

# pampered chef®





# Eine Saison der Gemütlichkeit

Wenn es langsam kälter wird, erwacht in uns die Sehnsucht nach kuscheligen Decken und herzhaften Mahlzeiten. Köstliche Schmorgerichte, leckeres Gebratenes und Gebackenes sorgt nicht nur für einen angenehmen Duft im Haus sondern erwärmt uns auch von innen heraus.

In dieser Saison stellen wir dir neue Rezepte und Produkte vor, mit denen du deine Lieblingsgerichte schneller und einfacher zubereiten kannst und die herzhaften Geschmackserlebnisse zauberst, nach denen du dich sehnst. Dazu gehören hausgemachte Suppen, deftige Eintöpfe und Aufläufe, leckeres Gemüse der Saison und natürlich Backwaren.

Viel Spaß mit unserem Angebot und viel Erfolg beim Kochen!





## Jetzt Gastgeber werden

Lade Freunde ein, probiert gemeinsam neue Rezepte und sichere dir als Gastgeber deine Wunschprodukte mit vielen Vorteilen! Weitere Infos findest du auf der Rückseite.



## Inhaltsverzeichnis

Saisonale Inspiration.....	4
Elektronische Küchenhelfer .....	8
Stoneware .....	12
Kochgeschirr.....	19
Backen.....	26
Vorbereiten.....	30
Clevere Küchenhelfer.....	32
Übersicht .....	34
Werde Teil des Teams .....	38
Gastgebervorteile .....	40

## Rezepte in dieser Ausgabe

Chili con Carne .....	5
Shepherd's Pie .....	5
Klassisches Kartoffelpüree .....	7
Rotkohl.....	7
Apfelstrudel.....	7
Knuspriges Grillhähnchen.....	9
Kürbissuppe mit Kürbiskern-Granola.....	11
Gebratene Jakobsmuscheln mit Basilikumsoße.....	20

## Titel-Rezepte

*Bauernbrot*  
*Rinderfilet mit Steinpilzbutter*  
*Schokoladen-Aprikosen-Tee-Ring*

## Erklärung der Symbole

Ⓜ Gibt die Garantiezeit in Jahren an.

### Kochstellen

-  Herd (Keramik, Gas, Elektro)
-  Herd (Induktion)
-  Backofen
-  Backofengrill
-  Mikrowelle
-  Grill

# Herzhaftes Mahlzeiten für jeden Tag

Mit unserem Kochgeschirr und der Stoneware lassen sich nicht nur die besten Eintopfgerichte zubereiten, sie sehen auch auf dem Tisch toll aus und das Reinigen ist ein Kinderspiel.

Wenn du mit säurehaltigen Lebensmitteln wie Tomaten kochst, ist Emailiertes Gusseisen eine gute Wahl.

A

Meine Familie und ich sind vom ersten Tag an verliebt in den 5,7 Liter Emailierten gusseisernen Topf. Die Brote werden darin fantastisch. Zudem hat er die perfekte Größe für uns als Familie zum Beispiel für Rouladen oder OnePot-Gerichte und sieht Dank des tollen Designs auf dem Tisch umwerfend aus. Einfach ein Muss in jeder Küche.



## Nina Schlüter

Ich liebe es, meine Begeisterung bei den Kochshows an meine Gäste weiterzugeben.

B



**NEU** Erfahre mehr über unsere neue Stoneware auf S. 16.

## Chili con Carne

### Zutaten für 6 Portionen

300 g getrocknete rote Bohnen  
4 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
Olivenöl  
800 g Rinderhackfleisch  
4 rote Paprikaschoten  
800 g stückige Tomaten  
4 EL Tomatenmark  
5 EL Chilipulver (Vorsicht scharf, ggf. nach Bedarf anpassen)  
1 EL Kreuzkümmelpulver  
1 EL Paprikapulver  
Salz, gemahlener Pfeffer  
4 Lorbeerblätter  
1 großes Bündel Koriander  
300 g Maiskörner, abgetropft

### Zubereitung

Weiche die Bohnen 24 Stunden lang in reichlich Wasser ein. Anschließend in kochendes Wasser geben und für 1 Stunde kochen lassen. Salze das Wasser nach der Hälfte der Kochzeit.

Schäle und hacke Knoblauch und Zwiebeln. Gib etwas Olivenöl in den **5,7 Liter Emaillierten gusseisernen Topf** und brate Zwiebeln und Knoblauch darin an. Das Hackfleisch hinzugeben und unter häufigem Rühren anbraten.

Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Dem Topf hinzufügen und für 10 Minuten mit anbraten. Gib danach die stückigen Tomaten, Tomatenmark, Gewürze, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und 1 Glas Wasser hinzu. Den Topf abdecken und 1 Stunde lang köcheln lassen. Füge die Bohnen und den gehackten Koriander hinzu, falls nötig noch etwas Wasser und lasse es für 30 Minuten weiterköcheln. Füge den abgetropften Mais 10 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzu.

Topf vom Herd nehmen und Lorbeerblätter entfernen. Heiß servieren.

## Shepherd's Pie

### Zutaten für 8 Portionen

2 Zwiebeln  
4 Möhren  
2 EL Öl  
1 kg Rinderhackfleisch  
300 g Erbsen  
2 EL Mehl  
4 EL Tomatenmark  
200 ml Rotwein  
200 ml Gemüsebrühe  
4 EL Worcestershiresoße  
Salz, Pfeffer, Thymian  
1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
250 ml warme Milch  
Salz, Muskat  
2 EL Butter  
würziger Cheddar, gerieben

### Zubereitung

Zwiebeln und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Hackfleisch dazugeben und mitbraten. Erbsen hinzufügen. Mehl darüber streuen und Tomatenmark dazugeben.

Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Mit Worcestershiresoße, Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und weichkochen. Abgießen, warme Milch dazugeben und kräftig stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken und die Butter hinzufügen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Rechteckige Ofenhexe®** einfetten. Hackfleischmasse hineingeben und mit dem Püree bedecken. Zum Schluss noch etwas geriebenen Cheddar darüberstreuen und im Backofen 30–40 Minuten bräunen.

#### A. **NEU** Emaillierter gusseiserner Topf Set

Enthält 5,7 Liter Emaillierten gusseisernen Topf (S. 23), Silikon-Schöpföffel (S. 33) und B.

#100852 179,90 € Du sparst 20,90 €!

#### B. **Mini Packs** an!

Entnimm im Handumdrehen Töpfe, Pfannen und Schüsseln aus dem Ofen, vom Herd oder aus der Mikrowelle.

Hitzebeständiges Silikon. 2er-Set. Spülmaschinenfest.  
#100176 14,90 € ©

#### Siehe auch:

**NEU** Rechteckige Ofenhexe® (S. 16)

# Festliche Mahlzeiten zu etwas Besonderem machen

In dieser Jahreszeit genießen wir gerne traditionelle Gerichte im Kreise unserer Lieben. Unsere Produkte helfen dir dabei, diese Zusammenkünfte zu etwas Besonderem zu machen, denn sie glänzen bei der Zubereitung im Ofen ebenso wie beim Servieren und Warmhalten auf dem Tisch.





A

Die isolierten Servierschüsseln sind aus meiner Küche nicht mehr wegzudenken. Durch den langen Warmhalteeffekt bekommt jeder eine warme Mahlzeit, auch wenn meine Kinder oder mein Mann zu unterschiedlichen Zeiten nach Hause kommen. Auch zum Servieren von Nudel- oder Obstsalaten liebe ich die Schüsseln, da sie durch ihre wunderschöne, elegante Optik ein absoluter Hingucker am Esstisch sind.



### Michaela Höppel

Kochen und Backen sind meine große Leidenschaft. Mit Pampered Chef konnte ich meine Leidenschaft zum Beruf machen und trotzdem immer für meine Familie da sein, wofür ich jeden Tag sehr dankbar bin.



Unser Stoneware-Liebling  
Großer runder Stein  
passt nun in noch mehr  
Backöfen: 41 x 37,5 x 3 cm.



## Klassisches Kartoffelpüree

### Zutaten für 4 Personen

750 g Kartoffeln, grob zerkleinert  
50 ml Milch  
Salz, Schwarzer Pfeffer  
Optionale Zutaten: Butter, Muskatnuss

### Zubereitung

Gib die Kartoffeln in einen großen Topf und füge so viel Wasser hinzu, dass sie vollständig bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Lasse die Kartoffeln zugedeckt 10–12 Minuten köcheln, bis sie weich sind.

Gieße die Kartoffeln vorsichtig ab und gib sie zurück in den Topf. Milch hinzufügen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch optionale Zutaten verfeinern und alles gründlich mischen.

Gib das Kartoffelpüree in eine **isolierte Servierschüssel**, um es warm zu halten.

## Rotkohl

### Zutaten für 4 Personen

1 Kopf Rotkohl (700-800 g)  
2 EL Gänse- oder Schweineschmalz  
350 ml Rotwein (alternativ Brühe)  
2–3 Gewürznelken, 1 Zimtstange  
Zucker nach Belieben

### Zubereitung

Den Rotkohl von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien. Waschen und in feine Streifen schneiden.

Gänse- oder Schweineschmalz im **5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf** mit Deckel erhitzen und den Kohl darin 2 Minuten anbraten. Dann den Rotwein (alternativ Brühe) zugießen. Die Gewürznelken, die Zimtstange sowie nach Belieben Zucker hinzufügen. Bei schwacher Hitze abgedeckt etwa 45 Minuten weich schmoren. Bei Bedarf noch Flüssigkeit zugeben. Die Zimtstange vor dem Verzehr entfernen.

### Isolierte Servierschüsseln

Das Essen bleibt bis zu zwei Stunden heiß. Die doppelwandige Vakuumsolierung aus Edelstahl hält das Essen heiß, verhindert ein "Schwitzen" der Speisen und gibt keine Wärme nach außen ab. Mit durchsichtigem Kunststoffdeckel. Auch zur Kühlung von Speisen geeignet. Bitte von Hand spülen.

**A. 2,4 Liter isolierte Servierschüssel** 23,5 x 12,5 cm  
#100263 69,00 € ☺

**Siehe auch:** **NEU** Großer runder Stein (S. 16) | **NEU** Servierzauberer (S. 16) | Emaillierte Gusseiserne Grillplatte (S. 23)  
5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf (S. 23)

## Apfelstrudel

### Zutaten für 4 Personen

**Für den Teig:**  
250 g Weizenmehl Type 550 (Österreich: Type W 700)  
1 Prise Salz  
1 Ei  
100 ml Wasser, lauwarm  
20 ml Sonnenblumenöl  
Sonnenblumenöl zum Einpinseln

### Für die Füllung:

50 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
10 g Zimt  
140 g Zucker  
170 g Rosinen  
10 g Zitronensaft  
1,1 kg Äpfel, saure, z. B. Boskop oder Granny Smith, entkernt und in Scheiben geschnitten  
1 Schuss Rum  
Mehl, zum Bearbeiten  
Butter, flüssig, zum Bestreichen  
Puderzucker, zum Bestäuben

### Zubereitung

Knete alle Zutaten zu einem weichen Teig, der sich gut von den Händen löst. Forme den Teig zu einer Kugel, bepsinle ihn in einer Schüssel komplett mit Öl. Für ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach ist der Teig schön elastisch.

In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel dazugeben und goldbraun rösten. Zimt und Zucker mischen. Butterbrösel, Zimtzucker, Rosinen, Zitronensaft und Äpfel mit einem Schuss Rum vermischen.

Danach den Teig in Mehl wenden und auf der bemehlten **Teigunterlage** zu einem Rechteck ausrollen. Eventuell zu dicke Ränder abschneiden und die Seiten begradigen. Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Klappe die Seitenränder 2–3 cm ein und rolle den Teig mit Hilfe der Teigunterlage vorsichtig auf. Lege den Strudel auf den **Servierzauberer** und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–40 Minuten goldbraun. Nach dem Backen den Servierzauberer auf dem **Kuchengitter** abstellen und den Strudel sofort mit geschmolzener, noch warmer Butter bestreichen.

Strudel ca. 30 Minuten ruhen lassen und vor dem Servieren mit dem **Edelstahl-Streufix** mit Puderzucker bestäuben.

# Unzählige Möglichkeiten mit dem Deluxe Air Fryer

Unser Deluxe Air Fryer kann mehr als nur Mahlzeiten mit wenig oder ganz ohne Öl zubereiten. Ideal geeignet auch für perfekt gegrillte Drehspießgerichte, gedörrtes Obst, Gemüse und Kräuter sowie für die Zubereitung köstlicher Desserts.

Der Deluxe Air Fryer von Pampered Chef überzeugt mich durch seine Vielfältigkeit - egal ob wir Grillen, Backen oder Frittieren - der Deluxe Air Fryer ist der richtige Helfer. Nicht nur schnell, energiesparend und unkompliziert, sondern auch gesund und fettarm, bereitet er unsere Speisen zu.



## Sandra Schiller

Gerade in diesen turbulenten Zeiten bereitet es mir viel Freude und Spaß, den Alltag meiner Kunden mit den Pampered Chef Produkten zu verschönern.



A

Rotisserie-Spieße können individuell zusammengestellt werden, damit jeder glücklich ist.



B

C



Verwende selbstgemachtes Fruchtpüree, um Fruchtleder herzustellen, das besser schmeckt als gekauftes.



## Knuspriges Grillhähnchen

### Zutaten für 4 Personen

- 1 frisches Hähnchen, max. 1,6 kg
- 3 EL Rapsöl
- 1–2 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Hähnchen mit Küchenkrepp trockentupfen. Restliche Zutaten für das Hähnchen in einer kleinen Schüssel mit dem Pinsel zu einer Marinade verrühren.

Den Stab des Drehspießes zwischen den Beinen ins Innere des Hähnchens schieben und am Hals wieder ausführen. Auf jeder Seite mit den Spießhaltern fixieren. Hähnchen mit der Marinade einreiben. Beine und Flügel des Hähnchens mit einem dicken Küchenzwirn am Körper fixieren.

Drehspieß auf der linken Seite des **Deluxe Air Fryer** in der vorgesehenen Öffnung einrasten. Auf der anderen Seite in die Führung einlegen. Mit dem Drehrad Programm **(ROTISSERIE)** wählen und per Knopfdruck bestätigen **(⏻)**. Die Zeit blinkt jetzt. 45 Minuten einstellen und bestätigen **(⏻)**.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, Brathähnchen mit dem Entnahmewerkzeug herausnehmen. Vorsicht der Spieß und der Backofen sind sehr heiß. Bei einem großen Brathähnchen ca. 10 Minuten länger braten.

Aus frisch geschnittenen Kartoffeln werden großartige Air Fryer Pommes frites, genauso wie aus Süßkartoffeln und sogar Zucchini. Die Gemüsefix Mandoline schneidet hierfür dein Lieblingsgemüse in Sekundenschnelle.



#### A. Deluxe Air Fryer

Das Multitalent mit acht Programmen ist Heißluft-Fritteuse, Mini-Backofen und Drehgrill in einem Gerät. Enthält 2 Backbleche, Korb, Grill-Vorrichtung, Tropfschale, Entnahmewerkzeug und Abdeckung. 37 cm hoch x 33 cm breit x 36 cm tief.

#100461 299,00 € 

#### B. Deluxe Air Fryer Spieße

Grille bis zu acht Spieße im Deluxe Air Fryer. Das flache Design der Spieße hält die Lebensmittel an ihrem Platz, um sie von allen Seiten zu Grillen. Enthält acht Spieße, eine Drehspießstange und zwei Drehspieß-Räder. Edelstahl. 20 cm.

#100285 29,90 € 

#### C. Deluxe Air Fryer Fruchtleider-Form

Einfach Fruchtpuree in die Formen füllen und im Deluxe Air Fryer dörren. Ergibt bis zu 24 Fruchtleiderstreifen auf einmal. Set aus drei Silikonschalen. Gefrierschrank-sicher.

#100349 29,90 € 

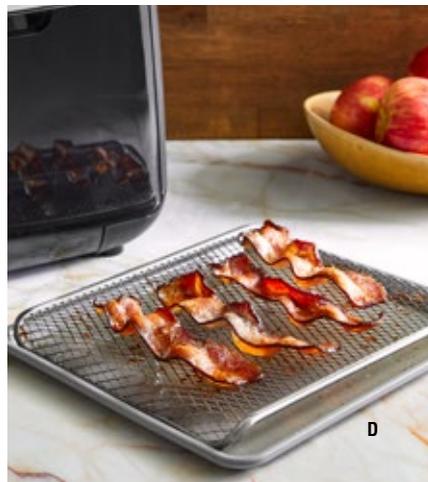
#### D. NEU Deluxe Air Fryer Auffangblech

Kombination aus Rost auf Silikonschale. Ideal für fettige oder krümelige Speisen. Einfache Reinigung in der Spülmaschine. Backofenfest bis 200 °C.

#100468 30,00 € 

#### Siehe auch:

Gemüsefix Mandoline (S. 31)



# So einfach war Kochen noch nie!

Genieße hausgemachte Suppen innerhalb von nur 30 Minuten, Smoothies, Milchshakes, Marmeladen, Milchalternativen und cremige Nussbutter. Der Deluxe Blender mixt, kocht... und wenn du fertig bist, reinigt er sich sogar selbst!

A

## Tipps für die besten Suppen mit deinem Deluxe Blender:

1. Für ein deutlicheres Röstaroma kannst du im Rezept enthaltene Zwiebeln vorher anbraten oder Gemüse im Ofen vorbereiten.
2. Füge fettreiche Lebensmittel wie Sahne und Käse erst nach dem Kochvorgang hinzu.
3. Vor dem Servieren kannst du die Suppe mit Kernen, Sprossen oder Croutons verfeinern.





## Kürbissuppe mit Kürbiskern-Granola

### Zutaten für 3–4 Personen

400 ml kräftige Gemüsebrühe	1 kleine Zwiebel
1 TL brauner Zucker	2 Möhren, in Scheiben
¼ TL Zimt oder Currypulver	1 cm frischer Ingwer
200 ml Orangensaft	50–100 ml Schlagsahne
400 g Hokkaido-Kürbis in Würfeln	Salz und Pfeffer nach Belieben
<b>Granola-Topping</b>	
4 EL Haferflocken	1 EL Honig
1 Msp. Zimt	1 EL brauner Zucker
1 EL Rapsöl	4 EL Kürbiskerne

### Zubereitung

Kräftige Gemüsebrühe, braunen Zucker und Zimt bzw. Curry vermischen. Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel, Möhren und Ingwer schälen und in Stücke schneiden.

Die vorbereiteten Zutaten bis zum Ingwer in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrad drehen, bis **SOUP** (=Suppe) aufleuchtet. Dann auf den Startknopf drücken.

Sobald der Timer abgelaufen ist, **CANCEL** Taste drücken, Deckel öffnen und Sahne langsam zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit **CUSTOM BLEND** kurz durchmischen. Beim Servieren pro Teller ca. 1 TL Granola-Topping hinzufügen.

### Granola-Topping

Haferflocken mit dem Zimt mischen und in erhitztem Rapsöl goldbraun anrösten. Wieder herausnehmen. Honig und braunen Zucker in die Pfanne geben und erhitzen bis es blubbert. Dann Haferflocken und Kürbiskerne dazugeben und alles gut vermischen. Auf einen Teller zum Abkühlen geben.

**Wichtig:** Zutaten und Flüssigkeit nicht erhöhen, sonst besteht die Gefahr des Herausspritzens.



★

**Hol dir den Deluxe Blender zum halben Preis, wenn du eine Kochshow als Gastgeber ausrichtest.**

### Deluxe Blender

~~349,00 €~~ **174,50 €**

Frage deinen Berater nach den Details.

#### A. Deluxe Blender

Blender können weit mehr als Smoothies. Unser innovativer Blender hat Programme, die bis zu 104 °C erhitzen, d.h. er mixt nicht nur – er kocht. Mit acht vorprogrammierten und zwei benutzerdefinierten Einstellungen gibt es kein Rätselraten mehr. Der Behälter hat ein Fassungsvermögen von 1,4 l für heiße und 1,65 l für kalte Speisen und wird mit Deckel, Stößel, beidseitiger Reinigungsbürste, Siebbeutel, Überkochschutz und Kochanleitung geliefert. Enthaltene Zubehör zum Teil spülmaschinenfest. Reinigungsprogramm mit Heizfunktion erleichtert Reinigung des Mixbehälters. Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs. **#100222 349,00 €** ©

#### B. Deluxe Blender und Smoothie Set

Enthält Deluxe Blender, Deluxe Blender Becher und Adapter Set und Langen dünnen Schaber.

**#100771 429,00 €**

**Du sparst 9,00 € und erhältst den passenden Schaber gratis dazu!**

#### Deluxe Blender Becher und Adapter Set

Die Doppelwand des Bechers (700 ml) hält den Inhalt lange kalt. Mit der Maßskala im Inneren der Manschette kannst du dein Obst und Gemüse einfach abmessen und Dank des Siebs im Boden gleich waschen. BPA-frei. Das Set enthält Becher, Deckel, Messerdeckel und -abdeckung, Adapter, Manschette und wiederverwendbaren Trinkhalm. Spülmaschinenfest mit Ausnahme des Trinkhalms und des Adapters.

**#100325 89,00 €** ©



Unsere Neue Generation Glasierte Stoneware ist spülmaschinenfest und backofenfest bis 260 °C! Siehe S. 16.

A, B

## Stoneware

Viele glückliche Kunden verlassen sich seit Jahrzehnten auf unsere vielseitigen und langlebigen Steine, um auf natürliche und unkomplizierte Weise einzigartige Köstlichkeiten herzustellen. Backwaren bilden eine tolle Kruste, Fleisch bleibt zart und saftig.

Jede unserer Stoneware-Kollektionen bietet etwas anderes. Egal, für welchen Stein du dich entscheidest, er besteht zu 100 % aus natürlichem Material, hat eine dreijährige Garantie und kann im Ofen, der Mikrowelle sowie im Kühl- und Gefrierschrank verwendet werden! Sieh dir unser Angebot genauer an:

Unglasierte Stoneware *plus* (S. 14)

Neue Generation Glasierte Stoneware (S. 16)

Glasierte Stoneware-Klassiker (S. 17)

Unglasierte Stoneware-Klassiker (S. 18)

★  
 Hole dir die Stoneware-  
 Einsteiger-Sets zum halben  
 Preis, wenn du eine Kochshow  
 als Gastgeber ausrichtest.  
 Frage deinen Berater nach den Details.



Schneide Kartoffeln  
 sicher in Sekunden  
 mit der Gemüsefix  
 Mandoline. S. 31.



C



D



E

## Sets für Stoneware-Einsteiger

Hier findest du einige unserer beliebtesten Steine praktisch kombiniert. Verwende die Teile einzeln oder zusammen für köstliche, zeitsparende Ergebnisse.

### Stoneware Grundsets

Bereite tolle All-in-One Gerichte vor, ab in den Backofen, fertig! Ob einzeln oder in Kombination – die Stoneware Grundsets sind vielseitig einsetzbar. A–B.

#### A. NEU Stoneware Grundset mit Servierzauberer

Enthält Zauberstein *plus* (S. 15), Rechteckige Ofenhexe® (S. 16) und Servierzauberer (S. 16).  
 #100853 165,00 € ☺ Du sparst 34,90 €!

#### B. NEU Stoneware Grundset

Enthält Zauberstein *plus* (S. 15) und Rechteckige Ofenhexe® (S. 16).  
 #100851 119,90 € ☺ Du sparst 25,00 €!

#### C. Brotliebe

Im Ofenmeister (S. 17) erhält dein Brot eine knusprige Kruste. Den Teig bequem in der Großen Nixe (S. 29) zubereiten und aufbewahren sowie praktisch mit dem Kleinen „Mix 'N Scraper“-Schaber (S. 33) portionieren oder schaben.  
 #100232 150,00 € Du sparst 22,40 €!

#### D. Pizza Set

Enthält Pizzazauberer *plus* (S. 15), Teigroller (S. 29), Pizzaschieber und Pizzaschneider. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens.  
 #100573 135,00 € Du sparst 14,60 €!  
**Pizzaschieber**  
 Einfaches Einschieben und Entnehmen von Gargut auf einen bzw. von einem vorgeheizten Stein für eine noch knusprigere Kruste, weniger Schmutz und Schutz der Hände. Hergestellt aus langlebigem Akazienholz. 52 x 35 cm. Von Hand spülen.  
 #100257 29,90 € ☺

#### Pizzaschneider Plus

Unser bewährter Pizzaschneider mit extragroßem Schneiderad (10 cm) und Krustenschneider. Inklusive Schutzhülle. Spülmaschinenfest.  
 #1303 19,90 € ☺

#### E. Flammkuchenliebe

Der Große Ofenzauberer *plus* (S. 15) sorgt für einen wunderbar knusprigen Boden. Der Teigroller (S. 29) eignet sich bestens dafür, den Teig direkt in der Form auszurollen. Nach dem Backen stellst du den heißen Stein einfach auf dem Kuchengitter (S. 29) ab und servierst die Stücke sicher mit dem Kleinen Servierheber (S. 29).  
 #100313 130,00 € Du sparst 17,60 €!

# Unglasierte Stoneware plus

Unsere langlebigste Kollektion:

- Höhere Beständigkeit gegen Temperaturschocks

- Backofenfest bis 260 °C



- Kann vorgeheizt werden
- Backofengrill geeignet
- Metallutensilien können verwendet werden
- Spülmaschinenfest

Großartigen Eigenschaften all  
unserer Stoneware-Kollektionen:

- Unglasierte Flächen entwickeln bei Gebrauch eine natürliche Antihafbeschichtung und werden dadurch dunkler
- Lange Wärmespeicherung
- Inklusive Reinigungsschaber



G



A





A



B



C

Die erhöhte Hinterkante erleichtert das Entnehmen von Lebensmitteln, ohne zu kleckern.



D „James“



Die Stoneware plus erkennst du an diesem Muster auf der Unterseite.



E



F

Passt auch in den Deluxe Air Fryer (S. 9).



G „Finn“



H

„Henry“

**A. Großer Pizzazauberer plus**  
Unser klassischer Pizzastein. Er ist darüber hinaus auch perfekt geeignet für Vorspeisen, Kekse und zum Aufwärmen von Resten. Dank der Griffe kannst du den Stein ganz einfach aus dem Ofen entnehmen, ohne die Speisen zu berühren. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens. 45,5 x 36,7 cm. Reduziert im Set erhältlich. Siehe S. 13.  
#100251 69,90 € ③

**B. Pizzazauberer plus**  
Genau die richtige Größe für Brownies, Kekse und Plätzchen, ein leckeres Abendessen für zwei, Ofengemüse und das Aufwärmen von Resten. 40 x 33,5 cm mit Griffen.  
#100252 55,00 € ③

**C. Meins! plus**  
24,5 cm, 28,5 cm mit Griffen.  
#100253 39,90 € ③

**D. Großer Ofenzauberer plus**  
Für Kuchen, Gebäck, Ofengemüse, Backkartoffeln. Passt fast überall. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens. Außenmaß: 40,5 x 30 cm. Reduziert im Set erhältlich. Siehe S. 13.  
#100384 79,90 € ③

**E. Ofenzauberer plus**  
Perfekt für Pizza und vieles mehr! Es gibt so viele köstliche Dinge, die man auf diesem Stein zubereiten kann. 34 x 23,5 cm mit Griffen.  
#100255 49,90 € ③

**F. Kleiner Ofenzauberer plus**  
23,5 x 19,5 cm.  
#100256 39,90 € ③

**G. Zaubenstein plus**  
Der Favorit für jeden Tag! Für Zöpfe, Kekse, Pizza, Pommes, Fischstäbchen u.v.m. Ca. 38 x 30 cm. Erhältlich auch als Teil eines reduzierten Sets. Siehe S. 13.  
#100280 60,00 € ③

**H. Zauberkasten plus**  
Perfekt für Brot und Kuchen in Kastenform. 23 x 13 cm. 1,4 l.  
#100221 49,90 € ③

**Siehe auch:**  
SauberFix (S. 34)

An der Stoneware plus liebe ich, dass ein Vorheizen des leeren Steins im Backofen möglich ist – so können die Gerichte noch schneller zart & ohne extra Fett zubereitet werden. In meinen Kochshows begeistere ich die neuen Kunden besonders mit dem Ergebnis meiner Schnitzel auf dem Ofenzauberer plus. Der Wow-Effekt ist hier garantiert.



**Nina Flierl**  
Die geniale Kombination aus Nachhaltigkeit & Qualität haben mich ab der 1. Minute fasziniert – deshalb habe ich mich sofort für die Beratertätigkeit entschieden und so viele tolle Erlebnisse bei Pampered Chef sammeln dürfen!



Erhältlich auch als  
Teil eines reduzierten  
Sets. Siehe S. 13.



Erhältlich auch als  
Teil eines reduzierten  
Sets. Siehe S. 13.



C



Unser Stoneware-Liebling  
Großer runder Stein passt nun  
in noch mehr Backöfen.



## Neue Generation Glasierte Stoneware

### Verbesserte Eigenschaften:

- Schöne satinierte weiße Glasur
- Backofenfest bis 260 °C  
- Metallutensilien können auf unglasierten Flächen verwendet werden
- Spülmaschinenfest

### Großartigen Eigenschaften all unserer Stoneware-Kollektionen:

- Unglasierte Flächen entwickeln bei Gebrauch eine natürliche Antihaltbeschichtung und werden dadurch dunkler
- Lange Wärmespeicherung
- Inklusive Reinigungsschaber

#### A. **NEU** Servierzauberer

Dieses schöne Stoneware-Tablett kommt stilvoll vom Ofen auf den Tisch. Perfekt für Vorspeisen, Gemüse und Desserts. Durch den unglasierten Boden kann es auch als Deckel für die Rechteckige Ofenhexe® verwendet werden. 40 x 25 x 2,5 cm.  
#100775 55,00 € ©

#### B. **NEU** Rechteckige Ofenhexe®

Alltägliche Form für alles, von Aufläufen und Grätins über Lasagne bis hin zu Desserts und vielem mehr. 39 x 24,5 x 9 cm. Ca. 5 l.  
#100774 84,90 € ©

#### C. **NEU** Großer runder Stein

Ideal für Pizza, Tartes, gebackenes Gemüse sowie Kartoffeln und vieles mehr. Neue Größe passt in die meisten Backöfen. Ca. 41 x 37,5 x 3 cm.  
#100737 79,90 € ©



## Glasierte Stoneware-Klassiker

### Einfach vom Ofen auf den Tisch:

- Elegant glasierte Außenseiten zum stilvollen Servieren
- Backofenfest bis 230 °C  
- Metallutensilien können auf unglasierten Flächen verwendet werden
- Von Hand waschen

### Großartigen Eigenschaften all unserer Stoneware-Kollektionen:

- Unglasierte Flächen entwickeln bei Gebrauch eine natürliche Antihafbeschichtung und werden dadurch dunkler
- Lange Wärmespeicherung
- Inklusive Reinigungsschaber

#### D. Ofenmeister

Vielseitiger Schmor- und Bratentopf für Backöfen und große Mikrowellen. Perfekt für Brote, Eintöpfe, Fleisch & Geflügel bis ca. 2 kg. Auch für Niedrigtemperatur-Garen geeignet. Außenglasur in Delphin. Außenmaß mit Deckel: 32,5 x 22 x 17 cm. Ca. 3 l.  
#1437 122,00 € 

#### E. Kleiner Zaubermeister

Optimal für kleinere Portionen! Für kleine Brote, Braten & mehr. Außenglasur mit Deckel: ca. 15,6 cm hoch; 26 x 15,9 cm. Ca. 1,4 l.  
#1444 64,90 € 

#### F. Stoneware rund

Die perfekte Form für traditionelle Kuchen, Aufläufe und Herzhaftes fürs Buffet, Faltenbrote, gefüllte Schnecken und Käse-, Apfel- oder Rosenkuchen. Durchmesser ca. 26 x 7 cm. Ca. 3 l.  
#100044 59,00 € 

#### G. Runde Ofenhexe®

Die perfekte Form für flache Kuchen und Tarte. In elegantem Weiß perfekt geeignet, um direkt auf dem Tisch zu servieren. 28 cm. Ca. 1,5 l.  
#1390 49,90 € 

#### H. Rechteckige Ofenhexe® – mittel

Ideal für Aufläufe, Lasagne, Gemüse- oder Reisgerichte mit ca. 4 Portionen. 28 x 18 x 7 cm. Ca. 2 l.  
#1422 64,90 € 

#### I. Snack & Dip Set – Stoneware

Bereite Blätterteigkränze, Vorspeisen und Desserts auf der Platte zu und serviere diese mit köstlichen Dips und Soßen. Umfasst die Runde Servierplatte und eine Kleine Servierschüssel – Delphin. Spülmaschinenfest, da vollglasiert. Runde Servierplatte: 38 x 2,5 cm.  
#100106 99,00 € 





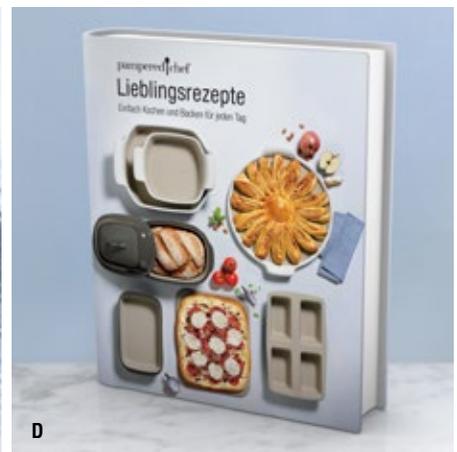
A „Tobi“



B



C „Max“



D

## Unglasierte Stoneware-Klassiker

### Leckereien in Einzelportionen:

- Backofenfest bis 230 °C  
- Metallutensilien können verwendet werden
- Von Hand waschen

### Großartigen Eigenschaften all unserer Stoneware-Kollektionen:

- Unglasierte Flächen entwickeln bei Gebrauch eine natürliche Antihafbeschichtung und werden dadurch dunkler
- Lange Wärmespeicherung
- Inklusive Reinigungsschaber

#### A. Mini-Kastenform

Eines unserer vielseitigsten Produkte: Mit der Mini-Kastenform zauberst du kleine Brote oder Kuchen für deine Party, ein komplettes Menü auf einmal, Hackbraten und vieles mehr. Außen: 38,5 x 24 x 6 cm. Jede Vertiefung 375 ml.

#1418 59,90 € 

#### B. Madeleine-Form aus Stoneware

Unsere Stoneware verleiht Madeleines eine perfekt knusprige Kruste. Für 12 Madeleines. 34 x 27 cm.

#100592 59,90 € 

#### C. 12er-Snack

Mit dem 12er-Snack wird's immer lecker: Ob süß oder herzhaft, Törtchen, Snack oder Muffin. Außen: 38,5 x 28 cm. Jede Vertiefung 75 ml.

#1465 59,90 € 

#### D. Das Pampered Chef Koch- und Backbuch

Die 100 besten Rezepte rund ums Backen und Kochen mit Pampered Chef Produkten auf über 220 informativen Seiten. Leicht und verständlich geschrieben.

#100307 29,90 € 

Siehe auch: Kleiner Servierheber (S. 29)

# Kochgeschirr für jeden Tag!

So einfach und vielseitig – unsere Favoriten für das tägliche Kochen.



## Edelstahl-Antihaft-Pfannen



Unsere Pfannen vereinen die Hitzespeicherung von Edelstahl mit der einfachen Reinigung von Antihalt-Geschirr. Sie sind dreischichtig beschichtet, haben einen wärmeleitenden Aluminiumkern und eine polierte rostfreie Edelstahl-Außenschicht. Die Pfannen sind hitzebeständig bis 230 °C, Deckel bis 200 °C. Siehe S. 20–21.



## Emailliertes Gusseisen



Ohne "Einbrennen" sofort einsatzfähig. Mit der wunderschönen Emaillierung in dezemtem Grau – außen dunkler als innen – perfekt auch zum Servieren. Hitzebeständig bis 260 °C. Auch für Gas- und Induktionsherd geeignet. Siehe S. 22–23.



## Gusseisen



Hitzebeständig bis 340 °C, daher bestens für den Outdoor-Grill und das Lagerfeuer geeignet. Auch für Induktion. Alle Produkte sind schon "eingebraunt". Mit dem Gebrauch wird die natürliche Patina immer besser. Siehe S. 24.



## Rockcrok®



Der besondere Ton der Rockcrok® Kollektion ist hitzebeständig bis 400 °C. Daher für die Kochstelle, Backofen, Mikrowelle und Outdoor Grill zum Kochen, Backen, Braten & Grillen geeignet. Das Essen bleibt darin extrem lange heiß. Einfache Reinigung in der Spülmaschine. Siehe S. 25.

# Die perfekte Kombination aus Edelstahl und Antihaf

Die Edelstahl-Antihaf-Pfannen sind einfach genial – die perfekte Kombination einer Edelstahlpfanne mit Antihaf-Beschichtung in Wabenstruktur. So erhaltet ihr die perfekten Röstaromen beim Anbraten eures Fleisches, Gemüses oder Fisches. Die Pfannen sind robust, kratzfest und dürfen zur Reinigung sogar in die Spülmaschine.



## Stefanie Engelbrecht

Ich habe den besten Job der Welt. Ich biete meinen Kunden durch diese hochwertigen Produkte einen unglaublichen Mehrwert fürs Leben und gleichzeitig liebe ich die Arbeit mit meinem weltbesten Team. Ich bin froh, den Schritt als Beraterin gewagt zu haben und freue mich auf meinen weiteren Weg bei diesem wertschätzenden Unternehmen.

Hole dir die Edelstahl-Antihaf-Pfannen zum halben Preis, wenn du eine Kochshow als Gastgeber ausrichtest. Frage deinen Berater nach den Details.

Unser innovatives Antihaf-Wabengitter sorgt für eine schöne Kruste und einen schmackhaften Ansatz für deine Soße.



## Gebratene Jakobsmuscheln mit Basilikumsoße

### Zutaten für 2 Portionen

60 ml Schlagsahne  
 ½ Bund frisches Basilikum, fein gehackt  
 1 Prise Salz  
 10 große Jakobsmuscheln  
 2 TL getrocknetes Basilikum  
 2 EL Mehl  
 Olivenöl  
 300 g rote und gelbe Cherrytomaten, halbiert  
 Salz und grob gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Frisches Basilikum und Salz hinzugeben und beiseite stellen, damit die Sahne den Basilikumgeschmack annimmt.

Entferne in der Zwischenzeit den kleinen Muskel von der Seite jeder Jakobsmuschel, falls nötig. Die Jakobsmuscheln mit getrocknetem Basilikum bestreuen, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abschütteln. Erhitze die **Edelstahl-Antihaf-Pfanne 22 oder 25 cm** bei mittlerer Hitze, bis sie heiß ist und gib großzügig Öl in die Pfanne. Die Jakobsmuscheln hineinlegen und 4–6 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind, dabei einmal wenden. Nimm

die Jakobsmuscheln aus der Pfanne und lass sie auf Papiertüchern gut abtropfen.

Danach die Pfanne auswaschen, diesmal nur leicht mit Öl bedecken und bei mittlerer Hitze wieder erwärmen, bis sie heiß ist. Die Tomatenhälften hinzufügen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Etwa 30 Sekunden lang erwärmen.

Vor dem Servieren die Basilikumsoße kurz erwärmen. Fünf Jakobsmuscheln kreisförmig in der Mitte eines jeden Tellers anrichten und die Tomaten in die Mitte geben. Soße um die Jakobsmuscheln herum verteilen.



## Edelstahl-Antihaft-Pfannen Kollektion

- Auf dem Antihaft-Wabengitter kannst du braten, schmoren und sautieren. Die Reinigung ist genauso leicht wie bei beschichteten Pfannen.
- Einfache Reinigung, spülmaschinenfest.
- Nutze deine Lieblingsutensilien: auch Metall ist kein Problem.
- Pfannen sind hitzebeständig bis 230 °C; Deckel sind hitzebeständig bis 200 °C.



- Keine Nieten, an denen sich Reste absetzen oder Rost bilden könnte.
- Hergestellt ohne PFOA.

### A. Edelstahl-Antihaft-Wokpfanne mit Glasdeckel

Die hohen, schalenförmigen Ränder eignen sich hervorragend zum Braten und Sautieren. Inklusive Deckel. 30 cm Durchmesser. 4,7 l Fassungsvermögen. #100111 239,00 € ☺

### B. Edelstahl-Antihaft-Pfanne 22 cm

Die perfekte Größe für kleinere Portionen von Fisch, Burgern, Gemüse, Beilagen und mehr. Inklusive Deckel. Ca. 1,2 l. #100664 130,00 € ☺

### C. Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm

Anbraten, schmoren und dabei unglaublich leckere Pfannensoßen kreieren. Vielseitige Pfanne inklusive Deckel. Ca. 2,2 l. #2087 165,00 € ☺

### D. Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter 30 cm

Ideal zum Braten von Fleisch und Fisch sowie zum Sautieren von Gemüse. Anschließend mit dem Bratenfond eine geschmackvolle Soße zaubern. Inklusive Deckel. Ca. 3,2 l. #2088 210,00 € ☺

### E. Edelstahl-Antihaft-Sauteuse 4,3 Liter

Mit dieser Alltagspfanne und ihren zwei platzsparenden Griffen ist es ein Einfaches deine Pfannengerichte vom Herd auf den Tisch zu bringen. Inklusive Deckel. Ca. 30 cm ohne Griff; mit Griffen 41,5 cm. #100665 220,00 € ☺

Erhältlich auch als  
Teil eines reduzierten  
Sets. Siehe S. 5.



★  
Hole dir Emailliertes  
Gusseisen zum  
halben Preis, wenn  
du eine Kochshow als  
Gastgeber ausrichtest.  
Frage deinen Berater nach  
den Details.



## Emaillierte Gusseisen Kollektion

- Hitzebeständig bis 260 °C.
- Spülmaschinenfest. Vor der Aufbewahrung immer gründlich abtrocknen!
- Hergestellt ohne PFOA und PTFE.
- Wunderschöne Emaillierung in dezentem Grau – außen dunkler als innen – perfekt zum Servieren.
- Geeignet auch für Induktion, Gas und Backofen (nicht Mikrowelle). 

### A. 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf

Ideal für große Portionen für die ganze Familie, Suppen, Eintöpfe und Chili. Der Deckel mit breitem Griff lässt sich (mit Ofenhandschuhen) leicht greifen und sorgt dank seiner Struktur für ein automatisches Begießen und somit für zarte, saftige und schmackhafte Speisen. 32 x 31 x 20 cm mit Griffen. Erhältlich auch als Teil eines reduzierten Sets. Siehe S. 5.

#100249 169,90 € 

### B. 1 Liter Emaillierter gusseiserner Baker

Ideal für Aufläufe, Desserts, Frühstücksgerichte, Gemüse, Obstcrumble und vieles mehr. 25 x 18 x 4,4 cm mit Griffen.

#100248 65,00 € 

### C. 2 Liter Emaillierter gusseiserner Baker

Perfekt für überbackene Kartoffeln, Aufläufe, Pasteten, Gratins und vieles mehr. 34 x 22 x 5 cm mit Griffen.

#100247 90,00 € 

### D. Packs an! Silikonhandschuh-Set

Diese wasserdichten Silikonhandschuhe passen sich deinen Händen an und bieten dir somit einen sicheren Halt. Futter aus Baumwolle/ Polyester. Bis 248 °C hitzebeständig. Maschinenwaschbar. 2er-Set.

#100198 40,00 € 

### E. Emaillierte gusseiserner Pfanne mit Deckel

Ideal zum Anbraten, Sautieren und Schmoren. Inkl. Deckel für ein automatisches Begießen. 34,5 x 12 cm. 3,8 l.

#100594 159,90 € 

### F. Emaillierte gusseiserner Grillpfanne

In unsere größte Auflaufform passt auch dein Festtagsbraten. Inkl. Edelstahl-Rost, dessen Griffe für die Lagerung einklappbar sind. Abmessungen inkl. Griffe: 44,5 x 27 x 9 cm. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens.

#100593 199,00 € Pfanne ; Rost 

### Siehe auch:

Emaillierter gusseiserner Topf Set (S. 5)

Zauberkasten *plus* (S. 15)

1 Liter isolierter Servierschüssel (S. 7)

Schneebesen für Soßen (S. 33)

Helferset aus Silikon und Holz (S. 33)





B



A



Passt auch in den Deluxe Air Fryer. Siehe S. 9.



C

## Gusseisen Kollektion

- Jedes Produkt wird eingebrannt geliefert, die natürliche Patina wird mit jedem Gebrauch besser.
- Hitzebeständig bis 340 °C und somit für den Einsatz auf dem Grill und im Lagerfeuer geeignet.
- Zwei Griffe zum bequemen Anheben und Tragen.
- Hergestellt in den USA. Hergestellt ohne PFOA und PTFE.
- Geeignet für die Verwendung von Metallutensilien.
- Reinigungsschaber zur einfachen Reinigung enthalten. Handreinigung.
- Für alle Hitzequellen, außer Mikrowelle. Auch für Induktion und Gas.



D

### A. Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm

Kleine Pfännchen für 1 Person, z. B. für individuelle Beilagen, Frühstückseier oder Appetithäppchen. 2er-Set.

#100250 35,00 € ©

### B. Gusseiserne Bratpfanne 25 cm

Ideal für Beilagen, Desserts, Pfannkuchen, Reibekuchen und vieles mehr.

#100178 65,00 € ©

### C. Gusseiserne Bratpfanne 30 cm

Perfekt zum Anbraten von Steaks, für Eintopfgerichte und Hauptspeisen: Vom Herd in den Ofen und von dort direkt auf den Tisch.

#100179 99,00 € ©

### D. Silikonuntersetzer

Set mit drei Untersetzern. Hitzebeständig bis 230 °C.

#100366 39,00 € ©



E



F



G

## Rockcrok® Kollektion

- Hitzebeständig bis 400 °C. Geeignet zum Schmoren, Köcheln, Slow Cooking, Braten, Kochen, Backen, Grillen im Backofen, Outdoor Grillen und Zubereiten in der Mikrowelle – und das alles in der gleichen Form.



- Dein Essen bleibt extra lange heiß.
- Rockcrok® übersteht kleine „Temperaturschocks“. Du kannst den Topf direkt aus dem Kühlschrank nehmen und auf der Kochstelle erhitzen.
- Glasdeckel backofenfest bis 200 °C – nicht für den Grill geeignet!
- Gefrierfach- und spülmaschinengeeignet.
- Hergestellt ohne PFOA und PTFE.
- Rockcrok® Kollektion ist nicht induktionsgeeignet.

### E. Rockcrok® Grillstein

Grillstein, z. B. für empfindliches und zartes Grillgut, Pizza, Fladenbrot & mehr. Auch für Backofen und Backofengrill geeignet! Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens. 38 cm Durchmesser, 42 cm mit Griffen.

#3150 89,90 € ☺

### F. Rockcrok® kleiner Grillstein

Grille kleine Portionen, Frühstück, Snacks und mehr! Durch den Rand verbleiben die Zutaten auf dem Stein. 23 x 23 cm; 30 cm mit Griffen.

#3158 49,90 € ☺

### G. Großer Rockcrok®

Ideal für die große Familie, fürs Kochen auf Vorrat und wenn Gäste kommen. Perfekt für Suppen, Eintöpfe, Chili, Schmorbraten und vieles mehr. 23 cm Durchmesser, 3,8 l.

#3140 119,90 € ☺

# Backen macht Freude



## Antihaft-Backformen

- Das robuste Material aus Stahl ist bis 230 °C backofeneignung und birgt den Vorteil schnell und gleichmäßig zu erwärmen.
- Die Antihaft-Beschichtung sorgt für ein gleichmäßiges Erhitzen des Teiges, wodurch sich die Backware leicht lösen lässt und somit das Reinigen der Formen leicht von der Hand geht. Handreinigung.
- Zur Benutzung in Backöfen, aber auch Kühl- oder Gefrierschrank geeignet.



#### A. Cakepop und Donut Hole-Form

Mache 24 Cakepops, Donut Holes oder auch kleine herzhaft Leckereien. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, kannst du ihn in Zuckerguss oder geschmolzene Schokolade tauchen und nach Belieben dekorieren. 40 x 28 cm.  
#100373 24,90 €

#### B. Donut-Backform

Donut – ganz ohne Fritteuse. Ganz einfach 12 Donuts mit deinem Lieblingsgeschmack im Ofen backen. Auch gluten- und allergenfreie Varianten gelingen im Handumdrehen. Pro Mulde ca. 45 ml Füllmenge. 40 x 28 cm.  
#100019 24,90 €

#### C. Muffinform Deluxe

Klassische Muffinform für deine Lieblingsmuffins und Cupcakes. 12 Mulden à 75 ml. 40 x 28 cm.  
#1601 29,90 €

#### D. Brownieform Deluxe

Deine Desserts werden noch knuspriger! 12 Vertiefungen à 6 x 6 x 2,5 cm für je 50 ml. 40 x 28 cm.  
#1544 29,90 €

#### E. Mini-Muffin-Form Deluxe

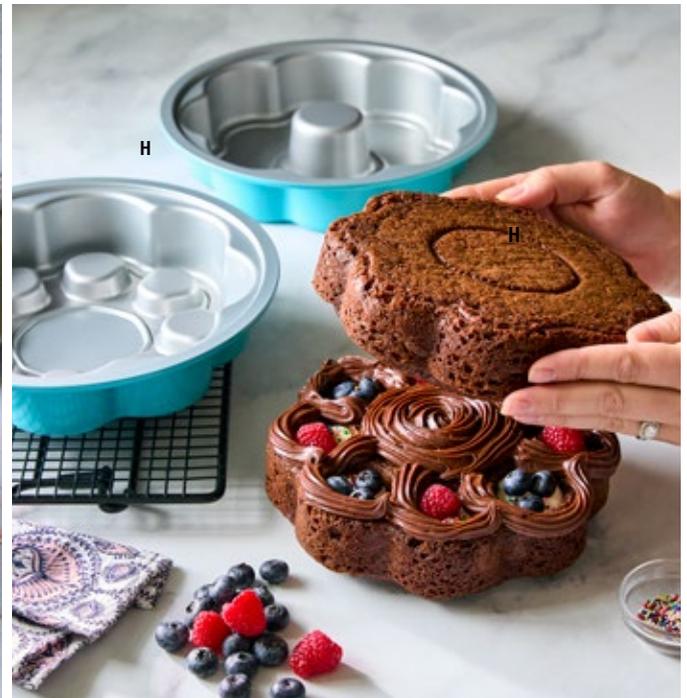
Für 24 Mini-Muffins, -Kuchen oder kleine, feine (Obst-) Törtchen. Insgesamt ca. 600 ml Fassungsvermögen. 40 x 26 cm.  
#1606 29,90 €

#### F. Mini-Kuchen

Verschenke doch einmal kleine Küchlein oder backe 8 kleine Brote mit verschiedenen Geschmacksrichtungen. Pro Mulde ca. 150 ml Füllmenge. 40 x 28 cm.  
#100020 24,90 €

#### G. Kranzform

Für alle typischen Gugelhupf-Rezepte. Passt auch für 1 Paket Kuchen-Backmischung. 26 cm, ca. 2,8 l.  
#1603 22,90 €



#### H. Überraschungskuchenform

Verstecke tolle Überraschungen in deinen Kuchen! Fülle sie mit Schokolinsen oder anderen Süßigkeiten, so dass beim Anschneiden die geheime Füllung zum Vorschein kommt. Du kannst einen ganzen Kuchen oder einzelne Stücke mit der geheimen Füllung versehen. Zwei Formen enthalten. 23,5 cm.  
#100666 45,00 €

#### I. Kuchenform für Nummern und Buchstaben

Enthält 1 Backform, 8 Einsätze und 1 Kuchenschneidewerkzeug. Verwende das Raster am Boden zum Ausrichten der Einsätze. 25,5 x 46 x 5,5 cm mit Griffen. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens.  
#100279 45,00 €

#### J. Garnierspritze „Easy“

Softgrip-Griff für angenehme Handhabung. Rostfreier Daumenhebel für einhändiges Dekorieren. Inkl. 6 Spitzenaufsätze. Fassungsvermögen 300 ml. Spülmaschinenfest.  
#100260 29,90 €

#### K. Quiche- & Tarteform mit Deckel

Backe, serviere und lagere deine Lieblings-Quiche oder -Tarte in dieser hübschen Form. 23 cm.  
#100669 32,00 €

**Siehe auch:**  
Edelstahl-Streufix (S. 29)





A

B

C

D

E

H

F

G

I

J

K

L

M

N



**A. NEU Teigschaber und -schneider Set**

Enthält einen Schüsselschaber mit flexiblem Silikonrand, rund auf der einen, eckig auf der anderen Seite, um Teig aus verschiedensten Schüsseln oder Formen zu schaben und einen Teigschneider aus Edelstahl mit Maßeinheiten, um Teig passgenau zu teilen.  
#100600 25,00 € ③

**B. Schneiden & Servieren**

Messer und Tortenheber in einem. Inkl. Schutzhülle. 14 cm lange gezackte Klinge. Spülmaschinenfest.  
#1166 14,90 € ③

**C. Kuchengitter 2er-Set**

Kuchengitter einfach platzsparend übereinander stapeln. Gitter mit Antihaltoberfläche. 46 x 25 cm.  
#1588 49,00 € ③ **Du sparst 6,80 €!**  
Kuchengitter #1587 27,90 € ③

**Nixen**

- Deckel und Glasschalen sind spülmaschinen-, mikrowellen- und gefrierfest.
- Die Schüsseln sind bis 180 °C backofenfest.
- Messmarkierungen in Litern, Millilitern, Tassen und Unzen.

**D. Große Nixe 2l #2431 32,50 € ⑤**

**E. Nixe 1l #2432 27,50 € ⑤**

**F. Teigunterlage**

Die Antihalt-Silikonunterlage hilft mit den Markierungen beim Abmessen des ausgerollten Teigs. 60 x 40 cm. Spülmaschinenfest.  
#1718 45,90 € ③

**G. Silikonpinsel**

Pinsele Soßen, geschmolzene Butter, Öl und Eier auf Speisen und Gebäck! Bleibt geruchsneutral und lange schön. 22 cm. Spülmaschinenfest.  
#1755 14,90 € ③

**H. Teigroller**

Der Teigroller hat zwei verschiedene Größen zum Ausrollen und Formen in Backformen. Das abnehmbare Gebäckwerkzeug hilft dir, dekorative Kuchenränder zu gestalten und den Teig einzustechen. Spülmaschinenfest.  
#1485 29,90 € ③

**I. Messbecher-Quartett**

Das abgewinkelte Design ermöglicht ein bequemes Ablesen von oben. Europäische und amerikanische Standardmaße. 4er-Set: 60 ml, 250 ml, 500 ml und 1 l. Mikrowellen- und spülmaschinengeeignet.  
#100193 34,00 € ②

**J. Kleiner Servierheber**

9 cm lange, abgeschrägte Klinge. Spülmaschinenfest.  
#2622 9,90 € ③

**K. Großer Servierheber**

Sicheres Servieren auch von saftiger Lasagne oder mürbem Kuchen. Handlicher, fester Griff und 13 cm Klinge mit abgeschrägter Kante. Spülmaschinenfest.  
#2626 14,90 € ③

**L. Kleiner Streicher**

Glasiert mühelos Cupcakes und Muffins. 9 cm lange Klinge. Spülmaschinenfest.  
#2071 9,90 € ③

**M. NEU Nudelholz**

Praktisches Nudelholz aus stabilem Buchenholz. Verjüngte Enden machen das Ausrollen von Teig bequem und geben dir gute Kontrolle. Ein Ende ist mit Messmarkierungen versehen, um die Dicke des Teigs bei Bedarf zu messen. Von Hand waschen. 43 cm.  
#100739 32,00 € ②

**N. Edelstahl-Streufix**

Geeignet für Puderzucker, Kakaopulver oder Zimtucker. Das gewölbte Sieb sorgt für eine gleichmäßige Verteilung. Spülmaschinenfest.  
#100023 19,90 € ②

**Kuchenglück** Enthält Kuchengitter, H, und O-Q.  
#100770 115,00 € **Du sparst 17,50 €!**

**O. SahneQuick**

Vergiss Sprühsahne und mach sie im Handumdrehen frisch! Der rutschfeste Silikonboden dient auch als Deckel zur Aufbewahrung. Maximale Füllmenge: ca. 240 ml Sahne, das ergibt die doppelte Menge an Schlagsahne. Spülmaschinenfest.  
#1461 34,90 € ②

**P. Springform, 23 cm**

Leichtes Entfernen dank Antihalt-Beschichtung. Die Kanten werden jedes Mal schön und glatt. Erhitzt schnell. Hitzebeständig bis 230 °C. 23 cm, ca. 2,75 l.  
#100596 29,90 € ③

**Q. Nylonmesser**

Schneidet und zerteilt direkt in der Form oder auf dem Blech. Auch für die Teigunterlage und glasierte Stoneware ideal. Hitzebeständig bis 220 °C, 23 cm. Spülmaschinenfest.  
#1169 9,90 € ②

**R. Teigmischer & -spender**

Sechs Klingen mixen im Nu Teige für Pfannkuchen, Brownies und Cookies. Wähle zwischen drei Dosiermengen und portioniere deine Leckereien genau und einfach direkt in die Form.  
#100082 59,90 € ②

**S. Kuchenheld**

2-in-1: Prüfte mit einer Seite, ob der Teig fertig ist. Die andere Seite löst Backwaren aus einer Vielzahl an Formen ohne die Antihalt-Beschichtung zu zerkratzen. 25 cm.  
#1794 5,00 € ②

**T. Snack-Maker-Set**

Set enthält Snack-Form, Deckel und Mini-Servierheber. Snack-Form und Mini-Servierheber sind spülmaschinenfest. Deckel von Hand spülen.  
#100001 29,90 € ②

**U. Kleine Elfen**

Bewahre vorbereitete Zutaten oder Reste auf, schmelze Butter in der Mikrowelle, backe Mini-Kuchen und vieles mehr. 175 ml Glasschüsseln sind spülmaschinen-, mikrowellen-, gefrierschrank- und backofenfest bis 180 °C. Die Deckel sind spülmaschinenfest. 6er-Set.  
#1825 29,90 € ⑤

**V. Digitale Küchenwaage**

Präzise Gewichtsermittlung in Gramm, Unzen oder Pfund. Mit langlebigem, mit Edelstahl verkleidetem Gehäuse und schlankem Design für problemlose Aufbewahrung. Batteriebetrieben. Mit einem Tuch abwischen. 20 x 20 cm. Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs.  
#100271 35,00 € ②

Hole dir das Messer-Set zum halben Preis, wenn du eine Kochshow als Gastgeber ausrichtest. Frage deinen Berater nach den Details.

Perfekt vorbereitet



**A. Messer-Set**

Unser Messer-Set hat alles, was du benötigst, um eine hochwertige Besteck-Sammlung zu beginnen. Jedes Messer ist aus einem einzigen Stück kohlenstoffreichem deutschem Stahl in feinsten Schmiedearbeit gefertigt und bietet eine hervorragende Schneidleistung. Enthält sechs Messer (Koch-, Brot-, Santoku-, Allzweck-, Tomaten- und Schälmesser), eine Küchenschere, einen Messerschärfer und einen Messerblock.

**B. Kochmesser** Kochmesser auch einzeln bestellbar. 20 cm Klinge. #1575 99,90 € ☺

**C. Schneidebrett** 33 x 23 cm. #1012 21,90 € ☺

**D. Großes Schneidebrett mit Safrillen**

Zwei Bretter in einem! Oberseite mit großer Rille, um Saft von Fleisch oder Obst aufzufangen. Rückseite flach. Ca. 30 x 45 cm. Rille mit 170 ml Fassungsvermögen. Spülmaschinenfest. #1023 39,00 € ☺

**Beschichtete Messer**

Scharfe, korrosionsbeständige Edelstahlklingen mit Antihaltbeschichtung und ergonomischen Griffen. Jeweils mit Schutzhülle zur Aufbewahrung.

**E. Brotmesser – grau** Ca. 20 cm Klinge. #1517 25,90 € ☺

**F. Kochmesser – blau** Ca. 17,8 cm Klinge. #1516 24,90 € ☺

**G. Tomatenmesser – rot** Ca. 11,4 cm Klinge. #1509 19,90 € ☺

**H. Santokumesser – blau** Ca. 12,7 cm Klinge. #1514 24,90 € ☺

**I. Allzweckmesser – grün** Ca. 11,4 cm Klinge. #1508 18,90 € ☺

**J. Schälmesser – orange** Ca. 6,9 cm Klinge. #1507 15,90 € ☺

**K. Mini-Schälmesser-Set** Ca. 7 cm Klinge. 3er-Set in grün, orange und blau. #100035 9,90 € ☺

**Mini-Schälmesser** Blau #100034 3,90 € ☺

**L. Edelstahl-Siebe**

Dank erhöhter Böden kannst du Lebensmittel schnell waschen und abtropfen lassen. Flache Ränder erleichtern das Anheben. 3er-Set: 20 cm, 25 cm und 28 cm. #2797 40,00 € ☺

**M. Entkerner**

Verwende die rostfreien Zähne, um die Früchte bis zum Kern zu durchstechen, löse sie dann mit einer Drehung. Ideal für Obstkuchen und zum Ausstechen von Cupcakes zum Füllen. 18,5 cm. #100267 12,90 € ☺



**N. Gemüsefix Mandoline**

Der schnellste und sicherste Weg zum Schneiden von Scheiben, Würfeln, Julienne und Pommes. Verschiedene Schnitt-Einstellungen und Dicken bieten eine große Vielfalt an Formen und Größen. Die rostfreie Klinge schneidet auch das härteste Gemüse gleichmäßig. Lässt sich zur Aufbewahrung zusammenklappen. Inklusive beidseitiger Reinigungsbürste. 33 x 13 x 13,5 cm. Spülmaschinenfest. #100351 70,00 € ③

**O. Edelstahl-Rührschüssel-Set**

Dank Silikon-Boden und gepolsterten Daumenlöchern stehen die Schüsseln ganz sicher beim Rühren. 3er-Set, inkl. Deckeln. Mit 1,9 l, 3,8 l und 5,7 l Volumen. Praktische Maßeinteilung und Ausgießer. Gefrierschranksicher. Spülmaschinenfest. #1735 99,90 € ③

**P. Gemüseschäler**

Für Links- und Rechtshänder. Dank beweglicher Klinge kann in beide Richtungen geschält werden. Spülmaschinenfest. #1071 12,90 € ②

**Q. Kleiner Küchenhobel**

Scheibendicke einstellbar in 2, 3 und 5 mm. Schneide kann zur sicheren Aufbewahrung eingefahren werden. Mit rutschfesten Füßen. Spülmaschinenfest. #1099 37,00 € ②

**R. Knoblauchpresse**

Presse Knoblauchzehen ohne sie zu schälen. Mit Reinigungsvorrichtung. 15 cm #2576 28,00 € ③

**S. Super-Hacker**

Rostfreie, rotierende Klängen hacken Früchte, Gemüse, Nüsse und gekochtes Fleisch schnell und mühelos. Kleine Lebensmittel auf flexiblem Untersatz hacken. 23,5 cm groß #2585 39,00 € ③

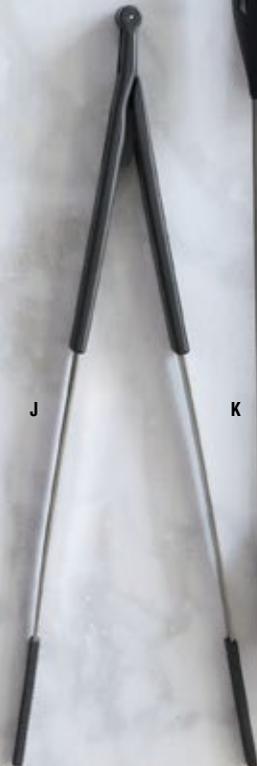
**T. TausendSchön**

Dekorative Spiralen oder Scheiben aus Gemüse, Nüssen oder Früchten in Sekunden schneiden! Spülmaschinenfest. #1136 26,90 € ③

**U. Zitruspresse**

Zitronen und Limetten leicht auspressen. Beschichtetes Aluminium. Korrosionsfrei. #2595 25,50 € ③

# Cleverer Küchenhelfer





Peppe dein Rezept ganz einfach mit ein wenig Limetten-, Zitronen- oder Orangenabrieb auf.



**A. Helferset aus Silikon und Holz**

Die perfekte Kombination aus langlebigem Silikon und edlem Akazienholz. Die Köpfe sind hitzebeständig bis 250 °C und schonend für antihafbeschichtete Töpfe und Pfannen, während die eleganten Griffe nicht heiß werden. 3er-Set. 32–33 cm lang. Handreinigung. #100219 30,00 € ②

**B. Mixen & Zerkleinern**

Zum Mischen und Zerkleinern von Lebensmitteln. 27 cm. #2583 13,50 € ⑤

**C. Große Sieb-Schaukel**

Ganz einfach Speisen aus kochendem Wasser oder heißem Öl entnehmen. Spülmaschinenfest. #1622 12,90 € ②

**Silikon Helfer**

Die Helfer in edlem schwarz-grauen Design haben einen ergonomischen Soft-Touch-Griff für eine angenehme Anwendung. Das weiche Silikonmaterial und besonders die flexiblen Kanten der Wender eignen sich besonders dafür, Soßen oder kleinteilige Lebensmittel aus dem Kochgeschirr zu schaben. Ideal für Antihaf-Kochgeschirr. Hitzebeständig bis 230 °C. Spülmaschinenfest.

Der Edelstahl-Kern sorgt für Flexibilität und die abgeschrägte Kante lässt dich unter das Essen gleiten. Gilt für D–F.



Der Nylon-Kern verleiht dem Silikon für die Zubereitung einen stabilen und zuverlässigen Halt. Gilt für G–I.



**D. NEU Silikon-Fischwender**

#100686 18,00 € ③

**E. NEU Kleiner Silikon-Wender**

#100688 18,00 € ③

**F. NEU Silikon-Abtropfender**

#100679 18,00 € ③

**G. NEU Silikon Portionier- und Servierheber**

#100687 16,00 € ③

**H. NEU Silikon-Schöpflöffel**

#100682 16,00 € ③

**I. NEU Silikon-Kochlöffel**

#100684 16,00 € ③

**J. Sautézange**

Zum Greifen und Wenden von kleinen Lebensmitteln. Sicherer Halt dank auf der Innenseite geriffelter Silikonspitzen. Für die Aufbewahrung zusammenklappbar. #2956 19,90 € ③

**K. Kochzange**

Silikonenden hitzebeständig bis 315 °C. Zur Aufbewahrung verschließbar. Ca. 30 cm. #2955 31,00 € ③

**L. Pastazange**

Nudeln greifen, mischen und servieren, ohne sie zu zerreißen. Zur Aufbewahrung verschließbar. Hitzebeständig bis 230 °C. 33 cm. #100359 25,00 € ③

**Reiben und Zester**

Die scharfen Klängen reiben Käse, Gemüse oder Obst, während der Soft-Touch-Griff die Zubereitung noch angenehmer macht. Du kannst sie über einem Schneidbrett oder über einer Schüssel verwenden. Jede Reibe hat rutschfeste Füße für einen sicheren Stand, einen Lebensmittalhalter, der deine Finger von den Klängen fernhält, und eine Schutzhülle. Spülmaschinenfest.

**M. NEU Verstellbare zweiseitige Reibe**

Reibe Zutaten fein oder extra grob. Inklusive einen Lebensmittelbehälter mit Messmarkierungen. #100472 55,00 € ③

**N. NEU Verstellbare grobe Reibe**

#100481 40,00 € ③

**O. NEU Verstellbarer Zester**

#100482 25,00 € ③

**Schaber-Set**

Unsere Schaber werden nicht reißen, brennen, schmelzen oder verfärben. Enthält P–R. Spülmaschinenfest.

#100650 40,00 € ③ **Du sparst 10,70 €!**

**P. „Mix 'N Scraper“-Schaber** 30 cm #1657 19,90 € ③

**Q. Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber** 26 cm #1659 17,90 € ③

**R. Mini „Mix 'N Scraper“-Schaber** 23 cm #1656 12,90 € ③

**S. Schaber „Classic“** 28 cm #1650 13,90 € ③

**T. NEU Kleiner Edelstahl-Schneebeesen**

Perfekt für Rührer, Soßen, Rührteige, Vinaigretten und mehr. Spülmaschinenfest. #2477 15,00 € ③

**U. Kartoffelstampfer**

Unser Stampfer bleibt nicht in der Küchenschublade stecken! Zur Aufbewahrung einfach an den Seiten zusammendrücken und abklappen. 30 cm. Spülmaschinenfest. #100268 19,90 € ②

**V. Schneebeesen für Soßen**

Flacher Kopf hat mehr Kontakt zum Topfboden und ist daher ideal für glatte Soßen und Mehlschwitze. Hitzebeständig bis 230 °C. Eignet sich für jedes Kochgeschirr, auch mit Antihaf-Beschichtung. Abgewinkelter Griff für bequemen Gebrauch. 28 cm. Spülmaschinenfest. #100483 16,90 € ③

**W. Edelstahl-Helferkarussell**

Die Mitte ist abnehmbar. Mit ausziehbarer, platzsparender Löffelablage im Boden. #2013 44,90 € ②

**X. Digitaler Küchentimer**

Lasse bis zu vier Timer gleichzeitig in Sekunden, Minuten oder Stunden laufen. Verfügt über einen Magnet auf der Rückseite zur Anbringung an magnetischen Oberflächen, einen Clip zum Befestigen und Mitnehmen sowie einen ausklappbaren Fuß zum Aufstellen auf der Arbeitsplatte. Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs. #100479 25,00 € ③

Erklärung der Symbole

- ◆ Nur in der Übersicht
- Ⓢ Gibt die Garanzzeit in Jahren an.

STONEWARE



**NEU Stoneware Grundset**  
S. 13  
#100851 119,90 € Ⓢ



**NEU Stoneware Grundset mit Servierzauberer**  
S. 13  
#100853 165,00 € Ⓢ



**Zauberstein plus**  
S. 15  
#100280 60,00 € Ⓢ



**Rechteckige Ofenhexe® - mittel**  
S. 17  
#1422 64,90 € Ⓢ



**NEU Rechteckige Ofenhexe®**  
S. 16  
#100774 84,90 € Ⓢ



**NEU Servierzauberer**  
S. 16  
#100775 55,00 € Ⓢ



**Kleiner Zaubermeister**  
S. 17  
#1444 64,90 € Ⓢ



**Ofenmeister**  
S. 17  
#1437 122,00 € Ⓢ



**Brotliebe**  
S. 13  
#100232 150,00 €



**Kleiner Ofenzauberer plus**  
S. 15  
#100256 39,90 € Ⓢ



**Ofenzauberer plus**  
S. 15  
#100255 49,90 € Ⓢ



**Großer Ofenzauberer plus**  
S. 15  
#100384 79,90 € Ⓢ



**Flammkuchenliebe**  
S. 13  
#100313 130,00 €



**Zauberkasten plus**  
S. 15  
#100221 49,90 € Ⓢ



**Meins! plus**  
S. 15  
#100253 39,90 € Ⓢ



**Pizzazauberer plus**  
S. 15  
#100252 55,00 € Ⓢ



**Großer Pizzazauberer plus**  
S. 15  
#100251 69,90 € Ⓢ  
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.



**Pizza Set**  
S. 13  
#100573 135,00 €



**NEU Großer runder Stein**  
S. 16  
#100737 79,90 € Ⓢ



**Snack & Dip Set – Stoneware**  
S. 17  
#100106 99,00 € Ⓢ



**Runde Ofenhexe®**  
S. 17  
#1390 49,90 € Ⓢ



**Stoneware rund**  
S. 17  
#100044 59,00 € Ⓢ



**12er-Snack**  
S. 18  
#1465 59,90 € Ⓢ



**Madeleine-Form aus Stoneware**  
S. 18  
#100592 59,90 € Ⓢ



**Mini-Kastenform**  
S. 18  
#1418 59,90 € Ⓢ



**◆ SauberFix**  
3er-Set.  
#100258 2,90 € Ⓢ



**Das Pampered Chef Koch- und Backbuch**  
S. 18  
#100307 29,90 € Ⓢ

ROCKCROK®



**Rockcrok® kleiner Grillstein**  
S. 25  
#3158 49,90 € Ⓢ



**Rockcrok® Grillstein**  
S. 25  
#3150 89,90 € Ⓢ  
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.



**Großer Rockcrok®**  
S. 25  
#3140 119,90 € Ⓢ

GUSSEISEN



**Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm**  
S. 24  
#100250 35,00 € Ⓢ



**Gusseiserne Bratpfanne 25 cm**  
S. 24  
#100178 65,00 € Ⓢ



**Gusseiserne Bratpfanne 30 cm**  
S. 24  
#100179 99,00 € Ⓢ



**1 Liter Emaillierter gusseiserner Baker**  
S. 23  
#100248 65,00 € Ⓢ



**2 Liter Emaillierter gusseiserner Baker**  
S. 23  
#100247 90,00 € Ⓢ



**5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf**  
S. 23  
#100249 169,90 € Ⓢ



**NEU Emaillierter gusseiserner Topf Set**  
S. 5  
#100852 179,90 €



**Emaillierte gusseiserne Platte mit Deckel**  
S. 23  
#100594 159,90 € Ⓢ



**Emaillierte gusseiserne Grillpfanne**  
S. 23  
#100593 199,00 €  
Platte: Ⓢ; Rost: Ⓢ  
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.

EDELSTAHL UND ANTIHAFT



**Edelstahl-Antihaft-Pfanne 22 cm**  
S. 21  
#100664 130,00 € Ⓢ



**Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm**  
S. 21  
#2087 165,00 € Ⓢ



**Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter 30 cm**  
S. 21  
#2088 210,00 € Ⓢ



**Edelstahl-Antihaf-Wokpfanne mit Glasdeckel**  
S. 21  
#100111 239,00 € ②



**Edelstahl-Antihaf-Sauteuse 4,3 Liter**  
S. 21  
#100665 220,00 € ②

**ELEKTRONISCHE KÜCHENHILFER**  
Für WEEE Nummer siehe Katalogrückseite



**Deluxe Air Fryer**  
S. 9  
#100461 299,00 € ②



**Deluxe Air Fryer Spieße**  
S. 9  
#100285 29,90 € ②



**Deluxe Air Fryer Fruchtleder-Form**  
S. 9  
#100349 29,90 € ②



**NEU Deluxe Air Fryer Auffangblech**  
S. 9  
#100468 30,00 € ③



**Digitaler Küchentimer**  
S. 33  
#100479 25,00 € ③



**Deluxe Blender**  
S. 11  
#100222 349,00 € ③



**Deluxe Blender Becher und Adapter Set**  
S. 11  
#100325 89,00 € ②



**Deluxe Blender und Smoothie Set**  
S. 11  
#100771 429,00 €



**Digitale Küchenwaage**  
S. 29  
#100271 35,00 € ②

**AUFBEWAHRUNG**



**Kleine Eifen**  
S. 29  
#1825 29,90 € ③



**1 Liter isolierte Servierschüssel**  
S. 7  
#100262 55,00 € ②



**2,4 Liter isolierte Servierschüssel**  
S. 7  
#100263 69,00 € ②



**Stretch-Fit**  
3er-Set: 19, 22 und 25 cm  
#1758 29,00 € ②

**BACKEN**



**Springform, 23 cm**  
S. 29  
#100596 29,90 € ③



**Kuchenglück**  
S. 29  
#100770 115,00 €



**Quiche- & Tarteform mit Deckel**  
S. 27  
#100669 32,00 € ③



**Kranzform**  
S. 27  
#1603 22,90 € ③



**Überraschungskuchenform**  
S. 27  
#100666 45,00 € ③



**Kuchenform für Nummern und Buchstaben**  
S. 27  
#100279 45,00 € ③  
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.



**Donut-Backform**  
S. 27  
#100019 24,90 € ③



**Cakepop und Donut Hole-Form**  
S. 27  
#100373 24,90 € ③



**Mini-Kuchen**  
S. 27  
#100020 24,90 € ③



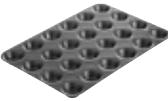
**Snack-Maker-Set**  
S. 29  
#100001 29,90 € ③



**Brownieform Deluxe**  
S. 27  
#1544 29,90 € ③



**Muffinform Deluxe**  
S. 27  
#1601 29,90 € ③



**Mini-Muffin-Form Deluxe**  
S. 27  
#1606 29,90 € ③



**Keep & Carry**  
Aufbewahrungsdeckel für #1544, #1601, #100019, #100020 und #100373  
#1736 24,90 € ②



**Kuchengitter**  
S. 29  
#1587 27,90 € ③



**Kuchengitter 2er-Set**  
S. 29  
#1588 49,00 € ③



**Silikonpinsel**  
S. 29  
#1755 14,90 € ③



**Teigroller**  
S. 29  
#1485 29,90 € ③



**NEU Teigschaber und -schneider Set**  
S. 29  
#100600 25,00 € ③



**Teigunterlage**  
S. 29  
#1718 45,90 € ③



**Teigmischer & -spender**  
S. 29  
#100082 59,90 € ②



**Kuchenheld**  
S. 29  
#1794 5,00 € ②



**SahneQuick**  
S. 29  
#1461 34,90 € ②



**Edelstahl-Streifex**  
S. 29  
#100023 19,90 € ③



**Garnierspritze „Easy“**  
S. 27  
#100260 29,90 € ③



**NEU Nudelholz**  
S. 29  
#100739 32,00 € ②

# ÜBERSICHT



## KOCH- UND BACKHELFER



**Pizzaschieber**  
S. 13  
#100257 29,90 € ②



**Mini Packs an!**  
S. 5  
#100176 14,90 € ②



**Packs an!  
Silikonhandschuh-Set**  
S. 23  
#100198 40,00 € ②



**Silikonuntersetter**  
S. 24  
#100366 39,00 € ②



**Edelstahl-Siebe**  
S. 30  
#2797 40,00 € ③



**Edelstahl-Helferkarussell**  
S. 33  
#2013 44,90 € ②



**Sautézange**  
S. 33  
#2956 19,90 € ③



**Pastazange**  
S. 33  
#100359 25,00 € ③



**Kochzange**  
S. 33  
#2955 31,00 € ③



**Kartoffelstampfer**  
S. 33  
#100268 19,90 € ②



**Schneebesen für Soßen**  
S. 33  
#100483 16,90 € ③



**NEU Kleiner Edelstahl-Schneebesen**  
S. 33  
#2477 15,00 € ③



**Zitruspresse**  
S. 31  
#2595 25,50 € ③



**NEU Silikon-Fischwender**  
S. 33  
#100686 18,00 € ③



**NEU Silikon Portionier- und Servierheber**  
S. 33  
#100687 16,00 € ③



**NEU Silikon-Kochlöffel**  
S. 33  
#100684 16,00 € ③



**NEU Silikon-Schöpföffel**  
S. 33  
#100682 16,00 € ③



**NEU Silikon-Abtropfwender**  
S. 33  
#100679 18,00 € ③



**NEU Kleiner Silikon-Wender**  
S. 33  
#100688 18,00 € ③



**Große Sieb-Schaukel**  
S. 33  
#1622 12,90 € ②



**Mischen & Zerkleinern**  
S. 33  
#2583 13,50 € ③



**Helferset aus Silikon und Holz**  
S. 33  
#100219 30,00 € ②



**Mini „Mix 'N Scraper“-Schaber**  
S. 33  
#1656 12,90 € ③



**Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber**  
S. 33  
#1659 17,90 € ③



**„Mix 'N Scraper“-Schaber**  
S. 33  
#1657 19,90 € ③



**Schaber „Classic“**  
S. 33  
#1650 13,90 € ③



**Schaber Set**  
S. 33  
#100650 40,00 € ③



**Kleiner Servierheber**  
S. 29  
#2622 9,90 € ③



**Großer Servierheber**  
S. 29  
#2626 14,90 € ③



**Schneiden & Servieren**  
S. 29  
#1166 14,90 € ③



**Kleiner Streicher**  
S. 29  
#2071 9,90 € ③



## MIXEN UND ABMESSEN



**Nixe**  
S. 29  
#2432 27,50 € ⑤



**Große Nixe**  
S. 29  
#2431 32,50 € ⑤



**Messbecher-Quartett**  
S. 29  
#100193 34,00 € ②



**Edelstahl-Rührschüssel-Set**  
S. 31  
#1735 99,90 € ⑤



## SCHNEIDEN UND ZERKLEINERN



**TausendSchön**  
S. 31  
#1136 26,90 € ③



**Kleiner Küchenhobel**  
S. 31  
#1099 37,00 € ②



**NEU Verstellbarer Zester**  
S. 33  
#100482 25,00 € ③



**NEU Grobe Reibe**  
S. 33  
#100481 40,00 € ③



**NEU Verstellbare zweiseitige Reibe**  
S. 33  
#100472 55,00 € ③



**Gemüsefix Mandoline**  
S. 31  
#100351 70,00 € ③

 <p><b>Knoblauchschneider</b> Schneide mühelos frischen Knoblauch, Ingwer und Schokolade in hauchdünne Scheiben. #1113 23,00 € ③</p>	 <p><b>Knoblauchpresse</b> S. 31 #2576 28,00 € ③</p>	 <p><b>Super-Hacker</b> S. 31 #2585 39,00 € ⑤</p>	 <p><b>Entkerner</b> S. 30 #100267 12,90 € ③</p>	 <p><b>Gemüseschäler</b> S. 31 #1071 12,90 € ②</p>	 <p><b>Mini-Schälmesser</b> S. 30 #100034 3,90 € ⑤</p>	 <p><b>Mini-Schälmesser-Set</b> S. 30 #100035 9,90 € ⑤</p>
 <p><b>Pizzaschneider Plus</b> S. 13 #1303 19,90 € ③</p>	 <p><b>Brotmesser – grau</b> S. 30 #1517 25,90 € ②</p>	 <p><b>Kochmesser – blau</b> S. 30 #1516 24,90 € ②</p>	 <p><b>Schälmesser – orange</b> S. 30 #1507 15,90 € ②</p>	 <p><b>Santokumesser – blau</b> S. 30 #1514 24,90 € ②</p>	 <p><b>Tomatenmesser – rot</b> S. 30 #1509 19,90 € ②</p>	 <p><b>Allzweckmesser – grün</b> S. 30 #1508 18,90 € ②</p>
 <p><b>Nylonmesser</b> S. 29 #1169 9,90 € ②</p>	 <p><b>Kochmesser</b> S. 30 #1575 99,90 € ⑤</p>	 <p><b>Messer-Set</b> S. 30 #1609 379,00 €</p>	 <p><b>Schneidebrett</b> S. 30 #1012 21,90 € ②</p>	 <p><b>Großes Schneidebrett mit Safrillen</b> S. 30 #1023 39,00 € ②</p>		

# „Wir helfen die Umwelt zu schützen“

Schritt für Schritt – jeden Tag ein bisschen besser:

Eine Balance zwischen wirtschaftlichem Erfolg, dem Schutz der Umwelt und gesellschaftlicher Verantwortung ist seit jeher ein fester Bestandteil der Unternehmenskultur von Pampered Chef. Diesem Anspruch folgend, versuchen wir jeden Tag, Schritt für Schritt ein wenig besser zu werden.

Konkret heißt dies für uns, dass wir beim Versand von Ware komplett auf Luftpolsterfolie aus Plastik verzichten werden und stattdessen recyceltes Material aus nachwachsenden Rohstoffen zum Einsatz kommt. Der sichere Transport deiner Ware ist natürlich dennoch in der gewohnten Pampered Chef Qualität sichergestellt.

Zudem werden wir auf unnötige Plastiktüten verzichten, welche in der Vergangenheit dazu genutzt wurden, um kleine Bestellmengen zu transportieren. Lediglich Einzelprodukte ohne Umverpackung werden zukünftig noch in Plastikfolie ausgeliefert, um europäischen Hygienevorschriften zu entsprechen.

Somit sparen wir jedes Jahr mehrere Tonnen Plastikmüll und werden Schritt für Schritt – jeden Tag **ein bisschen besser**.

# Willkommen im Pampered Chef Team

Du liebst es zu kochen und zu backen sowie darüber zu reden? Am liebsten hättest du alle Pampered Chef Produkte bei dir zu Hause? Dann warte nicht und werde noch heute dein eigener Pampered Chef. Wir bieten dir:

- Ein Super Starter Programm, das dich für jeden Schritt in den ersten 90 Tagen belohnt
- Freie Zeiteinteilung – du entscheidest, wieviel du arbeiten kannst und möchtest
- Herausragendes Provisionsmodell
- Die Möglichkeit, dir kostenlose Produkte zu erarbeiten
- Nette neue Kolleginnen und Kollegen



## Super Starter Programm

Dies sind Produkte, die du dir in deinen ersten 90 Tagen zusätzlich verdienen kannst!

### Wir kümmern uns!

Als selbstständiger Berater bei Pampered Chef kannst du dich voll und ganz auf das konzentrieren, was dir Spaß macht – unsere Produkte zu verkaufen.

Wir kümmern uns um:

- Lagerhaltung
- Rechnungsstellung
- Reklamationsabwicklung
- Auf Wunsch bekommst du auch deinen eigenen Webshop





# Schenke uns deine Gastfreundschaft!



## Unser Dankeschön:

... dafür, dass du ein paar Freunde einlädst, ihr gemeinsam ein leckeres Rezept kennenlernt und einen Einkaufsbummel durch die Pampered Chef Produktwelt unternehmt.

- **Gratisprodukte**
- **Wunschprodukte zum halben Preis**
- **Rabatte bis zu 30 %**

## Startvorteil sichern!

Als Gastgeber kannst du dir zudem bis zu 50 € Startvorteil sichern, und somit ab 19 € ein eigenes Unternehmen gründen. Dein Berater informiert dich gerne.

### Gastgeber-Bonusprogramm

Gästeumsatz*	Gratisprodukte im Wert von:	Halbpreis-Produkte**	Rabatt
1200 €	265 €	3	30 %
1100 €	240 €	3	30 %
1000 €	215 €	3	30 %
900 €	190 €	3	30 %
800 €	165 €	3	30 %
700 €	140 €	2	25 %
600 €	120 €	2	25 %
500 €	90 €	2	25 %
400 €	55 €	2	20 %
300 €	35 €	1	20 %
200 €	20 €	1	20 %

\*Der Rabatt gilt nicht für Halbpreis-Produkte. Gäste Geschenke können nicht mit Gastgeberprämien erworben werden. Schon ab einem Gästeumsatz von 200 € kommst du in den Genuss der Gastgeber Vorteile.

\*\*Bei mehr als einem Halbpreis-Produkt darf jedes Produkt nur einmal bestellt werden.

### DIE GARANTIE VON PAMPERED CHEF

Wir garantieren, dass du mit unseren Produkten zufrieden sein wirst! Sollte ein Produkt beschädigt bei dir eintreffen oder nicht entsprechend der beiliegenden Gebrauchsanleitung funktionieren, sende es bitte zusammen mit deinem Original-Verkaufsbeleg an uns zurück. Wir ersetzen dir ab Lieferdatum mindestens zwei Jahre lang das Produkt, tauschen es um oder erstatten dir den Kaufpreis.

Preise gültig vom 1. September 2022 bis 28. Februar 2023. Preisänderungen vorbehalten. Farbabweichungen im Katalog können drucktechnisch bedingt sein. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



The Pampered Chef  
Deutschland GmbH  
Am Prime Parc 4, 1.OG  
65479 Raunheim

Die WEEE Registrierungsnummer von The Pampered Chef Deutschland GmbH lautet: DE 31041141.



Pampered Chef  
Österreich GmbH  
Simmeringer Hauptstraße 24  
1110 Wien

Wir erfüllen unsere österreichische Verpackungs-, WEEE-, Batteriepflicht zu 100% über Interseroh Austria, Lizenznummer: 154571



### Überreicht von deinem Berater:

Besuche uns auf [pamperedchef.eu](http://pamperedchef.eu)

Folge uns auf



**pampered chef.**

© 2022 Pampered Chef verwendet unter Lizenz. Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen, verwendet unter Lizenz. PW2122-09/22