

# Tupperware®

06.11.2023 - 31.12.2023

SAMEN  
genieten  
ÊTRE  
ensemble



tupperware.be

# Sterartikelen Articles étoiles

## Gebraden kip met peperkoek en kastanjes

**Vorbereiding:** 20 min

**Kooktijd:** ± 1 u 45 min

### Ingrediënten voor 8 porties:

- 2 knoflooktenen
- 2 takjes verse tijm
- 200 g peperkoek

- 350 g gekookte kastanjes
- 200 g worstvlees
- Zout en peper
- 2 kleine kippen (± 1,6 kg per stuk of 1 grote kip van ongeveer 3 kg)
- tandenstokers
- 3 el Armagnac (of Cognac)
- 50 g boter

1. Pers in een skalom (**Allegra kom 3,5 l**) de gepelde teentjes knoflook (**Knoflookpers**) en pluk de takjes tijm.
2. Voeg de blokjes peperkoek, 250 g grof gehakte kastanjes (**SuperSonic® chopper large**), worstvlees, zout en peper toe en meng goed (**Ergo menglepel**).
3. Vul de kippen met het mengsel en maak ze dicht met tandenstokers.
4. Leg de kippen in een schaal (**UltraPro 5,7 l**) en giet de Armagnac erover.
5. Leg er een klontje boter onder, leg de overgebleven kastanjes eromheen, breng op smaak met zout en peper en bak afgedekt ongeveer 1 uur in een voorverwarme oven op ventilatortemperatuur, Th 6/7 of 200°C. Haal het deksel eraf en bak nog 15 minuten in de oven.
6. Haal de UltraPro uit de oven en laat hem 15 minuten rusten met het Deksel erop.

Bewaar de restjes in de **Gourmet server** in de koelkast.

## Poulet rôti pain d'épices et châtaignes

**Préparation :** 20 min

**Cuisson :** ± 1 h 45 min

### Ingédients pour 8 personnes :

- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym frais
- 200 g de pain d'épices

- 350 g de châtaignes cuites
- 200 g de chair à saucisse
- Sel et poivre
- 2 petits poulets (± 1,6 kg chacun ou 1 gros d'environ 3 kg)
- Cure-dents
- ± 3 c.à.s d'Armagnac (ou Cognac)
- 50 g de beurre

1. Dans un saladier (**Saladier Allegra 3,5 l**), pressez les gousses d'ail épluchées (**Presse-ail malin**) et effeuillez les branches de thym.
2. Ajoutez le pain d'épices coupé en dés, 250 g de châtaignes grossièrement hachées (**SuperSonic® Chopper extra**), la chair à saucisse, le sel, le poivre et mélangez (**Cuiller à mélange Ergo**).
3. Farcez l'intérieur des poulets avec cette préparation et fermez-les avec des cure-dents.
4. Mettez les poulets dans un plat (**UltraPro 5,7 l**) et arrosez-les avec l'Armagnac.
5. Placez des noix de beurre dessus, ajoutez les châtaignes restantes autour, salez, poivrez et faites cuire couvert, environ 1 h 30 dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C. Découvrez et terminez la cuisson environ 15 min dans le four.
6. Sortez l'UltraPro du four et laissez reposer 15 mn avec le Couvercle. Conservez les restes dans un **Gourmet server** au réfrigérateur.



**VentSmart 9,9 l**

T.w.v. / D'une valeur de € 49,50



**Keukenmes, Flexi plank  
Handy spiralizer &  
Handy tagliatellesnijder  
Couteau tout usage,  
Planche flexi, Handy  
spiralizer & Handy cône  
à tagliatelles**

T.w.v. / D'une valeur de € 89,40



**OF/OU**

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



## SuperSonic® chopper large

T.w.v. / D'une valeur de € 84,90

**OF/OU**

Kies voor € 75 uit onze catalogus\*

Choisissez pour € 75 dans le catalogue\*



## UltraPro 5,7 l met Deksel

## UltraPro 5,7 l avec Couverture

T.w.v. / D'une valeur de € 169,90

**OF/OU**

Kies voor € 125 uit onze catalogus\*

Choisissez pour € 125 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.

\*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.

Speciale aanbieding\*  
*Offre spéciale\**



€ 169,90

**€ 84,90**

UltraPro 5,7 l met deksel  
UltraPro 5,7 l avec couvercle  
4802



**-50%**

\*Behaal 30 sterren tijdens een Tupperware Party en geniet van deze exclusieve aanbieding.

\*Atteignez 30 étoiles lors d'une Party Tupperware et profitez de cette offre exclusive.

## Promoties *Promotions*



**-30%**

~~€ 44,70~~

**€ 29,90**

Kleine set Ergo  
Petit set Ergo  
E3479

# Keukenhulpjes *Les ustensiles*

De onmisbare set in alle  
keukens

*Le set indispensable dans  
toutes les cuisines*

NEW

-45%

~~€74,50~~  
**€39,90**

Set Ergo  
E3485



Los verkrijgbaar / Disponibles séparément :

- 1 Ergo menglepel / Cuillère à mélanger Ergo
- 2 Ergo pollepel / Louche Ergo
- 3 Ergo spatel / Spatule Ergo
- 4 Ergo schuimschaam / Écumoire Ergo
- 5 Ergo tang / Pince Ergo

~~€14,90~~ €11,90 / E3470  
~~€14,90~~ €11,90 / E3471  
~~€14,90~~ €11,90 / E3468  
~~€14,90~~ €11,90 / E3469  
~~€14,90~~ €11,90 / E3472

-20%

NIEUWE  
KLEUR  
NOUVELLE  
COULEUR

-20%

~~€ 68,70~~

**€ 54,90**

Set Allegra kom 1,5 l & 3,5 l met  
Slabestek

Set Allegra 1,5 l & 3,5 l avec  
Couverts à salade

E3483



-20%

~~€ 36,80~~

**€ 28,90**

Set Allegra kom 740 en 2 Allegra  
kommen 275 ml

Set de Bol Allegra 740 ml & 2 Bols  
Allegra 275 ml

E3478



*Profiter ensemble !*

*La saison des fêtes de fin d'année  
arrive et nous allons nous retrouver  
en famille et avec les amis autour de  
belles tables accueillantes grâce à  
notre gamme Allegra !*

**Samen genieten!**

De eindejaarsfeesten komen eraan  
en dankzij ons Allegra-assortiment  
gaan we samenkomen met familie  
en vrienden rond prachtige  
gastvrije tafels!

~~€ 64,80~~  
**€ 54,90**

Set Gourmet servers  
E3475

# Gourmet server

-15%



Los verkrijgbaar / Disponibles séparément :

1 Gourmet server 1,3 l

€ 29,90 / E3465

2 Gourmet server 2 l

€ 34,90 / E3466



Bewaren in de  
koelkast

*Conservation au  
réfrigérateur*



Opwarmen in de  
microgolfoven

*Réchauffage au  
micro-ondes*



Ergonomische en  
Opklapbare handgreep

*Poignée ergonomique  
et rabattable*



Inkepingen voor een  
keukenhulpje en om te  
ventileren

*Encoches pour ustensile de  
service et pour aération au  
micro-ondes*





~~€124,60~~  
**€96,<sup>70</sup>**

Set Ultimate  
silicone bags  
E3484

-20%

~~€95,70-~~  
**€74,<sup>90</sup>**

Set 2 Ultimate  
silicone bags  
medium & 1 Ultimate  
silicone bag XL  
E3474



**€29,<sup>90</sup>**  
CrystalWave rond 2,75 l  
E3467



-15%

~~€89,90-~~  
**€74,<sup>90</sup>**

UltraPro terrine 1,8 l  
1049

feest periode!  
Vive la fête!



-20%

~~€ 38,80~~

€ 26,80

2 Kerstmis Multi  
bewaardozen 1,1 l  
2 Boîtes de  
conservation  
multi-usages Noël  
1,1 l  
E3473

## Zandkoekjes met gember en citroen      *Sablés au gingembre et citron*

### Ingrediënten voor ± 20 zandkoekjes:

- 300 g bloem
- 160 g bloedsuiker
- 1 zakje bakpoeder
- Zest van 1 onbehandelde citroen (of 1/2 sinaasappel)
- 1 el gemberpoeder
- 80 g honing (vloeibaar)
- 2 eieren

### Glazuur :

- 1 el eiwit
- 75 g bloedsuiker
- Een paar druppels citroensap

### Voorbereiding: 25 min

**Kooktijd:** ± 8 min

1. Meng (**SuperSonic® chopper large**) de bloem, een de poedersuiker, de gist, de citroenschil en de gember. Voeg de honing en eieren toe en mix tot een glad mengsel.
2. Rol het deeg lichtjes met bloem bestrooid uit (**Deegrol 6mm met koekjesvormen** en **Deegblad antislip**).
3. Maak er koekjes van (Koekjesvormen van de Deegrol) en leg de vormpjes op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**) op een koud ovenrooster.
4. Bak ongeveer 8 minuten in een voorverwarnde oven, Th 6/7 of 200°C. Laat afkoelen.
5. Meng het eiwit met ongeveer 75 g poedersuiker en een paar druppels citroensap om de gewenste textuur te krijgen (pas de consistentie indien nodig aan door meer citroen of poedersuiker toe te voegen).
6. Versier de koekjes (DecoPen) en laat het glazuur drogen voor het opdienen.

### Ingédients pour ± 20 sablés:

- 300 g de farine
- 160 g de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- Zestes d'1 citron non traité (ou ½ orange)
- 1 c. à s. de gingembre en poudre
- 80 g de miel liquide
- 2 œufs

### Glaçage :

- 1 c. à s. de blanc d'œuf légèrement fouetté
- 75 g de sucre glace
- Quelques gouttes de jus de citron

### Préparation : 25 min

**Cuisson :** ± 8 min



1. Mixez (**SuperSonic® Chopper extra**) la farine, le sucre glace, la levure, le zeste de citron et le gingembre. Ajoutez le miel, les œufs et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
2. Etalez la pâte légèrement farinée (**Rouleau Modulo avec Découpoirs 6 mm et Feuille à pâtisserie**).
3. Découpez la pâte (Découpoirs du Rouleau Modulo) et placez les biscuits sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four.
4. Faites cuire environ 8 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C. Laissez refroidir.
5. Mélangez le blanc d'œuf avec environ 75 g de sucre glace et quelques gouttes de jus de citron pour obtenir la consistance souhaitée (rectifiez la consistance si besoin en ajoutant du citron ou du sucre glace).
6. Décorez les biscuits (**Stylo Déco**) et laissez le glaçage sécher avant de servir les biscuits.



-€10

~~€49,90~~  
**€39,90**

Iso go food Minnie  
235 ml  
E3461



-€10

~~€49,90~~  
**€39,90**

Iso Go food Mickey  
235 ml  
E3462



-€10

~~€69,90~~  
**€59,90**

Iso sport Minnie  
510 ml  
E3463



-€10

~~€69,90~~  
**€59,90**

Iso sport Mickey  
510 ml  
E3464

# KOM BIJ ONS TEAM! REJOIGNEZ-NOUS!



Plus d'infos sur:  
[tupperware.be/fr/job/](https://tupperware.be/fr/job/)



Meer info op:  
[tupperware.be/nl/job/](https://tupperware.be/nl/job/)



Werk waar en  
wanneer je wilt.

*Travaillez  
d'où et quand  
vous voulez.*



krijg gratis opleidingen en  
begeleiding.

*Bénéficiez de formations  
et d'accompagnement  
gratuits.*



Krijg commissie  
vanaf het begin.

*Touchez des  
commissions dès  
le début.*



Ontmoet nieuwe  
mensen.

*Faites des  
rencontres.*



Een job hebben  
die je blij maakt!

*Ayez un job  
qui vous donne  
le sourire!*

De producten zijn van uitstekende kwaliteit. De Tupperware wereld is ongelooflijk leuk. Wil je een extra inkomen en werken waar en wanneer je maar wilt? Wij hebben een job voor jou! Ontdek de carrièremogelijkheden die bij Tupperware op je wachten.

*Les produits sont excellents. La communauté Tupperware est incroyable. Êtes-vous à la recherche d'un revenu complémentaire et de travailler où et quand vous voulez ? Nous avons un job pour vous ! Laissez-nous vous présenter toutes les opportunités de carrière Tupperware qui vous attendent.*

## Tupperware®

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



**BEGIN JOUW ACTIVITEIT MET  
ALLE TROEVEN IN HANDEN EN  
EXCLUSIEVE VOORDELEN!**

**COMMENCEZ VOTRE ACTIVITÉ AVEC  
TOUTES LES CARTES EN MAIN ET  
DES AVANTAGES EXCLUSIFS !**

# VIP aanbiedingen Offres VIP\*

€8,90

€17,90



**Vanaf €49 aankoop**  
**Dès €49 d'achats**

**DecoPen**

(4800) €18,90 €8,90



**Vanaf €69 aankoop**  
**Dès €69 d'achats**

**Premiaglass Casserole 2,1 l met deksel**  
**avec couvercle**

(4801) €32,90 €17,90

\*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

D0980



 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](http://www.tupperware.be)

