

DOSSIER DE PRESSE
AUTOMNE – HIVER 2022

pampered|chef.



Les nouveautés de la

Fabriquée aux États-Unis à **partir de matériaux 100 % naturels**, cette collection est la gamme phare de la marque depuis ses origines. En argile naturelle, elle permet de **cuire au four** toutes les préparations **uniformément** (jusqu'à 230°C pour cette gamme en grès et 260°C pour la gamme grès *plus*), mais aussi au micro-ondes, tout en conservant la chaleur lors du service. Le **grès confère aux aliments toutes leurs saveurs, ainsi que croustillance et légèreté** ; les viandes restent tendres et juteuses. Ces produits développent également un **antiadhésif naturel** à force d'utilisation pour éviter l'ajout de matière grasse.

Pour la fin d'année, la gamme s'enrichira de 3 nouvelles références en grès dans un email blanc satiné :

Grand plat rectangulaire émaillé : l'indispensable au quotidien, pour de très nombreuses recettes : gratins, lasagnes, rôtis, tians de légumes, clafoutis, crumbles et bien plus encore ! 39 x 24,5 x 9 cm. 5 L . Prix : 84,90 €

Plaque en grès émaillé : elle passe du four à la table avec style. Parfaite pour les amuse-bouches, les légumes grillés, les cookies ou petits fours. Elle peut être utilisée comme couvercle sur le Grand plat rectangulaire en grès comme ci-après. 40 x 25 x 2,5 cm. Prix : 55,00 €

Grande pierre ronde en grès émaillé Ø 35 cm : idéale pour les pizzas, les tartes, les légumes ou pommes de terre au four etc... Cette pierre possède des poignées latérales, pour une prise en mains plus pratique. Son diamètre s'adapte à la plupart des fours. 41 x 37,5 x 3 cm. Prix : 79,90 €

- Garantie 3 ans
- Lavage à la main et lave-vaisselle
- Sans PFOA ni PTFE



Et retrouvez tous les autres produits de la gamme en grès sur le site internet !

Grand plat rond blanc en grès ø 28 cm, 49,90€ (1)

Pierre rectangulaire en grès plus, 60€ (2)

1

2

gamme en Grès



1

2

3

1 - Plaque en grès émaillé

2 - Grand plat rectangulaire émaillé

3 - Grande pierre ronde en grès émaillé Ø 35 cm

Les nouveautés

Le mini fouet

Parfait pour battre les œufs, les sauces, les pâtes légères, les vinaigrettes et plus encore ! Ce petit fouet, ultra pratique, est l'ustensile indispensable et peu encombrant qui trouvera sa place dans le tiroir de toutes les cuisines. Passe au lave-vaisselle.

Prix : 15,00 €



Le duo : corne de pâtisserie et découpe pâte

Ce duo permet de couper, récupérer et lisser la pâte, grâce au coupe pâte gradué en acier inoxydable et à la corne à pâtisserie qui, avec ses côtés droits et arrondis peut racler tous types et formats de bols. Passent au lave-vaisselle.

Prix : 25,00 €



Le rouleau à pâtisserie fuselé

Ses extrémités effilées facilitent la prise en main et le travail de la pâte, en apportant plus de maîtrise et de confort. L'une des extrémités est graduée pour éventuellement jauger l'épaisseur de la pâte. Bois de hêtre. Lavable à la main. 43 cm.

Prix : 32,00 €



Automne / Hiver

Les râpes et les zesteurs

Pour râper les fromages, les fruits et légumes ou zester les agrumes ! Les manches en caoutchouc, doux au toucher, offrent une prise en main confortable. À utiliser sur une planche à découper ou au-dessus d'un bol, chaque outil est doté de pieds antidérapants pour une parfaite stabilité. Chaque râpe possède un poussoir pour aliments qui éloigne les doigts des lames et d'un couvercle de protection. Lavables au lave-vaisselle.

1 - Râpe gros grains avec manche pliable - 40,00 €

2 - Double râpe avec poignée : râpe fine ou très gros grains qui peuvent être utilisées ensemble (voir visuel) ou séparément. Comprend un récipient gradué pour les aliments - 55,00 €

3 - Zesteur avec manche pliable - 25,00 €



Les ustensiles en silicone

Avec leur design chic bicolore noir/gris, ces ustensiles possèdent une poignée ergonomique Soft-Touch pour une manipulation ultra confortable. En silicone souple avec des embouts flexibles, les spatules sont idéalement adaptées pour racler, remuer, mélanger les préparations sans risquer de rayer ou abîmer les contenants. Résistants à la chaleur jusqu'à 230°C. Passent au lave-vaisselle.

Spatule à poisson en silicone - 18,00 €

Spatule ajourée en silicone - 18,00 €

Petite spatule en silicone - 18,00 €

Spatule cuillère en silicone - 16,00 €

Louche à tamis en silicone - 16,00 €

Cuillère en silicone - 16,00 €

Le nouvel accessoire du Deluxe Air Fryer

Le **Deluxe Air Fryer**, avec sa capacité de 11L, permet de cuire des aliments à l'air avec peu ou pas d'huile : 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. Cet Air Fryer offre également d'autres perspectives grâce à deux accessoires optionnels : l'accessoire brochettes en acier inoxydable et les plateaux de séchage pour cuir de fruit.

Pour la rentrée, la marque lance un nouvel accessoire afin de compléter son offre existante :

Plaque de cuisson Deluxe Air Fryer :

Composé de 2 éléments : une grille en métal pour cuire des aliments salissants et/ou gras et un lèche-frites en silicone qui récupère les graisses et sucs, cette plaque facilite ainsi le nettoyage de l'appareil. À utiliser avec le Deluxe Air Fryer ou tout autre four, pour les petites préparations par exemple, jusqu'à 200°C. Passent au lave-vaisselle.

Prix : 30,00 €



À propos de Pampered Chef

L'histoire de la marque débute 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 de cuisine et d'accessoires très pratiques au quotidien**. Depuis maintenant plus de 40 ans, la marque contribue ainsi à faire de chaque repas un moment important de la journée, à créer d'innombrables occasions de se réunir entre amis ou en famille, 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.

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

pampered | chef.®

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

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