

COLLECTION 2021

LES TENDANCES

LA CUISINE ZÉRO DÉCHET,
LE BATCH COOKING,
BIEN S'ÉQUIPER.

LES INDISPENSABLES





© Guillaume Czerw

MA CUISINE

“ La nature est ma principale source d’inspiration. C’est elle qui me charme et qui fait naître ma créativité. Pour moi, la nature est un tout. C’est primordial de faire travailler les producteurs locaux, de faire vivre ses voisins. Et c’est aussi important de pratiquer la cueillette ou la chasse de façon responsable, raisonnée, durable et locale. Quand la betterave vient du même champ que le lièvre, on est dans le vrai ! ”

Damien Laforce



“ Je suis un cueilleur de saveurs ... ”



AU MENU

Du terroir dans les tiroirs!
ENTRÉE

Cette année, c’est avec plaisir que nous accueillons Damien Laforce, un chef brillant, audacieux et dont nous partageons les valeurs. Car comme nous, il revendique une cuisine engagée, à la fois responsable et généreuse. Une cuisine qui redonne au terroir ses lettres de noblesse, à travers tous ceux qui produisent, qui cueillent, qui fabriquent, qui cuisinent et qui se régalent avec la même passion. Car au-delà de nos assiettes, le terroir est une valeur qui nous rassemble et qui a aussi sa place jusque dans nos tiroirs. À travers ces ustensiles qui fleurissent bon la qualité et les savoir-faire gourmands, la transmission se fait avec bonheur et passion, de génération en génération.

PLATS



P.4



P.6



P.22



P.28



P.36



P.42



P.50



P.52



P.54

DESSERT



Au fil des pages de ce catalogue, découvrez toutes les astuces et les conseils de Damien Laforce pour cuisiner comme un chef, dans une démarche responsable qui respecte le produit et le producteur, tout en préservant la planète !

LE ZÉRO DÉCHET

LA CHASSE AUX DÉCHETS !

“ Dans ma cuisine, je ne veux pas voir d’emballages uniques. J’achète mes produits en vrac et je les conserve dans des boîtes. C’est sain, c’est responsable et c’est hyper pratique ! Et pour les déchets organiques comme les fanes de légumes, je les réutilise pour la plupart en bouillons et ensuite, ils finissent dans le compost au jardin. ”



1 **3€50**
Le pot de conservation 0,3 L

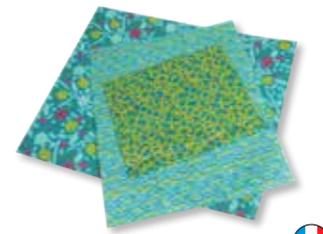
2 À partir de **9€50**
le bocal en verre 0,5 L

3 **5€50**
les 5 sacs gradués

1 **POT DE CONSERVATION AH TABLE**
Pour conserver les épices, thé, sucre, etc. Verre et liège. Fabrication européenne. Existe en 4 tailles. À partir de

2 **BOCAL EN VERRE AH TABLE**
Permet de conserver les aliments secs et de limiter les déchets en achetant les aliments directement en vrac. Verre et hêtre. Fabrication européenne. Existe en 4 tailles.

3 **SAC DE CONSERVATION AH TABLE**
Réutilisable à l’infini et lavable en machine. Idéal pour les céréales et les légumineuses. 100% coton bio. Existe en différentes tailles et en version graduée pour le vrac !



EMBALLAGES ALIMENTAIRES
Feuille en cire d’abeille ! L’alternative écologique aux films de conservation. 100% naturels, lavables et réutilisables jusqu’à 150 fois.

18€90 les 3



ROULEAU CIRE D’ABEILLE PEBBLY
Se coupe à la taille souhaitée. Coton bio et cire d’abeille. 30 x 100 cm.

19€90

CIRE D’ABEILLE
Tablette de 12 cubes. Existe en cire d’abeille ou cire végétale.

6€90



MACHINE SOUS VIDE MAGIC VAC
Débit nominal de la pompe 9 L/min env, taux de mise sous vide 0,75 bar. Cycle de soudure Automatique et manuel. Largeur maximale du sac 30 cm. 110 W. Fabrication italienne. Garantie 2 ans
89€ dont 0,30€ d’éco-participation



COUVERCLE EXTENSIBLE LÉKUÉ
S’adapte parfaitement au contenant. 100% silicone platinum. Existe en différentes tailles.
4€ le 11,5 cm



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE RIVIERA&BAR
Système unique breveté de dateur + fonction ballon pour stocker les aliments fragiles comme les chips. Molette “easy select” pour choisir parmi 5 programmes : sous-vide, soudure, ballon, bocal ou marinade. 4 vitesses d’aspiration + 2 niveaux de scellement.
199€90 dont 0,30€ d’éco-participation
12€90 les 2 rouleaux



MOULE JETABLE COBEL
Papier naturel 100% biodégradable et compostable. À partir de
12€90 les 50 moules tartelettes



KIT POMPE SOUS VIDE STOR'EAT MASTRAD
Permet de conserver vos aliments plus longtemps ou de les cuire sous-vide à basse température. Sacs résistants de -20 à +100°C, utilisables 30 à 50 fois. Pompe rechargeable.
40€ la pompe + 5 sacs



1 **COLLECTION FRESH&SAVE ZWILLING**
PERMET DE CONSERVER VOS ALIMENTS PLUS LONGTEMPS OU DE LES CUIRE SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE. BOÎTE EN VERRE BOROSILICATE, SACS RÉSISTANTS ET RÉUTILISABLES COMPATIBLES MICRO-ONDES ET CONGÉLATEUR. POMPE RECHARGEABLE PAR USB (CÂBLE FOURNI).



1 **89€95**
la pompe + 2 boîtes en verre + 4 sacs



BOÎTE DE CONSERVATION POP OXO
Parfaitement hermétique par simple pression de bouton. Empilable et démontable pour passer au lave-vaisselle. Garantie sans BPA. À partir de
7€50 la 0,2 L

SEAU À COMPOST
Récupérez vos restes, épluchures, fruits et légumes périmés, œufs pour obtenir un fertilisant naturel et de l’engrais pour vos plantes et arbres. Filtre à charbon antiodeurs intégré. Fibre de bambou. 18 x 28 cm.
34€90



ET SI ON ARRÊTAIT DE NOURRIR NOS POUBELLES !



Moins de gaspillage, plus de recyclage, voilà la règle d’or pour soulager nos poubelles. Et pour limiter notre impact, pratiquons ces petits gestes qui font toute la différence. À commencer par la chasse aux emballages inutiles. Aujourd’hui, on ne compte plus les enseignes qui, pour le plus grand bonheur de la planète, réservent un espace vrac dans leurs magasins. Alors à vos boîtes et bocaux ! Quant aux déchets organiques, leur utilisation permet, à elle seule, de réduire de moitié le volume de nos poubelles. Alors changez de regard ! Avec les fanes de radis, de carottes ou de navets, cuisinez de délicieuses soupes ou pourquoi pas des pestos étonnants. Et pour tous les déchets qui ne peuvent pas être directement cuisinés, ayez le réflexe compost, ou mieux, adoptez une poule qui se fera un plaisir de valoriser vos déchets !



LE BONHEUR DE MIJOTER

“ Il n’y a rien de meilleur que les plats mijotés et les cuissons braisées en faitout, au four ou au coin de la cheminée, qui permettent de révéler toute la palette aromatique des plats. Et quand on pose le faitout sur la table, c’est un véritable appel à la convivialité ! ”

Damien Laforce



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SECRETS DE PASSIONNÉS

Quelle poêle pour quel usage ?

C’est la reine de la cuisine, l’indispensable et incontournable poêle. Souvent le premier ustensile dont on s’équipe sans trop savoir... ni comment la choisir, ni comment s’en servir ! Parce que sous ses airs de bonne à tout faire, la poêle cache bien son jeu. Bien plus technique qu’on ne le pense, elle mérite vraiment qu’on s’intéresse à elle !

1 ANATOMIE D'UNE POÊLE DE QUALITÉ :

LE CORPS :
Il peut être en inox, aluminium, fonte de fer, cuivre ou acier.

LE REVÊTEMENT :
La couche de revêtement appliquée sur le corps permet de rendre la poêle antiadhésive, sans PFOA ni PFOS. Il n'est pas nocif pour la santé.

LES RIVETS :
Ils assurent une parfaite association entre la poignée et le corps.

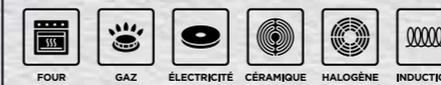
LE MANCHE OU ANSE :
Il peut être riveté ou soudé. En cas de soudage, plus il y a de points de soudure et surtout plus ils sont visibles, meilleure en sera la tenue dans le temps.

LE FOND :
C'est l'épaisseur du fond qui fait la différence. Plus il est épais, meilleure est la diffusion de chaleur. L'inox et l'aluminium sont fréquemment utilisés en combinaison pour renforcer les avantages et contrebalancer les inconvénients de chaque composant. C'est ce que l'on nomme un matériau multi-plis. Certaines poêles ont de 3 à 7 couches d'inox et d'aluminium.



À SAVOIR

Bien vérifier les pictogrammes sur le descriptif ou l'emballage qui indiquent les sources de cuisson compatibles.



2 BIEN UTILISER UNE POÊLE :

Pour durer dans le temps, les poêles demandent un minimum d'attention quant à leur utilisation. Évitez de surchauffer la poêle à vide, cela risquerait de l'abîmer ou de dégrader sa surface dans le cas d'un revêtement antiadhésif. Il faut éviter la surchauffe, pour cela ne jamais dépasser les 2/3 de la puissance de votre feu. Dans tous les cas, choisissez une poêle dont le diamètre est supérieur à celui de vos feux pour ne pas abîmer les rebords. Si votre poêle dispose d'un revêtement antiadhésif, ne pratiquez aucune découpe à l'intérieur et utilisez seulement des ustensiles en bois, en silicone ou en nylon.

3 LA BONNE POÊLE POUR LA BONNE CUISSON :

Selon le type de cuisson souhaité et de plat cuisiné, il est préférable d'utiliser tel ou tel type de poêle. Car selon son matériau et sa structure, elle sera plus ou moins adaptée. Avec revêtement antiadhésif, en inox, en acier ou en fonte... ou même en cuivre, à chaque poêle sa fonction !

TYPES DE POÊLES	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS	UTILISATION
POÊLE EN ALUMINIUM	Diffusion uniforme de la chaleur, résistance à la corrosion. Légère, classique et abordable.	Durée de vie. Sensible à la surchauffe.	Cuisson douce des légumes, œufs, poissons. Idéal aussi pour les crêpes.
POÊLE EN INOX	Robuste, durable. Facile d'entretien. Recyclable, saine, bonne maîtrise de la température.	Peut nécessiter l'ajout de matière grasse.	Saisir ou griller viandes ou légumes.
POÊLE EN FONTE DE FER ET ACIER	Solide et durable. Sain et naturel. Excellent conducteur de chaleur. Qualité antiadhésive qui se forme au fil du temps.	Nécessite l'ajout de matière grasse. Assez lourd. Ne pas utiliser de détergents. Entretien régulier.	Griller des viandes. Poêler des légumes. Plats en sauce.
POÊLE EN CÉRAMIQUE	Résistance à la chaleur.	Sensible aux chocs et rayures.	Cuisson du poisson et des œufs.
POÊLE EN CUIVRE	Diffusion de la température. Belle finition et design.	Matière délicate et sensible aux rayures. Ne sont pas toutes compatibles induction.	Cuissons délicates (chocolat, sauces...).
POÊLE EN TÔLE D'ACIER	Saine, robuste et recyclable. Monte en chaleur très rapidement.	Lourde. Culottage fréquent. Ne se nettoie pas au lave-vaisselle.	Saisir et griller viandes et légumes.



Plaque en bois de hêtre PEFC issu de forêt vosgienne.

1 À partir de **44€50**
La poêle 20 cm

Jupe épaisse indéformable, excellente caramélisation des aliments.

1 POÊLE MINERAL B BOIS DE BUYER

Corps en tôle d'acier et manche bois. Écologique, recyclable et durable. Finition protectrice à base de cire d'abeille qui favorise le culottage et améliore l'antiadhérence. Compatible tous feux + induction. Garantie 1 an. Existe jusqu'en 32 cm.

COUVERCLE ANTI-PROJECTION CRISTEL

Poignée fixe. Acier inoxydable. Se nettoie au lave-vaisselle. Existe aussi en 33 cm.

37€90 la 28 cm



COUVERCLE UNIVERSEL KELA

Chaque couvercle s'adapte à différents diamètres de poêles ou casseroles !

À partir de **15€90** le 16-20 cm



COLLECTION USTENSILES BOIS DE BUYER

Hêtre naturel certifié PEFC, issu de forêts gérées durablement. À partir de

3€

1 POÊLE MINERAL B BOIS DE BUYER

COLLECTION ACIER INOXYDABLE CHEFS&CO

1 **129€** la série de 3 casseroles

2 À partir de **44€90** la poêle 20 cm

COLLECTION AFFINITY DE BUYER

3 À partir de **103€50** la casserole 14 cm

4 À partir de **103€90** la poêle 20 cm

5 À partir de **130€90** la sauteuse bombée 20 cm

COLLECTION CASTEL'PRO CRISTEL

6 À partir de **82€** la casserole 16 cm

7 À partir de **94€90** la poêle 20 cm

8 À partir de **100€** le wok 20 cm

COLLECTION ACIER INOXYDABLE CHEFS&CO
FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE, CETTE COLLECTION DE CASSEROLES ET POÊLES POSSEDE UN FOND THERMORADIANT CAPSULÉ QUI PERMET DE DISTRIBUER LA CHALEUR RAPIDEMENT POUR UN MEILLEUR CONTRÔLE DE LA CUISSON, NOTAMMENT POUR GRILLER OU RÔTIR LES VIANDES. POIGNÉE AVEC INSERT SILICONE POUR UNE MEILLEURE PRÉHENSION. COMPATIBLE TOUS FEUX + INDUCTION.

- 1 CASSEROLE Existe en 12 et 14 cm et en série de 3 casseroles 16, 18 et 20 cm. À partir de **29€90** la 12 cm
- 2 POÊLE Existe en diam. 20, 24 et 28 cm.

COLLECTION AFFINITY DE BUYER
RÉALISÉE EN ACIER INOXYDABLE ET ALUMINIUM 5 COUCHES POUR UNE MONTÉE RAPIDE EN TEMPÉRATURE ET UNE CUISSON HOMOGENE. FOND MONOBLOC, BORD VERSEUR ET POIGNÉE ERGONOMIQUE ANTI-CHALEUR, EN FONTE D'INOX POUR UNE PARFAITE PRÉHENSION. COMPATIBLE TOUS FEUX + INDUCTION. SE NETTOIE AU LAVE-VAISSELLE. GARANTIE 1 AN.

- 3 SÉRIE DE 3 CASSEROLES **279€90**
- 4 POÊLE
- 5 SAUTEUSE BOMBÉE

COLLECTION CASTEL'PRO CRISTEL
MATÉRIAU 5 COUCHES BASE INOX-ALU-INOX. PARTICULIÈREMENT PERFORMANT, DISTRIBUANT LA CHALEUR SUR TOUTE LA SURFACE. BORDS VERSEURS. POIGNÉE EN FONTE D'INOX RIVETÉE. INTÉRIEUR GRADUÉ.

- 6 CASSEROLES
- 7 POÊLE
- 8 WOK
- 9 FAITOUT

SECRETS DE CHEFS

9 À partir de **135€** le faitout 20 cm

L'INÉVITABLE FAITOUT

"Je m'en sers surtout au four, pour des cuissons longues. Pour moi, c'est vraiment un format familial qui permet de mijoter des bons plats gourmands. Une épaule d'agneau ou de chevreuil, cuite 5 H à 140°C avec une belle garniture et quelques champignons... C'est que du bonheur !"

Damien Laforce

PINCE À DRESSER ARCOS
Acier inoxydable. Existe en 3 tailles. À partir de **8€90** la 14 cm

WOK
Fond plat et manche en bois. Diam. 30 cm. Garantie 2 ans. Existe en acier carbone à culotter avant utilisation ou avec un revêtement anti-adhérent pour une utilisation immédiate. Compatible tous feux + induction. Nettoyage à la main. **29€90**

PINCE MULTIFONCTIONS MASTRAD
Acier inoxydable et extrémités en silicone. **19€**



1 **79€₉₀**
La sauteuse 24 cm

L'insert silicone antidérapant limite la montée en température de la poignée et facilite la manipulation du produit.

COLLECTION ALUMINIUM FORGÉ CHEFS&CO
FABRIQUÉE EN ALUMINIUM FORGÉ, PARFAITE RÉPARTITION DE LA CHALEUR POUR UNE CUISSON À LA FOIS HOMOGENE ET ÉCONOME EN ÉNERGIE. POIGNÉE AVEC INSERT SILICONE POUR UNE MEILLEURE PRÉHENSION. REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT RENFORCÉ SANS PFOA. COMPATIBLE TOUS FEUX + INDUCTION. COUVERCLE EN VERRE POUR LA SAUTEUSE. GARANTIE 3 ANS.

1 SAUTEUSE + COUVERCLE



POËLE
Existe en diam. 20, 24 et 28 cm.
44€₉₀ la 20 cm



SAUTEUSE 28 CM + COUVERCLE
Avec une contre-poignée.
99€₉₀ la 20 cm

COLLECTION USTENSILES CHEFS&CO
MANCHE ACIER INOXYDABLE ET CORPS NYLON. RÉSISTE JUSQU'À 210°C.

2 CUILLEÈRE 3 ÉCUMOIRE
4 SPATULE

PROTEGE-POËLES CHEFS&CO
Pour protéger les poêles et les moules antiadhérents. Feutrine. Vendu par 3.

6€₉₀



COLLECTION USTENSILES CHEFS&CO

À partir de **13€₉₀** l'ustensile



COLLECTION CASTEL'PRO ULTRALU® CRISTEL

1 **109€₉₀**
la sauteuse 24 cm



2 **49€₉₀**
la poêle 20 cm



COLLECTION BARCELONA GREENPAN

3 **29€₉₀**
la poêle à œuf 14 cm



4 **59€₉₀**
la poêle 20 cm



5 **89€₉₀**
la crêpière 28 cm



COLLECTION CASTEL'PRO ULTRALU® CRISTEL
POËLE ET SAUTEUSE CORPS ALUMINIUM ET REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT MULTICOUCHE EXCELLIS® GARANTI SANS PFOA. COMPATIBLE TOUS FEUX + INDUCTION. COUVERCLE EN VERRE POUR LA SAUTEUSE. GARANTIE À VIE.

1 SAUTEUSE 24 CM 2 POËLE 20 CM



COLLECTION DIAMOND LITE WOLL

POËLE
Fonte d'aluminium, revêtement antiadhérent 5 couches résistant à l'abrasion, aux chocs thermiques et aux rayures. Compatible tous feux + induction et four sans la poignée jusqu'à 250°C. Garantie sans PFOA. Fabrication allemande.

84€₉₀ la 20 cm

WOK **104€₉₀** le 26 cm

COLLECTION BARCELONA GREENPAN

CORPS EN ALUMINIUM FORGÉ ANODISÉ, REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT EN CÉRAMIQUE THERMOLON INFINITY RENFORCÉ AVEC DES DIAMANTS ET POIGNÉE INOX RIVETÉE. COMPATIBLE TOUS FEUX + INDUCTION. GARANTIE 2 ANS.

3 POËLE À ŒUF 14 CM 4 POËLE 20 CM 5 CRÊPIÈRE 28 CM

MOULIN OSLO PEUGEOT

Existe en version sel, poivre avec un broyeur inox et sel humide avec broyeur céramique. Corps acrylique. H. 14 cm.

29€₉₀ le sel ou poivre
34€₉₀ le sel humide



MOULIN À ÉPICES KYOCERA

Moulin universel réglable, récipient en verre, mécanisme en céramique. H. 16 cm. À partir de

29€₉₀ le rouge



COLLECTION ISEN PEUGEOT

BOIS DE HÊTRE ET ACIER INOXYDABLE. MÉCANISME GARANTI À VIE, MOULIN GARANTI 5 ANS.

Moulin Grain de lin + cuillère doseuse 5 g.

66€₉₀

Moulin à muscade

54€₉₀



COLLECTION SALINA BALLARINI

6 **59€₉₅**
la poêle 20 cm



7 **84€₉₅**
le wok 30 cm



COLLECTION SALINA BALLARINI
REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT BREVETÉ GRANITIUM® TI-X RENFORCÉ EN PARTICULES MINÉRALES SANS PFOA. MANCHE ERGONOMIQUE EN ACIER INOXYDABLE. COMPATIBLE TOUS FEUX + INDUCTION ET FOUR JUSQU'À 250°C. FABRICATION ITALIENNE.

6 POËLE 20 CM 7 WOK 30 CM

COLLECTION CHOC B BOIS DE BUYER

8 **59€₉₀**
la poêle 20 cm



9 **82€₅₀**
la sauteuse bombée 24 cm



COLLECTION CHOC B BOIS DE BUYER
POËLE ET SAUTEUSE EN ALUMINIUM FORGÉ + FOND RAPPORTÉ EN ACIER, REVÊTEMENT GARANTI SANS PFOA. QUEUE FEUILLARD HABILLÉE DE BOIS DE HÊTRE CERTIFIÉ PEFC. COMPATIBLE TOUS FEUX + INDUCTION.

8 POËLE 20 CM 9 SAUTEUSE BOMBÉE 24 CM



SECRET DE FABRICATION



La maison Cristel place au cœur de ses valeurs la recherche de l'excellence et d'une éthique de qualité, tant au niveau de la fabrication de ses produits qu'au niveau de la relation avec ses clients et de la qualité des conditions de travail de ses collaborateurs.

FABRICATION FRANÇAISE

Les produits imaginés, conçus et fabriqués en France, bénéficient du savoir-faire de plusieurs générations (depuis 1826) tournées vers l'innovation et l'excellence.

CRISTEL, c'est le mariage de la performance et du design pour que la cuisine reste un plaisir partagé.

"La nouveauté Cristel : 3 modes de cuisson rapide et préservant tous les nutriments en un seul ustensile."



SAINS, DURABLES ET ÉCO-RESPONSABLES

Le concept BIOME est un concentré du savoir-faire CRISTEL pour une cuisson saine. En respectant la qualité des aliments que vous allez cuisiner, vous gagnerez un bénéfice santé et énergétique tout en préservant l'environnement grâce à nos choix de fabricant responsable.

Biome, comme tous les produits CRISTEL, est garanti à vie, fabriqué en inox de la meilleure qualité (18/10), recyclé à plus de 85% et recyclable à 100%. Chaque jour, les femmes et les hommes de CRISTEL œuvrent afin de vous apporter des produits de grande qualité, performants, qui vous assureront des cuissons saines.

PERFORMANCE EN CUISSON

En inox 18/10 de la meilleure qualité, dotés d'un fond épais, les articles CRISTEL diffusent parfaitement la chaleur sur tout le corps de l'article pour une belle homogénéité en cuisson. Idéal pour rôtir, cuire et saisir !



"Nos produits sont durables, fabriqués en France, sains pour l'organisme et approuvés par les plus grands chefs !"

COLLECTION MUTINE

CRISTEL
FOND THERMODIFFUSEUR TRIPLE ÉPAISSEUR POUR UNE CUISSON OPTIMALE DES ALIMENTS TOUT EN PRÉSERVANT LEURS QUALITÉS NUTRITIONNELLES. ACIER INOXYDABLE OU ANTI-ADHÉRENT SANS PFOA NI PFOS. COMPATIBLE TOUTS FEUX + INDUCTION. SE NETTOIE AU LAVE-VAISSELLE. GARANTIE À VIE.

- 1 SÉRIE DE 3 CASSEROLES
Diam. 16, 18 et 20 cm + poignée Mutine.
- 2 POÊLE REVÊTUE
- 3 POÊLE INOX
- 4 SAUTEUSE

Inox 18/10
Aluminium
Inox induction



ANSE ET POIGNÉE BAKÉLITE OU BOIS

Compatible avec tous les modèles Cristel. Bakélite et acier inoxydable. Garantie à vie.

14,90€ l'anse
À partir de 39,90€ l'anse bois

19,90€ la poignée
À partir de 39,90€ la poignée bois

COLLECTION CASTELINE

CRISTEL
RÉALISÉE EN TRILAMINÉ (INOX / ALUMINIUM / INOX) + FOND THERMODIFFUSEUR. LA CHALEUR EST RÉPARTIE DE MANIÈRE UNIFORME SUR L'ENSEMBLE DE LA SURFACE DU PRODUIT, POUR UNE CUISSON DOUCE, HOMOGENE ET RESPECTUEUSE DES ALIMENTS. COMPATIBLE TOUTS FEUX + INDUCTION. PASSE AU LAVE-VAISSELLE. GARANTIE À VIE.

- 5 SÉRIE DE 3 CASSEROLES
Diam. 16, 18 et 20 cm + poignée Zénith.
- 6 POÊLE INOX
- 7 SAUTEUSE
- 8 WOK
Existe en 3 tailles.

Inox 18/10
Aluminium
Inox 18/10
Aluminium
Inox induction

BIOME

Concept unique pour une cuisson saine : 1 ustensile pour 3 types de cuisson : cuisson douce grâce à la casserole Multiply, vapeur en dessous de 95°C ou combiné. Préserve les vitamines, nutriments et sels minéraux des aliments. Le thermomètre permet de contrôler la température. Acier inoxydable + couvercle verre et 2 anses noires. Vendu avec un livre de 30 recettes.

299,90€ le 20 cm
349,90€ le 24 cm



CUIT-VAPEUR CRISTEL
Verre + bouton inox sur le couvercle. Existe aussi en 24 cm.
44,90€ le 20 cm

COLLECTION MUTINE CRISTEL

1 199,90€ la série de 3 casseroles **PRIX SPECIAL**

2 124,90€ la poêle revêtue 20 cm

3 104,90€ la poêle inox 20 cm

4 184,90€ la sauteuse 26 cm

COLLECTION CASTELINE CRISTEL

5 299,90€ la série de 3 casseroles **PRIX SPECIAL**

6 129,90€ la poêle inox 20 cm

7 199,90€ la sauteuse 26 cm

8 139,90€ le wok 20 cm



1 **44€⁹⁰**
Le moule rectangle 40 cm

2 **29€⁹⁰**
la tourtière 28 cm

3 **22€⁹⁰**
le moule carré 21 cm

Cuisson à cœur, douce et homogène.
Émaillage anti-rayures pour couper directement dans le plat.

ROASTER GRANITEWARE



5 **12€⁹⁰**
la grille métal 32 x 20,5 cm

6 **6€⁹⁰**
le livre roaster

4 À partir de **39€⁹⁰**
le roaster 33 x 20 x 13 cm



COLLECTION CÉRAMIQUE PEUGEOT

IDÉAL POUR UNE CUISSON AU FOUR SAIN ET SAVOUREUSE. CONSERVER LA CHALEUR 30 MIN APRÈS LA SORTIE DU FOUR. RÉSISTE DE -25°C À 250°C. COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE. EXISTE EN DIFFÉRENTES FORMES ET COLORIS.

- 1 MOULE RECTANGLE
- 2 TOURTIÈRE
- 3 MOULE CARRÉ

ROASTER GRANITEWARE

Acier carbone + revêtement céramique antiadhérent sans PTFE ni PFOA. Compatible tous feux + induction. Existe en 3 tailles. Fabrication mexicaine.

- 4 ROASTER
- 5 GRILLE MÉTAL POUR ROASTER
- 6 LIVRE ROASTER 35 recettes dont 14 végétariennes. 85 pages.

COLLECTION FONTE STAUB



1 **169€**
la cocotte ronde 24 cm

1 **199€**
la cocotte ovale 31 cm

2 **119€**
le wok 30 cm



COLLECTION FUSION TEC WMF

Fabrication unique par fusion de l'acier à un revêtement unique composé de 30 minéraux naturels. Idéal pour préparer de délicieux plats mijotés. Diffusion et rétention homogène de la chaleur, très résistant aux rayures et facile à nettoyer. Compatible tous feux + induction. Fabrication allemande, garantie 30 ans.

FAITOUT BAS 20 CM **129€⁹⁵**

FAITOUT HAUT 24 CM **159€⁹⁵**

PLAT À FOUR STELL PAN

Acier inoxydable. Anses pliantes. Fond en nid d'abeille pour une antiadhérence sans revêtement. Existe en 25, 30, 35 et 40 cm. Fabrication italienne.

À partir de **24€⁹⁰** le 25 x 19 cm

COLLECTION FONTE STAUB

IDÉALE POUR SAISIR, RÔTIR ET CARAMÉLISER LES ALIMENTS. L'INTÉRIEUR ÉMAILLÉ PERMET D'OBTENIR UNE MEILLEURE RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES ET AUX RAYURES. ET FACILITE L'ENTRETIEN. COMPATIBLE TOUTS FEUX + INDUCTION. RÉSISTE JUSQU'À 250°C.

- 1 COCOTTE
- 2 WOK



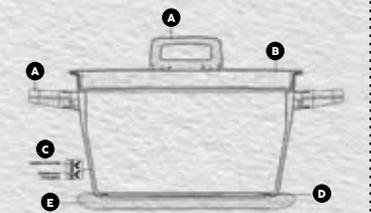
COCOTTE MAHO NABÉ

La première cocotte double paroi sous vide en acier inoxydable qui permet de conserver la chaleur et de poursuivre la cuisson hors du feu. Socle et poignées en bois. Diam. 23 cm. Capacité 6 L. Compatible tous feux + induction. Fabrication japonaise. Garantie 2 ans.

395€



MAHO NABÉ TRADITION JAPONAISE ET CUISINE CONTEMPORAINE



- A - POIGNÉES Texture naturelle faisant écho à l'artisanat ancestral japonais.
 - B - COUVERCLE Équipé d'un isolant thermique.
 - C - PAROI Double paroi sous vide permettant de conserver la chaleur.
 - D - FOND Triple paroi permettant de conduire la chaleur de manière efficace et une structure isolante favorisant une distribution uniforme de la chaleur.
 - E - SOCLE Forme concave empêchant la chaleur de s'échapper du fond du Maho Nabé.
- SANS SOCLE** 37,7x27,6x20,1 cm Poids : 3,6 kg.
AVEC SOCLE 37,7x27,6x21,5 cm Poids : 4 kg.
DIAMÈTRE INTÉRIEUR 23 cm.
CAPACITÉ 6 litres.
CAPACITÉ RÉELLE 3,5 litres.



3 À partir de **4€⁹⁵**
le ramequin 7 cm

5 **29€⁹⁵**
le moule à soufflé 18,5 cm

4 **37€⁵⁰**
le plat à four 32 x 17 cm

COLLECTION PORCELAINE PILLIVUYT

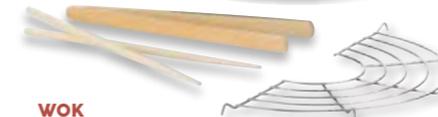
RÉSISTANCE AUX CHOCS THERMIQUES DE -30 À +350°C. LES PLATS PASSENT DIRECTEMENT DU CONGÉLATEUR AU FOUR TRADITIONNEL OU MICRO-ONDES. PORCELAINE NON POREUSE ET ANTI-RAYURES. SE NETTOIE AU LAVE-VAISSELLE.

- 3 RAMEQUIN
- 4 PLAT À FOUR
- 5 MOULE À SOUFFLÉ

THERMOSONDE MINUTEUR CHEFS&CO

Piquer la sonde dans l'aliment pour suivre en continu la cuisson sur le thermomètre. Mesure la température de -20 à +250°C. Fonction minuteur jusqu'à 99 min et 59 sec. Pile incluse.

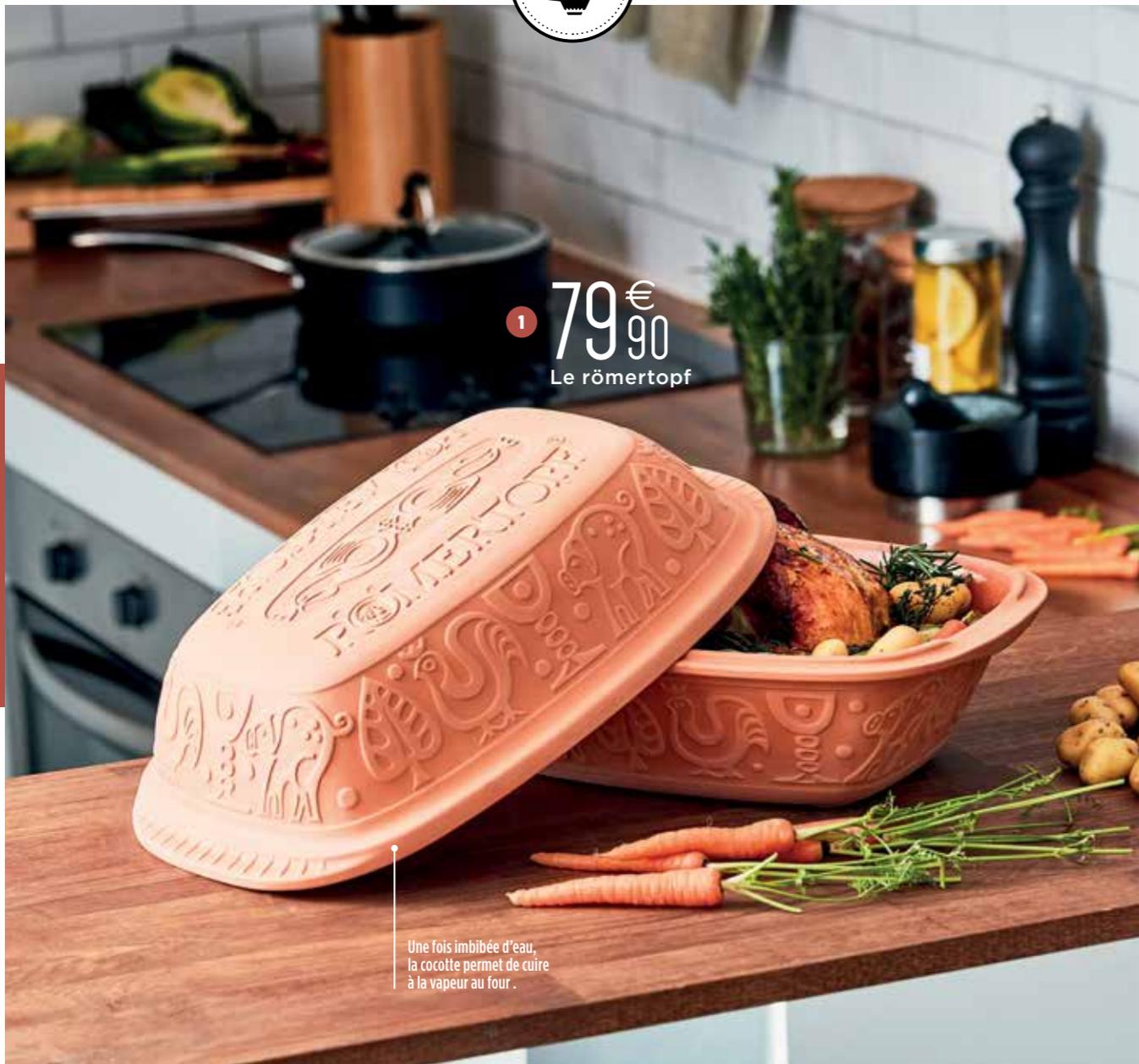
19€⁹⁰ dont 0,02€ d'éco-participation



WOK KELA

Set comprenant 1 wok 24 cm en fonte + 1 couvercle en verre + 1 grille demi-lune, 1 spatule et 1 paire de baguettes. Diam. 24 cm idéal pour 2 personnes. Compatible tous feux + induction.

51€⁹⁰



1 **79€⁹⁰**
Le römertopf

Une fois imbibée d'eau, la cocotte permet de cuire à la vapeur au four.

1 **RÖMERTOPF**
100% terre cuite. Idéale pour une cuisson au four à l'étuvée sans matière grasse. 35 x 23 x 17 cm. Fabrication allemande.



MOULIN PARIS PEUGEOT
Moulin à sel ou poivre. Système de réglage de mouture U'select breveté. 6 finesses de grains possibles. Mécanisme garanti à vie. À partir de **37€⁹⁰** le 18 cm

POËLE À POISSON GREENPAN
Corps en aluminium forgé anodisé, revêtement antiadhésif en céramique Thermolon Infinity renforcé avec des diamants et poignée inox rivetée. Compatible tous feux + induction. 28 x 18 cm.

89€⁹⁰

POËLE À POISSON + COUVERCLE WOLL
Revêtement antiadhésif Titanium sans PFOA. Fond thermique 8 mm d'épaisseur pour une répartition homogène de la chaleur. Poignée amovible. Compatibles tous feux + induction. Couvercle en verre. 38 x 28 x 5,5 cm. Fabrication allemande. Garantie 3 ans.

149€⁹⁰ l'ensemble



COUPE-FRITES CHEFS&CO
Permet de couper facilement les pommes de terre pour réaliser des frites maison. 2 épaisseurs au choix : 8 et 10 mm. Acier inoxydable.

29€⁹⁰



FRITEUSE RIVIERA&BAR
6 modes de cuisson préprogrammés pour réaliser des frites en 1 ou 2 bains, tempuras, nuggets, calamars, beignets, etc. Écran LCD. Cuve, cuve panier et couvercle compatibles lave-vaisselle. Capacité : 4 L / 1,3 kg de frite. 2250 W. Garantie 2 ans.

179€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation



FRITEUSE DUO FIL FRIFRI
Permet de réaliser 1 kg de frites et aussi beignets, tempuras ou pommes soufflées ! Cuve en acier inoxydable, filtre anti-graisse et anti-odeur au charbon actif. Cont. 3,5 L. Fabrication belge, garantie 10 ans.

99€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation



FRITEUSE MANUELLE ARTAME
Pour la réalisation de frites croustillantes, samoussas, beignets, tempuras, etc. Corps et panier en acier inoxydable. Compatible tous feux + induction. Diam. 26 cm. Fabrication portugaise.

59€⁹⁰



CUISEUR À RIZ CUISINART
Pour cuire riz et céréales. Permet aussi de cuire à la vapeur et de mijoter. Se compose d'une cuve antiadhérente, d'un panier vapeur et d'un couvercle en verre. Cont. 400 g / 4 à 6 personnes. Vendu avec 1 spatule et 1 verre doseur. Garantie 3 ans.

69€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation



PANIER VAPEUR "MARGUERITE" CHEFS&CO
Pour une cuisson vapeur avec juste un fond d'eau. Tige centrale extensible pour une manipulation aisée. S'adapte sur toutes les casseroles de diam. 14 à 26 cm. Acier inoxydable.

12€⁹⁰



MULTI PASSOIRE VAPEUR BEKA
Acier inoxydable. S'adapte sur les casseroles de diamètres 16, 18 ou 20 cm.

48€



CUIT-VAPEUR KITCHEMINIS WMF
Compact. Comprend 2 compartiments de 2,15 L chacun. Maintien au chaud, programmes de cuisson, minuterie et arrêt automatique intégrés. Livré avec 2 bols en inox, un bol à riz, un bac récupérateur de jus et un plat pour féculents. 900 W.

129€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation

MOULIN DAMAN PEUGEOT
Moulin à sel ou poivre. 3 choix de mouture. Mécanisme garanti à vie. H. 16 cm.

54€⁹⁰



MOULIN TIDORE PEUGEOT
La lame permet de râper finement les noix de muscade. Mécanisme garanti à vie.

39€⁹⁰



CUIT-VAPEUR ARTAME
Acier inoxydable + couvercle verre. Compatible tous feux + induction. Possibilité d'ajouter un élément vapeur supplémentaire. Fabrication portugaise. Existe en 20 et 24 cm.

69€⁹⁰ le 20 cm **29€⁹⁰** l'étage supplémentaire

**CUISSON VAPEUR !
CUISSON SAVEUR !**



On la réduit trop souvent à une cuisson minceur mais la cuisson vapeur a plus d'un atout. Car même si elle offre l'avantage d'être plus light, la cuisson vapeur ne manque pas de vertus ! Cuisson douce par excellence, elle ne dénature pas les saveurs originelles et permet donc de redécouvrir le vrai goût des aliments. Et en maintenant une température qui n'excède jamais 100°C, la cuisson vapeur permet aussi de garder toutes les qualités nutritionnelles des aliments, car entre les nutriments hydrosolubles qui disparaissent dans les cuissons à l'eau ou les vitamines qui ne résistent pas aux températures élevées des cuissons saisiées, la cuisson vapeur, elle, préserve au mieux les qualités des aliments. Et surtout, elle offre un moelleux incomparable, notamment pour les viandes blanches ou les poissons, et des couleurs vives qui sont déjà une véritable invitation au régal !



1 **72€⁹⁰**
Le machine à pâtes

2 **18€**
la plaque 10 ravioli

1 **MACHINE À PÂTES IMPÉRIA**

Machine à pâtes manuelle dotée d'un laminoir réglable avec 9 positions pour étirer la pâte et des accessoires pour préparer les tagliatelles et les fettuccine. Acier inoxydable. Garantie 5 ans. Fabrication italienne.

2 **PLAQUE À RAVIOLI**

Plaque aluminium + poussoir à foncer en ABS. Existe en 2 tailles.

DIVISEUR À PÂTES TELLIER

Permet de découper simultanément 4 bandes de pâtes de largeur identique. Blocage à la dimension souhaitée par vis papillon. Acier inoxydable.

31€

PINCE SPAGHETTI CRISTEL

Acier inoxydable. L. XX cm.

29€⁹⁰

MACHINE PÂTES RIVIERA&BAR

Son système breveté reproduit le pétrissage manuel et permet de minimiser les résidus. Système de ventilation pour un séchage plus rapide et éviter que les pâtes ne collent entre elles. 4 programmes automatiques : pâtes classiques, sans gluten, aux oeufs et à ravioli. Ses 8 moules permettent de réaliser capellini, spaghetti classique, spaghetti épais, linguine, tagliatelle, rigatoni, lasagne et ravioli. Corps en finition inox brossé et bol en Tritan™. Capacité d'environ 800 g de pâtes fraîches. 220 W. 39 x 23 x H. 35,5 cm.

299€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation

SÉCHOIR À PÂTES

Comprend 12 branches. Bois de hêtre. 30 x 30 x 33 cm.

37€⁹⁰



CUIT-PÂTES BALLARINI

Pratique, il possède 2 paniers pour des cuissons toujours al dente ! Acier inoxydable, couvercle verre. Diam. 24 cm / Capacité 8 L. Compatible tous feux + induction. Fabrication italienne.

79€⁹⁵



COLLECTION CHEFS&CO

1 **19€⁹⁰**
le moulin à fromage

3 **15€⁹⁰**
la roulette à pizza

2 **24€⁹⁰**
la passoire 20 cm

4 **15€⁹⁰**
la cuillère à spaghetti

COLLECTION CHEFS&CO

- 1 MOULIN À FROMAGE Pour droitier et gaucher. 1 tambour. Acier inoxydable.
- 2 PASSOIRE Les 3 pieds assurent une stabilité optimale. Acier inoxydable. Existe aussi en 24 cm.

- 3 ROULETTE À PIZZA Pour découper pizzas, tartes et quiches. Acier inoxydable.
- 4 CUILLÈRE À SPAGHETTI L. 26 cm, acier inoxydable.



COUPEAU À PIZZA LION SABATIER®
Pour découper facilement les pizzas. Lame microdentelée en acier inoxydable robuste. Manche en polypropylène. L. 23 cm.

5€⁹⁰



ROULEAU L.TELLIER
Permet le travail de la pâte sur une large surface grâce à l'absence de poignée. Bois de hêtre. L. 43 cm.

10€⁵⁰



PLAQUE À PIZZA GOBEL

Revêtement bi-couche de qualité professionnelle. Plaque perforée pour obtenir une pâte croustillante. Existe aussi en 34 cm.

21€⁹⁰ la 30 cm



PIERRE À PIZZA COOKUT

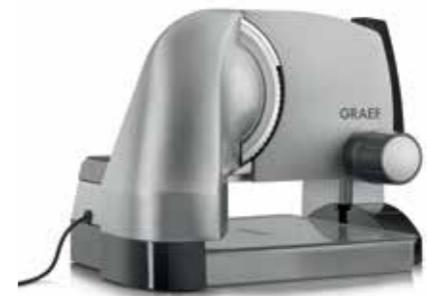
La pierre réfractaire emmagasine la chaleur et permet ensuite de cuire votre pizza en 5 min au four ou au barbecue. Résiste jusqu'à 450°C. Diam. 38 cm.

34€⁹⁰



PLAN DE TRAVAIL POINT VIRGULE
100% bambou. Rigole pour récupérer le jus. 40 x 30 x 4 cm.

39€⁹⁰



TRANCHEUSE GRAEF

Chariot à roulement avec support en acier inoxydable. Épaisseur de coupe de 0 à 5 cm. Vendue avec un accessoire MiniSlice pour découper des petits aliments. Lame dentelée en acier inoxydable diam. 17 cm. 170 W. Fabrication allemande.

329€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation



COLLECTION HUILIER

- 5 À partir **16€⁹⁰** la burette 250 ml
- 5 À partir **29€⁹⁰** la burette 400 ml
- 6 **11€⁵⁰** le spray

COLLECTION HUILIER IPAC

- 5 BURETTE À HUILE Pour conserver l'huile d'olive à l'abri de la lumière. Existe en différentes tailles. Acier inoxydable.
- 6 SPRAY Pour pulvériser l'huile de manière uniforme. Cont. 200 ml.

MOULIN PARIS PEUGOT

Moulin manuel pour sel ou poivre. Système de réglage de la mouture breveté U>Select. Existe de 18 à 22 cm.

69€⁹⁰ le 18 cm



RÂPE À TRUFFES SANELLI

Épaisseur de coupe réglable pour réaliser des copeaux de truffes. Existe en lame lisse ou ondulée. Convient aussi pour le fromage et le chocolat. Fabrication italienne.

À partir de **31€⁹⁰** la lame lisse



RÂPE ÉTOILE MICROPLANE

Idéale pour râper les fromages à pâte dure comme le parmesan. Poignée ergonomique. Se nettoie au lave-vaisselle.

29€⁹⁵



1 **349€⁹⁰**
Le four à pizza Karu

1 FOUR À PIZZA KARU OONI
Retrouver le goût subtil du feu de bois en seulement 60 secondes ! Fonctionne avec du bois ou du charbon + possibilité de l'alimenter avec du gaz (brûleur vendu séparément). Coque, corps et base en acier pour une cuisine en plein air en toute saison. Planche de cuisson en pierre Cordièrite et corps entièrement isolé. Le four atteint 500°C en 15 minutes seulement. 77 x 40 x 80 cm. Poids 12 kg.

BRÛLEUR À GAZ
99€⁹⁰

FOURCHETTE À DÉCOUPER TRIDENS
Prenez le taureau par les cornes pour maintenir votre pièce de viande pendant la découpe. Acier inoxydable brossé + support en bois certifié PEFC.



PLANCHE À DÉCOUPER CHABRET
Bois "de bout" de charme. Rigole pour récupérer le jus et poignée taillée dans l'épaisseur de la planche pour une manipulation aisée. 40 x 30 x 5 cm.



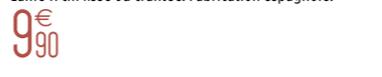
BILLOT REVERSIBLE CHABRET
Bois "de bout" de charme + équerre inox. 1 face lisse, 1 face avec rigole. 45 x 35 x 5 cm.



SONDE CONNECTÉE MEAT'IT MASTRAD
Sonde de cuisson 100% sans fil avec Bluetooth intégré. Contrôle la température interne et la vitesse de cuisson. Résiste aux températures extrêmes de -30°C à +300°C y compris direct avec flammes (jusqu'à 3 min). Mesure de température entre 0°C et +100°C, précision au degré près. Recharge par câble micro-USB fourni.



COUTEAU À STEAK ARCOS
Forgé d'une seule pièce en acier inoxydable. Lame 11 cm lisse ou crantée. Fabrication espagnole.



MOULIN ÉLECTRIQUE ELIS SENSE PEUGEOT
Moulin électrique à sel ou à poivre. Déclenchement tactile, éclairage par LED pour un dosage précis, mouture réglable. H. 20 cm. Mécanisme Peugeot garanti à vie, bloc moteur garanti 2 ans.

90€ dont 0,13€ d'éco-participation



USTENSILES PLANCHA
Lame acier inoxydable. Manche polymère. Se nettoie au lave-vaisselle.

SPATULE LARGE COUDÉE RIGIDE 15 x 8 cm. **9€⁹⁰**
PALETTE 13 CM **9€⁹⁰**



GRIL EN FONTE STAUB
Poignée silicone rabattable, résiste jusqu'à 200°C. Compatible tous feux + induction. Se nettoie au lave-vaisselle. Garantie à vie.

Carré 24 x 24 cm **74€⁹⁵**
Rectangle 34 x 21 cm **79€⁹⁵**



TABLIER N°325 ALASKAN MAKER
Toile vintage coton épais (450g/m²). Lavable en machine sans les lanières en cuir. Existe en différents coloris.

59€⁹⁰



PLANCHA GRIL POWER ZONE RIVIERA&BAR
Plancha traditionnelle + fonction Gril Power Zone pour la cuisson de viande épaisse. Plaque de cuisson 50 x 22 cm en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhésif sans PFOA. 4 niveaux de température jusqu'à 250°C. Double résistance intégrée pour une meilleure diffusion de la chaleur. Plaque de cuisson, pare-graisse et tiroir récupérateur de jus compatibles lave-vaisselle. 1600 W/1900 W. Garantie 2 ans.

99€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation



PLANCHA GRILL COMBINÉ RIVIERA&BAR
2 zones de chauffe réglables séparément pour une cuisson simultanée de différents aliments. Plaques amovibles et réversibles en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhérent sans PFOA pour une cuisson 100% plancha, 100% grill ou moitié plancha - moitié grill. Grande surface de cuisson totale de 45,5 x 28,5 cm. Plaques, pare-graisse et tiroir à jus amovibles et compatibles lave-vaisselle. Puissance 2 x 1000 W.

149€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation



PLANCHA GAZ DE BUYER X LE MARQUIER
Plaque fonte émaillée inclinable, châssis en acier peinture époxy. Allumage piezomécanique des 2 brûleurs indépendants. Surface de cuisson 60 x 40 cm, idéale pour 6 à 10 couverts. Fonctionne au gaz butane ou propane. Plaque et brûleurs garantis à vie, châssis et piezzo garantis 2 ans.

399€ dont 0,30€ d'éco-participation

GANT ANTI-CHALEUR GEFU
Résiste jusqu'à 250°C. Silicone antidérapant pour une bonne préhension. Ambidextre et taille unique. En coton, polyester et aramide.

17€⁹⁰



POÊLE GRILL DIAMOND LITE WOLL
Corps de 8 mm d'épaisseur, revêtement diamant 5 couches ultra-épaisses. Résiste jusqu'à 250°C. Poignée amovible en acier. 28 x 28 cm. Compatible tous feux + induction. Fabrication allemande.

119€⁹⁰



FUMOIR OTTO BARBECOOK
Pour fumer légumes, viandes ou poissons. Fonctionne avec des copeaux de fumage. 1100 W. Acier inoxydable et acier chromé. 64 x 36 x 24 cm.

99€⁹⁰ dont 0,05€ d'éco-participation

L'INÉVITABLE FUMOIR ÉLECTRIQUE

"Il est pratique pour fumer des légumes, des poissons ou réaliser sa propre charcuterie, comme un magret de canard. Je l'utilise aussi pour fumer de la crème, réaliser un beurre fumé qui sublime une purée, ou une chantilly fumée qui est délicieuse sur une tartelette au chocolat."

Damien Laforce

**LA
COUTELLERIE**

L'ÂME DU CUISINIER

“ Je ne me sépare jamais de mes couteaux. Le couteau, c'est l'âme du cuisinier, le prolongement de la main. C'est primordial de mettre les moyens dans son couteau et de l'aiguiser à la pierre ou au fusil de qualité. Ça permet des coupes nettes et franches qui respectent le produit. On n'a pas le droit d'abîmer ce que la nature nous offre de meilleur. ”

Damien Laforce



SECRETS DE PASSIONNÉ.ES

C'est quoi un bon couteau?

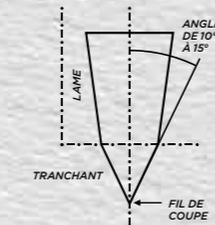
Le couteau, c'est la tradition. Venu du fin fond des âges, il est toujours le reflet d'un terroir et d'une histoire. Aujourd'hui, des manufactures françaises perpétuent cet héritage au travers d'un savoir-faire reconnu dans le monde entier. Les couteaux traditionnels sont omniprésents dans les cuisines. Cependant grâce à la World Food et aux échanges culinaires et culturels entre les grands chefs, les couteaux du monde entier y trouvent progressivement leur place.

1 ANATOMIE D'UN COUTEAU DE QUALITÉ :

LA LAME :

Généralement forgée et trempée, elle offre une dureté qui dépend de son usage et de l'acier utilisé pour sa fabrication.

LE TRANCHANT ET FIL DE LA LAME
Le tranchant va de la pointe au talon et détermine la qualité à l'usage du couteau. Mieux le fil est affûté, plus il accompagne le geste et plus la découpe est précise.



LE DOS DE LA LAME

LA MARQUAGE :

Marque de fabrication. Il atteste du niveau de gamme et de finition du couteau.

LA MITRE :

Située entre le manche et la lame, elle assure l'équilibre du couteau et sa bonne tenue en main.

LES RIVETS :

Traversants, ils assurent la qualité et la rigidité du manche en maintenant les deux « côtes » du manche sur la soie.

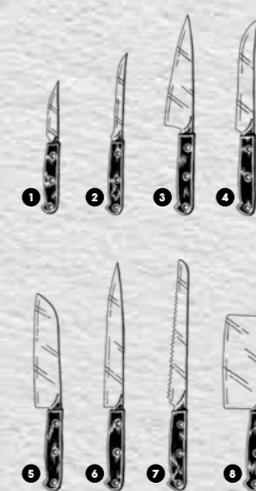
LA GARDE :
Elle contribue à protéger la main en la protégeant du tranchant de la lame.

LA SOIE :
Elle constitue l'ossature du manche. Sur les couteaux de qualité, elle fait toute la longueur du manche, elle est alors dite de pleine soie.

À SAVOIR

On reconnaît les couteaux de grande qualité au fait que la lame, la mitre et la soie ne forment qu'une seule et même pièce. On parle alors d'un couteau forgé monobloc.

2 CHOISIR SON COUTEAU EN FONCTION DE L'USAGE :



1 COUTEAU D'OFFICE :

Petit couteau polyvalent à lame mince et semi-pointue et fil lisse. Utilisé pour couper les oignons et les fines herbes et la préparation des légumes.

2 COUTEAU À DÉOSSER :

Idéal pour désosser et dépecer viandes et volailles. Permet d'enlever facilement les tendons et la graisse.

3 COUTEAU DE CHEF :

Couteau parfaitement équilibré pour hacher et couper la viande, le poisson, les fruits et légumes.

4 COUTEAU FILET DE SOLE :

Sa lame flexible permet de lever les filets de poisson et de découper la viande en tranches extrêmement minces.

5 SANTOKU :

Tranche, cisèle, émince.

6 TRANCHELARD :

Rôtis, viandes, jambons, toujours tranchés à la bonne épaisseur.

7 COUTEAU À PAIN :

Lame dentelée pour pain dur ou mou, rôti croustillant et même la couenne de porc.

8 COUPERET :

Tranchoir, fendoir ou cassoir, servant à découper les carcasses. Utilisé à plat, il sert à concasser ou écraser les viandes et l'ail.

3 BIEN AIGUISER UN COUTEAU :

Quand on a décidé d'investir dans des couteaux de qualité, le premier pas vers l'excellence est franchi. Mais pour profiter de toutes leurs qualités, l'entretien est essentiel. Et parmi les réflexes à adopter, l'aiguisage est primordial. En veillant bien sûr, à utiliser l'outil adapté !

L'AIGUISEUR MANUEL OU ÉLECTRIQUE	Pratiques car faciles et rapides à utiliser, ces aiguiseurs sont parfaits pour réaffûter les couteaux que l'on utilise au quotidien. En revanche, ils sont formellement déconseillés pour l'entretien des couteaux japonais à l'angle de coupe spécifique.
LE FUSIL	Utilisé au quotidien par les professionnels, il est très pratique pour retrouver rapidement du taillant. Idéal pour redresser le fil au quotidien, il ne dispense pas d'un bon aiguisage régulier pour redonner à une bonne lame, toutes ses qualités d'origine.
LA PIERRE À AIGUISER	La pierre est l'instrument qui nécessite le plus de précaution, de temps et de maîtrise ! Mal utilisée elle détruit la lame. L'idéal consiste à utiliser une pierre double face composée de 2 grains différents. Le plus gros grain est destiné à rectifier le taillant, et le grain le plus fin, réservé à la finition, sert à aiguiser le fil pour obtenir une coupe parfaite. La pierre doit idéalement avoir baigné dans l'eau de 10 à 15 mn, et l'angle d'attaque de la lame doit être de 10 à 15 degrés.

FUSIL À AIGUISER ARCOS

Mèche 23 cm en acier au carbone revêtement diamant. Manche polypropylène avec anneau d'accrochage.

29€
19⁹⁰



FUSIL À AIGUISER ARCOS

Mèche 25 cm en acier au carbone. Manche polypropylène avec anneau d'accrochage.

19€
9⁹⁰

AIGUISEUR 3 MEULES CHEFS&CO

3 fonctions : affûtage, aiguisage, affilage.

19€
9⁹⁰



AIGUISEUR V-EDGE ZWILLING

Bandes d'aiguisage céramique en V + adaptateurs interchangeables selon l'angle des lames européennes (33°) ou japonaises (24°).

69€
9⁵



PIERRE À AGUISIER 600/1000 YAXELL

La face à grains épais 600 permet de nettoyer la lame et la face à grains 1000 redonne son tranchant rasoir à la lame pour une utilisation régulière.

74€
9⁰



TROUSSE À COUTEAUX ARCOS

Pour ranger et transporter 8 couteaux de lame 30 cm maximum. Existe aussi pour 12 ou 17 couteaux.

39€



TROUSSE À COUTEAUX ALASKAN MAKER

Pour ranger et transporter 9 couteaux de lame 37 cm maximum. Cuir et coton épais.

69€



BLOC COUTEAUX CRISTEL

Permet de ranger jusqu'à 7 couteaux. Hêtre et fils polypropylène. H. 23 cm, diam. 11 cm.

39€
9⁰



BARRE AIMANTÉE WÜSTHOF

Préserve le fil des couteaux. Bois d'acacia. Existe en 30 et 50 cm.

50€
9⁰ la 30 cm

COLLECTION 100% FORGÉS CHEFS&CO

FORGÉS DANS UNE SEULE PIÈCE DE MÉTAL, AVEC LAME, MITRE ET SOIE PLEINE FORGE, CES COUTEAUX OFFRENT À LA FOIS UNE TRÈS GRANDE QUALITÉ DE COUPE, UNE EXCELLENTE RÉSISTANCE À L'USAGE ET UN PARFAIT ÉQUILIBRE EN MAIN. LAME EN ACIER INOXYDABLE. MONTAGE TRADITIONNEL PAR RIVETS INOX ET MANCHE ERGONOMIQUE.

- 1 COUTEAU LÉGUFROID 12 CM
- 2 COUTEAU D'OFFICE 10 CM
- 3 COUTEAU À DÉOSSER 13 CM
- 4 COUTEAU CHEF 34€
9⁰ le 15 cm / 39€
9⁰ le 20 cm
- 5 COUTEAU FILET DE SOLE 15 CM
- 6 COUTEAU SANTOKU 18 CM 49€
9⁰ / 39€
9⁰ le 13 cm
- 7 COUTEAU À PAIN 20 CM 39€
9⁰
- 8 COUTEAU TRANCHELARD 20 CM 34€
9⁰

COLLECTION EXPERT AFFIDENTÉ NOGENT™

- 1 7€
5⁰ l'éplucheur 1 tranchant spécial gaucher
- 2 8€
9⁰ l'éplucheur double tranchant
- 3 13€
5⁰ le couteau d'office 9 cm

COLLECTION EXPERT AFFIDENTÉ NOGENT™

- 4 LAME EN ACIER INOXYDABLE MICRODENTELÉE (4 DENTS AU MM). TRANCHANT TRÈS LONGUE DURÉE. MANCHE POLYPROPYLENE AVEC 3 RIVETS INOX. GARANTIE ANTIBACTÉRIE ET INDEMANCHABLE. SE NETTOIE AU LAVE-VAISSELLE.
- 1 ÉPLUCHEUR 1 TRANCHANT CLASSIQUE SPECIAL GAUCHER
- 2 ÉPLUCHEUR DOUBLE TRANCHANT
- 3 COUTEAU D'OFFICE LAME 9 CM.

COLLECTION LES ESSENTIELS OPINEL

4 29€
9⁰ le coffret



4 COFFRET LES ESSENTIELS OPINEL

Les 4 couteaux indispensables en cuisine : le polyvalent, le cranté pour les tomates et les kiwis, le couteau à légumes et l'éplucheur. Fabrication française et portugaise.

29€
9⁰

7 PLANCHE À DÉCOUPER AVEC TIROIR CONTINENTA

Bois de bout d'hévéa. Tiroir récupérateur en acier inoxydable. 39 x 27 x 6,5 cm.

COLLECTION CLASSIC VICTORINOX

6 7€
5⁰ l'éplucheur



COLLECTION CLASSIC VICTORINOX

Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène. Existe en différents coloris. Garantie à vie. Fabrication Suisse.

- 5 COUTEAU D'OFFICE lame 8 cm. Existe en version lisse ou dentelée.
- 6 ÉPLUCHEUR PEUX FINES lame dentelée, idéale pour les tomates, kiwis, etc.



PLANCHE À DÉCOUPER ARCOS

Fibre de cellulose et résine. Rigole pour récupérer le jus. Fabrication espagnole.

À partir de 34€
9⁰ la 33 x 23 cm



BERCEUSE TELLIER

Lame en acier inoxydable 22 cm. Poignées ABS. Fabrication européenne.

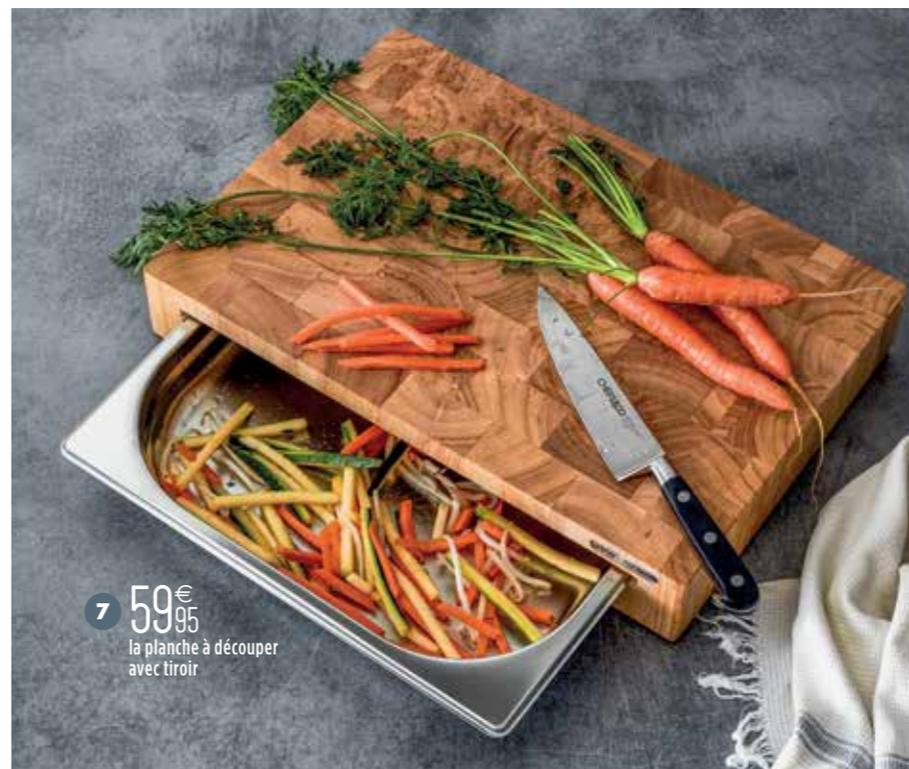
54€
9⁰



SÉCATEUR À VOLAILLE CHEFS&CO

Lames en acier inoxydable de 10 cm. Bague de sécurité à l'extrémité du manche pour le maintenir fermé.

24€
9⁰



7 59€
9⁵ la planche à découper avec tiroir



CISEAUX DE CUISINE WÜSTHOF

Lame en acier inoxydable 21 cm. Démontable pour un nettoyage facile. Fonction décapsuleur. Fabrication allemande. Garantie à vie.

25€
9⁰



CISEAUX DE CUISINE ARCOS

Lame en acier inoxydable 21,5 cm.

9€
9⁰



1 29€
9⁰ le couteau légufroid

2 24€
9⁰ le couteau d'office

6 49€
9⁰ Le santoku

5 34€
9⁰ le couteau filet de sole

COUTEAU À JAMBON

ARCOS
Lame flexible alvéolée 28 cm en acier nitrum®. Fabrication espagnole. Garantie 10 ans.

34€
90



COUTEAU À SAUMON

ARCOS
Lame flexible alvéolée 29 cm en acier nitrum®. Fabrication espagnole. Garantie 10 ans.

34€
90

COLLECTION 5000 FCD

MIYABI
LA LAME DAMASSÉE EST COMPOSÉE DE 49 COUCHES D'ACIER. ELLES PERMETTENT D'ASSOCIER LA RIGIDITÉ ET LE TRANCHANT DE L'ACIER À FORTE TENEUR EN CARBONE À LA SOUPLISSE D'UN ACIER STANDARD. CES COUTEAUX POSSÈDENT UN TRANCHANT TRÈS ÉLEVÉ ET SONT DES PIÈCES D'EXCEPTION. MANCHE EN BOIS DE PAKKA ET ACIER INOXYDABLE. FABRICATION JAPONAISE. GARANTIE À VIE.

- 1 SHOTOH 13 cm GYUTOH 20 cm
 - 2 SANTOKU 18 cm
 - 3 SUJIHIKI 24 cm
- 229€



COUTEAU À HÛITRE

ARCOS
Lame acier inoxydable 8 cm. Fabrication espagnole.

19€
90



COUTEAU À PAIN

OPINEL
Lame crantée courbe 21 cm. Manche bois. Fabrication portugaise.

26€

COLLECTION LAME CÉRAMIQUE KYOCERA

- 4 35€ le couteau d'office 7,5 cm
- 5 45€ le couteau d'office 11 cm
- 6 75€ le couteau Santoku 14 cm

COLLECTION GEN EARTH KYOCERA

LAME CÉRAMIQUE FINE OFFRANT UN TRANCHANT INCOMPARABLE ET DURABLE. N'ALTÈRE PAS LE GOÛT DES ALIMENTS. MANCHES COMPOSÉS À 80% DE MATIÈRE ISSUE DE LA CANNE À SUCRE. LAME DE FABRICATION JAPONAISE.

- 4 COUTEAU D'OFFICE lame 7,5 cm
- 5 COUTEAU D'OFFICE lame 11 cm
- 6 COUTEAU SANTOKU lame 14 cm

COLLECTION ZEN YAXELL

LAME EN ACIER INOXYDABLE DAMASSÉ 37 COUCHES. SURFACE SUPÉRIEURE DE LA LAME MARTELÉE. DÉCOUPE ULTRA-FACILE. LE CŒUR DE LA LAME EN VG10 APORTE SOLIDITÉ ET DURABILITÉ. LA DURETÉ DE LA LAME DE 61 HRC ASSURE UN TRANCHANT RASOIR LONGUE TENUE. ANGLE TOTAL DU TRANCHANT 35°. MANCHE EN CANVAS MICARTA. FABRICATION JAPONAISE.

- 7 COUTEAU D'OFFICE 8 CM
 - 8 COUTEAU SANTOKU 16,5 CM
 - 9 TRANCHEUR 18 CM
 - 10 COUTEAU DE CHEF 20 CM
- 79€
89€ le 12 cm

COLLECTION ZEN YAXELL

- 9 129€ le trancheur
- 8 139€ le santoku
- 7
- 10 139€ le couteau de chef

COLLECTION SAYAKA YAXELL

LAME DAMASSÉE 3 COUCHES "SAN MAI" CŒUR EN VG10 ROBUSTE ET TRANCHANTE, DURETÉ 61HRC. MANCHE EN ACIER INOXYDABLE 18/10. FABRICATION JAPONAISE.

- 1 COUTEAU D'OFFICE 12,5 CM
 - 2 COUTEAU SANTOKU 13 CM
 - 3 COUTEAU SANTOKU 18 CM
 - 4 COUTEAU TRANCHEUR 18 CM
 - 5 COUTEAU CHEF 20 CM
 - 6 COUTEAU PAIN 19,5 CM
- 94€
109€
119€
109€

COLLECTION NATURA

L'ÉLEGANCE DU MANCHE EN PALISSANDRE ALLIÉE À LA ROBUSTESSE DE LA LAME EN ACIER FORGE NITRUM® RENDENT CETTE GAMME UNIQUE. MANCHE 3 RIVETS. FABRICATION ESPAGNOLE.

- 7 COUTEAU D'OFFICE Couteau polyvalent.
 - 8 COUTEAU À DÉCOUPER lame 16 cm.
 - 9 SANTOKU lame alvéolée 18 cm.
 - 10 COUTEAU DE CHEF lame 16 cm.
 - 11 COUTEAU À PAIN lame 20 cm.
- 49€
59€
59€
49€
59€



COUPERET

ARCOS
Lame 18 cm, épaisseur 0,4 cm. Fabrication espagnole. Garantie 10 ans.

49€
90



- COLLECTION PRO ZWILLING**
LAME ACIER EN CHROME ET CARBONE FRIODUR® RÉSISTANTE À LA CORROSION, DURABLE ET FLEXIBLE. PROFIL DE LAME V-EDGE À ANGLE DE 30° POUR UN TRANCHANT PARFAIT. MITRE INCURVÉE POUR UN MANIÈREMENT PRÉCIS. MANCHE 3 RIVETS. FABRICATION ALLEMANDE.
- COUTEAU D'OFFICE 9 CM 62€
95
 - COUTEAU À DÉOSSER ET DÉNERVER 14 CM 84€
95
 - COUTEAU CHEF 20 CM 104€
 - TRANCHEUR 20 CM 89€
95
 - SANTOKU 18 CM 109€

- COLLECTION CLASSIC IKON WÜSTHOF**
FORGÉS D'UNE SEULE PIÈCE, MANCHE 3 RIVETS. TRANCHANT EXCEPTIONNEL ET DURABLE. GARANTIE À VIE. FABRICATION ALLEMANDE.
- COUTEAU D'OFFICE 9 cm 77€
 - COUTEAU À DÉOSSER ET DÉNERVER 14 cm 105€
 - SANTOKU 17 cm 135€
 - TRANCHEUR 20 cm 119€
 - COUTEAU DE CHEF 20 cm 139€

- COLLECTION MANHATTAN ARCOS**
GAMME FORGÉE AVEC MITRE PROFILÉE EN ACIER NITRUM® EXTRA-DUR 57 HRC, PLEINE SOIE, MANCHE EN POM AVEC TRAITEMENT ANTIBACTÉRIEN "BACTIPROOF SILVER", 3 RIVETS EN ACIER INOX. FABRICATION ESPAGNOLE. GARANTIE 10 ANS.
- OFFICE 10 cm 29€
90
 - TOMATE 13 cm 32€
90
 - CHEF 15 cm 43€
90
 - DÉOSSER 16 cm 39€
90
 - PAIN 20 cm 43€
90
 - ROCKING SANTOKU 19 cm 47€
90



LA PRÉPARATION

MON FIDÈLE MORTIER !

“Le mortier est un indispensable en cuisine. Quand je rentre de cueillette, je l'utilise pour préparer des pestos d'ail des ours, d'ortie ou une compotée de lierre terrestre, délicieuse avec des fraises. Un pesto au mortier n'a rien à voir avec un pesto mixé. En pressant les feuilles et en évitant de chauffer la préparation, on préserve la texture, la couleur chlorophylle et toute la richesse des arômes”

Damien Laforce



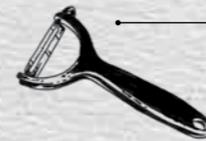
SECRETS DE PASSIONNÉ.ES

Comment bien s'équiper ?

En cuisine, c'est le produit qui est la star. Mais pour en sublimer les qualités et lui permettre d'offrir le meilleur de lui-même, la technique est essentielle, et certains ustensiles, indispensables. Alors pour vous permettre d'exprimer vos talents, nous vous proposons une sélection des 10 incontournables qui vont vous permettre de pratiquer les bons gestes.

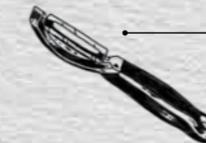
1 LES 10 INDISPENSABLES EN PRÉPARATION :

1



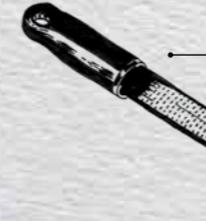
L'ÉCONOME
Comme son nom l'indique, sa lame mobile et tranchante permet d'économiser de la matière et évite le gaspillage. Et avec les épluchures, il ne vous reste qu'à les passer au four pour en faire de délicieuses chips !

2



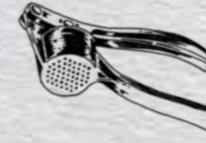
L'ÉPLUCHE-PEAU FINES
Particulièrement indiqué pour éplucher délicatement les tomates - un must - il est parfait pour ne pas abîmer la chair des fruits et légumes à peaux fines tels que les poivrons, pêches, kiwis...

3



LE ZESTEUR
Il permet d'exprimer au maximum les parfums des agrumes frais. Et pour un résultat encore plus fin, n'hésitez pas à passer vos agrumes au congélateur.

4



LE PRESSE-AIL
Il est parfait pour extraire d'un simple coup de main la pulpe d'ail, riche en vitamines et en saveurs. Et il peut aussi extraire le jus du gingembre ou du curcuma.

5



LE MORTIER
Son avantage : il ne chauffe pas la préparation et permet de préserver toutes les saveurs des ingrédients. Idéal pour préparer des pestos à partir de fèves de légumes ou d'herbes sauvages fraîches, réaliser vos propres mélanges d'épices ou de délicieuses aiolis.

6



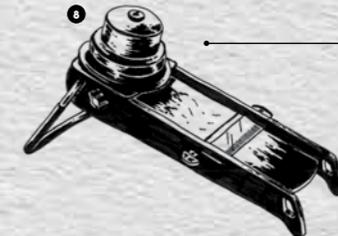
LE MOULIN À POIVRE
Du poivre de Kâmpôt aux baies de Tasmanie, en passant par le poivre turc de Malabar ou les baies Ganshu du Cameroun, le monde du poivre est une invitation au voyage. Pour en révéler toutes les saveurs et varier les plaisirs, rien ne vaut un bon moulin !

7



LE MINI-ROBOT MULTIFONCTIONS
Quand on n'a pas la chance de pouvoir compter sur une brigade, mieux vaut s'entourer d'un commis plein de talents ! Pour découper, mixer, hacher... vous pouvez compter sur lui !

8



LA MANDOLINE
Carpaccios, juliennes, brunoises ou mirepoix... tians ou spaghettis de légumes, émincé d'ail ou bâtonnets de fruits... il n'y a pas de limites à ses talents !

9



LE MOULIN À LÉGUMES
C'est l'incontournable qui avait déjà sa place dans les cuisines de nos grand-mères. Pour des purées moelleuses, des soupes et des potages onctueux, des confitures ou des compotes parfaites, on n'a toujours pas inventé mieux !

10



L'ESSOREUSE À SALADE
Elle n'a pas d'équivalent pour garder tout le croquant des feuilles de salades ou de plantes sauvages, sans les abîmer. Et quand il faut donner un coup de main en cuisine, elle est toujours partante pour jouer les passoirs et rincer des légumes ou des fruits sous le robinet !



COUPE-TOMATES GEFU
Coupe en un seul geste 12 quartiers de tomates. lame dentelée en acier inoxydable.

29€
90



CISEAUX À HERBES MASTRAD
Changer la dernière phrase : Vendu avec un fourreau magnétique avec peigne de nettoyage intégré.

13€
50

MOULIN À FINES HERBES CHEFS&CO
Permet de tailler et ciseler tous types de plantes aromatiques. Acier inoxydable. 23 x 13 x 7,5 cm.

17€
90



ZESTEUR MICROPLANE
Le zesteur plébiscité par les chefs ! Ne déchire pas les aliments et préserve tous les arômes. Manche ergonomique et antidérapante. L. 30,5 cm. Existe en différents coloris.

21€
95



1 29€
95
La râpe à carottes

Lame ultra-affûtée et durable en acier inoxydable produite par photochimie.

2 19€
95
l'éplucheur

3 14€
95
le gant anti-coupure



PRESSE-AIL OXO
Système auto-nettoyant. En retournant le presse-ail les picots rouges éliminent l'ail coincé dans les trous. Manche santoprene anti-glisse.

22€
90

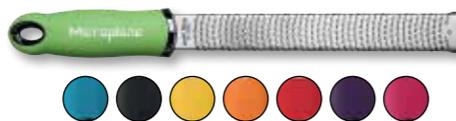
PRESSE-AIL CHEFS&CO
Grille amovible pour un nettoyage facile. Acier inoxydable, qualité professionnelle.

19€
90



SPIRELLI 2.0 GEFU
Découpe-légumes spaghetti + pousoir. 2 tailles de julienne. Acier inoxydable.

29€
90



RÂPE MULTI-FACES MICROPLANE
5 lames en acier inoxydable « made in USA » : lame fine, gros grains, ultra-gros grains, double-tranchant et coupe large. 2 fenêtres graduées jusqu'à 600 ml. Poignée et base antidérapantes.

49€
95

RÂPE 4 FACES GEFU
3 faces râpes + 1 face pour découper en rondelles ou copeaux. Acier inoxydable et base antidérapante.

26€
50



RÂPE GRATTOIR TELLIER
Les multiples picots finement acérés permettent d'obtenir des purées d'ail, gingembre ou de réduire en poudre amandes et noix. Acier inoxydable. 11 x 7,5 cm.

9€
90

MÉLANGEUR À VINAIGRETTE MASTRAD
Verser les ingrédients en suivant la recette inscrite sur le mélangeur puis tourner la manivelle pour obtenir une vinaigrette parfaite.

18€



SHAKER À VINAIGRETTE COLE&MASON
Corps gradué jusqu'à 300 ml. Bec verseur et disque mélangeur intégrés.

21€
90

SPRAY À HUILE PREPARA
Permet de vaporiser l'huile uniformément. Base en verre. Cont. 200 ml. H. 19 cm.

19€
90



COLLECTION GOURMET MICROPLANE
LAMES EN ACIER INOXYDABLE FABRIQUÉES AUX ÉTATS-UNIS. BASE ET MANCHE ERGONOMIQUE ANTIDÉRAPANTES.

1 RÂPE À CAROTTES RÂPÉES

2 ÉPLUCHEUR
Lame pivotante. Convient aux droitiers comme aux gauchers.

3 GANT ANTI-COUPURE MICROPLANE
Pour utiliser râpe et mandoline en toute sécurité. Assemblage de fibres synthétiques sans coutures ni fils, résistant aux accrocs. Ambidextre. Se nettoie en machine.



ESSOREUSE À SALADE OXO
Grâce à son système à piston, quelques pressions suffisent pour essorer la salade. Bouton clipsable pour faciliter le rangement. Diam. 26 cm. Garantie sans BPA.

39€
90

PASSOIRE ZWILLING
S'utilise aussi comme tamis. Acier inoxydable. Existe aussi en 20 et 24 cm.

19€
95 la 16 cm

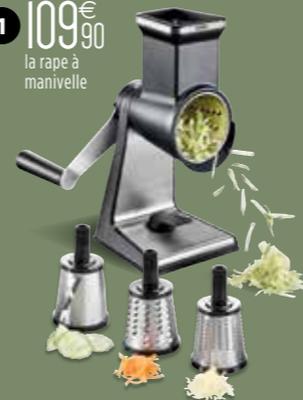


COLLECTION TRANSFORMA GEFU

- 1 RÂPE À MANIVELLE
Coupe et râpe en un tour de main grâce à ses 3 tambours ultra-tranchants : 1 râpe fine, 1 râpe grossière, 1 râpe pour émincer. Dotée d'une ventouse et d'un pince table pour une fixation parfaite. Râpe en acier inoxydable.
- 2 HACHOIR À VIANDE
Comprend 2 grilles pour hacher fin ou gros, 1 entonnoir à saucisses + 1 embout pâtisserie 5 motifs.

COLLECTION TRANSFORMA GEFU

1 109€
90
la râpe à manivelle



2 59€
90
le hachoir à viande



ESSOREUSE À SALADE EMSA
Vitesse d'essorage augmentée de 50%. Évacuation directe de l'eau par le couvercle. Base antidérapante, bol acier inoxydable. Diam. 24 cm. Garantie 2 ans.

54€
90



PANIER À SALADE PLIABLE LA BONNE GRAINE
Acier inoxydable. Diam. 22,5 cm.

27€
50



HACHOIR SALAD-TO-GO WMF
Pour préparer des salades et les emporter grâce à la boîte de transport. Comprend 5 tambours pour couper fruits, légumes, noix ou fromage et une large embouchure. 2 vitesses de rotation. 150 W.

84€
90 dont 0,30€ d'éco-participation

SECRETS DE PASSIONNÉ.ES

Mandoline aux mille talents ?

Gratins dauphinois ou de courgettes, tians de légumes... pour une cuisson homogène et de gratins savoureux, rien de tel qu'une vraie mandoline pour réaliser des découpes d'une finesse et d'une régularité inégalables. Sans oublier les salades de concombres ou de fruits dont les tranches aériennes subliment la légèreté. Et pour réaliser des juliennes parfaites ou des allumettes calibrées, la polyvalence des modèles professionnels autorise toutes les fantaisies !



MANDOLINE AXIS DE BUYER
Lame en V micro-dentelée en acier inoxydable pour un tranchant parfait. Poignée silicone antiglisse dotée d'une molette de réglage de l'épaisseur de coupe jusqu'à 5 mm. Pieds antidérapants + pousoir. Garantie 1 an.

64€
90



MANDOLINE JAPONAISE BENRINER
Qualité de coupe exceptionnelle et bien nette. Vendue avec 3 lames de 2, 3 et 4 mm. Vendue avec un pousoir. Lames en acier inoxydable.

49€
90 la 65 mm 89€
90 la 95 mm



MANDOLINE SWING PLUS DE BUYER
Système de double lame horizontale micro lobes et ondulée pour couper en rondelles + double peigne de 4 et 10 mm pour couper en bâtonnets ou en frites. Hauteur de coupe réglable de 1 à 10 mm grâce à la molette sur le côté de la mandoline. Pousoir protecteur ergonomique. Pieds antidérapants repliables. Lames en acier inoxydable. Garantie 1 an.

MANDOLINE VIOLI GEFU
5 hauteurs de coupe réglables. Pieds antidérapants + pousoir. Lame V en acier inoxydable. Garantie 5 ans.

29€
90

99€



1 449€

Le blender explorian
dont 0,30€ d'éco-participation



Son moteur de 2 chevaux permet aux lames de pulvériser les ingrédients les plus durs afin de créer des mélanges onctueux, des farines, des poudres, etc.

1 BLENDER EXPLORIAN VITAMIX

Votre allié de l'entrée au dessert. Permet de réaliser, soupes, smoothies, glaces, pâtes à tartiner, etc. 10 vitesses jusqu'à 38 000 T/min + fonction pulse. 1500 W. Bol de 1,4 L en tritan. Fabriqué aux États-Unis. Garantie 5 ans.

MINI-HACHOIR WMF
Idéal pour les herbes aromatiques, ail, oignon. Lame acier inoxydable, bol tritan. Cont. 0,4 L. 65 W.

39€
dont 0,30€ d'éco-participation



BLENDER CHAUFFANT GUSTISSIMO SCOTT

5 programmes automatiques. 3 vitesses, 2 températures de cuisson. Bol gradué en verre (cont. 1,75 L pour les préparations froides, 1,4 L pour les préparations chaudes). Puissance : Chauffe 1000 W / Mixage 500 W. Vendu avec 1 livre recettes, 1 spatule silicone et 1 brosse de nettoyage. Développé en France. Garantie 2 ans pièces et main d'œuvre.

199€
dont 0,83€ d'éco-participation



MOULIN À LÉGUMES CHEFS&CO

Idéal pour la préparation de purées, potages, compotes, coulis et soupes de poissons. Vendu avec 3 grilles : 1,5/2,5/4 mm. Poignée en silicone pour une bonne préhension et pieds en silicone antidérapant rétractables pour optimiser le rangement. Acier inoxydable. Diam. 20 cm.

44€



POCHEUSE À ŒUF LÉKUÉ

Métal et silicone. Vendue par 2.

17€
90 les 2



SACHET À POCHER

Casser l'œuf dans le sac et plonger le dans l'eau frémissante pour obtenir un œuf poché. Vendu par sachet de 20.

6€
90



POCHEUSE À ŒUF COMBRICHON

Métal. Revêtement anti-adhérent. Vendues par 2.

11€
90



TAC-ŒUF LA BONNE GRAINE

Pour couper net la coquille d'un œuf à la coque sans la briser. Acier inoxydable.

16€
95



COQUETIER

Métal. Compatible lave-vaisselle.

2€
90



CISEAUX À ŒUF

Pour couper la coquille des œufs à la coque sans la briser. Acier inoxydable.

11€
50



CUILLÈRE MAGIQUE LA BONNE GRAINE

Permet de réussir toutes les vinaigrettes et mayonnaises. Acier inoxydable. L. 20,5 cm.

6€
90

MORTIER

Granit poli, diam. 16 cm.

29€
90



MORTIER GEFU

Granit et acier inoxydable. Diam. 14 cm, H. 8 cm.

44€
90



MORTIER MASTRAD

Acier inoxydable double paroi et base antidérapante. Diam. 14 cm.

42€



MIXEUR PLONGEANT M200 SWISSLINE BAMIX

Vendu avec 4 disques (couteau étoile, hachoir, fouet, mélangeur), 1 support sur pied et 1 processeur 200 ml. 200 W, 2 vitesses jusqu'à 18 000 T/min. Mécanisme garanti à vie. Étanche jusqu'au milieu de la coque. Fabrication Suisse.

259€
90

dont 0,30€ d'éco-participation



CUISEUR À ŒUF CUISINART

Cuit de 1 à 10 œufs mollets, coque, dur ou pochés en une seule opération. 600W. Garantie 3 ans.

49€
90 dont 0,30€ d'éco-participation



MIXEUR PLONGEANT MINI PRO DYNAMIC

2 vitesses de rotation 8 000 et 13 000 T/min. Vendus avec 2 disques et 2 mélangeurs. Aluminium et polycarbonate. Moteur garanti 10 ans.

179€
90 dont 0,30€ d'éco-participation

L'INÉVITABLE MIXEUR PLONGEANT

"Bien sûr, il est indispensable pour la soupe, mais il permet surtout de réaliser des sauces émulsionnées parfaites. C'est l'idéal pour monter une hollandaise légèrement safranée ou un beurre blanc en accompagnement d'un poisson, ou pour émulsionner un velouté de cresson à la dernière minute, avec juste un peu de crème."

Danien Laforce



SECRET DE FABRICATION

magimix®

Cuisiner, c'est rassembler.



Né en Bourgogne il y a 50 ans, le robot multifonction est une invention Magimix.

Fidèle à ses origines, notre marque porte les valeurs du «Made In France». À la pointe de l'innovation, Magimix doit son succès à des produits qui améliorent votre quotidien en cuisine.



DURABILITÉ

Les moteurs de nos robots, blenders et extracteurs de jus, sont tellement fiables que nous les garantissons 30 ans.

EFFICACITÉ

Issus de notre expérience professionnelle, nos produits sont conçus pour des performances plus économes en énergie.

RESPONSABILITÉ

Nos produits, conçus et fabriqués en France, réduisent aussi l'empreinte carbone par leur durabilité exceptionnelle.

ROBOT MICRO CHROMÉ MAGIMIX
Hache, mixe, et émulsionne. Comprend 1 couteau métal et 1 émulsionneur. Cont. 0,8 L. 290 W. Vendu avec un livre de 45 recettes. Garantie pièces 3 ans et main d'oeuvre 2 ans.

89€⁹⁰
dont 0,30€ d'éco-participation



ROBOT MINI-CHROMÉ MAGIMIX
Hache, mixe, émince, râpe, mélange et émulsionne. Vendu avec 2 cuves et 1 presse-agrumes. Cont. 1,7 L. 400 W. Avec un livre de 70 recettes. Garantie 3 ans. Moteur garanti 30 ans, pièces 3 ans et main d'oeuvre 2 ans. Disponibilité des pièces détachées : 30 ans.

219€⁹⁰
dont 0,30€ d'éco-participation



BLENDER MAGIMIX
Bol en verre thermorésistant (1,8 L) pour préparations chaudes ou froides. Système exclusif BlenderMix : turbulence optimisée pour une émulsion parfaite. Puissant et silencieux 600 à 15 000 T/min, variateur de vitesse. 4 fonctions préprogrammées. 1200 W. Vendu avec 1 mini-bol pour mouder les épices + 1 livre de 80 recettes. Garantie : main-d'oeuvre 2 ans et pièces 3 ans. Disponibilité des pièces détachées : 30 ans.

249€⁹⁰
dont 0,30€ d'éco-participation



ROBOT 3200 XL CHROMÉ MAGIMIX
Hache, mixe, émince, râpe, fouette et pétrit. Vendu avec 3 cuves. Capacité maximum 2,6 L. 650 W. Vendu avec un livre de 100 recettes. Moteur garanti 30 ans, pièces 3 ans et main d'oeuvre 2 ans. Disponibilité des pièces détachées : 30 ans.

319€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation

ROBOT COOK EXPERT CHROMÉ MAGIMIX
Robot cuiseur multifonction pour mijoter, préparer des soupes, cuire à la vapeur, émincer, râper, hacher ou émulsionner des sauces ; pétrir, battre les blancs, réaliser des sorbets, etc. Système de chauffe par induction, réglage de la température au degré près de 31 à 140°C. Cuve métal 3,5 L. Moteur professionnel 900 W. 12 programmes automatiques. Panier vapeur 2,5 L. Grande cuve (3,6 L) / Midi cuve (2,6 L) / Mini cuve (1,2 L). Fonction rinçage automatique. Balance indépendante. Vendu avec 1 livre de 300 recettes. Application mobile disponible gratuitement. Moteur garanti 30 ans, pièces 3 ans et main d'oeuvre 2 ans. Disponibilité des pièces détachées : 30 ans.

1199€⁹⁰ la version classique
dont 0,30€ d'éco-participation
1399€⁹⁰ le XL dont 0,30€ d'éco-participation



CUIT-VAPEUR MULTIFONCTIONS MAGIMIX

Paniers en acier inoxydable satiné : 2 x 5,5 L + un bol de 2 L. Couvercle en verre et métal. Écran digital rétroéclairé. Minuteur + 4 programmes de cuisson de 40°C pour les yaourts, à 100°C pour les viandes et légumes. Idéal pour la cuisson basse température. Vendu avec un livre de 50 recettes. 1900 W. Garantie main-d'oeuvre 2 ans et pièces 3 ans.

279€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation



**NOMADE
CONSERVATION**




**INDISPENSABLES
BOÎTES !**

“ En cuisine, j'utilise des boîtes pour faire ma mise en place mais aussi pour conserver le fruit de mes cueillettes, herbes, fleurs ou champignons, que je déshydrate en grande partie pour en faire ensuite des infusions ou des bouillons toute l'année. Mais c'est vrai que je suis fan des bocaux en verre que j'utilise pour préparer des pickles, des saumures ou des lacto-fermentations ”

Damien Laforce



SECRETS DE PASSIONNÉ.ES

C'est quoi le batch cooking?

Également appelé “ meal prep ”, cette tendance venue des pays anglo-saxons commence à s'imposer dans nos cuisines et c'est une bonne nouvelle !
Le principe : consacrer 2 à 3 heures le week-end à préparer de bons petits plats pour toute la semaine. Avec pour avantages un gain de temps évident, une alimentation saine et variée et des économies substantielles.

2 PRÉPARER... POUR MIEUX ASSEMBLER !

Contrairement au plat qu'on prépare en une fois et qu'on ressort plusieurs fois, au risque de lasser, le batch cooking est synonyme de variété. Car ce sont moins des plats finalisés que des préparations prêtes à l'emploi qu'on élabore le week-end. Vous pouvez ainsi cuisiner des bases que vous assemblerez ensuite à différents ingrédients pour, chaque fois, réaliser un plat unique. Chaque soir, une quinzaine de minutes suffira alors pour finaliser votre plat par une simple cuisson, un assemblage, ou un assaisonnement.

1 LE BATCH COOKING, OU L'ART DE PRÉPARER DE BONS PETITS PLATS !

Avec le batch cooking, fini les corvées de cuisine après des journées bien chargées, et le grignotage qui, faute de temps... ou de courage, fait souvent office de menu. Terminé le sempiternel plat de pâtes qu'on finit par servir 3 fois par semaine... quand ce n'est pas carrément la soupe à la grimace ! En préparant en avance votre menu de la semaine, vous pouvez enfin vous régaler de menus équilibrés et varier les plaisirs, le midi comme le soir. Et en plus, cette session de cuisine peut être facilement partagée avec les enfants : une bonne manière de les sensibiliser au bien manger dans le bonheur et la bonne humeur !

3 UNE BOÎTE POUR CHAQUE CHOSE !

Une fois les plats ou les ingrédients préparés, la phase de conditionnement est essentielle pour conserver et ressortir vos plats au fil de la semaine. La majorité des plats se conservant au réfrigérateur, équipez-vous d'un nombre suffisant de boîtes dans plusieurs dimensions... et dans différents matériaux. Car si les boîtes en polypropylène conviennent parfaitement pour le réfrigérateur, les boîtes en verre offrent en plus l'avantage de passer au four. Quant aux boîtes dotées de la technologie CromoSteel®, elles sont les seules boîtes inox capables de passer au micro-ondes. Et pour les soupes ou autres potages, rien de tel que le traditionnel bocal de nos grands-mères.



**BOÎTE DE CONSERVATION
CUITISAN**

Grâce à la technologie CromoSteel®, alliage d'inox breveté, les boîtes sont les seules au monde capables de passer au micro-ondes. Compatibles micro-ondes et four (sans le couvercle) jusqu'à 400°C + congélateur. Couvercle hermétique avec joint silicone garantie sans BPA. Existe en différentes tailles.

12€90 la ronde 640 ml

**COLLECTION BOÎTE CLIP&CLOSE
EMSA**



1 4€50
la boîte en polypropylène 0,55 L



2 8€90
la boîte en verre 0,5 L

COLLECTION BOÎTE CLIP&CLOSE

EMSA
Idéale pour le transport et la conservation des aliments. Double joint silicone Perfect Clean® 100% hermétique. Verre trempé, 0% de BPA. Garantie 30 ans. Compatible micro-ondes, réfrigérateur et lave-vaisselle + four sans le couvercle.

- 1 BOÎTE EN POLYPROPYLENE
- 2 BOÎTE EN VERRE
Compatible four sans le couvercle.
Fabrication allemande.



1 44€
le bento isotherme

2 18€
La bouteille

6 À partir de 42€
la boîte Bento 2 x 500 ml

3 À partir de 41€
la boîte MB Square 2 x 850 ml

5 5€
les 2 récipients à sauce

4 16€
le set de 3 couverts

Pratique et hermétique !
Permet d'assaisonner votre plat juste avant de le déguster.

COLLECTION NOMADE MONBENTO
COMPOSÉE DE 2 RÉCIPIENTS HERMÉTIQUES ET D'UN SÉPARATEUR AMOVIBLE. PASSE AU MICRO-ONDES ET AU LAVE-VAISSELLE. GARANTIE SANS BPA.

- 1 BENTO MB ÉLÉMENT
Maintien au chaud ou au froid jusqu'à 10H. Acier inoxydable double-paroi et joint silicone pour l'étanchéité. Cont. 550 ml.
- 2 BOUTEILLE MB POSITIVE
Tritan et joint silicone pour l'étanchéité. Cont. 500 ml.
- 3 BOÎTE MB SQUARE Cont. 2 x 850 ml.
- 4 SET DE COUVERTS MB POCKET
Se glisse sous le couvercle du bento. Acier inoxydable.
- 5 RÉCIPIENT À SAUCE MB TEMPLE
100% hermétique. Vendu par 2. Cont. 2 x 10 ml.
- 6 BOÎTE BENTO MB ORIGINAL Cont. 2 x 500 ml.

COLLECTION NOMADE BLACK & BLUM

- 7 BOUTEILLE ISOTHERME
Maintien au chaud 12H, au froid 24H. 100% étanche. Acier inoxydable double paroi. Existe aussi en 750 ml.
- 8 LUNCHBOX ISOTHERME
Maintien au chaud ou au froid jusqu'à 8H. Vendue avec une cuillère. Cont. 400 ml. Acier inoxydable et polypropylène garantit sans BPA.



7 29€
la bouteille isotherme 500 ml

8 32€
la lunchbox isotherme

COLLECTION NOMADE BLACK & BLUM



COLLECTION PAILLES RÉUTILISABLES

- 1 8€
les 4 pailles acier inoxydable
- 2 14€
les 6 pailles bambou

COLLECTION PAILLES RÉUTILISABLES
FINI LE PLASTIQUE À USAGE UNIQUE GRÂCE À CES PAILLES RÉUTILISABLES. VENDUES AVEC UN GOUPILLON DE NETTOYAGE.

- 1 PAILLES ACIER INOXYDABLE
- 2 PAILLES BAMBOU



BOUCHON INFUSEUR QWETCH

Permet d'infuser vos boissons directement dans la bouteille. 2 tailles compatibles avec les bouteilles 260 - 500 ml ou 750 ml - 1L. À partir de 9€



BAROUDEUR OPINEL

L'indispensable couteau de poche fermant !
Lame en acier inoxydable et manche en bois de charme. Bague de sécurité pour refermer le couteau. Existe en différents coloris.

13€
le N°8 lame 8,5 cm

COLLECTION ISOTHERME QWETCH

DOUBLE PAROI ACIER INOXYDABLE, ÉTANCHÉITÉ GARANTIE. MAINTIEN AU CHAUD 12H AU FROID 24H POUR LES BOUTEILLES, 5H CHAUD ET 7H FROID POUR LES LUNCHBOX.

- 3 BOUTEILLE
Existe en 260, 500, 750 ml et 1L.
- 4 LUNCHBOX
Cont. 650 ml.



COFFRET MON PREMIER OPINEL

Lame 8 cm à bout rond, manche en bois issu de forêts françaises. Étui fabriqué à partir de bouteilles plastiques 100% recyclées et cuir régénéré. Couteau fabriqué en France.

24€
90

BOUCHON SPORT GEFU

Plus besoin d'ouvrir votre bouteille, une simple pression suffit pour boire ! S'adapte sur toutes bouteilles isothermes de 500 ou 750 ml. À partir de 9€

9€
95



FILTRE À CHARBON

Charbon actif purificateur d'eau. Vendu par 5.

32€
95



3 25€
La bouteille 260 ml

4 35€
la lunchbox inox



BOUTEILLE EN VERRE POINT-VIRGULE

Verre borosilicate, manchon en silicone et couvercle en bambou. Cont. 580 ml. Existe en différents coloris.

19€
95



LUNCHBOX ÉLECTRIQUE SIMEO

Comprend 2 récipients + couverts intégrés au couvercle. Capacité totale 1,5 L. Température max. 70°C. Recharge sur secteur. 35 W.

29€
90 dont 0,30€ d'éco-participation



1 49€
la glacière XL

2 149€
Le Coolerbag XS

2 29€
le Coolerbag 20 L

Rabat hermétique avec fermeture zippée à double sens pour une ouverture facile.

4 16€
le pocket S

5 24€
le pocket M

COLLECTION ISOTHERME
DOUBLURE ISOTHERME EN FEUILLE D'ALUMINIUM POUR UNE PERFORMANCE DE RÉFRIGÉRATION OPTIMALE. FERMETURE ZIPPÉE. POLYESTER DÉPERLANT. EXISTE EN DIFFÉRENTS COLORIS.

- 1 GLACIÈRE XL
- 2 COOLERBAG XS 4 L
- 3 COOLERBAG 20 L
- 4 POCKET S 2,5 L
- 5 POCKET M 4,5 L

SAC MB COCOON

MONBENTO
Le sac de transport isotherme spécial bento MB Original. Coque rigide, intérieur aluminium facile à nettoyer, double fermeture éclair coulissante. Anse pour le transport.

32€
le modèle uni



LUNCHBAG ALASKAN MAKER
Toile enduite épaisse imperméable, doublure PVC isotherme et étanche. Existe en 2 formats et différentes couleurs.

49€
l'original

39€
le "Ramblor"

SAC DÉJEUNER RÉFRIGÉRANT

PACKIT
Modèle breveté. Le gel réfrigérant se trouve dans la doublure du sac. Pliez et laissez 12 h au congélateur. Le gel maintient les aliments au frais jusqu'à 10h. Cont. 4,5 L. Existe en différents coloris.

27€
90



LUNCH BAG BLACK-BLUM
Fabriqué en PET recyclé, contient l'équivalent de 5 bouteilles de plastique recyclées. Format idéal pour une lunchbox et une bouteille d'eau + un fruit. Se ferme en roulant le tissu et en attachant les 2 extrémités avec un fermoir en métal. Existe en différents coloris.

22€
95

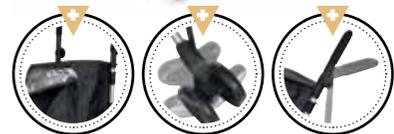
COLLECTION NOMADE REISENTHEL

- 1 SAC MINI MAXI
Encombrement mini pour contenance maxi de 15 L et un bon geste pour la planète ! Chaque modèle remplace quelques 1 000 sacs en plastique. 100% polyester.
- 2 SAC BOUTEILLES
Permet de transporter jusqu'à 9 bouteilles de 1,5 L. Polyester déperlant. 24 x 28 x 24 cm.



POUSSETTE GO TWO PLAYMARKET
2 grandes roues pour franchir aisément les trottoirs et les escaliers. Large poignée en mousse anti-adhérente pour une prise en main confortable. Structure légère et solide. Sac principal amovible à fermeture avec cordon et poche arrière à fermeture avec glissière. Poche intérieure déhoussable et lavable. Pliable pour un rangement facile. Aluminium et tissu. Cont. 46 L. L. 48 x H. 103 cm. 3 kg.

99€
90



POUSSETTE GO UP PLAYMARKET
4 roues pliables pour la pousser, 2 roues convertibles pour la tirer. Cette poussette est équipée d'un sac isotherme 6L, d'une large poche intérieure déhoussable et lavable et d'une poche pour journaux. La poignée en mousse antidérapante dispose de 4 positions réglables. Châssis entièrement pliable pour un rangement facile. Aluminium et tissu. Cont. 45,5 L. L. 48 x H. 110 cm. 5 kg.

159€
90

POUSSETTES DE MARCHÉ ANDERSEN
CHÂSSIS EN ALUMINIUM ULTRALÉGER ET PLIABLE POUR UN RANGEMENT FACILE. SAC AMOVIBLE IMPERMÉABLE. FABRICATION ALLEMANDE. GARANTIE 3 ANS.

COLLECTION EMIL
Sac hydrophobe de 51 L doté d'une poche intérieure et d'un rabat avec fermeture par cordon. Existe en 4 coloris.

- 3 LE MODÈLE 2 ROUES
- 4 LE MODÈLE 6 ROUES

5 ROYAL IVAR
Le large châssis se transforme en diable sans le sac, portée maximale 50 kg. Sac. Roues de 25 cm à roulement à billes. Peut se fixer à l'arrière d'un vélo grâce à un kit de fixation (vendu séparément). Sac 40 L doté d'une poche intérieure et d'une poche extérieure isotherme de 5 L.

COLLECTION NOMADE REISENTHEL



1 5€
95
le sac mini-maxi

2 12€
95
le sac bouteilles



COLLECTION POUSSETTES DE MARCHÉ ANDERSEN



3 94€
95
la poussette Emil 2 roues



4 109€
95
la poussette Emil 6 roues



5 159€
95
la poussette Royal Ivar

LA
PÂTISSERIE

PRÉCISION
OBLIGE !

“La pâtisserie, c’est au gramme près, et quand on veut partir sur une bonne base, rien ne remplace une balance de qualité. La balance, c’est l’amie du sucré... mais aussi du salé et on a toujours de bonnes raisons d’en avoir une dans sa cuisine ! Je l’utilise beaucoup pour préparer les pâtes à beignets, pâtes à pains, le gravlax... et mille autres choses”

Damien Laforce

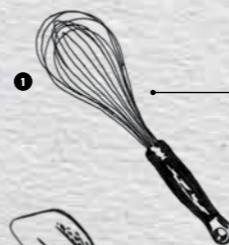


SECRETS DE PASSIONNÉS

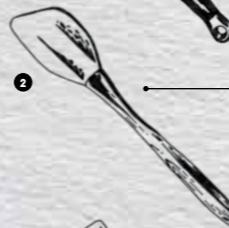
C'est quoi
les indispensables?

Parce qu'en pâtisserie, il n'y a de place ni pour l'improvisation, ni pour l'approximation, Nous avons sélectionné pour vous les 10 ustensiles indispensables avec lesquels vous pourrez exprimer tous vos talents ! Avec eux, vous allez pouvoir pratiquer le geste juste, précis et technique.

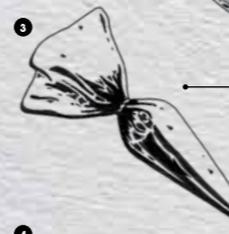
1 LES 10 INDISPENSIBLES EN PÂTISSERIE :



1 LE FOUET
Véritable star des cuisines, c'est l'allié des pâtisseries comme des cuisiniers. Incomparable pour monter les blancs d'œufs en neige et la chantilly, ou pour réussir des crèmes ou des béchamels aériés et onctueuses, il fait la chasse aux grumeaux.



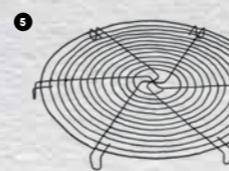
2 LA SPATULE MARYSE
Adepte du zéro grâchis et surnommée « lèche-tout », elle permet de ne rien perdre et de racler les bols ou les saladiers jusqu'à la dernière goutte. Mais elle est aussi indispensable pour incorporer avec délicatesse des blancs montés en neige dans la mousse au chocolat !



3 LA POCHE À DOUILLE
Aussi utile pour le sucré que pour le salé, elle est capable de servir à une infinité de recettes. Pour garnir des choux, cupcakes, feuilletés ou vernis, et réussir à tous les coups les meringues, macarons ou churros, on n'a pas inventé mieux !



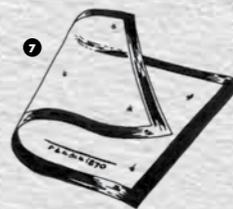
4 LE TAMIS
Idéal pour incorporer délicatement la farine et éviter les grumeaux dans vos préparations de crêpes ou de crème pâtissière. Et pour réaliser des finitions parfaites en saupoudrant le sucre glace ou le cacao.



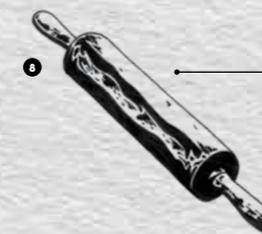
5 LA VOLETTE
En évitant que vos tartes ou gâteaux sortis du four soient en contact avec le plan de travail, elle permet d'évacuer l'humidité issue du refroidissement, et garantit un moelleux et un croustillant parfaits.



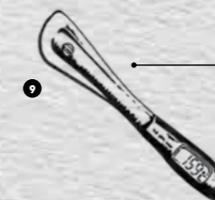
6 LE VERRE DOSEUR
Tellement simple, mais tellement utile, le verre doseur est l'incontournable de toutes les cuisines. Lait, eau... mais aussi farine ou sucre, il permet de doser avec précision les liquides comme les solides.



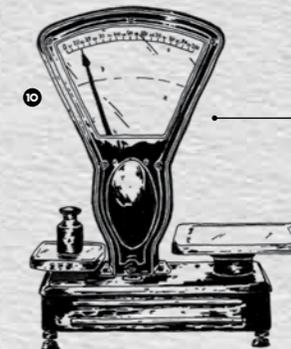
7 LE TAPIS SILICONE
Antiadhérent, il permet de cuire sablés et cookies croustillants et de les décoller sans les abîmer, mais aussi du pain ou de délicieuses pizzas !



8 LE ROULEAU À PÂTISSERIE
Indispensable pour abaisser une pâte brisée ou sablée, ou pour réaliser une pâte feuilletée « maison ».



9 LA SPATULE THERMOMÈTRE
Non seulement elle aide à racler les bols pour ne rien perdre des préparations, mais sa sonde thermomètre intégrée permet de faire fondre le chocolat à la perfection et de contrôler la température des sauces, confitures ou des crèmes.



10 LA BALANCE
Parce que la pâtisserie est avant tout une affaire de précision, la balance permet de peser au gramme près l'ensemble des ingrédients, directement dans un récipient en utilisant la fonction « Tare ». Et elle sait aussi se rendre précieuse pour la préparation de nombreuses recettes en cuisine !



1 **21€**
Le moule à madeleines

2 **17€⁹⁰**
le moule rectangle 35 x 11 cm

4 **24€⁹⁰**
le moule à charlotte

5 **14€⁹⁰**
le moule à tarte 28 cm

3 **14€⁹⁰**
le moule rond 20 cm

À partir de **14€⁹⁰**

Revêtement antiadhérent de qualité professionnelle sans PFOA ni BPA pour un démoulage parfait.

COLLECTION MOULE ÉMAILLÉ

6 **24€⁹⁵**
le moule à cake 25 cm

7 **31€⁹⁵**
le moule à manqué 20 cm

8 **19€⁹⁵**
le moule à tarte 28 cm

9 **16€⁹⁵**
la tourtière 24 cm

10 **34€⁹⁵**
la plaque à génoise 42 x 39 cm

- COLLECTION MOULE ANTIADHÉRENT**
- COBEL**
REVÊTEMENT BICOUCHE DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE POUR UN DÉMOULAGE PARFAIT. LONGÉVITÉ DU REVÊTEMENT.
- 1** MOULE À 12 MADELEINES
 - 2** MOULE À TARTE FOND AMOVIBLE
 - 3** MOULE RECTANGULAIRE 35 X 11 CM
 - 4** MOULE À CHARLOTTE Diam. 18 cm.
 - 5** MOULE À MANQUÉ À partir de **14€** le 20 cm

CRÉPIÈRE
CHEFS&CO
Revêtement antiadhérent sans PFOA. Manche bakéélite. Diam. 28 cm.

39€⁹⁰

MOULE À PANCAKES
S'adapte sur les poêles de 26 cm ou plus, empreinte de diam. 10 cm. 100% silicone, résiste jusqu'à 250°C. Fabrication italienne.

14€⁹⁰

- COLLECTION MOULE ÉMAILLÉ**
MATIÈRE INERTE NON POREUSE ET EXCELLENT CONDUCTEUR DE CHALEUR, L'ACIER ÉMAILLÉ EST ÉGALEMENT TRÈS RÉSISTANT AUX RAYURES. IDÉAL POUR UNE CUISINE SAINTE ET NATURELLE. RÉSISTE À 230°C. SE NETTOIE AU LAVE-VAISSELLE. FABRICATION ALLEMANDE. GARANTIE À VIE.
- 6** MOULE À CAKE 25 CM
 - 7** MOULE À MANQUÉ 20 CM
 - 8** MOULE À TARTE 28 CM
 - 9** TOURTIÈRE 24 CM
 - 10** PLAQUE À GÉNOISE 42 X 39 CM

- COLLECTION APPOLIA X PEUGEOT**
- IDÉAL POUR UNE CUISSON AU FOUR SAINTE ET SAVOUREUSE. RÉSISTE DE -25°C À 250°C. COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE. EXISTE EN DIFFÉRENTS COLORIS.
- 11** MOULE À CAKE 31 CM
 - 12** MOULE À SOUFFLÉ 22 CM
 - 13** MOULE À TARTE 30 CM

COLLECTION APPOLIA X PEUGEOT

11 **29€⁹⁰**
le moule à cake 31 cm

12 **26€⁹⁰**
le moule soufflé 22 cm

13 **29€⁹⁰**
le plat à tarte 30 cm

SPATULE MARYSE
MASTRAD
Silicone souple pour racler le fond des récipients. Résiste à 250°C.

7€⁵⁰ la demi-spatule
9€ la spatule

BOL À MIXER FOND
ANTIDÉRAPANT
DE BUYER
Acier inoxydable. Fond silicone. Graduations intérieures. Fonction bain-marie. Existe en 4 tailles de 16 à 30 cm. À partir de **26€** le 16 cm

VERRE DOSEUR
PEBBLY
Verre gradué et base en silicone antidérapante. Compatible micro-ondes. Existe en 0,2, 0,5 et 1L.

10€⁹⁰ le 0,2L

Porcelaine culinaire de très haute qualité compatible four, micro-ondes, congélateur et lave-vaisselle.

1 **10€⁹⁵**
Le moule 11,5 cm

À partir de **10€⁹⁵**

CUILLÈRE À PESER
CHEFS&CO
Pour doser avec précision de 0,1 à 300 g. Écran digital. Pile incluse.

24€⁹⁰ dont 0,02€ d'éco-participation

BALANCE + BOL
BEURER
Pesée maximale 3 kg, précision au gramme près. Cont. 1,2 L.

29€⁹⁰ dont 0,07€ d'éco-participation

BALANCE DYNAMO
Plus besoin de pile ! Tournez la molette pour générer de l'électricité. Pesée maximale 5 kg, précision 1 g.

39€⁹⁰

BALANCE PRÉCISION
Pesée maximale 500 g. Précision de 0,05 g jusqu'à 200g puis 1 g de 200 à 500 g. Piles fournies. Garantie 15 ans.

39€

1 **MOULE À TARTE**
PILLIVUYT
Résistance aux chocs thermiques de -30 à +350°C. Porcelaine non poreuse et anti-rayures. Se nettoie au lave-vaisselle. Existe jusqu'en diamètre 33 cm.

BATTEUR
WMF
5 vitesses + fonction turbo. Vendu avec 2 fouets et 2 crochets. 400 W. Garantie 2 ans.

49€⁹⁰ dont 0,30€ d'éco-participation

SIPHON PRO
MASTRAD
Structure métal résistant au bain-marie jusqu'à 90°C. Vendu avec 3 buses décor, une brosse de nettoyage et un mode d'emploi contenant des recettes. Acier inoxydable. Cont. 0,5 L / 6 à 8 personnes.

103€

SECRETS DE CHEFS

SIPHON
YOOCOOK
Aluminium. Convient pour des préparations chaudes ou froides. Résiste au bain-marie jusqu'à 70°C. Vendu avec 1 porte-capsule 3 douilles (tulipe, droite et cannelée), 1 brosse de nettoyage et 1 mode d'emploi contenant des recettes.

44€⁹⁰

L'INÉVITABLE
SIPHON

" Je l'utilise pour alléger mes garnitures, notamment les crèmes de légumes. Avec du chou fleur, de la pomme de terre et un peu de crème, je réalise une espuma de chou fleur qui est parfaite pour amener de la légèreté à des plats gourmands."

Damien Laforce



SECRET DE FABRICATION

de Buyer
DEPUIS 1830

Manufacture française
d'ustensiles de cuisine et pâtisserie



Depuis 1830, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la manufacture Française, de Buyer, et ses 180 employés. Nous concevons, fabriquons, sur notre site de 22.000m² au Val d'Ajol, dans les Vosges, plus de 2500 ustensiles de cuisine et pâtisserie.

Issus du monde professionnel, nous échangeons continuellement avec les Chefs pour trouver des solutions innovantes et répondre avec précision à leurs attentes. Des produits de qualité, durables et ingénieux en découlent, pour le plus grand plaisir de la profession mais aussi des passionnés et amateurs, à travers le monde, dans plus de 90 pays.

" Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. "

Labellisé par l'état Français « **Entreprise du Patrimoine Vivant** », nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer.

Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et portons attention au bien-être de nos collaborateurs ; nous sommes ainsi la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « **engagé RSE de niveau confirmé** ».

Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun dans sa cuisine car

" Chaque recette a son secret "



www.debuyer.com



TAPIS DE CUISSON SILICONE DE BUYER
Grâce aux perforations le fond des préparations respire et se caramélise. Fibre de verre revêtue de silicone très résistant jusqu'à 200°C. 40 x 30 cm.
15€
50



PLAQUE DE CUISSON DE BUYER
Aluminium. Micro-perforations pour une circulation homogène de l'air. Existe aussi en 40 x 30 cm.
17€
la 20 x 30 cm



DOUILLE DE BUYER
Acier inoxydable à souder étanche. Existe en différentes formes et tailles. À partir de
3€
50



POCHE PÂTISSÈRE DE BUYER
Coton revêtu doublé et imperméable. Lavable et réutilisable. Fabrication allemande. Existe en plusieurs tailles.
7€
90 la 40 cm



PISTON À PRESSION "LE TUBE" DE BUYER
Pour doser, former et décorer. Le système de piston stoppe le flux entre 2 pressions, pour un travail propre et tout en finesse. Utilisation à froid et à chaud jusque 100°C. Montage et démontage faciles et rapides. Livré avec 2 douilles unie et cannelée + 1 kit de 13 disques spécial sablés. Cont. 0,8 L.
79€
90



ENTONNOIR À PISTON KWIK DE BUYER
Distributeur automatique de liquides et sauces. Acier inoxydable. Buse réglable. Cont. 0,8 L. Support antidérapant. Garantie 1 an.
53€
90



MOULE SILICONE ELASTO MOULES DE BUYER
Mousse de silicone à micro-bulles + poudre de métal pour une parfaite caramélisation des sucres et un démoulage facile. Résiste de -70°C à +300°C.
25€
50



COLLECTION MOULES PERFORÉS

À partir de
1 49€
90
le 35 x 10 cm

FOUET GOMA DE BUYER
Fils en acier inoxydable indémontables. Manche ergonomique. Existe aussi en 25 et 30 cm.
16€
50 le 20 cm



SPATULE MARYSE DE BUYER
Structure monobloc anti-bactéries. Nylon et silicone, résiste jusqu'à 260°C. L. 24 cm.
15€
50



PINCEAU DE BUYER
Silicone, résiste jusqu'à 220°C. L. 19,5 cm.
6€
90



SPATULE À LISSER DE BUYER
Lame souple en acier inoxydable et manche en polyamide. À partir de
19€
90



1 COLLECTION MOULES PERFORÉS DE BUYER
Les perforations apportent une cuisson rapide et une pâte dorée et croustillante. Fond amovible pour un démoulage facile. Vendu avec une feuille de cuisson antiadhésive réutilisable adaptée à la taille du moule. Acier inoxydable. Garantie à vie.



PÈLE-POMMES CHEF&CO
Pour peler et évider et trancher sans effort. Se fixe par ventouse au plan de travail. Tige en acier inoxydable, poignée en bois.

12[€]₉₀

DÉCOUPE KIWI GEFU
Coupez le kiwi en 2 puis insérez le coupe-kiwi pour obtenir 4 quartiers réguliers.

9[€]₉₅



DÉNOYAUTEUR À CERISE WESTMARK
Système d'aspiration pour garder les cerises fraîches. Bac collecteur de noyaux. Protection contre les éclaboussures. Dénoyauteur en fonte d'aluminium. Se nettoie au lave-vaisselle.

39[€]₉₀

DÉNOYAUTEUR OXO
Convient pour tous types de cerises et les olives. Poignées ergonomiques antidérapantes qui absorbent la pression. Capsule anti-éclaboussures amovible pour un nettoyage facile. Système de verrouillage pour le rangement. 14 x 3 x 12 cm. Se nettoie au lave-vaisselle.

15[€]₉₀



LOUCHE CHEF&CO
Acier inoxydable. L. 30 cm.

19[€]₉₀

VIDE-POMMES CHEF&CO
Acier inoxydable. L. 23 cm.

10[€]₉₀

COUPE-ANANAS GEFU
Axe gravé indiquant le nombre de tranches. Vendu avec un coupe-ananas pour obtenir 12 quartiers en un seul geste. Acier inoxydable.

29[€]₉₀

DÉCOUPE FRUITS WESTMARK
Poignées antidérapantes et lame acier inoxydable.

9[€]₉₀
le coupe-pomme

9[€]₉₀
le coupe-mangue



1 BASSINE À CONFITURE CRISTEL
Acier inoxydable + couvercle en verre. Compatible tous feux + induction. Diam. 34 cm. Garantie à vie.

199[€]₉₀

La bassine à confiture

2 ENTONNOIR À CONFITURE
Acier inoxydable. Diam. 12 cm. H. 4,5 cm.

2 11[€]₉₀
l'entonnoir à confiture

3 MOULIN À COULIS
Acier inoxydable et rouleau en bois. Diam. 18 cm.

24[€]₉₀

4 PRESSE-FRUIT À COULIS
Pour presser les fruits délicatement et obtenir un maximum de jus. Poussoir en bois et étamine en nylon.

14[€]₉₀

5 ÉTIQUETTE
Rouleau de 100 étiquettes adhésives. Existe en différents décors.

6[€]₅₀

6 BALANCE
Affichage digital, plateau en verre. Fonction tare, précision au gramme près jusqu'à 15 kg.

34[€]₉₀ dont 0,13€ d'éco-participation



DÉSHYDRATEUR WMF
Permet de réaliser des chips saines de fruits et légumes en desséchant les aliments. Vendu avec 2 boîtes de conservation, 1 moule pour barres de céréales + 1 livret recettes.

119[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



PRESSE-AGRUMES THE JUICER
Moteur professionnel à induction. Rotation 1450 T/min, cône en acier inoxydable. 2 finesses de jus possible avec ou sans pulpe. Presse tous types d'agrumes + les grenades. Fabrication européenne. Garantie 5 ans.

399[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE CUISINART
Effet "centrifuge" en appuyant sur le couvercle la vitesse est multipliée par 5. Bec verseur et système stop-gouttes. Convient pour tous types d'agrumes. 100 W. Garantie 3 ans.

59[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



PRESSE-AGRUMES CHEF&CO
Acier inoxydable. Cont. 0,4 L.

19[€]₉₀



PORTIONNEUSE À GLACE GEFU
Pour former des boules parfaitement rondes et les démouler facilement. Acier inoxydable.

16[€]₉₀



EXTRACTEUR À JUS RIVIERA&BAR
Puissant et silencieux. Vitesse progressive de 36 à 45 T/min. 4 programmes adaptés pour réaliser jus avec ou sans pulpe, smoothies et sorbets. Vendu avec 3 tamis + 1 vis sans fin inox. 200 W. Garantie 2 ans.

349[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



MOULE À GLACE LÉKUÉ
Moules en silicone pour réaliser des esquimaux maison. Existe en différentes formes et coloris. Se nettoie au lave-vaisselle. À partir de

4[€]₉₀ le moule



CUILLÈRE À GLACE CHEF&CO
Acier inoxydable. L. 21,5 cm.

13[€]₉₀



CUILLÈRE EUTECTIQUE DE BUYER
Le manche diffuse la chaleur provenant de la main et réchauffe la cuillère. Aluminium. Lavage à la main.

12[€]



YAOURTIÈRE 2 EN 1 CUISINART
Fonction yaourt et fromage frais. Permet de réaliser jusqu'à 12 yaourts. Vendue avec 8 pots en verre et un livret recettes. Garantie 3 ans.

79[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation
11[€]₉₀ les 6 pots supplémentaires



MINI BLENDER DETOXIMIX
15 secondes suffisent pour emporter votre boisson. 150 W. 20 000 T/min. Comprend 2 bouteilles de 280 ml + 1 livret recettes.

39[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



SORBETIÈRE MAGIMIX
Permet de réaliser des glaces maison 100% naturelles en 20 à 30 min, après accumulation de froid 10 à 12 h au congélateur. Capacité 1,5 L. 15 W. Garantie 3 ans pièces et main d'œuvre.

79[€]₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation

COLLECTION COTON
100% coton biologique certifié GOTS fabriqué artisanalement en Inde. Lavable en machine à 40°.

4€₉₀ les 2 filtres à café
3€₅₀ les 5 sachets de thé



THÉIÈRE CRISTEL
Verre borosilicate, bec verseur anti-goutte. Filtre, support et couvercle tout inox. Existe en 0,8 L et 1,2 L. À partir de
29€₉₀

BOULE À THÉ FLOTTANTE ADHOC

Reposez la boule sur son support après utilisation pour retenir les gouttes. Acier inoxydable et nylon. Existe en différents coloris.

11€



TUBES CÉRAMIQUE ACTIVE

Placez-les directement dans la carafe ou la bouilloire pour réduire la teneur en calcaire de l'eau. Fabrication japonaise.

À partir de
12€₉₀ les 15 pièces



BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE SIMEO

Température réglable de 40 à 100°C. Cont. 0,5 L. 2200 W. Garantie sans BPA.

49€₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



BROYEUR À CAFÉ GRAEF

Meule plate en acier inoxydable pour préserver tous les arômes. 18 niveaux de mouture. Réservoir à grain hermétique de 225 g. 130 W.

84€₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



MOULIN À CAFÉ LORENZO GEFU

Meule en céramique. 11 degrés de mouture réglable. Récipient gravé. Manivelle amovible.

59€₉₀



CAFETIÈRE PROGRAMMABLE RIVIERA&BAR

Cafetière-filtre programmable pour un départ différé. Sélecteur d'arômes. Écran digital. Système anti-goutte. Verseur isotherme double paroi en acier inoxydable. Support porte-filtre amovible pour un nettoyage facile. Fonction maintien au chaud. Arrêt automatique après 30 min d'inutilisation. Cont. 1,5 L. 950 W. Garantie 2 ans. 0% BPA.

139€₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



CAPSULE À CAFÉ RÉUTILISABLE WAYCAP

Dosette rechargeable et réutilisable compatible avec les machines Nespresso ou Dolce Gusto. Acier inoxydable. Vendu avec un entonnoir et un tasseur. Fabrication italienne.

À partir de
36€₉₀ la capsule Nespresso



CAFETIÈRE ITALIENNE ADRIA CRISTEL

Existe en version 4, 6 ou 10 tasses. Acier inoxydable. Compatible tous feux + induction.

À partir de
34€₉₀ la 4 tasses



EXPRESSO COMPACT RIVIERA&BAR

Compatible café moulu et dosettes. Arrêt automatique. Possibilité de réaliser 2 cafés simultanés. Buse eau chaude / vapeur. Pression 19 bars. Réservoir 1,4 L d'eau. Compact 15,5 x 31 x 30,5 cm.

199€₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



EXPRESSO SLIMISSIMO SCOTT

Broyeur à grains en acier inoxydable, 5 niveaux de finesse. Interface tactile. Pression 19 bars. Réservoirs 1,2 L d'eau / 150 gr de grains. Compact 31,5 x 18 x 39,5 cm.

399€₉₀ dont 0,66€ d'éco-participation



PINCE À TOAST PEBBLY

Pratique, elle s'aimante au toaster. Bambou. 24 cm. Existe en différents coloris.

6€₉₀



TOASTER 2 TRANCHES CUISINART

2 fentes extra larges, 6 niveaux de brunissement + fonctions réchauffage, décongélation et bagel. Tiroir ramasse-miettes amovible. 900 W.

79€₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation



COLLECTION KITCHENMINIS WMF

7 POSITIONS DE DORAGE + FONCTIONS RÉCHAUFFAGE AVEC SUPPORT VIENNOISERIES, DÉCONGÉLATION ET ARRÊT FORCÉ. TIROIR RAMASSE-MIETTES AMOVIBLE. 900 W. ACIER INOXYDABLE.

1 TOASTER

2 GRILLE-PAIN



TOASTER VISION MACIMIX

Vision panoramique pour un contrôle visuel du pain grillé. 8 positions de dorage + fonctions : 1 tranche, 2 tranches, baguette et décongélation. Double paroi verre isolante. 1450 W.

199€₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation

COLLECTION ANNÉES 50 SMEG

EXISTE EN DIFFÉRENTS COLORIS. GARANTIE 2 ANS.

3 BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE Cont. 1,7 L. Base pivotante 360°. 2400 W.

4 TOASTER 2 fentes extra larges, 6 niveaux de brunissement + fonctions réchauffage, décongélation et bagel. Tiroir ramasse-miettes amovible. 950 W.



Température précise et constante grâce à l'unité de chauffe instantanée.

1 249€₉₀

La machine à thé automatique dont 0,30€ d'éco-participation

1 **MACHINE À THÉ AUTOMATIQUE ORIGIN RIVIERA&BAR**

Système unique de brassage doux du thé en vrac ou en sachet. 4 programmes prédéfinis, 3 forces de thé au choix + 1 programme personnel ajustable. Sélection du volume d'eau, température variable de 50 à 95°C. 0% BPA. Garantie 2 ans.

COLLECTION BOUILLLOIRE À TEMPÉRATURE RÉGLABLE RIVIERA&BAR
RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE DE 50° À 100°C PAR PALIER DE 5°C. FONCTION MAINTIEN AU CHAUD 30 MIN. BASE PIVOTANTE 360°. CONT. 1 L. 0% BPA. GARANTIE 2 ANS.

2 SARA 1 L

3 TESSA 1,5 L

COLLECTION BOUILLLOIRE RIVIERA&BAR

2 69€₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation la bouilloire Sara



3 79€₉₀ dont 0,30€ d'éco-participation la bouilloire Tessa



COLLECTION KITCHENMINIS WMF

1 59€₉₀ le toaster dont 0,30€ d'éco-participation



2 69€₉₀ le grille-pain dont 0,30€ d'éco-participation



COLLECTION ANNÉES 50 SMEG

3 159€₉₀ la bouilloire dont 0,30€ d'éco-participation

4 159€₉₀ le toaster dont 0,30€ d'éco-participation



GLAÇON GRANIT
Ne fond pas et n'altère pas le goût de votre boisson. Vendu par 6.
12,90€



MAXI BAC À GLAÇONS LEKUE
Bac souple pour démouler les glaçons facilement. Taille XXL pour 32 glaçons. Vendu avec un couvercle.
12,90€

COFFRET SET DÉGUSTATION WHISKY PEUGEOT

Forme originale pour sublimer Whisky, Cognac, Rhum... Les courbes libèrent les arômes et le dôme dompte le feu de l'alcool. Socle rafraîchissant. Cont. 30 cl.

42,90€



SHAKER À COCKTAILS COOKUT
Versez les ingrédients, fermez, shakez ! 22 recettes de cocktails, avec et sans alcool imprimées directement sur le shaker avec les ingrédients et les graduations ! Verre.
19,90€

COFFRET WE ARE MOJITOS COOKUT
Comprend un pilon doseur en bois, 2 pailles en verre et 1 livret recettes.
25,90€



MINI VERRE DOSEUR
Mesure de petites quantités de liquide de 5 à 30 ml. Verre gradué en ml, cl, cuillère à café et cuillère à soupe.
5,90€



PRESSE-AGRUMES PREPARA
2 cônes pour citrons et citrons verts. Acier inoxydable.
16,90€



SEAU ÉQUILIBREUR THERMIQUE PEUGEOT
Ce seau à glaçettes permet de rafraîchir votre bouteille de vin ou de champagne en quelques minutes et de la maintenir au frais plusieurs heures. Pratique, la bouteille n'est pas mouillée et l'étiquette reste intacte.
49,90€



TIRE-BOUCHON ÉLECTRIQUE ELIS TOUCH PEUGEOT
Déclenchement automatique, support de charge avec témoin LED. Vendu avec un coupe-capsule. Inox brossé.
99€ dont 0,06€ d'éco-participation

- 1 SHAKER**
Acier inoxydable. Cont. 0,7 L.
- 2 BROYEUR À GLACE**
Actionnez la manivelle pour piler la glace. Fixation par ventouse. 25 x 11 x 11 cm.
- 3 DOSEUR DOUBLE**
Contenance 2 et 4 cl. Acier inoxydable.
- 4 PILON À MOJITO**
Acier inoxydable et ABS. 18 cm.

COLLECTION LE CREUSET



1 25€
le manchon

2 99€
le tire-bouchon à levier LM250

3 25€
le tire-bouchon TM100

5 42€
le bouchon à champagne

4 10€
les 5 feuilles stop-gouttes

COLLECTION LE CREUSET

- 1 MANCHON RAFFRAÎCHISSEUR**
Maintien à bonne température ou rafraîchit. S'adapte à toutes les formes de bouteilles de 75 cl.
- 2 TIRE-BOUCHON À LEVIER LM250**
Technologie brevetée pour ouvrir tous les bouchons sans effort. Livré avec un coupe-capsule. Polyamide. Garantie 10 ans.
- 3 TIRE-BOUCHON TM100**
Grâce à son système de vis sans fin, débouchez vos bouteilles sans effort.
- 4 FEUILLES STOP-GOUTTES**
Lot de 5 feuilles. Diam. 7,5 cm.
- 5 BOUCHON À CHAMPAGNE**
Conserve l'effervescence des vins pétillants plusieurs jours. Garantie 10 ans.

COLLECTION LE BOUCHON FRANÇAIS

- 6 BOUCHON À VIN**
En liège.
- 7 BOUCHON À CHAMPAGNE**
Acier chromé. Conserve les bulles et s'adapte à toutes les bouteilles de pétillant.

COLLECTION LE BOUCHON FRANÇAIS

- 6 4,90€**
le bouchon à vin
- 7 9,90€**
le bouchon à champagne

TIRE-BOUCHON BI-LAME PEUGEOT

Pour déboucher les bouteilles sans percer le bouchon en liège. Utile pour rattraper un bouchon enfoncé dans le goulot. Lames en acier à ressort revêtues. H. 15,8 cm.
28,90€



TIRE-BOUCHON À LEVIER ARCOS
Double levier. Ouverture facile. Extrémités striées antidérapantes. Alliage de zinc. Garantie 10 ans.
22,90€

LIMONADIER L. TELLIER
Double détente pour déboucher les bouteilles sans effort. Acier inoxydable.
9,90€



1 24,90€
le shaker

2 25,95€
le broyeur à glace

3 7,50€
le doseur double

4 4,90€
le pilon à mojito

AÉRATEUR DE VIN VINTURI

Permet d'accélérer le principe d'aération du vin en servant et oxygénant le vin en même temps. Vendu avec son socle anti-goutte.
39,90€



COFFRET AÉRATEUR DELUXE VINTURI

Verser le vin à travers le VINTURI pour l'aérer et révéler tous ses arômes. Le système VINTURI permet d'apporter la bonne quantité d'air dans le bon laps de temps, permettant à votre vin de respirer instantanément pendant le service. Vendu dans un coffret avec une tour de présentation et un support anti-goutte.
69,90€



POMPE À VIN VACUVIN
Pour vider l'air contenu dans la bouteille et conserver le vin quelques jours après ouverture. Vendue avec 2 bouchons.
14,90€



CORAVIN™ MODEL THREE CORAVIN

Permet de déguster le vin sans déboucher la bouteille ! Grâce à l'aiguille et à sa technologie révolutionnaire, le vin n'est jamais en contact avec l'air ambiant et ne s'oxyde pas. Vous pourrez déguster le vin des mois après la première utilisation. Vendu avec 2 cartouches d'argon + 1 bouchon verseur.
199€



CARAFE VARIATION PEUGEOT

Verre soufflé bouche. Bouchon aérateur. Cont. 75 cl.
71,90€



POMPE À SAVON JOSEPH JOSEPH
Pratique et hygiénique. Embout anti-fuite et base antidérapante. Cont. 350 ml.

18€
90



SAVON VAISSELLE SOLIDE ANDRÉE JARDIN
Réalisez des économies en faisant la vaisselle ! Seule la quantité nécessaire de produit est utilisée. Existe en 3 parfums. 250 g.

6€
50

TAPIS DE SÉCHAGE PREPARA
Tissu microfibre antibactérien. Se plie et se range facilement. Se lave en machine. 35 x 52 cm.

19€



ORGANISEUR EXTENSIBLE JOSEPH JOSEPH
Idéal pour ranger, casseroles, poêles et couvercles. Comprend 7 séparateurs en fer antirayure ajustables. Largeur de 30 à 57,5 cm.

27€
90



1 34€
90
Le range-tiroir extensible

S'ajuste à la taille du tiroir pour ranger tous vos couverts et vos ustensiles.



ÉGOUTTOIRS SINK SIDE BRABANTIA
Bac couverts et récepteur amovibles. Garantie 5 ans. Existe en 4 tailles différentes pour s'adapter à toutes les cuisines. A partir de

35€
50 le modèle compact

COLLECTION AUTOUR DE L'ÉVIER JOSEPH JOSEPH

- 1 **RANGE-TIROIR EXTENSIBLE**
Idéal pour ranger couverts et ustensiles dans n'importe quel tiroir. H. 5,5 x P. 39,5 cm. Largeur réglable de 31,5 à 56 cm.
- 2 **BAC DE RANGEMENT**
Idéal pour ranger éponge, brosse et accessoires de rangement à proximité de l'évier. Système démontable pour un nettoyage facile.
- 3 **POTS À USTENSILES**
Grand compartiment pour ranger les ustensiles, encoches séparées pour les couteaux + repose-cuillère amovible.



2 29€
90 le bac de rangement



3 39€
90 le pot à ustensiles



COLLECTION PRODUITS D'ENTRETIEN ÉCOLOGIQUE RENOX



COLLECTION PRODUITS D'ENTRETIEN ÉCOLOGIQUE RENOX
EFFICACITÉ PROFESSIONNELLE. FORMULES NATURELLEMENT EFFICACES. EMBALLAGES RECYCLABLES. BIODÉGRADABILITÉ OPTIMALE.

- 1 NETTOYANT MULTI-USAGE Pot 300 g. 13€
90
- 2 NETTOYANT INOX Flaçon 300 ml. 9€
90
- 3 NETTOYANT VAISSELLE Pompe 500 ml. 6€
90
- 4 DÉGRAISSANT MULTI-USAGE Spray 500 ml. 7€
90
- 5 NETTOYANT VITRES Spray 500 ml. 6€
90

COLLECTION PRODUITS D'ENTRETIEN L'EFFICACE



PRODUITS D'ENTRETIEN L'EFFICACE
GAMME DE PRODUITS ÉCOLOGIQUES, SANS DANGER POUR L'UTILISATEUR, À ACTIONS RAPIDES. DES RECETTES SIMPLES, EFFICACES ET NATURELLES.

- 6 GANT NETTOYANT MICROFIBRE Convient pour toutes les surfaces lisses (inox, mélaminé,...). Nettoie en un seul passage sans laisser de traces. 16€
90
- 7 LIQUIDE VAISSELLE 500 ML 4€
90
- 8 DÉTARTRANT APPAREILS MÉNAGERS 500ML 7€
90
- 9 NETTOYANT DÉGRAISSANT 500 ML 7€
90
- 10 DÉGRAISSANT SURPUISSANT 500 ML 9€
90
- 11 NETTOYANT PLAQUE DE CUISSON 500 ML 7€
90
- 12 NETTOYANT DÉTARTRANT 500 ML 7€
90

COLLECTION BROSSERIE ANDRÉE JARDIN



COLLECTION BROSSERIE ANDRÉE JARDIN
ANDRÉE JARDIN PÉPÉTUE LA BROSSERIE D'ANTAN DEPUIS 1947 EN ALLIANT TRADITION ET MODERNITÉ.

- 13 ÉPONGE EN CUIVRE Nettoie efficacement sans rayures les casseroles, poêles, évier et cuisinières en inox, céramique et verre. 10 x 7 x 3 cm. 6€
90
- 14 BROSSE À VAISSELLE Bois de hêtre naturel et fibres végétales. À partir de 4€
90
- 15 ÉPONGE NATURELLE Cellulose de pâte de bois et coque de fruits. Vendue par 2. 4€
50
- 16 GOUPILLON La tige flexible s'adapte à tous les contenants. Existe en version verre, bouteille ou café. À partir de 6€
90
- 17 PLUMEAU Bois de hêtre et véritables plumes d'autruche. H. 30 cm. 22€

COLLECTION POUBELLES BRABANTIA



18 106€
la poubelle New Icon



19 116€
la poubelle Touch Bin



20 177€
la poubelle Flatback



21 225€
la poubelle Bo Touch Bin Hi

COLLECTION POUBELLE BRABANTIA
EXTÉRIEUR MÉTAL, SEAU INTÉRIEUR PLASTIQUE AMOVIBLE ET BASE ANTIDÉRAPANTE. GARANTIE 10 ANS.

- 18 **NEW ICON**
Ouverture à pédale et système de fermeture douce. Cont. 30 L. H. 68 x Diam. 30 cm.
- 19 **TOUCH BIN**
Ouverture par simple pression sur le couvercle. Cont. 30 L. H. 72 x Diam. 32 cm.
- 20 **FLATBACK**
Ouverture à pédale et système de fermeture douce. Dos plat pour un encombrant minimal. Cont. 40 L. H. 66 x l. 45 x P. 33,5 cm.
- 21 **BO TOUCH BIN HI**
Ouverture par simple pression sur le couvercle. Cont. 2 x 30 L pour trier les déchets. H. 81,5 x l. 54,5 x P. 31,2 cm.

NOS MAGASINS

01 BELLEY - ETS PREMILLIEU

ZI de Coron - La Rivoire - Tél : 04 79 81 02 74

31 TOULOUSE - HABIAGUE

44, rue d'Alsace Lorraine - Tél : 05 61 21 56 61

34 MONTPELLIER - EMPRIN

29-31, rue Saint Guilhem - Tél : 04 67 60 69 71

37 AMBOISE - UN COIN DE FRANCE

29, rue Nationale - Tél : 02 47 23 22 98

38 GRENOBLE - ARTS MÉNAGERS CENTER

12, rue de Bonne - Tél : 04 76 46 39 33

50 LA HAYE DU PUIITS - MAGASIN LEPOITTEVIN

63, Place du Général de Gaulle - Tél : 02 33 46 49 79

60 CHANTILLY - HARMONIE

140, rue du Connétable - Tél : 03 44 57 42 50

64 PAU - GALLAZZINI - ARTS DE LA TABLE

27, rue Maréchal Joffre - Tél : 05 59 27 98 72

65 TARBES - DUCRU

14, rue Maréchal Foch - Tél : 05 62 44 06 10

68 RIXHEIM - GAMECA

47, rue de l'Île Napoléon - Tél : 03 89 44 45 33

71 MÂCON - SÈVE

43, rue Sigorgne - Tél : 03 85 39 23 34

76 LE HAVRE - VAUTIER MÉNAGER

68, rue Maréchal Joffre - Tél : 02 35 42 47 19

83 HYERES - LA DROGUERIE ANNEXE

7, rue Pierre Moulis - Tél : 04 83 16 93 44

83 SANARY SUR MER - MAISON ROLAND

7, rue Gabriel Péri - Tél : 04 94 74 16 59

COLLECTION ISOTHERME

QWETCH

DOUBLE PAROI ACIER INOXYDABLE, ÉTANCHÉITÉ GARANTIE. MAINTIEN AU CHAUD 12H AU FROID 24H POUR LES BOUTEILLES, 5H CHAUD ET 7H FROID POUR LES LUNCHBOX. EXISTE EN DIFFÉRENTES TAILLES.



BOUTEILLE
À partir de
30€
la 500 ml

LUNCHBOX
À partir de
25€
la 650 ml inox



COMPTOIRS
CULINAIRES

COMPTOIRSCULINAIRES.COM



Création EPSILON Lille - Photos : Olivier Ribardière - Styliste : Nathalie Leszkowicz - Remerciements : Jaean-Baptiste Cokelaer, "Des cuillettes et des hommes", Éditions de la Martinière. EK France RCS Nanterre B 384 048 294 - Document à ne pas jeter sur la voie publique. Prix conseillés jusqu'au 30/09/2021 - Sous réserve de modifications apportées par les fournisseurs - Chaque point de vente fixe librement ses prix de vente. Si un produit n'était pas disponible au magasin, nous nous engageons à prendre la commande au prix indiqué pendant toute la durée de validité du catalogue et à le fournir dans un délai raisonnable.