



OKTOBER 2024

Feiere Geburtstag mit Pampered Chef

Der Oktober ist der Geburtsmonat von Pampered Chef. Erfahre in diesem Heft mehr über die Geschichte unseres wunderbaren Unternehmens und seiner sympathischen Gründerin. Unseren Geburtstag wollen wir natürlich so richtig mit dir feiern! Mit passenden Produkten, einem leckeren Rezept, spannenden Aktionen und vielen nützlichen Tipps. Und am Monatsende feiern wir dann gleich weiter, denn Halloween steht ebenfalls kurz bevor.



Das perfekte Paar: Muffinform „Deluxe“ und SahneQuick & Deko

Seit September sind sie im Produktprogramm von Pampered Chef und haben jetzt schon alle Herzen erobert: Die Muffinform „Deluxe“ und der SahneQuick & Deko. Die **Muffinform „Deluxe“** ist eine klassische Muffinform mit 12 Vertiefungen. Diese Form zeichnet sich durch ihre äußeren und inneren Werte aus:

- Aus langlebigem, robustem Karbonstahl für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Exklusive Antihafbeschichtung für einfaches Herauslösen der Backwaren und mühelose Reinigung
- Vintage-Look mit türkisfarbener Emaille-Beschichtung

Das anschließende Verzieren deiner Muffins bzw. das Zaubern von Cupcakes mit „Wow-Faktor“ wird mit dem **SahneQuick & Deko** zum Kinderspiel. Durch einfaches Auf- und Ab-Bewegen des Kolbens ist deine Schlagsahne im Nu steifgeschlagen und du kannst sie durch anschließendes Aufsetzen der Tülle direkt aus dem **SahneQuick & Deko** portionieren.

Tipp: Verfeinere deine Deko-Sahne mit etwas Speisefarbe oder Vanilleextrakt.



Muffinform „Deluxe“
#101171 | 29,50 €

Schau dir die
Muffinform
„Deluxe“ in
Aktion an!



SahneQuick & Deko
#100741 | 36,90 €

Schau dir den
SahneQuick
& Deko in
Aktion an!



Gewürz-Cupcakes

Zubereitung des Cupcake-Teigs

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter und Zucker in der **Nixe** mit dem Schneebesen verrühren, bis die Mischung weiß wird.
2. Die Eier einzeln in die **Nixe** hinzugeben, dann das gesiebte Mehl, Salz und Backpulver einrieseln lassen. Die Gewürze hinzufügen. Gut verrühren, dann Milch und Vanille-Aroma unterrühren.
3. Jeweils 2 Esslöffel Teig in die Vertiefungen der **Muffinform „Deluxe“** geben. Die Mulden nicht überfüllen, da der Teig sonst zu stark hochgeht.
4. 20 Minuten backen, dann die Muffins in der Form etwas abkühlen lassen. Gebäck aus der Form nehmen und auf dem **Kuchengitter** völlig auskühlen lassen und mit Schlagsahne verzieren.

Zubereitung der Schlagsahne

1. In den **SahneQuick & Deko** die kalte Sahne bis zur Markierung einfüllen und etwas Puderzucker einrühren. Die Sahne steif aufschlagen, dann die Dosierkappe aufsetzen und die Cupcakes mit der Schlagsahne verzieren.
2. Einfach eine Kerze hinzufügen, so werden sie zu Geburtstagsstörtchen!



Zutaten

4 Eier
240 g Butter
120 g Zucker
4 EL Milch / Pflanzendrink
280 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Vanille-Aroma
2 TL Lebkuchengewürz oder Zimt
200 ml sehr kalte (wichtig) flüssige
Schlagsahne
30 g Puderzucker

Buche jetzt deine persönliche Kochshow!

Du möchtest die Produkte am liebsten selbst ausprobieren und wünschst dir noch mehr **Tipps und Tricks zum Backen und Kochen**? Deine **Beraterin** bzw. dein Berater hat im Rahmen deiner persönlichen **Kochshow** die besten Lösungen für dich und deine Gäste.





Pampered Chef - alles begann im Keller eines Privathauses bei Chicago

Doris Christopher gründete Pampered Chef 1980 im Keller ihres Hauses in einem Vorort von Chicago mit der Überzeugung, dass gemeinsame Mahlzeiten unser Leben in vielerlei Hinsicht bereichern können. Mit Unternehmergeist und einem Kredit von 3.000 Dollar aus einer Versicherungspolice hatte Doris einen einfachen Plan: Sie wollte Mahlzeiten angenehmer und weniger lästig machen und gleichzeitig genügend Zeit für ihre beiden

Töchter haben. Als gelernte Hauswirtschafterin und Erzieherin hatte sie darüber hinaus stets eine Leidenschaft für hochwertige Küchenhelfer. Von Anfang an hat Pampered Chef die Umsetzung dieser Idee durch Küchengeräte in Profiqualität, Kochshows, die zu mehr Selbstvertrauen in der Küche beitragen, leckere und unkomplizierte Rezepte und eine flexible Geschäftsmöglichkeit für die Beraterinnen und Berater möglich gemacht. Mittlerweile gehört Pampered Chef als eins der weltweit bekanntesten Direktvertriebsunternehmen zum Berkshire Hathaway Konzern, ist seit dem Jahr 2000 auch in Europa erfolgreich am Markt vertreten und hat sich stetiges Wachstum und Expansion zum Ziel gesetzt.



Schon
gewusst ?

Bereits auf ihrer ersten Kochshow zeigte Doris Christopher die Zubereitung einer knusprigen Pizza auf einem rechteckigen „Stein“ aus Ton. Auch heute noch gehört der **Zauberstein plus** zu den beliebtesten Pampered Chef Produkten und darf auf keiner Kochshow – und anschließend natürlich in keinem Haushalt – fehlen.

pampered|chef



Trends für eine besondere Geburtstagsparty

Du bist der Ansicht, Luftballons, Luftschlangen und eine Torte mit Kerzen sind zu langweilig für deine Geburtstagsparty? Dann haben wir hier einige trendige Ideen für dich!

Ausgefallene kulinarische Ideen machen deine Party ganz sicher unvergesslich. Wie wäre es denn mit einer **Live-Cooking-Party**? Entweder ein professioneller Koch oder auch einer deiner Freunde mit guten kulinarischen Kenntnissen ist dabei vor Ort und bereitet exquisite Gerichte zu. Deine Gäste können dabei zusehen, wie ihre Speisen frisch zubereitet werden, und sich gleich noch spannende Tipps abholen.

Eine weitere kreative Idee ist die **„Build-Your-Own“-Station**, bei der sich deine Gäste ihre eigenen Gerichte zusammenstellen können. Ob Sushi-Rollen, Tacos, selbst belegte Pizza oder DIY-Burger – diese interaktive Form des Essens bietet nicht nur Genuss, sondern auch Unterhaltung.

Für Naschkatzen sind **Dessert-Bars** besonders angesagt, auf denen eine Vielzahl an süßen Leckereien wie Cupcakes, Macarons und Schokoladenfondue angeboten wird.

Auch **„Edible Art“** liegt im Trend. Hierbei werden Speisen nicht nur lecker, sondern auch kunstvoll angerichtet. Ein Beispiel dafür sind bunte „Galaxy Donuts“ (perfekt aus der Donut-Backform von Pampered Chef), die mit essbarem Glitzer und Farbverläufen dekoriert werden.

Auch bei der Dekoration, zum Beispiel zu einem ganz besonderen Motto, sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt: Ein besonders ausgefallener Trend ist die **„Glow-in-the-Dark“-Party**, bei der alles im Dunkeln leuchtet. Schwarzlicht, leuchtende Farben und fluoreszierende Dekorationen sorgen für ein einmaliges Erlebnis.

Alternativ kannst du auch alles in **Regenbogenfarben** oder **Pastelltönen** dekorieren und sogar deine Gäste bitten, die Farbwahl auch bei ihrer Kleidungswahl zu berücksichtigen. Die bei der Party entstehenden Bilder sind garantiert Instagram-verdächtig!

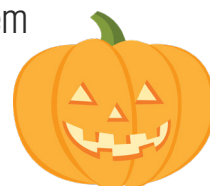


Nach der Party ist vor der Party ...



... schließlich kommen wir im Oktober aus dem Feiern gar nicht mehr raus. Ende des Monats, genauer gesagt am 31.10., ist **Halloween** und da stehen bestimmt die nächsten – diesmal gruseligen – Parties bevor.

Bei Halloween ist eine gute Vorbereitung der Garant für ganz viel Spaß mit dem besonderen Grusel-Faktor. Starte frühzeitig mit der **Dekoration**, um die passende Atmosphäre zu schaffen. Kürbisse, Spinnweben und gruselige Figuren sind klassische Elemente, die sich überall auch günstig finden lassen. Denke unbedingt auch an stimmungsvolle Beleuchtung, wie Kerzen oder Lichterketten, um eine schaurige Stimmung zu erzeugen. Zur Unterhaltung deiner Party-Gäste könntest du einen **Horror-Escape-Room** organisieren. Hier müssen sie zum Beispiel Rätsel lösen, ein zerbrochenes Amulett wieder zusammensetzen oder aus einem verfluchten Hexenlabor entkommen.



Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die **Wahl des Kostüms**. Wie wäre es denn diesmal mit einem ausgefallenen **Motto**, wie beispielsweise „Vampire in der Disco“ oder „Sci-Fi-Hexen“? Dabei kommen ganz bestimmt ausgefallene Kostüme zustande!

Auch ans leibliche Wohl solltest du rechtzeitig denken. Die Planung eines kleinen **Halloween-Menüs** ist sicher eine tolle Idee. Gruselige Snacks wie „Hexenfinger“ aus Teig, blutrote Pasta, Augäpfel aus Lychees oder Trauben, eine Torte im Gehirn-Look oder „blutige“ Erdbeer-Cocktails runden die Feier perfekt ab.

Noch ein Tipp: Vergiss keinesfalls, deine **Süßigkeiten-Vorräte** vor dem großen Tag aufzufüllen! Viele Kinder gehen an Halloween von Tür zu Tür und geben dir garantiert „Saures“, wenn du nichts „Süßes“ für sie bereithältst.

Deine perfekten Begleiter für die sichere Aufbewahrung vorbereiteter Zutaten vor und von Resten nach deiner Party:

unsere Wiederverwendbaren Aufbewahrungsbeutel!

**Wiederverwendbare Aufbewahrungsbeutel
(Set mit 3 Größen)**

#100936 | 50,00 €

Kleiner wiederverwendbarer Aufbewahrungsbeutel

#100487 | 14,90 €

Mittlerer wiederverwendbarer Aufbewahrungsbeutel

#100488 | 16,00 €

Großer wiederverwendbarer Aufbewahrungsbeutel

#100489 | 25,00 €

Mittlerer wiederverwendbarer Sandwichbeutel

#100690 | 17,00 €

Schau dir die
Wiederverwendbaren
Aufbewahrungsbeutel
in Aktion an!





Nur
solange
der Vorrat
reicht!



Brilliance Antihaft-Sauteuse 4,7 Liter

#100732 | 170 €

Nur für kurze Zeit ab Oktober!



Dein neuer Favorit für One-Pot-Gerichte

Du suchst eine große Pfanne für Eintopf- und Pfannengerichte für die ganze Familie? Dann haben wir mit der **Brilliance Antihaft-Sauteuse 4,7 Liter** genau das Richtige für dich! Diese Sautierpfanne mit ihrem Fassungsvermögen von 4,7 Litern, ihrem Durchmesser von 28 cm und ihrem hohen geraden Rand ist groß genug, um Gerichte für mindestens vier Personen zuzubereiten. Dank des Edelstahlgriffs kannst du sie zudem nicht nur auf allen Herdarten (inkl. Induktion), sondern auch im Backofen bei bis zu 250 °C verwenden. Dank des zusätzlichen, gegenüberliegenden Griffs ist der Transport vom Herd in den Ofen und anschließend auf den Tisch ganz leicht. Der im Lieferumfang enthaltene Glasdeckel ermöglicht darüber hinaus die Zubereitung schmackhafter Schmorgerichte. Wie alle Teile unserer **Brilliance-Kollektion** ist die Sauteuse innen und außen mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung versehen, durch die das Bratgut mühelos herausgleitet und die Reinigung - auch in der Spülmaschine - zum Kinderspiel macht.

Die perfekten Partner
für deine **Brilliance**
Antihaft-Sauteuse:



Brilliance Antihaft-Topf 7,6 Liter
#100735 | 185,00 €



KnoblauchFix
#100908 | 34,00 €



Silikon-Helfer
je 18,90 €

Nur
solange
der Vorrat
reicht!



Brilliance Antihaft-Bratpfanne 30 cm für jeden Tag

#100897 | 170 €

Nur für kurze Zeit ab Oktober!



Die vielseitige Pfanne für den Alltag

Diese Pfanne wird dein treuer Begleiter, wenn es darum geht, das Essen für die ganze Familie auf den Tisch zu bringen. Mit ihrem hohen, schräg zulaufenden Rand fasst sie bis zu 3,8 Liter, sodass du Nudel-, Reis-, Fleisch- oder Gemüsegerichte für die ganze Familie darin zubereiten kannst. Dank des Edelstahlgriffs kannst du sie zudem nicht nur auf allen Herdarten (inkl. Induktion), sondern auch im Backofen bei bis zu 250 °C verwenden. Dank des zusätzlichen, gegenüberliegenden Griffs ist der Transport vom Herd in den Ofen und anschließend auf den Tisch ganz leicht. Der im Lieferumfang enthaltene Glasdeckel ermöglicht darüber hinaus die Zubereitung schmackhafter Schmorgerichte. Wie alle Teile unserer Brilliance-Kollektion ist die Antihaft-Bratpfanne 30 cm innen und außen mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung versehen, durch die das Bratgut mühelos herausgleitet und die Reinigung - auch in der Spülmaschine - zum Kinderspiel macht.

Die perfekten Partner
für deine Brilliance
Antihaft-Bratpfanne:



Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 3,8 Liter
#100734 | 165,00 €



GemüseFix® Mandoline
#100351 | 75,00 €



Silikon-Helfer
je 18,90 €



Nur
solange
der Vorrat
reicht!

Mini-Handschuh Zange

#101237 | 15 €

Nur für kurze Zeit ab Oktober!

Dein unwiderstehlicher Helfer für die Weihnachtszeit

Ob Plätzchen, Spekulatius, Stollen oder Lebkuchen – wir alle lieben die weihnachtlichen Leckereien und möchten sie auch auf attraktive Weise servieren. Perfekt für die schönste Zeit des Jahres und ihre süßen oder herzhaften Köstlichkeiten ist diese limitierte **praktische Servierzange** mit ihren niedlichen Handschuh-Spitzen. Die Handschuhe sind aus grünem Silikon mit eingelassenen „Schneeflocken“ und hübschem geriffelten Muster gefertigt. Dies verleiht ihnen das Aussehen von Strickhandschuhen direkt nach einer lustigen Schneeballschlacht. Die **Mini-Handschuh Zange** lässt sich durch Ziehen des **Silikonrings** am Ende mühelos entriegeln und durch Hereindrücken des Rings wieder für die platzsparende Aufbewahrung verriegeln. Der Edelstahlgriff liegt dank Silikoneinlage sicher in der Hand, während die Silikonspitzen schonend für Teller, Servierplatten und auch antihaftbeschichtete Formen sind. Nach der Verwendung kannst du die Zange ganz einfach in der Spülmaschine reinigen. Diese Servierzange ist mit einer **Länge von 20 cm** das perfekte Geschenk oder Mitbringsel für Groß und Klein.



Die perfekten Partner
für die weihnachtliche
Backstube:



Linzer Ausstechformen Set
#101221 | 12,90 €



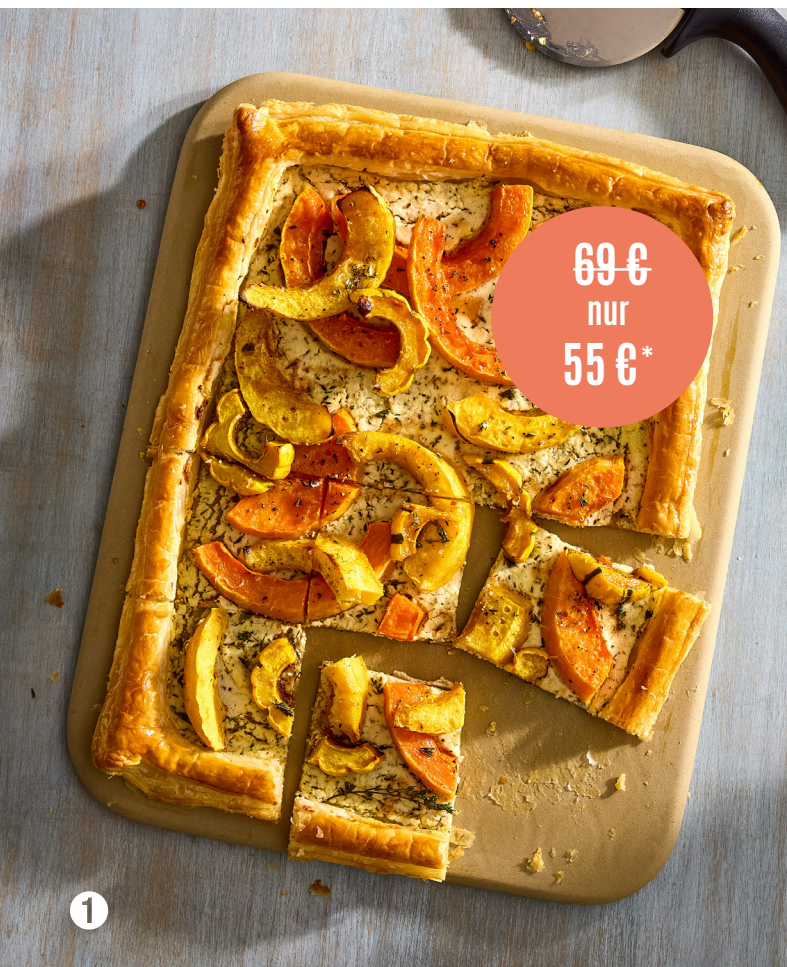
Kuchengitter 2er-Set
#1588 | 54,00 €



Nudelholz
#100739 | 32,00 €

Genießer willkommen!

Kundenaktionen im Oktober



69 €
nur
55 €*

1



31 €
nur
24,90 €*

2

Kundenaktionen Oktober 2024

1.-31. Oktober 2024

1 Zauberstein plus

#100280 | 55 €*

2 Nixe

#2432 | 24,90 €*

Kundengeschenke

Nur vom 1.-10. Oktober 2024

Silikonpinsel & Kuchenheld Duo | #PB2337

~~23,80 €~~**



+



11.-31. Oktober 2024



Silikonpinsel | #1755

~~17,90 €~~**

**ab 99 € Einkaufswert

* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.10.-31.10.2024 (vor 24 Uhr) gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

** Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.10.-31.10.2024 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 10.10.2024 bzw. 31.10.2024 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 10.10.2024 bzw. 15.11.2024 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

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



Wir sind ausgezeichnet!

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.



WWW.PAMPEREDCHEF.EU