

IN LIDL

Movimiento veggie

Descubre Vemondo: nuestra marca vegana saludable y sostenible.

Al buen tiempo, buena cara

Consejos de *skincare* para el buen tiempo de la mano de Elena Furiase.

Dale vida a tu barbacoa

No importa cómo sea tu espacio exterior, tenemos la barbacoa ideal para ti.

Dale vida a tu barbacoa

Estamos en temporada de barbacoas, y no importa cómo sea tu espacio exterior, tenemos la opción ideal para ti. ¡Prepara las brasas porque serás todo un experto!



CONSEJOS | RECETAS | NOVEDADES | Y MUCHO +

Marca la **diferencia**

Descubre todas la ventajas y descuentos de la app Lidl Plus



Cupones descuento

Cada semana, nuevos descuentos. ¡Recuerda activarlos!



Sorteos y premios

Gana cupones extra y compras gratis. ¡Escanea tu tarjeta en todas las compras!



Tickets digitales

Tus tickets de compra en formato digital. ¡Ahorra papel al medioambiente!



Lidl Pay

Paga y ahorra en un solo paso. ¡Añade tu tarjeta de crédito!



Folleto digital

Todos los folletos en tu móvil. ¡Cuándo y dónde quieras!



Otros beneficios

Muchos más descuentos en marcas amigas. ¡Solo por ser de Lidl Plus!



¡Descarga la App Lidl Plus!

¡Ahorrar más con la App Lidl Plus es fácil! **5 millones de clientes ya la usan**



Consíguela en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play



del 15 al 21 de abril

Regalamos una

COMPRA GRATIS

cada **30**
segundos



Celebramos el **30 aniversario** de **LIDL ESPAÑA**, por ello, estamos **sorteando una compra gratis cada 30 segundos**.

Después de comprar en Lidl, rasca y descubre si ganaste el valor de tu compra*.



*Por un valor máximo de 50€



Descárgate la
App Lidl Plus



Tu hij@ podría salir
al campo con nuestros
jugadores en la UEFA
EURO 2024™

Inscríbete
ahora en



SOMOS
UN
EQUIPO



UEFA
EURO2024
GERMANY



Partner Oficial

Promoción válida del 18/03/2024 al 14/04/2024. Consulta las bases legales en la App de LidlPlus.

Puedes ganar una experiencia completa para uno de estos dos partidos:



España vs Italia
20/06
en Gelsenkirchen



Albania vs España
24/06
en Düsseldorf



¿Qué incluye?

Incluye entradas para ver el partido y dos noches de hotel para el/la **menor + 1 acompañante**.



¿Cómo participar?

Entra en la app Lidl Plus **entre el 18/3 y el 14/4**, y rellena la inscripción.



¿Quién puede participar?

Familias con hij@s con una edad comprendida entre los **6 y 10 años**.



#onyourteam

**TU
MERCADO**



El aguacate, superalimento de moda

El aguacate es originario de México, Colombia y Venezuela, donde se consume desde hace miles de años. Se considera un superalimento, ya que es rico en ácidos grasos no saturados, vitamina E, reduce el colesterol y fortalece el sistema inmunológico.

¿Conoces beneficios del aguacate?

1

Rico en magnesio y potasio

Mejora el funcionamiento del sistema nervioso, óseo y muscular, fundamentales para nuestro organismo.

2

Vitaminas y minerales

Favorece las defensas y el sistema inmunológico, tiene efectos antioxidantes y evita la retención de líquidos.

3

Fuente de vitamina C, D y E

Contribuye al buen funcionamiento del sistema neurológico, cardiovascular y de los huesos.

En resumen, el aguacate **es mucho más que un simple acompañamiento para tus comidas.**

Es un superalimento versátil y delicioso que puedes disfrutar de muchas maneras. Así que la próxima vez que vayas al supermercado, asegúrate de incluirlos en tu lista.



◇◇◇◇◇
TU MERCADO

Disfruta de este plato supercompleto con proteína vegetal, hidratos de carbono y bajo en grasas

No te pierdas...



lidl.es/platocombinado

click aquí



Plato combinado de verduras



Ingredientes



- 90 g de mantequilla.
- 280 ml de leche.
- 40 g de azúcar.
- 1 limón.
- 1 rama de canela.
- 200 g de harina tamizada.
- 1 sobre de levadura de repostería.
- Aceite de oliva y sal.
- 3 huevos.
- 200 ml de nata para montar.
- Azúcar.
- Canela en polvo.

Preparación



Cortamos las zanahorias en tiras, y la calabaza y las patatas en dados. Horneamos en una bandeja con aceite, sal y pimienta y hierbas provenzales. Tapamos y cocinamos 30 minutos a 200 °C. Hervimos los arbolitos de brócoli durante 3 minutos y los enfriamos.

Lavamos la quinoa y cocemos en una olla aparte con agua durante 15 minutos a fuego medio, con la tapa puesta. Estiramos sobre una fuente alargada para cortar la cocción.

Troceamos el tofu en dados y lo salteamos en una sartén con aceite de oliva, un poco de hierbas provenzales y salsa de soja. Colocamos por secciones en un bol las verduras asadas, el brócoli, la quinoa, el tofu y el aguacate cortado en cuartos.

Para la mayonesa: batimos el aceite con la bebida de soja, sal y comino al gusto sin mover la batidora. Cuando empiece a emulsionar, añadimos el zumo de medio limón. Batimos hasta tener una textura homogénea, acompañamos nuestro plato y... ¡a disfrutar!





Huevos reellenos de guacamole

Ingredientes



- 4 huevos.
- 2 aguacates.
- 1 lima.
- 1/2 cebolla.
- 1 tomate en rama.
- Pimienta negra.
- Pimentón picante.
- Tortillas chip de maíz.

Preparación



Calentamos agua con un poquito de sal y vinagre en una cazuela y añadimos los huevos cuando comience a hervir. Cocemos 11 minutos aproximadamente, retiramos y enfriamos en un bol con agua fría.

Pelamos los huevos y los cortamos por la mitad. Separamos las yemas, las deshacemos con ayuda de un tenedor hasta que quede fino y reservamos por separado.

Pelamos los aguacates en un bol, añadimos zumo de lima, cebolla y tomate en dados pequeños, la yema de huevo reservada, pimienta, pimentón y sal. Machacamos, mezclamos y disponemos en una manga pastelera.

Rellenamos los huevos con la mezcla de guacamole y yema. Espolvoreamos pimentón picante por encima y decoramos con un trocito de chip de tortilla de maíz en el centro. Servimos en un plato y... ¡a disfrutar!



No te pierdas...



lidl.es/huevosguacamole

click aquí



VEMONDO



¡Descubre el mundo

Vegetariano y Vegano!



¡Más de **70**
artículos!



El movimiento veggie: más saludable y más sostenible

Llevar un modo de vida saludable depende, en gran parte, de la alimentación.

Consejos para llevar una dieta más sana:

Con determinados alimentos conseguimos ciertos beneficios que nos ayudan a mejorar en nuestro día a día y a sentirnos lo mejor posible. Por eso, Vemondo ofrece un gran surtido de productos que no solo cuidan de ti, también del medio ambiente.

- 1 Sí a las grasas saludables**
Optar por alimentos bajos en grasas, evitando grasas saturadas y apostando por fuentes de ácidos grasos saludables.
- 2 Que no falte la proteína**
Escoger proteínas de alta calidad, primordial para obtener energía y recargar la salud muscular y metabólica del cuerpo.
- 3 Fruta y verdura cada día**
Consumir, mínimo, 5 porciones de fruta y verdura al día, principal fuente de vitaminas, minerales y antioxidantes.



Pasta de legumbres



SOSTENIBILIDAD

Sustitutos veganos a los lácteos

Rica en sabor y en proteínas

La leche de soja Vemondo es una fuente de proteína vegetal, con sabor a vainilla para un impulso energético delicioso.

Ventajas de la bebida vegetal:

1



Baja en grasas

Contiene menos grasa y no tiene colesterol, que a su vez contiene menos calorías.

2



Saludable

Es rica en grasas insaturadas, que son buenas para el buen funcionamiento del corazón.

3



Digestiva

Es de fácil digestión, por lo que previene reflujo y mejora el sueño.



Bebida de soja alto en proteínas con vainilla o bebida de anacardo

1 l Vemondo desde el 12/04

1,49€ (1,49 €/l)

Bébetelo un extra de vitaminas

La bebida de anacardos es otra opción vegana perfecta para agregar vitaminas a tus desayunos o a tus recetas favoritas.

◆◆◆◆◆
SOSTENIBILIDAD
◆◆◆◆◆

Bebida vegetal de
avellanas 1 l Vemondo

1,25€ (1,25 €/l)



Las bebidas vegetales están en su momento más dulce de popularidad. Y es que no solo son un buen sustituto para la leche de vaca, sino que aportan muchos beneficios propios en cuanto a valor nutricional, sabor y unavariedad cada vez más amplia.

Bebidas naturalmente libres de lactosa y colesterol

Las "leches vegetales" se elaboran a partir de cereales o frutos secos. Que se remojan, se trituran y se filtran. La leche de arroz tiene un sabor suave, mientras que la de avellanas es algo más intensa y dulce. La bebida de soja tiene un alto contenido proteico.



Bebida vegetal ecológica
arroz 1 l Vemondo

0,99€ (0,99 €/l)

Bebida de soja 1 l Vemondo

1,39€ (1,39 €/l)



◆◆◆◆◆
SOSTENIBILIDAD
◆◆◆◆◆



Nuestra experta

BM

Beatriz Moliz

Nuestra experta en "La Cocina de Lidl" nos enseña recetas vegetarianas y veganas para sorprender a todos.

No te pierdas...



lidl.es/tofuarroz

click aquí

Tofu marinado con arroz

Ingredientes



- 180 g tofu.
- 20 ml sirope de agave.
- 200 ml nata de avena.
- 30 g pesto verde.
- 1/2 limón.
- Salsa de soja.
- Ajo granulado.
- 250 g arroz basmati.
- 200 g salsa boloñesa vegana.
- 150 g brócoli.
- 25 ml aceite de oliva virgen extra
- Anacardos.

Preparación



1. Cortamos el tofu por la mitad y en triángulos. Mezclamos nata de avena, pesto vegano, sirope de ágave, zumo de limón, salsa de soja, pimienta y ajo granulado y marinamos el tofu durante 30 minutos.
2. Doramos el tofu marinado en una sartén con aceite y reservamos. Cocemos el arroz en agua con sal durante 15 minutos y colamos. En una sartén, calentamos la boloñesa y añadimos el arroz.
3. Cortamos el brócoli en arbolitos y lo disponemos en una fuente apta para horno. Añadimos sal, pimienta y aceite y horneamos a 200° durante 15 minutos aproximadamente.
4. Servimos en un plato el arroz con la boloñesa, el brócoli horneado y los triángulos de tofu. Decoramos todo el conjunto con anacardos picados y... ¡ya está listo para disfrutar!

El tofu es una fuente de proteína completa que **destaca por aportar energía al cuerpo**



Recomendado



Tofu firme ecológico
200 g Vemondo

0,99€ (4,95 €/kg)



SOSTENIBILIDAD

La Casa de
Lidl

Disfruta como nunca de las recetas de siempre, **adaptando los platos tradicionales a la dieta vegana**



Recomendado



Untable vegano ecológico
190 g Vemondo

1,99€ (10,47 €/kg) 🌡️



SOSTENIBILIDAD

Pastel de boloñesa vegana gratinado

Ingredientes



- 2 zanahorias.
- 520 g patatas
- 1 pimiento rojo.
- 100 g puerros.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 30 g de unttable de papaya y curry.
- 350 g salsa boloñesa vegana.
- 150 g champiñones.
- 375 rulo vegetal.
- Ajo granulado.
- Perejil.
- 30 g quesos veganos.
- Pimienta negra.
- Comino.

Preparación



1. Para la base de boloñesa vegana: en una sartén con aceite de oliva, doramos zanahoria, pimiento rojo, puerro y champiñones picados hasta cocinar por completo. Incorporamos el rulo vegetal cortado en pequeñas porciones y rehogamos el conjunto unos minutos.
2. Añadimos boloñesa vegana, unttable de papaya y curry, ajo granulado, pimienta y sal, removemos y dejamos cocinar unos minutos hasta que se integren bien todos los ingredientes. Reservamos.
3. Para el pastel de patata y boloñesa: cocemos las patatas en agua y las pelamos con cuidado. Machacamos y mezclamos con bebida de avena, pimienta negra, comino y sal hasta obtener una textura homogénea.
4. En recipientes individuales aptos para horno, disponemos la boloñesa entre dos capas de puré de patata. Añadimos rallado vegano en la superficie, gratinamos en el horno durante 10 minutos aproximadamente y... ¡listo para disfrutar!



Nuestra experta

AF

Amanda Franco

Nuestra experta en “La Cocina de Lidl” nos enseña recetas vegetarianas y veganas para sorprender a todos.

No te pierdas...



lidl.es/pastelvegano

click aquí



◇◇◇◇◇
SOSTENIBILIDAD
◇◇◇◇◇

Pan

vegano

con

y semillas



En el pan vegano se sustituyen ingredientes de **origen animal**

Ingredientes

1. Calienta la bebida de avena Vemondo y mézclala con levadura y azúcar en un bol. Coloca la harina de trigo y la harina de trigo integral en un bol. Agrega el aceite de oliva virgen extra y la mezcla de bebida de avena, levadura y azúcar.
2. Comienza a amasar hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Luego, añade la sal y continúa amasando hasta obtener una masa elástica y homogénea. Reposa la masa en un bol previamente untado con aceite durante 1 hora o hasta que duplique su volumen.
3. Estira la masa, enróllala y colócala en un molde engrasado. Deja reposar 20 minutos. Precalienta el horno a 180°C.
4. Espolvorea semillas de calabaza sobre la superficie del pan y realiza un corte superficial a lo largo. Mientras, prepara una mezcla de bebida de avena y sirope de agave. Al cabo de los 30 minutos de horneado, pinta la superficie del pan con esta mezcla y vuelve a hornear durante 5 minutos más.

Preparación

- 300 ml de bebida de avena.
- 25 g de levadura fresca.
- 1 cucharada de azúcar moreno.
- 300 g de harina de trigo.
- 200 g de harina integral.
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra.
- 1 cucharadita de sal.
- Semillas de calabaza.

La avena es una de las bases del pan vegano y aporta fibra, así como vitaminas

Recomendado



Bebida de avena ecológica 1 l Vemondo

1,49€
(1,49 €/l)



¿Sabías que las **semillas de calabaza...**

Pueden ayudar a reducir significativamente el colesterol? Esto es por su contenido en ácido linoleico, que activa el metabolismo de las proteínas y así se pueden absorber mejor.

Además, son fuente de triptófano, un aminoácido que estimula la producción de serotonina, la hormona del bienestar, que puede favorecer el sueño.

Como otros frutos secos, son antioxidantes y antiinflamatorias. ¡Añádelas como aderezo!

Se recomienda su consumo a personas con diabetes, puesto que es un alimento que estimula el páncreas y ayuda a regular el nivel de azúcar en sangre.

SOSTENIBILIDAD

Cesta de la compra



Tofu ecológico 3 variedades:
quinoa y zanahoria, frutos
seco o seitán
235 - 250 g Vemondo 🌡️
2,29€
(9,74 €/kg)



🌡️ Tortilla vegana
500 g Vemondo
2,55€
(5,10 €/kg)



Loncheado veggie 🌡️
100 g Vemondo
1,35€
(13,50 €/kg)



🌡️ Untable vegano 3 variedades:
verduras asadas, berenjena,
tomate y manzana o maíz
manzana y curry
190 g Vemondo
1,99€ (19,90 €/kg)

◇◇◇◇◇◇◇◇
SOSTENIBILIDAD
◇◇◇◇◇◇◇◇

Todos los ingredientes del rulo vegano proceden de agricultura ecológica y es neutro en carbono.



 Rulo vegetal ecológico
750 g Vermondo
6,75€ (9,- €/kg)



**SALUD Y
BIENESTAR**



Elena Furiase

Embajadora CIEN

“Me encanta Cien porque tiene todo lo que necesito para mi cuidado personal completo”

Eficaz solución para un **cuidado personal completo** con

Cien

Sigue esta rutina de cuidado capilar de primavera

Cabello y cuero cabelludo bien limpio y sano

Empieza con un champú acorde a tus necesidades. Realiza un doble lavado insistiendo en la zona del cuero cabelludo.

1



Champú o acondicionador profesional 900 ml Cien

2,19€ (2,43 €/l)



Hidrata y nutre con la mascarilla

2

Con el pelo limpio y húmedo, aplica la mascarilla de medios a puntas para dar suavidad y brillo.



Acondicionador bifásico reparador 400 ml Cien

2,45€ (6,13 €/l)

Repara y protege el cabello

Este acondicionador bifásico instantáneo con keratina es muy recomendable para cabellos secos y dañados.

3



Sin microplásticos

Los productos con el sello “Fórmula sin microplásticos” están libres de estas partículas de plástico diminutas que contaminan nuestras aguas y océanos, como parte de nuestro compromiso.

Gel de ducha 0% doypack 1 l Cien

1,59€ (1,59 €/l)



Más sostenible

Los envases eco-responsables forman parte del compromiso en sostenibilidad, reduciendo el impacto ambiental y facilitando el reciclaje. El gel doypack, para rellenar el envase en botella, también fomenta la sostenibilidad.

Gel de baño 2 variedades: 0% o dermo 750 ml Cien

1,49€ (1,99 €/l)

Vegano

Formulados con ingredientes de origen natural que no derivan ni proceden de animales. Contribuye a un estilo de vida sostenible y ecológico también con los productos de cuidado facial y corporal.

PH neutro

El valor del pH óptimo de la piel en la mayor parte de la cara y el cuerpo oscila entre 5 y 6,5. El agua tiene un pH de 7 y es el que se considera neutro. Los valores en este rango se denominan y conoce como “piel neutra”.



Deo roll on 50 ml Cien

0,79€ (1,58 €/100 ml)



¿Sabías que...?

1 El desodorante

Elimina el mal olor camuflándolo con fragancias agradables. Bloquea y reduce las bacterias que proliferan en las grasas y proteínas inherentes en el sudor.

2 El antitranspirante

Regula la humedad de la axila y reduce la formación de sudor y la transpiración. Además bloquea las glándulas de sudor contra el mal olor impidiendo la sudoración.

◆◆◆◆◆
SALUD Y BIENESTAR
◆◆◆◆◆

Consejos para reducir el exceso de sudor

1



Utiliza geles de ducha con pH neutro para proteger e hidratar la piel después de cada ducha.

2



Para la ropa de diario apuesta por telas de origen natural como algodón, lana, seda...

3



Beber mucha agua evita que la temperatura corporal aumente y sudés en exceso.

4



La crema corporal aporta un extra de hidratación a la piel y actúa como perfume.

Recomendamos...

Loción corporal
2 variedades: urea 10% o
pieles atópicas 400 ml Cien

1,89€
(4,73 €/l)



Crea tu rutina de limpieza y exfoliación facial



Recomendamos...



1

Pon un poco de agua micelar en un disco de algodón y aplícalo a toquecitos sobre la piel. Humedece tu rostro con un poco de agua tibia para abrir el poro, y aplícate el limpiador en las manos, hasta crear espuma.

2

Masajea la espuma por toda la zona de la cara, en movimientos circulares, entre 30 segundos y 1 minuto, incidiendo en la zona T (frente, nariz y mentón). Enjuaga con agua hasta retirar la espuma.

3

Con la cara húmeda, extiende el exfoliante sin presionar mucho. Haz movimientos circulares, hacia arriba y desde el centro de la cara hacia las orejas, evitando el contorno de los ojos y de los labios. Aclara con agua fría para cerrar el poro y aplica crema.

Recomendamos...



Limpiador facial de agua micelar 2 variedades: piel normal o seca 250 ml Cien

1,59€
(6,36 €/l)

Limpiar y exfoliar: qué es y cuándo aplicar en la rutina

La limpieza facial consiste en eliminar las impurezas, el maquillaje y el exceso de grasa en la piel, y siempre es el primer paso en cualquier rutina facial, pudiéndose hacer 2 veces al día (mañana y noche).

La exfoliación elimina células muertas, activa la circulación y favorece la renovación celular, siendo el segundo paso de la rutina facial. Según del tipo de piel, se recomienda exfoliar 1 o 2 veces por semana.

◇◇◇◇◇◇◇◇
SALUD Y BIENESTAR
◇◇◇◇◇◇◇◇

Productos con acción 3 en 1: limpia, exfolia y... ¡di adiós a las impurezas!



.....● **Limpiador:** elimina impurezas y renueva la piel.

.....● **Anti-grasa:** reduce el poro y elimina los granitos.

.....● **Anti-brillos:** matifica y reduce las imperfecciones.

Gel limpiador o exfoliante facial
150 ml Cien

1,39€ (9,27 €/l)



Un sérum para cada ocasión

Ácido hialurónico:

Para un extra de hidratación y firmeza dando volumen a tu piel. Actúa en la superficie evitando la pérdida de agua, y en el interior actuando sobre las arrugas con un efecto rellenedor y tensor.

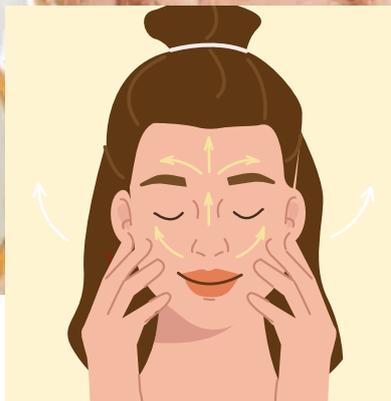
Vitamina C:

Piel más luminosa y elástica con propiedades antioxidantes e iluminadoras que previenen el envejecimiento prematuro de la piel. Unifica e ilumina renovando la piel para un aspecto más joven.



Sérum concentrado 2 variedades: con ácido hialurónico o con vitamina C 30 ml Cien

5,79€ (19,30 €/100 ml)



Cómo aplicarlo:

Aplicar por la noche después de la limpieza y secado del rostro:

- 1 Aplica 6 gotas:**
Una en la frente, en cada mejilla, en la barbilla, cuello y escote.
- 2 Masajea por el rostro:**
Con movimientos ascendentes, presionando con firmeza para su total absorción.



Protección solar

La radiación solar puede provocar un envejecimiento prematuro de la piel, arrugas profundas, y también manchas. Por eso, incluir en tu rutina productos cosméticos antiarrugas con FPS es una doble acción de tratamientos contra estos signos de la edad. Y no solo eso, ya que con cremas como esta, combates la pigmentación y las manchas derivadas del sol.

Q10 antiedad

El Q10 se produce de forma natural en nuestro organismo y contribuye al funcionamiento de todas las células del cuerpo. Actúa como antioxidante para frenar el efecto de los radicales libres, que envejecen la piel y dañan las células. Además, refuerza los beneficios antiedad de otros componentes como la creatina, que potencia la producción de colágeno.

1
Crema solar antiedad
antipigment 50 ml Cien
4,79€
(9,58 €/100 ml)



Q10 y colágeno: la acción antiarrugas

2 Reduce visiblemente las arrugas y contribuye a que la piel mantenga (o recupere) la elasticidad, firmeza y tersura.

Protege tu piel de la radiación solar:

El factor de protección solar 50+ es el más alto y bloquea los efectos del 98% de los rayos UVB.

Crema facial antiarrugas
Q10 día 50 ml Cien

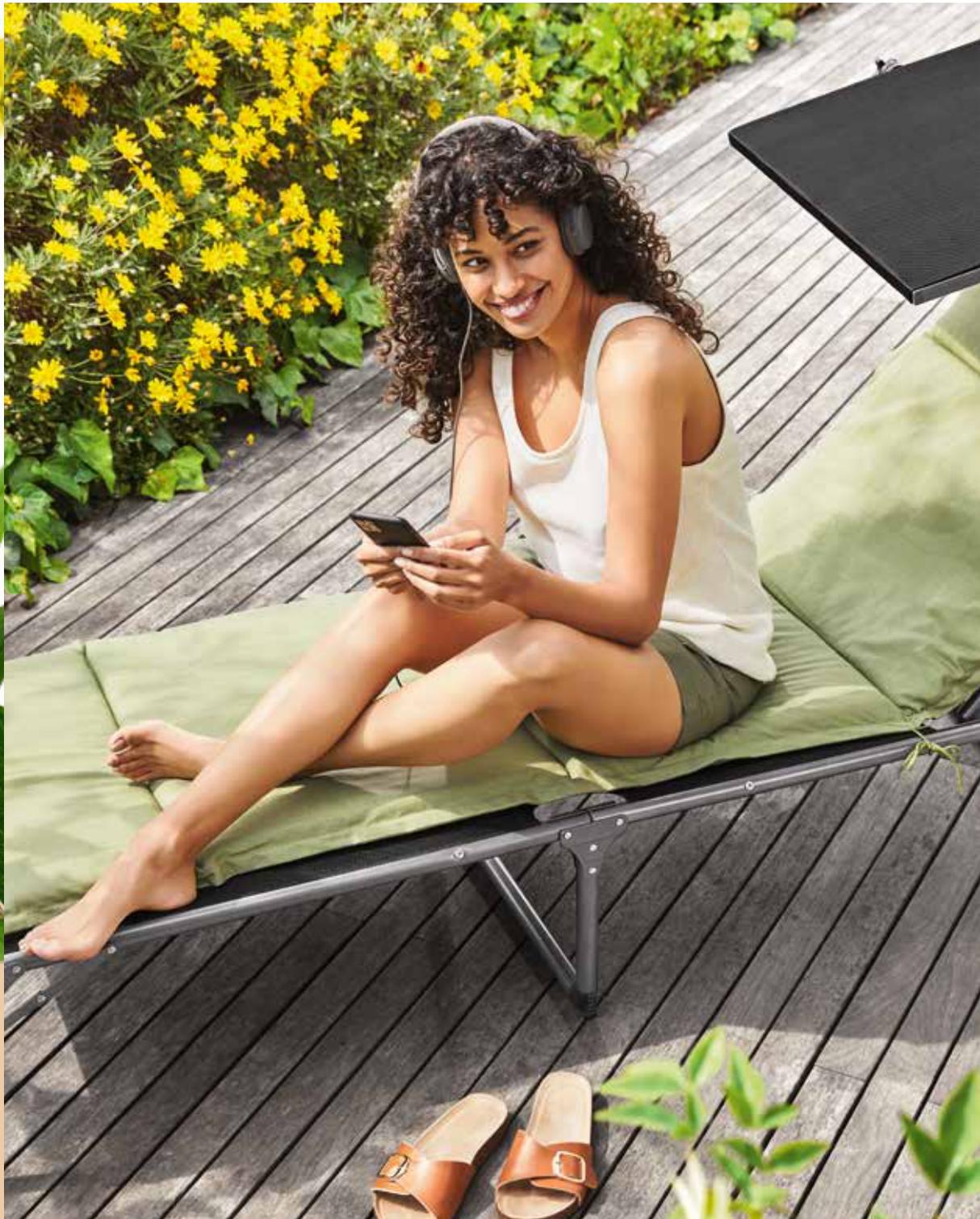
3,99€
(7,98 €/100 ml)



ESCAPARATE JARDÍN

Dale vida a tu terraza

Vuelve el buen tiempo y llega el momento de preparar tus espacios exteriores para volver a disfrutar de largos ratos al aire libre, con la familia o con los amigos. Disfrutar de las pequeñas cosas, respirar, relajarnos, desconectar y poner un poco de pausa a la rutina del día a día.



1

Crea tu pequeño oasis



Dale a tu espacio tu toque personal y decórala con elementos vegetales.

Lo mejor es optar por algún elemento de madera y aportar color con alguna planta con flores.



2

Para el sol existen soluciones.

Como toldos, sombrillas, velas o pérgolas, que además pueden ser un elemento decorativo de nuestra terraza.

3



A la hora de elegir las plantas, ten en cuenta la orientación del sol en tu terraza.

Elige especies de hoja perenne y de hoja caduca. De esta manera nunca tendrás la terraza desnuda.

Renueva tu espacio exterior y dale un nuevo aire con pocos elementos.

Sigue estos consejos para crear nuevos ambientes o aportar un toque de color a tu jardín o terraza. Con algunos muebles de exterior y algo de decoración podrás transformar un espacio básico en tu nuevo rincón favorito.



Relax al sol: disfruta del buen tiempo



Alarga la vida de tus muebles de jardín



Muebles de plástico

Se limpian fácilmente con una esponja suave, agua, jabón y vinagre blanco.



Muebles de madera

Solo se deben lavar con agua y jabón y secarlos muy bien para que no se formen cercos.



Muebles de aluminio

Es recomendable dar una capa de pintura para metales y así evitar la oxidación.

Muebles de exterior: confort, comodidad... y resistencia

Es importante tener en cuenta en el momento de elegir muebles de exterior que estos sean de un material resistente a la intemperie, a la humedad, al sol y la lluvia.

Silla de aluminio de jardín.
Resistente a la intemperie y a los rayos UV. Carga máx.: 120 kg.
Medidas aprox. 61 x 99 x 66 cm.

Livarno Home  desde el 06/04

34,99€

Recomendado

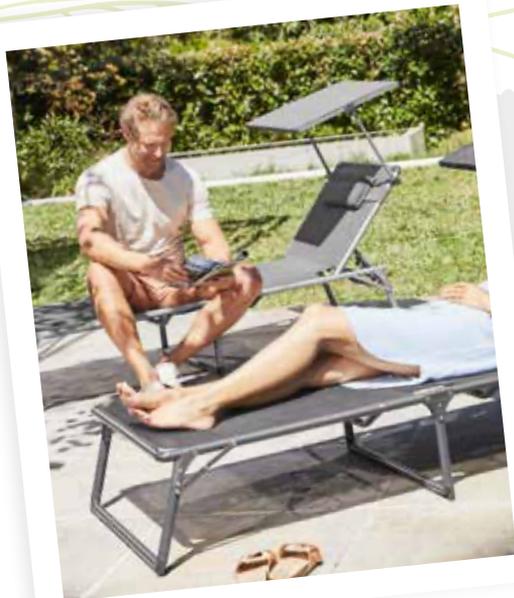


ESCAPARATE JARDÍN

¿Sabías que...?

Leer al aire libre, por ejemplo, en la tumbona, estimula el cerebro visual de forma más efectiva que si se lee en interior, ya que la luz solar mejora las células cerebrales visuales.

Además, el sol estimula la **concentración e impulsa la energía, favoreciendo una lectura más detenida y centrada gracias a la vitamina D obtenida.**



Gran comodidad

Gracias al agradable acolchado de tela, el parasol regulable, respaldo de 5 posiciones, su almohada desmontable y un práctico bolsillo de malla para tener lo necesario siempre a mano.

Peso pluma

Armazón ligero de aluminio con revestimiento en polvo y mecanismo resistente.



Tumbona plegable de aluminio con parasol. Carga máxima 110kg. Aprox. 193 x 67 x 32cm sin parasol. Livarno Home desde el 06/04

49,99€

Patas antideslizantes

Patas perfiladas antideslizantes que protegen el suelo para ponerlo en cualquier superficie.

Fácil de transportar

Plegable, ocupa poco espacio y se transporta fácilmente gracias al asa incorporada.



Dale vida a tu barbacoa

Tipos de carbón vegetal



De marabú

La madera de marabú es dura y densa. Carbón ideal para cocinar carnes y demás a altas temperaturas. Produce muy poco humo y ceniza.



De quebracho

Sabor ahumado fuerte, ideal para carnes rojas y platos con mucho sabor. Produce bastante humo y ceniza, así que requiere limpieza frecuente.



De encina

Es un carbón muy caliente y duradero, confiere un sabor ahumado suave que va bien con la mayoría de alimentos. Produce bastante humo y ceniza.

La clave es una brasa perfecta: ¿cómo saber cuando está listo el carbón?

Sopla suavemente sobre el carbon y observa cómo reacciona: si brilla y se enciende rápidamente, está listo y al punto.

Chimenea de encendido
para barbacoa Grillmeister

desde el 15/04

9,99€

Hasta 2 kg de carbón o briquetas.
Medidas (sin asa): Ø19 x 30,5 cm.





Todo los utensilios que necesitas para ser un maestro de las barbacoas

1

Espátula, pinzas y tenedor: El trío de cocina imprescindible

Con esto podremos manipular los alimentos que queramos cocinar a la brasa, colocarlos en las parrillas y girarlos.

2

El cepillo de limpieza, esencial para el mantenimiento

Es mucho más sencillo limpiar la barbacoa cuando aún está caliente, por eso necesitas una herramienta específica.

3

Parrillas especiales para diversificar las barbacoas

Sácale partido a la brasa con parrillas especiales para pescado o bandejas para verduras, además de las clásicas.

Utensilios para barbacoa

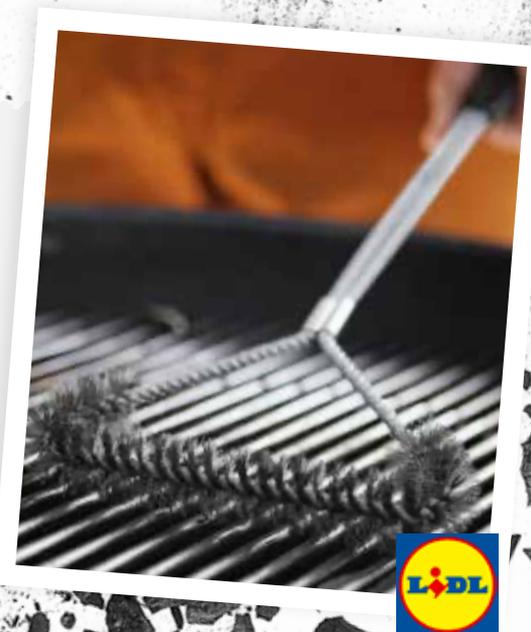
7 modelos

Grillmeister desde el 15/04

7,99€

Sigue estos consejos para que tu barbacoa quede impecable y lista para usar

Enciende el fuego para carbonizar los residuos. Aplica una pasta de vinagre y bicarbonato de sodio. Elimínalos con un cepillo metálico. frota la parrilla con un trapo impregnado de aceite y limón. Así mantendrás tu parrilla impecable.



ESCAPARATE JARDÍN



Lidl Lover

Nuria Riquer

@mis_twins

Apasionada de la vida saludable, y la decoración del hogar.

¿Por qué te uniste a la comunidad Lidl Lover?

Porque es nuestro supermercado de confianza por la gran variedad de productos que encontramos y sus grandes ofertas semanales.

¿Cuál dirías que es tu producto favorito de Lidl?

Sin duda los del bazar, productos de decoración del hogar, las herramientas y utensilios de jardín.

Háblanos un poco de tu experiencia en esto:

Vivimos al campo, nos apasiona hacer comidas familiares y nunca faltan las barbacoas.

La barbacoa de Lidl me gusta porque es muy ligera, sus ruedas nos facilitan su transporte y la podemos llevar donde queramos ¡incluso al camping!

Además, tiene una bandeja recoge ceniza para no manchar el césped, y gracias a su tapa con extracción de aire regulable nos queda la carne en su perfecta cocción. Su tamaño la hace perfecta incluso para terrazas pequeñas y en petit comité. Lo que más me ha gustado es poder cocinar sentada mientras tomo el vermut.



Tu nuevo favorito

¡Sabor al aire libre! La barbacoa de carbón redonda Grillmeister es perfecta para disfrutar del auténtico sabor de la parrilla.

**Barbacoa de carbón redonda
Ø 34 cm**

Grillmeister desde el 15/04

29,99€

Compacta y elegante, está equipada con ruedas para facilitar su transporte y una tapa que permite controlar el calor y mejorar la cocción. Además, su tamaño se adapta a cualquier espacio. Y, como siempre, al mejor precio. ¡Prepárate para deleitar a tus invitados!



Pros y contras de cada tipo de barbacoa:

1



De leña o carbón

da un toque ahumado único a la comida (sobre todo la leña). De hecho, según la variedad elegida, el sabor puede diferir bastante.

2



Barbacoa de gas

Utilizan bombonas de butano y pueden incluir hasta tres quemadores, lo que permite elaborar distintos tipos de alimentos a la vez.

3



Eléctrica

Las más limpias de todas. De hecho, no generan humos ni malos olores. Eso sí, no aportan ningún matiz de aroma ni sabor a la comida.



Sea como sea tu barbacoa, esta primavera disfruta con la cocina a la brasa. ¡Buen provecho!

/// PARKSIDE®

¡TÚ

PUEDES!



Conoce tus herramientas:

Amoladora: para qué sirve y cómo utilizarla

1 Herramienta eléctrica que se usa para lijar, cortar y pulir diferentes materiales.
Dependiendo del material con el que se vaya a trabajar se elige un tipo determinado de disco de corte.

2 Hay amoladoras rectas, que tienen el disco a 90° del motor.
Y las angulares, que cuentan con un engranaje que facilite que el husillo mueva el disco.

3 Las angulares se suelen usar para cortar todo tipo de materiales.
Las amoladoras rectas se pueden usar para el lijado y pulido de determinadas piezas.



Amoladora angular PWS 125
Incluye: Disco de corte de 125 mm, llave de montaje y 2 escobillas de carbón de repuesto.

Parkside desde el 01/04

29,99€



Recomendado

6 modelos

Varios usos con una sola herramienta



Tipos de disco y usos

Según la tarea (cortar, pulir, alisar), usaremos un disco de material y grosor acorde.



Montaje de los discos

Desconecta siempre la amoladora antes de colocar un disco y hazlo con protección.

Accesorios para amoladora angular. Diámetro: 125 mm.

Parkside desde el 01/04

4,99€

ESCAPARATE BRICOLAJE

Pon un kit de herramientas en tu vida

Las herramientas son el alma del bricolaje en casa. Desde un simple martillo hasta una completa caja de herramientas, son esenciales para realizar todo tipo de arreglos domésticos. Facilitan nuestras tareas, desde colgar cuadros hasta proyectos de carpintería. Tenerlas a mano no solo ahorra tiempo y dinero en reparaciones, sino que también fomenta la creatividad y la autosuficiencia, convirtiendo cada tarea en una oportunidad de aprendizaje y satisfacción..

Herramientas de bricolaje

Parkside desde el 01/04

2,99€

9 modelos

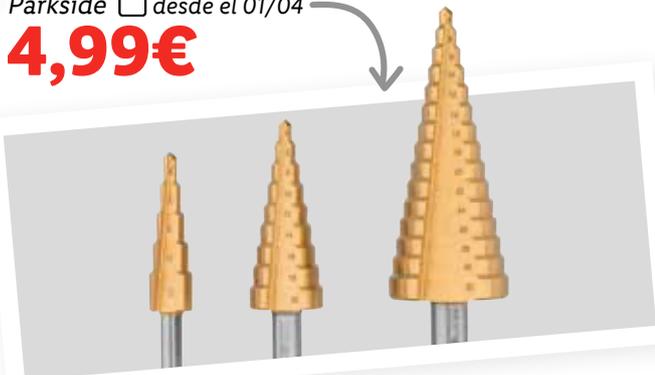
Mangos de 2 componentes
para trabajar con comodidad

Tipos de brocas: características y funciones

Set de brocas especiales

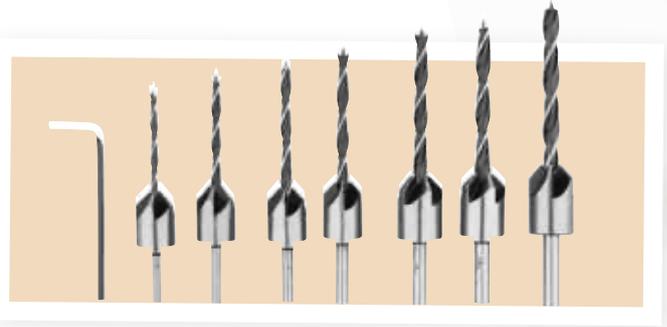
Parkside desde el 01/04

4,99€



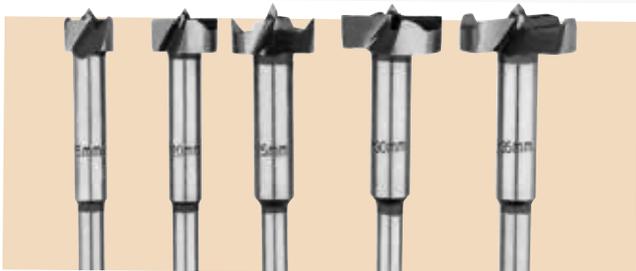
Escalonadas

Para trabajos de perforación en superficies de metal, plástico y madera.



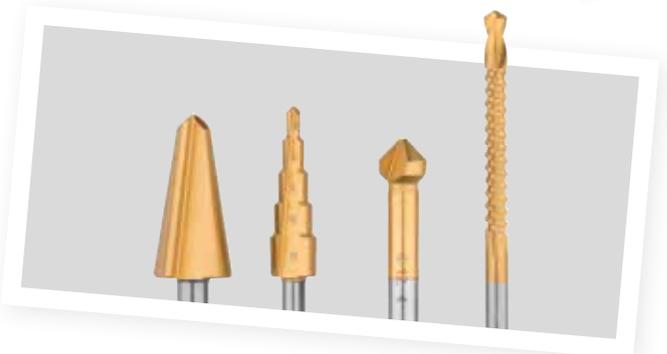
Con avellanador

Se utilizan para hacer un ángulo en las superficies y ocultar clavos o tornillos.



Forstner

Realizan cortes muy limpios, perforando agujeros redondos con fondo plano.



Multifuncionales

Perforan gran multitud de materiales como hormigón, madera o metales.



Fresadoras

Herramienta de corte para fresadoras para taladrar con ajuste preciso.



6 modelos

Para tapones

Con la corona dentada central se consiguen agujeros de gran tamaño.

ESCAPARATE BRICOLAJE

Cesta de la compra



Pantalla de soldadura automática

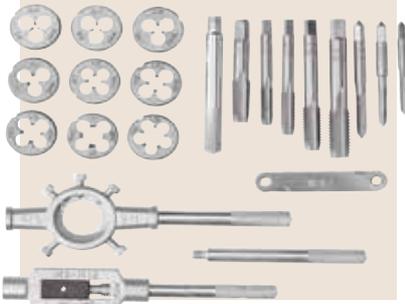
Parkside desde el 01/04

29,99€

Set de machos de roscar y terrajas. 21 piezas

Parkside desde el 01/04

12,99€/set



Herramientas de precisión 64 puntas

Parkside desde el 01/04

8,99€/set



3 modelos: estampado, negro o marrón
Tallas: 40-48

Pantalón corto de trabajo para hombre. Con bolsillos prácticos para guardar herramientas, el móvil, etc...

3 modelos. Tallas 40-48

Parkside desde el 01/04

9,99€



ESCAPARATE BRICOLAJE

Incluye gran variedad
de herramientas ideales
para todo tipo de
proyectos de
bricolaje en casa



Maletín de herramientas de
92 piezas con atornillador
4V Parkside desde el 01/04

74,99€/set

PARKSIDE®



ESCAPARATE
MODA



esmara

Vístete libre

Hawaiian summer

Pantalones shorts

Sé tu misma y vístete libre con esmara®

Bolsillos laterales y cintura elástica con aberturas laterales

3 modelos: estampado, negro o rosa / Tallas: 36-46



EcoVero™

Pantalón corto Esmara desde el 29/04 **4,99€**



2 modelos: azul medio o tela negro / Tallas: 38-48



Pantalón vaquero corto 100% algodón Esmara desde el 29/04 **6,99€**

Llega el cambio

Prepárate para abrazar la primavera con la moda más fresca. Esmara te presenta dos opciones infalibles para dar la bienvenida al calor: los clásicos shorts vaqueros, infalibles, y para un look más relajado, unos vistosos pantalones cortos holgados, de corte más actual y muy favorecedor.



Trucos de estilismo para elevar un look:

Con la llegada de una nueva estación, como es la primavera, toca renovar el armario y guardar las prendas de abrigo. No puede faltar una camiseta de manga corta básica, esencial como base de cualquier look, ya sea casual o formal. Te contamos cómo combinar un básico como este para conseguir un look sofisticado y elevado, en tendencia y acorde a tu estilo.

3 modelos: negro, verde o rosa / Tallas: XS-L



Camiseta

Esmara  desde el 29/04

4,99€

Capas elegantes

Añade una chaqueta estructurada o un blazer para elevar tu camiseta básica. Completa con unos pantalones de vestir y tacones para un estilo sofisticado ideal para la oficina.

Accesorios llamativos

Viste accesorios llamativos como un collar tipo statement o un bolso de diseñador. Combínala con unos pantalones de cuero y botines y haz que tu camiseta básica destaque.

Estilo desenfadado

Para un look casual, pero elegante, combina tu camiseta básica con una falda midi fluida y sandalias de tiras. Añade unas gafas de sol oversized y un bolso de mimbre.

ESCAPARATE MODA



Con anillas decorativas en los tirantes



esmara®

Con adorno fruncido en los tirantes



Tendencias para disfrutar del buen tiempo

1



El cuello polo, que puedes lucir en prendas como jerseys, camisetas y vestidos.

2



Minimalismo propio de los años 90, con una estética nostálgica de esta época.

3



Pantalones shorts en todos los tejidos, y como más cortos, más trendy.

2 modelos: negro o turquesa | Tallas: S-L

Camiseta de tirantes
100% algodón
Esmara

desde el 29/04

4,99€



ESCAPARATE MODA

Esta primavera, viste sin complejos

esmara®



3 modelos: verde o estampado floral / Tallas: XS-L



Vestido Esmara
desde el 29/04
6,99€



ESCAPARATE MODA

Material: 100% viscosa | Tallas: 36-46



Con bolsillos laterales y cintura elástica.

2 modelos: azul medio o tejano negro

Tallas: 36-46



Vaqueros Skinny fit
Esmara desde el 29/04
9,99€

3 modelos

Pantalón
Esmara desde el 29/04
5,99€

EcoVero™

Armario cápsula
de primavera:
prendas básicas
y de calidad

Se conoce como armario cápsula a aquellas prendas que nunca pasan de moda y que al combinarse unas con otras pueden crearse una gran cantidad de looks atemporales. Al fin y al cabo, son prendas básicas con las que crear un buen fondo de armario y que puedes encontrar con la mejor relación calidad-precio.



SORTEO

Llévate esta
MÁQUINA DE COSER
con **InLidlABRIL**

desde el **15/04** hasta el **28/04**



¡Participa!

**Haz click
aquí**

Permanece atento a tu
email para saber si eres el
afortunado/a



¿Será para ti?

Habrà 1 ganador/a, que será
informado/a a través de
revistainlidl@lidl.es



Participa y gana

Muy sencillo, simplemente
haz clic en este enlace y
rellena el formulario.