

orion

tvoríme vašu domácnosť

široká paleta *jeseň*
& radové krásy *zima*



Kanvička
so sítom 0,65 l
porcelán, nerez
156011
12,49 ⌚

magazín
jeseň
zima

|2023-2024

DOLADÍ VAŠU KUCHYŇŮ

KOLEKCIA BLACK |

Malá chlebovka

21,5x20x14 cm

152462

16,99

NOVINKY!

black



Dóza na čaj

20,3x10,3x9 cm

127562

10,99

Dóza na kávové kapsule

pr. 16 cm, v. 18,5 cm

127563

11,99

Možno už doma v kuchyni máte nejaký kúsok z kolekcie čiernych plechových dóz s bambusovým viečkom a silikónovým tesnením, ktoré prakticky a veľmi prehľadne uložia potraviny. Teraz vám prinášame 3 úplne nové produkty, ktoré skvele doplnia túto kolekciu a môžu byť ozdobou vašej kuchyne.



Sedmička je šťastné číslo!



str. 52-53

**kto má rád
zvieratá**



str. 41

pre hostí



str. 64

**osvedčená
liatina**



str. 84

oslavujte

Takže sa spoliehame na to, že nám prinesie šťastie. To myslíme tak, že pre nás bude šťastím, ak vás nasledujúce stránky zaujmú, budú sa vám páčiť a pobavia vás. Opäť vám prinášame správy o novinkách v našom sortimente, ponúkame tipy na doplnenie vybavenia vašej kuchyne, kúpeľne či domácnosti. Pripravili sme niekoľko chutných a jednoduchých receptov a dovoľme si vás inšpirovať alebo vám poradiť nejaké vychytávky.

Je zaujímavé vytvárať a zostavovať pre vás tento magazín. Robíme to s láskou a s úprimným želaním, aby si tam každý našiel to svoje. Snáď vás zaujme natoľko, že sa k nemu budete opakovane vracat' a nezostanete len pri prvom prelistovaní. Zaujímavá na tejto práci je príprava v tom zmysle, že keď vytvárame jeho verziu jeseň/zima, svieti slnko, kvitnú stromy, sme na letnej dovolenke..., ale v hlave nám už behajú myšlienky na farebnú jeseň, chladné zimné dni, obdobie Vianoc. No a až budete listovať týmto magazínom, my už budeme myšlienkami opäť v krásnych letných dňoch.

Či už je vonku teplo alebo zima, slnko, dážď, vietor alebo sa k zemi znášajú snehové vločky, prajeme vám pokojné chvíle s našim časopisom. Ďakujeme vám za vašu priazeň a pozývame vás na do našich predajní, kde sa na vás teší náš milý a ochotný personál. Na svojich návštevníkov čaká aj náš e-shop.

redakcia Orion

Vnútri nájdete:

- 4 DOBRÁ GAZDINKA II
čo a ako môžete využiť v prírode a v záhrade počas jesenných mesiacov, ako spracovať, konzervovať a variť toto ovocie
- 30 KOLEKCIA
prípomenuť najobľúbenejších kolekcií a uvedenie noviniek v týchto ucelených produktových radoch
- 54 NOVINKY, VYCHYTÁVKY
nové vzory, tvary, farby, šikovní pomocníci
- 70 PRÍPRAVA NA VIANOCE A SVIATOČNÉ OBDOBIE
nielen sladké pečenie, tipy na darčeky, balenie darčiekov, slávnostné prestieranie a servírovanie
- 88 DOMÁCNOSŤ
doplňky na usporiadanie a upratanie domácnosti

Sme online!

Podelite sa s nami o svoje poznatky a zážitky z varenia, pečenia a servírovania na sociálnych sieťach.

Viac informácií nájdete na str. 96-97.



NOVÉ!

Túto jeseň pre vás pripravujeme novinku v podobe stolného týždenného farebného kalendára, v ktorom na 60 stranách nájdete naše výrobky, recepty, krásne fotografie, vyznačené sviatky a významné dni. Môžete si ho kúpiť v našom e-shope aj v predajniach Orion.



01 *dobrá gazdinka* II

Súprava príborov GOLD
nerez, povrch. úprava, 24 ks
154201
53,99



NOVINKA!

Plytký tanier ALFA
keramika, pr. 27 cm
128465
4,99



Dobrá gazdinka pre pierko plot preskočí

Už v magazíne na obdobie jari a leta sme sa zaoberali tým, čo príroda ponúka na spracovanie práve v jarňých a letných mesiacoch. Skončili sme pri auguste. Poďme si teda povedať, čo ponúkajú ďalšie mesiace. Jeseň je krásne farebná, plná plodov, akoby nám príroda ponúkala svoje poklady, než sa uloží na zimný odpočinok. Potom budeme musieť čakať na jar.



Babie leto v SEPTEMBRI

Horúce dni sa pomaly menia na príjemné babie leto. Dni sa krátia a mohol by sa nás zmocniť smútok z končiaceho sa leta. Avšak to by bola škoda, pretože obdobie babieho leta a prichádzajúcej jesene sa nesie v znamení krásnych farieb korún stromov, červených plodov na kríkoch, oranžových tekvíc v záhradkách a hnedej zoranej pôdy na poliach. Pozorne sa dívajte okolo seba pri prechádzkach prírodou a využite jej ponuky.

Miska s ušami

keramika, pr. 14 cm
129812

4,79

Miska MONA

porcelán, pr. 10,5 cm
129810

2,79

Doska na krájanie WHITELINE

akácia, 48,5x18,5 cm
126814

9,99

Podme nahliadnuť do sádov. Dozrievajú hrušky, jablká a slivky. Sušené jablká alebo slivky sú dobre známe. Vyskúšali ste ale niekedy usušiť plátky hrušiek? Sušené hrušky sú veľmi sladké a svojou aromatickou chuťou hruvo nahradia nezdravé cukrovinky, keď máte chuť maškrtiť.

A čo takto

hruškový džem

či lekvár?

- 1 kg hrušiek
- 40 g cukru
- 60 ml vody
- pektín
- 2 lyžice medu
- korenie: škoric, klinček, badián



Hrušky umyte, ošúpte a bez jadrovníkov ich nahrubo pokrájajte alebo nastrúhajte. Podlejte vodou, pridajte cukor, med a korenie podľa vašej chuti a premiešajte ich s pektínom podľa návodu na balení. Všetko rozvaríte a je hotovo, môžete plniť do čistých a suchých pohárov. Dôkladne ich uzavriete a otočíte dnom nahor cca na 15 minút. Ak máte poháre s gumičkou, musíte ich po uzavretí ešte sterilizovať 10 minút v zaváracom hrnci.



Strúhadlo 4 hrany

nerez, guma

140779

9,99



Škrabka pre pravákov aj ľavákov

plast, nerez

140777

• mix farieb **2,79**



Zaváracie poháre

rôzne veľkosti a tvary v ponuke
obchodov ORION alebo e-shopu
www.oriondomacepotreby.sk



Mriežkový koláč s jablkami

- 500 g hladkej múky
- 1/2 vrecúška prášku do pečiva
- štipka soli
- 80 g práškoveho cukru
- 150 g masla
- 3 vajčka + vajčko na potretie
- 5 lyžíc mlieka
- 2 lyžice rumu
- 800 g strúhaných jablák
- 60 g krupicového cukru (podľa chuti jablák)
- mletá škorica

Múku zmiešate s práškom do pečiva, štipkou soli, práškovým cukrom a premiešate metličkou. Presypete na podložku, urobíte jamku a pridáte vlažné mlieko, vajčka, zmäknuté maslo a rum. Vypracujete cesto, ktoré dáte na chvíľu odpočinúť do chladu, zabalené do potravinovej fólie.

Ošúpané, nahrubo pokrájané alebo nastrúhané jablká zmiešate s krupicovým cukrom a škoricou. Ak máte radi, pridajte hrozienka, orechy alebo snečnicové semienka. Formu vymažte pomocou spreja na pečenie a vysypte múkou.

Cesto si rozdelíte na tretiny. 2/3 rozvaľkate na priemer o trochu väčší než je forma a uložíte do pripravenej formy. Pomocou prstov ho rozprestriede po celej forme. Cesto presahujúce okraje formy odrežete a použijete ho na ozdobenie koláča. Cesto na dne formy popicháte vidličkou. Navrstvíte jablká. Zvyšnú 1/3 cesta vyvaľkate na silikónovej podložke na tenkú placku a radielkom nakrájate z cesta prúžky, z ktorých vytvoríte na povrchu mriežku. Ak máte dostatok času a trpezlivosti, môžete si z cesta vytvoriť tiež pomocou vykrajovačiek rôzne tvary a dozdobiť povrch koláča. Potrite rozšľahaným vajčkom. Pečte v rúre vyhriatej na 180 °C približne 40 až 50 minút podľa typu rúry.

Toto množstvo je pre väčšiu formu. Ak máte menšiu veľkosť, počítajte s hrubšou vrstvou cesta alebo ho urobte menej.

Mašlovačka

drevo, d. 20 cm

142732

2,29

Forma na koláč

GRANDE

nepriľ. povrch, pr. 28 cm

120014

6,49



11,99

35,99

750365

9,49

2,89

7,59

750356

1,59

Dozrievajú slivky

Ak máte na záhrade strom obalený modrými plodmi, môžete ich zbierať do suda, nechať skvasiť, vypáliť a potom vychutnávať tekuté zlato. Ale bude potrebné ho uložiť do vhodných fľaš.

Fľaša s viečkom na závit

sklo, kov

610690	0,5 l	1,69
610691	1 l	1,99

Fľaša s viečkom na závit

sklo, 0,5 l, vzor

610695

4,99

Fľaša s KLIP uzáverom

sklo, kov

hranatá

126400	0,53 l	2,89
126401	1 l	3,99

hladká

124599	2 l	7,59
--------	-----	-------------



Ak by ste plánovali venovať tento váš produkt ako darček, určite sa vám budú hodiť tvarované alebo dekorované fľaše.

Fľaša s KLIP

uzáverom

sklo, kov, 0,28 l

124549

2,89

Samolepky 23 ks

842286 biele

842287 čierne

0,99



Keď príde čas ochutnávania a popíjania s priateľmi, budú sa hodiť nejaké pekné poháriky.

**Pohárik
na stopke 0,02 l**

sklo
124347

3,29

• pre dámy



**Pohárik
v puzdre 0,03 l**

nerez, 4 + 1 ks
125154

5,99



• na cesty

Pohárik v stojane 0,04 l

sklo, bambus, 6 ks
122985

11,99



• na párty

**Vrecková
fľaša**

nerez, 0,24 l
125996

6,99



Ak si tento lahodný mok chcete vziať so sebou na cestu pre zahriatie, na nejaký jesenný výšlap do prírody alebo v zime na bežky, tak sa bude hodiť ploskačka.



Vrecková fľaša a 4 poháriky

nerez, 0,21 l
124520

10,99

Tak už zas rastú!

Už cez prázdniny je možné chodiť do lesa na huby. Avšak býva sucho a huby vyčkávať na dážď. Ako hubári dobre vedia, huby najviac rastú po daždi a následnom teplom počasí. Niektorí majú svoje miesta, kde zaručene nájde svoj úlovok, iní prostě chodia na prechádzku po lese a číhajú. Huby nájdeme skôr na okraji lesa, na slnečnom záveternom mieste, na čistinách, ale niektoré druhy aj na lúkach a v záhradách.

Možno nemáte prútený košík a nenašiel by u vás ďalšie využitie. Naš košík vám skvelo poslúži nielen do lesa na huby, ale aj na nákupy, premiestňovanie vecí medzi domovom a chatou alebo chalupou, môžete v ňom preniesť občerstvenie na piknik...

Skladací košík

textil, AL
44x28x24/48 cm
730554

15,99



Hubársky nôž

so štetcom

nerez, drevo, d. čepele 7 cm
831681

8,39



Vystreľovací nôž

nerez, plast, d. čepele 9 cm
831698

9,99



Ak si nie ste istí, že sa vám podarí niečo nazbierať, a idete skôr obdivovať krásu lesa, ale hovoríte si, čo keby náhodou... môžete si zložiť do vrečka plátenú tašku. Nikdy ale nedávajte huby do igelitových tašiek či vrečka, zaparili by sa vám a zaistili by ste si bolesť brucha.

Taška s ušami

bavlna, 39x42 cm
821399

2,59



Keď je veľká úroda húb, je to ako s cuketou alebo tekvicami. Vystáva otázka, ako huby spracovať, ak sa ich nechystáte zavariť, mraziť alebo usušiť. Jasná voľba je praženica, hubové rezne alebo guláš, hubová polievka... My vám ponúkame jednoduchý recept na kyselicu z Valašska.

Kastrólik TONČA

smalt, 0,6 l

113083

6,99

Hrniec s pokrievkou TONČA

smalt, 4,8 l

113088

19,99

Sitko TONČA

smalt, pr. 18 cm

124456

10,99

Vareška SRDCE

bukové drevo, d. 30 cm

140133

1,89

Kolekcia Tonča

Smaltovaný riad využijete v každej kuchyni pre jeho stálosť a skvelý materiál. Vzor srdca naviac upúta každého návštevníka vašej kuchyne.



Kyselica

- 500 g veľkých červených fazúl
- 100 – 200 g húb
- 100 g masla
- 200 g cibule
- 2 bobkové listy
- 5 guľôčok nového korenia
- 1 lyžičku celej rasce
- 2 lyžice hladkej múky
- 1 liter slepačieho vývaru
- 750 g kyslej kapusty
- 500 ml smotany na šľahanie
- soľ a čerstvé mleté korenie

Deň vopred namočte fazule, aby napučali. Ak nemáte čerstvé huby, potom aspoň hodinu pred varením namočte tie sušené. Predkrájajte si kapustu.

Fazule uvarte v čistej vode domäkka. Na masle speňte cibuľu spolu s korením, potom prisypťe múku a nechajte ľahko speniť. Zalejte vodou z húb, ak máte sušené, a vývarom. Privedte k varu.

Do polievky vložte kapustu (vodu nevyliievajte, použite ju na dochutenie namiesto octu), uvarené fazule a namočené huby. Dôkladne prevarte pol hodinu, dochuťte soľou a korením a vodou z kapusty, zalejte smotanou, počkajte na prvú bublinku a môžete podávať. Najlepšie chutí s čerstvým chlebom. Trúfnete si na domáci? Potom sa pozrite na stranu 27.

Kráľovná jesene

Reč je o tekvici. Veľká jesenná úroda tekvic si žiada ich spracovanie. Dozrieva od augusta do októbra a pri správnom uskladnení vydrží skutočne dlho.

Tekvicový kompót

- 1 tekvica
- 3 lyžičky kyseliny citrónovej
- 1 l vody
- 1 kg cukru
- ananášová príchuť

Tekvicu očistite, ošúpte, vyberte semenka a nakrájajte na menšie kúsky. Do väčšieho hrnca dajte do cca 4 l vody tekvicu a rozpustite v ňom 3 lyžičky kyseliny citrónovej. V priebehu varenia ju kontrolujte, nesmiete ju príliš rozvariť. Opatrne precedíte, necháte odkvapkať a ukladáte do zaváracích pohárov. Do každého pohára pridáte lyžičku ananášovej príchute a zalejete cukrovým nálevom: na 1 l vody dajte 1 kg cukru a zahrievate, pokým sa cukor nerozpustí. Sterilizujte 30 minút pri teplote 85 – 90 °C. Uchovávať v tmavej miestnosti, na svetle kompót stráca farbu.

Zavárací hrniec

smalt, 30 l

111898

79,99

Sitko ANETT
nerez, pr. 25,5 cm
124464

9,99

Kastról s pokrievkou ANETT

nerez, 4,3 l

110346

35,99

Tekvicový džús

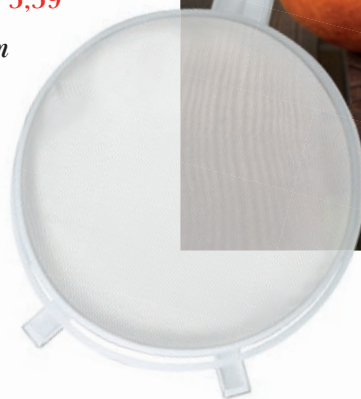
Tekvicu spracovanú základným spôsobom zalejme cukrovým roztokom (1 kg cukru na 1 l vody) tak, aby bola ponorená, a rozvaríme ju do mäčka. Necháme vychladnúť a potom všetko vrátane nálevu dôkladne rozmixujeme do hladka. Ak je rozmixovaná zmes moc hustá, nariedime ju vodou na tekutú konzistenciu, aby sa dala preceťiť cez jemné sitko. Z roztoku, ktorý pretečie sitkom, urobíme džús. Môžeme prípadne pridať ešte vodu, cukor a ananášovú (alebo inú) príchuť.



Jemné sitko
plast, pr. 16 cm
124401
3,39

Poháre so vzorom
sklo, 0,5 l
144662 melón
144663 citrus
144664 lesné plody
2,99

Slamka 4 ks
+ keška
nerez, d. 21,5 cm
151435
3,99



Džbán s viečkom
sklo, bambus, 1,5 l
126645
15,99

Ak hotový džús nevypijeme čerstvý, nalejeme ho do veľkých zaváracích pohárov a zavárame 30 minút na 80 °C. Uložíme do tmavej miestnosti.



Tekvicová výživa

Zo zmesi, ktorá zostane v sitku z prípravy džúsu, urobíte výživu. Vložte ju do hrnca, podľa množstva pridajte cukrový roztok (v pomere 0,5 l vody + 0,5 kg cukru) a uveďte do varu. V troche vody rozmiešajte vanilkový alebo ananášový pudíng a horúcu zmes ním zahustíte. Ak máte zmesi veľa, pridajte viac pudíngu. Zmesou naplňte poháre a zavárajte 30 minút na 80 °C.

Výživu využijete ako základ na sladkú desiatu alebo ňou naplňte formičky na zmrzlinu a zamrazte. Získate vynikajúcu zmrzlinu.

Forma
na zmrzlinu 4 ks
plast, v. 12 cm
151704
3,59



Tekvicová horčica

Čo takto skúsiť recept na tekvicovú horčicu? Je zaujímavou alternatívou klasickej plnotučnej horčice, vhodnou ku grilovanému aj údenému mäsu, varenému vývaru, na prípravu zálievok, dipov, marinád alebo do pomazánok.

- 1 tekvica Hokkaidó
- 2 lyžice slnečnicového alebo repkového oleja
- 1 lyžica octu
- 2 lyžice hrubozrnnnej horčice
- 2 lyžičky soli
- 1 lyžica cukru podľa chuti
- 1 lyžička kurkumy, prípadne chilli
- 3 lyžice vody

Tekvicu Hokkaidó s hmotnosťou 1 kg rozkrojíte a vydlabete semienka. Aj so šupkou ju nakrájajte ostrým nožom na menšie kocky a orestujte ju na oleji. Akonáhle jemne zosklovatie, pridajte hrubozrnnú horčicu, soľ, cukor a podlejte 3 lyžicami vody. S vodou ale opatrne, horčica by bola potom moc riedka. Tekvica sa pomerne rýchlo podusí, väčšinou stačí cca 40 minút do zmäknutia. Potom už len mixujete, buď do hladkej konzistencie, alebo ponechajte hrubšiu štruktúru s viditeľnými kúsками horčicového semienka. Ak sa vám horčica bude zdať málo oranžová, pridajte pre farbu lyžicu kurkumy. Na záver prilejte ocot a ochutnajte, každý má rád horčicu trochu inú, niekto ocení skôr sladšiu, iný radšej ostrú, pikantnú, podobnú obľúbenej dijonskej. Ak máte radšej pikantnejšiu horčicu, môžete pridať do zmesi 1 lyžičku chilli, štipku muškátového oriešku alebo mletý koriander.

Plňte do čistých pohárov, uzavrite ich viečkom a otočte dnom nahor. Teplom sa viečka prichytia a hotová horčica bude pripravená na dlhšie skladovanie. Ak nie ste priaznivcami tohto uskladnenia, radšej horčicu zavarte pri 80 °C po dobu 30 minút v zaváracom hrnci. Potom vydrží skutočne dlho, väčšinou ale rýchlo zmizne.

Doska na krájanie

bambus, 46x30 cm
126803

24,99



Nôž SANTOKU MASTER

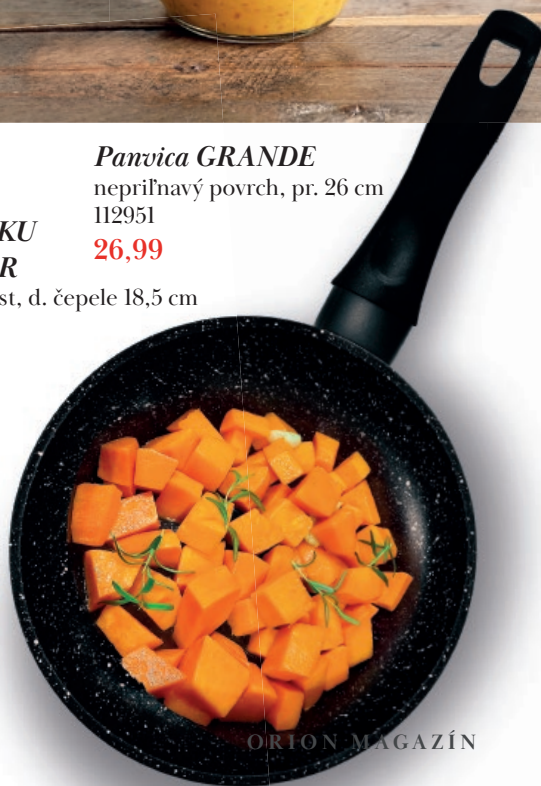
nerez, plast, d. čepele 18,5 cm
831170

19,99

Panvica GRANDE

nepriľnavý povrch, pr. 26 cm
112951

26,99



Jesenná kapusta

dozrieva práve v septembri. Môže byť skutočným elixírom zdravia. Na nakladanie budete potrebovať vhodné nádoby.

Strúhadlo na zeleninu

s rámom

drevo, kov

140774

24,99



Kapustová polievka

- 2 lyžice masla
- 0,5 lyžičky rasce
- tretinu zeleru, mrkvu, petržlen
- 1 bobkový list
- 4 guľôčky nového korenia
- 2 lyžice hladkej múky
- 150 ml smotany na varenie
- 10 guľôčok celého čierneho korenia
- 300 g údenéj krkovičky v celku
- 2 zemiaky
- 1 cibuľu
- 500 g kyslej kapusty



Údené mäso vložíte do studenej vody, pridáte cibuľu a korenie (celé čierne korenie, nové korenie a bobkový list) a spolu s očistenou mrkvou, petržlenom a zelerom pozvoľne uvaríte domäkka. Vývar scedíte a mäso nakrájate na drobné kúsky. Zemiaky ošúpete, nakrájate na kúsky a v osolenej a rascou ochutenej vode uvaríte domäkka. Kyslú kapustu postláčate a nakrájate na kúsky. Cibuľu nasekáte najemno. Z masla, cibulky a hladkej múky si pripravíte svetlú zasmažku, ku ktorej pridáte nakrájanú kyslú kapustu a rascu, všetko krátko orestujete, zalejete údeným vývarom a varíte asi 30 minút. Potom do polievky pridáte nakrájané údené mäso a uvarené zemiaky. Polievku prehrejete, zjemníte smotanou a podľa potreby dochutíte soľou a cukrom.

NOVINKA!

Hrniec na nakladanie ZELÁK SÚDOK

keramika

127606 8 l **49,99**

127607 12 l **62,99**

127608 16 l **79,99**



Ťažidlá na zataženie

keramika

v 4 veľkostiach

od pr. 15 cm

od 7,49



Pekáč GRANDE

obojsstranný
43x30x18 cm
127029

66,99

*Tiež vo variantoch
s aroma pokrievkou. Pozrite sa na
www.oriondomacepotreby.sk.*

Kvasenú kapustu využijete po celú zimu. Najznámejšia je ako príloha k typickým českým a slovenským jedlám – pečenému mäsu s knedľou. Kto by si rád nepochutil na českej klasike „vepřo knedlo zelo“? Alebo taká pečená kačka, čo poviete?

Taniere s vlnitým okrajom porcelán

129556	plytký, pr. 24,5 cm	4,59
129557	hlboký, pr. 24 cm	4,99
129558	dezertný, pr. 19,5 cm	2,99
129561	súprava 18 ks	69,99

NOVINKA!

Krájač na knedle

nerez, 21x21x7 cm
144709

29,99

NOVINKA!

ORION MAGAZÍN

Kvasená zelenina = elixír zdravia

Zelenina kvasená pomocou baktérií mliečneho kvasenia obsahuje veľké množstvo vitamínov, enzýmov a minerálov. Kvasená zelenina aktivuje imunitný systém v boji proti baktériám a vírusom, posilňuje organizmus proti infekciám, podporuje tvorbu krvi a hormónov. Odporúčaná denná dávka sú 2 polievkové lyžice kvasenej zmesi.

**Hrniec PICKLES
MODROBIELA**
na nakladanie
zeleniny

keramika, 2,8 l
127604

28,99

Základný recept

- 500 g bielej hlávkovej alebo čínskej kapusty
- 400 g ďalšej zeleniny (cibuľa, mrkva...)
- 20 g zázvoru
- 1 jablko
- 2 lyžičky soli (15-20 g)

Zeleninu do hrnca vkladajte postupne po vrstvách, každú vrstvu dôkladne postláčajte, aby sa uvoľnilo čo najviac šťavy. Ak je šťavy málo, dolejte vodou, aby bola všetka zelenina ponorená. Zatažte vnútornou pokrievkou za pomoci gumičky a nechajte 5-7 dní kvasiť. Po ukončení kvasného procesu rozdeľte zeleninu do menších pohárov a skladujte ich v chladničke. Vydrží vám až pol roka.

Dodržiujte dôkladnú hygienu.



Príprava PICKLES v 4 krokoch:

- umytie, ošúpanie,
- nakrájanie / nastrúhanie zeleniny
- zmiešanie so soľou a postláčanie
- natlačenie do nádoby
- zataženie a kvasenie

Využitie PICKLES:

ako súčasť hlavného jedla, náplň do slaných platiek, tortil, hriankov, sendvičov, slaných závinov, ako príloha k hamburgeru, grilovanému mäsu, do šalátov...

Paleta farieb v OKTÓBRI

DOBRÁ GAZDINKA

Čajník s pišťalkou
nerez, 1,8 l
111987
19,99

Hrnček BYLINKY
keramika, 0,7 l
129451
4,99

Vrecko na čaj/korenie
netkaná textília

142254	100 ks, 5,5x7 cm	4,39
142255	50 ks, 6,5x10,5 cm	3,79

Jeseň začína čarovať a maľovať krásnymi farbami. Svojou krásou lákajú červené jarabiny a šípkový čaj. Ak sa pôjdete do prírody kochať počas slnečného dňa, je to v žiari slnka oproti modrej oblohe dvojnásobne krásny pohľad. Šípky nezbierajte po daždi, dajte pozor na trne a zbierajte skutočne dozreté, krásne červené plody. Okrem bylinkového čaju sa z nich pripravuje tiež džem, víno, sirup alebo omáčka.

Šípky sú plné vitamínu C. Bylinkový odvar vám pomôže zahnať chrípku a nachladnutie. Rozdrvené alebo nakrájané šípky zalejte vriacou vodou a nechajte aspoň 15 minút lúhovať. Využiť môžete jemné sitká, ale lepšie je jednorazové vrecko z netkanej textílie, ktoré neprepustí ani jemné chlčky, ktoré sú vnútri šípkov. Šípky by nemali prísť do styku s kovom. Preto dajte pri krájaní prednosť nožom s keramickou čepeľou.

Šípkový čaj chutí skvelo. Kto má rád sladký čaj, môže si vylepšiť chuť a umocniť liečivé účinky nápoja medom. Nedávajte med však do úplne horúceho nápoja, nechajte ho mierne vychladnúť.



Dávkovač medu

sklo, plast, 0,25 l

141791

14,99

Jemné sitko

plast, pr. 9 cm

120693

1,49

• mix farieb



- *udrží nápoj dlhšie teplý a umožní pohľad na krásnu farbu bylinkového čaju. Využijete ho tiež na cappuccino, caffè latte, horúcu čokoládu...*

Dvojitenný hrnček

sklo, 0,3 l

127202

7,59



Nôž CERMATER

keramická čepeľ, plast

d. čepele 12,5 cm

831137

9,59



Bylinkový čaj môžete urobiť z čerstvých plodov, ale určite si urobte tiež zásobu sušených šípkov na zimné mesiace. Plody skutočne dôkladne usušte, aby vašu prácu zo zberom nezahatila pleseň. Uložiť ich môžete do dóz s klip uzáverom.

Dózy patent BELA

126549 0,5 l **3,79**

124699 0,75 l **4,29**

124674 1 l **4,99**

126467 1,5 l **5,49**



V októbri sa zbiera koreňová a hlúbová zelenina. Poďme sa bližšie pozrieť na červenú repu. Dajú sa z nej vyrábať mnohé pochúťky. Pomazánky, šaláty, slaný koláč, polievky, carpaccio, kyslé prílohy k mäsu...

Červenú repu je potrebné zvyčajne okrájať. Ostrá škrabka a šikovné ruky si s takou úlohou poradia v priebehu chvíle.

Škrabka pre pravákov aj ľavákov

pochróm. kov, d. 17 cm
140776

5,39



Obojsmerné strúhadlo

so zásobníkom

plast, nerez
144808

8,99



- Zásobník zabráni zašpineniu povrchu kuchynskej linky. Červená repa skutočne veľmi farbí.

Krájač/strúhadlo SHARP *s výmennými nastavcami*

plast, nerez
140781

28,99

V surovom stave je červená repa pomerne tvrdá a je nutné ju krájať alebo strúhať najemno. Pomôže vám buď klasické strúhadlo, alebo krájač. Ten skutočne ušetrí čas aj námahu. Šalát je potom hotový za chvíľku.

Táto zdravá pochúťka doplní akékoľvek jedlo alebo ju môžete servírovať ku grilovanému mäsu. Neošúpanú červenú repu uvarte domäkka (cca 30 minút, podľa veľkosti). Vychladnutú ju potom ošúpte a nastrúhajte na hrubom strúhadle, zmiešajte s chrenom nastrúhaným najemno a osolte. Môžete pridať rukolu a trochu citrónovej alebo limetkovej šťavy. Krásne ju naservírujete pomocou nerezového tvorítka ako profesionáli.

Tvorítka

nerez, pr. 8 cm
124904

3,99



- stlačením
otáčate
metličkou

Ručný mixér na marinády

sklo, plast, 0,3 l
131310

12,99

NOVINKA!



Šalát z červenej repy

- 2 – 3 červené repy
- 3 lyžice tekutého medu
- bazalka
- 100 g kozieho syra
- opražené vlašské orechy

marináda:

10 lyžíc oleja, 2 lyžice krupicového cukru, 2 lyžice vínneho octu, 1 lyžica omáčky, tymián, soľ, korenie

Varenú červenú repu okrájajte a nakrájajte na tenké plátky alebo hrubé slíže a vložte do misy s vekom, pridajte med a marinádu a nechajte cez noc v chlade marinovať. Na druhý deň zmiešajte s čerstvou bazalkou, kúskami kozieho syra a posypte opraženými vlašskými orechmi.



Luskáčik na orechy LUXY

pochróm. kov, d. 17 cm
143525

7,99

Tanier plytký ŠTVORČEKY

z 18-dielnej súpravy 128455

Nostalgický NOVEMBER

Môže pôsobiť trochu smutne. Vietor a dážď sa hlásia o slovo, zbavia stromy ich farebného lístia, po krajine blúdia hmla, ubúda denného svetla. Príroda sa chystá na zimné odpočinkové mesiace. Poďme jej tento odpočinok dopriať. Ale aj v novembri je stále možnosť využiť prírodu. Zbierajú sa korene a podzemky liečivých bylín, pretože v tomto čase majú najväčšiu silu. Na kríkoch nájdete oranžové bobule rakytníka, dozrievajú jarabiny a hloh. A okrem neskorých jabĺk a hrušiek na nás ešte čakajú na stromoch a kríkoch dule a mišpuľe. Zbierajú sa totiž až po premrznutí.

Dule

Pomerne málo známe ovocie, ktoré zostáva na stromoch bez povšimnutia. Je to ale škoda. Dule sú voňavé, majú zaujímavú sladkokyslú chuť a sú plné vitamínov a vlákniny. Tvarom pripomínajú jablko alebo hrušku. Sú skvelé na výrobu džemov alebo želé. Oživia kompóty alebo ovocné koláče a knedličky. Môžete z nich vyrobiť chutné čatní. Nebojte sa ich tiež pridať do šalátov alebo pod mäso namiesto jabĺk alebo pomarančov. Plody sa príliš nevyužívajú začerstva, ale po tepelnom spracovaní sú chuťovo skutočne jedinečné. A ešte jedna vychytávka! Dule majú do dozretia krásnu vanilkovo-citrusovú vôňu. Takže ich môžete použiť ako prírodnú aróma vôňu tým, že ich doma kamkoľvek položíte.



Dulovec

Podobný dulám je dulovec. Rastie u nás hojne v parkoch. Kvitne krásne načerveno, má trné a lesklé listy. Vďaka vysokému obsahu pektínu sú plody skvelé na zahustenie džemov. Majú celkom kyslú chuť, a tak môžu poslúžiť ako náhrada citrónu na osvieženie čaju alebo vody. Môžete ho pridať do kompótov a sladkých koláčov a využiť tak jeho aromatickú chuť na ozvláštnenie.



Mišpuľa

Krásny strom alebo ker s veľkými bielymi kvietkami, ktorý ponúka lahodné a liečivé plody. Tak ako pri dule aj dulovci, aj tu platí, že čerstvé plody nie sú príliš vhodné na konzumáciu. Ale je tu prírodná vychytávka! Po premrznutí majú plody mäkkú dužinu veľmi zaujímavej chuti a je teda skvelé ich konzumovať priamo zo stromov. Šupky sa nevyužívajú, dužina sa z plodov vytlačí von. Okrem džemov a sirupov ich môžete pridať do pikantných pomazánok. Možno ste tiež ochutnali aromatické liehoviny a likéry z mišpuľí.



Dekoratívne mangové drevo

*Strom
života*
pr. 28 cm
351812
18,99

Oválna misa
30x27,5 cm
120287
24,99

Arómalampa BLACK
porcelán, bambus
12x11x15 cm
822254
11,99

Miska
pr. 14 cm
120284
9,99

Príroda odpočívá

Prichádzajú zimné mesiace. Príroda si potrebuje odpočinúť. Vydala, čo mala, a teraz prichádza čas, kedy bude zbierať sily na jar, aby nám opäť mohla ponúknuť svoje púčiky, listy, kvety, plody, omamné vône a krásne pohľady. Kto ale od marca do novembra nelenil, využil jej štedrosť a okrem okamžitého spracovania tiež uchovával, môže maškrtiť aj v decembri, januári a februári a využiť svoje produkty na výrobu ďalších dobrôt.

Voňavý domáci chlieb v spojení s pestom z medvedieho cesnaku alebo sladkým ovocným džemom či marmeládou je veľká pochúťka.



Utierka, 3 ks
bavlna, 70x50 cm
710959
8,59

Ošatka so vzorom
KLAS
26x13x9 cm
731178
12,99

Ošatka okrúhla
pr. 14 cm
731161
5,89

Domáce pečivo

základný recept na chlieb

- 1 l vody
- 500 g ražnej chlebovej múky
- 500 g pšeničnej chlebovej múky
- 500 g pšeničnej múky
- 3 lyžičky rasce
- 150 g ražného kvásku
- ½ lyžičky mletého koriandru
- 4 lyžičky soli

Ratanové ošatky

rôznych tvarov a veľkostí – okrúhle, oválne, so vzorom. Využijete ich nielen na kysnutie cesta, ale aj na jeho uskladnenie, servírovanie alebo ako peknú dekoráciu. Tvar a štruktúra, prípadne ozdobný motív ošatky, sa otláči do cesta a vytvorí tak klasický vzhľad bochníku. Vyberte si z našej ponuky na www.oriondomacepotreby.sk.

Dopredu si pripravte ražný kvások, prípadne ho kúpte v dobrej pekárni. Zmiešajte ražný kvások, ražnú chlebovú múku a vodu. Vznikne redšie cesto. Pripravte ho večer a prikryté nechajte do rána v teple kysnúť. Pridajte pšeničnú múku, pšeničnú chlebovú múku, soľ, korenie. Cesto spracujte na podložke a nechajte asi 3 hod. kysnúť. Rozdeľte ho na dve časti, z ktorých vytvarujete 2 bochníky a v ošatke nechajte asi hodinu kysnúť. Pred pečením chleba nahrejte elektrickú rúru na 250 – 300 °C a dajte do nej rozpáliť 2 prázdne plechy. Po vykysnutí dajte na horný plech oba chleby a na spodný nalejte hrnček vody. Pozor – voda sa hneď zmení na paru! Preto čo najrýchlejšie zatvorte dvierka rúry a nechajte ½ min. vodu pariť – chlieb potom bude mať krásnu kôrku. Spodný plech vyberte, pečte 5 minút, potom znížte teplotu rúry na 200 °C. Pečte asi 50 min. Z tejto dávky upečiete dva bochníky chleba s hmotnosťou cca 1,2 kg.

Smaltovaný plech

41,5x36,5x7 cm
123750

23,99

Kuchynská chňapka

s magnetom
bavlna, d. 31 cm
152199

4,99

Doska na krájanie s rukoväťou

mangové drevo
44x25 cm
126832

15,99

Ošatka okrúhla

pr. 21 cm
731146

9,99

*Forma na chlieb**s vekom*

33x16cm

120031

24,99*Forma na chlieb*

33x16x9,5 cm

123297

20,99*Útierka, 3 ks*

bavlna, 70x50 cm

710965

8,59*Kuchynská
chňapka**s magnetom*

bavlna, d. 31 cm

152195

4,99*Mriežka*

36x25 cm

121545

4,99*Dezertný tanier SRDIEČKA*

porcelán, pr. 19 cm

128473

2,99

Chlieb môžete piecť nielen klasicky na plechu, ale aj v keramickej forme, ktorá výborne vedie teplo. Nádobý z keramiky majú dlhú životnosť a umožňujú ekonomický a zdravý spôsob pečenia.

Francúzska bageta

- 400 g hladkej múky
- 220 ml mlieka
- ½ kocky droždia
- 1 lyžičku cukru
- 1 lyžicu medu
- 1 lyžičku soli

Všetky suroviny na cesto zmiešate, pokiaľ nebude cesto vláčne a prestane sa lepiť. Necháte 10 minút odpočinúť, potom rozdelíte na 2 rovnaké diely. Tie vyvalkáte a necháte vykysnúť v bagetovej ošatke vysypanej múkou. Bagety dáte na plech, jemne ich na vrchu narežete. Rúru predhrejte na 180 °C a vložíte do nej na dno pekáčik s vodou. Vykysnuté bagety dáte do rúry a pečiete asi 20 minút dozlata. Upečené vyberiete z rúry, potriete vlažnou vodou a necháte na plechu vychladnúť.

Poľovnícka paštéta

- 700 g bôčika na kocky
- 2 cibule nakrájané najemno
- 300 g kuracej pečene
- 100 ml smotany
- 4 cl koňaku
- 2 dl červeného vína
- 1 vajce
- soľ
- 10 rozdrvených bobúľ borievky
- 4 bobkové listy
- 5 guľôčok korenia
- 1 lyžičku tymianu
- 0,5 lyžičky rozmarínu

Šunkovar
+teplomér
nerez, pr. 10 cm
131517
23,99

Mäso, cibuľu, soľ a paštétové korenie podlejte vodou a vínom a dajte piecť. Korenie môžete vložiť do sitka na korenie, nemusíte ich potom zložito vyberať z upečeného mäsa pred mletím. Akonáhle mäso začína mäknúť, pridajte na kúsky nakrájanú, dôkladne odblanenú pečeň a ešte asi 5 minút pečte.

Zmes nechajte vychladnúť, vyberte korenie a jemne pomel'te. Pridajte koňak, smotanu, vajce – ochutnajte, dosoľte. Konzistencia by nemala byť príliš hustá. Ak je, pridajte ešte trochu vývaru alebo vody.

Zmesou naplňte vrečko, pevne zaviažte jeho koniec a cca 1,5 hodiny varte v šunkovare.

Krájajte úplne vychladnuté, jemne posypte čerstvým tymianom a podávajte s domácou bagetkou. Samozrejme bude ešte lepšia na druhý deň, ale väčšinou nevydrží a zmizne hneď po vychladnutí!

Desiatový nôž CLASSIC

nerez, oceľ, d. čepele 11 cm
831161

3,79

Plech na bagety

38x24,5 cm
120038

9,99

02 kolekcia

Termofoor
polyester, guma, 1,6 l
830643 SOB
830644 SNEHULIAK
11,99
NOVINKA!

• z druhej strany termofooru
prijemný „kožušok“

Opakovane sa vraciame ku kapitole kolekcií výrobkov, ktoré spolu súvisia vzorom, materiálom alebo ich spája farba, tvar, funkcia... Niektoré kolekcie sú úplne nové, iné vám pripomínáme a dopĺňame k nim novinky, ktoré sa v našom sortimente objavili.



KOLEKCIA

kolekcia SOB a SNEHULIAK



Rýdzo zimný vzor vo veľmi láskavom a milom vyhotovení. Sob a snehuliak sa objavujú na niekoľkých výrobkoch. Doplnili sme ich po novom o termofory, ktoré sú skvelé na zahriatie studenej postele aj pri nahrievaní boľavého chrbta, nahrejú stuhnuté svaly, pomôžu pri bolestiach brucha. Vak je snímateľný, môžete ho v ruke vyprať. Klasický gumový termofoor je opatrený lievikom so skrutkovým uzáverom. Ponúka veľmi jednoduché použitie, len neležete dovnútra teplú vodu – max. 40 °C a je pripravený vám poslúžiť.



Pečiatka na sušienky

drevo, pr. 5,5 cm
127437 SOB
127436 SNEHULIAK
2,89



Hrnček s uchom

porcelán, 0,47 l
128879 SOB
128845 SNEHULIAK
4,79

Kolekciu snehuliak dopĺňajú darčkové tašky. Uľahčia vám venovanie darčeka, nemusíte si robiť starosti s balením, ak nie ste príliš manuálne zruční.

Darčková taška

papier

822708	18x10x23 cm	1,09
822709	26x12,5x32 cm	1,49
822707	13x8,5x35,5 cm	1,49





nekonečná

LÁSKA

nekonečná LÁSKA

Nová kolekcia je inšpirovaná láskou k mačkám a psom. Poteší predovšetkým milovníkov štvornohých maznáčikov. Originálny vzor sme umiestnili na nerezovú termosku, keramické hrnčeky a misky, na ponožky, lyžičku a prestieranie. Môžete si zostaviť súpravu buď len zo vzoru mačky, alebo psa, alebo kombinovať.

Termoska

nerez, plast, 0,4 l

124819 mačka

124820 pes

14,99

NOVINKY!

**Miska s ušami**

keramika, pr. 14 cm

129204 mačka

129205 pes

4,79**Hrnček + ponožky**

keramika, 0,35 l

129464 mačka, dámske

129468 pes, pánske

11,99**Hrnček s uchom**

keramika, 0,1 l

129462 mačka

129063 pes

2,99**Lýžička**

keramika, kov, d. 15 cm

154204 mačka

154205 pes

3,99**Termohrnček**

plast, 0,35 l

112269 mačka

112270 pes

5,99**Prestieranie**

plast, 43x28 cm

728034 mačka

728035 pes

1,49

Kolekcia CHARISMA

Wikipédia hovorí, že: „Charizma je zvláštny dar alebo rys osobnej prítlačivosti a čara.“ Táto kolekcia plastového riadu tomu presne zodpovedá. Hoci sa nejedná o sklo, výrobky z akrylu sú úplne číre, ľahké, odolné a tvrdé. Výhodou materiálu je fakt, že pri rozbití netvorí ostré fragmenty ako sklo a hodí sa teda skvelo na terasu, k bazénu či vírivke, vďaka svojej ľahkosti tiež do karavanov a kempov. Možnosť umývania v umývačke ponúka jún jednoduchú údržbu.

Hranatá misa

19x19 cm

128608

3,99

NOVINKY!

Pohár

0,38 l

121778

2,49

Hranatá miska

12,5x12,5 cm

129895

1,99

Servírovacia tácka

46,5x30 cm

153855

10,99*Podnos s vekom*

pr. 29 cm

155013

16,99*Lopatka na tortu*

dl. 28 cm

143015

2,49*Pohár*

0,39 l

121779

2,99*Lis na citrusy*

15x14 cm

143122

3,29

Roztomilý riad pre deti

Vďaka našim originálnym veselým vzorom bude malým nezbedníkom a princeznám chutiť každé jedlo a zmiznú starosti s nedojedaním. Všetci si totiž budú chcieť po jedle prezrieť farebné obrázky.

Súprava riadu 3 ks KOCÚRY

plast – tanier, miska, pohár
112369

7,49

NOVINKY!



Novinkou je plastová súprava so vzorom KOCÚRY. Dopĺňa tak túto sériu, kde sme zatiaľ mali v ponuke porcelánovú súpravu tanierov aj jednotlivé porcelánové taniere. Ďalej sa tieto obrázky veselých kocúrikov objavujú na termoplechovke, termonádobe, tritánovej fľaštičke s náustkom, na hrnčeku, tácke a prestieraní. Príďte si vybrať do vašej najbližšej predajne. Ich zoznam nájdete na našom e-shope alebo na str. 98.

Ak by nebol ani jeden z týchto troch vzorov ten pravý, pripomíname ešte ďalšie osvedčené kolekcie našich originálnych vzorov: RYTIER a SOVA.



Vrecko na príbory

polyester, 21x9 cm

728036 auto

728037 žirafa

728038 kocúry

2,49

Po novom sme pre malých jedákov vytvorili vrecká na príbory v troch našich obľúbených vzoroch. Prestreté bude v okamihu a bude to krásne, farebné.

Plastovú súpravu tanierika, misky a pohárika sme po novom vytvorili aj vo vzore AUTO. Aj táto kolekcia pre chlapcov ponúka už nejaký čas porcelánové tanieriky, hrnček, termónádoby, trítanovú fľaštičku s náustkom, táčku a prestieranie. Pozrite sa na www.oriondomacepotreby.sk.

Súprava riadu 3 ks AUTO

plast – tanier, miska, pohár
112368

7,49

Detské príbory 3 ks

nerez

143688 auto

143673 žirafa

143700 kocúry

8,99



Kolekcia VLOČKA

je inšpirovaná krásou a jedinečnosťou snehových vločiek. Najlepšie sa pozorujú za oknom so šálkou teplého čaju alebo kávy. Viete, že každá vločka je svojím tvarom jedinečná? Ľadové kryštály sa zakaždým spoja do iného tvaru. Záleží na vlhkosti a teplote vzduchu. Každá vločka má šesť ramien, ktoré sú pokryté malými ľadovými kryštálmi. Tieto kryštály odrážajú svetlo a dávajú snehovej vločke iskrivý lesk. Príroda je skutočne veľká čarodejnica.

Servírovací oválny tanier

VLOČKA

porcelán, 35x23,7 cm

129546

9,59

Arómatalampa

VLOČKA

keramika, v. 11 cm

822231

7,99

NOVINKY!

Pohár **VLOČKA**

sklo, 0,31 l

144669

2,99

Obrúsok

VLOČKA 20 ks

papier, 33x33 cm

842303 modrý

842302 biely

842308 zlatý

2,49

Dezertný tanier

VLOČKA

porcelán, pr. 20 cm

129545

3,79

Pečiatka na sušienky

VLOČKA

drevo, pr. 5,5 cm

127441

2,89

Valček na cesto

drevo, d. 20/38 cm

141261

11,99



Vykrajovačka VLOČKA

nerez, pr. 6 cm
124946

1,59

NOVINKY!

Pohár na stopke

VLOČKA

sklo, 0,35 l
144670

3,29

Podložka VLOČKA 6 ks

polyester, pr. 13,5 cm

710827 biela

710828 sivá

710829 červená

3,99

- využijete aj ako dekoráciu alebo ako ozdobu pri balení darčiekov

Hrnček VLOČKA

keramika, 0,51 l

129475 červená **3,99**

129476 sivá **3,99**

Darčkové tašky

papier

822681 13x8,5x35,5 cm **1,49**

822682 18x10x23 cm **1,09**

822683 26x12,5x32 cm **1,49**

• mix dekorov

Kolekcia *whiteline*

Kombinácia kresby dreva a bielej farby je u vás stále veľmi obľúbená. Preto je v našej ponuke skutočne veľké množstvo výrobkov od hrnčiekov, duchucovacích súprav, maselníčiek, cukorníčiek až po mliekovku, mažiar, dózy na potraviny, na med, kuchynské náradie, dosky na krájanie, stojan na nože, čajník, arómalampu...

Pozrite sa na www.oriondomacepotreby.sk.



Misky + tácka
bambus, porcelán
20x28x4 cm
129203
16,99

*Misky
s napichovačkami
+ tácka*
bambus, porcelán, kov
28,5x28x11 cm
129201
19,99



NOVINKY!

Misky s lyžičkami + tácka
bambus, porcelán
32x13,5x5,5 cm
129900
14,99



Misky + tácka
bambus, porcelán
23x11x13,5 cm
129899
8,99



Neustále túto sériu rozširujeme, a tak aj tentokrát prichádzame s novinkami v kolekcii WHITELINE. Jedná sa o tácky s mištičkami, ktoré využijete pri servírovaní drobného občerstvenia hosťom alebo pri rodinnom posezení. Sú vhodné na orešky, olivy, cibulky, uhorky, zavárané huby, údeniny, syry, drobné slané aj sladké pochúťky.

Kolekcia Mona

Do tejto kolekcie patrí biely hladký riad bez vzoru z porcelánu, prípadne z keramiky. Výrobkov v našej ponuke je opäť dlhý zástup – tanieri, hrnčeky, misky, kanvičky, tácky, lis na citrusy, koreničky, polievkové misy, stojany na vajíčka, maselníčka, mliekovka, cukorníčka, čajová súprava... Vyberte si buď v obchodoch ORION, alebo na našom e-shope.



Radi by sme vám predstavili úplne novinky z tejto kolekcie. Môžete nimi doplniť výrobky, ktoré už napríklad doma máte. Biely riad sa skvele kombinuje s farebným prestieraním alebo obrusom. Hodí sa do klasickej aj modernej kuchyne.

Taniere MONA s vlnitým okrajom si môžete prezrieť v tomto magazíne na str. 18.

Okrúhle tanieri

porcelán, hladký okraj

129553 plytký, pr. 27 cm **5,49**

129554 hlboký, pr. 24,3 cm **4,59**

129555 dezertný, pr. 19 cm **2,99**



Kanvica so sitkom MONA

porcelán, nerez, 0,74 l

156010

12,49



Polievková misa MONA

porcelán, pr. 21,5 cm

128606

29,99



NOVINKY!

slovenský variant hlbokého
taniera na veľkú porciu polievky

Rôzne tvary porcelánových misiek



129826
pr. 9 cm
2,49



129851
pr. 13 cm
3,79



129850
pr. 9 cm
1,69



Naberačka

nerez, pr. 9 cm

140299

6,89

Kolekcia Luna

Materiálom výrobkov tejto kolekcie je opálové sklo. Je ľahšie než porcelán a je viac odolné voči rozbitiu. K výrobkom, ktoré ponúkame našim zákazníkom už nejaký čas, pridávame zaujímavé novinky.

NOVINKY!

Súprava tanierov LUNA 18 ks

hranatý tvar
20x20 cm, 21,5x21,5 cm,
26,5x26,5 cm

129559

45,99



V oboch farbách si môžete súpravy doplniť tiež hranatými hlbokými miskami.

biele

127804 11,5x11,5 cm 1,49

127805 15x15 cm 1,89

127806 24,5x24,5 cm 4,99

čierne

127801 11,5x11,5 cm 1,59

127802 15x15 cm 1,99

127803 24,5x24,5 cm 5,49

NOVINKY!

Súprava tanierov LUNA 18 ks
BLACK and WHITE

hranatý tvar, 9 bielych a 9 čiernych
 20x20 cm, 21,5x21,5 cm, 26x26 cm
 129560

47,99



*Biele aj čierne hranaté taniere
 si môžete kúpiť aj jednotlivo.*

biele

129552 dezertný **2,29**

129551 hlboký **2,69**

129550 plytký **2,99**



čierne

129549 dezertný **2,49**

129548 hlboký **2,99**

129547 plytký **2,99**



Misa LUNA

hranatý tvar
 24x24 cm
 124753

5,99

**Servírovací tanier
 LUNA**

hranatý tvar
 22x16 cm
 128322

2,39

Miska LUNA

pr. 12 cm
 129881

2,39

Miska LUNA

pr. 22 cm
 124751

6,49

Servírovací tanier LUNA

35x26,5 cm
 128319

5,99

Kolekcia Mango

Do súčasného sortimentu výrobkov z mangového dreva sme pre vás zaistili nové prírastky. Pôvodný strom života, misky, mažiari, dekoratívne srdce, anjeli, svietnik a hviezdu teraz dopĺňajú aj servírovacie tácky a stojany, nové tvary anjelov, podložky a dosky na krájanie veľmi zaujímavých tvarov.

Mangové drevo má hustú štruktúru a jemnú kresbu, je odolné, pevné, dobre odoláva vlhkosti. Niektoré z novinek sú len drevené, niektoré dopĺňa čierny kov. Určite si vyberiete a budete spokojní.

Servírovacia tácka s kovovým uchom

pr. 30 cm
155014
16,99

Servírovacia tácka s ušami

153861	30,5x20,5 cm	12,99
153862	35,5x25,5 cm	16,99
153863	40,5x30,5 cm	20,99

NOVINKY!

Veľmi zaujímavý riešený stojan na servírovanie nájdete na strane 99. Všetky výrobky z kolekcie Mango si prezrite na našom e-shope:

www.oriondomacepotreby.sk/ Domáce potreby/
Darčkové predmety/Dekorácie a baliace papiere.

Servírovacia tácka s kovovými ušami

153859	31x22 cm	16,99
153860	35,5x27 cm	20,99

Stojan 2 poschodia s kovovým uchom

pr. 20 cm a 24,5 cm, v. 30 cm
122992
20,99

ORION MAGAZÍN

*Doska na krájanie*

126841 40,5x28 cm

20,99

126842 61x23 cm

20,99*Anjel*351830 v. 76,5 cm **49,99**351831 v. 107,5 cm **104,99***Podložka*710839 hviezda, pr. 12,5 cm **2,49**710838 štvorec 10x10 cm **2,49**



Dezertný tanier
porcelán, pr. 20 cm
129566
3,79

Obrúsok 20 ks
papier, 33x33 cm
842306
2,49

Dóza s viečkom
plech, plast, 18x14,5x5 cm
127576
6,99



Súprava stierka a vykrajovačka
drevo, silikón, kov
142842
5,99

Vykrajovačka
nerez, 7,5x10x2 cm
124918
1,59

NOVINKY!



Tácka s ušami
melamín, 37x22,7 cm
153867
3,99



Termoska
nerez, plast, 0,4 l
124821
14,99



PERNÍČEK

Tohto chlapca z voňavého perníka poznáte určite z rozprávky o Shrekovi. Nie je to len tak obyčajný perníček, je živý a prekypuje poznámkami a životom.

Aj z tejto kolekcie si môžete zostaviť rad výrobkov podľa svojho prania.

Medové perníčky

- 65 dkg hladkej múky
- 25 dkg práškového cukru
- 4 vajcia
- 5 dkg tuku
- 10 dkg tekutého medu
- 1 lyžičku škorice
- 2 lyžice kakaa
- 2 dkg kypriaceho prášku do perníka



Vypracujte tuhé cesto, vyvaľkajte asi 4 mm hrubý plát a vykrajujte tvary pomocou vykrajovačky. Na mierne vymastený plech dajte piecť. Ešte teplé perníčky potrite žĺtkom rozmiešaným s trochou vody alebo mlieka.

Poleva na zdobenie

- 16 dkg práškového cukru
- 1 bielko
- 1/2 lyžičky solamylu
- 1 lyžička citrónovej šťavy

Preosiaty cukor zmiešajte s ostatnými ingredienciami a utrite polevu hustú tak, aby sa neroztekala.

Hrnček + ponožky

keramika, 0,35 l

129466 dámske

129469 pánske

11,99



Miska s ušami

keramika, pr. 14 cm

129206

4,79



Hrnček VARÁK

keramika, 0,5 l

129467

5,49

Darčková taška

papier

822723 18x10x23 cm **1,29**

822724 26x12x32 cm **1,49**



NOVINKY!

*Stojan na papierové utierky*pr. 16 cm, v. 32 cm
122995**6,69***Kazeta na čajové vrecúška*24x16,5x7,3 cm
127183**11,99***kolekcia*

kombinuje vzor dreva a čiernej farby. Výrobky spája rustikálny vzhľad. Celá kolekcia vyzerá veľmi štýlovo. Sami si môžete zostaviť súpravu výrobkov, ktoré využijete. Ak ich zrovna nepotrebuje, vytvorí skvelú dekoráciu vo vašej kuchyni. Materiálom je drevotlačná doska, niekedy doplnená kovom, drevom, sklom...

*Box na papierové vreckovky*25x13,5x9 cm
811254**10,99**

- *schová papierovú krabičku a skvelo doplní interiér*



- *vďaka pohyblivej kovovej záklapke udrží obrúsky na mieste aj pri veternom počasí, ak stolujete na terase či na záhrade*

*Stojan na obrúsky*18x18x5 cm
122996**7,49**

Tácka s ušami

153869	35x25 cm (bez uší)	12,99
153870	40,5x30,5 cm (bez uší)	16,99

NOVINKY!

Debnička

731051	20x13x8,8 cm	6,69
731052	29,5x22x13,5 cm	16,99

- *schová veci dennej potreby aj rôzne poklady a bude skvelou dizajnovou záležitosťou akejkoľvek miestnosti vašej domácnosti alebo aj v iných interiéroch*

*Podložka v stojane 4+1*

10x10 cm

710840

6,69

Kolekcia STATOK

sa veľmi vydarila. Pravdepodobne si nebudete môcť vybrať, ktoré z týchto zvieratiek sa vám páči viac. Ako celok pôsobí dokonale. Ak si kúpite viacero vzorov z tejto kolekcie alebo celú sadu všetkých 6 vzorov zvieratiek, každý člen domácnosti si môže vybrať svoj vlastný vzor. Bude tak mať obľúbený hrnček na kávu alebo čaj a ráňajky si vychutná z misky s obľúbeným vzorom.

NOVINKY!



Miska STATOK

keramika, pr. 13,5 cm

129213 hus

129214 krava

129215 kôň

129216 ovečka

129217 pes

129218 sliepka

3,99



• text z druhej strany



**Hrnček s uchom****STATOK**

keramika, 0,53 l

129483 hus

129484 krava

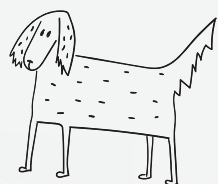
129485 kôň



129486 ovečka

129487 pes

129488 sliepka

4,99**ŽIADNE
VRRRÁSKY****Prestieranie**

plast, 35x25 cm

728039

1,49

Celú kolekciu dopĺňa prestieranie. Potom bude vaše stolovanie dokonalé.





- viac informácií
o príboroch na str. 82-83

03 novinky vychytávky

Kolekcia MONA Musica

vás možno zaujala na prvej stránke magazínu. Vyzerá veľmi pekne, jednotlivé nádoby sú zaujímavo tvarované a prinášajú možnosť nevšedného servírovania kávy aj sviatočného prestretia stolu. Ide o ponuku porcelánového riadu, z ktorého si môžete poskladať vlastnú súpravu riadu pre stolovanie aj posedenie pri káve.



Šálka na espresso

0,12 l
129408



1,99

Podšálka

12x12 cm
128498



1,99



Šálka na kávu, cappuccino

0,21 l
129407



2,49

Podšálka

13,7x13,7 cm
128497



2,99



Hrnček na kávu, čaj

0,4 l
129409



3,79



Servírovacia tácka

28x18 cm

155008



6,69



Mliekovka

0,25 l
155307



4,99



Cukornička

pr. 9 cm
155402



4,99



Súprava tanierov 18 dielov

129567



104,99

Hrnček so vzorom

porcelán

129611 STROMČEK, 0,58 l

5,49

• mix vzorov

129612 ANJEL, 0,45 l

3,99



Servírovacia tácka

keramika
30x20,5 cm
153856

8,99

Servírovacie kliešte

nerez, d. 21 cm
143910

3,79

NOVINKY!

Krásne maškrtenie z hrnčeka

Vašu obľúbenú kávu alebo cappuccino si môžete zdokonaľiť tým, že si ju vychutnáte z nejakého pekného hrnčeka. Prinášame pár novinek, ktoré zdokonalia chvíle s rodinou alebo priateľmi pri káve alebo čaji.

Úplne dokonalá mliečna pena alebo horúca čokoláda bude, keď ju ozdobíte pomocou šablóny škoricou alebo čokoládou.



Hrnček
so vzorom
porcelán, 0,44 l
129610
3,99

• mix vzorov



NOVINKY!

Misky na táčku 3+1
porcelán, bambus, 31,5x10x7,5 cm
129202
14,99



Zdobiaca šablóna 6 ks
plast, pr. 8,5 cm
153031 VIANOCE
153032 KÁVA
1,99



Pohár na zmrzlinu
sklo, 0,25 l
410128
3,49

Servírovacia táčka
keramika
33,5x12 cm
153857
6,99

BIONET

NOVINKY, VYCHYTÁVKY



Súčasťou bezpečnostného ventilu je farebný pruh, ktorý vás informuje o miere natlakovania.



Ekonomické varenie



v tlakových hrncoch je rýchle a bezpečné. Netreba sa ho báť. Hrnce z kvalitnej nehrdzavejúcej ocele s tlakovou pokrievkou zaistia zdravú, rýchlu a jednoduchú prípravu potravín. Príprava jedla prebieha pri vysokej teplote a tlaku. Hrnce sú vybavené hrubým 3-vrstvovým akutermickým dnom, ktoré vďaka svojim vlastnostiam šetrí tepelnú energiu aj čas strávený pri príprave pokrmov. Zdroj môžete navyše vypínať s predstihom, jedlo vďaka naakumulovanej teplote a tlaku v hrnci „dôjde“.

Tlakový hrniec BIONET

nerez, plast

113313 41 **79,99**

pr. 22 cm, v. 12 cm, s pokrievkou 16 cm

113314 61 **83,99**

pr. 22 cm, v. 16,5 cm, s pokrievkou 20 cm

NOVINKA!

Súčasťou výrobku je návod na obsluhu a údržbu.

Uvarí polievky, guláš, strukoviny, dokonca aj zemiaky, ryžu, hovädzie plátky a bravčové koleno.



Nerezové tlakové hrnce PROFI

sú vybavené pružným vekom s tvarovanou rukoväťou a bezpečnostným a pracovným ventilom pre vypustenie tlaku. Sú tiež vybavené špeciálnym tretím silikónovým ventilom, ktorý slúži ako ďalšia poistka v prípade, že zlyhajú oba štandardné ventily. Silikónový ventil je umiestnený pod prítlačným mechanizmom veka tak, aby pri uvoľnení neohrozil nikoho v bezprostrednej blízkosti hrnca. Ide o technickú novinku na zaisťujúcu väčšiu bezpečnosť spotrebiteľa.



Vo vhodných sadách
Hrniec DUO

111740 41 a 71 **71,99**

Náhradné tesnenia
v našej ponuke 180510.

Hrniec DUO, pokrievka, košík

113044 3,5 l a 5 l **68,99**

Súčasťou hrnca je aj sklenená
pokrievka a nerezový košík
na cedenie uvarených potravín.

Sklenená pokrievka
k tomuto hrncu 126327 **9,99**

111731	3,5 l nízky	39,99
113199	3,5 l vysoký	39,99
111732	5 l	43,99
111733	7 l	47,99
111734	9 l	51,99

Sklenené pokrievky
k tlakovým hrncom:

126323 pr. 16,5 cm **7,49**
k hrncu z našej ponuky
113199

122592 pr. 19 cm **8,99**
k hrncom z našej ponuky
111733/111734/111740

Náhradné
tesnenie
180819
3,99



Skutočne inteligentní pomocníci

Jeden pomôže pri varení, druhý ochráni vaše ruky pred popáleninami a tretí si poradí s údržbou vášho oblečenia.

Prvým skvelým pomocníkom je univerzálna pokrievka s tvarovaným silikónovým okrajom, ktorú využijete pre tri veľkosti hrncov, panvíc alebo iných nádob. Namiesto 3 pokrievok tak potrebujete len jednu a tým ušetríte miesto vo vašej kuchyni. Praktický je otvor pre únik pary.

NOVINKA!

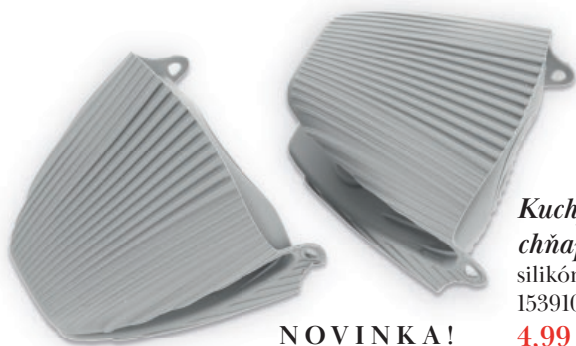
Univerzálna pokrievka 3v1
sklo, silikón

126325 pr. 27 cm **12,99**

pre nádoby s pr. 20/22/24 cm

126326 pr. 31 cm **14,99**

pre nádoby s pr. 24/26/28 cm



NOVINKA!

*Kuchynská
chňapka 2 ks*
silikón, 9x10,5 cm
153910

4,99

Pri manipulácii s horúcim riadom odporúčame používať kuchynskú chňapku, ktorá zabráni popáleniu. Môže to byť silikónová mini chňapka, ktorá nezaberá miesto, ale skvele plní svoj účel. Kuchynských chňapiiek máme však veľké množstvo a vy si ich môžete pozrieť v našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk.



ORION MAGAZÍN

Elektrický odžmolkovačplast, nerez, pr. 5,5 cm, d. 14 cm
831726**9,99****NOVINKA!**

Tretí úžasný pomocník ľahko a rýchlo zbaví látky nevzhľadných žmolkov, a tak budú vaše svetre, kabáty, blúzky, deky a fleecové materiály vyzerat' ako nové. Trojitá čepeľ zaisťuje maximálnu šetrnosť k odevom. Zásobník na žmolky sa veľmi jednoducho vyprázdňuje. Súčasťou výrobku je malá kefka na čistenie a kryt na zastrihávaciu hlavu. Stačí len trochu trpezlivosti a času budete prekvapení, ako skvele bude vaše oblečenie opäť vyzerat'.

Napájanie na 2x 1,5V AA batérie
(nie sú súčasťou výrobku).

*predtým**potom*

1. Kryt zastrihávacej hlavy
2. Zastrihávacia hlava
3. Vypínač
4. Kryt batérií
5. Zásobník na žmolky
6. Kefka na čistenie



Ako vo filme

Ste vášnivými divákmi filmov, seriálov alebo športových zápasov? Pripravujete si popcorn alebo maškrtíte iné dobroty pri sledovaní televízie? Predsa si ho nedáte do obyčajnej misky. So správnym vzorom to bude úplne iná pochúťka ako vo vedierkach alebo miskách. Využijete ich na servírovanie dobrôt nielen doma, ale aj na terase, v karavane...



Miska

plast, pr. 15,5 cm
129896 chipsy
129897 orešky
129898 popcorn

1,29

NOVINKY!

Vedierko

plast, 2,3 l
121780 chipsy
121781 popcorn
121782 gól

1,99



Nové vzory pre deti

Na porcelánovom riade a nerezových príboroch robia deťom už nejaký čas radosť naše vzory SOVA, ŽIRAFÁ, RYTIER, AUTÁ a KOCÚRY. Niektoré z nich sme novo umiestnili aj na plastový riad a krásne farebné vrecká na príbory. Nájdete ich v tomto magazíne na stranách 36 a 37. Chceli sme potešiť deti, a preto sme pre ne pripravili aj nové vzory plné zvieratiek SAFARI a FARMA. Keď deti všetko zjedia, aby videli celý obrázok, môžete sa s nimi rozprávať o zvieratkách, ich domovoch, mláďatkách, pre-
cičovať farby... Bude to iste veľká zábava.

Plytký tanier,
pr. 21,5 cm
129564
2,49

VZOR
FARMA

Hlboký tanier,
pr. 16 cm
129565
1,99

NOVINKY!

- kvalitný plast
- odoláva teplotám od -20 °C do +95 °C
- možno umývať v umývačke riadu a používať v MVR
- pre deti od 3 rokov

VZOR
SAFARI

Hlboký tanier, pr. 16 cm
129563
1,99

Plytký tanier,
pr. 21,5 cm
129562
2,49

Nádoby z liatiny

sa výborne hodia na prípravu mäsa, pretože sa dajú rozpáliť aj bez tuku pri vysokej teplote. Na druhej strane, liatinové hrnce dokonale a rovnomerne prepečú mäso v rúre a sú skvelé na pomalé pečenie pri nižšej teplote.

Liatinová panvica so stojanom vám pomôže pri príprave pečeného kurčaťa. Kura sa po nasadení na stojan griluje rovnomerne zo všetkých strán, v panvici sa zachytí šťava a tuk a zároveň je tak možné grilovať prílohu – zemiaky, zeleninu atď. Stred stojanu je možné naplniť napríklad pivom alebo vínom, ktoré sa bude počas grilovania odparovať a dodá tak mäsu lepšiu chuť. Panvica je vybavená dvoma ušami a výlevkou.



NOVINKA!

*Panvica so stojanom
pre kuracie mäso*

liatina, pr. 28 cm

113208

28,99

Kuchynská chňapka

teflón

152171 30x18 cm **4,99**

152172 36x19 cm **5,49**

Pri manipulácii s liatinovým riadom používajte kvalitné kuchynské chňapky.

Na panvici môžete pripravovať pokrmy v rúre, na sporáku aj na priamom ohni. Vhodná aj na indukciu.

Liatina je špecifická na údržbu, pred a po použití je NUTNÉ povrch panvice ošetriť jedlým olejom, zamedzí sa tak vzniku hrdze. Nenechávajte vo vlhku!

Ďalšie tvary liatinových nádob nájdete v našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk.



liatina

ORION MAGAZÍN

Kvalitný nepríľnavý povrch

Oblúbený rad riadu GRANDE po novom doplnáme o hlbšiu panvicu, ktorá poskytuje možnosť prípravy väčšieho množstva jedla, keď k mäsu pridáte napríklad zeleninu, smotanu,... Môžete na nej smažiť, dusiť aj piecť, a to aj s minimálnym množstvom tuku.

Hlboká panvica GRANDE

nepr. povrch PFLUON GRANIT

113206 pr. 24 cm **24,99**

113207 pr. 28 cm **30,99**

NOVINKA!

NOVINKA!

Podložka pod hrniec

kov, 35x20x2,5 cm
121575

6,99



Rôzne veľkosti a druhy panvíc radu GRANDE nájdete v našich predajniach ORION alebo na e-shope www.oriondomacepotreby.sk.

grande



Zaujímavé špirály

NOVINKY, VYCHYTÁVKY

zo zeleniny ozdobia a ozvláštnia šaláty alebo obložené zeleninové misy. Špirála sa môže použiť na uhorky aj cukety v surovom stave. Špičku uhorky odrežete a držíte vo zvislej polohe. Hrot so závitom natáčate do stredu uhorky, prst vložíte do očka a krúživými pohybmi pripravíte špirálu. Na špirály z mrkvy alebo petržle- nu vyberte hrubšiu mrkvu/ petržlen, vložte do mikroténo- vého vrečka a na 2 minúty dajte do MVR na strednú teplotu (zelenina mierne zmäkne) a vytvorte špirálu ako pri uhorky.

Ihla na potraviny
kov, d. 23,5 cm, 6 ks
153202
3,99

Špirálový krájač
plast, d. 10,5 cm
140782
1,59
NOVINKA!



Možno tiež využiť na smažené zemiakové špirály. Tie potom usmažíte v rozpálenom oleji a osolíte alebo vaše obľúbené korenie. Určite poznáte tieto dobroty zo stánkového predaja. S krájačom si ich môžete pripraviť aj doma za zlomok ceny.



Mini mlynčeky
na soľ/korenie
2 ks v stojane
sklo, plast, nerez
155113
9,99

NOVINKA!



• v. 9 cm

Skvelo sa uplatnia pri stolovaní na dochutenie jedál na tanieri. Využijete ich aj v karavane, v kempe, na cestách... Čerstvo namleté korenie má lepšiu chuť aj vôňu. Možnosť nastavenia hrúbosti mletia pomocou závitú.

ORION MAGAZÍN

Univerzálny mlynček

NOVINKY, VYCHYTÁVKY |

NOVINKA!

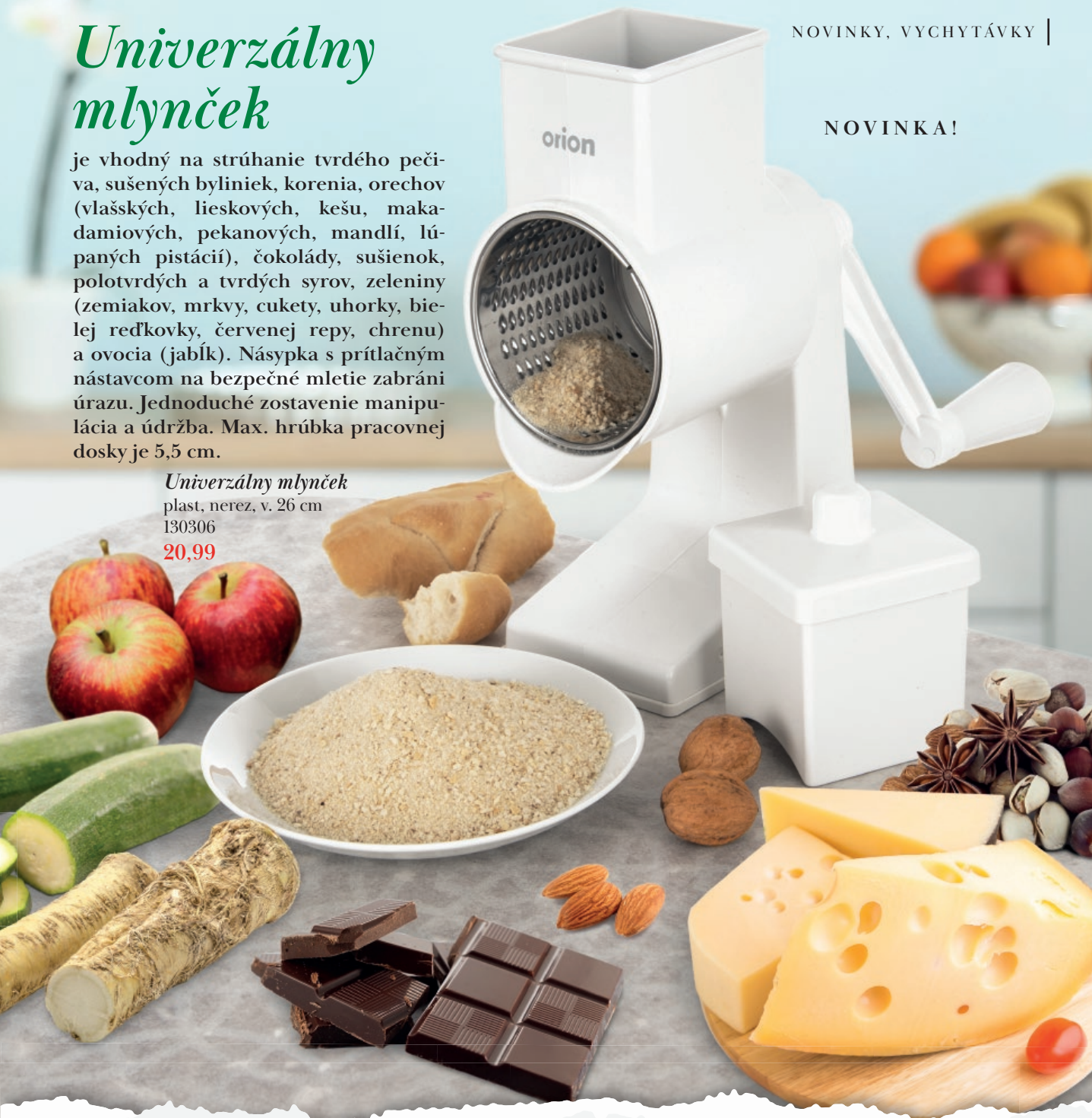
je vhodný na strúhanie tvrdého pečiva, sušených bylín, korenia, orechov (vlašských, lieskových, kešu, makadamiových, pekanových, mandlí, lúpaných pistácií), čokolády, sušienok, polotvrdých a tvrdých syrov, zeleniny (zemiakov, mrkvy, cukety, uhorky, bielej reďkovky, červenej repy, chrenu) a ovocia (jablák). Násypka s prítlačným nástavcom na bezpečné mletie zabráni úrazu. Jednoduché zostavenie manipulácia a údržba. Max. hrúbka pracovnej dosky je 5,5 cm.

Univerzálny mlynček

plast, nerez, v. 26 cm

130306

20,99



orechy

čokoláda

uhorka

mrkva

syr



Láska, láska, láska v každom srdci klíči...

Obľúbený motív srdiečka sa hodí vždy, keď chcete urobiť radosť svojim blízkym a milovaným. Novinkou je vykrajovačka srdiečko s deliacou prepážkou. Tá koláčiky v tvare srdiečka nerozdelí úplne, len naznačí a vy potom môžete srdiečko ako celok rozrezať na polovicu a vychutnať si ho s niekým, koho máte radi.

Vykrajovačka

SRDCE BFF

nerez, 5,2x5,3 cm

127463

1,69

NOVINKY, VYCHYTÁVKY |

NOVINKA!

Ďalšie vychytané tvary srdiečok, ktoré vám umožnia pripraviť sladké dobroty:

Forma bábovka MARISSA

kov s nepr. povrchom, 28,5x26,5 cm

120068

27,99

Dvojité srdce

nerez, 9x6 cm

127429

0,99

Srdce na perník

nerez, 10,5x10 cm

124908

2,59

Pečiatka na sušienky

drevo, pr. 5,5 cm

127438

2,89

Forma na lievance

silikón, 9,5x9 cm

151716

3,49

Forma na tortu

pocín. plech, 24x21,5 cm

123248

10,99

Srdiečko na okraji hrnčeka

nerez, 4,5x5,5 cm

127406

0,89

Hrnček SRDCE

porcelán, 0,38 l

128805

3,99

Cukornička

keramika, pr. 9,5 cm

155401

7,99

Plastové poháriky 6 ks

7,8x7,5x4,5 cm

410120

3,69

Servírovacia tácka

drevo

NOVINKA!

153871 pr. 30 cm **11,69**

153872 pr. 38 cm **14,99**

Mliekovka

keramika, 0,12 l

155301

3,59

04 príprava na Vianoce a sviatočný čas

Dekorácia ANJEL
mangové drevo, v. 45,5 cm
351832
29,99

NOVINKA!

Obrúsky 20 ks
papier, 33x33 cm
841887
2,49

• mix farieb

Nové tvary nerezových vykrajovačiek vám pomôžu vytvoriť veľmi krásne koláčiky. Tematicky sa hodia na zimné a vianočné obdobie. Najlepšie vyniknú ozdobené ako perníky, ale môžete ich použiť aj na iné druhy koláčov alebo na sušienky. Recept na perníčky aj polevu nájdete na str. 49, ale môžete vyskúšať aj recepty na domáce sušienky.

Kokosové sušienky

- 350 g polohrubá múka
- 150 g práškový cukor
- 130 g maslo
- 70 g kokos
- 1 vanilkový cukor
- 2 vajcia



Kakaové sušienky

- 350 g polohrubá múka
- 150 g práškový cukor
- 130 g maslo
- 10 g kakao
- 1 vanilkový cukor
- 2 vajcia



Škoricové sušienky

- 250 g hladká múka
- 120 g práškový cukor
- 100 g masla
- 10 g mletá škorica
- 1 vajce



Všetky přísady na jednotlivé druhy sušienok dobre premiešate a dáte na 2 hodiny do chladničky. Potom cesto rozvaľkate na výšku 3 – 4 mm. Vykrajovačkou vykrojíte tvar, prenesiete na plech a pečiete na 150 °C cca 10 – 12 minút. Môžete použiť aj iné tvary vykrajovačiek alebo pečiatok na sušienky, ktoré nájdete v našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk alebo v predajniach ORION tvoríme vašu domácnosť.



rukavice, 5,5x4,6 cm
127462

0,99

čiapka, 5,5x4,8 cm
127458

0,99

ponožka, 5x5,5 cm
127461

0,99

hviezda 8 cípov, pr. 5,5 cm
127459

0,99

Mikuláš, 6,7x5 cm
127460

1,19

Halloween

Halloweenska párty môže byť skvelou príležitosťou na stretnutie s priateľmi a rodinou. Nemalo by na nej chýbať štýlové pohostenie. Môžete si pripraviť tekvicový džús alebo presnídávku pre menšie deti (recept nájdete na str. 15). S domácimi sušienkami vám pomôžu vykrajovačky s piestom, do halloweenskyh hrnčiek pripravte čas s ovocím, kakao alebo horúcu čokoládu na zahriatie a skutočným hitom môžu byť palacinky v tvare pavučín.

NOVINKA!

Hrnček s uchom

keramika, 0,46 l

129473 pavučina

129474 tekvica

3,99

Vykrajovačky

s piestom 4 ks

plast

127454

4,49

NOVINKA!

• tekvica, klobúk, duch, strašidelný dom

Krehké maslové sušienky,

ktoré nevyžadujú veľa práce. Kto by odolal?

- 250 g masla
- 400 g hladkej múky
- 160 g kryštálového cukru
- 1 vanilkový cukor
- 2 vajcia

Príprava je veľmi jednoduchá. Maslo izbovej teploty vložíme do misy, pridáme 1 vajce a 1 žĺtok, múku a cukor. Na podložke vypracujeme cesto, vložíme ho do vrečka a necháme 2 hodiny stuhnúť v chladničke. Potom na pomúčenej doske vyvaľkáme plát hrubý asi 0,5 cm, vykrojíme požadovaný tvar pomocou vykrajovačky, vtlačíme doň vzor pomocou piestu a preniesieme na plech s papierom na pečenie. Zvyšky opäť spracujeme a rozvaľkáme, kým sa cesto nespotrebuje. Sušienky potrieme zvyšným bielkom. Pečieme v predhriatej rúre pri 170 °C dozlatista.



Určite ste ešte neskúsili palacinky v tvare pavučiny. Sú jednoduché na prípravu a pritom vzbudzujú veľký obdiv rodiny a priateľov. Pomôže vám s nimi fľaša, ktorú bežne používame na kečup alebo dresingy. Môžete ich podávať samotné, ako chrumkavú pochúťku alebo si klasickú palacinku potriete džemom a navrch položte pavučinu. Palacinkovou pavučinou môžete ozdobiť aj iné dobroty ako je napr. šalát...



Palacinky

- 200 g hladkej múky
- 300 ml mlieka
- 5 vajec
- 1 lyžička soli
- olej na potretie panvice



V miske zmiešame múku, mlieko, vajcia a soľ, kým nevznikne cesto. Jeho konzistencia by mala byť hustejšia ako palacinkové cesto. To nalejeme do plastovej dávkovacej fľaše, fľašu uzavrieme a môžeme začať. Na panvicu kvapneme trochu oleja, odstránime uzáver fľaše, zľahka fľašu stlačíme a nakreslíme pavučinu. Od základného križa až po špirálovo zatočený výplet. Pomocou obracačky ihneď otáčame a opečieme aj z druhej strany. Je to naozaj rýchlovka.



Šľahacia misa
plast, 3 l
126136
3,59

Dávkovacia fľaša
plast, 0,54 l
152912
2,99



Metlička na šľahanie
BLACKLINE
termoplast, d. 30 cm
141031
3,59



Panvica GRANDE
nepríř. povrch, pr. 26 cm
112951
26,99

Obracačka
BLACKLINE
termoplast, d. 30 cm
140355
3,59

Domáce müsli tyčinky

sú skvelou a zdravou pochúťkou pre deti aj dospelých. Viete presne, aké suroviny obsahujú a pripravíte si ich tak, ako ich máte najradšej. Raz môžu byť viac ovocné, inokedy skôr oreškovo, môžete ich tiež čiastočne namočiť do kvalitnej čokolády... Na výrobu sa vám bude hodiť naša nová silikónová forma. Skvele sa s ňou pracuje, hotové tyčinky sa z nej dajú ľahko vybrať. Môžete ju použiť aj na výrobu ľadových kociek, mrazenie drene, bylinkového pesta, výrobu bylinkového masla, čokolády...



Forma na müsli tyčinky

silikón, 8 tvarov 9x3x1,3 cm
21,7x16,7x1,5 cm

151793

4,99

NOVINKA!

Orechové müsli tyčinky

- 100 g ovsených vločiek
- 70 g medu (tekutého)
- 100 g orechov (jeden druh, alebo zmes)
- štipka soli
- trochu škoric

Vločky opražte na suchej panvici dozlatista, rozdeľte ich na polovicu a jednu polovicu pomel'te. Orešky tiež opražte. Všetko zmiešajte v mise a zmesou naplňte formičky, dôkladne ju do formičiek vtlačte. Pečte v predhriatej rúre pri 180 °C cca 15 minút.

Môžete vymeniť orechy za sušené ovocie – marhule, slivky, jablká, hrušky, brusnice, čučoriedky, čerešne, višne, hrozienka.

Tiež je možné pridať slnečnicové alebo tekvicové semienka, kokos, sezamové semienka, burizóny, chia semienka.

Môžete použiť mandle, kešu, lieskové orechy, arašidy, vlašské orechy, pistácie, para orechy...

Ako je to s čokoládou? Môžete do tyčieniek pridať malé kúsky kvalitnej čokolády. Ak nehrozí rozpustenie čokolády v teplých dňoch, skúste ju zahriať a tyčinky do nej čiastočne namočiť.



NOVINKA!

Vykrajovačky s piestom

plast, 4 ks

127456 stromček, vločka, Santa, Perníček

127457 sob, rukavica, domček, snehuliak

4,49

Valček

drevo, d. 25/44 cm

141226

6,69



Na strane 72 v tomto magazíne nájdete recept na domáce krehké sušienky, ktoré môžete pripraviť nielen pre deti v jesennom období. Na zimné obdobie sme pre vás pripravili sadu vykrajovačiek, ktoré fungujú na rovnakom princípe. Majú len odlišné tvary.

Plech 44,5x32,5x2 cm

nepríľnavý povrch

127006

12,99

Papier na pečenie

archy 20 ks

45x32 cm

750361

1,99



Maškrťte aj očami

SVIATOČNÝ ČAS |

Celoročne využijete novú zaujímavú formu v tvare kvetu ruže. Bábovku z formy krásne vyklopíte. Aj keď je jej tvar veľmi členitý. Aby všetko fungovalo na 100 %, odporúčame použiť olej v spreji, ktorým zľahka namažete formu v každom záhybe. Forma odoláva vysokým teplotám, je ľahká, skladná, neprenáša pachy ani chute. Upečenú bábovku môžete doladiť polevou, ovocím, ovocným pyré alebo živými jedlými kvetmi podľa toho, čo vám práve ponúka príroda alebo čo máte uložené v mrazničke.



Mechanické sitko

nerez, pr. 10,5 cm

144413

5,99



NOVINKA!

• na cukor a múku



Podložka pod horúce nádoby

silikón, 13,3x13,3x0,5 cm
121574

1,99

NOVINKA!

Upečenú voňavú bábovku môžete nechať vychladnúť na novej podložke. Je ľahká a skvele skladná. Využijete ju tiež pod teplé hrnce a kastróly. Tvarom je navrhnutá tak, aby sa dalo spojiť viacero podložiek vedľa seba, takže ich potom môžete použiť pod pekáče alebo plechy.

Forma bábovka ruža

silikón, pr. 25 cm
151790

6,99

NOVINKA!



Na skvelé raňajky

Forma lievance 7 sekcií

silikón, pr. 24 cm

1 sekcia pr. 6,5 cm

151791

7,99



- len položte na dno panvice
- na lievance alebo volské oká

Forma KVET

silikón, pr. 11 cm

151792

2,89



Aký DARČEK poteší?

Každý, do ktorého vložíte kúsok seba. Darček môžete vyrobiť sami alebo ho kúpiť a pekne zabaliť. Krásne zabalený darček dáva obdarovanému najavo, že je pre vás dôležitý a že vám na ňom záleží. A čo zabaliť? V celom magazíne nájdete množstvo krásnych výrobkov, ktoré potešia vašich blízkych. Na tejto dvojstrane pridáme ešte pár tipov z nášho ďalšieho sortimentu.



Hrnček + farby
porcelán, 0,38 l
129438

6,99

Obrázok vymaľujte farbami a štetcom, nechajte zaschnúť a zapečte v rúre na 200-240 °C približne 2 hodiny. Skvelá zábava pre deti.

Pre tých NAJ

Pre maminku, otecka, babičku a dedka máme niekoľko výrobkov, ktoré im napovedia, že sú pre vás tí NAJ na svete.

Chňapka s magnetom
bavlna, d. 31 cm
153908
4,99



Linkovaný zápisník
12x16 cm, 80 listov
741184
3,39



Hrnček s uchom
porcelán, 0,47 l
128850
5,49



Zatvárací nôž
drevo, nerez
842401
7,99



Pre dobrú
naľadu



Miska s ušami
keramika, pr. 14 cm
129812
4,79



SVIATOČNÝ ČAS |
Servírovacia tácka
lisované drevo
34x24x5 cm
153852
7,99

S týmto vozrom môžete mať aj hrnček, lyžičku, prestieranie, pohár na víno a ďalšie výrobky.

Praktické
hodnotné darčeky



Sada riadu ANETT
nerez, 10 dielov
113089
135,99



Výrobca sytených nápojov
DRINKMATE AQUADREAM black
130658
63,99



Sada nožov
MOTION
nerez, plast, 5 ks
831132
35,99



Ako zabaliť darčeky?

SVIATOČNÝ ČAS

Skúste to štýlovo a zároveň jednoducho. Pri balení darčiek myslite na tých, ktorých vaše darčeky potešia. Bude to príjemný relax. Stačí vám úplne obyčajný papier a povrázok. Nič špeciálne. Ak radi chodíte na prechádzky, poobzerajte sa okolo seba, môžete použiť bežné prírodné materiály a budú vyzerat skvele. Môžete použiť aj papierové slamky alebo nerezové vykrajovačky.

Baliaci papier

X08321 prírodný, 300x70 cm **2,39**
X09221 prírodný so vzorom, 200x70 cm **1,89**

• mix vzorov

Môže sa hodiť:



Menovky 20 ks

papier, 6x4 cm
841920 hnedé
841919 biele
5,49



Vločky 6 ks

polyester, pr. 13,5 cm
710827 biela
710828 sivá
710829 červená
3,99

Keď sa vám papier pokrčí, pokrčte ho celý, opäť vyrovnajte a dosiahnete štýlový efekt.

Jutový povrázok

50 m
822710
1,99



Ďalšie nové zimné tvary vykrajovačiek
nájdete v tomto magazíne na strane 71
alebo v našom e-shope
www.oriondomacepotreby.sk.

Vykrajovačka nerez

127405	snehuliak	1,99
124946	vložka	1,59
121136	hviezda	0,89
121143	stromček	0,89

Papierová slamka 50 ks
d. 19,5 cm
151431
2,59

Slávnostne prestretý stôl

SVIATOČNÝ ČAS

v období vianočných sviatkov zdobí naše domácnosti. Každý z nás má iný štýl, a preto je každý stôl iný. Nápadov na usporiadanie, farby, tvary, dekorácie je skutočne mnoho. V našom sortimente nájdete aj výrobky, ktoré sa môžu hodiť práve na váš krásne prestretý sviatočný stôl.

Poháre



GAIA 0,475 l

144653

2,29



MODE 0,26 l

127263

2,59



na víno ŠPIRÁLA 0,43 l

129313

4,29



na sekt VLNKA 0,22 l, 2 ks

129312

10,99

Sady tanierov, 18 ks.



ŠTVORČEKY

okrúhly tvar, porcelán

128455

57,99



LUNA VLNKY

okrúhly tvar, opáľové sklo

112342

47,99



LINKA

hranatý tvar, porcelán

128456

57,99



GREEN

hranatý tvar, porcelán

112352

59,99

Nerezové príbory s povrchovou úpravou. Darčkové balenia.



BLACK LUXURE 24 ks

143689

65,99



COPPER 24 ks

143695

49,99



SHAPE 24 ks

143696

65,99



MIRROR 24 ks

143684

47,99

Sada porcelánových tanierov 18 ks

SRDIEČKA, okrúhly tvar
128481

59,99

Utierka, 3 ks

bavlna, 70x50 cm
710972

8,59

Poháre na sekt 2 ks

SRDIEČKA, 0,22 l
129311

10,99

Nerezové príbory

GOLD 24 ks

154201

53,99



NOVINKA!



Vianočné a novoročné oslavy

sú tu a s nimi prichádza aj príležitosť servírovať rôzne druhy nápojov v pohároch rôznych tvarov a veľkostí. Poháre na stopke z čierneho skla z kolekcie ONYX dodajú vašim oslavám šmrnc a eleganciu.

Zátka na sekt

nerez
144528

3,49

Pohár na víno ONYX

0,26 l
144672

2,99

Čierna slamka 50 ks

opakované použitie, 22 cm
151445

3,59

Pohár

na whisky, rum

0,35 l
144675

3,49

NOVINKA!

Chladiaca nádoba na fľašu

nerez, pr. 12 cm
151129

15,99

Pohár na Prosecco

0,23 l
144673

2,99

NOVINKA!

Nerezová slamka 4 ks

+ kefka, 18 cm

151433

3,69

Chladiaci obal

na fľašu

plast, 32,5x18 cm
780129

3,99

Rozlišovač pohárov

832913 citrusy, 8 ks **3,99**

832910 kvety, 10 ks **2,49**

832909 hviezdy, 8 ks **2,79**

Pohár na víno ONYX

125554 0,33 l **2,99**
 125556 0,7 l **3,99**

*Pohár
na sekt ONYX*

0,18 l
 125555
2,99

Pohár na spritz

0,62 l
 144674
3,49

NOVINKA!*Pohárik ONYX*

0,055 l
 125558
2,99

*Pohár
na miešané nápoje*

0,45 l
 129339
3,79

*Barová odmerka
obojsstranná*

nerez, 20 ml / 40 ml
 120553
4,99

NOVINKA!*Stojan
na fľaše*

kov, drevo
 30x25x47 cm
 122994
12,99

NOVINKA!

Rôzne druhy foriem na kocky ľadu aj iné tvary nájdete na stránke www.oriondomacepotreby.sk alebo v našich predajniach ORION tvoríme vašu domácnosť.

05 domácnost'

Stojan

2 poschodia

drevo, 71x50x158 cm

001310

83,99

Anjel

mangové drevo

š. 25 cm, v. 36,5 cm

351809

18,99

Pohlčovač

vlhkosti

HUMI 0,6 l

plast, náplň 450 g

832336

7,99

Tácka

mangové drevo

pr. 30 cm, v. 2,5 cm

153829

11,99

Obal na kvetináč

papier, plast

360871

pr. 12 cm **4,39**

360872

pr. 16 cm **5,69**



Lahko sa zbavíte vlhkosti

v byte, dome, pivnici, garáži, dielni... vďaka použitiu pohlcovačov vlhkosti. Sú vhodné do priestorov, ktoré nie sú pravidelne vetrané alebo sú nadmerne vlhké. V plastovej nádobke je granulát alebo tableta, ktoré pohlcujú vlhkosť zo vzduchu, a tá zostáva na dne nádoby.

Po naplnení nádoby stačí vyliat vodu a doplniť nový granulát. Ten totiž postupne znižuje svoju účinnosť a mizne. Po vyčerpaní jeho účinkov je potrebné ho vymeniť za nový. Tableta pracuje na rovnakom princípe, postupne ubúda.

Pohlcovač vlhkosti NEO 2,2 l

plast, 26x16x14,5 cm
832363

10,99

nepotrebuje
elektrickú
energiiu

Náhradná náplň NEO 1 kg

832364

5,99

Náhradné tablety 450 g

832346	bez vône	3,99
832347	bez vône, 2 ks	6,99
832355	bez vône, 3+1 ks	11,99
832350	levanduľa	3,99
832351	citrón	3,99
832352	levanduľa + citrón, 2 ks	6,99

Náhradné náplne 450 g

832337	bez vône	3,59
832344	levanduľa	3,59
832345	citrón	3,59

Jednorazové pohlcovače

832335	bez vône, 180 g	3,59
832340	citrón, 230 g	3,99
832353	levanduľa, 230 g	3,99



Môžete si vybrať granulát aj tabletu bez vône alebo krásne prevoňať váš domov vôňou levandule alebo citrónu.

Multifunkčné použitie

Plastové podložky v troch rôznych veľkostiach môžete použiť hneď niekoľkými spôsobmi. Klasicky na chodbe alebo na terase na špinavú obuv. Vyzujete sa na nej a topánky na nej uložíte. Pohodlne ju raz za čas umyte a nikde sa nepošliape. Ideálna od jesene až do jari.

Rohožka – odkvapkač
plast

NOVINKA!

1	530178	50x38x2,5 cm	4,99
2	530177	38x38x2,5 cm	3,79
3	530179	78x38x2,5 cm	6,69



Môžu sa hodiť aj vtedy, ak ste majiteľom štvornohého miláčika. Dobre viete, ako vyzerá podlaha v mieste, kde má misky na vodu a granule. Tu sa skvele uplatní práve taká podložka, ktorá vám pomôže ľahšie udržiavať poriadok a čistú podlahu.



No a do tretice sa vám môže hodiť aj ako podložka pod kvetináče. Zabránite tak poškodeniu podlahy, či už ide o drevené parkety alebo koberec. Vyhnete sa náročnému upratovaniu a vzniku plesní, ak by ste bez podložky prehliadli, že ste kvetináče preliali. Môže slúžiť aj namiesto podmisiek pod kvetináče.



Značne uľahčí prácu

Mop so žmýkačkou je veľmi praktický pomocník určený na vytieranie všetkých typov podláh (parkety, laminát, drevo, linoleum, dlažba). Umožní vám umývať podlahy bez kontaktu rúk so špinavou vodou a bez ohýbania chrbta.



Vďaka pohyblivému kĺbu jednoducho upracete aj pod nábytkom, v rohoch miestností, na schodoch.



Stieracia plocha mopu
33x12 cm.

Náhradný návlek
711438
3,99

Návlek je ľahko odnímateľný a skvele saje. Možno prať v práčke. Je čiastočne navlečený na hlavici a je upevnený suchými zipsami.



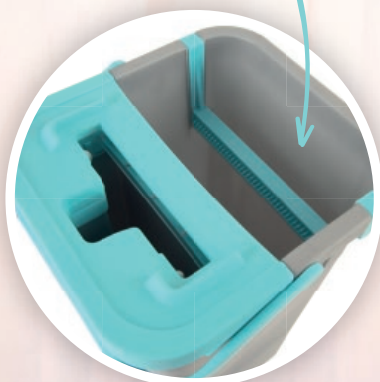
**Mechanický mop
so žmýkačkou CLEAN**

d. 127 cm
vedro 22x20x40 cm
720736

24,99

NOVINKA!

Set obsahuje hranaté
vedro s vyberateľnou
komorou s nástavcom
na žmýkanie mopu.



Tyč sa skladá zo 4 die-
lov (spojených závit-
mi) a spolu s tvarom
vedra umožňuje vyni-
kajúce skladovanie.



Mechanizmus vo vnútri
vedra veľmi efektívne
zbaví čistiaci návlak
nečistôt a potom ho
vyžmýka.



Možnosť zavesenia mopu.



Pohodlné prenášanie naplneného
vedra pomocou ucha. Úžitkový ob-
jem vedra s mechanizmom
8 l, vedro bez mecha-
nizmu doplna 12 l.



Prehľadne usporiadané

Tieto boxy vám pomôžu usporiadať rôzne veci nielen v domácnosti. Navyše vám poskytujú možnosť efektívnejšie využiť úložné priestory. Vďaka ich prehľadnosti budete mať na prvý pohľad prehľad o tom, čo ktorý box obsahuje. Sú uzavreté z dvoch strán pevnými sponami, takže sa nič nerozsype a nerozkotúľa.



5 l, 29x19x14 cm
I54045 biela
I54046 sivá
8,99



hobby



domácnosť



*zdravotnícke
zariadenia*

Využijete ich v rámci vášho hobby – na rybárske potreby, na šitie, na korálky, pomôcky na vyšívanie alebo háčkovanie, napomôcky pre drobné opravy v domácnosti, základné náradie, skrutky, hmoždinky, lepidlá a lepiace pásy...

Budú sa hodiť aj do nemocníc, zdravotných stredísk a domov dôchodcov na usporiadanie zdravotníckeho materiálu, liekov. Môžu poslúžiť aj doma ako domáca lekárnica.

Uložia drobné veci v domácnosti – drobnú alebo sezónnu bielizeň, náhradné šnúry, podpätky, čistiace krémy a pomôcky v topánkovníku, handry, hubky, kefkы a odstraňovače škvŕn pre upratovanie, usporiadajú laky na nechty, kozmetické pomôcky a drobné dekorácie na balenie darčiekov...

NOVINKY!

6 l, 35x23x10,5 cm
154047 biela
154048 sivá
9,99



9 l, 35x23x17 cm
154049 biela
154050 sivá
10,99

V dvoch farebných variantoch:

biela

sivá



Môžete ich využiť pri kempovaní alebo na cesty karavanom.

Môžete ich umiestniť na seba. Ak správne skombinujete veľkosti, pomôžu vám využiť každý kúsok skrine, police, regálu...



V pracovni alebo študentskej izbe uloží kancelárske potreby, papiere, kancelárske spinky, strúhadlá, nožnice...



dielňa



Ďalšie vychytané boxy

Box so zasúvacím vekom je veľmi všestranne využiteľný. Môžete v ňom uskladniť potraviny, granule štvornohých miláčikov, pracie a čistiace prostriedky (prášok aj kapsule). V gastro sektore doň môžete uložiť príbory, v dielni uloží rôzny spojovací materiál...

*Plastový box
s posuvným vekom
plast*

NOVINKA!



5 l, 35x20x13 cm

154051 béžová

154052 sivá

7,49

Boxy majú naklonené dno, aby sa sypké a drobné uložené veci hromadili v časti pod zasúvacou časťou viečka a boli tak lepšie dostupné.



7,5 l, 35x20x18 cm

154053 béžová

154054 sivá

7,99



Priehľadnosť boxov poskytuje dokonalý prehľad o uložených veciach.



Je vhodný do umývačky.
Použitie do +95 °C.

10 l, 35x20x23 cm

154055 béžová

154056 sivá

8,49



Sme online!

Neustále zdokonaľujeme a vylepšujeme naše sociálne platformy, aby ste mali kedykoľvek a kdekoľvek dostatok informácií, rád, tipov a inšpirácií. Sledujte nás a nenechajte si ujsť novinky, výhodné akcie, zaujímavé články, nové videá, recepty, súťaže, kvalitné fotky a kompletne texty k produktom!



oriondomacepotreby.sk
E-SHOP



ORION – tvoríme vašu domácnosť
FACEBOOK



orion_tvorime_vasu_domacnost
INSTAGRAM



ORION vaša domácnosť
YOUTUBE

Využite možnosť registrácie.

Ponúkame vám tak prístup k dokonalým a uceleným informáciám a zasielanie newsletterov každý týždeň.



PC verzia Facebook. Stále prinášame nové témy a aktuálne námety na spestrenie vášho varenia.

Aktuálna cena - tip z Orionu.

Online verzia ORION

orion

tvoríme vašu domácnosť

KUCHYNSKÉ POTREBY

DOMÁCE POTREBY

STOLOVANIE

EFEKTÍVNE A RÝCHLE STRÚHANIE

**ZĽAVA
50 %**

Dve plochy, dva smery strúhania a šikový zásobník, to sú hlavné prednosti nového strúhadla, ktoré Vám ušetrí prácu aj čas.

A navyše teraz
ZA UVÁDZACIU CENU.

Akcia platí od 19. 6. do 16. 7. 2023 alebo do vypredania zásob na všetkých našich predajniach a e-shope.



Cez transparentný zásobník vidíte, koľko toho je už nastrúhané, vďaka silikónovému výstupkom sa strúhadlo nešmyká po podložke.

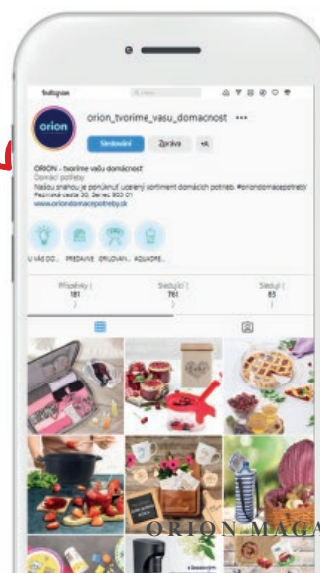
Hrubá strana sa hodí na zemiaky, mrkvu či syry, **jemné strúhadlo** na strúhanie jabĺčok s mrkvou pre deti alebo parmezán na cestoviny.



POZRIEŤ SA NA PONUKU >>

Nazrite aj do ďalších rubrik, ktoré sú plné vychytávok a inšpirácie:

Mobilná verzia Instagram. Komunikujeme a prezentujeme sa tu čoraz viac.



orion Zákaznícká linka 031 701 33 52 Hľadať názvy, kategórie a výrobky Prejsť na CZ E-shop Prihlásenie

Predajne kuchynské potreby Domáce potreby Skladištie Nechajte sa inšpirovať Novinky Akcie

Máme 35 predajní. Sme vždy kúsok od vás.

Darčkový poukaz je tým najlepším darčekom Zistiť viac

Zdravé a rýchle pečenie →

Vybrali sme pre vás

Forma na pečenie Marica bátovka kvasík, 24 cm sitácion 27,99 € Kúpiť	Dvoška na krájanie MANGO 44x25 cm sitácion 15,99 € Kúpiť	Ošklárka na kymenie klas 26x13x9 cm sitácion 12,99 € Kúpiť	Čajník s pískom WHITELINE 2,1 l sitácion 29,99 € Kúpiť	Kuchynská chriapka s magnetom MODOBIELA sitácion 4,99 € Kúpiť	Kuchynský nôž Motion vykosťovač 15 cm sitácion 7,99 € Kúpiť
---	---	---	---	--	--

Náš nový e-shop. Pokračujeme v zdokonaľovaní a vylepšovaní nášho e-shopu aj online marketingu.

Na e-shope neustále pracujeme a snažíme sa ho pre vás zdokonaľovať.

orion Prihlásenie

ZAVÁRAME ÚROPU

Leto praje zber ovocia a zeleniny zo záhrady, či už to sú uhorky alebo iba zelenina a ovocie.

Preto pripravujeme a predávame sortiment, ktorý sa na ich zberanie, prípadne odstraňovanie bude hodiť.

Sortiment si môžete pozrieť od 10.00 do 18.00 hodín v našom e-shope, kde nájdete aj všetky potrebné nástroje a pomôcky. A teraz prichádza časť, ktorú si môžete pozrieť aj v našom e-shope. Chráňte si, v našom e-shope.

Unáš nápleť:

- zaväzovanie ovocia
- zaväzovanie zeleniny
- zaväzovanie ovocia
- zaväzovanie zeleniny
- zaväzovanie ovocia
- zaväzovanie zeleniny

Publikácia sa môže zobraziť v našom e-shope.

Predajne Orion

Vyhľadať pobočku

Zadejte adresu

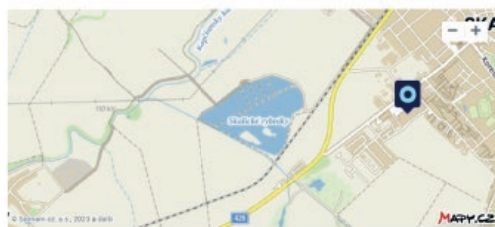
Skalica 1, ZOC MAX, NAY
ELEKTRODOM
Malého 2603/57, 90901, Skalica 1

Senica 1, RP Senica
Obchodná ulice 3128/7, 90501, Senica
1-Párove

Trenčín 1, OC MAX
Gen. M.R. Štefánika 426, 91101,
Trenčín 1

Považská Bystrica 1, OC M-park
Centrum 8, 01701, Považská Bystrica
1

Piešťany 1, OC AUPARK
Nitrianska 7555/18, OC AUPARK,
92101, Piešťany 1



Skalica 1, ZOC MAX, NAY ELEKTRODOM
Malého 2603/57, 90901, Skalica 1

Po 09:00-20:00
Ut 09:00-20:00
St 09:00-20:00
Čt 09:00-20:00
Pä 09:00-20:00
So 09:00-20:00
Ne 09:00-20:00

Telefon: 0903 902 623
orionskalica@baltip.sk



35 výdajných miest

Stále zdokonaľujeme vzájomnú spoluprácu a prepojenie e-shopu s našimi 35 obchodmi po celej republike. Sieť výdajných miest pri objednaní z e-shopu sa neustále rozrastá, sme vám tak schopní tovar pripraviť na vyzdvihnutie, zaškolený personál vám ho predvedie, odpovie na vaše otázky a prípadne odporučí ďalšie vhodné produkty. Objednate si cez e-shop z pohodlia vášho domova a tovar môžete mať pripravený na niektorom z našich výdajných miest ešte v ten deň. Svoje najbližšie nájdete na:

www.oriondomacepotreby.sk



NAVŠTÍVTE NIEKTORÚ Z NAŠICH 35 PREDAJNÍ NA SR

BANSKÁ BYSTRICA, SC TERMINÁL, 29. Augusta 37

tel.: 0948 763 822

BRATISLAVA, OC Bory Mall, Lamač 6780

tel.: 0948 733 174

BRATISLAVA, OC Danubia, Panónska cesta 16

tel.: 0948 300 883

BRATISLAVA, OC Eurovea, Pribinova 8

tel.: 0948205 251

BRATISLAVA, NIVY, Mlynské nivy 3

tel.: 0948 864 826

BRATISLAVA, VIVO!, Vajnorská 10645/1

tel.: 0948 876 410

BREZNO, S1 Center, Československej armády 74/64

tel.: 0948 773 069

DUNAJSKÁ STREDA, OC Galéria Tesco, Hlavná 75

tel.: 0948 214 646

GALANTA, VENDO Park, Esterházyovcov 3169/30

tel.: 0948 308 033

KOMÁRNO, OC Korzo, A. Jedlíka 5F

tel.: 0948 500 267

KOŠICE, Aupark, Námestie Osloboditeľov 1

tel.: 0948 064 430

KOŠICE, OC Galéria, Torská 5

tel.: 0948 203 531

LIPTOVSKÝ MIKULÁŠ, OZC RGB Liptov, Kamenné pole 4449/3

tel.: 0910 906 509

MARTIN, OC CAMPO di MARTIN, Jilemnického 10809

tel.: 0948 606 888

MICHALOVCE, OC Zemlín, Andreja Sládkoviča 6110/5

tel.: 0948 290 027

NITRA, CENTRO Nitra, Akademická 1/A

tel.: 0948 302 213

NITRA, OC Promenada, Napervilleka 4837/5

tel.: 0948 363 209

NOVÉ ZÁMKY, Podzámska 23

tel.: 0948 141 486

PIEŠŤANY, OC Aupark, Nitrianska 7555/18

tel.: 0948 101 722

POVAŽSKÁ BYSTRICA, M park, Centrum 8

tel.: 0948 690 808

PREŠOV, OC Novum, Námestie legionárov 15267/1

tel.: 0902 235 578

PRIEVIDZA, OC KORZO, Nábřežná 1913/5A

tel.: 0948 002 622

RUŽOMBEROK, OC City Market, Poľná 60/5576

tel.: 0948 873 490

SENEC, Lichnerova 66

tel.: 0948 606 299

SENICA, Obchodná ul. 3128/7 (za Kauflandom)

tel.: 0903 902 629

SKALICA, ZOC MAX, pasáž NAY ELEKTRODOM, Mallého 2603/57

tel.: 0903 902 623

SPIŠSKÁ NOVÁ VES, OC MADARAS, Mlynská 39

tel.: 0948 261 000

STARÁ ĽUBOVŇA, VENDO Park, Popradská 73/1853

tel.: 0948 307 454

TRENCÍN, ZOC MAX, Gen. M. R. Štefánika 426

tel.: 0948 222 495

TRNAVA, City Park, Trstínska cesta 3B

tel.: 0948 857 996

TRNAVA, OC Island, Zelenečská 119

tel.: 0910 598 176

VEĽKÝ KRŤÍŠ, OC Mlyn, A. H. Škultétyho 2781

tel.: 0948 842 900

ZLATÉ MORAVCE, VENDO Park, Továrnska 3647/35h

tel.: 0948 862 731

ZVOLEN, S1 Center, Hronská 10220/6

tel.: 0948 871 394,

ŽILINA, OC Dubeň, Vysokoškolákov 52

tel.: 0948 319 593

PARTNERSKÉ PREDAJNE

BÁNOVCE N/BEBRAVOU, H. V. F., Sládkovičova 721

BANSKÁ BYSTRICA, Peter Kuklica Priemyselný tovar, Nám. E. Štúra 13

BANSKÁ ŠTIAVNICA, DANHAL-DUŽINA Kolpašská 1/D

BARDEJOV, MAKOS, Dlhý rad 1

BARDEJOV, MAKOS, Komenského 4350

BARDEJOV, MARVAN, Dlhý rad 19

BRATISLAVA, DO-TEX, OD Slimák, Háľkova 1

BRATISLAVA, DO-TEX, H. Meličkovej 16

BRATISLAVA, KVK - Domáce potreby s.r.o., Dulovo nam. c. 7

BRATISLAVA, Ferdinand Kovačovský, Rajecká 13

BRATISLAVA, KINEKUS, OC Vajnoria, Pri starom letisku 3

BORSKÝ MIKULÁŠ, BAL TIP Trade s.r.o., Bratislavská 362

ČADCA, Iveta Čamajová GASTRO LUX, Palárikova 93

DOLNÝ KUBÍN, Electrosell, Radlinského 27

DUNAJSKÁ STREDA, NAJPOTREBY, Bacsáková 4

GBELÝ, BAL TIP Trade, Svermova 115

HOLÍČ, BAL TIP Slovakia, Hviezdoslavova 429

KÚTY, BAL TIP Slovakia, Bratislavská 288

LIPTOVSKÝ MIKULÁŠ, Unidom, 1.mája 2004

LUČENEC, RETRO s.r.o., Podjavorinskej 21

MALACKY, Anna Jánošová, Domáce potreby DOBRÝ NÁKUP,

OC Pacific, Bernolákova 1

MARTIN, Seba Group s.r.o., M. R. Štefánika 10

MARTIN, DEMRO, ul. 29. augusta 11

NÁMESTOVO, Kuchyňovo, Hviezdoslava 1

NITRA, RMdoor, s.r.o., Bratislavská 35

NITRA, NAJPOTREBY, Mlynská 4

NITRA, NAJPOTREBY, Výstavná 6

NOVÉ MESTO nad VÁHOM, TILIA, Tehelná 2166/85

POLTÁR, RETRO LC s.r.o., Továrnska 14

PÚCHOV, ATC:JR,s.r.o., Všetínska cesta 766

PÚCHOV, K&L Trade, Okružná 1746/74

RABČA, Ján Matúga, Hlavná 1196

ROHOŽNÍK, PUHI, s.r.o., Obchodná 443/35

SENICA, BAL TIP Slovakia, Nám. Oslobodenia 10

SENICA, DOMÁCE POTREBY u KATKY s.r.o., Hviezdoslavova 1444/59

SEREĎ, AZETKO, M. R. Štefánika 4393/29

SKALICA, BAL TIP Slovakia, Dr. Clementisa 2702/69

SVIDNÍK, MAKOS Potraviny 017, ul. Centrálna 449/37

ŠAHY, IVOS, Hlavné námestie 2

ŠAŠTÍN – STRÁŽE, BAL TIP Slovakia, OD Jednota, Nám. Slobody 847

TRNAVA, DO-TEX s.r.o., Nová 9

TRNAVA, Jaroslav HUDEC - Domáce potreby, Trojičné námestie 9

TRSTENÁ, EBA, Námestie M.R.Štefánika

TRSTENÁ, Kuchyňovo, Jána Hertela 161

TVRDOŠÍN, Peter Jurči, Trojičné námestie 191

ZÁKAMENNÉ, Ľuboš Kolen LUKO, Ulica Nižný koniec 17/13

ZUBEREC, BMMJ, Zuberec 495

ŽELIEZOVCE, Univerzum, SNP 18

ŽILINA, TABAČIK-PRÍEMTO s.r.o., Národná 15



Tovar označený touto značkou bude k dispozícii v neskoršom termíne. Presnejšie informácie vám podajú naše operátorky.

Behom platnosti katalógu môže dôjsť k zmene cien. Právo na tlačové chyby vyhradené, farby a druhy tovarov podľa aktuálnej ponuky a do vypredania zásob. Platnosť katalógu do 29. 2. 2024. Informácie o predajniach Orion - tvoríme vašu domácnosť - nájdete na www.oriondomacepotreby.sk, prípadne vás budú informovať naše operátorky na tel. 0317 013 352.

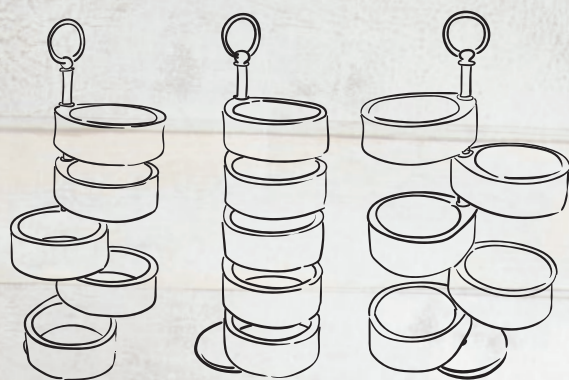
Efektné servírovanie

Výrobky z mangového dreva majú veľmi peknú farbu a kresbu. Hodia sa do modernej aj klasickej kuchyne či domácnosti. Niektoré sú úplne prírodné, iné sú doplnené čiernym kovom, ktorý na týchto výrobkoch vytvára veľmi zaujímavý prvok. Novinky sme vám predstavili na stranách 46-47. Môžete ich skvele kombinovať s čiernou keramikou, ale hodia sa aj k bielymu porcelánu, sivému riadu alebo farebnému prestieraniu.

Stojan 5 poschodí
drevo, kov
v. 44,5 cm, pr. misiek 12 cm
122993

29,99

NOVINKA!



*misky sa veľmi
jednoducho otáčajú*



*Drevená servírovacia
tácka v 3 veľkostiach,
viac na str. 46-47.*



Horúcou a veľmi atraktívnou novinkou v našom sortimente je päťposchodový stojan, ktorého misky sú umiestnené na kovovom podstavci nad sebou a dajú sa veľmi ľahko otáčať. Rozmiestnením misiek stojan zaujímavo mení svoj tvar, poskytuje hosťom možnosť priblížiť si misku s obľúbenou pochúťkou a zároveň šetrí miesto na stole.

Porcelánový riad

MONA Musica

Ak hľadáte niečo nezvyčajné pre svoje sviatočné stolovanie, kolekcia porcelánového riadu s hrnaným tvarom a zaujímavým vyhotovením by mohla byť tou správnou voľbou. Sada ponúka nielen praktické využitie, ale aj estetickú hodnotu. Tento dizajn dodá vášmu stolu jedinečný vzhľad, osobitý charakter a zapôsobí na vašich hostí.

NOVINKY!

Dezertný tanier

21x21 cm

129502

4,99



Šalátová misa

22x22 cm

129849

10,99



Miska

13,7x13,7 cm

129847

3,69



Hlboký tanier

22x22 cm

128499

6,29



Plytký tanier

25x25 cm

129501

6,69



834657



8 592381 190644