

pampered chef®





Cette belle histoire commence avec Doris Christopher, une femme convaincue qu'associer de bons conseils et des outils pratiques peuvent simplifier le quotidien en cuisine. C'est ainsi qu'elle fonde Pampered Chef dans l'Illinois en Octobre 1980 avec l'organisation de son premier atelier culinaire, où elle propose des ustensiles de qualité permettant de cuisiner rapidement et facilement afin de profiter davantage des repas en famille ou de ses convives. Fort de ce premier succès, elle continue sur sa lancée en développant la marque à travers la vente à domicile.

40 ans plus tard, la vision de Doris Christopher est toujours d'actualité. En effet, combien sommes-nous à ne pas avoir le temps de nous asseoir pour profiter d'un repas avec des proches, ou encore moins de nous mettre aux fourneaux en rentrant du travail ? D'abord connue pour sa gamme de plats en grès, idéale à la fois pour la cuisson et le service, la marque développa peu à peu un catalogue complet d'ustensiles très pratiques pour le quotidien.

Pampered Chef a 3 objectifs : proposer des ustensiles de qualité afin de s'amuser tout en cuisinant, profiter de chaque instant, et gagner du temps. Depuis maintenant plus de 40 ans, la marque contribue à faire des repas des moments importants de la journée, à créer d'innombrables occasions de se réunir entre amis ou en famille grâce à une gamme complète d'accessoires, tout en offrant à des conseillers/ères culinaires l'opportunité de lancer leur activité en parfaite harmonie avec leur style de vie et leurs passions.

Des ustensiles du quotidien pour faciliter la vie !

Pampered Chef, qui fait partie du groupe Berkshire Hathaway, est leader de la vente directe d'accessoires de cuisine haut de gamme dans le monde. La vie familiale étant primordiale pour l'entreprise, c'est tout naturellement que la marque a choisi de distribuer ses produits via des conseillers/ères, pouvant également distiller de précieux conseils lors de leurs ateliers culinaires. Pendant ces démonstrations, ils/elles confectionnent des recettes simples et savoureuses, tout en expliquant à leur public les différentes techniques pour accélérer et faciliter la cuisine à la maison.

Dans le cadre d'une stratégie d'expansion internationale, Pampered Chef arrive enfin sur le marché français. Il s'agit de sa troisième ouverture de marché en Europe, après le lancement en Allemagne en 2000 et en Autriche en 2019.

"Chez Pampered Chef, nous pensons que notre objectif - enrichir et créer de bons souvenirs autour du repas - peut avoir un impact à l'échelle mondiale, et sommes ravis de poursuivre nos efforts d'expansion en Europe avec Pampered Chef France", a déclaré Nevena Srebrena, directrice commerciale et internationale de Pampered Chef. « L'an dernier, nous avons célébré notre 40^{ème} anniversaire et notre 20^{ème} année de présence en Allemagne. La croissance internationale de la marque au cours de ces derniers mois démontre à quel point le moment du repas est important pour les gens, où qu'ils soient dans le monde entier. »

Les français pourront donc retrouver l'ensemble de la gamme lors des ateliers organisés par les conseillers/ères culinaires à travers le territoire, mais aussi sur le site de la marque : <https://www.pamperedchef.fr>

CHIFFRES CLÉS

1980 : Naissance de la marque

40 ans d'histoire

60 000 conseillers culinaires dans le monde

12 millions de clients

350 articles et plus sont disponibles dans la gamme de la marque

500 : c'est au minimum le nombre de recettes développées, testées et perfectionnées par une équipe de spécialistes, de chefs de cuisine et de conseillers en nutrition.



Le Deluxe Air Fryer by pampered|chef.

Le **nouveau Deluxe Air Fryer** permet de cuisiner de nombreux mets de manière saine : poulet, poissons, légumes, frites mais aussi de magnifiques gâteaux. Les aliments sont cuits à l'air, avec beaucoup moins d'huile qu'une friteuse classique. **Tout-en-un, cette friteuse à air fait aussi rôtissoire et déshydrateur.**

Avec sa **cavité d'une capacité de 11L (une des plus grandes du marché)**, le Deluxe Air Fryer permet de cuisiner pour les petites comme pour les grandes tablées.

Cet appareil possède un système de **chauffe par convection, permettant ainsi à l'air chaud** de circuler de manière optimale pour obtenir une texture croustillante.





Des atouts indéniables :

- **Système de rotation à 360 degrés** : parfait pour cuisiner un petit poulet entier (3-4 pers) ou cuire uniformément des aliments dans le panier rotatif.
- **Interface facile à utiliser, 6 réglages préprogrammés et 2 réglages manuels** : Frire à l'air libre, Cuire, Rôtir, Rôtissoire, Réchauffer, Déshydrater / Réglage manuel et rotation.
- **Accessoires inclus** : panier métallique rotatif, tournebroche pour la cuisson du poulet rôti, bac d'égouttage, fourchette de récupération pour retirer en toute sécurité la broche ou le panier, 2 grilles à flux d'air pour une cuisson uniforme des aliments, et enfin un bac pour récupérer les miettes et l'huile.
- **Nettoyage simple** : tous les accessoires passent au lave-vaisselle. Le bac est lavable à la main et la porte peut s'enlever facilement pour le nettoyage.



Prix : 299€

Les produits iconiques

pampered|chef.

La gamme en grès

Fabriquée aux États-Unis à partir de matériaux 100 % naturels, cette gamme iconique en argile permet de cuire uniformément les préparations lors du passage au four (jusqu'à 230°C et même 260°C pour la gamme grès plus) et au micro-ondes, et conserve la chaleur lors du service. Le grès confère aux aliments toute leur saveur, croustillance et légèreté ; la viande est tendre et juteuse. Ces produits développent également un antiadhésif naturel à force d'utilisation pour éviter l'ajout de matière grasse. La gamme compte de nombreuses références dont les produits iconiques :

- Plat creux à couvercle en grès – 118€
- Pierre à pizza en grès plus - 33,5 cm Ø – 55€



Pétrir et mélanger la pâte

Pour pétrir et mélanger en toute simplicité les ingrédients afin de confectionner tous types de pâtes à gâteaux. La base amovible en silicone maintient le récipient en place. Le sélecteur de portions permet de choisir la quantité parfaite de pâte.

Capacité 1,2 L - 59,90 €





La gamme en fonte émaillée

Au design élégant, les plats en fonte émaillée permettent de préparer de nombreux plats tout en étant faciles d'entretien. Résistante à la chaleur jusqu'à 260°C et extrêmement robuste au quotidien, cette gamme convient à la cuisson au four / plaques, mais aussi pour le service à table grâce au matériau qui maintient la chaleur.

- Cocotte en fonte émaillée 5,7L – 165€
- Plat en fonte émaillée 1L – 65€

D'autres plats sont disponibles dans cette gamme !

pampered | chef.®

VISUELS : <https://bit.ly/3zDI8jX>

Retrouvez tous les ustensiles dans le catalogue !



Contact presse :

NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65

Email : info@nathalielavirotte.fr