

FRANCIS BATT

LA CUISINE LA TABLE

2012



www.francisbatt.com



LAVE-VAISSELLE



FOUR



INDUCTION

Cristel

Quand la simplicité rejoint l'évidence, la création est une réussite. Le concept de cuisson à poignée amovible de Cristel révèle cette sérénité, avec la certitude de mettre la beauté au service du quotidien.

INOX BRILLANT Amovibles Classiques

Existent en intérieur inox ou anti-adhérent Excalibur.

INTÉRIEUR INOX

Casserole

- 126 002 14 cm **66,90 €**
- 126 003 16 cm **71,90 €**
- 126 004 18 cm **86,90 €**
- 126 350 20 cm **102,90 €**
- 126 184 Série de 4 casseroles **325,30 €**

Faitout

- 126 351 22 cm **129,90 €**
- 126 352 24 cm **144,90 €**
- 126 009 26 cm **159,90 €**

INTÉRIEUR EXCALIBUR

Poêle anti-adhérente

- 126 206 16 cm **92,40 €**
- 126 207 20 cm **112,50 €**
- 126 208 24 cm **132,50 €**
- 126 209 26 cm **142,50 €**
- 126 210 28 cm **152,50 €**
- 126 212 Ovale 35 cm spéciale poisson **174,90 €**

Sauteuse anti-adhérente

- 126 218 24 cm **133,50 €**
- 126 219 26 cm **158,50 €**
- 126 691 28 cm **163,50 €**

Poêle inox

- 126 200 16 cm **71,90 €**
- 126 201 20 cm **92,50 €**
- 126 407 22 cm **102,50 €**
- 126 202 24 cm **112,50 €**
- 126 203 26 cm **122,50 €**
- 126 204 28 cm **132,50 €**

COMPLÉMENTS & ACCESSOIRES

Communs aux batteries Classiques, intérieur Inox et intérieur Excalibur

Poignée zénith Inox

- 126 037 rouille
- 126 659 noir
- 126 238 inox

39,90 €



Série de 3 casseroles

Classiques Inox Brillant

16/18/20 cm + poignée zénith
126 548 **259,10 €**



Intérieur anti-adhérent
Excalibur ou inox.



Couvercle Inox plat

- 126 683 14 cm **20,90 €**
- 126 684 16 cm **22,90 €**
- 126 685 18 cm **24,90 €**
- 126 694 20 cm **26,90 €**
- 126 686 22 cm **28,90 €**
- 126 687 24 cm **32,90 €**
- 126 697 26 cm **30,90 €**
- 126 263 Support de couvercles sur pied.
Idéal pour le rangement des couvercles
plats **79,90 € NP**

Couvercle en verre

- 126 221 14 cm **22,50 €**
- 126 222 16 cm **24,50 €**
- 126 223 18 cm **26,50 €**
- 126 224 20 cm **28,50 €**
- 126 225 22 cm **30,50 €**
- 126 226 24 cm **32,50 €**
- 126 227 26 cm **34,50 €**
- 126 228 28 cm **36,50 €**
- 126 496 Support pour le rangement
des couvercles en verre **49,90 € NP**



Série de 3 casseroles

Amovibles "L" Inox Brossé
16/18/20 cm + poignée zénith
126 819 299,90 €



INOX BROSSÉ Amovibles Série L

Existent en intérieur inox ou anti-adhérent Excalibur.

INTÉRIEUR INOX

Casserole

- 126 379 14 cm **84,50 €**
- 126 385 16 cm **94,50 €**
- 126 380 18 cm **114,50 €**
- 126 381 20 cm **134,50 €**
- 126 383 Série de 4 casseroles **423,70 €**

Faitout

- 126 386 22 cm **164,50 €**
- 126 387 24 cm **174,50 €**

INTÉRIEUR EXCALIBUR

Poêle anti-adhérente

- 126 782 20 cm **117,50 €**
- 126 783 24 cm **137,50 €**
- 126 473 26 cm **147,50 €**
- 126 784 28 cm **157,50 €**

Sauteuse anti-adhérente

- 126 389 24 cm **159,90 €**

Poêle inox

- 126 466 20 cm **97,50 €**
- 126 423 22 cm **107,50 €**
- 126 467 24 cm **117,50 €**
- 126 468 26 cm **127,50 €**
- 126 469 28 cm **137,50 €**



Intérieur anti-adhérent
Excalibur ou inox.



NOUVEAUX
COLORIS

Poignées et anses communes aux
batteries Classiques, intérieur Inox et
intérieur Excalibur

Poignée amovible Soft touch

- 125 205 Prune
- 125 204 Chocolat
- 126 425 Vert pomme
- 126 426 Bleu azur
- 126 931 Orange
- 126 932 Rose
- 32,70 € l'unité**

Poignée amovible Agate

- 126 416 Noir
- 126 417 Blanc
- 126 418 Gris
- 126 420 Bleu
- 126 422 Jaune
- 126 424 Framboise
- 26,50 € l'unité**



Anse amovible couleur

- 126 480 Noir
- 126 481 Blanc
- 126 482 Gris
- 126 483 Bleu
- 126 485 Jaune
- 126 486 Framboise
- 17,90 € l'unité**

Anse amovible Soft touch

- 125 151 Chocolat
- 125 152 Prune
- 126 489 Vert pomme
- 126 490 Bleu azur
- 126 933 Orange
- 126 312 Rose
- 21 € l'unité**

Anse zénith chromé

- 126 707 **28,50 €**



Cristel

COLLECTION CHATEL INOX MULTIPLY

Synthèse entre élégance et fonctionnalité, qualité professionnelle. Poignées et anses en fonte d'inox rivetées sur multiply (5 épaisseurs).

Tous feux plus induction.

1. Casseroles (sans couvercle)

- 126 128 ø 14 cm **89,90 €**
- 126 129 ø 16 cm **99,90 €**
- 126 130 ø 18 cm **119,90 €**
- 126 148 ø 20 cm **129,90 €**
- 126 832 série de 4 casseroles **435,20 €**

2. Sauteuses avec couvercles plat en verre à poignée latérale

- 126 781 ø 24 cm **219,90€**
- 126 820 ø 26 cm **229,90€**

3. Poêles anti-adhérentes Ceram'in (base céramique)

- 125 643 ø 20 cm **124,90 €**
- 125 644 ø 24 cm **144,90 €**
- 125 645 ø 28 cm **164,90 €**
- 125 646 ø 32 cm **184,90 €**

4. Faitouts + couvercle plat en verre cerclé

- 125 193 ø 24 cm **199,90 €**
- 126 040 ø 26 cm **219,90 €**

5. Woks avec couvercle bombé en verre cerclé

- 126 836 ø 20 cm **164,90€**
- 126 838 ø 24 cm **184,90€**
- 126 841 ø 28 cm **204,90€**

Couvercles plat en verre cerclé

- 125 179 ø 14 cm **24,90€**
- 125 180 ø 16 cm **26,90€**
- 125 181 ø 18 cm **28,90€**
- 125 182 ø 20 cm **30,90€**

COLLECTION STRATE À POIGNÉE FIXE INOX BROSSÉ BASE "L"

Design résolument contemporain, ligne tendue, épurée et confortable, poignées et anses en fonte d'inox. L'anse des couvercles rabattable permet de ranger chaque couvercle entre les faitouts emboîtés. Tous feux plus induction.

6. Casseroles

- 125 659 ø 14 cm **86,90 €**
- 125 660 ø 16 cm **92,90 €**
- 125 661 ø 18 cm **99,90 €**
- 125 664 série de 4 casseroles **385,70 €**

7. Faitouts + couvercle plat en verre

- 125 665 ø 20 cm **174,90 €**
- 125 666 ø 22 cm **184,90 €**
- 125 667 ø 24 cm **194,90 €**
- 125 668 ø 26 cm **214,90 €**

8. Poêles anti-adhérente Excalibur

Sans PFOA

- 125 675 ø 20 cm **109,90 €**
- 125 676 ø 24 cm **129,90 €**
- 125 677 ø 28 cm **149,90 €**

9. Sauteuse + couvercle plat en verre

- 125 680 ø 24 cm **209,90 €**



FABRICATION
FRANÇAISE



STRATE



STRATE

10. Couvercles plats en verre avec anses

Ansés rabattables pour un rangement impeccable

- 125 686 ø 14 cm **27,90 €**
- 125 687 ø 16 cm **29,90 €**
- 125 688 ø 18 cm **31,90 €**
- 125 689 ø 20 cm **33,90 €**
- 125 690 ø 22 cm **35,90 €**
- 125 691 ø 24 cm **37,90 €**
- 125 692 ø 26 cm **39,90 €**
- 125 693 ø 28 cm **41,90 €**



STRATE

Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur pour la collection Strate.

Acier inoxydable brossé 18/10 massif.

- Rendement thermique exceptionnel
- Répartition uniforme de la chaleur
- Permet la cuisson sans eau ni graisse
- Conserve la température pendant le service



100%

INNOVATION

J'aime la nouveauté de cette Collection. J'aime sa céramique totalement révolutionnaire, 100% naturelle. J'aime pouvoir l'utiliser sur toutes les sources de chaleur.

100%

SAIN

J'adore cette céramique 100% naturelle et non poreuse qui n'absorbe ni graisse, ni odeur, ni bactérie. Je cuisine sainement, sans dégager de matières volatiles toxiques.

100%

PRATIQUE

Je cuisine simplement, sur toutes les sources de chaleur, le gaz, l'induction, le four, y compris le micro-ondes. Je prépare, je cuis, je mijote, je présente dans le même plat ! J'aime sa légèreté qui me permet de la ranger sans effort, où je veux. Je passe directement du congélateur au micro-ondes.



4. Tajine 32 cm

196 339 Rouge
196 340 Jaune
196 341 Vert
196 342 Bleu
196 343 Noir
196 344 Blanc
196 352 Clémentine
154,90 €



Révolution

Cette céramique culinaire aux qualités exceptionnelles façonnée dans nos ateliers en France, est une matière totalement non poreuse.

Elle n'absorbe aucune graisse, odeur ou bactérie et son revêtement émaillé (naturellement anti-adhésif) ne contient ni plomb, ni cadmium, ni PTFE. L'absence totale d'éléments toxiques lui permet d'être 100% recyclable.

Elle permet de cuisiner sur toutes les sources de chaleur : gaz, induction, four et micro-ondes.



1. Cocotte ronde Ø 10 cm

Trop petite pour l'induction

196 317 Jaune
196 316 Rouge
196 319 Bleu
196 318 Vert
196 320 Noir
196 321 Blanc
196 348 Clémentine
24,90 €

2. Cocotte ronde Ø 18 cm

196 323 Jaune
196 322 Rouge
196 325 Bleu
196 324 Vert
196 326 Noir
196 327 Blanc
196 349 Clémentine
89,90 €

Cocotte ronde 23 cm

196 367 Jaune
196 365 Rouge
196 366 Bleu
196 368 Vert
196 364 Noir
196 363 Blanc
196 369 Clémentine
129,90 €

Cocotte ronde Ø 25 cm

196 329 Jaune
196 328 Rouge
196 331 Bleu
196 330 Vert
196 345 Noir
196 332 Blanc
196 350 Clémentine
149,90 €

3. Cocotte ovale 35 cm

196 334 Jaune
196 333 Rouge
196 336 Bleu
196 335 Vert
196 337 Noir
196 338 Blanc
196 351 Clémentine
189,90 €

R
REVOL®
FRANCE



De Buyer

INOUIVRE INDUCTION

Le cuivre à l'extérieur pour une cuisson exceptionnelle, l'inox à l'intérieur pour un entretien facile, un fond en inox ferro-magnétique pour toutes les sources de chaleur dont l'induction.

- Épaisseur 2 mm
- Queue et anses rivetées en fonte d'inox

1. Cocotte ronde avec 2 anses et couvercle inox

130 847 Ø 20 cm **369,50 €**
 130 848 Ø 24 cm **469,50 €**
 130 849 Ø 28 cm **549,50 €**

2. Sauteuse poignée inox sans couvercle

130 839 Ø 16 cm **209,50 €**
 130 840 Ø 20 cm **259,50 €**
 130 841 Ø 24 cm **329,50 €**

3. Casserole poignée inox

130 835 Ø 14 cm **179,50 €**
 130 836 Ø 16 cm **219,50 €**
 130 837 Ø 18 cm **269,50 €**
 130 838 Ø 20 cm **319,50 €**
 130 842 Ø 24 cm **414,20 €**

4. Poêle ronde poignée inox

130 021 Ø 20 cm **219,50 €**
 130 844 Ø 24 cm **249,50 €**
 130 845 Ø 28 cm **299,50 €**

5. Sautoir rond avec 2 anses et couvercle inox

130 846 Ø 24 cm **359,50 €**

6. Casserole sauteuse évasée poignée inox

130 020 Ø 24 cm **329,90 €**
 130 843 NP Ø 20 cm **259,90 €**

7. Pâte à polir

Pour redonner de l'éclat facilement à vos ustensiles.

Pour le cuivre :

130 580 0,15 l **14,95 €**
 130 864 1 l **69,95 €**

Pour l'inox :

130 582 0,15 l **13,45 €**
 130 866 1 l **59,50 €**

AFFINITY INOX PRO

- Matière multicouche : alliance inox / aluminium
- Poignée ergonomique en fonte d'inox
- Cuisson ultra rapide = Vitamines préservées + économie d'énergie
- Cuisson homogène, tous feux, y compris l'induction
- Robuste et sans fond rajouté
- Entretien facile

8. Casserole

130 127 Ø 14 cm **79,90 €**
 130 128 Ø 16 cm **89,90 €**
 130 129 Ø 18 cm **99,90 €**
 130 130 Ø 20 cm **114,90 €**

9. Faitout haut avec couvercle

130 137 Ø 24 cm **169,90 €**

EXCEPTIONNEL !

La seule gamme en cuivre compatible induction.

PRIMA MATERA
INOUIVRE INDUCTION 90%Cu

90% CUIVRE ET 10% INOX



NOUVEAU



Affinity



10. Sauteuse

130 131 Ø 24 cm **136,50 €**
 130 202 Ø 20 cm **112 €**

11. Poêle inox poignée fixe

130 233 Ø 20 cm **83,50 €**
 130 133 Ø 24 cm **95,90 €**
 130 134 Ø 28 cm **109,90 €**
 130 295 Ø 32 cm **129,90 €**

Couvercle inox

Pour gammes Affinity et Inocuire Induction
 130 139 Ø 14 cm **22 €**
 130 140 Ø 16 cm **23,55 €**
 130 141 Ø 18 cm **24,95 €**
 130 142 Ø 20 cm **27,30 €**
 130 143 Ø 24 cm **31,90 €**
 130 544 Ø 28 cm **42 €**



Choc
Induction



1



2



3

ANTI-ADHÉRENT



4



6



5

MINÉRAL
B ÉLÉMENT



7

TOUS TYPES DE FEUX
DONT L'INDUCTION



8

ECO-BIO-
RECYCLABLE



9



10



11



CHOC INDUCTION - LES FIXES

Une gamme complète en véritable fonte d'aluminium étudiée pour l'induction. Confort d'utilisation avec queue ergonomique toucher "velours".

Sauteuse à manche sans couvercle

130 095 NP Ø 24 cm **88,90 €**

130 096 NP Ø 28 cm **107,50 €**

1. Poêle

130 089 Ø 20 cm **52,50 €**

130 090 Ø 24 cm **66 €**

130 091 Ø 28 cm **79,90 €**

130 092 Ø 32 cm **91,95 €**

2. Sautoir sans couvercle

130 097 Ø 20 cm **61,50 €**

130 098 Ø 24 cm **82,85 €**

130 099 Ø 28 cm **107,50 €**

130 100 Ø 32 cm **122,90 €**

3. Cocotte avec couvercle

130 103 Ø 24 cm **104,50 €**

130 104 Ø 28 cm **122,90 €**

Couvercle seul

130 107 NP Ø 24 cm **16,90 €**

130 108 NP Ø 28 cm **21 €**

4. Poêle à crêpe

130 110 Ø 28 cm **66 €**

130 019 Ø 24 cm **62,85 €**

CHOC INDUCTION - LES AMOVIBLES

5. Poêle démontable

Vendue sans poignée.

130 228 Ø 20 cm **51,50 €**

130 229 Ø 24 cm **61,90 €**

130 230 Ø 28 cm **77,90 €**

130 231 Ø 32 cm **86,90 €**

6. Poignée démontable

Toucher velours, confortable.

S'adapte sur toutes les tailles de la gamme.

130 227 **16,85 €**

MINÉRAL B ÉLÉMENT

Cette poêle fabriquée en fer, matériau 100% minéral est la garantie d'une cuisson haute température qui conserve vitamines et apports nutritifs. Sa finition protectrice à base de cire d'abeille biologique est anti-oxydante. Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson, plus elle est noire, moins elle attache !

7. Poêle ronde

130 871 Ø 20 cm **25,50 €**

130 872 Ø 24 cm **29,90 €**

130 873 Ø 26 cm **35,50 €**

130 874 Ø 28 cm **40,50 €**

130 875 Ø 32 cm **47,50 €**

130 876 Ø 36 cm **59,95 €**

8. Poêle paysanne à bord haut

130 879 Ø 24 cm **39,90 €**

130 880 Ø 32 cm **63,90 €**

9. Poêle ronde grill

130 877 Ø 26 cm **38,90 €**

130 878 Ø 32 cm **49,90 €**

10. Poêle à blinis

130 884 Ø 12 cm **15,50 €**

11. Poêle à crêpe

130 881 Ø 24 cm **19,90 €**

130 882 Ø 26 cm **31,90 €**

130 883 Ø 30 cm **33,90 €**



GAZ ELECTRIQUE RADIAN HALOGÈNE INDUCTION FOUR LAVE VAISSELLE

Les cocottes Le Creuset

Les cocottes de nos grand-mères, on n'a jamais trouvé mieux pour mijoter. Indispensables pour une cuisine tout en saveur. La fonte est l'un des meilleurs matériaux pour la cuisson. Elle absorbe la chaleur lentement et la restitue en douceur. Les cocottes Le Creuset sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.

COCOTTES RONDES

163 401 Noire
163 219 Cerise
163 721 Cassis
163 731 Vert laurier
163 550 Terre naturelle
163 794 Stone
Ø 18 cm / 1.9 L **99 €**

163 402 Noire
163 220 Cerise
163 564 Cassis
163 732 Vert laurier
163 551 Terre naturelle
163 795 Stone
Ø 20 cm / 2.4 L **129 €**

163 403 Noire
163 565 Cassis
163 552 Terre naturelle
163 796 Stone
Ø 22 cm / 4.3 L **149 €**

163 404 Noire
163 222 Cerise
163 566 Cassis
163 733 Vert laurier
163 553 Terre naturelle
163 797 Stone
Ø 24 cm / 4.3 L **179 €**

163 405 Noire
163 223 Cerise
163 567 Cassis
163 734 Vert laurier
163 554 Terre naturelle
163 798 Stone
Ø 26 cm / 5.3 L **199 €**

163 406 Noire
163 224 Cerise
163 568 Cassis
163 735 Vert laurier
163 555 Terre naturelle
163 799 Stone
Ø 28 cm / 6.8 L **219 €**

163 407 Noire
163 472 Cerise
163 755 Terre naturelle
Ø 30 cm / 8.4 L **279 €**

163 408 Noire
163 395 Cerise
Ø 34 cm / 12.4 L **349 €**

COCOTTES OVALES

163 410 Noire
163 258 Cerise
163 570 Cassis
163 736 Vert laurier
163 556 Terre naturelle
163 801 Stone
Ø 27 cm / 4.2 L **179 €**



Offert
Du 01/11/2011 au 31/12/2011
Francis Batt vous offre pour
1€+ de
une cocotte ronde
de 18 cm
même coloris, pour l'achat d'une : Cocotte Ronde
de 28 / 30 / 34 cm ou Ovale de 33 / 35 / 40 cm



Vert laurier



Noir



Stone



Cassis



Cerise



Terre naturelle

163 411 Noire
163 259 Cerise
163 571 Cassis
163 737 Vert laurier
163 557 Terre naturelle
163 802 Stone
Ø 29 cm / 4.7 L **209 €**

163 412 Noire
163 260 Cerise
163 572 Cassis
163 738 Vert laurier
163 558 Terre naturelle
163 803 Stone
Ø 31 cm / 6.3 L **239 €**

163 598 Noire
163 722 Cassis
163 757 Terre naturelle
163 804 Stone
163 707 Cerise
Ø 33 cm / 7.5 L **269 €**



1

163 413 Noire
163 261 Cerise
163 758 Terre naturelle
Ø 35 cm / 8.9 L **289 €**

1. Livres Le Creuset

163 821 Cocottes **9.90€**
163 822 Cocottes Bistrot **9.90 €**



1

Les mini cocottes

Le retour à la tradition avec ces mini-cocottes individuelles Le Creuset. Leurs nouvelles couleurs très tendances permettent une présentation originale pour passer de la cuisine à la table. Idéales pour réaliser des recettes sucrées ou salées : risottos, soufflés, crumble, fondant... Laisser parler votre créativité.

Mini-Cocottes

En céramique, elles vont au four (maxi 260°C), micro-ondes, grill, congélateur, lave-vaisselle.

Ø 10 cm - H 4,5 cm

1. 163 823 vert laurier
 2. 163 545 bleu caraïbes
 3. 163 023 dune
 4. 163 581 rose
 5. 163 548 châtaigne
 6. 163 579 terre naturelle
 7. 163 580 basilic
 8. 163 547 jaune
 9. 163 578 cassis
 10. 163 544 kiwi
 11. 163 546 blanc
 12. 163 562 gris
 13. 163 467 volcanique
 14. 163 468 bleu
 15. 163 469 cerise
 16. 163 470 noir
- 16,90 €



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16

Offert
valable jusqu'au 31/12/2011

Pour l'achat de
3 mini-cocottes couleurs
Francis Batt vous offre
une mini-cocotte
supplémentaire

Dans la limite des stocks disponibles



17

17. Livres

Les « Mini-cocottes » agrémenté de 15 recettes supplémentaires.

163 582 9,90 €

Mes « Mini » de Julie Andrieu

163 604 9,90 €

18. Crêpière : La Bretonne

En fonte avec râteau en hêtre

163 767 ø 27 cm 59 €

163 491 ø 32 cm NP 64,90 €



18



Fissler

AUTOUISEUR VAPEUR

1. Vitavit Edition par Fissler

Ustensile 2 en 1. Autocuiseur et cuiseur vapeur sans pression qui révèle le goût des aliments. Cuit sans bruit, sans vapeur et sans odeur en fonction autocuiseur.

Fermeture facile (onglet guide de fermeture). Couvercle simple et léger, se nettoie facilement, se démonte en 5 secondes, passe au lave vaisselle. Contrôleur de cuisson électronique interactif et amovible. Système de sécurité triple. Préserve les vitamines et les couleurs des aliments.

Garantie 3 ans

141 137 Ø 22 cm 6 L **229 €**

141 138 Ø 26 cm 8 L **244 €**

141 139 Ø 26 cm 10 L **254 €**

2. Vitavit Premium de Fissler

Parce que tous les aliments ne cuisent pas de la même façon, l'autocuiseur Premium dispose de 3 niveaux de cuisson, avec un réglage progressif.

Pour les 2 modes de cuisson avec pression (rapide à 116°C et douce à 109°C), la cuisson se fait sans échappement de vapeur, de bruit et d'odeur. Les aliments sont cuits dans très peu d'oxygène, donc presque sans oxydation. Ce système permet également de gagner de l'énergie, car celle-ci n'est pas gaspillée avec la vapeur qui s'échappe.

141 124 Ø 22 cm - 4,5 L **204 €**

141 125 Ø 22 cm - 6 L **214 €**

141 126 Ø 26 cm - 8 L **229 €**

141 127 Ø 26 cm - 10 L **239 €**

3. Vitaquick par Fissler

Fonctionne sans bruit, sans vapeur et sans odeur. Fermeture facile (onglet guide de fermeture). Couvercle simple et léger, se nettoie facilement, se démonte en 5 secondes, passe au lave-vaisselle. Contrôle très simple de la cuisson. Deux niveaux de cuisson. Système de sécurité triple. Prise en main du couvercle extérieure, plus sûre, plus efficace. Préserve les vitamines et les couleurs des aliments.

Garantie 3 ans.

141 132 Ø 22 cm - 4,5 L **154 €**

141 133 Ø 22 cm - 6 L **165 €**

141 134 Ø 26 cm - 8 L **189 €**

141 135 Ø 26 cm - 10 L **199 €**

Cristel

4. Alto de Cristel

Simplicité, fiabilité, design caractérisent le nouvel autocuiseur Alto de Cristel.

Le couvercle se verrouille par simple pression sur le bouton. La fermeture encercle complètement le bord du faitout, évitant toute déformation sous la pression. Livré avec un panier de cuisson inox pour les 3,6 et 9 litres. Livré avec une grille de cuisson pour les 4 litres.

126 940 Ø 20 cm - 3 L **172 €**

126 941 Ø 24 cm - 4 L **189 €**

126 942 Ø 24 cm - 6 L **212 €**

126 943 Ø 24 cm - 9 L **229 €**



Indicateur de cuisson tricolore



Fermeture facile



Ouverture facile et sécurisée



Minuteur de cuisson



Assistant de cuisson électronique vita control



2



3



4



1



NOUVEAU MODÈLE :
4 TEMPÉRATURES AU CHOIX



POIGNÉES ISOLANTES

2



CUISEUR VAPEUR

La Cuisine vapeur, c'est la cuisine santé ! La valeur nutritive et la saveur des aliments sont préservées. Mélangez les produits, les goûts ne se mélangent pas !

1. « Mon cuit-vapeur un bonheur »

De Laurence Guarneri
322 008 **9,80 €**

2. Cuit-vapeur satiné avec couvercle en verre.

Nouveau modèle multifonctions avec 4 programmes à niveaux de températures différents (100°C/ 80°C/ 40°C permettant même de réaliser des yaourts et une 4^{ème} fonction : maintien au chaud)
165 151 **249,50 €**

3. Cuit vapeur satiné avec couvercle en plastique

165 956 **199,50 €**
(dont 0,50 € d'éco-participation)

4. Cuiseur à vapeur à riz

Pour une cuisson précise et automatique. Permet aussi de cuire à la vapeur, mijoter et réaliser des potages.

- Design compact en inox brossé.
- Cuve anti-adhérente.
- Passage automatique à la fonction « maintien au chaud » dès la fin de la cuisson.
- Cordon rétractable pour un rangement facile.
- Livré avec un panier vapeur en inox, une spatule à riz, un verre doseur et un livre de recettes « Le carnet des saveurs ».
- Cuve, panier, couvercle et doseur compatible lave-vaisselle.

293 021 6 personnes (520 g de riz) **69,50 €**

293 026 12 personnes (1 kg de riz) **89,50 €**
(dont 0,50 € d'éco-participation)

5. Cuit vapeur en silicone

Un ensemble unique pour rincer, cuire, servir, conserver et réchauffer. Placez vos ingrédients frais ou congelés et mettez au four à micro-ondes ou sur une casserole d'eau bouillante. Préserve les vitamines et les saveurs essentielles. Les légumes sont croquants, les poissons et les viandes restent tendres.

168 183 Vert **29,95 €**

168 182 Noir **29,95 €**

6. Panier pliant vapeur

Ø 20 cm.

154 054 **12 €**



4



5

NOUVEAU



6



Swiss Diamond

Les produits Swiss Diamond se caractérisent par un traitement de surface anti-adhérent renforcé utilisant de véritables cristaux de diamant dans une structure nanocomposite. Ce nouveau revêtement anti-adhérent permet un nettoyage facile, sans effort ; il ne craque pas, ne se fissure pas, ne cloque pas. La structure en aluminium moulé sous pression des différents ustensiles de cuisson permet une distribution parfaitement homogène de la chaleur et ne se déforme pas. Tous feux, même induction. Les poignées ergonomiques peuvent aller au four jusqu'à une température de 260 °C. Résistent au lave-vaisselle.

1. Poêle

220 040 Ø 20 cm ~~99 €~~ 49,90 €
 220 041 Ø 24 cm 128,90 €
 220 042 Ø 26 cm 134,90 €
 220 043 Ø 28 cm 143,90 €

2. Wok

220 049 Ø 32 cm 249,90 €

3. Crépière

220 044 Ø 24 cm 129,90 €

4. Sauteuse avec couvercle

220 051 Ronde Ø 24 cm 177,50 €
 220 052 Ronde Ø 28 cm 189,50 €
 220 054 Carrée 28 cm 214 €

5. Plat à rôtir avec anses

Sa caractéristique essentielle est son épaisseur (4 mm) et la qualité du revêtement anti-adhésif pour une parfaite diffusion de la chaleur, sans risque de déformation. Vendue séparément, la grille pour plat à rôtir est en inox 18/10.
 130 200 46 x 32 cm avec anses 109 €
 130 201 40 x 32 cm sans anses NP 95 €

6. Plat à four inox PRO

130 898 35 x 28 cm avec poignées 189,90 €
 130 899 40 x 30 cm avec poignées 199,90 €

7. Rôtissoire « Grande famille » Fissler

Pour une cuisson traditionnelle au four avec peu de matière grasse grâce au revêtement anti-adhérent. Contrôle visuel permanent et économie d'énergie avec le couvercle bombé en verre de qualité supérieure qui résiste au four. Nettoyage facile grâce au revêtement anti-adhérent « Protectal ». Intérieur : 36 x 24 x 13,5 cm. Extérieur : 45 x 26,5 x 17 cm. Contenance : 6,5 L.
 141 014 179 €

Pour essayer SWISS DIAMOND, profitez d'un prix spécial sur la poêle Ø 20 cm ~~49,90 €~~ au lieu de ~~99 €~~

NOUVEAU



1



3



2



4



7



6



1

1. Poissonnière inox

269 001 Modèle Cristal, 5 couches d'épaisseur, avec couvercle «truite» 45 x 15,5 x 10,5 cm **299 €**

130 850 Modèle classique 50 cm, fond induction avec anses et couvercle inox **NP 92,50 €**

130 851 Modèle classique 60 cm fond induction avec anses et couvercle inox **NP 99,50 €**

GARANTIE 5 ANS



2

2. Poêle poisson

Idéale pour les poissons de grande taille. Vous pouvez l'utiliser sur deux plaques de votre cuisinière, passe au four jusqu'à 250°C. Son revêtement anti-adhésif ne convient pas au grill. Les poignées latérales permettent une excellente prise en main. Pour tous les feux y compris l'induction. 45 x 23,5 cm

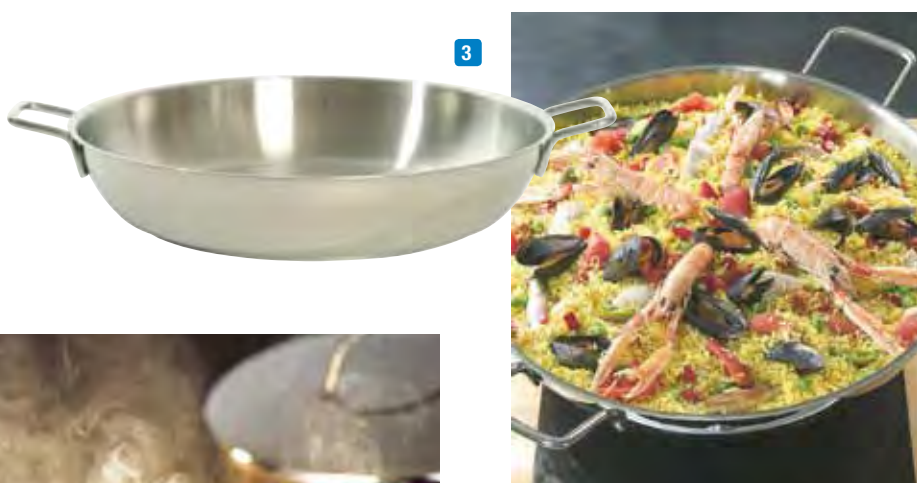
142 010 **189 €**

3. Plat paëlla

Inox, tous feux y compris induction.

142 006 Ø 46 cm **189 €**

142 007 Couvercle Ø 46 cm **99 €**



3

4. Set de fumage

Fumez vous-même vos poissons... Et pourquoi pas volailles, viandes ou fruits de mer... Après avoir déposé de la sciure dans la poêle bien chaude, installez le fumoir et par dessus la grille vapeur, avec les aliments. Le fumage se fera doucement et progressivement à tout petit feu. Compatible avec tous les feux, y compris l'induction. Sa polyvalence permet aussi de l'utiliser comme cuit-vapeur.

142 004 28 cm **139 €**

Sciure en hêtre

La boîte de 500 cc.

142 005 **NP 5 €**



4

5. Plat à four Kuchen

Avec poignées rabattables. En inox.

154 317 PM 32 x 20 cm **49,00 €**

154 316 MM 35 x 25 cm **56,00 €**

154 310 GM 40 x 26 cm **69,00 €**

Couvercle inox rectangulaire

154 311 40 x 26 cm pour plat 154 310 **25,90 €**

154 325 35 x 25 cm pour plat 154 316 **23,90 €**

6. Plat à four rôtissoire et service

Nouvelle version : existe désormais en version « Rôtissoire et service », compatible avec tous les plans de cuisson (y compris l'induction). Capacité 5L, couvercle en verre, fond rainuré très belle présentation sur table.

Dimensions : 34 x 28 x 8 cm

154 368 **98,50 €**



5



NOUVELLE VERSION

6



Belle cuisine de Revol

La porcelaine REVOL est le matériau haut de gamme des céramiques culinaires qui garantit : la cuisine au four, au micro-ondes et le passage au lave-vaisselle.

1. Plat sabot profond ovale

196 315 24,5 x 17,5 x 7 cm **31,90 €**

196 179 29 x 21 x 7 cm **39,50 €**

196 178 33,5 x 24 x 7 cm **44,90 €**

2. Plat rectangulaire

Coloris noir fonte

196 296 16 x 11 x 4,5 cm **14,90 €**

196 297 19 x 12,5 x 5 cm **19,90 €**

196 298 26 x 18,5 x 6 cm **35,90 €**

196 300 30 x 21,5 x 6,5 cm **39,90 €**

196 299 34 x 25 x 6,5 cm **45,90 €**

3. Plat blanc rectangulaire

196 140 Mini 12 x 10 cm 0,3 L **13,90 €**

196 139 19 x 12,5 cm 0,7 L **19,90 €**

196 138 26 x 18,5 cm 1,7 L **35,90 €**

196 262 30 x 21,5 x 6,5 cm 3,5 L **39,90 €**

196 137 34 x 25 cm 3,5 L **45,90 €**

Classiques

4. Plat classique rectangulaire

196 057 28 x 21 x 6,5 cm **29,90 €**

196 060 34,5 x 26 x 6,5 cm **33,90 €**

196 063 40 x 29 x 6,5 cm **51,90 €**

5. Moule à soufflé

196 080 Ø 20 cm - H 8,4 cm **19,90 €**

196 376 Ø 15,5 cm - H 6,8 cm - 0.85 L **14,90 €**

196 377 Ø 8.2 cm - H 5,2 cm - 0.16 L **5 €**

6. Ramequin blanc

Pour les préparations sucrées, ou salées

196 077 9 x 4,3 cm **3,95 €**

196 078 11 x 5 cm **6 €**

ENCASTRABLE



2

ENCASTRABLE



EMPILABLE



4

ENCASTRABLE



3



5

6



INNOVATION



Basalt

L'ARDOISE EN PORCELAINE CULINAIRE BASALT est une collection en porcelaine culinaire, teintée dans la masse, qui imite l'ardoise naturelle mais avec tous les avantages qu'offre la porcelaine ...

GRANDE RESISTANCE : Contrairement à l'ardoise naturelle, Basalt ne se raye pas et ne s'effrite pas. **NON-POREUSE :** Totalement fermée, l'ardoise Basalt n'absorbe ni les graisses ni les bactéries. **100% SAIN :** Elle ne contient ni cadmium, ni plomb, ni aucun autre élément nuisible à la santé. C'est un produit 100% naturel, sans aucun impact négatif sur l'environnement.

1. Assiette à steak ardoise

196 274 33 x 24 x 1 cm **29,90€**

2. Assiette plateau ardoise

196 372 Rectangulaire 25 x 12 cm **11,90 €**

196 374 Carré 25 x 25 cm **22,50 €**

3. Plateau rond ardoise

Idéal pour servir les pizzas

196 292 32 x 1.5 cm **27,90 €**

4. Assiette à hamburger ardoise

196 375 Rectangulaire 33 x 20 cm **24,90 €**

5. Petit bol ardoise

196 293 6 x 10cm **8,90 €**

6. Plateau ardoise pour 1 gobelet

196 264 14 x 8 cm **6 €**

196 276 25 x 12 cm 1 encoche **11,90 €**



NOUVEAU



2



NOUVEAU



NOUVEAU

4



NOUVEAU



7

6

Gobelets froissés

Gobelet froissé 8 cl

7. 196 083 blanc **6 €**

8. 196 371 Poppies **10,90 €**

Retrouvez tous nos gobelets froissés p 57



8

NOUVEAU



Enjoy

ISOTHERME GARDE
LA CHALEUR + DE 2 H

Toute une gamme très pratique pour garder vos plats chauds. Porte-plat isotherme avec plat intérieur en porcelaine blanche. Garde les plats au chaud dans le porte-plat isotherme pendant plus de 2 h sans aucune altération de qualité ni de saveur. Utilisation au four traditionnel ou micro-ondes. Plat de service double corps, isolation en polystyrène, à haute teneur thermique. Système innovant de fermeture pour une hygiène absolue et un transport facile. Une aide précieuse pour présenter à table des repas à la façon d'un grand chef.

1. Prisma

Porte plat isotherme avec plat intérieur blanc en porcelaine et couvercle hermétique à fermeture facile.

Blanc

124 050 2,8 L rond 59 €

124 051 3 L ovale 62,50 €

124 045 2,8 L rectangulaire 62,50 €

Aubergine

124 054 2,8 L rectangulaire 62,50 €

124 055 3 L ovale 62,50 €

124 056 2,8 L rond 59 €

2. Petits plats

Ils rentrent tous les 3 dans le porte-plat Prisma rectangulaire !

124 047 Set de 3 petits plats rectangulaires en porcelaine (1 de 22 x 15,5 x (H) 6,3 cm & 2 de 11 x 15,5 x (H) 6,3 cm) 19,90 €

3. Boîtes conservation & transport

124 048 Set de 3 avec leurs couvercles hermétiques (1 de 21 x 14 x (H) 6 cm & 2 de 9,5 x 14 x (H) 6 cm) 12,90 €

4. Méditerranéo

Plat de service isotherme intérieur inox, couvercle fermeture facile.

124 041 1 L 24 €

124 042 1,6 L 28 €

124 043 2,4 L 34 €

124 044 3,5 L 38 €

5. Plat à rôtir le poulet vertical

H. 18 cm Ø 22,5 cm

154 315 19,95 €

6. Seringue à jus

L'ustensile indispensable pour arroser les viandes en cours de cuisson.

154 058 19,90 €



ISOTHERME
EXISTE EN 4 TAILLES





Céram'in de Cristel

Permet la cuisson sans eau ni graisse. Conserve la température pendant le service. Les poêles peuvent être rechappées.

1. Poêle Cristel

- Poignées amovibles
- Corps inox et fond thermodiffuseur induction
- Revêtement Céram'in® noir anti-adhérent base céramique
- Très bonne diffusion de la chaleur (possibilité de griller, de flamber)
- Excellente résistance à la température gain de temps donc d'énergie

Tous feux y compris induction. Sans PTFE ni PFOA. Garanti lave-vaisselle, passe au four.

S'inscrit dans une gamme très large de plus de 100 articles (voir p. 2/3).

- 126 010 Ronde 20 cm **122,50 €**
 126 654 Ronde 22 cm **132,50 €**
 126 011 Ronde 24 cm **142,50 €**
 126 655 Ronde 26 cm **152,50 €**
 126 019 Ronde 28 cm **162,50 €**
 126 031 Poêle ovale à poisson 35 cm **184,90 €**

2. Wok inox Cristel trilaminé

Revêtement Excalibur à poignée amovible. Livré sans poignée, ni couvercle.

- 126 882 20 cm **149,90 €**
 126 639 24 cm **169,90 €**
 126 709 28 cm **189,90 €**

3. Wok électrique Riviera & Bar

Cuisson saine : cuisson wok pauvre en graisse. Cuisson vapeur sur grille inox. Cuisson uniforme grâce à la cuve à fond arrondi. Revêtement exclusif anti-adhésif sans PFOA. Préparation Pro : cuve en fonte d'aluminium 6 litres, jusqu'à 8 personnes. Résistance intégrée dans la cuve = cuisson rapide. Thermostat 15 positions. Praticité : Poignée froides et spatule. Couvercle en verre avec réglage d'échappement vapeur. Cuve, couvercles et accessoires compatibles au lave-vaisselle Bloc d'alimentation amovible. Puissance : 2 200 W.

247 084 **149 €**

4. Wok en fonte noire

Ø 36 cm avec couvercle verre, avec grille et spatule en bois.

154 232 **150 €**

5. Livre Spécial Wok

Sortez de la routine, et essayez des plats aux saveurs originales.

131 476 **6,95 €**

6. Passoire tamis fin inox

Dans l'évier ou sur un récipient : pratiques ! Les passoires tamis.

- 313 001 Ø 19 cm **8 €**
 313 002 Ø 22,50 cm **10 €**
 313 003 Ø 25 cm **14 €**



EXCLUSIVITÉ DE CRISTEL



3

NOUVEAU



4



5



6



7

7. Passe-sauce chinois

Un crochet permet de poser le chinois sur une casserole. Il est possible de le mettre sur les pieds des entonnoirs à piston afin d'éviter que le contenu ne soit renversé. En inox.

- 130 306 10 cm **10,50 €**
 130 180 14 cm NP **10,90 €**
 130 181 18 cm **16,50 €**
 130 182 20 cm **17,50 €**

8. Passoire inox sur pied

- 313 006 Ø 19 cm **29,50 €**
 313 007 Ø 22 cm **39 €**
 313 008 Ø 25 cm **47 €**



8



Mastrad

Une innovation remarquable avec ces papillotes en silicone particulièrement performantes pour la cuisson à l'étouffée.

Elles préservent les vitamines, la saveur des viandes, des poissons et des légumes pour une cuisine saine et diététique.

Surface anti-adhésive, résiste aux fortes températures. Livrées avec un livret de 4 recettes originales. À utiliser au four comme au micro-ondes.

1. Papillotes

Les indispensables recettes de la cuisine à l'étouffée.
168 164 **9,90 €**

2. Papillote Trio

Idéale pour cuire un repas complet à l'étouffée dans un seul plat : viandes, poissons et légumes et préserver les vitamines essentielles. Un couvercle par compartiment pour une cuisson simultanée sans mélange de saveurs. Poignée amovible pour faciliter à la fois le service et le rangement. Silicone anti-adhérent. Très résistante : +220°C/-40°C. Entretien facile, va au lave-vaisselle.

168 214 **29,90 €**

3. Papillote individuelle

Le set de 2 papillotes 0,35 L

168 097 Bleu

168 098 Noir

168 099 Framboise

26 €

4. Papillote carrée

pour 3 personnes 0,8 L

168 160 Noir **26 €**

5. Papillote longue poisson

pour 3 personnes 1,2 L

168 155 Noir **32 €**

6. Papillote

pour 2 personnes 0,6 L

168 146 Noir **22 €**

7. Papillote ronde

pour 3 personnes 0,8 L

168 152 Noir **26 €**

8. Terrines

Des recettes pour toutes les terrines.

168 165 **9,90 €**

9. Terrine

Démoulez sans casser !

168 136 1 kg **26 €**

168 134 NP 500 g **16 €**

168 135 NP 750 g **22 €**

10. Presse pour terrine 500 g

Idéal pour tasser uniformément et proprement. 8 x 15 cm.

168 184 **5,50 €**

(n'existe pas dans les autres tailles)

11. Coffret Foie gras

Idéal pour réaliser votre foie gras maison !

- 1 terrine 500 g

- 1 presse terrine

- 1 livre de recettes

- 1 thermosonde.

168 215 **59,90 €**



1



2



3



4



5



6



8



7



10



9



11

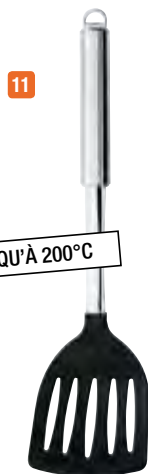
IDÉE CADEAU



Ceraliss de Cook Way

l'anti-adhérent base céramique

La fonte d'aluminium de COOKWAY répartit idéalement la chaleur de manière uniforme sur toute la surface du produit. Il suffit de peu d'énergie pour obtenir la bonne température de cuisson. L'intérieur est revêtu de l'anti-adhérent CERALISS à base céramique, élément naturel et écologique choisi pour ses qualités supérieures anti-adhérentes et sa résistance à la haute température. CERALISS associe les avantages du concept à poignée amovible : passage au four (sauf grill), gain de place, compatible lave-vaisselle, sécurité enfant.



RÉSISTE JUSQU'À 200°C

1. Sauteuse avec couvercle

126 993 Ø 24 cm H 7 cm **89,90€**

126 994 Ø 28 cm H 8 cm **99,90€**

2. Paire de mouflettes amovibles

Les mouflettes amovibles en silicone s'adaptent aux anses ainsi que sur le bouton de couvercle. Elles permettent de porter confortablement les produits à 2 mains après la cuisson, sans se brûler.

126 660 **12,50 €**

3. Poignée amovible

La poignée amovible à double sécurité est en métal chromé et bakélite. Son verrouillage est automatique.

126 665 noir **19,90€**

126 672 vert **24,90€**

126 673 jaune **24,90€**

4. Casserole-faitout

126 995 Ø 16 cm H 9 cm **49,90€**

125 049 Ø 18 cm H 9,5 cm **59,90€**

126 996 Ø 20 cm H 10 cm **69,90€**

126 997 Ø 24 cm H 11,1 cm **89,90€**

5. Poêle

126 990 Ø 20 cm H 4 cm **49,90€**

126 991 Ø 24 cm H 4,7 cm **59,90€**

126 992 Ø 28 cm H 5,5 cm **62,90€**

6. Couvercle en verre

126 998 Ø 16 cm **18,90 €**

126 999 Ø 20 cm **21,90 €**

126 663 Ø 24 cm **24,90€**

126 664 Ø 28 cm **27,90€**

7. Cuit vapeur en verre avec couvercle

126 661 Ø 24 cm **39,90€**

Cristel Panoply

accessoires anti-rayure pour poêles anti-adhérentes

8. Écumoire 126 909 **10,90€**

9. Cuillère 126 910 **10,90 €**

10. Cuillère ajourée 126 911 **10,90€**

11. Spatule ajourée 126 913 **13,90€**

12. Fourchette 126 912 **10,90 €**

13. Lèche plat silicone 126 914 **22,50€**



MACHINE À PÂTES MANUELLE

1. Machines à pâtes Atlas

123 369 Chromé 150 (largeur 15 cm) **65 €**

123 370 Rouge 150 (largeur 15 cm) **85 €**

Moteur seul pour machines modèles

123 369 & 123 370

123 372 NP **95,95 €**

Machine électrique Atlas

Machine 123 369 avec un moteur.

123 383 NP **139 €**

2. Accessoire ravioli 3 empreintes

Attention, cet accessoire est le seul à ne pas fonctionner lorsque la machine fonctionne avec le moteur

123 377 **49 €**

3. Accessoire Réginette

123 379 tagliatelles dentelées 12 mm **25,95 €**

4. Accessoire Trénette

123 380 tagliatelles 3 mm **25,95 €**

5. Accessoire Mafaldine

123 378 tagliatelles dentelées 8 mm **25,95 €**

6. Accessoire spaghetti

123 381 **25,95 €**

7. Accessoire cheveux d'ange 1 mm

123 382 **25,95 €**

NOUVEAU



1

2

3

4

5

6

7

MACHINE À PÂTES RONDES ET CREUSES

8. Machine à pâtes manuelle Regina fonctionne avec manivelle

5 filières : macaroni, anelli, bucatini, fusilli, rigatoni.

123 373 **69,95 €**

Kit pétrin pour Regina 123 373

3 accessoires supplémentaires pour préparer préalablement votre pâte manuellement avec la manivelle.

123 374 NP **25,95 €**

MACHINE À PÂTES PLATES ÉLECTRIQUE ET ACCESSOIRES

9. Pétrin électrique

Avec ses 3 filières : lasagnes, fettuccinis, taglionis

123 384 **399 €**

Le Pétrin électrique avec ses 3 filières

(Lasagnes, Fettuccinis & Taglionis) 123 384 avec, en plus le laminoir à pizza (largeur 22 cm) et le compas pour découper parfaitement votre pâte à pizza Ø 22 cm

123 385 NP **499 €**

ACCESSOIRES PASTA

10. Séchoir à pâtes Tacapasta

123 375 **35 €**

11. Accessoire Pastabik

123 376 **22,50 €**

12. Mesure spaghetti inox

De 1 à 4 portions.

154 090 **9,90 €**

13. Cuit-pâtes en inox

Pour cuire vos pâtes sans les remuer et pour égoutter sans avoir à les verser dans une passoire. 22 cm. Va sur tous feux et induction.

154 269 **84,50 €**



8



9



10



11



12



13



NOUVEAU



1

Sécurité totale et bonne prise en main grâce au poussoir ergonomique

Système de double lame et double peigne :

- un seul accessoire offre 2 utilisations :
- lame lisse et lame ondulée
- Peigne Julienne de 4 mm et peigne Julienne de 10 mm

Rampe gauffrée pour un glissement parfait

Mise en place facile des lames et peignes : il suffit de les insérer sur les côtés.

Pied anti-dérapant

2



3



4



1. La Mandoline multi-coupes

Elle fait tout ... y compris la brunoise ! Equipée d'un chariot avec contrôle 90° et 45°, pour réaliser des cubes de 2, 4 ou 10 mm, losanges, tranches lisses jusqu'à 10 mm ou dentelées, juliennes 2, 4 ou 10 mm, coupes gauffrées. Très robuste en acier inoxydable et polymère composite. Double lame santoku horizontale en acier coutelier. Lames juliennes en acier inoxydable qualité pro, rampe téflonée. Bonne prise en main avec le poussoir inox ergonomique. Sécurité totale sans contact avec les lames. Bonne stabilité grâce aux pieds silicone. Rangement des accessoires sous la mandoline, pieds repliables.

130 892 169 €

2. Mandoline Swing

Encombrement minimum, efficacité maximum pour usage professionnel ou ménager. Coupe facile et nette grâce à des lames et des peignes en acier coutelier. Réglage de la hauteur de coupe jusqu'à 10 mm. Trémie large pour couper en une seule opération. Passe au lave-vaisselle. Fournie avec double lame horizontale lisse/ondulée et double peigne 4/10 mm pour toutes les coupes : rondelles lisses ou ondulées, coupe julienne, coupe gauffrée. Très sûre, grâce au chariot et au poussoir qui protègent les doigts. 40 x 18 cm.

130 223 noir

130 235 vert

130 236 orange

130 234 rouge

79 €

TRANCHES-LÉGUMES

3. Aligator

Pour couper en cubes ou en juliennes oignons (sans pleurer), échalote, poivron, tomate, concombre, pomme de terre, courgette, poireau, céleri, fruits... et même l'ail et le persil en un tour de main.

Mini Aligator blanc + bac, grille 3 mm

120 156 22 €

Aligator blanc + bac, grille 5 mm

120 157 29,95 €

Accessoire coupe frites 12 mm pour Aligator 120 157

120 206 NP 12,50 €

4. Coupe-tranche Kobra

Pour des tranches de 1 à 5 mm, la lame en V permet une coupe facile et optimale. Accessoire peu encombrant : 37 x 12,5 cm, équipé d'une poignée anti-glisse. Passe au lave-vaisselle.

130 288 noir

130 032 rose

130 030 vert

130 029 blanc

130 031 rouge

63,50 €

NOUVEAUX COLORIS





Terre Exotique

Une sélection de produits aux saveurs rares et exotiques. Poivres de Penja, fleurs de sel nature, aux épices ou fumé, cristaux de sel à broyer, confits et chutney, tous les ingrédients pour une cuisine originale et parfumée.



CRISTAUX DE FLEUR DE SEL

La Fleur de Sel est composée de cristaux blancs formés à la surface des marais salants cueillie à l'aide d'une louche en bois et égouttée au soleil. Provenant de Madagascar et 100% naturelle, elle est garantie sans additif. Grâce à un ensoleillement généreux, sa teneur en sodium est très élevée.

1. Nature

En touche finale...
192 003 90 g **7,20 €**

2. Aux zestes de citron

Un classique avec le poisson.
192 007 90 g **8 €**

3. Au piment d'Espelette

Apporte son goût de poivron pimenté !
192 005 90 g **8,90 €**

4. Aux épices grillées

Idéale sur viandes, pâtes et riz
192 004 90 g **8,50 €**



POIVRES À BROYER AU MOULIN

Le poivre de Penja se cultive au Cameroun. La qualité exceptionnelle de son terroir enrichi par des terres volcaniques et un climat équatorial, en font un lieu privilégié pour la culture du poivrier. Cette poivrière camerounaise, compte seulement 100 hectares, ce qui explique la rareté de son poivre.

5. Poivre de Penja blanc

Le plus raffiné car issu de la baie cueillie à maturité optimale. Il est lavé pour enlever sa pulpe piquante puis séché au soleil.
192 001 80 g **9 €**

6. Les 3 poivres de Penja (blanc/vert/noir)

Un mélange harmonieusement dosé associant la saveur du poivre blanc, la puissance du poivre noir et poivre vert subtil et doux.
192 002 80 g **9,50€**

7. Moulin à poivre

Versailles 14 cm
143 125 **32 €**



MOUTARDES

Tube 110 g **6,50 €**

8. 192 040 Au miel et curry

idéale pour les viandes blanches

9. 192 042 Au piment d'Espelette

pour toutes les viandes et vinaigrettes

10. 192 043 Au jus de truffes

parfait avec la viande grillée

DIAMANTS DE SEL À BROYER AU MOULIN

Ces Diamants du Cachemire à la structure cristalline très pure 100% cristal de roche naturel contiennent des oligo-éléments de forme primitive, assimilables par l'organisme et sans pollution. Rouges, roses ou blancs selon leur teneur en fer.

Coffret de 270 g Diamant de sel et sa râpe

192 035 NP **11,50 €**

11. Diamants de sel à la truffe du Cachemire

Un délice à l'odeur incomparable qui raffinerait omelette, aromatiserait carpaccio de Saint-Jacques et fera sensation sur un chèvre frais.

192 057 **9,50 €**

12. Nature, cristaux roses du Cachemire

Idéal pour le moulin, ou en gros sel.

192 008 315 g **8 €**





1

2

3



4

5

6



7

8

9

10



11

12



13



14

15

16

ÉPICES

Ajoutez une pointe d'exotisme à votre cuisine !

1. Mélange Tandoori Massala Inde

Mélange indien pour viandes, marinade ou dans un yaourt.
192 018 60 g **5,90 €**

2. Curry de Madras Tamil Nadu

Toute la saveur indienne dans votre cuisine.
192 014 60 g **5,90 €**

3. Mélange du Trappeur St Laurent Québec

Épices, sucre d'érable et sel, un mélange doux et piquant pour grillades saumon, pommes de terre, ou porc.
192 017 70 g **9,50 €**

4. Mélange 5 saveurs Créoles, Réunion

Composé de combava, thym, gingembre, ail et baie rose.
192 015 60 g **7,90 €**

5. Piment d'Espelette

Naturellement séché, passé au four puis broyé. Cette poudre aux parfums chauds et fruités du terroir basque, accompagnera gaspachos, tapas...
192 054 40 g **11,50 €**

6. Baies de Szechuan

Fraîcheur citronnée délicieuse sur du poisson, volaille ou mousse au chocolat.
192 012 30 g **6,90 €**

CONFITS ET CHUTNEY

Ces saveurs inattendues, sucrées-poivrées, apporteront un regain d'intérêt à vos fromages.

7. Confit d'oignon au Massalé

Une saveur épicée qui se marie à merveille avec foie gras et viandes blanches.
192 021 Bocal 100 g **6 €**

8. Chutney de figue au poivre de Penja

Accompagne les fromages de chèvre, le roquefort, et bien sûr, le foie gras.
192 019 90 g **5,90 €**

9. Chutney de mangue au poivre de Penja

Idéal avec un Gaperon ou un Comté.
192 020 90 g **5,90 €**

10. Confit d'ananas au poivre de Penja

Délicieux avec du Comté ou de l'Emmental.
192 022 90 g **5,90 €**

MORTIER

13. Mortier en porcelaine blanche

(ø 13 cm H 3 cm) et pilon en hêtre
126 554 **24,90 €**

CONDIMENTS

Tube 110 g **6,90 €**

14. 192 052 Crème de raifort Horse Radish

Un condiment dont nos voisins européens sont très friands.

15. 192 050 Crème de cornichon Skoff

Inédit en France, pour charcuterie, pâtés, steak tartare et raclette.

16. 192 051 Mélange soja-wasabi Soyabi

Délicieux avec sushis, sashimis et poissons crus.

HUILES

11. Huile d'olive au basilic d'Andalousie

Pour parfumer les tomates mozzarella, la roquette, les poissons grillés ou un plat de pâtes.
192 027 150 ml **7,50 €**

12. Huile d'Argane de Tamarin

Elle est produite par une coopérative solidaire au Maroc. Toastée, elle enchante par son arrière-goût de noisette.
192 024 250 ml **25,90 €**



Haiku

L'art de fabriquer des sabres au Japon a une longue tradition. Le couteau Haiku est l'héritier de ces techniques millénaires. Sa lame est coupante comme une lame de rasoir. Son manche à la surface lisse non salissante est en Honoki, bois apparenté au magnolia. Ne jamais passer les couteaux Haiku au lave-vaisselle. Pour aiguiser vos couteaux Haiku, utiliser la pierre 121 060 (page 25).

1. 121 021 Couteau 8 cm office **47,50 €**
2. 121 022 Couteau 12 cm office **52 €**
3. 121 023 Couteau universel 13 cm **57,50 €**
4. 121 024 Couteau Santoku 18 cm **85 €**
5. 121 025 Couteau chef 20 cm **85 €**
6. 121 026 Couteau sashimi 21 cm **109 €**
7. 121 027 Couteau à pain 25 cm **69 €**



Type 301 by F.A. Porsche

Type 301 by F.A. Porsche a créé un produit d'excellence. Le manche est en acier inoxydable 18/10 et la lame dans un acier japonais de qualité. Les couteaux sont aiguisés à la main par un maître-coutelier et taillés en V comme tous les couteaux japonais. L'arête très fine les rend plus tranchants. La qualité d'acier supérieur accroît sa longévité. L'ergonomie du manche, améliore la prise en main et permet au couteau de tenir debout sur sa lame.

1. 121 004 Couteau universel 14 cm **70 €**
2. 121 014 Couteau universel 12 cm **47 €**
3. 121 002 Santoku 17,8 cm **85 €**
4. 121 013 Couteau chef 20 cm **85 €**
5. 121 006 Couteau à pain 21 cm **75 €**
6. 121 001 Couteau chef 24 cm **99 €**
7. 121 015 Set de 4 couteaux à steak **159,90 €**
8. 121 016 Set à découper **140 €**
9. 121 017 Pierre à aiguiser 800 Type 301 by F.A. Porsche **52 €**





1

2

Kasumi

KASUMI MASTERPIECE

Alliant efficacité et esthétique, la gamme de couteaux Kasumi MasterPiece sera votre meilleure alliée dans votre cuisine. Une lame en acier Damas, obtenue suite à la combinaison de 32 couches d'acier doux et d'acier dur, gravée ensuite à l'acide pour permettre à chacune des couches d'apparaître à la surface de la lame, leur assure une solidité et une longévité à toutes épreuves. Produit réalisé à la main par des maîtres couteliers.

- 1. 121 143 Couteau d'office 10 cm* 129 €
- 2. 121 144 Couteau d'office 12 cm* 139 €
- 3. 121 145 Couteau universel 14 cm 155 €
- 4. 121 147 Désosseur 16 cm* 155 €
- 5. 121 149 Santoku GM 18 cm* 229 €
- 6. 121 150 Couteau à découper pm 20 cm* 209 €
- 7. 121 153 Couteau chef pm 20 cm* 239 €
- 121 155 Sashimi 21 cm NP 299 €
- 121 151 Couteau à découper GM 24 cm NP 229 €
- 121 154 Couteau chef GM 24 cm NP 249 €
- 121 146 Couteau santoku pm-13 cm NP 169 €
- 121 152 Couteau scie 25 cm NP 239 €
- 121 148 Nakiri 17 cm NP 235 €



3

4

5

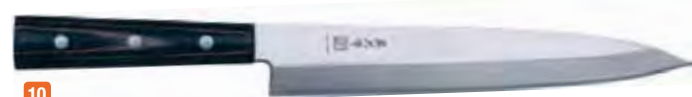
6

7



8

* Couteaux faisant partie du bloc ci-dessus.



10



9



11



12



13



14



15

8. Bloc Kasumi aimanté

Vendu avec 6 couteaux Kasumi Masterpieces
121 158 1 249 €

9. Bloc Kasumi aimanté vendu seul

121 064 219 €

10. Pierre à aiguiser 3000/8000

Pour un aiguiser "rasoir" encore plus efficace nous conseillons la pierre 3000/8000 pour la finition et le polissage des Kasumi Masterpiece.

121 061 119 €

SASHIMI

Avec leur lame rigide biseautée, les couteaux Yanagiba sont utilisés au Japon pour découper les fines tranches de poisson appelées sashimi. Ce type de couteau sert également à la préparation de carpaccio à lever des filets ou peut remplacer un couteau à découper. Il existe un modèle pour les droitiers et un pour les gauchers.

- 11. 121 090 Sashimi droitier 21 cm 125 €
- 121 091 Sashimi gaucher 21 cm NP 125 €

TITANIUM

Le Titane se caractérise par une résistance exceptionnelle à la corrosion : léger, facile d'entretien et hygiénique. Ces couteaux ne cassent pas en tombant.

- 12. 121 043 Office 8 cm 69 €
- 13. 121 042 Office 12 cm 72 €
- 14. 121 039 Chef 20 cm 105 €
- 15. 121 040 Santoku 18 cm 99 €
- 16. 121 041 Découper 20 cm 99 €
- 121 089 Chef 13 cm NP 79 €

Pierre à aiguiser universelle 240/1000

Parfaitement adaptée au Kasumi Titanium.
121 060 NP 79 €



Classic de Wüsthof

Comme son nom l'indique c'est le premier modèle de Wüsthof, très... classique avec son manche noir riveté. Forgés à Solingen en Allemagne, ils sont garantis à vie. Cette gamme très complète propose plus de 70 modèles.

1. 280 566 Couteau d'office 9 cm noir **46,50 €**
2. 280 567 Couteau à tomates 14 cm noir **61,50 €**
3. 280 653 Couteau d'office « Bec d'oiseau »
7 cm noir **46,50 €**
4. 280 636 Fourchette à viande courbe
20 cm noir **88,90 €**
5. 280 578 Couteau à saucisson 14 cm noir **60,50 €**
6. 280 656 Couteau à désosser 14 cm noir **67,50 €**
7. 280 654 Couteau à découper 20 cm noir **76,90 €**
8. 280 657 Couteau japonais lame alvéolée
17 cm noir **95,50 €**
9. 280 604 Couteau de chef 16 cm NP **78,50 €**
280 655 Couteau de chef 20 cm noir **99,90 €**
10. **Double hachoir berceuse**
280 637 18 cm **76,90 €**

PLANCHES À DÉCOUPER EN BAMBOU

Le bambou, une matière authentique écologique, hygiénique et saine. Ce matériau dense, respectueux de votre santé, n'absorbe pas l'humidité et résiste mieux que tout autre bois aux marques de couteaux. Plus écologiques, plus légères, les seules planches en végétal compatibles lave-vaisselle.

Planche avec rigole

- 280 706 27,5 x 50 cm rect PM NP **39,90 €**
 280 707 52 x 37 cm rect GM NP **39,90 €**
 280 705 27,5 x 27,5 cm carrée NP **22,90 €**

11. Planche billot

- 280 757 41 x 33 x 2,5 cm NP **19,90 €**
 280 758 54 x 44 x 2,5 cm **39,90 €**

12. Set de 2 planches «Puzzle»

- 280 756 27 x 17 cm **14,90 €**

13. Planche à pain

- 280 356 37 x 24 cm **49,90 €**

Huile d'entretien pour bambou

- 280 542 flacon de 240 ml NP **9,90 €**

Mortier avec pilon en bambou

- 280 531 NP **15,90 €**





Classic Ikon de Wüsthof

Une ligne moderne et élégante au tranchant unique. Un toucher doux avec une prise en main confortable. Une grande précision de découpe pour préparer un carpaccio, désosser, trancher, éplucher, lever des filets de poisson ou ciseler des herbes... un pur plaisir.

1. Bloc couteaux avec 6 pièces

280 436 blanc **621,50 €**

2. Couteau d'office 9 cm

280 382 noir NP **59,50 €**

280 419 blanc **59,50 €**

3. Couteau de chef 16 cm

280 398 noir NP **95,50 €**

280 431 blanc **95,50 €**

4. Couteau de chef 20 cm

280 399 NP noir **115,50 €**

280 432 blanc **115,50 €**

5. Couteau à découper « tranchelard » 20 cm

280 394 noir NP **95,90 €**

280 427 blanc **95,90 €**

6. Couteau japonais lame alvéolée 17 cm

280 390 noir NP **113,50 €**

280 425 blanc **113,50 €**

7. Couteau à tomates 14 cm

280 386 noir NP **75,50 €**

280 422 blanc **75,50 €**

8. Couteau à saucisson 14 cm

280 385 noir NP **75,50 €**

280 421 blanc **75,50 €**

9. Couteau à désosser 14 cm

280 401 noir NP **83,90 €**

280 434 blanc **83,90 €**

10. Fourchette à viande 16 cm

280 391 noir NP **107,90 €**

280 426 blanc **107,90 €**

11. Couteau à saumon 32 cm

280 429 blanc **115,90 €**

280 396 noir NP **115,90 €**

12. Fusil 26 cm

280 392 noir NP **93,90 €**

280 412 blanc **93,90 €**

Couteau filet de sole lame flexible 16 cm

280 397 noir NP **82,90 €**

280 430 blanc NP **82,90 €**

Couteau à pain 20 cm

280 387 noir NP **91,90 €**

280 423 blanc NP **91,90 €**

13. Bloc 6 pièces Classic Ikon noir

280 408 noir **621,50 €**





25
YEARS
OF EXPERIENCE
CERAMIC KNIVES

NOUVEAU

Kyocera

CÉRAMIQUE BLANCHE

Un matériau haute technologie 30 % plus dur que le métal. La céramique est affûtée avec des disques diamantaires. Sa lame aiguisée comme un rasoir conserve son tranchant originel 10 fois plus longtemps qu'une lame en acier. Alternative pure et saine à l'acier, elle ne transmet pas d'ions métalliques aux aliments et n'est pas attaquée par les acides et les huiles présents dans les fruits et les légumes. De plus, elle ne rouille pas.

Couteau lame blanche / manche blanc

- 1. 155 078 7,5 cm **29,50 €**
- 2. 155 079 11 cm **39,90 €**
- 3. 155 074 14 cm **69 €**

Coffret

- 4. 155 066 7,5 + 14 cm **99,90 €**

Couteau lame blanche / manche noir

- 5. 155 018 7,5 cm **29,90 €**
- 6. 155 019 11 cm **36,90 €**
- 7. 155 016 13 cm **54,90 €**
- 8. 155 017 14 cm **64,90 €**
- 9. 155 020 16 cm **89,90 €**
- 10. 155 022 18 cm **99,90 €**

Ces couteaux existent aussi en manche couleur, pour plus de précision :

www.francisbatt.com/couteauxceramiquecouleur

CÉRAMIQUE NOIRE

Tranchant exceptionnel et durable. Longévité incomparable du tranchant. Céramique noire plus résistante aux chocs que la céramique blanche.

Couteau lame noire / manche noir

Cette gamme subit un deuxième passage au four, les lames plus résistantes auront un tranchant plus durable.

- 11. 155 026 7,5 cm **44,90 €**
- 12. 155 012 11 cm **59,90 €**
- 13. 155 013 13 cm **79,90 €**
- 14. 155 014 14 cm **89,90 €**
- 15. 155 024 18 cm **129,90 €**

16. Affûteur électrique

Pour les couteaux céramique Kyocera, très facile d'utilisation. Composée d'une meule diamantée. Même vos lames ébréchées peuvent retrouver leur jeunesse si l'encoche ne dépasse pas 0,5 mm. Ne pas utiliser pour l'aiguisage des couteaux à lame épaisse (couteaux à pain, à dépecer, à sashimi et autres lames spécifiques).
Dim : 17,5 x 8 x 14 cm

155 068 **82 €**

17. Mandoline céramique, 4 épaisseurs

Molette de réglage : 0,5 / 1,3 / 2 et 3 mm. La lame en céramique très aiguisée et résistante ne rouille pas et n'oxyde pas les aliments. Le protège-doigt livré maintient les aliments et protège. Pratique : les encoches sur le côté pour fixer l'appareil sur un saladier. Va au lave-vaisselle.
155 001 noir **24,90 €**

Mandoline à julienne

Une lame et des dents ultra tranchantes pour des lamelles de 2,5 mm.

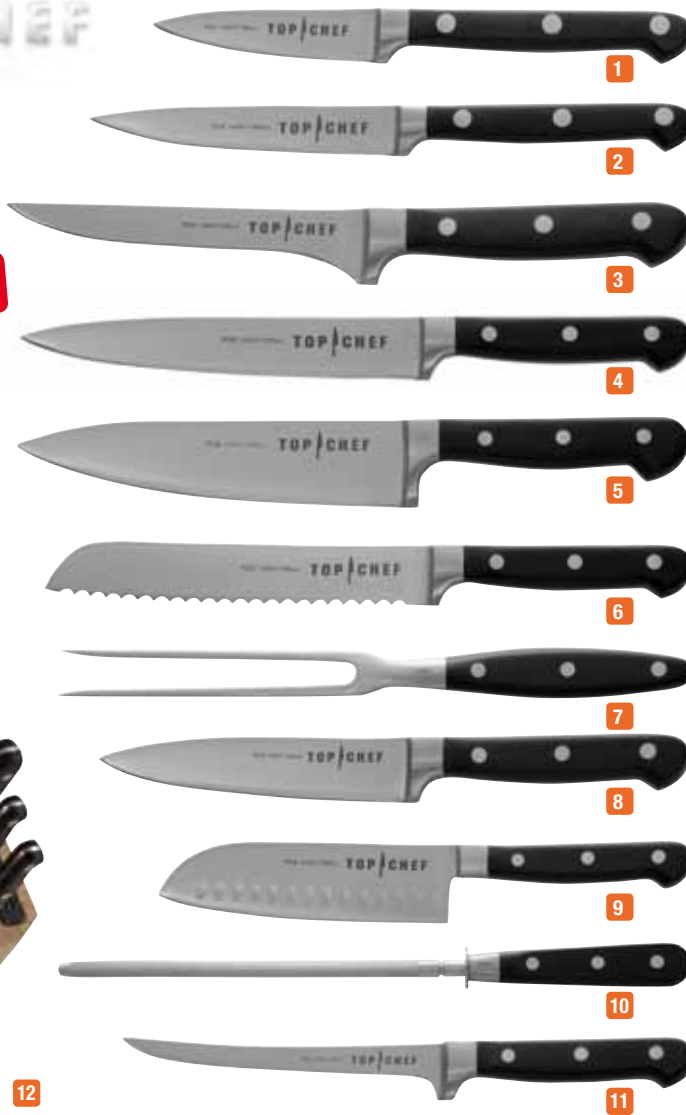
155 033 rouge **NP 24,90 €**



NOUVEAU



12



22



Top Chef

Retrouvez dans votre cuisine les couteaux de l'émission télé de M6 TOP Chef. Un couteau à profil de lame classique européen décliné en acier japonais supérieur.

- 1. 121 161 Couteau d'office 9 cm* 23 €
- 2. 121 162 Couteau d'office 12 cm* 25 €
- 3. 121 163 Couteau à désosser 14,5 cm 35,50 €
- 4. 121 164 Couteau à découper 20 cm* 43,90 €
- 5. 121 165 Couteau chef 20 cm* 49,90 €
- 6. 121 166 Couteau à pain 19,5 cm* 39,90 €
- 7. 121 167 Fourchette universelle 18,2 cm 32,90 €
- 8. 121 168 Couteau universel 15,7 cm 35,90 €
- 9. 121 169 Santoku alvéolé 17 cm* 45,90 €
- 10. 121 170 Fusil 21 cm 22,90 €
- 11. 121 171 Filet de sole 18 cm 39,90 €

12. Bloc Top Chef avec 6 couteaux
121 174 299,90 €

* références composant le bloc.

Global

Produits au Japon, les couteaux Global sont uniques au monde quant à leur légèreté, leur tenue de fil et leur affilage comme un rasoir. Les lames en acier inoxydable, trempé à froid résistent à la rouille, aux taches et à la corrosion.

- 13. 169 626 Couteau souple 15 cm 69,50 €
- 14. 169 637 Couteau d'office plat 8 cm 32,95 €
- 15. 169 638 Couteau d'office plat 11 cm 44 €
- 169 639 Couteau d'office plat 15 cm NP 58 €
- 16. 169 615 Couteau à jambon/saumon 31 cm 99,95 €
- 17. 169 613 Couteau à désosser forge 108 €
- 18. 169 594 Couteau de cuisine 20 cm 89,95 €
- 19. 169 595 Couteau à viande à découper 21 cm 89,95 €
- 20. 169 599 Couteau de cuisine 11 cm 67,50 €

21. Barre aimantée aluminium

- 199 091 30 cm 19,50 €
- 199 092 45 cm 26 €

22. Aiguiseur manuel

Simple et efficace, il suffit de le placer sur une surface plane, d'actionner la ventouse pour obtenir stabilité et sécurité lors de l'aiguillage.

- 131 409 Ø 6 x 7 cm 18,90 €



21



Francis Batt

Grâce à un alliage subtil de plusieurs matériaux de très haute qualité, comme le carbone, le chrome et le molybdène, les couteaux Sabatier Lion fabriqué pour Francis Batt ont une qualité de coupe précise et une grande durabilité, pour un plaisir de cuisiner toujours plus intense.

Ces couteaux inoxydables répondent aux besoins et exigences des novices comme des plus grands chefs de cuisine. Ces couteaux aux lames inoxydables utilisés par les grands chefs de cuisine vous apporteront plaisir et satisfaction. Ils sont fabriqués en France puisque c'est la société Rousselon, coutelier à Thiers depuis 1852, à qui nous en avons confié la fabrication.

GAMME FORGÉE NOIRE

Mitre carrée avec rivets aluminium

1. 199 112 Couteau à steak sans dent 13 cm **39 €**
2. 199 100 Couteau bec d'oiseau 7 cm **37,50 €**
3. 199 098 Couteau office 10 cm **37 €**
4. 199 133 Fourchette **58 €**
5. 199 110 Couteau à découper 19 cm **56 €**
6. 199 103 Couteau de cuisine 15 cm **52 €**
199 104 Couteau de cuisine 21 cm **NP 64 €**
7. 199 106 Couteau filet de sole 15 cm **46 €**
8. 199 102 Couteau à dents bagel 15 cm **41 €**
9. 199 111 Couteau à désosser 15 cm **48 €**
10. 199 109 Couteau à pain 21 cm **64 €**

LE PLUS PRATIQUE GUIDE D'AIGUISAGE I

L'aiguisage à la pierre est le plus efficace, à condition de maîtriser le geste... et l'angle de vos couteaux. Ce guide d'aiguisage vous donnera l'angle exact de 10-15° préconisé et permet également de ne pas rayer les lames.



11. Lot de 2 guides en inox

(pour couteaux de moins de 15 cm et de plus de 15 cm)
121 063 **9,90 €**

11. Pierre à aiguiser universelle 240/1000

Pour affûter toutes nos gammes de couteau
121 060 **79 €**

12. Aiguiseur Carb-Cut 15 cm

Pour affûter ou effiler couteaux, ciseaux, couperets, sécateurs, faire glisser le CARB-CUT de chaque côté de la lame (seul l'affûteur est en mouvement) en maintenant un angle d'environ 20°-30° entre l'affûteur et la lame. Pour un tranchant parfait (rasoir) effectuer les mêmes mouvements avec l'autre côté de l'affûteur (partie cylindrique).

199 135 **42 €**

13. Aiguiseur électrique

Cet affûteur électrique professionnel permet de donner un tranchant sans pareil à vos couteaux de cuisine. La première meule affûte fermement la lame. La deuxième polit la lame pour lui donner un tranchant idéal. Moteur de 40 watts 20,7 x 14,5 x 9,5 cm.

199 247 **49 €**

FABRICATION FRANÇAISE





GAMME FORGÉE NOIRE Mitre ronde et rivets dorés

- 1. 199 001 Couteau steak sans dent 13 cm **33,50 €**
- 2. 199 003 Couteau bec d'oiseau 9 cm **29,90 €**
- 3. 199 008 Couteau à désosser 13 cm noir **42 €**
- 4. 199 017 Couteau filet de sole 15 cm **39,50 €**
- 5. 199 151 Bagel à dents spécial sandwiches 12 cm **32 €**
- 6. 199 005 Couteau cuisine pm 15 cm **39,90 €**
199 004 Couteau de cuisine mini 10 cm **NP 29,90 €**
- 7. 199 007 Couteau cuisine gm 25 cm **69 €**
- 8. 199 011 Fusil 20 cm **48 €**
- 9. 199 006 Couteau cuisine mm 20 cm **49,90 €**
- 10. 199 016 Couperet 16,5 cm **49,90 €**
- 11. 199 015 Couteau à jambon/saumon 30 cm alvéolé **98 €**
199 014 Couteau à jambon, non alvéolé 30 cm **NP 69,90 €**
- 12. 199 018 Couteau à découper 20 cm **49,90 €**
- 13. 199 224 Couteau à découper "tranchelard" 21 cm **57 €**
- 14. 199 010 Fourchette à gibier 15 cm **64 €**
- 15. 199 009 Couteau à pain 20 cm **54,50 €**

GAMME FORGÉE PALISSANDRE Mitre ronde et rivets dorés

Retrouvez la liste des couteaux «Palissandre» sur www.francisbatt.com/forgepalissandre

GAMME FORGÉE PROVENCAO Mitre ronde et rivets dorés

Le retour à la tradition pour cette gamme forgée avec manche en olivier.

Retrouvez la liste des couteaux «Olivier» sur www.francisbatt.com/forgeolivier

Aigiseur de table

Les lames sont en tungstène avec un angle pré-positionné. La stabilité est assurée grâce à ses patins anti-glisse. Facile, pratique... Il n'y a qu'à se laisser guider. Tenir l'affûteur par les encoches réservées pour les doigts et, de l'autre main, faire glisser la lame dans la fente en tirant vers soi comme l'indiquent les flèches. 12 x 4 x 7,5 cm

199 246 **12,90 €**





1. Ciseaux à herbes inox

Vous aimez agrémenter vos plats de fines herbes ? Ces ciseaux à herbes 6 lames sont parfaits pour hacher menu et couper toutes vos herbes.

154 289 20 cm **29,90 €**

2. Ciseaux cuisine

154 040 Tout inox 20 cm **19,90 €**

3. Ciseaux à volaille

154 068 Inox et noir 25 cm **39,90 €**

Gamme de ciseaux Titanium inox

4. 154 332 Modèle Couture 14 cm **9,95 €**

5. 154 334 GM Universel 25 cm **13,95 €**

154 333 PM Universel 21 cm **NP 11,95 €**

154 335 « Spécial Gaucher » 23,5 cm **NP 13,95 €**

6. 154 336 Ciseaux Multi-usage & Sécateur à volaille 25 cm **32,95 €**

7. 154 342 Ciseaux à volaille inox 24 cm **39,90 €**

8. Éplucheur

220 003 Droitier noir **6,95 €**

220 035 NP Gaucher orange **6,95 €**

9. Blocs couteaux universel

Un système original pour ranger et protéger efficacement couteaux et ciseaux sans distinction de taille. L'intérieur amovible en lanières de nylon se retire pour être lavé sous l'eau ou en lave-vaisselle mais uniquement dans le panier du haut. 17 x 9 x 24 cm

199 241 Bambou **63,50 €**

199 242 Blanc **63,50 €**

199 243 Noir **63,50 €**

10. Bloc Sydney noir-mercure

Pratique pour ranger vos couteaux de cuisine, en toute sécurité

199 227 **139,90 €**

11. Couteau d'office Easycut

Avec sa lame recouverte d'anti-adhérent, l'Easycut est particulièrement efficace. Par sécurité, il est livré avec son fourreau protecteur.

186 006 Blanc 10 cm **12 €**

186 004 Noir 10 cm **12 €**

186 005 Rouge 10 cm **12 €**

186 013 Kiwi 10 cm **12 €**

186 014 Citron 10 cm **12 €**

12. Bloc à couteaux Inox Mat

Ce bloc inox, livré vide permet de ranger couteaux, ciseaux ou autres objets pointus. L'intérieur se lave au lave-vaisselle. 12 x 9 x 22 cm

223 140 Inox **124,95 €**

Couteau manche et lame en bambou

Produit naturel, écologique et recyclable. Les enfants pourront s'exercer aux joies de la cuisine en toute sécurité. Coupe le pain, les gâteaux, les fromages...

13. 199 256 Multi-usage 9 cm **6,50 €**

14. 199 257 Mini Chef 13 cm **6,75 €**

15. 199 258 Couteau à pain 18 cm **6,95 €**





1. Couteau magique avec guide de découpe

Faites des tranches toujours parfaites (de 1 à 17 mm grâce à son guide en aluminium. Couteau magique Suisse 35 cm. Lame de 21 cm en inox. Manche en A.B.S.

220 021 droitier **79,90 €**

220 022 gaucher **79,90 €**

2. Socle à jambon

140 003 Bois **79,50 €**

3. Attendrisseur à viande

154 079 Tout inox **24,95 €**

4. Serre-jambon

140 001 Inox et marbre **229,50 €**

Planche à découper

5. 186 001 Rectangulaire, en bois, 60 x 40 cm **59,50 €**

6. 186 015 Avec rigole, en bois, debout 36 x 23 cm **34,95 €**

7. 186 016 Avec rigole, en bois, debout 42 x 27 cm **38,90 €**

8. Planche à découper Bactonix

Toute une gamme de planches à découper 100 % hygiénique. Ni goût, ni odeur. Passe au lave-vaisselle.

135 060 Mini 16 x 24 cm **19,90 €**

135 061 PM 28 x 19 cm **26 €**

135 063 MM 36 x 24 cm **38 €**

135 074 GM 45 x 29 cm **46 €**

9. Affuteur électrique blanc pour tous couteaux

245 001 **199,90 €**



PLANCHES À DÉCOUPER EPICUREAN

Ces planches à découper, utilisées à l'origine par les professionnels de la restauration, sont développées ici pour la maison par la société Epicurean et distribuées par Browne-Europe.

D'un design fonctionnel pour tout type de préparations, elles sont en fibres de papier. Ecologiques. Très résistantes. Préservent la lame du couteau. Entretien au lave-vaisselle. Norme alimentaire NSF. Ne se tâchent pas au contact des aliments. Résistent à une température de 170°C. Evitent la prolifération des bactéries. Se patinent avec le temps.

10. Planche à pain ardoise

Une face à rigole et l'autre plane.

112 116 40 x 23 x 1 cm **62,50 €**

11. Planche "kitchen" ardoise

112 111 20 x 15 x 0,6 cm **18 €**

112 112 30,5 x 23 x 0,6 cm **27,50 €**

112 113 38 x 28 x 0,6 cm **37,50 €**

12. Billot - bloc de découpe ardoise

112 117 ø 46 cm **199,90 €**





Gobel

Anti-adhérent

Moules anti-adhérents avec revêtement «bi-couche» de qualité professionnelle. Ce système permet une anti-adhérence très performante et assure un démoulage parfait. La couche supérieure chargée en mica rend la protection moins fragile et lui assure un longévité accrue.

1. Tarte & tartelette cannellée fond fixe

- 244 040 Ø 8 cm **1,50 €**
- 244 039 Ø 9 cm **1,80 €**
- 244 038 Ø 10 cm **2 €**
- 244 037 Ø 11 cm **2,50 €**
- 244 036 Ø 12 cm **3 €**
- 244 071 Ø 28 cm **10 €**
- 244 063 Ø 32 cm **20 €**



2. Tarte & tartelette cannellée fond mobile

- 244 048 Ø 10 cm **3,50 €**
- 244 047 Ø 11 cm **4 €**
- 244 046 Ø 12 cm **4,50 €**
- 244 045 Ø 14 cm **6,50 €**
- 244 069 Ø 20 cm **10 €**
- 244 068 Ø 22 cm **12 €**
- 244 067 Ø 24 cm **14 €**
- 244 066 Ø 26 cm **16 €**
- 244 065 Ø 28 cm **18,50 €**
- 244 064 Ø 30 cm **19 €**



Moule cannelé petit four

- 244 044 Ø 4,5 cm NP **1 €**

3. Moule ouvrant pâté ou cake

- 244 093 24 x 9,5 x 7 cm **22,50 €**
- 244 092 27 x 10 x 7,5 cm **23,50 €**
- 244 091 30 x 10 x 7,5 cm **25 €**



4. Moule à cake

- 244 083 26 x 9,5 x 7,5 cm **15 €**
- 244 082 28 x 10 x 7,5 cm **15,50 €**



5. Moule à savarin

- 244 076 Ø 8 cm - individuel **3,50 €**
- 244 075 Ø 24 cm 30 x 4 x 6 cm **15,50 €**



6. Coeur cannelé fond mobile

- 244 055 L 23 cm **17,50 €**

7. Moule à manqué démontable

- 244 088 Ø 24 cm **18 €**
- 244 087 Ø 28 cm **18,50 €**



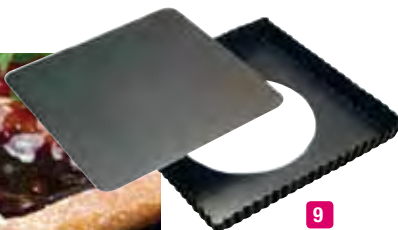
8. Moule à manqué fixe

- 244 081 Ø 20 cm **10 €**
- 244 080 Ø 22 cm **10,50 €**
- 244 079 Ø 24 cm **12 €**
- 244 078 Ø 26 cm **13 €**
- 244 077 Ø 28 cm **13,50 €**



Tarte fond mobile bord cannelé

- 9. 244 062 carré - 23 x 23 cm **18 €**
- 10. 244 074 rectangulaire - 35 x 11 x 2,5 cm **13 €**



11. Brioche fond plat grosses cotes

- 244 084 Ø 20 cm **9,50 €**





12



13

12. Moule à charlotte

244 096 Ø 18 cm **20 €**

13. Plaque à tuiles bombées

244 054 35 x 24 cm **17,50 €**

14. Moule à madeleines

244 051 39,5 x 20 cm **14,50 €**



14



15

15. Moule uni à mini pâté

244 094 30 x 4 x 6 cm **33,50 €**

16. Plaque à baguettes

244 053 38 x 32 cm **21 €**

17. Pain de mie avec couvercle

244 095 25 x 9,5 x 6 cm **27 €**

18. Aspic ovale

244 058 Ø 7,5 cm **3,50 €**

19. Plaque plat mini-four

244 057 24,5 x 18,5 x 4,5 cm **13 €**



16



17

20. Moule Tatin choc induction

Ce moule est idéal pour la tarte Tatin, il permet le travail du caramel dans le moule sur toute source de chaleur, même induction. Une fois le caramel réalisé, disposez les pommes et la pâte et mettez au four.

130 243 Ø 24 cm **57 €**

130 244 Ø 28 cm **72,50 €**

21. Cercle à tarte

En inox. Hauteur 2 cm

130 475 Ø 10 cm **3,80 €**

130 795 Ø 12 cm **4 €**

130 798 Ø 18 cm **4,60 €**

130 799 Ø 20 cm **4,80 €**

130 801 Ø 24 cm **5,20 €**

130 802 Ø 26 cm **6 €**

130 803 Ø 28 cm **6,60 €**

130 804 Ø 30 cm **7 €**

130 805 Ø 32 cm **7,50 €**



18



19

SPÉCIAL MINI-FOUR

22. Cadre extensible inox

130 855 16 x 16 cm jusqu'à 30 x 30 cm - H 5 cm

26 €

130 856 11 x 21 cm jusqu'à 40 x 21 cm - H 7,5 cm

30,90 €

23. Cercle extensible inox

L'inox ressort permet un bon maintien de la forme ronde à chaque diamètre.

130 472 Ø 20 à 36 cm. H 4,5 cm

35,90 €



20



21

24. Découpoir Tour Eiffel

244 002 L 19 cm

11 €



22



23

ORIGINAL !
UN GATEAU
EN TOUR EIFFEL !

24





US Cakes

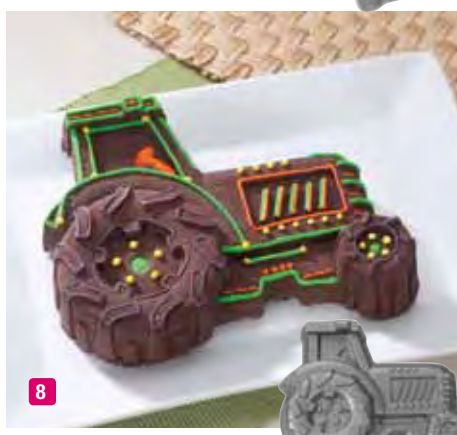
Personnalisez vos gâteaux !

Faites craquer les petits comme les grands. Plus besoin d'être un expert en cuisine pour réaliser des gâteaux créatifs !

Ces moules en fonte d'aluminium très robuste et parfait conducteur de chaleur permettent un démoulage facile. Préparez votre moule en le graissant abondamment, versez votre préparation, laissez cuire le temps nécessaire, sortez du four et attendez 10 mn avant le démoulage, retournez votre gâteau sur un plat adapté, laissez refroidir et décorez ! Vous pouvez également réaliser des mousses, des chocolats et même des sculptures de glaces !

Moule en fonte d'aluminium

1. 240 065 Bûche de Noël 35 x 20 x 8 cm - 2,12 L
 2. 240 032 Bateau pirate 35 x 16 x 10 cm
 3. 240 067 Lemon cake 28 x 14,60 x 8 cm
 4. 240 035 Salon de l'auto 36 x 24 x 3 cm
 5. 240 038 Papillon 26 x 22 x 8 cm
 6. 240 068 Noisette 39 x 30 x 2,5 cm
 7. 240 017 Rose Ø 30 x H 7,5 cm - 2,4 L
 8. 240 034 Tracteur 32 x 25,5 x H 7 cm - 2,1 L
 9. 240 036 Petit train 33 x 19 x H 7,5 cm - 2,1 L
 10. 240 057 Sweet Home 13 x 25 x 19 cm - 2,1 L
 11. 240 055 Sapin de Noël 27,5 x 16,5 x H 7,5 cm - 1,2 L
 12. 240 056 Bonhomme de neige 7 x 15,5 x H 31 cm - 1,2 L
 13. 240 029 Château-fort 25 x 25 x H 11 cm - 2,4 L
 14. 240 003 Cupcake Géant 32 x 18 x H 8 cm - 1,4 L
 15. 240 014 Dune Ø 25,5 x 11 cm - 2,1 L
 16. 240 006 Zoo 31 x 21 x H 4,5 cm - 0,7 L
 17. 240 024 Cœur 27,5 x 27 x H 9 cm - 2,4 L
 18. 240 026 Insectes volants 38 x 29 x H 4,5 cm - 1,2 L
 - 240 066 Guirlande de fête 28,5 x 28,5 x 8 cm NP
 - 240 033 Teacakes 40 x 24 x 6 cm NP
- 39,90 €**





1. Stylo de décoration

Un résultat professionnel pour décorer vos plats. Possibilité de tracer des traits épais ou fins avec l'embout. Remplissez le stylo de chocolat, glaçage, miel ou coulis de fruits. Tenez-le comme un stylo. Videz à l'aide du piston avant de mettre au lave-vaisselle sur l'étagère supérieure.

164 268 **9,95 €**

2. Support Cupcakes

Décoratif et élégant pour présenter vos Cupcakes.

Dim : 32 x 29,5 cm

120 276 **24,90 €**

3. Moules Cupcakes

Très tendance, ces véritables moules à Cupcakes sont en papier sulfurisé 70 g. Ce papier de cuisson résiste à la chaleur sans se déformer, à la graisse et ne collent pas, d'où leur facilité d'utilisation. Lot de 45.

120 292 blanc

120 285 fuschia

120 286 marron

120 287 rouge

120 288 vert

6,50 €

4. Moules en silicone Moul'flex Lot de 6

130 080 Ø 5 cm - H 2,4 cm **NP 7,50 €**

130 088 Ø 7 cm - H 3,2 cm **NP 8,50 €**

Set Cupcakes

Tout pour créer et décorer de parfaits petits gâteaux garnis : 1 extracteur exclusif pour petits gâteaux, 2 flacons compressibles de décoration avec embouts et 1 spatule coudée pour étendre uniformément les glaçages. Convient au lave-vaisselle sur l'étagère supérieure.

164 270 **NP 19,95 €**





UTILISÉ PAR LES PROS



LES ÉLASTOUMOULES

Souple et anti-adhésive, la dernière génération de moules De Buyer possède une texture nouvelle en mousse de silicone alimentaire pur étuvé et poudre de métal. Cela lui confère une transmission rapide et uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène et un démoulage parfait pour une belle présentation. Idéale pour une cuisson au four ou une congélation (-70° à +300°), avec un gain de 20% de temps de cuisson. A utiliser sans matières grasses pour une caramélisation des sucs assurée et des gâteaux parfaitement dorés, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

1. Plaque de 4 muffins
130 120 19,80 €

2. Plaque de 9 mini muffins
130 117 19,80 €

3. Plaque de 8 madeleines
130 119 19,80 €

4. Plaque de 20 mini madeleines
130 115 19,80 €

**5. Plaque de 6 mini cakes
(ou 6 financiers si remplis à moitié)**
130 116 19,80 €

6. Plaque de 6 cannelés
130 121 19,80 €

7. Plaque de 15 mini financiers
130 122 19,80 €

8. Plaque de 12 mini tartelettes
130 123 19,80 €

9. Plaques de 15 cubes 3.5 cm
130 171 39,90 €

10. Plaque de 20 mini Bordelais
130 118 19,80 €





LES MOUL'FLEX

La gamme de moules souples en silicone MOUL'FLEX se compose d'un grand choix de plaques à pâtisserie et de grands moules individuels, qui permettent de réaliser des préparations sucrées ou salées, chaudes, froides ou glacées.



1. Plaque de 6 muffins

130 336 14,50 €

2. Tourtière ronde

130 358 noire 20 cm 15,50 €

130 359 noire 22 cm 15,95 €

130 360 noire 24 cm 17,95 €

130 361 noire 26 cm 19,95 €

130 362 noire 28 cm 21,90 €

3. Plaque de 8 grands cannelés

130 342 14,50 €

4. Moule cœur

130 409 19,50 €

5. Plaque de 15 mini tartelettes

130 346 14,50 €

6. Moule à cake

24 cm

130 411 19,50 €

7. Plaque de 28 mini cannelés

130 402 19,50 €

8. Plaque de 20 mini financiers

130 401 14,50 €

9. Plaque de 9 madeleines

130 393 14,50 €

10. Plaque de 16 mini ovales

130 398 14,50 €

11. Moule à gâteaux en silicone rose 12 cœurs

168 176 17,95 €

12. Entonnoir à piston

Cet entonnoir De Buyer à piston automatique est l'outil indispensable en cuisine et en pâtisserie. Pour garnir les sauces à l'assiette, décorer, remplir les petites tartes... Très pratique, réglable, passe au lave-vaisselle. Poignée noire en silicone. Contenance 0,8 L avec support.

130 261 69,90 €

13. Les moules souples

Plus de 60 recettes délicieuses spéciales moules souples.
107 032 5,90 €





Magimix

Les Duos de Magimix. Préserver votre capital santé en consommant 5 à 10 fruits et légumes par jour. Avec le Duo, Magimix, extrait le meilleur des fruits et des légumes tout en conservant vitamines et sels minéraux.

1. Le Duo Plus XL

Triple fonction : Presse-agrumes, Centrifugeuse et Presse Nectar-Coulis. La goulotte extra large ! La plus large du marché, elle permet l'introduction de fruits entiers ou en gros morceaux. Pour réaliser sans effort de délicieux cocktails de fruits ou de légumes 100 % naturels et des coulis, véritables nectars de fruits.

- Très pratique : l'éjection du jus directement dans le verre.
- Entièrement démontable pour faciliter le nettoyage.
- Spatule de nettoyage.
- Avec livre de recettes.
- Dim. : H 41,5 x 21,5 x 21,5 cm.
- Puissance : 400 W.

Duo Plus XL noir/chromé

165 892 **299,90 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

Duo Plus XL blanc

165 961 NP **249,90 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

Duo Plus XL noir

165 993 NP **260 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

2. Duo Salade & Juice

Pour déguster 5 fruits et légumes par jour, Magimix a adapté le Duo pour réaliser les jus mais aussi les crudités et les salades... 4 fonctions : coupe légumes, Centrifugeuse, Presse agrumes et SmoothieMix !

165 105 anthracite/chromé **349 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

Livres de Laurence Guarnieri

3. 322 005 Ma centrifugeuse, un bonheur ! **9,80 €**

4. 322 003 Mon mixeur, un bonheur ! **9,80 €**

5. Blender Magimix

Le BlenderMix permet d'obtenir une texture vraiment veloutée pour les smoothies, soupes, pâtes à crêpes. Vous pourrez aussi réaliser de la glace pilée et des desserts glacés express !

Le Multifonction BlenderMix est puissant et silencieux, facile à nettoyer. 4 fonctions préprogrammées : glace pilée, smoothies, soupes, desserts glacés.

- Bol verre thermorésistant
- Spatule mélangeur
- Mode économie d'énergie
- Livre de 80 recettes
- Capacité 1,8 L
- Puissance 1200 W.

165 149 Laqué noir **199 €**

165 150 Chromé mat + mini bol **249 €**

6. Carafe Flow 1 L

En verre avec socle réfrigérant qui garantit un maintien des jus au frais jusqu'à 4 h. Bouchon rabattable pour le service. Protège les boissons des insectes ; possibilité de verser sans ôter le bouchon (accumulateur fourni avec la carafe).

135 200 **39,90 €**

Accumulateur pour carafe Flow

135 247 NP **6,90 €**

**NOUVEAU**

1



3



2

1. Yaoutière

Pour ne plus choisir entre fromage ou dessert ! Un seul appareil pour préparer de délicieux yaourts, faisselles, fromages frais... 2 touches : yaourt et fromage frais, permettent l'accès direct aux températures préprogrammées.

- Un écran avec affichage digital indique le temps de préparation.
- L'arrêt automatique permet à l'appareil de fonctionner seul, sans surveillance.
- Livrée avec 6 pots en verre de 125 ml et 2 pots faisselle de 250 ml, la Yaoutière & Fromagère Cuisinart est prête à être utilisée.
- Un livre avec plus de 35 recettes est offert avec le produit

2. Lot de 6 pots de yaourt en verre

293 078 125 ml 12 €

Livres de Cécile Le Hingrat

3. 236 003 Yaourts 12,50 €

4. 236 002 Glaces et sorbets 12,50 €



5



4

5. Turbine à glace compacte

Comme dans les machines professionnelles, le mélange se fait dans le froid en 30 mn environ. Versez la préparation, appuyez sur le bouton, c'est prêt !

Livré avec le superbe livre "Saveurs Glacées". Deux cuves en inox, groupe réfrigérant intégré.

- Contenance 1,6 L de glace.
- Arrêt automatique de la pale.
- Minuterie.

165 072 599 €

(dont 0,50 € d'éco-participation)

6. Machine à glace 2 parfums

Simple d'utilisation, robuste, au design en aluminium brossé, la machine à glace Duo cream Cuisinart, réalise simultanément 2 glaces aux parfums différents.

L'accès au couvercle permet de verser des ingrédients pendant la préparation. Revêtement en aluminium brossé.

- 2 bols accumulateurs de froid (2 x 1 L)
- Bras mélangeurs intégrés pour une préparation homogène.
- Bouton spécial duo (fonction 1 bol/1 parfum ou 2 bols/ 2 parfums).
- Temps de préparation rapide : 20/30 minutes.
- Puissance : 50 W Dim. : 22 x 26 x 14. Poids : 5 kg.

293 066 128,50 €

7. Moule à glace

carré 3/4 L

169 560 1 €

8. Glacier 1,5 L chrome

Placez sa cuve au congélateur 10 à 12 heures pour accumuler le froid, versez la préparation pour obtenir une glace ou un sorbet onctueux.

165 563 129,50 €

(dont 0,50 € d'éco-participation)

NOUVEAU

6



7



8



9

10

9. Portionneuse Zeroll

La chaleur de la main se diffuse grâce à un liquide situé dans le manche. La glace se démoule instantanément.

169 031 49 €

10. Portionneuse à glace

154 043 15 €



ROBOT CAFÉ IMPRESSA

1. Impressa Jura C9 One Touch

Elle sert un Cappuccino exquis d'une pression sur une touche et sans déplacer la tasse. Le Zero-Energy Switch breveté éteint la machine une fois la préparation du café et le rinçage d'extinction automatique terminés.

289 051 1 099 €*

2. Impressa Jura J7 Piano black

Effleurez délicatement le visuel à écran tactile pour qu'il exauce tous vos souhaits. Finition noir brillant.

289 062 Black 1 299 €*

289 087 Métallique 1 299 €*

3. Jura J9 One Touch

Une touche pour cappuccino et latte macchiato. Réceptif à lait isolant en inox. Compartiment à accessoires avec deux buses. Intelligence écologique.

289 080 miroir et chromé 1 499 €*

4. Impressa Z7 Alu

Latte Macchiato et cappuccino sur simple pression d'un bouton. Préchauffage intelligent dès la première tasse. Utilisation intuitive avec le Rotary Switch. 11 produits différents programmés. Finition alu brossé.

289 082 2 099 €*

5. Impressa Z7 Chrome

Un modèle d'excellence pour les amateurs de café les plus exigeants. Une gamme complète de haut niveau. Une qualité de café exceptionnelle mis en scène par l'éclairage ambre jaune des tasses et un blanc éclatant pour les spécialités au lait. L'écoulement cappuccino réglable en hauteur permet de préparer en un clic un Cappuccino ou un Latte Macchiato dans des verres jusqu'à 153 mm de haut. Écoulement de café réglable en hauteur (65-102 mm) et en largeur (20-50 mm) en aluminium massif. Réceptif à lait isolant en inox 0,6 L.

289 083 chromé 2 399 €*

6. Impressa F50 Génération 2

Un classique qui se perfectionne encore avec 4 nouvelles touches de préparation programmables et un guidage très simple via le Rotary Switch.

289 081 1 049 €*

7. Nouvelle version J9 One Touch TFT

L'écran visuel en plus... cette machine vous met au parfum... dès le premier regard !

289099 1 799 €*

8. Chauffe-tasses Impressa

Pour une pleine satisfaction. On obtient un meilleur café dans des tasses préchauffées. Compatible avec l'intégralité des robots Jura Impressa et ENA. Capacité : 12 tasses. Dim. : 12,2 x 30,6 x 34,9 cm.

289 084 219 €*

ROBOT CAFÉ ENA

9. Robot café Jura Ena 9 Micro One Touch

Un concentré de simplicité ! La nouvelle ENA Micro 9 One Touch est la plus petite machine automatique One-touch Cappuccino au monde. Une nouvelle unité de percolation parfaitement adaptée à la préparation d'une tasse, pour un espresso de première qualité, un cappuccino et un latte macchiato par simple pression d'une touche et sans déplacer la tasse.

289 114 noir 849 €*



NOUVEAU

10. Jura Ena 7

Très performante et peu encombrante (L 23,8cm). Disponible en blanc, rouge ou noir, elle offre la touche « Aroma Boost » pour les amateurs de café serré.

289 089 blanc 829 €*

289 092 rouge 829 €*

289 091 noir 829 €*

11. Jura Ena 9 Métallique One Touch

Consommateurs avertis exigeants et jeunes urbains sensibles à la modernité et au respect de l'environnement apprécieront le design, le faible encombrement (23,8 cm de large) et les performances gustatives de la machine Ena 9. La machine offre en plus la touche « Aroma Boost » pour les amateurs de café serré. Elle permet de préparer un cappuccino par simple pression d'une touche sans déplacer la tasse !

289 094 999 €*

*dont 0,50 € d'éco-participation

**NOUVEAU**

1



2



3



4



5



6

Les robots café Jura

JURA, le spécialiste suisse des machines à café automatiques lance la GIGA 5. Le leader de l'innovation sur le marché des machines automatiques à spécialités de café, marque une avancée conséquente en termes de professionnalisme, de perfection et de précision. La GIGA 5 offre en effet des performances jusqu'ici réservées au domaine de la haute gastronomie. En résumé : elle fournit une qualité barista à la maison.

ROBOT CAFÉ JURA GIGA 5

La qualité du café doublement poussée à son paroxysme. La GIGA 5 introduit tout un éventail d'innovations techniques. Avec ses deux broyeurs professionnels à disques céramiques, ses deux systèmes de chauffage, ses deux pompes à haut rendement, ses deux débit-mètres et ses deux circuits de liquides, le nouveau vaisseau amiral de la flotte JURA peut préparer deux spécialités de café à la fois. Pour couronner le tout, les broyeurs pratiquement silencieux fonctionnent de manière autonome. Le consommateur particulier peut ainsi remplir les deux récipients à grains avec des variétés de café différentes et créer son propre mélange. Par simple pression d'une touche.

289 115 la machine **3 750 €***

289 117 **240 €** installation et maintenance de la machine incluant 2 visites sur 2 ans.

Attention : Ce concept est vendu exclusivement dans nos boutiques. Machine livrée et installée par nos services.

1. Café mélange Jura arabica

289 032 Paquet de 250 g **6,50 €**

CONSOMMABLES MACHINE

Les machines JURA disposent toutes d'un programme de nettoyage intégré. Les pastilles détergentes détachent de façon optimale la graisse du café. Les cartouches filtrantes à charbon actif réduisent naturellement et simplement les substances polluantes présentes dans l'eau.

2. Cartouche filtrante

Impressa Claris white pour tous robots-café Impressa Jura anciens modèles.

289 015 **13 €**

3. Cartouche filtrante

Blue pour tous robots Impressa nouveaux modèles & Ena.

289 047 **13 €**

4. Boîte de 9 pastilles de détartrage

Pour tous robots Jura.

289 004 **13 €**

5. Boîte de 6 comprimés de nettoyage

Pour tous robots Jura.

289 009 **10 €**

6. Détergent liquide Auto-Cappuccino

289 088 250 ml **10 €**

*dont 0,50 € d'éco-participation



Nespresso

Les machines *Nespresso* restituent dans les moindres détails l'âme de chaque Grand Cru. Les machines et capsules forment une alliance parfaite permettant la création d'un espresso d'exception.

NESPRESSO PIXIE

Pixie, vive et astucieuse, pour un café toujours parfait, s'intègre dans toutes les pièces de la maison.

- Pompe à haute pression 19 bar
- Dosage automatique
- Insertion intuitive de la capsule
- Mode économiseur d'énergie
- Bac de récupération des capsules usagées
- Livrée avec capsules *Nespresso*
- Réservoir d'eau amovible 0.7 litre
- Puissance : 1 260 W
- Dim : 11,1 x 23,5 x 32,6 cm

NOUVEAU






-  **165 148** Aluminium Electrique **149,90 €**
-  **165 146** Citron Electrique **149,90 €**
-  **165 147** Bleu Electrique **149,90 €**
-  **153 554** Titane Electrique **149,90 €**
-  **153 555** Indigo Electrique **149,90 €**
-  **153 556** Rouge Electrique **149,90 €**
(dont 0,50 € d'éco-participation)

NESPRESSO ESSENZA

Avec *Essenza*, faites de chacune de vos pièces un espace de dégustation. Dissimulée dans votre intérieur, votre machine compacte révèle pour vous des Grands Crus d'exception

- Pompe à haute pression 19 bar
- Dosage programmable sur les modèles automatiques
- Espresso et Lungo
- Insertion intuitive de la capsule
- Mode économiseur d'énergie
- Arrêt automatique du café pour les modèles 165 104 et 165 911
- Bac de récupération des capsules usagées
- Réservoir d'eau amovible 1 L
- Livrée avec capsules *Nespresso*
- Puissance : 1 260 W
- Dim : 26 x 16 x 29 cm





-  **165 911** Automatique Rouge Glamour **129,90 €**
-  **165 104** Automatique Argent **129,90 €**
-  **165 133** Manuelle Gris **99,90 €**
(dont 0,50 € d'éco-participation)



NESPRESSO LATTISIMA+

Toutes les qualités de *Lattissima+* et bien plus !... Grâce à sa technologie nouvelle génération, *Lattissima+* crée une mousse de lait de grande qualité. Plus dense pour mieux s'incorporer au café. Plus crémeuse grâce à la taille optimale de ses bulles.

- Système « One Touch » : obtenez automatiquement de parfaits Cappuccinos et Latte Macchiatos en une seule touche
- Pompe à haute pression 19 bar
- Insertion intuitive de la capsule
- Bac à lait amovible (0,35 L) avec fonction rinçage automatique
- Dosage programmable pour le café et le lait
- Hauteur du plateau réglable pour s'adapter à toutes les tasses ou verres *Nespresso*
- Double système pompe et Thermobloc (un pour l'eau, un pour le lait) pour un résultat ultra-rapide
- Bac de récupération des capsules usagées
- Réservoir d'eau amovible 0,9 L et indicateur du niveau d'eau
- Livrée avec capsules *Nespresso*
- Mode économiseur d'énergie
- Puissance : 1 300 W
- Dim : 25,3 x 16,7 x 31,9 cm

-  **150 267** Argent Givré **279,90 €**
-  **150264** Bleu Nuit **279,90 €**
-  **150265** Rouge Passion **279,90 €**
-  **150 266** Blanc Laqué **279,90 €**
(dont 0,50 € d'éco-participation)

NOUVEAU





Nespresso

Avec ses lignes sobres et élancées, son design fonctionnel et « rétro-moderne », la gamme CitiZ s'inspire des grands courants de l'architecture. Elle se décline en 3 machines s'adaptant à tous les modes de vie : CitiZ, CitiZ&milk et CitiZ&Co.

NESPRESSO CITIZ

Design urbain et volume compact

- Pompe à haute pression 19 bar
- Dosage programmable - Espresso et Lungo
- Insertion intuitive de la capsule
- Arrêt automatique du café
- Grille adaptable pour verre à recettes *Nespresso*
- Mode économiseur d'énergie
- Bac de récupération des capsules usagées
- Réservoir d'eau amovible 1 L
- Livrée avec capsules *Nespresso*
- Puissance : 1 260 W
- Dim : 13 x 27,7 x 37,2 cm



165 131

Argent Chromé 199,50 €



165 982

Noir Limousine 179,50 €



165 983

Blanc Rétro 179,50 €



153 549

Titane 179,90 €



153 044

Rouge Flamme 179,90 €

(dont 0,50 € d'éco-participation)



NESPRESSO CITIZ&MILK

Pour toutes les créations gourmandes

- Pompe à haute pression 19 bar
- Aeroccino intégré pour la préparation des Capuccinos et Latte Macchiatos
- Dosage programmable - Espresso et Lungo
- Insertion intuitive de la capsule
- Arrêt automatique du café
- Grille adaptable pour verre à recettes *Nespresso*
- Mode économiseur d'énergie
- Bac de récupération des capsules usagées
- Réservoir d'eau amovible 1 L
- Livrée avec capsules *Nespresso*
- Puissance : 1 560-1 870 W
- Dim : 23,7 x 27,7 x 37,2 cm



165 132

Argent Chromé 269,50 €



165 984

Noir Limousine 249,50 €



165 134

Blanc Rétro 249,50 €



153 046

Rouge Flamme 249,50 €

(dont 0,50 € d'éco-participation)



Kmix

La gamme Boutique Kmix apporte une touche de couleur dans notre vie quotidienne.

Chaque produit de la gamme est conçu en pensant à vous, contrôles toucher doux et ergonomiques, technologies cachées et réglages précis pour un petit déjeuner parfait.

1. Cafetière filtre Kmix Kenwood 6 tasses

En aluminium et acier inoxydable. Plateau chauffe-tasses, maintient au chaud votre café. Poignée antidérapante. 750 ml. 1 200 W.

150 163 blanche

150 165 noire

150 164 rouge

150 221 rose vintage

79,95 €

2. Bouilloire Kmix Kenwood

Compacte en métal sans fil. Filtre anti-calcaire amovible, résistance cachée, socle 360°, couvercle articulé, niveau d'eau visible. Arrêt automatique en cas d'ébullition ou de manque d'eau. Large bec verseur. Filtre anti-calcaire amovible. 1 L. 2 200 W.

150 168 blanche

150 166 noire

150 167 rouge

150 226 rose vintage

59,95 €

3. Toaster Kmix Kenwood

Grille-pain 2 tranches, corps en métal. Fonction Peek & View pour contrôler le dorage sans arrêter le cycle de cuisson, réchauffe viennoiserie amovible, thermostat électronique, fonction décongélation, tiroir ramasse-miettes en inox. 900 W.

150 169 blanc

150 170 noir

150 171 rouge

150 230 rose vintage

69,95 €

4. Espresso Kmix Kenwood

150 255 blanc

150 256 noir

150 254 rouge

129,95 €

5. Cafetière filtre Kmix Kenwood 10 tasses

150 258 blanc

150 259 noir

150 257 rouge

129,95 €

6. Bouilloire Kmix Kenwood

1.25 L.

150 223 blanche

150 225 noire

150 224 rouge

69,95 €

Kmix c'est aussi :

7. Fouet Kmix

150 260 rouge 79,90 €



NOUVEAU COLORIS





Gobelets Revol



1

LES NOUVEAUTÉS



NOUVEAUX COLORIS



LES CLASSIQUES



2

1. Les gobelets froissés

Espresso 8 cl en porcelaine

196 384 drapeau britannique

196 385 drapeau français

196 386 drapeau italien

196 387 drapeau américain

196 388 Vichy bleu

196 389 Vichy rose

10,90 €

196 378 gris cendré

196 379 bleu nuit

196 380 vert satiné

196 381 jaune satiné

196 382 rouge satiné

196 383 bleu satiné

7,50 €

196 265 clémentine

196 266 vert lime

196 267 vanille

196 236 aubergine

196 237 rose dragée

196 238 bleu caraïbes

196 259 gris

196 168 savane

196 170 jaune

196 171 rouge

196 209 noir mat

196 301 chocolat satiné

196 302 myrtille

7,50 €

196 083 blanc

6 €

2. Gobelet froissé or

Attention, le gobelet or ne passe pas au lave-vaisselle, four micro-ondes ou congélateur.

196 269 8 cl 39,90 € le gobelet

3. Plateau ardoise pour gobelet 8 cl

196 264 14 x 8 cm 4,95 €

3





1. Brasero multi-fonctions

Il fait tout très bien ! Griller les châtaignes, cuire en papillotes, griller viande, brochettes ou saucisses, faire une pierrade, mais aussi mijoter une tortilla, et pourquoi pas une soirée crêpes salées/sucrées en un tour de main. Plaque de diamètre 25 cm. 600 W.

139 111 69,90 €*

2. Grill

Un grill à poser sur n'importe quel plan de cuisson, y compris les plaques à induction. Un inox de très belle qualité, répartissant parfaitement la chaleur, la matière grasse n'est pas nécessaire : un maximum de goût pour un minimum de calories ! Les adeptes des VÉRITABLES grillades trouveront dans leur assiette de quoi ravir leur papilles. Le nettoyage est lui aussi d'une grande simplicité. 28 x 28 cm.

142 021 179 €

3. Chauffe-assiettes GM

Pour des assiettes jusqu'à 32 cm.

139 049 33 x 33 cm 59,90 €

Chauffe-assiettes maxi noir

139 205 NP 59,90 €

4. Chauffe-plat

Il garde vos plats au chaud.

139 172 46,5 x 23 cm 49,90 €

139 124 NP 66 x 23 cm 84,90 €

5. Appareil à emballage sous vide

Il fait le vide, soude et permet de protéger, ranger, stocker et conserver plus longtemps vos aliments au réfrigérateur dans des conditions d'hygiène et de fraîcheur optimale. Vous pouvez également les congeler sous vide pour les conserver plus longtemps.

139 093 119,90 €*

Lot de 2 rouleaux

Préparez vos plats à l'avance et réchauffez-les ensuite au micro-ondes. 0,28 x 5,5 m.

139 044 NP 19,90 €

Lot de 3 boîtes sous vide

139 043 NP 43,90 €

Lot de 20 sacs

Préparez vos plats, congelez-les, pour les déguster plus tard ! 0,28 m x 0,3 m.

139 045 12,90 €

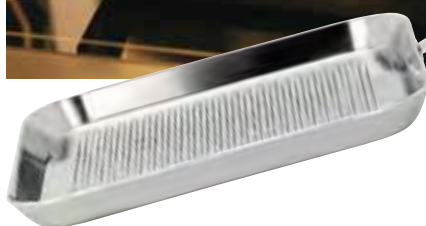
6. Déshydrateur automatique

Conserver l'arôme de vos fines herbes, de vos champignons ou de vos fruits et légumes par un système simple de déshydratation. Vous pourrez les utiliser pour vos plats mijotés ou bien les croquer à l'apéritif.

- 4 plateaux et la base de séchage pour répartir vos produits
- Capacité par plateau : 300 à 400 g de légumes
- 3 niveaux d'intensité de traitement
- Minuteur avec arrêt automatique
- Puissance : 250 W
- Diamètre : 30 cm
- Poids : 2,9 kg

139 029 99,90 €*

*(dont 0,50 € d'éco-participation)



Offert

du 15/11/11 au 15/01/12

pour l'achat d'un
Blender chauffant Cuisinart
Francis Batt vous offre pour

1€+

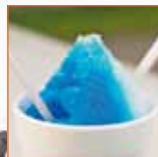
un coffret Smartbox
& Gault Millau
"Simplement délicieux"

d'une valeur de 59,90 €
(un repas pour 2 personnes dans 77
bonnes tables dans toute la France)



NOUVEAU

1



**DES SOUPES CHAUDES
EN MOINS DE 30 MIN.**

2

NOUVEAU



3



4



5



1. Blender Cuisinart chauffant

Cuire, mixer, déguster ! Préparer des soupes vitaminées et une multitude d'autres recettes en moins de 30 minutes.

Fonction CUISSON :

- 3 températures de cuisson 80° / 100° / 110°
- Minuterie programmable de 1 à 30 minutes
- Touche « Mélange manuel »

Fonction BLENDER :

- 4 vitesses de mixage et Fonction Pulse pour des liquides et des aliments chauds ou pour des aliments durs et piler la glace.

Dim. : H 41 x L 22 x P 20 cm. Puissance 500 W.

293 080 **198,50 €***

2. Gaufrier cœur

Délice de gaufres dorées et croustillantes à souhait ! Natures ou avec des fraises et de la crème chantilly ! Gaufrier électronique en inox 5 gaufres.

- Thermostat réglable de 0 à 6. Voyant lumineux de contrôle.
 - Système d'enroulement du cordon.
 - Plaque de cuisson en fonte d'aluminium, anti-adhésive.
 - Charnière spéciale pour égaliser la levée des gaufres.
- Diamètre des plaques : 16 cm. Puissance : 1 000 W. Voltage : 230 V.

139 147 **64 €***

3. Batteur inox 300 W

Compact et très maniable, pour les blancs en neige, les émulsions...

- 16 vitesses ajustables par un bouton + et - avec contrôle digital rétro éclairé.
- Arrêt automatique après 10 mn de fonctionnement.
- Accessoires en inox : fouets, crochets, poches et douilles.
- Bac de rangement transparent.

139 173 **44,95 €**

4. Éplucheuse à pomme de terre

En 5 mn, elle épluche jusqu'à 1 kg de pommes de terre, fruits et légumes ronds ! Indispensable pour une salade bien essorée et qui se conservera plus longtemps ! Elle est munie d'une râpe qui épluchera vos légumes tout en évacuant les épluchures, ainsi qu'un indicateur de niveau d'eau à ne pas dépasser. Couverture transparente pour un meilleur contrôle visuel. Versez de l'eau froide dans la cuve jusqu'à la hauteur extérieure du bord de la râpe. L'eau ne doit pas recouvrir la râpe. Lavez les pommes de terre avant de les placer dans la cuve (Ne pas mettre plus de 1 kg de pommes de terre à chaque utilisation). Refermez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au blocage dans les deux encoches.

139 015 **49,90 €***

5. Grill Sandwich et Paninis Maestro Riviera et Bar

Adapté pour toutes les recettes, les tailles et les formes de sandwiches : panini, croque, wrap, toast... Plaque supérieure articulée et réglable : 7 hauteurs. Permet également de cuire la majorité des garnitures sans rajout de matières grasses grâce à son revêtement anti-adhésif et ses plaques lisses. 2 200 W.

247 054 33 x 12,5 x 38 cm **89,95 €***



LES CERCLES À MOUSSE ET POUSSOIRS

Ces emporte-pièces vous permettront de préparer des petites mousses et terrines pour l'entrée ou le dessert. Compagnons indispensables des chefs et de ceux qui veulent réussir des présentations élaborées où les couches d'ingrédients se superposent (légumes, riz, tartare, ...).

1. Cercle à mousse

120 229 rond 5,5 cm **3,50 €**
120 230 rond 7,5 cm **3,95 €**
120 231 rond 10 cm **4,50 €**

2. Carré à mousse

120 232 carré 6 cm **3,50 €**
120 233 carré 8 cm **3,95 €**
120 234 carré 10 cm **4,50 €**

3. Poussoir rond

120 235 rond 5,5 cm **4,95 €**
120 236 rond 7,5 cm **5,50 €**
120 237 rond 10 cm **5,95 €**

4. Poussoir carré

120 238 carré 6 cm **4,95 €**
120 239 carré 8 cm **5,50 €**
120 240 carré 10 cm **5,95 €**

5. Cercles à entremets

Parfaits pour les mousses, les parts de quiche traiteur ou de flans assez hautes. L'épaisseur du cercle est adaptée : à la fois solidité et bonne convection de la chaleur.

130 298 Ø 20 x h 3,5 cm **9 €**
130 266 Ø 24 x h 3,5 cm **12 €**
130 267 Ø 26 x h 3,5 cm **12,50 €**
130 299 Ø 28 x h 3,5 cm **14 €**
130 300 Ø 30 x h 3,5 cm **15 €**

Bandes prédécoupées

En polypropylène pour recouvrir les parois des cercles et faciliter le démoulage. Lot de 100.

130 787 NP **9,90 €**

LES DÉCOUPOIRS

En polyamide alimentaire extra dur.
H 35 mm. Passe au lave-vaisselle.

6. Boîte de 9 ronds cannelés

130 602 Ø de 2 à 10 cm **28,90 €**

7. Boîte de 7 cœurs

130 588 **28,90 €**

8. Boîte de 5 étoiles

130 599 **28,90 €**

9. Livre «Moules gourmands»

Recettes sucrées ou salées pour émerveiller vos convives !
244 022 **14,90 €**

10. Pèle-pomme Kali professionnel

Epluche, tranche et évide les pommes. Fixation par un serre joint. H 21 x L 31,5 (maxi 39) x 12,5 cm. Poids : 1,455 kg
123 354 **299,50 €**

11. Pèle-pomme gris

Rapide et efficace, un minimum d'effort pour éplucher, trancher et vider vos pommes en un rien de temps. Fixation à ventouse.

120 219 **14,95 €**

Tranche-pomme en inox

Pour ôter le trognon et couper votre pomme en plusieurs quartiers en une seule opération

12. 123 358 - 6 quartiers **6,95 €**
13. 123 359 - 8 quartiers **7,65 €**
14. 123 360 - 10 quartiers **8,95 €**



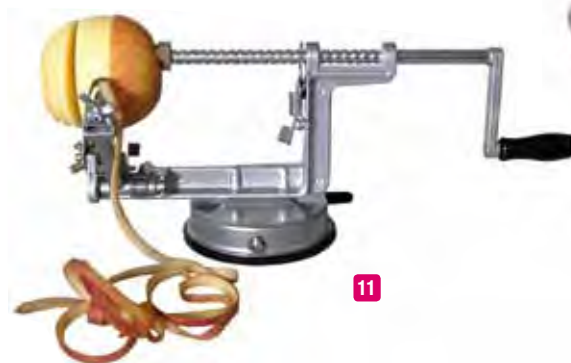
PLEIN D'IDÉES POUR
UTILISER LES CERCLES !



NOUVEAU



Modèle professionnel



NOUVEAU

12

14

13

8 quartiers



**BAIN MARIE EN
UNE SEULE PIÈCE**



1



2



4



5



3



8

1. Bain-marie 1,5 L

Cuiseur bain-marie inox avec double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée. Chauffe à basse température pour fondre du chocolat, maintient les sauces au chaud...

Avec poignée pour utilisation facile.

130 198 39,90 €

2. Cul de poule fond silicone

Ustensile de pâtisserie indispensable, fond en silicone anti-dérapant

130 237 Ø 16 cm / 1 L 20,50 €

130 238 Ø 20 cm / 2,1 L 27,50 €

130 239 Ø 24 cm / 3,6 L 34,70 €

130 240 Ø 30 cm / 7 L 43,50 €

3. Cul de poule inox classique

130 241 Ø 24 cm 29,45 €

4. Tapis de cuisson

Toile de cuisson en silicone

169 588 40 x 30 cm 15,90 €

169 572 60 x 40 cm 28 €

5. Feuille de cuisson anti-adhésive réutilisable 200 fois

130 294 40 x 30 cm 5,50 €

6. Pinceau pâtisserie droit

Pinceau pâtissier, soie naturelle, manche en bois.

Largeur : 3 cm - Longueur : 30 cm

130 268 4,95 €

7. Corne blanche

Sa forme arrondie épouse parfaitement le fond de vos culs de poule, idéale pour racler et récupérer vos pâtes pâtissières.

130 646 3 €

8. Tamis à farine

Pratique, le tamis à farine permet de saupoudrer facilement d'une main tout en remuant la préparation de l'autre.

154 030 14 €

9. Boules en céramique

Idéal pour la préparation de la pâte à tarte.

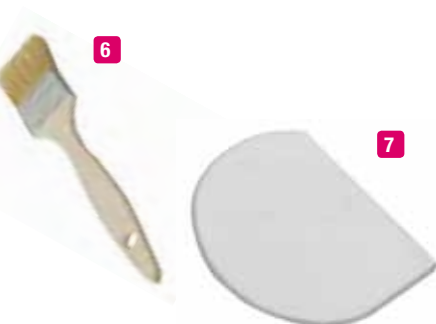
Elles sont vendues dans un pot en verre.

120 012 12,90 €

10. Tapis de four à rebord en silicone anti-débordement.

Très pratique ! 1,2 cm de profondeur !

159 013 30 x 40 cm noir 18,50 €



6

7



9



10



Plaque à macarons

Réalisez des macarons réguliers comme chez le pâtissier ! Les empreintes en relief empêchent la pâte de déborder. Pratique aussi pour vos meringues, choux, sablés, cookies etc. La silicone flexible et anti-adhérente permet un démoulage facile

18 grandes empreintes 42 x 33 x Ø 6,5 cm.

1. 168 242 14,90 €

54 petites empreintes 42 x 33 x Ø 4 cm.

2. 168 241 14,90 €

3. Cuit-pomme en silicone

Réalisez des desserts simples et savoureux en quelques minutes ! Convient pour tous types de fruits ; grâce à la cuisson à l'étouffée, ils cuisent dans leur jus et conservent toutes leurs saveurs. Livré avec un évideoir. Utilisation au four traditionnel et au micro-ondes. Silicone anti-adhérent, résiste aux fortes températures : - 40° C / + 250° C. Entretien facile, lavable au lave-vaisselle.

168 208 Le lot de 2 **22 €**

4. Flacon à sauce pour décoration

40 cl avec bouchon inox.

154 329 11,95 €

5. Poche pâtisserie silicone + 2 douilles inox

En silicone alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. Lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structuré à l'extérieur pour une bonne prise en main. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle.

130 257 29,90 €

6. Poche pâtisserie

Poche et 3 douilles.

120 090 28,90 €

7. Support de poche à douille

Idéal pour remplir aisément les poches à douilles, démontable pour faciliter son rangement. 23 cm.

120 228 14,95 €

8. Set de 6 douilles

Lot de 6 douilles assorties en plastique. Le minimum indispensable en pâtisserie.

130 179 10,50 €

9. Rouleau de 20 poches pâtisserie

Transparentes jetables.

130 292 8,90 €

10. Assiette crème brûlée

Classique en porcelaine. Ø 14 x H 4 cm.

196 182 7,80 €

11. Chalumeau

Pour une crème brûlée froide à l'intérieur, grillée et caramélisée en surface. Rechargeable avec du gaz pour briquet. Hauteur 16 cm.

154 140 32 €





1

NOUVEAU



1. Moule à gâteau chiffre

Parfait pour célébrer les anniversaires et toute autre occasion. Moule en silicone pour préparations sucrées ou salées, chaudes ou froides de façon très originale.

- 159 064 31,4 x 26,8 x 4 cm chiffre N°0
- 159 065 31,4 x 18,1 x 4 cm chiffre N°1
- 159 066 31,5 x 26,6 x 4 cm chiffre N°2
- 159 067 31,4 x 26,3 x 4 cm chiffre N°3
- 159 068 31,4 x 27,7 x 4 cm chiffre N°4
- 159 069 31,5 x 27,1 x 4 cm chiffre N°5
- 159 070 31,4 x 26,9 x 4 cm chiffre N°6
- 159 071 31,5 x 25,9 x 4 cm chiffre N°7
- 159 072 31,4 x 26,8 x 4 cm chiffre N°8
- 159 073 31,4 x 26,9 x 4 cm chiffre N°9

2. Décopen

Ajoutez de la fantaisie à vos plats ! Pour le salé comme le sucré, les salades, les viandes, les poissons, les desserts mais aussi l'aile de vos assiettes. Pour bien finir la préparation d'un plat, décorez-le !

- 159 007 90 ml avec 4 douilles 18,90 €
- 159 049 350 ml avec 6 douilles NP 25,90 €

3. Colorants alimentaires

À diluer en raison de la très forte concentration de ce colorant alimentaire. Compter une pointe de couteau pour 1 litre de préparation. Si vous disposez d'une balance de précision, dosage = 2g pour 1 kg ou une 1/2 cuillère à café pour 1 kg.

- 230 067 Jaune
 - 230 068 Orange
 - 230 069 Rouge
 - 230 070 Rose Framboise
 - 230 071 Violet
 - 230 072 Grand Bleu
 - 230 073 Vert Botanic
 - 230 074 Marron Chocolat
 - 230 075 Brun Caramel
 - 230 077 Noir Eclatant
 - 230 078 Blanc
 - 230 079 Jaune Citron
 - 230 080 Rose Guimauve
 - 230 081 Bleu Ciel
 - 230 082 Mandarine
 - 230 083 Vert Prairie
- 3,95 €



2

NOUVEAU

COLORANTS ALIMENTAIRES :
METTEZ DE LA COULEUR
DANS VOS PLATS !



3

NOUVEAU



4

COFFRET
CADEAU



5

NOUVEAU

4. Pochoir

Composez votre texte et choisissez vos décorations puis placez-les sur le plateau pochoir. Saupoudrez de sucre glace ou de cacao au-dessus du pochoir pour faire apparaître votre message. Otez le pochoir et votre gâteau décoré est prêt à être dégusté. Livré avec 50 lettres, 18 chiffres, 27 décorations, 17 caches et 1 saupoudreur. 168 220 19,90 €

5. Kit macarons

Ce kit complet pour macaron est composé d'un Décopen GM 350 ml, d'un tapis de cuisson spécial macarons et d'un livret de recettes.

- 159 074 37 €



PLANCHAS

Nouvelles planchas au design très moderne ! Utilisation de 100% de la surface. Température réglable pour «snacker» poissons, viandes, fruits et légumes. Nouveau système de récupération des jus. Simple d'entretien grâce à sa plaque en fonte émaillée. Une surface complètement lisse pour une cuisson contact rapide, et une répartition homogène de la température sur toute la surface de cuisson.

1. Plancha PRO gaz plaque émail

139 185 60 x 43 x 28 cm **499 €***

139 184 40 x 43 x 28 cm NP **449 €***

2. Desserte inox pour plancha

139 069 91,5 x 44 x 80 cm **249,90 €**

Housse noir pour plancha

139 188 100 x 75 x 55 cm NP **29,90 €**

3. Plancha PRO électrique plaque émail

139 186 40 x 43 x 28 cm - 3 000 W **349 €***

139 187 60 x 43 x 28 cm - 3 500 W NP **379 €***

4. Racloir pour plancha

En inox, lame souple. Va au lave-vaisselle.

280 714 **24,90 €**

5. Plancha inox à poser

La plancha est l'ustensile idéal pour saisir tous les aliments comme les viandes, poissons et légumes. Fabriquée en matériau Multicouche (7 couches inox et aluminium) de 4 mm d'épaisseur, elle permet une distribution parfaite de la chaleur sur toute la surface et ne se déforme pas. La plancha de Demeyere peut être utilisée au four, sur tous types de cuisinières, sur le barbecue et sur induction.

142 118 35,4 x 32,5 cm **299 €**

142 119 53 x 32,5 cm **359 €**

6. Malette barbecue 5 pièces

139 052 **59 €**

7. Plancha de table

Grill double face : une rotation de l'appareil permet de choisir la surface lisse pour les poissons et la pierrade ou la surface rainurée pour les viandes grillées.

2 000 W répartis par la plaque en fonte d'aluminium à revêtement anti-adhésif. Rangement vertical pour gain de place.

139 027 38 x 28,5 cm **99,90 €***

*(dont 0,50 € d'éco-participation)

FABRICATION FRANÇAISE



OFFERT pour l'achat
d'une Plancha PRO





1

1. Grill multicuisson 5 fonctions : Grill - Barbecue - Croque-monsieur - Panini - Plancha

- Cuisson très rapide sans adjonction de graisse.
- Large poignée avec presse thermo-isolante.
- S'adapte automatiquement à la taille des aliments.
- Utilisable en extérieur et en intérieur.
- Livré avec 2 plaques grill rainurées, 2 plaques plancha lisses, 2 récipients récupérateurs des jus de cuisson, 1 raclette de nettoyage.
- Dimensions de chaque plaque : 29 x 23,4 cm.
- Voyant de préchauffage.
- 1 thermostat pour les cuissons barbecue, plancha.
- 1 thermostat pour les cuissons à cœur (grill, panini, croque-monsieur).
- Entretien facile : plaques amovibles et compatibles lave-vaisselle !
- En acier brossé.
- Puissance 1 500 W.

293 074 149,50 €*



2. Ensemble « grill & gaufres »

Comprenant :

1 grill 293 074 + 1 jeu de plaques pour gaufres

293 082 169,50 €*

Grill multicuisson Junior 3 fonctions Grill - Barbecue - Panini

Plaque de 28 x 18 cm.

293 081 NP 79 €

3. Fumoir

Fumer poisson ou viandes sans feu, c'est possible.

Préparez 1 kg de poisson en une demi-heure seulement. Appareil en acier inoxydable. et un plateau récupérateur de graisse. Cordon d'alimentation : 2 m.

Ø 28 cm x 55 cm de long. Poids : 9 kg.

139 231 Livré avec 2 grilles NP 1200 W

249 €

Ø 25 cm x 50 cm de long. Poids : 7 kg.

139 230 Livré avec 1 grille 1100 W

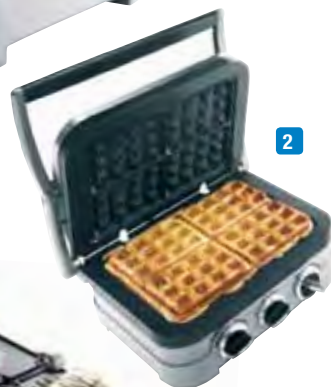
199 €

*(dont 0,50 € d'éco-participation)

Sciure de bois dur naturel

Pour 8 à 10 fumages en moyenne selon durée. Ecologique, naturel (sans produits chimiques)

139232 1,5 L NP 3,90 €



2

RÉVOLUTIONNAIRE
DES FRITES SANS HUILE



4

4. Grille frites sans huile

Les frites congelées, déjà cuites, sont déposées dans le panier rotatif passant devant une résistance électrique. Avec la chaleur, les frites se réchauffent pour arriver à bonne température et à bonne croustillance. Cuisson de 6 à 10 minutes suivant la grosseur. Sans odeur, rapide, et diététique !

139 072 199,90 €

(dont 0,50 € d'éco-participation)



SAUMON FUMÉ
PAR VOS SOINS



3

NOUVEAU



NOUVEAU

1. Cuit-chips

En quelques minutes au micro-ondes, le TopChips Mastrad vous permet de réaliser des chips de légumes et de fruits sans aucune matière grasse ! Il suffit de couper des tranches fines à l'aide d'une mandoline, de les disposer sur le TopChips et de mettre le tout au micro-ondes pendant 3 à 5 min. La cuisson rapide et homogène assure des chips croustillantes qui se conservent comme des chips traditionnelles. Pommes de terre, patates douces, carottes, poires, pommes et mangues, ... L'apéritif n'aura jamais été aussi léger !

168 243 le lot 25 €



1



2. Appareil à raclette-grill

Pour 8 personnes. Plaque de grill en granit ou en aluminium. Boîtier en acier inoxydable.

Dimensions : 40,5 x 25 x 12 cm

Puissance : 1500 W

Garantie : 2 ans

269 011 Aluminium 129 €

269 012 Pierre de granit 149 €



NOUVEAU

2



NOUVEAU

3. Appareil à raclette-pierrade

Pour 2 personnes.

Dimensions : 30 x 10,5 x 10 cm.

Puissance : 350-400 W.

154 363 noir

154 364 bleu

154 365 rouge

154 366 blanc

154 367 violet

27,95 €



NOUVEAU

IDÉAL POUR VOS SOIRÉES
D'HIVER À DEUX !





1

NOUVEAU



2

3

NOUVEAU

1. Service à fondue

Il est composé de 6 fourchettes à fondue, d'un cercle, d'un sautoir de 20 cm, d'un chauffe-plat, d'un réchaud à gaz réglable en continu ainsi que d'une assiette en acier inoxydable. Parfait pour les fondues à base de viande, de poissons ou de légumes, il est l'accessoire indispensable pour réussir une soirée en famille ou entre amis. Avec son chauffe-plat pliable, il est facile à ranger et prend peu de place.

280 760 **299,90 €**

2. Fourchette à viande pour fondue

En inox.

269 007 **19,90 €**

3. Fourchette à fromage pour fondue

En inox.

269 008 **19,90 €**

4. Ensemble fondue Grenoble

Caquelon à fondue avec protection anti-éclaboussures en fonte, émaillé avec anses en bois de hêtre, adapté à l'induction. Réchaud en fonte émaillée, socle en bois de hêtre, avec brûleur et 6 fourchettes. Capacité : 1,5 L

269 003 **99 €**

5. Fondue électrique 8 personnes

Appareil à fondue idéal pour toutes les fondues. Caquelon 1,2 L (socle antidérapant) et réchaud entièrement en fonte à température réglable. Livré avec fourchettes en inox réglables. Puissance : 1000 W. Poids : 6,2 kg.

Dim : 31 x 19 x 25,5 cm.

247 055 **79,95 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

6. Assiette blanche à fondue

Ø 23 cm.

269 005 **16,90 €**

7. Kit Cristel multi-fondue

Sorti de sa pochette de rangement, le nouveau kit fondue se monte en quelques secondes. Sa nouvelle forme permet de s'adapter à toutes les fondues. Support démontable + collerette de fondue bourguignonne + brûleur + poêlon inox Ø 16 cm + 6 fourchettes.

126 898 **179,90 €**

Poêlon fonte

Ø 22 cm pour fondue savoyarde.

126 902 **69,90 €**

Élément bain-marie 14 cm

Pour fondue chocolat

126 899 **49,90 €**

Poignée inox pour série amovible

126 238 **39,90 €**



4

NOUVEAU



5

GARANTIE À VIE



7

6

NOUVEAU



KitchenAid

1. Blender Artisan

Le Blender KitchenAid® adapte automatiquement sa vitesse à la puissance requise. Les quatre branches du couteau touchent les ingrédients en 4 angles différents pour une performance accrue. L'arrêt automatique protège le moteur de toute surchauffe.

Puissance 500 W. Capacité 1,25 L. 5 vitesses.

- 151 102 vert pomme 229 €*
151 310 chrome 269 €*
151 308 rose 249 €*
151 311 inox brossé 269 €*
151 301 blanc 229 €*
151 303 bleu cobalt 229 €*
151 305 crème 229 €*
151 300 gris métal 229 €*
151 304 jaune pastel 229 €*
151 307 noir onyx 229 €*
151 302 rouge empire 229 €*
151 306 tangerine 229 €*
151 309 taupe 229 €*
151 104 49 €

Offert

Jusqu'au 31 décembre 2011

Francis Batt vous offre pour

1€^{de}

un bol culinaire

pour l'achat d'un
Blender Artisan KitchenAid



NOUVEAU COLORIS

1

2. Le bol culinaire

Petit bol de 0,75 L pour vos préparations en petites quantités. S'adapte uniquement sur les blender Artisan (sortis en 2010).

151 104 49 €

3. Blender Smoothie

Un allié gourmand, 100% nature et bien être. Pour préparer des jus de fruits (avec ou sans pulpe) de légumes, des milk-shakes onctueux ou de la glace pilée. Son bol gradué de 1,4 l permet aussi les soupes, les pâtes à crêpes, les compotes ou les coulis. 700 W (41 x 24 x 18 cm) Inox satiné

150 030 129,95 €*
139 180 269 €*
*(dont 0,50 € d'éco-participation)

4. Pressoir à jus

Cet appareil vous permet de profiter pleinement des biens-faits de vos fruits et légumes. Simple et rapide, il préserve la saveur et la fraîcheur des fruits. Muni d'un système de séparation par pression à froid des aliments qui permet de conserver un maximum de vitamines. Il sépare automatiquement le jus de la pulpe, silencieux et puissant grâce à son moteur à induction, de plus il a une faible consommation. Dimensions : 140 x 19,4 x 30,6 cm. Poids : 6,4 kg.

139 180 269 €*
*(dont 0,50 € d'éco-participation)

5. Presse-agrumes avec filtre à pépins

Voilà un petit objet malin ! Muni d'un réceptacle qui retient les pépins tout en laissant passer le jus. Va au lave-vaisselle.

164 195 noir et jaune
164 232 vert et jaune NP
9,95 €



5



3



4



1



2

LES ESPUMAS SALÉES OU SUCRÉES

Innovez avec les espumas ! Mousses et crèmes chaudes ou froides. Une cuisine imaginative présentée en verrine : mousse d'asperges, de foie gras, de crustacés, de fraises...

1. Siphon thermo espumas mousses froides ou chaudes

Sa structure en métal permet de réaliser des préparations chaudes et froides. Pour une cuisine inventive : mousse d'asperges, mousse de poisson en verrine, mousse de fraise, ...

Vendu avec une cartouche, une brosse de nettoyage, deux embouts et un livret recettes.

168 129 0,5 L 85 €

168 159 NP 1 L 110 €

2. Porte-siphon

Pour tous les accessoires du siphon qui peuvent être posés ouverts et séchés rapidement.

Permet de stocker 10 cartouches de 8 g, les embouts, la brosse de nettoyage et la cuve.

S'adapte également pour les têtes de siphon crème et mousse sans gâchette.

168 189 11 €



3



4



5



6



7

NOUVEAU



9



10



NOUVEAU

CORPS INOX, MODÈLE PRO

8

3. Siphon Chantilly blanc

Pour réaliser des crèmes Chantilly fermes, aérées et savoureuses en un clin d'œil comme au restaurant ! Variez les plaisirs avec des Chantilly sucrées, salées, épicées, des crèmes pour tiramisu, moka, ... Vendu avec une cartouche, une brosse de nettoyage et deux embouts (droit et tulipe).

168 154 0,5 L 64 €

Verrine à double-paroi

Pour vos préparations froides ou chaudes.

4. 168 207 Lot de 2 - 190 ml 15,95 €

5. 168 205 Lot de 2 - 200 ml 12,95 €

6. 168 206 Lot de 3 - 100 ml 15,95 €

7. 168 163 Lot de 4 - 60 ml 14,95 €

8. Siphon professionnel Kayser

Tout inox, passe au lave-vaisselle.

123 345 0,50 L 95 €

123 346 1 L 109,90 €

Boîte de cartouches de CO₂

123 342 Boîte de 10 NP 6,95 €

123 343 Boîte de 24 NP 15,95 €

123 344 Boîte de 50 NP 33,95 €

9. Coffret Mastrad "Mousse"

Idéal pour réussir toutes vos mousses chaudes ou froides !

Contient :

- 1 siphon 0,5 L

- 1 livre recettes

- 1 support à siphon

168 213 99 €

10. Le livre "Mousses"

168 166 9,90 €

11. Ananissimo

Retirez le cœur et la peau de vos ananas grâce à la lame tranchante. Vous pourrez réaliser de belles tranches et déguster la chair fraîche et intacte.

120 004 28,50 €

11





1. Tajine électrique en fonte

Le premier tajine avec plat en fonte émaillée. Compatible tous feux dont induction.

3 cuissons sélectionnables :

- Tajine : réglage cuisson forte (idéal 2 à 5 heures).
 - Mijoteuse : réglage cuisson douce (idéal 5 à 8 heures)
 - Réchauffage et maintien au chaud.
 - 3,2 litres utiles, jusqu'à 8 personnes.
 - Couvercle en céramique spécial cuisson humide.
 - Foyer fonte 250W, diffusion optimale de la chaleur.
- Plat fonte pratique pour saisir les viandes en début de préparation. Plat base diamètre 22 cm spécial petites quantités. Indicateur lumineux de chauffe. Cordon électrique longueur 2 m. Forme compacte pour un rangement facilité. Livret de 20 recettes.

247 083 129 €*

2. Cuseur à riz

Équipé d'un bol amovible anti-adhérent d'une capacité de 4,5 L pour 1,8 L de riz et d'un panier vapeur pour les légumes, poissons ou crustacés d'une capacité de 450 g. Spatule et un verre mesureur. Fonction maintien au chaudet arrêt automatique. Puissance : 762 W.

150 109 69,50 €*

3. La friteuse Pro 500 F avec minuterie

D'une contenance de 4,5 L elle peut faire jusqu'à 1,4 kg de frites, sa cuve amovible passe au lave-vaisselle. 37 x 24 x 31(H), 2700 W.

165 944 199,50 €*

4. Mijoteuse électrique Cuisinart

Séduisante et fonctionnelle, elle offre à la fois une grande capacité de cuisson (5 L) et une excellente diffusion de la chaleur, grâce sa cocotte en céramique.

La cuisson se fait de façon homogène grâce à la chaleur transmise tout au tour de la cocotte et non par le fond... ne brûle pas, n'attache pas ! Avec ses 2 modes de cuisson, sa position « maintien au chaud » et sa minuterie (0 à 8 h) elle permet :

- des cuissons douces, pour mijoter et accélérer la cuisson, l'idéal pour les plats en sauce,
- des préparations à basse température, pour cuire viandes et poissons en préservant textures et saveurs,
- de maintenir au chaud.

Son entretien est facile puisque tous les accessoires sont compatibles avec le lave-vaisselle.

293 065 148,50 €*

5. Machine à pain inox

Programme exclusif riz/céréales avec cuve dédiée. Pétrin exclusif autorabattable. Distributeur automatique d'ingrédients spéciaux. 16 programmes prédéfinis + 10 recettes personnalisables. Grandes capacités : pain de 750 à 1 250 g, riz/céréales de 300 g à 2 kg. Programme Pain sans gluten pour les personnes allergiques. Super rapide pour un pain en 1 h. Cuisson seule (jusqu'à 2 h) pour réchauffer votre pain ou le rendre plus doré.

Affichage de l'opération en cours (préchauffage, pétrissage, levée, cuisson, maintien au chaud).

247 029 199,90 €*

6. Machine à pain Kenwood

Elle permet de réaliser tout, pâtes à pains, gâteaux, pizzas et confitures. Grâce à ses 11 programmes, elle mélange, pétrit et cuit tous types de pains, jusqu'à 1 kg. Elle est également dotée d'un programme éco de 85 minutes pour économiser du temps et de l'énergie. Départ différé jusqu'à 15h. Livrée avec son gobelet doseur et sa cuillère mesureur.

150 238 99,49 €*

*(dont 0,50 € d'éco-participation)



7. Livre Machine à pain 300 recettes

236 010 14,50 €



1. Four et toaster Cuisinart

Les qualités d'un grand four avec une compacité étonnante : peut contenir des plats jusqu'à 29 cm !

Véritable four multifonctions chaleur tournante, convection naturelle et grill) aux performances remarquables.

- Capacité : 14 L.
- Mise à température ultra rapide. Il atteint 260°C en 6 mn ! (signal sonore)
- Minuterie avec affichage écran et alarme sonore.
- Arrêt automatique programmable.
- Grand confort d'utilisation grâce à ses touches digitales et nettoyage facile.
- Ramasse-miettes, range cordon, revêtement intérieur facile à nettoyer.
- 1700 W.

25 x 44 x 36 cm.

293 001 199,50 €*



2. Râpe multifonction électrique

Les râpes interchangeable offrent toutes les possibilités : couper, râper en tranches sans limite de quantité, les légumes, les fruits, le chocolat, le pain, les biscuits, les fromages, etc. Simple d'utilisation, les aliments sortent automatiquement du robot pour être servis. Facile à nettoyer, tous les éléments sauf le moteur, passent au lave-vaisselle.

4 accessoires pour trancher et râper (acier inox, Ø 75 mm). Dimensions : H 31 x P 24 cm.

Poids : 1,33 kg. Puissance : 240 W.

Voltage : 230/240 V - 50 hz.

139 208 69,90 €*

3. Râpe tout électrique Riviera et Bar

En quelques secondes, permet de râper noix, noix de muscade, parmesan, gruyère et tous fromages durs mais aussi... Noix de coco, chocolat. 3 disques : 2 disques pour deux épaisseurs de râpe et 1 disque pour copeaux. Entre deux utilisations, il peut se ranger au réfrigérateur. Rechargeable sans fil.

247 052 69,90 €*

4. Hachoir Kenwood

Hachoir à viande à vis métal. Aluminium brossé. Livré avec 3 grilles (gros, moyen, fin), 3 adaptateurs à saucisses et un large plateau collecteur en métal. Capacité jusqu'à 15 kg/h, touche marche arrière. Puissance : 1600 W.

150 081 159,95 €*

*(dont 0,50 € d'éco-participation)



TRANCHEUR PRO DE QUALITÉ

5. Trancheur Pro 250

Trancheur à chariot fixe de puissance 180 W. Couteau Ø 250 mm. Poids 14,5 kg.

148 003 alu 659 €*

Trancheur Pro 195

Trancheur à chariot fixe de puissance 110 W. Couteau Ø 195 mm. Poids 11 kg

148 013 NP alu 498 €*

Trancheur T250

165 970 NP 449,90 €*

6. Trancheur Pro 190

Structure en métal, efficace, sa lame multifonctions de 19 cm. Convient à tous les usages. Pratique, son chariot est démontable. 120 tours / min.

Dim. 37 x 23 x H 25 cm - 120 W.

165 074 169,50 €*

*(dont 0,50 € d'éco-participation)



6



Riviera & Bar

CLASS 800 UNE CLASSE À PART

Riviera & Bar a concentré son expertise dans cette collection réservée aux amateurs d'objet culinaires d'exception. La robustesse de l'inox massif valorise les qualités professionnelles de ces appareils du troisième millénaire, dignes des utilisateurs les plus exigeants. Design magnifié, formes épurées et lignes douces s'allient à votre talent, afin d'extraire le meilleur de chaque ingrédient. Une ergonomie pensée pour l'efficacité, une simplicité d'utilisation et une puissance gages d'un plaisir renouvelé : tout contribue à conférer à ces objets une classe à part... La vôtre.

1. Espresso auto Inox

Dotée d'un corps en inox massif, d'un porte-filtre en laiton massif et d'une pompe haute pression 19 bars. Unité de chauffe rapide et entartrage réduit. Après chaque café l'unité de chauffe se purge automatiquement. Compatible café moulu et toutes dosettes papier.

Accessoires fournis : 3 filtres spécial crème et un embout spécial cappuccino, 1 pot à cappuccino.

Réservoir : 2,2 L. Puissance : 1 100 W. Poids : 9,2 kg. Dim. L 27,5 x H 32 x P 30 cm

247 027 399,50 €*

2. Espresso auto inox broyeur

Polyvalente et performante, cette espresso broyeur accepte le café en grain, moulu et toutes les dosettes papier. Dotée d'une pompe électromagnétique 15 bars, d'un porte-filtre en laiton massif et d'un broyeur à meules coniques en acier trempé..., cette machine possède toute la technologie d'une professionnelle.

Accessoires fournis : un embout spécial cappuccino, 4 filtres et 1 pot à cappuccino.

Réservoir d'eau : 2 L. Puissance : 1 450 W - Poids 10,4 kg. Dim. L 33,5 X H 37 X P 31 cm

247 057 669,90 €*

3. Théière bouilloire auto

5 températures et 3 forces pré-réglées. Température personnalisable de 70°C à 100°C. Fonction automatique : chauffe/descente/infusion/remontée et signal prêt. Durée d'infusion personnalisable de 30 s à 10 mn. Utilisable en bouilloire à température variable. Fonction maintien à température. Contenance : 1,2 L en théière / 1,5 L en bouilloire.

247 056 299,90 €*

4. Presse-agrumes

Système dual motion pour une extraction sans effort. Cône unique pour un maximum de jus. 2 filtres inox pour une pulpe épaisse ou fine. Accessoires facilement démontables et compatibles lave-vaisselle. Enrouleur de cordon sous le socle et mise en marche automatique.

247 024 249,50 €*

5. Blender Kinetix® Digital

Moteur silencieux, 5 vitesses, programmes glace pilée, smoothie et fonction Pulse. Métal massif et inox satinés, technologie sans zone inerte, anti-corrosion et anti-taches, couteau 6 lames en inox, bol en verre compatible lave-vaisselle, position droitier-gaucher. Minuterie à affichage digital, boutons de commandes éclairés, bol à double graduation (litres, tasses), bouchon doseur. Fond du bol démontable pour nettoyage. Pieds anti-dérapants pour une parfaite stabilité. Inox brossé. Offert : 1 livret de plus de 40 recettes adaptées et originales.

Puissance : 1 100-1 200 W. Dim. L 19,5 x H 43 X P 20,5 cm

247 023 249,90 €*



1



2



ENTIÈREMENT
AUTOMATIQUE



3



4



5



**NOUVEAU**

6



6. Combiné plancha et table induction

Equippé de 4 programmes de cuisson induction : plancha, toutes cuissons, cuisson mijotée, maintien au chaud. Composée de 7 niveaux de température et 7 allures de chauffe. Surface de cuisson 35 x 27 cm et large foyer pour plats jusqu'à Ø 26 cm. Plaque compatible lave-vaisselle, plan de travail céramique haute résistance et antirayure. Minuterie programmable. Puissance : 1 400 W

247 080 **349,90 €***

7. Grill diététique 4 fonctions

Grill contact, grill, barbecue et plancha/teppanyaki. Plaque inférieure inclinable. Revêtement exclusif Quantanium™ : propriétés anti-adhésives uniques. Grande résistance aux rayures. Plaques en fonte d'aluminium avec résistances moulées 2 thermostats indépendants. Température réglable : 6 positions. Minuterie avec signal sonore. Enrouleur de cordon. Rangement vertical possible. Puissance : 2 400 W

247 030 **249,90 €***

8. Centrifugeuse : Jus & Smoothies

Grande facilité de nettoyage. Tube d'alimentation ultra-large : 84 mm. Bec verseur anti-goutte. Grande autonomie. Variateur 5 vitesses : jusqu'à 13 000 trs/min. Corps en métal massif. Cuve et tube d'alimentation en inox massif. Disque à jus : râpe titane et filtre inox. Bac à pulpe extractible : 3,5 L. Verseuse à jus avec séparateur d'écume : 1,5 L. Puissance : 1 500 W

247 053 **399 €***

9. Laminoir à pâtes électrique

Moteur électrique de qualité professionnelle. Rouleaux pour Lasagne, Tagliatelle et Spaghetti. Façonnage et découpe des pâtes réalisées avec un seul et même appareil. 6 épaisseurs de pâtes. 10 mn suffisent pour préparer 500 g de pâtes fraîches. Grande stabilité et larges pieds antidérapants. Bras de protection avec sécurité anti-marche intégrée. Largeur de pâte maximale : 14 cm. Puissance : 85 W. Poids : 6,8 Kg. L 28,5 x H 27 x P 22,5 cm

247 058 **299 €***

Accessoires supplémentaires :

Séchoir à pâtes

247 067 NP **23,50 €**

Rouleaux découpeurs liguine 2 mm

247 068 NP **28,50 €**

Rouleaux découpeurs lasagnettes 12 mm

247 069 NP **28,50 €**

Rouleaux découpeurs parpardelle 32 mm

247 070 NP **28,50 €**

Rouleaux à ravioli 2x 50 x 50 mm

247 071 NP **56 €**

Set de 3 moules à ravioles (carré, rond et triangulaire)

247 072 NP **46,50 €**

Moule à ravioles rondes grandes 12 pièces

247 073 NP **19 €**

Moule à ravioles carrées classique 36 pièces

247 074 NP **19 €**

*dont 0,50 € d'éco-participation

**NOUVEAU**

7

**NOUVEAU**

8

**NOUVEAU**

9



BAMIX of Switzerland



Intégralement fabriqué en Suisse depuis 1951, le Bamix est reconnu dans le monde entier pour sa qualité, son efficacité et sa robustesse. Utilisé par les plus grands chefs, il est l'assistant quotidien qui permet de réaliser de nombreuses recettes, de l'entrée jusqu'au dessert.

- **Économie d'énergie** (moteur consommant moins de 200 watts) mais puissance maximale (jusqu'à 18 000 tours/min).
- **Nettoyage rapide** sous l'eau, grâce à une étanchéité remarquable.
- **Polyvalent**, les 4 disques fournis avec chaque Bamix permettent de réaliser des potages, mayonnaises, blancs en neige, smoothies, etc.
- **Silencieux et puissant** grâce à son moteur à courant alternatif.
- **Rangement facile**, encombrement minimal, pour un usage confortable.
- **Coupole « ouverte »** pour une circulation des aliments optimale.

1. SwissLine 200W

- 16 à 18 000 tours/min
- cordon spirale extensible
- station de rangement fournie
- processeur à herbes et fruits secs 200 ml inclus
- gobelet 900 ml inclus

Livré avec 6 accessoires : couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur, processeur 200 ml et gobelet 900 ml.

280 644 Blanc

280 645 Argent

280 718 Noir

280 562 Rouge

229,90 €

Processeur 200 ml

Fourni avec le robot. Il broie et moule les fruits, légumes secs, chocolat, épices, herbes, œufs durs, et aliments pour bébé.

2. Classic 180 W

- 14 à 16 000 tours/min.
- Cordon plat.
- Support de rangement
- Gobelet 600 ml inclus.

280 737 Blanc

280 738 Anthracite

280 739 Aubergine

199,90 €

3. DeLuxe 160W

- 12 à 14 000 tours/min
 - cordon lisse
 - support de rangement sur pied ou mural
 - moulin à herbes et fruits secs 100 ml inclus
- Livré avec 5 accessoires : couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur et moulin 100 ml.

280 642 Noir

280 643 Argent

280 555 NP blanc

189,90 €

Moulin 100 ml

Fourni avec le robot. Il broie et moule les fruits, légumes secs, chocolat, épices, herbes, œufs durs, et aliments pour bébé.

4. Mono 140W

- 10 à 12 000 tours/min
- cordon lisse
- support de rangement mural
- gobelet 600 ml inclus

280 639 Blanc

280 641 Rouge

159,90 €





NOUVEAU



5

5. Bamix Box 200W

- 16 à 18 000 tours/min
- cordon spirale extensible
- station de rangement fournie
- processeur à herbes et fruits secs 200 ml inclus
- le bol à râper SliceSy
- gobelet 900 ml avec son couvercle

Livré avec 8 accessoires : couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur, processeur 200 ml + slicesy + disque poudre et gobelet 900 ml.

280 751 Bamix Box rouge

280 719 Bamix Box noire

280 752 Bamix Box argent

299,90 €

6. Livres de recettes

Mon bamix... du Chef Jean-Claude Fascina

280 726 Mes Basics

280 727 Mon SliceSy

280 728 Mes Potages

280 749 Mes menus Bébé

280 750 Mes Verrines

12,90 €



NOUVEAU

NOUVEAU

6

ACCESSOIRES

7. Couteau étoile

Il broie, hache et réduit en purée, même les glaçons et les surgelés.

280 556 9,90 €

8. Disque fouet

Il monte les blancs en neige, bat la crème fraîche, les sauces béchamel et hollandaise, sans oublier les milk-shakes.

280 558 9,90 €

9. Disque mélangeur

Prépare des purées onctueuses, travaille toutes les sauces et la pâte à crêpe.

280 559 9,90 €

10. Couteau hachoir

Il hache les viandes crues ou cuites. Les poissons, les légumes même filandreux et prépare les confitures.

280 560 12,90 €

11. SliceSy

Permet de transformer le Bamix en un véritable robot, il tranche, râpe, hache.

Livré avec 5 râpes (julienne fine, moyenne, épaisse et lamelles fines et épaisses) et un couteau hachoir.

280 664 99,90 €



7



8



9



10

GOBELETS

Sa forme adaptée au Bamix convient au micro-ondes, au congélateur, et au lave-vaisselle. Son couvercle spécial permet la conservation.

12. Gobelet sans couvercle

280 665 900 ml 13,90 €

280 668 NP couvercle de gobelet seul 900 ml 2 €

13. Set de 2 gobelets

280 666 400 ml et 600 ml 15,90 €



12



13



11



Cuisine Système de Magimix

et les coffrets accessoires

Inventeur du robot multifonction, Magimix propose une gamme complète de préparateurs culinaires simples, robustes, efficaces mais aussi très design pour votre cuisine. Avec les Compact et les Cuisine Système, vous pourrez tout préparer comme un chef, tartares, sauces, pains, brioches... et enchaîner les préparations grâce à ses 3 cuves.

1. « Mon Robot un bonheur ! »

De Laurence Guarneri.

Mixer, émincer, hacher, râper, fouetter, pétrir...

322 010 **14,80 €**

CUISINE SYSTÈME 5200

De 28 à 32 fonctions. Livré avec mini-cuve, midi-cuve, couteau métal, Blendermix, pétrin boulanger, batteur à blancs, éminceur/râpeur 2 mm, éminceur/râpeur 4 mm, boîte de rangement, spatule et livre de recettes. H 44,5 x 21 x 26 cm.

2. Robot Premium 5200 XL

Pour ses 40 ans Magimix nous propose une Edition Limitée les 5200XL Premium.

Composé d'un Robot 5200 XL

+ 1 coffret boulangerie (moule et pétrin)

+ 1 coffret vitamines (centrifugeuse et smoothieMix)

+ 1 coffret saveurs d'autrefois (presse purée)

165 186 Blanc

165 187 Ivoire

165 188 Noir

165 189 Rouge

165 190 Orange

165 191 Jaune

165 192 Bleu Nuit

165 193 Rose

499,90 €

165 145 Chromé brillant

549,90 €

(dont 0,50 € d'éco-participation)

3. Cuisine Système 5200 XL

En plus : presse-agrumes, goulotte XL pour introduire des fruits et légumes entiers ou en gros morceaux.

165 802 chromé mat **449,50 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

Cuisine Système 5200 XL

165 051 Chromé brillant **449,50 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

CUISINE SYSTÈME 4200

De 28 à 30 fonctions. Livré avec mini-cuve, midi-cuve, couteau métal, Blendermix, pétrin boulanger, batteur à blancs, éminceur/râpeur 2 mm, éminceur/râpeur 4 mm, boîte de rangement, spatule et livre de recettes. H 42,5 x 21 x 26 cm.

NOUVEAU

2



100 € d'économie
sur le Robot Premium 5200 XL

> ~~599,90 €~~ **499,90 €** (couleur)

> ~~649,90 €~~ **549,90 €** (chromé brillant)



1



3

ÉDITION LIMITÉE

Cuisine Système 4200 XL

En plus : goulotte XL pour introduire des fruits et légumes entiers ou en gros morceaux.

165 032 Chromé mat **369,50 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

165 033 Blanc **337 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

GOULOTTE
EXTRA-LARGE



CUISINE SYSTÈME 3200

De 26 à 28 fonctions. Livré avec mini-cuve, midi-cuve, couteau métal, Blendermix, outil pétrin, batteur à blancs, éminceur/râpeur 2 mm, éminceur/râpeur 4 mm, boîte de rangement, spatule et livre de recettes. H 39,5 x 19 x 22,5 cm.

Cuisine Système 3200 XL

En plus : goulotte XL pour introduire des fruits et légumes entiers ou en gros morceaux.

165 916 Chromé mat **299,50 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

165 045 Rouge **286 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

165 028 Blanc **265,50 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

Cuisine Système 3200

165 027 Blanc **229,50 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

Performances

	CS 5200	CS 4200	C3200	Mini Plus
Pâte Brisée	1,7 kg	1,4 kg	1 kg	500 g
Pâte à pain	1,3 kg	1 kg	600 g	400 g
Pâte à brioche	1,1 Kg	850 g	500 g	400 g
Carottes	1,4 kg	1 kg	800 g	600 g
Viande hachée	1,4 kg	1 kg	750 g	500 g
Velouté	1,8 l	1,3 l	1 l	0,6 l
Blancs d'œufs	8	6	5	4
Puissance	1100 W	950 W	650 W	400 W



4

4. Les Minis Plus

Avec 23 fonctions, ces mini-robots réunissent tous les atouts d'un grand robot dans un minimum de place et permettent de préparer en un clin d'œil les pâtes, les sauces, les pâtisseries, les râpés et les émincés. H 37 x 15,5 x 21 cm

- 165 016 Blanc
- 165 036 Blanc ivoire
- 165 024 Noir
- 165 018 Rouge
- 165 020 Orange papaye
- 165 021 Jaune citron
- 165 022 Vert kiwi
- 165 023 Bleu menthe poivrée
- 165 019 Rose pitaya
- 165 835 Aubergine
- 165 025 Chromé brillant
- 165 026 Chromé mat

179,50 €

(dont 0,50 € d'éco-participation)

199,50 €

(dont 0,50 € d'éco-participation)



5



6



5. Coffret Cuisine Créative

Ce coffret comprend 3 disques pour faire des coupes de légumes originales et dignes d'un chef : ondulé, tagliatelle et julienne pour les fruits comme pour les légumes. Laissez s'exprimer votre créativité !

C 3200 **165 968**CS 4200 **165 968**CS 5200 **165 968****59,95 €**

7

6. Coffret Boulangerie

Le moule pétrin est un brevet Magimix qui permet de réaliser facilement pains, brioches, gâteaux... Cet accessoire permet de pétrir, faire lever et cuire directement au four. De quoi devenir un vrai boulanger !

C 3200 **165 918**CS 4200 **165 917**CS 5200 **165 921****49,90 €**

7. Coffret Vitamines

Un coffret pour réaliser de délicieux jus, nectar et coulis de fruits et légumes grâce à la centrifugeuse et au SmoothieMix. Un brevet exclusif Magimix.

Centrifugeuse - SmoothieMix - Entonnoir - Couvercle.

C 3200 **165 963**CS 4200 **165 962**CS 5200 **165 962****74,95 €**

8. Coffret Cubes

Pour une cuisine plus créative Magimix innove avec le coffret cubes. Les fruits comme les légumes en cubes ou en bâtonnets rendront vos préparations plus séduisantes. Brevet Exclusif Magimix.

C 3200 **165 135**CS 4200 **165 135**CS 5200 **165 135****59,95 €**

9. Coffret Presse-purée

Magimix a développé en exclusivité l'accessoire Presse-purées pour réaliser purées et compotes maison 100 % naturelles. Retrouvez les saveurs d'autrefois !

C 3200 **165 969**CS 4200 **165 969**CS 5200 **165 969****74,95 €**

Offre spéciale

Du 15/09/2011 au 15/01/2012

Pour l'achat d'un robot XL
Francis Batt vous offre**1 Coffret Cubes pour 1€+**

165 135 1 €



8

**MÊME LA
POMME DE TERRE**

9



Kenwood

1. Le Robot Cooking Chef

Composé d'un robot Major de la ligne Titanium (1500 W) avec cuisson par induction sous le bol (1100 W). Bol d'une capacité totale de 6,7 L. La capacité utile est limitée à 3 L pour les préparations chaudes. Variateur de vitesse classique + 3 positions spéciales cuisson. Le robot est équipé d'un minuteur (3 h) avec écran digital. Réglage température de 20 à 140°C (à 5°C près) pour réchauffer, saisir, mijoter ou bouillir.

Le Cooking Chef est livré de série avec 8 accessoires :

- un mélangeur
- un crochet pétrin
- un fouet ballon
- un batteur K
- un batteur souple
- une spatule
- une corne à pâtisserie et un tapis de bol
- un panier vapeur pour cuire à la vapeur les légumes, les poissons ou les viandes et même certains desserts
- un livre de cuisine de plus de 300 recettes

H 38 x L 41 x P 33,5 cm - 13,22 kg - Inox satiné.

150 212 1 099 €*

2. Les indispensables !

Cet ensemble de 8 livres vous permet à la fois de mieux utiliser chacun des accessoires Kenwood et vous livre de nombreuses recettes adaptées à chacun d'entre eux.

150 175 Le Kit des 8 « Indispensables »
69,90 €

150 174 Le Kit pâtisserie 9,90 €

150 176 La râpe éminceur 9,90 €

150 177 Le hachoir 9,90 €

150 178 La passoire et tamis 9,90 €

150 179 Les appareils à pâtes fraîches 9,90 €

150 180 Le blender - La centrifugeuse -
Le presse -agrumes 9,90 €

150 181 La sorbetière 9,90 €

150 182 Les mini-cuves 9,90 €



2



1

LES ROBOTS KENWOOD TITANIUM

Ils existent en deux versions : Chef et Major.

Ils sont livrés avec :

- un bol inox 4,6 L pour le Chef
- un bol 6,7 L pour le Major
- un kit pâtisserie tout inox :
1 crochet, 1 batteur K, 1 fouet
- un batteur souple
- un presse-agrumes (150 092)
- un blender en verre de 1,5 L
- 4 sorties moteur pour plus de 30 accessoires (en option)



4. Kenwood Chef Titanium 1400 W

150 128 649,90 €*

Kenwood Chef Titanium « 60 Years »

Édition limitée pour les 60 ans de Kenwood
Même modèle que le 150 128, sans presse-agrumes et sans blender.

150 262 NP 499 €*

5. Kenwood Major Titanium 1500 W

150 129 749,90 €

*(dont 0,50 € d'éco-participation)



3. Bol supplémentaire

Afin d'enchaîner les préparations sans avoir besoin de le nettoyer, il est utile d'avoir un second bol.

150 187 119,90 €

4



5



Offre spéciale
Du 18/11/2011 au 14/01/2012
Pour l'achat d'un Cooking Chef*
Francis Batt vous offre pour
de
1€+
1 Blender en verre
Thermo-resist
150 205 - valeur 100 €

À l'exception de la sorbetière 150 184 et de la passoire et tamis 150 057, tous les accessoires présentés page ci-contre sont compatibles avec les robots Kenwood Chef Titanium et Kenwood Major Titanium

**1****2****3****4****5****6****7****8****9****10****11****13**

13. Balance

Balance de cuisine électronique à cristaux liquides. Pèse de 1 g à 8 kg. Plateau en verre, tapis antidérapant, fonction tare. Arrêt automatique. Coloris inox satiné.

150 204 **49,90 €**



1. Presse-agrumes

Du petit citron vert au gros pamplemousse
150 092 **49,90 €**

2. Laminoin avec guide-pâtes plates

Pour la préparation de nombreuses recettes de lasagnes, de raviolis et autres pâtes en rubans. Il facilite la découpe de vos pâtes plates pour lesquelles il existe 4 filières. Quelle que soit la filière que vous choisissez, la pâte doit avant tout être abaissée à l'aide du laminoin.

150 037 Lasagnes

150 038 Tagliatelles

150 039 Taglionis

150 040 Trenettes

150 041 Spaghettis

79,90 €

3. Sorbetière

Jusqu'à 1 litre de glace et sorbet.

Pour robot & robot Major Titanium & Cooking Chef :

150 184 **84,90 €**

Pour robot Chef Titanium :

150 051 **74,90 €**

4. Passoire et tamis

Purées, gelées et confitures. 2 tailles de grille.

Pour robot & robot Major Titanium & Cooking Chef :

150 057 **94,90 €**

Pour robot Chef Titanium :

150 050 **79,90 €**

5. Râpe éminceur

7 disques pour râper, émincer, faire des frites ou du parmesan.

150 161 **129,90 €**

6. Centrifugeuse

Pour tous les fruits et légumes en quantité illimitée

150 151 **119,90 €**

7. Hachoir à vis métal

3 tailles de grille. 2 pour les saucisses et 1 pour les Kebbés

150 016 **99,90 €**

8. Appareil à pâtes fraîches creuses

Livré avec une filière ronde pour réaliser les macaronis et autres pâtes rondes. Il existe 13 autres filières adaptables

150 044 **129,90 €**

Liste des filières sur www.francisbatt.com

150 191 Coquillettes

150 192 Spaghettis

150 193 Parpadelles

150 195 Linguine

150 196 Fusillis

24,95 €

9. Passoire fruits et légumes

Réduction en coulis et compotes.

150 186 **99,90 €**

10. Trancheuse et râpe en métal

5 tambours : 2 râpeurs, 2 éminceurs, 1 parmesan, capacité illimitée

150 036 **99,90 €**

11. Mini-cuves

3 fonctions : mini-moulin, mini-blender, mini-cuves

Livré : 4 cuves avec couvercles

150 091 **79,90 €**

12. Blender en verre Thermo-résist

Supporte les très grands écarts de température.

150205 **1,6 L NP 100€**

NOUVEAU COLORIS



25

Les accessoires KitchenAid Artisan sont aussi compatibles avec les Robots KitchenAid PRO.



Accessoire sorbetière

D'un coup de baguette magique... le robot "Artisan" se transforme en sorbetière !
151 070 NP 99 €

Kit 3 accessoires (numéros 9+5+10)

Composé des 3 références : 151 011 / 151 012 / 151 014.
151 010 219 €

Anneau protecteur

151 021 NP 29 €

1. Bol en verre 4,83 L

151 993 95 €

2. Bol 3 litres inox

151 022 59 €

3. Spatule de batteur

Complément indispensable : spécialement conçue par KitchenAid pour ses robots, elle épouse parfaitement l'intérieur du bol.

151 218 rouge 13 €

151 207 noir NP 13 €

151 079 ivoire NP 13 €

4. Bol inox 4,83 L avec poignée

151 514 79 €

5. Tranchoir/râpe à cylindres

151 012 95 €

6. Set de 3 cylindres

Complémentaire à la réf. 151 012.

151 013 69 €

7. Housse pour robot

151 024 58 €

8. Accessoire saucisse

151 016 21 €

9. Hachoir

151 011 95 €

10. Tamis à coulis

151 014 95 €

11. Plateau aliments

151 017 31 €

12. Presse-agrumes

151 019 51 €

13. Moulin à céréales

151 018 199 €

14. Ouvre-boîte

151 020 75 €

15. Lot de 2 couvercles

151 025 17 €

16. Set de 3 rouleaux à pâtes plates

151 030 129 €

17. Kit emporte pièces

Pour pâtes fraîches rondes indépendant des accessoires pâtes plates et raviolis.

151 991 199 €

18. Réaliser des raviolis (à adapter sur 151 030)

151 525 145 €



Quel que soit leur style, de la rétro à la très moderne, ces balances choisies pour leur fiabilité, sauront parfaitement s'intégrer à votre cuisine. Nous avons également sélectionné pour vous d'autres outils de précisions... pichets, cuillères mesureuses mais aussi minuteurs et thermomètres... pour maîtriser parfaitement les poids, le temps et la température...

1. Pichet doseur à mesure graduée

Affichage digital sur le haut de la poignée. Capacité 3 kg avec précision de 1 g. Bol verseur détachable, facile à nettoyer (lave-vaisselle). Mesure double : liquide et volume.
238 020 **39,90 €**



2. Cuillère mesureuse « solides - liquides »

123 336 **39,90 €**

3. Balance électronique « miroir »

Ultra fine. Écran rétractable. Capacité de pesage de 0 à 10 kg. Précision 1 g de 0 à 5 kg, 2 g de 5 à 10 kg. Fonction tare.
164 218 **34,95 €**



4. Balance globe jusqu'à 5 kg

Avec précision de 1 g. Bol inox.
238 019 **39,90 €**

5. Verre mesureur recto/verso

Pour les petits ou grands volumes de 5 ml à 550 ml. 7 x 7 x 15 cm
164 197 **9,95 €**



6. Balance électronique rouge

Ultra fine. Écran rétractable. Capacité de pesage de 0 à 10 kg. Précision 1 g de 0 à 5 kg, 2 g de 5 à 10 kg. Fonction tare.
164 220 **34,95 €**

7. Balance du chef 10 kg

Avec précision de 1 g à 5 g. Bol inox de 2,5 litres. Cadran bleu rétro éclairé.
238 013 **59,90 €**



8. Cuillère à peser

Cuillère pèse-aliments. Idéale pour les petites quantités de liquides (sirops...) maxi. 300 g. Tare automatique.
223 171 **45,90 €**

9. Balance blanche 6 kg

Précision de 1 g. Balance très précise avec une fonction de mesure des liquides.
238 003 **39,90 €**



10. Balance de régime électronique noire

Compacte avec petites graduations jusqu'à 250 g. Avec une précision ultra fine de 0,05 g. Parfaite pour les diabétiques et les bijoutiers.
238 017 **29,90 €**





NOUVEAU



1. Spatule thermomètre

Amovible, la spatule thermomètre offre l'avantage d'allier deux ustensiles en un seul. En restant en contact permanent avec les aliments, elle simplifie le contrôle de la température de vos foies gras, viandes, chocolats, ... tout en permettant de mélanger efficacement grâce à sa partie souple en silicone. Ses capteurs de haute précision permettent une prise de mesure au dixième de degré près. Dimensions : 25,8 x 4,2 x 1,8 cm.

123 335 **24,90 €**

2. Minuteur mécanique 60 mn

238 010 **14,90 €**

3. Minuteur électronique

Capacité de 59 mn et 59 s. Grand écran pour une lecture facile (écran de 48 x 30 mm). Se pose ou s'aimante sur votre réfrigérateur.

238 009 **11,90 €**

4. Minuteur œuf argent 60 mn

120 216 **9,95 €**

5. Minuteur nostalgie

Un minuteur au look rétro savamment étudié.

267 140 **14,95 €**

6. Thermomètre électronique digital

Alarme/mémoire minuteur -50°C +200°C.

102 103 **37 €**

7. Minuteur pic œuf

280 730 **25,90 €**

8. Egg Timer

Un minuteur ludique et pratique. Plongez-le dans la casserole avec vos œufs, il changera de couleur pour indiquer la cuisson : coque, mollet, ou dur.

120 217 **9,90 €**

9. Coffret de 4 thermomètres à steak

4 couleurs différentes selon les types de viandes. Chaque thermomètre a 2 fonctions : Griller (zone colorée) : marquage : saignant, à point ou bien cuit. Rôti (zone grise) : marquage : volaille, bœuf, agneau ou porc. Peuvent être utilisés sur le barbecue, dans la poêle ou dans le four. Acier inoxydable 18 / 10. Va au lave-vaisselle.

280 709 **39,90 €**

10. Fourchette thermo-sonde

Bleu, saignant, à point, bien-cuit ? La fourchette indique instantanément la température et le degré de cuisson. Programmation intégrée. Idéale en cuisine ou au barbecue. Boîtier étanche. Écran rétro éclairé. Lampe torche intégrée, pour vos barbecues nocturnes.

168 077 **32 €**

11. Sablier 3-4 et 5 minutes

267 091 **22 €**





Lock & Lock

Les boîtes Lock & Lock sont très utiles non seulement pour la conservation des aliments, mais aussi pour le réchauffage, le rangement et le transport (déplacement, pique-nique).

Ces boîtes vont au micro-ondes, au lave-vaisselle et au congélateur jusqu'à -20°C.

Le joint en silicone flexible assure l'étanchéité parfaite de la boîte lorsqu'elle est verrouillée par les 4 volets de fermeture du couvercle, ce qui prolonge la fraîcheur des aliments nettement plus longtemps.

1. Rectangulaires

Avec grille fraîcheur

164 006 (3,9 L) 29,2 x 22,5 x 8,5 cm 11,50 €

164 007 (5,5 L) 29,2 x 22,5 x 12 cm 13 €

2. Rectangulaires

164 001 (0,18 L) 11 x 9 x 4,8 cm 2,50 €

164 002 (0,47 L) 13,7 x 10,4 x 7 cm 3,50 €

164 004 (1 L) 20,7 x 13,4 x 7 cm 5,50 €

164 003 (1,9 L) 20,7 x 13,4 x 12 cm 7,50 €

164 005 (2,6 L) 25 x 18 x 9,3 cm 7,50 €

3. Boîte longue

Avec grille fraîcheur 27,9 x 11,6 x 10,2 cm

164 017 2 L 8 €

4. Rectangulaire

Avec compartiments 20,7 x 13,4 x 7 cm

164 012 3 parts 1 L 7,50 €

5. Boîte à œufs

(12 œufs) 32,5 x 13 x 7,5 cm

164 020 9 €

6. Set 4 boîtes

Set composé de :

2 boîtes de 0,47 L

1 boîte de 1 L

1 boîte de 3,9 L + grille fraîcheur

164 139 19 €

7. Boîte à beurre 750 ml

18,5 x 11,5 x 6,5 cm

164 141 4,50 €

8. Boîte à pain de mie

Avec grille fraîcheur 29,5 x 15 x 12 cm

164 138 8,50 €

IDÉAL POUR LE TRANSPORT



Joint silicone hermétique

SPECIAL FROMAGE

1



2



MICRO-ONDES
LAVE-VAISSELLE
CONGÉLATEUR

3



4



5



6



7



8



+ DE 7 € D'ÉCONOMIE

**1. Boîtes hautes**

164 093 Farine (1,8 L) 15,1 x 10,8 x 18,5 cm **6,50 €**
 164 008 (0,85 L) 11,5 x 10,3 x 12 cm **4,50 €**
 164 009 (1,3 L) 13,7 x 10,4 x 18,5 cm **5,50 €**
 164 016 (2 L) 13,7 x 10,4 x 28 cm **6,50 €**

2. Shaker

0,69 L H 19,5 cm Ø 6,5 cm
 164 018 **5,50 €**

3. Pot spécial réfrigérateur Clip and Close

(1,50 L) avec couvercle hermétique
 20,5 x 10,2 x 20 cm
 135 212 **9 €**

4. Lot de 3 bols

Ø 15 x 8 cm
 Ø 17,5 x 9 cm
 Ø 20,5 x 10,5 cm
 164 092 **16 €**

5. Boîte à oignons

(0,30 L) Ø 9,5 x 12 cm
 164 187 **3,50 €**

6. Boîte grande contenance

Avec poignée intégrée et grille fraîcheur
 22,5 x 28,5 x 20 cm
 164 081 10 litres **19 €**

7. Boîte à céréales

(3,4 L) avec couvercle à ouverture rabattable
 237 x 220 x 112 mm
 164 223 **9,95 €**

8. Boîte à glaçons Clip and Close

21 glaçons 22 x 15,6 x 4,2 cm
 135 189 **9 €**

9. Boîte ronde

(0,7 L) Ø 10,5 x 12 cm
 164 010 **4,50 €**

Et aussi**Set de 3 mini bols**

(0,85 L) Ø 14,5 x 8 cm
 (0,48 L) Ø 12 x 7 cm
 (0,25 L) Ø 10 x 6 cm
 164 160 NP **9 €**

Boîte ronde pour salade

(3,40 L) avec grille fraîcheur Ø 11,5 x 23 cm
 164 186 NP **9 €**

POP

Les boîtes qui révolutionnent votre cuisine. Cuisinez et conservez toutes les saveurs en versant directement les aliments dans ces boîtes parfaitement hermétiques. Facilitez le rangement de vos placards, votre réfrigérateur et votre congélateur. Empilez les boîtes POP et tout devient possible.

10. Carrée

227 124 0,9 L - H 16 cm 10 x 10 cm **11 €**
 227 117 2 L - H 32 cm 10 x 10 cm NP **14 €**
 227 119 3,8 L - H 24 cm 15 x 15 cm NP **15,90 €**
 227 121 1,4 L - H 24 cm 10 x 10 cm NP **12 €**
 227 122 2,4 L - H 16 cm 15 x 15 cm NP **14 €**

11. Rectangulaire

227 120 2,3 L - H 23,5 cm 15,5 x 10 cm **13,50 €**
 227 123 1,4 L - H 16,5 cm 16 x 10 cm NP **12,50 €**
 227149 0,5 L - H 8 cm 15,5 x 10 cm NP **14 €**



Panoply de Cristel

1. Quelques accessoires :

Horloge acier

126 446 Ø 14,5 cm **59,90 €**

Poignée amovible

126 238 **39,90 €**

Cuillère à riz

126 825 **19,90 €**

Fouet 25 cm

126 531 **13,90 €**

Spatule droite

126 790 **12,90 €**

Broyeur Peugeot

126 915 Poivre 15 cm

126 916 Sel 15 cm NP

74,90 €

Lot de 2 crochets pour barre PANOPLY

126 328 **14,90 €**

2. Passoire

126 536 Thé 8 cm **20,90 €**

126 538 12 cm **26,90 €**

126 540 NP 16 cm **31,90 €**

126 542 NP 20 cm **37,90 €**

3. Cuillère à riz

126 825 **19,90 €**

4. Écumeur ronde

126 500 **18,50 €**

5. Fourchette à viande

126 501 **18,90 €**

6. Grande louche

126 497 **18,90 €**

7. Écumeur Fine

126 939 **18,50 €**

8. Presse-ail

126 528 **24,50 €**

9. Éplucheur tomates et peaux fines

126 676 **13,90 €**

10. Râpe à parmesan

126 509 **13,90 €**

11. Zesteur / Canneleur

126 525 **10,90 €**

12. Couteau à pamplemousse

126 517 **10,90 €**

13. Éminceur à fromage

126 506 **16,50 €**



14. Tringle Panoply

Panoply permet un positionnement facile et sur-mesure des fixations de la tringle avec un système qui rend invisible le raccord entre les barres et une jonction parfaite dans les angles. Livrées avec 2 éléments de fixation.

126 892 40 cm **29,90 €**

126 893 50 cm **35,90 €**

126 894 60 cm **39,90 €**

126 895 80 cm **45,90 €**

126 896 100 cm **59,90 €**



La barre sans trou

Finies les fixations qui tombent au milieu des carreaux de faïence !



1



Mastrad

1. Chauffe plat micro-ondes

2 minutes au micro-ondes, il garde vos plats chauds pendant 1 heure !

168 022 Noir

168 197 Rouge

168 198 Blanc

29,90 €

2



LE MANCHE
SE REPLIE POUR
PROTÉGER LA LAME !

2. Couteau céramique

Sa lame en céramique de zirconium, presque aussi dure que le diamant, lui confère des qualités de coupe inégalées. Émincer, couper, hacher devient un plaisir. Son manche escamotable, en 2 parties, se replie pour protéger la lame. Son design unique assure confort et prise en main aisée.

168 199 Noir

168 200 Blanc

7,6 cm 25 €

168 201 Noir

168 202 Blanc

10 cm 30 €

168 235 Noir chef NP

168 234 Blanc chef NP

168 237 Noir santoku NP

168 236 Blanc santoku NP

15 cm 40 €

3



4



3. Éplucheur julienne

168 020 8,50 €

4. Éplucheur Elios

168 011 forme économe pour légumes ronds NP 7,50 €

168 015 forme rasoir pour légumes longs NP 7,50 €

5



6



5. Éplucheur peau fine

168 101 lame spéciale pour tomates, poivrons, kiwis 8,50 €

6. Pince-toast et tire-grille four

Pour retirer les toasts du grille-pain sans se brûler ni abîmer l'appareil. Elle résiste à 250 °C, démontable, flexible, en silicone et nylon.

168 158 Noir 9,95 €

168 148 Rouge NP 9,95 €

USTENSILES SILICONE INDISPENSABLES

7. Spatule PM 25 cm

168 170 Noir 5,95 €

8. Spatule MM 26 cm

168 193 Noir 7,95 €

9. Spatule ajourée 31 cm

168 116 Noir 11 €

10. Spatule pâtisserie 33 cm

168 111 Noir 9,95 €

11. Cuillère plate 27 cm

168 171 Noir 7,95 €

12. Cuillère creuse 28 cm

168 113 Noir 11 €



Retrouvez les autres coloris sur www.francisbatt.com/mastradsilicone



KitchenAid

En métal coulé et silicone, des ustensiles très robustes, agréables à utiliser et faciles à nettoyer. Un design arrondi pour une prise en main et une utilisation plus confortable. Disponibles en rouge ou noir, et maintenant pour certains en rose et en ivoire.

1. Palette à rainures

151 223 rouge 19 €
151 204 noir NP 19 €

2. Palette pleine

151 229 rouge 19 €
151 209 noir NP 19 €

3. Louche

151 231 rouge 19 €
151 215 noir NP 19 €

4. Cuillère à sauce

15 1217 rouge 19 €
15 1213 noir NP 19 €

5. Cuillère à pâtes

151 230 rouge 19 €
151 214 noir NP 19 €

6. Spatule de batteur

Spécialement conçue par KitchenAid pour ses robots, elle est le complément indispensable de votre KitchenAid.

Sa forme épouse parfaitement l'intérieur du bol.

151 218 rouge 13 €
151 207 noir NP 13 €
151 945 rose NP 13,30 €
151 079 ivoire NP 13 €

7. Pinceau plat

151 227 rouge 12 €
151 208 noir NP 12 €
151 080 ivoire NP 12 €

8. Fouet

151 222 rouge 13 €
151 206 noir NP 13 €
151 077 ivoire NP 13 €

9. Économe

151 220 rouge 12 €
151 203 noir NP 12 €
151 944 rose NP 12,30 €
151 059 ivoire NP 12 €

10. Coupe-fromage

151 228 rouge 12 €
151 212 noir NP 12 €
151 071 ivoire NP 12 €

11. Ouvre-bouteille

151 225 rouge 13 €
151 210 noir NP 13 €
151 073 ivoire NP 13 €

12. Ouvre-boîte

151 226 rouge 26 €
151 205 noir NP 26 €
151 947 rose NP 26,30 €
151 074 ivoire NP 26 €

13. Ciseaux de cuisine

151 232 rouge 19 €
151 072 ivoire NP 19 €

14. Cuillère à glace

151 219 rouge 14 €
151 211 noir NP 14 €
151 946 rose NP 14,30 €
151 078 ivoire NP 14 €

15. Roulette à pizza

151 224 rouge 26 €
151 202 noir NP 26 €
151 069 ivoire NP 26 €

16. Presse-ail

Il est fourni avec un astucieux petit ustensile de nettoyage qui gratte et brosse votre presse-ail pour une propreté assurée.

151 221 rouge 28 €
151 201 noir NP 28 €
151 076 ivoire NP 28 €

17. Rape multiface

Avec sa robuste poignée, ses 4 faces de coupe différentes et son bac récupérateur avec couvercle de rangement pour conserver au réfrigérateur et avoir en permanence votre fromage râpé frais à portée de main.

151 216 rouge 26 €
151 200 noir NP 26 €
151 075 ivoire NP 26 €





1



2

Cuisipro **NOUVEAU**

Technologie Surface Glide révolutionnaire pour un rendement hors de l'ordinaire.

La surface rainurée des râpes Cuisipro allie l'effet de lames gravées tranchantes à celles des lames de rasoir pour râper davantage avec moins d'effort. La technologie Surface Glide est en instance de brevet exclusif.

Toutes les lames sont en inoxydable. Le lavage à la main est préférable.

Râpe double

Deux surfaces de râpage :

- Fine pour zestes de citron, parmesan, muscade et cannelle.

- Grossière pour la plupart des fromages et légumes.

Couvercle coulissant pour protéger les mains.

Extrémités antidérapantes offrant stabilité et sécurité d'utilisation.

1. 164 279 Duo, grain fin et moyen 17,50 €

Râpe rotative à 2 lames

Elle comprend deux lames interchangeable : grain fin, grain moyen.

- Lame pour le parmesan qui convient aux autres fromages à pâte dure ou au chocolat.

- Lame à coupe grossière pour les légumes, la plupart des fromages et les noix.

Poignée anti-dérapante pour râper facilement.

Trémie large convenant à des gros morceaux.

2. 164 286 Rotative avec deux tambours 25 €



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

RÂPES PLATES

Notre gamme de râpes plates consiste en une grande surface de râpage et de lames convenant à toutes vos tâches quotidiennes, qui se prêtent également à des tâches plus élaborées et décoratives.

Poignée ergonomique et extrémité antidérapantes offrant stabilité et sécurité d'utilisation.

Le couvercle protecteur fait également office d'appareil de mesure.

Râpe fine

Parfaites pour râper les zestes de citron, le parmesan, l'ail, la muscade et la cannelle.

3. 164 281 Grains fins

4. 164 283 Parmesan

5. 164 284 Double rapage

6. 164 285 Copeaux

13,50 €

Râpe large

Grande surface de râpage pour la plupart des fromages et des légumes.

7. 164 313 Grains moyens

8. 164 273 Grains fins

9. 164 274 Copeaux

10. 164 275 Double rapage

11. 164 276 Gros grains

12. 164 277 Parmesan

18,50 €



13



14

Râpes 4 côtés avec contenant

Quatre surfaces de râpage :

- Fine pour les zestes de citron et le parmesan

- Grossière pour la plupart des fromages et légumes

- Ultra grossière pour les fromages à pâte molle

- Trancheuse pour les légumes.

Manche et base amovibles antidérapants améliorant la stabilité.

13. 164 289 Tour quatre faces 35 €

14. 164 288 Quatre faces parmesan 35 €

GARANTIE 25 ANS



Cuisine Ouverte de Rösle

1. Dérouleur triple

Un système astucieux. 2 éléments indépendants :

- partie haute film et alu,
- partie basse essuie-tout

2 liens pour relier les 2 éléments et les 2 crochets de fixation murale.

280 340 l'ensemble **349,90 €**

Dérouleur double / alu+célophane

Deux niveaux pour accueillir tous les films, lame amovible pour couper de façon nette. Design sobre et élégant.

280 303 largeur 37 cm NP **199,90 €**

Dérouleur simple / papier essuie-tout

Les feuilles se déchirent très facilement

280 301 largeur 32 cm NP **124,90 €**

Set de 2 liens entre les deux dérouleurs

280 304 NP **16,90 €**

Support crochet mural

280 310 NP **14,90 €**

Attention, commandez 2 supports crochets

2. Thermo-sonde de cuisson

Détermine la température idéale de cuisson pour 5 sortes de viande. Un 2^{ème} capteur dans la sonde donne la température à l'intérieur du four. De -20°C à 250°C. Longueur de câble de la sonde : 1 m.

280 723 **49,90 €**.

3. Tringle

Fournie avec 2 fixations ou 3 sur barres de 80 cm et 1 m. Élément de base de la Cuisine Ouverte pour accrocher vos ustensiles de cuisine.

280 659 40 cm **32,50 €**

280 660 50 cm **36,90 €**

280 661 60 cm **41,90 €**

280 662 80 cm **49,90 €**

280 663 1 m **57,50 €**

4. Lot de 2 crochets pour les barres

Pour suspendre les ustensiles de cuisine à anneau et les torchons à vaisselle, gants, maniques ... afin de les avoir toujours à portée de main.

280 363 **17,90 €**

5. Étagère à épices double

Pratique pour ranger et avoir à portée de main épices, condiments et petits accessoires.

280 365 33 x 6 cm **124,90 €**

6. Balance de cuisine

Numérique avec indication de l'heure intégrée. Elle pèse jusqu'à 5 kg ou 5 L au gramme près. Possibilité de peser des liquides.

280 678 Longueur totale 24 cm **76,90 €**

7. Minuteur numérique

Il comprend 2 minuteurs, pour mesurer 2 temps de cuisson simultanés. Une horloge numérique intégrée indique l'heure en situation de repos. Utilisation simple grâce à la roulette ergonomique.

280 676 **26,50 €**



**LOUCHES ET ÉCUMOIRES****1. Louche 10 cm à crochet**

Avec bord verseur antigoutte.
280 020 **29,90 €**

2. Louche à doser à crochet 6 cm

Pour droitiers et gauchers
280 529 **29,90 €**

3. Écumoire mi-profonde à crochet 11 cm

280 021 **29,90 €**

4. Écumoire plate à crochet 12 cm

Perforations fines
280 521 **29,90 €**

**USTENSILES SILICONE**

Des ustensiles qui ne rayent pas vos casseroles. En acier et silicone, résistants, passent au lave-vaisselle.

5. Lèche-plat acier / silicone blanc

280 043 20 cm **12,90 €**
280 053 26 cm **14,50 €**

6. Lèche-plat acier / silicone rouge

280 527 20 cm **12,90 €**
280 525 26 cm **14,50 €**

7. Cuillère droite acier / silicone

280 034 33 cm **27,50 €**

8. Spatule pour droitier acier / silicone

280 035 33,5 cm **27,50 €**

9. Cuillère de cuisine transversale / silicone

280 033 **27,50 €**

10. Palette sandwich coudée acier / silicone

280 036 26 cm **27,50 €**

11. Pelle à Wok acier / silicone

280 746 **27,50 €**

12. Fouet plat acier / silicone

280 486 **18,90 €**



13



14

15



17



16

16. Passoire conique

280 080 ø 20 cm **44,50 €**
280 081 ø 24 cm **47,90 €**
280 082 ø 28 cm **53,90 €**

17. Chalumeau de cuisine

Pour brûler les crèmes, meringuer les tartes au citron ou flamber les Saint-Jacques. Réglage en continu de la flamme (jusqu'à 1300°C). Avec sécurité enfant.
280 747 **49,90 €**

18. Le Hachoir multi-cut

Mécanisme de coupe breveté avec deux lames amovibles pour couper et hacher fines herbes, légumes, fruits. Mécanisme avec cordelette. Corbeille incluse pour essorer les fines herbes. Sécurité anti-glisse. Couvercle en acier inoxydable.
280 731 **57,50 €**



18

PASSOIRES ET TAMIS**13. Chinois**

Pour passer des sauces, des soupes, des fonds. Perforations très fines.
280 444 14 cm **35,90 €**
280 445 18 cm **41,90 €**

14. Tamis mailles fines

Pour écumer les bouillons, égoutter ou blanchir de petites quantités.
280 278 14 cm **33,90 €**
280 280 18 cm **46,90 €**

15. Passoire à thé

Mailles très fines pour passer le thé, les infusions ou le café.
280 275 8 cm **19,90 €**



La cuisine selon Rösle

Cuisiner est un art qui nécessite des bons outils. Rösle a créé une gamme complète garantie à vie.

LES STARS

1. Thermomètre de cuisson

Echelle de température allant de -40°C à + 200°C. Écran indicateur lumineux. Sonde de 12 cm. Pour une pièce de bœuf cuite à point, ou un bon vin à 18°C. En acier inoxydable.

280 515 **44,90 €**

2. Éplucheur économe

280 215 **23,90 €**

3. Casse-noix

280 358 **44,90 €**

4. Presse-purée

Large surface perforée
Facile à nettoyer.

280 247 **49,90 €**

5. Éplucheur rasoir

280 214 **28,90 €**

6. Eplucheur tomate et kiwi

Pour les peaux fines et dures

280 535 **27,90 €**

7. Thermomètre

Pour réfrigérateur et congélateur

280 546 **26,90 €**

8. Presse-ail

280 252 **44,90 €**

LA PÂTISSERIE

9. Pinceau silicone

Résiste aux températures de - 70°C à + 220°C

280 526 **12,90 €**

Pinceau pâtisserie soie

Soies naturelles arrondies pour un travail précis.

280 325 NP **15,90 €**

10. Zesteur

280 201 **26,50 €**

11. Fouet 16 fils

Préparation épaisse. Fils flexibles et serrés pour un bon résultat lors du mélange de pâtes et préparations de consistance plus épaisse.

280 157 27 cm **23,90 €**

12. Fouet classique

280 154 27 cm **17,90 €**

13. Fouet

Manche acier fils en silicone

280 484 **17,90 €**



LES SPÉCIALISTES

14. Roulette à pizza

280 203 **26,90 €**

15. Vide-pomme

Pour extraire les pépins des pommes et des poires. Bord cannelé pour bien percer le fruit. Ø 2 cm.

280 221 **25,50 €**

16. Boule à melon

280 198 Ø 2,5 cm **26,50 €**

17. Ouvre-boîte à pinces

280 536 **42,50 €**

18. Couteau à huîtres Lancette

280 100 **34,90 €**

19. Tranche ananas

Pour trancher l'ananas en une seule opération.

280 551 **36,90 €**

20. Sécateur à volaille

280 548 **109,90 €**

21. Ciseaux de cuisine

Ambidextres, très solides, oreilles en plastique, démontables pour le nettoyage et l'affûtage.

280 227 **35,90 €**

22. Cartouche de gaz

267 093 **4,95 €**

23. Allume-gaz

280 549 27,5 cm **39,90 €**



1. Les passoires pliables

Des passoires de toutes les couleurs pour égayer votre cuisine. Très pratiques pour le rangement. En inox et silicone, passe au lave-vaisselle.

Ø 20 cm

280 700 Rose

280 094 Jaune

280 083 Noir

280 093 Orange

280 084 Rouge

280 085 Vert

280 086 Violet

44,90 €

Ø 24 cm

280 701 Rose

280 092 Jaune

280 087 Noir

280 091 Orange

280 088 Rouge

280 089 Vert

280 090 Violet

49,90 €



NOUVEAU



2

2. Saladier inox

280 648 Ø 16 cm 33,90 €

280 649 Ø 20 cm 42,90 €

280 650 Ø 24 cm 53,90 €

280 651 Ø 28 cm 57,50 €

3. Couvercle anti-projections

La plaque en acier inoxydable finement perforée stoppe les graisses mais pas la vapeur.

280 299 Ø 26 cm 59,90 €

280 565 Ø 30 cm 69,90 €

280 300 Ø 33,5 cm 71,90 €

Les pinces traiteur

Ouvrir et fermer d'une seule main c'est possible ! Entièrement en inox, va au lave-vaisselle. Design sobre et finition parfaite.

4. 280 547 30 cm inox et silicone 31,90 €

280 563 23 cm inox et silicone 27,90 €

5. 280 504 23 cm tout inox 27,90 €

280 505 30 cm tout inox 31,90 €



3

NOUVEAU



6

6. Essoreuse inox

Composée d'un saladier et d'un panier en plastique. Mécanisme intégré dans le couvercle. Va dans les 2 sens pour un meilleur essorage.

280 512 Ø 24 cm 112,90 €



4

5





1. Coupe-avocat inox

Découpe facilement vos avocats en tranches régulières. Inox 18/10. Passe au lave-vaisselle.

120 080 **9,90 €**

2. Ouvre-bocal Jarkey blanc

Pour une ouverture sans difficulté de tous vos pots à vis.

120 026 **4,95 €**

3. Pince-plat inox

Pince pour attraper vos plats chauds sans vous brûler.

154 307 **13,80 €**

4. Pince à arêtes inox

Grâce à son ergonomie, il vous sera facile d'enlever les arêtes de vos poissons.

154 208 **6,90 €**

5. Pincette à tourner

Idéal pour retourner la viande, les légumes, ou encore pour le service. En inox.

154 343 30 cm **9,95 €**

6. Coupe-champignon

154 249 **19,90 €**

7. Protège-doigts

Protège-doigt Chef pour majeur de plus de 8 cm

245 002 **12 €**

Protège-doigt Femme pour majeur de moins de 8 cm

245 003 **12 €**

8. Coupe-frites inox 2 grilles

Idéal pour faire vos frites maison fines ou plus grosses grâce à 2 éléments de taille différente. 2 grilles pour des petites (8 mm) ou des grosses (11 mm) frites en un seul geste.

154 224 **54 €**

9. Cutter sécurité à lame céramique Slice

Vous avez besoin d'un outil qui vous permette de couper en toute sécurité, facilement et rapidement ? Papier, emballages, scrapbooking, cartons... La solution : Safety Cutter de Slice : le cutter de sécurité à lame céramique SLICE Bonne prise en main, lame en céramique aussi dure que le diamant. Pas de risque de rouille, et la garantie de garder tous vos doigts en bon état ! Idéal également pour vos enfants... Pratique, le Safety Cutter est aimanté et vous pouvez même l'accrocher à vos clés !

131 406 **5,90 €**

10. Taille-spaghettis de légumes

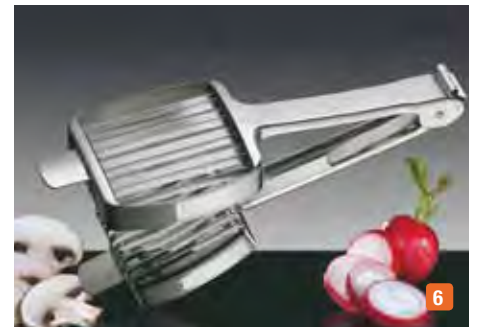
Spirale à décorer pour des juliennes de légumes longues et fines avec épaisseur souhaitée. Pour carottes, radis, concombres, courgettes etc. Très simple d'utilisation et peu encombrant, il vous sera utile au quotidien. Le protège-doigt vous protégera de la lame pour les petites quantités. Plastique de haute qualité avec un acier inoxydable pour un nettoyage facile et efficace en lave-vaisselle.

144 028 **22,90 €**

11. Tocqueur à œufs

Simple à utiliser. Il vous sera désormais facile d'ouvrir vos œufs coque.

123 350 **14,95 €**





1. Planches à découper

Une planche pour chaque type d'aliment : viandes-poissons-aliments cuits-légumes
164 344 Set de 4 planches silver **69,95 €**

2. Carrousel de 6 accessoires Elevate

En silicone avec reposoir de propreté
164 345 **68,50 €**



3. Spatule

164 251 bleu **9,95 €**

4. Cuillère ajourée

164 248 vert foncé **9,95 €**

5. Spatule ajourée

164 192 vert **9,95 €**

6. Louche

164 249 jaune **9,95 €**

7. Cuillère à spaghettis

164 247 orange **9,95 €**

8. Cuillère

164 250 fuchsia **9,95 €**

AVEC REPOSOIR



9. Pinceau de cuisine

164 322 aubergine **11 €**

10. Cuillère à confiture Elevate

164 323 rose **10 €**

11. Évideur universel

Farcir, évier, équeuter...
130 870 orange 13 mm **15,90 €**
130 895 vert 20 mm **19,90 €**
130 896 rouge 30 mm **23,90 €**



ACCESSOIRES COUDÉS INOX

12. Cuillère à confiture

avec crochet anti-doigts collants
120 298 inox 19 cm **3,95 €**

13. Cuillère à confiture

120 294 inox 19,5 cm **6,95 €**

14. Petite cuillère

Pour sucre, café, miel, crème ou confiture
120 039 inox 14 cm **7 €**

15. Pince thé Cuillère

120 297 inox 20,5 cm **8,50 €**

16. Pince thé « Treillis »

120 296 inox Ø 4,5 cm x 15 cm **6,50 €**

17. Louchette à sauce

120 272 inox 18 cm **6,90 €**





Soda Club

1. Faites pétiller votre eau !

Pour parfumer votre eau gazeuse, ajoutez délicatement le concentré choisi, agitez légèrement la bouteille et dégustez... Un flacon permet de réaliser 12 litres de soda faible en calories (de 0,8 kcal à 15,4 kcal selon les concentrés) pour 100 ml de boisson prête à boire.

131 354 inox **114,95 €**

131 374 rouge **NP 99,95 €**

Concentré parfumé 500 ml

2. 131 356 Cola

3. 131 357 Orange

4. 131 358 Citron

5. 131 359 Pamplemousse

6. 131 363 Grenadine

7. 131 364 Orange light

8. 131 362 Cola light

9. 131 404 Ice Tea Pêche

10. 131 403 Cola 0%

11. 131 405 Orange Mangue

6,75 €

12. 131 495 Tonic

Désaltérante, la légère amertume du Tonic sera parfaite comme base de cocktails.

6,75 €



Retrouvez plus de 24 saveurs différentes sur www.francisbatt.com/sodaclub

Sushis

13. Sushis maker

Pour des sushis aux formes peu conventionnelles, 1 forme à sushis large + poussoir, 1 forme à sushis étroite + poussoir, 1 moule en forme de cœur + poussoir, un grattoir.

117 126 **19,95 €**

14. L'atelier du sushi

Un kit pour réaliser vos sushis et makis à la maison composé d'une presse pour sushi, d'une presse pour maki et d'un livret d'idées et recettes.

131 473 **39,95 €**

15. Couteau à sushi Kasumi

121 090 droitier **125 €**

121 091 NP gaucher **125 €**

16. Baguette Twin one

Le Twin One est constitué d'un couteau et d'une fourchette qui, une fois emboîtés, se transforment en baguettes très maniables d'un simple geste (système de ressort pour une utilisation plus facile). Mariant de façon pratique et amusante les traditions orientale et occidentale, ces couverts sont idéals pour manger directement dans la papillote, le rôtisseur-vapeur ou le cooking-bag.

159 058 Rouge

159 059 Vert

159 060 Taupe

9,90 €

17. Livre «Sushis et compagnie»

La cuisine japonaise à portée de baguettes. À vous les secrets de cet art culinaire venu de l'extrême-orient.

131 414 **6,90 €**

18. Tapis maki

Tapis en silicone idéal pour réaliser vos makis en toute simplicité.

159 010 **9,50 €**





1. Set de 6 liens silicone

117 112 9,95 €

2. Boîte à cordelette

Finis les nœuds dans votre fil de cuisine grâce à cette astucieuse boîte en inox qui coupe la ficelle facilement.
154 086 16,90 €

Ficelle de cuisine (par 2)

154 323 NP 5,95 €



3. Couvre-plat micro-ondes

Protection parfaite contre les projections.
135 067 19,50 €

4. Porte-plat extensible inox

Ce support extensible jusqu'à 36 cm vous permet de porter directement à table les plats chauds sortant du four.
154 069 39,95 €

5. Moulin à légumes inox Rösle

280 353 24 cm + 2 grilles (1 et 3 cm) 119,90 €

6. Mini moulin à légumes

Pour les petites quantités. Parfait pour le repas de bébé.
154 112 14 cm 28,50 €



7. Repose-cuillère inox

Livré sans la cuillère.
154 282 14,90 €

8. Repose cuillère vertical

Support en inox. Avec soucoupe en porcelaine et cuillère en bois.
154 056 13,90 €

9. Herbier frigo

Se range dans la porte du réfrigérateur pour garder vos herbes fraîches 3 fois plus longtemps.
15 cm x 5 cm x H 28 cm.
164 184 29,95 €



10. Ouvre-boîte levier Poper

Idéal pour ouvrir les boîtes à anneau sans se salir. Système de levier qui facilite l'ouverture souvent difficile.
120 073 5,95 €

11. Râpe à gingembre inox

154 225 15,95 €

12. Dessous de plat extensible

154 022 34,90 €

13. Boule à herbes ou thé 10,5 cm

Evite la répartition du bouquet garni dans les plats. Idéal pour le thé mais aussi pour plonger dans les sauces.
154 092 14 €





Joseph Joseph

1. Planche à découper pliante

A plat, elle fait office de planche à découper et repliée elle forme une goulotte pour guider les aliments. 38 x 21 x 1,5 cm

- 164 234 Bleu
 - 164 235 Blanc
 - 164 236 Noir
 - 164 237 Rose
 - 164 238 Rouge
 - 164 239 Vert
 - 164 352 Aubergine
- 20 €

2. Dessous de plat extensible

- 164 337 Vert
 - 164 338 Fushia
 - 164 339 Noir
- 22.50 €

3. Cuillère passoire

2 en 1. À la fois cuillère de service et passoire, permet de saisir des légumes cuits à l'eau et de les égoutter dans le même mouvement. Va au lave-vaisselle.

- 164 196 noir GM 9,95 €
- 164 305 noir PM NP 7,90 €
- 164 346 vert GM 9,95 €
- 164 347 vert PM NP 7,90 €

4. Passoire carrée

En plus d'un design séduisant, cette passoire carrée offre l'avantage d'être stable grâce à sa poignée qui sert de «béquille» à cet ustensile. Plus besoin de faire tenir la passoire en équilibre ! Va au lave-vaisselle. 20 x 20 cm

- 164 190 noir GM
 - 164 189 blanc GM
 - 164 201 verte GM
 - 164 348 aubergine GM
- 11,95 €
- 164 349 verte PM
 - 164 350 noir PM
 - 164 351 blanc PM
- 9 €

5. Set de 2 sachets «Grill a bag» sachet

Sandwiches & paninis pour une cuisson parfaite et propre

131 536 6 €

6. Feuille de protection du four

Pour une cuisson parfaite et un four propre

131 537 4,50 €

7. Set de 4 «Roast IN bags» sachet à rotir

131 541 GM (1 poulet) 4,50 €

8. Set de 3 sachet «Toast a bag»

Sachet croque-monsieur pour une cuisson parfaite et propre

131 535 5,50 €



5



6



7



8



1. Fresh Bag

Ce nouveau sachet en silicone permet de cuire et de conserver tous vos aliments de manière simple, hygiénique et ordonnée. De plus, il est parfaitement hermétique, il protège donc les aliments et est idéal pour transporter votre nourriture liquide comme solide.

- 159 036 transparent
- 159 037 rouge
- 159 038 vert
- 159 039 bleu
- 17,90 €**

2. Hachoir avec manivelle

Hachoir à viande manuel en inox. Fixation serre-joint. Grille standard perforée en Ø 6,5 mm

- 123 338
- 99 €**

3. Pelle à farine inox

- 123 339 18,5 cm (80 g environ)
- 11,90 €**
- 123 340 21,5 cm (150 g environ)
- 13,50 €**
- 123 341 23,5 cm (320 g environ)
- 14,90 €**



4. Porte-capsules Nespresso pivotant

4 barrettes de 10 capsules
164 210 **19,90 €**

5. Porte-capsules mural fil inox

40 capsules 18,5 cm x 38,5 cm.
164 145 NP **25 €**
60 capsules 27,5 cm x 38,5 cm.
164 146 **29,90 €**

6. Porte-capsules inox fil

40 capsules
164 103 **34,90 €**

7. Porte-capsules

123 001 NP 10 capsules **7 €**
123 002 30 capsules **9,99 €**





Le foie gras

1. Presse-terrines à foie gras

Le presse-terrines à foie gras vous permet de tasser le foie et d'éliminer les excédents de graisse. Avec couvercle et presse. Terrines rectangulaires.

196 285 400 g **24,90 €**

196 286 600 g **29,90 €**

196 287 1 kg **34,90 €**

Terrine rectangulaire sans presse

196 014 400 g NP **19,95 €**

196 015 600 g NP **24,95 €**

196 016 1 kg NP **29,95 €**

196 017 1,7 kg NP **44,95 €**

2. Livre Terrines

Plus de 30 recettes de terrines de légumes, poissons, viandes, foie gras ou fruits.

131 413 **7,90 €**

3. Thermomètre à foie gras

De 30 à 100°C

102 001 **6 €**

Couteau foie gras

Leur lame perforée permet de trancher parfaitement le foie sans qu'il colle à la lame.

4. 280 784 Tout inox **29,95 €**

5. 199 030 Lame inox poignée noire **14,50 €**

6. Thermo-sonde

Permet de contrôler en permanence le degré de cuisson sans ouvrir la porte du four et alerte lorsque la préparation est prête. Parfait pour un rôti ou une volaille, elle sera très précieuse lorsque vous stoppez votre cuisson de foie gras à 48°C précisément.

168 025 **32 €**

7. Sonde de cuisson sans fil

Permet de contrôler la température de cuisson à distance (30 mètres). Peut être utilisée au four ou en extérieur, de jour comme de nuit grâce à sa mini-lampe intégrée. Possède différents modes programmés ou manuel pour ajuster la température selon les goûts ainsi que la fonction minuteur.

168 245 **35 €**

LES TERRINES LE CREUSET

En fonte émaillée, matériau idéal pour réussir des recettes froides ou chaudes au gré de vos envies. Excellente répartition de la chaleur pour une cuisson douce et homogène, le couvercle est muni d'un petit trou pour assurer un taux d'humidité parfait pendant la cuisson. Peut être utilisée au four, sous le grill, au réfrigérateur, et au congélateur. **Garantie à Vie.**

8. Terrine à foie gras rectangulaire

Avec presse intégrée. Coloris Cerise

163 725 0,4L **34,90 €**

163 514 0,6 L **34,90 €**

163 515 0,8 L **36,90 €**

9. Terrine à foie gras ovale

Avec presse intégrée. Coloris Cerise

163 819 20 cm 1,1 L **39,90 €**



1



2



3



4



5



6



7



8



9

**NOUVEAU****IDÉE CADEAU**

10

10. Coffret Foie gras

Idéal pour réaliser votre foie gras maison ! Voir détail du coffret en page 18.

168 215 **59,90 €**

Retrouvez les terrines en silicone Mastrad en page 18



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

1. Œufs pochés, cocotte, micro-ondes.

Il sont cylindriques, demi-sphériques ou carrés et vous permettent des présentations signées et amusantes.

159 051 demi-sphérique

159 052 carré

159 053 cylindrique

12,50 €

2. Pocheuse à œufs en inox

Petit sauteuse (16 cm) munie d'un élément dissociable pour cuire les œufs pochés.

142 009 6 œufs 99 €

142 003 4 œufs NP 65 €

3. Coupe-œuf coque

Simple et pratique pour ouvrir votre œuf coque sans souci.

223 175 19,90 €

4. Des œufs au plat originaux

Donnez à vos œufs la forme qui vous amuse, cœur, fleur ou ronde. Ne raye pas la poêle.

154 143 Cœur (lot de 2)

154 133 Rond (lot de 2) NP

154 134 Fleur (lot de 2) NP

11,90 €

5. Toqueur à œuf

Un appareil simple à utiliser, grâce à l'onde de choc produite par la boule qu'on laisse tomber sur la tige, la coquille est découpée de façon parfaitement nette. Videz les coquilles, lavez-les et garnissez-les à la poche.

169 580 GM 24 cm 37,90 €

6. Cuit-œuf électrique

Dur, mollet, coque, moulé. Redécouvrez l'œuf ! Cuiseur à œufs en acier brossé ultra compact. Peut cuire jusqu'à 7 œufs. 350 W

293 016 39,50 €

7. Coquetier inox

L'élément indispensable à la dégustation de vos œufs à la coque.

223 148 19 €

8. Coquetier coupelle

Petit coquetier en porcelaine

267 008 3,95 €

9. Poêle à œufs verseuse

Design unique avec ouverture sur les côtés pour faire glisser facilement les aliments sur l'assiette sans avoir recours à une spatule.

168 221 23 cm 32 €

10. Pocheuse individuelle anti-adhérente

Cassez délicatement un œuf dans la pocheuse, déposez-le très doucement dans l'eau frémissante. 3 minutes de cuisson et vous obtiendrez un délicieux œuf poché.

123 027 9,90 €

11. Coupe-œuf

3 en 1, ce coupe œuf permet de couper en lamelles ou en quartiers et sert aussi à piquer vos œufs. Il est idéal pour la coupe de vos œufs pour vos salades !

154 032 29,95 €

12. Un œuf carré !

Mettez un œuf dur écalé encore tiède dans Egg Cuber. Posez le poussoir au dessus de l'œuf. Vissez jusqu'à ce que l'œuf devienne carré. Mettez au réfrigérateur. Pour la présentation, dévissez le bouchon, poussez la base de l'Egg Cuber pour faire sortir l'œuf carré.

120 203 4,50 €



1. Daman

Moulin à poivre en acier inox et acrylique

143 255 poivre 16 cm **46 €**

143 258 NP poivre 21 cm **55 €**

Moulin à sel en acier inox et acrylique

143 256 sel 16 cm **46 €**

143 257 NP sel 21 cm **55 €**

2. Moulin à piments

Design conçu pour une bonne prise en main et une utilisation très facile. Acier inoxydable et plastique acrylique : très bonne résistance.

Hauteur : 22 cm Ø 4,5 cm.

131 479 **26,50 €**

3. Mignonette

143 094 métal argenté Poivre 10 cm **99 €**

143 095 NP Sel **99 €**

4. Nancy

143 024 Sel 12 cm **25 €**

143 025 NP Sel 18 cm **27 €**

143 021 NP Poivre 12 cm **25 €**

143 022 Poivre 18 cm **27 €**

5. Paris

Reconnaisable entre tous, Paris est le modèle phare de la collection Peugeot.

Il offre le plus grand choix de références, entre ses quatre finitions - naturelle, chocolat, laquée noire et laquée rouge - et ses multiples tailles. Il est équipé du système u>Select de réglage de la mouture.

143 199 NP poivre 12 cm **23 €**

143 200 sel 12 cm **23 €**

143 201 poivre 18 cm **29 €**

143 202 NP sel 18 cm **29 €**

143 205 NP poivre 27 cm **36 €**

143 206 NP sel 27 cm **36 €**

143 207 NP poivre 30 cm **42 €**

143 208 NP sel 30 cm **42 €**

Pour connaître toutes tailles, couleurs et prix de la gamme Paris rendez-vous sur :

www.francisbatt.com/peugeotparis

6. Fresh mill

Deux médailles d'or aux 107^{ème} et 108^{ème} Concours Lépine. Accessoire de cuisine innovant, qui permet de stocker vos herbes culinaires fraîches et entières dans votre congélateur et de les hacher facilement à la demande. Préserve parfaitement le goût.

131 053 vert pomme **19,50 €**

131 054 NP vert sapin **19,50 €**

131 055 NP jaune **19,50 €**

7. Boîte de sel

Du gros sel de mer sec, produit naturellement dans les marais salants. Idéal pour les moulins à sel Peugeot 250 g ou 500 g.

143 246 **9,90 €**

8. Boîte de poivre

Le poivre noir idéal pour les moulins à poivre Peugeot 250 g.

143 247 **9,90 €**

9. Tour à épices de 6 pots

Un rangement haut en couleurs pour un encombrement minimum. Pratique, ces petits bocaux s'emboîtent pour un gain de place appréciable. H 35 cm.

168 073 **26 €**



1



NOUVEAU

2



3



4



5



6



7

8



9



NOUVEAU

1



2

IDÉE CADEAU

1. Moulin à poivre Elis Sense

La première génération de moulins électriques Peugeot à mise en marche tactile. Bénéficiant pour la première fois de la technologie tactile, Elis Sense offre une ergonomie inégalée. Plus de bouton sur lequel appuyer, le simple contact de la main suffit désormais ! En touchant simultanément le corps du moulin et le bouton tactile placé au dessus, Elis Sense délivre la juste dose de sel ou de poivre tandis qu'un témoin lumineux bleuté s'éclaire. Dans le même temps, l'éclairage à la base du moulin, qui a largement contribué à sa notoriété, se met en marche, par un système de LED cette fois-ci. Incontournable, le système breveté u>Select permet toujours d'offrir la mouture parfaite entre toutes.

143 277 Moulin à poivre Elis Sense **79,90 €**
143 278 Moulin à sel Elis Sense **79,90€**

2. Coffret Elis

Summum de technologie, ce coffret contient un tire-bouchon, un moulin à poivre et un moulin à sel électriques rechargeables tous en inox brossé.

143 263 **249 €**

3. Tahiti : changez de couleurs

Différencier le sel du poivre au premier coup d'œil ! Ligne élégante, corps élancé en bois mat et petit bouton d'acier brossé, un modèle très déco qui s'inscrit parfaitement dans la tendance actuelle. Pour distinguer le sel du poivre, nous vous proposons des duos bicolores (olive et pistache, grenade et guimauve, châtaigne et moutarde, zinc et tourterelle ou noir et blanc...).

143 289 Duo printemps poivre & sel **49,90 €**
143 290 Duo été poivre & sel **49,90 €**
143 291 Duo automne poivre & sel **49,90 €**
143 292 Duo hiver poivre & sel **49,90 €**



Printemps



Été



Automne



Hiver

NOUVEAU

3

4. Zeli inox avec lumière

Électrique 14 cm
143 181 Poivre **45 €**
143 180 Sel **45 €**



4



5



6

5. Zéphir gris

Électrique 14 cm
143 158 Poivre **35 €**
143 159 Sel **35 €**

6. Vendôme

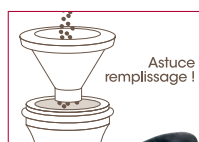
Spécial sel de Guérande.
L'hélice intérieure évite l'agglomération du sel.
143 138 14 cm **26 €**

7. Mortier et pilon

Conçu en inox robuste, il est idéal pour moudre et piler les épices, les herbes et pour la préparation des cocktails. Base en caoutchouc antidérapante non-poreux, ne garde pas les odeurs. Bol double paroi, utilisable en bol à glaçons. 14 cm.
168 219 **32 €**



7



Astuce remplissage !

8

8. Entonnoir à épices

Très pratique, ce petit entonnoir permet de remplir facilement vos moulins à poivre et à sel.
143 248 Noir **4,90 €**

9. Mortier et pilon en olivier

112 105 Ø 16 cm **49,50 €**

10. Boîte à sel en olivier

Une jolie boîte à sel en olivier, une matière noble et indémodable.
112 076 **34,90 €**



9



10



1. Saladier transparent

135 248 Ø 25 cm **14,90€**

2. Couverts inox

135 250 30 cm **19,90€**

3. Saladier givré transparent

189 131 Ø 25 cm **44,90 €**

189 132 Ø 30 cm **NP 54,90 €**

189 133 Ø 33 cm **NP 59,90 €**

4. Couverts inox coudés

323 016 29,5 cm **18 €**

5. Saladier bicolore

164 096 noir / blanc Ø 20 cm - H 13,5 cm

164 152 chocolat / taupe Ø 20 cm **NP 18 €**

164 097 noir / blanc Ø 28 cm

164 154 chocolat / taupe Ø 28 cm **NP 22,50 €**

6. Couverts à salade

164 095 noir 36 cm **9 €**

164 094 blanc 36 cm **NP 9 €**

164 157 chocolat / taupe 29 cm **NP 8 €**

7. Essoreuse pliable

Esthétique, robuste et pratique, la nouvelle essoreuse d'Emsa est la première essoreuse à salade rétractable. Avec un diamètre de 26 cm pour 4,5 L, elle mesure 15 cm de haut en service et moins de 7,5 cm repliée ! 100 % hygiénique. Bouton d'arrêt sur le couvercle. Va au lave-vaisselle.

230 066 **34,95 €**

8. Essoreuse transparente toupie

Essorez la salade sans effort et d'une seule main en pressant le gros bouton noir plusieurs fois selon l'essorage désiré.

227 009 Ø 26 cm **35 €**

9. Beurrier

135 265 **15 €**

10. La boîte à pain Touch bin, acier

249 096 brillant PM 31,6 x 17,5 cm **49 €**

249 099 brillant NP GM 44,8 x 17,5 cm **54 €**

249 098 brossé anti-taches NP

GM 44,8 x 17,5 cm **58 €**

249 097 brossé anti-taches NP

PM 31,6 x 17,5 cm **52 €**

11. Moulin à vinaigrette

Versez les ingrédients, tournez la manivelle pour mélanger et servez. En acrylique alimentaire, se conserve au réfrigérateur. Quatre recettes originales de vinaigrette sont imprimées sur le flacon.

168 012 **12,95 €**



1

2

NOUVEAU



3

PRATIQUE

4



6

5



7



8



9

NOUVEAU



10



11

**NOUVEAU****1. Vaporisateur à huile inox**

Cuisine légère... Et facile. Très pratique pour mettre juste ce qu'il faut sur votre salade ou dans votre poêle. En ABS.
168 014 22 €

2. Râpe à fromage Pisa

Parmesan, Pecorino, Grana Padano... agrémentez votre cuisine grâce à la râpe Pisa très simple d'utilisation et ultra efficace ! Design ergonomique décliné en 5 couleurs.
Ø 6cm x H 16 cm.

131 507 rouge
131 498 noir NP
131 499 blanc NP
131 504 orange NP
131 506 vert NP
21,90€

**3. Carafon en verre**

Huile ou vinaigre avec bouchon "stop-goutte". Va au lave-vaisselle.

158 023 0,5 L 35 €

4. Shaker à vinaigrette en verre

Avec bouchon "stop-goutte". Va au lave-vaisselle.

158 022 0,25 L 31 €

5. Rolling Cheese

Le fromage ne coule plus et surtout, les odeurs restent contenues à l'intérieur ! Véritable roue en suspension, le fromage se positionne naturellement en bas. En polycarbonate, très résistant, il passe au lave-vaisselle.

114 001 15,90 €

Roller cheese métal

114 003 NP 24,95 €

6. Girolle à fromage

En hêtre. Ø 23,5 cm.

113 070 44,90 €

7. Plateau à fromages tournant

Un beau plateau rond qui dispose d'un socle tournant sur roulement à billes. En hévée d'une épaisseur d'un 1,5 cm.

114 006 Ø 35 cm 29,90 €

8. Set de porte-étiquettes à fromage

Un nom pour chaque fromage, 5 supports en acier inox. (H 4 cm) et 15 cartons (6 x 3 cm, coloris noir + blanc).

114 007 9,90 €

9. Set de 35 feuilles assorties

En papier alimentaire pour protéger votre plateau.

114 009 7,95 €

Plateau à fromages tournant en bambou

112 109 Ø 35 cm NP 25 €

10. Cloche à camembert base porcelaine

Cloche à camembert en porcelaine blanche à grains fins. Un émail non-poreux qui permet d'obtenir une hygiène alimentaire maximale. Elle n'absorbe pas les goûts, les odeurs et les bactéries. Va au lave-vaisselle.

230 085 13,90€

11. Plat et cloche à fromages

Avec socle en porcelaine blanche et couvercle. Fromage, charcuterie, gâteaux... Pour un gain de place dans le réfrigérateur grâce à sa forme rectangulaire. Hygiénique, ne se raipe pas. Va au lave-vaisselle.

135 202 29,5 x 23 cm 34,90 €

**NOUVEAU**

11

**NOUVEAU****12. Cloche à fromages**

186 009 bois clair 39€

186 008 bois foncé NP 39€



1. Cisaille à oursin

Poignées noires 29 cm
220 038 23 €

2. Marmite à crustacés

Enfin un ustensile grande capacité pour cuire plusieurs homards simultanément ! Cette marmite en inox pourvue d'une anse spéciale permet de verser facilement liquides et aliments pour la cuisson des fruits de mer. Convient pour tous types de cuisinières, y compris l'induction.
142 001 Ø 31 cm avec couvercle 159 €

3. Presse tranche citron

Pour presser les tranches de citron sans éclaboussures.
154 067 5 €

4. Plat 6 escargots inox

154 098 24 €

5. Pince à escargot

120 028 chromée 3,50 €

6. Fourchette escargot

500 966 3,50 €

7. Trancheur réglable

Permet de râper finement ou de faire de gros copeaux. Idéal pour la truffe, le parmesan, les champignons et même le chocolat.
267 135 19,95 €

8. Pic moule

Pour déguster les moules sans se salir les doigts.
120 008 3,50 €

9. Poêle 7 blinis

Anti-adhérente tous feux sauf induction
120 029 24,90 €

10. Crustapik bigorneaux bleus

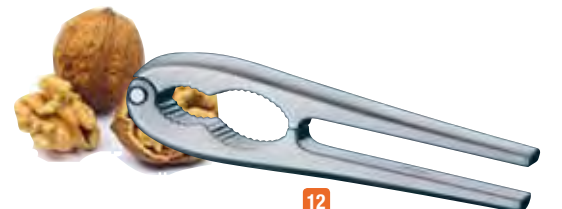
Les bigorneaux ont leur couvert... Pour déguster les fruits de mer choisissez la propreté et l'efficacité de l'usage unique.
254 001 Lot de 6 2,50 €
254 003 Boîte de 750 158 €

11. Lot de 6 piques bulots

120 067 11 €

12. Casse-noix chromé mat

267 088 18 cm 22 €





1



2

1. Support classique plateau à huîtres non repliable

123 327 11,50 €

2. Plateau de fruits de mer

Inox rond 36 cm
323 005 15 €

3. Bavoir homard

131 049 8,90 €

4. Pince à crustacés

En acier inoxydable, convient à toutes les tailles de pinces et de pattes. Va au lave-vaisselle.
120 280 44 €

5. Curette à homard

Astucieux ! Vous ne les perdrez plus ! Lot de 12 curettes à crustacés avec étui en bois.
120 293 19,90 €

6. Curette à homard

Inox classique 18,5 cm
120 092 1,50 €

7. Curette à homard

Avec base plate au centre pour prise en main plus confortable
205 009 9,90 €

8. Lot de 6 cuillères à huîtres

Pour déguster facilement vos huîtres. En inox poli.
120 134 19,90 €

9. Fourchette à huître inox

500 967 3,50 €

10. Pince à crustacés réversible

Rien ne lui résiste, les petits ou les gros crustacés. Il suffit de la retourner, le tour est joué !
120 132 13 €

11. Gant maille acier

En cotte de maille réversible. Parfaite protection pour ouvrir les huîtres, mais aussi pour tous travaux de découpe.
286 001 PM taille 7 - 7 1/2
286 002 MM taille 8 - 8 1/2
286 003 GM taille 9 - 9 1/2
286 004 TPM taille 6 - 6 1/2
99,90 €

12. Le set de la mer

Une bien belle idée cadeau pour ce coffret comprenant :

- 1 trousse pour couteaux
 - 1 fourreau de protection
 - 1 couteau à filet de sole
 - 1 lot de curettes à crustacés
 - 1 paire de ciseaux de cuisine
 - 1 sécateur à homard
 - 1 couteau à huîtres
 - 1 pince à arêtes
- 280 776 299,90 €

13. Gant à huître

167 020 droitier 18,90 €
167 023 NP gaucher 18,90 €

14. Ouvre-huître pro lancette

199 152 8 €



NOUVEAU

4



3



6

7



5



8



9



RÉVERSIBLE

10



11



IDÉE CADEAU

12

NOUVEAU



13

14



Vestah de Platex

Platex a créé une gamme en mélamine d'inspiration résolument moderne. Un poids proche de la porcelaine, des couleurs délicates ou flashy, permettent une déclinaison à l'infini des décors de table. Finies les assiettes camping, les épaisseurs fines, les finitions approximatives, et les couleurs basiques ! Vestah* est une collection tendance, avec 9 familles de couleurs, à la qualité irréprochable.

Pour tous les jours, pour vos goûters et vos fêtes, pour la piscine et le nautisme, pour le petit déjeuner ou pour servir l'apéritif : assiettes, bols, saladiers, timbales, carafes, mugs ou plateaux... tout existe !

1. Assiette

189 748 rubis Ø 19,5 cm

189 505 NP cerise Ø 19,5 cm

6 €

189 749 rubis Ø 25,5 cm

189 514 NP cerise Ø 25,5 cm

6,50 €

189 523 rubis Ø 31 cm

189 750 NP cerise Ø 31 cm

7,50 €

2. Saladier rubis/cerise

189 752 Ø 22 cm 13 €

189 596 Ø 25 cm 21 €

189 607 Ø 30 cm 29,50 €

3. Couvert à salade rubis

189 618 30 cm 6,50 €

4. Plateau à anses

189 646 rubis 40 x 30 cm 18 €

189 654 rubis 50 x 35 cm 29 €

5. Carafe 100 cl

189 753 rubis/cerise 23,50 €

Préciser la couleur si autre coloris choisi.



Beige
Lumière



Bleu mer
Bleu eau



Vert gazon
Vert anis



Orange
Pêche



Rubis
Cerise



Purple
Mauve

Tous les coloris sur www.francisbatt.com/vestah



*Bols, saladiers, carafes et mugs sont bicolores.
Les autres produits sont monocoleur.

+ DE 160 RÉFÉRENCES



Table 2 étages noire ou blanche

Plateau 60 x 43 cm, en mélamine épaisse.

Pliée : 9 cm d'épaisseur.

Dim. 2 étages : haut. ouverte 70 cm - haut. fermée 83 cm

Version étagère : haut. 83 cm - larg. 24 cm - long. 66 cm

6. 189 820 Noir

7. 189 819 Blanc

98,50 €



6



7



Les Dentelles

Un petit goût d'enfance avec ce plateau stratifié très résistant en finition mat avec une découpe originale, jolie à croquer. 40 x 30 cm

- 1. 189 735 potiron
- 2. 189 732 acier
- 3. 189 740 violet
- 4. 189 733 chocolat
- 5. 189 737 vert
- 189 730 NP blanc
- 189 731 NP noir
- 189 734 NP noisette
- 189 736 NP rouge
- 189 739 NP aubergine
- 189 741 NP lilas
- 189738 NP paille
- 19,95 €



Plateaux cœurs

36 x 36 cm

- 6. 189 798 Radis
- 7. 189 800 Fil
- 8. 189 799 Burlat
- 9. 189 804 Renoncules
- 44 €

www.francisbatt.com/plateauxcoeur



Plateaux Paris

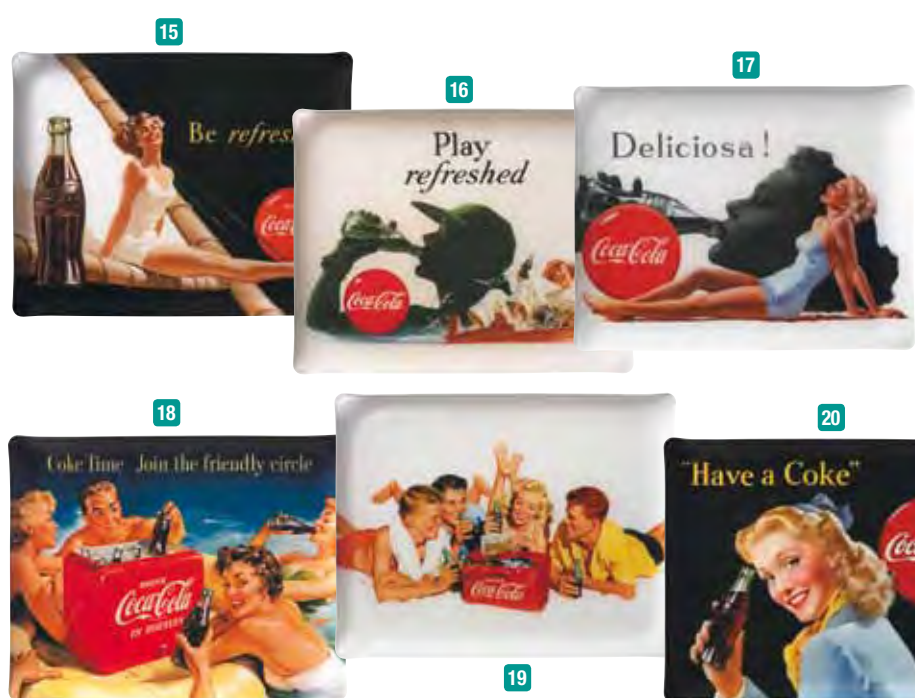
- 10. 189 837 Monuments 46 x 36 cm 54,50 €
- 11. 189 838 Drapeau 28 x 20 cm 12,50 €
- 12. 189 839 Vin 28 x 20 cm 12,50 €
- 13. 189 841 Capitale 28 x 20 cm 12,50 €
- 14. 189 840 Bistrot 28 x 20 cm 12,50 €

www.francisbatt.com/plateauxparis

Plateaux Coca Cola stratifié

- 15. 189 813 46 x 36 cm Sharon
- 16. 189 814 46 x 36 cm Samantha
- 17. 189 815 46 x 36 cm Britney
- 18. 189 807 46 x 36 cm Pool
- 19. 189 809 46 x 36 cm Pic nic
- 20. 189 812 46 x 36 cm Barbara
- 56,50 €

www.francisbatt.com/plateauxcoca



21. Les Givrés

Plateaux en acrylique sans décor, totalement transparents.

- 189 127 24 x 16 26 €
- 189 128 37 x 28 47 €
- 189 129 46 x 36 66 €
- 189 130 55 x 45 79,90 €



21



LAMPE BERGER PARIS

Depuis son origine, la vocation de LAMPE BERGER PARIS est d'assainir l'air intérieur.

Inventé en 1898, le système de diffusion par catalyse de la Lampe Berger n'a aujourd'hui pas son pareil pour désodoriser l'air de votre maison tout en diffusant des parfums d'intérieurs délicats.

Le savoir-faire de LAMPE BERGER PARIS répond aux attentes fortes des consommateurs en termes de soin de l'air intérieur, de parfumage et de décoration.

Lampe Berger

1. 282 010 Nico & Nicolas 125 €
2. 282 046 Torsadée ambre 42 €
3. 282 048 Athéna transparent 59 €
4. 282 011 Bingo perle 35 €
5. 282 012 Bingo noir 35 €
6. 282 013 Bingo lin 35 €
7. 282 026 Generous blanc 45 €
8. 282 027 Generous rouge 45 €
9. 282 028 Generous noir 45 €
10. 282 022 Milk blanc 40 €
11. 282 023 Milk noir 40 €
12. 282 052 Feuille d'or 85 €
13. 282 053 Feuille d'argent 85 €
14. 282 062 Cube blanc 65 €
15. 282 063 Cube noir 65 €
16. 282 064 Effet argent blanc 69 €
17. 282 065 Effet argent noir 69 €
18. 282 024 Stries transparent 45 €
19. 282 025 Stries dépolie 45 €

Coffret

Un brûleur AIR PUR SYSTEM 3C, un entonnoir et un parfum 180 ml neutre essentiel qui désodorise sans parfumer et permet de régler l'intensité du parfum de maison en le diluant.

20. 282 124 Lampe ronde 180 ml neutre 34,50 €
21. 282 125 Lampe cube 180 ml neutre 34,50 €

Le rituel de mise en parfum

- Tout d'abord, remplissez votre Lampe Berger, aux 2/3 avec votre parfum de Maison favori.
- Insérez le brûleur dans la lampe, puis remplacez l'éteignoir.
- Laissez infuser la mèche pendant vingt minutes.
- Votre Lampe est prête, retirez l'éteignoir, allumez la flamme...
- Attendez 2 minutes, puis soufflez doucement sur la flamme pour l'éteindre.
- Placez la monture sur le brûleur, votre Lampe Berger s'épanouit.
- Le brûleur diffuse petit à petit la fragrance parfumée pour transformer l'air en Atmosphères...
- Vingt minutes de diffusion suffisent pour que la magie opère.
- À présent vous pouvez ôter la monture et remplacer l'éteignoir pour éteindre votre Lampe Berger.

Vous venez de créer votre Atmosphère privilégiée. Les heures qui suivent sont toutes à vous.



20

21



1



2



3



4



5



6



Les parfums de maison Lampe à catalyse

Issus du savoir-faire de Maîtres Parfumeurs français et créés à partir d'essences de qualité extrême. Chaque fragrance est un voyage qui révèle une émotion pure, un bien-être propice au rêve et à la détente.

Une collection de 40 fragrances classées en 8 familles, pour répondre aux envies de tous.

Unis à la technique de diffusion par catalyse, tous les Parfums de Maison LAMPE BERGER PARIS assainissent l'air intérieur et offrent une durée de parfumage exceptionnelle dans la maison.

2 contenances sont disponibles sur l'ensemble de la gamme :

- 500 ml : 20 heures de fonctionnement pour environ 80 heures de parfumage,
- 1 litre : 40 heures de fonctionnement pour environ 160 heures de parfumage.

Parfums 500 ml

- 282 087 Chant lavande
 - 282 121 Neutre essentiel
 - 282 118 Orange cannelle
 - 282 095 Splendeur du Népal - Rêves d'Orient
 - 282 096 Cèdre du Liban
 - 282 097 Poussière d'ambre
 - 282 098 Teck de Bornéo
 - 282 103 L'instant thé - Rêves de fraîcheur
 - 282 106 Rêveries d'absinthe
 - 282 099 Bois d'orient
 - 282 101 Esprit de patchouli
 - 282 109 Pluie d'été
 - 282 100 Musc blanc
- 14,95 €**

Parfums 1 litre

- 282 140 Chant de lavande
 - 282 174 Neutre essentiel
 - 282 171 Orange cannelle
 - 282 148 Splendeur du Népal - Rêves d'Orient
 - 282 149 Cèdre du Liban
 - 282 150 Poussière d'ambre
 - 282 151 Teck de Bornéo
 - 282 156 L'instant thé - Rêves de fraîcheur
 - 282 159 Rêveries d'absinthe
 - 282 152 Bois d'orient
 - 282 154 Esprit de patchouli
 - 282 162 Pluie d'été
 - 282 153 Musc blanc
- 25,90 €**



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



20



18



19



21



Le New Bridge



Ivoire



Vert olive



Bleu France



Cerise



Jaune



Rose

Une gamme classique et ergonomique. Conçu pour le lave-vaisselle.

- 503 001 Couteau de table **9,90 €**
- 503 002 Fourchette de table **9,50 €**
- 503 003 Cuillère de table **9,50 €**
- 503 004 Couteau à dessert **9,90 €**
- 503 005 Fourchette à dessert **9,50 €**
- 503 006 Cuillère à dessert **9,50 €**
- 503 007 Cuillère à café **6,90 €**
- 503 008 Cuillère à moka **7 €**
- 503 009 Fourchette à poisson **9,50 €**
- 503 010 Couteau à poisson **10,50 €**
- 503 011 Fourchette à gâteau **8 €**
- 503 012 Pelle à tarte **26,90 €**
- 503 013 Couteau à fromage **14,50 €**
- 503 014 Tartineur **9,90 €**
- 503 015 Louche à potage **42 €**
- 503 016 Service à servir le poisson **57 €**
- 503 017 Cuillère de service **23,50 €**

- 503 018 Fourchette de service **23,50 €**
- 503 019 Service à salade **46,50 €**
- 503 020 Pelle à riz & frites **29,90 €**
- 503 021 Cuillère à sauce **24,50 €**
- 503 022 Pelle à lasagne **27,90 €**
- 503 023 Couteau à pain **28,50 €**
- 503 024 Coffret de 24 pièces **199,90 €**
- 503 026 Ménagère 49 pièces sans écrin **469,90 €**
- 503 263 Fer à gigot **89,90 €**
- 503 264 Service à découper **73,50 €**

Existe en ivoire, bleu de France, vert olive, jaune, cerise ou rose.



Le Diana

Classique et gracieux. Conçu pour le lave-vaisselle.



Corne



Pierre



Sable



Rubis



Noir nacré



Marron chocolat

519 026 Couteau de table **15,50 €**

519 027 Fourchette de table **12,90 €**

519 028 Cuillère de table **12,90 €**

519 029 Cuillère à café **11 €**

519 030 Couteau à dessert **15,50 €**

519 031 Fourchette à dessert **12,90 €**

519 032 Cuillère à dessert **12,90 €**

519 033 Cuillères moka **11 €**

519 034 Fourchette à poisson **12,90 €**

519 035 Couteau à poisson **13,90 €**

519 036 Fourchette à gâteau **11,90 €**

519 037 Pelle à tarte **29,90 €**

519 038 Couteau à fromage **17,90 €**

519 039 Tartineur à beurre **14,50 €**

519 040 Louche à potage **46 €**

519 041 Service à servir le poisson **68,50 €**

519 042 Cuillère de service **27,50 €**

519 043 Fourchette de service **27,50 €**

519 044 Service à salade **54,50 €**

519 045 Pelle à frites & riz **33 €**

519 046 Cuillère à sauce **27,90 €**

519 047 Pelle à lasagne **32,50 €**

519 048 Couteau à pain **32,90 €**

519 049 Service à découper **79 €**

519 050 Coffret **24 pièces 299,50 €**

Existe en façon corne, pierre, sable, rubis, noir nacré et marron chocolat.

Le City

Le dernier né de nos modèles. Contemporain et chic. Conçu pour le lave-vaisselle.



530 475 Couteau de table **11,50 €**

530 476 Fourchette de table **10,50 €**

530 477 Cuillère de table **10,50 €**

530 481 Cuillère à café **8,50 €**

530 478 Couteau à dessert **11,50 €**

530 479 Fourchette à dessert **10,50 €**

530 480 Cuillère à dessert **10,50 €**

530 482 Cuillère à moka **8,50 €**

530 483 Fourchette à poisson **10,50 €**

530 484 Couteau à poisson **11,50 €**

530 485 Fourchette à gâteau **9,50 €**

530 486 Pelle à tarte **25,50 €**

530 487 Couteau à fromage **14,50 €**

530 488 Tartineur **11,00 €**

530 489 Louche à potage **36,50 €**

530 490 Service à poisson **52 €**

530 491 Cuillère à servir **22 €**

530 492 Fourchette à servir **22 €**

530 493 Service à salade **43,50 €**

530 495 Pelle à frites **26,50 €**

530 496 Cuillère à sauce **22,50 €**

530 497 Pelle à lasagne **25,50 €**

530 498 Couteau à pain **27,50 €**

530 499 Service à découper **68 €**

530 500 Coffret 24 pièces **246 €**

Il existe en rouge rubis, gris clair, marron et naturel.



Rouge Rubis



Naturel



Marron



Gris clair



Les inox

1. Venice

Un design raffiné et élancé pour ce couvert inox.

514 160 Couteau de table **8 €**

514 161 Fourchette de table **4,90 €**

514 162 Cuillère de table **4,90 €**

514 163 Couteau à dessert **8 €**

514 164 Fourchette à dessert **4,90 €**

514 165 Cuillère à dessert **4,90 €**

514 166 Cuillère à café **3,90 €**

514 170 Fourchette à servir **14 €**

514 169 Cuillère à servir **14 €**

Liste des pièces, poisson et service sur demande.

2. Chef

Une nouvelle ligne pour un design contemporain

514 135 Couteau de table **8 €**

514 136 Fourchette de table **5,50 €**

514 137 Cuillère de table **5,50 €**

514 138 Couteau à dessert **8 €**

514 139 Fourchette à dessert **5,50 €**

514 140 Cuillère à dessert **5,50 €**

514 141 Cuillère à café **3,50 €**

514 145 Fourchette à servir **14 €**

514 144 Cuillère à servir **14 €**

Liste des pièces, poisson et service sur demande.

3. Laguiole inox

Silhouette reconnaissable entre toutes, le Laguiole évoque à lui seul la richesse de la coutellerie. La collection inox 18/10e est garantie inaltérable au lave-vaisselle et conserve ainsi son éclat au fil du temps.

255 001 Couteaux de table (6 pièces) **240 €**

255 005 Fourchettes de table (6 pièces) **240 €**

255 006 Cuillères de table (6 pièces) **240 €**

255 007 Couteaux à dessert inox (6 pièces) **249 €**

255 010 Cuillères à café inox (6 pièces) **235 €**

255 017 Service à découper inox (2 pièces) **165 €**

255 019 Fer à gigot inox **119 €**

4. Harmonie Inox

La sobriété en acier inoxydable, résistant au lave-vaisselle.

500 948 Couteau de table **8 €**

500 949 Fourchette de table **5,50 €**

500 950 Cuillère de table **5,50 €**

500 951 Couteau à dessert **7,80 €**

500 952 Fourchette à dessert **5 €**

500 953 Cuillère à dessert **5 €**

500 954 Cuillère à café **3,70 €**

500 612 Fourchette à servir **10,50 €**

500 611 Cuillère à servir **10,50 €**

Liste des pièces, poisson, et service sur demande.



500 610 Coffret 24 pièces **129 €**

NP : Non photographié



Les chics



5

5. Cristal Venus

Une ligne pure et élégante aux transparences actuelles et raffinées. Résistant au lave-vaisselle.

500 300 Couteau table **19 €**

500 301 Fourchette table **18,50 €**

500 302 Cuillère table **18,50 €**

500 303 Couteau à dessert **19 €**

500 304 Fourchette à dessert **18,50 €**

500 305 Cuillère à dessert **18,50 €**

500 306 Cuillère à café **15,90 €**

500 315 Fourchette à servir **36,50 €**

500 314 Cuillère à servir **36,50 €**

Liste des pièces, poisson et service sur demande.



6

6. Oxford noir

L'alliance du classique et de la fantaisie.

502 300 Couteau de table **11 €**

502 301 Fourchette de table **10 €**

502 302 Cuillère de table **10 €**

502 303 Couteau à dessert **11 €**

502 304 Fourchette à dessert **10 €**

502 305 Cuillère à dessert **10 €**

502 306 Cuillère à café **7,50 €**

502 317 Fourchette à servir **23 €**

502 316 Cuillère à servir **23 €**

Liste des pièces, poisson et service sur demande.

Existe en ivoire



7

7. Chambord

Le plus classique de nos modèles, se marie très bien avec le métal argenté, il est conçu pour le lave-vaisselle.

298 001 Couteau table **22,90 €**

298 002 Fourchette table **23,90 €**

298 003 Cuillère table **23,90 €**

298 006 Couteau à dessert **22,90 €**

298 007 Fourchette à dessert **23,90 €**

298 008 Cuillère à dessert **23,90 €**

298 004 Cuillère café **21,90 €**

298 017 Service à servir **89,90 €**

Précisez **Chambord noir** ou ivoire.

Liste des pièces, poisson et service sur demande.



8

8. Galaxie Bois

La noblesse du bois sur votre table.

Son manche à facettes, un atout d'élégance et de raffinement.

Ces couverts supportent le lave-vaisselle, mais lavés à la main, ils vieilliront moins vite.

520 001 Couteau de table **27 €**

520 002 Fourchette de table **25,50 €**

520 003 Cuillère de table **25,50 €**

520 004 Couteau à dessert **26,90 €**

520 005 Fourchette à dessert **25,50 €**

520 006 Cuillère à dessert **25,50 €**

520 007 Cuillère à café **23 €**

520 017 Fourchette à servir **55 €**

520 016 Cuillère à servir **55 €**

Liste des pièces, poisson et service sur demande.



LES ACIDULÉS

Un matériau particulièrement innovant aux couleurs vives et multiples. Se décline en art de la table, ronds de serviette, porte couteaux, couverts et pièces de cuisine.

Habillez votre table avec ces couverts acidulés, et n'hésitez pas à mélanger les couleurs pour une déco actuelle.

1. Couverts

- 530 001 Couteau de table **9 €**
- 530 002 Fourchette de table **7,90 €**
- 530 003 Cuillère de table **7,90 €**
- 530 004 Couteau à dessert **9 €**
- 530 005 Fourchette à dessert **7,90 €**
- 530 006 Cuillère à dessert **7,90 €**
- 530 007 Cuillère à café **6,50 €**
- 530 008 Cuillère à moka **6,50 €**
- 530 009 Fourchette à poisson **7,90 €**
- 530 010 Couteau à poisson **9 €**
- 530 011 Fourchette à gâteau **7,50 €**
- 530 012 Pelle à tarte **21,50 €**
- 530 013 Couteau à fromage **12,50 €**
- 530 014 Tartineur **9 €**
- 530 015 Louche à potage **35,50 €**
- 530 016 Cuillère de service **21,50 €**
- 530 017 Fourchette de service **21,50 €**
- 530 018 Pelle à riz et frites **25 €**
- 530 019 Cuillère à sauce **23 €**
- 530 020 Pelle à lasagne **25 €**
- 530 021 Ménagère 49 pièces sans écriin **410,50 €**
- 530 022 Service à salade **42,50 €**
- 530 023 Service à servir le poisson **48,50 €**
- 530 024 Couteau à pain **26,50 €**
- 530 025 Coffret de 24 pièces **187,50 €**

2. Porte-couteau brique

Boîte de 6 (6 x 1,2 x 1,2 cm)

- 516 001 Grenadine
- 516 002 Lavande
- 516 003 Fuschia
- 516 004 Tilleul
- 516 005 Orange
- 516 006 Citron
- 516 007 NP Naturel Nac
- 516 008 NP Noir Nacre
- 516 011 NP Transparent cristal **16 €**

3. Ronds de serviette

- 517 014 Grenadine
- 517 015 Lavande
- 517 016 Fuschia
- 517 017 Tilleul
- 517 018 Orange
- 517 019 Citron
- 517 020 Cristal
- 517 021 Naturel nacre
- 517 040 NP Bleu azur
- 517 041 NP Noir **6 €**



Coffret de 6 couteaux de table Laguiole

Manche forgé tout inox habillé de plaquettes acrylique. Un plaisir permanent pour les amateurs de bonnes grillades.

4. 255 086 Couleur caramel **259 €**

5. 255 087 Couleur chocolat **259 €**

6. Coffret de 8 couteaux de table Laguiole

255 041 lame 11,5 cm **369 €**

Coffret de 8 couteaux à dessert Laguiole

255 066 lame 9,5 cm NP **359 €**

**NOUVEAU**

Alain St Joanis

Articles de haut de gamme, ces couverts sont fabriqués à partir de matières nobles : Métal argenté de qualité Orfèvre en inox 18/10, lames de couteau en inox spécial coutellerie et garnitures en métal argenté ou inox. Toutes ces pièces sont assemblées et polies manuellement. Ces couverts satisfont aux exigences du lavage en lave vaisselle.



1

1. Cable

Manche métal argenté et lame inox

253 028 Couteau de Table **75,10 €**253 029 Fourchette de Table **86,83 €**253 030 Cuillère de Table **86,30 €**253 031 Couteau à dessert **75,10 €**253 032 Fourchette à dessert **86,30 €**253 033 Cuillère à dessert **86,30 €**253 034 Cuillère à Café **81,40 €**253 038 Cuillère de service **165,80 €**253 039 Fourchette de service **165,80 €**

Liste des pièces poisson et service sur demande.



2

2. Neige

Manche métal argenté et lame inox

253 112 Couteau de Table **75,10 €**253 113 Fourchette de Table **86,30 €**253 114 Cuillère de Table **86,30 €**253 115 Couteau à dessert **75,10 €**253 116 Fourchette à dessert **86,30 €**253 117 Cuillère à dessert **86,30 €**253 118 Cuillère à Café **81,40 €**253 122 Cuillère de service **165,80 €**253 123 Fourchette de service **165,80 €**

Liste des pièces poisson et service sur demande.



3

3. Ingrid

Manche plexi transparent, aspect cristal et lame inox

253 056 Couteau de Table **42,50 €**253 057 Fourchette de Table **42,30 €**253 058 Cuillère de Table **42,30 €**253 059 Couteau à dessert **42,50 €**253 060 Fourchette à dessert **42,30 €**253 061 Cuillère à dessert **42,30 €**253 062 Cuillère à Café **38,80 €**253 066 Cuillère de service **93,10 €**253 067 Fourchette de service **93,10 €**

Liste des pièces poisson et service sur demande.



4

4. Béatrix

Manche et lame en inox

253 000 Couteau de Table **33,30 €**253 001 Fourchette de Table **33,70 €**253 002 Cuillère de Table **33,70 €**253 003 Couteau à dessert **33,30 €**253 004 Fourchette à dessert **33,70 €**253 005 Cuillère à dessert **33,70 €**253 006 Cuillère à café **29,60 €**253 010 Cuillère de service **65,50 €**253 011 Fourchette de service **65,50 €**253 013 Service à salade **133 €**253 015 Fourchette à huitres **31,30 €**253 017 Pelle à tarte **76,30 €**253 023 Couteau à fromage **52,80 €**253 026 Tartineur **32,30 €**253 027 Couteau à pain **58,70 €**



1. Cafetière filtre « sur demande »

Du café chaud à l'envie sans contrainte ! Cette nouvelle cafetière filtre de 1,2 L de capacité vous permettra de vous servir : une tasse, un mug, un gobelet, une verseuse ou même une bouteille isotherme ! Et ceci grâce à son système exclusif de distribution à la demande par verseur antigoutte. L 27,5 x h 38 x P 34 cm
247 082 169 €*

2. Panetière chauffe-croissants

247 086 64 €

3. Bouilloire inox mat avec poignée noire

En acier inoxydable. Sans fil, rotation sur 360 degrés avec base amovible. Dispositif de sécurité, arrêt automatique dès l'ébullition ou s'il manque de l'eau. Témoin lumineux de fonctionnement. 1 L.
139 046 79,90 €*

4. Cafetière Bialetti

En aluminium.

131 023 NP 3 tasses 27 €*

131 024 NP 6 tasses 32 €*

131 025 9 tasses 44 €*

131 026 NP 12 tasses 64 €*

5. Cafetière Figui

Électrique et italienne, en inox sur socle, 6 tasses italienn 0,3 L. Dim. H 23,5 cm. Ø 12 cm.

139 013 82 €*

6. Cafetière Torino

En inox brossé induction.

126 873 6 tasses 66,90 €*

126 030 10 tasses 79,90 €*

7. Presse-agrumes

De délicieux jus d'orange, de pamplemousse et de citron. Rapide et silencieux. Récipient amovible. Base anti-dérapante. Système anti-goutte. Rangement du cordon. 85 W.

139 174 59,90 €*

8. Cafetière Chambord

113 001 3 tasses - 0,35 L 35,90 €*

113 004 NP 8 tasses - 1 L 49 €*

9. Broyeur à café

Réglage ultra précis de la taille de la mouture selon l'intensité d'arôme souhaité (18 positions). Sélecteur de quantité pour adapter automatiquement la quantité de grains broyés au nombre de tasses sélectionnées (2 à 10 tasses). 125W. Capacité du réservoir : 250 g.

293 029 59 €*

* (dont 0,50 € d'éco-participation)



NOUVEAU

www.francisbatt.com

109

Magimix

1. L'Expresso automatique Magimix

En acier brossé chromé mat. Pompe 19 bars. 2 filtres 1 ou 2 tasses pour café moulu ou dosettes, système "Extracream" pour une mousse encore plus dense. Pré-humidification de la mouture. Buse eau chaude/vapeur avec embout spécial cappuccino. Filtre à eau Brita (Nouvelle cartouche Maxtra). Dosage automatique : 2 quantités programmables arrêt automatique. Contrôle de température réglable (3 niveaux). Programme de détartrage. Réservoir 1,8 L. Puissance : 1260 W. Dim. : 30 x 25 x 24 cm.

165181 279,90 €*

L'Expresso Magimix

165 864 NP 149,50 €*

2. Le robot café Magimix.

Une simple pression suffit pour obtenir un expresso parfait avec du café en grains.

Appuyez sur une touche il s'occupe du reste : il broie les grains, prépare une ou deux tasse(s), s'arrête au volume présélectionné et éjecte le marc pour vous ! Café en grain ou moulu. Système EDS breveté : extraction optimale des arômes. Contrôle de la température. Tout automatique. Broyeur à café. Pompe 19 bars. Préréglage et dosage automatique de l'écoulement. Fonction cappuccino.

165 152 Robot café noir 999 €***165 153 Robot café argent (avec carafe de lait) NP 1 249 €***

3. L'Expresso & Filtre automatique

Pompe 19 bars. 2 filtres : 1 ou 2 tasses pour café moulu ou dosettes, système "Extracream" pour une mousse encore plus dense. Pré-humidification de la mouture. Buse eau chaude/vapeur avec embout spécial cappuccino. Filtre à eau Brita (nouvelle cartouche Maxtra). Dosage automatique : 2 quantités programmables arrêt automatique. Contrôle de température réglable (3 niveaux). Programme de détartrage. Réservoir : 1.4 L. Filtre : Capacité : 8 - 10 tasses (1,2 L). Système anti-goutte.

Puissance : 2010W. Dim : 30 x 37 x 24 cm.

165 870 Chromé 329,50 €*

4. Toaster 2

Avec le Toaster 2, vous pourrez griller, décongeler ou réchauffer toutes sortes de pain, baguette, toast, brioche, croissant... bon appétit !

Tranches extra-larges, grillage rapide, précis et ultra-simple, remontée extra-haute, supports toasts / viennoiseries, inox haute qualité, résistances professionnelles, boutons rétro-éclairés.

Toaster 2 tranches**165 862 Chromé 199,90 €*****165 861 Rouge 179,90 €*****165 891 Noir 179,90 €*****Toaster 4 tranches****165 890 Chromé NP 279,90 €***

5. Toaster à Vision panoramique !

Contrôle visuel de vos tartines et toasts grillés. Quartz infrarouge haute performance (qualité parfaite). Portes double paroi isolantes (ouverture en toute sécurité et nettoyage facile). L 38 cm x P 15 cm x H 23 cm.

165 137 Rouge 204,50 €***165 136 Ivoire 204,50 €*****165 138 Noir 204,50 €*****165 006 Brossé 249,90 €***

* (dont 0,50 € d'éco-participation)



6. Cafetière filtre verseuse isotherme

Elle permet de préparer à tout moment un café chaud et pour longtemps. Capacité 1,2 litre, résistance inox, système anti-goutte, filtre à eau, programmable et verseuse isotherme. 1 200 W.

165 140 Cafetière Thermo Programmable 149,90 €

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15



KitchenAid

1. Gaufrier Artisan

Robuste, stable et résistant, en acier inoxydable et métal coulé. Utilisation agréable et sécurisée. Couvercles et poignées isolants intégrés dans un design arrondi. Double coque munie d'un système rotatif de cuisson à température constante pour une cuisson et un brunissement parfaits. Plaques de cuisson anti-adhésives. Minuteur numérique, indicateur de température. Taille d'une gaufre : 19 cm de diamètre pour 3,2 cm de hauteur.

Poids : 9,3 Kg. Puissance : 1 400 W

Dim. : P 40 cm x L 24 cm x H 25 cm

151 976 rouge

151 977 NP gris

151 978 NP crème

329 €*

2. Broyeur Artisan

Broyeur café, 15 niveaux de finesse de mouture. Grandes meules de précision acier inoxydable.

151 534 Rouge

151 535 NP Gris

151 921 NP Crème

151 922 NP Noir

199 €*

3. Espresso Artisan

Pompes 15 bars (1 pour le café et 1 pour la vapeur). Système anti-goutte. Réservoir coulissant 2 L. Puissance : 1 300 W. Dim : 40 x 32 x 31 cm.

151 532 Rouge ER

151 919 Crème AC

151 920 Noir OB

151 533 Gris PM

849 €*

4. Grille pain

2 tranches

151 528 Crème

151 517 Rouge

151 523 Gris

151 526 Noir

151 527 Blanc

299 €*

5. Grille-pain

4 tranches

151 950 Rouge

151 520 Chromé gris

399 €*

ACCESSOIRES GRILLE-PAIN

Chauffe-viennoiserie

Se pose sur le grille pain 2 tranches

151 530 NP 20 €

Chauffe-viennoiserie

Se pose sur le grille pain 4 tranches

151 531 NP 30 €

Porte-sandwich

Pour vous permettre de réaliser des croque-monsieurs.

Adaptable sur modèle 2 ou 4 tranches

151 518 NP 20 €

* (dont 0,50 € d'éco-participation)



2



3

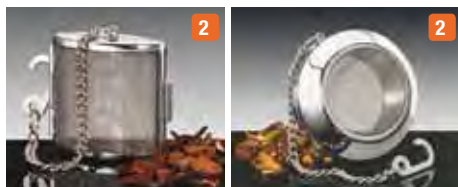


4



5

NOUVEAUX COLORIS



1. Flotea

La petite boule à thé qui flotte.
131 400 noir
131 490 vert
131 491 turquoise
131 492 rouge
11,90 €

2. Filtre à thé inox

Des boules à thé de toutes formes petites et grandes mais toutes en inox.
154 213 PM **11 €**
154 214 GM **11 €**

3. Cuillère pince à thé

120 211 inox 13 cm **4,50 €**

4. Pince à thé boule

313 014 Ø 4,5 cm **7,90 €**

5. Passe-thé inox

313 009 7,5 cm **11,90 €**

Filtres à thé en papier

131 542 Boite de 100 (15,5 x 7,5 cm) "Mug"
131 543 NP Boite de 100 (18,2 x 8,2 cm) "Théière"
4,95 €



6. Théière Jumbo

Théière en porcelaine et inox, contenance 1,35 L
126 015 blanc **69,90 €**
126 608 anthracite **79,90 €**
126 615 gris craquelé **79,90 €**
126 631 vert craquelé **79,90 €**

7. Théière Narita

1,2 L fonte noire
291 036 **118 €**

8. Théière Saturne

Théière en porcelaine et inox
126 012 PM 0,30 L **31,90 €**
126 013 MM 0,50 L **39,90 €**
126 014 GM 1,35 L **64,90 €**

9. Théière Assam à piston/filtre plastique

113 012 1,5 L **46 €**
113 029 1 L NP **42,90 €**

10. Théière rouge by London Pottery

Marque anglaise qui propose des théières de qualité dans la plus pure tradition du « tea time » britannique. Le design est réalisé par David Birch et les théières sont en grès. Bonne dégustation ! Avec filtre en inox.

131 530 2 tasses **25,90 €**
131 531 4 tasses **32,90 €**
131 532 6 tasses **39,90 €**
131 533 14 tasses **53,90 €**

11. Bouilloire à température variable

Pour un thé parfait, choisissez votre température. 5 choix de 80 à 100°C. Fonction maintien au chaud. Très silencieuse. Résistance cachée. Base pivotante à 360°. Contenance 1,7 L
247 026 **149,90 €**
(dont 0,50 € d'éco-participation)

12. Bouilloire Magimix

Rapide et silencieuse, un joli design pour cette bouilloire de 1,7l avec niveau d'eau visible et rétro-éclairé. 2 400 W.
165 171 noir & inox brossé **79,90 €**
165 888 inox brillant NP **99,50 €**



Screwpull

1. Tire-bouchon Screwpull « Nouvelle Génération »

Design et technologie avant-gardiste. Equipé de la « Rotation technology » qui permet l'extraction des bouchons synthétiques. Aluminium brossé, avec son coupe capsule.

163 583 149 €

2. Sommelier double levier

L'extraction se fait en deux temps par un simple mouvement d'appui qui procure une réelle diminution de l'effort.

163 499 noir 16,90 €

163 540 inox 29,90 €

163 602 bois 29,90 €

3. Rafrâchisseur pour bouteille de vin ou de champagne

163 020 noir 16,90 €

163 807 croco noir 19,90 €

163 808 croco argent 19,90 €

163 809 croco or 19,90 €

4. Screwpull classique de table à vis sans fin

163 597 noir 28 €

5. Tire-bouchon Trilogie

À vis sans fin, sans effort, vendu avec un coupe capsule qui lui sert de socle.

163 480 noir 39 €

163 481 cristal 39 €

163 477 acier brossé 49 €

Coupe capsule new cristal trilogy

163 016 NP 15 €

Coupe capsule

Aluminium brossé

163 008 NP 20 €

6. Griffe à champagne

Il ouvre sans peine le champagne. Une simple rotation suffit. Aluminium brossé.

163 370 24 €

7. Bouchon à champagne

Aluminium brossé

163 371 36 €

Promotion
Du 1^{er} octobre au 31 décembre 2011

> 163 480	29 €
> 163 481	29 €
> 163 477	39 €



5



1



2



NOUVEAU

3



4



6



7



L'ORIGINAL



2



1



3

4



1. Tire-bouchon Screwpull professionnel
L'original depuis 1981. Equipé de la « rotation technology » qui permet aussi l'extraction des bouchons synthétiques. En coffret avec son coupe-capsule.
163 584 79 €
163 427 support seul 24 €

2. Pompe à vin
Permet de conserver les vins plusieurs jours après ouverture. Grâce à sa poignée arrondie, elle garantit une utilisation simple aussi bien pour gaucher que pour droitier.
163 019 Aluminium brossé 36,90 €

3. Lot de 2 bouchons
Supplémentaires
163 007 NP 5,90 €

4. Vasque à champagne 14 L
Très design, avec des formes fluides en inox. Diamètre extra-large : 40 cm, jusqu'à 6 bouteilles ! Son plus, une base avec rebord pour récupérer les gouttelettes de condensation.
163 508 99 €

5. Seau à champagne
Acier inoxydable brossé
163 448 63 €

6. La Clef du champagne
Plus qu'un simple tire-bouchon à champagne, la clef du champagne permet aux bouchons de s'envoler de la bouteille en toute sécurité, avec une ouverture sans effort.
163 018 aluminium brossé 42 €
163 479 gris fumé 26 €

7. Cube Croco Chic support 6 bouteilles
163 810 croco noir 24,90 €
163 811 croco argent 24,90 €

8. Tire-bouchon à leviers Premium
Aluminium brossé (Type De Gaulle)
Design innovant.
163 586 49 €



5



6

OUVERTURE EN TOUTE SÉCURITÉ



7

NOUVEAU



8



Peugeot

1. Grappe à verres

Grappe à verres en inox, capacité de 12 verres.
Ø de la base 18 cm, H 57 cm
143 186 25 €

2. Égouttoir à carafe

Maintient la carafe à l'envers tout en laissant passer l'air à l'intérieur, assurant un séchage parfait et sans traces.
Ø de la base 18 cm, H 32 cm
143 254 12,90 €

3. Décanteur

Entonnoir à décanter avec filtre plat, pour vin à dépôt léger, en étain massif brillant.
143 178 56 €

4. Pochette de 2 anti-gouttes

143 176 4 €

5. Bec verseur anti-gouttes

Un bec verseur à positionner dans le goulot de la bouteille. Fonction anti-gouttes grâce à sa découpe particulière reconduisant les gouttes dans la bouteille.
143 253 5 €

6. Bilbo

Nettoyez vos carafes avec ces petites billes qui enlèvent la saleté et le calcaire à l'intérieur de vos carafes. Ajoutez les billes dans votre carafe remplie d'eau à la moitié, remuez doucement pendant une ou deux minutes. Rincez, c'est propre !
143 241 la fiole de billes 9,90 €

7. Collier de Bacchus

143 175 9,90 €

8. Seau équilibreur thermique

Pratique et facile d'utilisation, il permet de conserver votre bouteille à la bonne température. Il suffit de placer les blocs en plastique au congélateur puis dans le seau pour qu'ils conservent la température de votre bouteille. Accessoire idéal pour un apéritif réussi.
143 177 39,90 €

9. Tire-bouchon électrique Elis

Summum de la technologie, ce tire-bouchon est l'héritier du savoir-faire de PEUGEOT.

Son moteur fonctionne à l'aide de batteries rechargeables. Pratique, puissant et fiable, il permet d'extraire sans effort et en quelques secondes tous types de bouchons.

143 171 79,90 €



1



3



4



5



2



6



7



8

POUR VIN ET CHAMPAGNE

10. Malthus, le bi-lames

Le seul capable d'avoir raison des bouchons anciens qui ont tendance à s'effriter.
143 235 19 €

11. Epivac duo vin et Champagne

Unique ! Le premier à pouvoir reboucher le vin et le champagne entamés
143 172 24 €



10



11



Découvrez instantanément le futur de votre vin !



1 - Goûtez



2 - Trempez

1 seconde = 1 année



3 - Apprécier



LA CLEF DU VIN

Testée, validée et recommandée par les plus grands sommeliers du monde. 10 ans de recherche. 4 brevets internationaux. Un concept français révolutionnaire ! La Clef du Vin® permet de connaître instantanément la capacité de garde de vos vins et de les sélectionner au moment de l'achat. Vous pourrez ainsi déguster un vin jeune sans attendre ou laisser vieillir vos vins dans votre cave en toute sérénité.

1. La Clef du vin Pocket

Pour un verre de 10 cl. Coffret bois. Le Pocket vous suivra partout et vous permettra d'acheter votre vin en toute sécurité. 143 010 89 €

2. Clef du vin 3 tailles

Poche 10 cl / verre 10 cl / bouteille 75 cl 143 013 229 €

3. Tire bouchon à crémaillère mural

143 270 135 €

4. Tire bouchon grand cru

143 268 135 €

5. Tire bouchon ressort

143 269 135 €

6. Bouchon à champagne

Acier inoxydable. 5,5 cm. 267 075 9,90 €

7. Seau à champagne transparent

En polycarbonate transparent hauteur : 24 cm Ø : 18 cm 323 038 39,50 €

8. Rafraîchisseur

Isotherme bouteille chromé 189 203 32 €

9. Seau à glaçons

Isotherme chromé 189 204 29 €

10. Shaker 0,70 L

Chic, sobre mais efficace le shaker en inox brossé pour préparer vos cocktails préférés. 267 022 24,90 €

11. Pilon à Caipirinha

La forme concave du pilon s'adapte aux agrumes et grâce à ses bosses en forme de pyramide, il en extrait le jus facilement pour faire en outre des cocktails. La partie avant est en polycarbonate de haute qualité pour un nettoyage facile.

280 254 PM Ø 4 cm - L 17 cm 22,90 €

280 561 GM 4 cm - L 24,5 cm 23,90 €





1. C'Rush pileur à glace

Sa conception fonctionnelle vous permettra de servir et de goûter aux boissons les plus rafraîchissantes de la façon la plus pratique. En une heure de congélation, vous disposerez de glace prête à être pilée. Il suffit de rouler le moule, de le presser en un simple tour de main et de verser les morceaux dans votre verre.

159 012 lot de 2 **17,90 €**

2. Beertender

La garantie d'une bière toujours fraîche ! Très simple à utiliser, elle conserve les fûts Heineken dans des conditions optimales, à une température idéale de 5°C, choix et contrôle électronique de température 2, 4 ou 6°C.

- Contrôle du volume restant
- Voyant de mise sous tension
- Plateau récolte-gouttes inox
- Pieds ventouses anti-dérapants
- Sécurité enfants (poignée détachable)
- Compatible fût jetable 5 L recyclable Heineken
- Coloris : Noir et Chrome

Puissance : 70 W. Dim : L 27 x P 35 x H 42 cm

153 036 **249,90 €***

3. Goupillon pour carafe

Très robuste, microfibre absorbant et non pelucheux. (lavable en machine). 78 cm.

267 155 **26,95 €**

4. Carafe à décanter «Vitesse» spéciale vins jeunes et son adaptateur

Carafe en cristal soufflé bouche, qui permet un carafage tonique pour oxygéner le vin et faire gagner 2h de carafage.

163 573 **69 €**

5. Machine à glaçons

Pratique et peu encombrante, elle produit des glaçons de 3 tailles différentes, jusqu'à 4,8 kg par jour et son utilisation est d'une simplicité enfantine. En ABS gris brossé. Livré avec un pichet pour le remplissage, une pelle pour le service et un mode d'emploi.

Dim : 33,5 x 26,5 x 33,1 cm. 140 W. 10 Kg.

139 175 **249,90 € ***

6. Machine à glaçons

Compacte, elle produit continuellement et automatiquement des glaçons.

Le système réfrigérant se compose d'un compresseur hermétique, qui utilise un gaz exempt de CFA pour limiter les impacts sur la couche d'ozone et l'effet de serre : le R600a.

- 12 glaçons de 4-6-8 g chacun en 8-10-12 mn environ.
- Hublot de contrôle
- Livrée avec une spatule à glaçons
- Poignée de transport
- Tableau de commande
- Détecteur de niveaux d'eau et de glace
- Capacité du réservoir : 4,5 litres
- Habillage : ABS.

Puissance : 200 W - 220/240 V.

Dim : L 38 x P 43,5 x H 43,1 cm

139 145 **499,95 € ***

* (dont éco-participation 1,50 €)

**VOS GLAÇONS
EN MOINS DE 30 MN**





1

NOUVEAU



2



3

NOUVEAU



4

FABRICATION
FRANÇAISE

5

NOUVEAU



6



7



8



9



11

11. Cave à vins 16 bouteilles

Système thermoélectrique « Peltier » pour le rangement de 16 bouteilles. Porte en verre.

- Sélecteur de température
- Bac de condensation
- Porte bouteilles en métal
- Régulation d'humidité automatique
- Insonore et économique. Sans CFC

Dim : 48 x 58 x 54 cm. Poids : 14,5 kg. Puissance : 75 W.

139 206 229 €

(dont éco-participation 1,50 €)

Le p'tit 32

Couteau de poche fermant. Lame en acier inox X70CrMoV17. Montage œil de perdris, mitre et bélière laiton ou inox, tire-bouchon acier inox trempé.

1. 199 238 inox **14,90 €**

2. 199 239 inox avec tire-bouchon **17,90 €**

3. 199 240 laiton doré **14,90 €**

199 254 laiton avec tire-bouchon NP **17,90 €**

4. Couteau Fermant Aventurier

Lame en céramique teintée noire, manche en titane, incrustation de perles de céramique.

199 259 lame 6 cm **99,90 €**

5. Couteau à cran d'arrêt

Son design, épuré, aux courbes douces et élégantes et sa finition soignée, couleur gris titane, en font un objet luxueux et racé. Avec fonction tire-bouchon et décapsuleur.

143 271 **39 €**

6. Couteau Fermant Office

Lame en acier inox X50CrMoV15. Manche en ébène, plaquettes et ressort en acier inox. Mitre et talon en acier inox massif.

199 255 **139,90 €**

7. Pince inox

Bouchon à Champagne ou à vis, bouteilles d'eau, rien ne résiste à cette nouvelle pince aux poignées inox, gage de sécurité. 12 cm.

120 182 **14,95 €**

8. Bac à glaçon

Pour démouler, même un seul glaçon sans faire tomber les autres ! 27,5 x 11,5 x H 4,2 cm.

164 245 bleu

164 242 vert

164 243 fuschia

164 244 blanc

12,50 €

9. Rafraîchisseur / chambreur électrique

Pour rafraîchir ou tempérer votre bouteille. Plus de problème de cave. Brancher sur le secteur et sélectionner la température idéale. Quelques minutes suffisent pour obtenir un vin qui restera à bonne température durant tout le repas. Le plus : un adaptateur allume-cigare permet de l'emporter pour un pique-nique, sur un bateau ou dans une caravane.

323 002 **115 €**

10. Sac à bouteilles Zebag 6 bouteilles

263 000 Noir

263 001 Rouge

59,95 €



10

NOUVEAU



Platex

D'authentiques tables roulantes pliantes, très solides, fonctionnelles et esthétiques. Elles se plient en 5 secondes grâce à un système exclusif de fermeture, supportent jusqu'à 10 kg par plateau et franchissent les obstacles au sol grâce à leurs larges roues.

LES STRATIFIÉES « LOUPE D'ORME »

- Taille des plateaux : 44 cm x 62 cm. Existent en 2 ou 3 étages (uniquement pour les stratifiées).
- Hauteur des tables 2 étages : ouverte 68 cm et fermée 90 cm.
- Hauteur des tables 3 étages : ouverte 83 cm et fermée 104 cm.

1. Table 2 étages, montants dorés, plateaux loupe d'orme.

189 076 299,90 €

2. Table 3 étages, montants dorés, plateaux loupe d'orme.

189 103 385 €

LES STRATIFIÉES « CHROMÉ »

Les plateaux stratifiés résistent aux brûlures jusqu'à 100°C, ils ne se rayent pas et se lavent d'un coup d'éponge. Ils se déclinent en 10 coloris, sur des tables à 2 ou 3 étages avec des montants chromés ou dorés.

3. Blanc

189 084 2 étages 275 €

189 110 NP 3 étages 345 €

4. Noir

189 085 2 étages 275 €

189 111 NP 3 étages 345 €

5. Gris métal

189 086 2 étages 275 €

189 112 NP 3 étages 345 €

6. Purple

189 787 2 étages 295 €

189 789 NP 3 étages 345 €

7. Vert

189 742 2 étages 295 €

189 723 NP 3 étages 345 €

8. Chocolat

189 719 2 étages 295 €

189 722 NP 3 étages 345 €

9. Mastic

189 720 2 étages 295 €

189 721 NP 3 étages 345 €

10. Cerise

189 786 2 étages 295 €

189 788 NP 3 étages 345 €

11. Orange

189 717 2 étages 295 €

189 724 NP 3 étages 345 €



**LES ACRYLIQUES « GIVRÉ »**

Les plateaux Acrylic de nos tables sont fabriqués par assemblage du décor entre deux plaques d'épaisseurs différentes. Ils se déclinent en 7 coloris, sur des tables de 2 étages avec des montants chromés ou dorés. Idéal pour servir l'apéro, le café... et desservir.

**12. Table 2 étages montants chromés
Plateaux transparents givrés.**

189 141 449 €

**13. Table 2 étages montants dorés
Plateaux transparents givrés.**

189 083 449 €



12



13

LES ACRYLIQUES « DORÉ »**14. Écru**

189 069 2 étages 449 €

15. Marron

189 791 2 étages 410 €

16. Noir

189 792 2 étages 410 €



14



15



16

LES ACRYLIQUES « CHROMÉ »**17. Framboise**

189 251 2 étages 399 €

18. Écru

189 269 2 étages 399 €

19. Argent

189 701 2 étages 399 €

20. Noir

189 677 2 étages 399 €



17



18



19



20

**Les Plus
Platex**

Fermeture facile et rapide,
grâce à ses boutons poussoirs



Des grandes roues
pour une maniabilité parfaite



Repliée, elle ne mesure que 8 cm
d'épaisseur et elle se range
en toute discrétion.



1. Billot Cristel

Plateau en bois debout. Hêtre massif naturel traité par imprégnation. Épaisseur : 8 cm. Étagère et rallonge à claires voies. Tiroir monté sur galets. 2 roulettes avec blocage.

Barre inox. Panoply à l'avant et des 2 côtés.

126 847 60 x 60 x H 90 cm 710 €

126 848 90 x 60 x H 90 cm NP 910 €

2. Photophore inox

126 919 149,90 €

3. Bloc vide pour 5 couteaux

À suspendre ou poser.

126 577 89,90 €

4. Mini billot Cristel

Modèle structure bois / billot bois debout 8 cm d'épaisseur. Hêtre massif naturel traité. Billot du dessus de 8 cm d'épaisseur. Étagère et rallonge à claires voies. 2 roulettes avec blocage.

126 967 40 x 40 x 90 cm 580 €

5. Billot Cristel Cookmobil

Tiroir & étagère bois, plan inox brossé. 60 x 60 x 90 cm.

126 788 NP 800 €

Tiroir & étagère inox, plan inox brossé. 90 x 60 x 90 cm.

126 123 999 €

6. Table pliante Sunny

5 kg - Cadre acier. Tablettes en métal laqué et corbeille en métal chromé. Accessoires en PVC. Charge maximale : 35 kg

60 x 44 x 90 cm.

117 149 argent

117 136 orange

117 135 rouge

117 134 lilas

117 137 vert

117 150 blanc

99 €

7. Table chauffante placage Acajou

1 étage, 3 plats inclus. Elle changera votre quotidien ! En gardant tous vos plats au chaud pendant plusieurs heures sans les dessécher. Niveau supérieur : compartiment chauffant assorti de 3 légumes en verre. Niveau central : chauffant pour les grands plats. Niveau inférieur : rangement.

70 x 72,6 x 39,2 cm

127 001 459 €

(dont 1 € d'éco-participation)

8. Table chauffante inox brossé

2 étages, 3 plats en verre inclus. Elle existe maintenant dans un design plus moderne en inox brossé et possède deux étages chauffant.

127 012 559 €

(dont 1 € d'éco-participation)





GAIN DE PLACE !

**Besoin d'espace dans votre cuisine ?**

Nous vous proposons un type de rangement, simple et ingénieux : le rak à suspendre. Idéal pour ranger tous vos ustensiles.

1. Rak à suspendre ovale

En acier chromé avec 6 crochets pivotants, 6 crochets fixes, 12 crochets S, 32 maillons de suspension, 4 crochets à vis de suspension. 102 x 52 x 5 cm.

123 409 229,90 €**2. Rak à suspendre carré**

En acier chromé avec 4 crochets pivotants, 4 crochets fixes, 6 crochets S, 32 maillons de suspension, 4 crochets à vis de suspension. 50 x 50 x 5,5 cm.

123 410 175 €**3. Rak à suspendre rond**

En acier chromé avec 6 crochets pivotants, 6 crochets S, 24 maillons de suspension, 3 crochets à vis de suspension. Ø 50 x 4,5 cm.

123 411 149,90 €**4. Barre de suspension**

En acier chromé avec 2 crochets pivotants, 4 crochets fixes, 16 maillons de suspension, 2 crochets à vis de suspension. 92 cm.

123 412 99,90 €**5. Rak étagère mural**

En acier chromé avec 12 crochets S, visserie. GM 90 x 25 x 4 cm.

123 415 180 €**6. Rak étagère mural**

En acier chromé, avec 6 crochets S, visserie. PM 60 x 25 x 4 cm.

123 414 125 €**7. Set de 6 maillons de suspension**

Pour rak.

123 424 7,50 €**8. Set de 6 crochets «S»**

Pour rak.

123 425 NP 7,50 €**9. Crochet fixe**

Pour rak.

123 426 8 €**10. Crochet pivotant**

Pour rak.

123 427 9 €**11. Seau Buck**

N. Glennie a ré-inventé un seau au 21^{ème} siècle. Ce seau 3 en 1 n'est pas un gadget. À plat, Buck ne dépasse pas 5 cm d'épaisseur. Ouvrez-le d'un coup de main et retrouvez un seau d'une capacité de 7 L. 100% gomme de silicone, finition mate de 3 mm d'épaisseur, robustesse renforcée grâce à sa poignée en acier inox - gainée de silicone pour une meilleure prise. Structure en acier inoxydable. Non toxique, tant pour nos animaux que pour un usage domestique. Ø 28,50 cm. Hauteur ouvert : 20 cm.

271 148 29,90 €**12. Escabeaux en acier**

Pliants et antidérapants. Idéal pour une utilisation domestique.

173 001 2 marches - H 79,5 cm 49,50 €**173 003 3 marches - H 107,5 cm 59,50 €**

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12





1. Gobelet porte-ustensiles « Chiffonnés » en céramique

Ø 14 cm H 15 cm

323 043 anis

323 044 rouge

323 045 noir

323 057 gris

323 059 violette

323 042 blanc

19,90 €

NOUVEAU



1

2. Dérouleur triple, en inox

Avec ouverture frontale facile. Idéal pour être monté même dans les coins. Dimensions : 40 x 27 x 10 cm.

135 121 49,95 €



2

3. Crochet tiroir ou porte

7,5 x 5,5 x 3 cm

259 005 6,95 €



3

4. Barre tiroir ou porte

8,5 x 23 x 3,5 cm

259 007 15,95 €



4

5. Barre porte essuie-tout

16,5 x 30 x 3 cm

259 010 22 €



5

6. Double crochet tiroir ou porte

7,5 x 7 x 3 cm

259 006 11,95 €



6

Barre tiroir/porte

259 008 36 cm NP 21 €



7

7. Double barre

À accrocher sur un tiroir ou une porte.

15 cm x 23 cm x 3,5 cm

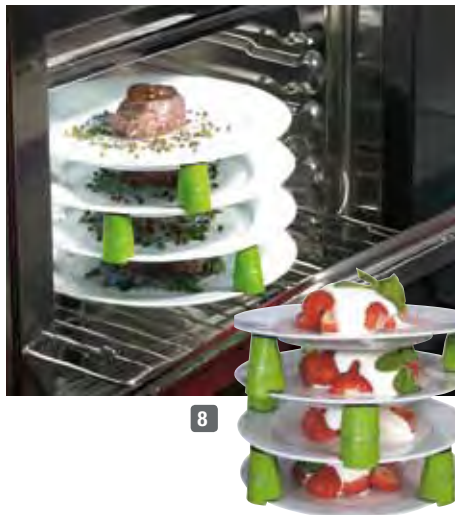
259 009 22,95 €

8. Espace-assiettes

Idéal pour empiler les assiettes pour les préparations à l'avance et un gain de place en cuisine !

120 135 H 4,5 cm vert 13,90 €

120 006 H 3 cm rouge NP 9,50 €



8

9. Lot de 3 crochets inox

Auto-collant.

158 002 27,50 €



9

10. Coupe-film alimentaire

Aussi efficace pour le film aluminium que pour le film transparent. 33 cm

135 253 blanc/rouge

135 254 blanc/vert

13,95 €

GÉNIAL !



10

11. Dévisseur à bocal « One touch » électrique, sans les mains

139 114 29,90 €

12. Ouvre-boîte électrique.

Une seule main suffit !

139 092 29,90 €

SANS LES MAINS !



11

D'UNE MAIN !



12





1



3



4



6



8



2



5



7



9

1. Rak sous étagère porte-verres

Pour les verres à vin, chopes de bière, flûtes à champagne...
33,5 x 25 x 8 cm
117 035 12,95 €

2. Étagère à roulettes slim chromé

Ce chariot étroit comble les interstices. Idéal pour ranger vos épices, produits à vaisselle et d'entretien avec ses 3 bacs de rangement offrant beaucoup de place.
57 x 20 x 80 cm
117 063 39 €

3. Rak sous étagère

Permet de ranger jusqu'à 10 tasses et crée ainsi de la place dans votre placard. Il suffit d'accrocher le porte tasses sur l'étagère.
15 x 30 cm
117 019 13 €

4. Rak sous étagère chromé

Gagnez de l'espace de rangement avec ce porte-assiettes !
50 x 25 x 18 cm
117 048 12 €

5. Carrousel de cuisine 2 niveaux

En inox Ø 26 cm hauteur 15 cm
117 071 28 €

6. Carrousel de cuisine 1 niveau

En acier inoxydable, ce carrousel permet de trouver facilement les aliments souhaités. Un plateau tournant à usages multiples. Ø 26 cm
117 070 17 €

7. Easy Bag

Vous n'irez plus au supermarché sans cet indispensable sac. Il contient 2 jetons pour ne plus chercher de monnaie.
ouvert : 50 x 30 x 32 cm
fermé : 37 x 8 x 8 cm
299 016 noir
299 017 rouge
9,90 €

8. Etiquettes adhésives

Pour vos boîtes, conserves ou surgelés. 100 étiquettes de 6 x 3 cm sur rouleau dans un distributeur bien pratique.
117 072 7,95 €

9. Deux pinces sac inox 7,5 cm

154 124 7,5 cm 15,90 €

10. Porte essuie-tout

Tout en inox, très design il possède un crochet qui retient le papier et l'empêche de se dérouler. Diamètre : 13 cm
Hauteur : 35,5 cm
154 194 29,90 €



10



Personnalisez votre tablier !

Une idée cadeau originale avec le prénom de votre choix, personnalisation en 8 jours environ. Retrouvez tous nos tabliers sur www.francisbatt.com/tabliers

1. Tabliers

Personnalisés	Unis	
320 016	320 001	Noir
320 017	320 002	Vert bouteille
320 019	320 003	Bordeaux
320 015	320 004	Beige
320 018	320 005	Blanc
320 033	320 020	Rouge
320 034	320 021	Rouille
320 035	320 025	Chocolat
320 036	320 027	Rose
320 037	320 029	Bleu ciel
320 038	320 030	Vert pomme
320 039	320 031	Gris clair
320 040	320 032	Jaune
34,50 €	22 €	

2. Torchon calendrier 2012

- 110 142 Calendrier grenouilles
 - 110 141 Calendrier papillons
- 14,95 €

3. Torchon en coton 50 x 80 cm

- 110 086 Les fromages
 - 110 107 Fruits rouges
 - 110 143 Paris rétro
- 16,90 €

4. Torchon spécial verres en lin

- 131 045 Vert
 - 131 046 Rouge
 - 131 047 Bleu
- 12 €

5. Lavette microfibre, grattoir intégré

Une lavette ultra absorbante qui sèche très rapidement. Très efficace pour le nettoyage de l'inox et pour les sols durs. Pas besoin d'utiliser de détergent. 30 x 30 cm.

- 230 009 Noir
 - 230 007 Vert NP
 - 230 008 Chocolat NP
 - 230 010 Orange NP
- 7,50 €

6. Rouleau pré-découpé

- | 12 sets de table | 25 serviettes |
|-------------------|--------------------|
| 271 098 pistache | 271 070 pistache |
| 271 099 jaune | 271 071 noire |
| 271 100 orange | 271 072 rouge |
| 271 101 rouge | 271 073 chocolat |
| 271 102 fuchsia | 271 074 aubergine |
| 271 103 aubergine | 271 075 jaune |
| 271 104 bordeaux | 271 076 orange |
| 271 105 chocolat | 271 086 blanche |
| 271 106 blanc | 271 095 fushia |
| 271 107 taupe | 271 096 bordeaux |
| 48 x 32 cm 23 € | 21 x 21 cm 15,90 € |

PERSONNALISEZ
VOTRE TABLIER

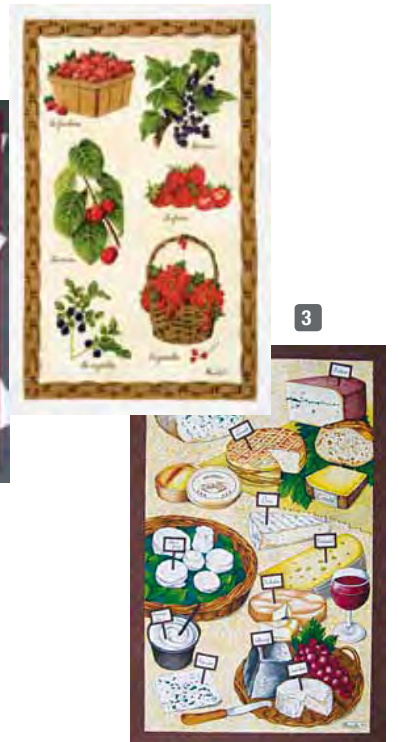
1



2



3



4



5





Les Gourdes

Pour le plaisir des petits et des grands, tout en alliant la sécurité: Gourdes 100% anti-déversement et 100% anti-fuites !!! avec la technologie Auto SEAL de Contigo...

Les gourdes pour les enfants

- 1. 131 527 bleu
 - 2. 131 528 rose
 - 3. 131 534 orange
- 0,26 L 18,50 €

Et pour les grands enfants

- 4. 131 505 rose
 - 5. 131 525 noir
 - 6. 131 523 marron
 - 7. 131 526 vert
 - 8. 131 522 bleu
 - 9. 131 524 gris
- 0,47 L 34,50 €



4



5

NOUVEAU



6



7



8



9

Poussette Go Up

Des poussettes ultra-pratiques pliantes avec une poignée orientable pour être poussée en avant. Des roues pivotantes pour une grande maniabilité. Une poche thermique intérieure pour les surgelés.

Dépliée : H 110 x L 48 x P 40 cm.
Pliée : H 64 x L 48 x P 30 cm.
Volume sac : 39,5 L.
Volume poche isotherme : 10 L.

- 10. 187 013 Marine
 - 11. 187 012 Jaune tropical
 - 12. 187 001 Noir
 - 13. 187 002 Rouge
- 139 €

NOUVEAUX COLORIS



10



11



12



13





1. Modèle System rak

Il est fourni avec un plateau... et surtout un bec verseur orientable permettant l'évacuation de l'eau dans l'évier, ainsi que deux porte-couverts dont un, spécial couteaux toutes tailles. En inox. 40 x 49 x 23 cm.

242 026 79,90 €



2



2. Modèle Compact rak

Panier à vaisselle simplifié pour s'adapter parfaitement sur le plan de cuisine ou dans l'évier. Le bac intégré avec haut-bec prend moins de place sur le plan de cuisine. En inox. 32,5 x 37 x 18 cm.

242 027 49,90 €

3. Egouttoir et plateau inox

45 x 26,5 x 20 cm.

154 015 59 €



4



4. Modèle Mini rak

Avec bec verseur pour évacuation.

En inox. 24,5 x 39 x 18,5 cm.

242 028 39,90 €

5. Passoire extensible inox

Pour évier de 40 à 60 cm. Capacité 4,7 L.

227 099 49,90 €

6. Passoire extensible

Pour évier de 26 à 34 cm.

154 113 38,90 €

7. Ramasse miettes

16 x 9 x 3,5 cm.

267 038 14,90 €

8. Aspirateur de table

Parfait pour ramasser les miettes sur votre table. Compact, pour une bonne prise en main, il est facilement transportable. Un filtre très fin pour aspirer tous type de poudre : farine, cacao en poudre, etc... Autonomie : 1 heure.

168 218 19,90 €



9. Support spécial "lave-vaisselle"

Pour 4 verres à pied de hauteur 24 cm maximum.

158 088 45 x 21 x 25 cm 33,50 €

10. Raclette vitres et surfaces lisses

Poignée repliable pour un rangement minimal. 26 cm.

242 035 29,90 €

11. Grattoir

Pour plaque vitro-céramique et toutes surfaces lisses.

154 093 blanc 9,90 €

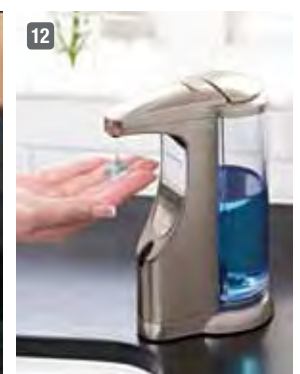
Boîte de 10 lames de rechange

154 142 NP 4,90 €

12. Pompe à savon avec détecteur

Il suffit de placer votre main sous le capteur pour distribuer du savon automatiquement. En inox.

242 029 59,90 €





SPONGIBUS : LE TOP DE L'ÉPONGE

Très astucieuses, leurs décors indiquent leur utilisation (wc, salle de bain, sol, biberon...). Hygiéniques, elles se lavent à 60°C en machine pour une utilisation longue durée. Fabriquées en Europe à partir de cellulose régénérée (lin, coton et chanvre). Vendues compressées, elles gonflent sous l'eau pour devenir épaisses, moelleuses et ultra-absorbantes. Elles sont éco-responsables et biodégradables contrairement aux lingettes jetables, souvent polluantes.

1. Lot de 2 éponges

256 001 cuisine vaisselle, sol 8,90 €

256 002 wc, salle de bain 8,90 €

256 003 bébé, biberon 8,90 €

2. Lot de 5 éponges

Maison : vaisselle, sol, WC, salle de bain, bébé.

256 007 19,90 €

3. Brosse ronde sans manche avec réserve

227 028 7 €

4. Brosse à manche distributeur de savon

227 081 12 €

5. Lutrin

154 156 30 x 8,5 x 27 cm 27,50 €

6. Brosse vaisselle inox

120 145 13,50 €

120 209 recharge brosse NP 6 €

7. Éponge manche avec réserve à savon

227 007 12,50 €

Lot de 2 recharges grattoirs pour 227 007

227 008 NP 6,50 €

8. Allume gaz

Pratique et design, pour allumer le gaz ou des bougies en toute sécurité. Peut être rempli. Flamme variable. Sécurité enfants.

267 132 PM 20 cm 9,95 €

9. Brosse vaisselle

154 001 9,90 €

Lot de 2 recharges brosse vaisselle

154 002 6 €

10. Range sacs plastiques chromé

117 148 20 x 8 x 29 cm 29,90 €

11. Porte ustensiles inox/repose cuillère

242 019 39,95 €

12. Lot de 3 protège-poêles

Idéal pour protéger tous vos articles de cuisine avec revêtement anti-adhérent.

117 047 6 €

13. Couvre-plaques universel transparent

Élargissez votre plan de travail grâce à cette plaque en verre. Pieds variables garantissant la distance nécessaire à tous plans de cuisson.

117 065 52 x 30 cm 29 €

14. Savon acier

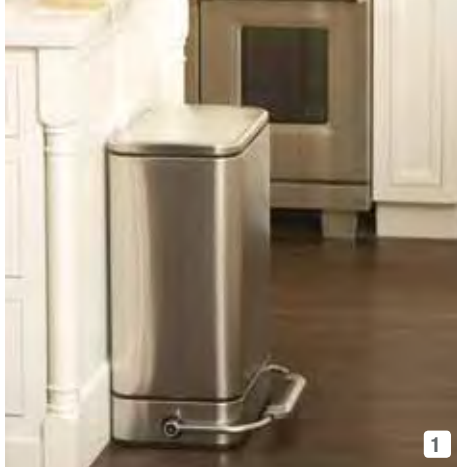
Magique ! Il ôte toutes les odeurs de poisson, ail, oignons etc... Son petit ergot se passe sous les ongles, frottez vos mains avec le savon d'acier et les mauvaises odeurs s'en iront.

168 002 10 x 15 cm 11,95 €



Simple Human

Les poubelles Simple Human en acier anti-traces ont pris le parti de ne pas être rondes. Elles sont rectangulaires ou extra larges.



Poubelle large TOP Simple Human

1. **242 021** (sacs N) **249,90 €**
38 litres rectangulaire longue 36 x 49 x 63 cm
242 022 NP (sacs U et G). Tri sélectif **299,90 €**
55 litres rectangulaire longue 36 x 56 x 64 cm

Poubelle large Simple Human

Poubelle rectangulaire longue 50 litres. En acier inoxydable avec finition anti-traces. Large pédale résistante en acier et système de blocage du couvercle pour utilisations longues et changement de sac. 59 x 26 x 66 cm.

- 242 004 NP** Même design extérieur que la photo n°4 (sacs Q) **209,90 €**

Poubelle rectangulaire en inox avec détecteur d'ouverture

Poubelle à capteur sensoriel intelligent. Le couvercle s'ouvre et se referme lorsque vous en avez besoin. Fourni avec 6 piles modèles LR14. En option : adaptateur "secteur", vous éviterez l'usage des piles en restant branché dans votre prise de courant.

2. **242 056** 40 L (sacs N) 30,5 x 44,2 x 63,75 cm **280 €**
242 062 NP 55 L (sacs U) 33 x 51,3 x 63,75 cm **330 €**
3. **242 063** 2 bacs de 24 L (sacs G)
33 x 51,3 x 63,75 cm **330 €**
242 057 NP Adaptateur "secteur" **24,95 €**

Poubelle Simple Human Tri Sélectif 30 litres + 16 litres.

Avec bacs amovibles, idéal pour le tri sélectif. En acier inoxydable avec finition anti-traces. Large pédale résistante en acier et système de blocage du couvercle pour utilisations longues et changement de sac. Grâce à ses roues intégrées, la poubelle peut être déplacée facilement. 33 x 50 x 65,5 cm

4. **242 006** (sacs H et D) **209,90 €**

Poubelle profonde Simple Human

- 242 008 NP** (sacs E) **139 €**
20 litres Simple Human 26 x 45 x 47 cm
5. **242 009** (sacs D) **219,90 €**
2 x 19 litres Simple Human tri sélectif
50,3 x 32,6 x 65,5 cm
242 005 NP (sacs H) **159,90 €**
30 litres Simple Human 26 x 45 x 68 cm
6. **242 031** (sacs K) **209,90 €**
38 litres Simple Human (longue et profonde)
59 x 26 x 66 cm



Poubelle arrondie Simple Human

7. **242 010** (sacs J) **169,90 €**
38 litres angle 44,5 x 43 x 67 cm
242 023 NP (sacs H) **149,90 €**
30 litres demi lune 32 x 38 x 70 cm

Poubelle SLIM plastique à roulettes Simple Human

8. **242 001** (sacs K) **59,90 €**
40 litres slim noire 49 x 26 x 64 cm

Poubelle ronde à pédales

- 30 litres - 35,4 x 38,4 x 69,4 cm
9. **242 042** Noir (sacs G) **120 €**
10. **242 044** Crème (sacs G) **120 €**
11. **242 046** Gris (sacs G) **120 €**
12. **242 043** Blanc (sacs G) **120 €**
13. **242 045** Rouge (sacs G) **120 €**
3 litres - 19 x 23 x 28 cm
14. **242 037** Inox brossé (sacs A) **30 €**

NOUVEAU

4

NOUVEAU

2

3

5

6

7

9

10

11

12

8

13

NOUVEAU

14

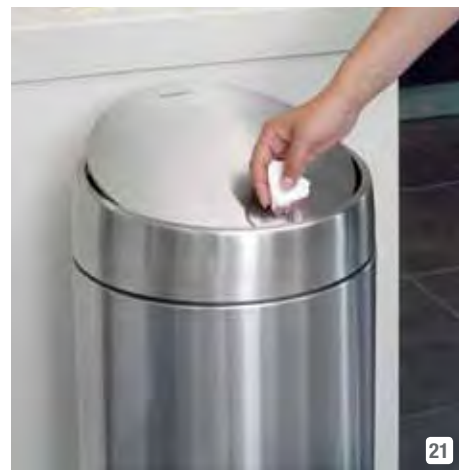
Sacs poubelles Simple Human en rouleaux de 20 sacs

- 242 011 NP** (D) 20 L **9,95 €**
242 012 NP (E) 20 L **9,95 €**
242 013 NP (H) 30 L **9,95 €**
242 014 NP (J) 38 L **9,95 €**
242 015 NP (K) 38 L **9,95 €**
242 030 NP (Q) 50 L **9,95 €**
242 032 NP (N) 45 L **9,95 €**
242 033 NP (U) 55 L **9,95 €**
242 034 NP (G) 30 L **9,95 €**



Brabantia

Les poubelles en acier brossé MatSteel de BRABANTIA sont désormais dotées d'un revêtement anti-traces de doigts (FPP). Ce revêtement unique développé par BRABANTIA plus facile à nettoyer garde la finition MatSteel.



21

Poubelle Color Your Bin ronde

45 litres - H 75,5 cm - Ø 37 cm (sacs L)

15. 249 130 Bleu Cobalt
 16. 249 127 Vert pomme
 17. 249 131 Violet
 18. 249 132 Citron
 19. 249 133 Orange
 20. 249 111 Rouge
 249 €

Poubelle Slide bin inox brillant

La Slide Bin s'ouvre d'un simple sourire. C'est un tout nouveau modèle élané qui s'ajoute à la collection de poubelles de cuisine de Brabantia.

21. 249 123 45 litres 36,5 x 36,7 x 74,4 cm (sacs H) 185 €
 249 124 NP 5 litres 20,5 x 22 x 32 cm (sacs B) 49,90 €

Poubelle Touch bin inox brossé anti-tache

Design et fonctionnelles, les Touch Bin® sont fabriquées à partir de matériaux durables résistant à la corrosion. Garantie 10 ans.

22. 249 074 Sensor bin 45 litres acier brossé 29,3 x 31 x 72,2 cm (sacs L) 299 €
 23. 249 012 3 litres MatSteel 1 8,6 x 18,6 x 28 cm (sacs A) 59,50 €
 249 007 NP 30 litres MatSteel 29,3 x 31 x 72,2 cm (sacs G) 159 €
 249 018 NP 45 litres MatSteel 36,5 x 36,5 x 75,5 cm (sacs L) 235 €
 249 004 NP 50 litres MatSteel 40 x 40 x 70,5 cm (sacs H) 219,50 €

Poubelle Rétro bin

Son couvercle bombé lui donne un look retro que l'on reconnaît immédiatement avec nostalgie. Garantie 10 ans.

24. 249 112 3 litres à pédale ronde MatSteel inox anti-taches 16,8 x 23,1 x 28,3 cm (sacs A) 33 €
 249 113 NP 3 litres à pédale ronde inox brillant 16,8 x 23,1 x 28,3 cm (sacs A) 31 €
 249 047 NP 30 litres acier brossé 29,3 x 38,5 x 73 cm (sacs G) 120 €
 25. 249 103 30 litres rouge à pédale ronde 29,3 x 38,5 x 73 cm (sacs G) 115 €



15

16

17

18

19

20



22

23

25

24

26



27



28



29

Set de 2 filtres anti-odeur

À coller sous le couvercle, renouvelable.

27. 242 018 6,90 €

Support 5 roulettes

Pour déplacer sans effort poubelles, bacs à fleurs et objets lourds. Supporte jusqu'à 100 kg de charge. 5 roulettes stables lui confèrent une stabilité maximale, 3 ont un système de blocage.

Ø 41 x 10 cm - acier chromé Rollboy

28. 221 007 69 €

Gant nettoyage poubelle acier mat

Idéal pour nettoyer et retirer les traces de doigts sur les poubelles en inox.

29. 242 017 9,95 €

Poubelle Touch bin inox chromé brillant

26. 249 011 30 litres 29,3 x 31 x 72,5 cm (sacs G)

130 €

249 053 NP 3 litres 18,6 x 18,6 x 28 cm (sacs A)

52 €

249 001 NP 50 litres 40 x 40 x 70,5 cm (sacs H)

189,50 €

Sacs poubelles Brabantia en distributeur

249 048 NP 20/23 L (F) pour poubelle étroite et haute (40 sacs) 7 €

249 049 NP 30 L (G) - pour "Touch bin" (40 sacs)

8,50 €

249 050 NP 50 L (H) - pour "Touch bin" (30 sacs)

9,90 €

249 065 NP 3 L (A) - pour Touch bin (60 sacs) 7,50 €

249 070 NP 10/12 L (C) - pour Touch bin twin

(40 sacs) 5 €

249 107 NP carton de 10 distributeurs de 40 sacs

30 L (G) pour Touch bin 85 €

249 108 NP carton de 9 distributeurs de 30 sacs

50 L (H) pour Touch bin 89,10 €

KitchenAid®

mise sur la couleur

NOUVEAUX COLORIS



151 094 Sorbet framboise 609 €*



151 095 Macadamia 609 €*



151 097 Meringue 609 €*
 (disponible à partir du 2/01/2012)

Robot Artisan

Accessoires et promotion
de fin d'année en pages 70-71.

*(dont 0,50 € d'éco-participation)



www.francisbatt.com

FRANCIS BATT
LA CUISINE LA TABLE

FRANCIS BATT - PARIS

180, avenue Victor Hugo - 75116 Paris - Tél. 01 47 27 13 28 - Fax : 01 47 55 63 70

FRANCIS BATT - NEUILLY

22, rue des Huissiers - 92200 Neuilly / Seine - Tél. 01 47 22 98 20

Service VPC Catalogue et web : 01 47 27 13 15

A

Accessoires astucieux p 82-84-87-122-123-127
 Accessoires en inox p 16-40-49-82
 Accessoires silicone p 46-77-81-87-89
 Aiguiseurs p 24-25-28-29-30-31-33
 Autociseurs p 10

B

Bain-marie p 41
 Balances, mesures p 72-80
 Bamix p 64-65
 Batteurs p 59
 Billots p 120
 Blenders p 48-50-59-62
 Beurriers p 94
 Boîtes de conservation p 74-75
 Boîtes à pain p 94
 Bols de préparation p 41-83
 Bouilloires p 56-108-111
 Broyeurs à café p 108-110

C

Café classique et expresso p 56-62-108-109-110
 Café concept Nespresso p 54-55
 Café Robots café p 52-53-109
 Carafes p 116
 Casseroles inox Cristel p 2-3-4
 Casseroles inox De Buyer p 6
 Cave à vin p 117
 Centrifugeuses p 48-50-63
 Cercles à mousse p 40
 Chauffe assiettes et toasts p 58
 Chauffe plats p 58-77
 Ciseaux p 32-82
 Cocottes en fonte p 8
 Colorants alimentaires p 43
 Confiture : cuillères p 85
 Conservateurs, rafraîchisseurs et seaux champagne
 p 112-113-114-115-117
 Conservation sous vide p 58
 Couteaux céramique p 28-77
 Couteaux traditionnels et blocs p 26-27-29-30-31-32
 Couteaux chics- Laguiole p 106-107
 Couteaux japonais p 24-25-29
 Couteaux pliants p 117
 Couverts de table p 102-103-104-105-106-107
 Crème brûlée p 42-81
 Crêpières p 7-9
 Cuiseurs vapeur p 11
 Cuiseurs à riz p 11-60
 Cuivre p 6
 Cupcakes p 37

D

Dérouleurs de rouleaux p 80-122-123
 Déshydrateurs p 58
 Dessous de plat p 87-88

E

Egouttoirs à vaisselle p 126
 Épices p 22-23
 Éponges et brosses p 127
 Éplucheuses p 59
 Escabeaux p 121
 Essoreuses p 83-94
 Evidoirs p 85

F

Fondue p 47
 Fonte d'aluminium : poêles, sauteuses, faitouts. p 7-12-19

Fouets p 56-76-82
 Fours p 61
 Friteuses p 45-60
 Fromage p 95
 Fumoir p 13-45

G

Gaufriers p 58-110
 Glaces machines et accessoires p 51
 Gobelets froissés à café p 15-57
 Gourdes p 125
 Grille pain p 56-109-110
 Grills viande et planchas p 44-45-58-59-63

H

Hachoirs p 61-89
 Huiliers p 94-95
 Huîtres-Escargots-Fête p 96-97

L

Lampe Berger p 100-101

M

Machine à bière p 116
 Machine à glaçons p 116
 Machines à pain p 60
 Mandolines p 21-28
 Mélatamine p 98
 Mijoteuses p 60
 Mini-cocottes p 9
 Minuteurs p 73-80
 Mixeurs, batteurs p 59
 Mortiers p 93
 Moules souples p 38-42-43
 Moules US p 36
 Moulin à légumes p 87
 Moulins sel, poivre, épices p 92-93

O

Œufs p 84-91

P

Paella-Moules p 13
 Papillotes silicone p 18
 Passoires-Chinois p 17-81-83-88-126
 Pâtes fraîches p 20-63
 Pâtisserie tradition p 34-35-41-42-43
 Pèle-Pomme p 40
 Penderie cuisine p 19-76-77-78-81
 Planches p 26-33-85-88
 Plateaux p 99
 Plats à four p 12-13
 Plats isothermes p 16
 Poêles céramique p 17
 Poêles minérales p 7
 Poisson : poêles, poissonnières et accessoires p 13
 Porcelaine à four p 14
 Porcelaine ardoise p 15
 Porcelaine tous feux p 5
 Porte-capsules p 89
 Poubelles p 128-129
 Poussettes de marché p 125
 Presse-agrumes p 48-62-108

R

Racks p 121-123
 Raclette – Pierrade p 46
 Ramasse miettes p 126
 Rangement p 123

Râpes p 61-78-79
 Robots Kenwood p 68-69
 Robots KitchenAid p 70-71
 Robots Magimix p 66-67

S

Saladiers p 94-98
 Serre-jambon p 33
 Serviettes et sets de table p 124
 Siphons p 49
 Soda Club p 86
 Sushis p 86

T

Tables chauffantes p 120
 Tables pliantes, roulantes p 98-118-119-120
 Tabliers p 124
 Tajines p 5-60
 Terrines p 18-90
 Thières et accessoires p 62-111
 Thermomètres p 73-80-90
 Tire bouchons p 112-113-114
 Torchons p 124
 Trancheurs p 61

V

Vaisselle mélamine p 98
 Vin, accessoires p 112-114-115

W

Woks p 17

Y

Yaourtère p 51



Horaires d'ouverture

A Paris : Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 19h sans interruption.

Dates exceptionnelles :

2011 : Fermé les 1^{er} novembre et 25 et 26 décembre. Ouvert le 11 novembre ainsi que les dimanches 11 et 18 décembre.

2012 : Fermé les 1^{er}, 2 janvier, le lundi de Pâques 9 avril, le lundi 30 avril, veille du mardi 1^{er} mai. Le lundi de pentecôte 28 mai, le samedi 14 juillet.

Fermeture estivale : du 29 juillet au 19 août inclus. Ouvert le mardi 8 mai et le jeudi de l'ascension 17 mai.

A Neuilly : Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h.

Dates exceptionnelles :

2011 : Fermé les 1^{er} novembre et 25 et 26 décembre. Ouvert le 11 novembre ainsi que les dimanches 11 et 18 décembre.

2012 : Fermé les 1^{er}, 2 janvier, le lundi de Pâques 9 avril, le lundi 30 avril, veille du mardi 1^{er} mai. Le lundi de pentecôte 28 mai, le samedi 14 juillet.

Fermeture estivale : du 29 juillet au 19 août inclus. Ouvert le mardi 8 mai et le jeudi de l'ascension 17 mai.



Satisfaction Garantie

Si pour quelque raison que ce soit, un article ne répond pas parfaitement à votre attente, vous pouvez nous le retourner dans son emballage d'origine, 15 jours au plus tard après réception. Vous serez rapidement remboursé.



Service après-vente

L'intégralité du service après-vente et de l'application des garanties est assurée par nos soins.



Livraisons

À Paris, Boulogne-Billancourt et Neuilly-sur-Seine :

Pour toute commande supérieure à 100 € les livraisons sont gratuites.

Pour les commandes inférieures à 100 €, frais de livraison : 10 €



Frais d'envoi

Participation aux frais d'envoi en France métropolitaine :

jusqu'à 49 € : 5,95 € de 75 € à 200 € : 11,95 €

de 50 € à 74 € : 9,95 € + de 200 € : gratuit

Dom Tom et export : consultez notre service commandes sur

www.francisbatt.com.

PAR COURRIER

Il vous suffit d'envoyer ce bon de commande à
FRANCIS BATT - 180, avenue Victor Hugo - Paris 75116

PAR TÉLÉPHONE

n° de commande direct **01 47 27 13 15**

PAR TÉLÉCOPIE

01 47 55 63 70

PAR E-MAIL

info@francisbatt.com

SUR NOTRE SITE

www.francisbatt.com



FRANCIS BATT - PARIS

180, avenue Victor Hugo - 75116 Paris

Tél. : 01 47 27 13 28 - Fax : 01 47 55 63 70

Métro : Rue de la Pompe (ligne 9) - Victor Hugo (ligne 2)

FRANCIS BATT - NEUILLY

22, rue des Huissiers - 92200 Neuilly / Seine

Tél. : 01 47 22 98 20

Métro : Pont de Neuilly (ligne 1)

Lors de votre commande, merci :

- de nous indiquer votre adresse la plus complète, votre téléphone et votre adresse Email.
- d'ajouter les frais d'envoi (voir tableau)
- de joindre votre règlement par chèque ou carte bancaire.

ESPACE DE DÉMONSTRATION



Un espace entièrement dédié aux tests et à la démonstration des nouveaux produits. Le programme est affiché en magasin.

ATTENTION ! Ce catalogue annuel 2012 est sorti début novembre 2011 et le prochain est prévu pour début novembre 2012. Les prix indiqués sont valables jusqu'au 31 janvier 2012. Au-delà de cette date, nous vous invitons à consulter les tarifs en vigueur soit sur notre site internet, soit par téléphone au 01 47 27 13 15 ou par fax au 01 47 55 63 70.

Les prix catalogues sont valables jusqu'au 31/01/2012 dans la limite des stocks disponibles. Les photos sont non contractuelles. Si vous ne souhaitez plus recevoir notre catalogue, veuillez nous en informer par courrier, fax ou e-mail, conformément à la loi Informatique et Libertés du 06/01/78



www.francisbatt.com

- Plus de 5 000 références
- Téléchargement du catalogue
- Commande rapide sur

www.francisbatt.com/cataloguenmain