



Ran an den Grill!

Pampered Chef feiert im Juni die Grillsaison. Ob Fleisch, Gemüse, Snacks, Beilagen oder Nachtisch – die Möglichkeiten sind so vielseitig, wie die Produktwelt von Pampered Chef! Neue Rezepte und attraktive Angebote warten auf dich. Auch für neue Berater lohnt es sich, im Juni durchzustarten!

Rezept des Monats: Grillfladen Tomate Mozzarella

—
Juni 2021

Highlight für Starter

Sets ab 69 €

—
Sichere dir
gleich deinen
Kochshow-Termin!

Werde ein Pampered Chef!

Starte jetzt deine Selbstständigkeit
und verwirkliche deine Träume.



Das Highlight im Juni für neue Berater

Spare jetzt bis zu

73 %

auf den Katalogpreis
der Produkte beim
Kauf deines Starter Sets!

Ich sende dir gerne
weitere Infos zum Start
bei Pampered Chef.
Sprich mich gleich darauf an!

Basis Starter Set nur 69 €*
Wert über 290 €**

Profi Starter Set nur 99 €*
Wert über 434 €**

Deluxe Starter Set nur 289 €*
Wert über 786 €**

Tipp: Als Gastgeber kannst
du noch einmal bis zu 50 €
auf die Starter Sets sparen!

* Die Angebote sind nur in Zusammenhang mit dem Beginn einer Beratertätigkeit gültig und gelten für alle neuen Berater, die sich vom 1. bis 30.6.2021 vor 24 Uhr registrieren.
** Inklusive Produkte, Schürze, Tasche und Geschäftsunterlagen. Der Inhalt der Sets kann sich ohne Ankündigung verändern. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Grillgenuss für die ganze Familie

Die Sonne scheint, die Kinder spielen im Garten und auf dem Grill bruzzeln Würstchen, Gemüse und vieles mehr. Entdecke mit Pampered Chef neue Rezepte und tolle Produkte, die das Grillen zum unvergesslichen Erlebnis machen.



Kunden- angebot

Nur bis 15. Juni

Jetzt sichern und
sparen! Melde dich
gleich bei mir!

Echte Hitze-Wunder!

Mit den Rockcros[®] und der Gusseisen Kollektion bist du perfekt ausgestattet für die Grillsaison. Sichere dir jetzt das exklusive

BBQ Set für 130 €*

statt 144,90 € für die Einzelprodukte | #PB1728

Das Set beinhaltet:

#3158 | Rockcrok[®] kleiner Grillstein | 44,90 €

#100178 | Gusseiserne Bratpfanne 25 cm | 65 €

#100250 | Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm | 35 €

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 20.5. - 15.6.2021 gehalten und bis 15.6.2021 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



**Jetzt auch
in XXL!**

1. bis 30. Juni

**Ein Must-Have für
alle Grill-Liebhaber.
Schnell sichern!**

Allrounder für den Grill

Ob Pizza, Hähnchen oder Dessert - zaubere mit diesem Set-Highlight einzigartige Grillspezialitäten. Sichere dir im Juni das

**XXL BBQ Set für 188 €*
statt 223 € für die Einzelprodukte | #PB1729**

Das Set beinhaltet:

#3150 | Rockcok® Grillstein | 89 €

#100179 | Gusseiserne Bratpfanne 30 cm | 99 €

#100250 | Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm | 35 €

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 30.6.2021 gehalten und bis 30.6.2021 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Zutaten

für den Rockcrok®
Grillstein

Teig:

270 g Mehl
2 TL Backpulver
½ -1 TL Salz
250 g Joghurt 1,5 %
Ca. 2 TL Öl zum Einfetten

Belag:

Ca. 200 g Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
250 g Mozzarella
1-2 EL Balsamico Creme
2 EL Basilikum, gehackt
Pfeffer aus der Mühle

Im Backofen:

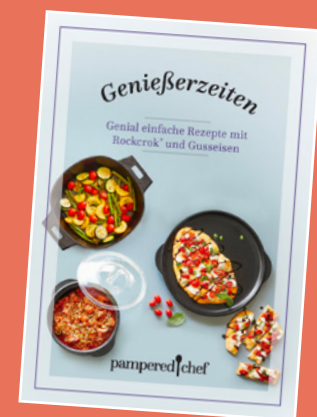
Auf 230 °C vorheizen. Teig auf der untersten Schiene 14-16 Minuten backen. Nach dem Belegen weitere 6-9 Minuten backen.

Grillfladen Tomate Mozzarella

Zubereitung 15 Minuten | fertig in 40 Minuten

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Joghurt dazu fügen und gründlich mischen. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 4 Min. gründlich durchkneten. Ggf. etwas Mehl zugeben bis der Teig geschmeidig und nicht mehr klebrig ist.
2. Grill bei mittel-hoher Hitze vorheizen. **Rockcrok® Grillstein** gut einfetten. Teig halbieren und zu 2 Halbmonden ausrollen, auf den Grillstein heben und bis an den Rand ausbreiten. Den Boden reichlich einstechen. Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9-13 Min. goldbraun backen.
3. In der Zwischenzeit Tomaten halbieren und mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Den Grillstein vom Grill nehmen und auf eine feuerfeste Unterlage stellen. Teigfladen umdrehen und mit Mozzarella sowie Tomaten belegen. Weitere 4-6 Min. bis zur gewünschten Bräunung backen. Vor dem Servieren Balsamico Creme, Basilikum und Pfeffer darüber verteilen.

Weitere Rezepte findest du auf der Homepage www.pamperedchef.eu.



Ich schicke dir auch gerne dieses digitale Rezeptheft. Sprich mich einfach an!



Kunden-angebote

1. bis 30. Juni

Melde dich gleich bei mir für deine Bestellung!

Jeder braucht scharfe Messer!
Schneide kinderleicht Fleisch oder Gemüse für dein perfektes Grill-Erlebnis!



Santokumesser – blau

Jetzt nur 19 €
statt 23,90 € | #1514

Tomatenmesser – rot

Jetzt nur 14 €
statt 18,90 € | #1509

* Die Angebote sind gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 30.6.2021 gehalten und bis 30.6.2021 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Zaubere den perfekten Nachtisch mit diesem exklusiven Set!

Naschkatzen-Set für nur 27,50 €*

statt 33,80 € für die Einzelprodukte | #PB1817

Das Set beinhaltet:

#100020 | Mini-Kuchen | 24,90 €

#1458 | Deko-Dosierer | 8,90 €

Kundenangebot

1. bis 30. Juni

Schnell sein, lohnt sich: Nur für kurze Zeit erhältlich!

Kundengeschenke

1. bis 30. Juni

Melde dich gleich bei mir für deine Bestellung!

Ideale Helfer für die Grillsaison!

Bring Gemüse oder Salate dekorativ in Form und marinieren schnell und einfach Fleisch oder Beilagen. Ab einem Einkaufswert von 85 €* kannst du zwischen diesen Produkten wählen:

Silikonpinsel

im Wert von 14,00 € | #1755

Wellenschneider

im Wert von 15,90 € | #1089



* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 30.6.2021 gehalten und bis 30.6.2021 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

* Die Kundengeschenke gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 30.6.2021 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 30.6.2021 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.7.2021 (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. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Küchenhelfer, die begeistern!

Das Sortiment von Pampered Chef enthält nicht nur Stoneware, Rockcrok[®], Pfannen etc. Es gibt auch viele Alltagshelfer zu entdecken, die sich schnell als echte Schätze in der Küche erweisen. Erlebe es selbst!



Perfekt zum Grillen - oder für jeden Tag!

Spiralisieren leicht gemacht

Verwende den TausendSchön (Bild links), um Gemüse oder Früchte in Sekunden in hübsche Scheiben oder Spiralen zu schneiden - und das fast ohne Reste! Gib die Lebensmittel dafür einfach mit oder ohne Einsatz in das Produkt, setze den Stempel darauf und drehe ihn mit leichtem Druck. Deine Gerichte werden so zum echten Augenschmaus!

TausendSchön

#1136 | 26,90 €

Sicher anpacken

Mit dem „Packs an! Silikonhandschuh-Set“ (Bild unten) sind deine Hände bestens geschützt beim Entnehmen heißer Formen vom Grill oder aus dem Ofen. Die wasserdichten Handschuhe passen sich deinen Händen an und bieten dir somit stets einen sicheren Halt. Sie können bei Bedarf in der Waschmaschine gereinigt werden und halten einer Hitze bis 248 °C stand.

Packs an! Silikonhandschuh-Set

#100198 | 40,00 €

Entdecke die vielfältige Produktwelt von Pampered Chef hier im [Online-Katalog](#).





Doppelt sparen als Gastgeber

Ein HalbpPreis-Produkt & mehr schon ab 200 € Gästeumsatz



Sichere dir als Gastgeber viele Vorteile

Gratisprodukte

Wunschprodukte zum halben Preis

Rabatte bis 30 %

Veranstalte eine Grill-Show

Wusstest du schon, dass es bei Pampered Chef auch viele Produkte gibt, die perfekt fürs Grillen geeignet sind? Neben den Rockcorks® und der Gusseisen Kollektion gibt es auch viele tolle Helfer, die bei keiner Grill-Party fehlen sollten! Werde im Juni **Gastgeber deiner eigenen Pampered Chef Grill-Show** und erlebe Barbecue neu!

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.

Lass uns gleich einen Termin vereinbaren!

Nutze die Gastgeber-Vorteile auch für exklusive Angebote und sichere dir so das **XXL BBQ Set für nur 94 €!** Die Beispielrechnung zeigt dir, wie es geht. Noch mehr Tipps zu attraktiven HalbpPreis-Produkten findest du unten!

Originalpreis der Einzelprodukte	223 €
XXL BBQ Set im Juni	188 €
Als HalbpPreis-Produkt	94 €

Du sparst 57 % auf den Originalpreis!

#1609 | Messer-Set



Als HalbpPreis-Produkt für nur 212,50 €

#100573 | Pizza Set



... für nur 67,50 €

Zutaten

für 6-8 Portionen

350 g zartbittere Schokoladenraspel
34 große Marshmallows
Nach Belieben Früchte, Kekse

Tipp

- Ein unwiderstehlicher Dip für frische Beeren oder Kekse.
- **Gelingt auch auf dem Outdoor-Grill oder Lagerfeuer.** Die Garzeiten können hier abweichen.

Marshmallow-Dip

Zubereitung 5 Minuten | fertig in 10 Minuten

1. Backofen auf 230 °C vorheizen.
2. Schokoladenraspel im **Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm** verteilen und 3-5 Minuten backen bis die Schokolade schmilzt. Pfannen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Schokolade verrühren.
3. Dann je 15-20 Marshmallows daraufsetzen und weitere 4-6 Minuten backen bis die Marshmallows leicht gebräunt sind. Sofort servieren.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte findest du auf der Homepage www.pamperedchef.eu.



Vorschau Juli

Sei gespannt!

Sichere dir gleich
deinen persönlichen
Kochshow-Termin!



Wir lieben Sommer!

Wenn die Temperaturen steigen, genießen wir am liebsten eine schnelle und leichte Küche. Pampered Chef präsentiert dir dazu im Juli tolle Rezeptideen und passende Angebote. Lass dich inspirieren und freue dich auf sommerliche Highlights!

Weitere Informationen zu den Angeboten im Juli erhältst du in der nächsten Broschüre 07 2021.

Melde dich bei mir!

Kunden- geschenk

1. bis 31. Juli

Ab einem Einkaufswert von 85 €
erhältst du im Juli:

Edelstahl-Streufix

#100023 | im Wert von 19,90 €

pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

®

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Tel.: 0800 - 8724333 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 0800 - 443046 | 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. © 2021 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

Wir sind ausgezeichnet!

