

Tesoro

каталог 2023

Tesoro

Невероятно стильные и удобные решения для вашей кухни!

Tesoro – это новый современный бренд посуды для приготовления.

Посуда выпускается на производственных площадках компании «Нева металл посуда» и отвечает самым высоким требованиям. Мы использовали 25-летний опыт в отрасли, чтобы сделать лучшее.

Над созданием посуды «Tesoro» работала команда лучших инженеров, дизайнеров и профессионалов кухни - шеф-поваров.

Качество, безопасность, потребительские свойства продукции и применяемые технологии соответствуют самому высокому уровню.



FLORENCE
collection

Коллекция Florence

Яркие, стильные, под ваше настроение!

Fresh mint

Свежий мятный, для тех,
кто любит эксперименты



TF3120-TF3128



Рассмотреть
детально



Star night

Классический черный,
для ценителей традиции
и стиля



TF1120-TF1128



Рассмотреть
детально



Blue sky

Космический синий, для
настоящих мечтателей



TF2120-TF2128



Рассмотреть
детально



Продукты бренда выделяются на полке

Премиальная упаковка и яркие коммуникации

FLORENCE
collection

**Технологический вырез для
визуального считывания
поверхности дна**

Не снимая упаковки

**Продающие коммуникации
на упаковке**

Красочные коммуникации захватывают
внимание потребителя с первых
секунд взаимодействия
с упаковкой

Только премиальная упаковка

Прочная и высококачественная упаковка
из трехслойного микрофруктона
с эффектом drip-off и выборочным
глянцевым лаком

**Яркий, обращающий
на себя внимание бренд**

Выверенные цветовые решения,
вкусные сочные блюда



**ГАРАНТИЯ
КАЧЕСТВА**



Эргономичная ручка с покрытием soft-touch

Не отпустит Вас из своих нежных объятий

Дизайнерская запатентованная ручка

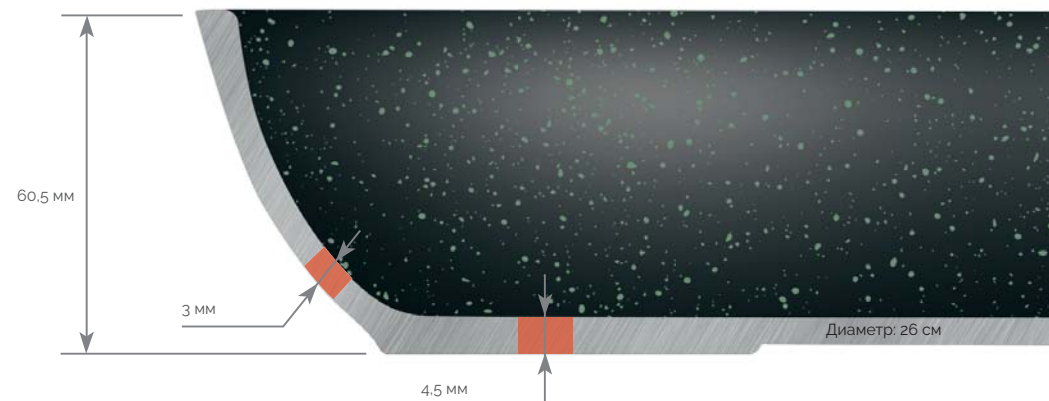
Идеально сбалансирована

Инновационная технология крепления

Технология прямого соединения корпуса и ручки без пламегасительного экрана облегчает уход за изделием

Максимально универсальная и надежная

Прочный литой толстостенный корпус не деформируется



Прочный литой корпус и европейское антипригарное покрытие

Вы получите истинное удовольствие от приготовления

- Внешнее жаростойкое антипригарное покрытие
- Пищевой сплав алюминия
- Барьерно-адгезионный грунтовочный слой, усиленный минеральными частицами
- Внутреннее износостойкое антипригарное покрытие

Высококачественное антипригарное покрытие. Гарантия качества 3 года

Мы выбрали лучшее европейское покрытие для ваших самых смелых экспериментов!

Рассчитан каждый полезный сантиметр площади

Высокий борт и большая полезная площадь поверхности дна позволит готовить большинство блюд с максимальным комфортом



Каждый продукт бренда Tesoro
- это совершенство

Премиальное антипригарное
покрытие на водной основе

Не содержит PFOA
(перфтороктановой кислоты)



Совершенная геометрия
и минималистичный дизайн

Доставят эстетическое наслаждение

Антипригарное покрытие на
внешней поверхности корпуса

Позволяет легко мыть изделие
даже вручную



Эргономичная дизайнерская
ручка с покрытием soft-touch

Комфортно лежит в руке

Идеально ровное проточенное дно

Плотно прилегает к варочной поверхности
и не оставляет царапин



TF3120 Сковорода 20 Tesoro Florence mint

TF3124 Сковорода 24 Tesoro Florence mint

TF3126 Сковорода 26 Tesoro Florence mint

TF3128 Сковорода 28 Tesoro Florence mint

FLORENCE
collection



- TF1120 Скородода 20 Tesoro Florence black
- TF1124 Скородода 24 Tesoro Florence black
- TF1126 Скородода 26 Tesoro Florence black
- TF1128 Скородода 28 Tesoro Florence black

FLORENCE
collection



- TF2120 Скородода 20 Tesoro Florence blue
- TF2124 Скородода 20 Tesoro Florence blue
- TF2126 Скородода 20 Tesoro Florence blue
- TF2128 Скородода 20 Tesoro Florence blue

MOLISE INDUCTION
collection

Коллекция Molise Induction

Подходит для всех типов плит

Deep Blue

Глубокий синий внутри,
как звездное ночное
небо, и бархатный
черный снаружи.
Полное погружение в
комфорт и роскошь



TM2120i-TM2128i



Рассмотреть
детально



Sweet pink

Нежный розовый
для романтичных натур
и тех, кто любит быть
в тренде



TM4120i-TM4128i



Рассмотреть
детально



Продукты бренда выделяются на полке

Премиальная упаковка и яркие коммуникации

MOLISE INDUCTION
collection

**Технологический вырез для
визуального считывания
поверхности дна**

Не снимая упаковки

**Продающие коммуникации
на упаковке**

Красочные коммуникации захватывают
внимание потребителя с первых
секунд взаимодействия
с упаковкой

Только премиальная упаковка

Прочная и высококачественная упаковка
из трехслойного микрофруктона
с эффектом drip-off и выборочным
глянцевым лаком

**Яркий, обращающий
на себя внимание бренд**

Выверенные цветовые решения,
вкусные сочные блюда



**ГАРАНТИЯ
КАЧЕСТВА**

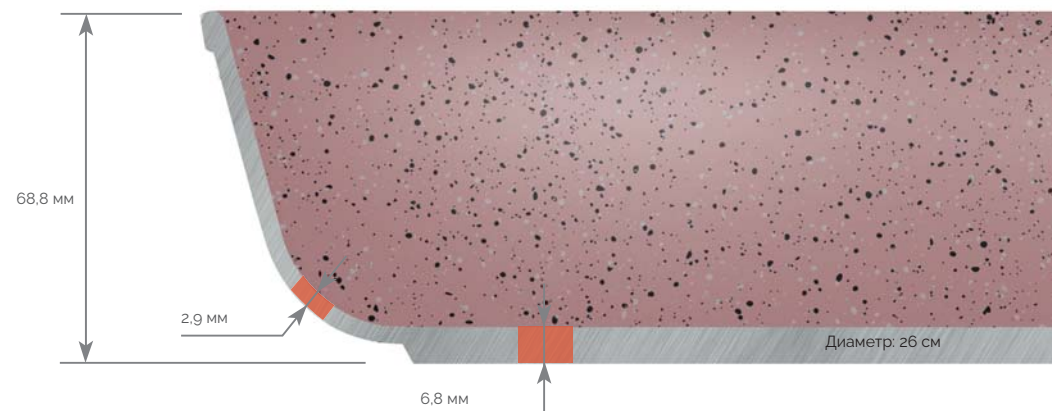
Рассчитан каждый полезный сантиметр площади

Высокий борт и большая полезная площадь поверхности дна позволят готовить большинство блюд с максимальным комфортом



Максимально универсальная и надежная

Прочный литой толстостенный корпус не деформируется



Прочный литой корпус и европейское антипригарное покрытие

Вы получите истинное удовольствие от приготовления

- Внешнее жаростойкое антипригарное покрытие
- Пищевой сплав алюминия
- Барьерно-адгезионный грунтовочный слой, усиленный минеральными частицами
- Внутреннее износостойкое антипригарное покрытие



Высококачественное антипригарное покрытие. Гарантия качества 3 года

Мы выбрали лучшее европейское покрытие для ваших самых смелых экспериментов!

Премиальное антипригарное покрытие на водной основе

Не содержит PFOA
(перфтороктановой кислоты)

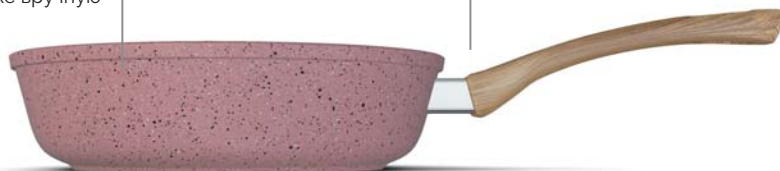


Совершенная геометрия и минималистичный дизайн

Доставят эстетическое наслаждение

Антипригарное покрытие на внешней поверхности корпуса

Позволяет легко мыть изделие даже вручную



Эргономичная ручка с мягким покрытием soft-touch

Создана для максимального удобства в руке

Идеально ровное индукционное дно

Плотно прилегает к варочной поверхности, распознается всеми типами плит



Цельный ферромагнитный диск

Дно сковороды оснащено цельным ферромагнитным диском по современной технологии **Full Induction** (фул индакшн). Такой диск распознается всеми типами индукционных плит и обеспечивает быстрый разогрев сковороды до идеальной температуры для жарки

Каждое изделие имеет свой уникальный номер



MOLISE INDUCTION
collection



TM4120i Сковорода 20 Tesoro Molise Induction pink

TM4124i Сковорода 24 Tesoro Molise Induction pink

TM4126i Сковорода 26 Tesoro Molise Induction pink

TM4128i Сковорода 28 Tesoro Molise Induction pink

MOLISE INDUCTION
collection



TM2120i Сковорода 20 Tesoro Molise Induction blue

TM2124i Сковорода 24 Tesoro Molise Induction blue

TM2126i Сковорода 26 Tesoro Molise Induction blue

TM2128i Сковорода 28 Tesoro Molise Induction blue



Рецепт итальянской кухни

Паста Карбонара – одно из любимых и известных итальянских блюд. Сочетание ингредиентов и простота в приготовлении делают ее идеальным блюдом.

Паста «Карбонара»

Ингредиенты:

1. 1 яйцо
2. 200 гр. спагетти
3. 40 гр. тертого пармезана
4. 150 гр. сырокопченого бекона
5. черный молотый перец – по вкусу

Приготовление:

1. В кастрюле вскипятить воду, опустить спагетти и отварить до состояния аль денте.
2. Некрупными слайсами нарезать бекон и обжарить в сковороде до румяной корочки.
3. После того, как приготовятся спагетти, переложить их в сковороду с беконом, перемешать, чуть обжарить и отключить плиту.
4. Разбить в миске яйцо, добавить тертый пармезан и перемешать.
5. Через 2-3 минуты после отключения плиты добавить сырно-яичную смесь в сковороду, хорошо перемешать.
6. Перед подачей посыпать черным молотым перцем.



Рецепт итальянской кухни

Фриттата – это традиционное итальянское блюдо, на основе яиц и овощей. Блюдо, которое несомненно привлекает своим внешним видом и великолепным вкусом.

Фриттата

Ингредиенты:

1. 3 яйца
2. 50 гр. тертого пармезана, 50 гр. рассольной моцареллы (мини шарики)
3. 1 болгарский перец
4. 1 томат
5. 1 зубчик чеснока
6. ½ луковицы
7. 2 веточки петрушки
8. соль, специи – по вкусу
9. 1 столовая ложка оливкового масла

Приготовление:

1. Почистить чеснок, нарезать небольшими кусочками.
2. Перец, луковицу помыть, почистить и нарезать, обсушить.
3. Томат помыть, нарезать и очистить от семян, обсушить.
4. Петрушку помыть, обсушить и мелко нарезать.
5. Чеснок обжарить на сковороде с оливковым маслом. Затем достать и выкинуть.
6. На масле с ароматом чеснока обжарить овощи.
7. Взбить венчиком в миске яйца, добавить измельченную зелень, посолить по вкусу.
8. Добавить тертый сыр в яичную смесь, перемешать.
9. Влить сырно-яичную смесь к овощам, дать «схватиться» низу, выложить моцареллу, затем накрыть крышкой и готовить на медленном огне до готовности.



mytesoro.ru

Акционерное общество
«Нева металл посуда».
195067, Россия, г. Санкт-Петербург,
пр. Маршала Блюхера, д. 78,
лит. Н, пом. 77

Отдел продаж:
(812) 331-59-50, 331-59-51
sales@nmp.u

Горячая линия:
8 800-222-80-32