

Tupperware®

02.-29.09.2024



Für wundervolle Momente
Pour des moments merveilleux
Per i momenti meravigliosi



**DIE PERFEKTE KOMBINATION -
STIL UND FUNKTIONALITÄT!**

**LA COMBINAISON PARFAITE -
STYLE ET FONCTIONNALITÉ!**

**LA COMBINAZIONE PERFETTA -
STILE E FUNZIONALITÀ!**



Tischserie Servierschüsseln (2)
Bols de la Ligne de table (2)
Ciotole Linea da tavola (2)
 Ø 18.3 x 9.5 cm / 1.1 l
 Ø 26.2 x 12.2 cm / 3.5 l
 S 255 CHF 75.⁰⁰ **CHF 59.⁰⁰**



Tischserie-Schüssel Set (4)
Set de bols de la Ligne de table (4)
Set di ciotole Linea da tavola (4)
 Ø 14 x 6.8 cm / 450 ml
 S 256 CHF 64.⁰⁰ **CHF 48.⁰⁰**



Tischserie Servierplatte und Desserschalen (5)
Plat de service et coupes à dessert de la Ligne de table (5)
Piatto da servizio e coppe per dolci Linea da tavola (5)
 Ø 14 x 4.5 cm / 4 x 275 ml
 Ø 26.2 x 5 cm / 1.3 l
 S 257 CHF 94.⁵⁰ **CHF 75.⁵⁰**

PARTY
 Highlight¹



Mikrofaser Bodentuch Plus
Microfibre Serpillère Plus
Microfibra Pavimenti Plus
 50 x 60 cm
 S 258 CHF 32.⁹⁰ **CHF 21.⁹⁰**

1 Ab 1 neu gebuchten Party und einem pers. Bestellwert von CHF 55.00. 1 x pro Gast • Dès 1 nouveau rendez-vous daté et CHF 55.00 d'achats personnels. 1 x par invité/-e • Da 1 nuovo appuntamento fissato e CHF 55.00 di acquisti personali. 1 x per ospite.

Kartoffelbrot

Zubereitungszeit: 20 Min.
Backzeit: 1 Stunde
Ruhezeit: 95 Min.

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN	
300 g	mehlige Kartoffeln
200 ml	Wasser
40 g	frische Hefe
50 ml	lauwarmes Wasser (30° C)
1 TL	Zucker
600 g	Brotmehl
15 g	Butter
300 ml	Milch (Raumtemperatur)
1,5 TL	Salz
1/2 TL	geriebene Muskatnuss
1 EL	Sonnenblumenöl

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit 200 ml Wasser in den MicroCook Rund 2.25 l geben. Zudecken und 15 Min. bei 600 Watt in der Mikrowelle garen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren und 5 Min. stehen lassen.
2. Die Kartoffeln abgießen (das Wasser auffangen) und mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Nach Bedarf, etwas Kochwasser hinzugeben, um mindestens 280 g bis 300 g Kartoffelpüree zu erhalten.
3. Die Hefe in eine Schüssel 300 ml geben, das lauwarme Wasser und den Zucker hinzugeben. Einige Minuten ruhen lassen, dann umrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein.
4. Kartoffelpüree, Hefe-Mischung, Mehl, Butter, Milch, Salz und die geriebene Muskatnuss in die Rührschüssel Pro 3.5 l geben und mit dem Kochlöffel umrühren.
5. Die Backunterlage mit Mehl bestreuen und den Teig darauflegen. 6 bis 8 Min. kneten. Der Teig bleibt leicht klebrig.
6. Die Rührschüssel Pro 3.5 l einölen, den Teig in der Schüssel leicht schütteln, damit er rundum leicht eingölt ist. Deckel schließen und 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
7. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. In den UltraPro 3,5 l geben, abdecken und nochmals aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (± 35 Min.).
8. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Teig oben mit Hilfe vom Silikon-Backpinsel mit Wasser bestreichen und zugedeckt 40–45 Min. backen. Danach Deckel entfernen und noch 20 Min. fertig backen.

Pain de pommes de terre

Temps de préparation : 20 min.
Temps de cuisson : 1 heure
Temps de repos : 95 min.

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES	
300 g	de pommes de terre farineuses
200 ml	d'eau
40 g	de levure fraîche
50 ml	d'eau tiède (30°C)
1 CC	de sucre
600 g	de farine à pain
15 g	de beurre
300 ml	de lait (à température ambiante)
1,5 CC	de sel
1/2 CC	de muscade râpée
1 CS	d'huile de tournesol

1. *Éplucher les pommes de terre, couper en dés et mettre dans le MicroCook rond 2.25 l avec 200 ml d'eau. Couvrir et cuire 15 min. à 600 watts au micro-ondes en remuant à mi-cuisson. Laisser reposer 5 min.*
2. *Égoutter les pommes de terre et garder l'eau. Écraser à l'aide du Presse-purée. Ajouter un peu d'eau de cuisson selon les besoins, afin d'obtenir au moins 280 g à 300 g de purée.*
3. *Placer la levure dans un Bol 300 ml, ajouter l'eau tiède, le sucre et laisser reposer quelques minutes, puis remuer. La levure doit être complètement dissoute.*
4. *Mettre la purée de pommes de terre, le mélange de levure, la farine, le beurre, le lait, le sel et la muscade râpée dans le Bol mélangeur Pro 3.5 l et mélanger à l'aide de la Cuillère du chef.*
5. *Saupoudrer la Feuille à pâtisserie de farine, y déposer la pâte et pétrir 6 à 8 min. en la repliant sur elle-même. La pâte reste légèrement collante.*
6. *Placer la pâte dans le Bol mélangeur Pro 3.5 l légèrement huilé, puis rouler la pâte pour l'enrober d'huile. Fermer le bol et laisser lever 1 heure à température ambiante.*
7. *Pétrir à nouveau la pâte quelques instants. Former une boule et déposer dans l'UltraPro 3,5 l, couvrir et laisser à nouveau lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (± 35 min.).*
8. *Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner le dessus de la pâte à l'aide du Pinceau à pâtisserie et un peu d'eau. Couvrir et enfourner 40 à 45 min. Retirer le couvercle après 20 min.*

Pane di patate

Tempo di preparazione: 20 min.
Tempo di cottura: 1 ora
Tempo di riposo: 95 min.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE	
300 g	di patate farinose
200 ml	d'acqua
40 g	di lievito fresco
50 ml	d'acqua tiepida (30° C)
1 C.ino	di zucchero
600 g	di farina per pane
15 g	di burro
300 ml	di latte (a temperatura ambiente)
1,5 C.ino	di sale
1/2 C.ino	di nocce moscata grattugiata
1 C.aio	d'olio di girasole

1. Sbucciate le patate, tagliatele a cubetti e mettetele nel MicroCook rotondo 2.25 l con 200 ml di acqua. Coprite e cuocete nel microonde per 15 min. a 600 watt, mescolando a metà cottura. Lasciate riposare per 5 minuti.
2. Scolate le patate e conservate l'acqua, schiacciatele poi con lo Schiaccia-patate. Aggiungete un po' di acqua di cottura, quanto basta per ottenere almeno 280 g a 300 g di purè di patate.
3. Mettete il lievito in una Ciotola da 300 ml, aggiungete i 50 ml di acqua tiepida e lo zucchero, lasciate riposare qualche minuto e mescolate. Il lievito deve essere completamente sciolto.
4. Nella Ciotola mescolatrice Pro 3.5 l mescolate il purè di patate, il lievito sciolto, la farina, il burro, il latte, il sale e la nocce moscata grattugiata, con l'aiuto del Cucchiaio dello Chef.
5. Cospargete di farina il Foglio pasticciera, adagiatevi la pasta ed impastate per 6-8 minuti, ripiegando la pasta su sé stessa. La pasta rimane leggermente appiccicosa.
6. Mettete la pasta nella Ciotola mescolatrice Pro 3.5 l leggermente oliata, giratevi poi la pasta per ricoprirla di olio. Chiudete la ciotola e lasciate lievitare per 1 ora, a temperatura ambiente.
7. Impastate nuovamente la pasta per qualche istante. Formate una palla e mettetela nell'UltraPro da 3,5 l, coprite e lasciate di nuovo lievitare finché sarà raddoppiata di volume (± 35 min.).
8. Preriscaldate il forno a 180°C. Usando il Pennello da pasticceria, spennellate con un po' d'acqua la parte superiore della pasta. Coprite e cuocete per 40-45 minuti. Togliete il coperchio dopo 20 minuti.



Das Nötigste für die Zubereitung des Kartoffelbrot-Rezepts!
L'essentiel pour préparer la recette de pain de pommes de terre!
L'essenziale per preparare la ricetta del pane di patate!



UltraPro-Set (2)
Set UltraPro (2)
 30 x 22.7 x 14.8 cm / 3.5 l
 16 x 16 cm
 S 259
 CHF 169.⁴⁰ **CHF 139.⁴⁰**



Kartoffelstampfer & MegaSmart
Presse-purée & MegaSmart
Schiaccia-patate & MegaSmart
 Ø 6 x 28 cm
 28.5 x 19 x 23 cm / 5.5 l
 S 260 CHF 62.⁸⁰ **CHF 47.⁸⁰**



**ENTDECKE UNSEREN NEUEN
HERBST-WINTER KATALOG.
DÉCOUVRE NOTRE NOUVEAU
CATALOGUE AUTOMNE-HIVER.
SCOPRI IL NOSTRO NUOVO
CATALOGO AUTUNNO-INVERNO.**



PARTY Star¹

DIE LÖSUNG FÜR
EINZELPORTIONEN VON SNACKS,
NÜSSEN, TROCKENFRÜCHTEN,
GEWÜRZEN, VINAIGRETTE UND
EINE HALBE ZITRONE.

LA SOLUTION POUR LES PORTIONS
INDIVIDUELLES DE SNACKS, NOIX ET
FRUITS SECS ET POUR LES ÉPICES,
LES VINAIGRETTES, LES ASSAISONNE-
MENTS ET LE DEMI-CITRON.

LA SOLUZIONE IDEALE PER PORZIONI
INDIVIDUALI DI SPUNTINI, NOCI E
FRUTTA SECCA, COME PURE PER LE
SPEZIE, LE SALSINE, I CONDIMENTI
ED ANCHE MEZZO LIMONE.



Konfetti (3)

Confetti (3)

Ø 7.5 x 5.2 cm / 110 ml

S 261 CHF 16.⁸⁰ **CHF 10.⁸⁰**

Tücher-Box

Boîte à lingettes

Box per lavettine

22.6 x 15 x 3.9 cm / 650 ml

S 262 CHF 24.⁵⁰ **CHF 16.⁵⁰**



UNTERWEGS ODER ZU HAUSE SIND DIE TÜCHER IMMER GREIFBAR. DIE TÜCHER
LASSEN SICH LEICHT ENTNEHMEN UND BLEIBEN BIS ZULETZT FEUCHT.

EN DÉPLACEMENT OU À LA MAISON, LES LINGETTES À PORTÉE DE MAIN. FACILES
À RETIRER, LES LINGETTES RESTERONT HUMIDES JUSQU'AU TOUT DERNIER.

IN VIAGGIO O IN CASA, LE LAVETTINE SARANNO SEMPRE A PORTATA DI MANO.
FACILMENTE ACCESSIBILI, ESSE RIMARRANNO UMIDE FINO ALL'ULTIMA.

¹ Ab dem Kauf eines beliebigen Tupperware® Produktes • A l'achat d'un produit Tupperware® •
Acquistando un prodotto Tupperware®

Der klassische Behälter zur Verwendung im Kühlschrank und für unterwegs.
Le container classique à utiliser au réfrigérateur pour les charcuteries.
Il classico contenitore da utilizzare in frigorifero per gli affettati.



Duett (2)

24.4 x 14.1 x 5.1 cm / 750 ml

S 263 CHF 46.⁰⁰ **CHF 35.⁰⁰**

Spätzli König

Roi Spätzli

Re Spätzli

33.7 x 13.5 x 3.5 cm

S 264 CHF 29.⁰⁰ **CHF 20.⁵⁰**



Jedes Mal ein perfektes
Ergebnis - gleichmässige
und leckere Spätzli!

*Un résultat parfait à cha-
que fois – spätzli réguliers
et délicieux !*

Un risultato perfetto ogni
volta – spätzli regolari e
deliziosi!

60
Tupperware®
Since 1946



Trendy Tumbler-Set (2)
Dunkelblau / Bleu foncé /
Blu scuro
Ø 9.2 x 19 cm / 28.2 cm
680 ml / 1.1 l
S 265
CHF 140.⁰⁰ **CHF 79.⁰⁰**

**ODER
OU
OPPURE**



**NEU
NOUVEAU
NUOVO**

Trendy Tumbler-Set (2)
Violett / Violet / Viola
Ø 9.2 x 19 cm / 28.2 cm
680 ml / 1.1 l
S 266 CHF 140.⁰⁰ **CHF 79.⁰⁰**

Im Trend und so
praktisch – unser Trendy
Tumbler-Set (2) zu einem ganz
exklusiven Begrüßungspreis!
Farbe zur Wahl.

*Tendance et tellement pratique –
notre Trendy Tumbler-Set (2) à un
prix d'accueil exclusif. Couleur à
choix.*

Trendy e talmente pratico - il
nostro Trendy Tumbler-Set (2)
al prezzo di benvenuto esclusivo.
Colore a scelta.

**STEIG IM SEPTEMBER ALS TUPPERWARE®-PARTYMANAGER EIN
UND PROFITIERE VON DIESEM EXKLUSIVEN ANGEBOT.**

**DÉBUTE TON ACTIVITÉ DE PARTYMANAGER TUPPERWARE® EN SEPTEMBRE
ET PROFITE DE CETTE OFFRE EXCLUSIVE.**

**INIZIA IN SETTEMBRE LA TUA ATTIVITÀ COME PARTYMANAGER TUPPERWARE®
ED APPROFITTA DI QUESTA OFFERTA ESCLUSIVA.**

Tupperware® Live/Online PARTY



**BUCHÉ DEINE LIVE
ODER ONLINE
TUPPERWARE®
PARTY**



**DATE TA PARTY
TUPPERWARE®
LIVE OU EN
LIGNE**



**PRENOTA IL TUO
PARTY TUPPERWARE®
LIVE OPPURE IN
LINEA**



Bringe Familie, Freunde, Kollegen und
Nachbarn von nah und fern online
oder bei dir zusammen.

Als Gastgeber(in) kannst du auch
jede Menge Geschenke bekommen,
entweder du wählst aus dem
aktuellen Monatsprogramm oder
aus dem Katalogprogramm aus.

Kontaktiere uns unter
info@tp-distribution.ch
oder Tel. 026 675 37 83,
um mehr darüber zu erfahren
oder einen PartyManager
in deiner Nähe zu finden.

Rassemble famille, amis,
collègues et voisins de près
et de loin chez toi ou en ligne.

En tant qu'hôte(sse), tu peux recevoir
de nombreux cadeaux que tu peux
choisir soit dans le programme
actuel du mois ou dans le
programme du catalogue.

Contacte-nous sur
info@tp-distribution.ch
ou tél. 026 675 37 83,
pour en savoir plus ou pour
trouver le PartyManager
le plus proche.

Riunisci a casa tua oppure in linea
la famiglia, gli amici, i colleghi
e i vicini anche più lontani.

Come Padrona/-e di casa
riceverai tanti regali di ringrazia-
mento, che potrai scegliere nel
programma attuale del mese
oppure nel programma del catalogo.

Contattaci su
info@tp-distribution.ch
oppure tel. 026 675 37 83,
per saperne di più o per trovare
il PartyManager più vicino.

DU FEIERST DIE PARTY. WIR FEIERN DICH!
TU FÊTES À LA PARTY. NOUS TE CÉLÉBRONS !
TU FESTEGGI AL PARTY E NOI TI FESTEGGIAMO!

1

Party-Geschenk 300+^b
Cadeau de Party 300+^b
Regalo di Party 300+^b



Tischserie Dessertschalen (2)
Coupes à dessert de la Ligne de table (2)
Coppe per dolci Linea da tavola (2)
Ø 14 x 4,5 cm / 2 x 275 ml

2

Party-Geschenk 600+^b
Cadeau de Party 600+^b
Regalo di Party 600+^b

Erreiche die tägliche Flüssigkeitszufuhr und einen gesunden Lebensstil.

Atteindre les objectifs quotidiens d'hydratation et de mode de vie sain.

Raggiungi gli obiettivi di idratazione quotidiana e di stile di vita sano.



NEU!
NOUVEAU!
NUOVO!

Eco Trinkflasche mit flexiblem integriertem Trinkhalm

Bouteille Eco avec paille flexible intégrée

Bottiglia Eco con cannuccia flessibile integrata

Ø 10,8 x 32,4 cm / 2 l

GASTGEBER(INNEN) HABEN BEI UNS EXKLUSIVE EXTRAS:
JE MEHR DEINE GÄSTE FEIERN, DESTO WERTVOLLER DIE GESCHENKE.

NOS HÔTE(ESSE)S REÇOIVENT DE JOLIS CADEAUX :
PLUS TU AS D'INVITÉS, PLUS BEAUX SONT LES CADEAUX.

LE/-I PADRONE/-I DI CASA SARANNO RICOMPENSATI CON MOLTI REGALI:
PIÙ OSPITI AVRAI PIÙ BEI REGALI RICEVERAI.

3

50%



Party-Geschenk 750+ & 1 neu vereinbarte Party^{b,c}

Cadeau de Party 750+ & 1 nouveau rendez-vous daté^{b,c}

Regalo di Party 750+ & 1 nuovo appuntamento fissato^{b,c}

Dein Wunschprodukt aus dem Katalog (ausser Set)

Le produit de ton choix du catalogue (hors set)

Il prodotto di tua scelta dal catalogo (esclusi i set)

4



Ultra Clear (3)

11.3 x 10.6 x 16.2 cm / 1 l

S267 CHF 99.⁰⁰ **CHF 60.⁰⁰**

Party-Geschenk 900+ & 1 neu vereinbarte Party^{b,c}

Cadeau de Party 900+ & 1 nouveau rendez-vous daté^{b,c}

Regalo di Party 900+ & 1 nuovo appuntamento fissato^{b,c}

Ultra Clear sorgt für Klarheit!
Nicht nur in der Küche...

Ultra Clear met de la clarté dans la cuisine... et partout.

Ultra Clear garantisce chiarezza in ogni cucina... ed ovunque.



Einladung | Invitation | Invito

Bei | Chez | Da

Adresse | Indirizzo

Tel

E-Mail

Datum | Date | Data

Um | À | Alle

Bis bald dein | A bientôt ton | A presto il tuo
PartyManager

www.tupperware.ch



Tupperware®

a Einmal pro Haushalt. **b** Einmal pro Gastgeber/-in. **c** Termin der neu vereinbarten Party innerhalb der nächsten 5 Wochen. **e** Gegenüber Einzelpreisen. **g** Gegenüber aktuellen, bzw. Letztmaligen Katalog- oder Angebotspreisen. Alle Artikel nicht farbverbindlich, Modellwechsel vorbehalten, ohne Inhalt und Dekoration. Alle Preise sind Preisempfehlungen von Tupperware Schweiz. Weitere Informationen zu Massen und Inhalten der Produkte findest du im aktuellen Katalog oder unter tupperware.ch.

a Une fois par foyer. **b** Une fois par Hôte/-esse. **c** RDVS daté pour la prochaine Party dans les 5 prochaines semaines. **e** Par rapport au prix individuel. **g** Par rapport au prix catalogue actuel ou le dernier prix en vigueur en offre. Tous les articles peuvent être sujets à modifications et sont livrés sans décoration, ni contenu. Tous les prix sont des recommandations de Tupperware Suisse. Tu trouveras plus d'information sur les produits et les dimensions dans le catalogue actuel ou sur tupperware.ch.

a Una volta per famiglia. **b** Una volta per Padrona/-e di casa. **c** La data per il nuovo appuntamento fissato dovrebbe essere entro 5 settimane. **e** Rispetto al prezzo individuale. **g** Rispetto al prezzo catalogo attuale o l'ultimo prezzo in vigore nell'offerta. Gli articoli possono subire modifiche e sono consegnati senza contenuto e senza decorazione. Tutti i prezzi sono raccomandati da Tupperware Svizzera. Troverai ulteriori informazioni sulle dimensioni e contenuti dei prodotti nel nostro catalogo attuale o su tupperware.ch.