

Presenting

SONET

WILD BY DESIGN

1.5 / CRDi Diesel Engine
with 6 Speed Advance AT

First-in-segment

Smart Pure Air Purifier
with Virus Protection

First-in-world

26.03 CM (10.25") Advanced
HD Touchscreen Navigation

First-in-segment

BOSE Premium 7-Speaker
Sound System

First-in-segment



Price Starting at ₹6.71 Lakh*

Visit: www.kia.com/in Book Kia Sonet

Call 1800 108 5000

Contact your nearest Kia Dealership now

The aggressive stance and muscular build of the Sonet are complemented by an array of segment-first features, state-of-the-art connectivity, classy interiors and much more. So, ruling the urban streets comes to it naturally. It's thrilling and it's here.



1.5l CRDI Diesel Engine with
6 Speed Advance AT that
offers the power of diesel in
advanced automatic



Smart Pure Air Purifier with
Virus Protection ensures you
breathe the cleanest of
air inside



26.03 CM (10.25") Advanced HD
Touchscreen Navigation for
amazing connectivity &
entertainment



BOSE Premium 7-Speaker Sound
System with LED Sound Mood
Light for an immersive experience



Ventilated Front Seats cool you
down in hot & humid conditions



UVO with 57 smart, connected
features, like OTA map updates
& AI Voice Command

Host of other new features: New-age Transmission - iMT (Intelligent Manual Transmission) | Largest 392/ Boot Space** | Front and Rear Parking Sensors | Six Airbags with ESC, HAC, ESS, ACN & VSM | Kia Signature Tiger Nose Grille | Crown Jewel LED Headlamps with Heartbeat LED DRLs | Heartbeat LED Tail Lamps | Electric Sunroof | Sportier Dual Muffler Design | 10.7 cm (4.2") Advanced Color Instrument Cluster | Multi-drive Modes & Traction Control | Wireless Smartphone Charger with Cooling Function | R16-40.64 cm (16") Premium Crystal Cut Alloys | Highline Tyre Pressure Monitor | MT Remote Engine Start | Driving Rear View Monitor | Electric Folding Outside Mirrors | Smart Key with Push Button Start | Red Front Brake Calipers

Close to you, no matter where you are.

Kia has a nationwide network of dealerships and service centres to ensure ready spare parts and service availability for complete peace of mind.

160

City
Coverage

265

Consumer
Touchpoints

206

Sales
Points

192

Service
Points



Service
Promise to Care

Connected • Adaptive • Responsive • Engage

• Nationwide Kia Care network with easy availability of Genuine Spare Parts • 3 Years Warranty for Unlimited Kms & up to 5th Year optional Extended Warranty • 3 Years 24/7 Roadside Assistance • Kia Link service support app & IoT based workshops with Live Vehicle Tracking for digital experience • Scratch Care program for one-time free repair* • My Convenience, the most unique customised maintenance program*

For more information contact: 1800 108 5000 | kiacare@kiamotorsindia.in

@KiaMotorsIN @KiaMotorsIN Kia Motors India @KiaMotorsIN

Scan to
discover
more



*Ex-showroom all India (except Kerala). **T&C Apply. The product shown is for representation purpose only, actual features, colors and specifications as shown may not be part of standard fitment and may vary. Visit your nearest Kia dealership for more details. **VDA method. Visit your nearest Kia dealership for more details. UVO functionality is dependent on mobile network strength. Smartwatch and mobile phone are not provided with the vehicle. Kia Motors India Pvt. Ltd. reserves the right to make any changes with respect to the trims, colors, specifications and other details of any model as mentioned or to discontinue any model or to modify/discontinue any service without prior notice. Kia urges you to follow traffic rules, these are meant to keep you safe on roads. No liability accepted for errors and printing errors.

FOR INFORMATION CONTACT: **TELANGANA: HYDERABAD:** VIHAAN AUTO VENTURES PVT LTD, SECUNDERABAD, PH: 9738312345, KUKATPALLY, PH: 9394812345. **AUTOMOTIVE,** HI-TECH CITY, PH: 6309908117, LB NAGAR, NAGOLE, PH: 6309908118, CAR AUTOMOTIVE LLP, JUBILEE HILLS, PH: 7997858880 **KHAMMAM: AUTOMOTIVE,** PH: 6309908189, **MAHABUBNAGAR: AUTOMOTIVE,** PH: 6309908110 **NALGONDA: AUTOMOTIVE,** PH: 6309908183 **ANDHRA PRADESH: ANANTAPUR:** MG BROTHERS, PH: 8333929195 **BHIMAWARAM: SIMHA,** UNDI ROAD, PH: 8688836544 **GUNTUR: SIMHA,** INDIRA AUTONAGAR, PH: 8688836566 **KADAPA: HOSHI AUTO,** PH: 8688829739 **KAKINADA: KANTIPUDI KIA,** PH: 7799740208 **KURNool: MG BROTHERS,** PH: 8500257027 **NELLORE: HOSHI AUTO,** PH: 8688829729 **RAJAHMUNDRY: KANTIPUDI KIA,** LALACHERUVU, PH: 7799740208 **TRIPURATI: HOSHI AUTO,** PH: 8688829739 **VIZIANAGARA: SIMHA,** RAMACHANDRA NAGAR, PH: 8688836501 **VISAKHAPATNAM: LAKSHMI KIA,** BIRLA JUNCTION, PH: 7997815777

INNOCEAN-111/20



The Power to Surprise

వావ్! బెండర్ఫుల్

బెండకాయ ముదిలనా బ్రహ్మచారి ముదిలనా... అని సామేత
బ్రహ్మచారి సంగతేమో కానీ...

బెండకాయను మాత్రం లేతగా ఉండగానే వందాలి
దీనిలో ఎ, బి, సి విటమిన్లు, పలు పౌష్టికాలతో పాటు
అయ్యాడిన్ కూడా ఉండటం వల్ల అనేక వ్యాధులను దరిచేరసివ్వదు
అన్నట్లు బిపిక ఉండి వండాలేకానీ బెండతో రకరకాల వెరయటీలు చెయ్యచ్చు
రుచి చూశారంటే బెండర్స్ట్ అనాల్సిందే!



ಬೆಂದಕಾಯ
65

A large, green bottle gourd slice is shown horizontally, filled with a colorful mixture of shredded vegetables and a yellow-orange filling. The filling appears to be a mix of finely grated carrots, onions, and possibly potatoes, all coated in a bright orange-tinted batter or sauce. The texture looks moist and dense. The background behind the gourd slice is a plain white.

ಬೆಂಡಕಾಯ
ರೈನ್

కవలసినబి: బెండకాయ ముక్కలు - పాపు
 కేజీ; ఎందు కొబ్బరి - పాపు కప్పు; పుట్టాల
 మప్పు - అర కప్పు; కారం - 2 టీబులే సూర్యాస్తు; ఉప్పు -
 తలినంత; వల్లిలు - పాపు కప్పు; వెల్లుల్లి రెబ్బులు - 6;
 ఆవాలు - ఒక టీ సూర్యాన్; తీలకర్కర - ఒక టీ సూర్యాన్; వచ్చి
 సెనగ పప్పు - మిసపుపు - 2 టీ సూర్యాన్; ఎండు మిర్చి - 3;
 వచ్చి మిర్చి - 4; కరిష్మాతు - 2 రెమ్ములు; సూనె - 4 టీబులే
 సూర్యాస్తు; అన్నం - పాపు కేజీ బియ్యం ఉడికించాలి.
తంయారీ: ● మిక్కీలో ఎందు కొబ్బరి, పుట్టాల పప్పు, ఉప్పు,
 కారం, వెల్లుల్లి రెబ్బులు వేసి మెత్తగా పొడి చేయాలి ● స్టో మీద బాణ
 లిలో సూనె కాగాక బెండకాయ ముక్కలు వేసి వేయించి, మూత
 ఉంచాలి ● రెండు నినిమిషాల
 తర్వాత మూత శీరీ, చిట్టికడు
 ఉప్పు జత చేసి
 ముక్కలు బాగా మెత్త
 బడె వరకు వేయించి,
 ఒక స్టోములోకి తీసుకో
 వాలి ● అదే బాణ
 లిలో వల్లిలు వేసి
 వేయించాలి ●



బెండకాయ
టొన్‌రాటీ కూర్



బెండకాయ పులుసు

కావలసీనపథ: బెండకాయ ముక్కలు - పాపు కేజీ; ఉల్లి తరుగు - కప్పు; టొమాటో తరుగు - కప్పు; పచ్చిమిర్టి - 3; నూనె - 3 టీబీల్ స్పూన్స్; కలివేపాకు - 2 రెమ్మలు; కొత్తిమిర్టి - కొడ్దిగా; పసుపు - చిట్టికడు; మిరుప కారం - 2 టీ స్పూన్స్; ఉప్పు - తినింట; వేయించిన దనియాల పొడి - ఒక టీ స్పూన్స్; ఎండు కొబ్బరి పొడి - ఒక టీబీల్ స్పూన్స్; చింతపండు రనం - అర్కప్పు; ఆవాలు - ఒక టీ స్పూన్స్; జీలకల్గు - ఒక టీ స్పూన్స్; లలం

తయారీ: ● స్నౌ మీద బాణపిల్లో నున్న కాగాక ఆవాలు, జీలకర్త వేసి వేయంచాలి ● పచ్చిమిర్చి, ఉర్లి తరుగు జర చేసి వేయంచాలి ● అల్లం వె లుల్లి ముడ్డ జలచేసి పచ్చి వానస పొయెవరకు వేయంచి మూర్త ఉంచాలి ● ఒక గిన్నెల్లో టొమాటో ముక్కలు, ఉప్పు, పసుపు, కారం వేసి మెత్తా అయ్యెవ రకు చేరితో బాగా కలపాలి ● చింతపండు రసం కూడా జర చేసి మరోసారి కల పాలి ● ఉర్లి తరుగు బంగారు రంగులోకి వచ్చాక కరిపేపాకు జర చేయాలి ● కలిపి ఉంచుకున్న టొమాటో, చింతపండు రసం జర చేసి మూర్తపట్టి, సన్నటి మంట మీద నాలుగు నిమిషాలు ఉడికించాలి ● చెండకాయ ముక్కలు జర చేసి కల పాలి ● రెండు కప్పుల నీళ్ళ జర చేసి, మూర్త ఉంచి, ఏడు నిమిషాలు మరగినివాటి ● ఎండు కొబ్బరి పొడి, దనియాల పొడి వేసి కలపాలి ● కొత్తమీర జర చేసి, మరో

