

# Tupperware®

ΕΒΔ.3/2022



**Νέα Χρονιά  
Ίδιες Αξίες!**

# Νέα Χρονιά Ίδιες Αξίες!



B03 - Κωδ: **192**  
Μόντουλαρ Τετράγωνο 1,1λ.  
~~26,00€~~ **13,00€**



B04 - Κωδ: **194**  
Μόντουλαρ Τετράγωνο 2,6λ.  
~~29,90€~~ **15,00€**



B05 - Κωδ: **198**  
Μόντουλαρ Τετράγωνο 4λ.  
~~36,00€~~ **18,00€**



B11 - Κωδ: **166**  
Μόντουλαρ  
Νο5 Οβάλ 2,9λ.  
~~36,00€~~  
**18,00€**



B10 - Κωδ: **162**  
Μόντουλαρ  
Νο4 Οβάλ 2,3λ.  
~~32,00€~~  
**16,00€**



B14 - Κωδ: **176**  
Σετ Μπαχαρικών 100ml (2)  
~~20,00€~~ **10,00€**



B15 - Κωδ: **183**  
Σετ Μπαχαρικών 250ml (2)  
~~23,00€~~ **12,00€**



B26 - Κωδ: **177**  
Στόρερ για Σκόρδα 2,3λ.  
~~27,00€~~ **14,00€**



B28 - Κωδ: **174**  
Στόρερ για Κρεμμύδια 3λ.  
~~36,00€~~ **18,00€**



B29 - Κωδ: **175**  
Πολυδοχείο 2,5λ.  
~~29,00€~~ **15,00€**



E37 - Κωδ: **309**  
Δοχεία κατάψυξης 170ml (2)  
~~16,00€~~ **8,00€**



E30 - Κωδ: **313**  
Δοχεία Κατάψυξης  
450ml (4)  
~~32,00€~~ **16,00€**



E32 - Κωδ: **315**  
Δοχείο Κατάψυξης  
χαμηλό 1λ.  
~~22,00€~~ **11,00€**



B22 - Κωδ: **170**  
Μίνι Μόντουλαρ  
Μπάλ 0,3λ. (4)  
~~34,00€~~ **17,00€**



B20 - Κωδ: **169**  
Μικρά Μόντουλαρ  
Μπάλ 0,6λ. (3)  
~~42,00€~~ **21,00€**



B23 - Κωδ: **171**  
Σετ Μόντουλαρ Μπάλ (3)  
1λ, 1,5λ, 2λ.  
~~49,00€~~ **25,00€**



E21 - Κωδ: **301**  
Έξυπνης Ψύξης  
χαμηλό 0,8λ.  
~~19,00€~~ **10,00€**



E22 - Κωδ: **303**  
Έξυπνης Ψύξης  
ψηλό 1,8λ.  
~~29,00€~~ **15,00€**



E25 - Κωδ: **305**  
Έξυπνης Ψύξης  
Παραλίμο 4,4λ.  
~~41,00€~~ **21,00€**

B52 - Κωδ.: 180  
Μπουκάλι  
Νερού 500ml με  
στόμιο γαλάζιο\*

14,00€  
7,00€



B53 - Κωδ.: 181  
Μπουκάλι  
Νερού 750ml με  
στόμιο πορτοκαλί\*

16,00€  
8,00€



B55 - Κωδ.: 178  
Μπουκάλι  
Νερού 1λ με  
στόμιο κόκκινο\*

19,00€  
10,00€



B47 - Κωδ.: 153  
Μεταλλικό  
Θερμός με  
στόμιο 420ml

59,90€  
30,00€



\*μην τα γεμίζετε με ζεστά ή ανθρακούχα ροφήματα



Γ73 - Κωδ.: 223  
Κρύσταλ Γουέιβ Μικρό Σετ (3)  
45,00€ 23,00€



B40 - Κωδ.: 188  
Δοχείο με χωρίσματα 1λ.  
23,00€ 12,00€



B42 - Κωδ.: 184  
Δοχείο Σάντουιτς ECO+  
17,00€ 9,00€

Γ91 - Κωδ.: 238  
Κανάτα Θερμός  
Πρίμιουμ 1λ.  
81,00€  
41,00€



Γ37 - Κωδ.: 147  
Κρύσταλ  
Κανάτα 1,7λ  
40,00€  
20,00€



Γ21 - Κωδ.: 199  
Κρύσταλ Μπωλ  
610ml  
17,00€ 9,00€



Γ23 - Κωδ.: 202  
Κρύσταλ Μπωλ 1,3λ.  
25,00€ 13,00€



Γ24 - Κωδ.: 203  
Κρύσταλ Μπωλ 2,4λ.  
35,00€ 18,00€



Γ27 - Κωδ.: 211  
Κρύσταλ Πιατέλα 2λ.  
45,00€ 23,00€



Γ13 - Κωδ.: 208  
Ντέλι Φλεξ  
61,00€ 31,00€



116 - Κωδ.: 367  
Ταψάκι Σιλκόνης  
38,00€ 19,00€



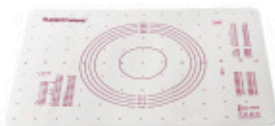
117 - Κωδ.: 368  
Φόρμα Σιλκόνης για Βάφλες  
39,00€ 20,00€



Δ01 - Κωδ.: 149  
Βοηθός  
Ζαχαροπλαστικής  
25,00€ 13,00€



Δ04 - Κωδ.: 257  
Κορνέ Ζαχαροπλαστικής  
32,00€ 16,00€



Δ06 - Κωδ.: 253  
Πλαστήρι  
28,00€ 14,00€



Δ12 - Κωδ.: 259  
Πλάστης & Σετ Φορμάκια (4)  
35,00€ 18,00€



Δ62 - Κωδ.: 234  
Μούλι Σκούπ  
32,00€  
16,00€

# Νέα Χρονιά Ίδιες Αξίες!



Δ32 - Κωδ.: 275  
Μαχαίρι Καθαρισμού  
~~24,00€~~ **12,00€**



Δ31 - Κωδ.: 274  
Μαχαίρι του Σεφ  
~~50,00€~~ **25,00€**

A69 - Κωδ.: 345  
Κόπτης Χειρός  
Σπιράλι

~~30,00€~~  
**15,00€**



A68 - Κωδ.: 140  
Σπίντυ Κάρουζελ 3,9λ.  
~~58,00€~~ **29,00€**

A72 - Κωδ.: 133  
Μύλος τυριού  
~~59,00€~~  
**30,00€**



A73 - Κωδ.: 126  
Σούπερ Σόνικ  
μικρό 300ml  
~~49,90€~~ **25,00€**



A79 - Κωδ.: 136  
Μούλι Σεφ  
~~99,00€~~ **50,00€**



Δ13 - Κωδ.: 258  
Βαθιά Τρυπητή Κουτάλα  
~~13,00€~~ **7,00€**



Δ14 - Κωδ.: 260  
Αναδευτήρας Μεταλλικός  
~~22,00€~~ **11,00€**



Δ15 - Κωδ.: 261  
Μακριά Σπάτουλα  
~~13,00€~~ **7,00€**



Γ76 - Κωδ.: 226  
Μάκρο Πλας Κανάτα 1λ.  
~~46,00€~~ **23,00€**



Γ77 - Κωδ.: 312  
Μάκρο Σνακ 430ml  
~~21,00€~~ **11,00€**



Z33 - Κωδ.: 330  
Πετσέτα για τα Τζάμια (2)  
~~29,00€~~ **15,00€**



Z36 - Κωδ.: 333  
Πετσέτα για Ξεσκόνισμα (2)  
~~19,00€~~ **10,00€**



Ι05 - Κωδ.: 235  
Ούλιτρα Πλας 1,8λ.  
~~70,00€~~ **35,00€**



Ι02 - Κωδ.: 361  
Ούλιτρα Πλας 3,5λ.  
~~95,00€~~ **48,00€**



Γ80 - Κωδ.: 240  
Μάκρο Χύτρα Ταχύτητας  
σε συσκευασία Δώρου  
~~129,00€~~ **65,00€**



Γ83 - Κωδ.: 237  
Μάκρο Μούλι Μεγάλο 3λ.  
~~99,00€~~ **50,00€**

ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΓΕΛΙΕΣ ΙΣΧΥΕΙ ΣΒΗΡΑ ΠΡΟΤΕΡ ΑΙΟΤΗΤΑΣ ΜΕΧΡΙ ΕΞΑΝΤΗΣΙΩΣ ΤΩΝ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ. ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΧΗ ΕΞΑΝΤΗΣΙΩΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Η TUPPERWARE ΘΑ ΤΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΗΣΕΙ ΜΕ ΆΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΗΣ ΑΞΙΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

# Tupperware®

Tupperware Hellas A.B.&E.E.  
Ακαδημίας 4, 106 71 Αθήνα, Τηλ: 210 3679 326  
[www.tupperware.gr](http://www.tupperware.gr)



Η Συνεργασία της Tupperware



© January 2022 Tupperware. All rights reserved.

[mytaper.gr](http://mytaper.gr)

# Tupperware®

DIGITAL OFFER ΕΒΔ. 03/2022

Υψηλή ποιότητα...  
*άριστο αποτέλεσμα!*



mytaper.gr



Κωδ: **532**

Αποκτήστε το Τηγάνι 28εκ. Chef Series Cottage

από ~~280,00€~~ ΜΟΝΟ **142,00€**

και μαζί θα πάρετε ένα Ποί 1,1λ.

Tupperware Hellas AB&EE  
Ακαδημίας 4, 106 71 Αθήνα,  
Τηλ.: 210 3679326

© January 2022 Tupperware. All rights reserved.

www.tupperware.gr




Η Γραμμή της Tupperware


# Tupperware®

DIGITAL *Recipe* ΕΒΔ. 03/2022

Σε πολλά μέρη της Ελλάδας, η παράδοση λέει πως μετά τις γιορτές τρώμε ψάρι. Και πραγματικά είναι ό,τι πρέπει μετά το φαγοπότι των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς! Πάμε λοιπόν να ετοιμάσουμε μια λαχταριστή συνταγή με ψάρι που δεν έχει να ζηλέψει τίποτα από ένα πιάτο με κρέας...

## Ψάρι με λαχανικά στο φούρνο

  
Χρόνος Προετοιμασίας  
10'

  
Χρόνος Μαγειρέματος στο φούρνο  
65' - 200°C

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ:

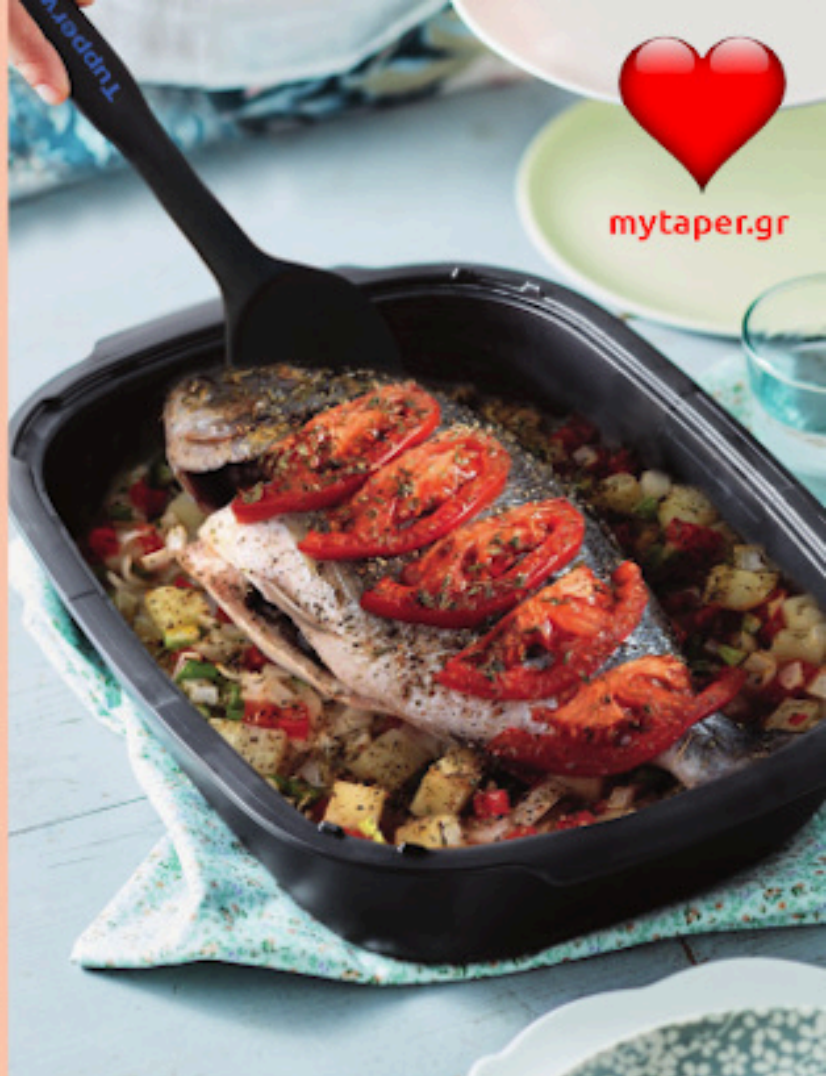
- 1½ κιλό καθαρισμένο ψάρι (τσιπούρα, μπακαλιάρος)
- 3 κλωνάρια σέλερι
- 3 ξερά κρεμμύδια
- 3 τομάτες κομμένες
- 3 πατάτες
- 2 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- 1/2 φλ. ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

1. Καθαρίζουμε το ψάρι από τα λέπια και τα βράγχια και πλένουμε πολύ καλά. Έπειτα, κόβουμε όλα τα λαχανικά με το Τζούνιор Σεφ.
2. Στο Ούλτρα Πλας 3,3λ, στρώνουμε τα κομμένα λαχανικά, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι κι ανακατεύουμε με το Κουτάλι Αναμειξεως.
3. Τοποθετούμε το ψάρι πάνω στο στρώμα των λαχανικών και το καλύπτουμε με φέτες τομάτας. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και το θυμάρι.
4. Περιχύνουμε με το ελαιόλαδο και απλώνουμε παντού με το Πινέλο Σιλκόνης.
5. Τοποθετούμε το κάλυμμα και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200° C για 40'.
6. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμη 15'. Σερβίρουμε με την Πλατιά Σπάτουλα.

**TIP:** Για πιο ιδιαίτερη γεύση, μπορείτε να γεμίσετε το ψάρι με λαχανικά όπως σπανάκι ή καρότα

*Καλή Επιτυχία!*



  
mytaper.gr



1 I04 - Κωδ.: 363  
Ούλτρα Πλας Παραλήμο 3,3λ.  
~~123,00€~~ **65,00€**

2 A78 - Κωδ.: 151  
Τζούνιор Σεφ  
~~42,00€~~ **22,00€**

3 Δ25 - Κωδ.: 269  
Πλατιά Σπάτουλα  
~~13,00€~~ **8,00€**

4 Δ19 - Κωδ.: 264  
Πινέλο Σιλκόνης  
~~20,00€~~ **10,00€**

5 Δ27 - Κωδ.: 271  
Επίπεδο Κουτάλι Αναμειξεως  
~~12,00€~~ **7,00€**