

Tupperware®

Brand

01.07.2026 - 31.08.2026



Summer VIBES



tupperware-eu.com



SLUIT JE BIJ ONS AAN ! REJOIGNEZ-NOUS

VOORZIE JEZELF VAN JE FAVORIETE PRODUCTEN

Om je activiteit te starten, stellen we voor dat je jezelf uitrust met de onmisbare Tupperware®-producten. Zo kun je vertrouwd raken met ons assortiment en duizenden recepten uitproberen tijdens Kookworkshops ! Profiteer van exclusieve toegang tot evenementen, geschenken en uitzonderlijke kortingen.

WERK VAN WAAR JE MAAR WILT

Zeg vaarwel tegen vergaderzalen. Fysiek of digitaal – werk van waar je maar wilt !

MAAK NIEUWE ONTMOETINGEN

Tupperware® biedt je de kans om mooie ontmoetingen te beleven en je aan te sluiten bij gepassioneerde teams.

VERZOEN JE PRIVÉ- EN PROFESSIONELE LEVEN

Plan je eigen agenda zodat je privéleven en werk perfect op elkaar afgestemd zijn. Jij beslist !

JE ONTVANGT COMMISSIE VANAF HET BEGIN

Je ontvangt commissie vanaf je allereerste verkoop !

GA DIGITAAL

Breid je netwerk uit, bouw sterke banden op met je community en verkoop online.

HEB EEN JOB DIE JE EEN GLIMLACH BEZORGT !

Geloof in je potentieel en overtref jezelf.

ÉQUIPEZ-VOUS DE VOS PRODUITS PRÉFÉRÉS

Pour démarrer votre activité, nous vous proposons de vous équiper avec les indispensables Tupperware® qui vous permettront de vous familiariser avec nos produits et de réaliser des milliers de recettes en Atelier Culinaire ! Bénéficiez d'un accès privilégié à des événements, des cadeaux ou encore des remises exceptionnelles.

TRAVAILLEZ D'OÙ VOUS VOULEZ

Dites au revoir aux salles de réunion. En physique ou en digital, travaillez d'où vous voulez !

FAITES DES RENCONTRES

Tupperware® vous propose de faire de belles rencontres et de rejoindre des équipes passionnées.

CONCILIEZ VOTRE VIE PRIVÉE ET PROFESSIONNELLE

Vous aménagez votre emploi du temps pour concilier vie privée et vie professionnelle. C'est vous qui décidez !

VOUS ÊTES COMMISSIONNÉS SUR VOS VENTES

Vous êtes commissionnés dès votre première vente !

DIGITALISEZ-VOUS

Élargissez votre réseau, créez des liens forts avec votre communauté et vendez en ligne.

AYEZ UN JOB QUI VOUS DONNE LE SOURIRE !

Croyez en votre potentiel et dépassez-vous.

Voor meer informatie, ga naar
tupperware-eu.com

Pour en savoir plus, rendez-vous
sur tupperware-eu.com



GASTVROUWGESCHENKEN POUR LES HÔTE(SSE)S

ORGANISEER EEN WORKSHOP EN ONTVANG WAARDEBONNEN OP
BASIS VAN JE VERKOOP

ORGANISEZ UN ATELIER ET RECEVEZ DES BONS D'ACHAT EN
FONCTION DES VENTES RÉALISÉES !

Sterartikelen vanaf **€200** verkoop
Article Etoile dès **200€** de ventes



Sterartikelen vanaf **€400** verkoop
Article Etoile dès **400€** de ventes



Sterartikelen vanaf **€600** verkoop
Article Etoile dès **600€** de ventes



Sterartikelen vanaf **€800** verkoop
Article Etoile dès **800€** de ventes



Sterartikelen worden aan het einde van de workshop door de consulente medegedeeld. De waarde van de vouchers dient opgenomen te worden buiten het cijfer van de workshop.

Les Bons d'achat Hôte(sse)s sont valables 6 mois, et utilisables sur l'ensemble des produits. Il est possible de cumuler les Bons d'achat et de les compléter avec un autre moyen de paiement. Aucun remboursement même partiel ne peut avoir lieu. Le montant total des Bons d'achat Hôte(sse)s est communiqué par l'Animateur(trice) à la fin de l'atelier. La valeur n'est pas prise en compte dans le chiffre d'affaires de l'atelier



AUBERGINE LASAGNE

VOORBEREIDING: 15 min.

KOOKTIJD: 25 min.

RUSTTIJD: 20 min.

Ingrediënten voor 8 pers.

- 50 g pijnboompitten
- 40 g paneermeel
- 3 el olijfolie
- 1 kg aubergines
- 500 ml tomatensaus
- Zout en peper
- 1 bosje basilicum
- 60 g geraspte parmezaan

Voorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht.
2. Rooster in een hete koekenpan 10 g pijnboompitten met 10 g paneermeel en een scheut olijfolie. Zet apart.
3. Snijd de gewassen en ontdane aubergines in plakjes (**MandoChef 1/-**). Bestrooi licht met zout en laat 10 tot 20 minuten uitlekken (**Dubbel Vergiet**) (optioneel). Spoel ze af en dep goed droog.
4. Schenk een beetje tomatensaus in de schaal (**Voila 3 l**) en leg afwisselend: aubergine, zout, pijnboompitten, basilicum, paneermeel, parmezaan en tomatensaus tot alle ingrediënten op zijn. Laat 10 minuten rusten en besprenkel met olijfolie.
5. Bak zonder deksel ca. 25 minuten in de oven.
6. Na het bakken besprenkelen met olijfolie en bestrooien met de geroosterde pijnboompitten en het paneermeel.
7. Serveer warm of koud met een rucola salade.



LASAGNES D'AUBERGINES

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 16 min

REPOS : 20 min

Ingédients pour 8 pers.

- 50 g de pignons de pin
- 40 g de chapelure
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 kg d'aubergines
- 500 ml de sauce tomates
- Sel et poivre
- 1 bouquet de basilic
- 60 g de parmesan râpé

Préparation

1. Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C en chaleur tournante.
2. Faites toaster dans une poêle chaude, 10 g de pignons avec 10 g de chapelure et un filet d'huile d'olive. Réservez.
3. Émincez (**MandoChef** 1/-) les aubergines lavées et éboutées. Salez-les légèrement et laissez-les dégorger 10 à 20 minutes (**Passoire double**) (facultatif). Rincez-les et séchez-les soigneusement.
4. Versez un peu de sauce tomates dans le plat (**Voila 3 l**) et alternez dans l'ordre, aubergine, sel, pignons, basilic, chapelure, parmesan et sauce tomates jusqu'à épuisement des ingrédients. Laissez reposer 10 minutes, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.
5. Faites cuire dans le four à découvert, environ 25 minutes.
6. A la sortie du four, arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez les pignons et la chapelure toastés.
7. Servez chaud ou froid avec une salade de roquette.



Zomer en gezellig eten! *Cuisine estivale et conviviale !*



Voila™ Rechthoekig 3 l & Ergo schuimspaan

Voila™ rectangulaire 3 l & Ecumoire Ergo

Voila : 26,64 x 36,80 x 7,72 cm h

Schuimspaan/Ecumoire : 11 x 31,3 cm h

26SS341

~~69,80€~~ **54,90€**



Voila™ Vierkant 1,6 l & Ergo schuimspaan

Voila™ carré 1,6 l & Ecumoire Ergo

Voila : 24,68 x 24,68 x 7,47 cm h

Schuimspaan/Ecumoire : 11 x 31,3 cm h

26SS342

~~49,80€~~ **34,90€**

Voila™
Glass By **Tupperware™**



Maximale vullijnen

*Lignes de remplissage
maximum*



Magnetrongebruik met
het ventiel open

*Utilisation micro-ondes
avec la valve ouverte*



Het is zomergroenteseizoen! C'est la saison des légumes d'été !

Twist Dunschiller Eplucheur Twist

15,5 cm

11186681

~~15,90€~~ **12,90€**

-3€



Of het nu verticaal of
horizontaal is, het blad draait
mee met uw behoeften!

*A la verticale ou à
l'horizontale, la lame
pivote selon vos besoins !*



-5€

Handrasp

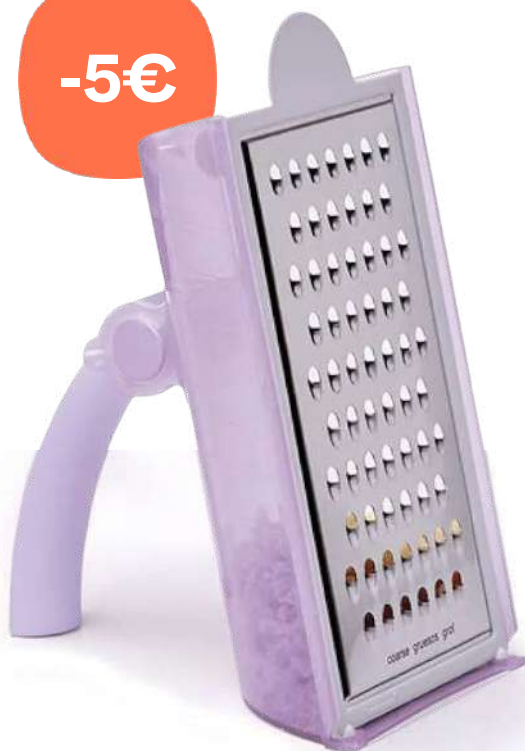
Râpe à main

11,4 x 22,2 cm h

11177880

~~39,90€~~ **34,90€**

-5€



Ventsmart hoog 1,8 l*

Boîte VentilOfrais 1,8 l haute*

18,8 x 14,2 x 13,4 cm h

11184916

~~24,90€~~ **19,90€**



*Beschikbaar vanaf week 29

*Disponible à partir de la Semaine 29

MandoChef
MandoChef

Open /Ouvert : 39,3 x 14,6 x 15,1 cm h

Opgeborgen /Plié : 35,9 x 14,6 x 8,1 cm h

11109598

~~109,00€~~ **99,00€**

-10€

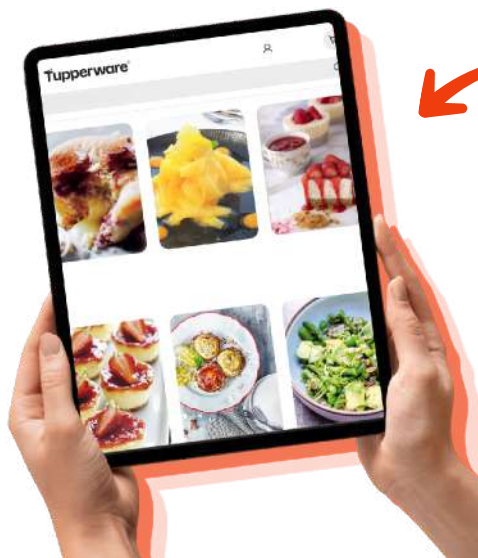


Ontdek onze recepten op de blog.

<https://tupperware-eu.com/nl/blogs/recettes>

Découvrez nos recettes sur le blog

<https://tupperware-eu.com>



Microplus 2 ovaal 1,5 l

Microplus 2 ovale 1,5 l

Inhoud/Réipient : 24,4 × 16,6 × 6,4 cm h / 1,5 l

Deksel/Couvercle : 24,4 × 16,6 × 2,6 cm h / 400 ml

Totale hoogte/Hauteur totale : 9 cm

11184426

74,90€

**NIEUW
NOUVEAU**



Dubbel Vergiet

Passoire double

Groot/Grande : Ø 36 x 23 x 11,4 cm h / 2 l

Klein /Petite : Ø 34 x 20,3 x 4 cm h / 0,4 l

11184997

~~29,90€~~ **24,90€**

-5€



GEVULDE COURGETTES MET ZALM

VOORBEREIDING: 20 min.

KOOKTIJD: 28 min.

Ingrediënten voor 2 pers.

- 2 middelgrote courgettes (± 500 g)
- 1 ui (± 150 g)
- 200 g zalm (zonder vel en graat)
- 4 Kiri®
- Zout en peper
- 150 ml rijst
- 250 ml groentebouillon
- 1 el olijfolie

Vorbereiding

1. Was de courgettes, snijd ze in de lengte doormidden en verwijder de pitten met een lepel.
2. Snijd de courgettes op maat om ze in de breedte van de schaal te passen (**Microplus ovaal 1,5 l**). Bewaar de overige stukken.
3. Hak (**SuperSonic Chopper L**) de overige courgettesstukken met de gesnelde ui, voeg dan de zalm in stukken, de Kiri, het zout, de peper toe en hak grof.
4. Spread de rijst op de bodem van de schaal (MicroPlus oval 1,5 l), leg er de gevulde courgettes met het zalmgehakt op, schenk de groentebouillon erbij, besprenkel met olijfolie, sluit en kook 12 tot 15 minuten op 600 watt. Laat 5 minuten rusten.



COURGETTES FARCIES AU SAUMON

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 28 min

Ingédients pour 2 pers.

- 2 courgettes moyennes (± 500 g)
- 1 oignon (± 150 g)
- 200 g de saumon (sans peau, ni arête)
- 4 Kiri®
- Sel et poivre
- 150 ml de riz
- 250 ml de bouillon de légumes
- 1 c. à s. d'huile d'olive

Préparation

1. Lavez les courgettes, coupez-les en 2 dans la longueur et ôtez les pépins à l'aide d'une cuillère.
2. Taillez les courgettes pour les positionner dans la largeur du plat (**MicroPlus oval 1,5 l**). Gardez les morceaux en surplus.
3. Hachez (**SuperSonic chopper extra**) les morceaux de courgette en surplus avec l'oignon épluché, puis ajoutez le saumon en morceaux, les Kiri®, le sel, le poivre et hachez grossièrement.
4. Étalez le riz dans le fond du plat (MicroPlus oval 1,5 l), posez dessus les courgettes farcies avec le hachis au saumon, versez le bouillon de légumes, arrosez avec l'huile d'olive, fermez et faites cuire 12 à 15 minutes à 600 watts. Laissez reposer 5 minutes.



ABRIKOZENFLAN

VOORBEREIDING: 10 min.

KOOKTIJD: 14 min.

RUSTTIJD: 3 min.

Ingrediënten voor 8 pers.

- 50 g kwark (min. 20% vet)
- 100 g suiker (± 100 ml)
- 2 eieren
- 1 el vanillevlapoeder (of maizèna)
- ½ el olie
- 250 g abrikozen
- Biologische lavendel (optioneel) of poedersuiker

Voorbereiding

1. Meng (**Plate lepel**) de kwark, suiker, eieren en vlapoeder.
2. Vet de schaal in (**MicroPlus 1 I** en **Silicone borstel**).
3. Leg er de ontpitte en gehalveerde abrikozen op.
4. Kook onbedekt ca. 14 min op 600 watt, met 1 min rust elke 3–4 min kooktijd.
5. Serveer lauwwarm of koud, bestrooid met verkruimelde biologische lavendel (optioneel) of poedersuiker.



FLAN D'ABRICOTS

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 14 min

REPOS : 3 min

Ingédients pour 8 pers.

- 50 g de fromage blanc (min. 20% MG)
- 100 g de sucre (± 100 ml)
- 2 oeufs
- 1 c. à s. de poudre à flan vanille (ou Maïzena)
- ½ c. à s. d'huile
- 250 g d'abricots
- Lavande bio (facultatif) ou sucre glace

Préparation

1. Mélangez (**Fouet souple**) le fromage blanc, le sucre, les oeufs et la poudre à flan.
2. Huilez le plat (**MicroPlus 1 l** et **Pinceau silicone Pro**).
3. Disposez dessus les abricots dénoyautés et coupés en 2.
4. Faites cuire découvert, environ 14 mn à 600 watts en laissant 1 mn de repos toutes les 3-4 mn de cuisson.
5. Servez tiède ou froid, saupoudré avec la lavande bio émiettée (facultatif) ou de sucre glace.



Lichte en zonnige desserts

Desserts légers et ensoleillés

A. Microplus 2 rond 1 l

Microplus 2 rond 1 l

Inhoud/Réceptient : 20,6 cm x 6,4 cm h / 1 l

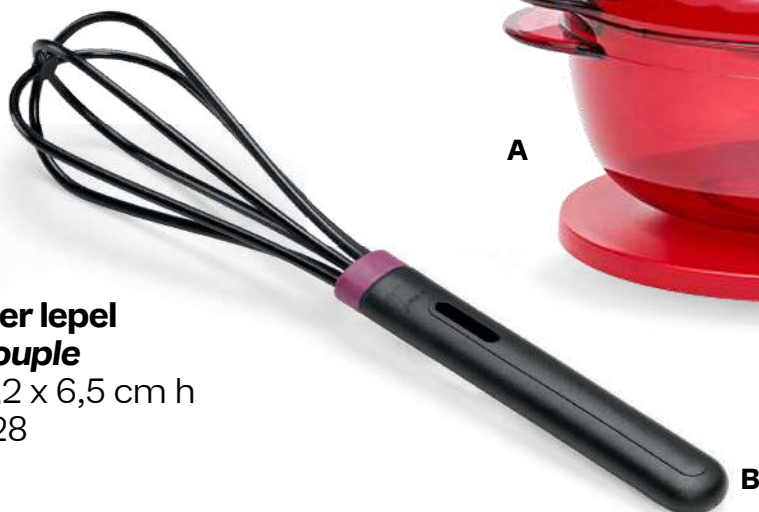
Deksel/Couvercle : 20,6 cm x 2,8 cm h / 350 ml

Totale hoogte/Hauteur totale : 8,8 cm

11184425

59,90€

**NIEUW
NOUVEAU**



B. Menger lepel

Fouet souple

29,5 x 6,2 x 6,5 cm h

11069728

15,90€

C. Maxi quick shaker 750ml

Quick shake 750 ml

Ø 10,2 x 24,9 cm h

11172971

19,90€



-9€

D. Dubbelzeefje

Tamis Tup

Ø12 x 19 x 14 cm h

11158515

~~28,90€~~ **19,90€**

De ganse zomer verse etenswaren ! Des aliments bien au frais tout l'été !

A. Ruimtekom 600 ml

Grand ravier 600 ml

Ø 16,5 x 6 cm h

11184105

~~10,90€~~ **9,90€**

-1€

B. Ruimtekom 1 l

Bol 1 l

Ø 19,5 x 6 cm h

11186019

~~12,90€~~ **10,90€**

-2€

C. Ruimtekom 1,5 l

Bol 1,5 l

Ø 19,5 x 8,5 cm h

11186018

~~14,90€~~ **11,90€**

-3€

D. Ruimtekom 2 l

Bol 2 l

Ø 19,5 x 11,5 cm h

11186020

~~16,90€~~ **12,90€**

-4€

E. schenkan 2l vierkant slim (zonder filter)

Pichet frigo 2 l (sans filtre)

11,8 x 11,8 x 29,7 cm h

11184200

19,90€



E



A

B

C

D



F

-2€

F. 2 Minibeker

2 Mignonettes 60 ml

Ø 5,4 x 5,8 cm h

26SS363

~~7,80€~~ **5,80€**

6 maanden hydratatie! 6 mois d'hydratation !

**Waterfilter Pitcher, filter waterfilter pitcher,
6Navulling actieve kool
Carafe filtrante Pure 2,6 l, Cartouche filtrante,
et 6 sachets de carbone**

10,5 x 26 x 27,5 cm h

26SS369

~~129,90€~~ **89,90€**

-30%



Oplaadbare
filtercartridge

Cartouche filtrante
rechargeable



Kokosnoot actieve
koolfiltratie

Filtration au charbon actif
de noix de coco



Dagteller

Compteur
compte-jours

Een zomer in de buitenlucht! Un été en plein air !

4 Picknickborden Eco+
4 Assiettes Pique-nique eco+
20,5 x 20,5 x 2 cm h
11156833
~~44,00€~~ **22,00€**

-50%



-5€

2 fun bekers zonder deksel
2 Verres Flash 330 ml

Ø 8,4 x 10,9 cm h
11177436
~~14,00€~~ **9,00€**



Cube Igloo
Cube Igloo
11 x 14,2 x 3,4 cm h
11177568
10,90€



A. Universele jar 825 ml

Jarre 825 ml

Ø 9,1 x 17 cm h

11157472

~~16,90€~~ **13,90€**

-3€

A

B. Universele jar 550 ml

Jarre 550 ml

Ø 9,1 x 12,5 cm h

11160057

~~14,90€~~ **11,90€**

-3€

B

C. Universele jar 325 ml

Jarre 325 ml

Ø 9,1 x 8,3 cm h

11185226

~~12,90€~~ **9,90€**

-3€

C

D

D. Eco rietje

Paille réutilisable - Éco straw

18 ou 25 cm

11154137

5,95€

E. Universele jar 550 ml & Eco rietje

Jarre 550 ml

& Paille réutilisable - Éco straw

Jar/Jarre : Ø 9,1 x 12,5 cm h

Rietje/Paille : 18 ou 25 cm

26SS368

~~20,85€~~ **14,90€**

**GRATIS
RIETJE
PAILLE
OFFERTE**

E

-50%

Cow party (2)
2 Boîtes cow party 575 ml
Ø 13,1 x 8,2 cm h
11175121
~~24,90€~~ **11,90€**



-50%



Openlucht tassen (2)
2 Tasses Grand Air
11,4x 9,4x 9,1 cm h / 350 ml
11175720
~~24,00€~~ **11,90€**

De producten in deze catalogus zijn verkrijgbaar zolang de voorraad strekt.
Kortingen gelden tot maximaal 20 producten per verkoper en per promotie.
Les produits de ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks.
Les réductions s'appliquent dans la limite de 20 produits par vendeur et par promotion.