

pampered chef





Gemeinsam genießen – fit in den Sommer

Mit den spielend leichten Rezepten, frühlingsfrischen Zutaten und den geeigneten Koch- und Backutensilien von Pampered Chef startet jeder mit Hochgenuss in den Frühling. Egal ob auf dem Weg zur Bikinifigur oder auf der Suche nach frischen Vitaminen nach dem Winter – auf den nächsten Seiten finden sie die richtige Inspiration.

INHALTSVERZEICHNIS

Stoneware – glasiert	4–9
Stoneware – unglasiert	10–11
Rockcrok®	12–13
Backbleche für alle Fälle	14
Edelstahl-Antihaf-Pfannen	15
Stilvoll servieren.....	16–17
Messerscharf.....	18–19
Praktische Helfer	20–23
Schüsseln & Co.....	24–25
Backvergnügen	26–29
Kinder-Produkte	30–31
Zubehör.....	32–37
Unser bestes Angebot.....	39
Gastgeber Bonusprogramm	40
½ Preis für Gastgeber/innen	40

REZEPTE IN DIESER AUSGABE

Früchte-Keks-Pizza.....	6
Zitronenhähnchen.....	7
Spargeltarte	7
Zimtschnecken	7
Nuss-Sonne	9
Farmer Pizza	20
Kartoffel-Zucchini-Gratin	21
Pfirsich-Creme-Nachos	22
Griechischer Gurken-Nudel-Salat ..	23
Schokoladen-Donuts	31

Erklärung der Symbole

- 30 Gibt die Garanzzeit in Jahren an.
- ★ Diese Produkte finden Sie im Super-Starter-Kit.

Rezepte finden Sie unter
WWW.PAMPEREDCHEF.DE

ELEGANT *auf den* TISCH

STONEWARE – GLASIERT



E



F



G

A. 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 Antihafteigenschaften besitzt. Außenglasur in Delphin. Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 7 cm, fasst ca. 3 l

#100044 € 59,00 ③ 4.900 Punkte



Sets: mehr für weniger



B. Stoneware Grundset

Entdecken Sie mit diesem Set die leckere Welt der Stoneware! Das Set umfasst die rechteckige Ofenhexe® (39 x 24,5 cm; 3,3 l) und den Zauberstein (38 x 30 cm). Mit glasierter Ofenhexe®

#1554 € 115,00 ③

9.800 Punkte

Sie sparen € 20,00!

C. Pizza Party-Set

Alles für selbst gemachte Pizza & Co: Zauberstein, Microplane® grobe Reibe mit Lebensmittelaufsatz, kleiner Servierheber, Teigroller und Pizzaschneider Plus

#1384 € 142,00 ③

12.000 Punkte

Sie sparen € 17,70!

D. Brotzeit

Selbst gemachtes Brot – einfach unwiderstehlich! Im Kleinen Zaubermeister wird es außen knusprig und innen saftig. Mit den passenden Helfern (#2431 und #1657) rührt sich der Teig wie von selbst.

#100054 € 104,90

8.500 Punkte

Sie sparen € 12,40!

Servierschüsseln

Zubereiten, servieren und aufbewahren in der gleichen vielseitigen Schüssel. Die große ist perfekt für überbackene Pasta & Aufläufe, gebratenes Gemüse und Salate; die kleinen Schüsseln sind für Dips und Beilagen.

E. Kleine Servierschüssel – Sand

2er-Set. Durchmesser ca. 16,5 cm; 500 ml. Glasur außen und innen Sand.

#1456 € 29,90 ③ 2.675 Punkte

F. Kleine Servierschüssel – Delphin

2er-Set. Durchmesser ca. 16,5 cm; 500 ml. Glasur außen und innen Delphin.

#1455 € 29,90 ③ 2.675 Punkte

G. Große Servierschüssel – Sand

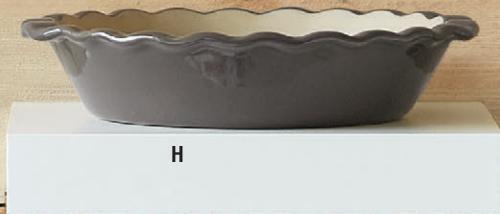
Durchmesser ca. 32 cm; ca. 3,5 l. Glasur außen und innen Sand.

#1454 € 52,90 ③ 4.200 Punkte

H. Pieform – Delphin

Pieform mit Muschelrand für Pies, kleine Kuchen und Desserts. Ca. 1,5 l. 23 cm innen, 4 cm hoch.

#1447 € 59,90 ③ 4.925 Punkte



H



I „Lily“



K

L

M

J



N

„White Lady“



R



S

T

U

I. „Lily“ 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 5.500 Punkte

J. Ofenhexen-Familie

Zubereiten und anschließend darin stilvoll servieren. Für alle Ihre Lieblings Speisen – egal ob Vorspeise, Hauptgericht, Beilage oder Dessert – finden Sie die passende Größe. Klein: ca. 23 x 15 cm, 1 l. Mittel: ca. 28 x 18 cm, 2 l. Groß: 39 x 25 cm, 3,3 l.
#1424 € 163,00 ③ 13.100 Punkte

K. Rechteckige Ofenhexe® – klein

Perfekt für 1-2 Portionen eines Hauptgerichtes, für Gemüse und andere Beilagen, Vorspeisen und Desserts. Ca. 23 x 15 cm, 1 l.
#1421 € 41,90 ③ 3.450 Punkte

L. Rechteckige Ofenhexe® – mittel

Ideal für Aufläufe, Lasagne, Gemüse- oder Reisgerichte mit ca. 4 Portionen als Hauptgericht. Ca. 28 x 18 cm, 2 l.
#1422 € 61,90 ③ 5.200 Punkte

M. Rechteckige Ofenhexe®

Für Gratins, Aufläufe, Kuchen & vieles mehr. Außen ca. 39 x 25 cm, 3,3 l. Bitte prüfen Sie die Dimensionen Ihres Backofens
#1423 € 79,00 ③ 6.500 Punkte

N. „White Lady“ 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.
#1379 € 74,90 ③ 6.300 Punkte

O. Große Servierplatte

Vorspeisen, Beilagen und Hauptgerichte auf dieser wundervollen Servierplatte zubereiten und stilvoll servieren. Glasur innen Delphin, außen Sand. Ca. 39,5 x 27 cm.
#1452 € 49,90 ③ 3.925 Punkte

P. Servierplatte

Appetitthäppchen, Vorspeisen und Beilagen auf dieser wundervollen Servierplatte zubereiten und stilvoll servieren. Glasur innen Delphin, außen Sand. Ca. 33 x 22 cm.
#1453 € 44,90 ③ 3.700 Punkte

Q. Runder Zaubermeister

Für ein Hauptgericht für Zwei, Beilagen für Vier, Dessert für Sechs oder ein leckeres Brot. Für Backofen oder Mikrowelle. Durchmesser ca. 23 cm, 1,5 l.
#1476 € 59,90 ③ 4.925 Punkte

R. 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. Gleiche Füllmenge wie Vorgänger!
#1437 € 118,00 ③ 10.000 Punkte

S. NEU> Bäker-Weiß

Jetzt in neuer Farbe 1,9 l, 20 x 20 cm. Im kleinen Haushalt optimal für Hauptgerichte wie Lasagne und Gratins. Im größeren Haushalt für Beilagen wie Kartoffelgratin, Risotto, Gemüse & Co – oder Desserts und Kuchen.
#1419 € 59,99 ③ 5.200 Punkte

T. NEU> Großer Bäker

3,4 l, Backfläche ca. 30 x 26 cm; Gesamtgröße ca. 41,5 x 30 cm. Perfekt für Aufläufe, Fleischgerichte, Kartoffel- und Nudelgratins, Ofengemüse, Obstkuchen.
#1389 € 69,99 ③ 5.800 Punkte

U. NEU> Flacher Bäker – groß

Backfläche ca. 33 x 29,5 cm; Gesamtgröße ca. 43 x 32,5 cm. Für knusprige Kartoffelgratins, herzhafte Tartes, Kuchen & vieles mehr.
#1416 € 69,99 ③ 5.800 Punkte

Pizza mal anders

„White Lady“

A

Das Rezept für die Früchte-Keks-Pizza finden Sie auf WWW.PAMPEREDCHEF.DE



A. „White Lady“ 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.

#1379 € 74,90 ③ 6.300 Punkte

B. Teigroller

Der Teigroller hat zwei verschiedene Größen zum Ausrollen und Formen in Backformen. Das abnehmbare Gebäckwerkzeug hilft Ihnen, dekorative Kuchenränder zu gestalten und den Teig einzustechen. Spülmaschinenfest

#1485 € 28,90 ③ ★ 2.600 Punkte

C. 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 1.500 Punkte

D. 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 1.300 Punkte

Stilvoll servieren

Aus dem Ofen direkt auf den Tisch. Glasierte Stoneware mit polierter Oberfläche und ergonomischen Griffen. Außenglasur in weiß; innen unglasiert.

E. NEU > Bäker-Weiß

Jetzt in neuer Farbe 1,9 l, 20 x 20 cm. Im kleinen Haushalt optimal für Hauptgerichte wie Lasagne und Gratin. Im größeren Haushalt für Beilagen wie Kartoffelgratin, Risotto, Gemüse & Co – oder Desserts und Kuchen.

#1419 € 59,99 ③ 5.200 Punkte

F. NEU > Großer Bäker

3,4 l, Backfläche ca. 30 x 26 cm; Gesamtgröße ca. 41,5 x 30 cm. Perfekt für Aufläufe, Fleischgerichte, Kartoffel- und Nudelgratin, Ofengemüse, Obstkuchen.

#1389 € 69,99 ③ 5.800 Punkte

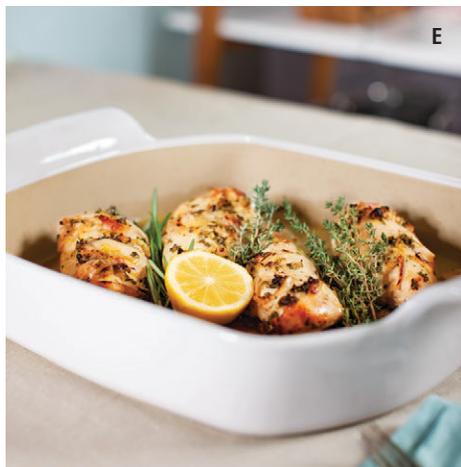
G. NEU > Flacher Bäker – groß

Backfläche ca. 33 x 29,5 cm; Gesamtgröße ca. 43 x 32,5 cm. Für knusprige Kartoffelgratin, herzhafte Tartes, Kuchen & vieles mehr.

#1416 € 69,99 ③ 5.800 Punkte

Zeitlose BÄKER

PERFEKT AUCH ZUM SERVIEREN



Zitronenhähnchen

Zubereitung ca. 20 Minuten, fertig in 60 Minuten

Zutaten (ca. 4 Portionen)

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| 2 unbehandelte kleine Zitronen | Ca. 1 TL Salz |
| 1 EL Olivenöl | ½ TL Pfeffer aus der Mühle |
| 1-2 TL Honig | 4 Hähnchenbrust-Filets je ca. 250 g |
| 1 Knoblauchzehe | 1 rote Zwiebel |
| | 2 Zweige Petersilie |

Zubereitung

Backofen auf 220 °C vorheizen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und ca. 1 Esslöffel Schale auf der **Microplane® Reibe** abreiben. Zitrone mit der **Zitruspresse** auspressen und 3 Esslöffel abmessen. Knoblauchzehe ungeschält durch die **Knoblauchpresse** drücken. Alles zusammen mit Salz, Pfeffer und Öl mischen. Hähnchenbrüste in dem **Bäker – weiß** verteilen und mit der Mischung einpinseln.

Im Backofen ca. 30-40 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch innen nicht mehr rosa ist. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



Spargeltarte

Zutaten für 9 Stück

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Packung gekühlten Blätterteig (ca. 450 g) | 2 Eier |
| 15 Kirschtomaten | 180 ml Schmand |
| 250 g grüner Spargel, dünne Stangen | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 90 g Emmentaler, frisch gerieben | etwas Salz |

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig mit Hilfe des Teigrollers auf dem Boden des **großen flachen Bäckers** ausbreiten. Für ca. 15-17 Minuten im Backofen goldgelb vorbacken.

Kirschtomaten halbieren. Spargelenden abschneiden und ggf. im unteren Drittel schälen. Käse auf der groben Mikroplane-Reibe reiben. Eier, Schmand, Käse, Pfeffer und Salz verrühren.

Bäker aus dem Backofen nehmen und auf das **Kuchengitter** stellen. Käsemischung auf dem Teig streichen. Spargelstangen und Kirschtomaten darauf verteilen. Weitere 10-12 Minuten backen bis die Käsemischung gebunden ist.

Die Form aus dem Ofen nehmen und auf dem **Kuchengitter** ca. 10 Minuten abkühlen. In 9 Stücke schneiden und warm servieren.



Nuss-Sonne-Rezept



A
„White Lady“

A. „White Lady“ 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.

#1379 € 74,90 ③ 6.300 Punkte

B. 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. Außenglasur in Delphin. Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 7 cm, fasst ca. 3 l

#100044 € 59,00 ③ 4.900 Punkte

C. 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 5.500 Punkte

D. Ofenmeister

Vielseitiger Schmor- und Bratentopf für Backöfen und große Mikrowellen. Perfekt für Brote, Eintöpfe, Fleisch & Geflügel bis ca. 2 kg. Auch für Niedrigtemperatur-Garen geeignet. Außenglasur in Delphin. Außenmaß mit Deckel:

32,5 x 22 x 17 cm, 3 l

#1437 € 118,00 ③ 10.000 Punkte

Nuss-Sonne

Zutaten

Teig:

- 250 ml Milch
- 110 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- ½ Würfel Hefe
- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Ei

Füllung:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 2-3 EL Apfelmus
- 1 Eigelb + 1 EL Sahne



Von unserer Beraterin
Gabi Schuster

Zubereitung

Hefe mit lauwarmer Milch und Prise Zucker verrühren. Butter und restlichen Zucker unterrühren.

Mehl und Ei zufügen und zu einem Teig verkneten.

Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Teig halbieren und die Hälfte direkt auf der Teigunterlage rund ausrollen.

Mandeln, Zucker und Apfelmus vermischen. (Konsistenz von Streusel)

Mit dem Edelstahlportionierer Nussmasse auf dem Teig verteilen und die 2. Teigplatte darüber legen.

In der Mitte eine „Elfe“ über die Nussmasse stülpen und leicht andrücken.

Entlang dem Glasrand mit dem Pikser des Teigrollers Löcher in den Teig stechen und den Teigrand damit andrücken.

Mit dem Pizzaschneider Teig entlang der Nussbällchen einschneiden und die Teigstreifen mit dem kleinen Streicher hochkant drehen/stellen.

Ei mit Sahne verquirlen und die Sonne damit einpinseln.

180° C Ober-/Unterhitze, vorgeheizt, Rost auf der untersten Stufe.

Backzeit: ca. 30 Minuten



einfach **UNERSETZLICH!**

STONEWARE – UNGLASIERT



Unsere Stoneware Collection

- Mahlzeiten einfach mit dem Stein kochen, 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 bis 230 °C.
- Auch für Kühl- und Gefrierschrank geeignet!





E

„James“



G



F



A. Klassische Ofenhexe®

Für Gratins, Gemüse, Kuchen und andere Dinge, die Saft und viel Feuchtigkeit abgeben. Außen: ca. 39 x 25 cm. 3,3 l
#1430 € 77,50 ③ 6.450 Punkte

B. Ofenzauberer

Für alles, was saftig und spritzen kann – und wenn der Inhalt einen Halt braucht. 29 x 19 cm
#1449 € 49,90 ③ 3.925 Punkte

C. Kleiner Ofenzauberer

Für den Single-Haushalt und den kleinen Hunger. 22 x 17 cm
#1448 € 28,00 ③ 2.550 Punkte

D. Meins!

Für jeden eine eigene Pizza! Auch zum Aufwärmen von Resten in der Mikrowelle oder im Ofen. 21,5 cm Durchmesser. Mit kleinem Rand
#1387 € 24,00 ③ 2.175 Punkte

E. Pizzazauberer

Für Pizza wie bei Ihrem Lieblingsitaliener – natürlich auch für Kuchen & Co! 33 cm Durchmesser
#1341 € 45,00 ③ 3.725 Punkte

F. Zauberstein

Der Favorit für jeden Tag! Für Zöpfe, Kekse, Pizza, Pommes, Fischstäbchen uvm. Ca. 38 x 30 cm
#1350 € 56,00 ③ ★ 4.450 Punkte

G. „James“ Großer Ofenzauberer

Für Kuchen, Gebäck, Ofengemüse, Backkartoffeln. Passt fast überall. Außenmaß: 40,5 x 30 cm
#1446 € 71,90 ③ 6.075 Punkte

H. Großer Zauberstein

Viel Platz für die Steinofenküche zu Hause Bitte messen Sie Ihren Ofen aus! 44 x 33,5 cm
#1343 € 68,00 ③ 5.750 Punkte

I. Knackige Ofenhexe®

Dank hochstehender Rillen liegen Hähnchenteile, Hackbraten, Frühstücksbacon, gefülltes Gemüse und kleinere Braten nicht im eigenen Saft oder Fett. Das Bratgut wird dadurch schön knusprig, das austretende Fett sammelt sich in den Rillen. 23 x 17 x 4,5 cm. 1,9 l
#1342 € 45,00 ③ 3.725 Punkte

J. Zauberkasten

Perfekt für Brot und Kuchen in Kastenform. 23 x 13 cm. 1,4 l
#1417 € 44,50 ③ 3.675 Punkte

K. SauberFix

Der SauberFix schabt eingebackene Speisen nicht nur auf Stoneware fix ab. 3er-Set
#2610 € 4,00 ② 350 Punkte



Vielfältig einsetzbar – nicht nur in der Küche!

L. Kochbuch „Stoneware“
Entdecken Sie die Rezeptwelt der Stoneware-Küche!
#1993 € 7,90 ②
650 Punkte



rockcrok®

exklusiv bei Pampered Chef



Unvorstellbar flexibel:

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

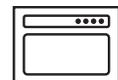
Die Revolution des Kochens – „rock“ deine Küche!

- Aus besonderem Ton, der nach dem Brennen extrem hohe Hitze – bis 400 °C – aushält!
- Rockcrok® eignet sich für alle Kochstellen mit Gas, Elektro und auch Glaskeramik, für Backöfen, Backofengrills und Mikrowellen, sowie für Gas- und Holzkohlegrills.
- Dank der gleichmäßigen Hitzespeicherung können Sie darin sogar anbraten.
- Ihr Essen bleibt extra lange heiß.
- Rockcrok® übersteht kleine „Temperaturschocks“. Sie können 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

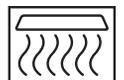
Wählen Sie eine beliebige Kombination:



KOCHSTELLE



BACKOFEN



BACKOFENGRILL



MIKROWELLE



GRILL

... und erfreuen Sie sich an eindrucksvollen Ergebnissen!



Überzeugend verkaufen – in Gebärdensprache

Ich wurde 2012 von einer Freundin zu einer Kochshow eingeladen. Die Produkte haben mich sofort begeistert, und da ich gerne und mit Leidenschaft koche, habe ich mich direkt an diesem Abend dazu entschieden bei Pampered Chef als Beraterin zu starten.

Anfangs hatte ich Zweifel, ob ich als Gehörlose im Direktvertrieb erfolgreich sein kann. Meine Kochshows wurden aber von Anfang an in der Gemeinschaft der Gehörlosen hervorragend angenommen und mittlerweile werde ich von meinen Kunden und Gastgeber immer wieder weiterempfohlen. Der Markt für Gehörlosen ist riesig und meine Kunden sind froh, in mir eine verlässliche Beraterin zu haben, welche die Kochshows in Gebärdensprache abhält.

Was mir an Pampered Chef gefällt ist, dass ich mich wertgeschätzt fühle und die Unterstützung bekomme, die ich für meine Tätigkeit als Beraterin benötige.

Was ich neuen Beraterinnen und Beratern empfehlen kann, um erfolgreich zu sein, ist: man benötigt Durchhaltevermögen, Begeisterung und Leidenschaft für die Produkte, und man muss für seine Kunden einen guten Service bieten.

Susanne Angelini

Bauzeichnerin, verheiratet
Bei Pampered Chef seit 2012



A



D



F



G



H

A. rockcrök 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 Ⓢ 7.400 Punkte

B. rockcrök 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 Ⓢ 3.700 Punkte

C. Kleiner rockcrök

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 Ⓢ 7.900 Punkte

D. rockcrök

Die perfekte Größe für jeden Tag! Alles einfach zubereiten: Anbraten, Schmoren, Backen, Überbacken und Kochen. 23 cm Durchmesser, 2,3 l

#3146 € 106,90 Ⓢ 8.950 Punkte

E. Großer rockcrök

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 € 116,90 Ⓢ 9.950 Punkte

F. Pizzaschneider Plus

Unser bewährter Pizzaschneider mit extragroßem Schneiderad und zweiseitigem Schriff sowie mit praktischem Krustenschneider. Inkl. Schutzhülle. Spülmaschinenfest

#1303 € 19,90 Ⓢ ★ 1.800 Punkte

G. 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 Ⓢ 3.175 Punkte

H. Gemüseschneider

Im Nu frische selbstgemachte „Veggie-Nudeln“ aus Obst- oder Gemüse herstellen. Für Bandnudeln, Spaghetti und Fettuccine. Der kurze Griff erleichtert das Drehen und Dank der breiten Speiserutsche gibt es wenig „Bruch“. Einfacher Klingenswechsel. Mit Klingenschutz für die sichere Aufbewahrung sowie rutschfester Basis.

#2111 € 69,90 Ⓢ 5.800 Punkte

Vom Blech weg

A

Das Rezept für die Überbackenen Gemüsetoasts mit Hummus aus weißen Bohnen finden Sie auf WWW.PAMPEREDCHEF.DE



D



F



A

B



E

F

G



C

Beschichtete Backbleche

- Aus massivem, aluminiumbeschichtetem Stahl. Korrosionsbeständig
- Dank Beschichtung bleibt das Backgut nicht haften. Die Bleche behalten so länger ihr schönes Aussehen.
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Backofen-, Backofengrill- und Gefrierschrank-sicher
- Auf dem Backrost verwenden

A. Backblech – groß

Bitte messen Sie den Backofen aus. Backfläche: 41,5 x 29 cm; Gesamtgröße ca. 45,5 x 33 cm
#1767 € 30,90 ③ 2.775 Punkte

B. Backblech – mittel

Backfläche ca. 33 x 23 cm; Gesamtgröße ca. 36 x 26 cm
#1772 € 20,90 ③ 1.900 Punkte

C. Backblech – mittelgroß

Für alles, was Sie normalerweise auf dem Blech zubereiten. Backfläche ca. 39 x 25,5 cm; Gesamtgröße ca. 42,5 x 28,5 cm
#1771 € 25,90 ③ 2.350 Punkte

D. Kochs Liebling

Einfach alle Zutaten für Salsas, Dips, Eiersalat & Co hineingeben und mit dem Griff pumpen – bis alles so fein wie gewünscht ist! Mit Aufbewahrungsdeckel und Messmarkierungen. Ca. 700 ml Inhalt
#2593 € 45,00 ③ 3.725 Punkte

Rezepte finden Sie auf
WWW.PAMPEREDCHEF.DE



Unsere Edelstahl-Antihaf-Pfannen:

- Auf dem Antihaf-Wabengitter können Sie braten, schmoren und sautieren. Die Reinigung ist genauso leicht wie bei beschichteten Pfannen.
- Einfache Reinigung, spülmaschinenfest
- Nutzen Sie Ihre Lieblingsutensilien: auch Metall ist kein Problem.
- Pfannen und Glasdeckel mit Edelstahlrand hitzebeständig bis 230 °C
- Keine Niete, an denen sich Reste absetzen oder Rost bilden könnte
- 30 Jahre Garantie



Microplane® Reiben

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

E. Microplane® grobe Reibe mit Lebensmittelaufsatz

Eine fürs Grobe – für Mozzarella, Cheddar, Schokoladenraspel, Äpfel, Zucchini, Kartoffeln uvm.

#1129 € 45,90 ③ ★ 3.775 Punkte

F. Microplane® Reibe

Für Hartkäse, Zitrusfrüchte-Schalen, Nüsse oder Ingwer. Durch den mitgelieferten Aufsatz können die Lebensmittel sicher bis zum Letzten fein gerieben werden. Inkl. Lebensmittelaufsatz

#1105 € 40,90 ③ 3.375 Punkte

G. 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 1.600 Punkte



H. Edelstahl-Antihaf-Pfannenbräter 30 cm

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

#2088 € 239,90 ② 19.500 Punkte

I. Edelstahl-Antihaf-Pfanne 25 cm

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

#2087 € 164,90 ② 13.150 Punkte

J. Zitruspresse

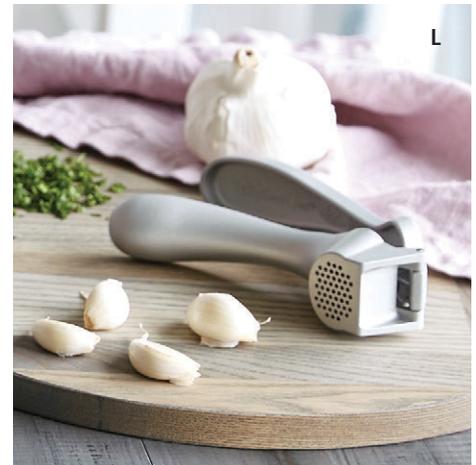
Pressen Sie frischen Saft aus Zitronen, Limetten und kleineren Orangen direkt in das Gefäß. Beschichtetes Aluminium. Korrosionsfrei und spülmaschinenfest

#2595 € 25,50 ③ 2.325 Punkte

K. Salz- und Pfeffermühlenset

Diese schlanken Mühlen für Pfeffer & Salz sehen auch auf Ihrem Tisch gut aus! Extra groß, damit Sie nicht so oft nachfüllen müssen. Mühlen: 18 cm; Gestell: 14,5 x 21,5 cm. Set mit Gestell und zwei Mühlen

#2412 € 71,90 ③ 6.075 Punkte



L. Knoblauchpresse

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

#2576 € 28,00 ③ 2.550 Punkte

M. Schutzstern

Keine Kratzer mehr in Töpfen und Pfannen! Polyester-schaumstoff polstert und schützt Kochgeschirr beim Stapeln. Rutschfestes Design. Ideal auch für Ihre Stoneware! 3er-Set: 1 x 50 cm und 2 x 40 cm

#2888 € 13,50 ② 1.175 Punkte



Stilvoll servieren!



Servierkörbe

Egal ob Balkon, Terrasse oder Garten! Damit transportieren Sie Ihre Speisen und das Geschirr ganz leicht nach draußen und wieder zurück in die Küche. Stabiler Kunststoff mit verstärktem Boden. Einfache Reinigung.

A. Korbtablett

Zum Transportieren von Zutaten & Geschirr oder zum Servieren von Beilagen wie Brot, Grillsoßen etc. Ca. 40 x 50 x 7 cm

#2629 € 59,90 ② 4.925 Punkte

B. Korb-Caddy

In den verschiedenen Körben finden Besteck, Servietten, Gewürze und vieles mehr ihren Platz und sehen dekorativ auf Tisch & Buffet aus. Set aus fünf Körben: drei kleine Körbe: ca. 14 x 9 x 10 cm; ein mittlerer Korb: 26 x 16 x 10 cm; ein großer Korb: 56 x 16,5 x 6 cm. Spülmaschinenfest

#2726 € 54,90 ② 4.300 Punkte

Cool Servieren

Gemüse, Obst, Käse, Wurst, Dips und Snacks bleiben 4-6 Stunden kühl – auch im Freien! Flexibles Kombinieren durch abnehmbare Einsätze. Festsitzender Deckel (passt auch unter den Behälter) für den Transport. Spülmaschinenfest.

C. Cool Servieren

- 2 Gel-befüllte Kühleinsätze (eine Seite flach, die andere mit ovalen Mulden für Eier)
- 2 abnehmbare Einsätze (mit 2 bzw. 4 Fächern)
- Ca. 30 x 30 cm

#2614 € 60,00 ③ 4.950 Punkte

D. Cool Servieren – klein

- Perfekte Größe für Partys, Picknicks, Snacks und Autofahrten
- 1 Einsatz mit 3 Fächern und 1 Gel-Einsatz
- 23 x 23 cm

#2613 € 44,50 ③ 3.675 Punkte

E. Mini Servierset

Zange und zwei Löffel fürs Picknick oder den Bürosnack. Optimale Ergänzung für Cool Servieren. Spülmaschinenfest

#2339 € 7,00 ② 550 Punkte



F. Champagnerkühler

Inspiziert von französischen Champagnerkellern, kühlt dieser Kühler mit spezieller Tonisolierung Ihren Wein, Sekt und Champagner bis zu 2 Stunden mit Serviertemperatur. Für Sekt-, Champagner- und 1,5-l-Weinflaschen. Ca. 23 cm hoch, 12,5 cm Durchmesser

#1595 € 39,90 ② 3.350 Punkte

G. Champagneröffner

Keine fliegenden Korke mehr! Dieser Öffner entkorkt Champagner, Sekt und Prosecco ganz sicher und einfach. Mit dem Öffner haben Sie stets Kontrolle über den Korke. Zum Öffnen einfach Hebel hochziehen.

#1597 € 39,90 ② 3.350 Punkte

H. Weinflaschenöffner

Aus Carbonstahl – mit Antihaft-Beschichtung auf der Spirale, der sogenannten Seele. Mit einer Bewegung des Hebels lassen sich natürliche und synthetische Korken mühelos entfernen. Inklusive Folienschneider und Beutel zur Aufbewahrung

#2199 € 40,90 ③ 3.375 Punkte

Schönes Geschenk!



Grill-Set

Die perfekte Ausstattung für Ihren entspannten Grillabend. Siehe I-M

#2725 € 95,90 7.900 Punkte

Sie sparen € 17,20!

I. Grillschaber

Perfekt für die Reinigung des Grillrostes! Der stabile Schaber aus Eichenholz bildet beim Gebrauch individuelle Riefen aus, die sich an den Grillrost anpassen. Ca. 36 cm

#2723 € 16,90 ② 1.500 Punkte

J. Grillzange

Der abgewinkelte, gezackte Kopf gibt Ihnen mehr Kontrolle beim Greifen und Drehen von Speisen! Edelstahl und Pakkaholz. 42,5 cm

#2721 € 29,90 ③ 2.675 Punkte

K. Grillwender

Der abgeschrägte, geschlitzte Kopf hilft, das Grillgut sicher anzuheben und zu drehen. Mit integriertem Flaschenöffner! Edelstahl und Pakkaholz. Ca. 41 cm

#2720 € 25,90 ③ 2.350 Punkte

L. Grillpinsel

Fünf Schichten Silikonborsten sorgen für die gleichmäßige Verteilung der Marinade. Dank abnehmbarem Pinselkopf einfach zu reinigen. Edelstahl und Pakkaholz. Ca. 42 cm

#2722 € 25,90 ③ 2.350 Punkte

M. Grill-Tasche

Viel Platz für Ihre Grillhelfer. Mit Fach für Gewürze, Besteck und andere kleine Helfer. Waschmaschinenfest. Aus Polyester

#2727 € 14,50 ② 1.275 Punkte

N. Grill-Korb

Engmaschiger Edelstahl-Grillkorb schützt kleines Grillgut vor dem Herunterfallen. Optimal, wenn zwischendurch geführt werden muss. Ca. 28 x 22 x 5 cm. Spülmaschinenfest

#2707 € 35,00 ③ 3.200 Punkte

O. Grill-Tablett

Abgewinkelte Seitenwände halten empfindliche Lebensmittel wie Fischfilets, gefüllte Fleisch- und Gemüsestücke sicher an ihrem Platz. Die Lebensmittel bleiben nicht am Grill kleben. 35 x 25 cm. Spülmaschinenfest

#2708 € 35,00 ③ 3.200 Punkte

P. Marinierpinsel

Abnehmbarer Silikonpinsel, hitzebeständig bis 260 °C. Ca. 32 cm lang. Spülmaschinenfest

#2711 € 24,00 ③ 2.175 Punkte



Messerscharf!



Messer-Set

Das Messerblock, alle sechs Messer, Küchenschere und Profi-Messerschärfer. Enthält A-I.

#1609 € 424,90 35.100 Punkte

Sie sparen € 128,10!

A. Profi-Messerschärfer

Die Keramikstäbe schärfen die Klingenkanten und sorgen so für eine optimale Leistung. Mit der Antirutschbasis haben Sie sicheren Halt. Der einklappbare Oberflächenschutz schützt Ihre Arbeitsfläche. Für Rechts- und Linkshänder geeignet

#1057 € 28,00 ③ 2.550 Punkte

B. Küchenschere

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

#1593 € 38,90 ⑩ 3.300 Punkte

C. Messerblock

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

#1583 € 57,50 ③ 4.600 Punkte

D. Kochmesser

Das Kochmesser sollte in keinem Haushalt fehlen. Hacken, schneiden und würfeln wie ein Profi. 20 cm Klinge.

#1575 € 99,90 ⑩ 8.200 Punkte

E. Brotmesser

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

#1582 € 90,90 ⑩ 7.550 Punkte

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 ⑩ 6.525 Punkte

G. Allzweckmesser

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

#1576 € 56,50 ⑩ 4.500 Punkte

H. Tomatenmesser

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

#1578 € 56,50 ⑩ 4.500 Punkte

I. Schälmesser

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

#1579 € 44,90 ⑩ 3.700 Punkte

J. Holzschneidebrett

Das wunderschöne Schneidebrett ist aus Akazienholz gefertigt. Es ist langlebig, feuchtigkeitsbeständig und beidseitig verwendbar. Die flache Seite ist zum Servieren und die Seite mit Saltrille zum Schneiden und Tranchieren. Die Saltrille fasst ca. 100 ml. Ca. 46 x 30,5 x 3,5 cm

#1591 € 80,50 ② 6.575 Punkte

K. Steakmesser-Set

Das perfekte Geschenk für Steak-Liebhaber! Die gezackten Spitzen dieser schweren Messer helfen Ihnen mühelos durch Fleisch zu schneiden. Enthält vier Messer und eine hübsche Holzbox mit magnetischen Verschlüssen.

#1581 € 149,90 ⑩ 12.500 Punkte

L. Profi-Küchenschere

Die robuste Schere für Hühnerknochen, Fleisch und Gemüse, frische Blumen, Kräuter uvm. Inkl. Schutzhülle. Spülmaschinenfest

#1088 € 33,00 ③ 3.000 Punkte



Farbenfroh in den Frühling



Schneidebretter

Geben ausreichend nach, damit Messer nicht stumpf werden. Mit Antirutschkante und Messmarkierungen. Zweiseitig nutzbar. Spülmaschinenfest

M. Schneidebrett

33 x 23 cm

#1012 € 21,90 ② ★ 1.950 Punkte

N. Kleines Schneidebrett

20 x 17 cm

#1001 € 16,90 ② 1.500 Punkte



SchneidFest

In neuem Design! 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 1.775 Punkte

P. Mini SchneidFest

Ca. 27 x 22 cm

#1523 € 12,90 ② 1.075 Punkte

Q. Vielzweck-Schärfer

Mit nur wenigen Zügen Küchenhelfer schärfen! Der Vielzweck-Schärfer hat zwei Seiten: Einen zweiseitigen Schärfer für den Super-Hacker und beschichtete Messer (außer Tomatenmesser), die andere Seite für Kochs Liebling und die Profi-Küchenschere (für die Profi-Messer nicht geeignet). Mit Symbolen für die richtige Nutzung
#1135 € 25,00 ③ 2.250 Punkte



Beschichtete Messer

In frischen Farben! Scharfe, korrosionsbeständige Edelstahlklingen mit Antihafbeschichtung und ergonomischen Griffen. Jeweils mit Schutzhülle zur Aufbewahrung

R. Allzweckmesser – grün

Ca. 11,4 cm Klinge

#1508 € 18,90 ②
1.700 Punkte

S. Kochmesser – blau

Ca. 17,8 cm Klinge

#1516 € 24,90 ②
2.250 Punkte

T. Schälmesser – rot

Ca. 6,9 cm Klinge

#1507 € 15,90 ②
1.400 Punkte

X. Mini-Schälmesser

Die scharfen Allzweck-Edelstahlmesser sind bestens geeignet zum Schneiden und Schälen. Sie sind perfekt für Unterwegs und zum Basteln. Länge: 16,5 cm (Gesamtlänge). Klinge Länge: 7 cm.

NEU > Mini-Schälmesser

Blau
#100034 € 3,90
⑤ 350 Punkte

U. Tomatenmesser – rot

Ca. 11,4 cm gezackte Klinge

#1509 € 18,90 ②
1.700 Punkte

V. Santokumesser – blau

Ca. 12,7 cm Klinge

#1514 € 23,90 ② ★
2.175 Punkte

W. Brotmesser – grau

Ca. 20 cm Klinge

#1517 € 25,90 ②
2.350 Punkte

NEU > Mini-Schälmesser-Set

Dreier-Set in grün, orange und blau.
#100035 € 9,99
⑤ 825 Punkte

Das Rezept für die
Farmer Pizza finden Sie auf
WWW.PAMPEREDCHEF.DE

„White Lady“

A



B



C



D



E

A. „White Lady“ 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.

#1379 € 74,90 ③ 6.300 Punkte

B. Kochs Liebling

Einfach alle Zutaten für Salsas, Dips, Eiersalat & Co hineingeben und mit dem Griff pumpen – bis alles so fein wie gewünscht ist! Mit Aufbewahrungsdeckel und Messmarkierungen. Ca. 700 ml Inhalt

#2593 € 45,00 ② 3.725 Punkte

C. GemüseMax

Zerteilt mit extrem scharfen Wellenklingen Zwiebeln, Tomaten, rohe Kartoffeln – in einem Handgriff. Einfach die Frucht auf die Antirutsch-Sicherheitsunterlage legen, den GemüseMax entlang der Führung herunterdrücken – fertig! 13 cm Durchmesser, spülmaschinenfest

#2417 € 25,50 ② 2.325 Punkte

D. TausendSchön

Dekorative Spiralen oder Scheiben aus Gemüse oder Früchten in Sekunden schneiden! Schneidet z. B. Zwiebeln, Kartoffeln, Zucchini, Gurken, Radieschen und Rettich für Salate oder Rohkostplatten, für Pizza & Pasta und Gemüsepfannen. Spülmaschinenfest

#1136 € 26,90 ③ 2.475 Punkte

E. Knoblauchsneider

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

#1113 € 23,00 ③ 2.100 Punkte

F. Microplane® grobe Reibe mit Lebensmittelaufsatz

Eine fürs Grobe – für Mozzarella, Cheddar, Schokoladenraspel, Äpfel, Zucchini, Kartoffeln uvm.

#1129 € 45,90 ③ ★ 3.775 Punkte

G. 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 ★ 3.275 Punkte

H. Schieber-Maxe – weiß

Mit dem Schieber-Maxe landen alle Zutaten vom Schneidebrett sauber in Topf oder Pfanne. Spülmaschinenfest

#1615 € 11,25 ② 925 Punkte





Kartoffel-Zucchini-Gratin

Zutaten für 6 Portionen

- 450 g kleine mehlig-Kartoffeln
- 375 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Oregano
- 1 mittlere gelbe Zucchini
- 1 feste mittlere Tomate
- 175 g Emmentaler
- 300 g junger TK Spinat (aufgetaut, abgetropft)
- 350 g gegarte Hühnerbrust, gewürfelt
- 175 ml Kochsahne
- 50 g fertige Croûtons
- 3 Zweige frisches Basilikum (optional)

Zubereitung

Kartoffeln schälen und mit dem **kleinen Küchenhobel** mit Stufe 2 in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit Brühe und Oregano in dem **Edelstahl-Antihaf-Pfannenbräter** mit Deckel zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Zucchini mit dem **kleinen Küchenhobel** mit Stufe 3 und Tomate mit Stufe 2 in Scheiben schneiden. Zucchini zu den Kartoffeln geben und 4 Minuten garen. Pfanne anschließend von der Kochstelle nehmen.

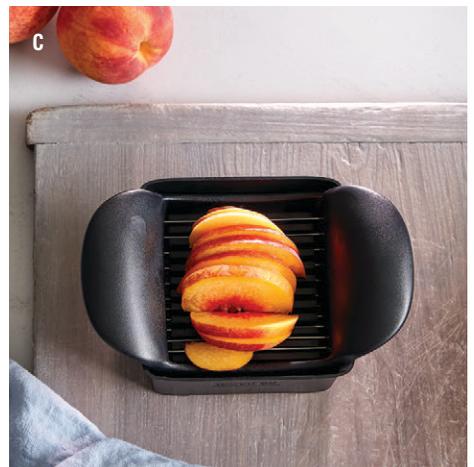
Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Käse mit der **groben Microplane® Reibe** reiben. Geben Sie die Hälfte des Käses, abgetropften Spinat, Hühnerwürfel, Tomatenscheiben und zuletzt den restlichen Käse auf die Kartoffel-Zucchini-Mischung. Dann die Kochsahne über das Gratin gießen. Offen 11-13 Minuten im Backofen backen bis die Flüssigkeit blubbert.

Pfanne aus dem Backofen nehmen mit Croûtons und Basilikum bestreuen. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten stocken lassen.

so lecker!



B



C



D

Pfirsich-Creme-Nachos

Zutaten (6 Portionen)

Kokosöl zum Einfetten und Bepinseln	125 ml Schlagsahne
3 Pitataschen (Fertigprodukt)	1 EL Puderzucker
1 Messerspitze Zimt	1 EL Honig
1 EL brauner Zucker	3 EL weiße Schokoladenstreusel
2 Pfirsiche, halbiert und entsteint	1 TL Sonnenblumenöl
100 g Pecannüsse, geröstet	

Zubereitung | Fertig in ca. 35 Minuten

Backofen mit 200 °C vorheizen. Kokosöl flüssig machen. **Rockcrok® Grillstein** dünn mit Kokosöl einpinseln. Für die Zimt-Nachos die Pitataschen in mundgerechte Ecken schneiden, auf dem Grillstein verteilen und ebenfalls mit Kokosöl bepinseln. Zucker und Zimt mischen und die Hälfte mit dem **StreuFix** über die Nachos verteilen. Im Backofen 10-12 Minuten backen.

In der Zwischenzeit **Edelstahl-Antihaf-Pfanne** ca. 5 Minuten aufheizen. Pfirsiche in kleine Stücke schneiden und mit restlicher Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Pfirsiche dann in der aufgeheizten Pfanne ca. 3-4 Minuten bräunen.

Nüsse mit dem **Super-Hacker** zerkleinern. Schlagsahne, Puderzucker und Honig im **SahneQuick** steif aufschlagen. Schokoladenstreusel mit Öl in einer Glasschüssel mischen und in der Mikrowelle mit mittlerer Einstellung schmelzen lassen. Dann mit einem Teelöffel in den **Deko-Dossierer** füllen.

Zum Servieren die Hälfte der Pita-Nachos auf dem Grillstein verteilen. Darüber die Hälfte der Schokolade, Pecannüssen, Pfirsichen und Schlagsahne verteilen. Vorgang noch einmal wiederholen.



E



Das Rezept für den Griechischen Gurken-Nudel-Salat finden Sie auf WWW.PAMPEREDCHEF.DE



F

A. rockcrök 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 ③ 7.400 Punkte

B. 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 ③ 3.800 Punkte

C. 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 3.175 Punkte



G

D. SahneQuick

Vergessen Sie Sprühsahne und machen Sie 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 3.175 Punkte

E. Gemüseschneider

Im Nu frische selbstgemachte „Veggie-Nudeln“ aus Obst- oder Gemüse herstellen. Für Bandnudeln, Spaghetti und Fettuccine. Der kurze Griff erleichtert das Drehen und Dank der breiten Speiserutsche gibt es wenig „Bruch“. Einfacher Klingenswechsel. Mit Klingenschutz für die sichere Aufbewahrung sowie rutschfester Basis.

#2111 € 69,90 ③ 5.800 Punkte



H

F. Messbecher Plus

Abmessen, Zutateln mit dem Kolben gründlich vermischen und sauber ausgießen. Zum Beispiel für Dressings, Instantgetränke und Eiweiß-Shakes. Ca. 450 ml

#2321 € 17,50 ② 1.575 Punkte

G. Julienneschneider

Schneidet Möhren, Zucchini und vieles mehr in dünne Streifen. Für knackige Salate, beeindruckende Dekorationen oder Wokgerichte. Inkl. Schutzhülle. Spülmaschinenfest

#1073 € 17,00 ③ 1.525 Punkte

H. Gemüerasppler

Fertigen Sie 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 € 18,75 ② 1.650 Punkte



A. Messbecher-Trio

Das abgewinkelte Design und der klare Kunststoff ermöglichen ein bequemes Ablesen der europäischen und amerikanischen Standardmaße von oben. Der leicht ausgestellte Rand sorgt für tropffreies Ausgießen. 3er-Set mit 250 ml, 500 ml und 1 l. Spülmaschinenfest.

#2175 € 27,00 ② 2.500 Punkte

Wichte

- 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

B. Kleiner Wicht®

Maße: 13 x 13 x 6 cm, 750 ml
#1202 € 18,50 ② ★
1.625 Punkte

C. Wicht®

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

D. Dicker Wicht®

Maße: 22,5 x 15 x 7 cm, 1,9 l
#1204 € 28,90 ②
2.600 Punkte



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

E. Nixe 1 l

#2432 € 27,50 ⑤ ★
2.525 Punkte

F. Große Nixe 2 l

#2431 € 32,50 ⑤
2.925 Punkte

G. 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 8.200 Punkte

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

H. Große Elfen Je ca. 600 ml. 2er-Set

#1743 € 27,50 ⑤ 2.525 Punkte

I. Elfenpaar Je ca. 375 ml. 2er-Set

#1742 € 19,50 ⑤ 1.775 Punkte

J. Kleine Elfen Je ca. 175 ml. 6er-Set

#1825 € 29,50 ⑤ 2.650 Punkte

K. Glasschüsseln 3er-Set

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

#1752 € 46,00 ⑤ 3.775 Punkte

passt
genau



Mit dieser Schüsselvielfalt
finden Sie immer die
passende Größe!



Perfekt für die
Ofenhexen-Familie!

L. Stretch-Fit

Reduzieren Sie Ihren Folienverbrauch! Mit den Stretch-Fit-Abdeckungen aus Silikon finden Sie für fast alle Schüsseln den passenden Deckel. 3er-Set: 19, 22 und 25 cm

#1758 € 29,00 ② 2.625 Punkte

Stretch-Fit, rechteckig

3er-Set für die Ofenhexen-Familie. In 3 passenden Größen.

#1761 € 34,90 ② 3.175 Punkte

M. Stretch-Fit, groß – rechteckig

Ca. 36 x 24 cm.

#1766 € 14,90 ② 1.300 Punkte

N. Stretch-Fit, mittel – rechteckig

Ca. 31 x 19 cm.

#1764 € 12,90 ② 1.075 Punkte

O. Stretch-Fit, klein – rechteckig

Ca. 25 x 15 cm.

#1763 € 10,90 ② 900 Punkte



A



B



C

Geschenksboxen

Verwandeln Sie Ihre selbstgebackenen Kreationen in wunderschöne Geschenke! Dekorieren Sie die Boxen ganz individuell!

A. Geschenk-Kuchenbox

Die Boxen sind die perfekte Größe für Mini-Gugelhupfe, Mini-Pies, Kekse und andere Süßigkeiten. Set enthält sechs Boxen mit vorgeschrittenen Bändern und Geschenkanhängern.
#1768 € 10,90 ② 900 Punkte

B. NEU > Kuchenbox-Mini-Kuchen

Passend für einen Mini-Kuchen oder mehrere Donuts, Kekse oder Süßigkeiten. Beinhaltet sechs Boxen mit Auskleidung, Bindegarn und Geschenketicket.
#100026 € 10,90 ② 850 Punkte

C. NEU > Sweet Treats Box

Für Donuts, Kekse, Süßigkeiten, Brownies oder Muffins. Beinhaltet sechs Boxen mit Auskleidung, Bindegarn und Geschenketicket.
#100027 € 10,90 ② 850 Punkte

Backvergnügen

Klassisches Design und moderner Charme für herausragende Backergebnisse.



D



E



Unsere Backformen im Vintage-Look

- Das Material aus Carbon-Stahl ist backofenfest bis 230 °C und heizt schnell auf. Das Material macht die Formen äußerst langlebig.
- Die Antihalt-Beschichtung sorgt für gleichmäßiges Backen, müheloses Herauslösen und einfache Reinigung.
- Außen mit Emaillebeschichtung.
- Kühl- und Gefrierschrank geeignet.

D. Mini-Gugelhupf

6 kleine Gugelhupfe in einer Form. Ca. 37 x 25 x 5 cm
#1602 € 27,90 ③ 2.525 Punkte

E. Mini-Pieform-Set

Sechs Mini-Pies in einer Form gleichzeitig zubereiten. Set enthält zwei passende Teigusstecher (11,5 und 13 cm). Kühl- und gefrierschrankgeeignet. Backofenfest bis 230 °C. Ca. 37 x 25 x 3 cm
#1796 € 34,90 ③ 3.175 Punkte

F. Kranzform

Für alle typischen Gugelhupfrezepte. Passt auch für 1 Paket Kuchen-Backmischung. 26 cm, ca. 2,8 l
#1603 € 20,90 ③ 1.900 Punkte

G. 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 ② 750 Punkte



H. **NEU** > Mini-Kuchen

Verschenken Sie doch einmal kleine Küchlein oder backen Sie 6 kleine Brote mit verschiedenen Geschmacksrichtungen. Pro Mulde ca. 160 ml Füllmenge. 40,5 x 28,5 cm.

#100020 € 24,99 ③ 2.250 Punkte

I. **NEU** > Donut-Backform

Donut – ganz ohne Fritteuse. Ganz einfach 12 Donuts mit Ihrem 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 € 24,99 ③ 2.250 Punkte

J. **NEU** > Kuchenriegel-Form

Ganz einfach Waffelstäbchen backen (jeweils 19,5 x 4 cm). Wunderbar zum Dippen geeignet oder einfach zum Mitnehmen. Pro Mulde ca. 110 ml Füllmenge. 40,5 x 28,5 cm.

#100018 € 27,90 ③ 2.525 Punkte

K. **NEU** > Edelstahl-Streifux

Geeignet für Puderzucker, Kakaoapulver oder Zimtucker. Das gewölbte Sieb sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Zuckers. Aus rostfreiem Stahl

#100023 € 19,99 ② ★ 1.800 Punkte

L. Geschenkset „Mini-Gugelhupf“

Alles, um Ihre persönlichen Mini-Gugelhupf zu backen, zu dekorieren und hübsch zu verpacken. Enthält Backform Mini-Gugelhupf, Edelstahl-Streifux, Deko-Dossierer und Geschenk-Kuchenbox.

#100053 € 63,60 5.350 Punkte

M. Geschenkset „Mini-Pieform“

Alles, um Ihre individuellen Mini-Pies zu backen und hübsch verpackt zu verschenken. Set enthält Mini-Pieform-Set, Marmor-Teigroller und Geschenk-Kuchenbox.

#1774 € 90,70 7.525 Punkte

N. Geschenkset „Kekse“

Verschenken Sie selbst gemachte Kekse das ganze Jahr! Set enthält Keks-Ausstechroller, Backblech - flach und Geschenk-Kuchenbox.

#1784 € 64,70 5.475 Punkte



kleine Köstlichkeiten einfacher als gedacht!



A. Mini-Servierheber

Wendige, 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 ② 475 Punkte



Anti-Haft-Backformen

- Das robuste Material aus Stahl ist bis 230 °C backofengeeignet und birgt den Vorteil schnell und gleichmäßig zu erwärmen.
- Die Anti-Haft-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.

B. Brownieform Deluxe

- Ideal für Brownies, Mini-Kuchen, Pizzen, bis hin zu Polenta und anderem Finger-Food
- Hervorragende Wärmeverteilung für Knusprigkeit rundherum
- Antihalt-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 2.625 Punkte

C. Muffinform Deluxe

- Ideal für Muffins, kleine Kuchen und Quiches. Aluminiumstahl sorgt für gleichmäßige Backergebnisse. Mit Antihalt-Beschichtung. 12 Mulden á 125 ml
#1601 € 25,25 ③ 2.275 Punkte

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. Antihalt-Beschichtung
#1606 € 29,00 ③ 2.625 Punkte

E. Mini-Teigformer

- Praktischer Helfer für die Mini-Muffin-Form Deluxe. Gibt Ihrem Gebäck die gewünschte Form. Aus Holz
#1590 € 8,50 ② 700 Punkte



Glücksgefühle *zum* Selbermachen

Das Rezept für
Selbstgemachte Müsliriegel
finden Sie auf
WWW.PAMPEREDCHEF.DE



J



K



L



M

F. Schichttorten-Backset

Gestalten Sie damit trendy Schichttorten! Auch für kleine Pizzen, Quiches, Pies und Kuchen geeignet. 4er-Set mit jeweils ca. 15 cm Innendurchmesser.

#1749 € 33,90 ③ 3.075 Punkte

G. Keep & Carry

Der perfekte Aufbewahrungsdeckel für die Brownieform und Muffinform Deluxe

#1736 € 24,90 ② 2.250 Punkte

Kuchengitter

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

H. Kuchengitter 2er-Set

#1588 € 49,00 ③

3.850 Punkte

Sie sparen € 4,00!

Kuchengitter

#1587 € 26,50 ③

2.400 Punkte

I. NEU > Keep dry

Diese Terrakotta-Platten halten braunen Zucker länger frisch. Geeignet um hart gewordenen braunen Zucker zu revitalisieren oder neuen Zucker frisch zu halten. 2er-Set.

#100025 € 11,90 ② 925 Punkte

J. NEU > Snack-Maker-Set

Selbstgemachte Riegelsnacks aus Schokolade und Müsli ganz individuell zubereiten – sogar allergenfrei! Der Mini-Servierheber hat die gleiche Größe wie die Vertiefungen. Sie können damit die Mischung perfekt in die Mulden pressen. Dank flexibler Silikonform können die Snacks wieder leicht herausgenommen werden. Zum Aufbewahren der Snacks einfach Deckel aufsetzen. Set enthält Snack-Form, Deckel und Mini-Servierheber. Deckel und Mini-Servierheber sind spülmaschinenfest. Deckel immer von Hand spülen.

#100001 € 27,99 ② 2.525 Punkte

NEU > Snack-Maker

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

#100000 € 24,99 ② 2.250 Punkte

K. Deko-Dosierer

Dekorieren Sie 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 ② 750 Punkte

L. Schokoladenform

Ihre eigene Lieblingschokolade oder professionell aussehende Pralinen in wenigen Minuten! Die Silikon-Form formt filigrane Muster in vier verschiedenen Designs. Einfach entnehmbar! Auch für Minikekse, Eiswürfel, Gummibärchen oder Butter. Backofenfest bis 230 °C. Ca. 19 x 20 cm. Spülmaschinenfest

#1608 € 12,90 ② 1.075 Punkte

M. Silikon-Löffelform

Bereiten Sie Ihre Leckereien als lächelnden Löffel zu! Zum Beispiel lustige Schokoladen- oder Kekslöffel für das Dessert, Löffel aus Kandis, um Ihre Lieblingsgetränke zu rühren. Die robuste Basis erleichtert das Anheben und Verschieben der Form. Für 8 langstielige Löffel

#1518 € 12,90 ② 1.075 Punkte

Kochen kinderleicht

Kinder, die selbst kochen, sind offener für neue Lebensmittel und Rezepte!



A. Ofen-Kochset für Kinder

Für viel Spaß in der Küche! Mit einem eigenen, speziellen Kinder-Set kochen lernen! Die Werkzeuge haben genau die richtige Größe für Kinder. Set besteht aus: Kleiner Zaubermeister, Kochlöffel und Schälmesser. Empfohlen ab 8 Jahren. Aufsicht durch Erwachsene erforderlich

#1566 € 79,90 6.525 Punkte

Rezepte finden Sie auf
WWW.PAMPEREDCHEF.DE



Rezepte finden Sie auf
WWW.PAMPEREDCHEF.DE

B



B



C



D

B. Pfannkuchenformen mit Emoji-Schablonen

Beginnen Sie den Morgen mit einem Lächeln! Bringen Sie Pfannkuchen, Eier, Muffins und ähnliches "in Form". Die drei Silikon-Pfannkuchenformen haben einen dicken Fußring, der sich der Pfanne anpasst und den Teig in der Form hält. Dank der langen Griffe verbrennen Sie nicht Ihre Finger beim Lösen aus der Form. Die Formen sind hitzebeständig bis 220 °C. Mit den Emoji-Schablonen dem Pfannkuchen im Nu ein Puderzucker-, Kakao- oder Zimtlächeln zufügen. Auch zum Verzieren von Kuchen, Plätzchen oder Cappuccino

#1839 € 16,90 ② 1.500 Punkte

C. Kekse-Ausstecher

Sieben Ausstecher mit lustigen Gesichtern! Ausstecher 8,9 cm; Kekse ca. 7,6 cm. Empfohlen ab 6 Jahren. Designed by kids, for kids

#1443 € 12,90 ② 1.075 Punkte

D. Rührschüssel

Perfekter Griff für Kinderhände. Extragroßer Ausguss, damit es weniger kleckert. Ca. 3 l. Spülmaschinenfest

#1762 € 18,90 ② 1.700 Punkte

E. NEU > Donut-Backform

Donut – ganz ohne Fritteuse. Ganz einfach 12 Donuts mit Ihrem Lieblingsgeschmack im Ofen backen. Auch gluten- und allergenfreie Varianten gelingen im Handumdrehen. Pro Mulde ca. 60 ml Füllmenge. 40,5 x 28 cm.

#100019 € 24,99 ③ 2.250 Punkte

F. Kuchengitter

#1587 € 26,50 ③ 2.400 Punkte

G. NEU > Edelstahl-Streifux

Geeignet für Puderzucker, Kakaoapulver oder Zimtucker. Das gewölbte Sieb sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Zuckers. Aus rostfreiem Stahl

#100023 € 19,99 ② ★ 1.800 Punkte

Schokoladen-Donuts

Zutaten für 12 Stück

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

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Zucker, Kakao, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Dann saure Sahne, Rapsöl, Ei und ½ EL Milch zügig unterrühren.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig mit dem **Edelstahl-Portionierer** oder einem Esslöffel in die Mulden der **Donut-Backform** füllen.

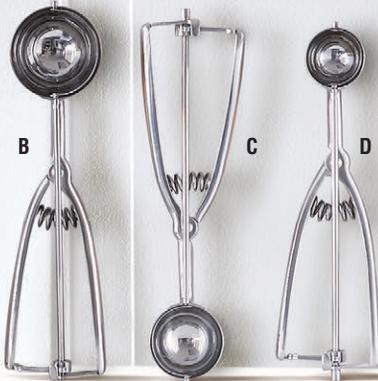
Die Mulde soll zu zwei Dritteln gefüllt sein.

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

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



Backzubehör



A. Backblech-Set

Enthält 2 flache Backbleche plus
1 Mini-Servierheber.

#1592 € 51,98 ③ 4.100 Punkte

Backblech – flach

Für Kekse, Plätzchen & vieles mehr. Damit gelingen
auch Makronen und Baisers. Für den Gebrauch auf
dem Rost. Backfläche ca. 38 x 30,5 cm; Gesamtgröße
ca. 42 x 32 cm

#1574 € 25,90 ③ 2.350 Punkte



B. Großer Edelstahl-Portionierer

Füllmenge ca. 45 ml (= 3 EL). Spülmaschinenfest

#1790 € 25,50 ② 2.325 Punkte

C. Edelstahl-Portionierer

Für Teig, Füllungen und Salate. Ca. 30 ml
(= 2 EL). Spülmaschinenfest

#2540 € 22,50 ② 2.000 Punkte

D. Kleiner Portionierer

Für Füllungen, Teige und Desserts.
Ca. 15 ml (= 1 EL). Spülmaschinenfest

#2530 € 19,50 ② 1.775 Punkte

E. Plätzchenpresse

Plätzchen oder pürierte Kartoffeln mit einer einfachen
Drehung! Unsere Presse ist einfacher zu handhaben
als die handelsüblichen Press-Systeme. Sie können
genau sehen, wieviel Teig sich noch im Behälter
befindet. 10 Metallscheiben – 9 für Plätzchen und
1 zum Pürieren von Kartoffeln

#1526 € 37,90 ② 3.275 Punkte



F. NEU > Keks-Ausstechroller-Set

Beinhaltet den Keks-Ausstechroller sowie das Keks-
Ausstechroller Zubehörset.

#100051 € 44,90 ② 3.700 Punkte

NEU > Ergänzungsset

Zwei neue Anwendungen für den Keks-Ausstechroller!
Beinhaltet den wellenförmigen und Dreiecks-Edelstahlaufsatz
sowie eine Aufbewahrungsdose. Nutzen Sie den
wellenförmigen Aufsatz für Kuchendekorationen oder
um Nudeln herzustellen. Die Dreiecksform kann z.B. für
gefüllte Pasta und lustige Kekse genutzt werden. Alle fünf
Rolleraufsätze passen in die mitgelieferte Aufbewahrungsdose.

#100024 € 19,99 ② 1.800 Punkte

Keks-Ausstechroller

Perfekt zum schnellen und einfachen Ausstechen von Keksen,
Nudeln, Blätterteiggebäck. Die Daumenaufgabe 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 2.525 Punkte

G. Marmor-Teigroller

Das Gewicht des Teigrollers macht die Arbeit für Sie. Die
glatte Marmoroberfläche verhindert, dass der Teig an der
Rolle klebt und sorgt dafür, dass der Teig gleichmäßig
ausgerollt wird. Ca. 1,3 kg; Rolle: ca. 25 cm

#1607 € 44,90 ③ 3.700 Punkte

H. Teigroller

Der Teigroller hat zwei verschiedene Größen zum Ausrollen
und Formen in Backformen. Das abnehmbare Gebäckwerk-
zeug hilft Ihnen, dekorative Kuchenränder zu gestalten und
den Teig einzustechen. Spülmaschinenfest

#1485 € 28,90 ③ ★ 2.600 Punkte

I. Teigmischer

Dank fünf gebogener Edelstahlschneiden im Nu Butter oder
Margarine für Mübe- und Blätterteig zerschneiden und mit
dem Mehl mischen. Spülmaschinenfest

#1686 € 10,50 ② 850 Punkte

J. Silikonpinsel

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

#1755 € 14,00 ③ 1.225 Punkte

K. Schutzring für Pie-Kruste

Nie wieder eine verbrannte Kruste! Ca. 26 cm Durchmesser

#1715 € 9,90 ③ 825 Punkte

L. Gemüseschäler

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

#1071 € 12,50 ② 1.025 Punkte



G



H



I



Kein Abrutschen mehr: Unser Pinsel hängt sicher am Schüsselrand!

J



Für eine perfekte Pie-Kruste: Den Schutzring in den letzten 15 Minuten der Backzeit abnehmen.

K



L



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

Nützliche Helfer

„Mix 'N Scraper“-Schaber

Sie werden diese unverwüstlichen Silikonschaber (temperaturstabil bis 343 °C) lieben! Griff (temperaturstabil bis 230 °C) und Schaber sind fest miteinander vergossen. Spülmaschinenfest

A. Super-Minischaber

Einfach zum Verlieben, der Kleine!

Gesamtlänge ca. 20 cm, Kopf 5 cm
#1704 € 8,90 ③ 750 Punkte

B. Schaber „Classic“

28 cm

#1650 € 13,90 ③ 1.225 Punkte

C. Mini „Mix 'N Scraper“-Schaber

23 cm

#1656 € 12,00 ③ 1.000 Punkte

D. Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber

26 cm

#1659 € 17,50 ③ 1.575 Punkte

E. „Mix 'N Scraper“-Schaber

30 cm

#1657 € 19,90 ③ ★ 1.800 Punkte



F. Schneebesen

Edelstahl-Schneebesen. Schmäler Kopf für hohe Gefäße. 25 cm. Spülmaschinenfest
#2475 € 20,00 ③ 1.800 Punkte

G. 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 ★ 750 Punkte

H. 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 1.525 Punkte



I. Toasterzange

Toasts und Waffeln sicher aus dem heißen Gerät entnehmen und vieles mehr. Ca. 20 cm
#2571 € 4,90 ③ 400 Punkte

J. Allzweck-Streicher

Für alle Liebhaber von Bagels, Sandwiches & Co. Zum Bestreichen und Zerteilen. 10-cm-Klinge mit Wellenschliff. Spülmaschinenfest
#1642 € 7,90 ③ 650 Punkte

K. Edelstahl-Helferkarussell

So sind Ihre Lieblingshelfer beim Kochen und Zubereiten stets griffbereit! Die Mitte ist abnehmbar. Mit versteckter, platzsparender Löffelablage im Boden. Dreht sich auch bei maximaler Befüllung sehr leicht.
#2013 € 43,90 ② 3.575 Punkte



L. Nylon-Wender

Edelstahl kombiniert mit strapazierfähigem Nylon. Perfekt ausbalancierte, ellipsenförmige Griffe liegen gut in der Hand und kippen bei der Ablage nicht zur Seite.

L. Nylon-Wender ca. 33,5 cm
#2011 € 16,90 ② 1.500 Punkte

M. Nylon-Abtropflöffel ca. 33 cm
#2009 € 16,90 ② 1.500 Punkte

N. Nylon-Abtropfwender ca. 25,5 cm
#2012 € 14,90 ② 1.300 Punkte



K



K

N L Q O M

Die Löffelablage hilft beim kleckerfreien Kochen



L

M

N



O

P

Q



R

S

Edelstahl-Küchenhelfer

Die ergonomischen Griffe sind perfekt ausbalanciert und die Köpfe der Helfer perfekt auf die Form unseres Kochgeschirrs abgestimmt.

O. Edelstahl-Kochlöffel

ca. 35,5 cm

#2006 € 22,90 ② 2.075 Punkte

P. Edelstahl-Schöpfkelle

ca. 33 cm

#2007 € 22,90 ② 2.075 Punkte

Q. Edelstahl-Fischwender

ca. 34 cm

#2008 € 22,90 ② 2.075 Punkte

R. Mikrowellenhalter 2er-Set

Diese hitzebeständigen Halter aus Silikon bieten beim Entnehmen heißer Speisen aus der Mikrowelle perfekten Schutz für Ihre Fingerspitzen sowie einen sicheren und festen Griff! 2er-Set. Spülmaschinenfest
#1368 € 11,00 ② 900 Punkte

Packs an! Silikonhandschuh

Silikonhandschuhe, bis 248 °C hitzebeständig, wasserdicht, maschinenwaschbar

S. Packs an! 2er-Set

#1367 € 40,00 ② ★ 3.350 Punkte

Packs an! Silikonhandschuh

#1344 € 21,50 ② 1.925 Punkte

T. Fleischklopfer

Verchromter und verzinkter Fleischklopfer mit Wendeaufsatz für zwei Anwendungen: Fleisch klopfen und plattieren! 15 cm, spülmaschinenfest

#2705 € 37,00 ⑤ 3.275 Punkte



T

„Wir schonen die Umwelt“

Schritt für Schritt - jeden Tag ein bisschen besser:

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

Konkret heißt dies für uns, dass wir ab sofort beim Versand von Ware komplett auf Luftpolsterfolie aus Plastik verzichten werden und stattdessen recyceltes Material aus nachwachsenden Rohstoffen zum Einsatz kommt. Der sichere Transport ihrer 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.





C

A. Shopper, 2er-Set

Dies werden Ihre Lieblingstaschen für den täglichen Einkauf! Leicht und trotzdem stabil für ca. 18 kg Inhalt. Zum Einhängen in den Einkaufswagen

#1157 € 49,90 ② 3.925 Punkte

B. Popcorn-Maker

Einfach gut: selbstgemachtes Popcorn aus der Mikrowelle! Popcorn abmessen und mit dem Popcorn-Maker in 2 Minuten in der Mikrowelle zubereiten. Aus Silikon. Ca. 21 cm Durchmesser. Ergibt ca. 5 Tassen Popcorn. Zusammenklappbar zum Aufbewahren

#1457 € 34,90 ② 3.175 Punkte

C. Sicherheitsdosenöffner

Öffnet Dosen ohne scharfe Kanten zu hinterlassen. Ganz einfache Bedienung. Die Finger bleiben sauber. Für Links- und Rechtshänder

#2759 € 27,90 ③ 2.525 Punkte

D. Schneiden & Servieren

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

#1166 € 14,90 ③ 1.300 Punkte

E. 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 1.225 Punkte

F. Kleiner Servierheber

9 cm lange, abgeschrägte Klinge. Spülmaschinenfest

#2622 € 9,00 ③ ★ 750 Punkte

G. 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 ② 475 Punkte



H. Mixen & Zerdrücken

Zerdrücken Sie weiche Lebensmittel – ohne diese zu matschen! Perfekt für Eiersalat, Avocadodips und Ähnliches. Hitzebeständiges Nylon bis 220 °C. 25 cm lang. Spülmaschinenfest

#2686 € 12,50 ② 1.025 Punkte

I. Mixen & Zerkleinern

Mischen und gleichzeitig zerkleinern und somit – z. B. Hackfleisch – gleichmäßig garen. Keine Kratzer im Kochgeschirr dank hochwertigem Kunststoff.

Ca. 27 cm, hitzebeständig bis 220 °C. Spülmaschinenfest

#2583 € 13,50 ⑤ 1.175 Punkte

Kochzangen

- Die breiten Silikonenden treffen oben und an den Seiten aufeinander und ermöglichen so, Speisen sicher zu greifen und Flüssigkeiten ablaufen zu lassen.

- Silikonenden hitzebeständig bis 315 °C

- Geeignet für antihaltbeschichtete Oberflächen

J. Kochzange

Ca. 30 cm Länge

#2955 € 31,00 ③ 2.800 Punkte

K. Kochzange – klein

Ca. 22 cm Länge

#2957 € 27,50 ③ 2.525 Punkte

L. KlipsIt! Kunterbunt

Verschlüsse für Beutel. 10 Stück. Gefrier-, mikrowellen- und spülmaschinenfest

#2651 € 8,50 ② 700 Punkte



Willkommen im Team!



Arbeiten wann und wie viel ich möchte

Warum ich bei Pampered Chef arbeite, ist leicht erklärt: Pampered Chef ermöglicht mir, mein Leben frei zu gestalten. Ich teile meine Zeit so ein, wie es für mich und meine Familie passt. Das ist für mich wahrer Luxus, den ich sehr genieße.

Neben der freien Zeiteinteilung kann ich zudem vollkommen selbstständig arbeiten. Es gibt keinen Chef, der mir sagt, wann ich was zu tun habe. Das entscheide ich! Und dafür bekomme ich ein leistungsorientiertes Einkommen – je nachdem wie viel Zeit ich investieren kann. Das finde ich äußerst gerecht und motiviert mich.

Meine persönliche Erfolgsformel ist es, immer einen gefüllten Kalender zu haben. Denn ich habe Spaß an meinen regelmäßigen Kochshows und erreiche damit meine eigenen Umsatzziele und finde neue Berater.

Dani Kenz

Verheiratet

Bei Pampered Chef seit 2016



Erst gezweifelt – jetzt voll überzeugt

Obwohl ich auf meiner ersten Kochshow noch nicht zu 100% von Pampered Chef überzeugt war, gab ich dem Ganzen als Gastgeberin eine Chance. Sofort war ich begeistert und wollte am liebsten direkt selbst verkaufen, doch noch hatte ich Zweifel:

„Ist das nicht zu gut, um wahr zu sein – wo ist hier der Haken?“ habe ich mich ständig gefragt. Aber ich habe damals keinen Haken gefunden und habe die beste berufliche Entscheidung meines Lebens getroffen und wurde Beraterin bei Pampered Chef.

Jetzt kann ich sagen: nach fünf Jahren und dem Aufstieg zur Direktorin und leitenden Direktorin habe ich immer noch keinen Haken gefunden. Stattdessen freue ich mich immer noch über die spannenden Produkte und die fantastische Zusammenarbeit mit den vielen Kolleginnen und Kollegen.

Es ist wirklich beeindruckend, welche Entwicklung Pampered Chef in den letzten 5 Jahren seit meinem Start genommen hat.

Für meine persönliche Entwicklung war eine Sache immer wichtig, die ich gerne mit neuen Beraterinnen und Beratern teilen möchte: meine eigenen Ziele. Denn nur wer Ziele hat, kann diese auch erreichen.

Michaela Koch

Hausfrau, verheiratet

Bei Pampered Chef seit 2014

Gastgeber Bonusprogramm

Sets zum 1/2 Preis

für Gastgeber/innen als HalbpPreisprodukt

A. **NEU** > Edelstahl-Helferkarussell

6 praktische Küchenhelfer in einem edlen Edelstahl-Helferkarussell zum 1/2 Preis. #2013, #2006, #2007, #2008, #2011, #2009, #2012
#HP1000 €161,30
€ 80,65



B. **NEU** > Backset für Gastgeber

Die beliebtesten Backhelfer im Set zum 1/2 Preis. Jetzt mit Zauberstein! #1485, #1587, #100023, #2431, #1350
#HP1005 €163,89 € 81,95



C. **Schneide-Set**

Beliebte Messergrößen zum 1/2 Preis – nur für Gastgeber: #1575, #1578, #1579
#HB46 €201,30
€ 100,65



D. **Stilvoll auf den Tisch-Set**

Champagnerkühler (#1595), Korbtablett (#2629) und Korb-Caddy (#2726) als Gastgeber-Set zum 1/2 Preis
#HB48 €154,70
€ 77,35



E. **Servierschüssel-Set**

Alle Servierschüsseln aus glasierter Stoneware als Gastgeber-Set zum 1/2 Preis: #1454, #1455, #1456
#HB49 €112,70
€ 56,35



Schenken Sie uns Ihre Gastfreundschaft!

Unser Dankeschön:

... dafür, dass Sie ein paar Freunde einladen, gemeinsam ein leckeres Rezept kennenlernen und einen Einkaufsbummel durch die Pampered Chef Produktwelt unternehmen.

- > **Gastgebergeschenke**
- > **Gratisprodukte, HalbpPreisprodukte und Gastgebersets**
- > **Rabatte bis zu 30 %**
- > **10 % Rabatt für ehemalige Gastgeber**

Gastgeber-Bonusprogramm

Gästeumsatz*	Punkte	HalbpPreis-Produkte	Rabatt
€ 1.000,- oder mehr	3.800	3	30 %
€ 900,-	3.400	3	30 %
€ 800,-	3.000	3	30 %
€ 700,-	2.800	2	25 %
€ 600,-	2.400	2	25 %
€ 500,-	2.000	2	25 %
€ 400,-	1.800	2	20 %
€ 300,-	1.300	1	20 %
€ 200,-	700	0	15 %

Für Ihre Gastfreundschaft erhalten Sie zusätzlich 1.000 Punkte. Addieren Sie für jede neue Buchung, die bei Ihrer Show vereinbart wird, noch einmal jeweils 250 Punkte zusätzlich!

*Der Gästeumsatz beinhaltet keine Versand- und Bearbeitungsgebühren sowie keine Rabatte für ehemalige Gastgeber (falls anwendbar).

Der Rabatt gilt nicht für HalbpPreis-Produkte. Gästegeschenke können nicht mit Prämienpunkten erworben werden.

Ab einem Gästeumsatz von € 200,- kommen Sie in den Genuss der Gastgeber Vorteile!

DIE GARANTIE VON PAMPERED CHEF

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

The Pampered Chef
 Deutschland GmbH
 Am Holzweg 26
 65830 Kriftel

Preise gültig vom 1. März 2019 bis 31. August 2019. Preisänderungen vorbehalten. Farbabweichungen im Katalog können drucktechnisch bedingt sein. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



Bei vielen unserer Berater/innen können Sie bequem mit EC-Karte bezahlen.

Überreicht von Ihrer Beraterin / Ihrem Berater:

Inga Gellweiler
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
 E-Mail: inga.g@gmx.net
 Tel.: 04634-7459033
 Mobil: 0173-8413800



Besuchen Sie uns auf pamperedchef.de

facebook.com/pamperedchefdeutschland