

# pampered chef.®

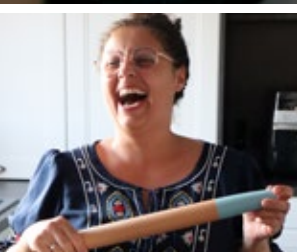


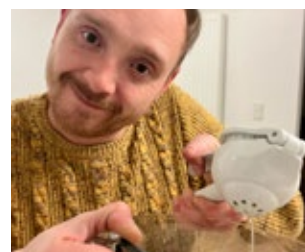


Am Esstisch hören wir zu, wir lernen, diskutieren und lachen. Er ist der Ort, an dem wir für einen kurzen Moment in unserem hektischen Alltag zusammenkommen. Durch clevere Küchenhelfer, die uns die Zubereitung unserer Mahlzeiten schneller und einfacher machen, gewinnen wir Sicherheit und mehr Zeit, die wir dann gemeinsam beim Essen verbringen können.

In dieser Saison stellen wir dir Produkte vor, die richtig Lust aufs Kochen machen, und passende Rezepte mit frischen und aromatischen Zutaten, die dich inspirieren werden – ganz gleich, ob es um deine täglichen Mahlzeiten oder Kreationen für besondere Anlässe geht.

Viel Spaß mit unserem Angebot und gutes Gelingen beim Kochen!





## Jetzt Gastgeber werden

Lade Freunde ein, probiert gemeinsam neue Rezepte und sichere dir als Gastgeber deine Wunschprodukte mit vielen Vorteilen! Weitere Infos findest du auf der Rückseite.



## Inhaltsverzeichnis

Inspiration .....	4
Elektronische Küchenhelfer .....	8
Stoneware .....	12
Kochgeschirr .....	19
Backen .....	26
Vorbereiten .....	30
Clevere Küchenhelfer .....	32
Übersicht .....	34
Werde Teil des Teams .....	38
Gastgebervorteile .....	40

## Rezepte in dieser Ausgabe

Gebackenes Zitronenhähnchen mit Taboulé .....	4
Lachs mit cremigem Zitronen-Pesto & Linguine .....	5
Fleischsoße mit stückigen Tomaten .....	5
Gebackene Sonnenblume mit Brie .....	6
Hähnchen-Naan-Wraps mit Peri-Peri-Soße .....	11

## Titel-Rezept

*Gebackenes Zitronenhähnchen mit Taboulé*

## Erklärung der Symbole

Gibt die Garanzietzeit in Jahren an.

Spülmaschinenfest

Von Hand waschen

### Kochstellen

Herd (Keramik, Gas, Elektro)

Herd (Induktion)

Backofen

Backofengrill

Mikrowelle

Grill

# Tägliches Kochen leicht gemacht

Unser neues Brilliance Kochgeschirr und die Stoneware sind ein Muss für jede Küche! Gemeinsam sorgen sie für großartige Ergebnisse und eine einfache Reinigung.



Taboulé ist ein gekühltes orientalisches Gericht aus Bulgurweizen, das mit frischer Petersilie, Minze und Zitronensaft gewürzt wird. Es ist von Natur aus ballaststoffreich und hat einen leichten, frischen Geschmack.

## Gebackenes Zitronenhähnchen mit Taboulé

### Zutaten für 6 Portionen

#### Taboulé

375 ml Wasser  
1 EL Olivenöl  
½ TL Salz  
180 g Bulgurweizen, ungekocht  
1 große Tomate (140 g), entkernt und gewürfelt  
30 g Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten  
25 g frische Petersilie, gehackt  
2 EL frische Minze, gehackt  
6 g Zitronenschale  
60 ml Zitronensaft

#### Huhn

6 entbeinte, hautlose Hähnchenbrusthälften (je 250 g)  
1 EL (15 ml) Olivenöl  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Für das Taboulé Wasser, Öl und Salz in einer **Brilliance Antihaf-Stielkasserolle 1,9 Liter** zum Kochen bringen. Den Bulgur einrühren. Den Topf zudecken und vom Herd nehmen. 25 Minuten bzw. bis das Wasser aufgesogen ist stehen lassen.

Die Tomate und die Zwiebel in eine große Schüssel geben. Petersilie, den gekochten Bulgur, Minze, Zitronenschale und Zitronensaft in die Schüssel hinzugeben. Die Schüssel zudecken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen verbinden können.

Das Hähnchen auf dem **Großen Ofenzauberer plus** 22–25 Minuten backen (bzw. bis es eine Temperatur von 74 °C erreicht hat). Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Taboulé servieren.

*Ich durfte bereits unser neues Antihaf-Kochgeschirr ausprobieren. Die Handhabung ist kinderleicht. Durch die innovative Beschichtung klebt nichts an und es lässt sich kinderleicht reinigen. Mein Lieblingstopf ist der 3,8 l Topf mit dem genialen Ausguss und Siebdeckel. So hat man im Handumdrehen seine Nudeln gekocht und ohne großen Aufwand abgeseigt. Das spart Zeit und ist enorm praktisch.*



### Annemarie Höyneck

Ich bin jetzt schon 12 Jahre bei Pampered Chef und liebe es, mit den Produkten zu kochen und zu backen. Ich liebe meine Kochshows und die begeisterten Gesichter meiner Kunden, wenn sie das Brot sehen, das wir gemeinsam gebacken haben. Auch mein Team, auf das ich unheimlich stolz bin, liegt mir sehr am Herzen. Es macht viel Spaß und Freude, wie wir zusammenarbeiten und an einem Strang ziehen.

### Tipps

Bulgurweizen ist eine Form von geschältem Weizen, der gedämpft und getrocknet wurde, um schneller zu kochen. Er ist eine gute Quelle für Ballaststoffe, Eiweiß und komplexe Kohlenhydrate. Man kann ihn in Pfannkuchen- oder Muffinteig einrühren, um diesem einen nussigen Geschmack zu verleihen. Es kann auch in Hackbraten, Suppen, Eintöpfen und Aufläufen verwendet werden.

Wenn du möchtest, kannst du den Bulgurweizen und das Wasser durch 400 g ungekochten braunen Vollkornreis und 425 ml Wasser ersetzen.

Das Taboulé kann bis zu einem Tag im Voraus zubereitet werden. Bewahre es abgedeckt im Kühlschrank auf, bis du es servieren möchtest.

### Siehe auch:



**NEU** Brilliance Antihaf-Stielkasserolle 1,9 Liter (S. 20)



Großer Ofenzauberer plus (S. 15)



**NEU** Brilliance Antihaf-Stielkasserolle 3,8 Liter (S. 20)



Ofenmeister (S. 17)



Rechteckige Ofenhexe® (S. 16)



Eine schmackhafte, cremige Sauce über Lachs und Linguine sorgt für eine Mahlzeit wie im Restaurant.



Für diese schnell zubereitete, vielseitige Fleischsauce werden Tomaten aus der Dose verwendet.

## Lachs mit cremigem Zitronen-Pesto & Linguine

### Zutaten für 6 Portionen

1 Zitrone	4 Lachsfilets (ca. 175 g pro Stück)
2 EL (30 ml) Butter, geschmolzen	350 g ungekochte Linguine
20 g Allzweckmehl	2 Pflaumtomaten
250 ml Milch	6 g dünn geschnittene frische Basilikumbblätter
1 Knoblauchzehe, gepresst	Salz und Pfeffer nach Geschmack
130 g vorbereitetes Basilikum-Pesto	

### Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Mit dem **Verstellbaren Zester** 2 Teelöffel Zitronenschale von der Zitrone abreiben. Butter und Mehl in der **Brilliance Antihaf-Stielkasserolle 1,9 Liter** vermischen; mit dem Schneebesen glatt rühren. Zitronenschale, Milch und den mit der **Knoblauchpresse** gepressten Knoblauch zur Buttermischung geben und gut verrühren. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und das Pesto hinzufügen; gut verrühren.

Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen in den **Ofenmeister** legen, wenn nötig überlappend. Die Soße über den Lachs gießen. 15–20 Minuten bzw. bis der Lachs durch eine Gabel leicht auseinanderfällt, backen. Aus dem Ofen nehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung in der **Brilliance Antihaf-Stielkasserolle 3,8 Liter** kochen; über die Löcher im Deckel abseihen. Die Nudeln beiseitestellen und warmhalten. Tomaten entkernen und würfeln. Den Lachs und die Soße über die Nudeln geben und mit den Tomaten und dem Basilikum garnieren.

### Tipp

Der Lachs kann nach Geschmack auch durch Hähnchenfleisch ersetzt werden.

## Fleischsoße mit stückigen Tomaten

### Zutaten für 10 Portionen

450 g Rinder- oder Schweinehackfleisch	1 TL Basilikum
1 große Karotte, geschält und geraspelt	1 g Chiliflocken (optional)
6 Knoblauchzehen, gepresst	2 Dosen stückige Tomaten, nicht abgetropft (je 800 g)
1 TL Oregano	Salz

### Zubereitung

Das Hackfleisch in der **Brilliance Antihaf-Stielkasserolle 3,8 Liter** bei mittlerer Hitze anbraten, bis es nicht mehr rosa ist. Das herausgelaufene Fett über die Passierlöcher im Deckel abgießen.

Karotten, Knoblauch, Gewürze, Chiliflocken und Salz hinzugeben. Bei mittlerer Hitze 3 Minuten kochen, dabei häufig umrühren.

Die Tomaten hinzugeben und zum Köcheln bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und unter gelegentlichem Umrühren 10–12 Minuten bzw. bis die Soße leicht eingedickt ist, kochen.

### Tipp

Diese Soße kann auch ohne Fleisch zubereitet werden und ergibt dann eine einfache rote Soße! Dafür zuerst den Knoblauch und die Gewürze in Olivenöl anbraten, bevor die Karotten und Tomaten hinzugegeben werden. Die geriebene Karotte gibt der Soße eine natürliche Süße und gleicht die Säure der Tomaten aus. Für eine Tomaten-Sahne-Soße kann am Ende des Kochvorgangs noch etwas Sahne hinzugefügt werden.

Zum Einfrieren: Die Soße vollständig abkühlen lassen, bevor sie in gefriersichere Behälter oder stabile Gefrierbeutel gefüllt wird. Die Soße ist 3–4 Monate haltbar. Vor der Verwendung im Kühlschrank auftauen lassen.

# Frisch gebacken

Egal, ob du eine herzhafte Vorspeise zubereitest oder Süßes mit frischen Früchten dekorierst, unsere Helfer lassen deine Backwaren erblühen.

## Gebackene Sonnenblume mit Brie

### Zutaten für 8 Portionen

½ EL (7 ml) Öl zum Bestreichen	75 g gemischte Beerenmarmelade
250 g Brie-Käse	55 g Butter, geschmolzen
2 Blätterteigplatten (à ca. 300 g)	20 g frischer Rosmarin

### Zubereitung

Den Ofen auf 220 °C vorheizen und den **Großen runden Stein** mit Öl bestreichen. Die Rinde von der Oberseite des Brie abschneiden. Eine Blätterteigplatte auf dem Stein ausrollen. Den Brie in die Mitte der Blätterteigplatte legen und die Marmelade auf dem Brie verstreichen.

Den Teig mit geschmolzener Butter bestreichen. Die zweite Blätterteigplatte ausrollen und darauflegen. Die Platte so drehen, dass die langen und kurzen Seiten versetzt liegen.

Die Teigplatten zusammendrücken und vorsichtig die Luft um den Brie herum herausdrücken. Mit einer Gabel oder einem Messer Löcher in die Oberseite des Teigs über dem Brie stechen, damit die Luft entweichen kann.

Mit einem Messer oder einem Pizzaschneider die Ränder des Teigs entlang des Steins abschneiden, sodass ein Kreis entsteht. Die Reste können für zusätzliche gedrehte Blätterteigstangen verwendet werden. Diese auf ein Backblech legen.

Den Teigkreis vom Rand aus rundherum bis 1 cm um den Brie herum einschneiden, sodass 16 Strahlen entstehen. Die Strahlen jeweils eindreihen.

Jeweils einen Rosmarinzweig auf die Strahlen (oder jeden zweiten Strahl) und einen in die Mitte legen. Den gesamten Teig mit Butter bestreichen.

Die zusätzlichen Stangen 16–18 Minuten und den Brie 20–22 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Zum Servieren den „Deckel“ in der Mitte des Teigs herausausschneiden. Die Strahlen abbrechen und in den Käse dippen.

### Tipps

Verwende deine Lieblingsfruchtgelees oder -marmeladen. Erdbeer-, Feigen- und Apfelbutter eignet sich ebenfalls hervorragend!

Du kannst dieses Rezept einen Tag vorher zubereiten. Lass die Sonnenblume 30 Minuten lang Raumtemperatur annehmen und backe sie dann wie angegeben.

### Siehe auch:

Großer runder Stein (S. 16)  
Kuchenform für Nummern und Buchstaben (S. 27)

Es gibt keine einfachere (oder sonnigere!) Überraschung als diesen in Blätterteig gebackenen Brie, der mit süßer Marmelade überbacken wird. Jeder wird nach diesem eleganten Gericht fragen!





## Feiere den Frühling

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

### Anleitung für die Torte

1. Wähle deinen Lieblingskuchenteig.
2. Wähle dein Buchstaben- oder Zahlendesign.
3. Fette alle Bereiche der Form und der Einsätze ein, die mit dem Teig in Berührung kommen.
4. Dein Kuchen ist fertig, wenn ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt. Lass den Kuchen 10 Minuten abkühlen, bevor du ihn aus der Form nimmst, damit er nicht festklebt.

### Dekorations-Ideen

- Verwende die **Garnierspritze „Easy“**, um Zuckergussblumen, Muscheln, Zickzacklinien und Sterne zu kreieren. Du kannst sogar den Spritzaufsatz wechseln, ohne die Glasur entfernen zu müssen!
- Verteile den Zuckerguss mit einem Buttermesser auf dem Kuchen und benutze dann die Rückseite eines Löffels, um Strudel zu kreieren.
- Lege eine Schablone auf den glasierten Kuchen und fülle sie mit Streuseln oder kleinen Süßigkeiten aus. Oder du legst eine Schablone auf deinen Kuchen und bestäubst sie mit Puderzucker oder Kakao. Hebe die Schablone vorsichtig an, um dein Motiv nicht zu beschädigen.
- Belege deinen Kuchen mit Früchten wie Erdbeeren, Ananas oder Kiwi.
- Mini-Schokoriegel, zerkleinerte Kekse oder Makronen sind die perfekte Garnierung.
- Garniere deinen Kuchen mit Nüssen oder gerösteter Kokosnuss oder beträufle ihn mit Karamell, geschmolzener Schokolade oder warmer Erdnussbutter, um deinen Lieblingsschokoriegel nachzubilden.

Entdecke die Kreationen unserer Berater!



Linda Siegler



Stefanie Engelbrecht

# 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.

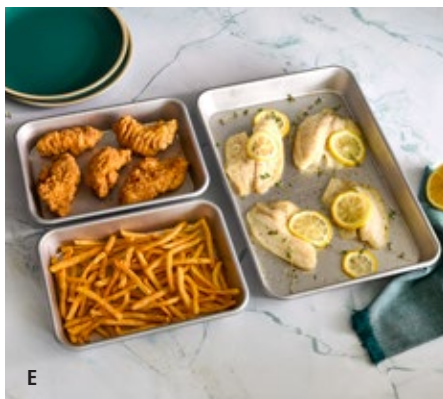


Rotisserie-Spieße können individuell zusammengestellt werden, damit jeder glücklich ist.

Verwende selbstgemachtes Fruchtpüree, um Fruchtleider herzustellen, das besser schmeckt als gekauftes.



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 € 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 Drehspießstange und zwei Drehspieß-Räder. Edelstahl. 20 cm.

#100285 29,90 €

**C. Deluxe Air Fryer Fruchtleder-Form**

Einfach Fruchtputee 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 €

**D. Deluxe Air Fryer Auffangblech**

Kombination aus Rost auf Silikonshale. Ideal für fettige oder krümelige Speisen. Backofenfest bis 200 °C.

#100468 32,00 €

**E. NEU 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 zusammenstecken. Backofenfest bis zu 290 °C. Gefrierschranksfest.

#100597 47,00 €

**F. NEU 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 €

Siehe auch: GemüseFix® Mandoline (S. 31)

*Der Deluxe Air Fryer ist für mich das Must-have in der Küche! Er ist nicht nur eine Heißluftfritteuse, er kann noch so viel mehr! Schnell etwas aufbacken oder eine ganze Mahlzeit zaubern - er ist für alle Familienmitglieder so vielseitig einsetzbar! Ob Backen, Grillen, Dörren oder Rösten, der Air Fryer passt perfekt in die heutige Zeit: Energiesparend, keine Vorheizzeit, und leichte Bedienung.*



**Steffi Ebbing**

Ganz spontan bin ich damals als Beraterin eingestiegen und jetzt bin ich schon seit 9 Jahren mit Leidenschaft dabei. Ich bin dankbar für die Chance, dass ich mit meiner Passion Kochen und Backen Geld verdienen kann.

# 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 ein Kinderspiel. 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. Enthaltene 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



Die Peri-Peri-Soße verleiht diesem Hähnchen-Wrap einen ganz besonderen Geschmack. Serviere ihn auf einem Pita oder Naan für ein leckeres Mittagessen oder ein einfaches Abendessen.



**B. Deluxe Blender und Smoothie Set**  
Enthält Deluxe Blender, Deluxe Blender Becher und Adapter Set und Langen dünnen Schaber.

#100771 429,00 €

**Du sparst 9,00 € und erhältst den passenden Schaber gratis dazu!**

**Deluxe Blender Becher und Adapter Set**

Die Doppelwand des Bechers (700 ml) hält den Inhalt lange kalt. Mit der Maßkala 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 €



## Hähnchen-Naan-Wraps mit Peri-Peri-Soße

### Zutaten für 6 Portionen

#### Peri-Peri-Soße :

2 rote Paprikaschoten, entkernt und in Würfel geschnitten  
 ½-1 Habanero-Chili, entkernt und in kleine Stücke geschnitten (siehe Tipp)  
 1 kleine Zwiebel, in Würfel geschnitten  
 8 Knoblauchzehen, geschält  
 2 TL Salz  
 3-4 frische Basilikumblätter  
 1 EL frische Oreganoblätter  
 1 EL Paprika  
 1 Zitrone, entsaftet  
 125 ml Olivenöl

#### Wrap-Füllung :

6 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut (ca. 575 g)  
 55 g Mayonnaise  
 2 EL Olivenöl  
 6 Mini oder 3 große Naan oder Pita, halbiert  
 ½ mittelgroße kernlose Gurke, gewürfelt  
 150 g Kirschtomaten, halbiert  
 150 g Römersalat, in Stücke gerupft  
 Optional: Frische Basilikumblätter

### Zubereitung

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Für die Soße die Zutaten in der Reihenfolge, in der sie aufgelistet sind, in den **Deluxe Blender** geben. Auf Stufe 8 der Einstellung (**CUSTOM BLEND**) etwa 1 Minute mixen, bis eine glatte Soße entstanden ist.

Das Hähnchen mindestens 1 Stunde oder über Nacht in 150 g der Soße marinieren.

Die Mayonnaise mit 55 g der Soße in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseitestellen.

Das Öl in der **Emaillierten gusseisernen Pfanne mit Deckel** bei mittlerer bis hoher Hitze 2–3 Minuten erhitzen.

Das Hähnchen aus der Marinade entnehmen, die Reste abtupfen und die Marinade verwerfen.

Das Hähnchen in der Pfanne 4 Minuten pro Seite anbraten. Die Pfanne in den Ofen stellen und das Hähnchen mit der Hautseite nach oben 35–40 Minuten bzw. bis es eine Temperatur von 74 °C erreicht hat, garen.

Das Hähnchen in eine mittelgroße Schüssel legen. Das Fleisch mit einer Gabel vom Knochen trennen und anschließend zerrupfen. Die restliche Soße aus dem Mixer über das Hähnchen gießen und schwenken, sodass es vollständig bedeckt ist.

Das Naan oder Pita kurz erwärmen. Dafür in feuchte Papiertücher einwickeln und in 15-Sekunden-Intervallen in die Mikrowelle geben. Mit Hähnchen, Gurken, Tomaten und Salat belegen. Mit der Mayo-Mischung beträufeln und nach Belieben mit Basilikum garnieren.

### Tipps

Wenn du eine halbe Habanero-Chilischote nimmst, ist das Gericht eher mild, aber du kannst die Schärfe auch erhöhen oder verringern, je nachdem, wie scharf du es magst.

Wenn du keine frischen Kräuter zur Verfügung hast, kannst du auch getrocknete verwenden: Je 1 TL getrocknetes Basilikum und getrockneten Oregano. Für einen intensiveren Geschmack kannst du auch etwas geräucherte Paprika darüber streuen.



## 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. 17)

Unglasierte Stoneware-Klassiker (S. 18)



★  
Sichere dir die Stoneware-  
Einsteiger-Sets zum halben  
Preis, wenn du eine Kochshow  
als Gastgeber ausrichtest.  
Frage deinen Berater nach den Details.

A, B



C



D



E

## Sets für Stoneware-Einsteiger

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

### Stoneware Grundsets

Bereite tolle All-in-One Gerichte vor, ab in den Backofen, fertig! Ob einzeln oder in Kombination – die Stoneware Grundsets sind vielseitig einsetzbar. A–B.

#### A. Stoneware Grundset mit Servierzauberer

Enthält Zauberstein *plus* (S. 15), Rechteckige Ofenhexe® (S. 16) und Servierzauberer (S. 16).

#100853 170,00 € ☉ Du sparst 34,90 €!

#### B. Stoneware Grundset

Enthält Zauberstein *plus* (S. 15) und Rechteckige Ofenhexe® (S. 16).

#100851 125,00 € ☉ Du sparst 24,90 €!

#### C. NEU Pizza Set

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

#100937 129,00 € 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 29,90 € ☉ ☺

#### D. 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.

#100232 150,00 € Du sparst 27,90 €!

#### E. 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 22,70 €!


#### Pizzaschneider Plus

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

#1303 19,90 € ☉ ☺

## 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





A



Im Set erhältlich.  
Siehe S. 13.

B



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



D „James“



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



E



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

F



G „Finn“



„Henry“

H

#### 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. Siehe S. 13.

#100251 69,90 €

#### B. Pizzazauberer plus

Genau die richtige Größe für Brownies, 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. Zauberstein 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 €

Der große Ofenzauberer plus ist ein absolutes Muss für jede Küche. Viele meiner Kunden starten mit diesem Produkt in die Welt von Pampered Chef. Ganz egal, ob fluffige Kuchenböden, saftige Frikadellen und Schnitzel oder auch ein herzhafter Flammkuchen – mit dem großen Ofenzauberer plus ist genau das alles möglich.



#### Anna Gildenstern

Kochen und Backen gehörte immer zu meinen geliebten Hobbys und im Alltag fehlte durch meinen Bürojob oft die Zeit dafür. Dank meiner Tätigkeit als Pampered Chef Beraterin kann ich diese Leidenschaft nun Vollzeit ausleben, verdiene damit mein Geld, begeistere täglich meine Kunden und unterstütze meine wundervollen Teammitglieder. Für mich ein absolut familienfreundlicher Job mit genialen Karrierechancen!



Im Set erhältlich.  
Siehe S. 13.



Im Set erhältlich.  
Siehe S. 13.



C





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



## Glasierte Stoneware


### Verbesserte Eigenschaften:

- Schöne satinierte weiße 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 Antihaltbeschichtung und werden dadurch dunkler
- Lange Wärmespeicherung
- Inklusive Reinigungsschaber



#### A. Servierzauberer

Dieses schöne Stoneware-Tablett kommt stiftvoll 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 €  





„Lily“

E

## 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

D

Im Set erhältlich.  
Siehe S. 13.

„Leila“

F

G

H

#### D. Ofenmeister

Vielseitiger Schmor- und Bratentopf für Backöfen und große Mikrowellen. Perfekt für Brote, Eintöpfe, Fleisch & Geflügel bis ca. 2 kg. Auch für Niedrigtemperatur-Garen geeignet. Außenglasur in Delphin. Außenmaß mit Deckel: 32,5 x 22 x 17 cm. Ca. 3 l.  
#1437 125,00 €  

#### E. 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.  
#1444 67,00 €  

#### F. 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 €  

#### G. 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 €  

#### H. 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 €  

*Ich liebe meine Stoneware rund. Sie ist für mich das nächste Level einer Springform: Je nach Kuchen kann ich ihn super stürzen und servieren oder einfach in der Form lassen und den Kuchen darin auf dem Tisch präsentieren. Durch die wunderschöne Glasur ist sie ein Blickfang auf jeder Kaffeetafel.*

#### Sarah Musielak

Ich liebe es, meinen Kunden die Vorteile der Pampered Chef Produkte live zu präsentieren und meine Begeisterung zu teilen. Ich bin froh, den Schritt als Beraterin gewagt zu haben und freue mich auf meine nächsten Karriereschritte, die ich fest im Blick habe.





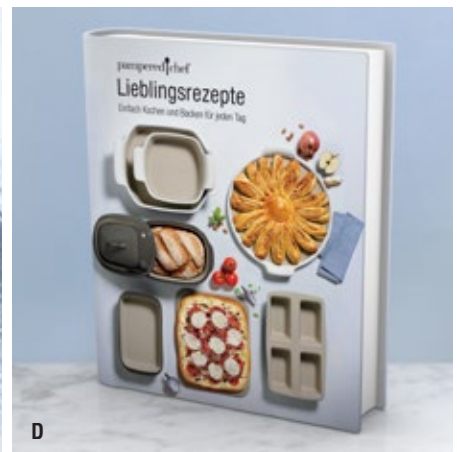
A „Tobi“



B





C „Max“



D

## 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

#### A. 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 €  



#### B. Madeleine-Form aus Stoneware

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

#100592 59,90 €  


#### C. 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 59,90 €  

#### D. Das Pampered Chef Koch- und Backbuch

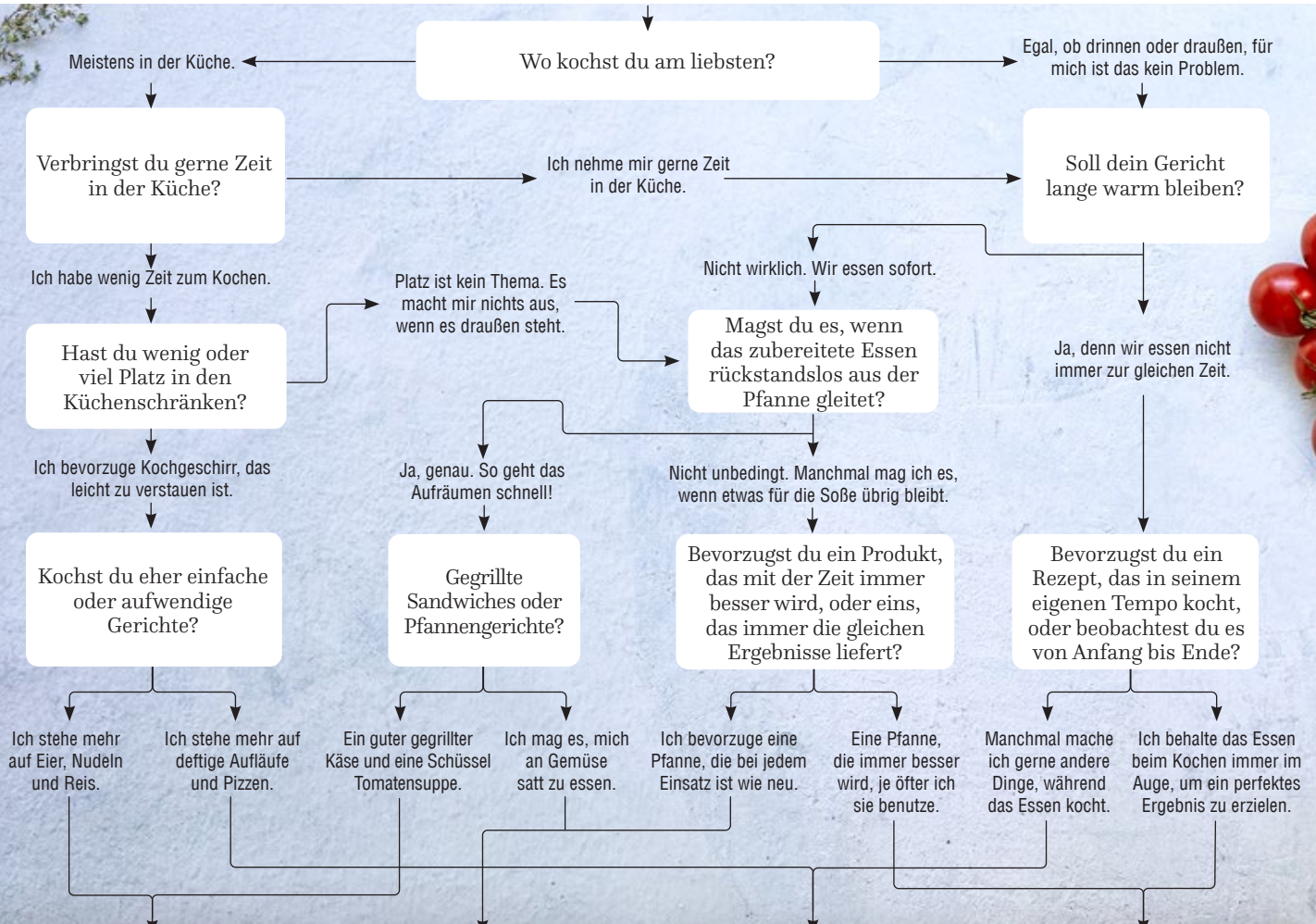
Die 100 besten Rezepte rund ums Backen und Kochen mit Pampered Chef Produkten auf über 220 informativen Seiten. Leicht und verständlich geschrieben.

#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 Antihft-Kochgeschirr**



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

► Siehe S. 20.

**Edelstahl-Antihft-Pfannen**



Unsere Pfannen kombinieren die Hitzebeständigkeit von Edelstahl mit der einfachen Reinigung von Antihft-Kochgeschirr! Dank der Antihftbeschichtung 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. 25.

**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 emailierte Gusseisenkollektion ist sofort einsatzbereit und mit ihrer schönen Emailloberfläche perfekt zum Servieren geeignet.

► Siehe S. 22–24.

# 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!



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



**A. NEU 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. NEU 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-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 €

**D. NEU Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 1,9 Liter**

Das ist die Pfanne, zu der du greifen wirst, 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 €

**E. NEU 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. 23)



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

Die Edelstahl-Antihaf-Pfannen sind einfach der Hammer. Sie sind absolute Allrounder in jeder Küche, da sie sogar bei bis zu 230 Grad in den Backofen dürfen. Somit hat man unglaublich viele Einsatzmöglichkeiten. Egal ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder One-Pot-Gerichte: Mit diesen Pfannen gelingt jedes Gericht. Zusätzlich gibt es 30 Jahre Garantie auf die Pfannen – das zeugt von sehr hoher Qualität.




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

### Benedikt Beetz

Ich bin sehr froh, dass ich bei Pampered Chef als Berater eingestiegen bin, da ich mir meine Arbeitszeit frei einteilen kann. Und es macht einfach unglaublich viel Spaß, unsere Produkte meinen Kunden vorzustellen, weil ich so sehr von deren Qualität überzeugt bin. Durch die Unterstützung meiner Kolleginnen konnte ich auch schon die ersten Karriereschritte gehen und freue mich auf meinen weiteren Weg in diesem tollen Unternehmen.




## 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.

#### F. 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 € 

#### G. 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 € 

#### H. Edelstahl-Antihaf-Pfanne 25 cm

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

#2087 165,00 € 


#### I. 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 € 

#### J. 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 Griffe; mit Griffen 41,5 cm

#100665 220,00 € 



A

B

C

D




★  
Sichere dir emailliertes  
Gusseisen zum  
halben Preis, wenn  
du eine Kochshow als  
Gastgeber ausrichtest.

Frage deinen Berater nach  
den Details.



Schlage  
müheles glatte  
Soßen ohne  
Klumpen auf.

## 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. 1 Liter Emaillierter gusseiserner Baker

Ideal für Aufläufe, Desserts, Frühstücksgerichte, Gemüse, Obstcrumble und vieles mehr. 25 x 18 x 4,4 cm mit Griffen.

#100248 67,00 €  


### C. 2 Liter Emaillierter gusseiserner Baker

Perfekt für überbackene Kartoffeln, Aufläufe, Pasteten, Gratins und vieles mehr. 34 x 22 x 5 cm mit Griffen.

#100247 90,00 €  

### D. 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 40,00 € 

### E. 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 €  

### F. 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 

### G. 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 €  



### 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.

H. 1 Liter isolierte Servierschüssel 18 x 10 cm

#100262 59,00 €  

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

#100263 75,00 €  

### Siehe auch:

Helferset aus Silikon und Holz (S. 33)  
Zauberkasten plus (S. 15)  
Schneebesen für Soßen (S. 33)

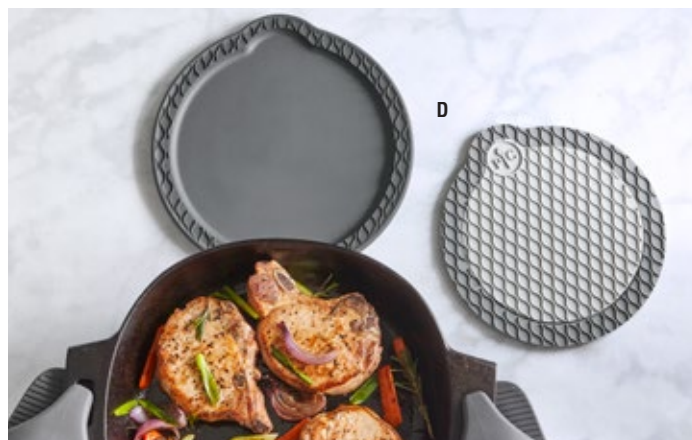


Passt auch in den  
Deluxe Air Fryer.  
Siehe S. 9.



## 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.



### A. Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm

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

#100250 39,00 €

### B. Gusseiserne Bratpfanne 25 cm

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

#100178 67,00 €

### C. 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 €

### D. Silikonuntersetzer

Set mit drei Untersetzern. 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.

### E. Rockcrok® Grillstein

Grillstein, z. B. für empfindliches und zartes Grillgut, Pizza, Fladenbrot & mehr. Auch für Backofen und Backofengrill geeignet! Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens. 38 cm Durchmesser, 42 cm mit Griffen.

#3150 95,00 €

### F. 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 €

### G. 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 €

# Backen macht Freude

## Antihaft-Backformen

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



A



B



C



D

E



F





Unsere Überraschungskuchenform ist Gewinnerin des prestigeträchtigen französischen Grand Prix Cuisine Actuelle in der Kategorie „Panier des douceurs – Liebling der Influencer“.

**A. Kranzform**

Für alle typischen Gugelhupfrezpte. Passt auch für 1 Paket Kuchen-Backmischung. 26 cm, ca. 2,8 l  
#1603 22,90 €

**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 €

**C. Brownieform Deluxe**

Deine Desserts werden noch knuspriger! 12 Vertiefungen à 6 x 6 x 2,5 cm für je 50 ml. 40 x 28 cm.  
#1544 29,90 €

**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 €

**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 €

**F. Cakepop und Donut Hole-Form**

Mache 24 Cakepops, Donut Holes oder auch kleine herzhaft Leckereien. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, kannst du ihn in Zuckerguss oder geschmolzene Schokolade tauchen und nach Belieben dekorieren. 40 x 28 cm.  
#100373 25,00 €

**G. 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 €

**H. Garnierspritze „Easy“**

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

**I. Quiche- & Tarteform mit Deckel**

Backe, serviere und lagere deine Lieblings-Quiche oder -Tarte in dieser hübschen Form. 23 cm.  
#100669 34,00 €



*Egal ob Geburtstag, Taufe oder Hochzeit: Mit der Kuchenform für Nummern und Buchstaben wird jeder dieser Anlässe noch einzigartiger. Kuchen und Torten, aber auch Brot und Brötchen können in jeder beliebigen Zahlen- und Buchstabenform gebacken werden. Damit kreiert jeder ganz einfach personalisierte Backergebnisse und Geschmackserlebnisse. Ein Muss in jeder Hobbybäckerei.*



**Cvija Eichhorn**

Ich liebe es, mit den phänomenalen Produkten arbeiten zu können und mein Hobby zum Beruf gemacht zu haben.



**Siehe auch:**  
Edelstahl-Streufix (S. 29)  
Kuchengitter (S. 29)



A

B

D

C

E

H

F

G

I

J

K

L

M

N



- 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 €
- B. Schneiden & Servieren**  
Messer und Tortenheber in einem. Inkl. Schutzhülle. 14 cm lange gezackte Klinge.  
#1166 15,90 €
- C. Kuchengitter 2er-Set**  
Kuchengitter einfach platzsparend übereinander stapeln. Gitter mit Antihaltoberfläche. 46 x 25 cm.  
#1588 49,00 €  
**Du sparst 6,80 €!**  
Kuchengitter #1587 27,90 €

- 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 2l**  
#2431 35,00 €
- E. Nixe 1l**  
#2432 29,50 €
- F. Teigunterlage**  
Die Antihalt-Silikonunterlage hilft mit den Markierungen beim Abmessen des ausgerollten Teigs. 60 x 40 cm.  
#1718 34,90 €

- G. Silikonpinsel**  
Pinsel soßen, geschmolzene Butter, Öl und Eier auf Speisen und Gebäck! Bleibt geruchsneutral und lange schön. 22 cm.  
#1755 14,90 €
- 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 29,90 €
- 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 €

- J. Kleiner Servierheber**  
9 cm lange, abgeschrägte Klinge.  
#2622 9,90 €
- K. Großer Servierheber**  
Sicheres Servieren auch von saftiger Lasagne oder mürbem Kuchen. Handlicher, fester Griff und 13 cm Klinge mit abgeschrägter Kante.  
#2626 16,50 €
- L. Kleiner Streicher**  
Für müheloses Glasieren von Cupcakes und Muffins.  
#2071 9,90 €

- 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 €
- N. Edelstahl-Streifux**  
Geeignet für Puderzucker, Kakaopulver oder Zimtzucker. Das gewölbte Sieb sorgt für eine gleichmäßige Verteilung.  
#100023 21,50 €
- O. Springform, 23 cm**  
Leichtes Entnehmen dank Antihalt-Beschichtung. Die Kanten werden jedes Mal schön und glatt. Erhitzt schnell. Hitzebeständig bis 230 °C. 23 cm, ca. 2,75 l.  
#100596 30,90 €

- 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 €
- 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 €

- R. Teigmischer & -spender**  
Sechs Klingen mixen 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 €

- 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 Antihalt-Beschichtung zu zerkratzen. 25 cm.  
#1794 5,90 €
- T. Snack-Maker-Set**  
Set enthält Snack-Form, Deckel und Mini-Servierheber.  
#100001 29,90 €
- 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 €
- 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 35,00 €

**Siehe auch:**  
Brownieform Deluxe (S. 27)

# Perfekt vorbereitet



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



## NEU 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 A-C.

#100936 50,00 € **Du sparst 3,00 €!**

**A. NEU Kleiner**  
wiederverwendbarer  
Aufbewahrungsbeutel  
Ca. 12 x 18,5 cm. 375 ml.  
#100487 12,00 €

**B. NEU Mittlerer**  
wiederverwendbarer  
Aufbewahrungsbeutel  
Ca. 17,5 x 19 cm. 750 ml.  
#100488 16,00 €

**C. NEU Großer**  
wiederverwendbarer  
Aufbewahrungsbeutel  
Ca. 19,5 x 25 cm. 1,9 l.  
#100489 25,00 €

**D. NEU Mittlerer**  
wiederverwendbarer  
Sandwichbeutel  
Ca. 17 x 19 cm. 750 ml.  
#100690 16,00 €

## E. 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

Scharfe, korrosionsbeständige Edelstahlklingen mit Antihafbeschichtung und ergonomischen Griffen. Jeweils mit Schutzhülle zur Aufbewahrung.

**F. Kochmesser – blau**  
Ca. 17,8 cm Klinge.  
#1516 24,90 €

**G. Brotmesser – grau**  
Ca. 20 cm Klinge.  
#1517 26,90 €

**H. Santokumesser – blau**  
Ca. 12,7 cm Klinge.  
#1514 24,90 €

**I. Tomatenmesser – rot**  
Ca. 11,4 cm Klinge.  
#1509 19,90 €

**J. Allzweckmesser – grün**  
Ca. 11,4 cm Klinge.  
#1508 18,90 €

**K. Schälmesser – orange**  
Ca. 6,9 cm Klinge.  
#1507 16,90 €

## L. Mini-Schälmesser-Set

Ca. 7 cm Klinge. 3er-Set in grün, orange und blau.

#100035 9,90 €

## M. Edelstahl-Siebe

Dank erhöhter Böden kannst du Lebensmittel schnell waschen und abtropfen lassen. Flache Ränder erleichtern das Anheben. 3er-Set: 20 cm, 25 cm und 28 cm.

#2797 40,00 €

## N. Entkerner

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

#100267 12,90 €



**O. GemüseFix® Mandoline**  
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 €

**P. 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 105,00 €

**Q. Gemüseschäler**  
Für Links- und Rechtshänder. Dank beweglicher Klinge kann in beide Richtungen geschält werden.  
#1071 12,90 €

**R. Kleiner Küchenhobel**  
Scheibendicke einstellbar in 2, 3 und 5 mm. Schneide kann zur sicheren Aufbewahrung eingefahren werden. Mit rutschfesten Füßen.  
#1099 37,00 €

**S. Knoblauchpresse**  
Presse Knoblauchzehen, ohne sie zu schälen. Mit Reinigungsvorrichtung. 15 cm.  
#2576 28,00 €

**T. 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 €

**U. TausendSchön**  
Dekorative Spiralen oder Scheiben aus Gemüse, Nüssen oder Früchten in Sekunden schneiden!  
#1136 26,90 €

**V. Zitruspresse**  
Zitronen und Limetten leicht auspressen. Beschichtetes Aluminium. Korrosionsfrei.  
#2595 27,50 €

# Clevere Küchenhelfer



A



K



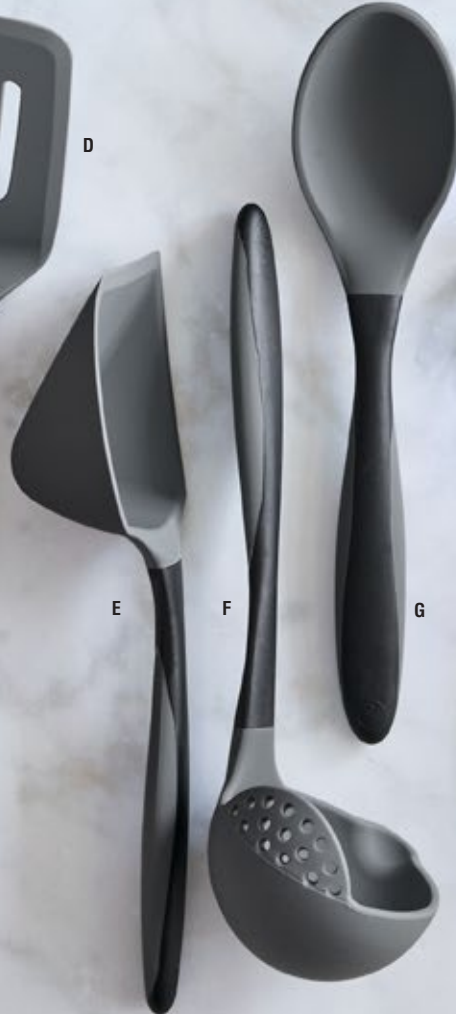
L



B



C



D



E



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 €

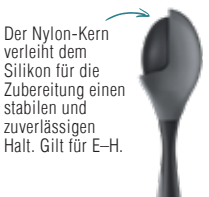
**Silikon Helfer**

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 lässt dich unter das Essen gleiten. Gilt für B–D.

- B. Silikon-Fischwender**  
#100686 18,00 €
- C. Kleiner Silikon-Wender**  
#100688 18,00 €
- D. Silikon-Abtropfender**  
#100679 18,00 €



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

- E. Silikon Portionier- und Servierheber**  
#100687 16,00 €
- F. Silikon-Schöpföffel**  
#100682 16,00 €
- G. Silikon-Kochlöffel**  
#100684 16,00 €
- H. NEU Silikon-Pastalöffel**  
#100683 16,00 €



**I. Sautézange**

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

#2956 19,90 €

**J. Pastazange**

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

#100359 25,00 €

**K. NEU 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 20,00 €

**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 €



**Reiben und Zester**

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

**M. Verstellbare grobe Reibe**

#100481 40,00 €

**N. Verstellbare zweiseitige Reibe**

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

#100472 55,00 €

**O. Verstellbarer Zester**

#100482 25,00 €

**Schaber-Set**

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

#100650 40,00 € Du sparst 11,70 €!

- P. Mix 'N Scraper'™-Schaber** 30 cm #1657 19,90 €
- Q. Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber** 26 cm #1659 17,90 €
- R. Mini „Mix 'N Scraper“-Schaber** 23 cm #1656 13,90 €
- S. Schaber „Classic“** 28 cm #1650 13,90 €

**T. Kleiner Edelstahl-Schneebeesen**

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

#2477 15,00 €

**U. Kartoffelstampfer**

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

#100268 19,90 €

**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 €

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



STONEWARE



**Stoneware Grundset**  
S. 13  
#100851 125,00 € Ⓢ



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



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



**Rechteckige Ofenhexe® - mittel**  
S. 17  
#1422 64,90 € Ⓢ



**Rechteckige Ofenhexe\***  
S. 16  
#100774 84,90 € Ⓢ



**Servierzuberer**  
S. 16  
#100775 55,00 € Ⓢ



**Kleiner Zaubermeister**  
S. 17  
#1444 67,00 € Ⓢ



**Ofenmeister**  
S. 17  
#1437 125,00 € Ⓢ



**Brotliebe**  
S. 13  
#100232 150,00 €



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



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



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



**Flammkuchenziebe**  
S. 13  
#100313 130,00 €



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



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



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



**Großer Pizzazuberer plus**  
S. 15  
#100251 69,90 € Ⓢ  
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.



**NEU Pizza Set**  
S. 13  
#100937 129,00 €



**Großer runder Stein**  
S. 16  
#100737 85,00 € Ⓢ



**Runde Ofenhexe\***  
S. 17  
#1390 49,90 € Ⓢ



**Stoneware rund**  
S. 17  
#100044 62,00 € Ⓢ



**12er-Snack aus Stoneware**  
S. 18  
#1465 59,90 € Ⓢ



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



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



**SauberFix 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.**

 <b>KOCHGESCHIRR</b>	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 waschen	Ja	30 Jahre
	Emailliertes Gusseisen	260 °C	Herd, Induktion, Backofen	Ja	–	30 Jahre
	Brilliance Antihalt-Kochgeschirr	Pfannen: 250 °C Deckel: 200 °C	Herd, Induktion, Backofen	Ja	–	10 Jahre
	Edelstahl-Antihalt-Pfannen	Pfannen: 230 °C Deckel: 200 °C	Herd, Induktion, Backofen	Ja	Ja	30 Jahre



**ROCKCROK®**




**Rockcrok® kleiner Grillstein**  
S. 25  
#3158 55,00 € ☺ ☑



**Rockcrok® Grillstein**  
S. 25  
#3150 95,00 € ☺ ☑  
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.



**Großer Rockcrok®**  
S. 25  
#3140 119,90 € ☺ ☑



**GUSSEISEN**



**Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm**  
S. 24  
#100250 39,00 € ☺ ☑



**Gusseiserne Bratpfanne 25 cm**  
S. 24  
#100178 67,00 € ☺ ☑



**Gusseiserne Bratpfanne 30 cm**  
S. 24  
#100179 99,00 € ☺ ☑



**1 Liter Emaillierter gusseiserner Baker**  
S. 23  
#100248 67,00 € ☺ ☑



**2 Liter Emaillierter gusseiserner Baker**  
S. 23  
#100247 90,00 € ☺ ☑



**5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf**  
S. 23  
#100249 169,90 € ☺ ☑



**Emaillierte gusseiserne Pfanne mit Deckel**  
S. 23  
#100594 159,90 € ☺ ☑



**Emaillierte gusseiserne Grillpfanne**  
S. 23  
#100593 199,00 € ☑  
Pfanne: ☺; Edelstahl-Rost: ☺  
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens.



**EDELSTAHL UND ANTIHAFT**



**NEU Brilliance Antihalt-Bratpfanne 21 cm**  
S. 20  
#100730 70,00 € ☺ ☑



**NEU Brilliance Antihalt-Bratpfanne 25 cm**  
S. 20  
#100731 105,00 € ☺ ☑



**NEU Brilliance Antihalt-Stielkasserolle 1,9 Liter**  
S. 20  
#100733 140,00 € ☺ ☑



**NEU Brilliance Antihalt-Stielkasserolle 3,8 Liter**  
S. 20  
#100734 165,00 € ☺ ☑



**Edelstahl-Antihalt-Pfanne 22 cm**  
S. 21  
#100664 130,00 € ☺ ☑



**Edelstahl-Antihalt-Pfanne 25 cm**  
S. 21  
#2087 165,00 € ☺ ☑



**Edelstahl-Antihalt-Pfannenbräter 30 cm**  
S. 21  
#2088 210,00 € ☺ ☑



**Edelstahl-Antihalt-Wokpfanne mit Glasdeckel**  
S. 21  
#100111 239,00 € ☺ ☑



**Edelstahl-Antihalt-Sauteuse 4,3 Liter**  
S. 21  
#100665 220,00 € ☺ ☑



**ELEKTRONISCHE KÜCHENHELFER**  
Für WEEE Nummer siehe Katalogrückseite



**Deluxe Air Fryer**  
S. 9  
#100461 329,00 € ☺  
Ausgewiesenes Zubehör ☑



**Deluxe Air Fryer Spieße**  
S. 9  
#100285 29,90 € ☺ ☑




**Deluxe Air Fryer Fruchtleder-Form**  
S. 9  
#100349 29,90 € ☺ ☑



**Deluxe Air Fryer Auffangblech**  
S. 9  
#100468 32,00 € ☺ ☑



**Digitaler Küchentimer**  
S. 33  
#100479 25,00 € ☺ ☑



**Deluxe Blender**  
S. 10  
#100222 349,00 € ☺  
Ausgewiesenes Zubehör ☑



**Deluxe Blender Becher und Adapter Set**  
S. 11  
#100325 89,00 € ☺ ☑



**Deluxe Blender und Smoothie Set**  
S. 11  
#100771 429,00 €



**Digitale Küchenwaage**  
S. 29  
#100271 35,00 € ☺ ☑

**AUFBEWAHRUNG**



**Kleine Elfen**  
S. 29  
#1825 29,90 € Ⓢ Ⓢ



**1 Liter isolierte Servierschüssel**  
S. 23  
#100262 59,00 € Ⓢ Ⓢ



**2,4 Liter isolierte Servierschüssel**  
S. 23  
#100263 75,00 € Ⓢ Ⓢ



**♦ Stretch-Fit**  
3er-Set: 19, 22 und 25 cm  
#1758 29,00 € Ⓢ Ⓢ

**BACKEN**



**Springform, 23 cm**  
S. 29  
#100596 30,90 € Ⓢ Ⓢ



**Quiche- & Tarteform mit Deckel**  
S. 27  
#100669 34,00 € Ⓢ Ⓢ



**Kranzform**  
S. 27  
#1603 22,90 € Ⓢ Ⓢ



**Überraschungskuchenform**  
S. 27  
#100666 48,00 € Ⓢ Ⓢ



**Kuchenform für Nummern und Buchstaben**  
S. 27  
#100279 49,90 € Ⓢ Ⓢ  
Prüfe vor dem Kauf die Maße des Backofens



**Donut-Backform**  
S. 27  
#100019 26,50 € Ⓢ Ⓢ



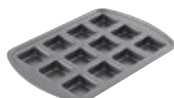
**Cakepop und Donut Hole-Form**  
S. 27  
#100373 25,00 € Ⓢ Ⓢ



**Mini-Kuchen**  
S. 27  
#100020 26,50 € Ⓢ Ⓢ



**Snack-Maker-Set**  
S. 29  
#100001 29,90 € Ⓢ Ⓢ



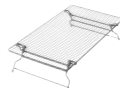
**Brownieform Deluxe**  
S. 27  
#1544 29,90 € Ⓢ Ⓢ



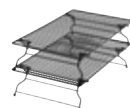
**NEU Modulare Bleche**  
S. 9  
#100597 47,00 € Ⓢ Ⓢ



**♦ Keep & Carry**  
Aufbewahrungsdeckel für #1544, #100019, #100020 und #100373.  
#1736 26,50 € Ⓢ Ⓢ



**Kuchengitter**  
S. 29  
#1587 27,90 € Ⓢ Ⓢ



**Kuchengitter 2er-Set**  
S. 29  
#1588 49,00 € Ⓢ Ⓢ



**Silikonpinsel**  
S. 29  
#1755 14,90 € Ⓢ Ⓢ



**Teigroller**  
S. 29  
#1485 29,90 € Ⓢ Ⓢ



**Teigschaber und -schneider Set**  
S. 29  
#100600 25,00 € Ⓢ Ⓢ



**Teigunterlage**  
S. 29  
#1718 34,90 € Ⓢ Ⓢ



**Teigmischer & -spender**  
S. 29  
#100082 59,90 € Ⓢ Ⓢ



**Kuchenheld**  
S. 29  
#1794 5,90 € Ⓢ Ⓢ



**SahneQuick**  
S. 29  
#1461 34,90 € Ⓢ Ⓢ



**Edelstahl-Streifux**  
S. 29  
#100023 21,50 € Ⓢ Ⓢ



**Garnierspritze „Easy“**  
S. 27  
#100260 32,00 € Ⓢ Ⓢ



**Nudelholz**  
S. 29  
#100739 32,00 € Ⓢ Ⓢ

**KOCH- UND BACKHELPER**



**Pizzaschieber**  
S. 13  
#100257 29,90 € Ⓢ Ⓢ



**NEU Silikon-Griffschutz**  
S. 20  
#100820 12,00 € Ⓢ Ⓢ



**Mini Packs an!**  
S. 23  
#100176 16,50 € Ⓢ Ⓢ



**Packs an! Silikonhandschuh-Set**  
S. 23  
#100198 40,00 € Ⓢ Ⓢ



**Silikonuntersetzer**  
S. 24  
#100366 39,00 € Ⓢ Ⓢ



**Edelstahl-Siebe**  
S. 30  
#2797 40,00 € Ⓢ Ⓢ



**Sautézange**  
S. 33  
#2956 19,90 € Ⓢ Ⓢ



**Pastazange**  
S. 33  
#100359 25,00 € Ⓢ Ⓢ



**Kartoffelstamper**  
S. 33  
#100268 19,90 € Ⓢ Ⓢ



**Schneebesen für Soßen**  
S. 33  
#100483 16,90 € Ⓢ Ⓢ



**Kleiner Edelstahl-Schneebesen**  
S. 33  
#2477 15,00 € Ⓢ Ⓢ



**Zitruspresse**  
S. 31  
#2595 27,50 € Ⓢ Ⓢ



**Silikon-Fischwender**  
S. 33  
#100686 18,00 € Ⓢ Ⓢ



**Silikon Portionier- und Servierheber**  
S. 33  
#100687 16,00 € Ⓢ Ⓢ



**Silikon-Kochlöffel**  
S. 33  
#100684 16,00 € Ⓢ Ⓢ



**Silikon-Schöpföffel**  
S. 33  
#100682 16,00 € Ⓢ Ⓢ



**NEU Silikon-Pastalöffel**  
S. 33  
#100683 16,00 € Ⓢ Ⓢ



**Silikon-Abtropfwender**  
S. 33  
#100679 18,00 € Ⓢ Ⓢ



**Kleiner Silikon-Wender**  
S. 33  
#100688 18,00 €



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



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



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



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



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



**Schaber Set**  
S. 33  
#100650 40,00 €



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



**Großer Servierheber**  
S. 29  
#2626 16,50 €



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



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



**NEU Reinigungsbürste**  
S. 33  
#100832 20,00 €



**Nixe**  
S. 29  
#2432 29,50 €



**Große Nixe**  
S. 29  
#2431 35,00 €



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



**Edelstahl-Rührschüssel-Set**  
S. 31  
#1735 105,00 €



**NEU Wiederverwendbare Aufbewahrungsbeutel**  
S. 30  
#100936 50,00 €



**NEU Kleiner wiederverwendbarer Aufbewahrungsbeutel**  
S. 30  
#100487 12,00 €



**NEU Mittlerer wiederverwendbarer Aufbewahrungsbeutel**  
S. 30  
#100488 16,00 €



**NEU Mittlerer wiederverwendbarer Sandwichbeutel**  
S. 30  
#100690 16,00 €



**NEU Großer wiederverwendbarer Aufbewahrungsbeutel**  
S. 30  
#100489 25,00 €



**TausendSchön**  
S. 31  
#1136 26,90 €



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



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



**Grobe Reibe**  
S. 33  
#100481 40,00 €



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



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



**Knoblauchschneider**  
Schneide mühelos frischen Knoblauch, Ingwer und Schokolade in hauchdünne Scheiben.  
S. 31  
#1113 23,00 €



**Knoblauchpresse**  
S. 31  
#2576 28,00 €



**Super-Hacker**  
S. 31  
#2585 39,00 €



**Entkerner**  
S. 30  
#100267 12,90 €



**Gemüseschäler**  
S. 31  
#1071 12,90 €



**Mini-Schälmesser-Set**  
S. 30  
#100035 9,90 €



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



**NEU GemüseMax**  
S. 9  
#100727 35,00 €



**Brotmesser – grau**  
S. 30  
#1517 26,90 €



**Kochmesser – blau**  
S. 30  
#1516 24,90 €



**Schälmesser – orange**  
S. 30  
#1507 16,90 €



**Santokumesser – blau**  
S. 30  
#1514 24,90 €



**Tomatenmesser – rot**  
S. 30  
#1509 19,90 €



**Allzweckmesser – grün**  
S. 30  
#1508 18,90 €



**Nylonmesser**  
S. 29  
#1169 9,90 €



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

# 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. Wir bieten dir:

- Ein Super Starter Programm, das dich für jeden Schritt in den ersten 90 Tagen belohnt
- Freie Zeiteinteilung – du entscheidest, wieviel du arbeiten kannst und möchtest
- Ein herausragendes Provisionsmodell
- Die Möglichkeit, dir kostenlose Produkte zu erarbeiten
- Nette neue Kolleginnen und Kollegen



## Super Starter Programm

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

### Wir kümmern uns!

Als selbstständiger Berater bei Pampered Chef kannst du dich voll und ganz auf das konzentrieren, was dir Spaß macht – unsere Produkte zu verkaufen.

Wir kümmern uns um:

- Lagerhaltung
- Rechnungsstellung
- Reklamationsabwicklung
- Auf Wunsch bekommst du auch deinen eigenen Webshop





# Schenke uns deine Gastfreundschaft!



## Unser Dankeschön:

... dafür, dass du ein paar Freunde einlädst, ihr gemeinsam leckere Rezepte kennenlernt und einen Einkaufsbummel durch die Pampered Chef Produktwelt unternimmt.

- Gratisprodukte
- Wunschprodukte zum halben Preis
- Rabatte bis zu 30 %

## Startvorteil sichern!

Als Gastgeber kannst du dir zudem bis zu 50 € Startvorteil sichern, und somit ab 39 € ein eigenes Unternehmen gründen. Dein Berater informiert dich gerne.

### 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. März 2023 bis 31. August 2023.  
Preisänderungen vorbehalten. Farbabweichungen im Katalog können drucktechnisch bedingt sein. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



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

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

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

Pampered Chef  
Österreich GmbH  
Simmeringer Hauptstraße 24  
1110 Wien

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

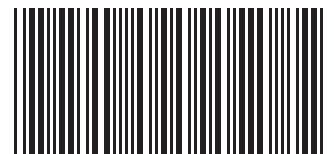
## Überreicht von deinem Berater:



Folge uns auf



pamperedchef.



\*PW2223\*

Besuche uns auf [pamperedchef.eu](https://www.pamperedchef.eu)