

Lechuza®

Гарантированный урожай

CASCADA – все
для вашей зелени

Также и для цветущих растений

Урожай – легко и просто

Место для более чем 30 растений



Прекрасный летний садик
на небольшой площади

3-х ярусная колонна на
стабильном основании

Секрет Вашего успеха для пышного роста растений

Используйте массу преимуществ **CASCADA Color**:

- ⊕ **Быстрый успех в урожае** без специальных знаний
- ⊕ Много места для фруктов и овощей, а также для **более чем 30 видов зелени**
- ⊕ Экономия места – **до 13 растений** в каждом отдельном кашпо **CASCADA**
- ⊕ Диаметр занимаемой площади **всего 60 см** – подходит и для балкона
- ⊕ **Более редкий полив за счет емкости для** воды объемом 8 литров

Зарекомендовавшее себя качество **LECHUZA**

Конечно же **CASCADA Color** обладает всеми преимуществами, характерными для уникальных кашпо **LECHUZA**. Благодаря встроенной системе автополива с резервуаром для воды емкостью 8 литров, все растения, в том числе и расположенные сбоку, в течение нескольких дней способны самостоятельно снабжать себя необходимым количеством воды и питательных веществ.

ок. **8 л**

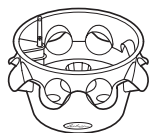
Емкость резервуара для воды
каждого отдельного кашпо



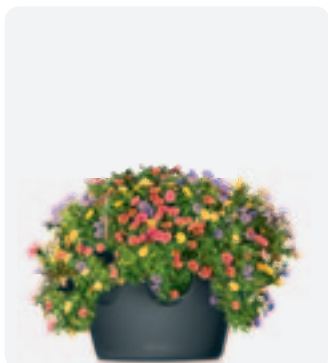
Все в одном и для всего

Новинка CASCADA Color от LECHUZA представляет собой систему все в одном: садик для зелени, кашпо для выращивания ягод и цветочный горшок. Кашпо гибко вписывается в любую обстановку, подходит для любого применения, допускает модульную надстройку до трех отдельных кашпо друг над другом.

Вариант 1

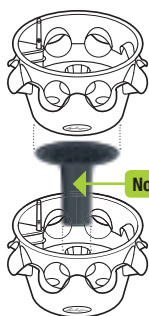


No. 14984



Отдельное кашпо CASCADA

Вариант 2

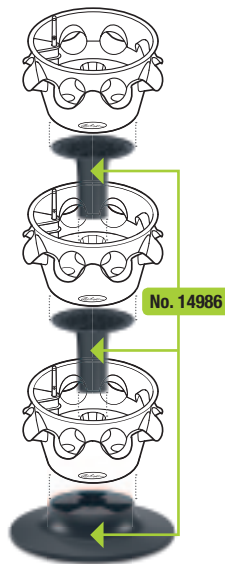


No. 14985



2-х ярусная колонна CASCADA

Вариант 3



No. 14986



3-х ярусная колонна CASCADA

Рецепт
вкусного клубничного
мороженого
см. на стр. 10



собственноручно
выращенные фрукты



свежая
зелень



пышные
цветущие растения



здоровые
овощи

Свежая зелень для кухни от CASCADA Color

В современной кухне используется до 30 видов свежей зелени. Благодаря колонне для выращивания зелени CASCADA Color домашние повара могут рассчитывать на свежую зелень.

Готовьте уже сейчас по самым вкусным рецептам с использованием ароматной зелени, свежесорванной всего в нескольких шагах от вашей кухни. Для полного раскрытия аромата рекомендуем использовать приправы.

На странице 10/11 имеется несколько рецептов с использованием свежей зелени.



«С тех пор, как у меня появилось кашпо CASCADA Color, я использую только свежую зелень. Все оказалось так просто!»

Кристиане из Гамбурга



Наконец-то все так легко готовить – с 10 самыми популярными видами зелени

1



Лук-резанец

Вкус лука, острый и пряный

6



Мята

Вкус свежести, напоминает ментол

2



Базилик

Пряный, сочный и слегка горький. Обладает очень интенсивным ароматом

7



Рукола

Напоминает перец, острая и очень пряная

3



Петрушка

Очень пряная по вкусу, слегка напоминает сельдерей и мускат

8



Купырь

Сладко-пряный вкус с легкой ноткой аниса

4



Душица

Очень пряная, острая, терпкая и слегка горькая

9



Укроп

Обладает приятно сладковатым вкусом

5



Розмарин

Очень терпкий, слегка горький, обладает нотками ладана и камфоры

10



Шалфей

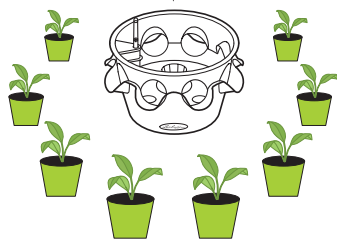
Вкус от мягкого до острого, горький

Ваша любимая зелень в кашпо CASCADA Color. В восьми боковых отверстиях размещаются восемь кустов зелени с различной по размеру корневой системой. Сверху можно разместить как минимум три куста овощей.

Наш совет: Посадите в боковые отверстия базилик, а сверху томаты. И у Вас будет уже больше половины ингредиентов для аппетитной порции салата из помидор с моцареллой.

3x

Ø: 9–13 см



8x

Ø: 9–13 см



На следующей
странице Вас
ждут рецепты
с продуктами,
выращенными в
CASCADA

Свежие, здоровые и аппетитные – 2 быстрых летних рецепта

Свежие продукты из
Вашего кашпо CASCADA Color

Еще больше новых идей
на www.lechuza.com/cascada



Самостоятельно приготовленное клубничное мороженое

300 г клубники положить в миску и приготовить из нее пюре. Взбить до густоты 250 мл сливок и подмешать под мусс из клубники. Подсластить 2-мя столовыми ложками сахарной пудры и 1-ой столовой ложкой ванильного сахара. Затем полученную клубничную массу поставить в холодильник и заморозить. Сервировать с кусочками клубники или горкой из сливок.



«Песто в воскресенье вечером?
Нет проблем. Благодаря CASCADA
у меня на террасе всегда имеется
свежий базилик!»



Песто по-генуэзски

Сделайте пюре из десяти очищенных зубчиков чеснока, 75 г ядрышек пинии и 75 г пармезана, ок. двух полных горстей листьев базилика и 100 мл оливкового масла холодного отжима.

Поместите в стеклянную посуду, залейте оливковым маслом и храните песто в холодильнике ок. четырех недель.



LECHUZA

ООО Европлантерс
г. Москва, ул. 1-я
Магистральная, д.16

тел: (495) 646-13-32
E-Mail: andrey@artflora.ru
Интернет: www.lechuza.ru

С наилучшими рекомендациями

Множество из изображенных в данном каталоге продуктов защищено во многих странах охраняемыми правами в пользу компании geobra Brandstätter GmbH & Co. KG.

Наименование LECHUZA является зарегистрированным товарным знаком © 2013. Данный проспект отпечатан на бумаге, отбеленной без использования хлора.