

pampered chef®





Frischer Sommergenuss für die ganze Familie



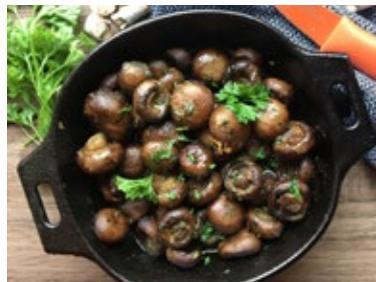
Zur bunten Sommerküche gehören viele frische Zutaten, leichte Salate und raffinierte Leckereien für den Grill. Lass dich von unseren vielfältigen Rezeptideen in Urlaubsstimmung versetzen, während du den nächsten Grillabend mit deiner Familie oder ein Picknick im Garten planst.



Unsere Koch- und Backutensilien helfen dir dabei, aus jedem Gericht ganz einfach ein unvergessliches Erlebnis für dich und deine Liebsten zu machen.



Genieße die besondere Atmosphäre der warmen Jahreszeit beim Kochen und Backen mit Pampered Chef.





INHALTSVERZEICHNIS

Stoneware <i>plus</i> – unglasiert.....	4–5
Stoneware – glasiert – unglasiert.....	6–9
Sets für Stoneware-Einsteiger.....	10–11
Deluxe Blender.....	12–13
Gusseisen.....	14–15
Edelstahl-Antihaft-Pfannen.....	16–17
Grillen.....	18–19
Umweltfreundliche & gesunde Snacks.....	20–21
Perfekt vorbereitet.....	22–23
Kleine Leckereien.....	24–29
Küchenhelfer für jeden Tag.....	30–31
Messerscharf!.....	32–33
Produktübersicht.....	34–37
Unser bestes Angebot.....	38–39
Gastgeber Bonusprogramm....	40

REZEPTE IN DIESER AUSGABE

Pizza Bianco.....	4
Zitronentarte.....	6
Blumenkohl-Curry.....	7
Kirsch-Streuselkuchen.....	10
Grüne Mango Smoothie Bowl.....	13
Spaghetti mit frischer Tomaten-Basilikum-Soße.....	14
Schachschuka mit Zucchini-Nudeln.....	15
Pulled Pork.....	18
Donuts.....	24

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Gibt die Garanzzeit in Jahren an.

Die Stoneware *plus* Kollektion



Pizza Bianco

Zutaten für den Großen Pizzazauberer *plus*

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 100 ml warmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl
- ca. 1 EL Maisgries

Für die Pizzasauce:

- 100 g Schmand
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- 2 EL Sahne
- 3 EL Parmesan, frisch gerieben
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für den Belag:

- 1-2 EL Gouda, gerieben
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 2 Handvoll Rucola
- 1 EL Parmesan, fein gerieben

Zubereitung

Aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Zucker und Öl einen geschmeidigen Hefeteig herstellen. Abgedeckt an einem warmen Ort 1-2 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.

Die Zutaten für die Soße miteinander verrühren.

Backofen auf 240 °C vorheizen. **Großer Pizzazauberer *plus*** etwas einfetten und mit Maisgries bestreuen. Teig mit dem Teigroller darauf ausrollen.

Soße darauf verteilen und mit geriebenem Gouda bestreuen. In etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Fertige Pizza mit Tomatenwürfeln, Rucola und geriebenem Parmesan toppen und servieren.

Vorteile der Stoneware plus

- hitzebeständig bis 260 °C
- Vorheizen möglich
- Spülmaschinenfest

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



Unsere Stoneware plus Kollektion

- Zu 100 % aus Naturmaterial hergestellt
- 3 Jahre Garantie!
- Backwaren bilden eine tolle Kruste, Fleisch bleibt zart und saftig
- Verbesserte Resistenz gegen Temperaturschocks
- Inklusive Reinigungsschaber
- Geeignet für Backöfen mit Ober-/Unterhitze, Heißluft/Umluft und Mikrowelle

NEU > Pizza Set

Enthält A-B, Pizzaschneider Plus (S. 31) und Teigroller (S. 29).

#100573 135,00 € **Du sparst 11,80 €!**

A. NEU > 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. Handwäsche.
#100257 29,00 €

B. Großer Pizzazauberer plus

Unser klassischer Pizzastein. Er ist darüber hinaus 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
#100251 69,00 €

C. NEU > SauberFix

Das neue, größere Format bietet noch bessere Griffbarkeit. Alle Ecken sind anders geformt, sodass sie zur leichten Reinigung in alle Arten von Töpfen und Pfannen passen. 3er-Set. Spülmaschinenfest.

#100258 2,90 €

D. Zauberstein plus

Der Favorit für jeden Tag! Für Zöpfe, Kekse, Pizza, Pommes, Fischstäbchen u.v.m. Ca. 38 x 30 cm

#100280 60,00 €

E. Großer Ofenzauberer plus

Für Kuchen, Gebäck, Ofengemüse, Backkartoffeln. Passt fast überall. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens. Außenmaß: 40,5 x 30 cm

#100384 79,00 €

F. NEU > 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. Spülmaschinenfest.

#100252 55,00 €

G. Zauberkasten plus

Perfekt für Brot und Kuchen in Kastenform. 23 x 13 cm. 1,4 l.

#100221 49,00 €

H. NEU > 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. Spülmaschinenfest.

#100255 49,90 €



Reinigt alle Formen von Töpfen, Pfannen und entfernt sogar Aufkleber und Etiketten.

C



D „Finn“



E „James“



F



G „Henry“



H

Zitrontarte

Rezept von Alexandra Grundler

Zutaten für 1 Tarte (12 Stücke)

Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 120 g zimmerwarme Butter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Milch
- 80 g Puderzucker
- 2 Eigelb

Für die Creme:

- 3 Bio-Zitronen
- 500 g Crème fraîche
- 3 Eier
- 60 g Zucker

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Salz, Milch, Puderzucker und Eigelbe in einer Schüssel kurz und kräftig verrühren, bis ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht. Den Teig zugedeckt kalt stellen, bis die Creme fertig ist.

Für die Creme die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit dem Microplane® Zester abreiben. Den Saft von 1 Zitrone mit der Zitruspresse auspressen. Beides in eine Schüssel geben und mit der Crème fraîche, den Eiern und dem Zucker zu einer glatten Creme verrühren. Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig auf der Teigunterlage mit dem Teigroller dünn ausrollen und in die gefettete **Runde Ofenhexe®** geben. Die Zitronencreme daraufgeben und gleichmäßig verstreichen. Die Form in den Ofen stellen (unterste Schiene) und die Tarte etwa 40 Minuten backen. Die Ofenhexe® herausnehmen, auf das Kuchengitter stellen und die Tarte abkühlen lassen.

Meiner Meinung nach ist dieses Kochbuch ein absolutes „Must-Have“ in jedem Haushalt. 100 Rezepte von 100 unterschiedlichen Beraterinnen und Beratern. Hier ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei!

Marina Widlok

Die Tätigkeit bei Pampered Chef ermöglicht mir einen perfekten Ausgleich zum Büroalltag.



Mit diesem Rezept für Zitrontarte und 99 anderen Leckereien zum Nachkochen.



A. 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 €

B. Zitruspresse

Presse frischen Saft aus Zitronen, Limetten und kleineren Orangen direkt in das Gefäß. Beschichtetes Aluminium. Korrosionsfrei und spülmaschinenfest

#2595 25,50 € ③

C. Runde Ofenhexe®

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

#1390 49,00 € ③

D. Schneiden & Servieren

Messer und Tortenheber in einem. Die gezackte Klinge schneidet Kuchen und Quiches und serviert im Anschluss die Stücke. Inkl. Schutzhülle. 14 cm lange Klinge. Spülmaschinenfest

#1166 14,90 € ③

E. Feines Sieb

Dank des langen Griffs kann das Sieb auf den Topfrand aufgesetzt werden, um die Hände für das Ausgießen von Flüssigkeiten frei zu haben. Durchmesser 20 cm, Höhe 14 cm, Länge inkl. Griff 42 cm. Edelstahl. Spülmaschinenfest

#100124 55,00 € ③

F. Zauberstein plus

Der Favorit für jeden Tag! Für Zöpfe, Kekse, Pizza, Pommies, Fischstäbchen u.v.m. Ca. 38 x 30 cm

#100280 60,00 € ③

Siehe auch:

Deluxe Blender (S. 13)



Blumenkohl-Curry

Zutaten für 4-6 Portionen

Curry

- 1-2 cm frischer Ingwer, geschält
- ½ mittelgroßer Blumenkohl, in Röschen geschnitten
- 400 g passierte Tomaten (Dose)
- 3 EL Tomatenmark
- 125 ml Wasser
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel, geviertelt
- 1½ TL brauner Zucker
- 2 TL gemahlener Koriander
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Ca. 1¼ TL Salz
- Optional: ¼ TL gemahlener Cayennepfeffer

Zugaben

- 1 kleine Dose Kichererbsen, abgetropft
- 100 g TK Erbsen, aufgetaut

Optional als Garnitur

- 2-4 Zweige frischer Koriander
- 50 g ungesalzene, geröstete Cashewkerne

Zubereitung

Den Ingwer mit dem Microplane® Zester zu einer Menge von ½ TL reiben. Den Ingwer und die restlichen Curry-Zutaten (mit Ausnahme der Zugaben) in den Deluxe Blender geben. Den Deckel aufsetzen und verriegeln. Den Drehknopf drehen, um das Programm HEATED PUREE (warmes Püree) auszuwählen; den Drehknopf drücken, um es zu starten.

Nach Ablauf des Timers am Blender CANCEL (Abbrechen) drücken. Den Deckel abnehmen und vorsichtig die Zugaben hineingeben. Den Deckel wieder aufsetzen und die Taste PULSE ein- oder zweimal drücken, um die Zutaten zu vermischen.

Blumenkohl-Curry zum Servieren mit frischem Koriander und Cashewkernen bestreuen. Dazu passt Basmatireis.



Stoneware zum Zubereiten und Servieren

Den Ofenmeister habe ich sofort in mein Herz geschlossen. Die schöne Optik und vor allem das Naturmaterial schätze ich sehr. Jedes Brot gelingt außen knusprig und innen schön saftig. Dieses geniale Produkt kann ich jedem sehr empfehlen.

Beate Auzinger

Familie, Erfolg, Anerkennung und viel Freude – das macht Pampered Chef für mich aus. Darum freue ich mich sehr, ein Teil dieses tollen Teams zu sein.



Unsere Stoneware Kollektion

- Unsere Stoneware ist zu 100 % aus Naturmaterial hergestellt.
- Höchste Qualität mit 3 Jahren Garantie!
- Mahlzeiten einfach mit dem Stein zubereiten, servieren und bei Bedarf wieder aufwärmen. Sogar Metallutensilien dürfen verwendet werden!
- Backwaren bilden eine tolle Kruste, Fleisch bleibt zart und saftig.
- Natürliche Antihaf-Schicht: Durch den Gebrauch bildet sich eine natürliche Patina, die Stoneware mit der Zeit dunkler aussehen lässt.
- Kinderleichte Reinigung – einfach mit warmem Wasser und dem mitgelieferten Reinigungsschaber säubern.
- Stoneware ist für Backöfen mit Ober- und Unterhitze, Heißluft/Umluft und Mikrowelle geeignet. Hitzebeständig garantiert bis 230 °C.
- Auch für Kühl- und Gefrierschrank geeignet!

A „White Lady“

Erhältlich auch als Teil eines reduzierten Sets. Siehe S. 11



Erhältlich auch als Teil eines reduzierten Sets. Siehe S. 11

A. Großer runder Stein

Ideal für Pizza, Tartes, Ofengemüse, Backkartoffeln u.v.m. Griffe und Rand sind weiß glasiert, die Backfläche ist unglasiert. Ca. 44 x 40 cm. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens.
#1379 74,90 € ③

B. 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. Ofenfest bis 230 °C. Spülmaschinenfest.
#100106 99,00 € ③

Runde Servierplatte

Die Runde Servierplatte eignet sich perfekt zum Backen und Servieren von Hauptgerichten, Beilagen, Vorspeisen, Desserts und vielem mehr. Die wunderschöne Glasur in der Farbkombination Delphin und Sand sieht auf jedem Tisch gut aus. Glasur innen Delphin, außen Sand. Rand 2,5 cm. Durchmesser 38 cm. Ofenfest bis 230 °C. Spülmaschinenfest.
#100098 79,00 € ③

Kleine Servierschüssel – Delphin

2er-Set. Durchmesser ca. 16,5 cm; 500 ml. Glasur außen und innen Delphin.
#1455 29,90 € ③

C. 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, 3 l
#1437 118,00 € ③

D. Rechteckige Ofenhexe® – klein

Perfekt für 1-2 Portionen eines Hauptgerichtes, für Gemüse und andere Beilagen, Vorspeisen und Desserts. Ca. 23 x 15 cm, Höhe ca. 7 cm, 1 l
#1421 41,90 € ③

E. Rechteckige Ofenhexe® – mittel

Ideal für Aufläufe, Lasagne, Gemüse- oder Reisgerichte mit ca. 4 Portionen. Ca. 28 x 18 cm, Höhe ca. 7 cm, 2 l
#1422 61,90 € ③

F. Rechteckige Ofenhexe®

Für Gratins, Aufläufe, Kuchen & vieles mehr. Außen ca. 39 x 25 cm, Höhe ca. 7 cm, 3,3 l.
#1423 79,00 € ③

G. 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 59,00 € ③

H. 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 59,00 € ③

I. Stoneware rund

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

J. Mittlere Servierschüssel

Zubereiten, servieren und aufbewahren in der gleichen vielseitigen Schüssel. Durchmesser ca. 26 cm; 1,6 l
#100083 42,00 € ③

K. Runde Ofenhexe®

Die perfekte Form für flache Kuchen und Tarte. In elegantem Weiß perfekt geeignet, um direkt auf dem Tisch zu servieren. 28 cm, 1,5 l.
#1390 49,00 € ③

L. Kleiner Zaubermeister

Perfekt für kleinere Portionen! Für kleine Brote, Braten & mehr. Außenmaß mit Deckel: ca. 15,6 cm hoch; 26 x 15,9 cm. Ca. 1,4 l
#1444 64,90 € ③

M. NEU > Portionier- und Servierheber

Die hohen Seiten erfassen alles, was du portionieren und servieren möchtest, wie Lasagne, Kartoffeln, Süßspeisen und Aufläufe. Stabiler Nylonkopf mit Metallgriff. 35 cm. Spülmaschinenfest.
#100286 14,90 € ②



D, E, F

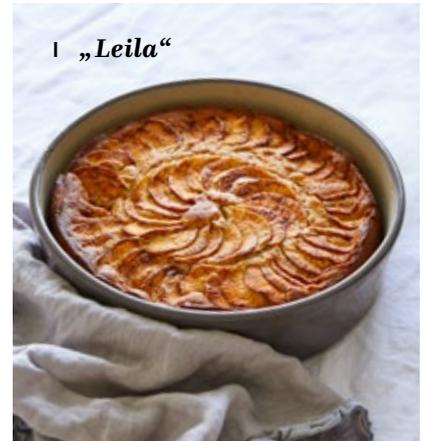
Die Rechteckige Ofenhexe® ist auch erhältlich als Teil eines reduzierten Sets. Siehe S. 11



G „Max“



H „Tobi“



I „Leila“



J



K



L „Lily“



M

Sets für Stoneware-Einsteiger

Eines meiner Lieblingsprodukte ist unser Zauberkasten. Unersetzlich in der Familie, ideal für kleine Portionen, Gemüse, Kartoffeln. Aber auch für Brot, Kuchen, Aufläufe, Leberkäse etc. Die neue „Stoneware plus“ macht das Überbacken mit der Grillstufe möglich und das Ergebnis überzeugt!

Edith Berlinger

Man ist nie zu alt, um noch neue Wege zu gehen und seine Leidenschaft mit Pampered Chef als Beraterin zu teilen.



^C
„White Lady“



Kirsch-Streuselkuchen

Zutaten für die White Lady

Für den Hefeteig:

- 1 Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 200 ml Milch
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Butter
- 1 Ei

Für die Streusel:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz

Belag:

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Für den Hefeteig die klein gebröckelte Hefe mit dem Zucker und 4 EL lauwarmen Milch flüssig rühren. Mehl, Salz und Vanillezucker mischen. Butter schmelzen. Restliche Milch und geschmolzene Butter zum Mehl gießen. Hefe und Ei dazugeben, alles zu einem glatten Teig kneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Kirschen abtropfen lassen, dann mit Semmelbröseln mischen.

Großen runden Stein „White Lady“ leicht einfetten, aufgegangenen Teig mit dem **Teigroller** auf der Form ausrollen. Zugedeckt noch mal rund 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Streusel alle Zutaten grob verkneten. Kirschen auf den Teig geben, Streusel darüber verteilen. 25-30 Minuten backen.

Picknickfreude

Von Pizza bis Kuchen, mit diesem Set zauberst du Gaumenfreuden nicht nur für das perfekte Picknick! Enthält A-C und Teigroller (S. 29).

#100233 180,00 €

Du sparst 15,60 €!

A. Microplane®

grobe Reibe

Eine fürs Grobe – für Mozzarella, Cheddar, Schokoladenraspel, Äpfel, Zucchini, Kartoffeln u.v.m.

#1129 45,90 € ③

B. Teigunterlage

Die Antihalt-Silikonunterlage hilft mit den Markierungen beim genauen Abmessen des ausgerollten Teigs. Sie ist auch ideal für den sicheren Transport deines Gebäcks auf die Backform. 60 x 40 cm. Spülmaschinenfest

#1718 45,90 € ③

C. Großer runder Stein

Speisen zubereiten und direkt servieren – ideal für Pizza, Tartes, Ofengemüse, Backkartoffeln u.v.m. Griffe und Rand sind weiß glasiert, die Backfläche ist unglasiert. Ca. 44 x 40 cm. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens.

#1379 74,90 € ③

Brotliebe

Einsteiger Set für alle, die den Duft von frischem Brot lieben. Enthält D-F.

#100232 150,00 €

Du sparst 18,00 €!

D. Große Nixe

2 l.

#2431 32,50 € ⑤

E. Kleiner „Mix ‘N Scraper“-Schaber

26 cm

#1659 17,50 € ③

F. Ofenmeister

Vielseitiger Schmor- und Bratentopf für Backöfen und große Mikrowellen. Perfekt für Brote, Eintöpfe, Fleisch & Geflügel bis ca. 2 kg. Außen Glasur in Delphin. Außenmaß mit Deckel: 32,5 x 22 x 17 cm, 3 l.

#1437 118,00 € ③

Stoneware Grundset

Entdecke mit diesem Set die leckere Welt der Stoneware! Enthält G-H.

#100312 115,00 € ③

Du sparst 24,00 €!

G. Zauberstein plus

Der Favorit für jeden Tag! Für Zöpfe, Kekse, Pizza, Pommes, Fischstäbchen u.v.m. Ca. 38 x 30 cm

#100280 60,00 € ③

H. Rechteckige Ofenhexe®

Für Gratins, Aufläufe, Kuchen & vieles mehr. Außen ca. 39 x 25 cm, 3,3 l.

#1423 79,00 € ③



Zum Mixen und Kochen!

Verwende deine eigenen
Zutaten für schnell und frisch
zubereitete Suppen, Smoothies,
Pürees, Babynahrung, cremige
Nussbutter, Marmeladen,
aromatische Dips, Soßen,
allergenfreie Milchalternativen
und vieles mehr!





Der präziseste Weg, um Obst und Gemüse abzumessen. Siehe S. 28



Entnimm mühelos alles aus dem Deluxe Blender. Siehe S. 31



C

Grüne Mango Smoothie Bowl

Zutaten für 2 Bowls

175 ml Hafermilch
2 EL Kokosflocken
1 EL Leinsamenmehl
40 g Babyspinat
100 g frische Ananas

200 g Mango
Toppings: Kokosnuss-Streifen, Leinsamen, Erdbeer- und Kiwistücke

Zubereitung

Leinsamenmehl ggf. aus Leinsamensaat im Deluxe Blender mit der Anwendung GRIND selbst herstellen. Am besten ca. 1 Tasse Leinsamen auf Vorrat herstellen.

Zutaten in den Mixbehälter des Deluxe Blenders geben. Mit Deckel verschließen und das Programmrad drehen, bis SMOOTHIE aufleuchtet. Auf Start drücken.

Smoothie auf 2 Bowls verteilen und mit gewünschten Toppings frisch servieren.

A. Deluxe Blender

Fassungsvermögen bis zu 1,4 l bei der Zubereitung von heißen Speisen bzw. 1,65 l bei kalten Speisen. Inkl. Stößel, doppelseitiger Reinigungsbürste, Siebbeutel und Überkochschutz. Höhe 44,5 cm. Deckel, Stößel, Bürste und Überkochschutz sind spülmaschinenfest. Verwende das Programm „Heated Wash“ (Reinigungsprogramm mit Heizfunktion) zum Reinigen des Mixbehälters. Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs.

#100222 349,00 € ③

B. Deluxe Blender Becher und Adapter Set

Verwandle den Deluxe Blender in deinen persönlichen Smoothie-Maker. Der Becher (700 ml) ist doppelwandig, um den Inhalt kühl zu halten. Die Manschette verfügt über eine Maßskala auf der Innenseite und ein im Sockel integriertes Sieb für einfaches Portionieren und Waschen von Obst und Gemüse. BPA-frei. Im Lieferumfang enthalten sind Becher, Deckel, Messerdeckel, Messerabdeckung, Adapter, Manschette und wiederverwendbarer Trinkhalm. Spülmaschinenfest mit Ausnahme des Strohhalms und des Adapters.

#100325 129,00 € ②

Deluxe Blender Becher

Benötigst du einen zusätzlichen Smoothie-Becher? Im Lieferumfang enthalten ist ein Becher (700 ml) mit Deckel, Manschette und wiederverwendbarem Trinkhalm. Höhe 26,7 cm. Voraussetzung für die Nutzung ist der separat erhältliche Adapter. Becher, Deckel und Manschette sind spülmaschinenfest.

#100326 35,00 € ②

C. Tiefkühlbecher 6er Set

Die Becher sind für Gefriertruhe, Mikrowelle und Backofen bis 200 °C geeignet. Set bestehend aus sechs Bechern mit je ca. 250 ml Fassungsvermögen, gefriergeeigneten Deckeln und einem Gestell (36 x 21 x 8 cm) zum Einfrieren. Becher und Deckel sind spülmaschinenfest

#100158 60,00 € ②

Siehe auch:

Langer dünner Schaber (S. 31)
NEU > Digitale Küchenwaage (S. 28)

Du wirst unsere Gusseisen Kollektion lieben

Unser Kochgeschirr aus Gusseisen zeichnet sich durch sein charakteristisches Design, unendliche Vielseitigkeit, einfache Pflege und 30 Jahre Garantie aus. Schau dir an, was wir alles zu bieten haben!



Spaghetti mit frischer Tomaten-Basilikum-Soße

Zutaten für 8 Portionen

- ½ EL (7 ml) Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 1.200 g Cocktail- oder Kirschtomaten
- 1 l ungesalzene Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 Packung (500 g) ungekochte Spaghetti, in zwei Hälften gebrochen
- 20 g frische Basilikumblätter, geschnitten
- Je 1 TL Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Öl im **Emaillierten gusseisernen Topf** bei mittlerer Hitze 1-3 Minuten zum Sieden bringen. Gepressten Knoblauch hinzufügen; etwa 30 Sekunden kochen, bis er duftet.

Tomaten und Brühe hinzufügen. Mit Deckel bei hoher Hitze zum Kochen bringen.

Spaghetti einrühren. Mit Deckel 10-12 Minuten kochen, bis die Nudeln weich und die Tomaten geplatzt sind, dabei gelegentlich umrühren. Noch ganze Tomaten vorsichtig mit der **Kochzange** zerdrücken.

Basilikum, Salz und Pfeffer einrühren.

Schakschuka mit Zucchini-Nudeln

Zutaten für 4 Portionen

- 2 mittelgroße Zucchini
- ½ TL Salz
- 2 mittelgroße Strauchtomaten
- 2 EL (30 ml) Rapsöl, aufgeteilt
- 1 Jalapeño-Schote, entkernt und gehackt
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- ½ Dose (200 ml) passierte Tomaten
- 8 Eier
- ½ Bund frische Petersilie

Zubereitung

Zucchini mit dem TausendSchön (S. 23) in Spiralen oder mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini auf eine mit einem Papiertuch belegte **SchneidFest** Schneidematte legen und mit Salz bestreuen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

Die Tomaten pürieren.

1 EL (15 ml) Öl in der **Gusseisernen Bratpfanne 30 cm** bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten erhitzen. Die Zucchini-Nudeln hinzugeben und 3-5 Minuten weichkochen lassen, dabei mit der **Kochzange** schwenken. Die Nudeln aus der Pfanne nehmen, in ein Sieb geben und mit Papiertüchern ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.

Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Jalapeño, Zwiebel und Knoblauch 2-3 Minuten weichkochen.

Die pürierten Tomaten, passierten Tomaten und Zucchini-Nudeln einrühren. Zugedeckt 5-6 Minuten köcheln lassen.

4 Eier aufschlagen und vorsichtig im Abstand von 2,5 cm in die Pfanne zugeben. Mit den restlichen Eiern wiederholen. Zugedeckt 4-5 Minuten kochen, bis die Eier gerade gestockt sind. Das Eiweiß sollte fest und das Eigelb leicht flüssig sein.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Die Petersilie hacken und über die Pfanne streuen.



Emailliertes Gusseisen

Kein Einbrennen erforderlich – niemals. Hitzebeständig bis 260 °C. Spülmaschinenfest, sofern es vor der Aufbewahrung sofort gründlich abgetrocknet wird. PTFE-frei. Aus dem Ofen direkt auf den Tisch dank ansprechendem Design; außen grau und innen hellgrau. Geeignet für Gas- und Induktionsherd sowie Ofen (nicht Mikrowelle).

A. NEU > 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 für ein automatisches Begießen und somit für zarte, saftige und schmackhafte Speisen. 32 x 25,5 x 20 cm mit Griffen.

#100249 165,00 € ☺

B. NEU > 1 Liter Emaillierter gusseiserner Baker

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

#100248 65,00 € ☺

C. NEU > 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 € ☺

Gusseisen

Jedes Teil wird einbrennt geliefert, die Patina wird mit jedem Gebrauch besser. Hitzebeständig bis 340 °C, und somit für die Nutzung auf dem Grill und im Lagerfeuer geeignet. Zwei Ausgießer. Hergestellt in den USA. PTFE-frei. Geeignet für die Verwendung von Metallutensilien. Reinigungsschaber zur einfachen Reinigung im Lieferumfang enthalten. Handreinigung. Für alle Hitzequellen (außer Mikrowelle) geeignet, inkl. Gas- und Induktionsherd, Ofen, Grill und Lagerfeuer.

NEU > Gusseisen Set

Enthält F-G, Gemüseschäler (S. 23) und Kleiner Küchenhobel (S. 23).

#100575 150,00 € Du sparst 12,50 €!

F. 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 14,00 € ☺

G. Gusseiserne Bratpfanne 30 cm

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

#100179 99,00 € ☺

E. NEU > Helferset aus Silikon und Holz

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

#100219 30,00 € ☺

H. Gusseiserne Bratpfanne 25 cm

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

#100178 65,00 € ☺

I. Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm

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

#100250 35,00 € ☺

Edelstahl und Antihafschicht perfekt kombiniert

Mit den Edelstahl-Antihaf-Pfannen gelingen meine österreichischen Schmankerln wie Palatschinken, Kaiserschmarrn, geröstete Knödel hervorragend. Direkt in der Pfanne serviert sind Kasnocken mit viel Käse ein uriges Erlebnis für die ganze Familie – wie auf der Almhütte. Das besondere an den Pfannen: ich verwende sie gerne am Herd und anschließend im Ofen zum Überbacken.

Gabi Kramer-Intering

Seit der ersten Stunde an bin ich von der Vielseitigkeit der Pampered Chef Produkte überzeugt und gebe diese mit Begeisterung an meine Kunden in Österreich weiter.





Unsere Edelstahl-Antihaf-Pfannen

- Auf dem Antihaf-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 und Glasdeckel mit Edelstahlrand hitzebeständig bis 230 °C
- Keine Nieten, an denen sich Reste absetzen oder Rost bilden könnte

A. Edelstahl-Antihaf-Pfanne 25 cm

Anbraten, schmoren und dabei unglaublich leckere Pfannensoßen kreieren. Vielseitige Pfanne inklusive Deckel. Ca. 2,2 l

#2087 165,00 € ☺

B. Edelstahl-Antihaf-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 € ☺

C. Edelstahl-Antihaf-Wokpfanne mit Glasdeckel 30 cm

Durch die hohen Ränder ideal zum Anbraten geeignet – nicht nur für asiatische Gerichte. Die äußere Ummantelung aus Edelstahl ist für das Kochen und Braten bei hohen Temperaturen bestens geeignet. Das Antihaf-Wabengitter verhindert das Anbrennen. Inklusive Deckel. Ca. 4,7 l

#100111 239,00 € ☺

D. NEU > Sautézange

Zum Greifen und Entnehmen von kleinen Lebensmitteln wie Meerestfrüchten, Gurken, Teigtaschen, kleinen Fleischstücken und sogar Gewürzen aus Gefäßen. Sicherer Halt für Lebensmittel dank auf der Innenseite geriffelter Silikonspitzen; hitzebeständig bis 230 °C. Geeignet für antihafbeschichtetes Kochgeschirr. Für die Aufbewahrung zusammenklappbar. 30 cm. Spülmaschinenfest.

#2956 19,90 € ☺

E. Knoblauchpresse

Knoblauch pressen – ohne ihn vorher zu schälen! Dank der abnehmbaren Reinigungsvorrichtung brauchst du den Knoblauch nicht mehr anzufassen. Ideal auch zum Pressen von Ingwer! Spülmaschinenfest

#2576 28,00 € ☺

F. Knoblauchscheider

Schneide mühelos frischen Knoblauch, Nüsse, Ingwer und Schokolade in hauchdünne Scheiben. 5,5 x 9 cm. Spülmaschinenfest

#1113 23,00 € ☺

Grillgenuss das ganze Jahr!

Mit allen Sinnen Kochen, Backen und Genießen ist mir wichtig. Mit unseren robusten, langlebigen Rockcrok® Grillsteinen ist das sogar im Freien möglich. Ob Lachs, Gemüse, Feta, Kartoffeln, Paninis oder Pizza vom Grill – ich möchte die „Rockcroks“ nicht mehr missen.

Carina Bock

Als Ehefrau, Mutter und Erzieherin schätze ich die Produktwelt, aber auch die Verdienstmöglichkeit bei Pampered Chef - und das bei freier Zeiteinteilung.



Ein tolles Rezept aus unserem Kochbuch! Weitere 99 Ideen zum Nachkochen findest du dort.

A



Pulled Pork

Rezept von Stefanie Polster-Schreiner

Zutaten für 6-8 Personen

Für die Gewürzmischung:

- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Knoblauchpfeffer
- 1 EL gemischter Pfeffer
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 ½ EL brauner Rohrzucker

Außerdem:

- 2 kg Schweinenacken (ohne Knochen)
- 4 EL mittelscharfer Senf
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- 300 ml Ananassaft
- 200 ml Apfelsaft
- 2 TL Gemüsepaste
- 100 g BBQ-Soße

Zubereitung

Am Vortag für die Gewürzmischung alle Gewürze vermischen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen, dann den Senf und die Gewürzmischung mit dem Marinierpinsel darauf verteilen. Das Fleisch in Frischhaltefolie wickeln und 20 – 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und auf dem Schneidebrett mit dem Gemüsemesser in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in den **Ofenmeister** legen.

In der Große Nixe Ananassaft, Apfelsaft, 2 TL Gemüsepaste und die BBQ-Soße mit dem Schneebesen gut verrühren. Das Fleisch auf die Zwiebeln im Ofenmeister legen und mit der Saftmischung begießen.

Den Ofenmeister in den Ofen stellen (unterste Schiene), die Temperatur auf 130 °C reduzieren und alles insgesamt 8 Stunden garen. Nach etwa 3 Stunden 30 Minuten das Fleisch einmal wenden und weitergaren. Nach Ablauf der Zeit den Ofenmeister aus dem Ofen nehmen und auf das Kuchengitter stellen. Das Pulled Pork mithilfe von zwei Gabeln in Streifen zupfen und genießen.



A. 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, 3 l
#1437 118,00 € ©

Unsere Rockcrok® Kollektion

- Aus besonderem Ton, der nach dem Brennen extrem hohe Hitze – bis 400 °C – aushält!
- Dank der gleichmäßigen Hitzespeicherung kannst du darin sogar anbraten.
- 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

B. Rockcrok® Grillstein

Grillstein, z. B. für empfindliches und zartes Grillgut, Pizza, Fladenbrot & mehr. Auch für Backofen und Backofengrill geeignet!
 38 cm Durchmesser, 42 cm mit Griffen
#3150 89,00 € ©

C. Rockcrok® kleiner Grillstein

Optimale Größe für den kleinen Haushalt oder für Beilagen. Für Grill, Kochstelle, Mikrowelle, Backofen und Backofengrill geeignet. Ca. 23 x 23 cm; mit Griffen 28 cm
#3158 44,90 € ©

D. 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 118,00 € ©

E. NEU > Kartoffelstampfer

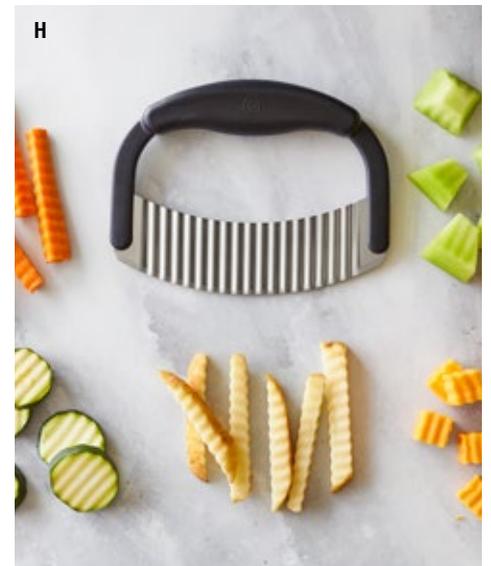
Stabiler Edelstahl mit ergonomischem Griff für einfaches Stampfen. Unser Stampfer bleibt nicht in der Küchenschublade stecken! Zur Aufbewahrung einfach an den Seiten zusammendrücken und abklappen. 30 cm. Spülmaschinenfest.
#100268 19,90 € ©

F. Digitales Küchenthermometer

Kann auf 2 Arten verwendet werden: ein langer kabelgebundener Temperaturfühler und ein ausklappbarer Fühler. Magnetisch – lässt sich an den meisten Öfen, Kühlschränken und anderen Metalloberflächen befestigen. Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs.
#100121 55,00 € ©

Am besten frisch

Mit diesen großartigen Produkten kannst du gesünder essen und gleichzeitig Plastikmüll reduzieren. Siehe dir auf S. 37 an, was wir tun, um die Umwelt zu schützen.





NEU > Nachhaltigkeits-Set

Enthält A-E.

#100574 84,00 € Du sparst 14,10 €!

A. NEU > Wiederverwendbare Obst- und Gemüsebeutel

Diese wiederverwendbaren, waschbaren Beutel für Obst, Gemüse und andere Lebensmittel tragen zur Reduzierung des Mülls durch Plastiktüten bei. Außerdem kannst du Obst und Gemüse vor der Lagerung direkt im Beutel waschen und trocknen. Umfasst drei farbig gekennzeichnete Beutel mit Kordelstoppverschluss: Klein (19,8 x 30,0 cm), mittel (30,0 x 35,1 cm) und groß (30,0 x 39,9 cm). Maschinenwaschbar. Polyester.

#100363 9,90 € ②

B. NEU > Bienenwachstücher

Reduziere deinen Abfall mit diesen umweltfreundlichen, wiederverwendbaren Tüchern. Sie sind 100 % natürlich und werden aus Bio-Baumwolle, Bienenwachs, Jojobaöl und Kiefernharz gefertigt. Sie bewahren Frische und Geschmack bei Verwendung auf Gefäßen oder beim Einwickeln von geschnittenem Obst und Gemüse und anderen Lebensmitteln. Das Set umfasst drei quadratische Tücher in den Größen 20 cm, 28 cm und 33 cm. Handwäsche.

#100362 16,90 €

C. Kleiner Wicht™ Maße: 13 x 13 x 6 cm, 750 ml

#1202 18,50 € ②

D. Dicker Wicht™ Maße: 22,5 x 15 x 7 cm, 1,9 l

#1204 28,90 € ②

E. Wicht™ Maße: 18,5 x 13 x 6 cm, 1,2 l **#1203 23,90 €** ②

F. NEU > Bienenwachswürfel

Verwende diese 100 % natürlichen Würfel für Auffrischung und Verlängerung der Lebensdauer deiner Bienenwachstücher. Hergestellt aus Bienenwachs, Jojobaöl und Kiefernharz. 12 Würfel.

#100464 9,90 €

G. Salat-Assistent

Perfekt für den frischen Salat im Büro: einfach den Salat in das Sieb geben, restliche Zutaten im Boden verstauen, Dressing in den geschlossenen Behälter und damit sicher transportieren.

#100086 25,90 € ②

H. Wellenscheider

Ideal für Gemüse und Hartkäse geeignet. Inklusive Aufbewahrungsschutz.

#1089 15,90 € ③

I. Snack-Maker-Set

Set enthält Snack-Form, Deckel und Mini-Servierheber. Snack-Form und Mini-Servierheber sind spülmaschinenfest.

#100001 27,90 € ②

Snack-Maker

Enthält Snack-Form für 12 Riegel und Deckel. Ca. 25 cm x 38 cm

#100000 24,90 € ②

J. ApfelMax

Entkernt Äpfel und schneidet sie zugleich in 10 Stücke. Inkl. Schutzhülle. Spülmaschinenfest

#2427 16,50 € ③

K. NEU > Zitrusfrüchte- und Zwiebelschäler Set

Die Schalen von Zitrusfrüchten und die äußeren Schichten von Zwiebeln schnell und sauber einritzen, in Tranchen schneiden und abschälen. 17,5 cm. Spülmaschinenfest.

#100265 6,50 € ②

NEU > Zitrusfrüchteschäler

Ideal auch, um Verzierungen aus Früchteschalen herzustellen. 17,5 cm. Spülmaschinenfest.

#100269 3,50 € ②



Selbstgemachte Riegelsnacks ganz individuell zubereiten – sogar allergenfrei!



Perfekt vorbereitet



A. 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 Inhalt. Praktische Maßeinteilung und Ausgießer. Gefrierschranksicher

#1735 99,50 € ⑤



Elfen

- Glasschüsseln inkl. Deckel
- Zum Backen, Gefrieren, Dampfkochen und Auftauen
- Hitzebeständig bis 180 °C
- Maßstriche bis ca. 1 cm unter dem Rand
- Spülmaschinenfest (Schüssel und Deckel) und mikrowellengeeignet

B. Große Elfen

Je ca. 600 ml. 2er-Set

#1743 27,50 € ⑤

C. Elfenpaar

Je ca. 375 ml. 2er-Set

#1742 19,50 € ⑤

D. Kleine Elfen

Je ca. 175 ml. 6er-Set

#1825 29,50 € ⑤

E. Eierschneider Plus

Schneidet im Nu gekochte Eier, Pilze, Kiwis und Erdbeeren in Scheiben. Der robuste, rostfreie Drahtrahmen kann für eine einfache Reinigung abgenommen werden. Spülmaschinenfest

#1182 16,90 € ②

F. Super-Hacker

Widerstandsfähige, sich drehende, rostfreie Stahlklingen hacken schnell und mühelos Gemüse, Nüsse und sogar gekochtes Fleisch! Keine Tränen mehr beim Zwiebeln hacken! Der flexible Untersatz kann auch als Hackbrett dienen. Spülmaschinenfest

#2585 47,90 € ⑤



G. Edelstahl-Siebe

Dank des erhöhten Bodens kannst du Obst, Nudeln, Kartoffeln und vieles mehr schnell spülen und abtropfen lassen. Durch den flachen Rand können die Siebe leicht angehoben werden. 3er-Set: Durchmesser 20, 25 und 28 cm. Spülmaschinenfest.

#2797 40,00 € ③

H. TausendSchön

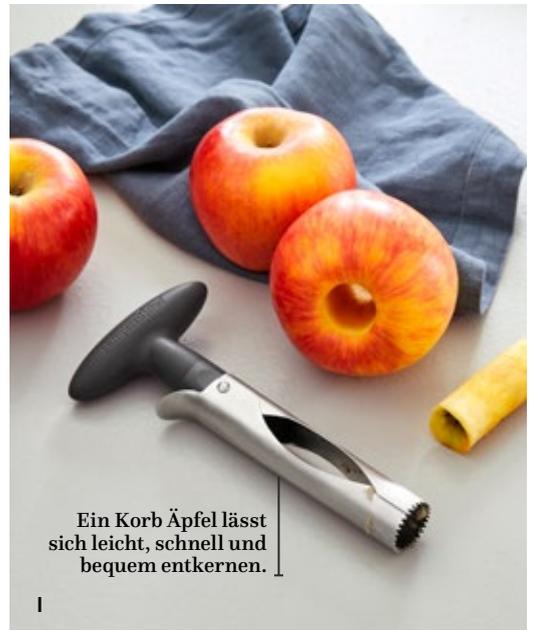
Dekorative Spiralen oder Scheiben aus Gemüse, Nüssen oder Früchten in Sekunden schneiden! Spülmaschinenfest

#1136 26,90 € ③

I. NEU > Entkerner

Mit den scharfen, rostfreien Zähnen lässt sich das Kerngehäuse von Früchten ganz einfach herausstechen und dank Federscharnier mit einer einfachen Drehbewegung freigeben. Perfekt geeignet für die Zubereitung von Obststorten und zum Ausstechen von Cupcakes, um diese zu füllen. 18,5 cm. Spülmaschinenfest.

#100267 12,90 € ③



Ein Korb Äpfel lässt sich leicht, schnell und bequem entkernen.

J. Gemüsefix®

Ganz einfach Obst und Gemüse in gleichmäßige Scheiben schneiden. Perfekt für Snacks, Desserts und Salate. Optimal für Tomaten, Gurken, frischen Mozzarella und vieles mehr. Kleine Lebensmittel wie Erdbeeren, Pilze oder Eier gleichzeitig schneiden! 21 x 14 cm

#1181 34,90 € ③



K. Glasschüsseln 3er-Set

Füllmenge 1,9 l, 2,8 l und 4,2 l. Mikrowellenfest, gefrierschranksicher, ofenfest bis 175 °C. Ohne Deckel

#1752 46,00 € ⑤

L. 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

M. Gemüseschäler

Für Links- und Rechtshänder. Dank beweglicher Klinge kann in beide Richtungen geschält werden. Spülmaschinenfest

#1071 12,50 € ②



Kleine Leckereien

Meine Familie und ich leben und erleben Pampered Chef jeden Tag aufs Neue. Ich liebe die Vielseitigkeit der Mini-Kuchenform, egal ob Brötchen, Küchlein oder herzhaft Nudelnester. Das hervorragende Backergebnis spricht für sich.

Kathrin Cilinski

Als Direktorin bei Pampered Chef macht es mir besonders viel Freude mit meinem Team zusammenzuarbeiten.



Donuts

Zutaten für 12 Stück

- 110 g Mehl
- 110 g feiner Zucker
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 125 ml saure Sahne
- 50 ml Rapsöl
- 1 Ei
- ½ EL Milch
- 170 g Puderzucker
- Ca. 50 ml Milch
- 1 TL Vanille-Extrakt

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Zucker, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Dann saure Sahne, Rapsöl, Ei und ½ EL Milch zügig unterrühren. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig mit dem Edelstahl-Portionierer oder einem Esslöffel in die Mulden der Donut-Backform füllen. Die Mulde soll zu zwei Dritteln gefüllt sein.

8-10 Minuten backen bis der Teig bei Druck wieder zurückfedert. Auf dem Kuchengitter in der Form 5 Minuten abkühlen, dann Donuts herauslösen und komplett abkühlen.

Für den Guss Puderzucker, Milch und Vanille-Extrakt zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Guss mit dem kleinen Streicher auf die Donuts streichen, nach Belieben mit Zucker- oder Schokoladenstreuseln oder Kokosflocken bestreuen und fest werden lassen.



A

Antihaft-Backformen

- Das robuste Material aus Stahl ist bis 230 °C backofeneeignet 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.
- Zur Benutzung in Backöfen, aber auch im Kühl- oder Gefrierschrank geeignet.

A. Mini-Kuchen

Verschenke doch einmal kleine Küchlein oder backe 8 kleine Brote mit verschiedenen Geschmacksrichtungen. Pro Mulde ca. 160 ml Füllmenge. 40,5 x 28,5 cm
#100020 24,90 € ③



B

B. Mini-Gugelhupf

6 kleine Gugelhupfe in einer Form. Ca. 37 x 25 x 5 cm
#1602 27,90 € ③

C. Kranzform

Für alle typischen Gugelhupfrezepte. Passt auch für 1 Paket Kuchen-Backmischung. 26 cm, ca. 2,8 l
#1603 20,90 € ③



C

D. Keep & Carry

Der perfekte Aufbewahrungsdeckel für die Artikel: Brownieform Deluxe, Muffinform Deluxe, Mini-Kuchen, Donut-Backform und Kuchenriegel-Form
#1736 24,90 € ②



D

E. 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. 60 ml Füllmenge. 40,5 x 28,5 cm
#100019 24,90 € ③

F. Brownieform Deluxe

Ideal für Brownies, Mini-Kuchen, Pizzen, bis hin zu Polenta und anderem Finger-Food. Hervorragende Wärmeverteilung für Knusprigkeit rundherum. Antihaft-Beschichtung für leichtes Entnehmen und Reinigen. 12 Vertiefungen à 6 x 6 x 2,5 cm für je ca. 50 ml Inhalt
#1544 29,00 € ③

G. Muffinform Deluxe

Ideal für Muffins, kleine Kuchen und Quiches. Aluminiumstahl sorgt für gleichmäßige Backergebnisse. Mit Antihaft-Beschichtung. 12 Mulden à 125 ml
#1601 29,00 € ③

H. Mini-Muffin-Form Deluxe

Für 24 Mini-Muffins, -Kuchen oder kleine, feine (Obst-)Törtchen. Insgesamt ca. 600 ml Fassungsvermögen. 40 x 26,5 cm. Antihaft-Beschichtung
#1606 29,00 € ③



E



F



G

H

Mach deine
Feste noch
unvergesslicher!





C



D



E



F

A. NEU > Kuchenform für Nummern und Buchstaben

Enthält 1 Backform, 8 Einsätze zum Bilden beliebiger Zahlen oder Buchstaben, 1 Kuchenschneidewerkzeug und eine ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitung. Das Gitter am Boden erleichtert das Ausrichten der Einsätze und sorgt für sicheren Halt beim Backen. Antihaltbeschichtung. 25,5 x 46 x 5,5 cm mit Griffen. Handreinigung.
#100279 45,00 € ③

B. NEU > Garnierspritze „Easy“

Verleihe Kuchen, Cupcakes, Keksen, russischen Eiern und vielem mehr eine dekorative Note. Geeignet für Glasur, Schlagsahne und dünne Buttercreme. Softgrip-Griff für angenehme Handhabung und ein robuster, rostfreier Daumenhebel für einhändiges Dekorieren. Im Lieferumfang sind 6 Spitzen enthalten. Fassungsvermögen 300 ml. Spülmaschinenfest.
#100260 29,90 € ③

C. SahneQuick

Vergiss Sprühsahne und mache im Nu frische Schlagsahne! Der Pumpdeckel verriegelt sich. Die Antirutsch-Silikonbasis dient auch als Deckel beim Aufbewahren. Maximale Füllmenge: ca. 240 ml Sahne, daraus entsteht die doppelte Menge Schlagsahne.
#1461 34,90 € ②

D. Edelstahl-Streufix

Geeignet für Puderzucker, Kakaoapulver oder Zimtzucker. Das gewölbte Sieb sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Zuckers. Aus rostfreiem Stahl
#100023 19,90 € ②

E. Deko-Dosierer

Dekoriere damit Desserts, Kekse & Getränke! Die Griffe ermöglichen ein perfektes Dosieren. Behälter aus Silikon. Mit Ständer zum einfachen Befüllen. Füllmenge: 1,5 EL
#1458 8,90 € ②

F. Teigmischer & -spender

Die Zutaten für Kekse, Brownies, Donuts, Pfannkuchen und vieles mehr direkt im Teigmischer vermengen und den Teig dann ganz einfach portionsweise verteilen. Die Abgabemenge kann dabei in drei Stufen angepasst werden. Der Silikonfuß sorgt während des Mixens für einen sicheren Stand.
#100082 59,90 € ②



Nixen

- Glasschüsseln mit Deckel
- Offene Griffe für leichtes Stapeln
- Breiter Ausguss für einfaches Ausgießen
- Mit Maßanzeige für Liter und Milliliter sowie Tassen und Unzen
- Deckel und Schüsseln sind spülmaschinenfest, mikrowellen- und gefrierschranksicher
- Die Glasschüsseln sind backofenfest bis 180 °C

A. Große Nixe 2 l #2431 32,50 € ③

B. Nixe 1 l #2432 27,50 € ③

C. Alles auf einen Streich

Die lange, versetzte Klinge vereinfacht es, z. B. Glasuren auf Kuchen oder Tomatensoße auf Pizza gleichmäßig und schnell zu verteilen. 16 cm Klinge. Spülmaschinenfest

#1646 17,00 € ③

D. Kleiner Streicher

Eine kurze, abgewinkelte Klinge erleichtert es besonders, Glasuren auf Muffins und kleinen Napfkuchen aufzubringen. Mit ergonomischem Griff und kurzer, 9 cm langer Klinge. Spülmaschinenfest

#2071 9,00 € ③

Kuchengitter 2er-Set

Kuchengitter einfach platzsparend übereinander stapeln. Gitter mit Antihaltoberfläche. 46 x 25 cm

#1588 49,00 € ③ **Du sparst 4,00 €!**

E. Kuchengitter #1587 26,50 € ③

F. Großer Servierheber

Sicheres Servieren auch von saftiger Lasagne oder mürbem Kuchen. Handlicher, fester Griff und 13 cm Klinge mit abgeschrägter Kante. Spülmaschinenfest

#2626 14,00 € ③

G. Kleiner Servierheber

9 cm lange, abgeschrägte Klinge. Spülmaschinenfest

#2622 9,00 € ③

H. Mini-Servierheber

Wendiger, kleiner Servierheber! Perfekt für kleine, beschichtete Pfannen und Formen, z. B. für unsere Brownieform. 19,5 cm lang, hitzebeständig bis 220 °C. Spülmaschinenfest

#2438 5,90 € ②

I. NEU > 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



J. Messbecher-Quartett

Jetzt auch mit 60 ml! Die perfekte Art, Flüssigkeiten abzumessen. Das abgewinkelte Design ermöglicht ein bequemes Ablesen von oben. Europäische und amerikanische Standardmaße. Mikrowellengeeignet. 4er-Set: 60 ml, 250 ml, 500 ml und 1 l. Spülmaschinenfest
#100193 34,00 € ②

K. Silikonpinsel

Pinsel soßen, geschmolzene Butter, Öl und Eier auf Speisen und Gebäck! Bleibt geruchsneutral und lange schön. 22 cm. Spülmaschinenfest
#1755 14,00 € ③

L. Teigunterlage

Die Antihalt-Silikonunterlage hilft mit den Markierungen beim genauen Abmessen des ausgerollten Teigs. Sie ist auch ideal für den sicheren Transport deines Gebäcks auf die Backform. 60 x 40 cm. Spülmaschinenfest
#1718 45,90 € ③

M. 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 einzusteichen. Spülmaschinenfest
#1485 28,90 € ③

N. Nylonmesser

Nylonmesser schneiden und zerteilen direkt im Topf oder auf dem Blech – auch für Komfortgeschirr und die Teigunterlage geeignet. Hitzebeständig bis 220 °C, ca. 23 cm. Spülmaschinenfest
#1169 9,00 € ②

O. Kleiner Portionierer

Für Füllungen, Teige und Desserts. Ca. 15 ml (= 1 EL). Spülmaschinenfest
#2530 19,50 € ②

P. Edelstahl-Portionierer

Ca. 30 ml (= 2 EL). Spülmaschinenfest
#2540 22,50 € ②

Q. Großer Edelstahl-Portionierer

Füllmenge ca. 45 ml (= 3 EL). Spülmaschinenfest
#1790 25,50 € ②



A



B



C



D

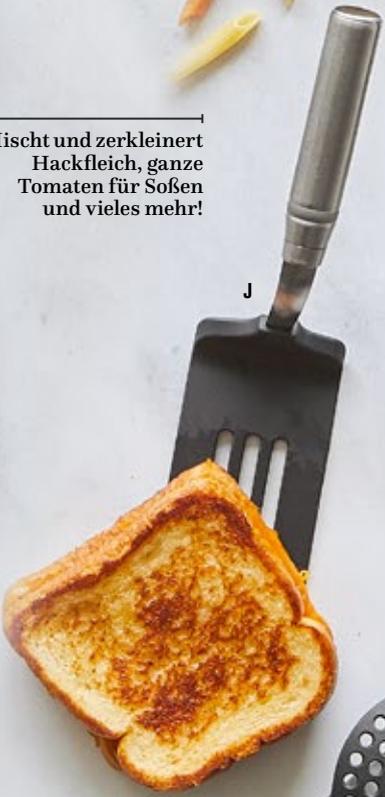


E



Mischt und zerkleinert Hackfleisch, ganze Tomaten für Soßen und vieles mehr!

I



J



K



L



M



N

Perfekt, um Reste aus dem Deluxe Blender zu entnehmen.



O

Der Alleskönner zum Schöpfen, Sieben und Ausgießen.



A. Allzweck-Streicher

10 cm Edelstahlklinge
#1642 7,90 € ③

B. Große Sieb-Schaufel

Ganz einfache Speisen aus kochendem Wasser oder heißem Öl entnehmen. Durch den langen Griff bleiben deine Hände geschützt. Länge ca. 33 cm
#1622 12,50 € ②

C. Pizzaschneider Plus

Unser bewährter Pizzaschneider mit extragroßem Schneiderad und Krustenschneider.
#1303 19,90 € ③

D. Microplane® Zester

Perfekt fein geriebene Schale und weniger bittere Haut bei Zitrusfrüchten. Auch zum Reiben von Ingwer und Muskatnuss. 9 cm Klinge, 22 cm Länge
#1107 17,90 € ③

Microplane® Reiben

- Superscharfe Edelstahl-Klingen, die schneiden, anstatt zu reiben
- Verstellbarer Griff für vielfältige Einsatzmöglichkeiten und einen rutschfesten Stand
- Inkl. Sicherheitsabdeckung
- Spülmaschinenfest

E. Microplane® Reibe

Für Hartkäse, Zitrusfrüchte-Schalen, Nüsse oder Ingwer. Inkl. Lebensmittelaufsatz
#1105 40,90 € ③

F. Microplane® grobe Reibe

Eine fürs Grobe – für Mozzarella, Cheddar, Schokoladenraspel, Äpfel, Zucchini, Kartoffeln u.v.m.
#1129 45,90 € ③

J. Nylon-Abtropfender

ca. 25,5 cm
#2012 14,90 € ②

K. Nylon Schöpflöffel

Schöpfen, Abseihen und Gießen – alles mit einem Schöpflöffel! Perfekt für Suppen, Brühen, Gemüse und vieles mehr. Der Schöpflöffel hat ein Fassungsvermögen von 250 ml und eignet sich so auch für die Portionierung beim Servieren. Hitzebeständig bis 230 °C. Spülmaschinenfest.
#100126 20,00 € ②

L. Nylon-Wender

Hitzebeständig bis 230 °C. Ca. 33,5 cm
#2011 16,90 € ②

M. Nylon-Abtropflöffel

ca. 33 cm
#2009 16,90 € ②

N. Langer dünner Schaber

Mit langem Griff, flexibler Spitze und Rillen, leicht abgegrägt für eine restlose Entnahme aus dem Deluxe Blender oder hohen Gläsern. 33 cm. Spülmaschinenfest
#100192 13,90 € ③

„Mix ‘N Scraper“-Schaber

Griff (hitzebeständig bis 230 °C) und Schaber (hitzebeständig bis 340 °C) sind fest miteinander vergossen. Spülmaschinenfest

O. Mini „Mix ‘N Scraper“-Schaber

23 cm
#1656 12,00 € ③

Schaber-Set

Enthält P-R.
#100310 40,00 € ③
Du sparst 6,30 €!

P. „Mix ‘N Scraper“-Schaber

30 cm
#1657 19,90 € ③

Q. Kleiner „Mix ‘N Scraper“-Schaber

26 cm
#1659 17,50 € ③

R. Super-Minischaber

Gesamtlänge ca. 20 cm, Kopf 5 cm
#1704 8,90 € ③

S. Schaber „Classic“

28 cm
#1650 13,90 € ③

T. Edelstahl-Helferkarussell

Die Mitte ist abnehmbar. Mit versteckter, platzsparender Löffelablage im Boden. Dreht sich auch bei maximaler Befüllung sehr leicht.
#2013 43,90 € ②



Schneiden wie ein Profi





Messer-Set

Enthält A-I.

#1609 425,00 € Du sparst 127,00 €!

A. Profi-Messerschärfer

Die Keramikstäbe schärfen die Klingenkanten und sorgen so für eine optimale Leistung. Der einklappbare Oberflächenschutz schützt deine Arbeitsfläche. Für Rechts- und Linkshänder geeignet

#1057 28,00 € ③

B. Küchenschere

Diese Schere aus Edelstahl ist perfekt für das Schneiden von Hühnerknochen, das Trimmen von Fleisch, das Schneiden von Kräutern und vielem mehr. Für eine einfache Reinigung können die Klängen auseinandergenommen werden.

#1593 38,90 € ②

C. Messerblock

Der Messerblock aus Natur-Akazienholz ist langlebig und feuchtigkeitsbeständig. Dank der horizontalen Schlitz sind die Messer platzsparend und immer griffbereit untergebracht. Für 11 Messer, 1 Schere und 8 Steakmesser

#1583 57,50 € ③

D. Brotmesser

Die gezackte Klinge ist perfekt für krosses Brot, empfindliche Kuchen & mehr. 20 cm Klinge

#1582 89,90 € ②

E. Kochmesser

Hacken, schneiden und würfeln wie ein Profi. 20 cm Klinge

#1575 99,90 € ③

F. Santokumesser

Die gerade Klinge ist perfekt für dünne, präzise Scheiben. Dank der Einkerbungen bleiben die Lebensmittel nicht haften. 13 cm Klinge

#1577 79,90 € ③

G. Allzweckmesser

Dieses Messer in handlicher Größe kann fast alles. 13 cm Klinge

#1576 56,50 € ③

H. Tomatenmesser

Schneidet Tomaten, Brötchen und anderes Gebäck ohne zu zerquetschen. 13 cm Klinge

#1578 56,50 € ②

I. Schälmesser

Für wendiges Schneiden und Schälen von kleinen Lebensmitteln. 7,5 cm Klinge

#1579 44,90 € ③

J. Großes Schneidebrett mit Safrillen

Zwei Bretter in einem! Oberseite mit große Rille, um Saft von Fleisch oder Obst aufzufangen. Rückseite flach. Ca. 30 x 45 cm. Rille mit 170 ml Fassungsvermögen.

#1023 39,00 € ②

K. Schneidebrett

33 x 23 cm

#1012 21,90 € ②

L. Kleines Schneidebrett

20 x 17 cm

#1001 16,90 € ②

SchneidFest

Dünne, flexible Schneidematten mit Maßeinheiten und Antirutsch-Silikonrückseite. Einfach zusammenrollen und als Trichter nutzen. 3er-Set. Spülmaschinenfest

M. SchneidFest

Ca. 38 x 28 cm

#1519 19,50 € ②

N. Mini SchneidFest

Ca. 27 x 22 cm

#1523 12,90 € ②

Beschichtete Messer

Scharfe, korrosionsbeständige Edelstahlklingen mit Antirutsch-Beschichtung und ergonomischen Griffen. Jeweils mit Schutzhülle zur Aufbewahrung

O. Allzweckmesser – grün

Ca. 11,4 cm Klinge

#1508 18,90 € ②

P. Kochmesser – blau

Ca. 17,8 cm Klinge

#1516 24,90 € ②

Q. Schälmesser – rot

Ca. 6,9 cm Klinge

#1507 15,90 € ②

R. Tomatenmesser – rot

Ca. 11,4 cm gezackte Klinge

#1509 18,90 € ②

S. Santokumesser – blau

Ca. 12,7 cm Klinge

#1514 23,90 € ②

T. Brotmesser – grau

Ca. 20 cm Klinge

#1517 25,90 € ②

U. Mini-Schälmesser-Set

Die scharfen Allzweck-Edelstahlmesser sind bestens geeignet zum Schneiden und Schälen. Sie sind perfekt für unterwegs und zum Basteln. Klingenlänge: 7 cm. 3er-Set in grün, orange und blau

#10035 9,90 € ⑤

Mini-Schälmesser

Blau

#10034 3,90 € ⑤

Erklärung der Symbole

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

STONEWARE

Großer Pizzazauberer plus S. 5 #100251 69,00 € ⓐ	NEU> Pizzazauberer plus S. 5 #100252 55,00 € ⓐ	Zauberstein plus S. 5, 6, 11 #100280 60,00 € ⓐ	Großer Ofenzauberer plus S. 5 #100384 79,00 € ⓐ	NEU> Ofenzauberer plus S. 5 #100255 49,90 € ⓐ		
Zauberkasten plus S. 5 #100221 49,00 € ⓐ	Ofenmeister S. 9, 11, 19 #1437 118,00 € ⓐ	Kleiner Zaubermeister S. 9 #1444 64,90 € ⓐ	Runde Ofenhexe® S. 6, 9 #1390 49,00 € ⓐ	Rechteckige Ofenhexe® S. 9, 11 #1423 79,00 € ⓐ	Rechteckige Ofenhexe® - mittel S. 9 #1422 61,90 € ⓐ	Rechteckige Ofenhexe® - klein S. 9 #1421 41,90 € ⓐ
Stoneware rund S. 9 #100044 59,00 € ⓐ	Runde Servierplatte S. 9 #100098 79,00 € ⓐ	Großer runder Stein S. 9, 11 #1379 74,90 € ⓐ	Kleine Servierschüssel - Delphin S. 9 #1455 29,90 € ⓐ	Mittlere Servierschüssel S. 9 #100083 42,00 € ⓐ	Snack & Dip Set – Stoneware S. 9 #100106 99,00 € ⓐ	12er-Snack S. 9 #1465 59,00 € ⓐ
Mini-Kastenform S. 9 #1418 59,00 € ⓐ	Stoneware Grundset S. 11 #100312 115,00 € ⓐ	Brotliebe S. 11 #100232 150,00 €	Picknickfreude S. 11 #100233 180,00 €	NEU> Pizza Set S. 5 #100573 135,00 €	NEU> SauberFix S. 5 #100258 2,90 € ⓐ	Das Pampered Chef Koch- und Backbuch S. 6 #100307 29,90 € ⓐ

BACKEN

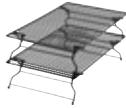
◆ Kochbuch „Stoneware“ Entdecke die Rezeptwelt der Stoneware-Küche! #1993 7,90 € ⓐ	Teigroller S. 27 #1485 28,90 € ⓐ	SahneQuick S. 27 #1461 34,90 € ⓐ	Teigmischer & -spender S. 27 #100082 59,90 € ⓐ	Silikonpinsel S. 29 #1755 14,00 € ⓐ	Deko-Dosierer S. 27 #1458 8,90 € ⓐ	NEU> Garnierspritze „Easy“ S. 27 #100260 29,90 € ⓐ
Keep & Carry S. 25 #1736 24,90 € ⓐ	Brownieform Deluxe S. 25 #1544 29,00 € ⓐ	Donut-Backform S. 25 #100019 24,90 € ⓐ	Kranzform S. 25 #1603 20,90 € ⓐ	Mini-Gugelhupf S. 25 #1602 27,90 € ⓐ	Mini-Kuchen S. 25 #100020 24,90 € ⓐ	Muffinform Deluxe S. 25 #1601 29,00 € ⓐ
Mini-Muffin-Form Deluxe S. 25 #1606 29,00 € ⓐ	NEU> Kuchenform für Nummern und Buchstaben S. 27 #100279 45,00 € ⓐ	Teigunterlage S. 11, 29 #1718 45,90 € ⓐ	Edelstahl-Streufix S. 27 #100023 19,90 € ⓐ	Großer Edelstahl-Portionierer S. 29 #1790 25,50 € ⓐ	Edelstahl-Portionierer S. 29 #2540 22,50 € ⓐ	Kleiner Portionierer S. 29 #2530 19,50 € ⓐ

ELEKTRONISCHE KÜCHENHELFER

Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs.



Kuchengitter
S. 28
#1587 26,50 € ③



Kuchengitter 2er-Set
S. 28
#1588 49,00 € ③



Deluxe Blender
S. 13
#100222 349,00 € ③



Deluxe Blender Becher
S. 13
#100326 35,00 € ②



Deluxe Blender Becher und Adapter Set
S. 13
#100325 129,00 € ②



Digitales Küchenthermometer
S. 19
#100121 55,00 € ②



NEU> Digitale Küchenwaage
S. 28
#100271 35,00 € ②

KOCHEN



Gusseiserne Bratpfanne 25 cm
S. 15
#100178 65,00 € ③



Gusseiserne Bratpfanne 30 cm
S. 15
#100179 99,00 € ③



Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm
S. 15
#100250 35,00 € ③



NEU> 1 Liter Emailierter gusseiserner Baker
S. 15
#100248 65,00 € ③



NEU> 2 Liter Emailierter gusseiserner Baker
S. 15
#100247 90,00 € ③



NEU> 5,7 Liter Emailierter gusseiserner Topf
S. 15
#100249 165,00 € ③



NEU> Gusseisen Set
S. 15
#100575 150,00 €



NEU> Sautézange
S. 17
#2956 19,90 € ③



Kochzange
S. 31
#2955 31,00 € ③



Kochzange - klein
S. 31
#2957 27,50 € ③



◆ Schutzstern
3er-Set: 1 x 50 cm und 2 x 40 cm
#2888 13,50 € ②



NEU> Pizzaschieber
S. 5
#100257 29,00 € ②



Feines Sieb
S. 6
#100124 55,00 € ③



Tiefkühlbecher 6er Set
S. 13
#100158 60,00 € ②



Langer dünner Schaber
S. 31
#100192 13,90 € ③



Mixen & Zerkleinern
S. 31
#2583 13,50 € ⑤



NEU> Kartoffelstampfer
S. 19
#100268 19,90 € ②



Edelstahl-Antihaf-Pfanne 25 cm
S. 17
#2087 165,00 € ③



Edelstahl-Antihaf-Pfannenbräter 30 cm
S. 17
#2088 210,00 € ③



Edelstahl-Antihaf-Wokpfanne mit Glasdeckel
S. 17
#100111 239,00 € ③



Edelstahl-Helferkarussell
S. 31
#2013 43,90 € ②



Große Sieb-Schaufel
S. 31
#1622 12,50 € ②



Nylon-Abtropföffel
S. 31
#2009 16,90 € ②



Nylon-Abtropfwender
S. 31
#2012 14,90 € ②



Nylon Schöpflöffel
S. 31
#100126 20,00 € ②



Nylon-Wender
S. 31
#2011 16,90 € ②



NEU> Portionier- und Servierheber
S. 9
#100286 14,90 € ②



NEU> Helferset aus Silikon und Holz
S. 15
#100219 30,00 € ②



◆ Kleiner Rockcrok®
19 cm Durchmesser, 1,9 l
#3141 96,00 € ⑤



Großer Rockcrok®
S. 19
#3140 118,00 € ⑤



◆ Rockcrok®
23 cm Durchmesser, 2,3 l
#3146 107,00 € ⑤



Rockcrok® Grillstein
S. 19
#3150 89,00 € ⑤



Rockcrok® kleiner Grillstein
S. 19
#3158 44,90 € ⑤

SCHNEIDEN



ApfelMax
S. 21
#2427 16,50 € ③



Wellenschneider
S. 21
#1089 15,90 € ③



Kleines Schneidebrett
S. 33
#1001 16,90 € ②



Schneidebrett
S. 33
#1012 21,90 € ②



Großes Schneidebrett mit Safrillen
S. 33
#1023 39,00 € ②



Eierschneider Plus
S. 23
#1182 16,90 € ②



Gemüseschäler
S. 23
#1071 12,50 € ②

ÜBERSICHT



Mini SchneidFest
S. 33
#1523 12,90 € ②



SchneidFest
S. 33
#1519 19,50 € ②



Super-Hacker
S. 23
#2585 47,90 € ⑤



Knoblauchschneider
S. 17
#1113 23,00 € ③



Küchenschere
S. 33
#1593 38,90 € ③



Schälmesser
S. 33
#1579 44,90 € ③



Santokumesser
S. 33
#1577 79,90 € ③



Tomatenmesser
S. 33
#1578 56,50 € ③



Allzweckmesser
S. 33
#1576 56,50 € ③



Brotmesser
S. 33
#1582 89,90 € ③



Kochmesser
S. 33
#1575 99,90 € ③



Brotmesser - grau
S. 33
#1517 25,90 € ②



Kochmesser - blau
S. 33
#1516 24,90 € ②



Schälmesser - rot
S. 33
#1507 15,90 € ②



Santokumesser - blau
S. 33
#1514 23,90 € ②



Tomatenmesser - rot
S. 33
#1509 18,90 € ②



Allzweckmesser - grün
S. 33
#1508 18,90 € ②



Profi-Messerschärfer
S. 33
#1057 28,00 € ③



Mini-Schälmesser
S. 33
#10034 3,90 € ⑤



Mini-Schälmesser-Set
S. 33
#10035 9,90 € ⑤



Messerblock
S. 33
#1583 57,50 € ③



Messer-Set
S. 33
#1609 425,00 €



Microplane® grobe Reibe
S. 11, 31
#1129 45,90 € ③



Microplane® Reibe
S. 31
#1105 40,90 € ③



Microplane® Zester
S. 31
#1107 17,90 € ③



Nylonmesser
S. 29
#1169 9,00 € ②



Pizzaschneider Plus
S. 31
#1303 19,90 € ③



Gemüsefix®
S. 23
#1181 34,90 € ③

HELFER



Kleiner Küchenhobel
S. 23
#1099 37,00 € ②



TausendSchön
S. 23
#1136 26,90 € ③



NEU > Entkerner
S. 23
#100267 12,90 € ③



NEU > Zitrusfrüchteschäler
S. 21
#100269 3,50 € ②



NEU > Zitrusfrüchte- und Zwiebschäler Set
S. 21
#100265 6,50 € ②



Große Nixe
S. 11, 28
#2431 32,50 € ③



Nixe
S. 28
#2432 27,50 € ③



Zitruspresse
S. 6
#2595 25,50 € ③



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



Knoblauchpresse
S. 17
#2576 28,00 € ③



Glasschüssel 3er-Set
S. 23
#1752 46,00 € ⑤



Kleiner Wicht®
S. 21
#1202 18,50 € ②



Wicht®
S. 21
#1203 23,90 € ②



Dicker Wicht®
S. 21
#1204 28,90 € ②



Kleine Elfen
S. 23
#1825 29,50 € ③



Elfenpaar
S. 23
#1742 19,50 € ⑤



Große Elfen
S. 23
#1743 27,50 € ⑤



Salat-Assistent
S. 21
#100086 25,90 € ②



Mini „Mix 'N Scraper“-Schaber
S. 31
#1656 12,00 € ③



Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber
S. 11, 31
#1659 17,50 € ③



„Mix 'N Scraper“-Schaber
S. 31
#1657 19,90 € ③



Schaber „Classic“
S. 31
#1650 13,90 € ③



Super-Minischaber
S. 31
#1704 8,90 € ③



Schaber-Set
S. 31
#100310 40,00 € ③



Großer Servierheber
S. 28
#2626 14,00 € ③



Mini-Servierheber
S. 28
#2438 5,90 € ②



Kleiner Servierheber
S. 28
#2622 9,00 € ③



Schneiden & Servieren
S. 6
#1166 14,90 € ③



Mini Packs an!
S. 15
#100176 14,00 € ②



**Packs an!
Silikonhandschuh-Set**
S. 15
#100198 40,00 € ②



Snack-Maker
S. 21
#100000 24,90 € ②



Snack-Maker-Set
S. 21
#100001 27,90 € ②



Allzweck-Streicher
S. 31
#1642 7,90 € ③



Alles auf einen Streich
S. 28
#1646 17,00 € ③



Kleiner Streicher
S. 28
#2071 9,00 € ③



**NEU >
Bienenwachstücher**
S. 21
#100362 16,90 €



**NEU >
Bienenwachswürfel**
S. 21
#100464 9,90 €



**NEU >
Wiederverwendbare Obst-
und Gemüsebeutel**
S. 21
#100363 9,90 € ②



**NEU >
Nachhaltigkeits-Set**
S. 21
#100574 84,00 €



Edelstahl-Siebe
S. 23
#2797 40,00 € ③



Edelstahl-Rührschüssel-Set
S. 23
#1735 99,50 € ③



Stretch-Fit klein (für #1825)
Hitzebeständig bis 230 °C. 6er-Set
#100102 17,50 € ②



**Stretch-Fit,
groß – rechteckig**
Ca. 36 x 24 cm
#1766 14,90 € ②



**Stretch-Fit,
mittel – rechteckig**
Ca. 31 x 19 cm
#1764 12,90 € ②



**Stretch-Fit,
klein – rechteckig**
Ca. 25 x 15 cm
#1763 10,90 € ②



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



Stretch-Fit, rechteckig
3er-Set für die Olenhexen-Familie.
In 3 passenden Größen.
#1761 34,90 € ②



Toasterzange
Ca. 20 cm Länge
#2571 4,90 € ③

„Wir schonen die Umwelt“

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 ab sofort 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 nur einige Produkte, die du dir in deinen ersten 90 Tagen zusätzlich verdienen kannst!

Wir kümmern uns!

Als selbstständige/r Berater/in 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 kennenlernst und einen Einkaufsbummel durch die Pampered Chef Produktwelt unternimmst.

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

Startvorteil sichern!

Als Gastgeber/in kannst du dir zudem bis zu 50 € Startvorteil sichern, und somit ab 39 € ein eigenes Unternehmen gründen. Dein/e Berater/in 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. Gästegeschenke können nicht mit Gastgeberprämien erworben werden. Schon ab einem Gästeumsatz von 200 € kommst du in den Genuss der Gastgeber Vorteile.



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. März bis 31. August 2021
Preisänderungen vorbehalten. Farbabweichungen im Katalog können drucktechnisch bedingt sein. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



Bei vielen unserer Berater/Innen kannst du bequem mit EC- und Kreditkarte bezahlen.

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

Pampered Chef
Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24
1110 Wien

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

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



Überreicht von deiner Beraterin / deinem Berater:

Besuche uns auf pamperedchef.eu

Folge uns auf



pampered chef®

© 2021 Pampered Chef verwendet unter Lizenz. Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen, verwendet unter Lizenz. PW1754-03/21