Tupperware®
Brand

01.10.2026 - 31.10.2026

De herfst op tafel in minder dan 30 minuten!

L'automne se cuisine en moins de 30 minutes.

tupperware-eu.com

Ga mee op een avontuur dat al 80 jaar duurt.

Al 80 jaar ondersteunt Tupperware® gezinnen dankzij de toewijding van duizenden consultants. Vandaag de dag zijn we op zoek naar het talent van de toekomst dat onze passie deelt, momenten van verbondenheid creëert en een flexibele business opbouwt in je eigen tempo. Wat als het volgende hoofdstuk van dit prachtige verhaal met jou begint?

Voorzie jezelf van je favoriete producten.

Om je bedrijf te starten, raden we je aan jezelf uit te rusten met de essentiële Tupperware®-artikelen waarmee je vertrouwd raakt met onze producten en duizenden recepten kunt maken tijdens een culinaire workshop!

Werk waar je maar wilt.

Zeg vaarwel tegen vergaderruimtes. Of het nu fysiek of digitaal is, werk waar je maar wilt!

Je ontvangt commissie over je verkopen.

Je ontvangt commissie vanaf je allereerste verkoop!

Breng je privé- en professionele leven in balans.

Je plant je agenda zo dat je je privé- en professionele leven op elkaar kunt afstemmen.
Het is aan jou!

Digitaliseer jezelf

Breid je netwerk uit, bouw sterke relaties op met je gemeenschap en verkoop online.

Zoek een baan waar je blij van wordt!

Geloof in je potentieel en overtref jezelf.

Ga voor meer informatie naar
tupperware-eu.com/nl

Rejoignez une aventure qui dure depuis 80 ans.

Depuis 80 ans, Tupperware® accompagne les familles grâce à l'engagement de milliers de conseillères et conseillers. Aujourd'hui, nous recherchons les talents de demain pour partager notre passion, créer des moments de convivialité et développer une activité flexible, à votre rythme. Et si la prochaine page de cette belle histoire s'écrivait avec vous ?

Equipez-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 !

Travaillez d'où vous voulez

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

Vous êtes commissionnés sur vos ventes

Vous êtes commissionnés dès votre première vente !

Conciliez votre vie privée et professionnelle

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

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.

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

De mooiste momenten beleef je thuis.

Nodig je dierbaren uit, deel een recept, ontdek culinaire tips en geniet van een warme en knusse tijd. Als dank voor het organiseren ontvang je vouchers op basis van de omzet die tijdens je party is gegenereerd.

vanaf €200 verkoop	vanaf €400 verkoop	vanaf €600 verkoop	vanaf €800 verkoop
Voucher Bon Étoiles 15€	+ Voucher Bon Étoiles 30€	+ Voucher Bon Étoiles 45€	+ Voucher Bon Étoiles 60€

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 plus beaux moments se partagent à la maison.

Invitez vos proches, partagez une recette, découvrez des astuces culinaires et profitez d'un moment chaleureux. En remerciement de votre accueil, bénéficiez de bons d'achat selon le montant des ventes réalisées lors de votre réunion.

200€ de ventes → Bon d'achat Hôte(sse) **15€**

400€ de ventes → Bon d'achat Hôte(sse) **30€**

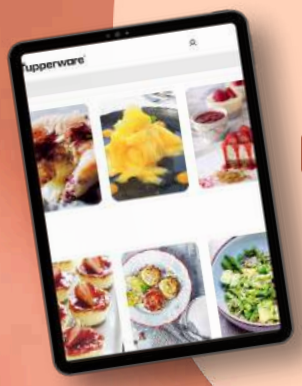
600€ de ventes → Bon d'achat Hôte(sse) **45€**

800€ de ventes → Bon d'achat Hôte(sse) **60€**

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

1 Vergiet
Ideaal voor het bereiden van vlees, terwijl je tegelijkertijd vet afgiet of smaken toevoegt aan het bijgerecht eronder.

1 Passoire
Idéale pour la cuisson des viandes, tout en écoulant le gras ou en infusant de saveurs le plat d'accompagnement en dessous.



Ontdek het recept voor chocolade-kersentaart op onze blog.

https://tupperware-eu.com/nl

*Découvrez la recette du **gâteau chocolat et cerises** sur notre blog*

https://tupperware-eu.com

1 kegel
In de microplus van 3l zorgt dit voor een gelijkmatigere garing, zelfs bij grote hoeveelheden.

1 Cône
Dans la cocotte de 3 l, il favorise une cuisson plus uniforme pour de grosses quantités.

2 flexibele deksels
Voor bewaring in de koelkast, vriezer en voor transport.

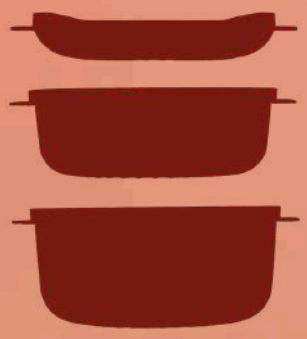
2 Couvercles souples
Pour la conservation au réfrigérateur, au congélateur et le transport.

Met de Combo Micro 3 een compleet menu in minder dan 30 minuten!

Het geheim zit hem in het koken in laagjes, dankzij de 3 schaaltjes (750 ml - 1,75 l - 3 l) die op elkaar gestapeld kunnen worden, waardoor je tegelijkertijd een complete maaltijd in de magnetron kunt bereiden.

Avec le Combo Micro 3, un menu complet en moins de 30 min !

Son secret, une cuisson étagée, grâce à ses 3 plats (750 ml - 1,75 l - 3 l) qui se superposent et permettent de cuire un menu complet en même temps dans le micro-ondes.



De herfst in express-tempo!
L'automne en mode express !

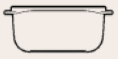
Combo Micro 3
(3 kookschalen, 1 vergiet,
1 kegel, 2 afsluitdeksels)
(3 plats de cuisson, 1 passoire,
1 cône, 2 couvercles de conservation)
27 x 15,6 cm h
11184918
~~189,00€~~ **170,10€**

-10%

-15%

SuperSonic Chopper small
+ Vintage schraper
SuperSonic Chopper compact
& Racloir
Ø11,34 x 9,3 cm h
Vintage schraper/Racloir : 22 cm
26SS712
~~64,80€~~ **55,00€**

WORTELEN MET KNOFLOOK



Ingrediënten voor 4 personen
- 500 g wortelen
- ¼ bosje bladpeterselie
- 2 gepelde teentjes knoflook
- 200 g roomkaas
- ½ tl nootmuskaat
- Zout en peper
- 2 el water (of groentebouillon)

1. Schil de gewassen wortelen en snijd ze in plakjes (**MandoChef**) boven **de kom van 3l**
2. Hak de peterselieblaadjes fijn (**SuperSonic Chopper Small**).
3. Pers de gepelde teentjes knoflook (**Knoflookpers**).
4. Voeg de overige ingrediënten toe en meng goed met de wortelen.
5. Stapel de kommen (**Combo Micro 3**) op elkaar en kook ze 25 minuten op 600 watt. Laat 5 minuten rusten.
6. Serveer met de gevulde kool.

Individuele bereiding
Kook afgedekt ongeveer 7 minuten op 600 watt en roer halverwege de kooktijd.

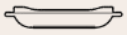
KOOL MET VLEES

Ingrediënten voor 4 personen
- 2 uien (± 300 g)
- 2 tl olie
- 1 gepeld teentje knoflook
- ¼ bosje bladpeterselie
- 100 g middelgrove couscous
- 200 g worstvlees
- Zout en peper
- 1 ei
- 1 Chinese kool (± 900 g)

1. Hak in meerdere keren (**SuperSonic Chopper Small**) de gepelde en in stukken gesneden uien, het gepelde teentje knoflook zonder kiem en de gewassen, gedroogde peterselieblaadjes fijn.
2. Meng in een kom (**Super kom 3 l**) de fijngehakte uien, knoflook en peterselie krachtig met de couscous, het worstvlees, zout, peper en het ei tot een gelijkmatige vulling.
3. Was de kool en verwijder de onderkant. Snijd de kool doormidden om het groene deel van het witte deel te scheiden. Bekleed de bodem en zijkanten van de **kom van 1,75 l** met 2 lagen groene koolbladeren. Laat de bladeren goed langs de zijkanten omhoogkomen.
4. Vul met de vleesvulling, bedek met enkele groene koolbladeren en vouw de bladeren aan de zijkanten naar het midden. Druk goed aan. Bewaar de rest van de kool voor het recept met Chinese kool.
5. Stapel de kommen (**Combo Micro 3**) op elkaar en kook ze 25 minuten op 600 watt. Laat 5 minuten rusten voordat u het gerecht afgiet en in porties serveert met de wortelen met knoflook.

Individuele bereiding
Kook afgedekt ongeveer 10 minuten op 600 watt. Laat 3 minuten rusten, giet indien nodig af (**Vergiet**) en serveer.

PERENCAKE



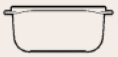
Ingrediënten voor 4 personen
- 1 el vloeibare karamel
- 500 g rijpe peren
- 80 g zeer zachte boter
- 80 g suiker
- 2 eieren
- 80 g bloem (± 135 ml)
- 2 onbehandelde perssinaasappels
- 2 el bruine suiker Pecannoten (optioneel)

1. Bestrijk de **Schaal van 750 m**l met de karamel (**Silicone borstel**).
2. Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis. Leg een halve peer in het midden en verdeel de overige peren, in vieren gesneden, eromheen.
3. Klop de boter en de suiker tot een romig mengsel. Voeg de eieren één voor één toe en klop goed. Voeg vervolgens de bloem toe en meng.
4. Giet het beslag over de peren en verdeel het grof. Zorg ervoor dat er niet te veel beslag in het midden ligt.
5. Stapel de kommen (**Combo Micro 3)** op elkaar en kook ze 25 minuten op 600 watt. Laat de cake rusten en afkoelen.
6. Rasp de schil van de sinaasappels en pers ze uit (**Citrusvruchtenkit**). Voeg de bruine suiker toe en meng.
7. Stort de cake op een serveerschaal. Laat hem wat afkoelen voordat u het gezoete sinaasappelsap erover giet.
8. Serveer met vloeibare karamel en pecannoten (optioneel).

Variatie : Vervang de peren door peren op siroop of ander fruit op siroop.

Individuele bereiding
Kook onafgedekt ongeveer 10 minuten op 600 watt. Laat rusten en serveer zoals aangegeven.

CAROTTES À L'AIL



Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de carottes
- 4 brins de persil effeuillé
- 2 gousses d'ail
- 20 g de beurre coupés en petits morceaux
- Sel et poivre
- 2 c. à s. d'eau (ou de bouillon de légumes)

Préparation

1. Épluchez les carottes lavées et émincez-les (**MandoChef** – 1) au-dessus de la **Cocotte de 3 l**.
2. Hachez (**SuperSonic Chopper compact**) le persil effeuillé et ajoutez-le aux carottes.
3. Pressez les gousses d'ail épluchées et dégermées (**Presse-ail malin**) sur les carottes.
4. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien les carottes.
5. Superposez les **Cocottes du Combo micro 3** et faites cuire 25 minutes à 600 watts. Laissez reposer 5 minutes.
6. Servez avec le chou à la viande.

Cuisson individuelle

Faites cuire couvert, environ 7 minutes à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.

CHOU À LA VIANDE

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 oignons (± 300 g)
- 2 c. à c. de persil
- 1 gousse d'ail épluchée
- ¼ botte de persil effeuillé
- 100 g de graines de couscous moyen
- 200 g de chair à saucisse
- Sel et poivre
- 1 œuf
- 1 chou chinois (± 900 g)

Préparation

1. Hachez en plusieurs fois (**SuperSonic chopper compact**) les oignons épluchés et coupés en morceaux, l'ail épluché et dégermé et le persil lavé, séché et effeuillé.
2. Dans un saladier (**Bol pouce 3 l**), mélangez vivement les oignons, l'ail et le persil hachés, les graines de couscous, la chair à saucisse, le sel, le poivre et l'œuf, pour avoir une farce bien homogène.
3. Lavez le chou et supprimez la base. Coupez-le en 2 pour séparer la partie verte de la partie blanche. Chemisez la **Cocotte de 1,75 l** (fond et côtés) de 2 couches de feuilles vertes en remontant bien sur les côtés.
4. Remplissez avec la farce, recouvrez avec quelques feuilles vertes de chou et rabattez les feuilles de chou des côtés vers le centre. Pressez bien pour tasser. Réservez le reste du chou pour réaliser la recette de chou chinois.
5. Superposez les **Cocottes du Combo micro 3** et faites cuire 25 minutes à 600 watts. Laissez reposer 5 minutes avant d'égoutter et de servir en part avec les carottes à l'ail.

Cuisson individuelle

Faites cuire couvert, environ 10 minutes à 600 watts. Laissez reposer 3 minutes, égouttez si besoin (**Passoire**) et dégustez.

GÂTEAU AUX POIRES

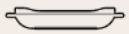
Ingrédients pour 4 personnes

- 1 c. à soupe de caramel liquide
- 500 g de poires mûres
- 80 g de beurre très mou
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 80 g de farine (± 135 ml)
- 2 oranges à jus non traitées
- 2 c. à soupe de sucre cassonade
- Noix de pécan (facultatif)

Préparation

1. Nappez le **Plat de 750 ml** de caramel (**Pinceau silicone Pro**).
2. Epluchez les poires, coupez-les en 2 et épépinez-les. Placez une demi-poire au centre et répartissez les autres poires coupées en quartiers autour.
3. Fouettez le beurre et le sucre pour faire un beurre pommade. Ajoutez les œufs un à un en fouettant bien, puis ajoutez la farine et mélangez.
4. Versez la préparation sur les poires et étalez grossièrement en évitant de surcharger le centre.
5. Superposez les **Cocottes du Combo micro 3** et faites cuire 25 minutes à 600 watts. Laissez reposer le gâteau pour qu'il refroidisse.
6. Zestez et pressez les oranges (**Presse-agrumes**). Ajoutez le sucre cassonade et mélangez.
7. Démoulez le gâteau sur un plat de service, laissez-le tiédir avant de l'arroser avec le jus d'orange sucré.
8. Servez avec du caramel liquide et des noix de pécan (facultatif).

Variante : remplacez les poires par des poires au sirop ou par d'autres fruits au sirop, égouttés



Cuisson individuelle

Faites cuire découvert, environ 10 minutes à 600 watts. Laissez reposer et dégustez comme indiqué.

De herfst in dunne plakjes!
L'automne en fines tranches !

-10%

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€~~ **98,10€**

De herfst ruikt zo lekker!
Parfumez l'automne !

Knoflookpers
Presse-ail malin
17,5 x 3,5 x 7,6 cm h
11138015
34,90€

-25%

2 Ventsmart 800ml
2 Boîtes VentilOfrais 800 ml
Unité : 18,8 x 14,2 x 6,8 cm h
26SS197
~~39,80€~~ **29,80€**

Tomatenmes & Citrusvruchtenkit
Couteau à tomates & Presse agrumes
Mes/Couteau : 30,5 x 2 x 2,5 cm h
Citrusvruchten/Presse-agrumes : Ø 13 x 7 cm h
26SS716
~~54,80€~~ **49,30€**

-10%

Superkom 10 l
Bol pouce 10 l
Ø 32,6 x 18,5 cm h
11185147
~~42,90€~~ **34,30€**

-20%

Bereid de herfst groots voor!
L'automne se prépare en grand !

-20%

-20%

-20%

A. Super kom 1,4 l
Bol pouce 1,4 l
Ø 19,3 x 23,1 x 9,7 cm h
11185155
~~17,90€~~ **14,30€**

B. Super kom 3 l
Bol pouce 3 l
Ø 24,1 x 27,2 x 11,4 cm h
11185580
~~22,90€~~ **18,30€**

C. Super kom 4,5 l
Bol pouce 4,5 l
Ø 27,3 x 13,6 cm h
11185152
~~27,90€~~ **22,30€**

Rillingen...
Des frissons...

BOO!

-50%

2 Snackdozen small Halloween
2 Boîtes à bêtises Mini Halloween
10 x 8,5 x 5,2 cm h
11179160
~~15,80€~~ **7,90€**

...en Halloween gaat POP!

... et Halloween fait POP !

-50%

Wow Popcorn maker
& 2 Minibekers
Wow Popcorn maker
& 2 Mignonettes 60 ml
22,8 x 26,5 x 15 cm h (plié : 5,5 cm h)
Minibeker/Mignonette : Ø 5,4 x 5,8 cm h
26SS723
~~27,70€~~ **13,80€**

-20%

Super kom 7,8 l
Bol pouce 7,8 l
Ø 34,8 x 15,6 cm h
11185578
~~37,90€~~ **30,30€**

Alles op z'n plaats voor de herfst!

Tout est carré pour l'automne !

-30%

Cubix set
Set de 6 Boîtes Cubix
(2x 650 ml, 2x 1 l, 2x 1,8l)
1,8 l: 13 x 13 x 15,8 cm h
1 l: 13 x 13 x 9,7 cm h
650 ml: 13 x 13 x 6,7 cm h
11179354
~~83,40€~~ **58,30€**

Deze folder is geldig zolang de voorraad strekt. De aanbevolen verkoopprijzen kunnen wijzigen afhankelijk van de toepasselijke belastingen. Productfoto's en kleuren dienen uitsluitend ter illustratie.

L'ensemble de ce dépliant est valable dans la limite des stocks disponibles. Prix publics conseillés sauf modification des taxes en vigueur. Les photos et les couleurs des produits sont non contractuelles.