HERBST | WINTER 2020

WIR FEIERN 20 JAHRE pampered chef



Zeit zum Genießen – mit Familie & Freunden

Im Oktober ist es soweit – wir feiern 20 Jahre Pampered Chef in Deutschland! Seit 20 Jahren versorgen wir dich mit einzigartigen Produkten, höchster Qualität und einmaligem Service. Lass dich von unserem Jubiläumskatalog begeistern!

Der Herbst steht vor der Tür – Wir freuen uns auf gemütliche Abende im Kreise unserer Lieben und schöne Stunden, die wir gemeinsam verbringen. Leckere Kuchen, Plätzchen, Brote und andere Köstlichkeiten versüßen uns zusätzlich die kalte Jahreszeit – am besten schmeckt es natürlich selbstgemacht! Dazu findest du in unserem Katalog tolle Rezeptideen und viele Produktneuheiten. Viel Spaß beim Stöbern!

Kochen und Backen mit
Stoneware

Lass dich von den vielseitigen Vorteilen unserer Stoneware begeistern!





Uneingeschränktes
Backvergnügen

Egal ob Kuchen, Plätzchen, Quiche oder Donuts. Hier gibt es die Produkte, die jeden Bäcker glücklich machen.

Beste Qualität für jeden Tag
Töpfe & Pfannen

Ob Rockcrok®, Edelstahl-Antihaft oder neue Gusseisen Kollektion – Wir haben für jeden das passende Produkt. Überzeuge dich selbst!





Willkommen im
Team

Starte noch heute deine eigene Karriere bei Pampered Chef!

INHALTSVERZEICHNIS

Stoneware *plus* – unglasiert 4-6

Stoneware – glasiert – unglasiert 7-11

Sets: Für Stoneware-Starter 12-13

Deluxe Blender 14-15

Backvergnügen 16-21

Lecker Kochen 22-27

Küchenhelfer 28-29

Messerscharf! 30-31

Gesunde Snacks & Leckereien 32-33

Produktübersicht 34-37

Das Pampered Chef Koch- und Backbuch 38

Unser bestes Angebot 38-39

Gastgeber Bonusprogramm 40

REZEPTE IN DIESER AUSGABE

Flammkuchen Gorgonzola – Birne 6

Schokoladen-Babka 7

Gefüllte Süßkartoffeln 8

Schnelles Dinkelvollkornbrot 9

Fruchtige Möhren-Zimt-Suppe 9

Saftige Brownies 13

Kleine Gemüse-Kränze 16

Pecannuss-Minitörtchen 18

Kreolisches Wurstragout aus Reunion 22

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

(#) Gibt die Garantiezeit in Jahren an.

Die neue Stoneware *plus* Kollektion

Noch mehr Vorteile!

- Jetzt bis 260 °C
- Vorheizen möglich
- Spülmaschinenfest

A NEU› *„James“*

B NEU› *„Finn“*

C



Unsere neue Stoneware *plus* Kollektion

- Hitzebeständig garantiert bis 260 °C
- Vorheizen der Stoneware selbst - jetzt möglich.
- Verbesserte Resistenz gegen Temperaturschocks
- Spülmaschinenfest
- Unsere Stoneware ist zu 100 % aus Naturmaterial hergestellt.
- Höchste Qualität mit 3 Jahren Garantie!
- Backwaren bilden eine tolle Kruste, Fleisch bleibt zart und saftig.
- Durch den Gebrauch bildet sich eine natürliche Antihaft-Schicht, die Patina: Je dunkler sie ist, desto besser ist das Koch- und Backergebnis!
- Reinigungsschaber zur einfachen Reinigung im Lieferumfang enthalten.
- Stoneware ist für Backöfen mit Ober-/Unterhitze, Heißluft/ Umluft und Mikrowelle geeignet.
- Auch für Kühl- und Gefrierschrank geeignet!

BACKOFEN BACKOFENGRILL MIKROWELLE

A. NEU› **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 ③

B. NEU› **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

C. Pizzaschneider Plus
Unser bewährter Pizzaschneider mit extragroßem Schneiderad und zweiseitigem Schliff sowie mit praktischem Krustenschneider. Inkl. Schutzhülle. Spülmaschinenfest
#1303 € 19,90 ③

D. NEU› **Zauberkasten *plus***
Perfekt für Brot und Kuchen in Kastenform. 23 x 13 cm. 1,4 l.
#100221 € 49,00 ③

E. NEU› **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
#100251 € 69,00 ③







Flammkuchen Gorgonzola - Birne

Zutaten für zwei Flammkuchen

410 g Weizenmehl (Type 550 oder W700)
190 ml kaltes Wasser
¼ Würfel Hefe
1 TL Salz
3 EL Olivenöl
2 große Zweige Rosmarin
2 x 200 g Schmand
1 große rote Zwiebel
2 x 1 große, feste Birne
Pfeffer aus der Mühle
2 x 200 g Gorgonzola
2 + 2 EL Nüsse

Zubereitung

Den Teig am besten am Vortag vorbereiten. Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Öl in die **Große Nixe** geben und verkneten. Mit Deckel verschließen und mindestens 10-12 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Wer keine Zeit hat, nimmt ½ Würfel Hefe, warmes Wasser und lässt den Hefeteig wie gewohnt 30 Minuten gehen.

Rosmarin abzupfen und Nadeln fein schneiden. Mit Schmand verrühren. Birnen vierteln, entkernen und mit dem **Kleinen Küchenhobel** in feine Spalten hobeln. Geschälte Zwiebel halbieren und ebenfalls hobeln. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.

Backofen bei 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig nach der Ruhezeit (gekühlten Teig 1 Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen) in zwei Teile teilen. Eine Teighälfte auf dem **Zauberstein *plus*** ausrollen, mit 200 g Schmand bestreichen und nach Belieben pfeffern. Mit der Hälfte der Birnen, Zwiebeln und Gorgonzolawürfel belegen. Zum Schluss mit dem **Knoblauchschneider** gehobelte Nüsse aufstreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene ca. 15-20 Minuten backen.





A. NEU› 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

B. 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

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

Schokoladen-Babka

Zutaten für ca. 12-14 Stück

1 Würfel frische Hefe
120 ml lauwarme Milch
550 g Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g zimmerwarme, weiche Butter
130 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
50 g Puderzucker
30 g Kakaopulver
100 g Walnüsse, gehackt
1 BIO Zitrone, Schale
2 EL brauner Zucker
1 EL Puderzucker
2 EL Pistazien, gehackt

Zubereitung

Hefe mit Milch und 1 EL Zucker auflösen. Mehl mit restlichem Zucker und Salz verrühren. Mehl, Hefe-Milch, Eier und kleine Butterstückchen zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. In eine geölte Schüssel geben und den Teig verschlossen über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. (Darf problemlos länger im Kühlschrank bleiben.) Vor der Weiterverarbeitung mindestens 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

In der Zwischenzeit Schokolade und Butter in kleine Stücke brechen bzw. schneiden und dann in der Mikrowelle oder einem Topf langsam schmelzen lassen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Schale, Puderzucker und Kakao unter die Schokolade rühren. Nüsse hacken. **Stoneware rund** einfetten.

Teig nach der Ruhezeit in 2 Teile teilen. 1 Teil auf der **Teigunterlage** zu einem Rechteck von 28 x 38 cm ausrollen. Mit der Hälfte der Schokoladenmasse bestreichen. Auf der langen Seite 1 x 1 cm freilassen. Mit 1 EL Zucker und Nüssen bestreuen. Teig von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in der Mitte längs aufschneiden und beide Stränge miteinander verschlingen. Den Strang vorsichtig in die **Stoneware rund** heben und in der Hälfte rundlegen. Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen. Mit Tuch bedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Backofen vorheizen auf 190 °C. Die Backzeit beträgt ca. 30 Minuten. In der Zwischenzeit Pistazien hacken sowie Puderzucker mit etwas Wasser oder Zitronensaft anrühren. Kuchen mit Zuckermasse bepinseln und Pistazien bestreuen.







D. Stoneware rund
Die perfekte Form für traditionelle Kuchen, Aufläufe und Herzhaftes fürs Buffet. Zeitlos schön auf dem Tisch und vielseitig in der Küche: Faltenbrote, gefüllte Schnecken und Käse-, Apfel- oder Rosenkuchen lassen sich auch wunderbar stürzen, da unsere Stoneware bei richtiger Verwendung hervorragende Antihaft-Eigenschaften besitzt. Außenglasur in Delphin. Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 7 cm, fasst ca. 3 l
#100044 € 59,00 ③

E. 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

F. 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

G. 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

H. 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

I. Kleiner Servierheber
9 cm lange, abgeschrägte Klinge. Spülmaschinenfest
#2622 € 9,00 ③

J. 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

Gefüllte Süßkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

- 2 mittlere Süßkartoffeln, gebürstet
- 125 g Cheddar oder Gouda
- 250 g Hähnchenbrustfilet
- 1,5 TL mexikanische Gewürzmischung
- 100 g schwarze Bohnen (Dose)
- 100 g Mais (Dose)
- 1 Bund frischen Koriander
- Nach Belieben Saure Sahne, gewürfelte Avocado, Chilisoße

Zubereitung

Bei jeder Süßkartoffel, jeweils ein kleines Stück auf den gegenüberliegenden Seiten abschneiden, damit sie flach aufliegen. Dann mit einer Gabel überall einstechen. In der Mikrowelle abgedeckt 5 Minuten lang auf höchster Stufe garen, einmal wenden und weitergaren bis die Süßkartoffeln weich sind.

Käse frisch raspeln. Bohnen und Mais auf Sieb abtropfen. Hähnchen in kleine Würfel schneiden und mit mexikanischer Gewürzmischung würzen. Süßkartoffeln längs halbieren und aushöhlen, dabei ½ cm Fruchtfleisch stehen lassen. Fruchtfleisch, mit Bohnen, Mais, der Hälfte des Reibekäses und Hähnchenwürfeln in einer Schüssel mischen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Ausgehöhlte Süßkartoffeln nebeneinander in den leicht eingefetteten **Ofenmeister** legen. Großzügig mit der Füllung bedecken und restlichen Käse darüberstreuen. 20-30 Minuten backen.

Zum Schluss mit gehacktem Koriandergrün bestreuen. Nach Belieben zusätzlich mit Avocadowürfeln, Saurer Sahne und Chilisoße servieren.

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 ③

B. NEU› Deluxe Blender
Zum Mixen und Kochen! 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. Siehe Seite 15.
#100222 € 349,00 ③

C. 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



Schnelles Dinkelvollkornbrot

Zutaten (für 4 kleine Brote)

- 400 g Dinkelkörner oder Dinkelvollkornmehl
- 100 g Dinkelmehl, Type 630
- Ca. 450 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Honig
- 2 EL Naturjoghurt
- 1 EL Essig
- 4 EL Saaten, z.B. Kürbiskerne, Sesam
- 1,5-2 TL Salz

Zubereitung

Dinkelkörner ggf. mit dem **Deluxe Blender** fein mahlen.

100 ml lauwarmes Wasser im Messbecher mit zerkrümelter Hefe, Honig, Naturjoghurt und Essig verrühren und auf 450 ml auffüllen. Mehl und Salz in einer großen Schüssel miteinander mischen, Flüssigkeit zufügen und alles mit dem **„Mix 'N Scraper"-Schaber** gründlich vermengen. Es entsteht ein weicher Teig, der sich aber von der Schüssel löst.

Mini-Kastenform leicht einfetten und je Mulde mit 1 EL Saaten ausstreuen. Sofort in den Backofen geben und bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) auf der unteren Schiene ca. 50 Minuten backen. Nach 10 Minuten oben einschneiden.

Tipp: Gelingt auch im **Zauberkasten *plus***.

Fruchtige Möhren-Zimt-Suppe

Zutaten für 3-4 Portionen (Hauptgericht)

- 300 ml kräftige Gemüsebrühe
- 300 ml Apfelsaft
- 1 Zwiebel, geachtelt
- 600 g Möhren, geschält in Scheiben
- 100 g Kartoffeln, geschält in Würfeln
- ½ Stange Zimt
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 50-100 ml Schlagsahne

Zubereitung

Ca. 2 TL Instant Brühe in 300 ml Wasser auflösen. Mit Apfelsaft auf 600 ml auffüllen. Zwiebel, Möhren und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Die vorbereiteten Zutaten bis inklusive Zimt in der oben aufgeführten Reihenfolge in den Mixbehälter geben. Deckel aufsetzen und verschließen. Das Programmrad drehen bis SOUP (= Suppe) aufleuchtet. Dann auf den Knopf drücken, um Programm zu starten.

Sobald Timer abgelaufen ist, STOP Taste drücken, Deckel öffnen und Sahne langsam zugießen. Falls gewünscht mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit CUSTOM BLEND (= manuell) kurz durchmischen.

Nach Belieben mit Kokosflocken oder kleinen getrockneten Apfelstückchen servieren.

B

C *„Tobi"*

Kochen und Backen mit Stoneware



A *„White Lady“*

B

C

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 Antihaft-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!

BACKOFEN MIKROWELLE

A. 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

B. NEU› 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

NEU› 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. Zeitlos schön auf dem Tisch und vielseitig in der Küche, z. B. für Faltenbrote, gefüllte Schnecken und Käse-, Apfel- oder Rosenkuchen.
#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


D, E, F


G „Max“


H „Tobi“


I „Leila“


J


K

Ich liebe es, selbst Brot zu backen! Die Stoneware von Pampered Chef erzeugt ein Steinofenklima im heimischen Backofen – von den Backergebnissen bin ich einfach nur begeistert. Da kommt für mich kein anderes Produkt heran!

Barbara Reschenhofer
Bei Pampered Chef leite ich erfolgreich mein eigenes Team.




L „Lily“

Sets: Für Stoneware-Starter



A NEU› *„Finn“*

B

Der Ofenzauberer hat mich im wahrsten Sinne des Wortes verzaubert. Frikadellen, Pizza, Kartoffelecken oder Kuchen – alles wird einfach spitze und schmeckt der ganzen Familie.

Theresa Lipinski
Ich bin Mutter von zwei Töchtern und arbeite als Hauswirtschafterin und Influencer.

NEU› **Stoneware Grundset**
Entdecke mit diesem Set die leckere Welt der Stoneware! Enthält A-B.
#100312 € 115,00 ③ Du sparst € 24,00!

A. NEU› **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

B. Rechteckige Ofenhexe®
Für Gratins, Aufläufe, Kuchen & vieles mehr. Außen ca. 39 x 25 cm, 3,3 l.
#1423 € 79,00 ③

NEU› **Flammkuchenliebe**
Das ideale Set für Flammkuchen- und Pizzaliebhaber. Enthält C-F.
#100313 € 130,00 Du sparst € 13,40!

C. NEU› **Großer Ofenzauberer *plus***
Für Kuchen, Gebäck, Ofengemüse, Backkartoffeln. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens. Außenmaß: 40,5 x 30 cm
#100384 € 79,00 ③

D. Kleiner Servierheber
9 cm lange, abgeschrägte Klinge. Spülmaschinenfest
#2622 € 9,00 ③

E. 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 € 28,90 ③

F. Kuchengitter
Kuchengitter einfach platzsparend übereinander stapeln. Gitter mit Antihaftoberfläche. 46 x 25 cm
#1587 € 26,50 ③

Brotliebe
Einsteiger Set für alle, die den Duft von frischem Brot lieben. Enthält G-I.
#100232 € 150,00 Du sparst € 18,00!

G. Große Nixe 2 l.
#2431 € 32,50 ⑤

H. Kleiner „Mix ‘N Scraper“-Schaber 26 cm
#1659 € 17,50 ③

I. 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

Picknickfreude
Von Pizza bis Kuchen, mit diesem Set zauberst du Gaumenfreuden nicht nur für das perfekte Picknick! Enthält E, J-L.
#100233 € 180,00 Du sparst € 15,60!

J. 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

K. Microplane® grobe Reibe mit Lebensmittelaufsatz
Eine fürs Grobe – für Mozzarella, Cheddar, Schokoladenraspel, Äpfel, Zucchini, Kartoffeln u.v.m.
#1129 € 45,90 ③

L. Teigunterlage
Die Antihaft-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

Zu unserem 20. Geburtstag präsentieren wir dir unser neues Pampered Chef Koch- und Backbuch. Mehr Infos dazu findest du auf Seite 38.



Saftige Brownies

Zutaten für 24 Stücke

250 g dunkle Kuvertüre
100 g Butter
250 g gekochte Rote Beete
4 EL Zitronensaft
200 g Zucker
4 Eier
200 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
1 EL Backpulver
Puderzucker nach Belieben

Zubereitung

Kuvertüre in Stücke brechen und zusammen mit klein geschnittener Butter in einer kleinen Glasschüssel in der Mikrowelle mit der Auftaustufe (ca. 360 Watt) in ca. 5 Minuten schmelzen. Zwischendurch 1x umrühren.

Backofen auf 160 °C vorheizen. **Großen Ofenzauberer *plus*** einfetten. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen. Rote Beete mit Zucker und Zitronensaft mit dem Pürierstab oder dem **Deluxe Blender** fein pürieren. Eier zufügen und aufschlagen. Dann Mehl- und Kuvertüre-Mischung nach und nach unterrühren.

Teig in die Form füllen und auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten backen. Zum Servieren in 24 Stücke schneiden. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Variation: Gib auf eine Hälfte ca. 150 g frische Heidelbeeren und drücke sie etwas in den Teig.

C NEU› *„James“*

D

E

F

G

H

I

J *„White Lady“*

K

L

E

Zum Mixen und Kochen!

Bereite nahrhafte Mahlzeiten ohne Zusatz von Zucker, chemischen oder künstlichen Zutaten zu, die in vielen Fertiglebensmitteln enthalten sind. Mit Selbstreinigungs-Funktion!



Kreiere schmackhafte Soßen



Programm für warmes Püree



Milchalternativen



Benutzerdefiniertes Programm



A



In 30 Minuten eine herzhafte, hausgemachte Suppe



Smoothies



Mahle cremige Nussbutter



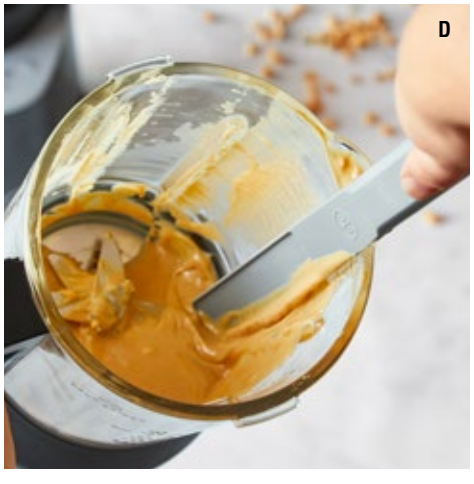
Hausgemachte Marmelade





Ich bin begeistert davon, wie fein der Deluxe Blender püriert! Sei es ein Nussmus, Soßen oder Suppen – die Ergebnisse sind einfach toll. Durch das "Alternative Milk"-Programm habe ich sogar günstige Pflanzenmilch bei der ich weiß, was drin ist!

Kathrin Bötterling
Egal ob Familie oder Beruf – ich liebe mein Leben und gehe meinen Weg!







Unser Deluxe Blender

Genieße hausgemachte Smoothies, Milchshakes, Suppe innerhalb von nur 30 Minuten, Marmeladen, Milchalternativen und cremige Nussbutter. Willkommen zu einer neuen Art des Kochens!

A. NEU› Deluxe Blender
Zum Mixen und Kochen! 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.
#100222 € 349,00 ③

B. NEU› Deluxe Blender Becher und Adapter Set
Verwandele 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

C. NEU› 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

D. NEU› Langer dünner Schaber
Mit langem Griff, flexibler Spitze und Rillen, leicht abgeschrägt für eine restlose Entnahme aus dem Deluxe Blender oder hohen Gläsern. 33 cm. Spülmaschinenfest.
#100192 € 13,90 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. Der breite Rahmen verhindert das Verschütten von Flüssigkeiten. Edelstahl. Spülmaschinenfest
#100124 € 55,00 ③

Tiefkühlbecher
Die Becher sind für Gefriertruhe, Mikrowelle und Backofen bis 200 °C geeignet. Becher und Deckel sind spülmaschinenfest

F. NEU› Tiefkühlbecher 6er Set
Set bestehend aus sechs Bechern mit je ca. 250 ml Fassungsvermögen, gefriergeeigneten Deckeln und einem Gestell (36 x 21 x 8 cm) zum Einfrieren.
#100158 € 60,00 ②

Tiefkühlbecher 4er Set
Set mit vier Bechern.
#100127 € 45,00 ②

Uneingeschränktes Backvergnügen



Die Produkte von Pampered Chef haben ein ganz neues Backerlebnis in meine Küche gebracht. Für jedes Backprojekt gibt es die passende Form und das gut durchdachte Zubehör macht das Backen zur richtigen Freude.

Heidi Fleischer
Kochen und backen war schon immer meine große Leidenschaft!



Kleine Gemüse-Kränze

Zutaten für 6 Stück

- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 mittlere Zucchini (ca. 200 g geraspelt)
- 1 TL Olivenöl
- 250 g Ricotta oder Speisequark 20 %
- 150 g Frischkäse
- 4 Eier
- Ca. 1 TL Salz
- Pfeffer
- 2 EL Stärke
- 4 Stiele Basilikum oder Petersilie

Zubereitung

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Scheiben schneiden. In 1 TL Öl bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen Zucchini auf dem **Gemüseraspler** reiben. Ricotta, Frischkäse, Eier, Salz, Pfeffer und Stärke gründlich verrühren. Basilikum waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und hacken. Kräuter, Zucchiniraspel und Zwiebeln unter die Ricotta-Creme mischen.

Mini-Gugelhupf etwas einfetten und Masse mit einer kleinen Schöpfkelle hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der unteren Schiene 25-30 Minuten backen. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten auf dem **Kuchengitter** ruhen und stocken lassen. Dann stürzen.

Mit einem grünen Salat oder einer fruchtigen Tomatensauce servieren.

Antihaft-Backformen

- Das robuste Material aus Stahl ist bis 230 °C backofengeeignet 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.

NEU> Back-Set
Einsteiger Set für alle, die das Backen lieben. Enthält A-C.
#100308 € 68,00 **Du sparst € 5,70!**

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. 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

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

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

F. 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

G. 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

H. 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

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

J. 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

K. Mini-Teigformer
Praktischer Helfer für die Mini-Muffin-Form Deluxe. Gibt deinem Gebäck die gewünschte Form. Aus Holz
#1590 € 8,50 ②

Pecannuss-Minitörtchen

Zutaten für 24 Stück

Teig:

- 120 g Butter
- 90 g Schmand
- 120 g Mehl plus 2 EL

Füllung:

- 2 EL geschmolzene Butter
- 100 g Nüsse (z.B. Pecan- oder Walnüsse)
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Für den Teig 120 g Butter und Schmand mit einem Handrührer cremig aufschlagen. Dann mit Mehl zu einem weichen Teig verrühren. Mit dem Kleinen Portionierer (= 1 EL) Teigkugeln in die nicht eingefetteten Mulden der **Mini-Muffin-Form Deluxe** setzen. **Mini-Teigformer** in eine Schale mit 2 EL Mehl tauchen und aus den Kugeln Teigschalen formen, dabei Teigformer wiederholt in Mehl eintauchen.

Für die Füllung Nüsse grob hacken. Butter in einer mittleren Schüssel in der Mikrowelle langsam schmelzen. Etwas abkühlen. Zucker, Ei, Vanilleextrakt und Nüsse einrühren.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Mit Hilfe des Kleinen Portionierers Nussmasse in die Teigschalen füllen und Minitörtchen ca. 20 Minuten goldbraun backen. 3 Minuten in der Form abkühlen, dann aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen.

Falls gewünscht mit Puderzucker aus dem Edelstahl-Streufix bestäuben.

Ich benutze die Backformen von Pampered Chef total gerne, da sie einfach in der Handhabung sind. Die Gebäckstücke lösen sich hervorragend aus den Formen. Die tollen Ergebnisse machen uns "Bäcker/innen" glücklich!



Petra Massa
Ich bin "Vollzeit-Pampered-Chef" und Mutter von drei wundervollen Kindern.

A. 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

B. Mini-Teigformer
Praktischer Helfer für die Mini-Muffin-Form Deluxe. Gibt deinem Gebäck die gewünschte Form. Aus Holz
#1590 € 8,50 ②

C. Große Nixe 2 l **#2431 € 32,50** ⑤

D. 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

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

E. Kuchengitter #1587 € 26,50 ③

Kuchengitter 2er-Set
#1588 € 49,00 ③ **Du sparst € 4,00!**

F. Kekse-Ausstecher
Sieben Ausstecher mit lustigen Gesichtern! Ausstecher 8,9 cm; Kekse ca. 7,6 cm. Empfohlen ab 6 Jahren.
#1443 € 12,90 ②

G. Keks-Ausstechroller-Set
Beinhaltet den Keks-Ausstechroller sowie das Keks-Ausstechroller Zubehörset.
#100051 € 44,90 ②

Keks-Ausstechroller
Die Daumenauflage hält den Druck an der richtigen Stelle, damit die Formen gleichmäßig geschnitten werden. Mit drei austauschbaren Edelstahlaufsätzen: Kreis, Herz und gerilltes Quadrat. Spülmaschinenfest
#1442 € 27,90 ②

Ergänzungsset
Beinhaltet den wellenförmigen und Dreiecks-Edelstahlaufsatz sowie eine Aufbewahrungsdose.
#100024 € 19,90 ②

H. 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

I. Stretch-Fit klein
Passen perfekt auf Artikel #1825 Kleine Elfen. Zum Abdecken von Schüsseln in der Mikrowelle, im Backofen, Kühlschrank oder Gefrierschrank. Hitzebeständig bis 230 °C. 6er-Set
#100102 € 17,50 ②

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

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

L. Großer Edelstahl-Portionierer
Füllmenge ca. 45 ml (= 3 EL). Spülmaschinenfest
#1790 € 25,50 ②

M. 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


F


G


H


I


J K L


M





Bewahre Reste auf, friere sie ein und erwärme sie anschließend wieder in der Mikrowelle oder im Ofen.



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. Nixe 1 l **#2432 € 27,50** ⑤

B. Große Nixe 2 l **#2431 € 32,50** ⑤

C. 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

D. Große Elfen Je ca. 600 ml. 2er-Set
#1743 € 27,50 ⑤

E. Elfenpaar Je ca. 375 ml. 2er-Set
#1742 € 19,50 ⑤

F. Kleine Elfen Je ca. 175 ml. 6er-Set
#1825 € 29,50 ⑤

G. 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

H. Stretch-Fit
Reduziere deinen Folienverbrauch! Mit den Stretch-Fit-Abdeckungen aus Silikon findest du für fast alle Schüsseln den passenden Deckel. 3er-Set: 19, 22 und 25 cm
#1758 € 29,00 ②













I. 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 € 28,90 ③

J. Teigunterlage
Die Antihaft-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

K. Gemüseschäler
Für Links- und Rechtshänder. Dank beweglicher Klinge kann in beide Richtungen geschält werden. Spülmaschinenfest
#1071 € 12,50 ②

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

M. NEU> 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

N. SahneQuick
Vergiss Sprühsahne und mache im Nu frische Schlagsahne für Kuchen, Eisbecher, Waffeln, Kaffee, heißen Kakao & Co! 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

Langlebige Qualität

Unsere neue Gusseisen Kollektion ist dafür bestimmt, häufig benutzt, weitergegeben und für immer geliebt zu werden.



Kreolisches Wurstragout aus Reunion

Zutaten für 4 Portionen

- 6 geräucherte Rindswürste (je ca. 15 cm lang)
- 1 EL Öl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL frisch geriebener Ingwer
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Würste mit der Gabel überall einstechen. In eine **Gusseiserne Bratpfanne 30 cm** geben und mit Wasser bedeckt ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Einstellung kochen. Würste entnehmen und abkühlen.

Wasser ausgießen. Pfanne wieder aufheizen und Zwiebeln sowie Knoblauch in Öl glasig dünsten. Tomaten, Lorbeerblätter, Kurkuma, geriebenen Ingwer zufügen. Dann Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht köchelnd eindicken lassen.

Würste in 2 cm dicke Scheiben schneiden und kurz in der Soße durchziehen lassen. Mit Reis servieren.









Unsere Gusseisen Kollektion

- Extrem langlebig, haltbar über Generationen hinweg und mit 30 Jahren Garantie.
- Dank der hervorragenden Hitzeverteilung werden die Speisen gleichmäßig gegart und schön gebräunt – perfekt für die tägliche Nutzung.
- Vielseitig verwendbar zum Anbraten, Sautieren, Braten, Schmoren, Kochen, Backen und Grillen.
- Für alle Hitzequellen (außer Mikrowelle) geeignet, inkl. Gas- und Induktionsherd, Ofen, Grill und Lagerfeuer.
- Pflegeleicht.
- Bereits eingebrannt für den sofortigen Einsatz.
- Die Pfanne ist hitzebeständig bis 340 °C.
- Mit zwei Griffen für einfaches Anheben und Tragen sowie zwei Ausgießern.
- Handreinigung.

A. NEU› Gusseiserne Bratpfanne 25 cm
Ideal für Beilagen, Desserts, Pfannkuchen, Reibekuchen, und vieles mehr.
#100178 € 65,00 ㉚

B. NEU› 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 ㉚

C. NEU› Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm
Kleine Pfännchen für 1 Person, z.B. für individuelle Beilagen, Frühstückseier oder Appetithäppchen. 2er-Set.
#100250 € 35,00 ㉚

D. Packs an! Silikonhandschuh-Set
Jetzt in Grau. 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 ②

E. NEU› Mini Packs an!
Entnimm im Handumdrehen Töpfe, Pfannen und Schüsseln aus dem Ofen, vom Herd oder aus der Mikrowelle. Sicherer und fester Griff, während die Rillen im Inneren deine Finger und Daumen beim Umgang mit heißen Gegenständen schützen. Hitzebeständiges Silikon. 2er-Set. Spülmaschinenfest
#100176 € 14,00 ②

F. 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

Einzigartige Wabenstruktur













Unsere Edelstahl-Antihaft-Pfannen

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

A. 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 ㉚

B. Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm
Anbraten, schmoren und dabei unglaublich leckere Pfannensoßen kreieren. Vielseitige Pfanne inklusive Deckel. Ca. 2,2 l
#2087 € 165,00 ㉚

C. Edelstahl-Antihaft-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 Antihaft-Wabengitter verhindert das Anbrennen. Inklusive Deckel. Ca. 4,7 l
#100111 € 239,00 ㉚

D. NEU› 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

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 ③

F. Knoblauchschneider
Schneide mühelos frischen Knoblauch, Nüsse, Ingwer und Schokolade in hauchdünne Scheiben. 5,5 x 9 cm. Spülmaschinenfest
#1113 € 23,00 ③

G. 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.
#100121 € 55,00 ②

Genießen steht bei mir und meiner Familie im Vordergrund. Dabei unterstützen uns die Produkte von Pampered Chef fantastisch! Die Pfannen mit ihrer einzigartigen Wabenstruktur haben meine Küche perfekt ergänzt – nun bin ich top ausgestattet!

Nadine Tsagiopoulos
Pampered Chef ist mein Ausgleich zum Alltag als Kaufmännische Angestellte und Mutter.



Für die ganze Familie

Exklusiv bei Pampered Chef:

Einfach von der Kochstelle in den Backofen, unter den Grill, in die Mikrowelle oder sogar auf den Outdoor-Grill – das hält nur Rockcrok® aus!

KOCHSTELLE | BACKOFEN | BACKOFENGRILL | MIKROWELLE | GRILL

A

B

C

D

E





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

A. 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 ⑤

B. 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 ⑤

C. 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 ⑤

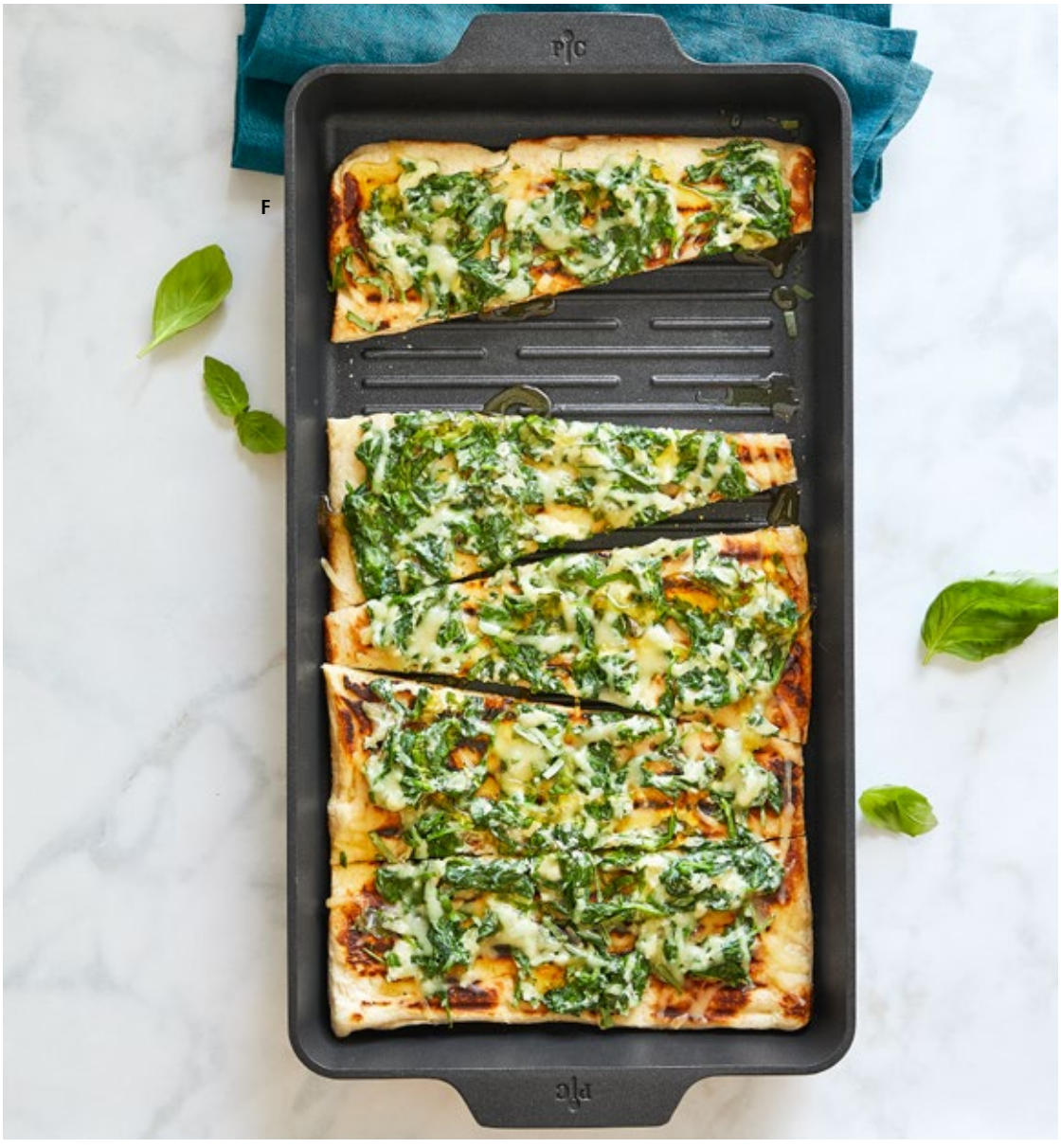
D. Kleiner Rockcrok®
Genau die richtige Größe für Beilagen, Vorspeisen und Desserts. Oder für kleinere Portionen von Suppen, Eintöpfen und Pasta. Ca. 1,9 l. 19 cm Durchmesser
#3141 € 96,00 ⑤

E. Rockcrok®
Die perfekte Größe für jeden Tag! Alles einfach zubereiten: Anbraten, Schmoren, Backen, Überbacken und Kochen. 23 cm Durchmesser, 2,3 l
#3146 € 107,00 ⑤

F. Antihaft-Grillbräter
Die geriffelte Oberfläche zaubert perfekte Grillstreifen. Herausragende wärmespeichernde Eigenschaften, um das Grillgut warm zu halten. Zum Indoor-Grillen auf der Kochstelle. 52 x 26,5 cm. Rand 4,5 cm. Hergestellt in Deutschland.
#100028 € 309,90 ㉚

Antihaft-Grillbräter-GrillFixx Set
Enthält den Antihaft-Grillbräter sowie zwei schwere Grillpressen.
#100040 € 379,90 ㉚

G. Antihaft-Griddlebräter
Ganz einfach eine Menge Pfannkuchen, Spiegeleier, French Toast, Würstchen und Speck zubereiten – oder doch lieber die vegetarische Grillpfanne. Der Antihaft-Griddlebräter ist so flexibel wie die Geschmäcker – aber immer lecker! 52 x 25,5 cm. Rand 1,5 cm. Hergestellt in Deutschland
#100029 € 275,90 ㉚






A
B
C
D
E
Mischt und zerkleinert Hackfleich, ganze Tomaten für Soßen und vieles mehr!
I
J
K
L
M
N
O
Der Alleskönner zum Schöpfen, Sieben und Ausgießen.
Perfekt, um Reste aus dem Deluxe Blender zu entnehmen.



A. Allzweck-Streicher
10 cm Edelstahlklinge
#1642 € 7,90 ③

B. Große Sieb-Schaufel
Ganz einfach 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 mit Lebensmittelaufsatz
Eine fürs Grobe – für Mozzarella, Cheddar, Schokoladenraspel, Äpfel, Zucchini, Kartoffeln u.v.m.
#1129 € 45,90 ③

Kochzangen
- Dank Silikonenden Speisen sicher zu greifen und Flüssigkeiten ablaufen zu lassen.
- Silikonenden hitzebeständig bis 315 °C
- Geeignet für antihaftbeschichtete Oberflächen

G. Kochzange Ca. 30 cm Länge
#2955 € 31,00 ③

H. Kochzange – klein
Ca. 22 cm Länge
#2957 € 27,50 ③

I. Mixen & Zerkleinern
Mischen und gleichzeitig zerkleinern und somit gleichmäßig garen.
Ca. 27 cm, hitzebeständig bis 220 °C.
Spülmaschinenfest
#2583 € 13,50 ⑤

J. Nylon-Abtropfwender
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. NEU› Langer dünner Schaber
Mit langem Griff, flexibler Spitze und Rillen, leicht abgeschrägt 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

NEU› Schaber-Set Enthält P-R.
#100310 € 40,00 ③

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

U. NEU› Helfer-Set
Enthält I, J, K, L, M und T.
#100309 € 99,00 ②



Schneiden wie ein Profi





Messer-Set
Messerblock, alle sechs Messer, Küchenschere und Profi-Messerschärfer. 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. Mit der Antirutschbasis hast du sicheren Halt. 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 Klingen auseinandergenommen werden.
#1593 € 38,90 ㉚

C. Messerblock
Der Messerblock aus Natur-Akazienholz ist langlebig und feuchtigkeitsbeständig. Dank der horizontalen Schlitze 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 ㉚

E. Kochmesser
Das Kochmesser sollte in keinem Haushalt fehlen. Hacken, schneiden und würfeln wie ein Profi. 20 cm Klinge
#1575 € 99,90 ㉚

F. Santokumesser
Die gerade Klinge ist perfekt für dünne, präzise Scheiben. Dank der Einkerbungen bleiben die Lebensmittel nicht haften. Auch zum Hacken & Würfeln! 13 cm Klinge
#1577 € 79,90 ㉚

G. Allzweckmesser
Dieses Messer in handlicher Größe kann fast alles. 13 cm Klinge
#1576 € 56,50 ㉚

H. Tomatenmesser
Schneidet Tomaten, Brötchen und anderes Gebäck ohne zu zerquetschen. 13 cm Klinge
#1578 € 56,50 ㉚

I. Schälmesser
Für wendiges Schneiden und Schälen von kleinen Lebensmitteln. 7,5 cm Klinge
#1579 € 44,90 ㉚

J. 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

K. Großes Schneidebrett mit Saftrillen
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

L. Schneidebrett 33 x 23 cm
#1012 € 21,90 ②

M. Kleines Schneidebrett 20 x 17 cm
#1001 € 16,90 ②

N. Zitruspresse
Presse frischen Saft aus Zitronen, Limetten und kleineren Orangen direkt in das Gefäß. Beschichtetes Aluminium. Korrosionsfrei und spülmaschinenfest
#2595 € 25,50 ③

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

O. SchneidFest Ca. 38 x 28 cm
#1519 € 19,50 ②

P. Mini SchneidFest Ca. 27 x 22 cm
#1523 € 12,90 ②

Beschichtete Messer
Scharfe, korrosionsbeständige Edelstahlklingen mit Antihaftbeschichtung und ergonomischen Griffen. Jeweils mit Schutzhülle zur Aufbewahrung

Q. Allzweckmesser – grün Ca. 11,4 cm Klinge
#1508 € 18,90 ②

R. Kochmesser – blau Ca. 17,8 cm Klinge
#1516 € 24,90 ②

S. Schälmesser – rot Ca. 6,9 cm Klinge
#1507 € 15,90 ②

T. Tomatenmesser – rot
Ca. 11,4 cm gezackte Klinge
#1509 € 18,90 ②

U. Santokumesser – blau Ca. 12,7 cm Klinge
#1514 € 23,90 ②

V. Brotmesser – grau Ca. 20 cm Klinge
#1517 € 25,90 ②

W. 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
#100035 € 9,90 ⑤

Mini-Schälmesser Blau
#100034 € 3,90 ⑤

Glücksgefühle zum Selbermachen







A. Gemüse- und Kartoffelchips-Blech
Gesunde Chips einfach selbst herstellen: Egal ob klassisch mit Kartoffeln, oder neu und spannend mit Süßkartoffeln, Zucchini, Möhren, Pastinake, Rote Beete oder Kürbis. Einfach lecker. Beinhaltet zwei Bleche.
#100101 € 45,00 ③

B. 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

C. 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. Alles frisch waschen und schneiden, der Deckel wird zur Servierschüssel – guten Appetit!
#100086 € 25,90 ②

D. Wellenschneider
Ideal für Gemüse und Hartkäse geeignet. Inklusive Aufbewahrungsschutz.
#1089 € 15,90 ②

E. Gemüseraspler
Fertige lange Streifen oder Raspel aus Gemüse für Salate, Röstis oder Toppings. Rutschfeste Füße und Einkerbung zum Einklinken in eine Schüssel. Ca. 33 x 12 cm
#1145 € 18,90 ②

F. Snack-Maker-Set
Selbstgemachte Riegelsnacks aus Schokolade und Müsli ganz individuell zubereiten – sogar allergenfrei! 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

G. ApfelMax
Entkernt Äpfel und schneidet sie zugleich in 10 Stücke. Inkl. Schutzhülle. Spülmaschinenfest
#2427 € 16,50 ③

H. Zitrusfrüchteschäler
Die Früchte werden mit diesem Zitrusfrüchteschäler ganz einfach von der Schale getrennt. Ideal auch, um Verzierungen für Koch- und Backrezepte herzustellen. Spülmaschinenfest.
#1260 € 3,50 ②

I. NEU› Aufbewahrungs-Set
- Aufbewahren und Aufwärmen im selben Behälter
- Direkt aus dem Kühlschrank im Backofen oder der Mikrowelle verwendbar
- Behälter aus Glas
- Deckel mit Schnappverschluss und luftdichten Silikondichtungen
- Auslaufsicher
- Ohne Deckel hitzebeständig bis 170 °C
- Spülmaschinenfest, mikrowellen- und gefrierschranksicher

#100311 € 55,00 **Du sparst € 16,30!**

Kleiner Wicht® Maße: 13 x 13 x 6 cm, 750 ml
#1202 € 18,50 ②

Wicht® Maße: 18,5 x 13 x 6 cm, 1,2 l
#1203 € 23,90 ②

Dicker Wicht® Maße: 22,5 x 15 x 7 cm, 1,9 l
#1204 € 28,90 ②

J. Ausstechen & mehr
Entfernt Stängel von Erdbeeren, Samen von Paprika, Tomaten und Gurken. Sticht außerdem dekorative Kugeln aus Melone, Gurke oder Zucchini. Inkl. Schutzhülle. Spülmaschinenfest
#1176 € 15,00 ③


D


E


F


G


H


I


J

Erklärung der Symbole

- ♦ Nur in der Übersicht
- ③ Gibt die Garantiezeit in Jahren an.

STONEWARE



NEU›
Großer Pizzazauberer *plus*
S. 5
#100251 € 69,00 ③



NEU›
Zauberstein *plus*
S. 5, 6, 12
#100280 € 60,00 ③



NEU›
Großer Ofenzauberer *plus*
S. 5, 12
#100384 € 79,00 ③



NEU›
Zauberkasten *plus*
S. 5
#100221 € 49,00 ③



Ofenmeister
S. 8, 11, 12
#1437 € 118,00 ③



Kleiner Zaubermeister
S. 11
#1444 € 64,90 ③



Runde Ofenhexe®
S. 11
#1390 € 49,00 ③



Rechteckige Ofenhexe®
S. 11, 12
#1423 € 79,00 ③



Rechteckige Ofenhexe® - mittel
S. 11
#1422 € 61,90 ③



Rechteckige Ofenhexe® - klein
S. 11
#1421 € 41,90 ③



Stoneware rund
S. 7, 11
#100044 € 59,00 ③



NEU›
Runde Servierplatte
S. 11
#100098 € 79,00 ③



Großer runder Stein
S. 11, 12
#1379 € 74,90 ③



Kleine Servierschüssel - Delphin
S. 11
#1455 € 29,90 ③



Mittlere Servierschüssel
S. 11
#100083 € 42,00 ③



NEU›
Snack & Dip Set – Stoneware
S. 11
#100106 € 99,00 ③



12er-Snack
S. 11
#1465 € 59,00 ③



Mini-Kastenform
S. 8, 11
#1418 € 59,00 ③



NEU›
Stoneware Grundset
S. 12
#100312 € 115,00 ③

BACKEN



Brotliebe
S. 12
#100232 € 150,00



NEU›
Flammkuchenliebe
S. 12
#100313 € 130,00



Picknickfreude
S. 12
#100233 € 180,00



♦ **SauberFix**
3er-Set
#2610 € 4,00 ②



NEU›
Das Pampered Chef Koch- und Backbuch
S. 12, 38
#100307 € 29,90 ②



♦ **Kochbuch „Stoneware“**
Entdecke die Rezeptwelt der Stoneware-Küche!
#1993 € 7,90 ②



Teigroller
S. 12, 21
#1485 € 28,90 ③



NEU›
Back-Set
S. 17
#100308 € 68,00 ③



Teigmischer & -spender
S. 19
#100082 € 59,90 ②



Silikonpinsel
S. 21
#1755 € 14,00 ③



Deko-Dosierer
S. 19
#1458 € 8,90 ②



Kekse-Ausstecher
S. 19
#1443 € 12,90 ②



Keep & Carry
S. 17
#1736 € 24,90 ②



Brownieform Deluxe
S. 17
#1544 € 29,00 ③



Donut-Backform
S. 17
#100019 € 24,90 ③



Kranzform
S. 17
#1603 € 20,90 ③



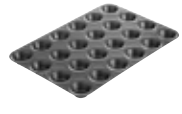
Mini-Gugelhupf
S. 17
#1602 € 27,90 ③



Mini-Kuchen
S. 17
#100020 € 24,90 ③



Muffinform Deluxe
S. 17
#1601 € 29,00 ③



Mini-Muffin-Form Deluxe
S. 17, 19
#1606 € 29,00 ③



Teigunterlage
S. 12, 21
#1718 € 45,90 ③

Edelstahl-Streufix
S. 17
#100023 € 19,90 ②

Keks-Ausstechroller
S. 19
#1442 € 27,90 ②

Ergänzungsset
S. 19
#100024 € 19,90 ②

Keks-Ausstechroller-Set
S. 19
#100051 € 44,90 ②

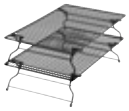
Großer Edelstahl-Portionierer
S. 19
#1790 € 25,50 ②

Edelstahl-Portionierer
S. 19
#2540 € 22,50 ②

Kleiner Portionierer
S. 19
#2530 € 19,50 ②



Kuchengitter
S. 12, 19
#1587 € 26,50 ③



Kuchengitter 2er-Set
S. 19
#1588 € 49,00 ③



Mini-Teigformer
S. 17, 19
#1590 € 8,50 ②



Gemüse- und Kartoffelchips-Blech
S. 33
#100101 € 45,00 ③



SahneQuick
S. 21
#1461 € 34,90 ②

KOCHEN



NEU›
Gusseiserne Bratpfanne 25 cm
S. 23
#100178 € 65,00 ㉚



NEU›
Gusseiserne Bratpfanne 30 cm
S. 23
#100179 € 99,00 ㉚



NEU›
Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm
S. 23
#100250 € 35,00 ㉚



Kochzange
S. 29
#2955 € 31,00 ③



Kochzange – klein
S. 29
#2957 € 27,50 ③



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



NEU›
Deluxe Blender
S. 8, 15
#100222 € 349,00 ③



NEU›
Deluxe Blender Becher
S. 15
#100326 € 35,00 ②



NEU›
Deluxe Blender Becher und Adapter Set
S. 15
#100325 € 129,00 ②



Feines Sieb
S. 15
#100124 € 55,00 ③



Tiefkühlbecher 4er Set
S. 15
#100127 € 45,00 ②



NEU›
Tiefkühlbecher 6er Set
S. 15
#100158 € 60,00 ②



♦ **Grillmatte / -tablett**
Grillmatte inklusive -einsatz
Abmessung Grilleinsatz:
35,5 x 34 cm
#1808 € 32,00 ②



Digitales Küchenthermometer
S. 25
#100121 € 55,00 ②



NEU›
Langer dünner Schaber
S. 15, 29
#100192 € 13,90 ③



Mixen & Zerkleinern
S. 29
#2583 € 13,50 ⑤



Antihaft-Griddlebräter
S. 27
#100029 € 275,90 ㉚



Antihaft-Grillbräter
S. 27
#100028 € 309,90 ㉚



Antihaft-Grillbräter-GrillFixx Set
S. 27
#100040 € 379,90 ㉚



Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm
S. 25
#2087 € 165,00 ㉚



Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter 30 cm
S. 25
#2088 € 210,00 ㉚



Edelstahl-Antihaft-Wokpfanne mit Glasdeckel
S. 25
#100111 € 239,00 ㉚



Nylon-Abtropflöffel
S. 29
#2009 € 16,90 ②



Nylon-Abtropfwender
S. 29
#2012 € 14,90 ②



Nylon Schöpflöffel
S. 29
#100126 € 20,00 ②



Nylon-Wender
S. 29
#2011 € 16,90 ②



Kleiner Rockcrok®
S. 27
#3141 € 96,00 ⑤



Großer Rockcrok®
S. 27
#3140 € 118,00 ⑤



Rockcrok®
S. 27
#3146 € 107,00 ⑤



Rockcrok® Grillstein
S. 27
#3150 € 89,00 ⑤



Rockcrok® kleiner Grillstein
S. 27
#3158 € 44,90 ⑤



Große Sieb-Schaufel
S. 29
#1622 € 12,50 ②



Edelstahl-Helferkarussell
S. 29
#2013 € 43,90 ②

SCHNEIDEN



ApfelMax
S. 33
#2427 € 16,50 ③



Wellenschneider
S. 33
#1089 € 15,90 ②

Kleines Schneidebrett
S. 31
#1001 € 16,90 ②

Schneidebrett
S. 31
#1012 € 21,90 ②

Großes Schneidebrett mit Saftrillen
S. 31
#1023 € 39,00 ②

Ausstechen & mehr
S. 33
#1176 € 15,00 ③

Eierschneider Plus
S. 31
#1182 € 16,90 ②



Mini SchneidFest
S. 31
#1523 € 12,90 ②



SchneidFest
S. 31
#1519 € 19,50 ②



Super-Hacker
S. 19
#2585 € 47,90 ⑤



Knoblauchschneider
S. 25
#1113 € 23,00 ③



Küchenschere
S. 31
#1593 € 38,90 ㉚



Schälmesser
S. 31
#1579 € 44,90 ㉚



Santokumesser
S. 31
#1577 € 79,90 ㉚



Tomatenmesser
S. 31
#1578 € 56,50 ㉚



Allzweckmesser
S. 31
#1576 € 56,50 ㉚



Brotmesser
S. 31
#1582 € 89,90 ㉚



Kochmesser
S. 31
#1575 € 99,90 ㉚



Brotmesser – grau
S. 31
#1517 € 25,90 ②



Kochmesser – blau
S. 31
#1516 € 24,90 ②



Schälmesser – rot
S. 31
#1507 € 15,90 ②



Santokumesser – blau
S. 31
#1514 € 23,90 ②



Tomatenmesser – rot
S. 31
#1509 € 18,90 ②



Allzweckmesser – grün
S. 31
#1508 € 18,90 ②



Profi-Messerschärfer
S. 31
#1057 € 28,00 ③



Mini-Schälmesser
S. 31
#100034 € 3,90 ⑤



Mini-Schälmesser-Set
S. 31
#100035 € 9,90 ⑤



Messerblock
S. 31
#1583 € 57,50 ㉚



Messer-Set
S. 31
#1609 € 425,00



Microplane® grobe Reibe mit Lebensmittelaufsatz
S. 12, 29
#1129 € 45,90 ③



Microplane® Reibe
S. 29
#1105 € 40,90 ③



Microplane® Zester
S. 29
#1107 € 17,90 ③



Nylonmesser
S. 17
#1169 € 9,00 ②



Pizzaschneider Plus
S. 5, 29
#1303 € 19,90 ③



Gemüsefix
S. 23
#1181 € 34,90 ③

HELFER



Kleiner Küchenhobel
S. 6, 33
#1099 € 37,00 ②

TausendSchön
S. 6
#1136 € 26,90 ③



Gemüseschäler
S. 21
#1071 € 12,50 ②



Gemüseraspler
S. 33
#1145 € 18,90 ②



Große Nixe
S. 12, 19, 20
#2431 € 32,50 ⑤



Nixe
S. 20
#2432 € 27,50 ⑤



Zitruspresse
S. 31
#2595 € 25,50 ③



NEU›
Messbecher-Quartett
S. 21
#100193 € 34,00 ②



Knoblauchpresse
S. 25
#2576 € 28,00 ③



Glasschüsseln 3er-Set
S. 20
#1752 € 46,00 ⑤



NEU›
Helfer-Set
S. 29
#100309 € 99,00 ②



Kleiner Wicht®
S. 33
#1202 € 18,50 ②

Wicht®
S. 33
#1203 € 23,90 ②

Dicker Wicht®
S. 33
#1204 € 28,90 ②

NEU›
Aufbewahrungs-Set
S. 33
#100311 € 55,00 ②

NEU›
Mini Packs an!
S. 23
#100176 € 14,00 ②

Kleine Elfen
S. 20
#1825 € 29,50 ⑤

Elfenpaar
S. 20
#1742 € 19,50 ⑤

Große Elfen
S. 20
#1743 € 27,50 ⑤

Salat-Assistent
S. 33
#100086 € 25,90 ②

Mini „Mix 'N Scraper"-Schaber
S. 29
#1656 € 12,00 ③

Kleiner „Mix 'N Scraper"-Schaber
S. 12, 29
#1659 € 17,50 ③

„Mix 'N Scraper"-Schaber
S. 29
#1657 € 19,90 ③

Schaber „Classic"
S. 29
#1650 € 13,90 ③

Super-Minischaber
S. 29
#1704 € 8,90 ③

NEU›
Schaber-Set
S. 29
#100310 € 40,00 ③



Großer Servierheber
S. 7
#2626 € 14,00 ③



Mini-Servierheber
S. 7
#2438 € 5,90 ②



Kleiner Servierheber
S. 7, 12
#2622 € 9,00 ③



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



Schneiden & Servieren
S. 7
#1166 € 14,99 ③



Snack-Maker
S. 33
#100000 € 24,90 ②



Snack-Maker-Set
S. 33
#100001 € 27,90 ②



Allzweck-Streicher
S. 29
#1642 € 7,90 ③



Alles auf einen Streich
S. 7
#1646 € 17,00 ③



Kleiner Streicher
S. 7
#2071 € 9,00 ③



NEU›
Edelstahl-Siebe
S. 25
#2797 € 40,00 ③



Edelstahl-Rührschüssel-Set
S. 20
#1735 € 99,50 ⑤



Stretch-Fit klein
S. 19
#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
S. 20
#1758 € 29,00 ②



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



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



Zitrusfrüchteschäler
S. 33
#1260 € 3,50 ②



20 Jahre Pampered Chef in Europa

Seit 20 Jahren begeistert Pampered Chef Kunden in Europa. Diese lange Tradition und das damit verbundene Expertenwissen im Umgang mit den einmaligen Stoneware-Produkten haben viele herrliche Rezepte entstehen lassen. Denn womit überzeugen hochwertige Küchenutensilien mehr, als mit einzigartigen Back- und Kochergebnissen.

Zu unserem Jubiläum haben wir es uns daher nicht nehmen lassen, die 100 besten Rezepte der Pampered Chef Beraterinnen und Berater zu sammeln und in einem einmaligen Kochbuch zusammen zu bringen. *Das Pampered Chef Koch- und Backbuch*!



NEU ***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

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? Du hast Freude am Umgang mit Menschen? Dann warte nicht und werde noch heute dein eigener Pampered Chef. Dein/e Berater/in sagt dir wie.



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



Gute Idee!

Was hast du davon?

- 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
- Toller Verdienst
- Die Möglichkeit, dir kostenlose Produkte zu erarbeiten
- Nette neue Kolleginnen und Kollegen die dir mit Rat und Tat zur Seite stehen



Jetzt Berater/in werden!

WÄHLE DAS PASSENDE SET, UM JETZT ZU STARTEN.

Basis Starter Set
€ 89,00
Wert über € 170,00 **



Profi Starter Set
€ 145,00
Wert über € 446,00 **



Deluxe Starter Set
€ 349,00
Wert über € 815,00 **



Wie es weitergeht, liegt ganz bei dir!
*Als Gastgeber/in kannst du bis zu € 50 sparen. Frage deine/n Berater/in!

**Inklusive Produkte, Schürze, Tasche und Geschäftsunterlagen. Dieses Angebot gilt nur in Zusammenhang mit dem Beginn einer Beratertätigkeit. Der Inhalt des Sets kann sich ohne Ankündigung verändern.

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/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
€ 1,200,-	€ 265,-	3	30 %
€ 1,100,-	€ 240,-	3	30 %
€ 1,000,-	€ 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 Gastgebervorteil.

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.

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

Preise gültig vom 1. September 2020 bis 28. Februar 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-Karte bezahlen.

Überreicht von deiner Beraterin / deinem Berater:

Inga Gellweiler
Selbständige Beraterin für Pampered Chef

E-Mail: inga.g@gmx.net
web: https://www.die-kochseite.de
Tel.: 04634-7459033
Mobil: 0173-8413800

BDD Bundesverband Direktvertrieb Deutschland

UNTERNEHMENS PREIS 2017 BDD

Besuche uns auf pamperedchef.de

Folge uns auf

pampered chef

© 2020 Pampered Chef verwendet unter Lizenz. Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen, verwendet unter Lizenz.
PW1585-09/20