

Tupperware®

Brand

01.06.2026 - 30.06.2026



Happy
Birthday!



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 vanaf **€1000** verkoop
Article Etoile dès **1000€** 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



**Hotdogs, hamburgers en een barbecuefeest:
vier het 80-jarig jubileum van Tupperware!**

**Hot dogs, Burgers & Barbecue party,
fêtez les 80 ans de Tupperware !**



-5€



A. Hotdog keeper

Hotdog keeper

16,4 x 26,2 x 3,5 cm h

11171631

~~34,90€~~ 29,90€

A



B. Hamburger pers & 4 diepvriesdozen

Hamburger pers

& 4 boîtes de congélation

Ø 11,3 x 5 cm h

Doss/Boîte : Ø 11 cm / 100 ml

11171637

22,50€



B

-5€



C

C. Stapelschaal 1,5 l

EmpilOfrais 1,5 l

26 x 17,5 x 6,9 cm h

Rooster/Grille : 21,3 x 15,3 x 0,8 cm h

11175160

~~29,90€~~ 24,90€

AMERIKAANSE OF GRIEKSE HAMBURGER

VOORBEREIDING: 10 min.

KOOKTIJD: 16 min.

Ingrediënten voor vier personen.

- rundergehakt
- 1 theelepel zeezout
- ½ theelepel zwarte peper
- 4 hamburgerbroodjes

Amerikaanse staatsburger

- 1 eetlepel uienpoeder
- Beleg: cheddar kaas, sla, tomaat, rode ui, augurken, mosterd, ketchup...

Griekse salade

- 20 g verkruimelde feta kaas
- 1 eetlepel gedroogde peterselie
- ½ theelepel knoflookpoeder
- Je kunt kiezen uit: olijven, tomaten, spinaziescheuten, rode uien, tzatzikisaus...

Vorbereiding

1. Meng het gehakt met zout en peper in de **Aloha 2 I** saladekom. Voeg naar wens uienpoeder toe voor de Amerikaanse burger, of verkruimelde feta, peterselie en knoflook voor de Griekse burger.
2. Maak vier gelijke hamburgers (**Hamburger pers**). Bak twee porties vlees gedurende ongeveer vier minuten in de airfryer op 180 °C, draai ze om en bak ze nog eens vier minuten (pas de baktijd aan naar eigen voorkeur). Indien je cheddar kaas wilt toevoegen, leg deze dan aan het einde van de baktijd bovenop het vlees en laat hem ongeveer één minuut smelten in de hete **Air fryer**.
3. Herhaal dit voor de overige 2 porties.
4. Bereid de hamburgers met de topping naar keuze en serveer ze met frietjes (**Super Dicer** en **Air fryer**) of een salade.



AMERICAN OU GREC BURGER

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 16 min

Ingrédients (4 personnes)

- 450 g de steaks hachés
- 1 c. à c. de sel
- ½ c. à c. de poivre
- 4 pains à burgers

American burger

- 1 c. à s. d'oignon en poudre
- Garniture : cheddar, laitue, tomate, oignon rouge, cornichons, moutarde, ketchup...

Grec burger

- 20 g de feta émiettée
- 1 c. à s. de persil séché
- ½ c. à c. d'ail en poudre
- Au choix : olives, tomate, pousses d'épinard, oignon rouge, sauce tzatziki...

Préparation

1. Mélangez la viande hachée avec le sel et le poivre (**Saladier Aloha 2 l**). Selon votre choix ajoutez l'oignon en poudre pour l'American burger ou la feta émiettée, le persil et l'ail pour le Grec burger
2. Faites 4 steaks égaux (**Hamburger Press**). Faites cuire 2 portions de viande dans l'**Air Fryer** environ 4 minutes à 180°C, retournez-les et finissez la cuisson environ 4 minutes (adaptez le temps de cuisson à vos goûts). Si vous ajoutez du cheddar, posez-le en fin de cuisson sur la viande et laissez-le fondre environ 1 minute dans l'Air fryer chaud.
3. Faites de même avec les 2 portions restantes.
4. Préparez les burgers avec la garniture de votre choix et servez-les avec des frites (**Super Dicer** et **Air Fryer**) ou de la salade.



De koningen van de zomerse keuken *Les rois de la cuisson estivale*

Air Fryer & Dubbele-tang *Air Fryer & Pince double*

22 x 21 x 29 cm h

Mand/Panier :

18,5 x 20 x 13 cm h

26SS232

~~213,90€~~ **199,00€**

Dubbele-tang *Pince double*

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

11171214

14,90€

**TANG
GRATIS
PINCE
OFFERTE**



Touchscreen met 6
voorinstellingen

*Ecran tactile
avec 6 pré-réglages*



Makkelijk schoon te maken
Facile à nettoyer



De dubbele tang is ideaal om
te draaien en te serveren.

*La pince double est idéale
pour retourner et servir*

Voila™
Glass By **Tupperware™**

**NIEUW
NOUVEAU**



Voila™ rond 1,7 l

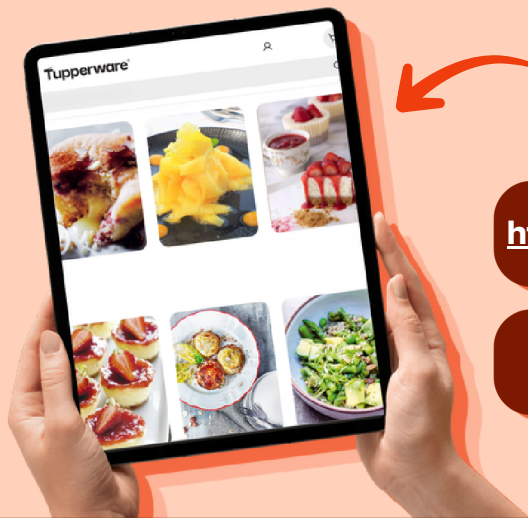
Voila™ rond 1,7 l

Ø 26,55 x 7,47 cm h

11179717

34,90€





Ontdek meer recepten op
Découvrez nos recettes sur

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

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



De snijdende ster

3 scherpe en verwisselbare
messen voor snijden in slechts
enkele seconden.

La star de la découpe

3 lames tranchantes et
interchangeables pour couper en
quelques secondes seulement.

Super Dicer

Super Dicer

26 x 11 x 13 cm h

Basis/Base : 26 x 10 x 7 cm h

11172601

99,90€



Onbeperkt friet en groenten! Frites & légumes à volonté !



-10€

A. Aardappeldoos Smart 5,5 l & knoflookdoos 2,3 l Coffre à pommes de terre 5,5 l & Coffre à ail et échalote 2,3 l

28,5 x 19 x 23 cm h

22 x 18,6 x 11,8 cm h

26SS238

~~69,80€~~ **59,80€**

B. SuperSonic Chopper Small & Rode bewaardeksel SuperSonic Chopper compact & couvercle de conservation

Ø10,8 x 9,2 cm h / 300 ml

26SS240

~~56,90€~~ **54,90€**



GRATIS
DEKSEL
COUVERCLE
OFFERT



B

VERJAARDAGSTAART

VOORBEREIDING: 20 min.

KOOKTIJD: 20 min.

RUSTTIJD: 30 min.

Ingrediënten voor 8 tot 10 personen.

- ½ onbehandelde citroen (geraspt en sap)
- 6 eieren
- 200 g suiker
- 200 g bloem
- 2 eetlepels olie
- Een paar druppels voedingskleurstof (vier verschillende kleuren)

Glazuur

- 150 g mascarpone
- 300 g zeer koude volle room
- 50 g poedersuiker

Roze decoratie

- 60 g poedersuiker
- Een paar druppels citroensap.
- Roze voedingskleurstof

Vorbereiding

1. Rasp de schil van de citroen en pers het sap eruit (**Citruspers met rasp**).
2. Klop de eieren met de suiker totdat het mengsel in volume verdrievoudigt.
3. Voeg de bloem toe en meng het geheel.
4. Voeg de olie, citroenschil en 4 theelepels citroensap toe en meng tot een homogeen en luchtig mengsel.
5. Verdeel het deeg in vier gelijke porties (**Ruimtekomen 630 ml**) en voeg aan elke portie enkele druppels kleurstof toe (één kleur per portie).
6. Leg twee bakonderleggers op een bakplaat (**MicroPro ring**) dat op het koude rooster van de oven ligt.
7. Vul elk rondje met gekleurd beslag en bak ze ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C met de heteluchtfunctie. Controleer of de cakejes gaar zijn door er een tandenstoker in te steken; deze moet er schoon uitkomen. Verwijder de cakejes voorzichtig uit de vormpjes.
8. Bak de overige twee lagen deeg in de schone bakvormen zoals eerder beschreven. Laat alle vier de taarten afkoelen.
9. Klop de ijskoude vloeibare room samen met de mascarpone en de poedersuiker tot een luchtige slagroom.
10. Bestrijk elke cake met een genereuze laag mascarpone-slagroom (**Silicone Spatel**), stapel de cakes op elkaar en decoreer met de overgebleven mascarpone-slagroom.
11. Meng de poedersuiker met enkele druppels citroensap (ongeveer 2 theelepels) en de roze kleurstof (**Silicone Spatel Smal**). Vul de spuitzak met het glazuur en decoreer de taart (**Deco pen**).
12. Bewaar gekoeld tot het serveren.



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 20 min

REPOS : 30 min

Ingrédients (8 à 10 pers.)

- ½ citron non traité (Zestes et jus)
- 6 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 2 c. à s. d'huile
- Quelques gouttes de colorants alimentaires (4 couleurs différentes)

Glaçage

- 150 g de mascarpone
- 300 g de crème liquide entière très froide
- 50 g de sucre glace

Décoration rose

- 60 g de sucre glace
- Quelques gouttes de jus citron
- Colorant alimentaire rose

Préparation

1. Zestez le citron et pressez-le (**Zest'n Press**).
2. Fouettez les œufs avec le sucre pour que le mélange triple de volume.
3. Ajoutez la farine et fouettez.
4. Versez l'huile, les zestes de citron et 4 cuillers à café de jus de citron, puis mélangez pour avoir une préparation homogène et aérienne.
5. Divisez la pâte en 4 quantités égales (**Raviers 630 ml**) et ajoutez quelques gouttes de colorant dans chaque pâte (1 couleur par pâte).
6. Placez 2 **Cercles de cuisson** sur une feuille de cuisson. Répartissez la préparation dans les Cercles de cuisson et faites cuire environ 10 minutes dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C. Vérifiez la cuisson du gâteau en piquant avec un pique-olive qui doit ressortir propre. Démoulez les gâteaux délicatement.
7. Pendant ce temps, préparez les 2 autres pâtes, comme indiqué ci-dessus (étapes 2 à 5), puis faites-les cuire. Laissez les 4 gâteaux refroidir.
8. Fouettez en chantilly la crème liquide très froide avec le mascarpone et le sucre glace.
9. Nappez (**Spatule silicone**) chaque gâteau d'une bonne couche de chantilly au mascarpone, montez le gâteau et décorez le avec le reste de chantilly mascarpone.
10. Mélangez (**Spatule silicone fine**) le sucre glace avec quelques gouttes de jus de citron (environ 2 c. à c.) et le colorant alimentaire rose. Remplissez le **Stylo déco** avec le glaçage et décorez le gâteau.
11. Conservez au réfrigérateur jusqu'au service.



Geen verjaardag zonder taart!
Pas d'anniversaire sans gâteau !

-10€



A

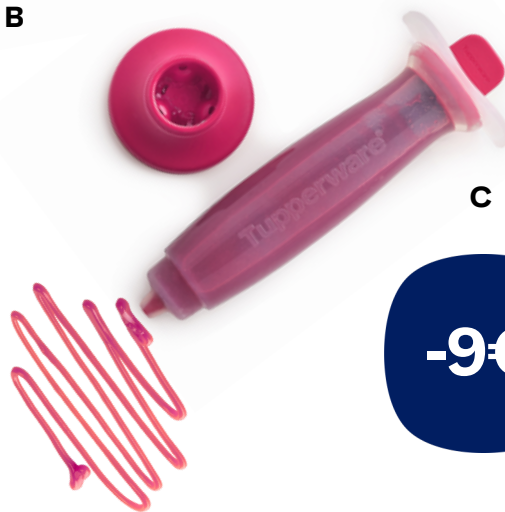


A. MicroPro ring
Cercle de cuisson
Ø 15,2 x 3,2 cm h
11146975
~~29,90€~~ **19,90€**

B. Silicone Spatel
Spatule silicone
27,9 x 4,6 cm h
11146149
22,50€



B



C

-9€

C. Decopen
Stylo déco
5,8 x 5,3 x 16,6 cm h
11157665
~~18,90€~~ **9,90€**



D

D. SuperSonic Chopper L
SuperSonic chopper extra
Ø 15,6 x 19,5 cm h / 1,35 l
11156647
84,90€

Cocktails en fruitsalades

Cocktails & salades de fruits

-3€

A. Aloha 4 l groen

Saladier Aloha 4 l

Ø 29,5 x 12,8 cm h

11177589

24,90€ **21,90€**

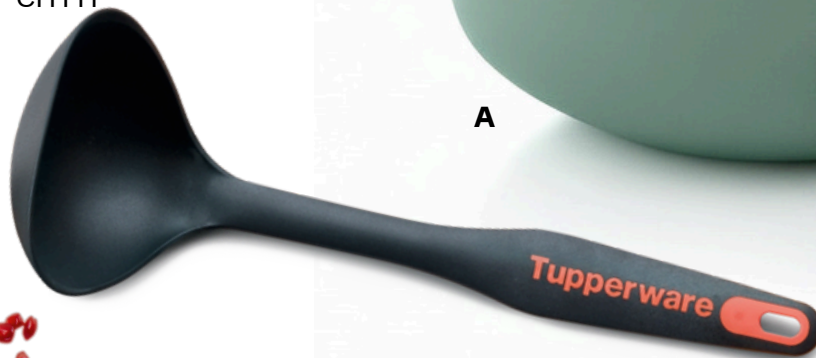
B. Pollepel

Louche

28,8 x 9,7 cm h

11116171

14,90€



A

B

C. Citruspers met rasp, Citrusshiller, 6 Roze lange lepel

Zest'n Press,

Pèle agrumes & 6 Agitateurs

Zest'n Press : 22,3x 7,5 x 5,5 cm h

Citrusshiller/Pèle agrumes : 16 cm

Lange lepel/Agitateur : 25 x 3,5 cm h

26SS247

~~53,20€~~ **39,90€**



C

Citrusshiller en
6 lange lepel
INBEGREPEN

Pèle agrumes
& 6 agitateurs
OFFERTS



Zomerse frisheid Fraicheur d'été

-3€

A. Lollitups

Sucettes à glacer (4)

5 x 4,6 x 10,1 cm h / 65 ml x 4

11178057

~~19,90€~~ **16,90€**

B

B. IJsschep

Cuiller à glace

20 x 5 cm h

11106331

39,90€

Of het nu gaat om een feestelijke maaltijd, een familiebijeenkomst of een gezellig samenzijn met vrienden, de Allegra-serie zal uw tafel prachtig aankleden!

Pour un repas de fête, de famille, ou entre amis, la gamme Allegra embellira votre table !



Voor prachtige en elegante zomertafels... Pour de jolies tables estivales et élégantes...

A. Allegra slabestek Couverts de service Allegra

30,5 x 6,5 x 3,6 cm h

11173679

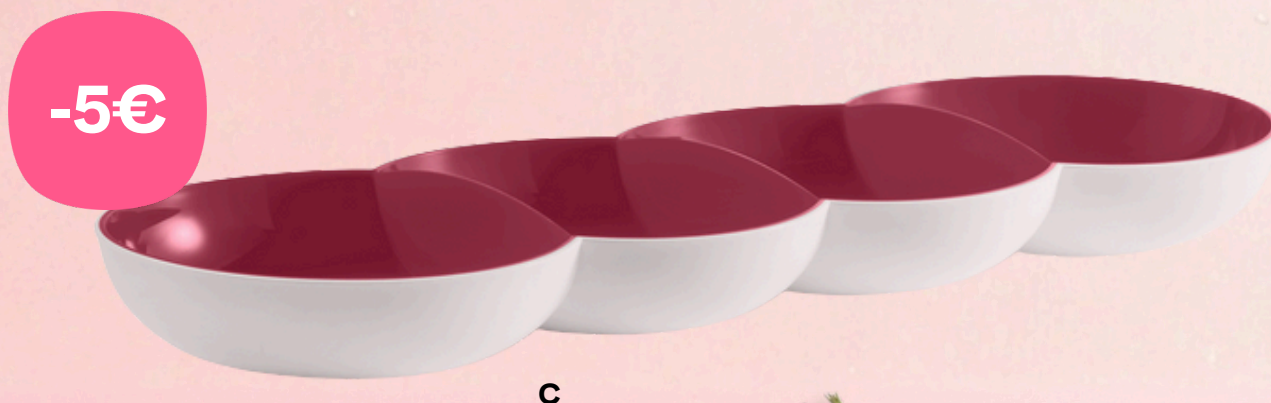
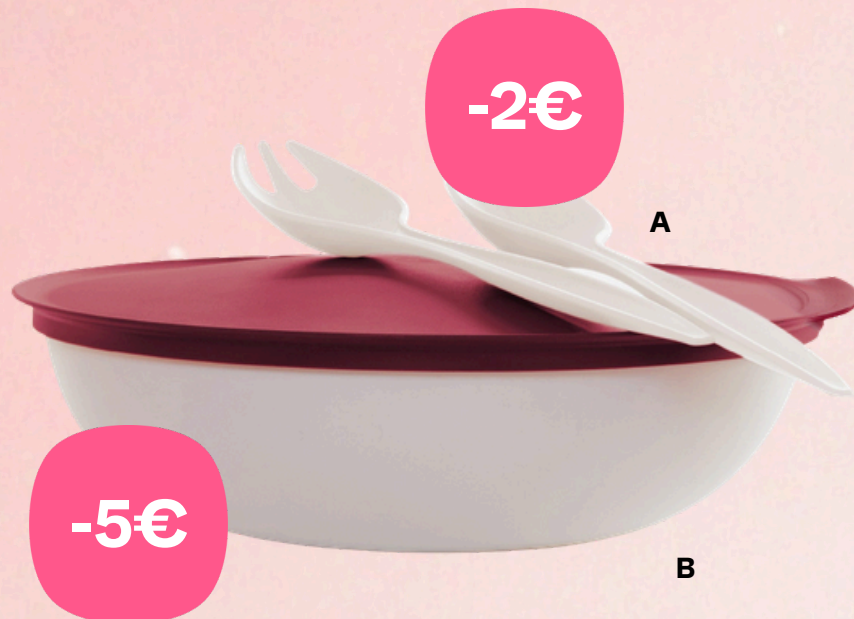
~~9,90€~~ 7,90€

B. Allegra kom 1,5 l Saladier Allegra 1,5 l

Ø 25,6 x 6,9 cm h

11173677

~~24,90€~~ 19,90€



C. Allegra tapasschaal AllegrApéro

41,4 x 14,4 x 3,8 cm h

11173680

~~22,90€~~ 17,90€

D. 2 Allegra kommetjes 275 ml 2 Coupelles Allegra 275 ml

Ø 15,1 x 6,4 cm h

11173678

~~17,90€~~ 14,90€

**A. Big T Tumbler 1,1 l Braam +
reinigingsborsteltje**

Big T mûre 1,1 l & Goupillon

Rietje/Paille : Ø 0,95 x 31,5 cm h
Beker/Gobelet : Ø 9,2 x 28,2 cm h
26SS904

~~55,80€~~ **49,90€**

**B. Big T Tumbler 630 ml Braam +
reinigingsborsteltje**

Big T mûre 630 ml & Goupillon

Rietje/Paille : Ø 0,95 x 23,1 cm h
Beker/Gobelet : Ø 9,2 x 19 cm h
26SS908

~~45,80€~~ **39,90€**



A

B

Bij aankoop van een Big T Tumbler,
is het reinigingsborsteltje

GRATIS

Perfect om het rietje van je Big T
gemakkelijk schoon te maken.



Pour l'achat d'un Big T,
le Goupillon Tup

OFFERT

Parfait pour nettoyer facilement la
paille de votre Big T.



E

F

**E. Big T Tumbler 1,1 l Chocolade +
reinigingsborsteltje**

Big T chocolat 1,1 l & Goupillon

Rietje/Paille : Ø 0,95 x 31,5 cm h
Beker/Gobelet : Ø 9,2 x 28,2 cm h
26SS905

~~55,80€~~ **49,90€**

**F. Big T Tumbler 630 ml Chocolade +
reinigingsborsteltje**

Big T chocolat 630 ml & Goupillon

Rietje/Paille : Ø 0,95 x 23,1 cm h
Beker/Gobelet : Ø 9,2 x 19 cm h
26SS909

~~45,80€~~ **39,90€**

**C. Big T Tumbler 1,1 l Roze +
reinigingsborsteltje**

Big T rose 1,1 l & Goupillon

Rietje/Paille : Ø 0,95 x 31,5 cm h
Beker/Gobelet : Ø 9,2 x 28,2 cm h
26SS902

~~55,80€~~ **49,90€**

**D. Big T Tumbler 630 ml Roze +
reinigingsborsteltje**

Big T rose 630 ml & Goupillon

Rietje/Paille : Ø 0,95 x 23,1 cm h
Beker/Gobelet : Ø 9,2 x 19 cm h
26SS906

~~45,80€~~ **39,90€**



C

D



G

H

**G. Big T Tumbler 1,1 l Munt +
reinigingsborsteltje**

Big T menthe 1,1 l & Goupillon

Rietje/Paille : Ø 0,95 x 31,5 cm h
Beker/Gobelet : Ø 9,2 x 28,2 cm h
26SS903

~~55,80€~~ **49,90€**

**H. Big T Tumbler 630ml Munt +
reinigingsborsteltje Big T menthe 630 ml &
Goupillon**

Rietje/Paille : Ø 0,95 x 23,1 cm h
Beker/Gobelet : Ø 9,2 x 19 cm h
26SS907

~~45,80€~~ **39,90€**

Voor een geslaagd feest is Big T onmisbaar!
Pour une fête réussie, les Big T sont de la Party !

Tupperware®
bigT



Tupperware®

YEARS

Tea Time ! Tea Time !

Waterkoker 2,5 l Chef Series
+ Theefilter

Bouilloire 2,5 l Chef Series
& Infuseur Thermo Tup

20 x 25 x 21 cm / 2,2 l

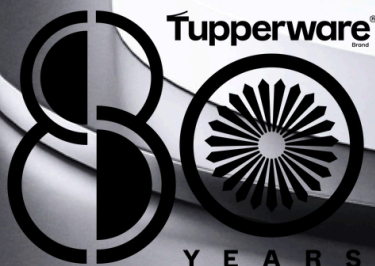
Theefilter/Infuseur : Ø 9,1 x 18,4 cm h

26SS254

~~169,90€~~ **160,00€**

**INFUSEUR
OFFERT**

**THEEFILTER
GRATIS**



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. Kortingen zijn beperkt tot 20 per verkoper per actie.

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. Les réductions s'appliquent dans la limite de 20 réductions par vendeur et par promotion.