

Tupperware®

05 | 2021

Tupperware-Angebote
Offres Tupperware
Offerte Tupperware
3. - 30.05.2021

Tupper
Brise

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

.....
[tupperware.ch](https://www.tupperware.ch)

Strahlend blauer Himmel, ein laues Lüftchen weht und die Sonne scheint: Der Frühling ist da. Jetzt erfreuen wir uns an spiegelnden Tischdekorationen und Geschirr in leuchtenden, tropischen Farben, die die Sonne reflektieren und alles in ein wunderschönes Licht tauchen. Zusammen mit leichten Gerichten und köstlichem Seafood kommt richtig Urlaubsstimmung auf.

Un magnifique ciel bleu, une petite brise et le soleil brillant: le printemps est là. Nous nous réjouissons de décorations de table et de vaisselle aux couleurs tropicales, dans lesquelles le soleil reflète en beaux jeux de lumières. Avec des mets légers et issus de la mer, on sent comme une ambiance de vacances.

Un magnifico cielo azzurro, una brezza leggera e il sole splendente: è arrivata la primavera! Non vediamo l'ora di fare belle decorazioni per la tavola, con stoviglie dai colori tropicali, in cui il sole si riflette in bellissimi giochi di luce. Con deliziosi piatti leggeri che vengono dal mare, ci sentiremo in una gradevole atmosfera di vacanza.

DAS SCHMECKT NACH MEER:
FRUCHTIGER SALAT MIT KREVETTEN
UN PETIT GOÛT DE MER:
SALADE FRUITÉE AUX CREVETTES
SAPORE DI MARE:
MACEDONIA DI FRUTTA CON GAMBERETTI

Aber bitte mit Meerblick Avec vue mer de préférence Preferibilmente con vista sul mare

Die neuen Eleganzias bringen eine frische Meeresbrise zu uns nach Hause.

La nouvelle ligne Eleganzia apporte une brise marine à la maison.

La nuova linea Eleganzia porta in casa una fresca brezza marina.

2 Eleganzia Schüsseln
Bols Eleganzia
Ciotole Eleganzia
2 x 600 ml
S 090
~~Fr. 32.00~~
Fr. 27.00

3 Eleganzia Schüssel
Bol Eleganzia
Ciotola Eleganzia
3.2 L
S 091
~~Fr. 42.00~~
Fr. 35.00

4 Eleganzia Schüssel
Bol Eleganzia
Ciotola Eleganzia
4.6 L
S 092
Fr. 46.00

IM SET
DANS LE SET
NEL SET
Fr. 32.50
GESPART[®]
ÉCONOMISÉ[®]
DI RISPARMIO[®]

1 Eleganzia-Set
Set Eleganzia (4)
2 x 600 ml, 3.2 L, 4.6 L
S 089
~~Fr. 120.00~~
Fr. 87.50

PARTY
STAR

5 Eleganzia Salatbesteck
Services à salade Eleganzia
Posate per insalata Eleganzia
S 093
~~Fr. 14.90~~
Fr. 6.90

1 Eleganzia-Set / Set Eleganzia (4) 2 x 600 ml, 3.2 L, 4.6 L **S 089 Fr. 87.50** **2 Eleganzia Schüsseln / Bols Eleganzia / Ciotole Eleganzia** 2 x 600 ml **S 090 Fr. 27.00** **3 Eleganzia Schüssel / Bol Eleganzia / Ciotola Eleganzia** 3.2 L **S 091 Fr. 35.00** **4 Eleganzia Schüssel / Bol Eleganzia / Ciotola Eleganzia** 4.6 L **S 092 Fr. 46.00** **5 Eleganzia Salatbesteck / Service à salade Eleganzia / Posate per insalata Eleganzia** Beim Kauf eines Tupperware Produktes, kannst du das Eleganzia Salatbesteck für Fr. 6.90 kaufen. Einmal pro Gast. / A l'achat d'un produit Tupperware, tu peux acheter ces Services à salade Eleganzia pour Fr. 6.90. Une fois par invité. / Acquistando un prodotto Tupperware, potrai acquistare queste Posate per insalata per soli Fr. 6.90. Una volta per ospite. **S 093 Fr. 6.90**



DAS KNUSPRIGES NAAN-BROT ZUM SALAT SERVIERT DU STILVOLL IM ELEGANZIA KORB.

POUR ACCOMPAGNER CE MET, LE PAIN PITA SERA SERVI AVEC STYLE DANS LA PANIERE ELEGANZIA.

ACCOMPAGNATE QUESTO PIATTO CON IL PANE PITA, CHE PUÒ ESSERE TOSTATO E SERVITO CON STILE NEL CESTINO ELEGANZIA.

Die perfekte blaue Welle *Une vague bleue parfaite* Una perfetta onda azzurra

Gegrillte Pfirsiche und knuspriges Naan Brot mit Salat und erfrischendem Blau.
Des pêches grillées, du pain pita croustillant et une salade sur un fond bleu et rafraîchissant.
Pesche grigliate, pane pita croccante e un'insalata su uno sfondo azzurro rinfrescante.

1 Eleganzia Korb
Panière Eleganzia
Cestino Eleganzia
S 094
~~Fr. 21.00~~
Fr. 12.00



2 Chef-Zange
Pince du Chef
Pinza dello Chef
D 175
Fr. 14.50



3 MicroPro Grill
I 100
Fr. 289.00



4 Mini Shaker
S 095
Fr. 8.00

1 Eleganzia Korb / Panière Eleganzia / Cestino Eleganzia Ab einem persönlichen Bestellwert von Fr. 55.00 + 1 neue vereinbarte Party. / Dès Fr. 55.00 d'achat personnel + 1 nouveau rendez-vous daté. / Da Fr. 55.00 di acquisti personali +1 nuovo appuntamento fissato. 1 x pro Gast / 1 x par client / 1 x per ospite **S 094 Fr. 12.00**
2 Chef-Zange / Pince du Chef / Pinza dello Chef D 175 **Fr. 14.50**
3 MicroPro Grill I 100 **Fr. 289.00**
4 Mini Shaker S 095 **Fr. 8.00**

PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Mikrowelle: 5 Minuten bei 600 Watt
Garzeit: ca. 25 Minuten
Backofen: 200°C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 200 g passierte Tomaten
 75 ml Weisswein
 1 kleine Dose gehackte Tomaten (400 g)
 1 TL italienische Kräuter
 1 TL Gemüsebrühe
 Etwas Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker
 400 g frische Tagliatelle (aus dem Kühlschrank)
 4 Stängel glatte Petersilie
 125 g Cherrytomaten
 125 g Wildlachsfilet
 250 g aufgetaute Meeresfrüchte
 2 TL Zitronensaft, Salz

Zum Servieren: 1 Stängel frische Petersilie, nach Belieben ½ TL Zesten von 1 unbehandelten Zitrone

1. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in die MicroCook Kanne 1 L geben. Knoblauchzehe dazu pressen. Die passierten Tomaten, Weisswein, gehackte Tomaten, Kräuter, Gemüsebrühe und Gewürze zugeben, alles vermischen.

2. Die Kanne ohne Deckel für 5 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen und erhitzen. Zwischendurch umrühren.

3. Die frischen Nudeln auflockern. Zusammen mit den zerkleinerten Petersilienblättchen und den halbierten Cherrytomaten in die UltraPro Terrine 1,8 L geben. Die Tomatensauce darüber giessen und alles locker vermischen.

4. Die UltraPro Terrine mit dem Deckel verschliessen und für 12 Minuten in den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen stellen.

5. Fisch und Meeresfrüchte trocken tupfen. Fisch in Würfel schneiden, alles mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Anschliessend zu der Tomaten-Pasta geben und vorsichtig untermischen.

6. Die geschlossene Form für weitere 12-14 Minuten in den Backofen stellen und die Pasta fertig garen.

7. Die Tagliatelle auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Petersilienblättchen bestreut servieren.

PATES AUX FRUITS DE MER

Temps de préparation: 15 minutes
Microondes: 5 min. à 600 watts
Temps de cuisson: env. 25 minutes
Four: 200°C chaleur en haut et en bas

INGREDIENTS POUR 3 PERSONNES
 2 oignons de printemps, 1 gousse d'ail
 200 g de concentré de tomates
 75 ml de vin blanc
 1 petite boîte de tomates (400 g)
 1 CC d'herbes italiennes
 1 CC de bouillon de légumes
 Sel, poivre et 1 pincée de sucre
 400 g de tagliatelle fraîches
 4 brins de persil
 125 g de tomates cherry
 125 g de saumon fumé
 125 g de fruits de mer dégelés
 2 CC de jus de citron, sel

Pour servir: 1 brin de persil frais, si désiré 1/2 CC de zeste de citron non traité

1. Couper les oignons de printemps en fines lamelles et mettre dans le Pichet MicroCook 1 L avec la gousse d'ail pressée, le concentré de tomate, le vin blanc, les tomates hachées, les herbes italiennes, le bouillon et les épices. Bien mélanger à l'aide de la Spatule silicone.

2. Mettre le Pichet sans couvercle pour 5 min. à 600 watts dans le micro-ondes. Mélanger entre-deux.

3. Cuire les pâtes fraîches, hacher grossièrement le persil. Mettre dans la Terrine UltraPro 1,8 L avec les tomates cherry coupées en deux. Verser la sauce par-dessus et mélanger le tout.

4. Fermer la Terrine UltraPro et mettre 12 minutes au four préchauffé à 200°C.

5. Sécher le poisson et les fruits de mer. Couper le saumon en dés, arroser le tout de jus de citron, saler légèrement. Ajouter aux pâtes et mélanger doucement.

6. Remettre la Terrine UltraPro avec son couvercle pour 12-14 minutes dans le four pour terminer la cuisson.

7. Dresser les tagliatelle sur des assiettes, et saupoudrer de persil et de zestes de citron.

PASTA AI FRUTTI DI MARE

Tempo di preparazione: 15 minuti
Microonde: 5 min. a 600 watt
Tempo di cottura: ca. 25 minuti
Forno: 200°C calore sopra e sotto

INGREDIENTI PER 3 PERSONE
 2 cipollotti, 1 spicchio d'aglio
 200 g di concentrato di pomodoro
 75 ml di vino bianco
 1 scatola di pomodori tritati (400 g)
 1 cucchiaino di erbe italiane
 1 cucchiaino di brodo vegetale in polvere
 Sale, pepe e un pizzico di zucchero
 400 g di tagliatelle fresche
 4 rametti di prezzemolo
 125 g di pomodorini cherry
 125 g di salmone affumicato
 125 g di frutti di mare scongelati
 2 cucchiaini di succo di limone, sale

Per servire: 1 ciuffo di prezzemolo fresco, a piacere 1/2 cucchiaino di scorza di limone non trattata

1. Tagliate i cipollotti a listarelle sottili e metteteli nel Boccale MicroCook da 1 L con lo spicchio d'aglio spremuto, il concentrato di pomodoro, il vino bianco, i pomodori tritati, le erbe italiane, il brodo in polvere e le spezie. Mescolate bene utilizzando la Spatola in silicone.

2. Mettete il Boccale senza coperchio per 5 min. a 600 watt nel microonde. Mescolate una volta a metà tempo.

3. Cuocete la pasta fresca, tritata grossolanamente il prezzemolo. Mettete nella Terrina UltraPro 1,8 L con i pomodorini cherry tagliati a metà. Versate sopra la salsa al pomodoro e mescolate il tutto.

4. Chiudete la Terrina UltraPro e mettetela nel forno preriscaldato a 200°C per 12 minuti.

5. Asciugate leggermente il pesce e i frutti di mare, tagliate a dadini il salmone, irrorate tutto con succo di limone e salate leggermente. Aggiungete alla pasta e mescolate delicatamente.

6. Rimettete la Terrina UltraPro con il suo coperchio per 12-14 minuti nel forno per terminare la cottura.

7. Disponete le tagliatelle nei piatti e cospargetele con prezzemolo e scorza di limone grattugiata.

Ultra easy cooking

UltraPro! Für Backofen, Mikrowelle, Kühlschrank, Gefriergerät.
 Und für alle deine Lieblingsrezepte.

UltraPro! Pour le four, le micro-ondes, le réfrigérateur, le congélateur.
 Et pour toutes tes recettes préférées.

UltraPro! Per il forno, il microonde, il frigorifero, il congelatore.
 E per tutte le tue ricette preferite.

Fr. 65.-



1 UltraPro Terrine
Terrine UltraPro
Terrina UltraPro
 1,8 L
 S 096
~~Fr. 79.00~~
Fr. 65.00

AUFLÄUFE, BROT,
 PASTETEN UND KUCHEN
 GELINGEN EINFACH UND
 SCHMECKEN IMMER.

GRATINS, PAIN, PÂTES ET
 GÂTEAUX RÉUSSISSENT
 FACILEMENT ET SONT DÉLICIEUX.
 REALIZZATE FACILMENTE E CON
 SUCCESSO DELIZIOSI GRATINS,
 PANE, PATES E TORTE.

SAUCEN UND VIELES MEHR EINFACH
 UND SCHNELL IN DER MICROCOOK
 KANNE ZUBEREITEN.

PREPAREZ LES SAUCES ET BIEN PLUS
 ENCORE TRES FACILEMENT ET
 RAPIDEMENT DANS LE PICHET MICROCOOK.

REALIZZATE SALSE E MOLTO ALTRO
 FACILMENTE E VELOCEMENTE
 NEL BOCCALE MICROCOOK.

AM BESTEN GLEICH
 ZWEI BESTELLEN.
 LE MEUX C'EST D'EN
 COMMANDER DEUX
 DIRECTEMENT.
 SAREBBE MEGLIO
 ORDINARNE
 DIRETTAMENTE DUE.



2 Silikon Handschuh
Gant en silicone
Guanto in silicone
 H 048
Fr. 30.00



3 Silikon-Teigschaber schmal
Spatule silicone fine
Spatola fine in silicone
 D 078
Fr. 15.00



4 MikroCook Kanne
Pichet MicroCook
Boccale MicroCook
 1 L
 I 030
Fr. 52.00

1 UltraPro Terrine / Terrine UltraPro / Terrina UltraPro 1,8 L S 096 Fr. 65.00

2 Silikon Handschuh / Gant en silicone / Guanto in silicone H 048 Fr. 30.00

3 Silikon-Teigschaber schmal / Spatule silicone fine / Spatola fine in silicone D 078 Fr. 15.00

4 MikroCook Kanne / Pichet MicroCook / Boccale MicroCook 1 L I 030 Fr. 52.00



DAS LECKERE OLIVENBROT KANNST DU GANZ LEICHT IM ULTRAPRO SELBST BACKEN.
 CE PAIN AUX OLIVES PEUT ÊTRE CUIT TRÈS FACILEMENT DANS L'ULTRAPRO
 QUESTO PANE ALLE OLIVE PUÒ FACILMENTE ESSERE COTTO NELL'ULTRAPRO

Herzhafter Kuchen Pain frais aux olives Pane fresco alle olive

Selbst gebackener Olivenkuchen mit frischem Kräuter Dip,
 und dazu ein Gläschen Wein – Geniessen kann so einfach sein.

*Un cake aux olives fait maison avec un dip au fromage frais et un
 petit verre de vin – apprécier peut être si facile.*

Un cake alle olive fatto in casa con una salsina a base di formaggio
 fresco e un bicchiere di vino – una vera goduria.



Fr. 26.00

1 Aqua Cakebehälter
 Plat à cake Aqua
 Portacake Aqua
 S 097
~~Fr. 31.00~~
 Fr. 26.00

2 Easy Speedy
 D 199
 Fr. 64.00



MIT INNOVATIVER 2-GANG-SCHALTUNG:
 1.GANG: STEIFSCHLAGEN VON EIWESS ODER RAHM
 2.GANG: RÜHREN VON TEIGEN UND CREMES
 AVEC SES 2 VITESSES INNOVANTES:
 VITESSE 1 POUR BATTRE LA CRÈME OU LES BLANCS EN NEIGE
 VITESSE 2: POUR MÉLANGER LES PÂTES ET LES CRÈMES
 DOTATO DI 2 VELOCITÀ INNOVATIVE:
 VELOCITÀ 1 PER MONTARE PANNA O ALBUMI A NEVE.
 VELOCITÀ 2: PER MISCELARE PASTE E CREME.

1 Aqua Cakebehälter / Plat à cake Aqua / Portacake Aqua 34 x 15,5 x 13 cm S 097 Fr. 26.00
 2 Easy Speedy D 199 Fr. 64.00

Du feierst die Party. Wir feiern dich!
Tu fêtes à 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 gâtés/es:
 Plus tu as d'invités, plus beaux sont tes cadeaux.*

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



1 Party-Geschenk 300+^a
Cadeau de Party 300+^a
Regalo di Party 300+^a
 Eleganza Schüssel
Bol Eleganza
 Ciotola Eleganza
 2.3 L



3 Party-Angebot 750+^{a+b}
Offre de Party 750+^{a+b}
Offerta di Party 750+^{a+b}
 Dein Wunschprodukt
Le produit de ton choix
 Il prodotto di tua scelta



2 Party-Geschenk 600+^a
Cadeau de Party 600+^a
Regalo di Party 600+^a
 Clear Collection
 Dispenser (2)
 500 ml + 750 ml

4 Party-Angebot 900+^{a+b}
Offre de Party 900+^{a+b}
Offerta di Party 900+^{a+b}
 Eleganza-Set
Set Eleganza (6)
 S 098
Fr. 124,90
Fr. 35.00

Exklusive Geschenke nur für dich.
Des cadeaux exclusifs pour toi.
 Regali esclusivi solo per te.

Ab Fr. 600.- Party Umsatz, bekommen alle Gastgeber/-Innen
 im Mai die Clear Collection Dispenser (2)

Dès Fr. 600.- de chiffre d'affaires de Party, nos hôtes/esses reçoivent
 en mai nos Clear Collection Dispenser (2)

Da Fr. 600.- di cifra d'affari al Party, durante il mese di maggio, le/i
 Padrone/i di casa riceveranno i nostri Clear Collection Dispenser (2)

NEU
 NOUVEAU
 NUOVO



1 Party-Geschenk 300+ / Cadeau de Party 300+ / Regalo di Party 300+ Ab Fr. 300.- Partyumsatz erhältst du im Mai unsere **Eleganza Schüssel 2.3 L** als Geschenk / Dès Fr. 300.- de chiffre d'affaires de Party, tu reçois en mai notre **Bol Eleganza 2.3 L** en cadeau / Da Fr. 300.- di cifra d'affari al Party, durante il mese di maggio riceverai la Ciotola **Eleganza 2.3 L** come regalo.
2 Party-Geschenk 600+ / Cadeau de Party 600+ / Regalo di Party 600+ Ab Fr. 600.- Partyumsatz erhältst du im Mai unsere **Clear Collection Dispenser (2)** als Geschenk / Dès Fr. 600.- de chiffre d'affaires de Party, tu reçois en mai nos **Clear Collection Dispenser (2)** en cadeau - Da Fr. 600.- di cifra d'affari al Party, durante il mese di maggio riceverai i nostri **Clear Collection Dispenser (2)** come regalo.
3 Party-Angebot 750+ / Offre de Party 750+ / Offerta di Party 750+ Ab Fr. 750.- Partyumsatz + 1 neu vereinbarte Party kannst du dein Wunschprodukt aus dem Katalog zu 50% einkaufen / Dès Fr. 750.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouveau rendez-vous daté, tu peux acheter le produit du catalogue de ton choix à 50% / Da Fr. 750.- di cifra d'affari al Party + 1 nuovo appuntamento fissato, potrai acquistare il prodotto del catalogo di tua scelta con 50% di sconto.
4 Party-Angebot 900+ / Offre de Party 900+ / Offerta di Party 900+ Ab Fr. 900.- Partyumsatz + 1 neu vereinbarte Party kannst du ein Mal das **Eleganza-Set (6)** bestehend aus: Eleganza Schüssel 4 x 600 ml + 4.6 L + Salatbesteck für nur Fr. 35.00 kaufen / Dès Fr. 900.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouveau rendez-vous daté, tu peux acheter une fois le **Set Eleganza (6)** composé de: Bols Eleganza 4 x 600 ml + 4.6 L + Services à salade pour seulement Fr. 35.00 / Da Fr. 900.- di cifra d'affari al Party + 1 nuovo appuntamento fissato, potrai acquistare una volta il **Set Eleganza (6)** composto da: Ciotole Eleganza 4 x 600 ml + 4.6 L + Posate per insalata per soli Fr. 35.00

Cheeeese!

IM SET
DANS LE SET
NEL SET

BUTTERDOSE
BEURRIER
PORTABURRO
GRATIS^d

Brunch-Set (2)

Mini CheeSmart 16 x 16 x 7,5 cm

Butterdose / Beurrier / Portaburro 16,5 x 11 x 7 cm

S 099

~~Fr. 45.00~~

Fr. 31.00

Einladung / Invitation / Invito

BEI / CHEZ / DA _____

ADRESSE / INDIRIZZO _____

TEL _____

E-MAIL _____

DATUM / DATE / DATA _____

UM / Á / 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

b. Einmal pro Gastgeberin / Une fois par hôte/esse / Una volta per Padrona/e di casa. c. Termin der neu vereinbarten Tupperparty: innerhalb der nächsten fünf Wochen / Rendez-vous daté pour la prochaine Party Tupperware: dans les cinq prochaines semaines / La data per il nuovo appuntamento fissato dovrà essere entro 5 settimane. d. Gegenüber aktuellen bzw. letztmaligen Katalog- oder Angebotspreisen / Comparé au prix actuel du catalogue, ou au prix de la dernière action en vigueur / Rispetto al prezzo catalogo attuale o l'ultimo prezzo in vigore nell'offerta. Alle Artikel sind nicht farbbeschriftlich, Modellwechsel vorbehalten, ohne Inhalt oder Dekoration. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen der Tupperware Schweiz. Nähere Informationen zu Massen und Inhalten der Produkte findest du im aktuellen Katalog oder unter tupperware.ch / Les articles peuvent être sujet à modifications et sont livrés sans décoration, ni contenu. Les prix sont des recommandations de Tupperware Suisse. Tu trouveras plus d'informations sur les dimensions et le contenu dans le catalogue actuel ou sous tupperware.ch / Gli articoli possono subire modifiche e sono consegnati senza contenuto e decorazione. Tutti i prezzi sono raccomandati da Tupperware Svizzera. Troverai ulteriori informazioni su dimensioni e contenuti dei prodotti nel nostro catalogo attuale o su tupperware.ch.