

Cuida a  
**mamá**  
como ella siempre  
te cuidó



**FUXION**

fuxion.com

# CUIDA A MAMÁ REGALÁNDOLE BELLEZA Y JUVENTUD ✨



AHORA  
S/ **249.00**  
37 ptos.  
ANTES  
~~S/296.50~~

## MAMÁ RADIANTE ✨

Llévate ✨  
1 Beauty-In + 1 Youth Elixir +  
1 Bolsa de regalo



Por la compra de  
este combo llévate  
el **JOYERO FUXION**  
a solo S/35.

# YOUTH ELIXIR

MANTÉN A MAMÁ JOVEN Y BELLA

Sus antioxidantes ayudan a prevenir los efectos del envejecimiento prematuro de mamá, aumentando la elasticidad de su piel y su vitalidad.



## INGREDIENTES

**AMINOÁCIDOS + ANTIOXIDANTES +  
RESVERATROL + OPTIBERRY®**



# BEAUTY-IN

LA VERDADERA BELLEZA DE MAMÁ VIENE DESDE ADENTRO



Sus péptidos de colágeno ayudan a mejorar la estructura de la dermis, para que mamá tenga una piel nutrida, saludable y con menos arrugas.

## INGREDIENTES

**PÉPTIDOS DE COLÁGENO BIOACTIVO  
OPTIMIZADO + COENZIMA Q10 +  
SESBANIA (BIOTINA NATURAL) +  
CONCENTRADO DE SÚPER FRUTAS  
EXÓTICAS (VITAMINAS C Y E) + ZINC**



# CUIDA LOS TESOROS DE MAMÁ

**Este joyero es el regalo ideal** para que mamá guarde sus joyas de manera práctica y con estilo. Su hermoso diseño es un **símbolo del amor y aprecio hacia mamá.**

› **Medidas:** 12.8 cm x 6.5 cm x 5cm.

› **Material:** Sintético.

› **Colores:** Surtidos. 

S/ **35.00**

PRECIO  
REGULAR: S/49.90



MIRA EL  
**VIDEO AQUÍ**



ENGRÍE A MAMÁ CON  
UN ANTOJITO DULCE  
Y SALUDABLE ✨



AHORA  
S/162.50  
20 pto.  
ANTES  
S/189.00

DULCE MAMÁ ✨

Llévate ✨  
1 Gano+ Cappuccino +  
Chocolate Fit + 1 Bolsa de regalo



Por la compra de  
este combo llévate  
el **BATIDOR  
MINI-MIX PRO**  
a solo S/25.

5

Promoción válida para Perú del 29/04/2025 al 15/05/2025 o hasta agotar stock, lo que ocurra primero.  
Disponible para compras en Offix y Tienda Virtual de Perú.

# GANO+ CAPPUCCINO

OPTIMIZA EL SISTEMA DE PROTECCIÓN DE MAMÁ

Su extracto de Ganoderma Lucidum es un poderoso antioxidante que ayuda a reforzar y optimizar las defensas naturales de mamá.



## INGREDIENTES

**EXTRACTO DE GANODERMA LUCIDUM + MICRONUTRIENTES**



# CHOCOLATE FIT

MANTÉN A MAMÁ EN FORMA\* DELICIOSAMENTE



Deliciosa bebida con cacao puro del Amazonas y café verde que ayuda a mamá a controlar la ansiedad por comer y, junto a una dieta balanceada y ejercicios, contribuye a reducir medidas.

## INGREDIENTES

**CACAO PURO DEL AMAZONAS + PROTEÍNA VEGETAL + CAFÉ VERDE + CLA + CROMO ORGÁNICO**



# PREPÁRALE A MAMÁ LAS BEBIDAS MÁS DELICIOSAS

El **Batidor Mini-Mix Pro** es perfecto para crear deliciosas y cremosas bebidas en segundos.

Ideal para mezclas de café instantáneo Fuxion como: **Café & Café Fit, Café Ganomax, Gano+ Cappuccino y Café & Café Fit Cappuccino.**

Además, **proteínas Fuxion** como: **Biopro+ Tect, Protein Active, Biopro+ Fit, Protein Active Fit, Biopro+ Sport, Protein Active Sport.**

- > **Medida:**  
22 x 3.5 cm
- > **Peso:**  
86 g
- > **Velocidad:**  
10,000-  
14,000 RPM
- > **Batería:**  
2 pilas AAA  
(no incluidas)

S/ **25.00**

PRECIO  
REGULAR: S/35.00



MIRA EL  
**VIDEO AQUÍ**



# REGALA A MAMÁ BIENESTAR Y UNA FIGURA SALUDABLE\* ✨



AHORA  
S/ **229.00**  
34 ptos.  
ANTES  
~~S/263.00~~

## MAMÁ FIT ✨

Llévate ✨  
1 Thermo T3 + 1 Probix +  
1 Bolsa de regalo



Por la compra de este combo llévate el **NECESER FUXION** a solo S/29.90.

# THERMO T3

## CUIDA LA FIGURA DE MAMÁ

Su delicioso mix de té con limón promueve el óptimo metabolismo para que mamá tenga energía ayudando a reducir medidas\*.



### INGREDIENTES

**MIX DE TÉS + CETONAS DE FRAMBUESA + GARCINIA CAMBOGIA + L-CARNITINA + CAFÉ VERDE + ÁCIDO ALFA LIPOICO + VITAMINA B6 + CROMO**



# PROBIX

## REALZA LAS COMIDAS DE MAMÁ, REALZA SU SALUD

Sus Probióticos Lisados convierten las comidas de mamá en alimentos nutraceuticos, ayudando a regular su metabolismo y a reducir su grasa visceral.



### INGREDIENTES

**10 MIL MILLONES DE PROBIÓTICOS LISADOS POR SOBRE + MAGNESIO**



# CUIDA LA BELLEZA DE MAMÁ

Este hermoso **Necesar Fuxion** está diseñado para la mamá moderna que aprecia tanto la belleza como la practicidad. Con un diseño elegante es el **regalo perfecto** para **demostrarle cuánto la cuidas.**

S/ **29.90**

PRECIO  
REGULAR: S/39.90

- > **Material:** Tela mojada bordada (con pliegues)
- > **Medida:** 24 cm X 15 cm X 8 cm.
- > **Color:** Rosado Beauty-In



MIRA EL  
**VIDEO AQUÍ**



Q'OCINA  
EN CASA

¡Atrévete a  
cocinar y demuestra  
tu cariño a **mamá**



# Sabores para engreír a mamá

**BASES MADRE PARA PREPARAR PLATOS DELICIOSOS Y SANOS EN POCO TIEMPO**



*Rico, fácil y sano.*

**Las Bases Madre Q'ocina en Casa** son preparaciones culinarias que concentran lo mejor de nuestra cocina, inspiradas en las recetas de madres y abuelas, elaboradas con **vegetales frescos**.

**Gastón Acurio** puso la sazón y sus secretos, y gracias a la capacidad de innovación de **Fuxion**, los sabores, olores y nutrientes de las preparaciones se mantienen intactos.

Disfruta de comer tan saludable como te gusta y tan rico **como en los momentos entrañables de tu vida**.

Conoce más sobre Q'ocina en Casa en [www.qocinaencasa.com](http://www.qocinaencasa.com)



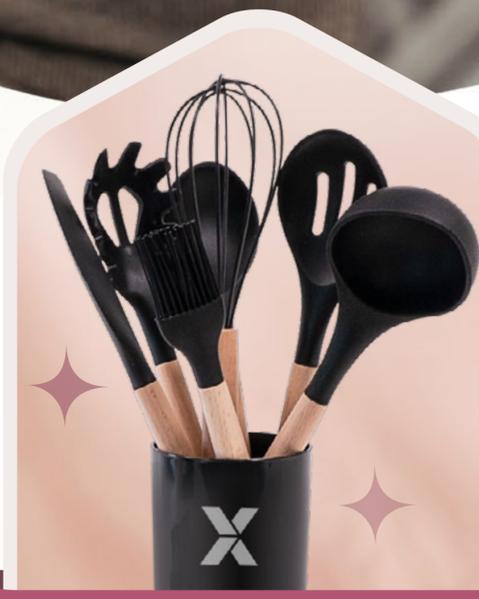
CUÍDALA CON SABORES  
QUE LA HARÁN FELIZ



AHORA  
S/ **64.00**  
5 ptos.  
ANTES  
~~S/92.00~~

**SABORES PARA MAMÁ**

- Llévate
- 1 Base Madre Amarilla +
- 1 Base Madre Verde +
- 1 Base Madre Roja +
- 1 Recetario**



Por la compra de este combo, llévate **el set de utensilios** a solo S/69.90.  
*Precio regular: S/117*

# SORPRÉNDELA COCINÁNDOLE CON AMOR ✨



AHORA  
S/ **125.00**  
10 ptos.  
ANTES  
S/164.00

## CENA ESPECIAL PARA MAMÁ ✨

Llévate ✨  
2 Bases Madre Amarillas +  
2 Bases Madre Verdes +  
2 Bases Madre Rojas + 1 Bolsa  
de regalo + 1 **Recetario**



Por la compra de  
este combo, llévate  
**el set de utensilios**  
a solo S/69.90.  
*Precio regular: S/117*

Promoción válida para Perú del 29/04/2025 al 15/05/2025 o hasta agotar stock, lo que ocurra primero.  
Disponible para compras en Offix y Tienda Virtual de Perú.

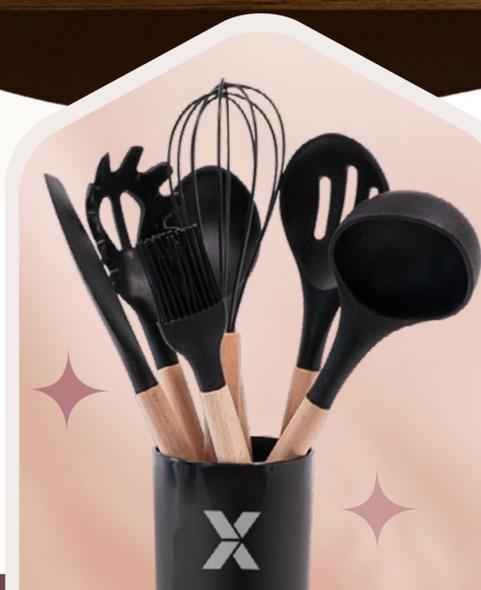
ENGRIE A MAMÁ CON  
SU PLATO FAVORITO



AHORA  
S/174.00  
21 ptos.  
ANTES  
S/221.50

DELICIAS SALUDABLES  
PARA MAMÁ

Llévate  
1 Base Madre Amarilla +  
1 Base Madre Verde +  
1 Base Madre Roja + 1 Probix +  
1 Bolsa de regalo + 1 Recetario



Por la compra de  
este combo, llévate  
**el set de utensilios**  
a solo S/69.90.  
Precio regular: S/117

Promoción válida para Perú del 29/04/2025 al 15/05/2025 o hasta agotar stock, lo que ocurra primero.  
Disponible para compras en Offix y Tienda Virtual de Perú.

# ATRÉVETE A COCINAR COMO UN CHEF PARA MAMÁ

## SET DE UTENSILIOS

La silicona no desgasta la anti-adherencia de tus sartenes al ser más suave al contacto. Los utensilios de silicona no se deforman por la alta temperatura y son más flexibles en su manejo a diferencia de los utensilios de metal.

Exclusivo comprando cualquier pack de Q'ocina en Casa de las **páginas: 13, 14 y 15.**

S/ **69.90**

PRECIO REGULAR: S/117.00

- > **Material de alta calidad.**
- > **Diseño ergonómico.**
- > **Fácil de limpiar.**

12 PIEZAS

**Material:**  
Silicona y  
Madera



# DESCUBRE CADA UTENSILIO ✨



1

**Cuchara de espagueti:** facilita el emplatado de espaguetis.



2

**Pala grande:** ideal para servir menestras.



3

**Espátula grande:** para voltear los alimentos durante la cocción. Ideal para trabajar con filetes o hamburguesas en plancha.



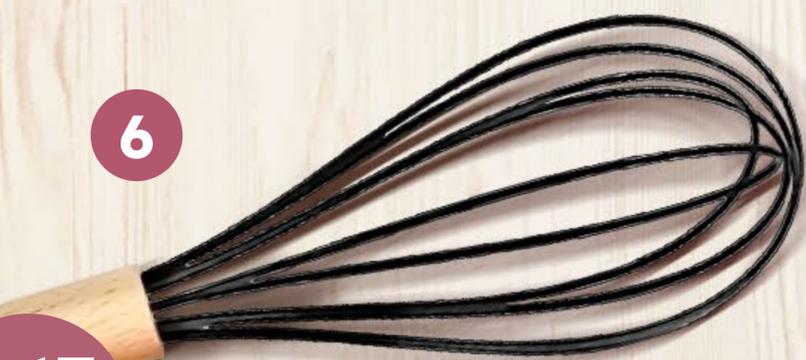
4

**Cuchara lengua de gato:** ideal para realizar aderezos. Gracias a que uno de sus bordes es recto, facilita cubrir o remover hasta las esquinas más difíciles de un recipiente.



5

**Pincel:** para aplicar salsas, aceites y marinados de forma precisa y uniforme sobre todo tipo de carnes como pollo, cerdo, etc.



6

**Batidor globo:** para mezclar y batir ingredientes rápidamente, muy útil para preparar vinagretas y salsas.



7



**Espumadera:** muy útil para retirar exceso de grasa o espuma en caldos.

8



**Cucharón hondo:** ideal para servir cremas, sopas u otros líquidos.

9



**Espátula de fritura:** para manipular y realizar frituras de una manera práctica. Las rejillas centrales facilitan colar y retirar los alimentos que se sumergen en aceite.

10



**Cuchara grande:** facilita remover los ingredientes en la preparación de guisos, aderezos o preparaciones en ollas.

11



**Pinza:** facilita sostener presas calientes.

12



**Vaso porta utensilios:** práctico vaso para guardar tus utensilios. También lo puedes utilizar como hielera.



## CEBICHE DE POLLO CALIENTE

 para 4 personas

### INGREDIENTES

- › 4 presas de pollo
- › 1 cda. de aceite vegetal
- › 1 cebolla roja cortada en juliana
- › Zumo de 3 limones
- › 1 1/2 tz de caldo de pollo o agua
- › 1 tz de culantro/cilantro (aprox. 50 g)
- › 1/2 ají amarillo sin pepas, cortado en juliana
- › 1 cda. de chuño diluido en 2 cdas. de agua hervida fría
- › Sal, pimienta y comino al gusto
- › 1 sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa**



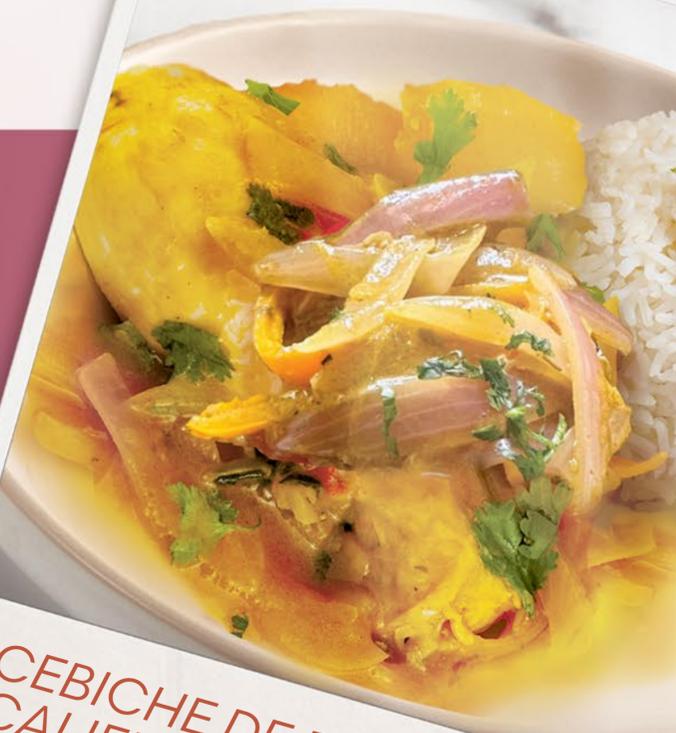
## PREPARACIÓN

- 1 En una olla con aceite caliente, sellar las piezas de pollo previamente condimentadas con sal, pimienta y comino.
- 2 En la misma olla agregar el caldo de pollo o agua, el contenido de un sachet de **Base Madre Amarilla Q'ocina en Casa** y colocar en forma de nudo la mitad del culantro/cilantro.
- 3 Cocer las presas por 30 min con la olla tapada. Luego, retirar el culantro/cilantro.
- 4 Posteriormente, agregar el chuño diluido, el culantro/cilantro restante finamente picado, la cebolla y el zumo de limón. Remover y retirar del fuego. Dejar reposar por 5 min y servir.

### TIPS

- > Servir con arroz con choclo y/o con yuca o camote sancochado.
- > Decorar con culantro/cilantro finamente picado y con medio ají picado en rodajas.
- > Se recomienda realizar la preparación con piernas y encuentros.

Nota: 1 tz = 250 ml



CEBICHE DE POLLO  
CALIENTE



## PEPIÁN VERDE DE POLLO

 para 4 personas

### INGREDIENTES

- › 4 presas de pollo (aprox. 1 kg con hueso o 600 g de filete)
- › 1 cda. de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- › 2 tz de culantro/cilantro (aprox. 100 g)
- › 3 tz de caldo de pollo o agua
- › Sal y pimienta al gusto
- › 2 unidades de choclo desgranado (no tan tiernos)
- › 1 sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**



## PREPARACIÓN

- 1 Lavar el pollo, secarlo, salpimentarlo y sellarlo en una olla con el aceite caliente.
- 2 En la misma olla incorporar 2 1/2 tz de caldo de pollo o agua y el contenido de un sachet de **Base Madre Verde Q'ocina en Casa**. Tapar la olla y cocinar a fuego intermedio por unos 20 min hasta lograr la cocción del pollo. Retirar las presas y reservar manteniéndolas calientes.
- 3 En una licuadora, procesar los granos de choclo con 1/2 tz de caldo de pollo o agua y 80 g de culantro/ cilantro. Reservar.
- 4 Agregar en la olla que contiene el líquido de cocción del pollo, la mezcla del choclo procesado. Cocinar lentamente, removiendo de manera constante hasta que el choclo quede completamente cocido. Retirar del fuego.
- 5 Reincorporar el pollo a la olla y agregar el culantro/ cilantro restante (aprox. 20 g) finamente picado. Finalizar agregando sal y pimienta al gusto.

### TIPS

- > Se puede servir acompañado de arroz amarillo con arvejas y sarsa criolla.

Nota: 1 tz = 250 ml



PEPIÁN VERDE  
DE POLLO



## CAZUELA DE MARISCOS

 para 4 personas

### INGREDIENTES

- › 600 g de mixtura de mariscos limpios
- › 1 cda. de aceite vegetal (aprox. 15 ml)
- › 2 tz de caldo de pescado, mariscos o agua
- › 2 tomates en cubos pequeños o rallados
- › ½ pimiento rojo cortado en cubos pequeños
- › ½ tz de vino blanco (aprox. 125 ml)
- › 1 tz de leche de coco
- › 1 cda. de chuño o fécula de maíz diluido en 2 cdas. de agua hervida fría
- › ½ tz de culantro/cilantro finamente picado (aprox. 25 g)
- › Sal y pimienta al gusto
- › 1 sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**



## PREPARACIÓN

- 1 En una olla (de preferencia de barro), sofreír el tomate y pimiento por 5 min. Agregar el vino y reducir a la mitad.
- 2 Luego agregar el caldo de pescado, la leche de coco y el contenido de un sachet de **Base Madre Roja Q'ocina en Casa**. Cocinar por 5 min para integrar los sabores.
- 3 Incorporar la mixtura de mariscos previamente salpimentada y cocinar por 4 min o hasta que esté en su punto. Remover suavemente.
- 4 Con la olla a fuego bajo, agregar el chuño diluido y remover. Retirar del fuego, agregar sal al gusto y culantro finamente picado.

### TIPS

- > Acompañar con arroz blanco y patacones.
- > Se puede reemplazar 1 tz de caldo o agua por 1 tz de crema de leche al terminar la preparación para que la cazuela sea más cremosa.



CAZUELA DE MARISCOS



# FUXION

¡Mejoramos tu vida!

