

# Tupperware®

01.04.2024 - 05.05.2024



Een heerlijk smaak festijn  
*Festival de fraîcheur*

    
tupperware.be

# Sterartikelen *Articles étoiles*

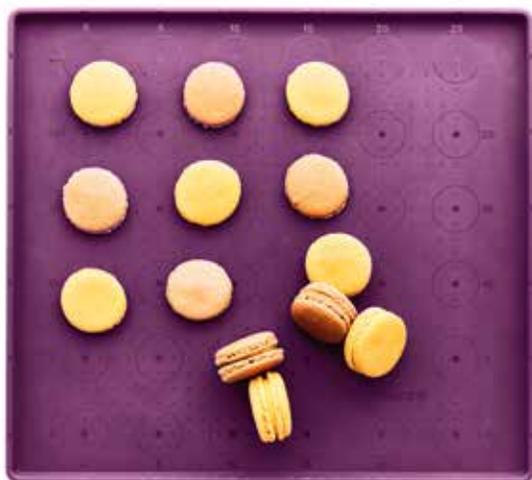


**Multiflex ovenblad**  
**Feuille de cuisson Multiflex**

T.w.v. / D'une valeur de **€34,90**

**OF/OU**

Kies voor €30 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour €30 dans le catalogue\*



**2 Silicone ovenwanten**  
**2 Gants en silicone**

T.w.v. / D'une valeur de **€77,80**

**OF/OU**

Kies voor €50 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour €50 dans le catalogue\*



+



\*Deze kunnen niet in contant geld worden omgezet. Geldig voor de producten in de huidige catalogus en onmiddellijk te gebruiken tijdens een Tupperware Party. Bij het inruilen voor een lager bedrag wordt er niet op teruggegeven.

45

**Set One touch fresh®  
vierkant & rechthoekig  
Set One touch fresh®  
carré et rectangle**

T.w.v. / D'une valeur de **€118,40**

**OF/OU**

Kies voor €75 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour €75 dans le catalogue\*



60

**Set terrine on-the-go**

T.w.v. / D'une valeur de **€141,70**

**OF/OU**

Kies voor €125 uit onze catalogus\*  
Choisissez pour €125 dans le catalogue\*



\*Non échangeable en espèces. À valoir sur les articles du catalogue en cours et à utiliser directement lors d'une Tupperware Party. En cas d'utilisation pour un achat d'un montant inférieur, la différence ne vous sera pas remboursée.

# Promoties *Promotions*

## Micro urban family

I97

~~€145,00~~ €99,00

**-30%**

STOMEN ÉN KOKEN  
TEGELIJKERTIJD?  
HET KAN!

DEUX MODES  
DE CUISSON  
SIMULTANÉS?  
C'EST POSSIBLE!





## Witte pizza

**Bereidingstijd:** 20 min

**Kooktijd:** 45 min

**Rusttijd:** 30 min

### In ingrediënten voor 1 pizza:

#### Pizzadeeg

- 20 g verse bakkersgist
- 125 g lauw water ( $\pm 35^{\circ}\text{C}$ )
- 1 el olijfolie
- 1 snuffje suiker
- 200 g bloem
- $\frac{1}{2}$  tl zout ( $\pm 3$  ml)

#### Toppings

- 400 g vastkokende aardappelen
- 100 g ricotta
- 1 rozemarijntakje
- 1 snuffje peper en zout
- 125 g mozzarella (uitgelekt en fijngesneden)
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 10 ontpitte olijven

1. Meng de verkruidde verse gist, het water, de olijfolie en het zout in een shaker (**Shaker 350 ml**). Laat ongeveer 10 min rusten.
2. Doe de bloem in een kom (**Ultimate mixing bowl 3,5 l**) en giet het gistmengsel in het midden. Meng alles door elkaar (**Silicone spatel**) tot het deeg van de randen van de kom loskomt. Voeg indien nodig een beetje meer bloem toe. Kneed kort en laat ongeveer 30 min rijzen op kamertemperatuur.
3. Stoom de geschilde en gewassen aardappelen ongeveer 25 min op 900 watt (**Micro urban family**). Laat 10 min rusten voor je ze in plakjes snijdt.
4. Spreid het deeg uit op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**) tot een cirkel. Verdeel de ricotta over het deeg, bestrooi met de rozemarijnblaadjes, voeg de aardappelschijfjes, de in plakjes gesneden mozzarella, de geraspte Parmezaan en de in schijfjes gesneden olijven toe.
5. Bak ongeveer 20 min in een voorverwarme oven op gasstand 7/8 of  $220^{\circ}\text{C}$ . Serveer met een rucolasalade met een vinaigrette (balsamicoazijn en olijfolie).

## Pizza blanche

**Préparation:** 20 min

**Cuisson:** 45 min

**Repos:** 30 min

### Ingrédients pour 1 pizza:

#### Pâte à pizza

- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 125 g d'eau tiède ( $\pm 35^{\circ}\text{C}$ )
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- 200 g de farine
- $\frac{1}{2}$  c. à c. de sel ( $\pm 3$  ml)

#### Garniture

- 400 g de pommes de terre à gratin
- 100 g de ricotta
- 1 branche de romarin
- 1 pincée de sel et poivre
- 125 g de mozzarella (égouttée et émincée)
- 50 g de parmesan râpé
- 10 olives dénoyautées

1. Dans un shaker (**Shaker 350 ml**) mélangez la levure fraîche émietlée, l'eau, l'huile d'olive et le sel. Laissez reposer environ 10 min.
2. Dans un bol (**Ultimate mixing bowl 3,5 l**) mettez la farine et versez au centre la préparation avec la levure. Mélangez l'ensemble (**Spatule en silicone**) pour obtenir une pâte qui se décolle des parois du bol. Si nécessaire ajoutez un peu de farine. Malaxez brièvement et laissez la pâte lever à température ambiante environ 30 min.
3. Faites cuire à la vapeur (**Micro urban family**) les pommes de terre épluchées et lavées, environ 25 min à 900 watts. Laissez reposer environ 10 min avant de les couper en rondelles.
4. Sur une feuille de cuisson (**Feuille de cuisson Multiflex**) étirez la pâte pour former un cercle. Étalez la ricotta, saupoudrez le romarin effeuillé, ajoutez les rondelles de pomme de terre, la mozzarella émincée, le parmesan râpé et les olives coupées en rondelles.
5. Faites cuire environ 20 min bas dans le four préchauffé, Th 7/8 ou  $220^{\circ}\text{C}$ . Servez avec une salade de roquette assaisonnée avec une vinaigrette (vinaigre balsamique et huile d'olive).



**-€10**

**1 Multiflex mini domes**  
**1 Multiflex mini dômes**

24 x 6 ml

E3591

~~€34,90~~ **€24,90**



## Chocolade hapjes

**Bereidingstijd:** 5 min

**Kooktijd:** 11 min

**Rusttijd:** 2 min

**Ingrediënten voor 48 hapjes:**

- 75 g zwarte chocolade
- 75 g gezouten boter
- 60 g suiker (± 60 ml)
- 1 middelgroot ei
- 25 g bloem (± 45 ml)

1. Doe de chocolade en boter in stukjes en smelt gedurende ± 1 min op 600 watt in de microgolfoven (**MicroCook schenkan 1 I**). Laat 2 min rusten en meng (**Soepele klopper**).
2. Voeg eerst de suiker toe, en meng tot een glad beslag. Voeg daarna het ei toe en meng weer, voeg tot slot de bloem toe en meng weer tot een glad beslag (**Silicone spatel**).
3. Op een koude ovenrooster, vul de 2 **Multiflex mini domes** voor  $\frac{3}{4}$  van het beslag. Bak 10 min in een voorverwarmde oven op ventilator oventemperatuur, Th 6 of 180°C. Laat afkoelen alvorens te ontvormen.
4. Serveer warm of koud.

## Bouchées chocolat

**Préparation:** 5 min

**Cuisson:** 11 min

**Repos:** 2 min

**Ingredients pour 48 bouchées:**

- 75 g de chocolat noir à dessert
- 75 g de beurre salé
- 60 g de sucre (± 60 ml)
- 1 œuf moyen
- 25 g de farine (± 45 ml)

1. Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux, environ 1 min à 600 watts (**Pichet MicroCook 1 I**). Laissez reposer 2 min et mélangez (**Fouet souple**).
2. Ajoutez le sucre et mélangez, puis l'œuf et mélangez vivement pour que la pâte soit bien lisse et homogène. Finissez en ajoutant la farine et mélangez (**Spatule en silicone**).
3. Avec la préparation, remplissez au  $\frac{3}{4}$  les alvéoles de 2 **Multiflex mini domes** posés sur la grille froide du four et faites cuire environ 10 min bas dans le four préchauffé en chaleur tournante Th 6 ou 180°C. Laissez tiédir avant de démouler.
4. Dégustez les bouchées tièdes ou froides.

Dunschiller  
GRATIS  
Éplucheur  
GRATUIT



**Set Dubbel vergiet en Universele dunschiller**  
**Set Passoire double & Éplucheur universel**

E3597

~~€46,80~~ €29,90



LAAT GEEN  
DRUPPEL ACHTER.

N'Y LAISSEZ PLUS  
UNE GOUTTE.



**-40%**

**Set Shaker 350 ml**  
**en Silicone spatel smal**  
**Set Shaker 350 ml**  
**et Spatule en silicone étroite**

E3598

~~€33,80~~ €18,90



**Hydrolife 360 carafe 1,3 l**

E3587

~~€59,90~~ €35,90

**-40%**

EEN INGEBOUWDE  
FILTER OM JOUW WATER  
HEERLIJK TE INFUSEREN  
MET FRUIT EN  
AROMATISCHE KRUIDEN.

*UN FILTRE INTÉGRÉ  
POUR INFUSER VOTRE  
EAU AVEC DE DÉLICIEUX  
FRUITS ET HERBES  
ARÔMATIQUES.*



BEWAAR JE GROENTEN  
EN FRUIT TOT WEL  
3 KEER LANGER  
DANKZIJ ONS UNIEKE  
VENTILATIESYSTEEM.

CONSERVEZ VOS FRUITS  
ET LÉGUMES 3 FOIS  
PLUS LONGTEMPS  
GRÂCE AU SYSTÈME DE  
VENTILATION UNIQUE.



**-€10**

**VentSmart® 6,1l**

E3586

~~€44,90~~ **€34,90**



**1,8l  
voor/pour  
€ 3,00**



**Set VentSmart® 4,4 l & laag 1,8 l  
Set VentSmart® 4,4 l & basse 1,8 l**

E3594

~~€61,80~~ **€39,90**



the  
**Ultimate**  
SILICONE BAGS



Om overal mee  
naartoe te nemen  
*À emporter  
partout*



Om ruimte te besparen  
in de diepvries  
*Pour un gain d'espace  
au congélateur*



Ideaal voor  
sous-vide koken  
*Idéal pour  
la cuisson sous-vide*

**-€10**



**Set Ultimate silicone bag slim large  
& 2 Ultimate silicone bags slim medium**

E3600

~~€46,70~~ **€36,70**

**Set Ultimate silicone bags slim**

E3599

~~€44,70~~ **€34,70**

**-€10**



OOK LOS VERKRIJGBAAR / ÉGALEMENT DISPONIBLES SÉPARÉMENT

**D. Ultimate silicone bag  
slim small 300 ml**

E3588

**€12,90**

**E. Ultimate silicone bag  
slim medium 980 ml**

E3589

**€14,90**

**F. Ultimate silicone bag  
slim large 1,6 l**

E3590

**€16,90**

# VIP aanbiedingen Offres VIP\*

~~€7,90~~  
**€3,00**

Vanaf **€29** aankoop / Dès **€29** d'achats  
**Eco snackdoos small "Big T" groen**  
**Boîte à snack small Eco "Big T" verte**  
3101



~~€31,60~~  
**€10,00**

Vanaf **€59** aankoop / Dès **€59** d'achats  
**Set 4 Eco snackdozen small "Big T"**  
**Set 4 Boîtes à snack small Eco "Big T"**  
3102



\*Beperkt tot één van ieder exemplaar voor elke klant aanwezig op een Tupperware Party.  
\*Limitées à un exemplaire de chaque pour tous les clients présents à une Tupperware Party.

## Uitnodiging Invitation

Beste / Cher(ère): \_\_\_\_\_

Ik nodig je uit voor een Tupperware Party / Je vous invite pour une Tupperware Party  
op (dag en datum) / le (jour et date): \_\_\_\_\_ om / à: \_\_\_\_\_

Adres / Adresse: \_\_\_\_\_

Postcode / Code postal: \_\_\_\_\_ Stad / Ville: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Vanwege / De la part de: \_\_\_\_\_

Graag een seintje voor / Réponse souhaitée avant le: \_\_\_\_\_

Jouw Consulent / Votre Conseiller

D0985



Gedrukt op papier afkomstig van duurzaam bosbeheer.  
Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement.

Zolang de voorraad strekt - De op dit document vermelde prijzen zijn aanbevolen prijzen - De afgebeelde kleuren kunnen licht afwijken van de werkelijke kleuren.  
Dans la limite des stocks disponibles - Les prix repris dans ce document sont des prix recommandés - Les couleurs des photos des produits peuvent légèrement varier de la réalité.



Tupperware Belgium • www.tupperware.be

