Tupperware®

Brand

01.11.2026 - 30.11.2026



tupperware-eu.com

Een nieuw seizoen vol mogelijkheden!

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

Une nouvelle saison pleine de possibilités !

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.

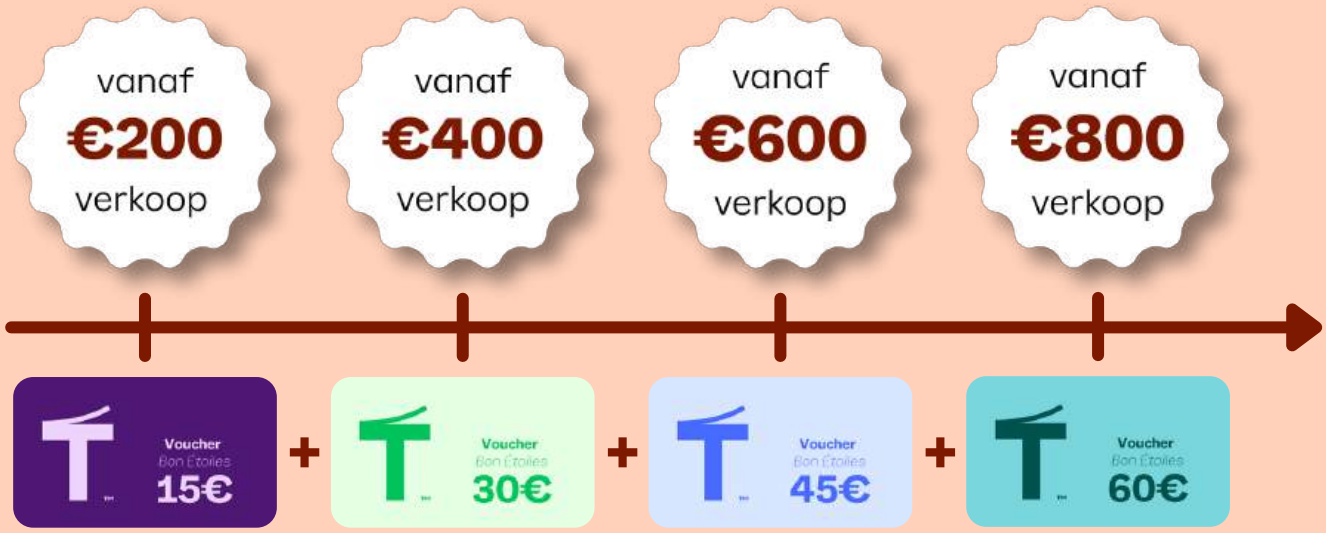
Ayez un job qui vous donne le sourire !

Croyez en votre potentiel et dépassez-vous.

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

Gasten ontvangen, extra genieten!

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.





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.

Le plaisir de recevoir, le plaisir d'être récompensé.

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	400€ de ventes	600€ de ventes	800€ de ventes
Bon d'achat Hôte(sse) 15€	+ Bon d'achat Hôte(sse) 30€	+ Bon d'achat Hôte(sse) 45€	+ 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

RUNDERSTOOFPOT MET OLIJVEN

VOORBEREIDING: 15 min.
KOOKTIJD: 15 min.
RUSTTIJD: 15 min.

Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g rundvlees (bovenbil)
- 2 el Dijonmosterd
- 1½ el bloem
- Zout en peper
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui (ca. 50 g)
- 400 ml hete, ontvette kippenbouillon
- 400 g kleine aardappelen
- 20 ontpitte groene olijven
- 1 el tomatenpuree
- Tijm

Voorbereiding

1. Snijd het vlees in stukken van ongeveer 5 cm en doe ze in de **Micro Minuut**.
2. Meng de stukken vlees met de mosterd en voeg vervolgens de bloem, het zout en de peper toe.
3. Pel de knoflook en de ui, hak ze fijn met de **SuperSonic Chopper Compact** en voeg ze toe.
4. Giet de hete kippenbouillon erbij (**MicroPlus Schenkkan 1 l**). Voeg de gewassen en geschilde aardappelen (**Twist Dunschiller**), de uitgelekte olijven en de tomatenpuree toe en meng. Zorg ervoor dat het vlees onder de vloeistof staat. Voeg indien nodig water toe.
5. Sluit het deksel en gaar 30 minuten in de magnetron op 900 watt. Laat ongeveer 15 minuten rusten, zodat het gerecht verder gaart en de druk daalt.
6. Bestrooi met tijm en serveer.



MIJOTÉ DE BŒUF AUX OLIVES

PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 15 min
REPOS : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de bœuf (tende de tranche)
- 2 c. à s. de moutarde de Dijon
- 2 c. à s. de farine
- Sel et poivre
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon (± 50 g)
- 400 ml de bouillon de volaille dégraissé et chaud
- 400 g de petites pommes de terre
- 20 olives vertes dénoyautées
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- Thym

Préparation

1. Coupez la viande en morceaux d'environ 5 cm et placez-les dans le **Micro Minute™**.
2. Enrobez les morceaux avec la moutarde, puis la farine, le sel et le poivre.
3. Ajoutez les gousses d'ail et l'oignon, épluchés et hachés (**SuperSonic chopper compact**).
4. Versez le bouillon de volaille chaud (**Pichet Microplus 1 l**), les pommes de terre lavées et épluchées (**Eplucheur twist**), les olives égouttées, le concentré de tomates et mélangez. Assurez-vous que les morceaux de viande sont recouverts par le liquide. Rajoutez de l'eau, si besoin.
5. Fermez et faites cuire 30 minutes à 900 watts. Laissez reposer environ 15 minutes pour que la cuisson finisse et la pression descende.
6. Saupoudrez de thym et servez.



Herfstsmaken in een handomdraai

L'automne mijote en un clin d'œil

-50%



Micro Minuut
Micro Minute™
Ø 28,1 x 16,5 cm h / 2 l
11180067
~~169,90€~~ **84,90€**



10 MINUTEN
Een perfecte en luchtige aardappelpuree

10 MINUTES
Une purée de pommes de terre parfaite et moelleuse



20 MINUTEN
Warme en gezonde soepen

20 MINUTES
Des soupes chaudes et saines



30 MINUTEN
Currygerechten en heerlijke stoofschotels

30 MINUTES
Des currys et de délicieux plats mijotés



Pureerstaaf
Presse-purée
Ø 9 x 28 cm h
11184123
14,90€

De smaken van de markt

Les saveurs du marché



-25%

Ajuindoos Smart
Coffre à oignons 3 l
27,2 x 18,3 x 18,7 cm h
11187489
~~35,00€~~ **26,20€**

Goed gereedschap maakt het verschil

Les bons outils font les bons plats

A. Schilmes
Couteau à éplucher
Lemmet/Lame : 8 cm
11161873
~~21,90€~~ **19,70€**

B. Keukenmes
Couteau d'office
Lemmet/Lame : 10,5 cm
11161880
~~24,90€~~ **22,40€**

C. Tomatenmes
Couteau à tomates
Lemmet/Lame: 13 cm
11161879
~~32,90€~~ **29,60€**

D. Broodmes
Couteau à pain
Lemmet/Lame : 19 cm
11161867
~~44,90€~~ **40,40€**

E. Koksmes
Couteau du chef
Lemmet/Lame : 19 cm
11161869
~~49,90€~~ **44,90€**

-10%



De hoesjes zijn inbegrepen.

Les étuis sont inclus.

-10%


F

F. Slijpmuis
Aiguisoir universel
11,7 x 7 x 5,9 cm h
11164878
~~29,90€~~ **26,90€**



G

G. Flexibele snijplank
Planche souple
38 x 29 cm
11090050
19,50€



Het geavanceerde ventilatiesysteem regelt de luchtvochtigheid, waardoor uw groenten en fruit langer vers blijven, ongeacht het seizoen.

De gegroefde bodem beschermt voedsel tegen vocht.

Le système de ventilation supérieur contrôle le flux d'humidité pour garder vos fruits et légumes frais plus longtemps, quelle que soit la saison.

Le fond rainuré maintient les aliments à l'abri de l'humidité.

Groenten en fruit blijven vers, waardoor de kans op voedselverspilling afneemt.

Les fruits et légumes restent frais plus longtemps, ce qui réduit le gaspillage alimentaire.

Van de markt naar de keuken
Du marché à la cuisine

A. Ventsmart 1,8l laag
Boîte VentilOfrais 1,8 l basse
28,5 x 19 x 7 cm h
11184913
24,90€

B. Ventsmart 4,4l
Boîte VentilOfrais 4,4 l
28,4 x 18,8 x 13,4 cm h
11184921
~~34,90€~~ **27,90€**

-20%



B

A



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€~~ **23,90€**

-20%

RIJSTPAP

VOORBEREIDING: 10 min.
KOOKTIJD: 12 min.
RUSTTIJD: 15 min.

Ingrediënten voor 6 personen

- 200 g arboriorijst
- 1 vanillestokje
- 200 ml melk
- 300 ml water
- 2 eidooiers
- 100 g suiker
- 50 g boter

Voorbereiding

1. Rincez Spoel de rijst zorgvuldig in het **Dubbel Vergiet** tot het water helemaal helder is.
2. Doe de rijst, het vanillestokje, de melk en het water in de **Micro Minuut**.
3. Sluit het deksel en verwarm 12 minuten in de magnetron op 600 watt. Laat 15 minuten rusten, zodat de rijst verder gaart en de druk daalt.
4. Klop de eidooiers en de suiker met de **soepele klopper** tot het mengsel licht van kleur en romig is.
5. Roer dit mengsel door de zeer warme rijstpap. Voeg vervolgens de boter in stukjes toe en roer tot alles goed gemengd is.
6. Serveer lauwwarm of koud, met stukjes pistache, hazelnoot, walnoot... en rood fruit.

RIZ AU LAIT

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 12 min
REPOS : 15 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de riz à risotto arborio
- 1 gousse de vanille
- 200 ml de lait
- 300 ml d'eau
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre

Préparation

1. Rincez soigneusement le riz (**Passoire double**) jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire.
2. Dans le **Micro Minute™**, mettez le riz, la gousse de vanille grattée, le lait et l'eau.
3. Fermez et faites cuire 12 minutes à 600 watts. Laissez reposer 15 minutes pour que la cuisson finisse et que la pression descende.
4. Fouettez avec le **Fouet souple** les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
5. Incorporez ce mélange dans le riz au lait très chaud, puis ajoutez le beurre en morceaux en mélangeant pour qu'il fonde.
6. Dégustez tiède ou froid, avec des éclats de pistaches, de noisettes, de noix... et des fruits rouges (facultatifs)



Het plezier van zelfgemaakt
Le plaisir du fait-maison



Mixing bowl 2l
Bol mélangeur 2 l
Ø 19,4 x 11,6 cm h
11184201
18,90€

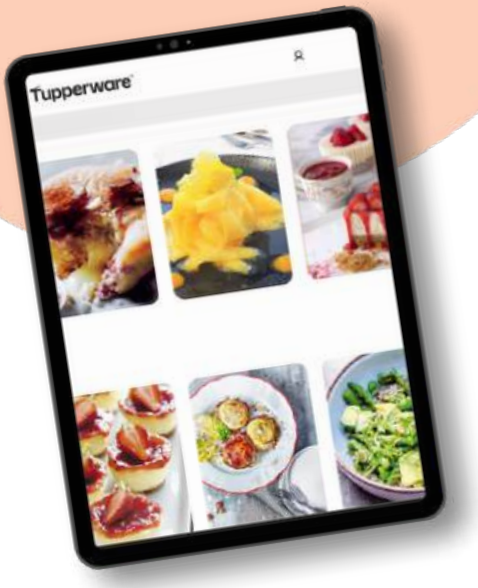


Ontdek het recept voor **snelle pasta** op onze blog.
https://tupperware-eu.com/nl

Découvrez la recette de la **pâte minute** sur notre blog
https://tupperware-eu.com

Soepele klopper
Fouet souple
29,5 x 6,2 x 6,5 cm h
11069728
15,90€





De onmisbare basics voor een goed georganiseerde keuken

Les essentiels d'une cuisine bien organisée

-20%

Set zonnedozen (860 ml + 1,3 l + 1,9 l 4,1 l)
& Allegra slabestek
Set Bols soleil (860 ml + 1,3 l + 1,9 l + 4,1 l)
& Couverts de service Allegra
26SS829
~~89,60€~~ **71,60€**

A. Zonnedoos 1,3 l
Bol soleil 1,3 l
Ø 22,1 x 19,1 x 9,7 cm h
11185575
16,90€

B. Zonnedoos 1,9 l
Bol soleil 1,9 l
Ø 24,4 x 21,3 x 10,9 cm h
11185574
21,90€



C. Zonnedoos 4,1 l
+ Allegra slabestek
Set Bol soleil 4,1 l
& Couverts de service Allegra
Ø 29,7 x 26,7 x 13,5 cm h
Slabestek/Couverts: 30,5 x 6,5 cm
11185674
35,90€

D. Zonnedoos 860 ml
Bol soleil 860 ml
Ø 19,8 x 16,8 x 8,4 cm h
11185576
14,90€

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.