

WIR FEIERN 20 JAHRE
pampered chef



Jubiläums-Genuss-Sommer mit Pampered Chef

Wir feiern 20 Jahre Pampered Chef in Deutschland! Seit 20 Jahren versorgen wir Sie mit tollen Produkten, höchster Qualität und einmaligem Service. Lassen Sie sich von unserem Jubiläumskatalog begeistern!

Wenn die Temperaturen wieder steigen und die Tage länger werden, freuen wir uns auf sommerleichte Gerichte und fröhliche Abende im Freien. Mit den Koch- und Backhelfern von Pampered Chef wird Ihre Gartenparty oder das Grillfest mit Familie und Freunden zum unvergesslichen Erlebnis. Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von unseren frischen Rezeptideen und einzigartigen Produkten für Ihren Genuss-Sommer inspirieren.



Kochen und Backen mit *Stoneware*

Lassen Sie sich von den vielseitigen Vorteilen unserer Stoneware begeistern!

S. 4-13



S. 14-17



Beste Qualität für jeden Tag

Töpfe & Pfannen

Mit neuartiger Antihaf-Beschichtung oder aus Ton in der exklusiven Rockcrock -Serie.

Uneingeschränktes *Backvergnügen*

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

S. 28-33



S. 38-39



Willkommen im *Team*

Starten Sie noch heute Ihre eigene Karriere bei Pampered Chef!

INHALTSVERZEICHNIS

Stoneware – unglasiert	4–9
Stoneware – glasiert	10–11
Sets: Für Stoneware-Starter	12–13
Lecker Kochen	14–19
Messerscharf!	20–21
Küchenhelfer	22–25
Schüsseln & Co.	26–27
Backvergnügen	28–33
Produktübersicht	34–37
Unser bestes Angebot	38–39
Gastgeber Bonusprogramm	40

REZEPTE IN DIESER AUSGABE

Hähnchen mit Ofengemüse.	6
Italienisches Menü	7
Texas - „Pfanne“ mit Kartoffelspalten	8
Flammkuchen mit Spargel	9
Zwetschgen-Wähe	11
Flammkuchen klassisch	12
Müsliriegel – Backen	25
Müsliriegel	25
Mini Frittatas	30
Parmesanlöffel	33

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Gibt die Garanzzeit in Jahren an.

einfach UNERSETZLICH!

STONEWARE – UNGLASIERT



Unsere Stoneware Collection

- 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 Antihalt-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. Großer Ofenzauberer

Für Kuchen, Gebäck, Ofengemüse, Backkartoffeln. Passt fast überall.
Außenmaß: 40,5 x 30 cm

#1446 € 71,90 ③

B. Zaubenstein

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

#1350 € 56,00 ③

C. Pizzaschneider Plus

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

#1303 € 19,90 ③

D. 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

E. 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

F. Mini-Kastenform

Eines unserer vielseitigsten Produkte: Mit der Mini-Kastenform zaubern Sie kleine Brote oder Kuchen für Ihre 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

G. Ofenzauberer

Für alles, was saftet und spritzen kann – und wenn der Inhalt einen Halt braucht. 29 x 19 cm

#1449 € 49,90 ③

H. Zauberkasten

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

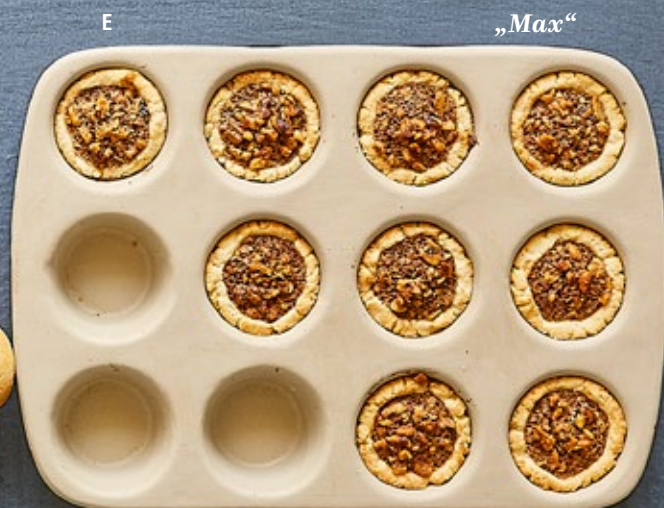
#1417 € 44,50 ③



Rezepte für leckere Brote
finden Sie auf
WWW.PAMPEREDCHEF.DE



Das Rezept für die
Nuss-Törtchen finden Sie auf
WWW.PAMPEREDCHEF.DE



„Max“



F

„Tobi“



G



„Henry“



Pampered Chef hat mir vieles ermöglicht

Endlich Pizza wie vom Italiener – das habe ich mir vom Zauberstein erhofft, über den ich im Internet schon viel Positives gelesen hatte. Meine Pizza war zwar schon ganz gut, aber immer noch nicht so, wie bei unserem Lieblingsitaliener.

Kurz darauf war ich schon Gastgeber einer Kochshow – es war ein rundum schöner Abend unter Freunden, mit viel Spaß und richtig leckerem Essen. Die Ergebnisse vom Stein haben alle überzeugt.

Heute bin ich Direktor bei Pampered Chef und halte selbst Kochshows. Es macht mir so viel Spaß, die staunenden Augen zu sehen, wenn das Brot aus dem Ofen kommt und die Gäste die krosse Pizza vom Zauberstein probieren.

Ich kann erzählen, was ich mit meinen Steinen erlebe und was ich darauf alles mache, und das ist richtig viel!

Bei Pampered Chef erlebe ich große Wertschätzung: Ich kann so viel machen, wie ich will, werde gefördert und unterstützt und kann mir meine Zeit ganz frei einteilen. Seit Pampered Chef in unserem Leben eine große Rolle spielt, haben wir viel Spaß und es geht meiner Frau Manuela und mir richtig gut.

Peter Witt

Bei Pampered Chef seit 2015

A „James“



Hähnchen mit Ofengemüse

- 2 große Kartoffeln, in ca. ½ cm dicken Scheiben
- je 1 mittlere Zucchini, grün und gelb, in Scheiben
- 1 rote Paprikaschote in breiten Steifen
- 1 mittlere rote Zwiebel, in Achteln
- 2 + 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 1 TL Rosmarinnadeln
- ½ TL Salz, etwas Pfeffer
- 1 Ei
- 4-5 EL gewürzte Semmelbrösel
- 4 Hähnchenbrustfilets (ca. 500 g)

Zubereitung

Backofen auf 220 °C vorheizen. Gemüse- und Kartoffelscheiben halbieren. Gemüse in eine Schüssel geben, mit Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Rosmarin gründlich mischen. Gleichmäßig auf dem großen Ofenzauberer verteilen, dabei vier Stellen für die Hähnchenfilets frei lassen.

Ei in einem tiefen Teller aufschlagen, Semmelbrösel mit etwas Salz, Pfeffer in einem zweiten Teller mischen. Hähnchenfilets zunächst ins Ei tauchen, dann in den Semmelbröseln wenden. Zwischen dem Gemüse platzieren und ca. 25 Minuten im Backofen backen.



B „Tobi“

C

Italienisches Menü

Zutaten für 2-3 Personen

Hackbraten:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL passierte Tomaten
- 1 TL Schmand
- 1 EL Italienische Kräuter
- ca. 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Hackfleisch geben, mit Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Semmelbrösel, Tomaten, Schmand, Kräutern, Salz und Pfeffer gut mischen und kräftig würzen. Einen Laib formen, in ein Fach der Mini-Kastenform geben.

Die fertig gefüllte Form in den Backofen geben und das komplette Menü bei 200 °C in 40 Minuten backen. 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Hackbraten und Nudeln mit dem kleinen Servierheber an den Rändern lösen, Hackbraten und Nudeln in Portionen teilen.

Tomatennudeln:

- 2 EL Tiefkühl-Erbsen
- 100 g kleine Nudeln, z. B. Penne
- 100 g passierte Tomaten
- 150 ml heiße Brühe
- 1-2 TL getrocknete ital. Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 1 EL frisch geriebener Parmesan

Alle Zutaten mischen und in ein Fach der Mini-Kastenform füllen.

Rosmarinkartoffeln:

- 3 mittlere Kartoffeln (überwiegend festkochend)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zweig frischer Rosmarin oder
- 1 TL getrockneter
- ½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln in Stücke schneiden. Knoblauch ungeschält durch die Knoblauchpresse in die Nixe drücken und mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen, Kartoffeln dazugeben und gut vermengen. Die Kartoffelstücke hochkant in ein Fach der Mini-Kastenform stellen.

Paprika-Zwiebel-Gemüse:

- 1 große gelbe Paprikaschote
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 große Tomate
- 5 EL passierte Tomaten
- 1 EL Schmand
- Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Paprikaschote entkernen und in Streifen schneiden. Tomate achteln. Gemüse mit passierten Tomaten und Schmand mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in ein Fach der Mini-Kastenform füllen. Kann ruhig etwas überstehen, da es beim Garen zusammenfällt.



D

A. Großer Ofenzauberer

Für Kuchen, Gebäck, Ofengemüse, Backkartoffeln. Passt fast überall. Außenmaß: 40,5 x 30 cm

#1446 € 71,90 ③

B. Mini-Kastenform

Eines unserer vielseitigsten Produkte: Mit der Mini-Kastenform zaubern Sie kleine Brote oder Kuchen für Ihre 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

C. Kleiner Servierheber

9 cm lange, abgeschrägte Klinge. Spülmaschinenfest

#2622 € 9,00 ③

D. 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

Stoneware Grundset



Texas - „Pfanne“ mit Kartoffelspalten

Rezept von Stephanie Ebbing

Zutaten

800	g Hähnchenfilet, halbiert
1	kg Kartoffeln
1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
1	grüne Paprikaschote
1	Zwiebel
1	Dose Bohnen in Tomatensauce
7	EL BBQ-Sauce
60	g Tomatenmark
100	ml Gemüsebrühe
	gehackte Petersilie
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver, und BBQ-Gewürz
	Optional: geriebenen Käse und Chilliflocken.

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Auf dem Zaubenstein verteilen.

Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Das Filet mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, und BBQ-Gewürz würzen.

Das Fleisch in die rechteckige Ofenhexe legen.

Zwiebeln und Paprika in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Bohnen mit Sauce, BBQ-Sauce, Brühe, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben und gut vermischen.

Die gesamte Mischung rund um das Fleisch in die Ofenhexe geben. Das Fleisch kann optional mit etwas geriebenen Käse bestreut werden.

Den Zaubenstein mit den Kartoffeln als „Deckel“ für die Ofenhexe benutzen.

Backzeit ca. 30-38 Minuten.

Tipp: Nach dem Backen zuerst den Zaubenstein runternehmen und dann die Ofenhexe aus dem Backofen holen.

Vor dem Servieren die Texas-Pfanne mit gehackter Petersilie und ggf. Chilliflocken bestreuen und die Kartoffeln mit Pommes-Gewürz würzen.

Flammkuchen mit Spargel

Rezept von Susanne van Steegen

Zutaten (für 12 Stücke)

Teig für 3 Flammkuchen:

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 430 g Mehl (Type 550)
- 1 TL Salz
- 230 ml kaltes Wasser
- 2 EL Öl

Belag für 1 Flammkuchen:

- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g fein gewürfelter Katenschinken
- 1 Zwiebel
- 100 g Emmentaler
- grüner oder weisser Spargel
- einige Kleckse Sauce Hollandaise

Zubereitung

Für den Teig Trockenhefe und Salz mit Mehl verrühren. Mit Öl und kaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In einer abgedeckten Schüssel um das Doppelte aufgehen lassen.

Backofen auf 230 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen.

Teig nochmals durchkneten, auf dem Zaubenstein mit einem Teigroller ausrollen, Teig dabei mit der Hand immer wieder hochheben und von der Mitte her dünn ausrollen.

Mit Crème fraîche bestreichen und restliche Zutaten für den Belag verteilen.

Ca 15 min backen.

Tipp: Der Teig kann auch am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Er kann dort als Vorrat ca. 5 Tage aufbewahrt werden.

Vor der Weiterverarbeitung etwa 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Stoneware Grundset

Entdecken Sie mit diesem Set die leckere Welt der Stoneware! Enthält A-B.

#1554 € 115,00 ③ Sie sparen € 20,00!

A. Zaubenstein

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

#1350 € 56,00 ③

B. 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

C. Pizzaschneider Plus

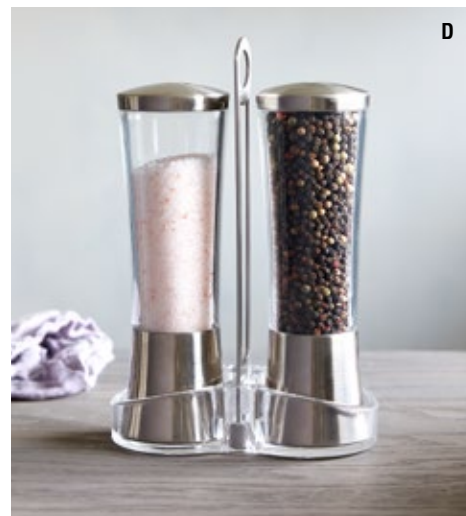
Unser bewährter Pizzaschneider mit extragroßem Schneiderad und zweiseitigem Schliß sowie mit praktischem Krustenschneider. Inkl. Schutzhülle. Spülmaschinenfest

#1303 € 19,90 ③

D. 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



ELEGANT *auf den* TISCH

STONEWARE – GLASIERT



Ohne mein Team und dessen Rückhalt wäre mein Erfolg nicht möglich

Essen und Kochen ist meine Leidenschaft! Bei meiner ersten Kochshow wurde ich daher nicht nur Kundin, sondern gleich Beraterin, da es in meinem Umkreis noch keine Kollegin gab.

Ich war sofort in die Produkte verliebt und überzeugt, dass dieses System funktioniert und zum Erfolg führt.

Inzwischen habe ich als leitende Direktorin ein großes Team, auf das ich sehr stolz bin. Egal ob alter Hase oder neuer Berater, jeder hat tolle Ideen und bringt sich mit ein. Die Gruppentreffen sind die Grundlage unseres Erfolges, es ist auch für mich immer eine tolle Möglichkeit mich mit meinem Team auszutauschen und Ideen zu entwickeln.

Dank der tatkräftigen Unterstützung durch Partner und Familie kann ich das Pampered Chef Geschäft sehr gut mit meinem Hauptberuf vereinbaren. Organisationstalent gehört natürlich auch dazu. Für mich fühlt es sich aber nicht nach viel Arbeit an, denn Pampered Chef ist für mich eine Grund- und Lebenseinstellung und hat viel mit der Leidenschaft zum Produkt zu tun.

Steffi Ebbing

Bei Pampered Chef seit 2014



A. Mittlere Servierschüssel

Zubereiten, servieren und aufbewahren in der gleichen vielseitigen Schüssel. Durchmesser ca. 26 cm; 1,6 l

#100083 € 42,00 ③

B. Kleine Servierschüssel – Delphin

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

#1455 € 29,90 ③

C. Rechteckige Ofenhexe®

Für Gratins, Aufläufe, Kuchen & vieles mehr. Außen ca. 39 x 25 cm, Höhe ca. 7 cm, 3,3 l. Bitte prüfen Sie die Dimensionen Ihres Backofens!

#1423 € 79,00 ③

D. Rechteckige Ofenhexe® – klein

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

#1421 € 41,90 ③

E. Rechteckige Ofenhexe® – mittel

Ideal für Aufläufe, Lasagne, Gemüse- oder Reisgerichte mit ca. 4 Portionen. Ca. 28 x 18 cm, Höhe ca. 7 cm, 2 l

#1422 € 61,90 ③

F. 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

G. 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 stützen, da unsere Stoneware bei richtiger Verwendung hervorragende Antihaf-Eigenschaften besitzt. Außenglasur in Delphin.

Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 7 cm, fasst ca. 3 l

#100044 € 59,00 ③

H. Runde Ofenhexe®

Das langsame Garen in der Stoneware trägt dazu bei, dass sich die charakteristischen Eigenaromen besser ausbilden. So wird's besonders schmackhaft. 28 cm, 1,5 l

#1390 € 49,00 ③

I. Flacher Bäker – groß

Backfläche ca. 33 x 29,5 cm; Gesamtgröße ca. 41,5 x 30 cm, Höhe ca. 4,5 cm. Für knusprige Kartoffelgratins, herzhafte Tartes, Kuchen & vieles mehr.

#1416 € 69,90 ③

J. Großer Bäker

3,4 l, Backfläche ca. 30 x 26 cm; Gesamtgröße ca. 41,5 x 30 cm, Höhe ca. 7 cm. Perfekt für Aufläufe, Fleischgerichte, Kartoffel- und Nudelgratins, Ofengemüse, Obstkuchen.

#1389 € 69,90 ③

K. Bäker-Weiß

Jetzt in neuer Farbe 1,9 l, 20 x 20 cm, Höhe ca. 7 cm. Im kleinen Haushalt optimal für Hauptgerichte wie Lasagne und Gratins. Für Beilagen wie Kartoffelgratin, Risotto, Gemüse – oder Desserts und Kuchen.

#1419 € 59,90 ③

L. Großer runder Stein

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

#1379 € 74,90 ③

M. 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

N. 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



Zwetschgen-Wähe

Rezept von Ines Moser

Zutaten (für 12 Stücke)

Teig:		Belag:			
200	g Mehl	4	EL gemahlene Mandeln	2	Eier
1	Prise Salz	3	EL brauner Zucker	2	EL Speisestärke
50	g gemahlene Mandeln	ca. 750	g Zwetschgen, entsteint, halbiert	3-4	EL Zucker
75	g Butter, in kleinen Stücken	150	ml Milch	2	TL Vanilleextrakt
100	ml Wasser	100	g Schmand	ca. 2	EL Mandelblättchen
1	TL Obstessig				Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Mürbeteig in einer große Schüssel Mehl, Salz, Mandeln mischen. Butter einkneten, bis eine krümelige Masse entsteht. Wasser und Essig zugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und eine Kugel formen. Schüssel mit Deckel verschließen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag die Zwetschgen zu $\frac{1}{2}$ einschneiden. **Großen runden Stein** gut einfetten. Teig darin direkt ausrollen. Teigboden überall einstechen. Gemahlene Mandeln darauf streuen, Zwetschgen verteilen und mit braunem Zucker bestreuen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Milch, Schmand, 2 Eier, Speisestärke, Zucker, Vanilleextrakt zu einem Guss verrühren und über die Früchte gießen. Zum Schluss mit Mandelblättchen bestreuen.

Ca. 35-40 Minuten bei Ober- und Unterhitze auf der untersten Ebene backen.

Auf dem **Kuchengitter** in der Form abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestreut oder mit Schlagsahne servieren.

Tipp: Sie können direkt auf dem Stein schneiden und den Kuchen in der Form bis zum letzten Stück aufbewahren.

Sets: Für Stoneware-Starter

Brotliebe



Flammkuchenliebe



Flammkuchen klassisch

Zutaten für 2 Stück

Teig:

210	ml lauwarmes Wasser
½	Würfel Hefe
1	Prise Zucker
430	g Mehl (Type 550)
1	TL Salz
3	EL Olivenöl

Belag:

2	Becher saure Sahne oder Crème fraîche
300	g Katenschinken (Würfel)
4-5	Zwiebeln
½	Bund Frühlingszwiebeln
100	g Emmentaler
100	g Parmesan nach Belieben
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Hefeteig die Hefe mit etwas Wasser und Zucker verrühren und 10 Minuten stehen lassen. Mehl, Salz, Öl und Hefe-Wasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Deckel auf die Schüssel geben und an einem warmen Ort mindestens 60 Minuten gehen lassen.

Backofen vorheizen auf 230 °C Ober/Unterhitze.

Für den Belag saure Sahne und/oder Crème fraîche glattrühren und mit Salz, Pfeffer würzen. Geschälte Zwiebeln in feine Scheiben hobeln. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Käse frisch reiben.

Hefeteig in 2 Teile teilen und jeweils auf dem Zaubenstein oder großen Ofenzauberer dünn zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte der Creme auf dem Teig streichen. Die Hälfte des Katenschinken, der Zwiebeln und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Die Flammkuchen nacheinander auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten backen.

Mit dem zweiten Flammkuchen genauso vorgehen.

Picknickfreude

H „White Lady“



Brotliebe

Einsteiger Set für alle, die den Duft von frischem Brot lieben. Enthält A-C.

#100232 € 150,00 Sie sparen € 18,00!

A. Große Nixe 2 l. **#2431 € 32,50** ⑤

B. Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber 26 cm **#1659 € 17,50** 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. Gleiche Füllmenge wie Vorgänger!

#1437 € 118,00 ③

Flammkuchenliebe

Das ideale Set für Flammkuchen- und Pizzaliebhaber. Enthält D-G.

#100231 € 130,00 Sie sparen € 6,30!

D. 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

E. Großer Ofenzauberer

Für Kuchen, Gebäck, Ofengemüse, Backkartoffeln. Passt fast überall. Außenmaß: 40,5 x 30 cm

#1446 € 71,90 ③

F. Kuchengitter

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

#1587 € 26,50 ③

G. Kleiner Servierheber

9 cm lange, abgeschrägte Klinge. Spülmaschinenfest

#2622 € 9,00 ③

Picknickfreude

Von Pizza bis Kuchen, mit diesem Set zaubern Sie Gaumenfreuden nicht nur für das perfekte Picknick! Enthält D, H-J.

#100233 € 180,00 Sie sparen € 15,60!

H. Großer runder Stein

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

#1379 € 74,90 ③

I. Microplane® grobe Reibe mit Lebensmittelaufsatz

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

#1129 € 45,90 ③

J. Teigunterlage

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

#1718 € 45,90 ③

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

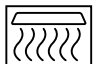
Wählen Sie eine beliebige Kombination:



KOCHSTELLE



BACKOFEN



BACKOFENGRILL



MIKROWELLE



GRILL

... und erfreuen Sie sich an eindrucksvollen Ergebnissen!





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

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

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 ③

D. rockcrök

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

#3146 € 107,00 ③

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 € 118,00 ③

F. Nylon-Abtropföffel

ca. 33 cm

#2009 € 16,90 ②

G. NEU > Grillmatte / -tablett

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

#1808 € 32,00 ③

H. Grill-Set

Inklusive Grillpinzel, Grillwender, Grillzange, Grillschaber, und Grill-Tasche.

#2725 € 95,90

Sie sparen € 17,20!

Grillzange

#2721 € 29,90 ③

Grillwender

Ca. 41 cm. Edelstahl und Pakkaholz.

#2720 € 25,90 ③

Grillpinzel

Fünf Schichten Silikonborsten.

#2722 € 25,90 ③

Grillschaber

Macht das Reinigen des Grillrosts einfacher!

#2723 € 16,90 ③

Grill-Tasche

Fünf Taschen, robust

#2727 € 14,50 ②

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.

I. 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

J. 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



neuartige ANTIHAFT-BESCHICHTUNG



Unsere Edelstahl-Antihaft-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 Nieten, an denen sich Reste absetzen oder Rost bilden könnte
- 30 Jahre Garantie

A. Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter 30 cm

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

B. Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm

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

C. Edelstahl Antihaf-Wokpfanne mit Glasdeckel 30 cm

Durch die hohen Ränder ideal zum anbraten geeignet – nicht nur für asiatische Gerichte. Die äußere Ummantelung aus Edelstahl ist für das Kochen und Braten bei hohen Temperaturen bestens geeignet. Das Antihaf-Wabengitter verhindert das Anbrennen. Inklusive Deckel. Ca. 4,7 l
#100111 € 239,00 ②

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

D. Kleiner Wicht®

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

E. Wicht®

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

F. Dicker Wicht®

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





G. Antihalt-Grillbräter-GrillFixx Set

Enthält den Antihalt-Grillbräter sowie zwei schwere Grillpressen.

#100040 € 379,90 ③

H. Antihalt-Grillbräter

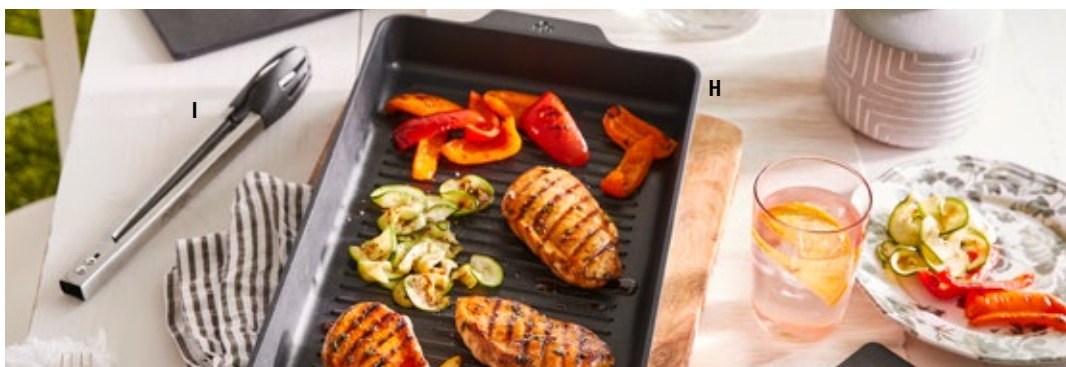
Die geriffelte Oberfläche zaubert perfekte Grillstreifen. Herausragende wärmespeichernde Eigenschaften, um das Grillgut warm zu halten. Zum Indoor-Grillen auf der Kochstelle. 52 x 26,5 cm. Rand 4,5 cm. Hergestellt in Deutschland.

#100028 € 309,90 ③

I. Kochzange

Ca. 30 cm Länge. 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.

#2955 € 31,00 ③



J. NEU > Digitales Küchenthermometer

Damit Fleischspezialitäten auf den Punkt genau gelingen.

#100121 € 55,00 ②



K. 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





Microplane® Reiben

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

A. Microplane® grobe Reibe mit Lebensmittelaufsatz

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

#1129 € 45,90 ③

B. 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

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. 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

E. Große Sieb-Schaufel

Ganz einfach Speisen aus kochendem Wasser oder heißem Öl entnehmen. Durch den langen Griff bleiben ihre Hände geschützt. Länge ca. 33 cm

#1622 € 12,50 ②

Kochzangen

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

F. Kochzange – klein

Ca. 22 cm Länge

#2957 € 27,50 ③

G. Kochzange

Ca. 30 cm Länge

#2955 € 31,00 ③

H. Knoblauchscheider

Schneiden Sie mühelos frischen Knoblauch, Nüsse, Ingwer und Schokolade in hauchdünne Scheiben.

5,5 x 9 cm. Spülmaschinenfest

#1113 € 23,00 ③

I. Super-Hacker

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

Spülmaschinenfest

#2585 € 47,90 ⑤

J. 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



K. **NEU** ➤ Tiefkühlbecher 4er Set

Frieren Sie Ihre Lieblingssuppe, Brühe oder Kräuter in diesen Bechern ein. Können zum Auftauen in der Mikrowelle oder Ofen genutzt werden. Gefrier-, Mikrowellen- und Backofenfest bis 200 °C. Gefrierschranksichere Deckel enthalten. Set mit vier Bechern.

#100127 € 45,00 ②

L. **NEU** ➤ Nylon Schöpflöffel

Schaufeln, abseihen und Essen schöpfen – alles mit einer Schöpfkelle! Die Löcher ermöglichen einfaches Abseihen von Flüssigkeit. Der ergonomische Griff ist perfekt ausbalanciert und verhindert das Verschütten von Flüssigkeiten. Ca. 230 ml Fassungsvermögen.

#100126 € 20,00 ②

M. **NEU** ➤ Feines Sieb

Sieben Sie Flüssigkeiten ab, um glatte, seidige Suppen und Brühen zu erhalten. Engmaschiger Seih, ideal auch für klumpenfreien Pudding oder um z. B. Quinoa oder Reis zu waschen. Rostfreier Stahl. 20 cm Durchmesser.

#100124 € 55,00 ③



Die Magie des Kochens...

Als ich 2017 bei Pampered Chef einstieg, faszinierte mich vor allem der Gedanke, dass ich mit meiner Leidenschaft fürs Kochen ein bisschen Geld dazuverdienen kann und mir gleichzeitig die tollen Produkte erarbeiten konnte.

Allerdings habe ich nicht erwartet, dass dieses Experiment so viel Fahrt aufnimmt. Die Nachfrage war riesig und meine Kunden waren bald genauso begeistert von den Produkten wie ich.

Immer wieder darf ich erleben, welche Magie es hat, wenn Menschen zusammen kochen. Da wird gelacht und gekostet, gestaunt und gefachsimpelt. Das ist für mich pralles Leben!

Ganz von selbst kam irgendwann der Wunsch, die Tätigkeit auch anderen anzubieten und inzwischen bin ich sehr stolz auf mein großes Team mit lauter tollen Powerfrauen.

Pampered Chef ist für mich kein Beruf, sondern meine Berufung.

Barbara Jakob

Bei Pampered Chef seit 2017

MESSERSCHARF! Schneiden wie ein Profi



Messer-Set

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

#1609 € 425,00 Sie sparen € 127,00!

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

B. Küchenschere

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

#1593 € 38,90 ③

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 Stekmesser

#1583 € 57,50 ③

D. Brotmesser

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

#1582 € 89,90 ③

E. Kochmesser

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

#1575 € 99,90 ③

F. Santokumesser

Die gerade Klinge ist perfekt für dünne, präzise Scheiben. Dank der Einkerbungen bleiben die Lebensmittel nicht haften. Auch zum Hacken & Würfeln! 13 cm Klinge

#1577 € 79,90 ③

G. Allzweckmesser

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

#1576 € 56,50 ③

H. Tomatenmesser

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

#1578 € 56,50 ③

I. Schälmesser

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

#1579 € 44,90 ③

wie das **DUFTET!**





A. 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

B. Antihalt-Griddlebräter

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

#100029 € 275,90 ③

C. Nylon-Wender

Hitzebeständig bis 230 °C. Ca. 33,5 cm

#2011 € 16,90 ②

D. 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 Zimtälcheln zufügen. Auch zum Verziern von Kuchen, Plätzchen oder Cappuccino

#1839 € 16,90 ②

E. Eierschneider Plus

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

#1182 € 16,90 ②

F. 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

G. 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

H. 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

I. 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

J. Kleiner Servierheber

9 cm lange, abgeschrägte Klinge. Spülmaschinenfest

#2622 € 9,00 ③

K. 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



Alle Teile passen
ineinander – alles dabei
für den Salat unterwegs.



Das Rezept für einen
Salat to go finden Sie auf
WWW.PAMPEREDCHEF.DE



A. Salat-Assistent

Perfekt für den frischen Salat im Büro: einfach den Salat in das Sieb geben, restliche Zutaten im Boden verstauen, Dressing in den geschlossenen Behälter und damit sicher transportieren. Alles frisch waschen und schneiden, der Deckel wird zur Servierschüssel – guten Appetit!

#100086 € 25,90 ②

B. Kochmesser – blau

Ca. 17,8 cm Klinge
#1516 € 24,90 ②

C. Gemüseraspler

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 € 18,90 ②

D. Gemüsesfix

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

E. Gemüse- und Kartoffelchips-Blech

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



F. 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

G. Wellenschneider

Ideal für Gemüse und Hartkäse geeignet. Inklusive Aufbewahrungsschutz.

#1089 € 15,90 ②

H. ApfelMax

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

I. 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. Snack-Form und Mini-Servierheber sind spülmaschinenfest. Deckel immer von Hand spülen.
#100001 € 27,90 ②

Snack-Maker

Enthält Snack-Form für 12 Riegel und Deckel. Ca. 25 cm x 38 cm
#100000 € 24,90 ②

Müsliriegel - ohne Backen

Zutaten für 12 Stück

150	g grobe Haferflocken
100	g Nüsse, Trockenfrüchte, Samen oder Kerne nach Belieben
	Gewürz nach Wahl, z. B. Orangen- oder Limonenschale, Zimt, Vanilleextrakt
75	g Honig oder Apfelmarmelade
1	EL Butter oder Kokosöl
1	EL brauner Zucker

Zubereitung

Nüsse und Trockenfrüchte klein hacken.

Haferflocken und Nüsse in der Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm bei $\frac{2}{3}$ Einstellung erhitzen und alles in ca. 5 Minuten leicht bräunen. Es duftet angenehm.

Masse mit den Trockenfrüchten und Gewürzen in eine Schüssel geben und mischen.

Honig oder Apfelmarmelade, Fett, Zucker in der Mikrowelle bei mittlerer Energie ca. 1 Minuten schmelzen lassen. Dann über die Haferflockenmasse gießen und alles gut durchmischen.

Mit dem großen Portionierer (Masse nur bis zum Rand füllen) die Masse in die Vertiefungen füllen, gleichmäßig verteilen und dann mit dem Mini-Servierheber festdrücken. Deckel aufsetzen und Müsliriegel im Gefrierschrank für 10 Minuten durchkühlen.

Wenn nicht alle aufgegessen werden, in der Form im Kühlschrank mit Deckel aufbewahren.

Leckere Kombinationen nach Belieben:

- 50 g Datteln, 50 g Walnüsse mit 2 TL Orangenschale
- 50 g Cranberries und 50 g Kürbiskerne mit etwas Nelkenpulver



Fruchtige Müsliriegel

Zutaten für 12 Stück

150	g grobe Haferflocken
100	g Nüsse, Trockenfrüchte, Samen oder Kerne nach Belieben
1-2	TL Gewürz nach Wahl, z. B. Orangen- oder Limonenschale, Zimt, Vanilleextrakt
75	g Honig oder Apfelmarmelade
2	EL Butter oder Kokosöl (40 g)
3	EL brauner Zucker (60 g)

Zubereitung

Trockenfrüchte mit dem Profi-Santokumesser fein würfeln. Nüsse ggf. mit dem Super-Hacker hacken. Mit Haferflocken und Gewürzen in einer Schüssel mischen.

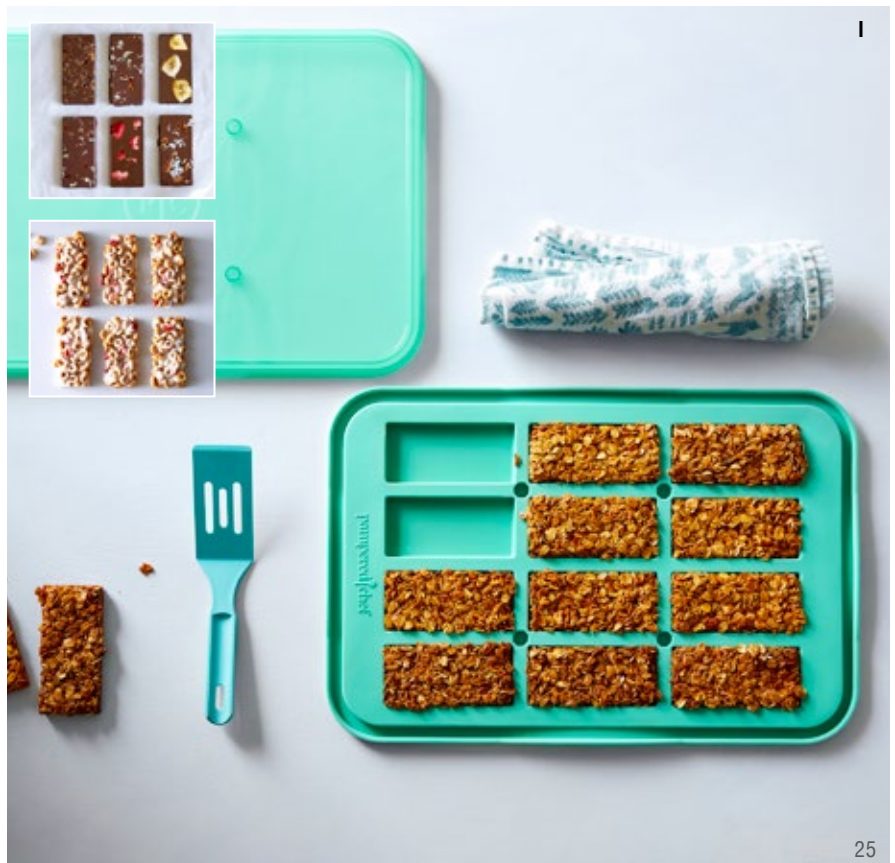
Honig oder Apfelmarmelade, Fett, Zucker in der Mikrowelle bei mittlerer Energie ca. 1 Minuten schmelzen lassen. Dann über die Haferflockenmasse gießen und alles gut durchmischen.

Mit dem großen Portionierer (Masse nur bis zum Rand füllen) die Masse in die Vertiefungen füllen, gleichmäßig verteilen und dann mit dem Mini-Servierheber festdrücken.

Auf der mittleren Schiene bei 180 °C 14-16 Minuten backen bis die Haferflocken leicht braun werden. In der Form auf das Kuchengitter stellen und 5 Minuten abkühlen. Mit dem Deckel abdecken und 15 Minuten im Gefrierfach durchkühlen.

Leckere Kombinationen nach Belieben:

- 50 g zerkleinerte Bananenchips, 50 g Kokosflocken und 1 Esslöffel Kakao
- 50 g getrocknete Soft-Aprikosen, 50 g Mandeln und 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 50 g getrocknete Kirschen, 50 g Mandeln, 1 TL Mohnsamen und 1 TL Vanille-Extrakt





ohne Dekoration

Die Löffelablage hilft beim
kleckerfreien Kochen



A. 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

Nylon-Wender

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

B. Nylon-Wender

Hitzebeständig bis 230 °C. Ca. 33,5 cm

#2011 € 16,90 ②

C. Nylon-Abtropflöffel

ca. 33 cm

#2009 € 16,90 ②

D. Nylon-Abtropfwender

ca. 25,5 cm

#2012 € 14,90 ②

E. 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

Packs an! Silikonhandschuh

Silikonhandschuhe, bis 248 °C hitzebeständig, wasserdicht, maschinenwaschbar

F. Packs an! 2er-Set

#1367 € 40,00 ②

Packs an! Silikonhandschuh

#1344 € 21,50 ②

G. Allzweck-Streicher

10 cm Edelstahlklinge

#1642 € 7,90 ③

H. 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

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

I. Nixe 1 l #2432 € 27,50 ⑤

J. Große Nixe 2 l #2431 € 32,50 ⑤

K. 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

L. Große Elfen Je ca. 600 ml. 2er-Set

#1743 € 27,50 ⑤

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

#1742 € 19,50 ⑤

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

#1825 € 29,50 ⑤

O. 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



passt
GENAU



Mit dieser Schüsselvielfalt finden Sie immer die passende Größe!



Perfekt für die Ofenhexen!



P. 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

Stretch-Fit, rechteckig

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

#1761 € 34,90 ②

Q. Stretch-Fit, groß – rechteckig

Ca. 36 x 24 cm

#1766 € 14,90 ②

R. Stretch-Fit, mittel – rechteckig

Ca. 31 x 19 cm

#1764 € 12,90 ②

S. Stretch-Fit, klein – rechteckig

Ca. 25 x 15 cm

#1763 € 10,90 ②





A. 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 € 24,90 ③

B. **NEU** Stretch-Fit klein

Passen perfekt auf Artikel #1825 Kleine Elfen. Zum Abdecken von Schüsseln in der Mikrowelle, im Backofen, Kühlschrank oder Gefrierschrank. Hitzebeständig bis 230 °C. 6er-Set

#100102 € 17,50 ②

C. 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

D. Mini-Kuchen

Verschenken Sie doch einmal kleine Küchlein oder backen Sie 8 kleine Brote mit verschiedenen Geschmacksrichtungen. Pro Mulde ca. 160 ml Füllmenge. 40,5 x 28,5 cm

#100020 € 24,90 ③

E. Kranzform

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

#1603 € 20,90 ③

F. Mini-Gugelhupf

6 kleine Gugelhupfe in einer Form. Ca. 37 x 25 x 5 cm

#1602 € 27,90 ③

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



Mini Frittatas

Zutaten für 12 Stück

- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 5 Broccoli-Röschen (TK), zerkleinert
- 8 Eier
- 125 ml Milch
- ½ TL Salz, Pfeffer
- 50 g Käse, frisch gerieben
- 2 mittlere Kartoffel, gerieben
- 2 Scheiben gekochten Schinken, gewürfelt

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Vertiefungen der Brownieform mit Öl bepinseln.

Gemüse, Kartoffeln und Käse vorbereiten. Eier, Milch und Gewürze aufschlagen. Dann Gemüse, Kartoffeln und Käse untermengen.

Masse gleichmäßig auf die 12 Mulden der Form verteilen, Schinkenwürfel darauf verteilen und im Ofen 17-20 Minuten backen. Vor dem Entnehmen 5 Minuten in der Form abkühlen lassen.

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.

A. 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

B. Muffinform Deluxe

Ideal für Muffins, kleine Kuchen und Quiches. Aluminiumstahl sorgt für gleichmäßige Backergebnisse. Mit Antihalt-Beschichtung. 12 Mulden à 125 ml

#1601 € 29,00 ③

C. 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

D. Mini-Teigformer

Praktischer Helfer für die Mini-Muffin-Form Deluxe. Gibt Ihrem Gebäck die gewünschte Form. Aus Holz

#1590 € 8,50 ②





F



G

E. Teigmischer & -spender

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

#100082 € 59,90 ②

Kuchengitter

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

F. Kuchengitter 2er-Set

#1588 € 49,00 ③

Sie sparen € 4,00!

Kuchengitter

#1587 € 26,50 ③



H

I



J

H. 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

I. 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

J. 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

K. Edelstahl-Streufix

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

#100023 € 19,90 ②



K

einfach MACHEN



„Mix 'N Scraper“-Schaber

Sie werden diese unverwundlichen Silikonschaber (hitzebeständig bis 340 °C) lieben! Griff (hitzebeständig 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

B. Schaber „Classic“ 28 cm

#1650 € 13,90 ③

C. Mini „Mix 'N Scraper“-Schaber 23 cm

#1656 € 12,00 ③

D. Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber 26 cm

#1659 € 17,50 ③

E. „Mix 'N Scraper“-Schaber 30 cm

#1657 € 19,90 ③

F. Keks-Ausstechroller-Set

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

#100051 € 44,90 ②

Ergänzungsset

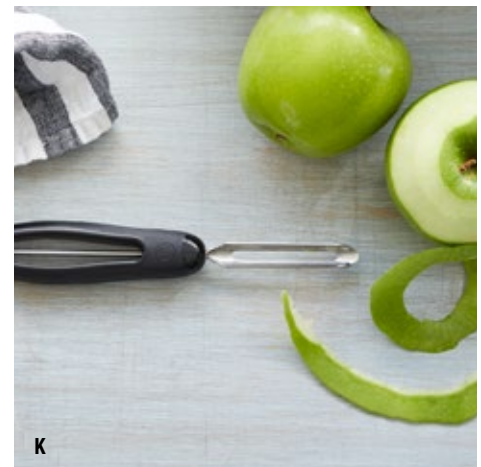
Zwei neue Anwendungen für den Keks-Ausstechroller! Beinhaltet den wellenförmigen und Dreiecks-Edelstahlaufsatz sowie eine Aufbewahrungsdose. Nutzen Sie den wellenförmigen Aufsatz für Kuchendekorationen oder um Nudeln herzustellen. Die Dreiecksform kann z. B. für gefüllte Pasta und lustige Kekse genutzt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

#100024 € 19,90 ②

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



G. Großer Edelstahl-Portionierer

Für Teig, Füllungen und Salate. Ca. 45 ml (= 3 EL). Spülmaschinenfest

#1790 € 25,50 ②

H. Edelstahl-Portionierer

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

#2540 € 22,50 ②

I. Kleiner Portionierer

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

#2530 € 19,50 ②

J. 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

Parmesanlöffel

Zutaten für 8 Stück

	Mürbeteig aus
180	g Mehl
80	g Butter
1	kleines Eiweiß
40	geriebener Parmesan
1	TL Paprika oder Tomatenmark
	Pizzagewürz, Salz

Zubereitung

Je einen TL (27 g) Teig – möglichst aus einem Stück geformt – in jede Vertiefung geben und fest andrücken. Aus dem restlichen Teig z. B. Emoji-Keksgesichter ausstechen.

15 Minuten kühl stellen, dann bei 190 °C im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten goldgelb backen. Die Kekse in der Form auf dem Kuchengitter 10 Minuten auskühlen lassen, dann herauslösen.



K. Gemüseschäler

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

L. Teigunterlage

- Antihalt-Silikonmatte
 - Markierungen für genaues Abmessen
 - Ideal zum bequemen Transport Ihres Gebäcks aufs Blech
 - 60 x 40 cm
 - Spülmaschinenfest
- #1718 € 45,90 ③

M. Teigroller

Der Teigroller hat zwei verschiedene Größen zum Ausrollen und Formen in Backformen. Das abnehmbare Gebäckwerkzeug hilft Ihnen, dekorative Kuchenränder zu gestalten und den Teig einzustechen. Spülmaschinenfest
#1485 € 28,90 ③

N. 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

O. Silikonpinsel

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

P. Kekse-Ausstecher

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

Q. Maritime-Kekse-Ausstecher

Sieben stapelbare Ausstecher: Pirat, Segelboot, Oktopus, Krabbe, Hai, Muschel und Schildkröte
#100072 € 12,90 ②

R. 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



Kein Abrutschen mehr: Unser Pinsel hängt sicher am Schüsselrand!



ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

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

STONEWARE



Ofenmeister
S. 10, 13
#1437 € 118,00 Ⓢ



Kleiner Zaubermeister
S. 10
#1444 € 64,90 Ⓢ



Großer Bäker
S. 10
#1389 € 69,90 Ⓢ



Flacher Bäker – groß
S. 10
#1416 € 69,90 Ⓢ



Bäker-Weiß
S. 10
#1419 € 59,90 Ⓢ



◆ **Kochbuch „Stoneware“**
Entdecken Sie die Rezeptwelt der Stoneware-Küche!
#1993 € 7,90 Ⓢ



Mini-Kastenform
S. 4, 7
#1418 € 59,00 Ⓢ



12er-Snack
S. 4
#1465 € 59,00 Ⓢ



Runde Ofenhexe®
S. 10
#1390 € 49,00 Ⓢ



Stoneware rund
S. 10
#100044 € 59,00 Ⓢ



Großer Ofenzauberer
S. 4, 7, 13
#1446 € 71,90 Ⓢ



Ofenzauberer
S. 4
#1449 € 49,90 Ⓢ



Zauberstein
S. 4, 9
#1350 € 56,00 Ⓢ



Rechteckige Ofenhexe®
S. 9, 10
#1423 € 79,00 Ⓢ



Rechteckige Ofenhexe® – mittel
S. 10
#1422 € 61,90 Ⓢ



Rechteckige Ofenhexe® – klein
S. 10
#1421 € 41,90 Ⓢ



Runder Zaubermeister
S. 10
#1476 € 59,90 Ⓢ



Meins!
S. 4
#1387 € 24,00 Ⓢ



Großer runder Stein
S. 10, 13
#1379 € 74,90 Ⓢ



Zauberkasten
S. 4
#1417 € 44,50 Ⓢ



◆ **SauberFix**
3er-Set
#2610 € 4,00 Ⓢ



Mittlere Servierschüssel
S. 10
#100083 € 42,00 Ⓢ



Kleine Servierschüssel – Delphin
S. 10
#1455 € 29,90 Ⓢ



Stoneware Grundset
S. 9
#1554 € 115,00 Ⓢ



NEU> Brotliebe
S. 13
#100232 € 150,00



NEU> Flammkuchentiege
S. 13
#100231 € 130,00 Ⓢ



NEU> Picknickfreude
S. 13
#100233 € 180,00 Ⓢ



Silikonpinsel
S. 33
#1755 € 14,00 Ⓢ



Kochzange
S. 17, 18
#2955 € 31,00 Ⓢ



Kochzange – klein
S. 18
#2957 € 27,50 Ⓢ



Mixen & Zerkleinern
S. 18
#2583 € 13,50 Ⓢ



Nylonmesser
S. 29
#1169 € 9,00 Ⓢ



Nylon-Abtropflöffel
S. 15, 26
#2009 € 16,90 Ⓢ



Nylon-Abtropfwender
S. 26
#2012 € 14,90 Ⓢ



Nylon-Wender
S. 23, 26
#2011 € 16,90 Ⓢ



NEU> Nylon Schöpflöffel
S. 19
#100126 € 20,00 Ⓢ



Große Sieb-Schaukel
S. 18
#1622 € 12,50 Ⓢ



Edelstahl-Helferkarussell
S. 26
#2013 € 43,90 Ⓢ



NEU> Feines Sieb
S. 19
#100124 € 55,00 Ⓢ



Salz- und Pfeffermühlenset
S. 9
#2412 € 71,90 Ⓢ



Mikrowellenhalter
2er-Set
S. 26
#1368 € 11,00 Ⓢ



Packs an! 2er-Set
S. 26
#1367 € 40,00 Ⓢ



Packs an! Silikonhandschuh
S. 26
#1344 € 21,50 Ⓢ



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



NEU> Digitales Küchenthermometer
S. 17
#100121 € 55,00 Ⓢ



Antihaft-Griddlebräter
S. 23
#100029 € 275,90 Ⓢ



Antihaft-Grillbräter
S. 17
#100028 € 309,90 Ⓢ

KOCHEN

KOCHEN



Antihalt-Grillbräter-GrillFixx Set
S. 17
#100040 € 379,90 ③



Edelstahl-Antihalt-Pfanne 25 cm
S. 16
#2087 € 165,00 ③



Edelstahl-Antihalt-Pfannenbräter 30 cm
S. 16
#2088 € 210,00 ③



Edelstahl Antihalt-Wokpfanne mit Glasdeckel
S. 16
#100111 € 239,00 ③



Kleiner Rockcrok®
S. 15
#3141 € 96,00 ⑤



Großer Rockcrok®
S. 15
#3140 € 118,00 ⑤



Rockcrok®
S. 15
#3146 € 107,00 ⑤

BACKEN



Rockcrok® Grillstein
S. 15
#3150 € 89,00 ⑤



Rockcrok® kleiner Grillstein
S. 15
#3158 € 44,90 ⑤



Zitruspresse
S. 21
#2595 € 25,50 ③



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



Brownieform Deluxe
S. 30
#1544 € 29,00 ③



Gemüse- und Kartoffelchips-Blech
S. 24
#100101 € 45,00 ③



Donut-Backform
S. 29
#100019 € 24,90 ③



Kranzform
S. 29
#1603 € 20,90 ③



Mini-Gugelhupf
S. 29
#1602 € 27,90 ③



Schokoladenform Silikonform mit 4 verschiedenen Motiven B
#1608 € 12,90 ②



Mini-Kuchen
S. 29
#100020 € 24,90 ③



Muffinform Deluxe
S. 30
#1601 € 29,00 ③



Mini-Muffin-Form Deluxe
S. 30
#1606 € 29,00 ③



Silikon-Löffelform
S. 33
#1518 € 12,90 ②

BACKZUBEHÖR



Snack-Maker
S. 24
#100000 € 24,90 ②



Snack-Maker-Set
S. 24
#100001 € 27,90 ②



Kuchenriegel-Form
S. 29
#100018 € 27,90 ③



Keep & Carry
S. 31
#1736 € 24,90 ③



Teigroller
S. 13, 33
#1485 € 28,90 ③



Teigmischer & -spender
S. 31
#100082 € 59,90 ②



Keep dry
S. 32
#100025 € 11,90 ②



Geschenk-Kuchenbox
#1768 € 10,90 ②



Kuchenbox-Mini-Kuchen
#100026 € 10,90 ②



Sweet Treats Box
#100027 € 10,90 ②



Deko-Dosierer
S. 31
#1458 € 8,90 ②



Plätzchenpresse
#1526 € 37,90 ②



Marmor-Teigroller
S. 33
#1607 € 44,90 ③



Mini-Teigformer
S. 30
#1590 € 8,50 ②



Teigunterlage
S. 13, 33
#1718 € 45,90 ③



Edelstahl-Streifux
S. 31
#100023 € 19,90 ②



Keks-Ausstechroller
S. 32
#1442 € 27,90 ②



Keks-Ausstechroller-Set
S. 32
#100051 € 44,90 ②



Ergänzungsset
S. 32
#100024 € 19,90 ②



Großer Edelstahl-Portionierer
S. 32
#1790 € 25,50 ②



Edelstahl-Portionierer
S. 32
#2540 € 22,50 ②



Kleiner Portionierer
S. 13, 33
#2530 € 19,50 ②



Großer Servierheber
S. 23
#2626 € 14,00 ③



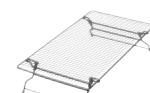
Kleiner Servierheber
S. 7, 13, 23
#2622 € 9,00 ③



Mini-Servierheber
S. 23
#2438 € 5,90 ②



Schneiden & Servieren
S. 23
#1166 € 14,90 ③



Kuchengitter
S. 13, 31
#1587 € 26,50 ③



Kuchengitter 2er-Set
S. 31
#1588 € 49,00 ③



SahneQuick
S. 23
#1461 € 34,90 ②



Kekse-Ausstecher
S. 33
#1443 € 12,90 ②



Maritime-Kekse-Ausstecher
S. 33
#100072 € 12,90 ②



Ofen-Kochset für Kinder
S. 23
#1566 € 79,90



Plannkuchenformen mit Emoji-Schablonen
S. 23
#1839 € 16,90 ②



„Mix 'N Scraper“-Schaber
S. 32
#1657 € 19,90 ③



Mini „Mix 'N Scraper“-Schaber
S. 32
#1656 € 12,00 ③

SCHNEIDEN UND SCHÄLEN



Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber
S. 13, 32
#1659 € 17,50 ③



Schaber „Classic“
S. 32
#1650 € 13,90 ③



Super-Minischaber
S. 32
#1704 € 8,90 ③



Allzweck-Streicher
p. 26
#1642 € 7,90 ③



Alles auf einen Streich
S. 31
#1646 € 17,00 ③



Kleiner Streicher
S. 31
#2071 € 9,00 ③



Schälmesser
S. 20
#1579 € 44,90 ②



Santokumesser
S. 20
#1577 € 79,90 ③



Tomatenmesser
S. 20
#1578 € 56,50 ③



Allzweckmesser
S. 20
#1576 € 56,50 ③



Brotmesser
S. 20
#1582 € 89,90 ③



Kochmesser
S. 20
#1575 € 99,90 ③



Profi-Messerschärfer
S. 20
#1057 € 28,00 ③



Küchenschere
S. 20
#1593 € 38,90 ③



Messerblock
S. 20
#1583 € 57,50 ③



Messer-Set
S. 20
#1609 € 425,00



Brotmesser – grau
S. 21
#1517 € 25,90 ②



Kochmesser – blau
S. 21, 24
#1516 € 24,90 ②



Schälmesser – rot
S. 21
#1507 € 15,90 ②



Santokumesser – blau
S. 21
#1514 € 23,90 ②



Tomatenmesser – rot
S. 21
#1509 € 18,90 ②



Allzweckmesser – grün
S. 21
#1508 € 18,90 ②



Mini-Schälmesser-Set
S. 21
#100035 € 9,90 ⑤



Mini-Schälmesser
S. 21
#100034 € 3,90 ⑤



Ausstechen & mehr
S. 23
#1176 € 15,00 ③



Wellenschneider
S. 24
#1089 € 15,90 ②



Eierschneider Plus
S. 21, 23
#1182 € 16,90 ②



Super-Hacker
S. 18
#2585 € 47,90 ③



Knoblauchschneider
S. 18
#1113 € 23,00 ③



Knoblauchpresse
S. 7
#2576 € 28,00 ③



Microplane® grobe Reibe mit Lebensmittelaufsatz
S. 13, 18
#1129 € 45,90 ③



Microplane® Reibe
S. 18
#1105 € 40,90 ③



Microplane® Zester
S. 18
#1107 € 17,90 ③



Gemüseschäler
S. 33
#1071 € 12,50 ②



Julienmeschner
#1073 € 17,00 ③



Pizzaschneider Plus
S. 4, 9
#1303 € 19,90 ③



Gemüsefix
S. 24
#1181 € 34,90 ③



Salat-Assistent
S. 24
#100086 € 25,90 ②



Kleiner Küchenhobel
S. 24
#1099 € 37,00 ②



TausendSchön
S. 18
#1136 € 26,90 ③



Gemüseschneider
S. 17
#2111 € 69,90 ③



Gemüseraspler
S. 24
#1145 € 18,90 ②

SCHNEIDEN UND SCHÄLEN



ApfelMax
S. 24
#2427 € 16,50 ③



Kleines Schneidebrett
S. 21
#1001 € 16,90 ②



Schneidebrett
S. 21
#1012 € 21,90 ②



NEU>
Großes Schneidebrett mit Safrillen
S. 21
#1023 € 39,00 ②



SchneidFest
S. 21
#1519 € 19,50 ②



Mini SchneidFest
S. 21
#1523 € 12,90 ②



Kleine Effen
S. 26
#1825 € 29,50 ③



Effenpaar
S. 26
#1742 € 19,50 ③



Große Effen
S. 26
#1743 € 27,50 ③



Große Nixe
S. 13, 26
#2431 € 32,50 ③



Nixe
S. 26
#2432 € 27,50 ③



Messbecher-Trio
S. 26
#2175 € 27,00 ②



NEU>
Tiefkühlbecher 4er Set
S. 19
#100127 € 45,00 ②



Glasschüsseln 3er-Set
S. 26
#1752 € 46,00 ③

AUFBEWAHRUNG



Edelstahl-Rührschüssel-Set
S. 26
#1735 € 99,50 ③



Kleiner Wicht®
S. 16
#1202 € 18,50 ②



Wicht®
S. 16
#1203 € 23,90 ②



Dicker Wicht®
S. 16
#1204 € 28,90 ②



Stretch-Fit, klein - rechteckig
S. 27
#1763 € 10,90 ②



Stretch-Fit, mittel - rechteckig
S. 27
#1764 € 12,90 ②



Stretch-Fit, groß - rechteckig
S. 27
#1766 € 14,90 ②

GRILLEN



Stretch-Fit, rechteckig
S. 27
#1761 € 34,90 ②



Stretch-Fit
S. 27
#1758 € 29,00 ②



NEU>
Stretch-Fit klein
S. 29
#100102 € 17,50 ②



◆ Grill-Korb
Edelstahl-Korb, Ca. 28 x 22 x 5 cm
#2707 € 35,00 ③



◆ Marinierpinsel
#2711 € 24,00 ③



Grillpinsel
S. 15
#2722 € 25,90 ③



Grillwender
S. 15
#2720 € 25,90 ③



Grillzange
S. 15
#2721 € 29,90 ③



Grill-Tasche
S. 15
#2727 € 14,50 ②



Grill-Set
S. 15,
#2725 € 95,90



Grillschaber
S. 15
#2723 € 16,90 ②



NEU>
Grillmatte / -tablett
S. 15
#1808 € 32,00 ②



Korb-Caddy
S. 15
#2726 € 54,90 ②



Korblett
S. 15
#2629 € 59,90 ②

„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.**



Willkommen im Pampered Chef Team

Teilen

Du liebst es zu kochen und zu backen und darüber zu reden? Am liebsten hättest du alle Pampered Chef Produkte bei dir zu Hause? Du hast Freude am Umgang mit Menschen? Dann warte nicht und werde noch heute dein eigener Pampered Chef. Deine Beraterin sagt dir wie.



Wir kümmern uns!

Als selbständige/r Berater/-in bei Pampered Chef kannst du dich voll und ganz auf das konzentrieren was dir Spaß macht – unsere Produkte verkaufen. Wir kümmern uns um:

- Lagerhaltung
- Rechnungsstellung
- Reklamationsabwicklung



Gute Idee!

Was hast du davon?

- Ein Super Starter Programm, das dich für jeden Schritt in den ersten 90 Tagen belohnt
- Toller Verdienst
- Freie Zeiteinteilung – du entscheidest wieviel du arbeiten kannst und möchtest
- Die Möglichkeit, dir kostenlose Produkte zu erarbeiten
- Und das, ohne einen Euro investieren zu müssen

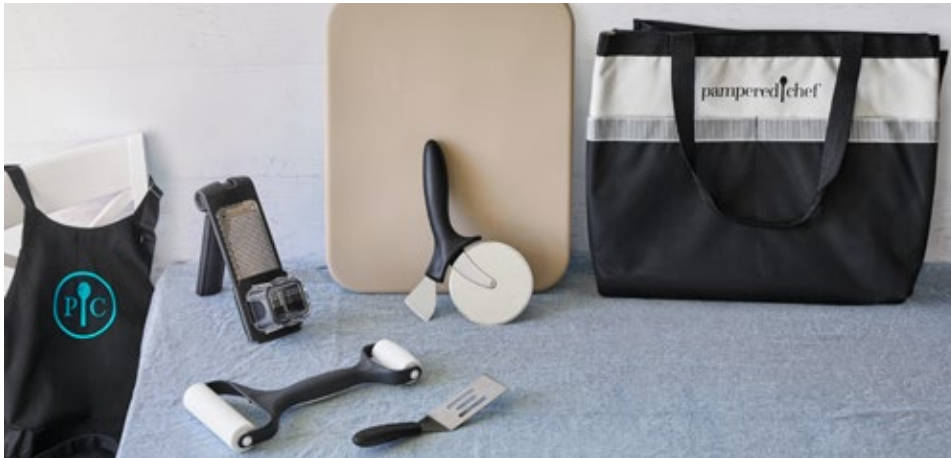


Feiern!

- Feiere mit einem der erfolgreichsten Unternehmen im Direktvertrieb!
- Lass dich von uns für deinen Einsatz feiern!
- Feiere deine Erfolge mit deinem Team!
- Feiere dich selbst, als erfolgreiche/-n Unternehmer/-in

Jetzt Berater /-in werden!

WÄHLE DAS PASSENDE SET, UM JETZT ZU STARTEN.



Basis Starter Set
€ 89,00

Wert über € 170,00 **



Profi Starter Set
€ 145,00

Wert über € 446,00 **



Deluxe Starter Set
€ 349,00

Wert über € 815,00 **

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

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

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

- **Rabatte bis zu 30 %**
- **Gratisprodukte und Halbpreisprodukte**
- **Gastbergeschenke**

Startvorteil sichern!

Als Gastgeber/in können Sie sich zudem bis zu 50 € Startvorteil sichern, und somit ab 39 € ein eigenes Unternehmen gründen. Ihr/-e Berater/-in informiert Sie gerne.



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 Prime Parc 4, 1.OG
65479 Raunheim

Preise gültig vom 1. März 2020 bis 31. August 2020. 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
web: <https://www.die-kochseite.de>
Tel.: 04634-7459033
Mobil: 0173-8413800



Besuchen Sie uns auf **pamperedchef.de**
facebook.com/pamperedchefdeutschland

pampered | chef.