

# Tupperware®

30.09.2019 - 03.11.2019

*Heerlijke herfst*



# Voor onze gastvrouw/heer

## DANK U WEL KADO

### Speedy Grater met Receptenfolder & Flexibele Snijplank Icons

T.w.v. € 38,80

Min. € 250  
verkocht



**OF 50% KORTING**

OP EEN PRODUCT UIT ONZE CATALOGUS

*Nieuw!*

## BONUSKADO

### AdaptaChef Spiralizer

Inclusief Spaghettisnijder  
en Spiraalsnijder

T.w.v. € 130,00

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



**OF KIES VOOR € 50**  
UIT ONZE CATALOGUS

+



**OF kies voor onze superhandige MicroCook 2,25 l zie p. 94 in onze catalogus**



# EXTRA BONUSKADO

**Cold Brew Carafe  
met Receptenboekje**

T.w.v. € 56,40



1L



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

**Nieuw!**

*Voor heerlijke ijsthee  
of ijskoude koffie*

**OF KIES VOOR € 55**  
UIT ONZE CATALOGUS



# SUPER BONUSKADO

**Micro Plus 3**

T.w.v. € 155,00



3L

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

*Breng meer tijd door  
met je gezin terwijl  
de Micro Plus voor de  
maaltijd zorgt!*

**OF KIES VOOR € 70**  
UIT ONZE CATALOGUS



# Voor onze gasten

---

€ 10,50

€ 4,50

**CrystalWave Rond**  
L3301

STUNT



“  
Neem je gezonde  
zelfgemaakte  
gerechten mee  
op weg



600 ml

€ 38,90

€ 14,90

**Blikopener “Ergologics”**  
B5070

PREMIE  
ARTIKEL

Bij aankoop  
van € 50,00







3,2 l

€ 36,00

€ 27,50

### VentiSmart Verticaal & Dunschiller Hart

L3298

Bewaar langwerpige  
groenten in de  
koelkastdeur

”

GRATIS



€ ~~58,70~~  
**€42,80**

**Bak must-haves**  
L3299



2 l



200 ml



600 ml

“ De essentiële producten  
voor in je keuken

**GRATIS**

€69,90

€49,90

-€20,00

UltraPro  
Bakvorm

L3103



1,8 l

Ideaal om brood,  
cake, flan, terrines ...  
te maken „

## Green Cake



Bereidingstijd  
15 min



450 watt  
25 min



### Ingrediënten voor 6 tot 8 personen

- 4 eieren
- 170 g zure room
- 150 ml melk
- 300 g bloem
- 15 ml (1 el) baking soda
- 200 g groene paprika
- 100 g ontpitte olijven
- 30 g peterselie
- 20 g basilicum
- 150 g geraspte kaas
- een snuffe zout
- 15 g gesmolten boter vermengd met 10 ml (2 el) paprikapoeder

1. Meng de eieren, de zure room en de melk met de **Platte Garde** in de **Mixerkom 3 L**. Voeg geleidelijk de bloem en de baking soda toe en meng tot een homogeen beslag.
2. Ontpit de paprika m.b.v. de mini-utholler van de **Click Series Accessoireset**.
3. Hak in de **Super Chef** de paprika, de olijven, de peterselie en de basilicum fijn. Voeg dit bij het beslag in de Mixerkom 3 L.
4. Voeg de geraspte kaas en het zout toe en meng goed.
5. Bestrijk de binnenkant van de **UltraPro Bakvorm 1,8 l** met de gesmolten boter.
6. Giet er vervolgens het deeg in, sluit met het deksel en bak 25 min op 450 watt in de magnetron.
7. Laat volledig afkoelen alvorens te ontvormen.



Ontdek onze feestelijke  
eindejaarscollectie!

**Neem contact op met  
een Consulent(e) in je  
buurt via**

[www.tupperware.nl/connect](http://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/voorwaarden](http://tupperware/voorwaarden)



Gedrukt op papier afkomstig  
van duurzaam bosbeheer.



Tupperware Nederland

Stempel Consulent(e)

D50871

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