

Tupperware®

04.02.2019-03.03.2019

Meer tijd
voor jezelf!



Voor onze gasten

€ 249,00

€ 199,00

MicroPro Grill
E5080

-€ 50,00



€ 10,50

Y042

Oneindig veel mogelijkheden!
Ontdek ze in ons MicroPro Grill
Receptenboek!

Spruitjesburger



Probeer het heerlijke recept van onze Culinary Star 2018, Petra Tieben, en ontdek haar 2 andere hapjes op tupperwa.re/recepten



Bereidingstijd
10 min



Kooktijd
14 min op 1000 watt

INGREDIËNTEN VOOR 6 SPRUITJESBURGERS

- 1 rode ui
 - 1 teentje knoflook
 - 1 snede brood
 - 6 plakken ontbijtspek
 - 6 grote spruiten
 - 30 ml (2 el) basterdsuiker (bruin)
 - 1 snuffje chilipoeder
 - peper en zout
 - 200 g brie
 - zonnebloemolie
 - 6 prikkers
1. Hak de ui en de knoflook fijn in de **TurboChef**.
 2. Leg een snede brood in de **MicroPro Grill** en verwarm gedurende 2 min op 1000 watt in de grillpositie (lage positie).
 3. Verwijder de snede brood, verdeel het spek over de bodem van de MicroPro Grill, sluit met het deksel in grillstand en kook 3 min op 1000 watt.
 4. Snij de spruiten doormidden met behulp van het **Keukenmes**.
 5. Haal het spek uit de MicroPro Grill, als het nog niet krokant genoeg is, kan je het nog 1 min terugplaatsen.
 6. Doe de fijngehakte ui en knoflook samen met de suiker en de chilipoeder in de MicroPro Grill. Kruid met peper naar smaak en meng door elkaar. Sluit met het deksel in de gratineerstand (hoge positie) en kook 4 min op 1000 watt.
 7. Haal het mengsel uit de MicroPro Grill en doe deze in een **Ruimteschaaltje 600 ml**.
 8. Snij de spruiten in 2 en leg ze met een beetje zonnebloemolie, peper en zout in de MicroPro Grill. Sluit met het deksel in de grillstand en kook gedurende 5 min op 1000 watt.
 9. Snij ondertussen de brie in dikke plakken en het spek in de breedte in reepjes.
 10. Maak de burger: begin met 1 helft van een spruit, leg daarop een reepje spek, een plakje brie, het uienmengsel en sluit met de tweede helft van de spruit. Prik dit alles vast met een prikker.

€ 99,90

€ 79,90

101° MicroGourmet

E5000

“ Snel & gezond koken!

Laatste kans om de MicroGourmet in huis te halen!”

-€ 20,00



€ 6,00

101° MicroGourmet Receptenboek Y013

PREMIE ARTIKEL

“ Alles bij de hand.

€ 22,90

€ 9,90

Variadoos Groot L3162

Bij aankoop van € 50,00



30,5 cm x 22 cm x 10 cm

€ 65,20

€ 41,30

Superkommenset

L3159

1,4 L

2,75 L

4,5 L

7,5 L



7,5 L
GRATIS

€ 6,90

€ 3,50

Superkom

L3161

600 ml



STUNT

€ 29,90

€ 19,90

Superkom

L3158

10 L



-€ 10,00

€ 24,90

€ 19,90

Speedy Mando

B2960

-20%

Veilig kleine
ingrediënten
fijnsnijden!



Voor onze gastvrouw/heer

DANK U WEL KADO

Snack Pack & Ecofles Plus

T.w.v. €31,80

Bereid je lunch
vanavond en slaap
morgen nog
even door :)



Min. € 250
verkocht

1L

OF 50% KORTING

OP EEN PRODUCT UIT ONZE CATALOGUS

BONUSKADO

Ruimtemakerset (4)

T.w.v. €70,60



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

+



OF kies voor onze superhandige magnetronset zie p. 84 in onze catalogus



EXTRA BONUSKADO

Taart Twister, SG Taartschep & Flexibele Snijplank Rond

T.w.v. € 65,70

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



Heb je een feestje?
Bereid alles op voorhand
en verras iedereen.



+



+



SUPER BONUSKADO

Micro Minuut met Inspiratiefolder

T.w.v. € 139,90

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



+



+



+





Bye bye vaste werkschema's ...
**Beslis zelf waar
en wanneer je werkt!**

Meer info op www.tupperware.nl/carriere



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)

D50863



Tupperware Nederland

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