

Tupperware®

10 | 2020

Tupperware-Angebote
Offres Tupperware
Offerte Tupperware
28.09. - 1.11.2020

Entdecke
unsere Welt auf
*Découvre notre
monde sur*
Scopri il nostro
mondo su
.....
tupperware.ch

Das perfekte Herbst-Dinner
Un dîner d'automne parfait
Una perfetta cena autunnale

Willkommen

zu unserem perfekten
Herbst-Dinner.

Die Natur macht sich bereit für den Winter und schenkt uns die letzten goldenen Momente des Jahres. Wir freuen uns auf unser Zuhause und machen es uns drinnen schön gemütlich. Gibt es eine bessere Zeit, mal wieder Freunde einzuladen? Sie zu bekochen und so lange zu reden und lachen bis es hell wird?

Damit du als Gastgeber/-in nicht mehr Zeit in der Küche als mit deinen Freunden am Tisch verbringst, haben wir dir das perfekte Menü zusammengestellt. Mit Gerichten für Leib und Seele, die uns einfach glücklich und rundum satt machen. Und die so schnell zubereitet sind, dass du dich auf einen entspannten Abend mit deinen Freunden freuen kannst.

Bienvenue

à notre dîner
d'automne parfait

La nature se prépare pour l'hiver et nous offre les derniers moments dorés de l'année. Nous apprécions l'ambiance chaleureuse de nos foyers. Existe-t-il une meilleure période pour inviter des amis? Leur préparer de bons mets, parler et rire ensemble jusqu'au lever du jour?

Pour que tu ne passes pas plus de temps en cuisine qu'avec tes invités, nous t'avons concocté le menu parfait. Des ingrédients pour le corps et l'esprit, qui nous rendent simplement heureux et comblés. Et le tout est préparé tellement rapidement, que tu peux te réjouir de passer une belle soirée avec tes amis.

Benvenuti

alla nostra perfetta cena
autunnale

La natura si prepara all'inverno e ci regala gli ultimi momenti d'oro dell'anno. Apprezziamo ora la calda atmosfera delle nostre case. Non esiste momento migliore per invitare gli amici! Preparando loro ottime pietanze, parlando e ridendo insieme fino all'alba!

Affinché tu non passi più tempo in cucina che con i tuoi ospiti, ti abbiamo ideato il menu perfetto. Ingredienti per corpo e anima, che insieme ci rendono felici e appagati. E tutto sarà preparato così in fretta, che non vedrai l'ora di trascorrere una bella serata con i tuoi amici.

Schön, dass ihr da seid! Quel plaisir de vous accueillir! E' un vero piacere accogliervi!

Ein stilvoller Aperitif eröffnet das Menü, den Abend – und die Gespräche.
Wir empfehlen einen Orangen-Vanille-Kir.

*Un apéro classe ouvrira le menu, la soirée - et les conversations.
Nous vous proposons un kir orange-vanille.*

Un aperitivo di gran classe aprirà il menu, la serata - e le conversazioni.
Proponiamo un kir arancia-vaniglia.



1 Slim Krüglein
Petit Pichet Slim
Piccolo Fusto Slim
350 ml

Geschenk für anwesende Gäste* auf der Party
Cadeau pour invités* présents à la Party
Regalo ospiti* presenti al Party

WILLKOMMENS
GESCHENK
CADEAU INVITÉS
REGALO OSPITI



CREAM CHEESE BITES:
MIT DEM PORTIONSART*
LASSEN SICH SCHÖNE
KUGELN EINFACH IN
3 GRÖSSEN FORMEN.

LES BOULETTES AU
FROMAGE FRAIS
SERONT TRÈS FACILES À
PRÉPARER AVEC NOTRE
PORTIONSART*,
3 GRANDEURS.

LE POLPETTE AL
FORMAGGIO FRESCO
SARANNO FACILMENTE
PREPARATE CON IL
NOSTRO PORTIONSART*,
3 DIMENSIONI.

2 Drehteller
Plateau tournant
Piatto girevole
C 197
Fr. 42.00



*Partygeschenk für alle GastgeberInnen ab Fr. 300.- Partyumsatz.

*Cadeau pour nos hôtes/esses dès Fr. 300.- de chiffre d'affaires de Party.

*Regalo per le nostre Padrone di casa da Fr. 300.- di cifra d'affari al Party.

1 Slim Krüglein / Petit Pichet Slim / Piccolo Fusto Slim 350 ml. Als Partygast, erhältst du das Slim Krüglein als Willkommensgeschenk. / *En tant que participant à une Party, tu recevras le Petit Pichet Slim comme cadeau de bienvenue.* / Come ospite di un Party riceverai il Piccolo Fusto Slim come regalo di benvenuto.

2 Drehteller / Plateau tournant / Piatto girevole 40 cm. Dank dem Drehteller kommt jeder bequem an die Häppchen - hilft auch beim Dekorieren deiner Kuchen oder Torten. / *Grâce au Plateau tournant, chaque invité atteint facilement les petites bouchées - facilite aussi la décoration des gâteaux et tourtes.* / Grazie al Piatto girevole, ogni ospite raggiunge facilmente i piccoli stuzzichini - facilita anche la decorazione di torte e crostate. **C 197 Fr. 42.00**



TISCHSERIE

DEINE AROMATISCHE HERBSTSALAT-KREATION LÄSST SICH IN DER SERVIERSCHÜSSEL 2.1 L. PRIMA VORBEREITEN, KNACKIG FRISCH HALTEN UND ALS VORSPEISE STILVOLL SERVIEREN. DEIN SELBST EINGELEGTER PIKANTER SCHAFSKÄSE IST IM PIKANTUS SERVIERFERTIG UND LÄSST SICH DANK EINGEBAUTEM LIFT EINFACH SERVIEREN.

LIGNE DE TABLE

TES SALADES D'AUTOMNE SE PREPARENT PARFAITEMENT DANS LE BOL DE SERVICE 2.1 L, ELLES RESTERONT FRAÎCHES ET CROQUANTES ET SERONT DIRECTEMENT SERVIES À TABLE. TON FROMAGE DE BREBIS AROMATISE PAR TES SOINS EST PRÊT À ÊTRE SERVI DANS LE PIKANTUS, GRÂCE À SON ASCENSEUR INTÉGRÉ.

LINEA DA TAVOLA

LE TUE INSALATE AUTUNNALI SARANNO FACILMENTE PREPARATE NELLA CIOTOLA DA SERVIZIO DA 2,1 L, RIMARRANNO FRESCHE E CROCCANTI E SARANNO SERVITE DIRETTAMENTE A TAVOLA. IL TUO FORMAGGIO DI PECORA, AROMATIZZATO SECONDO I TUOI GUSTI, È PRONTO PER ESSERE SERVITO NEL PIKANTUS, GRAZIE AL SUO ASCENSORE INTEGRATO.

Vorspeise: Vorfreude Entrée: premier régal Antipasto: prima bontà

Bunte Blattsalate mischen sich mit knackigem Buchweizen, abgerundet von aromatischem Kürbis und pikantem Schafskäse – gibt es eine schönere Einstimmung auf den Hauptgang?

Les salades colorées peuvent être complétées de sarrasin croustillant, de courges aromatiques et de fromage de brebis piquant - quoi de mieux pour ouvrir l'appétit?

Insalate colorate possono essere completate con grano saraceno croccante, zucca aromatica e formaggio di pecora piccante: quale modo migliore per stuzzicare l'appetito?



NUR JETZT!
SEULEMENT
MAINTENANT
SOLO ORA

1 Servierschüssel
Bol de service
Ciotola da servizio
2.1 L
S 168
Fr. 29.00

NUR JETZT!
SEULEMENT
MAINTENANT
SOLO ORA

3 Pikantus
S 169
Fr. 23.00

2 Salatbesteck Prisma
Services à salade Prisma
Posate per insalata Prisma
C 200
Fr. 12.50

1 Servierschüssel / Bol de service / Ciotola da servizio 2.1 L. Eine glänzende Idee für deinen Tisch / Une idée élégante pour ta table / Un'elegante idea per la tua tavola **S 168 Fr. 29.00**

2 Salatbesteck Prisma / Services à salade Prisma / Posate per insalata Prisma L 30.4 cm **C 200 Fr. 12.50**

3 Pikantus 1.3 L. Servieren deluxe! Sauberer Tisch beim Servieren, längeres Frischhalten im Kühlschrank: Dank integriertem Lift liegt dein Essen trocken oder im Saft - so wie es gerade sein muss. / Service de luxe! Une table propre au service, plus de fraîcheur au réfrigérateur: grâce à l'ascenseur intégré, les aliments restent au sec ou seront conservés dans leur jus - comme il se doit. / Servizio di lusso! Un tavolo che rimane pulito servendo, migliore conservazione in frigorifero: grazie all'ascensore integrato, gli alimenti saranno serviti secchi o conservati nel loro succo, proprio come dovrebbe essere. **S 169 Fr. 23.00**

WÜRZIGES KÜRBISRISSOTTO

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Mikrowelle: ca. 18 Min. bei 800 Watt
+ Stehzeit ca. 10 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Risottoreis
- 2 Schalotten (ca. 75 g)
- ½ mittelgrosser Hokkaido-Kürbis (Bio)
- 100 ml Weisswein
- 500 ml kräftige heisse Gemüsebrühe

Zum Servieren

- 30 g geriebener Parmesan
- 20 g Butter
- 3 EL geröstete Kürbis- oder Pinienkerne

1. Risottoreis in den MicroQuick geben.
2. Die geschälten Schalotten vierteln und im Speedy Boy fein zerkleinern. Kürbis aushöhlen und 300 g abwägen.
3. Das Fruchtfleisch (inkl. Schale) in gleichgrosse Stücke schneiden (ca. 3x3 cm) und mit den zerkleinerten Schalotten unter den Reis mischen.
4. Weisswein und heisse Brühe zugießen und alles verrühren.
5. Den MicroQuick verschliessen und für 18 Minuten bei 800 Watt in die Mikrowelle stellen.
6. Nach dem Garen 10 Minuten stehen lassen, bis das Druckventil wieder abgesunken ist.
7. Das Risotto gut umrühren, dabei geriebenen Parmesan und Butter zugeben und mit gerösteten Kernen bestreut servieren.

Tipp: Übrigen Kürbis in Spalten schneiden und in heissem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Mit Meersalz und Thymian würzen, auf das Risotto geben und zusammen servieren.

RISOTTO A LA COURGE

Temps de préparation: 10 min.
Microondes: env. 18 min. à 800 Watts
+ temps de repos env. 10 min.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g de riz pour risotto
- 2 échalotes (env. 75 g)
- 1/2 courge moyenne Hokkaido (bio)
- 100 ml de vin blanc
- 500 ml de bouillon de légumes chaud

Pour servir

- 30 g de parmesan râpé
- 20 g de beurre
- 3 CS de graines de courges et pignons grillés

1. Mettre le riz dans le MicroQuick.
2. Hacher les échalotes pelées dans le Speedy Boy. Couper et éviter la courge, peser environ 300 g.
3. Couper la chair (avec la peau) en morceaux égaux (env. 3 x 3 cm) et ajouter avec les échalotes hachées au riz.
4. Ajouter le vin blanc et le bouillon chaud, bien mélanger.
5. Fermer le MicroQuick et passer 18 minutes au micro-ondes à 800 Watts.
6. Après la cuisson, laisser reposer 10 minutes, jusqu'à ce que la pression soit sortie et que le clapet soit redescendu.
7. Bien mélanger le risotto, ajouter le beurre et le parmesan râpé et saupoudrer des graines grillées avant de servir.

Astuce: Couper la courge restante en tranches et la griller dans de l'huile d'olive sur tous les côtés. Assaisonner de sel marin et de thym, ajouter au risotto et servir.

RISOTTO ALLA ZUCCA

Tempo di preparazione: 10 min.
Microonde: ca. 18 min. a 800 Watt
+ tempo di riposo ca. 10 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di riso per risotto
- 2 scalogni (ca.75 g)
- 1/2 zucca Hokkaido media (biologica)
- 100 ml di vino bianco
- 500 ml di brodo vegetale caldo

Per servire

- 30 g di parmigiano grattugiato
- 20 g di burro
- 3 cucchiaini di semi di zucca e pinoli grigliati

1. Mettete il riso nel MicroQuick.
2. Tritate gli scalogni sbucciati nello Speedy Boy. Tagliate e togliete i semi alla zucca, pesate circa 300 g.
3. Tagliate la polpa (con la buccia) in pezzi uguali (circa 3 x 3 cm) e unitela agli scalogni tritati e al riso.
4. Aggiungete il vino bianco e il brodo caldo, mescolate bene.
5. Chiudete il MicroQuick e mettetelo nel microonde per 18 minuti a 800 Watt.
6. Dopo la cottura, lasciate riposare per 10 minuti, finché la pressione sarà rilasciata e la valvola sia abbassata.
7. Mescolate bene il risotto, aggiungete il burro e il parmigiano grattugiato e cospargete con semi grigliati prima di servire.

Suggerimento: tagliate la zucca rimanente a fette e arrostite in olio d'oliva su tutti i lati. Condite con sale marino e timo, aggiungete al risotto e servite.

Hauptgang: Soulfood Plat principal: un régal à tous niveaux Piatto principale: una delizia per ogni gusto

Aromatisches Kürbisrisotto mit gerösteten Kernen – wärmt Leib und Seele und ist genauso lecker wie gesund.

Un risotto à la courge avec des graines grillées - réchauffe le corps et l'esprit, délicieux et sain.

Risotto alla zucca con semi tostati - riscalda corpo e anima, delizioso e sano.

PARTY-
HIGHLIGHT



1 Tuppervision Plus 3,4 L

Ab 1 neu vereinbarte Party^d und einem persönlichen Bestellwert von mindestens Fr. 55.-

Avec 1 nouveau rendez-vous daté^d et un montant d'achat de minimum Fr. 55.-

Con 1 nuovo appuntamento fissato^d e un minimo di acquisti di Fr. 55.-

S 170
~~Fr. 23.00~~
Fr. 15.00



3 Tuppervision Plus Set (5)
S 171
~~Fr. 67.00~~
Fr. 53.00



3 MicroQuick
170
Fr. 179.00

1 Tuppervision Plus 3.4 L Einmal pro Gast und pro Party. Grossartiger Behälter für grossvolumige Lebensmittel, oder die grössere Vorratshaltung. / Une fois par invité et par Party. Produit très pratique pour grands ingrédients ou pour conserver en grande quantité. / Una volta per ospite e per Party. Un prodotto molto pratico per conservare alimenti voluminosi o per grandi quantità. **S 170 Fr. 15.00.**
2 Tuppervision Plus Set (5) Mit nur einer Hand zu greifen und öffnen - so hast du deine Vorräte schnell im Griff. / Facile à prendre et à ouvrir d'une seule main - pour avoir très vite les ingrédients sous la main. / Facile da prendere dalla mensola e da aprire con una sola mano, così avrai rapidamente tutti gli ingredienti necessari. 2 x 1 L, 1 x 2.2 L, 1 x 1.6 L, 1 x 350 ml. **S 171 Fr. 53.00**
3 MicroQuick Slowfood in High-Speed mit dem Schnellkochtopf für die Mikrowelle. / Cuisine mijotée rapide avec notre cocotte à pression pour le micro-ondes. / Slowfood preparato rapidamente con la nostra pentola a pressione per il microonde. 3 L. **170 Fr. 179.00**



REZEPTE FÜR SÜSSE
KÖSTLICHKEITEN, DIE DEINE
GÄSTE GANZ BESTIMMT
ÜBERRASCHEN WERDEN,
FINDEST DU BEI DEINEM
PARTYMANAGER.

TU TROUVERAS DES RECETTES
DELICIEUSES POUR GÂTER
ET SURPRENDRE TES INVITES
AUPRES DE TON PARTYMANAGER.

TROVERAI RICETTE DELIZIOSE
PER INCANTARE E SORPRENDERE
I TUOI OSPITI PRESSO IL TUO
PARTYMANAGER.

Dessert: Süßes Finale Pour une finale en douceur Per una dolce fine

Für manche der krönende Abschluss. Für die meisten der heimliche Höhepunkt.
Eine Orangen-Zimt-Torte zum Dessert!

*Pour certains une fin royale. Pour d'autres leur préférence secrète.
Une tourte à l'orange et à la cannelle pour le dessert!*

Per alcuni una fine reale. Per altri la loro segreta preferenza.
Una torta all'arancia e cannella come dessert!

NUR JETZT!
SEULEMENT
MAINTENANT
SOLO ORA

29%

GESPART
ÉCONOMISÉ
DI RISPARMIO

2 Zuckerdose
Sucrier
Zuccheriera
S 173 ~~Fr. 20.00~~
Fr. 15.00



1 Tortentwist / Tourtetwist / Tortatwist
S 172 ~~Fr. 61.20~~
Fr. 43.00



3 Rundes Schneidflex
Planche à découper ronde
Tagliere rotondo
D 189
Fr. 10.50



4 Tortenheber
Pelle coupante
Paletta per dolci
D 171
Fr. 14.00



5 ThermoTup 1 L
C 165
Fr. 106.60

1 Tortentwist / Tourtetwist / Tortatwist Mit einem Dreh bereit für hohe oder flacher Kuchen, bis zu 14 cm hoch. / Avec un tour de main pour des gâteaux hauts ou plats, jusqu'à 14 cm de hauteur. / Con un giro di mano per dolci alti o bassi, fino a 14 cm di altezza. Ø 31.5 cm S 172 Fr. 43.00

2 Zuckerdose / Sucrier / Zuccheriera 400 ml. Viel oder wenig Zucker? Kurz gedrückt, ist die Dosierung einstellbar. / Beaucoup ou peu de sucre? Avec une simple pression le dosage est réglable. / Molto o poco zucchero? Il dosaggio è regolabile con una semplice pressione. S 173 Fr. 15.00

3 Rundes Schneidflex / Planche à découper ronde / Tagliere rotondo Der Partner zum Tortentwist. Damit sind deine Kuchenplatte und auch die Arbeitsfläche vor Schnitten geschützt. / Le partenaire du Tourtetwist. Avec elle le plateau et ton plan de travail seront protégés des coupures. / Il partner del Tortatwist. Con lui il piatto ed il tuo piano di lavoro saranno protetti dalle tracce di taglio. D 189 Fr. 10.50

4 Tortenheber / Pelle coupante / Paletta per dolci Teilen und Servieren mit einem Griff. / Couper et servir en un coup de main. / Tagliare e servire con un colpo di mano. D 171 Fr. 14.00

5 ThermoTup 1 L Einhändige Bedienung, optimale Isolierung und edles Design. / S'utilise d'une main, isolation optimale et design élégant. / Utilizzabile con una sola mano. Ottima isolazione e design elegante. C 165 Fr. 106.60

Du feierst die Party. Wir feiern dich!
Tu fêtes la Party. Nous te gâtons!
 Tu festeggi al Party e noi ti festeggiamo!

Gastgeber/-innen bekommen von uns jede Menge Goodies:
 Je mehr deine Gäste feiern, desto schöner die Geschenke.

Nos hôtes/esses sont gâtés: plus tu as d'invités et plus tu recevras de jolis cadeaux.

Le/i nostre/i Padrone/i di casa saranno ricompensati con molti regali.
 Più ospiti avrai più bei regali riceverai.

NEU
 NOUVEAU
 NUOVO



1 Party Geschenk 300^b
Cadeau de Party 300^b
Regalo di Party 300^b
 PortionsART



3 Party-Angebot 750^{b/c}
Offre de Party 750^{b/c}
Offerta di Party 750^{b/c}
 Dein Wunschprodukt aus dem Katalog
Le produit de ton choix du catalogue
 Il prodotto di tua scelta dal catalogo

NEU
 NOUVEAU
 NUOVO



2 Party-Geschenk 600^b
Cadeau de Party 600^b
Regalo di Party 600^b
 UltraPro Minis (6)

NEU
 NOUVEAU
 NUOVO



4 Party-Angebot 900^{b/c}
Offre de Party 900^{b/c}
Offerta di Party 900^{b/c}
Mix N Bake-Set
 S 174
Fr. 134.00
Fr. 30.00

Delikatessen des Monats
Les délicatesses du mois
 Le prelibatezze del mese



1 Party-Geschenk 300b / Cadeau de Party 300b / Regalo di Party 300b
 Ab Fr. 300.- Partyumsatz erhältst du im Oktober unseren PortionsART als Geschenk. 3 Portionier- und Messlöffel zum stilvollen Anrichten deiner leckeren Kreationen. / *Dès Fr. 300.- de chiffre d'affaires de Party, tu recevras notre PortionsART. 3 cuillères à portionner et à mesurer pour la décoration de tes préparations.* / A partire da Fr. 300.- di cifra d'affari al Party, riceverai i nostri PortionsART. 3 cucchiari dosatori e porzionatori per decorare le tue preparazioni.

2 Party-Geschenk 600b / Cadeau de Party 600b / Regalo di Party 600b
 Ab Fr. 600.- Partyumsatz, bekommst du das UltraPro Minis Set (6) als Geschenk. 6 kleine Förmchen zum Garen von Cupcakes oder kleinen Speisen in der Mikrowelle oder im Backofen. / *Dès Fr. 600.- de chiffre d'affaires de Party, tu recevras nos UltraPro Minis (6) en cadeau. 6 minis formes pour la cuisson de cupcakes ou petites préparations au microondes ou au four.* / A partire da Fr. 600.- di cifra d'affari al Party, riceverai in regalo i nostri UltraPro Mini (6). 6 mini forme per cuocere cupcakes o piccole preparazioni al microonde o al forno. 6 x 175 ml

3. Party-Angebot 750b/c / Offre de Party 750b/c / Offerta di Party 750b/c
 Ab Fr. 750.- Party-Umsatz + 1 neu vereinbarte Party, bekommst du 50% Rabatt auf dein Wunschprodukt aus dem Katalog. / *Dès Fr. 750.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouvelle Party datée, tu reçois 50% de rabais sur le produit de ton choix du catalogue.* / A partire da Fr. 750.- di cifra d'affari al Party + un nuovo appuntamento fissato, ricevi il 50% di sconto sul prodotto di tua scelta dal catalogo.

4 Party-Angebot 900b/c / Offre de Party 900b/c / Offerta di Party 900b/c
 Ab Fr. 900.- Partyumsatz + 1 neu vereinbarte Party, kannst du von dem Mix N Bake-Set 1 x profitieren. / *Dès Fr. 900.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouvelle Party datée, tu peux profiter de l'offre Mix N Bake-Set 1 x.* / A partire da Fr. 900.- di cifra d'affari al Party + un nuovo appuntamento fissato, potrai approfittare 1 x dell'offerta Mix N Bake-Set: Easy Speedy 125 L + Silikonformen / *Moules silicone / Stampi in silicone* 3 x 125 ml Ø 16,2 cm **S 174 Fr. 30.00**

Drink pink!

Slim Krüglein / Petits Pichets Slim / Piccoli Fusti Slim
2 x 350 ml
S 175
Fr. 16.00

Fr. 16.-

NUR JETZT!
SEULEMENT
MAINTENANT
SOLO ORA

DEINE BEGLEITER FÜR
DRINKS, SALATDRESSINGS
ODER AUCH DIE VIELEN
DEKO-ZUTATEN FÜR DIE
KOMMENDE BACKSAISON.

TOUT POUR TES DRINKS,
SAUCES A SALADE OU LES
INGREDIENTS DE DECO POUR
LA SAISON DE LA PÂTISSERIE
QUI APPROCHE.

TUTTO PER LE TUE BEVANDE,
CONDIMENTI PER INSALATE
O INGREDIENTI DECO PER LA
STAGIONE DELLA PASTICCERIA
CHE SI AVVICINA.

Einladung / Invitation / Invito

BEI/CHEZ/DA _____

ADRESSE/INDIRIZZO _____

TEL _____

E-MAIL _____

DATUM/DATE/DATA _____

UM/À/ALLE _____

A bientôt ton PartyManager

Raffaella Chanson

Tel : +41 79 308 01 55

www.myhobbies.ch

tupperware@myhobbies.ch

Instagram: **@magiraffa**

page facebook: Magi Raffa Cuisine

tupperware.ch



Tupperware

a Einmal pro Haushalt / Une fois par foyer / Una volta per famiglia. b Einmal pro GastgeberIn / Une fois par hôte/esse / Una volta per Padrona/e di casa. c Termin der neu vereinbarten Party innerhalb der kommenden 5 Wochen / Date pour le nouveau rendez-vous daté, dans les 5 prochaines semaines / La data per il nuovo appuntamento fissato dovrà essere entro 5 settimane. Alle Artikel nicht farberbindlich, Modellwechsel vorbehalten, ohne Inhalt oder Dekoration / Les articles peuvent être sujets à modification et sont livrés sans décoration, ni contenu / Gli articoli possono subire modifiche e sono consegnati senza contenuto e senza decorazione. Informationen zu Massen und Inhalten der Produkten, findest Du in unserem aktuellen Katalog oder unter Tupperware.ch / Tu trouveras les informations concernant les grandeurs et contenus des produits dans notre catalogue actuel ou sous Tupperware.ch / Troverai ulteriori informazioni sulle dimensioni e contenuti dei prodotti nel nostro catalogo attuale o su Tupperware.ch.