



pamperedchef.

DOSSIER DE PRESSE
PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

À propos de Pampered Chef

L'histoire de la marque 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**. Aujourd'hui, sa vision 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, la marque développa peu à peu un **catalogue complet d'ustensiles très pratiques** pour le quotidien. Depuis **maintenant plus de 40 ans**, la marque contribue à faire de chaque repas un moment important 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.



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 gagner du temps et faciliter la cuisine** à la maison.

CHIFFRES CLÉS

1980 : Naissance de la marque

42 ans d'histoire

60 000 conseillers culinaires dans le monde

12 millions de clients

350 articles et plus disponibles dans la gamme

500 recettes au minimum développées, testées et perfectionnées par une équipe de spécialistes, de chefs de cuisine et de conseillers en nutrition

Les nouveaux accessoires du Deluxe Air Fryer

Le **Deluxe Air Fryer**, avec sa capacité de 11L, permet de cuire des aliments à l'air et de manière saine : poulet, poissons, légumes, frites et gâteaux. Tout-en-un, cette friteuse à air sert aussi de rôtissoire et déshydrateur. L'appareil possède un système de **chauffe par convection**, **permettant ainsi à l'air chaud** de circuler de manière optimale pour obtenir une texture croustillante et non grasse.

Fort de ce dernier lancement, la marque enrichit son offre sur son Air Fryer avec deux nouveaux accessoires en option :

- **L'accessoire brochettes en acier inoxydable** : pour faire griller jusqu'à 8 brochettes de viande, de poisson ou autre avec la fonction **Rôtissoire**. Comprend huit brochettes, une tige et deux roues de rôtissoire.
- **Les plateaux de séchage pour cuir de fruit** : ce lot de 3 plateaux en silicone permet de préparer facilement du cuir de fruit avec la fonction **Déshydrater**. La forme de l'accessoire permet de réaliser jusqu'à 8 bandes prédécoupées par plateau, simplifiant ainsi le démoulage pour éviter de déchirer la préparation.



Infos techniques Deluxe Air Fryer :

Capacité 11L / Système de rotation à 360° pour cuisiner un poulet entier (3-4 pers) ou cuire uniformément les aliments / 6 réglages préprogrammés et 2 réglages manuels : Frire à l'air libre, Cuire, Rôtir, Rôtissoire, Réchauffer, Déshydrater - Réglage manuel et rotation / Nettoyage simplifié.

Accessoires inclus : panier métallique rotatif, tournebroche, bac d'égouttage, fourchette de récupération pour retirer en toute sécurité la broche ou le panier, 2 grilles à flux d'air, bac pour récupérer les miettes et l'huile.

Accessoires en option : Plateaux de séchage / Brochettes - 28€ pièce



Prix : 299€

Les nouveautés

Moule à gâteau surprise

Cette nouveauté fera sans aucun doute l'admiration des convives lors d'un anniversaire, goûter ou autre événement ! En effet, ce moule **facilitera la réalisation de merveilleux gâteaux « surprise »** avec la possibilité d'y glisser bonbons, crème, fruits, chocolats ou autres gourmandises, qui apparaîtront comme par magie une fois le gâteau coupé. Livré avec **deux moules** pour les deux couches, **et deux inserts** : le premier pour obtenir un puit garni au centre de l'entremet, le deuxième pour créer des parts avec des surprises différentes.

Très facile à utiliser, ce moule à gâteau deviendra un incontournable lors de toutes les fêtes, pour la plus grande joie des petits comme des grands ! Revêtement anti-adhésif, ø 20 cm, acier carbone.

Prix : 45€



Moule à Cake Pops

Très tendances, ces petits gâteaux-sucettes seront le complément idéal au gâteau surprise lors de l'organisation d'une « Birthday Party » ! Ce moule permettra **de réaliser jusqu'à 24 Cake Pops**, mais pourra également aider à la préparation de boulettes de viande, de trous de beignets ou de petites bouchées. Revêtement anti-adhésif, acier carbone.

Prix : 24,90€



Printemps/Été

Moule à tarte à fond amovible avec couvercle

Très pratique, ce moule est vraiment indispensable dans toutes les cuisines. Que ce soit pour la préparation de quiches, tartes sucrées ou salées, celles-ci se démouleront très facilement **avec le fond amovible** en revêtement anti-adhésif.

Pour une tarte préparée à l'avance, afin d'être dégustée le lendemain, ou tout simplement pour être emportée, **le couvercle** permet de maintenir la tarte au frais et au sec en toute sécurité sur un plan de travail ou même dans un sac isotherme !

Moule en acier carbone, revêtement anti-adhésif, couvercle en plastique.

Prix : 32€



Testeur à gâteau 2 en 1

Cet ustensile trouvera rapidement sa place dans les tiroirs. Polyvalent, il permet **de tester la cuisson** sans avoir à abîmer les préparations, comme c'est habituellement le cas avec un couteau. Retourné, cet ustensile **aidera également au démoulage** des petits gâteaux en toute facilité (même dans les angles) grâce à son embout en silicone, spécialement conçu pour ne pas rayer ! Compatible lave-vaisselle, pointe en acier inoxydable, embout en nylon.

Prix : 5€

Les nouveautés

Mandoline Express

Sûrement l'ustensile le plus astucieux et utile pour une cuisine saine de saison ! Cette mandoline express permettra de **trancher, râper en julienne, en brunoise ou en frites** tous les légumes ou autres ingrédients de manière efficace et ultra rapide. Ainsi le temps de préparation des plats de la semaine devient un jeu d'enfant : dés coupés à l'avance pour la confection d'omelettes, légumes tranchés pour la préparation de lasagnes végétariennes, carottes râpées pour des salades etc... La création de recettes est infinie ! De plus, pas besoin de changer de lame pour passer d'une fonction à une autre : les **réglages se font via des boutons rotatifs** sur l'ustensile. Toute la famille sera conquise par cet accessoire indispensable de la cuisine.

En plus de son efficacité, cette mandoline comprend une **goulotte et un poussoir alimentaire** pour plus de sécurité. Ainsi les aliments sont rapidement tranchés sans risque de blessure aux doigts. Le **grand réceptacle de récupération** permet aux aliments de tomber directement dans le récipient pour un maximum de confort et de propreté, et de stabiliser les pieds de l'ustensile. La mandoline peut être posée sur une planche à découper, un bol ou dans un saladier.

Informations techniques :

- 3 fonctions : Trancher, Frites et Julienne
- 8 réglages de l'épaisseur pour chaque fonction (en millimètres de 1 à 8 mm d'épaisseur)
- Lame en acier inoxydable
- Pieds pliables pour le rangement
- Cache pour recouvrir les lames après utilisation, brosse de nettoyage double-face
- Compatible lave-vaisselle

Prix : 70 €



Les indispensables

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 en grès plus) et au micro-ondes, tout en conservant 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 :

- Plateau rectangulaire en grès plus, 49,90€ (1)
- Pierre rectangulaire en grès plus, 60€ (2)
- Moule à cake en grès plus, 49€
- Grand plat rond blanc en grès ø 28 cm, 49€ (3)
- Grand plateau rond en grès ø 38 cm, 79€

1



Les moules à gâteaux

Fer de lance de la marque, sa gamme de moules antiadhésifs a tout pour plaire. En **acier de qualité professionnelle**, ils permettent de cuire les préparations de manière uniforme jusqu'à 230°C. Reconnaisables par leur beau bleu turquoise, ces moules de haute qualité sont des basiques à avoir absolument !

- Moule à mini cakes, 24,90€
- Moule à gâteau cannelé ø 26 cm, 20,90€
- Moule à gâteau chiffres et à lettres, 45€



pampered | chef.®

VISUELS : <https://bit.ly/pamperedchef22>

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