



Cuisin' Store

Tout pour cuisiner !

www.cuisinstore.com

Catalogue général 2007

Tel : 01 72 10 10 40 ou Tel/fax 01 60 19 41 16
Livraison 48 heures



6 raisons de nous faire confiance !

Le prix juste, n'hésitez pas à comparer !

Notre politique de prix est simple : vous proposer des ustensiles de cuisine avec le meilleur rapport qualité-prix . Pas de "pseudo - cadeaux" ou de promotions déguisées nous préférons vous faire bénéficier directement du meilleur prix !

Une livraison rapide et sécurisée en 48 h

Nous nous engageons à vous livrer en 48 heures (Commande passée avant midi). Si un produit est momentanément indisponible, vous en êtes immédiatement informés. Nos livraisons sont assurées par la poste en colissimo ce qui permet un suivi personnalisé de vos colis.

Une sélection rigoureuse et indépendante

Nos ustensiles de cuisine sont sélectionnés avec soin. Nous ne retenons chez chacun de nos fournisseurs que les ustensiles dont nous sommes sûrs qu'ils vous apporteront une entière satisfaction. Ils sont préalablement testés afin de vous apporter les meilleures garanties en terme de qualité, d'efficacité et de sécurité.

Une réponse rapide à vos demandes

Notre équipe a pour volonté de vous apporter un service optimal. Nous nous engageons dans la mesure du possible à traiter toutes vos demandes dans un délai maximum de 72 heures.

Une certaine déontologie de la vente par correspondance

CUISIN'STORE est un spécialiste en ustensiles de cuisine pas un gestionnaire de fichiers ! Aussi nous nous engageons à ce que les informations que vous nous communiquez restent confidentielles et non transmises ou commercialisées.

50 000 clients nous font déjà confiance chaque année

A travers notre catalogue, notre site internet et notre magasin, nous nous efforçons chaque jour de vous satisfaire, seule garantie de votre fidélité. Vous êtes déjà très nombreux à nous avoir fait confiance depuis 9 ans.

Commandez c'est facile !

Port gratuit
à partir de 140 €

Par courrier CUISIN'STORE
1 chemin du chêne rond porte 4
91570 BIEVRES

Par téléphone 01 72 10 10 40

Par téléphone ou fax 01 60 19 41 16

7j/7 Du Lundi au Vendredi de 9h à 19 h

Samedi et Dimanche de 10 h à 19 h

Par internet www.cuisinstore.com (paiement sécurisé)

Dans notre point de vente

CC Usines Center Route André Citroën ZA Villacoublay
Lot 33 bis 78140 VELIZY

Ouvert du Mercredi au Vendredi de 11 h à 20 h
Samedi et Dimanche de 10 h à 20 h



Des services uniques !

Hot line 7j/7 de 10 h à 19 h 01 60 19 41 16

7 jours sur 7 nos conseillers sont à votre écoute pour répondre à toutes vos questions concernant les produits, une commande ou tout autre renseignement. Ils se feront un plaisir de vous guider.

Fourniture de pièces détachées

Que votre appareil ait été acheté chez nous ou ailleurs, nous sommes en mesure de vous fournir les pièces détachées les plus courantes pour les marques avec lesquelles nous travaillons et présentes dans ce catalogue.

Recherche personnalisée d'un produit

Demandez l'introuvable ! Ce catalogue n'est qu'une sélection des produits que nous sommes en mesure de vous fournir. Si vous recherchez un produit particulier, n'hésitez pas à nous contacter, nous avons accès à plus de 10000 références !



Sommaire

La cuisson



- 4 Ustensiles silicone
- 5 Collection Cyril LIGNAC
- 6 Collection Les Transformables
- 8 Collection Chef
- 10 Collection Pro inox
- 11 Collection Affinity
- 12 Collection Modul'inox
- 13 Collection Vitrocor
- 14 Collection Bel Canto amovible
- 15 Collection Chef évolution
- 16 Les spécifiques cuisson
- 17 Les autocuiseurs
- 18 Le cuivre
- 19 Collection Pro Choc induction
- 20 Collection Pro Choc
- 21 Collection Durit
- 22 Accessoires de cuisson
- 24 Cocottes en fonte
- 26 Cuisson, la porcelaine
- 27 Cuisson, les terrines
- 28 Cuisine du monde, tajines & couscous
- 29 Cuisine du monde, les woks
- 30 Cuisine du monde, paellas
- 31 Cuisson au four
- 32 Grillades
- 33 Barbecue

La préparation



- 34 Ustensiles inox FISSLER
- 36 Les indispensables
- 38 Mesurer, peser
- 39 Les oeufs
- 40 Les pâtes
- 41 Pâtes et pizza
- 42 Pain
- 43 Salades
- 44 Fromage et beurre
- 46 Le poisson

La découpe



- 47 Accessoires
- 48 Trancher et râper
- 49 Eplucher et décorer
- 50 Couteaux Chef
- 51 Couteaux Fuso
- 52 Planches et blocs
- 53 Blocs et couteaux
- 54 Trancheuses et hachoirs
- 55 Accessoires et affûtage

Les moulins



- 56 Moulins classiques
- 57 Moulins électriques
- 58 Moulins spécifiques

La pâtisserie



- 59 Les astucieux
- 60 Les moules souples
- 63 Les moules antiadhésifs
- 64 Les moules spécifiques
- 66 Accessoires pâtisserie
- 69 Pâtisserie enfant
- 70 Le chocolat
- 71 La confiture

Tendances...



- 72 Les Espumas
- 73 Macarons

Thé & café



- 74 Thé, café
- 75 Thé, café
- 76 Les machines expresso
- 77 Les machines NESPRESSO
- 78 Les bouilloires

Bar Vin Cocktail



- 79 Accessoires vin
- 80 Accessoires bar et cocktail

Coin cuisine



- 82 Présentation
- 84 Rangement et hygiène
- 86 Boîtes Lock & Lock
- 87 Accessoires micro-ondes
- 89 Filtre à eau, Conservation

Electroménager



- 90 Les spécifiques
- 92 Les robots
- 94 Les indispensables

La librairie



- 95 Collection Minerva
- 96 Collection poche
- 98 Collection Larousse

■ Cuisson

Ustensiles de cuisson en silicone Pour de délicieuses préparations !

Les ustensiles de cuisson en silicone permettent une cuisson à l'étouffée au micro-ondes, au four traditionnel et au bain marie. Ce type de cuisson préserve les vitamines, renchérit le goût des viandes, des poissons et des légumes. Vous préparez grâce à ces ustensiles des plats diététiques : aucune matière grasse n'est nécessaire pour la cuisson à l'étouffée.

La terrine silicone assure une cuisson dorée et moelleuse de toutes vos terrines de légumes, poissons et foie gras sans ajout de matière grasse. Son couvercle perforé facilite l'évacuation de la vapeur et permet l'utilisation d'un thermomètre de cuisson. La matière souple permet un démoulage rapide et facile et la manipulation est aisée grâce aux poignées rigides. Vont au lave vaisselle. Résiste de - 40°C à + 220 °C.



Plat papillote bleue Ø 20 cm l'unité 34610 **24.90 €**
Plat papillote noire Ø 20 cm l'unité 34611 **24.90 €**



Papillote bleue lot de 2 (21 x 8 cm) 34600 **24.90 €**
Papillote Noire lot de 2 (21 x 8 cm) 34601 **24.90 €**



Terrine noire 34620 **19.50 €**
Capacité 500 g. Dimensions 15 x 8 cm, H 5.5 cm.



Papillotes
Livre 96 pages. 13 x 22 cm
41108 **5.90 €**

Les avantages de la cuisson à l'étouffée...

La cuisson à l'étouffée, reste, de tous les modes de cuisson existants, le plus sain, le plus naturel et donc le plus recommandé.

Le procédé est simple: l'aliment cuit à petit feu dans son propre jus. La vapeur qui se crée provient des aliments, elle se condense en fines gouttes grâce au couvercle et retombe finement dans l'étuve, où elle s'évapore à nouveau. C'est un circuit fermé où la température à coeur n'excède pas 90°C ; ce qui:

- préserve les vitamines, nutriments et oligo-éléments,
- évite le mélange des saveurs,
- les viandes sont ainsi moelleuses et fondantes,
- les jardinières de légumes révèlent le goût de chaque ingrédient car les cellules végétales demeurent intactes.
- les poissons cuisent sans se dessécher...



Moule à cake
22 x 12 cm, H 7.5 cm.
34410 **19.90 €**



Plaque de cuisson silicone
Très pratique avec son cerclage inox démontable. Passez du plan de travail au four directement. Idéale pour les sablés, les langues de chat, les meringues...
46 x 30 cm 34499 **25.00 €**

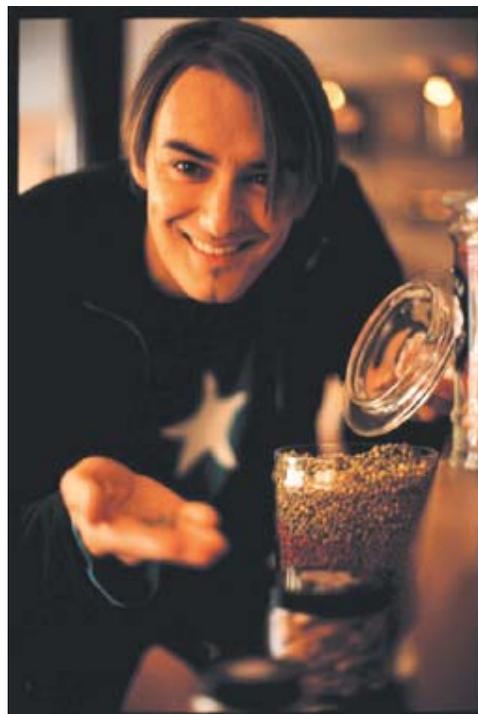


Retourneur silicone noir
32 cm 34154 **8.90 €**

Voir les ustensiles de cuisson silicone MASTRAD p 60

Voir la gamme silicone pâtisserie MASTRAD p 60

Une gamme originale et innovante
conçue en collaboration avec **Cyril Lignac**



- Aluminium forgé 5 mm léger mais ultra-résistant
- Fond capsulé Artech Bi-matière enveloppant
- Revêtement intérieur antiadhérent Select de Dupont résistant aux ustensiles métalliques (sauf casseroles et cuit pâtes)
- Poignée Soft Touch antidérapante
- Graduation à l'intérieur pour casseroles et cuit pâtes
- Finition extérieure polie miroir.
- Va au four et au lave vaisselle.
- **Tous feux y compris INDUCTION.**



NOUVELLE GAMME



Casserole inox

- Ø 14 cm 19705 **27.00 €**
- Ø 16 cm 19706 **29.00 €**
- Ø 18 cm 19707 **35.00 €**
- Ø 20 cm 19708 **39.00 €**

Lot de 4 casseroles inox
14, 16, 18 20 cm
19701 ~~130.00 €~~
114.90 €



Cuit pâtes et légumes 19720 69.90 €

Equipé d'un astucieux couvercle qui se bloque lors du versement de l'eau de cuisson. Plus besoin de passoire !
Bec verseur. Ø 24 cm. Contenance 5 litres.



Sauteuse wok antiadhésive 19740 54.90 €

Ø 26 cm. Combine une sauteuse pour rissoler ou griller et un wok. Forme asymétrique unique au bord de hauteur différente pour une manipulation plus aisée.



Poêle anti-adhésive pour mets délicats

- Ø 20 cm 19730 **29.90 €**
- Ø 24 cm 19732 **36.00 €**
- Ø 26 cm 19734 **42.00 €**
- Ø 28 cm 19735 **46.00 €**



Crêpière antiadhésive Ø 28 cm 19725 44.90 €

Série de 3 poêles 20, 24 28 cm
19739 ~~111.90 €~~ **99.00 €**

Les transformables

Par *Lagastina*

NOUVELLE GAMME



Gamme transformable SALVASPAZIO

- **Inox 18/10 garanti 25 ans.**
- Triple fond encapsulé très épais.
- **Tous feux y compris INDUCTION.**
- Manche ou anses amovibles
- Qualité professionnelle.
- Va au four et au lave vaisselle.



Casserole inox

- Ø 14 cm 31002 **40.00 €**
- Ø 16 cm 31003 **45.00 €**
- Ø 18 cm 31004 **50.00 €**
- Ø 20 cm 31005 **55.00 €**

Manche et anses vendus séparément



Manche amovible noir
31037 **15.00 €**



Anses amovibles noires
31038 **15.00 €**



Anses amovibles inox
31034 **42.00 €**



Manche amovible inox
31036 **42.00 €**

OFFRE SPECIALE



Lot de 4 casseroles inox 14, 16, 18, 20 cm
+ 1 poignée noire 31001 **205.00 €**

169.90 €

Pratique, efficace
tout simplement !

Les transformables

Par *Lagostina*
1911



Poêle anti-adhésive pour mets délicats

Ø 20 cm 31024 **65.00 €**
 Ø 22 cm 31026 **70.00 €**
 Ø 24 cm 31027 **75.00 €**
 Ø 26 cm 31028 **80.00 €**
 Ø 28 cm 31029 **89.00 €**
 Ø 30 cm 31023 **105.00 €**

Manche et anses vendus séparément



Poêle inox Idéale pour saisir

Ø 24 cm 31012 **60.00 €**

Ø 26 cm 31013 **65.00 €**

Manche et anses vendus séparément



Sauteuse antiadhésive

Ø 26 cm h 8.5 cm 31025 **109.90 €**

Livrée avec couvercle

Manche et anses vendus séparément.



Sauteuse inox

Ø 24 cm h 8 cm 31009 **85.00 €**

Ø 26 cm h 8.5 cm 31010 **89.90 €**

Livrée avec couvercle

Manche et anses vendus séparément



Faitout inox

Ø 22 cm H 12.5 cm 31006 **75.00 €**

Ø 24 cm H 13.0 cm 31007 **85.00 €**

Manche et anses vendus séparément

Livré avec couvercle.



Marmite

Ø 24 cm h 17.5 cm 31008 **89.90 €**

Livrée avec couvercle.

Manche et anses vendus séparément



Panier vapeur

Pour les ustensiles 16, 18 et 20 cm.

h 8.5 cm 31041 **39.90 €**

Pour les ustensiles 20, 22 et 24 cm.

h 13 cm 31042 **49.90 €**



Couvercle Inox

Ø 14 cm 31016 **12.90 €**

Ø 16 cm 31017 **13.90 €**

Ø 18 cm 31018 **14.90 €**

Ø 20 cm 31019 **16.90 €**

Lot 4 couvercles 14, 16, 18, 20 cm

31015 ~~58.60 €~~ **53.90 €**

- **Inox 18/10 garanti 25 ans.**
- Triple fond encapsulé très épais.
- **Tous feux y compris INDUCTION.**
- Manche et anses en fonte inox rivetés et isolés. Pas de risque de brûlure.
- Bord verseur.
- Graduations intérieures pour les casseroles.
- Qualité professionnelle.
- Va au four et au lave vaisselle.



Casserole inox

- Ø 14 cm 74155 **31.00 €**
- Ø 16 cm 74156 **34.00 €**
- Ø 18 cm 74157 **39.00 €**
- Ø 20 cm 74158 **46.00 €**

Série de 4 casseroles

14 à 20 cm 74150 ~~150.00 €~~ **134.90 €**



OFFRE SPECIALE

Lot de 4 casseroles inox 14 à 20 cm
74150 ~~150.00 €~~

134.90 €



Poêle antiadhésive pour mets délicats

- Ø 20 cm 74120 **49.90 €**
- Ø 24 cm 74122 **59.90 €**
- Ø 28 cm 74125 **69.90 €**
- Ø 30 cm 74126 **79.90 €**
- Ø 32 cm 74127 **89.90 €**



Poêle à poisson antiadhésive
38 x 25 x 5 cm 74100 **89.90 €**



- Poêle inox** Idéale pour saisir
- Ø 20 cm 74110 **33.90 €**
 - Ø 24 cm 74112 **42.90 €**
 - Ø 28 cm 74115 **49.90 €**
 - Ø 30 cm 74116 **64.90 €**
 - Ø 32 cm 74117 **74.90 €**



Faitout

Pratique pour cuisiner tous les plats et faire mijoter.
Livré avec couvercle.

- Ø 24 cm 5.0 litres h 14 cm 74190 **65.00 €**
- Ø 26 cm 7.0 litres h 15 cm 74192 **75.00 €**
- Ø 28 cm 8.5 litres h 16 cm 74194 **85.00 €**



Marmite

Idéale pour cuisiner en grande quantité.
Livrée avec couvercle.

- Ø 24 cm 10.0 litres h 24 cm 74180 **79.90 €**
- Ø 26 cm 13.5 litres h 26 cm 74181 **99.90 €**
- Ø 28 cm 17.5 litres h 28 cm 74182 **109.90 €**



NOUVEAU

Panier vapeur Ø 24 cm
74200 **39.90 €**



NOUVEAU

Set cuit pâtes

3 pièces : cuve, panier et couvercle

- Ø 24 cm contenance 7.6 l 74250 **114.90 €**



Sauteuse

Livrée avec couvercle

antiadhésive.

- Ø 24 cm h 7 cm 74130 **79.90 €**
- Ø 28 cm h 8 cm 74132 **109.90 €**

inox

- Ø 24 cm h 7 cm 74135 **69.90 €**
- Ø 28 cm h 8 cm 74136 **79.90 €**



Crêpière antiadhésive

- Ø 28 cm h 2 cm 74129 **69.90 €**



Couvercle Inox

- Ø 14 cm 74160 **9.90 €**
- Ø 16 cm 74161 **10.90 €**
- Ø 18 cm 74162 **11.90 €**
- Ø 20 cm 74163 **15.00 €**
- Ø 24 cm 74165 **16.90 €**
- Ø 28 cm 74167 **21.00 €**



Wok antiadhésif . Livré avec grille et couvercle

- Ø 30 cm h 9.5 cm 74140 **89.90 €**

Lot 4 couvercles 14, 16, 18, 20 cm

- 74170 ~~47.70 €~~ **41.90 €**



• Conçue pour une utilisation intensive

La gamme Pro inox DE BUYER répond à des normes précises pour une utilisation en cuisine professionnelle.

• Fond thermodiffuseur encapsulé très épais

Fond parfaitement plat et indéformable pour s'adapter à toutes les sources de chaleur même les plus puissantes (induction et vitrocéramique). Répartition de la chaleur optimale. **Tous feux y compris INDUCTION.**

• Manche inox isolé soudé en 9 points

Une sécurité optimale. Ne chauffe pas.

• Entretien facile

Va au lave vaisselle. L'intérieur se nettoie sans problème même avec une éponge abrasive.



Poêle inox

Idéale pour saisir la viande.

- Ø 20 cm 23520 **34.90 €**
- Ø 24 cm 17311 **44.90 €**
- Ø 28 cm 17312 **56.90 €**
- Ø 32 cm 17313 **69.90 €**



Casserole

Bord recourbé pour faciliter le versement des liquides. Forme haute permettant une bonne contenance.

- ø 12 cm 0.7 l 17300 **22.90 €**
- ø 14 cm 1.2 l 17301 **24.90 €**
- ø 16 cm 1.6 l 17302 **27.50 €**
- ø 18 cm 2.2 l 17303 **30.90 €**
- ø 20 cm 3.0 l 17304 **36.90 €**
- ø 22 cm 4.0 l 17305 **44.90 €**
- ø 24 cm 5.4 l 17306 **49.90 €**



Sauteuse inox

Complément idéal de la poêle pour faire revenir ou mijoter. Couvercle en option.

- Ø 24 cm H 7.5 cm 17308 **44.90 €**
- Ø 28 cm H 8.5 cm 17309 **59.90 €**

Série de 4 casseroles

14, 16, 18, 20 cm 17307 ~~120.20 €~~ **99.90 €**



Marmite Livrée avec couvercle. Idéale pour les familles nombreuses. Existe en grande contenance jusqu'à 155 litres. (nous consulter)

- Ø 24 cm H 24 cm 11.0 l 17319 **84.90 €**
- Ø 28 cm H 28 cm 17.0 l 17320 **109.90 €**
- Ø 32 cm H 32 cm 26.0 l 17321 **159.90 €**



Couvercle

Indispensable pour cuire à l'étouffée et protéger des éclaboussures.

- Ø 12 cm 17325 **5.90 €**
- Ø 14 cm 17326 **6.90 €**
- Ø 16 cm 17327 **7.90 €**
- Ø 18 cm 17328 **8.90 €**
- Ø 20 cm 17329 **10.90 €**
- Ø 22 cm 17330 **12.50 €**
- Ø 24 cm 17331 **13.90 €**
- Ø 28 cm 17332 **17.90 €**
- Ø 32 cm 17901 **23.90 €**



Faitout Livré avec couvercle. Pratique pour cuisiner tous les plats et faire mijoter.

- Ø 24 cm H 12 cm 5.3 l 17315 **65.00 €**
- Ø 28 cm H 14 cm 8.0 l 17316 **89.00 €**
- Ø 32 cm H 16 cm 13.5 l 17317 **115.00 €**
- Ø 36 cm H 17 cm 18.3 l 17318 **135.00 €**

• **Une technologie innovante**

Moulés d'une seule pièce à partir d'un alliage 3 couches inox/aluminium/inox, les ustensiles de la gamme AFFINITY n'ont pas de fond rapporté. Cette technologie innovante permet de chauffer plus rapidement et de cuire de façon homogène, l'épaisseur étant partout la même sur l'ustensile.

• Manche ergonomique riveté en fonte d'inox isolant de la chaleur.

• **Entretien facile**

Va au lave vaisselle. Se nettoie sans problème même avec une éponge abrasive (sauf antiadhésif).

• **Tous feux y compris induction.**



La haute technologie au service de la gastronomie !



Poêle inox

Idéale pour saisir la viande.

NOUVEAU Ø 20 cm 17761 **65.50 €**
 Ø 24 cm 17762 **74.90 €**
 Ø 28 cm 17764 **85.90 €**



Casserole

Bord recourbé pour faciliter le versement des liquides. Forme haute permettant une bonne contenance.

Ø 14 cm 1.2 L 17720 **68.90 €**
 Ø 16 cm 1.8 L 17721 **77.90 €**
 Ø 18 cm 2.5 L 17722 **88.50 €**
 Ø 20 cm 3.4 L 17723 **99.90 €**

Série de 4 casseroles

14, 16, 18, 20 cm 17729 ~~335.20 €~~ **299.90 €**



Poêle antiadhésive

Idéale pour chauffer, mijoter.

NOUVEAU Ø 20 cm 17771 **84.90 €**
 Ø 24 cm 17772 **89.90 €**
 Ø 28 cm 17774 **106.90 €**



Sauteuse bombée

Hauts rebords pour éviter les éclaboussures. Idéale pour réchauffer ou faire mijoter. Couvercle en option.

NOUVEAU Ø 20 cm H 7 cm 17746 **85.00 €**
 Ø 24 cm H 8 cm 17748 **89.90 €**

Disponibilité Juin 2007



Couvercle

Indispensable pour cuire à l'étouffée et protéger des éclaboussures.

Ø 14 cm 17750 **17.90 €**
 Ø 16 cm 17751 **18.90 €**
 Ø 18 cm 17752 **19.90 €**
 Ø 20 cm 17753 **21.90 €**
 Ø 24 cm 17755 **25.90 €**



Sauteuse inox

Complément idéal de la poêle pour faire revenir ou mijoter. Couvercle en option.

Ø 24 cm H 7 cm 17740 **109.90 €**



Faitout Livré avec couvercle. Pratique pour cuisiner tous les plats et faire mijoter.

Ø 24 cm H 13 cm 5.8 L 17730 **149.90 €**



Sautoir

Pour réchauffer ou saisir, l'outil polyvalent. Livré avec couvercle.

Ø 24 cm H 7 cm 3 L 17735 **129.90 €**



- Excellent rapport qualité prix.
- Grande modularité.
- Triple fond encapsulé indéformable.
- Anses isolées
- Inox 18/10.
- Va au lave vaisselle
- **Tous feux y compris INDUCTION.**



Faitout Livré avec couvercle.

Ø 24 cm H 9.5 cm 3.5 l 27035 **39.00 €**
 Ø 28 cm H 11 cm 6.5 l 27039 **49.90 €**



Marmite Livrée avec couvercle.

Ø 24 cm H 15.0 cm 6.5 l 27036 **42.00 €**



Panier vapeur

Ø 24 cm 27042 **33.00 €**



Marmite haute Livrée avec couvercle.

Ø 24 cm H 20 cm 9.0 l 27037 **55.00 €**
 Ø 28 cm H 22 cm 13.5 l 27038 **69.90 €**



Casserole

Ø 12 cm 27030 **15.00 €**
 Ø 14 cm 27031 **16.00 €**
 Ø 16 cm 27032 **19.00 €**
 Ø 18 cm 27033 **21.00 €**
 Ø 20 cm 27034 **23.00 €**



La série complète
 5 casseroles (12 à 20 cm)
 27026 ~~94.00 €~~ **89.90 €**

- **Tout inox**
- **Grande modularité.**
- Triple fond encapsulé indéformable.
- Anses inox isolées
- Inox 18/10.
- Va au lave vaisselle
- **Tous feux y compris INDUCTION.**



Marmite haute Livrée avec couvercle.

Ø 24 cm H 20 cm **9.0 l** 27052 **63.00 €**
 Ø 28 cm H 22 cm **13.5 l** 27053 **89.90 €**



Marmite Livrée avec couvercle.

Ø 20 cm H 14.5 cm **4.5 l** 27049 **44.00 €**
 Ø 24 cm H 15.0 cm **6.5 l** 27051 **55.00 €**



Cuit vapeur inox

Inox 18/10. Qualité professionnelle. Anses isolées. Triple fond encapsulé indéformable. Tous feux y compris INDUCTION. Va au lave vaisselle.

Cuit vapeur 1 panier	Ø 24 cm	27045	79.90 €
Cuit vapeur 2 paniers	Ø 24 cm	27046	109.90 €
Cuit vapeur 1 panier	Ø 28 cm	27047	109.90 €
Cuit vapeur 2 paniers	Ø 28 cm	27048	149.90 €



Faitout Livré avec couvercle.

Ø 24 cm H 9.5 cm **3.5 l** 27050 **47.00 €**
 Ø 28 cm H 11 cm **6.5 l** 27044 **69.90 €**



Panier vapeur

Ø 20 cm 27058 **29.00 €**
 Ø 24 cm 27054 **34.00 €**
 Ø 28 cm 27055 **43.00 €**



Panier cuit pâtes

Ø 24 cm H 17.5 cm 27056 **46.00 €**

- **Inox 18/10 garanti 5 ans.**
- Triple fond 6 mm «artech» permettant une diffusion optimale de la chaleur.
- **Tous feux y compris INDUCTION.**
- Manche et anses amovibles vendus séparément
- Bord verseur.
- Qualité professionnelle.
- Va au four et au lave vaisselle.



Facilitez vous la cuisine !



Casserole inox

- Ø 14 cm 19604 **27.90 €**
- Ø 16 cm 19606 **29.90 €**
- Ø 18 cm 19608 **35.90 €**
- Ø 20 cm 19610 **39.90 €**

Manche et anses vendus séparément



- Manche amovible** 19620 **19.00 €**
- Anses amovibles (lot de 2)** 19628 **29.90 €**

OFFRE SPECIALE



Série de 4 casseroles + 1 poignée

14 à 20 cm 19600 ~~152.60 €~~ **139.90 €**

Série de 4 casseroles + 1 poignée + 4 couvercles

14 à 20 cm 19599 ~~220.20 €~~ **199.80 €**



Poêle antiadhésive

Pour mets délicats. Manche et anses vendus séparément. Revêtement platinum.

- Ø 20 cm h 5 cm 19640 **48.00 €**
- Ø 24 cm h 5 cm 19643 **63.00 €**
- Ø 28 cm h 5 cm 19645 **73.00 €**

Lot de 3 poêles antiadhésive 20, 24, 28 cm + 1 poignée 19649 ~~203.00 €~~ **179.90 €**



Poêle inox

Idéale pour saisir la viande ou faire revenir. Manche et anses vendus séparément

- Ø 20 cm h 5 cm 19630 **39.00 €**
- Ø 24 cm h 5 cm 19633 **45.00 €**
- Ø 28 cm h 5 cm 19635 **55.00 €**

Lot de 3 poêles inox 20, 24, 28 cm + 1 poignée 19639 ~~158.00 €~~ **139.90 €**



Sauteuse antiadhésive.

Couvercle en option. Manche et anses vendus séparément. Revêtement platinum.

Ø 24 cm 19650 **59.00 €**



Faitout Ø 24 cm h 12 cm 19614 **59.00 €**

Pratique pour cuisiner tous les plats et faire mijoter. Couvercle en option.



Panier vapeur

- Ø 20 cm 19670 **27.90 €**
- Ø 24 cm 19672 **31.90 €**



Couvercle Inox et verre

- Ø 14 cm 19690 **14.90 €**
- Ø 16 cm 19691 **15.90 €**
- Ø 18 cm 19692 **17.90 €**
- Ø 20 cm 19693 **18.90 €**
- Ø 24 cm 19696 **19.90 €**
- Ø 28 cm 19698 **21.90 €**

Lot 4 couvercles 14, 16, 18, 20 cm 19688 ~~67.60 €~~ **59.90 €**



Chef Evolution

- **Inox 18/10 garanti 25 ans.**
- Triple fond encapsulé très épais.
- **Tous feux y compris INDUCTION.**
- Manche et anses en fonte inox amovibles vendus séparément
- Bord verseur.
- Qualité professionnelle.
- Va au four et au lave vaisselle.



Casserole inox

- Ø 14 cm 74403 **37.00 €**
- Ø 16 cm 74404 **42.00 €**
- Ø 18 cm 74405 **47.90 €**
- Ø 20 cm 74406 **53.90 €**

Manche et anses vendus séparément



- Manche amovible** 74420 **18.90 €**
- Anses amovibles (lot de 2)** 74425 **31.90 €**



Sauteuse antiadhésive.

Manche et anses vendus séparément.
Couvercle en option.

- Ø 24 cm h 7 cm 74470 **75.00 €**

OFFRE SPECIALE



Série de 4 casseroles + 1 manche

14, 16, 18, 20 cm 74400

- ~~199.70 €~~ **179.90 €**



Poêle antiadhésive

Pour mets délicats. Manche et anses vendus séparément.

- Ø 20 cm h 4.5 cm 74460 **44.90 €**
- Ø 24 cm h 4.5 cm 74463 **54.90 €**
- Ø 28 cm h 5.0 cm 74465 **63.90 €**



Faitout

Pratique pour cuisiner tous les plats et faire mijoter.
Ø 24 cm Couvercle en option.

- 5.5 litres** h 14 cm 74440 **64.90 €**
- 7.6 litres** h 18 cm 74445 **69.90 €**

A la fois élégante et fonctionnelle !



Poêle inox

Idéale pour saisir la viande ou faire revenir.
Manche et anses vendus séparément

- Ø 20 cm h 4.5 cm 74450 **33.90 €**
- Ø 24 cm h 4.5 cm 74453 **45.90 €**
- Ø 28 cm h 5.0 cm 74455 **49.90 €**



- Panier vapeur** Inox. Ø 24 cm. 74480 **34.00 €**



Couvercle

- Inox et verre
- Ø 14 cm 74430 **12.50 €**
- Ø 16 cm 74431 **13.00 €**
- Ø 18 cm 74432 **13.50 €**
- Ø 20 cm 74433 **18.00 €**
- Ø 24 cm 74434 **20.00 €**

Lot 4 couvercles 14, 16, 18, 20 cm

- 74439 ~~57.00 €~~ **52.90 €**

Les spécifiques



Cuit asperges 23501 31.50 €

La forme haute de cet ustensile permet de cuire les asperges debout pour les ébouillanter à la base tout en cuisant les têtes plus fragiles grâce à la vapeur dégagée. Couvercle en verre. Inox 18/10. Prévu pour une botte de 1.5 kg. Diamètre 16 cm. Hauteur 32 cm **Tous feux y compris INDUCTION.**



NOUVEAU

Cuit vapeur ovale BEKA 74305 129.90 €

Inox 18/10. Anses inox. Couvercle verre. Dimensions : 38 x 26 cm. Triple fond tous feux y compris INDUCTION.



Friteuse inox Ø 26 cm 74021 19.00 €

Rien de tel que la friteuse traditionnelle pour obtenir des frites à votre goût. Ce modèle tout en inox est **très facile à entretenir, ne rouille pas.** Panier fil. Le couvercle en verre permet de contrôler la cuisson. Contenance pour 1 kg de frites. **Tous feux y compris INDUCTION.**



NOUVEAU

Poêle à blinis induction

Revêtement antiadhésif
Tous feux y compris INDUCTION
Ø 12 cm 27620 10.90 €
Ø 14 cm 27621 12.90 €



Poêle multi-blinis Ø 26 cm 16312 16.90 €

Pour réaliser rapidement et facilement blinis, pan cakes ou mini-crêpes. Revêtement antiadhésif. Manche amovible. Tous feux sauf induction. 7 blinis Ø 7 cm.



Poêle à marrons gaz et cheminée

A Ø 28 cm 17052 10.90 €
B Ø 28 cm 17054 18.00 €
avec manche long 70 cm



Pince coupe marrons

Pour fendre facilement les marrons et les châtaignes grâce à sa lame dentée en acier inoxydable.

16356 7.90 €

Poêle à marrons tous feux Cette poêle à marrons possède des aérations latérales qui lui permettent d'aller sans danger sur tous les feux y compris le gaz, l'induction et la vitrocéramique puisque le fond ne comporte pas de trous.

Ø 28 cm 17053 12.50 €



Crêpière antiadhésive induction

Ø 25 cm 19300 35.90 €

Tous feux y compris INDUCTION.



Crêpière traditionnelle en fonte LE CREUSET

C'est la crêpière idéale pour réussir de vraies crêpes bretonnes à la fois moelleuses et craquantes. Fonte noire émaillée. Diamètre 32 cm. Poignée ergonomique pour une meilleure prise en main. Livrée avec râteau. Tous feux y compris INDUCTION.

28200 49.90 €

OFFRE SPECIALE

LAGOSTINA



NOUVEAU

Autocuiseur LAGOSTINA PRATICA

Inox 18/10. Triple fond lagoseal. Couvercle souple auto-adaptable permettant une étanchéité parfaite. Livré avec panier fil inox. Tous feux y compris INDUCTION. Garantie 25 ans. Normes NF.

6 l Ø 24 cm 31390 **109.90 €**
9 l Ø 24 cm 31393 **129.90 €**

Une référence reconnue !

LAGOSTINA

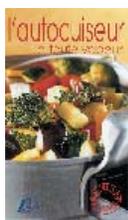


Autocuiseur LAGOSTINA NOVIA

Inox 18/10. Triple fond lagoplan. Double vitesse de cuisson, lente pour les légumes, rapide pour la viande. Couvercle souple auto-adaptable permettant une étanchéité parfaite. Livré avec panier fil inox. Tous feux y compris INDUCTION. Garantie 25 ans. Normes NF.

3.5 l Ø 22 cm 31340 **129.90 €**
6.0 l Ø 24 cm 31345 **149.90 €**
9.0 l Ø 26 cm 31348 **189.90 €**
12 l Ø 26 cm 31352 **199.90 €**

Pièces détachées autocuiseur LAGOSTINA sur www.cuisinstore.com



L'autocuiseur à toute vapeur 41043 5.90 €

Format 13 x 22 cm. 96 pages couleurs. Couverture souple pelliculée avec rabats. Plus de 90 recettes et conseils pour utiliser au mieux votre autocuiseur.

Un fonctionnement sans bruit et sans odeur !

Fissler



NOUVEAU

Autocuiseur FISSLER BLUE POINT

Inox 18/10. Fonctionnement silencieux et sans odeur pendant la cuisson, aucune vapeur ne s'échappe. Indicateur de pression 2 niveaux. Livré avec panier inox. Tous feux y compris INDUCTION. Garantie 3 ans. Normes NF.

4.5 l Ø 24 cm 21001 **139.00 €**
6.0 l Ø 24 cm 21002 **149.00 €**
8.0 l Ø 26 cm 21003 **169.00 €**
10 l Ø 26 cm 21004 **179.00 €**

Joint autocuiseur

Fissler

Pour autocuiseur VITAVIT, MAGIC et BLUE POINT. Pièces certifiées d'origine.

Ø 18 cm 21902 **8.00 €**
Ø 22 cm 21901 **9.00 €**
Ø 26 cm 21900 **10.00 €**

La simplicité d'ouverture !

subeccc



Une manipulation ultra simple ! Le couvercle se referme dans n'importe quel sens, d'un seul clic.



Recommandé par les frères POURCEL, chefs du restaurant «Le Jardin des sens».

Autocuiseur Activa

Inox 18/10. Fond spécial «Artech» garantissant une diffusion optimale de la chaleur pour une cuisson ultra-rapide. Sélecteur de pression pour choisir votre type de cuisson en fonction des plats préparés. Livré avec guide de recettes élaboré par les frères Pourcel. Tous feux y compris INDUCTION. Garantie 2 ans. Norme NF.

6.0 l Ø 24 cm hauteur cuve 18 cm 19350 **129.00 €**
8.0 l Ø 24 cm hauteur cuve 21 cm 19353 **139.00 €**
10 l Ø 24 cm hauteur cuve 24 cm 19355 **149.00 €**

Joint de rechange autocuiseur activa tous modèles 19360 **12.00 €**

Le plaisir de cuisiner avec des ustensiles d'exception !



- Intérieur inox pour un entretien et une utilisation plus facile
- **cuivre 2 mm non vernis**
- Manche et anses en bronze avec rivets
- Très bonne transmission de la chaleur
- Gamme professionnelle
- **Tous feux sauf INDUCTION**



Cocotte

Ovale Ø 20 cm	35125	125.00 €
Ovale Ø 24 cm	35126	165.00 €
Ronde Ø 24 cm	35128	195.00 €



Casserole

Ø 12 cm	35150	52.00 €
Ø 14 cm	35151	63.00 €
Ø 16 cm	35152	83.00 €
Ø 18 cm	35153	94.00 €
Ø 20 cm	35154	109.00 €

La série de 5 35155 ~~401.00 €~~

379.90 €

Ustensile
PRO

1



2



3



1 Sauteuse	Ø 24 cm	35120	109.90 €
2 Poêle ronde	Ø 26 cm	35127	105.00 €
3 Poêle à poisson	Ø 35 cm	35124	115.00 €



Bain marie

Idéal pour réussir toutes vos sauces, intérieur en porcelaine

Ø 12 cm 35122 **115.00 €**



Couvercle

Ø 12 cm	35140	32.00 €
Ø 14 cm	35141	35.00 €
Ø 16 cm	35142	37.00 €
Ø 18 cm	35143	41.00 €
Ø 20 cm	35144	43.00 €
Ø 24 cm	35145	62.00 €



Casserolette cuivre

Pour maintenir au chaud toutes les sauces, jus de viande, chocolat ou pour flamber.

Casserolette seule intérieur inox Ø 9 cm	35121	47.00 €
Casserolette avec réchaud intérieur étamé Ø 10 cm	17201	56.90 €

- Fonte d'aluminium pro
- **Antiadhésif haute qualité**
- Grande résistance à l'abrasion
- Très bonne transmission de la chaleur
- Fond épais
- **Tous feux y compris INDUCTION**
- Va au four et au lave vaisselle

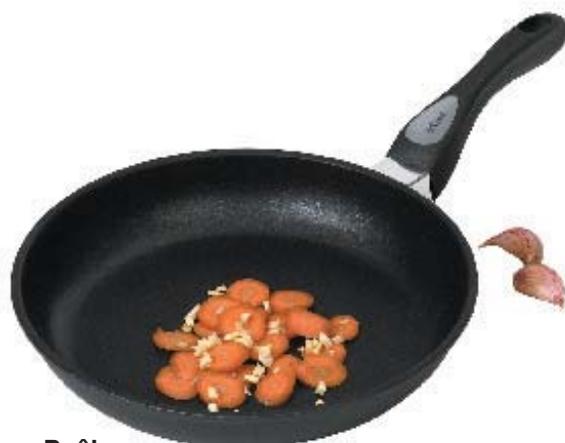


Faitout

Pour mijoter, une alternative à la cocotte en fonte. Livré avec couvercle.

- Ø 20 cm 17180 **64.90 €**
- Ø 24 cm 17182 **84.90 €**
- Ø 28 cm 17184 **99.00 €**

Ustensile
PRO



Poêle

Adaptée aussi bien pour saisir la viande ou faire une omelette.

- Ø 20 cm 17150 **41.90 €**
- Ø 24 cm 17152 **51.90 €**
- Ø 28 cm 17154 **62.90 €**
- Ø 32 cm 17156 **74.90 €**



Sauteuse

Idéale pour chauffer ou mijoter.

- Ø 24 cm 17165 **69.90 €**
- Ø 28 cm 17167 **84.90 €**



Crêpière

Tous feux y compris INDUCTION

- Ø 24 cm 17160 **49.90 €**
- Ø 28 cm 17162 **54.90 €**

NOUVEAU



Couvercle

Adaptable sur tous les ustensiles de la gamme.

- Ø 20 cm 17193 **9.90 €**
- Ø 24 cm 17195 **11.50 €**
- Ø 28 cm 17197 **12.50 €**
- Ø 32 cm 17199 **13.50 €**



Sautoir

Pour réchauffer ou saisir, l'outil polyvalent. Couvercle en option.

- Ø 24 cm 17170 **69.00 €**
- Ø 28 cm 17172 **89.00 €**
- Ø 32 cm 17174 **99.00 €**

- Pour mijoter, réchauffer, pour une cuisine en douceur. Egalement idéale pour préparer ou réchauffer des sauces sans les colorer.
- Antiadhésif 4 couches pour une meilleure résistance à la chaleur et aux rayures. Antiadhérence maximale.
- Coque extérieure en aluminium épais 4 mm, le double d'épaisseur par rapport à la moyenne, pour résister à toutes déformations.
- Manche acier riveté en 3 points, ne chauffe pas. Forme du manche dite «cambrure à la française» permettant une préhension idéale et sans fatigue.
- Va au lave vaisselle.
- Tous feux sauf induction.

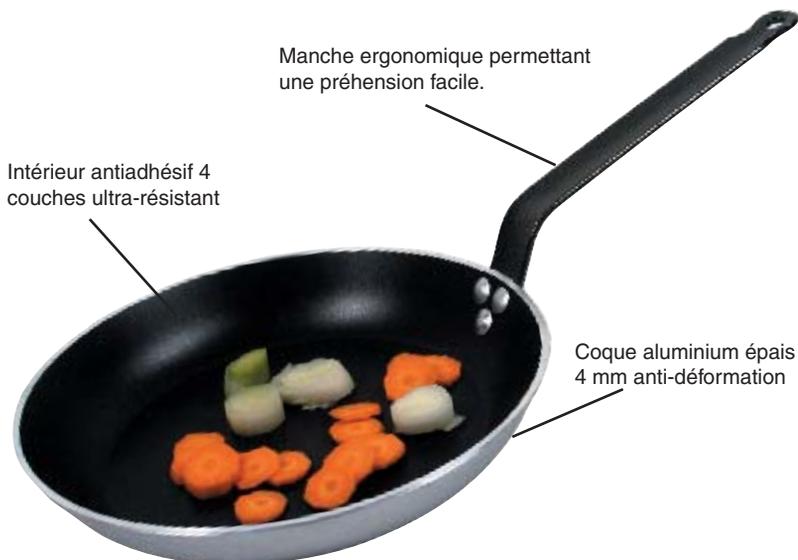


Sauteuse évasée

Peut aussi être utilisée comme wok.

Ø 20 cm 17140 **29.90 €**

Ø 24 cm 17141 **34.90 €**



Manche ergonomique permettant une préhension facile.

Intérieur antiadhésif 4 couches ultra-résistant

Coque aluminium épais 4 mm anti-déformation

Poêle antiadhésive

Ø 20 cm H 5 cm	17100	16.00 €
Ø 22 cm H 5 cm	17101	18.00 €
Ø 24 cm H 5 cm	17102	20.50 €
Ø 26 cm H 5 cm	17103	21.50 €
Ø 28 cm H 5 cm	17104	23.50 €
Ø 30 cm H 5 cm	17105	25.50 €
Ø 32 cm H 5 cm	17106	26.50 €
Ø 36 cm H 5 cm	17107	37.50 €
Ø 40 cm H 5 cm	17099	42.50 €



Poêles à poisson

Grâce à leurs formes spécifiques, ces poêles s'adaptent à la cuisson de tous les poissons : friture, saumon, truite, daurade, sole... et s'utilisent aussi comme une poêle de grand volume.

rectangle	38 x 26 cm	H 5 cm	17110	59.90 €
ovale	Ø 32 cm	H 5 cm	17109	36.90 €
	Ø 36 cm	H 5 cm	17108	45.90 €

Crêpières et poêles à blinis

A la fois ultra basse et bénéficiant d'une qualité de «glisse» optimale, ces crêpières permettent de retourner les crêpes et de les faire glisser dans l'assiette sans problème. Les poêles blinis permettent de réaliser des pan cakes et des beignets.

crêpière	Ø 22 cm H 3 cm	17113	13.50 €
	Ø 26 cm H 3 cm	17114	15.90 €
	Ø 30 cm H 3 cm	17115	19.90 €
blinis	Ø 12 cm H 2 cm	17112	10.90 €
	Ø 14 cm H 2 cm	17111	12.90 €

• Antiadhésif haut de gamme

7 couches d'antiadhésif renforcées avec du titane, l'antiadhésif de la gamme DURIT vous donnera entière satisfaction pour longtemps. Une technologie issue du monde professionnel.

• Cuisson saine sans matière grasse
• Fond très épais indéformable

Prévu pour tous les feux y compris INDUCTION.


Poêle antiadhésive

ø 18 cm	27001	34.00 €
ø 20 cm	27002	37.00 €
ø 22 cm	27003	41.00 €
ø 24 cm	27004	45.00 €
ø 26 cm	27005	49.90 €
ø 28 cm	27006	56.00 €


Série de 3 poêles 20, 24 28 cm

27008 ~~139.00 €~~ **114.90 €**



Casserole antiadhésive Idéale pour faire les sauces, réchauffer des mets délicats.

ø 14 cm	27505	35.00 €
ø 16 cm	27506	38.00 €
ø 18 cm	27507	40.00 €
ø 20 cm	27508	44.00 €

La série de 4 27500 ~~157.00 €~~

149.90 €


Faitout antiadhésif

Livré avec couvercle en verre

ø 24 cm h 7 cm 3.5	27520	59.90 €
ø 28 cm h 8 cm 6.5	27521	79.90 €


Sauteuse antiadhésive

ø 24 cm	27540	49.00 €
ø 28 cm	27541	63.00 €


Couvercle en verre

Avec valve anti-buée

ø 14 cm	27018	8.50 €
ø 16 cm	27019	9.00 €
ø 18 cm	27020	9.50 €
ø 20 cm	27021	10.00 €
ø 22 cm	27022	10.50 €
ø 24 cm	27023	11.00 €
ø 26 cm	27024	12.50 €
ø 28 cm	27025	13.00 €


Marmite antiadhésive

Livrée avec couvercle en verre

ø 24 cm h 15 cm 6.5 | 27530 **69.90 €**

Accessoires de cuisson

Sans téflon ni matières grasses et pourtant, **rien n'attache !**



OFFRE SPECIALE

Le lot de 2 feuilles
1 ronde + 1 rectangle

72005 ~~11,00 €~~

8.90 €



Feuille multicuisson Cuisidiet Ronde ou rectangulaire, la feuille multicuisson peut s'adapter dans n'importe quel ustensile et permet de cuisiner sans matières grasses. N'attache pas. Se découpe pour s'adapter à la taille et la forme de votre ustensile. Se nettoie au lave vaisselle. **Réutilisable des centaines de fois.**

33 x 40 cm 72002 **5.50 €**

Diamètre 26 cm 72001 **5.50 €**

NOUVEAU



Couvercle antidébordement multitailles

Couvercle de haute qualité en inox et verre trempé équipé d'un bouton de sécurité permettant l'échappement automatique de la vapeur en cas d'ébullition. Va au lave vaisselle.

Ø 16 à 24 cm 19790 **18.00 €**

Ø 24 à 30 cm 19791 **21.90 €**



Couvercle anti-projection inox 19040 19.90 €

S'adapte à toutes les poêles jusqu'à 32 cm. Poignée ergonomique et repliable. Inox. Va au lave vaisselle. Très résistant entretien facile.



Couvercle égouttoir demi-cercle

Egouttez facilement vos pâtes, riz et légumes... sans les faire tomber dans l'évier et sans qu'ils ne refroidissent dans une passoire. Inox 18/10. S'adapte sur des ustensiles jusqu'à 24 cm de diamètre. Va au lave vaisselle. Se range facilement dans un tiroir.

23530 **9.90 €**



Couvercle universel silicone 15302 13.90 €

Universel, il s'adapte à merveille sur tous les récipients, de la casserole au saladier en passant par la poêle, il conserve efficacement leur contenu. Diamètre 27 cm.

Une simple pression au centre du couvercle permet un effet ventouse. Résiste de -40°C à +300°C. Se range facilement, grâce à son trou de suspension, il sera toujours à portée de main. Va au lave vaisselle.



Panier vapeur «Marguerite»

Cet ustensile traditionnel transforme n'importe quelle casserole en cuit vapeur. Un fond d'eau dans la casserole, posez la marguerite, le tour est joué ! Ses pétales réglables s'adaptent aux dimensions de l'ustensile. Une tige centrale permet de la retirer. Inox 18/10

Ø 14 à 23 cm 71514 **7.50 €**

Ø 18 à 30 cm 71515 **9.00 €**



Réducteur de gaz

38171 **2.50 €**

Pour poser sur vos feux gaz en toute sécurité vos ustensiles de cuisson les plus petits.



Boule inox Permet une cuisson homogène du riz, l'égouttage se fait ensuite directement. S'utilise aussi pour parfumer vos plats avec des épices sans que celles-ci se mélangent à votre préparation. Fermeture par clapet. Va au lave vaisselle.

Boule à épices Ø 8.5 cm 71110 **10.90 €**

Boule à riz Ø 14.0 cm 57130 **14.90 €**



Pince multi-usage silicone

Saisir, remuer, retourner, servir, agiter, mélanger, elle sait tout faire ! Sa tête en silicone préserve les revêtements antiadhésifs, le manche est antidérapant grâce à ses renforts en silicone. Peut être aussi utilisée au barbecue. Résiste à 300°C. Va au lave vaisselle.

26 cm 34180 **12.90 €**
43 cm 34181 **14.90 €**

Le crochet placé en position haute permet de maintenir la pince fermée.



Peut être posée verticalement pour séparer le gras du maigre

Poire à jus silicone 34106 **12.90 €**

Idéale pour arroser facilement rôtis et volailles en toute sécurité, et transvaser la sauce du plat vers la saucière en une manipulation. Poire en silicone résistante à 300°C. Pipette graduée pour dosage précis. Brosse de nettoyage fournie. Longueur 29.5 cm.

Ustensiles silicone MASTRAD Préservent vos revêtements antiadhésifs puisqu'ils ne rayent pas. Construits d'un seul bloc, ils évitent l'accumulation des bactéries entre la tête et le manche. Résiste à 300°C. Vont au lave vaisselle.



Spatule silicone

Bleue 26.5 cm 34160 **7.00 €**
Blanche 26.5 cm 34161 **7.00 €**



Retourneur silicone

Bleu 32 cm 34153 **8.90 €**
Noir 32 cm 34154 **8.90 €**



Cuillère silicone

Bleue 29 cm 34168 **8.90 €**
Noire 29 cm 34169 **8.90 €**

Accessoires en silicone

En silicone alimentaire, tous ces ustensiles résistent à des températures de 300°C. Ils ne rayent pas vos ustensiles et sont particulièrement hygiéniques car leur nettoyage est très facile aussi bien à la main qu'au lave vaisselle. De plus, ils sont particulièrement recommandés pour manipuler tous vos plats chauds en raison de leur grande capacité d'isolation à la chaleur.



Résiste à 300°C

Rainures pour attraper les plats en toute sécurité

Convient pour droitier et gaucher.

Remonte jusqu'aux poignets

Framboise

Prune

OFFRE SPECIALE

Le lot de 2

35.80 €

Gant silicone MASTRAD

Il permet de sortir en toute sécurité les plats du four même les plus chauds, il est parfaitement isolant et très résistant. Il peut également être utilisé pour le barbecue puisqu'il ne craint pas la flamme directe. Le gant silicone Mastrad présente une très grande fiabilité puisqu'il ne marque pas au contact de la chaleur. De plus son entretien est facile puisque lavable sous le robinet ou au lave vaisselle.

Bleu Le gant 34302 **19.90 €** Lot de 2 34302/2 ~~39.80 €~~ **35.80 €**
Prune Le gant 34305 **19.90 €** Lot de 2 34305/2 ~~39.80 €~~ **35.80 €**
Framboise Le gant 34304 **19.90 €** Lot de 2 34304/2 ~~39.80 €~~ **35.80 €**



Manique silicone MASTRAD

C'est le complément idéal du gant silicone. Grâce à sa grande souplesse, elle permet d'attraper facilement tout ce qui est chaud jusqu'à 300°C. Elle peut également être utilisée comme dessous de plat. Va au lave vaisselle. Dim 18 x 18 cm.

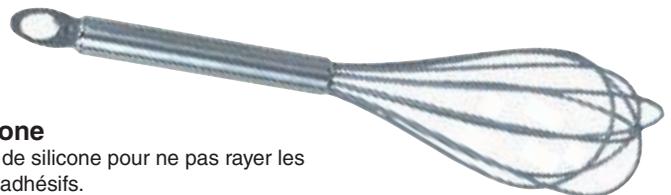


Prune



Framboise

Bleue l'unité 34287 **8.00 €**
Prune l'unité 34286 **8.00 €**
Framboise l'unité 34285 **8.00 €**



Fouet silicone

Fil inox revêtu de silicone pour ne pas rayer les ustensiles antiadhésifs.

20 cm 35077 **13.90 €**
25 cm 35078 **15.90 €**



Le principe de la réserve d'eau

En plaçant sur le couvercle de l'eau ou des glaçons, la cocotte réserve d'eau emprisonne la vapeur d'eau, hydratant ainsi en permanence vos préparations pour leur donner plus de moelleux.

Ce cycle permanent et automatique d'arrosage évite de soulever le couvercle lors de la cuisson permettant un mijotage plus efficace.



Cocotte réserve d'eau Doufeu LE CREUSET



Ronde

		Rouge	Bleue	Noire	
Ø 20 cm	2.5 l	2/4 pers	28100	28104	28105
Ø 24 cm	4.1 l	4/6 pers	28120	28121	28123
Ø 26 cm	5.6 l	6 pers	28130	28131	28134



Ovale

		Rouge	Bleue	Noire	
Ø 28 cm	4.5 l	4/6 pers	28150	28151	28153
Ø 30 cm	5.8 l	6 pers	28160	28161	28159
Ø 32 cm	6.9 l	6/8 pers	28170	28171	28173
NOUVEAU Ø 35 cm	9.2 l	10 pers	28181		28180

Cocotte LE CREUSET DOUFEU Emailage total lisse intérieur - extérieur. Fond lisse émaillé, ne raye pas. Couvercle incurvé pour déposer des glaçons. Des picots à l'intérieur du couvercle permettent de retenir les gouttelettes d'eau formées par la condensation. Poignées ergonomiques moulées dans la masse. Va au lave vaisselle. Va au four. **Tous feux y compris INDUCTION. Garantie à vie.**

Les cassolettes, la cuisine plaisir !

Les cassolettes sont généralement utilisées pour réaliser des entrées chaudes ou des hors d'œuvre. Mais elles peuvent aussi être utilisées pour les plats de résistance et même les desserts. Idéales pour des présentations originales pour des repas entre amis ou célébrer une occasion intime, elles vous permettent de laisser libre cours à votre créativité. Facile à maintenir au chaud ou à réchauffer.



Les cassolettes

Livre 96 pages. 13 x 22 cm

41101 **5.90 €**



1



2



3

Mini cocottes fantaisie

S'utilisent au four (max 260 °C), au micro-ondes, sous le grill, au congélateur ou tout simplement pour une présentation originale. Grès culinaire.

1	Poivron	28511	0.40 L	18.90 €
2	Tomate	28510	0.25 L	18.90 €
3	Potiron	28512	0.30 L	18.90 €



Set 4 mini-cocottes 28550 **49.00 €**

Aussi séduisantes qu'utiles, les mini cocottes s'utilisent au four (max 260 °C), au micro-ondes, sous le grill, au congélateur ou tout simplement pour une présentation originale. Diamètre 10 cm. Hauteur 4.5 cm. 4 couleurs assorties : rouge, noire, volcanique, bleu. Vont au lave vaisselle. Grès culinaire.

Excellent rapport qualité-prix !

Cocotte en fonte



Cocotte réserve d'eau INVICTA

Emaillage intérieur - extérieur transparent rugueux. Poignées ergonomiques moulées dans la masse. Couvercle incurvé pour placer de l'eau ou des glaçons. Va au four. **Tous feux y compris INDUCTION.**

Ronde	Noire	Rouge	Bleue	
Ø 26 cm	5.2 l	24050	24049	24048 74.90 €
Ø 28 cm	6.3 l	24051	24053	24052 85.90 €
Ø 32 cm	8.0 l	24054	24055	----- 114.90 €
Ovale	Noire	Rouge	Bleue	
Ø 31 cm	5.6 l	24056	24057	24058 79.90 €
Ø 33 cm	6.9 l	24059	24060	24061 89.90 €
Ø 35 cm	7.4 l	24062	24063	----- 99.90 €



Cocotte classique INVICTA

Emaillage intérieur - extérieur couleur lisse. Poignées ergonomiques moulées dans la masse. Va au four.

Tous feux y compris INDUCTION.

Ovale	Jaune	Bleue	Noire	
Ø 27 cm	3.6 l	25029	25028	25030 79.90 €
Ø 29 cm	4.5 l	25032	25031	25033 89.90 €
Ø 31 cm	5.6 l	25035	25034	25036 109.90 €
Ø 33 cm	6.9 l	25038	25037	25039 119.90 €
Ø 35 cm	7.4 l	25041	25040	25042 139.90 €
Ronde	Jaune	Bleue	Noire	
Ø 18 cm	1.8 l	25011	25010	25012 59.90 €
Ø 20 cm	2.3 l	25014	25013	25015 69.90 €
Ø 22 cm	3.0 l	25017	25016	25018 79.90 €
Ø 24 cm	3.8 l	25020	25019	25021 89.90 €
Ø 26 cm	5.2 l	25023	25022	25024 99.90 €
Ø 28 cm	6.3 l	25026	25025	25027 115.90 €
Ø 32 cm	8.0 l	25003	25002	25001 159.90 €

NOUVEAU

Service à fondue

Convient à toutes les formes de fondue (bourguignonne, savoyarde, chocolat, chinoise...). Caquelon en fonte avec colerette amovible. Peut aller directement sur une source de chaleur (tous feux). Le brûleur fonctionne avec de l'alcool ou de la pâte à brûler. Dimensions caquelon Ø 16 cm H 12 cm.



modèle maxi 24007 119.90 €

Mêmes caractéristiques. En plus : plateau tournant, 6 ramequins en grès.



Rouge	24002	Noir	24006
Bleu	24001	Brun	24005
Jaune	24004	Vert	24003

OFFRE SPECIALE

~~65.00 €~~ **54.90 €**

Fourchettes à fondue avec embout couleur. Manche bois. Dents inox. Longueur 24 cm. 24030. Le lot de 6 **5.90 €**



Brûleur pour service à fondue standard. Accepte l'alcool à brûler ou les pots de pâte à brûler. Ø 8.5 cm 17410 **6.90 €**



Pâte à brûler.

Sans odeur. S'allume en toute sécurité. Dimension standard. Durée 3 à 4 heures. 24021 Le lot de 2 **4.90 €**

Cuisson



La porcelaine REVOL, ultra-résistante !

Comparée à la faïence ou au grès, la porcelaine est la plus solide des céramiques puisqu'elle ne craint pas les chocs thermiques. Résiste à des températures entre - 20°C et + 300 °C (thermostat 10 de votre four). Non poreuse, elle n'absorbe ni graisse ni odeur.



Moule à soufflé

Porcelaine culinaire, résiste à 300°C.

Ø 10 cm. H 6.5 cm. 40019 **4.90 €**

Ø 20 cm. H 8.4 cm. 40020 **17.50 €**

Ramequin porcelaine culinaire

Ø 6.8 cm 40029 **2.40 €**

Ø 8.0 cm 40030 **2.70 €**

Ø 9.0 cm 40031 **2.90 €**

Ø 10.5 cm 40032 **3.90 €**

Plat porcelaine «Belle cuisine»

Ce plat est équipé de anses monoblocs ultra-résistantes qui facilitent la sortie du plat du four.



Plat rectangle

26 x 18.5 x 6.0 cm 40520 **23.00 €**

30 x 22.0 x 6.0 cm 40519 **29.00 €**

34 x 25.0 x 6.5 cm 40521 **34.00 €**

Plat ovale

32 x 22.0 x 5.0 cm 40502 **25.00 €**

28 x 19.0 x 4.5 cm 40501 **21.00 €**

24 x 15.5 x 4.0 cm 40500 **16.00 €**



Plat rond

Ø 23 x 6.0 cm 40556 **25.00 €**

Ø 28 x 6.5 cm 40510 **28.00 €**



OFFRE SPECIALE



Lot de 2 plats rectangulaires :

1 plat 26 x 18.5 x 6 cm + 1 plat 34 x 25 x 6.5 cm

40522 ~~57.00 €~~ **49.90 €**



Plat à volaille 40063 **25.00 €**

Dimensions : 34 x 21 x 8 cm.



Plat à four

28 x 21 x 6.5 cm 40119 **21.00 €**

34.5 x 26 x 6.5 cm 40120 **23.50 €**

25 x 25 x 6.5 cm 40122 **24.00 €**

40 x 29.5 x 6.5 cm 40121 **34.00 €**



Tourtière 40047 **19.90 €**

Ø 30 cm. Hauteur 4.5 cm.



Plat à tarte 40028 **19.90 €**

Ø 32.5 cm



Plat à oeuf

15 cm 40022 **5.90 €**

18 cm 40023 **6.90 €**



Le Schlemmer-topf

Avec ce plat traditionnel en terre cuite, vous obtenez des plats à la fois moelleux et dorés ! Le principe : une fois trempé dans l'eau, le Schlemmer-topf en chauffant dégage de la vapeur d'eau qui cuit alors naturellement votre plat sans matière grasse. Naturellement poreuse, la terre cuite laisse librement circuler la chaleur qui dore ainsi naturellement volailles, rôtis et autres plats. L'emploi du schlemmer-topf évite les éclaboussures dans votre four. Livré avec 1 livret de recettes et mode d'emploi. Va au four traditionnel et au micro-ondes. Se nettoie facilement sous l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. **A découvrir absolument !**

- 31 x 20 cm h 17 cm 2.5 L 2/4 personnes 73001 **26.90 €**
- 35 x 24 cm h 19 cm 3.7 L 3/6 personnes 73005 **31.90 €**
- 42 x 29 cm h 21 cm 6.3 L 4/8 personnes 73008 **43.90 €**



Terrine à baecoffe Plat traditionnel alsacien en terre cuite pour préparer facilement le baecoffe appelé également pôtée boulangère. Peut également servir pour préparer la choucroute. Extérieur verni avec motifs peints à la main. Va au four. Livrée avec recettes et mode d'emploi.

- 33 cm 2.7 L 4 personnes 60001 **47.90 €**
- 36 cm 3.0 L 5 personnes 60002 **51.90 €**
- 41 cm 4.0 L 7 personnes 60003 **71.90 €**
- 44 cm 6.5 L 9 personnes 60004 **95.90 €**



Cuisiner avec la poterie de Soufflenheim

Des recettes savoureuses pour profiter au mieux de votre terrine à baecoffe. Format 20 x 23 cm. 80 pages couleur.

41499 **10.00 €**



Recettes pour Schlemmer-topf

Livre 96 pages. 13 x 22 cm

41099 **5.90 €**



Diable à pomme de terre 60050 27.90 €

Fabriquée artisanalement en Alsace, ce plat traditionnel réalisé avec soin aux formes rondes en terre cuite naturellement poreuse, donnera à vos pommes de terre une délicieuse saveur « feu de bois ». En accompagnement d'une raclette ou d'un fromage blanc, c'est un régal ! Convient également pour le pop corn et les marrons. Pour four et micro-ondes. Longueur 36 cm Ø 22 cm. Livré avec notice.



Terrine à foie gras rectangulaire

Porcelaine culinaire, non poreuse n'absorbe ni les odeurs ni les graisses. Résiste à des températures entre - 20°C et + 300°C.

- 400 grammes 14.5 x 9.0 cm H 10.0 cm 40041 **15.50 €**
- 600 grammes 16.5 x 10.5 cm H 11.5 cm 40042 **18.00 €**
- 1 kilogramme 19.5 x 12.0 cm H 13.5 cm 40043 **23.00 €**
- 1.5 kilogramme 23.0 x 15.5 cm H 15.5 cm 40044 **32.00 €**

Thermomètre à foie gras 10005 6.90 €

Complément indispensable à la terrine pour déterminer la température de cuisson. Précision professionnelle. + 30°C à + 100°C.



Foie gras et confits

La bible du foie gras. Des recettes, des conseils d'achat et des tours de main. Format 23 x 24 cm. 168 pages 41156 **19.80 €**



Lyre à foie gras 71151 8.50 €

Largeur 11.5 cm. Pour couper des tranches nettes et fines.



Couteau foie gras 18165 12.90 €

Ses alvéoles permettent un meilleur passage du couteau. Lame 13 cm



Tajine traditionnelle en terre cuite

La forme caractéristique du couvercle permet la formation de condensation sur ses parois, les aliments gardent ainsi leur moelleux et toutes leurs saveurs dans une cuisson douce et uniforme. Voilà le secret du tajine ! Tous feux sauf induction. L'utilisation d'un diffuseur est recommandé. Va également au four. Livré avec notice d'utilisation.



- Marron Ø 28 cm** 4 à 6 personnes 67001 **45.00 €**
- Beige Ø 28 cm** 4 à 6 personnes 67010 **45.00 €**
- Marron Ø 32 cm** 6 à 8 personnes 67005 **60.00 €**
- Beige Ø 32 cm** 6 à 8 personnes 67015 **60.00 €**

NOUVEAU

LE CREUSET



Tajine grès LE CREUSET

Base et couvercle en grès. Prévu pour un tajine pour 6 à 8 personnes. Capacité 2.8 l. Va directement sur la flamme. Tous feux sauf induction.

Ø 28 cm 28420 69.00 €

OFFRE SPECIALE



~~129.00 €~~

99.00 €

LE CREUSET

Tajine en fonte LE CREUSET Base en fonte émaillée tous feux y compris INDUCTION. Couvercle en grès rouge. Prévu pour un tajine pour 4 à 6 personnes. Garantie à vie.

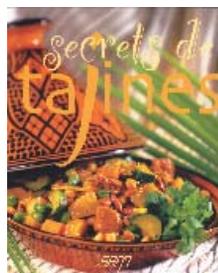
Ø 24 cm 28400 129.00 € 99.00 €



Couscoussier

Inox 18/10 . Tous feux y compris INDUCTION . Panier avec trous adaptés à toutes les semoules. Couvercle en verre.

- Ø 26 cm 11 L 74010 69.00 €**
- Ø 28 cm 15 L 74011 79.00 €**



Les tajines

Livre 80 pages. 20 x 23 cm
41480 **7.60 €**



Diffuseur 71010 6.50 €

A placer sous le plat à tajine pour le préserver. Tous feux sauf induction.

OFFRE SPECIALE

Ø 29 cm 12200
~~64.90 €~~

Ø 37 cm 12199
~~94.90 €~~

59.90 €

84.90 €



bodum

Wok fonte BODUM Permet de cuire les aliments à feu vif, idéal également pour mijoter. Fonte émaillée noire. Dessous émaillé pour plaque vitro et induction. Couvercle conçu pour minimiser les pertes de chaleur. Poignées inox isolées. Livré avec grille. **Tous feux y compris INDUCTION.**

Cuisine du monde



NOUVEAU

bodum

Wok inox BODUM 12210 99.00 €
Ø 30 cm. Extérieur inox 18/10. Intérieur antiadhésif multicouches. Anses inox. Couvercle verre. Livré avec grille et baguettes. **Tous feux y compris INDUCTION**



Wok antiadhésif KEN HOM 19410 59.90 €

Set complet pour réussir facilement toutes vos préparations au wok comprenant : 1 wok antiadhésif, 1 couvercle verre, 1 grille, 1 spatule. Acier très épais 1.4 mm. Poignées silicone. Fond plat. Va au lave-vaisselle. **Tous feux y compris INDUCTION.**



Wok électrique antiadhésif 65025 65.50 € (dont 0.50 € éco-part)
Ø 36 cm. Cuve en aluminium avec revêtement intérieur antiadhésif. Résistance thermostatée amovible. Témoin lumineux de mise sous tension. Puissance 1800 W. Entretien facile (partie électrique démontable). Va au lave vaisselle. Couvercle en verre avec sortie vapeur. Livré avec grilles. Garantie 1 an.



NOUVEAU

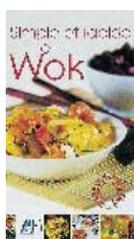
Cuisinart

Cuiseur à riz

Pour cuire riz, blé, céréales...en 10 minutes. Arrêt automatique en fin de cuisson avec passage en mode «maintien au chaud». Panier vapeur pour cuire viandes, poissons et légumes en même temps. Livré avec 1 spatule + 1 verre doseur + 1 couvercle vision. Garantie 3 ans.

CRC 400 E 0.8 L 6 personnes 450 W 76250 **59.00 €**
(dont 0.50 € éco-part)

CRC 800 E 1.4 L 12 personnes 650 W 76251 **79.00 €**
(dont 0.50 € éco-part)



Le wok

96 pages. Format
12.5 cm x 21.5 cm.
41040 **5.90 €**



Passoire à fondue chinoise inox

14200 **19.90 €** lot de 6



Moule nid d'oiseau 14230 16.00 €

Indispensable pour réaliser de jolis paniers de pomme de terre frites, pour les remplir ensuite de viande, légumes...
Ø 11 cm. Longueur 40 cm.



Poêle paella acier

La **poêle traditionnelle** ! Tous feux sauf induction. Forme plate. Poignées rivetées.

Ø 47 cm **12 parts** h 4.8 cm 17012 **14.90 €**

Ø 50 cm **14 parts** h 5.2 cm 17013 **19.90 €**

Ø 60 cm **19 parts** h 6.5 cm 17014 **29.90 €**



Poêle paella antiadhésive

Anti-adhésif multi-couches. Tous feux sauf induction. Forme plate

Ø 45 cm **12 parts** h 5.2 cm 27190 **34.00 €**

Ø 50 cm **14 parts** h 6.2 cm 27191 **39.90 €**

Ø 60 cm **19 parts** h 6.5 cm 27192 **51.90 €**



Poêle paella antiadhésive induction

Tous feux y compris **INDUCTION**. Forme plate. Extérieur inox, intérieur antiadhésif

Ø 40 cm **9 parts** h 5 cm 27183 **79.90 €**

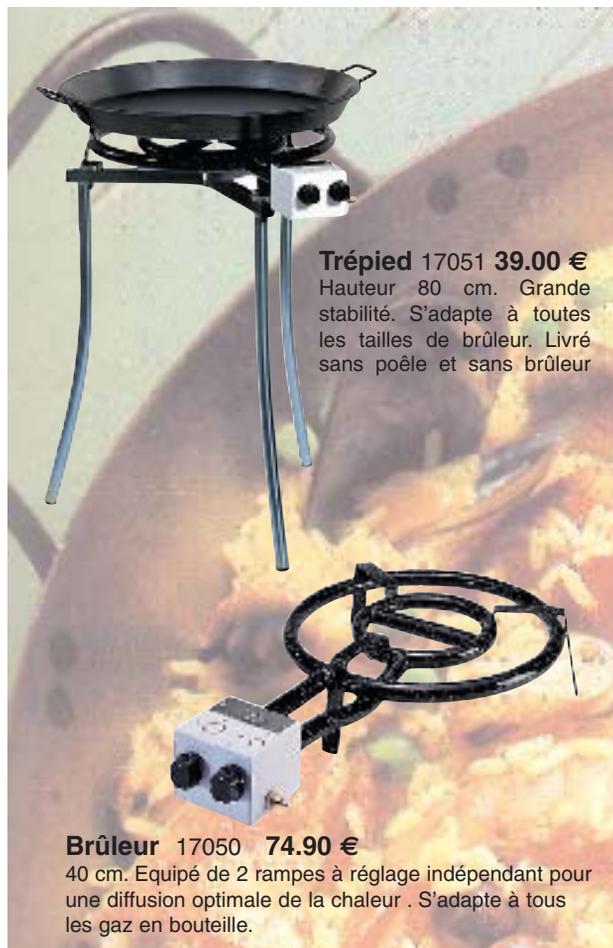


Poêle paella antiadhésive

Tous feux sauf induction. Forme haute. Poignées rivetées.

Ø 36 cm **6 parts** h 4.8 cm 17127 **52.50 €**

Ø 40 cm **12 parts** h 5.4 cm 17128 **56.90 €**



Trépied 17051 39.00 €

Hauteur 80 cm. Grande stabilité. S'adapte à toutes les tailles de brûleur. Livré sans poêle et sans brûleur

Brûleur 17050 74.90 €

40 cm. Equipé de 2 rampes à réglage indépendant pour une diffusion optimale de la chaleur. S'adapte à tous les gaz en bouteille.

Recette paella

Ingrédients (pour 12 parts)

1 kg de seiche - 1 lapin découpé - 4 cuisses de poulet - 4 côtes de porc - 12 gambas - 20 crevettes - 1 kg de moules - 1 poivron rouge - 1 boîte de petits pois - 1 kg de riz long grain - 4 doses de safran - thym, laurier, persil, herbes de provence, 3 gousses d'ail, sel, poivre, huile.

Progression

1 Faire cuire les moules. Dès qu'elles s'ouvrent, les retirer du feu. Conserver la moitié de la coquille sur laquelle la moule est attachée.

2 Dans l'huile, faire revenir : le poivron coupé en lamelles, le retirer et mettre successivement le lapin, le poulet, le porc puis la seiche et l'ail.

3 Mettre le tout dans un grand faitout avec l'eau de cuisson des moules filtrée, compléter avec suffisamment d'eau pour recouvrir toute la viande. Ajouter une cuillère à soupe de sel, une pincée d'herbes de provence, du poivre. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 30 minutes.

4 Préparer un court bouillon avec du thym et du laurier. Dans l'eau bouillante, y mettre les gambas 10 minutes.

5 Dans un plat à paella, verser l'ensemble du faitout et le bouillon des gambas. Rajouter de l'eau si nécessaire. Faire bouillir. Verser le safran, le persil, le riz, les petits pois. 5 minutes avant la fin de la cuisson du riz, placer les moules, les gambas et les crevettes.



Plat à four anti-graisse 82001 36.00 €

La viande posée sur la grille ne baigne plus dans la graisse et le jus de cuisson s'écoule dans le plat récupérateur. La qualité de cuisson est bien meilleure et plus saine. Acier avec revêtement antiadhésif haute qualité. Garantie 8 ans. 40 x 29 cm. Va au lave vaisselle.



Panier à rôtir

Posée sur la grille, la viande ne baigne plus dans la graisse ce qui permet une cuisson plus saine. Peut également servir de panier à asperges. Inox. Existe en 2 tailles.

15 x 25 cm 14005 7.90 €

21 x 38 cm 14021 16.90 €



Plaque à frites perforée 82021 14.90 €

Idéale pour la cuisson des frites surgelées qui deviennent bien croustillantes grâce au fond perforé qui assure une circulation optimale de la chaleur. Revêtement antiadhésif. Rainures pour faciliter le versement. Dimensions : 39 x 36 cm.



Thermomètre multi-fonctions

Indispensable pour les mets délicats et les autres (foie gras, viandes, pâtés, poissons...), le thermomètre de cuisson vous permet de cuire à la perfection au four comme au bain marie. Pré-programmé, il est aussi réglable manuellement et vous alerte par un bip sonore dès que le niveau de cuisson est atteint. Plus besoin d'ouvrir la porte du four. 2 outils en 1 grâce au minuteur intégré. Dos aimanté. Livré avec 1 pile. Garantie 1 an. Dimensions : 12 x 7.5 x 2 cm. De 0°C à +200°C.

34101 29.90 € (dont 0.01 € éco-part)



Thermomètre à four

Indispensable pour étalonner précisément le thermostat de votre four. Ultra-résistant, se place directement dans le four. De +50°C à +300°C.

16176 15.00 €

NOUVEAU



Plat à four inox 23529 47.90 €

Inox 18/10 haute qualité. Dimensions : 40 x 26 x 6 cm. Triple fond capsulé épais, empêche les déformations. Poignées rétractables. Tous feux sauf induction.



NOUVEAU

Grille à four extensible 81022 25.90 €

Inox 18/10. Largeur extensible 37 à 53 cm. Profondeur 32 cm. Va au lave vaisselle. Peut être aussi placé dans un réfrigérateur



NOUVEAU

Pince plat chaud 71011 8.50 €

Pour retirer vos plats du four en toute sécurité. Longueur 22 cm.



Gant anti-chaueur

Idéal pour les plats sortis du four, casseroles, grilles de barbecue, brochettes et même les bûches. Extérieur fibres en Nomex et Kevlar assurant la protection thermique. Résiste jusqu'à 350 °C. Intérieur doublé coton et polyester pour votre confort. Ambidextre main gauche ou droite.

A l'unité 77001 17.50 €

Lot de 2 77002 29.90 €

Cuisinart

5 en 1 ! Grill, Barbecue, Croque-monsieur, Panini, Plancha.



Grill multifonctions CUISINART GR4E 76200 **149.50 €** (dont 0.50 € éco-part)

Fonctionnalités Diététique : cuisson sans adjonction de graisse. Système de récupération du jus de cuisson (plaque inclinée). Grand confort d'utilisation : ouverture à 180 degrés. Cuisson très rapide. Utilisable en extérieur et en intérieur. Large poignée presse thermo-isolante. S'adapte automatiquement à la taille des aliments.

Caractéristiques Acier brossé. 1500 w. Livré avec 2 plaques grill, 2 plaques plancha, 2 récipients récupérateurs des jus de cuisson. 1 raclette de nettoyage. Dimensions de chaque plaque : 29 cm x 23.4 cm. Voyant de préchauffage. 1 thermostat pour les cuissons à l'air (barbecue, plancha). 1 thermostat pour les cuissons à coeur (grill, panini, croque monsieur). Entretien facile : plaques amovibles et compatibles lave vaisselle. Garantie 3 ans. Livré avec livre de recettes.



NOUVEAU

Plaques à gaufre (Accessoire optionnel)
Lot de 2 76201 **39.90 €**



Une cuisson saine et savoureuse,
La grillade !



1 Grill fonte émaillée rectangle maxi
2 manches métal revêtus abs démontables. Dessous émaillé, ne raye pas.
48 x 26 cm 24153 **39.90 €**

2 Grill fonte émaillée rectangle
Manche métal revêtu abs démontable. Dessous émaillé, ne raye pas.
38 x 20 cm 24152 **27.90 €**

3 Grill fonte émaillée carré
Manche métal revêtu abs démontable. Dessous émaillé, ne raye pas.
25 x 25 cm 24151 **24.90 €**

4 Grill fonte émaillée carré manche bois
Manche bois vissé.
25 x 25 cm 24150 **27.90 €**



3



4



Tous feux y compris INDUCTION



Service à barbecue manche inox

77150 **39.90 €**

Composé de 5 ustensiles inox : 1 fourchette + 1 spatule + 1 pince + 1 couteau + 1 pinceau. Longueur 45 cm. Livrés dans 1 malette métallique, fixation par velcro.



Pince multi-usage silicone

Tête en silicone résistante à la flamme, résiste à 300°C. Son manche long vous préserve de la chaleur des braises. 43 cm 34181 **14.90 €**



Service à barbecue manche bois

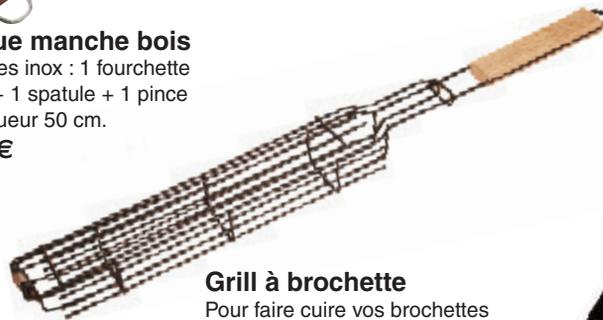
Composé de 6 ustensiles inox : 1 fourchette + 1 couteau + 1 pique + 1 spatule + 1 pince + 1 brosse métal. Longueur 50 cm.

75150 **25.00 €**



Tablier 100% coton

Taille unique. Lavable en machine. 20130 **25.00 €**



Grill carré antiadhésif

Hauteur de grille réglable. Revêtement antiadhésif. Manche bois. Dimensions grille : 32 x 25 cm. 38087 **21.50 €**

Grill à brochette

Pour faire cuire vos brochettes sans la corvée de les piquer !

16405 **6.50 €**



Brochettes bois

Le paquet de 100. 71280 **2.20 €**



Fourchette thermo-cuisson

Bleu, saignant, à point, bien cuit. Offrez à vos amis une cuisson sur mesure. La fourchette Thermo-cuisson indique instantanément la température et le type de cuisson. Une dextérité facilitée par la programmation intégrée. Idéale pour la cuisson au four comme pour le barbecue. Boîtier étanche. Ecran rétro éclairé. Lampe torche intégrée pour vos barbecues nocturnes. Convient aussi bien pour le poisson que pour la viande. Longueur 41 cm. Garantie 1 an.

34099 **29.00 €** (dont 0.01 € éco-part)



Barbecue 41010 5.90 €

Plein d'idées pour réussir vos barbecues !



Brosse métallique

Très efficace pour nettoyer les grilles de barbecue. Lame de nettoyage intégrée.

16402 **3.50 €**



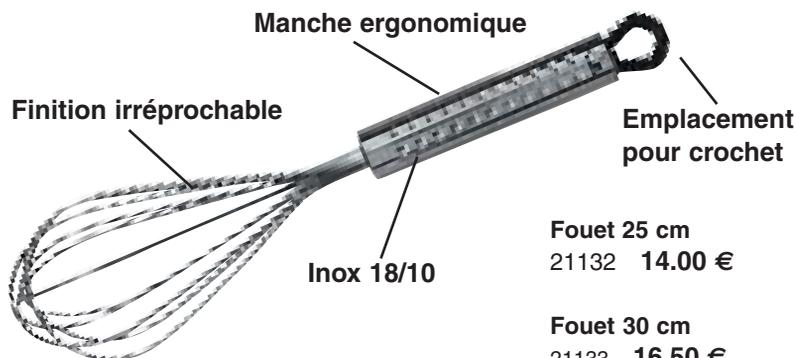
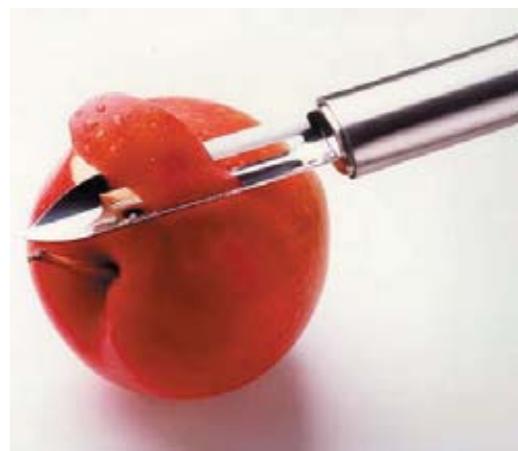
Soufflet à manivelle

Attisez vos braises facilement !

16403 **10.00 €**

■ Préparation

Une gamme très complète !
Une qualité reconnue !



Fouet 25 cm
21132 **14.00 €**

Fouet 30 cm
21133 **16.50 €**

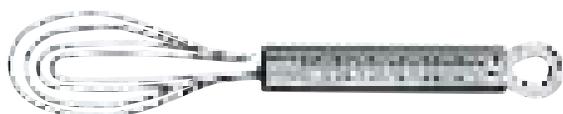
Inox 18/10

Offre spéciale

Pour tout achat de 5 ustensiles FISSLER,
Recevez cet éplucheur en cadeau



Une gamme complète d'ustensiles de haute qualité tout en inox. Des outils de base aux ustensiles spéciaux, de nombreuses références vous sont proposées. Manche ergonomique avec emplacement pour crochet. Vont au lave vaisselle.



Fouet plat
L 25 cm
21203 **13.00 €**



Râpe universelle
12 x 31 cm
21136 **26.50 €**



Presse purée
L 28 cm
21130 **29.00 €**



Passoire
8 cm 21138 **16.50 €**
16 cm 21139 **32.50 €**
20 cm 21140 **39.90 €**



Barre de suspension inox recoupable
40 cm 27101 **22.00 €** avec 6 crochets
60 cm 27102 **27.50 €** avec 8 crochets
100 cm 27103 **33.50 €** avec 12 crochets
Lot de 6 crochets supplémentaires 27104 5.50 €



Chinois Ø 16 cm
21141 **31.50 €**



Ouvre boîte
Ouvre les boîtes sans bord coupant.
21125 **27.50 €**



Roulette à pizza
L 21 cm
21116 **14.50 €**



Pomme parisienne
Ø 3 cm L 19 cm
21114 **13.00 €**



Eplucheur L 19 cm
21119 **13.00 €**



Eplucheur universel
L 21 cm
21118 **17.00 €**



Pique pomme de terre
L 18 cm
21122 **13.00 €**



Evide pomme
L 23 cm
21121 **13.00 €**



Zesteur cannelé
L 18 cm
21117 **13.00 €**



Presse ail
L 21 cm
21129 **24.90 €**



Racloir fromage
L 26 cm
21128 **18.50 €**



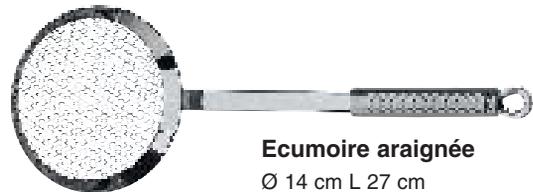
Louche
Ø 9 cm L 32 cm
21100 **22.90 €**



Fourchette
L 34 cm
21108 **19.00 €**



Ecumoire
Ø 11 cm L 27 cm
21103 **22.90 €**



Ecumoire araignée
Ø 14 cm L 27 cm
21204 **27.50 €**



Cuillère spaghetti
L 35 cm
21106 **22.50 €**



Cuillère à sauce
L 24 cm
21101 **21.90 €**



Spatule
L 35 cm
21104 **22.50 €**



Cuillère à légume
L 32 cm
21102 **21.50 €**



Découpe gâteau
L 32 cm
21111 **21.90 €**

Les indispensables

OFFRE SPECIALE



Lot des 4 bols
76,00 € 34315

69.90 €

Bols inox antidérapants

Esthétiques et robustes, ils offrent un agréable confort dans la préparation des gâteaux et des sauces et pour tourner la salade. Conçus en acier brossé, les bols sont équipés d'une base silicone antidérapante et d'un couvercle hermétique. Disponibles en 4 tailles, ils sont empilables et lavables en machine.

Bol 0.7 L Ø 13 cm 34309 **13.00 €** **Bol 4.6 L** Ø 25 cm 34312 **25.00 €**

Bol 1.4 L Ø 17 cm 34310 **16.00 €** **Lot des 4** 34315 ~~76,00 €~~ **69.90 €**

Bol 2.8 L Ø 21 cm 34311 **22.00 €**



Cuillère magique 71018 **6.00 €**

La forme particulière de cette cuillère permet de réussir toutes vos sauces très facilement (mayonnaise, vinaigrette, béchamel...). Inox 18/10. Dim 20 cm.



Fouet professionnel inox

Manche et fil inox. Particulièrement adapté pour émulsionner les sauces et empêcher la formation de grumeaux.

20 cm 42170 **8.50 €**

25 cm 66250 **11.50 €**

30 cm 42172 **13.50 €**

35 cm 42173 **14.90 €**



Passoire inox 71085 **9.00 €**

Son socle plein lui assure une stabilité parfaite. Nettoyage facile, va au lave vaisselle. Inox 18/10. Ø 24 cm.



Ouvre boîte

Système d'ouverture très fiable

Modèle droitier 38054 **1.50 €**

Modèle gaucher 38241 **5.50 €**



Fouet mécanique 27080 **12.90 €**

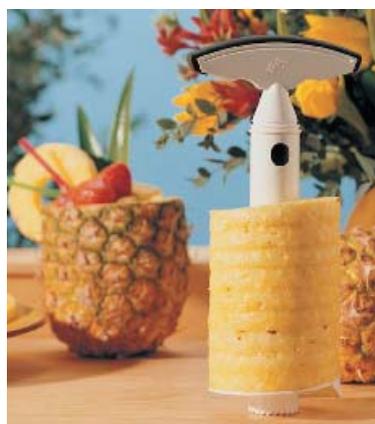
Pour émulsionner efficacement et sans effort. Inox 18/10. Dimension 30 cm.

Enlève toutes les odeurs des mains, efficacité prouvée !



Savon d'acier 34001 **9.90 €**

Elimine de vos mains les odeurs fortes telles que poisson, oignon, ail, solvants....Sans savon, passez-vous les mains sous l'eau en les frottant avec le savon d'acier. C'est tout ! Livré avec support mural.



Coupe ananas 3 lames

Cet accessoire génial permet de retirer facilement et proprement toute la chair de l'ananas tout en coupant le coeur du fruit. Vous obtenez ainsi des tranches toutes prêtes. 3 lames pour petit, moyen et grand ananas. Poignée ergonomique démontable

43030 **13.00 €**

Tout ouvrir sans efforts !



Ouvre tout «poisson malin» 29150 **7.90 €**

Ouvre sans effort toutes les bouteilles avec bouchon vissant, les boîtes de conserve avec anneau et dessertit les bocaux. Convient parfaitement pour les personnes ayant des problèmes avec leurs mains.



Moulin à légumes TELLIER

Précurseur des moulins à légumes il y a plus de 50 ans, la société TELLIER propose aujourd'hui ce modèle bénéficiant de toute son expérience, le tout pour un prix raisonnable. Idéal pour la purée, la soupe, la compote....Livré avec 3 grilles 1.5, 2.5, 4 mm. 3 pattes de fixation. Entièrement démontable pour un entretien facile. Inox 18/10.

Ø 20 cm 57006 26.90 €

Ø 24 cm 57003 29.90 €



Presse purée 3 grilles 57131 27.90 €

Pressez en un seul geste tous les légumes à la grosseur souhaitée !

3 grilles amovibles Ø 8 cm avec grosseurs de trous différentes. Poignée ergonomique. Encoches pour une parfaite stabilité sur un bol. Inox. Va au lave vaisselle.



Presse ail 38010 9.90 €

Inox. Grille intégrée pour le débouchage des trous.



Dénoyateur à olives 42210 13.90 €

Pour retirer facilement les noyaux des olives.



Aiguille à brider 18167 4.90 €

Inox. Longueur 25 cm. Va au lave vaisselle.



1 côté pour placer

1 côté pour piquer

Aiguille à larder 16200 6.90 €

Inox. Longueur 19 cm. Va au lave vaisselle.

NOUVEAU



Ouvre boîte électrique one touch

86010 29.90 € (dont 0.03 € éco-part)

Ouvre les boîtes automatiquement en découpant un couvercle lisse ! Pour ouvrir vos boîtes de conserve presque sans vous servir de vos mains et sans aucun effort

Il suffit de le positionner sur le couvercle, de presser le bouton, de relâcher... Il se met alors à tourner tout seul et s'arrête automatiquement dès que le couvercle est détaché. Une fois la boîte ouverte, un aimant situé sur l'appareil permet de soulever le couvercle, sans se salir...

Aucun risque de se blesser, il laisse le bord du couvercle parfaitement lisse. Fonctionne avec 2 piles LR 6 AA (non fournies). Dimensions : 16,5 x 6,5 x 4,5 cm. Conçu pour les boîtes rondes (Ø à partir de 6,5 cm)



NOUVEAU

Casse noix 57110 12.90 €

Pour casser les noix et les noisettes facilement et sans les écraser ! Peut aussi servir pour ouvrir les bouteilles de champagne !



Chinois inox 18/10

Véritable chinois professionnel pour passer efficacement sauces et bouillons.

Ø 14 cm 27061 14.90 €

Ø 16 cm 27062 17.90 €

Ø 18 cm 27063 18.90 €



Poussoir bois

S'utilise avec le chinois pour passer les sauces.

27100 6.50 €



Mesurer et Peser



Balance mécanique 75080 39.00 €
Jusqu'à 5 KG. Précise à 20 grammes. Corps inox. Plateau inox amovible. Fonction tare réglable. Dimensions : Hauteur 25 cm x Largeur 17 cm x profondeur 22 cm. Garantie 1 an.



Balance électronique murale SALTER 19800 59.00 € (dont 0.07 € éco-part)
Jusqu'à 3 KG. Précise à 1 gramme. Plateau en verre sécurit épais repliable. Fonction tare réglable. Fonction horloge et timer. Livrée avec kit d'installation. Dimensions : hauteur 31.5 cm x Largeur 20 cm. Garantie 10 ans.



Balance électronique CUISINART
Capacité jusqu'à 5 KG. Précise à 1 gramme. Corps inox. Plateau amovible avec bec verseur. Fonction tare réglable. Pèse les liquides. Diamètre 18 cm. Garantie 3 ans.
76160 **49.50 €** (dont 0.50 € éco-part)



Balance mécanique mini 27322 12.50 €
Jusqu'à 1 KG. Précise à 5 grammes. Corps plastique chromé. Plateau amovible. Fonction tare réglable. Taille réduite. Dimensions (avec plateau) : Hauteur 19 cm x Largeur 10 cm x Profondeur 8 cm. Garantie 1 an.

Mesurer le temps avec précision...



- 1 Sablier numérique**
Réglage de 1 à 99 minutes. Se retourne pour une utilisation permanente en horloge. Eclairage de l'écran. Coque abs. 34884 **15.00 €** (dont 0.01 € éco-part)
- 2 Minuteur électronique oeuf**
99 minutes. Fonction horloge 12 ou 24 heures. Se pose sur un plan de travail ou s'aimante. Base tournante pour les réglages. Signal acoustique. 34089 **15.00 €** (dont 0.01 € éco-part)
- 3 Minuteur électronique**
99 minutes. Réglage à la seconde. Se pose sur un plan de travail ou s'aimante. Signal acoustique. Ultra-plat. 16162 **16.90 €** (dont 0.01 € éco-part)



Minuteur mécanique 74500 12.90 €
Minuteurs mécaniques de qualité en inox. Jusqu'à 60 minutes.



Thermomètre sonde électronique
Une précision au demi-degré. Utilisable aussi bien pour les liquides que pour les aliments. De - 50 °c à + 150°c. Livré avec étui de rangement. Modèle professionnel. 10004 **18.50 €** (dont 0.01 € éco-part)

Thermomètre de cuisson
Protégé par gaine résistante à la chaleur. Modèle professionnel. De - 10°c à + 120°c. 10001 **9.90 €**



Thermomètre frigo - congélateur 10008 6.50 €
Pour contrôler précisément la température de votre frigo ou de votre congélateur. Amplitude de -50°c à +50°c.



Verre mesureur
Graduation verticale et horizontale pour une lecture rapide. Poignée ergonomique en santoprène. Graduation par 50 ml. Plastique alimentaire.

0.5 L	19031	8.50 €
1.0 L	19032	13.50 €



- 1 Lot 4 mesures casserollette 27151 9.50 €**
Capacité 60, 80, 125, 250 ml. Inox. Correspondance mesure anglaise «cup» gravée sur le manche.
- 2 Lot 5 mesures cuillère 27150 6.90 €**
Capacité 0.62, 1.25, 2, 5, 15 ml. Correspondance mesure anglaise «teaspoon» gravée sur le manche. Inox.



Pocheuse à oeuf

Obtenez un oeuf poché en quelques minutes pour accompagner vos salades. Permet aussi de faire les oeufs durs. Pocheuse étamée, support chromé pour les manèges. Livrée avec recettes.

Modèle étamé	L'unité	14002	3.90 €
	Manège 4 pocheuses	14003	18.90 €
	Manège 6 pocheuses	14004	25.90 €
Modèle antiadhésif	L'unité	14000	8.30 €
	Manège 4 pocheuses	14033	35.00 €
	Manège 6 pocheuses	14034	52.90 €



Toqueur à oeuf 57120 35.90 €

Posez le toqueur sur l'oeuf. Tirez sur le piston puis relâchez. Les vibrations provoquées par le relâchement du piston provoquent une ouverture nette et sans bavure de la coquille. Inox 18/10.



Sauteuse pocheuse

Permet de pocher rapidement et facilement tous vos oeufs. En retirant les pocheuses, peut aussi servir de sauteuse. Inox. Livrée avec couvercle en verre. Tous feux y compris INDUCTION.

Modèle 4 pocheuses Ø 18 cm	44400	56.90 €
Modèle 6 pocheuses Ø 22 cm	44401	89.90 €

NOUVEAU



Indicateur de cuisson pour les oeufs 87110 9.90 €

En changeant de couleur sur une échelle graduée, il vous signale si vos oeufs sont à la coque, mollets ou durs. Ce système se base non pas sur le temps mais sur la température de l'eau en tenant compte du nombre d'oeufs dans la casserole, de la quantité d'eau et même de l'altitude !



Tranche coq 71056 4.50 €

S'utilise comme une paire de ciseaux. Posez le tranche coq sur le haut de la coquille, actionnez-le. Le haut de la coquille est tranché net ! Inox 18/10.



Cuit oeuf 76080 39.50 € (dont 0.50 € éco-part)

Dôme en acier brossé. Poignées isolantes. Témoin lumineux de mise sous tension. Signal sonore de fin de cuisson. Range cordon. Pieds antidérapants. 350 W. Peut cuire jusqu'à 7 oeufs en même temps. Livré avec 1 bol gradué, 2 supports à oeufs, 1 plat à oeufs mollets.



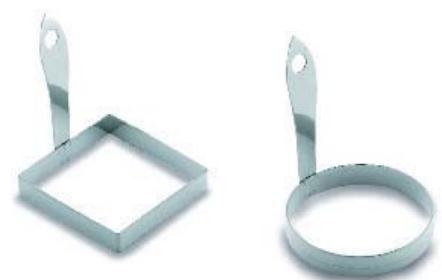
Porte oeufs 66215 6.00 €

Permet de cuire jusqu'à 6 oeufs sans qu'ils ne bougent dans votre casserole. Sert également de support dans votre frigo. Acier chromé. Ø 16.5 cm H 18 cm.



Coupe oeuf dur 27315 9.50 €

Permet une découpe en 8 tranches régulières de vos oeufs durs sans effriter le jaune. Inox 18/10



Cercle à oeuf

Pour donner à vos oeufs sur le plat une forme originale. Mais permet aussi de préparer dans la même poêle viandes ou légumes sans risque de mélange avec votre oeuf au plat.

Forme ronde Ø 8.5 cm	27180	3.00 €
Forme carrée 8.5 x 8.5 cm	27181	3.00 €



Séparateur d'oeuf

Pour séparer facilement vos oeufs. Coupelle percée. Inox. Ø 10 cm
71055 **3.00 €**



NOUVEAU

Pique oeuf 16311 4.50 €

Pour pratiquer proprement un trou dans la coquille de l'oeuf. Aiguille intégrée dans le support.

Pâtes



Machine à pâtes marcato Atlas 150 57020 45.90 €
Étale la pâte à l'épaisseur souhaitée, découpe en spaghettis ou en tagliatelles. Corps en acier chromé. Garantie 3 ans.

Tous les accessoires !



Tagliatelles 3 mm
Unies 57025 **16.90 €**



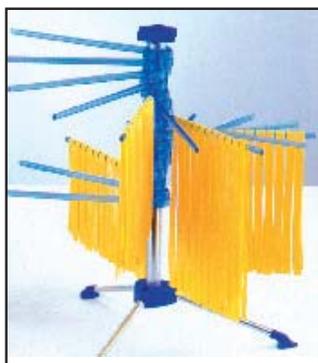
Tagliatelles 8 mm
Dentelées 57026 **16.90 €**



Accessoire raviolis
57023 **33.90 €**



Moteur 220 v
Garantie 1 an
57024 **59.90 €**
(dont 0.16 € éco-part)



Séchoir à pâtes pliant
Muni de 16 bras qui s'ouvrent en éventail. (réglettes longueur 20 cm). Livré avec réglette pour manipuler les pâtes sans les abîmer. Rangement facile grâce aux bras repliables.
57021 **24.90 €**



Rouleau découpe pâte
Ce rouleau se compose de moulures coupantes amovibles et coulissantes ce qui permet de choisir le nombre de bandes de pâte à découper et leur largeur. Réalisez avec ce rouleau des tortellinis, crackers, bugnes....
Dimensions 14.5 x 4 cm H 16.5 cm
57022 **13.90 €**



Plaques à raviolis 36 empreintes 53100 16.90 €
Le principe : Couvrez la plaque avec une feuille de pâte bien étalée à l'aide du rouleau. Garnissez les alvéoles avec de la farce. Recouvrez avec une deuxième feuille de pâte. Le tour est joué ! Vos raviolis sont prêts à cuire ! Livré avec rouleau en bois. Dim plaque 30 x 13.5 cm ravioli 3.5 x 3.5 cm.



Livre Pizzas et pâtes 41001 5.90 €
Format 13 x 22 cm. 96 pages couleurs. Couverture souple pelliculée avec rabats. Mets traditionnels, connus et appréciés par tous, les pizzas et les pâtes se conjuguent à toutes les sauces. Vous trouverez plus de 100 idées dans cet ouvrage pour réaliser et réussir vos pizzas et pâtes.

OFFRE SPECIALE



Lot machine à pâtes + les 3 filières
(nouille 4 mm, spaghetti 1.5 mm, tagliatelle 6.5 mm)
ref 65058 **307.00 €**

289.90 € (dont 1.00 € éco-part)

Machine à pâtes électrique

En 5 minutes des pâtes fraîches à la maison : tagliatelles, spaghettis, raviolis, lasagnes et autres pâtes au gré de votre fantaisie. C'est toute l'Italie dans votre assiette ! Vous pourrez aussi réaliser vos pâtes à pizza, vos pâtes à gâteaux, à beignets, ainsi que des nouilles chinoises. Un seul appareil pour toutes les phases de la préparation, elle mélange, pétrit, étire et coupe la pâte.
Capacité du pétrin 400 g. Puissance 160 W. 220 V. Livrée avec une filière à nouille 4 mm + 1 verre doseur + 2 emporte-pièces pour les pâtes farcies telles que raviolis + 1 pinceau + 1 livret de recettes. Garantie 1 an. Dimensions : L 28 cm x l 27 cm x h 25 cm.

Machine à pâtes + filière à nouille 4 mm 65055 239.00 € (dont 1.00 € éco-part)
Filière à spaghettis 1.5 mm 65056 34.00 €
Filière à tagliatelles 6.5 mm 65057 34.00 €



Cuillère à spaghetti 21106 **22.50 €**

Inox 18/10. Longueur 35 cm. Pour servir avec élégance...



Doseur à spaghetti inox 71019 **5.90 €**

Il vous permet de doser exactement la quantité de spaghetti à préparer pour 1,2,3 ou 4 personnes. Inox. Marquage sérigraphié haute résistance. Longueur 18 cm.



Cuit pâtes 23502 **49.00 €**

Cuisson optimale de vos pâtes en particulier les spaghettis grâce à la forme haute de l'ustensile. Se compose d'un faitout inox diamètre 20 cm contenance 5 litres hauteur 30 cm, un panier perforé et un couvercle transparent. Le faitout peut être utilisé seul pour cuire d'autres aliments. **Tous feux y compris INDUCTION**



Pince à spaghetti 71013 **4.50 €**

Pour servir proprement. Inox. Longueur 19 cm.



Plaque à pizza perforée 82020 **8.90 €**

Le fond perforé permet une répartition optimale de la chaleur sur toute la surface de votre pizza. La cuisson est ainsi plus rapide et la pâte croustillante. Fonctionne aussi bien pour les pizzas fraîches que surgelées. Revêtement antiadhésif. Diamètre 32.5 cm.



Râpe à fromage de table

Inox. Multi-usages. Livré avec 3 disques
16080 **24.90 €**



Roulette à pizza 21302 **6.50 €**

La lame biseautée circulaire de la roulette permet de couper votre pizza sans abîmer la garniture.



Râpe à fromage et parmesan

Permet également de stocker le fromage
12310 **10.90 €**



Couteaux à pizza

La forme particulière de la lame du couteau permet une coupe nette des pizzas même les plus épaisses. Lame acier inoxydable. Manche ergonomique. Longueur 22 cm

Lot de 4 18230/4 **15.00 €**

A l'unité 18230 **4.00 €**

Pain

Du pain frais... maison !



NOUVEAU

Machine à pain 2 cuves 65051 179.50 € (dont 0.50 € éco-part)
 Pour réaliser 1 pain ou 1 brioche allant jusqu'à 1.35 kg ou 2 petits pains de 400 g. Large hublot de contrôle. Tableau digital de commande lumineux. Touches de programmation ergonomiques. 12 programmes différents. Livrée avec 2 cuves antiadhésives : 1 cuve double pour 2 pains de 400 g. 1 contenance 1350 g. Puissance 800 w. Dimensions : L 42 x P 29 x H 32 cm. Garantie 2 ans.



NOUVEAU

Moule à pain 3 formes
 Pour réaliser facilement des pains de forme originale (coeur, étoile ou fleur). Une décoration surprenante pour vos buffets, un régal pour les yeux au petit déjeuner et au goûter. Longueur 22.3 cm. Diamètre 8 cm
Lot de 3 16297 21.90 €



Moule à pain de mie
 Antiadhésif professionnel. Livré avec couvercle.
 Dim : 25 x 10.0 x 7 cm 500 g 83018 **25.90 €**
 Dim : 40 x 10.5 x 9 cm 1500 g 83019 **39.90 €**



Boîte à pain inox 66400 39.00 €
 Extérieur intérieur inox. Fermeture coulissante.
 Dimensions : 44 x 29 x 19 cm.



NOUVEAU

La machine à pain
 Plus de 60 recettes pour profiter au mieux de votre machine à pain.
 Dim : 19.5 x 23 cm
 41498 **9.80 €**



NOUVEAU

Moule à baguettes 83360 19.90 €
 Pour cuire 4 baguettes dorées à point en une seule fournée ! Revêtement antiadhésif pro. Dim 38 x 32 cm.



Planche à pain 66475 15.00 €
 Dimensions : 40 x 25 cm. Bois hénéa très résistant et écologique. Grille amovible.

OFFRE SPECIALE

Lot Planche + couteau à pain
 66476 ~~43.90 €~~ **34.90 €**



Couteau à pain 20 cm 18077 28.90 €
 Pour découper tous les types de pain.

NOUVEAU



Essoreuse inox ZYLISS 31089 55.00 €

Une seule traction et votre salade est sèche ! Entraînement par corde hautement résistante avec système de rembobinage automatique. Bouton d'arrêt du mécanisme d'entraînement. Récipient inox aux formes élégantes pouvant servir de saladier.



Vaporisateur d'huile 34090 16.90 €

Système non aérosol, il suffit de pomper pour vaporiser ! Corps et capuchon inox. Convient pour toutes les huiles et vinaigrettes même un peu épaisses comme l'huile d'olive. Contenance 250 ml hauteur 20,5 cm. Permet un dosage facile et précis.



Essoreuse à piston OXO

Pour essorer, appuyez sur le piston sans effort ! Couvercle avec système de fermeture pour abaisser le piston. Base antidérapante. Frein pour stopper l'essorage. Plastique alimentaire. Blocage du piston pour faciliter le rangement. Grand modèle livré avec couvercle.

Petit modèle Ø 20 cm 19015 **24.00 €**

Grand modèle Ø 26 cm 19001 **31.50 €**



Mélangeur à vinaigrette 34320 12.90 €

Avec le mélangeur, préparer la vinaigrette devient un jeu d'enfant ! Versez les ingrédients, tournez la manivelle pour mélanger et servez proprement grâce aux 2 bords verseurs intégrés. La vinaigrette peut se conserver au réfrigérateur. 4 recettes graduées. Acrylique alimentaire. Contenance 330 ml.



Shaker vinaigrette

78165 **5.90 €**

500 ml. Gradués. Parfaitement étanche. Fermeture facile. Va au lave vaisselle.



Exclusif

Panier à salade 14331 15.90 €

Panier fil chromé avec système raidisseur pour une manipulation optimale. Votre salade est parfaitement essorée !



Vinaigrier

Grès vernis. Livré avec robinet et couvercle amovible.

3 litres 42098 54.90 €

5 litres 42106 65.90 €



Moulin à sauces 34323 14.90 €

Réussissez à coups sûrs vos mayonnaises, sauces froides et vinaigrettes. Contenance 300 ml. Livré avec recettes. Va au lave vaisselle

Fromage et beurre



NOUVEAU

Râpe zyliss 31061 21.50 €

Grille très résistante, elle permet de râper les fromages même les plus durs. Convient aussi pour le chocolat. Livrée avec 2 grilles, pour râpage fin ou gros. Garantie 5 ans



Exclusif

Beurre mousse 86001 24.90 €

Véritable râpe à beurre, permet de tartiner plus facilement ou de faire des présentations originales. Placez 2 demi plaquettes de beurre dans l'appareil, tournez, le tour est joué !

NOUVEAU



Couteau à parmesan 55300 14.90 €

Lame et manche inox. Qualité de coupe optimale. 10.5 x 4 cm



Coquilleur à beurre 18213 4.90 €

Réalisez de superbes décorations à base de beurre !



Boîte à fromage

Permet d'affiner et de conserver vos fromages d'une façon optimale. Retient les odeurs. Portionneur réglable au fur et à mesure de la coupe. Existe pour 3 types de fromages. Plastique alimentaire.

Boîte camembert Ø 11.0 cm 71145 2.90 €

Boîte coulommier Ø 13.5 cm 71147 3.90 €

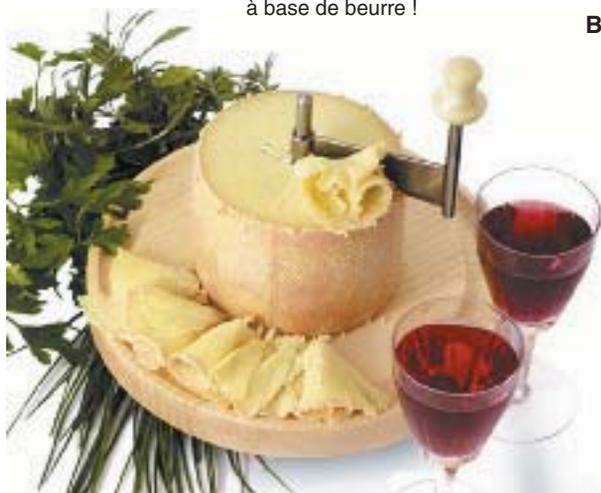
Boîte Reblochon Ø 16.0 cm 71149 4.50 €



NOUVEAU

Rolling cheese 88001 15.90 €

Génial, la boîte tourne sur son support et votre camembert retrouve naturellement sa position idéale pour ne pas couler.



Girolle à fromage 75012 39.90 €

La Girolle est un ingénieux instrument servant à racler le fromage appelé «Tête de Moine» sous la forme de magnifiques fleurs de fromage appelées «Girolle». Elle fut inventée en 1982 à Lajoux (Jura suisse). Ambassadrice de la gastronomie jurassienne, la Girolle se déguste après un bon repas, de préférence partagé entre amis. Peut être aussi utilisée pour le chocolat. Lame acier inox 18/10. 6.5 cm. Plateau bois Ø 22 cm.



Du beurre maison comme autrefois !



Baratte à beurre 57200 59.90 €

Fabriquez votre beurre en quelques minutes ! L'ingrédient de base nécessaire, du lait entier ou de la crème fraîche. Récipient en verre. Mécanisme robuste en inox. Livré avec recette.

Moule à beurre 57210 22.90 €

Décor vache. Bois hêtre. Démoulage facile. Contenance 125 g.



NOUVEAU

Cloche pour Girolle 16516 39.90 €

En verre épais. Pour girolle Ø 22 cm Parfaitement adaptée à notre modèle de girolle. (Vendu sans le socle)



- 1** **Modèle 1/4 fromage «Brézières»** 11019 **169.50 €** (dont 0.25 € éco-part)
2 Corps de chauffe orientables et pliables. 44.5 x 21.5 cm. H 30 cm
- 2** **Modèle 1/2 fromage «Alpage»** 11014 **120.50 €** (dont 0.25 € éco-part)
Corps de chauffe réglable en hauteur avec crémaillère démontable.
44.5 x 21.5 cm H 30 cm

Appareil à raclette professionnel

Les appareils à raclette professionnels offrent une qualité de chauffe inégalée. En effet, le fromage au lieu d'être cuit dans une coupelle est fondu directement sans découpage préalable en lamelles et tombe directement dans votre assiette ! Ceci donnera à vos raclettes un goût inimitable. Corps en acier laqué. Démontable, nettoyage facile. Puissance 900 W. Garantie 1 an.



Tout pour la fondue savoyarde !



Service à fondue savoyarde traditionnel

La forme du poêlon est bien adaptée pour la fondue savoyarde. Poêlon en fonte intérieur émaillé. Peut être posé directement sur la source de chaleur (tous feux). Livré avec support, brûleur, planche en bois et 6 fourchettes. Le brûleur fonctionne avec de l'alcool ou de la pâte à brûler.

- Avec poêlon 20 cm le service complet** 24018 **85.00 €**
- Avec poêlon 24 cm le service complet** 24019 **89.90 €**

Fourchettes à fondue avec embout couleur. Manche bois. Dents inox. Longueur 24 cm. 24030. Le lot de 6 **5.90 €**



Brûleur pour service à fondue standard. Accepte l'alcool à brûler ou les pots de pâte à brûler. Ø 8.5 cm 17410 **6.90 €**



Spatules bois pour raclette. Lot de 6. Longueur 13.5 cm 71049 **3.00 €**



Couteau fromage à raclette

1 côté pour couper. 1 côté pour racle. Lame inox 12 cm

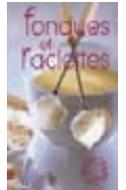
11015 **12.90 €**



Couteau fromage et foie gras

Ses alvéoles permettent un meilleur passage du couteau sans adhérence. Lame 13 cm.

18165 **12.90 €**



Fondues et raclettes

96 pages. Format 12.5 cm x 21.5 cm.

41047 **5.90 €**



Raclette - grill 65026 **65.50 €** (dont 0.50 € éco-part)

Prévue pour 8 personnes. Plaque de cuisson réversible et amovible en fonte avec un côté grillades et pierrades et un côté crêpes party. Ecoulement des jus de cuisson vers réservoir collecteur. Caquelons antiadhésifs. Plateau zone froide pour rangement des caquelons. Thermostat réglable. Puissance 1200 w. Livré avec 8 caquelons et 8 spatules en bois. Complètement démontable pour un nettoyage facile au lave-vaisselle. Garantie 2 ans.

Poisson

Osez le poisson !



Poissonnière professionnelle

La poissonnière est l'ustensile idéal pour la cuisson des poissons entiers. La grille intérieure permet de les sortir sans les briser et de les égoutter. Inox 18/10. Tous feux y compris INDUCTION.

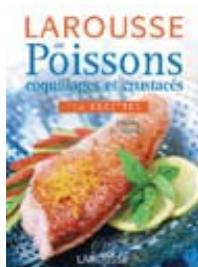
Longueur 50 cm 74030 **49.90 €**

Longueur 60 cm 74031 **53.90 €**

Poêle à poisson INDUCTION

Idéale pour saisir tous les types de poissons. Extérieur inox. Manche ergonomique inox. Intérieur antiadhésif multi-couches. Dim 38 x 25 cm H 5 cm. Tous feux y compris INDUCTION

74100 **89.90 €**



Larousse des poissons

Plus de 400 recettes savoureuses et faciles à préparer, élaborées à partir de 110 variétés différentes de poissons, coquillages et crustacés. Format 19.2 x 26 cm. 384 pages. 26031 **31.50 €**



Pince à arête inox 57030 7.50 €

Inox 18/10. Pour trier facilement les arêtes lors de vos préparations de poissons.



Ecailleur à poisson 42202 13.90 €

Corps aluminium. Lame inox. Longueur 20,5 cm. Couvercle plastique anti-projection. Garantie 5 ans



NOUVEAU

Pince à crustacés 27085 6.90 €

longueur 18 cm. 2 zones d'écrasement.



Gant à huîtres

Une prise en main parfaite pour ouvrir facilement les huîtres.

Modèle pour droitier 33200 **16.90 €**

Modèle pour gaucher 33201 **16.90 €**



1	Couteau à huîtres pro	63099	7.00 €
2	Cal'huître	29151	7.00 €
3	Casse pince crustacé	38005	6.90 €
4	Presse tranche citron les 2	16105	6.50 €
5	Support plateau fruit de mer	71009	6.00 €
6	Plateau fruit de mer inox Ø 36 cm	87230	9.90 €
7	Fourchette à escargots les 6	71428	6.00 €
8	Pique Bigorneaux les 12	63130	2.90 €
9	Fourchette à huîtres les 6	71427	6.00 €
10	Curette à homard les 12	71125	7.90 €
11	Pince à escargots	38014	3.00 €
12	Assiette à escargots	16101	4.30 €

Set accessoires fruit de mer 71008 29.90 €

Comprenant 1 plateau inox , 1 support inox, 6 curettes à homard, 6 fourchettes à huîtres, 6 fourchettes à escargots, 6 piques bigorneaux.

■ Découpe



Coupe frites inox

Coupez facilement vos frites nettes et sans bavure à différentes dimensions grâce aux 2 grilles 8 et 10 mm livrées avec l'appareil. Très belle finition et grande solidité pour ce modèle inox. Nettoyage facile
Dim 26 x 10 cm 57062 **29.90 €**



Râpe à choucroute 57330 **62.90 €**

Pour râper le chou à choucroute en fines lamelles. Cadre et chariot en hêtre, 3 lames en acier inoxydable lisses.
Dimensions : 235 x 600 x 60 mm. Produit professionnel.



Tige à farcir les légumes 57012 **4.90 €**

Permet de creuser facilement les légumes pour les farcir ensuite sans les couper en 2. Convient particulièrement pour les pommes de terre, les courgettes, les aubergines....



Set ail

Un moyen simple et hygiénique pour éplucher et moulin l'ail !

Il suffit de placer la gousse d'ail dans l'éplucheur, de le rouler 2 à 3 fois sur un plan de travail. Votre gousse d'ail est épluchée !

Placez-la ensuite dans le moulin pour obtenir de l'ail en cube prêt à cuisiner.

Set moulin + rouleau 11040 **29.00 €**

Rouleau seul 42214 **6.00 €**

Coupez en un clin d'oeil !



Coupe légume «Alligator»

Un fonctionnement simple et efficace

Corps abs. Grille inox amovible. Dimensions 10.5 x 27.5 cm. Il suffit de placer le légume sur la base puis rabattre le levier d'un coup ferme. Moduler la force selon le légume ou le fruit à couper. Idéal pour couper efficacement oignons (sans pleurer !), échalotes, poivrons, tomates, concombres, pommes de terre, courgettes, poireaux, céleris, fruits... et même l'ail et le persil en un tour de main. Permet même de couper le poireau en julienne !

Mini alligator Idéal pour l'ail. Hache plus fin. Livré avec réservoir déclinable. Dimensions 17 x 6 cm.



Grand modèle sans réservoir 16197 **26.50 €**

Grand modèle avec réservoir 16196 **29.90 €**

NOUVEAU Mini Alligator avec réservoir 16195 **18.90 €**

NOUVEAU



Coupe tomates pro 57060 **39.00 €**

Une coupe nette et régulière en 9 tranches de toutes vos tomates en un seul geste. Lames inox spécial tomate. Rigole de récupération pour le jus. Pieds antidérapants. Démontable pour un nettoyage facile. Corps abs. Dim 28.5 x 13 cm. H 16 cm

Trancher et râper



Mandoline inox professionnelle DE BUYER

Pour une coupe parfaite de tous vos fruits et légumes et en toute sécurité ! Livrée avec 1 lame à hauteur réglable + 4 blocs effileurs interchangeables 2,4,7 et 10 mm permettant de couper en tranches fines ou gaufrées. La mandoline permet aussi de faire des batonnets ou de la julienne de légumes. Utilisable sur une planche ou directement au-dessus d'un récipient. Poussoir de sécurité. Poignée de maintien. Inox 18/10.

40 x 12.5 x 4.5 cm 17365 **124.90 €**



Mandoline MASTRAD 34131 23.90 €

Equipée d'un jeu de 5 lames pour trancher, râper, émincer, découper. Idéale pour les chips et les frites gaufrées. Une molette permet de régler l'épaisseur de coupe à souhait, une autre molette fait apparaître taille-frites et taille-julienne. Le poussoir et la poignée offrent confort et sécurité. S'utilise sur pied ou au dessus d'un bol.

La véritable mandoline japonaise...



Mandoline japonaise

Particulièrement adapté pour réaliser des coupes très fines : julienne, rondelles... Très grande qualité de coupe. Livrée avec 3 lames interchangeables. 2 largeurs au choix.

Largeur 11 cm 11002 **38.90 €**

Largeur 15 cm 11003 **68.50 €**



Râpe à tambour inox 18/10

Râpez efficacement grâce à cet ustensile professionnel tout en inox conçu pour durer. Ne se plie pas sous la pression. Tambours démontables Ø 4.5 cm..

Modèle 1 tambour râpe à fromage 57051 **17.90 €**

Modèle 3 tambours 57052 **24.50 €**

(râpe à fromage, carottes râpées et coupe lamelles)



Coupe avocats 81198 10.00 €

Découpe facilement vos avocats en morceaux réguliers pour présenter avantageusement toutes vos entrées et salades. Inox 18/10. Va au lave vaisselle.



Rasoir à truffe 57160 24.90 €

L'accessoire indispensable pour «travailler» correctement la truffe. Inox. Lame démontable.

Hachoir piston 27310 17.50 €

Permet de hacher finement oignons, ail, fines herbes... La lame tourne d'1/4 de tour à chaque pression entraînant avec elle les aliments pour les hacher finement. Entièrement démontable pour un lavage facile. Dimensions : Ø 9 cm. Hauteur 22 cm. Corps supérieur inox. Bol pvc incorporé.

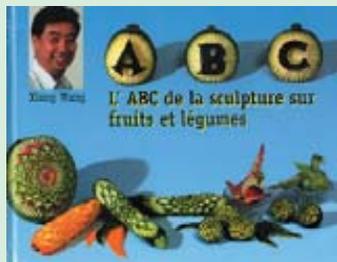


Moulin à fines herbes 57002 10.90 €

Permet de hacher finement le persil et autres herbes fraîches **sans les écraser** et conserver ainsi toutes leurs arômes. Inox 18/10. Mécanisme démontable. Nettoyage facile. Ustensile professionnel. Dimensions : 21 x 15 cm Hauteur 7 cm.



Quand la cuisine devient un art...



Livre «L'abc de la sculpture sur fruits et légumes»

Grâce à cet ouvrage très complet, vous aborderez de façon simple et conviviale l'art de la sculpture sur fruits et légumes. 23 leçons et plus de 300 photos. 95 pages. 26.5 x 21.5 cm.

57500 **25.00 €**

Trousse à décorer 46 pièces

Tout le nécessaire pour la sculpture sur fruits et légumes. 57550 **19.00 €**

OFFRE SPECIALE

Livre «L'abc de la sculpture...» + trousse à décorer 46 pièces

57499 ~~44.00 €~~ **39.90 €**



Taille légumes 57503 6.90 €

Pour réaliser facilement des rosaces de légumes grâce à ce «taille crayon» à légumes. Idéal pour courgettes, carottes...

Petit modèle Ø 3.0 cm 57503 **6.90 €**

Grand modèle Ø 5.5 cm 57505 **15.50 €**



Décorateur double 81540 8.90 €

Pour découper en «U» ou en «V», ou sculpter les fruits et légumes. Inox. Longueur 23 cm. Garantie 2 ans



Eplucheur Nogent 1 lame

Manche ergonomique. 1 lame inox
Gaucher 71371 **3.50 €**
Droitier 71370 **3.50 €**



Moule pomme 18215 5.50 €

Pour faire des billes de pomme ou de melon, idéal pour vos présentations ! Ø 25 mm



Déco guirlande 57011 7.90 €

Pour réaliser facilement d'originales guirlandes de légumes pour agrémenter toutes vos préparations. Convient pour les carottes, pommes de terre, courgettes...



Eminceur à cornichons 57010 7.90 €

Cet ustensile professionnel se compose de 8 lames en acier inoxydable qui permettent d'émincer finement les cornichons et même les radis. Va au lave vaisselle. Dimensions : 18 x 2.5 cm.



Evide pomme 18216 5.50 €

Permet de retirer facilement le coeur des pommes.



Couteau à chips 18238 6.50 €

Pour obtenir des tranches (pomme de terre, carotte..) gauffrées ou cannelées. Lame inox 9.5 cm.



Coupe pommes 19006 8.00 €

D'un seul geste, il coupe 8 tranches régulières et extrait le coeur du fruit.



Pèle pomme 57008 23.90 €

Piquez la pomme sur l'axe, un tour de manivelle et l'épluchage commence. Une lame se charge de retirer la peau, tandis qu'une autre coupe la pomme en rondelles et enlève le coeur. **Le temps de lire ce texte, votre pomme est épluchée !** Acier laqué. Lames en inox. Fixation par ventouse très efficace. Dim 32 x 14 cm.

Eplucher et décorer



Eplucheur à tomate ZILYSS

31065 **9.00 €**

Les lames dentelées permettent de peler facilement la peau fine des tomates. Idéal aussi pour le gingembre. Les bords de la lame permettent de peler dans un mouvement de va-et-vient, que l'on soit droitier ou gaucher. Les parties abîmées s'enlèvent facilement à l'aide de la pointe acérée. Garantie 5 ans.



Eplucheur elios 34006 6.50 €

Double lame inox, fonctionne dans les 2 sens. Manche ergonomique.



Eplucheur à julienne 34008 6.50 €

Découpez de la julienne de légumes pour décorer vos plats ou réaliser des fritures de légumes.



- Manche riveté en résine noire et lame inox.
- Lame «SABATIER».
- Sa différence réside dans la mître (partie centrale du couteau) entre le manche et la lame, élément qui confère équilibre et balance au couteau rendant ainsi son utilisation plus confortable et sécurisante
- Va au lave vaisselle.
- **Garantie 10 ans.**

Ustensile
PRO

Excellent rapport qualité-prix !

Gamme CHEF

- 1 Fourchette 15 cm**
Pour tourner les pièces de viande
18056 **28.90 €**
- 2 Couteau à découper 20 cm**
Pour découper les volailles, trancher les gigots...
18054 **28.00 €**
- 3 Couteau à pain 20 cm**
Pour découper tous les types de pain
18053 **29.90 €**
- 4 Couteau à saumon 25 cm**
Sa lame longue, fine et souple assure un tranché fin. Convient aussi pour le jambon.
18060 **47.90 €**
- 5 Couteau de cuisine**
Couteau polyvalent permettant de découper la viande, découper les légumes, trancher....
15 cm 18052 **22.90 €**
20 cm 18051 **29.90 €**
25 cm 18050 **39.90 €**
- 6 Fusil 20 cm**
Pour réaffûter efficacement et sans efforts.
18012 **39.90 €**
- 7 Couteau à désosser 15 cm**
Pour désosser côtes, volailles et gigôts.
18061 **21.00 €**
- 8 Office 10 cm**
Idéal pour éplucher les légumes.
18055 **15.90 €**
- 9 Filet de sole 15 cm**
Avec sa lame flexible et étroite, il est idéal pour lever les filets de poisson.
18059 **19.90 €**
- 10 Tranchelard 20 cm**
Pour découper rôtis, gigôts et côtes.
18058 **24.90 €**



- Manche et lame inox.
- Lame «SABATIER».
- Fil carbone micro-biseauté symétriquement permettant une utilisation de coupe et un réaffûtage aussi efficace pour droitier que pour gaucher.
- Tenue en main optimale grâce au profil ergonomique.
- **Garantie 10 ans.**



Ustensile
PRO



1

2

3

4

5

6

Beau, efficace,
professionnel !



7

8

9

10

11

12

Gamme FUSO

- Fourchette 17 cm**
Pour tourner les pièces de viande. Elle s'associe au couteau à découper
18105 **69.90 €**
- Couteau à découper 20 cm**
Pour découper les volailles, trancher les gigots...
18104 **64.90 €**
- Couteau de cuisine**
Couteau polyvalent permettant de découper la viande, découper les légumes, trancher....
16 cm 18101 **59.00 €**
21 cm 18102 **69.00 €**
26 cm 18103 **79.00 €**
- Filet de sole 18 cm**
Avec sa lame flexible et étroite, il est idéal pour lever les filets de poisson.
18112 **64.90 €**
- Suédois 22 cm**
Avec sa lame étroite et flexible, c'est le couteau indispensable pour le poisson. Idéal pour lever les filets, il sert également à couper les aliments à chair tendre tel que le foie gras cuit.
18109 **69.90 €**
- Couteau à pain 21 cm**
Pour couper tous les pains.
18106 **69.00 €**
- Office bec d'oiseau**
Idéal pour éplucher et tourner les petits légumes.
18110 **47.50 €**
- Office** Lame courte et droite pour éplucher vos légumes.
18100 **47.50 €**
- Gimmic 11 cm**
Une lame large et rigide, idéale pour hacher les herbes et émincer les petits légumes.
18108 **54.90 €**
- Steak 12 cm**
Sa lame à tranchant lisse permet de découper sans déchirer.
18114 **49.90 €**
- Couteau à désosser**
Sa lame étroite et incurvée permet de désosser côtes, volailles...
18113 **59.00 €**
- Couteau japonais**
Version asiatique de l'éminceur, le couteau japonais s'utilise pour trancher les poissons crus et tailler les légumes.
18107 **72.90 €**

OFFRE SPECIALE

Lot Couteau de cuisine 21 cm **3** + office **8** 18128 ~~116.50 €~~ **99.00 €**

Lot Couteau à découper **2** + fourchette **1** 18129 ~~134.80 €~~ **119.00 €**

Planches et blocs

NOUVEAU



Planche PVC flexible 78600 **16.90 €**

A plat vous l'utilisez comme une planche traditionnelle. Repliée, elle vous permet de verser facilement tous vos aliments découpés
Dimensions : 27 x 22 cm. Va au lave vaisselle. Garantie 3 ans.



NOUVEAU

Planche en verre

Verre ultra-résistant jusqu'à 280°C. Anneau silicone permettant un accrochage facile. Va au lave vaisselle.

78620 30 x 40 cm **19.90 €**
78621 50 x 40 cm **29.90 €**



Planche à découper antidérapante

Planche en polypropylène contact alimentaire. Résiste aux couteaux et autres instruments tranchants. Grâce à ses bords antidérapants, elle reste stable lors des coupes, ce qui facilite et sécurise l'opération. Poignées ergonomiques. Nettoyage facile à l'eau ou au lave vaisselle.

30 x 20 cm épaisseur 1 cm 17800 **10.90 €**
40 x 25 cm épaisseur 1 cm 17801 **14.90 €**

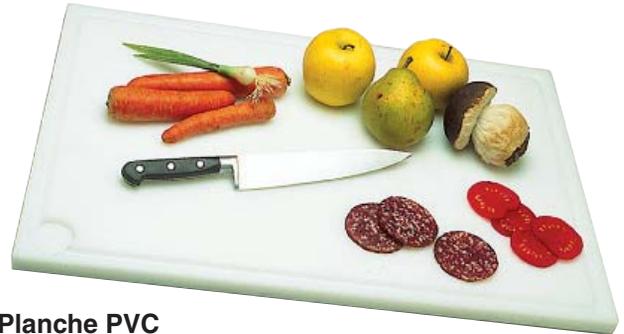


Planche PVC

Hygiénique et pratique. Normes professionnelles. Avec rigole pour réceptionner le jus. Pieds antidérapants. Va au lave vaisselle.

30 x 40 cm épaisseur 2 cm 57320 **25.90 €**
50 x 30 cm épaisseur 2 cm 57321 **30.00 €**

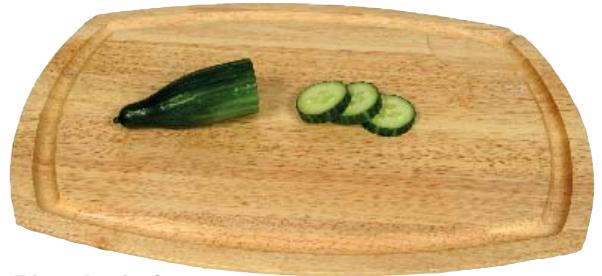


Planche bois

Bois exotique hévée écologique. Bois laqué pour faciliter le nettoyage et la protection du bois. Surface hygiénique, n'abîme pas les couteaux.

36 x 46 cm épaisseur 2 cm 44011 **16.00 €**
44 x 31 cm épaisseur 2 cm 44012 **19.50 €**



Bloc aimanté 19260 **49.90 €**

Très pratique, vos couteaux toujours à portée de main, en toute sécurité et sans abîmer vos lames. Dimensions : 26 x 9.5 cm. Hauteur : 29 cm. Livré sans couteau.



Bloc bois 44103 **20.00 €**

Hévée bois exotique très résistant. 6 emplacements dont 1 pour fusil. Livré vide. Dimensions : 18 x 21 x 8.5cm

OFFRE SPECIALE



18095 ~~162.00 €~~
109.00 €

Bloc complet couteaux Pluton

Comprenant 1 couteau de cuisine 20 cm + 1 couteau à pain + 1 couteau à découper + 1 fourchette + 1 office.

Bloc seul

Dimensions : 25 x 23 x 4 cm. 18346 **32.00 €**

Couteau lame céramique, **NOUVEAU**
une précision de coupe incomparable !



Couteau lame céramique

La lame céramique possède des propriétés de dureté exceptionnelles proches du diamant, permettant une précision de coupe chirurgicale. Cette très haute dureté assure également une efficacité de coupe beaucoup plus longue que n'importe quel couteau traditionnel en acier entre 2 aiguisages. Va au lave vaisselle.



Office 10 cm 18360 **25.90 €**
Utility 13 cm 18365 **39.90 €**
Cuisine 15 cm 18370 **49.90 €**



Couteau à surgelés 18190 **10.00 €**
Lame dentelée complètement adaptée au découpage des surgelés.



Hachoir berceuse 22020 **23.90 €**
Pour hacher finement herbes fraîches et condiments. Qualité professionnelle. Lame acier carbone. Longueur 26 cm.



Couperet professionnel 18166 **29.90 €**
Avec ce couperet professionnel plus rien ne vous résiste ! Lame inox. 300 grammes



Couteau pour antiadhésif 71035 **4.50 €**
Permet de couper directement dans tous vos ustensiles anti-adhésifs.

OFFRE SPECIALE

79.00 €



Bloc couteaux 8 pièces 84001 **79.00 €**
Bloc en bois exotique comprenant 1 couteau de cuisine + 1 couteau à tomate + 1 couteau à découper + 1 office + 1 fusil + 1 couteau à pain + 1 paire de ciseaux. Excellent rapport qualité prix. Les couteaux vont au lave vaisselle.



NOUVEAU

Couteau axes

Une ligne épurée, une ergonomie maximum pour ce couteau qui se tient au creux de la main et permet de faire des coupes de haute précision. Lame inox. Manche en elastomère anti-dérapant.

Office Axes 14 cm 34003 **8.90 €**
Cuisine Axes 19 cm 34004 **11.90 €**

Trancheuses et hachoirs



- 1 Reconstituteur à steak** Ø 10 cm 53071 **18.90 €**
- 2 Applanisseur** aluminium lourd Ø 8 cm 53022 **12.90 €**
- 3 Attendrisseur / applanisseur** hêtre. Embouts métal 53021 **7.90 €**



Hachoir manuel à viande

Vous obtenez avec ce hachoir une vraie viande hachée comme chez le boucher ! Fonte d'aluminium émaillée pour une hygiène parfaite. Couteau et grille interchangeable en acier. Etau pour fixer sur un plan de travail protégé par caoutchouc. Livré avec grille standard pour hacher moyen. (trou Ø 4.5 mm).

- NOUVEAU** modèle n°5 Grille Ø 5.2 cm 57400 **29.90 €**
- modèle n°8 Grille Ø 6.0 cm 57405 **34.90 €**
- modèle n°10 Grille Ø 7.0 cm 57410 **39.90 €**



Il sait tout faire : hacher la viande, couper les légumes, confectionner les saucisses...

Hachoir multifonctions électrique

Moteur silencieux 600 w. Moteur réversible. Entretien facile. Livré avec 3 grilles 2.5, 5 et 8 mm, 1 couteau en inox, 1 accessoire pâtisserie. Entonnoir à saucisse avec guidage. 3 râpes : carotte, céleri et éminceur. Garantie 1 an.

65029 **119.50 €** (dont 0.50 € éco-part)



1 3 entonnoirs à saucisse + couteau

Pour saucisses Ø 14, 19, 24 mm.

Pour hachoir n°5 57414 **4.50 €**

Pour hachoir n°8 57415 **4.50 €**

Pour hachoir n°10 57417 **4.50 €**

2 Grille pâtisserie 5 formes

Pour réaliser de délicieux sablés. Inoxydable.

Pour hachoir n°5 74629 **6.90 €**

Pour hachoir n°8 74630 **6.90 €**

Pour hachoir n°10 74631 **6.90 €**



Trancheuse électrique MAGIMIX PRO 220

Lame en acier inoxydable diamètre 22 cm. Protège lame avec système de sécurité. Chariot extractible incliné à 45°. Bras articulé de type professionnel. Réglage de l'épaisseur de coupe. Corps en aluminium haute qualité. Moteur asynchrone puissant et ultra-silencieux. Plateau amovible pour réceptionner. Pieds antidérapants. Vitesse de rotation 400 tr/mn. Dimensions H 33 x L 48 x P 31 cm. Garantie 3 ans.

32130 **329.50 €** (dont 0.50 € éco-part)



Trancheuse électrique MAGIMIX T 190

Lame en acier inoxydable Ø 19 cm. Chariot extractible incliné à 10°. Réglage de l'épaisseur de coupe. Corps en aluminium alimentaire. Vitesse de rotation 120 tr/mn. Facile à nettoyer. Dim. H 24 x L 38 x P 23 cm. Garantie 3 ans.

32104 **169.50 €** (dont 0.50 € éco-part)

Accessoires et affûtage



NOUVEAU

Aigiseur électrique FISCHER 64001 59.00 € (dont 0.16 € éco-part)
 Equipé de 2 disques permettant à la fois de redonner le fil et le tranchant à tous vos couteaux. Le guidage intégré permet de donner un angle idéal ce qui permet à toute personne d'aiguiser parfaitement un couteau sans connaissance particulière. Dimensions : 20 x 70 x 19 cm. Garantie 1 an.



NOUVEAU

Fusil aigiseur 63050 15.00 €
 Manche polypropylène. Longueur mèche 27 cm. Anneau pour accrochage.

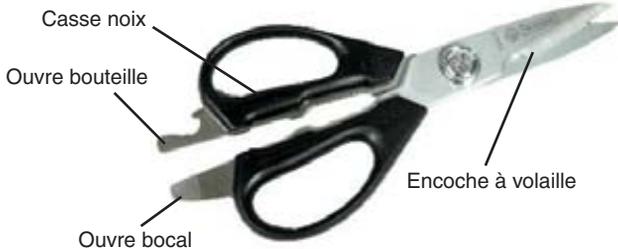


Couteaux avec fourreau aigiseur
 Ces couteaux s'aiguisent à chaque fois que vous les retirez ou rangez dans leur fourreau. Muni d'un bouton de verrouillage pour votre sécurité. Lame inox qualité professionnelle. Manche antidérapant polypropylène. Garantie 5 ans.
Utile 11.5 cm 19251 **12.00 €**
Découper 19.0 cm 19250 **15.00 €**
Lot des 2 couteaux (utile et découper) 19252 ~~27.00 €~~ **24.90 €**



Ciseaux à volaille 27160 17.90 €
 D'un seul geste et sans effort vous découpez toutes vos volailles, pour une présentation irréprochable. Lames acier inox. Manches ergonomiques. Fermeture de sécurité.

Des ciseaux intelligents !



Ciseaux multifonctions 44300 15.90 €
 Lames inox démontables pour faciliter le nettoyage. Longueur 21 cm



Affûteur ACCUSHARP
 Efficace et facile ! 2 ou 3 passages suffisent pour un affûtage parfait. Affûte tous types de lame de couteau même dentelée.
 44350 **20.00 €**
Lot 2 lames de rechange
 44351 **10.00 €**

OFFRE SPECIALE



Barre aimantée
 Tous vos accessoires de découpe à portée de main pour éviter les blessures en les sortant du tiroir. Livrée sans ustensiles. Fixation murale par vis fournies.
 33 cm 27110 ~~20.00 €~~ **11.90 €**
 50 cm 27111 ~~29.00 €~~ **14.90 €**



Pince coupe rôti
 Pour découper facilement des tranches régulières de tous vos rôtis. Dim 6.5 x 12 cm H 25 cm
 71180 **12.00 €**

OFFRE SPECIALE



5 achetés, le 6ème gratuit !



GRATUIT

Couteau à steak
 Sa lame microdentelée garantit un tranchant efficace et durable, ne nécessite pas d'affûtage. Lame inox 11 cm. Va au lave vaisselle.
Garantie 10 ans.
 18232/6 ~~33.00 €~~ **27.50 €** le lot de 6
 18232 **5.50 €** l'unité

Moulins

PEUGEOT des moulins d'exception !

Vous retrouvez dans les mécanismes PEUGEOT tout le savoir faire technologique et industriel développé depuis plus de 160 ans. **Mécanisme inusable et d'une efficacité redoutable garanti à vie.**



OFFRE SPECIALE



Moulin TOUL

Corps acrylique. Hauteur 16 cm. Mécanisme poivre ou sel **garanti à vie.**

Lot de 2 (poivre et sel) 22951

29.90 €



Moulin FIDJI

Corps bois. Chapeau inox. Mécanisme poivre ou sel **garanti à vie.**

15 cm naturel Poivre 22006 Sel 22007 **32.90 €**

15 cm foncé Poivre 22010 Sel 22011 **32.90 €**

20 cm naturel Poivre 22008 Sel 22009 **39.90 €**

20 cm foncé Poivre 22012 Sel 22013 **39.90 €**



Boîte recharge poivre et sel

Idéal pour les moulins PEUGEOT. Boîte hermétique pour une meilleure conservation.

Poivre 125 g 22193 **5.00 €**

Sel 250 g 22192 **5.00 €**

U Select

U'select: une innovation de taille !

Le système U'select permet d'obtenir d'un seul geste une mouture sur mesure. Il suffit de tourner la bague en inox placée à la base du moulin et de sélectionner l'une des positions, chacune correspondant à une mouture précise. Plus vous tournez la bague, plus la mouture est fine. Gros grains de poivre ou de sel, concassés ou bien encore d'une finesse extrême...au total le système propose automatiquement pas moins de 6 moutures pour le poivre, et 6 pour le sel sans compter la possibilité de sélectionner des moutures intermédiaires.



NOUVEAU

Modèle U Select



Moulin PARIS naturel Corps bois. Nouveaux mécanismes USELECT poivre ou sel **garanti à vie.**

12 cm Poivre 22350 Sel 22351 **22.90 €**

18 cm Poivre 22354 Sel 22355 **29.90 €**

22 cm Poivre 22356 Sel 22357 **33.90 €**

27 cm Poivre 22358 Sel 22359 **36.90 €**

30 cm Poivre 22360 Sel 22361 **43.90 €**

40 cm Poivre 22362 Sel 22363 **59.90 €**

Moulin PARIS foncé Corps bois. Nouveaux mécanismes USELECT poivre ou sel **garanti à vie.**

12 cm Poivre 22370 Sel 22371 **22.90 €**

18 cm Poivre 22374 Sel 22375 **29.90 €**

22 cm Poivre 22376 Sel 22377 **33.90 €**

27 cm Poivre 22378 Sel 22379 **36.90 €**

30 cm Poivre 22380 Sel 22381 **43.90 €**

40 cm Poivre 22382 Sel 22383 **59.90 €**



Modèle U Select

NOUVEAU

Moulin SENLIS Corps acrylique. Nouveaux mécanismes USELECT poivre ou sel **garanti à vie.**

14 cm Poivre 22078 Sel 22079 **39.90 €**

18 cm Poivre 22080 Sel 22081 **44.90 €**



Moulin COMMERCY

Corps acrylique et inox. Mécanisme poivre ou sel **garanti à vie**.

15 cm	Poivre	22061	49.90 €
15 cm	Sel	22062	49.90 €
20 cm	Poivre	22063	59.90 €
20 cm	Sel	22064	59.90 €

Moulin VITTEL

Corps acrylique. Mécanisme poivre ou sel **garanti à vie**.

16 cm	Poivre	22170	27.90 €
16 cm	Sel	22171	27.90 €
23 cm	Poivre	22172	32.90 €
23 cm	Sel	22173	32.90 €
30 cm	Poivre	22174	45.90 €
30 cm	Sel	22175	45.90 €



Moulin VENDÔME

Corps acrylique et bois. Hauteur 14 cm. **Mécanismes garantis à vie**. 5 modèles disponibles couvrant tous les types de broyage (poivre, sel, sel de Guérande, épices et fines herbes, piment).

Poivre	22610	25.90 €	Herbes	22612	25.90 €
Sel	22611	25.90 €	Piment	22613	25.90 €
			Guérande	22614	25.90 €



Moulins à muscade PEUGEOT

Le moulin à muscade est doté d'une double lame en acier inoxydable soigneusement affûtée qui griffe la noix. La muscade est ainsi parfaitement moulue et relèvera subtilement vos plats pour une saveur incomparable. **Mécanisme garanti à vie**. Le corps du moulin sert de réservoir pour 6 noix. Dimensions : Ø 8.5 cm H 10 cm

1 Tidore Corps acrylique transparent 22144 **29.90 €**

2 Amboine Corps acrylique et bois clair 22146 **39.90 €**



NOUVEAU



Moulin électrique DUO BODUM

12550 **54.90 €** (dont 0.03 € éco-participation)
Corps inox brossé. Base transparente. Mécanisme céramique réglable. Utilisation ultrasimple : 1 bouton pour le poivre, 1 bouton pour le sel. Compact. Dimensions : H 16 cm x L 7.5 x P 5 cm. Fonctionne avec 6 piles LR0 3 AAA 1.5 V non fournies. Garantie 2 ans.

Moulins

Lot de 2 moulins
poivre et sel
22126/2 ~~149.80 €~~

129.90 €

(dont 0.06 € éco-part)

Poivre 22126 Sel 22127 **74.90 €**
(dont 0.03 € éco-part)



Moulin électrique ELIS PEUGEOT

Reprenant les mécanismes sel ou poivre dont l'efficacité n'est plus à prouver, ces moulins sont équipés en plus d'un moteur électrique pour votre plus grand confort ! Une simple pression pour mouder sel ou poivre ce qui permet de les tenir d'une seule main, très pratique lorsque l'on cuisine ! De plus, ce modèle est équipé d'un pré-réglage de la mouture à plusieurs positions. Corps inox. Mini lampe intégrée + 1 de recharge. Fonctionne avec 6 piles 1.5 v fournies. **Mécanisme de broyage garanti à vie**. Hauteur 20.5 cm

Lot de 2 moulins
poivre et sel
22135/2 ~~179.80 €~~

159.90 €

(dont 0.06 € éco-part)

NOUVEAU



Elis rechargeable

Mêmes caractéristiques que modèle ELIS sauf batterie rechargeable. Livré avec chargeur.

Poivre 22135 Sel 22136 **89.90 €**
(dont 0.03 € éco-part)



Lot de 2 moulins
poivre et sel
22118/2 ~~85.80 €~~

74.90 €

(dont 0.06 € éco-part)

Poivre 22118 **42.90 €**
(dont 0.03 € éco-part)

Sel 22119 **42.90 €**
(dont 0.03 € éco-part)



Moulin électrique RENNES

Corps pvc. Mini lampe intégrée + 1 de recharge. Fonctionne avec 6 piles 1.5 v fournies. Hauteur 20.5 cm. Moteur garanti 2 ans. Mécanisme garanti à vie.

Moulin électrique ZEPHIR

Corps PVC. Mécanisme poivre ou sel. Livré avec 4 piles. Mécanisme **garanti à vie**.

14 cm Poivre 22112 **32.90 €**
(dont 0.03 € éco-part)

14 cm Sel 22113 **32.90 €**
(dont 0.03 € éco-part)



Moulins et épices



Carroussel à épices 79300 49.90 €
8 pots. Fermeture hermétique des pots pour conserver tout l'arôme de vos épices. Plateau tournant en hêtre massif. Hauteur : 18 cm.



Système de réglage des bouteilles

Ménagère 4 pièces 27260 34.90 €
Pour huile, vinaigre, sel et poivre. Corps inox. Très stable, pas de risque de renverser les éléments de leur support lors des déplacements.



Pots à épices 34195 29.00 €
Très astucieux, leur fond magnétique permet de les avoir à portée de main puisqu'ils s'aimantent partout ! Tournez le couvercle pour laisser apparaître le saupoudreur sur le côté. Couvercle translucide. 6 pots + support.

Les chef'n : Fun, pratiques, efficaces !



Système unique pour moudre d'une seule main, il suffit de serrer les 2 poignées ! Corps acrylique . Mécanisme pour le sel en céramique avec réglage de la mouture. Mécanisme pour le poivre en métal avec réglage de la mouture. Remplissage sur le côté.



Taille réelle 9 cm

Chef'n mini

Taille 9 cm. Idéal pour présenter à table. S'aimante sur toutes surfaces métalliques.

Le lot de 2 19080 21.90 €



Chef'n Duo 19070 31.90 €

Alternativement moulin à poivre ou à sel, il suffit de tourner la poignée ! Taille 23.5 cm



Chef'n classique

Corps acrylique. Mécanisme poivre ou sel. Poignées jaunes. Remplissage sur le côté. Taille 15 cm.

Poivre 19057 Sel 19058 L'unité
~~22.50 €~~ **16.50 €**



NOUVEAU

Chef'n Duo inox 19075 36.90 €

Alternativement moulin à poivre ou à sel, il suffit de tourner la poignée ! Taille 23.5 cm



Mortier Pilon inox 34190 25.00 €

Epicez vos plats et préparez vos cocktails grâce à ce mortier tout inox livré avec son pilon. Aioli, safran, cumin, basilic, glace...rien ne résistera à la pression du pilon en acier. Base antidérapante. Ø 13.5 cm H 8 cm. Va au lave vaisselle.



NOUVEAU

Mortier Pilon marbre 66120 15.00 €

Modèle traditionnel en marbre. Ø 10 cm. H 10.5 cm. Longueur pilon 12 cm

■ Pâtisserie

NOUVEAU



Moules tulipes Lot de 4 81040 13.90 €
Réalisez de jolies coupelles de pâtes pour vos entrées, desserts...Antiadhésif.

NOUVEAU



Cadre inox extensible 81027 12.90 €
De 17 à 33 cm en largeur et de 28 à 53.5 cm en longueur. H 5 cm. Pour cuire gâteaux, génoises, tartes...

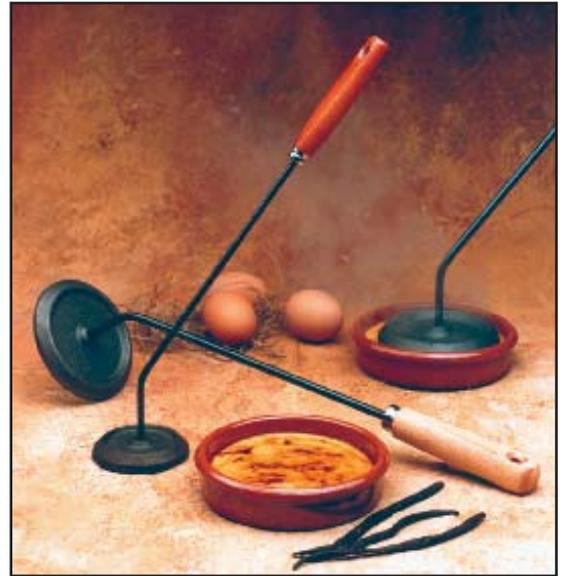
NOUVEAU



Rouleau silicone 34690 34.90 €
Son revêtement en silicone non poreuse et hygiénique lui permet d'étaler toutes vos pâtes sans coller au rouleau. Nettoyage en un clin d'oeil sous l'eau courante. Longueur 50 cm. Diamètre 4.8 cm.



Chalumeau de cuisine 34120 29.00 €
Idéal pour les crèmes brûlées, ce petit chalumeau astucieux ne se limite pas à cette seule utilisation. En effet, il est aussi parfait pour les tartes tatin, pour peler les tomates et les poivrons. Il peut même être utilisé pour certains travaux de bricolage. Fonctionne avec du gaz à briquet. Corps aluminium recouvert d'abs. Hauteur 16 cm. Réglage de l'intensité de la flamme. Autonomie environ 60 mn. Garantie 1 an. Mode d'emploi.



Service crème brûlée 7 pièces

Réalisez de délicieuses crèmes caramels encore appelées crèmes catalanes. Une fois la crème versée dans les coupelles, le fer que vous aurez préalablement chauffé vous permettra de caraméliser rapidement et efficacement la surface de chaque coupelle. Le fer peut être chauffé sur tous les feux (sauf induction). Diamètre coupelle 10.5 cm. **Fiche recette offerte avec chaque service.**

6 coupelles grès + 1 fer 67050 20.00 €
Le fer seul 27251 15.00 €

NOUVEAU



Mini moules silicone 34480 6.90 € Les 6
Utilisés en version haute, ils vous permettront de réaliser de délicieux muffins. Pliés, ils se transforment en moule à tartelette. Diamètre 6 cm. Démoulage facile. Silicone alimentaire, résiste à + 220°C. Vont au lave vaisselle. Vendu par 6 : 3 roses, 3 bleus.



Casserole bain marie inox 17369 37.90 €
Permet de réaliser toutes vos préparations délicates (sauces, chocolat fondu, crèmes) sans attacher ni les faire bouillir. Remplissage d'eau de la double paroi inox. Contenance 1.5 litre. Indicateur de niveau d'eau extérieur. Graduation interne. Diamètre externe 17.5 cm. Hauteur 15 cm. **Tous feux y compris INDUCTION.**

Moules souples MASTRAD

A la fois souples et rigides,
ils remplacent tous les moules !



Moule à tarte
Ø 30 cm
34417 19.90 €



Moule à kouglof
Ø 24 cm
34420 19.90 €



Moule à brioche et à charlotte
Ø 24 cm
34430 19.90 €

Voici une gamme de moules à pâtisserie réunissant les avantages des moules souples, des moules traditionnels rigides et des moules en verre, sans les contraintes ! La silicone antiadhérente et souple permet un démoulage rapide et facile sans beurrer, les poignées rigides assurent une manipulation aisée. En silicone alimentaire de haute qualité, ces moules passent du congélateur et réfrigérateur au four et au micro-ondes (-40°C à + 250°C) et se lavent en machine.



Moule à savarin
Ø 26 cm
34425 19.90 €



Moule à manqué
Ø 20 cm 34400 19.90 €
Ø 26 cm 34405 19.90 €



Plaque de cuisson

Très pratique avec son cerclage inox démontable. Passez du plan de travail au four directement. Idéale pour les sablés, les langues de chat, les meringues...

46 x 30 cm 34499 25.00 €



Moule à cake
22 x 12 cm H 7.5 cm
34410 19.90 €



Moule carré
23 x 23 cm
34415 19.90 €



Moule 6 muffins
plaque 33 x 17 cm.
empreinte Ø 7 cm h 3.5 cm
34465 19.90 €



Moule 9 madeleines
plaque 33 x 17 cm.
empreinte L 7.6 cm h 1.3 cm
34475 19.90 €



Moule 9 mini muffins
plaque 26.5 x 21 cm.
empreinte Ø 5.2 cm h 2.5 cm
34460 19.90 €



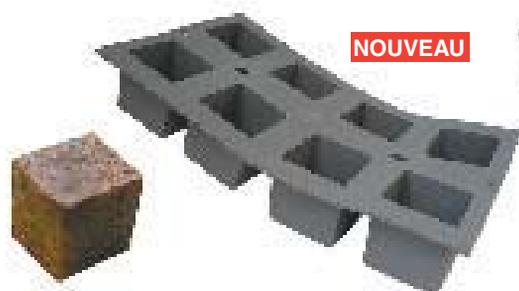
Moule 9 tartelettes
plaque 33.5 x 27.5 cm.
empreinte Ø 7.5 cm h 1.7 cm
34470 19.90 €

Un moule souple innovant !

Les élastomoules sont conçus à partir de mousse de silicone qui implique la présence de bulles d'air. Loin d'être un inconvénient, ces bulles d'air permettent de mieux faire circuler la chaleur et de caraméliser les sucres ou autres éléments donnant à votre pâtisserie un goût et un aspect tout à fait valorisant. Vont au four et au congélateur. Résistent de - 70°C à + 300°C. La durée de vie du produit est supérieure à 2500 utilisations. **Dimensions des plaques : 30 x 20 cm**



Elastomoule



NOUVEAU

Elastocube 50 mm
8 empreintes 17446 **30.90 €**

Promo par 2 17446/2 49.90 €



Elastocube 35 mm
15 empreintes 17448 **30.90 €**

Promo par 2 17448/2 49.90 €



Mini tartelette 45 mm

20 empreintes 17406 **30.90 €**

Promo par 2 17406/2 49.90 €



Mini madeleine 40 mm
30 empreintes 17404 **30.90 €**

Promo par 2 17404/2 49.90 €



Madeleine 80 mm
9 empreintes 17435 **30.90 €**

Promo par 2 17435/2 49.90 €



Demi sphère 30 mm
20 empreintes 17422 **30.90 €**

Promo par 2 17422/2 49.90 €



Pyramide 35 mm
24 empreintes 17424 **30.90 €**

Promo par 2 17424/2 49.90 €



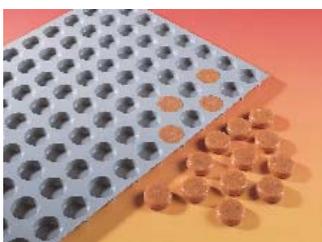
Grand cannelé 50 mm
8 empreintes 17441 **30.90 €**

Promo par 2 17441/2 49.90 €



Financier 49 mm
25 empreintes 17402 **30.90 €**

Promo par 2 17402/2 49.90 €



Médaillon 28 mm
40 empreintes 17427 **30.90 €**

Promo par 2 17427/2 49.90 €



Mini cannelé 35 mm
28 empreintes 17400 **30.90 €**

Promo par 2 17400/2 49.90 €



Muffins 74 mm
6 empreintes 17431 **30.90 €**

Promo par 2 17431/2 49.90 €



Mini cake
9 empreintes 17444 **30.90 €**

Promo par 2 17444/2 49.90 €



Aspic 70 mm
6 empreintes 17433 **30.90 €**

Promo par 2 17433/2 49.90 €



Bateau 63 mm
16 empreintes 17420 **30.90 €**

Promo par 2 17420/2 49.90 €

Moules souples spécifiques



MOUL'FLEX

Les moules souples s'utilisent aussi bien au four ou au micro-ondes pour des préparations chaudes mais passent aussi au congélateur pour des préparations froides.

Plus besoin de beurrer grâce à leur matière à base de silicone, les moules souples vous assurent un démoulage toujours parfait.

L'entretien est très simple, après utilisation passez-le sous l'eau chaude avec quelques gouttes de produit vaisselle. Va aussi au lave vaisselle. **Dimensions des plaques : 17.5 x 30 cm.**



Cannelés Ø 5.5 cm

Noir 17650 **13.00 €**
Rouge 17600 **13.00 €**



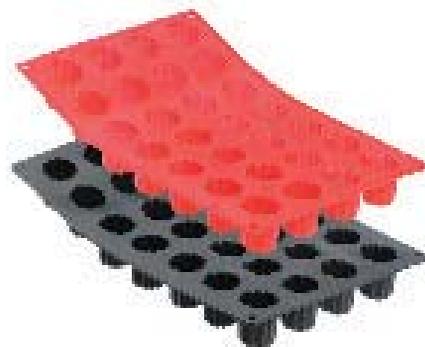
Briochettes Ø 8 cm

Noir 17653 **13.00 €**
Rouge 17603 **13.00 €**



Demi sphère Ø 7 cm

Noir 17662 **13.00 €**
Rouge 17608 **13.00 €**



Mini cannelés Ø 3.5 cm

Noir 17660 **15.90 €**
Rouge 17610 **15.90 €**



Rectangle 28.5 x 25 cm

Noir 17671 **15.90 €**
Rouge 17621 **15.90 €**



Coeur 21.8 x 20.8 cm

Noir 17678 **15.90 €**
Rouge 17628 **15.90 €**



Mini savarin Ø 7.2 cm

Rouge 17601 **13.00 €**



Savarin Ø 24 cm

Noir 17673 **15.90 €**
Rouge 17623 **15.90 €**



Mini-coeur 6.5 x 6 cm

Noir 17678 **13.00 €**
Rouge 17607 **13.00 €**



NOUVEAU

Mini kouglof Ø 6.8 cm

Noir 17682 **15.90 €**



Découpoir + poussoir
15052 **12.90 €**

Les individuels



Ø 10 cm 17698 **5.20 €**
Ø 12 cm 17699 **6.00 €**

OFFRE SPECIALE

Par 6

Ø 10 cm ~~30.00 €~~

17698/6 **26.00 €**

Ø 12 cm ~~35.40 €~~

17699/6 **30.00 €**

Moules antiadhésifs



Plaque pâtissière professionnelle

Parfaite pour cuire et réchauffer sans attacher. Elle est idéale pour réaliser des gâteaux roulés ou des sablés. Aluminium revêtu d'antiadhésif. Bord légèrement relevé pour éviter que la préparation ne déborde et coule dans le four.

- 30 x 40 cm 17132 19.90 €
- Ronde 28 cm 17133 12.50 €
- Ronde 32 cm 17134 15.50 €



Plaque extensible 81021 18.50 €

Elle s'étire de 37 à 52 cm pour s'adapter à tous les fours. Antiadhésif ultra résistant. Rebord relevé pour éviter les coulures. Garantie 5 ans. Largeur 33 cm.



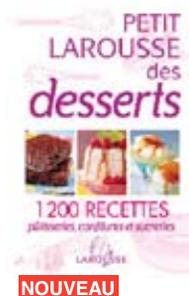
Moule à cake extensible 81020 15.90 €

S'étire de 20 à 35 cm. Hauteur 7 cm. Largeur 8 cm. Antiadhésif ultra résistant. Garantie 5 ans.



Moule à cake démontable 83001 20.90 €

Grâce à son démontage à plat, vos cakes, terrines de légumes ou poisson se démoulent parfaitement. Dimensions : L 27 x l 10 x h 7.5 cm.



Petit Larousse des desserts

1200 recettes de pâtisserie, confitures et sucreries. Tous les grands classiques (tarte tatin, profiteroles, tarte aux pommes...) et un grand choix de recettes plus originales, sans oublier les recettes toutes simples pour le quotidien et les gâteaux de fête. Convient aussi bien pour les débutants comme pour les amateurs confirmés. Format 13 x 19 cm. 992 pages.

26070 19.90 €



Plaque à tuile antiadhésive 16296 27.90 €

Moule antiadhésif normes alimentaires pour réaliser de délicieuses tuiles. Dimensions de la plaque : 23.5 cm x 36.5 cm. 3 gouttières largeur 50 mm profondeur 25 mm. Livrée avec recettes.



Plaque pour gâteau roulé 83410 17.90 €

Moule antiadhésif. Avec rebord. Dimensions de la plaque : 30 cm x 40 cm. Profondeur 1 cm.



Plaque dents de loup 83350 24.90 €

Plaque spéciale antiadhésive pour réaliser de délicieux petits gâteaux alsaciens. Pour 8 à 14 biscuits. Dimensions L 30 x l 29 x h 2.5 cm.



Moule à charlotte 35090 12.50 €

Pour réaliser facilement de délicieuses charlottes. Ø 18 cm. Hauteur 10 cm. Revêtement antiadhésif.

Moules spécifiques



OFFRE SPECIALE

Lot de 6 moules 55 mm

16331/6 ~~59.40 €~~ **44.90 €**

Moule à cannelé 55 mm 16331 9.90 €

Moule professionnel cuivre. Intérieur étamé. Norme alimentaire.



Moule tatin

Inox 18/10. Triple fond. Tous feux y compris induction. Revêtement antiadhésif. H 6 cm. Livré avec recette. Garantie 1 an.

Ø 24 cm 74600 **37.90 €**

Ø 28 cm 74602 **52.90 €**



Moule à kouglof

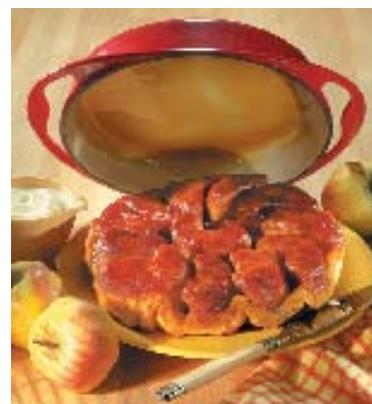
Moule traditionnel en terre cuite
60100 Ø 24 cm **29.90 €**



Moule mini pâte démontable

83010 **29.90 €**

Antiadhésif professionnel. 30 cm x 4 cm. H 6 cm.



Moule tatin LE CREUSET

Salée ou sucrée, la tarte tatin est toujours un régal ! Grâce à ce moule traditionnel en fonte, vous retrouverez le bon goût des tatins faites à l'ancienne. Le moule peut être posé directement sur une plaque de cuisson y compris sur l'induction et va au four. On utilise donc qu'un seul plat ! Fonte émaillée. Larges poignées ergonomiques. Va au lave vaisselle. Tous feux y compris INDUCTION. Livré avec livret de recettes.

Ø 25 cm 4/6 pers 28300 **59.90 €**

Ø 28 cm 8/10 pers 28310 **74.90 €**



Moule à tarte fruits frais 82050 7.50 €

Ø 28 cm. La rigole placée au fond du moule forme automatiquement un renfort permettant une excellente tenue de votre pâte à tarte.

NOUVEAU



Moule dariole

Lot de 4 83105 **17.50 €**
Antiadhésif professionnel.
Ø 6 cm. H 6 cm



Moule savarin individuel

Lot de 6 83110 **17.50 €**
Antiadhésif professionnel. Ø 8 cm



NOUVEAU

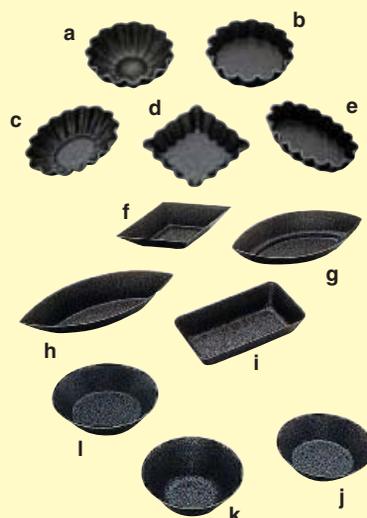
Moule gouttière à bûche

Moule professionnel inox normes alimentaires pour réaliser vos bûches comme à la Pâtisserie.
25 x 9 cm H 6 cm 27211 **31.50 €**



Moule à financier

Lot de 6 83100 **11.50 €**
Antiadhésif professionnel.
9.8 cm x 5.1 cm



Set 36 moules petits fours 83120 **24.90 €**

3 moules de chaque forme. Antiadhésif professionnel.
a dôme à cotes Ø 45 mm. b rond cannelé Ø 45 mm.
c ovales à cotes 45 mm. d carré cannelé 35 mm. e ovale cannelé 45 mm. f losange uni 60 mm. g bateau calisson 60 mm. h bateau uni 70 mm i rectangle uni 50 mm j rond uni Ø 35 mm k rond uni Ø 45 mm l rond creux Ø 35 mm

Moules spécifiques



Moule à manqué

Idéal pour toutes vos préparations pâtisrières. Antiadhésif multicouches professionnel. Bords lisses.

- Ø 20 cm h 4.5 cm 83030 **9.90 €**
- Ø 24 cm h 5 cm 83032 **11.50 €**
- Ø 28 cm h 5 cm 83034 **12.50 €**
- Ø 32 cm h 5.5 cm 83040 **17.50 €**



Moule à tarte fond amovible

Fini les tartes qui se brisent au démoulage grâce au fond amovible qui permet de faire glisser facilement la tarte sur le plat. Antiadhésif professionnel. Bords cannelés. Hauteur 2.5 cm.

- Ø 20 cm 83078 **11.50 €**
- Ø 24 cm 83080 **13.50 €**
- Ø 28 cm 83082 **15.50 €**
- Ø 32 cm 83084 **16.90 €**



Moule à tarte fond fixe

Idéal pour réaliser des tartes aux fruits, tourtes, quiches... Antiadhésif professionnel. Bords cannelés. Hauteur 2.5 cm.

- Ø 20 cm 83058 **6.50 €**
- Ø 24 cm 83060 **7.90 €**
- Ø 28 cm 83062 **8.90 €**
- Ø 32 cm 83064 **11.00 €**



Moule rectangle 83020 13.50 €

Antiadhésif professionnel. Fond amovible. Bords cannelés. Forme idéale pour découper en petits carrés pour vos buffets, apéritifs, goûters.....35 x 11 cm H 2.5 cm



Haricots céramiques pour fond de tarte

Ces haricots céramiques aux normes alimentaires se posent sur vos fonds de tarte pour les empêcher de gonfler. Ceux-ci sont ainsi prêts pour recevoir vos garnitures. Sachet de 300 grammes de haricots prévu pour des fonds de tarte jusqu'à 36 cm.

Le sachet de 300 grammes 42311 **10.90 €**



Moule à charnière

Pour un démoulage parfait, le tour du moule se démonte et le fond est amovible, le tout est recouvert d'antiadhésif ! Hauteur 6.5 cm. Garantie 5 ans.

- Ø 24 cm 81015 **10.00 €**
- Ø 26 cm 81016 **11.00 €**
- Ø 28 cm 81017 **12.50 €**
- Ø 30 cm 81018 **14.00 €**



Moule à charnière 2 fonds

Variante avec 2 fonds amovibles, pour réaliser des gâteaux pleins ou en couronne. Ø 26 cm. Garantie 5 ans.

81019 **15.90 €**



Rouleau à losange Linzertarte 17390 14.50 €

Indispensable pour obtenir en un clin d'oeil un quadrillage parfait pour réaliser une délicieuse linzertarte, spécialité alsacienne. Dim 12.5 x 20 cm.



Cercles à gâteau individuels ou familiaux

Pour réaliser des pâtisseries ou des entrées (tartares de viande ou de poisson) avec une présentation digne d'un pro. Inox 18/10. Produit professionnel

Individuel Ø 8 cm	H 4.5 cm	17376	4.50 €
Individuel Ø 10 cm	H 4.5 cm	17379	5.50 €
Familial Ø 24 cm	H 4.5 cm	17377	8.90 €
Familial Ø 28 cm	H 4.5 cm	17378	9.90 €
Familial extensible	16-30 cm h 6 cm	71294	10.00 €



Quand couper un gâteau devient un jeu d'enfant !



Disques marque parts découpe gâteau

Fini les calculs fastidieux pour couper un gâteau en parts égales grâce à ces disques-repères que vous posez directement sur votre gâteau. Lot de 4 disques en pvc diamètre 8.5 cm prédécoupés pour 5, 6, 7 ou 9 parts. Se lavent facilement à la main ou au lave vaisselle.

Lot de 4 disques 71070 **4.90 €**



Cercle à tarte

Réaliser des tartes à bords réguliers devient un jeu d'enfant !

Ø 24 cm	H 2 cm	17374	4.50 €
Ø 28 cm	H 2 cm	17375	5.50 €



Tamiseur à farine 27250 8.00 €

Permet d'élaborer vos mélanges à base de farine, sans grumeaux. Convient aussi pour le sucre glace. Système mécanique à poignée. Contenance 250 g. Graduation intérieure. Diamètre 10 cm. hauteur 9 cm.



Volette à pâtisserie

Pour refroidir vos tartes et gâteaux à leur sortie du four.

Ø 28 cm	71005	8.50 €
Ø 32 cm	71006	9.50 €



Pelle à farine inox 57151 9.00 €

Pour verser facilement farine, sucre, céréales... Dimensions 21 x 6 cm



Rouleau à pâtisserie professionnel

Convient pour toutes les pâtes. Revêtement antiadhésif pour un étalement optimale. Poignées inox. Longueur 48 cm.

57300 **25.00 €**

Moules de présentation

Appelés également «nonnettes», ces moules de présentation permettent de réaliser des préparations salées ou sucrées pour le plaisir des yeux comme des papilles. Inox 18/10. Livré avec recettes.



Lot de 4 cercles darioles Ø 60 mm
83250 **16.90 €**



Lot de 4 carrés concaves 50 x 50 mm
83255 **16.90 €**

Lot de découpoirs

Permet de découper des fonds de tarte réguliers. Découpoirs lisses ou cannelés. Livrés en boîte.



7 découpoirs cannelés (Ø 2/3.5/4.5/5.5/6.5/7.5/8.5 cm)
16315 **24.90 €**



6 découpoirs lisses (Ø 4/5.5/6.5/7.5/8.5/9.5 cm)
16314 **15.50 €**

Réalisez facilement toutes sortes de petits sablés !



Presse à biscuit 71296 27.90 €

Réalisez facilement jusqu'à 20 sortes de petits sablés. Contenance 300 g de pâte à biscuit. Corps aluminium. 20 grilles Ø 5 cm. Longueur 15.5 cm. Livrée avec recette. Garantie 3 ans.



Poche à douille réutilisable

En nylon soudé extra souple, cette poche est réutilisable. Elle permet de décorer facilement toutes vos pâtisseries. Extrémité découpable permettant de recevoir des douilles de toutes tailles.

- 25 cm 17395 6.00 €
- 35 cm 17396 7.00 €
- 45 cm 17397 9.50 €



Entonnoir doseur à piston

27204 76.90 €

Permet de doser toutes vos préparations avec une grande précision. Cône en inox 18/10. Base très stable avec range douille incorporé. Démontage facile pour le nettoyage. Livré avec 3 douilles 4, 6 et 8 mm.

Le véritable siphon à chantilly !



Siphon à chantilly ISI

- bleu 34200 39.90 €
- blanc 34199 39.90 €
- jaune 34201 39.90 €



10 cartouches ISI

La boîte 34210 7.50 €

Pour réaliser en 3 minutes de la crème chantilly fraîche !

De la crème fraîche, du sucre, une cartouche de gaz à chantilly, le tout placé dans l'appareil et votre chantilly est prête. Elle se conservera dans votre réfrigérateur pendant 15 jours. Contenance 0.5 L. Cartouche ISI la plus répandue sur le marché. Se nettoie sous le robinet. Garantie 2 ans.



Douilles inox 18/10

Complément indispensable des poches à douille

- Lot 6 douilles unies** 4, 5, 6, 8, 10, 12 mm 27220 14.50 €
- Lot 6 douilles cannelées** 4, 5, 6, 8, 10, 12 mm 27221 14.50 €



Appareil à churros 77100 19.90 €

Pour réaliser d'authentiques churros. Permet également de confectionner les spritz, les spazzles, les gnochis, les pommes dauphines... Livré avec notice et recettes. Garantie 1 an.



Seringue à décorer 38240 6.90 €

8 formes de douilles pour réaliser différents décors. Plastique alimentaire. Dimensions : 21 x 5 cm. Va au lave vaisselle.

Pâtisserie

Toile patissière Multi-usages !



Toile pâtissière silicone

La toile patissière silicone permet de multiples usages : étaler vos pâtes, cuire vos gâteaux, et congeler ou décongeler vos préparations. **Vous n'avez plus besoin de papier sulfurisé.** Silicone alimentaire. Va au four, au micro-ondes et au congélateur. Utilisation de - 40°C jusqu'à + 250°C (thermostat 8). Se pose sur la grille de votre four sans la beurrer. Se lave sous l'eau chaude très facilement avec quelques gouttes de produit vaisselle.

Rectangle 40 x 35 cm 15021 **19.90 €**

Ronde 36 cm 15025 **19.90 €**



Moules à chausson 71511 **8.90 €**

Pour réaliser en un tour de main de délicieux chaussons sucrés ou salés. 3 tailles Ø 10, 12,5 et 16 cm. Poignées extra larges. Plastique alimentaire. Livrés avec fiches recettes.



NOUVEAU

Corne à pâtisserie 17809 **2.90 €**

Corne en matière plastique, servant à racler le fond des récipients. 15 x 11.5 cm



Lot de 6 emporte-pièces 38239 **4.90 €**

Pour réaliser de délicieux petits biscuits. Set comprenant 1 étoile + 1 coeur + 1 lune + 1 champignon + 1 fleur + 1 étoile filante. Taille moyenne 5 cm. Inox. Va au lave vaisselle.



Pince pâte inox 71059 **5.20 €**

Pour découper et aplanir facilement vos bords de tarte et autres gâteaux. Longueur 10 cm.



Roulette à pâte inox 18209 **5.90 €**

Pour découper proprement toutes les pâtes avec un motif cannelé.



Set bol mélangeur 3 accessoires (1 bol + 1 socle + 1 fouet)

Inox 18/10. Bol Ø 24 cm avec bords larges permettant une manipulation aisée. Bec verseur. Socle antidérapant. Fouet inox 28 cm.

23535 **24.90 €**



Bol mixeur 79020 **13.50 €**

Avec son astucieux couvercle anti-projection, ce bol permet de mélanger proprement toutes vos préparations. Résiste jusqu'à + 95°C. Base antidérapante. Va au lave vaisselle. Garantie 5 ans.



Cul de poule inox pro

Pour mélanger efficacement et cuire au bain marie chocolat, oeuf, béarnaise.... Rebords courbés permettant de verser sans éclaboussure.

Ø 20 cm 17338 **18.50 €**

Ø 24 cm 17339 **23.50 €**

Ø 30 cm 17340 **29.90 €**

Hygiénique et résistant à la chaleur !



Pinceau silicone

Il ne perd pas ses poils et résiste à la chaleur jusqu'à 300°C. Permet de badigeonner la sauce, les jaunes d'oeuf, le beurre, le chocolat chaud... et peut être aussi utilisé pour le barbecue. Manche inox. Poils silicone. Va au lave vaisselle.

26 cm 34299 **7.00 €**

38 cm 34298 **9.00 €**



Anneaux silicone 3 formes 23539 8.50 €

Pour donner une forme amusante aux crêpes, blinis, oeuif au (tête nounours, étoile et coeur). Grâce au principe de «therm tact», les anneaux restent bien placés au fond de la poêle, la ou l'oeuf ne déborde pas. Les anneaux en silicone se retirent facilement après cuisson. Résiste à + 240 °C. Vont au lave vaisselle.



Emporte pièces ZAK

Permet de faire des formes en relief pour le plaisir des petits et des grands ! 6 formes au choix.

Bonhomme	78493	4.90 €	Coeur	78494	4.90 €
Nounours	78491	4.90 €	Sapin	78490	4.90 €
Etoile	78495	4.90 €	Citrouille	78492	4.90 €



Set pâtissier enfant 7 pièces 16323 13.50 €

Les outils de l'apprenti pâtissier ! Comprend 1 roulette à pâte + 1 spatule + 1 pinceau + 1 spatule trouée + 1 cuillère + 1 rouleau + 1 fouet. Taille moyenne des ustensiles 15 cm, parfaitement adaptés aux mains des petits bambins.

Moules glace à l'eau 35089 17.50 €

Confectionnez de délicieuses glaces à l'eau pour le plaisir des petits et des grands. Un peu de sirop, de l'eau et le tour est joué ! Livré avec recettes. Pack 6 moules avec support.

NOUVEAU



NOUVEAU

Mini rouleau silicone 34680 12.90 €

Son revêtement en silicone non poreuse et hygiénique lui permet d'étaler toutes vos pâtes sans coller au rouleau. Nettoyage en un clin d'oeil sous l'eau courante. Petit format pour les enfants ou pour toutes vos mini-pâtisserie.



Moule souple marguerite

noire Ø 20 cm 17682 **15.50 €**
rouge Ø 20 cm 17632 **15.50 €**



NOUVEAU

Génial, je cuisine avec Maman

Cuisiner est une affaire de famille. Avec ses 2 enfants l'auteur l'a bien compris et signe son premier livre didactique et ludique à l'usage des mamans... et des enfants ! 50 recettes variées. 190 pages. Format 21 x 27 cm.

89001 **26.00 €**



La cuisine des copains

Edition Larousse. Un premier livre de recettes faciles à faire, expliquées de manière simple. 70 recettes. 23 x 29 cm.

26017 **15.00 €**

Pâtisserie Tout chocolat !



NOUVEAU

Fontaine à chocolat

Pour napper, saucer, plonger, enrober de chocolat vos fruits, biscuits, chamallows....

Il suffit de placer le chocolat préalablement fondu dans la base et vous obtenez en quelques instants une cascade de chocolat pour le plaisir des petits et des grands.

Convient pour du chocolat noir, blanc, au lait ou aux amandes.

Capacité 400 à 500 g de chocolat. Ø 20 cm. Hauteur 40 cm. 87450 **55.90 €** (dont 0.16 € éco-part)



NOUVEAU

Service fondue chocolat

Pour tous les gourmands, une délicieuse fondue au chocolat à réaliser avec des fraises, des biscuits... Se compose d'un bol en céramique Ø 12 cm, de 4 fourchettes et d'une bougie.

Service rouge	34390	15.00 €
Service bleu	34392	15.00 €
Service orange	34391	15.00 €
Service vert	34393	15.00 €



Moule chocolats 15372 6.90 €

Multiformes, coeur, carré, rond, pyramide. Silicone alimentaire. Démoulage facile. Résiste à 180°C. Idéal également pour la gelée, le beurre et la persillade.



Broches à tremper 57610 13.90 €

Permet le trempage pour enrober les chocolats fourrés. Lot de 4 formes.



NOUVEAU

Spatule pâtisserie 18141 12.00 €

Permet de napper et glacer toutes vos pâtisseries. Peut être également utilisé comme spatule à crêpes. Lame inox. Longueur 30 cm. Manche polypropylène noir. Indémontable.



Spatule silicone pâte à tartiner ZYLIS

Suffisamment longue (27.5 cm) pour aller au fond des pots. La matière silicone non adhésive est bien adaptée pour tartiner la pâte chocolatée et la confiture. Peut également servir pour la cuisson, résiste à +280°C. Garantie 5 ans. 31067 **11.00 €**



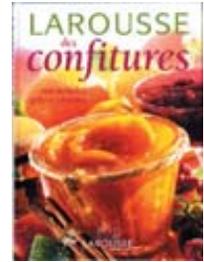
Set chocolatière électrique 65100 27.00 € (dont 0.05 € éco-part)

Le plaisir du chocolat noir, blanc ou au lait ! S'utilise aussi bien comme fondue au chocolat que comme chocolatière. Réalisez ainsi vos chocolats de Pâques ou de Noël. Livrée avec : 6 moules pvc (cœur, ours, carré, grain de café, étoile et sapin de Noël) + 1 spatule + 1 grille de séchage + 1 grand moule en forme de cœur + 2 fourchettes à tremper + 10 baguettes pour fondue + 10 fourchettes + 1 livret de recettes. Puissance 15 W. Dimensions : 23.5 x 16 x 19 cm.



Larousse du chocolat

La bible du chocolat, pratique et gourmande, pour découvrir, déguster et préparer le chocolat sous toutes ses formes, avec 360 recettes 26060 **31.50 €**



Larousse des confitures

Une mine d'idées gourmandes pour réaliser toutes sortes de confitures, marmelades et gelées à partir de 70 fruits, légumes et fleurs. Format 19.2 x 26 cm. 352 pages.

26008 **29.90 €**



Extracteur de jus 23505 **69.90 €**

A partir de n'importe quel fruit ou légume à chair ferme ou tendre, vous pourrez réaliser vous-même de délicieux jus ou sirops directement pasteurisés. Livré avec notice. Diamètre 26 cm. Hauteur 37 cm. **Tous feux y compris INDUCTION**



Passoire à coulis 57005 **35.00 €**

D'une très grande efficacité, cette passoire à coulis professionnelle vous permettra de réussir facilement vos gelées, confitures et même la soupe de poisson. Inox 18/10. Pilon en hêtre. Dimension tamis Ø 20 cm long 41 cm.



Dénoyauteur à cerises automatique 57016 **22.90 €**

Une seule pression suffit pour dénoyauter vos cerises. Le bac collecteur récupère directement les noyaux. Les fruits sont dénoyautés sans éclaboussure. Fixation sur plan de travail par ventouse.



NOUVEAU



Pince à bocal 16600 **7.90 €**

Pour retirer les bocaux de l'eau bouillante sans se brûler. Acier chromé avec revêtement en pvc rouge et poignée pvc noire. Dimensions : 8 x 3.8 x H 22.8 cm



Bassine à confiture

Le cuivre est le matériau particulièrement adapté pour cuire en douceur vos gelées et confitures. Cuivre massif. Anses fonte rivetées. Non vernie, garantie contact alimentaire. Tous feux sauf INDUCTION.

Ø 38 cm ép cuivre 1.0 mm 9 litres 23504 **29.90 €**

Ø 40 cm ép cuivre 2.5 mm 15 litres 35160 **91.90 €**



Entonnoir à confiture 71297 **5.00 €**

Pour mettre facilement en pot vos confitures et gelées sans coulage extérieur. S'adapte à tous les pots.



Cuillère à confiture

Astucieux système d'accroche au bord du pot. Longueur 19 cm.

71120 **2.90 €**



Cuillère coudée inox 16203 **5.50 €**

Vous la posez au bord de n'importe quel pot, elle tient toute seule !



Thermomètre à sucre

Outil de précision pour déterminer la bonne température pour transformer votre sucre en caramel, confiture...

De + 80°C à + 200°C

10002 **14.90 €**



Stérilisateur électrique

Idéal pour stériliser tous vos bocaux. Peut servir de marmite pour la cuisson de tous vos plats en grande quantité. Se transforme en extracteur de jus grâce à son accessoire optionnel. Corps émaillé 3 couches. Cuve contenance 29 litres. Poignées isolantes. Capacité pour 10 bocaux de 0.5 l ou 7 bocaux de 0.7 l. Minuteur 120 minutes. Thermostat de 30°C à 100°C. Puissance 1800 w. Hauteur 40 cm. Ø 36.5 cm. Garantie 1 an.

Stérilisateur 65102 149.90 € (dont 0.50 € éco-part)

Élément extracteur de jus 65101 69.90 €

NOUVEAU



Cartouches ISI
La boîte de 10
34210 7.50 €

Siphon ISI gourmet «whip» 42400 99.00 €

Convient aussi bien pour les préparations chaudes ou froides. Corps inox. Contenance 1 litre. Tête métallique avec protection de poignée en silicone et valve-doseur en acier inoxydable fixée. Joint en silicone résistant à la chaleur. Peut aller au bain marie 75°C maxi. Permet de conserver les préparations froides plusieurs jours au réfrigérateur. Va au lave vaisselle. Livré avec 3 douilles à garnir avec filetage en métal : unie, cannelée, tulipe.

Les espumas, késako ?

Ce sont des mousses à base de purées, de crèmes, d'extraits ou de jus de fruits, préparées à partir de fruits, d'herbes, de poissons, de légumes, de fruits de mer ...

Qu'ont-elles de particulier ces nouvelles préparations dont on dit qu'elles donnent corps et goût à l'« âme » d'un aliment ?

Plus de goût

Grâce à la préparation spéciale dans l'appareil iSi Gourmet l'usage des œufs et de la crème Chantilly n'est plus indispensable. Pour cette raison l'arôme naturel des ingrédients de base conserve beaucoup mieux son intensité et le goût s'impose dans toute sa pureté.

Plus d'attractivité

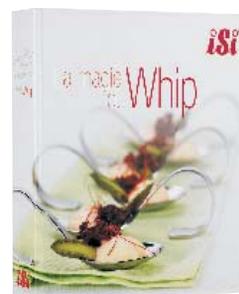
Les Espumas d'un raffinement original sont également un plaisir pour la vue et donnent à votre cuisine un accent remarquable.

Plus de légèreté

La cuisine moderne est légère et innovatrice. Grâce aux Espumas, vous êtes dans le vent.

Multiples possibilités d'utilisation

Les Espumas en cocktail, en entrée, en garniture ou en dessert.

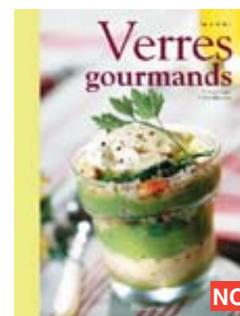


La magie du whip 42410 9.90 €

Un livre classeur indispensable pour découvrir les diverses possibilités d'utilisation du siphon «whip». Le livre propose 95 recettes de sauces, chantilly et espumas salées ou sucrées.



Verre double paroi 8 cl lot de 2 12350 12.90 €
Verre double paroi 25 cl lot de 2 12355 15.90 €
Cuillère à moka inox lot de 6 12400 13.90 €



NOUVEAU

Verres gourmands 89050 25.00 €

Plus de 80 recettes simples et originales, à servir... dans des verres ! Comment étonner ses invités en présentant avec élégance une terrine de foie gras et d'artichaut ou un tiramisù aux framboises ? Un livre dans l'air du temps, proposant à la fois des recettes délicieuses, adaptées à chaque mois de l'année, et des idées de présentation dans tous les types de verres. Format 19.2 x 26 cm. 159 pages

Découvrez la recette inédite des macarons au Lemon de Marie-Laure Tombini

Pour une quinzaine de macarons

160 g de sucre glace - 80 g de poudre d'amande - 2 blancs d'œuf - 1 pincée de sel - 1 cuillère à café de jus de citron - 20 g de sucre en poudre.

1. Mixez finement le sucre glace et la poudre d'amande.
2. Passez-les à travers un tamis. Gardez les gros grains d'amande pour une autre utilisation.
3. Battez les blancs d'œuf en neige ferme avec le sel et le jus de citron. Ajoutez le sucre en poudre et continuez de battre jusqu'à ce que la meringue soit bien brillante.
4. A l'aide d'une maryse, incorporez délicatement le mélange sucre-amande en soulevant la pâte.
5. Macaronnez les blancs : avec une corne, soulevez délicatement la préparation de bas en haut pour faire légèrement tomber les blancs. Le colorant s'ajoute à cette étape. La préparation va devenir bien brillante et un peu plus liquide. Attention de ne pas trop travailler la pâte au risque de faire complètement tomber les blancs.
6. A l'aide d'une poche à douille, formez des petits macarons sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé (ou sur une feuille de cuisson). Laissez reposer 1h à température ambiante.
7. Enfourez 12 à 15 min dans le four préchauffé à 180°C (avec option chaleur tournante).
8. Laissez refroidir avant de les manipuler et de les garnir.

Des idées de garniture

- du lemon curd - une crème au beurre - une ganache au chocolat.

Conseils

- il est important que le mélange amande-sucre glace soit impalpable.
- utilisez des blancs d'œuf à température ambiante. Les blancs vieux de 3 ou 4 jours sont plus appropriés.
- si vous ne réussissez pas du premier coup, persévérez ! Les blancs étaient peut-être retombés ou pas assez travaillés. Vous réussirez la prochaine fois !



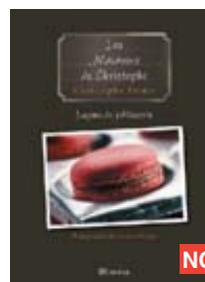
Retrouvez toutes les recettes de Marie-Laure sur son site de recettes www.odelices.com et sur son blog autresdelices.blogspot.com



NOUVEAU

Un amour de macaron 41157 38.00 €

Rédigé par un amoureux de la pâtisserie, Stéphane GLACIER, meilleur ouvrier de France, cet ouvrage contient la quintessence des macarons, tous parfaits, du plus simple au plus élaboré.



NOUVEAU

Les macarons de Christophe 89100 18.00 €

Découvrez toutes les recettes et tours de mains pour réussir tous vos macarons. Format 20 x 25 cm.

Les ustensiles indispensables pour réussir vos macarons...



Poche à douille à découvrir p 67



Bol à pâtisserie inox à découvrir p 68



NOUVEAU

Corne à pâtisserie inox à découvrir p 68



Douilles inox à découvrir p 67



Plaque à pâtisserie silicone à découvrir p 60



Spatule silicone à découvrir p 23



Tamiseur à découvrir p 66

Thé Café

Un café serré en 5 étapes !



bodum

1



Retirez le couvercle.

2



Versez le café à l'aide du doseur fourni.

3



Rajoutez le volume d'eau chaude en rapport avec le volume de café.

4



Remuez et laissez reposer quelques minutes.

5



Remettez le couvercle et pressez pour filtrer.

Cafetière à piston CHAMBORD

Le système exclusif de filtrage à piston BODUM permet d'obtenir un café parfaitement filtré. Pot en verre. Couvercle inox. Poignée isolante. 2 tailles

OFFRE SPECIALE

3 tasses 12030 ~~32.90 €~~ **19.90 €**
8 tasses 12031 ~~44.90 €~~ **29.90 €**



bodum

Cafetière SANTOS

Un mode de fonctionnement très ludique et efficace ! En effet, lorsque l'eau commence à bouillir dans le bol inférieur, elle monte dans le bol supérieur et se mélange alors au café. Après quelques minutes, le café redescend et peut alors être dégusté.

Cafetière SANTOS 12081 **85.00 €**
Bol rechange supérieur 12082 **35.90 €**
Bol rechange inférieur 12083 **24.90 €**



NOUVEAU

bodum

Cafetière Columbia

Agréable et pratique, la cafetière à pression Columbia de Bodum à double paroi inox maintient le café au chaud sans en altérer l'arôme. Maintient au chaud pendant environ 2 heures

8 tasses 1 litre 12655 **69.90 €**



Cafetière italienne électrique inox

Corps inox indéformable. Poignée isolante. Arrêt automatique dès la fin du filtrage. Contenance 6 tasses. Sans fil. Base tournante à 360° permettant de la reposer dans n'importe quelle position. Puissance 400 W. Pression maxi 4 bars. Garantie 2 ans.

Ø 11 cm H 22 cm 65009 **69.90 €**
(dont 0.16 € éco-part)



Cafetière italienne Induction

Permet d'obtenir un café expresso. Corps inox. Poignée isolante. Soupape de sécurité. **Tous feux y compris INDUCTION.**

4 tasses 31515 **55.90 €**
6 tasses 31516 **59.90 €**
10 tasses 31517 **75.90 €**

Pièces détachées cafetière KENYA et CHAMBORD



Verre de rechange 3 T 12070 **9.90 €**
Verre de rechange 4 T 12069 **10.90 €**
Verre de rechange 6 T 12071 **11.90 €**
Verre de rechange 8 T 12072 **12.90 €**
Verre de rechange 12 T 12073 **14.90 €**

bodum



Filtre métal 3 T 12074 **4.00 €**
Filtre métal 4/6/8 T 12075 **4.50 €**
Filtre métal 12 T 12077 **5.50 €**



Tasse à café inox

Double paroi isotherme

8 cl Ø 6 cm 57360 **8.90 €**
15 cl Ø 7.5 cm 57361 **11.90 €**



Tasse porcelaine

Rendu froissé très original !

8 cl h 6 cm 40400 **5.00 €**
18 cl h 8 cm 40405 **6.90 €**

La théière à piston, un fonctionnement pratique et simple !



bodum

Théière à piston ASSAM

Grâce à son système de filtre à piston exclusif, la théière BODUM permet de faire ressortir les arômes les plus subtils de tous vos thés. Convient aussi bien pour le thé en vrac qu'en sachet. Pot et poignée en verre. Couvercle inox. 3 tailles.

Modèle filtre plastique

0.5 L 12012 **29.90 €**

1.0 L 12013 **34.90 €**

1.5 L 12014 **36.90 €**

NOUVEAU

Modèle filtre inox

0.5 L 12090 **39.90 €**

1.0 L 12091 **44.90 €**

1.5 L 12092 **49.90 €**

1



Mettez la quantité de thé désirée au fond du filtre.

2



Versez l'eau bouillante.

3



Placez le piston en haut du filtre dans la position levée pour laisser infuser 4 à 5 minutes.

4



Poussez fermement le piston vers le bas lorsque le degré d'infusion souhaité est atteint, en bloquant de cette manière le thé au fond du filtre. Votre thé est prêt !



NOUVEAU

Théière en fonte ASSAM

Première théière en fonte à utiliser le système de filtre inox à piston BODUM. Permet de faire ressortir les arômes les plus subtils de tous vos thés. Convient aussi bien pour le thé en vrac qu'en sachet.

0.5 L 12670 **49.90 €**

1.0 L 12672 **74.90 €**



NOUVEAU

Théière ASSAM porcelaine 1 l 12494 **44.90 €**

Grâce à son système de filtre à piston exclusif, la théière BODUM ASSAM permet de faire ressortir les arômes les plus subtils de tous vos thés. Convient aussi bien pour le thé en vrac qu'en sachet. Porcelaine blanche. Filtre inox. Couvercle chromé.



Moulin à café PEUGEOT

Mécanisme réglable permettant de moudre plus ou moins finement les grains de café. Ce réglage permet ainsi de réaliser au final toutes sortes de café, du café turc à la mouture très épaisse jusqu'à l'expresso nécessitant au contraire une mouture très fine. Corps bois. Couvercle inox. Tiroir servant de réceptacle au café moulu. Mécanisme garanti à vie. Dimensions 15 cm x 15 cm. H 22 cm.

Modèle Nicaragua bois noir 22097 **69.90 €**

Modèle Salvador bois clair 22099 **69.90 €**



bodum

Fouet à lait électrique

Permet de faire mousser efficacement le lait et réaliser de délicieux cappuccinos. Corps abs. Fouet inox. Fonctionne avec 2 piles 1.5 v AA non fournies. Longueur 22 cm.

12100 **9.90 €** (dont 0.16 € éco-part)



Sucrier boule inox

Couvercle pivotant
66031 **15.00 €**



Cuillère à thé inox

Longueur 13 cm 16132 **6.00 €**



Pince à thé

Ø 4 cm long 16.5 cm 71101 **4.50 €**

Ø 7 cm long 17.5 cm 71102 **5.50 €**



Boule à thé

Ø 4 cm 71100 **4.50 €**

Exclusif

Réservoir d'eau équipé cartouche BRITA.
Limite considérablement l'entartrage de votre machine.
Cartouche de rechange BRITA MAXTRA en vente p 89.



NOUVEAU

EXPRESSO AUTO COMBINE MAGIMIX

Arrêt automatique du remplissage des tasses. Pompe 19 bars. Buse eau chaude vapeur. Plaque chauffe tasse. Réservoir amovible 1.2 L. Garantie 3 ans. Détartrage automatique. Café moulu ou dosette. **Cafetière filtre capacité 12 tasses.** 1 cartouche filtrante BRITA incluse. Dimensions : H 30 x L 37 x P 24 cm.

- Noir** 32520 **299.50 €** (dont 0.50 € éco-part)
- Chromé brillant** 32521 **329.50 €** (dont 0.50 € éco-part)



NOUVEAU

EXPRESSO AUTOMATIQUE MAGIMIX

Détartrage automatique. Arrêt automatique du remplissage de la tasse. 19 bars. Buse eau chaude vapeur. Plaque chauffe tasse. Réservoir amovible 1.8 L. Café moulu ou dosette. 1 cartouche filtrante BRITA incluse. Garantie 3 ans. Dimensions : H 30 x L 25 x P 24 cm.

- Noir** 32510 **274.50 €** (dont 0.50 € éco-part)
- Chromé brillant** 32511 **299.50 €** (dont 0.50 € éco-part)
- Chromé mat** 32512 **299.50 €** (dont 0.50 € éco-part)



NOUVEAU

Cuisinart

Cafetière CUISINART avec moulin à café intégré 76125 199.50 € (dont 0.50 € éco-part)

Grâce à son concept exclusif de machine à café filtre, intégrant un moulin automatique, cette cafetière CUISINART vous permet de moulin votre café juste avant l'infusion pour obtenir un arôme subtil et envoûtant. Equipée d'un filtre à eau pour avoir toujours une eau pure. Finition en acier brossé. Option «café en grains» et «café moulu», programmable 24 heures à l'avance et verseuse isotherme. Livré avec 2 filtres or permanents, 1 filtre à eau et 1 cuillère à mesure. Puissance 1000 W. Arrêt automatique et signal sonore à la fin de l'infusion. Verseuse isotherme en acier brossé avec double paroi isolante et poignée ergonomique. Capacité 8 tasses. Option 1-4 tasses. Horloge digitale avec écran cristaux liquides



Cafetière filtre électrique MAGIMIX

Résistance inox limitant l'entartrage. Capacité 10 tasses. Arrêt automatique. Filtre à eau intégré. Garantie 3 ans. Dimensions : H 30 x L 25 x P 24 cm. 4 modèles au choix :

- Avec pot en verre**
 - Classique 32080 **99.50 €** (dont 0.50 € éco-part)
 - Programmable 32081 **129.50 €** (dont 0.50 € éco-part)
- Avec pot isotherme inox**
 - Classique 32082 **139.50 €** (dont 0.50 € éco-part)
 - Programmable 32083 **159.50 €** (dont 0.50 € éco-part)
- Filtre anti-calcaire 32900 10.00 € par 3**



NOUVEAU

EXPRESSO MANUEL MAGIMIX

15 bars. Buse eau chaude vapeur. Plaque chauffe tasse. Réservoir amovible 1.8 L. Café moulu ou dosette. 1 cartouche filtrante BRITA incluse. Garantie 3 ans. Dimensions : H 30 x L 25 x P 24 cm.

- Noir** 32500 **149.50 €** (dont 0.50 € éco-part)



Broyeur à café électrique

Moteur 140 W. Grande capacité du réservoir (250 g soit un paquet de café). Double sécurité. Sélecteur d'arômes. Réglage ultra précis de la taille de la mouture (18 positions). Sélection du nombre de tasses (2 à 10 tasses). Compatible pour expresso. Dimensions : L 17.5 cm x P 13 cm x H 27 cm. Garantie totale 3 ans.

- 76110 **59.50 €** (dont 0.50 € éco-part)

NESPRESSO, d'abord un très bon café !



- La garantie fraîcheur

La capsule Nespresso est le moyen le plus sûr pour préserver tous les arômes subtils du café grâce à l'emballage sous vide.

- Des expressos à la carte

Nespresso vous propose une carte de cafés de grands crus dont 2 décaféinés, résultat d'une sélection rigoureuse.

- Des machines de haute technologie

Afin de profiter au mieux de la qualité du café Nespresso, toutes les machines sont d'une qualité technologique exemplaire.

- Nespresso leader des machines à capsules

Nespresso présent depuis 10 ans dans plus de 100 pays garantit la pérennité de l'approvisionnement des capsules pour longtemps.

MAGIMIX M 100 manuel 32068 **149.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)

Chargement par le dessus puis éjection automatique de la capsule - Pompe 19 bars - Réservoir amovible 1 L - Bac de récupération des capsules usagées - Livré avec 12 capsules - Garantie 3 ans. Dimensions : H 29.1 x L 16.6 x P 25.2 cm

MAGIMIX M 100 automatique 32059 **199.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)

Remplissage automatique de la tasse Chargement par le dessus puis éjection automatique de la capsule - Pompe 19 bars - Réservoir amovible 1 L - Bac de récupération des capsules usagées - Livré avec 12 capsules - Garantie 3 ans. Dimensions : H 29.1 x L 16.6 x P 25.2 cm



MAGIMIX M 200 automatique 32069 **349.50 €** (dont 0.50 € éco-part)

Remplissage automatique de la tasse. Pompe 19 bars. Buse eau chaude vapeur. Réservoir amovible 1.2 L. Bac de récupération des capsules usagées. Garantie 3 ans. Dimensions : H 31 x L 22 x P 34.5 cm



NOUVEAU

MAGIMIX CUBE M 220 32050 **249.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)

Remplissage automatique de la tasse. Chargement par le dessus puis éjection automatique de la capsule. Pompe 19 bars. Réservoir amovible 1 L. Bac de récupération des capsules usagées rétro-éclairé. Façade aluminium, bec chromé. Livré avec 2 tasses et 12 capsules. Grille repose tasse relevable pour pouvoir positionner un mug ou un grand verre. Garantie 3 ans. Puissance 1260 w. Dimensions : H 23 x L 22.6 x P 23 cm.

NOUVEAU



Support à capsules

NESPRESSO 14170 **17.90 €**

Support en acier chromé pouvant accueillir jusqu'à 30 capsules. Prend peu de place. Dim 16 x 6.5 cm H 19.5 cm

Bouilloires



NOUVEAU

Théière en fonte

Contenance 1.2 L. Anse repliable. Avec tamis inox amovible. Va sur tous les feux y compris **INDUCTION**.

Noire 74550 **44.90 €**

Bleue 74551 **44.90 €**



Cuisinart

Bouilloire électrique CUISINART

Puissance résistance 2000 W. Corps inox. Capacité 1.7 L. Poignée ergonomique et athermique. Témoin lumineux marche/arrêt. Arrêt automatique en fin de chauffe ou en cas d'absence d'eau. Résistance cachée : entartrage impossible. Base pivotante 360°. Niveau d'eau externe. Filtre anti-calcaire amovible. Dimensions : H 21 cm diamètre 19 cm. **Garantie totale 3 ans.**

76140 **69.50 €** (dont 0.50 € éco-part)



LE CREUSET

Bouilloire LE CREUSET ZEN 28750 **49.90 €**

Tôle émaillée épaisse, compatibilité tous feux y compris **INDUCTION**. Couvercle large pour un nettoyage facile. Contenance 1.5 litre. Bouchon siffleur. Manche rabatable isolant (gain de place).



Bouilloire électrique compacte

Corps inox. Niveau externe. Résistance externe pour éviter l'entartrage. Socle 360°. Contenance 1 litre. Puissance 2000 w. Chauffe très rapide. Arrêt automatique à l'ébullition ou en absence d'eau. Hauteur 22 cm. Ø 17 cm. Garantie 2 ans.

65002 **69.50 €** (dont 0.50 € éco-part)



Bouilloire BEKA 74560 **44.90 €**

Corps inox. Contenance 2.5 litres. Poignée ergonomique. Ouverture centrale pour le remplissage et le nettoyage. Triple fond. Bouchon sifflet. **Tous feux y compris INDUCTION.**



NOUVEAU

magimix

Bouilloire électrique MAGIMIX

Corps inox. Double paroi isolante. Niveau d'eau visible et rétro-éclairé. Résistance externe pour éviter l'entartrage. Filtre anti-calcaire amovible. Base pivotante 360°. Contenance 1.7 litre. Puissance 2400 w. Chauffe très rapide. Arrêt automatique à l'ébullition ou en cas d'absence d'eau. Garantie 3 ans.

32140 **99.50 €** (dont 0.50 € éco-part)

■ Bar Vin



Carafe à décanter et égouttoir à vin

La carafe à décanter sert à oxygéner le vin qui, resté longtemps en bouteille, nécessite un contact à l'air libre. La forme particulière de la carafe avec une base évasée permet d'élargir la surface oxygénable et le col étroit évite une diffusion trop rapide des arômes. L'égouttoir vous permettra de sécher le fond de votre carafe une fois nettoyée. Carafe en verre soufflé à la bouche. Contenance 1.5 L. Egouttoir en acier chromé.

Carafe + égouttoir 75020 **29.90 €**
Egouttoir seul 75025 **15.00 €**



Ouvrez vos bouteilles sans aucun effort !

S'adapte à tous les types de bouteille. Ejection automatique du bouchon. Corps et mécanisme inox et polypropylène. Mèche en acier trempé téflonné. Livré avec mèche de rechange, coupe capsule et pied. **Garantie 10 ans.**

Garantie 10 ans

Tire bouchon à levier 68001 **45.00 €**



Bouchon verseur anti-gouttes

Finis les nappes tâchées grâce à cet astucieux verseur qui s'adapte à toutes les bouteilles de vin. L'arête intérieure du bec verseur sectionne la goutte qui est drainée par le bord extérieur de retour dans la bouteille.

43051 **6.00 € le lot de 2**



Tire bouchon VACUVIN

Système unique de fixation qui permet de verrouiller le tire bouchon directement sur le goulot de la bouteille. Le confort est alors total pour extraire le bouchon. Vis sans fin pour déboucher quasiment sans effort. Hauteur 20 cm.

43050 **15.00 €**



NOUVEAU

Pompe vide d'air VACUVIN

La pompe aspire l'air présent dans votre bouteille de vin déjà ouverte et le bouchon fourni ferme hermétiquement celle-ci, de sorte que votre vin est préservé des phénomènes d'oxydation. **Un signal sonore vous indique que le vide d'air est atteint.** La bouteille peut être ouverte et refermée autant de fois que désiré. Livrée avec 2 bouchons.

La pompe + 2 bouchons 43013 **12.50 €**
2 bouchons supplémentaires 43010 **4.50 €**



Tire bouchon à air 38340 **30.00 €**

Ce tire-bouchon, grâce à son aiguille creuse, instille l'air entre le vin et le bouchon. Il permet l'extraction en douceur et sans effritement de tous les bouchons en liège de toutes qualités et longueurs à l'exclusion des bouchons de champagne.



Thermomètre à vin électronique

Dégustez vos vins à bonne température ! Ce thermomètre à vin vous indique instantanément la température de votre vin et sa température optimale de dégustation. Un bip vous prévient lorsque le vin peut être servi. Pré-programmé pour 19 types de vin.

34103 **24.90 €** (dont 0.01 € éco-part)

NOUVEAU



Set VACUVIN 43062 **26.90 €**

Comprenant 1 pompe vide d'air avec 2 bouchons et 2 bouchons verseur anti-goutte. La pompe aspire l'air présent dans votre bouteille de vin déjà ouverte et le bouchon ferme hermétiquement celle-ci. Le bouchon verseur vous permet de servir vos meilleurs crus sans tâcher.

Bar



- 1 Shaker inox**
Inox 18/10. Bouchon conique. Pour réaliser de délicieux cocktails !
Contenance 50 cl 57034 **18.50 €**
Contenance 70 cl 57035 **20.00 €**
- 2 Passoire à cocktail 57036 9.00 €**
Inox. Empêche les morceaux de fruits et les glaçons de tomber dans le verre.
- 3 Doseur à alcool 2/4 cl 57037 7.50 €**
Pour mesurer précisément le dosage des différents alcools.

OFFRE SPECIALE

Le shaker 70 cl + le doseur + la passoire 57033 ~~36.50 €~~ **29.00 €**

Inédit !



Tire bouchon à champagne screwpull
28060 **24.90 €**

Ludique !

Plus qu'un simple tire bouchon, il permet aux bouchons de s'extraire en toute sécurité ! Le bouchon saute comme si la bouteille était ouverte à la main : vous pouvez stopper et regarder le bouchon monter dans le tube. Effet garanti !

Un fonctionnement très simple

Il suffit de placer le tire bouchon sur la bouteille puis de tourner cette dernière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Des petites griffes accrochent alors le bouchon qui remonte alors automatiquement sans effort.



Rafrâchisseurs pour vin ou champagne

Il s'agit d'un manchon flexible contenant un produit réfrigérant. Une fois sorti du congélateur ou du freezer, placez le manchon autour d'une bouteille de vin ou de champagne, votre boisson est fraîche en 5 minutes ! Le manchon rafraîchisseur est incassable et réutilisable.

- Manchon bouteille de vin** 43021 **9.00 €**
- Manchon bouteille de champagne** 43023 **14.00 €**
- Manchon canette par 2** 43020 **6.90 €**



Bouchon champagne

Une fois votre bouteille de champagne ouverte, fixez le bouchon sur le goulot, elle sera ainsi fermée hermétiquement. Vous préserverez ainsi le pétillant naturel et réduirez l'oxydation, ce qui permettra une conservation pendant plusieurs jours.

43032 **9.50 €**



Siphon à eau de seltz ISI 34215 **49.90 €**
Siphon à soda en métal brossé pour réaliser facilement toutes vos boissons pétillantes. Livré avec 1 cartouche.



Cuillère à glace 66035 **8.00 €**
A conduction thermique. La cuillère contient un liquide se réchauffant en tenant la cuillère ou en la passant sous l'eau chaude ce qui facilite ensuite le démoulage de la glace.



Lot de 10 cartouches
Cartouches spéciales soda
34218 **5.90 €**



Presse agrume inox 57101 **35.00 €**
Abaissez le levier et le tour est joué ! Vous obtenez un délicieux jus de fruit directement dans le bol inox incorporé.



Broyeur à glace électrique

Pour broyer la glace efficacement et sans effort. Récipient 600 ml. 50 W. Pieds antidérapants. Livré avec 1 cuillère. Dim 25 x 15 x 24.5 cm. Garantie 1 an.

57069 **65.50 €** (dont 0.25 € éco-part)



Cocktailmaster 16010 39.90 €

Le cocktailmaster permet de superposer dans un verre plusieurs boissons dans leur ordre de densité sans qu'ils se mélangent ! Fonctionne avec les boissons gazeuses et/ou chaudes. Permet également de faire le Irishcoffee. Utilisé par les professionnels. Va au lave vaisselle. Livré avec recettes.



Broyeur à glace manuel

Mécanisme acier pour un broyage plus efficace. Ventouse permettant une fixation solide sur un plan de travail. Dimensions : 25 x 11.5 x 11.5 cm.

- Blanc** 57070 **24.90 €**
- Bleu** 57071 **24.90 €**
- Jaune** 57072 **24.90 €**



Bac à glaçons 34260 10.00 €

Ce bac à glaçons conjugue les avantages des bacs souples et des bacs rigides. Son fond souple facilite le démoulage des glaçons. Sa structure rigide et son fond étanche permettent de le manipuler sans renverser l'eau. Dans le freezer comme dans le congélateur, le couvercle protège les glaçons des odeurs et des aliments. Pratiques, les bacs s'empilent grâce aux rainures du couvercle.



Bouchon de canette

72200 **5.50 €**

Bouchon hermétique, conserve le gaz dans la canette pendant plusieurs jours. Rend la canette étanche une fois ouverte ce qui permet de la transporter facilement.



NOUVEAU

Tourniquet 4 doseurs à apéritif

27090 **83.90 €**

Une simple pression sur le doseur et le verre se remplit automatiquement ! Contenance de chaque doseur 4 cl. Convient pour tous les alcools y compris les anis. Base pivotante chromée. Prévu pour bouteille de 1 L. Doseur démontable. Base très stable Ø 24 cm. Hauteur 52 cm



Support pour bouteille et doseur

Aluminium anodisé. Fixation par vis de serrage. Convient pour toutes les bouteilles d'apéritif standard.

42027 **12.50 €**

L'ensemble

support + doseur
42028 **27.40 €**

Doseur à apéritif

Une simple pression sur le doseur et le verre se remplit automatiquement ! Contenance 2 cl. Convient pour tous les alcools y compris les anis.

42025 **14.90 €**



NOUVEAU

Rack à verres 14105 36.90 €

Acier chromé. Contient environ 20 verres. Peut être fixé au mur ou suspendu. Dimensions: 45 x 32 x 5.5 cm.

■ Coin cuisine



Bocaux en verre

Ces bocaux ovales en verre orneront fièrement votre cuisine pour conserver à l'abri de l'air et de l'humidité pâtes, sucre, farine, café, thé ou biscuits. Joint étanche. Mécanisme inox. Porte étiquette. Livré avec étiquettes blanches pré-imprimées.

Petit modèle h 14.5 cm L 12.5 cm 34500 **6.50 €**

Moyen modèle h 21.0 cm L 12.5 cm 34505 **7.50 €**

Grand modèle h 29.0 cm L 12.5 cm 34510 **8.50 €**



Plateau tournant 16498 **10.90 €**
Plateau abs Ø 27 cm



Range couvercle 14150 **21.50 €**
Acier chromé. Dimensions : 30 x 10 x 14 cm



Repose cuillère inox

Ne salissez plus votre plan de travail grâce à cet astucieux ustensile. Hauteur 20.5 cm. Base amovible facilitant le nettoyage. Livré avec cuillère en bois 25 cm

16076 **7.50 €**

NOUVEAU



Espace assiette

Permet de gagner un maximum de place pour les plats préparés à l'avance et un support pour les assiettes suivantes.

Chaque bloc est équipé d'un patin en caoutchouc assurant un équilibre total à chaque assiette.

A placer à 3 endroits différents sur l'assiette. Vendu par lot de 9 pour 4 assiettes. 2 hauteurs de séparation possibles, 3 et 4 cm

Lot de 9 / hauteur 3 cm 16610 **8.90 €**

Lot de 9 / hauteur 4 cm 16611 **11.90 €**



NOUVEAU

Cloche parapluie pliante 16599 **4.50 €**

Pour protéger vos plats, assiettes... des insectes. Système de blocage position ouverte. Nylon blanc. Dimensions 33 x 33 cm



Lutrin 66520 **15.00 €**

Bois hévéa. Permet le maintien à la bonne page lors de la préparation de vos plats. Repliable. Dimensions : 30 x 22 cm.



Porte plat extensible

S'adapte à tous les plats quelle que soit leur forme dès leur sortie du four et se pose directement sur la table. Extensible de 25 à 45 cm. Tout inox. Pieds antidérapants. (Livré sans le plat)

75075 **28.90 €**



NOUVEAU

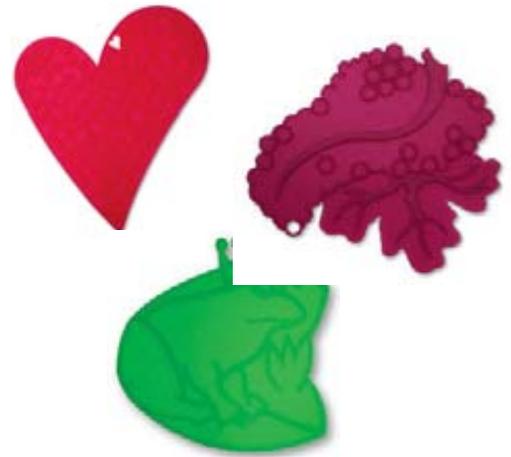


Présentoir à fruits 87200 15.00 €
Permet de présenter vos fruits de façon originale sans les écraser. Convient pour une dizaine de fruits. Acier fil chromé

NOUVEAU



Distributeur à céréales 87150 24.90 €
Le bol du distributeur permet de contenir 1 boîte entière.



Dessous de plat silicone

Etudiés pour résister à 300 °c, les dessous de plat en silicone sont stables et antidérapants. Aucun risque de voir le plat glisser ou la table se rayer.

- Coeur** 34223 **10.00 €**
- Grenouille** 34222 **10.00 €**
- Raisin** 34221 **10.00 €**



Saucière gras-maigre 40059 19.90 €

Permet d'arroser facilement vos viandes avec le jus de cuisson sans la graisse. Dimensions : 17 x 14 x 7.5 cm.



Cuillère à pamplemousse
Long 16.5 cm. Inox. Dentelée.
Lot de 4 71426/4 **6.90 €**



Boîte repas 79451 43.90 €
Inox 18/10. Isotherme. Double paroi inox. Idéale pour transporter tous les plats chauds ou froids. Contenance totale 1 L 4. 2 compartiments. Sangle de transport. Garantie 5 ans.



Ouvre bocal 16373 6.50 €
Indispensable pour tirer les caoutchoucs des bocaux. Equipé d'une pointe pour piquer les boîtes métalliques



Bouteille isotherme
Double paroi inox. Légère et incassable. Conserve les boissons chaudes ou froides pendant 24 heures. Bouchon à bouton poussoir, pas besoin de dévisser pour servir. Facile à nettoyer.

- 0.35 l** 77200 **21.00 €**
- 0.50 l** 77205 **22.50 €**
- 0.75 l** 77208 **23.50 €**
- 1.00 l** 77210 **26.00 €**



Bouteille isotherme à poussoir
Double paroi inox. Garde 8 heures au chaud et 24 heures froid. Bouchon à bouton poussoir, pas besoin de dévisser pour verser. Poignée de transport

- 1.9 L** 57250 **25.00 €**
- 2.5 L** 57251 **28.50 €**
- 3.5 L** 57252 **32.90 €**



Pichet isotherme inox ELEGANZA
Double paroi inox assurant un maintien optimal et durable du chaud et du froid. Système de fermeture «Quick tip» permettant d'ouvrir le pichet d'une seule main tout en versant. Va au lave vaisselle. Garantie 5 ans

- 1.0 L** 79500 **49.90 €**
- 1.3 L** 79501 **51.90 €**

Coin cuisine



Egouttoir à vaisselle inox 14013 34.90 €

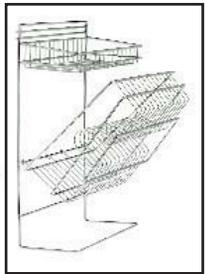
Pour 13 assiettes. Emplacement pour les verres.
Dimensions : 43 x 32 x 12 cm.

Option plateau inox 30 x 40 cm 17370 15.90 €



Egouttoir à vaisselle mural pliable 14010 46.90 €

Encombrement réduit. Inox. Dimensions : 31 x 27.5 x 43 cm.
Accrochage mural. Module repliable. Emplacement pour verres.



NOUVEAU

Egouttoir à vaisselle compact inox 75060 29.90 €

Grâce à ses dimensions compactes (35,5 x 17 h 12,5) cet égouttoir prendra un minimum de place sur votre plan de travail. Se compose d'un égouttoir pour verres et assiettes + un égouttoir à couverts + un plateau.



Panier à couvert 14015 9.90 €

Inox. Peut être posé ou accroché.
Dimensions : 27 x 10 x 6 cm.



Panier à couvert vertical 14014 9.90 €

Inox. Peut être posé ou accroché.
Dimensions : 12.5 x 7.5 x 15 cm.



Passoire extensible pour évier

Inox. Idéale pour égoutter et nettoyer les légumes à grande eau. Son support extensible permet de s'adapter à la plupart des éviers. Longueur mini 34 cm maxi 55 cm. Largeur 24 cm.

27125 **24.90 €**



Poubelle inox OXO

Inox brossé. Ouverture et fermeture en douceur et sans bruit. Pédale extra large. Système verrouille sac : empêche le sac de tomber dans la poubelle. Pieds anti-dérapants. Couvercle profond, soustrait le sac à la vue. Large ouverture.

30 L 53.3 X 37.5 X 36.8 cm 19500 139.00 €

38 L 68.6 X 37.5 X 36.8 cm 19501 159.00 €



Entonnoir 27130 9.90 €

Inox 18/10. Idéal pour transvaser les liquides chauds dans la cuisine ou l'atelier. Ø 12 cm. Filtre interne



Brosse à vaisselle 19005 6.50 €

Réservoir à produit vaisselle incorporé dans la brosse. Le produit vaisselle est distribué par une simple pression.



Dévidoir inox 77120 39.00 €

Pour essuie tout, papier alu et papier alimentaire. Fixation murale très simple. Dimensions : 38 x 31 x 7 cm



Dévidoir essuie tout inox

Pied massif pour une meilleure stabilité. Système de maintien pour éviter le déroulage intempestif.

27121 23.90 €



Dévidoir essuie tout bois

Finition hêtre et alu. Pied bois massif pour une meilleure stabilité. Dimensions : hauteur 32 cm. Ø 15 cm.

79086 20.90 €



Dévidoir bois 79085 69.90 €

Pour film alimentaire, papier aluminium et essuie tout. Corps bois hêtre, finition alu. Système de découpe des papiers très efficace. Mise en place des rouleaux simple. Dimensions : 43.5 x 27 x 11 cm.

Une tenue à toutes épreuves !



Crochet ventouse

Soutenant jusqu'à 8 kg, il ne laisse pas de trace sur vos murs et carrelages. La ventouse particulièrement puissante s'installe par simple pression et se positionne au gré de vos envies.

Crochet inox lot de 2 34579 12.90 €

Vraiment efficaces !

Pâtes d'entretien professionnelles

Ces pâtes permettent de redonner de l'éclat facilement à vos ustensiles cuivre, inox ou argent. Une utilisation simple, une efficacité maximale !



Pâte à cuivre 0.15 L 17896 11.50 €

Pâte inox 0.15 L 17894 10.00 €

Pâte argent 0.15 L 17895 10.50 €



Ramasse-miettes 57029 6.00 €

Ce ramasse-miettes professionnel à lame a fait ses preuves depuis longtemps de son efficacité.



Pierre d'argile Pot 550 g 16510 15.00 €

Produit écologique garanti sans phosphate ni glycérine. Nettoie, dégraisse et polit tous matériaux. Très efficace pour les plaques de cuisson vitro et induction ainsi que pour l'inox, le pvc, le carrelage, le marbre...

Coin cuisine

Tabliers

100 % coton. Lavable en machine. Tissu de qualité. Taille unique.



Tablier uni

Noir 46002 11.50 €

Blanc 46001 11.50 €



Gentil mari

20120 25.00 €



Les vaches

20007 21.00 €



Le grand chef

20121 25.00 €

D'autres modèles sur www.cuisinstore.com

Coin cuisine



Fermeture brevetée sur les 4 côtés

Permet de presser fortement pour garantir une étanchéité totale



Empilable

Facilite le rangement

Résistante

Le système d'ouverture fermeture est garanti pour 3 millions d'utilisations

Hermétique joint silicone double

Conserve la fraîcheur plus longtemps

Polyvalente

La boîte Lock & Lock va au réfrigérateur, au congélateur, au micro-ondes, et au lave vaisselle.



Imparable, le test fraîcheur !

Les boîtes lock & lock maintiennent des fraises fraîches pendant 5 jours alors qu'une boîte classique les rend inconsommables.



OFFRE SPECIALE



Lot de 4 boîtes (2 contenance 470 ml + 1 contenance 1 l + 1 contenance 3.9 l avec plateau fraîcheur)

78099 ~~23.00 €~~ **19.00 €**



Shaker vinaigrette gradué. 500 ml
78165 **5.90 €**



Boîte rectangulaire 180 ml
11 x 9 x 4.8 cm
78001 **2.50 €**



Boîte rectangulaire 350 ml
13.7 x 10 x 3.5 cm
78003 **2.75 €**



Boîte rectangulaire 470 ml
13.7 x 10.4 x 7 cm
78005 **3.00 €**



Boîte rectangulaire 850 ml
10 x 13 x 12 cm
78007 **4.00 €**



Boîte spaghetti 2.0 l
28.5 x 13 x 10 cm
78060 **6.00 €**



Boîte rectangulaire 1.3 l
13.7 x 10.4 x 18.5 cm
78010 **5.00 €**



Boîte rectangulaire 1.0 l
20.7 x 13.4 x 7 cm
78015 **5.00 €**



Boîte rectangulaire 1.9 l
20.7 x 13.4 x 12 cm
78020 **7.00 €**

Boîtes 100 % hermétiques !
100 % efficaces !



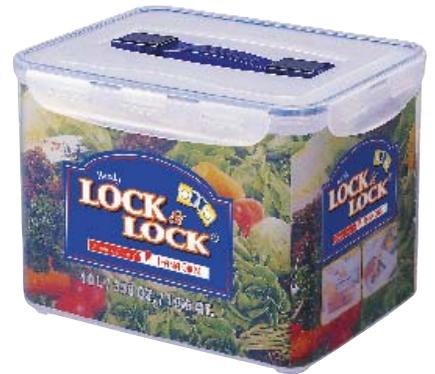
Coin cuisine



Boîte rectangulaire 2.0 l
avec plateau fraîcheur
27.9 x 11.6 x 10.2 cm
78040 **7.50 €**



Boîte rectangulaire 2.3 l
avec 2 compartiments amovibles
23.4 x 16.5 x 9.5 cm
78050 **9.00 €**



Boîte rectangulaire 10 l
29.2 x 22.5 x 19 cm
78038 **19.50 €**



Boîte rectangulaire 2.6 l
25 x 18 x 9.3 cm
78025 **8.00 €**



Boîte rectangulaire 3.9 l
avec plateau fraîcheur
29.2 x 22.5 x 8.5 cm
78030 **12.00 €**



Boîte rectangulaire 5.5 l
avec plateau fraîcheur
29.2 x 22.5 x 12 cm
78035 **13.00 €**



NOUVEAU

Boîte à oeufs 78065 **7.50 €**
prévue pour 10 oeufs



NOUVEAU

Boîte rectangulaire 1.0 l
avec 3 compartiments amovibles
11 x 18 x 6 cm
78016 **7.00 €**

NOUVEAU



Pichet 1.7 l
Polycarbonate 16 x 10 H 21 cm
78018 **19.90 €**



NOUVEAU

Boîte à farine 1.8 l
12 x 8 H 18 cm
78019 **6.00 €**



NOUVEAU

Lot 3 boîtes rondes
2.1 l + 1.4 l + 850 ml
78098 **15.00 €**

Coin cuisine

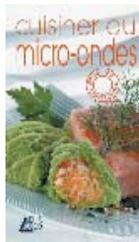
3 mn au micro-onde, 1 heure de chaleur !



Chauffe plat micro-onde

En 3 minutes, au micro-onde, le chauffe plat emmagasine 1 heure de chaleur. Son secret : un coeur de silicate d'alumine. Sans flamme ni alimentation électrique, équipé d'un pourtour et d'un socle isolants, il peut être manipulé sans se brûler et se poser directement sur la table. Seul le centre supérieur est et reste chaud !

Noir	34016N	49.90 €
Blanc	34016B	49.90 €
Rouge	34016P	49.90 €



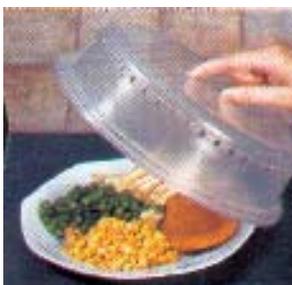
Cuisine micro-ondes

41017 **5.90 €**



Support 2 assiettes micro-ondes

Gagnez du temps en superposant 2 assiettes. Ø 26 cm. Hauteur 9 cm. Couleur suivant arrivage
16549 **4.90 €**



Couvercle micro-ondes

Anti-éclaboussures. Ø 26 cm.

71209 **3.00 €**



1

2

Plat à micro-ondes

Résine spéciale micro-ondes neutre au goût et à l'odeur. Résiste de - 40°C à + 100°C pour congeler, décongeler et réchauffer. Couvercle double fonction : 1 côté pour congeler, décongeler. 1 côté pour réchauffer.

1	Lot de 3 boîtes 0.5 l/1 l/1.5 l	79050	19.50 €
2	Boîtes 2.5 l	79055	16.50 €



Cuit-vapeur micro-ondes

Astucieux récipient en silicone qui cuit, réchauffe et maintient vos aliments au chaud au micro-ondes. Grâce à la cuisson vapeur, le goût et les vitamines de vos préparations sont préservés. Peut aller également au congélateur.

Cuit-vapeur jaune	15350	32.90 €
Cuit-vapeur orange	15351	32.90 €
Cuit-vapeur vert	15352	32.90 €
Cuit-vapeur noir	15353	32.90 €

Un oeuf coque au micro-ondes en quelques secondes ! **NOUVEAU**



Cuit oeuf BARBAPAPA l'unité 19230 **5.50 €**

Le principe est simple : il suffit soit de placer l'oeuf directement dans le coquetier avec un peu d'eau soit de le casser directement dedans. Une fois au micro-ondes, vous obtenez au bout de quelques secondes un oeuf coque, mollet ou dur suivant votre convenance. Vous pouvez accommoder votre oeuf avec de la crème fraîche, de la tomate ou encore du jambon....Couvercle ergonomique facilitant ouverture et fermeture. Livré avec mode d'emploi.

Une eau du robinet pure et sans odeurs !



Couvercle «easy fil» à clapet automatique, permet le remplissage sans ôter le couvercle.



Forme plate permettant de le ranger dans la porte du réfrigérateur.



Indicateur électronique de changement de cartouche

OFFRE SPECIALE *

Pour l'achat de 12 cartouches,
1 pichet BRITA GRATUIT !

L'ensemble **79.90 €**
ref 59960

* Dans la limite des stocks disponibles

Filtre à eau BRITA Elemaris 2.4 L 59002 29.95 €

Permet de réduire fortement la teneur en calcaire, plomb, pesticides, cuivre et autres métaux lourds. Elimine le goût du chlore et les odeurs. Cartouche filtrante au charbon actif recyclable prévue pour environ 150 litres d'eau. Idéal pour la cuisson des aliments, la préparation des boissons (thé, café...)

Pichet en PVC contenance totale 2.4 litres dont 1.4 litre d'eau filtrée. Indicateur électronique de changement de cartouche. Couvercle «easy fil» à clapet automatique, permet le remplissage sans ôter le couvercle. Forme plate permettant de le ranger dans la porte du réfrigérateur. Livré avec 1 cartouche. Garantie 1 an.



Cartouche BRITA MAXTRA

Plus grande capacité de filtrage par rapport à une cartouche «classic» : filtre 20 % en plus de calcaire et 10 % de chlore. Dure plus longtemps, capacité 150 litres. Convient uniquement au modèle de pichet filtre BRITA ELEMARIS.

Lot 3 cartouches 59959 **19.90 €**



Cartouche BRITA classic

Convient à tous les modèles de pichet filtre BRITA autres que le modèle Elémaris

Lot 3 cartouches 59011 **19.90 €**

Coin cuisine

Vacuvin, un système de conservation complet !

NOUVEAU



Plat à marinade VACUVIN 43009 31.90 €

Ce plat à marinade et sa pompe utilise la technique du vide d'air. Il vous permet de mariner et d'attendrir très rapidement de la viande, du poulet ou des légumes. L'effet de mise sous vide favorise l'ouverture des pores et des fibres de la viande qui s'imprègne totalement de la marinade en un temps record. Le marinage confère des saveurs tout à fait exquises à vos plats. Idéal également pour conserver biscuits, fruits secs ...sans qu'ils ne ramolissent. Va au lave vaisselle.



NOUVEAU

Boîte à café VACUVIN 43100 24.90 €

Une fois exposé à l'air, le café moulu perd rapidement sa saveur et son arôme. La pompe à vide aspire l'air du récipient, referme le café sous vide ce qui permet de conserver sa saveur et son arôme jusqu'au dernier grain! Le bocal gris fumé protège le café de l'effet de la lumière. Peut contenir jusqu'à 500 g de café. Peut également s'utiliser pour aliments sensibles à l'air tels que biscuits sucrés, salés, fruits secs et céréales. Va au la ve vaisselle.



3 Boîtes de conservation + pompe VACUVIN

Conservation sous vide d'air grâce à la pompe. Pour conserver le goût, la texture et la saveur des aliments. Idéal pour les gâteaux apéritifs, les céréales et le café. 3 boîtes contenance 0.5 litre, 0.75 litre, 1.5 litre. Livré avec pompe vide d'air et 1 bouchon pour le vin.

Le lot 43007 **24.90 €**

■ Electroménager



NOUVEAU

Machine à barbe à papa

Pour réaliser de savoureuses barbe à papa pour régaler les papilles et les yeux de vos petits ! Une simple dose de sucre en poudre et seulement 3 petites minutes suffisent pour réaliser une délicieuse barbe à papa. Dimensions : Ø 35 x 15 cm. Livrée avec 12 cônes en papier.

65042 **69.50 €** (dont 0.25 € éco-part)



Cuisinart

Cuit vapeur électrique 76010 **79.50 €** (dont 0.50 € éco-part)

Turbine vapeur exclusive permettant un gain de temps de 30 % avec une répartition de la vapeur optimale. 2 cuves transparentes indépendantes. Bac récupérateur du jus de cuisson. 1 réservoir d'eau amovible. Bol à riz de 1.2 litre. Minuteur 60 minutes avec arrêt sonore automatique. Range cordon. Pieds antidérapants. 850 W. Contenance 6 litres. **Livré avec livre de recettes. Garantie 3 ans.**



Machine à glaçons 65150 **369.50 €** (dont 1.50 € éco-part)

Compacte, ne nécessite aucune installation spéciale. Produit continuellement et automatiquement des glaçons. 15 kg de glaçons environ par 24 heures. Arrêt automatique. Dimensions : 33 x 38.5 x 35 cm. Capacité du bac collecteur 1 kg de glaçons. Capacité du réservoir 2.3 litres. 220 v. 150 W. Garantie 1 an.



Cuisinart

Four compact Multifonctions 76070 **199.00 €** (dont 1.00 € éco-part)

Multifonctions : convection naturelle, grill, chaleur tournante et toaster. Gestion entièrement électronique : ajustement thermique ultra-précis, 7 niveaux pour gérer la cuisson, fonctions pré-programmées, arrêt sonore automatique. Livré avec un lèche-frites, un plat et une grille. 1700 W. 14 litres. Dimensions externes L 46 x H 25 x P 36. Dimensions internes : L 29 x H 14 x P 25. **Garantie 3 ans.**



NOUVEAU

Mijoteuse électrique 65015 **79.50 €** (dont 0.50 € éco-part)

Permet une cuisson douce pour faire ressortir tous les arômes de vos préparations en les faisant cuire dans leur propre jus. 3 positions de cuisson dont 1 automatique. Cuve amovible en céramique. Parois froides. Couvercle en verre. Contenance 4.5 l. Dimensions de la cuve : 28 x 22 cm, H 11 cm. Puissance 160 w.



magimix

Friteuses MAGIMIX

Cuve inox, va au lave vaisselle. Régulateur de température automatique. Entièrement démontable pour un entretien plus facile. Zone froide pour une huile plus saine. Filtre amovible au charbon actif + filtre permanent métallique. Résistance triple boucle pour une diffusion optimale de la chaleur. Minuteur intégré (sauf 350). Garantie 3 ans.

350 3.5 L 1.0 kg de frites 32400 **135.00 €** (dont 0.50 € éco-part)

350 T 3.5 L 1.0 kg de frites 32401 **155.00 €** (dont 0.50 € éco-part)

500 T 4.7 L 1.5 kg de frites 32402 **185.00 €** (dont 0.50 € éco-part)

Filtre de rechange 32910 **6.00 €** Le lot de 2

Pour conserver vos aliments jusqu'à 4 fois plus longtemps !



Cet appareil est prévu pour conserver plus longtemps vos aliments dans des conditions d'hygiène et de fraîcheur optimales au réfrigérateur comme au congélateur. Les aliments n'étant plus en contact avec l'oxygène, ils ne moisissent pas, ne rancissent pas et ne s'oxydent pas. Automatique, cet appareil aspire l'air puis soude la gaine automatiquement, un vrai plaisir d'utilisation ! Vous pouvez passer directement les sachets au micro-ondes.

Caractéristiques techniques

Puissance 145 W. 0.6 bar. 220 V. Livré avec 1 rouleau de sachets à découper. 1 notice détaillée. Tiror récupérateur de jus en cas de débordement. Dim 38 x 15 x 6.5 cm. Garantie 2 ans.

- Appareil à emballer sous vide** 65120 **139.50 €** (dont 0.25 € éco-part)
- Lot de 20 sacs** 28 x 30 cm 65122 **14.50 €**
- Lot de 2 gaines** 0.28 x 5.50 m 65121 **26.90 €**

NOUVEAU



Lot 3 boîtes

Fonctionne uniquement avec la machine sous vide 0.8 | 1.5 | 1.8 l

65123 **45.00 €**



Déshydrateur électrique 57065 **59.90 €** (dont 0.25 € éco-part)

Pour sécher et conserver naturellement vos fruits et légumes et même le poisson et la viande. Convient pour les fraises, les kiwis, les pommes, les bananes, les melons, les poivrons, les piments, les herbes aromatiques. Idéal pour préparer des amuses bouches pour l'apéritif ou des recettes à base de champignons séchés...Livré avec 5 plateaux transparents. Ø 33 cm. Hauteur 21 cm. Puissance 250 w. Garantie 1 an.

Yaourtière 1 litre

65110 **27.00 €** (dont 0.05 € éco-part)

Bol supplémentaire 65111 **4.00 €**

Permet de réaliser facilement des yaourts maison. Simple d'utilisation avec son minuteur de 5 à 11 heures avec signal sonore. Idéal pour les intolérants aux produits laitiers puisque cet appareil permet de réaliser des yaourts à base de lait de soja. Livré avec bol amovible et son couvercle pour une conservation au frais + 1 cuillère mesure. Dimensions : hauteur 23.5 cm Ø 16 cm. Puissance 9 w. Garantie 1 an.



Yaourt

96 pages. Format 12.5 cm x 21.5 cm. 41112 **5.90 €**

Electroménager

Type d'aliments	Conservation standard	Conservation sous vide
Viande crüe	3 jours	9 jours
Viande cuite	5 jours	15 jours
Poisson frais	2 jours	5 jours
Fromage (pâte molle lait cru)	7 jours	20 jours
Fromage (type gruyère)	15 jours	60 jours
Saucisses charcuterie	7 jours	20 jours
Fruits et légumes	5 jours	15 jours
Fruits secs	30 jours	90 jours
Riz Pâtes fraîches	180 jours	365 jours
Café Thé		
Biscuits secs	120 jours	365 jours
Pain	2 jours	8 jours

Sorbetière MAGIMIX

Pour réaliser soi-même des glaces 100% naturelles ! Mode d'emploi: la cuve se place au congélateur pendant 10 heures. Une fois la cuve refroidie, verser la préparation et attendre 20 minutes. Votre glace est prête ! Garantie 3 ans.

- 1.0 L blanc** 32200 **79.50 €** (dont 0.50 € éco-part)
- 1.5 L blanc** 32201 **89.50 €** (dont 0.50 € éco-part)
- 1.5 L chromé** 32202 **129.50 €** (dont 0.50 € éco-part)



Turbine à glace 32105 **599.50 €** (dont 0.50 € éco-part)

Groupe froid autonome. Livrée avec 2 cuves 1.6 litre. Minuteur. Arrêt automatique de la pâte. Livre de recettes. Puissance 200 W. Dimensions : H 36.5 x L 24 x P 26 cm Garantie 3 ans .

Cuisinart



Robot multi fonctions MP 14 NE 76090 299.50 €

(dont 0.50 € éco-participation)

Base métallique. Batteur à mouvement planétaire intégré. Clavier digital pour une utilisation et un nettoyage faciles. Cuve en polycarbonate ultra-résistant contenance 3.5 litres. Moteur 800 W intelligent adaptant automatiquement sa vitesse à la consistance et à la quantité de la préparation. Livré avec 4 disques (lames en acier chirurgical et serties) et une authentique lame à pétrin permettant de préparer les pâtes à pain les plus élaborées. Système de fermeture en inox. Sécurité de surchauffe. Range cordon. Pieds antidérapants. Dimensions : L 19 x H 38 x P 27 cm. Garantie totale 3 ans. Moteur garanti 20 ans. Offerts avec ce robot : les livres de recettes "le pain retrouvé" et "Escapade gourmande".



Cuisinart

Mini robot DLC 2 76001 59.50 € (dont 0.50 € éco-participation)

Lame en acier chirurgical inusable assurant un tranchant de haute précision et rapide. Moteur réversible: permet de moulin, de mixer et de hacher sans manipuler la lame. Clavier digital pour une utilisation et un nettoyage facile. Système goutte à goutte intégré au couvercle. Pieds antidérapants. 200 W . Cuve contenance 0.5 litre. Livré avec livre de recettes. Garantie 3 ans. Toutes sortes de préparations sont réalisables avec le mini robot : Mayonnaise, glace pilée, persil haché, oignons hachés, compotes, vinaigrettes, chantilly.....



Tous les produits **CUISINART** sont recommandés et utilisés par **Paul BOCUSE**.

Des qualités reconnues
par Paul Bocuse !

Cuisinart



NOUVEAU

Mini robot DL3 E 76008 69.50 € (dont 0.50 € éco-participation)

Lame en acier chirurgical inusable assurant un tranchant de haute précision et rapide. Moteur réversible: permet de moulin, de mixer et de hacher sans manipuler la lame. Clavier digital pour une utilisation et un nettoyage facile. Système goutte à goutte intégré au couvercle. Pieds antidérapants. 200 W . Cuve contenance 0.6 litre. Livré avec livre de recettes. Garantie 3 ans. Anse intégrée. Corps métal. Toutes sortes de préparations sont réalisables avec le mini robot : Mayonnaise, glace pilée, persil haché, oignons hachés, compotes, vinaigrettes, chantilly.....



Cuisinart



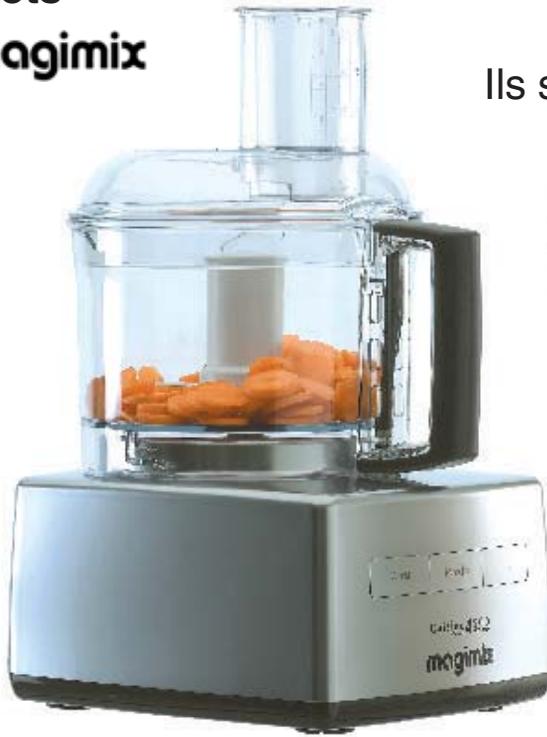
Blender + robot SPB 7

Lame en acier chirurgical inusable, de haute précision et étoilée pour une meilleure émulsion et pour piler la glace. Bol en verre ultra-épais et gradué contenance 1.25 litre. Clavier digital pour une utilisation et un nettoyage faciles. Bouchon doseur. Poignée pour droitiers et gauchers. Pieds antidérapants. 320 W. Partie Robot : Bol robot en polycarbonate ultra-résistant. Contenance 0.7 litre. Lame acier chirurgical. Permet de hacher, râper et couper en rondelles. **Garantie 3 ans. Livré avec livre de recettes.**

Blender + robot brillant 76055 129.50 € (dont 0.50 € éco-participation)

Blender + robot mat 76054 129.50 € (dont 0.50 € éco-participation)

Ils savent tout faire ou presque !



Des qualités légendaires...

Efficace et complet : dérivés de modèles professionnels, tous les robots MAGIMIX sont livrés avec une large gamme d'accessoires utiles, pour aller à l'essentiel sans gadgets ! **Robuste** : tous les robots MAGIMIX sont fabriqués en France, ils sont tous équipés d'un moteur asynchrone de type professionnel qui s'adapte automatiquement à la préparation. **Accessoires garantis 3 ans. Moteur garanti 12 ans.**



Pétrin boulanger sur les modèles «Cuisine système» : pour une qualité de pétrissage professionnel.



Pétrin pour pétrir les pâtes lourdes. Idéal pour les pains, les brioches, les pâtes à tartes...



Couteau métal en acier inoxydable pour une qualité de coupe professionnelle. Idéal pour hacher la viande, piler la glace, broyer les amandes, émulsionner les sauces, mixer les potages, réaliser les milk-shakes



Batteur à blancs Idéal pour monter les blancs en neige et la crème fouettée, pour réaliser meringues, mousses, soufflés...



Disque éminceur 2, 4, 6 mm Idéal pour réaliser des tranches de fruits ou légumes pour les gratins, les salades...



Disque râpeur 2, 4 6 mm Idéal pour râper fruits, légumes ou fromage, carottes râpées, céleri rémoulade, gruyère râpé...



Disque frites Permet de réaliser des frites et des bâtonnets de légumes ou fruits.



Disque julienne Idéal pour réaliser des bâtonnets très fins de fruits ou légumes.



Râpe parmesan Idéal pour râper le parmesan, le chocolat à croquer.



Centrifugeuse Pour extraire des fruits et légumes un jus pur et limpide. Panier en acier inoxydable de grande capacité.



Presse-agrumes Idéal pour extraire des arumes un jus clair avec juste ce qu'il faut de pulpe. 2 cônes pour petits et gros agrumes : citrons, oranges, pamplemousses...



Goulotte extra-large Permet d'émincer, de râper et de couper en bâtonnets les fruits et légumes entiers ou en gros morceaux (uniquement sur les modèles XL)

Fonctions	Mini + chromé mat	3200 blanc	3200 chromé mat	4200 blanc	4200 chromé mat	4200 XL chromé mat	5200 blanc	5200 chromé mat
Référence	32012	32025	32026	32030	32031	32035	32040	32041
Prix	199 €	229 €	279 €	299 €	369 €	369 €	349 €	449 €
(dont 0.50 € éco-participation)								
Puissance	400 W	650 W	650 W	950 W	950 W	950 W	1100 W	1100 W
Fonctions	23	26	28	28	30	29	28	32
Pâte Brisée	500 g	1 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg	1.4 kg	1.7 kg	1.7 kg
Pâte à pain	400 g	600 g	600 g	1 kg	1 kg	1 kg	1.3 kg	1.3 kg
Brioche	400 g	500 g	500 g	850 g	850 g	850 g	1.1 kg	1.1 kg
Velouté	0.6 l	1 l	1 l	1.3 l	1.3 l	1.3 l	1.8 l	1.8 l
Viande hachée	500 g	750 g	750 g	1 kg	1 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Carottes	600 g	800 g	800 g	1 kg	1 kg	1 kg	1.4 kg	1.4 kg
Blancs d'oeufs	4	5	5	6	6	6	8	8
Cuve	1.7 l	2.6 l	2.6 l	3 l	3 l	3 l	3.6 l	3.6 l
Midi cuve		2.2 l	2.2 l	2.6 l	2.6 l	2.6 l	2.6 l	2.6 l
Mini cuve	0.5 l	1.2 l	1.2 l	1.2 l	1.2 l	1.2 l	1.2 l	1.2 l
Couteau métal	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Pétrin	non	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Batteur à blancs	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Eminceur râpeur 2 mm	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Eminceur râpeur 4 mm	oui (râpeur)	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Disque frites	non	option	option	option	option	oui	option	option
Râpe parmesan	non	non	oui	option	oui	option	option	oui
Presse-agrumes	oui	option	option	oui	oui	option	oui	oui
Centrifugeuse	non	option	option	option	option	option	option	oui
Goulotte XL	non	non	non	non	non	oui	non	non
Eminceur 6 mm	non	option	option	option	option	option	option	option
Râpeur 6 mm	non	option	option	option	option	option	option	option
Râpe julienne	non	option	option	option	option	option	option	option
Casier 6 disques	non	option	option	option	option	option	option	option
Spatule - Boîte de rangement - Livre de recettes sur tous les modèles								
Pour toutes les options, nous contacter au 01 60 19 41 16								

Retrouvez l'ensemble des pièces détachées MAGIMIX sur www.cuisinstore.com ou tel 01 60 19 41 16



Râpe électrique 3 cônes

Pour trancher, râper, couper en tranches sans limite de quantité : les légumes, les fruits, le chocolat, le pain, les biscuits, les fromages....

Facile à utiliser, les aliments sortent automatiquement de la râpe pour être placés directement dans une assiette, un plat de service ou autre. Léger, compact, il se range facilement dans un tiroir.

Facile à nettoyer puisque tous les éléments, sauf la partie moteur, passent au lave vaisselle.

Corps abs. Lame acier inox 18/10. Moteur 110 W équipé d'un ventilateur de refroidissement pour une utilisation illimitée. Dimensions de l'appareil : L 18.5 x P 9 x H 24 cm. Garantie 1 an.

65090 **55.00 €** (dont 0.16 € éco-participation)



NOUVEAU

magimix

Toaster MAGIMIX

Fentes extra larges (38 mm) et centrage automatique pour un grillage uniforme quelque soit l'épaisseur. Résistances professionnelles interchangeables. Tiroir ramasse-miettes grande capacité. Signal sonore pour avertir la fin du cycle de Remontée contrôlée : éjection en douceur. Sélection 1 ou 2 tranches pour adapter la puissance des résistances à leur utilisation.

Touche "baguettes" : seules les résistances centrales fonctionnent pour griller uniquement le côté mie. Touche décongélation : augmente le temps de grillage pour griller directement du pain congelé. Contrôle précis : 8 degrés de brunissage.

Support viennoiseries pour réchauffer petits pains et croissants avec fonction porte-toasts. Corps en inox et fonte d'aluminium.

2 tranches : longueur maxi pain 14.5 cm. Puissance : 1150 W.

4 tranches : longueur maxi pain 25.8 cm. Puissance : 1850 W.

Modèle 2 tranches 32600 **199.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)

Modèle 4 tranches 32610 **279.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)



DUO MAGIMIX

2 APPAREILS en 1, centrifugeuse et presse-agrumes.

Une efficacité remarquable !

Panier centrifugeur inox garantissant une parfaite extraction du jus. Bec métal avec position anti-goutte permettant un écoulement du jus directement dans votre verre. Tous les éléments (hors bloc moteur) vont au lave-vaisselle. Moteur asynchrone garanti 12 ans. Accessoires garantis 3 ans.

Chromé mat/noir 32112 **199.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)

Chromé brillant/noir 32110 **199.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)

Blanc 32099 **169.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)

magimix



Mixeur plongeur

Idéal pour la préparation des sauces, émulsions, coulis, purées... Moteur 220 - 240 V. Puissance nominale 450 W. 2 vitesses : 12500 et 14000 tours / min. Longueur totale : 40 cm. Pied démontable inox. Longueur 24 cm. Fixation du pied par simple clic.

Mixeur seul 57460 **74.90 €** (dont 0.16 € éco-participation)

Option pied émulsionneur 57465 **24.90 €**

Option fouet 57466 **18.90 €**



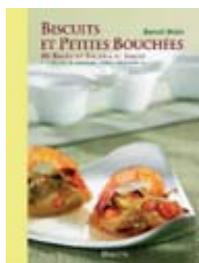
Cuisinart

Toaster CUISINART

Pour baguette et toasts. 1800 w. Résistances garantissant des toasts moelleux et dorés. 3 fonctions combinables : décongèle, réchauffe et dore. 6 voyants de contrôle. 6 niveaux de réglage pour une gestion précise de la cuisson. Répartition homogène de la cuisson. Fentes extra larges. Arrêt automatique. Tiroir ramasse-miettes. Touche stop. **Existe en modèle 2 tranches mêmes caractéristiques sauf : 900 w, 3 voyants de contrôle. Garantie 3 ans.**

Modèle 4 tranches 76061 **99.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)

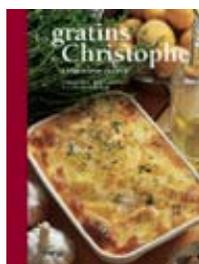
Modèle 2 tranches 76060 **79.50 €** (dont 0.50 € éco-participation)



Biscuits et petites bouchées

Plus de 80 recettes de biscuits pour grignoter dans toutes les circonstances : pour le goûter, pour un apéritif ou tout simplement pour combler les petites comme les grosses faims. Format 19.2 x 26 cm cm. 159 pages

89051 25.00 €



Les gratins de Christophe

Le gratin dans tous ces états ! 80 recettes des plus traditionnelles aux plus originales. Format 19.2 x 26 cm cm. 159 pages

89075 25.00 €



Verres gourmands

Plus de 80 recettes simples et originales, à servir... dans des verres ! Un livre dans l'air du temps, proposant à la fois des recettes délicieuses, adaptées à chaque mois de l'année, et des idées de présentation dans tous les types de verres, afin de rendre vos tables lumineuses et originales... Format 19.2 x 26 cm. 159 pages

89050 25.00 €



Cake show de Sophie

80 recettes de cakes salés et sucrés originaux accompagnés de conseils malins et d'astuces, indispensables pour vous faciliter la vie et vous permettre de laisser libre cours à votre imagination. Format 19.2 x 26 cm. 159 pages

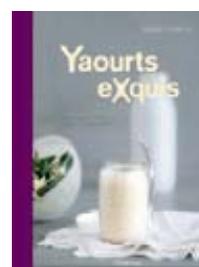
89150 25.00 €



Mes riz préférés

Le riz est un aliment essentiel et familier dans la cuisine quotidienne. Découvrez dans cet ouvrage 40 recettes salées et 40 recettes sucrées. Format 19.2 x 26 cm. 159 pages

89020 25.00



Yaourts exquis

40 recettes sucrées de yaourts pour jouer avec les sirops, les coulis, les fruits..., mais aussi 40 recettes salées : petites verrines fraîches à l'apéritif, accompagnement de crudités, de viandes... Format 19.2 x 26 cm. 159 pages

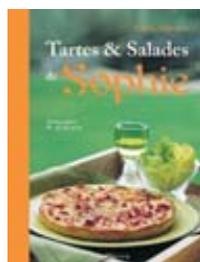
89021 25.00 €



Les cakes de Sophie

Bien au-delà du simple cake, Sophie nous propose dans cet ouvrage une série de recettes de cakes, sucrés ou salés, à déguster froids ou chauds, adaptés pour chaque saison et toutes circonstances festives. Format 26.5 x 20 cm. 159 pages.

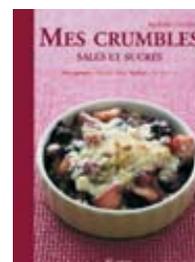
89151 25.00 €



Tartes et salades de Sophie

Sophie décline en 80 recettes salées et sucrées, cette alliance naturelle entre tarte et salade. Recettes classiques ou plus inattendues, elle obtient des résultats étonnants mais toujours savoureux ! Format 26.5 x 20 cm. 159 pages.

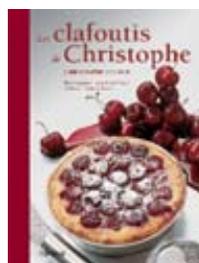
89180 25.00 €



Mes crumbles salés sucrés

L'auteur nous propose dans cet ouvrage 80 recettes de crumbles salés et sucrés. Ses crumbles seront parfaits pour surprendre et ravir vos invités en toute simplicité, ils se préparent en 20 minutes et sont cuits en 25 ! Format 26.5 x 20 cm. 159 pages

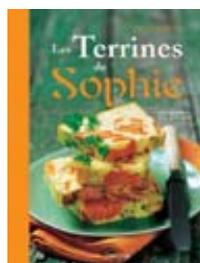
89030 25.00 €



Les clafoutis de Christophe

Entremets rustique originaire du Limousin, le clafoutis est préparé avec des cerises noires sur lesquelles on verse une pâte à crêpes assez épaisse. Christophe Felder, un des meilleurs pâtisseries français, nous offre dans ce livre 80 variantes de clafoutis, sucrés et salés. Format 26.5 x 20 cm. 159 pages

89076 25.00 €



Les terrines de Sophie

Sophie a concocté 80 recettes originales, simples et rapides, à base de viandes, de poissons, de légumes... Rustiques, gastronomiques ou subtiles, les terrines n'auront plus de secrets pour vous. Format 26.5 x 20 cm. 159 pages

89181 25.00 €



Cuillères gourmandes

Cuillères d'accompagnement pour assaisonner astucieusement nos plats, cuillères de dégustation pour faire le plein de saveurs variées et raffinées, cuillères à croquer pour épater nos invités. 80 recettes salées et sucrées pour révolutionner nos apéritifs et nos buffets. Format 26.5 x 20 cm. 159 pages

89049 25.00 €

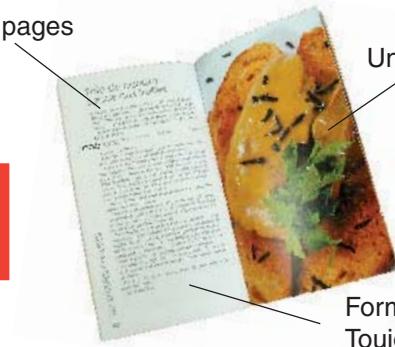
Pour varier la cuisine du quotidien !

Une gamme complète de livres astucieux comportant des recettes faciles à réaliser agrémentées de nombreux conseils. Format poche 13 x 22 cm. Couverture souple. 96 pages.

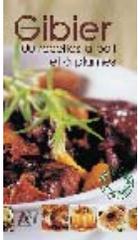
**Le livre
5.90 €**

96 pages

Un prix unique



Format poche 13 x 22 cm
Toujours à portée de main !



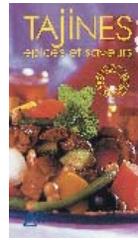
Gibier
41023 **5.90 €**



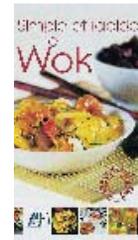
Cuisine asiatique
41061 **5.90 €**



Les mezzés
41081 **5.90 €**



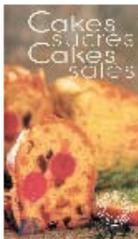
Tajines
41042 **5.90 €**



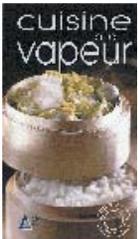
Le wok
41040 **5.90 €**



Papillotes
41108 **5.90 €**



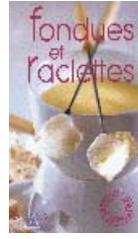
Les cakes
41062 **5.90 €**



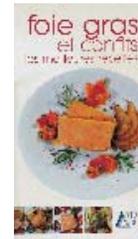
Cuisine vapeur
41039 **5.90 €**



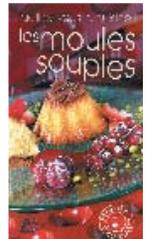
Les bricks
41030 **5.90 €**



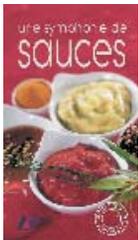
Fondues et raclettes
41047 **5.90 €**



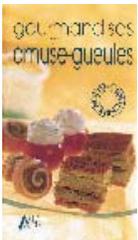
Foie gras
41068 **5.90 €**



Les moules souples
41088 **5.90 €**



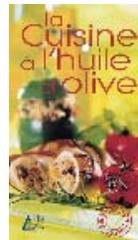
Les sauces
41070 **5.90 €**



Amuses gueules
41065 **5.90 €**



Confitures
41091 **5.90 €**



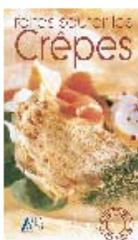
Cuisine huile d'olive
41055 **5.90 €**



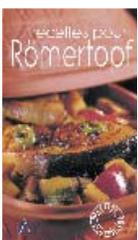
Terrines
41069 **5.90 €**



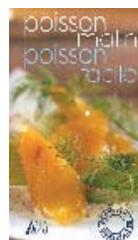
Cocktails & co
41078 **5.90 €**



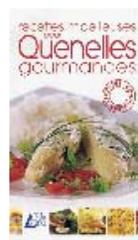
Les crêpes
41077 **5.90 €**



Recettes pour Romertopf
41099 **5.90 €**



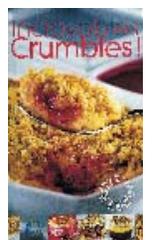
Poisson facile
41071 **5.90 €**



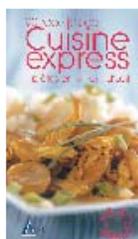
Les quenelles
41092 **5.90 €**



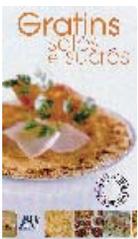
A la soupe
41033 **5.90 €**



Les crumbles
41087 **5.90 €**



Cuisine express
41060 **5.90 €**



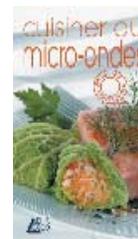
Les gratins
41080 **5.90 €**



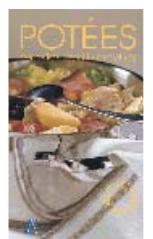
Les entrées
41067 **5.90 €**



Cuisine en solo
41072 **5.90 €**



Cuisine micro-ondes
41017 **5.90 €**



Potées
41106 **5.90 €**

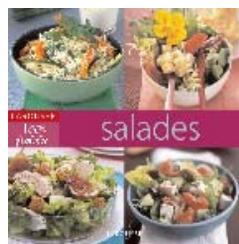
D'autres titres sur www.cuisinstore.com

Une collection LAROUSSE à petit prix !

Chaque titre offre un choix thématique de recettes essentielles, pour organiser apéritifs, goûters et menus de la semaine ou du week-end, avec ou sans invités. Chaque titre regroupe plus de 60 recettes testées avec des explications claires pour être sûr de réussir des plats simples et savoureux. Format 19.5 x 19.5 cm. 96 pages.

Librairie

100 % plaisir !



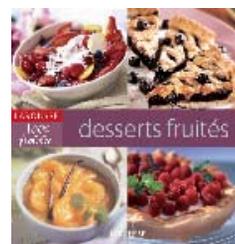
Salades 26103 6.90 €

4 grandes parties : salades végétariennes, avec viandes ou volailles, poissons ou fruits de mer, salades de fruits. Un grand choix d'ingrédients et d'assaisonnements



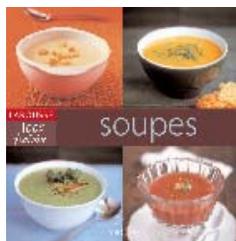
Cuisine légère 26100 6.90 €

Classées par type de plat, de l'amuse-gueule au dessert, ces recettes contemporaines et originales proposent une cuisine saine et équilibrée, sans excès de graisse ni de sucre.



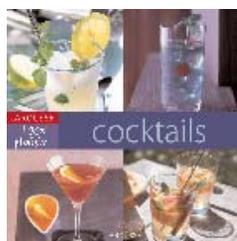
Desserts fruités 26105 6.90 €

Plus de 60 recettes déclinant au fil des saisons toutes sortes de desserts et entremets. Fruits frais en salade, pochés ou poêlés côtoient compotes, pâtisseries, gratins, papillotes etc...



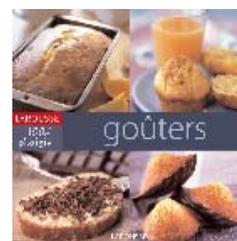
Soupes 26101 6.90 €

Pleins de recettes à base de légumes, de poissons, de fruits de mer et de viande. Les classiques sont présents à côté de recettes plus originales, toutes rapides à préparer.



Cocktails 26102 6.90 €

Plus de 150 recettes pour ce titre, classiques incontournables ou créations modernes. Description des gestes pas à pas pour maîtriser les bases de l'art du mélange.



Goûters 26104 6.90 €

Plus de 60 recettes de biscuits, gâteaux, tartes, crêpes, beignets, mousses et crèmes pour le "quatre heures" des enfants et le "tea time" des adultes.



NOUVEAU

Apéritifs gourmands 26108 6.90 €

60 recettes originales, croustillantes ou fondantes, pour faire de l'apéritif un moment de convivialité et de gourmandise partagée.



NOUVEAU

Repas de fêtes 26106 6.90 €

Classées par type de plat, de l'apéritif au dessert, 60 recettes sont proposées, où les grands classiques revisités côtoient des plats plus originaux



NOUVEAU

Fruits de mer 26107 6.90 €

Pour les grandes occasions, les petites occasions, coquillages, crustacés et mollusques sont à l'honneur de ces recettes iodées

Collection LAROUSSE Ma cuisine

Au fil des saisons, une cuisine simple à grands effets. Vous trouverez dans cette collection richement illustrée et pleine de séduction de nombreux conseils d'organisation, des astuces de préparation et des idées de menus

Format 20 x 26.5 cm. 176 pages.



Cuisine pour les amis

Une cuisine conviviale, des recettes très créatives à concocter pour les amis au gré des ses inspirations et de ses envies.

26040 **22.50 €**

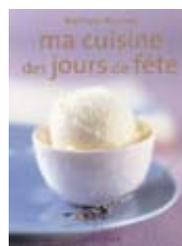


NOUVEAU

Ma cuisine sur canapé

100 recettes gourmandes pour des apéritifs dînatoires en toute convivialité.

26043 **22.50 €**



Cuisine des jours de fête

27 menus et autant d'occasions de se retrouver autour d'un repas simple et festif à la fois.

26041 **22.50 €**



Cuisine fruits et légumes

Des recettes variées pour savourer les fruits et légumes dans tous leurs états : salades, soupes, gratins, tartes...

26042 **22.50 €**



NOUVEAU

Ma cuisine mijotée

90 recettes originales et savoureuses pour redécouvrir la cuisine mijotée.

26045 **22.50 €**



NOUVEAU

Ma cuisine aux herbes

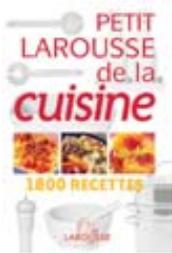
Près de 100 recettes faciles à réaliser et parfumées, à partir d'une sélection d'herbes aromatiques

26044 **22.50 €**

Librairie

Des ouvrages de référence !

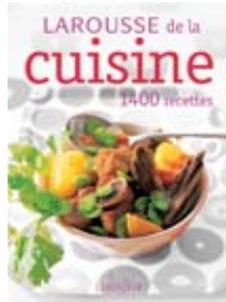
Une sélection d'ouvrages de référence qui vous permettront de cuisiner toutes vos envies ! Des livres superbement illustrés, avec de nombreuses recettes pour vous régaler et surprendre vos invités !



Petit Larousse de la cuisine

Des entrées aux desserts, plus de 1800 recettes pour toutes les circonstances. Format 13 x 19 cm. 1216 pages.

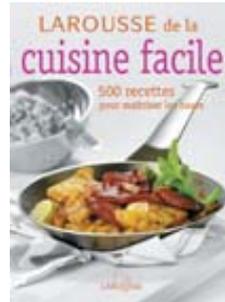
26001 17.90 €



Larousse de la cuisine

La bible de la cuisine familiale ! Plus de 1400 recettes variées et originales. Format 19.2 x 26 cm. 832 pages.

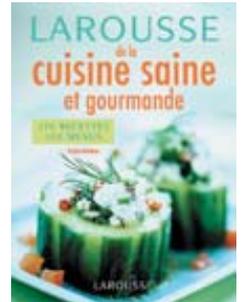
26003 42.00 €



Larousse de la cuisine facile

Un ouvrage d'initiation à la cuisine : 500 recettes faciles et savoureuses pour apprendre en cuisinant. Format 19.2 x 26 cm. 320 pages.

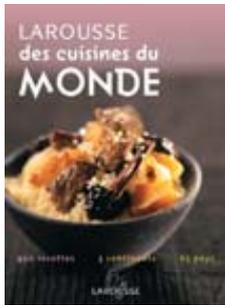
26016 29.90 €



Larousse de la cuisine saine

Un ouvrage indispensable pour tous ceux qui veulent allier au quotidien bien-être et plaisirs de la table. Format 19.2 x 26 cm. 384 pages.

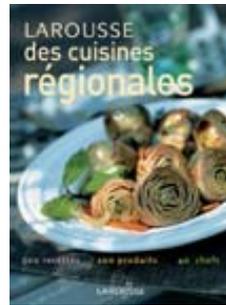
26030 29.90 €



Cuisines du monde

Découvrez les saveurs et les traditions culinaires du monde entier, avec plus de 950 recettes ! Format 19.2 x 26 cm.

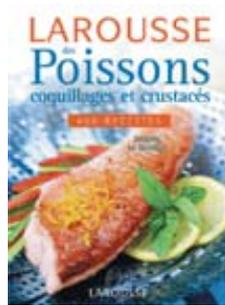
26006 39.90 €



Cuisines régionales

Découvrez la cuisine vivante des terroirs à travers 500 recettes authentiques et faciles à réaliser ! Format 19.2 x 26 cm.

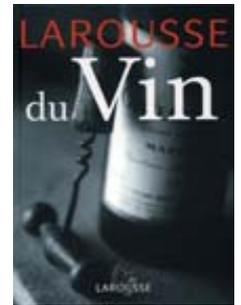
26050 36.00 €



Larousse des poissons

Plus de 400 recettes savoureuses et faciles à préparer. Format 19.2 x 26 cm. 384 pages.

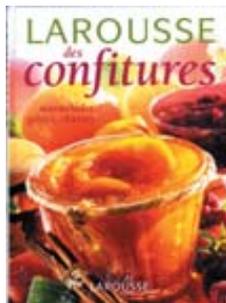
26031 31.50 €



Larousse du vin

La bible des amateurs pour s'initier à l'univers du vin ou approfondir ses connaissances. Format 19 x 26 cm. 624 pages.

26014 44.50 €



Larousse des confitures

Une mine d'idées gourmandes pour réaliser toutes sortes de confitures, marmelades et gelées. Format 19.2 x 26 cm. 352 pages.

26008 29.90 €



Larousse des cocktails

Réussissez à coup sûr tous les cocktails même les plus spectaculaires. 500 recettes illustrées. Format 19 x 26 cm. 384 pages.

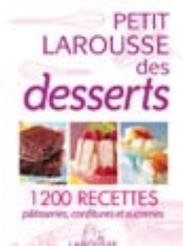
26023 31.50 €



Larousse du chocolat

La bible du chocolat, pratique et gourmande, pour découvrir, déguster et préparer le chocolat sous toutes ses formes, avec 360 recettes

26060 31.50 €

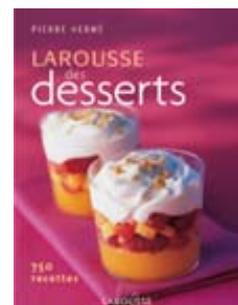


NOUVEAU

Petit Larousse des desserts

1200 recettes de pâtisserie, confitures et sucreries. Tous les grands classiques (tarte tatin, profiteroles, tarte aux pommes...) et un grand choix de recettes plus originales, sans oublier les recettes toutes simples pour le quotidien et les gâteaux de fête. Format 13 x 19 cm. 992 pages.

26070 19.90 €



Larousse des desserts

Réalisée sous la direction de Pierre Hermé avec 800 recettes savoureuses. Format 19.2 x 26 cm. 460 photos

26007 35.00 €

Index

A

Aiguille à brider	37
Aiguille à larder	37
Aiguiseur à couteaux	55
Appareil à churros	67
- à fondue	25, 45
- à raclette	45
- sous-vide	91
Aspic	61
Attendrisseur	54
Autocoureur	17

B

Bac à glaçons	81
Bain marie	18, 59
Balance	38
Barbe à papa	90
Barbecue	33
Barre à couteaux aimantée	55
Barre de suspension	34
Bassine à confiture	71
Beurre moussé	44
Blender	92
Bloc couteau	52, 53
Bocaux	82
Boîte à fromage	44
Boîte à pain	42
Boîte de conservation	86,87,89
Boîte repas	83
Bol mélangeur	36, 68
Bouilloire	78
Boule à riz/épices	22
Bouteille isotherme	83
Broyeur à café	75, 76
Broyeur à glace	81
Brosse à vaisselle	84
Brûleur	25, 30

C

Cafetière	74, 76, 77
Cannelé bordelais	61, 62, 64
Carafe	79
Carroussel épices	58
Cartouche filtre à eau	89
- siphon à chantilly	67
- siphon eau de seltz	80
Casse noix	37
Casserole	
- induction	6, 8, 10, 11, 12, 14, 15
- inox	6, 8, 10, 11, 12, 14, 15
- cuivre	18
Casserolette	18
Cassiolette	24
Centrifugeuse	94
Cercle à gateaux	66
- à oeuf	39
Chalumeau de cuisine	59
Chauffe plat	88
Chinois	34, 37
Chocolat	70
Ciseaux de cuisine	55
Ciseaux à volaille	55
Cocotte	
- fonte	24, 25
- cuivre	18
Coupelle crème brûlée	59
Coupe ananas	36
- frites	47
- fromage	45
- oeuf	39
- légumes	47, 48
- marrons	16
Coupe avocat	48
- pommes	49
- tomates	47, 49
Couperet	53
Coquilleux à beurre	44
Corne à pâtisserie	68
Couscoussier	28
Couteau à découper	50, 51
- auto-aiguisant	55
- à désosser	50, 51
- à foie gras	27
- à jambon	50
- à pain	42, 50, 51
- à parmesan	44

C

(suite)

Couteau à pizza	41
- à saumon	50
- à steak	51, 55
- à surgelés	53
- à trancher	50
- céramique	53
- de cuisine	50, 51
- de décoration	49
- filet de sole	50, 51
- office	50, 51
- pour antiadhésif	53
Couvercle antiprojections	22
- cuivre	18
- égouttoir	22
- inox	7, 9, 10, 11
- micro-ondes	88
- universel	22
- verre	14, 15, 19, 21
Crêpière	
- antiadhésive	5, 9, 16, 19, 20
- fonte	16
- induction	5, 9, 16, 19
Cuillère à moka	72
- à confiture	71
- à glace	80
- à légume	35
- à pamplemousse	83
- à sauce	35
- à spaghetti	35, 41
- magique	36
- silicone	23
Crochet	34, 85
Cuit-asperges	16
Cuit-oeuf	39
Cuit-oeuf micro-ondes	88
Cuit-pâtes	5, 9, 41
Cuit-vapeur	13, 16, 88, 90
Cuiseur à riz	29
Cul de poule	68

D

Découpe pâte	40, 68
Découpe gâteau	35, 66
Découpoir inox	62, 66, 69
Dénoyauteur cerises	71
Dénoyauteur olives	37
Dérouleur essuie tout	85
Déshydrateur	91
Dessous de plat	83, 88
Diable	27
Diffuseur de chaleur	28
Douilles	67
Doseur à spaghetti	41

E

Ecaillage à poisson	46
Ecumoire	35
Ecumoire araignée	35
Egouttoir	84
Eminceur à cornichons	49
Entonnoir à confiture	71
Entonnoir inox	84
Eplucheur	35, 49
Epluche ail	47
Essoreuse à salade	43
Evide pomme	35, 49
Extracteur de jus	71

F

Faitout inox	7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15
Faitout anti-adhésif	19, 21
Feuille de cuisson	4, 22
Filtre à eau	89
Fondue chinoise	29
Fontaine chocolat	70
Fouet	23, 34, 36, 75
Four	90
Fourchette à découper	35, 50, 51
Fourchette à fondue	25
Fourchette thermo cuisson	33
Friteuse	16, 90
Fruits de mer	46
Fusil	50, 55

G

Gant	23, 31
Gant à huître	46
Girolle à fromage	44
Gobelet froissé	74
Grill électrique	32, 45
Grill fonte	32
Grille à four extensible	31

H

Hachoir à viande	54
- berceuse	53
- électrique	54
- à piston	48
Haricots céramiques	65

J

Joints autocoureur	17
--------------------	----

L

Livre	95, 96, 97, 98
Louche	35
Lutrin	82
Lyre à foie gras	27

M

Machine à café	76, 77
Machine à pain	42
Machines à pâte	40
Manche amovible	6, 14, 15
Mandolines	48
Manique	23
Marguerite à vapeur	22
Marise silicone	23
Marmite inox	7, 9, 10, 12, 13
Marmite antiadhésive	21
Marque parts	66
Mélangeur vinaigrette	43
Mesure cuillère	38
Mijoteuse électrique	90
Mini cocotte	24
Mini poêle	20
Mini robot	92
Minuteur	38
Mixeur	94
Mortier pilon	58
Moufle silicone	23
Moule à baguette	42
- à bûche	64
- à cake	60, 63
- à charnière	65
- à chaussons	68
- à fond amovible	65
- à kouglof	60, 64
- à pain de mie	42
- à pâté	64
- à steak	54
- à soufflé	26
- à tarte	60, 65
- glace à l'eau	69
- souple silicone	60, 61, 62, 69
- tatin	64
Moulin à café	75
- à légumes	37
- à persil / fines herbes	48
- électrique	57
- herbes/ épices	57
- muscade	57
- piments	57
- poivre	56, 57, 58
- sel	56, 57, 58
- sel de Guérande	57

N

Nespresso	77
Nid à friture	29

O

Ouvre bocal	36, 83
Ouvre boîte	34, 36, 37

P

Pain (tout pour le)	42
Panier à couverts	84
Panier à rôtir	31
Panier à salade	43
Paniervapeur	7, 9, 12, 13, 14, 15, 22
Papillote	4
Passoire	34, 36, 84
Passoire à coulis	71
Pâtes d'entretien	85
Pâte à brûler	25
Pâtes (tout pour les)	40, 41
Pèle pomme	49
Pelle à farine	66
Penderie	34
Pichet isotherme	83
Pichet mesureur	38
Pince à arêtes	46
- à rôtis	55
- à spaghetti	41
Pince plat chaud	31
- silicone	23
Pinceau à pâtisserie	68
Pique oeuf	39
Pique pomme de terre	35
Planche à découper	52
- à pain	42
Plaque à madeleines	60, 61
- à pâtisserie	63
- à pizza	41
- à raviolis	40
- à tuiles	63
- dents de loup	63
Plat à four	26, 31
Plat à oeuf	26
Plateau tournant	82
Poche à décoration	67
Pocheuse à oeuf	39
Poêle antiadhésive	5, 7, 8, 11, 14
15, 19, 20, 21, 100	
Poêle induction	5, 7, 8, 10, 11, 14, 15
19, 21, 100	
Poêle à poisson	8, 20, 46
- à blinis	16, 20
- à marrons	16
- à paella	30
- cuivre	18
- inox	7, 8, 10, 11, 14, 15, 100
Poêlon fonte	25, 45
Poignées amovibles	6, 14, 15
Poire à jus	23
Poissonnière	46
Poivre	56
Pomme parisienne	35, 49
Pompe vide d'air	79, 89
Porcelaine	26, 27
Porte-oeufs	39
Porte-plat extensible	82
Poubelle	84
Poussoir bois	37
Presse à biscuits	67
- agrumes	80, 94
- ail	35, 37
- citron	46
- purée	34, 37
Produits d'entretien	85

R

Rack à verre	81
Raclette	45
Rafrâchisseur	80
Ramasse-miettes	85
Ramequin	26
Range couvercle	82
Range couverts	84
Râpe	34, 48
Râpe à choucroute	47

R

(suite)

Râpe à fromage	41, 44, 48
Râpe électrique	94
Rasoir à truffe	48
Réducteur de gaz	22
Repose cuillère	82
Robot	92, 93
Rouleau à pâtisserie	66, 69
- linzertarte	65
Roulette à pâte	68
Roulette à pizza	35, 41

S

Sablier	38
Saucière	83
Sauteuse	
- antiadhésive	5, 7, 9, 14, 15, 19
20, 21	
- inox	7, 9, 10, 11
Sautoir	11, 19
Savon d'acier	36
Schlemmertopf	27
Séchoir à pâtes	40
Sel	56
Séparateur à oeuf	39
Seringue à décorer	67
Shaker à sauce	43, 86
Shaker à cocktail	80
Siphon à chantilly	67, 72
Spatule	35, 45, 70
Spatule silicone	23
Sorbetière	91
Stérilisateur	71
Sucrier	75
Support 2 assiettes	88
Support essuie tout	85

T

Tabliers	33, 85
Taille légumes	49
Tajine	28
Tamis à farine	66
Tapis silicone	68
Tasse	74
Terrine	4, 27
Thé (tout pour le)	74, 75, 78
Théière	75, 78
Thermomètre	27, 31, 38, 71, 79
Tige à farcir	47
Tire bouchon	79, 80
Toaster	94
Toqueur à oeuf	39
Tourtière	26, 65
Tranche coque	39
Trancheuse	54
Trepied	30
Turbine à glace	91

V

Vaporisateur d'huile	43
Verre doseur	38
Verrine	72
Vinaigrier	43
Volette à pâtisserie	66

W

Wok	9, 29
-----	-------

Y

Yaourtière	91
------------	----

Z

Zesteur	35
---------	----

Un steak n'est pas une omelette !

A chaque type de cuisson sa poêle

La poêle inox Pour saisir de la viande, faire revenir des légumes et même faire cuire certains poissons, nous vous recommandons l'emploi d'une poêle inox. Préalablement correctement chauffée, la poêle inox pourra même être dans certains cas utilisée sans matière grasse notamment avec les viandes rouges.

La poêle antiadhésive est idéale pour cuisiner les mets délicats tels que le poisson, les oeufs, les sauces... Pour préserver le plus longtemps possible votre poêle anti-adhésive, nous vous conseillons de l'utiliser le plus possible à feu modéré. En effet contrairement aux idées reçues l'ennemi numéro 1 de revêtement antiadhésif n'est pas la rayure mais la surchauffe. Utilisée à feu vif, une poêle antiadhésive se dégrade rapidement quelque soit la qualité de son revêtement.

C'est pourquoi nous préconisons comme équipement de base idéal l'emploi de 2 poêles. L'utilisation de la poêle inox améliorera la qualité de cuisson de vos viandes et prolongera d'autant la durée de vie de votre poêle anti-adhésive

Pour en savoir plus, consulter notre site www.cuisinstore.com rubrique conseils



Fissler

Poêle antiadhésive CRISPY

Fond thermodynamique permettant une parfaite répartition de la chaleur. Revêtement antiadhésif haute qualité. Poignée ergonomique avec écran pare flamme.

Ø 20 cm 21410 **59.90 €**

Ø 24 cm 21412 **69.90 €**

Ø 28 cm 21415 **74.90 €**



Poêle inox CRISPY

Fond thermodynamique permettant une parfaite répartition de la chaleur. Surface bosselée permettant la «ventilation» pendant la cuisson. Poignée ergonomique avec écran pare flamme.

Ø 20 cm 21400 **67.50 €**

Ø 24 cm 21402 **69.90 €**

Ø 28 cm 21405 **79.90 €**

OFFRE SPECIALE

1 poêle inox 28 cm + 1 poêle antiadhésive 24 cm

ref 21405

ref 21412

L'ensemble ref 21420

~~149.80 €~~

139.90 €

CUISIN'STORE VPC 1 chemin du chêne rond - porte 4 91570 BIEVRES Tel 01 72 10 10 40 Tel/fax 01 60 19 41 16
www.cuisinstore.com Livraison 48 heures

Point de vente CCial Usines center Route André Citroën ZA Villacoublay Lot 33 bis 78140 VELIZY
Tel / fax: 01 34 65 33 68 e-mail: contact@cuisinstore.com