

Tupperware®

03.12.2018-30.12.2018

*Een winter
vol verrassingen!*



VOOR ONZE GASTEN

Ontdek nog veel meer leuke promoties in onze eindejaarsfolder!



€ ~~42,90~~
€ 21,40

MicroCook Maatkan
L2434



1 l



“Je geheime wapen voor perfect geslaagde sauzen, jam, chocopasta...”



€ ~~24,90~~
€ 10,90

CheeSmart Vierkant
20,4 x 20,4 x 9,5 cm h
C0850

Om je kaas optimaal te bewaren!

€ ~~18,00~~
€ 9,00

Culinary Stars Receptenboek 2017
L3139



Reis rond Europa met onze 23 culinaire sterren en hun heerlijke desserts!



€ ~~7,50~~
€ 3,90

Ecofles
L3142

500 ml



€ 87,00
€ 62,50

-25%

“Om al je zoete en hartige ingrediënten te bewaren!”

Ruimtespaarderset (4)
L3064

1,1 l



2,6 l



2,6 l



4 l

4 l
GRATIS

Ook los verkrijgbaar:

1,1 l	L3135	€ 19,50	€ 14,50
2,6 l	L3137	€ 21,50	€ 15,50
4 l	L3136	€ 24,50	€ 17,50

€ 70,30
€ 44,90

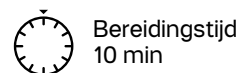
-€ 25,00

Oliebollenset
met Bake to Basics Strooier,
Superkom en Siliconen Spatel
L3141



10 l

Oliebollen



Bereidingstijd
10 min



Rijstijd
30 min



Baktijd
± 4 min per oliebol

INGREDIËNTEN VOOR 80 OLIBOLLEN

- 3 zakjes gedroogde gist (± 21 g)
- 60 ml (4 el) suiker
- 750 ml halfvolle melk
- 3 eieren
- 900 g tarwebloem
- 5 ml (1 tl) zout
- Arachideolie om te bakken
- bloem om het deeg uit te rollen



TIP:

Bestrooi met poedersuiker voor een extra zoete smaak.

1. Doe de gist en de suiker in de **Mixerkom 3 L**
2. Verwarm de melk gedurende 1 tot 2 min op 600 watt in de **MicroCook Maatkan 1 l** tot lauwwarm. Voeg 300 ml (dus niet alle) melk toe aan de gist en de suiker en laat ongeveer 5 minuten rusten totdat het begint te schuimen.
3. Shake de eieren luchtig in de **Shaker 350 ml**.
4. Doe de bloem in de **Superkom 10 l** en maak een kuil in het midden. Schenk het gistmengsel, de rest van de melk, de geklopte eieren en het zout in de kuil. Sluit de Superkom af en maak horizontale draaiende bewegingen (alsof je danst) gedurende ± 1 min.
5. Spatel het deeg dat aan de wanden zit met de **Silicone Spatel** door het beslag.
6. Ontlucht de kom en laat het deeg rijzen totdat het deksel vanzelf loskomt (ongeveer na 30 minuten).
7. Bestrooi de **Placemat** met een beetje bloem en rol het deeg met de **Verstelbare Deegroller** fijn tot ongeveer 1,5 cm dikte (bestrooi ook het deeg met bloem zodat het niet plakt). Vouw het deeg tijdens het rollen 3 keer om zodat het goed luchtig wordt. Gebruik een **Minibeker** voor het uitsnijden van de porties. Bak elke oliebol ongeveer 4 min in een steelpan gevuld met arachideolie. Draai de oliebol halverwege de baktijd om. Je kan de oliebollen ook bakken in een friteuse.

VOOR ONZE
GASTVROUW/HEER

DANK U WEL KADO

Superkommenset

T.w.v. €29,30

2,75 l

Min. € 250
verkocht



1,4 l

600 ml

OF 50% KORTING

OP EEN PRODUCT UIT ONZE CATALOGUS

BONUSKADO

Allegra Fondueset

T.w.v. €68,80

Min. € 400
verkocht én
2 Afspraken **OF**
€ 500 verkocht
én 1 Afspraak **OF**
€ 600 verkocht

www.tupperware/microdelice



275 ml

OF KIES VOOR €50
UIT ONZE CATALOGUS



OF kies voor ons meest innoverende product zie p. 84 in onze catalogus



EXTRA BONUSKADO

Super Keukenhulpjeset

T.w.v. € 87,60

Min. € 600
verkocht én
2 Afspraken **OF**
€ 700 verkocht
én 1 Afspraak **OF**
€ 800 verkocht



OF KIES VOOR €55
UIT ONZE CATALOGUS



SUPER BONUSKADO

AdaptaChef Hakmolen met Koekjesinzet

T.w.v. €127,50

Min. € 800
verkocht én
2 Afspraken **OF**
€ 900 verkocht
én 1 Afspraak **OF**
€ 1.000 verkocht



OF KIES VOOR €70
UIT ONZE CATALOGUS





Wil je inspiratie opdoen
**voor lekkere
eindejaarsrecepten?**

Boek een Workshop
via www.tupperware.nl/connect



UITNODIGING

Beste: _____

Ik nodig je uit voor een Workshop
op (dag en datum): _____ om: _____

Adres: _____

E-mail: _____

Telefoon: _____ Gastvrouw/heer: _____

Graag hoor ik uiterlijk _____ of je komt.

Bekijk onze voorwaarden op



tupperware.nl/voorwaarden

Stempel Consulent(e)

D50860

Kleur-, prijs-, tijdsduur-, en assortimentswijzigingen en zet- en drukfouten
voorbehouden. Aanbiedingen zijn geldig zolang de voorraad strekt.