




Cuisez
l'excellence

 **chefseries™**
by Tupperware

Un design à faire envie.
Une technicité d'avant-garde :
un fond encapsulé de 5 couches.
Une transmission rapide
et uniforme de la chaleur.
Un vaste ensemble diversifié
de produits pour répondre
à tous vos besoins.
Une qualité d'acier 18/10 garant
de la qualité Tupperware.
Notre nouvelle fierté : la Collection
culinaire Chef Series™ pour
valoriser votre cuisine et vous
donner accès à la grande
gastronomie.



Généralités

Tout feu, tout flamme

Des matériaux nobles. Des alliages performants. Le secret de la Collection culinaire Chef Series™ réside dans sa composition : 3 couches d'aluminium stratifié et fondu entre des feuilles intérieures et extérieures d'acier inoxydable 18/10 (18 % de chrome et 10 % de nickel) de qualité supérieure pour le corps.

La base encapsulée se compose de 2 couches, en aluminium et en acier inoxydable. Résultat, un fond composé de 5 couches pour assurer une conduction parfaite de la chaleur, équilibrée et plus efficace sur toutes les surfaces de cuisson (gaz, électrique, céramique et induction).

Les surfaces extérieures en acier inoxydable poli et brillant, renforcent le design, l'ergonomie, les formes arrondies et l'élégance de cette Collection culinaire. Les poignées et les manches sont creux et rivetés pour un grand confort d'utilisation.

Polysélecte, elle propose un ensemble de couvercles en verre pour suivre le déroulé de la cuisson et de couvercles en acier inoxydable pour cuire également au four traditionnel.

La Collection culinaire Chef Series™ est idéale pour préparer des recettes saines et équilibrées. Cuisinez en ajoutant peu de graisse et utilisez moins d'eau ; vous préservez ainsi les minéraux et la valeur nutritive des aliments.

« La Collection Chef Series™ by Tupperware : pour cuisiner comme les grands Chefs. »



Bouillir de plaisir

Ne rougissez pas et laissez-vous transporter par la robustesse et la performance des Casseroles Chef Series™. Donnez une nouvelle dimension à votre façon de cuisiner.



Casseroles 1,1 - 14 cm d'height
 Maniable, compacte, c'est la Casseroles Mède
 pour rhuser vos sauces et vos petites garnitures comme un grand Chef.

Casseroles 2,4 l - 18 cm d'height
Casseroles 2,8 l - 20 cm d'height
 Cuisinez riz, pâtes, soupes, légumes...
 avec précision grâce aux graduations intérieures imprimées au laiton.
 A vous de choisir la taille qui vous convient le mieux...
 et pourquoi pas les 2 ?



Le souci du moindre détail

Un couvercle en verre trempé pour suivre l'évolution
 de la cuisson sans manipulation. La poignée creuse
 ergonomique munie d'un repose-pouce est un réel
 about pour cette Collection de Casseroles !

Notre Cadeau

Ébullir de plaisir



chef

Découvrez dans ce livre de délicieuses recettes
 à réaliser dans les Casseroles Chef Series™.
 Il vous sera offert pour l'achat
 d'une des Casseroles de cette Collection.

Le savez-vous ?

Pour rhuser à cœur et l'assaisonnement de vos pâtes,
 10 minutes, une règle d'or à retenir : compter 10 min
 de cuisson par litre d'eau et le tour est joué !



Saisir l'instant

Attendre le moment opportun.
Guetter un frémissement. Saisir l'instant !
Réussir la cuisson, rien de plus facile
avec les Poêles Chef Series™.



Poêle 20 cm (10L)

Compacte et efficace, elle dispose d'une surface de cuisson optimale grâce à des bords relevés. Œufs sur le plat, filets de tournedos, darnes de saumon, sa taille est absolument parfaite !



Poêle 28 cm (18L)

Un diamètre de grande taille et un couvercle en verre trempé pour avoir l'œil sur vos petits plats qui mijotent. Pratique, grâce à son couvercle, vous évitez à l'effusion, évitez les projections et tenez au chaud.



Crêpière (18L)

Et que ça saute !

Grâce à ses parois latérales très légèrement inclinées, les crêpes sont faciles à faire glisser de la Poêle dans l'assiette. Son manche extra long assure un confort incomparable pour un maniement en toute sécurité. Crêpes, galettes, blinis, plus rien ne vous arrête !

Votre Cadeau

Saisir l'instant



Chef

Laissez-vous surprendre par les recettes originales de ce livre à réaliser dans les Poêles Chef Series™. Il vous sera offert pour l'achat d'une des Poêles de cette Collection.

Le saviez-vous ?

Comment savoir si votre Poêle est à température ?
Faites le test de la goutte d'eau : versez quelques gouttes d'eau dans votre Poêle, si elles éclatent comme des pétiles, votre Poêle est à température. Si elles s'évaporent, elle est à température !



WOK (18L)

Une poêle de légumes originaux au menu ?

Rien de plus facile, pour préparer les légumes en quelques secondes, prenez à utiliser le Chef' Chef, puis faites les sauter énergiquement dans le Wok, et hop, c'est prêt !

Grâce à son couvercle en verre et à ses parois élevées qui permettent une large surface de contact avec les aliments, vous pouvez réaliser toutes sortes de cuissons : faire sauter, cuire à l'étouffée, faire revenir, faire mijoter...



Mijoter sans frémir

Un maximum d'efficacité pour
un minimum d'énergie !
La parfaite restitution de la chaleur
du fond jusqu'aux parois donnera
à vos plats les sensations
du moelleux et du croustillant.
Laissez mijoter sans modération.



Sauteuse 2,8 l - 34 cm Ø (666)

Pour rissoler, dorer, sauter, mijoter...
Elle sera votre plus fidèle alliée pour les viandes, les poissons
ou les légumes, avec ou sans sauce. Avec moins de matières
grasses et un chauffage rapide, grâce à son revêtement intérieur
Teflon® Platinum DuPont, elle vous rendra la vie plus facile !



Faitout 5,7 l - 34 cm Ø (666)

Robuste et ergonomique, il va même au four
grâce à son couvercle en acier inoxydable.
Idéal pour braiser, rôtir, cuire, mijoter : il fait tout !



Une ligne parfaite

Les poignées rivetées larges et creuses offrent
une excellente prise en main pour un confort
d'utilisation optimal.

Votre Cadeau

Mijoter sans brûler



chef

Associer les utilisations de votre Sauteuse et
de votre Faitout avec les succulentes recettes
de ce livre, il vous sera offert pour l'achat
de la Sauteuse 2,8 l ou du Faitout 5,7 l
de la Collection Cuisine Chef Series™.

Le savez-vous ?

Comment dégraisser un plat en sauce ?
Fier de plus facile, laissez le refroidir jusqu'à ce que le gras se
soit figé, puis retirez-le. Réchauffez votre plat à feu doux,
il sera moins riche et donc plus digeste.



Trancher dans le vif

Couper, ciseler, hacher, découper, peler, tailler... A chaque Couteau son métier !
Précision professionnelle, design contemporain, équilibre parfait, découpe et maniabilité incomparables : l'efficacité au bout de vos doigts.



Couteau à éplucher inox

Peler des fruits et des légumes, éplucher des fraises, tourner des légumes... c'est son travail. Le Couteau à éplucher a une taille idéale qui se positionne facilement dans la paume de la main pour un résultat précis, rapide et efficace.



Couteau d'office inox

Il est pratiquement tout faire : tailler les fruits et légumes, les herbes mais également le viande. En un mot : indispensable.



Couteau à tomate inox

Les fruits et légumes délicats à chair tendre (tomate, kiwi, pêche...) n'ont fait son affaire ! Sa lame mince, droite et finement dentelée permet de trancher en toute délicatesse.



Couteau à fileter inox

Lever des filets de poisson ne sera plus une corvée : avec sa lame droite et flexible, le Couteau à fileter permet de séparer facilement la chair délicate des poissons des arêtes.



Couteau du chef inox

Sa lame puissante permet d'émincer, de hacher et de tailler aisément la viande crue et la plupart des fruits et légumes de grandes tailles. Désormais, le Chef, c'est vous !



Couteau à pain inox

Avec ses dents très affûtées, le Couteau à pain est aussi efficace pour les pains et les canés que pour couper les fruits de grosses dimensions à peau épaisse comme l'ananas. Rien ne l'arrête !



Couteau à trancher inox

Amateurs de viande, ne cherchez plus ! Avec sa lame large et longue, il est le partenaire idéal pour trancher et découper toutes sortes de viandes cuites.



Bloc couteaux inox

En bois massif pour un plan de travail rangé et sécurisé. Avec toujours le bon couteau sous la main n'est plus un luxe !



Set du professionnel inox

Le Bloc couteaux et 7 Couteaux (Couteau à éplucher, Couteau d'office, Couteau à tomate, Couteau à fileter, Couteau du chef, Couteau à pain et Couteau à trancher). Tous les, fiables et prêts à relever tous les défis en vous assurant efficacité, précision, durabilité et confort d'utilisation.

Notre Cadeau

Trancher dans le vit



chef

Sublimez votre entourage avec des techniques de découpe de professionnels. Tous les secrets sont à l'intérieur. Il vous sera offert pour tout achat d'un Couteau Chef Series™, du Bloc couteaux ou du Set du professionnel.

Le saviez-vous ?

La qualité professionnelle d'un couteau se reconnaît au fil qui n'est pas une lame forgée. La lame et le manche ne sont qu'un seul élément, ce qui contribue à l'équilibre parfait.



Couverts de table (x2)

Une table des grands jours ou tout simplement une table familiale. Nos Couverts de table sont une invitation permanente à la convivialité.



Couverts à entrée (x2)

Raffinement et élégance. Modernité et polyvalence. Ils complètent parfaitement les Couverts de table !



Fourchettes à dessert (x2)

Un côté pour trancher, un côté pour piquer. Les Fourchettes à dessert offrent une parfaite prise en main pour le plaisir de savourer jusqu'à la dernière miette.

Notre Cadeau

Trancher dans le vif



chefseries®










L'art de la table n'aura plus aucun secret pour vous. Ce livret vous sera offert pour l'achat de la Ménagère 24 pièces.



Ménagère 24 pièces (x2)

Des fiançailles ? Un mariage ? Un anniversaire ? Une ménagère complète de 24 couverts dans un écrin à offrir ou tout simplement pour se faire plaisir !

Tableau récapitulatif

	diamètre	contenance	couverture		revêtement			graduation (en ml)	référence	prix public
			verre	acier inoxydable	teflon	acier inoxydable				
Pages 6-7		14 cm	1 l	X			X		G01	135 €
		18 cm	2,4 l	X			X	X	G02	170 €
		20 cm	2,8 l	X			X	X	G03	190 €
Pages 10-11		20 cm				X			G10	145 €
		28 cm		X		X			G11	250 €
		28 cm				X			G14	165 €
		30 cm		X		X			G12	250 €
Pages 14-15		24 cm	2,8 l		X	X			G08	230 €
		24 cm	5,7 l		X		X	X	G05	250 €

	longueur de la lame	référence	prix public
	9 cm	G31	38 €
	10 cm	G30	40 €
	14,5 cm	G28	50 €
	18 cm	G29	55 €
	20,5 cm	G32	78 €
	21 cm	G33	62 €
	20,5 cm	G34	72 €
		G38	50 €
		G39	445 €

	référence	prix public
	G23	40 €
	G22	22 €
	G24	20 €
	G40	240 €

Tupperware

Garantie

Les produits de la gamme Chef Series™ by Tupperware sont garantis 10 ans contre tout défaut de fabrication et bénéficient en outre de la garantie légale relative aux vices cachés, à l'exception du revêtement Teflon® Platinum DuPont, garanti 3 ans après la date d'achat. Nous vous rappelons que les produits de la gamme Chef Series™ by Tupperware ne conviennent pas pour un usage dans le four à micro-ondes.