

pampered[®]chef





Mit unseren Produkten, Rezepten
und Lösungen für einfache und
wunderbare Mahlzeiten sorgen
unsere **Beraterinnen und Berater**
*jeden Tag für einen
gemeinsamen Moment*
und für eine Bereicherung des
Alltags – in ihrem und auch im
Leben unserer Kunden.



Die Magie gemeinsamer Mahlzeiten in jeder Küche

Doris Christopher gründete Pampered Chef 1980 in den Vereinigten Staaten in der Überzeugung, dass gute Beratung und praktische Koch- und Backutensilien mehr Lust aufs Kochen machen. Ihre erste Kochshow, in der sie ihre Küchenhelfer für die Zubereitung einfacher und schnell zuzubereitender Mahlzeiten vorstellte, war ein voller Erfolg und zeigte, dass sich durch den Einsatz ihrer Produkte und Lösungen das Beste aus gemeinsamen Mahlzeiten mit Familie und Freunden machen lässt. Sie entwickelte die Marke durch den Verkauf ihrer Produkte von zu Hause aus weiter.

Mehr als 40 Jahre später ist die Vision von Doris Christopher aktueller denn je. Mit den hochwertigen und praktischen Koch- und Backutensilien von Pampered Chef gelingen kreative und einfache Mahlzeiten im Handumdrehen, und es bleibt mehr Zeit für Familie und Freunde und die Momente des gemeinsamen Genießens.

Mit unseren Produkten, Rezepten und Lösungen helfen wir dabei, die Mahlzeiten zu einem wichtigen Teil des Tages zu machen, schaffen unzählige Gelegenheiten für das Zusammensein mit Freunden und Familie und bieten gleichzeitig Menschen, die Lust am Kochen haben, eine flexible Geschäftsmöglichkeit, um ein Einkommen zu erzielen, das perfekt mit ihrem Lebensstil und ihren Leidenschaften übereinstimmt.

„Eine Mahlzeit zuzubereiten und zu servieren, um sie mit Freunden und Familie zu teilen, ist überall gleich und etwas, das jeder mit den richtigen Utensilien, Tipps und Unterstützung tun kann. Ich fühle mich geehrt, dass Pampered Chef dies für unsere Kunden verkörpert und eine Quelle der Inspiration für jeden Einzelnen ist, um jeden Tag erfolgreich gemeinsame Momente in der Küche zu schaffen.“



Doris Christopher
Founder & Chairman



Scanne den QR-Code
und lerne alle
Produktneuheiten kennen!



Inhaltsverzeichnis

Gastgebervorteile.....	5
Inspiration	6
Elektronische Küchenhelfer	8
Stoneware	12
Kochgeschirr.....	19
Backen.....	26
Vorbereiten.....	30
Cleverer Küchenhelfer.....	32
Übersicht	34
Werde Teil des Teams	38
5 Küchen-Must-Haves.....	40

Rezepte in dieser Ausgabe

Rosmarin-Kräuter-Huhn mit Orzo.....	6
Geröstete Pflaumen in Filo-Schalen	7
Pikante Cashewkerne	9
Sandwichbrot	11
Pikantes Süßkartoffelpüree.....	25

Titel-Rezept

Ungarisches Gulasch (siehe Rezept online)

Erklärung der Symbole

⌚ Gibt die Garzeit in Jahren an.

🌀 Spülmaschinenfest

👉 Von Hand spülen

Kochstellen

🔥 Herd (Keramik, Gas, Elektro)

🔥 Herd (Induktion)

🔥 Backofen

🔥 Backofengrill

📺 Mikrowelle

🔥 Grill



Alles, was dein *Küchenherz begehrt!*

Wenn du deine Küche mit allem ausstattest, was du für schnelle und erschwingliche Mahlzeiten benötigst, kann das ganz schön ins Geld gehen. Als Gastgeber deiner Kochshow steht einem Einkaufsbummel durch den Katalog nichts mehr im Weg – dank unserem Gastgeber-Bonusprogramm!

Jetzt Gastgebervorteile genießen

Mit unserem Gastgeber-Bonusprogramm kannst du dir deine Lieblingsprodukte günstig in die Küche holen.

Unser Dankeschön dafür, dass du Freunde und Bekannte einlädst, ihr gemeinsam ein leckeres Rezept kennenlernt und einen Einkaufsbummel durch die Pampered Chef Produktwelt unternimmt.



1

Budget für
Gratisprodukte



2

Produkte zum
halben Preis



3

Weitere Rabatte

„Vereinbare jetzt deinen Kochshow-Termin, um von den Gastgebervorteilen zu profitieren. Dein Pampered Chef Berater erklärt dir gerne, wie du alle Vorteile für dich nutzen kannst!“

Startvorteil sichern: Als Gastgeber kannst du zudem bis zu 50 € Startvorteil sichern, und damit schon mit 49 € dein eigenes Pampered Chef Business starten. Sprich dazu einfach deinen Berater an!

Der Rabatt gilt nicht für Halbprijs-Produkte. Gästegeschenke können nicht mit Gastgeberprämien erworben werden. Schon ab einem Gästeumsatz von 200 € kommst du in den Genuss der Gastgebervorteile. Bei mehr als einem Halbprijs-Produkt darf jedes Produkt nur einmal bestellt werden.



Rosmarin-Kräuter-Huhn mit Orzo

Geröstete Pekannüsse und getrocknete Cranberrys sorgen für beliebte festliche Aromen auf dem alltäglichen Speiseplan!

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Hühnerbrüste mit Knochen und Haut (je 300–350 g)
- 2 TL getrockneter Rosmarin
- 2 TL getrockneter Thymian
- ¼ TL Salz
- 3 EL weiche Butter
- ½ kleine Zwiebel, gewürfelt
- 200 g Orzo-Nudeln
- 425 ml Hühnerbrühe
- 40 g getrocknete Cranberrys
- 30 g geröstete Pekannüsse, gehackt

Zubereitung

1. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrüste mit der Hautseite nach oben auf den **Großen Ofenzauberer plus** legen. Rosmarin, Thymian und Salz in einer kleinen Schüssel vermengen.
2. 2 EL der Butter mit 1 EL der Gewürzmischung vermischen. Mit den Fingern vorsichtig zwischen Haut und Fleisch drücken, um die Haut zu lockern, aber nicht abzulösen. Die Hälfte der Buttermischung gleichmäßig zwischen Haut und Fleisch reiben, die Haut andrücken und die restliche Buttermischung gleichmäßig auf der Haut verreiben.
3. Für ca. 30–35 Minuten in den Backofen geben, bis das Hähnchen goldbraun ist und eine Temperatur von 74 °C erreicht hat.
4. Während das Huhn gart, die restliche Butter in der **Brilliance Antihaf-Stielkasserolle 3,8 Liter** bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebel hinzufügen und ca. 3 Minuten andünsten, bis sie weich ist. Die Orzo und die restliche Gewürzmischung unterrühren. Die Brühe und die Cranberrys hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, abdecken und für ca. 10–11 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast aufgesogen ist.
5. Vom Herd nehmen, die Pekannüsse dazugeben und mit dem Hähnchen servieren.

Tipp

- Hähnchenbrüste mit Knochen und Haut sind ideal für dieses Rezept, da das Eigenfett von Knochen und Haut verhindert, dass das Huhn beim Braten bei höherer Temperatur austrocknet.

► **Pikantes Süßkartoffelpüree ist eine tolle Beilage!**

(Siehe Rezept auf S. 25)



Geröstete Pflaumen in Filo-Schalen

Dieses Rezept schmeckt auch mit anderen gerösteten Steinfrüchten wie Nektarinen, Aprikosen und Pfirsichen.

Zutaten für 6 Portionen

Geröstete Pflaumen

4 große Pflaumen

60 g Zucker

Filo-Schalen

50 g Zucker

1 TL gemahlener Zimt

12 Blätter (23 cm x 35 cm) Filo-Teig aus dem Kühlregal

375 ml Schlagsahne oder Vanilleeis

Etwas Öl

Zubereitung

1. Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die gerösteten Pflaumen die Pflaumen entkernen und jeweils in acht Spalten schneiden. Die Spalten halbieren. Pflaumen und Zucker in der **Großen Nixe** vorsichtig vermengen, bis die Pflaumen gleichmäßig gezuckert sind. Pflaumen in einer einzigen Schicht auf dem **Ofenzauberer plus** verteilen und 18–20 Minuten backen, bis die Pflaumen weich sind und sich ein dicker Sirup bildet, dabei nach der Hälfte der Backzeit vorsichtig umrühren. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
2. Für die Filo-Schalen die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren. Zucker und Zimt in den **Edelstahl-Streufix** geben und vermengen. Ein Filo-Blatt auf ein Schneidebrett legen. Sparsam mit Öl bepinseln und dünn mit der Zuckermischung bestreuen. Mit dem zweiten Filo-Blatt wiederholen. Die beiden Teigblätter der Länge nach in jeweils drei Streifen schneiden. Die sechs Teigstreifen zu einem Streifen übereinanderlegen. Aus diesem Streifen einen Ring mit einem Durchmesser von 10 cm und offener Mitte formen und auf den **Zauberstein plus** legen. Den Vorgang mit dem restlichen Filo und der Zuckermischung wiederholen, sodass insgesamt sechs Schalen entstehen. 16–20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
3. Zum Servieren die Pflaumen an den inneren Rand der Schalen geben. Mit einer Kugel Eis oder Schlagsahne garnieren, mit Sirup beträufeln und sofort servieren.

Tipp

- Durch das Rösten der Pflaumen bei hoher Ofentemperatur karamellisiert und bräunt der enthaltene natürliche Zucker. Achte darauf, dass der aus den Pflaumen austretende Sirup nicht am Rand der Form anbrennt. Reifere Pflaumen brauchen weniger Zeit zum Rösten. Die Pflaumen sollten nach dem Rösten noch leicht fest sein.



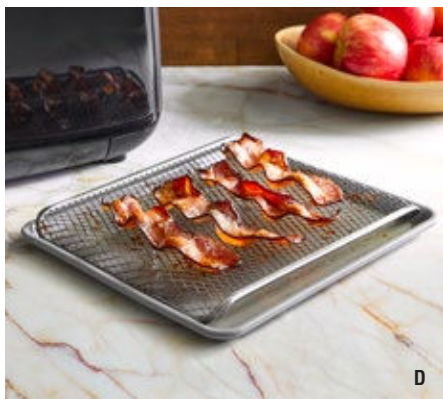
Unzählige Möglichkeiten mit dem Deluxe Air Fryer

Unser Deluxe Air Fryer kann mehr als nur Mahlzeiten mit wenig oder ganz ohne Öl zubereiten. Ideal geeignet auch für perfekt gegrillte Drehspießgerichte, gedörrtes Obst, Gemüse und Kräuter sowie für die Zubereitung köstlicher Desserts.

Scanne den QR-Code
und schaue dir den
Deluxe Air Fryer
in Aktion an!



Aus frisch geschnittenen Kartoffeln werden großartige Air Fryer Pommes Frites, genauso wie aus Süßkartoffeln und sogar Zucchini. Die GemüseFix® Mandoline schneidet hierfür dein Lieblingsgemüse in Sekundenschnelle.



A. Deluxe Air Fryer

Das Multitalent mit acht Programmen ist Heißluft-Fritteuse, Mini-Backofen und Drehgrill in einem Gerät. Enthält 2 Backbleche, Korb, Grill-Vorrichtung, Tropfschale, Entnahmewerkzeug und Abdeckung. 37 cm hoch x 33 cm breit x 36 cm tief. #100461 329,00 € ② Ausgewiesenes Zubehör

B. Deluxe Air Fryer Spieße

Grille bis zu acht Spieße im Deluxe Air Fryer. Das flache Design der Spieße hält die Lebensmittel an ihrem Platz, um sie von allen Seiten zu grillen. Enthält acht Spieße, eine Drehspeißstange und zwei Drehspeiß-Räder. Edelstahl. 20 cm. #100285 33,90 € ②

C. Deluxe Air Fryer Fruchtleder-Form

Einfach Fruchtpüree in die Formen füllen und im Deluxe Air Fryer dörren. Ergibt bis zu 24 Fruchtlederstreifen auf einmal. Set aus drei Silikonshalen. Gefrierschranksicher. #100349 29,90 € ②

D. Deluxe Air Fryer Auffangblech

Kombination aus Rost auf Silikonshale. Ideal für fettige oder krümelige Speisen. Backofenfest bis 200 °C. #100468 34,00 € ③

E. Modulare Bleche

Füge die Lebensmittel in verschiedenen Stadien des Garens hinzu und würze sie separat! Enthält eine 22,5 cm x 32 cm große Pfanne und zwei 16 cm x 22,5 cm große Pfannen, die in den Deluxe Air Fryer passen. Sie sind aus dickem Stahl gefertigt, verziehen sich nicht und garen das Essen gleichmäßig. Die hochwertige Beschichtung verhindert das Anhaften von Lebensmitteln und sorgt dafür, dass dein Gericht gut aussieht. Sie lassen sich zur einfachen Aufbewahrung ineinander stapeln. Backofenfest bis zu 290 °C. Gefrierschranksicher. #100597 47,00 € ③

F. GemüseMax

Mit dem GemüseMax schneidest du Obst und Gemüse ohne Kerne in 6 gleichmäßige Stücke, um diese gleichmäßig zu kochen oder zu braten! Die gezackten Klingen und die ergonomischen Griffe machen das Schneiden von Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Zitrusfrüchten und vielem mehr einfach wie nie. #100727 35,00 € ③

Siehe auch: GemüseFix® Mandoline (S. 31)



Pikante Cashewkerne

Zutaten

200 g Cashewkerne ½ TL Kardamom, gemahlen
1 EL Rapsöl oder Orangenöl Etwas Salz
½ TL Koriander, gemahlen

Zubereitung

- Cashewkerne auf einem Rost verteilen und in die Mitte des **Deluxe Air Fryers** einschieben. Mit dem Drehknopf Programm **ROAST** wählen und bestätigen. Voreingestellte Zeit von 10 Minuten ebenfalls bestätigen. Die Nüsse 8 Minuten rösten bis sie aromatisch duften.
- In der Zwischenzeit in einer Schüssel das Öl mit den Gewürzen mischen. Geröstete Nüsse damit vermengen und wieder auf den Rost geben. Nüsse weitere 2 Minuten rösten. So können die Gewürze nicht verbrennen und bitter schmecken.

So einfach war Kochen noch nie!

Genieße hausgemachte Suppen innerhalb von nur 30 Minuten, Smoothies, Milchshakes, Marmeladen, Milchalternativen und cremige Nussbutter. Der Deluxe Blender mixt, kocht... und wenn du fertig bist, reinigt er sich sogar selbst!

A. Deluxe Blender

Blender können weit mehr als nur Smoothies. Unser innovativer Blender verfügt über Programme, die mit einer Temperatur von bis zu 100 °C arbeiten, d. h. er mixt nicht nur – er kocht. Dank acht vorprogrammierter und zwei benutzerdefinierter Einstellungen ist die Zubereitung einfach und intuitiv. Der Behälter hat ein Fassungsvermögen von 1,4 l für heiße und 1,65 l für kalte Speisen und wird mit Deckel, Stößel, beidseitiger Reinigungsbürste, Siebbeutel, Überkochschutz und Kochanleitung geliefert. Enthaltenes Zubehör zum Teil spülmaschinenfest. Reinigungsprogramm mit Heizfunktion erleichtert die Reinigung des Mixbehälters. Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs.

#100222 349,00 €  Ausgewiesenes Zubehör 

B. Deluxe Blender Becher und Adapter Set

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

#100325 89,00 €  



Scanne den QR-Code
und schaue dir den
Deluxe Blender
in Aktion an!





Sandwichbrot

Zutaten für 12 Scheiben

250 g Wasser
20 g frische Hefe
25 g Honig
50 g Butter
400 g Dinkelmehl Type 630 oder 1050
100 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Salz

Zubereitung

1. Hefe im Wasser auflösen, Honig und Butter hinzugeben und gut vermischen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig in einer großen Schüssel (z. B. der mittleren **Edelstahl-Rührschüssel**) oder der **Großen Nixe** mit Deckel bzw. abgedeckt 30 Minuten lang gehen lassen.
4. Nach der Gehzeit den Teig auf der leicht bemehlten **Teigunterlage** vorsichtig mit dem **Teigroller** rechteckig ausrollen und von der kurzen Seite aus locker zusammenrollen.
5. Den **Zauberkasten plus** sparsam einfetten und bemehlen.
6. Den Laib in den **Zauberkasten plus** geben und noch einmal 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Oberfläche mit einem scharfen Messer einschneiden.
7. Den **Zauberkasten plus** auf den Ofenrost auf unterster Einschubhöhe in den kalten oder vorgeheizten Backofen geben. 30 – 35 Minuten je nach gewünschter Bräunung bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen. Nach Ende der Backzeit das Sandwichbrot aus der Form herausnehmen und auf dem **Kuchengitter** abkühlen lassen.



Stoneware

Viele glückliche Kunden verlassen sich seit Jahrzehnten auf unsere vielseitigen und langlebigen Steine, um auf natürliche und unkomplizierte Weise einzigartige Köstlichkeiten zuzubereiten. Backwaren bilden eine tolle Kruste, Fleisch bleibt zart und saftig.

Jede unserer Stoneware-Kollektionen bietet etwas anderes. Egal, für welchen Stein du dich entscheidest, er besteht zu 100 % aus natürlichem Material, hat eine dreijährige Garantie und kann im Ofen, der Mikrowelle sowie im Kühl- und Gefrierschrank verwendet werden! Sieh dir unser Angebot genauer an:

Unglasierte Stoneware *plus* (S. 14)

Glasierte Stoneware (S. 16)

Glasierte Stoneware-Klassiker (S. 18)

Unglasierte Stoneware-Klassiker (S. 18)



Scanne den QR-Code
und schaue dir die
Stoneware
in Aktion an!



NEU: Jetzt in
Stoneware plus
Qualität bis
260 °C erhitzbar.

B



C



D

Sets für Stoneware-Einsteiger

Hier findest du einige unserer beliebtesten Steine praktisch kombiniert. Verwende die Teile einzeln oder zusammen für köstliche, zeitsparende Ergebnisse.

A. Stoneware Grundset mit Servierzauberer

Bereite tolle All-in-One-Gerichte zu: ab in den Backofen, fertig!
Ob einzeln oder in Kombination, die im Grundset enthaltenen
Produkte sind vielseitig einsetzbar. Enthält Zauberstein *plus*
(S. 15), Rechteckige Ofenhexe® (S. 16) und Servierzauberer (S. 16).
#100853 170,00 € **Du sparst 34,90 €!**

B. NEU Brotliebe

Im Ofenmeister (S. 17) erhält dein Brot eine knusprige
Kruste. Den Teig bequem in der Großen Nixe (S. 29)
zubereiten und aufbewahren sowie praktisch mit dem
Kleinen „Mix 'N Scraper“-Schaber (S. 33) portionieren
oder schaben.
#101141 160,00 € **Du sparst 21,90 €!**

C. Pizza Set

Pizzaschauber *plus* (S. 15), Teigroller (S. 29),
Pizzaschieber und Pizzaschneider *Plus*.

#100937 135,00 € **Du sparst 8,20 €!**

Pizzaschieber

Einfaches Einschieben und Entnehmen von Gargut auf einen
bzw. von einem vorgeheizten Stein für eine noch knusprigere
Kruste, weniger Schmutz und Schutz der Hände. Hergestellt
aus langlebigem Akazienholz: 52 x 35 cm.
#100257 32,90 €

Pizzaschneider *Plus*

Unser bewährter Pizzaschneider mit extragroßem Schneiderad
(10 cm) und Krustenschneider. Inklusive Schutzhülle.

#1303 19,90 €

D. Flammkuchenliebe

Der Große Ofenzauberer *plus* (S. 15) sorgt für einen
wunderbar knusprigen Boden. Der Teigroller (S. 29) eignet
sich bestens dafür, den Teig direkt in der Form auszurollen.
Nach dem Backen stellst du den heißen Stein einfach auf dem
Kuchengitter (S. 29) ab und servierst die Stücke sicher mit
dem Kleinen Servierheber (S. 29).

#100313 130,00 € **Du sparst 27,70 €!**

Unglasierte Stoneware *plus*

Unsere langlebigste Kollektion:

- Höhere Beständigkeit gegen Temperaturschocks
- Backofenfest bis 260 °C
- 
- Kann vorgeheizt werden
- Geeignet für den Backofengrill
- Metallutensilien können verwendet werden
- Spülmaschinenfest

Großartige Eigenschaften all unserer Stoneware-Kollektionen:

- Unglasierte Flächen entwickeln bei Gebrauch eine natürliche Antihafbeschichtung und werden dadurch dunkler
- Lange Wärmespeicherung
- Inklusive Reinigungsschaber



G



A



A

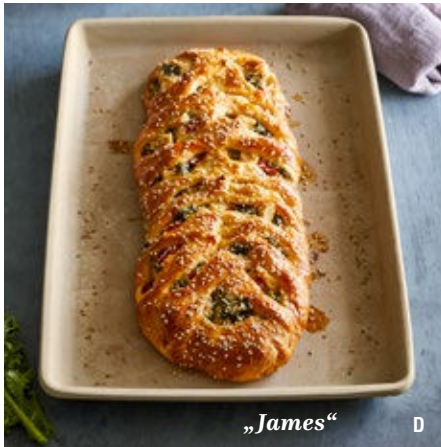


B



C

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



D

„James“



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



E



F

Passt auch in den Deluxe Air Fryer (S. 9).



G

„Finn“



H

„Henry“

A. Großer Pizzazauberer plus

Unser klassischer Pizzastein. Er ist darüber hinaus auch perfekt geeignet für Vorspeisen, Kekse und zum Aufwärmen von Resten. Dank der Griffe kannst du den Stein ganz einfach aus dem Ofen entnehmen, ohne die Speisen zu berühren. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens.

45,5 x 36,7 cm.

#100251 69,90 €

B. Pizzazauberer plus

Genau die richtige Größe für Kekse und Plätzchen, ein leckeres Abendessen für zwei, Ofengemüse und das Aufwärmen von Resten. 40 x 33,5 cm mit Griffen. Reduziert im Set erhältlich. Siehe S. 13.

#100252 57,50 €

C. Meins! plus

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

#100253 39,90 €

D. Großer Ofenzauberer plus

Für Kuchen, Gebäck, Ofengemüse, Backkartoffeln. Passt fast überall. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens. Außenmaß: 40,5 x 30 cm. Reduziert im Set erhältlich. Siehe S. 13.

#100384 85,00 €

E. Ofenzauberer plus

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

#100255 51,50 €

F. Kleiner Ofenzauberer plus

23,5 x 19,5 cm.

#100256 41,50 €

G. Zaubenstein plus

Der Favorit für jeden Tag! Für Zöpfe, Kekse, Pizza, Pommes, Fischstäbchen u.v.m. Ca. 38 x 30 cm. Erhältlich auch als Teil eines reduzierten Sets. Siehe S. 13.

#100280 65,00 €

H. Zauberkasten plus

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

#100221 52,50 €

Mit dem Zaubenstein plus verbinde ich krosses und knuspriges Essen. Pizza, Flammkuchen oder knusprige Kartoffel-Wedges sind für mich absolut unschlagbar auf dem Zaubenstein plus. Meine Begeisterung teile ich gerne auf meinen Kochshows – für mich ein MUST-HAVE in jeder Küche.

Annika Löwen

Kochen und Backen waren schon immer meine Leidenschaft. Mit Pampered Chef konnte ich mein Hobby zum Beruf machen. Von zu Hause aus zu arbeiten, ist für mich besonders wichtig, da ich für meine Kinder da sein möchte. Ich liebe es, täglich meine Kunden zu begeistern und meine Teammitglieder zu unterstützen. Für mich der perfekte, familienfreundliche Beruf mit unglaublichen Karrierechancen.





Im Set erhältlich.
Siehe S. 13.

Im Set erhältlich.
Siehe S. 13.

Glasierte Stoneware

Verbesserte Eigenschaften:

- Schöne weiß-satierte oder delfingraue Glasur
- Backofenfest bis 260 °C  
- Metallutensilien können auf unglasierten Flächen verwendet werden
- Spülmaschinenfest

Großartige Eigenschaften all unserer Stoneware-Kollektionen:

- Unglasierte Flächen entwickeln bei Gebrauch eine natürliche Antihafbeschichtung und werden dadurch dunkler
- Lange Wärmespeicherung
- Inklusive Reinigungsschaber

Unser Stoneware-Liebling
Großer runder Stein passt nun
in noch mehr Backöfen.





E
„Lily“

D

Im Set erhältlich.
Siehe S. 13.

A. Servierzauberer

Dieses schöne Stoneware-Tablett kommt stilvoll vom Ofen auf den Tisch. Perfekt für Vorspeisen, Gemüse und Desserts. Durch den unglasierten Boden kann es auch als Deckel für die Rechteckige Ofenhexe® verwendet werden. 40 x 25 x 2,5 cm.
#100775 55,00 €

B. Rechteckige Ofenhexe®

Alltägliche Form für alles, von Aufläufen und Gratins über Lasagne bis hin zu Desserts und vielem mehr. 39 x 24,5 x 9 cm. Ca. 5 l.
#100774 84,90 €

C. Großer runder Stein

Ideal für Pizza, Tartes, gebackenes Gemüse sowie Kartoffeln und vieles mehr. Neue Größe passt in die meisten Backöfen. Ca. 41 x 37,5 x 3 cm.
#100737 85,00 €

D. NEU 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. Ca. 3 l.
#101133 129,00 €

E. NEU Kleiner Zaubermeister

Optimal für kleinere Portionen! Für kleine Brote, Braten & mehr. Außenmaß mit Deckel: ca. 15,6 cm hoch; 26 x 15,9 cm. Ca. 1,4 l.
#101132 69,00 €

► Du kannst deinen Brotteig mit verschiedenen Samen und Kernen verfeinern, wie z. B.:

Kürbiskernen | Sonnenblumenkernen | Leinsamen

Siehe auch: Beschichtetes Brotmesser (S. 30)



An diesem Muster am Boden deiner Stoneware erkennst du, dass du sie in der Spülmaschine reinigen kannst!



Glasierte Stoneware-Klassiker

Einfach vom Ofen auf den Tisch:

- Elegant glasierte Außenseiten zum stilvollen Servieren
- Backofenfest bis 230 °C  
- Metallutensilien können auf unglasierten Flächen verwendet werden
- Von Hand reinigen

Großartige Eigenschaften all unserer Stoneware-Kollektionen:

- Unglasierte Flächen entwickeln bei Gebrauch eine natürliche Antihafbeschichtung und werden dadurch dunkler
- Lange Wärmespeicherung
- Inklusive Reinigungsschaber

A. Stoneware rund

Die perfekte Form für traditionelle Kuchen, Aufläufe und Herzhaftes fürs Buffet, Faltenbrote, gefüllte Schnecken und Käse-, Apfel- oder Rosenkuchen.

Durchmesser ca. 26 x 7 cm. Ca. 3 l.
#100044 62,00 €  

B. Runde Ofenhexe®

Die perfekte Form für flache Kuchen und Tartes. In elegantem Weiß perfekt geeignet, um direkt auf dem Tisch zu servieren.

28 cm. Ca. 1,5 l.
#1390 49,90 €  

C. Rechteckige Ofenhexe® – mittel

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

#1422 64,90 €  



Unglasierte Stoneware-Klassiker

Leckereien in Einzelportionen:

- Backofenfest bis 230 °C  
- Metallutensilien können verwendet werden
- Von Hand waschen

Großartige Eigenschaften all unserer Stoneware-Kollektionen:

- Unglasierte Flächen entwickeln bei Gebrauch eine natürliche Antihafbeschichtung und werden dadurch dunkler
- Lange Wärmespeicherung
- Inklusive Reinigungsschaber

D. Mini-Kastenform

Eines unserer vielseitigsten Produkte: Mit der Mini-Kastenform zauberst du kleine Brote oder Kuchen für deine Party, ein komplettes Menü auf einmal, Hackbraten und vieles mehr. Außen: 38,5 x 24 x 6 cm. Jede Vertiefung 375 ml.

#1418 62,50 €  

E. Madeleine-Form aus Stoneware

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

#100592 59,90 €  

F. Das Pampered Chef Koch- und Backbuch

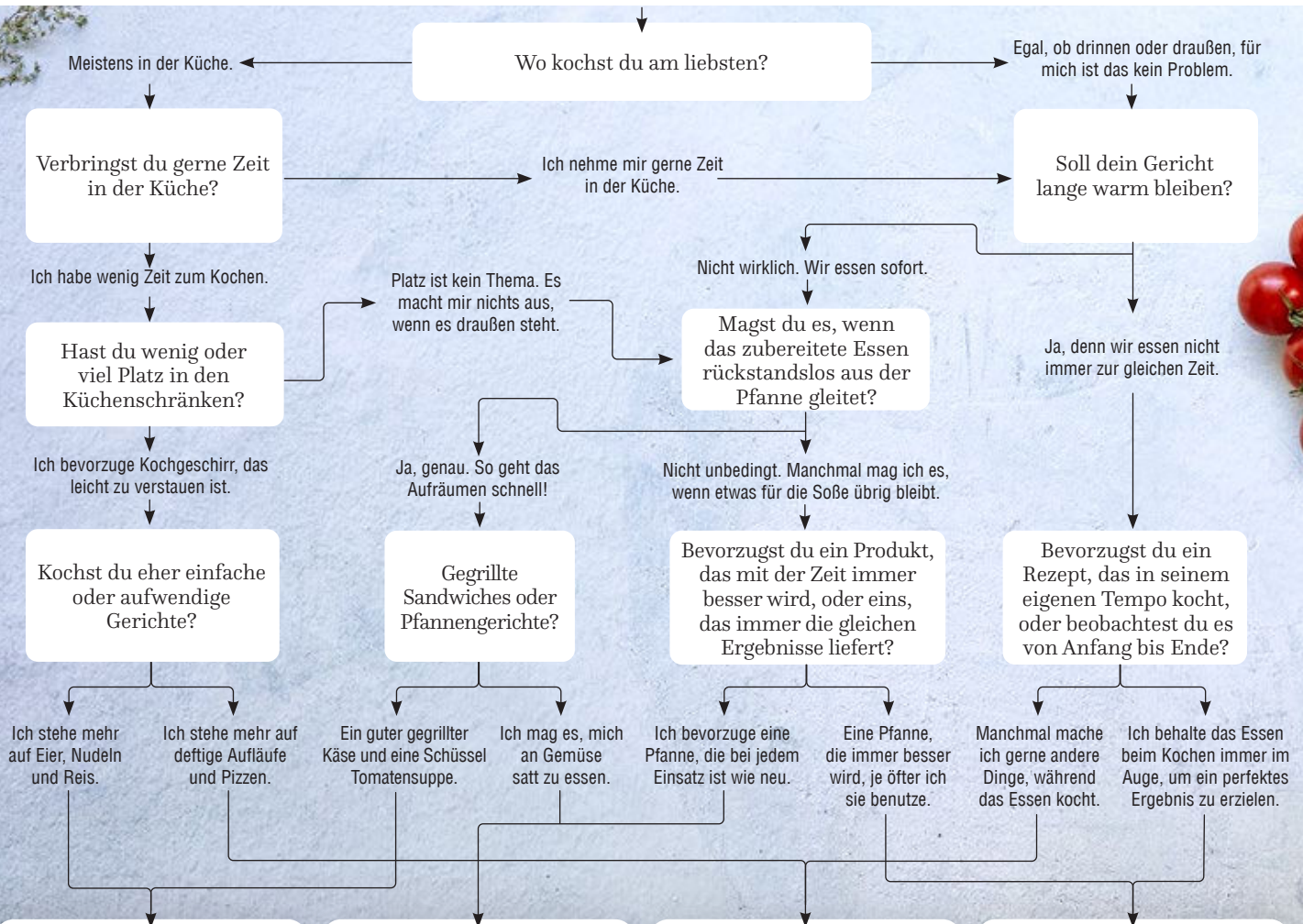
Die 100 besten Rezepte rund ums Backen und Kochen mit Pampered Chef Produkten auf über 220 informativen Seiten. Leicht und verständlich geschrieben.

#100307 29,90 € 

Siehe auch: Kleiner Servierheber (S. 29)

Welches Kochgeschirr für welchen Einsatz?

Hochwertiges Kochgeschirr ist das Herzstück der Küche. Bei so viel Auswahl ist es schwer zu entscheiden, was am nützlichsten ist. Hier erfährst du, was für dich am sinnvollsten ist. Wir stehen hinter unserem Kochgeschirr, sodass du mit gutem Gefühl wählen kannst!



Brilliance Antihaft-Kochgeschirr



Jeder sollte mindestens ein Stück Antihaft-Kochgeschirr für alltägliche Gerichte wie Eier, Pfannkuchen und gegrillte Sandwiches haben. Antihaft-Kochgeschirr erhitzt sich schnell und lässt sich einfach reinigen.

► Siehe S. 20.

Edelstahl-Antihaft-Pfannen



Unsere Pfannen kombinieren die Hitzebeständigkeit von Edelstahl mit der einfachen Reinigung von Antihaft-Kochgeschirr! Dank der Antihaftbeschichtung sind diese Pfannen ideal zum Anbraten von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie zum Zubereiten von schmackhaften Soßen und Bratenfond.

► Siehe S. 21.

Rockcrok®



Der Ton, aus dem die Rockcrok® Kollektion besteht, ist ideal zum Kochen, Backen, Braten und Grillen auf dem Herd, im Backofen, in der Mikrowelle und auf dem Grill. Und das Essen bleibt lange Zeit heiß!

► Siehe S. 24.

Gusseisen



Gusseisen eignet sich hervorragend zum zuverlässigen, gleichmäßigen Braten, Backen und Anbraten bei hoher Hitze. Unsere unglasierte Gusseisenkollektion kann auf dem Grill verwendet werden und ist fertig eingebrannt. Unsere emaillierte Gusseisenkollektion ist sofort einsatzbereit und mit ihrer schönen Emailleoberfläche perfekt zum Servieren geeignet.

► Siehe S. 22–23.

Brilliance Antihaft-Kochgeschirr

- Form trifft Funktion: Diese Pfannen wurden entwickelt, um in jeder Küche gut auszusehen – und um die Eigenschaften zu haben, die du beim Kochen brauchst.
- Mehrschichtig: Diese Töpfe und Pfannen sind so konzipiert, dass sie schnell und gleichmäßig erhitzen, damit du jedes Mal tolle Ergebnisse erzielst.
- Dank der hochwertigen Beschichtung kannst du mit weniger Fett oder Öl kochen. Weil nichts innen oder außen kleben bleibt, lassen sie sich leicht reinigen. Und sie sind ohne PFOA hergestellt.
- Die Töpfe sind hitzebeständig bis 250 °C und die Deckel aus gehärtetem Glas sind hitzebeständig bis 200 °C. Du kannst sie sogar auf Induktionskochfeldern verwenden!



Scanne den QR-Code
und schaue dir das
**Brilliance Antihaft-
Kochgeschirr**
in Aktion an!



Unsere brandneue
Kochgeschirr-Kollektion
sieht gut aus, kocht
gleichmäßig und lässt sich
traumhaft einfach reinigen.



A. Brilliance Antihaft-Bratpfanne 25 cm

Die perfekte Größe für Paare und kleine Familien. Der ausgestellte Rand erleichtert das Herausnehmen von Speisen.

#100731 105,00 €

B. Brilliance Antihaft-Bratpfanne 21 cm

Deine neue Lieblingspfanne für Eier und kleinere Portionen. Der ausgestellte Rand erleichtert das Herausnehmen von Speisen.

#100730 70,00 €

C. **NEU** Brilliance Antihaft-Topf 7,6 Liter

Perfekt für große Portionen Nudeln, Suppe, Eintopf oder Chili. Inklusive Deckel.

#100735 185,00 €

D. Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 3,8 Liter

Perfekt für Nudeln, Suppe, Reis und Gemüse. Der Ausgießer und der Siebdeckel erleichtern die Handhabung und halten deine Herdplatte sauber.

#100734 165,00 €

E. Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 1,9 Liter

Dies ist der ideale Topf, wenn du Soßen zubereiten, Butter schmelzen oder Suppe aufwärmen willst. Der Ausgießer und der Siebdeckel erleichtern die Handhabung und halten deine Herdplatte sauber.

#100733 140,00 €

F. Silikon-Griffschutz

Sicherer und komfortabler Griff an heißen Pfannen und Deckeln. Das gerippte Design schützt deine Hände. Hitzebeständig bis 230 °C. Passend für die meisten Pampered Chef Kochtöpfe. Set mit zwei Stück.

#100820 12,00 €

Siehe auch:

Packs an! Silikonhandschuh-Set (S. 24)



Die Deckel der Töpfe haben
integrierte Ausgusslöcher, du
brauchst also kein extra Sieb!

Mit dem neuen Brilliance-Kochgeschirr macht es einfach Spaß zu kochen. Durch die Antihafbeschichtung klebt und brennt nichts an! An den Deckeln gibt es praktische Öffnungen, die ein Abgießen von Flüssigkeiten ermöglichen. Das Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet und die geniale Farbe ist ein absoluter Eyecatcher in jeder Küche!



Petra Massa

Backen und Kochen gehört zu meinen größten Hobbys. Mit den fantastischen Produkten von Pampered Chef bekomme ich einfach noch bessere Ergebnisse. Ich bin glücklich, Beraterin bei Pampered Chef zu sein, da die Tätigkeit sich mit meinen drei Kindern und Familie großartig vereinbaren lässt.

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



Edelstahl-Antihaf-Pfannen Kollektion

- Auf dem Antihaf-Wabengitter kannst du braten, schmoren und sautieren. Die Reinigung ist genauso leicht wie bei beschichteten Pfannen.
- Spülmaschinenfest.
- Nutze deine Lieblingsutensilien: Auch Metall ist kein Problem.
- Pfannen sind hitzebeständig bis 230 °C; Deckel sind hitzebeständig bis 200 °C.
- Keine Nieten, an denen sich Reste absetzen oder sich Rost bilden könnte.
- Hergestellt ohne PFOA.

G. Edelstahl-Antihaf-Wokpfanne mit Glasdeckel

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

#100111 239,00 €

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 210,00 €

I. Edelstahl-Antihaf-Pfanne 25 cm

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

#2087 165,00 €

J. Edelstahl-Antihaf-Pfanne 22 cm

Die perfekte Größe für kleinere Portionen von Fisch, Burgern, Gemüse, Beilagen und mehr. Inklusive Deckel. Ca. 1,2 l.

#100664 130,00 €

K. Edelstahl-Antihaf-Sauteuse 4,3 Liter

Mit dieser Alltagspfanne und ihren zwei platzsparenden Griffen ist es ein einfaches, deine Pfannengerichte vom Herd auf den Tisch zu bringen. Inklusive Deckel. Ca. 30 cm ohne Griff; mit Griffen 41,5 cm.

#100665 220,00 €



Emaillierte Gusseisen Kollektion

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



A. 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf

Ideal für große Portionen für die ganze Familie, Suppen, Eintöpfe und Chili. Der Deckel mit breitem Griff lässt sich (mit Ofenhandschuhen) leicht greifen und sorgt dank seiner Struktur für ein automatisches Begießen und somit für zarte, saftige und schmackhafte Speisen.

32 x 31 x 20 cm mit Griffen.
#100249 169,90 €

B. Emaillierte Gusseiserne Pfanne mit Deckel

Ideal zum Anbraten, Sautieren und Schmoren. Inkl. Deckel für ein automatisches Begießen. 34,5 x 12 cm. 3,8 l.

#100594 159,90 €

C. Emaillierte Gusseiserne Grillpfanne

In unsere größte Auflaufform passt auch dein Festtagsbraten. Inkl. Edelstahl-Rost, dessen Griffe für die Lagerung einklappbar sind. Abmessungen inkl.

Griffe: 44,5 x 27 x 9 cm. Bitte prüfe die Dimensionen deines Backofens.

#100593 199,00 €

Pfanne; Edelstahl-Rost



Passt auch in den
Deluxe Air Fryer.
Siehe S. 9.



Scanne den QR-Code
und schaue dir die
Gusseisen Kollektion
in Aktion an!



Gusseisen Kollektion

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



D. Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm

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

#100250 44,00 €

E. Gusseiserne Bratpfanne 25 cm

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

#100178 67,00 €

F. Gusseiserne Bratpfanne 30 cm

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

#100179 99,00 €

G. Silikonuntersetzer

Set mit drei Unteretzern. Hitzebeständig bis 230 °C.

#100366 39,00 €



Rockcrok® Kollektion

• Hitzebeständig bis 400 °C. Geeignet zum Schmoren, Köcheln, Slow Cooking, Braten, Kochen, Backen, Grillen im Backofen, Outdoor-Grillen und Zubereiten in der Mikrowelle – und das alles in derselben Form.



- Dein Essen bleibt extra lange heiß.
- Rockcrok® übersteht kleine „Temperaturschocks“. Du kannst den Topf direkt aus dem Kühlschrank nehmen und auf der Kochstelle erhitzen.
- Glasdeckel backofenfest bis 200 °C – nicht für den Grill geeignet!
- Gefrierfach- und spülmaschinengeeignet.
- Hergestellt ohne PFOA und PTFE.
- Die Rockcrok® Kollektion ist nicht induktionsgeeignet.



A. Rockcrok® kleiner Grillstein

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

#3158 55,00 €



B. Großer Rockcrok®

Ideal für die große Familie, fürs Kochen auf Vorrat und wenn Gäste kommen. Perfekt für Suppen, Eintöpfe, Chili, Schmorbraten und vieles mehr. 23 cm Durchmesser, 3,8 l.

#3140 119,90 €

Wiederverwendbare Aufbewahrungsbeutel

Habe deine Mahlzeiten und Snacks auch unterwegs mit dabei! Jeder Silikonbeutel hat ein durchsichtiges Fenster und einen auslaufsicheren Reißverschluss, sodass du alles, was du darin aufbewahrst, sehen und verschließen kannst. Sie sind perfekt für das Sous-Vide-Garen, Gefrierschrank-, mikrowellen- und backofengeeignet. Enthält C-E.

#100936 50,00 € **Du sparst 3,00 €!**

C. Kleiner wiederverwendbarer Aufbewahrungsbeutel

Ca. 12 x 18,5 cm. 375 ml.

#100487 12,00 €

D. Mittlerer wiederverwendbarer Aufbewahrungsbeutel

Ca. 17,5 x 19 cm. 750 ml.

#100488 16,00 €

E. Großer wiederverwendbarer Aufbewahrungsbeutel

Ca. 19,5 x 25 cm. 1,9 l.

#100489 25,00 €

F. Mittlerer wiederverwendbarer Sandwichbeutel

Ca. 17 x 19 cm. 750 ml.

#100690 16,00 €

G. NEU Kochbesteckhalter

Kein Kleckern mehr! Der Kochbesteckhalter passt an die meisten Töpfe und Pfannen aus dem Pampered Chef Sortiment.

#100675 9,90 €

H. Packs an! Silikonhandschuh-Set

Diese wasserdichten Silikonhandschuhe passen sich deinen Händen an und bieten dir somit einen sicheren Halt. Futter aus Baumwolle/Polyester. Bis 248 °C hitzebeständig. Maschinenwaschbar. 2er-Set.

#100198 44,90 €

I. Mini Packs an!

Entnimm im Handumdrehen Töpfe, Pfannen und Schüsseln aus dem Ofen, vom Herd oder aus der Mikrowelle. Hitzebeständiges Silikon. 2er-Set.

#100176 16,50 €

Kein Auslaufen mehr! Die superstarken, wasserdichten Verschlüsse bleiben dicht, egal ob du kochst oder unterwegs bist.



Scanne den QR-Code und schaue dir die wiederverwendbaren Aufbewahrungsbeutel in Aktion an!





Isolierte Servierschüsseln

Das Essen bleibt bis zu zwei Stunden heiß. Die doppelwandige Vakuumisolierung aus Edelstahl hält das Essen heiß, verhindert ein „Schwitzen“ der Speisen und gibt keine Wärme nach außen ab. Mit durchsichtigem Kunststoffdeckel. Auch zum Kalthalten von Speisen geeignet.

J. 1 Liter isolierte Servierschüssel 18 x 10 cm

#100262 64,00 €

K. 2,4 Liter isolierte Servierschüssel 23,5 x 12,5 cm

#100263 79,00 €

L. NEU 3,8 Liter isolierte Servierschüssel

25,76 cm x 15 cm

#100746 109,00 €

Pampered Chef bringt die Familie an einen Tisch! Mit den genialen isolierten Servierschüsseln bleibt das Essen lange heiß, auch wenn jemand später kommt. So können wir gemeinsam das Essen lange genießen. Außerdem finde ich klasse, dass man die Schüsseln auch für Kaltes, z. B. Salate oder Eiswürfel, hervorragend nutzen kann!



Martina Baumgartner

Als ich vor drei Jahren bei Pampered Chef anfing, hätte ich nicht gedacht, dass mich die Beratertätigkeit so erfüllen wird. Mittlerweile leite ich mein eigenes Team, das macht mich unglaublich stolz! Ich bin so glücklich, dass ich diesen Schritt gegangen bin.



Pikantes Süßkartoffelpüree

Dieses köstliche Süßkartoffelpüree mit Rosmarin und kandierten Pekannüssen wird dein neues Lieblingsgericht für die Feiertage und besondere Anlässe!

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden. In die **Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 3,8 Liter** geben, mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und etwa 5–7 Minuten kochen, bis sie gabelweich sind. Mit dem Siebdeckel das Wasser abgießen.
2. In der Zwischenzeit braunen Zucker, Zimt, Salz und Wasser in die **Brilliance Antihaft-Bratpfanne 21 cm** geben. Bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute unter häufigem Rühren aufkochen, bis der Zucker schmilzt.
3. Die Pekannüsse in die Pfanne geben und etwa 2–3 Minuten rühren, bis die Pekannüsse kandiert aussehen und nussig riechen.
4. Die kandierten Pekannüsse auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller geben und in einer Schicht verteilen. Die Pekannüsse mindestens 10 Minuten abkühlen lassen, dann auseinanderbrechen und grob hacken.
5. Die Kartoffeln fein pürieren. Joghurt, Butter, Rosmarin und Salz hinzugeben und verrühren.
6. Vor dem Servieren mit den kandierten Pekannüssen garnieren.

Tipps

- Das Rezept kann verdoppelt und in unserer **3,8 Liter isolierte Servierschüssel** serviert werden.
- Die Pekannüsse können auch gut im Voraus vorbereitet werden und eignen sich toll als Snack!

Zutaten für 6 Portionen

Süßkartoffeln

- 1,4 kg Süßkartoffeln, geschält
- 120 g fettarmer griechischer Joghurt 2 % oder saure Sahne
- 2 EL Butter
- 1 EL gehackter Rosmarin
- ¾ TL Salz

Kandierte Pekannüsse

- 3 EL brauner Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- ¼ TL Salz
- 2 TL (10 ml) Wasser
- 120 g Pekannusshälften

Backen macht Freude

Antihaft-Backformen

- Das robuste Material aus Stahl ist bis 230 °C backofengeeignet und erwärmt sich schnell und gleichmäßig. 
- Die Antihafbeschichtung sorgt für ein gleichmäßiges Erhitzen des Teiges, wodurch sich die Backware leicht lösen lässt und somit das Reinigen der Formen spielend leicht gelingt. Handreinigung.
- Zur Benutzung in Backöfen, aber auch Kühl- und gefrierschrankgeeignet.





Scanne den QR-Code
und schaue dir die
Überraschungskuchenform
in Aktion an!

B



F



Geburtstage,
Jahrestage und Feiern
werden mit einer
personalisierten
Torte in Form eines
Monogramms oder
einer besonderen Zahl
noch unvergesslicher.

G



A. Kranzform

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

#1603 22,90 € ③ ④

B. Überraschungskuchenform

Verstecke tolle Überraschungen in deinem Kuchen! Fülle ihn mit Schokolinsen oder anderen Süßigkeiten, sodass beim Anschneiden die geheime Füllung zum Vorschein kommt. Du kannst einen ganzen Kuchen oder einzelne Stücke mit der geheimen Füllung versehen. Zwei Formen enthalten. 23,5 cm.

#100666 48,00 € ③ ④

C. NEU Quadratische Backform mit Deckel

Perfekt für kleinere Kuchen, Brownies und Beilagen. 20 x 20 cm.

#100668 34,90 € ③ ④

D. Mini-Kuchen

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

#100020 26,50 € ③ ④

E. Donut-Backform

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

#100019 26,50 € ③ ④

F. Kuchenform für Nummern und Buchstaben

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

#100279 49,90 € ③ ④

G. Quiche- & Tarteform mit Deckel

Backe, serviere und lagere deine Lieblings-Quiche oder -Tarte in dieser hübschen Form. 23 cm.

#100669 34,00 € ③ ④

Siehe auch:

Kuchengitter (S. 29)

Unsere Backformen

sind für mich die Nr. 1, wenn es um gelungene Backergebnisse geht, denn die Antihafbeschichtung sorgt für problemloses Herauslösen der Backwaren. Damit gelingt auch das Reinigen spielend leicht. Zudem macht das hochwertige Material unsere Formen sehr langlebig und ich schätze diese Qualität.



Anja Böckler

Ich besuchte 2014 als leidenschaftliche Hobby-Bäckerin meine erste Pampered Chef Kochshow. Die Backergebnisse und die einfache Handhabung der Produkte haben mich sofort begeistert. Vom ersten Moment an war ich Fan auf ganzer Linie.





A. Teigschaber und -schneider Set

Enthält einen Schüsselschaber mit flexiblen Silikonrand, rund auf der einen, eckig auf der anderen Seite, um Teig aus verschiedensten Schüsseln oder Formen zu schaben, und einen Teigschneider aus Edelstahl mit Maßeinheiten, um Teig passgenau zu teilen.
#100600 25,00 € ③ ④

B. Schneiden & Servieren

Messer und Tortenheber in einem. Inkl. Schutzhülle. 14 cm lange gezackte Klinge.
#1166 15,90 € ③ ④

C. Kuchengitter 2er-Set

Kuchengitter einfach platzsparend übereinander stapeln. Gitter mit Antihafteigenschaften. 46 x 25 cm.
#1588 54,00 € ③ ④ Du sparst 5,80 €!
Kuchengitter #1587 29,90 € ③ ④

Nixen

- Deckel und Glasschüsseln sind spülmaschinen-, mikrowellen- und gefrierfest.
- Die Schüsseln sind bis 180 °C backofenfest.
- Messmarkierungen in Litern, Millilitern, Tassen und Unzen.

D. Große Nixe 2 l

#2431 35,00 € ③ ④

E. Nixe 1 l

#2432 29,50 € ③ ④

F. Teigunterlage

Die Antihafte-Silikonunterlage hilft mit den Markierungen beim Abmessen des ausgerollten Teigs. 60 x 40 cm.
#1718 34,90 € ③ ④

G. Silikonpinsel

Pinselse Soßen, geschmolzene Butter, Öl und Eier auf Speisen und Gebäck! Bleibt geruchsneutral und lange schön. 22 cm.
#1755 15,90 € ③ ④

H. Teigroller

Der Teigroller hat zwei verschiedene Größen zum Ausrollen und Formen in Backformen. Das abnehmbare Gebäckwerkzeug hilft dir, dekorative Kuchenränder zu gestalten und den Teig einzustechen.
#1485 32,90 € ③ ④

I. Messbecher-Quartett

Das abgewinkelte Design ermöglicht ein bequemes Ablesen von oben. Europäische und amerikanische Standardmaße. 4er-Set: 60 ml, 250 ml, 500 ml und 1 l. Mikrowellen- und spülmaschinengeeignet.
#100193 34,00 € ③ ④

J. Kleiner Servierheber

9 cm lange, abgeschrägte Klinge.
#2622 9,90 € ③ ④

K. Großer Servierheber

Sicheres Servieren auch von salzigem Lasagne oder mürbem Kuchen. Handlicher, fester Griff und 13 cm Klinge mit abgeschrägter Kante.
#2626 18,50 € ③ ④

L. Kleiner Streicher

Für müheloses Glasieren von Cupcakes und Muffins.
#2071 9,90 € ③ ④

M. Nudelholz

Praktisches Nudelholz aus stabilem Buchenholz. Verjüngte Enden machen das Ausrollen von Teig bequem und geben dir gute Kontrolle. Ein Ende ist mit Messmarkierungen versehen, um die Dicke des Teigs bei Bedarf zu messen. 43 cm.
#100739 32,00 € ③ ④

N. Edelstahl-Streufix

Geeignet für Puderzucker, Kakaopulver oder Zimtucker. Das gewölbte Sieb sorgt für eine gleichmäßige Verteilung.
#100023 21,50 € ③ ④

O. Springform, 23 cm

Leichtes Entnehmen dank Antihafte-Beschichtung. Die Kanten werden jedes Mal schön und glatt. Erhitzt schnell. Hitzebeständig bis 230 °C. 23 cm, ca. 2,75 l.
#100596 30,90 € ③ ④

P. SahneQuick

Vergiss Sprühsahne und bereite sie im Handumdrehen frisch zu! Der rutschfeste Silikonboden dient auch als Deckel zur Aufbewahrung. Maximale Füllmenge: ca. 240 ml Sahne, das ergibt die doppelte Menge an Schlagsahne.
#1461 34,90 € ③ ④

Q. Nylonmesser

Schneidet und zerteilt direkt in der Form oder auf dem Blech. Auch für die Teigunterlage und glasierte Stoneware ideal. Hitzebeständig bis 220 °C, 23 cm.
#1169 9,90 € ③ ④

R. Teigmischer & -spender

Mixe im Nu Teige für Pfannkuchen, Brownies und Cookies. Wähle zwischen drei Dosiermengen und portioniere deine Leckereien genau und einfach direkt in die Form.
#100082 59,90 € ③ ④

S. Kuchenheld

2-in-1: Prüfe mit einer Seite, ob der Teig fertig ist. Die andere Seite löst Backwaren aus einer Vielzahl an Formen, ohne die Antihafte-Beschichtung zu zerkratzen. 25 cm.
#1794 5,90 € ③ ④

T. Garnierspritze „Easy“

Softgrip-Griff für angenehme Handhabung. Rostfreier Daumenhebel für einhändiges Dekorieren. Inkl. 6 Spritztüllen. Fassungsvermögen 300 ml.
#100260 32,00 € ③ ④

U. Kleine Elfen

Bewahre vorbereitete Zutaten oder Reste auf, schmelze Butter in der Mikrowelle, backe Mini-Kuchen und vieles mehr. 175 ml Glasschüsseln sind spülmaschinen-, mikrowellen-, gefrierschrank- und backofenfest bis 180 °C. 6er-Set.
#1825 29,90 € ③ ④

V. Digitale Küchenwaage

Präzise Gewichtsermittlung in Gramm, Unzen oder Pfund. Mit langlebigem, mit Edelstahl verkleidetem Gehäuse und schlankem Design für problemlose Aufbewahrung. Batteriebetrieben. Mit einem Tuch abwischen. 20 x 20 cm. Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs.
#100271 29,00 € ③ ④

Siehe auch: Brilliance Antihafte-Bratpfanne 25 cm (S. 20)



A. **NEU** SchneidFang

Frischer Snack schnell gemacht! Weiches Obst oder Gemüse auf ein Schneidebrett geben und mit dem SchneidFang schnell in Scheiben schneiden. Zum Snacken in eine Schüssel geben oder zu Salaten, Eintöpfen und mehr hinzugeben. Inklusive Klingenabdeckung.

#100860 24,90 €

B. **Großes** Schneidebrett mit Safrillen

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

#1023 39,00 €

Beschichtete Messer

Unsere beschichteten Messer sind jetzt spülmaschinenfest! Scharfe, korrosionsbeständige Edelstahlklingen mit Antihafbeschichtung und ergonomischen Griffen. Jeweils mit Schutzhülle zur Aufbewahrung.

C. **NEU** Beschichtetes Tomatenmesser

12 cm.

#100841 18,90 €

D. **NEU** Beschichtetes Kochmesser

18 cm.

#100838 22,90 €

E. **NEU** Beschichtetes Allzweckmesser

12 cm.

#100842 17,90 €

F. **NEU** Beschichtetes Brotmesser

20 cm.

#100752 24,90 €

G. **NEU** Beschichtetes Santokumesser

13 cm.

#100840 22,90 €

H. **NEU** Beschichtetes Schälmesser

7 cm.

#100839 15,90 €

Siehe auch: Brilliance Antihaf-Bratpfanne 25 cm (S. 20)





Scanne den QR-Code
und schaue dir die
GemüseFix® Mandoline
in Aktion an!



I. GemüseFix® Mandoline-Set

Der schnellste und sicherste Weg zum Schneiden von Scheiben, Würfeln, Julienne und Pommes. Verschiedene Schnitt-Einstellungen und Dicken bieten eine große Vielfalt an Formen und Größen. Die rostfreie Klinge schneidet auch das härteste Gemüse gleichmäßig. Lässt sich zur Aufbewahrung zusammenklappen. Inklusive beidseitiger Reinigungsbürste. 33 x 13 x 13,5 cm.

#100351 75,00 € ③ ④

J. 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 Volumen. Praktische Maßeinteilung und Ausgießer. Gefrierschranksicher.

#1735 109,00 € ③ ④

K. Entkerner

Mit den rostfreien Zähnen wird der Kern der Früchte durchgestochen und kann dann mit einer Drehung gelöst werden. Ideal für Obstkuchen und zum Ausstechen von Cupcakes zum Füllen. 18,5 cm.

#100267 12,90 € ③ ④

L. Kleiner Küchenhobel

Scheibendicke einstellbar in 2, 3 und 5 mm. Schneide kann zur sicheren Aufbewahrung eingefahren werden. Mit rutschfesten Füßen.

#1099 37,00 € ② ④

M. Knoblauchpresse

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

#2576 28,00 € ③ ④

N. Super-Hacker

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

#2585 39,00 € ③ ④

O. TausendSchön

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

#1136 26,90 € ③ ④

P. Zitruspresse

Zitronen und Limetten leicht auspressen. Beschichtetes Aluminium. Korrosionsfrei.

#2595 27,50 € ③ ④

Cleverer Küchenhelfer



A



K



L



B



C



D



F



G



H



I



J



Peppe dein Rezept ganz einfach mit ein wenig Limetten-, Zitronen- oder Orangenabrieb auf.



A. Helferset aus Silikon und Holz

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

#100219 30,00 € ② ③

Silikon Helfer

Die Helfer in edlem schwarz-grauen Design haben einen ergonomischen Soft-Touch-Griff für eine angenehme Anwendung. Das weiche Silikonmaterial und besonders die flexiblen Kanten der Wender eignen sich besonders dafür, Soßen oder kleinteilige Lebensmittel aus dem Kochgeschirr zu schaben. Ideal für Antihaf-Kochgeschirr. Hitzebeständig bis 230 °C.

Der Edelstahl-Kern sorgt für Flexibilität und die abgeschrägte Kante gleitet mühelos unter das Essen. Gilt für B–D.

- B. Silikon-Fischwender #100686 18,00 € ③ ④
- C. Kleiner Silikon-Wender #100688 18,00 € ③ ④
- D. Silikon-Abtropfwender #100679 18,00 € ③ ④

Der Nylon-Kern verleiht dem Silikon für die Zubereitung einen stabilen und zuverlässigen Halt. Gilt für E–H.

- E. Silikon Portionier- und Servierheber #100687 18,00 € ③ ④
- F. Silikon-Schöpföffel #100682 18,00 € ③ ④
- G. Silikon-Kochlöffel #100684 18,00 € ③ ④
- H. Silikon-Pastalöffel #100683 18,00 € ③ ④

I. Sautézange

Zum Greifen und Wenden von kleinen Lebensmitteln. Sicherer Halt dank auf der Innenseite geriffelter Silikonspitzen. Für die Aufbewahrung zusammenklappbar.

#2956 19,90 € ③ ④

J. Pastazange

Nudeln greifen, mischen und servieren, ohne sie zu zerreißen. Zur Aufbewahrung verschleißbar. Hitzebeständig bis 230 °C. 33 cm.

#100359 25,00 € ③ ④

K. Reinigungsbürste

Perfekt zum Reinigen von kleinen, engen Stellen wie Fugen, z. B. um die Spüle und den Abfluss herum, entlang der Kante deines Herdes und sogar für kleine Küchengeräte.

#100832 8,00 € ② ④

L. Digitaler Küchentimer

Lasse bis zu vier Timer gleichzeitig in Sekunden, Minuten oder Stunden laufen. Verfügt über einen Magnet auf der Rückseite zur Anbringung an magnetischen Oberflächen, einen Clip zum Befestigen und Mitnehmen sowie einen ausklappbaren Fuß zum Aufstellen auf der Arbeitsplatte. Die WEEE Nummer findest du auf der Rückseite des Katalogs.

#100479 25,00 € ③ ④

Reiben und Zester

Die scharfen Klingen reiben Käse, Gemüse oder Obst, während der Soft-Touch-Griff die Zubereitung noch angenehmer macht. Du kannst sie auf einem Schneidebrett oder über einer Schüssel verwenden. Jede Reibe hat rutschfeste Füße für einen sicheren Stand, einen Lebensmittelhalter, der deine Finger von den Klingen fernhält, und eine Schutzhülle.

M. Verstellbare grobe Reibe

#100481 40,00 € ③ ④

N. Verstellbare zweiseitige Reibe

Reibe Zutaten fein oder extra grob. Inklusive Lebensmittelbehälter mit Messmarkierungen.

#100472 55,00 € ③ ④

O. Verstellbarer Zester

#100482 25,00 € ③ ④

Schaber-Set

Widerstandsfähige Schaber – kein Reißen, Anbrennen, Schmelzen oder Verfärben. Enthält P–R.

#100650 40,00 € ③ ④ Du sparst 11,70 €!

P. „Mix ‘N Scraper“-Schaber

30 cm

#1657 19,90 € ③ ④

Q. Kleiner „Mix ‘N Scraper“-Schaber

26 cm

#1659 17,90 € ③ ④

R. Mini „Mix ‘N Scraper“-Schaber

23 cm

#1656 13,90 € ③ ④

S. Schaber „Classic“

28 cm

#1650 13,90 € ③ ④

T. Kleiner Edelstahl-Schneebeesen

Perfekt für Rührer, Soßen, Rührteige, Vinaigretten und mehr.

#2477 15,00 € ③ ④

U. Kartoffelstampfer

Unser Stampfer bleibt nicht in der Küchenschublade stecken! Zur Aufbewahrung einfach an den Seiten zusammendrücken und abklappen. 30 cm.

#100268 19,90 € ② ④

V. Schneebeesen für Soßen

Der flache Kopf hat mehr Kontakt zum Topfboden und ist daher ideal für glatte Soßen und Mehlschwitze. Hitzebeständig bis 230 °C. Eignet sich für jedes Kochgeschirr, auch mit Antihaf-Beschichtung. Abgewinkelter Griff für bequemen Gebrauch. 28 cm.

#100483 16,90 € ③ ④

Siehe auch: GemüseFix® Mandoline (S. 31)

 STONEWARE	Kollektion	Backofenfest bis	Backofengrillfest	Spülmaschinenfest	Vorheizen	Mikrowellen-geeignet	Kühl- und gefrierschranksicher	Garantie
	Unglasierte Stoneware <i>plus</i> Unsere langlebigste	260 °C	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	3 Jahre
	Glasierter Stoneware Verbesserte Eigenschaften	260 °C	–	Ja	–	Ja	Ja	3 Jahre
	Glasierter Stoneware-Klassiker Einfach vom Ofen auf den Tisch	230 °C	–	–	–	Ja	Ja	3 Jahre
	Unglasierte Stoneware-Klassiker Leckereien in Einzelportionen	230 °C	–	–	–	Ja	Ja	3 Jahre



Stoneware Grundset mit Servierzauberer
S. 13
#100853 170,00 € Ⓢ



Zauberstein *plus*
S. 15
#100280 65,00 € Ⓢ Ⓢ



Rechteckige Ofenhexe - mittel
S. 18
#1422 64,90 € Ⓢ Ⓢ



Rechteckige Ofenhexe*
S. 17
#100774 84,90 € Ⓢ Ⓢ



Servierzauberer
S. 17
#100775 55,00 € Ⓢ Ⓢ



NEU Kleiner Zaubermeister
S. 17
#101132 69,00 € Ⓢ Ⓢ



NEU Ofenmeister
S. 17
#101133 129,00 € Ⓢ Ⓢ



NEU Brotliebe
S. 13
#101141 160,00 €



Kleiner Ofenzauberer *plus*
S. 15
#100256 41,50 € Ⓢ Ⓢ



Ofenzauberer *plus*
S. 15
#100255 51,50 € Ⓢ Ⓢ



Großer Ofenzauberer *plus*
S. 15
#100384 85,00 € Ⓢ Ⓢ



Flammkuchenliebe
S. 13
#100313 130,00 €



Zauberkasten *plus*
S. 15
#100221 52,50 € Ⓢ Ⓢ



Meins! *plus*
S. 15
#100253 39,90 € Ⓢ Ⓢ



Pizzazauberer *plus*
S. 15
#100252 57,50 € Ⓢ Ⓢ



Großer Pizzazauberer *plus*
S. 15
#100251 69,90 € Ⓢ Ⓢ



Pizza Set
S. 13
#100937 135,00 €



Großer runder Stein
S. 17
#100737 85,00 € Ⓢ Ⓢ



Runde Ofenhexe*
S. 18
#1390 49,90 € Ⓢ Ⓢ



Stoneware rund
S. 18
#100044 62,00 € Ⓢ Ⓢ



Madeleine-Form aus Stoneware
S. 18
#100592 59,90 € Ⓢ Ⓢ



Mini-Kastenform
S. 18
#1418 62,50 € Ⓢ Ⓢ



♦ SaubersFix
3er-Set.
#100258 2,90 € Ⓢ Ⓢ



Das Pampered Chef Koch- und Backbuch
S. 18
#100307 29,90 € Ⓢ

„Wir helfen, die Umwelt zu schützen“

Schritt für Schritt – jeden Tag ein bisschen besser:

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

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

Zudem verzichten wir auf unnötige Plastiktüten, welche in der Vergangenheit dazu genutzt wurden, 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.**

 KOCHGESCHIRR	Kollektion	Backofenfest bis	Kochstellen	Spülmaschinenfest	Metallutensilien können verwendet werden	Garantie
	Rockcrok®	Steine/Topf: 400 °C Deckel: 200 °C	Herd, Backofen, Backofengrill, Mikrowelle, Grill	Ja	Ja	5 Jahre
	Gusseisen	340 °C	Herd, Induktion, Backofen, Backofengrill, Grill, Lagerfeuer	Von Hand spülen	Ja	30 Jahre
	Emailliertes Gusseisen	260 °C	Herd, Induktion, Backofen	Ja	–	30 Jahre
	Brilliance Antihaft-Kochgeschirr	Pfannen: 250 °C Deckel: 200 °C	Herd, Induktion, Backofen	Ja	–	10 Jahre
	Edelstahl-Antihaft-Pfannen	Pfannen: 230 °C Deckel: 200 °C	Herd, Induktion, Backofen	Ja	Ja	30 Jahre



ROCKCROK®



Rockcrok® kleiner Grillstein
S. 24
#3158 55,00 € ③ ④



Großer Rockcrok®
S. 24
#3140 119,90 € ③ ④



5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf
S. 22
#100249 169,90 € ③ ④



Emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel
S. 22
#100594 159,90 € ③ ④



Emaillierte gusseiserne Grillpfanne
S. 22
#100593 199,00 € ④
Pfanne: ③; Edelstahl-Rost: ③
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.



Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 3,8 Liter
S. 20
#100734 165,00 € ③ ④



NEU Brilliance Antihaft-Topf 7,6 Liter
S. 20
#100735 185,00 € ③ ④



Edelstahl-Antihaft-Pfanne 22 cm
S. 21
#100664 130,00 € ③ ④



Edelstahl-Antihaft-Pfanne 25 cm
S. 21
#2087 165,00 € ③ ④



Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter 30 cm
S. 21
#2088 210,00 € ③ ④



Edelstahl-Antihaft-Wokpfanne mit Glasdeckel
S. 21
#100111 239,00 € ③ ④



Edelstahl-Antihaft-Sauteuse 4,3 Liter
S. 21
#100665 220,00 € ③ ④



ELEKTRONISCHE KÜCHENHELPER

WEEE Nummer siehe Katalogrückseite



Deluxe Air Fryer
S. 9
#100461 329,00 € ②
Ausgewiesenes Zubehör ④



Deluxe Air Fryer Spieße
S. 9
#100285 33,90 € ② ④



Deluxe Air Fryer Fruchtleider-Form
S. 9
#100349 29,90 € ② ④



Deluxe Air Fryer Auffangblech
S. 9
#100468 34,00 € ③ ④



Digitaler Küchentimer
S. 33
#100479 25,00 € ③ ④



Deluxe Blender
S. 10
#100222 349,00 € ③
Ausgewiesenes Zubehör ④



Deluxe Blender Becher und Adapter Set
S. 10
#100325 89,00 € ② ④



Digitale Küchenwaage
S. 29
#100271 29,00 € ② ④



AUFBEWAHRUNG



BACKEN



Kleine Eifen

S. 29

#1825 29,90 € ③ ⌚

1 Liter isolierte
Servierschüssel

S. 25

#100262 64,00 € ② ⌚

2,4 Liter isolierte
Servierschüssel

S. 25

#100263 79,00 € ② ⌚

NEU 3,8 Liter isolierte
Servierschüssel

S. 25

#100746 109,00 € ② ⌚



♦ Stretch-Fit

3er-Set: 19, 22 und 25 cm

#1758 22,00 € ② ⌚



Springform, 23 cm

S. 29

#100596 30,90 € ③ ⌚

Quiche- & Tarteform
mit Deckel

S. 27

#100669 34,00 € ③ ⌚



Kranzform

S. 27

#1603 22,90 € ③ ⌚



Überraschungskuchenform

S. 27

#100666 48,00 € ③ ⌚

Kuchenform für Nummern
und Buchstaben

S. 27

#100279 49,90 € ③ ⌚
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens

Donut-Backform

S. 27

#100019 26,50 € ③ ⌚



Mini-Kuchen

S. 27

#100020 26,50 € ③ ⌚

NEU Quadratische Backform
mit Deckel 20 cm

S. 27

#100668 34,90 € ③ ⌚



Modulare Bleche

S. 9

#100597 47,00 € ③ ⌚



♦ Keep & Carry

Aufbewahrungsdeckel für
#100019 und #100020.

#1736 26,50 € ② ⌚



Kuchengitter

S. 29

#1587 29,90 € ③ ⌚



Kuchengitter 2er-Set

S. 29

#1588 54,00 € ③ ⌚



Silikonpinsel

S. 29

#1755 15,90 € ③ ⌚



Teigroller

S. 29

#1485 32,90 € ③ ⌚

Teigschaber und
-schneider Set

S. 29

#100600 25,00 € ③ ⌚



Teigunterlage

S. 29

#1718 34,90 € ③ ⌚



Teigmischer & -spender

S. 29

#100082 59,90 € ② ⌚



Kuchenheld

S. 29

#1794 5,90 € ② ⌚



SahneQuick

S. 29

#1461 34,90 € ② ⌚



Edelstahl-Streufix

S. 29

#100023 21,50 € ② ⌚



Garnierspritze „Easy“

S. 29

#100260 32,00 € ③ ⌚



Nudelholz

S. 29

#100739 32,00 € ② ⌚

KOCH- UND
BACKHELPER

Pizzaschieber

S. 13

#100257 32,90 € ② ⌚



Silikon-Griffschutz

S. 20

#100820 12,00 € ③ ⌚



Mini Packs an!

S. 24

#100176 16,50 € ② ⌚

Packs an!
Silikonhandschuh-Set

S. 24

#100198 44,90 € ②



Silikonuntersetzer

S. 23

#100366 39,00 € ② ⌚



Sautézange

S. 33

#2956 19,90 € ③ ⌚



Pastazange

S. 33

#100359 25,00 € ③ ⌚



Kartoffelstampfer

S. 33

#100268 19,90 € ② ⌚



Schneebesen für Soßen

S. 33

#100483 16,90 € ③ ⌚

Kleiner Edelstahl-
Schneebesen

S. 33

#2477 15,00 € ③ ⌚



Zitruspresse

S. 31

#2595 27,50 € ③ ⌚



Silikon-Fischwender

S. 33

#100686 18,00 € ③ ⌚

Silikon Portionier- und
Servierheber

S. 33

#100687 18,00 € ③ ⌚



Silikon-Kochlöffel

S. 33

#100684 18,00 € ③ ⌚



Silikon-Schöpföffel

S. 33

#100682 18,00 € ③ ⌚



Silikon-Pastalöffel

S. 33

#100683 18,00 € ③ ⌚



Silikon-Abtropfwender

S. 33

#100679 18,00 € ③ ⌚



Kleiner Silikon-Wender

S. 33

#100688 18,00 € ③ ⌚



NEU Kochbesteckhalter
S. 24
#100675 9,90 € ③



Helferset aus Silikon
und Holz
S. 33
#100219 30,00 € ②



Mini „Mix ‘N Scraper“-
Schaber
S. 33
#1656 13,90 € ③



Kleiner „Mix ‘N Scraper“-
Schaber
S. 33
#1659 17,90 € ③



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



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



Schaber Set
S. 33
#100650 40,00 € ③



Kleiner Servierheber
S. 29
#2622 9,90 € ③



Großer Servierheber
S. 29
#2626 18,50 € ③



Schneiden & Servieren
S. 29
#1166 15,90 € ③



Kleiner Streicher
S. 29
#2071 9,90 € ③



Reinigungsbürste
S. 33
#100832 8,00 € ②



MIXEN UND ABMESSEN



Nixe
S. 29
#2432 29,50 € ⑤



Große Nixe
S. 29
#2431 35,00 € ⑤



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



Edelstahl-Rührschüssel-Set
S. 31
#1735 109,00 € ⑤



Wiederverwendbare
Aufbewahrungsbeutel
S. 24
#100936 50,00 € ②



Kleiner wiederverwendbarer
Aufbewahrungsbeutel
S. 24
#100487 12,00 € ②



Mittlerer wiederverwendbarer
Aufbewahrungsbeutel
S. 24
#100488 16,00 € ②



Mittlerer wiederverwendbarer
Sandwichbeutel
S. 24
#100690 16,00 € ②



Großer wiederverwendbarer
Aufbewahrungsbeutel
S. 24
#100489 25,00 € ②



SCHNEIDEN UND ZERKLEINERN



TausendSchön
S. 31
#1136 26,90 € ③



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



Verstellbarer Zester
S. 33
#100482 25,00 € ③



Verstellbare grobe Reibe
S. 33
#100481 40,00 € ③



Verstellbare
zweiseitige Reibe
S. 33
#100472 55,00 € ③



GemüseFix® Mandoline
S. 31
#100351 75,00 € ③



Knoblauchpresse
S. 31
#2576 28,00 € ③



Super-Hacker
S. 31
#2585 39,00 € ③



Entkerner
S. 31
#100267 12,90 € ③



NEU SchneidFang
S. 30
#100860 24,90 € ③



◆ Gemüseschäler
#1071 13,90 € ②



◆ Mini-Schälmesser-Set
#100035 11,90 € ⑤



Pizzaschneider Plus
S. 13
#1303 19,90 € ③



GemüseMax
S. 9
#100727 35,00 € ③



NEU Beschichtetes
Brotmesser
S. 30
#100752 24,90 € ②



NEU Beschichtetes
Kochmesser
S. 30
#100838 22,90 € ②



NEU Beschichtetes
Schälmesser
S. 30
#100839 15,90 € ②



NEU Beschichtetes
Santokumesser
S. 30
#100840 22,90 € ②



NEU Beschichtetes
Tomatenmesser
S. 30
#100841 18,90 € ②



NEU Beschichtetes
Allzweckmesser
S. 30
#100842 17,90 € ②



Nylonmesser
S. 29
#1169 9,90 € ②



Großes Schneidebrett
mit Safrillen
S. 30
#1023 39,00 € ②

Willkommen im Pampered Chef Team



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



Für mich ist die Beratertätigkeit eine Herzensangelegenheit! Die Menschen von unserer einzigartigen Stoneware zu begeistern, das liebe ich einfach! Und die Wertschätzung und Anerkennung, die ich erfahre, machen mich glücklich.

Mittlerweile habe ich mich zur Führungskraft entwickelt und freue mich, dass ich Neustarter bei ihrem Erfolg begleiten und fördern darf. Ich bin unheimlich stolz auf die Leistung meines Teams und unseren Zusammenhalt. Wann startest du?

Carola Beninga



Mit jeder Mahlzeit eine Erinnerung schaffen

Mit unseren Produkten, Rezepten und Lösungen für einfache und wunderbare Mahlzeiten schaffen wir gemeinsame Momente für jeden Tag. Sorge auch du für eine Bereicherung des Alltags und werde ein Pampered Chef.

1 Wähle dein Starter Set aus

Basis Starter Set 99,00 €

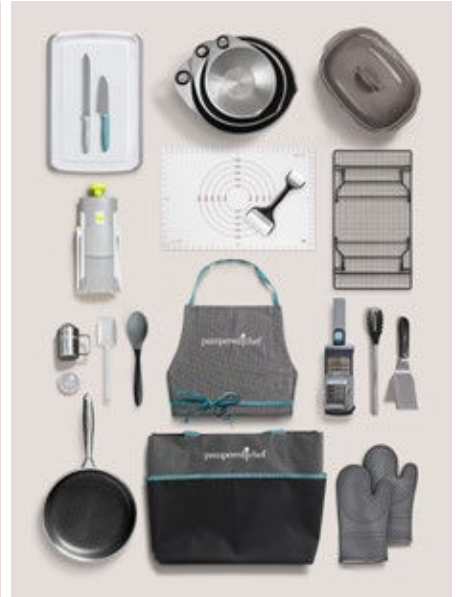
Produktwert über 249,40 €*

Profi Starter Set 189,00 €

Produktwert über 596,60 €*

Deluxe Starter Set 349,00 €

Produktwert über 913,00 €*



2 Wir bieten dir:

Super Starter Programm

Dies sind Produkte, die du dir in deinen ersten 90 Tagen zusätzlich verdienen kannst!



- **Zusatz Einkommen** – haupt- oder nebenberuflich bei freier Zeiteinteilung und so, wie es in dein Leben passt
- **Work-Life-Balance** – flexible Zeiteinteilung ganz nach deinem Geschmack
- **Eigener Webshop** – kein Stress, keine Arbeit, so ist dein Business immer erreichbar
- **Wertschätzung** – kostenfreie Produkte, Geldprämien und Reise-Incentives
- **Kostenlose Weiterbildung** – zahlreiche Trainingsangebote unterstützen dich jederzeit
- **Keine Lagerhaltung** – wir übernehmen den Versand von unserem zentralen Lager direkt an deine Kunden

3 Eine Schürze wartet auf dich. Wir haben alle Zutaten. Das Einzige, was fehlt, bist du!

Sichere dir als Gastgeber bis zu 50 € Startvorteil für dein Starter Set. Frage dazu deinen Berater!

*Entspricht der Summe aller Produktwerte gemäß Katalogpreis. Enthält auch Geschäftsunterlagen, eine Schürze und eine Tasche. Dieses Angebot gilt nur im Zusammenhang mit dem Beginn einer Beraterstätigkeit. Der Inhalt der Sets kann sich ohne Ankündigung verändern.

5 KÜCHEN-MUST-HAVES

Diese nützlichen Helfer sollten in keiner Küche fehlen!



„Mix ‘N Scraper“-Schaber

Widerstandsfähiger Schaber und Löffel in einem – zum Mixen, Schöpfen und Schaben von Speisen ohne Anbrennen, Schmelzen oder Verfärben.



Nylonmesser

Für müheloses Teilen von Teigen – geeignet für das Schneiden auf der Teigunterlage sowie in antihafbeschichteten Backformen und Pfannen.



Gemüseschäler

Professioneller Schäler mit beweglicher Klinge für Links- und Rechtshänder garantiert schnelles und einfaches Schälen von Obst und Gemüse.



Silikonpinsel

Einfaches Mischen und Bestreichen von Speisen und Gebäck. Bleibt geruchsneutral und hat eine praktische Ablagevorrichtung für den Schüsselrand.



Pizzaschneider Plus

Extragroßes Schneiderad und Krustenschneider schneiden Pizza und Kruste in einem Arbeitsgang.



Scanne den QR-Code
und schaue dir diese
Küchen-Must-Haves
in Aktion an!

DIE GARANTIE VON PAMPERED CHEF

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

Preise gültig vom 1. September 2023 bis 29. Februar 2024.
Preisänderungen vorbehalten. Farbabweichungen im Katalog können drucktechnisch bedingt sein. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

VISA Mastercard PayPal
Bequem per Kreditkarte, PayPal oder über den/die Berater/in bezahlen.

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

Pampered Chef
Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24
1110 Wien

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

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

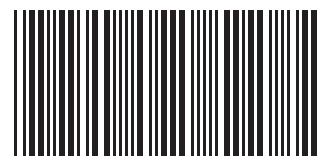


Folge uns auf



pamperedchef.

Besuche uns auf pamperedchef.eu



PW2303