

orion

tvoríme vašu domácnosť

magazín

*jeseň
zima*

| 2026 – 2027

útulný *domov*
& pomocníci
do kuchyne



Hrejivé chvíle každý deň

Váza
porcelán
v. 24 cm
820186
3,99

*Kanvica s filtrom
a stojanom*
borosilik. sklo,
nerez, 1,22 l
156036
23,99

NOVINKY!

Keď sa vonku ochladí a večery sa predlžujú, prichádza čas spomaliť a dopriať si chvíľu len pre seba. Šálka voňavého čaju, príjemné teplo domova a pokojná atmosféra jesenných dní premenia každý okamih na malý sviatok pohody.



Dezertná lyžička
SRDCE
nerez, d. 14,5 cm
140525
2,99

Hrnček
porcelán, 0,4 l
132245
5,99

Tácka SRDCE
bambus, 15x15 cm
155023
4,79

Cukornička s lyžičkou
porcelán, bambus, pr. 9,5 cm
126714
7,49

Zdravíme vás z Orionu!

Vitajte na stránkach nášho nového magazínu, v ktorom sme pre vás pripravili inšpiráciu pre krajší a útulnejší domov. Nájdete tu všetko od praktických pomocníkov do kuchyne, nových dekorácií a štýlového stolovania až po nápady na pečenie, tipy na varenie či tvorenie a originálne darčeky, ktoré urobia radosť pod vianočným stromčekom. Každú stránku sme tvorili s veľkou starostlivosťou a láskou k domovu, aby sme vám priniesli nielen užitočné tipy, ale aj množstvo inšpirácie.

Aj toto číslo magazínu prináša kolekcie s úplne novými dekoráciami, ktoré naši grafici navrhli počas uplynulého polroka. Tieto originálne motívy sme preniesli na obľúbené výrobky a vytvorili tak jedinečné produktové rady, ktoré nájdete exkluzívne iba u nás. Premyslené detaily, netradičné vzory a precízne spracovanie dodávajú každému výrobku osobitý charakter a premieňajú každodenné chvíle na malé radosti.

Či už si vyberáte nové vybavenie do kuchyne, doplnky na zútulnenie obývačky, adventné dekorácie alebo darček pre svojich blízkych, veríme, že na nasledujúcich stránkach objavíte presne to, čo hľadáte. A možno vás zaujme aj niečo, čo ste vôbec neplánovali. Želáme vám príjemné listovanie a množstvo inšpirácie pre domov, v ktorom sa budete cítiť naozaj dobre. Tešíme sa na vás na našom e-shope aj v kamenných predajniach Orion po celej republike.

Želáme vám príjemné chvíle s naším magazínom a veľa radosti z objavovania nových vecí.

S láskou,
redakcia Orion



oriondomacepotreby.sk
E-SHOP



ORION tvoríme vašu domácnosť
YOUTUBE



orion_tvorime_vasu_domcnost
INSTAGRAM



ORION – tvoríme vašu domácnosť
FACEBOOK

DARČEKOVÝ POUKAZ

*Darujte radosť,
s ktorou sa
vždy trafíte.*



Inšpirácia pre chvíle, ktoré máte radi.

str. 10 – 11

kolekcia JESEN



str. 24 – 28

detské dekory



str. 32 – 35

kolekcia MANGO



str. 69, 76

riad METALIC

Doplňujúce informácie o tovare vám poskytnú naše operátorky. Uvedené ceny sú v € a majú orientačný charakter. Počas obdobia platnosti katalógu môže dôjsť k ich zmene. Právo na tlačové chyby vyhradené, farby a druhy tovaru podľa aktuálnej ponuky a do vypredania zásob. Platnosť katalógu do 28. 2. 2027. Informácie o predajniach Orion – tvoríme vašu domácnosť nájdete na www.oriondomacepotreby.sk, prípadne vás budú informovať naše operátorky na tel. 0317 013 352.

Zeleninové jedlá plné vitamínov

Veľmi zdravou zeleninovou pochúťkou v období jesene a zimy je PICKLES. Ide o rýchlo kvasenú zeleninu, ktorej základom je najemno nastrúhaná kapusta. Obsahuje množstvo živín a vitamínov, podporuje imunitu, znižuje krvný tlak a zvyšuje odolnosť proti stresu. Je to ideálny spôsob uchovávania zeleniny v tomto období. Je hotová už za pár dní, takže zakaždým môžete kvasiť niečo iné.

- biela aj červená kapusta
- mrkva
- jablká
- karfiol
- brokolica
- uhorka
- cvikla



Hrniec PICKLES na nakladanie zeleniny

keramika

127601 hnedý 1,3 l **19,99**

127604 biely 2,8 l **32,99**

Príprava PICKLES v 4 krokoch:

- umytie, oškrabanie, nastrúhanie zeleniny
- zmiešanie so soľou a postláčanie
- natlačenie do nádoby
- zataženie a kvasenie

Kimči

designed by Orion

je tradičná fermentovaná zelenina, ktorá môže byť šalátom, prílohou k hlavnému jedlu alebo pikantnejším dochutením hamburgera. Obsahuje probiotiká, ktoré podporujú zdravie čriev a imunitu, množstvo vitamínov, antioxidantov a minerálov, pričom jeho príprava je veľmi jednoduchá.

- 1,5 kg pekinskej kapusty
- 3 lyžice soli
- 1 hrnček vody
- 300 g kimči pasty
- 1 biela reďkev
- 2 jarné cibulky
- 1 mrkva

Postup:

Pekinskú kapustu pozdĺžne rozštvrtíte, listy osoľte a nakrájajte na rezance. Vložte do misy, zalejte hrnčekom vody a nechajte 3 hodiny odpočívať. Priebežne premiešavajte. Ostatnú nadrobno nakrájanú zeleninu zmiešajte s kimči pastou, pridajte k opláchnutej kapuste a všetko vložte do nakladacieho hrnca, zatlačte a priklopte pokrievkou. Nechajte kvasiť pri izbovej teplote 5 dní. Hotové kimči uchovávať v nádobe s viečkom v chladničke.



Kyslá kapusta obsahuje veľké množstvo vitamínov a minerálnych látok, posilňuje obranyschopnosť organizmu.

Nakrájanú kapustu so soľou, rascou, cibuľou a kôprom vtlačte do čistého keramického hrnca, zalejte ju vlastnou šťavou a nechajte 3 – 6 týždňov kvasiť, spočiatku na teplom mieste, potom v chlade. Nezapudnite kontrolovať a dopĺňať vodu do okrajového žliabku.

Hrniec ZELÁK

keramika

113398 10 l **64,99**

113399 15 l **79,99**



Domáca masť

Keramický glazovaný hrniec s pokrievkou je vhodný na uskladnenie domácej škvarenej masti a oškvarkov, domácej paštéty či rôznych nátierok. Využijete ho na uskladnenie nakladaných syrov aj utopencov. Môžete v ňom zapekať rôzne zeleninové alebo mäsové dobroty v rúre. Glazovaná keramika je neporézná, čo znamená, že neabsorbuje pachy ani chute. Môžete ho využiť aj ako dekoratívny prvok pri servírovaní jedál v tradičnom štýle.

- na paštétu
- na pečenú zeleninu
- na zaváranie
- na servírovanie

Hrniec s pokrievkou

keramika

127611 0,34 l, pr. 11 cm, v. 8 cm **7,99**

127609 0,7 l, pr. 14 cm, v. 11 cm **13,99**

127610 1,1 l, pr. 14 cm, v. 15 cm **15,99**



- je možné umývať v umývačke a použiť v rúre aj v MVR

Ako na utopencov?

- 1 kg špekáčikov
- 400 g cibule
- 0,40 l vody
- 0,25 l octu
- 4 feferónky
- 1 lyžica cukru
- 8 guľôčok nového korenia
- 8 guľôčok korenia

Postup:

Cibuľu a špekáčky nakrájajte na kolieska a striedavo ich nakladajte do hrnca. Vodu s octom, cukrom, feferónkami a korením povarte cca 10 minút, nechajte vychladnúť a týmto nálevom zalejte špekáčky s cibuľou. Nechajte odležať na chladnom mieste asi týždeň, ale už po 2 dňoch sú vhodné na konzumáciu.

Poctivé domáce zásoby

Jeseň je čas zberu úrody a jej tradičného spracovania. Zaváranie, sušenie aj nakladanie vám pomôžu uchovať plody záhrady a dary prírody na dlhé zimné mesiace a dopriať si ich chuť po celý rok.

Zavárací hrniec s pokrievkou

nerez

113621 17 l **79,99**

113622 22 l **99,99**

Teplomer na zaváranie

nerez, sklo

152862

9,99



Na našom e-shope

www.oriondomacepotreby.sk alebo
v predajniach ORION si zaobstaráte aj
ďalších pomocníkov nevyhnutných na rôzne
spôsoby uchovania úrody:

- fľaše na domáce sirupy
- demižóny na domáce vína a pálenky
- poháre a viečka na zaváranie
- samolepky na označenie nápojov, zavarenín
- sklenené dózy s patentným uzáverom

ORION MAGAZÍN

Závesná sieť na sušenie

plast, kov

780617 4 poschodia, pr. 60 cm **14,99**

780618 8 poschodí, pr. 41 cm **19,99**

• veľmi skladná



Krájač na jablká

nerez, AL, 30,5x11x13 cm

125705

19,99

- ošúpe, vykrojí jadrovník a zároveň jablko nakrája do tvaru špirály
- na jablká, hrušky, zemiaky, kaki
- prekrojením nakrájanej špirály môžete vytvoriť polmesiačky s hrúbkou približne 3 mm, ktoré sa výborne hodia na koláče, sušenie či servírovanie



Krájač na jablká

pochróm. kov, pr. 10 cm
142013

10,99

Domáce konzervovanie bez námahy

Uchovajte úrodu aj vaše obľúbené pokrmy v plechovkách, ktoré chránia obsah pred svetlom a pomáhajú predĺžiť jeho trvanlivosť. Domáci zatvárač plechoviek vám umožní vytvoriť si vlastné zásoby a elektrický USB otvárač zaistí ich jednoduché a bezpečné otvorenie jediným stlačením tlačidla.

Plechovka

129778 0,5 kg **0,79**

129779 1 kg **0,99**

Viečko 5 ks

154107

1,19

- plechovku po naplnení upevníte do zatvárača a uzavriete ju pomocou dvoch procesov upevnenia viečka na plechovku
- proces varu (sterilizácie) pomôže uchovať surové, dusené aj pečené mäso
- uchovávať je možné tiež paštéty, polievky či obľúbené kompóty

Viečko 4 ks

plast, pr. 10 cm

151308

1,59

Súprava doska na krájanie 4 ks

+ stojan

bambus, kov

126853

17,99

- hodí sa na uloženie už otvorených plechoviek

Nálepky 125 ks

syntetický papier, 7,5x2,5 cm

842561

2,79

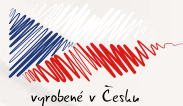
- vodotesné

Zatvárač plechoviek

oceľ, 52x21x40 cm

131518

269,99



vyrobené v Česku

Elektrický otvárač konzerv

plast, nerez, 12x7,5 cm

140886

24,99



NOVINKA!



video k produktu



- otvárač automaticky oreže celý obvod plechovky a otvorí ju
- po otvorení zostáva okraj hladký, bez ostrých hrán a drobných kovových častíc, ktoré by mohli spadnúť do jedla
- magnet umiestnený na spodnej strane otvárača bezpečne zachytí viečko, čo uľahčuje jeho sňatie a minimalizuje riziko poranenia
- USB dobíjanie, USB-C kábel je súčasťou balenia
- je malý, ľahký a ľahko prenosný, ideálny pre rýchle a pohodlné použitie doma aj na cestách

Cedidlo BLACK

nerez

132401 pr. 7 cm 3,59

132403 pr. 10 cm 4,49

132405 pr. 20 cm 7,59

NOVINKA!



- vyniká mimoriadne odbohou PVD titánovou povrchovou úpravou – špeciálnou modernou technológiou úpravy povrchu farby vo vákuu
- nadčasový dizajn, elegantný vzhľad a čierne prevedenie ladia s modernou aj industriálnou kuchyňou
- štýlovo dotvorí vašu domácnosť – nemusí ležať v zásuvke, dá sa zavesiť na háčik alebo prezentovať ako súčasť otvoreného úložného systému



NOVINKY!

Miska
porcelán
pr. 13,5 cm
129297
5,59

Prestieranie
plast, 43x28 cm
728098
1,59

Hrnček

porcelán, 0,4 l
132251 béžová
132252 ružová
5,59

Dezertný tanier
porcelán, pr. 21 cm
129197
5,99

Farby, ktoré maľuje príroda

Jeseň je obdobím, kedy príroda predvádza svoju najkrajšiu farebnú paletu. Každý list je originálny – jeden žiari zlatom, iný hrá odtieňmi medi, či už červenej alebo hnedej. Farebné koruny stromov vytvárajú neopakovateľnú atmosféru pokoja, pohody a pomalého vychutnávania si všedných okamihov. Práve jesenné tóny dokážu premeniť domov na útulné miesto plné tepla a harmónie. Nechajte sa uniesť krásou prírody a preneste jej jedinečné čaro aj do svojho každodenného stolovania.

Obrúsok 20 ks
papier, 33x33 cm
842391 tekvica
842392 listy
1,99



Forma 6 tvarov
silikón, 27x17 cm
154415
4,99

- nepečené aj čokoládové zákusky, dobroty z piškótového alebo liateho cesta, perníčky



Forma 7 tvarov
silikón
26x25,5 cm
154416
4,99

- vytvorí krásne jesenné dobroty



NOVINKA!

- čokoládové pralinky, želé, nepečené zákusky, malé sušienky, ľadové kocky do nápojov, drobné jesenné dekorácie

Forma 22 tvarov
silikón, 23,7x17,5 cm
154494 béžová
154495 hnedá
6,49



Obrus – behúň
papier, 180x40 cm
728085
2,99

Obrúsok 20 ks
papier, 33x33 cm
842343
1,99



Vykrajovačka
nerez, cca 4x3 cm
127484 list javora
127485 list lípy
1,39

Čaro obdobia Halloweenu



Halloween prináša do jesenných dní hravú atmosféru plnú svetiel, farieb a tradícií. Jeho najvýraznejším symbolom je tekvica, ktorá svojim nezameniteľným tvarom a žiarivou oranžovou farbou zdobí domovy aj záhrady. Práve oranžová je farbou jesene, tepla a hojnosti a dokonale vystihuje charakter tohto obdobia. Rozsvietené tekvice vytvárajú jedinečnú náladu, ktorá spája tajomno s čarom jesenných večerov.

Vykrajovače na tekvice

nerez, plast, 4 ks
144109

7,99



Napichovadlá

bambus, 20 ks

151615 tekvica

151616 duch

1,99



Stierka

a vykrajovačka

silikón, drevo,

nerez

142848

3,99

Formička

TEKVICA

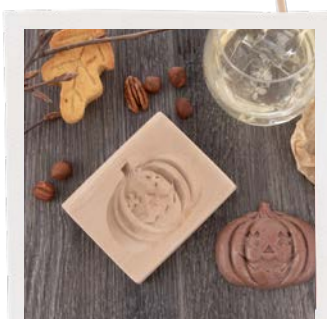
drevo, 9,8x8 cm

121037

3,59



NOVINKA!



Nerezové vykrajovačky obdobia Halloweenu

nájdete na našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk
alebo v predajniach ORION.



Sada vykrajovačiek

plast, 6 ks
132630

2,99

Vykrajovačky

s piestom

plast, 4 ks
127454

4,79

12



Podšálka 4 ks

polyester

10,3x10 cm

710845

1,99

Sada vykrajovačiek

nerez, 5 ks

132609

4,99



designed by Orion





Forma 3D
6 tvarov
silikón
pr. tekvice 7 cm
154413
6,79



Forma 6 tvarov
silikón, tekvica 7,5x7 cm
154414
6,79



Forma 6 tvarov
silikón, tvary cca 7x6 cm
154404
6,79



Hubka na riad
710533 klobúk
710534 tekvica
1,19



designed by Orion



Forma 24 tvarov
silikón, tvary cca 3,5x5 cm
154405
6,49



Vonná sviečka
350 g
822276
9,49

Svietnik
mangové drevo
351936 netopier **23,99**
351838 Halloween **19,99**



• mix farieb
oranžová a čierna

NOVINKA!



JESEŇ - ZIMA 2026 - 2027



Dekorácia DUCH
mangové drevo
351904
5,99



Miska
keramika, pr. 13,5 cm
129298
5,59

Pohár
0,33 l
129345
2,79

Poháre na víno
LORD 6 ks
145153
32,99

• ďalšie veľkosti a tvary pohárov
na víno nájdete na str. 31

Tanier
porcelán
129192 dezertný pr. 20 cm **5,59**
129193 hlboký pr. 24,5 cm **6,99**
129194 plytký pr. 24,5 cm **6,79**

Príbory 24 ks BRIGHT
nerez, d. 15,5/20/20/22 cm
143697
35,99

Vôňa Vianoc

Pomaranč, škoricca, badián či klinček neodmysliteľne patria k slovenským Vianociam a vytvárajú atmosféru plnú tepla, pohody a krásnych spomienok. Práve týmito tradičnými motívmi je inšpirovaná kolekcia VÔŇA VIANOC, ktorá prepája slávnosť prestretý stôl s čarom vianočne vyzdobeného domova. Zjednotený dekor prináša harmóniu do každého detailu a pomáha vytvoriť útulné prostredie pre spoločné chvíle s rodinou. Rovnaký motív sa môže objaviť na dekoráciách, doplnkoch aj darčekovom balení a prepojiť tak celý vianočný príbeh. Užite si sviatky, počas ktorých sa dokonale spájajú tradície, vône a sviatočná nálada.

designed by Orion

Hrnček VARÁK
keramika, 0,5 l
132249
6,49

NOVINKY!

Hrnček
porcelán, 0,4 l
132250
6,99

ORION MAGAZÍN

Prestieranie
plast, 43x28 cm
728099
1,59



Sviečka 28 g
823205
1,99



Obrúsok 20 ks
papier, 33x33 cm
842393
1,99



NOVINKY!

Darčeková krabička
papier
823126 15,5x15,5x10 cm **3,29**
823127 21x18,5x11,5 cm **3,99**



Darčeková obálka
papier, 22x11 cm
842387
1,19



Baliaci papier
842385 500x70 cm **4,79**



• český text

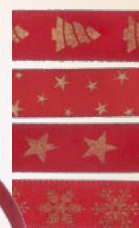
designed by Orion

Vianočná stuha
polyester, 25 m
823105 modrá šťastné a veselé
823106 červená veselé Vánoce
823107 červená OD JEŽÍŠKA
823108 zelená zásilka od Ježíška
4,79



• mix vzorov

Vianočná stuha
polyester, 8 m
823109 béžová
823110 vínová
3,59



mango
handmade

NOVINKA!

Drevená ozdoba

351911 srdiečko 1,59

- 351912 zvonček
- 351913 anjel
- 351914 hviezda
- 351915 koník
- 351916 guľa
- 351917 stromček

1,99



Forma 15 tvarov

silikón, 20x10,5x1,5 cm

154488 béžová

154489 hnedá

3,59

- soby, snehuliaci



- vytvoríte čokoládové pralinky, želé cukríky, nepečené pečivo, malé sušienky, ľadové kocky do nápojov či drobné zimné dekorácie



Forma 12 tvarov

silikón, 22x10x1,2 cm

154486 béžová

154487 hnedá

3,59

NOVINKY!

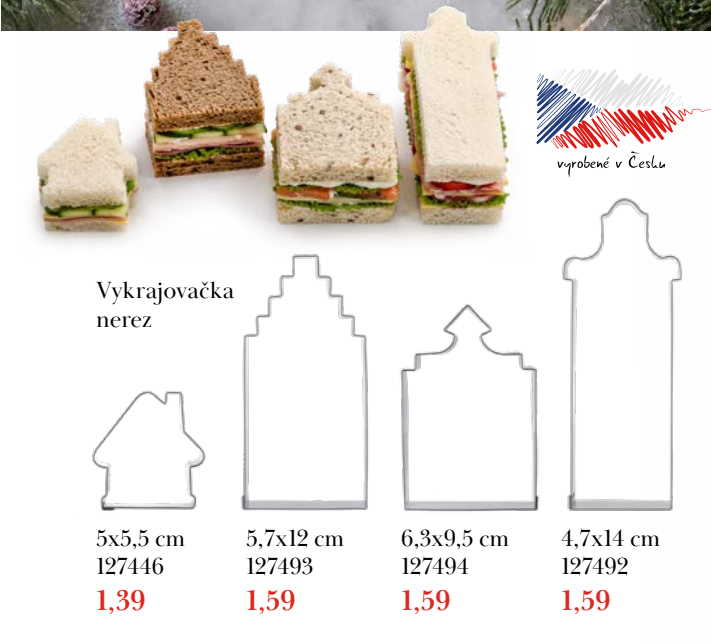
- snehuliaci, vločky



ORION MAGAZÍN

Domčeky na pečenie aj tvorenie

Jednoduché tvary domčekov ponúkajú prekvapivo veľa možností využitia. Vykrejete z nich voňavé medovníčky, ozdobte ich polevou a zaveste na stromček alebo vetvičku ihličnanu. Rovnako ľahko vytvoríte elegantné mini sušienky potiahnuté marcipánovou hmotou v jemných pastelových odtieňoch. Kreatívne duše môžu domčeky preniesť aj do sveta modelovacích hmôt a vyrobiť originálne dekorácie na parapet, komodu či sviatočný stôl. Vďaka rôznym výškam domčekov ľahko zostavíte celé malé vianočné mestečko plné čarovnej atmosféry.



Dekorácie z modelovacej hmoty na vytvorenie vianočnej atmosféry.

Roztomilí snehuliaci

boli vytvorení v Orione, aby rozdávali radosť a zimnú pohodu. Títo dvaja snehuliaci zdobia niekoľko výrobkov a tvoria veľmi úspešnú kolekciu s názvom SNEHULIAK. Ich milé úsmevy a láskavý pohľad zútulnia každý domov a prinesú do neho pocit tepla a pohodlia. Ideálna voľba pre tých, ktorí si radi užívajú zimný čas v hravom štýle.

Hrnček s uchom

keramika, 0,5l

129694

4,99

Dóza s klip uzáverom

sklo, kov, plast, silik. tesnenie

127911 0,5 l

4,79



Obrus behúň

bavlna, 160x30 cm

728093

9,99

Vykrajovačka

121142

malá

1,39

127405

veľká

1,99



Darčeková krabička s vekom

papier

823103 15,5x15,5x10 cm **3,29**

823104 21x18,5x11,5 cm **3,99**

designed by Orion



Servítky 20 ks

papier, 33x33 cm

842361 klasické

842362 tvarované

1,99



• so slovenským
textom



Hubka na riad

PU, PES, 7x11 cm

710540

1,19



Darčeková obálka

papier, 22x11 cm

842352

0,99

Darčeková taška s uškami

papier

822786 14x7x18 cm **1,19**

822787 18x10x23 cm **1,39**

822788 26x12x32 cm **1,79**

822789 32x12x26 cm **1,79**

822790 32,5x10x45,5 cm **1,99**



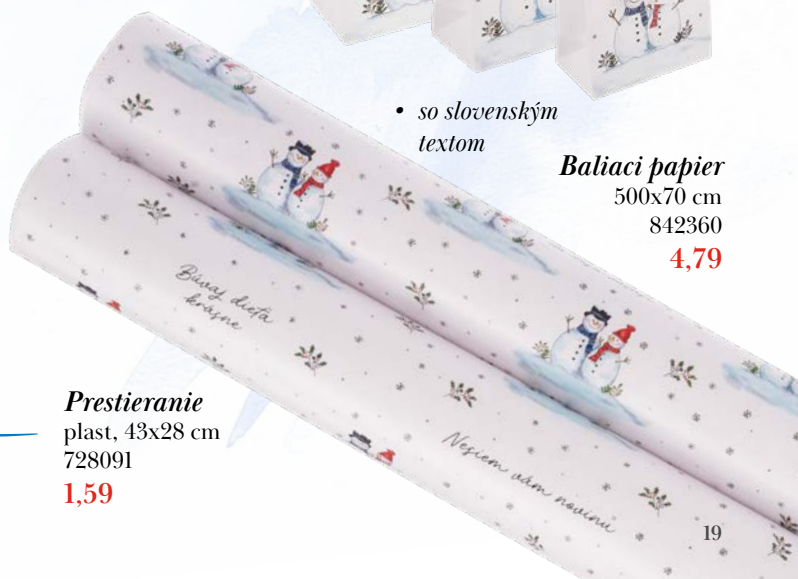
• so slovenským
textom

Baliaci papier

500x70 cm

842360

4,79



Prestieranie

plast, 43x28 cm

728091

1,59



Fľaša s klip uzáverom

sklo, kov, plast, silik. tesnenie

127723 0,16 l **2,79**

127724 0,29 l **3,59**

127725 0,52 l **3,99**

designed by Orion

Pohár straw s vrchnákom a slamkou

sklo, kov, plast, 0,5 l

145124

2,99



Pohár 0,5 l

129351

2,99





Sada vykrajovačiek
nerez, 6 ks
132610
4,99



Oválna vareška
bukové drevo
d. 30 cm
140146
2,49



- sušienky,
perníčky,
želé...



Formička
bukové drevo, 11x9 cm
121036
3,59

**Servírovací
tanier**
porcelán,
30x20,5 cm
129530
8,99



Napichovátko 20 ks
bambus, javorové drevo
151620
1,99



Nápojová slamka 6 ks
plast, d. 23 cm
151453
2,79

designed by Orion

- opakovane
použiteľné
- odnímateľná
figúrka



Škandinávsky štýl

Riad SKANDI je vyrobený z kvalitnej kameniny, ktorá sa vyznačuje pevnosťou a spoľahlivosťou. Má modernú matnú glazúru. Jeho jednoduchý dizajn sa hodí na každú príležitosť a dá sa farebne kombinovať. Štýlové stolovanie je vhodné na každodenné aj slávnostné príležitosti. Táto kolekcia sa vyznačuje moderným škandinávskym štýlom, ktorý je jednoduchý, čistý, elegantný, minimalistický, praktický a funkčný. V tomto štýle si u nás môžete vybrať z dvoch farieb a tvarov plytkých a dezertných tanierov, misiek a hrnčekov. Doplňte prestieranie štýlovými príbormi, pohármi a podložkami.

Hrnček s uchom 0,38 l

128895 béžová
128896 sivá

4,99

Dezertný tanier pr. 20,5 cm

129163 béžová
129164 sivá

3,99

Príbory 24 ks

nerez

d. 14/21,5/21,5/23 cm

154213

39,99

Polievková miska pr. 16 cm

129272 béžová
129273 sivá

4,99

Plytký tanier pr. 27 cm

129165 béžová
129166 sivá

5,99

- kvalitná nerezová oceľ
s čiernou povrchovou
úpravou na rukovätiach

ORION MAGAZIN



Prestieranie

pr. 35 cm

710795 kukuričné šúpolie **1,99**

710796 listy trstiny **1,99**

pr. 38 cm

710779 korok, plast s kresbou dreva **4,99**

Fľaša s klipom

sklo, 0,75 l

126496

3,99

Mechanický mlynček na korenie

gumovníkové drevo, v. 21,5 cm

130235 biela

130236 čierna

11,99

Pohár 6 ks

s plastickým vzorom

129343 nízky, 0,325 l

129344 vysoký, 0,356 l

14,94

45x30 cm

728007 listy morskej tráv, kov **7,99**



Radost pre deti



Plníme, čo sme sľúbili – a ešte niečo viac. Do kolekcie detského riadu s jedinečnou dekoráciou prichádzajú očakávané porcelánové súpravy aj praktické termoplechovky. Deti ich ocenia doma aj na cestách. Tanieriky aj hrnček si môžete zaobstarat aj jednotlivo.

lienka

Detský príbor 3 ks
nerez, d. 15,3/15,3/17 cm
145211
8,99

Detská lyžica
nerez, d. 15,3 cm
145210
2,99

Servírovacia tácka
plast, 30,5x21 cm
155030
3,99

Fľaša s uzáverom
tritán, 0,5 l
145302
7,99



NOVINKY!

Prestieranie
plast, 35x25 cm
710853
2,49

Hrnček VARÁK
keramika, 0,5 l
132241
6,49

Jedálenská súprava
porcelán, 3 ks
112371
18,99

designed by Orion

Jednotlivo:
129183 hlboký tanier pr. 19 cm **5,99**
129188 plytký tanier pr. 21 cm **5,99**
132229 hrnček 0,225 l **4,99**

Termoplechovka
nerez, 0,4 l
128546
10,99

Stolovanie s farebnými tanierikmi bude pre deti zábavou. Farebné obrázky motivujú k dojedaniu jedla aj malých nejeďákov. Súpravy sú zabalené v krásnych farebných škatuľkách, takže ak ich chcete darovať, máte o starosť menej. Aby bol detský stôl naozaj dokonalý, pridali sme aj poháre vo veľkosti „tak akurát“ pre malé detské ruky.

NOVINKY!



dino



Vykrajovačka
nerez
132620
1,79



Vykrajovačka 3 ks
nerez
132629
4,99

124986

1,39



Prestieranie
plast, 35x25 cm
710852
2,49

Fľaša s uzáverom
tritán, 0,5 l
145301
7,99



Termoplechovka
nerez, 0,4 l
128545
10,99



designed by Orion

Servírovacia tácka
plast, 30,5x21 cm
155029
3,99



Pohár 0,2 l
145147
2,49



Detský príbor 3 ks
nerez, d. 15,3/15,3/17 cm
145203
8,99

Detská lyžica
nerez, d. 15,3 cm
145206
2,99

Jedálenská súprava
porcelán, 3 ks
112370
18,99

Jednotlivo:
129182 hlboký tanier pr. 19 cm **5,99**
129187 plytký tanier pr. 21 cm **5,99**
132228 hrnček 0,225 l **4,99**

Svoj obľúbený dekor si vyberú dievčatá aj chlapci. MYŠKA alebo DINO sú navyše veľmi univerzálne. A je tiež možné, že sa deti nebudú vedieť rozhodnúť, ktorý z dekorov sa im páči najviac. To nevadí! Môžu ich predsa skvele kombinovať. Polievku zhltnú z tanierika s LIENKOU, zatiaľ čo hlavný chod si vychutnajú v spoločnosti AUTÍČOK a ovocný čaj si môžu dať z pohára s MEDVEDÍKOM.



Vykrajovačka 3 ks

nerez
132627

4,99



Termoplechovka

nerez, 0,4 l
128547

10,99

Pohár 0,2 l

145148

2,49

designed by Orion

Fľaša s uzáverom

tritán, 0,5 l
145303

7,99

NOVINKY!

Servírovacia
tácka

plast, 30,5x21 cm
155031

3,99

Prestieranie

plast, 35x25 cm
710854

2,49

Jedálenská súprava

porcelán, 3 ks
112372

18,99

Jednotlivo:

129184 hlboký tanier pr. 19 cm 5,99

129189 plytký tanier pr. 21 cm 5,99

132230 hrnček 0,225 l 4,99

Detský príbor 3 ks

nerez, d. 15,3/15,3/17 cm
145201

8,99

Detská lyžica

nerez, d. 15,3 cm
145204

2,99

Na výlet, ihrisko aj do školy alebo škôlky sa skvele hodí termoplechovka. Aj tú môžete svojim deťom vybrať s naším farebným dekorom. Vďaka praktickému tvaru sa dobre drží a sklopný náustok zabezpečí pohodlné pitie bez zbytočného rozlievania. Nápoj navyše udrží v ideálnej teplote po dlhý čas – či už je to teplý čaj, alebo naopak osviežujúca studená voda či džús.

Termoplechovka

nerez, 0,4 l

128548

10,99

Servírovacia tácka

plast, 30,5x21 cm

155032

3,99

NOVINKY!

autá

Detský príbor 3 ks

nerez, d. 15,3/15,3/17 cm

145202

8,99

Detská

lyžica

nerez

d. 15,3 cm

145205

2,99

designed by Orion

Fľaša s uzáverom

tritán, 0,5 l

145304

7,99

Prestieranie

plast, 35x25 cm

710855

2,49

Jedálenská súprava

porcelán, 3 ks

112373

18,99

Jednotlivo:

129185 hlboký tanier pr. 19 cm 5,99

129190 plytký tanier pr. 21 cm 5,99

132231 hrnček 0,225 l 4,99



Vykrajovačka 3 ks

nerez

132628

4,99



132626

4,99



medvedik

Detská lyžica
nerez, d. 15,5 cm
143681
2,99

Detský príbor 3 ks
nerez, d. 15,5/15,5/17 cm
143682
8,99

Servírovacia tácka
plast, 30,5x21 cm
155033
3,99

Pohár 0,2 l
145149
2,49

Fľaša s uzáverom
tritán, 0,5 l
145305
7,99

NOVINKY!

Jedálenská súprava
porcelán, 3 ks
112374
18,99

Jednotlivo:

129186 hlboký tanier pr. 19 cm **5,99**
129191 plytký tanier pr. 21 cm **5,99**
132232 hrnček 0,225 l **4,99**

Vykrajovačka
nerez
127444
1,39

Termoplechovka
nerez, 0,4 l
128553
10,99

Prestieranie
plast, 35x25 cm
710856
2,49



Domáce príkrmy so skvelou chuťou

Prvé detské príkrmy a výživy môžete jednoducho pripraviť aj doma z bežne dostupných surovín. Domáca príprava vám umožní mať pod kontrolou zloženie, čerstvosť aj jemnú chuť bez zbytočných prísad. Malým deťom vyberajte kvalitné zrelé ovocie a čerstvú zeleninu, ideálne zo sezónnej úrody. Na jeseň sú ideálnou voľbou jablká, hrušky, tekvica, mrkva či bataty. Hotové príkrmy môžete naplniť do malých zaváracích pohárov s detským dekorom, ktoré sú skvelé na uchovávanie aj servírovanie domácich dobrôt.

Poháre s viečkom MEDVEDÍK

sklo, kov, 0,2 l
610892

1,19



Detská lyžička oranžová

silikón, nylón, d. 14 cm
154207

3,29

Jablko-hrušková výživa

- 4 jablká
- 3 hrušky
- 2 lyžice vody
- štipka škoric (pre staršie deti)

Postup:

Jablká a hrušky ošúpte, zbavte jadrovníkov a nakrájajte na menšie kúsky. Ovocie vložte do hrnca, podlejte vodou a pomaly varte domäkka približne 15 minút. Potom všetko rozmixujte na jemné pyré. Starším deťom môžete ovocie iba roztláčiť mačkadlom alebo vidličkou a pridať štipku škoric. Hotovú výživu naplňte do čistých pohárov, dobre uzavrite a uchovávajte v chlade. V prípade väčšieho množstva zavarte.

designed by Orion

Krémový špenát s kuracím mäsom a zemiakom

- 1 menší zemiak
- hrst čerstvého baby špenátu
- 50 g kuracích prs
- 1 lyžička kvalitného repkového alebo olivového oleja
- voda podľa potreby

Postup:

Kuracie mäso umyte a nakrájajte na malé kúsky. Zemiak ošúpte a nakrájajte na kocky. Všetko vložte do menšieho hrnca, zalejte vodou a varte približne 15 minút domäkka. Ku koncu varenia pridajte umytý špenát a nechajte ho krátko zmäknúť. Potom všetko rozmixujte na jemný krém. Podľa potreby môžete pridať trochu vody z varenia, aby mal príkrm jemnú konzistenciu. Nakoniec vmiešajte lyžičku oleja. Uložte do malých pohárov a máte obed na cesty a výlety pre vašich najmenších.



Mačkadlo mini

nerez, drevo
143125

3,99

Poháre s viečkom LIENKA

sklo, kov, 0,2 l
610893

1,19



Detská lyžička zelená

silikón, nylón, d. 14 cm
154208

3,29

Luxusné súpravy na whisky pre výnimočné chvíle

Whisky si zaslúži viac než len pohár – zaslúži si pozornosť, priestor a formu, ktorá podčiarkne jej charakter. Naše súpravy spájajú čistý dizajn s precíznym remeselným spracovaním a vytvárajú harmóniu medzi nápojom a jeho servírovaním. Karafa spolu s dvojicou pohárov z kvalitného skla nechá vyniknúť farbu aj charakter destilátu, zatiaľ čo elegantné balenie dodáva celej súprave punc výnimčnosti.

Karafa s dvomi pohármi IMPERIAL ROBUST

0,78 l, 2x 0,31 l

126684

27,99

Servírovacia súprava

tácka + 3 misky

bambus, porcelán

129202

14,99

NOVINKY!

Súprava pohárov IMPERIAL ROBUST 4 ks

129363

13,16

Karafa s dvomi pohármi IMPERIAL

0,77 l, 2x 0,33 l

126685

27,99

Súprava pohárov IMPERIAL 4 ks

129364

13,16



Každý dúšok ako zážitok

Dokonalý pohár dokáže premeniť aj obyčajný okamih na výnimočný. Bezolovnaté krištáľové sklo zaujme svojou ľahkosťou, iskrou a precíznym dizajnom, ktorý prirodzene doplní každý stôl. Či už si vychutnáte víno počas bežného večera alebo pri slávnostnej príležitosti, tieto poháre podčiarknu jeho chuť aj arómu.

NOVINKA!

- *tahaná noha a charakteristický nadčasový dizajn sú spoločne s kvalitou a odolnosťou hlavnými prvkami výnimočnosti produktov RONA*

- *výrazný geometrický tvar kalicha*
- *moderné aj avantgardné stolovanie*

- *stojíme za českými a slovenskými sklármi a ich remeselnou tradíciou*

Poháre na víno LORD 6 ks

145152 0,42 l **27,99**

145153 0,67 l **32,99**

- *na prosecco, sekt, šumivé vína*

RONA

Skláreň RONA je významným výrobcom nápojového skla s viac ako 125-ročnou tradíciou. Vďaka histórii, skúsenostiam a technologickým inováciám sa radí k svetovej sklárskej špičke.

Poháre na víno SWAN 6 ks

145142 0,32 l **27,99**

145143 0,43 l **29,99**

145144 0,86 l **32,99**

NOVINKY!

Krása mangového dreva v novom poňatí

**Závesná
HVIEZDA**
15x14,5 cm
351938
6,79



**Závesné
SRDCE**
13x14 cm
351939
6,99

kolekcia
ŠŤASTNÉ A VESELÉ

Výrobky z mangového dreva patria dlhodobo k najobľúbenejším dekoráciám v našej ponuke. Ich prirodzená kresba, krásne sfarbenie a originálny vzhľad si získali mnoho priaznivcov, a preto kolekciu priebežne rozširujeme o nové tvary a motívy. Tentoraz sme ponuku doplnili o dekorácie s maľovaným dekorom, ktoré zaujmú sviežim a nápaditým vzhľadom. Povrch je navyše ošetrený lakom, ktorý zvyrazňuje detaily a podčiarkuje krásu dreva. Vďaka tomu vznikli výrobky, ktoré si zachovávajú prírodný charakter mangového dreva a zároveň prinášajú nový dekoratívny rozmer. Sú ideálne na zútulnenie domova aj ako milý darček pre vašich blízkych.

Dekorácia SRDCE
14,5x14,5 cm
351940
6,99



Dekorácia ANJEL
11,5x20 cm
351941
9,99



mango
handmade

Obľúbenú kolekciu z mangového dreva rozširujú aj adventné svietniky v niekoľkých podobách. Prinášajú do domova čarovnú atmosféru adventného obdobia. Krásnu kresbu prírodného dreva v nich elegantne dopĺňajú čierne kovové prvky.



Svietnik ADVENT

51x15x15,5 cm

351934

36,99

NOVINKA!

Svietnik HVIEZDY

drevo, kov, 36x13 cm

351945

11,99



Svietnik SANE

drevo, kov, 46x13 cm

351933

19,99



Svietnik ADVENT STROMY

46x15x22,5 cm

351935

36,99



NOVINKY!

Svietnik STROM

drevo, kov, 39,5x28 cm

351870

15,99



NOVINKA!

Svietnik ADVENT

32x5,5x17,5 cm

200247

13,99

Svietnik KOMÉTA

drevo, kov, 40x13,5 cm

351864

11,99



Anjel

mangové drevo, kov

351895 v. 32 cm **11,99**

351898 v. 42,5 cm **15,99**

Anjeli patria k neodmysliteľným symbolom Vianoc, pokoja a pohody. Ich nežná podoba vnesie do vášho domova sviatočnú atmosféru a pocit harmónie.



Dvojitý anjel

mangové drevo

v. 30,5 cm

351896

15,99

Anjel

mangové drevo, kov

v. 32,5 cm

351897

15,99

Anjel

mangové drevo

v. 21 cm

351930

11,99



NOVINKY!

Anjel

mangové drevo, kov

351883 v. 21 cm

7,99

351885 v. 31 cm

10,99

Strom života je odpradáva symbolom života, rastu, sily a vzájomného prepojenia. Preto je krásnym a zmysluplným darčekom, ktorým môžete vyjadriť želanie šťastia, harmónie a životnej pohody.

**Dekorácia
STROM ŽIVOTA**

mangové drevo
pr. 28 cm
351812

18,99



**Dekorácia
STROM ŽIVOTA**

mangové drevo, kov
pr. 30 cm
351852

27,99



**Dekorácia
STROM ŽIVOTA**

mangové drevo
pr. 15 cm
351888

10,99

**Svietnik STROM
ŽIVOTA**

mangové drevo, kov
14x14x20 cm
351835

22,99



Aj ďalšie krásne výrobky z kolekcie MANGO môžete venovať svojim blízkym ako darček. Vyberte si na našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk alebo v predajniach ORION.

Aké chutia vám?

Tradičné nepečené zákusky známe ako včelie úliky alebo aj osie hniezda patria medzi obľúbené vianočné klasiky. Ich príprava je jednoduchá a s radosťou sa do nej zapájajú aj deti.



NOVINKA!

Klasické včelie úliky

Cesto

- 150 g mletých piškót
- 100 g práškového cukru
- 70 g zmäknutého masla
- 2 lyžice holandského kakaa
- 3 lyžice rumu
- 2 – 4 lyžice mlieka (podľa potreby na spojenie)

Náplň

- 100 g zmäknutého masla
- 80 g práškového cukru
- 1 lyžica rumu
- vanilkový cukor alebo vaječný koňak
- piškóty na uzavretie úlikov

Postup:

Zmiešajte ingrediencie a vytvorte hladké nelepivé cesto. Môžete pridať 50 g mletých vlašských orechov. Zabaľte do fólie a nechajte v chladničke aspoň hodinu.



Formičku na úliky vysypte práškovým cukrom a naplňte cestom. Trňom vytvorte jamku, ktorú pomocou zdobičky alebo zdobiaceho vrečka vyplníte náplňou. Nakoniec úlik uzavriete piškótou. Úlik opatrne vyklopte z formičky. Práve tento krok býva s klasickými formičkami najnáročnejší a vyžaduje trochu trpezlivosti.



Formička

plast, pr. 5 cm
153009

0,79



• mix farieb

S plastovými otváracími formičkami to pôjde o niečo ľahšie. Majú rôzne tvary a bývajú o čosi menšie než klasické formičky (priemer cca 3,5 cm).



153053 úlik **1,59**



153052 stromček **1,59**



121043 stromček **1,59**

Drevený trň

bukové drevo, pr. 3 cm
711146

1,19



NOVINKA!

Potravinová fólia 20 m

750356

1,59



Zdobička + 8 špičiek

plast, d. 19,5 cm

142272

4,99



NOVINKA!

Univerzálny mlynček

nerezová oceľ, plast

v. 26 cm

130306

20,99



Vyberte si z našej ponuky zdobiacich vrieciek takú veľkosť a materiál, ktoré vám budú najviac vyhovovať. Ďalšie varianty nájdete na našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk alebo v predajniach ORION.

• nameliť piškóty, orechy, čokoládu, perník, tvrdé pečivo na strúhanku, syr, zeleninu

Vyskúšať môžete aj silikónové formy, z ktorých úliky ľahko vyberiete.

Forma na 28 úlikov

silikón, pr. 3,2 cm

120073 hnedá

154475 béžová

9,99

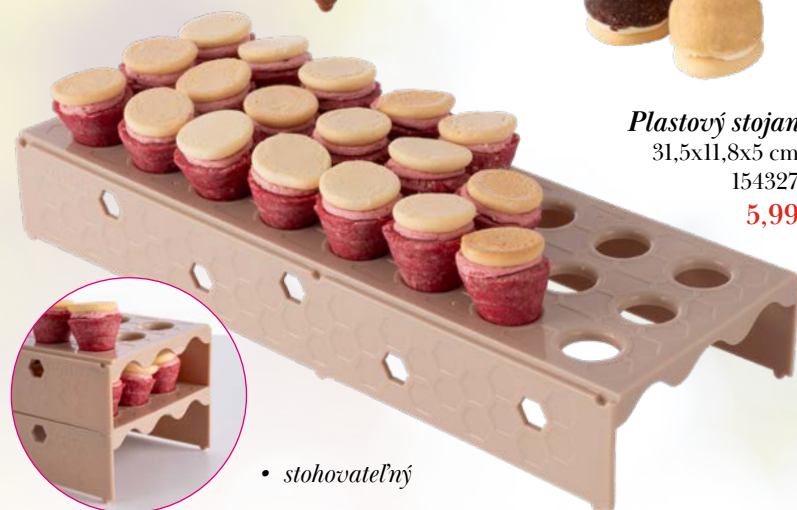


Plastový stojan

31,5x11,8x5 cm

154327

5,99



• *stohovateľný*

Náš TIP!

Stojan na včelie úliky uľahčí ich plnenie a manipuláciu s nimi. Vytvarované úliky vložte špičkou dole, naplňte krémom, priložte piškótu a nechajte odležať v chlade. Stojan má 24 otvorov a je stohovateľný, takže môžete jednoducho skladať viac poschodí na seba a šetriť miesto.



Klasický recept sa dočkal mnohých chutných obmien. Pripraviť si môžete napríklad orechové, malinové, pistáciové alebo kokosové úliky, ale aj s čokoládovou polevou a ďalšie varianty.

● Na ružový variant pridajte do cesta mrazom sušené maliny a do náplne malinový džem.

● Ak chcete biele včelie úliky, nepridávajte do cesta kakao. Časť strúhaných piškót nahradte kokosom a namiesto klasickej detskej piškóty použite kakaové.

● Kakao môžete vynechať a piškóty nahradiť mletými orechmi.

● Na zelený variant pridajte do cesta jemne mleté pistácie a do náplne pistáciovú pastu. Cesto je možné zafarbiť aj matchou.

Nenahraditeľná vôňa vianočného pečiva

Vianoce sú časom pohody, rodinných stretnutí a sladkých vôní, ktoré sa šíria celým domom. A aké by to boli Vianoce bez tradičného pečenia? Vykrajovačky a formičky sú tie čarovné nástroje, ktoré našim sladkým dobrotám dodávajú nielen chuť, ale aj tvar, ktorý nás okamžite preniesie do vianočnej atmosféry. Či už pečiete stromčeky, hviezdíčky alebo obľúbené srdiečka, ich použitie je jednoduché, ale výsledok vždy prinesie radosť.

Vykrajovačka
nerez

132614	kríž	1,59
132615	anjel	1,59
132616	vločka	2,39
132620	dino	1,79

Formička mini 20 ks
pocínovaný kov

153048	košíček	4,99
153049	pralinka	4,99
153050	stromček	5,99
153051	snehuliak	5,99

• obľúbené
malé tvary

132617 súprava chalúpka 3 ks 3,99

132619 sada Mikuláš 3 ks 4,99

132621 súprava zima 3 ks 4,99

132611 Vianočná súprava 6 ks 4,99

132622 súprava Vianoce 3 ks 4,99

designed by Orion

NOVINKY!

*Silikónové
formy*





Rožky 30

d. 5,5 cm

154465 béžová

151761 hnědá

9,49



Medvedie labky mix 18

d. 9/9,8/8,2 cm

154433 béžová

154434 hnědá

8,99



Medvedie labky mix 18

d. 6,4/6,6 cm

154431 béžová

154432 hnědá

8,99



Medvedie labky mix 20

d. 8,6/6,7/5,5/
6,6/4,6 cm

154435 béžová

154436 hnědá

8,99



Medvedie labky 18

d. 6,8 cm

154430 béžová

154449 hnědá

8,99



Orechy 40

d. 4,2 cm

154466 béžová

151759 hnědá

9,49



Medvedie labky mix 32

154467 béžová

151726 hnědá

7,99



Medvedie labky 20

151724 hnědá

7,99



Pralinky 15

151753 hnědá

6,49



Košíčky 24

pr. 2,4 cm

154479 béžová

154478 hnědá

5,99



Venčky 18

pr. 3,8 cm

154484 béžová

154485 hnědá

5,99



Medvedie labky 24

d. 3,5 cm

154477 béžová

154476 hnědá

5,99



Poglobule 24

pr. 2,8 cm

154442 béžová

154443 hnědá

5,99



Tyčinky 12

d. 8,2 cm

154444 béžová

154445 hnědá

5,99



Tyčinky 12

d. 8 cm

154446 béžová

154447 hnědá

5,99



Čas na šálku pohody

S nástupom chladnejších dní prichádza aj chuť spomaliť a dopriať si chvíľku pokoja s voňavou šálkou čaju. Horúci nápoj príjemne zahreje, navodí pocit pohody a spríjemní jesenné rána aj dlhé večery. Či už dávate prednosť tradičným čiernym čajom, bylinkovým zmesiam alebo ovocným variantom, každá šálka môže byť malým každodenným rituálom. Vychutnajte si jeseň plnú vôní, chutí a príjemných okamihov.

NOVINKY!



NOVINKY!

Čajník BLACK

nerez, 0,96 l
113525
19,99

- na malé množstvo vody



Čajník BEIGE

nerez, 1,5 l
113527
19,99

- odklápacia píšalka



- sklápacia rukoväť

Čajník BLACK

nerez, 2,5 l
113526
24,99

- odklápacia píšalka





Hrnček
porcelán, 0,4 l
132246 béžová
132247 modrá
132248 hnedá
5,59



Hrnček
porcelán, 0,4 l
132244
4,99

Čajítka umožňujú jednoduchú prípravu sypaného čaju bez lístkov v nápoji. Sú opakovane použiteľné, a tým šetrnejšie k životnému prostrediu. Hodí sa na prípravu čajov, bylinných zmesí aj korenín do nápojov.

Čajítko do hrnčeka
nerez, pr. 4,5 cm
144415
4,99

Čajítko do kanvičky
nerez, pr. 7,5 cm
144416
6,99



Čajítko-sitko na korenie
nerez, pr. 8,5 cm
144414
5,99

- na korenie do omáčok, polievok, vareného vína



Čajová lyžička SRDCE
nerez, d. 14,3 cm
154216
2,49



Kazeta na čaj
drevo, sklo
24x7x16 cm
154074 prírodná
154075 biela
154076 čierna
9,99

designed by Orion

prírodná

biela

čierna

NOVINKY!



Termokanvica
nerez, plast, 2,1 l
128549 strieborná
128550 čierna
27,99



Box na papierové vreckovky
drevo, 25x9x13,5 cm
811275 prírodná
811276 biela
811277 čierna
8,99



NOVINKA!

Prečo matcha?

Matcha je jemne mletý zelený čaj s charakteristickou sviežou chuťou a sýto zelenou farbou. Je obľúbená pre tradičný spôsob prípravy aj všestranné využitie v teplých aj studených nápojoch.



Matcha súprava
sklo, bambus, 0,42 l
127816
19,99



Vlčie maky, ktoré nikdy nevädnú

Jemná krása rozkvitnutých vlčích makov vnesie do kuchyne nádhernú vidiecku pohodu. Smalt je zdravotne neškodný, ľahko sa udržiava a pri bežnom používaní si dlhodobo zachováva svoj vzhľad. Riad sa rýchlo zahrieva, dobre vedie teplo a je vhodný na každodennú prípravu najrôznejších pokrmov. Vďaka nadčasovému vyhotoveniu sa stane nielen praktickým pomocníkom, ale aj krásnym doplnkom vašej kuchyne.

- s nerezovým kovaním



Čajník 2 l
113528
23,99



Hrnček 0,41 l
112449
9,99

Rajnica
113389 pr. 14 cm **11,99**
113390 pr. 16 cm **15,99**

Kastról

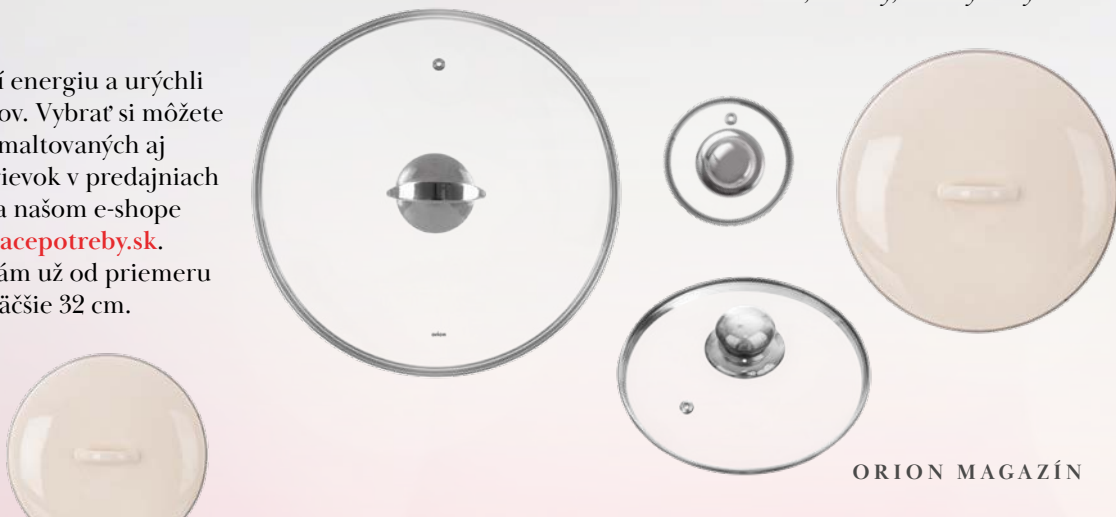
113391	0,65 l	11,99
113392	1 l	12,99
113624	2,2 l	15,99
113625	3 l	18,99
113393	4 l	19,99
113394	5 l	23,99

Hrniec

113385	2 l	15,99
113386	3 l	17,99
113387	4 l	19,99
113388	6,5 l	23,99

- na všetky typy spotrebičov vrátane indukcie, do rúry, do umývačky

Pokrievka ušetrí energiu a urýchli prípravu pokrmov. Vybrať si môžete z našej ponuky smaltovaných aj sklenených pokrievok v predajniach ORION alebo na našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk. K dispozícii sú vám už od priemeru 10 cm až po najväčšie 32 cm.





kolekcia Mak

Oblíbená kolekcia sa rozrastá

Kolekcia MAK si získala takú obľubu, že ju pre vás priebežne dopĺňame a rozširujeme o nové výrobky. Kuchyňu aj stolovanie tak môžete zladit' do posledného detailu. K osvedčeným favoritom postupne pribúdajú ďalšie praktické aj dekoratívne doplnky v rovnakom štýle. Objavte najnovšie prírastky a doprajte si krásu rozkvitnutých makov v celej domácnosti.

NOVINKY!

Dóza s viečkom

plech, bambus

127930 7,2x7,2x10,5 cm

5,99

127931 12,1x7,1x10,3 cm

6,99



Termofľaša

nerez

830655 0,4 l 10,99

830656 0,56 l 11,49



Hrnček VARÁK

keramika, 0,5 l

132240

6,49



Hrnček JUMBO

porcelán, 1,1 l

132243

11,99



Čaro tradičnej keramiky

Keramiký hrniec s pokrievkou spája osvedčenú tradíciu s praktickými vlastnosťami, ktoré oceníte pri každom dennom varení. Vďaka schopnosti rovnomerne rozvádzať a dlhodobo udržiavať teplo budú pripravené pokrmy šťavnatejšie a plné chuti. Je ideálny na pomalé varenie, dusenie aj pečenie, počas ktorého sa spracovávajú šetrne a zachovávajú si svoju arómu. Skvele sa hodí na prípravu polievok, gulášov, omáčok, mäsových zmesí aj zeleninových pokrmov. Využiť ho môžete aj na ohrievanie a pečenie v rúre, kde poskytuje výborné výsledky bez zbytočného vysušania pokrmov.

- 4v1 – varenie, pečenie, dusenie aj praženie

- pokrievka je vybavená otvorom na únik prebytočnej pary

- ergonomicky zakrivené rukoväte zaisťujú pohodlnejší a bezpečnejší úchop

Poctivá zemiaková polievka pripravená v keramickom hrnci vás odmení plnou chuťou, vôňou bylín a príjemne hustou konzistenciou, ktorá zahreje v každom ročnom období.

Zemiaková polievka s hubami

- 600 g zemiakov
- 200 g čerstvých alebo sušených húb
- 1 väčšiu cibuľu
- 2 mrkvy
- 1 petržlen
- 2 lyžice masla
- 1,5 l zeleninového alebo mäsového vývaru
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 lyžičku rasce
- 1 lyžičku sušenej majoránky
- soľ, mleté čierne korenie, nové korenie, hrst čerstvej petržlenovej vňate

Postup:

V keramickom hrnci rozpustíte maslo a opražte na ňom nadrobno nakrájanú cibuľu do sklovita. Pridajte na kocky nakrájanú mrkvu, koreň petržlenu a zemiaky, krátko premiešajte a zasypte rascou. Prilejte vývar, huby (sušené huby vopred namočte) a priveďte k varu. Potom znížte teplotu a nechajte polievku po-

maly variť približne 40 minút, kým zelenina nezmäkne. Ku koncu pridajte pretlačený cesnak, medzi prstami rozmrvanú majoránku, nové korenie, soľ a čierne korenie. Hotovú polievku posypte nasekanou petržlenovou vňaťou a podávajte s čerstvým chlebom.

Žiaruvzdorný hrniec s pokrievkou

keramika

113381	3,11	28,99
113382	4,21	32,99
113383	4,81	36,99
113384	6,91	39,99

- udrží jedlo dlho teplé aj po dovarení

Šťavnaté pečené kura so zeleninou pripravené v keramickom hrnci vás poteší krehkým mäsom, bohatou chuťou a minimom práce pri varení.

• *zdravé varenie
v tradičnej
keramike*



• *šťavnatejšie
a chutnejšie pokrmy
vďaka rovnomernému
ohrevu*

• *nezabudnite na
použitie kuchynskej
chňapky*



Pečené kura so zeleninou

- 1 celé kura (cca 1,5 kg)
- 5 zemiakov
- 2 mrkvy
- 1 cibuľu
- 3 strúčiky cesnaku
- 200 ml bieleho vína alebo vývaru
- 2 – 3 vetvičky rozmarínu
- 1 lyžičku mletej sladkej papriky
- soľ, čerstvo mleté čierne korenie

Postup:

Kura starostlivo očistite, umyte a osušte. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na väčšie kocky, mrkvu na kolieska a cibuľu na mesiačiky. Na dno keramického hrnca rozložte pripravenú zeleninu a na ňu položte celé kura. Kura zo všetkých strán osolte, okoreňte a posypte mletou paprikou. Pridajte rozmarín a celé alebo jemne roztlčené strúčiky cesnaku. Všetko zalejte bielym vínom alebo vývarom, hrniec prikryte pokrievkou a vložte do rúry predhriatej na 180 °C. Pečte približne 90 minút v závislosti od veľkosti kuraťa a typu rúry. Počas pečenia kura občas prelievajte výpekcom. Ak chcete dosiahnuť chrumkavú kôrku, približne 15 minút pred koncom pečenia hrniec odkryte.



Zemiaky: Po uvarení zostanú v hrnci dlho teplé.



Ryža: V hrnci na oleji krátko opražte prepláchnutú ryžu, osolte ju, okoreňte a zalejte teplou vodou. Potom ju vložte do rúry predhriatej na 180 °C a pečte približne 15 minút. Po vypnutí rúry nechajte ryžu ešte dôjsť. Nebude sa lepiť a zostane krásne sypká – nebude suchá, rozvarená ani pripálená.



Guláš: Základ guláša môžete pripraviť na sporáku a následne ho nechať dusiť v rúre. Mäso bude krásne mäkké, šťavnaté a získa výraznú chuť kotlíkového guláša.



Vývar: Odporúčame ho variť naozaj pomaly, aby získal plnú chuť a výraznú arómu.



Holubky: Závitky z kapustových listov plnené ochuteným mletým mäsom poukladajte do hrnca a zalejte paradajkovou omáčkou. Vložte ich do predhriatej rúry na 180 °C a pečte približne 15 – 20 minút. Potom rúru vypnite a nechajte pokrm ešte približne 15 minút dopieť v zvyškovom teple.

Upečené s láskou – domáce pečivo

Domáce pečenie vám umožní pripraviť pečivo presne podľa vlastnej chuti a zloženia, bez kompromisov. Sami si zvolíte suroviny, postup aj výslednú podobu chleba, bagiet či žemlí. Správne pomôcky vám celý proces uľahčia a pomôžu dosiahnuť krásny tvar aj dokonalú štruktúru. Poteší vás nielen chuť pečiva, ale aj nádherná vôňa, ktorá naplní celý dom. A kto by odolal teplému chlebu či rožku priamo z rúry?

Misa na miesenie

plast, pr. 28 cm
126186

7,99

- široké využitie
- s viečkom
- mix
- farieb



Kuchynská váha s odmerkou

plast, 1,2 l
131815

14,99

Silikónová doska

50x40 cm
750388

11,99

Kuchynská utierka 3 ks egyptská bavlna, 70x50 cm 712411

10,49

Z mechanických aj digitálnych kuchynských váh si môžete vybrať na www.oriondomacepotreby.sk alebo v našich predajniach ORION.

Základný recept na domáci chlieb

- 500 ml vody
- 250 g ražnej chlebovej múky
- 250 g pšeničnej chlebovej múky
- 250 g pšeničnej múky
- 1½ lyžičky rasce
- 75 g ražného kvásku
- ½ lyžičky mletého koriandru
- 2 lyžičky soli

Postup:

Dopredu si pripravte ražný kvások, prípadne ho kúpte v dobrej pekárni. V mise na miesenie zmiešajte ražný kvások, ražnú chlebovú múku a vodu (izbovej teploty). Vznikne redšie cesto. Pripravte ho večer, prikryte ho čistou utierkou a nechajte cez noc na teplom mieste kysnúť. Pridajte pšeničnú múku, pšeničnú chlebovú múku, soľ a korenie. Cesto nechajte asi 3 hodiny kysnúť. Potom vytvarujte bochník a nechajte ho kysnúť v ošatke ešte približne hodinu. Pred pečením rozohrejte elektrickú rúru

na 250 – 270 °C a dajte do nej rozpáliť dva prázdne plechy. Po vykysnutí preložte chlieb na horný plech a na spodný nalejte pol hrnčeka vody. Pozor – voda sa hneď zmení na paru! Preto čo najrýchlejšie zatvorte dvierka rúry a nechajte vodu približne pol minúty pariť – chlieb tak získa krásnu kôrku. Spodný plech vyberte, pečte ešte 5 minút a potom znížte teplotu rúry na 200 °C. Pečte asi 50 minút. Z tohto množstva upečiete jeden bochník chleba s hmotnosťou približne 1,2 kg.



Ratanové ošatky pre
vás máme vo viacerých
veľkostiach a tvaroch.
Príďte si vybrať.

okrúhle **od 8,99**
oválne **od 11,59**
s dekorom **od 10,99**



**Podložka/
mriežka**
pochróm. kov
32,5 cm
121544
5,49



Nôž na narezávanie
drevo, kov
831155
6,99



**Ošatka
s plátenným
poťahom**

ratan, bavlna
741201 pr. 21 cm **11,59**
741202 26x13 cm **13,59**



NOVINKA!

Plátenný poťah využijete na prikrytie cesta počas kysnutia, aby ne-
oschlo. Ak ho vložíte medzi ošatku a cesto a vysypete múkou, vy-
tvorí neprilnavú vrstvu a zabráni prilepeniu cesta. Zároveň chráni
ošatku a pomáha ju udržať čistú.



- aby bol bochník „pastvou
pre oči“, môžete ho ozdobiť
pomocou narezávacieho
noža. Zo začiatku stačí
jednoduchý vzor a postupne
sa môžete dopracovať až
k zložitejším ornamentom



Smaltovaný plech

128003 44,5x36x2 cm **22,99**

128004 44,5x36x5,5 cm **27,99**

Forma s vekom

pr. 26 cm

v. 5/18 cm

120075

59,99



Chlieb môžete upiecť na plechu alebo v liatinových formách so smaltovaným povrchom.



Forma

s vekom

35x14x16 cm

120074

52,99

Ďalšie veľkosti plechov nájdete na našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk alebo v predajniach ORION.

Chlebovky na uloženie pečiva ponúkame v niekoľkých farbách, tvaroch aj veľkostiach a z rôznych materiálov, takže si ľahko vyberiete tú pravú do vašej kuchyne. Nájdete ich na našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk aj v predajniach ORION domáce potreby. Z novinek pre vás vyberáme:

• tiež v bielej farbe



NOVINKA!

Voskované obrúsky na ukladanie potravín nájdete na str. 55.



• tiež v čiernej farbe



Chlebník

plech, bambus

30x19,5x14,5 cm

152466

19,99

Maselníčka

sklo, 19,5x13 cm

153598

6,79

Nôž na maslo

nerez, plast, čepeľ 9,5 cm

831189

4,79

Chlebník

plast, bambus, 40x23x13 cm

152467

23,99

• veko slúži ako doštička na krájanie

Papier na pečenie

45x32 cm, 20 hárkov
750382

2,49

- využijete na vychladnutie pečiva, pri práci s čokoládou počas prípravy cukrovínok, ale aj do pekáča na pečenie či na odkladanie horúcich nádob

Rošt/mriežka

pochróm. kov, 32x23 cm
111175

4,79

Mašľovačka

silikón, plast
d. 22 cm
142748

3,59

Silikónová doska

60x50 cm
750389

15,99

- desiatový nôž
skvele rozkrojí
aj úplne čerstvé
pečivo

Kuchynská špachtľa

nerez, 16,5x13 cm
130428

5,49

Vykrajovačka/raženka

nerez, pr. 10,5 cm
127423

4,99

Náš TIP!

Desiatový nôž
nerez, d. 10/22 cm
831185

9,99

Cesto na domáce žemle, rožky alebo bagety

- 500 g hladkej múky
- 7 g sušeného droždia (alebo 20 g čerstvého)
- 300 ml vlažnej vody
- 1 lyžičku cukru
- 1 lyžičku soli
- 2 lyžice olivového oleja (alebo masla)
- 1 vajce (na potretie)
- trochu múky na podsypanie

Postup:

Do vlažnej vody pridajte cukor a sušené droždie, premiešajte a nechajte 5 až 10 minút odstáť, kým zmes nezačne peniť. V mise zmiešajte múku a soľ, pridajte kvások, olej (alebo rozpustené maslo) a miešajte, kým sa všetky suroviny nespoja. Cesto vyklopte na pracovnú dosku a mieste 8 – 10 minút, kým nie je hladké a pružné. Ak je cesto príliš lepivé, pridajte trochu múky. Cesto vložte do misy, prikryte čistou utierkou a nechajte na teplom mieste kysnúť približne 1 hodinu, kým nezdvynásobí svoj objem. Po vykysnutí rozdeľte cesto špachtľou na 8 až 10 rovnako veľkých častí. Z každej vytvarujte guľôčku, položte ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pomocou okrúhlej vykrajovačky alebo razidla

Ak dáte prednosť bagetám namiesto žemlí, nie je nič jednoduchšie, než z cesta vytvarovať práve ich.

Plech

na bagety

kov s nepr. povrchom
38x24,5 cm
120038

10,99

ich narežte a vytvarujte kaiserky. Nechajte ich 20 minút kysnúť. Rúru predhrejte na 200 °C, žemle pred pečením potrite rozšľahaným vajčkom pomocou štetca na pečivo a posypte makom, sezamovými semienkami alebo obľúbeným korením. Pečte približne 15 – 20 minút dozlatista. Po upečení ich nechajte vychladnúť na mriežke.



**Kuchynská
chňapka**
bavlna, magnet
153921
5,59

Trhací chlieb

- 50 g ražnej múky
- 250 g hladkej múky
- 1 lyžičku soli
- 20 ml oleja
- 180 ml vody (záleží, ako múka saje)
160 ml vody je na kvások a zvyšok vody
do cesta podľa potreby – vlažná voda)
- ½ lyžičky kryštálového cukru na kvások
- 10 g čerstvého droždia

Maslová zmes:

- 150 g mäkkého masla
- soľ, cesnak, bylinky, strúhaný syr



Forma na chlieb

keramika, 33x16 cm
123297
22,99



Vál na cesto

silikón,
skl. vlákno
65x45 cm
750376
16,99

• s predtlačenou mriežkou a kružnicami



Krájač-špachtľa

nerez, TPR
d. 17 cm
144713
5,49

Valček

na cesto
kov, plast,
drevo
141254
11,99

Postup:

Všetky suché suroviny spolu premiešajte v mise. Z vody, cukru a droždia urobte kvások. Do robota nasypete tri štvrtiny suchej zmesi, pridajte kvások a premiešajte. Postupne pridávajte zvyšok suchej zmesi a olej. Dôkladne vymiešajte (pokojne 15 minút) na pomalých otáčkach do hladkého nelepivého cesta. Cesto nechajte kysnúť približne hodinu, kým nezvojnásobí svoj objem. Potom ho ešte ručne prepracujte na doske a vyvaľkajte do obdĺžnika. Ten potrite maslovou zmesou pomocou štetca na pečivo. Špachtľou nakrájajte na kúsky a nastojato ich poukladajte do hranatej formy na chlieb potretej masťou alebo vystlanej papierom na pečenie. Pečte pri 180 °C približne 30 až 45 minút dozlatista, podľa typu rúry. Ku koncu pečenia potrite maslom. Do vrstiev je možné vložiť opraženú slaninu, cibuľku, sušené paradajky, olivy...

Delikatesy na domáce pečivo

Šunkovar + teplomer

nerez, pr. 10 cm
131517

23,99

Hrniec na šunkovar

nerez, 3,2 l
113041

19,99

Digitálny teplomer s klipom

d. 17 cm
152869

11,99



Vrecká do šunkovaru

16x30 cm, 10 ks
180306

1,49

- tvar prispôsobený presne potrebám prípravy potravín v šunkovare

Keď už máte na stole voňavé, chrumkavé domáce pečivo, bola by škoda zostať len pri masle. Práve teraz prichádza ten správny okamih doplniť ho o poctivé domáce dobroty, ktoré krásne podčiarknu jeho chuť. Čo tak šťavnatá domáca šunka pripravená v šunkovare alebo jemná, voňavá paštéta bez zbytočnej chémie? Oba recepty sú prekvapivo jednoduché a výsledok stojí za to. Pripravte si s nami to najlepšie, čo si môžete dať na čerstvý krajec chleba alebo voňavú zemiľu.

Ak sa vám lepšie pracuje s digitálnym teplomerom, máme pre vás v ponuke napríklad tento.

Širokú ponuku teplomerov na prípravu potravín, do udiarne, chladničky aj na zaváranie nájdete na našom e-shope

www.oriondomacepotreby.sk

alebo v predajniach ORION.

Jemná králičia šunka s kúskami cesnaku

- 1 kg králičieho mäsa
- kúsok bôčika
- 25 g soli
- 1 lyžičku cukru
- 0,1 l vody
- 1 paličku cesnaku
- drvené čierne korenie



Doska na krájanie

drevo
rôzne veľkosti

od 4,79

Kuchynský nôž SILVERLINE

nerez, d. čepele 12,5 cm
831184

10,99

Postup:

Vykostené králičie mäso nakrájajte na kocky a pridajte na menšie kúsky nakrájaný bôčik, ktorý šunku pekne spojí. Keďže je králičie mäso prirodzene chudšie, vďaka bôčiku bude šunka krásne šťavnatá. Mäso aj bôčik vložte do mlynčeka na mäso, ale bez kolieska s otvormi, iba so „slimákom“. Mäso sa tým premasíruje, takže to nemusíte robiť ručne. Zároveň sa aktivuje proces uvoľňovania bielkovín v mäse. Prípadne môžete použiť domáci hnetač cesta alebo domácu pekáreň zapnutú na

program miesenia cesta a mäso pováľať pri nízkych otáčkach. Strúčiky cesnaku ošúpte, nasekajte nadrobno, zmiešajte s mäsom, osolte, okoreňte a zalejte trochou vody. Vytvorí sa tak akési „blatíčko“. Vrečko určené na varenie vložte do šunkovaru a mäso doň dôkladne natlačte. Môžete niekoľkokrát zľahka buchnúť šunkovarom o pracovnú dosku, aby si zmes dobre sadla a medzi kúskami nevznikli medzery, ktoré by spôsobovali, že by sa šunka pri krájaní rozpadávala. Uzavrite a ne-

chajte 2 dni odležať v chladničke. Na nasledujúci deň varte v hrnci s vodou pri teplote 75 až 80 °C približne 2 hodiny. Vizuálnu kontrolu teploty zabezpečí teplomer, ktorý zavesíte na okraj hrnca. Po uvarení vylejte horúcu vodu a nalejte studenú. Vďaka teplotnému šoku šťava okolo šunky stuhne na chutný rôsol. Potom ju nechajte vychladnúť v chladničke. Nakoniec ju vyberte z vrečka a môžete krájať. Ideálnou prílohou je doma upečený chlieb a zavárané uhorky.



Mlynček na mäso PORKERT

veľ. 5
130218
67,99



vyrábene v Česku

Sitko na korenie

nerez, pr. 9 cm
143812
7,59



Postup:

Mäso, cibuľu, soľ a paštétové korenie podľejte vodou a vínom a dajte piecť. Korenie môžete vložiť do sitka na korenie – nemusíte ho potom pred mletím zložiť vyberať z upečeného mäsa. Akonáhle mäso začína mäknúť, pridajte na kúsky nakrájanú, dôkladne odblanenú pečeň a ešte asi 5 minút pečte. Zmes nechajte vychladnúť, vyberte korenie a jemne pomelte v mlynčeku na mäso. Pridajte koňak, smotanu, vajce – ochutnajte, dosoľte. Konzistencia by nemala byť príliš hustá. Ak je, pridajte ešte trochu vývaru alebo vody. Naplňte zmesou vrečko, pevne zaviažte jeho koniec a približne 1,5 hodiny varte v šunkovare. Krájajte úplne vychladnuté, zľahka zasypte čerstvým tymiánom a podávajte s chlebom. Ešte lepšia bude samozrejme na druhý deň, ale väčšinou nevydrží a zmizne hneď po vychladnutí!



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

Paštétu môžete pripraviť aj zapekaním v rúre. Zaujímavé servírovanie ponúkajú jednoporciové misky. Alebo upečte paštétu vo väčšej miske z borosilikátového skla.

Zapekacia miska

keramika

112836 pr. 9 cm **2,39**

112837 pr. 11 cm **2,79**

Doska na krájanie MANGO

40,5x28 cm
126841

20,99



Zapekacia miska s viečkom

borosilikátové sklo, plast
20x15x7 cm
124759

8,79

- v ponuke v niekoľkých veľkostiach

- ak potrebujete paštétu uložiť do chladničky alebo ju niekam preniesť, oceníte praktické plastové viečko s klipmi

Desiata bez plastu chutí lepšie

Textilné vrecká a rolky napustené včelím voskom predstavujú prirodzený spôsob balenia potravín bez zbytočného odpadu. Ľahko sa prispôbia pečivu, ovociu aj miskám a pomáhajú udržať potraviny dlhšie čerstvé. Jednoduché, praktické a štýlové riešenie na každý deň.

designed by Orion



Voskováný obrúsok

842347 20x18 cm **3,59**

842348 28x25 cm **5,99**

842349 35x33 cm **7,99**

Voskováný obrúsok/rolka

100x33 cm

842350

15,99

- 100 % prírodné,
bez plastov,
netoxické

Voskované vrecko

750671 20x18 cm **9,99**

750672 30x21 cm **11,99**



Prečo si ich zaobstarat?

Pomôžu udržať potraviny dlhšie čerstvé, obmedzia spotrebu jednorazových obalov a šetria tak peniaze aj prírodu. Pri bežnom používaní nimi ľahko nahradíte plastové vrecká aj fólie.

Ako ich využijete?

Na desiatu do školy či do práce, na zabalenie ovocia, zeleniny, pečiva alebo syrov. Ľahko nimi prikryjete misku alebo tanier pred uložením do chladničky. Stačí ich zahriať v rukách – materiál zmäkne a prilne k okrajom.

Hlavné výhody:

Sú opakovane použiteľné a šetrnejšie k životnému prostrediu. Na rozdiel od plastových obalov neuzatvárajú potraviny úplne vzdychotesne, takže sa v nich menej hromadí vlhkosť a potraviny sa toľko nezaparujú. Vďaka obsahu včelieho vosku majú prirodzené ochranné vlastnosti. Štýlová a praktická alternatíva k bežným vreckám.

- vrecká aj obrúsky môžete umývať vodou, po umytí ich nechajte rozložené uschnúť a uložte ich na chladné a suché miesto, teplom rúk sa vyhladia a krásne prichytia, ak chcete opraviť drobné odreniny alebo pokrčené časti, vložte vrecko medzi hárky papiera na pečenie, papier vložte aj dovnútra vrecka a prežehlite ho žehličkou nastavenou na vysoký stupeň



Návrat k poctivému vareníu



Nerezové panvice si opäť získavajú obľubu u ľudí, ktorí chcú variť prirodzene, s dôrazom na kvalitu použitých materiálov aj samotnú chuť potravín. Vyžadujú trochu iný prístup než nepriľnavý riad, odmenou je však dokonalé opečenie, dlhá životnosť a varenie bez kompromisov. Akonáhle si osvojíte niekoľko jednoduchých pravidiel, nerezová panvica sa stane spoľahlivým pomocníkom pri každodennom varení. Moderná kuchyňa dnes totiž nie je len o pohodlí, ale aj o zdravšom a uvedomelejšom prístupe k príprave jedla.



Panvica STEELA

I13230	pr. 20 cm	19,99
I13231	pr. 24 cm	27,99
I13232	pr. 26 cm	31,99
I13233	pr. 28 cm	35,99
I13234	WOK pr. 30 cm	39,99

Nerezové náčinie SILVERLINE

I40361	obracačka	
I40362	obracačka s otvormi	
I44908	naberačka – lyžica	
I44907	naberačka – lyžica s otvormi	
I54218	vidlica	6,99



Správny postup pri používaní nerezovej panvice



1. ZAHRIATIE JE ZÁKLAD

- ✓ prázdnu panvicu nechajte zahrievať na strednom výkone približne 1 až 2 minúty
- ✓ kvapnite na panvicu pár kvapiek vody – keď sa „zrazia“ do guľčiek a klžu po povrchu, je pripravená



2. TUK AŽ NA HORÚCU PANVICU

- ✓ olej alebo maslo pridajte až po zahriatí panvice
- ✓ tuk by mal byť pred vložením potravín dostatočne rozohriaty, ale nesmie sa páliť



3. NECHAJTE JEDLO ZATIAHNUŤ

- ✓ dajte mäso alebo zeleninu na panvicu a chvíľu nič ďalšie nerobte
- ✓ pokiaľ sa lepí k panvici, ešte nie je ten správny čas ho obracať – keď sa vytvorí kôrka, samo sa uvoľní



4. PANVICU NEPREPLŇAJTE

- ✗ príliš veľké množstvo jedla rýchlo zníži teplotu panvice
- potraviny sa lepia na panvicu a namiesto opekania sa dusia



5. SO SOLOU POČKAJTE

- ✗ soľ vyťahuje vodu
- väčšie riziko lepenia na povrch panvice



6. PROCES ČISTENIA

- ✓ nechajte panvicu vychladnúť
- ✓ vlejte do nej teplú vodu, zvyšky sa obvykle samy uvoľnia
- ✓ pri silnom pripálení pomôže voda a jedlá sóda alebo ocot

Vyhňte sa chybám



- ✗ studená panvica + tuk + jedlo
- dochádza k pripaľovaniu



- ✗ príliš vysoká teplota → spálený tuk, nerovnomerné opekávanie



- ✗ neustále miešanie → potraviny sa nestihnú zatiahnuť

Nerezové nože SILVERLINE

Kvalitné nerezové nože sú základom pohodlnej a presnej práce v kuchyni. Vynikajú vysokou ostrosťou, dlhou životnosťou a elegantným celonerezovým vyhotovením, ktoré skvele doplní modernú kuchyňu.



831183 8,5 cm **7,99**
831184 12,5 cm **10,99**
831180 20 cm **15,99**
831181 20 cm Chef **19,99**

831182 20 cm na chlieb **15,99**
831185 10 cm desiatový **9,99**
831186 12,5 cm Santoku **10,99**
831187 17,4 cm Santoku **19,99**
831188 sekáčik 18 cm **15,99**



Varenie a ohrievanie v pare je späť v modernej kuchyni

a patrí medzi stále obľúbenejšie spôsoby prípravy jedál. Vďaka šetrnému vareniu si potraviny lepšie zachovávajú svoju prirodzenú chuť, štruktúru aj dôležité živiny a zároveň nie je potrebné používať toľko tuku. Špeciálne napa-rovacie cedidlo navyše jednoducho premení bežný hrniec alebo panvicu na praktický parný hrniec na každodenné zdravé varenie.

Sitko ANETT

nerez, pr. 24 cm
124479

17,99



Kastról s pokrievkou ANETT

nerez, pr. 24 cm
110347

39,99



Panvica STEELA

nerez, pr. 24 cm
113231

27,99



NA KASTRÓLE

Nasaďte cedidlo na kastról s vodou a priveďte k varu. Zabezpečíte tak šetrné varenie v pare.



Pokrievka

sklo, nerez, pr. 24 cm
122580

7,99



NA PANVICI

Cedidlo nasaďte na okraj panvice s rovnakým priemerom s trochou vody. Ideálne na zdravé ohrievanie a prípravu knedlí, zeleniny, rýb či ďalších pokrmov.

Skvelý spôsob varenia cestovín

Praktické nerezové cedidlo na cestoviny premení bežné varenie na rýchlu a pohodlnú záležitosť. Cestoviny uvaríte priamo v cedidle vloženom do hrnca a po dovarení ho jednoducho vyberiete – bez ťažkého zlievania vriacej vody a zbytočného neporiadku. Niet divu, že si podobné riešenie obľúbili aj tradičné talianske kuchyne.

Cedidlo na cestoviny ANETT

nerez, pr. 20 cm

124480

21,99

Hrniec s pokrievkou ANETT

nerez, pr. 22 cm

110367

43,99

• vložte cedidlo do hrnca a naplňte vodou



• cestoviny varte priamo v cedidle



• po uvarení jednoducho vyberte a nechajte odkvapkať



Ked' záleží na kvalite prípravy

Varenie v nerezovom riade si získava čoraz väčšiu obľubu u všetkých, ktorí chcú pripravovať jedlo zdravšie a prirodzenejšie. Nerez je odolný, hygienický a pri správnom používaní umožňuje šetrnú prípravu potravín bez zbytočného prepaľovania či straty chuti, vitamínov a cenných živín. Moderné trendy dnes smerujú k uvedomelejšiemu vareniu, pri ktorom zohráva dôležitú úlohu nielen kvalita surovín, ale aj spôsob ich spracovania. Práve nerezový riad ponúka ideálne spojenie dlhej životnosti, skvelých výsledkov a zdravšej prípravy pokrmov.

Ponúkame tri základné kolekcie nerezového riadu so sendvičovým dnom. Vybrať si môžete v predajniach ORION, kde vám s výberom pomôže milý a preškolený personál, prípadne na našom e-shope www.oriondomacepotreby.sk.



Anett

- *nerezový riad
s nerezovou
pokrievkou*

Anett Glass



- *nerezový riad
so sklenenou pokrievkou*
- *vnútri vyznačená
odmerka*

Venice

- *silikónové prvky a tvarovanie
okraja nádob pre ľahké
cedenie*



- *nerezový
riad so
sklenenou
pokrievkou*

Nízkotlakové varenie s úsporou energie

Nízkotlakový hrniec predstavuje moderný spôsob varenia s využitím mierneho tlaku. Vďaka špeciálnej pokrievke s ventilom dochádza k minimálnym stratám pary. Tá v hrnci kondenzuje a vracia sa späť do pripravovaného pokrmu. Variť tak možno s menším množstvom vody, pričom sa zachováva vlastná chuť potravín a cenné látky obsiahnuté v surovinách.

Nízkotlakový hrniec

GRANDE

s pokrievkou, 5,5 l

113156

56,99



Používaním pokrievky je možné dosiahnuť bod varu rýchlejšie, čo môže skrátiť dobu varenia až o polovicu. Pokrievku je možné kedykoľvek počas varenia zložiť, pokrm dochutiť a pokračovať v bežnom varení. Hrniec je možné používať aj na klasické varenie s využitím bežnej pokrievky z našej ponuky.

- *parný ventil – zaisťuje neustále vyrovnávanie tlaku a znižuje únik pary*

- *pokrievku zaistíte a uvoľníte posunutím*

- *zosilnené dno s oceľovým plátom*

- *silikónová poistka*

- *silikónové tesnenie po obvode hrnca*





Ako funguje?

Pri varení s nasadenou a zaistenou pokrievkou sa znižuje strata pary na minimum. Časť pary kondenzuje na potravinách a odovzdáva im svoju energiu. Ďalšia časť kondenzuje na stenách hrnca a vo forme horúcej vody sa vracia späť do pokrmu. Vďaka tomuto procesu je možné pripravovať pokrmy s menším množstvom vody a nižšou spotrebou energie.

Na čo je ideálny?

- dlhé pomalé varenie, pri ktorom sa prejaví úspora energie
- mäso sa dusí vo vlastnej šťave s minimom odparovania
- nie je potrebné často dolievať tekutinu
- minimálny únik pary obmedzuje odparovanie vody
- vývar si zachováva plnú chuť
- pri niekoľkohodinovej príprave je úspora energie najvýraznejšia

Hlavné výhody

- varenie s menším množstvom vody
- úspora energie až o 50 % oproti bežnému vareniu
- skrátenie doby varenia až o polovicu
- zachovanie vlastnej chuti potravín
- zachovanie cenných látok v potravinách
- pokrievku možno kedykoľvek počas varenia zložiť
- parný ventil zaisťuje neustále vyrovnávanie tlaku medzi vnútrom hrnca a okolím
- vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické aj indukčné sporáky
- masívne hliníkové telo s dvojvrstvom nepriľnavým povrchom obmedzuje pripaľovanie pokrmov
- priehľadná pokrievka umožňuje kontrolu obsahu bez nutnosti otvárania
- samotný hrniec (bez pokrievky) možno umývať v umývačke riadu



- zelenina aj mäso sa pripravujú súčasne v malom množstve tekutiny
- chuť zostáva koncentrovaná
- kratšia doba prípravy než v bežnom hrnci

Hovädzí guláš



Hovädzí vývar



Dusené mäso so zeleninou



Čerstvosť bez kompromisov

Predstavte si, že sa nemusíte každý týždeň zbavovať pokazených potravín. Že mäso, ktoré ste si práve kúpili, bude aj o niekoľko dní šťavnaté a čerstvé. Že v mrazničke máte prehľadne, poriadok a veľa miesta. To všetko zvládne jediný pomocník – vákuovačka.

Toto praktické zariadenie vysaje vzduch z obalu, čím výrazne spomalí proces kazenia a obmedzí

množenie baktérií. Vaše jedlo tak vydrží čerstvé oveľa dlhšie! A to sa počíta – nielen z hľadiska kvality, ale aj z hľadiska úspory peňazí.

Okrem toho vákuovanie nie je len o skladovaní. Je to malý kulinársky zázrak. Chute marinád sa rýchlo a rovnomerne vstrebávajú do mäsa, takže aj rýchla večera chutí ako po dlhom marinovaní. A ak milujete kvalitné steaky, vákuovač-

ka vám umožní dozrievať mäso postupne doma – jednoducho a bez špeciálneho vybavenia. Môžete tiež vyskúšať varenie „sous-vide“, pri ktorom sa jedlo varí pri nízkej teplote.

Šetrí čas, peniaze aj miesto. Navyše vás bude baviť. Vyskúšajte vákuovačku a zistíte, že čerstvosť môže byť otázkou jedného stlačenia tlačidla.



Vákuová zväračka potravín s rezačkou

plast, silikón, kov, nylón
40x16x8 cm
131519

63,99

Obsah balenia:

- 1x vákuová zväračka
- 1x napájací kábel
- 1x rolka fólie 300x28 cm
- 1x podtlaková hadica
- 1x manuál

Napájanie: zo siete.
Napätie: 220 – 240 V.
Výkon: 110 W.
Úroveň vákua: -60 kPa.
Hlučnosť: 50 – 60 Hz.





rolka

750668	300x20 cm	3,99
750669	300x28 cm	4,49

- opakované použitie

S touto vákuovačkou sú kompatibilné nylonové rolky, vrecká a zátka na fľašu z našej ponuky:



vrecká, 20 ks

142265	25x15 cm	3,99
142266	29,5x19,5 cm	4,99
142269	40x28 cm	9,49

vrecká s ventilom, 10 ks

142267	22x21 cm	4,79
142268	26x28 cm	6,49
142271	40x28 cm	9,49

vrecká s ventilom, 30 ks

142273	22x21 cm, 26x28 cm	13,99
--------	--------------------	--------------

- uzatváranie na zips, vzduchotesný odsávací ventil
- biely štítok na zapísanie dátumu uskladnenia alebo typu potravy
- použitie od -20 °C do +110 °C.

Vďaka tejto vákuovacej zátke sa vám nebude kaziť nedopité víno. Fľaša sa vákuovo uzatvára veľmi ľahko a rýchlo. Na hrdlo fľaše nasadíte zátku, na zátku nasadíte vákuovú pumpičku a niekoľkokrát zapumpujete alebo nadstavec z elektrickej odsávačky a vysajete vzduch. Uzáver tak spomaľuje oxidáciu vína a zachováva jeho chuť a vôňu na neskoršiu konzumáciu. Môže sa používať na prípravu a uzatváranie letných štiav a iných nápojov.

Pumpička + 2 vákuovacie zátky

plast, nerez
d. 15,5 cm
143302
7,59



Vákuovacia zátka 4 ks

plast, pr. 3,3 cm
144532

3,99



Varte zdravo, pohodlne a s istotou švajčiarskej kvality

Doprajte si radosť z každodenného varenia s kolekciou ECRINA, ktorá spája moderný dizajn, vysokú odolnosť a špičkovú technológiu. O výnimočné vlastnosti kolekcie ECRINA sa stará prémiový dvojvrstvový keramický povrch **ILAG XERADUR** od renomovanej švajčiarskej spoločnosti **ILAG**, špecialistu na vysokokvalitné nepriľnavé povrchy. Keramický povrch zabraňuje pripaľovaniu pokrmov a umožňuje variť s minimálnym množstvom tuku. Pripravené suroviny si tak zachovávajú svoju prirodzenú chuť aj vôňu. Samozrejmosťou je jednoduchá údržba a veľká odolnosť voči vysokým teplotám. Vonkajšia organosilikónová úprava chráni povrch pred poškodením a uľahčuje čistenie.

Kastról s pokrievkou

113611	2,3 l	27,99
113612	4,4 l	35,99
113613	6,6 l	43,99

- kastróly sú ideálne na prípravu polievok, omáčok, cestovín, dusených pokrmov aj príloh



- panvice využijete na vyprážanie mäsa a rýb, restovanie zeleniny, prípravu palacinek alebo omeliet



- vhodné na všetky typy spotrebičov, vrátane indukcie

Panvica

113235	pr. 20 cm	19,99
113236	pr. 24 cm	23,99
113237	pr. 26 cm	25,99
113238	pr. 28 cm	27,99

- na panvice sú vhodné sklenené pokrievky – môžete si vybrať z našej ponuky pokrievok na e-shope www.oriondomacepotreby.sk alebo v predajniach ORION



Panvica WOK

pr. 30 cm
113239
31,99

Panvica hlboká

pr. 26 cm
113240
27,99

ECRINA

- riad sa rýchlo a rovnomerne zahrieva, čo prispieva k efektívnej príprave pokrmov aj úspore energie

- pokrievka s otvorom na únik pary



Na zachovanie dlhej životnosti povrchu riadu odporúčame používať kuchynské náčinie, ktoré nepoškodí keramický povrch. Farebne sme túto kolekciu panvíc a kastrolov doladili týmito kuchynským náčiním:

140363 obracačka s otvormi **3,99**



140364 obracačka lomená **3,99**



144910 naberačka **3,99**



144912 naberačka lyžica **3,99**



144909 naberačka s výlevkou **3,99**



144911 naberačka na špagety **3,99**



143918 kliešte-obracačka **5,99**



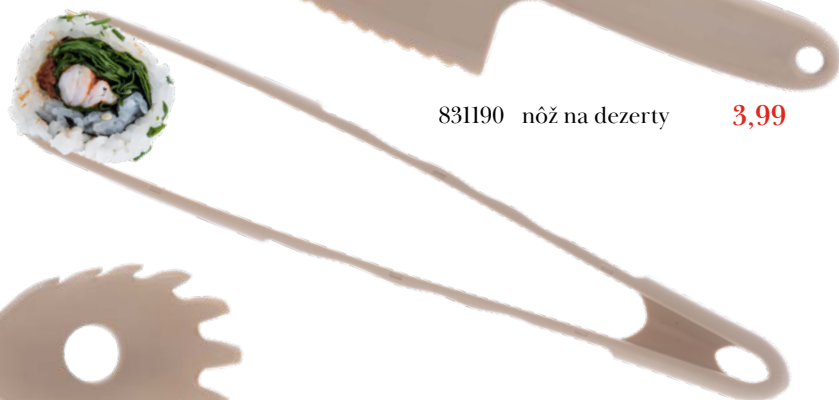
143128 Pučidlo na zemiaky **3,99**



143022 lopatka na tortu **3,99**



831190 nôž na dezerty **3,99**



143917 pinzeta-obracačka **3,99**



POTULKY SLOVENSKOM



• vnútri odmerka

Riad Metalic Camp

Kotlík 4 l
111085
23,99

NOVINKY!

Kolekciu METALIC, ktorú vám predstavujeme až v úplnom závere magazínu, sprevádzalo aj jedno malé dobrodružstvo. Rada METALIC CAMP si zachováva všetky prednosti smaltovaného riadu a navyše je doplnená dekorom inšpirovaným lesom a kempovaním. Ideálny spoločník na varenie na chate, v karavane aj pod stanom.

Rajnica
pr. 18 cm
113626
16,99

- lyžica, vidlička, nôž
- plus otvárač na fľaše
- kempovanie, táborenie, stanovanie

Hrnček 0,4 l
112457
10,99

Príbor na cesty 3 ks
nerez, d. 17,5/17,5/19,5 cm
154202
7,99

designed by Orion



• *nalievacia
zátk*

• *viečko = pohárik*



Termoska CAMP

nerez, plast, 2,1l

128551 zelená

128552 čierna

27,99

• *sklápacie ucho*



• *na teplé aj studené nápoje*

Ak vás zaujal smaltovaný riad na kempovanie a varenie v prírode, možno vás bude zaujímať, že v ponuke máme aj kolekciu METALIC bez dekoru. Ucelenú ponuku si môžete pozrieť na str. 76. Dopĺňajú ju aj smaltované čajníky a hrnčeky v krásnych farbách.



Smaltovaný hrnček 0,41 l

112456 GREY

112455 GREEN

9,99

Smaltovaný čajník 2 l

113531 METALIC

113530 GREY

113529 GREEN

23,99

Vodu v ideálnej forme

na prípravu všetkých nápojov aj na varenie vám pripraví filtračná kanvica. Päťstupňová filtrácia znižuje tvrdosť vody, chlór, olovo, zinok, meď, niektoré herbicidy a pesticídy a nepríjemné pachy. Voda je chutnejšia a zdravšia. Po naplnení hornej nádoby kanvice sa voda prefiltruje cez vodný filter do spodnej časti kanvice a je pripravená na použitie. Používaním tejto vody výrazne obmedzíte usadzovanie vodného kameňa v domácich elektrospotrebičoch.

NOVINKA!

Filtračná kanvica + filter

plast, 3 l

156033

32,99

- celkový objem kanvice bez filtra 3 l, objem prefiltrovanej vody 1,2 l

- kanvica je vybavená rukoväťou z masívneho dreva, ktorá zaisťuje pohodlný úchop a prírodný vzhľad



- viečko kanvice je opatrené manuálnym časovačom, ktorý stráži životnosť filtra. Tá je 35 dní/150 litrov vody

Filtračná kanvica + filter

plast, 3 l

156019 biela

156020 modrá

23,99



Fľaša s viečkom

sklo, kov

128704 0,5 l **3,59**

128706 0,98 l **3,99**

125994 1,1 l **4,49**

Prefiltrovanú vodu môžete uchovávať v chladničke v sklenenej fľaši s viečkom a v kanvici filtrovať ďalšie množstvo vody. Budete ju tak mať vždy okamžite k dispozícii v dostatočnom množstve.



Filter do kanvice

180308 1 ks **5,99**

180309 3 ks **14,99**

180671 6 ks **27,99**

180672 9 ks **35,99**

- znižujú obsah vodného kameňa, odstraňujú nežiaduce látky (napr. chlór), ktoré ovplyvňujú chuťové a pachové vlastnosti vody

- hodi sa do kanvice 111968, 111990, 111991, 156019, 156020

- súčasťou balenia je redukcia na kanvici s obmedzujúcim ventilom a návod na použitie

- mikro sieťka
- aktívny uhlík



- iontomeničové živice

Žiadna vlhkosť

NOVINKA!

a teda ani plesň vás neprekvapí na skrytých miestach, ak do domácnosti umiestnite pohlčovač vlhkosti. Všetky druhy týchto pohlčovačov účinne absorbujú vlhkosť zo vzduchu, čím chránia váš domov pred plesňami a nepríjemným zápachom. Niektoré modely sú obohatené o esenciálne oleje, ktoré zároveň osviežujú vzduch.



Pohlčovač vlhkosti 1 l

plast, 13x13x18 cm

832394 zelená

832395 čierna

8,99



NOVINKA!

nepotrebuje
elektrickú
energiiu

Pohlčovač vlhkosti do úložných priestorov

100 g, 3 ks

832397

5,99 NOVINKA!



Pohlčovač vlhkosti 1 l

plast, 17x14x17,5 cm

832396

9,99



Náhradná tableta 450 g

832383 bez vône

3,99

832388 bez vône, 2 ks

6,99

832386 bez vône, 3+1 ks

11,99

832384 citrón

3,99

832385 levanduľa

3,99

832387 levanduľa + citrón, 2 ks

6,99



NOVINKA!

Náhradný granulát

832380 bez vône, 450 g

3,99

832381 citrón, 450 g

3,99

832382 levanduľa, 450 g

3,99

832398 bez vône, 2 kg

11,99

- je možné použiť tabletu alebo granulát



ORION MAGAZÍN



**Pohlčovač
vlhkosti 0,6 l**
plast, náplň 450 g
832375
7,99



Pohlčovač vlhkosti 2,2 l
plast, 26x16x14,5 cm
832379
10,99

- do bytu, domu, garáže,
pivnice, dielne, auta



Náhradná náplň 1 kg
832390
6,99



Jednorazové pohlčovače

- | | | |
|--------|------------------|-------------|
| 832391 | bez vône, 450 g | 5,59 |
| 832371 | bez vône, 180 g | 3,59 |
| 832372 | citrón, 230 g | 3,99 |
| 832376 | levandula, 230 g | 3,99 |



Funguje nielen v domácnosti,
ale svoju funkciu skvele plní aj
v interiéri auta.



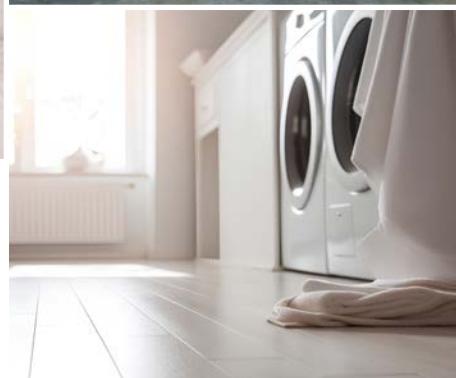
**Pohlčovač
do auta 100 g**
832378
3,59

**Náhradná
náplň 100 g**
832389
2,39



Závesný pohlčovač

- | | | |
|--------|-----------------|-------------|
| 832373 | bez vône, 250 g | 3,99 |
| 832374 | bez vône, 400 g | 4,79 |
| 832392 | oceán, 210 g | 4,49 |



NAVŠTÍVTE NIEKTORÚ Z NAŠICH PREDAJNÍ NA SR

BANSKÁ BYSTRICA, NC Terminál BB, 29. Augusta 37

tel.: 0948 763 822

BRATISLAVA, 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, OC Nivy, Mlynské Nivy II.19034/5

tel.: 0948 864 826

BRATISLAVA, POLUS, Vajnorská 10645/1

tel.: 0948 876 410

BREZNO, SI Center, Československej armády 74/64

tel.: 0948 773 069

DUNAJSKÁ STREDA, Galéria Tesco, Hlavná 75

tel.: 0948 214 646

GALANTA, MY PARK, Esterházyovcov 3169/30

tel.: 0948 308 033

KOMÁRNO, OC Korzo, A. Jedlíka 5F

tel.: 0948 500 267

KOŠICE, OC AUPARK, Námestie Osloboditeľov 1

tel.: 0948 064 430

KOŠICE, OC Galéria Košice, Toryská 5

tel.: 0948 203 531

LEVICE, OC Dituria, Sv. Michala 5

tel.: 0902 517 004

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 Zemplín, Andreja Sládkoviča 6110/5

tel.: 0948 290 027

NITRA, OC Centro Nitra, Akademická 1/A

tel.: 0948 302 213

NITRA, OC PROMENADA Living park, Napervilleká 4837/5

tel.: 0948 363 209

NOVÉ MESTO nad VÁHOM, ul. Čs. armády 65/2

tel.: 0904 998 329

NOVÉ ZÁMKY, Podzámska 4075/23

tel.: 0948 141 486

PIEŠŤANY, OC Klokán II., Vrbovská cesta 8113/123D

tel.: 0948 101 722

POPRAD, OC Fórum, Námestie svätého Egídia 3290/124

tel.: 0903 233 156

POVAŽSKÁ BYSTRICA, OC M-park, Centrum 8

tel.: 0948 690 808

PREŠOV, OC Novum, Námestie legionárov 15267/1

tel.: 0902 235 578

PRIEVIDZA, OC KORZO Prievidza, Nábrežná 1913/5A

tel.: 0948 002 622

RUŽOMBEROK, OC City Market, Poľná 60/5576

tel.: 0948 873 490

SABINOV, InterCora, Bernoláková 307

tel.: 0904 949 058

SENEC, Lichnerova 66

tel.: 0948 606 299

SENICA, RP 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, MY PARK, Popradská 73/1853

tel.: 0948 307 454

ŠAFA, OC Klokán, Slovenského národného povstania 2841/29

tel.: 0904 078 579

TRENČÍN, OC MAX, Gen. M. R. Štefánika 426

tel.: 0948 222 495

TRNAVA, OC City Park Trnava, 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, MY PARK, Továrenská 3647/35h

tel.: 0948 862 731

ZVOLEN, RP Klokán, Obchodná 1

tel.: 0904 074 863

ŽILINA, OC Aupark, Veľká Okružná 59A

tel.: 0911 322 177

ŽILINA, OC Dubeň, Vysokoškôľakov 52

tel.: 0948 319 593

ŽILINA, RP Klokán, Na Strelnici 9160/11

tel.: 0904 865 448

PARTNERSKÉ PREDAJNE

BÁNOVCE nad BEBRAVOU, H. V. F.,

Sládkovičova 721

BANSKÁ BYSTRICA, Peter Kuklica Priemyselný

tovar, Nám. L. Štúra 13

BANSKÁ ŠTIAVNICA, DANHAL-DUŽINA,

Kolpašská 1/D

BARDEJOV, MAKOS, Dlhý rad 1

BARDEJOV, MAKOS, Komenského 4350

BORSKÝ MIKULÁŠ, BAL TIP Trade s.r.o.,

Bratislavská 362

BRATISLAVA, KINEKUS, OC Vajnoria,

Pri starom letisku 3

BRATISLAVA, KVK – Domáce potreby s.r.o.,

Dulovo nám. 7

BYTČA, MP STAVEBNINY, Hlinická 2/396

ČADCA, GASTRO LUX, Palárikova 93

DOLNÝ KUBÍN, Electrosell, SNP 1203

GBELY, BAL TIP Trade, Švermova 11

GEMERSKÁ HÔRKA, MilkAgro, G. Hôrka 26

HOLIČ, BAL TIP Slovakia, Hviezdoslavova 429

HRIŇOVÁ, FAROT A. Latináková, Hriňová 1570

KLUŠOV, Vladimír Kažimír HOBBY, Kobyly 289

KRUPINA, Kuchynka Obchodík u Majky,

Nám. SNP 20

KÚTY, VAPA – STAV s.r.o., Štefánikova 1274

LEDNICKÉ ROVNE, Kvarta Choco, s.r.o.,

Nám. slobody 2

LIPANY, Mikuláš Vislocký-ROZKVEŤ,

Nám. Svätého Martina 6

LIPANY, MilkAgro, Krivianska 499

LIPANY nad TORYSOU, Domáce potreby

p. Andraščík, Sládkovičova 3

LIPTOVSKÝ MIKULÁŠ, Unidom, Lmája 2004

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

MALACKY, Anna Jánošová, Domáce potreby

DOBRY NÁKUP

MARTIN, DEMRO, 29. augusta 11

NÁMESTOVO, Kuchyňovo, Hviezdoslava 1

NITRA, RMdoor (Kinekus), s.r.o., Bratislavská 35

NOVÁKY, MACHINERY GROUP s.r.o., Milana

Rastislava Štefánika 1694

POLTÁR, RETRO LC s.r.o., Továrenská 14

PÚCHOV, ATC JR, s.r.o., Vsetínska cesta 766

PÚCHOV, K&L Trade (Kinekus),

Okružná 1746/74

RABČA, Ján Maťuga, Hlavná 1196

RAJEC, AMD-M, Jablonoňová 193/1

RASLAVICE, LIANA GOLIAŠ, Lopuchovská 734/1

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, A-zetko rozličný tovar, M. R. Štefánika 4393/29

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

SLOVENSKÁ ĽUPČA, ZEMO, Czambelova 1/293

SVIDNÍK, MAKOS Potraviny 017, Centrálna 449/37

ŠAHY, IVOS, Hlavné námestie 2

ŠARIŠSKÉ MICHALANY, MilkAgro Prešovská 14

ŠAŠTÍN – STRÁŽE, BAL TIP Slovakia, OD Jednota,

Nám. Slobody 847

ŠIROKÉ, BauSHOP s. r. o., Široké 344

TRNAVA, Jaroslav HUDEC – Domáce potreby,

Trojičné námestie 9

TRNAVA, RMdoor s.r.o (Kinekus), Veterná 7462/18

TRSTENÁ, EBA, Námestie M. R. Štefánika

TRSTENÁ, Kuchyňovo, Jána Hertela 161

TVRDOŠÍN, Peter Jurčí, Trojičné námestie 191

VEĽKÝ KRŤÍŠ, Ing. Beáta Herédýová – DELTA VK s.r.o.,

Nám. SNP 11

ZÁKAMENNÉ, Ľuboš Koleč LUKO, Nižný koniec 17/13

ZUBEREC, BMMJ, Zuberec 495

ŽARNOVICA, Anton Kukla KLM, Májová 2

ŽELIEZOVCE, Univerzum, SNP 18

ŽIAR nad HRONOM, SÁHA trade, SNP 42

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

Ked' vládne čiernobiela elegancia

Biela a čierna tvoria nadečasovú kombináciu, ktorá nikdy nevyjde z módy. Jemná čierna linka dodáva porcelánu osobitý charakter a premení aj bežné stolovanie na štýlový zážitok. Kvalitný porcelán New Bone China poteší nielen elegantným vzhľadom, ale aj vysokou pevnosťou a odolnosťou. Zladte porcelán s čiernymi doplnkami a vytvorte štýl, ktorý vás bude tešiť každý deň.

NOVINKY!

Servírovacia tácka

keramika, 33,5x12 cm
153857

6,99

Hrnček 0,39 l

porcelán
132217

3,99

Príbory BLACK 24 ks

nerez, čierny povrch
143689

59,99

Tanier DECORA

129171 dezertný pr. 20,5 cm **3,59**

129172 hlboký pr. 20,2 cm **3,99**

129173 plytký pr. 27,5 cm **5,99**

Súprava tanierov

DECORA 18 ks

porcelán
129599

79,99

Súprava šálka + podšálka 2 ks

porcelán

132218 0,11 **11,99**

132219 0,21 l **12,99**

Šálka

porcelán

132215 0,11 **2,99**

132216 0,21 l **3,59**

Podšálka

porcelán

129174 pr. 13 cm **2,29**

129175 pr. 14,7 cm **2,49**

Košík

na ovocie

RADKA

kov, pr. 25,5 cm

731606

11,99

Riad, ktorý zaujme na prvý pohľad

Metalic

- riad je vhodný
na všetky typy
sporákov vrátane
indukcie

Súprava riadu METALIC 9 dielov

113623

119,99

- praktická
vnútorná
stupnica

NOVINKY!

Smaltovaný riad
METALIC spája tradičnú kvalitu s moderným
vzhľadom. Zdravotne neškodný smaltovaný
povrch neovplyvňuje chuť pripravovaných
pokrmov a umožňuje každodenné varenie bez
uvolňovania nežiaducich látok do jedla.

Jednotlivé kusy riadu ponúkajú možnosť
vytvoriť si vlastnú súpravu práve tak, ako
vám to bude vyhovovať.

- v prípade potreby alebo poškodenia si môžete na našom e-shope
www.oriondomacepotreby.sk alebo v predajniach ORION
doplniť pokrievky 126343, 126344, 126346 a 126348

Hrniec s pokrievkou

113614	1,75 l	19,99
113616	3,25 l	23,99
113617	5 l	27,99

Kastról s pokrievkou

113615	2,5 l	21,99
113618	4,5 l	25,99

Rajnica

113619	pr. 16 cm	13,99
113620	pr. 18 cm	15,99

834908

