

pampered chef

Weiß Weihnachten



Werde Gastgeber
& mach dir selbst
die schönsten
Geschenke!



INHALT

Weihnachtsmagazin

03

Bring deinen Weihnachtstisch
zum Strahlen

07

Für echte Stoneware-Liebhaber

08

Limitierte White Christmas
Holiday Collection

09

Wärmende Winterküche

Verwöhnrezepte für Herz & Seele

13

Der perfekt gedeckte Tisch

5 Tipps für deine festliche Tafel

14

Geschenk-Guide

Da ist für jeden was dabei

18

Günstig Geschenke sichern

Als Gastgeber machst du die schönsten Geschenke

20

Produktübersicht





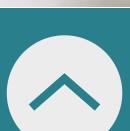
BRING DEINEN WEIHNACHTSTISCH ZUM STRAHLEN

Weihnachten ist die Zeit, in der wir unser Zuhause in ein Wintermärchen verwandeln: Kerzenlicht, funkelnde Akzente und eine festlich gedeckte Tafel in weiß schaffen eine Atmosphäre voller Magie. Dazu kommen köstliche Rezepte und kleine Geschenkideen, die die Weihnachtszeit mit den Liebsten unvergesslich machen.

DIE MAGIE BEGINNT SCHON IN DER KÜCHE

Der Duft von frisch gebackenen Leckereien und süßen Versuchungen lockt alle an den Tisch, wo Familie und Freunde zusammen kommen.

Bring dein Weihnachtsmenü in silber glänzenden Töpfen, weiß schimmernden Formen und auf sanft geschwungenen Tellern zum Strahlen – Denn genau dafür steht Pampered Chef: Genuss, Freude und besondere Momente in der Küche und am Tisch miteinander zu teilen.



DER PERFEKT GEDECKTE WEIHNACHTSTISCH

Ein liebevoll gedeckter Tisch ist das Herzstück jeder Feier – vor allem an Weihnachten. Und wenn Liebe den Tisch deckt, spürt man das noch bevor das Essen auf dem Tisch steht.

Die **exklusive und limitierte Jubiläums-Kollektion** enthält alles, was du für ein gelungenes Fest brauchst: Von Geschirr über Schalen und Platten bis hin zu Tassen und Kanne. Greif zu, solange sie vorrätig ist!

MEHR ALS NUR EIN PLATZ ZUM ESSEN

Das **Tafelservice 12-teilig** bringt durch seine geschwungenen Formen Ruhe und Harmonie auf deinen Tisch und verwandelt jeden Platz zu einer persönlichen Einladung zum Verweilen.

#101481 | 289,- €

Nur solange Vorrat reicht.



Sei schlau: Werde Gastgeber und spare 50%!

OH TANNENBAUM, OH TANNENBAUM

Mit nur wenigen Handgriffen wird aus einer einfachen Serviette ein kleiner Weihnachtsbaum, der jeden Teller ziert.



Die Serviette als Quadrat gefaltet schräg vor dich legen.



Die 4 Ecken mit kleinem Abstand nacheinander nach unten klappen.



Umdrehen und seitliche Ecken überlappend einklappen.



Wieder umdrehen und Ecken nach innen falten - fertig.





ES IST ANGERICHTET

Egal ob kleines Dinner zu zweit oder festliches Familienessen: Unsere exklusiven Servierschalen- und platten kommen in drei Größen. Wähle einfach die, die zu dir passt:



DIE LANGE

Kleine Köstlichkeiten ganz groß: Die **Lange Servierplatte mit Saucenschale** setzt Gemüse, Antipasti und Knabberereien perfekt in Szene.

Maße Platte: 35,5 x 10 cm
Volumen Schale: 125 ml
#101485 | 49,- €
Nur solange Vorrat reicht.



DIE TIEFE

Ob Kartoffeln, Gemüse oder der winterliche Salat - die **Servierschale** ist dein Must-Have für den Weihnachtstisch - Teilen ausdrücklich erwünscht!

Maße: 33 x 21,5 x 7,5 cm
#101488 | 49,- €
Nur solange Vorrat reicht.



DIE GROSSE

Hier finden Braten, Knödel oder festliche Desserts ausreichend Platz: Wenn alle zusammen am Weihnachtstisch sitzen, wird die **Servierplatte** zum Mittelpunkt.

Maße: 40 x 28 cm
#101486 | 49,- €
Nur solange Vorrat reicht.



Pssst... die Servierschalen eignen sich auch als Weihnachtsgeschenk unter 50 € ganz wunderbar.



ECHTE HANDSCHMEICHLER

Das zweiteilige Tassen-Set liegt wunderbar weich in der Hand und macht jeden Schluck zu einem echten Genuss-mmmhhh-oment.

#101487 | 40,- €

Nur solange Vorrat reicht.



TIPP

Heiße Schokolade oder Kaffee werden mit frischer Schlagsahne extra cremig – ein Schuss Sirup on top verleiht deinem Getränk das gewisse Extra. Klappt toll mit dem SahneQuick & Deko

(#100741 | 36,90 €)



HEISSE ANGELEGENHEIT

... und das gleich mehrere Stunden, denn die **Isolierte Thermoskanne** mit doppelwandigem Edelstahl hält bis zu 1,9 Liter Getränke bis zu 6 Stunden heiß – und im nächsten Sommer auch kalt.

#101117 | 70,- €

Nur solange Vorrat reicht.



FÜR ECHTE STONEWARE-LIEBHABER

...und alle, die es noch werden wollen

Hochwertige Materialien, zeitloses Design und echte Alltagstauglichkeit – die Jubiläums-Kollektion vereint Eleganz und Funktionalität. Jedes Stück macht deinen gedeckten Tisch zu etwas ganz Besonderem – nicht nur an Weihnachten!

Die Tableware besteht aus der **gleichen Ton-Mischung wie unsere glasierte Stoneware** und wurde mit einer reaktiven Glasur veredelt – so entstehen unterschiedliche, organische Muster mit feinen Farbverläufen, die für eine individuelle, handgefertigte Optik sorgen.

Für die gesamte Tableware gilt:
Nur erhältlich solange der Vorrat reicht.



Klicke, um mehr über die Tableware zu erfahren





LIMITIERTE WHITE CHRISTMAS HOLIDAY COLLECTION



Kleiner Zaubermeister
„Celebration White“
#101576 69,- €



Ofenmeister „Celebration White“
#101575 129,- € + gratis Lieferung
ab 129,- €

Zum 25-jährigen Jubiläum und passend zur Weihnachtszeit präsentieren wir dir eine exklusive Sonderedition unseres absoluten Kundenlieblings: den **Ofenmeister** und den **Kleinen Zaubermeister** in „**Celebration White**“ – aber nur solange der Vorrat reicht.

Die glänzend weiße Glasur macht sie zu strahlenden Begleitern durch die Winterzeit – und zu einem echten Highlight auf jedem festlich gedeckten Tisch.

Ob Schmorgerichte, Aufläufe oder knuspriges Brot – diese Multitalente dürfen in keiner Küche fehlen. Und ganz bestimmt auch nicht auf deinem Weihnachtstisch oder unter dem Weihnachtsbaum.





[Direkt zum Rezept](#)

KARTOFFEL-BLUMENKOHL-SUPPE

Samtig, warm und herrlich cremig - diese Suppe bringt Wohlfühlatmosphäre direkt in deine Schüssel.



[Direkt zum Rezept](#)

SAFTIGES HÄHNCHEN

Knusprige Haut, zartes Fleisch und ein Duft, der die ganze Küche erfüllt - dieses Hähnchen wird garantiert der Star deines Festtagsmenüs.

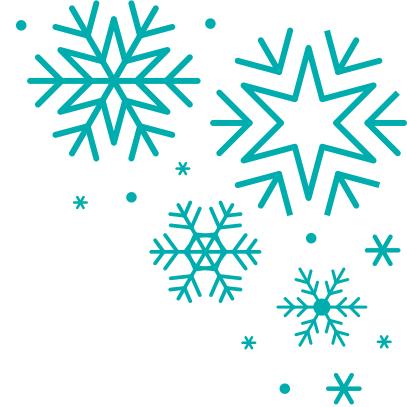


[Direkt zum Rezept](#)

RIESEN-PFANNENKEKS

Außen knusprig, innen weich und noch warm serviert - dieser Riesencookie mit Schokostückchen ist purer Dessert-Genuss.





KARTOFFEL-BLUMENKOHLSUPPE

VORBEREITUNG
10 MIN

ZUBEREITUNG
45 MIN

PORTIONEN
6



Zutaten

- 650 g mehligkochende Kartoffeln
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 350 g Blumenkohlröschen
- 125 g kräftiger Cheddar, grob gerieben (+ etwas extra zum Bestreuen)
- 100 ml Milch
- 30 g Butter (2 EL)
- 1 TL Zwiebelpulver
- ½ TL Knoblauchpulver
- 125 g Schmand oder saure Sahne

Zum Garnieren:

Knusprige Baconwürfel & gehackte Frühlingszwiebeln



Zubereitung:

1. Kartoffeln längs halbieren und zusammen mit der Brühe in einen Topf geben, aufkochen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind.
2. Blumenkohlröschen hinzufügen und weiter köcheln lassen, bis alles gar ist.
3. Die Kartoffel-Blumenkohl-Mischung grob zerstampfen. Milch, Butter und die Gewürze hinzufügen. Abgedeckt nochmals 4-5 Minuten erhitzen, bis die Suppe heiß ist.
4. Schmand in einer kleinen Schüssel glatt rühren. 1 EL heiße Suppe untermischen, bis der Schmand warm ist. Dann die Mischung in die Suppe geben.
5. Den geriebenen Cheddar einrühren und vorsichtig untermischen, bis er geschmolzen ist.
6. Suppe in Schalen servieren und nach Wunsch garnieren.





SAFTIGES HÄHNCHEN AUS DEM OFENMEISTER

VORBEREITUNG
15 MIN

ZUBEREITUNG
70 MIN

PORTIONEN
4-6

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Ofenmeister leicht einfetten.
2. Mehl, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Thymian in einer kleinen Schüssel vermischen.
3. Das Hähnchen vorbereiten: Ggf. Innereien entfernen, unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Überflüssiges Fett abschneiden. Beine mit Küchengarn zusammenbinden und Flügelspitzen nach hinten unter den Rücken stecken.
4. Das Hähnchen außen mit Olivenöl bestreichen, anschließend rundum mit der Gewürzmischung einreiben.
5. Mit der Brust nach oben in den Ofenmeister legen. Ohne Deckel 50-60 Minuten braten, bis ein Fleischthermometer in der dicksten Stelle des Oberschenkels 82 °C anzeigt und klarer Fleischsaft austritt.
6. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilt.

Dazu passt:
*Cremiger Kartoffelbrei
& grüne Bohnen*





RIESEN-PFANNENKEKS MIT SCHOKOSTÜCKCHEN

VORBEREITUNG
10 MIN

ZUBEREITUNG
40 MIN

PORTIONEN
6-8



Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade
- 125 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 50 g weißer Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 130 g Mehl
- ½ TL Natron

*Zum Servieren:
Vanilleeis und heiße Beeren*



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade grob hacken und 25 g davon beiseitelegen.
2. Butter, braunen & weißen Zucker, Salz, Ei und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und circa 2 Minuten cremig rühren.
3. Mehl und Natron dazugeben und kurz unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss 75 g der gehackten Schokolade einarbeiten.
4. Den Teig in eine gefettete 25-cm Gusseisenpfanne oder Auflaufform streichen. Mit der restlichen Schokolade bestreuen.
5. Im vorgeheizten Ofen 25-28 Minuten backen, bis die Ränder dunkelgolden sind und ein Holzstäbchen in der Mitte sauber herauskommt.
6. Den Keks mindestens 5 Minuten in der Form etwas abkühlen lassen. In Stücke schneiden und nach Wunsch noch warm mit Vanilleeis servieren.



DER PERFEKT GEDECKTE WEIHNACHTSTISCH

Verwandle deinen Tisch mit diesen 5 Tipps in ein Winterwunderland – perfekt für einen festlichen Abend mit Familie und Freunden.



DIE BASIS

Wähle eine schneeweisse Tischdecke als Basis. Ein dezent schimmernder Tischläufe setzt elegante Akzente.



DAS GEDECK

Setze auf die Jubiläums-Kollektion in sanft geschwungenen Formen, kombiniert mit weiß schimmernden Formen und silber glänzenden Töpfen & Pfannen.



DER MITTELPUNKT

Platziere Tannenzweige, Zapfen und einen weißen Weihnachtsstern als Blickfang in der Mitte deines Tisches.



DAS LICHT

Silber glitzernde Stumpenkerzen in unterschiedlichen Höhen sorgen für eine warme und magische Atmosphäre.



DAS GEWISSE ETWAS

Verteile noch ein paar funkelnende Glas- oder Silberornamente rund um die Mitte, die deinen Tisch zum Strahlen bringen.



Der Pampered Chef ***GESCHENK-GUIDE***

Diese Geschenke werden
garantiert nicht umgetauscht



pampered chef



GESCHENKIDEEN UNTER 30 €



- 1 Tassenzester #101235 2 Kuchengitter #1587 3 Schaber „Celebration“ #101511
4 Helferset aus Silikon und Holz #100219 5 Mini-Handschuh-Zange „Berry“ #101564
6 Linzer Ausstechformen Set #101221 7 Pizzaschneider Plus #1303
8 SchneidFang #100860 9 Küchentuch-Set #101238



GESCHENKIDEEN UNTER 50 €



- 1 Lange Servierplatte mit Saucenschale #101485 2 Runde Ofenhexe® #1390
- 3 Verstellbare grobe Reibe #100481 4 Brilliance Antihaft-Backform mit Deckel #101215
- 5 Meins! plus #100253 6 Servierplatte #101486 7 Servierschale #101488
- 8 Tassen-Set #101487 9 Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm #100250



GESCHENKIDEEEN UNTER 100 €



1



2

Nur solange
Vorrat reicht



3



4



5



Nur vom 1.-15. November im Angebot



6



7

99,90 € ~~109,90 €~~

69,90 € ~~85,- €~~

- 1 Elektrischer Multi-Zerkleinerer „Up & Down“ #101489 2 Kleiner Zaubermeister „Celebration White“ #101576 3 Gusseiserne Bratpfanne 30 cm #100179
- 4 Brilliance Antihaft-Backform-Set #101540 5 Isolierte Thermoskanne #101117
- 6 Quadratische Ofenhexe® mit Servierhexe, grau #101430
- 7 Großer Ofenzauberer plus #100384





WEIHNACHTSGESCHENKE GÜNSTIG SICHERN

Veranstalte deine Weihnachts-Kochshow: Lade Freunde & Familie ein, testet gemeinsam unsere Produkte live in Aktion und besorgt schon jetzt die besten Weihnachtsgeschenke. Als Gastgeber profitierst du von vielen Vorteilen - Gastgeber sein lohnt sich einfach dreifach!



GRATISPRODUKTE

Je mehr deine Gäste bestellen, desto mehr bekommst du geschenkt! Nutze die Chance, dich selbst zu beschenken!



WUNSCHPRODUKTE ZUM HALBEN PREIS

Sichere dir als Gastgeber Produkte deiner Wahl mit 50 % Rabatt. Perfekt, um dieses Jahr Weihnachtsgeschenke für alle zu shoppen.



RABATTE BIS ZU 30%

Profitiere darüber hinaus von attraktiven Preisnachlässen auf alle Produkte. Rüste deine Weihnachtsküche auf und spare bares Geld!



Als Gastgeber einer Pampered Chef Kochshow sicherst du dir deine Lieblingsprodukte und Weihnachtsgeschenke besonders günstig.

Angebotsbeispiel für dich - bei einem Gästeumsatz von 600,- €:

GRATISPRODUKTE IM WERT VON 120 €

Du zahlst nur:
9 €



Ofenmeister „Celebration White“
#101575 | 129,- €



2 HALBPREISPRODUKTE (50 % RABATT)

Du zahlst:
24,50 €



Du zahlst:
144,50 €

Tafelservice 12-teilig
#101112 | 289,- €



Servierplatte
#101486 | 49,- €

DEIN GESAMTPREIS: 178,- €

Du sparst 289 € - das sind über 60%



PRODUKT-ÜBERSICHT

Limitierte Jubiläums-Kollektion

- Nur solange der Vorrat reicht



Tafelservice 12-teilig
#101481 289,- €

Schön zum Verschenken



Servierschale
#101488 49,- €

Schön zum Verschenken



Lange Servierplatte mit Saucenschale
#101485 49,- €



Servierplatte
#101486 49,- €



Isolierte Thermoskanne
#101117 70,- €

Schön zum Verschenken



Tassen-Set
#101487 40,- €

Limitierte White Christmas Holiday Collection

- Nur solange der Vorrat reicht



Ofenmeister
„Celebration White“
#101575 129,- €

Schön zum Verschenken



Kleiner Zaubermeister
„Celebration White“
#101576 69,- €

Bestellungen ab 129,- € werden gratis geliefert!



Jetzt Gastgeber werden und profitieren

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



Weisse Weihnachten auf dem Tisch

Alles für den perfekten Weihnachtsschmaus

Schön zum
Verschenken



Servierzauberer

#100775

55,- €



Rechteckige Ofenhexe®

#100774

84,90 €

Schön zum
Verschenken



Runde Ofenhexe®

#1390

49,90 €



Stoneware Grundset

#100853

170,- €



1 L Isolierte Servierschüssel

#100262

64,- €



2,4 L Isolierte Servierschüssel

#100263

79,- €



3,8 L Isolierte Servierschüssel

#100746

109,- €

Brillante Weihnachtsküche

Da werden alle satt



Brilliance Antihaft-Stielkasserolle
1,9 Liter

#100733

140,- €



Brilliance Antihaft-Sauteuse
4,7 Liter

#100732

170,- €



Brilliance Antihaft-Topf
7,6 Liter

#100735

185,- €

Sei schlau: Werde Gastgeber und spare 50%!

Liebevoll verschenken

Du suchst noch das perfekte Geschenk? Lass dich von deinem Pampered Chef Berater inspirieren – gemeinsam findet ihr die besten Geschenke-Highlights, die garantiert nicht umgetauscht werden!

pampered chef





pamperedchef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

The Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperefchef.at

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperefchef.de



Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design , PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz.© 2025 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.