


orion

tvoříme vaši domácnost

široká paleta *podzimu*
& ledové krásy *zimy*

Konvička
se sítkem 0,65 l
porcelán, nerez
156011
299,- 

magazín
podzim
zima

| 2023-2024

DOLADÍ VAŠI KUCHYŇ

KOLEKCE BLACK |

Malá chlebovka

21,5x20x14 cm

152462

399,-



NOVINKY!

black



Dóza na čaj

20,3x10,3x9 cm

127562

259,-



Dóza na kávové kapsle

pr. 16 cm, v. 18,5 cm

127563

269,-



Možná máte už doma v kuchyni nějaký kousek z kolekce černých plechových dóz s bambusovým víčkem a silikonovým těsněním, které prakticky a velmi přehledně uloží potraviny. Nyní vám přinášíme 3 úplně nové produkty, které skvěle doplní tuto řadu a mohou být ozdobou vaší kuchyně.



Sedmička je šťastné číslo!

Tak spoléháme na to, že nám přinese štěstí. To myslíme tak, že pro nás bude šťastím, pokud vás následující stránky zaujmou, budou se vám líbit a pobaví vás. Opět vám přinášíme zprávy o novinkách v našem sortimentu, nabízíme tipy na doplnění vybavení vaší kuchyně, koupelny či domácnosti. Připravili jsme několik chutných a jednoduchých receptů a dovolíme si vás inspirovat nebo vám poradit nějaké vychytávky.

Je zajímavé vytvářet a sestavovat pro vás tento magazín. Děláme to s láskou a s upřímným přáním, aby si tam každý našel to své. Snad vás zaujme natolik, že se k němu budete opakovaně vracet a nezůstanete pouze u prvního prolistování. Zajímavá na této práci je příprava v tom smyslu, že když vytváříme jeho verzi podzim/zima, svítí sluníčko, kvetou stromy, odbíháme si na letní dovolenou..., ale v hlavě nám jedou myšlenky na barevný podzim, chladné zimní dny, období Vánoc. No a až budete listovat tímto magazínem, my už budeme myšlenkou opět v krásných letních dnech.

Ať je venku teplo nebo zima, sluníčko, déšť, vítr nebo se k zemi snáší sněhové vločky, přejeme vám klidné chvíle u našeho magazínu. Děkujeme vám za vaši přízeň a zveme vás do našich prodejen, kde se na vás těší milý a ochotný personál. Také náš e-shop čeká na své návštěvníky.

redakce Orion

Uvnitř najdete:

- 4 DOBRÁ HOSPODYŇKA II
co a jak můžete využít z přírody a zahrady v průběhu podzimních měsíců, jak tyto plody zpracovat, uchovat, uvařit
- 30 KOLEKCE
připomenutí nejoblíbenějších kolekcí a představení novinek v těchto ucelených řadách výrobků
- 54 NOVINKY, VYCHYTÁVKY
nové dekory, tvary, barvy, vychytaní pomocníci
- 70 PŘÍPRAVA NA VÁNOCE A SVÁTEČNÍ ČAS
nejen sladké pečení, tipy na dárky, balení dárků, slavnostní prostírání a servírování
- 88 DOMÁCNOST
doplňky k uspořádání a úklidu domácnosti

Jsme online!

Sdílejte s námi své poznatky a zážitky z vaření, pečení a servírování na sítích. Více informací naleznete na str. 96-97.



NOVÉ!

Letošní podzim pro vás chystáme novinku v podobě stolního týdenního barevného kalendáře, ve kterém najdete na 60 stránkách naše výrobky, recepty, krásné obrázky, vyznačené svátky a významné dny. Pořídíte jej na našem e-shopu i v prodejnách Orion.



str. 52-53

kdo má rád
zvířátka



str. 41

pro hosty



str. 64

osvědčená
litina



str. 84

oslavujte

01 dobrá hospodyňka II

Sada příborů GOLD

nerez, povrch. úprava, 24 ks
154201

1299,-

NOVINKA!



Mělký talíř ALFA

keramika, pr. 27 cm
128465

129,-



Dobrá hospodyňka pro pírko i přes plot skočí

Již v magazínu na období jara a léta jsme se zabývali tím, co příroda nabízí ke zpracování právě v jarních a letních měsících. Končili jsme srpnem. Pojdme si tedy říci, co nabízí další měsíce. Podzim je krásně barevný, plný plodů, jako by nám příroda nabízela své poklady, než se uloží k zimnímu odpočinku. Pak budeme muset čekat na jaro.



Babí léto v ZÁŘÍ

Horké dny se pomalu mění v příjemné babí léto. Dny se krátí a mohl by se nás zmocnit smutek z končícího léta. Ovšem byla by to škoda, protože období babího léta a čerstvého podzimu je ve znamení krásných barev korun stromů, červených plodů na keřích, oranžových dýní v zahrádkách a hnědé zorané půdy na polích. Pečlivě se dívejte kolem sebe při procházkách přírodou a využijte její nabídky.

Miska s uchy

keramika, pr. 14 cm
129812

119,-

Miska MONA

porcelán, pr. 10,5 cm
129810

69,-

Prkénko

WHITELINE

akácie, 48,5x18,5 cm
126814

259,-

Pojďme nahlédnout do sadů. Dozrávají hrušky, jablka a švestky. Jablečné nebo švestkové křížaly jsou dobře známé. Vyzkoušeli jste někdy ale usušit plátky hrušek? Hruškové křížaly jsou velmi sladké a svou aromatickou chutí pak hravě nahradí nezdravé cukrovinky, když vás honí mlsná.

A co takhle

hruškový džem

či povidla?

- 1 kg hrušek
- 40 g cukru
- 60 ml vody
- pektin
- 2 lžíce medu
- koření: skořice, hřebíček, badyán



Hrušky omyjte, oloupejte a bez jadřinců je nahrubo pokrájejte nebo nastrouhejte. Podlijte vodou, přidejte cukr, med a koření dle vaší chuti a promíchejte je s pektinem dle návodu na balení. Vše rozvařte a je hotovo, můžete plnit do čistých a suchých sklenic. Důkladně je uzavřete a otočte dnem vzhůru cca na 15 minut. Jestliže máte skleničky s gumičkou, musíte je po uzavření ještě sterilovat 10 minut v zavařovacím hrnci.



Struhadlo 4 hrany
nerez, guma
140779
249,-



**Škrabka pro praváky
i leváky**
plast, nerez
140777

• mix barev **69,-**



Zavařovací sklenice

různé velikosti a tvary v nabídce
obchodů ORION nebo e-shopu
www.oriondomacipotreby.cz

Mřížkový koláč s jablky

- 500 g hladké mouky
- 1/2 sáčku prášku do pečiva
- špetka soli
- 80 g moučkového cukru
- 150 g másla
- 3 vajíčka + vajíčko na potřeni
- 5 lžic mléka
- 2 lžice rumu
- 800 g strouhaných jablek
- 60 g krupicového cukru (dle chuti jablek)
- mletá skořice

Mouku smícháte s práškem do pečiva, špetkou soli, moučkovým cukrem a promícháte metličkou. Přesypete na vál, uděláte důlek a přidáte vlažné mléko, vajíčka, změkklé máslo a rum. Vypracujete těsto, které dáte na chvíli odpočinout do chladu, zabalené do potravinové fólie.

Oloupaná, nahrubo pokrájená nebo nastrouhaná jablka smícháte s krupicovým cukrem a skořicí. Pokud máte rádi, přidejte rozinky, ořechy nebo slunečnicová semínka. Formu vymažete pomocí spreje na pečení a vysypete moukou.

Těsto si rozdělíte na třetiny. 2/3 rozválíte na průměr o trochu větší, než je forma a uložíte jej do připravené formy. Pomocí prstů jej rozprostřete po celé formě. Těsto přesahující okraje formy odříznete a použijete ho na ozdobení koláče. Těsto na dně formy propíchnete vidličkou. Navrstvíte jablka. Zbylou 1/3 těsta vyválíte na silikonovém vále na tenkou placku a rádílkem nakrájíte z těsta proužky, ze kterých vytvoříte na povrchu mřížku. Pokud máte dostatek času a trpělivosti, můžete z těsta vytvořit také pomocí vykrajovátek různé tvary a dozdobit povrch koláče. Potřete rozšlehaným vajíčkem. Pečete ve vyhřáté troubě na 180 °C přibližně 40 až 50 minut podle typu trouby.

Toto množství je pro větší formu. Pokud máte menší velikost, počítejte se silnější vrstvou těsta anebo ho udělejte méně.

Mašlovačka
dřevo, d. 20 cm
142732
55,-

Forma na koláč
GRANDE

nepřil. povrch, pr. 28 cm
120014
159,-



Váleček

dřevo, kov
d. 25 / 46 cm
141254
299,-

**Mechanická kuchyňská váha
s odnímatelnou miskou**

kov, plast, 13 kg
130532
899,-

**Silikonový
vál**

40x30x0,1 cm
750365
229,-

- také v dalších velikostech a v oranžové barvě,
podívejte se na www.oriondomacipotreby.cz

Olej ve spreji

slunečnicový / řepkový, 250 ml
831909
189,-

Rádýlko

dřevo, kov, pr. 3 cm
142015
69,-

Potravinová fólie 20 m

750356
39,-



Dozrávají švestky

Pokud máte na zahradě strom obalený modrými plody, můžete je sbírat do sudu, nechat zkvásit, vypálit a pak vychutnávat tekuté zlato. Ale bude potřeba ho uložit do vhodných láhví.

Láhev s víčkem na závit

sklo, kov

610690 0,5 l **39,-**
610691 1 l **49,-**

Láhev s víčkem na závit

sklo, 0,5 l, dekor

610695

129,-

Láhev s KLIP uzávěrem

sklo, kov

hranatá

126400 0,53 l **69,-**
126401 1 l **99,-**

hladká

124599 2 l **189,-**



Pokud byste plánovali věnovat tento váš produkt jako dárek, určitě se vám budou hodit tvarované nebo dekorované láhve.

Láhev s KLIP

uzávěrem

sklo, kov, 0,28 l
124549

69,-



Samolepky 23 ks

842286 bílé
842287 černé

25,-



Když přijde čas kořtování a popíjení s přáteli, budou se hodit nějaké pěkné odličky.

**Odlička
na nožce 0,02 l**

sklo
124347

79,-

• pro dámy



• pro chlapy

Odlička 0,045 l

sklo, 6 ks
144645

149,-

**Odličky
v pouzdře 0,03 l**

nerez, 4 + 1 ks
125154

149,-

Odličky ve stojanu 0,04 l

sklo, bambus, 6 ks
122985

299,-

• na cesty



• na párty

**Kapesní
láhev**

nerez, 0,24 l
125996

169,-



Pokud si tento lahodný mok chcete vzít s sebou na cestu pro zahřátí, na nějaký podzimní výšlap do přírody nebo v zimě na běžky, tak se bude hodit placatka.



Kapesní láhev a 4 odličky

nerez, 0,21 l
124520

279,-

Tak už zase rostou!

Už o prázdninách je možné chodit do lesa na houby. Ovšem bývá sucho a houby vyčkávají na dešť. Jak houbaři dobře vědí, houby nejvíce rostou po dešti a následném teplém počasí. Někdo má svá místa, kde zaručeně najde svůj úlovek, jiní prostě chodí procházkou po lese a číhají. Houby najdeme spíše na okraji lesa, na slunném závětrném místě, na mýtinách, ale některé druhy i v lukách a zahradách.

Možná nemáte proutěný košík a nenašel by u vás další využití. Náš košík vám skvěle poslouží nejen do lesa na houby, ale také na nákupy, přemísťování věcí mezi domovem a chatou nebo chalupou, můžete v něm přenést občerstvení na piknik...

Skládací košík

textil, AL
44x28x24/48 cm
730554

399,-



Houbařský nůž se štětečkem

nerez, dřevo, d. čepele 7 cm
831681

199,-



Pokud si nejste jisti, že se vám podaří něco nasbírat a jdete spíše obdivovat krásu lesa, ale říkáte si, co kdyby náhodou... můžete si složit do kapsy plátěnou tašku. Nikdy ale nedávejte houby do igelitových tašek či sáčků, zapařily by se vám a zajistili byste si bolest břicha.

Taška s uchy

bavlna, 39x42 cm
821399

59,-



Vystřelovací nůž

nerez, plast, d. čepele 9 cm
831698

249,-



Když je velká úroda hub, je to jako s cuketou nebo dýněmi. Vystává otázka, jak houby zpracovat, pokud se je nechystáte zavařit, mrazit nebo nasušit. Jasná volba je smaženice, houbové řízky nebo guláš, bramboračka... My vám nabízíme jednoduchý recept na kyselicu z Valašska.

Kastrůlek TONČA

smalt, 0,6 l
113083

179,-

Hrnc s poklicí TONČA

smalt, 4,8 l
113088

499,-

Cedník TONČA

smalt, pr. 18 cm
124456

279,-

Vařečka SRDCE

bukové dřevo, d. 30 cm

140133

45,-



Kolekce Tonča

Smaltované nádobí využijete v každé kuchyni pro jeho stálost a skvělý materiál. Dekor srdce navíc upoutá každého návštěvníka vaší kuchyně.

Kyselica

- 500 g velkých červených fazolí
- 100–200 g hub
- 100 g másla
- 200 g cibule
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 1 lžičku celého kmínu
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 litr slepičího vývaru
- 750 g kysaného zelí
- 500 ml smetany ke šlehání
- sůl a čerstvě mletý pepř

Den předem namočte fazole, aby nabobtnaly. Pokud nemáte čerstvé houby, pak alespoň hodinu před vařením namočte ty sušené. Předkrájete si zelí.

Fazole uvařte v čisté vodě doměčka. Na másle zpěníte cibuli spolu s kořením, pak přisypte mouku a nechte lehce zpénit. Zalijte vodou z hub, máte-li sušené, a vývarem. Přiveďte k varu.

Do polévky vložte zelí (vodu nevylévejte, použijete ji na dochucení místo octa), uvařené fazole a namočené houby. Důkladně provařte půl hodiny, dochuťte solí a pepřem a vodou ze zelí, zalijte smetanou, počkejte na první bublinku a můžete podávat. Nejlépe chutná s čerstvým chlebem. Troufnete si na domácí? Pak se podívejte na stranu 27.



Královna podzimu

Řeč je o dýni. Velká podzimní úroda dýní si žádá jejich zpracování. Dozrává od srpna do října a při správném uskladnění vydrží opravdu dlouho.

Dýňový kompot

- 1 dýně
- 3 lžičky kyseliny citrónové
- 1 l vody
- 1 kg cukru
- ananasová příchut'

Dýni očistěte, oloupejte, vyberte semínka a nakrájejte na menší kousky. Do většího hrnce dejte do cca 4 l vody dýni a rozpustěte v něm 3 lžičky kyseliny citrónové. V průběhu vaření ji kontrolujte, nesmíte ji příliš rozvařit. Opatrně scedíte, necháte okapat a skládáte do zavařovacích sklenic. Do každé sklenice přidáte lžičku ananasové příchutě a zalijete cukerným nálevem: na 1 l vody dáme 1 kg cukru a zahříváte, dokud se cukr nerozpustí. Sterilujete 30 minut při teplotě 85-90 °C. Uchovávejte v tmavé místnosti, na světle kompot ztrácí barvu.

Zavařovací hrnec

smalt, 30 l

111898

1899,-

Cedník ANETT

nerez, pr. 25,5 cm
124464

239,-

Kastrol s poklicí ANETT

nerez, 4,3 l
110346

899,-

Dýňový džus

Dýni zpracovanou základním způsobem zalijete cukerným roztokem (1 kg cukru na 1 l vody) tak, aby byla ponořená, a rozvaříte ji do měkka. Nechte vychladnout a pak vše včetně nálevu důkladně rozmixujte do hladka. Pokud je rozmixovaná směs moc hustá, nařeďte ji vodou na tekutou konzistenci, aby se dala přecedit přes jemný cedník. Z roztoku, který proteče cedníkem, udělejte džus. Můžete případně přidat ještě vodu, cukr a ananasovou (nebo jinou) příchuť.



Sklenice s dekorem

sklo, 0,5 l
144662 meloun
144663 citrus
144664 lesní plody

69,-

Brčko 4 ks

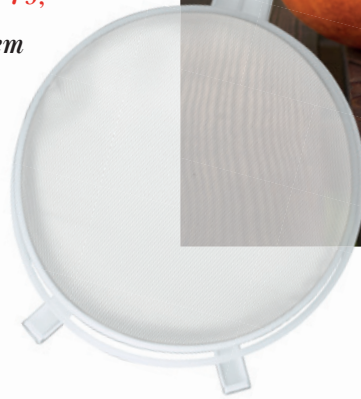
+ kartáček
nerez, d. 21,5 cm
151435

99,-

Jemný cedník

plast, pr. 16 cm
124401

79,-



Džbán s víčkem

sklo, bambus, 1,5 l
126645

399,-



Pokud hotový džus nevy pijete začerstva, nalijte jej do veľkých zavařovacích sklenic a zavařujte 30 minút na 80 °C. Uložte do tmavej miestnosti.

Dýňová přesnídávk

Ze směsi, která zůstane v sítku z přípravy džusu, uděláte přesnídávk. Vložte ji do hrnce, podle množství přidejte cukerný roztok (v poměru 0,5 l vody + 0,5 kg cukru) a uveďte do varu. V trošce vody rozmíchejte vanilkový nebo ananasový pudink a horkou směs jím zahustěte. Máte-li hodně směsi, dejte více pudinků. Směsí naplněte skleničky a zavařujte 30 minut na 80 °C.

Přesnídávk využijete jako základ na sladkou snídani nebo jí naplněte formičky na zmrzlinu a zamrazte. Získáte vynikající zmrzlinu.

Forma

na zmrzlinu 4 ks

plast, v. 12 cm
151704

89,-



Dýňová hořčice

Co takhle zkusit recept na dýňovou hořčici? Je zajímavou alternativou klasické plnotučné hořčice, vhodnou ke grilovanému i uzenému masu, vařenému ovaru, k přípravě zálivek, dipů, marinád nebo do pomazánek.

- 1 dýně Hokkaidó
- 2 lžíce slunečnicového nebo řepkového oleje
- 1 lžíce octa
- 2 lžíce hrubozrnné hořčice
- 2 lžičky soli
- 1 lžíce cukru podle chuti
- 1 lžička kurkumy, případně chilli
- 3 lžíce vody

Dýni Hokkaidó o váze kolem 1 kg rozkrojíte a vydlabejte semínka. I se slupkou ji nakrájete ostrým nožem na menší kostičky a orestujete ji na oleji. Jakmile lehce zesklouatí, přidejte hrubozrnnou hořčici, sůl, cukr a podlijte 3 lžicemi vody. S vodou ale opatrně, hořčice by byla pak moc řídká. Dýně se poměrně rychle rozduší, většinou stačí cca 40 minut do změknutí. Pak už jen mixujete, buď do hladké konzistence nebo ponechte hrubší strukturu, s viditelnými kousky hořčičného semínka. Pokud se vám hořčice bude zdát málo oranžová, přidejte pro barvu lžičku kurkumy. Na závěr vlijte ocet a ochutnejte, každý má rád hořčici trochu jinou, někdo ocení spíše sladší, jiný raději ostrou, pikantní, podobnou oblíbené dijonské. Jestliže máte raději pikantnější hořčici, můžete přidat do směsi 1 lžičku chilli, špetku muškátového oříšku nebo mletý koriandr. Plňte do čistých sklenic, uzavřete je víčkem a otočte dnem vzhůru. Horkem se víčka chytí a hotová hořčice bude připravena na delší skladování. Pokud nejste příznivcem tohoto uskladnění, raději hořčici zavařte při 80 °C po dobu 30 minut v zavařovacím hrnci. Pak vydrží opravdu dlouho, většinou ale rychle zmizí.

Prkénko

bambus, 46x30 cm
126803

599,-



Pánev GRANDE

nepřilnavý povrch, pr. 26 cm
112951

669,-

Nůž

SANTOKU

MASTER

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

499,-



Podzimní zelí

dozrává právě v září. Může být skutečným elixírem zdraví. Pro nakládání budete potřebovat vhodné nádoby.

Kruhadlo se šuplíkem

dřevo, kov
140774

599,-



Zelná polévka

- 2 lžíce másla
- 0,5 lžičky kmínu
- třetinu celeru, mrkev, petržel
- 1 bobkový list
- 4 kuličky nového koření
- 2 lžíce hladké mouky
- 150 ml smetany na vaření
- 10 kuliček celého černého pepře
- 300 g uzené krkovice v celku
- 2 brambory
- 1 cibuli
- 500 g kyselého zelí



Uzené maso vložíte do studené vody, přidáte cibuli a koření (celý černý pepř, nové koření a bobkový list) a spolu s očištěnou mrkví, petrželí a celerem zvolna uvaříte doměkka. Vývar scedíte a maso nakrájíte na drobné kousky. Brambory oloupejte, nakrájejte na kousky a v osolené a kmínem ochucené vodě uvaříte doměkka. Kysané zelí vymačkáte a nakrájíte na drobné. Cibuli nasekáte najemno. Z másla, cibulky a hladké mouky si připravíte světlou jíšku, ke které přidáte nakrájené kysané zelí a kmín, vše krátce orestujete, zalijete uzeným vývarem a vaříte asi 30 minut. Pak do polévky přidáte nakrájené uzené maso a uvařené brambory. Polévku prohřejete, zjemníte smetanou a podle potřeby dochutíte solí a cukrem.

NOVINKA!

Hrniec na nakládání ZELÁK SOUDEK

keramika

127606	8 l	1199,-
127607	12 l	1499,-
127608	16 l	1899,-



Těžítka na zatížení

keramika
ve 4 velikostech
od pr. 15 cm
od 179,-



Pekáč GRANDE

oboustranný
43x30x18 cm
127029

1599,-

*Také ve variantách
s aroma poklicí. Podívejte se na
www.oriondomacipotreby.cz.*

Kvašené zelí využijete po celou zimu. Nejnámější je jako příloha k typickým českým jídlům – pečenému masu a knedlíkům. Kdo by si rád nepochutnal na vepřo knedlo zelo? Nebo taková pečená kachnička, co říkáte?...

Talíře s vlnitým okrajem MONA

porcelán
129556 mělký, pr. 24,5 cm **109,-**
129557 hluboký, pr. 24 cm **119,-**
129558 dezertní, pr. 19,5 cm **69,-**
129561 sada 18 ks **1599,-**

NOVINKA!

Kráječ knedlíků

nerez, 21x21x7 cm
144709

699,-

NOVINKA!

Kvašená zelenina = elixír zdraví

Zelenina kvašená pomocí bakterií mléčného kvašení obsahuje velké množství vitamínů, enzymů a minerálů. Aktivuje imunitní systém v boji proti bakteriím a virům, posiluje organismus proti infekcím, podporuje tvorbu krve a hormonů. Doporučená denní dávka jsou 2 polévkové lžíce kvašené směsi.

Hrncík PICKLES MODROBÍLÁ na nakládání zeleniny

keramika, 2,8 l
127604

699,-

Základní recept

- 500 g bílého hlávkového nebo čínské zeli
- 400 g další zeleniny (cibule, mrkev...)
- 20 g zázvoru
- 1 jablko
- 2 lžičky soli (15-20 g)

Zeleninu do hrnce vkládejte postupně po vrstvách, každou vrstvu důkladně pomáchejte, aby se uvolnilo co nejvíce šťávy. Pokud je šťávy málo, dolijte vodou, aby byla všechna zelenina ponořená. Zatižte vnitřní pokličkou za pomoci gumičky a nechte 5-7 dnů kvasit. Po ukončení kvasného procesu rozdělte zeleninu do menších skleniček a skladujte je v lednici. Vydrží vám až půl roku.

Dodržujte důkladnou hygienu.



Příprava PICKLES ve 4 krocích:

- omytí, oškrábání, nakrájení/nastrouhání zeleniny
- smíchání se solí a promačkání
- natlačení do nádoby
- zatížení a kvašení

Využití PICKLES:

jako součást hlavního jídla, náplň do slaných placek, tortil, topinek, sendvičů, slaných závinů, jako příloha k hamburgeru, grilovanému masu, do salátů...

Paleta barev v ŘÍJNU

DOBRÁ HOSPODYŇKA |

Čajník s píšťalkou
nerez, 1,8 l
111987
499,-



Hrnek BYLINKY

keramika, 0,7 l
129451

119,-

Sáček na čaj/koření

netkaná textilie

142254 100 ks, 5,5x7 cm 99,-

142255 50 ks, 6,5x10,5 cm 89,-

Podzim začíná kouzlit a malovat krásnými barvami. Svou krásou lákají červené jeřabiny a šípky. Pokud se půjdete do přírody kochat ve slunečném dni, je to v záři slunce proti modré obloze dvojnásobná podívaná. Šípky nesbírejte po dešti, dejte pozor na trny a sbírejte opravdu dozrálé, krásně červené plody. Kromě bylinkového čaje se z nich připravuje také marmeláda, víno, sirup nebo omáčka.

Šípky jsou plné vitamínu C. Bylinkový odvar vám pomůže zahnat chřipku a nachlazení. Rozdrcené nebo nakrájené šípky zalijte vroucí vodou a nechte alespoň 15 minut louhovat. Využit můžete jemná sítká, ale lepší je jednorázový sáček z netkané textilie, který nepustí ani jemné chloupky, které jsou uvnitř šípků. Šípky by neměly přijít do styku s kovem. Proto dejte při krájení přednost nožům s keramickou čepelí.

Šípkový čaj chutná skvěle. Kdo má rád sladký čaj, může si vylepšit chuť a umocnit léčivé účinky nápoje medem. Nedávejte med však do zcela horkého nápoje, nechte ho mírně zchladnout.



Dávkovač medu

sklo, plast, 0,25 l
141791

369,-

Jemné sítko

plast, pr. 9 cm
120693

39,-

• mix barev

- *udrží nápoj déle teplý a umožní pohled na krásnou barvu bylinkového čaje. Využijete ho také na cappuccino, caffè latte, horkou čokoládu...*

Dvoustěnný hrnek

sklo, 0,3 l
127202

189,-



Nůž CERMASTER

keramická čepel, plast
d. čepele 12,5 cm
831137

229,-



Bylinkový čaj můžete dělat z čerstvých plodů, ale určitě si udělejte také zásobu sušených šípků na zimní měsíce. Plody opravdu pečlivě usušte, aby vaši práci se sběrem nezhatila plíseň. Uložit je můžete do dóz s klip uzávěrem.

Dózy patent BELA

126549 0,5 l **89,-**

124699 0,75 l **99,-**

124674 1 l **119,-**

126467 1,5 l **129,-**



V říjnu se sklízí kořenová a košťálová zelenina. Pojdme se blíže podívat na červenou řepu. Dají se z ní vyrábět mnohé pochoutky. Pomazánky, saláty, slaný koláč, polévky, carpaccio, kyselé přílohy k masu...

Červenou řepu je potřeba obvykle okrájet. Ostrá škrabka a šikvné ruce si s takovým úkolem poradí ve chvíli.

Škrabka pro praváky i leváky

pochrom. kov, d. 17 cm
140776

129,-



Obousměrné struhadlo

se zásobníkem

plast, nerez
144808

199,-



- Zásobník zabrání ušpinění povrchu kuchyňské linky. Červená řepa opravdu hodně barví.

Kráječ/struhadlo SHARP

s výměnnými nástavci

plast, nerez
140781

699,-

Zasyrova je červená řepa poměrně tvrdá a je nutné ji krájet nebo strouhat najemno. Pomůže vám buď klasické struhadlo anebo kráječ. Ten opravdu ušetří čas i námahu. Salát je pak hotový za chvíličku.

Tato zdravá pochoutka doplní jakékoli jídlo nebo ji můžete servírovat ke grilovanému masu. Neoloupanou červenou řepu uvařte doměkka (cca 30 minut, podle velikosti). Vychladlou ji pak oloupejte a nastrouhejte na hrubém struhadle, smíchejte s křenem nastrouhaným najemno a osolte. Můžete přidat rukolu a trochu citronové nebo limetové šťávy. Krásně ji naservírujte pomocí nerezového tvořítka jako profesionálové.

Tvořítka

nerez, pr. 8 cm
124904

99,-



- stlačením otáčíte metličkou

**Ruční mixér
na marinády**
sklo, plast, 0,3 l
131310

299,-

NOVINKA!



Salát z červené řepy

- 2 – 3 červené řepy
- 3 lžice tekutého medu
- bazalka
- 100 g kozího sýra
- opražené vlašské ořechy

marináda:

10 lžic oleje, 2 lžice krupicového cukru, 2 lžice vinného octa, 1 lžice sójové omáčky, tymián, sůl, pepř

Vařenou červenou řepu okrájejte a nakrájejte na tenké plátky nebo hrubé nudličky a vložte do mísy s víkem, přidejte med a marinádu a nechte přes noc v chladu marinovat. Druhý den smíchejte s čerstvou bazalkou, kousky kozího sýra a posypte opraženými vlašskými ořechy.



**Louškáček
na ořechy LUXY**

pochrom. kov, d. 17 cm
143525

199,-

**Talíř mělký
ČTVEREČKY**

z 18 dílné sady 128455



Nostalgický LISTOPAD

Může působit trochu smutně. Vítr a déšť se hlásí o slovo, zbaví stromy jejich barevného listí, po krajině bloudí mlhy, ubývá denního světla. Příroda se chystá na zimní odpočinkové měsíce. Pojdme jí tento odpočinek dopřát. Ale i v listopadu je stále možnost využít přírodu. Sbírají se kořeny a oddenky léčivých bylin, protože v tuto dobu mají největší sílu. Na keřích najdete oranžové bobule rakytníku, dozrávají jeřabiny a hloh. A kromě pozdních jablek a hrušek na nás ještě čekají na stromech a keřích kdoule a mišpule. Sbírají se totiž až po přemrznutí.

Kdoule

Poměrně málo známé ovoce, které zůstává na stromech bez povšimnutí. Je to ale škoda. Kdoule jsou voňavé, mají zajímavou sladkokyselou chuť a jsou plné vitamínů a vlákniny. Tvarem připomínají jablko nebo hrušku. Jsou skvělé na výrobu marmelád nebo želé. Oživí kompoty nebo ovocné moučníky a knedlíky. Můžete z nich vyrobit chutné čatní. Nebojte se je také přidat do salátů nebo pod maso místo jablek nebo pomerančů. Plody se příliš nevyužívají začerstva, ale po tepelném zpracování jsou chuťově opravdu jedinečné. A ještě jedna vychytávka! Kdoule mají po dozrání krásnou vanilkovo-citrusovou vůni. Takže je můžete použít jako přírodní aroma tak, že je doma kamkoli položíte.



Kdoulovec

Podobný kdoulím je kdoulovec. Roste u nás hojně v parcích. Krásně červeně kvete, má trny a lesklé listy. Díky vysokému obsahu pektinu jsou plody skvělé na zahuštění marmelád. Mají celkem kyselou chuť, a tak mohou posloužit jako náhražka citrónu k osvěžení čaje nebo vody. Můžeme ho přidat do kompotů a sladkých moučníků a využít tak jeho aromatické chutě k ozvláštění.



Mišpule

Krásný strom nebo keř s velkými bílými kvítky, který nabízí lahodné a léčivé plody. Tak jako u kdoule a kdoulovce i tady platí, že čerstvé plody nejsou příliš vhodné ke konzumaci. Ale je tu přírodní vychytávka! Po přemrznutí mají plody měkkou dužinu velice zajímavé chuti a je tedy skvělé je konzumovat přímo ze stromů. Slupky se nevyužívají, dužina se z plodů vytlačí ven. Kromě marmelád a sirupů je můžete přidat do pikantních pomazánek. Možná jste také ochutnali aromatické lihoviny a likéry z mišpulí.



Dekoratívni mangové dřevo

*Strom
života*
pr. 28 cm
351812
499,-



Oválná miska
30x27,5 cm
120287
599,-



Aromalampa BLACK
porcelán, bambus
12x11x15 cm
822254
289,-



Miska
pr. 14 cm
120284
249,-



Příroda odpočívá

Přichází zimní měsíce. Příroda si potřebuje odpočinout. Vydala, co měla a nyní přichází čas, kdy bude sbírat síly na jaro, aby nám opět mohla nabízet své pupeny, listy, květy, plody, omamné vůně a krásné pohledy. Kdo ale od března do listopadu nelenil, využil její štedrosti a kromě okamžitého zpracování také uchovával, může mlsat i v prosinci, lednu a únoru a využít svých produktů k výrobě dalších dobrot.

Voňavý domácí chléb ve spojení s pestem z medvědího česneku nebo sladkým ovocným džemem či marmeládou je velká pochoutka.



Utěrka, 3 ks
bavlna, 70x50 cm
710959
199,-

Ošatka s dekorem

KLAS
26x13x9 cm
731178

319,-

Ošatka kulatá

pr. 14 cm
731161

139,-

Domáci pečivo

základní recept na chléb

- 1 l vody
- 500 g žitné chlebové mouky
- 500 g pšeničné chlebové mouky
- 500 g pšeničné mouky
- 3 lžičky kmínu
- 150 g žitného kvásku
- ½ lžičky mletého koriandru
- 4 lžičky soli

Ratanové ošatky

různých tvarů a velikostí – kulaté, oválné, s dekorem. Využijete je nejen na kynutí těsta, ale také na jeho uskladnění, servírování nebo jako pěknou dekoraci. Tvar a struktura, případně ozdobný motiv ošatky, se otiskne do těsta a vytvoří tak klasický vzhled bochníku. Vyberte si z naší nabídky na www.oriondomacipotreby.cz.

Dopředu si připravte žitný kvásek, případně jej kupte v dobrém pekařství. Smíchejte žitný kvásek, žitnou chlebovou mouku a vodu. Vznikne řídkší těsto. Připravte jej večer a přikryté nechte do rána v teple kynout. Přidejte pšeničnou mouku, pšeničnou chlebovou mouku, sůl, koření. Těsto zadělávejte na vále a nechte asi 3 hod. kynout. Rozdělte ho na dvě části, z kterých vytvarujete 2 bochníky a v ošatce nechte asi hodinu kynout. Před pečením chleba nahřejte elektrickou troubu na 250-300 °C a dejte do ní rozpálit 2 prázdné plechy. Po vykynutí dejte na horní plech oba chleby a na spodní nalijte hrnek vody. Pozor - voda se hned změní v páru! Proto co nejrychleji zavřete dvířka trouby a nechte ½ min. vodu pářit – chleba pak bude mít krásnou kůrku. Spodní plech vyndejte, pečte 5 minut, pak snižte teplotu trouby na 200 °C. Pečte asi 50 min. Z této dávky upečete dva bochníky chleba o váze cca 1,2 kg.

Smaltovaný

plech

41,5x36,5x7 cm
123750

599,-

Kuchyňská chňapka

s magnetem

bavlna, d. 31 cm
152199

129,-

Prkénko s rukojetí

mangové dřevo
44x25 cm
126832

399,-

Ošatka kulatá

pr. 21 cm
731146

249,-

*Forma na chleba
s víkem*
33x16cm
120031
599,-

Forma na chleba
33x16x9,5 cm
123297
499,-

Utěrka, 3 ks
bavlna, 70x50 cm
710965
199,-

*Kuchyňská
chňapka
s magnetem*
bavlna, d. 31 cm
152195
129,-

Mřížka
36x25 cm
121545
119,-

Dezertní talíř SRDÍČKA
porcelán, pr. 19 cm
128473
69,-

Chléb můžete péci nejen klasicky na plechu, ale také v keramické formě, která výborně vede teplo. Nádoby z keramiky mají dlouhou životnost a umožňují ekonomický a zdravý způsob pečení.

Francouzská bageta

- 400 g hladké mouky
- 220 ml mléka
- ½ kostky droždí
- 1 lžičku cukru
- 1 lžíci medu
- 1 lžičku soli

Všechny suroviny na těsto smíchejte, až je těsto vláčné a nebude se lepit. Nechte 10 minut odpočinout, pak rozdělte na 2 stejné díly. Ty vyválejte a nechte vykynout v bagetové ošatce vysypané moukou. Bagety dejte na plech, jemně je na hřbetu naříznete. Troubu předehřejte na 180 °C a vložte do ní na dno pekáček s vodou. Vykynuté bagety dejte do trouby a pečte asi 20 minut dozlatova. Upečené vyndejte z trouby, potřete vlažnou vodou a nechte na plechu vychladnout.

Myslivecká paštika

- 700 g bůčku na kostky
- 2 cibule nakrájené najemno
- 300 g kuřecích jater
- 100 ml smetany
- 4 cl koňaku
- 2 dl červeného vína
- 1 vejce
- sůl
- 10 rozdrcených bobulí jalovce
- 4 bobkové listy
- 5 kuliček pepře
- 1 lžičku tymiánu
- 0,5 lžičky rozmarýnu

Maso, cibuli, sůl a paštikové koření podlijte vodou a vínem a dejte péct. Koření můžete vložit do sítka na koření, nemusíte je pak složitě vyndávat z upečeného masa před mletím. Jakmile maso začíná měknout, přidejte na kousky nakrájená, pečlivě odblaněná játra a ještě asi 5 minut pečte.

Směs nechte zchladnout, vyjměte koření a jemně umelte. Přidejte koňak, smetanu, vejce – ochutnejte, dosolte. Konzistence by neměla být příliš hustá. Pokud je, přidejte ještě trochu vývaru nebo vody.

Směsí naplněte sáček, pevně zavažte jeho konec a cca 1,5 hodiny vařte v šunkovaru. Krájejte úplně zchladlé, lehce zasypte čerstvým tymiánem a podávejte s domácí bagetkou. Samozřejmě bude ještě lepší druhý den, ale většinou nevydrží a zmizí hned po zchladnutí!

Šunkovar
+teploměr
nerez, pr. 10 cm
131517
599,-

Svačtinový nůž CLASSIC

nerez, ocel, d. čepele 11 cm
831161

89,-

Plech na bagety

38x24,5 cm
120038

249,-

02 kolekce

Termofor
polyester, guma, 1,6 l
830643 SOB
830644 SNĚHULÁK
299,-
NOVINKA!

- z druhé strany termoforu příjemný „kožíšek“,

Opakovaně se vracíme ke kapitole kolekcí výrobků, které spolu souvisí dekorem, materiálem nebo je spojuje barva, tvar, funkce... Některé kolekce jsou zcela nové, jiné vám připomínáme a doplňujeme k nim novinky, které se v našem sortimentu objevily.



kolekce SOB a SNĚHULÁK



Ryze zimní dekor ve velmi laskavém a milém provedení. Sob a sněhulák se objevují na několika výrobcích. Doplnili jsme je nově o termofory, které jsou skvělé na zahřátí studené postele i při nahřívání bolavých zad, nahřejí ztuhlé svaly, pomohou při bolestech břicha. Vak je snímatelný, můžete ho v ruce vyprat. Klasický gumový termofor je opatřený výlevkou se šroubovacím uzávěrem. Nabízí velmi snadné použití, pouze nalijete dovnitř teplou vodu – max. 40 °C a jsou připraveny vám posloužit.



Hrnek s uchem
porcelán, 0,47 l
128879 SOB
128845 SNĚHULÁK
119,-



Razítko na sušenky
dřevo, pr. 5,5 cm
127437 SOB
127436 SNĚHULÁK
69,-

Kolekci sněhulák doplňují dárkové tašky. Usnadní vám věnování dárku, nemusíte si dělat hlavu s balením, pokud nejste příliš manuálně zruční.

Dárková taška

822708	18x10x23 cm	25,-
822709	26x12,5x32 cm	35,-
822707	13x8,5x35,5 cm	35,-





nekonečná LÁSKA

nekonečná LÁSKA

Nová kolekce je inspirovaná láskou ke kočkám a psům. Potěší především milovníky čtyřnohých mazlíčků. Originální dekor jsme umístili na nerezovou termosku, keramické hrnečky a misky, na ponožky, lžičku a prostírání. Můžete si sestavit sadu buď jen z dekoru kočky nebo psa anebo kombinovat.

**Termoska**

nerez, plast, 0,4 l
124819 kočka
124820 pes
349,-



NOVINKY!

**Miska s uchy**

keramika, pr. 14 cm
129204 kočka
129205 pes
119,-

**Hrnek + ponožky**

keramika, 0,35 l
129464 kočka, dámské
129468 pes, pánské
289,-

**Hrnek s uchem**

keramika, 0,1 l
129462 kočka
129463 pes
69,-

**Lžička**

keramika, kov, d. 15 cm
154204 kočka
154205 pes
99,-

**Termohrnek**

plast, 0,35 l
112269 kočka
112270 pes
139,-

**Prostírání**

plast, 43x28 cm
728034 kočka
728035 pes
35,-



Kolekce CHARISMA

Wikipedie říká, že: „Charisma je zvláštní dar nebo rys osobní přitažlivosti a kouzla.“ Tato kolekce plastového nádobí tomuto údaji přesně odpovídá. Ač se nejedná o sklo, výrobky z akrylu jsou naprosto čiré, lehké, odolné a tvrdé. Výhodou materiálu je fakt, že při rozbití netvoří ostré fragmenty jako sklo a hodí se tedy skvěle na terasu, k bazénu či vířivce, díky své lehkosti také do karavanů a kempů. Možnost mytí v myčce nabízí snadnou údržbu.

Hranatá mísa

19x19 cm

128608

99,-

NOVINKY!

Pohár

0,38 l

121778

59,-

Hranatá miska

12,5x12,5 cm

129895

49,-

Servírovací táč

46,5x30 cm

153855

259,-*Podnos s víkem*

pr. 29 cm

155013

399,-*Lopatka na dort*

d. 28 cm

143015

59,-*Pohár*

0,39 l

121779

69,-*Lis na citrusy*

15x14 cm

143122

79,-

Roztomilé nádobí pro děti

Díky našim originálním veselým dekorům bude malým rošťákům a princeznám chutnat každé jídlo a zmizí potíže s nedojídáním. Všichni si totiž budou chtít po jídle prohlédnout barevné obrázky.

Sada nádobí 3 ks KOCOUŘI

plast – talíř, miska, pohár
112369

179,-

NOVINKY!



Novinkou je plastová sada v dekoru KOCOUŘI. Doplnuje tak tuto řadu, kde jsme zatím měli v nabídce porcelánovou sadu talířů i jednotlivé porcelánové talíře. Dále se tyto obrázky veselých kocourků objevují na termoplechovce, termonádobě, tritanové lahvičce s pitkem, na hrnečku, tácku a prostírání. Přijďte si vybrat do vaší nejbližší prodejny. Jejich seznam najdete na našem e-shopu nebo na str. 98.

Pokud by nebyl ani jeden z těchto tří dekorů ten pravý, připomínáme ještě další osvědčené kolekce našich originálních dekorů: RYTÍŘ a SOVA.



Kapsa na příbory

polyester, 21x9 cm

728036 auto

728037 žirafa

728038 kocouři

55,-

Nově jsme pro malé jedlíky vytvořili kapsy na příbory ve třech našich oblíbených dekorech. Prostřeno bude v okamžiku a bude to krásné, barevné.

Plastovou sadu talířku, misky a pohárku jsme nově vytvořili také v dekoru AUTO. I tato kolekce pro kluky nabízí již nějaký čas porcelánové talířky, hrneček, termonádoby, tritanovou lahvičku s pítkem, tác a prostírání. Podívejte se na www.oriondomacicpotreby.cz.

Sada nádobí 3 ks AUTO

plast – talíř, miska, pohár
112368

179,-

Dětské příbory 3 ks

nerez
143688 auto
143673 žirafa
143700 kocouři

229,-



Kolekce Vločka

je inspirována krásou a jedinečností sněhových vloček. Nejlépe se pozorují za oknem s šálkem teplého čaje nebo kávy. Víte, že každá vločka je svým tvarem jedinečná? Ledové krystaly se pokaždé spojí do jiného tvaru. Záleží na vlhkosti a teplotě vzduchu. Každá vločka má šest ramen, které jsou pokryté malými ledovými krystaly. Tyto krystaly odrážejí světlo a dávají sněhové vločce jiskřivý lesk. Příroda je opravdu velká kouzelnice.

Servírovací oválný talíř

VLOČKA

porcelán, 35x23,7 cm

129546

229,-

Aromalampa

VLOČKA

keramika, v. 11 cm

822231

199,-

NOVINKY!

Sklenice **VLOČKA**

sklo, 0,31 l

144669

69,-

Dezertní talíř

VLOČKA

porcelán, pr. 20 cm

129544

89,-

Ubrousek

VLOČKA 20 ks

papír, 33x33 cm

842303 modrý

842302 bílý

842308 zlatý

59,-

Razítko na sušenky

VLOČKA

dřevo, pr. 5,5 cm

127441

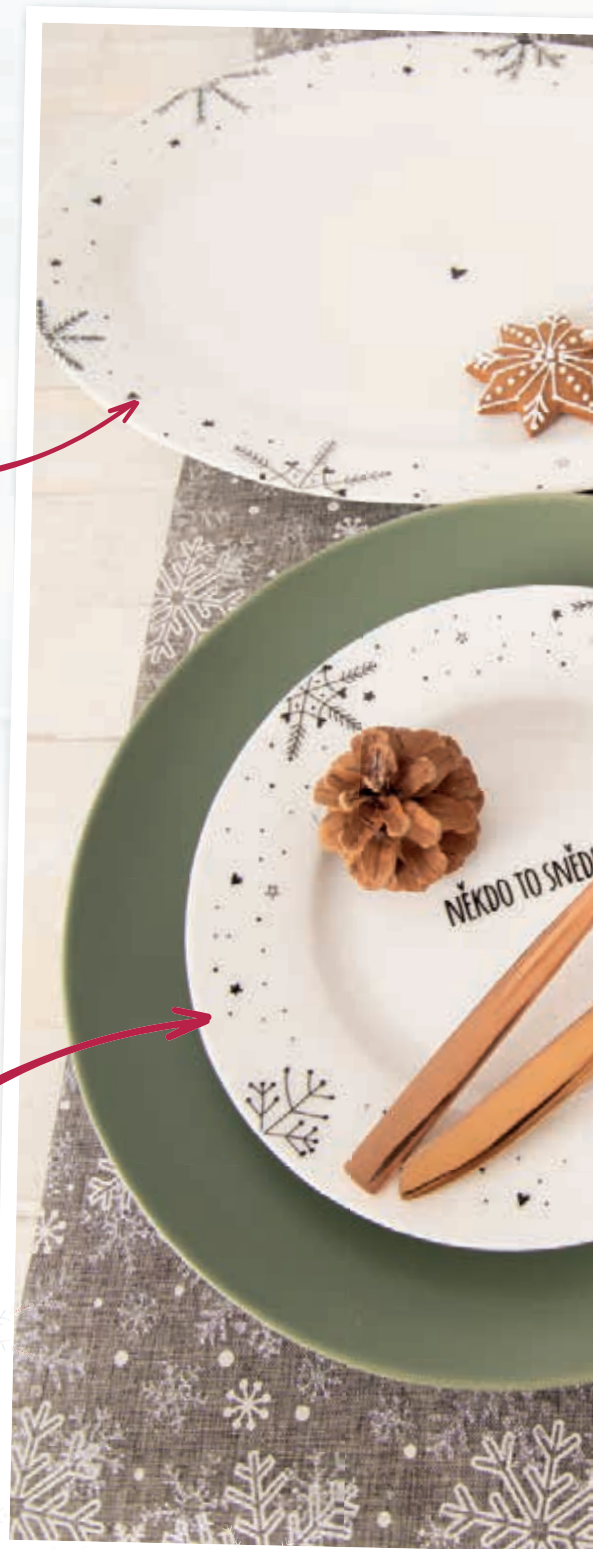
69,-

Váleček na těsto

dřevo, d. 20/38 cm

141261

299,-



Vykrajovačka VLOČKA

nerez, pr. 6 cm
124946

39,-

NOVINKY!

Sklenice na nožce

VLOČKA

sklo, 0,35 l
144670

79,-



Hrnek VLOČKA

keramika, 0,51 l

129475 červená 99,-

129476 šedá 99,-

Podtáček VLOČKA 6 ks

polyester, pr. 13,5 cm

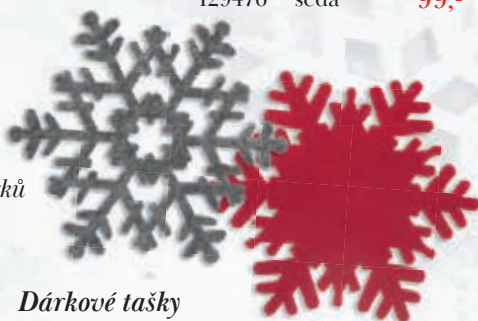
710827 bílá

710828 šedá

710829 červená

99,-

- využijete také jako dekoraci nebo jako ozdobu při balení dárků



Dárkové tašky

papír

822681 13x8,5x35,5 cm 35,-

822682 18x10x23 cm 25,-

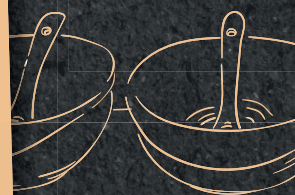
822683 26x12,5x32 cm 35,-

- mix dekorů



Kolekce Whiteline

Kombinace kresby dřeva a bílé barvy je u vás stále velmi oblíbená. Proto je v naší nabídce opravdu velké množství výrobků od hrnečků, dochucovacích souprav, máslenek, cukřenek až po mlékovku, hmoždír, dózy na potraviny, na med, kuchyňské náčiní, prkénka, stojan na nože, čajník, aromalampu... Podívejte se na www.oriondomacipotreby.cz.



Misky + tácek
bambus, porcelán
20x28x4 cm
129203
399,-



**Misky
s napichovátky
+ tácek**
bambus, porcelán, kov
28,5x28x11 cm
129201
499,-



NOVINKY!

Misky se lžičkami + tácek
bambus, porcelán
32x13,5x5,5 cm
129900
349,-



Misky + tácek
bambus, porcelán
23x11x13,5 cm
129899
199,-



Neustále tuto řadu rozšiřujeme, a tak i tentokrát přicházíme s novinkami v kolekci WHITELINE. Jedná se o tácky s mističkami, které využijete při servírování drobného občerstvení hostům nebo při rodinném posezení. Jsou vhodné na oříšky, olivy, cibulky, okurky, nakládané houby, uzeninu, sýry, drobné slané i sladké pochoutky.

Kolekce Mona

Do této kolekce patří bílé hladké nádobí bez dekoru z porcelánu, případně z keramiky. Výrobků v naší nabídce je opět dlouhý zástup – talíře, hrnečky, misky, konvičky, tácky, lis na citrusy, kořenky, polévkové misky, stojany na vajíčka, máslenka, mlékovka, cukřenka, čajová souprava... Vyberete si buď v obchodech ORION nebo na našem e-shopu.



Rádi bychom vám představili úplné novinky z této kolekce. Můžete jimi doplnit výrobky, které už třeba doma máte. Bílé nádobí se skvěle kombinuje s barevným prostíráním nebo ubrusem. Hodí se do klasické i moderní kuchyně.

Talíře MONA s vlnitým okrajem si můžete prohlédnout v tomto magazínu na str. 18.

Kulaté talíře

porcelán, hladký okraj

129553 mělký, pr. 27 cm **129,-**

129554 hluboký, pr. 24,3 cm **119,-**

129555 dezertní, pr. 19 cm **69,-**



NOVINKY!

česká varianta hlubokého talíře na velkou porci polévky

Různé tvary porcelánových misek



129826
pr. 9 cm
59,-



129851
pr. 13 cm
89,-



129850
pr. 9 cm
39,-



Konvice se sítkem MONA

porcelán, nerez, 0,74 l

156010

299,-



Polévková mísa MONA

porcelán, pr. 21,5 cm

128606

699,-



Naběračka

nerez, pr. 9 cm

140299

169,-

Kolekce Luna

Materiálem výrobků této kolekce je opálové sklo. Je lehčí než porcelán a je více odolné vůči rozbití. K výrobkům, které nabízíme našim zákazníkům již nějaký čas, přidáváme zajímavé novinky.



NOVINKY!



Sada talířů
LUNA 18 ks

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

129559

1099,-



V obou barvách si můžete sady doplnit také o hranaté hluboké misky.

bílé

127804 11,5x11,5 cm 35,-

127805 15x15 cm 45,-

127806 24,5x24,5 cm 119,-



černé

127801 11,5x11,5 cm 39,-

127802 15x15 cm 49,-

127803 24,5x24,5 cm 129,-



NOVINKY!



Sada talířů LUNA 18 ks**BLACK and WHITE**

hranatý tvar, 9 bílých a 9 černých
20x20 cm, 21,5x21,5 cm, 26x26 cm
129560

1149,-

*Bílé i černé hranaté talíře
si můžete koupit také jednotlivě.*

bílé

129552 dezertní **55,-**129551 hluboký **65,-**129550 mělký **69,-**

černé

129549 dezertní **59,-**129548 hluboký **69,-**129547 mělký **69,-****Mísa LUNA**

hranatý tvar
24x24 cm
124753

149,-**Servírovací talíř
LUNA**

hranatý tvar
22x16 cm
128322

59,-**Miska LUNA**

pr. 12 cm
129881

59,-**Miska LUNA**

pr. 22 cm
124751

159,-**Servírovací talíř LUNA**

35x26,5 cm
128319

139,-

Kolekce Mango

Do stávajícího sortimentu výrobků z mangového dřeva jsme pro vás zajistili nové přírůstky. Původní strom života, misky, hmoždír, dekorativní srdce, anděly, svícen a hvězdu doplňují nyní také servírovací tácy a stojany, nové tvary andělů, podtácky a prkénka velmi zajímavých tvarů.

Mangové dřevo má hustou strukturu a jemnou kresbu, je odolné, pevné, dobře odolává vlhkosti. Některé z novinek jsou pouze dřevěné, některé doplňuje černý kov. Určitě si vyberete a budete spokojeni.

*Servírovací táč
s kovovým uchem*
pr. 30 cm
155014
399,-

Servírovací táč s uchy
153861 30,5x20,5 cm **299,-**
153862 35,5x25,5 cm **399,-**
153863 40,5x30,5 cm **499,-**

NOVINKY!

Velmi zajímavě řešený stojan pro servírování najdete na straně 99. Všechny výrobky z kolekce Mango si prohlédněte na našem e-shopu:
[www.oriondomacipotreby.cz/Domáci potřeb y/Dárkové předměty/Dekorace a balící papíry](http://www.oriondomacipotreby.cz/Domáci_potřeby/Dárkové_předměty/Dekorace_a_balící_papíry).

Servírovací táč s kovovými uchy

153859 31x22 cm **399,-**
153860 35,5x27 cm **499,-**

*Stojan 2 patra
s kovovým uchem*
pr. 20 cm a 24,5 cm, v. 30 cm
122992
499,-

ORION MAGAZÍN

*Prkénko*

126841 40,5x28 cm

499,-

126842 61x23 cm

499,-*Anděl*351830 v. 76,5 cm **1199,-**351831 v. 107,5 cm **2499,-***Podtácek*710839 hvězda, pr. 12,5 cm **59,-**710838 čtverec 10x10 cm **59,-**

Dezertní talíř
porcelán, pr. 20 cm
129566
89,-

Ubrousek 20 ks
papír, 33x33 cm
842306
59,-

Dóza s víčkem
plech, plast, 18x14,5x5 cm
127576
169,-

Sada stěrka a vykrajovačka
dřevo, silikon, kov
142842
149,-

Vykrajovačka
nerez, 7,5x10x2 cm
124918
39,-

NOVINKY!

Táč s uchy
melamin, 37x22,7 cm
153867
99,-

Termoska
nerez, plast, 0,4 l
124821
349,-

PERNÍČEK

Tohoto kluka z voňavého perníku znáte určitě z pohádky o Shrekovi. Není to jen tak obyčejný perníček, je živý a překypuje poznámkami a životem.

I z této kolekce si můžete sestavit řadu výrobků dle svého přání.

Medové perníčky

- 65 dkg hladké mouky
- 25 dkg práškového cukru
- 4 vejce
- 5 dkg tuku
- 10 dkg tekutého medu
- 1 lžičku skořice
- 2 lžíce kakaa
- 2 dkg kypřicího prášku do perníku



Vypracujete tuhé těsto, vyválíte asi 4 mm silný plát a vykrájíte tvary pomocí vykrajovačky. Na mírně vymaštěný plech dejte péct. Ještě teplé perníčky potřete žloutkem rozmíchaným s trochou vody nebo mléka.

Poleva na zdobení

- 16 dkg práškového cukru
 - 1 bílek
 - 1/2 lžičky solamylu
 - 1 lžičku citronové šťávy
- Prosátý cukr smíchejte s ostatními ingrediencemi a utřete polevu hustou tak, aby se neroztékala.

Hrnek + ponožky

keramika, 0,35 l

129466 dámské

129469 pánské

289,-



Miska s uchy

keramika, pr. 14 cm

129206

119,-



Dárková taška

papír

822723 18x10x23 cm 29,-

822724 26x12x32 cm 35,-

Hrnek VAŘÁK

keramika, 0,5 l

129467

129,-



NOVINKY!



Kazeta na čajové sáčky

24x16,5x7,3 cm

127183

279,-

Stojan na papírové utěrky

pr. 16 cm, v. 32 cm

122995

159,-



kolekce

kombinuje dekor dřeva a černé barvy. Výrobky spojují rustikální vzhled. Celá kolekce vypadá velmi stylově. Sami si můžete sestavit sadu výrobků, které využijete. Pokud je zrovna nepotřebujete, vytvoří skvělou dekoraci ve vaší kuchyni. Materiálem je dřevovláknitá deska, někdy doplněná kovem, dřevem, sklem...

Box na papírové kapesníky

25x13,5x9 cm

811254

249,-

- *schová papírovou krabičku a skvěle doplní interiér*



- *díky pohyblivé kovové záložce udrží ubrusy na místě i při větrném počasí, pokud stolujete na terase či na zahradě*



Stojan na ubrusy

18x18x5 cm

122996

179,-

Tác s uchy

153869 35x25 cm (bez uch) **299,-**
 153870 40,5x30,5 cm (bez uch) **399,-**

NOVINKY!

Bedýnka

731051 20x13x8,8 cm **159,-**
 731052 29,5x22x13,5 cm **399,-**

- *schová věci denní potřeby i různé poklady a bude skvělou designovou záležitostí jakékoli místnosti vaší domácnosti nebo i v jiných interiérech*

*Podtáček ve stojanu 4+1*

10x10 cm
 710840
159,-



Kolekce STATEK

se velmi povedla. Nejspíš si nebudete moci vybrat, které ze zvířátek se vám líbí více. Jako celek působí dokonale. Pokud si pořídíte více dekorů z této kolekce nebo celou sadu všech 6 dekorů zvířátek, každý z členů domácnosti si může vybrat svůj dekor. Bude tak mít oblíbený hrneček na kávu nebo čaj a snídani si vychutná z misky s oblíbeným dekorem.

NOVINKY!



Miska STATEK

keramika, pr. 13,5 cm

129207 husa

129208 kráva

129209 kůň

129210 ovečka

129211 pes

129212 slepice

89,-



• text z druhé strany





Hrnek s uchem STATEK

keramika, 0,53 l

129477 husa

129478 kráva

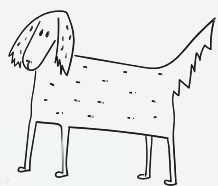
129479 kůň

129480 ovečka

129481 pes

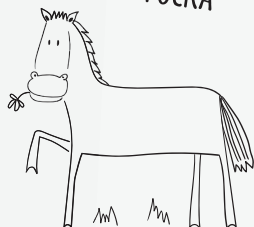
129482 slepice

119,-



ŽÁDNÉ
VRRRÁSKY

PRRRÁCE POČKÁ



Prostírání

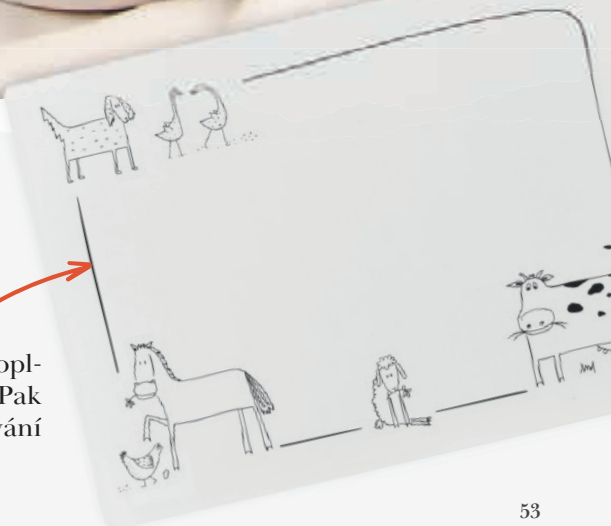
plast, 35x25 cm

728039

35,-



Celou kolekci doplňuje prostírání. Pak bude vaše stolování dokonalé.





• více informací
o příborech na str. 82-83

03 novinky vychytávky

Kolekce MONA Musica

vás možná zaujala na první stránce magazínu. Vypadá velmi pěkně, jednotlivé nádoby jsou zajímavě tvarované a přinášejí možnost nevědního servírování kávy i svátečního prostření stolu. Jedná se o nabídku porcelánového nádobí, ze kterého si můžete poskládat vlastní sadu nádobí pro stolování i posezení u kávy.



Šálek na espresso

0,12 l
129408



49,-

Podšálek

12x12 cm
128498



49,-



Šálek na kávu, cappuccino

0,21 l
129407



59,-

Podšálek

13,7x13,7 cm
128497



59,-



Hrnek na kávu, čaj

0,4 l
129409



89,-



Servírovací táč

28x18 cm
155008



159,-



Mlékovka

0,25 l
155307



119,-



Cukřenka

pr. 9 cm
155402



119,-

Sada talířů 18 dílů

129567
2499,-



Hrnek s dekorem

porcelán

129611 STROMEK, 0,58 l 129,-

129612 ANDĚL, 0,45 l 99,-

• mix dekorů

*Servírovací táč*keramika
30x20,5 cm
153856

199,-

*Servírovací kleště*nerez, d. 21 cm
143910

89,-

NOVINKY!

Krásné mlsání z hrnečku

Vaši oblíbenou kávu nebo cappuccino si můžete zdokonalit tím, že si ji vychutnáte z nějakého pěkného hrnečku. Přinášíme pár novinek, které zdokonalí chvíle s rodinou nebo přáteli u kávy nebo čaje.

Naprosto dokonalá mléčná pěna nebo horká čokoláda bude, když ji ozdobíte pomocí šablony skořicí nebo čokoládou.



**Hrnek
s dekorem**
porcelán, 0,44 l
129610
99,-
• mix dekorů



NOVINKY!

Misky na táčku 3+1
porcelán, bambus, 31,5x10x7,5 cm
129202
349,-



Zdobící šablona 6 ks
plast, pr. 8,5 cm
153031 VÁNOCE
153032 KÁVA
49,-



Pohár na zmrzlinu
sklo, 0,25 l
410128
79,-

Servírovací táč
keramika
33,5x12 cm
153857
159,-

BIONET

NOVINKY, VYCHYTÁVKY



Součástí bezpečnostního ventilu je barevný sloupec, který vás informuje o míře natlakování.



Ekonomické vaření



v tlakových hrncích je rychlé a bezpečné. Není třeba se ho obávat. Hrnce z kvalitní nerezové oceli s tlakovou poklicí zajistí zdravou, rychlou a jednoduchou přípravu potravin. Příprava jídla probíhá při vysoké teplotě a tlaku. Hrnce jsou opatřeny silným 3vrstevným akuterickým dnem, které díky svým vlastnostem spoří výrazně tepelnou energii i čas strávený při přípravě pokrmů. Zdroj můžete navíc vypínat s předstihem, jídlo díky naakumulované teplotě a tlaku v hrnci „dojde“.

Tlakový hrnec BIONET

nerez, plast

113313 41 **1899,-**
pr. 22 cm, v. 12 cm, s poklicí 16 cm

113314 61 **1999,-**
pr. 22 cm, v. 16,5 cm, s poklicí 20 cm

NOVINKA!

Součástí výrobku je návod na obsluhu a údržbu.

Uvaří polévky, guláš, luštěniny, dokonce i brambory, rýži, hovězí plátky i vepřové koleno.



Nerezové tlakové hrnce PROFI

jsou vybaveny pružným víkem s tvarovanou rukojetí a bezpečnostním a pracovním ventilem pro upouštění tlaku. Jsou také opatřeny speciálním třetím silikonovým ventilem, který slouží jako další pojistka pro případ, kdyby oba standardní ventily selhaly. Silikonový ventil je umístěn pod přítlačným mechanismem víka tak, aby při uvolnění neohrozil nikoho v bezprostřední blízkosti hrnce. Jedná se o technickou novinku zajišťující větší bezpečnost spotřebitele.



*Ve výhodných sadách
Hrnec DUO*

111740 41 a 71 **1799,-**

*Náhradní těsnění
v naší nabídce 180510.*

Hrnec DUO, poklice, košík

113044 3,5 l a 5 l **1699,-**

*Součástí hrnce je i skleněná poklice
a nerezový košík na cezení uvařených
potravin.*

*Skleněná poklice
k tomuto hrnci 126327 **239,-***

111731	3,5 l nízký	999,-
113199	3,5 l vysoký	999,-
111732	5 l	1099,-
111733	7 l	1199,-
111734	9 l	1299,-

*Skleněné poklice
k tlakovým hrncům:*

126323 pr. 16,5 cm **179,-**
*k hrnci z naší nabídky
113199*

122592 pr. 19 cm **199,-**
*k hrncům z naší nabídky
111733/111734/111740*

*Náhradní
těsnění
180819
99,-*



Opravdu vychytaní pomocníci

Jeden pomůže při vaření, druhý ochrání vaše ruce před popálením a třetí si poradí při údržbě vašeho oblečení.

Prvním skvělým pomocníkem je univerzální poklice s tvarovaným silikonovým okrajem, kterou využijete na tři velikosti hrnců, pánví nebo jiných nádob. Místo 3 poklic tedy budete potřebovat pouze jednu a tím ušetříte místo ve vaší kuchyni. Praktický je otvor pro únik páry.



NOVINKA!

Kuchyňská chňapka 2 ks
silikon, 9x10,5 cm
153910

119,-

Při manipulaci s horkým nádobím doporučujeme použití kuchyňské chňapky, která zabrání popálení. Může to být silikonová mini chňapka, která nezabírá místo, přesto skvěle plní svůj účel. Kuchyňských chňapek máme celou řadu a vy si je můžete prohlédnout na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz.

NOVINKA!

Univerzální poklice 3v1
sklo, silikon

126325 pr. 27 cm **299,-**

pro nádoby o pr. 20/22/24 cm

126326 pr. 31 cm **359,-**

pro nádoby o pr. 24/26/28 cm



Elektrický odžmolkovač
plast, nerez, pr. 5,5 cm, d. 14 cm
831726

249,-

NOVINKA!



Třetí báječný pomocník snadno a rychle zbaví látky nevzhledných žmolků, a tak vaše svetry, kabáty, halenky, deky a fleecové materiály budou vypadat jako nové. Trojitý břit zajišťuje maximální šetrnost k oděvům. Zásobník na žmolky velmi snadno vyprázdníte. Součástí výrobku je malý kartáček na čištění a kryt na zastříhovací hlavu. Stačí jen trochu trpělivosti a času a budete překvapeni, jak bude vaše oblečení opět skvěle vypadat.

Napájení na 2x 1,5V AA baterie
(nejsou součástí výrobku).

předtím

potom



1. Kryt zastříhovací hlavy
2. Zastříhovací hlava
3. Vypínač
4. Kryt baterií
5. Zásobník na žmolky
6. Kartáček na čištění



Jako v kině

Jste vášnivými diváky filmů, seriálů nebo sportovních utkání? Děláte si popcorn nebo mlsáte jiné dobroty ke sledování televize? Přece si ho nedáte do obyčejné misky. Úplně jiné pochutnání to bude z kyblíčků nebo misek s tím správným dekorem. Využijete je pro servírování dobrot nejen doma, ale i na terase, v karavanu...



Miska

plast, pr. 15,5 cm
129896 chips
129897 oříšky
129898 popcorn

29,-

NOVINKY!

Kyblík

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

49,-



Nové dekory pro děti

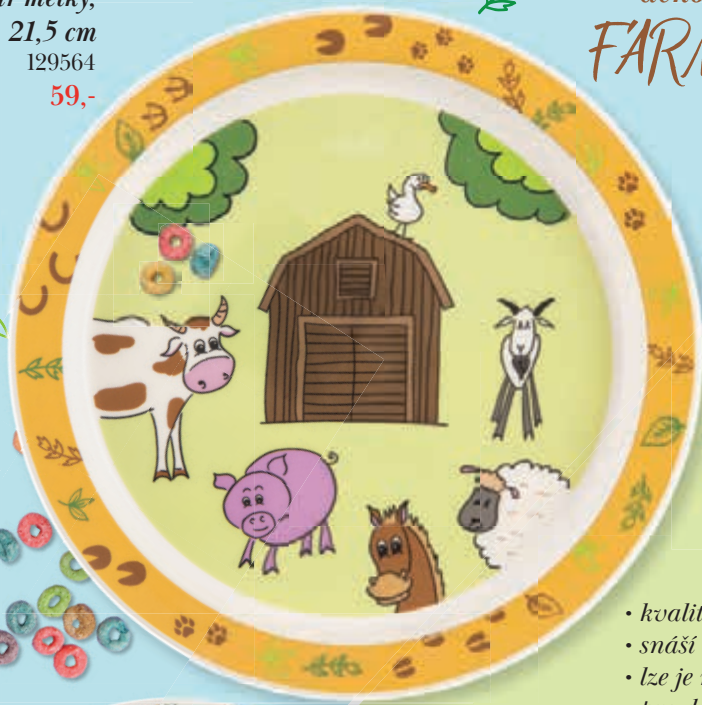
Na porcelánovém nádobí a nerezových příborech dělají dětem už nějaký čas radost naše dekory SOVA, ŽIRAFA, RYTÍŘ, AUTA a KOCOŮŘI. Některé z nich jsme nově umístili také na plastové nádobí a krásně barevné kapsy na příbory. Najdete je v tomto magazínu na str. 36 a 37. Chtěli jsme děti potěšit, a tak jsme pro ně připravili i nové dekory plné zvířátek SAFARI a FARMA. Když děti všechno sní, aby obrázek viděly úplně celý, můžete si s nimi povídat o zvířátech, jejich domovech, mláďátech, procvičit barvy... Bude to jistě velká zábava.

Talíř mělký,
pr. 21,5 cm
129564
59,-



dekor
FARMA

Talíř hluboký,
pr. 16 cm
129565
49,-



NOVINKY!

- kvalitní plast
- snáší teploty od -20 °C do +95 °C
- lze je mýt v myčce i používat v MVT
- pro děti od 3 let



Talíř hluboký, pr. 16 cm
129563
49,-



dekor
SAFARI

Talíř mělký,
pr. 21,5 cm
129562
59,-

Nádoby z litiny

se skvěle hodí pro přípravu masa, protože se dají rozpálit i bez tuku na vysokou teplotu. Litinové hrnce naproti tomu skvěle a rovnoměrně propečou maso v troubě a jsou skvělé pro pomalé pečení při nižší teplotě.

Litinová pánev se stojanem vám pomůže při přípravě pečeného kuřete. Kuře se nasazené na stojanu griluje rovnoměrně ze všech stran, v pánvi se zachytí šťáva a omastek a zároveň je tak možné grilovat přílohu – brambory, zeleninu atd. Střed stojanu lze naplnit pivem nebo vínem, které se bude v průběhu grilování odpařovat a dodá tak masu lepší chuť. Pánev je opatřena dvěma uchy a výlevkou.



NOVINKA!

Pánev se stojanem

na kuře

litina, pr. 28 cm

113208

699,-

Kuchyňská chňapka

teflon

152171 30x18 cm 119,-

152172 36x19 cm 129,-

Při manipulaci s litinovým nádobím používejte kvalitní kuchyňské chňapky.

Na pánvi můžete připravovat pokrmy v troubě, na sporáku i na přímém ohni. Vhodná je také na indukci.

Litina je specifická na údržbu, před a po použití je NUTNÉ povrch pánve ošetřit jedlým olejem, tak se zamezí vzniku rzi. Nenechávejte ve vlhku!

Další tvary litinových nádob najdete na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz.



litina

ORION MAGAZÍN

Kvalitní nepřilnavý povrch

Oblíbenou řadu nádobí GRANDE doplňujeme nově o hlubší pánev, která poskytuje možnost přípravy většího množství jídla, kdy k masu přidáte například zeleninu, smetanu... Můžete na ní smažit, dusit i opékat, a to i s minimální potřebou tuku.

Hluboká pánev GRANDE
nepř. povrch PFLUON GRANIT

113206 pr. 24 cm **599,-**
113207 pr. 28 cm **749,-**

NOVINKA!

NOVINKA!

Podložka pod hrnec

kov, 35x20x2,5 cm
121575

169,-



Různé velikosti a druhy pánví řady GRANDE najdete na našich prodejnách ORION nebo na e-shopu www.oriondomacipotreby.cz.

grande



Zajímavé spirály

NOVINKY, VYCHYTÁVKY

ze zeleniny ozdobí a ozvláštňují saláty nebo obložené zeleninové mísy. Spirálu je možné využít na okurky i cukety v syrovém stavu. Špičku okurky odříznete a držíte ve svislé poloze. Hrot se závitem natáčíte do středu okurky, prst vložíte do očka a krouživými pohyby připravíte spirálu. Na spirály z mrkve nebo petržele vyberte mrkev/petržel silnější, vložte do mikrotérového sáčku a na 2 minuty dejte do MVT na střední teplotu (zelenina mírně změkne) a naspírálujete jako okurku.

Jehla na potraviny

kov, d. 23,5 cm, 6 ks
153202

99,-

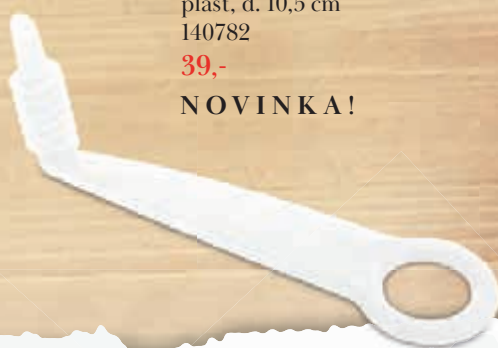


Kráječ spirál

plast, d. 10,5 cm
140782

39,-

NOVINKA!



Lze také využít na smažené spirály z brambor. Ty pak usmažíte v rozpáleném oleji a osolíte nebo přidáte vaše oblíbené koření. Jistě tyto dobroty znáte ze stánkového prodeje. S kráječem si je můžete připravit i doma za zlomek ceny.



Mini mlýnky na sůl/koření

2 ks ve stojanu

sklo, plast, nerez

155113

249,-

NOVINKA!



• v. 9 cm

Skvěle se uplatní při stolování na dochucení jídel na talíři. Využijete je také v karavanu, v kempu, na cesty... Čerstvě namleté koření má lepší chuť i vůni. Možnost nastavení hrubosti mletí pomocí závitu.

ORION MAGAZÍN

Univerzální mlýnek

je vhodný na strouhání tvrdého pečiva, sušených bylin, koření, ořechů (vlašských, lískových, kešu, makadamových, pekanových, mandlí, loupaných pistácií), čokolády, sušenek, polotvrdých a tvrdých sýrů, zeleniny (brambor, mrkve, cukety, okurky, bílé ředkve, červené řepy, křenu) i ovoce (jablek). Násypka s přítlačným nástavcem pro bezpečné mletí zabrání úrazu. Snadné sestavení, manipulace a údržba. Max. tloušťka pracovní desky je 5,5 cm.

Univerzální mlýnek

plast, nerez, v. 26 cm
130306

499,-



ořechy

čokoláda

okurka

mrkev

sýr



Láska, láska, láska v každém srdci klíčí...

**Vykrajovačka
SRDCE BFF**
nerez, 5,2x5,3 cm
127463
39,-

NOVINKY, VYCHYTÁVKY |

Oblíbený motiv srdíčka se hodí vždy, když chcete udělat radost svým blízkým a milovaným. Novinkou je vykrajovačka srdíčko s dělicí přepážkou. Ta cukroví ve tvaru srdíčka nerozdělí úplně, jen naznačí a vy pak můžete srdíčko jako celek rozpůlit a pochutnat si na něm s někým, s kým vám je krásně.

NOVINKA!



Další vychytané tvary srdíček, které vám umožní připravit sladké dobroty:

Forma bábovka **MARISSA**

kov s nepř. povrchem, 28,5x26,5 cm
120068

699,-



Dvojité srdce

nerez, 9x6 cm
127429

25,-



Srdce na perník

nerez, 10,5x10 cm
124908

59,-



Razítko na sušenky

dřevo, pr. 5,5 cm
127438

69,-



Forma na lívance

silikon, 9,5x9 cm
151716

79,-

Forma na dort

pocín. plech, 24x21,5 cm
123248

269,-



Srdíčko na okraj hrnečku

nerez, 4,5x5,5 cm

127406

23,-

Hrnek SRDCE

porcelán, 0,38 l

128805

99,-

Cukřenka

keramika, pr. 9,5 cm

155401

199,-

Plastové pohárky 6 ks

7,8x7,5x4,5 cm

410120

89,-

Servírovací táč
dřevo

153871 pr. 30 cm 279,-

153872 pr. 38 cm 359,-

NOVINKA!

Mlékovka

keramika, 0,12 l

155301

89,-

04 příprava na Vánoce a sváteční čas

Dekorace ANDĚL
mangové dřevo, v. 45,5 cm
351832
699,-

NOVINKA!

Ubrousky 20 ks
papír, 33x33 cm
841887
59,-

• mix barev

Nové tvary nerezových vykrajovaček vám pomohou vytvořit velmi krásné cukroví. Tematicky se hodí právě na období zimy a Vánoc. Nejlépe vyniknou nazdobené jako perníčky, ale klidně je můžete využít i na jiný druh cukroví nebo na sušenky. Recept na perníčky i polevu najdete na str. 49, ale můžete vyzkoušet také recepty na domácí sušenky.

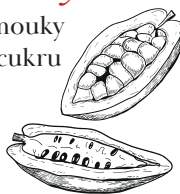
Kokosové sušenky

- 350 g polohrubé mouky
- 150 g práškového cukru
- 130 g másla
- 70 g kokosu
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce



Kakaové sušenky

- 350 g polohrubé mouky
- 150 g práškového cukru
- 130 g másla
- 10 g kakaa
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce



Skořicové sušenky

- 250 g hladké mouky
- 120 g práškového cukru
- 100 g másla
- 10 g mleté skořice
- 1 vejce



Všechny přísady na jednotlivé druhy sušenek dobře promícháte a dáte do chladničky na 2 hodiny. Poté těsto vyválíte na 3-4 mm tloušťku. Vykrajovačkou vykrojíte tvar, přenesete na plech a pečete na 150 °C cca 10-12 minut.

Využít můžete i jiné tvary vykrajovaček nebo razítek na sušenky, které najdete na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz nebo v prodejnách ORION tvoříme vaši domácnost.

rukavice, 5,5x4,6 cm
127462

25,-

čepice, 5,5x4,8 cm
127458

25,-

ponožka, 5x5,5 cm
127461

25,-

hvězda 8 cípů, pr. 5,5 cm
127459

25,-

Mikuláš, 6,7x5 cm
127460

29,-

Halloween

Halloweenská párty může být skvělou příležitostí sejít se s přáteli a rodinou. Nemělo by na ní chybět stylové pohoštění. Můžete připravit dýňový džus nebo přesnídávkou pro menší děti (recept najdete na str. 15). S domácími sušenkami vám pomohou vykrajovačky s pístem, do halloweenských hrnečků připravíte čaj s ovocem, kakao nebo horkou čokoládu na zahřátí a opravdovým hitem mohou být palačinky ve tvaru pavučin.

NOVINKA!

Hrnek s uchem

keramika, 0,46 l
129473 pavučina
129474 dýně

99,-

**Vykrajovačky
s pístem 4 ks**

plast
127454

99,-

NOVINKA!

• dýně, klobouk, duch,
strašidelný dům

Křehké máslové sušenky,

které nedají moc práce. Kdo by odolal?

- 250 g másla
- 400 g hladké mouky
- 160 g krystalového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce

Příprava je velmi jednoduchá. Máslo pokojové teploty vložte do mísy, přidejte 1 vejce a 1 žloutek, mouku a cukr. Na vále zpracujte těsto, vložte ho do sáčku a nechte 2 hodiny ztuhnout v lednici. Pak vyválejte na pomoučněném válu plát cca 0,5 cm tloušťky, vykrojte pomocí vykrajovačky požadovaný tvar, pomocí pístu do něj vytlačte dekor a přeneste na plech s pečícím papírem. Zbytky znovu zpracujte a vyválejte, až do spotřebování těsta. Sušenky potřete zbylým bílkem. Pečte v předehřáté troubě na 170 °C dozlatova.



Určitě jste ještě nezkusili palačinky ve tvaru pavučiny. Jsou jednoduché na přípravu, a přitom vzbudí velký obdiv u rodiny a přátel. Pomůže vám s nimi láhev, kterou běžně využíváme na kečup nebo dresinky. Můžete je podávat samotné, jako křupavou pochoutku nebo klasickou palačinku potřete marmeládou a nahoru položte pavučinu. Palačinkovou pavučinou můžete dozdobit i jiné dobroty jako je např. salát...

Palačinky

- 200 g hladké mouky
- 300 ml mléka
- 5 vajec
- 1 lžičku soli
- olej na potření pánve

V míse smícháte mouku, mléko, vajíčka a sůl tak, až vám vznikne těsto. Jeho konzistence by měla být hustší, než je palačinkové těsto. To nalijte do plastové dávkovací láhve, tu uzavřete a můžete začít. Na pánvi nakapejte trochu oleje, sundejte uzávek láhve, lehce ji stiskněte a kreslete pavučinu. Od základního kříže až po spirálově zatočený výplet. Pomocí obrabečky ihned otáčejte a opečte i z druhé strany. Je to opravdu rychlovka.

Pánev GRANDE

nepř. povrch, pr. 26 cm
112951

669,-

Šlehací mísa

plast, 3 l
126136

89,-

Dávkovací láhev

plast, 0,54 l
152912

79,-

Šlehací metla BLACKLINE

termoplast, d. 30 cm
141031

89,-

Obrabečka

BLACKLINE

termoplast, d. 30 cm
140355

89,-

Domácí müsli tyčinky

jsou skvělou a zdravou dobrotou pro děti i pro dospělé. Víte přesně, co do nich použijete za suroviny a uděláte si je tak, jak je máte nejraději. Jednou mohou být více ovocné, podruhé spíše oříškové, můžete je také částečně namočit do kvalitní čokolády... K výrobě se vám bude hodit naše nová silikonová forma. Skvěle se s ní pracuje, hotové tyčinky z ní snadno vyjmete. Můžete ji využít také na ledové kvádry, na mrazení dřeně, bylinkového pesta, na výrobu bylinkového másla, čokolády...



Forma na müsli tyčinky

silikon, 8 tvarů 9x3x1,3 cm
21,7x16,7x1,5 cm

151793

119,-

NOVINKA!

Můžete vyměnit ořechy za sušené ovoce – meruňky, švestky, jablka, hrušky, brusinky, borůvky, třešně, višně, hrozinky.

Lze také přidat slunečnicová nebo dýňová semínka, kokos, sezamová semínka, burizony, chia semínka.

Můžete použít mandle, kešu, lískové, arašidy, vlašské, pistácie, para ořechy...

Jak je to s čokoládou? Můžete přidat malé kousky kvalitní čokolády do tyčinek. Pokud nehrozí rozpouštění čokolády v teplých dnech, zkuste ji rozehtát a tyčinky do ní částečně namočit.

Ořechové müsli tyčinky

- 100 g ovesných vloček
- 70 g medu (tekutý)
- 100 g ořechů (jeden druh nebo směs)
- špetka soli
- trochu skořice

Vločky opražte na suché pánvi dozlatova, rozdělte je na polovinu a jednu polovinu namelte. Opražte také ořechy. Vše smíchejte v míse a směsí naplňte formičky, pečlivě ji do formiček přitlačte. V předem rozehtáté troubě na 180 °C pečte cca 15 minut.

NOVINKA!

Vykrajovačky s písem

plast, 4 ks

127456 stromeček, vločka, Santa, Perníček

127457 sob, rukavice, domeček, sněhulák

99,-

Váleček

dřevo, d. 25/44 cm

141226

159,-



Na stránce 72 v tomto magazínu najdete recept na domácí křehké sušenky, které můžete připravit nejen dětem v období podzimu. Na zimní čas jsme pro vás připravili sady vykrajovaček, které pracují na stejném principu. Jenom mají jiné tvary.

Plech 44,5x32,5x2 cm

nepřílnavý povrch

127006

329,-

Pečící papír

archy 20 ks

45x32 cm

750361

49,-



Mrsejte i očima

Celoročně využijete novou zajímavou formu ve tvaru květu růže. Bábovku z formy krásně vyklopíte. I když je její tvar velmi členitý. Aby vše klaplo na 100 %, doporučujeme využít olej ve spreji, kterým formu zlehka vymastíte v každém záhybu. Forma snáší vysoké teploty, je lehká, skladná, nepřejímá vůně ani chutě. Upečenou bábovku můžete doladit polevou, ovocem, ovocným rozvarem nebo živými jedlými květy podle toho, co vám příroda právě nabízí nebo co jste uložili do mrazničky.



Mechanické sítko

nerez, pr. 10,5 cm

144413

139,-



NOVINKA!

- na cukr a mouku



Podložka pod horké nádoby

silikon, 13,3x13,3x0,5 cm
121574

49,-

NOVINKA!

Upečenou voňavou bábovku můžete nechat vychladnout na nové podložce. Je lehká a skvěle skladná. Využijete ji také pod teplé hrnce a kastrolky. Tvarem je navržena tak, aby se dalo sloučit více podložek vedle sebe, takže je pak můžete využít pod pekáče nebo plechy.

Forma bábovka růže

silikon, pr. 25 cm
151790

169,-

NOVINKA!



Na skvělou snídani

Forma lívance 7 sekcí
silikon, pr. 24 cm
1 sekce pr. 6,5 cm
151791
199,-



- pouze položte na dno pánve
- na lívance nebo volská oka

Forma KVĚT
silikon, pr. 11 cm
151792
69,-



Jaký DÁREK potěší?

Každý, do kterého dáte kousek sebe. Dárek můžete vyrobit sami nebo jej koupit a pěkně zabalit. Krásně zabalený dárek dává obdarovanému najevo, že je pro vás důležitý a že vám na něm záleží. A co zabalit? V celém magazínu najdete mnoho krásných výrobků, které potěší vaše blízké. Na této dvoustraně přidáme ještě pár tipů z našeho dalšího sortimentu.



Hrnek + barvy
porcelán, 0,38 l
129438
159,-

Barvami a štětcem vybarvíte obrázek, necháte zaschnout a zapečete v troubě na 200-240 °C po dobu cca 2 hodin. Skvělá zábava pro děti.

Pro ty NEJ

Pro maminku, tatínka, babičku a dědečka máme několik výrobků, které jim řeknou, že jsou pro vás ti NEJ na světě.

Chňapka s magnetem
bavlna, d. 31 cm
153903
129,-



Linkovaný zápisník
12x16 cm, 80 listů
741184
79,-

Hrnek s uchem
porcelán, 0,47 l
128850
129,-



Zavírací nůž
dřevo, nerez
842401
179,-

Pro dobrou
náladu



Miska s uchy
keramika, pr. 14 cm
129812
119,-



SVÁTEČNÍ ČAS |

Servírovací táč
lisované dřevo
34x24x5 cm
153852
199,-

Z kolekce
KAŽDÝ DEN
můžete mít i por-
celánový hrneček, lžičku,
prostírání, skleničku na víno...

*Praktické
hodnotné dárky*



Sada nádobí ANETT
nerez, 10 dílů
113089
3399,-



Výrobek sycených nápojů
DRINKMATE AQUADREAM black
130658
1599,-

Sada nožů
MOTION
nerez, plast, 5 ks
831132
899,-



Jak zabalit dárky?

Zkuste to stylově a přitom jednoduše. Při balení dárků budete myslet na ty, které vaše dárky potěší. Bude to příjemný relax. Stačí vám úplně obyčejný papír a provázek. Nic speciálního. Pokud chodíte rádi na procházky, rozhlížejte se kolem sebe, dají se využít obyčejné přírodniny a budou vypadat skvěle. Můžete také využít papírová brčka nebo nerezové vykrajovačky.

Balící papír

X08321 přírodní, 300x70 cm 49,-
X09221 přírodní s dekorem, 200x70 cm 45,-

• mix dekorů

Může se hodit:



Jmenovky 20 ks

papír, 6x4 cm
841920 hnědé
841919 bílé

129,-



Vločky 6 ks

polyester, pr. 13,5 cm
710827 bílá
710828 šedá
710829 červená

99,-

Když se vám pomačká papír, zmačkejte ho celý, zpět vyrovnejte a máte stylový efekt.

Jutový provázek

50 m
822710

49,-



Další nové zimní tvary vykrajovaček najdete v tomto magazínu na str. 71 nebo na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz.

Vykrajovačka nerez

127405	sněhulák	39,-
124946	vločka	39,-
121136	hvězda	23,-
121143	stromek	23,-

Papírové brčko 50 ks

d. 19,5 cm
151431
59,-

Slavnostně prostřený stůl

SVÁTEČNÍ ČAS

v době vánočních svátků zdobí naše domácnosti. Každý z nás má jiný styl, a proto i každý stůl je jiný. Nápadů na uspořádání, barvy, tvary, dekorace je mnoho a mnoho. Také v našem sortimentu najdete výrobky, které se mohou hodit právě na váš krásně prostřený sváteční stůl.

Skleničky



GAIA 0,475 l

144653

55,-



MODE 0,26 l

127263

59,-



na víno SPIRÁLA 0,43 l

129313

99,-



na sekt VLNKA 0,22 l, 2 ks

129312

269,-

Sady talířů, 18 ks.



ČTVEREČKY

kulatý tvar, porcelán

128455

1499,-



LUNA VLNKY

kulatý tvar, opálové sklo

112342

1199,-



LINKA

hranatý tvar, porcelán

128456

1499,-



GREEN

hranatý tvar, porcelán

112352

1499,-

Nerezové příbory s povrchovou úpravou. Dárková balení.



BLACK LUXURE 24 ks

143689

1599,-



COPPER 24 ks

143695

1299,-



SHAPE 24 ks

143696

1599,-



MIRROR 24 ks

143684

1199,-

Sada porcelánových talířů 18 ks

SRDÍČKA, kulatý tvar

128481

1499,-*Utěrka, 3 ks*

bavlna, 70x50 cm

710972

199,-*Sklenice na sekt 2 ks*

SRDÍČKA, 0,22 l

129311

269,-*Nerezové příbory***GOLD 24 ks**

154201

1299,-**NOVINKA!**

Vánoční a novoroční oslavy

jsou tady a s nimi přichází i příležitost servírovat různé druhy nápojů ve sklenicích rozmanitých tvarů a velikostí. Sklenice na nožce z černého skla z kolekce ONYX dodají vašim oslavám šmrnc a eleganci.

Zátka na sekt

nerez
144528
79,-



Sklenice na víno ONYX

0,26 l
144672
69,-



Černé brčko 50 ks

opakované použití, 22 cm
151445
89,-



Sklenice na whisky, rum

0,35 l
144675
79,-

NOVINKA!

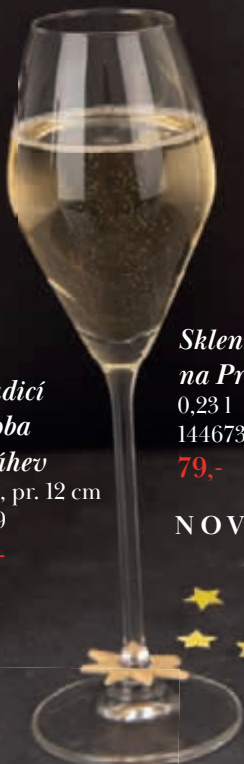


Chladičí nádoba na láhev

nerez, pr. 12 cm
151129
399,-

Sklenice na Prosecco

0,23 l
144673
79,-



NOVINKA!

Nerezové brčko 4 ks

+ kartáček, 18 cm
151433

89,-



Chladičí obal na láhev

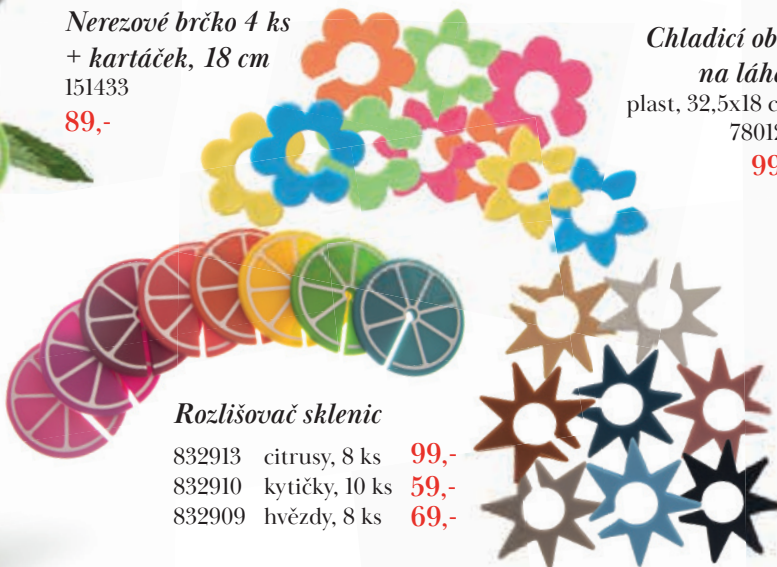
plast, 32,5x18 cm
780129

99,-



Rozlišovač sklenic

832913 citrusy, 8 ks 99,-
832910 kytičky, 10 ks 59,-
832909 hvězdy, 8 ks 69,-



Sklenice na víno ONYX

125554 0,33 l **69,-**
125556 0,7 l **99,-**

Sklenice na sekt ONYX

0,18 l
125555
69,-

Sklenice na Spritz

0,62 l
144674
79,-

NOVINKA!

Odlička ONYX

0,055 l
125558
69,-

Sklenice na míchané nápoje

0,45 l
129339
89,-

Barová odměrka oboustranná

nerez, 20 ml / 40 ml
120553
119,-

NOVINKA!

Stojan na láhve

kov, dřevo
30x25x47 cm
122994
299,-

NOVINKA!

Různé druhy forem na ledové kostky i jiné tvary najdete na www.oriondomacipotreby.cz nebo na našich prodejnách ORION tvoříme vaši domácnost.

05 domácnost

Stojan
2 patra
dřevo, 71x50x158 cm
001310
2099,-

Anděl
dřevo mango
š. 25 cm, v. 36,5 cm
351809
499,-

**Pohlčovač
vlhkosti**
HUMI 0,6 l
plast, náplň 450 g
832336
199,-

Táč
dřevo mango
pr. 30 cm, v. 2,5 cm
153829
299,-

Obal na květináč
papír, plast
360871 pr. 12 cm **49,-**
360872 pr. 16 cm **59,-**

Snadno se zbavíte vlhkosti

v bytě, domě, sklepe, garáži, dílně... díky použití pohlcovačů vlhkosti. Jsou vhodné do prostor, které nejsou pravidelně větrány nebo jsou nadměrně vlhké. V plastové nádobce je granulát nebo tableta, které pohlcují vlhkost ze vzduchu, a ta zůstává na dně nádoby.

Po naplnění nádoby jen vylijete vodu a doplníte nový granulát. Ten totiž postupně snižuje svoji účinnost a mizí. Po vyčerpání jeho účinku je potřeba ho vyměnit za nový. Tableta pracuje na stejném principu, postupně ubývá.

Pohlcovač vlhkosti NEO 2,2 l

plast, 26x16x14,5 cm
832363

269,-

nepotřebuje
elektrickou
energii



Náhradní náplň NEO 1 kg

832364

149,-

Náhradní tablety 450 g

832346	bez vůně	99,-
832347	bez vůně, 2 ks	179,-
832355	bez vůně, 3+1 ks	297,-
832350	levandule	99,-
832351	citrón	99,-
832352	levandule + citrón, 2 ks	179,-



Náhradní náplně 450 g

832337	bez vůně	89,-
832344	levandule	89,-
832345	citrón	89,-



Můžete si vybrat granulát i tabletu bez vůně anebo krásně provonět váš domov vůní levandule nebo citrónu.

Jednorázové pohlcovače

832335	bez vůně, 180 g	89,-
832340	citrón, 230 g	99,-
832353	levandule, 230 g	99,-

Multifunkční využití

Plastové podložky ve třech různých velikostech můžete využít hned několika způsoby. Klasicky v předsíni nebo na terase na znečištěnou obuv. Zujete se na ní a boty na ní také uložíte. Pohodlně ji pak jednou za čas umyjete a nikde není našlapáno. Ideální od podzimu až do jara.

Rohož – odkapávač
plast

NOVINKA!

- | | | | |
|---|--------|--------------|-------|
| 1 | 530178 | 50x38x2,5 cm | 119,- |
| 2 | 530177 | 38x38x2,5 cm | 89,- |
| 3 | 530179 | 78x38x2,5 cm | 159,- |



Dále se vám může hodit, pokud jste majitelem čtyřnohého mazlíčka. Dobře víte, jak vypadá podlaha v místě, kde má misky s vodou a granulemi. Tady se prostě skvěle uplatní právě taková podložka, která vám pomůže snadněji udržovat pořádek a čistou podlahu.



No a do třetice ji můžete využít jako podložku pod květináče. Zabráníte tak poškození podlahy, ať už to jsou dřevěné parkety nebo koberec. Vyhnete se náročnému úklidu a vzniku plísní, pokud byste bez podložky přehlédli, že jste květináče přelili. Může sloužit i místo podmísek pod květináče.



Značně usnadní práci

Mop se ždímačem je velmi praktický pomocník určený pro stírání všech typů podlah (parkety, lamino, dřevo, linoleum, dlažba). Umožní vám mytí podlah bez kontaktu rukou se špinavou vodou, bez ohýbání zad.



Díky pohyblivému kloubu snadno uklidíte i pod nábytkem, v rozích místností, na schodech.



Stírací plocha mopu
33x12 cm.

Náhradní návlek
711438
99,-

Návlek je snadno odnímatelný a skvěle saje. Lze jej prát v pračce. Je částečně navlečen na hlavici a je upevněn suchými zipy.



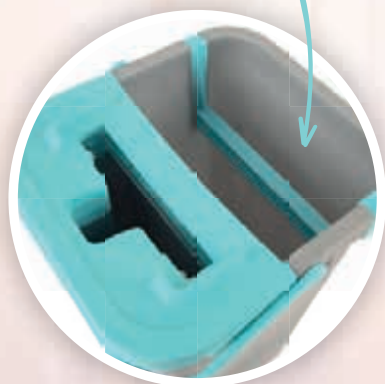
**Mechanický mop
se ždímačem CLEAN**

d. 127 cm
vědro 22x20x40 cm
720736

599,-

NOVINKA!

Set obsahuje hranaté vědro s odnímatelnou komorou s nástavcem na ždímání mpu.



Tyč je složena ze 4 dílů (spojené závity) a umožňuje společně s tvarem vědra výbornou skladnost.

Mechanismus uvnitř vědra velmi efektivně zbaví úklidový návlek nečistot a pak ho vyždímá.



Možnost zavěšení mpu.



Pohodlné přenášení naplněného vědra pomocí ucha. Užitečný objem vědra s mechanismem 8 l, vědro bez mechanismu do plna 12 l.



Přehledně uspořádáno

Tyto boxy vám pomohou uspořádat různé věci nejen v domácnosti. Navíc vám poskytnou možnost efektivněji využít úložné prostory. Díky jejich průhlednosti budete mít na první pohled přehled o tom, co který box obsahuje. Jsou uzavřeny ze dvou stran pevnými klipy, takže se nic nerozsype a nerozkutálí.



51, 29x19x14 cm
154045 bílá
154046 šedá
199,-



Využijete je v rámci vašeho hobby – na rybářské potřeby, na šití, na korálky, pomůcky k vyšívání nebo háčkování, na pomůcky pro drobné opravy v domácnosti, základní nářadí, šroubky, hmoždinky, lepidla a lepicí pásky...

Budou se hodit také do nemocnic, zdravotních středisek a domovů důchodců na uspořádání zdravotnického materiálu, léků. Také doma mohou posloužit jako domácí lékárníčka.

Uloží drobné věci v domácnosti – drobné nebo sezónní prádlo, náhradní tkaníčky, podpatky, čisticí krémy a pomůcky v botníku, hadry, houbičky, kartáčky a čističe skvrn pro úklid, uspořádají laky na nehty, kosmetické pomůcky a drobné dekorace pro balení dárků...

NOVINKY!

61, 35x23x10,5 cm
154047 bílá
154048 šedá
229,-



91, 35x23x17 cm
154049 bílá
154050 šedá
259,-

Ve dvou barevných variantách:

bílá

šedá



Využit je můžete při kempování nebo na cesty karavanem.

V pracovně nebo studentském pokoji uloží kancelářské potřeby, papíry, sponky, ořezávátka, nůžky...

Můžete je umístit na sebe. Pokud správně nakombinujete velikosti, pomohou vám využít každý kousek skříňe, police, regálu...



dílna



Další vychytané boxy

Box s víkem se zasunovací částí je velmi všestranně využitelný. Uskladnit do něho můžete potraviny, granule pro vaše čtyřnohé mazlíčky, prací a čisticí prostředky (prášek i kapsle). V gastro sektoru do něho můžete uložit příbory, v dílně různý spojovací materiál...

*Plastový box
s posuvným víkem
plast*

NOVINKA!



5 l, 35x20x13 cm
154051 béžová
154052 šedá
179,-

Boxy mají nakloněné dno, aby se sypké a drobné uložené věci hromadily v části pod zasunovací částí víčka a byly tak lépe dostupné.



7,5 l, 35x20x18 cm
154053 béžová
154054 šedá
189,-



Průhlednost boxů poskytuje dokonalý přehled o uložených věcech.



Je vhodný do myčky.
Použití do +95 °C.

10 l, 35x20x23 cm
154055 béžová
154056 šedá
199,-



Jsme online!

Stále zdokonalujeme a vylepšujeme naše sociální platformy, abyste měli kdekoli a kdykoli dostatek informací, rad, tipů, inspirace. Sledujte nás a nechte si ujít novinky, výhodné akce, zajímavé články, nová videa, recepty, soutěže, kvalitní fotky a kompletní texty k produktům!



oriondomacipotreby.cz
E-SHOP



ORION - tvoříme vaši domácnost
FACEBOOK



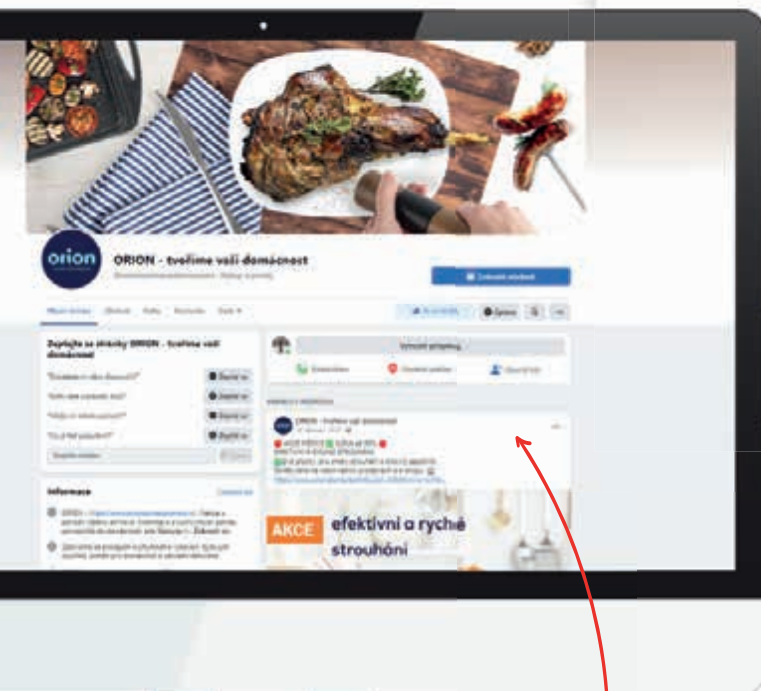
orion_tvorime_vasi_domacnost
INSTAGRAM



ORION vaše domácnost
YOUTUBE

Využijte možnost registrace.

Nabízíme vám pak možnost dokonalých a ucelených informací, zaslání newsletterů každý týden.



PC verze Facebook. Přinášíme stále nová témata, aktuální náměty na zpestření vašeho vaření.

orion

tvoříme vaši domácnost

KUCHYŇE STOLOVÁNÍ DOMÁCNOST ZAHRADA

EFEKTIVNÍ A RYCHLÉ STROUHÁNÍ

SLEVA 50 %

Dvě plochy, dva směry strouhání a široký zásobník, to jsou hlavní přednosti nového struhadla, které Vám ušetří práci i čas.

A navíc nyní **ZA ZAVÁDĚCÍ CENU 199 Kč 99 Kč**

Akce platí od 19. 6. do 16. 7. 2023 nebo do vyprodání zásob ve všech našich prodejnách a na e-shopu.



Skrytý transparentní zásobník víříte, kolik toho je již nastrouháno, díky silikonovým výstupkům se struhadlo nesmeká po podložce.

Hrubá plocha se hodí na brambory, mrkev či sýry, **jemné struhadlo** pro strouhání jabáček s mrkvi pro děti nebo parmezánu na těstoviny.



PODÍVAT SE NA NABÍDKU >>>

Další inspiraci a vychytávky najdete v našich časopisech nebo v prodejních Orion - tvoříme vaši domácnost:



KOUPIT VYDÁTÝCH OUBRAT JAVOIT

vše nad 100 produktů



Naše kontakty: Závazný název: 487 435 822 | 489 777 777
TELEFONNÍ OBLADBA: 116 116
www.orion.cz

Mobilní verze Instagram. Komunikujeme a prezentujeme se zde více a více.



NAVŠTIVTE NĚKTEROU Z NAŠICH VÍCE NEŽ 110 PRODEJEN V ČR

BEROUN, A - Centrum (vedle Lidlu), Konečná 689
tel.: 720 742 304

BLANSKO, OC Svitava, Kollárova 659/1a
tel.: 777 738 179

BOSKOVICE, Masarykovo nám. 25/24
tel.: 736 442 863

BRNO, OC Olympia, U Dálnice 777
tel.: 702 192 996

BRNO-ŠTÝŘICE, OC Futurum, Vídeňská 132/100
tel.: 702 167 301

BRNO-SLATINA, ul. Řípská 1477
tel.: 602 619 035

BRUNTÁL, naproti marketu Billa, Fügnerova 1974/20
tel.: 777 701 263

BŘECLAV, 17. Listopadu 7 (na hlavní třídě)
tel.: 775 591 025

ČÁSLAV, nám. Jana Žižky z Trocnova 74
tel.: 606 048 843

ČESKÁ LÍPA, Jindřicha z Lipé 93
tel.: 722 931 766

ČESKÁ TŘEBOVÁ, A-Centrum (vedle Tesca), Dr. E. Beneše 643
tel.: 720 742 309

ČESKÉ BUDĚJOVICE, České Vrbné 2360
tel.: 720 742 312

ČESKÝ KRUMLOV, Tovární 132
tel.: 732 888 744

DĚČÍN, Centrum Pivovar Děčín, Sofijská 2/3
tel.: 720 069 934

FRÝDEK MÍSTEK, Paráda Shopping, Dobrovského 3680
tel.: 606 092 321

HAVÍŘOV, OC Rotunda, U Stadionu 1655/8a
tel.: 605 344 079

HAVLÍČKŮV BROD, „U Krupičků“, Dolní 142
tel.: 607 667 132

HLUČÍN, Mírové náměstí 29/25
tel.: 773 729 660

HORICE, nám. Jiřího z Poděbrad 241
tel.: 603 298 890

HRADEC KRÁLOVÉ, Aupark, Gočárova 1754/48a, Praž.předm.
tel.: 720 742 306

HRADEC KRÁLOVÉ, Orlice Park, ul. V. Nejedlého 1063
tel.: 727 899 396

HRANICE, RP Stop Shop (u Kaufandu), Družstevní 2072
tel.: 727 941 575

CHEB, OC Dragoun, Dragounská 2529/6
tel.: 702 210 760

CHOMUTOV, Obchodní zóna 307, Otvice
tel.: 720 742 321

CHRUDIM, domácí potřeby, Široká 127
tel.: 605 292 935

JABLUNKOV, OC Silesia, Mariánské náměstí 34
tel.: 604 653 600

JAROMĚŘ, RP u Kaufandu, Dolecká 969
tel.: 725 959 381

JESENICE, Nákupní 1462
tel.: 603 342 417

JESENÍK, Lipovská 325/17
tel.: 777 701 262

JIČÍN, Týlova 813
tel.: 724 870 679

JIHLAVA, OC City Park, Hradební 1
tel.: 720 742 311

JIHLAVA, RP SHOPPING, Pelhřimovská 70
tel.: 720 946 217

JINDŘICHŮV HRADEC, Náměstí míru 86-87
tel.: 601 695 919

KARVINÁ, RP Karviná (u Penny), Nádražní 2068/2a
tel.: 702 188 624

KLADNO, Petra Bezruče 3388
tel.: 702 210 319

KLADNO, OC Kaufand, Italská 50
tel.: 608 390 966

KLATOVY, Pražská 187
tel.: 722 976 889

KOLÍN, OC Futurum Rorejčova 906
tel.: 720 742 305

KOPŘIVNICE, Štefánikova 220/24, u prodejny Kaufand
tel.: 727 902 603

KRÁLÍKY, Malé náměstí 303
tel.: 773 318 328

KRNOV, Zámecké náměstí 3
tel.: 602 505 577

KROMĚŘÍŽ, Kovářská 16/10
tel.: 773 900 062

KUŘIM, Týřšova 2048/43
tel.: 607 082 910

KUTNÁ HORA, Masarykova 802
tel.: 601 695 902

KYJOV, Masarykovo náměstí 17
tel.: 720 037 664

LANŠKROUN, Domácí potřeby, Nádražní ulice 339
tel.: 702 061 987

LIBEREC, OC Nisa, České Mládeže 456
tel.: 720 742 307

LIBEREC, NC Plaza, Palachova 1404
tel.: 720 742 316

LITOMĚŘICE, OC Galerie na Soutoku, Želetická ul. 2277
tel.: 722 962 421

LITOMYŠL, Smetanovo náměstí 97
tel.: 720 742 313

LOUNY, ul. Václava Majera 2999
tel.: 702 192 096

MARIÁNSKÉ LÁZNĚ, OC Tesco, Chebská 883/23b
tel.: 702 210 931

MILEVSKO, J. A. Komenského 1189
tel.: 383 809 404

MLADÁ BOLESLAV, OC Olympia, Jičínská 1350/III
tel.: 720 742 317

MORAVSKÁ TŘEBOVÁ, Předměstí, Švestkový sad 1703
tel.: 702 194 481

MOST, OC Central Radniční 3400
tel.: 720 742 308

NÁCHOD, Palackého 24
tel.: 601 367 667

NOVÝ BOR, RP u Kaufandu, B. Eggermanna 882
tel.: 720 742 315

NOVÝ JIČÍN, OC Tabačka, Přemyslovců 1/2252
tel.: 727 899 397

NYMBURK, Palackého třída 43/2
tel.: 722 982 761

OLOMOUC, OC Haná, Kačkova 1223/8
tel.: 720 742 302

OLOMOUC, OC Šantovka, Polská 1
tel.: 720 742 318

OPAVA, SC Breda and Weinstein, U Fortny 49/10
tel.: 720 742 314

OSTRAVA, OC Futurum, Novinářská 3178/6a
tel.: 725 860 767

OSTRAVA, OC Karolína, Vítkovická 3278/3
tel.: 725 819 278

OSTRAVA, Hlavní třída 700
tel.: 724 969 804

PARDUBICE, Palác Pardubice, Masarykovo n. 2799
tel.: 778 080 011

PELHŘIMOV, Pražská 2276 (nové nákup. centrum)
tel.: 607 004 452

PÍSEK, RP (u Billy), Hradištská 2690
tel.: 602 800 840

PLZEŇ, NC Borská Pole, U Letiště 1074/2
tel.: 723 307 407

PLZEŇ, OC Plaza, Radčická 2
tel.: 720 051 594

PRAHA 4, OC DBK, Budejovická 1667/64
tel.: 702 202 405

PRAHA 4, OC Novo Plaza, Novodvorská 1800/136
tel.: 720 742 319

PRAHA 5, Galerie Butovice, Radlická 117
tel.: 702 002 655

PRAHA 5, OC Lužiny, Archeologická 2256/1
tel.: 601 014 941

PRAHA 6, Bořislavka Centrum, Evropská 866/65
tel.: 607 032 079

PRAHA 7, OC Stromovka, Veletřní 24
tel.: 722 205 666

PRAHA 8, OC Krakov, Lodžská ul. 850/6
tel.: 773 868 788

PRAHA 9, Obchodní centrum Letňany, Veselská 663
tel.: 606 021 201

PRAHA 9, Vysočany, Galerie Fenix, Freyova 945/35
tel.: 773 090 014

PRAHA 10, OC Europark, Nákupní 389/3
tel.: 720 042 277

PRAHA 11, Chodov OC Opatovská, Opatovská 1753/12
tel.: 601 539 601

PRAHA 17, OC Řepy, Makovského 1349
tel.: 720 041 242

PROSTĚJOV, OC Arkáda, Konečná 452/23
tel.: 720 742 303

PŘEROV, OC Galerie, Čechova 929/26
tel.: 777 701 265

PŘÍBRAM, Pražská 148
tel.: 722 964 951

RAKOVNÍK, RP Rakovník náb. Dr. Beneše 2551
tel.: 720 983 631

ROUDNICE NAD LABEM, Špinlerova třída 679
tel.: 725 183 470

RYCHNOV NAD KNEŽNOU, Havlíčkova ulice 1368
tel.: 724 981 943

STRAKONICE, RP Strakonice, Katovická 1303
tel.: 727 945 212

STŘÍBRNO, X-Park, 5. května 1806
tel.: 720 073 034

SVITAVY, A-Centrum, U Tří Mostů 2239/4
tel.: 720 742 310

ŠUMPERK, u Kaufandu, Vítězná ulice 3187/8
tel.: 777 701 261

TÁBOR, OD Dvořák, 9. května 2886
tel.: 730 152 573

TÁBOR, U Čápoava dvora 3125
tel.: 720 946 041

TEPLICE, OC Olympia, Srbská 464
tel.: 727 902 542

TRUTNOV, Family Centrum, Horská 687
tel.: 601 130 390

TŘEBÍČ, Karlovo náměstí 53/42 vchod ul. Přerovského
tel.: 730 176 081

TŘINEC, RP City Market (u Kaufandu), Za Trátí 1358
tel.: 720 983 630

UHERSKÉ HRADÍŠTĚ, Prostřední 128
tel.: 727 899 880

ÚSTÍ NAD LABEM, Cityled Trade, Mírové nám. 2442/6
tel.: 775 044 045

ÚSTÍ NAD ORLICÍ, Mírové nám. 9,
tel.: 734 557 741

VRCHLABÍ, domácí potřeby, Lánská 464
tel.: 771 171 714

VYSOKÉ MÝTO, Tůmova 99
tel.: 725 182 451

ZÁBRĚH, Lečtínská 2429/1, naproti Kaufandu
tel.: 722 984 072

ZLÍN, OC Čepkov, Tyršovo nábřeží 5496
tel.: 720 742 326

ZNOJMO, Dobšická 3929/4
tel.: 601 086 029

ŽAMBERK, Pionýrů 1495
tel.: 737 891 536

ŽATEC, nám. Svobody 158
tel.: 722 624 394

PARTNERSKÉ PRODEJNY

ČESKÝ TĚŠÍN, Domácí potřeby Betina, Hlavní třída

HODONÍN, Tvarbet domácí potřeby, Dolní Valy 4

KLATOVY, Frančík s.r.o., ul. 5. května 329

MOR. KRUMLOV, Šedlá Dvořáček Přímyslové zboží s.r.o., Nám. T. G. M. 47

PRAHA 2, Domácí potřeby - Kudrnáček, Bělehradská 74

PRACHATICE, Obchodservis, Jánská 122

ROUŠINOV, Vladimír Sedlmajer, Skálava 1171/8

UHERSKÝ BROD, Domácí potřeby K & K s.r.o., Masarykovo nám. 103

UNHOŠŤ, TOP drogerie, Pražská 830

VELKÉ MEZIRÍČÍ, AMICUS s.r.o., Novosady 111/54

PRODEJNY ORION PARTNER

AŠ, Milan Voják, Hlavní 2992, tel.: 777 563 488

BENEŠOV, Perfecta, Čechova ul. 2123, tel.: 602 160 264

HOLICE v Čechách, Jungmannova 490, tel.: 603 208 261

JABLONEC NAD NISOU, Podhorská 424/6, tel.: 605 261 018

JILEMNICE, Centro, Krkonošská 1259, tel.: 775 707 979

PRAHA 1, OD Kotva, Domácí potřeby (3. patro), tel.: 224 801 287

TŘEBÍČ, Haus Spezi, Spojovací ulice 1348, tel.: 563 031 938

VALAŠSKÉ MEZIRÍČÍ, OC Címalá, Poláškova 29, tel.: 571 623 929

VELKÉ MEZIRÍČÍ, AMICUS s.r.o., U Tržště 2205, tel.: 727 972 464

ŽDÁR NAD SÁZAVOU, OD KINSKÝ, Bezručova 4, tel.: 566 628 861

UHERSKÝ BROD, Dom. potřeby K&K, Masarykovo nám. 103, tel.: 572 633 125

PRODEJNY INDECOR

HRADEC KRÁLOVÉ, OC Aupark, Gočárova třída 1754/48a

KOLÍN, OC Futurum Kolín, Rorejčova 906

LIBEREC, OC Liberec Nisa, České mládeže 456

OLOMOUC, OC Galerie Šantovka, Polská 1

OPAVA, OC Breda & Weinstein, U Fortny 49/10

PARDUBICE, Atrium Palác Pardubice, Masarykovo nám. 2799

PRAHA, NC Fenix Vysočanská, Freyova 945/35



Zboží označené touto značkou bude k dispozici v pozdějším termínu. Přesnější informace vám podají naše operátorky.

Během platnosti katalogu může dojít ke změně cen. Právo na tiskové chyby vyhrazené, barvy a druhy zboží podle aktuální nabídky a do vyprodání zásob.

Platnost katalogu do 29. 2. 2024. Informace o prodejnách Orion - tvoříme vaši domácnost - najdete na www.oriondomacipotreby.cz, případně vás budou informovat naše operátorky na tel. +420 469 770 088.

Efektivní servírování

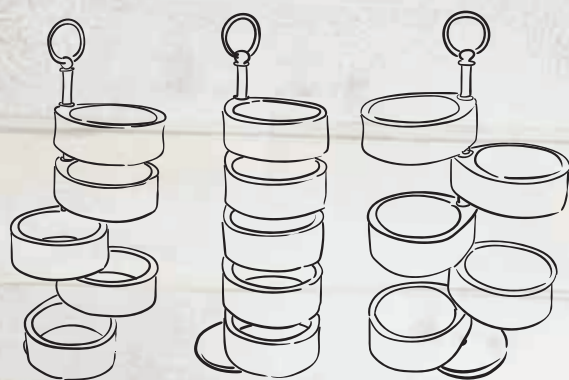
Výrobky z mangového dřeva mají velmi pěknou barvu a kresbu. Hodí se do moderní i klasické kuchyně či domácnosti. Některé jsou zcela přírodní, jiné jsou doplněné černým kovem, který vytváří velmi zajímavý prvek na těchto výrobcích. Novinky jsme vám představili na straně 46-47. Můžete je skvěle kombinovat s černou keramikou, ale sluší jim i doplnění bílým porcelánem, šedým nádobím nebo barevným prostíráním.

Stojan 5 pater

dřevo, kov
v. 44,5 cm, pr. misek 12 cm
122993

699,-

NOVINKA!



*misky se velmi
snadno otáčejí*



*Dřevěný servírovací
tác ve 3 velikostech,
více na str. 46-47.*



Horkou a velice atraktivní novinkou v našem sortimentu je pětipatrový stojan, jehož misky jsou umístěny na kovové stojně nad sebou a dají se velmi snadno natáčet. Rozmístěním misek stojan zajímavě mění svůj tvar, poskytuje hostům možnost přiblížit si misku s oblíbenou pochoutkou a navíc šetří místo na stole.

Porcelánové nádoby

MONA Musica

Pokud hledáte něco neobvyklého pro své sváteční stolování, kolekce porcelánového nádobí s hranatým tvarem a zajímavým provedením by mohla být tou správnou volbou. Sada nabízí nejen praktické využití, ale také estetickou hodnotu. Tento design dodá vašemu stolu jedinečný vzhled, osobitý charakter a zaujme vaše hosty.

NOVINKY!

Dezertní talíř

21x21 cm

129502

119,-



Salátová mísa

22x22 cm

129849

249,-



Miska

13,7x13,7 cm

129847

89,-



Hluboký talíř

22x22 cm

128499

149,-



Mělký talíř

25x25 cm

129501

159,-



834656



8 592381 190637