

pampered chef®



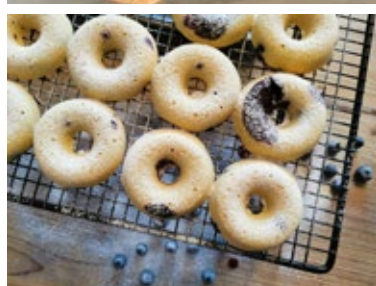
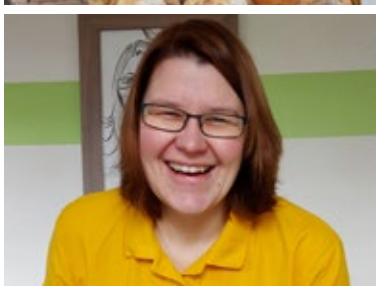
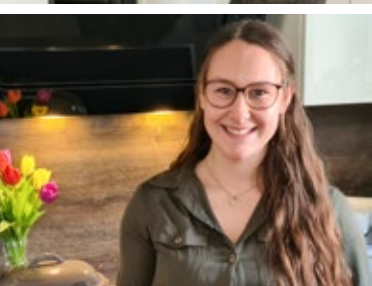
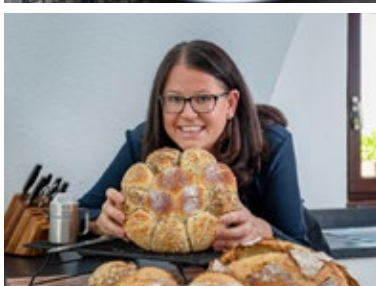


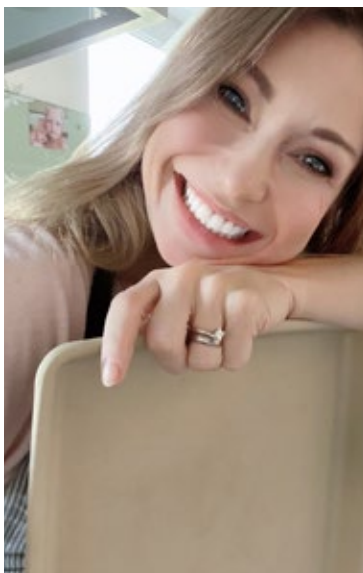
So einfach geht Genuss!

Unser Ziel bei Pampered Chef ist es, die Zubereitung von schmackhaftem Essen so einfach wie möglich zu gestalten. Durch unsere hochwertigen Produkte und clevere Lösungen gelingen tolle Koch- und Backergebnisse im Handumdrehen. So bleibt mehr Zeit für Familie und Freunde.

Begeistere deine Lieben mit unseren leckeren Rezeptideen und genießt die schönen Momente bei einer gemeinsamen Mahlzeit.

Wir wünschen dir viel Freude beim Kochen und Backen mit Pampered Chef!





INHALTSVERZEICHNIS

Zeit zum Brot backen.....	4-5
Suppe leicht gemacht.....	6-7
Für Familienfeste und mehr.....	8-9
Backen neu entdecken.....	10-11
So einfach war Kochen noch nie!.....	12-13
Kochgeschirr für jeden Tag!.....	14
Sets für Stoneware-Einsteiger ..	15
Die perfekte Kombination aus Edelstahl und Antihalt	16-17
Echte Hitze-Wunder.....	18-19
Elegant und vielseitig.....	20-21
Die Stoneware <i>plus</i> Kollektion.....	22-23
Stoneware zum Zubereiten und Servieren.....	24-25
Backen macht Freude.....	26-29
Perfekt vorbereitet	30-31
Clevere Küchenhelfer	32-33
Übersicht.....	34-37
Willkommen im Pampered Chef Team	38-39

REZEPTE IN DIESER AUSGABE

Rosmarin-Parmesan-Brot.....	5
Röstkürbis-Ragout	7
Schmorhähnchen in Weißwein	9
Madeleines.....	11
Selbstgemachte Hähnchen-Nuggets	13

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

- # Gibt die Garanzzeit in Jahren an.

Jetzt Gastgeber werden

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



Zeit zum Brot backen

Außen knusprig, innen saftig – mit unseren Produkten wird dein Brot zum Geschmackserlebnis.

Frisch gemahlenes Vollkornmehl mit dem Deluxe Blender (S. 12)

Auch Pizza wird mit selbst gemachtem Teig noch besser! Entdecke die Stoneware plus Kollektion auf S. 22.

Tolles Set für alle, die mit Brot backen starten möchten! Erfahre mehr auf S. 15.



Mit dem Ofenmeister war es Liebe auf den ersten Blick! Die Ergebnisse sind der Hammer – außen knusprig und goldbraun – innen schön fluffig. Brot backen war noch nie so einfach. Mein Tipp: Den Ofenmeister auch als Brotdose verwenden.

Katrin Huber

Ich lege viel Wert auf flexible Arbeitszeiten und neue Freundschaften. Pampered Chef ermöglicht mir, mein Hobby zum Beruf zu machen.



Rosmarin-Parmesan-Brot

Zutaten für 1 Brot

- 550 g Mehl (Weizen Type 405 bzw. Type W480 oder Dinkel Type 630)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1½-2 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1-1½ TL Rosmarinnadeln, gehackt
- 60 g + 1 TL Parmesan, grob geraspelt
- 375 ml lauwarmes Wasser
- Olivöl zum Einpinseln
- Backpapier

Zubereitung

Mehl mit Trockenhefe, Salz, Zucker, Rosmarin und 60 g Parmesan vermengen. Lauwarmes Wasser zufügen und gründlich 5-6 Minuten kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Eventuell noch etwas Mehl aus dem Edelstahl-Streufix zugeben. Teig zu einer Kugel formen.

In eine verschließbare Schüssel geben und mit Olivenöl bepinseln. Abgedeckt an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben. Mehrmals den Rand nach innen falten. Zum Schluss wieder eine Kugel formen und mit der Naht nach unten auf ein quadratisches Stück Backpapier geben. Wieder in die Schüssel geben, mit Olivenöl bepinseln und erneut 1-2 Stunden gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.

5,7 Liter Emaillierten gusseisernen Topf mit Deckel im Backofen bei 230 °C 30 Minuten vorheizen. Topf auf eine feuerfeste Unterlage stellen.

Teig mit dem Backpapier vorsichtig in den Topf einlegen. Teig nochmals mit Olivenöl bepinseln und mit 1 TL Parmesan bestreuen. Mit einem scharfen Messer ein Kreuz in den Teig schneiden. Brot mit Deckel 25 Minuten backen.

Dann Deckel abnehmen und offen 8-10 Minuten gold-gelb bräunen. Mit Backpapier entnehmen und vor dem Servieren ca. 30 Minuten abkühlen.

Tipp

Verwende ½ Päckchen frische Hefe anstatt Trockenhefe und löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf.

A. Brotliebe

Enthält Ofenmeister (S. 25), Große Nixe (S. 28) und Kleiner „Mix ‘N Scraper“-Schaber (S. 33).

#100232 150,00 € Du sparst 18,00 €!

Siehe auch:

- Zauberkasten *plus* (S. 23)
- Zauberstein *plus* (S. 23)
- Teigunterlage (S. 29)
- Brotmesser – grau (S. 33)
- Edelstahl-Streufix (S. 27)
- 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf (S. 21)

Suppe leicht gemacht

Bereite leckere Suppen und herzhafte Eintöpfe zu.
Dazu brauchst du nur wenige Zutaten und
die richtigen Helfer.



B

Koche auf Vorrat
oder lade Gäste zum
Essen ein. Mehr
Infos auf S. 20.

A

Der Deluxe Blender von Pampered Chef ist für mich das i-Tüpfelchen, welches mir noch in meiner Küche gefehlt hat. Ich liebe goldene Milch seit eh und je – aber so samtig und fein wie aus dem Deluxe Blender habe ich sie noch nie getrunken! Die Kombination aus Hochleistungsmixen und Erhitzen ist ein riesen Gewinn für jede Küche – auch für selbstgemachte Soßen, Suppen und ultrafeine Smoothies.

Kendra Zeller

Den Traum einer eigenen kleinen Selbstständigkeit leben zu können und sogar ein Team zu führen, ist für mich als Mama einfach großartig!



Verwandle frische Zutaten per Knopfdruck in eine köstliche Suppe oder ein Püree.

Mache deine eigenen Fonds für Suppen und Soßen.

C



Röstkürbis-Ragout

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kleiner Butternut Kürbis, geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 EL + 1 TL Öl
- ½ TL Salz
- ½ + 1 TL Zimtpulver
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 mittlere Zucchini
- 2 durchgepresste Knoblauchzehen
- 2 cm Ingwer, frisch gerieben
- Ca. 800 ml stückige Tomaten (Dose)
- Ca. 250 g Kichererbsen, abgetropft (Dose)
- 375 ml Gemüsebrühe
- Je 1 Prise Muskatnuss- und Nelkenpulver
- Nach Belieben etwas Cayennepeffer
- 200 g Quinoa
- Ca. 100-150 g Babyspinat
- Nach Belieben: geröstete Cashewkerne, frischer Koriander, saure Sahne, scharfe Soße

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kürbiskwürfel mit 1 EL Öl, ¼ TL Salz, ½ TL Zimt in einer Schüssel vermengen. Auf dem **Großen Ofenzauberer plus** verteilen und ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Zwiebel fein hacken. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Restliches Öl mit Zwiebeln im **5,7 Liter Emailierten gusseisernen Topf** bei mittlerer Hitze aufheizen. Sobald es sanft „brutzelt“, Knoblauch dazu pressen und mit Ingwer kurz anbraten. Dann Tomaten, Kichererbsen, Zucchini, restliche Gewürze, Salz und Brühe zufügen. Bei höchster Einstellung zum Kochen bringen und sofort auf kleine Einstellung runterschalten. Ca. 5 Minuten sanft köcheln.

Quinoa mit der doppelten Menge Wasser aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Minuten quellen lassen. Gerösteten Kürbis zum Gemüse geben und 5 Minuten mit garen lassen. Von der Kochstelle nehmen und vor dem Servieren Spinat unterrühren.

Ragout auf Quinoa anrichten und ggf. mit den gewünschten Toppings bestreuen.

A. Tiefkühlbecher 6er Set

Enthält sechs Silikonbecher mit Deckel. Je 250 ml Füllmenge. Hitzebeständig bis 200 °C. Gestell 36 x 21 x 7,5 cm.

#100158 60,00 € ②

B. Knoblauchpresse

Presse Knoblauchzehen ohne sie zu schälen. Mit Reinigungsvorrichtung. 15 cm.

#2576 28,00 € ③

C. Feines Sieb

Perfekt für Suppe & Eintopf: Zum Passieren, Abschütten und Abtropfen. Dank des extra langen Stiels liegt das Sieb stabil auf Töpfen auf. Aus Edelstahl. 20 cm Durchmesser.

#100124 55,00 € ③

Siehe auch:

Deluxe Blender (S. 12)
Wiederverwendbare Obst- und Gemüsebeutel (S. 31)

Für Familienfeste und mehr

Aus großartigen Mahlzeiten werden schöne Erinnerungen – unsere Produkte helfen dir dabei!
Begeistere deine Lieben mit neuen Kreationen!



Das perfekte Grillhähnchen für dein Feiertagsmenü gelingt mit dem Deluxe Air Fryer (S. 12).

Mit unserem hochwertigen, geschmiedeten Messer schneidest du mühelos alle Zutaten für das größte Familienessen (S. 33).



A. 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 € ②

Isolierte Servierschüsseln

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

B. NEU > 1 Liter isolierte Servierschüssel

18 x 10 cm

#100262 55,00 € ②

C. NEU > 2,4 Liter isolierte Servierschüssel

23,5 x 12,5 cm

#100263 69,00 € ②

Siehe auch:

NEU > Emaillierte gusseiserne Grillpfanne (S. 21)

NEU > Emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel (S. 21)

NEU > Deluxe Air Fryer (S. 12)

Silikonpinsel (S. 29)

Kartoffelstampfer (S. 33)

Gemüseschäler (S. 33)

Santokumesser (S. 33)



Serviere
deinen Gästen
eine warme
Mahlzeit! Das
Essen bleibt
bis zu zwei
Stunden heiß.

C

Schmorhähnchen in Weißwein

Zutaten für 4 Personen

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 große Hähnchenschenkel mit Haut
- 2 TL Zitronenpfeffer oder Pfeffer
- Salz
- 2-4 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 125 ml Weißwein
- 2 EL Butter
- 1 EL Dijon Senf
- 2 EL Mehl
- 250 ml Geflügelbrühe
- 5 Zweige frischen Thymian, abgezupft
- 100-150 g Babyspinat

Zubereitung

Frühlingszwiebeln in Ringe und Frühstücksspeck in Streifen schneiden. Hähnchenschenkel in Ober- und Unterschenkel trennen. Mit Zitronenpfeffer und etwas Salz einreiben.

Emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 2 Minute aufheizen. Frühstücksspeck wenige Minuten bräunen, dabei ab und zu umrühren. Aus dem Topf nehmen.

Fleisch in zwei Portionen von beiden Seiten ca. 10 Minuten anbraten. Zunächst mit der Hautseite nach unten. Geflügelstücke wieder entnehmen. Brät sehr viel Fett aus der Haut aus, einen Teil davon entfernen. 2 Esslöffel Fett reichen.

Frühlingszwiebeln und Knoblauch kurz anbraten bis es duftet. Dann Wein zufügen und ca. 3-5 Minuten einreduzieren. Butter und Senf hinzugeben und mit Mehl bestäuben. Alles gut verrühren. Geflügelbrühe, Frühstücksspeck und Thymianblättchen unterrühren und alles aufkochen. Geflügelstücke darauf platzieren und mit Spinat bedecken. Mit geschlossenem Deckel bei mittel-schwacher Einstellung ca. 30 Minuten schmoren.

Mit Kartoffelpüree, Reis oder Nudeln servieren.

Tipps

Hähnchenschenkel schon getrennt kaufen.

Große Hähnchenschenkel haben eine Garzeit von 35-40 Minuten.

Backen neu entdecken

Kreiere süße Leckereien, die so gut sind, dass deine Lieben nicht genug davon bekommen!



Alles was du brauchst,
um süße und herzhaft
Backwaren zuzubereiten,
findest du auf S. 27!



A „White Lady“

Die Kuchengitter sind perfekt zum Auskühlen lassen von Plätzchen & Kuchen!



Madeleines

Zutaten für 12 Stück

Für die Madeleines:

- 1 großes Ei, zimmerwarm
- 50 g Zucker
- 15 g brauner Zucker
- ¼ TL Vanille-Extrakt
- 65 g Weizenmehl, Type 405 bzw. Type W480
- ¼ TL Backpulver
- 1 kleine Prise Salz
- 60 g Butter, geschmolzen

Für die Form:

- 2 TL geschmolzene Butter
- 1 TL Mehl

Zubereitung

Ei mit beiden Zuckersorten ca. 5 Minuten aufschlagen. Vanille-Extrakt zufügen. Mehl in eine Schüssel sieben, mit Backpulver und Salz verrühren. Mehl in 3 Portionen vorsichtig unter die Eiermasse heben. Zum Schluss abgekühlte flüssige Butter in zwei Portionen unterheben. Teig für mindestens zwei Stunden oder über Nacht kühlstellen.

Backofen auf 190 °C vorheizen. 2 Teelöffel Butter mit 1 Teelöffel Mehl verrühren und die Mulden der **Madeleine-Form aus Stoneware** damit bepinseln. Je 1 Esslöffel Teig in jede Mulde geben.

Ca. 12-14 Minuten backen bis die Ecken goldbraun werden. Mit Ofenhandschuhen Form aus dem Backofen nehmen und auf das Kuchengitter stürzen oder Madeleines am Rand mit einem Messer lösen und entnehmen.

Erkaltete Madeleines mit Puderzucker bestreuen oder in Schokolade eintauchen.

A. Picknickfreude

Set aus: Großer runder Stein (S. 25), Teigroller (S. 29), Teigunterlage (S. 29) und Microplane® grobe Reibe (S. 33).

#100233 180,00 € Du sparst 15,60 €!

B. Teigmischer & -spender

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

#100082 59,90 € ②

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

Siehe auch:

NEU > Springform, 23 cm (S. 27)

NEU > Madeleine-Form aus Stoneware (S. 25)

Elfenpaar (S. 31)

Kuchengitter (S. 28)

Schaber „Classic“ (S. 33)

Messbecher-Quartett (S. 29)

Große Nixe (S. 28)

Nylonmesser (S. 29)

Mache in Sekundenschnelle schaumige Schlagsahne!





So einfach war Kochen noch nie!



Kreiere per Knopfdruck gesunde Leckereien aus Früchten, Gemüse & Nüssen.

Unser Deluxe Blender

Genieße hausgemachte Smoothies, Milchshakes, Suppe innerhalb von nur 30 Minuten, Marmeladen, Milchalternativen und cremige Nussbutter.

A. Deluxe Blender

Bis zu 1,4 l heiße Speisen und 1,65 l kalte Speisen zubereiten. Inkl. Stößel, Reinigungsbürste, Siebbeutel und Überkochtenschutz. Höhe 44,5 cm. Deckel, Stößel, Bürste und Überkochtenschutz sind spülmaschinenfest. Mit dem Reinigungsprogramm mit Heizfunktion ist die Reinigung des Mixbehälters ganz einfach. Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs.

#100222 349,00 € ③

B. Deluxe Blender Becher und Adapter Set

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

#100325 89,00 € ②

Deluxe Blender Becher

Enthält Becher (700 ml) mit Deckel, Manschette und wiederverwendbarem Trinkhalm. Höhe 26,7 cm. Spülmaschinenfest mit Ausnahme des Trinkhalms. Nutzung nur zusammen mit dem Adapter-Set unter Punkt B.

#100326 35,00 € ②

Unser Deluxe Air Fryer

Das neue Produkt-Highlight zum fettarmen Heißluft-Frittieren und Rösten, zum Backen, Grillen und Trocknen. Ohne Vorheizen.

C. NEU > Deluxe Air Fryer

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

#100461 299,00 € ②

D. 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 € ②

Siehe auch:

Langer dünner Schaber (S. 33)

NEU > Kleiner Ofenzauberer plus (S. 23)



C

So viele Möglichkeiten
für köstliche
Gerichte und schnelle
Häppchen - fettarm
zubereitet



D



Selbstgemachte Hähnchen-Nuggets

Zutaten für 3-4 Portionen

- Ca. 400 g Hähnchenbrustfiletspitzen
- 1 EL Öl, z.B. Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 2 gehäufte EL Mehl
- 2 Eier
- 1 EL Milch
- Ca. 200 g zerbröselte Cornflakes
- Etwas Öl zum Einfetten

Zubereitung

Hähnchenstücke mit Küchentuch trockentupfen. Mit etwas Öl bepinseln, salzen und pfeffern. Mehl in eine flache kleine Schüssel geben. Eier mit Milch in einer weiteren kleinen Schüssel aufschlagen. Cornflakes klein zerbröseln und zur Hälfte in eine Schüssel geben.

Backofenbleche mit etwas Öl einpinseln. Hähnchenstücke komplett in Mehl, dann in die Eiermasse und zum Schluss in die Cornflakes tauchen. Panade etwas andrücken und mit Öl bepinseln. Falls vorhanden, die panierten Stücke mit einem Ölzerstäuber besprühen.

Hähnchenstücke auf den zwei Blechen verteilen. Mittig und oben in den **Deluxe Air Fryer** einschieben. Mit dem Drehknopf Programm AIR FRY wählen und per Knopfdruck bestätigen. Die Zeit blinkt jetzt. Durch Drehen Garzeit von 10 Minuten einstellen, per Knopfdruck Programm starten.

Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Piepton, jetzt Backofenbleche in der Position tauschen. Am Ende der Garzeit prüfen, ob die Stücke gar sind. Falls das Fleisch noch rosa ist ggf. noch etwas nachgaren. Die genaue Garzeit ist von der Dicke der Stücke abhängig.

Mit einem Dipp deiner Wahl servieren.

Kochgeschirr für jeden Tag!

So einfach und vielseitig - unsere Favoriten für das tägliche Kochen



Rockcrok®

Der besondere Ton der Rockcrok® Kollektion ist hitzebeständig bis 400 °C. Daher für die Kochstelle, Backofen, Mikrowelle und Outdoor Grill zum Kochen, Backen, Braten & Grillen geeignet. Das Essen bleibt darin extrem lange heiß. Einfache Reinigung in der Spülmaschine. Siehe S. 19.



Emailliertes Gusseisen

Ohne "Einbrennen" sofort einsatzfähig. Mit der wunderschönen Emaillierung in dezenterem Grau – außen dunkler als innen – perfekt auch zum Servieren. Hitzebeständig bis 260 °C. Für Gas- und Induktionsherd geeignet. Siehe S. 20-21.



Gusseisen

Hitzebeständig bis 340 °C, daher bestens für den Outdoor-Grill und das Lagerfeuer geeignet. Auch für Induktion. Alle Produkte sind schon "eingebraunt". Mit dem Gebrauch wird die natürliche Patina immer besser. Siehe S. 18.



Edelstahl-Antihaft-Pfannen

Unsere Pfannen vereinen die Hitzespeicherung von Edelstahl mit der einfachen Reinigung von Antihalt-Geschirr. Sie sind dreischichtig beschichtet, haben einen wärmeleitenden Aluminiumkern und eine polierte rostfreie Edelstahl-Außenschicht. Die Pfannen und Deckel aus gehärtetem Glas sind hitzebeständig bis 230 °C. Siehe S. 16-17.

Sets für Stoneware-Einsteiger

Viele glückliche Kundinnen und Kunden verlassen sich seit Jahrzehnten auf unsere vielseitigen und langlebigen Steine, um auf natürliche und unkomplizierte Weise einzigartige Köstlichkeiten herzustellen.



„Finn“

Die Stoneware *plus* ist sogar hitzebeständig bis 260 °C und spülmaschinenfest.

A. Stoneware Grundset

Enthält Zauberstein *plus* (S. 23) und Rechteckige Ofenhexe® (S. 25).

#100312 115,00 € ☺

Du sparst 24,00 €!

Stoneware

Unsere Stoneware-Kollektion umfasst unglasierte, teilweise glasierte und glasierte Steine in vielen Formen und Größen, sodass du immer den richtigen Stein für deine Kochgewohnheiten und Familien-Wunschgerichte findest.



B

B. Pizza Set

Enthält Großer Pizzazauberer *plus* (S. 23), Pizzaschieber (S. 23), Teigroller (S. 29) und Pizzaschneider Plus (S. 33).

#100573 135,00 € Du sparst 11,80 €!



C

C. Picknickfreude

Set aus: Großer runder Stein (S. 25), Teigroller (S. 29), Teigunterlage (S. 29) und Microplane® grobe Reibe (S. 33).

#100233 180,00 € Du sparst 15,60 €!



D

D. Brotliebe

Enthält Ofenmeister (S. 25), Große Nixe (S. 28) und Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber (S. 33).

#100232 150,00 € Du sparst 18,00 €!

Die perfekte Kombination aus Edelstahl und Antihaf

A

B

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



Unsere Edelstahl-Antihft-Pfannen

- Auf dem Antihft-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
- PFOA-frei

NEU > Edelstahl-Antihft-Wok Set

Enthält A, B, Nylon-Abtropflöffel (S. 33) und Santokumesser - blau (S. 33).

#100653 269,00 €

Du sparst 32,70 €!

A. Edelstahl-Antihft-Wokpfanne mit Glasdeckel

Die hohen, schalenförmigen Ränder eignen sich hervorragend zum Braten und Sautieren. Inklusive Deckel. 30 cm Durchmesser. 4,7 l Fassungsvermögen.

#100111 239,00 € ③

B. Schneidebrett

33 x 23 cm

#1012 21,90 € ②

C. Edelstahl-Antihft-Pfanne 25 cm

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

#2087 165,00 € ③

D. Edelstahl-Antihft-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 € ③

E. Knoblauchscheider

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

#1113 23,00 € ③

F. Edelstahl-Helferkarussell

Die Mitte ist abnehmbar. Mit versteckter, platzsparender Löffelablage im Boden. Dreht sich auch bei maximaler Befüllung sehr leicht.

#2013 43,90 € ②

Siehe auch:

Sautézange (S. 33)



Durch das Wabengitter kannst du geschmackvolle Soßen kreieren.



Echte Hitze-Wunder

Die Gusseisen Kollektion hat mich von der ersten Sekunde an begeistert. Die Handhabung und die Ergebnisse mit tollen Röstaromen sind ein Traum – endlich gibt es Pfannen, die für Induktion geeignet sind. Für mich eines der Highlights aus dem Produktsortiment von Pampered Chef!

Jennifer Schutzbier

Ich bin Pampered Chef-Direktorin mit Herz. Für mich ist es nicht einfach nur ein Job, sondern der passende Job, der sich toll in mein Leben mit Kindern und Familie integrieren lässt.



Unser Gusseisen

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

Gusseisen Set

Enthält A, Kleiner Küchenhobel (S. 31), Gemüseschäler (S. 33) und Mini Packs an! (S. 12).

#100575 150,00 €

Du sparst 12,50 €!

A. 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 €

B. Gusseiserne Bratpfanne 25 cm

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

#100178 65,00 €

C. Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm

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

#100250 35,00 €



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
- PFOA- und PTFE-frei

D. Rockcrok® Grillstein

Grillstein, z. B. für empfindliches und zartes Grillgut, Pizza, Fladenbrot & mehr. Auch für Backofen und Backofengrill geeignet! Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens. 38 cm Durchmesser, 42 cm mit Griffen
#3150 89,00 € ©

E. 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 € ©

F. Rockcrok® Kleiner Grillstein

Grille kleine Portionen, Frühstück, Snacks und mehr! Durch den Rand verbleiben die Zutaten auf dem Stein. 23 x 23 cm; 30 cm mit Griffen.
#3158 44,90 € ©

Siehe auch:

Mini Packs an! (S. 12)

Elegant und vielseitig

Unser Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen zeichnet sich durch sein charakteristisches Design, unendliche Vielseitigkeit und einfache Pflege aus. Teste selbst, was unsere Kollektion zu bieten hat. Je häufiger du sie verwendest, desto mehr wirst du sie lieben.



A

Unser Emailliertes Gusseisen

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



B



C



D



E



A. 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf
Ideal für große Portionen für die ganze Familie, Suppen, Eintöpfe und Chili. Der Deckel mit breitem Griff lässt sich (mit Ofenhandschuhen) leicht greifen und sorgt für ein automatisches Begießen und somit für zarte, saftige und schmackhafte Speisen. 32 x 31 x 20 cm mit Griffen.
#100249 165,00 € ③

B. 1 Liter Emaillierter gusseiserner Baker
Ideal für Aufläufe, Desserts, Frühstücksgerichte, Gemüse, Obstcrumble und vieles mehr. 25 x 18 x 4,4 cm mit Griffen.
#100248 65,00 € ③

C. 2 Liter Emaillierter gusseiserner Baker
Perfekt für überbackene Kartoffeln, Aufläufe, Pasteten, Gratins und vieles mehr. 34 x 22 x 5 cm mit Griffen.
#100247 90,00 € ③

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 € ②

E. 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 € ②

F. NEU > Emaillierte gusseiserne Grillpfanne
In unsere größte Auflaufform passt auch dein Festtagsbraten. Inkl. Edelstahl-Rost. Griffe sind für die Lagerung einklappbar. Abmessungen inkl. Griffe: 44,5 x 27 x 9 cm. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens.
#100593 199,00 € Pfanne ③; Rost ③

G. NEU > Emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel
Ideal zum Anbraten, Sautieren und Schmoren. Inkl. Deckel für ein automatisches Begießen. 34,5 x 12 cm. 3,8 l.
#100594 180,00 € ③

H. NEU > Emaillierter gusseiserner Topf Set
Enthält A, Mini Packs an! (S. 12) und Nylon Schöpflöffel (S. 33).
#100654 179,00 € Du sparst 20,00 €!

I. NEU > Silikonuntersetzer
Set mit drei Untersetzen. Hitzebeständig bis 230 °C.
#100366 39,00 € ②

Siehe auch:
NEU > Schneebesen für Soßen (S. 33)



Großartige
Suppenküche - ganz
praktisch zubereitet.



Die Stoneware *plus* Kollektion

Der Krustenschneider
gelangt bis an den Rand
der Formen.

A

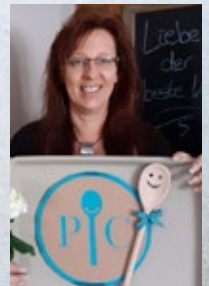


B

Mit der Stoneware plus ergeben sich jetzt noch mehr Möglichkeiten! Allein durch die Tatsache, dass sie bis 260 °C hitzebeständig ist und dass ein Vorheizen möglich ist, bietet sie mir jetzt grenzenlosen Koch- und Backspaß, den ich super gerne mit meinen Kunden teile!

Susanne Gawlik

Ich bin als Beraterin bei Pampered Chef gestartet und habe mein Hobby zum Beruf gemacht. Leitende Direktorin bin ich geworden, weil ich meine Leidenschaft und Begeisterung für die Produkte mit anderen teilen durfte und damit auch neue Berater für mein Team gewinnen konnte.



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
- Hitzebeständig bis 260 °C.
- Vorheizen möglich
- Spülmaschinenfest
- Inklusive Reinigungsschaber
- Geeignet für Backöfen mit Ober-/Unterhitze, Heißluft/Umluft und Mikrowelle
- Die Stoneware *plus* erkennst du an diesem Muster auf der Unterseite.



Pizza Set

Enthält Pizzaschneider Plus (S. 33), Teigroller (S. 29) und A-B.

#100573 135,00 € Du sparst 11,80 €!

A. 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 € ②

B. 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

C. Pizzazauberer *plus*

Genau die richtige Größe für Brownies, Kekse und Plätzchen, ein leckeres Abendessen für zwei, Ofengemüse und das Aufwärmen von Resten. 40 x 33,5 cm mit Griffen.

#100252 55,00 € ③

D. **NEU** > Meins! *plus*

24,5 cm. 28,5 cm mit Griffen.

#100253 39,00 € ③

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 € ③

F. Ofenzauberer *plus*

Perfekt für Pizza und vieles mehr! Es gibt so viele köstliche Dinge, die man auf diesem Stein zubereiten kann. 34 x 23,5 cm mit Griffen.

#100255 49,90 € ③

G. **NEU** > Kleiner Ofenzauberer *plus*

23,5 x 19,5 cm

#100256 39,00 € ③

H. 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

I. Zauberkasten *plus*

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

#100221 49,00 € ③

Siehe auch:

SauberFix (S. 34)



B



C



D

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



E „James“



F



G

Passt auch in den Deluxe Air Fryer (S. 12).



H „Finn“



I

„Henry“

Stoneware zum Zubereiten und Servieren

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. 15



Günstiger im Set. Siehe S. 15

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

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

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. Kleiner Zaubermeister

Optimal 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

E. 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

F. Stoneware rund

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

#100044 59,00 € ③

G. NEU > Madeleine-Form aus Stoneware

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

#100592 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. 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

J. 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

K. Rechteckige Ofenhexe®

Für Gratin, Aufläufe, Kuchen & vieles mehr. Außen ca. 39 x 25 cm, Höhe ca. 7 cm, 3,3 l.

#1423 79,00 € ③

L. 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 € ②



D „Lily“



E



F „Leila“



G



H „Tobi“



I „Max“



J

K



L

Backen macht Freude

Von den Backformen bin ich schon lange begeistert. Mit der Form für Nummern und Buchstaben hat Pampered Chef genau meinen Nerv getroffen. Durch das einfache Stecksystem sind wahnsinnig toll aussehende Torten ein Kinderspiel. Der Knaller für jedes Fest!

Stefanie Schwaiger

Familie und Karriere? Ja, das geht! Ich liebe die Tätigkeit als Beraterin und Direktorin bei Pampered Chef, weil sie sich einfach perfekt in meinen Familienalltag integrieren lässt.



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 > Nummern und Buchstaben

Kuchenform Set Enthält A-C.

#100652 84,00 € Du sparst € 10,80 €!

A. Kuchenform für Nummern und Buchstaben

Enthält 1 Backform, 8 Einsätze und 1 Kuchenschneidewerkzeug. Verwende das Raster am Boden zum Ausrichten der Einsätze. Antihaft-Beschichtung. 25,5 x 46 x 5,5 cm mit Griffen. Handreinigung. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens.

#100279 45,00 € ③

B. Garnierspritze „Easy“

Softgrip-Griff für angenehme Handhabung. Rostfreier Daumenhebel für einhändiges Dekorieren. Inkl. 6 Spitzenaufsätze. Fassungsvermögen 300 ml. Spülmaschinenfest.

#100260 29,90 € ③

C. Edelstahl-Streufix

Geeignet für Puderzucker, Kakaopulver oder Zimtzucker. Das gewölbte Sieb sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Zuckers.

#100023 19,90 € ②

D. Mini-Kuchen

Verschenke doch einmal kleine Küchlein oder backe 8 kleine Brote mit verschiedenen Geschmacksrichtungen. Pro Mulde ca. 150 ml Füllmenge. 40 x 28 cm

#100020 24,90 € ③

E. NEU > Springform, 23 cm

Leichtes Entfernen dank Antihaft-Beschichtung. Die Kanten werden jedes Mal schön und glatt. Erhitzt schnell. Hitzebeständig bis 230 °C. 23 cm, ca. 2,75 l

#100596 29,00 € ③

F. Kranzform

Für alle typischen Gugelhupfrezepte. Passt auch für 1 Paket Kuchen-Backmischung. 26 cm, ca. 2,8 l

#1603 20,90 € ③

G. Keep & Carry

Der perfekte Aufbewahrungsdeckel für die Artikel: Brownieform Deluxe, Muffinform Deluxe, Mini-Kuchen, Donut-Backform und Kuchenriegel-Form

#1736 24,90 € ②

H. Donut-Backform

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

#100019 24,90 € ③

I. Brownieform Deluxe

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

#1544 29,00 € ③

J. Muffinform Deluxe

Klassische Muffinform für deine Lieblingsmuffins und Cupcakes. 12 Mulden à 75 ml. 40 x 28 cm.

#1601 29,00 € ③

K. Mini-Muffin-Form Deluxe

Für 24 Mini-Muffins, -Kuchen oder kleine, feine (Obst-) Törtchen. Insgesamt ca. 600 ml Fassungsvermögen. 40 x 26 cm. Antihaft-Beschichtung

#1606 29,00 € ③

Entriegele die Metallbasis für einen Kuchen mit sauberen Kanten!



Nixen

- Glasschüsseln mit Deckel
- Offene Griffe für leichtes Stapeln
- Breiter Ausguss für einfaches Ausgießen
- Mit Maßanzeige für Liter und Milliliter sowie Tassen und Unze
- 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

E. Kuchengitter 2er-Set

Kuchengitter einfach platzsparend übereinander stapeln. Gitter mit Antihaltoberfläche. 46 x 25 cm
#1588 49,00 € ③
Du sparst 4,00 €!
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. 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



I. 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. Mikrowelleneignend. 4er-Set: 60 ml, 250 ml, 500 ml und 1 l. Spülmaschinenfest

#100193 34,00 € ②

J. Silikonpinsel

Pinsele Soßen, geschmolzene Butter, Öl und Eier auf Speisen und Gebäck! Bleibt geruchsneutral und lange schön. 22 cm. Spülmaschinenfest

#1755 14,00 € ③

K. 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

L. 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

M. 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

N. 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

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. Snack-Maker-Set

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

#100001 27,90 € ②

F. Super-Hacker

Rostfreie, rotierende Klingen hacken Früchte, Gemüse, Nüsse und gekochtes Fleisch schnell und mühelos. Kleine Lebensmittel auf flexiblem Untersatz hacken. 23,5 cm groß.

#2585 47,90 € ⑤

G. Edelstahl-Siebe

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

#2797 40,00 € ③

H. Zitruspresse

Zitronen und Limetten leicht auspressen. Beschichtetes Aluminium. Korrosionsfrei.

#2595 25,50 € ③

NEU ► Nachhaltigkeits-Set Enthält I-K.

#100651 30,00 € Du sparst 6,70 €!

I. Wiederverwendbare Obst- und Gemüsebeutel

In den wiederverwendbaren, maschinenwaschbaren Beuteln kannst du Produkte sicher aufbewahren, waschen und trocknen. Umfasst drei farbig gekennzeichnete Beutel mit Kordelstopfverschluss: Klein (20 x 29,5 cm), mittel (29,5 x 34 cm) und groß (30 x 39 cm).

#100363 9,90 € ②

J. Bienenwachswürfel

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

#100464 9,90 €

K. Bienenwachstücher

Reduziere deinen Abfall mit diesen 100 % natürlichen und wiederverwendbaren Tüchern. Verwendung auf Behältern oder zum Einwickeln von Lebensmitteln. Hergestellt aus Bio-Baumwolle, Bienenwachs, Jojobaöl und Kiefernharz. Das Set enthält drei quadratische Tücher (20 cm, 28 cm und 33 cm). Handwäsche.

#100362 16,90 €

L. Entkerner

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

#100267 12,90 € ③

M. TausendSchön

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

#1136 26,90 € ③

N. 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

O. 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

Zitrusfrüchteschäler

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

#100269 3,50 € ②

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.



Cleverer Küchenhelfer



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



Zum Aufbewahren
einfach falten!

Perfekt, um Reste aus
dem Deluxe Blender
zu entnehmen.

Microplane® Reiben

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

A. Microplane® Reibe

Ganz fein gerieben: z.B. Hartkäse, Schale von Zitrusfrüchten, Nüsse, Ingwer. Inkl. Lebensmittelaufsatz
#1105 40,90 € ③

B. Microplane® grobe Reibe

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

C. 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

D. Nylon-Abtropflöffel

ca. 33 cm
#2009 16,90 € ②

E. Nylon-Wender

Alle Nylon-Helfer sind hitzebeständig bis 230 °C.
#2011 16,90 € ②

F. Nylon-Abtropfwender

ca. 25,5 cm
#2012 14,90 € ②

G. Nylon Schöpflöffel

Schöpfen, Abseihen und Gießen – alles mit einem Schöpflöffel! Mit 250 ml Inhalt eignet er sich auch zum Portionieren beim Servieren. Hitzebeständig bis 230 °C. Spülmaschinenfest.
#100126 20,00 € ②

H. 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 € ③

I. 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 € ②

J. Kochzange

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

K. NEU > Pastazange

Nudeln greifen, mischen und servieren, ohne sie zu zerreißen. Silikonspitzen sind hitzebeständig bis 230 °C und zerkratzen kein Antihaf-Kochgeschirr. Zur Aufbewahrung verschließbar. 33 cm.
#100359 25,00 € ③

L. Schaber „Classic“ 28 cm

#1650 13,90 € ③

Schaber-Set

Unsere Schaber werden nicht reißen, brennen, schmelzen oder verfärben. Enthält M-O. Spülmaschinenfest

#100650 40,00 € ③

Du sparst 9,40 €!

M. Kleiner „Mix ‘N Scraper“-Schaber 26 cm

#1659 17,50 € ③

N. „Mix ‘N Scraper“-Schaber 30 cm

#1657 19,90 € ③

O. Mini „Mix ‘N Scraper“-Schaber 23 cm

#1656 12,00 € ③

P. Gemüseschäler

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

Messer-Set

Enthält Q-X und Küchenschere.

#1609 425,00 €

Du sparst 127,00 €!

Q. Brotmesser

Die gezackte Klinge ist perfekt für krosses Brot, empfindliche Kuchen & mehr. 20 cm Klinge
#1582 89,90 € ③

R. Kochmesser

Hacken, schneiden und würfeln wie ein Profi. 20 cm Klinge
#1575 99,90 € ③

S. 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

T. Allzweckmesser

Dieses Messer in handlicher Größe kann fast alles. 13 cm Klinge
#1576 56,50 € ③

U. Tomatenmesser

Schneidet Tomaten, Brötchen und anderes Gebäck ohne zu zerquetschen. 13 cm Klinge
#1578 56,50 € ③

V. Schälmesser

Für wendiges Schneiden und Schälen von kleinen Lebensmitteln. 7,5 cm Klinge
#1579 44,90 € ③

W. 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

X. 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

Beschichtete Messer

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

Y. Brotmesser – grau

Ca. 20 cm Klinge
#1517 25,90 € ②

Z. Kochmesser – blau

Ca. 17,8 cm Klinge
#1516 24,90 € ②

AA. Santokumesser – blau

Ca. 12,7 cm Klinge
#1514 23,90 € ②

BB. Allzweckmesser – grün

Ca. 11,4 cm Klinge
#1508 18,90 € ②

CC. Tomatenmesser – rot

Ca. 11,4 cm gezackte Klinge
#1509 18,90 € ②

DD. Schälmesser – rot

Ca. 6,9 cm Klinge
#1507 15,90 € ②

EE. 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

FF. Pizzaschneider Plus

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

GG. Mixen & Zerkleinern

Die abgeschrägten Windrad-Klingen mischen und zerkleinern Lebensmittel schnell. 27 cm.
#2583 13,50 € ⑤

HH. Große Sieb-Schaukel

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

II. 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

JJ. 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



























KK. NEU > Schneebesen für Soßen

Mache glatte Soßen und Mehlschwitze. Der Silikonkopf ist bis 230 °C hitzebeständig und eignet sich für jedes Kochgeschirr, auch mit Antihaf-Beschichtung. Abgewinkelter Griff für bequemen Gebrauch. 28 cm.
#100483 16,90 € ③










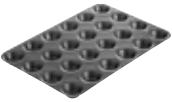









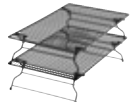
Erklärung der Symbole

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

STONEWARE

						
		NEU > Meins! plus S. 23 #100253 39,00 € Ⓢ	Pizzazauberer plus S. 23 #100252 55,00 € Ⓢ	Großer Pizzazauberer plus S. 23 #100251 69,00 € Ⓢ	NEU > Kleiner Ofenzauberer plus S. 23 #100256 39,00 € Ⓢ	Ofenzauberer plus S. 23 #100255 49,90 € Ⓢ
						
Großer Ofenzauberer plus S. 23 #100384 79,00 € Ⓢ	Zauberstein plus S. 23 #100280 60,00 € Ⓢ	Zauberkasten plus S. 23 #100221 49,00 € Ⓢ	Kleiner Zaubermeister S. 25 #1444 64,90 € Ⓢ	Ofenmeister S. 25 #1437 118,00 € Ⓢ	Runde Ofenhexe* S. 25 #1390 49,00 € Ⓢ	Stoneware rund S. 25 #100044 59,00 € Ⓢ
						
Rechteckige Ofenhexe* - mittel S. 25 #1422 61,90 € Ⓢ	Rechteckige Ofenhexe* S. 25 #1423 79,00 € Ⓢ	Großer runder Stein S. 25 #1379 74,90 € Ⓢ Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.	Runde Servierplatte S. 25 #100098 79,00 € Ⓢ	Snack & Dip Set – Stoneware S. 25 #100106 99,00 € Ⓢ	12er-Snack S. 25 #1465 59,00 € Ⓢ	NEU > Madeleine-Form aus Stoneware S. 25 #100592 59,00 € Ⓢ
						
Mini-Kastenform S. 25 #1418 59,00 € Ⓢ	Stoneware Grundset S. 15 #100312 115,00 € Ⓢ	Brotliebe S. 5, 15 #100232 150,00 €	Picknickfreude S. 11, 15 #100233 180,00 €	Pizza Set S. 15, 23 #100573 135,00 €	◆ SaubersFix 3er-Set #100258 2,90 € Ⓢ	Das Pampered Chef Koch- und Backbuch S. 25 #100307 29,90 € Ⓢ

BACKEN

						
◆ Kochbuch „Stoneware“ Entdecke die Rezeptwelt der Stoneware-Küche! #1993 7,90 € Ⓢ	Teigroller S. 29 #1485 28,90 € Ⓢ	SahneQuick S. 11 #1461 34,90 € Ⓢ	Teigmischer & -spender S. 11 #100082 59,90 € Ⓢ	Silikonpinsel S. 29 #1755 14,00 € Ⓢ	Garnierspritze „Easy“ S. 27 #100260 29,90 € Ⓢ	Keep & Carry S. 27 #1736 24,90 € Ⓢ
						
Brownieform Deluxe S. 27 #1544 29,00 € Ⓢ	Muffinform Deluxe S. 27 #1601 29,00 € Ⓢ	Mini-Muffin-Form Deluxe S. 27 #1606 29,00 € Ⓢ	NEU > Springform, 23 cm S. 27 #100596 29,00 € Ⓢ	Kranzform S. 27 #1603 20,90 € Ⓢ	Donut-Backform S. 27 #100019 24,90 € Ⓢ	Mini-Kuchen S. 27 #100020 24,90 € Ⓢ
						
Kuchenform für Nummern und Buchstaben S. 27 #100279 45,00 € Ⓢ Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.	NEU > Nummern und Buchstaben Kuchenform Set S. 27 #100652 84,00 €	Teigunterlage S. 29 #1718 45,90 € Ⓢ	Edelstahl-Streifux S. 27 #100023 19,90 € Ⓢ	Kuchengitter S. 28 #1587 26,50 € Ⓢ	Kuchengitter 2er-Set S. 28 #1588 49,00 € Ⓢ	

ELEKTRONISCHE KÜCHENHILFER

Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs.



NEU > Deluxe Air Fryer
S. 12
#100461 299,00 € ②



Deluxe Blender
S. 12
#100222 349,00 € ③



Deluxe Blender Becher
S. 12
#100326 35,00 € ②



Deluxe Blender Becher und Adapter Set
S. 12
#100325 89,00 € ②



Digitales Küchenthermometer
S. 8
#100121 55,00 € ②



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

KOCHEN



Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm
S. 18
#100250 35,00 € ③



Gusseiserne Bratpfanne 25 cm
S. 18
#100178 65,00 € ③



Gusseiserne Bratpfanne 30 cm
S. 18
#100179 99,00 € ③



Gusseisen Set
S. 18
#100575 150,00 €



1 Liter Emaillierter gusseiserner Baker
S. 21
#100248 65,00 € ③



2 Liter Emaillierter gusseiserner Baker
S. 21
#100247 90,00 € ③



5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf
S. 21
#100249 165,00 € ③



NEU > Emaillierter gusseiserner Topf Set
S. 21
#100654 179,00 €



NEU > Emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel
S. 21
#100594 180,00 € ③



NEU > Emaillierte gusseiserne Grillpfanne
S. 21
#100593 199,00 €
Pfanne: ③; Rost: ③



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



NEU > Edelstahl-Antihaf-Wok Set
S. 17
#100653 269,00 €



Rockcrock® kleiner Grillstein
S. 19
#3158 44,90 € ③



Rockcrock® Grillstein
S. 19
#3150 89,00 € ③
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.



Großer Rockcrock® Grillpfanne
S. 19
#3140 118,00 € ③



Feines Sieb
S. 7
#100124 55,00 € ③



Pizzaschieber
S. 23
#100257 29,00 € ②



Mini Packs an!
S. 12
#100176 14,00 € ②



Packs an! Silikonhandschuh-Set
S. 21
#100198 40,00 € ②



NEU > Silikonuntersetzer
S. 21
#100366 39,00 € ②



Tiefkühlbecher 6er Set
S. 7
#100158 60,00 € ②



Sautézange
S. 17
#2956 19,90 € ③



NEU > Pastazange
S. 33
#100359 25,00 € ③



Kochzange
S. 33
#2955 31,00 € ③



Kartoffelstampfer
S. 33
#100268 19,90 € ②



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



Nylon-Abtropföffel
S. 33
#2009 16,90 € ②



Nylon-Abtropfwender
S. 21
#2012 14,90 € ②



Nylon Schöpflöffel
S. 33
#100126 20,00 € ②



Nylon-Wender
S. 33
#2011 16,90 € ②



Portionier- und Servierheber
S. 33
#100286 14,90 € ②



Große Sieb-Schaukel
S. 33
#1622 12,50 € ②



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

SCHNEIDEN



Edelstahl-Helferkarussell
S. 17
#2013 43,90 € ②



Helferset aus Silikon und Holz
S. 21
#100219 30,00 € ②



Schneidebrett
S. 17
#1012 21,90 € ②



◆ Großes Schneidebrett mit Safrillen
Ca. 30 x 45 cm.
#1023 39,00 € ②



Gemüschäler
S. 33
#1071 12,50 € ②



Super-Hacker
S. 31
#2585 47,90 € ③



Knoblauchschnyder
S. 17
#1113 23,00 € 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



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



Messerblock
S. 33
#1583 57,50 € ③



Messer-Set
S. 33
#1609 425,00 €



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



Mini-Schälmesser
S. 33
#100034 3,90 € ⑤



Mini-Schälmesser-Set
S. 33
#100035 9,90 € ⑤



Microplane® Zester
S. 33
#1107 17,90 € ③



Microplane® Reibe
S. 33
#1105 40,90 € ③



Microplane® grobe Reibe
S. 33
#1129 45,90 € ③



Nylonmesser
S. 29
#1169 9,00 € ②

HELPER



Pizzaschneider Plus
S. 33
#1303 19,90 € ③



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



TausendSchön
S. 31
#1136 26,90 € ③



Entkerner
S. 31
#100267 12,90 € ③



Zitrusfrüchteschäler
S. 31
#100269 3,50 € ②



**Zitrusfrüchte- und
Zwiebelschäler Set**
S. 31
#100265 6,50 € ②



Nixe
S. 28
#2432 27,50 € ⑤



Große Nixe
S. 28
#2431 32,50 € ⑤



Zitruspresse
S. 31
#2595 25,50 € ③



Messbecher-Quartett
S. 33
#100193 34,00 € ②



Knoblauchpresse
S. 29
#2576 28,00 € ③



**NEU > 1 Liter isolierte
Servierschüssel**
S. 8
#100262 55,00 €



**NEU > 2,4 Liter isolierte
Servierschüssel**
S. 8
#100263 69,00 €



Elfenpaar
S. 31
#1742 19,50 € ⑤



Große Elfen
S. 31
#1743 27,50 € ⑤



Kleine Elfen
S. 31
#1825 29,50 € ⑤



Langer dünner Schaber
S. 33
#100192 13,90 € ③



**Mini „Mix 'N Scraper“-
Schaber**
S. 33
#1656 12,00 € ③



**Kleiner „Mix 'N Scraper“-
Schaber**
S. 33
#1659 17,50 € ③



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



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



NEU > Schaber-Set
S. 33
#100650 40,00 € ③



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



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



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



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



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



Snack-Maker-Set
S. 31
#100001 27,90 € ②



Edelstahl-Siebe
S. 31
#2797 40,00 € ③



Edelstahl-Rührschüssel-Set
S. 31
#1735 99,50 € ⑤



Bienenwachstücher
S. 31
#100362 16,90 €



Bienenwachswürfel
S. 31
#100464 9,90 €



Wiederverwendbare Obst- und Gemüsebeutel
S. 31
#100363 9,90 € ②



NEU > Nachhaltigkeits-Set
S. 31
#100651 30,00 €



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 Öfenhexen-Familie.
In 3 passenden Größen.
#1761 34,90 € ②

„Wir helfen die Umwelt zu schützen“

Schritt für Schritt – jeden Tag ein bisschen besser:

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

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

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

Somit sparen wir jedes Jahr mehrere Tonnen Plastikmüll und werden Schritt für Schritt –

jeden Tag *ein bisschen besser.*

Willkommen im Pampered Chef Team

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

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



Super Starter Programm

Dies sind 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





Jetzt Berater/in werden!
WÄHLE DAS PASSENDE SET, UM JETZT ZU STARTEN.

Basis Starter Set
69,00 €

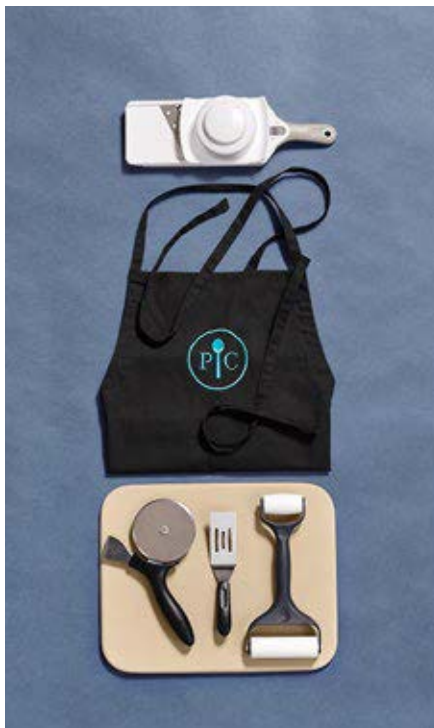
Wert über 165,00 €**

Profi Starter Set
145,00 €

Wert über 435,00 €**

Deluxe Starter Set
299,00 €

Wert über 720,00 €**



Wie es weitergeht, liegt ganz bei dir!
Als Gastgeber/in kannst du bis zu 50,00 € sparen. Frage deine/n Berater/in!

*Inklusive Produkte, Schürze, Tasche und Geschäftsunterlagen.

**Inklusive Produkte, Schürze 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 unternimmt.

- 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 19 € 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. September 2021 bis 28. Februar 2022. 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.

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



pamperedchef®

© 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. PW1857-09/21