



Tefal®

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

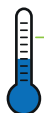
ASSISTEO

Первую умную сковороду

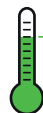


ТЕПЕРЬ ВЫ МОЖЕТЕ ГОТОВИТЬ БЕЗ СТРЕССА
БЛАГОДАРЯ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

► **УКАЗЫВАЕТ**
ОПТИМАЛЬНУЮ
ТЕМПЕРАТУРУ



СЛИШКОМ
НИЗКАЯ
ТЕМПЕРАТУРА



ОК!



СЛИШКОМ
ВЫСОКАЯ
ТЕМПЕРАТУРА

► **ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ПОМОЖЕТ**
ИЗБЕЖАТЬ ПРИГОРАНИЯ





ASSISTEO

ВСЕГДА ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

ВНУТРЕННЕЕ ПОКРЫТИЕ TITANIUM EXCELLENCE ЛУЧШЕЕ ПОКРЫТИЕ ОТ TEFAL



ТИТАНОВАЯ ОСНОВА
для высокой прочности
и долговечности

Titanium Excellence
Прослужит до 3-х раз дольше



Можно использовать на всех типах
варочных панелей, включая индукционные

Эксклюзивное дно Induction Technology
с диском из нержавеющей стали - гарантия
долгой службы и идеального равномерного
нагрева для потрясающих блюд день за днем.



НОВИНКА

Tefal® ASSISTEO

ОСТАВАЙТЕСЬ
СПОКОЙНЫ,
ДАЖЕ КОГДА
ОБСТАНОВКА
НАКАЛЯЕТСЯ



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

► УКАЗЫВАЕТ ОПТИМАЛЬНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ

СЛИШКОМ
НИЗКАЯ
ТЕМПЕРАТУРА



СЛИШКОМ
ВЫСОКАЯ
ТЕМПЕРАТУРА

► ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ПОМОЖЕТ
ИЗБЕЖАТЬ ПРИГОРАНИЯ



ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ УСПЕХА НА КУХНЕ

Идеальная температура - ключ к вашему успеху на кухне. Но, чтобы ее определить, требуется опыт и внимание в течение всего процесса приготовления.

С Assisteo вы получите отличные результаты без стресса и лишних волнений.

Вам больше не придется постоянно стоять у плиты - Assisteo подскажет оптимальную температуру.

ПЛЮСЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИ ИДЕАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ:

ЕДА НЕ ПРИГОРАЕТ



- ▶ Идеальное приготовление как снаружи, так и внутри
- ▶ Без пересушивания
- ▶ Идеальная текстура

ПОТРЯСАЮЩИЙ ВКУС



- ▶ Аппетитный цвет
- ▶ Без потери аромата и вкуса

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



- ▶ Сохранение полезных элементов
- ▶ Не выделяются вредные для здоровья вещества в процессе приготовления





ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

1

УКАЗЫВАЕТ ОПТИМАЛЬНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ



НЕДОСТАТОЧНАЯ
ТЕМПЕРАТУРА



ИДЕАЛЬНАЯ
ТЕМПЕРАТУРА



СЛИШКОМ
ГОРЯЧО



ПРИГОРАНИЕ

2

ДЛЯ 3 РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ГРИЛЬ

БЫСТРЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Результат: хрустящая корочка и
аппетитный цвет



ЖАРКА

СРЕДНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Результат: хорошо прожаренные блюда



ТУШЕНИЕ

МЕДЛЕННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Результат: тушенные блюда
вкусно и полезно





3

ДЛЯ 3 РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



МЯСО



РЫБА



ОВОЩИ



ЯЙЦА



БЛИНЫ



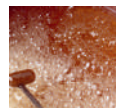
ПТИЦА



КАРАМЕЛЬ



ГРИЛЬ



ЖАРКА



ТУШЕНИЕ



МИРОВОЕ ПРИЗНАНИЕ!

96%

Довольных пользователей
со всего мира после
3 месяцев использования

93%

Больше положительных
результатов, чем при
использовании обычной
сковороды

ПРИЧИНЫ УСПЕХА:

- ▶ Определение температуры сковороды
- ▶ Звучной сигнал
- ▶ Еда не пригорает
- ▶ Простые и понятные обозначения
- ▶ Легко использовать
- ▶ Помогает готовить (вкратце)

* Количественное исследование - тестирование в домашних условиях,
Франция / Германия - 3 месяца интенсивного использования - Исследовательский институт AdHoc



ПРИШЛО ВРЕМЯ ГОТОВИТЬ БЕЗ СТРЕССА

КУРИЦА ТАНДУРИ НА ШПАЖКАХ

ИНГРИДИЕНТЫ

- ▶ 4 куриных грудки
- ▶ 1 натуральный йогурт
- ▶ Смесь специй тандури
- ▶ Оливковое масло
- ▶ 2 зубчика чеснока
- ▶ Кориандр



ШАГ ЗА ШАГОМ

- Нарезьте курицу небольшими кубиками
- Приготовьте маринад в тиске:

Смешайте йогурт, 2 ложки специй тандури и два мелко нарезанных зубчика чеснока. Положите курицу в маринад и оставьте на 2 часа. Насадите кусочки курицы на шпажки.



ЖАРКА



- Включите Assisteo.
Выберите MED.

- Разогрейте сковороду с двумя ложками оливкового масла.

- Начните приготовление, как только Assisteo покажет на зелёный индикатор.

- Готовьте до золотистого цвета. Затем переложите на тарелку и удалите шпажки.

Украсьте кориандром.

Приятного аппетита!

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ASSISTEO

Если сковорода слишком холодная:

- Курица будет выделять слишком много сока.
- Мясо получится сухое и неаппетитное.

Если сковорода слишком горячая:

- Получится золотистая корочка и сырое мясо.
- Курица будет хорошо приготовлена внутри, но пережарена снаружи.

Если температура сковороды правильная:

- Курица будет иметь аппетитную золотистую корочку.
- Хорошо приготовлена как снаружи, так и внутри.
- Сочная и ароматная!



Больше рецептов
Tefal.ru



ANGLAIS	RUSSE
GUARANTEE	ГАРАНТИЯ
TEFAL guarantees the handles, body, knobs, lids and fixings of this cooking product from the date of purchase for a period of 12 months against any manufacturing defects. The non-stick coating is guaranteed for the life of the pan against blistering or peeling. This warranty does not cover damage caused by incorrect use, professional use or if the product is knocked or dropped. It does not cover stains, discolouration or scratches on the inside or outside of the product due to normal wear and tear.	Гарантия TEFAL действует с момента покупки посуды и распространяется на любые производственные дефекты. Эта гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием, ударом или падением или по причине профессионального использования. Гарантия также не распространяется на пятна, изменение цвета и механические повреждения на внутренней или внешней поверхности.
TEFAL guarantees that the non-stick coating complies with regulations covering materials in contact with food. Your statutory rights are not affected by any statements in this document.	TEFAL гарантирует, что антипригарное покрытие соответствует нормам и требованиям, предъявляемым к материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.
Care instructions:	ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
Before using your pan for the first time, wash it thoroughly and dry it carefully. For non-stick products, lightly oil the inner non-stick coating with half a teaspoon of cooking oil wiped around the inside of the pan with a kitchen towel or cloth.	Перед первым использованием вашей сковороды, вымойте ее и хорошо просушите. Для посуды с антипригарным покрытием: протрите внутреннюю поверхность сковороды подсолнечным маслом, затем вытрите кухонным полотенцем.
Never soak your hot lid in cold water.	Никогда не погружайте горячую посуду и крышку в холодную воду.
Center you pan on your heat source to avoid burning the handle or the non-stick coating.	Правильно расположите по центру вашу сковороду над источником тепла (это предотвращает повреждение ручки и антипригарного покрытия).
Add salt to water only after it has come to the boil (to avoid salts grains attacking the steel).	Добавляйте соль в воду только тогда, когда вода закипит (чтобы предотвратить повреждение стали частицами соли).

The handle and the side handles of lids and stewpots can heat.	Ручки сковород, крышек и сотейников могут нагреваться.
• <u>To preserve the quality of your product:</u>	. <u>Для защиты антипригарного покрытия :</u>
. in order to avoid overheating your empty pan,	- не перегревайте пустую посуду;
. never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black,	никогда не нагревайте масло или жир до его почернения
- Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating;	Мелкие отметины и шероховатости на поверхности – нормальное явление, которое не влияет на качество антипригарного покрытия.
• <u>Cleaning instructions:</u>	. <u>Инструкции по очистке :</u>
- clean your utensil with hot water , washing liquid , and a sponge (powder and metallic sponge not recommended)	помойте внешнее и внутреннее антипригарное покрытие вашей посуды горячей водой, жидким мылом и губкой (не используйте абразивные порошки или щетки);
- a blue or yellow coloration can appear. It is natural and not dangerous, and can be cleaned with a special stainless steel detergent , or with added vinegar or lemon.	- могут появиться голубые или желтые оттенки. Это нормально и неопасно. Их можно очистить специальным средством, также добавляя уксус или лимонную кислоту.
- Always clean the induction base of your utensil after washing.	- Хорошо промывайте посуду после мытья чистящими средствами.
Do not overheat your utensil to avoid fumes that could be dangerous for small animals with particularly sensitive respiratory system, like birds. We recommend that birds should not be kept in the kitchen.	Не перегревая посуду, вы можете предотвратить дым, который появляется при перегреве. Такие выделения могут быть опасны для животных с очень чувствительной респираторной системой, например для птиц. Мы рекомендуем не держать птиц на кухне.