmy TESCO MA.** Dekory zobrazují stavby vybudované firmou Baťa, které jsou pro město i kraj charakteristické.



novinka

Šálek na espresso
s podšálkem
myCOFFEE,
6 ks, Zlín

1 099,-

Nejlepší dárek pro milovníky Zlína

Sada obsahuje leták s českým a anglickým textem ke každému hrníčku s podšálkem.



Bud' jiným příkladem.

(Baťovské heslo)

Před 128 lety založil **Tomáš Baťa** (1876–1932) se sourozenci podnik, který dosáhl světového významu. Vytvořil i vlastní systém řízení a podnikání, který inspiruje dodnes. Jeho syn a pokračovatel **Tomáš Baťa mladší** (1914–2008) na začátku německé okupace přesunul obuvnické podnikání do Kanady. Po sametové revoluci se však do vlasti rád vracel a živě se zajímal o dění v rodné zemi i Zlínském kraji.

Byl štědrým podporovatelem institucí šířících baťovskou filozofii i univerzity, která nese jméno jeho otce. V roce 2005 mu bylo 91 let a my jsme měli příležitost položit mu několik otázek pro náš firemní časopis. Přečtete si, jak viděl porevoluční podnikání i potenciál naší firmy.

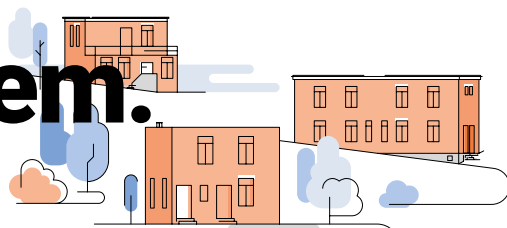
Pane Baťo, co je podle vás základem podnikatelského úspěchu?

Původní, originální nápad, myšlenka a s ní posléze spojené vlastní know-how. Což obnáší především dokonalou logistiku. To všechno TESCO má. Kdyby začala podnikat v jiném oboru, třeba ve stavebních materiálech, možná by byla také úspěšná, ale jiným způsobem.

Od sametové revoluce uplynulo 16 let (pozn. rozhovor proběhl v roce 2005). Po celou tu dobu sledujete vývoj české ekonomiky a podnikatelského prostředí. Jak se podle vašeho názoru změnil?

Řekl bych, že jde o změny v pozitivním slova smyslu. Vzhledem k tomu, že jsem zastáncem a podporuji mezinárodní investice, nejvíce starostí mi dělá skutečnost, že čeští podnikatelé nemají

dostatek příležitostí k proniknutí na zahraniční trhy. Většina zdejších malých a středních firem vznikla lokálně, byla lokálně koncipována a je tak i řízena. Ty nemají moc šancí uplatnit se na cizích trzích. Existují samozřejmě výjimky, například právě TESCO, které neustále expandují. Mělo by se pracovat na tom, aby tyto lokální firmy svojí kapacitou přesáhly rozsah České republiky a nejen jí, ale i Evropy. Ty by měl stát podporovat. Samozřejmě pro většinu z nich je proniknutí na evropský trh úspěch, nicméně některé země světa začínají být důležitější, protože mají obrovskou kapacitu růstu. Vezměte si jen potenciál Číny nebo Indie. Navíc každá zahraniční investice zvyšuje životní standard místního obyvatelstva a bojuje tak vlastně proti chudobě v globálním měřítku.



A jak vidí globálního podnikatele Tomáše Baťu mladšího jednatel a zakladatel TESCO, Petr Chmela?

Byl to úžasný, charismatický člověk. Inspirativní a neuvěřitelně pracovitý. Považuji za velkou čest, že jsem deset let patřil mezi jeho přátele. I přes svůj pokročilý věk zůstával ohromně vtipný a šarmantní. Díky našemu přátelství jsem měl příležitost hodně se od něj naučit. Moc nás těšilo, že naši firmu hodně chválil (smích).

V čem vidíte největší souvislost mezi Baťou a TESCOU?

Hlavní linka napadne každého – je to samozřejmě Zlín. Město, ve kterém jsme vyrostli, kde jsme se rozhodli podnikat a kde jsme v podstatě začínali na zelené louce. Město, odkud jsme se dokázali dostat do světa a ukázali jsme, že pro úspěšné podnikání není potřeba sídlit v hlavním městě. Jsme hrdí na to, že i dnes, po 30 letech podnikání, je sídlo firmy včetně designu, logistiky, vývoje, marketingu a dalších klíčových oblastí, stále ve Zlíně a rozvoj společnosti to nijak nebrzdí. Ba právě naopak.

Máte pocit, že TESCO převzala po Baťovi štafetu?

Prohlásit, že jsme převzali štafetu po Baťovi, by byla velká drzost. Baťa ve své době vybudoval obrovský kolos, který udával tón celému městu. Naším cílem není ovládat chod města, ale budovat podnik, který nabídne lidem práci. Chceme jim nabídnout i v dnešní době tolik potřebný pocit jistoty. Přijíme si, aby u nás pracovali rádi a bavilo je to. Pokud tomu tak je, pak děláme svou práci dobře. A pokud je v tom nějaká podobnost s Baťou, tak nás to samozřejmě těší.



Tomáš Baťa mladší na archivní fotografii s Petrem Chmelou



30 let
všude doma

Firmu netvoří budovy a stroje, ale lidé

„Výběr lidí je bezpochyby základem úspěchu,“
odhaluje Petr Chmela jedno z tajemství
skvělého fungování TESCO MY a dodává:
„mnozí z těch, které jsme si na začátku
podnikání vybrali, jsou dodnes páteří firmy.“

I po 30 letech tady stále panuje přátelské rodinné prostředí. I to je
jeden z důvodů, proč je TESCO MA **atraktivním zaměstnavatelem**
s velmi nízkou fluktuací. A protože spokojený a odpočatý
spolupracovník podává vynikající výkon, vybudovali jsme
velkorysý **Sportovně-relaxační centrum** pro nás i naše rodinné
příslušníky.

A pak existuje pro TESCO MU ještě další skupina nejdůležitějších
lidí na světě. **Jste to vy, zákazníci.** Věrnost našim výrobkům
a důvěra, kterou naši značce po celá léta dáváte, nás motivují
k neustálému posouvání hranic. Největší odměnou pro nás totiž
nejsou prestižní světová ocenění, ale vaše spokojenost.

**Děkujeme, že už 30 let můžeme
být součástí vašeho dne.**



Areál, který nazýváme
„**Kačák**“ podle jeho správce,
muzikanta Pavla „Kačesa“
Husára, neslouží jen
k odpočinku, přátelskému
posezení a sportu. Hostil už
i řadu vydařených koncertů.
Hudba přece k TESCO MĚ
od začátku patří.



Kouzlení s kaštany

Jedlé kaštany jsou pochoutka, kterou máme většinou spojenou s příjemnou atmosférou předvánočních trhů. Už si ani neuvědomujeme, že vysoké a dlouhověké kaštanovníky lidstvo provázejí stovky let. Zdomácněly v Asii, Americe i Evropě, kde zejména v jižních oblastech Alp jejich plody zachraňovaly nemajetné obyvatele před strádáním hladem a navíc poskytovaly dřevo nejvyšší kvality. Ačkoli kaštanová mouka byla spíše náhražkou pšeničné a kaštanové pokrmy se jedly v nouzi, vlastnosti a výživové hodnoty jedlých kaštanů je jednoznačně řadí mezi superpotravinu. I náš kreativní tým propadl majestátní kráse kaštanovníků a v podzimním sluncem zalitým zámeckém parku ve Vizovicích pro vás nafotil originální jídla plná blahodárné podzimní energie. Nepropáste letoš jejich sezónu!



Dvojí podoba kaštanů

Český podzim, to je **pouštění draka a sbírání kaštanů**, plodů stromu **jírovec maďal** neboli **kaštan koňský**. Děti z nich vyrábějí zvířátka, my dospělí je nosíváme po kapsách a uklidňuje nás jejich dotek. **Kaštanovník setý**, lidově **jedlý kaštan**, je u nás rozšířený mnohem méně a překvapivě nepatří do stejné čeledi jako jírovec. Jeho plody jsou ukryty v nepříjemně pichlavé slupce, jsou ale **výjimečně zdravé a chutné**, takže se vyplatí natáhnout si rukavice, pár jich nasbírat a připravit něco dobrého na zub. Třeba podle jednoho z našich receptů.

Jírovec maďal



Kaštanovník setý
neboli jedlý kaštan



Aby úroda nebyla v pytli

Dobře uskladněné potraviny **vydrží déle čerstvé**. Pytlíky z přírodní juty jsou vhodné na **uskladnění zeleniny a ovoce, ořechů i kaštanů**. Jsou prodyšné, pevné a zevnitř omyvatelné.

Pytlík na
zeleninu
4FOOD 2,5 l

179,-

Pytlík na
zeleninu
4FOOD 8,5 l

289,-



Termoska s hrníčkem
CONSTANT CREAM, nerez
0,3 l. **529,- 399,-**
0,5 l. **579,- 449,-**
0,7 l. **759,- 589,-**
1,0 l. **819,- 639,-**

od 399,-

Na horký čaj i svařák

Nerezová termoska s hrníčkem s praktickým ouškem je při běžném použití nerozbitná. Díky kvalitnímu silikonovému těsnění neteče.



Kleště na
jedlé kaštany
PRESTO

**159,-
119,-**

Pustíte se s kaštanem do křížku

Na podzim si čerstvé kaštany můžete **nasbírat nebo koupit v obchodě**. Abyste si vychutnali jejich jemnou, nasládlou chuť, musíte je tepelně upravit. A to se neobejde bez narušení slupky na vypouklé straně, bez kterého by se z kaštánku stala v troubě bomba. Běžné je **vykrajování křížku nožem, není to však jednoduché ani bezpečné**. Zubatá čepel kleští z prvotřídní oceli si se slupkou poradí ve vteřině. Kaštánek připravíte **jedním stiskem** a zaručíte mu **dobré propečení a snadné oloupání**. Umyté naříznuté kaštany naskládejte na plech řezem nahoru a **pečte prudce po dobu 10 minut při teplotě 200 °C**. Když začnou vonět a v místě řezu se otevřou, jsou připraveny.



Kdo by nemiloval krémové polévky?

Vyzkoušejte letos kaštanovou. Je vydatná, chutná a překvapivě snadná na přípravu. A dopřejete si velkou porci zdraví. Jedlé kaštany totiž obsahují jak **vitamíny** (například vysoké množství vitamínu C), tak **minerální látky** (hořčík, vápník, železo a jiné). Chybí jim sodík, glukóza a fruktóza a jsou proto **vhodné pro diabetiky, celiaky** i lidi, kteří trpí **srdečními chorobami a vysokým krevním tlakem**. Pomáhají zlepšovat zažívání, a pokud je zařadíte do pravidelného jídelníčku, prospěje to i **kvalitě vlasů, nehtů a kůže**. Když už toho o kaštanech víme tolik, pojďme si z nich něco dobrého uvařit a upéct!

Naše nejnovější nerezové nádobí bude díky světlé barvě slušet každé kuchyni, tradiční i moderní, tedy i té vaší. Atraktivní vzhled ale není to jediné, co může nabídnout. Každá nádoba má sklonerezovou poklici, třívrstvé dno a odměřovací stupnici. Rukojeti jsou duté a uzavřené, proto se do nich nedostane voda. Speciální povrchová úprava zaručuje odolnost i snadné čištění. Anglický název DELIGHT znamená požitek nebo potěšení. Nenechtejte si ho ujít.

novinka

Sada nádobí
DELIGHT, 8 dílů

4 299,-

Sada obsahuje:

Hrnc s poklicí ø 20 cm, 4,0 l
Kastrol s poklicí ø 18 cm, 2,0 l
Kastrol s poklicí ø 20 cm, 3,0 l
Rendlík s poklicí ø 16 cm, 1,5 l

Dále v prodeji:

novinka

Kastrol DELIGHT
s poklicí ø 24 cm,
5,0 l. **1 399,-**
Hrnc DELIGHT
s poklicí ø 24 cm,
6,0 l. **1 499,-**



Mlýnek
na pepř/sůl
VIRGO WOOD

14 cm. **359,- 279,-**
18 cm. **449,- 349,-**
24 cm. **549,- 429,-**

od 279,-

novinka

Podložka
rozkládací
GrandCHEF

239,-



Skladná a odolná

Podložka ze **žáruvzdorného silikonu** je odolná až do 230 °C. **Ochrání kuchyňské povrchy** pod malými rendlíky i objemnými pekáči a plechy na pečení. Složte ji napůl a nezapere skoro žádné místo.

Potřebujete je jako sůl

Polévka nejlépe chutná s **čerstvě namletým pepřem a solí**. Hrubost mletí si na dřevěném mlýnku s **keramickým mechanismem** nastavíte sami.



Polévka z jedlých kaštanů

- 150 g jedlých tepelně zpracovaných kaštanů • 450 g petržele
- 50 ml olivového oleje • 2 cibule • 1 jablko • 1 brambor
- 1 litr kuřecího nebo zeleninového vývaru
- 1 lžice čerstvého tymiánu • 0,5 dl portského bílého vína
- 2 dl smetany • 1 lžice sezamového oleje

Na oleji orestujte na kostky nakrájenou petržel, cibuli, brambor, jablko a tymián. Přidejte uvařené kaštiny (my jsme vyzkoušeli koupené předvařené i předpečené vakuované kaštiny). Zalijte vývarem a portským vínem. Vařte přibližně 20 minut. Provařenou polévku rozmixujte dohladka, dle potřeby přilejte vývar, zjemněte smetanou a na závěr přecedte přes jemné sítko. Podávejte zakápnuté sezamovým olejem, smetanou a posypané drcenými kaštanami.

NÁŠ TIP: Pokud použijete doma upečené kaštiny, můžete potřebovat více vývaru.

Talíř SIENA
od **209,-**

Dezertní talíř ø 21 cm. **209,-**
Mělký talíř ø 27 cm. **309,-**
Hluboký talíř ø 19 cm. **229,-**



Bezlepkový kaštanový dort

O recept na vláčný kaštanový dort se s vámi podělíme na tescoma.cz/blog.

Připravte netradiční podzimní pokrm podle jednoho z našich vyzkoušených receptů. Jako základ pro přípravu sladkých i slaných jídel poslouží vařené nebo pečené čerstvé kaštiny, které jsou však dostupné jen sezónně. Celoročně jsou k dostání předvařené nebo předpečené kaštiny či hotové kaštanové pyré, které přípravu usnadní a urychlí. Nebojte se je použít do slaných pokrmů, jako doplněk nebo nádivku k pečenému masu, ale i do sladkých krémů.

Péct i servírovat

Na rozdíl od běžné dortové formy můžete dort na **skleněném dnu** i nakrájet bez rizika poškození povrchu.

Forma na dort
rozkládací DELÍCIA,
se skleněným dnem
od 499,-

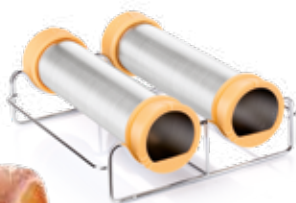
Ø 20 cm. 499,-
Ø 24 cm. 549,-
Ø 28 cm. 639,-



*Silikonové nožky
ochrání stůl před
poškozením
horkou formou.*



Forma na tradiční
Trdelník DELÍCIA, 2 ks
549,-



Etažérka
3patrová
GUSTITO
899,-
699,-



Dvoustěnná
sklenice myDRINK
3 velikosti



330 ml, 2 ks
529,-

419,-



250 ml, 2 ks
469,-

369,-



70 ml, 2 ks
299,-

239,-

Lepší než ze stánku

Tradiční trdelník je lahůdka, kterou zbožňují malí i velcí. A víte, že si ji snadno můžete připravit sami, a přesto bude chutnat jako na vánočních trzích? Recept i podrobný návod je samozřejmě součástí balení.

V ruce nikdy nepálí

Překvapivě **lehké dvoustěnné sklenice** udrží váš oblíbený nápoj **déle teplý**. Vyberte si tu správnou velikost pro své espresso, cappuccino, latté nebo čaj.

Dvoustěnná
sklenice myDRINK
330 ml, 2 ks

529,-

419,-

Kaštanové latté

Na latté:

- šálek silného horkého espressa
- 1/2 šálku mandlového, rýžového nebo jiného rostlinného mléka
- 1/2 čajové lžičky vanilkového extraktu
- 3 pečené nebo vařené jedlé kaštiny
- 3 opražené pekanové ořechy

Na ozdobení:

- 1/2 čajové lžičky kokosového nebo třtinového cukru smíchaného se špetkou skořice
- několik rozdrcených pekanových ořechů

Horké espresso, ohřáté mléko a vanilkový extrakt nalejte do mixovací nádoby. Přidejte 3 vařené nebo pečené kaštiny a 3 pekanové ořechy. Rozmixujte dohladka a nalejte do dvoustěnné sklenice, která nápoj udrží dlouho teplý. Pěnu ozdobte cukrem se skořicí. Nakonec posypejte zbylými rozdrcenými pekanovými ořechy.

NÁŠ TIP: Latté bude sladší a chutnější, když použijete karamelizované pekanové ořechy.

Lžička na
kávu latte
CLASSIC, 3 ks

179,-

Servírovací podnos
ONLINE 32 × 22 cm

329,-

Lopatka na dort
PRESIDENT

319,-

Dezertní talíř
SIENA ø 21 cm

209,-

Kaštanový pie

Korpus:

- 520 g hladké mouky • 300 g chlazeného másla
- 2 žloutky • 15 ml ledové vody • špetka soli

Náplň:

- 80 g másla • 500 g póru nakrájeného na kolečka • 300 g hub • 300 ml kuřecího vývaru
- 200 g nasekaných vařených kaštanů • 100 ml bílého portského vína
- 50 g hladké mouky • 4 stroužky česneku • 1 lžice dijonské hořčice
- nasekaný čerstvý tymián • sůl, mletý pepř • vejce na potření

Smíchejte mouku, máslo a ledovou vodu se špetkou soli. Přidejte žloutky a vypracujte těsto, zabalte ho do fólie a dejte odpočinout do lednice. Na másle restujte pórek cca 3 minuty, přidejte nakrájené houby, prolisovaný česnek, tymián, pepř a sůl a restujte další 3 minuty. Vсыpte mouku, zasmažte, přimíchejte hořčici a portské víno. Vlijte vývar, přiveďte k varu a vařte za stálého míchání do momentu zhoustnutí. Přimíchejte kaštiny a dejte stranou.

Troubu předehřejte na 190 °C. Těsto rozdělte na dvě nestejně velké poloviny. Větší díl těsta rozválejte a použijte na vyplnění formy. Naplňte připravenou vychladlou náplní. Rozválejte druhou část těsta a použijte ho k uzavření jako poklop. Okraje spojte a důkladně uzavřete. V těstě utvořte 3 otvory pomocí špičky nože, aby mohla unikat pára a potřete těsto rozšlehaným vejcem.

Pečte do zezlátnutí těsta, přibližně 45 minut.

Sklenice na víno
UNO VINO Vista
350 ml, 2 ks

349,-

Forma s vlnitým
okrajem kulatá
GUSTO ø 28 cm

469,-

Bud'te světoví s horkými kaštany

Horké kaštany jsou po dlouhá léta celosvětovým fenoménem. Z kornoutu si je na ulici tradičně vychutnávají Korejci, Číňané, Evropané a samozřejmě Američané, kteří i své nejslavnostnější jídlo, pečeného krocanu, plní kaštanovou nádivkou. Pečené kaštany se podávají s **mladými lehkými červenými víny**.



Provzdušňovač
UNO VINO
399,-



Produktové video
na [tescoma.cz](https://www.tescoma.cz)

Výrobek získal
ocenění



reddot award 2015
honourable mention



Vychutnejte víno naplno

Provzdušením při nalévání do sklenic víno **plně rozvine svoji chuť a vůni**. Červený ventil zajistí **intenzivní provzdušnění** červených vín, zelený je určený pro bílá vína. Šedý ventil slouží jako nálevka pro vína růžová, která provzdušnění nevyžadují. Výrobek byl oceněn **prestižními světovými cenami za design**.



Výrobek získal
ocenění



Elektrický
otvírák
UNO VINO
879,-
699,-

Otvírák na baterie je
vhodný pro všechny, kteří
na otvírání vinné láhve
nemají ten správný „grif“.
Korek či jiný uzávěr
vytáhne stiskem tlačítka.



Otvírák
UNO VINO
399,-



Buena vista = dobrý výhled

Originální brus sklenice z křišťálového skla vám připomene pohled na zvlněnou krajinu jižní Moravy. Sklenice vyrobené českými skláři dodáváme balené po 2 kusech, abyste si víno mohli vychutnat ve dvou.

Sklenice na víno
UNO VINO Vista
350 ml, 2 ks

349,-

Sklenice
UNO VINO Vista
300 ml, 2 ks

269,-



Na zdraví!

novinka

Sklenice GIORGIO

od **499,-**

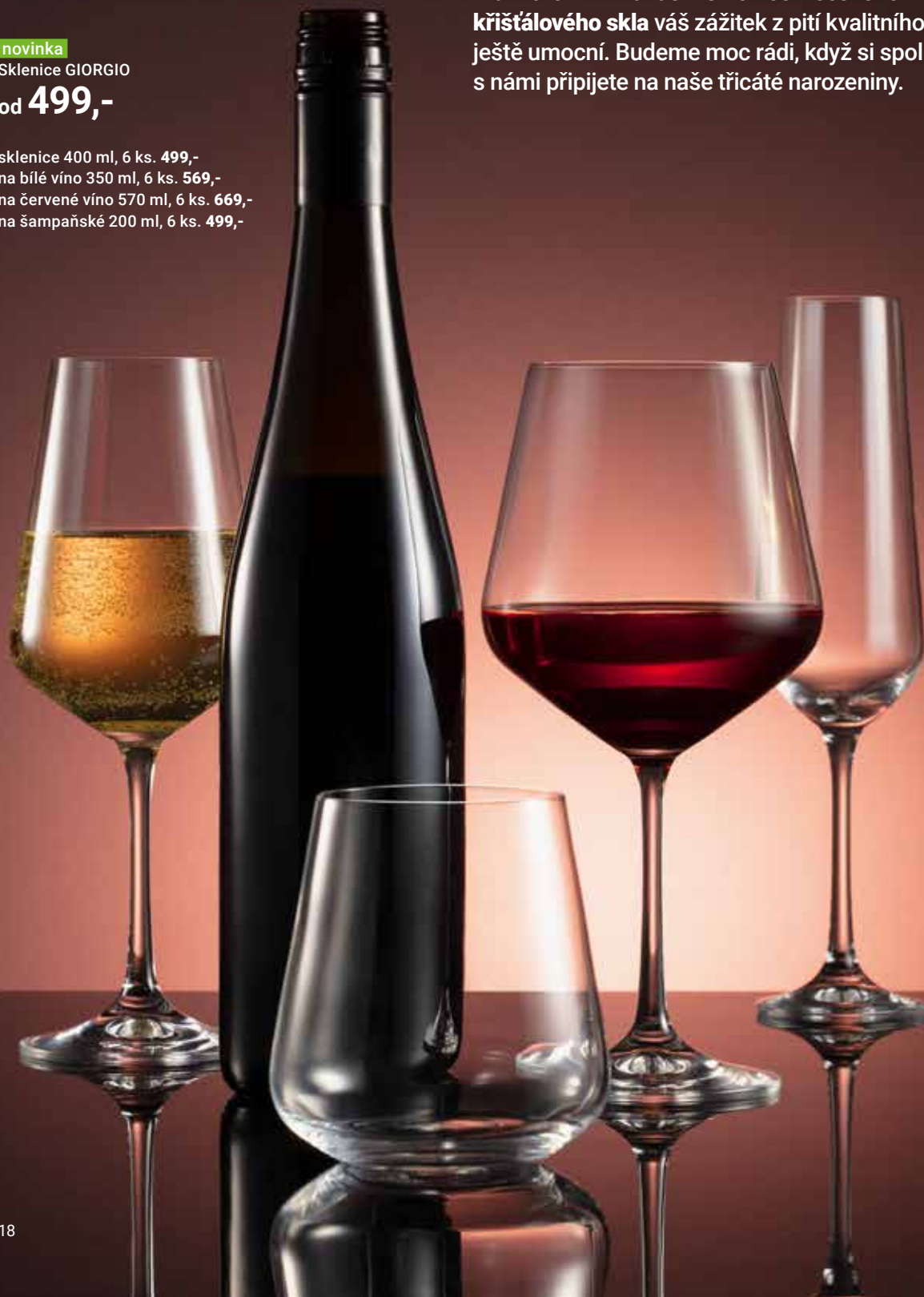
sklenice 400 ml, 6 ks. **499,-**

na bílé víno 350 ml, 6 ks. **569,-**

na červené víno 570 ml, 6 ks. **669,-**

na šampaňské 200 ml, 6 ks. **499,-**

My Češi a Moravané nalézáme v dobrém víně potěšení po staletí. Pevné základy vinařské tradice v naší zemi totiž položil už ve 14. století král Karel IV. A **luxusní sklenice z českého křišťálového skla** váš zážitek z pití kvalitního vína ještě umocní. Budeme moc rádi, když si spolu s námi připijete na naše třicáté narozeniny.



Oblíbené bílé, červené, růžové víno i bublinky si s šikovnými pomocníky můžete vychutnat bez starostí. Ať už se jedná o vytahování korků, nalévání a provzdušňování vína nebo uskladnění nedopité láhve, všechno, co potřebujete, jsme už vymysleli.



novinka
Brzy v prodeji
Univerzální
otvírák a zátka
na láhve
UNO VINO
249,-

Dva v jednom

Univerzální **otvírák na korunkové uzávěry i korky** je bezpečně uložený v pouzdře se závitem. Pouzdro má silikonový povrch a slouží jako **zátka** k uzavření vinných láhví.



novinka
Vakuový uzávěr
s pumpičkou
UNO VINO
179,-

Vakuum nedopitému vínu svědčí

Co s nedopitou láhví vína? Ideální je odsát vzduch a správně ji uzavřít, aby nedošlo k oxidaci a tím i ztrátě kvality, chuti a aromatu vína. S **Vakuovým uzávěrem s pumpičkou** to zvládnete snadno a rychle.

S korkem na kordy? Už nikdy!

Slavnostní večeře je připravena, láhev vína vychlazená a korek ne a ne ven? Možná je zvětřalý nebo poškozený a běžný otvorák si s ním nedokáže poradit. Naštěstí máte **Otvírák na poškozené korky UNO VINO**, který zachrání situaci.



novinka
Otvírák na
poškozené
korky
UNO VINO
169,-



Produktové video na [tescoma.cz](https://www.tescoma.cz) vám ukáže, jak na to.

Zabere silou páky

Masivní pákový mechanismus a dlouhá spirála s antiadhezním povlakem si poradí se všemi typy korků. Spirála pronikne přesně do středu, korek se tak při vytahování neroztrhne.

Otvírák pákový
UNO VINO
799,-
629,-



Otvírák
čišnický
dvoukrokový
UNO VINO
339,-

*Spirála
s antiadhezním
povlakem*

Otvírák profesionálů

Dvoustupňová opěrka umožňuje postupné vytahování zátky bez rizika přetržení, poradí si i s mírně poškozenými, navlhčými či příliš suchými korky.



Za okno i na talíř

Dýně mají rozmanité tvary a barvy. Některé jsou tak malé, že se hodí spíše jako barevné podzimní dekorace, jiné jsou obrovské a skýtají množství dužiny, kterou můžete zpracovat do slaných i sladkých jídel. Ať už budete vařit polévku, rizoto nebo upečete koláč, bez šikovného vybavení se neobejdete. Všechny kuchyňské pomocníky, které na cestě za zdoláváním dýní a objevováním jejich chutí budete potřebovat, najdete v naší nabídce.

Šikovné ruce naší kolegyně Terežky vykouzly pomocí vykrajovací soupravy impozantní dýňovou lucernu.





Carving neboli vykrajování

Souprava, se kterou sami vykouzlíte jednoduché, složitější i profesionální „carvingové“ dekorace. Šest velmi ostrých nožů a nástrojů jsme vyvinuli k **dekorování ovoce i zeleniny** – mrkve, bílé ředkve a ředkviček, okurek, cuket, jablek, melounů a dýní. Díky brousce zůstanou vždy připravené k vykrajování dekorů, které se vám líbí. Můžete si je vybrat třeba v přiložené brožuře, která vás krok za krokem provede technikou vykrajování.

Obsahuje
přehledný návod, jak
nářadí používat

Vykrajovací
souprava
PRESTO CARVING
649,-
469,-



Navařeno (téměř) bez práce

Kdo by si občas nepřál mít navařeno bez práce? S **Polévkovarem PRESIDENT** se to může stát i vám. Nachystáte ingredience, jednoduše stisknete tlačítko s názvem programu a máte volno. Uvařený pokrm vám dokonce **udržíte při servírovací teplotě**. Lahodné krémové polévky nejsou to jediné, co zvládne. Funguje jako **plnohodnotný mixér**. Má šest dalších programů, a to nejlepší je jeho snadné ovládání. Každý program má právě jedno tlačítko.

Polévkovar s mixérem
PRESIDENT 1,75 l
5-999,-

4 799,-

- 7 programů:
čiré polévky, krémové polévky, omáčky, pyré, smoothie, mléčné koktejly, ohřívání pokrmů
- funkce pulzního mixování
- speciální nerezové nože
- pěchovadlo
- kartáč pro snadné čištění
- příkon 1 500 W



Dýňová polévka

Navštivte blog tescoma.cz/blog
a vyzkoušejte recept našeho
šéfkuchaře, přímo upravený pro
Polévkovar PRESIDENT.



Velký hrnek
CREMA SHINE
590 ml, 6 barev
169,-

Vykrajovátko
Halloween
DELÍCIA, 8 ks

159,-



Pro recept na ty nejměkčí perníčky
přelístujte na stranu 41.

Neberte vážení na lehkou váhu

Elegantní a skladné **digitální váhy ACCURA** se velmi **snadno ovládají** a mají **velký displej**. Jsou **dovažovací**, takže můžete postupně navážít několik potravin v jedné nádobě. Dodáváme je ve třech nosnostech. Na té největší zvažíte nejen dýni, ale i příruční zavazadlo či menší balík pro přepravní společnost.

Digitální kuchyňská váha ACCURA
500 g, 5 kg, 15 kg

od **599,-**



Nůž
GrandCHEF
7 druhů
od **299,-**

Nože získaly
ocenění



Profesionální
držení nože



Blok na nože
GrandCHEF, s 5 noži
2 699,-

1 999,-

Blok obsahuje:
Nůž univerzální 9 cm
Nůž univerzální 13 cm
Nůž kuchařský 18 cm
Nůž porcovací 15 cm
Nůž na chléb 21 cm

Krácejte jako GrandCHEF

Nejsou už vaše nože v nejlepší kondici nebo mají svá nejostřejší léta za sebou? To může být při zpracování obrovské dýně velká výzva. Tupý nůž je totiž nebezpečnější než ostrý. Možná nastal ten pravý čas opatřit si nové a začít krájet jako GrandCHEF.

Nože GrandCHEF jsou vyrobeny kováním z **nerezavějící nožírské oceli**, přesto jsou lehké. Můžete s nimi **krájet jako šéfkuchař**. Přechod mezi rukojetí a čepelí je totiž plynulý a umožňuje **profesionální držení**, při kterém se neunavuje ruka. Nože lze koupit samostatně nebo v bloku. **Masivní luxusní dřevěný blok** skrývá **pět špičkových ostrých nožů**, které vám ulehčí každodenní přípravu jídel. Uchování nožů v bloku je navíc **estetické i přehledné** a pomáhá udržet nože **ostré**.

Zapalovač do nepohody

Pomocí plazmového paprsku **zapálí svíčky, aromalampy, cigarety, ale také plynové hořáky i sporáky nebo zahradní grily**. Nabíjí se pomocí **příloženého USB kabelu** ze zařízení vybavených USB portem, například z počítače, power banky nebo nabíječky mobilního telefonu. Nabitý vydrží nejméně 100 zažehnutí. S plazmovým zapalovačem už nikdy nebudete na Dušičky bojovat s plamínkem zápalky nebo běžného zapalovače. Ani při silném větru.



Plazmový
zapalovač
GrandCHEF
629,-

489,-

Dýňoví medvídci

V letním čísle jsme vám představili recept na domácí medvídky plněné čokoládou. A forma na medvídky se mezi dětmi rychle stala hitem! Dnes přinášíme podzimní variaci, která skvěle chutná a rodiče určitě potěší, že obsahuje velkou porci **zdravé dýně bohaté na vitamíny i minerály**.

- 360 g polohrubé mouky • 140 g třtinového cukru
- 3 vejce • 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr • 150 ml oleje
- 200 ml vlažného mléka
- 200 g jemně nastrouhané dýně (například Hokkaidó)
- máslo nebo olej ve spreji na vymazání formy

Vejce vyšlehejte s cukrem a vanilkovým cukrem. Přilejte olej a mléko. Do těsta zapracujte mouku smíchanou s kypřicím práškem. Nakonec přidejte nastrouhanou dýni a vše důkladně promíchejte. Formu vymažte máslem nebo vystříkejte olejem do pečicích forem. Těsto nalijte do formy a pečte na 160 °C asi 30 minut.

Forma 10 medvídků
DELÍCIA SiliconPRIME
629,-

499,-



MicroUSB



Li-ion baterie



Krájecí deska AZZA

40 × 26 cm. 829,-

50 × 33 cm. 1 299,-

Škrabka na dýni
PRESTO Expert,
nastavitelná

149,-



Soutěž

o formu ve tvaru diamantu.
Více na straně 66.

Mon cafe blog

Možná víte, že spolupracujeme s řadou **známých bloggerů**, kteří rádi testují naše výrobky. S jejich pomocí vytváří skvělé a často originální recepty. Mezi ně patří blogerka **Alena Přichystalová**, která se sama popisuje jako optimistický a romantický snílek. Je nadšenou fotografkou, pekařkou i zahradnicí a užívá si plnými doušky malé i velké radosti života.

V nás zase vyvolává radost pohled na její úžasnou bábovku upečenou v naší formě ve tvaru diamantu. Chcete více inspirace? Pak navštivte její instagramový profil **@moncafeblog**, kde najdete zajímavé recepty a články.



Bábovka je malý svátek

Tvarohová, šlehačková, ořechová nebo banánová. Kouzlo bábovky spočívá v její jednoduchosti. Takovou hrníčkovou zvládne vážně každý. A bábovky pečené v našich formách jsou opravdu krásné!

Forma bábovka
vysoká DELÍCIA
ø 24 cm
více druhů

1 069,-



Máte rádi makové pečivo? Mák má v české kuchyni velkou tradici. Dobře chutná a je i zdraví prospěšný. Zlepšuje kvalitu spánku, prospívá paměti a snižuje krevní tlak.



Mlýnek na
mák HANDY
999,-

799,-

Výrobek získal
ocenění



Z prvotřídní keramiky

Vysoce kvalitní designový Mlýnek na mák HANDY má špičkový keramický mlecí mechanismus. Pomele mák, lněné, hořčičné a sezamové semínko, koriandr i jáhly. Má nastavitelnou hrubost mletí až po extra jemné. Pohodlnou obsluhu umožňuje velká klika pro snadné mletí.



Olej do
pečicích
forem DELÍCIA
300 ml
179,-

139,-



Recept na tříbarevnou bábovku naleznete na
moncafeblog.blogspot.com

Forma
bochníková
DELÍCIA
29 x 16 cm, cop
829,-

649,-



A vibrant landscape photograph of a Bavarian region. In the foreground, a river with white rapids flows over rocks. To the right, a white church with a dark, onion-shaped dome sits on a grassy hill. In the background, majestic mountains rise under a blue sky with scattered clouds. A small wooden bridge is visible on the left side of the river.

Farní kostel Sv. Sebastiana
ve vesnici Ramsau, Národní park
Berchtesgadener Land

Podmanivé Bavorsko

Co vás napadne, když se řekne Bavorsko? Pokud nevíte, máme malou náповědu: majestátní hory, průzračná jezera, pohádkové hrady a zámky, tradiční lidové zvyky, věhlasné jídlo a výtečné pivo. V Bavorsku je krásně v každou roční dobu, ať už se vydáte za aktivní letní dovolenou, na výlet za poznáním nebo tu strávíte zimní prázdniny na lyžařských svazích. My vás dnes necháme krátce nahlédnout pod pokličku vyhlášené bavorské kuchyně.

Do Bavor za zážitky

Za přírodními krásami nejlidnatější spolkové země se musíte vydat osobně, ale místní tradiční recepty můžete zkusit připravit i u vás doma. Bavoři si uměli odjakživa vychutnat svou kuchyni, která rozhodně nepatří do kategorie „dietní“. Je plná vydatných a masitých pokrmů, nechybí knedlíky, zelí, omáčky a další delikatesy. Nemusí to být ale hned hlavní chod, abyste si pochutnali. Známé jsou například bavorské klobásky nebo slané preclíky, které jsou všude k dostání.

Než se ale pustíme do objevování bavorských dobrot, přinášíme vám malý rozhovor s kolegou z německého zastoupení firmy TESCO ve městě Butzbach-Griedel, panem Bernhardem Schmidtem, který ve firmě pracuje jako manažer pro klíčové zákazníky. Nejenže nám přiblížil tajemství úspěchu bavorské kuchyně, ale zároveň doporučil jídla, do kterých se budete chtít zakousnout. A přidal i tipy na konkrétní recepty.

Pane Schmidte, německá kuchyně není jasně definovatelná. Každému koutu Německa dominují určitá jídla. Návštěvník ochutná něco jiného na severu, v hlavním městě nebo na jihu spolkové země. My chceme poznat bavorskou kuchyni. Jak byste ji popsal?

Třemi slovy. Vydatná, nešizená a jednoduše dobrá. Bavorská kuchyně odráží charakter svých obyvatel. Je nekomplikovaná a opravdová ve smyslu, že si na nic nehraje. Je plná charakteristických chutí a vůní.

Na jakých hodnotách si bavorská kuchyně zakládá? Jsou to například lokální produkty nebo farmářský chov dobytka?

Ano, je to tak. Všechny bavorské speciality jsou úzce spjaté s regionální výrobou, což odpovídá dnešním trendům. Konzumenti upřednostňují lokální produkty a domácí chov dobytka, které považují za kvalitnější a v mnoha ohledech šetrnější. Tento přístup je v současnosti velmi oceňován, a to i za hranicemi naší spolkové země, nejen v Bavorsku.

Co by si neměl nechat návštěvník Bavorska ujít? Dáte nám tipy na oblíbené turistické cíle?

Čtenářům doporučuji návštěvu nejznámějších měst a památek. Z měst jmenuji například Mnichov, Norimberk,

Augsburg nebo Bamberg s jejich starobylými centry a památkami. Oblíbené jsou také zámky Neuschwanstein, Hohenschwangau nebo Linderhof. Rád bych zmínil i Romantickou cestu (Romantische Strasse), která vede z Würzburgu do Füssenu. Byla založena už v roce 1950 a měří 410 kilometrů. Prochází více než 20 historickými městy, kolem hradů, zámků a je lemována zajímavými scenériemi Bavorska a Bádensko-Württemberska.

Na závěr nám, prosím, povězte, které místní speciality stojí za ochutnání?

Ve městě i na venkově najdete vyhlášené restaurace a místa, kde si pochutnáte na tom nejlepším, co je právě v sezónní nabídce. Masové pečeně, knedlíky, řízky, vydatné polévky, fajnové saláty a jako zákusek třeba císařský trhanec nebo známý dort Prinzregententorte. Nezbyvá než popřát „Guten Appetit“!



Miltenberg am Main

Neuschwanstein

Nejznámější německý zámek údajně inspiroval Walta Disneyho k vytvoření pohádkového zámku, který je dodnes symbolem tohoto filmového impéria.



Džbán na pivo
myBEER 2,5 l
369,-

Bavorský ležák
Německá piva mají ve světě skvělou pověst. A naše česká jakbysmet! Vezměte lahodné točené s sebou domů ideálně ve džbánu myBEER. Je vyroben z borosilikátového skla, má originální odměrku a pojme až 5 piv.

Hovězí pečeně na víně

Na marinované maso:

- 1 kg hovězího masa (plec, hrudí) • 2 mrkve • 2 cibule • 2 hřebíčky • 4 bobkové listy
- 4 stroužky česneku • 5 kuliček jalovce • 10 kuliček pepře • 200 g celeru
- 200 ml červeného vinného octa • 400 ml červeného vína • sůl a pepř

Na pečení:

- 2 lžíce oleje • 2 cibule • 2 lžíce medu • 200 ml hovězího vývaru
- 120 g perníku na strouhání • 4 lžíce rozinek

Mrkev, celer, cibuli a česnek nakrájejte najemno, maso osolte a opepřete. Zeleninu, maso, koření, víno a ocet vložte do uzavíratelné misky, promíchejte, misku uzavřete a nechte marinovat po dobu 3 dnů. Maso můžete také vakuovat.

V den přípravy rozehejte v hrnci olej, vložte maso a zprudka ho opečte. Vyjměte ho a odložte stranou. Do hrnce dejte cibuli nakrájenou na kostky, orestujte ji dozlatova. Přidejte scezenou marinádu, med, vývar, dobře promíchejte a vložte maso zpět. Hrncem přikryjte poklicí a pečte v troubě cca 90 minut. Maso kontrolujte a občas obračejte.

Po upečení ho vyjměte, do výpeku nastrouhejte perník a rozmixujte do hladké konzistence, krátce povařte, dochuťte solí a pepřem. Nakonec přidejte rozinky.

Maso nakrájejte na plátky a podávejte se zelím, bramborovým knedlíkem a omáčkou.

Sklenice
na pivo CREMA
300 ml

99,-

500 ml

109,-

Voňavá pečínka s kyselým zelím je pro Bavyry totéž, co pro Čechy vepřo knedlo zelo. Jen si to představte! Předem nakládané a pomalu pečené maso s delikátním výpekem, kulatými „klosy“ a zelím. Jídlo, které se okamžitě rozvoní v kuchyni a vy se nemůžete dočkat, až ho budete mít na talíři. Takový recept sice vyžaduje delší čas na přípravu, ale ten výsledek!

Ikonický vzhled i perfektní funkce

Nechte se nadchnout tradičním designem a vynikající kvalitou nádobí Bordeaux. V kuchyni je nepřehlédnutelné, má svůj styl a už na první pohled evokuje tradici i lásku k vaření.

- pohodlné přenášení ze sporáku či vyjmutí z trouby díky odnímatelným silikonovým úchytům
- prvotřídní nepřilnavý povlak brání připékání pokrmů
- nerezové indukční dno rovnoměrně rozvádí teplotu
- odolný povrch v atraktivní barvě
- speciálně tvarovaná poklice zajišťuje rovnoměrné stékání odpařené vody zpět do pokrmu



Vhodné
do trouby!



Forma na knedlíky
DELLA CASA

249,-

189,-



Nadýchané knedlíky

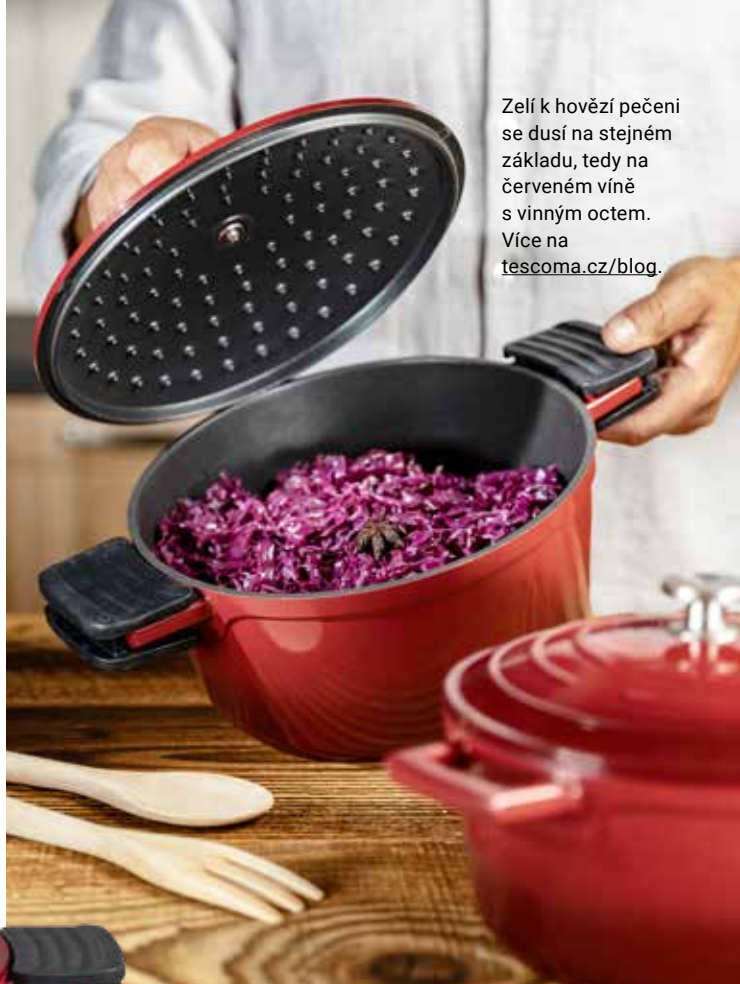
Hezky kulaťoučké domácí knedlíky připravíte snadno a rychle pomocí **Formy na knedlíky DELLA CASA** určené pro vaření v páře nebo mikrovlnné troubě. Nejenže nic nerozvaří, ale má i praktickou vysouvací lopatku a rysku s obtiskem pro krájení stejných plátků.

Dřevěné
nářadí
FEELWOOD,
30 cm

od 89,-



Zelí k hovězí pečení se duší na stejném základu, tedy na červeném víně s vinným octem. Více na tescoma.cz/blog.



Nádobí
BORDEAUX

od 899,-

Kastrol s poklicí

Ø 16 cm, 1,5 l. **1 159,- 899,-**
Ø 20 cm, 2,7 l. **1 469,- 1 149,-**
Ø 24 cm, 4,7 l. **1 949,- 1 499,-**
Ø 28 cm, 6,8 l. **2 419,- 1 899,-**

Pánev hluboká s poklicí

Ø 28 cm. **2 099,- 1 649,-**

Pekáč s poklopem

32 x 26 cm. **2 399,- 1 899,-**

Vepřové koleno

Schweinshaxe [čti švajnhaxe] je další z oblíbených pochoutek. Bavoři si jej rádi dopřávají v hospůdce, na oslavě, u přátel nebo si ho připraví doma. Základem je koleno předvařit, aby změklo a „natáhlo“ tu správnou chuť a vůni koření. Pak už je na libovůli kuchaře, jestli rozpálí gril nebo troubu. Maso je hotové tehdy, když je křehké a rozpadá se.

Nůž steakový
AZZA 13 cm
399,-

Krájecí deska AZZA
40 × 26 cm. 829,-
50 × 33 cm. 1 299,-

Papiňák rozhodně patří mezi nejlepší kuchyňské vynálezy! Zkracuje dobu vaření potravin, přitom uchová maximum chuti, kterou nejenže podtrhne, ale i „vytáhne“.

Představujeme podzimní novinku **Tlakový hrnec GrandCHEF**, jehož hlavním benefitem je **zdravé vaření s úsporou energie**. Má příjemný jednoduchý design, 4 pojistky pro bezpečné použití, snadné snímání víka, nádobu se stupnicí a je vhodný pro všechny typy sporáků včetně **indukčních**. Pamatujte, kvalitní tlakový hrnec by neměl chybět v žádné domácnosti.

novinka

Brzy v prodeji

Tlakový hrnec
GrandCHEF

3,0 l. **1 999,-**

4,0 l. **2 399,-**

6,0 l. **2 699,-**

7,5 l. **2 999,-**

od 1 999,-



Domácí kvašené

Kvašená zelenina je velmi zdravá a připravit si ji doma není žádná velká věda. Stačí pořídit **Soupravu pro kvašení DELLA CASA**, kterou tvoří sklenice a **unikátní vzduchotěsné víčko**. V soupravě připravíte nejen domácí kysané zelí, ale i kvašené okurky, nakládanou zeleninu nebo kimchi.

novinka

Brzy v prodeji
Souprava
pro kvašení
DELLA CASA
1 000 ml
(vločka součástí)

499,-

novinka

Vložka pro
kvašení
DELLA CASA

69,-



Souprava pro
kvašení DELLA
CASA 5 000 ml
649,-

519,-

Závaží pro
kvašení
DELLA CASA,
3 ks

419,-



Kocour Sníček kontroluje proces
domácího kvašení.

Po dobrém obědě dobrý dezert. V Bavorsku jsou v oblíbě především syté moučníky, které se často servírují i jako hlavní jídlo nebo vydatná svačina mezi jídly. Ovočné knedlíky, nadýchané buchty nebo nudle na sladko, tak vypadá typická sladká tečka po vzoru Bavorů.

Zwetschgendatschi

Švestkový koláč [čti cvečgendači]

- 500 g polohrubé mouky • 100 g másla
 - 100 g + 70 g krupicového cukru • 42 g čerstvého droždí
 - 10 g vanilkového cukru • 1/4 l mléka • 2 lžičky mleté skořice
 - 1 vejce • 1 kg švestek, vypeckovaných a rozpuštěných • sůl
- Drobenka:* 200 g polohrubé mouky • 80 g chlazeného másla • 80 g krupicového cukru

V míse smíchejte mouku, 100 g cukru, vanilkový cukr a špetku soli. V teplém mléce rozpustíte rozdrobené droždí. Do sypké směsi v míse přidejte 100 g rozpuštěného másla, vejce a droždí s mlékem. Vypracujte v hladké těsto, které přikryjte utěrkou a nechte kynout na teplém místě cca 45 minut. Do pekáče (doporučujeme rozměr 32 x 39 cm) vymazaného máslem vložte těsto a roztáhněte do okrajů. Na těsto naskládejte švestky těsně k sobě a mírně je zatlačte do těsta. Koláč přikryjte utěrkou a nechte opět nakynout po dobu cca 30 minut. Smíchejte skořici se 70 g cukru a posypte rovnoměrně koláč. Připravte drobenku, koláč jí posypte a pečte v předehřáté troubě na 175 °C zhruba 30 minut.

novinka

Nádoba na smetanu
ALL FIT ONE, malá

79,-

Když je rychlé kynutí žádoucí

Lámáte si občas hlavu, jak zkrátit zdoluhavý proces kynutí těsta? Ne vždy má člověk čas nebo trpělivost a v takových momentech nastupuje na kuchyňskou scénu praktická pomocnice **Mísa na kynuté těsto s ohřívačem DELÍCIA**. Tato chytrá mísa se vzduchotěsným víkem a gelovým ohřívačem se postará, aby vámi připravené těsto vykynulo až dvakrát rychleji!

Výrobek získal
ocenění



Mísa na kynuté těsto
s ohřívačem DELÍCIA ø 26 cm

749,-

569,-

Pokud varíte na indukční varné desce, prodlužte její životnost používáním vhodného nádobí. Pánve i-PREMIUM Protect se žáruvzdornými nožkami ji ochrání před poškozením.

- silikonové nožky chrání desku před mechanickým poškozením
- antiadhezní povlak pánve odolný i vůči kovovému kuchyňskému nářadí
- ergonomická rukojeť pro bezpečnou manipulaci

Výrobek získal
ocenění



Kitchen
Innovation
Award 2022

Výhradně
na indukční
varné desky



Pánev
i-PREMIUM Protect
ø 24 cm

1 049,-

ø 28 cm

1 249,-

Kráječí deska AZZA
40 × 26 cm. 829,-
50 × 33 cm. 1 299,-

Sítka GrandCHEF
8 velikostí

od **99,-**

Pánev
i-PREMIUM
Protect
ø 24 cm

1 049,-

Trhanec

Bavory milovaný a rychle připravený moučník s přímo nebeskou chutí? To je Kaiserschmarrn, česky trhanec. Recept najdete na tescoma.cz/blog.

novinka

Obracečka pružná
GrandCHEF+

169,-



Oktoberfest

světově proslulé slavnosti piva

Oktoberfest je známý jako největší pivní festival světa, na který se každoročně sjíždí kolem šesti milionů návštěvníků, z toho dvě třetiny domácích, a vypije se tu více než sedm milionů litrů piva. Pro Němce je tato událost skoro národním svátkem, který si nechtějí nechat ujít. Mnichovský festival se koná na Tereziánské louce plné velkých tradičně stylizovaných pivních stanů, hal a dalších atrakcí. Lahodné pivo, ještě lahodnější jídlo a tradiční lidová zábava – to je tolik populární Oktoberfest!

Mohlo by se zdát, že je Oktoberfest novodobou moderní akcí. Jeho historie je ale ve skutečnosti více než dvě stě let stará. Poprvé se konal už v roce 1810 u příležitosti svatby korunního prince Ludvíka Bavorského s Terezou Sasko-Hildeburskou. Královský dvůr tehdy uspořádal oslavu pro celé město a tím založil tradici oblíbené podzimní veselice. Od té doby se koná s malými výjimkami každoročně. Začíná ve 2. polovině září a končí o prvním říjnovém víkendu.

Pivo

Zlatavý mok teče na Oktoberfestu doslova proudem. Němci stejně jako Češi jsou velcí milovníci piva. Na festivalu si ho vychutnávají nejčastěji v litrových tuplácích, v nabídce bývá kolem 30 druhů piv označených přívrstkem kvality Oktoberfestbier či Märzen. Během dvou týdnů festivalu se spotřebuje až 30 % celé bavorské produkce piva. A ještě jedna zajímavost – pivo uvařené v oblasti Mnichova má 13,5 až 14 stupňů a zároveň 6 % alkoholu.

Třetinka myBEER	Půllitr myBEER
109,-	149,-



Bratwurst

Stoly prostřené v selském stylu se prohýbají nejen pod tíhou piva, ale i pod spoustou dobrot. Ani na Oktoberfestu nečekejte nic dietního. Na takový typický stůl patří již zmíněné klobásy – například mírně kořeněný Bratwurst nebo tradiční bílá klobása Weisswurst. Ve velkém se konzumují také grilovaná kuřata nebo vepřová kolena. Masné pokrmy s pečivem se k pivu hodí zkrátka nejlépe.

Preclíky s Obatzdau

Kromě „vurstíků“ jsou typickou pochoutkou slané preclíky, takzvané Brezeln, ke kterým se podává „Obatzda“ (nebo Obatzter). Jednoduchá, přitom vynikající sýrová pomazánka. Stačí v misce rozmačkat sýr Camembert, máslo nebo jakýkoliv čerstvý sýr, přidat jemně nakrájenou cibulku, kmín, mletou papriku, pepř, sůl a dobrota, v Bavorsku často servírovaná s ředkvičkami, je na světě!

Pivní sklenice myBEER jsou vyrobeny z prvotřídního silnostěnného skla. Tři různé designy a dvě velikosti skla, pivní fajnšmekři si rozhodně přijdou na své!



Blok na nože
FEELWOOD,
s 5 noži

3 599,-
2 799,-

Blok obsahuje:
Nůž univerzální 9 cm
Nůž univerzální 13 cm
Nůž kuchařský 18 cm
Nůž porcovací 15 cm
Nůž na chléb 21 cm



Kvalitní ostří

Ať už chystáte velkou hostinu, oběd nebo třeba malou svačinu, v rámci přípravy jídel se neobejdete bez kvalitních nožů. **Nože FEELWOOD** jsou vyrobeny z vysoce kvalitní japonské nožířské oceli, mají atraktivní rukojeť z tvrzeného jasanového dřeva a v bloku jim to sluší nejlépe.

ONLINE

Mít v kuchyni všechno důležité po ruce, prakticky uložené a ještě vizuálně sladěné, to je sen každé hospodyňky. Tyto požadavky skvěle splňuje kolekce ONLINE, kterou jsme rozšířili ne o jeden nebo dva, ale rovnou o devět zbrusu nových výrobků. Prohlédněte si nepostradatelné pomocníky, kteří vám zjednoduší každodenní rutinu v kuchyni a ještě vás potěší svým vzhledem.

novinka

Brzy v prodeji

Dóza na potraviny ONLINE

10 cm, 14 cm, 18 cm, 28 cm

od **279,-**

novinka

Stojan na papírové

utěrky ONLINE

679,-

novinka

Zásobník na papírové
kapesníky ONLINE

529,-

novinka

Krájecí deska na
chléb ONLINE

999,-

Ucelenost a elegance, to jsou nepřehlédnutelné benefity kolekce ONLINE. Ať už skladujete potraviny, ukládáte pečivo nebo servírujete připravené jídlo, naše novinky se vám budou skvěle hodit. Navíc oceníte jejich minimalistický design.



novinka
Stojánek na
ubrousky ONLINE
439,-



novinka
Zásobník na
čajové sáčky
ONLINE
499,-

Vhodný
i pro uložení
cukrovin

novinka
Stojánek na kořenky
a dochucovadla ONLINE
439,-



novinka
Zásobník na
přístroje ONLINE
539,-



novinka
Džbán
s víčkem
ONLINE 1,0 l
399,-

Džbán určený pro
studené i teplé
nápoje je vhodný do
dveří lednice.



Výrobek získal
ocenění

reddot design award
winner 2010

Podložka
rozkládací
ONLINE,
dřevěná
199,-



Zásobník na
kuchyňské nářadí
ONLINE
349,-

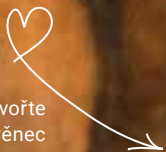


Dóza na
potraviny ONLINE
419,-



Chlebovka
ONLINE
42 x 24 cm
1-299,-
999,-





Inspirujte se a vytvořte
si netradiční adventní věnec
z naší formy jako @alchitka.

novinka

Servírovací
podnos na dort
DELÍCIA ø 31 cm,
porcelánový

1 199,-

Noblesní porcelánový podnos

Vánoce si přímo žádají sváteční servis. A na takový dort, bábovku či jiný moučník větších rozměrů budete rozhodně potřebovat pořádný podnos. Krásný, elegantní, nejlépe z porcelánu a ideálně v bílé neutrální barvě. Právě takový pro vás máme.



Vánoce ze srdce

V našich TESCOVA řadách máme několik skvělých pekařek a cukrářek, které se celoročně podílí na přípravě sladkých dobrot a inspirací do katalogů. Letos jsme ale chtěli být netradiční a ke spolupráci jsme přizvali Alenu Chovancovou alias @alchitku, známou blogerku z Havířova, jejímž největším koníčkem – hned po rodině – je právě pečení a kreativní tvoření. Alena již několik let spolupracuje s lifestylovými časopisy, několika úspěšnými blogy a objevila se nejednou i v pořadu České televize Dobré ráno. Svými kreativními výrobky přispívá také do nejrůznějších autorských knih.

„Když mluvíme o Vánocích, velmi ráda pečů bábovky, pro které vymýšlím originální hravé zdobení bílkovou polevou. Baví mne bábovky zdobit tematicky nebo podle aktuální sezóny. Měla jsem radost, když mne firma TESCOVA oslovila s přáním vytvořit originální vánoční bábovku v krásné nové formě srdce, kterou jsem si hned oblíbila,“ uvedla Alena.

Malý rodinný poklad

Tradiční keramické formy jsou klasikou, která nezestárne a často i rodinným pokladem, který se dědí. Naše keramické formy jsou vyrobeny ze **silnostěnné keramiky s dvoubarevnou glazurou**, která má přirozeně antiadhezní vlastnosti. Vybrat si můžete ze tří tvarů. Běžně tvarovaná bábovka, vánočka bez nutnosti plést těsto nebo novinka, forma ve tvaru srdce, která se stane vaší srdeční záležitostí.

Keramická
forma vánočka
DELÍCIA
789,-

novinka
Keramická forma
srdce DELÍCIA

1 199,-

Keramická forma
bábovka DELÍCIA
999,-
799,-





Když jsme se Aleny zeptali, jak se k pečení dostala, co ji inspirovalo, odpověď se dala tušit. „Moje babička byla vyhlášená pekařka a kuchařka. Už od dětství jsem jí koukala pod ruce. Pamatuju si její kremrole a věnečky z odpalovaného těsta, velké borůvkové koláče podobné frgálům nebo ořechové dorty, třeba ve tvaru ježčí rodiny. A moje maminka je zase expert na pečení drobného cukroví. Každý rok o Vánocích „soutěžíme“, která z nás udělá menší vanilkové rohlíčky a které se jich vleze na plech víc.“

Dobrá rada od profíka

Největší vášní Aleny je ale zdobení perníčků. Mimo jiné navrhuje i nové motivy pro vykrajovátka. Přidala také několik osobních rad, které má ze své praxe. Především doporučuje nesrovnávat se s ostatními. „Raději dejte do pečení kus svého srdce. A nezlobte se na sebe, když se něco nepodaří. Sama často říkám ‚Křivé je taky pěkné‘. A když se občas něco nepovede, podaří se to příště.“

Dokonale nazdobené

Zdobení perníčků je jemná práce, proto je žádoucí se na ni dobře vybavit. Někomu vyhovuje klasický **zdobicí sáček s tryskou**, jinému pevná **zdobicí tužka DELÍCIA**. Naše **Cukrářská zdobící tužka DELÍCIA** je prvotřídním pomocníkem. Je vyrobena z pružného silikonu a má 5 zdobících trysek pro různé dekorovací techniky. Naplnit ji můžete máslovým i tvarohovým krémem nebo rozpuštěnou čokoládou či šlehačkou.

Ať už preferujete sáček nebo tužku, důležité je získat „grif“ a mít pevnou ruku, což přijde se cvikem. Alena přidává praktickou radu: „**Aby byla linka při zdobení souvislá a rovná, je třeba polevu pokládat z výšky. Čím blíže je zdobíčka perníčku, tím více se na lince projeví třes ruky a každá nerovnost jde vidět.**“



Vykrajovátko vánoční
DELÍCIA, 9 ks

159,-



Zdobicí sáček
s mini tryskou
DELÍCIA 30 cm,
5 ks

89,-



novinka

Stojánek pro
plnění sáčků
FlexiSPACE

149,-



Cukrářská
zdobící tužka
DELÍCIA

349,-
269,-



Váleček
s nastavitelnou
tloušťkou těsta
DELÍCIA

599,-

469,-

Měkké vánoční perníčky

- 600 g hladké mouky • 150 g moučkového cukru
- 200 g teplého medu • 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžička jedlé sody nebo 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 120 g změkklého másla • 2 vejce • 2 lžičky perníkového koření

Všechny ingredience smíchejte a vypracujte tuhé těsto, které zabalte do potravinářské fólie a nechte 24 hodin odpočinout v lednici. Troubu předehřejte na 160 °C. Odpočínuté těsto vyválčujte a vykrajujte oblíbené tvary. Pečte na pečicím papíru dozlatova, cca 12 minut. Ještě teplé perníčky potřete rozšlehaným vejcem.

Vál s klipem
DELÍCIA
SiliconPRIME
50 × 40 cm, 549,-
60 × 50 cm, 769,-

od **549,-**



Servírovací podnos
ONLINE 32 × 22 cm

329,-

Talíře GRACIE Stella
 Dezertní talíř ø 20 cm. **169,-**
 Mělký talíř ø 27 cm. **289,-**
 Hluboký talíř ø 23 cm. **229,-**

Čím jsou pro Alenu nejkrásnější svátky v roce? Jak je vnímá a slaví, které zvyky doma udržují? „Vánoce jsou pro nás o vděčnosti a o naději. Když hoří svíčky, cítíme to teplo domova, zkrátka když jsme spolu. Před štědrovečerní večeří se modlíme a děkujeme Bohu za vše, co jsme v uplynulém roce prožili. Připomínáme si, za co všechno jsme vděční.“ Alena zmiňuje i jednu velmi konkrétní a milou rodinnou tradici. Její tři synové nacházejí v mikulášské punčoše každý rok novou vánoční ozdobu – plechového vojákáčka, skřítku, myšku, cokoliv. Každý už má poměrně velkou sbírku, která bude jednou tvořit základ pro vlastní vánoční stromeček.



20krát jinak

Kovový lis na těsto / zdobíčka DELÍCIA představuje dva výrobky v jednom. Díky **20 výměnným lisovacím kroužkům** umí vykouzlit 20 druhů drobných cukrovínek. A pokud kroužek vyměníte za **dekorační tryšku**, z lisu je obratem zdobíčka, kterou dotvoříte své cukrářské dílo. Máte na výběr hned ze 4 různých tvarů tryšek. Lis má mimo jiné dávkovač pro malé a velké cukrovinky a díky pevné kovové konstrukci je lehce připravíte i z tužšího těsta. V balení najdete navíc několik receptů pro inspiraci.

Lis na těsto /
 zdobíčka DELÍCIA,
 kovový
589,-
469,-



novinka

Tvarovací šablony
DELÍCIA, 3 ks

209,-



čtverečky



trojúhelníky



kolečka



Jeden jako druhý

Pokud jste perfekcionista a chcete docílit dokonale souměrných kousků cukroví, pak vás potěší nové **Tvarovací šablony DELÍCIA, 3 ks**, které se postarají o snadnou a rychlou přípravu sladkého i slaného, pečeného i nepečeného cukroví z tuhých těst. Sada obsahuje **tři pružné šablony** ve tvaru čtverečků, trojúhelníků a malých nebo velkých koleček. A postup? Ten je jednoduchý. Těsto sroláním v šabloně vytvarujete a zajistíte přiloženými objímkami. Po vychlazení v lednici šablonu sejmete a těsto podle stupnice na šabloně nakrájíte na pravidelné kousky. Takto připravené je upečete v troubě.



Skleněná etažérka

Naší **porcelánové etažérce GUSTITO** (více na str. 14) jsme pořídili „sestřičku“. Seznamte se s novou **skleněnou etažérkou DELÍCIA** vyrobenou z odolného skla a kovu. Potěší každého, kdo má rád skleněný servis a **minimalistický vzhled**. Cukroví, cupcakes nebo jednohubky – s touto elegantní etažérkou naservírujete úhledně cokoliv.

novinka

Etažérka skleněná
3patrová DELÍCIA

999,-



Šálek na cappuccino
GUSTITO, s podšálkem

239,-



Pamatujete doby, kdy se cukroví před Vánoci peklo ve velkém a naše babičky a maminky plnily krabice patnácti, někdy i dvaceti druhy? Hotové cukroví totiž nebylo k mání. Co se doma neupeklo, to nebylo. Dnes je nabídka v obchodech velická a řada cukrářek peče na zakázku. Hospodyňky se ale samy čím dál častěji vrací k tradičnímu domácímu pečení, oprašují zapomenuté rodinné kuchařky nebo sledují blogy. Chuť upéct si vlastní cukroví převažuje nad pohodlností, a jak se říká „domácí je zkrátka domácí“.

Obkresluje, peče

V sortimentu TESCO MA najdete celou řadu pomocníků pro pečení. Mezi letošními novinkami například i oboustranné **Šablony pro přípravu cukroví DELÍCIA, 2 ks** se 4 oblíbenými typy cukrovínek. Jejich použití je jednoduché. Šablonu nejprve položíte na plech a na ni umístíte pečicí papír. Zdobíčkou obkreslíte podle šablon pravidelné kontury cukrovínek a na závěr šablonu opatrně vytáhnete zespod papíru. Takto vyrobíte přímo ukázkové kokosové laskonky, máslové věnečky, ořechové rohlíčky nebo sněhové pusinky. Zdánlivě malý, přesto velmi užitečný pomocník, který navíc nezabere mnoho místa.

novinka

Šablony pro přípravu cukroví DELÍCIA, 2 ks

159,-

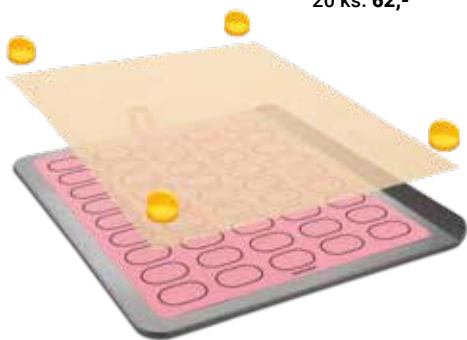


Fixační magnety na pečicí papír DELÍCIA, sada 4 ks. **99,-**

Papír na pečení – archy DELÍCIA 42 × 38 cm, 20 ks. **62,-**

Plech na pečení bez okrajů DELÍCIA 40 × 36 cm

299,-



Oblíbené kávové zrna

Kdo by neměl rád kávové zrna v čokoládě? Stálíci na seznamu tradičních českých cukrovínek. S novou formičkou vytvoříte krásná pravidelná zrna, která povýší každý šálek s kávou nebo čajem na malou sváteční laskominu. Součástí výrobku je původní osvědčený recept.



novinka

Formička na kávová zrna DELÍCIA

89,-





Stojánek
na včelí úlky
DELÍCIA
229,-

Formička
na včelí úlky
DELÍCIA
72,-

Vosí hnízda

Včelí úly, vosí hnízda nebo jednoduše úlky. Pokud je máte rádi, neměla by vám doma chybět jak **formička**, tak **stojánek**. Malá šikvná formička má hned tři funkce – vytvaruje úlek, špičkou vytlačí dutinku a vykrajovátko vykrojí linecké kolečko. Oceníte i praktický stojánek, na který odložíte až 30 úlků.

Malý ale šikovný

Novinka **Nožový louskáček na ořechy GrandCHEF** snadno rozlouskne ořech napůl. Díky speciální zahnuté čepeli louskáček skořápky nedrtí, ale šetrně je rozpůlí. Je ideální pro vlašské nebo pistáciové ořechy.



novinka
Nožový
louskáček
na ořechy
GrandCHEF
109,-

Kdo je připraven, nebývá překvapen! U pečení vánočního cukroví to platí dvojnásob. Mít všechno potřebné po ruce je základ. Odbíhat neplánovaně od trouby může znamenat i nějaký ten spálený plech. A to by byla určitě škoda. Zkontrolujte včas svou výbavu na pečení, jestli vám něco nechybí. Pokud ano, nebo zkrátka jen zatoužíte po dalším vykrajovátku či novém válečku, podívejte se do našeho bohatého cukrářského sortimentu. Jistě najdete, co budete hledat. A nejspíš i něco navíc.

Čokoláda není hřích

Mlsné jazyčky nám dají jistě za pravdu, že život bez čokolády by byl mnohem smutnější. Elektrické **Čokoládové fondue DELÍCIA** je skvělou vychytávkou do domácnosti. Ozdobíte s ním zákusky, cukroví nebo třeba ovoce, čokoládu udržuje krásně hladkou a tekutou. A praktickou nálevku v misce můžete využít pro dekorování moučníků polevou.



Výrobek získal
ocenění



Čokoládové
fondue DELÍCIA
899,-
699,-

Přesně odměřeno

Správně nadávkovat marmeládu do lineckého a neupatlat sebe i náčiní, to je občas boj. Aby už nebyl, máme pro vás novou **dávkovací lopatku**, se kterou nabere, bezpečně přenesete a přesně nadávkujete krémové nebo želatinové směsi typu marmeláda, čokoládová pomazánka a podobně. Výsuvný díl se stupnicí je navržen pro **přesné odměřování a pohodlné dávkování**.



Vykrajovátko vánoční
na linecké cukroví
DELÍCIA, 8 ks
159,-



novinka
Dávkovací
lopatka
DELÍCIA
89,-

Úlky podle @alchitky

- 1 plechovka Salka
- 150 g strouhaného kokosu
- 100 g mandlí

Na likérový krém:

- 125 g másla
- 55 g moučkového cukru
- 50 ml vaječného likéru pokojové teploty

Nejprve smícháte Salko se strouhaným kokosem v lepidelnou tvárnou hmotu, kterou necháte přes noc odležet v lednici. Druhý den z této hmoty vytvoříte kuličky, které ještě obalíte v kokosu. Vmáčknete je do formičky na úlky a vyklopíte. Dovnitř každého úlku vložíte malou mandličku a zaplníte ho jemným likérovým krémem. Ten vyrobíte tak, že vyšleháte máslo s cukrem do hustého krému a postupně do něj zašleháte vaječný likér v pokojové teplotě. Nakonec přilepíte piškoty nebo předpřipravená linecká kolečka. Hotové úlky dozdobíte lístky a kuličkami z barevného marcipánu.





Keramická
ultrasonická aromalampa
FANCY HOME, Sphere
2 199,-

1 699,-

Křehká krása

Nejlepší dárky jsou ty, které pohladí po duši.
Krásná designová **Ultrasonická aromalampa**
FANCY HOME Sphere s ručně vyrobeným
keramickým stínítkem vykouzlí úžasnou
atmosféru! Postará se o **zvlhčení vzduchu**
v místnosti a poslouží i jako **aromaterapie**
v kombinaci s vonnými esenciálními oleji.
Má **podsvětlení v 7 barvách** a funkci
automatického vypnutí.

Tipy na dárky

Každý člověk je originál, každého potěšíte něčím jiným. Inspirujte se spoustou krásných a kvalitních TESCOVA výrobků, které se stanou perfektním vánočním dárkem pro vaše blízké. Uvidíte, že s TESCOVA dárky zabodujete a vaši blízcí i díky nim prožijí kouzelné Vánoce.

Milovníkům stolování

Jídlo má být radost, malý svátek. Kvalitní příbor, stejně jako porcelán a sklo, patří k základům stolování. **Jídelní příbor VICTORIA** z nerezavějící oceli má nadčasový design, luxusní povrchovou úpravu „vysoký lesk“ a skvělou záruku 5 let.



Jídelní příbor
VICTORIA,
souprava 24 ks
1 799,-

Nezbytnost v kuchyni

Dárek, který potěší celou rodinu a budou z něj „profitovat“ všichni? Co takhle kvalitní tlakový hrnec, který šetří čas i energii a během chvilky uvaří lahodná jídla? **Tlakové hrnce ULTIMA** nabízí celou řadu benefitů. Pohodlné **otevírání a zavírání jednou rukou**, **snadné nastavení tlaku pomocí symbolů**, indikátor tlaku během vaření, **4 bezpečnostní pojistky** a třívrstvé sendvičové dno. Jejich prvotřídní kvalita zaručí skvělé kulinářské výsledky!

Tlakový hrnec
ULTIMA

od **3 899,-**

4,0 l. **3 899,-**

6,0 l. **4 199,-**

4,0 + 6,0 l. **5 899,-**

7,5 l. **4 399,-**



Výrobek získal
ocenění

reddot award 2017
winner



Vyber si sám

Než šlápnout vedle, je lepší věnovat **dárkovou poukázku**. Obdarovaný si sám vybere, co ho potěší nejvíc. **Tištěné i elektronické poukazy** objednáte ve značkovém e-shopu TESCOVA. Ty tištěné si lze vyzvednout i ve vybrané prodejně (seznam na tescoma.cz/prodejny).



Pro každodenní potěšení

Babičce, sestře nebo snad tatínkovi?

Kdo rád vaří, ten ocení kvalitní pánve.

Pánvičky TitanPOWER s nepřilnavým

povrchem s titanovou vrstvou jsou ideální pro dennodenní použití. Jejich předností je **extrémně vysoká odolnost** a oděruvzdornost, rychlé a rovnoměrné rozložení tepla a masivní provedení, které se nedeformuje. **Kovové nářadí je nepoškrábe** a mohou na **indukci i do trouby**.

Pánev TitanPOWER

od **819,-**

Ø 20 cm. **1 099,- 819,-**

Ø 24 cm. **1 299,- 999,-**

Ø 26 cm. **1 399,- 1 079,-**

Ø 28 cm. **1 649,- 1 299,-**



Vůně domova

Ty nejlepší vůně domova se linou většinou z kuchyně. Vykouzlí je ale i **Vonný difuzér FANCY HOME**. K dostání je **6 vůní s vysokým obsahem přírodních esencí**. Difuzéry jsou v krásných decentních flakonech z masivního čirého skla s víčkem z ušlechtilého dřeva.

Ultrasonický
zvlhčovač vzduchu
FANCY HOME
Zen 4,6 l
2 799,-

1 899,-



Zen pro tělo i duši

Je známo, že zenová meditace léčí tělo i ducha. Název **Ultrasonického zvlhčovače vzduchu FANCY HOME Zen** se inspiroval právě silou zenové filozofie. Pomáhá k celkové relaxaci, zvlhčuje ovzduší v domácnosti a přidáním esenciálního oleje s ním zažijete i uvolňující aromaterapii. Má 4 stupně intenzity páry, časovač provozu, objem 4,6 l pro až 46 hodin nepřetržitého provozu, funkci automatického vypnutí a podsvícení v 7 barvách.



**Maličkost
pro kamarádku**
Šperkovnice
LAGOON,
třípatrová
199,-

Výrobek
získal
ocenění



Bytový doplněk

Hledáte milý dárek, který se kromě své funkce stane i hezkým bytovým doplňkem? **Ultrasonická aromalampa FANCY HOME Rose** vytvoří útulnou domácí atmosféru. Jak funguje? Stačí přidat čistou vodu, pár kapek esenciálního oleje a obdarovaný si může užívat příjemně zvlhčený voňavý vzduch i 7 magických barev, které poslouží jako kolortherapie.



Vonný difuzér
FANCY HOME
200 ml. 6 vůní
399,-



Ultrasonická
aromalampa
FANCY HOME,
Rose
1 099,-
849,-



Čerstvá káva
pro vaše milované
Mlýnek na kávu
GrandCHEF

799,-



Nepostradatelný parťák

Užitečným a hodnotným dárkem pro vaše blízké bude i **Stolní mixér PRESIDENT 1,8 l**. Umí výborné koktejly a smoothie, přesnídávky nebo palačinkové těsto. Tento vysoce kvalitní mixér disponuje mimořádně ostrými noži, plynulou regulací otáček, funkcí pulzního mixování, příkonem 1 800 W a tichým chodem.



Stolní mixér
PRESIDENT 1,8 l
3 899,-

3 099,-

Razítko s nápadem

Sušenka nebo visačka? Nejen pekačkám a cukrárkám, ale i všem kreativním duším věnujte originální dárek **Razítko na sušenky DELÍCIA, 6 vánočních motivů**. Kromě základní funkce výroby sušenek s ním vytvoří třeba milé osobní visačky na balíčky.



Výrobek
získal
ocenění

reddot design award
winner 2015



Razítko na sušenky
DELÍCIA, 6 vánočních
motivů

359,-

Zdravý dohled

Všichni přejeme našim nejbližším především zdraví. Někdy je ale třeba kromě pevné vůle v rámci zdravého životního stylu i malý dohled a kontrola. Obojí poskytne **Digitální osobní váha LAGOON**, která spolehlivě zmapuje udržování optimální hmotnosti. Její nosnost je 180 kg a má **paměťové profily až pro 10 členů domácnosti**. Kromě tělesné hmotnosti měří **podíl tělesného tuku, vody, svalové hmoty a hmotnost kostní tkáně**. Zobrazuje také bazální metabolismus a index tělesné hmotnosti BMI.

novinka

Digitální osobní váha LAGOON

1 149,-



Drink nebo dezert

I zdánlivě běžné věci mohou velmi potěšit. Pokud máte své blízké „přečtené“ a víte, že ocení hezké nové skleničky, máme pro vás **Sklenice myDRINK Style** v 6dílné sadě ve dvou velikostech, které skvěle poslouží nejen na nápoje, ale i na tolik oblíbené **dezerty ve skle**.

novinka

Brzy v prodeji
Sklenice myDRINK
Style 350 ml, 6 ks

399,-



novinka

Brzy v prodeji
Sklenice myDRINK
Style 500 ml, 6 ks

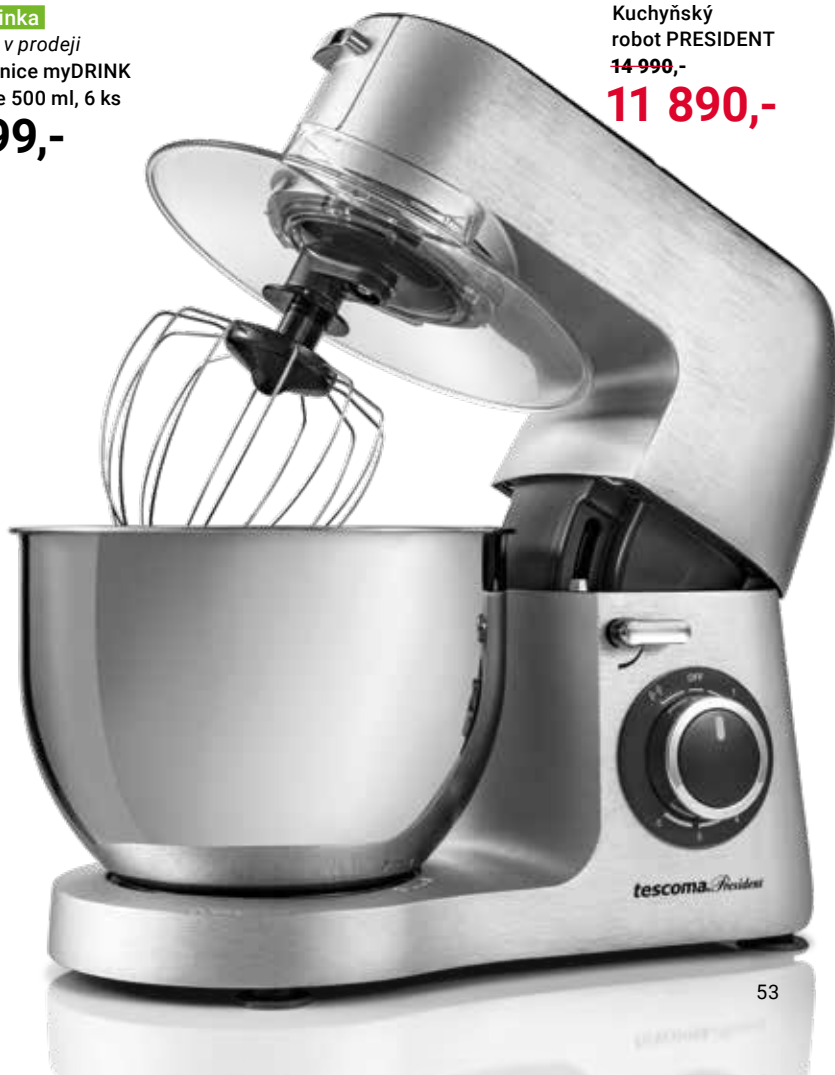
499,-

Fakt velký dárek

Je snem mnoha kuchařek i kuchařů! Učiňte vaši blízkou osobu, která po něm touží, opravdu šťastnou, a nechte ji rozbalit pod stromečkem pomocníka všech pomocníků – **Kuchyňského robota PRESIDENT**. Kromě pořádného výkonu má v dodávaném příslušenství hned několik nástavců, které se obvykle prodávají samostatně. A to se vyplatí!

Kuchyňský
robot PRESIDENT
14 990,-

11 890,-



Silný výkon, bohatá výbava

- masivní celokovový robot s kultivovaným chodem
- silný výkon 1 500 W
- součástí nerezová mísa o objemu 6 l
- 6 rychlostí nastavení otáček
- funkce pulzního pohonu
- stabilní, pevná a odolná konstrukce
- vzhled broušeného matného kovu

High-tech konvice pro náročné
Rychlovarná konvice PRESIDENT 1,7 l
3 999,-

3 199,-



Nekonečno bublinek

Dárek do každé domácnosti. Tak by se dal charakterizovat **Výrobek sycených nápojů myDRINK** s odšťavňovačem, který využije všechny věkové kategorie. Speciální technologie výrobku umožňuje sytit šťávy i alkoholické nápoje přímo v láhvi. S pomocí odšťavňovače vymačkáte čerstvé citrusy rovnou do láhve.



Výrobek sycených
nápojů myDRINK
3 899,-

2 699,-



Blok na nože
AZZA, se 6 noži
3 599,-

2 799,-

novinka

Pánev hluboká
čtvercová PRESIDENT
Stone s poklicí,
28 x 28 cm

2 199,-

Odolné jako kámen

Nádoby PRESIDENT Stone bude cenným a hýčkaným darem pro toho, kdo často a rád vaří. Kromě perfektních užitečných vlastností, především **extrémně odolného nepřilnavého povrchu**, zaujme svého nového majitele i vzhledem **neleštěného přírodního kamene**.



Exkluzivní design

Některé dárky potěší krátce, jiné dělají radost dlouho nebo dokonce napořád. K těm určitě patří **Blok na nože AZZA, se 6 noži**, které se pyšní vysoce odolnou a dokonale ostrou čepelí z japonské oceli. Také design soupravy je výjimečný, stejně jako nadstandardní 10letá záruka.

Nádobí
PRESIDENT Stone
od 1 109,-

*Nádobí PRESIDENT Stone
můžete pořídit jako sadu nebo po
jednotlivých kusech až do průměru
kastrolů a hrnců 24 cm.*



FANCY HOME Stones

Interiérové doplňky z prvotřídní glazované keramiky FANCY HOME Stones jsou inspirovány ladnými oblými tvary lávových kamenů. Tuto linii, kterou vytvořila designérka Darja Škodová z Design centra TESCO, charakterizuje čistý jednotný design a úsporná barevnost v podobě bílé a šedé.

Linie získala
ocenění



Aromalampa
FANCY HOME Stones
šedá, bílá

479,-



Na čaj nejen o páté

Na pomezí mezi bytovými doplňky a vybavením kuchyně je **elegantní ohřívač na čajovou konvici**, kompatibilní se všemi konvicemi na čaj z našeho sortimentu. Jedna až dvě čajové svíčky udrží čaj teplý a zároveň vytvoří příjemnou a útulnou atmosféru.

novinka

Brzy v prodeji

Ohřívač na konvice
FANCY HOME Stones
bílá

669,-



Konvice
MONTE CARLO
1,5 l, s vyluhovacím
sítkem
3 barvy
499,-



Inspirováno oblázky

Bílá **solnička** a šedá **pepřenka** ve tvaru oblázků s barevně i tvarově sladěným **stojánkem** na **ubrousky** přinášejí oblíbenou linii FANCY HOME Stones na jídelní stůl.

novinka

Solnička a pepřenka
FANCY HOME Stones

299,-



novinka

Stojánek na ubrousky
FANCY HOME Stones
šedá, bílá

249,-



Aromalampa
FANCY HOME
Stones
šedá, bílá

479,-



Stojánek
na čajové svíčky
FANCY HOME
Stones 2 ks
šedá, bílá

279,-



Oválný nízký květináč
FANCY HOME Stones
šedá, bílá

699,-

549,-

Obal na květináč
FANCY HOME Stones
šedá, bílá
malý. **149,- 115,-**
velký. **379,-**



Keramický
difuzér
FANCY HOME
Stones
šedá, bílá
369,-

289,-



Váza
FANCY HOME Stones
šedá, bílá
17 cm. **399,-**
23 cm. **649,-**





Děkujeme firmě HANÁK NÁBYTEK, a.s. za poskytnutí
zázemí k focení a natáčení videí našich výrobků.

HANÁK | Interior Concept

hanak-nabytek.cz

Pevná konstrukce a bohatá výbava

- široká žehlicí plocha 116 × 36 cm
- nastavitelná výška vhodná k sezení i stání
- věšák na ramínka a odkládací mřížka
na vyžehlené prádlo
- bavlněný potah s dvouvrstevným polstrováním
- součástí výsuvný rukávník 38 × 8 cm

*Kompletní sortiment
k žehlení vám rádi
předvedeme v Prodejních
centrech nebo na e-shopu.*

Žehlicí prkno
s rukávníkem
FANCY HOME
3 899,-

2 899,-

Na pořádek chytře

Uspadněte si život přehledným uspořádáním šatny a úložných prostor. Ať už vyznáváte přístup Marie Kondo a s lehkostí se rozloučíte se vším, co vás nedělá šťastnými, nebo naopak shromažďujete věci, protože „by se to někdy mohlo hodit“, řád a místo vašim věcem prospěje. Hodit se budou **úložné krabice, obaly a vaky** a řada dalších pomocníků, kteří vám pomůžou udržet přehled o tom, kde je co uloženo.



Krabice na oděvy
FANCY HOME
2 barvy

od **249,-**

40 × 18 × 20 cm. **249,-**
40 × 35 × 20 cm. **349,-**
40 × 52 × 25 cm. **419,-**



Obal na přikrývky
FANCY HOME
80 × 52 × 20 cm
2 barvy

199,-

Obal na povlečení
FANCY HOME
40 × 52 × 20 cm
2 barvy

169,-



Obal na oblek
FANCY HOME
100 × 60 cm
2 barvy

169,-

Obal na šaty
FANCY HOME
150 × 60 cm
2 barvy

229,-

Není ramínko jako ramínko

Že máte ramínek plnou skříň? A mohli bychom je vidět? Stará ramínka různých barev a tvarů by možná stálo za to vyměnit za náš praktický **ucelený sortiment pro skladování oděvů**.

Patří k němu **základní ramínka** a **ramínka s odnímatelnou kalhotovou tyčí**. Obojí jsou vyrobeny tak, že oděvy **nesklouzávají**. A lze k nim přikoupit praktické příslušenství. Např. **propojovací háčky**, díky kterým zavěsíte ramínka pod sebe a ušetříte místo.



novinka

Ramínka
FANCY HOME, 3 ks

299,-



novinka

Ramínka
s kalhotovou tyčí
FANCY HOME, 3 ks

459,-



novinka

Klipsy k ramínkům
FANCY HOME, 4 ks

109,-



novinka

Propojovací
háčky k ramínkům
FANCY HOME, 10 ks

69,-



novinka

Háčky na šaty
k ramínkům
FANCY HOME, 6 ks

89,-





Objem menší až o 75 %

Ochraňte sezonní oděvy nebo lůžkoviny **před prachem a vlhkem**. Vakuové pytle se snadno plní a jednoduše se z nich odsaje vzduch vysavačem.

Vakuový pytel
FANCY HOME

70 × 50 cm, 2 ks. **159,-**
80 × 60 cm, 2 ks. **189,-**
100 × 80 cm, 2 ks. **259,-**

Zatočte s ponožkožrouty

Ponožky spojené klipsami se při **praní ani sušení nepromíchají a neztratí**.

novinka

Brzy v prodeji

Klipsy na ponožky
FANCY HOME,
8 ks

69,-



Organizér na
ponožky a spodní prádlo
FANCY HOME
2 barvy

40 × 18 × 10 cm. **179,-**
40 × 35 × 10 cm. **219,-**

Už ani chlup

Pro majitele čtyřnohých mazlíčků je čistící váleček nepostradatelnou pomůckou. Uplatní se však v každé domácnosti, protože **odstraní z oděvů nitě, prach a jiné nečistoty**.

novinka

Brzy v prodeji

Čistící váleček na
textil FANCY HOME

79,-



novinka

Náhradní role pro

čistící váleček
FANCY HOME, 2 ks

49,-

Krabice otevřená
FANCY HOME
30 × 30 × 30 cm
2 barvy

219,-



Šmrncovní vaky na prádlo

I špinavé prádlo můžete ukládat stylově do košů na prádlo FANCY HOME. Dvě provedení smetana a cappuccino elegantně využijete pro třídění prádla podle barev. Díky uším je můžete **pohodlně a bezpečně přenášet**. Objem 8 kg je dostačující i pro velkou rodinu.

Vak na prádlo
FANCY HOME
2 barvy

599,-

469,-



Obujte se do čištění

Dopřejte svým botám péči, díky které budou dlouho vypadat jako nové. Čištění bot vhodnými kartáčky podle typu materiálu, ze kterého jsou vyrobeny, prodlouží jejich životnost. A v čistých botách budete mít mnohem více sebedůvěry.

novinka Brzy v prodeji

Kartáč na obuv
FANCY HOME

89,-



novinka Brzy v prodeji

Kartáček na obuv
FANCY HOME

69,-



novinka Brzy v prodeji

Kartáč na semišovou obuv
FANCY HOME

89,-



novinka Brzy v prodeji

Kartáč na obuv leštičí
FANCY HOME

139,-



novinka Brzy v prodeji

Osvěžovač obuvi
FANCY HOME

99,-



Čisté a bez zápachu

S osvěžovačem obuvi s jemnou vůní posunete péči o vaši obuv ještě o stupínek výš. Osvěžovač pohlcuje vlhkost a pomáhá tak eliminovat zápach.

novinka Brzy v prodeji

Náplň do osvěžovače obuvi FANCY HOME
růže, 2 ks. 69,- / levandule, 2 ks. 69,-

Umíme i nejdělní lžíce

Dostatečně dlouhá lžíce, se kterou se pohodlně nazujete do každých bot. Odložíte ji do přibalené samolepící úchytky, na háček nebo ji snadno zavěsíte za hranu nábytku.

novinka

Lžíce do bot
FANCY HOME

199,-





Linie
získala ocenění



Domácnost jako ze škatulky

Moderní je třídit

Slupky od zeleniny, zbytky ovoce, ale i čajové sáčky nebo kávová sedlina. Bioodpad tvoří velkou část komunálního odpadu a má smysl ho třídit a využít k výrobě kompostu. Nenápadná a praktická nádoba nezabere v kuchyni místo a bude vám vždy při ruce.



novinka

Brzy v prodeji
Nádoba na
bioodpad PURO

399,-

Set na mytí
nádobí PURO
469,-

369,-



Obsahuje:

1. Odkládací misku
2. Zásobník na houbovou utěrku a houbičku
3. Dávkovač saponátu 400 ml

Velký set na
mytí nádobí
PURO

619,-



Obsahuje:

1. Dlouhou odkládací misku
2. Dávkovač saponátu 400 ml
3. Zásobník na kartáče
4. Zásobník na houbovou utěrku a houbičku

Lze koupit
i samostatně
po jednotlivých
kusech.

Kuchyň je srdcem každého domova. Místo, kde se setkává rodina, ale kde také obvykle vzniká nejvíc nepořádku. S praktickými pomocníky snadněji obnovíte její čistotu a harmonii.



novinka
Multifunkční
stěrka s kartáčkem
CLEAN KIT

59,-

- dvě stěrky na zaschlé i tekuté nečistoty
- kartáček na spáry a úzká místa



novinka
Kartáč na nože
a příbory CLEAN KIT

89,-

Nový bezpečný kartáč pro všechny, kteří své oblíbené nože a příbory čistí ručně.



Kartáč
CLEAN KIT
Bamboo
6 druhů

od 109,-

Odkapávač
s podnosem
CLEAN KIT

bílý. **469,-**
239,-

šedý. **469,-**
249,-





Uklizeno za pár chvil

Linie ProfiMATE:

- kompletní sortiment pro snadný úklid
- možnost dokupování dalších produktů
- teleskopická tyč kompatibilní s různými nástavci šetří místo
- moderní design oceněný prestižními cenami

Kompletní nabídku
linie ProfiMATE najdete na
tescoma.cz/profimate.

Linie získala
ocenění



reddot winner 2020



Mop ProfiMATE,
s univerzální
teleskopickou
tyčí
489,-

Teleskopická
tyč s rychlým
nastavením
výšky

Mop
s rozprašovačem
ProfiMATE
849,-

Ovládání
rozprašovače
z rukojeti

Ždímací mop
ProfiMATE
629,-

Rozprašovací
zásobník
na čisticí
prostředky
280 ml

Účinný
systém
ždímací

Velký úklidový set
ProfiMATE
2 159,-
1 699,-

Velký úklidový set
ProfiMATE obsahuje:

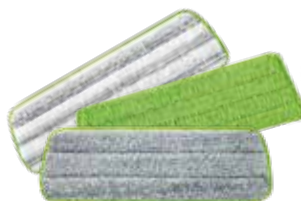
1. Mop s rozprašovačem a návlekm Universal
2. Univerzální teleskopickou tyč
3. Smeták, nástavec
4. Podlahový rýžák, nástavec
5. Smetáček s lopatkou
6. Pružnou prachovku
7. Závěsnou lištu, 4 háčky a úchytku



3D kloub

3D kloub

3D kloub



Všechny mopy jsou opatřeny **návlekm Universal**.
Nabídku dalších typů návleků, které lze **pohodlně měnit díky kvalitnímu suchému zipu**, najdete na tescoma.cz/profimate.

Čističe ProfiMATE

- dokonale odstraní nečistoty
- jsou ekologické, vyrobené z biologicky rozložitelných látek na bázi rostlinných a minerálních surovin

Čistič ProfiMATE 500 ml,

Aloe vera

129,-

1. Univerzální čistič do kuchyně, antibakteriální
2. Čistič na sklo, zrcadla a glazované povrchy
3. Čistič na nerezové nádoby
4. Čistič na indukční a sklokeramické desky
5. Čistič na trouby, sporáky a grily
6. Čistič na krbová skla
7. Čistič na vodní kámen



Čistič ProfiMATE 1 000 ml,
Pomeranč a citronová tráva

149,-

1. Čistič na dřevěné a laminátové podlahy
2. Čistič na keramické a vinylové podlahy



Úložný organizér
na čisticí
prostředky
ProfiMATE

**799,-
629,-**



Skladování ve vědru šetří místo

Úložný organizér, užitečný doplněk k Úklidovému vědru ProfiMATE, pojme i čisticí prostředky ve velkých baleních. Díky pohodlné rukojeti ho lze snadno z vědra vyjmout a přenášet. Posuvné přepážky umožňují oddělené uložení čističů, návlků, houbiček a utěrek. Vše tak skladujete přehledně a úsporně na jednom místě.

Pomůže vám nahoru

Pevná, skládací a přenosná stolička je v domácnosti nepostradatelná. Dostanete se díky ní tam, kam běžně nedosáhnete. Pomocí držadla ji můžete přenášet i skladovat zavěšenou na zdi v samostatně prodávané úchytce PROFIMATE.



novinka

Stolička skládací
ProfiMATE

699,-



Úklidové vědro
ProfiMATE 10 l,
skládací

439,-



Úklidové vědro
ProfiMATE 12 l

599,-

Ždímací mop
ProfiMATE
629,-



Bud'te s námi na sociálních sítích



TESCOMA u vás doma!

Děkujeme za všechny zprávy, označení a fotky s našimi produkty, které sdílíte na svých sociálních sítích. Najdete nás na Facebooku, Instagramu, YouTube, LinkedInu, ale nově také TikToku! Pravidelně vám přinášíme rady, tipy a triky, jak vykouzlit ten nejuťulnější domov.

@tescoma_official
fb.com/tescoma.cz
cz.linkedin.com/company/tescoma
tiktok.com/@tescoma_official

Soutěž o formu ve tvaru diamantu

fb.com/
tescoma.cz



Chladné počasí a brzká tma přímo láká zachumlat se a dopřát si šálek teplého čaje nebo kávy s kouskem sladké bábovky. Zaujala vás naše dokonalá forma na bábovku, která by se jistě vyjímalá i ve vaší kuchyni?

Napište nám, jakou bábovku byste si v „diamantové“ formě nejraději upekli.

V termínu 17.–23. října 2022 soutěžíme na našem Facebooku hned o 3 tyto formy. Najdete tam všechna pravidla a podrobnosti.



Více o formách
na straně 24



moncafeblog.blogspot.com



Forma bábovka
vysoká DELÍCIA
ø 24 cm, diamant

1 069,-

Kompletní seznam prodejních míst TESCOA najdete na tescoma.cz/prodejny.



Zaregistrujte se na tescomaklub.cz a získáte Kartu výhod.

Z každého nákupu v prodejně i e-shopu získáte body, které zlevní váš příští nákup.

Neporušené zboží zakoupené v prodejnách lze bez udání důvodu do 2 týdnů vyměnit, při nákupu v e-shopu do měsíce vrátit.

Už nemusíte schovávat účtenky, vaše nákupy budou evidovány u nás a na účtenku se můžete kdykoli podívat nebo si ji vytisknout.

Nakupte kompletní sortiment kdykoli a odkudkoli. Vyzvedněte ho zdarma ve své prodejně už za pár hodin.

- ušetříte za dopravné
- zboží si před platbou prohlédnete

Více na eshop.tescoma.cz/rezervace

Nebo vám výrobky doručíme ZDARMA domů, stačí nakoupit nad 1 499,-.

Chcete si zboží domů či do prodejny objednat po telefonu?
Volejte 800 140 770.

Luxusní pánve

tescoma®

Nádobí, které používáte v kuchyni každodenně, je to nejvíce namáhané. Proto by mělo mít nejvyšší kvalitu a trvanlivost. Takové jsou prvotřídní pánve SteelCRAFT, které mají nespočet předností. S nimi bude práce v kuchyni jedna radost!

- ocelová konstrukce s hliníkovým jádrem
- povrch odolný proti připalování
- **ocelový rastr** (plastická kresba) pro rovnoměrné opékání
- **odolná proti poškrábání kovovými obracečkami**
- třívrstvá sendvičová nádoba pro rychlé rovnoměrné zahřívání
- pro všechny typy sporáků a vhodná i do trouby
- s nadstandardní 5letou zárukou

Pánev
SteelCRAFT

od **1 149,-**

Ø 20 cm. 1 149,-

Ø 24 cm. 1 399,-

Ø 28 cm. 1 599,-



Klidné Vánoce

S přípravou svátečního cukroví, těsta na vánočku i domácí majonézy do bramborového salátu vám pomůže **Kuchyňský robot PRESIDENT**.

Pohoda a klid jsou však důležitější než úklid a pečení. Proto si v adventním období najděte především čas sami pro sebe.



Produktové video
na [tescoma.cz](https://www.tescoma.cz)



tescoma®