



September 2022

Lust auf etwas Neues?

Der neue Katalog ist da und mit ihm wieder neue spannende Produkt-Highlights aus der Pampered Chef Welt. Freue dich darauf, die neuen Produkte kennenzulernen und auch auf die attraktiven Angebote im September. Ruf mich am besten gleich an!

Rezept des Monats: Kreolisches Wurstragout aus Reunion

Neuer Katalog

Jetzt kennenlernen!

Sichere dir deinen Kochshow-Termin!



Inhalt

September 2022

Der neue Katalog ist da und mit ihm viele neue Produkte. Lass uns gemeinsam die neuen Sterne entdecken.

Mehr Infos ab Seite 3

Lerne die neue Generation der Glasierten Stoneware kennen! Unser Angebot vom 1.-6. September!

Und freue dich auf das neue Gusseiserne Bratpfanne Set-Angebot im September.

Mehr Infos ab Seite 4

Gastgeber werden lohnt sich. Deine Gäste können sich diesen Monat vom 1.-12. September die Cakepop und Donut-Hole-Form und den Pizzaschneider Plus vom 13.-30.9. als Kundengeschenk sichern.

Mehr Infos ab Seite 9

Du möchtest dein Hobby zum Beruf machen? Dann werde Pampered Chef Berater in meinem Team. Dank der neuen Starter Sets kannst du jetzt noch günstiger durchstarten.

Mehr Infos ab Seite 11



Jetzt entdecken!

Der neue Herbst-/ Winter Katalog ist voll mit attraktiven Produktneuheiten und Rezepten zum Nachkochen. Lass dich verzaubern und tauche ein in die vielfältige Welt von Pampered Chef!

Hier geht es direkt zum blätterbaren [Online-Katalog!](#)



Vielseitig einsetzbar - Das Stoneware Grundset mit Servierzauberer

Viele glückliche Kunden verlassen sich seit Jahrzehnten auf unsere vielseitige und langlebige Stoneware, um auf natürliche und unkomplizierte Weise einzigartige Köstlichkeiten herzustellen. Backwaren bilden eine tolle Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig.

Praktisch kombiniert und universell einsetzbar zauberst du mit den Steinen des Stoneware Grundsets mit Servierzauberer leckere All-in-One Gerichte mit Leichtigkeit auf den Tisch. Die neue Generation Glasierte Stoneware ist Backofenfest bis 260 °C und geeignet für Ofen, Mikrowelle sowie Kühl- und Gefrierschrank.

Stoneware Grundset mit Servierzauberer

#100853 150,00 € | Du sparst 49,90 €!* gegenüber den Einzelprodukten! | Ab 7.9. 165,00 € im Set

Kennenlernangebot

Nur vom
1.- 6.9.2022

Stoneware Grundset
mit Servierzauberer
150 €

Das Set enthält

Zauberstein plus
(#100280 | 60,00 €)
Rechteckige Ofenhexe®
(#100774 | 84,90 €)
Servierzauberer
(#100775 | 55,00 €)



Qualität ein Leben lang - Die Gusseiserne Kollektion

30 Jahre Garantie und ein heißes Angebot für deine In- und Outdoorküche: das neue Gusseiserne Bratpfannen Set. Die Gusseiserne Bratpfanne mit einem Durchmesser von 30 cm ist dein Begleiter im täglichen Einsatz und scheut sich auch nicht, wenn es mal heißer zugeht, denn sie ist hitzebeständig bis 340 °C. Mit im Set sind die praktischen Mini Packs an! und unsere neue verstellbare zweiseitige Reibe.

Gusseiserne Bratpfanne Set

#PB1966 149,00 €** statt 168,90 € gegenüber den Einzelpreisen. Du sparst 19,90 €!

Das Set enthält:

#100179 | Gusseiserne Bratpfanne 30 cm | 99,00 €
#100176 | Mini Packs an! | 14,90 €
#100472 | Verstellbare zweiseitige Reibe | 55,00 €



Neu: Verstellbare zweiseitige Reibe

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

Kundenangebot

1.- 30.9.2022

Gusseiserne
Bratpfanne Set



* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.-6.9.2022 gehalten und bis 6.9.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

** Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 30.9.2022 gehalten und bis 30.9.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

NEU: Rechteckige Ofenhexe®

Die perfekte Form für den alltäglichen Bedarf. Ob Aufläufe, Gratins oder Lasagne bis hin zu Desserts: Mit ihrer schönen creme-weiß satinierten Glasur macht die neue Ofenhexe® nicht nur auf dem Tisch einen guten Eindruck. 39 x 24,5 x 9 cm. Ca. 5 l. | #100774 84,90 €



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! Die moderne, satinierte Glasur im geschmackvollen Creme-weiß macht jedes Gericht ofen- und tischtauglich.

Zu den verbesserten Eigenschaften der neuen Generation Glasierte Stoneware gehören die Backofenfestigkeit bis 260 °C, die unkomplizierte Verwendung auch von Metallutensilien auf der unglasierten Fläche sowie die einfache Reinigung, denn die neuen Formen aus dieser Kollektion sind Spülmaschinenfest.

Neue Generation Glasierte Stoneware

NEU: Servierzauberer

Dieses schöne Stoneware-Tablett kommt stilvoll direkt vom Ofen auf den Tisch. Der neue Servierzauberer eignet sich perfekt für Vorspeisen, Gemüse und Desserts. Durch den unglasierten Boden ist er gleich doppelt einsatzbereit, denn er kann auch als Deckel für die Rechteckige Ofenhexe® verwendet werden. 40 x 25 x 2,5 cm. | #100775 55,00 €



NEU: Großer runder Stein

Einer der Klassiker der Pampered Chef Kollektion – der Große runde Stein – wurde noch besser gemacht. Ideal für Pizza, Tartes, gebackenes Gemüse sowie Kartoffeln ist er jetzt Backofenfest bis 260 °C und mit der Anpassung der Größe passt er nun in noch mehr Backöfen und freut sich auch auf die einfache Reinigung in der Spülmaschine. Ca. 41 x 37,5 x 3 cm. | #100737 79,90 €



Zutaten

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550
1 Prise Salz
1 Ei
100 ml Wasser, lauwarm
20 ml Sonnenblumenöl
Sonnenblumenöl zum Einpinseln

Für die Füllung:

50 g Butter
100 g Semmelbrösel
10 g Zimt
140 g Zucker
170 g Rosinen
10 g Zitronensaft
1,1 kg Äpfel, saure, z. B. Boskop oder
Granny Smith, entkernt und in Scheiben
geschnitten
1 Schuss Rum
Mehl, zum Bearbeiten
Butter, flüssig, zum Bestreichen
Puderzucker, zum Bestäuben

Weitere Rezepte
findest du unter

www.pamperedchef.eu

Apfelstrudel

Zubereitung

Knete alle Zutaten zu einem weichen Teig, der sich gut von den Händen löst. Forme den Teig zu einer Kugel, bepinsle ihn in einer Schüssel komplett mit Öl. Für ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach ist der Teig schön elastisch. In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel dazugeben und goldbraun rösten. Zimt und Zucker mischen. Butterbrösel, Zimtzucker, Rosinen, Zitronensaft und Äpfel mit einem Schuss Rum vermischen. Danach den Teig in Mehl wenden und auf der bemehlten **Teigunterlage** zu einem Rechteck ausrollen. Eventuell zu dicke Ränder abschneiden und die Seiten begradigen. Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Klappe die Seitenränder 2–3 cm ein und rolle den Teig mit Hilfe der Teigunterlage vorsichtig auf. Lege den Strudel auf den **Servierzauberer** und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–40 Minuten goldbraun. Nach dem Backen den Servierzauberer auf dem **Kuchengitter** abstellen und den Strudel sofort mit geschmolzener, noch warmer Butter bestreichen. Strudel ca. 30 Minuten ruhen lassen und vor dem Servieren mit dem **Edelstahl-Streufix** mit Puderzucker bestäuben.



Kreolisches Wurstragout aus Reunion

Zubereitung

Würste mit der Gabel überall einstechen. In die Gusseisenerne Bratpfanne geben und mit Wasser bedeckt 15-20 Minuten bei mittlerer Einstellung kochen. Würste entnehmen und abkühlen. Wasser ausgießen.

Pfanne wieder aufheizen und Zwiebeln sowie Knoblauch in Öl glasig dünsten. Tomaten, Lorbeerblätter, Kurkuma, geriebenen Ingwer zufügen. Dann Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht köchelnd eindicken lassen.

Würste in 2 cm dicke Scheiben schneiden und kurz in der Sauce durchziehen lassen. Mit Reis oder Nudeln servieren.

Tipps

Schmeckt auch mit Paprikastücken, Champignonscheiben, Blattspinat, Broccolistückchen

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 6 geräucherte Rindswürste (je ca. 15 cm lang)
- 1 EL Öl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL frisch geriebener Ingwer
- Salz, Pfeffer



**Kunden-
geschenke
im September**

Wähle ab 85 €
Einkaufswert**

**1.-12. September
Cakepop und
Donut Hole-Form**

im Wert von 24,90 € | #100373

** Die Kundengeschenke gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 12. September 2022 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 12.9. bzw. 30.9.2022 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.10.2022 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht eingelöst werden. Ab € 150 Gästumsatz 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.



**13.-30. September
Pizzaschneider Plus**
im Wert von 19,90 € | #1303



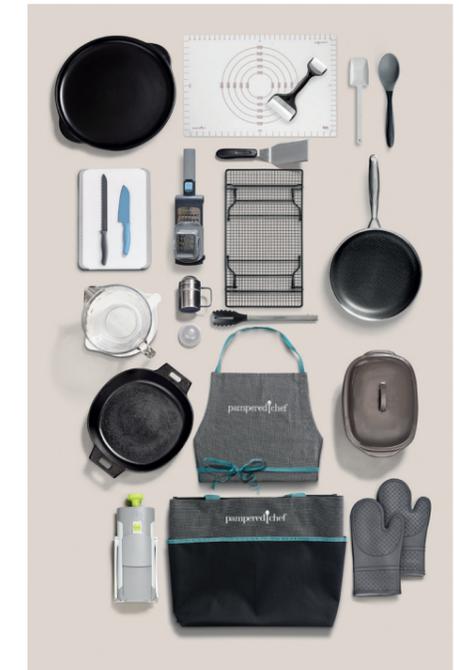
Neue Starter Sets - Du hast die Wahl!



Basis Starter Set



Profi Starter Set



Deluxe Starter Set

Teampartner gesucht

Hast du schon einmal darüber nachgedacht, selbst ein Pampered Chef zu werden? Wenn du gerne kochst und backst, du die Produkte von Pampered Chef liebst und deine Begeisterung gerne mit anderen teilen möchtest, passt du perfekt in mein Team!

Bei Pampered Chef erwarten dich einzigartige Produkte und nette Kolleginnen und Kollegen, die dich herzlich willkommen heißen und dich bei deinem Start unterstützen.

Du willst mehr über deine ganz persönlichen Möglichkeiten bei Pampered Chef wissen?

Ruf mich einfach an und ich erzähle dir mehr dazu!

Mach dein Hobby zum Beruf

Ich sende dir gerne alle wichtigen Infos zu deinem Start!

Im Basis Starter Set startest du gleich mit einem Bestseller der Pampered Chef Produktfamilie – dem Großen Ofenzauberer plus - und zauberst im Handumdrehen leckere Pizza, Flammkuchen oder Kuchen.

**69 €*
Produktwert über 176 €***

Mit dem Profi Starter Set hast du alles, was du zum Thema Brot backen brauchst. Und noch viele andere Möglichkeiten, den Ofenmeister auch für weitere leckere Gerichte zusammen mit den vielen nützlichen Produkten dazu, zu nutzen.

**145 €*
Produktwert über 434 €***

Im Deluxe Starter Set ergänzen sich zu den auch im Profi Starter Set enthaltenen Produkten weitere Highlights wie die GemüseFix Mandoline, unsere beliebte Edelstahl-Antihaftpflanze, die beliebte Gusseiserne Pfanne und der vielseitig einsetzbare Rockcok Grillstein.

**299 €*
Produktwert über 928 €***

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

Erhalte
als Gastgeber
viele Vorteile

Gratisprodukte

Wunschprodukte
zum halben Preis

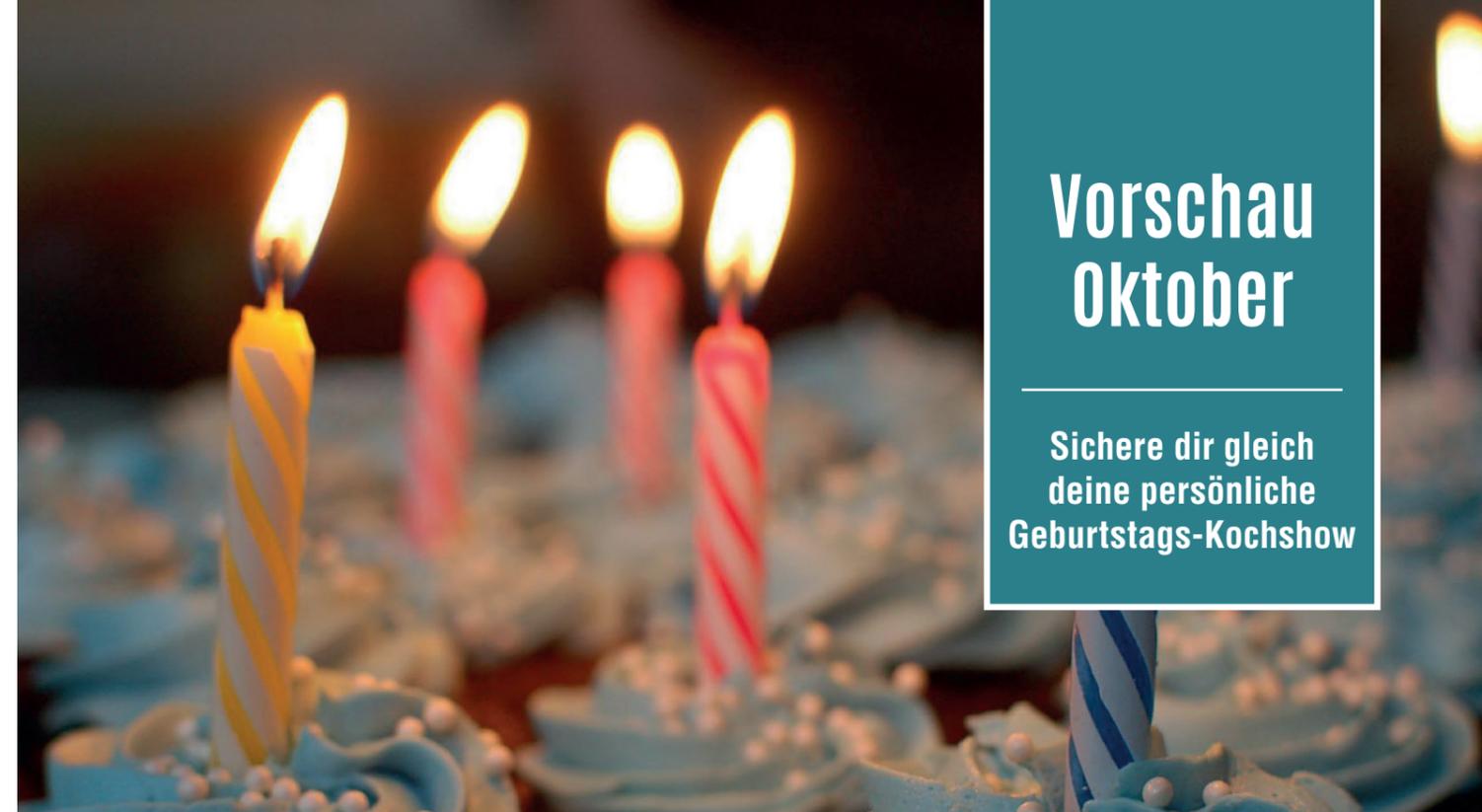
Rabatte bis 30 %

Ein besonderes Erlebnis

Du möchtest die neuen Produkte sowie die Klassiker von Pampered Chef kennenlernen? Oder du hast noch ein paar Lieblingsprodukte auf deiner Wunschliste? Wunderbar! Dann werde doch **Gastgeber deiner eigenen Pampered Chef Kochshow!**

Lade gute Freunde, Nachbarn und Interessierte ein, verbringt gemeinsam eine schöne Zeit - bei dir zuhause oder virtuell - und lasst euch von der vielfältigen Welt von Pampered Chef begeistern. Ich unterstütze dich gerne bei der Planung und zeige dir alle Möglichkeiten.

Lass uns gleich einen Termin vereinbaren!



Vorschau
Oktober

Sichere dir gleich
deine persönliche
Geburtstags-Kochshow

Happy Birthday Pampered Chef

Im Oktober gibt es etwas ganz Besonderes zum Start in den Geburtsmonat von Pampered Chef. Am besten du sicherst dir gleich deinen persönlichen Kochshow-Termin. Weitere Informationen zu den Highlights im Oktober erhältst du in der nächsten Broschüre 10 2022.

Melde dich bei mir!

Kunden-
geschenk

1. bis 31. Oktober

Ab 85 € Einkaufswert



Schälmesser - orange

im Wert von 15,90 € | #1507



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!

