

SENECKO

Čujte.sk

Čítajte nás:

www.cujte.sk

Najčítanejšie regionálne noviny

Týždenne do 35 420 domácností

DOBRA STRECHA NEMUSÍ STÁŤ MAJETOK

- STRECHY NA MIERU
- REKONŠTRUKCIE AJ OPRAVY
- JASNÁ CENOVÁ PONUKA
- PORADENSTVO

ZAVOLAJTE

+421 908 186 129

WWW.STRECHYSC.SK



STRECHY SC
Výstavba strech • Opravy, rekonštrukcie • Strešné krytiny

06-0004

Výroba sedadiel z polyuretánovej peny pre lietadlá a vlaky

Vita

metzo

HĽADÁME OPERÁTOROV VÝROBY:

- ✓ Ponúkame prácu vo výrobe v dvojzmennej prevádzke
- ✓ Stabilné pracovné miesto v nadnárodnej spoločnosti
- ✓ Práca v priateľskom a čistom prostredí
- ✓ Práca vhodná pre ženy a mužov
- ✓ Ponúkame rôzne benefity, bohatý sociálny program
- ✓ Bonusový systém až do výšky 20%
- ✓ Možnosť kariérneho rastu
- ✓ PONÚKANÁ hrubá mzda 1200 €
- ✓ Dochádzkový bonus 100 €
- ✓ Doprava zabezpečená



hr@metzo.com

+421 905 797 371

Nachádzame sa na Dialničnej ceste 3981/18, Senec

91-0009

PROFESIONÁLNE VYŠETRENIE ZRAKU BEZ ČAKANIA

Optika
SENEC

0950 248 511

LICHNEROVA 8, SENEC
WWW.OPTIKASENEC.SK



91-0003

KURZ FILIÁLNEJ TERAPIE

www.odetoch.sk

ČALÚNNICTVO

- » obnova a výroba čalúneného nábytku na mieru
- » čalúnený nábytok pre deti
- » predaj matracov

tel.: 0904 697 765 mancalcaluvnictvo@gmail.com
Tureň 442, 903 01



36-0004

06-0001

06-0001

KÚPIM ORNÚ PÔDU aj podiely

Rýchle a seriózne jednanie, platba v hotovosti

☎ 0950 713 550

06-0013

VA-SI, spol. s r.o. Pohrebná služba v Senci NON STOP Služba

Tel.: 0911 011 020, 0903 653 930

Vybavenie matričných dokladov ZDARMA

PREVÁDZKA: VA-SI, spol. s r.o., Farské námestie 16, Senec
www.pohrebnaslužba-vasi.sk

Nájdete nás
v Dome smútku
v Senci

VYCVIČÍM vašho
PSA, profesionál
☎ 0908 728 081

DOVOZ NA ADRESU

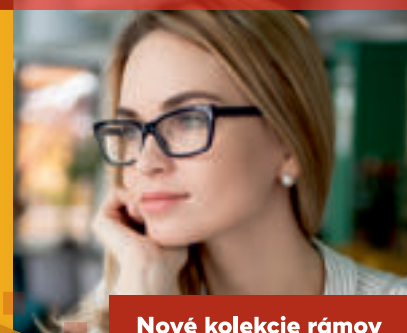
18 týž. mládky,
brojlerové kuriatka
www.hydinashop.sk
0905 207 059

06-0003

36-0002

96-0009

OPTIK MORVAY



Nové kolekcie rámov
v predaji!

Profesionálne VYŠETRENIE ZRAKU

☎ 0905 433 944

Lichnerova 16, 903 01 Senec

www.OPTIKMORVAY.sk

91-0008

HRAJ O FANTASTICKÝ JACKPOT AŽ DO VÝŠKY

120 000 000 €

EURO JACKPOT

TIPOS
Vaše výhry, naša radosť

HRAJ S ROZVAHOU 18+

35-0003

Bezplatný týždenník

SENECKO

EV 6227/24

vydáva spoločnosť
REGIONPRESS
 so sídlom Pekárska 7489/40A,
 917 01 Trnava, IČO: 36252417.

Ročník III, rok 2026

Redakcia: Trnavská 11
 903 01 SENEK
 senecko@regionpress.sk

INZERCIA

Peter Bukovinský 0905 915 040
 Zora Kováčová 0905 719 132
 Ľuboš Bugyi 0904 926 876
 Mgr. Barbora Knapová 0910 973 657

www.regionpress.sk
 www.facebook.com/Senecko.sk



Vychádzame
 na recyklovanom
 papieri

DISTRIBÚCIA (35.420 domácností)

Každý týždeň:

Senec, Bernolákovo, Blatné, Čataj, Dunajská Lužná, Hamuliakovo, Hrubá Borša, Hrubý Šúr, Igram, Ivanica pri Dunaji, Kaplna, Kráľová pri Senci, Malinovo, Most pri Bratislave, Nová Dedinka, Reca, Rovinka, Tomášov, Tureň, Vlky, Zálesie, Chorvátsky Grob, Veľký Biel, Kostolná pri Dunaji



Vydavateľ nezodpovedá za obsah a pravdivosť inzerátov. Neprešlo jazykovou úpravou.

Prosba o pomoc: Prosíme Vás, v prípade, že viete o mieste, kam naše noviny nechodia, dajte nám, vedieť. Ďakujeme.

Západné Slovensko

BV	97240	BRATISLAVSKO	východ
BZ	106540	BRATISLAVSKO	západ
DS	34320	DUNAJSKOSTREDSKO	
GA	34390	GALANTSKO-ŠALIANSKO	
HC	30330	HLOHOVECKO-SEREĎSKO	
KM	16450	KOMÁRŇANSKO	
LV	30580	LEVICKO	
MA	29680	MALACKO	
NR	54170	NITRIANSKO	
NZ	35050	NOVOZÁMCKO	
PK	22970	PEZINSKO	
PN	41870	PIEŠŤANSKO-NM-MY	
SC	35420	SENECKO	
SE	36750	SENIČKO-SKALICKO	
TO	41930	TOPOĽČIANSKO-PE-BN	
TN	60750	TRENČIANSKO-DCA-IL	
TT	49930	TRNAVSKO	
ZM	20930	ZLATOMORAVSKO	

Stredné Slovensko

BB	56200	BANSKOBYSTRICKO-BR	
KY	29300	KYSUCIKO-CA-KM	
LI	37270	LIPTOVSKO-LM-RK	
LC	30860	LUCENECKO-VK-PT	
MT	38570	MARTINSKO-TR	
OR	34980	ORAVSKO-DIK-NO-TS	
PB	33590	POVAŽSKO-PB-PU	
PD	40150	PRIEVIDSKO	
ZV	38400	ZVOLENSKO-DT-KA	
ZH	26880	ŽIARSKO-ZC-BŠ	
ZA	50780	ŽILINSKO-BY	

Východné Slovensko

BJ	37210	BARDEJOVSKO-SK-SP	
GE	30830	GEMERSKO-RV-RS-RA	
HU	27190	HUMENSKO-VT-SV-ML	
KE	92130	KOŠICKO	
KS	24900	KOŠICKO okolie	
SL	12940	LUBOVNIANSKO	
MI	31260	MICHALOVSKO-TV-SO	
PP	41520	POPRADESKO-KK	
PO	49940	PREŠOVSKO-SB	
SN	32540	SPIŠSKO-LE-GL	



Slovenská Grafia a.s.

Pekná cesta 6, 834 03 Bratislava

výrobná spoločnosť v oblasti polygrafického priemyslu



PRIJME IHNEĎ

- **TLAČIAROV**
- **KNIHÁROV - ZORAĐOVAČOV** (m/ž)

Mzda: min. 1 470 € - 2 120 € od skúseností a zručností uchádzača

- **ROBOTNÍKOV do výroby** (m/ž)
- **NASTAVOVAČOV OREZOVÝCH LINIEK**

Mzda: min. 1 250 € - 1 620 € od skúseností a zručností uchádzača

Požiadavky:

- zdravotná spôsobilosť na výkon práce v noci
- vyučenie v odbore výhodou, nie podmienkou

Mzda vrátane príplatkov do 290 € a základnej zložky mzdy od 700 € - 1000 €

- **VEDÚCI ODDelenIA ENERGETIKY** (m/ž)

Mzda: min. 2 000 € od odborných schopností uchádzača

Základná zložka mzdy 1080 €

- **ŠPECIALISTA PODPORY EKONOMICKÉHO SYSTÉMU NAV A INÝCH ERP** (m/ž)

Mzda: min. 1 800 € - 2 300 € od odborných schopností uchádzača

Základná zložka mzdy 1080 €

Benefity: **13. a 14. mzda**

- každoročné zvýšenie mzdy • mimoriadne a jubilejné odmeny
- hlavné jedlo zdarma v závodnej jedálni a iné benefity

Blížšie informácie:

tel.: 02/49493 853, 02/49493 854, 02/49493 111,
 e-mail: kariera@grafia.sk, www.grafia.sk

Cvikla je zelenina
 plná vitamínov

www.cujte.sk



REZANIE BETÓNU

KRÁTKA ČAKACIA DOBA
 DLHOROČNÉ SKÚSENOSTI

otvory do panelu
 jadrové vŕtanie otvorov
 statické posudky
 odvoz odpadu

0908 447 006

www.jadrovevrtanie.sk

STAVEBNÉ PRÁCE - murárske - obkladačské

0944 421 175 | jano.palo1985@gmail.comSTRECHY
MONTÁŽ
VÝMENA

- Plech, škridla, šindel
- Výmena krovvov
- Hydroizolácie striech
- Výmena rín, zvodov
- Nátery striech
- Oplechovanie komínov
- Výmena korýtok
- Podbitie striech
- Likvidácia azbestu

MURÁRSKE
PRÁCE

- Zateplenie domov
- Rekonštrukcie bytov, domov
- Jadrá, kúpeľne, obklady
- Voda, plyn, kúrenie
- Elektroinštalácie
- Sadrokartóny, omietky
- Podlahy, stierky, maľovky
- Potery, murovky, prístavby
- Búracie práce

0948 107 877



Po prečítaní noviny odhodte
 do triedeného odpadu / PAPIER /

Riadková
inzercia

1 AUTO-MOTO

2 ELEKTRO, TECHNIKA

3 DOMÁCNOSŤ, NÁBYTOK

4 DOM A ZÁHRADA

»KÚPIM HAKY LEŠENIE 0908 532 682

5 ZVERINEC, DROBNOCHOV

6 HOBBY A ŠPORT

7 DEŤOM

8 DARUJEM

9 ZOZNÁMENIE

0 RÔZNE

Chcete si
podať riadkovú
inzerát?

Pošlite SMS na tel. č. 8866
 v tvare RP (medzera) SC
 (medzera) číslo rubriky
 (medzera) Text inzerátu.

Príklad:

RP SC 7 Predám hlboký
 modrý kočík. 0987 654 321

Inzerát bude po skontrolovaní spo-
 platnený spätnou SMS, ktorú Vám
 vyúčtuje Váš mobilný operátor.

Cena spätnej SMS (vrátane DPH):

- Text do 50 znakov 1 €
- Text do 100 znakov 2 €
- Text nad 100 znakov 3 €

Číslo rubriky:

- 1 - Auto-Moto
- 2 - Elektro, technika
- 3 - Domácnosť, nábytok
- 4 - Dom a záhrada
- 5 - Zverinec, drobných
- 6 - Hobby a šport
- 7 - Deťom
- 8 - Darujem
- 9 - Zoznámenie
- 0 - Rôzne

Komerčné inzeráty, pozvánky
 na akcie, ponuky zamestnania
 a reality v riadkovej inzercii neu-
 verejňujeme. V prípade záujmu
 o zverejnenie tohto typu inzerátu
 kontaktujte našich obchodníkov.
 SMS je možné podať aj v novinách
 v iných regiónoch. V takom prípade
 Vašej SMS kódom novín, ktorý nájdete
 v tlači. (Službu platbarnobilom.sk
 technicky zabezpečuje ELET s.r.o.)

HLADÁTE ĽUDÍ?
 inzerujte v rubrike
 ZAMESTNANIE

0905 915 040

0905 719 132

SENECKO@REGIONPRESS.SK

Revolúcia vo svete fitness dorazila na Slovensko



- Viac ako 500 cvikov so záťažou do 100 kg na všetky časti tela v jedinom stroji
- Futuristický dizajn s minimálnym nárokom na priestor
- Cvičenia si môžete nastaviť sami alebo sa necháte viesť umelou inteligenciou
- Na veľkom displeji uvidíte ukážky ako cvičiť a potom priebeh vášho výkonu
- Stroj je prepojený s mobilnou aplikáciou, ktorá zaznamenáva Vaše cvičenia a umožní plánovať ďalšie

IMBODY SPORT
www.imbodysport.sk
 INFORMÁCIE: +421 904 896 262



VŠESTRANNÉ VYUŽITIE

FITNESS CENTRÁ

Cvičenie s trénerom aj individuálne
 Od jednoduchých po komplexné cviky

DO DOMU A BYTU

Využitie pre celú rodinu. Stačí minimum priestoru. Cvičíte kedy chcete

REHABILITÁCIA

Kontrolovaný pohyb, progresívna záťaž, bezpečná spätná väzba

ŠPORTOVÉ KLUBY

Pokročilé funkcie pre profesionálov a kondičných trénerov

HOTELY & WELLNESS

Prémiový zážitok, minimum priestoru, maximálna pridaná hodnota

Kolagén, ktorý si podmaňuje zdravie aj krásu naraz!

V posledných rokoch sa o kolagéne hovorí stále častejšie. Celosvetové štúdie preukázali, že správne užívanie kolagénu pomáha pri súvislosti so starnutím a pohybovými problémami.

Kolagén je bielkovina, ktorú tvorí skladba 19 aminokyselín prospešných pre ľudský metabolizmus a jeho správne fungovanie. Tieto bielkoviny sú dôležitým stavebným prvkom.

Ľudské telo si už od útleho veku dokáže kolagén vytvárať samo a však pribúdaním veku je tvorba tejto bielkoviny v našom tele stále slabšia a slabšia. Bolo preukázané, že už pri dosiahnutí 18 roka života je vo väčšine prípadov tvorba vlastného kolagénu takmer nulová. Každý metabolizmus si dokáže robiť zásoby kolagénu, ktoré sa však vstrebávajú u každého jedinca rôzne a podľa toho sa odvíja zásoba kolagénu a s tým spojené vyživovanie pohybového aparátu a pokožky. V dnešnej dobe existujú formy kolagénu, ktoré si vieme načerpať užívaním rôznych výživových doplnkov s obsahom kolagénu.

Rybí a hovädzí kolagén sú veľmi dôležitým stavebným prvkom v oblasti zdravej kĺbovej výživy, podpory správneho fungovania pohybového aparátu, zdravej pokožky, krásnych vlasov a silných nechtov.

Hovädzí kolagén tvoria 2 typy kolagénu a to I a II, tieto kolagény sú neoddeliteľnou súčasťou v raste, obnove a rekonvalescencii kostí, šliach, väzov a kože. Pri dennom



ZIMA PLNÁ ZLIAV

KOLAGÉN FORTE 2 v 1
31,91 EUR
 39,00 EUR

HOVÄDZÍ KOLAGÉN FORTE
39,98 EUR
 47,05 EUR

užívaní predpísaných dávok dostáva naše telo skrz hovädzí kolagén veľké množstvo aminokyselín potrebných na regeneráciu tkanív. Hovädzí kolagén je pomocníkom pri bolestiach kĺbov, po úrazoch, problémoch s pohybovým aparátom, bolestiach a pri reumatických ťažkostiach.

Rybí kolagén tvorí kolagén typu I, tento druh kolagénu obsahuje podobné množstvo aminokyselín ako hovädzí kolagén a však v menšom množstve. Zdrojom hydrolyzácie kolagénu z rýb sú šupiny a koža. Tento typ kolagénu je bohatý na aminokyselinu „hydroxyprolín“, ktorá je

základným prvkom pokožky, ciev a tkanív. Rybí kolagén má blahodárne účinky v boji proti vráskam, zvyšuje pružnosť a elasticitu pokožky a podporuje antioxidantáciu organizmu. Pleti pomáha udržiavať mladistvý vzhľad s potlačením známk starnutia.

Medika Expert priniesla na trh formu kolagénu, v ktorých sú obsiahnuté zložky v navýšených denných dávkach. Denná dávka kolagénu forte 2 v 1 obsahuje až 6 800 mg kolagénu s pridaným vitamínom C. Denná dávka hovädzieho kolagénu forte obsahuje až 8 000 mg kolagénu s pridaným MSM Opti+. *text: Medika Expert*

MEDIKA EXPERT

Objednávajte teraz!
www.medikaexpert.sk

Alebo volajte:
0904 552 345



Vaše výhry, naša radosť

**EURO
JACKPOT****HRAJ O FANTASTICKÝ
JACKPOT AŽ DO VÝŠKY****120 000 000 €****HRAJ
ZODPOVEDNE** **18+**

Zákaz hrania hazardných hier osobám mladším ako 18 rokov.
Hazardné hry predstavujú riziko vysokých finančných strát.
Nadmerné hranie prináša so sebou možné zdravotné riziká.
Viac info na www.tipos.sk

Prípravte si gratinované alebo plnené pečené zemiaky

Zemiaky sú chutnou a zdravou potravinou

Zemiaky sú na Slovensku základnou a v našej kuchyni aj veľmi často používanou surovinou. Keďže obsahujú veľa zdraviu prospešných látok, rozhodne by sme nemali zabúdať na ich konzumáciu. Tiež nie sú náročné na pestovanie a dokážu nás potešiť celkom slušnou úrodou. Ich výhodou je, že ich môžeme vysadiť na poličko, prípadne pestovať vo vreciach. Voľba je na nás. Pripraviť si z nich môžeme množstvo chutných a výživných pokrmov.

ÚČINKY NA ZDRAVIE

Zemiaky obsahujú veľa zdraviu prospešných látok a tak prospievajú celému nášmu telu. Bohaté sú najmä na vitamíny A a C, vitamín B6 a sú tiež zdrojom viacerých minerálov a stopových prvkov, akými sú draslík, horčík, zinok, vápnik, fosfor, železo, meď, fluór, sodík či chróm.

PESTOVANIE

Vhodný čas na výsadbu zemiakov je polovica až koniec apríla, ideálne po posledných mrazoch. Ak chceme dosiahnuť dobrú úrodu, mali by sme

objaviť známy škodca – pásavka zemiaková, môžeme ju na menšej ploche, odstrániť pravidelným ručným zberom.

Náš tip:

Od pestovania zemiakov vás nemusí odradiť ani to, že nemáte záhradu. Pestovať túto obľúbenú plodinu môžete aj na balkóne či terase a to v nádobách, sudoch alebo vo vreciach.

ZBER

To, že sú zemiaky už vhodné na zber a následnú konzumáciu či uskladnenie, spoznáme podľa vädnutia nadzemnej vňate, čo sa prejavuje aj žltnutím listov.

SKLADOVANIE

Zemiaky vyberieme z pôdy, očistíme od zeminy a skladujeme najlepšie v prepravkách alebo papierových vreciach na tmavom vzdušnom a dobre vetrateľnom mieste, pri teplote + 4 až +8 °C.



Zemiaky môžeme piecť aj v alobale.

zdroj foto RitaE pixabay

si zakúpiť kvalitné sadbové zemiaky. Podľa toho, kedy plánujeme úrodu zberať, vyberáme vhodnú odrodu. Rozlišujeme veľmi skoré, poloskoré, skoré a neskoré. Veľmi skoré odrody majú najkratšiu dĺžku pestovania, niektoré len 65 dní, neskoré aj 130 a viac dní.

Príprava pôdy

Zemiaky najviac obľubujú piesočnaté až hlinitopiesočnaté kypké pôdy. Skôr ako začneme s ich výsadbou, mali by sme si pripraviť pôdu, kvalitne ju zrýľovať a odstrániť burinu. Motykou si urobíme do pôdy brázdy vzdialené od seba 50 až 75 cm. Zemiaky sadíme klíčkami nahor tak, že ich vkladáme do hĺbky 4 až 20 cm, pričom sa snažíme dodržať rozstupy medzi zemiakmi 20 až 60 cm, podľa typu pôdy. Následne zemiaky zasypeme zemínou tak, že z nej vytvoríme malé kopčeky.

Starostlivosť

V priebehu rastu treba zemiaky polievať, občas ich okopať a taktiež zbaviť poličko buriny. Ak sa na nich

POUŽITIE

Zemiaky môžeme variť i piecť očistené alebo aj v šupke a pripraviť z nich rozličné polievky, prívary, prílohy či šaláty. Nesmieme však zabudnúť, že v prípade zemiakov rozlišujeme niekoľko varných typov a podľa nich by sme ich mali používať aj pri príprave našich pokrmov:

Varný typ A - šalátové zemiaky

Takéto zemiaky sú pevné a držia tvar a hodia sa preto najmä na prípravu šalátov. Sú ideálne aj na varenie či pečenie v šupke.

Varný typ B - prílohové zemiaky

Zemiaky tohto typu majú univerzálne použitie a hodia sa na prípravu všetkých zemiakových pokrmov.

Varný typ C - zemiaky na pyré a cesto

Zemiaky typu C obsahujú najviac škrobu zo všetkých typov, čo ich predurčuje na použitie pri príprave rôznych druhov cesta, ale tiež zemiakovej kaše či placiiek.



Zemiaky nie sú náročné na pestovanie.

zdroj foto Couleur pixabay

Zmiešané typy

Ide o zemiaky typu AB alebo BC. Tie majú vlastnosti oboch vyznačených typov, pričom prvé písmeno označuje, ktorý typ dominuje.

RECEPTY

Plnené pečené zemiaky

Suroviny: 8 zemiakov, 120 g mäkkého tvarohu, hrst strúhaného tvrdého syra, 80 ml smotany, trochu petržlenovej vňate alebo pažitky, mleté čierne korenie, soľ

Postup:

• Zemiaky umyjeme a osušíme. Z alobalu si pripravíme 8 štvorcov. Na každý štvorec položíme jeden zemiak aj so šupkou, poprepichujeme ho na pár miestach vidličkou, pokvapkáme olejom, osolíme, okoreníme a zabalíme. Potom preložíme na plech a pečieme v rúre vyhriatej na 200°C približne hodinu.

• Po upečení zemiaky z alobalu vyberieme a necháme ich mierne vychladnúť.

• Následne každý zemiak prekrájame pozdĺžne na polovicu a vydlabeme z neho časť dužiny. Tú v miske popučíme vidličkou a zmiešame s tvarohom a smotanou. Ochutíme soľou a korením. Vzniknutou zmesou naplníme vydlabané zemiaky, posypeme ich postrúhaným syrom a uložíme späť na plech. Takto naplnené zemiaky pečieme v rúre kým nie sú navrchu zlatisté a mierne chrumkavé.

• Podávame posypané čerstvou pažitkou alebo petržlenovou vňaťou.

Gratinované zemiaky

Suroviny: 1 kg múčnych zemiakov, 200 ml smotany na varenie a 250 ml mlieka, soľ, mleté čierne korenie, štipka muškátového orechu

Postup:

• Zemiaky umyjeme, osúpeme a nastrúhame alebo nakrájame na tenké kolieska. Formu na pečenie vymastíme maslom a postupne do nej vo vrstvách ukladáme plátky zemiakov. Každú vrstvu vždy osolíme a okoreníme. Postup opakujeme až kým spotrebujeme všetky zemiaky.

• Potom v hrnci zohrejeme smotanu a mlieko, pridáme nastrúhaný muškátový oriešok, dochutíme soľou a korením. Zemiaky zalejeme pripravenou smotanovou zmesou tak, aby boli všetky ponorené. Následne formu zakryjeme alobalom a pečieme pri teplote 160°C asi 40 minút. Potom alobal odstránime a pečieme ešte ďalších 20 minút tak, aby povrch zemiakov získal zlatistú chrumkavú kôrku.

Náš tip:

Plnené pečené zemiaky a rovnako aj gratinované zemiaky môžeme podávať ako prílohu k pečenému či grilovanému mäsu. Chutia však aj samotné, ako výborná ľahká večera. V tom prípade si k nim môžeme pripraviť zeleninový šalát. **» ren**



Gratinované zemiaky chutia skvelo.

zdroj foto mactin pixabay



69,60€

Gucci Guilty
Parfumovaná voda 50 ml

Notino.sk



45,89€

Zastrihávač Philips OneBlade
360 QP2724/31

drmax.sk



799,00€

ASTORIA FORMA SAE2
čierna kat.b

Domkavy.sk



32,99€



CRIVIT Dámska lyžiarska
bunda Glamour

Lidl.sk



14,78€

Musetti zrnková káva
Gentile - 500g

Domkavy.sk



1019,54€

Plne vstavaná umývačka
riadu Siemens 60 cm

Siko.sk



54,90€

Krycia plachta na traktorovú
kosačku (logo STIGA)

trtechnic.sk



27,99€



ULTIMATE SPEED®Nabíjačka
autobaterií 17 A ULG 17 B2

Lidl.sk



129,99€

Elektrická snežná fréza
- HECHT 9014

Trtechnic.sk



39,99€

BerlingerHaus grilovacia
panvica s pokrievkou

Kuchynovo.sk



4,09€

Emos LED žiarovka
Classic MR16 , GU10, 3W (40W)

Obi.sk



15,99€



CIEN Beauty Kozmetické LED
zrkadlo CKLK 6 A3

Lidl.sk

www.TonerPartner.sk



24,34 €



HP 44A
Toner PREMIUM, čierny

37,34 €



HP 106A
Toner PREMIUM, čierny
s čipom

12,32 €



HP 650-XXL
Cartridge PREMIUM,
čierny

Chcete ušetriť na toneroch? Pri objednávke v e-shope www.tonerpartner.sk zadajte v nákupnom košíku zľavový kód **OPLATISA** a získajte zľavu 10% na kompatibilné náplne a 3% na originálne náplne.

Predávajte alebo nakupujte
na online trhovisku:

www.oplatisa.sk

Oplatí sa!

TOP
PONUKY
TÝŽDŇA




Stannah

Ponuka
Darček v
hodnote až
200,- €

Sloboda nepozná vek.

Keď sa zhorší mobilita a každý krok je náročný, schodisková stolička Stannah môže byť riešením, ktoré vám pomôže zostať nezávislý a žiť naplno vo vlastnom domove.

Pre ŤŽP občanov možnosť vybaviť na zakúpenie stoličkového výťahu peňažný príspevok od štátu.

 Pretože Stannah zmení Váš život.

*Táto ponuka je k dispozícii do 13.02.2026 a nie je platná s inými kampaniami alebo ponukami.

 0800 162 162

www.stannah.sk

91-0002

čujte.sk

Čítajte nás

www.cujte.sk



BIGBEAN.SK

PRENÁJOM KÁVOVAROV

SANREMO D8 Profesionálny pákový kávovar	JURA X10 Veľký automatický kávovar	JURA E6 Malý automatický kávovar	FIorenZATO F64 Plynčok
1 DEŇ: 60 € VIKEND: 90 € 2-10 DŇ: 40 € 11-60 DŇ: 20 € 60 DŇ+: 9 €	1 DEŇ: 25 € VIKEND: 35 € 2-10 DŇ: 20 € 11-60 DŇ: 15 € 60 DŇ+: 7 €	1 DEŇ: 20 € VIKEND: 30 € 2-10 DŇ: 15 € 11-60 DŇ: 10 € 60 DŇ+: 5 €	1 DEŇ: 20 € VIKEND: 30 € 2-10 DŇ: 15 € 11-60 DŇ: 10 € 60 DŇ+: 5 €

ČERSTVO PRAŽENÁ KÁVA

Pri pravidelných odberoch kávy, prenájom kávovaru zdarma.

 SINGLE ORIGIN 100% ARABICA 250G	 SINGLE ORIGIN 100% ARABICA 500G	 MISTERO BLEND 80/20 500G	 VENETO BLEND 1KG	 TOSCANA 100% ARABICA 1KG
--	--	---	---	---

BIG BEAN, Logistická 6, 917 01 Trnava
+421 910 315 415, info@domkavy.sk

Pondelok - Piatok: 08:00 - 16:30
Jedná sa o nezáväznú B2B ponuku.

**EKOLOGICKÉ ČISTENIE FASÁD
PATENTOVANOU TECHNOLOGIOU**

BEZ WAPKY

BEZPLATNÁ UKÁZKA

BOMBA FASÁDA

www.bomba-fasada.sk
+421 908 348 393
info@bomba-fasada.sk

Oplatí sa.sk

**ZAČNITE PREDÁVAŤ
ONLINE!**

OBJEDNAJTE POSLEDNÉ TEPELNÉ ČERPADLÁ DO KONCA JANUÁRA

DOTÁCIU ODPOČÍTAME IHNEĎ

VOLAJTE: 0909 131 131

Tepelné čerpadlo Galmet Prima

4790€*

...nečakajte kým zdrazieme

VYUŽITE BEZPLATNÚ OBHLIADKU

Galmet

60L AKU

POZOR CENA VRÁTANE MONTÁŽE

- neváhajte a zavolajte nám
- profesionálna montáž a servis
- vybavenie dotácie za Vás
- dlhoročná prax a skúsenosti

s našim tepelným čerpadlom zabudnete na uhlie a drevo - užite si komfort, pohodlie a teplo domova bez námahy - dostupné verzie 6kw, 8kw, 10kw, 12kw a 16kw - vhodné pre radiátory - pracuje aj pri teplote -25°C - 10kw verzia vykúri 180m2