

Tupperware®

12 | 2020

Tupperware-Angebote
Offres Tupperware
Offerte Tupperware
30.11. - 27.12.2020

Zeit zu feiern!
Un temps pour fêter!
Aria di festa!

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

Ein strahlendes Fest! *Une fête éclatante!* Una festa radiosa!

Glänzende Idee. / *Une idée brillante.* / Una brillante idea.

Ein aufregendes Jahr geht zu Ende. Umso mehr freuen wir uns jetzt auf die Festtage. Auf eine entspannte Zeit, auf Familie, Freunde und ein strahlend schönes Zuhause. Und welche Farbe wäre schöner und passender als schimmerndes Rosé? Es taucht unser Heim in ein ganz besonderes Licht. Umhüllt uns mit Wärme und schafft eine bezaubernde Atmosphäre. Leuchtend. Leicht und elegant.

Fangen wir also schon mal an, diese ganz besondere Zeit vorzubereiten. Mit schimmernder Dekoration und glänzenden Ideen für ein leichtes, unbeschwertes Fest.

Une année passionnante prend fin. Nous nous réjouissons d'autant plus pour les fêtes. Une période détendue en famille ou avec nos amis et une maison rayonnante. Quelle couleur irait mieux qu'un rosé pailleté? Cela met la maison sous une lumière toute particulière. Nous entoure de chaleur et crée une atmosphère éclatante, légère et élégante.

Commençons donc à préparer ce temps particulier. Avec des décorations brillantes et des idées éclatantes pour une fête légère et sans contraintes.

Un anno emozionante volge al termine. Attendiamo tutti le feste con impazienza. Un periodo rilassante, in famiglia o con gli amici e una casa radiosa. Quale colore andrebbe meglio di un rosato scintillante? Questo colore conferirà alla vostra casa una luce molto particolare, circondandoci di calore e creando un'atmosfera luminosa, leggera ed elegante.

Iniziamo quindi a preparare questo momento particolare. Con decorazioni brillanti e idee vivaci, affinché la festa sia serena e senza stress.

Let it shine...

Zart schimmerndes Rosé und frostig glänzendes Weiss.
Gibt es eine glücklichere Farb-Kombination?

*Rosé délicatement chatoyant, blanc givré et brillant.
Y a-t-il une combinaison de couleurs plus heureuse?*

Rosato delicatamente scintillante, bianco gelido e brillante.
Esiste un abbinamento di colori più armonioso?



1 Allegra Shine
Korb / *Panier* / Cestino
S 209
Fr. 18.00



2 Allegra Shine
Dessertschalen
Coupes à dessert
Coppe per dolci
S 210
Fr. 17.00



3 Allegra Shine
Schüssel / *Bol* / Ciotola 1.5 L
S 211
Fr. 24.00



4 Allegra Shine
Schüssel / *Bol* / Ciotola 3.5 L
S 212
Fr. 30.00

1 Allegra Shine Korb / *Panier Allegra* / Cestino Allegra Zum Servieren von Brot oder Waschen von Obst. Mit Sieb-Einsatz. / *Pour servir le pain ou laver les fruits. Avec passoire.* / Per servire pane o lavare frutta, dotato di colino. 24.3 x 24.5 x 6.5 cm S 209 Fr. 18.00
2 Allegra Shine Dessertschalen / *Coupes à dessert Allegra* / Coppe per dolci Allegra (2) Dessert oder kleine Beilagensalat lecker präsentiert. / *Dessert ou accompagnements servis avec classe.* / Dolci o contorni serviti con gran classe. 2 x 275 ml S 210 Fr. 17.00
3 Allegra Shine Schüssel / *Bol Allegra* / Ciotola Allegra 1.5 L Eine Grösse für zwei. / *Grandeur idéale pour deux.* / La dimensione ideale per due. S 211 Fr. 24.00
4 Allegra Shine Schüssel / *Bol Allegra* / Ciotola Allegra 3.5 L Die beliebteste Grösse der Allegra-Serie. Ideal als Salatschüssel oder Obstschale. / *La taille préférée de la Ligne Allegra. Pour servir la salade ou comme bol à fruits.* / La dimensione preferita della Linea Allegra. Ideale per servire insalata o come ciotola da frutta. S 212 Fr. 30.00



AUFBEWAHREN ODER VERSCHENKEN
VON LECKEREIEN.

CONSERVER OU OFFRIR DES DÉLICIES.

CONSERVARE OPPURE OFFRIRE
LECCORNIE.

Super Top Weihnachten

Super Top Noël

Super Top Natale

2 x 575 ml

S 213

Fr. 24.00

Let it shine, let it shine, let it shine...

Die neuen Allegra Shine – alleine strahlend schön.
Im Set am allerschönsten.

*Les nouveaux Allegra Shine – seuls ils sont éclatants.
En set, encore bien plus beaux.*

I nuovi Allegra Shine – individualmente fanno già bellissima figura,
ma in set, sono ancora molto più belli.



-21%

Im Set
Dans le Set
Nel Set

1 Allegra Shine-Set (5)

S 214

Fr. 89.00

Fr. 69.50

1 Allegra Shine-Set (5) Die Allegra-Serie präsentiert sich im einzigartigen Shine-Look. Passend zur Weihnachtzeit mit viel Glitzer und Glamour. / La série Allegra se présente dans son look Shine plein de paillettes et glamour. / La serie Allegra si presenta nel suo look Shine, brillante e glamour. 3.5 L, 1.5 L, 2 x 275 ml + Korb / Panier / Cestino S 214 Fr. 69.50



Traumhaft herzhaft *Un rêve savoureux* Un sogno saporito

Willkommene Abwechslung in der süßen Weihnachtszeit:
schnell gezauberte und bezaubernd servierte herzhafte Snacks.

*Un petit changement bienvenu dans la période de Noël plutôt douce:
des snacks envoûtants faits en un tour de main.*

Un gradito cambiamento nel dolce periodo natalizio:
deliziosi snack fatti in un batter d'occhio.

PARTY-
HIGHLIGHT



2 Silikon-Stäbchenform
Moule à bâtonnets silicone
Stampo per bastoncini in silicone
H 53
Fr. 31.00



3 Silikon-Hoopsform
Moule à hoops silicone
Stampo per hoops in silicone
H 49
Fr. 31.00



4 Silikon Backunterlage mit Rändern
Feuille silicone à rebords
Foglio in silicone con bordi
H 47
Fr. 34.00

1 Allegra Shine Apero-Set / *Set apéro* / Set apero Ab Fr. 55.- persönlichem Einkauf + 1 neu vereinbarte Party. / *Dès Fr. 55.- d'achat personnel + 1 nouveau rendez-vous daté.* / Da Fr. 55.- di acquisti personali + un nuovo appuntamento fissato. S 215 Fr. 14.50
2 Silikon Stäbchenform / *Moule à bâtonnets silicone* / Stampo per bastoncini in silicone H 53 Fr. 31.00
3 Silikon Hoopsform / *Moule à hoops silicone* / Stampo per hoops in silicone H 49 Fr. 31.00
4 Silikon Backunterlage mit Rändern / *Feuille silicone à rebords* / Foglio in silicone con bordi H 47 Fr. 34.00

EIER-CARPACCIO
MIT LACHS-TATAR

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Kühlzeit: 2 Stunden

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Tatar

- 200 g geräucherter Lachs
- 50 g Gewürzgurken
- 2 ml frische Dillspitzen
- Salz, Pfeffer

Für das Dressing

- 4 ml Dijon-Senf
- 2 ml süsser Senf
- 4 ml Honig
- 1 ml Limettenabrieb
- 90 ml Flüssigkeit von den Gewürzgurken
- 1 ml frische Dillspitzen
- 30 ml Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

Ausserdem

- 4 hart gekochte Eier

1. Den Lachs in groben Stücken portionsweise im Speedy Boy fein zerkleinern und in eine Schüssel geben. Essiggurken ebenfalls fein zerkleinern und zusammen mit dem Dill unter den Lachs heben.
2. Die Zutaten für das Dressing in den Mini Shaker geben und cremig aufschütteln. 30 ml davon unter den Lachs heben.
3. Das Tatar bis zum V erhitzt eingetuppt in den Kühlschrank stellen (mindestens 2 Stunden). Übriges Dressing ebenfalls kalt stellen.
4. Die Eier mit dem Eierschneider in dünne Scheiben schneiden und auf 4 flachen T ellern anordnen.
5. Tatar und Dressing nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tatar auf die Eierscheiben geben, Dressing nochmals aufschütteln und darüber träufeln.

Tipp: Wer mag, platziert das Tatar zusätzlich auf einigen Blättern Salat. Dann die 1 1/2 fache Menge Dressing zubereiten.

CARPACCIO AUX
OEUFs ET TARTARE
DE SAUMON

Temps de préparation: 15 min.
Temps de repos au frais: 2 heures

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour le tartare

- 200 g de saumon fumé
- 50 g de cornichons
- 2 ml d'aneth frais
- Sel et poivre

Pour le dressing

- 4 ml de moutarde de Dijon
- 2 ml de moutarde sucrée
- 4 ml de miel
- 1 ml de zeste de citron vert
- 90 ml du liquide des cornichons
- 1 ml de pointes d'aneth frais
- 30 ml d'huile de tournesol
- Sel et poivre

En plus

- 4 oeufs cuits durs

1. Hacher grossièrement le saumon fumé dans le Speedy Boy et mettre dans un bol. Hacher également les cornichons et mélanger avec l'aneth au saumon.
2. Mettre les ingrédients pour le dressing dans le Mini Shaker et secouer pour obtenir un mélange crémeux. Verser 30 ml sur le saumon.
3. Laisser reposer le tartare jusqu'au moment de servir dans un Tupperware au réfrigérateur (minimum 2 heures). Mettre le dressing restant également au frais.
4. Couper les œufs à l'aide du Coupe-œuf en rondelles et répartir sur 4 assiettes plates.
5. Assaisonner encore une fois le tartare et le dressing avec du sel et du poivre. Disposer le tartare sur les assiettes avec les œufs, secouer encore une fois le dressing et dresser.

Astuce: Si tu le souhaites, tu peux poser le tartare sur quelques feuilles de salade. Il faudra alors 1,5 portion de dressing.

CARPACCIO ALLE
UOVA CON TARTARE
DI SALMONE.

Tempo di preparazione: 15 min.
Tempo di raffreddamento: 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il tartare

- 200 g di salmone affumicato
- 50 g di cetrioli sottaceto
- 2 ml di aneto fresco
- Sale e pepe

Per il condimento

- 4 ml di senape di Digione
- 2 ml di senape dolce
- 4 ml di miele
- 1 ml di scorza grattugiata di lime
- 90 ml del liquido dei cetrioli
- 1 ml di punte di aneto fresco
- 30 ml di olio di girasole
- Sale e pepe

In più

- 4 uova sode

1. Tritate grossolanamente il salmone affumicato nello Speedy Boy e mettetelo in una ciotola. Tritate anche i cetrioli e mescolateli, con l'aneto al salmone.
2. Mettete tutti gli ingredienti del condimento nel Mini Shaker e agitate per ottenere una miscela cremosa. Versatene 30 ml sul salmone.
3. Lasciate riposare il tartare fino al momento di servire in un Tupperware in frigorifero (minimo 2 ore). Riponete anche il rimanente condimento in frigo.
4. Tagliate a fette le uova con il Taglia-uovo e distribuitele su 4 piatti piani.
5. Condite nuovamente il tartare e il condimento con sale e pepe. Disponete il tartare sui piatti con le uova, agitate nuovamente il condimento e servite.

Consiglio: se lo desideri, puoi adagiare il tartare su qualche foglia di insalata. In questo caso sarà allora necessario avere 1 porzione e mezza di condimento.

Ei, zwei, fertig
Un, d'œufs, prêt
Uno, due tre, tutto pronto

Perfekte Scheibchen, fix gehackte Kräuter, schnell geschüttelte Dressings,
weniger Arbeit in der Küche und mehr Zeit für Freude.

Des tranches parfaites, des herbes aromatiques hachées et des dressings vite préparés, moins de travail à la cuisine et plus de temps pour se réjouir.

Fette perfette, erbette aromatiche tritate e condimenti veloci, me no lavoro
in cucina e più tempo per far festa.

WILLKOMMENS
GESCHENK
CADEAU INVITÉS
REGALO OSPITI

**1 Eierschneider
Coupe-œuf
Taglia-uova
S 216
Fr. 22.00**

**2 Messlöffel-Set
Set de Cuillères mesurettes
Set di Misurieri**

Alle auf der Party anwesenden Gäste erhalten unser Messlöffel Set als Willkommensgeschenk.
Tous les invités présents à une Party recevront notre Set de Cuillères mesurettes.
Tutti gli ospiti presenti alla Party riceveranno il Set di Misurieri.

**3 Speedy Boy
D 158
Fr. 50.00**

**4 Mini Shaker
S 217
Fr. 8.00**

1 Eierschneider / Coupe-œuf / Taglia-uova Der Eierschneider zaubert dir mit nur einem Mal ein Ei in gleichmässige Scheiben. / Le Coupe-œuf te permet en une fois d'avoir des tranches régulières. / Il Taglia-uova ti consente di creare fette regolari contemporaneamente. 13.4 x 10.8 x 3 cm S 216 Fr. 22.00
2 Messlöffel Set / Set de Cuillères mesurettes / Set di Misurieri. Als Partygast erhältst du das Messlöffel-Set als Willkommensgeschenk / En tant qu'invité à la Party, tu reçois le Set de Cuillères mesurettes en cadeau de présence / Come ospite alla Party riceverai il Set di Misurieri come regalo di presenza. 3 Speedy Boy Kleiner Helfer, grosse Hilfe! Petit outil, mais de grande aide! / Piccolo aiuto di grande utilità. D 158 Fr. 50.00
Ein echter Klassiker in der Tupperwarefamilie / Un grand classique dans la famille des produits Tupperware. / Un grande classico della famiglia Tupperware. S 217 Fr. 8.00

Du feierst die Party. Wir feiern dich!
Tu fêtes la Party, nous te célébrons!
 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 particulièrement gâtés.
 Plus tu as d'invités et plus beaux seront les cadeaux.*

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

Verabredungs-
Geschenk ab
 Cadeau de prise de
rendez-vous dès
 Regalo di presa
appuntamento da
 Fr. 300.-



NEU
NOUVEAU
NUOVO

1 Verabredungs-Geschenk 300^b
Cadeau de prise de rendez-vous 300^b
Regalo di presa appuntamento 300^b
 Schüssel / Bol / Ciotola
 3 L



3 Party-Angebot 750^{b/c} + 1 neu vereinbarte Party
Offre de Party 750^{b/c} + 1 nouveau rendez-vous daté.
Offerta di Party 750^{b/c} + 1 nuovo appuntamento fissato.
 Dein Wunschprodukt aus dem Katalog
 Le produit de ton choix du catalogue
 Il prodotto di tua scelta dal catalogo



2 Party-Geschenk 600^b
Cadeau de Party 600^b
Regalo di Party 600^b
 MicroCook Kännchen-Set
 Set de Pichets MicroCook
 Set di Boccali MicroCook
 200 + 500 ml



4 Party-Angebot 900^{b/c} + 1 neu vereinbarte Party
Offre de Party 900^{b/c} + 1 nouveau rendez-vous daté.
Offerta di Party 900^{b/c} + 1 nuovo appuntamento fissato.
 UltraPro 5 L
 S 193
 Fr. 55.00

Wünsch dir was
Fais-toi plaisir
 Esprimi un desiderio

Ab Fr. 750.- P artyumsatz + 1 neu vereinbarte P arty,
 bekommst du 50% Rabatt auf dein Wunschprodukt
 aus dem aktuellen Katalog.

*Dès Fr. 750.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouveau rendez-vous
 daté, tu peux choisir un produit à choix dans notre catalogue
 actuel avec 50% de rabais.*

Da Fr. 750.- di cifra d'affari al P arty + 1 nuovo appuntamento
 fissato, potrai scegliere il tuo prodotto favorito nel
 catalogo attuale, con uno sconto del 50%.

50%



1 Verabredungs-Geschenk / Cadeau de prise de rendez-vous / Regalo di presa appuntamento Ab Fr. 300.- P artyumsatz erhältst du im Dezember die Schüssel 3 L als Geschenk. / *Dès Fr. 300.- de chiffre d'affaires de Party, tu recevras en décembre notre Bol de 3 L.* / Da Fr. 300.- di cifra d'affari di P arty, in dicembre riceverai la nostra Ciotola 3 L come regalo. **2 Party-Geschenk / Cadeau de Party / Regalo di Party** Ab Fr. 600.- P artyumsatz erhältst du im Dezember das MicroCook-Kännchen Set (2) als Geschenk. / *Dès Fr. 600.- de chiffre d'affaires de Party, tu recevras en décembre notre Set de Pichets MicroCook (2).* / Da Fr. 600.- di cifra d'affari di Party, in dicembre riceverai il nostro Set di Boccali MicroCook (2) come regalo. **3 Party-Angebot / Offre de Party / Offerta di Party** Ab Fr. 750.- P artyumsatz + 1 neu vereinbarte P arty, kannst du dir dein Wunschprodukt aus dem aktuellen Katalog mit 50% Rabatt aussuchen. / *Dès Fr. 750.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouveau rendez-vous daté, tu peux choisir le produit de ton choix dans le catalogue actuel avec un rabais de 50%.* / Da Fr. 750.- di cifra d'affari al P arty + 1 nuovo appuntamento fissato, potrai scegliere il tuo prodotto favorito nel catalogo attuale, con uno sconto del 50%. **4 Party-Angebot / Offre de Party / Offerta di Party** Ab Fr. 900.- P artyumsatz + 1 neu vereinbarte P arty, kannst du einmalig den UltraPro 5 L für nur Fr. 55.00 bekommen. / *Dès Fr. 900.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouveau rendez-vous daté, tu peux recevoir une fois l'UltraPro 5 L pour seulement Fr. 55.00.* / Da Fr. 900.- di cifra d'affari del P arty + 1 nuovo appuntamento fissato, potrai ottenere una volta l'UltraPro 5 L per soli Fr. 55.00.

Praktisch. Unentbehrlich. Pratique, indispensable. Pratico, indispensabile.

Back-Klassiker. Küchen-Lieblinge. Und echte Team-Player.
Sicher dir jetzt das X-mas Angebot und freu dich auf weitere Helfer im Januar.

*Pour la pâtisserie, le choucho de la cuisine, pour travailler en équipe.
Réjouis-toi de cette offre de Noël et tu verras qu'en janvier... d'autres aides bien
pratiques seront également proposées.*

Un classico per la pasticceria, il preferito in cucina, per lavorare in squadra.
Assicurati già da ora questa meravigliosa offerta di Natale e vedrai che,
a gennaio ... saranno proposti anche tanti altri utili utensili.

Fr. 13.-

S 218

WEITERE BACKHELPER GIBT ES IM
JANUAR. FREU DICH DRAUF!

*D'AUTRES AIDES POUR LA CUISINE
SERONT DISPONIBLES EN JANVIER.
RÉJOUIS-TOI!*

ALTRI UTENSILI DA CUCINA SARANNO
DISPONIBILI IN GENNAIO.
NON LASCIARTELI SFUGGIRE!

Basica Messklug
Pichet futé Basica
Supermisurino Basica
1 L
S 218
Fr. 13.00

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: facebook.com/RaffaTup

Conseillère Tupperware Raffaella Chanson

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 farbeinbindlich, 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.