

Tupperware®

Brand

29.12.2025 – 01.02.2026



Nieuwjaar

Organisatie & Detox

Nouvelle année

Organisation & Détox



tupperware-eu.com



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

BONUSGESCHENK
vanaf **€200** verkoop
(mini ecoflesjes)

CADEAU BONUS
dès **200€** de ventes
(2 Eco Bouteilles 90 ml)



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

UIENSOEP MET GEGRATINEERDE CROUTONS

VOORBEREIDING : 15 min

KOKEN : 15 min

RUST : 5 min

Ingrediënten voor 2/3 personen:

- 400 g uien
- 1 klein teentje knoflook
- 2 theelepels olie
- 1 runderbouillonblokje
- ½ laurierblad
- 1 theelepel Maggi-aroma (of sojasaus)
- ½ liter kokend water
- ½ theelepel azijn
- Zout en peper
- 65 g Comtékaas (of Gruyère)
- ½ stokbrood

1. Rasp de Comté kaas fijn (**Grate n store**).
2. Snijd per persoon drie sneetjes stokbrood en bestrooi deze met de geraspte kaas.
3. Plaats ze op een bakplaat (met **Multiflex ovenblad**) op het koude ovenrooster en bak ze ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven, gasstand 7/8 of 220 °C.
4. Pel de uien en snijd ze in fijne plakjes (**MandoChef**).
5. Meng de uien, de knoflook met de olie in de **MicroCook Schenkan 1 I**. Verwarm gedurende 12 minuten op 600 watt, waarbij je halverwege de kooktijd roert.
6. Voeg het verkruimelde bouillonblokje, toelaurierblaadjes, aroma en kokend water toe en kook nog 3 minuten op 600 watt. Laat 5 minuten rusten en voeg vervolgens azijn, zout en peper naar smaak toe.
7. Serveer de uiensoep brandend heet met de geroosterde croutons.

Tip: Verdubbel de hoeveelheden en kook in de **MicroCook 2,25 I** gedurende ongeveer 17 minuten (stap 5), gevolgd door nog 5 minuten (stap 6).



SOUPE À L'OIGNON ET CROÛTONS GRATINÉS

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 15 min

REPOS : 5 min

Ingrédients pour 2/3 personnes :

- 400 g d'oignons
- 1 petite gousse d'ail
- 2 c. à c. d'huile
- 1 cube de bouillon de bœuf
- ½ feuille de laurier
- 1 c. à c. d'arôme saveur Maggi (ou sauce soja)
- ½ l d'eau bouillante
- ½ c. à c. de vinaigre
- Sel et poivre
- 65 g de comté (ou gruyère)
- ½ baguette

1. Râpez le Comté finement (**Grate n store**).

2. Coupez 3 rondelles de baguette par personne et répartissez le fromage râpé dessus.

3. Disposez les sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four et faites cuire environ 10 min dans le four préchauffé, Th 7/8 ou 220°C.

4. Epluchez les oignons et émincez-les finement (**MandoChef**).

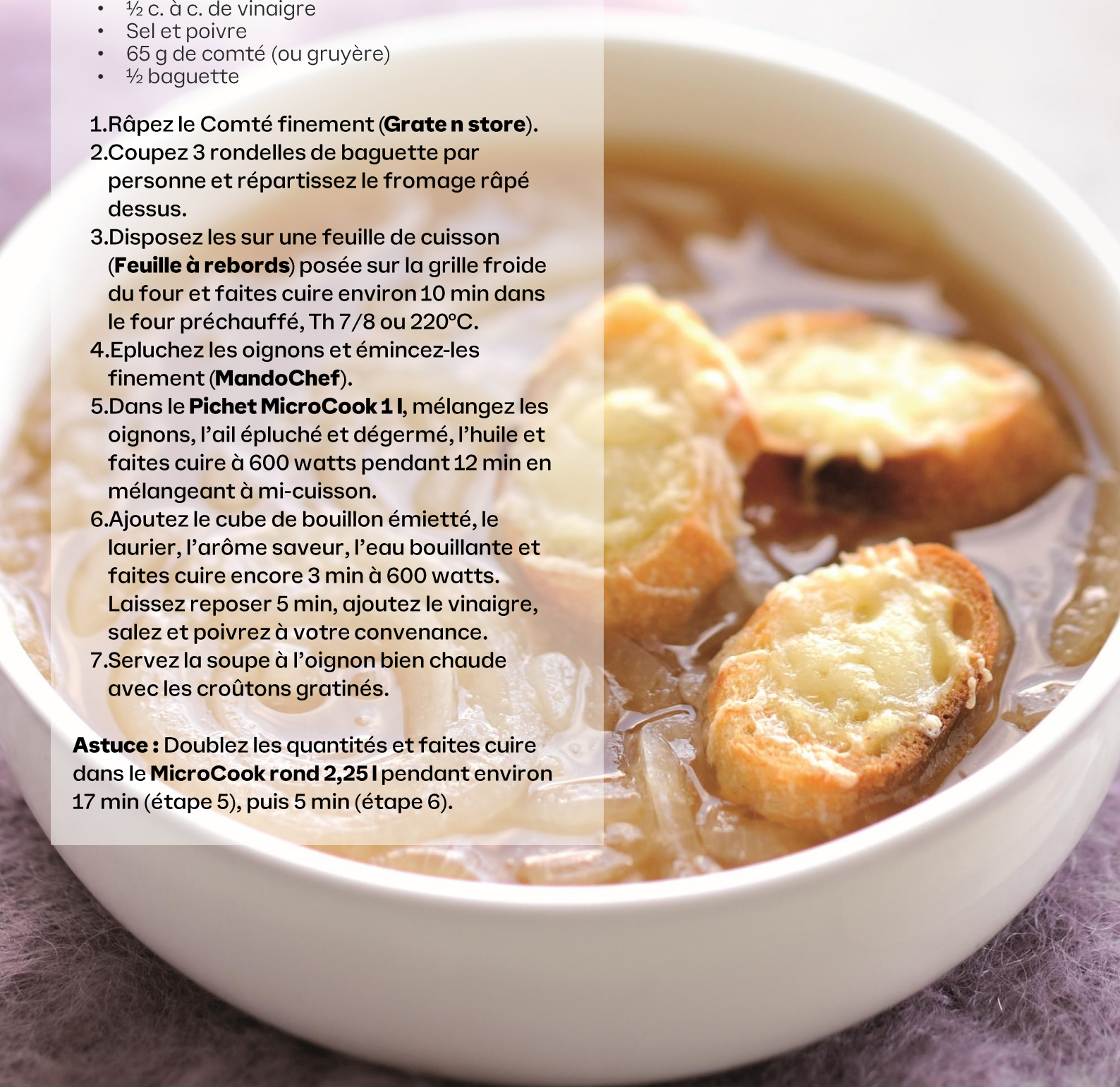
5. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mélangez les oignons, l'ail épluché et dégermé, l'huile et faites cuire à 600 watts pendant 12 min en mélangeant à mi-cuisson.

6. Ajoutez le cube de bouillon émietté, le laurier, l'arôme saveur, l'eau bouillante et faites cuire encore 3 min à 600 watts.

Laissez reposer 5 min, ajoutez le vinaigre, salez et poivrez à votre convenance.

7. Servez la soupe à l'oignon bien chaude avec les croûtons gratinés.

Astuce : Doublez les quantités et faites cuire dans le **MicroCook rond 2,25 l** pendant environ 17 min (étape 5), puis 5 min (étape 6).



Gezond koken & detox ! Cuisine saine & déttox !



SuperSonic® Chopper L
SuperSonic® Chopper extra
Ø 15,6 x 19,5 cm h
11156647
~~84,90€~~ **79,90€**



-5€



-5€

Microcook Schenkan 1l
Pichet MicroCook 1 l
20,6 x 15,5 x 12,9 cm h
11128042
~~49,90€~~ **44,90€**



GRAANREPEN

VOORBEREIDING : 5 min

KOKEN : 2 min

RUST : 1 h

Ingrediënten voor 4 repen:

- 75 g hele gepelde amandelen
- 3 eetlepels sesamzaad
- 75 g vloeibare honing
- 80 g havervlokken
- 20 g gedroogd fruit in kleine stukjes (cranberries, dadels, rozijnen...)

1. Rasp de amandelen grof (**Graten store**).

2. Doe ze samen met de sesamzaadjes in een pan en bak ze op een middelhoog vuur goudbruin.

3. Voeg de honing toe en verwarm het geheel gedurende ongeveer 1 minuut. Blijf roeren totdat het mengsel goed door elkaar is.

4. Haal de pan van het vuur, voeg de havervlokken en het gedroogde fruit toe en meng grondig.

5. Verdeel het mengsel over de **Snack Party**, druk het aan met de stamper en laat het 1 uur rusten.

6. Verwijder de repen voorzichtig uit de vorm door op de achterkant van de **Snack Party** te drukken.

7. Geniet ervan tijdens het ontbijt of neem het mee als een heerlijke en evenwichtige snack.



BARRES AUX CÉRÉALES

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 2 min

REPOS : 1 h

Ingrédients pour 4 barres :

- 75 g d'amandes entières décortiquées
- 3 c. à s. de graines de sésame
- 75 g de miel liquide
- 80 g de flocons d'avoine
- 20 g de fruits secs en petits morceaux (cranberries, dattes, raisins...)

1. Râpez grossièrement les amandes. (**Grate n store**).
2. Mettez-les avec les graines de sésame dans une casserole et faites-les dorer à feu moyen-doux.
3. Ajoutez le miel et faites chauffer environ 1 min en mélangeant pour que l'ensemble soit bien homogène.
4. Hors du feu, ajoutez les flocons d'avoine, les fruits secs et mélangez bien.
5. Répartissez dans le **Snack Party**, tassez avec le poussoir et laissez reposer 1 h.
6. Démoulez délicatement les barres en pressant le dos du **Snack Party**.
7. Savourez au petit-déjeuner ou emportez pour un goûter gourmand et équilibré.



De hele dag door vitamines! Des vitamines toute la journée !



Snack Party

Basis/Base : 26,5 x 18 x 3,5 cm h
Pusher/Poussoir : 17,5 x 6 x 3,5 cm h
Ruimte van de ruimte : 100 ml
Capacité cavité : 100 ml
11133935
15,90€



1
Vul de Snack Party-holtes met de bereiding
Remplissez les alvéoles du Snack Party avec la préparation.



2
Goed aandrukken
Pressez à l'aide du Poussoir



3
Laat het uitharden in de koelkast of op kamertemperatuur, afhankelijk van de recepten.
Laissez durcir au réfrigérateur ou à température ambiante suivant les recettes.



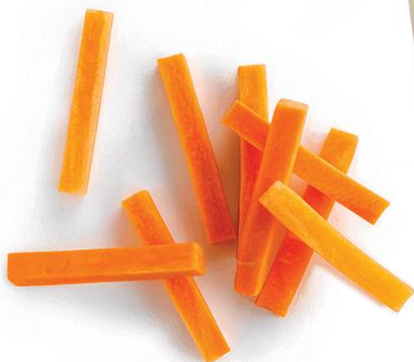
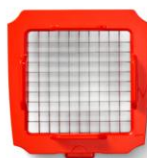
4
Ontvormen op het deksel
Démoulez sur le couvercle.

De ster van het snijden *La star de la découpe*



Super Dicer
26 x 11 x 13 cm h
11172601
~~99,90€~~ **89,90€**

-10€





Vul, neem mee, geniet ervan
Remplissez, emportez,
savourez



-40%

3 ecoflessen Slim+ 500 ml
3 Eco Sport+ slim 500 ml

Ø 6,8 x 21,2 cm h

26SS005

41,70€ **23,90€**

Tupperware[®], de koelkastexpert!

Een goed georganiseerde koelkast voorkomt voedselverspilling.



De voordelen van een goed georganiseerde koelkast:

- Betere organisatie
- Meer ruimte
- Minder besmetting
- Minder uitdroging van voedsel
- Minder geur
- Minder voedselverspilling
- Energiebesparing

Bepaal je koude zones en bewaar je voedsel in de meest geschikte Tupperware-producten

KOUDE ZONE

Gematigde zone (6-8°C)

Verse groenten, fruit en kruiden

AANGEPASTE PRODUCTEN



Koele zone (2-5°C)

Zuivelproducten.
Vlees, gevogelte, gekookte gerechten of restjes, schaaldieren, zeevruchten, fruit, groenten, gekookt. Kazen, vleeswaren en gebak.



Koude zone (0-4°C)

Vlees, gevogelte, vis en zeevruchten



Deur (8-10°C)

Dranken, melk, sauzen, boter, eieren (in de daarvoor bestemde ruimte - let op temperatuurverschillen)



Vind al onze tips voor het organiseren van je koelkast!

Tupperware®, l'expert du réfrigérateur !

Une bonne organisation du réfrigérateur évite le gaspillage alimentaire.



Les bénéfices d'un réfrigérateur bien rangé :

- Meilleure organisation
- Plus d'espace
- Moins de contamination
- Moins de dessèchement des aliments
- Moins d'odeurs
- Moins de gaspillage alimentaire
- Économies d'énergie

Déterminez vos zones de froid et rangez vos aliments dans les produits Tupperware les mieux adaptés.

ZONES DE FROID

Zone tempérée 6-8°C

- Fruits frais
- Légumes frais
- herbes fraîches

PRODUITS ADAPTÉS



Zone fraîche 2-5°C

- Produits laitiers, fromages
- Viandes, volailles, poissons, fruits de mer et crustacés, fruits, légumes, cuits
- Plats cuisinés
- Charcuterie
- Gâteaux



Zone froide 0-4°C

- Viandes, volailles, poissons, fruits de mer et crustacés, crus.



Porte 8-10°C

- Beurre, lait, boissons
- Soupes, coulis, sauces
- Œufs dans l'espace spécifique (attention aux variations de température)



Retrouvez tous nos conseils pour
l'organisation de votre Réfrigérateur !

De kunst van het bewaren

Les pros de la conservation



Ruimtekomp 1 l

Bol 1 l

Ø 20,7 x 19,2 x 6,1 cm h

11184136

12,90€

Ruimtekomp 2 l

Bol 2 l

Ø 20,7 x 19,2 x 11,7 cm h

11184137

16,90€

Ruimtekomp 600 ml

Grand ravier 600 ml

Ø 16,5 x 6 cm h

11184105

10,90€

Ruimtekomp 1,5 l

Bol 1,5 l

Ø 20,7 x 19,2 x 8,9 cm h

11184135

14,90€





-25%

2 Ventsmart 800 ml
2 Boîtes VentilOfrais 800 ml
18,8 x 14,2 x 6,8 cm h
26SS018
~~39,80€~~ **29,80€**



-20%

Scharnierdoos 1,4l (blau)
Boîte gourmande 1,4 l (bleue)
17,7 x 20,9 x 8,3 cm h
11181137
~~23,90€~~ **18,90€**



-5€

Eco microvezel dweil
Serpillère microfibrres recyclées
50 x 60 cm
11155982
~~19,90€~~ **14,90€**





Ontdek je dag! Explorez votre journée !

Thuis of op kantoor houdt het je drankjes urenlang warm of koud.
A la maison ou au bureau, il garde vos boissons chaudes ou froides pendant des heures.

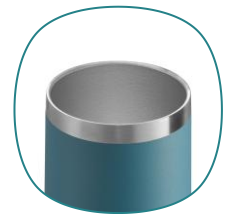
Xploris® 350 ml
Mug Xploris® 350 ml
Ø 7,5 x 14,5 cm h
11165911
~~39,90€~~ **34,90€**



-5€



Brede opening om gemakkelijk te drinken of in te schenken
Large ouverture pour boire ou verser facilement.



Geïsoleerde metalen dubbelwandig
Double paroi métallique isotherme.



antislip basis
Base antidérapante.

Deze folder is geldig zolang de voorraad strekt. Aanbevolen verkoopprijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen. De foto's en kleuren van de producten zijn niet contractueel. Kortingen zijn beperkt tot 20 producten per klant en per promotie.

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 produits par client et par promotion.