

# FRANCIS BATT

LA CUISINE LA TABLE

2013



[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)



# Nespresso

## NESPRESSO U

Compact, au design modulaire et high tech pour un café sur mesure avec ces 3 touches digitales : ristretto, espresso ou lungo.

- Pompe à haute pression 19 bar
- 3 longueurs de tasse programmables
- Temps de chauffe 25 secondes
- Mode économie d'énergie
- Réservoir d'eau amovible et modulable 0,7 L
- Bac de récupération des capsules usagées
- Repose tasse amovible
- Arrêt automatique du café
- Livrée avec 16 capsules Nespresso
- Corps de chauffe : thermobloc
- Puissance : 1260 W
- Dim. 25,1 x 20,2 x 36,9 cm

**NOUVEAU**



*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.*

 165 229 M130 U  
Orange **139,90 €\***

 165 230 M130 U  
Noir **139,90 €\***

 153 642  
Gris **139,90 €\***

153 641  
Blanc **139,90 €\***



## 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 économie 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



 165 215  
Rouge Métal **149,90 €\***

 165 148  
Aluminium Électrique **149,90 €\***

 165 146  
Citron Électrique **149,90 €\***

 153 554  
Titane Électrique **149,90 €\***

 153 556  
Rouge Électrique **149,90 €\***



## NESPRESSO LATTISSIMA+

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.

- Système « One Touch » : obtenez automatiquement de parfaits Cappuccinos et Latte Macchiatos en une seule touche
- Pompe à haute pression 19 bar
- 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 économie d'énergie
- Puissance : 1 300 W
- Dim. 25,3 x 16,7 x 31,9 cm

 150 267  
Argent Givré **299,90 €\***

 150 264  
Bleu Nuit **279,90 €\***

 150 265  
Rouge Passion **279,90 €\***

 150 266  
Blanc Laqué **279,90 €\***



## 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
- Mode économie 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

 165 228 Automatique  
Sable **99,90 €\***

 165 104 Automatique  
Argent **129,90 €\***

 165 911 Automatique  
Rouge Glamour **129,90 €\***

164 381 Tiroir range-capsules  
40 capsules maxi - 17 x 34,5 cm **34,90 €**

**NOUVEAU**153 640  
Rouge 399,90 €\*165 217  
Ivoire NP 399,90 €\***NESPRESSO MAESTRIA**

La gamme Maestria et Gran Maestria incarne la rencontre de la haute technologie et le charme du design rétro. Inspirées du matériel professionnel, ces machines permettent de recréer chez soi des recettes gourmandes à base de lait.

- Pompe à haute pression 19 bar
- Réamorçage automatique
- Bac à capsules : 10 à 14 capsules usagées
- Dosage programmable ultra précis : Espresso et Lungo
- Buse vapeur
- Programme détartrage
- Réservoir d'eau grande capacité amovible 1,4 L
- Touches rétroéclairées
- Poignée ergonomique
- Grille repose-tasse pivotante
- Matériaux : corps en fonte d'aluminium
- Puissance : 2300 W
- Economie d'énergie mise hors tension automatique
- Dim. 30,5 x 17 x 39,7 cm

**NESPRESSO GRAN MAESTRIA**

Gran Maestria est équipée d'un Aeroccino permettant de réaliser 4 recettes gourmandes à base de mousse de lait chaude ou froide comme un vrai Barista. Elle comporte également un système de chauffe-tasse automatique.

Dim. 30,5 x 32 x 38,7 cm

153 639  
Titane 549,90 €\*165 216  
Argent NP 549,90 €\***NOUVEAU****NESPRESSO CITIZ&MILK**

Pour toutes les créations gourmandes

- Aeroccino intégré pour la préparation des Capuccinos et Latte Macchiatos
- Mêmes caractéristiques que la Nespresso Citiz
- Puissance : 1 560-1 870 W
- Dim : 23,7 x 27,7 x 37,2 cm

165 984  
Noir Limousine 249,90 €\*165 134  
Blanc Rétro 249,90 €\*165 982  
Noir Limousine 179,90 €\*165 983  
Blanc Rétro 179,90 €\*

\*(dont 0,50 € d'éco-participation)



## GAMME MEDIUM

### 1. Robot café Jura IMPRESSA F50 Classic noire

#### Un classique qui a de l'avenir

Choisissez le café que vous aimez, puis laissez-vous enchanter par l'éclairage de tasse ambré pendant sa préparation. L'IMPRESSA F50 Classic comblera vos envies d'espresso et de café, mais aussi de cappuccino et de latte macchiato. Dim. 28 x 34,5 x 44,5 cm (H)

**289 120 899€\***



**NOUVEAU**

### 2. Robot café Jura IMPRESSA F7

#### Rapide et polyvalente

Les lignes expressives de l'IMPRESSA F7 lui confèrent une forte personnalité. Ce design exprime en toute discrétion la force, la souveraineté et la compétence d'un produit suisse de qualité. Elle est dotée d'un concept d'utilisation simple et explicite propre à la ligne F de JURA.

Dim. 28,5 x 35,5 x 44,5 cm (H)

**289 132 1 079€\***



**3**

### 3. Chauffe-tasses IMPRESSA

Cet appareil au design élancé dispose de deux tiroirs. Avec les heures d'allumage et d'extinction programmables, ce chauffe-tasses moderne démontre son intelligence écologique. Dim. : 12,2 x 30,6 x 34,9 cm.

**289 084 219 €\***

**NOUVEAU**



**4**

### 4. Pot à lait IMPRESSA Jura Cool Control

Ce pot rafraîchisseur maintient le lait à 4 °C avant de le chauffer ou de le faire mousser, et permet ainsi de réussir à la perfection une mousse de lait bien aérée ou du lait chaud pour des spécialités de café irréfutables.

**289 116 noir 114 €\***

## GAMME ENA

### 5. Robot café Jura ENA 9 Métalllic one touch cappuccino

#### Une machine mince pour un large éventail de possibilités

Elle est le choix idéal pour les petits foyers aux grandes exigences. Son écoulement combiné doté de deux systèmes de conduites distincts pour le café et pour le lait garantit un café parfait et une hygiène optimale. La technologie mousse fine ultramoderne crée une mousse de lait à la consistance fine et onctueuse.

Dim. 23 x 32,3 x 44,5 cm (H)

**289 094 1 049 €\***



**5**

**6**

**NOUVEAU**



### Robot café Jura ENA Micro 9 Brown

#### Un concentré de simplicité

L'unité de percolation Micro garantit une excellente qualité d'espresso. Appuyez sur une touche : savourez. Une machine simple avec un écoulement combiné réglable en hauteur et doté de deux conduites distinctes pour le café et pour le lait qui garantit une hygiène optimale.

Dim. 23 x 32,3 x 44,5 cm (H)

**289 133 NP 879 €\***



**7**



**8**

**9**

## CONSOMMABLES MACHINE

Les machines JURA disposent toutes d'un programme de nettoyage intégré.

### 7. Cartouche filtrante

#### Système de filtrage CLARIS

Pour obtenir une eau filtrée et saine pour votre café. Cartouches spécialement développées pour les machines JURA.

**289 015** Cartouches blanches. Pour les machines IMPRESSA d'avant 2010 **13,50 €**

**289 047** Cartouches bleues. Pour les machines IMPRESSA fabriquées depuis 2010 ET les machines ENA, MICRO & GIGA **13,50 €**

### 8. Boîte détartrage ou nettoyage pour tous robots JURA

Un entretien quotidien et une hygiène parfaite avec le lait, le café et l'eau sont des critères décisifs pour obtenir un résultat toujours parfait dans la tasse.

**289 004** 9 pastilles détartrage **13,50 €**

**289 009** 6 comprimés nettoyage **11 €**

### 9. Détergent liquide Auto-Cappuccino

**289 088** 250 ml **10 €**

### 6. Robot café Jura ENA Micro 1

#### Simply espresso

Cette machine automatique ultracompacte prépare un espresso parfait selon vos goûts. Elle offre le choix entre trois tailles de café librement programmables et respectivement deux niveaux d'arôme. Grâce au préchauffage intelligent, le café couronné d'une crème onctueuse arrive dans la tasse juste à la bonne température.

Dim. 23 x 32,3 x 44,5 cm (H)

**289 119 599€\***



# Les robots café Jura

Jura, le spécialiste suisse des machines automatiques à spécialités de café, propose avec la Giga 5 un robot café à la performance inégalée. Leader de l'innovation sur ce marché Jura marque ainsi 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. Enfin, une qualité barista à déguster à la maison.

## GAMME PREMIUM

### 1. Robot café Jura GIGA 5

#### L'excellence de JURA

Avec ses deux broyeurs, ses deux systèmes de chauffage, ses deux pompes et ses deux circuits de liquides, cette machine automatique à café JURA hors du commun, prépare toutes les spécialités de café et au lait en double dans une qualité inégalable.

La GIGA 5 vous transforme en véritable Barista. Elle vous guide à travers toutes les étapes de la préparation de vos cocktails avec des images et des textes explicites.

Dim. 32 x 41,5 x 48 cm (H)

**289 115** la machine **3 950 €\***

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

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

### 2. Jura IMPRESSA J9 One Touch

#### Une réflexion de maître

Une utilisation des plus simples et des possibilités variées pour un plaisir ultime du palais et de l'oeil. Grâce à l'écoulement de café réglable en hauteur et en largeur, vous réussirez tous les classiques avec une crème onctueuse dans chaque tasse.

Dim. 28,5 x 34,2 x 43,3 cm (H)

**289 080** miroir et chromé **1 499 €\***

### 3. Robot café Jura IMPRESSA J9 One Touch Ecran TFT

#### Tout tourne autour du plaisir

La J9 TFT One Touch vous met au parfum dès le premier regard. Son concept d'utilisation bien pensé est d'une simplicité et d'une clarté enfantines : sélectionnez, appuyez sur la touche de votre choix et savourez.

Dim. 28,5 x 34,2 x 43,3 cm (H)

**289 099** alu **1 799 €\***

**289 121** chromé NP **1 799 €\***

### 4. Café mélange Jura arabica

**289 032** Paquet de 250 g **7 €**

En couverture, le robot café Jura Impressa J9 One Touch TFT **289 099**

Retrouvez toutes les caractéristiques des machines Jura sur [www.francisbatt.com/jura](http://www.francisbatt.com/jura)

**1****4****2****3**



# Kmix Kenwood

Un petit déjeuner haut en couleur !

Avec ses couleurs audacieuses et vives, la gamme Kmix illumine votre intérieur. Chaque produit a été créé en pensant à vous, touché avec douceur et ergonomie, confort et simplicité d'utilisation, design et matières haut de gamme, dernières technologies et réglages précis... pour un petit-déjeuner parfait.

## 1. Toaster Kmix

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. Dim. 31,1 x 19,7 x 30,8 cm

- 150 169 blanc
  - 150 170 noir
  - 150 171 rouge
  - 150 280 bleu
  - 150 281 vert
  - 150 282 orange
  - 150 283 jaune
  - 150 284 magenta
- 69,95 €**

## 2. Cafetière filtre Kmix 6/8 tasses

Résistance spécifique pour maintenir le café au chaud sans le brûler. Filtre permanent

En aluminium et acier inoxydable. Plateau chauffe-tasses, maintient au chaud votre café. Poignée antidérapante. 750 ml. 1 200 W. Dim. 17 x 23,8 x 29,5 cm

- 150 163 blanc
  - 150 165 noir
  - 150 164 rouge
  - 150 270 bleu
  - 150 271 vert
  - 150 272 orange
  - 150 273 jaune
  - 150 274 magenta
- 89,50 €**



**NOUVEAUX COLORIS**



**NOUVEAUX COLORIS**





**NOUVEAUX COLORIS**



### 3. Bouilloire Kmix électrique

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. Ø 13,5 x H 21 cm

- 150 168 blanc
- 150 166 noir
- 150 167 rouge
- 150 275 bleu
- 150 276 vert
- 150 277 orange
- 150 278 jaune
- 150 279 magenta

**69,50 €**

### 4. Bouilloire Kmix classique

En métal et d'une capacité de 1,25 L. Filtre anticalcaire amovible, résistance cachée, socle 360° pour une manipulation plus facile, niveau d'eau visible et voyant lumineux de mise sous tension.

2 200 W. Ø 18 x 24 cm

- 150 223 blanc
- 150 225 noir
- 150 224 rouge

**79,95 €**

### 5. Espresso Kmix

Espresso 15 bars avec corps en métal et chaudière inox. Compatible dosettes E.S.E et café moulu.

Réservoir de 1 litre amovible avec poignée, plateau repose-tasses, porte-filtre pour 1 et 2 tasses, panneau de commande lumineux, buse vapeur et grille égouttoir en acier inoxydable.

1100 W. Dim. 18,5 x 28,5 x 36,5 cm

- 150 255 blanc
- 150 256 noir
- 150 254 rouge

**199,95 €**

### 6. Cafetière filtre Kmix 10/12 tasses

Un classique pour satisfaire les amateurs de café filtre. Résistance spécifique pour maintenir le café au chaud sans le brûler. Filtre permanent

Dim. 18,5 x 29 x 26,5 cm

- 150 258 blanc
- 150 259 noir
- 150 257 rouge

**149,50 €**





# KitchenAid

## Blender Artisan avec bol culinaire

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. Livré avec un bol en verre 1,5 L et un mini bol en copolyester 0,75 L. Puissance 500 W. Capacité 1,25 L. 5 vitesses.

1. 151 126 Blanc
2. 151 127 Rouge
3. 151 128 Bleu Cobalt
4. 151 129 Jaune Pastel
5. 151 130 Crème
6. 151 131 Orange Tangerine
7. 151 132 Noir Onyx
8. 151 133 Gris Etain
9. 151 135 Vert Pomme
10. 151 138 Bleu Lagon
- 229 €\*  
11. 151 134 Rose
- 249 €\*  
12. 151 136 Chromé brillant
13. 151 137 Acier Brossé
- 269 €\*  
14. 151 139 Gris Etain

NOUVELLE SÉRIE



## Le bol culinaire

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

151 104 49 €

6



1



2



3



4



5



7



8



9



10



11



12



13

## 14. 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 €\*  
151 923 NP Gris

14



## 15. 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.

- 151 533 Gris PM  
151 532 Rouge ER  
151 919 Crème AC  
151 920 Noir OB  
849 €\*  
151 921 NP Crème



15

## 16. Grille-pain 2 tranches

- 151 517 Rouge  
151 528 Crème  
151 523 Gris  
151 526 Noir  
151 527 Blanc  
299 €\*  
151 529 Blanc

16



17

## 17. Grille-pain 4 tranches

- 151 520 Chromé gris  
151 950 Rouge  
399 €\*  
151 951 Rouge

## Chauffe-viennoiserie

Se pose sur le grille pain  
151 530 2 tranches NP 20 €  
151 531 4 tranches NP 30 €

## Porte-sandwich

Pour vous permettre de réaliser des croque-monsieurs. Adaptable sur modèle 2 ou 4 tranches  
151 518 NP 20 €



L'ORIGINAL

# Gobelets froissés Revol



Une qualité inégalée ! Chaque gobelet Revol est démoulé manuellement, ébavuré, poli et émaillé à la main puis recuit au four à 1300°. Va au lave-vaisselle, four et micro-ondes. Idéal pour les amuse-bouches, verrines, espumas, desserts, présentations salées ou sucrées, pour déguster un café gourmand, cappuccino ou simplement le «petit noir» du matin.

Espresso 8 cl en porcelaine  
Ø 6 x H 6 cm

## LES DRAPEAUX



## LES VICHY



## LES UNIS



## NOUVEAU

- 196 308 Vichy jaune
- 196 306 Vichy orange
- 196 307 Vichy rouge
- 196 305 Vichy vert
- 196 388 Vichy bleu
- 196 389 Vichy rose

- 196 384 drapeau britannique
- 196 385 drapeau français
- 196 387 drapeau américain
- 196 386 drapeau italien
- 196 393 drapeau suisse
- 196 394 drapeau brésilien
- 196 395 drapeau canadien
- 196 396 drapeau japonais

- 11,50 €
- 196 378 gris cendré
- 196 379 bleu nuit
- 196 380 vert satiné
- 196 381 jaune satiné
- 196 382 rouge satiné
- 196 383 bleu satiné
- 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

7,80 €

196 083 blanc  
6,30 €

1

### 1. Gobelet froissé or

Attention, le gobelet or ne passe pas au lave-vaisselle, four micro-ondes ou congélateur.  
196 269 8 cl 59,90 € le gobelet

### 2. Pause Gourmande

Plateau ardoise pour gobelet 8 cl  
196 264 14 x 8 cm 6,20 € (vendu seul)

2





# Magimix

**NOUVEAUX COLORIS**



## 1. 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

165 136 Ivoire

165 138 Noir

165 224 Orange

165 225 Jaune

165 226 Bleu

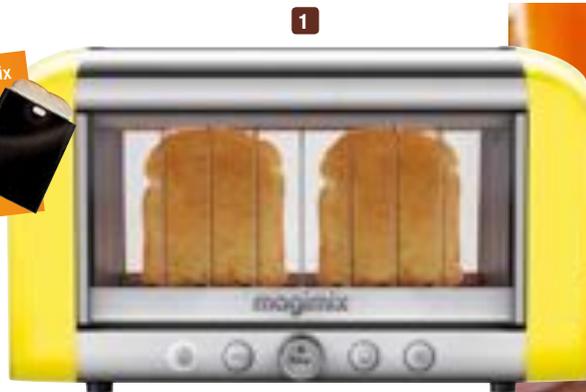
165 227 Rose

199,90 €\*

165 006 Brossé

249,90 €\*

Pour l'achat d'un Toaster Vision Magimix Francis Batt vous offre pour **+1€** 2 Toastabags Du 26/10/2012 au 19/01/2013



## 2. Cafetière filtre verseuse isotherme

**Cafetière Thermo Programmable.**

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.

165 140 149,90 €

## 3. L'Expresso automatique Magimix

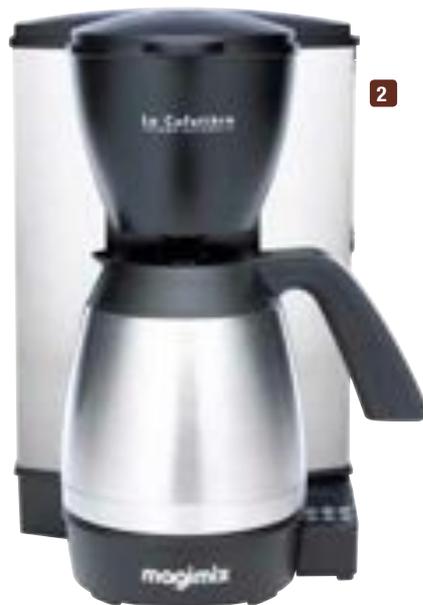
En acier brossé chromé mat. Pompe 19 bars. 2 filtres 1 ou 2 tasses pour café moulu ou dosettes, système "Extracream" pour une mousse encore plus dense. Pré-humidification de la mouture. Buse eau chaude/vapeur avec embout spécial cappuccino. Filtre à eau Brita (Nouvelle cartouche Maxtra). Dosage automatique : 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.

165 181 279,90 €\*

## L'Expresso Magimix

Réservoir amovible et fonction eau chaude/vapeur pour infusions ou cappuccino. Système "Extracream". Filtration Brita. Compartiment de rangement des accessoires. Réservoir 1,8 L. Puissance : 1260 W.

165 864 NP 149,50 €\*



## 4. Le robot café Magimix.

**Une simple pression suffit pour obtenir un espresso 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 NP 999,90 €\*

165 153 Robot café argent (avec carafe à lait) 1 249 €\*

## 5. 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 329,90 €\*

Pour l'achat d'un Espresso réf. 165 181 Francis Batt vous offre pour **+1€** 2 cartouches filtrantes Brita Maxtra Du 26/10/2012 au 19/01/2013



**NOUVEAU****FABRIQUÉ EN ANGLETERRE**

# Roy Kirkham

Entreprise fondée en 1973 à Stoke-On-Trent, berceau de la céramique en Angleterre. Depuis plus de 30 ans, ROY KIRKHAM nous enchante avec ses collections en fine bone china aux décors variés, cette porcelaine a la particularité d'être très fine et très agréable pour la dégustation.

Laissez-vous séduire par ces tasses à déjeuner aux décors raffinés typiquement Anglais qui apporteront la touche british indispensable à votre quotidien !

Grâce à leur contenance généreuse, ces tasses vous accompagneront tout au long de la journée, aussi bien pour le petit déjeuner que pour le tea time de l'après-midi. So british !

## Set de deux tasses à déjeuner avec soucoupes

- 1. 324 010 Blanc 49,50 €
- 2. 324 000 Tea
- 3. 324 001 Coffee
- 4. 324 002 Fraises
- 5. 324 003 Papillons
- 6. 324 004 Oiseaux
- 7. 324 005 Monet (Coquelicot)
- 8. 324 006 Cerises
- 9. 324 007 Roses 58,50 €

## Un concept simple et ingénieux.

Ces sets de tables et ces serviettes sont livrés prédécoupés, pour l'apéritif ou pour la table. Biodégradable - Jetables ou réutilisables, lavables en machine à 60° (8 à 10 utilisations) Une alternative pratique pour se simplifier la vie !

### Collection unie

#### 12 sets de table

- 271 098 pistache
  - 271 099 jaune
  - 271 100 orange
  - 271 101 rouge
  - 271 102 fuchsia
  - 271 103 aubergine
  - 271 104 bordeaux
  - 271 105 chocolat
  - 271 106 blanc
  - 271 107 taupe
  - 271 145 noir
- 48 x 32 cm  
23 €

#### 20 serviettes

- 271 070 pistache
  - 271 071 noire
  - 271 072 rouge
  - 271 073 chocolat
  - 271 074 aubergine
  - 271 075 jaune
  - 271 076 orange
  - 271 086 blanche
  - 271 095 fushia
  - 271 096 bordeaux
  - 271 097 taupe
- 20 x 20 cm  
15,90 €

### Collection Noël

#### 20 serviettes

- 271 150 Arbre rouge
  - 271 151 Flocon rouge
  - 271 152 Arbre écru
  - 271 153 Flocon écru
- 20 x 20 cm  
21,50 €

#### 12 sets de table

- 271 154 Noël rouge
  - 271 155 Noël écru
- 48 x 32 cm  
28,90 €

**NOUVEAU**



# US Cakes

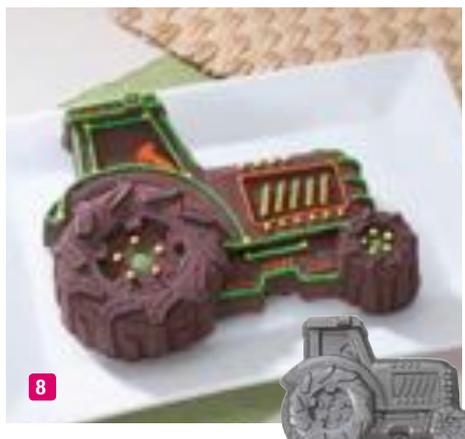
 **FABRIQUÉ  
AUX USA**

**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. 240 070 Cake pops, livré avec 24 batonnets  
26,7 x 20,8 x 4,1 cm **39,90 €**
2. 240 072 50 Batonnets pour Cake Pops **3,90 €**
2. 240 069 Petit train & ses wagonnets 39,7 x 24,7 x 4,7 cm
3. 240 071 Cozy Village 30,8 x 30,8 x 7,3 cm
4. 240 035 Salon de l'auto 36 x 24 x 3 cm
5. 240 065 Bûche de Noël 35 x 20 x 8 cm - 2,1 L
6. 240 032 Bateau pirate 35 x 16 x 10 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. 240 033 Teacakes 40 x 24 x 6 cm
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  
**39,90 €**





### 1. 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 €**



3

**2. Moules en silicone Mou'flex** Lot de 6  
 130 080 Noir - Ø 5 cm - H 2,4 cm **7,50 €**  
 130 088 Noir - Ø 7 cm - H 3,2 cm **8,50 €**

### 3. Présentoir Cupcakes

Support fil laqué pour 23 cupcakes  
 120 338 **19,90 €**

### 4. 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 €**



4



10



11



12



13



14



15



16



17



18



# Gobel

**FABRIQUÉ EN FRANCE**

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 une longévité accrue.

## 1. Tarte & tartelette cannellée fond fixe

244 040 Ø 8 cm **1,70 €**  
 244 039 Ø 9 cm **2,10 €**  
 244 038 Ø 10 cm **2,40 €**  
 244 037 Ø 11 cm **2,90 €**  
 244 036 Ø 12 cm **3,10 €**  
 244 071 Ø 28 cm **12,20 €**  
 244 063 Ø 32 cm **14,60 €**



## 2. Tarte & tartelette cannellée fond mobile

244 048 Ø 10 cm **3,90 €**  
 244 047 Ø 11 cm **4,60 €**  
 244 046 Ø 12 cm **4,70 €**  
 244 045 Ø 14 cm **8,10 €**  
 244 069 Ø 20 cm **12,20 €**  
 244 068 Ø 22 cm **14,80 €**  
 244 067 Ø 24 cm **17,10 €**  
 244 066 Ø 26 cm **19,80 €**  
 244 065 Ø 28 cm **20,80 €**  
 244 064 Ø 30 cm **23,40 €**



## Moule cannelé mini tartelette

244 044 Ø 4,5 cm NP 1 €

## 3. Moule ouvrant pâté ou cake

244 093 24 x 9,5 x 7 cm **27,60 €**  
 244 092 27 x 10 x 7,5 cm **29,10 €**  
 244 091 30 x 10 x 7,5 cm **30,60 €**



## 4. Moule à cake

244 083 26 x 9,5 x 7,5 cm **18,30 €**  
 244 082 28 x 10 x 7,5 cm **17,40 €**



## 5. Moule à savarin

244 076 Ø 8 cm - individuel **4,20 €**  
 244 075 Ø 24 cm 30 x 4 x 6 cm **18,90 €**

## 6. Cœur cannelé fond mobile

244 055 L 23 cm **19,80 €**



## 7. Moule à manqué démontable

244 088 Ø 24 cm **21,90 €**  
 244 087 Ø 28 cm **22,80 €**



## 8. Moule à manqué fixe

244 081 Ø 20 cm **12,20 €**  
 244 080 Ø 22 cm **12,90 €**  
 244 079 Ø 24 cm **15 €**  
 244 078 Ø 26 cm **15,90 €**  
 244 077 Ø 28 cm **16,70 €**



## Tarte fond mobile bord cannelé

9. 244 074 rectangulaire - 35 x 11 x 2,5 cm **16,10 €**

## 10. Brioche fond plat grosses cotes

244 084 Ø 20 cm **11,30 €**





11



12

**11. Moule à charlotte**

244 096 Ø 18 cm **24,40 €**

**12. Plaque à tuiles bombées**

244 054 35 x 24 cm **20 €**

**13. Moule à madeleines**

244 051 39,5 x 20 cm **18 €**



13

**14. Moule uni à mini pâté**

244 094 30 x 4 x 6 cm **41,60 €**

**15. Plaque à baguettes**

244 053 38 x 32 cm **26,10 €**

**16. Pain de mie avec couvercle**

244 095 25 x 9,5 x 6 cm **30,80 €**

**17. Aspic ovale**

244 058 Ø 7,5 cm **3,90 €**

**18. Plat mini-four**

244 057 24,5 x 18,5 x 4,5 cm **16,20 €**

**19. 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 **58,40 €**

130 244 Ø 28 cm **74,30 €**

**20. Cercle à tarte**

En inox. Hauteur 2 cm

130 475 Ø 10 cm **3,90 €**

130 795 Ø 12 cm **4,10 €**

130 798 Ø 18 cm **4,70 €**

130 799 Ø 20 cm **4,90 €**

130 801 Ø 24 cm **5,30 €**

130 802 Ø 26 cm **6,10 €**

130 803 Ø 28 cm **6,70 €**

130 804 Ø 30 cm **7,20 €**

130 805 Ø 32 cm **8 €**



15



14



16



17



18



19



20

**21. Cadre extensible inox**

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

**26,70 €**

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

**31,70 €**

**22. 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 **36,80 €**

**23. Découpoir Tour Eiffel**

244 002 L 19 cm **11,20 €**



21



22



23



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 40,90 €

## 10. Plaque de 20 mini bordelais

130 118 19,80 €



FABRIQUÉ EN FRANCE



NOUVEAU



1



### PRÉPARATIONS DE PRO !

Un piston professionnel à pression pour la pâtisserie, pour remplir, doser et décorer.

A utiliser avec les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses : pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly... Appareil livré avec 2 douilles de 8 mm (une lisse et une cannellée) en polycarbonate. Longueur 45 cm - ø 10 cm

#### 1. Le tube

130 922 Piston doseur 75 cl **99 €**

130 923 Recharge 75 cl avec couvercle **NP 10 €**

### 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.

2



3



#### 2. Plaque de 6 muffins

130 336 **14,80 €**

#### 3. Tourtière ronde

130 358 20 cm **15,90 €**

130 360 24 cm **18,40 €**

130 361 26 cm **20 €**

4



5



#### 4. Plaque de 8 grands cannelés

130 342 **14,80 €**

#### 5. Moule cœur

130 409 **20 €**

6



7



#### 6. Plaque de 15 mini tartelettes

130 346 **14,80 €**

#### 7. Moule à cake 24 cm

130 411 **20 €**

#### 8. Plaque de 28 mini cannelés

130 402 **20 €**

#### 9. Plaque de 20 mini financiers

130 401 **14,80 €**

#### 10. Plaque de 9 madeleines

130 393 **14,80 €**

#### 11. Plaque de 16 mini ovales

130 398 **14,80 €**

#### 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 **49,90 €**

12



FABRIQUÉ EN FRANCE

10



11





### 1. Rouleau à pâtisserie ajustable

Livré avec trois jeux de disques amovibles pour 2, 6 ou 10 mm. Votre pâte est laminée en une épaisseur uniforme à la taille exacte désirée. Rouleau en hêtre à laver à la main et sécher naturellement. Disques et écrous de blocage vont au lave-vaisselle.

164 387 **34,95 €**

### 2. Tranche-pomme en inox

Pour évider et couper votre pomme en quartiers en une seule opération.

123 358 - 6 quartiers **6,95 €**

123 359 - 8 quartiers **7,65 €**

123 360 - 10 quartiers **8,95 €**

### 3. Pêle-pomme Kali professionnel

Épluche, 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 €**

### 4. Pêle-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 €**

### 5. Pinceau pâtisserie droit

Pinceau pâtissier, soie naturelle, manche en bois.

Largeur : 5 cm - Longueur : 25,5 cm

130 921 **11,90 €**

### 6. Corne blanche

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

130 646 **3 €**

### 7. 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 **14,90 €**

### 8. 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 **39,95 €**

### 9. Boules en céramique

Idéal pour la préparation de la pâte à tarte. Elles sont vendues dans un pot en verre.

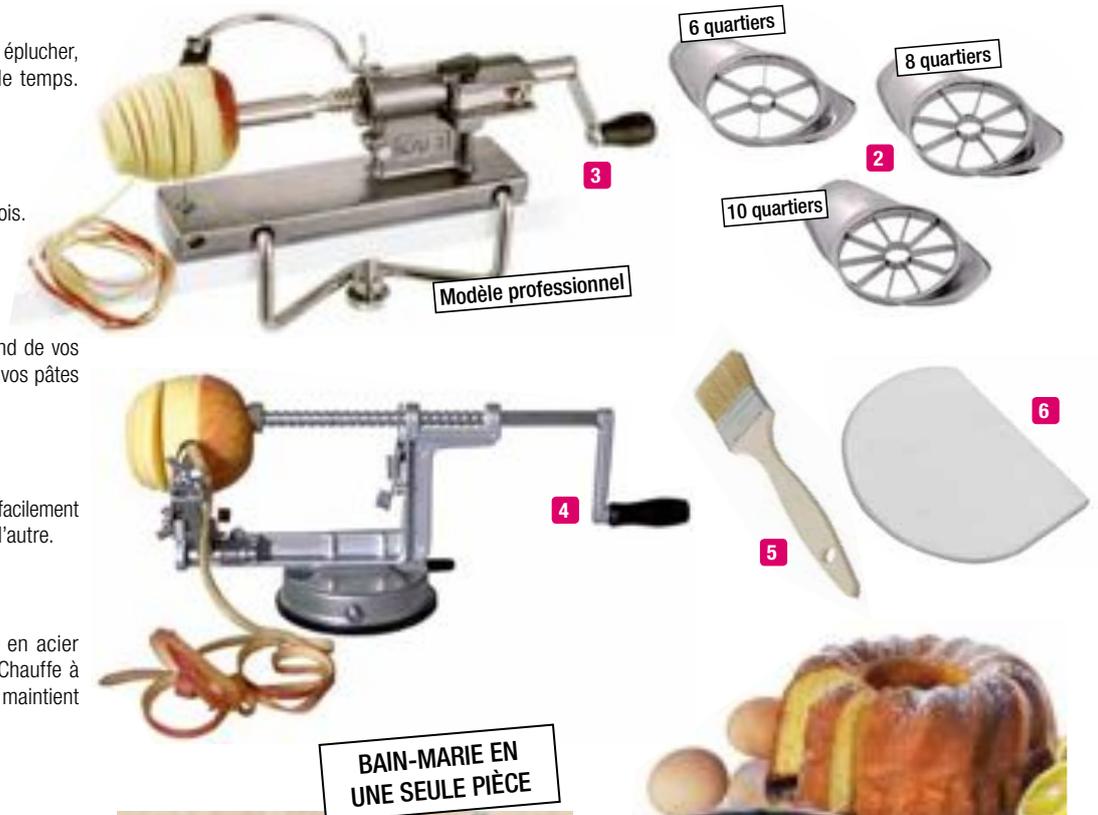
120 012 **12,90 €**

### 10. Tapis de cuisson

Toile de cuisson en silicone

169 588 40 x 30 cm **15,90 €**

169 572 60 x 40 cm **28 €**



**NOUVEAU**

1



2



3



4

**NOUVEAU**

6



5



7



8



9



10



11



12



13

**13. 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 €****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 extensible**De 7 à 9 cm de diamètre (hauteur 5,5 cm)  
154 326 **8,95 €****2. Poussoir carré**120 238 carré 6 cm **4,95 €**  
120 239 carré 8 cm **5,50 €**  
120 240 carré 10 cm **5,95 €****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. 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 €****5. Carré à mousse**120 232 carré 6 cm **3,50 €**  
120 233 carré 8 cm **3,95 €**  
120 234 carré 10 cm **4,50 €****6. Cercles à tarte perforés**

Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie et plus facile à démouler. Les petites perforations de 1 mm permettent de supprimer les bulles d'air et une transmission parfaite de la chaleur pour une pâte plus lisse, bien cuite et croustillante.

130 935 Ø 6 cm **8,90 €**  
130 936 Ø 8 cm **9,50 €**  
130 937 Ø 10 cm **10,90 €**  
130 938 Ø 22 cm **14,90 €**  
130 939 Ø 26 cm **15,90 €**  
130 940 Ø 28 cm **17,50 €****LES DÉCOUPOIRS**En polyamide alimentaire extra dur.  
H 35 mm. Passe au lave-vaisselle.**7. Boîte de 9 ronds cannelés**130 602 Ø de 2 à 10 cm **28,90 €****8. Boîte de 7 cœurs**130 588 **28,90 €****9. Boîte de 5 étoiles**130 599 **28,90 €****10. Cul de poule fond silicone**

Ustensile de pâtisserie indispensable, anti-dérapant

130 237 Ø 16 cm / 1 L **21,50 €**  
130 238 Ø 20 cm / 2,1 L **28,90 €**  
130 239 Ø 24 cm / 3,6 L **36,90 €**  
130 240 Ø 30 cm / 7 L **44,90 €****11. Cul de poule inox classique**130 241 Ø 24 cm **29,95 €****12. Feuille de cuisson anti-adhésive réutilisable 200 fois**130 294 40 x 30 cm **5,60 €**



### 1. Pushpan

En acier revêtu, pour une diffusion de la chaleur optimale. Le fond amovible et le revêtement anti-adhérent double couche haut de gamme garantissent un démoulage facile du gâteau. Le joint en silicone sur le pourtour du fond amovible empêche toute fuite de pâte avant et pendant la cuisson.

123 447 ø 12 x 3 cm **12,90 €**

123 445 ø 20 x 7 cm **24,90 €**

123 446 ø 26 x 7 cm **29,90 €**

### 2. Douille spécial verrines

Monté dans une poche cette douille à embout long facilite le remplissage pratique des verrines sans en salir les parois. Dim. ø 1 x 10,5 cm.

169 759 **18,90 €**

### 3. 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 **32,50 €**

### 4. Support de poche à douille

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

120 228 **15,90 €**

### 5. Poche pâtisserie

Poche et 3 douilles.

120 090 **28,90 €**

### 6. Flacon à sauce pour décoration

40 cl avec bouchon inox.

154 329 **12,50 €**

### 7. Set de 6 douilles

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

130 179 **11,20 €**

### 8. Rouleau de 20 poches pâtisserie

Transparentes jetables.

130 292 **9,95 €**

### 9. Crêpière induction

La nouvelle crêpière Mastrad de 28 cm de diamètre est compatible pour tous les modes de cuisson y compris l'induction. Son revêtement anti-adhésif est très résistant grâce à la double couche de revêtement « Xylan Plus » sur la surface de cuisson. La fonte d'aluminium coulée à la main qui la compose permet une distribution de chaleur égale et régulière. Le nettoyage est facilité grâce à un revêtement extérieur spécialement adapté. Poignée de bakélite résistante à 175 °C. Revêtement antiadhésif.

168 269 **49,90 €**

### 10. 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 €**

11



NP : Non photographié

DÉMOULAGE PARFAIT !



SPÉCIAL VERRINES !

NOUVEAU



6



7



9



8



10

### 11. Assiette crème brûlée

Classique en porcelaine. Ø 14 x H 4 cm.

196 182 **8,20 €**

### 12. 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 **29,95 €**



12



### 1. Tablette graphique Chocolat !!!

Qu'est ce que c'est ? Tout simplement une plaque en silicone composée de petites alvéoles convexes (vers le haut). Il vous suffit de les enfoncer avec un doigt pour les rendre concaves (vers le bas) pour créer des messages ou des dessins à l'infini. Remplissez-les de chocolat fondu, laissez refroidir, démoulez et dégustez votre œuvre... sans modération ! Silicone 100 % alimentaire de haute qualité. Livret de recettes et d'exemples de dessins.

Dim. 26,6 x 20,4 cm.

123 448 **29,95 €**

### 2. La pelle à tarte facile

Manche coulissant pour un service facile ! Bords dentelés permettant de réaliser des parts sans couper vos moules en silicone. Manche ambidextre et antiglisse pour une meilleure prise en main. Fonction poussoir facilitant le service avec raclette amovible pour le fond de vos moules. Entretien facile, lavable au lave-vaisselle.

168 203 **8,95 €**

### 3. Le livre "Mousses"

168 166 **9,90 €**

### 4. Pinceau à pâtisserie

Avec sa tête en silicone, ce pinceau de 26 cm vous permet de badigeonner sauce, jaune d'œuf et beurre sans risquer de faire fondre ses poils. Résiste à 300°C.

168 140 **8,95 €**

### 5. 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 **24,90 €**

### 6. Presse-agrumes Tradition

Presse-agrumes professionnel chromé lourd et stable grâce à ses ventouses.

267 001 18 x 22 x H 43 cm

148 €



### 7. 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

19,90 €





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 **64,90 €**
- 126 003 16 cm **74,90 €**
- 126 004 18 cm **89,90 €**
- 126 350 20 cm **104,90 €**
- 126 184 Série de 4 casseroles **334,60 €**

#### Faitout

- 126 351 22 cm **134,90 €**
- 126 352 24 cm **149,90 €**
- 126 009 26 cm **164,90 €**

### INTÉRIEUR EXCALIBUR

#### Poêle anti-adhérente

- 126 206 16 cm **94,90 €**
- 126 207 20 cm **114,90 €**
- 126 208 24 cm **134,90 €**
- 126 209 26 cm **144,90 €**
- 126 210 28 cm **154,90 €**
- 126 212 Ovale 35 cm spéciale poisson **179,90 €**

#### Sauteuse anti-adhérente

- 126 218 24 cm **144,90 €**
- 126 219 26 cm **164,90 €**
- 126 691 28 cm **174,90 €**

#### Poêle inox

- 126 200 16 cm **74,90 €**
- 126 201 20 cm **94,90 €**
- 126 407 22 cm **104,90 €**
- 126 202 24 cm **114,90 €**
- 126 203 26 cm **124,90 €**
- 126 204 28 cm **134,90 €**

## LES COMPLÉMENTS INDISPENSABLES

### Moulin à légumes

- 126 006 **89,90 €**

### Cuit-vapeur en verre

- 126 289 20 cm **39,90 €**
- 126 920 24 cm **44,90 €**

### Cuit-vapeur inox

- 126 711 20 cm (adaptable sur  $\varnothing$  16,18 & 20 cm) **79,90 €**
- 126 597 24 cm (adaptable sur  $\varnothing$  20,22 & 24 cm) **99,90 €**

126 001 Renox, pour l'entretien et la rénovation de tous les inox (125 ml) **NP 8,10 €**



## Série de 3 casseroles

Classiques Inox Brillant  
16/18/20 cm + poignée zénith  
126 548 **309,60 €**



Intérieur anti-adhérent  
Excalibur ou inox.



### Couvercle en verre

- 126 221 14 cm **23,20 €**
- 126 222 16 cm **25,20 €**
- 126 223 18 cm **27,30 €**
- 126 224 20 cm **29,40 €**
- 126 225 22 cm **31,40 €**
- 126 226 24 cm **33,50 €**
- 126 227 26 cm **35,50 €**
- 126 228 28 cm **37,60 €**
- 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  
126 819 369,60 €



### INOX BROSSÉ Amovibles Série L, fond enveloppant

Existent en intérieur inox ou anti-adhérent Excalibur.

#### INTÉRIEUR INOX

##### Casserole

- 126 379 14 cm **79,90 €**
- 126 385 16 cm **89,90 €**
- 126 380 18 cm **109,90 €**
- 126 381 20 cm **129,90 €**
- 126 383 Série de 4 casseroles 14 à 20 cm **409,60 €**

##### Faitout

- 126 386 22 cm **149,90 €**
- 126 387 24 cm **169,90 €**

#### INTÉRIEUR EXCALIBUR

##### Poêle anti-adhérente

- 126 782 20 cm **119,90 €**
- 126 783 24 cm **139,90 €**
- 126 473 26 cm **149,90 €**
- 126 784 28 cm **159,90 €**

##### Sauteuse anti-adhérente

- 126 389 24 cm **164,90 €**

##### Poêle inox

- 126 466 20 cm **99,90 €**
- 126 423 22 cm **109,90 €**
- 126 467 24 cm **119,90 €**
- 126 468 26 cm **129,90 €**
- 126 469 28 cm **139,90 €**



Intérieur anti-adhérent  
Excalibur ou inox.

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

#### Anse amovible couleur

- 126 480 Noir
- 126 481 Blanc
- 126 482 Gris
- 126 483 Bleu
- 126 485 Jaune
- 126 486 Framboise
- 18,40 € 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
- 21,60 € l'unité**

#### Anse zénith chromé

- 126 707 l'unité **29,40 €**

#### Poignée zénith Inox

- 126 037 rouille
- 126 659 noir
- 126 238 inox
- 39,90 € l'unité**



#### Poignée amovible Soft touch

- 125 205 Prune
- 125 204 Chocolat
- 126 425 Vert pomme
- 126 426 Bleu azur
- 126 931 Orange
- 126 932 Rose
- 33,50 € l'unité**



#### Poignée amovible Agate

- 126 416 Noir
- 126 417 Blanc
- 126 418 Gris
- 126 420 Bleu
- 126 422 Jaune
- 126 424 Framboise
- 26,90 € l'unité**





# De Buyer



## INOUCUIVRE 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 **372 €**  
 130 848 Ø 24 cm **473,40 €**  
 130 849 Ø 28 cm **558 €**

### 2. Sauteuse poignée inox sans couvercle

- 130 839 Ø 16 cm **207,80 €**  
 130 840 Ø 20 cm **269,50 €**  
 130 841 Ø 24 cm **326,90 €**

### 3. Casserole poignée inox

- 130 835 Ø 14 cm **183,80 €**  
 130 836 Ø 16 cm **229,40 €**  
 130 837 Ø 18 cm **278,20 €**  
 130 838 Ø 20 cm **321,50 €**  
 130 842 Ø 24 cm **421,80 €**

### 4. Poêle ronde poignée inox

- 130 021 Ø 20 cm **221,90 €**  
 130 844 Ø 24 cm **256,50 €**  
 130 845 Ø 28 cm **285,20 €**

### 5. Sautoir rond avec 2 anses et couvercle inox

- 130 846 Ø 24 cm **368,30 €**

### 6. Casserole sauteuse évasée poignée inox

- 130 020 Ø 24 cm **308,80 €**  
 130 843 NP Ø 20 cm **251 €**

### 7. Pâte à polir

Pour redonner de l'éclat facilement à vos ustensiles.

Pour le cuivre :

- 130 580 0,15 l **15,30 €**  
 130 864 1 l **71,70 €**

Pour l'inox :

- 130 582 0,15 l **13,80 €**  
 130 866 1 l **63,60 €**

## 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 **81,90 €**  
 130 128 Ø 16 cm **92,10 €**  
 130 129 Ø 18 cm **102,40 €**  
 130 130 Ø 20 cm **117,70 €**

### 9. Faitout haut avec couvercle

- 130 137 Ø 24 cm **174,20 €**

EXCEPTIONNEL !

La seule gamme en cuivre compatible induction.

PRIMA MATERA  
INOUCUIVRE INDUCTION 90%Cu

90% CUIVRE ET 10% INOX



### 10. Sauteuse

- 130 131 Ø 24 cm **139,90 €**  
 130 202 Ø 20 cm **114,80 €**

### 11. Poêle inox poignée fixe

- 130 233 Ø 20 cm **85,60 €**  
 130 133 Ø 24 cm **98,30 €**  
 130 134 Ø 28 cm **112,60 €**  
 130 295 Ø 32 cm **133,20 €**

### Couvercle inox

Pour gammes Affinity et Inocuire Induction

- 130 139 Ø 14 cm **22,50 €**  
 130 140 Ø 16 cm **24,10 €**  
 130 141 Ø 18 cm **25,50 €**  
 130 142 Ø 20 cm **28 €**  
 130 143 Ø 24 cm **32,70 €**  
 130 544 Ø 28 cm **43,10 €**



**1**  
TOUS FEUX  
DONT INDUCTION



**2**



**3**



**4**



**5**



**6**



**7**

ANTI-ADHÉRENT



**8**



**9**

TOUS FEUX  
DONT INDUCTION



**10**

ECO-BIO-  
RECYCLABLE



**11**



**12**



**13**

**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 !

**9. Poêle ronde**

- 130 871 Ø 20 cm **26,20 €**
- 130 872 Ø 24 cm **30,60 €**
- 130 873 Ø 26 cm **36,40 €**
- 130 874 Ø 28 cm **41,50 €**
- 130 875 Ø 32 cm **48,70 €**
- 130 876 Ø 36 cm **61,40 €**

**10. Poêle paysanne à bord haut**

- 130 879 Ø 24 cm **40,90 €**
- 130 880 Ø 32 cm **65,50 €**

**11. Poêle ronde grill**

- 130 877 Ø 26 cm **39,90 €**
- 130 878 Ø 32 cm **51,20 €**

**12. Poêle à crêpe**

- 130 881 Ø 24 cm **20,40 €**
- 130 882 Ø 26 cm **32,70 €**
- 130 883 Ø 30 cm **34,80 €**

**13. Poêle à blinis**

- 130 884 Ø 12 cm **15,90 €**

**GAMME PRO INOX**

**1. Faitout 2 anses avec couvercle**

Le faitout a des parois hautes qui permettent de faire mijoter les aliments, cuire des volumes d'eau, de légumes, etc. L'humidité est conservée dans le récipient. Fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis.

- 130 499 Ø 20 cm - H 10 cm - 3 L **64,20 €**
- 130 500 Ø 24 cm - H 12 cm - 5,3 L **81,90 €**
- 130 501 Ø 28 cm - H 14 cm - 8 L **122,90 €**
- 130 858 Ø 32 cm - H 16 cm - 13,5 L **153,70 €**

**2. Marmite avec 2 anses avec couvercle**

La marmite est l'ustensile de cuisson idéal pour porter à ébullition de grande quantité de liquide, réaliser des potages, pot au feu ou autres plats uniques. Fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis.

- 130 503 Ø 24 cm - H 24 cm - 11 L **102,40 €**
- 130 907 Ø 28 cm - H 28 cm - 17 L **150,60 €**
- 130 055 Ø 32 cm - H 32 cm - 26 L **204,00 €**
- 130 224 Ø 36 cm - H 36 cm - 37 L **266,40 €**

**3. Passoire cuit vapeur**

La cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance des légumes, les plonger une fois cuits dans l'eau froide. Convient également à la cuisson du couscous grâce à ses trous de petit diamètre.

- 130 908 Ø 20 cm **55,70 €**
- 130 909 Ø 24 cm **73,60 €**
- 130 910 Ø 28 cm **92,20 €**

**4. Plat à four avec poignées**

Les plats à rôtir en inox sont chaudronnés c'est-à-dire, pliés puis soudés. Ils sont indéformables et plus robustes que ceux qui sont emboutis.

- 130 898 35 x 28 cm **194,60 €**
- 130 899 40 x 30 cm **204,90 €**
- 130 917 45 x 35 cm **220,00 €**

**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 **91,10 €**
- 130 096 NP Ø 28 cm **110,20 €**

**5. Poêle**

- 130 090 Ø 24 cm **67,70 €**
- 130 091 Ø 28 cm **81,90 €**
- 130 092 Ø 32 cm **94,30 €**

**6. Sautoir sans couvercle**

- 130 097 Ø 20 cm **63 €**
- 130 098 Ø 24 cm **84,90 €**
- 130 099 Ø 28 cm **110,20 €**
- 130 100 Ø 32 cm **125,90 €**

**7. Cocotte avec couvercle**

- 130 103 Ø 24 cm **107,10 €**
- 130 104 Ø 28 cm **125,90 €**

**Couvercle seul**

- 130 107 NP Ø 24 cm **17,30 €**
- 130 108 NP Ø 28 cm **21,50 €**

**8. Poêle à crêpe**

- 130 110 Ø 28 cm **67,70 €**
- 130 019 Ø 24 cm **64,40 €**



# 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 Noir (finition mate)

163 219 Cerise

163 721 Cassis

163 550 Terre naturelle

163 794 Stone

Ø 18 cm / 1,8 L **105 €**

163 402 Noir (finition mate)

163 220 Cerise

163 564 Cassis

163 551 Terre naturelle

163 795 Stone

163 840 Sisal (beige finition mate)

Ø 20 cm / 2,4 L **139 €**

163 403 Noir (finition mate)

163 565 Cassis

163 552 Terre naturelle

163 796 Stone

Ø 22 cm / 3,3 L **159 €**

163 404 Noir (finition mate)

163 222 Cerise

163 566 Cassis

163 553 Terre naturelle

163 797 Stone

163 841 Sisal (beige finition mate)

Ø 24 cm / 4,2 L **189 €**

163 405 Noir (finition mate)

163 223 Cerise

163 567 Cassis

163 554 Terre naturelle

163 798 Stone

163 842 Sisal (beige finition mate)

Ø 26 cm / 5,3 L **209 €**

163 406 Noir (finition mate)

163 224 Cerise

163 568 Cassis

163 555 Terre naturelle

163 799 Stone

163 843 Sisal (beige finition mate)

Ø 28 cm / 6,7 L **229 €**

163 407 Noir (finition mate)

163 472 Cerise

Ø 30 cm / 8,4 L **299 €**

163 408 Noir (finition mate)

163 395 Cerise

Ø 34 cm / 12,4 L **369 €**

## COCOTTES OVALES

163 410 Noir (finition mate)

163 258 Cerise

163 570 Cassis

163 556 Terre naturelle

163 801 Stone

163 844 Sisal (beige finition mate)

Ø 27 cm / 4,1 L **189 €**



**NOUVEAU COLORIS**

**Offert**

du 01/11/2012 au 31/12/2012

Pour l'achat d'une cocotte  
ronde 28, 30 et 34 cm  
ou ovale 33, 35 et 40 cm

Francis Batt vous offre pour

**1€+** de

un grill rectangulaire  
grill rectangulaire sensation noir en fonte  
d'une valeur de 79 €



Noir mat



Stone



Cassis



Sisal beige



Cerise



Terre naturelle

163 411 Noir (finition mate)

163 259 Cerise

163 571 Cassis

163 557 Terre naturelle

163 802 Stone

163 845 Sisal (beige finition mate)

Ø 29 cm / 4,7 L **219 €**

163 412 Noir (finition mate)

163 260 Cerise

163 572 Cassis

163 558 Terre naturelle

163 803 Stone

163 846 Sisal (beige finition mate)

Ø 31 cm / 6,3 L **255 €**

163 598 Noir (finition mate)

163 722 Cassis

163 757 Terre naturelle

163 804 Stone

163 707 Cerise

Ø 33 cm / 7,5 L **285 €**

163 413 Noir (finition mate)

163 261 Cerise

163 758 Terre naturelle

Ø 35 cm / 8,9 L **309 €**

## Livres Le Creuset

163 821 Cocottes **9,90€**

163 822 Cocottes Bistrot **9,90 €**





## Offert

valable jusqu'au 31/12/2012

Pour l'achat de 3 mini-cocottes\*

Francis Batt vous offre  
une mini-cocotte  
supplémentaire

\* couleur au choix. Dans la limite des stocks disponibles.

17



# Mini cocottes en céramique

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

## 17. Livres

Les « Mini-cocottes » 40 recettes

163 582 **9,90 €**

Mes « Mini » de Julie Andrieu

163 604 **9,90 €**

## Gril noir en fonte

Grillez vos viandes et poissons rapidement et sainement grâce à une forte montée en température et aux stries qui séparent la graisse des aliments. Compatible induction et lave-vaisselle.

18. 163 832 Extra-large stries noir mat

47 x 25 x 32 cm **129 €**

163 770 Carré 24 x 24 cm réversible non compatible induction (un côté strié & un côté lisse « plancha »)

noir mat **NP 69 €**

19. Sensation Le Creuset avec poignées

163 366 carré noir mat 24 x 24 cm **75 €**

163 771 rond noir mat Ø 25 cm **75 €**

163 367 rectangulaire noir mat 32,5 x 22 cm **79 €**

20. Gril avec poignée repliable

163 768 rond Ø 23 cm **65 €**

163 021 rectangulaire 36 x 20 cm **NP 75 €**

163 022 carré 24 x 24 cm **NP 65 €**

## 21. Crêpière : La Bretonne

Réussissez toutes vos crêpes dentelle à coup sûr ! En fonte avec râteau en hêtre.

163 767 Ø 27 cm **59 €**

163 491 Ø 32 cm **NP 75 €**





## 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 !

### Cuit-vapeur inox brossé

Minuteur avec arrêt automatique. Fonction maintien au chaud. Bol inox multifonction. Cordon amovible. Version 1900 W et 1700 W

1. 165 151 Modèle électronique - inox satiné **249,90 €\***
2. 165 887 Modèle manuel - inox brillant **199,90 €\***

### 3. « Mon cuit-vapeur un bonheur »

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

### 4. Cuiseur-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 compatibles lave-vaisselle.

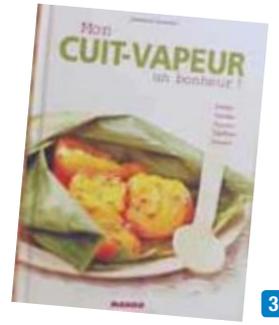
- 293 021 6 personnes (520 g de riz) **69,50 €\***
- 293 026 12 personnes (1 kg de riz) **89,50 €\***

### 5. Panier pliant vapeur

Ø 20 cm.  
154 054 **12,80 €**



Pour l'achat d'un cuiseur vapeur Magimix Francis Batt vous offre  
pour **+1€**  
4 pots de yaourt  
signés "les artistes"  
Du 26/10/2012 au 19/01/2013



1



2



4



# Fissler

### 6. Autocuiseur vapeur Vitavit Premium

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 **219 €\***
- 141 125 Ø 22 cm - 6 L **229 €\***
- 141 126 Ø 26 cm - 8 L **245 €\***
- 141 127 Ø 26 cm - 10 L **255 €\***



Indicateur de cuisson  
tricolore

CUISINEZ VITE ET SAIN



6



**NOUVEAU**



**SPECIAL RISOTTO**



**1**



### 1. Multi-cuiseur Virtuo Risotto & Co

Idéal pour tous les types de cuisson de riz et de céréales avec 6 fonctions 100 % automatiques (sauf en mode saisie). Spécial Risotto mijotage doux (6 à 7 h) ou élevé (3 à 4 h). Spécial saisie cuisson vapeur. Détection intelligente de fin de cuisson et activation automatique de maintien au chaud (5h). Signal sonore de fin de cuisson. Couvercle en verre trempé. Cuve anti-adhésive 4,5 L et panier vapeur 2,2 L amovible, compatible lave-vaisselle. Paroi et poignées froides. Cordon électrique amovible. Boutons de commande rétro éclairés. Protection de surchauffe.

Capacité : riz jusqu'à 16 personnes, mijotage jusqu'à 8 personnes.

Livré avec gobelet doseur, cuillère de service et livret de 20 recettes originales.

700 W - L31,5 x H 26 x P 20 cm - 3,6 kg

**247 091 159 €\***

### 2. 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 NP 29,95 €**

### 3. Les Indispensables Cuit-vapeur

La collection Les Indispensables de Mastrad s'enrichit. Encore plus de recettes originales, des conseils du chef pour réaliser des préparations variées de l'entrée au dessert!

**168 192 9,90 €**

**3**



**2**

## Cristel

### 4. Cuit-vapeur Cristel

Composé d'une cocotte ovale de 30 cm, de 2 paniers perforés. Livré avec un couvercle en verre. Compatible tous types dont l'induction. Va au lave-vaisselle.

Dim. : panier seul (sans anse) : 30 x 22,5 cm - panier avec anses : 39 x 22,5 cm - hauteur totale : 30 cm

**126 457 399,95 €**

### 5. 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.

**126 942 Ø 24 cm - 6 L 219 €**

**126 943 Ø 24 cm - 9 L 234 €**

**125 051 Ø 20 cm - 4 L 189 €**

**4**



**5**





# Collection Belle cuisine

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 rectangulaire

Coloris blanc

196 140 Mini 12 x 10 cm 0,3 L **14,40 €**

196 139 19 x 12,5 cm 0,7 L **20,70 €**

196 138 26 x 18,5 cm 1,7 L **37,50 €**

196 262 30 x 21,5 x 6,5 cm 3,5 L **41,90 €**

196 137 34 x 25 cm 3,5 L **48,90 €**

## 2. Plat rectangulaire

Coloris noir fonte

196 296 16 x 11 x 4,5 cm **15,50 €**

196 297 19 x 12,5 x 5 cm **20,70 €**

196 298 26 x 18,5 x 6 cm **37,50 €**

196 300 30 x 21,5 x 6,5 cm **41,90 €**

196 299 34 x 25 x 6,5 cm **48,90 €**

## Plat sabot profond ovale

Coloris blanc

196 315 24,5 x 17,5 x 7 cm NP **32,90 €**

196 179 29 x 21 x 7 cm NP **31,90 €**

196 178 33,5 x 24 x 7 cm NP **46,70 €**

ENCASTRABLE



# Les Classiques

## 3. Plat classique rectangulaire

196 057 28 x 21 x 6,5 cm **30 €**

196 060 34,5 x 26 x 6,5 cm **35 €**

196 063 40 x 29 x 6,5 cm **54 €**



## 4. Moule à soufflé

196 080 Ø 20 cm - H 8,4 cm **20,70 €**

196 376 Ø 15,5 cm - H 6,8 cm - 0,85 L **15,50 €**

196 377 Ø 8,2 cm - H 5,2 cm - 0,16 L **5,20 €**

## 5. Ramequin

Pour les préparations sucrées, ou salées

9 x 4,3 cm

196 077 blanc

196 400 rouge

196 402 vert lime

196 404 jaune Seychelles

**4,10 €**

196 078 blanc 11 x 5 cm

**6,50 €**

EMPLIABLE





**NOUVELLE GAMME**



1

# Collection culinaire froissée



Une nouvelle gamme créée par Revol dans l'esprit des gobelets froissés pour une cuisine haute en couleurs. Cette porcelaine convient au four, au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle.

## 1. Plat carré

25 x 25 x 7 cm  
196 405 Blanc  
196 406 Jaune  
196 407 Rouge piment  
196 408 Aubergine  
196 409 Vert lime  
**29,95 €**



## 2. Plat rectangulaire

30 x 22 x 7 cm  
196 410 Blanc  
196 411 Jaune  
196 412 Rouge piment  
196 413 Aubergine  
196 414 Vert lime  
**29,95 €**



38,5 x 28,5 x 7,5 cm  
196 415 Blanc **39,90 €**  
196 416 Jaune  
196 417 Rouge  
196 418 Aubergine  
196 419 Vert lime  
**44,90 €**



3

## 3. Tourtière ronde

ø 30 x 5 cm  
196 420 Blanc  
196 421 Jaune  
196 422 Rouge piment  
196 423 Aubergine  
196 424 Vert lime  
**29,95 €**

## 4. Ramequin

ø 10 x 4,5 cm  
196 428 Blanc  
196 429 Jaune  
196 430 Rouge  
196 431 Aubergine  
196 432 Vert lime  
**5,90 €**



## 5. Crème brûlée

ø 12,5 x 3 cm - 15 cl  
196 433 Blanc  
196 434 Jaune  
196 435 Rouge  
196 436 Aubergine  
196 437 Vert lime  
**7,90 €**



4

5





Pour essayer SWISS DIAMOND, profitez d'un prix spécial sur la poêle Ø 20 cm



**59,90 €** ~~99 €~~

ESSAYEZ-MOI !



## 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

280 788 Ø 20 cm **59,90 €**  
 280 789 Ø 24 cm **129,90 €**  
 280 790 Ø 26 cm **139,90 €**  
 280 791 Ø 28 cm **149,90 €**  
 280 801 Ø 32 cm **169,90 €**

### 2. Sauteuse avec couvercle

280 794 Ø 24 cm - 3L **179,90 €**  
 280 795 Ø 28 cm - 4,2L **189,90 €**

### 3. Grill

280 802 28 x 28 cm **189 €**

### 4. Casserole traiteur avec couvercle en verre trempé

280 803 Ø 24 cm - 5 L **189,90 €**  
 280 804 Ø 28 cm - 8,2 L **239,90 €**

### 5. Wok avec couvercle

280 793 Ø 32 cm - 5L **259,90 €**

### 6. Couvercle en verre trempé

280 797 Ø 24 cm **25,90 €**  
 280 798 Ø 26 cm **26,90 €**

### Crêpière

280 792 Ø 24 cm NP **129,90 €**





# De Buyer



1



Sécurité totale et bonne prise en main grâce au poussoir ergonomique

Système de double lame et double peigne :

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



2

NOUVEAU COLORIS

Rampe gaufrée pour un glissement parfait

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

Pied anti-dérappant



3



4



## 1. Mandoline VIPER

La mandoline Viper associe tous les atouts techniques des différentes mandolines DeBuyer. Compact, efficace, plus simple et plus sécuritaire. Cubes, losanges, Juliennes, bâtonnets et rondelles.

L'épaisseur est réglable pour des tranches de 1 à 8 mm. Se lave à la main. On réalise avec cette mandoline des cubes et losanges de 4 mm et 10 mm, des juliennes de 4 x 4 mm et des frites de 10 x 10 mm. On peut passer au lave-vaisselle, mais le nettoyage à l'eau est si facile (valable pour toutes nos mandolines). Lame en V (coupe tous les légumes, même les mous) : argument valable aussi pour la Kobra Contrôle de rotation 90° et 45°. Livré avec : 1 châssis avec lame horizontale en V intégrée, 1 poussoir protecteur ergonomique en plastique équipé du contrôle de rotation, 1 chariot accueillant fruits/légumes, Mécanisme système cube intégré, 1 plateau pour coupe tranches réglable pour une épaisseur de 1 à 8 mm, 2 plateaux lames Julienne : 4 mm & 10 mm, 1 boîte de rangement pour lames Julienne, Pieds anti-dérappants repliables. L 56 x ø 18 cm.

130 926 139 €

## 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 gaufrée. 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

130 941 magenta

79 €

## 3. Mandoline multicoupe

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 gaufrées. 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.

130 892 175 €

130 925 Poussoir long pour mandoline NP 29,90 €

## TRANCHE-LÉGUMES

### 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 mais se nettoie facilement à l'eau.

130 288 noir

130 032 rose

130 030 vert

130 029 blanc

130 031 rouge

49,90 €



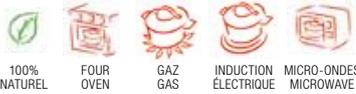
# Révolution

## la première céramique compatible avec toutes les sources de chaleur

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  
196 318 Vert  
196 320 Noir  
196 321 Blanc  
27,50 €

### 2. Cocotte ronde Ø 18 cm

196 323 Jaune  
196 322 Rouge  
196 324 Vert  
196 326 Noir  
196 327 Blanc  
94,90 €

### Cocotte ronde Ø 23 cm

196 367 Jaune  
196 365 Rouge  
196 368 Vert  
196 364 Noir  
196 363 Blanc  
139,90 €

### Cocotte ronde Ø 25 cm

196 329 Jaune  
196 328 Rouge  
196 330 Vert  
196 345 Noir  
196 332 Blanc  
164,90 €

### 3. Cocotte ovale 32 cm

196 334 Jaune  
196 333 Rouge  
196 335 Vert  
196 337 Noir  
196 338 Blanc  
209,90 €

### 4. Tajine 32 cm

196 339 Rouge  
196 343 Noir  
196 344 Blanc  
169,90 €

**R**  
REVOL®  
FRANCE

**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.*

**FABRIQUÉ EN FRANCE**



**GARANTIE 5 ANS**





# Le foie gras

## 1. Terrine rectangulaire avec presse

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 **25,90 €**

196 286 600 g **29,90 €**

196 287 1 kg **44,90 €**

## Terrine rectangulaire sans presse

196 014 400 g NP **23,90 €**

196 015 600 g NP **27,90 €**

196 016 1 kg NP **39,90 €**

196 017 1,7 kg NP **44,90 €**

## 2. Livre Terrines

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

294 039 **7,90 €**

## 3. Thermomètre à foie gras

De 30 à 100°C

102 001 **6,50 €**

## 4. Couteau à foie gras

La lame perforée permet de trancher parfaitement le foie sans coller à la lame.

199 030 Lame inox poignée noire **14,90 €**

## 5. Presse-terrines PRO

S'adapte sur toutes les terrines. Il garantit une pression homogène sur toute la surface de la terrine afin d'éliminer les excédents de graisse. Acier inoxydable et polyéthylène. Dim. : 26 x 17 x 10,5 cm

169 760 **79,90 €**

## 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 **34,90 €**

## 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 manuels pour ajuster la température selon les goûts ainsi que la fonction minuteur.

168 245 **34,90 €**

## 8. Coffret Foie gras MASTRAD

Idéal pour réaliser votre foie gras maison !

Voir détail du coffret en page 18.

168 215 **54,90 €**

## 9. Les terrines en silicone MASTRAD

168 134 500 g NP **15,95 €**

168 135 750 g NP **19,95 €**

168 136 1 kg **24,95 €**

9



FABRIQUÉ EN FRANCE

1



NOUVEAU

5



2

3



4



7

SPÉCIAL FOIE GRAS

6



IDÉE CADEAU

8



11



10



GARANTIE À VIE

## LES TERRINES LE CREUSET

En fonte émaillée, matériau idéal pour réussir des recettes froides ou chaudes. 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. Peuvent être utilisées au four, sous le grill, au réfrigérateur, et au congélateur.

## 10. Terrine à foie gras ovale

Avec presse intégrée. Coloris Cerise

163 829 20 cm 1,1 L **39,90 €**

## 11. Terrine à foie gras rectangulaire

Avec presse intégrée. Coloris Cerise

163 826 0,4 L **34,90 €**

163 827 0,6 L **36,90 €**

163 828 0,8 L **39,90 €**



# Cristel

EXCLUSIVITÉ  
DE CRISTEL

## CÉRAM'IN INOX MULTIPLY

Céram'in de Cristel L'anti adhérent base céramique noir, sans PTFE, ni PFOA. Excellente résistance à la chaleur. Gain de temps et d'énergie. Permet de griller et de flamber.

Les articles avec l'anti-adhérent Céram'in peuvent être rechapés.

Nous consulter sur [www.francisbatt.com/rechapage](http://www.francisbatt.com/rechapage).

### 1. Poêle

Revêtement Céram'in à poignée amovible.

125 635 20 cm **164,90 €**

125 636 22 cm **174,90 €**

125 637 24 cm **184,90 €**

125 638 26 cm **194,90 €**

125 639 28 cm **204,90 €**

125 640 30 cm **214,90 €**

125 641 32 cm **224,90 €**

### 2. Wok

Revêtement Céram'in à poignée amovible.

Livré sans poignée, ni couvercle.

125 257 20 cm **164,90 €**

125 260 24 cm **184,90 €**

125 263 28 cm **204,90 €**

## CASTELINE INOX MULTIPLY

Casteline multiply Synthèse entre élégance et fonctionnalité la collection CASTELINE à poignée fixe et à poignée amovible est en inox multiply 5 couches inox/aluminium pour une diffusion totale de la chaleur sur le fond et sur les bords. Permet la cuisson sans eau ni graisse. Conserve la chaleur pendant le service. Les poignées fixes et amovibles sont en fonte d'inox polie. Fixations rivetées inox garanti lave-vaisselle, passe au four. Tous feux plus induction.

Les articles avec l'anti-adhérent Excalibur ou Céram'in peuvent être rechapés. Nous consulter sur [www.francisbatt.com/rechapage](http://www.francisbatt.com/rechapage).



1

UNIQUE ! CRISTEL  
PROPOSE LE RECHAPAGE  
DE VOTRE POÊLE



2

### 3. Casserole (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 **439,60 €**

### 4. Sauteuse avec couvercle plat en verre à poignée latérale

126 798 Ø 24 cm **204,90 €**

126 827 Ø 26 cm **214,90 €**

### 5. Poêle anti-adhérente 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 €**

### 6. Faitout & couvercle plat en verre cerclé

125 193 Ø 24 cm **199,90 €**

126 040 Ø 26 cm **219,90 €**

### Couvercle 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 €**

### 7. Anse Amovible

126 174 **29,90 €**

### 8. Poignée Amovible

126 172 **39,90 €**

### 9. Wok avec couvercle bombé en verre cerclé

126 837 Ø 20 cm **149,90 €**

126 839 Ø 24 cm **169,90 €**

126 842 Ø 28 cm **189,90 €**

## STRATE 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.

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

Acier inoxydable brossé 18/10 massif.

- Rendement thermique exceptionnel

- Permet la cuisson sans eau ni graisse

- Répartition uniforme de la chaleur

- Conserve la température pendant le service



FABRIQUÉ  
EN FRANCE



### Faitout + 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 €**

### Couvercle plat en verre avec anses

Anses rabattables pour un rangement impeccable

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 €**



# Demeyere

Demeyere, leader belge des articles de cuisine en acier inoxydable propose des produits spécifiques de qualité, pratiques, élégants et incontournables.

## 1. 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 **6 €**



1



## 2. Plat paëlla

Inox, tous feux y compris induction.

142 006 Ø 46 cm **189 €**

142 007 Couvercle Ø 46 cm **99 €**



2

## 3. 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

# Les indispensables

## Casserole bain-marie inox

Idéale pour préparer les sauces, crèmes ou les desserts. Tous types de feux dont l'induction. Va au lave-vaisselle.

1,5 L - Dim. H 16.5 x ø 15 x L 29 cm

154 378 **48,95 €**



## 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 **111,70 €**

130 201 40 x 32 cm sans anses **NP 97,40 €**



## 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 **196 €**





# Panoply de Cristel

## 1. Quelques accessoires :

**Horloge acier** 126 446 Ø 14,5 cm **59,90 €**

**Poignée amovible Zenith** 126 238 **39,90 €**

**Cuillère à riz** 126 825 **19,90 €**

**Fouet 25 cm** 126 531 **14,90 €**

## Moulin Peugeot

126 915 Poivre 15 cm **74,90 €**

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 **22,90 €**

126 538 12 cm **28,90 €**

126 540 NP 16 cm **33,90 €**

126 542 NP 20 cm **41,90 €**

## 3. Écumoire ronde 126 500 **20,90 €**

## 4. Fourchette à viande 126 501 **20,90 €**

## 5. Grande louche 126 497 **21,90 €**

## 6. Passette 126 939 **23,90 €**

## 7. Presse-ail 126 528 **29,90 €**

## 8. Éplucheur tomates et peaux fines 126 676 **15,90 €**

## 9. Tringle Panoply

Panoply, la barre sans trou 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. Finies les fixations qui tombent au milieu des carreaux de faïence !

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 **49,90 €**

126 896 100 cm - livré avec 3 crochets **59,90 €**

## 10. Râpe à parmesan 126 509 **19,90 €**

## 11. Zesteur / Canneleur 126 525 **13,90 €**

## 12. Couteau à pamplemousse 126 517 **13,90 €**

## 13. Éminceur à fromage 126 506 **18,90 €**

## ACCESSOIRES ANTI-RAYURE POUR POÊLES ANTI-ADHÉRENTES

## 14. Écumoire 126 909 **12,40€**

## 15. Cuillère 126 910 **12,40 €**

## 16. Spatule ajourée 126 913 **16,90€**

## 17. Lèche plat silicone 126 914 **22,50€**





**NOUVEAU**



1

FABRIQUÉ EN FRANCE

TOUS FEUX DONT INDUCTION



2



3



4

TOUS FEUX DONT INDUCTION

FORNE D'ALUMINIUM



5



6



7



8



9



10



# Cook Way

## Master, l'inox de Cook Way

Cook Way s'agrandit et se décline en inox avec Cook Way Master. Cette collection tout inox à poignée fixe est garantie 25 ans. Le manche ergonomique en fonte d'inox lui donne une ligne et une prise en main professionnelle.

### 1. Casserole Cook Way Master

- 126 051 Ø 16 cm **55,90 €**
- 126 054 Ø 18 cm **59,90 €**
- 126 056 Ø 20 cm **69,90 €**
- 126 057 Série de 3 - Ø 16 à 20 cm **185,70 €**

### 2. Faitout Cook Way Master

126 059 Ø 24 cm Inox **65 €**

### 3. Poêle Cook Way Master

- 126 060 Ø 24 cm Inox **69,90 €**
- 126 061 Ø 28 cm Inox **79,90 €**

## Ceraliss, l'anti-adhérent base céramique

La fonte d'aluminium de COOKWAY répartit la chaleur de manière uniforme avec peu d'énergie. L'intérieur est revêtu de l'anti-adhérent CERALISS à base céramique, élément 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.

### 4. Sauteuse avec couvercle COOKWAY TWO

- 126 993 Ø 24 cm H 7 cm **82,90€**
- 126 994 Ø 28 cm H 8 cm **95€**

### 5. Paire de mouflettes amovibles

En silicone, elles s'adaptent aux anses et sur le bouton de couvercle. Pour porter confortablement les produits à 2 mains, sans se brûler.

126 660 **12,90 €**

### 6. 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€**

### 7. Casserole-faitout COOKWAY TWO

- 126 995 Ø 16 cm H 9 cm **51,90€**
- 125 049 Ø 18 cm H 9,5 cm **61,90€**
- 126 996 Ø 20 cm H 10 cm **71,90€**
- 126 997 Ø 24 cm H 11,1 cm **92,90€**

### 8. Poêle

- 126 990 Ø 20 cm H 4 cm **51,90€**
- 126 991 Ø 24 cm H 4,7 cm **54,90€**
- 126 992 Ø 28 cm H 5,5 cm **64,90€**

### 9. Couvercle en verre

- 126 998 Ø 16 cm **19,50 €**
- 126 999 Ø 20 cm **22,50 €**
- 126 663 Ø 24 cm **25,50€**
- 126 664 Ø 28 cm **28,50€**

### 10. Cuit vapeur en verre avec couvercle

126 661 Ø 24 cm **39,90€**



# Mastrad

## LES PAPILOTES

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. Livrées avec un livret de 4 recettes originales.

### 1. Livre Papillotes

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

### 2. Papillote

Le set de 2 papillotes individuelles  
168 097 ovale 0,35 L Bleu **24,95 €**

Papillote pour 2 personnes  
168 146 ovale 0,6 L Noir **22 €**

Papillote pour 3 personnes  
168 257 carrée 0,8 L Noir **24,95 €**  
168 155 longue poisson 1,2 L Noir **29,95 €**  
168 152 ronde 0,8 L Noir **24,95 €**



## LES COFFRETS

### 3. Siphon

Idéal pour réussir toutes vos mousses chaudes et froides et devenir un vrai chef !

Contient : 1 siphon 0,5 L et sa cartouche, 1 livre Mousses de la collection "Les indispensables de Mastrad", 1 porte-siphon pour garder votre siphon à portée de main.  
168 213 **79,95 €**

### 4. Cuit-chips

Pour réaliser des chips croustillantes sans huile, à savourer sans modération !

Contient : 2 TopChips en silicone anti-adhésive, 1 mandoline en acier et ABS, 1 épouche-légumes en inox et polycarbonate, 1 livre de 25 recettes. Va au lave-vaisselle.  
168 250 **39,90 €**

### 5. Crêpes et pancakes

Le nouveau coffret Crêpes et Pancakes rassemble les ustensiles nécessaires pour réussir ce plat convivial.

Contient : 1 crêpière anti-adhérente, 1 pinceau-poire pour huiler la poêle, 1 râtelier pour étaler la pâte, 1 spatule Flipper pour retourner les crêpes, 1 livret de 8 recettes pour réaliser des crêpes originales.  
168 249 **44,90 €**

### 6. Macarons

Un kit macaron pour réaliser vos macarons comme ceux des plus grands pâtisseries.

Contient : 1 poche à douille, 1 plaque à macaron pour des macarons réguliers, 1 livre Macarons de la collection "Les indispensables de Mastrad", 1 support à poche à douille.  
168 258 **45 €**

### 7. Plaque à macarons

168 241 57 petites empreintes  
168 242 18 grandes empreintes  
**14,90 €**





2



1

6 SAVEURS EXCLUSIVES



3



4



5



6



7



8

### 1. Topchips Mastrad

En quelques minutes au micro-ondes, il cuit 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 de 2 **24,90 €**

### 2. Livre Cuit-chips de Mastrad

168 261 **9,90€**

### Assaisonnement pour Cuit-chips

**Épicez et donnez plus de goût à vos chips !** Ces épices sont fabriquées aux Etats-Unis avec des ingrédients entièrement naturels et sans aucun additif. Saupoudrez vos chips avant la cuisson au micro-ondes pour obtenir un résultat gourmet. Découvrez 6 saveurs exclusives pour vos chips de pommes de terre, de fruits ou de légumes !

3. 168 263 cannelle

4. 168 264 barbecue piquant

5. 168 265 sel & vinaigre

6. 168 266 paprika doux

7. 168 267 saveurs d'Italie

8. 168 268 ail rôti

5 €



9



10

### 9. Éplucheur julienne

168 020 **8,50 €**

### 10. Éplucheur Elios

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

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

### 11. Éplucheur peau fine

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



11



12

NOUVEAU

### 12. Pique-brochette

La surface plane de la pique permet de maintenir les aliments et de tourner la brochette sans que les morceaux ne pivotent. Une poignée au design astucieux facilite l'embrochage et permet d'accrocher la pique au barbecue ou à une barre. Manipulation aisée des brochettes durant la cuisson. Empêche la concentration de chaleur. Une encoche pour retirer facilement les aliments d'une deuxième pique.

168 204 le lot de 6 en acier brossé **19,90 €**

### 13. 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 €**

### USTENSILES SILICONE INDISPENSABLES

#### 14. Spatule PM 25 cm

168 170 Noir **5,95 €**

#### 15. Spatule MM 26 cm

168 193 Noir **7,95 €**

#### 16. Spatule ajourée 31 cm

168 116 Noir **9,95 €**

#### 17. Cuillère plate 27 cm

168 171 Noir **7,95 €**

#### 18. Cuillère creuse 28 cm

168 113 Noir **11,90 €**

Retrouvez les autres coloris sur [www.francisbatt.com/mastradsilicone](http://www.francisbatt.com/mastradsilicone)



13



14

15

16

17

18



# Cuisipro

**Technologie Surface Glide révolutionnaire pour un rendement spectaculaire.**

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 24,90 €**

## RÂPES PLATES

Notre gamme de râpes plates consiste en une grande surface de râpage pour faciliter vos tâches quotidiennes : différentes lames selon les usages. Elles se prêtent également à des besoins plus élaborés et décoratifs.

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**

**15,90 €**

## Râpe large

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

**7. 164 313 Grains moyens**

**8. 164 273 Grains fins**

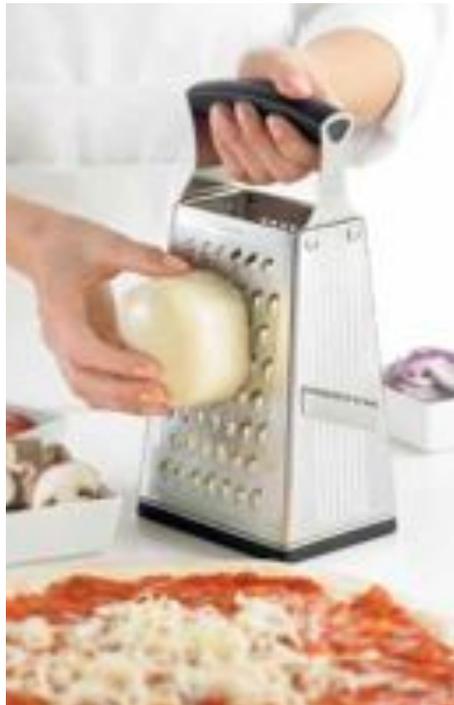
**9. 164 274 Copeaux**

**10. 164 275 Double rapage**

**11. 164 276 Gros grains**

**12. 164 277 Parmesan**

**19,90 €**



## 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 €**

Retrouvez tous les articles Cuisipro sur

[www.francisbatt.com/cuisipro](http://www.francisbatt.com/cuisipro)



**NOUVEAU**

1



3

## MACHINE À PÂTES MANUELLE

### 1. Machine à pâtes Impéria

123 334 laminoin chromé (largeur 15 cm) **69,90 €**

### 2. Machine à pâtes électrique

Laminoin électrique de qualité professionnelle. Livré avec les rouleaux pour lasagnes, tagliatelle et spaghetti. 6 épaisseurs de pâtes. 10 mn suffisent pour préparer 500 g de pâtes fraîches.

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 €\***

\*dont 0,50 € d'éco-participation

2



4



## ACCESSOIRES POUR MACHINE MANUELLE ET ÉLECTRIQUE

123 389 Raviolis NP **49,90 €**

123 391 Lasagnettes NP **24,90 €**

123 394 Cheveux d'anges NP **24,90 €**

123 395 Spaghettis NP **24,90 €**

## ACCESSOIRES PASTA

### 3. Mesure spaghetti inox

De 1 à 4 portions.

154 090 **9,90 €**

### 4. Séchoir à pâtes

123 366 **27,50 €**

### 5. Hachoir avec manivelle

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

123 338 **99 €**

5



7



### 6. Tamis à coulis

123 356 **39,95 €**

### 7. Cuit-pâtes en inox

Pour cuire vos pâtes sans les remuer et pour égoutter sans avoir à les verser dans une passoire. 24 cm. Va sur tous feux et induction.

154 331 **99,95 €**

### 8. Roulette à pizza

126 508 **19,90 €**

### 9. Pizza stone

Permet de cuire une pizza croustillante exclusivement au four ou au barbecue grâce aux qualités réfractaires de sa céramique émaillée et de la servir directement à table toute chaude. Sa surface plane sans rebord permet de couper directement dans le plat. Résiste aux hautes températures et va au lave-vaisselle.

314 024 noir Ø 30 cm **39 €**

314 022 noir Ø 36,5 cm **49,90 €**

314 025 rouge Ø 26 cm **25 €**

314 023 rouge Ø 30 cm **39 €**

314 021 rouge Ø 36,5 cm **49,90 €**

### 10. Scizza coupe pizza

Ciseaux spécial pizza idéal pour couper pizzas, tartes et tourtes sans déplacer la garniture, un jeu d'enfant !

283 009 blanc **19,95 €**

283 010 noir NP **19,95 €**

283 011 rouge NP **19,95 €**

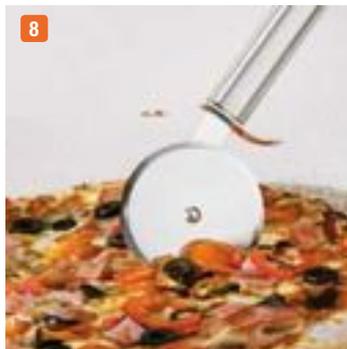
**NOUVEAU**

6



**NOUVEAU**

8



**NOUVEAU**



9



10



## 1. La Chocolate & Milk Machine

Simple et rapide d'utilisation, il est le partenaire idéal pour toutes vos préparations chaudes ou froides à base de lait. Son look a été créé pour s'accorder avec tous les robots à café Jura. Son moteur électrique est très silencieux. Pour faire une mousse de lait froid, tiède ou chaude, tout ce que vous avez à faire est d'appuyer sur le bouton, deux fois ou trois fois. Les pictogrammes sont explicites et indiquent le mode sélectionné.

- Touches lait froid, lait chaud, mousse glacée
- 3 niveaux de température
- Capacité crème glacée : 250 ml
- Capacité lait : 340 ml
- Arrêt automatique
- Revêtements anti-adhésif
- Puissance : 600-650 W
- Câble : 0,75 m
- 220-240 V - 50 Hz
- Dim. 12,5 x 20,9 x 12,5 cm
- Poids : 1 kg
- Nettoyage : la buse est très facile à nettoyer : le disque magnétique permet au récipient d'être immergé dans l'eau et rincé.

Cet émulsionneur vous garantit un large choix de recettes, qui a pour seule limite votre imagination.

### Recette du Sweet Ginger

- Ingrédients : lait frais, 20 ml de sirop de pomme, 10 ml de sirop de cannelle, 2 généreuses pincées de gingembre moulu
- Préparation : verser le sirop de cannelle dans un verre, puis le sirop de pomme. Préparer une portion de mousse de lait froid et l'utiliser pour remplir le verre jusqu'au bord. Saupoudrer le gingembre sur le haut de la mousse de lait froid.

289 135 79 €

## 2. Cafetière italienne Figui

Électrique et italienne, en inox sur socle, 6 tasses italiennes 0,3 L. Dim. H 23,5 cm. Ø 12 cm.

139 013 89,90 €\*

## 3. Cafetière italienne Torino

En inox brossé induction.

126 873 6 tasses - 0,45 L 72,50 €\*

126 030 10 tasses - 0,60 L 82,50 €\*

## 4. Cafetière Chambord

113 001 3 tasses - 0,35 L 34,90 €\*

113 004 NP 8 tasses - 1 L 49,90 €\*

## 5. Panière chauffante viennoiseries

Housse lavable en machine 100 % coton alimentaire  
Cordon amovible pour servir à table.

32 x 21 cm - 120 W.

247 086 64 €

## 6. 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 €\*

## 7. Porte-capsules

123 001 NP 10 capsules 7 €

123 002 30 capsules 9,99 €

## 8. Porte-capsules inox fil

40 capsules

164 103 34,90 €





# Siphons et Espumas

Imaginez de nouvelles préparations de Chantilly, crèmes fouettées sucrées ou salées, avec les siphons Professionnels iSi.

## 1. Siphon isotherme sur pied PRO Whip+ Isi

Service facile d'une seule main avec le bouton pression. Bouteille isotherme double-paroi sous vide. Les préparations froides se conservent jusqu'à 12 h et les chaudes 3 h. Tête entièrement en acier inoxydable avec valve fixe. Corps en acier inoxydable brillant. Entièrement lavable en machine.

169 749 1 L 219,90 €

## 2. La magie des siphons PRO Whip+ Isi

Livre classeur de 7 rubriques de recettes.

169 755 15,90 €

## 3. Siphon Gourmet PRO Whip+ Isi

Créé spécialement pour la cuisine. Il convient aussi bien pour les préparations chaudes que froides. S'utilise également au bain-marie. Tête et corps entièrement inox. Lavable en machine. Niveau de remplissage maximum sur le corps du siphon.

Livré avec 3 douilles de décors.

169 747 0,25 L 99,50 €

169 746 0,50 L 112,50 €

169 745 1 L 124,95 €

## Siphon Chantilly PRO Whip+ Isi Crème froide

Livré avec 3 douilles de décor.

2 ans de garantie.

169 751 50 cl NP 109,90 €

169 752 1 L NP 121 €

## Siphon isotherme Gourmet PRO Whip+ Isi

169 748 double paroi NP 0,50 L

139,50 €

## 4. Cartouches de gaz iSi

Fabriquées avec une certification de qualité.

169 753 Boîte de 10 N20 5,90 €

169 754 Boîte de 24 N20 18,50 €

## 5. Aiguilles d'injection

Compatibles avec les siphons iSi pour injections dans les viandes et volailles. Décoration spéciale des assiettes. Inox 18/10.

L 11 cm - Ø 3 et 5 mm

169 757 21,00 €

## 6. Entonnoir et tamis inox amovible

Idéal pour remplir facilement et efficacement le siphon avec les préparations (sauces, crèmes ou espumas).

169 756 42,50 €



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

## 7. 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 79,95 €

168 159 NP 1 L 109 €

## Siphon Chantilly blanc

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

168 154 0,5 L NP 59,95 €

## 8. 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 12 €



### 1. Appareil à raclette-pierrade

Pour 2 personnes.  
Dim. : 30 x 10,5 x 10 cm.  
Puissance : 350-400 W.  
154 363 noir  
154 365 rouge  
154 366 blanc  
29,95 €\*

IDÉAL POUR VOS SOIRÉES  
D'HIVER À DEUX !



1



2



### 2. Appareil à raclette-grill

Pour 8 personnes. Plaque de grill en granit ou surface anti-adhérente. Boîtier en acier inoxydable.  
Dim. : 40,5 x 25 x 12 cm  
Puissance : 1500 W  
Garantie : 2 ans  
269 011 Anti adhérent 159,90 €\*  
269 012 Pierre de granit 179,90 €\*



2

### 3. 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 99,95 €\*

### 4. 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 €\*



### 5. Assiette blanche à fondue

En porcelaine blanche. Ø 23 cm.  
269 005 18,90 €

5



### 6. Fourchette à fromage pour fondue

Les 6 pièces en inox.  
269 008 24,90 €

### 7. Fourchette à viande pour fondue

Les 6 pièces en inox.  
269 007 24,90 €

### 8. 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.  
126 898 184,80 €\*

3



### Poêlon fonte

Ø 22 cm pour fondue savoyarde.  
126 902 69,90 €

### Élément bain-marie 14 cm

Pour fondue chocolat  
126 899 49,90 €

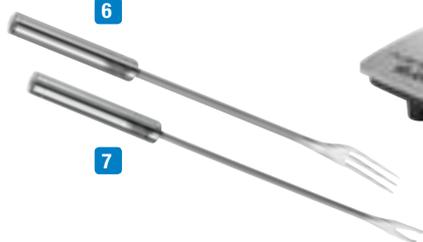
### Poignée inox pour série amovible

126 238 39,90 €

6

4

7



GARANTIE À VIE



8

1

NOUVEAU

IDÉAL POUR  
PETITS ESPACES

www.francisbatt.com

47

### 1. Mini four

3 fonctions de cuisson : en haut, ou en bas, ou les 2 conjugués. Il possède un ramasse-miettes amovible et une grille pour toaster jusqu'à 4 tranches de pain. Livré avec une poignée pour faciliter l'enlèvement de la grille. Capacité 9 L. Minuterie 60 min.

Dim. grille 18,5 x 24 cm. Puissance 700 W.

139 235 **79,90 €\***

### 2. 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 **99,95 €**

### 3. Couvercle inox rectangulaire

154 311 40 x 26 cm pour plat 154 310 **26,95 €**

154 325 35 x 25 cm pour plat 154 316 **24,95 €**

### 4. Plat à four inox

Avec poignées rabattables, livré sans couvercle.

154 317 PM 32 x 20 cm **52,80 €**

154 316 MM 35 x 25 cm **59,95 €**

154 310 GM 40 x 26 cm **72,30 €**



2



3

4



5

ISOTHERME GARDE  
LA CHALEUR + DE 2 H

6

ISOTHERME  
EXISTE EN 4 TAILLES

7



8

### 8. Wok en fonte noire

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

154 232 **149,90 €**

## Enjoy

Toute une gamme très pratique pour garder vos plats chauds. Une aide précieuse pour présenter à table des repas à la façon d'un grand chef.

### 5. Prisma

Porte-plat isotherme blanc à poignées grises avec plat intérieur en porcelaine blanche et couvercle hermétique à fermeture facile. 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.

124 050 2,8 L rond **59 €**

124 051 3 L ovale **62,50 €**

124 045 2,8 L rectangulaire **62,50 €**

### 6. Petits plats

En porcelaine, ils rentrent tous les 3 dans le porte-plat Prisma rectangulaire !

124 047 Set de 3 : un de 22 x 15,5 x (H) 6,3 cm

et deux de 11 x 15,5 x (H) 6,3 cm

**19,90 €**

### Boîtes conservation & transport

124 048 Set de 3 avec leurs couvercles hermétiques.

Ils entrent, eux aussi, dans le porte-plat isotherme rectangulaire.

Un de 21 x 14 x (H) 6 cm et deux de 9,5 x 14 x (H) 6 cm

NP **12,90 €**

### 7. Méditerranéo

Plat de service isotherme blanc cassé à poignées ton bois intérieur inox, double corps, isolation en polystyrène, à haute teneur thermique. Système innovant de fermeture pour une hygiène absolue et un transport facile. Ne va pas au four.

124 041 1 L **24 €**

124 042 1,6 L **28 €**

124 043 2,4 L **34 €**

124 044 3,5 L **38 €**



# 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 **49,90 €**

### 2. Éplucheur économe

280 215 **27,50 €**

### 3. Casse-noix

280 358 **49,90 €**

### 4. Presse-purée

Large surface perforée  
Facile à nettoyer.

280 247 **49,90 €**

### 5. Éplucheur rasoir

280 214 **29,90 €**

### 6. Eplucheur tomate et kiwi

Pour les peaux fines et dures

280 535 **29,90 €**

### 7. Pince à spaghetti

280 263 30 cm **39,50 €**

### 8. Presse-ail

280 252 **49,90 €**

## 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 **17,50 €**

### 10. Zesteur

280 201 **28,90 €**

### 11. Fouet 24 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 **26,50 €**

### 12. Fouet classique

280 154 27 cm **19,90 €**

### 13. Fouet

Manche acier fils en silicone

280 484 **19,90 €**



## LES SPÉCIALISTES

### 14. Roulette à pizza

280 203 **29,90 €**

### 15. Vide-pomme

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

280 221 **28,50 €**

### 16. Boule à melon

280 198 Ø 2,5 cm **28,90 €**

### 17. Ouvre-boîte à pinces

280 536 **47,90 €**

### 18. Couteau à huîtres Lancette

280 100 **35,90 €**

### 19. Tranche ananas

Pour trancher l'ananas en une seule opération.

280 551 **39,90 €**

### 20. Sécateur à volaille

280 548 **96,50 €**

### 21. Ciseaux de cuisine

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

280 227 **39,90 €**

### 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        | Ø 24 cm        |
| 280 094 Jaune  | 280 092 Jaune  |
| 280 083 Noir   | 280 087 Noir   |
| 280 093 Orange | 280 091 Orange |
| 280 084 Rouge  | 280 088 Rouge  |
| 280 085 Vert   | 280 089 Vert   |
| 280 086 Violet | 280 090 Violet |
| <b>44,90 €</b> | <b>49,90 €</b> |

### 2. Saladier haut en inox

- 280 269 Ø 8 cm H 5,5 cm **23,90 €**
- 280 270 Ø 12 cm H 7,8 cm **28,50 €**

- 280 271 Ø 16 cm H 10,2 cm **38,90 €**
- 280 272 Ø 20 cm H 12,5 cm **47,90 €**
- 280 273 Ø 24 cm H 14,9 cm **57,90 €**
- 280 274 Ø 28 cm H 17,2 cm **63,90 €**

### 3. Couvrelec anti-projections

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

- 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 **34,50 €**
- 280 563 23 cm inox et silicone **29,90 €**
- 5. 280 504 23 cm tout inox **29,50 €**
- 280 505 30 cm tout inox **32,90 €**

### 6. Fouet émulsionneur 2 vitesses

Rapide pour la mousse de lait et les milkshakes. Lent pour les sauces et vinaigrettes.

Fonctionne avec 2 piles AAA. En acier inoxydable. **280 715 27,50 €**



2



3



4

5



6

Design élégant à table ou en cuisine. Permet un dosage précis pour éviter toute salissure. Flacon en verre, bouchon en acier inoxydable, démontable pour un nettoyage facile.

### 7. Vaporisateur d'huile

Sur une salade ou pour une cuisson. **280 861 200 ml 36,50 €**

### 8. Vaporisateur de vinaigre

Parfait pour un assaisonnement individuel. **280 862 200 ml 36,50 €**

7

8





# 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 **377,70 €**

## 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 **128,90 €**

## Set de 2 liens entre les deux dérouleurs

280 304 NP **17,90 €**

## Support crochet mural

280 310 NP **15,50 €**

Attention, commandez 2 supports crochets

## 2. Thermo-sonde de cuisson

Détermine la température idéale de cuisson pour 5 sortes de viande. Un 2<sup>ème</sup> 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 **33,50 €**

280 660 50 cm **38,50 €**

280 661 60 cm **43,50 €**

280 662 80 cm **51,90 €**

280 663 1 m **58,90 €**

## 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 **128,90 €**

## 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 **79,90 €**

## 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 **27,50 €**



**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 €**

**5. Cuillère droite à crochet 31,5 cm**

280 522 **29,90 €**

**6. Fourchette à viande à crochet 34 cm**

280 523 **34,90 €**

**USTENSILES SILICONE**

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

**7. Lèche-plat acier / silicone blanc**

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

**8. Lèche-plat acier / silicone rouge**

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

**9. Cuillère droite acier / silicone**

280 034 33 cm **28,90 €**

**10. Spatule pour droitier acier / silicone**

280 035 33,5 cm **28,90 €**

**11. Cuillère de cuisine transversale / silicone**

280 033 **28,90 €**

**12. Palette sandwich coudée acier / silicone**

280 036 26 cm **28,90 €**

**13. Pelle à Wok acier / silicone**

280 746 **28,90 €**

**14. Fouet plat acier / silicone**

280 486 **19,90 €**

**18. Passoire conique**

280 080 ø 20 cm **46,90 €**  
280 081 ø 24 cm **50,50 €**  
280 082 ø 28 cm **56,50 €**

**19. Coupelle à crème brûlée**

Classique en porcelaine ø 14 x H 4 cm  
196 182 **8,20 €**

**20. 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 €**

**21. Le Hachoir multi-cut**

Mécanisme de coupe avec cordelette breveté. Deux lames amovibles pour couper et hacher fines herbes, légumes, fruits. Corbeille incluse pour essorer les fines herbes. Sécurité anti-glisse. Couvercle en acier inoxydable.  
280 731 **59,90 €**

**PASSOIRES ET TAMIS****15. Chinois**

Pour passer des sauces, des soupes, des fonds. Perforations très fines.  
280 444 14 cm **36,50 €**  
280 445 18 cm **42,50 €**

**16. Passoire - Tamis mailles fines, manche rond**

280 824 ø 12 cm **29,90 €**  
280 825 ø 16 cm **42,90 €**  
280 826 ø 20 cm **49,90 €**  
280 827 ø 24 cm **69,90 €**

**17. Passoire à thé**

280 823 ø 8 cm manche rond **19,90 €**



### 1. Paris

Reconnaisable entre tous, Paris est le modèle phare de la collection Peugeot qui offre le plus grand choix de références, avec ses quatre finitions - laqué blanc, laqué noir, laqué rouge, naturel et chocolat - et ses multiples tailles. Il est équipé du système u>Select de réglage de la mouture.

143 199 poivre 12 cm **25,50 €**

143 200 sel 12 cm **25,50 €**

143 201 poivre 18 cm **33 €**

143 202 sel 18 cm **33 €**

143 203 poivre 22 cm **37,90 €**

143 204 sel 22 cm **37,90 €**

143 205 poivre 27 cm **41,50 €**

143 206 sel 27 cm **41,50 €**

143 207 poivre 30 cm **49,50 €**

143 208 sel 30 cm **49,50 €**

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

[www.francisbatt.com/peugeotparis](http://www.francisbatt.com/peugeotparis)

**NOUVEAU COLORIS**



### 2. Nancy

143 024 Sel 12 cm **29 €**

143 025 Sel 18 cm **31,50 €**

143 021 Poivre 12 cm **29 €**

143 022 Poivre 18 cm **31,50 €**



### 3. Daman

Moulin à poivre en acier inox et acrylique

143 255 poivre 16 cm **48 €**

143 258 poivre 21 cm **52,50 €**

Moulin à sel en acier inox et acrylique

143 256 sel 16 cm **48 €**

143 257 sel 21 cm **52,50 €**



### 4. Moulin à piments

Design conçu pour une bonne prise en main et une utilisation très facile. Acier inoxydable et plastique acrylique : très bonne résistance. H 22 cm x Ø 4,5 cm.

131 479 **26,50 €**



### 5. Mignonette

143 094 métal argenté Poivre 10 cm **120 €**

143 095 Sel NP **120 €**

### 6. 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 **24,90 €**



### 7. Fresh mill

Deux médailles d'or aux 107<sup>ème</sup> et 108<sup>ème</sup> 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.

333 001 vert pomme **19,50 €**

333 002 vert sapin NP **19,50 €**

333 003 jaune NP **19,50 €**



### 8. Boîte de sel 500g

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

143 246 **11 €**

### 9. Boîte de poivre 250g

Le poivre noir idéal pour les moulins à poivre Peugeot.

143 247 **11 €**





1



2

NOUVEAU



3

NOUVEAU



4



5



6



7



8

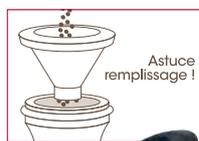
9



10



12



11



13

### 1. Moulin 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 **74,90 €**143 278 Moulin à sel **74,90 €**

### 2. Moulin Alaska

Électrique 17 cm

143 308 Poivre **45 €**143 309 Sel **45 €**

### 3. Moulin Oléron

Chocolat en acrylique et bois 14 cm

143 324 Poivre **33 €**143 325 Sel **33 €**143 326 Piment **35 €**

### 4. Moulin muscade

143 140 chromé **43,50 €**

### 5. Tahiti, duo d'hiver

**Différencier le sel du poivre au premier coup d'œil !**

Un modèle très déco qui s'inscrit parfaitement dans la tendance actuelle avec un duo bicolore zinc et tourterelle.

143 292 **48 €**

### 6. Moulin Versailles

En acrylique et inox

143 125 Poivre **37,50 €**143 126 Sel **37,50 €**

### 7. Zeli avec lumière

Électrique en inox 14 cm

143 181 Poivre **48 €**143 180 Sel **48 €**

### 8. Zéphir gris

Électrique 14 cm

143 158 Poivre **37 €**143 159 Sel **37 €**

### 9. Vendôme

**Spécial sel de Guérande.**

L'hélice intérieure évite l'agglomération du sel.

143 138 14 cm **30,50 €**

### 10. 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 **30,70 €**

### 11. Entonnoir à épices

Très pratique, ce petit entonnoir permet de remplir facilement vos moulins à poivre et à sel.

143 248 Noir **5 €**

### 12. Mortier et pilon en olivier

112 105 Ø 16 cm **49,50 €**

### 13. Boîte à sel en olivier

Une jolie boîte à sel en olivier, une matière noble et indémodable.

112 076 **34,90 €**



# 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. Cristaux de fleurs de sel à la truffe

192 006 60g **9,80 €**

### 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 **37,50 €**



## 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.

### 11. Diamants de sel du Cachemire à la truffe

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

192 057 60g **9,50 €**

### 12. Nature, cristaux roses du Cachemire

Idéal pour le moulin, ou en gros sel.

192 008 315 g **8 €**

### Coffret Diamants de sel 270 g et sa râpe

192 035 NP **11,50 €**





**COLORANTS ALIMENTAIRES :**  
METTEZ DE LA COULEUR  
DANS VOS PLATS !



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

**3,95 €**

### ARÔMES ALIMENTAIRES NATURELS

Les arômes naturels permettent d'accentuer le goût d'un aliment, ou de le remplacer. Ils ne colorent pas les aliments et peuvent être incorporer dans tous les plats, chauds ou froids. Très concentrés, ils doivent être bien mélangés afin de les rendre homogènes. Le bouchon en pipette est très pratique pour assurer un dosage précis. Pensez à secouer le flacon avant chaque utilisation.

230 089 citron
230 090 rose d'Antan
230 091 fraise des bois
230 092 violette
230 093 vanille bourbon
230 094 café d'orient
230 095 pistache
230 096 amande douce
230 097 beurre
230 098 basilic

30 ml **5,79 €**



### 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. Pour marinades et rôtis.  
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 **6 €**

#### 8. Chutney à la 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 mangues au poivre de Penja

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

### MORTIER

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





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 le poids, le temps et la température...

### 1. Pichet gradué

En acrylique SAN. pour solides & liquides.

164 231 **11,95 €**

### 2. 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 €**

### 3. Balance électronique Pop fond noir

164 217 ronde **24,95 €**

### 4. 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 €**

### 5. Balance électronique

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 miroir

164 220 rouge

164 222 blanc

**34,95 €**

### 6. Balance de régime électronique

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 €**

### 7. Cuillère à peser

Cuillère pèse-aliments. Idéale pour les petites quantités de liquides (sirops...) maxi. 300 g. Tare automatique.

223 171 **45,90 €**

### 8. 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 €**

### 9. Thermomètre électronique digital

Alarme/mémoire minuteur -50°C +200°C.

102 103 **38 €**

**NOUVEAU**



1



2

**NOUVEAU**



3



4



5



6



7



8

9



**NOUVEAU**

1

### 1. Clip Timer Pratique

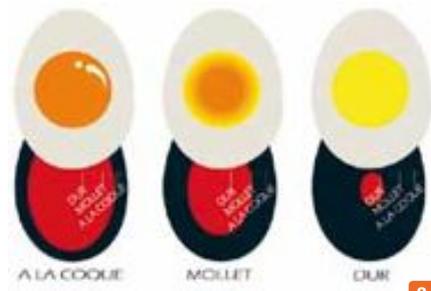
Il se pose, s'aimante, se porte autour du cou ou se clipse sur votre tablier ! Lecture facile avec ses gros chiffres, c'est aussi une horloge lorsqu'il n'est pas en fonction minuteur. 9 H 59 maxi

164 397 Vert  
164 398 Blanc  
16,95 €

**NOUVEAU**



2



3

### 2. Minuteur Pie

Précis et design ce minuteur va jusqu'à une heure. Mécanique et sans pile. Lecture facile

164 325 Vert  
164 326 Fuchsia  
164 327 Gris  
164 328 Aubergine  
20 €

### 3. 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 €



4

### 4. Minuteur mécanique 60 mn

238 010 14,90 €



5

### 5. Minuteur Rösle

Inox 60 mn avec pic-œuf sur le dessus  
280 730 25,90 €



6

### 6. 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 €



7

### 7. Minuteur œuf argent 60 mn

120 216 9,95 €



8

### 8. Balance pliable 3 branches 5kg/1g

164 382 verte 9,90 €  
164 383 blanche 9,90 €



9

### 9. Minuteur nostalgie

Un minuteur au look rétro savamment étudié.

267 140 15,60 €



10

### 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 34,90 €



11

### 11. Balance murale à infra-rouge

Plate-forme de pesée amovible. Pesage à distance possible grâce à son système infrarouge. Bascule automatique en mode horloge 12/24 h lorsque la balance n'est pas en fonction.

238 016 69,90 €

12



### 12. Sablier 3-4 et 5 minutes

267 091 22,30 €



# 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 12 €

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. Boîte à beurre 750 ml

Avec son plateau gradué

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

164 141 4,50 €

## 7. Boîte à pain de mie

Avec grille fraîcheur 29,5 x 15 x 12 cm

164 138 3,4 L 9,90 €

## 8. Set 4 boîtes

Set composé de :

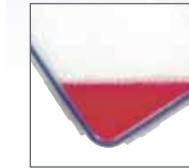
2 boîtes de 0,47 L

1 boîte de 1 L

1 boîte de 3,9 L + grille fraîcheur

164 139 18,90 €

IDÉAL POUR LE TRANSPORT



Joint silicone hermétique

SPECIAL FROMAGE

MICRO-ONDES  
LAVE-VAISSELLE  
CONGÉLATEUR

+ DE 20% D'ÉCONOMIE



Retrouvez toutes les boîtes Lock & Lock sur [www.francisbatt.com/boiteslock](http://www.francisbatt.com/boiteslock)

**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. Boîte ronde**

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

**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. Pot spécial réfrigérateur Clip and Close**

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

**6. Boîte à oignons**

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

**7. Boîte grande contenance**

Avec poignée intégrée et grille fraîcheur  
 22,5 x 28,5 x 20 cm  
**164 081 10 litres 22,50 €**

**8. Boîte à céréales**

(3,4 L) avec couvercle à ouverture rabattable  
 23,7 x 22 x 11,2 cm  
**164 223 9,95 €**

**9. Boîte à glaçons Clip and Close**

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

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 9,90 €**

**Boîte ronde pour salade**

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

# Lock & Lock en verre

**NOUVEAU**

Ils vont partout ! Micro-ondes, Lave-vaisselle, congélateur et four !

**10. Boîte rectangulaire**

164 205 (430 ml) 15,5 x 11,5 x 5,5 cm **9,50 €**  
 164 206 (730 ml) 17,5 x 13,5 x 6,5 cm **12 €**  
 164 207 (1,35 L) 21,5 x 15,5 x 7,5 cm **16,50 €**  
 164 177 (1,7 L) 23,3 x 16,8 x 0,85 cm **19 €**  
 164 224 (2 L) 24,5 x 19 x 9 cm **24,95 €**  
 164 312 avec poignée - 2,9 L **31,90 €**

**11. Boîte carrée**

164 202 (300 ml) 11 x 11 x 5,5 cm **7 €**  
 164 203 (540 ml) 14 x 14 x 6,5 cm **9,50 €**  
 164 204 (930 ml) 16 x 16 x 7,5 cm **14 €**

**12. Boîte ronde**

164 208 (400 ml) Ø 6,5 x 13,5 cm **7 €**  
 164 209 (870 ml) Ø 7,5 x 16,5 cm **12 €**



Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15



### 1. Seringue à jus

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

154 058 **19,95 €**

### 2. 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 €**

### 3. 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 **10,80 €**

130 180 14 cm NP **11,20 €**

130 181 18 cm **16,90 €**

130 182 20 cm **18 €**

### 4. Presse et tranche ail chromé

Presse ail traditionnel et tranche ail en lamelles. Livré avec un petit poussoir de nettoyage.

154 377 19 cm **25,95 €**

### 5. Tocqueur à œufs

Simple à utiliser, il facilite l'ouverture de vos œufs coque.

123 350 **14,95 €**

### 6. Pilon en hêtre

Aide indispensable pour passer vos coullis dans les chinois.

120 071 **9,50 €**

### 7. Repose-cuillère inox

Livré sans la cuillère.

154 282 **15,90 €**

### 8. Repose cuillère vertical

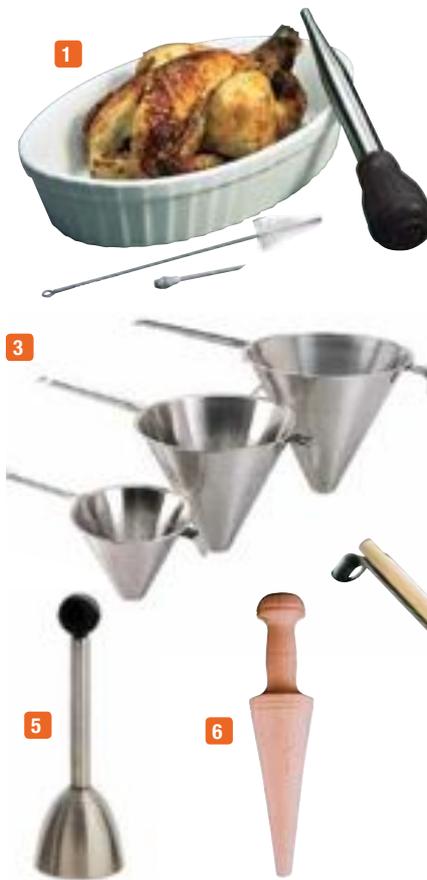
Support en inox, soucoupe en porcelaine et cuillère en bois.

154 056 **16,90 €**

### 9. 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 frites (8 mm) ou des grosses (11 mm) en un seul geste.

154 224 **57,90 €**



### 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. Le protège-doigt vous protégera de la lame pour les petites quantités. Plastique de haute qualité et acier inoxydable pour un nettoyage facile et efficace en lave-vaisselle.

144 028 **22,90 €**



### 11. Coupe-avocat inox

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

120 080 **10,25 €**

### 12. 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 **18,60 €**

### Ficelle de cuisine (par 2)

154 323 NP **5,95 €**

### 13. Ouvre-bocal Jarkey blanc

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

120 026 **5,95 €**

### 14. Presse pour Hamburger

154 376 Ø 12 cm **15,95 €**



1

2

### 1. Moulin à légumes inox Rösle

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

### 2. Pincette à tourner

Idéal pour retourner la viande, les légumes, ou encore pour le service. En inox.  
154 343 30 cm 9,95 €



### 3. Pince à rôti

Pour couper vos rotis en tranches parfaites et égales.  
154 358 25,90 €



3



4

### 4. Mini moulin à légumes

Pour les petites quantités.  
Parfait pour le repas de bébé.  
154 112 14 cm 29,50 €

### 5. Coupe-champignon

154 249 21,90 €



5

### 6. Équeuteur à tomates

Pour équeuter facilement et proprement vos tomates.  
154 009 5,95 €



6

### 7. Couvre-plat micro-ondes

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



7

### 8. Pince à arêtes inox

Grace à son ergonomie, il vous sera facile d'enlever les arêtes de vos poissons.  
154 208 6,95 €



8



9

### 9. 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 €

### 10. Ouvre-boîte levier Popper

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



10

### 11. Tourniquet à épices (16 pots de 26 g)

Vous avez tout à portée de la main ! 35 x 18 cm  
154 259 89 €



11

### 12. Boule à herbes ou thé

Évite la répartition du bouquet garni dans les plats.  
Idéal pour le thé mais aussi pour plonger dans les sauces.  
10,5 cm.

154 092 13,95 €



12



# Joseph Joseph

Richard et Antony Joseph, frères jumeaux et designers de formation ont créé JosephJoseph en 2003. Antony se concentre dans la création à la recherche de designs contemporains et de produits performants. Richard s'implique dans la stratégie et le développement commercial de la marque. Leur capacité à associer un style unique et des innovations font de JosephJoseph une marque recherchée, tendance et reconnue mondialement.

## 1. Set de 5 ustensiles magnétiques

1 louche, 1 cuillère, 1 cuillère ajourée, 1 cuillère à pâtes et 1 spatule ajourée. En nylon, résistant à 240°C.

164 385 multicolore **38,50 €**

164 386 gris NP **38,50 €**

## 2. Carrousel de 6 accessoires Elevate

En silicone, avec reposoir de propreté.

164 345 **68,50 €**

3. 164 251 Spatule bleu **9,95 €**

4. 164 248 Cuillère ajourée vert foncé **9,95 €**

5. 164 192 Spatule ajourée vert **9,95 €**

6. 164 249 Louche jaune **9,95 €**

7. 164 247 Cuillère à spaghettis orange **9,95 €**

8. 164 250 Cuillère fuchsia **9,95 €**

## 9. Cuit-vapeur Le lotus vert

Rétractable pour des casseroles de 18 à 26 cm. Rangé il ne mesure que ø 14 cm et H 12 cm. Posé au fond d'une casserole avec un peu d'eau, ses pieds de 2,5 cm maintiendront les aliments hors de l'eau.

164 307 **17,50 €**

## 10. 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 **9,95 €**

164 232 vert et jaune NP **10,95 €**

## 11. Pinceau de cuisine Elevate

En silicone, avec reposoir de propreté.

164 322 aubergine **9,95 €**

## 12. Cuillère à confiture Elevate

En silicone, avec reposoir de propreté.

164 323 rose **9,95 €**

## 13. Range-couverts extensible

Pratique et ajustable, il convient à une large gamme de tailles de tiroirs de 29 cm jusqu'à 48 cm. Ne convient pas au lave-vaisselle. Dim. 37 x 27 x 5 cm

164 388 Vert **38,50 €**

164 389 Gris foncé NP **38,50 €**

## 14. 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 **8,90 €**

164 346 vert GM **9,95 €**

164 347 vert PM NP **8,90 €**



12



1

NOUVEAU



2



3



4



5



6



7



8

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 **9,95 €**

164 232 vert et jaune NP **10,95 €**

NOUVEAU



9



10



11



13



14



## Planche multifonction

Pour préparations, service, dessous de plat, etc... En verre securit. Incassable, pieds antidérapants, hygiénique, ne tâche pas, ne retient pas les odeurs, résiste à 280°C.



**Rectangulaire 30 x 40 cm**

- 1. 164 356 Transparent **20 €**
- 2. 164 394 Arc en ciel **28,50 €**
- 3. 164 395 Sono **28,50 €**
- 4. 164 393 Spatules **28,50 €**
- 5. 164 391 Capsules **28,50 €**

**Rectangulaire 40 x 50 cm**

- 164 355 Transparent **29,50 €**

**Rectangulaire mini 20 x 30 cm**

- 6. 164 396 Cassette **20 €**

**Ronde ø 30 cm**

- 7. 164 342 Tomato **26,50 €**
- 8. 164 343 Banana **26,50 €**
- 9. 164 392 Anneaux de couleur **26,50 €**

### 11. Planches à découper

Une planche pour chaque type d'aliment : viandes, poissons, aliments cuits, légumes.

**164 344 Set de 4 planches silver 69,95 €**

### 12. 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 x 11,5 cm

**164 190** noir

**164 189** blanc

**164 201** verte

**164 348** aubergine

**11,95 €**

16 x 16 x 9 cm

**164 350** noir

**164 351** blanc

**164 349** verte

**164 384** aubergine

**9,90 €**

### 10. Planche à découper plante

A plat, elle fait office de planche à découper et repliée elle forme une goutte pour guider les aliments.

Dim. 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 €**

Retrouvez tous les articles Joseph Joseph sur [www.francisbatt.com/josephjoseph](http://www.francisbatt.com/josephjoseph)





### 1. Œufs pochés, cocotte, micro-ondes.

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

159 084 cœur

159 053 cylindrique

159 051 demi-sphérique

159 052 carré

12,50 €

### 2. Coquetier inox

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

223 148 19 €

### 3. Coquetier coupelle

Petit coquetier en porcelaine

267 008 4,30 €

### 4. Coquetier spirale

123 039 2 €

### 5. Pelle à œuf au plat anti-adhérente

154 071 38 cm 12,95 €

### 6. 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 €

### 7. 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 €

### 8. 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 €

### 9. Coupe-œuf coque

Simple et pratique pour ouvrir votre œuf coque sans souci.

223 175 19,90 €



10



11



1



2



3



4



5



6



7



8



9



12



13

### 10. 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 €

### 11. 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 €

### 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 €

### 13. Pocheuse à œufs

En silicone rouge avec crochet inox pour accrochage et démoulage facile

164 296 Set de 2 pièces 12,90 €

**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.

**1. Rectangulaire**

227 120 2,3 L - H 23,5 cm 15,5 x 10 cm **14 €**  
 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 **14,30 €**

**2. 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 **14,50 €**  
 227 119 3,8 L - H 24 cm 15 x 15 cm NP **16,60 €**  
 227 121 1,4 L - H 24 cm 10 x 10 cm NP **12,40 €**  
 227 122 2,4 L - H 16 cm 15 x 15 cm NP **14,85 €**

**3. Râpe à fromage en inox**

123 347 **15,95 €**

**Tambour spécial parmesan (grain fin)**

Compatible avec râpe à fromage inox 123 347  
 123 349 NP **4,95 €**

**4. Cuillère magique**

Indispensable pour toutes vos petites préparations comme les mayonnaises. 20 cm  
 123 007 **5,95 €**

**5. 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 **23 €**

Aligator blanc + bac, grille 5 mm

120 157 **31 €**

Accessoire coupe frites 12 mm pour Aligator 120 157

120 206 NP **12,95 €**

**6. Tranche tomates ou mozzarella**

280 686 **35,90 €**

**7. 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

**18,90 €**

**SUSHIS****9. Tapis maki**

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

159 010 **9,90 €**

**Portionneur à riz, semoule, purée...**

Appareil en ABS, permettent de réaliser des portions d'aliments en forme de demie-sphère, de demie-coquille, ovale et pentagone. Contenance moyenne des différentes formes : 120 à 130 g Longueur maximum : 24 cm, largeur maximum : 9 cm.

123 436 NP **14,95 €**

**8. Évideur universel**

Farcir, évider, équeuter...

130 870 orange 13 mm **16,30 €**

130 895 vert 20 mm **20,40 €**

130 896 rouge 30 mm **24,50 €**





### 1. Distributeur d'eau à température variable

Réglage fin de la température d'eau 60 °c à ébullition. Préparation rapide : de 15 à 50 secondes suivant le volumes d'eau et la température programmés Idéal pour les thés, infusions, cafés, etc... Compact et silencieux. Température ajustable. 15,5 x H 26,5 x P 28 cm

- Réservoir d'eau : 1,7 L
- Mise en veille automatique
- Puissance : 2 200 W

247 092 Blanc

247 095 Noir

99 €

**NOUVEAU**



### 2. 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 €\*

### 3. Bouilloire Magimix

Rapide et silencieuse, un joli design pour cette bouilloire de 1,7 L 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 €

### 4. 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 €\*

### 5. Théière bouilloire auto

5 températures et 3 forces préréglées. 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. Contenances : 1,2 L en théière / 1,5 L en bouilloire.

247 056 299,90 €\*



2



3



4

### Gourde Contigo

Pour le plaisir des petits et des grands, des gourdes 100 % anti-déversement et 100 % anti-fuites ! La sécurité et la technologie Autoseal de Contigo...

6. 332 001 rose

7. 332 005 noir

8. 332 003 marron

9. 332 006 vert

10. 332 002 bleu

11. 332 004 gris

0,47 L 32,95 €



### Mug Contigo

Une technologie unique et exclusive avec bouton intégré AUTOSEAL® dans la poignée de la tasse. Il suffit d'appuyer sur le bouton pour siroter et relâchez pour sceller. Une double paroi isolée sous vide en acier inoxydable, permet de retenir la température : chaude pendant 4 h ou froide pendant 12 h. Verrouillage anti-débordement.

12. 332 011 rouge

13. 332 012 noir

14. 332 013 gris

0,47 L 32,95 €

**NOUVEAU**



6



7



8



9



10



11



12



13



14

**NOUVEAU****NOUVEAU****NOUVEAU****NOUVEAU**

6



7

**NOUVEAUX  
COLORIS**

11



12



12



13

**ACCESSOIRES COUDÉS INOX****13. Cuillère à confiture**  
avec crochet anti-doigts collants  
120 298 inox 19 cm **3,95 €****14. Cuillère à confiture**  
120 294 inox 19,5 cm **6,95 €****15. Petite cuillère**  
Pour sucre, café, miel, crème ou confiture  
120 039 inox 14 cm **7 €****16. Pince thé Cuillère**  
120 297 inox 20,5 cm **8,65 €****17. Pince thé « Treillis »**  
120 296 inox Ø 4,5 cm x 15 cm **6,80 €****18. Louchette à sauce**  
120 272 inox 18 cm **7,90 €**

14

15

16

17

18

**1. Théière Cosy® Manto Blanc brillant**

Contemporain. En terre cuite moderne avec un couvercle isolant. La combinaison de la faïence et d'un couvercle en acier inoxydable rend le Cosy® unique. Le couvercle avec sa couche isolante en feutre garde votre thé chaud plus longtemps, tout en préservant la saveur pure du thé.

344 004 1,5 L **78,95 €**344 005 0,6 L **58,95 €**344 006 1 L **69,95 €****2. Théière Duet® Saturn garniture noir**

Le Duet® offre une double isolation. Il garantit une température idéale pour votre thé et lui permet de rester chaud plus longtemps, tout en conservant sa qualité et sa saveur. Le bec verseur permet un écoulement parfait et son matériau durable lui garantit une longue vie.

344 002 1,2 L **115,95 €****3. Théière Duet® Celebrate garniture noir**344 000 1 L **104,95 €**344 001 1,2 L **119,95 €****4. Filtre à thé pour Théière Celebrate**344 007 **14,95 €****5. Théière Minuet® Santhee brillant**

Moderne et élégant. Le Minuet® a une double paroi isolante. Le thé reste chaud très longtemps et conserve sa saveur pour un goût parfait. Le matériau durable durable lui garantit une longue vie. La théière va au lave-vaisselle.

344 003 1 L **77,95 €****6. Théière Saturne**

Théière en porcelaine et inox

126 012 PM 0,30 L **33,90 €**126 013 MM 0,50 L **41,90 €**126 014 GM 1,35 L **66,90 €****7. Théière Narita en fonte noire**291 036 (1,2 L) **129,90 €****8. Boule à thé inox**120 295 **3,95 €****9. Cuillère pince à thé**120 211 inox 13 cm **4,50 €****10. Pince à thé boule**313 014 Ø 4,5 cm **7,90 €****11. Floatea**

Originale et pratique, Floatea, la petite boule à thé qui flotte. Livrée avec son support ramasse-gouttes.

131 400 noir

131 556 jaune

131 557 rouge

131 558 violet

131 255 anis

**10,90 €****12. Filtre à thé inox**

Des boules à thé de toutes formes petites et grandes mais toutes en inox.

154 213 PM **11,95 €**154 214 GM **11,95 €**



# Coffrets cadeaux

Un large choix de coffrets cadeaux prêts à offrir. Il ne reste plus qu'à mettre le ruban autour... Ces coffrets à prix très abordables raviront les petits et les grands gourmands !

## 1. Coffret Cœurs Fondants

Idéal pour découvrir l'univers des Cœurs Fondants. Livré avec 4 ramequins de différentes couleurs et 1 livre de 13 recettes.

Ø 10 cm x H 5,5 cm.

314 037 **19,90 €**

## 2. Coffret Les lasagnes

Livré avec 1 plat à lasagnes, 1 pelle de service et 1 livret de recettes.

Dim. 42,5 x 28 x H 8 cm.

314 039 **59,90 €**

## 3. Coffret Café Gourmand

En céramique très résistante, les ramequins permettent une diffusion de la chaleur homogène, idéale pour une cuisson maîtrisée et naturelle de vos moelleux, crumbles, flans... Va au lave-vaisselle. Livré avec 2 assiettes à dessert carrées framboise, 4 coupes et 1 livret de recettes.

Ø 7,5 x 5,5 cm.

314 038 **49,90 €**

## 4. Set pâtisserie

Contient 1 rouleau à pâtisserie ajustable, 1 spatule, 1 pinceau et 1 minuteur.

164 341 **54 €**

## 5. Coffret Macarons

Contient 1 poche à douille Decomax, 1 tapis de cuisson et 1 feuillet de 6 recettes.

159 074 **38,75 €**

## 6. Coffret Cuisine Thaïe

Livré avec 1 cocotte thaïe, 1 pot de curry vert et 1 livre de recette.

Ø 26 x 14,5 cm.

314 040 **99 €**

NOUVEAU



1

NOUVEAU



2

DES CADEAUX  
FACILES  
ET GOURMANDS

NOUVEAU



3

NOUVEAU



4

COFFRET  
MACARONS



5



NOUVEAU



6



NOUVEAU



7



### 7. Coffret Cup Cakes

Pour faire et décorer vos muffins, un jeu d'enfant ! Livré avec 1 poche à douille Decomax, 6 Cups Cake et 1 feuillet de 4 recettes. **159 078 29,90 €**

### Coffret Mini Cakes Jungle

Livré avec 1 poche à douille Decopen, 2 embouts et 6 moules "Jungle". Dim. H 3,6 x ø 8,9 cm. **159 079 NP 22,50 €**

### Coffret Mini Cakes Garden

Livré avec 1 poche à douille Decopen, 2 embouts et 6 moules "Garden". Dim. H 3,6 x ø 8,9 cm. **159 080 NP 22,50 €**

NOUVEAU



8



### 8. Coffret Moule à pain

Très pratique pour faire facilement du pain avec ce moule qui fait bol. Livré avec 6 recettes. Dim. 13 x L 28 x L 28 cm. **159 083 33,90 €**

### 9. Coffret Gaufres

Pour réaliser de délicieuses gaufres en 16 mn. Livré avec 2 moules de 4 gaufres et des recettes. Dim. H 1,7 x P 18,6 x L 2,90 cm. **159 081 29,90 €**

NOUVEAU



9

### 10. Coffret Bûche de Noël

Livré avec 1 tapis de four, 1 Decopen avec 2 embouts, 1 spatule et 1 livre de recettes. **159 082 34,90 €**

NOUVEAU

COFFRET BÛCHE DE NOËL



10



### 11. Cuit-pommes en silicone vert

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. Utilisation au four traditionnel et au micro-ondes. Silicone anti-adhérente, résiste aux fortes températures : - 40° C / + 250° C. Entretien facile, lavable au lave-vaisselle. Livré avec 1 évideur. **168 208 Le lot de 2 19,95 €**





# 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 est en Honoki, bois apparenté au magnolia. Ne jamais passer les couteaux Haiku au lave-vaisselle.

1. 121 021 Couteau 8 cm office **49 €**
2. 121 022 Couteau 12 cm office **53,50 €**
3. 121 023 Couteau universel 13 cm **59 €**
4. 121 024 Couteau Santoku 18 cm **89 €**
5. 121 025 Couteau chef 20 cm **89 €**
6. 121 026 Couteau sashimi 21 cm **112 €**
7. 121 027 Couteau à pain 25 cm **72 €**

## 8. Pierre à aiguiser

Parfaitement adaptée à tous les couteaux Haiku.  
121 099 **55 €**



# Type 301 by F.A. Porsche

Un produit d'excellence avec un manche en acier inoxydable 18/10 et une lame en acier japonais de qualité. Des couteaux 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 **79 €**
2. 121 014 Couteau universel 12 cm **52 €**
3. 121 002 Santoku 17,8 cm **95 €**
4. 121 013 Couteau chef 20 cm **99 €**
5. 121 006 Couteau à pain 21 cm **79 €**
6. 121 001 Couteau chef 24 cm **109 €**
7. 121 015 Set de 4 couteaux à steak **179 €**
8. 121 016 Set à découper **140 €**
9. 121 017 Pierre à aiguiser 800 Type 301 by F.A. Porsche **55 €**





# 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\* **135 €**
- 2. 121 144 Couteau d'office 12 cm\* **145 €**
- 3. 121 145 Couteau universel 14 cm **159 €**
- 4. 121 147 Désosseur 16 cm\* **159 €**
- 5. 121 149 Santoku GM 18 cm\* **235 €**
- 6. 121 150 Couteau à découper pm 20 cm\* **215 €**
- 7. 121 153 Couteau chef pm 20 cm\* **245 €**
- 121 155 Sashimi 21 cm **NP 299 €**
- 121 151 Couteau à découper GM 24 cm **NP 235 €**
- 121 154 Couteau chef GM 24 cm **NP 255 €**
- 121 146 Couteau santoku pm-13 cm **NP 169 €**
- 121 152 Couteau scie 25 cm **NP 245 €**
- 121 148 Nakiri 17 cm **NP 239 €**

\* Couteaux faisant partie du bloc ci-dessus.

## 8. Bloc Kasumi aimanté

Vendu avec 6 couteaux Kasumi Masterpieces  
121 158 **1 469 €**  
Vendu seul  
121 064 **NP 229 €**

## 9. 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 **NP 125 €**

## 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.

- 10. 121 090 Sashimi droitier 21 cm **129 €**
- 121 091 Sashimi gaucher 21 cm **NP 129 €**

## TITANIUM GRAPHITE

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

- 11. 121 196 Couteau Chef 20 cm **109 €**
- 12. 121 197 Couteau Santoku 18 cm **105 €**
- 13. 121 198 Couteau à découper 20 cm **105 €**
- 14. 121 199 Couteau d'office 12 cm **75 €**
- 15. 121 200 Couteau d'office 8 cm **72 €**
- 16. 121 201 Couteau Chef petit modèle 13 cm **79 €**

## Pierre à aiguiser universelle 240/1000

Parfaitement adaptée au Kasumi Titanium.

- 17. 121 202 Pierre à aiguiser Kasumi marbrée grain médian # 1200 **99 €**



**NOUVELLE  
COULEUR DE LAME**



# Zwilling Pure

**ZWILLING Pure résulte de la passion d'une tradition coutelière légendaire.** Un design pur, une ligne élégante et intemporelle, une robustesse durable. Un acier ZWILLING J.A. HENCKELS de grande qualité dû à un équilibre optimal chrome-carbone. Durcis à froid, ces couteaux sont particulièrement résistants à la corrosion et leur coupe est exceptionnelle.

1. 142 222 Couteau Santoku 14 cm **76,50 €**
- 142 224 Couteau Santoku 18 cm **NP 86,50 €**
- 142 225 Santoku avec alvéoles 14 cm **NP 82,50 €**
- 142 226 Santoku avec alvéoles 18 cm **NP 92,50 €**
- 142 227 Santoku full bolster 18 cm **NP 84,50 €**
- 142 230 Couteau universel 13 cm **NP 52,50 €**
2. 142 217 Couteau de Chef 16 cm **74,50 €**
- 142 219 Couteau de Chef 20 cm **NP 86,50 €**
- 142 220 Chef lame large 16 cm **NP 79,50 €**
3. 142 208 Couteau à désosser 14 cm **61,50 €**
- 142 209 Couteau à filet 18 cm **NP 67,50 €**
4. 142 211 Couteau à larder et à garnir 8 cm **46,50 €**
- 142 210 À larder et à garnir 10 cm **NP 46,50 €**
5. 142 213 Couteau à pain 20 cm **74,50 €**
6. 142 214 Couteau à steak 12 cm **49,50 €**
7. 142 215 Couteau à trancher 16 cm **64,50 €**
- 142 216 Couteau à trancher 20 cm **NP 72,50 €**
8. 142 205 Bloc couteaux bambou, 7 pcs. **285 €**
9. 142 206 Bloc couteaux bambou, 6 pcs. **399 €**
- 142 207 Bloc couteaux bois naturel 6 pcs. **NP 269 €**



# Evercut



**Evercut a reçu le prix de l'innovation 2010 pour ces couteaux garantis 25 ans sans affûtage.** Issue de la fusion par laser du carbure de titane et de l'acier, cette technologie allie solidité, force et souplesse à un tranchant d'une finesse et d'une dureté extrêmes. Il aura fallu 5 années de recherche pour arriver à l'excellence.

10. 325 001 Couteau polyvalent **149 €**
11. 325 002 Couteau Santoku **139 €**
12. 325 003 2 couteaux d'office **149 €**
13. 325 004 Couteau d'office lame lisse **79 €**



# Furtif



**La ligne de couteaux FURTIF a été imaginée avec un désir d'offrir des produits d'exception autant au niveau de leur qualité de coupe, d'aspect et d'ergonomie.** Le design favorise une prise en main optimale avec un jeu de facettes qui aident au positionnement des doigts et de la main afin de réduire la fatigue liée à une utilisation soutenue.

14. 325 006 Couteau d'office **45 €**
15. 325 007 Couteau à steak **49 €**
16. 325 008 Couteau filet de sole **49 €**
17. 325 009 Couteau santoku **79 €**
18. 325 010 Couteau à découper **79 €**
19. 325 011 Couteau de chef **79 €**
- 325 012 Coffret 6 couteaux à steak **NP 229 €**

**NOUVEAU**



## 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\* 28,90 €
- 3. 121 163 Couteau à désosser 14,5 cm 35,50 €
- 4. 121 164 Couteau à découper 20 cm\* 45,90 €
- 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 33,90 €
- 8. 121 168 Couteau universel 15,7 cm 36,90 €
- 9. 121 169 Santoku alvéolé 17 cm\* 47,90 €
- 10. 121 170 Fusil 21 cm 23,50 €
- 11. 121 171 Filet de sole 18 cm 40,90 €

### 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 19,90 €

199 092 45 cm 26,90 €

### 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'aiguisage.

328 001 ø 6 x 7 cm 19,90 €





# 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 **47,90 €**
2. 280 567 Couteau à tomates 14 cm noir **63,50 €**
3. 280 653 Couteau d'office « Bec d'oiseau »  
7 cm noir **47,90 €**
4. 280 636 Fourchette à viande courbe  
20 cm noir **89,90 €**
5. 280 578 Couteau à saucisson 14 cm noir **61,90 €**
6. 280 656 Couteau à désosser 14 cm noir **69,50 €**
7. 280 654 Couteau à découper 20 cm noir **79,50 €**
8. 280 657 Couteau japonais lame alvéolée  
17 cm noir **97,90 €**
9. 280 604 Couteau de chef 16 cm NP **80,90 €**
- 280 655 Couteau de chef 20 cm noir **101,90 €**
10. **Double hachoir berceuse**  
280 637 18 cm **79,50 €**

## 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.

### Planche avec rigole

Compatibles lave-vaisselle.

- 280 706 27,5 x 50 cm rect PM NP **41,50 €**
- 280 707 52 x 37 cm ovale 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 **23,90 €**
- 280 758 54 x 44 x 2,5 cm **41,50 €**

### 12. Set de 2 planches «Puzzle»

- 280 756 27 x 17 cm **19,90 €**

### 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 €**



PRÉSENTATION ORIGINAL  
POUR VOS APÉRITIFS





# 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 6 pièces blanc

280 436 **637,50 €**

Les références incluses dans le bloc sont suivies d'un astérisque.

## 2. Couteau d'office 9 cm

280 382 noir **NP 61,50 €**

280 419\* blanc **61,50 €**

## 3. Couteau de chef 16 cm

280 398 noir **NP 98,50 €**

280 431 blanc **98,50 €**

## 4. Couteau de chef 20 cm

280 399 NP noir **118,90 €**

280 432\* blanc **118,90 €**

## 5. Couteau « tranchelard » 20 cm

280 394 noir **NP 98,90 €**

280 427 blanc **98,90 €**

## Couteau « tranchelard » 16 cm

280 393 noir **NP 83,90 €**

280 413\* blanc **NP 83,90 €**

## 6. Couteau japonais lame alvéolée 17 cm

280 390 noir **NP 117,50 €**

280 425\* blanc **117,50 €**

## 7. Couteau à tomates 14 cm

280 386 noir **NP 77,50 €**

280 422 blanc **77,50 €**

## 8. Couteau à saucisson 14 cm

280 385 noir **NP 77,50 €**

280 421\* blanc **77,50 €**

## 9. Couteau à désosser 14 cm

280 401 noir **NP 86,50 €**

280 434 blanc **86,50 €**

## 10. Fourchette à viande 16 cm

280 391 noir **NP 110,90 €**

280 426 blanc **110,90 €**

## 11. Couteau à saumon 32 cm

280 429 blanc **119,90 €**

280 396 noir **NP 119,90 €**

## 12. Fusil 26 cm

280 392 noir **NP 96,90 €**

280 412 blanc **96,90 €**

## Couteau filet de sole lame flexible 16 cm

280 397 noir **NP 85,50 €**

280 430 blanc **NP 85,50 €**

## Couteau à pain 20 cm

280 387 noir **NP 94,90 €**

280 423\* blanc **NP 94,90 €**

## 13. Bloc couteaux 6 pièces noir

280 408 **637,50 €**





# Kyocera



## LEGEND DE KYOCERA

Cette gamme fait honneur à son nom : sa lame de qualité extrêmement tranchante et durable en céramique de zircone est maintenue par un manche en matière plastique haut de gamme et original. Grâce à leur forme ergonomique, ces couteaux tiennent très bien en main et ils ne sont pas seulement légers, mais également faciles à manier. Leur lame d'excellente qualité permet de traverser facilement des aliments fragiles tels que la viande ou le poisson. Même les tomates peuvent être coupées en tranches très fines sans écraser la peau. Les lames en céramique de Kyocera conservent leur tranchant exceptionnel pendant de longues années. Elles offrent de plus l'avantage de ne pas corroder, de ne prendre ni le goût, ni l'odeur des aliments coupés.

### Couteau manche professionnel "luxe", lame blanche

- 1. 155 137 Couteau d'office 13 cm **60 €**
- 2. 155 138 Couteau santoku 15 cm **70 €**
- 3. 155 139 Couteau trancheur 17 cm **90 €**

### 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

- 4. 155 078 7,5 cm **29,50 €**
- 5. 155 079 11 cm **41,90 €**
- 6. 155 074 14 cm **71,50 €**

#### Coffret

- 7. 155 066 7,5 + 14 cm **99,90 €**

### Couteau lame blanche / manche noir

- 8. 155 018 7,5 cm **29,90 €**
- 9. 155 019 11 cm **38,90 €**
- 10. 155 016 13 cm **54,90 €**
- 11. 155 017 14 cm **67,50 €**
- 12. 155 020 16 cm **89,90 €**
- 13. 155 022 18 cm **99,90 €**

### 14. Moulin universel réglable noir en céramique

Pour tous les poivres et les sels, même les sels humides bien sûr mais aussi particulièrement efficace pour les baies grasses, graines de lin, de sésame et toutes les petites graines en général.

- 155 070 Ø 6 x 14 cm **24 €**

### 15. 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 €**





1



2



3



4



5



6

**NOUVEAUX COLORIS**

7



8



9



10



11



12



13



14



15

**CÉRAMIQUE BLANCHE MANCHE COULEUR****1. Manche violet**155 075 Couteau d'office 7,5 cm **28 €**155 076 Couteau d'office 11 cm **37,50 €**155 077 Couteau d'office Santoku 14 cm **65,50 €****2. Manche jaune**155 042 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**155 046 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**155 049 Couteau du Chef 14 cm **67,50 €****3. Manche rouge**155 039 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**155 044 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**155 136 Couteau du Chef 13 cm **NP 52,50 €**155 047 Couteau du Chef 14 cm **67,50 €****4. Manche vert**155 040 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**155 045 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**155 135 Couteau du Chef 13 cm **NP 52,50 €**155 048 Couteau du Chef 14 cm **67,50 €****5. Manche bleu**155 043 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**155 128 Couteau d'office 11 cm **NP 39,90 €**155 082 Couteau d'office Santoku 14 cm **65,50 €****6. Manche orange**155 041 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**155 080 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**155 081 Couteau d'office Santoku 14 cm **65,50 €****7. Éplucheur lame pivotante**

155 130 Violet

155 101 Bleu

155 037 Jaune

155 036 Orange

155 035 Rouge

155 034 Noir

155 052 Vert

155 100 Blanc

**9,95 €****8. Kit Starter**

Couteau lame blanche 11 cm et éplucheur rasoir

155 058 noir **45€****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.

9. 155 026 7,5 cm **44,90 €**10. 155 012 11 cm **59,90 €**11. 155 013 13 cm **79,90 €**12. 155 014 14 cm **89,90 €**13. 155 024 18 cm **129,90 €****14. 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 €**

**15. Mandoline à julienne**

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

155 033 rouge **24,90 €**



PRIX EN BAISSÉ

# 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 sont fabriqués en France par la société Rousselon, coutelier à Thiers depuis 1852 pour Francis Batt. Ils 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. Ils vous apporteront plaisir et satisfaction.

## GAMME FORGÉE NOIRE

### Mitre carrée avec rivets aluminium

1. 199 112 Couteau à steak sans dent 13 cm **39,90 €**
- 199 113 Couteau à steak avec dents 13 cm **NP 39,90 €**
2. 199 100 Couteau bec d'oiseau 7 cm **36,90 €**
3. 199 098 Couteau office 10 cm **34,90 €**
4. 199 110 Couteau à découper 19 cm **54,90 €**
5. 199 103 Couteau de cuisine 15 cm **49,90 €**
6. 199 104 Couteau de cuisine 21 cm **63,90 €**
7. 199 106 Couteau filet de sole 15 cm **46,90 €**
- 199 102 Couteau à dents bagel 15 cm **NP 39,90 €**
8. 199 111 Couteau à désosser 15 cm **49,90 €**
9. 199 109 Couteau à pain 21 cm **64,90 €**

## LE PLUS PRATIQUE GUIDE D'AIGUISAGE !

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.



### 10. Pierre à aiguiser universelle 240/1000

Pour affûter toutes nos gammes de couteau  
121 060 **82 €**

### Lot de 2 guides en inox

Pour couteaux de moins de 15 cm et de plus de 15 cm  
121 063 **10,90 €**

### 11. Aiguiser de table

Lames en tungstène avec angle pré-positionné. La stabilité est assurée grâce à ses patins anti-glisse. Des encoches pour une bonne prise en main, faire glisser la lame dans la fente en tirant vers soi comme l'indiquent les flèches. Facile, pratique... Il n'y a qu'à se laisser guider.  
12 x 4 x 7,5 cm  
199 246 **12,90 €**

### 12. Aiguiser électrique professionnel

Donne un tranchant sans pareil aux 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 **59,80 €**

FABRIQUÉ EN FRANCE





**NOUVEAU**

**FABRIQUÉ EN FRANCE**



**Protège-lames ajustables**

Set de 4 protections, 2 petites pour lame jusqu'à 10 cm et 2 grandes pour lame jusqu'à 21 cm. Positionner par le talon ou la pointe et ajuster en coupant à la longueur du tranchant. Convient à tous types de couteaux. Un gain de place lors du rangement et moins de risques de blessure.

199 272 noir  
199 273 coloris assortis  
**4,99 €**

**GAMME FORGÉE NOIRE**

**Mitre ronde et rivets dorés**

- 1. 199 002 Couteau à steack avec dents **32,90 €**
- 199 001 Couteau steak sans dent 13 cm **NP 31,90 €**
- 2. 199 003 Couteau bec d'oiseau 9 cm **29,90 €**
- 3. 199 008 Couteau à désosser 13 cm noir **39,90 €**
- 4. 199 017 Couteau filet de sole 15 cm **39,90 €**
- 5. 199 151 Bagel à dents spécial sandwiches 12 cm **29,90 €**
- 6. 199 004 Couteau de cuisine mini 10 cm **NP 29,90 €**
- 199 005 Couteau cuisine pm 15 cm **39,90 €**
- 199 006 Couteau cuisine mm 20 cm **NP 49,90 €**
- 199 007 Couteau cuisine gm 25 cm **NP 68,90 €**
- 7. 199 011 Fusil 20 cm **47,90 €**
- 8. 199 016 Couperet 16,5 cm **48,90 €**
- 199 015 Couteau à jambon/saumon 30 cm alvéolé **98 €**
- 199 014 Couteau à jambon, non alvéolé 30 cm **NP 69,90 €**
- 9. 199 018 Couteau à découper 20 cm **49,90 €**
- 10. 199 010 Fourchette à gibier 15 cm **59,95 €**
- 11. 199 009 Couteau à pain 20 cm **49,90 €**

**GAMME FORGÉE PALISSANDRE**

**Mitre ronde et rivets dorés**

Une gamme forgée classique avec manche en palissandre.



Retrouvez la liste des couteaux «Palissandre» sur [www.francisbatt.com/forgepalissandre](http://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» page 108 et sur [www.francisbatt.com/forgeolivier](http://www.francisbatt.com/forgeolivier)



### 1. Couteau céramique

Lame en céramique. Émincer, couper, hacher deviennent un plaisir. Son manche escamotable, en 2 parties, se replie pour protéger la lame.

168 199 Couteau d'office Noir

168 200 Couteau d'office Blanc  
7,6 cm **25 €**

168 201 Couteau d'office Noir

168 202 Couteau d'office Blanc  
10 cm **30 €**

168 234 Couteau de Chef Blanc

168 235 Couteau de Chef Noir  
15 cm **39 €**

### 2. 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 **12,90 €**

186 004 Noir 10 cm **12,90 €**

186 005 Rouge 10 cm **12,90 €**

186 013 Kiwi 10 cm **12,90 €**

186 014 Citron 10 cm **12,90 €**

### 3. 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 €**

### 4. Bloc à 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

199 243 Noir **83,50 €**

### 5. 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 **31,90 €**

### 6. Ciseaux cuisine

154 040 Tout inox 20 cm **21,90 €**

### 7. Ciseaux à volaille

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

### Gamme de ciseaux Titanium inox

8. 154 332 Modèle Couture 14 cm **9,95 €**

9. 154 334 GM Universel 25 cm **14,90 €**

154 333 PM Universel 21 cm NP **12,95€**

154 335 « Spécial Gaucher » 23,5 cm NP **14,90 €**

10. 154 336 Ciseaux Multi-usage & Sécateur à volaille 25 cm **33,95 €**

### 11. Éplucheur

220 003 Droitier noir **6,95 €**

220 035 NP Gaucher orange **6,95 €**

### 12. Affuteur électrique blanc pour tous couteaux

245 001 **199,90 €**

### 13. Couteau électrique

Corps en plastique. Livré avec 2 jeux de lames : 2 lames crantées et 2 lames spécial produits surgelés. En acier inoxydable, elles sont auto-affûtantes et vont au lave vaisselle. 6,2 x 4,4 x 11,5 cm - 0,54 kg - 100 W.

150 299 **29,49 €**



**BAMBOU****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...

- 1. 199 256 Multi-usage 9 cm **6,50 €**
- 2. 199 257 Mini Chef 13 cm **6,75 €**
- 3. 199 270 Set Duo fourchette et couteau 10 cm **12,50 €**
- 4. 199 269 Tartineur **6,50 €**
- 5. 199 258 Couteau à pain 18 cm **6,95 €**

**6. Serre-jambon**

140 001 Inox et marbre **234,90 €**

**7. Socle à jambon**

140 003 Bois **79,50 €**

**8. 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 €**

**9. Attendrisseur à viande**

154 079 Tout inox **26,50 €**

**Planche à découper**

- 10. 186 001 Rectangulaire, en bois, 60 x 40 cm **69,90 €**
- 11. 186 015 Avec rigole, en bois de bout 36 x 23 cm **34,95 €**
- 12. 186 016 Avec rigole, en bois de bout 42 x 27 cm **39,50 €**

**13. Planche à découper Bactonix**

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

- 135 061 PM 28 x 19 cm **26 €**
- 135 063 MM 36 x 24 cm **38 €**
- 135 074 GM 45 x 29 cm **46 €**

**14. Pince à toast en bambou alimentaire**

Biodégradable, 100 % naturel  
164 379 24 cm **3,90 €**

**15. Planche à pain en bambou alimentaire**

Naturelle, écologique et biodégradable. Idéale pour couper et servir le pain à table. Propre, elle ne fait pas de miettes. Compacte, facile à ranger et à manipuler.

- 164 380 L 28 x l 16 x H 1,9 cm **19,90 €**
- 164 399 L 35 x l 25 x H 3 cm **34,50 €**

**NOUVEAU****MAGIQUE****2 TAILLES**



## 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.
- **Coupoles « ouverte »** pour une circulation des aliments optimale.

Retrouvez tous les articles Bamix sur [www.francisbatt.com/bamix](http://www.francisbatt.com/bamix)

NP : Non photographié

### 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  
280 820 Aubergine  
**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  
280 819 Rouge  
**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  
**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  
280 871 Marron glacé  
280 872 framboise  
**159,90 €**



NOUVEAU COLORIS





**NOUVEAU**

5

**NOUVEAU**

### 5. Livres de recettes Christian Turbé

280 875 Les Essentiels  
280 876 Aperitifs dînatoires  
9,90 €

Retrouvez tous les livres Bamix sur [www.francisbatt.com/livresbamix](http://www.francisbatt.com/livresbamix)

### 6. Bamix Box 160W - édition limitée

- 14 000 tours/minute
- station de rangement fournie
- étanche jusqu'au milieu de la coque
- moulin 100 ml

Livré avec couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur, moulin 100 ml.

280 873 rouge métallique  
280 874 titane  
199,90 €

### 7. 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.

280 719 noir **299,90 €**

## ACCESSOIRES

### 8. Couteau étoile

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

280 556 **9,90 €**

### 9. Disque fouet

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

280 558 **9,90 €**

### 10. Disque mélangeur

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

280 559 **9,90 €**

### 11. Couteau hachoir

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

280 560 **13,90 €**



6



**NOUVEAU**



7



8



9



10



11

### 12. 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 **119,90 €**

## GOBELETS

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

### 13. Gobelet sans couvercle

280 665 900 ml **15,70 €**

280 668 NP couvercle de gobelet seul 900 ml **2,30 €**

### 14. Set de 2 gobelets avec couvercle

280 666 400 ml et 600 ml **16,50 €**

13



14



12



1



# Kenwood

**NOUVEAU**

## 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 (avec un affichage au degré près) pour réchauffer, saisir, mijoter ou bouillir.

Un nouvel accessoire pour le Robot Cooking Chef, un batteur en plastique habillé d'une gaine en silicone souple résistant à la chaleur. Sa forme permet d'épouser les parois intérieures du bol. Idéal pour monter les sauces, lisser ou faciliter l'incorporation des ingrédients dans les préparations souples. Il est parfait pour préparer les risottos ou les crèmes dessert. Il est fourni avec deux gaines en silicone très faciles à installer ou à démonter pour les préparations sucrées et salées.

**Le Cooking Chef est livré de série avec 8 accessoires :**  
1 mélangeur, 1 crochet pétrin, 1 fouet ballon, 1 batteur K, 1 batteur souple (livré avec 2 gaines en silicone), 1 spatule, 1 corne à pâtisserie, 1 tapis de bol, 1 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.

150 291 **1 199 €\***

## 2. Collection Cooking Chef

**NOUVEAU**

150 241 Plats mijotés **29,90 €**

150 286 Soupes, potages & veloutés **29,90 €**

150 285 50 recettes de chefs étoilés **29,90 €**

150 239 Desserts & entremets **19,90 €**

150 307 Pains, brioches... **29,90 €**

150 240 Sauces, confitures & chutneys **19,90 €**

### INDISPENSABLES !

Les livres des accessoires (utilisation & recettes) pour chacun des accessoires Kenwood du Cooking Chef. Retrouver la liste sur

[www.francisbatt.com/livreskenwood](http://www.francisbatt.com/livreskenwood)

### 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 d'une capacité totale de 1,7 L
- 4 sorties moteur pour plus de 30 accessoires (en option)

## 4. Kenwood Chef Titanium 1400 W

150 128 **649,90 €\***

### Kenwood Chef Titanium

Edition 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)



### 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

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

**NOUVEAU****SPÉCIAL CUBES****12****12. Balance**

Balance de cuisine électronique à cristaux liquides. Pèse de 2 g à 8 kg. Plateau en verre, tapis antidérapant, fonction tare. Arrêt automatique. Coloris inox satiné.

**150 204 49,90 €**[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)

85

**1. Cubes ou brunoise**

Permet de réaliser des cubes de fruits, légumes, fromage ou jambon directement dans un saladier. Livré avec : 1 disque en acier inoxydable, 1 grille pour réaliser des cubes d'un cm et 1 petit outil de nettoyage

**150 306 120 €****2. Laminoin avec guide-pâtes plates**

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

**150 037** Laminoin - Lasagnes    **150 039** Taglionis  
**150 038** Tagliatelles        **150 040** Trenettes  
**79,90 €**                                **150 041** Spaghettis

**3. Sorbatière**

Jusqu'à 1 litre de glace et sorbet. La sorbatière s'adapte sur toutes les gammes de robots Major & 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 robots Major &amp; Cooking Chef :

**150 057 94,90 €**

Pour robot Chef :

**150 050 79,90 €****5. Râpe éminceur**

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

**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 grilles (3 mm, 4,5 mm, 8 mm), 2 adaptateurs à saucisses et 1 adaptateur à Kébbés.

**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](http://www.francisbatt.com)**150 191** Coquillettes**150 193** Parpadelles**150 192** Spaghettis**150 195** Linguine**24,95 €****150 196** Fusillis**9. Presse-agrumes**

Du petit citron vert au gros pamplemousse

**150 092 49,90 €****10. Blender en verre Thermo-résist**

Supporte les très grands écarts de température.

**150205** Capacité totale 1,8 L **99,90 €****11. Mini-cuves**

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

Livré avec 4 cuves en verre avec couvercles

**150 091 79,90 €****Trancheuse et râpe en métal**

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

**150 036 NP 99,90 €****Passoire fruits et légumes**

Réduction en coulis et compotes.

**150 186 NP 99,90 €**

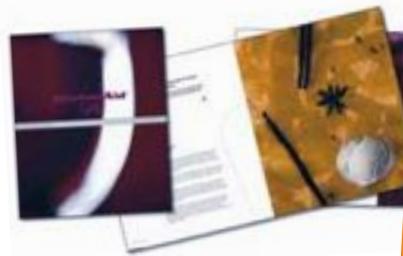
Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15



# KitchenAid

## Robot Artisan

Fourni avec une cuve de 4,83 litres en inox avec poignée, couvercle verseur et protecteur pour la cuve, batteur plat, fouet, pétrisseur 300 W. 10 vitesses. Une gamme complète d'accessoires vous permet d'adapter idéalement votre robot aux exigences spécifiques de vos préparations culinaires.



Livre KitchenAid  
151 986 40€

## OFFRE SPÉCIALE

Du 1/12/2012 au 5/01/2013

Pour l'achat d'un Robot Artisan KitchenAid\*

Francis Batt vous offre

1 hachoir-tamis  
d'une valeur de 159 €

Réf. : 151 037

\*Couleur au choix.



PREMIER PRIX 479 €



151 000 Classic Blanc 479 €\*



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

## Robot Artisan

1. 151 095 Macadamia 629 €\*
2. 151 094 Sorbet framboise 629 €\*
3. 151 097 Meringue 629 €\*
4. 151 115 Bleu électrique 629 €\*
5. 151 948 Vert pomme 629 €\*
6. 151 505 Bleu cobalt 629 €\*
7. 151 116 Pomme d'Amour 629 €\*
8. 151 112 Diamant noir 629 €\*
9. 151 539 Argent métallisé 629 €\*
10. 151 954 Gris métallisé 629 €\*
11. 151 047 Fushia 629 €\*
12. 151 096 Espresso 629 €\*
13. 151 927 Bleu glacier 629 €\*
14. 151 113 Gris étain 629 €\*
15. 151 508 Crème 629 €\*
16. 151 507 Jaune 629 €\*
17. 151 511 Orange 629 €\*
18. 151 510 Chrome 849 €\*
19. 151 513 Inox brossé 849 €\*
20. 151 503 Rouge classique 629 €\*
21. 151 506 Noir 629 €\*
22. 151 999 Lilas 629 €\*
23. 151 956 Prune 629 €\*
24. 151 038 Tournesol 629 €\*
25. 151 515 Rose dragée 649 €\*
26. 151 504 Blanc 629 €\*



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26

\*(dont 0,50 € d'éco-participation)

**NOUVEAU COLORIS**



Les accessoires KitchenAid Artisan sont aussi compatibles avec les Robots KitchenAid Artisan Mix with The Best.



www.francisbatt.com

87

### 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 80 €

### 5. Tranchoir/râpe à cylindres

151 012 99 €

### 6. Set de 3 cylindres

Complémentaire à la réf. 151 012.

151 013 75 €

### 7. Housse pour robot

151 024 59 €

### 8. Accessoire saucisse

151 016 21 €

### 9. Hachoir

151 011 99 €

### 10. Tamis à coulis

151 014 99 €

### 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

151 030 145 €

### 17. Kit emporte-pièces

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

151 991 199 €

### 18. Accessoire raviolis (s'adapte sur 151 030)

151 525 145 €



NP : Non photographié

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15



# KitchenAid Pro

## Robot «Mix with the Best»

Les férus de pâtisserie, viennoiseries et pains en tous genres vont pouvoir enfin réaliser en une seule fois tout ce qu'ils désirent : 7 à 8 pains de 500 g chacun, 168 cookies ou biscuits (soit 14 douzaines), 19 blancs en neige, 2 litres de crème fouettée, ...

Très polyvalent, il est doté d'un système unique pour fixer et assembler plus d'une douzaine d'accessoires en option qui permettront de réaliser tous types de préparations, des pâtes fraîches aux saucisses en passant par les crèmes glacées. Chacune des 10 vitesses disposent de la fonction « Soft Start » (démarrage progressif) qui met en route automatiquement le robot à basse vitesse afin d'éviter les éclaboussures d'ingrédients à la mise en marche. Sa vitesse augmente alors rapidement jusqu'à ce qu'il atteigne la vitesse voulue afin de garantir un rendement optimal. Conçu en métal coulé il est stable et robuste. Ses engrenages sont également en métal de haute précision ainsi que les boutons de contrôle.

Caractéristiques techniques :

- Capacité : 6,9 L.
- Puissance : 500 W
- Puissance de pointe : 1,3 CV
- Matière : acier inoxydable

Livré avec :

- 1 batteur plat
- 1 crochet pétrisseur
- 1 fouet
- 1 bol en acier inoxydable
- 1 couvercle verseur protecteur

Entretien des accessoires : lave-vaisselle.

Tous les accessoires de la p 87 s'adaptent sur le robot «Mix with the Best»

1. 151 109 gris étain
  2. 151 108 pomme d'amour
  3. 151 110 blanc givré
  4. 151 107 noir onyx
  5. 151 105 rouge empire
- 999 €



**NOUVEAU**



## OFFRE SPÉCIALE

Du 1/12/2012 au 5/01/2013



Pour l'achat d'un Robot Artisan Mix with The Best\*

Francis Batt vous offre

**1 hachoir-tamis**  
d'une valeur de 159 €

Réf. : 151 037

\*Couleur au choix.





# 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.



## 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

151 217 rouge 19 €  
151 213 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 €

## 7. Pinceau plat

151 227 rouge 12 €  
151 208 noir NP 12 €

## 8. Fouet

151 222 rouge 13 €  
151 206 noir NP 13 €

## 9. Économe

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

## 10. Coupe-fromage

151 228 rouge 12 €  
151 212 noir NP 12 €

## 11. 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 €

## 12. Ciseaux de cuisine

151 232 rouge 19 €

## 13. Ouvre-boîte

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

## 14. Ouvre-bouteille

151 225 rouge 13 €  
151 210 noir NP 13 €

## 15. Cuillère à glace

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

## 16. Roulette à pizza

151 224 rouge 26 €  
151 202 noir NP 26 €

## 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 €



1



# 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.

## « 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.

ÉDITION LIMITÉE

### 1. Robot Premium 5200 XL

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)

+ 1 presse-agrumes

165 186 Blanc

165 187 Ivoire

165 188 Noir

165 189 Rouge

165 190 Orange

**499,90 €**

165 145 Chromé brillant

**549,90 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

### 2. Cuisine Système 5200 XL

Presse-agrumes, goulotte XL pour introduire des fruits et légumes entiers ou en gros morceaux.

165 233 Chromé mat **449,90 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

### Cuisine Système 5200 XL

165 051 Chromé brillant **499,90 €**

(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.



2



NOUVEAU DESIGN  
BOUTONS DE FONCTION  
EN INOX BRILLANT



## Cuisine Système 4200 XL

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

165 232 Chromé mat **379,90 €**

(dont 0,50 € d'éco-participation)

165 033 Blanc **339,90 €**

(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

165 027 Blanc **239,90 €\***

### Cuisine Système 3200 XL

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

165 231 Chromé mat **299,90 €\***

165 045 Rouge **279,90 €\***

165 028 Blanc **269,90 €\***

\* (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

Retrouvez toutes les pièces détachées des robots Magimix actuels ou anciens sur [www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)



### 1. 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**  
**59,90 €**

### 2. 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 €**

### 3. 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**  
**49,99 €**

### 4. 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 ! Vendu avec boîte de rangement.

C 3200 **165 221**  
 CS 4200 **165 221**  
 CS 5200 **165 221**  
**59,99 €**

### 5. 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 **165 219**  
 CS 4200 **165 962**  
 CS 5200 **165 962**  
**74,95 €**

### 6. 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 **179,90 €\***
- 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
- 189,90 €\***
- 165 025 Chromé brillant
- 165 026 Chromé mat
- 199,90 €\***

\*(dont 0,50 € d'éco-participation)

**Offre spéciale**  
 Du 26/10/2012 au 19/01/2013  
 Pour l'achat d'un robot XL  
 Francis Batt vous offre  
**1 Coffret Cubes pour +1€**  
 165 135 1 €



1

**MÊME LA  
 POMME DE TERRE**



2

**NOUVEAU**



3

4



5



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 automatique chromé

Nouvelle gestion thermique, basse consommation d'énergie. 3 fonctions : Espresso, eau chaude et vapeur.  
 - Pompe pression : 19 bars  
 - Puissance : 1165 W.  
 - Dim. : L 26 x H 31,5 x P 25,5 cm  
 - Capacité réservoir : 1,2 L  
 - Grille repose tasse réhaussable  
 - Compatible café moulu et toutes dosettes  
 - Habillage en inox massif  
 - Signalisation "réservoir vide" avec arrêt automatique de la pompe

247 094 349 €

### 2. 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 €\*

### 3. 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

247 057 699,90 €\*

### 4. 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 €\*



NOUVEAU

1



2



3



4





5

### 5. Grill Sandwich et Paninis Maestro

**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 €\***

### 6. 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 €\***

### 7. Râpe tout électrique

**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 €\***

### 8. 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 €\***

### 9. 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 €\***

### 10. 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 €\***



6



7



8



9



10



# 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. Nouveau panier à collerette amovible qui facilite le nettoyage.

- 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**

165 211 **299,90 €\***

**Duo Plus XL noir**

165 209 NP **249,90 €\***

## 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 ! Nouveau panier à collerette amovible qui facilite le nettoyage.

165 212 anthracite/chromé **349,90 €\***

FABRIQUÉ  
EN FRANCE



OFFRE SPÉCIALE

Du 26/10/2012 au 19/01/2013

Pour l'achat d'une centrifugeuse Duo Plus XL

Francis Batt vous offre pour **+1€**

1 livre de recettes



GOULOTTE  
EXTRA LARGE



1



3

4



2

## Livres de Laurence Guarneri

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 **199,90 €\***

165 150 Chromé mat + mini bol **249,90 €\***



# Blender Vitamix

Le Vitamix est l'allié indispensable pour la préparation de tous les repas avec plus de 50 fonctions. Très performant, il permet de faire en quelques secondes une cuisine saine et diététique : jus de fruits et légumes, milk-shakes, glaces, soupes, compotes, farines, pâtes, purées ou sauces, le tout d'une exceptionnelle qualité.

Il a été conçu pour les professionnels comme les particuliers et sa vitesse variable permet de réaliser soupes chaudes instantanées, desserts glacés, coulis de tomates ou veloutés, purée d'amandes ou pâte à pain...

Caractéristiques :

- couvercle étanche à fermeture amovible pour ajouter des aliments pendant le processus de broyage,
- lames en acier inoxydable, bol en tritan sans bisphénol A, contenance 2 litres,
- poussoir breveté pour pousser les aliments dans les couteaux et accélérer le broyage
- régulation électronique du régime et couple moteur 2 CV à vitesse variable (de 17 à 390 km/h)
- cordon d'alimentation ajustable de 46 cm à 2 m.
- livre de recettes, guide de mise en marche et DVD d'instruction
- puissance : 1 000 à 1 200 W
- dimensions : L 51,44 x l 20,32 x H 22,85 cm
- poids : 5,5 kg



- 1. 138 010 noir 649 €\*
- 2. 138 011 blanc 649 €\*
- 3. 138 009 nickel brossé 679 €\*
- 4. 138 012 rouge 649 €\*



**NOUVEAU**



- 5. 138 014 bol 0,9 L 98 €
- 6. 138 015 bol 1,4 L 109 €
- 7. 138 013 bol 2 L 118 €





### 1. Blender avec fonction robot intégrée

Blender pour émulsionner, fouetter, concasser et piler la glace. Robot pour mixer, hacher, mélanger, émincer et râper. Fonction Robot : Bol en plastique ultra résistant garanti sans Bisphénol -A (capacité 1,1 L).

Accessoires :

- 1 Disque réversible émincer/râper
- 1 Disque émulsionneur
- 1 Lame à hacher

Fonction Blender : Bol en verre épais gradué (capacité 1,25 L). Lame étoile inox pour une émulsion parfaite 4 Vitesses de mixage. Couvercle avec bouchon. Doseur Clavier digital pour une utilisation et un nettoyage facile Pieds antidérapants. Puissance : 600 W.

Dim. : L 40 x H 21 x P 41 cm. Poids : 2,1 kg

293 088 199,50 €

### 2. Gaufrier Artisan KitchenAid

Robuste, stable et résistant, en acier inoxydable et métal coulé. Utilisation agréable et sécurisée. Couvercles et poignées isolants intégrés. 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 : ø 19 cm x 3,2 cm.

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 €\*

### 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.

165 944 199,90 €\*

### 4. Yaoutière Cuisinart

**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, 2 pots faisselle de 250 ml et un livre de plus de 35 recettes.

293 075 79 €

### 5. Lot de 6 pots de yaourt en verre

293 078 125 ml 12 €

### 6. Machine à glace 2 parfums Cuisinart

Simple d'utilisation, robuste, au design en aluminium brossé, la machine à glace Duo cream, 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. Portionneuse Zeroll

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

169 031 49,95 €

NOUVEAU





SAUMON FUMÉ  
PAR VOS SOINS

### 1. 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 25 cm x 50 cm de long. Poids : 7 kg.

**139 230** Livré avec 1 grille 1100 W **199 €\***

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

**139 231** Livré avec 2 grilles NP 1200 W **249 €\***

### 2. Scieur 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. 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 €**

### 3. 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). Dim. : H 31 x P 24 cm.

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

**139 208** **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 €\***

### 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 **685 €\***

#### Trancheur Pro 195

Trancheur à chariot fixe de puissance 110 W.

Couteau Ø 195 mm. Poids 11 kg

**148 013** NP alu **585 €\***

#### Trancheur T250

**165 970** NP **469,90 €\***

#### 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** **199,90 €\***

\*(dont 0,50 € d'éco-participation)



### 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 ou pour piler la glace.

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

293 080 **198,50 €\***

### 2. 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 20 sacs

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

139 045 **12,90 €**

### 3. Chauffe-assiettes

Pour chauffer de 1 à 8 assiettes. Convient pour des assiettes jusqu'à 32 cm de diamètre. Dim. 33 x 33 cm.

139 049 rouge

139 205 noir NP

**59,90 €**

### 4. Chauffe-plat

Il garde vos plats au chaud.

139 172 46,5 x 23 cm **49,90 €**

### 5. 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

Diamètre : 30 cm. Puissance : 250 W. Poids : 2,9 kg

139 029 **99,90 €\***





1

**NOUVEAU**

2

### 1. Stérilisateur

**Le meilleur allié des confitures !** Cet appareil, très complet, permet de stériliser, cuire, réchauffer au bain-marie, préparer des boissons chaudes, blanchir des légumes, etc...

Dès la température voulue atteinte, un avertissement sonore retentit et le témoin lumineux s'éteint. Possibilité de sélectionner le temps de stérilisation souhaité à l'aide du tableau. Une fois le temps écoulé, le stérilisateur s'arrête tout seul.

Capacité : 27 litres. Le niveau maximum de la cuve se situe à 4 cm au dessous du bord supérieur de la cuve.

Livré avec : 1 couvercle, 1 cuve émaillée, 1 grille.  
Maintenance de la température thermostat réglable (30 à 100°C). Minuterie : 120 mn. Enroulement du cordon  
**139 248 129,90 €\***

### 2. 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 46,90 €\***

### 3. Petite 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 €\***

### 4. Éplucheuse à pommes 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. Couvercle transparent 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 €~~ 34,90 €\***

### 5. Gaufrier cœur

**Des 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.**

**139 147 ~~69 €~~ 54,99 €\***



3

**PROMOTION**  
Jusqu'au 31 décembre 2012  
**54,99 €** ~~69 €~~



5

**PROMOTION**  
Jusqu'au 31 décembre 2012  
**34,90 €** ~~49,90 €~~



4

### 6. Brasero multi fonctions

**Le brasero, le plaisir de la cuisine simple !** Cuisson en papillote des viandes, poissons ou légumes, châtaignes grillées. Pour redécouvrir l'authenticité des saveurs. Brochettes, pierrades à la maison en un tour de main. De véritables galettes bretonnes ou de savoureuses crêpes pour régaler les plus exigeants.

Livré avec 1 base avec thermostat, 1 plaque réversible : côté grill et côté pierrade/crêpière, 1 cuve trouée, 1 spatule en bois, 1 couvercle, 1 râteau à galettes, 1 notice avec idées recettes, 1 accessoire à mini Hamburger, 1 ouvre-châtaignes.

Puissance : 800 W / 230 V.

Capacité : 500 g thermostat froid / chaud.

Diamètre de la cuve et de la plaque : 26 cm.

**139 254 79,90 €\***



6





# 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](http://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
<b>36,50 €</b>	<b>24,90 €</b>	

PERSONNALISEZ VOTRE TABLIER

1



2



## 2. Torchon spécial verres en lin

- 185 239 Vert
  - 185 240 Rouge
  - 185 238 Bleu
- 12,90 €**

## 3. Torchon Le Jacquart Français

- 100 % coton 80 x 60 cm
  - 327 005 Fraises rouge
  - 327 006 Fraises bleu
  - 327 004 Fraises noir
  - 327 010 Poulet aux morilles
  - 327 007 Tarte aux fraises
  - 327 009 Madeleines
  - 327 008 Macarons NP
- 14,90 €**

## 4. Torchon calendrier 2013

- 80 % coton + 20 % de lin
  - pour les torchons Beauville 80 x 50 cm
  - 110 160 Anes
  - 110 161 Chiens
- 19 €**

3



NOUVEAU



NOUVEAU

4

2013

# Grill multicuisson

## Grill multicuisson 5 fonctions : Grill - Barbecue - Croque-monsieur - Panini - Plancha

Cuisson rapide sans adjonction de graisse. Large poignée avec presse thermo-isolante. Utilisable en extérieur et en intérieur. Plaques amovibles et compatibles lave-vaisselle ! Livré avec 2 plaques grill rainurées, 2 plaques plancha lisses, 2 récipients récupérateurs des jus de cuisson, 1 raclette de nettoyage. Voyant de préchauffage. 1 thermostat pour les cuissons barbecue, plancha et 1 pour les cuissons à cœur (grill, panini, croque-monsieur).

293 074 acier brossé - 1 500 W **149,50 €\***

## Grill multicuisson Junior 3 fonctions Grill - Barbecue - Panini

293 081 Plaque de 28 x 18 cm NP **79 €\***



**NOUVEAU****GARANTIE 2 ANS**

www.francisbatt.com

101

# Planchas



## Plancha PRO électrique

La plancha électrique simple avec plaque en émail de 10 mm. Toute la cuisine espagnole et du sud-ouest, à votre disposition ! Grande surface de cuisson, température réglable pour "plancher" les poissons, viandes, fruits et légumes. Avec récupérateur de sauce pour ne rien perdre.

139 105 40 x 43 x 28 cm **449 €\***

139 106 60 x 43 x 28 cm **629 €\***

139 214 90 x 43 x 28 cm **799 €\***

## 1. Plancha PRO gaz

Idéale pour les barbecues en extérieur ou grillades en intérieur en toutes saisons. La plaque en émail de 10 mm atteint une température homogène grâce aux brûleurs en étoile couvrant toute la surface de cuisson.

139 103 40 x 43 x 28 cm **499 €\***

139 104 60 x 43 x 28 cm **689 €\***

139 211 90 x 43 x 28 cm **849 €\***

## 2. Plancha PARTY électrique

Plaque émail de 5 mm

139 186 40 x 43 x 28 cm **359 €\***

139 187 60 x 43 x 28 cm **417 €\***

## Plancha PARTY gaz

Plaque émail de 5 mm

139 184 40 x 43 x 28 cm **469 €\***

139 185 60 x 43 x 28 cm **519 €\***

## ACCESSOIRES COMPATIBLES AVEC "PARTY" & "PRO"

### 3. Racloir pour plancha

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

280 714 **27,50 €**

### Table ou dessertte

139 236 Pour plancha de 40 cm NP **279,90 €**

139 237 Pour plancha de 60 cm NP **299,90 €**

139 238 Pour plancha de 90 cm NP **369,90 €**

### Parois de dessertte

139 239 3 parois pour plancha de 40 cm NP **89,90 €**

139 240 3 parois pour plancha de 60 cm NP **99,90 €**

139 241 3 parois pour plancha de de 90 cm NP **109,90 €**

### 4. Couvercle amovible

139 244 plancha de 40 cm **84,90 €**

139 245 plancha de 60 cm NP **99,90 €**

### 5. Grille de cuisson

139 242 plancha de 40 cm **19,90 €**

139 243 plancha de 60 cm NP **29,90 €**

### Housse

#### Courte pour la plancha

139 224 plancha de 40 cm (50 X 50 x 50) NP

139 226 plancha de 60 cm (75 X 50 x 50) NP

139 228 plancha de 90 cm (105 X 50 x 50) NP

#### Longue pour la plancha et la dessertte

139 225 plancha de 40 cm (50 X 50 x 100) NP

139 227 plancha de 60 cm (75 X 50 x 100) NP

139 229 plancha de 90 cm (105 X 50 x 100) NP **29,90 €**

Liste de tous les accessoires sur [www.francisbatt.com/accessoiresplanchas](http://www.francisbatt.com/accessoiresplanchas)



## 6. Plancha inox à poser Demeyere

Idéal pour saisir les viandes, poissons et légumes. Matériau multicouche (7 couches inox et aluminium) de 4 mm d'épaisseur, il permet une distribution parfaite de la chaleur sur toute la surface et ne se déforme pas. La plancha 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 €**



\* (dont 0,50 € d'éco-participation)

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15



### 1. 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 **14,90 €**

### 2. Pince à crustacés

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

120 280 **44 €**

### 3. Curette à crustacés

Astucieux ! Vous ne les perdrez plus ! Lot de 12 curettes rangées dans un étui en bois.

120 293 **19,95 €**

### 4. Plateau pour fruits de mer

Inox rond 36 cm

323 005 **15 €**

### 5. Support classique plateau à huîtres non repliable

123 327 **11,50 €**

### 6. Bavoir homard

185 242 **7,95 €**

### 7. Curette à homard

Classique en inox 18,5 cm

120 092 **1,50 €**

### 8. Curette à homard

Avec base plate au centre pour prise en main plus confortable

205 009 **9,90 €**

### 9. Ouvre-huître pro lancette

199 152 **8,95 €**

### 10. Cuillères à huîtres

Pour déguster facilement vos huîtres. En inox poli.

120 134 lot de 6 **21 €**

### 11. Fourchette à huître inox

500 967 l'unité **3,50 €**

### 12. Gant à huître

167 020 droitier **20,50 €**

167 023 NP gaucher **20,50 €**

### 13. 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 €**



**NOUVEAU**

1

**SPÉCIAL  
INDUCTION**



**1. Poêle 7 blinis anti-adhérente**

120 340 **Spécial induction**

39,95 €

120 029 Tous feux sauf induction NP

25,90 €

**2. Presse tranche citron**

Pour presser les tranches de citron sans éclaboussures.

154 067 **6,90 €**

**3. 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 €**

**4. Râpe à gingembre inox**

154 225 **16,90 €**

**5. Fourchette escargot**

500 966 **3,50 €**

**6. Pince à escargot**

120 028 chromée **3,75 €**

**7. Crustapik bleu à bigorneaux**

Les bigorneaux ont leurs couverts... 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 €**

**8. Piques bulots**

120 067 Lot de 6 **14,35 €**

**9. Cisaille à oursin**

Poignées noires 29 cm

220 038 **23 €**

**10. Pic moule**

Pour déguster les moules sans se salir les doigts.

120 008 **3,75 €**

**11. 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 feux, y compris l'induction.

142 001 Ø 31 cm avec couvercle **169 €**

2

3



5

4



7

6

8

9

10

11





## Le Conty

Le dernier né de nos modèles. Raffiné et moderne.  
Conçu pour le lave-vaisselle.

- 500 219 Couteau de table **12,25 €**
- 500 215 Fourchette de table **10,75 €**
- 500 210 Cuillère de table **10,75 €**
- 500 203 Cuillère à café **9,30 €**
- 500 216 Couteau à dessert **12,25 €**
- 500 211 Fourchette à dessert **10,75 €**
- 500 204 Cuillère à dessert **10,75 €**
- 500 206 Cuillère à moka **9,20 €**
- 500 212 Fourchette à gâteau **9,75 €**
- 500 207 Couteau à poisson **11,75 €**
- 500 213 Fourchette à poisson **11,75 €**
- 500 214 Fourchette à servir **24 €**
- 500 208 Cuillère à servir **24 €**
- 500 209 Cuillère à sauce **26,25 €**
- 500 217 Couteau à pain **30 €**
- 500 205 Couteau à fromage **15,25 €**
- 500 220 Louche à potage **42,50 €**
- 500 221 Pelle à frites/riz **30 €**
- 500 222 Pelle à lasagnes **28,75 €**
- 500 223 Pelle à tarte coupante **27,50 €**
- 500 224 Service à découper **75 €**
- 500 218 Couteau à steak **12,50 €**
- 500 200 Coffret 24 pièces **267,50 €**

Existe en grenadine, gris clair et nacré naturel.



Grenadine



Gris clair



Nacré naturel

## Le City

Contemporain et chic.  
Conçu pour le lave-vaisselle.

- 530 475 Couteau de table **12 €**
- 530 476 Fourchette de table **10,70 €**
- 530 477 Cuillère de table **10,70 €**
- 530 478 Couteau à dessert **12 €**
- 530 479 Fourchette à dessert **10,70 €**
- 530 480 Cuillère à dessert **10,70 €**
- 530 481 Cuillère à café **8,70 €**
- 530 482 Cuillère à moka **8,60 €**
- 530 483 Fourchette à poisson **11,40 €**
- 530 484 Couteau à poisson **11,30 €**
- 530 485 Fourchette à gâteau **9,70 €**
- 530 486 Pelle à tarte **26,20 €**
- 530 487 Couteau à fromage **15 €**
- 530 488 Tartineur **11,20 €**
- 530 489 Louche à potage **37,70 €**
- 530 490 Service à poisson **53,60 €**
- 530 491 Cuillère à servir **22,70 €**
- 530 492 Fourchette à servir **22,70 €**
- 530 493 Service à salade **44,90 €**
- 530 495 Pelle à frites **27,20 €**
- 530 496 Cuillère à sauce **23,20 €**
- 530 497 Pelle à lasagnes **26,20 €**
- 530 498 Couteau à pain **28,40 €**
- 530 499 Service à découper **68,90 €**
- 530 500 Coffret 24 pièces **253 €**

Existe en rouge rubis, gris clair et naturel.



Rouge Rubis



Naturel



Gris clair



## Le New Bridge

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 **7,40 €**
- 503 008 Cuillère à moka **7,30 €**
- 503 009 Fourchette à poisson **10,30 €**
- 503 010 Couteau à poisson **10,20 €**
- 503 011 Fourchette à gâteau **8,30 €**
- 503 012 Pelle à tarte **26,90 €**
- 503 013 Couteau à fromage **14,50 €**
- 503 014 Tartineur **10,10 €**
- 503 015 Louche à potage **42 €**
- 503 016 Service à servir le poisson **58,80 €**
- 503 017 Cuillère de service **22,70 €**
- 503 018 Fourchette de service **22,70 €**
- 503 019 Service à salade **45 €**
- 503 020 Pelle à riz & frites **29,90 €**
- 503 021 Cuillère à sauce **25,30 €**
- 503 022 Pelle à lasagnes **27,40 €**
- 503 023 Couteau à pain **28,50 €**

503 024 Coffret de 24 pièces **207,40 €**

Existe en ivoire, bleu de France, vert olive, jaune, cerise ou rose.



Ivoire



Vert olive



Bleu France



Cerise



Jaune



Rose



Corne



Pierre



Sable



Rubis



Noir nacré



Marron chocolat

## Le Diana

Classique et gracieux. Conçu pour le lave-vaisselle.

- 519 026 Couteau de table **16 €**
- 519 027 Fourchette de table **13,40 €**
- 519 028 Cuillère de table **13,40 €**
- 519 029 Cuillère à café **11,30 €**
- 519 030 Couteau à dessert **16 €**
- 519 031 Fourchette à dessert **13,40 €**
- 519 032 Cuillère à dessert **13,40 €**
- 519 033 Cuillère à moka **11,20 €**
- 519 034 Fourchette à poisson **12,90 €**
- 519 035 Couteau à poisson **13,90 €**
- 519 036 Fourchette à gâteau **12,20 €**
- 519 037 Pelle à tarte **30,90 €**
- 519 038 Couteau à fromage **18,40 €**
- 519 039 Tartineur à beurre **15 €**
- 519 040 Louche à potage **47,30 €**
- 519 041 Service à servir le poisson **70,50 €**
- 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 **28,70 €**
- 519 047 Pelle à lasagnes **32,50 €**
- 519 048 Couteau à pain **33,90 €**
- 519 049 Service à découper **79 €**

519 050 Coffret 24 pièces **309,50 €**

Existe en façon corne, pierre, sable, rubis, noir nacré et marron chocolat.



# Les inox

## 1. Béatrix\*

Couverts haut de gamme, manche et lame inox, conçus pour le lave-vaisselle.

- 253 000 Couteau de Table **35,10 €**
- 253 001 Fourchette de Table **35,70 €**
- 253 002 Cuillère de Table **35,70 €**
- 253 003 Couteau à dessert **35,10 €**
- 253 004 Fourchette à dessert **35,70 €**
- 253 005 Cuillère à dessert **35,70 €**
- 253 006 Cuillère à café **31,20 €**

## 2. Chef\*

Une nouvelle ligne pour un design contemporain et robuste, tout en inox. Va au lave-vaisselle.

- 514 135 Couteau de table **8,30 €**
- 514 136 Fourchette de table **5,80 €**
- 514 137 Cuillère de table **5,80 €**
- 514 138 Couteau à dessert **8,30 €**
- 514 139 Fourchette à dessert **5,80 €**
- 514 140 Cuillère à dessert **5,80 €**
- 514 141 Cuillère à café **3,80 €**
- 514 145 Fourchette à servir **14,30 €**
- 514 144 Cuillère à servir **14,30 €**

## 3. Venice\*

Un design raffiné et élancé pour ce couvert inox. Va au lave-vaisselle.

- 514 160 Couteau de table **8,30 €**
- 514 161 Fourchette de table **5,20 €**
- 514 162 Cuillère de table **5,20 €**
- 514 163 Couteau à dessert **8,30 €**
- 514 164 Fourchette à dessert **5,20 €**
- 514 165 Cuillère à dessert **5,20 €**
- 514 166 Cuillère à café **4,20 €**
- 514 170 Fourchette à servir **14,50 €**
- 514 169 Cuillère à servir **14,50 €**

## 4. Harmonie Inox\*

Une sobriété tout en inox, va au lave-vaisselle.

- 500 948 Couteau de table **8,30 €**
- 500 949 Fourchette de table **5,80 €**
- 500 950 Cuillère de table **8 €**
- 500 951 Couteau à dessert **8,60 €**
- 500 952 Fourchette à dessert **5,50 €**
- 500 953 Cuillère à dessert **5,50 €**
- 500 954 Cuillère à café **4 €**
- 500 612 Fourchette à servir **11,50 €**
- 500 611 Cuillère à servir **11,50 €**

- 500 610 Coffret 24 pièces **134,80 €**





## Les chics



### 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 €**



### 6. 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 €**



### 7. Chambord\*

Le plus classique de nos modèles, un indémodable qui se marie avec le métal argenté, il est conçu pour le lave-vaisselle.

- 298 001 Couteau table **24,90 €**
  - 298 002 Fourchette table **23,90 €**
  - 298 003 Cuillère table **23,90 €**
  - 298 006 Couteau à dessert **24,90 €**
  - 298 007 Fourchette à dessert **23,90 €**
  - 298 008 Cuillère à dessert **23,90 €**
  - 298 004 Cuillère café **19,90 €**
  - 298 017 Service à servir **98 €**
- Précisez Chambord noir ou ivoire.



### 8. Oxford noir\*

L'alliance du classique et de la fantaisie soulignée par une virole torsadée.

- 502 300 Couteau de table **11,20 €**
  - 502 301 Fourchette de table **10,20 €**
  - 502 302 Cuillère de table **10,20 €**
  - 502 303 Couteau à dessert **11,20 €**
  - 502 304 Fourchette à dessert **10,20 €**
  - 502 305 Cuillère à dessert **10,20 €**
  - 502 306 Cuillère à café **7,70 €**
  - 502 317 Fourchette à servir **24,50 €**
  - 502 316 Cuillère à servir **23,70 €**
- Existe en ivoire

\*Liste des pièces, poisson et service sur demande.



# Provençao

Pour allier la qualité et l'esthétique. Nouvelle gamme de couteaux en acier forgé montés avec des manches en bois d'olivier.

**Lavage exclusivement à la main !**

199 260 Couteau à pain 20 cm **69,50 €**

199 261 Couteau d'office 10 cm **35,50 €**

199 262 Couteau filet de sole 15 cm **49,50 €**

199 263 Couteau de cuisine 15 cm **49,50 €**

199 264 Couteau de cuisine 20 cm **64,00 €**

199 265 Couteau tranchelard 20 cm **59,50 €**

199 266 Couteau à légumes fruits cranté 12 cm **39 €**

199 267 Couteau filet de sole 20 cm **59 €**

199 268 Coffret 4 couteaux à steak **139,90 €**



## Le p'tit 32

Couteau de poche fermant. Lame en acier inox X70CrMoV17. Montage œil de perdriz, mitre et bélière laiton ou inox, tire-bouchon acier inox trempé.

1. 199 238 inox **17,50 €**

2. 199 254 laiton avec tire-bouchon **18,80 €**

3. 199 240 laiton doré **16,60 €**



## 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 **279 €**

5. 255 087 Couleur chocolat **279 €**



## 6. 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) **249 €**

255 005 Fourchettes de table (6 pièces) **259 €**

255 006 Cuillères de table (6 pièces) **259 €**

255 007 Couteaux à dessert inox (6 pièces) **259 €**

255 010 Cuillères à café inox (6 pièces) **249 €**

255 017 Service à découper inox (2 pièces) NP **179 €**

255 019 Fer à gigot inox NP **134,90 €**



## 7. Coffret Laguiole couleur

Coffret de 8 couteaux coloris assortis.

255 041 couteau de table lame 11,5 cm **398 €**

## Coffret de 8 couteaux à dessert Laguiole

255 066 couteau dessert lame 9,5 cm NP **389 €**

## 8. Coffret "Le Thiers"

500 058 6 couteaux à steak inox brillant **89,90 €**

## 9. Coffret "Le Zen"

500 060 6 couteaux à steak inox brillant **69,90 €**



FABRIQUÉ EN FRANCE



FABRIQUÉ  
EN FRANCE



1

## 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. Cable

Manche métal argenté et lame inox

253 028 Couteau de Table **79,20 €**

253 029 Fourchette de Table **91 €**

253 030 Cuillère de Table **91 €**

253 031 Couteau à dessert **79,20 €**

253 032 Fourchette à dessert **91 €**

253 033 Cuillère à dessert **91 €**

253 034 Cuillère à Café **85,70 €**

253 038 Cuillère de service **174,60 €**

253 039 Fourchette de service **174,60 €**

Liste des pièces poisson et service sur demande.

### 2. Ingrid

Manche plexi transparent, aspect cristal et lame inox

253 056 Couteau de Table **44,90 €**

253 057 Fourchette de Table **44,70 €**

253 058 Cuillère de Table **44,70 €**

253 059 Couteau à dessert **44,90 €**

253 060 Fourchette à dessert **44,70 €**

253 061 Cuillère à dessert **44,70 €**

253 062 Cuillère à Café **41 €**

253 066 Cuillère de service **98,20 €**

253 067 Fourchette de service **98,20 €**

Liste des pièces poisson et service sur demande.

FABRIQUÉ  
EN FRANCE



2

OSEZ LA COULEUR !



3

FABRIQUÉ  
EN FRANCE



4



5

## 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.

### 3. Couverts

530 001 Couteau de table **9,30 €**

530 002 Fourchette de table **8,10 €**

530 003 Cuillère de table **8,10 €**

530 004 Couteau à dessert **9,30 €**

530 005 Fourchette à dessert **8,10 €**

530 006 Cuillère à dessert **8,10 €**

530 025 Coffret de 24 pièces **200 €**

Liste des pièces poisson et service sur demande.

### 4. Porte-couteau brique

Boîte de 6 (6 x 1,2 x 1,2 cm)

516 001 Grenadine **16 €**

Retrouvez toutes les couleurs assorties sur [www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)

### 5. Ronds de serviette

517 014 Grenadine **5,95 €**

Retrouvez toutes les couleurs assorties sur [www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)



### 1. Plateau à fromage en porcelaine noire

Il n'est pas en ardoise mais en porcelaine ! 100% naturelle, non poreuse, n'absorbe ni graisses, ni odeurs, ni bactéries, et conserve les saveurs. Son nettoyage s'en trouve facilité et l'hygiène améliorée. La porcelaine Revol est sans plomb, ni cadmium, et ne nuit ni à la santé ni à l'environnement. Va au lave-vaisselle.

Dim. 32 x 1,5 cm.

196 292 **29 €**



### 2. Frisette

Tête de moine, chocolat, beurre...

L'outil idéal pour de belles frisettes.

Son socle en bois clair est muni de 4 freins en inox.

Axe et couteau en inox. Bouton bois clair.

Ø 22 cm

123 442 **29,95 €**



### 3. Cloche pour frisette

123 441 **9,90 €**

### 4. 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 **19,95 €**

### 5. 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 raie pas. Va au lave-vaisselle.

135 202 29,5 x 23 cm **34,90 €**



### 6. Plateau à fromage tournant

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

114 006 Ø 35 cm **29,90 €**

114 010 Ø 40 cm NP **39,90 €**



### 7. 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 €**



### 8. Set de 35 feuilles assorties

En papier alimentaire pour protéger votre plateau.

114 009 **7,95 €**

### 9. 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 €**



### 10. 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.

131 507 rouge

131 498 noir NP

131 499 blanc NP

131 504 orange NP

131 506 vert NP

**21,90€**



### 11. 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 €**

**NOUVEAU**

1



2

**PRATIQUE**

3

4



5

6



7



8



9



10

**1. Sprays pour jus de citron**

Permet de pulvériser le jus directement du fruit : 2 tailles qui s'adaptent à tous les agrumes pour obtenir le maximum de jus : une taille pour les citrons, oranges et pamplemousses et une plus petite pour les mandarines et les citrons verts. Lot de 2 : H 75 et 95 mm

**159 085 18 €****2. Herbière 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 €****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. Saladier bicolore noir & blanc****164 359 Ø 18 x 11 cm 13,90 €****164 096 Ø 22 x 13,5 cm 17,90 €****164 097 Ø 28 x 17 cm 24,50 €****Couverts à salade blancs****164 370 23 cm NP 5,95 €****164 376 32 cm NP 8,95 €****5. Essoreuse pliable**

Esthétique, robuste et pratique, c'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 €****Essoreuse toupie**

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

**6. 227 009 Ø 26 cm transparente 35 €****7. 227 098 Ø 26 cm inox 67,50 €****8. Spray huile vinaigre réglable**

Huile seule, vinaigre seul ou les deux avec réglage des proportions ! Du "sur mesure !" dans votre assiette.

**227 155 31,90 €****9. Carafon en verre**

Huile ou vinaigre avec bouchon "stop-goutte".

Va au lave-vaisselle.

**158 023 0,5 L 36,50 €****10. Shaker à vinaigrette en verre**

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

**158 022 0,25 L 32 €****11. 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 23,90 €**

11



# Screwpull

## 1. Tire-bouchon Screwpull professionnel « Nouvelle Génération » LMG10

**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 permet une réelle diminution de l'effort.

163 499 noir 18,90 €

163 540 inox NP 29,90 €

163 853 bois véritable 29,90 €

## 3. Tire-Bouchon classique TM110

Une vis sans fin en téflon avec poignée ergonomique et corps en polycarbonate.

163 597 noir 29 €

## 4. Tire-bouchon Trilogy

Une vis sans fin en téflon pour une parfaite pénétration et un système Red Ball pour éviter le blocage du bouchon. Vendu avec un coupe-capsule qui sert de socle.

163 480 noir 39 €

163 481 cristal 39 €

163 477 acier brossé 49 €

## Coupe-capsule Trilogy

163 016 Cristal NP 15 €

163 008 Aluminium brossé NP 22 €

## 5. Rafrâchisseur souple 75 cl

Garde au frais ou rafraîchit vin ou champagne dans le fourreau préalablement mis au congélateur.

163 020 noir 16,90 €

163 538 argent 16,90 €

## 6. Rafrâchisseur à fenêtre

Permet de voir l'étiquette de la bouteille dégustée.

Garde au frais ou rafraîchit vin ou champagne

dans le fourreau préalablement mis au congélateur.

163 849 noir 19,90 €

## 7. Le Cube support 6 bouteilles

Repliable pour un gain de place

163 848 noir 19,90 €



**Promotion**  
Du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre 2012  
163 480 > 29 € 39 €  
163 481





# Offert

Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 décembre 2012

Pour l'achat d'un tire-bouchon Screwpull professionnel LM250

Francis Batt vous offre

une pompe à vin (163 005)

L'ORIGINAL

GARANTIE 10 ANS



1



2

OUVERTURE EN TOUTE SÉCURITÉ

5



NOUVEAU

3



GARANTIE 10 ANS

## 1. Tire-bouchon professionnel LM250

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 NP 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. Livrée avec 3 bouchons.

163 019 aluminium brossé 39,90 €

163 005 noir 14,90 €

## Lot de 2 bouchons supplémentaires

163 007 NP 5,90 €

## 3. Tire-bouchon LM150

Design, compact, moderne, et léger. Une ergonomie pour plus de confort lors de la prise en main. La Rotation Technology permet d'enlever les bouchons naturels et synthétiques. Plus de 2500 ouvertures garanties avec une seule vis.

163 851 79 €

## 4. Tire-bouchon à leviers Premium

Aluminium brossé (Type De Gaulle). Design innovant.

163 586 49 €

## 5. 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 45 €

163 479 gris fumé NP 29 €

## 6. Griffe à champagne

Il ouvre sans peine le champagne. Une simple rotation suffit. Aluminium brossé.

163 370 26 €

## 7. Bouchon à champagne

Aluminium brossé

163 371 39 €

## 8. 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 €

## 9. Seau à champagne

Acier inoxydable brossé

163 448 65 €

6



7



4



8



9





# Peugeot

## 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. Le Pocket vous suivra partout et vous permettra d'acheter votre vin en toute sécurité. 143 010 **89 €**

### Clef du vin 3 tailles

Poche 10 cl / verre 10 cl / bouteille 75 cl  
143 013 **NP 229 €**

### 2. Malthus, le bi-lames

Le seul capable d'avoir raison des bouchons anciens qui ont tendance à s'effriter. 143 235 **20,50 €**

### 3. Epivac duo vin et Champagne

Unique ! Le premier à pouvoir reboucher le vin et le champagne entamés. 143 172 **27,50 €**

### 4. Tire bouchon ressort

143 269 **135 €**

### 5. Tire bouchon grand cru

143 268 **135 €**

### 6. 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 **45 €**

### 7. 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 **5,50 €**

### 8. 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 **11 €**

### 9. Décanteur

Entonnoir à décanter avec filtre plat, pour vin à dépôt léger, en étain massif brillant. 143 178 **65 €**

### 10. Tire bouchon à crémaillère mural

143 270 **145 €**

1



Découvrez instantanément le futur de votre vin !



1 - Goûtez



2 - Trempez

1 seconde  
=  
1 année



3 - Apprécier



2



3



4



5

POUR VIN ET CHAMPAGNE



6



7



8



9



10



1

**NOUVEAU**



2



### 1. Pochette de 2 anti-gouttes

143 176 4,20 €

### 2. Limonadier Melchior

Tire-bouchon de type sommelier avec coupe capsule et décapsuleur intégrés, MELCHIOR débouche toutes les bouteilles d'un geste aisé grâce à ses deux axes de rotation. 143 250 17,95 €

### 3. Étiquettes à bouteille

Colliers d'identification à placer sur le col des bouteilles stockées horizontalement. Conçus pour tous types de goulots, vin comme Champagne. Livrés par boîte de 60, sans stylo, pour permettre à l'utilisateur de choisir son mode de marquage (feutre permanent indélébile pour les bouteilles à conserver longtemps, feutre effaçable pour les crus qui seront consommés plus rapidement, marquage de couleur en fonction des vins...) 143 251 19 €

### 4. Thermomètre à vin

En inox chromé brillant 18 cm, l'allier parfait pour servir et déguster un vin ou champagne à la température idéale. 267 030 16,70 €

### 5. 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 14,50 €

### 6. Grappe à verres

Grappe à verres en inox, capacité de 12 verres. Ø de la base 18 cm, H 57 cm 143 186 31 €

### 7. Collier de Bacchus

143 175 11 €

### 8. 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 80 €

**NOUVEAU**



3

**NOUVEAU**



4



5



6



8



7

### 9. 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 €

### 10. Goupillon pour carafe

Très robuste, microfibre absorbant et non pelucheux. (lavable en machine). 78 cm. 267 155 28,20 €



9



10



**ATTENTION : UNIQUEMENT VENDUE EN MAGASIN**



### 1. Seau à champagne "gobelet froissé"

Le célèbre gobelet froissé réalisé en porcelaine est un devenu le produit incontournable de la marque Revol. Le gobelet à café a grandi pour se transformer en Seau à Champagne.

Dim. 20 x 20 cm - 3L

196 362 noir satiné **62,30 €**

### 2. Bouchon à champagne

Acier inoxydable. 5,5 cm.

267 075 **10,90 €**

### 3. Rafrâchisseur

Isotherme bouteille chromé. 4 glacettes amovibles à conserver au congélateur pour les sortir lors du service sont cachées dans la paroi du rafraîchisseur.

189 203 **32 €**

### 4. Seau à glaçons

Isotherme chromé

189 204 **29 €**

## SEAU À VIN & CHAMPAGNE

En acrylique transparent.

### 5. Duo

267 158 30,5 x 21 x 26 cm **39,50 €**

### 6. Vague

267 157 26 x 20,5 x 29 cm **38,50 €**

### 7. Classic

323 038 Ø 18 cm x 24 cm **37,50 €**



### 8. 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 €**



**NOUVEAU**

1



2

3

4



5

**NOUVEAU**

6

7

10



11

**NOUVEAU**

### 9. 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 **23,90 €**

280 561 GM 4 cm - L 24,5 cm **26,50 €**

### 10. Shaker 0,70 L

Chic, sobre mais efficace le shaker en inox brossé pour préparer vos cocktails préférés.

267 022 **26,90 €**

### 11. Marque-verre Party

Les marque-verres permettent de personnaliser le verre de chaque invité. Ils se fixent au verre grâce à une petite ventouse. Lot de 12.

220 075 **5,90 €**

**NOUVEAU****1. Marmite à vin chaud**

**De délicieux vins chauds pour vos soirées d'hiver.** Cuve émaillée 3 couches traitée anti-acidité. Contenance : 9L. Thermostat à bulbe réglable haute fiabilité. Protection contre la surchauffe. Témoin lumineux de fonctionnement. Enroulement du cordon. Livré avec : 6 verres, 1 plateau de maintien au chaud, des recettes de vin chaud. Dim. intérieure de la cuve : ø 26 x H 20 cm. Dim. extérieures : ø 35 et ø 38 cm avec poignées - 1000 W.

**139 261 129 €\*** **Une recette de vin chaud toute simple !**

¾ de litre de vin rouge (ex. Côte du Rhône), 120 g. de sucre, 1 orange, 2 bâtons de cannelle, 10 à 15 grains de poivre noir.

Selon vos envies, d'autres épices personnaliseront votre préparation (gingembre, clous de girofle, genièvre, etc...)

**2. 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 €****3. Pileur à glaçons**

**Cette machine compacte est idéale pour une utilisation à domicile ou professionnelle.** Facile à utiliser, elle ne nécessite aucune installation. Le pileur à glaçons permet de réaliser de délicieux cocktails ou granités. Production de 15 kg environ par heure. Boîtier en Inox. Large entonnoir et bac en plastique amovible. Contenance bac à glaçon : 3,5 L / 1,75 kg. Deux interrupteurs de sécurité 4 pieds ventouse. Dim. 17,2 x 24 x 46,3 cm - 3,6 kg - 60-80 W / 230 V

**139 252 129 €\*** **4. 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 €\*** **5. 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. Dim. 38 x 43,5 x 43,1 cm.

**139 145 499,95 €\*** **6. 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 €****NOUVEAU****VOS GLAÇONS  
EN MOINS DE 30 MN**



# Platex

FABRIQUÉ  
EN FRANCE



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.

189 076 329,90 €

### 2. Table 3 étages, montants dorés, plateaux loupe d'orme.

189 103 449 €



1



2

## 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



4



5



6



7



8



9



10

### 3. Blanc

189 084 2 étages 289 €  
189 110 NP 3 étages 345 €

### 5. Gris métal

189 086 2 étages 289 €  
189 112 NP 3 étages 345 €

### 7. Vert

189 742 2 étages 299,90 €  
189 723 NP 3 étages 345 €

### 9. Cerise

189 786 2 étages 299,90 €  
189 788 NP 3 étages 345 €

### 4. Noir

189 085 2 étages 289 €  
189 111 NP 3 étages 345 €

### 6. Purple

189 787 2 étages 299,90 €  
189 789 NP 3 étages 345 €

### 8. Mastic

189 720 2 étages 299,90 €  
189 721 NP 3 étages 345 €

### 10. Orange

189 717 2 étages 299,90 €  
189 724 NP 3 étages 345 €



11



12

**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.

**11. Table 2 étages montants chromés  
Plateaux transparents givrés.**

189 141 449 €

**12. Table 2 étages montants dorés  
Plateaux transparents givrés.**

189 083 499 €

**LES ACRYLIQUES « DORÉ »****13. Écru**

189 069 2 étages 449 €

**14. Marron**

189 791 2 étages 449 €

**15. Noir**

189 792 2 étages 449 €

**LES ACRYLIQUES « CHROMÉ »****16. Framboise**

189 251 2 étages 399 €

**17. Écru**

189 269 2 étages 399 €

**18. Argent**

189 701 2 étages 399 €

**19. Noir**

189 677 2 étages 399 €



13



14



15



16



17



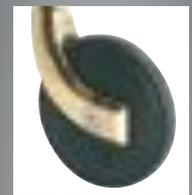
18



19

**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



## Isis de Platex

Des plateaux unis avec décor tissu en inclusion, et des couleurs très tendances.

1. 189 339 Aubergine
2. 189 340 Chocolat
3. 189 341 Encre
4. 189 343 Paprika
5. 189 345 Rouge
6. 189 346 Safran
7. 189 347 Taupe
8. 189 349 Étain
9. 189 350 Terracotta
10. 189 351 Olive
- 189 342 Noir NP
- 189 344 Perle NP
- 25 x 19 cm
- 29,90 €**

Existe en 37 x 28 cm et 46 x 36 cm

2



5



3



4



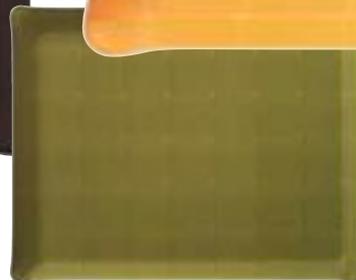
8



6



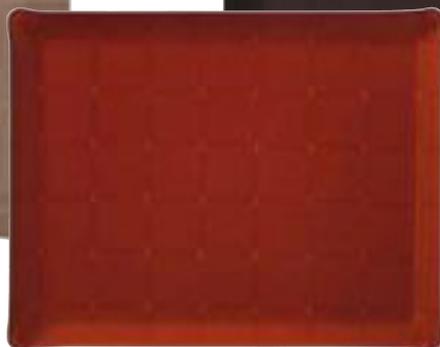
10



7



9



## Les Givrés de Platex

Des plateaux en acrylique sans décor, totalement transparents. Une ligne classique, élégante et sobre. Nettoyer avec un tissu humide.

11. 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 €**



## Paris de Platex

Des plateaux stratifiés, à offrir ou à s'offrir en souvenir de Paris.

12. 189 837 Monuments 46 x 36 cm **54,50 €**
13. 189 839 Vin 28 x 20 cm **12,50 €**
14. 189 841 Capitale 28 x 20 cm **12,50 €**
15. 189 840 Bistrot 28 x 20 cm **12,50 €**
16. 189 838 Drapeau 28 x 20 cm **12,50 €**

12



14



13



15



16





Beige  
Lumière

Vert gazon  
Vert anis

Orange  
Pêche

Rubis  
Cerise

Brun  
Peau

Taupe  
Noir



# Vestah de Platex

+ DE 160  
RÉFÉRENCES

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. Vestah est une collection tendance, à la qualité irréprochable. Pour tous les jours.

Retrouvez tous les articles Vestah sur  
[www.francisbatt.com/vestah](http://www.francisbatt.com/vestah)

## 1. Saladier

Couleurs / Dim.	Ø 22 cm	Ø 25 cm	Ø 30 cm
Beige/lumière	189 857	189 590	189 601
Vert gazon/vert anis	189 858	189 594	189 605
Orange/pêche	189 859	189 595	189 606
Rubis/cerise	189 752	189 596	189 607
Brun/peau	189 795	189 598	189 609
Noir/taupe	189 845	189 600	189 611
	13 €	21 €	29,50 €

## 2. Couvert à salade

Couleurs / Dim.	30 cm
Lumière	189 612
Vert gazon	189 616
Orange	189 617
Rubis	189 618
Brun	189 620
Noir	189 622
	6,50 €

## 3. Plateau barock

Couleurs / Dim.	49 x 40 cm
Lumière	189 658
Rubis	189 660
Brun	189 661
Noir	189 662
	22 €

## 4. Plateau droit à anses

Couleurs / Dim.	35 x 35 cm	52 x 35 cm
Lumière	189 853	189 849
Vert anis	189 854	189 850
Cerise	189 754	189 755
Brun	189 855	189 851
Noir	189 856	189 852
	23,50 €	29,90 €



# Les Dentelles de Platex

Un petit goût d'enfance avec ce plateau stratifié très résistant en finition mat avec une découpe originale, jolie à croquer.

Rectangulaire 40 x 30 cm

- 5. 189 735 potiron
  - 6. 189 732 acier
  - 7. 189 740 violet
  - 8. 189 733 chocolat
  - 9. 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
  - 189 738 NP paille
- 19,95 €

Rond Ø 37 cm

- 10. 189 835 rouge
  - 11. 189 836 vert
  - 12. 189 833 blanc
  - 189 834 noir NP
- 19,95 €





## Carrousel à épices WinChef

**C'est la révolution dans votre placard !**

Pour trouver simplement et rapidement le bon flacon à épices ou herbes, étiquette face à vous.

Une simple pression sur l'extrémité du carrousel permet de faire défiler les flacons. Il peut accueillir jusqu'à 20 flacons dont le diamètre du bouchon est compris entre 40 et 58 mm. Il s'installe sous votre placard ou sous une étagère intérieure grâce à quatre vis pré positionnées et fonctionne avec quatre piles LR20 - 1,5V.

Dim. : L 34,5 x P 30 x H 9 cm

1. 312 001 68 €

**FABRIQUÉ EN FRANCE**

**NOUVEAU**



### 2. 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 €

### 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. Espace-assiettes

Idéal pour empiler les assiettes pour les préparations à l'avance et un gain de place en cuisine ! (lot de 9 pièces)

120 135 H 4,5 cm vert 13,90 €

120 006 H 3 cm rouge NP 9,50 €

### 5. 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 €

### 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. Carrousel de cuisine 2 niveaux

En inox Ø 26 cm hauteur 15 cm

117 071 28 €





### 1. Distributeur à savon avec poussoir

Acier brossé

242 073 flacon seul 20 €

242 081 flacon avec porte-éponge 25 €

### 2. Rangement pour évier

Acier brossé avec 4 ventouses et barre métallique amovible.

Dim. 19,4 x 14,3 x 19,1 cm

242 070 19,90 €

### 3. Mini rangement pour évier

Acier brossé avec 4 ventouses et barre métallique amovible.

Dim. 17,2 x 10,9 x 16 cm

242 071 12,95 €

### 4. Distributeur à savon avec poussoir

Transparent 443 ml

242 077 saveur lavande

242 078 sans parfum

10 €

### Recharge 1 litre

242 074 saveur lavande NP

242 075 sans parfum NP

242 080 liquide vaisselle citron NP

10 €

### 5. Distributeur à savon avec détecteur

Il suffit de placer votre main sous le capteur pour recevoir du savon automatiquement.

242 072 59,90 €

### 6. 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 32,90 €

### 7. Barre tiroir ou porte

8,5 x 23 x 3,5 cm

259 007 15,95 €

### Barre tiroir/porte

259 008 36 cm NP 21 €

### 8. Double crochet tiroir ou porte

7,5 x 7 x 3 cm

259 006 11,95 €

### 9. Crochet tiroir ou porte

7,5 x 5,5 x 3 cm

259 005 6,95 €

### 10. Egouttoir couverts Caddy

Pour organiser votre coin vaisselle. Rail de suspension pour lingette humide. Plateau de drainage pour vos éponges mouillées. Réservoir sous l'appareil pour recueillir l'eau drainée. Démontable pour un nettoyage facile..

Dim. H 13,5 x L 21 x P 11,5 cm

164 357 vert 24,50 €

164 358 gris 24,50 €

### 11. Lot de 3 crochets inox

Auto-collant.

158 002 28,90 €





### 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 **730 €**  
**126 848** 90 x 60 x H 90 cm **NP 930 €**

### 2. Photophore inox

**126 919** 149,90 €

### 3. 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 **600 €**

### Billot Cristel Cookmobil

Tiroir & étagère bois, plan inox brossé. 60 x 60 x 90 cm.  
**126 788** **NP 820 €**

Tiroir & étagère inox, plan inox brossé. 90 x 60 x 90 cm.  
**126 123** **NP 1060 €**

### 4. Table chauffante placage Acajou

1 étage, 3 plats inclus. Elle garde 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** **449 €**  
 (dont 1 € d'éco-participation)

### 5. Table chauffante inox brossé

2 étages, 3 plats en verre inclus. Design moderne en inox brossé avec deux étages chauffants.

**127 012** **549 €**  
 (dont 1 € d'éco-participation)

### 6. Escabeau en acier

Pliant et antidérapant. Idéal pour une utilisation domestique.

**173 001** 2 marches - H 79,5 cm **49,50 €**  
**173 003** 3 marches - H 142 cm **NP 89 €**



3



4

5



NOUVEAU

7



6



8



9



10



11

NOUVEAUX COLORIS

## Poussette de marche GO 3

Une maniabilité accrue grâce à son double avant-train et sa rotation à 360°, évitant de supporter le poids des courses. Très stable grâce à sa base rigide, légère et résistante. Guidon avec mousse antidérapante. Poche intérieure démontable et lavable, pliage très compact et sac arrière à fermeture à glissière. Une fois son sac retiré du châssis, vous transporterez des boîtes de tailles moyennes. H 100 x L 50 x P 48 cm. Capacité : 48 L.

**7. 187 008** Rouge  
**187 009** Grise **NP**  
**119 €**

## Poussette Go Up

**Ultra-pratique, pliante**, avec une poignée orientable pour être tirée ou 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.

**8. 187 002** Rouge  
**9. 187 001** Noir  
**10. 187 022** Camel  
**11. 187 023** Mandarine  
**139 €**

**OFFRE SPÉCIALE**  
du 17/11/2012 au 19/01/2013Remboursement de **20 €** après achat  
Modalités sur [www.francisbatt.com/odr.sodastream](http://www.francisbatt.com/odr.sodastream)**NOUVEAU****GARANTIE 2 ANS****GARANTIE 2 ANS**

3



# SodaStream

La machine qui fait pétiller la vie !

## 1. REVOLUTION

**C'est la révolution de la machine à gazéifier l'eau du robinet !**

REVOLUTION, la nouvelle machine électrique à gazéifier au design moderne et aux fonctions innovantes, vous permet d'accéder à la technologie dernier cri en matière de gazéification d'eau. Fixation simplifiée de la bouteille avec la technologie exclusive Snap &amp; lock.

- 4 niveaux de gazéification : léger, moyen, fort, intense
- Pression facile des touches avec rétro éclairage bleu
- Écran LCD de contrôle rétro éclairé bleu : cycle de gazéification et niveau de CO<sub>2</sub>, indication du niveau de CO<sub>2</sub> restant dans le cylindre
- Livré avec 1 cylindre de CO<sub>2</sub> permettant de réaliser jusqu'à 60 L de boissons gazeuses\* et 1 bouteille de gazéification en PET 1 L en finition métal (sans BPA) – la quantité de boissons varie selon l'intensité de la gazéification\*
- A utiliser uniquement avec les bouteilles SodaStream d'1 litre.

**100 040 Titan****100 041 Noir et blanc****179,90 €**

## 2. PURE

**La machine Pure avec sa ligne épurée a reçu en 2008 le prix du design Reddot Design Award.** Un design contemporain et épuré. Économique, simple d'utilisation et d'entretien. Fonctionne sans pile ni électricité.

Livrée avec :

- un cylindre de CO<sub>2</sub> pour gazéifier environ 60 L d'eau du robinet,
- 1 bouteille de gazéification réutilisable en PET (sans BPA) avec une en finition métal brossé

H 42 x L 24 x l 14,50 cm.

**100 043 inox 119,90 €**

## 3. Saveur concentrée

**Pour aromatiser votre eau gazeuse, ajoutez délicatement le concentré choisi, agitez légèrement la bouteille et dégustez...** Un flacon de 500 ml 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.**100 045 Cola****100 046 Orange****100 047 Citron****100 048 Pamplemousse rose****100 052 Grenadine****100 053 Orange light****100 051 Cola light****100 065 Thé pêche****100 064 Cola sans sucres****100 066 Orange Mangué****6,75 €****100 070 Tonic**

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

**6,75 €**Retrouvez plus de 36 saveurs différentes  
sur [www.francisbatt.com/sodastream](http://www.francisbatt.com/sodastream)



### 1. Egouttoir à vaisselle

Encadrement en acier - porte-verres à vin amovible.  
242 069 55,6 x 51,3 x 36,3 cm 99,95 €

### 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. 242 027 32,5 x 37 x 18 cm 49,90 €

### 3. Egouttoir et plateau inox

154 015 45 x 26,5 x 20 cm 59 €

### 4. 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. 242 026 40 x 49 x 23 cm 79,90 €

### 5. Modèle Mini rak

Avec bec verseur pour évacuation. En inox. 242 028 24,5 x 39 x 18,5 cm 39,90 €

### 6. Porte-ustensiles inox/repouse cuillère

242 019 30 €

### 7. Passoire extensible

Pour évier de 26 à 34 cm.  
154 113 41,90 €

### 8. Deux pinces sac inox

154 124 7,5 cm 16,90 €

### 9. Range-sacs plastique chromé

117 148 20 x 8 x 29 cm 29,90 €

### 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 €  
154 142 boîte de 10 lames de rechange NP 4,90 €

### 12. Ramasse-miettes

267 038 16 x 9 x 3,5 cm 16 €

**NOUVEAU**



**POIGNÉE REPLIABLE**

**1. Briquet de cuisine à tête flexible**

Flamme ajustable. Rechargeable avec du gaz pour briquet

168 270 rouge 7 €

267 093 gaz pour briquets et chalumeaux 4,95 €

**2. Brosse à vaisselle à tête interchangeable**

126 118 24,90 €

126 119 brosse de rechange NP 9,90 €

**3. Brosse à bouteille, biberon, gourde**

280 878 L 35 x l 7 x h 6 cm 27,50 €

280 879 tête de rechange NP 11,90 €

**4. Brosse à verres**

Pour les verres hauts et étroits comme les flûtes à champagne ou les verres à vin.

280 880 27,50 €

280 881 tête de rechange NP 11,90 €

**5. Brosse ronde sans manche avec réserve**

227 028 7,30 €

**6. Brosse à manche distributeur de savon**

227 081 12 €

**7. Éponge manche avec réserve à savon**

227 007 12,50 €

227 008 lot de 2 rechanges grattoirs NP 6,50 €

**8. Lot de 5 éponges**

256 007 les images de la maison 19,90 €

**Lot de 2 éponges**

256 001 les images de la cuisine NP 8,90 €

256 002 les images de la salle de bain NP 8,90 €

**9. Ouvre-boîte électrique.**

Une seule main suffit !

139 092 29,90 €

**10. Dévisseur à bocaux « One touch » électrique, sans les mains**

139 114 29,90 €

**11. 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 €

**12. Lutrin**

154 156 30 x 8,5 x 27 cm 29,95 €

**13. 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 €

**14. Couver-plaque 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 29,90 €

**15. Savon acier**

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 €





# Simplehuman

Les poubelles Simplehuman en acier anti-traces ont pris le parti de ne pas être rondes. Elles sont rectangulaires ou extra larges.



## Poubelle large TOP Simplehuman

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 Simplehuman

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) 199,90 €

## 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 évitera 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 279,90 €

242 062 NP 55 L (sacs U) 33 x 51,3 x 63,75 cm 329,90 €

3. 242 063 2 bacs de 24 L (sacs G)

33 x 51,3 x 63,75 cm 229,90 €

242 057 NP Adaptateur "secteur" 29,90 €

## Poubelle Simplehuman 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) 199,90 €

## Poubelle profonde Simplehuman

5. 242 009 (sacs D) 199,90 €

2 x 19 litres tri sélectif

50,3 x 32,6 x 65,5 cm

242 005 NP (sacs H) 149,90 €

30 litres 26 x 45 x 68 cm



## Poubelle profonde rectangulaire Simplehuman

En inox. Couvercle Easy touch.

6. 242 068 (sacs M) 159,90 €

40 litres 43 x 26 x 72 cm

## Poubelle SLIM plastique à roulettes Simplehuman

7. 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

8. 242 042 Noir (sacs G) 119,90 €

9. 242 044 Crème (sacs G) 119,90 €

10. 242 046 Gris (sacs G) 119,90 €

11. 242 043 Blanc (sacs G) 119,90 €

12. 242 045 Rouge (sacs G) 119,90 €

3 litres - 19 x 23 x 28 cm

13. 242 037 Inox brossé (sacs A) 29,90 €

DISPONIBLE  
EN JANVIER 2013

## Carton de 10 distributeurs de 20 sacs poubelle

242 066 NP 30l (modèle H) 70 €

242 067 NP 38l (modèle J) 70 €

## Sacs poubelles Simplehuman en rouleaux de 20 sacs

242 011 NP (D) 20 L 6 €

242 012 NP (E) 20 L 6 €

242 013 NP (H) 30 L 7 €

242 014 NP (J) 38 L 7 €

242 015 NP (K) 38 L 9 €

242 030 NP (Q) 50 L 9 €

242 032 NP (N) 45 L 9 €

242 033 NP (U) 55 L 9 €

242 034 NP (G) 30 L 7 €



# Brabantia

Les poubelles en acier brossé Matt Steel 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 Matt Steel.



## Poubelle Touch Bin® Color Your Bin ronde

30 litres - H 72,5 cm - Ø 29,5 cm (sacs G)    45 litres - H 75,5 cm - Ø 36,5 cm (sacs H)

- |                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| 1. 249 146 Violet      | 249 131 Violet      |
| 2. 249 147 Citron      | 249 132 Citron      |
| 3. 249 144 Bleu Cobalt | 249 130 Bleu Cobalt |
| 4. 249 145 Vert pomme  | 249 127 Vert pomme  |
| 5. 249 148 Orange      | 249 133 Orange      |
| 6. 249 149 Rouge       | 249 111 Rouge       |
| 159 €                  | 254,90 €            |

## Poubelle Slide Bin inox brillant

La Slide Bin s'ouvre d'un simple sourire. C'est un tout nouveau modèle élancé qui s'ajoute à la collection de poubelles de cuisine et de salle de bain de Brabantia.

7. 249 123 45 litres 36,5 x 36,5 x 74,5 cm (sacs H) 178 €  
249 124 NP 5 litres 20,5 x 22 x 32,5 cm (sacs B) 49,90 €

## Poubelle Touch Bin® inox brossé anti-trace

Design et fonctionnelles, les Touch Bin® sont fabriquées à partir de matériaux durables résistants à la corrosion. Garantie 10 ans.

8. 249 121 rectangulaire 10 litres Matt Steel 40,5 x 27,5 x 22,5 cm (sacs C) 92 €  
249 012 NP 3 litres Matt Steel 18,5 x 18,5 x 28 cm (sacs A) 59,50 €  
9. 249 007 30 litres Matt Steel 29,5 x 31 x 72,5 cm (sacs G) 142 €  
10. 249 018 45 litres Matt Steel 36,5 x 36,5 x 75,5 cm (sacs H) 205 €  
249 004 NP 50 litres Matt Steel 40 x 40 x 70,5 cm (sacs H) 205 €

## Poubelle Touch Bin® inox chromé brillant

11. 249 011 30 litres 29,5 x 31 x 72,5 cm (sacs G) 125 €  
249 053 NP 3 litres 18,5 x 18,5 x 28 cm (sacs A) 49,90 €  
249 001 NP 50 litres 40 x 40 x 70,5 cm (sacs H) 175 €

**NOUVEAU : EXISTE EN 30 OU 45 LITRES !**



11

9

14

15



12

13

## Poubelle Retro Bin

Son couvercle bombé lui donne un look retro que l'on reconnaît immédiatement avec nostalgie. Garantie 10 ans.

12. 249 113 3 litres à pédale ronde inox brillant 17 x 23 x 28,5 cm (sacs A) 29,90 €  
249 112 NP 3 litres à pédale ronde Matt Steel inox 16,8 x 23,1 x 28,3 cm (sacs A) 32 €  
249 047 NP 30 litres acier brossé 29,5 x 38,5 x 72 cm (sacs G) 120 €  
13. 249 103 30 litres rouge à pédale ronde 29,5 x 38,5 x 72 cm (sacs G) 115 €

## Sacs poubelles Brabantia en distributeur

- 249 048 NP 20/23 L (F) pour poubelle étroite et haute (40 sacs) 6,80 €  
249 049 NP 30 L (G) - pour "Touch bin" (40 sacs) 8,25 €  
249 050 NP 50 L (H) - pour "Touch bin" (30 sacs) 10,50 €  
249 065 NP 3 L (A) - pour Touch bin (60 sacs) 6,90 €  
249 107 NP carton de 10 distributeurs de 40 sacs 30 L (G) pour Touch bin 79 €  
249 108 NP carton de 9 distributeurs de 30 sacs 50 L (H) pour Touch bin 89 €

## Gant nettoyage poubelle acier mat

Idéal pour nettoyer et retirer les traces de doigts sur les poubelles en inox.

14. 242 017 7 €

## 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  
15. 221 007 69 €

**A**

Aiguiseurs ..... p 73, 76, 78  
 Allume-gaz ..... p 48, 127  
 Attendrisseur à viande ..... p 81  
 Autocuiseurs ..... p 28, 29

**B**

Bain-marie ..... p 18, 37  
 Bacs à glaçons ..... p 59, 117  
 Balances de cuisine ..... p 50, 56, 85  
 Batteurs électriques ..... p 99  
 Billots ..... p 124  
 Blenders ..... p 8, 93, 94, 95, 98  
 Blocs à couteaux ..... p 80  
 Boîtes de conservation ..... p 58, 59, 65  
 Boîtes à pain ..... p 110  
 Bouilloires électriques ..... p 7, 66

**C**

Cafetières-filtre ..... p 6, 7, 10, 11  
 Cafetières italiennes ..... p 11, 44  
 Carafes ..... p 115  
 Casse-noix ..... p 48  
 Casseroles anti-adhérentes ..... p 39  
 Casseroles cuivre ..... p 24  
 Casseroles inox ..... p 22, 24, 36, 39  
 Centrifugeuses ..... p 93, 94  
 Cercles à pâtisserie ..... p 19  
 Chauffe-assiettes et toasts ..... p 44, 98  
 Chalumeaux de cuisine ..... p 51  
 Chinois ..... p 51, 6  
 Chips ..... p 41  
 Chutneys ..... p 55  
 Ciseaux ..... p 48, 80, 89  
 Cocottes en fonte ..... p 26  
 Cocottes en porcelaine à feu ..... p 34  
 Coffrets cadeaux ..... p 40, 68, 69  
 Colorants et arômes alimentaires ..... p 55  
 Conservation sous vide ..... p 98  
 Coupe-ananas ..... p 48  
 Coupe-tranches ..... p 33, 77  
 Couteaux à huîtres ..... p 48  
 Couteaux céramique ..... p 76, 77, 80  
 Couteaux traditionnels ..... p 72, 73, 74, 75, 78, 79, 108  
 Couteaux Laguiole ..... p 108  
 Couteau électrique ..... p 80  
 Couteaux japonais ..... p 70, 71, 73  
 Couvercles ..... p 22, 49  
 Couverts de table ..... p 104, 105, 106, 107, 108, 109  
 Crème brûlée ..... p 20, 51  
 Crêpières ..... p 20, 25, 27, 32  
 Crustacés : pinces et accessoires ..... p 102, 103  
 Cuillères coudées ..... p 67  
 Cuiseurs vapeur ..... p 22, 25, 28, 29, 39  
 Cuiseurs à pâtes ..... p 43  
 Cuiseurs à riz ..... p 28, 29  
 Cuivre ..... p 24  
 Cupcakes ..... p 13

**D**

Dévidoirs de rouleaux ..... p 50, 127  
 Déshydrateur ..... p 98

**E**

Égouttoirs à vaisselle ..... p 123, 126  
 Émulsionneurs ..... p 49  
 Entonneurs à pâtisserie ..... p 17  
 Épices ..... p 55, 122  
 Éplucheurs ..... p 41, 48, 89  
 Éplucheuse à pomme de terre ..... p 99  
 Éponges et brosses ..... p 127  
 Essoreuses ..... p 111

**F**

Faitouts en inox ..... p 22, 25, 36, 39  
 Fondue ..... p 46  
 Fonte d'aluminium : poêles, sauteuses, faitouts ..... p 25, 36  
 Fouets ..... p 48, 89  
 Fours et toasters ..... p 6, 8, 10, 47  
 Friteuses ..... p 96  
 Fromage ..... p 110  
 Fumoir ..... p 37

**G**

Gaufriers ..... p 99  
 Glaces machines et accessoires ..... p 96  
 Gobelets froissés ..... p 9  
 Gourdes ..... p 66  
 Grilles pain & toasters ..... p 6, 8, 10  
 Grills viande ..... p 27, 37, 92, 93, 100

**H**

Hachoirs ..... p 43  
 Huiliers ..... p 111  
 Huîtres : fourchettes et gants ..... p 102

**M**

Machine à glaçons et glace pilée ..... p 117  
 Machines à expresso traditionnelles ..... p 7, 8, 10, 92  
 Machines à expresso à capsules ..... p 23  
 Machines à expresso Robot Café ..... p 4, 5, 10  
 Machines à pâtes ..... p 43  
 Mandolines ..... p 33, 77  
 Marmites en inox ..... p 25  
 Mini-hachoirs ..... p 51  
 Minuteurs ..... p 50, 57  
 Mixeurs blenders ..... p 8  
 Mixeurs Bamix ..... p 82  
 Mortiers ..... p 53, 55  
 Moules à gâteaux souples ..... p 16, 17  
 Moules à gâteaux originaux ..... p 12, 13  
 Moules à pâtisserie traditionnelles ..... p 14, 15, 20  
 Moules à tarte tatin ..... p 15  
 Moulins à café ..... p 8  
 Moulin à légumes ..... p 22, 61  
 Moulins sel, poivre, épices ..... p 52, 53, 76  
 Moutardes ..... p 54  
 Mousseur à lait ..... p 44

**O**

Œufs ..... p 64  
 Ouvre-boîte ..... p 48, 89

**P**

Papillottes silicone ..... p 40  
 Passoires ..... p 49, 51, 63, 126  
 Pâtisserie ..... p 12 à 21  
 Pèle-pomme ..... p 18  
 Penderies et accessoires de cuisine ..... p 38, 50, 51, 62, 89  
 Pierres à aiguiser ..... p 70, 71, 78  
 Pinceaux ..... p 18, 48, 89  
 Pinces traiteur ..... p 49  
 Pizza four et accessoires ..... p 43  
 Planchas ..... p 99, 101  
 Planches à découper ..... p 63, 74, 81  
 Planches à pain ..... p 74, 81  
 Plaque à baguettes ..... p 15  
 Plateaux à fromage ..... p 110  
 Plateaux de service ..... p 120, 121  
 Plats à four ..... p 15, 25, 37, 47  
 Pocheuses à œufs ..... p 64  
 Poêles en fer ..... p 25  
 Poêles inox classiques ..... p 22, 39  
 Poêles anti-adhérentes ..... p 25, 32, 39, 103  
 Poêles céramique ..... p 36

Poivres ..... p 54  
 Porcelaine à four ..... p 30, 31  
 Porte-capsules ..... p 11, 44  
 Porte-savon ..... p 123  
 Poubelles ..... p 128, 129  
 Poussettes de marché ..... p 124  
 Presse-agrumes ..... p 21, 44, 85, 87, 93  
 Presse-ail ..... p 48, 89  
 Presse-purée ..... p 48

**R**

Raclette – Pierrade ..... p 46  
 Rangement ..... p 122, 123  
 Roulettes à pizza ..... p 14, 89  
 Rafrâchisseur de bouteille ..... p 112, 116, 117  
 Râpes ..... p 42, 89, 93, 110  
 Robots Kenwood & Cooking Chef ..... p 84  
 Robots KitchenAid & accessoires ..... p 86, 87, 88  
 Robots Magimix ..... p 90, 91  
 Ronds de serviette ..... p 109  
 Rouleaux à pâtisserie ..... p 18

**S**

Saladiers ..... p 49, 111  
 Sauteuses anti-adhérentes ..... p 22, 23, 25, 32, 39  
 Sauteuses inox ..... p 24  
 Seaux à champagne et conservateurs ..... p 113, 114, 116  
 Sécateurs à volaille ..... p 48  
 Sels de cuisine ..... p 54  
 Serviettes et sets ..... p 11  
 Shakers à vinaigrette ..... p 59, 111  
 Siphons ..... p 45  
 SodaStream ..... p 125  
 Sprays et vaporisateurs ..... p 49, 111  
 Stérilisateur ..... p 99  
 Support jambon ..... p 81  
 Sushis ..... p 65

**T**

Tables chauffantes ..... p 124  
 Tables pliantes ..... p 118, 119  
 Tabliers ..... p 100  
 Tajines ..... p 34, 93  
 Tamis à coulis ..... p 43  
 Tasses à déjeuner ..... p 11  
 Terrines ..... p 35  
 Théières ..... p 67  
 Thière électrique ..... p 66  
 Thermomètres ..... p 35, 48, 50, 56  
 Tire-bouchons ..... p 112, 114, 115  
 Torchons ..... p 100  
 Trancheurs ..... p 97  
 Tringles de cuisine ..... p 38, 50

**V**

Vaisselle mélamine ..... p 121  
 Verres doseurs ..... p 56  
 Vide-pomme ..... p 48  
 Vin chaud ..... p 117  
 Vin & accessoires ..... p 114, 115, 116, 117

**W**

Woks ..... p 32, 47

**Y**

Yaourtière ..... p 96

**Z**

Zesteurs ..... p 38, 48



## Horaires d'ouverture

**À Paris :** Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 19h sans interruption.

### Dates exceptionnelles :

**2012 :** Fermé les 1<sup>er</sup> novembre & 25 décembre. Ouvert les dimanches 9, 16 et 23 décembre.

**2013 :** Fermé les 1<sup>er</sup> & 2 janvier. Le lundi de Pâques 1<sup>er</sup> avril, le mercredi 1<sup>er</sup> mai et le lundi de Pentecôte 20 mai. Ouvert le mercredi 8 mai et le jeudi de l'Ascension 9 mai. Fermeture estivale : du 4 au 18 août inclus.

**À Neuilly :** Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h.

### Dates exceptionnelles :

**2012 :** Fermé les 1<sup>er</sup> novembre & 25 décembre. Ouvert le dimanche 23 décembre.

**2013 :** Fermé les 1<sup>er</sup> & 2 janvier. Le lundi de Pâques 1<sup>er</sup> avril, le mercredi 1<sup>er</sup> mai et le lundi de Pentecôte 20 mai ainsi que le mercredi 8 mai et le jeudi de l'Ascension 9 mai.

Fermeture estivale : du 4 au 25 août inclus.

Ces dates et horaires peuvent changer.

Vous pouvez retrouver les éventuelles modifications sur [www.francisbatt.com/ouverture](http://www.francisbatt.com/ouverture)



## 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 150 € les livraisons sont gratuites.

Pour les commandes inférieures à 150 €, frais de livraison : 12 €



## Frais d'envoi

Participation aux frais d'envoi en France métropolitaine :

jusqu'à 59,99 € : 6,95 € de 100 € à 299,99 € : 13,95 €

de 60 € à 99,99 € : 10,95 € 300 € et + : Port offert

Dom Tom et export : consultez notre service commandes sur [www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com).

PAR COURRIER

Il vous suffit d'envoyer ce bon de commande à FRANCIS BATT - VPC - 7, rue Esnault Pelterie 92100 Boulogne-Billancourt

PAR TÉLÉPHONE

n° de commande direct **01 47 27 13 15**

PAR TÉLÉCOPIE

**01 46 99 03 42**

PAR E-MAIL

[info@francisbatt.com](mailto:info@francisbatt.com)

SUR NOTRE SITE

[www.francisbatt.com](http://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 e-mail.
- 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 2013 est sorti courant octobre 2012 et le prochain est prévu pour début novembre 2013. Les prix indiqués sont valables jusqu'au 31 janvier 2013. 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 46 99 03 42.

Les prix catalogue sont valables jusqu'au 31/01/2013 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](http://www.francisbatt.com)

- Plus de 5 000 références
- Téléchargement du catalogue
- Commande rapide sur

[www.francisbatt.com/cataloguenmain](http://www.francisbatt.com/cataloguenmain)

# Fan de Francis Batt !



Rendez-vous sur  
[www.facebook.com/francisbatt](http://www.facebook.com/francisbatt)  
jusqu'au 31 décembre 2012

et en 3 clics  
gagnez\*



**3 Cooking Chef !**



\* Jeu sans obligation d'achat

**Début janvier 2013, un tirage au sort désignera les gagnants !**

Règlement du jeu sur [www.francisbatt.com/jeucookingchef2012](http://www.francisbatt.com/jeucookingchef2012)



« Parrainez vos amis pour augmenter vos chances de gagner ! »



[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)

**FRANCIS BATT**  
LA CUISINE LA TABLE

FRANCIS BATT - PARIS

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