

Tupperware®

02.09.2024 - 29.09.2024



KOKEN,
EEN MAGISCH MOMENT !
CUISINER,
UN MOMENT MAGIQUE !



tupperware.be

Gearomatiseerde zouten & suikers

Meng zeezout met het droge ingrediënt van je keuze en giet het vervolgens in een Ultra Clear

- **Tijm- of rozemarijnzout** : 200 g zeezout en ¼ bos gedroogde tijm- of rozemarijnblaadjes.
- **Espelettepeperzout** : 300 g zeezout en ± 15 g Espelettepeper.
- **Zout met gember en citroen** : 200 g grijs zout, 2 theelepels gemberpoeder van goede kwaliteit en 1 eetlepel gedroogde citroenschil, ongeveer 40 s. op 360 watt (**MicroCook schenkan 1 I**).
- **Zout met kruiden** : 300 g grijs zout en 5 tl gedroogde kruiden (meng verschillende kruiden naar keuze: oregano, herbes de Provence, peterselie, bieslook, peterselie, tijm, rozemarijn, enz.).
- **Pittig citroenzout** : 300 g zeezout, 2 theelepels versgemalen zwarte peper en 1 eetlepel gedroogde citroenschil gedurende ongeveer 40 s. op 360 watt (**MicroCook schenkan 1 I**).
- **Knoflookzout** : 300 g zeezout en 1 el gedroogd knoflookpoeder.
- **Gemberzout** : hak 1 cm verse, geschilde gember fijn. Droog ongeveer 40 s. op 600 watt (**MicroCook schenkan 1 I**). Mix en voeg toe aan 300 g grijs zout.

Meng poedersuiker met het ingrediënt van je keuze. Giet het mengsel in een Ultra Clear en laat minimaal 1 week of langer intrekken voor gebruik.

- **Zelfgemaakte vanillesuiker** : 250 g suiker en ½ vanillestokje in 2 gesneden.
- **Citruszuiker** : 250 g suiker en 2 el onbehandelde sinaasappel-, citroen- of clementinezeste, ongeveer 1 min à 360 watts (**MicroCook schenkan 1 I**).
- **Kaneelsuiker** : 250 g suiker en 2 in stukjes gesneden kaneelstokjes of 5 theelepels gemalen kaneel.
- **Kokossuiker** : 200 g suiker en 100 g kokospoeder.
- **Speculooszuiker** : 200 g suiker en 6 fijngemalen speculaas.
- **Koffiesuiker** : 250 g suiker en 3 el koffiebonen.

Sels et sucres parfumés

Mélangez du sel marin avec l'ingrédient sec de votre choix puis versez-le dans une Boîte Ultra Clear.

- **Sel au thym ou romarin** : 200 g de sel marin et ¼ de bouquet de thym ou romarin sec effeuillé.
- **Sel au piment d'Espelette** : 300 g de sel marin et ± 15 g de piment d'Espelette.
- **Sel au gingembre et citron** : 200 g de sel gris, 2 c. à c. de gingembre en poudre de bonne qualité et 1 c. à s. de zestes de citron séchés environ 40 s. à 360 watts (**Pichet MicroCook 1 I**).
- **Sel aux herbes** : 300 g de sel gris et minimum 5 c. à c. d'herbes sèches (mélangez différentes herbes au choix : origan, herbes de Provence, persil, ciboulette, persillade, thym, romarin...). Selon les herbes choisies vous pouvez augmenter la quantité d'herbes séchées pour avoir un sel plus parfumé.
- **Sel épicé citronné** : 300 g de sel marin, 2 c. à c. de poivre noir fraîchement moulu et 1 c. à s. de zestes de citron séchés environ 40 s. à 360 watts (**Pichet MicroCook 1 I**).
- **Sel à l'ail** : 300 g de sel marin et 1 c. à s. d'ail séché en poudre.
- **Sel au gingembre** : émincez finement 1 cm de gingembre frais épluché. Faites-le sécher environ 40 s. à 600 watts (**Pichet MicroCook 1 I**). Mixez-le et ajoutez-le à 300 g de sel gris.

Mélangez du sucre en poudre avec l'ingrédient de votre choix puis versez dans une Boîte Ultra Clear et laissez infuser, minimum 1 semaine ou plus avant utilisation.

- **Sucre vanillé maison** : 250 g de sucre et ½ gousse de vanille coupée en 2.
- **Sucre agrume** : 250 g de sucre et 2 c. à s. de zestes d'orange, de citron ou de clémentine non traités et séchés environ 1 min à 360 watts (**Pichet MicroCook 1 I**).
- **Sucre à la cannelle** : 250 g de sucre et 2 bâtons de cannelle coupés en morceaux ou 5 c. à c. de cannelle en poudre.
- **Sucre coco** : 200 g de sucre et 100 g de noix de coco en poudre.
- **Sucre spéculoos** : 200 g de sucre et 6 spéculoos mixés finement.
- **Sucre au café** : 250 g de sucre et 3 c. à s. de grains de café.



Ruimtekomment set 2
+ 2 Minibekers
Set bols Espace 2
+ 2 Mignonettes

T.w.v. / D'une valeur de
€38,⁸⁰



OF/OU

Kies voor €30 uit onze catalogus*
Choisissez pour €30 dans le catalogue*



MicroPop 1,5 l
+ Serveerlepel
+ Cuillère à servir

T.w.v. / D'une valeur de
€57,⁴⁰



OF/OU

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

Sterartikelen *Articles étoiles*



2x Ultra Clear 825 ml
Ultra Clear 1,7 l
Ultra Clear 3,6 l
T.w.v. / D'une valeur de
€101,²⁰

OF/OU

Kies voor €75 uit onze catalogus*
*Choisissez pour €75 dans le catalogue**



Scan mij!
Scannez-moi!

Benut je kastruimte
optimaal met de
Ultra Clears
*Optimiser le
rangement de vos
placards avec
les Ultra Clears*



MicroPro grill
+ MicroPro ring
T.w.v. / D'une valeur de
€278,⁹⁰

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.*

Exclusiviteit*

Exclusivité*

30

Weken 36 - 39

Semaines 36 - 39

~~€278,00~~

€149,00

MicroPro® grill & Ring

Grill : 24,8 x 27,1 x 9 cm h/ 1,5 l

Ring : Ø 15,2 x 32 cm h

4828

-45%



*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



Ontdek ons recept voor
aardappelbrood op
Découvrez la recette du
pain de pommes
de terre sur
Tupperware.be

-€40



UltraPro 3,5 l met Deksel **UltraPro 3,5 l avec Couverture**

Basis / Récipient : 30 x 22,6 x 11,7 cm h

Deksel / Couverture : 30 x 22,6 x 3,8 cm h / 800 ml

I034

~~€ 129,90~~ € 89,90

Zalm met aardappelpuree

Ingrediënten (4 personen) :

- 1 citroen (zeste en sap)
- 1 tl venkelzaad
- zout en peper
- 4 zalmotten (± 125 g ieder)
- 150 ml melk
- 1/4 tl nootmuskaat
- 1 klein teentje knoflook (optioneel)
- 1 kg zachtkokende aardappelen
- 50 g boter

Vorbereidingstijd : 10 min

Kooktijd : ± 40 min

Instructies:

- Meng het citroensap, de schil (**Citroenpers**), het venkelzaad en het zout (**Ultimate silicone bag large**). Leg de zalmotten erop, sluit af en schep voorzichtig om zodat ze goed bedekt zijn met de marinade. Laat ongeveer 15 min marineren in de koelkast.
- Open de **Ultimate silicone bag large** en zet rechtop op de bakplaat en bak ongeveer 20 minuten in een voorverwarme oven op gasstand 6 of 180°C. Laat rusten.
- Meng (**UltraPro 3,5 l**) de melk, peper, nootmuskaat en het gepelde knoflookteentje (**Knoflookdoos Smart 2,3 l**). Voeg de geschilde, gewassen en in stukjes gesneden (**Aardappeldoos Smart 5,5 l**) aardappelen toe. Kook ongeveer 20 min op 800 watt. Laat 5 min rusten voor het pureren (**Pureerstaaf**).
- Voeg de boter in stukjes toe en meng goed (**Silicone Spatel**). Breng op smaak met zout en pas de consistentie aan indien nodig (melk of boter).
- Serveer de zalmootjes bovenop de aardappelpuree. Garneer met roze bessen of venkeltakjes en serveer gloeiend heet (**Serverlepel**).

Saumon et écrasée de pommes de terre

Ingredients (4 personnes) :

- 1 citron non traité (zeste et jus)
- 1 c. à c. de graines de fenouil
- Sel et poivre
- 4 pavés de saumon (± 125 g chacun)
- 150 ml de lait (± 150 g)
- 1/4 c. à c. de muscade en poudre
- 1 petite gousse d'ail (facultative)
- 1 kg de pommes de terre à purée
- 50 g de beurre

Préparation : 10 min

Cuisson : ± 40 min

Instructions :

- Mélangez le jus de citron, les zestes (**Presse-citron Ergologics**), les graines de fenouil et le sel (**Ultimate silicone bag large**). Posez les pavés de saumon, fermez et mélangez délicatement pour bien les enrober de marinade. Laissez-les mariner environ 15 min dans le réfrigérateur.
- Ouvrez l'**Ultimate silicone bag large** posez-le debout sur la plaque du four et faites cuire environ 20 min dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C. Laissez reposer.
- Mélangez (**UltraPro 3,5 l**) le lait, le poivre, la muscade et la gousse d'ail épluchée (**Boîte à ail Smart 2,3 l**). Ajoutez les pommes de terre (**Boîte à pommes de terre 5,5 l**) épluchées, lavées et coupées en morceaux. Faites cuire environ 20 min à 800 watts. Laissez reposer 5 min avant de les écraser (**Presse-purée**).
- Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez bien (**Spatule en silicone**). Salez, rectifiez l'assaisonnement et la consistance si besoin (lait ou beurre).
- Servez les pavés de saumon sur l'écrasée de pommes de terre. Décorez avec des baies roses ou des pluches de fenouil et servez bien chaud (**Cuillère à servir**).



SLIM BEWAREN, MINDER VERSPILLEN STOCKER MALIN, GASPILLER MOINS

Door aardappelen hierin te bewaren,
blijven ze langer goed.

*La boîte à pommes de terre conservera
vos pommes de terre plus longtemps.*

-25%



Om een succes te maken van je
zelfgemaakte aardappelpuree
*Pour réussir son écrasée de
pommes de terre maison*



**Aardappeldoos Smart 5,5l
+ Pureerstaaf
Boîte à pommes de terre Smart 5,5l
+ Presse-purée**

28,5 x 19 x 23 cm h

E3697

~~€ 54⁹⁹~~ €39⁹⁰

VEELZIJDIG POLYVALENTS



A. Ultimate silicone bag XL

2,9 l : 20 x 8,1 x 16 cm h
max : ± 2 kg

A793

~~€ 39,90~~ € 32,90

B. Ultimate silicone bag large

1,8 l : 23 x 10,4 x 20 cm h
max : ± 1,2 kg

A792

~~€ 32,90~~ € 27,90

C. Ultimate silicone bag medium

1 l : 27 x 12,7 x 22 cm h
max : ± 660 g

A791

~~€ 27,90~~ € 23,90





**4 Ecoflessen &
Eco snackdoos large
4 Bouteilles Eco &
Boîte à snack large Eco**

4x 90 ml

E3699

~~€ 44,50~~

€ 29,90

-30%

Houd voedsel vers met hun hermetische deksels.
*Conserver la fraîcheur des aliments grâce à leurs
couvercles hermétiques.*

-€6



Snack cup (3)

3x Ø 7,5 x 5,2 cm h / 110 ml

K16

~~€ 15,90~~

€ 9,90



Vermijd scherpe randen en open je blikjes veilig.

Évitez les bords tranchants et ouvrez vos conserves en toute sécurité.

**Blikopener
Ouvre-boîtes**

G061

~~€ 49,⁹⁰~~

€ 39,⁹⁰

-€10

VIP aanbiedingen *Offres VIP**

~~€23,90~~
€8,00



Vanaf €29 aankoop
Dès €29 d'achats
Ultimate silicone bag small
17 x 5,6 x 14 cm h / 540 ml
3110

~~€29,90~~
€12,00



Vanaf €59 aankoop
Dès €59 d'achats
Dubbel vergiet
Passoire double
Petite passoire / kleine vergiet :
34 x 20,3 x 4 cm / 400 ml
Grande passoire / groot vergiet :
36 x 23 x 11,4 cm / 2l
3111

*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

D0993



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

