

# Tupperware®

06 | 2021

Tupperware®-Angebote  
Offres Tupperware®  
Offerte Tupperware®  
31.05. - 27.06.2021

*Best of*

# BBQ

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

.....  
[tupperware.ch](http://tupperware.ch)

Die Barbecue Saison ist eröffnet!

Wir alle lieben es im Sommer draussen zu sein: Die Sonne geniessen, spazieren gehen und natürlich unter freiem Himmel grillen. Zum Glück ist es ganz einfach, überall wo es schön ist, das Lieblings-Grill-Menü zuzubereiten. Burger oder Steak, vegetarisch oder vegan, Salat oder gegrilltes Gemüse – mit ein paar guten Ideen und dem richtigen Equipment wird es ein echtes „Best of BBQ“.

*La saison du BBQ est ouverte!*

*Nous aimons tous être dehors en été: profiter du soleil, se promener et bien sûr faire des grillades en plein air. Heureusement, on peut préparer son menu grillades dans tout bel endroit. Burger ou steak, végétarien ou vegan, salades ou légumes grillés - avec quelques bonnes idées et l'équipement adéquat c'est le „Best of BBQ“.*

La stagione del barbecue è aperta!

Tutti noi amiamo stare all'aperto in estate: prendere il sole, fare una passeggiata e, naturalmente, fare anche grigliate. Potrai preparare il tuo menu alla griglia in qualsiasi bellissimo posto di tuo gradimento. Hamburger o bistecche, vegetariano o vegano, insalate o verdure grigliate: con alcune buone idee e l'attrezzatura giusta, sarà il „Best of BBQ“.



WIE WÄRE ES MIT... "SALAT MIT GEGRILLTEN PFIRSICHEN" ODER "TACO-SALAT MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND AVOCADO DRESSING"?

QUE PENSES-TU DE... "SALADE AVEC PÊCHES GRILLEES" OU "SALADE DE TACO AVEC SES LEGUMES GRILLES ET SA SAUCE A L'AVOCAT"?

COSA PENSI DI ... "INSALATA CON PESCHE GRIGLIATE" OPPURE "TACO CON VERDURE GRIGLIATE E SALSA ALL'AVOCADO"?

# Aloha BBQ!

Die Trendfarbe für diesen Sommer ist bunt.

*La tendance pour l'été, est multicolore!*

La tendenza per l'estate è multicolore!

**PARTY  
STAR**  
Fr. 4.00

**2 Aloha 1 L**  
S 104  
Fr. 10.00

**3 Aloha 2 L**  
S 105  
Fr. 14.00

**4 Aloha 4 L**  
S 106  
Fr. 21.00

**5 Aloha 7.5 L**  
S 107  
Fr. 27.00



## 1 Aloha 450 ml

Beim Kauf eines beliebigen  
Tupperware® Produktes

*A l'achat d'un produit  
Tupperware®*

Acquistando un prodotto  
Tupperware®

S 103

~~Fr. 8.00~~

**Fr. 4.00**

**PARTY  
HIGHLIGHT**

## 6 Aloha 12 L

Ab 1 neu vereinbarte Party und  
einem persönlichen Bestellwert  
von Fr. 55.00

*Dès 1 nouveau rendez-vous daté  
et un minimum de Fr. 55.00 de  
commande personnelle.*

Da 1 nuovo appuntamento fissato  
ed un minimo di Fr. 55.00 di ordine  
personale.

S 108

~~Fr. 40.00~~

**Fr. 25.00**

**1 Aloha 450 ml** Beim Kauf eines Tupperware® Produktes, einmal pro Gast. / *A l'achat d'un produit Tupperware®, une fois par invité.* / Acquistando un prodotto Tupperware®, una volta per ospite. **S 103 Fr. 4.00** **2 Aloha 1 L S 104 Fr. 10.00** **3 Aloha 2 L S 105 Fr. 14.00** **4 Aloha 4 L S 106 Fr. 21.00** **5 Aloha 7.5 L S 107 Fr. 27.00** **6 Aloha 12 L S 108 Fr. 25.00** Ab 1 neu vereinbarte Party und einen persönlichen Bestellwert von mindestens Fr. 55.00, einmal pro Gast. / *Dès 1 nouveau rendez-vous daté et un montant minimal de commande personnelle de Fr. 55.00, une fois par invité.* / Da 1 nuovo appuntamento fissato ed un minimo di Fr. 55.00 di ordine personale.



# Eco-To-Go.

Praktisch und nachhaltig – auch unterwegs.  
*Pratique et pérenne – aussi en déplacement.*  
Pratico e sostenibile, anche in viaggio.

NEU  
NOUVEAU  
NUOVO

DIE TELLER SIND AUS UNSEREM  
NEUEN ECO+ MATERIAL!  
*LES ASSIETTES SONT EN  
MATIÈRE ECO+*  
I PIATTI SONO IN MATERIA ECO+

ecc+

Set (8)  
Fr. 51.00



1 Eco-Go-Set (8)  
S 109  
~~Fr. 76.00~~  
Fr. 51.00

NEU  
NOUVEAU  
NUOVO

DIE KLEINE BOX HÄLT DAS  
BESTECK SAUBER ZUSAMMEN.  
*LA PETITE BOITE GARDE LES  
COUVERTS PROPRES.*  
LA PICCOLA PROTEZIONE  
MANTIENE LE POSATE PULITE.



2 Besteck & Go  
Couverts & Go  
Posate & Go  
C 218  
Fr. 9.50

31%  
gespart\*  
économisé\*  
di risparmio\*



3 Eco+ Mug to go  
S 110  
~~Fr. 19.00~~  
Fr. 13.00

ecc+

1 Eco-Go-Set (8) (Teller / Assiettes / Piatti: 20 x 20 x 2 cm - Flaschen / Bouteilles / Bottiglie 500 ml) S 109 Fr. 51.00  
2 Besteck & Go / Couverts & Go / Posate & Go C 218 Fr. 9.50 3 Eco+ Mug to go 490 ml S 110 Fr. 13.00

## MARINIERT T-BONE-STEAKS VOM GRILL

**Vorbereitungszeit: 10 Minuten**  
**Marinierzeit: 8 Stunden**  
**Grillzeit: ca. 16 Minuten**

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE MARINADE

1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian, Rosmarin, Oregano)  
1 Chilischote, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen  
2 EL Sojasauce, 200 ml Speiseöl  
3 T-Bone-Steaks, ca. 4 cm dick

ZUM SERVIEREN

Salz, Pfeffer

1. Kräuterblättchen im SuperSonic Extra zerkleinern. Die halbierte und entkernte Chilischote zusammen mit geschälten Knoblauchzehen und Zwiebeln in Stücken zugeben und alles fein zerkleinern.
2. Das Ganze mit Sojasauce und Speiseöl mischen und die Steaks 8 Stunden in der Marinade einlegen.
3. Vor dem Grillen die Marinade abtropfen lassen und etwas abtupfen. Die Steaks von jeder Seite ca. 8 Minuten grillen. Der Gargrad ist dann "medium". Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und Chimichurri dazu reichen.

CHIMICHURRI

**Vorbereitungszeit: 10 Minuten**  
**Ziehzeit: 3 Stunden**

Zutaten für 6-8 Personen

1 kleines Lorbeerblatt, 2 TL Salz  
100 g glatte Petersilie,  
2 kleine Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen,  
1-2 rote Chilischoten  
Je 2 TL gerebelter Oregano und frische Thymianblättchen, 4 TL Zitronensaft, 50 ml Rotweinessig  
200 ml mildes Olivenöl, Pfeffer

1. Lorbeerblatt zerbröseln, mit dem Salz fein zerreiben und beiseitestellen.
2. Petersilienblättchen waschen und im SuperSonic Extra mit Schneideinsatz zerkleinern. Zwiebeln vierteln, gemeinsam mit den geschälten Knoblauchzehen und den entkernten Chilischoten hinzufügen und ebenfalls zerkleinern.
3. Oregano und Thymian zugeben, ebenso Lorbeersalz, Zitronensaft und Essig. 30 Minuten stehen lassen. Zum Schluss Olivenöl zufügen und alles mit dem Rührersatz kurz vermischen. Chimichurri mit Pfeffer abschmecken und 2-3 Stunden ziehen lassen.

## T-BONE STEAKS MARINES GRILLES

**Temps de préparation: 10 minutes**  
**Marinade: 8 heures**  
**Temps de cuisson: env. 16 minutes**

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

POUR LA MARINADE

1 bouquet d'herbes aromatiques mélangées (p. ex. persil thym, romarin, origan)  
1 piment, 2 oignons, 3 gousses d'ail  
2 CS de sauce soja, 200 ml d'huile  
3 T-Bone steaks, env. 4 cm d'épaisseur

POUR SERVIR

Sel, poivre

1. Hacher les feuilles des herbes aromatiques dans l'Extra SuperSonic. Ajouter le piment coupé dans la longueur et épiné, ainsi que l'ail et l'oignon coupé en morceaux, et hacher finement.
2. Mélanger avec la sauce de soja et l'huile et mariner les steaks pendant 8 heures.
3. Avant de griller, égoutter la marinade. Griller les steaks environ 8 min, de chaque côté pour avoir une cuisson "medium". Avant de servir, saler et poivrer et proposer avec la sauce chimichurri.

CHIMICHURRI

**Temps de préparation: 10 minutes**  
**Temps de repos: 3 heures**

Ingrédients pour 6-8 personnes

1 petite feuille de laurier, 2 CC de sel, 100 g de persil plat, 2 petits oignons, 2 gousses d'ail, 1-2 piments, 2 CC d'origan ou de thym, 4 CC de jus de citron, 50 ml de vinaigre de vin rouge, 200 ml d'huile d'olive, poivre

1. Émietter la feuille de laurier et frotter avec le sel, mettre de côté.
2. Laver le persil, mettre dans l'Extra SuperSonic avec les lames et hacher. Couper les oignons en morceaux et ajouter avec l'ail et le piment épiné, hacher.
3. Ajouter l'origan et le thym, le sel au laurier, le jus de citron et le vinaigre. Laisser reposer 30 minutes. Ajouter l'huile d'olive à la fin et bien mélanger avec le fouet. Assaisonner le chimichurri avec du poivre et laisser reposer 2-3 heures.

## BISTECCHIE T-BONE MARINATE E GRIGLIATE

**Preparazione: 10 minuti**  
**Marinata: 8 ore**  
**Tempo di cottura: circa 16 minuti**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA MARINATA

1 mazzetto di erbe aromatiche miste (per es. prezzemolo, timo, rosmarino, origano)  
1 peperoncino, 2 cipolle,  
3 spicchi d'aglio  
2 cucchiai di salsa di soia,  
200 ml di olio  
3 bistecche T-Bone, spessore circa 4 cm

PER SERVIRE

Pepe e sale

1. Tritate le foglie delle erbe aromatiche nell'Extra SuperSonic. Aggiungete il peperoncino tagliato nel senso della lunghezza e senza i semi, l'aglio e la cipolla tagliati a pezzetti e tritate tutto finemente.
2. Mescolate tutto con la salsa di soia e l'olio. Marinatemi le bistecche per 8 ore.
3. Prima di grigliarle, scolate la marinata. Grigliate le bistecche per circa 8 minuti su ogni lato, per una cottura "media". Prima di servire conditele con sale e pepe e servitele con salsa chimichurri.

CHIMICHURRI

**Tempo di preparazione: 10 minuti**  
**Tempo di riposo: 3 ore**

Ingredienti per 6-8 persone

1 foglia di alloro, 2 cucchiai di sale,  
100 g di prezzemolo a foglia piatta,  
2 cipolle piccole,  
2 spicchi d'aglio, 1-2 peperoncini  
2 cucchiai di origano o timo,  
4 cucchiai di succo di limone,  
50 ml di aceto di vino rosso,  
200 ml di olio d'oliva, pepe

1. Sbriciolate la foglia di alloro e strofinatela con il sale, mettetela da parte.
2. Lavate il prezzemolo, mettetelo nell'Extra SuperSonic con le lame e tritatelo. Tagliate le cipolle in quattro e unitele con l'aglio e il peperoncino, senza semi, tritate di nuovo tutto.
3. Aggiungete l'origano e il timo, la foglia di alloro salata, il succo di limone e l'aceto. Lasciate riposare per 30 minuti. Aggiungete alla fine l'olio d'oliva e mescolate bene con l'insero frusta. Condite il chimichurri con il pepe e lasciate riposare 2-3 ore.

Werde Grill-Champion!  
*Deviens le Champion du grill!*  
Diventa il Campione del grill!

Alles für den perfekten Steak-Genuss.  
*Tout pour apprécier ton steak parfaitement.*  
Tutto per goderti perfettamente la tua bistecca.

Fr. 26.50

1 Praktikus  
S 111  
Fr. 26.50



2 Chef-Series Grillzange  
*Pince à grill ChefSeries*  
Pinza per grill ChefSeries  
S 112  
Fr. 41.00



3 Knoblauch-Star  
*Ail-Star*  
Agljo-Star  
D 243  
Fr. 27.00



3 Silikon-Backpinsel  
*Pinceau à pâtisserie silicone*  
Pennello da pasticceria in silicone  
D 181  
Fr. 16.60

1 Praktikus 31,8 x 26,7 x 11,5 cm S 111 Fr. 26.50 2 Chef-Serie Grillzange / *Pince à grill ChefSerie* / Pinza per grill ChefSeries 39 cm S 112 Fr. 41.00 3 Knoblauch-Star / *Ail-Star* / *Agljo-Star* D 243 Fr. 27.00 4 Silikon-Backpinsel / *Pinceau à pâtisserie silicone* / Pennello da pasticceria in silicone D 181 Fr. 16.60





# BBQ KING

Hausgemachte Hamburger sind sehr geliebt.

*Les hamburgers maison sont très appréciés.*

Gli hamburgers fatti in casa sono sempre un grande successo.

Fr. 21.00



**1 Hamburger-Set**  
S 113  
Fr. 21.00

HAMBURGER GANZ EINFACH UND SAUBER FORMEN UND DANN AUS DER FORM DIREKT AUF DEN GRILL SETZEN, AUFBEWAHREN ODER EINFRIEREN.

*FORMER SES HAMBURGER PRO-PREMENT ET SIMPLEMENT, PUIS LES PASSER DU MOULE AU GRILL OU LES CONSERVER, VOIRE MÊME CONGELER.*

FORMARE GLI HAMBURGER IN MODO PULITO E SEMPLICE, QUINDI PASSARLI DALLO STAMPO ALLA GRIGLIA, OPPURE CONSERVARLI O ADDIRITTURA CONGELARLI.



BEQUEM UND EINFACH GLEICHMÄSSIGE SCHEIBEN HOBELN - IN 3 UNTERSCHIEDLICHEN DICKEN.

*COUPER DES TRANCHES RÉGULIÈRES SIMPLEMENT ET CONFORTABLEMENT - 3 ÉPAISSEURS À CHOIX.*

TAGLIARE FETTE REGOLARI IN MODO SEMPLICE E PRATICO - 3 SPESSORI A SCELTA.



**2 Mando-Junior**  
D 233  
Fr. 50.00

FÜR SELBSTGEMACHTE BUNS, IST DIE RÜHRSCHÜSSEL IDEAL.

*POUR DES BUNS FAIT MAISON, LE BOL MÉLANGEUR EST IDÉAL.*

PER I PANINI FATTI IN CASA, LA CIOTOLA MESCOLATRICE È IDEALE.



**3 Rührschüssel**  
*Bol Mélangeur*  
Ciotola Mescolatrice  
3 L  
B 11  
Fr. 29.50

1 Hamburger-Set S 113 Fr. 21.00 2 Mando-Junior D 233 Fr. 50.00  
3 Rührschüssel / Bol Mélangeur / Ciotola Mescolatrice 3 L B 11 Fr. 29.50

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.

*Les hôtes/esses sont gâtés/es: plus tu as d'invités, plus tu auras de jolis cadeaux.*

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



**1 Party-Geschenk 300+<sup>a</sup>**  
**Cadeau de Party 300+<sup>a</sup>**  
**Regalo di Party 300+<sup>a</sup>**

**VentSmart 1.8 L**  
Flach / Plat / Piatto



**3 Party-Angebot 750+<sup>a+b</sup>**  
**Offre de Party 750+<sup>a+b</sup>**  
**Offerta di Party 750+<sup>a+b</sup>**

**Dein Wunschprodukt**  
**Le produit de ton choix**  
**Il prodotto di tua scelta**



**2 Party-Geschenk 600+<sup>a</sup>**  
**Cadeau de Party 600+<sup>a</sup>**  
**Regalo di Party 600+<sup>a</sup>**

**Salatschleuder Express**  
**Essoreuse à salade Express**  
**Centrifuga Express**



**4 Party-Angebot 900+<sup>a+b</sup>**  
**Offre de Party 900+<sup>a+b</sup>**  
**Offerta di Party 900+<sup>a+b</sup>**

**SuperSonic-Set (2)**  
**S 114**  
**Fr. ~~103.00~~**  
**Fr. 40.00**

# Exklusiv und nur für dich. *Exclusif et que pour toi.* Esclusivo e solo per te.

Allen Gastgeber/-innen bieten wir ab Fr. 900.- Partyumsatz + 1 neu vereinbarten Party<sup>a</sup> dieses exklusive Angebot: SuperSonic-Set (2)

*Tous les hôtes/esses, dont le chiffre d'affaires de Party atteint Fr. 900.- + 1 nouveau rendez-vous daté<sup>b</sup>, peuvent profiter 1 x de cette offre exclusive: SuperSonic-Set (2)*

Tutte le/i Padrone/i di casa, delle quali la cifra d'affari del Party raggiunge Fr. 900.- + un nuovo appuntamento fissato<sup>b</sup>, potranno approfittare di questa offerta esclusiva: SuperSonic-Set (2)



**1 Party-Geschenk 300 / Cadeau de Party 300 / Regalo di Party 300** Ab Fr. 300.- Partyumsatz erhältst du im Juni unser VentSmart 1.8 L flach als Geschenk. / *Dès Fr. 300.- de chiffre d'affaires de Party tu reçois en juin notre VentSmart 1.8 L plat en cadeau.* / Da Fr. 300.- di cifra d'affari al Party, durante il mese di giugno, riceverai il VentSmart piatto 1.8 L come regalo. **2 Party-Geschenk 600 / Cadeau de Party 600 / Regalo di Party 600** Ab Fr. 600.- Partyumsatz erhältst du im Juni unsere Salatschleuder Express als Geschenk. / *Dès Fr. 600.- de chiffre d'affaires de Party tu reçois en juin notre Essoreuse à salade Express en cadeau.* / Da Fr. 600.- di cifra d'affari al Party, durante il mese di giugno riceverai la nostra Centrifuga Express come regalo. **3 Party-Angebot 750 / Offre de Party 750 / Offerta di Party 750** Ab Fr. 750.- Partyumsatz + 1 neu vereinbarten Party, kannst du 1 Produkt aus dem Katalog mit 50% Rabatt kaufen. / *Dès Fr. 750.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouveau rendez-vous daté, tu peux acheter 1 produit du catalogue avec 50% de rabais.* / Da Fr. 750.- di cifra d'affari al Party + un nuovo appuntamento fissato, potrai acquistare 1 prodotto del catalogo con 50% di sconto. **4 Party-Angebot 900 / Offre de Party 900 / Offerta di Party 900** Ab Fr. 900.- Partyumsatz + 1 neu vereinbarten Party, kannst du 1 x das exklusive Angebot SuperSonic-Set (2) für nur Fr. 40.- kaufen. / *Dès Fr. 900.- de chiffre d'affaires de Party + 1 nouveau rendez-vous daté, tu peux acheter 1 x l'offre exclusive SuperSonic-Set (2) pour seulement Fr. 40.-* / Da Fr. 900.- di cifra d'affari al Party + un nuovo appuntamento fissato, potrai acquistare una volta l'offerta esclusiva SuperSonic-Set (2) per soli Fr. 40.-.

# Aloha!

Im Set am schönsten...  
En set, encore plus beaux  
In Set, ancora più bello



IM SET  
DANS LE SET  
NEL SET

Fr. 5.-

GESPART®  
ÉCONOMISÉ®  
DI RISPARMIO®

**Aloha-Set (4)**  
1 L, 2 L, 4 L, 7,5 L  
S 115  
~~Fr. 72.00~~  
Fr. 67.00

## 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](http://www.myhobbies.ch)

[tupperware@myhobbies.ch](mailto:tupperware@myhobbies.ch)

Instagram: **@magiraffa**

Page facebook: [facebook.com/RaffaTup](https://facebook.com/RaffaTup)

Conseillère Tupperware Raffaella Chanson

[tupperware.ch](http://tupperware.ch)

**Tupperware®**

a Einmal pro GastgeberIn / Une fois par hôte/esse / Una volta per Padrona/e di casa. b Termin der neu veranlasseten Party: 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. c 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 farberbindlich, 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](http://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](http://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](http://tupperware.ch)