

pampered|chef

# IT'S BBQ TIME

Grillgenuss auf neuem Level – mit frischen  
Zutaten & smarterer Ausstattung grillst du  
wie ein Profi.



# INHALT

- 03 Die neuen Produkte
- 09 Vergleich: Gusseisen vs. Grillstein
- 10 Rezepte für dein nächstes BBQ
- 14 Profi-Grilltipps
- 15 Gastgriller werden
- 17 Produktübersicht





# DIE NEUEN PRODUKTE

Endlich ist es wieder soweit – die BBQ-Saison ist eröffnet und bringt unvergessliche Grillmomente mit sich. Egal ob saftige Steaks, knackiges Gemüse oder würzige Beilagen – jetzt ist die perfekte Zeit, den Grill anzuwerfen.

Unsere BBQ-Produkte heben dein Grillerlebnis auf das nächste Level:

- Praktische Tools
- Hochwertige Materialien
- Clevere Must-Haves

Für echte Grillprofis und alle, die das Grillen neu entdecken wollen.  
Mehr Genuss. Weniger Aufwand. Maximaler Geschmack.

Die BBQ-Produkte erhältst du **exklusiv im Zeitraum vom 15. April bis zum 31. August 2025, solange der Vorrat reicht.**

**Mach dich bereit für die heißesten Grill-Highlights des Jahres!**



# DIE PERFEKTEN GRILLHELPER



#101385 | 40,- €

## PACKS AN! GRILL- HANDSCHUH-SET

Erleichtert das Herausnehmen von Backformen aus dem Ofen, die Handhabung von Stoneware und Gusseisen und das Wenden von Speisen auf dem Grill.

Schützt deine Hände und Handgelenke zuverlässig vor Hitze.

Gewährleistet gleichzeitig gute Fingerfertigkeit und sicheren Griff dank Silikonbeschichtung.

Einheitsgröße, für beide Hände geeignet.



#101125 | 19,90 €

## MARINIERFLASCHE MIT PINSEL

Verstellbarer Kopf um aus verschiedenen Winkeln arbeiten zu können.

Einzigartiges Ventil für genaue Dosierung sowohl dünnflüssiger als auch dickflüssiger Saucen.

Zubereitung in der Flasche: Sie ist mikrowellen- und kühlenschrankgeeignet.

Nach der Verwendung einfach auseinandernehmen und in der Spülmaschine reinigen.

Höhe: 28 cm, Volumen: max. 250 ml



NEU

Volumen:  
4,7 Liter

Volumen:  
1,9 Liter

#100868 | 129,90 €

## SERVIERSCHALEN-SET TO GO

Die Schüsseln halten dein Essen dank ihres doppelwandigen Designs länger kühl oder warm als ein herkömmlicher Behälter.

Die mitgelieferten auslaufsicheren Deckel verfügen über ein Ventil, über das du die Schüssel entlüften, überschüssigen Dampf ablassen und so verhindern kannst, dass der Deckel an der Schüssel festklebt.

Die Schüsseln lassen sich clever und platzsparend ineinander stapeln.

Die Deckel lassen sich am Rand der Schüssel einhängen und haben eine integrierte, herausnehmbare Löffelablage. So bleibt alles schön sauber.

Die Servierschalen von Hand spülen.

Im Set sind zwei Größen enthalten:  
4,7 Liter und 1,9 Liter.

Maße Servierschüssel to go 4,7 Liter:  
25,5 x 16 cm

Maße Servierschüssel to go 1,9 Liter:  
22 x 12 cm



NEU



3er Set: #101112 | 99,- €

## MODULARE GRILLKÖRBE

Sie bieten eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten auf dem Grill oder auch im Ofen, ohne dass etwas zwischen dem Grillrost verloren geht.

Die Körbe können mithilfe des abnehmbaren Griffs ganz einfach zwischen Grill und Tisch transportiert werden.

Das Set besteht aus einem großen und zwei kleinen Grillkörben und einem abnehmbaren Griff.

Maße kleine Grillkörbe je: 22,5 x 16 x 5 cm

Maße großer Grillkorb: 32 x 22,5 x 5 cm

### **Auch als Einzelartikel erhältlich:**

Der **Große Grillkorb (#101113)** und der **Kleine Grillkorb (#101114)** werden dabei jeweils mit einem eigenen Griff geliefert. Hier geht es zur kompletten [Produkt-Übersicht](#).



# PERFEKTION IN KERAMIK -

## SÜDLÄNDISCHE LEBENSFREUDE FÜR GRILL UND OFEN



### GRILLSCHALE KERAMIK

Bringt mediterrane Aromen und geselliges Kochvergnügen direkt auf den Tisch.

Für Grill und Backofen: Diese hochwertige Keramikschale eignet sich perfekt für Schmorgerichte, Aufläufe, Eintöpfe und Paella.

Ihr edles Design macht sie nicht nur zu einem funktionalen Kochgeschirr, sondern auch zu einem stilvollen Servierstück.

Maße (Ø): 32 cm  
Volumen: 2,2 Liter



### RECHTECKIGER GRILLSTEIN

Einer für alle: Klassisches Grillgut, kleinere und delikate Lebensmittel wie Fisch, Garnelen, Grillkäse und Zucchinischeiben, aber auch Obst, Pizza oder sogar ein Frühstück mit Spiegelei, Speck und Tomaten können gegrillt werden.

Der glatte Grillstein ist leicht abgeschrägt, damit Fett und Bratensaft an den äußeren Rand laufen, ohne dabei in den Grill zu tropfen.

Maße: 40,5 x 29 x 4 cm





#100369 | 95,- €



## GUSSEISERNE BRATPFANNE FLACH

Ideal für alles, was bei hoher Hitze knusprig und zart gebraten werden soll.

Tolle, vielseitige längliche Pfanne, die sich aufgrund ihrer Form perfekt für Fajitas, Gyros, Steaks oder Nachos für 4-6 Personen eignet.

Durch den flachen Rand kannst du deine Speisen elegant präsentieren, ob beim Grillen oder direkt auf dem Tisch.

Geeignet für die Verwendung auf allen Herdarten inkl. Induktion, im Backofen, auf dem Grill und sogar über dem Lagerfeuer. Gusseisen ist hitzebeständig bis 340°C.

Mit zwei seitlichen Griffen für einfaches Heben und Tragen - Achtung, heiß! Immer Ofenhandschuhe, z. B. das Packs an! Grill-Handschuh-Set benutzen.



Maße: 42,5 x 29,5 x 2 cm  
inkl. Griffen

### Wissenswert

Die Gusseiserne Bratpfanne flach ergänzt die Gusseisen-Kollektion von Pampered Chef perfekt. Jedes Produkt wird bereits eingebrannt geliefert, die natürliche Patina wird mit jedem Gebrauch besser. Hier geht's zur kompletten Produkt-Übersicht.



# VERGLEICH: GUSSEISEN VS. GRILLSTEIN

Massives Gusseisen,  
bereits eingebrannt

Natürlich beschichtetes  
Keramikmaterial

Hitzebeständig bis 340°C,  
ideal für scharfes Anbraten  
und hohe Grillhitze

Hitzebeständig bis  
400°C

Maße:  
42,5 cm breit  
29,5 cm tief  
2 cm hoch  
inkl. Griffe

Maße:  
40,5 cm breit  
29 cm tief  
4 cm hoch  
inkl. Griffe

Erfordert spezielle Pflege,  
wie regelmäßiges Einölen,  
damit die Patina erhalten  
bleibt und Rost vermieden  
wird.

Pflegeleicht, da die  
Beschichtung verhindert,  
dass Speisen haften  
bleiben.  
Spülmaschinenfest.

## FAZIT:

Vielseitig einsetzbar – ideal für  
Fleisch, Gemüse, sogar Brot oder  
Desserts. Kann sowohl auf dem Grill,  
als auch im Ofen oder auf dem Herd  
verwendet werden.

## FAZIT:

Gut für empfindlichere Speisen wie  
Fisch, Gemüse oder Eier, da die  
Antihafbeschichtung ein  
Festkleben verhindert. Weniger  
geeignet für scharfes Anbraten.





[Direkt zum Rezept](#)

## GRILLMARINADE

Die würzig-frische Grillmarinade mit Zitrone und Honig passt perfekt zu Geflügel, Schwein und auch Lachs oder Garnelen.



[Direkt zum Rezept](#)

## VEGGIE FAJITA MIT LIMETTEN-DIP

Frisches Gemüse, aromatische Gewürze und ein cremiger Dip machen dieses Rezept zu einem echten Genuss vom Grill.



[Direkt zum Rezept](#)

## COUSCOUS-SALAT

Der perfekte Beilagensalat für deine nächste BBQ-Party. In wenigen Minuten und ohne großen Aufwand zubereitet.



# GRILLMARINADE

- 1 Zitrone
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Honig
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 Prise Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Pfeffer



## Zubereitung:

1. Zitrone mit der **Zitruspresse** auspressen, Knoblauchzehen schälen und durch die **Knoblauchpresse** pressen. Vermischen.
2. Honig und Olivenöl mit dem **Kleinen Edelstahl-Schneebeesen** einrühren.
3. Mit Salz, Pfeffer, Chili- und Paprikapulver abschmecken.
4. Marinade in die **Marinierflasche mit Pinsel** füllen und das Geflügel, Fleisch, Lachs oder Garnelen damit bestreichen.
5. Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen, damit sich die Aromen voll entfalten können.
6. Das Grillgut ca. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur hat.



# VEGGIE FAJITA MIT LIMETTEN-DIP

## Für die Fajitas:

2 Paprika  
1 Zucchini  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Chiliflocken  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß  
Olivenöl

## Für den Limetten-Dip:

1 Becher Schmand  
½ Bund Petersilie  
1 Limette  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung:

1. Für die Fajita das Gemüse mit dem **Beschichteten Kochmesser** in gleichmäßige Streifen schneiden. Den Knoblauch mit der **Knoblauchpresse** pressen. Alles zusammen in die **Große Nixe** geben und mit den Gewürzen und dem Olivenöl mischen.
2. Gemüse auf der **Gusseisernen Bratpfanne flach** verteilen und bei indirekter Hitze auf dem Grill anbraten, bis das Gemüse gleichmäßig gegart ist.
3. Für den Dip die Petersilie mit dem **Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“** zerkleinern.
4. Etwas Limettenschale mit Hilfe des **Verstellbaren Zesters** abreiben. Den Saft mit der **Zitruspresse** auspressen.
5. Alles in die **Nixe** geben, mit dem Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# COUSCOUS-SALAT

2 Paprika  
1 Packung Cocktailtomaten  
½ Bund Petersilie  
300 g Couscous  
450 ml Wasser  
Salz  
Pfeffer  
Tomatenmark



## Zubereitung:

1. Gemüse mit der **GemüseFix® Mandoline** nach Belieben in gleichmäßige Stücke schneiden. Petersilie mit dem **Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“** zerkleinern. Beides zur Seite stellen.
2. Den Couscous in 450 ml kochendes Wasser einrühren, vom Herd nehmen und mit geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten quellen lassen.
3. Anschließend mit Pfeffer, Salz und Tomatenmark kräftig würzen und gut vermengen. Der Couscous nimmt eine rötliche Farbe an.
4. Das geschnittene Gemüse und die Petersilie mit dem Couscous mischen und in die **Servierschale to go** füllen.

**Tipp:** Für den Frischekick mit einen Klecks Kräuterquark oder Limetten-Dip servieren.



# PROFI-GRILLTIPPS



## TEMPERATURZONEN

Nutze die direkte Hitze für scharfes Anbraten von Steaks & Burgern. Die indirekte Hitze, etwa über eine Grillpfanne, eignet sich zum Nachgaren oder für empfindliche Speisen wie Fisch und Gemüse.



## FLEISCH NICHT SALZEN

Zumindest nicht kurz vor dem Grillen, denn Salz entzieht Feuchtigkeit – für saftiges Fleisch also erst nach dem Grillen salzen! Marinaden, die über Nacht einziehen, dürfen gesalzen werden.



## NICHT ZU FRÜH WENDEN

Wenn das Fleisch noch am Rost klebt, ist es noch nicht bereit zum Wenden. Warte, bis es sich leicht lösen lässt – dann ist es perfekt angebraten!



## DECKEL GESCHLOSSEN HALTEN

Eine konstante Temperatur sorgt für besseres Garen und intensivere Aromen. Öffne also nur kurz zum Wenden den Deckel und schließe ihn dann wieder.



## GEMÜSE RICHTIG GRILLEN

Verzichte auf Alufolie und Aluschalen. Für geschnittenes Gemüse eignen sich Grillkörbe, für mediterranes Grillgemüse eine gusseiserne Pfanne. Besser für die Umwelt & für den Geschmack!





# GASTGRILLER WERDEN

Veranstalte deine eigene Grill-Kochshow: Lade Freunde & Familie ein und teste unsere neuen Produkte live in Aktion! Als Gastgeber profitierst du von vielen Vorteilen - Gastgeber sein lohnt sich einfach dreifach.



## GRATISPRODUKTE

Je mehr deine Gäste bestellen, desto mehr bekommst du geschenkt. Nutze die Chance, hochwertige BBQ-Produkte kostenlos zu erhalten!



## WUNSCHPRODUKTE ZUM HALBEN PREIS

Als Gastgeber kannst du dir exklusive Artikel deiner Wahl mit 50 % Rabatt sichern. Perfekt, um deine BBQ-Ausstattung günstig zu erweitern!



## RABATTE BIS ZU 30%

Profitiere von attraktiven Preisnachlässen auf viele Produkte. So kannst du deine Grillküche clever aufrüsten und bares Geld sparen!



Als Gastgeber einer Pampered Chef Kochshow erhältst du deine Lieblings-BBQ-Produkte besonders günstig.

Angebotsbeispiel für dich - bei einem Gästeumsatz von 600,- €:

GRATISPRODUKTE IM WERT VON 120,- €

Du zahlst:  
9,90 €



Servierschalen-Set to go  
#100868 | 129,90 €



2 HALBPREISPRODUKTE (50 % RABATT)



Du zahlst:  
49,50 €

Modulare Grillkörbe  
#101112 | 99,- €



Du zahlst:  
47,50 €

Gusseiserne Bratpfanne flach  
#100369 | 95,- €



DEIN GESAMTPREIS: 106,90 €

DU SPARST 217 €!



# PRODUKT-ÜBERSICHT

Grillerlebnis auf neuem Level - mit der richtigen Ausstattung grillst du wie ein Profi! So wird deine nächste BBQ-Party ein purer Genuss.

NEU



**Marinierflasche mit Pinsel\***  
#101125 19,90 €



**Silikonpinsel**  
#1755 17,90 €



**Gusseiserne Bratpfanne 25 cm**  
#100178 67,00 €



**Gusseiserne Bratpfanne 30 cm**  
#100179 99,00 €



**Gusseiserne Bratpfanne flach\***  
#100369 95,00 €



**Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm**  
#100250 44,00 €

NEU



**Kleiner Grillkorb\***  
#101114 32,50 €

NEU



**Großer Grillkorb\***  
#101113 50,00 €

NEU



**Modulare Grillkörbe\***  
#101112 99,00 €

\*Artikel sind nur erhältlich während der BBQ-Saison vom 15. April bis zum 31. August 2025. Nur solange der Vorrat reicht.

## Jetzt Gastgeber werden und profitieren

Vereinbare gleich deinen Kochshow-Termin, um von den Gastgebervorteilen zu profitieren. Dein Pampered Chef Berater erklärt dir gerne, wie du alle Vorteile für dich nutzen kannst.





**Rechteckiger Grillstein\***

#101382 95,00 €

**NEU**



**Grillschale Keramik\***

#101565 85,00 €

**NEU**



**Servierschalen-Set to go\***

#100868 129,90 €



**Edelstahl-Rührschüssel-Set**

#1735 109,00 €



**2,4 Liter isolierte Servierschüssel**

#100263 79,00 €



**Elektrischer Multi-Zerkleinerer „Up & Down“**

#101489 89,00 €



**GemüseFix® Mandoline**

#100351 75,00 €



**Kleine Elfen**

#1825 29,90 €



**Großer Ofenzauberer plus**

#100384 85,00 €



**Rechteckige Ofenhexe®**

#100774 84,90 €



**Beschichtetes Kochmesser**

#100838 24,90 €



**Großes Schneidebrett mit Saftrillen**

#1023 39,00 €

**NEU**



**Packs an! Grillhandschuh-Set\***

#101385 40,00 €



**Packs an! Silikonhandschuh-Set**

#100198 44,90 €

\* Artikel sind nur erhältlich während der BBQ-Saison vom 15. April bis zum 31. August 2025. Nur solange der Vorrat reicht.



pampered|chef

# ENRICHING LIVES

*one meal & one memory at a time*

The Pampered Chef Österreich GmbH  
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien  
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperefcchef.at

The Pampered Chef Deutschland GmbH  
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim  
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperefcchef.de



Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design , PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2025 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.



[WWW.PAMPEREDCHEF.EU](http://WWW.PAMPEREDCHEF.EU)