



März 2025

# Sharing is Caring

Unsere Mahlzeiten mit der Familie oder anderen Lieblingsmenschen zu teilen, ist für viele von uns ein wichtiger Moment. Dabei verbringen wir wertvolle Zeit miteinander und tauschen uns aus. Natürlich soll es lecker sein und allen schmecken. Aber im Vordergrund steht das **Miteinander**.

# Mehr Zeit zum Genießen, weniger Zeit zum Schnippeln!



Der **Elektrische Multi-Zerkleinerer „Up & Down“** ist die clevere Lösung für alle, die in der Küche effizient arbeiten möchten.

Egal, ob du knackiges Gemüse zerkleinerst, Kekse für einen Kuchenboden mahlst oder Kräuterbutter, Dips und Saucen zubereitest – mit diesem kompakten Küchenhelfer erledigst du alles in Sekundenschnelle.

Zerkleinere damit auch Schokolade, Hartkäse oder Gemüse in gleichmäßige Stückchen.

Was macht ihn so besonders?

**Durch das Auf-und-Ab der Klingen wird alles gleichmäßig zerkleinert.**

Schau ihn dir im Video an!



Elektrischer Multi-Zerkleinerer „Up & Down“  
#101489 | 89 €

- Rotierende, sich auf- und abwärts bewegende Klingen aus Edelstahl für gleichmäßiges Zerkleinern ohne Nacharbeit
- Fassungsvermögen: 600 ml, mit Ausguss
- Maße: 20 x 15 x 23 cm

## Auch diese kleinen Küchen-Freunde vereinfachen das Kochen und Backen:



Kleine Elfen  
#1825 | 29,90 €



Schaber-Set  
#100650 | 40 €



KnoblauchFix  
#100908 | 34 €

# Flammkuchen-Liebe

Du kannst von Flammkuchen auch nicht genug kriegen? Wir auch nicht.

Die Spezialität aus dem Elsass hat längst ganz Deutschland erobert und ist ein beliebter **Snack**, leichtes **Mittagessen** oder knuspriger Appetizer als **Vorspeise**.



## Flammkuchen mit Ziegenkäse, Honig und Rosmarin

### Zutaten

- 1 Flammkuchenteig (TK oder selbstgemacht)
- 200 g Schmand
- Salz, Pfeffer
- 1-2 Rollen Ziegenkäse
- Honig
- Rosmarin, gehackt



## Spargel-Flammkuchen mit Schinken

### Zutaten

- 1 Flammkuchenteig (TK oder selbstgemacht)
- 200 g Schmand
- Salz, Pfeffer
- Spargel (frisch gekocht oder aus der Dose)
- Kochschinken, hauchzart
- Petersilie



## Flammkuchen mit Kirschtomaten, Feta und Rucola

### Zutaten

- 1 Flammkuchenteig (TK oder selbstgemacht)
- 200 g Schmand
- Salz, Pfeffer
- 300 g Kirschtomaten
- Rucola-Salat
- Oregano
- Olivenöl



Tipp: Mit unserem Set „Flammkuchenliebe“ zum Angebotspreis\* bist du perfekt ausgestattet und kannst damit auch Pizzen, Kuchen oder Ofengemüse zaubern.

## Zubereitung

1. Den Flammkuchenteig auf einer flachen **Stoneware** ausrollen.
2. Den Schmand mit Salz und Pfeffer vermengen und auf der Teigplatte verstreichen.
3. Den Belag nach Gusto darauf verteilen (Rucola, Kochschinken und Olivenöl erst NACH dem Backen).
4. Backofen vorheizen. Ca. 15-20 Min. bei 150 °C Ober-/Unterhitze knusprig backen.



\*Kundenaktion vom  
1.-10. März 2025

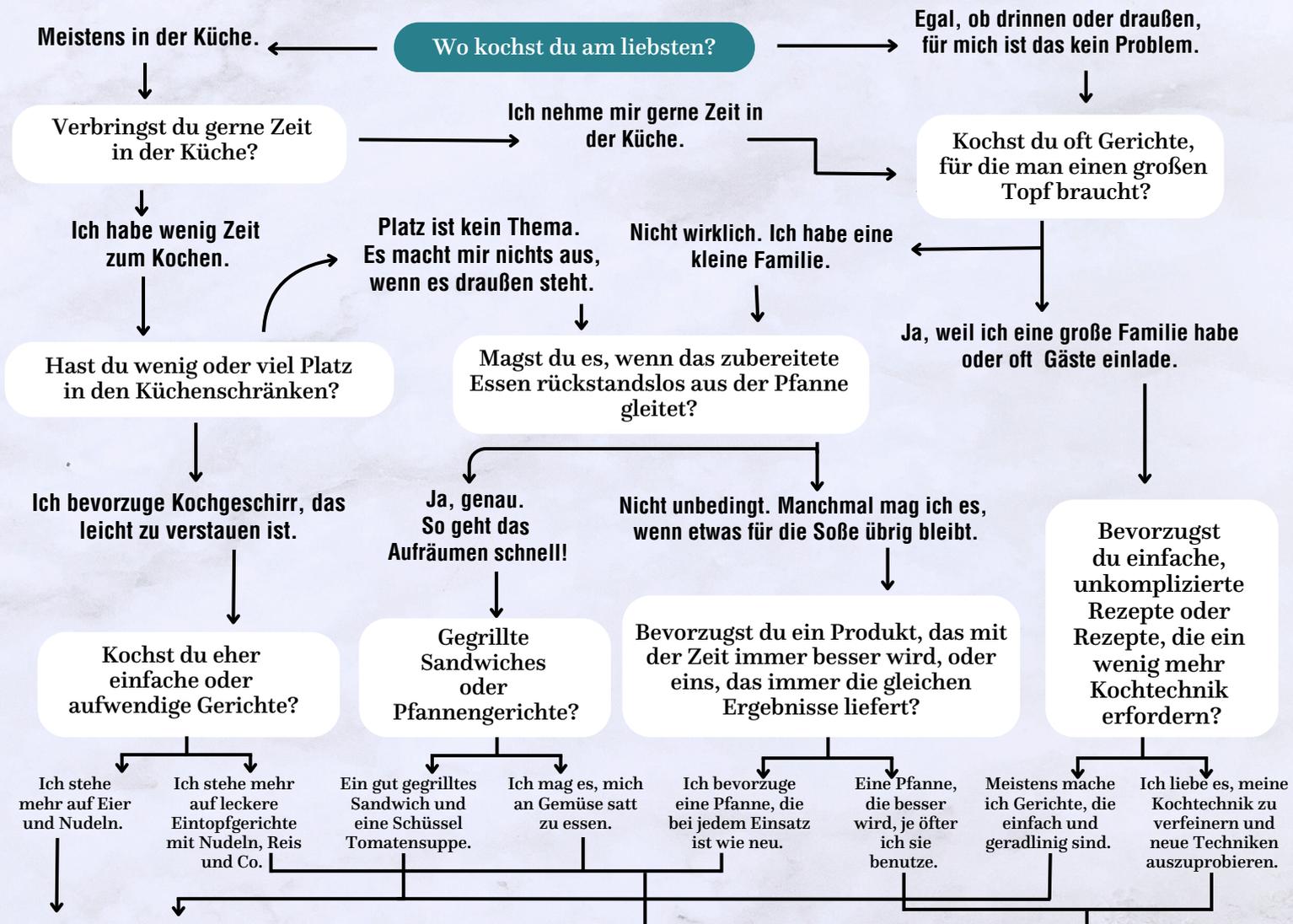
#100313 | 159,70 € 119 €\*

**Inhalt: Großer Ofenzauberer plus + Kuchengitter  
+ Kleiner Servierheber + Teigroller**

# Pfannen 1 x 1

Die Suche nach der perfekten Pfanne ist für viele eine Never-Ending-Story. Das muss aber nicht sein! Wir haben für jeden Menschen bzw. jedes Einsatzgebiet das optimale Kochgeschirr.

Mit dieser **Entscheidungshilfe** findest auch du dein passendes Produkt:



## Brilliance Antihaf-Kochgeschirr



Jeder sollte mindestens ein Stück Antihaf-Pfannen oder -Kochgeschirr für alltägliche Gerichte wie Eier, Pfannkuchen und gegrillte Sandwiches haben. Antihaf-Pfannen und -Kochgeschirr erhitzen sich schnell und lassen sich einfach reinigen.

## Edelstahl-Antihaf-Pfannen



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

## Gusseisen



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

# All-American sweets

Als amerikanisches Unternehmen schauen wir natürlich regelmäßig "über den großen Teich" in das Mutterland von Pampered Chef – dort wo **Doris Christopher** vor 45 Jahren das Unternehmen gründete.



Bei süßen Backwaren geht es bei den US-Amerikanern oft recht üppig zu – das alles findet Platz auf einem großen Grazing Board, einer Art süßer Fingerfood-Platte. **Greif zu!**



Neben Donuts, Brownies, Muffins und Cupcakes passen Waffeln, Cookies, Macarons, Schokobrezeln sowie frische Erdbeeren, Physalis, Apfel- oder Orangenspalten und Weintrauben auf das Board.

**Extra Tipp: Schälchen mit Sahne oder flüssiger Schokolade zum Dippen.**



\*Kundenaktion vom  
1.-31. März 2025



Mit unserer **Donut-Backform** zauberst du süße kleine Teigringe, die man locker mit 2-3 Happs verputzen kann. Somit kann man einfach mehr davon naschen!

Auch super für Laugengebäck, Biskuitgebäck oder Zimtschnecken-Kringel.

#100019 | ~~27,50 €~~ 20,- €\*

# Genießer willkommen!

Kundenaktionen im März 2025



## Kundenaktionen

Vom 1.-10. März 2025

- 1 Flammkuchenliebe  
#100313 | 119 €\*

Vom 1.-31. März 2025

- 2 Donut-Backform  
#100019 | 20 €\*
- 3 Kranzform  
#1603 | 20 €\*

## Kundengeschenke

vom 1.-31. März 2025



Schneiden & Servieren | #1166  
~~17,90 €~~ \*\*



Großer Servierheber | #2626  
~~19,90 €~~ \*\*

Einmalig  
ab 90 €  
Einkaufswert

Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern.

\* Angebote sind gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.03.-31.03.2025 (vor 24 Uhr) gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

\*\* Die Kundengeschenke gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.03.-31.03.2025 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.03.2025 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.04.2025 (vor 24 Uhr).

\*\*\* Im Vergleich zu Einzelpreisen.

# Erlebe die neuen Produkte in Aktion!

Hast du schon die neuen Produkte im **Frühjahr/Sommer 2025-Katalog** entdeckt?

Als Gastgeber einer Kochshow kannst du sie besonders günstig mit speziellen Rabatten erhalten.



**Elektrischer Multi-Zerkleinerer „Up & Down“**  
#101489 | 89 €



**Brilliance Antihaft-Bratpfanne 30 cm für jeden Tag**  
#100897 | 170 €



**Brilliance Antihaft-Sauteuse 4,7 Liter**  
#100732 | 170 €



**Quadratische Ofenhexe® mit Servierhexe, grau**  
#101430 | 109,90 €



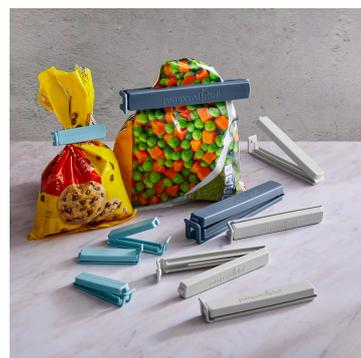
**Cupcake Keep & Carry**  
#101233 | 45 €



**Reinigungsbürsten-Set (3 Stück)**  
#101391 | 14,90 €



**Schutzstern (3 Stück)**  
#101429 | 19,50 €



**KlipsIt! (10 Stück)**  
#100843 | 9,90 €



Kontaktiere deine Beraterin / deinen Berater, um dir die Besonderheiten zeigen zu lassen und vereinbare gleich eine **Kochshow!**

Oder bestelle dir den neuen **Produktkatalog!**



Schau sie dir vorab im Video an!

# Der neue Katalog ist da!

Kontaktiere deine Beraterin / deinen Berater, um dir die den neuen Produktkatalog Frühling/Sommer 2025 zu bestellen!

Neu!



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@pamperechef.de

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



Folge uns auf



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

Wir sind ausgezeichnet!



WWW.PAMPEREDCHEF.EU