

IT'S BBQ TIME

pampered^{chef}

Was darf im Frühling und Sommer auf gar keinen Fall fehlen? Brutzelnde Leckereien vom Grill und das gemeinsame Essen mit der Familie und den Freunden. Hallo BBQ-Time!



NEUHEITEN

Entdecke die neuesten BBQ-Produkte, die dein Grillerlebnis und -ergebnis auf das nächste Level heben!

REZEPTE

Ob herzhaft oder süß: Lass dich von köstlichen Rezeptideen inspirieren, die deinen Grillabend unvergesslich machen!

SPASS

Erlebe, wie viel Freude gemeinsames Grillen bringen kann! Mach dein nächstes BBQ zum Highlight!

Gültig vom 15. April bis 31. August 2025



DIE NEUEN PRODUKTE

Endlich ist es wieder soweit - die BBQ-Saison ist eröffnet und bringt unvergessliche Grillmomente mit sich. Egal ob saftige Steaks, knackiges Gemüse oder würzige Beilagen - jetzt ist die perfekte Zeit, den Grill anzuwerfen.

• B B B B B B B
 • B
 • b B B
 w B B B B B B B B B B
 B B B B B B
 h B B B B B B B B B B B B B
 G G G G G G G G G G G G G
 G G G G G G G G G G

DIE PERFEKTEN GRILLHELFER



PACKS AN! GRILL-HANDSCHUH-SET

n D B D B D
 D D B D D D
 w D D D D D D D
 w D
 D B D B D
 B
 w D D D D D
 D D D
 n D D B D

DD D



MARINIERFLASCHE MIT PINSEL

D D D D D
 D D D
 n D D D D D
 D D D D
 D D D D D D
 D D D D
 D D D
 3 D D D D D D

DD D

NEU



SERVIERSCHALEN-SET TO GO

I D D D D D D D
 D D D D
 D D D D

I D D D D D D D
 D D D D D
 D D D D D

I D D D
 D D D D D D D
 D D
 D D D D D D
 I D D D D D

I D D D D
 9 D D D D D D
 D D D D

I D D D D D
 D D

D D D D D D DD D
 D D D D D D DD D

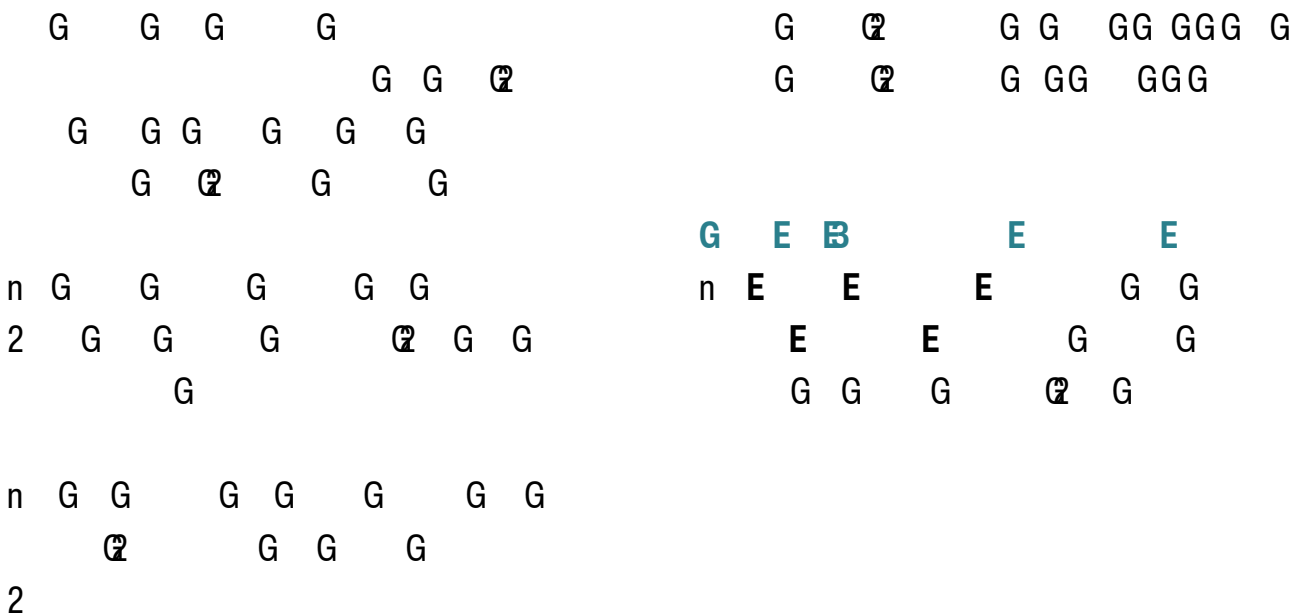


NEU



G ☉ GG G

MODULARE GRILLKÖRBE



PERFEKTION IN KERAMIK -

Südländische Lebensfreude für Grill und Ofen



GRILLSCHALE KERAMIK

T B B B
) B B B B
 s B B B B B
) B B B B
 B B B B
 1 B B B B B B
 B B B B
 B
 B B B
 B B



RECHTECKIGER GRILLSTEIN

h B B B B B B
 B B B B
 B B B B B B
 B B B B B B
 B B B B
 d B B B B B B
 s B B B B B B B B
 B B B B
 B BB BBB



BB B



GUSSEISERNE BRATPFANNE FLACH

1 B B B B B B B B
B B B

B B B B B B B
B B B B B B B
B B B B

e B B B B B B B
B B B B B B B
B

t B B B B B B B
B B B B B B B
B B B

B B B B B B
B B B B

1 B B B B B B
B B y B B

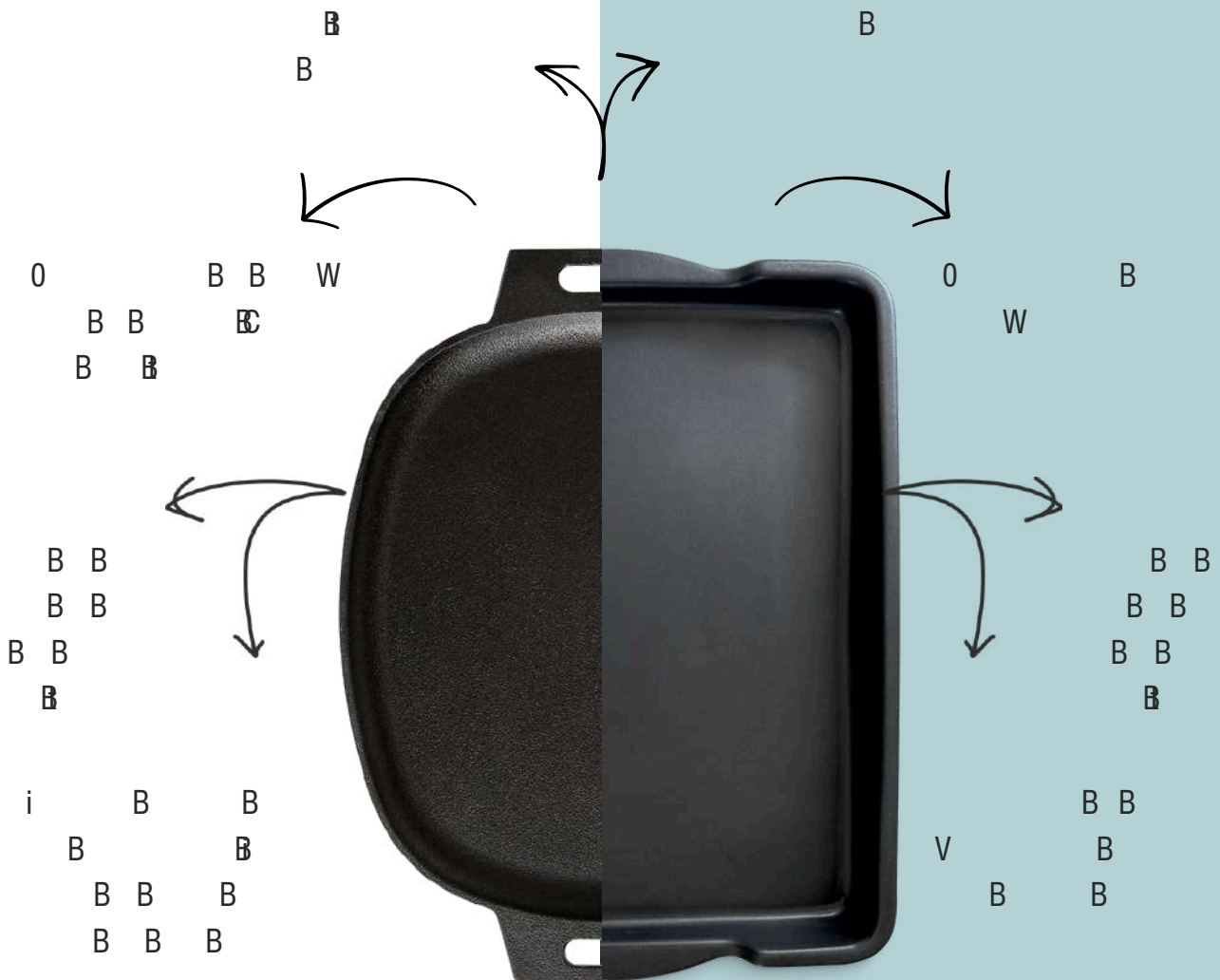
B BB BBB B B



p D G G G
D D D D D
D D D D D
D D D D D
D



GUSSEISEN VS. GRILLSTEIN



T
B BB B
β B B B/B B
e B B B B
t B B B B B B
B B B

T
t B B B B
B B B B B
B B B
β B B B
B B B



GRILLMARINADE

B
B
B B
B B
B B
B B

B B B
B B B
B B B
u B B B B D
m B B B B
B B B B
B B B B
D B B B B D
B B B B B
C B B B B B
C B B B B B
b B B B B B B
B B B B B B
B
D B B B B B
B B

VEGGIE FAJITA MIT LIMETTEN-DIP

v D D v D D
B i
B B B
B B B
B B B
T B B
B



COUSCOUS-SALAT

B
B B
B B
B B

ö B B B B B
b B D B
B B B B
B B B B B B
p B B B B B B
b B D B B B
B B B B B B
ö B B B B B B
m B D B D D
i B D B B B
f B B B B B
D B B
B B B D
C B B D B B B
B B B B B



p B B B v
B B B B
B B B D
D D D
B B B B B
b B B B B B
B B B B B
B B B B B
C B B B B B
B B B B B
B B B B B
b B B B B B
B B B B B
B B B B B
B B B B B

Wissenswertes rund um's GRILLEN



n B H B B B B B B B B
 B B B B B B B B B B
 B B B B B B B B B B
 B B B B B B B B B B
 y
 n B B B B B B B B B B
 B B B B B B B B B B
 B B B B B B B B B B
 B

Kurz gesagt: Holzkohle für Geschmack und Tradition, Gas für Komfort und Vielseitigkeit!



Hygieneregeln beim Grillen

Hände waschen

Nach dem Handhaben rohen Fleisches (würzen, marinieren, auf den Grill legen) die Hände waschen. Dies gilt auch für Arbeitsgeräte wie Gabeln oder Grillzangen.

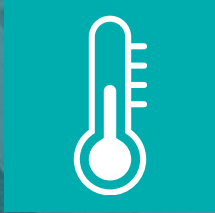
Marinade nicht als Soße

Nach dem Berühren von rohem, marinierten Fleisch die Finger nicht ablecken und die übriggebliebene Marinade nicht als kalte Sauce verwenden.

Fleisch durchbraten

Hamburger oder Geflügel dürfen keine rohen Stellen mehr aufweisen. Und nie den gleichen Teller für rohes und für fertig gegrilltes Fleisch benutzen.

PROFI-GRILLTIPPS



TEMPERATURZONEN

V B B B B B B B B
 B B B B B B B
 B B B



FLEISCH NICHT SALZEN

s B B B B B B B B
 B B B B B B B B
 B B B B B B



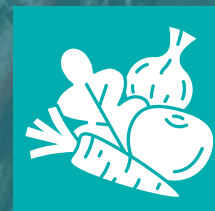
NICHT ZU FRÜH WENDEN

B B B B B B B B
 B B B B B B B B
 B B B B



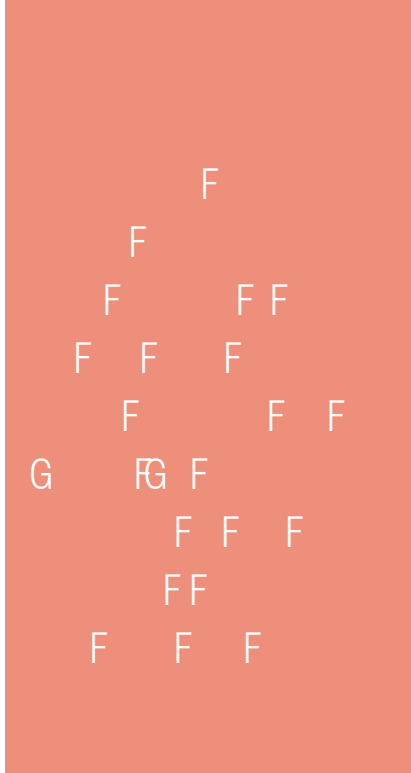
DECKEL GESCHLOSSEN HALTEN

h B B B B B B B
 B B B B B B B
 d B B B B B



GEMÜSE RICHTIG GRILLEN

B B B B B B
 B B B B B B
 B B B B B B
 B B B B



Werde

GASTGRILLER



GRATISPRODUKTE

B B B B B B
 B B B B B
 B B B B



WUNSCHPRODUKTE ZUM HALBEN PREIS

C B B B B B B
 B B B B B B B
 dd C B B B



RABATTE BIS ZU 30%

B B B B B
 B B B B B
 B B B B



Als Gastgeber einer Pampered Chef Kochshow erhältst du deine Lieblings-BBQ-Produkte besonders günstig.

Angebotsbeispiel für dich - bei einem Gästeumsatz von 600,- €:

GRATISPRODUKTE IM WERT VON 120,- €



+

2 HALBPREISPRODUKTE (50 % RABATT)



Modulare Grillkörbe
#101112 | 99,- €



Gusseiserne Bratpfanne flach
#100369 | 95,- €



DEIN GESAMTPREIS: 106,90 €

DU SPARST 217 €!

PRODUKT-ÜBERSICHT

5 B B B BB B B BG B B B B B
 B B B Bf B B B

NEU



G G

1



1



G

G G

1



G

G G

1



G

G

1



G

G G G

1

NEU



G

1

NEU



G

1

NEU



G

1

G B B B B B Bf B B BG B B B BG B B B B B B

Jetzt Gastgeber werden und sparen!

Du möchtest die vielen tollen Produkte von Pampered Chef noch preiswerter bekommen? Kein Problem - als Gastgeber einer Kochshow sparst du kräftig. Sprich deinen Berater gleich an!

Gastgeber-Bonusprogramm ¹			
Gästeumsatz	Gratisprodukte im Wert von:	Halbpreis-Produkte ²	Rabatt ³
1200 €	265 €	3	30 %
1100 €	240 €	3	30 %
1000 €	215 €	3	30 %
900 €	190 €	3	30 %
800 €	165 €	3	30 %
700 €	140 €	2	25 %
600 €	120 €	2	25 %
500 €	90 €	2	25 %
400 €	55 €	2	20 %
300 €	35 €	1	20 %
200 €	20 €	1	20 %

¹Gästegeschenke können nicht mit Gastgeberprämien erworben werden. Schon ab einem Gästeumsatz von 200 € kommst du in den Genuss der Gastgeber Vorteile.
²Bei mehr als einem Halbpreis-Produkt darf jedes Produkt nur einmal bestellt werden.
³Der Rabatt gilt nicht für Halbpreis-Produkte.



D

1

NEU



z

D

1

NEU



D D

1



o

1



D

D

D

1

1



o

D

D k

1



z

D

1



D

1



z

D

D

1



D

1



c

D

1



z

D

D

1

NEU



z

D

1



D

1

N B B B

B

B k

B B B B B B

B

B

B

B

B

B

K K K K

C @ CC @ C C C C
C C

Neu!



pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

C @ C @
D C C CC C
C @ C

C @ C @
C C C C C
C @ C



Folge uns auf



C C

@ C @ C C o CC C C
o C C o C C C C
C C C @ C C C

