



Edelstahl-Produkte • Komfort-Produkte • Küchenhelfer • Rezepte





A

A. Edelstahl-Pfannenbräter

Mit diesem robusten Küchenhelfer können Sie perfekt braten, sautieren und herrliche Saucen zaubern. Inklusive hochwertigem Deckel. 24 cm Durchmesser.

#2890 € 175,00 30 14.000 Punkte

B. The Pampered Chef® Lieblingsspeise auf neue Weise

Dieses Kochbuch steckt voller Lieblingsrezepte mit dem kleinen Unterschied: Sie sind ohne Zusatz von Wasser bzw. ohne Zusatz von Fett in The Pampered Chef® Kochgeschirr oder besonders schonend in der Stoneware zubereitet. Entdecken Sie mit den exklusiven Rezepten, wie lecker, gesund und einfach diese Art der Zubereitung ist. Mit Fotokochschule und vielen Tipps und Tricks für Ihre Küche.

#2452 € 15,00 2 1.300 Punkte



A



B



Bistro Steak im Parmesankörbchen

Dressing:

- 200 g Joghurt
- 4 Tl. Milch
- 2 Tl. Balsamico Essig
- 2 EL Schnittlauch
- Eine Prise Zucker, Salz + Pfeffer

Salat + Steak:

- 1 Kopfsalat
- 300 g Filet-Steak
- 200 g rote Weintrauben
- 120 g Parmesankäse
- Salz + Pfeffer

1. Für das Dressing alle Zutaten in die **große Nixe** geben, und mit einem Schneebesen gut verrühren.
2. Die **kleine Komfort-Pfanne** vorheizen, den Parmesankäse mit der **Käserreibe „Deluxe“** reiben und in vier Portionen teilen. Eine Portion in der Pfanne verteilen und so lange schmelzen lassen, bis der Käse goldbraun ist. In die Mitte des Käses eine der **kleinen Nixen** geben und den Käse darüber stürzen. Komplet abkühlen lassen, auf diese Weise 4 Körbchen herstellen.
3. Den Salat waschen, in einer Salatschleuder gut trocknen und in die Parmesankörbchen verteilen. Die Weintrauben halbieren und darüber geben.
4. Den **Edelstahl-Pfannenbräter** oder die **Komfort-Pfanne** bei $\frac{2}{3}$ der Schaltung vorheizen (Hitzetest mit Wassertropfen!), das Steak in der Pfanne leicht andrücken und pro Seite 4–5 Min. braten. Das Fleisch erst wenden, wenn es sich leicht vom Boden lösen lässt. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen und in Folie gewickelt 5 Min. ruhen lassen.
5. Das Fleisch anschließend auf dem **großen Schneidebrett** mit dem **Profi-Allzweckmesser** in Streifen schneiden.
6. Das Dressing über den Salat gießen, und die noch warmen Steaktstreifen dazugeben.

4 Portionen

The Pampered Chef® Edelstahl-Töpfe

Abmessmarkierungen
auf ausgewählten
Teilen!

30 Jahre
Garantie

- The Pampered Chef® Edelstahl-Töpfe und Pfannen bestehen aus drei Schichten, die eine schnelle und gleichmäßige Hitzeaufnahme und -verteilung ermöglichen und für lange Haltbarkeit sorgen. Sie sind gleichermaßen für Gas-, Elektro- und Induktionskochfelder geeignet.
- Die Innenfläche ist aus satiniertem 18/10 Edelstahl. Absolut hygienisch und einfach zu reinigen.
- Die dicke Wärmeleitschicht aus Aluminium ermöglicht eine optimale Hitzeverteilung.
- Die polierte Außenfläche aus 18/0 Edelstahl sorgt für Hochglanz und ist einfach zu pflegen. Sie ist magnetisierbar und macht ein Kochen auf Induktion möglich.
- Extra lange Edelstahl-Griffe mit Daumenaussparung für sicheren Halt und Öse zum Aufhängen.
- Dicht schließender Glasdeckel für Topfgucker.
- Die Töpfe sind ofenfest und hitzebeständig bis 260°C, die Deckel sind hitzebeständig bis 200°C.
- Abmessmarkierungen auf ausgewählten Teilen.
- Spülmaschinenfest.
- Exklusiv bei The Pampered Chef®.



C. Kleine Edelstahl-Kasserolle

Kein Tag mehr ohne! Besonders geschmacksintensiv wird's ohne Zusatz von Wasser und Vitamine & Co werden zusätzlich geschont. Ideal auch zum Zubereiten von Soßen und Süßspeisen. Mit hochwertigem Glasdeckel. 1,4 l.

#5368 €110,00 30 9.000 Punkte



D. Große Edelstahl-Kasserolle

Schöne Größe zum Zubereiten von Suppen und frischem Gemüse! Probieren Sie es doch mal ohne Zusatz von Wasser! Köstliche Rezepte dazu finden Sie im neuen Kochbuch *Lieblingsspeise auf neue Weise* oder fragen Sie Ihre The Pampered Chef® Beraterin. Mit hochwertigem Glasdeckel. 2,8 l.

#2893 €175,00 30 14.000 Punkte



ruckzuck und jeden Tag!

E

E. Gemischtes Doppel

Das Beste aus beiden Welten zum Braten ohne Zusatz von Fett und zum Garen ohne Zusatz von Wasser. Dieses Set beinhaltet unseren 24 cm Edelstahl-Pfannenbräter inklusive hochwertigem Deckel und die 24 cm Komfort-Pfanne.

#4019 €265,00 30 22.800 Punkte

Sie sparen €35,-!

antihafbeschichtet!

F. Edelstahl-Duo

Die beste Auswahl unserer Edelstahl-Topfserie beinhaltet die große 2,8 l Edelstahl-Kasserolle und den 24 cm Edelstahl-Pfannenbräter inklusive hochwertigem Deckel. Leckere Rezeptideen zum Garen ohne Zusatz von Wasser und Braten ohne Zusatz von Fett finden Sie in unserem neuen Kochbuch *Lieblingsspeise auf neue Weise*.

#4022 €305,00 30 31.600 Punkte

Sie sparen €35,-!



F

für Induktion und den Backofen geeignet!

Gesund, lecker und figurbewusst...

Unsere Komfort-Töpfe werden den kompromisslosen Ansprüchen der besten Köche gerecht: Ihre Materialeigenschaften ermöglichen das Garen ohne Zusatz von Wasser sowie Braten ohne Zusatz von Fett bei hoher Gelingsicherheit und einfacher Pflege sowie überdurchschnittlicher Lebensdauer.



A. Jetzt neu mit Pfannenwender

Komfort-Kochtrio mit Pfannenwender

Hochwertiges, professionelles Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung für die gesunde Küche.

Set mit Komfort-Universaltopf (3,8 l), Komfort-Kasserolle (1,9 l) jeweils mit Deckel sowie Komfort-Pfanne (24 cm) und Kleiner Pfannenwender, der sanft zur Beschichtung ist.

#3135 € 360,00 30 Komfort-Töpfe 2 Pfannenwender 29.000 Punkte

The Pampered Chef® Komfort-Töpfe

ummantelter
Edelstahl mit
Silikongriff!

- Dicke Böden sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und die dünneren Seitenwände geben die Hitze schnell weiter. So werden Braten auch ohne Zusatz von Fett sowie gesundes Garen ohne Zusatz von Wasser möglich und Sie sparen Energie.
- Hart-eloxiertes Aluminium, mit Titan verstärkt, für eine überdurchschnittliche Lebensdauer.
- DuPont™ Autograph®- 2 Antihafbeschichtung innen und außen für mühelose Reinigung.
- Abgerundete Ränder zum leichteren Ausgießen.
- Kein Festbacken von Speisen oder Öl in den Ecken durch ebene Böden.
- Edelstahl/Silikongriffe bieten eine lange Lebensdauer und Komfort.
- Gehärtete Glasdeckel.
- Hitzebeständig bis 200°C.

30 Jahre
Garantie



Gegrillte Zitronengras-Garnelenspieße

Zitronengras, eines der wichtigsten Gewürze der Thai-Ländischen Küche, gibt diesem Rezept ein unverwechselbares Aroma.

- 2 nicht zu reife, noch feste Mangos
- 200 g Basmatireis
- 9 Stängel Zitronengras, ca. 15 cm lang
- 150 ml süß-saure Thaisauce
- 125 ml Reissessig
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- ca. ¼ TL zerstoßene, getrocknete Chilis
- Sonnenblumenöl aus dem Zerstäuber
- 32 große rohe Garnelen, geschält und geputzt
- 2 EL gehackte Erdnüsse
- 3-4 TL gehackten frischen Koriander

1. Mango mit dem **MangoFix** entkernen und mit dem kleinen **Profi-Santokumesser** schälen. 16 ca. 2,5 cm dicke Stücke zuschneiden. Restliche Mangostücke für den Reis fein würfeln. Die äußeren Blätter des Zitronengrases entfernen, Spitze und Stängelende diagonal spitz abschneiden. 8 Stängel für die Spieße beiseitelegen. Basmatireis mit knapp 400 ml Wasser ca. 15-20 Minuten kochen.
2. Den übrigen Stängel auf- und in Stücke schneiden. Mit der **Küchenfee** zerkleinern und 1-2 TL abmessen. Für die Sauce Zitronengras mit Thaisauce, Reissessig, gepresstem Knoblauch und Chilis vermischen und in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen.
3. Die **Komfort-Grillpfanne** bei mittlerer Hitze 5 Minuten aufheizen. Mit etwas Öl aus dem **Zerstäuber** besprühen. In der Zwischenzeit pro Zitronengrassstängel 4 Garnelen und 2 Mangostücke aufspießen. Spieße in die aufgeheizte **Komfort-Grillpfanne** legen und pro Seite ca. 2-3 Minuten braten, bis die Garnelen gar sind und sich rot färben. Pfanne von der Kochstelle nehmen.
4. In der Zwischenzeit Basmatireis mit ca. 4 EL gewürfelten Mangostücken anfertigen sowie dem gehacktem Koriander vermischen. Portionsweise auf vorgewärmten Tellern verteilen, jeweils 2 Spieße darauf anrichten und mit der Sauce anrichten. Gehackte Erdnüsse darüber streuen und servieren.

3-4 Portionen

Tipp:

Reissessig durch ca. 4 EL Limonensaft ersetzen und dem Reis 1 EL geriebene Limonenschale zufügen.



Garen ohne Zusatz von Wasser...

- schmeckt besser. Das Eigenaroma der Speisen kommt viel besser zur Geltung.
- ist gesund. Man braucht weniger Salz und Vitamine & Co werden geschont.
- spart Zeit und Energie durch den geschlossenen Deckel. Energieaufwendiges Erhitzen des Kochwassers entfällt.
- ist praktisch. Die Garflüssigkeit ist konzentriert und kann zumeist ohne Einreduzieren direkt zu einer leckeren Sauce verarbeitet werden.
- ist einfach. Ohne Kochwasser zerfallen Speisen nicht zu schnell, selbst wenn sie mal zu lang gekocht wurden.



B. **neu** Komfort-Grillpfanne mit GrillFixx

So lecker wie frisch vom Grill – und mit typischen Grillmuster. Überschüssiges Fett sammelt sich in den Rillen und landet nicht auf dem Teller. Der GrillFixx sorgt auch oben für ein schönes Muster und reduziert die Garzeit. 28 cm Durchmesser.

#3138 € 175,00 30 14.000 Punkte

C. Schaber für Grillpfanne

Mit der besonderen doppelten Wellenform des Schabers reinigen Sie Grillpfanne und GrillFixx spielend leicht und schonend. 19 cm. Spülmaschinenfest.

#1621 € 4,00 2 325 Punkte



D. **neu** Komfort-Pfannenbräter mit Glasdeckel

Große Fläche zum Anbraten und viel Platz für große Familienportionen. Gesundes Garen und Braten ohne Zusatz von Fett. Der Deckel sorgt für kürzere Garzeiten und schonendes Garen im eigenen Saft. Er ist spülmaschinenfest. 30 cm Durchmesser, 4,7 l.

#3137 € 200,00 30 16.000 Punkte



E. Kleine Komfort-Pfanne

Probieren Sie Ihr Lieblingsgericht doch mal ohne Zusatz von Fett! Die kleine Komfort-Pfanne ist perfekt für Omelette und zum Braten, Bräunen und Köcheln. Außerdem überzeugt sie durch überdurchschnittliche Lebensdauer. 20 cm.

#2863 € 60,00 30 ★ 5.075 Punkte



F. Komfort-Pfanne

Ideal für Röstli, Eierspeisen und andere tolle Bratergebnisse – auch ohne Zusatz von Fett. Die Materialeigenschaften sorgen für sehr gleichmäßige Wärmeverteilung und sparen so Energie bei überdurchschnittlicher Lebensdauer. 24 cm Durchmesser.

#2886 € 100,00 30 6.975 Punkte



G. **neu** Komfort-Wokpfanne mit Glasdeckel

Gesundes Pfannenrühren von Gemüse oder Fleisch mit wenig oder ohne Fett. Der Deckel sorgt für kürzere Garzeiten und schonendes Garen im eigenen Saft. Deckel ist spülmaschinenfest. 30 cm Durchmesser, 4,5 l.

#3136 € 175,00 30 14.000 Punkte

H. Komfort-Wokpfanne

Für köstliche Gemüse- und Fleischgerichte – nicht nur aus der asiatischen Küche. 30 cm, 4,5 l.

#2864 € 150,00 30 12.000 Punkte



Ihre Küchenhelfer - immer griffbereit

A. Helfer-Karussell

Endlich Ordnung und alles griffbereit. Karussell mit Rotationsfunktion, das sich auch bei maximaler Beladung von 4,5 kg drehen lässt. Siehe auch S. 29!

#2171 € 35,00 2 2.925 Punkte

B. Kochzange

Die breiten Silikonenden treffen oben und an den Seiten aufeinander und ermöglichen so, Speisen sicher zu greifen und Flüssigkeiten ablaufen zu lassen. Die Silikonenden sind hitzebeständig bis 315°C und eignen sich auch für antihafbeschichtete Oberflächen. 30 cm Länge. Spülmaschinenfest.

#2955 € 30,00 3 2.600 Punkte

C. Schutzstern

Keine Kratzer mehr in Töpfen und Pfannen. Polyesterschaumstoff polstert und schützt Kochgeschirr beim Stapeln. Rutschfestes Design. Ideal auch für Ihre Stoneware! 3er-Set: 1 x 50 cm und 2 x 40 cm.

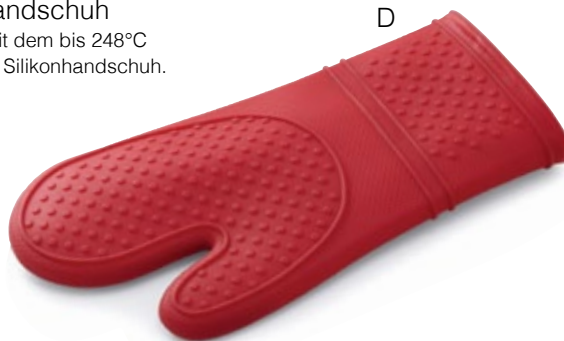
#2888 € 12,00 2 1.000 Punkte

D. **neu** Packs an! Silikonhandschuh

Auch bei großer Hitze gut gerüstet mit dem bis 248°C hitzebeständigen und wasserdichten Silikonhandschuh. Sogar maschinenwaschbar.

#1344 € 17,50 2 1.575 Punkte

So stapeln Sie Ihre Töpfe und Pfannen perfekt und kratzerfrei





E. Riesenschieber

Leichter geht's nimmer: Mit dem Riesenschieber und dem Nylonhelfer heben Sie Grillgut, Pizzas und Torten bis 2,3 Kg (!) vom Herd oder Grill auf Ihre Servierplatten. Dabei schützt der abgewinkelte Nylonhelfer Ihre Finger vor Kontakt mit den Lebensmitteln. Riesenschieber 25 x 25 cm. Nylonhelfer Griff 18 x 6 cm. Spülmaschinenfest.

#2126 € 22,50 2 1.850 Punkte



F. Grill-Korb

Der Korb macht es Ihnen leicht, sonst schwer zu Grillendes einfach zuzubereiten. Die rechteckige Form mit Edelstahl-Rahmen spart Platz und Zeit, weil vieles gleichzeitig auf den Grill gelegt werden kann – sogar bei geschlossenem Deckel. Durch die Tragegriffe lässt sich der Korb einfach handhaben. 28 x 22 x 5 cm. Spülmaschinenfest.

#2707 € 30,00 3 2.425 Punkte

G. Fleischklopfer

Das einzigartige Design mit Wendefläche dieses verchromten und verzinkten Fleischklopfers ermöglicht zweierlei Anwendungsvarianten: Sie können Fleisch klopfen und plattieren. 15 cm. Spülmaschinenfest.

#2705 € 35,00 5 2.925 Punkte



H. Grill-Tablett

Mit dem praktischen Edelstahl-Grill-Tablett lassen sich empfindliche Lebensmittel, wie Fisch oder Gemüse, einfach und schonend grillen. Mit einer Größe von 35 x 25 cm bietet das Tablett reichlich Platz, so dass die Lebensmittel einzeln nebeneinander liegen und so gleichmäßig gegrillt werden können. Spülmaschinenfest.

#2708 € 30,00 3 2.475 Punkte

I. BBQ-Zange

Zur leichten Handhabung lässt sich die Zange weit öffnen. 42 cm. Spülmaschinenfest.

#2691 € 25,00 5 2.050 Punkte

