

# Tupperware®

Весна 2016



# Весна 2016



## МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

- 8 Коллекция «МикроКук»
- 10 Инновационные изделия
- 12 101° МикроГурмэ
- 14 «ТапперКук»

## ВСЁ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- 16 Коллекция «УльтраПро™»
- 20 Коллекция «Силиконовые формы»
- 22 Коллекция «Всё для выпечки»

## УМНЫЕ ГАДЖЕТЫ

- 26 Кухонные приборы «Диско»
- 28 Умные гаджеты
- 30 Коллекция ножей Universal
- 32 Коллекция «Минс»
- 36 Мясорубка и терка Fusion Master

## СЕРВИРОВКА

- 38 Сервировочная Коллекция
- 40 Коллекция «Очарование»

## ВСЕГДА С СОБОЙ

- 42 «Всегда с собой»
- 43 Эко-бутылки

## ДЕТСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

- 44 Детская коллекция

## УМНОЕ ХРАНЕНИЕ

- 46 Охлаждающие лотки
- 48 Контейнер «Салями»
- 49 Классика Tupperware
- 50 Коллекция «Умные холодильники»
- 52 Коллекция «Умные изделия»
- 54 Компактусы Tupperware
- 56 Салфетки для уборки

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 58 Рецептурные буклеты
- 60 Возможности с Tupperware
- 61 Наборы Успеха
- 63 Условные обозначения
- 64 Дистрибьюторные Центры Tupperware



[WWW.TUPPERWARE.RU](http://WWW.TUPPERWARE.RU)

### Компания Tupperware®

Tupperware – всемирно известный производитель эксклюзивной высококачественной посуды для дома и кухни. Изделия Tupperware улучшают жизнь людей за счет рациональной экономии ресурсов и инновационных технологий, помогая сделать питание здоровым и качественным. Уже более 70 лет компанию Tupperware знают и любят в 100 странах мира. Обладатели изделий Tupperware сегодня не представляют свою жизнь без них, ценят их практичность, удобство и элегантность. Инновационный дизайн наших изделий оценен множеством престижных премий, включая премию RedDot.



МЫ РАБОТАЕМ  
С ЛЮДЬМИ И ДЛЯ ЛЮДЕЙ



Здравствуй,  
весна!

**Молодая зелень,  
сочные, вкусные  
фрукты. Самое  
долгожданное  
время года  
наступает...**

# Готовка в микроволновой печи: полезно, быстро и экономично

В условиях быстрого темпа жизни невозможно обойтись без микроволновой печи. Но многие люди недооценивают возможности этого кухонного прибора, доверяя ему лишь размораживание и разогрев продуктов. А ведь на самом деле готовка в микроволновой печи – один из самых быстрых, полезных и экономичных способов приготовления блюд!

« Готовка в микроволновой печи сохраняет цвет, аромат и питательные вещества ».

Как же работает микроволновая печь? Очень просто: микроволны, проникая в продукт, заставляют его молекулы колебаться. За счет этого происходит быстрое нагревание и, как следствие, приготовление продуктов изнутри. Специально разработанные для этой цели изделия Tupperware пропускают микроволны, и продукт готовится гораздо быстрее, чем в стеклянной или керамической посуде, которая поглощает их, замедляя таким образом процесс приготовления.

Скорость и легкость приготовления блюд в микроволновой печи трудно превзойти, это особенно очевидно после долгого трудового дня. Но это далеко не единственное преимущество этого способа готовки. Ведь чем дольше процесс приготовления, тем меньше цвета, аромата и питательных веществ в результате. Ускоряя процесс приготовления, микроволновая печь лучше сохраняет вышеперечисленные характеристики продуктов. К тому же добавление масла не требуется.

«МикроКук»,  
стр. 8



Рисоварка «Восточная  
сказка», стр. 10



Торт можно испечь в микроволновой печи! Смотрите потрясающий рецепт на следующем развороте.



Правильное питание: быстрое приготовление с возможностью не добавлять масло в блюдо позволяет сохранить больше питательных веществ. Готовка в микроволновой печи сохраняет вкус, структуру и аромат, особенно в сочетании с нашей посудой, которая существенно сокращает время приготовления. Вам не придется затрачивать больше времени и усилий, чтобы Ваша семья питалась правильно.



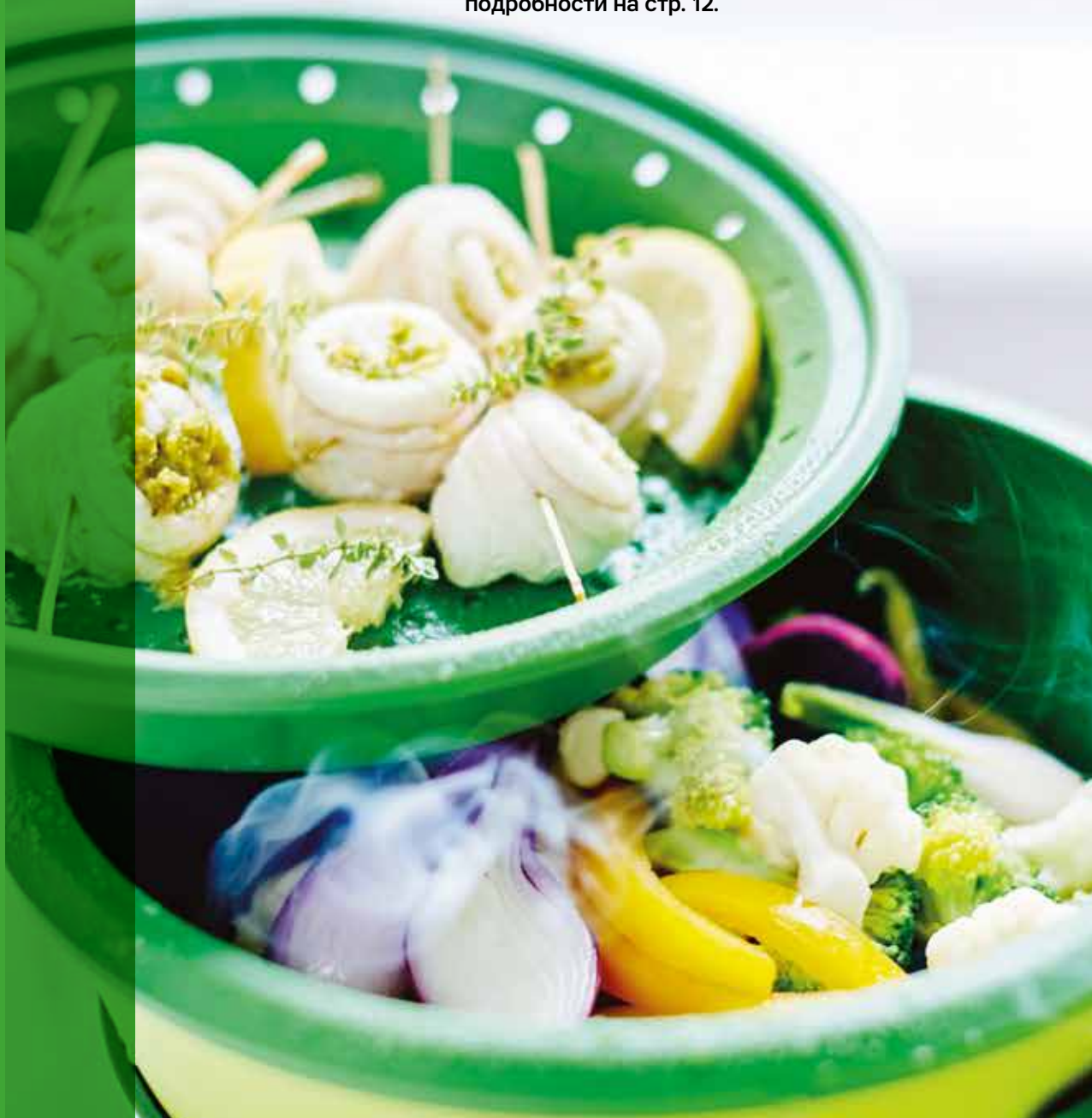
Экономьте деньги: Ваша микроволновая печь потребляет до 75% меньше энергии, чем плита или духовой шкаф. Меньше счет за электричество – больше денег на свежие, вкусные продукты.



Ваш выбор: проводить больше времени с семьей и друзьями, наслаждаясь вкусными, полезными блюдами, или тратить всё время на кухне за плитой.

## Наслаждайтесь преимуществами пароварки со скоростью микроволновой печи

С нашей 101° МикроГурмэ Вы сможете превратить  
Вашу микроволновую печь в пароварку! Узнайте  
подробности на стр. 12.



# КЛАССИЧЕСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

Время подготовки: 20 мин. Время приготовления: 5 мин. Глазурь: 2 мин. 30 сек.



*Торт готовится быстрее,  
чем духовой шкаф разогревается.*



## Ингредиенты на 6 порций:

### Торт:

- 125 г шоколада (в плитках)
- 125 г размягченного сливочного масла
- 120 г сахарного песка
- 3 яйца
- 150 г муки
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. разрыхлителя

### Глазурь:

- 200 г шоколада (в плитках)
- 50 мл молока

1. Приготовьте тесто: положите масло и шоколад в **емкость «МикроКун» (2,25 л)** круглую, накройте крышкой и растопите в микроволновой печи в течение 2 минут при мощности 600 Вт.
2. Перемешайте смесь **силиконовым скребком**.
3. Добавьте сахар, затем яйца.
4. Смешайте в отдельной емкости муку, соду и разрыхлитель.
5. Постепенно добавляйте мучную смесь в шоколад, перемешивая силиконовым скребком.

6. Готовьте, не накрывая крышкой, 5 минут при мощности 600 Вт.
7. Дайте настояться в течение 10 минут.
8. Приготовьте глазурь: в емкость «МикроКун» (2,25 л) круглую положите шоколад, влейте молоко. Готовьте в микроволновой печи 1 минуту 30 секунд при мощности 600 Вт. Дайте постоять 1 минуту. Затем перемешайте силиконовым скребком.
9. Намажьте торт глазурью и подавайте к столу.

# Пора новых хобби

Готовя в микроволновой печи, у Вас появится очень много свободного времени.  
Мы советуем обзавестись новым хобби. А лучше двумя.

*Изделия «МикроКук» позволяют не только разогревать и размораживать,  
но и готовить потрясающие блюда в микроволновой печи.*

См. видеоролик



Емкость «МикроКук» (2,25 л)  
круглая с дополнительной крышкой  
M10 4 499 руб.



Кувшин «МикроКук» (1 л)  
M09 3 199 руб.

*Дополнительная крышка  
сохраняет свежесть блюд  
в холодильнике, а также  
обеспечивает безопасную  
транспортировку*



# Картофельный суп-пюре

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 20 мин.

## Ингредиенты:

- 500 г очищенного картофеля
- 300 г лука-порея (белая часть и немного зеленой)
- 350 мл воды
- 200 мл сливок
- 40 г сливочного масла
- 2 зубчика чеснока
- 1 луковичка
- соль, мускатный орех по вкусу

## Способ приготовления:

1. Очищенный репчатый лук и чеснок нарубите в **измельчителе «Турбо» (300 мл)** и прогрейте в микроволновой печи со сливочным маслом в **емкости «МикроКук» (2,25 л) круглой** в течение 2 минут при мощности 600 Вт.

2. Добавьте лук-порей, очищенный картофель, нарезанный крупно с помощью **универсального**

**ножа Universal**, и готовьте еще 11 минут, затем добавьте воду и готовьте еще в течение 3 минут.

3. Измельчите получившуюся массу в **комбайне «Экстра-Шеф» (1,35 л)** до однородной консистенции.

4. Влейте сливки, добавьте специи, перемешайте и готовьте в микроволновой печи 4 минуты при мощности 600 Вт.



# Ваша плита останется без дела

Попробуйте готовить в наших инновационных изделиях в микроволновой печи – Вы станете пользоваться плитой гораздо реже.

2.



1. «Браво-Дилайт» (430 мл)  
В44 729 руб.

2. Рисоварка «Восточная сказка» (2,2 л)  
В40 1 499 руб.



Рецептурный  
буклет «Рисоварка  
«Восточная сказка»  
С73



Рецептурный буклет  
«Браво-Дилайт»  
С72

См. видеоролик



1.

# Питайтесь хорошо. Везде.

Загруженный день – не причина отказаться от вкусного обеда. Возьмите с собой любимое блюдо в компактном контейнере, оснащённом специальным клапаном, и разогрейте его дома, на работе... где бы Вы ни были.

Каждая емкость оснащена клапаном, который  
нужно открывать перед разогревом



## Набор «Новая волна» (400/600/800 мл)

Рекомендуемая максимальная  
мощность для разогревания – 360 Вт.

**Б62 2 249 руб.**

## НОВИНКА

Кружка «Новая волна» (500 мл)  
для разогревания

**И83 779 руб.**



# Идеальная система

Инновационная пароварка для микроволновых печей не только избавит Вас от беспорядка на кухне, но и обеспечит идеальный результат в виде вкусных, полезных и ярких блюд.



Рецептурный буклет  
«101° МикроГурмэ»  
ПМ1862

Готовьте 2 Блюда  
одновременно!

Вода в нижней  
емкости под  
воздействием тепла  
превращается в пар,  
который поднимается  
в лотки и готовит продукты



См. видеоролик



101° МикроГурмэ  
B42 5 799 руб.



Порционные контейнеры  
101° МикроГурмэ (80 мл), 8 шт.  
B43 1 699 руб.

# Паровые пряники

Время подготовки: 15 мин.

Время приготовления: 18 мин.

---

## Ингредиенты:

- 180 г ржаной муки
- 100 г миндальных орехов
- 50 г сливочного масла
- 150 г сахарной пудры
- 70 г сахара
- 1 яйцо
- 2 ст. л. меда
- ½ ч. л. соды
- сок ½ лимона
- щепотка соли
- специи: молотые корица, мускатный орех, кардамон, черный перец

## Способ приготовления:

1. Смешайте в **ковше «От шефа» (1 л)** яйцо, сахар, мед и сливочное масло. Нагревайте и, помешивая, доведите смесь до однородности.
2. Добавьте в смесь специи, соль и соду, гашеную соком лимона.
3. Переложите смесь в **замесочное блюдо (4,5 л)**, добавьте просеянную с помощью **сита** муку и орехи, нарубленные с помощью **измельчителя «Турбо-Микс» (600 мл)**, перемешайте. Тесто должно получиться густое и липкое.

4. Мокрыми руками скатайте из теста шарики.
5. Выложите их на нижний лоток **пароварки 101° МикроГурмэ**, поставьте на емкость для воды и накройте крышкой. Имейте в виду, что пряники увеличатся в размере примерно в 1,5 раза.
6. Готовьте в микроволновой печи в течение 18 минут, при мощности 800 Вт.
7. Готовые пряники покройте глазурью.



# Чакапули

Время подготовки: 15 мин.

Время приготовления: 25 мин.

## Ингредиенты:

- 1 кг баранины (мякоть)
- 200 г кинзы
- 200 г зеленого лука
- 200 г тархуна (эстрагон)
- 200 г укропа
- 1 ст. л. хмели-сунели
- 4 ст. л. зеленого ткемали (или 5-6 шт. алычи)
- 6 зубчиков чеснока
- 150 мл белого сухого вина
- соль, перец по вкусу

## Способ приготовления:

1. Положите  $\frac{1}{2}$  часть баранины, нарезанной ломтиками по 5 см, в **скороварку для микроволновой печи «ТапперКук» (3 л)**, добавьте хмели-сунели, соль и перец.

2. Выдавите на мясо с помощью **«Чудо-чесночницы»** 3 зубчика чеснока.

3. С помощью **ножа для овощей Universal** нарежьте половину зелени: кинзы, зеленого лука, тархуна, укропа и добавьте  $\frac{1}{2}$  зеленого ткемали. Повторите так же второй слой: выложите баранину, чеснок и зелень.

4. Добавьте вино, посолите по вкусу поверх всех слоев.

5. Закройте крышку и готовьте в микроволновой печи в течение 25 минут при мощности 900 Вт.

6. Перед тем как открыть крышку, дайте настояться 15 минут.



# Не удивляйтесь

Знаменитая своим быстрым результатом готовка под давлением пара стала еще быстрее благодаря микроволновой печи. Вы не успеете оглянуться, как уже пора садиться за стол.



Рецептурный буклет  
«Скороварка для  
микроволновой печи  
«ТапперКук»  
PM1798



Скороварка для  
микроволновой печи  
«ТапперКук» (3 л)  
В50 9 999 руб.

См. видеоролик



Нет ничего проще, чем готовить в «ТапперКук». Вам нужно всего лишь заложить продукты в изделие и поставить его в микроволновую печь. А затем наслаждаться сочным, вкусным, полезным и ароматным блюдом!

# В поисках рецептов

В духовом шкафу, микроволновой печи, на столе, в холодильнике и даже в морозильной камере «УльтраПро™» – настоящий герой кухни. Не удивляйтесь, когда поймаете себя на мысли, что постоянно ищете новые рецепты.







**1.** Кастрюля «УльтраПро™» (3,3 л)  
с крышкой «УльтраПро™» (1,2 л)  
У04 9 898 руб.



**2.** Силиконовая  
варежка-прихватка  
К07 2 099 руб.

Готовьте блюда в духовом шкафу, микроволновой печи и морозильной камере!  
«УльтраПро™» выдерживает перепад температур от -25 до 250 °С.



**1. Основание кастрюли «УльтраПро™» (2 л)**  
У05 3 299 руб.

**2. Крышка «УльтраПро™» (800 мл) к кастрюлям «УльтраПро™» (2 л) и (3,5 л)**  
У07 2 999 руб.

**3. Основание кастрюли «УльтраПро™» (3,5 л)**  
У06 3 799 руб.



**Кастрюля «УльтраПро™» (1,8 л) прямоугольная**  
У03 4 699 руб.



**НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**  
Рецептурный буклет  
«УльтраПро™»  
С19

# Лосось под грибной заправкой с пряным картофелем

Время подготовки: 15 мин.

Время приготовления: 35 мин.

## Ингредиенты:

- 4 кусочка лосося (± 125 г каждый)
- 150 г шампиньонов
- 4 картофелины
- 80 г сливочного масла
- 2 ст. л. панировочных сухарей
- 5 ст. л. оливкового масла
- лавровый лист, соль, перец, пряные травы по вкусу

## Способ приготовления:

1. Разогрейте духовой шкаф до 250 °С.
2. В очищенном картофеле сделайте надрезы через каждые 5 мм с помощью **универсального ножа Universal**.
3. Поместите картофель на перевернутую **крышку «УльтраПро™» (800 мл)**, сбрызните оливковым маслом, посыпьте солью, перцем, пряными травами. В каждый надрез вложите лавровый лист.
4. Поставьте в духовой шкаф на 15 минут.
5. Положите кусочки лосося в **основание кастрюли «УльтраПро™» (2 л)** кожей вниз.
6. С помощью **измельчителя «Турбо-Микс» (600 мл)** нарубите грибы. Добавьте размягченное сливочное масло, сухари, щепотку соли и перца и хорошо перемешайте.
7. С помощью **силиконового ножа** нанесите грибную массу на каждый кусок так, чтобы она полностью покрывала рыбу.
8. Когда время приготовления картофеля закончится, достаньте крышку «УльтраПро™» (800 мл), положите на каждую картофелину кусочек сливочного масла. Разместите крышку на основании «УльтраПро™» (2 л) и поставьте в духовой шкаф еще на 20 минут при 200 °С.
9. Подавайте горячим.



# Мясной рулет

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 40 мин.

## Ингредиенты:

- 300 г говяжьего фарша
- 300 г свиного фарша (или 300 г бараньего фарша)
- 1 луковица
- 4 яйца (2 сырых, 2 сваренных вкрутую)
- 3 ст. л. сухарей из белого хлеба
- 2 веточки орегано или 1 ч. л. сушеного
- 5 веточек тимьяна (+ несколько для запекания)
- 2 веточки розмарина
- 1 зубчик чеснока
- 30 мл оливкового масла
- соль, перец по вкусу

## Способ приготовления:

1. Разогрейте духовой шкаф до 180 °С. Очистите и мелко нарубите лук в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**.
2. Смешайте в **замесочном блюде (3 л)** фарш, лук, сырые яйца, сухари, 1 ч. л. соли и ½ ч. л. свежемолотого черного перца.
3. Отделите от стеблей листья тимьяна, орегано и розмарина и нарубите вместе с чесноком в измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл). Добавьте получившуюся массу к фаршу, посолите, поперчите и хорошо вымешайте.
4. Выложите в **силиконовую форму «Королевская» (1,5 л)** половину фарша, сверху положите очищенные целые вареные яйца.
5. Накройте второй половиной фарша. Сверху положите несколько веточек тимьяна и сбрызните небольшим количеством масла.
6. Выпекайте в духовом шкафу при 180° в течение 40 минут. Подавайте, нарезав тонкими кусочками, вместе с зеленым салатом.

Силиконовая форма  
«Капкейки»  
Л17 1 599 руб.



# Украшение Вашей кухни

Украсьте Вашу кухню новым, стильным, сиреневым цветом всеми любимыми силиконовыми формами Tupperware.



Рецептурный  
буклет  
«Капкейки»  
ПМ1791



Силиконовый противень  
Размер: 35,3 x 31,5 см  
Л18 1 999 руб.



**НОВИНКА**  
Силиконовая форма для вафель  
Размер: 30 x 19,4 см  
Л19 1 799 руб.



**НОВИНКА**  
Силиконовая форма  
«Королевская» (1,5 л)  
Л14 1 999 руб.

# Измерьте, СМЕШАЙТЕ И ГОТОВЬТЕ

Умные изделия Tupperware позаботятся об идеальном тесте – Вам останется лишь разогреть духовой шкаф.

*Запатентованный дизайн  
клапана гарантирует стекание  
капель обратно в основание*



**НОВИНКА**

**Шейкер (600 мл)  
Г43 859 руб.**



**Мерный кувшинчик (1 л)  
Г33 819 руб.**



**Емкость  
для смешивания (2 л)  
Г32 1 549 руб.**

**1. Замесочное блюдо**  
(3 л)  
Б02 1 199 руб.

**3. «Максимилиан»**  
(7,5 л)  
Б03 1 569 руб.

**2. Замесочное блюдо**  
(4,5 л)  
Б06 1 299 руб.



**«Мульти-дуршлаг» (3,75 л)**  
Б07 749 руб.



### Набор «Поваренок»

1. Насадка-соковыжималка
  2. Кувшинчик (200 мл)
  3. Крышка
  4. Насадка-сепаратор
  5. Насадка-терка
- Г17 1 099 руб.



*Аккуратно просеивайте муку, какао, сахарную пудру одной рукой, обогащая продукт кислородом*



**Сито**  
Г22 1 299 руб.



Форма  
«Солнышко»  
Г25 299 руб.



Мерные совочки (5 шт.)  
(от 50 до 250 мл)  
Г30 779 руб.



Силиконовая кисточка  
«Совершенство»  
Г40 889 руб.



См. видеоролик





# Выше всяких ожиданий

Готовите ли Вы печенье оригинальной формы или просто тесто для очередного кулинарного шедевра, наша скалка никогда Вас не подведет.



**Подложка  
Г08 1 399 руб.**  
Размер:  
66 x 46 см

Заполните скалку теплой водой для раскатывания дрожжевого теста или холодной для песочного и слоеного



**Скалка  
с кольцами-насадками  
Г29 1 499 руб.**

См. видеоролик



Кольца-насадки позволяют регулировать толщину раскатываемого теста

ультра-тонкое

3 мм

6 мм

# Кухонные приборы для кухонного ремесла

Взбить, смешать, перевернуть, очистить, открыть...  
С такими профессионалами готовка в одно удовольствие!



**НОВИНКА**  
Лопатка узкая  
Г132 599 руб.



Лопатка широкая  
Г127 599 руб.



**НОВИНКА**  
Мини-половник  
Г41 599 руб.



Ложка для смешивания  
Г123 599 руб.



Половник  
Г124 599 руб.



Венчик-шумовка  
Г125 1 399 руб.



Ложка для смешивания  
с отверстием  
Г128 599 руб.



Ложка «Каждый день»  
Г131 599 руб.



Сервировочная  
лопатка  
Г129 599 руб.



Лопатка  
Г122 599 руб.



Венчик  
Г20 859 руб.

См. видеоролик





Контейнер «Реверси»  
(2,5 л)  
A210 1 449 руб.

Контейнер  
«Свежесть» (5,5 л)  
A03 2 249 руб.

Контейнер «Дыхание»  
(3 л)  
A04 1 749 руб.



Чудо-чесночница  
Г103 2 049 руб.

recycline<sup>™</sup>  
Tupperware  
Держатель для  
полотенец  
K03 759 руб.



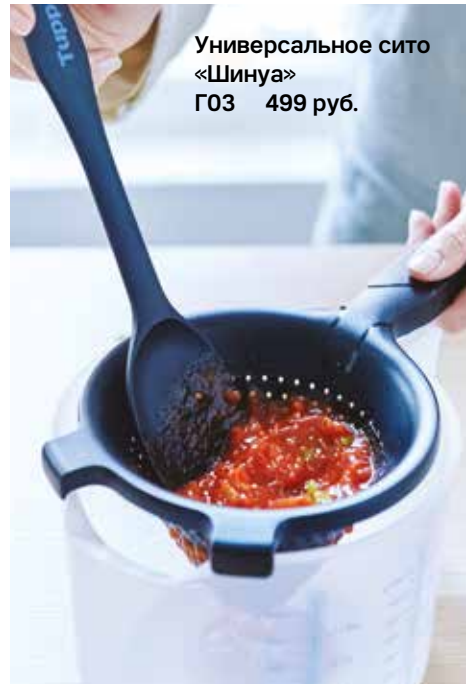
**НОВИНКА**  
Штопор  
Г104 2 299 руб.





**НОВИНКА**  
Органайзер для крышек  
K02 1 049 руб.

recycline  
Tupperware



Универсальное сито  
«Шинуа»  
Г03 499 руб.

Консервный нож  
Г100 2 499 руб.

См. видеоролик



Овощечистка  
универсальная  
Г116 499 руб.



Овощечистка  
вертикальная  
Г82 559 руб.



# От начала и до конца

Готовка не может начаться без хорошо заточенного ножа. Потрясающий набор ножей станет Вашим главным помощником в приготовлении вкусного блюда.



**1. Разделочный нож Universal с чехлом ИМ1903 1 199 руб.**

**2. Универсальный нож Universal с чехлом ИМ1902 1 399 руб.**

**3. Нож для овощей Universal с чехлом ИМ1904 1 499 руб.**

**4. Нож для филе Universal с чехлом ИМ1905 1 699 руб.**

**5. Нож для хлеба Universal с чехлом ИМ1901 2 049 руб.**

**6. Нож «От шефа» Universal с чехлом ИМ1900 2 349 руб.**



**Точилка для ножей «Мышонок™» Г99 1 849 руб.**



**Ножницы «Диско» Г102 1 999 руб.**

# Уменьшайте расход энергии

Больше Вам не понадобятся розетки. Наши измельчители и комбайны эффективны так же, как и электрические, только не расходуют энергию.



Рецептурный  
буклет  
«Измельчитель  
«Турбо»  
ПМ50

Рецептурный  
буклет  
«Комбайн  
«Экстра-Шеф»  
ПМ1690

Уникальный механизм натяжения — для максимально эффективного результата измельчения и взбивания. 1 натяжение механизма = 100 ударов ножом!



Измельчение лука, зелени,  
чеснока

Измельчитель  
«Турбо»  
(300 мл)  
Г113 3 129 руб.

Измельчение орехов,  
фруктов, приготовление  
смузи и соусов

Измельчитель  
«Турбо-Микс»  
(600 мл)  
Г117 3 799 руб.

Измельчение различных продуктов,  
приготовление пюре, крем-супов,  
жидкого теста

Комбайн  
«Экстра-Шеф»  
(1,35 л)  
Г114 5 699 руб.

См. видеоролик







Рецептурный буклет  
«Измельчитель  
«Турбо-Микс»  
ПМ1199



«Карусель» (3,9 л)  
Г72 2 999 руб.

*Еще Быстрее, удобнее и эффективнее!*



См. видеоролик

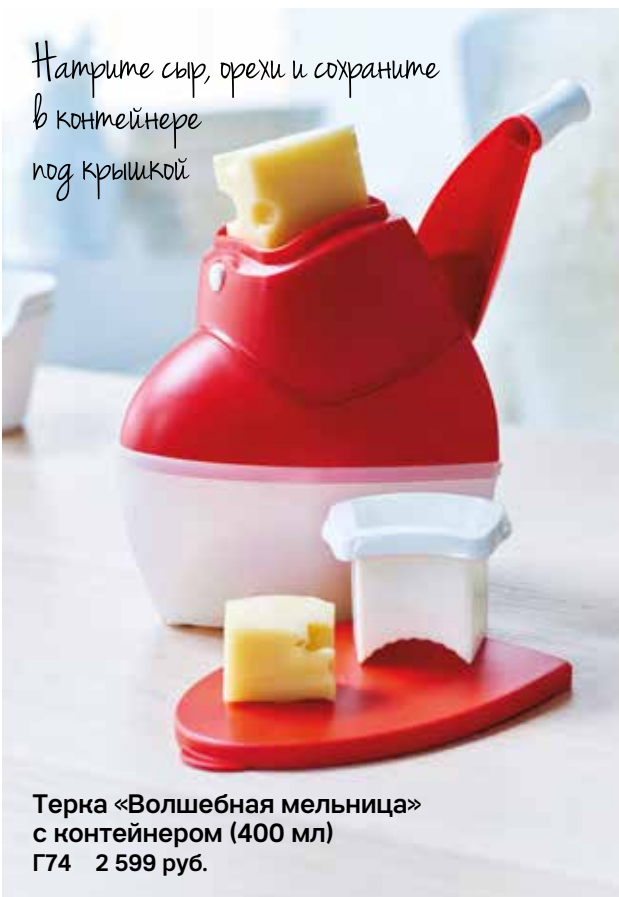


Рецептурный буклет  
«Термосервирователь»  
С74



Термосервирователь (3л)  
В37 1 899 руб.

*Натрите сыр, орехи и сохраните  
в контейнере  
под крышкой*



Терка «Волшебная мельница»  
с контейнером (400 мл)  
Г74 2 599 руб.

# Ваша креативная сторона

Готовьте блюда, удовлетворяющие не только  
Ваши вкусовые потребности, но и эстетические.

**Терка-шинковка «Мандолина»  
с 3 насадками**  
Г51 7 378 руб.

См. видеоролик



**Рецептурный буклет  
«Терка-шинковка  
«Мандолина»  
ПМ1691**

Насадка для гладкого нарезания



Насадка для рифленого нарезания



Насадка для  
длинной соломки



# УЖИН + ДЕСЕРТ

Fusion Master настолько же разносторонний, как и Ваше меню.  
Просто поменяйте насадки.

Общие части для  
мясорубки и терки:



Рукоятка и пресс  
Г58 1 099 руб.



Основание  
Fusion Master  
Г53 2 799 руб.



Части для мясорубки Fusion  
Master:



Составные части механизма  
мясорубки + корпус + насадки для  
печенья + насадка для сосисок  
Г59 4 699 руб.

Части для терки Fusion  
Master:



Корпус терки + насадка  
для мелкой стружки  
Г55 2 899 руб.



Насадка для крупной  
стружки  
Г54 1 499 руб.



Насадка для  
пюреобразных смесей  
Г57 1 499 руб.



Насадка-слайсер  
Г56 1 499 руб.

## Мясорубка Fusion Master



## Терка Fusion Master

См. видеоролик



# Элегантная универсальность

Ничто не выглядит более элегантно, чем блюда,  
поданные в Сервировочной Коллекции.

Блюдо (1,3 л)  
В16 1 719 руб.



Блюдо (2 л)  
В17 2 099 руб.



Чаша (1,1 л)  
B24 1 049 руб.

Чаша (2,1 л)  
B31 1 599 руб.

*Вдавленный вниз «носик»  
дозировает сахар чайными  
ложками. С поднятым  
«носиком» сахар  
высыпается без  
ограничений*



Сахарница-дозатор (300 мл)  
B20 1 049 руб.



«Деликатесница» (1,4 л)  
B18 1 299 руб.



# Вспышка цвета

Составляя меню на день, не забудьте добавить туда хорошую порцию цвета.



## НОВЫЙ ЦВЕТ

Кружка «Очарование»  
(350 мл), 2 шт.  
И34 699 руб.



*Оставшиеся  
после наливания  
капли попадают  
обратно в кувшин*



Кувшин  
«Очарование» (2,1 л)  
И10 999 руб.



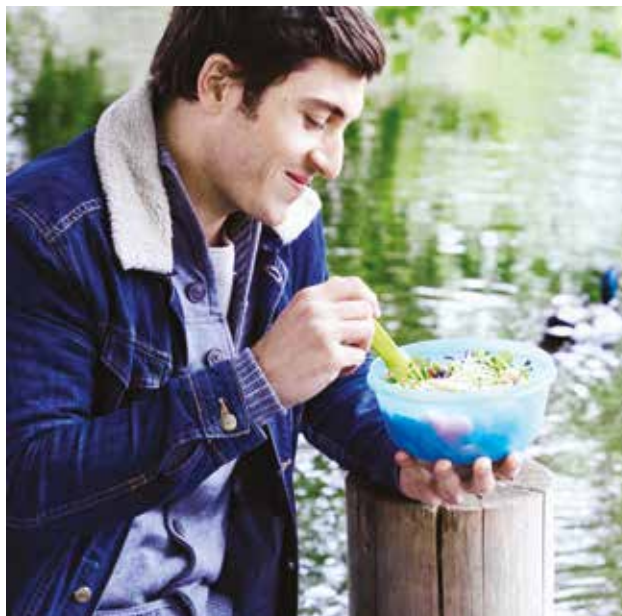
Чаша «Очарование»  
(500 мл), 2 шт.  
И27 849 руб.





**Органайзер «Сластена»**  
29,5 x 20 x 9,5 см  
A209 1 449 руб.





Набор «Всегда с собой» (1,5 л)  
с приборами и емкостью для  
заправки  
Б19 1 369 руб.



Ланч-бокс  
с разделителем  
А208 1 149 руб.



# Эко-лидеры

Все больше и больше людей присоединяются к эко-движению. Tupperware стояла у его истоков, всегда заботясь об окружающей среде, создавая изделия, уменьшающие количество вредных отходов. Наши эко-бутылки – логическое продолжение этой истории.

**eco**  
by Tupperware

Удобно пить на ходу  
или во время занятий  
спортом. Благодаря  
клапану



Эко-бутылка  
(750 мл)  
в бирюзовом  
цвете  
И56 449 руб.

Эко-бутылка  
(750 мл)  
в желтом цвете  
с клапаном  
И53 499 руб.

Эко-бутылка  
(500 мл)  
в коралловом  
цвете  
И55 399 руб.

Эко-бутылка  
(500 мл)  
в салатном  
цвете  
И51 399 руб.

Эко-бутылка  
(1 л)  
в голубом цвете  
с клапаном  
И70 669 руб.

# Счастье – это...

...вкусно перекусить. Или порисовать. Или и то, и другое.  
Когда у Ваших малышей всё под рукой, они счастливы.

**Набор контейнеров  
«Трио»**  
И81 1 049 руб.



**Сервировочная  
чаша (200 мл), 3 шт.**  
Г70 919 руб.



**Эко-бутылка  
«Динозаврик» (350 мл)**  
И87 409 руб.

**Эко-бутылка  
«Червячок» (350 мл)**  
И88 409 руб.



**Поильник «Малыш»  
(170 мл)  
B62 1 349 руб.**



**Мисочка  
«Малыш» (500 мл)  
B71 1 849 руб**



*Прорезиненное дно обеспечивает устойчивость во время кормления*



**Ложечка  
Tupperware (4 шт.)  
B81 269 руб.**



Охлаждающий лоток (1 л) низкий  
E05 799 руб.



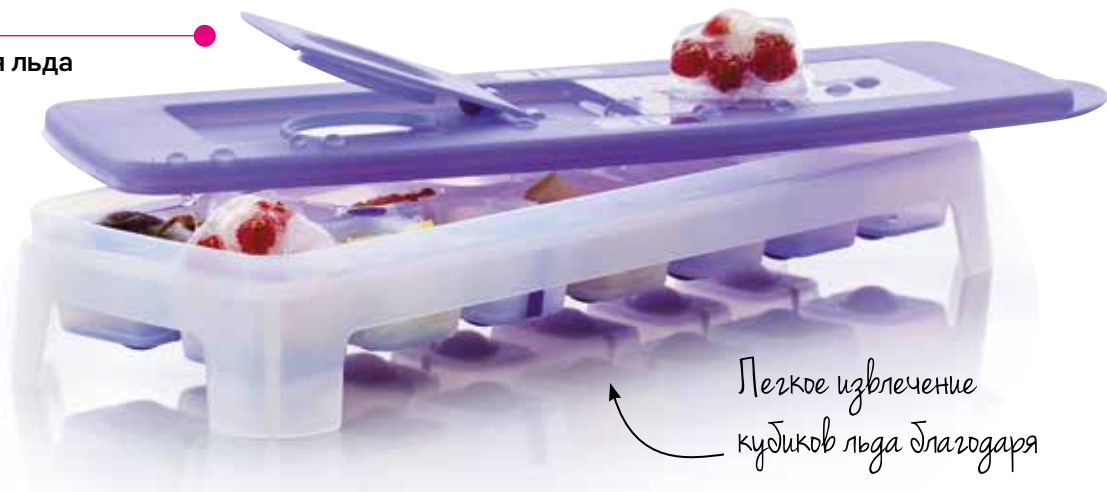
# Замороженный волшебный мир



Яркий дизайн и компактность новых Охлаждающих лотков приносят особое удовольствие, когда Вы открываете морозильную камеру, чтобы достать ингредиенты для блюда или готовый обед.

## НОВЫЙ ЦВЕТ

Контейнер для льда  
«Морозко»  
E20 1 149 руб.



Легкое извлечение  
кубиков льда благодаря  
прорезиненному дну ячеек



Охлаждающий лоток (450 мл)  
низкий, 4 шт.  
E08 1 499 руб.



Гид Tupperware  
по заморозке  
продуктов  
PM1848 100 руб.



Охлаждающий  
лоток (1,1 л)  
высокий, 2 шт.  
E07 999 руб.

**Набор:**

- Охлаждающий лоток (450 мл) низкий, 2 шт.
- Охлаждающий лоток (1,1 л) высокий, 2 шт.
- Охлаждающий лоток (1 л) низкий, 1 шт.

E09 2 499 руб.



# Насколько Вы проголодались?

Полноценный обед или просто перекус?

У нас есть ответы на все вопросы, касающиеся хранения продуктов.



**НОВИНКА**

**Контейнер «Саями»**

27,6 x 9,2 x 7,9 см

**A147 799 руб.**



Легендарная влаговоздухонепроницаемая крышка сохранит свежесть Еды и продуктов до 3 раз дольше!



Супер «Хит-парад»  
(1/1,5/2 л), 3 шт.  
Б28 2 299 руб.



Малый «Хит-парад» (300 мл), 4 шт.  
Б27 1 399 руб.



Большой «Хит-парад» (600 мл), 3 шт.  
Б26 1 449 руб.

# Люблю свежие продукты

Воздух – вот главное условие для сохранения свежести овощей, фруктов и мяса. Но каждому продукту требуется определенное количество кислорода. «Умные холодильники» обеспечат продукты нужными им условиями.



См. видеоролик



**1. Контейнер «Умный холодильник» (1,8 л), ВЫСОКИЙ**  
A143 999 руб.

**2. Контейнер «Умный холодильник» (1,8 л) НИЗКИЙ**  
A142 1 199 руб.

**3. Контейнер «Умный холодильник» (4,4 л)**  
A144 1 549 руб.



Компактное хранение

Новые контейнеры «Умный холодильник» для мяса и рыбы – идеальное решение для хранения и разморозки мяса, птицы и рыбы в холодильнике. Они образуют настоящую систему хранения в сочетании с контейнерами «Умный холодильник».

новинка

**Контейнер  
«Умный холодильник» (1,8 л)  
для мяса и рыбы  
A145 1 099 руб.**



**Контейнер «Умный  
холодильник» (4,4 л)  
для мяса и рыбы  
A146 1 449 руб.**



# Свежий и ароматный

Ароматный сыр и свежий хлеб с хрустящей корочкой – идеальное сочетание.  
Наши изделия для хранения сыра и хлеба всегда обеспечат Вас нужным количеством того и другого.

Теперь крышки всех «Умных сырниц™» можно мыть в посудомоечной машине  
Благодаря интегрированным решеткам.



См. видеоролик



**1. «Умная сырница™» «Кроха»**  
15,5 x 16,5 x 6,5 см  
A137 799 руб.

**2. «Умная сырница™»  
прямоугольная**  
29,5 x 20,5 x 9,8 см  
A136 1 699 руб.

**3. «Умная сырница™»  
малая**  
20,5 x 20,5 x 9,5 см  
A138 1 299 руб.

**4. Масленка**  
И15 579 руб.



**5. «Умная хлебница™»**  
15,9 x 27 x 37,9 см  
A05 3 599 руб.

**6. Разделочная доска  
к «Умной хлебнице™»**  
A06 1 499 руб.

См. видеоролик



# Та же полка, но больше места для хранения

Наши изделия помогут Вам максимально увеличить место для хранения продуктов благодаря своей компактности.



Крышка с клапанами к компактам овальным  
A85 349 руб.



Основание компакта овального (500 мл)  
A53 359 руб.



Основание компакта овального (1,1 л)  
A54 429 руб.



Основание компакта овального (1,7 л)  
A56 499 руб.



Основание компакта овального (2,3 л)  
A57 619 руб.



Основание компакта овального (2,9 л)  
A52 959 руб.



Контейнер для специй малый (120 мл), 2 шт.  
A90 769 руб.



Контейнер для специй большой (270 мл), 2 шт.  
A91 919 руб.



Основание компакта круглого (440 мл)  
A75 219 руб.



Крышка круглая  
A77 100 руб.



Крышка круглая с клапаном  
A78 350 руб.



Компакт для спагетти (1,1 л)  
A79 669 руб.



Компакт для масла (1,1 л)  
A80 919 руб.



Салфетка для мытья пола  
двусторонняя  
П01 859 руб.



## Не оставляйте ни следа

Наши салфетки не оставляют разводов. Ведь никто не хочет убираться после уборки.







**Салфетка для чистки очков**  
П02 229 руб.



**Салфетка «Ультра»**  
П09 449 руб.

**Универсальная салфетка**  
П05 519 руб.

**Салфетка для удаления пыли**  
П04 469 руб.

**Салфетка для мытья окон и зеркал**  
П07 669 руб.

**Салфетка для сушки посуды**  
П03 769 руб.

# Рецептурные буклеты

Оригинальные рецепты помогут Вам в полном объеме оценить всю прелесть наших изделий. Подарите эти буклеты своим друзьям и близким. Вы всегда можете их приобрести у своего Консультанта.



Измельчитель «Турбо»  
PM50 50 руб.



Измельчитель  
«Турбо-Микс»  
PM1199 50 руб.



Комбайн  
«Эстра-Шеф»  
PM1690 50 руб.



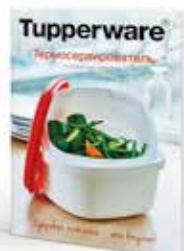
Рисоварка  
«Восточная сказка»  
C73 50 руб.



Сковорода для  
микроволновой печи  
«ТапперКук»  
PM1798 50 руб.



Терка-шинковка  
«Мандолина»  
PM1691 50 руб.



«Термосервирователь»  
C74 50 руб.



«Напкейки»  
PM1791 50 руб.



«Браво-Дилайт»  
C72 50 руб.



«Миксер-Трио»  
PM1024 50 руб.



«УльтраПро™»  
C19 100 руб.



«101° МикроГурмэ»  
PM1862 100 руб.

# Соберите у себя дома Презентацию Tupperware – это весело!

Вы наверняка уже бывали на увлекательных Презентациях Tupperware, а устраивали ли Вы свою собственную Презентацию? Ведь став Хозяйкой этого интересного мероприятия, Вы получите массу преимуществ. Во-первых, это отличный повод собрать своих друзей и знакомых и весело провести с ними время, поучаствовав в кулинарном мастер-классе. Во-вторых, это отличная возможность получить эксклюзивный подарок, интересные специальные предложения и изделия из Каталога по привлекательным ценам. И, в-третьих, Вы не будете обременены хлопотами, ведь профессиональный Консультант Tupperware сам позаботится обо всем, приготовит блюдо, продемонстрирует преимущества изделий Tupperware, которые изменят Вашу жизнь к лучшему. А Вам останется лишь отдыхать, наслаждаться обществом друзей и увлекательным путешествием в мир кулинарных возможностей!





## Ваша карьера в Ваших руках!

Когда речь идет о карьере в компании Tupperware, всё зависит только от Вас. Вы вкладываете свои усилия и время, взамен получаете успех, самореализацию и высокий доход.

Консультанты компании Tupperware – это не просто люди, которые занимаются продажами. Консультанты компании Tupperware – это бизнес-партнеры, успех которых крайне важен для нас.

На протяжении 70 лет наша миссия – открывать возможности нашим Консультантам, вселять в них уверенность и успех.

Присоединяйтесь к нам – Вы увидите, как осуществляются все Ваши мечты, будь то дополнительный доход на семейные развлечения или вклад в развитие собственного бизнеса.

Свяжитесь с нами уже сейчас и узнайте, как получить работу мечты.



# Набор Успеха

Станьте Консультантом и откройте для себя мир возможностей Tupperware: высокий доход, признания, путешествия и новые знакомства!

Начните свой путь с приобретения Набора Успеха, который компания Tupperware предлагает в двух вариантах:

## Базовый Набор Успеха

для быстрого старта в качестве успешного Консультанта:

1. Измельчитель «Турбо» (300 мл)
2. Малый «Хит-парад» (300 мл), 4 шт.
3. Силиконовый скребок малый
4. Каталог Tupperware Весна 2016, 1 шт.
5. Рецептурный буклет «Измельчитель»Турбо»

## Базовый Набор Успеха

2 699 руб.

## Большой Набор Успеха

6 499 руб.

## Большой Набор Успеха,

объединивший изделия из многих коллекций. С ним Вам будет легко демонстрировать изделия уже на первых Презентациях, получать доход и идти к исполнению Ваших желаний вместе с Tupperware:

1. Измельчитель «Турбо» (300 мл)
2. Малый «Хит-парад» (300 мл), 4 шт.
3. Силиконовый скребок малый
4. Каталог Tupperware Весна 2016, 3 шт.
5. Рецептурный буклет «Измельчитель»Турбо»
6. «Браво-Дилайт» (430 мл)
7. Рецептурный буклет «Браво-Дилайт»
8. Замесочное блюдо (3 л)
9. Шейкер (600 мл)
10. Сито
11. Овощечистка вертикальная





За более подробной информацией о продукции, услугах и возможностях компании Tupperware, пожалуйста, обращайтесь к Вашему Консультанту или в один из Дистрибьюторных Центров © Tupperware. Все права защищены. Права на тексты, изображения и товарный знак принадлежат головной компании Dart Industries Inc. Никакие части настоящего издания не могут быть воспроизведены, использованы или переданы в любой форме одним из способов передачи и размножения информации без предварительного письменного согласия правообладателя. Это положение относится к фотокопированию, размножению, воспроизведению, переводам, а также к сохранению и обработке на компьютере. Компания оставляет за собой право на замену цветовой гаммы или снятие с продажи любого изделия, представленного в Каталоге без предварительного уведомления. Цены в настоящем Каталоге являются расчетными и могут отличаться от цен в месте продажи изделий. Компания оставляет за собой право в любой момент в одностороннем порядке изменить расчетные цены. Срок действия Каталога и текущие расчетные цены уточняйте у Дистрибьютора.



Максимально допустимая температура приготовления в изделиях Tupperware с данным знаком



Материалы, из которых изготовлены изделия Tupperware, предназначены для пищевых продуктов



RedDot Design Award. Награда за инновационный дизайн изделий



Минимально допустимая температура заморозки в изделиях Tupperware с данным знаком



Нельзя использовать в режиме «Гриль»



Инновационное покрытие, благодаря которому полимер сохраняет свой оригинальный цвет



Для использования в морозильной камере



Для использования в духовом шкафу



В изделиях используются вторично переработанные полимеры



Можно мыть в посудомоечной машине



Нельзя использовать металлические кухонные принадлежности (ножи, лопатки), которые могут повредить изделие



В изделиях используется мембрана, благодаря которой излишняя влага испаряется, что уменьшает вероятность образования плесени



Для использования в микроволновой печи



Tupperware является старшим членом и одним из основателей Российской Ассоциации Прямых Продаж



Нельзя использовать в микроволновой печи



Для использования на открытом огне



Воспользуйтесь QR-кодом, чтобы получить дополнительную информацию по интересующему Вас изделию, перейдя на сайт компании Tupperware



Нельзя использовать на открытом огне

# ДИСТРИБЬЮТОРНЫЕ ЦЕНТРЫ TUPPERWARE

## АЗЕРБАЙДЖАН

### Баку

ул. Сулеймана Рустама, д. 7  
+99 (412) 493-64-04

## АРМЕНИЯ

### Гюмри

ул. 3-а, 58 квартал, д. 1  
+374 (93) 461-35-8

## БЕЛОРУССИЯ

### Минск

ул. Захарова, д. 50 В  
+375 (17) 290-44-60  
+375 (17) 290-44-63

## РОССИЯ

### Москва

1 Олимпийский пр-т, д. 30,  
стр. 1, 1 этаж  
+7 (495) 508-26-38  
+7 (495) 508-26-30

Варшавское шоссе, д. 26,  
стр. 11, оф. В 412  
+7 (495) 725-30-52  
+7 (916) 779-69-94

ул. Горшина, д. 2,  
подъезд 3, 1 этаж  
+7 (964) 642-71-53  
+7 (499) 340-17-09

Ленинградский пр-т, д. 80,  
кор. 66, этаж 4а, офис 460  
+7 (903) 090-72-50,  
+7 (495) 592-18-50.

Милютинский пер.,  
д. 6, стр. 1, оф. 1  
+7 (495) 621-72-94  
+7 (495) 623-31-13

Олонецкий пр-д, д. 4, к. 2,  
оф. 11б, 5 этаж  
+7 (495) 728-35-69  
+7 (901) 528-35-69

ул. Тверская, д. 27/2,  
1 этаж  
+7 (499) 575-07-87  
+7 (964) 581-65-57

ул. Верхние Поля, д. 4.  
+7 (499) 356-76-31.

ул. Фридриха Энгельса, д. 58  
+7 (495) 604-18-05  
+7 (495) 604-18-06

ул. Киевская, д. 14  
оф. 207, стр. 4, 2 этаж  
+7 (903) 624-10-69  
+7 (499) 240-19-56

ул. Краснопрудная, д. 30-34  
+7 (499) 530-12-32  
+7 (499) 530-17-32

Писаревский пр-д, д. 5,  
оф. 1. ТЦ «Партизан»  
+7 (965) 143-88-05  
+7 (929) 621-14-14

шоссе Энтузиастов, д. 31  
+7 (495) 797-81-39  
+7 (901) 517-78-64

## МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

### Железнодорожный

ул. Маяковского, д. 14А, оф. 314  
+7 (495) 567-26-90  
+7 (903) 757-20-12

### Жуковский

ул. Королева, д. 6, 2 этаж  
+7 (499) 424-11-37  
+7 (910) 490-62-27

### Зеленоград

Яблонева аллея, д. 313а  
+7 (495) 724-55-20  
+7 (903) 724-55-20  
+7 (499) 736-13-70

### Королев

ул. Калинина, д. 6Б, оф. 180  
+7 (903) 551-84-76

### Клин

ул. Мира, д. 25, оф. 10Б  
+7 (925) 170-37-20

### Луховицы

ул. Жуковского, д. 1 «Б», 3 этаж  
+7 (916) 857-09-14

### Одинцово

ул. Маршала Неделина, д. 2, оф. 5  
+7 (903) 743-75-97

### Орехово-Зуево

пр-т Ленина, д. 105Б, 2 этаж  
+7 (920) 027-63-38

### Сергиев Посад

пр-т Красной Армии, д. 171, оф.  
326А, 3 этаж  
+7 (496) 552-19-24  
+7 (968) 952-71-16

### Электросталь

ул. Мира, д. 18А, 2 этаж  
+7 (903) 771-56-29

### Санкт-Петербург

пр-т Авиаконструкторов, д. 1, оф. 14  
+7 (812) 677-14-56,  
+7 (953) 350-40-44

ул. Александра Невского, д. 9/45.

+7 (812) 710-24-37  
+7 (965) 813-38-85

ул. Бухарестская, д. 8А,  
оф. 514, 5 этаж  
+7 (812) 449-91-17  
+7 (960) 283-35-56  
+7 (921) 369-63-11

Васильевский остров,  
8-я Линия, д. 37  
+7 (812) 610-01-61

ул. Пионерская, д. 30,  
БЦ «Пионер», 1 этаж  
+7 (812) 235-09-50  
+7 (911) 99-43-82

ул. Ленсовета, д. 34, корп. 3  
+7 (812) 242-18-45

пр-т Просвещения, д. 15,  
оф. 136Н, 2 этаж  
+7 (812) 640-61-40

пр-т Стачек, д. 37, оф 122, 1 этаж  
+7 (812) 786-90-33  
+7 (981) 875-54-93  
+7 (981) 718-42-08

## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

### Пушкин

Октябрьский б-р, д. 14, оф. 15  
+7 (812) 384-64-12  
+7 (911) 230-21-30

### Абакан

ул. Богграда, д. 135  
+7 (3902) 287-32-6  
+7 (903) 921-82-19  
+7 (913) 173-61-96

### Арзамас

ул. Севастопольская, д. 42  
+7 (908) 234-19-83

### Артем

ул. Кирова, д. 39а, оф. 10,  
Бизнес-центр «Лидер»  
+7 (902) 522-92-88  
+7 (914) 662-85-72

### Архангельск

ул. Тимме, д. 28, 2 этаж  
+7 (8182) 270-40-3  
+7 (8182) 213-16-1  
+7 (911) 579-04-93

### Астрахань

ул. Набережная Приволжского  
Затона, д. 14, оф. 17, 1 этаж  
+7 (8512) 510-07-5

### Барнаул

ул. Луговая, д. 4  
+7 (3852) 567-26-2  
+7 (3852) 567-26-0

### Белгород

Свято-Троицкий б-р, д. 15, оф. 9  
+7 (8915) 575-65-35  
+7 (4722) 329-10-9

### Благовещенск

ул. Амурская, д. 187, оф. 3  
+7 (962) 285-05-21

### Братск

б-р Носмонавтов, д. 37  
+7 (3953) 466-50-3

### Брянск

ул. Дуки, д. 65, оф. 109, 1 этаж  
+7 (4832) 599-97-8  
+7 (910) 333-30-59

### Великий Новгород

ул. Нехинская, д. 57, оф. 4б,  
3 этаж  
+7 (8162) 557-58-1

### Владивосток

пр-т Красного Знамени, д. 118В  
+7 (423) 260-47-50  
+7 (924) 244-22-11



**Владикавказ**

ул. Генерала Плиева, д. 23  
+7 (928) 687-34-93  
+7 (918) 826-50-48  
+7 (960) 405-49-74

Транспортный переулок,  
д. 4, оф. 4  
+7 (928) 071 0534

**Владимир**

ул. Большая Московская, д. 57  
+7 (84922) 323-75-2  
+7 (84922) 420-84-3

**Волгоград**

пр-т Ленина, д. 94  
+7 (917) 831-35-67

ул. Рабоче-Крестьянская, д. 25  
+7 (8442) 595-49-9

**Вологда**

Советский пр-т, д. 15, 2 этаж  
+7 (8172) 729-63-1  
+7 (8172) 769-93-9

**Воронеж**

ул. Генерала Лизюкова, д. 66А  
+7 (919) 230-43-40  
+7 (919) 180-66-24

ул. Кольцовская, д. 82,  
цокольный этаж  
+7 (473) 276-38-71  
+7 (910) 732-36-01  
+7 (919) 180-66-24

**Выкса**

ул. Степана Разина, д. 39, 2 этаж  
+7 (831) 773-03-06  
+7 (987) 549-25-94

**Глазов**

ул. Кирова, д. 51д, оф. 14  
+7 (34141) 523-44  
+7 (912) 857-06-07  
+7 (912) 747-39-70

**Городец**

ул. Республиканская, д. 86а  
+7 (951) 916-05-18

**Грозный**

пр-т Ахмата Кадырова,  
д. 37, 3 этаж ТЦ «Вайт парк»  
+7 (964) 068-14-25  
+7 (928) 788-86-25

**Дзержинск**

ул. Марковникова, д. 22 б,  
оф. 22, 3 этаж  
+7 (905) 868-08-90

**Екатеринбург**

ул. 8 Марта, д. 121  
+7 (343) 295-10-97  
+7 (343) 257-10-96

ул. Карла Либкнехта, д. 22,  
оф. 210  
+7 (343) 311-29-17

ул. Малышева,  
д. 28, оф. 100, 1 этаж  
+7 (343) 376-61-11  
+7 (962) 313-34-44

**Ессентуки**

ул. Садовая, д. 3  
+7 (928) 011-35-70

ул. Кисловодская, д. 26  
+7 (87934) 434-58

**Иваново**

ул. Ташкентская, д. 84а, оф. 19  
+7 (4932) 298-63-7

**Ижевск**

ул. Карла Маркса, д. 218,  
оф. 203, БЦ «Найди»  
+7 (3412) 570-50-7  
+7 (912) 857-06-07  
+7 (912) 461-61-13

**Иркутск**

ул. Дзержинского, д. 20  
+7 (3952) 201-47-4

ул. Декабрьских Событий, д. 6в  
+7 (3952) 505-91-7  
+7 (914) 926-8-31

**Йошкар-Ола**

ул. Анциферова, д. 29, 2 этаж  
+7 (8362) 554-25-2

**Казань**

ул. Лушникова, д. 10А,  
оф. 216, ТЦ «Саборг»  
+7 (843) 518-10-69  
+7 (917) 227-52-52

ул. Туфана Миннулина, д. 86  
+7 (843) 277-97-69

**Калининград**

ул. Александра Невского, д. 51  
корп. Б, оф. 8  
+7 (4012) 332-00-0  
+7 (909) 782-04-04  
+7 (931) 603-04-34

**Калуга**

ул. Георгиевская, д. 39, оф. 215  
+7 (4842) 720-82-7  
+7 (4842) 749-49-3

**Каспийск**

ул. Орджоникидзе, д. 13  
+7 (960) 419-90-36

**Кемерово**

пр-т Ленина, д. 55, оф. 101  
+7 (3842) 657-63-6  
+7 (951) 601-01-91  
+7 (913) 124-54-63

ул. Тухачевского, д. 22А

+7 (3842) 318-31-0  
+7 (913) 402-53-38  
+7 (923) 484-20-48

**Кизилюрт**

ул. Гагарина, д. 99  
+7 (988) 638-92-10

**Киров**

ул. Чехова, д. 8  
+7 (8332) 365-78-8

**Киселевск**

ул. Томская, д. 20, 3 этаж,  
ТД «Кручар»  
+7 (961) 735-75-18

**Краснодар**

ул. Коммунаров, д. 268,  
оф. 4, литер А, 2 этаж  
+7 (861) 210-34-10  
+7 (861) 210-14-85  
+7 (918) 398-98-72

ул. Селезнева, д. 173,  
оф. 19  
+7 (918) 695-28-14  
+7 (952) 834-17-35  
+7 (861) 234-53-24

+7 978 758 0747  
(ДЦ Елены и Сергея Касараба)

+7 978 747 2545  
(ДЦ Елены Лекомцевой)

**Красноярск**

ул. Аэровокзальная,  
д. 8в  
+7 (391) 220-12-41  
+7 (391) 256-74-87  
+7 (913) 837-14-87

ул. Ленина, д. 150, 1 этаж  
+7 (391) 291-35-35

ул. Судостроительная, д. 88  
+7 (391) 206-11-97  
+7 (391) 206-11-98

**Кстово**

пер. Советский, д. 6  
+7 (960) 185-32-33

**Курган**

пр-д Конституции, д. 52  
+7 (352) 244-99-02  
+7 (909) 722-42-16

**Курск**

ул. Карла Маркса, д. 66/9  
+7 (910) 219-48-80  
+7 (951) 075-94-95

**Лабитнанги**

ул. Гагарина, д. 11  
+7 (34922) 475-35

**Липецк**

ул. Петра Смородина,  
д. 11, стр. 12  
+7 (4742) 379-60-4  
+7 (903) 643-96-04

**Магадан**

ул. Гагарина, д. 22а,  
«ДомоЦентр», 1 этаж  
+7 (4132) 645-13-5,  
+7 (914) 853-45-95

**Магнитогорск**

пр-д Карла Маркса, д. 119  
+7 (3519) 288-38-3  
+7 (922) 234-62-70

**Майкоп**

ул. Гоголя, д. 29, 2 этаж  
+7 (877) 221-00-38  
+7 (918) 651-24-62

**Махачкала**

ул. Гамидова, д. 18е,  
3 этаж, ТК «МЕТРО»  
+7 (938) 202-71-92

ул. Магомета Гаджиева, д. 116  
+7 (960) 419-46-67  
+7 (928) 298-88-85

ул. Дзержинского, д. 12,  
2 этаж, подъезд 3  
+7 (928) 570-72-42

ул. Ярагского, д. 41  
+7 (962) 409-05-99  
+7 (928) 48-48-85  
+7 (989) 479-08-70

**Мурманск**

ул. Октябрьская, д. 23  
+7 (8152) 421-48-1  
+7 (8152) 424-68-3  
+7 (921) 272-39-85

ул. Полярные Зори, д. 13  
+7 (8152) 255-99-1  
+7 (8152) 279-51-1  
+7 (911) 307-53-73

**Набережные Челны**  
ул. Московский пр-т, д. 94  
(56/16), 2 этаж, магазин «Нурай»  
+7 (8552) 510-24-0  
+7 (927) 480-88-68

**Надым**  
ул. Полярная, д. 2А,  
оф. 204, 2 этаж  
+7 (3499) 534-80-0

**Нальчик**  
ул. Головно, д. 70  
+7 (928) 082-25-13  
+7 (964) 68-17-30  
+7 (928) 711-72-04  
+7 (8662) 406-97-5

**Невинномыск**  
бульвар Мира, д. 5  
+7 (905) 499-72-86

**Нижевартовск**  
пр-т Победы, д. 26  
+7 (346) 624-12-62  
+7 (982) 522-41-52  
+7 (912) 938-33-93

**Нижний Новгород**  
пр-т Бусыгина, д. 1, оф. 12  
+7 (831) 253-67-64  
+7 (831) 253-37-61

ул. Генкиной, д. 40  
+7 (831) 438-28-20  
+7 (962) 504-97-69

**Нижний Тагил**  
ул. Садовая, д. 18,  
оф. 7, 2 этаж.  
+7 (3435) 417-45-7

**Новокузнецк**  
ул. Кирова, д. 17  
+7 (967) 731-95-88

ул. Сибиряков-Гвардейцев,  
д. 2, оф. 314, 319, 3 этаж  
+7 (3843) 722-33-1  
+7 (904) 992-26-24  
+7 (904) 992-28-86

**Новороссийск**  
Анапское шоссе, д. 15,  
корп. 2, 2 этаж  
+7 (8617) 210-52-5

**Новосибирск**  
ул. Дёповская, д. 36,  
цокольный этаж  
+7 (383) 228-02-60

ул. Кошурникова, д. 29/4,  
оф. 204  
+7 (383) 349-16-49,  
+7 (913) 380-99-94

ул. Маяковского, д. 4/1  
+7 (913) 756-55-26

ул. Немировича Данченко, д. 167,  
оф. 411, 4 этаж  
+7 (383) 373-20-62

ул. Серебренниковская, д. 19/1  
+7 (383) 231-07-05  
+7 (383) 231-13-95

**Новый Уренгой**  
ул. Таёжная, база  
«СтройКомплектСервис»  
корп. 1, оф. 2, 2 этаж,  
+7 (3494) 237-27-3  
+7 (3494) 237-20-7

**Ноябрьск**  
ул. Энтузиастов, д. 26  
+7 (3496) 335-38-3  
+7 (922) 099-12-25

**Октябрьский**  
ул. Садовое кольцо, д. 41, 2 этаж  
+7 (917) 450-73-20.

**Омск**  
ул. Лермонтова, д. 63, 1 этаж  
+7 (3812) 580-72-8  
+7 (3812) 530-98-4  
+7 (913) 970-41-33

ул. Лермонтова, д. 63  
+7 (913) 610-98-12

**Орёл**  
ул. Площадь Мира, д. 1, оф. 412,  
4 этаж  
+7 (909) 225-58-89  
+7 (930) 865-11-18

**Оренбург**  
пр-т Дзержинского, д. 7/1, оф. 34  
+7 (905) 816-83-45  
+7 (3532) 366-13-5

ул. 8 марта, д. 35  
+7 (3532) 783-90-01  
+7 (951) 030-21-74

**Орск**  
ул. Ленинского Комсомола,  
д. 43, оф. 206  
+7 (3537) 203-70-5

**Пенза**  
ул. Калинина, д. 4  
+7 (8412) 260-34-7  
+7 (952) 191-60-79

**Пермь**  
ул. Николая Островского,  
д. 64, 1 этаж  
+7 (342) 215-55-13  
+7 (919) 442-22-27  
+7 (982) 251-30-27  
+7 (912) 585-34-14

ул. Пермская, д. 161  
+7 (342) 236-24-45  
+7 (922) 308-22-22  
+7 (922) 344-55-00

**Петрозаводск**  
ул. Маршала Мерецкова, д. 4,  
цокольный этаж  
+7 (8142) 765-66-9  
+7 (921) 525-02-27  
+7 (921) 457-66-58

**Пятигорск**  
пр-т Советской Армии, д. 19  
+7 (8793) 394-77-0

**Ростов-на-Дону**  
ул. 20-ая Линия, д. 26, 2 этаж  
+7 (863) 253-77-79

ул. Темерницкая,  
д. 54, оф. 201  
+7 (863) 262-01-37  
+7 (863) 240-44-01

**Рязань**  
ул. Горького, д. 30,  
2 этаж  
+7 (4912) 441-38-9  
+7 (4912) 272-76-2  
+7 (962) 397-94-38

**Салехард**  
ул. Пермякова, д. 10  
+7 (34922) 475-35  
+7 (904) 874-02-54  
+7 (904) 475-20-62  
+7 (912) 915-40-90

**Самара**  
пр-т Кирова, д. 104, цоколь  
+7 (846) 331-05-14  
+7 (927) 725-21-56

пр-т Ленина, д. 3  
+7 (846) 313-04-11  
+7 (846) 313-04-12  
+7 (927) 012-81-90

**Саранск**  
ул. Володарского, д. 606  
+7 (8342) 482-32-7  
+7 (960) 334-99-97

**Сарапул**  
ул. Красноармейская, д. 70  
+7 (951) 219-67-11  
+7 (912) 857-06-07

**Саратов**  
ул. Вольская, д. 107А,  
2 этаж  
+7 (8452) 278-53-1  
+7 (8452) 266-91-4  
+7 (987) 357-18-29

ул. Рахова, д. 80/84  
+7 (845) 244-83-07  
+7 (917) 208-43-07  
+7 (919) 820-15-08

**Саров**  
ул. Московская, д. 8  
+7 (910) 383-54-75

**Северодвинск**  
ул. Гагарина, д. 13,  
оф. 208, 2 этаж  
+7 (8184) 586-30-0  
+7 (911) 575-88-26

**Смоленск**  
ул. Нормандия-Неман,  
д. 35, 1 этаж  
+7 (4812) 305-16-6

**Сочи**  
ул. Красноармейская,  
д. 4/1, 1 этаж  
+7 (862) 254-76-72

**Ставрополь**  
ул. Ленина, д. 401  
+7 (962) 421-08-82  
+7 (8652) 560-54

**Стерлитамак**  
ул. Артема, д. 63а, 4 этаж  
+7 (987) 474-79-77

**Сургут**  
ул. Профсоюзозов, д. 56, 2 этаж  
+7 (3462) 757-75-8  
+7 (3462) 934-95-0  
+7 (3462) 934-96-0

**Сыктывкар**  
ул. Куратова, д. 50, 2 этаж  
+7 (8212) 425-70-7  
+7 (912) 862-57-07

**Тамбов**  
ул. Державинская, д. 16а,  
оф. 216  
+7 (4752) 726-92-3

**Тверь**  
ул. Новоторжская, д. 3  
+7 (4822) 481-16-2  
+7 (4822) 481-16-3  
+7 (919) 059-83-17

**Тольятти**  
ул. Тополиная, д. 24-а,  
оф. 317, 3 этаж  
+7 (8482) 730-33-3

**Томск**  
ул. Красноармейская, д. 89а  
+7 (3822) 565-26-9

ул. Школьный переулок, д. 6  
+7 (3822) 650-26-0

**Тула**  
ул. Вересаева, д. 10А  
+7 (4872) 521-29-1  
+7 (4872) 521-29-2

**Тюмень**  
ул. Герцена, д. 88, оф. 203  
+7 (3452) 453-77-0  
+7 (919) 958-12-70  
+7 (919) 958-8-40

ул. Инженерная, д. 66,  
корп. 1, 3 этаж  
+7 (3452) 693-009  
+7 (3452) 693-008

**Улан-Удэ**  
ул. Балтахинова, д. 15, оф. 411,  
КТК «Гэлэкси», 4 этаж  
+7 (3012) 200-28-8  
+7 (924) 456-09-08  
+7 (902) 161-25-30

**Ульяновск**  
ул. Гончарова, д. 33/2,  
оф. 306, ТД «Купеческий»  
+7 (8422) 277-81-2  
+7 (917) 633-87-98

**Уфа**  
ул. 50 лет Октября, д. 11/2,  
оф. 305  
+7 (347) 295-96-31  
+7 (347) 295-96-32  
+7 (917) 800-41-50

пр-т Октября, д. 132/3,  
оф. 201, левая башня  
+7 (917) 776-86-87  
+7 (347) 246-44-95

**Хабаровск**  
ул. Дзержинского, д. 65,  
оф. 916  
+7 (914) 170-63-40  
+7 (4212) 476-21-2  
+7 (924) 218-13-28  
+7 (909) 803-73-36

**Ханты-Мансийск**  
ул. Пионерская, д. 114,  
«Виктор маркет», 4 этаж  
+7 (3467) 337-36-8  
+7 (3467) 305-11-0

**Хасавюрт**  
ул. Почтовая, д. 7  
+7 (909) 478-00-16  
+7 (909) 484-70-75  
+7 (909) 482-46-89

**Чебоксары**  
ул. Кривова, д. 12А  
+7 (8352) 452-61-9  
+7 (8352) 582-34-3

**Челябинск**  
ул. Карла Маркса,  
д. 81  
+7 (351) 724-07-47  
+7 (982) 275-29-38  
+7 (951) 482-35-38  
+7 (963) 085-21-28

Комсомольский пр-т,  
д. 66 А, 1 этаж  
+7 (351) 793-01-90  
+7 (951) 779-02-33  
+7 (905) 833-99-07

Свердловский пр-т., д. 60,  
«Дом печати», первая линия  
+7 (919) 331-73-46  
+7 (963) 079-33-28

**Череповец**  
ул. Металлургов, д. 4  
+7 (8202) 570-81-0  
+7 (921) 833-28-50

**Черкесск**  
ул. Красноармейская,  
д. 33  
+7 (963) 283-61-01  
+7 (988) 715-11-65  
+7 (928) 397-82-12

**Чита**  
ул. 9-го Января, д. 53  
+7 (3022) 350-88-1

**Юрга**  
ул. Строительная,  
д. 33Б, 2 этаж  
+7 (38451) 545-88

**Ярославль**  
ул. Угличская, д. 7  
+7 (4852) 459-42-1  
+7 (960) 541-46-83



**Эксклюзивный подарок только для Гостей Центра!**  
Посетите один из Дистрибьюторных Центров и получите в подарок «Гномик» (50 мл) – необычайно удобное изделие Tupperware с влаговоздухонепроницаемой крышкой!

# Tupperware®

Ваш Консультант:

Телефон:

E-mail:

Штамп Дистрибьюторного Центра:

**ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ: 8-800-200-6000**

(звонки по России бесплатно)

Дружите с нами в социальных сетях:



[www.tupperware.ru](http://www.tupperware.ru)