

orion

tvoříme vaši domácnost

magazín
podzim
zima

| 2026–2027

útulný *domov*
& pomocníci
do kuchyně



Hřejivé okamžiky každý den

Váza
porcelán
v. 24 cm
820186
99,-

*Konvice s filtrem
a stojanem*
borosilik. sklo,
nerez, 1,22 l
156036
599,-

Když se venku ochladí a večery se prodlužují, přichází čas zpomalit a dopřát si chvíli jen pro sebe. Šálek voňavého čaje, příjemné teplo doma a klidná atmosféra podzimních dnů promění každý okamžik v malý svátek pohody.

NOVINKY!



Hrneček
porcelán, 0,4 l
132245
139,-

Tácek SRDCE
bambus, 15x15 cm
155023
119,-



Dezertní lžička
SRDCE
nerez, d. 14,5 cm
140525
79,-



Cukřenka se lžičkou
porcelán, bambus, pr. 9,5 cm
126714
179,-



str. 10–11

kolekce PODZIM



str. 24–28

dětské dekory



str. 32–35

kolekce MANGO



str. 69, 76

nádoby METALIC

Zdravíme vás z Orionu!

Vítejte na stránkách našeho nového magazínu, ve kterém jsme pro vás připravili inspiraci pro krásnější a útulnější domov. Najdete zde vše od praktických pomocníků do kuchyně, nových dekorací a stylového stolování až po nápady na pečení, tipy na vaření, tvoření a originální dárky, které udělají radost pod vánočním stromčkem. Každou stránku jsme tvořili s velkou péčí, radostí a láskou k domovu, abychom vám přinesli nejen užitečné tipy, ale i spoustu inspirace.

I toto číslo magazínu přináší kolekce se zcela novými dekory, které naši grafici navrhovali během uplynulého půlroku. Tyto originální motivy jsme přenesli na oblíbené výrobky a vytvořili tak jedinečné řady výrobků, které najdete exkluzivně pouze u nás. Právě promyšlené detaily, neokoukané vzory a pečlivé zpracování dodávají každému výrobku osobitý charakter a promění každodenní chvíle v malé radosti.

Ať už vybíráte nové vybavení do kuchyně, doplňky pro zútulnění obývacího pokoje, adventní dekorace nebo dárek pro své blízké, věříme, že na následujících stránkách objevíte přesně to, co hledáte. A možná vás zaujme i něco, co jste vůbec neplánovali. Přejeme vám příjemné listování a spoustu inspirace pro domov, ve kterém se budete cítit opravdu dobře. Těšíme se na vás na našem e-shopu i v kamenných prodejnách Orion po celé republice.

Přejeme vám příjemné chvíle s naším magazínem a mnoho radosti při objevování nového.

S láskou,
redakce Orion



oriondomacipotreby.cz
E-SHOP



ORION tvoříme vaši domácnost
YOUTUBE



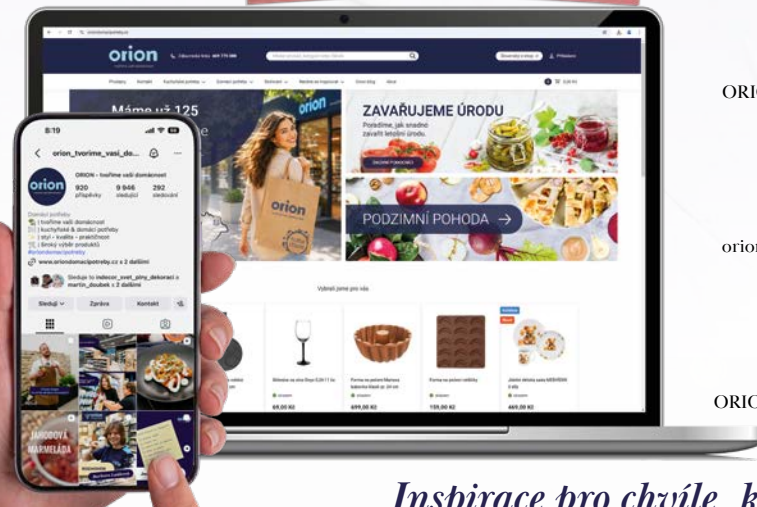
orion_tvorime_vasi_domacnost
INSTAGRAM



ORION – tvoříme vaši domácnost
FACEBOOK

DÁRKOVÝ POUKAZ

*Darujte radost,
se kterou se
vždy trefíte.*



Inspirace pro chvíle, které máte rádi.

Doplňující informace o zboží vám podají naše operátorky. Uvedené ceny jsou v Kč a mají orientační charakter. Během platnosti katalogu může dojít k jejich změně. Právo na tiskové chyby vyhrazeno, barvy a druhy zboží podle aktuální nabídky a do vyprodání zásob. Platnost katalogu do 28. 2. 2027. Informace o prodejnách Orion – tvoříme vaši domácnost najdete na www.oriondomacipotreby.cz, případně vás budou informovat naše operátorky na tel. +420 469 770 088.

Zeleninová jídla plná vitamínů

Velmi zdravou zeleninovou pochoutkou v době podzimu a zimy je PICKLES. Jedná se o rychle kvašenou zeleninu, kdy základem je jemně nastrohané zelí. Má mnoho živin a vitamínů, podporuje imunitu, snižuje krevní tlak, zvyšuje odolnost proti stresu. Je to ideální způsob uchování zeleniny v tomto období. Je hotová za pár dní a vy tak můžete nechat kvasit pokaždé něco jiného.

- bílé i červené zelí
- mrkev
- jablka
- květák
- brokolice
- okurky
- červená řepa



Hrnek PICKLES na nakládání zeleniny

keramika

127601 hnědý 1,3 l 499,-

127604 bílý 2,8 l 799,-

Příprava PICKLES ve 4 krocích:

- omytí, oškrábání, nastrohání zeleniny
- smíchání se solí a promáčkání
- natlačení do nádoby
- zatížení a kvašení

Kimči

designed by Orion

je tradiční fermentovaná zelenina, která může být salátem, přílohou k hlavnímu jídlu nebo pestřejším dochucením burgeru. Obsahuje probiotika, která podporují zdraví střev a imunitu celkově, velkou porci vitamínů, antioxidantů a minerálů, a přitom je jeho příprava velmi jednoduchá.

- 1,5 kg pekinského zelí
- 3 lžíce soli
- 1 hrnek vody
- 300 g kimči pasty
- 1 bílá ředkev
- 2 jarní cibulky
- 1 mrkev

Postup:

Pekingské zelí podélně rozčtvrtíte, listy prosolte a nakrájejte na nudličky. Vložte do mísy, zalijte hrnkem vody a nechte 3 hodiny odpočinout. Průběžně promíchávejte. Ostatní jemně nakrájenou zeleninu smíchejte s kimči pastou, přidejte k opláchnutému zelí a vše vložte do nakládacího hrnce, stlačte a přiklopte pokličkou. Při pokojové teplotě fermentujte 5 dní. Hotové kimči uchovejte ve sklenici s víčkem v lednici.



Nakládané zelí obsahuje velké množství vitamínů a minerálních látek, zvyšuje obranyschopnost organismu.

Nakrouhané zelí se solí, kmínem, cibulí a koprem upěchujete do čistého keramického hrnce, zatížíte ho pod hladinou vlastní šťávy a necháte 3–6 týdnů kvasit, zpočátku v teple, poté v chladu. Nezapomínejte kontrolovat a doplňovat vodu do okrajového žlábků.

Hrnc ZELÁK

keramika

113398 10 l

1599,-

113399 15 l

1999,-



Domácí sádlo

Keramický glazovaný hrnc s poklicí je vhodný na uložení domácího škvareného sádla a škvarků, domácí paštiky, různých pomazánek. Využijete jej k uložení nakládaných sýrů i utopenců. Můžete v něm zapékat různé zeleninové nebo masové dobroty v troubě. Glazovaná keramika je neporézní, což znamená, že neabsorbuje pachy ani chutě. Můžete jej využít také jako ozdobný prvek při servírování pokrmů v tradičním stylu.

- na paštiku
- na pečenou zeleninu
- na nakládání
- k servírování

Hrnc s poklicí

keramika

127611 0,34 l, pr. 11 cm, v. 8 cm

199,-

127609 0,7 l, pr. 14 cm, v. 11 cm

349,-

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

399,-



- lze mýt v myčce a použít v troubě i v MVT

Jak na utopence?

- 1 kg špekáčků
- 400 g cibule
- 0,40 l vody
- 0,25 l octa
- 4 feferonky
- 1 lžíce cukru
- 8 kuliček nového koření
- 8 kuliček pepře

Postup:

Cibuli a špekáčky rozkrájíte na kolečka a naskládejte střídavě do hrnce. Vodu s octem, cukrem, feferonkami a kořením povařte cca 10 minut, nechte vychladnout a tímto nálevem zalijte špekáčky s cibulí. Nechte odležet na chladném místě asi týden, ale konzumovat je můžete již po 2 dnech.

Poctivé domácí zásoby

Podzim je čas sklizně a tradičního zpracování úrody. Zavařování, sušení i nakládání vám pomohou uchovat plody zahrady i darů přírody na dlouhé zimní měsíce a vychutnávat si jejich chuť po celý rok.

Zavařovací hrnec s poklicí

nerez

113621 17 l **1999,-**

113622 22 l **2399,-**

Teploměr na zavařování

nerez, sklo

152862

249,-



Na našem e-shopu

www.oriondomacipotreby.cz nebo
v prodejnách ORION pořídíte i další
nezbytné pomocníky pro různé způsoby
uchování úrody.

- láhve na domácí sirupy
- demižony na domácí vína a pálenky
- sklenice a víčka na zavařování
- samolepky na označení nápojů, zavařenin
- skleněné dózy s patentním uzávěrem

ORION MAGAZÍN

Závěsná síť na sušení

plast, kov

780617 4 patra, pr. 60 cm **369,-**

780618 8 pater, pr. 41 cm **499,-**

• velmi skladná



Kráječ na jablka

nerez, AL, 30,5x11x13 cm

125705

499,-

- okrájí, vykrojí jádřinec a zároveň jablko nakrájí do tvaru spirály
- na jablka, hrušky, brambory, kaki
- překrojením nakrájené spirály docílíte půlměsíců o tl. cca 3 mm, které skvěle využijete na koláče, do sušičky, na servírování



Kráječ na jablka

pochrom. kov, pr. 10 cm
142013

269,-



Domácí konzervování bez námahy

Uchovejte úrodu i oblíbené pokrmy v plechovkách, které chrání obsah před světlem a pomáhají prodloužit jeho trvanlivost. Domácí zavírač plechovek vám umožní vytvořit vlastní zásoby, elektrický USB otvírač pak zajistí jejich snadné a bezpečné otevření pouhým stisknutím tlačítka.

Plechovka

129778 0,5 kg 19,-
129779 1 kg 24,-

Víčko 5 ks

154107

29,-

- plechovku po naplnění upevníte do zavírače a uzavřete ji pomocí dvou procesů upevňování víčka na plechovku
- pomůže uchovat pomocí varu (sterilaci) syrové, dušené a pečené maso
- uchovávat lze také paštiku, polévku či oblíbený kompot

Víčko 4 ks

plast, pr. 10 cm
151308

39,-

Set krájecí prkénko 4 ks + stojan

bambus, kov
126853

449,-

- hodí se při uložení již otevřených plechovek

Samolepky 125 ks

syntetický papír, 7,5x2,5 cm
842561

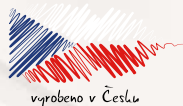
69,-

- voděodolné

Zavírač plechovek

ocel, 52x21x40 cm
131518

6599,-



vyrobeno v Česku

Elektrický otvírák konzerv

plast, nerez, 12x7,5 cm

140886

599,-



NOVINKA!



video k produktu



- otvírák automaticky ořízne celý obvod plechovky a otevře ji
- po otevření zůstává okraj hladký, bez ostrých hran a drobných kovových částic, které by mohly spadnout do jídla
- magnet umístěný na spodní straně otvíráku bezpečně zachytí víčko, což usnadňuje jeho sejmутí a minimalizuje riziko poranění
- USB dobíjení, USB-C kabel je součástí balení
- je malý, lehký a snadno přenosný, ideální pro rychlé a pohodlné použití doma i na cestách

Cedník BLACK

nerez

132401 pr. 7 cm

89,-

132403 pr. 10 cm

109,-

132405 pr. 20 cm

189,-

NOVINKA!



- vyniká mimořádně odolnou PVD titanovou povrchovou úpravou – moderní speciální technologii úpravy povrchu barvy ve vakuu
- nadčasový design, elegantní vzhled a černé provedení ladí s moderní i industriální kuchyní
- stylově dotvoří vaši domácnost – nemusí ležet v šuplíku, lze zavěsit na háček nebo prezentovat jako součást otevřeného úložného systému





NOVINKY!

Miska
porcelán
pr. 13,5 cm
129297

139,-

Prostírání
plast, 43x28 cm
728098

39,-

Hrnek
porcelán, 0,4 l
132251 béžová
132252 růžová

139,-

Dezertní talíř
porcelán, pr. 21 cm
129197

149,-

Ubrousek 20 ks
papír, 33x33 cm
842391 dýně
842392 listy

49,-

Barvy, které maluje příroda

Podzim je obdobím, kdy příroda rozehrává svou nejkrásnější barevnou paletu. Každý list je malým originálem – jeden září zlatem, jiný hřeje odstíny mědi, červeně nebo hnědě. Barevné koruny stromů vytvářejí neopakovatelnou atmosféru klidu, pohody a pomalého vychutnávání všedních okamžiků. Právě podzimní tóny dokážou proměnit domov v útulné místo plné tepla a harmonie. Nechte se okouzlit krásou přírody a přeneste její jedinečné kouzlo i do svého každodenního stolování.

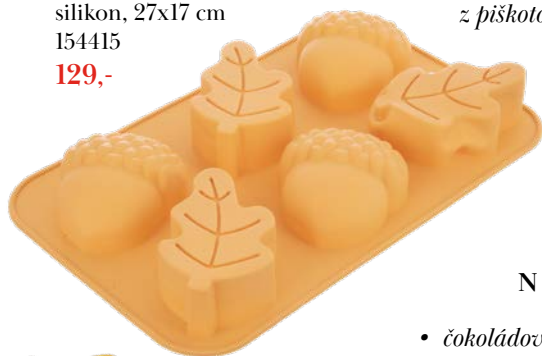


Forma 6 tvarů

silikon, 27x17 cm
154415

129,-

- nepečené i čokoládové zákusky, dobroty z piškotového nebo litého těsta, perníčky



Forma 7 tvarů

silikon
26x25,5 cm
154416

129,-

- vytvoří krásné podzimní dobroty



NOVINKA!

- čokoládové pralinky, želé, nepečené cukroví, malé sušenky, ledové kostky do nápojů, drobné podzimní dekorace

Forma 22 tvarů

silikon, 23,7x17,5 cm
154494 béžová
154495 hnědá

159,-



Ubrus-běhoun

papír, 180x40 cm
728085

79,-

Ubrousek 20 ks

papír, 33x33 cm
842343

49,-

Vykrajovačka

nerez, cca 4x3 cm
127484 list javoru
127485 list lípy

35,-

Kouzlo období Halloweenu



Halloween přináší do podzimních dnů hravou atmosféru plnou světél, barev a tradic. Jeho nejvýraznějším symbolem je dýně, která svým nezaměnitelným tvarem i zářivou oranžovou barvou zdobí domovy i zahrady. Právě oranžová je barvou podzimu, tepla a hojnosti a dokonale vystihuje atmosféru tohoto období. Rozsvícené dýně vytvářejí jedinečnou náladu, která spojuje tajemno s kouzlem podzimních večerů.

Vykrajovače na dýně

nerez, plast, 4 ks

144109

199,-



Napichovátko

bambus, 20 ks

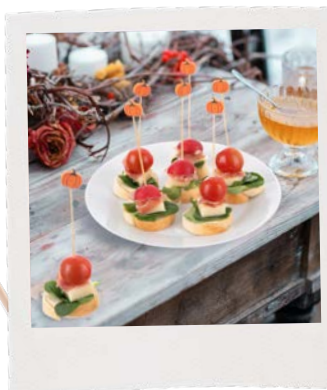
151615

dýně

151616

duch

49,-



Stěrka

a vykrajovačka

silikon, dřevo,

nerez

142848

99,-

Formička

DÝŇĚ

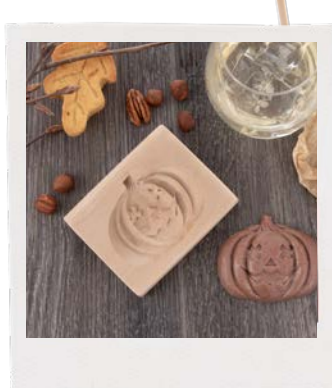
dřevo, 9,8x8 cm

121037

89,-



NOVINKA!



Nerezové vykrajovačky období Halloweenu

najdete na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz nebo v prodejnách ORION.



Sada vykrajovaček

plast, 6 ks

132630

79,-

Vykrajovačky

s písem

plast, 4 ks

127454

119,-



Podtáček 4 ks

polyester

10,3x10 cm

710845

49,-

Sada

vykrajovaček

nerez, 5 ks

132609

129,-



designed by Orion





Forma 3D
6 tvarů
silikon
pr. dýně 7 cm
154413
169,-



Forma 6 tvarů
silikon, dýně 7,5x7 cm
154414
169,-



Forma 6 tvarů
silikon, tvary cca 7x6 cm
154404
169,-



Houba na nádobí
710533 klobouk
710534 dýně
29,-



designed by Orion



Forma 24 tvarů
silikon, tvary cca 3,5x5 cm
154405
159,-



Vonná svíčka
350 g
822276
229,-

Svícen
mangové dřevo
351936 netopýr **599,-**
351838 Halloween **499,-**



• mix barev
oranžová a černá

NOVINKA!



PODZIM-ZIMA 2026-2027



Dekorace DUCH
mangové dřevo
351904
149,-



Miska
keramika, pr. 13,5 cm
129298
139,-

Sklenice
0,33 l
129345
69,-

Sklenice na víno
LORD 6 ks
145153
799,-

• další velikosti a tvary sklenic
na víno najdete na str. 31

Talíř
porcelán
129192 dezertní pr. 20 cm **139,-**
129193 hluboký pr. 24,5 cm **179,-**
129194 mělký pr. 24,5 cm **169,-**

Příbory 24 ks BRIGHT
nerez, d. 15,5/20/20/22 cm
143697
899,-

Vůně Vánoc

Pomeranč, skořice, badyán nebo hřebíček neodmyslitelně patří k českým Vánocům a vytvářejí atmosféru plnou tepla, pohody a krásných vzpomínek. Právě těmito tradičními motivy je inspirována kolekce VŮNĚ VÁNOC, která propojuje slavnostně prostřený stůl s kouzlem vánočně vyzdobeného domova. Sjedený dekor přináší harmonii do každého detailu a pomáhá vytvořit útulné prostředí pro společné chvíle s rodinou. Stejný motiv se může objevit na dekoracích, doplňcích i dárkovém balení a propojit tak celý vánoční příběh. Užijte si svátky, ve kterých se tradice, vůně a slavnostní atmosféra dokonale snoubí.

designed by Orion

Hrnek VAŘÁK
keramika, 0,5 l
132249
159,-

NOVINKY!

Hrnek
porcelán, 0,4 l
132250
179,-

Prostírání
plast, 43x28 cm
728099
39,-



Svíčka 28 g
823204
49,-



Ubrousek 20 ks
papír, 33x33 cm
842393
49,-



NOVINKY!

Dárková krabička

papír
823126 15,5x15,5x10 cm
823127 21x18,5x11,5 cm

79,-
99,-



Dárková obálka
papír, 22x11 cm
842386
29,-



Balící papír

842385 500x70 cm **119,-**



• český text

designed by Orion

Vánoční stuha

polyester, 25 m
823105 modrá šťastné a veselé
823106 červená veselé Vánoce
823107 červená OD JEŽÍŠKA
823108 zelená zásilka od Ježíška
119,-



• mix dekorů

Vánoční stuha

polyester, 8 m
823109 béžová
823110 vínová
89,-



mánga
handmade

NOVINKA!

Dřevěná ozdoba

351911 srdíčko 39,-

351912 zvonek

351913 anděl

351914 hvězda

351915 koník

351916 baňka

351917 stromek

49,-



Forma 15 tvarů

silikon, 20x10,5x1,5 cm

154488 béžová

154489 hnědá

89,-

• sobi, sněhuláci



• vytvoříte čokoládové pralinky, želé bonbóny, nepečené cukroví, malé sušenky, ledové kostky do nápojů, drobné zimní dekorace



Forma 12 tvarů

silikon, 22x10x1,2 cm

154486 béžová

154487 hnědá

89,-

NOVINKY!

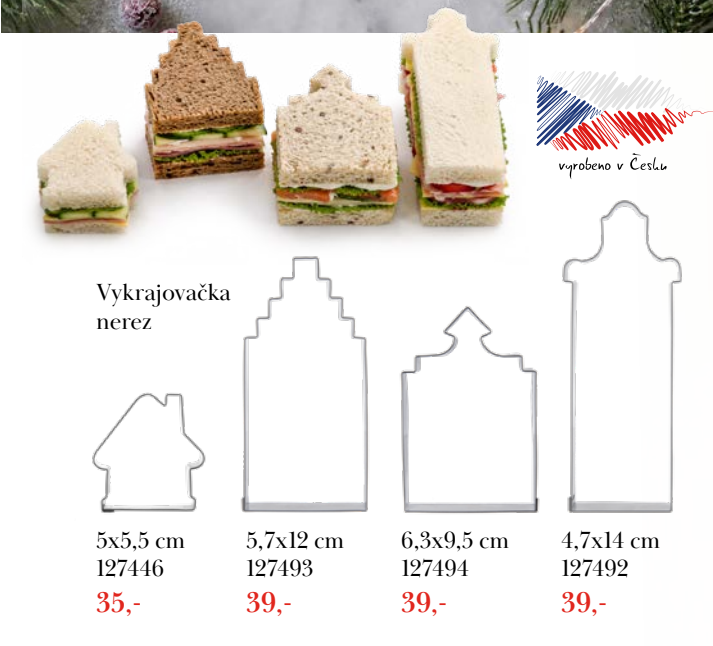
• sněhuláci, vločky



ORION MAGAZÍN

Domečky pro pečení i tvoření

Jednoduché tvary domečků nabízejí překvapivě mnoho možností využití. Vykrojíte z nich voňavé perníčky, ozdobte je polevou a zavěste na stromček nebo větvičku borovice. Stejně snadno vytvoříte elegantní mini sušenky potažené marcipánovou hmotou v jemných pastelových odstínech. Kreativní duše mohou domečky přenést i do světa modelovacích hmot a vyrobit originální dekorace na parapet, komodu či sváteční stůl. Díky různým výškám domečků snadno sestavíte celé malé vánoční městečko plné kouzelné atmosféry.



Dekorace z modelovací
hmoty pro vánoční
atmosféru.

Roztomilí sněhuláci

byli vytvořeni v Orionu, aby rozdávali radost a zimní pohodu. Tito dva sněhová mužičci zdobí několik výrobků a tvoří tak velmi povedenou kolekci s názvem SNĚHULÁK. Jejich milé úsměvy a laskavý pohled zútulní každý domov a přinesou do něj pocit tepla a pohodlí. Ideální volba pro ty, kteří si rádi užívají zimní čas v hravém stylu.

Hrnek s uchem

keramika, 0,5l l

129694

129,-

Dóza s klip uzávěrem

sklo, kov, plast, silik. těsnění

127911 0,5 l

119,-



Ubrus běhoun

bavlna, 160x30 cm

728093

239,-

Vykrajovačka

121142 malá

35,-

127405 velká

49,-



Ubrousky 20 ks

papír, 33x33 cm

842361 klasické

842362 tvarované

49,-



• s českým
textem

Dárková krabička s víčkem

papír

823103 15,5x15,5x10 cm 79,-

823104 21x18,5x11,5 cm 99,-

designed by Orion



Houba na nádobí

PU, PES, 7x11 cm

710540

29,-



Dárková obálka

papír, 22x11 cm

842351

25,-

Dárková taška s uchy

papír

822786 14x7x18 cm 29,-

822787 18x10x23 cm 35,-

822788 26x12x32 cm 45,-

822789 32x12x26 cm 45,-

822790 32,5x10x45,5 cm 49,-



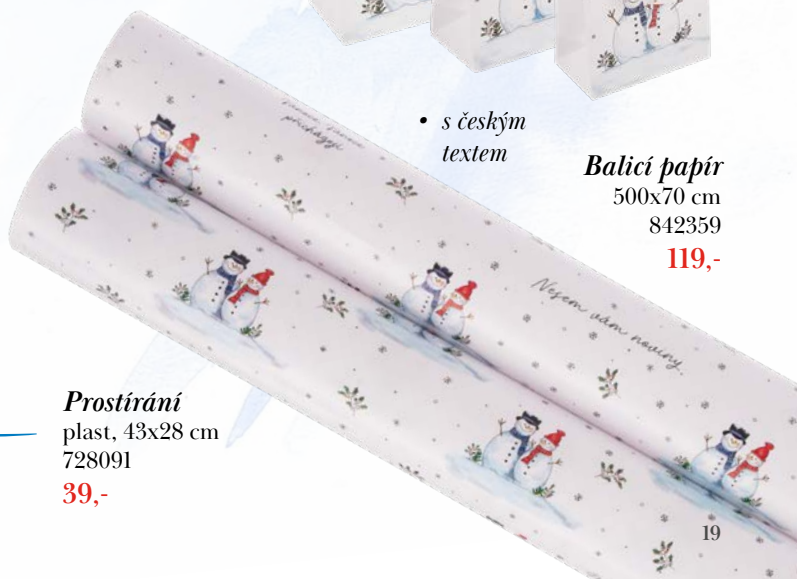
• s českým
textem

Balící papír

500x70 cm

842359

119,-



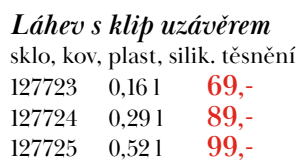
Prostírání

plast, 43x28 cm

728091

39,-





127723	0,16 1	69,-
127724	0,29 1	89,-
127725	0,52 1	99,-

Straw sklenice s víčkem a brčkem
sklo, kov, plast, 0,5 l
145124
79,-

sklo, kov, plast, 0,5 l
145124

79,-

designed by Orion

Sklenice 0,5 l
129351
79,-

129351

79,-





Sada vykrajovaček

nerez, 6 ks
132610

119,-



Oválná vařečka

bukové dřevo, d. 30 cm
140146

59,-

- sušenky,
perníčky,
želé...



Formička

bukové dřevo, 11x9 cm
121036

89,-

Servírovací

talíř

porcelán,
30x20,5 cm
129530

229,-



Napichovátko 20 ks

bambus, javorové dřevo
151620

49,-



Nápojové brčko 6 ks

plast, d. 23 cm
151453

69,-

- opakovaně
použitelné
- odnímatelná
figurka



designed by Orion



Skandinávský styl

Nádobí SKANDI je vyrobeno z kvalitní kameniny, která se vyznačuje svou silou a spolehlivostí. Je opatřeno moderní matnou glazurou. Jeho jednoduchý design ladí ke každé příležitosti a lze jej barevně kombinovat. Stylové stolování se hodí na všední den i na slavnostní příležitost. Tato kolekce se vyznačuje moderním skandinávským stylem, který je jednoduchý, čistý, elegantní, minimalistický, praktický a funkční. V tomto stylu si u nás můžete vybrat ze dvou barev a tvarově nabízíme mělké a dezertní talíře, misky a hrnečky. Doplňte prostřený stůl o stylové příbory, sklenice, prostírání.

Hrnek s uchem 0,38 l

128895 béžová

128896 šedá

119,-

Dezertní talíř pr. 20,5 cm

129163 béžová

129164 šedá

99,-

Polévková miska pr. 16 cm

129272 béžová

129273 šedá

119,-

Mělký talíř pr. 27 cm

129165 béžová

129166 šedá

149,-

Příbory 24 ks nerez

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

154213

999,-

- kvalitní nerezová ocel s černou povrchovou úpravou na rukojetích

ORION MAGAZIN



Prostírání

pr. 35 cm

710795 kukuřičné šustí **49,-**

710796 listy rákosu **49,-**

pr. 38 cm

710779 korek, plast s kresbou dřeva **119,-**

Láhev s klipem

sklo, 0,75 l

126496

99,-

Mechanický mlýnek na koření

gumovníkové dřevo, v. 21,5 cm

130235 bílá

130236 černá

299,-

Sklenice 6 ks

s plastickým vzorem

129343 nízká, 0,325 l

129344 vysoká, 0,356 l

354,-

45x30 cm

728007 listy mořské trávy, kov **199,-**



Radost pro děti



Plníme, co jsme slíbili – a ještě něco navíc. Do kolekce dětského nádobí s jedinečnými dekory přicházejí očekávané porcelánové sady i praktické termoplechovky. Děti je ocení doma i na cestách. Talířky i hrneček můžete pořídit také jednotlivě.

beruška

Dětský příbor 3 ks
nerez, d. 15,3/15,3/17 cm
145211
229,-

Dětská lžice
nerez, d. 15,3 cm
145210
79,-

Servírovací tácek
plast, 30,5x21 cm
155030
99,-

Láhev s uzávěrem
tritan, 0,5 l
145302
199,-



NOVINKY!

Prostírání
plast, 35x25 cm
710853
59,-

Hrnek VAŘÁK
keramika, 0,5 l
132241
159,-

Jídelní sada
porcelán, 3 ks
112371
469,-

designed by Orion

Jednotlivě:
129183 hluboký talíř pr. 19 cm **149,-**
129188 mělký talíř pr. 21 cm **149,-**
132229 hrnek 0,225 l **129,-**

Termoplechovka
nerez, 0,4 l
128546
259,-

Stolování s barevnými talířky bude pro děti zábavou. Barevné obrázky motivují k dojídaní i malé nejdítky. Sady jsou zabaleny do krásných barevných krabiček, takže máte usnadněnou práci, pokud je chcete věnovat jako dárek. Aby byl dětský stůl opravdu dokonalý, přidali jsme i skleničky ve velikosti „tak akorát“ pro malé ruce.

NOVINKY!



dino



Vykrajovačka
nerez
132620
45,-



Vykrajovačka 3 ks
nerez
132629
129,-

124986
35,-



Prostírání
plast, 35x25 cm
710852
59,-

Láhev s uzávěrem
tritan, 0,5 l
145301
199,-



Termoplechovka
nerez, 0,4 l
128545
259,-



designed by Orion

Servírovací tácek
plast, 30,5x21 cm
155029
99,-



Sklenice 0,2 l
145147
59,-



Dětský příbor 3 ks
nerez, d. 15,3/15,3/17 cm
145203
229,-

Dětská lžice
nerez, d. 15,3 cm
145206
79,-

Jídelní sada
porcelán, 3 ks
112370
469,-

Jednotlivě:
129182 hluboký talíř pr. 19 cm **149,-**
129187 mělký talíř pr. 21 cm **149,-**
132228 hrnek 0,225 l **129,-**

Svůj oblíbený dekor si vyberou holky i kluci. Navíc MYŠKA nebo DINO jsou velmi univerzální. A je také možné, že se děti nerozhodnou, který z dekorů se jim líbí nejvíce. Nevadí! Vždyť je mohou skvěle kombinovat. Polévku slupnou z talířku s BERUŠKOU, zatímco hlavní chod si vychutnají ve společnosti AUTÍČEK a na ovocný čaj mohou mít sklenici s MEDVÍDKEM.



Vykrajovačka 3 ks

nerez
132627

119,-



myška

Termoplechovka

nerez, 0,4 l
128547

259,-

Sklenice 0,2 l

145148

59,-

designed by Orion

Láhev s uzávěrem

tritan, 0,5 l
145303

199,-

NOVINKY!

Servírovací tácek

plast, 30,5x21 cm
155031

99,-

Prostírání

plast, 35x25 cm
710854

59,-

Jídelní sada

porcelán, 3 ks
112372

469,-

Jednotlivě:

129184 hluboký talíř pr. 19 cm

149,-

129189 mělký talíř pr. 21 cm

149,-

132230 hrnek 0,225 l

129,-

Dětský příbor 3 ks

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

229,-

Dětská lžice

nerez, d. 15,3 cm
145204

79,-

Na výlet, hřiště i do školy nebo školky se skvěle hodí termoplechovka. I tu můžete svým dětem vybrat s naším barevným dekorem. Díky praktickému tvaru se dobře drží a sklopné pítko zajišťuje pohodlné pití bez zbytečného rozlévání. Nápoj navíc udrží v ideální teplotě po dlouhou dobu – ať už je to teplý čaj nebo naopak osvěžující studená voda či džus.

auta

Termoplechovka

nerez, 0,4 l
128548

259,-

Servírovací tácek

plast, 30,5x21 cm
155032

99,-

NOVINKY!

Dětský příbor 3 ks

nerez, d. 15,3/15,3/17 cm
145202

229,-

Dětská

lžice

nerez
d. 15,3 cm
145205

79,-

designed by Orion

Láhev s uzávěrem

tritan, 0,5 l
145304

199,-

Prostírání

plast, 35x25 cm
710855

59,-

Jídelní sada

porcelán, 3 ks
112373

469,-

Jednotlivě:

129185 hluboký talíř pr. 19 cm
129190 mělký talíř pr. 21 cm
132231 hrnek 0,225 l

149,-

149,-

129,-



Vykrajovačka 3 ks

nerez
132628

119,-



132626

119,-

medvídek

Dětská lžice
nerez, d. 15,5 cm
143681

79,-

Dětský příbor 3 ks
nerez, d. 15,5/15,5/17 cm
143682
229,-

Servírovací tácek
plast, 30,5x21 cm
155033

99,-

Sklenice 0,2 l

145149

59,-

Láhev s uzávěrem

tritan, 0,5 l

145305

199,-

NOVINKY!

Jídelní sada

porcelán, 3 ks

112374

469,-

Jednotlivě:

129186 hluboký talíř pr. 19 cm

149,-

129191 mělký talíř pr. 21 cm

149,-

132232 hrnek 0,225 l

129,-

Vykrajovačka

nerez

127444

35,-

Termoplechovka

nerez, 0,4 l

128553

259,-

Prostírání

plast, 35x25 cm

710856

59,-

Domácí příkrmy se skvělou chutí

První dětské příkrmy a přesnídávky můžete snadno připravit i doma z běžně dostupných surovin. Domácí příprava vám umožní mít pod kontrolou složení, čerstvost i jemnou chuť bez zbytečných přísad. Pro malé děti vybírejte kvalitní zralé ovoce a čerstvou zeleninu, ideálně ze sezónní úrody. Na podzim se skvěle hodí jablka, hrušky, dýně, mrkev nebo batáty. Hotové příkrmy můžete naplnit do malých zavařovacích sklenic s dětským dekorem, které jsou ideální pro uchování i servírování domácích dobrot.

Sklenice s víčkem MEDVÍDEK

sklo, kov, 0,2 l

610892

29,-



Dětská lžička oranžová

silikon, nylon, d. 14 cm

154207

79,-

Jablečno-hrušková přesnídávka

- 4 jablka
- 3 hrušky
- 2 lžíce vody
- špetka skořice (pro starší děti)

Postup:

Jablka a hrušky oloupejte, zbavte jadřinců a nakrájejte na menší kousky. Ovoce dejte do hrnce, podlijte vodou a pomalu vařte doměkka přibližně 15 minut. Poté vše rozmixujte na jemné pyré. Pro starší děti můžete pouze rozmačkat mačkadlem nebo vidličkou a přidat špetku skořice. Hotovou přesnídávku naplňte do čistých skleniček, dobře uzavřete a uchovávejte v chladu. V případě většího množství zavařte.

designed by Orion

Krémový špenát s kuřecím masem a bramborem

- 1 menší brambora
- hrst čerstvého baby špenátu
- 50 g kuřecího prsa
- 1 lžička kvalitního řepkového nebo olivového oleje
- voda podle potřeby

Postup:

Kuřecí maso omyjte a nakrájejte na malé kousky. Bramboru oloupejte a nakrájejte na kostky. Vše vložte do menšího hrnce, zalijte vodou a vařte přibližně 15 minut doměkka. Ke konci vaření přidejte omytý špenát a nechte jej krátce změkhnout. Poté vše rozmixujte na jemný krém. Podle potřeby můžete přidat trochu vody z vaření, aby měl příkrm jemnou konzistenci. Nakonec vmíchejte lžičku oleje. Uložte do malých skleniček a máte oběd na cesty a výlety pro vaše nejmenší.



Mačkadlo mini

nerez, dřevo

143125

99,-

Sklenice s víčkem BERUŠKA

sklo, kov, 0,2 l

610893

29,-



Dětská lžička zelená

silikon, nylon, d. 14 cm

154208

79,-

Luxusní sady na whisky pro výjimečné chvíle

Whisky si zaslouží víc než jen sklenici – zaslouží si pozornost, prostor a formu, která podtrhne její charakter. Naše sady spojují čistý design s precizním řemeslem a vytvářejí harmonii mezi nápojem a jeho servírováním. Karafa spolu s dvojicí sklenic z kvalitního skla nechává vyniknout barvu i charakter destilátu, zatímco elegantní balení dává celé sadě punc výjimečnosti.

Karafa se dvěma sklenicemi **IMPERIAL ROBUST**

0,78 l, 2x 0,31 l

126684

699,-

Servírovací sada

tác + 3 misky

bambus, porcelán

129202

349,-

NOVINKY!

Sada sklenic **IMPERIAL**

ROBUST 4 ks

129363

316,-

Karafa se dvěma

sklenicemi

IMPERIAL

0,77 l, 2x 0,33 l

126685

699,-

Sada sklenic **IMPERIAL**

4 ks

129364

316,-



Každý doušek jako zážitek

Dokonalá sklenice dokáže proměnit i obyčejný okamžik ve výjimečný. Bezolovnaté křišťálové sklo zaujme svou lehkostí, jiskrou a vytříbeným designem, který přirozeně doplní každý stůl. Ať už si vychutnáváte víno ve všední večer nebo při slavnostní příležitosti, tyto sklenice podtrhnou jeho chuť i aroma.

NOVINKA!

- *tažená noha a charakteristický nadčasový design jsou společně s kvalitou a odolností hlavními prvky výjimečnosti produktů RONA*

- *výrazný geometrický tvar kalichu*
- *moderní i avantgardní stolování*

- *stojíme za českými a slovenskými skláři a jejich řemeslnou tradicí*

Sklenice na víno LORD 6 ks

145152 0,42 l **699,-**

145153 0,67 l **799,-**



- *na prosecco, sekt, šumivá vína*



Sklárna RONA je významný výrobce nápojového skla s více než 125letou tradicí. Díky historii, zkušenostem a technologickým inovacím se řadí k světové sklářské špičce.

Sklenice na víno SWAN 6 ks

145142 0,32 l **699,-**

145143 0,43 l **749,-**

145144 0,86 l **799,-**

NOVINKY!

Krása mangového dřeva v novém pojetí

Výrobky z mangového dřeva patří dlouhodobě k nejoblíbenějším dekoracím v naší nabídce. Jejich přirozená kresba, krásné probarvení a originální vzhled si získaly mnoho příznivců, proto kolekci průběžně rozšiřujeme o nové tvary a motivy. Tentokrát jsme nabídku doplnili o dekorace s malovaným dekorem, které zaujmou svěžím a nápaditým vzhledem. Povrch je navíc opatřen lakováním, které zvýrazňuje detaily a podtrhuje krásu dřeva. Díky tomu vznikly výrobky, které si zachovávají přírodní charakter mangového dřeva, a přitom přinášejí nový dekorativní rozměr. Jsou ideální pro zútulnění domova i jako milý dárek pro vaše blízké.

**Závěsná
HVĚZDA**
15x14,5 cm
351938
169,-

**Závěsné
SRDCE**
13x14 cm
351939
179,-

kolekce
ŠTASTNÉ A VESELÉ

Dekorace SRDCE
14,5x14,5 cm
351940
179,-

Dekorace ANDĚL
11,5x20 cm
351941
249,-

mango
handmade

Obľíbenou kolekci z mangového dreva rozširujú také adventní svícny v niekoľika podobách. Prinášajú do domova kouzelnou atmosféru adventního času. Krásnou kresbu prírodného dreva v nich elegantne dopĺňujú čierne kovové prvky.



Svícen ADVENT

51x15x15,5 cm
351934

899,-

NOVINKA!

Svícen HVĚZDY

dřevo, kov, 36x13 cm
351945

299,-



Svícen SÁNĚ

dřevo, kov, 46x13 cm
351933

499,-



Svícen ADVENT STROMY

46x15x22,5 cm
351935

899,-



NOVINKY!



Svícen ADVENT

32x5,5x17,5 cm
200247

349,-

Svícen STROM

dřevo, kov, 39,5x28 cm
351870

399,-



NOVINKA!

Svícen KOMETA

dřevo, kov, 40x13,5 cm
351864

299,-



Anděl

mangové dřevo, kov

351895 v. 32 cm **299,-**

351898 v. 42,5 cm **399,-**

Andělé patří k neodmyslitelným symbolům Vánoc, klidu a pohody. Jejich něžná podoba vnese do vašeho domova sváteční atmosféru i pocit harmonie.



Dvojitý anděl

mangové dřevo

v. 30,5 cm

351896

399,-

Anděl

mangové dřevo, kov

v. 32,5 cm

351897

399,-

Anděl

mangové dřevo

v. 21 cm

351930

299,-



Anděl

mangové dřevo, kov

351883 v. 21 cm

199,-

351885 v. 31 cm

279,-



NOVINKY!

Strom života je od pradávna symbolem života, růstu, síly a vzájemného propojení. Proto je krásným a smysluplným dárkem, kterým můžete vyjádřit přání štěstí, harmonie a životní pohody.

Dekorace
STROM ŽIVOTA

mangové dřevo
pr. 28 cm
351812

499,-



Dekorace
STROM ŽIVOTA

mangové dřevo, kov
pr. 30 cm
351852

699,-



Dekorace STROM
ŽIVOTA

mangové dřevo
pr. 15 cm
351888

269,-



Svícen STROM
ŽIVOTA

mangové dřevo, kov
14x14x20 cm
351835

549,-



Také další krásné výrobky z kolekce MANGO můžete věnovat svým blízkým jako dárek. Vyberte si na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz nebo v prodejnách ORION.

Jaké chutnají vám?

Tradiční nepečené cukroví známé jako včelí úlky, někdy také vosí hnízda, patří mezi oblíbené vánoční klasiky. Jejich příprava je jednoduchá a s radostí se do ní zapojují i děti.



NOVINKA!

Klasické včelí úlky

Těsto

- 150 g mletých piškotů
- 100 g moučkového cukru
- 70 g změkklého másla
- 2 lžíce holandského kakaa
- 3 lžíce rumu
- 2–4 lžíce mléka (dle potřeby na spojení)

Náplň

- 100 g změkklého másla
- 80 g moučkového cukru
- 1 lžíce rumu
- vanilkový cukr nebo vaječný koňak
- piškoty na uzavření úlků

Postup:

Smíchejte ingredience a vytvořte hladké nelepivé těsto. Můžete přidat 50 g mletých vlašských ořechů. Zabalte do fólie a nechte v lednici alespoň hodinu.



Formičku na úlek vysypte moučkovým cukrem a naplňte těstem. Trnem vytvořte důlek, který pomocí zdobičky nebo zdobicího sáčku vyplňte náplní. Nakonec úlek uzavřete piškotem. Úlek opatrně vyklepnete z formičky. Právě tento krok bývá u klasických formiček nejnáročnější a chce to trochu trpělivosti.



Formička
plast, pr. 5 cm
153009

19,-

S plastovými otevíracími formičkami to půjde o něco snáz. Mají různé tvary a bývají o něco menší než klasické formičky (průměr cca 3,5 cm).

Dřevěný trn
bukové dřevo, pr. 3 cm
711146

29,-



NOVINKA!

• mix barev

153053 úlek 39,-

153052 stromek 39,-

121043 stromeček 39,-

Potravinová fólie 20 m
750356

39,-



Zdobička + 8 špiček
plast, d. 19,5 cm
142272

129,-



Univerzální mlýnek
nerez, plast
v. 26 cm
130306
499,-



NOVINKA!



Vyberte si z naší nabídky zdobicích sáčků velikost i materiál, které vám budou nejlépe vyhovovat. Další varianty najdete na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz nebo v prodejnách ORION.

PODZIM - ZIMA 2026 - 2027

• namele piškoty, ořechy, čokoládu, perník, tvrdé pečivo na strouhanku, sýr, zeleninu

Vyzkoušet můžete i silikonové formy, ze kterých úlky snadno vyjmete.

Forma na 28 úlků

silikon, pr. 3,2 cm

120073 hnědá

154475 béžová

249,-



Plastový stojan

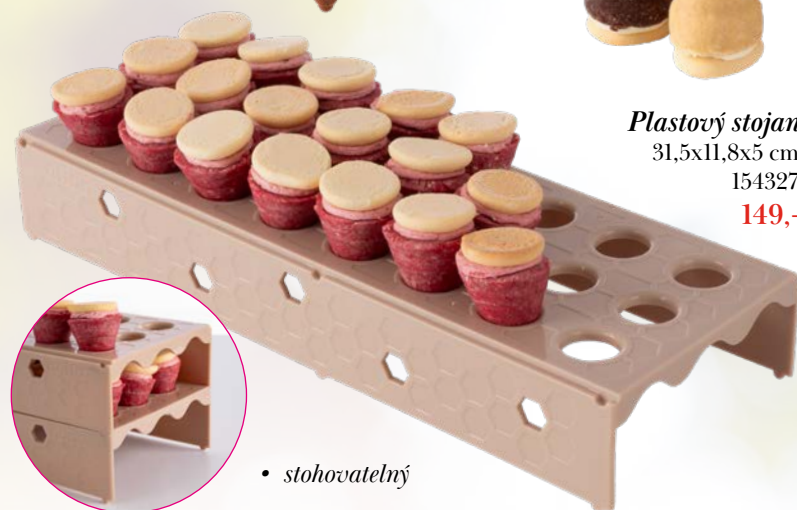
31,5x11,8x5 cm

154327

149,-

Náš TIP!

Stojan na včelí úlky usnadní jejich plnění a manipulaci. Vytvářené úlky vložte špičkou dolů, naplňte krémem, přiložte piškot a nechte uležet v chladu. Stojan má 24 otvorů a je stohovatelný, takže můžete jednoduše skládat více pater na sebe a šetřit místo.



• stohovatelný



Klasický recept se dočkal mnoha chutných obměn. Připravit si můžete například ořechové, malinové, pistáciové nebo kokosové úlky, ale i s čokoládovou polevou a další varianty.

● Pro růžovou variantu přidejte do těsta mrazem sušené maliny a do náplně malinový džem.

● Pro bílé včelí úlky nepřidávejte kakao do těsta. Část strouhaných piškotů nahraďte kokosem a místo klasického dětského piškotu použijte kakaový.

● Kakao můžete vynechat a piškoty nahradit mletými ořechy.

● Pro zelenou variantu přidejte do těsta jemně mleté pistácie a do náplně pistáciovou pastu. Těsto lze obarvit také matchou.

Nenahraditelná vůně cukroví

Vánoce jsou časem pohody, rodinných setkání a sladkých vůní, které se linou celým domem. A co by byly Vánoce bez tradičního pečení cukroví? Vykrajovačky a formičky jsou těmi kouzelnými nástroji, které dávají našim sladkým dobrotám nejen chuť, ale i tvar, který nás okamžitě přenese do vánoční atmosféry. Ať už pečete stromečky, hvězdy nebo oblíbená srdíčka, jejich použití je jednoduché, ale výsledky vždy přinášejí radost.

Vykrajovačka
nerez

132614	kříž	39,-
132615	anděl	39,-
132616	vločka	59,-
132620	dino	45,-

Formička mini 20 ks
pocínovaný kov

153048	košíček	129,-
153049	pralinka	129,-
153050	stromek	149,-
153051	sněhulák	149,-

• oblíbené
malé tvary

132617 sada chaloupka 3 ks 99,-

132619 sada Mikuláš 3 ks 129,-

132621 sada zima 3 ks 119,-

132611 vánoční sada 6 ks 119,-

132622 sada Vánoce 3 ks 119,-

designed by Orion

NOVINKY!

*Silikonové
formy*





Rohličky 30

d. 5,5 cm

154465 béžová

151761 hnědá

229,-



Pracny mix 18

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

154433 béžová

154434 hnědá

229,-



Pracny mix 18

d. 6,4/6,6 cm

154431 béžová

154432 hnědá

229,-



Pracny mix 20

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

154435 béžová

154436 hnědá

229,-



Pracny 18

d. 6,8 cm

154430 béžová

154449 hnědá

229,-



Ořechy 40

d. 4,2 cm

154466 béžová

151759 hnědá

229,-



Pracny mix 32

154467 béžová

151726 hnědá

199,-



Pracny 20

151724 hnědá

199,-



Pralinky 15

151753 hnědá

159,-



Košíčky 24

pr. 2,4 cm

154479 béžová

154478 hnědá

149,-



Věnečky 18

pr. 3,8 cm

154484 béžová

154485 hnědá

149,-



Pracny 24

d. 3,5 cm

154477 béžová

154476 hnědá

149,-



Polokoule 24

pr. 2,8 cm

154442 béžová

154443 hnědá

149,-



Tyčinky 12

d. 8,2 cm

154444 béžová

154445 hnědá

149,-



Tyčinky 12

d. 8 cm

154446 béžová

154447 hnědá

149,-



Čas na šálek pohody

S příchodem chladnějších dnů přichází i chuť zpomalit a dopřát si chvíli klidu s voňavým šálkem čaje. Horký nápoj příjemně zahřeje, navodí pocit pohody a zpříjemní podzimní rána i dlouhé večery. Ať už dáváte přednost tradičním černým čajům, bylinkovým směsím nebo ovocným varian-
tám, každý šálek může být malým každodenním rituálem. Vychutnejte si podzim plný vůní, chutí a příjemných okamžiků.

NOVINKY!



NOVINKY!

Čajník BLACK

nerez, 0,96 l
113525
499,-

- pro malé množství vody



Čajník BEIGE

nerez, 1,5 l
113527
499,-

- odklápěcí píšťalka



- sklápěcí rukojeť

Čajník BLACK

nerez, 2,5 l
113526
599,-

- odklápěcí píšťalka





Hrneček
porcelán, 0,4 l
132246 béžová
132247 modrá
132248 hnědá
139,-



Hrneček
porcelán, 0,4 l
132244
129,-

Čajítka umožňují snadnou přípravu sypaného čaje bez lístků v nápoji. Jsou opakovaně použitelná, a tím šetrnější k životnímu prostředí. Hodí se pro přípravu čajů, bylinných směsí i koření do nápojů.

Čajítko do hrnečku
nerez, pr. 4,5 cm
144415
129,-

Čajítko do konvičky
nerez, pr. 7,5 cm
144416
179,-



Čajová lžička SRDCE
nerez, d. 14,3 cm
154216
59,-

Čajítko-sítko na koření
nerez, pr. 8,5 cm
144414
149,-

- na koření do omáček, polévek, svařeného vína



Kazeta na čaj
dřevo, sklo
24x7x16 cm
154074 přírodní
154075 bílá
154076 černá
249,-



NOVINKY!



Termokonvice
nerez, plast, 2,1 l
128549 stříbrná
128550 černá
699,-



Box na papírové kapesníky
dřevo, 25x9x13,5 cm
811275 přírodní
811276 bílá
811277 černá
229,-



přírodní

bílá

černá

designed by Orion

Proč matcha?

Matcha je jemně mletý zelený čaj s charakteristickou svěží chutí a sytější zelenou barvou. Je oblíbená pro tradiční způsob přípravy i všestranné využití v teplých i studených nápojích.



NOVINKA!

Matcha set
sklo, bambus, 0,42 l
127816
499,-



Vlčí máky, které nikdy neuvadnou

Jemná krása rozkvetlých vlčích máků přináší do kuchyně nádech venkovské pohody. Smalt je zdravotně nezávadný, snadno se udržuje a při běžném používání si dlouhodobě zachovává svůj vzhled. Nádobí se rychle zahřívá, dobře vede teplo a je vhodné pro každodenní přípravu nejrůznějších pokrmů. Díky nadčasovému provedení se stane nejen praktickým pomocníkem, ale i krásným doplňkem vaší kuchyně.

- s nerezovým kováním



Čajník 2 l
113528
599,-



Hrnek 0,41 l
112449
239,-

Rendlík

- 113389 pr. 14 cm **299,-**
113390 pr. 16 cm **399,-**

Kastrol

- 113391 0,65 l **299,-**
113392 1 l **329,-**
113624 2,2 l **399,-**
113625 3 l **469,-**
113393 4 l **499,-**
113394 5 l **599,-**

Hrnc

- 113385 2 l **399,-**
113386 3 l **449,-**
113387 4 l **499,-**
113388 6,5 l **599,-**

- na všechny typy spotřebičů včetně indukce, do trouby, do myčky

Poklice ušetří energii a urychlí přípravu pokrmů. Vybrat si můžete z naší nabídky smaltovaných i skleněných poklic v prodejnách ORION nebo na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz. K dispozici jsou vám již od průměru 10 cm až po největší 32 cm.





kolekce MÁK

Oblíbená kolekce se rozrůstá

Kolekce MÁK si získala takovou oblibu, že ji pro vás průběžně doplňujeme a rozšiřujeme o nové výrobky. Můžete sladit kuchyni i stolování do posledního detailu. K osvědčeným favoritům tak přibývají další praktické i dekorativní doplňky ve stejném stylu. Objevte nejnovější přírůstky a dopřejte si krásu rozkvetlého máku v celé domácnosti.

NOVINKY!

Dóza s víčkem

plech, bambus

127930 7,2x7,2x10,5 cm

149,-

127931 12,1x7,1x10,3 cm

179,-



Termoláhev

nerez

830655 0,4 l 259,-

830656 0,56 l 279,-



Hrnek VAŘÁK

keramika, 0,5 l

132240

159,-



Hrnek JUMBO

porcelán, 1,1 l

132243

289,-



Kouzlo tradiční keramiky

Keramický hrnec s poklicí spojuje osvědčenou tradici s praktickými vlastnostmi, které oceníte při každodenním vaření. Díky schopnosti rovnoměrně rozvádět a dlouho udržovat teplo jsou připravované pokrmy šťavnatější a plnější chuti. Je ideální pro pomalé vaření, dušení i pečení, při kterém se suroviny zpracovávají šetrně a zachovávají si své aroma. Skvěle se hodí pro přípravu polévek, gulášů, omáček, masových směsí i zeleninových pokrmů. Využít jej můžete také na ohřívání a pečení v troubě, kde dosahuje výborných výsledků bez zbytečného vysušování pokrmů.

- 4v1 – vaření, pečení, dušení i pražení

- poklice je opatřena otvorem pro únik přebytečné páry

- ergonomicky prohnutá držadla zajišťují pohodlnější a bezpečnější úchop

Poctivá bramborová polévka připravená v keramickém hrnci vás odmění plnou chutí, vůní bylinek a příjemně hustou konzistencí, která zahřeje v každém ročním období.

Bramborová polévka s houbami

- 600 g brambor
- 200 g čerstvých nebo sušených hub
- 1 větší cibuli
- 2 mrkve
- 1 petržel
- 2 lžíce másla
- 1,5 l zeleninového nebo masového vývaru
- 2 stroužky česneku
- 1 lžičku kmínu
- 1 lžičku sušené majoránky
- sůl, mletý černý pepř, nové koření, hrst čerstvé petrželky

Postup:

V keramickém hrnci rozpustíte máslo a nechte na něm zesklovatět najemno nakrájenou cibuli. Přidejte na kostky nakrájenou mrkev, kořen petržele a brambory, krátce promíchejte a zasypte kmínem. Přilijte vývar, přidejte houby (sušené houby předem namočte) a přiveďte k varu. Poté snižte teplotu a nechte

polévku pozvolna vařit asi 40 minut, dokud zelenina nezměkne. Ke konci přidejte prolisovaný česnek, mezi prsty promnutou majoránku, nové koření, sůl a pepř. Hotovou polévku posypte nasekanou petrželkou a podávejte s čerstvým chlebem.

Žáruvzdorný hrnec s poklicí keramika

113381	3,1 l	699,-
113382	4,2 l	799,-
113383	4,8 l	899,-
113384	6,9 l	999,-

- udrží jídlo dlouho teplé i po dovaření

Šťavnaté pečené kuře se zeleninou připravené v keramickém hrnci vás potěší křehkým masem, bohatou chutí a minimem práce při vaření.

- *zdravé vaření v tradiční keramice*



- *šťavnatější a chutnější pokrmy díky rovnoměrnému ohřevu*

Pečené kuře se zeleninou

- 1 celé kuře (cca 1,5 kg)
- 5 brambor
- 2 mrkve
- 1 cibuli
- 3 stroužky česneku
- 200 ml bílého vína nebo vývaru
- 2–3 snítky rozmarýnu
- 1 lžičku mleté sladké papriky
- sůl, čerstvě mletý černý pepř

Postup:

Kuře pečlivě očištěte, omyjte a osušte. Brambory oloupejte a nakrájejte na větší kostky, mrkev na kolečka a cibuli na měsíčky. Na dno keramického hrnce rozložte připravenou zeleninu a na ni položte celé kuře. Kuře ze všech stran osolte, opepřete a posypte mletou paprikou. Přidejte rozmarýn a celé nebo lehce rozmáčkuté stroužky česneku. Vše zalijte bílým vínem nebo vývarem, hrnec přiklopte poklicí a vložte do trouby předehřáté na 180 °C. Pečte přibližně 90 minut, podle velikosti kuřete a typu trouby. Během pečení kuře občas přelévejte výpekem. Pokud chcete získat křupavou kůrčičku, odklopte hrnec asi 15 minut před koncem pečení.

PODZIM – ZIMA 2026 – 2027

- *nezapomeňte na použití kuchyňské chňapky*



Brambory: Po uvaření zůstanou v hrnci dlouho teplé.

Rýže: V hrnci krátce na oleji orestujte propláchnutou rýži, osolte ji, opepřete a zalijte teplou vodou. Poté ji vložte do předehřáté trouby na 180 °C a pečte přibližně 15 minut. Po vypnutí trouby nechte rýži ještě dojít. Nebude se lepit a zůstane krásně sypká – nebude suchá, rozvařená ani připálená.

Guláš: Základ guláše můžete připravit na sporáku a následně jej nechat dusit v troubě. Maso bude krásně měkké, šťavnaté a získá výraznou chuť kotlíkového guláše.

Vývar: Doporučujeme jej vařit opravdu pomalu, aby získal plnou chuť a výrazné aroma.

Holubky: Závitky z kapustových listů plněné ochuceným mletým masem naskládejte do hrnce a přelijte rajčatovou omáčkou. Vložte je do předehřáté trouby na 180 °C a pečte přibližně 15–20 minut. Poté troubu vypněte a nechte ještě asi 15 minut dopéct v jejím zbytkovém teple.



Upečeno s láskou – domácí pečivo

Domácí pečení dává možnost mít pečivo přesně podle vlastní chuti a složení, bez kompromisů. Sami si volíte suroviny, postup i výslednou podobu chleba, baget nebo housek. Správné pomůcky celý proces usnadní a pomohou dosáhnout krásného tvaru i dokonalé struktury. Potěší vás nejen chuť pečiva, ale i nádherná vůně, která zaplní celý dům. A kdo by odolal teplému chlebu nebo rohlíku přímo z trouby?

Zadělávací mísa

plast, pr. 28 cm
126186

199,-

- široké využití
- s víčkem
- mix barev



Kuchyňská váha s odměrkou

plast, 1,2 l
131815

369,-

Silikonový vál

50x40 cm
750388

299,-

Kuchyňská utěrka 3 ks

egyptská bavlna, 70x50 cm
712411

259,-

Z mechanických i digitálních kuchyňských vah si můžete vybrat na www.oriondomacipotreby.cz nebo v našich prodejnách ORION.

Základní recept na domácí chléb

- 500 ml vody
- 250 g žitné chlebové mouky
- 250 g pšeničné chlebové mouky
- 250 g pšeničné mouky
- 1½ lžičky kmínu
- 75 g žitného kvásku
- ¼ lžičky mletého koriandru
- 2 lžičky soli

Postup:

Dopředu si připravte žitný kvásek, případně jej kupte v dobrém pekařství. Smíchejte v zadělávací míse žitný kvásek, žitnou chlebovou mouku a vodu (pokojové teploty). Vznikne řidší těsto. Připravte jej večer a přikrytý čistou utěrkou nechte do rána v teple kynout. Přidejte pšeničnou mouku, pšeničnou chlebovou mouku, sůl a koření. Těsto nechte asi 3 hodiny kynout. Poté vytvarujte bochník a v ošatce jej nechte asi hodinu kynout. Před pečením chleba nahřejte elektric-

kou troubu na 250–270 °C a dejte do ní rozpálit dva prázdné plechy. Po vykynutí přendejte chléb na horní plech a na spodní nalijte půl hrnku vody. Pozor, voda se hned změní v páru! Proto co nejrychleji zavřete dvířka trouby a nechte ½ minuty vodu pářit – chleba pak bude mít krásnou kůrku. Spodní plech vyjměte, pečte 5 minut, pak snižte teplotu trouby na 200 °C. Pečte asi 50 minut. Z této dávky upečete jeden bochník chleba o váze přibližně 1,2 kg.



Ratanové ošatky pro vás máme v několika velikostech a tvarech. Přijďte si vybrat.

kulaté od 229,-
 oválné od 289,-
 s dekorem od 269,-



Podložka/ mřížka

pochrom. kov
 32,5 cm
 121544
 129,-



Nůž k nařezávání
 dřevo, kov
 831155
 169,-



Ošatka s plátýnkem

ratan, bavlna
 741201 pr. 21 cm 289,-
 741202 26x13 cm 339,-



NOVINKA!

Plátýnko využijete na zakrytí těsta při kynutí jako ochranu před osycháním. Pokud ho vložíte mezi ošatku a těsto a vysypete jej moukou, funguje jako nepřilnavá vrstva a zabrání přilepení těsta. Zároveň chrání ošatku a pomáhá ji udržet čistou.



- aby byl pecen „pastvou pro oko“, můžete ho ozdobit pomocí nařezávacího nože. Ze začátku třeba jen jednoduše a postupně se propracujete až k ornamentům



Smaltovaný plech

128003 44,5x36x2 cm

128004 44,5x36x5,5 cm

569,-

699,-

Forma s víkem

pr. 26 cm

v. 5/18 cm

120075

1499,-



Forma

s víkem

35x14x16 cm

120074

1299,-

Další velikosti plechů najdete na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz nebo v prodejnách ORION.

Chlebovky na uložení pečiva nabízíme v několika barvách, tvarech i velikostech a z různých materiálů, takže si snadno vyberete tu pravou do vaší kuchyně. Najdete je na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz i v prodejnách ORION domácí potřeby. Z novinek pro vás vybíráme:

• také v bílé barvě



NOVINKA!

Voskované ubrousky na ukládání potravin najdete na str. 55.



• také v černé barvě



Chlebovka

plech, bambus
30x19,5x14,5 cm
152466

499,-

Máslenka

sklo, 19,5x13 cm
153598

169,-

Nůž na máslo

nerez, plast, čepel 9,5 cm
831189

119,-

Chlebovka

plast, bambus, 40x23x13 cm
152467

599,-

• víko slouží jako krájecí prkénko

Pečící papír
45x32 cm, 20 archů
750382
59,-

- využijete na chladnutí pečiva, při práci s čokoládou u cukroví, ale také do pekáče na pečení, na odložení horkých nádob

Rošt/mřížka
pochrom. kov, 32x23 cm
111175
119,-

Mašlovačka
silikon, plast
d. 22 cm
142748
89,-

Silikonový vál
60x50 cm
750389
399,-

- svačinový nůž skvěle rozkrojí i úplně čerstvé pečivo

Vykrajovačka/raženka
nerez, pr. 10,5 cm
127423
129,-

Kuchyňská špachtle
nerez, 16,5x13 cm
130428
139,-

Náš TIP!
Svačinový nůž
nerez, d. 10/22 cm
831185
249,-

Těsto na domácí housky, rohlíky nebo bagety

- 500 g hladké mouky
- 7 g sušeného droždí (nebo 20 g čerstvého)
- 300 ml vlažné vody
- 1 lžičku cukru
- 1 lžičku soli
- 2 lžíce olivového oleje (nebo másla)
- 1 vejce (na potřetí)
- trochu mouky na podsypání

Postup:

Do vlažné vody přidejte cukr a sušené droždí, promíchejte a nechte 5–10 minut stát, dokud směs nezačne pěnit. V míse smíchejte mouku a sůl, přidejte kvásek, olej (nebo rozpuštěné máslo) a promíchejte, dokud se všechny ingredience nespojí. Vyklopte těsto na pracovní plochu a hněťte 8–10 minut, dokud nebude hladké a elastické. Pokud je těsto příliš lepkavé, přidejte trochu mouky. Těsto vložte do mísy, zakryjte čistou utěrkou a nechte na teplém místě kynout asi 1 hodinu, dokud nezdvojnásobí svůj objem. Po vykynutí těsto rozdělte špachtlí na 8–10 stejně velkých částí, z každé vytvořte kuličku, položte na plech vyložený pečícím papírem

PODZIM – ZIMA 2026 – 2027

Pokud dáte přednost bagetám místo housiček, není nic jednoduššího než z těsta vytvarovat právě je.

Plech

na bagety
kov s nepř. povrchem
38x24,5 cm
120038
269,-

a pomocí kulaté vykrajovačky/raženky je prokrojíte a vytvarujete tzv. kaiserky. Nechte je 20 minut kynout. Předehřejte troubu na 200 °C, housky před pečením potřete mašlovačkou rozšlehaným vejcem a posypte mákem, sezamovými semínky nebo oblíbeným kořením. Pečte asi 15–20 minut, dokud nebudou zlatavé. Po upečení je nechte vychladnout na mřížce.



**Kuchyňská
chňapka**
bavlna, magnet
153921
139,-

Trhací chleba

- 50 g žitné mouky
- 250 g hladké mouky
- 1 lžičku soli
- 20 ml oleje
- 180 ml vody (záleží, jak mouka saje)
160 ml vody je na kvásek a zbytek vody
do těsta dle potřeby – vlažná voda)
- ½ lžičky cukru krystal na kvásek
- 10 g čerstvého droždí

Máslová směs:

- 150 g měkkého másla
- sůl, česnek, bylinky, strouhaný sýr



Forma na chléb
keramika, 33x16 cm
123297
549,-



Vál na těsto
silikon,
skl. vlákno
65x45 cm
750376
399,-

• s předtisknutou mřížkou a kružnicemi



Kráječ-špachtle
nerez, TPR
d. 17 cm
144713
139,-

**Váleček
na těsto**
kov, plast,
dřevo
141254
299,-

Postup:

Všechny suché suroviny promíchejte v míse dohromady. Z vody, cukru a droždí udělejte kvásek. Do robota dejte ¾ suché směsi, přidejte kvásek a promíchejte. Postupně přidávejte zbytek suché směsi a olej. Pořádně promíchejte (klidně 15 min) na pomalých otáčkách do hladkého nelepivého těsta. Nechte cca hodinu kynout, těsto musí zdvojnásobit objem. Poté ještě ručně propracujte na vále a vyválejte obdélník. Ten potřete mašlovačkou máslovou směsí. Nakrájejte špachtlí na kousky, které nastojato vkládejte do hranaté sádlem vymazané nebo pečicím papírem vyložené formy na chleba. Pečte na cca 180 stupňů 30–45 minut dozlatova podle typu trouby. Ke konci pečení potřete máslem. Do vrstev je možné vložit vysmaženou slaninu, cibulku, sušená rajčata, olivy...

Delikatesy na domácí pečivo

Šunkovar + teploměr

nerez, pr. 10 cm
131517

599,-



- tvar přizpůsobený přesně potřebám přípravy potravin v šunkovaru

Hrnc na šunkovar

nerez, 3,2 l
113041

499,-

Digitální teploměr s klipem

d. 17 cm
152869

299,-



Sáčky do šunkovaru

16x30 cm, 10 ks
180306

35,-

Když už máte na stole voňavé, křupavé domácí pečivo, byla by škoda zůstat jen u másla. Právě teď přichází ten správný okamžik doplnit ho o poctivé domácí dobroty, které jeho chuť krásně podtrhnou. Co takhle šťavnatá domácí šunka připravená v šunkovaru nebo jemná, voňavá paštika bez zbytečné chemie? Oba recepty jsou překvapivě jednoduché a výsledek stojí za to. Připravte si s námi to nejlepší, co můžete mít na čerstvý krajíc nebo voňavou housku.

Pokud se vám lépe pracuje s digitálním teploměrem, máme pro vás v nabídce například tento.

Širokou nabídku teploměrů na přípravu potravin, do udrny, lednice i na zavařování najdete na našem e-shopu

www.oriondomacipotreby.cz

nebo v prodejnách ORION.

Jemná králičí šunka s kousky česneku

- 1 kg králičího masa
- kousek bůčku
- 25 g soli
- 1 lžičku cukru
- 0,1 l vody
- 1 paličku česneku
- drcený černý pepř



Krájecí prkénko

dřevo
různé velikosti

od 119,-

Kuchyňský nůž SILVERLINE

nerez, d. čepele 12,5 cm
831184

269,-

Postup:

Vykostěné králičí maso nakrájejte na kostičky, přidejte na menší kousky nakrájený bůček, který nám šunku pěkně spojí. Králičí maso, obecně sušší, tak bude díky bůčku pěkně šťavnaté. Vložte maso i bůček do strojku na mletí masa, ale bez kolečka s otvory, pouze se šnekem. Tím se maso namašluje, což nemusíte dělat ručně, a aktivuje se proces uvolnění bílkovin v masu. Případně můžete použít domácí hnětač na těsto nebo domácí pekár-

nu spuštěnou na režim zadělávání těsta a pomalými otáčkami maso poválíte. Stroužky česneku oloupejte, nasekejte najemno, smíchejte s masem, osolte, opepřete a zalijte trochou vody. Vytvoří se tak jakési „blátíčko“. Sáček určený k vaření vložte do šunkovaru a maso do něj řádně stlačte, případně několikrát mírně bouchněte šunkovarem o pracovní desku, aby směs sedla a nevznikly mezi kousky mezery, které by způsobily nesoudržnost

při krájení. Uzavřete a 2 dny nechte uležet v chladničce. Následující den vařte v hrnci s vodou při 75–80 °C zhruba 2 hodiny. Vizualní kontrolu teploty zajistí teploměr, který zavěsíte na okraj hrnce. Po uvaření vylijte horkou vodu a vlijte studenou, tím dojde k teplotnímu šoku a šťáva okolo šunky ztuhne na chutný rosol, dejte ji chladit do lednice. Pak ji vyjměte ze sáčku a můžete krájet. Ideální přílohou je doma upečený chléb a kvašáky.



Mlýnek na maso PORKERT

vel. 5

130218

1 699,-



Sítka na koření

nerez, pr. 9 cm

143812

189,-



Postup:

Maso, cibuli, sůl a paštikové koření podlijte vodou a vínem a dejte péct. Koření můžete vložit do sítka na koření, nemusíte ho pak složitě vybírat z upečeného masa před mletím. Jakmile maso začíná měknout, přidejte na kousky nakrájená, vždy od blaněná játra a ještě asi 5 minut peče. Směs nechte zchladnout, vyjměte koření a jemně umelte v mlýnku na maso. Přidejte koňak, smetanu, vejce – ochutnejte, dosolte. Konzistence by neměla být příliš hustá. Pokud je, přidejte ještě trochu vývaru nebo vody. Směsí naplňte sáček, pevně zavažte jeho konec a cca 1,5 hodiny vařte v šunkovaru. Krájejte úplně zchladlé, lehce zasypte čerstvým tymiánem a podávejte s chlebem. Samozřejmě bude ještě lepší druhý den, ale většinou nevydrží a zmizí hned po zchladnutí!



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

Paštiku můžete připravit také zapékáním v troubě. Zajímavé servírování nabízejí jednorpčové misky. Nebo upečte paštiku ve větší misce z borosilikátového skla.

Zapékací miska

keramika

112836 pr. 9 cm

59,-

112837 pr. 11 cm

69,-

Krájecí prkénko MANGO

40,5x28 cm

126841

499,-



Zapékací miska s víčkem

borosilikátové sklo, plast

20x15x7 cm

124759

199,-

- v nabídce v několika velikostech

- pokud potřebujete paštiku uložit do lednice nebo ji někam přenést, oceníte praktické plastové víčko s klipy

Svačina bez plastu chutná lépe

Textilní sáčky a role napuštěné včelím voskem nabízejí přirozený způsob, jak balit potraviny bez zbytečného odpadu. Snadno se přizpůsobí pečivu, ovoci i miskám a pomohou udržet jídlo déle čerstvé. Jednoduché, praktické a stylové řešení pro každý den.

designed by Orion



Voskováný ubrousek

842347 20x18 cm **89,-**

842348 28x25 cm **149,-**

842349 35x33 cm **199,-**

Voskováný ubrousek/role

100x33 cm

842350

399,-

- 100% přírodní,
bez plastů,
netoxické

Voskováný sáček

750671 20x18 cm **239,-**

750672 30x21 cm **299,-**



Proč si je pořídit?

Pomohou udržet potraviny déle čerstvé, omezí spotřebu jednorázových obalů a šetří tak peníze i přírodu. Snadno jimi nahradíte plastové sáčky i fólie při běžném použití.

Jak je využijete?

Na svačiny do školy či práce, zabalení ovoce, zeleniny, pečiva nebo sýrů. Snadno jimi zakryjete misku nebo talíř před uložením do lednice. Stačí je zahřát rukama, materiál změkne a přilne k okrajům.

Hlavní výhody:

Jsou opakovaně použitelné, šetrnější k životnímu prostředí. Na rozdíl od plastových obalů neuzavírají potraviny úplně neprodyšně, takže se v nich méně hromadí vlhkost a potraviny se tolik nezapařují. Díky obsahu včelího vosku mají přirozené ochranné vlastnosti. Stylová a praktická alternativa k běžným sáčkům.

- sáčky i ubrousky lze omýt vodou, po omytí nechte rozložené uschnout a uložte je na chladném a suchém místě, teplem ruky se uhladí a krásně se přichytí, pro opravu drobných oděrek či ohnutých částí vložte sáček mezi pečicí papíry, v případě sáčku i dovnitř, a zažehlete žehličkou na vysoký stupeň



Návrat k poctivému vaření



Nerezové pánve si znovu získávají oblibu u všech, kteří chtějí vařit přirozeně, s důrazem na kvalitu použitých materiálů i samotnou chuť potravin. Vyžadují trochu jiný přístup než nepřilnavé nádobí, odměnou je ale perfektní opečení, dlouhá životnost a vaření bez kompromisů. Jakmile si osvojíte několik jednoduchých pravidel, stane se nerezová pánev spolehlivým pomocníkem pro každodenní vaření. Moderní kuchyně dnes totiž není jen o pohodlí, ale také o zdravějším a vědomějším přístupu k přípravě jídla.



Pánev STEELA

I13230	pr. 20 cm	499,-
I13231	pr. 24 cm	699,-
I13232	pr. 26 cm	799,-
I13233	pr. 28 cm	899,-
I13234	WOK pr. 30 cm	999,-

Nerezové náčiní SILVERLINE

I40361	obracečka	
I40362	obracečka s otvory	
I44908	naběračka-lžíce	
I44907	naběračka-lžíce s otvory	
I54218	vidlice	
		179,-



Správný postup při používání nerezové pánve



1. ZAHŘÁTÍ JE ZÁKLAD

- ✓ nechte prázdnou pánev zahřívát na střední výkon cca 1–2 minuty
- ✓ kápněte na pánev pár kapek vody – když se „sraží“ do kuliček a kloužou po povrchu, pánev je připravená



2. TUK AŽ NA HORKOU PÁNEV

- ✓ přidejte olej nebo máslo až po zahřátí pánve
- ✓ tuk by měl být před vložením potravin dostatečně rozeřhátý, ale nesmí se pálit



3. NECHTE JÍDLA ZATÁHNOUT

- ✓ dejte maso nebo zeleninu na pánev a chvíli nic dalšího nedělejte
- ✓ dokud se lepší k pánvi, není čas obracet – až se vytvoří kůrka, samo se uvolní



4. NEPŘEPLŇUJTE PÁNEV

- ✗ příliš mnoho jídla rychle sníží teplotu pánve
- potraviny se lepí na pánev a dusí místo opékání



5. SE SOLÍ VYČKEJTE

- ✗ sůl vytahuje vodu
- větší riziko lepení na povrch pánve



6. PROCES ČIŠTĚNÍ

- ✓ nechte pánev vychladnout
- ✓ vlijte teplou vodu, zbytky se obvykle samy uvolní
- ✓ při silném připálení pomůže voda a jedlá soda nebo ocet

Vyhnete se chybám



- ✗ studená pánev + tuk + jídlo
- dochází k připalování



- ✗ příliš vysoká teplota → spálení tuk, nerovnoměrné opékání



- ✗ neustálé míchání → potraviny se nestihnou zatáhnout

Nerezové nože SILVERLINE

Kvalitní nerezové nože jsou základem pohodlné a přesné práce v kuchyni. Vynikají vysokou ostroť, dlouhou životností a elegantním celonerezovým provedením, které skvěle doplní moderní kuchyň.



831183 8,5 cm **199,-**
831184 12,5 cm **269,-**
831180 20 cm **399,-**
831181 20 cm Chef **499,-**

831182 20 cm na chléb **399,-**
831185 10 cm svačinový **249,-**
831186 12,5 cm Santoku **269,-**
831187 17,4 cm Santoku **499,-**
831188 sekáček 18 cm **399,-**



Vaření a ohřívání v páře je zpět v moderní kuchyni

a patří mezi stále oblíbenější způsoby přípravy jídel. Potraviny si díky šetrnému vaření lépe zachovávají svou přirozenou chuť, strukturu i důležité živiny a zároveň není potřeba používat tolik tuku. Speciální napařovací cedník navíc jednoduše promění běžný hrnec nebo pánve v praktický parní hrnec pro každodenní zdravé vaření.

Cedník ANETT

nerez, pr. 24 cm

124479

429,-



Kastrol s poklicí ANETT

nerez, pr. 24 cm

110347

999,-



Pánev STEELA

nerez, pr. 24 cm

113231

699,-



NA KASTROLU

Nasadte cedník na kastrol s vodou a přiveďte k varu. Zajistíte tak šetrné vaření v páře.



Poklice

sklo, nerez, pr. 24 cm

122580

199,-



NA PÁNVI

Cedník nasedne na okraj pánve stejného průměru s trochou vody. Ideální pro zdravé ohřívání a vaření knedlíků, zeleniny, ryb či dalších pokrmů.

Skvělý způsob vaření těstovin

Praktický nerezový cedník na těstoviny promění běžné vaření v rychlou a pohodlnou záležitost. Těstoviny uvaříte přímo v cedníku vloženém do hrnce a po dokončení jej jednoduše vyjmete – bez těžkého přelévání vroucí vody i zbytečného nepořádku. Není divu, že podobné řešení si oblíbily i tradiční italské kuchyně.

Cedník na těstoviny ANETT

nerez, pr. 20 cm

124480

549,-

Hrnc s poklicí ANETT

nerez, pr. 22 cm

110367

1099,-

• vložte cedník do hrnce
a naplňte vodou

• těstoviny vařte přímo
v cedníku

• po uvaření jednoduše vyjměte
a nechte okapat



Když záleží na kvalitě přípravy

Vaření v nerezovém nádobí si získává stále větší oblibu u všech, kteří chtějí připravovat jídlo zdravěji a přirozeněji. Nerez je odolný, hygienický a při správném používání umožňuje šetrnou přípravu potravin bez zbytečného přepalování či ztráty chuti, vitamínů a cenných živin. Moderní trendy dnes směřují k vědomějšímu vaření, kde hraje důležitou roli nejen kvalita surovin, ale i způsob jejich zpracování. Právě nerezové nádobí nabízí ideální spojení dlouhé životnosti, skvělých výsledků a zdravější přípravy pokrmů.

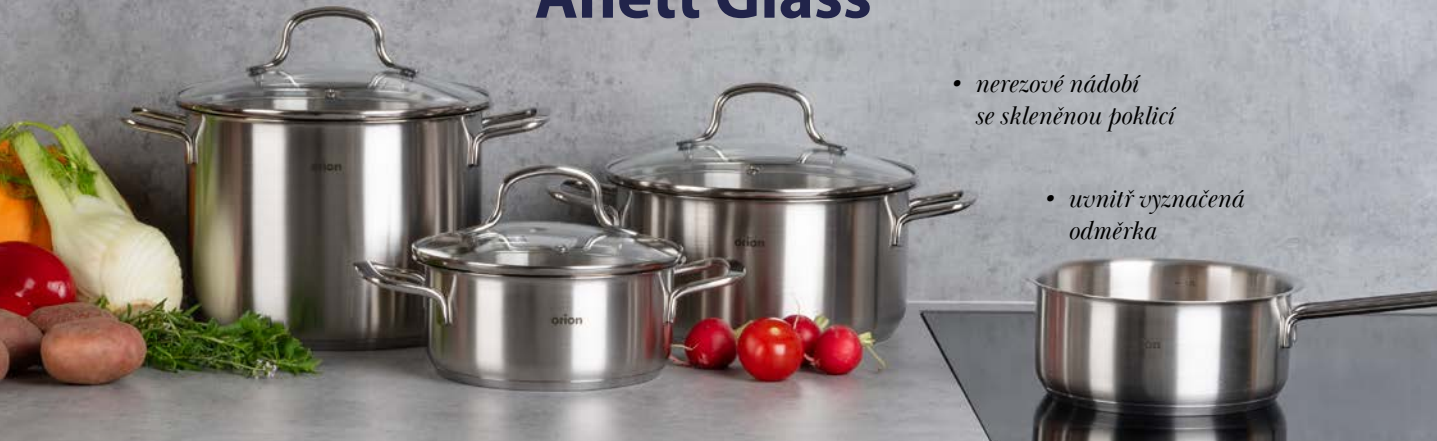
Nabízíme tři základní kolekce nerezového nádobí se sendvičovým dnem. Vybrat si můžete v prodejnách ORION, kde vám s výběrem pomůže milý a proškolený personál, nebo na našem e-shopu www.oriondomacipotreby.cz.



Anett

- *nerezové nádobí s nerezovou poklicí*

Anett Glass



- *nerezové nádobí se skleněnou poklicí*
- *uvnitř vyznačená odměrka*

Venice

- *silikonové prvky a tvarování okraje nádob pro snadné cezení*



- *nerezové nádobí se skleněnou poklicí*

Nízkotlaké vaření s úsporou energie

Nízkotlaký hrnec představuje moderní způsob vaření s využitím mírného tlaku. Díky speciální poklici s ventilem dochází k minimálním ztrátám páry. Ta v hrnci kondenzuje a vrací se zpět do připravovaného pokrmu. Vařit tak lze s menším množstvím vody, při zachování vlastní chuti potravin a cenných látek obsažených v surovinách.

Nízkotlaký hrnec

GRANDE

s poklicí, 5,5 l

113156

1399,-



Používáním poklice lze dosáhnout bodu varu rychleji, což může zkrátit dobu vaření až o polovinu. Poklici lze kdykoliv během vaření sejmut, pokrm dochutit a pokračovat v běžném vaření. Hrnec lze využívat i ke klasickému vaření s využitím běžné poklice z naší nabídky.

- *parní ventil – zajišťuje neustálé vyrovnávání tlaku a snižuje únik páry*

- *poklici zajišťíte a uvolníte posunutím*

- *zesílené dno s ocelovým plátem*

- *silikonová pojistka*

- *silikonové těsnění po obvodu hrnce*





Hlavní výhody

- vaření s menším množstvím vody
- úspora energie až o 50 % oproti běžnému vaření
- zkrácení doby vaření až o polovinu
- zachování vlastní chuti potravin
- zachování cenných látek v potravinách
- poklici lze kdykoliv během vaření sejmut
- parní ventil zajišťuje neustálé vyrovnávání tlaku mezi vnitřkem hrnce a okolím
- vhodný pro plynové, elektrické, sklokeramické i indukční sporáky
- masivní hliníkový korpus s dvoustvrstým nepřilnavým povrchem omezuje připalování pokrmů
- transparentní víko umožňuje kontrolu obsahu bez nutnosti otevírání
- samotný hrnec (bez poklice) lze mýt v myčce

Jak funguje?

Při vaření s nasazenou a zajištěnou poklicí se ztráta páry snižuje na minimum. Část páry kondenzuje na potravinách a předává jim svou energii. Další část kondenzuje na stěnách hrnce a ve formě horké vody se vrací zpět do pokrmu. Díky tomuto procesu lze připravovat pokrmy s menším množstvím vody a nižší spotřebou energie.



Na co je ideální?

- dlouhé pomalé vaření, při kterém se projeví úspora energie
- maso se dusí ve vlastní šťávě s minimem odpařování
- není potřeba často dolévat tekutinu
- minimální únik páry omezuje odpařování vody
- vývar si zachovává plnou chuť
- při několikahodinové přípravě je úspora energie nejvýraznější
- zelenina i maso se připravují současně v malém množství tekutiny
- chuť zůstává koncentrovaná
- kratší doba přípravy než v běžném hrnci

Hovězí guláš



Hovězí vývar



Dušené maso se zeleninou



Čerstvost bez kompromisů

Představte si, že se nemusíte každý týden zbavovat zkažených potravin. Že maso, které jste si právě koupili, bude šťavnaté a čerstvé i za několik dní. Že v mrazáku máte přehled, pořádek a spoustu místa. To vše zvládne jediný pomocník – vakuovačka. Tento šikovný přístroj vysaje z obalu vzduch, čímž výrazně zpomalí proces kažení potravin a omezí

množení bakterií. Vaše jídlo tak vydrží čerstvé mnohem déle! A to se počítá – nejen z hlediska kvality, ale i úspory peněz.

Navíc vakuování není jen o skladování. Je to malý kulinářský zázrak. Chutě marinád se rychle a rovnoměrně vstřebávají do masa, takže i rychlá večeře chutná jako po dlouhém marinování. A pokud miluje-

te kvalitní steaky, vakuovačka vám umožní maso doma postupně stařit – snadno a bez speciální výbavy. Vyzkoušet můžete také přípravu potravin, kdy se vaří při nízké teplotě metodou „sous-vide“.

Šetří čas, peníze i místo. A navíc vás bude bavit. Zkuste vakuovačku a zjistíte, že čerstvost může být otázkou jednoho stisknutí tlačítka.



Vakuová svářečka potravin s řezačkou

plast, silikon, kov, nylon
40x16x8 cm
131519

1599,-

Obsah balení:

1x vakuová svářečka
1x napájecí kabel
1x role fólie 300x28 cm
1x podtlaková hadice
1x manuál

Napájení: ze sítě.

Napětí: 220–240 V.

Výkon: 110 W.

Úroveň vakua: –60 kPa.

Hlučnost: 50–60 Hz.





role

750668 300x20 cm **99,-**

750669 300x28 cm **109,-**

• *opakované použití*

K této vakuovačce jsou kompatibilní nylonové role, sáčky a zátka na láhev z naší nabídky:

sáčky, 20 ks

142265 25x15 cm **99,-**

142266 29,5x19,5 cm **129,-**

142269 40x28 cm **229,-**

sáčky s ventilem, 10 ks

142267 22x21 cm **119,-**

142268 26x28 cm **159,-**

142271 40x28 cm **229,-**

sáčky s ventilem, 30 ks

142273 22x21 cm, 26x28 cm **349,-**

- *zipový uzávěr, vzduchotěsný odsávací ventil*
- *bílý štítek pro zapsání data uložení nebo druhu potravin*
- *použití od -20 °C do +110 °C*

Díky této vakuovací zátce se vám nebude kazit nedopité víno. Láhev vakuově uzavře velmi jednoduše a rychle. Zátku nasadíte na hrdlo láhve, na zátku nasadíte vakuovou pumpičku a několikrát zapumpujete nebo nástavec z elektrické odsávačky a odsajete vzduch. Tímto způsobem uzavření docílíte zpomalení oxidace vína a zachování jeho chuti i aroma k pozdější konzumaci. Možné využít k přípravě a uzavírání letních šťáv a jiných nápojů.

Pumpička + 2 vakuovací zátky

plast, nerez
d. 15,5 cm

143302

189,-

Vakuovací zátka 4 ks

plast, pr. 3,3 cm
144532

99,-



Vařte zdravě, pohodlně a s jistotou švýcarské kvality

Dopřejte si radost z každodenního vaření s kolekcí ECRINA, která spojuje moderní design, vysokou odolnost a špičkovou technologii. O výjimečné vlastnosti kolekce ECRINA se stará prémiový 2vrstvý keramický povrch **ILAG XERADUR** od renomované švýcarské společnosti **ILAG**, specialisty na vysoce kvalitní nepřilnavé povrchy. Keramický povrch zabraňuje připalování pokrmů a umožňuje vařit s minimálním množstvím tuku. Připravené suroviny si tak zachovávají svou přirozenou chuť i vůni. Samozřejmostí je snadná údržba a vysoká odolnost vůči vysokým teplotám. Vnější organosilikonová úprava chrání povrch před poškozením a usnadňuje čištění.

Kastrol s poklicí

113611	2,3 l	699,-
113612	4,4 l	899,-
113613	6,6 l	1099,-

- kastroly jsou ideální pro přípravu polévek, omáček, těstovin, dušených pokrmů i příloh



- pánve využijete na smažení masa a ryb, restování zeleniny, přípravu palačinek nebo omelet



- vhodné na všechny typy spotřebičů, včetně indukce

Pánev

113235	pr. 20 cm	499,-
113236	pr. 24 cm	599,-
113237	pr. 26 cm	649,-
113238	pr. 28 cm	699,-

- na pánve jsou vhodné skleněné poklice, můžete si vybrat z naší nabídky poklic na e-shopu www.oriondomacipotreby.cz nebo v prodejnách ORION



Pánev WOK

pr. 30 cm
113239
799,-

Pánev hluboká

pr. 26 cm
113240
699,-

ECRINA

- nádoby se rychle a rovnoměrně zahřívají, což přispívá k efektivní přípravě pokrmů i úspoře energie

- poklice s otvorem pro únik páry



Pro zachování dlouhé životnosti povrchu nádobí doporučujeme používat kuchyňské náčiní, které keramický povrch nepoškodí. Barevně jsme tuto kolekci pánví a kastrolů doladili tímto kuchyňským náčiním:

140363 obracečka s otvory

99,-



140364 obracečka lomená

99,-



144910 naběračka

99,-



144912 naběračka lžíce

99,-



144909 naběračka s výlevkou

99,-



144911 naběračka na špagety

99,-



143918 kleště-obracečka

149,-



143128 mačkadlo na brambory

99,-



143022 lopatka na dort

99,-



831190 nůž na dezerty

99,-



143917 pinzeta-obracečka

99,-



- uvnitř odměrka

Nádobí Metalic Camp

Kotlík 4 l
111085
599,-

NOVINKY!

Kolekce METALIC, kterou vám představíme až v úplném závěru magazínu, dostala také dobrodružnou podobu. Řada METALIC CAMP si zachovává všechny přednosti smaltovaného nádobí a navíc je doplněna dekorem inspirovaným lesem a kempováním. Ideální společník pro vaření na chatě, v karavanu i pod stanem.

Rendlík
pr. 18 cm
113626
399,-

- lžíce, vidlička, nůž
- plus otvírák na láhve
- kempování, táboření, stanování

Hrnek 0,4 l
112457
269,-

Příbor na cesty 3 ks
nerez, d. 17,5/17,5/19,5 cm
154202
179,-

designed by Orion



• nalévací
zátko

• víčko = pohárek

Termoska CAMP

nerez, plast, 2,1 l

128551 zelená

128552 černá

699,-

• sklápěcí ucho



• pro teplé i studené nápoje

Pokud vás zaujalo smaltované nádobí na kempování a vaření v přírodě, mohlo by vás zajímat, že v nabídce máme také kolekci METALIC bez dekoru. Ucelenou nabídku si můžete prohlédnout na str. 76. Doplnují ji také smaltované čajníky a hrnečky v krásných barvách.



Smaltovaný hrnek 0,41 l

112456 GREY

112455 GREEN

249,-

Smaltovaný čajník 2 l

113531 METALIC

113530 GREY

113529 GREEN

599,-

Vodu v ideální formě

pro přípravu veškerých nápojů i pro vaření vám připraví filtrační konvice. Pětistupňová filtrace redukuje tvrdost vody, chlor, olovo, zinek, měď, některé herbicidy a pesticidy, nepříjemné pachy. Voda je chutnější a zdravější. Po naplnění horní nádoby konvice se voda přefiltruje přes vodní filtr do spodní části konvice a je připravena k použití. Používáním této vody významně omezíte usazování vodního kamene v domácích elektrospotřebičích.

NOVINKA!

Filtrační konvice + filtr

plast, 3 l

156033

799,-

- celkový objem konvice bez filtru 3 l, objem přefiltrované vody 1,2 l

- konvice je vybavena rukojetí z masivního dřeva, která zajišťuje příjemný úchop a přírodní vzhled



- víčko konvice je opatřeno manuálním časovačem, který ohlížá životnost filtru. Ta je 35 dní/150 litrů vody

Filtrační konvice + filtr

plast, 3 l

156019 bílá

156020 modrá

599,-



Láhev s víčkem

sklo, kov

128704 0,5 l **89,-**

128706 0,98 l **99,-**

125994 1,1 l **109,-**

Přefiltrovanou vodu můžete uchovat v chladničce ve skleněné láhvi s víčkem a v konvici filtrovat další množství vody. Budete tak mít přefiltrovanou vodu vždy k dispozici ihned v dostatečném množství.



Filtr do konvice

180308 1 ks **129,-**

180309 3 ks **369,-**

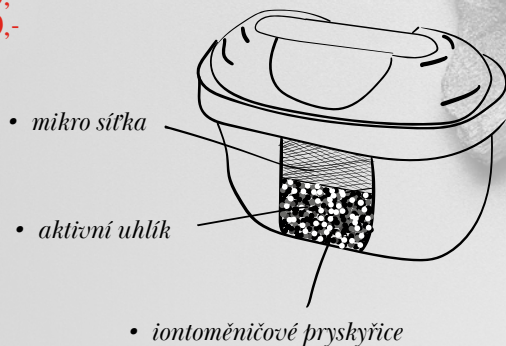
180671 6 ks **699,-**

180672 9 ks **899,-**

- hodí se do konvice 111968, 111990, 111991, 156019, 156020

- součástí balení je redukce pro konvice s omezujícím ventilem a návod pro použití

- snižují obsah vodního kamene, odstraňují nežádoucí látky (např. chlor), které ovlivňují chuťové a pachové vlastnosti vody



Žádná vlhkost

NOVINKA!

a tedy ani plíseň vás nepřekvapí na skrytých místech, pokud do domácnosti umístíte pohlcovače vlhkosti. Všechny druhy těchto pohlcovačů účinně absorbují vlhkost ze vzduchu, čímž chrání váš domov před plísněmi a nepříjemným zápachem. Některé modely jsou obohaceny o esenciální oleje, které zároveň osvěžují vzduch.



Pohlcovač vlhkosti 1 l

plast, 13x13x18 cm

832394 zelená

832395 černá

229,-



NOVINKA!



Pohlcovač vlhkosti 1 l

plast, 17x14x17,5 cm

832396

249,-

Pohlcovač vlhkosti do úložných prostor

100 g, 3 ks

832397

149,- NOVINKA!



Náhradní tableta 450 g

832383 bez vůně

99,-

832388 bez vůně, 2 ks

179,-

832386 bez vůně, 3+1 ks

297,-

832384 citron

99,-

832385 levandule

99,-

832387 levandule + citrón, 2 ks

179,-



NOVINKA!

Náhradní granulát

832380 bez vůně, 450 g

99,-

832381 citrón, 450 g

99,-

832382 levandule, 450 g

99,-

832398 bez vůně, 2 kg

299,-

- lze použít tabletu nebo granulát





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

199,-



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

269,-

- do bytu, domu, garáže,
sklepa, dílny, auta

Náhradní náplň 1 kg
832390

179,-



Jednorázové pohlčovače

- | | | |
|--------|------------------|--------------|
| 832391 | bez vůně, 450 g | 139,- |
| 832371 | bez vůně, 180 g | 89,- |
| 832372 | citrón, 230 g | 99,- |
| 832376 | levandule, 230 g | 99,- |



Funguje nejen v domácnosti,
svou funkci skvěle plní také
v interiéru auta.



**Pohlčovač
do auta 100 g**
832378

89,-

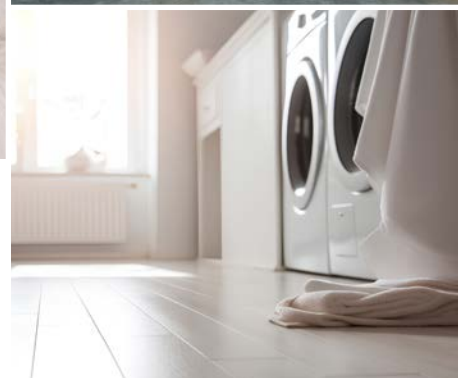
**Náhradní
náplň 100 g**
832389

59,-



Závěsný pohlčovač

- | | | |
|--------|-----------------|--------------|
| 832373 | bez vůně, 250 g | 99,- |
| 832374 | bez vůně, 400 g | 119,- |
| 832392 | oceán, 210 g | 109,- |



NAVŠTIVTE NĚKTEROU Z NAŠICH PRODEJEN V ČR

AŠ, Železářství Voják AŠ s.r.o., Hlavní 2992
tel.: 777 563 488

BENEŠOV, Perfecta, spol. s r. o., Čechova 2123
tel.: 602 160 264

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

BLANSKO, OC Svitava, Kollárova 639/1a
tel.: 777 738 179

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

BRNO, Domáci potřeby STRAŠIL s.r.o., Ečerova 2B
tel.: 705 636 268

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

BRNO, NC Královo Pole, Cimburkova 4
tel.: 724 162 923

BRNO, OC Futurum, Videňská 132/100
tel.: 702 167 301

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

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

BŘECLAV, AVENTIN Shopping, Lidická 3341/137
tel.: 720 843 581

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

ČESKÁ LÍPA, Jirficha z Lipé 93
tel.: 720 827 436

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

ČESKÉ BUDĚJOVICE, NG Gěčko, 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

DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM, 17. listopadu 3142
tel.: 731 118 084

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

HOLEŠOV, Obchodní dům Morava, nám. Dr. E. Beneše 7
tel.: 724 305 053

HOLICE, SUSY, s.r.o., Jungmanova 490
tel.: 467 771 331

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

HRADEC KRÁLOVÉ, OC Aupark, Gočárova 1754/48a, Praž. předm.
tel.: 720 742 302

HRADEC KRÁLOVÉ, Orlice park shopping, Víta Nejedlého 1063
tel.: 727 899 396

HRADEC KRÁLOVÉ, OC Kukleny, Kutnohorská 226
tel.: 606 048 880

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

HUSTOPEČE, Starovice č. p. 901
tel.: 724 371 082

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

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

CHRUUDIM, Široká 127
tel.: 505 222 935

JABLONEC n. NISOU, Petra Brettschneiderová, Podhorská 434/6
tel.: 605 281 018

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

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

JESENICE, Nákupní 1462
tel.: 603 842 417

JESENÍK, Lipovská 325/17
tel.: 777 701 265

JIČÍN, Tylova 813
tel.: 724 870 679

JIHLAVA, OC CityPark, Hradební 1
tel.: 720 742 311

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

JILEMNICE, Centro, PKMT s.r.o., Krkonošská 1259
tel.: 775 707 979

JINDŘICHŮV HRADEC, OC Hvězdárna, Budějovická 1025
tel.: 601 695 919

KARLOVY VARY, OC Varyáda, Kpt. Jaroše 375/31, Dvory
tel.: 720 842 993

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

KLADNO, Central Kladno, Petra Bezruče 3388
tel.: 702 210 319

KLATOVY, Pražská 187
tel.: 722 976 889

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

KOPŘIVNICE, Štefánikova 220/24 (u Kauflandu)
tel.: 727 902 603

KOZMÍN, RP Kozmín, Kozmín 508, Úlice u Kralup n.Vltavou
tel.: 720 843 028

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, Tyršova 2048/43
tel.: 607 082 910

KUTNÁ HORA, Masarykova 802
tel.: 601 695 902

KYJOV, Masarykovo náměstí 17
tel.: 720 037 664

LANŠKROUN, Nádražní ulice 85
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

LITOVEL, Libor Václavík-Libros, ul. Palackého 848/14
tel.: 585 342 155

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

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

MIKULOV, HOBBY MARKET, Gagarinova 1
tel.: 606 223 994

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

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

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

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

NÁCHOD, Palackého 24
tel.: 601 367 667

NOVÉ MĚSTO NAD METUJÍ, T. G. Masaryka 2000
tel.: 720 861 801

NOVÝ BOR, RP u Kauflandu, B. Egermanna 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, Kafkova 1223/8
tel.: 720 742 302

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

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

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

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

OSTRAVA, OD Laso, Doma R, Masarykovo náměstí 3090/15
tel.: 596 768 144

OSTRAVA, Poruba, Hlavní třída 700
tel.: 724 969 804

OVČÁRY u Kolína, RP Ovčáry, Západní 304
tel.: 725 581 999

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

PELHŘIMOV, Pražská 2498
tel.: 720 869 355

PISEK, 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

PLZEŇ, OC Rokycanská, Rokycanská 1424/128
tel.: 720 861 774

PODĚBRADY, OC Pískovka, Perfecta, spol. s r. o., Písková Lhota 267
tel.: 725 078 707

POHOŘELICE, ABK 99, s.r.o., Komenského 259
tel.: 519 424 858

POLÍČKA, Masarykova 7
tel.: 731 417 028

PRAHA 4, OC DBK, Budějovická 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.: 607 082 772

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, NC Eden, U Slavie 1527
tel.: 607 587 494

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

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

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

PROSTĚJOV, Žižkovo náměstí 88/5
tel.: 720 888 609

PŘEROV, OC Galerie, Čechova 3491/26
tel.: 724 121 905

PŘEROV, SI Center Přerov, Lípnická 2936
tel.: 601 131 258

PŘÍBRAM, Brodská 601
tel.: 722 964 951

PŘÍBRAM, Kupoha, Náměstí 17. listopadu 298
tel.: 602 754 471

PŘÍBRAM, Petr Franta, Pražská 148
tel.: 318 624 672

RAKOVNÍK, RP Rakovník, nábl. Dr. Beneše 2509
tel.: 720 983 631

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

RYCHNOV NAD KNĚŽNOU, Hrdinů odboje 1930
tel.: 724 154 986

RYCHNOV NAD KNĚŽNOU, Havlíčkova 1368
tel.: 724 981 943

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

STŘÍBRNO, X-Park, U Věže 1806
tel.: 720 073 034

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

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

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

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

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

TRUTNOV, City Market, Horská 687
tel.: 601 130 390

TURNOV, nám. Českého ráje 3
tel.: 720 895 503

TŘEBÍČ, Haus Spezi, Ing. Josef Prajnsner, Spojovací ulice 1348, Střítež
tel.: 563 031 938

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

TŘEBOŇ, Líbalova 1390
tel.: 720 880 457

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

UHERSKÉ HRADIŠTĚ, Prostřední 128
tel.: 727 899 880

UHERSKÝ BROD, Domáci potřeby K & K, s.r.o., Masarykovo nám. 103
tel.: 572 633 125

UNIČOV, RP Klokán – Cukrovarská 1548
tel.: 720 876 345

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

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

VALAŠSKÉ MEZIRŘÍČÍ, OC Címal, Polášková 29
tel.: 571 623 929

VELKÉ MEZIRŘÍČÍ, AMICUS s.r.o., U Tržiště 2205
tel.: 727 972 464

VIMPERK, PORTIN park Vimperk, Špídrova 190
tel.: 720 867 846

VSETÍN, OC Elpos, Dolní Náměstí 314
tel.: 724 354 468

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

VYSOKÉ MÝTO, Tůmova 99
tel.: 725 182 451

ZÁBŘEH, Leštínská 2429/1 (naproti Kauflandu)
tel.: 722 984 072

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

ZLÍN, RP Centro, 3. května 1205
tel.: 720 861 805

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

ŽAMBERK, Pionýrů 1495
tel.: 737 891 536

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

ŽDAR nad SÁZAVOU, OD-Kinsky, KINSKÝ Žďar, a.s., Bezručova 39
tel.: 566 628 861

Když vládne černobílá elegance

Bílá a černá tvoří nadčasovou kombinaci, která nikdy nevyjde z módy. Jemná černá linka dodává porcelánu osobitý charakter a promění i běžné stolování ve stylový zážitek. Kvalitní porcelán New Bone China potěší nejen elegantním vzhledem, ale také vysokou pevností a odolností. Sladte porcelán s černými doplňky a vytvořte styl, který vás bude těšit každý den.

NOVINKY!

Servírovací tácek

keramika, 33,5x12 cm
153857

159,-

Hrnek 0,39 l

porcelán
132217

99,-

Přístroje BLACK 24 ks

nerez, černý povrch
143689

1499,-

Talíř DECORA

129171 dezertní pr. 20,5 cm

89,-

129172 hluboký pr. 20,2 cm

99,-

129173 mělký pr. 27,5 cm

149,-

Sada talířů

DECORA 18 ks

porcelán
129599

1999,-

Sada šálek + podšálek 2 ks

porcelán

132218 0,11 279,-

132219 0,211 299,-

Šálek

porcelán

132215 0,11 79,-

132216 0,211 89,-

Podšálek

porcelán

129174 pr. 13 cm 55,-

129175 pr. 14,7 cm 59,-

Košík

na ovoce

RADKA

kov, pr. 25,5 cm

731606

299,-

Nádobí, které zaujme na první pohled

Metalic

- nádobí je vhodné pro všechny typy sporáků včetně indukce

Sada nádobí METALIC 9 dílů

113623

2999,-

- praktická vnitřní stupnice

NOVINKY!

Smaltované nádobí METALIC spojuje tradiční kvalitu s moderním vzhledem. Zdravotně nezávadný smaltovaný povrch neovlivňuje chuť připravovaných pokrmů a umožňuje každodenní vaření bez uvolňování nežádoucích látek do jídla.

Jednotlivé kusy nádobí nabízí možnost vytvořit si vlastní sadu právě tak, jak vám bude vyhovovat.

- v případě potřeby nebo poškození si můžete na našem e-shopu www.oriondomacipotrebny.cz nebo v prodejnách ORION doplnit poklice 126343, 126344, 126346 a 126348

Hrnc s poklicí

113614	1,75 l	499,-
113616	3,25 l	599,-
113617	5 l	699,-

Kastrol s poklicí

113615	2,5 l	549,-
113618	4,5 l	649,-

Rendlík

113619	pr. 16 cm	349,-
113620	pr. 18 cm	399,-

834907

