



**Иновация для
здорового,
разнообразного и
сбалансированного
ПИТАНИЯ**

НИ ОДИН СПОСОБ ГОТОВКИ ДОМА НЕ УДОВЛЕТВОРЯЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ НА 100%

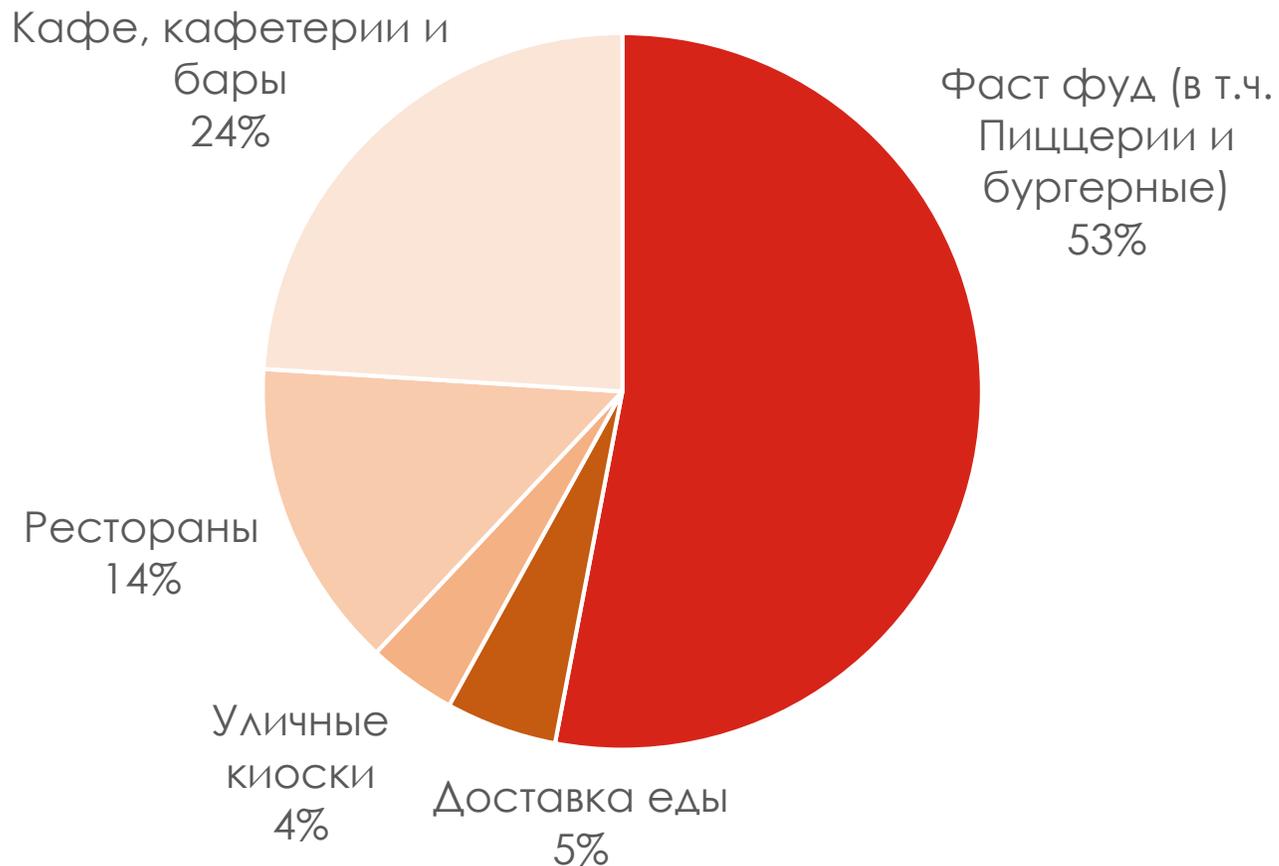
Основные способы приготовления еды дома:



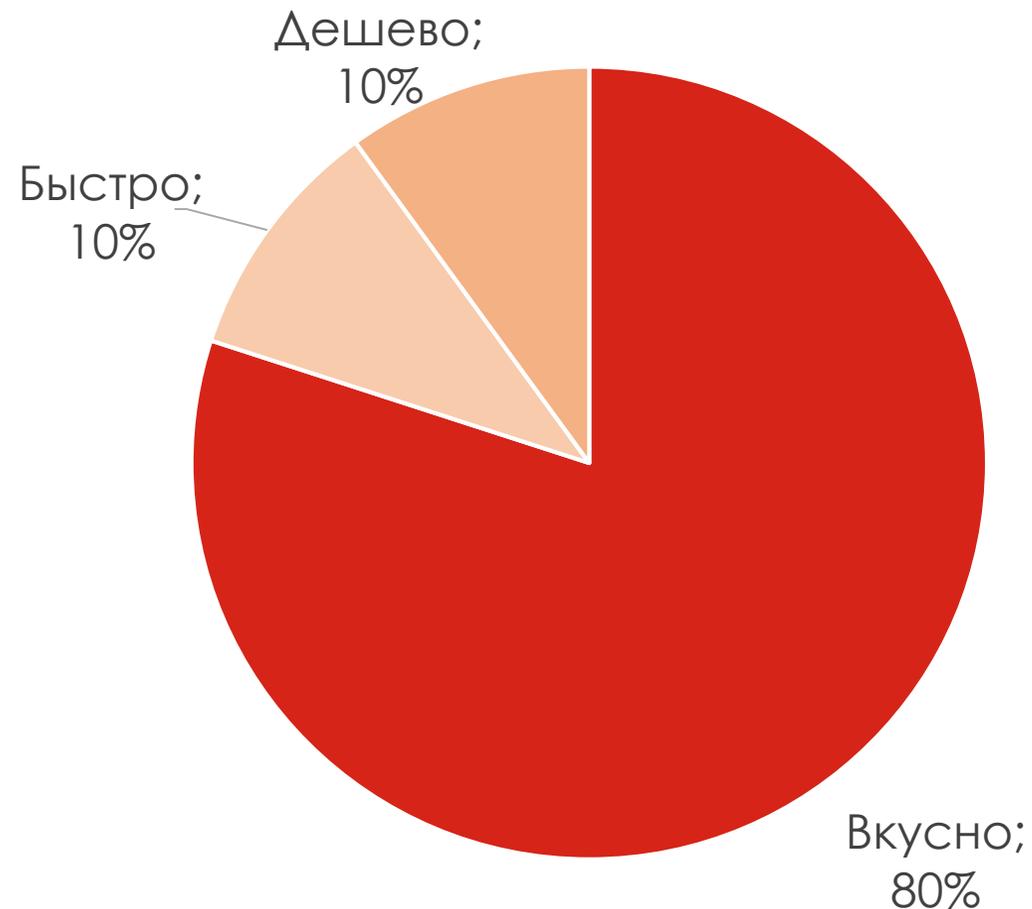
Приготовление	Сковорода	Духовой шкаф	Мультиварка
Автоматизация процесса	-	-	+ - режим жарки
Разнообразие питания	- требуется знания и навыки	+	+
Здоровое питание	- требуется знания и навыки	+ - требуется знания и навыки	+ - режим жарки

АЛЬТЕРНАТИВА ДОМАШНЕЙ ЕДЕ- ФАСТФУД. ПОТРЕБИТЕЛИ ВЫБИРАЮТ ЕГО ИЗ-ЗА ВКУСА!

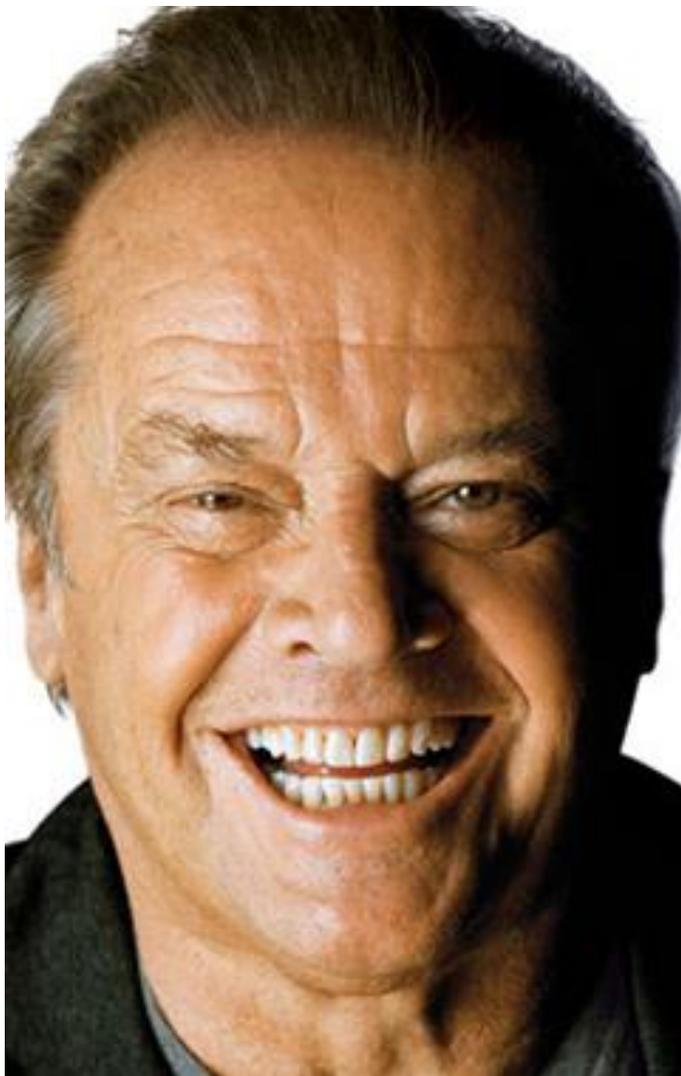
Альтернатива домашней еде



Причина, по которой вы едите фаст-фуд?



ВРЕД ФАСТ-ФУДА НА ОРГАНИЗМ



ДО



ПОСЛЕ

ВРЕД ФАСТ-ФУДА НА ОРГАНИЗМ

- Используют вредные транс-жиры: портят пищеварительный тракт и ведут к ожирению.
- Используют усилители вкуса, ароматизаторы, красители и прочие добавки: вредные и вызывают привыкание, от чего есть продукцию хочется снова и снова.
- Практически не содержат питательные вещества и полезные компоненты. Систематическое употребление ведет к недостатку витаминов и минералов.



Важно! Вред фастфуда на организм возрастает в том случае, если масло для жарки долго не меняют (а на практике так и есть). Тогда канцерогенные соединения разрушают строение ДНК, что чревато онкологическими и аутоиммунными заболеваниями.

Можно ли минимизировать вред фаст фуда?

Да! Если не покупать его в кафе и научиться готовить самостоятельно в домашних условиях, контролируя весь процесс!



ВКУСНО
& ПОЛЕЗНО®



Полезные
УДОВОЛЬСТВИЯ



АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В АСТИFRY

22 патента в одном приборе!!!

Ученые

ИННОВАЦИИ

Шеф-повара

Технологии



TEFAL ACTIFRY GENIUS

Инновация для здорового, разнообразного и сбалансированного питания!!!

ПОЛЬЗА

УДОБСТВО



УДОВОЛЬСТВИЕ

Tefal



ВСЕГО 1 ЛОЖКА МАСЛА!!!

Замороженный
картофель фри,
жареный во
фритюре



16%
жира

Замороженный
картофель фри,
приготовленный
в аэрофритюре



10%
жира

Свежий
картофель
фри, жареный
во фритюрнице



8%
жира

Свежий
картофель
жареный в
ActiFry



3%
жира

- 3% жира вместо 16% (Фаст Фуд)
- Лакомство любимыми блюдами без вреда здоровью
- Экономия денег
- Забота о своем здоровье и здоровье всей семьи

НА 45% МЕНЬШЕ КАЛОРИЙ В КАРТОШКЕ ФРИ С АСТIFRY



Картофель
фри из
ActiFry[®]
GENIUS

162

Ккал на 1 порцию*

VS

Картофель фри из
Фаст фуд

295

Ккал на порцию*

✓ Не имеет значения, готовите ли вы свежие или замороженные ингредиенты, ActiFry Genius сохраняет полезные элементы, предотвращает подгорание и пересушивание. Ваши блюда будут вкусными и полезными.

МАСЛО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ МОЖНО РАЗНООБРАЗИТЬ!

При какой температуре полезные масла становятся вредными		
Масло	Точка дымления (градусы Цельсия)	Для чего можно использовать
Льняное масло	110	Салаты, соусы и заправка уже готовых блюд
Масло грецкого ореха	150	
Нерафинированные подсолнечное, кукурузное, арахисовое, кунжутное масла	160	Салаты, соусы, заправка готовых блюд, тушение, пассеровка, лёгкое обжаривание при невысокой температуре
Оливковое нерафинированное	177-204	
Рафинированные масла - рапсовое, грецкого ореха, кунжутное	204	
Рафинированные масла - подсолнечное, кукурузное, арахисовое, овощное (соевое)	230	Салаты, соусы, выпечка в духовке, жарка, фритюр
Оливковое масло «Помас» (второй отжим) и оливковое рафинированное	238-242	



- Содержат много полезных веществ при правильном использовании
- Насыщают еду дополнительными вкусами и ароматами
- Вносят разнообразие в привычные блюда

УНИКАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ DUAL MOTION



Dual Motion - уникальная комбинация горячего воздуха и мягкого перемешивания для равномерного результата приготовления с максимальным удобством и скоростью.

- ✓ Каждый раз идеальный результат благодаря технологии **Dual Motion**: золотистая и хрустящая корочка снаружи, нежная текстура внутри.

УНИКАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ DUAL MOTION

- ✓ *Эксклюзивная технология позволит вам готовить без необходимости постоянного перемешивания и контроля за процессом приготовления.*

**БОЛЬШЕ НЕ НУЖНО СЛЕДИТЬ И ПЕРЕМЕШИВАТЬ! Actifry Genius
приготовит ЗА ВАС!**



А время можно посветить семье!

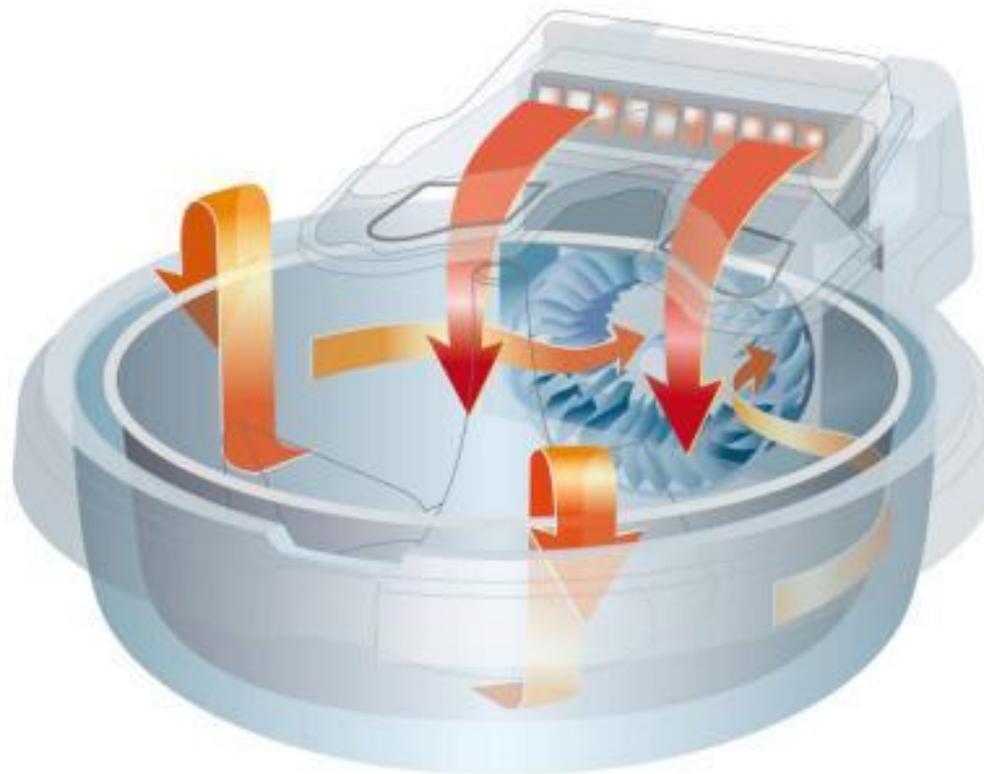
КАК ГОТОВИТ TEFAL ACTIFRY

Всего 1 ложка масла



Вентилятор создаёт поток воздуха с большой скоростью, а нагревательный элемент внутри прогревает его до температуры 220 °C

Лопатка автоматически перешивает блюдо



9 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВСЮ СЕМЬЮ



«Фри»:

Картофель фри
Текс мекс
Картофель с
зеленью
Пататас бравас
Морковные чипсы



«Спринг-роллы»:

Спринг-роллы
Моцарелла с вялеными
помидорами
Шоколадный фельетон



«Мясные и овощные шарики»:

Фрикадельки



«Панировка»:

Куриные наггетсы
Кеббе
Креветки в
панировке
Свинина в
панировке
Венские гребешки



«Кляр»:

Луковые кольца
Пончики
Яблочные пончики
Кусочки пармезана
Рыба в кляре



«Цыпленок»:

Пряные
крылышки
Крылья в
азиатском стиле
Тикка Масала
Шаурма куриная



«Десерты»:

Ананас с манго
Домашние мюсли
Карамелизированные орехи
Яблоки и груши с фундуком

9 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВСЮ СЕМЬЮ

А также 2 инновационные настройки «1 блюдо – 1 шаг»:



«Вок»:

Жареный рис с овощами
Жареный рис с креветками
Китайская лапша
Жареные средиземноморские
овощи
Тушеная говядина



«Всемирная кухня»:

Кебаб
Буррито
Телятина по-итальянски

- ✓ Интеллектуальный контроль одновременного приготовления различных ингредиентов обеспечивает одноэтапное приготовление блюда, автоматически регулируя оптимальную температуру и время приготовления для каждого ингредиента, создавая бесподобные блюда

9 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВСЮ СЕМЬЮ

«1 блюдо – 1 шаг»:

ActiFry Genius будет регулировать температуру приготовления, время и движение лопатки, чтобы обеспечить правильный уровень приготовления для каждого ингредиента, поэтому вы всегда получите отличные результаты в 1 шаг.



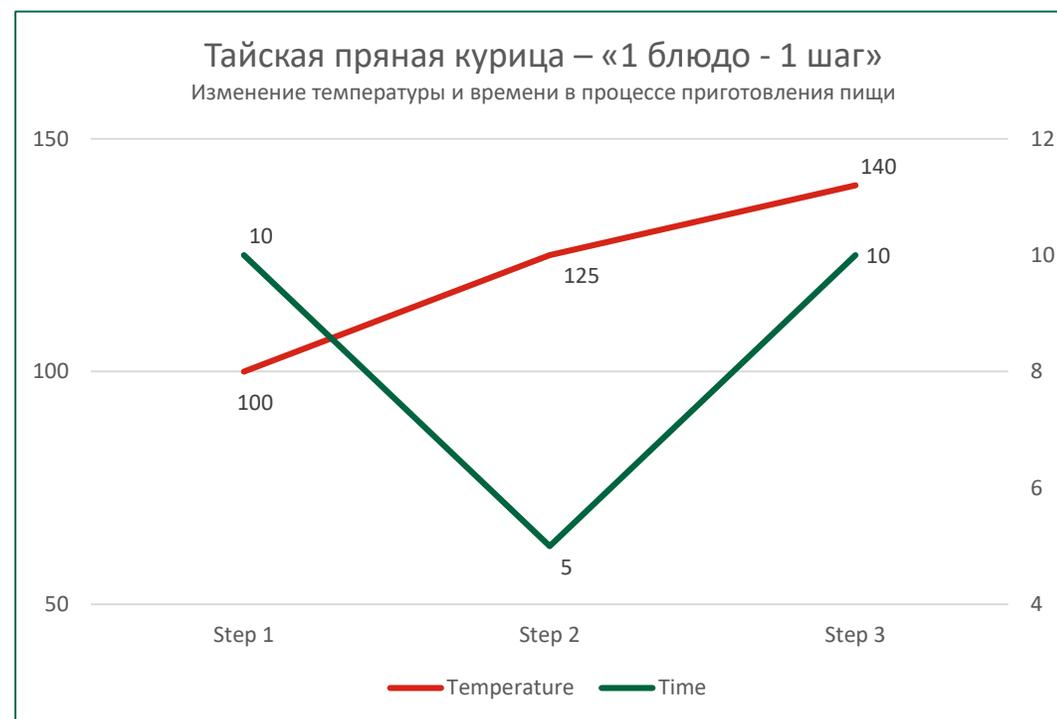
Пример приготовления: Тайская пряная курица с использованием функции «1 блюдо – 1 шаг»:

«Всемирная кухня»

Шаг #1 : Приготовление овощей при 100°C в течение 10 минут с выключенным перемешиванием.

Шаг #2: Температура поднимается до 125°C, и Actifry Genius готовит все в течение 5 минут с включенным перемешиванием для совершенно однородного приготовления.

Шаг #3: ActiFry Genius готовит при температуре 140 ° C, чтобы идеально подрумянить ингредиенты в течение 10 минут с включенным перемешиванием получения для хрустящих результатов.

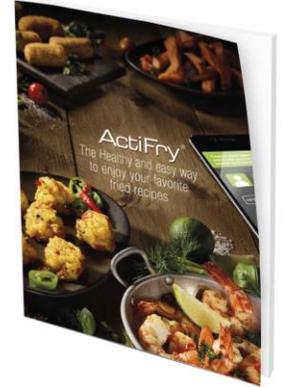




ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



- Книга рецептов в комплекте.
Более 300 рецептов доступны через мобильное приложение My ActiFry, с более чем 150 рецептами для 9 автоматических настроек меню



- Интеллектуальный контроль одновременного приготовления различных ингредиентов обеспечивает одноэтапное приготовление блюда, автоматически регулируя оптимальную температуру и время приготовления для каждого ингредиента, создавая бесподобные блюда

СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



Широкий сенсорный дисплей предлагает такие опции, как отложенный старт и режим поддержания температуры.

- ✓ *Наслаждайтесь теплой едой в момент подачи, и выбирайте время, когда необходимо запустить программу, чтобы блюдо было готово к назначенному времени!*

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТ 70 ДО 220 °C



Активный термостат Actifry Genius позволяет точно регулировать температуру приготовления от 70° до 220° C



Вы можете выбрать время приготовления вашего блюда до 60 минут.

- ✓ *Отрегулируйте время и температуру, чтобы создать свои собственные рецепты и адаптировать их в соответствии с вашими вкусами и вкусами вашей семьи.*

ВМЕСТИМОСТЬ 1,2 КГ



Гарнир на 6 персон



Основные блюда на 4
персоны



✓ Идеальный объем блюд на всю семью

УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



- **Без запаха масла** - технологии Actifry Genius предотвращают появления неприятного запаха масла у ваших блюд



- **Легко мыть** - съемную крышку, чашу и лопасть можно мыть в посудомоечной машине





Вкусно и универсально



**Всего 1 ложка
масла**



Безопасно



**Легко
мыть**



**Книга
рецептов**



**Без
запаха**



**Сделано во
Франции**

TEFAL ACTIFRY GENIUS FZ7600

Технические характеристики:

- Мощность – 1350 Вт, 1,2 кг готовой еды
- Регулировка температуры: от 70 до 220С
- 9 автоматических программ
- Таймер
- Прозрачная крышка
- В комплекте мерная ложка

Конкурентные преимущества:

- **22 патента**
- **Полностью автоматическое приготовление без перемешивания**
- **Отсутствие предварительного разогрева**
- **Минимальный запах**
- **Многофункциональность: мясо, рыба, овощи, десерты**
- **Съемная чаша с керамическим покрытием**
- **Все съемные части можно мыть в посудомоечной машине**
- **Страна производства - Франция**



СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ



Модель:	Tefal FZ7600	Philips PH9241	Delonghi FH1396
Приготовление на 1 ложке масла	+	Не требует добавления масла	+
Автоматическое перемешивание	+	-	+
Вместимость продуктов	1,2 кг	1,2 кг	1,7 кг
Автоматические программы	9	6	5 автоматических + 3 полуавтоматические
Отложенный старт	До 9 ч.	-	-
Поддержание тепла	До 30 мин.	-	-
Сенсорное управление	+	+	-
Возможность ручной регулировки температуры	От 70 до 220 градусов	От 60 до 200 градусов	-
Возможность ручной регулировки времени приготовления	+	+	+
Приготовление выпечки	+	Возможно только с использованием дополнительных форм	+
Страна-производитель	Франция	Польша	Китай
Особенности	Интеллектуальный контроль одновременного приготовления различных ингредиентов обеспечивает одноэтапное приготовление блюда, автоматически регулируя оптимальную температуру и время приготовления для каждого ингредиента.	При выделении жира и сока продуктами, образуется дым. Необходимо периодическое встряхивание продуктов для однородного приготовления	Нагнетатель воздуха находится сверху, промывается только вручную.
РРЦ	29 990 руб.	20 990 руб.	26 990 руб.

Сравнение с Philips на примере приготовления «Куриные ножки»

Последовательность приготовления:

Actifry

Шаг 1: положить
замаринованные голени в чашу
Actifry
Шаг 2: включить программу 6

Philips

Шаг 1: нагрейте аэрофритюрницу до 200 °С
(требуется 5-7 минут)
Шаг 2: положить замаринованные голени в
корзину
Шаг 3: выставить таймер на 10 мин.
Шаг 4: установить температуру 150 °
С и выбрать время приготовления 10 мин.
Шаг 5: проверить готовность, при
необходимости обжаривать до готовности

Результат приготовления:

Tefal Actifry

Более нежное,
белое мясо

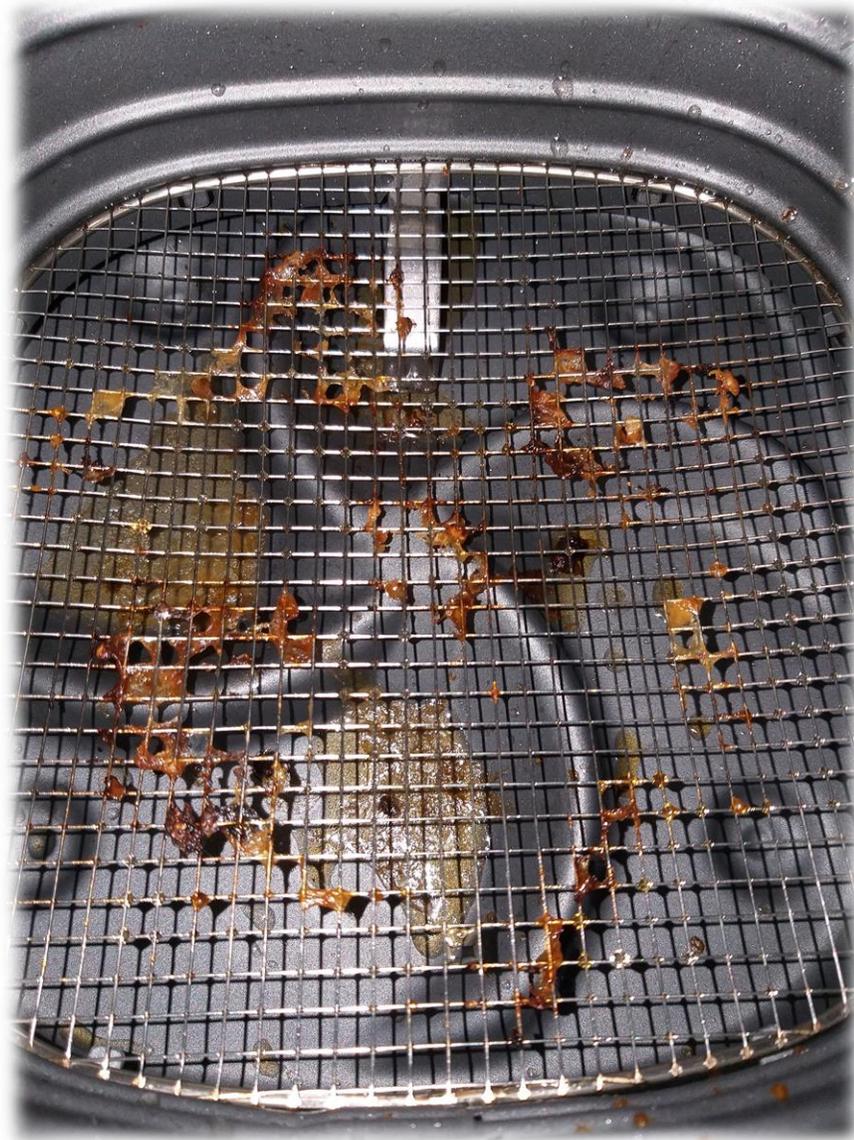


Philips Airfryer

Ножки средней
прожарки, серое
мясо



Корзина Philips после приготовления



Tefal



ПОДДЕРЖКА



ПОДДЕРЖКА В СОЦСЕТЯХ



РЕМАРКЕТИНГ



SKU

Actifry Genius

Основные выгоды

- Наверняка вы бы хотели, чтоб так полюбившийся фаст фуд, можно было сделать еще и полезным? С Tefal Actifry это стало возможно! Только представьте, что любые ингредиенты вы можете готовить полезным способом, с сохранением всех полезных веществ.
- А вы бы хотели готовить как свежие, так и замороженные продукты без масла или с минимальным его использованием?

- Хотелось бы вам тратить меньше времени и сил на приготовление разнообразных блюд? Благодаря инновационным технологиям вам больше нет необходимости постоянно помешивать блюдо и следить за процессом приготовления согласитесь это сэкономит вам время?
- Не надо перемешивать, просто загрузили ингредиенты, установили таймер и занимайтесь своими любимыми делами.

- Благодаря автоматическим программам вы будете наслаждаться идеальным результатом ваших блюд от хрустящей картошки фри до нежнейшего кекса!
- Благодаря большой емкости ActiFry Genius позволяет готовить блюда на 6 человек - идеально для ежедневных семейных трапез

Основные USP/достоинства

- **Всего 1 ложка масла**

- **Эксклюзивная технология Dual Motion**
- Сочетание горячего воздуха и нежнейшего автоматического перемешивания

- **Автоматические программы приготовления, контроль температуры и звуковой сигнал готовности**
- 9 автоматических программ
- Идеальный объем блюд (1,2 кг)

Высочайших продаж!

