

Tupperware®

02.12.2024 - 29.12.2024



Cookies Addict



tupperware.be

Ontdek meteen jouw mooiste momenten van december!

60

45

30

15

Codeaubon

125€

Codeaubon

85€

Codeaubon

60€

Codeaubon

40€

Sterartikelen

▶

ONTDEK HET RECEPT

Gietijzeren pan

60

Click & scoop

▶

ONTDEK HET RECEPT

Gastronoom

Micro Plus 3

▶

ONTDEK DE 3 RECEPTEN

Air Fyer

▶

ONTDEK HET RECEPT

Set Igloo dozen

STERARTIKELEN



Kies voor €40 uit onze catalogus*



Kies voor €60 uit onze catalogus*



Kies voor €85 uit onze catalogus*



Gietijzeren pan 26 cm of

Ø 26,7 x 4,7 cm h
T.w.v. € 179,00



Cadeaubon 125 €

Kies voor €125
uit onze catalogus*



*Deze kunnen niet in contant geld worden omgezet. Geldig voor de producten in de huidige catalogus en onmiddellijk te gebruiken tijdens een Tupperware Party. Bij het inruilen voor een lager bedrag wordt er niet op teruggegeven.

Gekarameliseerde en geflambeerde bananen

VOORBEREIDINGSTIJD: 5 MIN

KOOKTIJD: 15 MIN

MOEILIKHEID: FACILE

Ingrediënten voor 2 porties

- 2 rijpe bananen
- 15 g boter
- 2 el honing
- 2 snufjes gemalen kaneel
- 1 snufje zout
- 75 ml amberkleurige rum
- Vanille- of kokosijs

Vorbereiding:

1. Schil de bananen en snijd ze in dikke plakjes (**Schilmes**)
2. Verhit de boter, de honing, de kaneel en het zout in een pan (**Gietijzeren pan**) op middelhoog vuur. Roer door (**Platte lepel**).
3. De boter moet een hazelnootkleur krijgen zonder te verbranden. Laat de bananen in twee delen karameliseren aan beide kanten middelhoog/laag vuur.
4. Plaats alle plakjes banaan in de hete pan, giet de rum erbij en laat flamberen (op middelhoog/laag vuur). Wanneer de vlammen zijn gedoofd, serveer dan goed heet met een bolletje vanille-ijs (of een andere smaak naar keuze).

Tip: De bananen moeten rijp zijn, maar niet te zacht. Bananen met bruine vlekken zijn het beste om te gebruiken! Hoe rijper de banaan, hoe zoeter hij is.

Variant: Je kunt de bananen ook goudbruin en ongeflambeerd serveren.



PROMOTIES

Portioneer!

- €10

Click & scoop

21,3 x 6,9 x 4,1 cm h Set
van 3 Scoops:
groot: 55 ml - Ø 5.9 cm
middel: 30 ml - Ø 4.9 cm
klein: 15 ml - Ø 3.9 cm

D731

~~€ 32,⁹⁰~~ € 22,⁹⁰



Ja, het kan!



ONTDEK HET
RECEPT

Kook, portioneer en geniet.
Ontdek tal van recepten op
tupperware.be



Helemaal in topvorm.

- €10



**Gastronoom
(zonder schaal)**

Ø 20,5 cm

E3752

~~€ 29,⁹⁰~~ € 19,⁹⁰



Het complete menu in de microgolfoven.

Ontdek het menu
Warme kastanjes
op tupperware.be



ONTDEK
DE 3
RECEPTEN

- €30



Micro Plus 3

27 x 24 x 12,8 cm h

E3772

~~€149,⁹⁰~~ €119,⁹⁰

1



2



3



Het ultra trendy cadeau.

- €50



Air Fryer

Mand: 18,5 x 13 x 20 cm h

Volledig product: 22 x 29 x 21 cm h

Rooster: 16,5 x 1 x 16,5 cm h

E3745

~~€ 199,⁰⁰~~ **€ 149,⁰⁰**



Bakken, braden en frituren met bijna geen vet.

Ontdek het recept
voor **Hapjes met spek
en jalapeño**peper
op **tupperware.be**.



ONTDEK HET
RECEPT



Al voorbereid. Perfect ingevroren.

- 20%



Set Igloo dozen

4 Igloo dozen 450 ml:

11,4 x 15,2 x 6,2 cm h

Igloo doos 2,25 l:

31 x 23 x 6,2 cm h

E3761

~~€ 50,⁷⁰~~ € 39,⁹⁰



Uitnodiging

Beste: _____

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

Adres: _____

E-mail : _____ Tel: _____

Vanwege: _____ Graag een seintje voor: _____

└ Jouw consulent



Tupperware Belgium • www.tupperware.be

Zolang de voorraad strekt – De op dit document vermelde prijzen zijn aanbevolen prijzen – De afgebeelde kleuren kunnen licht afwijken van de werkelijke kleuren.

