



Juni 2022

Viele mögens heiß

Der Juni ist der perfekte Monat zur Eröffnung der Grillsaison. Und wenn es besonders heiß hergehen soll, können sich Grillprofis und welche, die es werden wollen, auf die beiden Grill-Stars im Angebot freuen.

Mit schönen Ideen und den vielseitigen Pampered Chef Produkten wünschen wir dir einen tollen Start in den Juni.

Rezept des Monats: Honig-Senf-Chickenwings

**Ran an
den Grill**
**Tolle Angebote
für dein BBQ**

**Sichere dir
jetzt deinen
Kochshow-Termin**



Inhalt

Juni 2022

Mit den Rockcros® und der Gusseisen Kollektion bist du perfekt ausgestattet für die Grillsaison. Lass dich von den Hitze-Wundern überzeugen!

[Mehr Info auf Seite 5](#)

Werde Gastgeber einer Grillshow und nutze dabei die heißen Kundenangebote im Juni.

[Mehr Info auf Seite 8](#)

Perfekte Küchenhelfer zur Grillsaison – oder für jeden Tag. Entdecke die nützlichen Helfer der Pampered Chef Kollektion.

[Mehr Info auf Seite 10](#)

Teammitglied gesucht! Spaß am Kochen und Backen und Lust darauf zu arbeiten wann und wo du willst?

[Mehr Info auf Seite 13](#)

Viel Spaß beim Entdecken!



Grillfans aufgepasst

Mit unseren Angeboten im Juni rockst du jede Grillparty.

Grillgenuss das ganze Jahr

Was gibt es schöneres als bruzzelnde Leckereien auf dem Grill und das gemeinsame Essen mit der Familie und den Freunden. Entdecke mit Pampered Chef neue Rezepte und heiße Produkte, die Indoor oder Outdoor-Grillen zu einem echten Erlebnis werden lassen.



Grillmeister aufgepasst

Mit dem Rockcok® Grillstein kann es ohne Probleme richtig heiß hergehen. Hitzebeständig bis 400 °C gelingen deine Grillvariationen auch bei höchsten Temperaturen. Und für die richtige Kontrolle des Gargrades gibt es im Grillmeister-Set das Digitale Küchenthermometer gleich mit dazu.

Grillmeister-Set für 119 €*

statt 144 € für die Einzelprodukte | #PB1934

Das Set beinhaltet:

#3150 | Rockcok® Grillstein | 89 €

#100121 | Digitales Küchenthermometer | 55 €

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 10.6.2022 gehalten und bis 10.6.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Kunden- angebot

1. bis 10. Juni

Ein Must-Have für
alle Grill-Liebhaber.
Schnell sichern!



BBQ-Allrounder für Indoor- & Outdoor-Grillen

Mit der Gusseisen-Kollektion triffst du immer die richtige Wahl und dank der Langlebigkeit der Gusseisernen Pfanne ist diese ein fast ewiger Begleiter für den täglichen Einsatz – ob draußen oder drinnen. Dafür geben wir dir sogar 30 Jahre Garantie. Damit deinem Einsatz nichts im Wege steht, gibt es die Kochzange und den Silikonpinsel zum schnellen und einfachen Marinieren gleich mit dazu.

Gusseisen BBQ Set für 84 €* statt 110 € für die Einzelprodukte | #PB1935

Das Set beinhaltet:

- #100178 | Gusseiserne Bratpfanne 25 cm | 65 €
- #2955 | Kochzange | 31 €
- #1755 | Silikonpinsel | 14 €

**Kunden-
angebot**
1. bis 30. Juni

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 30.6.2022 gehalten und bis 30.6.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

**Sichere dir einen
praktischen Helfer für
deine Genussküche**

**Kunden-
geschenk**
im Juni

Wähle ab 85 €*
Einkaufswert
aus diesen beiden
Produkten

Gemüseschäler
im Wert von 12,50 € | #1071



oder



Große Sieb-Schaufel
im Wert von 12,50 € | #1622

* Die Kundengeschenke gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 30.6.2022 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 30.6.2022 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.7.2022 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Sichere dir
als Gastgeber
viele Vorteile

Gratisprodukte

Wunschprodukte
zum halben Preis

Rabatte bis 30 %

Veranstalte deine eigene Grill-Show

Grillprofis und welche die es werden wollen aufgepasst: Nutze die heißen Angebote und werde Gastgeber deiner eigenen Grill-Show und erlebe Barbecue ganz neu. Neben den Rockcros® und der Gusseisen Kollektion gibt es viele praktische Helfer, die auf keiner Grill-Party fehlen sollten.

Lass dich und deine Freunde, Nachbarn und weitere Interessierte von der vielfältigen Produktwelt von Pampered Chef begeistern.

Ruf mich einfach an und wir planen gemeinsam eine unvergessliche Grill-Show.

Als Gastgeber profitierst du von vielen Vorteilen, ob Gratisprodukte, HalbpPreisprodukte oder tolle Rabatte bis zu 30 % – Gastgeber zu sein lohnt sich einfach dreifach!

Tipps zu attraktiven HalbpPreisprodukten findest du unten.

Honig-Senf-Chickenwings

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter in der Mikrowelle oder einem Topf langsam schmelzen. Senf, Honig, Zitronensaft und Gewürze unterrühren.
2. Hähnchenflügel oder -unterschenkel im Rockcrok® verteilen und etwa 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf eine feuerfeste Unterlage stellen. Hähnchenteile auf Küchenkrepp abtropfen, dann mit der Hälfte der Sauce mischen. Backofengrill einschalten.
3. Im Rockcrok® ca. 6 –10 Minuten unter den Grill stellen. Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden und zusammen mit der restlichen Sauce über die fertigen Chickenwings bzw. Drumsticks geben.

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 EL Butter
- 3 EL Dijonsenf
- 3 EL Honig
- 2 TL Zitronensaft
- Salz
- 2 TL Cayennepfeffer
- 12 Hähnchenflügel oder -unterschenkel (ca. 1 kg)
- 1 Frühlingszwiebel

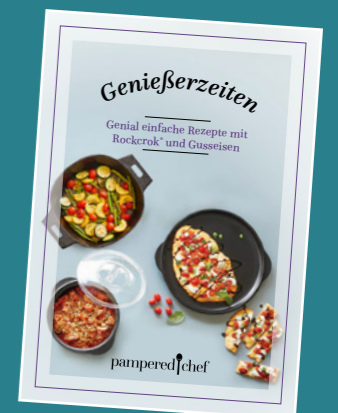
#100313 | Flammkuchenliebe

Als HalbpPreisprodukt
für nur 65 €



#100770 | Kuchenglück

Als HalbpPreisprodukt
für nur 57,50 €



Lust auf mehr Rezepte?

Ich schicke dir gerne unser digitales Rezeptheft für die Rockcrok® und Gusseisen-Produkte. Sprich mich einfach an!

Perfekt zum Grillen - oder für jeden Tag!

Sicher anpacken

Mit dem „Packs an! Silikonhandschuh-Set“ sind deine Hände bestens geschützt beim Entnehmen heißer Formen vom Grill oder aus dem Ofen. Die wasserdichten Handschuhe passen sich deinen Händen an und bieten dir somit stets einen sicheren Halt. Sie können bei Bedarf in der Waschmaschine gereinigt werden und halten einer Hitze bis 248 °C stand.

Packs an! Silikonhandschuh-Set

#100198 | 40 €

Schneide Obst & vieles mehr

Zwei Varianten in einem Brett vereint. Die eine Seite ist flach, die andere hat eine große Rille, um Saft von Fleisch oder Obst aufzufangen. Mit diesem Schneidebrett hast du die perfekte Größe für die Zubereitung deiner Lebensmittel. Es gibt ausreichend nach und verhindert so, dass Messer stumpf werden, rutschfeste Ränder halten das Brett an Ort und Stelle. Die Kanten bieten zudem praktische Messhilfen.

Großes Schneidebrett mit Safrillen

#1023 | 39 €

Küchenhelfer, die begeistern!

Das Sortiment von Pampered Chef enthält nicht nur Stoneware, Rockcrok[®], Pfannen etc. Es gibt auch viele Alltagshelfer zu entdecken, die sich schnell als echte Schätze in der Küche erweisen. Erlebe es selbst!

Entdecke die vielfältige Welt von Pampered Chef hier im [Online-Katalog](#).



Ofenpfannkuchen Dutch-Baby

Zutaten

für ca. 6 Portionen

3 Eier
125 ml Milch
1 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1/8 TL Salz
60 g Mehl Type 405
bzw. W480
4 EL Butter, in Stücken
70 g Erdbeeren, ohne Strunk
285 g Schlagsahne
1 EL Puderzucker, sowie
etwas mehr zum Bestäuben
1 TL Vanilleextrakt
40 g Heidelbeeren

Weitere Rezepte findest du auf der
Homepage www.pamperedchef.eu.

Zubereitung | fertig in ca. 30 Minuten

1. Die gusseiserne Bratpfanne 25 cm in den Backofen stellen und auf 220 °C vorheizen.
2. Eier, Milch, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Anschließend das Mehl mit dem Schneebesen einrühren.
3. Sobald der Backofen vorgeheizt ist, die Pfanne vorsichtig aus dem Ofen nehmen, die Butter hineingeben und schwenken, bis sie geschmolzen ist.
4. Den Teig in die Pfanne gießen und wieder in den Backofen stellen. 20 Minuten backen. Die Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 5 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Sahne zusammen mit Puderzucker und Vanilleextrakt steif zu schlagen.
6. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen. Den Dutch Baby Ofenpfannkuchen mit Erdbeeren, Heidelbeeren, Schlagsahne und Puderzucker servieren.



Suche Verstärkung für mein Team

Hobbyköche, Familienmenschen und Genießer aufgepasst: wenn du genauso begeistert bist wie ich, neue Menschen kennenzulernen und gemeinsam im Team ganz nach Lust und Laune ein zusätzliches Einkommen zu erhalten, ruf mich an.

Seit über 40 Jahren teilen unsere weltweiten Berater Tipps, Rezepte und Leidenschaft für inspirierende Momente beim Kochen und den gemeinsamen Mahlzeiten. Werde auch du ein Teil der Pampered Chef Familie und schreibe deine ganz persönliche Erfolgsgeschichte.

Neugierig? Ich freue mich auf dich!



Vorschau

Kundengeschenk

1. bis 31. Juli

ab einem Einkaufswert von 85 €

#1485 Teigroller

im Wert von 28,90 € oder

#1169 Nylonmesser

im Wert von 9 €

Im Juli gibt es etwas ganz Besonderes zum Start in die heißen Monate. Am besten du sicherst dir gleich deinen persönlichen Kochshow-Termin. Weitere Informationen zu den Highlights im Juli erhältst du in der nächsten Broschüre 07 2022.

Melde dich bei mir!



pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

®

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

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



Folge uns auf  

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2022 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

Wir sind ausgezeichnet!



WWW.PAMPEREDCHEF.EU