



JANUAR 2025

Hallo neues Jahr! Hallo neue Chancen!

Wie ein Spritzer Limette bitzelt das neue Jahr auf unserer Zunge: Leicht, frisch, mit einem Hauch von „Ich will mehr“. Dabei wollen wir dieses Jahr vor allem zwei Dinge: gesund und glücklich sein!

2024 ist gegessen, aber den Löffel für 2025 hast du selbst in der Hand!

Dieses Jahr mixen wir unser Glück selbst zusammen

Egal ob fruchtige Smoothies, selbstgemachte Hafermilch, leckere Brotaufstriche, wärmende Suppen oder cremige Soßen: Der **Deluxe Blender** kann mixen und kochen! Damit wird der Start ins Jahr 2025 nicht nur gesünder, sondern vor allem auch noch einfacher!

- Für die Zubereitung von 1,4 Liter heißer oder 1,65 Liter kalter Speisen
- 7 voreingestellte Programme für zahlreiche Speisen und Getränke
- Einfache Reinigung durch das Reinigungsprogramm



Deluxe Blender | #100222 349€ **315 €***

3 Ernährungstipps für deinen Alltag

Langkettige Kohlenhydrate

Sie werden langsamer verdaut und halten länger satt. Wir setzen auf frischgebackenes Körnerbrot, einfach und gelingsicher aus dem **Ofenmeister**.

Clever snacken

Um deinen Blutzucker den Tag über stabil zu halten, greif gerne zu cleveren Snacks. Mit der **Gemüsefix® Mandoline** im Nu zubereitet!

Gute Vorbereitung

Wer seine Mahlzeiten vorbereitet, neigt weniger dazu Ungesundes zu snacken. Ausreichend Platz bieten die **wiederverwendbaren Aufbewahrungsbeutel**.



Kundenaktion
1.-10.01.2025

129€ **116 €***
#101133



Kundenaktion
1.-31.01.2025

75€ **67 €***
#100351



Kundenaktion
1.-31.01.2025

50€ **45 €***
#100936

*Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.01.-10.01.2025 bzw. 1.01.-31.01.2025 gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.



Zutaten

280 g Erdnüsse ohne Haut
3 EL Erdnussöl oder neutrales
Sonnenblumenöl



Zutaten

6 EL selbst gemachte Erdnussbutter
150 ml Kokosmilch
150 ml heiße Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
3 EL Sojasauce
1 Limette
1 TL Honig (bei Bedarf)
Chiliflocken
Gemüse nach Belieben
1 Dose Kichererbsen
2 Lachsfilets
1 Packung Wok-Nudeln

Gesunde Erdnussbutter ohne Zucker

1. Erdnüsse in den **Deluxe Blender** geben. Mit dem Programm GRIND zerkleinern.
2. Erdnussöl zugeben und nochmal mit dem Deluxe Blender mixen, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Wer die Erdnussbutter lieber „crunchy“ mag, der kann am Ende noch einige grob zerdrückte Erdnüsse untermischen.
4. Die Erdnussbutter in ein Glas mit Schraubverschluss füllen – fertig.



Im Kühlschrank ist sie bis zu zwei Wochen haltbar.

Erdnussoße für asiatische Gerichte

1. Die Gemüsebrühe zubereiten und zusammen mit der Kokosmilch, der Erdnussbutter, der geschälten Knoblauchzehe und der Sojasauce in den **Deluxe Blender** geben.
2. Jeweils eine halbe Limette in die **Zitruspresse** legen und über dem Deluxe Blender ausdrücken.
3. Den Deluxe Blender mit dem Deckel verschließen und das Programm SAUCE wählen und starten.
4. In der Zwischenzeit die aufgetauten Lachsfilets im Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze auf einer flachen **Stoneware** garen.
5. Beliebige Gemüse klein schneiden und dünsten. Wir empfehlen Brokkoli, Zuckerschoten und Karotten. Kichererbsen in einem Sieb abtropfen.
6. Wok-Nudeln nach Packungsangabe kochen.
7. Wenn der Deluxe Blender das Programm SAUCE beendet, die Soße mit ein wenig Honig, Chiliflocken und Limette abschmecken. Die Soße noch einmal mit dem Programm CUSTOM BLEND auf Stufe 1 mixen.
8. Wok-Nudeln, Gemüse, Kichererbsen und Lachs in einer Schüssel anrichten und mit der Soße übergießen. Nach Belieben mit gehackten Erdnüssen bestreuen.



Das Leben ist ein Marathon - Und der beginnt im Kopf

Wer kennt sie nicht, die guten Neujahrsvorsätze? Dabei bringen einfache und kleine Anpassungen oft viel mehr als der radikal erzwungene „Neustart“. Wir zeigen dir 5 richtig gute Entscheidungen, die du 2025 treffen solltest.

Jeden Monat ein neues Rezept ausprobieren

Auf unserer Website findest du über **300 Rezepte**. Frag auch bei deinem persönlichen Pampered Chef Berater nach weiteren leckeren Rezepten.



Alle Farben des Regenbogens essen

So wird deine Ernährung bunt und abwechslungsreich. Mit der **Gemüsefix® Mandoline** zauberst du im Handumdrehen einen leckeren und gesunden Knabberteller.

Ausmisten & Ausgedientes aussortieren

Das Gute ist: Nach dem Ausmisten ist Platz für deine **neuen Lieblingsartikel** von Pampered Chef.



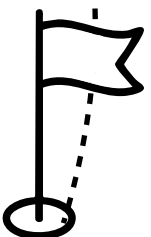
**Buche deine
Kochshow!**

Eine Kochshow mit Freunden organisieren

Schnapp dir deine Lieblingsmenschen und lasst euch von einem Pampered Chef Berater einen Abend lang verwöhnen. Eine **Kochshow** mit „Good-Food-Good-Mood“-Garantie!

Neues ausprobieren & mehr Zeit für Dinge, die dir Spaß machen

Trag dir dieses Jahr feste Termine in deinen Kalender ein, um deine Hobbys auszuleben und deine **persönlichen Ziele zu verfolgen**.

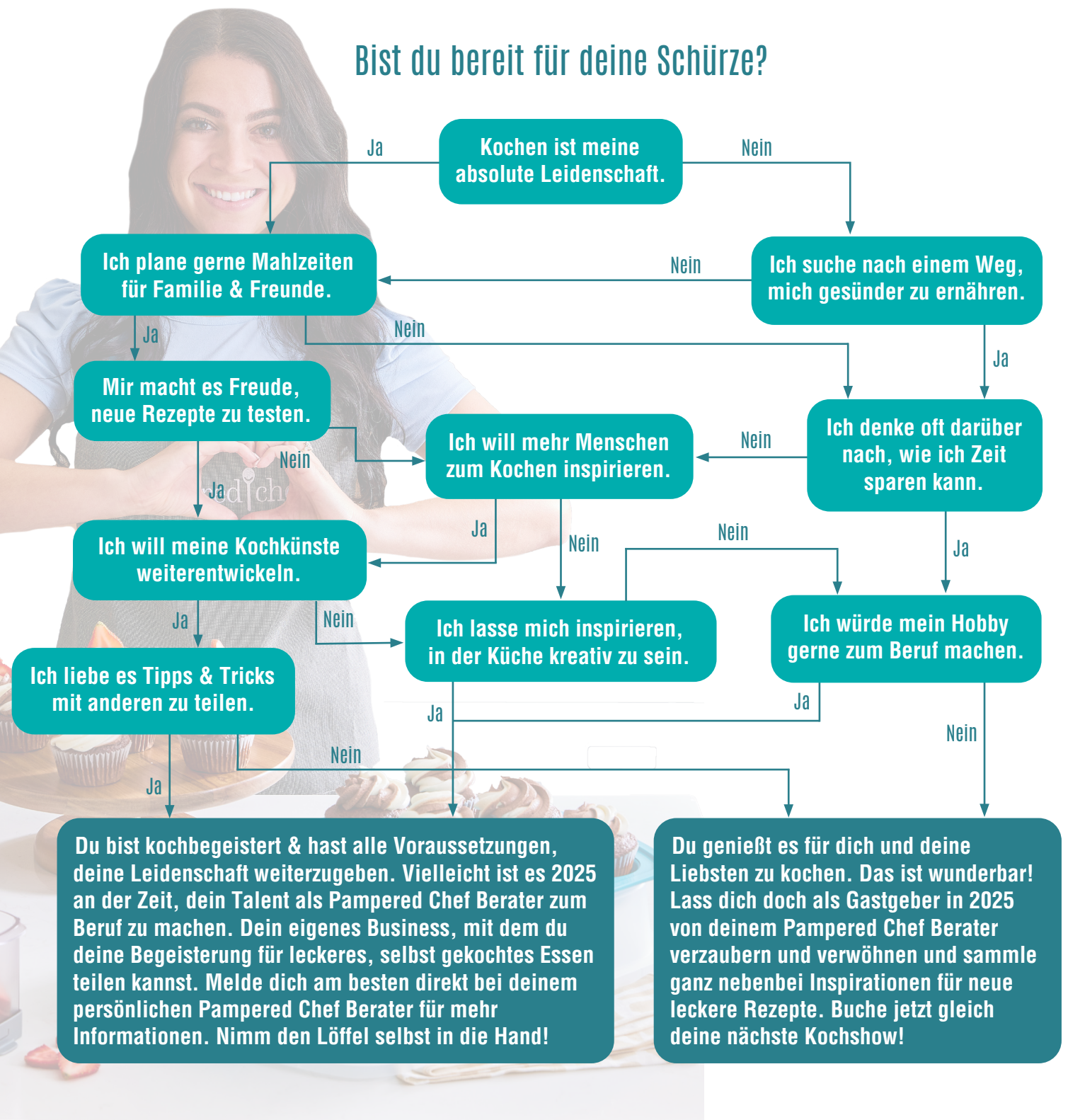


Ein einfacher und leckerer Neustart

Seiner Leidenschaft zu folgen heißt auch, Neues auszuprobieren und bisher unbekannte Wege zu gehen. Der Januar ist ein beliebter Zeitpunkt, das alte Jahr Revue passieren zu lassen und zu entscheiden, was wir dieses Jahr anders machen wollen.

Wir sind voller Energie und Tatendrang und nehmen den Löffel selbst in die Hand, du auch?

Bist du bereit für deine Schürze?



Genießer willkommen!

Kundenaktionen im Januar



Kundenaktionen Januar 2025

Vom 1.-31. Januar 2025

1 Deluxe Blender

#100222 | 315 €*

2 Gemüsefix® Mandoline

#100351 | 67 €*

3 Wiederverwendbare Aufbewahrungsbeutel

#100936 | 45 €*

4 Beschichtetes Allzweckmesser

#100842 | 16 €*

Kundengeschenke

ab 99 € Einkaufswert

vom 1.-31. Januar 2025



„Mix 'N Scraper“-Schaber | #1657

~~19,90 €~~**

Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern.

* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.01.-31.01.2025 gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

** Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1.01.-31.01.2025 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.01.2025 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.02.2025 (vor 24 Uhr).

pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

®

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.at



Folge uns auf  

Wir sind ausgezeichnet!

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

