

FRANCIS BATT

LE MAGAZINE

cuisinez comme vous aimez



1826

Cette année-là, à Fesches-le-Châtel dans le Doubs, fut fabriquée la première casserole emboutie au monde.

2024

Deux siècles plus tard, dans la même usine, CRISTEL travaille à partir de ce produit historique pour créer sa nouvelle collection, baptisée **1826**.

LE SENS DE L'HISTOIRE

Souvent imité. Jamais égalé.



Big Green Egg a conquis le cœur des chefs du monde entier et équipe les cuisines des meilleurs restaurants. Il vous permet de fumer, rôtir, mijoter, cuire et griller. Facilement. Avec des saveurs comme vous n'en avez jamais goûté auparavant. Le tout dans un appareil de cuisson durable et de la plus haute qualité.

La céramique du Big Green Egg est fabriquée selon un brevet de la NASA, ce qui en fait un appareil de cuisson d'exception, très robuste, et offrant une performance thermique inégalée. Pas étonnant que ce soit le kamado préféré des professionnels. Et le vôtre.

Big Green Egg. Uniquement disponible en vert.

Big Green Egg
BIGGREENEGG.FR

FRANCIS BATT

cuisinez comme vous aimez

L'ÉDITO 2025



CRISTEL p.32



AARKE p.72



DE BUYER p.75



PEBBLY p.116



PEUGEOT p.64



SMEG p.102

Le nouveau magazine Francis Batt 2025 vous invite à retrouver les indispensables pour la cuisine, la table et la maison sans oublier l'équipement et les outils d'Outdoor.

Vous aimerez :

La nouvelle collection « 1826 » de Cristel qui s'est inspirée de la première casserole emboutie au monde... en 1826, à Feschés-le-Châtel dans le Doubs.

Deux siècles plus tard, dans la même usine, Cristel a travaillé à partir de ce produit historique pour créer sa nouvelle collection, baptisée « 1826 », en lui apportant toutes les qualités et performances développées par les hommes et les femmes qui ont œuvré au cours du temps.

Le meilleur des robots chauffants, le **Cook Expert** de Magimix.

Notre offre de **couteaux de cuisine, français et japonais**, sélectionnés pour leur qualité et plus de **20 sets et trousse de couteaux**.

Le **coffret Maestro** de Peugeot, avec ses réservoirs de poivre interchangeables qui connaît un gros succès !

La nouvelle **machine à gazéifier Aarke** avec sa bouteille en verre.

La **gamme « Electrochic »** de Smeg avec des machines électriques de toutes les couleurs.

Nos belles **machines à café expresso** de Jura, Delonghi, KitchenAid, Smeg et Magimix.

Les élégantes **trancheuses Berkel** électriques ou manuelles.

L'AIR FRYER, un nouveau cuiseur pour les cuissons rapides et sans graisse.

Des **couverts de table** classiques et colorés, des **ustensiles très chics** spécialement conçus pour déguster les fruits de mer et les escargots.

Avec la **collection « l'archipel sentimental »** créée spécialement pour Gien par Jean-Charles de Castelbajac, chaque pièce est un poème et de nouvelles pièces comme les magnifiques plateaux sont venues compléter cette collection.

Le **tire-bouchon de Le Creuset**, « l'original Screwpull » jamais égalé depuis 1981 et la nouvelle gamme de petits sommeliers.

De **nombreuses boîtes** de toutes les tailles pour conserver, transporter ou cuire avec, pour certaines, un système de vide d'air.

Des outils vertueux comme le **réducteur de déchets** et les **seaux à compost**, grand succès de l'année !

Pour les amateurs de bons vins, **Coravin** nous propose son système de service au verre en offre spéciale avec gaz & accessoires.

Retrouvez tous ces articles présents dans notre magazine et bien plus encore sur notre site internet :

www.francisbatt.com

Tout est là pour cuisiner comme vous aimez !

magimix®

Cook EXPERT

Le robot cuiseur pour tout réussir de l'entrée au dessert !

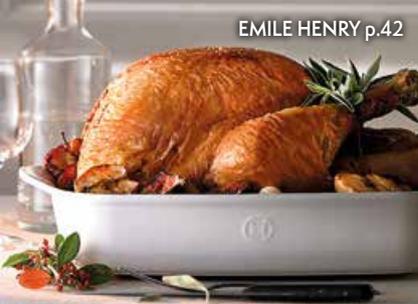
Un seul robot pour une multitude de préparations

Certaines recettes deviennent d'une facilité déconcertante : qui n'a pas rêvé de préparer une soupe maison en un temps record en appuyant simplement sur un bouton ? Mais ce qui vous plaira par dessus tout dans l'usage de votre Cook Expert, c'est l'absence de corvée de nettoyage ! Les ingénieurs de Magimix ont pensé à tout et ont intégré une fonction lavage très pratique. «Rinçage auto» qui facilite le nettoyage après usage.





BIG GREEN EGG p.11



EMILE HENRY p.42



NORDIC WARE p.81



KENWOOD p.83



DE'LONGHI p.87



LE CREUSET p.48



PEUGEOT p.65

OXO p.62

SOMMAIRE

- 06 Le club francis batt
- 07 Services Premium
- 09 Index des marques
- 10 **OUTDOR**
- 16 **COUTEAUX**
- 32 **CUISINER**
- 62 **KITCHEN**
- 74 **PÂTISSERIE**
- 82 **ELECTRO-CHIC**
- 108 **TABLE**
- 130 Index des produits
- 131 Comment commander
- 132 Show-room Big Green Egg

Le club

Bienvenue dans l'univers passionnant de FRANCIS BATT, spécialiste des arts de la cuisine depuis 1976 !

En boutique ou sur notre site, retrouvez notre sélection pointue d'articles de la cuisine et de la table et découvrez nos services Premium.



BOUTIQUE À PARIS



BOUTIQUE À LA BAULE



LA LIVRAISON À DOMICILE

Vos articles livrés*, chez vous, par nos équipes, sur simple rendez-vous.

* Hors articles volumineux > 30KG.

Devis sur demande.

	Commande		Retrait SAV
	< 150€	> 150€	
Paris	40 €	40 €	60€
Ile de France	60 €	60 €	120€

Pour la boutique de La Baule s'adresser en boutique

LE SERVICE APRÈS-VENTE

La prise en charge et la gestion du SAV sont OFFERTES* pour les clients Francis Batt.

Un acompte de 38 € sera demandé sur le devis de réparation si l'article n'est plus sous garantie. Délai de 4 à 8 semaines.

* Sous réserve de la présentation de la facture d'achat Francis Batt (boutiques ou e-boutique). La prise en charge sera facturée 70 € si l'achat n'a pas été effectué dans nos points de vente.

SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ VOS RECETTES SUR LE #FRANCISBATT :

@francisbattparis @francisbattlaaule

@francisbatt @francisbatt

@francisbatt @francisbatt

Inscrivez-vous à notre newsletter pour être tenu informé(e) de nos actualités et bénéficiez de notre offre de bienvenue.

LE SERVICE GANTS BLANCS BIG GREEN EGG :

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU SERVICE VIP
Francis Batt et son équipe vous accompagnent lors de l'achat de votre Big Green Egg :

- Livraison à votre domicile (Paris & Ile-de-France)
- Montage de votre EGG
- Première flambée mise en route dans la foulée de votre EGG avec conseils



Tarifs de livraison & montage à domicile Livraison exclusivement en Ile de France	190 €	290 €	360 €
Première flambée	125 € (30 à 45 minutes pour apprendre le B.A-BA de votre Big green Egg)		

Nos services premium



LE SERVICE AFFÛTAGE SUR PIERRE

Un travail manuel sur pierre, adapté à vos lames japonaises pour une réparation et/ou un affûtage précis, avec un minimum de perte de matière.

Taille de lame	Sans impact	Avec impact	Lame abîmée
< 15 cm	20 €*	40 €*	Sur devis
>15 cm	40 €*	80 €*	Sur devis

Délai de 2 à 4 semaines *Tarifs TTC



LE SERVICE RECHAPAGE DE CRISTEL

Ne jetez pas votre poêle Cristel, faites-la rechanger !

Vous possédez une poêle, une sauteuse ou une casserole Cristel et avec le temps, le revêtement anti-adhésif a fini par s'user ? Savez-vous qu'il est possible de la rechanger pour l'utiliser encore de nombreuses années ?

Cette opération consiste à remplacer le revêtement de vos poêles, crêpières, sauteuses et woks Cristel. Le corps de la casserole et la poignée sont conservés.

Votre poêle retrouve alors une seconde jeunesse. Le rechapage, c'est un geste économique et écologique !

Rendez-vous en boutique, ou contactez-nous au 01.47.27.13.28



LE SERVICE AIGUISAGE

Contactez nos boutiques :

PARIS
01 47 27 13 28

LA BAULE
02 51 10 16 40



LES ANIMATIONS, DÉMONSTRATIONS & ATELIERS

Rencontrez et échangez avec des intervenants extérieurs dans nos boutiques Francis Batt : expert en micronutrition, chefs prestigieux, sommelier...

Partagez leur passion et venez vous perfectionner lors de nos ateliers affûtage, nos masterclass pâtisserie...

Réservations en boutique ou sur : www.francisbatt.com

Nous proposons une démonstration sur des robots de cuisine : Cook Expert, Bamix...

Inscriptions et information sur notre site :

www.francisbatt.com/demonstrations

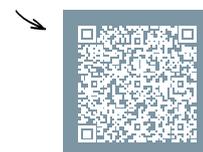


LES RECETTES ET VIDÉOS

Découvrir nos animations, trouver de nouvelles astuces pour réaliser vos préparations culinaires préférées et vous donner des idées recettes, voir des vidéos pas à pas, c'est sur notre site :

www.francisbatt.com

Prolongez le plaisir de cuisiner avec les recettes et vidéo sur notre site internet c'est ici



MINERAL B

La poêle en acier par De Buyer

de Buyer
DEPUIS 1830



Idéale pour griller,
saisir et dorer



Anti-adhérence naturelle
grâce au culottage



Sans PFAS



INDEX DES MARQUES

OUTDOOR

BIG GREEN EGG Barbecues multi-cuiseurs & accessoires.....	10,11,12,13
FRANCIS BATT Raclette.....	14
LE CREUSET Appareil à fondue, crêpière.....	14
RIVIERA & BAR Planchas.....	15
RÖSLE Petits outils de cuisine.....	14
SPRING Appareils à raclette, à fondue.....	14



KITCHEN

AARKE Appareil à gazéifier, carafe filtrante, bouilloire, cafetière.....	72,73
GEFU Boîtes de conservation.....	70
OXO Petits outils de cuisine, boîtes de conservations, ustensiles de cuisine.....	62,63
PEBBLY Boîtes de conservation, sous vide.....	70,71
PEUGEOT Moulins à sel, à poivre.....	64,65
ZWILLING Boîtes de conservation avec mise sous vide, bouilloire, cafetière, toaster.....	66,67,68,69

TABLE

BOJ Tire-bouchons.....	125
CUTIPOL Couverts, ménagère.....	122
EMILE HENRY Terrine, accessoire de fête.....	113
FRANCIS BATT Accessoires fruits de mer, couverts.....	112,113,118,119,120,121
GIEN Vaisselle en faïence.....	114
JARS Vaisselle en céramique.....	115
LE JACQUARD FRANCAIS Linge de table.....	117
N2J Carafe filtrante.....	124
PEBBLY Conservation, planches à découper, gants.....	128,129
PLATEX Dessertes, tables d'appoint, plateaux.....	110,111
PEUGEOT Moulins à sel, à poivre, tire-bouchons & accessoires.....	126,127
RIEDEL Verrerie.....	123
RIVIERA&BAR Seaux à compost, réducteur de biodéchets.....	116
SCREWPULL Tire-bouchons, accessoires pour le vin.....	108,109
SIMPLE HUMAN Poubelles.....	117
STELTON Machine à eau gazeuse.....	124

COUTEAUX

CHROMA Couteaux japonais.....	21,27,30
CUISIPRO Petits outils de cuisine, râpes, mandoline.....	25
CRISTEL Coutellerie.....	19,27
DE BUYER Coutellerie.....	19,27
FRANCIS BATT Couteaux de cuisine, billot.....	19,26,28,29,31
GOYON CHAZEAU Couteaux de cuisine.....	18
HAIKU Couteaux japonais.....	22
KASANE Couteaux japonais.....	23
KASUMI Couteaux japonais.....	20
KYOCERA Couteaux en céramique, accessoires en céramique.....	24
MASAHIRO Couteaux japonais.....	23
OPINEL Couteaux forgés, de poche, de table.....	16,17,27

PÂTISSERIE

CRISTEL Outils de mesure.....	80
DE BUYER Outils de pâtisserie, moulerie, outils de cuisson.....	74,75,76,77,78,79
GEFU Outils de mesure.....	80
PEBBLY Outils de mesure.....	80
NORDIC WARE Moules.....	81

CUISINER

CRISTEL Casseroles, poêles, batterie de cuisine, petits outils de cuisine.....	32,33,34,35,36,37,38,39,40,58
COLE & MASON Moulin, Huilier ou vinaigrier.....	51
DE BUYER Casseroles, poêles, batterie de cuisine, petits outils de cuisine.....	44,45,54,55,56,57
EMILE HENRY Plat à four, tajine, moule à baguette, cloche à pain, pierre à pizza et accessoires.....	42,43,59
GEFU Petits outils de cuisine.....	60,61
KÜCHENPROFI Four à pizza.....	59
LE CREUSET Cocottes, grill, tajine, wok, crêpière.....	48,49
MARCATO Machines à pâtes et accessoires.....	46,47,58
RÖSLE Petits outils de cuisine.....	41
SCANPAN Casserole, poêle, wok.....	50
STAUB Cocottes.....	52,53

ÉLECTRO-CHIC

BAMIX Mixeurs plongeants.....	107
BERKEL Trancheuses manuelles, trancheuses électriques, machines sous-vide, couteaux.....	98,99
DELONGHI Machines à café, robots à café & accessoires.....	86,87
JURA Robots à café & accessoires.....	88,89
KENWOOD Robots pâtisserie & accessoires.....	82,83
KITCHENAID Robots pâtisserie, Robots à café & accessoires.....	85,96,97
MAGIMIX Robots de cuisine, blenders, extracteurs de jus, turbine, sorbetières, cafetières, machines à café, bouilloire, grille-pain, trancheuses.....	90,91,92,93,94,95,104,105
RIVIERA&BAR Machine à pâtes automatique, grille-pain, bouilloire, théière, cafetière.....	106
SMEG Bouilloire, toaster, batteur électrique, presse-agrumes, chocolatière, four, machines à café, mixeur plongeant, robot pâtisserie.....	100,101,102,103
VITAMIX Blenders.....	84

OUTDOOR



Bien plus qu'un barbecue...

Quel secret se cache derrière l'EGG ?

La clé de la performance du Big Green EGG réside dans une association de technologies innovantes. La céramique, matériau réfractaire par excellence, réfléchit la chaleur, créant un four à convection naturel qui sublime les saveurs.

La circulation d'air optimale et un contrôle précis de la température, assurent une cuisson homogène et maîtrisée. Grâce à ses propriétés isolantes, la céramique maintient une température intérieure stable, quelles que soient les conditions extérieures. Son design unique vient compléter ces atouts techniques.



Le Big Green Egg est bien plus qu'un simple barbecue. Allumer un Big Green Egg est aussi facile qu'allumer un feu de camp, et maîtriser sa température est un jeu d'enfant.

Le Big Green Egg a une plage de températures comprise entre 70 °C et 350 °C, ce qui vous permet de l'exploiter pour toutes sortes de techniques de cuisson. Fumer, rôtir, cuire à l'étouffée, cuire au four ou encore griller, toutes ces techniques de cuisson deviennent un jeu d'enfant avec votre Big Green Egg.

QUELLE TAILLE EST FAITE POUR VOUS ?

1	2	3	4	5	6
MINIMAX	SMALL	MEDIUM	LARGE	XLARGE	2XLARGE
Le nomade performant Cuisson** : 2/3 h	Le préféré des jeunes familles Cuisson** : 3/4 h	Pour des repas conviviaux Cuisson** : 4/6 h	Le Best seller ! Cuisson** : 6/8 h	Fini le manque de place Cuisson** : 6/8 h	Pour impressionner vos convives Cuisson** : 6/8 h

1 Minimax : 1240.00 € (339166)

2 Small : 1390.00 € (339004)

3 Médium : 1490.00 € (339003)

4 Large : 1890.00 € (339002)

5 XLarge : 2790.00 € (339001)

6 2XL : 4890.00 € (339000)

** sans remettre de charbon

Déplacez votre EGG en toute sécurité



1

Roulez votre EGG partout où vous le souhaitez.

2

Votre MiniMax est facile à transporter, vous pouvez le surélever dans n'importe quel endroit.

GARANTIE À VIE



3

Comprend un cadre EGG, un insert de grille en acier inoxydable et un crochet d'outil.



4

En bois eucalyptus véritable, disposez d'une grande surface de travail autour de votre foyer.

- 1 Chariot à roulettes et poignée intégrée Large : 460.00 € (381064), existe en M, 2XL, et XLarge
- 2 Trépied pliable MiniMax : 250.00 € (339277)
- 3 Table modulaire Large : 860.00 € (381065), existe en M, 2XL, et XLarge
- 4 Table en bois d'eucalyptus pour le Big Green Egg Large : 1260.00 € (339178), existe en XLarge

Modulez vos espaces selon vos envies !



DÉBUTEZ L'AVENTURE BIG GREEN EGG AVEC LE PACK START

1 PACK START L

avec chariot à roulettes



EGG + Berceau à roulettes
+ ConvEGGtor

2 PACK START M

avec table modulaire



EGG + Table modulaire
+ ConvEGGtor

3 PACK START MINIMAX



EGG + Berceau surélévateur
+ ConvEGGtor

1 Pack START L avec chariot à roulettes :
2490.00 € (381170), existe en S, M, L, XL, 2XL

2 Pack START M avec table modulaire :
2590.00 € (381168), existe en L, M, XL, 2XL

3 Pack START Minimax :
1590.00 € (381174)

4 Pack START L avec table en bois d'eucalyptus :
3490.00 € (381171), existe en L, XL



4 PACK START L
avec table eucalyptus

EGG + Table eucalyptus
+ ConvEGGtor

Accessoirisez votre BIG GREEN EGG !



- 1** Sauteuse en fonte XXL, XL, L : 149.00 € (381246)
- 2** Support à rotir vertical pour poulet : 35.00 € (339132), existe en céramique
- 3** Extracteur pour grille en fonte : 50.00 € (381193)
- 4** Sac étanche pour charbon 9 kg : 119.00 € (381259)
- 5** Allume-feu et souffleur rechargeable au gaz butane : 119.00 € (381074)
- 6** Rack V - Râtelier de rôtisserie XXL, XL, L : 65.00 € (339397), existe en Médium et Small
- 7** Moulin à poivre « Paris » by Peugeot 40 cm : 119.00 € (381250), existe en Poivre et à sel 30 cm
- 8** Pelle à pizza en inox : 69.00 € (339182)
- 9** Livre Modus Operandi : 299.00 € (381240)
- 10** Kit d'extension de 2 grilles multi niveaux L : 199.00 € (381071), existe en 3 niveaux
- 11** Lèche-frite ronde 27 cm : 35.00 € (339121)
- 12** Sac de charbon naturel 9 kg : 40.00 € (381191)
- 13** Charbon «Pure Charcoal» 9 kg : 49.90 € (381305)

De délicieux repas pour les amoureux de fromage



Véritable raclette
comme à la
montagne : placez
le quart de fromage
directement sur
l'appareil !



4



5



6

1 Raclette 8 personnes, grill en pierre de granit
SPRING : 229.00 € (269012)

2 Raclette 8 personnes, grill chromé SPRING :
199.90 € (269011)

3 Raclette tradition 1/2 fromage, FRANCIS BATT :
249.00 € (231004)



7



8



9

4 Service à fondue inox & cuivre avec caquelon SPRING, réchaud &
fourchettes pour 6 personnes : 139.00 € (269045)

5 Service à fondue inox avec caquelon SPRING, réchaud & fourchettes
pour 6 personnes : 149.00 € (269044)

6 Service à fondue avec poignées en bois Cerise, LE CREUSET :
325.00 € (163321)

7 Râteau à crêpes silicone, RÖSLE : 21.95 € (361003)

8 Spatule à crêpes silicone, RÖSLE : 33.95 € (361002)

9 Crêpière en fonte émaillée 27 cm Noir Mat avec râteau et spatule à
crêpes, LE CREUSET : 155.00 € (163767), existe en 32 cm

Une cuisson sans graisse avec la plancha

NOUVEAU

Deux zones de chauffe indépendantes, aux textures dissociées (lisse et rainurée).



Convivialité et santé sont au rendez-vous avec la plancha !

Généralement utilisée pour les poissons et les légumes, elle ne nécessite aucune matière grasse pour dorer les aliments uniformément.

Sucrées ou salées, végétariennes ou carnivores, les envies culinaires n'ont pas de limites avec les planchas !



1



2



3

Retrouvez l'intégralité des planchas Riviera & Bar ici



NOUVEAU

Un set d'outils indispensables pour des moments conviviaux et gourmands



4



5



6

- 1 Combiné plancha-gril pro RIVIERA&BAR : 349.99 € (247252)
- 2 Plancha plaque amovible inox 2 zones de cuisson RIVIERA&BAR : 228.00 € (247767)
- 3 Plancha de table Xlarge 8/10 personnes RIVIERA&BAR : 128.00 € (247136)
- 4 Set Barbecue Boutique OPINEL : 99.00 € (276101)
- 5 Plancha Pro fonte émaillée 1 zone RIVIERA&BAR : 328.00 € (247803)
- 6 Combiné plancha-gril inox RIVIERA&BAR : 328.00 € (247276)

COUTEAUX



Fabriqué en
FRANCE

Les Forgés 1890 incarnent l'excellence de la coutellerie française

Leur design magistral imaginé par le studio BIG-GAME, et leur grande qualité de fabrication, héritage d'un savoir-faire ancestral, séduiront les plus exigeants.

Ces couteaux 100% forgés bénéficient du fibrage et de la qualité de la forge à chaud. Ils se distinguent par leur grande robustesse, leur parfait équilibre, leur durabilité et leur haute qualité de coupe. Les manches en hêtre stabilisé au profil ergonomique, hommage au traditionnel couteau de poche, offrent une prise en main remarquable.



4 COFFRET TRIO

- Couteau office 8 cm
- Couteau à découper 16 cm
- Couteau chef 17 cm



1 Couteau office 8 cm : 67.00 € (276060)

2 Couteau chef 17 cm : 125.00 € (276054)

3 Couteau Santoku alvéolé 17 cm :
135.00 € (276056)

4 Coffret trio : 315.00 € (276061)

5 Couteau volailles à désosser et
dénerver 13 cm : 125.00 € (276059)

6 Couteau à découper 16 cm :
125.00 € (276057)

7 Couteau à pain 21 cm :
125.00 € (276053)



Les emblématiques couteaux de table



Fabriqué en FRANCE



1



2



3



4



5



6



7

2 COFFRET 16 PIÈCES

- 4 couteaux
- 4 cuillères
- 4 fourchettes
- 4 petites cuillères



8



9



10

- 1 Boîte de 4 couteaux de table Anthracite : 43.00 € (276073)
- 2 Coffret de 16 pièces inox : 145.00 € (276094)
- 3 Coffret de 4 couteaux de table Esprit Loft : 38.50 € (276049)
- 4 Boîte de 4 couteaux de table Nuage : 43.00 € (276072)
- 5 Boîte de 4 couteaux de table Esprit sud en Olivier : 49.50 € (276051)
- 6 Couteau de table lame microdentée noir manche P.O.M. : 13.20 € (276077)
- 7 Set de 4 couteaux de table Lame noir manche P.O.M. : 52.00 € (276079)
- 8 Coffret de 4 couteaux de table Esprit Pop : 38.50 € (276047)
- 9 Coffret de 4 couteaux de table Esprit Campagne : 38.50 € (276048)
- 10 Coffret de 4 couteaux de table lame lisse facettes manche en bois d'Olivier : 90.00 € (276096)

Retrouvez notre couteau de table noir à lame microdentée à l'unité, ou bien par 4

« Le Thiers » par Goyon-Chazeau, prestige et tradition



Un savoir-faire artisanal cultivé depuis 3 générations

Fondée en 1975 par Denis Goyon et ses parents, Solange et Gabriel, la marque GOYON-CHAZEAU traduit un savoir-faire familial cultivé depuis les années 50.

L'entreprise familiale, située près de Thiers, se transmet ensuite de père en fille avec l'arrivée de Magali en janvier 2017, signant ainsi la troisième génération coutelière.

Labellisée deux fois Entreprise du Patrimoine Vivant pour son expertise unique de la soudure de l'inox et du travail de la forge, GOYON-CHAZEAU crée et fabrique entièrement à la main l'ensemble de ses couteaux et couverts de table, couteaux de cuisine et couteaux de poche à partir de fournitures exclusives du bassin coutelier de Thiers.

L'exigence de la qualité forgée, la recherche de l'ergonomie, des matières nobles et de la finition manuelle soignée, font des couteaux et couverts GOYON-CHAZEAU des objets incomparables et uniques, à forte valeur ajoutée.



- 1 Santoku lame alvéolée 17 cm : 205.90 € (255257)
- 2 Couteau de chef 20 cm : 174.90 € (255244)
- 3 Couteau Tranchelard 20 cm : 157.50 € (255246)
- 4 Coffret 3 couteaux, office, Santoku et chef : 543.50 € (255258)
- 5 Couteau à pain dentelé 23 cm : 172.90 € (255249)
- 6 Couteau de chef 15 cm : 155.90 € (255243)
- 7 Couteau à tomate dentelé 13 cm : 131.90 € (255242)
- 8 Couteau d'office 9 cm : 119.90 € (255239)

Plaisir de la découpe

Marttiini, marque référente pour les couteaux de chasse et de pêche haut de gamme, s'est associée à CRISTEL pour vous proposer une collection de couteaux de qualité premium.



Ce billot à poser en bois de charme petit modèle est une parfaite illustration du savoir-faire artisanal français.

Découper la viande et les légumes nécessite du matériel résistant et hygiénique.

Ce dessus de billot est idéal pour découper les volailles et les grosses pièces, crues ou cuites. Vous pourrez trancher avec rapidité et précision tous les légumes et aromates. Réversible, vous utiliserez la face lisse pour les coupes d'aliments crus. L'autre face, avec sa rigole ramasse jus, est adaptée aux viandes cuites.



La société De Buyer et l'ingénieur Mark Henry ont créé une gamme de couteaux d'un nouveau genre

Le manche en fibre de carbone et la lame en acier inoxydable, assure aux chefs les plus exigeants une qualité, fiabilité et une originalité sans pareil.

Géométrie fine de la lame : un biseau plus fin que les lames traditionnelles pour un tranchant plus efficace.



- 1 Couteau d'office 9 cm by Marttiini : 39.90 € (125851)
- 2 Couteau santoku 18 cm by Marttiini : 94.90 € (125843)
- 3 Couteau à pain 21 cm by Marttiini : 79.90 € (125845)
- 4 Couteau universel 21 cm by Marttiini : 79.90 € (125847)
- 5 Billot à poser en bois de bout de charme équerres inox 30 x 40 cm FRANCIS BATT : 189.00 € (337001), existe en 35 x 45 cm et 40 x 50 cm
- 6 Couteau de service fk2 14 cm DE BUYER : 59.50 € (130217)
- 7 Couteau chef francais fk2 21 cm DE BUYER : 89.50 € (130188)
- 8 Couteau santoku fk2 17 cm DE BUYER : 88.40 € (130193)
- 9 Couteau tranchelard santoku 16 cm DE BUYER : 59.90 € (129471)

Kasumi, la référence des couteaux japonais

KASUMI® Fabriqué au JAPON

La lame des couteaux Kasumi Masterpiece est forgée dans un acier Damas de qualité supérieure.

Sous le magnifique damas on trouve le noyau de la lame, un acier VG10 à 1% de carbone. Le manche en Micarta résiste à l'eau ainsi qu'aux fortes variations de température. Chaque couteau est livré dans un emballage cartonné avec le motif de la lame en rappel. Ces «pièces de maître» sont les uniques Damas à être réalisées suivant une technique ancestrale, propre à la fabrication des sabres samourai, ce qui ajoute au caractère unique et original de l'objet.

KASUMI MASTERPIECE BÉNÉFICIE D'UNE FABRICATION PAR DES MAÎTRES-COUTELIERS DE PLUS DE 40 ANS D'EXPÉRIENCE, QUI LUI APPORTENT :

- Un damasquinage complexe, en anneaux
- Un second aiguisage manuel à la pierre de 3000, comme pour les katanas
- Un contrôle qualité draconien qui ne laisse pas passer le moindre petit défaut



1 *Lame mince, fine et pointue*



2 *Doté d'une pointe aigüe*



3 *Couteau à désosser 16 cm : 199.00 € (121147)*



4 *Découper des fruits et légumes*



5 *Le plus connu des couteaux traditionnels japonais*



6 *Longue lame effilée*



7 *Une longue lame pointue au tranchant lisse et légèrement courbé*



8 *Couteau à pain Pankiri 25 cm : 275.00 € (121152)*



Qu'est-ce qui différencie MASTERPIECE des autres Damas du marché ?

Vous le verrez noté sur la lame, apposé en japonais en dessous du logo des couteaux de la collection Masterpiece : "a été fabriqué à la main exclusivement par des maîtres-couteliers confirmés". La qualité des couteaux damassés vient donc de l'artisan qui le réalise, la collection Masterpiece est exceptionnelle car elle est frappée par des maîtres-couteliers d'exception.

- 1 **Couteau d'office 12 cm :**
169.00 € (121144), existe en 8 cm
- 2 **Couteau universel 14 cm :**
189.00 € (121145)
- 3 **Couteau à désosser 16 cm :**
199.00 € (121147)
- 4 **Couteau Nakiri 17 cm :**
275.00 € (121148)
- 5 **Couteau Santoku 18 cm :**
269.00 € (121149), existe en 13 cm
- 6 **Couteau à découper 20 cm :**
255.00 € (121150), existe en 24 cm
- 7 **Couteau du chef Gyuto 20 cm :**
279.00 € (121153), existe en 24 cm
- 8 **Couteau à pain Pankiri 25 cm :**
275.00 € (121152)
- 9 **Coffret de 2 couteaux :**
429.00 € (121273), contient un couteau chef 20 cm et un couteau d'office 12 cm



Couteaux Design by F.A. Porsche

CHROMA

Les performances de coupe et le confort de la prise en main placent les couteaux Chroma Type 301 en tête des meilleurs couteaux de cuisine.

La conception de la collection de couteaux de cuisine Type 301 de Chroma a été confiée au fameux Studio F.A.Porsche. Les designers du studio fondé par le petit fils de Ferdinand Porsche et créateur de la fameuse Porsche 911, ont imaginé des couteaux à la forme innovante et exclusive.

La lame des couteaux Chroma Type 301 est forgée dans un acier inoxydable 301 très dur (57-58 HCR) résistant aux chocs et à la corrosion. Chaque lame est aiguisée à la main avec précision et finesse par un maître coutelier, pour obtenir un tranchant miroir d'exception.

Le manche des couteaux Chroma Type 301 est en acier 18/10 de la meilleure qualité, composé de 18 % de chrome pour une bonne résistance à l'oxydation et 10 % de nickel pour améliorer la neutralité alimentaire de l'acier.



1



2

3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

- 1 Coffret set à découper (couteau à découper + fourchette) : 189.00 € (121016)
- 2 Coffret de 4 couteaux à steak 12 cm : 265.00 € (121015)
- 3 Coffret de 3 couteaux (découper + Santoku + office) : 269.00 € (121096)
- 4 Pince à tout faire : 40.90 € (121191)
- 5 Couteau flexible à saumon et jambon 30,5 cm : 149.90 € (121065)
- 6 Couteau à pain et rôtis 20,9 cm : 119.90 € (121006)
- 7 Couteau à tomates et fromage dur 12 cm : 89.50 € (121010)
- 8 Couteau d'office 12 cm : 79.90 € (121014)
- 9 Grand couteau chef éminceur 24 cm : 169.90 € (121001)
- 10 Couteau universel 14,2 cm : 109.90 € (121004)
- 11 Couteau santoku 17,8 cm : 139.90 € (121002)
- 12 Couteau d'office 7,7 cm : 62.90 € (121009)
- 13 Couteau Santoku pointu Hataka 19 cm : 149.90 € (121288)

HAIKU, le couteau japonais traditionnel de Chroma

La gamme Lames Acier, une lame au tranchant rasoir exceptionnel.

- Première gamme de couteaux japonais développée par Chroma
- Profil occidental des lames traditionnelles japonaises
- Gamme plébiscitée par les grands chefs et les cuisiniers amateurs
- Forgées dans un acier à fort taux de carbone (0,8%)
- Dureté Rockwell de 58 HRC
- Qualité exceptionnelle, permet d'affûter très précisément ces lames et d'obtenir un tranchant extrêmement coupant et durable.

1 Couteau d'office 12 cm : 69.90 € (121022), existe en 8 cm

2 Couteau Santoku 17 cm : 119.90 € (121024)

3 Couteau Santoku alvéolé 17 cm : 124.90 € (121104)

4 Couteau à légumes Nakiri 17,5 cm HOME : 39.90 € (121114)

5 Couteau chef 20 cm : 119.90 € (121025)

6 Couteau Sashimi droitier 21 cm : 134.90 € (121026)



Le RYOMA RAINBOW, le damas de couleur qui coupe.

La lame est composée d'un acier carburé supérieur à haut pouvoir de coupe. L'aiguisage est fait manuellement.



1 Couteau damas de couleur Ryoma Rainbow - Utilitaire 12,5 cm : 109.00 € (121553)

2 Couteau damas de couleur Ryoma Rainbow - Honesuki 14 cm : 149.00 € (121554)

3 Couteau damas de couleur Ryoma Rainbow - Santoku 18 cm : 189.00 € (121555)

4 Couteau damas de couleur Ryoma Rainbow - Découper 20 cm : 179.00 € (121557)

5 Couteau damas de couleur Ryoma Rainbow - Chef 21 cm : 189.00 € (121556)

6 Coffret 6 couteaux à steak damas Ryoma : 349.00 € (121559), existe en 4 pièces (121558)

KASANE, légèreté et maîtrise parfaite

La gamme KASANE, avec son design aux lignes épurées, se veut inspirée par et pour les mains féminines.

- Aiguisage ZERO EDGE : dès le premier cycle d'affûtage le fil reçoit une finition millimétrée, sans bavures
- Manche ergonomique en bois de cerisier sauvage des montagnes
- Pas de rivets, résiste à l'usure
- Production éco-responsable : sources d'approvisionnement en circuit court et traitement thermique naturel, sans apport chimique

1 Couteau utilitaire 12,5 cm : 116.50 € (121410)

2 Couteau Bunka 16,5 cm : 147.90 € (121408)

3 Couteau pain/rôtis 21 cm : 144.90 € (121409)



Léger et très maniable



MASAHIRO, fine lame de la coutellerie japonaise

Experts en couteaux, chefs, ou amateurs éclairés reconnaissent Masahiro comme une valeur sûre.

- Lame en acier 0.9% de carbone (le MBS26)
- Manche oblong anti-bactérien
- Dureté de 58-60 HRC sur l'échelle de Rockwell
- Une lame incroyablement dure pour un tranchant d'exception



1 Couteau chef PM universel 15 cm : 169.00 € (121050), existe en 8 et 12 cm

2 Couteau Santoku 17,5 cm : 269.00 € (121051)

3 Couteau chef éminceur 24 cm : 319.00 € (121054), existe en 21 cm

4 Couteau Yanagiba (Sashimi) gaucher 20 cm : 199.00 € (121224)

5 Couteau à découper 24 cm : 299.00 € (121055)

La découpe devient un plaisir grâce à la céramique

La céramique est chimiquement inerte, vous pouvez enchaîner les coupes sans craindre un transfert de goût ou d'odeur d'un aliment à un autre. D'autre part, la lame a l'avantage de résister à de hautes températures et à l'usure.

- 1 Petit Santoku 14 cm CHOWA
lame céramique - manche Blanc :
89.90 € (164779), existe en Noir et Rouge
- 2 Couteau d'office 11 cm CHOWA
lame céramique - manche Blanc :
59.90 € (164778), existe en Noir et Rouge
- 3 Petit couteau d'office 7,5 cm CHOWA
lame céramique - manche Blanc :
49.90 € (164777), existe en Noir et Rouge



- 4 Moulin universel Inox réglable meule
céramique 16 cm : 49.90 € (155174)
- 5 Moulin universel Noir réglable meule
céramique 16 cm : 36.90 € (155070)
- 6 Mandoline réglable avec protégé-
doigts lame Noir 27,7 x 9,2 cm :
35.90 € (155001)
- 7 Éplucheur rasoir lame Noir 14,5 cm :
16.90 € (155034), existe en Rouge, Vert et Blanc



L'art de râper en couleur

Cuisipro.

Grâce à leur technologie unique « Surface Glide » inventée et brevetée par Cuisipro, les râpes vous faciliteront l'élaboration de vos plats au quotidien par l'action de leurs multiples lames tranchantes et plus productives pour un râpé d'exception sans le moindre effort.



- 1** Râpe fine avec réservoir à copeaux : 24.99 € (164285)
- 2** Râpe fine avec réservoir à parmesan : 24.99 € (164283)
- 3** Râpe grains fins avec réservoir : 24.99 € (164281)
- 4** Set de 2 pocheuses à oeufs en silicone rouge avec crochet inox « accroche facile » : 19.99 € (164296)
- 5** Mandoline multi-fonctions : rondelle, julienne, râpage, 58.99 € (164512)
- 6** Râpe duo : grain fin, grain moyen, 24.99 € (164279)
- 7** Râpe tour 4 faces : fine, grain moyen, gros grain, julienne : 53.99 € (164289)
- 8** Gant anti-coupures Gris & Rouge : 19.99 € (164515)

L'essentiel pour les grands connaisseurs de coutellerie

FRANCIS BATT

CUISINIER DÉBUTANT OU CONFIRMÉ, À CHACUN SON SET !

1 SET 8 COUTEAUX

Set de 8 couteaux forgés noirs rivets inox avec mallette de 12 places : ~~602,90 €~~ - **498,00 €** (P19912),
Existe avec rivets laiton (P19902)



2 SET 6 COUTEAUX

Set de 6 couteaux forgés noirs rivets inox avec mallette de 6 places : ~~444,10 €~~ - **369,00 €** (P19913),
existe avec rivets laiton (P19903)



3 SET DE DÉPART

Set de 3 couteaux forgés virole ronde rivets inox avec trousse de 5 places : ~~204,60 €~~ - **159,90 €** (P19911),
existe avec rivets laiton (P19901)



4 Trousse rigide vide pour 5 pièces :
39,90 € (199466)

5 Sac à dos vide pour 24 pièces : 79,90 €
(199463)

6 Trousse souple vide pour 12 pièces :
69,90 € (199465), existe pour 8 pièces
49,90 € (199467)

7 Mallettes souple vide pour 6 pièces :
39,90 € (199464)

8 Sac à dos pâtisserie Francis Batt
avec 24 pièces : ~~324,90 €~~ - **259,00 €**
(199291), existe aussi en sac à dos vide
~~89,90 €~~ - **49,90 €** (199253)

4



5



6



7



8



DES SETS COMPOSÉS AVEC SOIN, À COMPLÉTER SELON VOS ENVIES

1 SET DE DÉPART

Set de couteaux forgés Cristal - 5 pièces :
~~484.90 €~~ - **369.00 €** (P12629)



2 SET DE DÉPART

Set de 4 couteaux Les Forgés 1890 avec malette de 6 places :
~~484.90 €~~ - **369.00 €** (P27601)



3 SET DE DÉPART

Set de 3 couteaux FK2 avec trousse de 5 places :
~~230.90 €~~ - **189.00 €** (P13009)



4 SET DE DÉPART

Set de 4 couteaux Kasumi Masterpiece avec trousse de 5 places :
~~1015.90 €~~ - **890.00 €** (P12101)



5 SET DE DÉPART

Set de 4 couteaux Haïku avec trousse de 5 places :
~~409.50 €~~ - **329.00 €** (P12106)



Les Forgés Pro, qualité de coupe précise et grande durabilité...

GAMME LES FORGÉS PRO RIVETS LAITON



Ces couteaux inoxydables répondent aux besoins et exigences des novices comme des plus grands chefs.

Les couteaux de la collection les Forgés Pro Grâce sont faits d'un alliage subtil de plusieurs matériaux de très haute qualité, comme le carbone, le chrome et le molybdène.

- 1 Couteau à découper Tranchelard 20 cm : 59.90 € (I199309)
- 2 Couteau d'office stylet «bec d'oiseau» 6 cm : 49.90 € (I199315)
- 3 Couteau d'office 10 cm : 47.50 € (I199004)
- 4 Couteau Bagel ou Légufruit cranté 12 cm : 49.90 € (I199151)
- 5 Couteau à désosser 13 cm : 64.90 € (I199008)
- 6 Couteau à fileter 'filet de sole' 15 cm : 59.90 € (I199017)
- 7 Couteau de cuisine du chef 15 cm : 64.90 € (I199005), existe en 20 cm
- 8 Couteau suédois lame flexible de 22 cm pour trancher ou lever les filets de poisson : 75.90 € (I199012)
- 9 Couteau Oriental Santoku alvéolé 18 cm : 96.90 € (I199292)
- 10 Couteau à pain 20 cm : 84.50 € (I199009)

Set de 3 couteaux avec trousse de rangement : ~~204.60 €~~ **154.90 €** (P19901), voir page 26

Set de 6 couteaux avec mallette de 6 places : ~~444.10 €~~ **369.00 €** (P19903), voir page 26

Set de 8 couteaux avec mallette de 12 places : ~~602.90 €~~ **498.00 €** (P19902), voir page 26



... pour un plaisir de cuisiner
toujours plus intense

FRANCIS BATT



GAMME LES FORGÉS PRO RIVETS INOX

Nous avons choisi la société Rousselon Sabatier, coutelier à Thiers depuis 1852 pour fabriquer nos couteaux forgés très appréciés par les professionnels.

3



4



- 1** Couteau de cuisine du chef 15 cm :
64.90 € (199319), existe en 20 cm
 - 2** Couteau d'office stylet « bec d'oiseau »
6 cm : 49.90 € (199470)
 - 3** Couteau d'office 10 cm :
47.50 € (199335)
 - 4** Couteau Légufruit cranté ou bagel 12 cm :
49.90 € (199326)
 - 5** Couteau à pain 20 cm :
84.50 € (199323)
 - 6** Couteau à fileter 'filet de sole' 15 cm :
59.90 € (199331)
 - 7** Couteau à découper Tranchelard 20 cm :
59.90 € (199328)
 - 8** Couteau oriental santoku alvéolé 18 cm :
96.90 € (199329)
 - 9** Couteau à désosser 13 cm :
64.50 € (199322)
 - 10** Couteau suédois lame flexible
de 22 cm pour trancher ou lever
les filets de poisson :
75.90 € (199471)
- Set de 3 couteaux avec trousse de rangement :
~~204.00 €~~ **154.90 €** (P19911), voir page 26
- Set de 6 couteaux avec mallette de 6 places :
~~444.100 €~~ - **369.00 €** (P19913), voir page 26
- Set de 8 couteaux avec mallette de 12 places :
~~602.90 €~~ - **498.00 €** (P19912), voir page 26

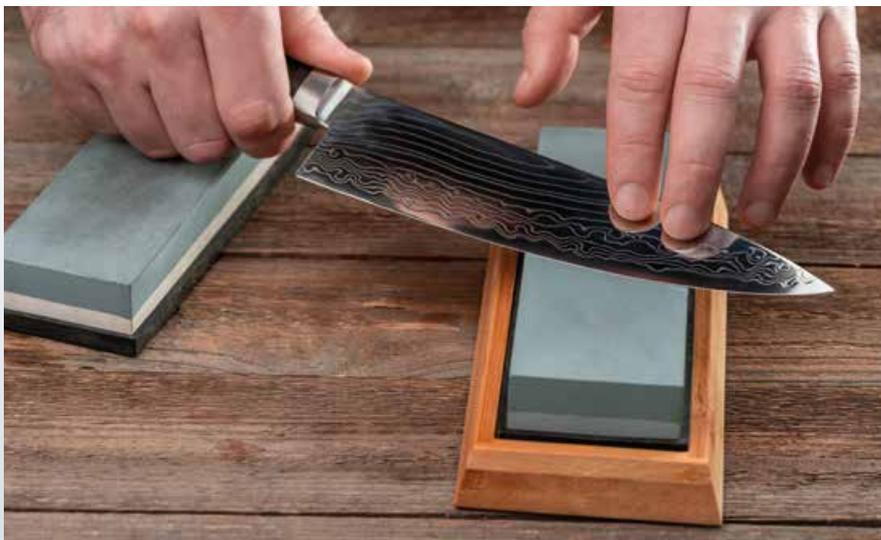
Lames affûtées

Entretenir une lame, tout un art.

Voici notre sélection de pierres à affûter japonaises.

Du grain le plus grossier au grain le plus fin, nos pierres d'affûtage vous permettent un travail complet sur tous vos couteaux de cuisine.

De la reprise d'un tranchant ou d'une pointe cassée à un travail de finition à l'aide d'une pierre extra fine, vous trouverez ici tout le matériel nécessaire à l'affûtage de vos couteaux de cuisine.

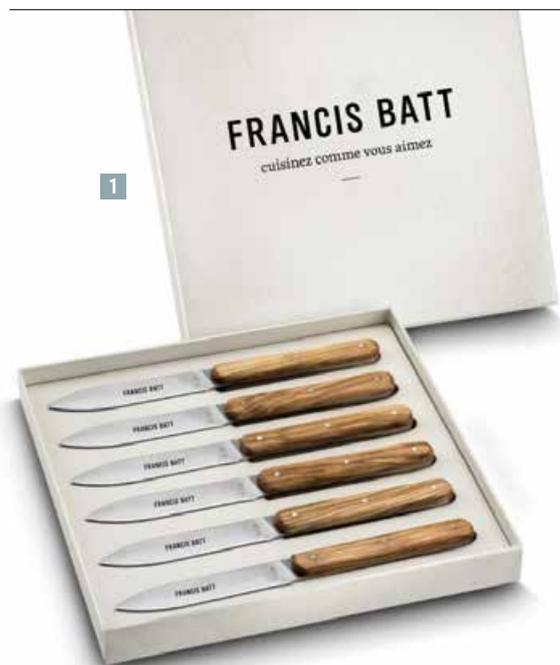


- 1 Set de 2 guides d'aiguillage avec protection anti-rayures CHROMA : 16.50 € (121063)
- 2 Fusil céramique V-SAN : 59.90 € (121494)
- 3 Affûteur manuel 2 en 1 CHROMA : 15.90 € (121427)
- 4 Aigiseur manuel 3 molettes CHROMA : 69.90 € (121142)
- 5 Pierre à aiguiser Glass Stone grain 240 CHROMA : 44.90 € (121540)
- 6 Pierre à aiguiser Glass Stone grain 1000 CHROMA : 54.90 € (121541)
- 7 Pierre à aiguiser Glass Stone grain 3000 CHROMA : 64.90 € (121542)
- 8 Pierre à aiguiser Glass Stone grain 10000 CHROMA : 64.90 € (121543)
- 9 Zesteur 18 cm TYPE 301 DESIGN by f.A. Porsche CHROMA : 19.90 € (121229)
- 10 Ciseaux de cuisine KASUMI CHROMA : 54.90 € (121426)

Le must du savoir-faire français sur votre table

FRANCIS BATT

COFFRETS DE 6 COUTEAUX DE TABLE



Une table à la française avec des pièces d'exception, voici ce que Francis Batt vous offre avec ces couteaux gravés.



Fabriqués dans le bassin de la coutellerie française à Thiers, ces couteaux ne manqueront pas d'embellir votre table et de vous offrir une performance hors du commun.



Indispensables dans une cuisine pour le rangement de nos denrées, les pots et récipients sont également un élément de décoration indiscutable.

- 1 Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche bois d'Olivier : 199.00 € (239036)
- 2 Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche Crème : 199.00 € (239034)
- 3 Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche Noir : 199.00 € (239035)
- 4 Coffret de 6 couteaux de table Laguiole Inox : 495.00 € (255001)
- 5 Coffret de 6 couteaux à steak Force One manche bois d'Olivier : 299.00 € (239045), existe en coffret de 2 couteaux (239047)
- 6 Coffret de 6 couteaux à steak Capucin manche bois d'Olivier : 175.00 € (239025), existe en Noir, Rouge, Ivoire
- 7 Couteau Légufruit cranté 10 cm Rouge : 12.50 € (199389), existe en Noir et Anis

- 8 Pot en verre 1.5 L avec couvercle hermétique en Olivier ø 10 cm, H 31 cm : 32.50 € (112132), existe en :
 - 0,9 L ø 10 cm - H 20 cm : 28.50 € (112131)
 - 0,6 L ø 10 cm - H 15 cm : 25.50 € (112130)
 - 0,4 L ø 10 cm - H 11 cm : 22.50 € (112129)

CUISINER



COLLECTION 1826 : inspirée du passé, ancrée dans la modernité.



La première casserole emboutie au monde est construite en 1826 à Fresches-le-Châtel dans le Doubs. La collection 1826 retrace deux siècles de savoir-faire et d'innovation pour le plus grand plaisir des amateurs et des chefs.



Le rechapage est une opération qui consiste à retirer la couche d'anti-adhérent usagée d'une casserole, poêle, sauteuse, crêpière, etc., afin d'y appliquer un revêtement neuf.

- 1 Casserole 16 cm 1826** : 79.90 € (725515), existe aussi en 18 et 20 cm
- 2 Poêle 24 cm 1826** : 109.90 € (725520), existe aussi en 20, 22, 26, 28 et 30 cm
- 3 Poêle 28 cm Exceliss 1826 rechapable** : 139.90 € (725523), existe aussi en 20, 22, 24, 26 et 30 cm





Fabriqué en
FRANCE

La collection 1826 retrace deux siècles de savoir-faire et d'innovation.

Design conique en inox 18/10, doté d'un fond thermodiffuseur performant sur tous les feux dont l'induction, la finition brossée des corps de la collection 1826 tranche avec la finition polie des poignées et anses ergonomiques solidement rivetées.



POINTS FORTS

- Poignée et anses plates ergonomiques rivetées
- Finition brossée et brillante
- Tous feux + induction
- Passe au four et lave vaisselle
- Fabriquée en France



- 1** Faitout ø 24 cm avec couvercle en verre bombé : 149.90 € (725548), existe en 16, 18 et 20 cm
- 2** Couvercle en verre bombé ø 22 cm bouton inox : 26.00 € (725550), existe en 22, 26 et 30 cm
- 3** Couvercle en verre ø 16 cm bouton inox : 19.90 € (725524), existe en 16, 18, 20 et 24 cm
- 4** Faitout ø 24 cm avec couvercle inox Castel'pro : 166.50 € (725549), existe en 16, 18 et 20 cm



CRISTEL
FRANCE

Laissez-vous séduire par la polyvalence de la Mutine, l'esthétique de la Castel'pro et la haute performance de la Casteline.

Des collections qui assurent une excellente répartition de la chaleur.



CHOISISSEZ PARMIS :

3 CORPS EN INOX DISPONIBLES



2 FINITIONS INTÉRIEURES POSSIBLES



Inox



Anti-adhérent Exceliss+
rechapable

Garanti sans
PFOA et
san PFAS

MUTINE : la sobriété des lignes au service de la performance



Une large collection à poignées amovibles, au design sobre, minimaliste et fonctionnel.



Poignées et anses amovibles, pour un rangement plus compact



La collection Mutine dispose d'un rendement thermique idéal qui conservera la température durant toute la durée du service. Vous aussi, optez pour une cuisine saine, rapide et savoureuse avec ou sans matière grasse.

Multifonction, passez d'une casserole à un faitout, d'une poêle à un plat à four et d'une sauteuse en un plat de service d'un simple geste. Les articles s'emboîtent les uns dans les autres, pour un gain de place optimal dans votre cuisine et passent facilement du feu au four.

INOX POIGNÉES AMOVIBLES



- 1 Anse amovible Noire : 14.90 € (725410)
- 2 Poignée amovible Noire : 19.90 € (725402)
- 3 Série de 3 couvercles ø 16 à 20 cm, verre Platine : 98.70 € (125250)
- 4 Série de 3 casseroles amovibles classiques (ø 16, 18, et 20 cm) + 1 poignée Zénith : ~~353.60 €~~ - **249.90 €** (126548)
- 5 Série de 4 casseroles ø 14 à 20 cm + deux poignées Grises : ~~434.40 €~~ - **279.90 €** (725425)
- 6 Poêle ø 16 cm Inox amovible : 94.90 € (126200), existe en 20, 22, 24, 26, 28 et 30 cm
- 7 Casserole ø 14 cm Inox amovible : 74.90 € (126002), existe en 16, 18, et 20 cm
- 8 Sauteuse ø 18 cm Inox amovible : 119.90 € (126213), existe en 20, 22, 24, 26, 28 et 32 cm
- 9 Poêle ø 16 cm Inox anti-adhérent amovible rechapable : 109.90 € (126206), existe en 20, 22, 24, 26, 28 et 30 cm
- 10 Sauteuse ø 22 cm Inox anti-adhérent amovible rechapable : 159.90 € (126588), existe en 24, 26 et 28 cm

ANTI-ADHÉRENT POIGNÉES AMOVIBLES



CASTEL'PRO : la gamme des chefs !



Née d'une collaboration entre la marque Cristel et des grands chefs, la collection Castel'Pro s'adresse aux chefs mais également à tous les professionnels ou amateurs de gastronomie.

L'absence de fond rapporté permet une rapidité de montée et de descente de la température et la forme ronde de l'ensemble est idéale pour mélanger, cuire et monter les sauces.



Avec cette nouvelle gamme, Cristel a remporté le label Observateur du Design.



- 1** Poêle ø 32 cm Ultralu revêtue Exceliss : 134.90 € (125968), existe en 20, 24, 26, 28 et 30 cm
- 2** Wok ø 30 cm Inox, sans couvercle : 215.00 € (725208), existe en 20, 24 et 28 cm
- 3** Faitout ø 28 cm Inox : 210.00 € (125766), existe en 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20 et 24 cm
- 4** Poêle sautoir ø 28 cm : 140.00 € (125779), existe en 16, 18, 20, 22 et 24 cm
- 5** Sauteuse ø 28 cm Aluminium forgé anti-adhérent Exceliss avec couvercle verre : 142.90 € (125811), existe en 24 cm



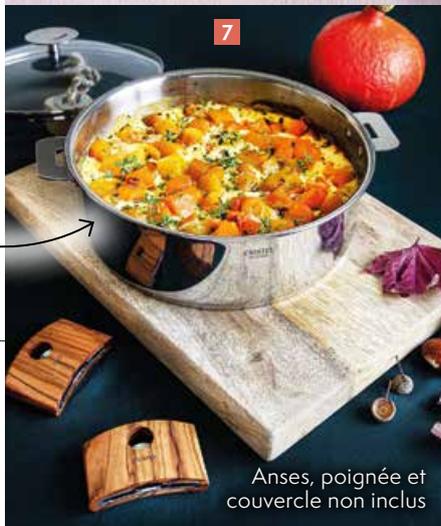
Le corps de cette poêle garantit une cuisson, économique et maîtrisée tout en assurant résistance et légèreté.



CASTELINE : performante, fonctionnelle et élégante

Parfaite synthèse de la technologie Cristel et d'un design qui tend vers la perfection, Casteline réunit tout le savoir-faire de la marque.

Les produits Casteline allient des lignes sobres et élégantes à une qualité professionnelle. Le fond "Multiply" de cette collection est constitué de 5 couches de métaux aux qualités complémentaires, qui assurent une excellente répartition de la chaleur. Cette collection est idéale pour les cuissons mijotées basse température pour conserver toutes les qualités nutritionnelles et gustatives des aliments.



La collection Casteline Amovible vous permet de passer de la cuisson au service grâce à sa fonction "Cook & Serve", qui transforme chaque ustensile en élégant plat de service.

- 1** Casserole ø 18 cm Inox : 159.90 € (126460), existe en 14, 16 et 20 cm
- 2** Poêle ø 28 cm Inox : 189.90 € (126716), existe en 20, 22, 24, 26, 30 et 32 cm
- 3** Poêle ø 30 cm Inox anti-adhérent Exceliss : 229.90 € (126723), existe en 20, 22, 24, 26, 28 et 32 cm
- 4** Faitout ø 26 cm inox : 249.90 € (126464), existe en 22 et 24cm
- 5** Anse amovible Olivier : 49.90 € (125861)
- 6** Poignée amovible Olivier : 49.90 € (125841)
- 7** Sauteuse ø 26 cm Inox : 219.90 € (126477)
- 8** Wok ø 28 cm Inox Casteline amovible : 204.90 € (126708), existe en 20, 24 et 30 cm
- 9** Coffret de 4 casseroles inox ø 14 à 20 cm Inox Casteline amovible + 2 poignées Zenith : ~~679.40 €~~ - **479.90 €** (125886)
- 10** Série de 3 casseroles amovibles ø 16 à 20 cm + 1 poignée Mutine O2 Noire : ~~339.60 €~~ - **229.90 €** (725414)

Poignée non incluse

Anses et couvercle non inclus

Anses, poignée et couvercle non inclus

Variez les modes de cuisson



BIOME, le concept cuisson saine

Avec Biome, engagez-vous pour une consommation plus locale, raisonnée, militante, et authentique...

C'est le moment d'acheter mieux ! Profitez en pour faire une transition vers le bio, le sain, et le 'clean' et pourquoi pas changer votre manière de cuisiner.

TROIS MODES DE CUISSON DIFFÉRENTS :

- **CUISSON DOUCE** (en dessous de 90°C) dans le faitout : appelée cuisson lente, ou à l'étouffée, elle permet de préserver les vitamines et les minéraux tout en amplifiant les propriétés gustatives des aliments. Et cela, sans ajouter de matière grasse pour la cuisson.
- **CUISSON VAPEUR** (en dessous de 95°C) dans le cuit-vapeur : c'est la cuisson qui protège le mieux les vitamines et minéraux, car elle est relativement courte et elle évite le contact direct avec l'eau.
- **CUISSON MIXTE**, c'est un combiné de cuisson douce et cuisson vapeur. Permet d'obtenir un panel de saveurs et de textures plus large, tout en s'assurant la préservation des nutriments et vitamines des aliments.



Poignée et anses non incluses



- 1 BIOME Cuisson Saine avec thermomètre intégré ø 24 cm, anses Noyer** : 419.90 € (725145)
Les poignées existent aussi en Hêtre, Olivier, Noir, Rouge et Blanc. Existe aussi en ø 20 cm : 389.90 € (725148)
- 2 Gril Carré 28 cm Ultralu CASTEL' PRO** : 104.90 € (725348)
- 3 Gril inox carre Multiply 30 cm CASTELINE amovible** : 179.90 € (725394)
- 4 Gril inox carré Multiply 30 cm CASTEL' PRO** : 154.90 € (725392)

Les indispensables



Fabriqué en
FRANCE



1 Cuillère magique : 15.90 € (126696)

2 Fouet Classique 25 cm : 20.90 € (126531),
existe en 20 et 30 cm

3 Éplucheur Economique : 15.90 € (126523)

4 Passoire tamis fin cerclé inox brillant
avec manche 12 cm : 34.90 € (126538),
existe en 16 et 20 cm. Existe aussi en passoire à
thé, manche 8 cm : 24.90 € (126536)

5 Pincette à dresser : 29.90 € (125782)

6 Spatule Nylon : 25.90 € (126913)

7 Râpe 4 faces : 28.90 € (125783)

8 Presse purée : 35.90 € (126505)

9 Grande louche inox : 29.90 € (126497)

Pour bien commencer à petit prix !



Efficacité, durabilité et performance au quotidien pour votre cuisine.



JUSQU'À 35 % DE REMISE SUR CES SETS DE DÉPART !



- 1** Set de 3 casseroles Affinity Inox ø 16 à 20 cm : ~~455,00 €~~ - **348,00 €** (730649)
- 2** Coffret de 3 casseroles Casteline amovibles ø 16 à 20 cm + 1 poignée Zénith 3 : ~~522,60 €~~ - **349,00 €** (125884)
- 3** Série de 3 casseroles Mutine amovibles ø 16 à 20 cm + 1 poignée 02 Framboise : ~~339,60 €~~ - **229,90 €** (725416)
- 4** Série de 4 casseroles Mutine amovibles ø 14 à 20 cm + 2 poignées 02 Noire : ~~434,40 €~~ - **279,90 €** (725422)
- 5** Coffret de 4 casseroles Casteline amovibles Inox ø 14 à 20 cm + 2 poignées Zénith : ~~685,40 €~~ - **459,90 €** (125887)
- 6** Série de de 3 casseroles Strate amovibles ø 16 à 20 cm fond enveloppant + 1 poignée : ~~429,60 €~~ - **299,90 €** (126819)
- 7** Série de de 3 casseroles amovibles classiques ø 16 à 20cm + 1 poignée Zénith : ~~359,60 €~~ - **249,90 €** (126548)
- 8** Coffret de 3 casseroles Casteline amovibles Inox ø 16 à 20 cm + 1 poignée Zénith : ~~519,60 €~~ - **349,00 €** (126437)
- 9** Série de de 3 casseroles Castel Pro fixes ø 16 à 20 cm 5 ply : ~~350,00 €~~ - **249,90 €** (125780)



Pour cuisiner en toute liberté



Depuis 1888, RÖSLE ne cesse d'innover et se nourrit de son expérience et de son histoire pour vous proposer de nouveaux ustensiles qui s'avèreront être d'une grande aide dans la cuisine de tous les jours ou lors de barbecue dans votre jardin.



1 Mortier en granit avec pilon :
39.95 € (361044)

2 Ciseaux de cuisine ambidextres :
29.95 € (280227)

3 Essoreuse à salade à manivelle en acier inoxydable 24 cm :
99.95 € (280963)

4 Mousseur à lait :
34.95 € (361039)

5 Chalumeau à crème brûlée :
59.95 € (280747)

6 Passoire pliable ø 24 cm en silicone / inox
Noire : 52.95 € (280087)

7 Hachoir mécanique - multi cut :
64.95 € (280731)



Retrouver le plaisir du fait maison avec la gamme Ultime

Emile Henry 
FRANCE

Les produits Emile Henry sont fabriqués en céramique, un matériau noble et naturel offrant une cuisson douce et homogène de vos plats, garantissant ainsi une cuisine saine et savoureuse.



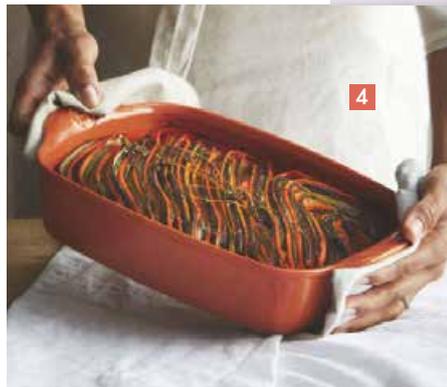
Les aliments ne sont pas dénaturés par des chocs de température, ils conservent ainsi toutes leurs vitamines et leurs qualités nutritionnelles.

De plus, la capacité de rétention de la température permet de conserver les aliments au chaud une fois la cuisson terminée.

Découvrez la boutique Emile Henry ici 



DISPONIBLE EN 7 COLORIS



- 1** Plat individuel Ultime en céramique Rouge Grand Cru 22 x 14,5 cm : 27.90 € [281650]
- 3** Plat moyen rectangulaire Ultime en céramique Provence 36,5 x 23,5 cm : 48.90 € [706007]
- 2** Grand plat rectangulaire Ultime en céramique Blanc Farine 42,5 x 28 cm : 59.90 € [706041]
- 4** Grand plat rectangulaire Ultime en céramique Toscane 42,5 x 28 cm : 59.90 € [281861]
- 5** Plat carré Ultime en céramique Blanc Argile 28 x 24 cm : 40.50 € [281658]
- 6** Petit plat rectangulaire Ultime en céramique Cèdre 30 x 19 cm : 38.90 € [706153]



Des pièces emblématiques qui se transmettent de génération en génération

Emile Henry  FRANCE



Le couvercle permet de réguler le taux d'humidité nécessaire à la cuisson du pain dans le four.

1

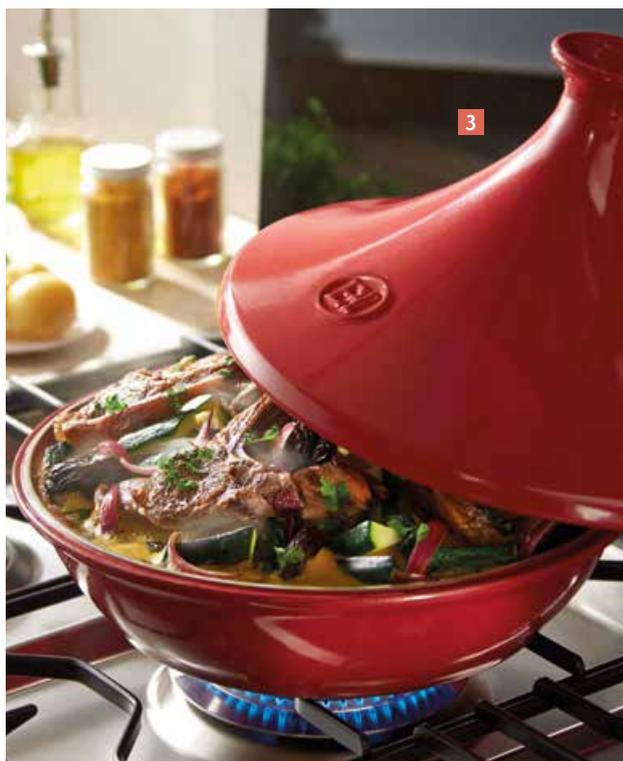


2

Sa céramique innovante réfracte et garantit une croûte traditionnelle et une mie moelleuse.

Le plat à tajine Emile Henry a été imaginé pour sublimer ce plat voyageur, tout en chaleur, en rondeur et en saveur. Car le meilleur des tajines n'est pas le plus compliqué !

C'est celui que vous imaginez, en choisissant les ingrédients qui vous inspirent et évoquent des émotions retrouvées : citrons confits du jardin, dattes fraîches et fondantes, agrumes juteux... le tout délicieusement réchauffé d'épices parfumées



3



4

Sucré ou salé, découvrez le soufflet sous toute ses formes ! Avec son diamètre généreux, préparez des soufflés pour toute la famille !



5

Le Cheese Baker vous permet de cuisiner tout type de fromage au four : brie, camembert, mozzarella...

- 1** Moule baguettes en céramique 39,5 x 23 cm Rouge Grand Cru : 124.90 € (280290)
- 2** Cloche à pain en céramique ø 28,5 cm Rouge Grand Cru : 139.90 € (281872)
- 3** Tajine en céramique ø 27 cm Rouge Grand Cru : 99.90 € (281385), existe aussi en ø 32 cm
- 4** Moule à soufflé en céramique ø 21 cm Argile : 46.90 € (760074), existe en Rouge Grand Cru
- 5** Plat à four en céramique Cheese Baker ø 17 cm Rouge Grand Cru : 49.90 € (281913)

Une gamme emblématique de la Gastronomie française

de Buyer  DEPUIS 1830

Fabriqué en FRANCE 

GAMME AFFINITY



Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable 5 couches qui assure réactivité et diffusion de la chaleur exceptionnelle.



- 1** Poêle ronde Affinity tout inox \varnothing 32 cm : 199.50 € (130295), existe en 20, 24 et 28 cm
- 2** Casserole Affinity tout inox \varnothing 14 cm : 126.90 € (130127), existe en 16, 18 et 20 cm
- 3** Poêle ronde Affinity inox antiadhérent \varnothing 20 cm : 159.90 € (130296), existe en 24, 28 et 32 cm

Le cuivre des pros

de Buyer  Fabriqué en FRANCE 

COLLECTION PRIMA MATERA

Composés de 90% de cuivre et 10% d'acier inoxydable, les ustensiles de la gamme PRIMA MATERA de Buyer possèdent une conductibilité thermique optimale pour une maîtrise parfaite de la cuisson.

Fabriquées en France, leur fond spécial en inox ferromagnétique permet une utilisation sur tout type de feu, même induction.



1



2



3



5



6

- 1 Faitout \varnothing 16 cm : 499.90 € (129365)
- 2 Casserole \varnothing 14 cm : 299.90 € (130835), existe en série de 3 casseroles \varnothing 16, 18 et 20 cm ou série de 4 casseroles \varnothing 14, 16, 18 et 20 cm
- 3 Sauteuse droite \varnothing 16 cm : 349.90 € (130839)
- 4 Wok \varnothing 32 cm : 749.90 € (129368)
- 5 Poêle ronde \varnothing 20 cm : 369.90 € (130021)
- 6 Plat à rotir 35 x 25 cm : 399.90 € (129806)

Retrouvez le vrai goût des pâtes faites maison



Cuisiner des pâtes en famille ou entre amis n'est pas seulement un moment de convivialité, c'est aussi une véritable marque d'amour.

Le kit Multipast : une machine à pâtes efficace et facile à utiliser + 6 accessoires



RECETTE



LINGUINES MÉDITERRANÉENNES

🍴 4 🕒 1h 🍳 10mn

PÂTES : 200g de farine de soja • 150g de farine de blé tendre • 3 cuillères d'amidon de tapioca • 1 œuf • 150ml d'eau

SAUCE : 1 poivron • 200g de tomates olivettes • 50g de câpres • 200g de thon à l'huile • Origan • Piment • Persil • Ail • Huile d'olive

Préparation des pâtes : mélangez les farines avec l'amidon de tapioca, puis incorporez l'œuf et l'eau. Laissez reposer la pâte, couverte d'un chiffon, pendant 1 heure • Détachez de la pâte des petits morceaux et aplatissez-les avec la paume de la main. Passez-les entre les rouleaux lisses de la machine à pâte Atlas 150, de la position 0 à la position 4 • Coupez les pâtes avec l'accessoire Linguine.

Préparation de la sauce : coupez le poivron et les tomates en petits morceaux. Faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec de l'huile chaude et l'ail, assaisonnez de sel. Retirez la gousse d'ail, ajoutez les câpres, l'origan, le piment et poursuivez la cuisson encore quelques minutes • Retirez du feu, puis ajoutez le thon égoutté et grossièrement émietté, ainsi que le persil émincé • Portez une casserole d'eau à ébullition, faites cuire les pâtes pendant 4 à 5 minutes. Égouttez-les, assaisonnez-les avec la sauce, puis servez avec du fromage pecorino râpé et des feuilles de basilic frais.

1 Kit Multipast avec machine à pâtes manuelle Atlas 150 Classic et 6 accessoires : 234.90 € (353039)

2 Kit Pastaset avec machine à pâtes manuelle Atlas 150 Classic et 5 accessoires : 199.90 € (353040)

3 Machine Atlas Design Rouge (Lasagne, fettuccine, tagliolini) : 129.90 € (353020)

Faites vos pâtes vous-même grâce à un large choix d'accessoires



Depuis 1930, Marcato fabrique avec soin et dévouement les meilleurs produits et accessoires pour votre cuisine.

Des machines à pâtes jusqu'aux plus petits accessoires de cuisine, ils accordent la plus grande attention à chaque détail pour garantir la sécurité et la durabilité d'un produit entièrement réalisé en Italie.

Des accessoires de cuisine fonctionnels et design pour vous permettre de donner libre cours à votre créativité !



- 1** Moule à ravioli 10 empreintes Argent : 116.90 € (353041)
- 2** Presse à biscuits Argent : 77.90 € (353069)
- 3** Accessoire à trenette pour machines à pâtes Atlas 150 uniquement : 45.90 € (353035)
- 4** Moulin à céréales Marga Mulino : 209.90 € (353001)
- 5** Séchoir à pâtes Tacapasta Transparent : 54.90 € (353050)
- 6** Accessoire ravioli pour machines à pâtes Atlas 150 uniquement : 77.90 € (353038)
- 7** Saupoudreuse à farine Argent : 45.90 € (353076)
- 8** Moule à Ravioli individuel carré 5,8 cm : 13.50 € (353107)
- 9** Moule à Ravioli individuel rond 4,8 cm : 10.90 € (353108)

Création de pièces de design légendaires

Des générations de saveurs. 16 coloris différents !

Les ustensiles de cuisine d'aujourd'hui seront l'héritage de famille de demain.

Classiques et contemporaines, les cocottes en fonte émaillée Le creuset sont le produit de près d'un siècle de raffinement. Transmises de générations en générations, elles se bonifient avec l'âge.

Le matériau brut est fondu dans le four, puis versé dans une poche de fusion, ou « creuset », origine de notre nom.

Les cocottes sont pulvérisées avec au moins deux couches d'émail, pour protéger la pièce à l'intérieur et à l'extérieur et pour ajouter de la couleur. Elles se déplacent ensuite le long de la ligne de production pour la finition manuelle.



RECETTE

SOUPE VEGAN AUX LÉGUMES D'HIVER

 4-6  30mn  30mn  1h

30 ml d'huile de coco • 2 poireaux, lavés et hachés • 3 gousses d'ail émincées • 480 g de petits pois surgelés • 400 g de pousses d'épinard • 1 litre de bouillon de légumes • ½ tasse de persil fraîchement haché • ½ tasse de coriandre fraîchement hachée • 400 ml de lait de coco • Sel marin et poivre noir fraîchement moulu • Huile d'olive et pousses de pois, pour servir

Chauffez une cocotte ronde Signature Le Creuset de 26 cm ou une marmite à feu moyen et ajoutez l'huile de coco. Une fois fondue, ajoutez les poireaux et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez l'ail et laissez cuire 1 minute jusqu'à ce que l'huile soit parfumée. Ajoutez les petits pois congelés et les pousses d'épinards et mélangez bien. • Versez le bouillon et placez le couvercle sur votre cocotte. Laissez mijoter 5 minutes. Retirez le couvercle et assaisonnez bien. Ajoutez les herbes et transférez la soupe dans un mixeur. Mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse. Versez la soupe dans une cocotte propre et placez sur feu moyen. Incorporez le lait de coco et assaisonnez à votre goût. • Servez avec un filet d'huile d'olive et des pousses de pois. Cette recette peut s'accompagner de crackers au levain.

- 1 Bouton signature coeur Inox 4,7 cm pour cocottes toutes tailles : 26.00 € (162351)
- 2 Bouton signature 4,7 cm Inox pour cocottes jusqu'à 25 cm de diamètre : 26.00 € (163577)
- 3 Bouton signature 4,7 cm Doré pour cocottes jusqu'à 25 cm de diamètre : 30.00 € (162882)
- 4 Bouton signature 5,7 cm Cuivre pour cocottes de 27 cm de diamètre et plus : 30.00 € (162886)
- 5 Bouton signature 4,7 cm Noir pour cocottes jusqu'à 25 cm de diamètre : 24.00 € (162880)
- 6 Cocotte ronde bouton doré Garnet ø 20cm : 265.00 € (162594), existe en 10, 20, 22, 24, 26, 28, 30 et 34 cm
- 7 Cocotte ovale bouton doré Garnet 31 cm : 425.00 € (162591), existe en 25, 27, 29, 31, 33, 35 et 40 cm
- 8 Cocotte citrouille ronde en fonte émaillée Volcanique ø 20 cm : 325.00 € (162000), existe en 10, 20, 22, 24, 26, 28, 30 et 34 cm

Le Creuset c'est aussi des poêles, sauteuses, faitouts, marmites, planchas, skillets, bouilloires et nombre d'autres accessoires de cuisine de toutes les couleurs !

Découvrez toutes nos collections Le Creuset ici



LES COCOTTES DOUFEU



Une cuisson tout en douceur. Ce modèle classique de cocotte Le Creuset date de 1934.



TAGINE



Le tagine en fonte émaillée est idéal pour faire cuire à l'étouffée, en cuisson lente, de la viande ou des légumes, avec un fond de sauce. Sa base en fonte émaillée offre une cuisson uniforme, tandis que le couvercle en céramique contient la vapeur de cuisson à l'intérieur et la redistribue sous forme de gouttelettes d'eau froide qui retombent sur les ingrédients pour intensifier la gourmandise et les saveurs du plat mijoté.

GRILL



Une nourriture saine et équilibrée avec nos grills de qualité supérieure.

WOK



Pour rissoler viandes et légumes dans une sauce savoureuse.

Nos crêpières sont idéales pour préparer des crêpes et des pancakes succulents qui dorent à merveille et se détachent sans aucun effort.

CRÊPIÈRE



- 1** Cocotte en fonte émaillée DOUFEU Noire ovale 32 cm : 485.00 € (163421), existe en Cerise et Volcanique
- 2** Tagine Cerise ø 27 cm : 265.00 € (163535), existe en 21, 31 et 35 cm
- 3** Grill en fonte à poignée repliable Cerise rectangulaire 36 x 20 cm : 155.00 € (163094)
- 4** Wok 36 cm Noir mat & couvercle en verre : 309.00 € (162257)
- 5** Crêpière en fonte émaillée ø 27 cm Noir mat avec râteau et spatule à crêpes : 145.00 € (163767), existe en 32 cm

Des ustensiles de cuisson premium pour les passionnés de cuisine

SCANPAN®
DENMARK

LA GAMME CTX



Forte de ses racines dans l'artisanat, la marque Scanpan s'emploie depuis 1956 à produire des instruments de cuisson innovants et faits pour durer dans le temps.

Dans une démarche éco-responsable, la marque s'emploie à ne travailler qu'avec de l'aluminium recyclé. Dans cette même optique d'innovation, la marque a réussi à développer un revêtement anti-adhérent avec **0% des toxines PFOA et PFOS** tout en proposant un revêtement des plus résistants du marché.

Avec sa fabrication multicouches, la gamme CTX est constituée de 5 couches d'acier et d'aluminium de différents alliages, puis d'une protection en titane céramique pour maintenir le revêtement ; le tout habillé d'un bel inox brossé. Son revêtement est antiadhésif, résistant à l'usure et facile à laver, pour une cuisson saine et sans matière grasse.

Elle est compatible tous feux, dont induction, et four jusqu'à 260°C.

Vous pouvez accomplir toutes les tâches avec la gamme CTX, par exemple rôtir, frire ou cuire au four.

Elle convient aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels.

Vous pouvez même utiliser des ustensiles en métal pour votre cuisine !

1 Faitout 3,5L ø 20 cm avec couvercle : 224.90 € (755074), existe en 4,8 L ø 24 cm et en 6,5 L ø 26 cm

2 Casserole ø 16 Cm avec Couvercle CTX : 179.90 € (755063), existe en 18 et 20 cm

3 Sauteuse avec couvercle ø 26 cm CTX : 224.90 € (755040), existe en 28 et 32 cm

4 Wok ø 32 cm CTX : 234.90 € (755043)

5 Poêle ø 20 cm CTX : 139.90 € (755030), existe en 24, 26, 28 et 32 cm

L'expert de l'assaisonnement

COLE & MASON
ENGLAND



Existe en 16 ou 20 flacons

Depuis 1919, Cole & Mason, partage avec vous son enthousiasme pour l'assaisonnement et la découverte de nouvelles saveurs en cuisine.

Cette marque sait qu'il est important de disposer du bon équipement pour transformer, grâce à l'assaisonnement, un plat du quotidien en un véritable chef d'œuvre culinaire. Cole & Mason conçoit et développe en Angleterre, toute une gamme de produits d'assaisonnement réputés, au design intuitif, adaptés à tous les besoins, de la cuisine à la table.

Que vous ayez besoin d'un moulin manuel ou électronique, d'un ensemble salière et poivrière simple, d'un carrousel à herbes et épices, d'un mortier et d'un pilon ou encore d'une main à sel, tous les produits Cole & Mason sont fabriqués avec des matériaux de la plus haute qualité et sont déclinés dans un vaste choix de finitions.



1 Carrousel à épices 8 flacons de 70 ml : 69.90 € (701130), existe avec 16 ou 20 flacons

2 Moulin noix de muscade Wallis 145 mm avec réservoir 6 noix : 39.90 € (701089)

3 Huilier ou vinaigrier doseur Classic 330 ml : 24.90 € (701143), existe en coffret avec un huilier et un vinaigrier Classic 330 ml à 48.50 € (701144)

4 Shaker à vinaigrette 300 ml avec disque mélangeur intégré en acier inoxydable : 29.50 € (701127)

5 Set salière et poivrière Beehive 70 mm : 14.90 € (701070)

6 Pot à épices vide : 4.90 € (701133)



5



6

Goûtez à l'excellence d'un système de mijotage naturel avec la Cocotte Staub



LES COCOTTES RONDES



En 1974, Francis Staub dessine ses premières cocottes en fonte émaillée, de là naquit l'entreprise familiale STAUB.

Les ustensiles de cuisine en fonte Staub, sont très solides et résistent à une très forte chaleur, qu'ils stockent et redistribuent ensuite de manière progressive, afin de produire une cuisson homogène.

Retrouvez les bienfaits d'un mijotage naturel pour une cuisine plaisir et bien-être, grâce à une innovation exclusive qui permet aux gouttes de condensation de retomber uniformément sur votre préparation.



Découvrez
toutes nos cocottes
Staub ici 



- 1** Cocotte en fonte ronde noire \varnothing 20 cm : 219.00 € (142141), existe en 18, 20, 30, 31 et 34 cm
- 2** Cocotte en fonte ronde noire \varnothing 28 cm : 329.00 € (142148), existe en 18, 20, 30, 31 et 34 cm



Fabriqué en
FRANCE

LES COCOTTES OVALES



Pour une cuisine plaisir & bien-être grâce à l'arrosage continu Staub. Sélectionnée par les chefs les plus réputés du monde entier, la cocotte Staub dispose d'un couvercle à picots®, une innovation qui permet aux gouttes de condensation de retomber uniformément sur la préparation.

Les viandes restent tendres, les légumes moelleux, les arômes et les saveurs sont restitués dans toute leur intensité et les vertus nutritionnelles sont préservées.



- 1 Cocotte en fonte ovale Noire 23 cm : 219.00 € (142147), existe de 15 à 41 cm
- 2 Cocotte en fonte ovale Noire 31 cm : 329.00 € (142150), existe de 15 à 41 cm



Résistants et créés pour durer

de Buyer
DEPUIS 1830

Fabriqué en
FRANCE

GAMME B BOIS INOX



Symbole de son engagement environnemental, la gamme B BOIS Inoxydée de De Buyer offre un ensemble complet d'ustensiles de cuisine respectueux de la nature.



- Finition protectrice à la cire d'abeille : protection naturelle anti-oxydation, qui favorise le culottage et améliore l'anti-adhérence
- Poignées en bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement
- Passage flash au four possible : 10 min à 200°C
- Indéformable - tous feux dont induction

Certaines pièces existent en version amovible avec le système LOQY, voir pages 56-57



1 Poêle ronde acier minéral B Bois ø 24 cm : 62.50 € (128128)

2 Wok acier minéral B Bois ø 32 cm : 89.00 € (730614)

GAMME CHOC B BOIS



Une gamme anti-adhésive recommandée pour cuisiner à basse température, tout en délicatesse.

- Aluminium Forgé 4mm : indéformable. Fond rapporté en acier inoxydable ferritique AISI 430 compatible induction.
- Revêtement intérieur et extérieur noir structuré ultra résistant et renforcé, dernière génération.
- Performances extrêmement durables et grande résistance à l'abrasion et aux fortes chaleurs. Glissance optimale.
- Queue feuillard noire habillée de deux plaquettes de bois de hêtre Vosgien finies à la cire d'abeille : protègent de la chaleur et simplifient la prise en main.
- Queue rivetée et courbée à la française : indémarchable ; manipulation facile ; ergonomie.
- Tous feux dont induction.



Certaines pièces existent en version amovible avec le système LOQY, voir pages 56-57



1 Poêle Choc Induction B Bois ø 20 cm : 81.50 € (128123)

2 Sautreuse bombée choc B Bois induction ø 28 cm : 135.00 € (730618)

Première gamme amovible

LOQY
de Buyer
DEPUIS 1830
**Fabriqué en
FRANCE**

Qualité professionnelle & robustesse

Le système amovible permet de transformer votre ustensile en casserole grâce à la poignée amovible LOQY ou en faitout grâce à la paire d'anses amovibles LOQY. Prend peu de place : les produits amovibles LOQY s'émpilent.

L'inox multicouche permet de maîtriser les cuissons grâce à la conduction homogène de la température sur l'ensemble du corps de l'ustensile.

Cette collection n'est pas dotée d'un fond diffuseur qui réduirait ses performances. D'un entretien facile, les casseroles Alchimie LOQY passent au four et au lave-vaisselle sans la poignée ni les anses amovibles.



Première gamme amovible multicouche sans fond rapporté

1



2

Première gamme amovible avec une queue s'adaptant sur 3 matériaux différents : acier, inox et anti-adhésif



3

4



5

1 Casserole/faitout en inox multicouche Alchimie LOQY : 118.00 € (730701), existe en 16, 18, 20 et 24 cm

2 Poêle ronde en inox multicouche Alchimie LOQY : 108.00 € (730706), existe en 20, 24, 28 et 32 cm

3 Anses amovibles en bois de hêtre x 2 LOQY : 49.90 € (730697)

4 Poignée amovible en fonte d'inox LOQY : 49.90 € (730696)

5 Sauteuse droite en inox multicouche Alchimie LOQY : 144.00 € (730704), existe en 24 et 28 cm

6 Batterie de 2 casseroles/faitouts ø 16-20 cm + poignée amovible Alchimie LOQY : 289.00 € (730698)

7 Batterie de 3 casseroles /faitouts ø 16, 20 et 24 cm + couvercles + paire d'anses amovibles Alchimie LOQY : 560.00 € (730699)



6

7

La seule collection amovible qui réunit inox, fonte d'aluminium anti-adhésive et acier

de Buyer
DEPUIS 1830

Fabriqué en
FRANCE

Dans l'inox je cuis, dans la fonte d'aluminium anti-adhésive je mijote et dans l'acier je saisiss !



Offrir à chaque type de cuisson et à chaque aliment le matériel le plus adapté avec une seule et même poignée.

La cuisson régulière et contrôlée assurée par la fonte d'aluminium épaisse permet notamment de cuisiner en douceur des mets délicats, tels que certains poissons. La glissance exceptionnelle du revêtement permet de cuisiner avec très peu de matière grasse. Passe au four. S'utilise en plat à four sans la poignée ni les anses. Peut passer au lave-vaisselle occasionnellement.



- 1 Poêle ronde en tôle d'acier Minéral B ø 24 cm : 61.50 € (730712), existe en 28 cm
- 2 Sauteuse bombée antiadhésive fonte alu choc extrême LOQY ø 24 cm : 143.50 € (730710), existe en 28 cm
- 3 Poêle ronde antiadhésive fonte alu choc extrême LOQY ø 24 cm : 117.90 € (730708), existe en 28 cm

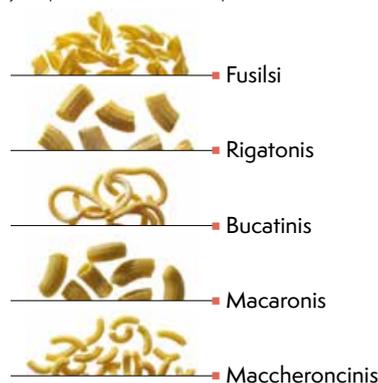
Pasta !

La cuisine italienne est une cuisine traditionnelle à base de produits du terroir d'Italie.

La renommée de ses huiles d'olive, fromages, charcuteries, vins et desserts n'est plus à faire.

Mais deux mots résonnent dans le monde entier pour illustrer la gastronomie italienne, Pasta & Pizzas !

Découvrez la machine à pâtes manuelle de Marcato et amusez-vous à créer jusqu'à 5 formes de pâtes :



Le cuit-pâtes en inox est composé d'une marmite pour la partie basse, d'un élément cuit-pâtes, véritable panier-égouttoir pour la partie haute et d'un couvercle en verre.

Finies les casseroles trop petites qui entraînent des pâtes collantes.



Cette cuillère facilite le service des pâtes longues telles que les spaghettis, les linguines ou les tagliatelles.



Avec la râpe 4 faces, profitez de 4 fonctions :

- **GROS GRAIN** : pour râper «grossièrement» toute sorte d'aliments; fromages durs, ainsi que de nombreux fruits et légumes.
- **GRAIN MOYEN** : pour râper des aliments plus tendres.
- **COUPE LARGE** : pour obtenir des lamelles larges mais extrêmement minces de fromage ou encore des copeaux de chocolat, par exemple.
- **GRAIN FIN** : pour râper finement toutes sortes d'agrumes (zests), épices (cannelle, noix de muscade...), fromages durs (parmesan) ou encore pour le gingembre.



La machine à pâtes Pasta Mixer de Marcato est idéale pour préparer des pâtes fraîches maison.

Elle sait aussi pétrir tous les types de pâtes : pâte à pain, à pizza, à biscuits, le tout en 3 minutes chrono.

- 1** Ensemble Cuit Pâtes Inox Mutine Fixe CRISTEL ø 22 cm : 264.80 € (126978)
- 2** Machine à pâtes manuelle Regina MARCATO Classic avec 5 filières : 116.90 € (353002)
- 3** Râpe 4 faces CRISTEL : 28.90 € (125783)
- 4** Cuillère à spaghetti CRISTEL : 28.90 € (126502)
- 5** Machine à pâtes électrique MARCATO, pétrin Pasta Mixer et 3 accessoires : 399.90 € (353004)

Pizza !



Les pizzerias italiennes ne jurent que par leur four en pierre. Grâce à ces fours, la pâte à pizza devient merveilleusement croustillante et la garniture reste croquante grâce au temps de cuisson court.

Avec le puissant Pizza Maker de KÜCHENPROFI, vous pouvez préparer des pizzas croustillantes comme dans le four à pizza en pierre en un temps record ! Le Pizza Maker peut monter jusqu'à 430 °C.

Il est alors possible, non seulement de réaliser de magnifiques pizzas authentiques, mais aussi les tartes flambées et autres délicieuses pâtisseries !



La pierre à pizza Stone Émile Henry est un ustensile de cuisson 3 en 1 qui permet de cuire, découper et servir vos pizzas maison.

Vous découvrirez le plaisir des pâtes à pain toujours croustillantes et laisserez libre court à votre fantaisie quant au choix de la garniture et aux recettes : pizza, flammekueche, pissaladière, fougasse...

La cuisson s'effectue au four ou au barbecue pour de grands moments de convivialité.



Pour vos salades et recettes gourmandes. Un huilier élégant en céramique qui trônera parfaitement sur vos belles tables cet été. En cuisine comme à table, l'huilier est votre meilleur allié pour vos préparations.

L'huilier est parfait pour conserver vos meilleurs huiles d'olive ou vos vinaigres et préserver donc toutes leurs saveurs et leurs arômes.

Avec son bouchon doseur anti-gouttes doseur et sa très chic forme tout en longueur, il garantit un dosage précis, pour assaisonner vos salades, ajuster un plat ou décorer vos assiettes de service.

1 Pizza maker KUCHENPROFI pour des pizzas jusqu'à ø 29 cm : 169.90 € (154492)

2 Pierre à Pizza stone en céramique Rouge EMILE HENRY Grand Cru : 82.90 € (281375)

3 Roulette à Pizza CRISTEL : 22.90 € (126508)

4 Huilier Argile EMILE HENRY : 39.90 € (706067)

Une multitude d'articles pour la cuisine et la maison



1 Planche à découper avec surface antimicrobienne 31 x 21 cm : 21.90 € (144176), existe en 24 x 15 cm et 38 x 26 cm

2 Taille-légumes SPIRELLI : 24.90 € (144028)

3 Coupe-frites : 69.90 € (144085)

4 Coupe-dés & batonnets avec 2 grilles carrées : 37.90 € (144558)

5 Ciseaux à herbes CUTARE : 16.90 € (144056)

6 Casse-noix CLASSICO : 27.90 € (144488)

7 Épluche-oranges MELANSINA : 16.90 € (144083)

8 Briquet à arc électrique IGNITO : 24.90 € (144533)

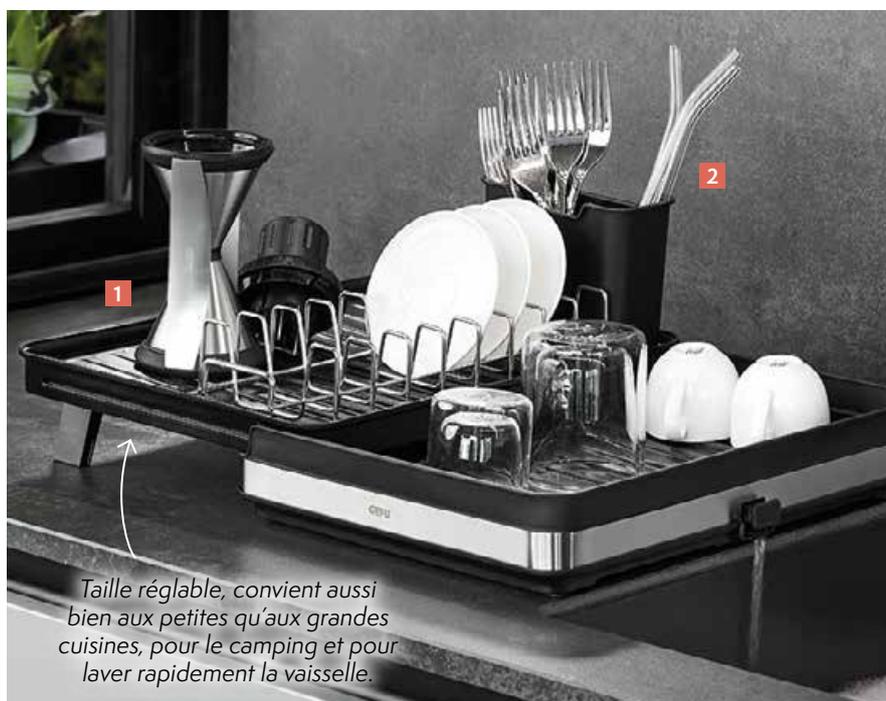
9 Décapsuleur, ouvre-bouteilles, boîtes et bocaux 5 en 1 APERTO : 9.95 € (144470)

10 Ciseaux de cuisine TALIA : 11.90 € (144465)



Objets utiles et pratiques au quotidien

GEFU®



Taille réglable, convient aussi bien aux petites qu'aux grandes cuisines, pour le camping et pour laver rapidement la vaisselle.



- 1** Égouttoir à vaisselle SMARTLINE 36 x 31 cm : 54.90 € (144687)
- 2** Set de 4 pailles courbées en acier inoxydable 23 cm avec brosse FUTURE : 12.90 € (144526)
- 3** Brosse à vaisselle avec distributeur de détergeant SWIFT : 12.90 € (144686)
- 4** Porte-rouleau de cuisine SPENSO : 36.90 € (144234)



- 5** Lot de 2 mini-bols inox avec couvercle noir : 12.00 € (144532)
- 6** Corbeille à pain BRUNCH ronde Blanche : 28.90 € (144341)
- 7** Set de deux pulvérisateurs de vinaigre et d'huile NEVA : 24.90 € (144682)
- 8** Beurrier BRUNCH : 18.90 € (144336)
- 9** Pince plat à four FIXIT : 22.90 € (144672)
- 10** Allume-bougies Curvo : 11.90 € (144196)
- 11** Tire-bouchon MOLTOVINO : 19.90 € (144063)
- 12** Bouchon de vin effervescent SPARKY : 11.90 € (144469)
- 13** Boîte à cordelette FILIO : 10.90 € (144429)



KITCHEN



Des boîtes modulables et empilables pour un rangement simplifié.

Le système d'ouverture unique «POP» vous permet d'ouvrir et de fermer votre boîte sans effort. Grâce à sa large ouverture, vous pouvez remplir votre contenant ou verser son contenu facilement, mais aussi insérer une grande cuillère pour vous servir.



Un mécanisme unique de bouton à pousser !



Le plastique des boîtes de conservation POP ne contient pas de BPA !

Étanches, empilables et économes



4



5



6



7

1 Boîte de Conservation POP Petite Carrée Mini 0,4 L : 10.90 € (227175)

2 Boîte de Conservation POP Rectangulaire 0,6 L : 13.90 € (227173)

3 Boîte de Conservation POP Carrée Haute 2,1 L : 17.90 € (227167)

4 Eplucheur Oscillant : 11.90 € (227266)

5 Eplucheur Rasoir Y : 11.90 € (227267)

6 Ouvre-Boîte Compact : 20.90 € (227341)

7 Eplucheur à Peaux Fines : 11.90 € (227263)

8 Presse-Ail : 24.90 € (227509)

9 Zesteur/Canneleur : 10.90 € (227290)



8



9

Découvrez l'étendue de la gamme !



Tous les accessoires pour vous accompagner au quotidien.

Réalisez vos plats préférés grâce à des accessoires de cuisine innovants et pensés pour vous.

Préparez, mélangez, servez vos assaisonnements ou marinades.

Devenez un véritable barman en préparant des cocktails maison.



- 1 Dérouleur essuie-tout vertical : 35.90 € (227452)
- 2 Grande maryse en silicone Rouge : 12.90 € (227426)
- 3 Spatule-cuillère en silicone Rouge : 12.95 € (227430)
- 4 Saptule à oeuf au plat flexible en silicone alimentaire, largeur 10 cm : 14.50 € (227375)
- 5 Pelle à œuf au plat extra-large flexible et ajourée en silicone anti adhérente, largeur 15 cm : 15.95 € (227393)
- 6 Shaker à vinaigrette gradué 350 ml Noir : 18.90 € (227346)
- 7 Essoreuse à salade à piston Inox ø 26 cm : 79.90 € (227098)
- 8 Essoreuse à salade à piston transparente ø 26 cm : 44.90 € (227183)
- 9 Coupe-avocat 3 en 1 Blanc : 11.90 € (227163)
- 10 Set de 2 Bouchons Extensibles pour bouteilles de vin : 17.90€ (227210)
- 11 Boule à thé Inox : 14.90 € (227380)
- 12 Bac à glaçons avec couvercle anti-déversement : 16.90 € (227204)
- 13 Seau à glace avec pince : 79.90 € (227265)
- 14 Shaker à cocktail : 32.50 € (227510)



Raconte-moi un moulin !

Le bois utilisé pour les moulins Peugeot provient de forêts européennes labellisées PEFC™.

Chaque moulin est assemblé en France. Dans un souci de préservation de l'environnement, les copeaux et la sciure provenant de la production sont récupérés et recyclés. Pour la finition de nos moulins en bois, nous privilégions désormais l'utilisation de peintures hydrosolubles, plus respectueuses de l'environnement.



NOUVEAU

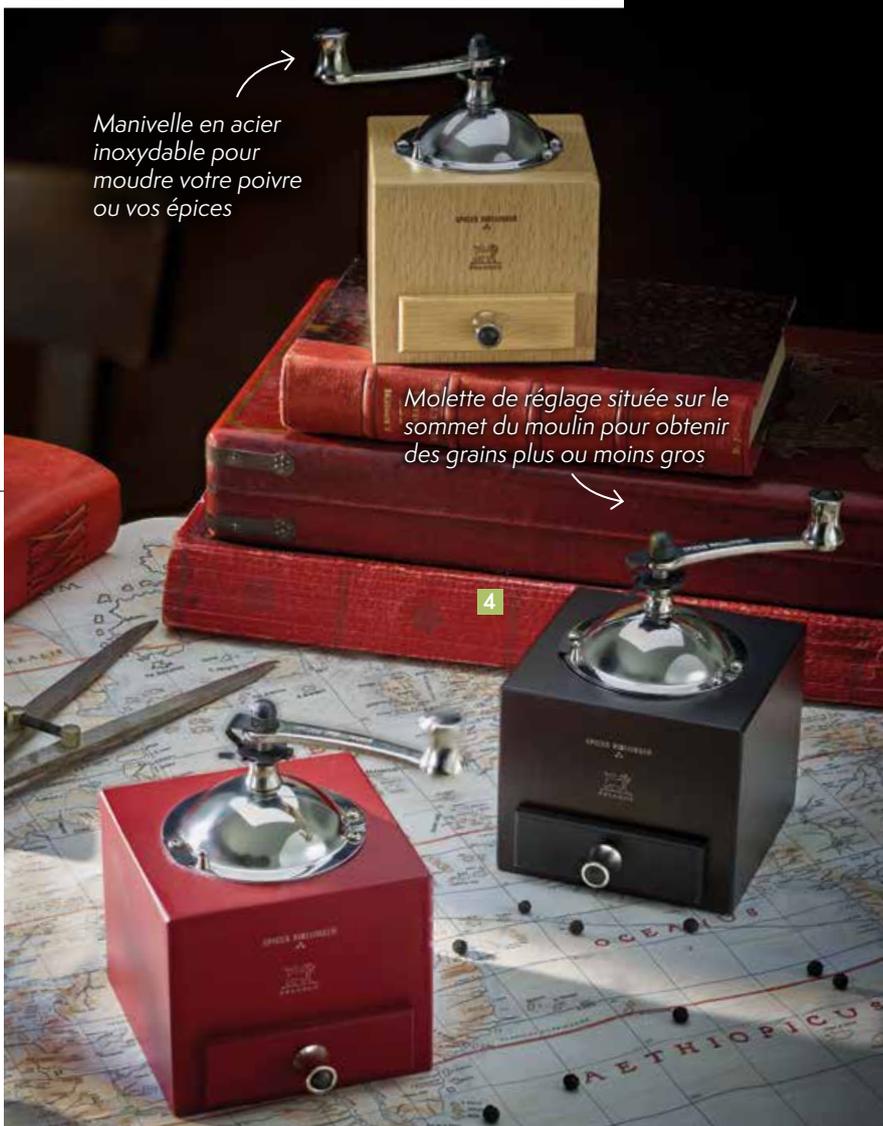
Le petit moulin manuel à poivre Mignonette est une réédition du premier moulin Peugeot créé en 1874. Il réjouira tous les amateurs d'Histoire et de beaux objets. Un moulin de collection



Le moulin à poivre et à épices d'Olivier Roellinger vous fait voyager dans le temps et les saveurs !

Inspirée des moulins historiques Peugeot, sa silhouette est revisitée par la designer Sylvie Amar. Coup de cœur du chef spécialiste des épices Olivier Roellinger, le moulin à poivre Roellinger s'inscrit dans la tradition des premiers moulins à épices.

LE MOULIN D'OLIVIER ROELLINGER



- 1** Moulin à café manuel Presto : 89.90 € (743088)
- 2** Moulin à poivre manuel Mignonette en métal Argenté 10 cm : 179.00 € (143094), existe en Moulin à sel
- 3** Boîte de 7 sachets Sel blanc sec 350g : 9.90 € (743053)
- 4** Moulin à poivre manuel 13 cm en Bois Chocolat - Le moulin d'Olivier Roellinger : 84.90 € (143260), existe en Bois Rouge Piment et en Bois Naturel

Découvrez un nouveau monde de saveurs



Le Bar à poivres Maestro est l'instrument parfait pour partir à la découverte du monde des poivres.

D'un simple geste, le moulin passe d'un cru de poivre à l'autre.

Doté de réservoirs interchangeables, ce moulin à poivre Made in France Maestro vous invite à une expérience gustative inédite autour du poivre. Le coffret Maestro propose l'essentiel pour partir à la découverte du monde des poivres !



Le moulin à poivre Elis Sense est le premier moulin électrique Peugeot à bénéficier de la technologie tactile.

COLLECTION LINE CARBONE

La collection Line Carbone se distingue par son design particulier et très contemporain.

Outre le design, les moulins de la collection Line sont très performants et résistants.



- 1 MAESTRO Bar à poivre + 3 poivres :**
84.90 € (743038), existe en moulin seul (54.90€) et le set de 3 fioles vides (14.90€)
- 2 Moulin à poivre électrique U'Select en Inox Elis Sense 20 cm :** 109.00 € (143277), existe en moulin à sel
- 3 Moulin à sel 18 cm Line aluminium naturel :**
49.90 € (143969), existe en Carbone dark
- 4 Coffret "Night Chic" composé d'un moulin à poivre Line Noir mat 12 cm, d'un moulin à sel Noir mat 12 cm & d'un entonnoir :**
89.90 € (743072)
- 5 Moulin à poivre manuel 14 cm en acrylique et Bois Chocolat OLÉRON :** 43.90 € (143324)
- 6 Moulin à sel humide manuel Oléron Chocolat :** 47.90 € (143336)
- 7 Moulin poivre 22 cm Paris Bois d'olivier :**
89.90 € (143904), existe en 18 cm



Votre alliée pour une cuisine rapide et saine au quotidien



La friteuse à air chaud de ZWILLING est idéale pour préparer des plats salés ou sucrés et des petits en-cas en peu de temps. Des frites croustillantes, des ailes de poulet, de délicieuses pizzas, des muffins sucrés et bien plus encore.



CARACTÉRISTIQUES

- Friteuse à air chaud moderne avec une capacité de 4 L
- Pour frire, cuire et cuire sans préchauffage, avec peu ou pas de matière grasse, des aliments sucrés, salés et de petites collations
- Préparation rapide : par exemple, des frites congelées en 15 minutes
- Utilisation pratique écran tactile LED pour une utilisation facile :
 - 6 programmes pré-réglés
 - Température et heure réglables manuellement
 - Nettoyage facile, rapide et sans effort : panier et grille passent au lave-vaisselle
- Sécurité maximale : la friteuse à air chaud arrête le processus de cuisson indépendamment et informe par signal acoustique, arrêt automatique
- Préparation alimentaire douce et économe en énergie : les aliments de la friteuse à air chaud sont préparés dans un flux d'air chaud plutôt que dans de la graisse ou de l'huile

RECETTE



MUFFINS AUX MYRTILLES

🍴 6 🕒 35mn 🕒 15mn

125 gs de farine de blé • ½ c. à c. de levure chimique • ½ c. à c. de bicarbonate de soude • 75 gr de sucre • 1 sachet (8g) de sucre vanillé bourbon • 1 pincée de sel • ¼ c. à c. de zeste de citron non traité • 1 œuf • 60 ml d'huile végétale neutre • 60 ml de lait ou de boisson végétale • 80 g de myrtilles • 12 moules à muffins en papier • Sucre glace pour saupoudrer

Mélanger la farine, la levure et le bicarbonate de soude dans un bol. Ajouter le reste des ingrédients sauf les myrtilles. Mélanger le tout avec un batteur à main ou avec un fouet pour former une pâte lisse. Incorporer les myrtilles à la pâte • Pour une meilleure stabilité, placer deux caissettes en papier l'une sur l'autre. Répartir la pâte uniformément entre les moules et placer ces derniers sur la grille de la friteuse à air chaud • Cuire grâce au programme « Gâteau » (180 °C) pendant environ 15 minutes. Retirer ensuite les muffins aux myrtilles et les laisser refroidir sur une grille. A déguster saupoudré de sucre glace.

1 Airfryer ENFINIGY - Friteuse sans huile à air chaud 4 Litres : 139,00 € (142376)





GAMME ENFINIGY



Avec ZWILLING, les outils de cuisine deviennent de purs objets de convoitise.

Reconnu mondialement pour ses couteaux de chef, ustensiles de cuisine et couverts de haute qualité, ZWILLING continue de fixer des normes internationales grâce à des produits innovants basés sur les souhaits des clients.



La balance de cuisine digitale avec batterie ENFINIGY de ZWILLING combine son design épuré avec une précision absolue (jusqu'à 10 kg) ! Sa batterie rechargeable intégrée vous évite de racheter des piles ou une nouvelle batterie : il vous suffit de la recharger à l'aide d'un câble USB.

- 1 Mixeur plongeant blanc avec gobelet 600 ml et couvercle sous vide :** 119.00 € (142391), existe en Noir
- 2 Balance digitale Argent :** 39.95 € (142374), existe en Noir
- 3 Bouilloire Pro 1,5 L Noir :** 139.00 € (142364), existe en Argent
- 4 Blender Power 1,8 L Noir :** 349.00 € (142358), existe en Argent
- 5 Moulin à épices électrique Blanc :** 59.95 € (142372), existe en Noir

Le Blender Power ENFINIGY est un allié indispensable pour toutes vos recettes. ZWILLING a mis toute son expertise coutelière dans le développement de nouvelles lames parfaitement adaptées au mixage. C'est pourquoi les performances du blender ENFINIGY sont impressionnantes : sa double lame à ailettes développée et fabriquée à Solingen est dotée d'une dentelure en dents de piranha, garantissant à votre blender Enfinigy Haute Performance un mixage rapide et homogène sans effort.

Le futur de votre cuisine commence ici



Découvrez la gamme ZWILLING ENFINIGY

Développée à Solingen et conçue par les célèbres designers milanais Matteo Thun et Antonio Rodriguez, elle donne naissance à des appareils de cuisine électriques durables qui répondent aux exigences les plus élevées : les vôtres.



- 1** Bouilloire théière électrique en verre 1,7 L Noir : 149.00 € (142380), existe en Argent
- 2** Machine à café 1,5 L avec filtre Noir : 159.00 € (142367), existe en Argent
- 3** Grille-pain Argent avec support viennoiserie : 99.95 € (142354)
- 4** Grille-pain long Argent avec support viennoiserie : 129.00 € (142355)
- 5** Mousseur à lait 400 ml Argent : 99.95 € (142370), existe en Noir
- 6** Broyeur à café Argent : 129.00 € (142368), existe en Noir



Pour mettre fin au gaspillage alimentaire et garder toute la fraîcheur de vos aliments

La fraîcheur sur simple pression d'un bouton

Une simple pression sur un bouton et en quelques secondes, la pompe sous-vide pratique et sans fil extrait silencieusement l'air, préservant ainsi les saveurs et les vitamines.



UN APPAREIL TRÈS SIMPLE D'UTILISATION

- 1. Placez la Pompe FRESH & SAVE sur la valve sur les boîtes ou les sacs de conservation adaptés.
- 2. Pressez le bouton, la pompe aspire l'air en quelques secondes seulement. La mise sous vide va débuter.
- 3. La pompe s'arrête automatiquement dès que le vide est fait.
- 4. Placez vos aliments mis sous-vide dans votre réfrigérateur ou congélateur.
- 5. Profitez des vitamines et nutriments de vos aliments. Fraîcheur garantie !
- 6. Optez ensuite pour la cuisson sous-vide et ne perdez aucun nutriment. Et voilà !

- 1 Pompe sous-vide : 74,95 € (142324)
- 2 Set de 7 pièces avec 2 boîtes en verre S/M : 99,95 € (142326)
- 3 Lot de 10 sacs sous-vide M : 15,95 € (142333)
- 4 Lot de 3 bouchons : 12,95 € (142331)
- 5 Ensemble de 3 boîtes plastique rectangulaires : 44,95 € (142344)
- 6 Boîte en verre rectangulaire M 900 ml : 17,95 € (142336)



Grâce à ces boîtes et ces bols, vos aliments restent frais et croquants plus longtemps

Les boîtes **PEBBLY** sont spécialement conçues pour fonctionner de manière optimale avec la Pompe Vide d'Air.

Il suffit d'appuyer une seule fois sur le bouton de la pompe, et elle fera le reste. Elle extrait automatiquement l'air de la boîte en verre, créant un vide d'air optimal pour conserver vos aliments plus longtemps.



Les boîtes de conservation Provido de GEFU



Retrouvez toute la gamme des boîtes Provido ici



Pratiques pour stocker, conserver les aliments et préserver leurs arômes dans votre réfrigérateur. Résistent à la chaleur jusqu'à **300°C**, et au froid jusqu'à **-20°**. Les boîtes sont compatibles avec le micro-onde grâce à la vanne spéciale située sur le couvercle !

- 1 Pompe vide d'air électronique rechargeable PEBBLY : 35.00 € (164767)
- 2 Boîte rectangulaire basse 100% verre 650 ml PEBBLY : 12.50 € (164759)
- 3 Set 5 pièces, 4 boîtes rectangulaires et une pompe vide d'air PEBBLY : 96.90 € (164768)
- 4 Boîte rectangulaire basse 100% verre 1000 ml PEBBLY : 14.90 € (164761)
- 5 Boîte rectangulaire haute 100% verre 1000 ml PEBBLY : 14.90 € (164760)
- 6 Boîte rectangulaire basse 100% verre 1500 ml PEBBLY : 17.50 € (164762)
- 7 Boîte rectangulaire avec valve vide d'air 800 ml PEBBLY : 19.90 € (164764)
- 8 Boîte rectangulaire avec valve vide d'air 1200 ml PEBBLY : 24.50 € (164765)
- 9 Boîte rectangulaire avec valve vide d'air 1900 ml PEBBLY : 29.50 € (164766)
- 10 Boîte rectangulaire avec valve vide d'air 460 ml PEBBLY : 16.90 € (164763)
- 11 Boîte de conservation rectangulaire Provido GEFU 2000 ml : 32.90 € (144665)

Mise en boîte

En plus de conserver le goût, les boîtes de conservation gardent vos placards bien rangés afin que ce soit facile à trouver.

Grâce à nos boîtes de conservation, nous vous rendons la vie un peu plus facile !



- 1 Boîte LOCK & LOCK rectangulaire 10 L - HPL886 : 26.95 € (164081)
- 2 Boîte LOCK & LOCK rectangulaire 0,85 L - HPL808 : 4.30 € (164008)
- 3 Plat/Boîte rectangulaire en verre 400 ml avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 8.50 € (164648)
- 4 Plat/Boîte rectangulaire en verre 650 ml avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 10.25 € (164649)
- 5 Plat/Boîte carrée en verre 800 ml avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 10.25 € (164647)
- 6 Plat/Boîte rectangulaire en verre 1 L avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 12.90 € (164650)
- 7 Plat/Boîte rectangulaire en verre 1,5 L avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 15.60 € (164651)
- 8 Plat/Boîte ronde en verre 400 ml avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 8.90 € (164727)
- 9 Plat/Boîte ronde en verre 0,95 L avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 10.25 € (164652)



Des produits haut de gamme, conçus pour améliorer le quotidien

aarke

Depuis plus d'une décennie, Aarke est un pionnier suédois dans la conception d'articles ménagers haut de gamme qui transforment les routines banales en rituels plein de sens.

Nous appelons cela l'ingénierie du quotidien. Fondée en 2013 par les designers industriels Carl Ljungh et Jonas Groth, Aarke se spécialise dans les appareils de cuisine haut de gamme qui allient harmonieusement esthétique, fonctionnalité et durabilité.

Le Carbonator Pro en acier inoxydable présente un design industriel audacieux. Il est doté de notre fonctionnalité Push-To-Lock™ à une main et d'une bouteille en verre élégante qui rehaussera n'importe quelle table de dîner.

LE CARBONATOR PRO

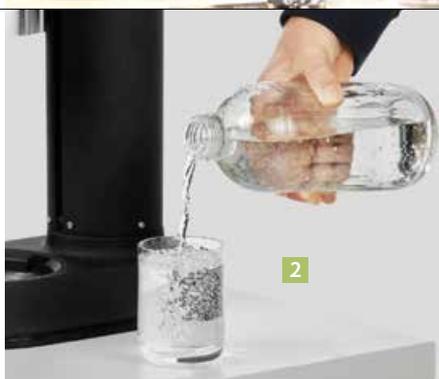
Avec une bouteille en verre !



Utilisation à une seule main avec la fonction Push-To-Lock™



- 1 Appareil à gazéifier inox Carbonator Pro avec bouteille en verre 800 ml : 300.00 € (745007), existe en Noir Mat (745008)
- 2 Bouteille en verre 800 ml : 24.00 € (745023)
- 3 Bouteille en inox pour Carbonator Pro 800 ml : 45.00 € (745037), existe en 500 ml à 35.00 € (745038)
- 4 Carafe filtrante Purifier 1,18 L : 125.00 € (745024), existe en Grande carafe de 1,66 L à 145.00 € (745025)
- 5 Granulés filtrants purs : 20.00 € (745026)
- 6 Granulés filtrants enrichis : 30.00 € (745027)



LA CARAFE FILTRANTE



Un design épuré pour une eau plus pure. Découvrez une eau minéralisée, plus saine et délicieuse à boire grâce à notre cartouche rechargeable en acier inoxydable. Dotée d'une technologie de filtration ultraperformante et respectueuse de l'environnement, elle utilise des granulés filtrants naturels.

La combinaison de charbon actif et de résine échangeuse d'ions réduit efficacement les métaux lourds, le chlore et le calcaire, tout en évitant le gaspillage des cartouches jetables.



Une combinaison unique d'élégance, de fonctionnalité, de design et d'ingénierie

Aarke

LA BOUILLOIRE



En inox, élégante et silencieuse, notre bouilloire électrique est fabriquée dans une seule pièce d'acier inoxydable, sans soudure, ce qui garantit aucune fuite. Le filtre anticalcaire amovible est également 100% en acier inoxydable.

Elle offre une combinaison unique d'élégance, de fonctionnalité, de design et d'ingénierie.

- Contenance : 1,2 L
- Plusieurs paliers de températures, de 40° à 100°C
- Indicateur de refroidissement LED
- Bec anti-goutte
- Double paroi retenant la chaleur
- Économe en énergie et silencieuse
- S'éteint automatiquement en cas d'ébullition accidentelle



Faites l'expérience d'un café frais à la force et à la température idéales grâce au Coffee System Aarke intégré.

La plaque chauffante intelligente garde votre café au chaud tout en préservant sa saveur, sans jamais le brûler. Le résultat est une saveur de café riche sans notes brûlées.

La Coffee Maker Aarke est certifiée par l'ECBC et prépare une cafetière pleine en moins de 6 minutes.

- Le panier-filtre à 360°
- Protection anti-débordement
- Le capteur de niveau d'eau optimise le processus d'infusion
- Capacité d'infusion : 2 à 10 tasses
- Pomme de douche ronde
- Réservoir d'eau éclairé

LA CAFETIÈRE



1 Bouilloire Inox : 250.00 € (745028)

2 Cafetière électrique 10 tasses full inox 1,25 L : 350.00 € (745040)

PÂTISSERIE

de Buyer  Fabriqué en FRANCE 

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept

La moulerie en inox perforée garantie à vie

Les cercles   pâtisserie de Buyer sont conçus pour la réalisation de toutes vos tartes, quiches, entremets et desserts. En acier inoxydable, les cercles peuvent passer aussi bien au surg lateur et au congélateur qu'au four.



1 Cercle à tarte perforé cannell  \varnothing 20 cm :
18.90   (730261)

2 Cercle perforé Inox bord droit \varnothing 12,5 cm :
15.25   (730290), existe de 5,5 cm à 28,5 cm

3 Cercle à tarte carré perforé Inox 7 cm :
10.30   (129118), existe de 7 à 20 cm

4 Cercle à tarte perforé Inox \varnothing 15,5 cm :
12.45   (129113), existe de 5,5 à 28,5 cm

5 Cercle à tarte oblong perforé
14.5 x 3.5 cm : 13.30   (129126),
existe en 27 x 8 cm et 30 x 11 cm

6 Cercle à tarte cœur perforé \varnothing 22 cm :
13.60   (129132), existe de 8 à 22 cm

Le concept Air System[®], une technologie innovante

- Des ustensiles conçus avec des perforations régulières et uniformes
- Une diffusion parfaite et homogène de la température : cuisson 20% plus rapide
- Coloration et croustillant assurés, pas d'assèchement des pâtes
- Respiration des pâtes pendant la cuisson pour un beau rendu : la pâte ne s'affaisse pas, bords r guli rs sans bulle



- 1 Moule à cake 26 cm Inox perforé Air System[®] : 60.00   (730633)
- 2 Moule Inox perforé pliant g oforme 24 x 5 x 6 cm : 102.60 à (129528)
- 3 Moule à cake 15 cm Inox perforé Air System[®] : 51.40   (730632)
- 4 Moule à tarte perforé cannelé Inox à fond amovible et feuille de cuisson à 28 cm : 68.80   (730550)
- 5 Cercle à tarte Inox perforé à 6 cm : 10.70   (130935), existe de 6 à 28 cm
- 6 Moule à manqué démontable en Inox et feuille de cuisson à 24 cm : 72.00   (730549), existe en 20 cm
- 7 Moule perforé rectangulaire à fond amovible et feuille de cuisson 35 x 10 x 3,5 cm : 61.20   (730548)



Moules et tapis en silicone

Pour la réalisation de tous vos muffins, madeleines et autres pâtisseries, faites confiance à l'Elastomoule de De Buyer qui avec sa mousse de silicone brevetée est LA référence professionnelle en matière de moules souples.

Parfait pour toutes vos créations chaudes, froides, glacées, sucrées ou salées !



- 1** Bain-marie à double paroi ø 16 cm, 1,5 L : 70.75 € (130198)
- 2** Mini Elastomoule 8 madeleines : 28.90 € (130119)
- 3** Tapis silicone 40 x 30 cm : 22.95 € (130655)
- 4** Mini Elastomoule 20 mini-cannelés bordelais : 28.90 € (130118)
- 5** Elastomoule 12 mini-tartelettes : 28.90 € (130123)
- 6** Mini Elastomoule 15 mini-financiers : 28.90 € (130122)
- 7** Tapis silicone spécial macaron 40 x 30 cm : 22.25 € (130417)

Le tube à tout faire !

de Buyer 
DEPUIS 1830



RECETTE

GOUGÈRES GARNIES AU CHÈVRE FRAIS, HERBES FRAÎCHES ET NOIX

🍴 4 🕒 20mn 🍳 20mn 🕒 1h

GOUGÈRES : 75g de gruyère râpé • 75g de beurre doux • 150g de farine • 12cl d'eau • 12cl de lait • 4 œufs • Sel.
GARNITURE : 250g de chèvre frais • 90g de crème fraîche • 30g de cerneaux de noix • 3 brins de thym • 1 brin de romarin • Sel et poivre du moulin

Préparation des gougères : faire fondre le beurre dans une casserole, l'eau, le lait et quelques pincées de sel. Lorsque le mélange arrive à ébullition, ajouter en une fois la farine, hors du feu • Remuer vivement à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Remettre sur le feu et remuer jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole (environ 2 mn) • Faire refroidir quelques minutes puis ajouter les œufs un à un en remuant la pâte. Ajouter enfin le fromage râpé • Verser la pâte obtenue dans le tube puis ajouter une douille unie et régler sur position 2 ou 3cl selon la taille des gougères souhaitée • Préchauffer le four sur 210° • Déposer le tapis en silicone sur une plaque de cuisson perforée et commencer à pocher le mélange en exerçant une pression sur la poignée. Former des petits tas légèrement espacés • Enfourner puis baisser le four à 180° et faire cuire pendant 20 mn jusqu'à ce que les gougères soient bien dorées.

Préparation de la garniture et dressage : dans un cul de poule, mélanger le fromage frais avec la crème fraîche • Mixer les noix très finement, ciseler le thym et le romarin, et ajouter le tout au mélange précédent en remuant. Ajouter sel et poivre • Remplir le réservoir du Tube et ajouter une douille à garnir • Percer les choux à l'aide de la douille et les remplir avec la garniture.

13 disques amovibles en acier inoxydable pour la réalisation de sablés variés et originaux



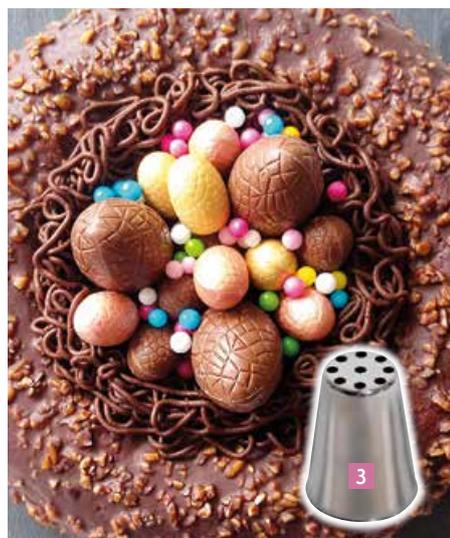
1 Le Tube (2 douilles, 13 disques biscuit & bouchons) : 99.90 € (129265)

2 Le Tube (2 douilles) : 79.90 € (730730)

3 Kit sablés pour le Tube : 23.60 € (129264)

Sublimez vos créations...

Qu'elles soient en inox ou en plastique Tritan, cannelées ou à ruban, nos douilles de pâtisserie professionnelles vous accompagneront dans la réalisation de vos verrines, Saint Honoré et éclairs.



- 1** Douille sultane cône rasant 3 cm : 20,60 € (129091)
- 2** Douille à rose Inox ϕ 9 mm : 3,60 € (130640), existe de 0,8 mm à 1,6 cm
- 3** Douille à nid (ou douille à vermicelle) Inox ϕ 2 cm : 3,60 € (129520), existe en 1,4 cm et 3 cm
- 4** Douille Saint-Honoré Inox ϕ 0,9 mm : 3,60 € (129079), existe de 0,9 mm à 1,6 cm
- 5** Douille Inox cannelée A5, 5 dents : 3,60 € (130049), existe en A5, 5 dents à F8, 8 dents
- 6** Coffret de 35 douilles à pâtisserie Inox : 113,00 € (129073)
- 7** Douille Inox unie ϕ 9 mm : 3,60 € (129044), existe de 0,2 mm à 2,4 cm
- 8** Douille à petit fours Inox ϕ 7 mm : 3,60 € (129083), existe de 7 mm à 17,5 mm
- 9** Douille sultane lisse cône sortant ϕ 2,5 cm : 8,35 € (730357)
- 10** Douille à buche Inox 6 dents 16 x 2 mm : 3,60 € (129072), existe en 20 x 3 mm
- 11** Douille tritan Saint-Honoré ϕ 9 mm : 2,40 € (128085), existe en 11 mm
- 12** Lot de 6 douilles Inox : 20,60 € (130463), existe en lot de 5

... avec les poches et les douilles à pâtisserie de Buyer



1

La poche pâtissière possède une surface intérieure lisse qui facilite la glisse des préparations vers la douille, et elle offre une bonne résistance au déchirement.

Les douilles s'insèrent facilement dans la partie inférieure de la poche en passant par l'intérieur. Lors de vos ateliers pâtisseries, il est indispensable d'avoir au sein de votre cuisine une poche pâtissière durable ou jetable pour la confection de vos recettes afin de décorer, garnir et remplir.

- 1 Poche flexible réutilisable 34 cm : 7.40 € (128121), existe en 46 cm
- 2 Poche pâtissière souple en polyuréthane 35 cm : 21.55 € (130605)
- 3 Poche en polyuréthane de 35 cm avec 2 douilles Inox : 26.55 € (130257)
- 4 Poches pâtissières réutilisables 30 cm : 7.50 € (130431), existe de 25 à 60 cm
- 5 Lot de 5 poches pâtissières en coton revêtu de 30 à 50 cm : 49.85 € (130604)
- 6 Rouleau de 20 poches pâtissières transparentes jetables : 13.20 € (130292)
- 7 Rouleau de 100 poches pâtissières jetables en polyéthylène 45 cm : 30.90 € (130606), existe de 30 à 55 cm
- 8 Boîte distributrice de 100 poches pâtissières jetables 45 cm : 58.70 € (730242)
- 9 Lot de 8 pinces en plastique Twixit pour fermeture des poches : 6.80 € (130788)



2



3



4

5

6

7

8

9

Techniques de base de la pâtisserie

Des accessoires de cuisine très pratiques pour vous permettre de peser vos ingrédients et vos aliments facilement.



Ce petit verre doseur est le denier né de la gamme de verres doseurs



- 1 Thermomètre de Cuisine Digital CRISTEL : 34.90 € (126692)
- 2 Balance Cuillère Peseuse CRISTEL : 37.90 € (126690)
- 3 Verre mesureur/doseur 50 ml en verre et silicone PEBBLY : 6.90 € (164782)
- 4 Verre mesureur/doseur 0,2 L en verre et silicone PEBBLY : 12.00 € (164744)
- 5 Verre mesureur/doseur 0,5 L en verre et silicone PEBBLY : 16.50 € (164743)
- 6 Verre mesureur/doseur 1 L en verre et silicone PEBBLY : 19.99 € (164740)
- 7 Balance 15 kg Noire Tare et Touchless CRISTEL : 44.90 € (725583)
- 8 Balance de précision 500g Noire CRISTEL : 34.90 € (725584)
- 9 Balance électronique miroir à écran rétractable : 39.90 € (164218)
- 10 Thermomètre numérique à four avec minuteur GEFU : 26.90 € (144131)
- 11 Minuteur numérique GEFU : 11.90 € (144045)
- 12 Lot 4 mesures-cuillères 1.25/2.5/5/15 ml : 10.00 € (129317)



L'inventeur du Bundt® cake

NORDIC WARE®
SINCE 1946

La tendance pâtisserie venue tout droit des États-Unis !

Des formes de moules différentes pour tous vos moments gourmands et de fête en famille. Un démoulage simple, rapide et sans défaut !

Des gâteaux moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur !



- 1 Moule 6 mini sapins Silver : 64.90 € (240098)
- 2 Moule en fonte d'aluminium doré, grand modèle Rosace Heritage : 59.00 € (240077)
- 3 Moule en fonte d'aluminium argenté rectangulaire Maison Pain d'épices : 59.90 € (240057)
- 4 Moule à gâteau Bundt torsadé Gold : 69.90 € (240096)
- 5 Moule en fonte d'aluminium doré Rosace Brillance : 66.50 € (240075)
- 6 Moule 4 Casse-noisettes de Noël Silver : 66.50 € (240099)
- 7 Moule 12 mini Bundt torsadés Gold : 69.90 € (240097)

ELECTRO-CHIC

Une innovation dans votre cuisine

Le robot pâtissier multifonction cuiseur Kenwood Cooking Chef Experience est un appareil de haute qualité pour accéder à une variété de recettes incroyables !

Grâce à lui, réalisez des woks, chips de légumes, pop corn, caramel et bien d'autres recettes originales ! Véritable pétrin de boulanger doté du mouvement planétaire et d'un kit pâtisserie en acier inoxydable.

Doté d'un écran tactile couleur, il pèse au gramme près et cuit jusqu'à 180°C pour réaliser toutes les recettes sucrées ou salées, des plus simples aux plus complexes. Puissant et silencieux, le moteur professionnel de 1500 W est garanti 10 ans.



Connectable, pour ne jamais être à cours d'idées et se laisser guider !

1 Robot cuiseur Multifonction Cooking Chef Experience : 1599.99 € (150666)

ÉVOLUTIF, GRÂCE À PLUS DE 30 ACCESSOIRES ADAPTABLES



2 Robot multifonction Titanium Chef Pâtissier XL qui chauffe et pèse : 899.99 € (150670)



3 Robot pâtissier Titanium Chef Baker Blanc : 529.99 € (150678), existe en Argent

La gamme ultra compact & ultra puissante !

NOUVEAU

Compact, sans assemblage complexe, la gamme «GO» se range facilement sur le plan de travail de votre cuisine, ou dans un tiroir.

Ils sont peut être petits en taille, mais ces robots tout en métal ont du punch ! Profitez de la qualité Kenwood réputée et durable grâce à son corps léger et sa poignée facile à transporter pour cuisiner où que vous soyez.



Grâce à sa hauteur de 30 cm, le robot pâtissier Kitchen Go peut être placé où vous le souhaitez. Il est suffisamment compact pour tenir n'importe où !

Une solution intelligente pour économiser de l'espace sur votre comptoir ! Le robot idéal pour les amateurs de pâtisseries qui manquent d'espace !

Avec un bouton de contrôle intuitif placé à l'avant et au centre du robot, le Kitchen Go vous permet de passer directement à la préparation.



- 1 Robot pâtissier multifonction Kitchen Go Gris : 299.99 € (150723)
- 2 Robot pâtissier multifonction Kitchen Go Rouge Argile : 299.99 € (150724)
- 3 Robot multifonction MultiPro Go Rouge Argile : 74.99 € (150725)
- 4 Robot multifonction MultiPro Go Gris : 74.99 € (150726)
- 5 Batteur électrique QuickMix Go Gris : 59.99 € (150727)
- 6 Batteur électrique QuickMix Go Rouge Argile : 59.99 € (150728)

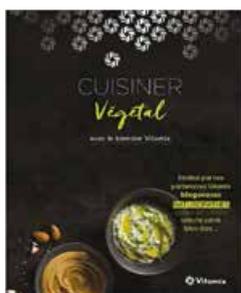


Blender haute performance



Bien plus qu'un blender : un robot ménager vitamix

Grâce à sa technologie dernier cri, cet outil est capable de mixer les ingrédients les plus coriaces pendant des années sans jamais s'épuiser.



SOUPE THAÏLANDAISE À LA CITROUILLE

🍴 2 à 5 🕒 30mn 🕒 20mn

½ oignon haché • ½ cuillère à soupe de pâte de tomates • 1 petite citrouille (300 g) ou purée de citrouille pelée et hachée • 3g de gingembre frais • 1 gousse d'ail • 360 ml de bouillon de légumes • 120 ml de lait de coco • 120 ml de crème de noix de coco • 18 g de piment chili vert, épépiné • ¼ de citron pelé • ½ cuillère à thé de sel (facultatif) • 1,25 ml (¼ cuillère à thé) de poivre noir moulu.

Chauffer une grande casserole à feu moyen, ajouter les oignons et l'ail, puis cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 mn. Ajouter la pâte de tomates et cuire pendant encore 2 mn. Ajouter la citrouille, le gingembre, le bouillon et le lait de coco. Remuer pour combiner les ingrédients et porter à légère ébullition. Laisser mijoter pendant 10 mn ou jusqu'à ce que la citrouille soit tendre. Retirer du feu et laisser tiédir pendant 10 à 15 mn, puis verser délicatement le mélange dans le récipient du Vitamix; ajouter le piment et le citron avant de verrouiller le couvercle. Démarrer le mélangeur à sa vitesse la plus basse, puis augmenter rapidement la vitesse jusqu'au maximum. Mélanger pendant 3 mn ou jusqu'à ce qu'une vapeur épaisse s'échappe du couvercle ventilé.

- 1 **Blender Ascent 2500i Blanc :**
749.90 € (138152)
- 2 **Blender Vitamix Ascent 3500i Inox Brossé :**
949.90 € (140039)
- 3 **Blender Explorian E310 noir :** 479.90 € (140037)
- 4 **Livre de recettes Cuisiner Végétal :**
29.50 € (140051)
- 5 **Bol seul 0,9 L pour Blender Vitamix Explorian :** 174.90 € (140047)

Retrouver l'intégralité des
blenders et accessoires
Vitamix ici



L'artisan

KitchenAid



1 Robot pâtissier Artisan 4,7 L Evergreen, Coloris Vert Forêt et Bol en Bois de Noyer : 999.00 € (152359)

4,8 L - ARTISAN PÂTISSIER «BASIC» de 569€ à 769€



152303 152302 151114 152115 151702 152116

4,8 L - ARTISAN PÂTISSIER «PREMIUM» à partir de 819 €



151442 151443 151449 151450 151452

151713 152040 152042 152043 152045

152046 152048 152161 152092 152217

151456 151461 152358 152359 152285

5,6 L - ARTISAN PÂTISSIER «PREMIUM» 819 €



152333 152336 152334 152332 152335

ACCESSOIRES POUR ROBOTS ARTISAN



- 2 Hachoir en métal : 169.00 € (151634)
- 3 Tranchoir/râpe à cylindres : 139.00 € (151012)
- 4 Lot de 3 lamineurs à pâtes fraîches : 229.00 € (151408)
- 5 Accessoire pour farcir les saucisses : 49.00 € (152037)
- 6 Taille-légumes à spirales : 159.00 € (151342)
- 7 Nouveau bol sorbetière : 169.00 € (152262)
- 8 Accessoire à râper la glace : 149.00 € (152265)
- 9 Lamineur à lasagnes : 119.00 € (151409)

Un café adapté à toutes les occasions

Découvrez le plaisir de préparer un véritable café et laissez libre court à toute votre créativité



1 SPECIALISTA MAESTRO COLD BREW

- La technologie « Cold Extraction » apporte 2 nouvelles recettes à La Specialista Maestro
- Une nouvelle façon de consommer son café grâce à l'extraction « Cold Brew » en moins de 5 minutes
- Nouvelle recette exclusive Espresso Cool, qui offre une sensation en bouche unique et une texture lisse et onctueuse



2 DINAMICA FEB3535.S.B

- Café en grain ou moulu
- Broyeur intégré 13 niveaux de mouture
- Réservoir à grains 300 g
- Touche eau chaude pour le thé
- Fonction «MY» pour enregistrer vos préférences dans votre profil



3 DEDICATA STYLE

- Système Cappuccino ajustable, pour réchauffer le lait ou l'émulsionner



4 LA SPECIALISTA ARTE EVO

- Nouvelle machine expresso avec moulin intégré. Dotée de la technologie Cold Brew (extraction à froid) et My Latte Art pour réussir vos mousses de lait

- 1 Machine expresso manuelle LA SPECIALISTA MAESTRO COLD BREW : 1599.99 € (150689)
- 2 Espresso broyeur DINAMICA FEB3535.S.B : 599.00 € (150478), existe en Noir et en Argent
- 3 Machine expresso DEDICATA STYLE : 249.00 € (150611)
- 4 Machine expresso manuelle LA SPECIALISTA ARTE EVO : 699.99 € (150690)

Découvrez l'univers du café avec Rivelia



Explorez le monde infini du café en grains grâce à Rivelia et ses bacs interchangeables

Rivelia est équipé de deux bacs à café en grains, vous permettant ainsi de savourer une diversité de cafés. Plongez dans une expérience personnalisée captivante grâce à l'écran tactile couleur intuitif. L'expresso broyeur Rivelia s'adapte à votre routine café et ajuste votre menu tout au long de la journée, offrant ainsi une expérience café sur mesure.



Autres coloris disponibles

1 RIVELIA LATTE

- Écran tactile couleur de 3,5 pouce
- Recettes de café adaptées à vos préférences
- 2 bacs à café en grain interchangeables de 250 g chacun
- Mousse onctueuse avec la buse vapeur
- Possibilité de créer jusqu'à 4 profils d'utilisateur

1 Espresso broyeur à café RIVELIA LATTE Gris : 899.00 € (150712)

2 Espresso Broyeur MAESTOSA : 2899.00 € (150637)

3 Robot broyeur à café automatique en grains Espresso ELETTA EXPLORE : 999.99 € (150691)



2 MAESTOSA

- Technologie "Adaptive Grinding" qui garantit une précision et une consistance de la mouture parfaite
- Technologie exclusive "LatteCrema System" qui assure la préparation optimale de la mousse de lait pour un Cappuccino parfait
- Gérez les profils, créez et personnalisez des recettes grâce à l'écran et à l'application Coffee Link



3 ELETTA EXPLORE

- Spécialement conçue pour les personnes qui veulent vivre l'expérience Coffee Shop à la maison
- D'une simple touche avec un design attrayant, la machine satisfait tous les goûts avec plus de 40 boissons disponibles

Le plaisir du café fraîchement moulu, à la maison

Découvrez JURA, expert des machines automatiques haut de gamme à spécialités de café en grains.



1 J8 TWIN DIAMOND BLACK (EA)

- Deux broyeurs de précision P.A.G.3+, une double performance pour une flexibilité maximale
- 32 spécialités personnalisables pour une infinie diversité de dégustations
- Commande simple et claire grâce au Panorama Coffee Panel
- Dotée de la fonction Sweet Foam pour une touche de douceur en plus

1 Machine à café automatique à grains J8 Twin avec 2 broyeurs indépendants Diamond Black (EA) : 2290.00 € (289817), existe en Diamond White

2 Machine à café automatique à grains Z10 Diamond black (EA) : 2349.00 € (289767), existe en Diamond White, Diamond Black, Aluminium White, Aluminium Black et Aluminium Dark inox

3 Machine à café automatique à grains S8 Platine (EB) : 1799.00 € (289818), existe en Piano Black

4 Machine à café E8 Dark Inox (EC) : 1349.00 € (289822), existe en Platine

5 Machine à café ENA5 Night Inox (EA) : 999.00 € (289821)



2 Z10 DIAMOND BLACK (EA)

- 32 recettes disponibles
- Écran couleur tactile 4,3"
- Fonction cold brew sur plusieurs boissons même lactées grâce au Cold Extraction Process
- Ajuste automatiquement la finesse de votre mouture grâce à la technologie Product Recognising Grinder (P.R.G.)
- Intensité café : 10 niveaux de 5 à 16 g



4 E8 DARK INOX (EC)

- Grand visuel 3,5 pour une utilisation particulièrement simple
- Broyeur P.A.G.2 pour un résultat toujours optimal
- Design intemporel conjuguant harmonie et précision
- Large éventail de produits pour un maximum de plaisir



3 S8 PLATINE (EB)

- Broyeur P.A.G. 2 pour un résultat constant et de haute qualité
- Fonction Sweet Foam pour une mousse de lait aromatisée
- Design et écran moderne avec une utilisation conviviale grâce au balayage de l'écran



5 ENA 5 NIGHT INOX (EA)

- 3 procédés d'extraction différents pour des Hot Brew, Cold Brew et Light Brew
- Des cafés ready-to-drink : les light brew sont extraits avec moins de café, à une T° de percolation d'environ 60 °C
- Un écran tactile pour un guidage clair, intuitif et coloré



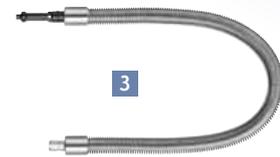
Innovation, précision, qualité, fiabilité, durabilité et service sont au rendez-vous avec les machines et produits d'excellence de cette marque.

1 C8 PIANO BLACK (EA)

- Buse mousse de lait fine
- Prépare un ou deux cafés par simple pression d'une touche
- Broyeur PAG offre une excellente extraction du café
- Format compact et design propose les technologies JURA sans compromis



2



3

4 J10 PIANO BLACK (EA)

- Fonctions Cold Brew et Sweet Foam pour une infinité de boissons
- Broyeur P.A.G.2+ pour une dégustation unique
- Confort d'utilisation maximal grâce à des technologies avancées



Le broyeur à grain de café P.A.G., breveté JURA offre 7 finesses de mouture

5



6



7



8

- 1 Machine à café automatique à grains C8 Piano Black (EA) : 899.00 € [289823], existe en Piano White
- 2 Carafe à lait pour machine à café (EA) : 50.00 € [289824]
- 3 Tuyau lait inox pour machines HP1 : 349.00 € [289668], existe en HP2 et HP3
- 4 Machine à café automatique à grains J10 Piano Black (EA) : 1999.00 € [289828]
- 5 Moulin à café P.A.G. : 159.00 € [289815]
- 6 Mousseur à lait & chocolat froid ou chaud en acier inoxydable : 99.00 € [289262]
- 7 Cool control 0,6 L Black (EB) : 199.00 € [289825]
- 8 Boîte de 3 cartouches filtrantes Claris Smart pour machine à café Jura : 44.99 € [289223]

Une parfaite maîtrise de vos textures glacées !

magimix

Réalisez vos glaces maison en express !

Le **Gelato Expert** de magimix est une turbine qui génère le froid nécessaire à la fabrication d'une glace onctueuse et légère. Pas besoin d'attendre une envie de glace, 30 minutes après, vous pouvez la déguster !



1



3 modes automatiques pour réaliser des glaces onctueuses en moins de 30 mn, des sorbets gourmands et granités rafraîchissants

La sorbetière à accumulation "Le Glacier" de Magimix

permet de réaliser à la maison des glaces et des sorbets 100% naturels en 20 à 30 minutes, après accumulation de froid 10 à 12h au congélateur.



2



3

1 Turbine Gelato Expert : 599.00 € (165357)

2 Sorbetière à accumulation Rouge Le Glacier 1,5 L : 99.99 € (165393), existe en Blanc

3 Sorbetière à accumulation Le Glacier 1,1 L : 89.99 € (165394)

RECETTE



GLACE STRACCIATELLA

🍴 6/8 🕒 30mn Turbinage : 1-2 h

500 ml de lait entier • 250 ml de crème liquide entière • 60 g de chocolat noir 60-70 % cacao haché

Meringue Italienne : 60 g de sucre • 15 g d'eau • 1 blanc d'œuf (30 g)

Chauffez le lait et la crème, puis laissez refroidir • Préparez la meringue italienne : portez le sucre et l'eau à 114 °C pour obtenir un sirop • Fouettez le blanc d'œuf et incorporez le sirop en continu • Mélangez la meringue à la crème, réfrigérez jusqu'à refroidissement complet • Turbinez la préparation en cycle «glace à l'italienne» • Faites fondre le chocolat, laissez-le tiédir, puis incorporez-le à la glace en fin de turbinage • Servez immédiatement ou conservez au congélateur • Variante vanille : remplacez le blanc d'œuf par une gousse de vanille infusée dans le mélange lait-crème.

Le plein de vitamines en un clin d'oeil !

magimix

 Fabriqué en
FRANCE



1 Juice 2 EXPERT 2

PRESSE-AGRUMES :

- Jus d'orange ou citron

EXTRACTION :

- Jus purs et clairs



2 Juice 3 EXPERT 3

**JUICE 2 +
EXTRA PRESS XL :**

- Smoothies
- Laits végétaux



3 Juice 4 EXPERT 4

**JUICE 3 + COUPE-
LÉGUMES :**

- Salades, gratins

Extraire le meilleur des fruits et légumes crus ou cuits !

Pour conjuguer santé et plaisir au quotidien, le Juice Expert associe le meilleur de la nature au meilleur de la technologie.



4 Juice 5 EXPERT 5

**JUICE 4 + BOL XL
ET SPIRAL EXPERT :**

- Spaghetti, tagliatelle, fusilli
- Goulotte XL


5

80 recettes saines
et gourmandes

- 1 **Extracteur de jus Juice Expert 2 Blanc :**
219.00 € (165374)
- 2 **Extracteur de jus Juice Expert 3 Noir :**
299.00 € (165375), existe en chromé Noir
- 3 **Extracteur de jus Juice Expert 4 Chromé / Noir :**
399.00 € (165377)
- 4 **Extracteur de jus Juice Expert 5 Chromé mat :**
529.00 € (165437)
- 5 **Livre "Juice expert, Jus vitaminés" :**
24.99 € (165445)

EXTRACTION À FROID : RESPECT DES NUTRIMENTS

La mesure de la température des ingrédients après extraction montre que l'extraction à froid du Juice Expert permet zéro échauffement. Les nutriments sont ainsi préservés.

	EXTRACTEUR HAUTE VITESSE	EXTRACTEUR A	EXTRACTEUR B	MAGIMIX JUICE EXPERT *
Température des ingrédients	22°C	21°C	21°C	20°C

*Test ISHA 2016

PLUS DE JUS

La comparaison du rendement après l'extraction du jus de 500 gr de carottes avec un extracteur témoin montre que le Juice Expert permet d'extraire 72% de jus en plus, on obtient 248 gr de jus avec le Juice Expert contre 144 gr avec l'extracteur témoin.

	EXTRACTEUR A	MAGIMIX JUICE EXPERT *
Rendement	100%	172%

*Test ISHA 2016

L'allié indispensable pour des repas sains et savoureux !

La cuisson à la vapeur est une pratique de cuisson dans laquelle les aliments sont chauffés par de la vapeur et non par rayonnement ou contact direct avec le feu ou le récipient.

C'est aujourd'hui la cuisson la plus diététique qui soit puisqu'elle ne nécessite aucun ajout de matières grasses tout en permettant de préserver les aliments et leur valeur nutritive.



RECETTE



BLANCS DE POULET AU CITRON/THYM

🍴 4 🕒 5mn 🕒 25mn

600 g de blancs de poulet (4 filets) •
2 citrons jaunes • Thym

Ajoutez 500 ml d'eau dans la cuve •
Placez les blancs de poulet, le citron et le
thym dans le panier vapeur • Lancez le
programme VAPEUR, 25 min/110°C.



Les trancheurs

Les trancheurs Magimix sont des machines pratiques pour découper rapidement et facilement charcuterie, pain, légumes, fromages. Avec une lame en inox crantée de 19 cm ou 25 cm elles seront vite indispensables à votre cuisine.

- 1 Cuiseur vapeur multifonction Inox brossé :
299.00 € (165337)
- 2 Trancheuse électrique domestique :
189.00 € (165289)
- 3 Trancheur T250 lame 25 cm,
260 tours/min : 499.00 € (165050)



Morning routine !

magimix



Commencez vos matinées du bon pied avec de délicieux cafés capsules ou filtres, et de belles tartines grillées ! Un délice.



- 1 Grille-pain toaster 2 tranches Vision Acier brossé : 249.99 € (165006)
- 2 Machine à capsules Nespresso chromé CITIZ : 219.90 € (165380)
- 3 Machine à capsules Nespresso Blanche Essenza : 119.00 € (165422)
- 4 Machine à capsules Nespresso Noire INISSIA : 119.00 € (165284)
- 5 Cafetière programmable avec pichet isotherme : 149.99 € (165140)

Cook Expert, tout réussir de l'entrée au dessert

Vous êtes à la recherche d'un robot cuiseur pour la cuisine du quotidien ?



Ne cherchez plus, le robot de cuisine Magimix Cook Expert a tout pour plaire ! Innovant et design, ses fonctionnalités uniques vont vous permettre de cuisiner comme un chef, en toute simplicité.

1

- Système de chauffe par induction, cuit allant de 30 à 160° C.
- Cuisson au degré près.
- Montée en température rapide, permet d'ajuster en temps voulu la cuisson.
- Grâce à la version Connect, pilotez votre robot en temps réel depuis votre smartphone ou tablette ainsi que votre balance connectée.
- Qualité professionnelle, votre robot vous accompagnera dans la durée.
- Inox 18/10, bols ultra-résistants, verre sécurit, couteaux et disques professionnels.
- Garantie 3 ans.
- Moteur garanti 30 ans et pièces disponibles 30 ans.



2



3



4

RECETTE



CRUMBLE DE LÉGUMES À L'ITALIENNE

🍴 6/8 🕒 10mn 🍳 50mn

1 poivron rouge (150 g) • 1 jaune (150 g) • 1 aubergine (300 g) coupée en 4 • 2 courgettes (300 g) coupés en 4 • 60 ml d'huile d'olive • sel, poivre 5 baies

Pour le Crumble salé :

60 g de farine • 60 g de poudre d'amandes • 60 g de parmesan râpé • 60 g de beurre froid • origan ou thym

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) • Installez le bol transparent. Émincez les poivrons et l'aubergine dans le midi bol avec le disque éminceur 4 mm en programme ROBOT, puis procédez de même avec les courgettes • Mettez tous les légumes émincés dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, du sel et du poivre, mélangez puis déposez les légumes dans un plat à gratin • Enfourez le gratin pour 30 minutes de cuisson. Remuez puis saupoudrez généreusement de crumble et remettez au four pour 20 minutes.

Pour le crumble salé :

Versez tous les ingrédients dans le mini bol et mixez en Pulse jusqu'à obtenir un mélange granuleux (environ 30 secondes).

- 1 Robot cuiseur Cook Expert Chrome mat : 1199.00 € [165341]
- 2 Robot cuiseur connecté Cook Expert Premium XL Platine : 1599.00 € [165479]
- 3 Robot cuiseur connecté Cook Expert Chrome : 1399.00 € [165478]
- 4 Cook Expert Premium XL Platine : 1499.00 € [165455]

Des accessoires simples, efficaces et durables

magimix

Qui dit robot cuiseur, dit accessoires dédiés à la cuisson.



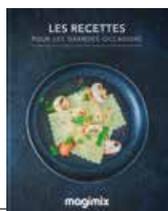
Grâce à ses nombreux accessoires, le robot cuiseur Cook Expert Magimix vous permettra de tout faire en cuisine. De la découpe de vos légumes à la cuisson de vos viandes, en passant par la réalisation de vos jus de fruits, rien ne lui résiste.



2



3



4



5



6



7



- 1 Accessoire cuiseur vapeur XXL : 179.99 € (166549)
- 2 Ma cuisine végétarienne, livre de recettes Cook Expert : 25.00 € (165441)
- 3 Ma cuisine saine et gourmande, livre de recettes Cook Expert : 25.00 € (165440)
- 4 Les recettes pour les grandes occasions : 25.00 € (165462)
- 5 Coffret Cubes & bâtonnets, adaptable sur les robots 3200 XL, 4200 XL, 5200 XL, Pâtissier et Cook Expert : 79.99 € (165135)
- 6 Accessoires Pack Triple XL : 399.00 € (165464)
- 7 Accessoire Spiral Expert, adaptable sur les robots 4200 XL, 5200 XL Pâtissier et Cook Expert : 99.00 € (165413)

Avec la machine à espresso semi-automatique avec broyeur à café, c'est vous qui décidez.

Si on choisit une machine à café semi-automatique, on veut qu'elle soit élégante et efficace, et qu'elle tienne la distance.



Les machines à espresso robustes à revêtement métallique vous offrent durabilité, précision et fiabilité pendant des années, et sont assorties d'une garantie KitchenAid. Elles sont disponibles dans un choix de couleurs contemporaines et de teintes intemporelles pour vous permettre de trouver celle qui s'intègre parfaitement à votre espace.

Conçues pour être faciles et pratiques à utiliser, nos machines semi-automatiques vous permettent de maîtriser l'art du shot. Extrayez la meilleure saveur des grains et faites mousser parfaitement le lait chez vous. Finies les files d'attente au café du coin !



1 Machine à café semi automatique avec broyeur - Truffe Noire : 799.00 € (152362), existe en Vert Genévrier (152361), Rouge Pomme d'amour (152363), Porcelaine (152364) et Gris Acier (152360)



Explorez le monde de l'expresso grâce à cette machine exceptionnelle pour la maison

KitchenAid

Explorez le monde de l'expresso grâce à cette machine à expresso exceptionnelle pour la maison.

Des lattés à volonté ?
Des flat whites fabuleux ?
Profitez de toutes ces boissons chez vous, comme vous les aimez. L'univers de l'expresso arrive dans votre cuisine.



1 KF6

- Coloris : Inox
- 15 recettes prédéfinies
- Écran de 6 cm



2 KF7

- 4 couleurs
- +20 recettes prédéfinies
- Écran de 8,8 cm



Avec cette machine à expresso entièrement automatique sur votre plan de travail, vous allez pouvoir savourer un vrai bon café. Sélectionnez et personnalisez chez vous toutes vos boissons préférées à base d'expresso. Grains fraîchement moulus, lait chauffé à la vapeur, mousse de lait, option végétale : chaque boisson porte votre signature. Un double expresso ? Un latte à base d'avoine ? Un cortado bien chaud ? Appuyez simplement sur le bouton et dégustez votre boisson.

1 Machine à café automatique avec broyeur KF6 Gris Acier :
1499.00 € (152365)

2 Machine à café automatique avec broyeur KF7 Vert Genévrier :
1799.00 € (152369), existe en Truffe Noire, Blanc Porcelaine et Gris Acier

3 Machine à café automatique avec broyeur KF8 Blanc Porcelaine :
1999.00 € (152372), existe en Truffe Noire, Gris Acier et Vert Genévrier

3 KF8

- 4 couleurs
- +40 recettes prédéfinies
- Écran de 12,7 cm



La beauté au service de la performance

Berkel



Tout le savoir-faire et la qualité des équipes Berkel sont réunis dans ces deux gammes de trancheuses manuelles ou électriques.

La promesse : la dégustation d'une véritable chiffonnade, aux tranches finement transparentes pour exalter toutes les saveurs des meilleures charcuteries...

Bijou de mécanique de haute précision inspirée de l'automobile, les Volano Berkel demeurent, depuis plus d'un siècle, à la pointe de la technique



- 1** Trancheuse à jambon Manuelle Volano B114 Rouge lame : 9449.90 € (756025)
- 2** Trancheuse à jambon électrique Red Line 220 Noire : 10399.90 € (756006)
- 3** Trancheuse électrique Home Line 250 Rouge avec extracteur : 749.90 € (756113), existe en 200 et en 250, en Rouge et en Noire
- 4** Trancheuse à jambon Manuelle Volano B2 Noire lame : 7089.90 € (756021)
- 5** Ensemble trancheuse à jambon Manuelle Volano B114 + son pied : trancheuse à 9449.90 € (756025) + le pied à 1709.90 € (756028) = 11159.80 €

Découvrez toutes nos trancheuses et accessoires Berkel ici



Augmentez la durée de vie de vos aliments

LA MINIVAC



La Minivac est idéale pour augmenter la durée de conservation de tous vos aliments, et ainsi de limiter le gaspillage. Le cycle de mise sous vide est entièrement automatique, et peut aussi se faire manuellement.



Dernière création de Berkel, la Vacuum, grande soeur de la Minivac est une machine sous-vide petite et compacte conçue pour votre maison, mais avec une qualité professionnelle. Avec son design authentique et épuré, la Vacuum est facile d'utilisation. Ses dimensions compactes sont idéales pour la placer sur votre plan de travail. Son aspect minimaliste est étudié pour des performances optimales avec le plus petit espace.

LA VACCUM



Découvrez notre gamme complète de conservation sous-vide Berkel [ici](#)



Le Set de couteaux multifonctions vous permet de ne pas vous tromper de couteau lorsque vous souhaitez trancher une viande, couper du pain ou du poisson. Les couteaux d'office et de cuisine sont indispensables pour réaliser une large gamme de préparations. Les porte-couteaux est une pièce artistique à elle seule et complètera parfaitement votre cuisine.



Découvrez notre gamme complète de couteaux et découpe Berkel [ici](#)



- 1** Mini Vac, petite machine sous-vide : 208.90 € (756036)
- 2** Vacuum machine sous-vide : 498.90 € (756037)
- 3** Bloc en cuir Rouge avec 5 couteaux Élégance : 1319.90 € (756099)

Les alliés parfaits pour un petit-déjeuner gourmand et coloré !

Le petit déjeuner, design Made in Italy !

Fondée en 1948 par Vittorio Bertazzoni, originaire de Guastalla, dans la province de Reggio Emilia en Italie, Smeg est l'entreprise italienne qui a su transformer de simples appareils électroménagers en interprètes influents du design Made in Italy.

L'histoire de la famille Bertazzoni dans le monde de la fabrication et de l'entreprise a débuté au XIXème siècle. Forgerons à l'origine, les Bertazzoni ont peu à peu diversifié leur activité pour devenir ensuite fabricants de cuisinières.



Découvrez toute la
gamme petit-déjeuner
de SMEG ici ↪



- 1** Toaster 2 tranches 2 fentes vintage années 50
Noir Mat : 199.99 € (383163), existe en 2 fentes 4 tranches
- 2** Chocolatière avec pot en acier inox et bouchon
doseur vintage années 50 Crème : 189.99 € (383177)
- 3** Machine à café Filtre 10 tasses vintage années 50
Acier brossé : 229.99 € (383045)
- 4** Toaster 4 fentes 4 tranches vintage années 50
Rouge : 219.99 € (383109)
- 5** Presse-Agrumes vintage années 50 Vert d'eau :
169.99 € (383242)
- 6** Bouilloire 1,7 L vintage années 50 Blanc : 169.99 €
(383004), existe en 0,8 L et 1,7 L programmable

De la créativité en cuisine !



La préparation culinaire

Gérez chaque préparation avec simplicité, smoothies, pestos traditionnels, pâtes fraîches... La cuisine est une transformation alchimique. Mais ce n'est qu'avec les bons outils que l'on peut réaliser la magie.



Découvrez toute la
gamme SMEG pour les
préparations culinaires ici



- 1** Batteur à main avec 9 vitesses et 3 sets d'accessoires vintage années 50 Rouge : 159.99 € (383136)
- 2** Mixeur Plongeant vintage années 50 Noir : 129.99 € (383281)
- 3** Blender bol 1.5 L vintage années 50 Crème : 249.99 € (383245)
- 4** Robot sur socle 10 vitesses avec bol acier 4,8 L vintage années 50 Rose : 539.99 € (383188)

Obtenir votre meilleur café à chaque instant



L'art du café par SMEG

Vivez l'expérience Barista à la maison avec la machine Smeg EGF03 : un concentré de technologies qui contribuent à la préparation d'un café comme vous l'aimez.

Pour une mouture homogène qui préserve tous les arômes, le moulin à café intégré est équipé de broyeurs coniques en acier inoxydable qui permettent de régler la mouture sur une finesse extrême.

Grâce au porte-filtre de 58 mm de diamètre et à la buse vapeur professionnelle à trois niveaux de vapeur, il est possible de préparer du café et des recettes à base de lait comme un vrai barista.

Découvrez toute la gamme café de SMEG ici



1 Machine à café combinée avec expresso broyeur vintage années 50 Noir : 869.99 € (383231)

2 Machine à café expresso « Collezione » Noir Mat : 1399.99 € (383270)

3 Broyeur à café vintage années 50 Noir : 269.99 € (383083)

Le meilleur du design et de la fonctionnalité



Mini four combiné vapeur

Fabriqué en Italie, le mini-four possède une capacité de 30 litres et est équipé de la technologie combinée vapeur mais également de la fonction Airfry pour convenir à tous les besoins. Bénéficiez d'un confort d'utilisation optimale avec 33 recettes pré-réglées pour un maximum de créativité en cuisine.



Balance de cuisine numérique

Idéale pour ceux qui apprécient la précision, le style et la commodité dans la cuisine.

Avec une capacité maximale de 5 kg et une précision de mesure de 1 g, elle vous permet de peser tout type d'ingrédient avec une précision absolue.

1 Four combiné cuisson traditionnelle et vapeur Rouge : 899.99 € (383275)

2 Balance de cuisine Blanc Mat : 149.99 € (383293)

3 Table de cuisson induction Noir Mat : 349.99 € (383295)



Table de cuisson à induction

Portative et facile à utiliser, avec 2 modes de sonde de cuisson pour le contrôle de la température.

Une sonde pour régler la température cible à cœur et terminer automatiquement la cuisson une fois qu'elle est atteinte.

Robot multifonction : une vraie révolution dans la vie quotidienne

magimix

Entièrement fabriqués en France, les robots Magimix sont extrêmement robustes.

Leur moteur professionnel, silencieux et économe en énergie, est garanti 30 ans.

Trois touches (Arrêt, Marche & Pulse) vous permettent d'accéder à toutes les fonctions.

De plus et pour un minimum d'encombrement, ce robot comprend une boîte qui vous permettra de ranger les accessoires standards.



Aucune recette ne résiste à ce robot multifonction, grâce auquel vous pourrez râper, émincer, hacher, émulsionner, mixer, pétrir, et bien d'autres possibilités encore.



- 1 Robot mini-hachoir Micro Noir :** 79.99 € (165395), existe en Blanc, Rouge, Chromé mat et Chromé brillant
- 2 Robot multifonction Mini plus avec BlenderMix Blanc :** 199.90 € (165016), existe en Chromé mat, Ivoire, Jaune citron, Noir, Orange papaye, Rose, Rouge, Vert kiwi, Violet aubergine et Bleu menthe poivrée
- 3 Coffret Premium robot multifonction 5200 XL Blanc avec 12 accessoires :** 599.00 € (165415), existe en Noir, Rouge et Chromé brillant
- 4 Robot multifonction compact 3200 XL avec BlenderMix Blanc :** 299.00 € (165460), existe en Chromé mat
- 5 Robot multifonction 4200 XL avec BlenderMix Blanc :** 399.00 € (165033), existe en Chromé mat
- 6 Robot multifonction 5200 XL Blanc :** 499.90 € (165000), existe en Chromé mat

Faire le plein d'énergie en toute simplicité ! **magimix**

Envie de préparer des smoothies, des soupes ou encore des dips pour l'apéritif ?

Découvrez notre gamme de Blender Power Magimix !

Réussissez à coup sûr et en une minute toutes vos préparations grâce aux 4 programmes automatiques.

Pour des plats faits maison et sains en toute simplicité.



- 1** Power Blender laqué Chromé mat :
249,99 € (165436)
- 2** Power Blender laqué Noir :
229,99 € (165428)
- 3** Power Blender laqué Rouge :
229,99 € (165213)

Performances et convivialité

Depuis sa création en 1967, la marque française Riviera&Bar investit au quotidien tout son savoir-faire pour proposer des produits au design moderne, sans concession sur la performance et l'ergonomie.

L'innovation est au cœur de la stratégie de cette marque haut de gamme à la diffusion volontairement exclusive.

Inventrice de la machine expresso à pompe électromagnétique* en 1969, Riviera&Bar, marque reconnue des amoureux de l'expresso, s'est spécialisée dans la préparation culinaire et a su développer des gammes novatrices, aussi bien en termes de fonctionnalités qu'en créant de nouvelles tendances.

A l'écoute des besoins de ses clients, Riviera&Bar les accompagne pour transmettre sa passion à tous les esthètes, faisant de chaque produit et de chaque plat de véritables objets d'art culinaire, révélateurs de saveurs.

*système d'extraction alternatif à l'extraction par piston



1

Cette machine à pâtes sans gluten vous permettra de réaliser des spaghettis classiques, des linguines, des tagliatelles, des rigatonis, des lasagnes, des raviolis, et bien plus encore.

Un équilibre parfait entre tradition et technologie pour des résultats dignes d'un chef.

- Balance intégrée à la machine
- Affichage du poids des ingrédients directement sur l'écran offrant une précision inégalée
- 7 moules fournis



2



3



4

Découvrez toute
la gamme Riviera&bar ici



- 1 Machine à pâtes sans gluten avec balance intégrée : 329.99 € (247801)
- 2 Théière automatique Cha dao expert : 279.99 € (247345)
- 3 Bouilloire inox à température réglable double paroi Elva 1 L : 109.99 € (247228)
- 4 Grille-pain 2 fentes extra-longues inox : 89.99 € (247144)
- 5 Cafetière filtre isotherme programmable isotherme inox 1,5 L : 169.99 € (247761)



5

Des robots tous terrains !

bamix®
of Switzerland

Votre Bamix n'est pas qu'un simple mixeur plongeant, c'est un véritable robot multifonctions !



Son utilisation est facile et agréable ! Grâce à sa vitesse réglable pour choisir l'intensité souhaitée et à sa puissance maximale de 25 W seulement (jusqu'à 20 000 tours/min), le mixeur Bamix permet de réaliser des préparations rapides en moins d'une minute. Son moteur est très silencieux et n'émet pas de vibrations. Son dôme ouvert laisse bien passer l'air pour mélanger, mixer, battre, fouetter sans éclaboussures, le tout avec un résultat optimal.

Des accessoires très pratiques, faciles à monter et à démonter, pour un rangement peu encombrant.

GAMME SANS FIL CORDLESS PLUS



Batterie longue durée
(20 minutes d'autonomie)

Station de charge design

La charge est extrêmement rapide !

Un moteur super puissant avec une option BOOST 15 000 tours/min

Découvrez le plus petit robot culinaire du monde et ses accessoires, désormais sans aucune contrainte filaire !

Avec le Mixeur sans fil Cordless Plus, vous n'avez plus aucune limite ! Profitez de la liberté offerte par ce batteur sans fil. Puissant et silencieux, profitez de la maniabilité et de la flexibilité offerte par ce mixeur au design unique et minimaliste.

COUTEAU ÉTOILE

- Soupes
- Guacamole
- Glace pilée



DISQUE FOUET

- Chantilly
- Oeufs en neige



DISQUE MÉLANGEUR

- Mayonnaise
- Purées
- Pâte à crêpes



- 1** Mixeur plongeant Pop! Blanc 120 W : 119.90 € (281343), existe en Noir et Rouge
- 2** Mixeur plongeant M200 SwissLine Rouge avec 3 embouts : 269.90 € (280562), existe en Blanc Intégral, Crème, Vert anis, Noir et Argent
- 3** Mixeur plongeant Black Edition 250 W : 299.90 € (281639), existe en Mat et en Blanc
- 4** Mixeur sans fil « Cordless Plus » Blanc : 279.90 € (760071), existe en Rouge et Noir

TABLE

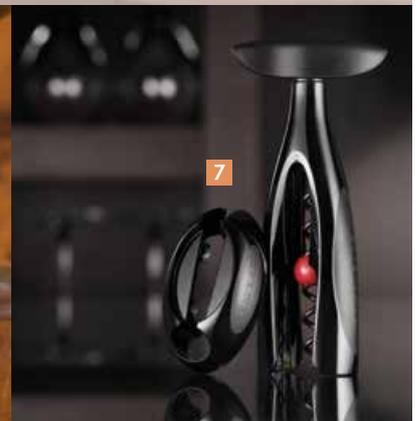
Tire-bouchons & accessoires pour le vin

Des collections étudiées pour ne pas « blesser » le bouchon et respecter le vin.

Screwpull vous propose tout une collection d'ustensiles des plus originaux et résistants, pour vous faire découvrir et apprécier le vin, tels des coupe-capsules, des tire-bouchons, des pompes à vin ou encore des verres à dégustation.



Coffret l'Original depuis 1981, tire-bouchon à levier en aluminium brossé avec coupe-capsule



Glissez le tire-bouchon sur le goulot de votre bouteille. Serrez fermement et tournez. Le bouchon remontera avec le bruit "pop" si caractéristique. Il sera capturé en toute sécurité.

- 1 Tire-bouchon de table avec coupe-capsule Cristal GS 200 : 56.00 € (163481)
- 2 Sommelier classique Noir Mat : 29.00 € (162586)
- 3 Sommelier premium noyer Noir : 49.00 € (162588)
- 4 Sommelier premium Chêne : 49.00 € (162587)
- 5 Sommelier premium Inox : 49.00 € (162585)
- 6 Coffret l'Original Screwpull depuis 1981 tire-bouchon professionnel à levier avec coupe-capsule LM 250 : 119.00 € (163111)
- 7 Tire-bouchon de table avec coupe-capsule Noir GS 200 : 56.00 € (162138)
- 8 Tire bouchon pour vins effervescents Acier brossé Pop bulle SW 105 : 66.00 € (163018)





- 1** Pompe à vin Aluminium brossé & 3 bouchons WA 137 : 55.00 € (163019)
- 2** Tire-bouchon de poche Noir PM 100 : 29.90 € (163101)
- 3** Collier anti-gouttes Nickel Noir WA139 : 21.90 € (162363)
- 4** Bouchon à vins effervescents Aluminium brossé SW 101 : 52.00 € (163371)
- 5** Pompe à vin Noire & 3 bouchons WA 137 : 30.00 € (162002)
- 6** Set de 2 Bouchons pour Pompe à Vin WA 138 : 12.00 € (163152)
- 7** Griffes pour Vins Effervescents Aluminium brossé SW 100 : 45.00 € (163370)

Une desserte mobile pour vos convives de marque

Ces tables ont la particularité d'être à la fois extrêmement fonctionnelles et pliables lorsqu'elles sont inutilisées.

Avec ses deux plateaux, la desserte de cuisine Platex offre une surface appréciable pour déposer vos plats et les mener jusqu'à vos convives.

Vous ne ferez plus attendre vos invités en allant à plusieurs reprises chercher vos plats en cuisine.

Ses grandes roues de 5 cm, avec bandes en caoutchouc, donnent à votre desserte Platex une grande manœuvrabilité et une stabilité.



COMMENT COMMANDER

- **ÉTAPE 1 :**
Choisissez vos montants, dorés ou chromés
- **ÉTAPE 2 :**
Le nombre de plateaux, 2 ou 3
- **ÉTAPE 3 :**
Le motif pour votre table

*Les possibilités sont nombreuses !
Découvrez-les en boutique
ou sur notre site :*
www.francisbatt.com

1 Table roulante pliante, desserte de cuisine
3 étages montants chromés, plateaux
stratifiés Gris métal - Textable :
549.00 € (189112)

2 Table roulante pliante, desserte de cuisine
2 étages montants chromés, plateaux
Secret Rouge - Textable : 739.00 € (190339)

3 Table roulante pliante, desserte de cuisine
2 étages montants dorés, plateaux acrylique
givrés - Textable : 928.90 € (189083)

4 Table roulante pliante, desserte de cuisine
3 étages montants chromés, plateaux
stratifiés Blanc - Textable : 565.90 € (189110)

5 Table roulante pliante, desserte de cuisine
3 étages montants chromés, plateaux
stratifiés Noir - Textable : 565.90 € (189111)



Élégance et fonctionnalité pour vos réceptions

PLATEX

 Fabriqué en
FRANCE

COLLECTION ANIMALIA



COLLECTION GIVRÉ



COLLECTION SECRET



Retrouvez les autres coloris de la collection SECRET



- 1** Plateau Acrylique 37 x 28 cm Animalia Bleu : 64.00 € (190349), existe en 46 x 36 cm et 54 x 43 cm
- 2** Plateau Acrylique 37 x 28 cm Animalia Noir : 64.00 € (190355), existe en 46 x 36 cm et 54 x 43 cm
- 3** Plateau Acrylique 37 x 28 cm Animalia Rouge : 64.00 € (190352), existe en 46 x 36 cm et 54 x 43 cm
- 4** Plateau acrylique givré 46 x 36 cm : 116.65 € (189129)
- 5** Plateau acrylique givré 54 x 43 cm avec anses intérieures : 165.30 € (189975)
- 6** Plateau acrylique 24 x 18 cm Secret cuivre : 40.80 € (190315)
- 7** Plateau acrylique 19 x 13 cm Secret ivoire : 32.15 € (190290)
- 8** Rafraîchisseur isotherme chromé pour bouteille : 77.90 € (189203)
- 9** Seau à glaçons rond glabox chromé : 77.90 € (189204)
- 10** Boîte à glace glabox rectangulaire chromée : 77.90 € (189250)

Coquillages & crustacés...

Prenez le large avec notre sélection d'outils pour déguster coquillages & autres trésors de la mer !



1



2



3

- 1 Pics à bigorneaux (lot de 6)
FRANCIS BATT : 2.50 € (254001)
- 2 Clic 'huîtres Noir pour caler l'huître
lors de l'ouverture FRANCIS BATT :
6.95 € (120268)
- 3 Fourchette à huîtres & crustacés Inox
Grand Hôtel x 12, FRANCIS BATT :
3.90 € (398001)
- 4 Couteau à huîtres Lancette Pro
manche en palissandre 7 cm SABATIER :
19.90 € (199416)
- 5 Curette à crustacés en inox
FRANCIS BATT (vendue par 6) :
29.50 € (398054)
- 6 Pince à homard pro inox Grand Hôtel
FRANCIS BATT : 29.90 € (398005)
- 7 Gant maille acier : 105.00 € (286019),
existe en 6 tailles 5/6/7/8/9/10
- 8 Presse-citron 1/2 rondelle transparent
sans éclaboussure TELLIER :
14.90 € (123500)



4



5



6



7



8



Pour une table en fête !



- 1** Terrine à foie gras en céramique avec presse 19 x 12 cm Rouge Grand Cru EMILE HENRY : 62.90 € (281360)
- 2** Coupe foie gras ou fromage en marbre avec 2 fils de rechange FRANCIS BATT : 29.90 € (120438)
- 3** Couteau spécial foie gras manche Noir FRANCIS BATT : 19.90 € (199030)
- 4** Grande terrine en céramique avec presse 24 x 15 cm Rouge Grand Cru EMILE HENRY : 66.90 € (281361)
- 5** Thermomètre gourmet 22 cm RÖSLE : 49.95 € (280515)
- 6** Éminceur gourmet 28 cm acier inox 18/10 pour truffes, champignons, fruits & légumes RÖSLE : 43.90 € (280219)
- 7** Fourche à viande TRIDENS : 114.90 € (384001)
- 8** Fourchette à escargots Inox Grand Hôtel FRANCIS BATT : 3.90 € (398002) l'unité, existe vendue x 12
- 9** Cuillère Gourmet Goa en acier inoxydable brossé & manche Noir CUTIPOL : 19.90 € (364027)
- 10** Fourchette à homard Goa en acier inoxydable brossé & manche Noir CUTIPOL : 12.50 € (364026)
- 11** Fourchette à huître Goa en acier inoxydable brossé & manche Noir CUTIPOL : 11.90 € (364024)

Gien, la faïencerie bicentenaire labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant



Avec la collection « l'archipel sentimental », chaque assiette est un poème.

Jean-Charles de Castelbajac est un visionnaire, un pionnier qui avait une longueur d'avance en anticipant ce qui allait devenir les fondements du nouveau monde de la création ! Laissez-vous transporter dans son univers avec cette collection.

GAMME ARCHIPEL



1

3

4



2

Retrouvez l'intégralité de la boutique
faïencerie de GIEN sur notre site



GAMME P'TIT



5

- 1 Mug « Tour Eiffel » L'Archipel Sentimental : 50.00 € (754038), existe en Oiseau et Visage
- 2 Coffret de 6 assiettes de table plates assorties L'Archipel Sentimental : 300.00 € (754033)
- 3 Plat à cake L'Archipel Sentimental : 110.00 € (754036)
- 4 Plat à gâteaux L'Archipel Sentimental : 110.00 € (754035)
- 5 Gobelet Espresso 8,5 cl P'tit Choux de Gien Taupe : 22.00 € (750486), existe en Acapulco (752746) et Rose pivoine (752749)

La simplicité est la sophistication suprême

Jars
Fabriqué en
FRANCE

GAMME TOURRON



- 1 Assiette plate ø 26 cm : 33.50 € (147034)
- 2 Assiette dessert ø 20 cm : 31.00 € (147036)
- 3 Coupelle ø 14 cm : 27.00 € (147124)
- 4 Mug ø 8 cm : 30.50 € (147791)

La collection idéale pour s'amuser, mélanger, inventer.

JARS souhaite vous transmettre un design « évident » sans vous encombrer de choses décoratives, mais tout simplement de jolis objets utiles, qui se glissent avec poésie dans votre intérieur.



Retrouvez l'intégralité
de la boutique JARS ici



- 1 Assiette plate ø 26 cm : 32.50 € (147140)
- 2 Assiette dessert ø 20 cm : 31.00 € (147148)
- 3 Huilier 0,5 L : 41.00 € (147770)
- 4 Centre de table ø 33 cm : 90.50 € (147713)
- 5 Coupelle ø 14 cm : 27.00 € (147144)
- 6 Assiette pasta ø 24 cm : 35.00 € (147215)
- 7 Assiette creuse ø 19 cm : 32.50 € (147142)

GAMME TOURRON JADE



Créer un avenir plus respectueux de l'environnement



- 1 Seau à compost 3,5 L Crème en acier avec son filtre en charbon et sa poignée en bambou PEBBLY : 28.90 € (164751)
- 2 Seau à compost 7 L en acier Vert avec son filtre en charbon et sa poignée en bambou PEBBLY : 39.90 € (164794)
- 3 Seau à compost d'intérieur 7 L en Inox et bambou avec son filtre en charbon PEBBLY : 49.90 € (164780)
- 4 Seau à compost 7 L en acier Gris ardoise avec son filtre en charbon et sa poignée en bambou PEBBLY : 39.90 € (164753)
- 5 Réducteur de biodéchets RIVIERA&BAR : 399.99 € (247804)

Chez Francis Batt, nous croyons que chaque petit geste compte dans la création d'un avenir durable.

Explorez notre sélection « Zéro Déchet » et rejoignez-nous dans notre engagement envers un mode de vie plus respectueux de la planète.

Parce que prendre soin de notre environnement, c'est aussi prendre soin de vous.



Réinventer l'efficacité

Pour vous faciliter la vie quotidienne à la maison et rendre les tâches ménagères plus rapides et agréables.



Fermeture silencieuse

Dotée d'une réserve à sac innovante qui distribue un à un les sacs depuis l'intérieur de la poubelle.



Fabriqué en
FRANCE

Le Jacquard Français est une entreprise fondée en 1888, spécialiste du linge de table de très haute qualité.

Le Jacquard Français est détenteur du prestigieux label d'État « EPV » (Entreprise du Patrimoine Vivant).

Le Jacquard Français a su allier, depuis de nombreuses années, la qualité à l'esthétisme grâce à son savoir-faire



- 1 Poubelles rectangulaires à pédale 45 L avec réserve à sacs SIMPLEHUMAN : 229.90 € (242112), existe en 55 L
- 2 Poubelle Totem compact à tri sélectif en Acier inox 40 L JOSEPH JOSEPH : 228.90 € (335193)
- 3 Poubelle ronde à pédale 30 L, compartiment simple, acier inoxydable brossé SIMPLEHUMAN : 109.90 € (242188)
- 4 Sacs poubelles de 20 L (x 20) IW7 pour poubelle Totem 40 L (B) : 11.99 € (335198)
- 5 Torchon calendrier 2025 Gourmandises LE JACQUARD FRANÇAIS : 14.95 € (327310)
- 6 Torchon calendrier mon potager 2025 LE JACQUARD FRANÇAIS : 22.90 € (110198)
- 7 Torchon calendrier chocolat 2025 LE JACQUARD FRANÇAIS : 22.90 € (110197)
- 8 Torchon 60 x 80 cm Fraises/Bleu 100% coton LE JACQUARD FRANÇAIS : 18.90 € (327006), existe en Rouge et en Noir

Nos collections prestige FRANCIS BATT

FRANCIS BATT
cuisinez comme vous aimez

Fabriqué en
FRANCE

Alain Saint-Joanis propose des couverts d'exception depuis 1876 grâce à un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération !

Artisans emprunts d'histoire, ils conçoivent des pièces au design épuré, fabriquées dans des matières nobles et précieuses. Vêtus d'une élégance à la française, ces couverts sauront rendre vos tables luxueuses et exceptionnelles.



LE LABEL EPV

(Entreprise du Patrimoine Vivant)
leur a été décerné en 2007,
en récompense de leur savoir-faire artisanal
français d'exception, ainsi que le titre
d'Atelier d'Art de France.

COLLECTION OPÉRA



Couteau de table : 77.90 € [253675]

Fourchette de table : 85.90 € [253676]

Cuillère Café : 77.90 € [253678]

COLLECTION SÉVILLE



Couteau de table Noir : 75.00 € [253252]

Fourchette de table Noir : 84.00 € [253253]

Cuillère à café Noir : 75.00 € [253258]

COLLECTION BEATRIX



Couteau de table : 52.00 € [253000]

Fourchette de table : 58.00 € [253001]

Cuillère de table : 58.00 € [253002]

FRANCIS BATT
cuisinez comme vous aimez

Fabriqué en
FRANCE

COLLECTION EMPIRE



Couteau de table : 42.50 € (298001)
Fourchette de table : 42.50 € (298002)
Cuillère de table : 42.50 € (298003)
Cuillère à café : 35.50 € (298004)

COLLECTION NEIGE



Couteau de table : 149.00 € (253112)
Fourchette de table : 172.00 € (253113)
Cuillère de table : 172.00 € (253117)
Cuillère à café : 159.00 € (253118)

COLLECTION CABLE



Couteau de table : 126.00 € (253028)
Fourchette de table : 146.90 € (253029)
Cuillère de table : 146.90 € (253030)

COLLECTION CLASSIC



Couteau de table : 40.00 € (253392)
Fourchette de table : 33.00 € (253393)
Cuillère de table : 33.00 € (253394)
Cuillère à café : 30.00 € (253395)

FRANCIS BATT, nos collections faites pour vous !

FRANCIS BATT
cuisinez comme vous aimez

Fabriqué en
FRANCE

COLLECTION DIANA (Nacré naturel)

Fourchette de table : 14.80 € (519002)
Cuillère de table : 14.80 € (519003)
Couteau de table : 18.40 € (519001)
Cuillère à café : 14.80 € (519007)



COLLECTION INOX BAGUETTE

Couteau de table : 20.60 € (505001)
Fourchette de table : 8.80 € (505002)
Cuillère de table : 8.80 € (505003)
Cuillère à café : 7.40 € (505007)



COLLECTION BAMBOO (Buis clair)

Couteau de table : 29.80 € (504001)
Fourchette de table : 25.90 € (504002)
Cuillère de table : 25.90 € (504003)
Cuillère à café : 22.50 € (504007)



COLLECTION VÉNUS CRISTAL

Couteau de table : 14.90 € (530562)
Fourchette de table : 11.50 € (530563)
Cuillère de table : 11.50 € (530564)
Cuillère à café : 9.00 € (530568)



Classique et indémodable

FRANCIS BATT
cuisinez comme vous aimez

Fabriqué en
FRANCE

Intemporelle de par son manche et sa virole double-gorge chromée, la gamme de couverts couleur Newbridge se distinguera sur votre table.

Avec ses 20 couleurs disponibles, Newbridge pourra accompagner les tables classiques avec ses couleurs comme l'ivoire, le blanc-cassé, le cerise et le vert olive, mais aussi les tables modernes avec des couleurs plus tendances telles que le gris anthracite, le turquoise, le bleu marine, le rouge vermillon et le blanc.

De tous les modèles Capdeco, Newbridge est le seul qui saura s'adapter à n'importe quelle type de table. C'est aussi le best seller.

A la différence de la lame anglaise, la lame française est plus effilée.

Cette ligne comporte tous les couverts : table, dessert, poisson, gâteau et pièces de service telles que pelle à tarte, pelle à riz, pelle à lasagne, service salade, service à servir, service poisson, louche à potage, cuillère sauce, couteau steak, couteau à fromage, couteau pain, tartineur.

COLLECTION NEWBRIDGE

Couteau de table : 14.90 € (530562)

Fourchette de table : 11.50 € (530563)

Cuillère de table : 11.50 € (530564)

Cuillère à café : 9.00 € (530568)



Disponible en 10 coloris



L'alliance entre expertise et innovation

Cutipol
PORTUGAL

La collection Goa de la marque Cutipol étonne par son allure design et élégante.

Les manches sont conçus en résine, les corps en acier inoxydable 18/10. Ils s'adapteront parfaitement à votre main et feront de ces couverts des alliés de votre quotidien.



LE COFFRET GOA CUTIPOL
COMPREND LES 24 PIÈCES
SUIVANTES :

- 6 Couteaux de table
- 6 Fourchettes de table
- 6 Cuillères de table
- 6 Cuillères à café



COFFRET GOA ACIER NOIR



- 1** Coffret en bois noir de 24 pièces Goa en acier inoxydable brossé & manche Noir : 337.00 € (364152)

COFFRET GOA ACIER GOLD NOIR



- 2** Coffret en bois noir de 24 pièces Goa en acier inoxydable brossé Gold & manche Noir : 549.00 € (364157)

COFFRET GOA BLANC



- 3** Coffret en bois noir de 24 pièces Goa en acier inoxydable brossé Gold & manche Blanc : 549.00 € (364158)

Des verres d'exception à la hauteur de vos plus grands vins

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



Car vos plus grands vins méritent d'être dégustés dans les meilleures conditions, les designers Riedel ont conçu des verres aux formes les plus adaptées aux divers cépages de vin.



- 1** Set de 4 verres à vin tumbler Friendly : 45.00 € (116066)
- 2** Boîte de 2 gobelets à whisky Fire whisky : 24.90 € (116037)
- 3** Set de 2 verres à vin Riesling Véloce : 59.00 € (116063)
- 4** Décanteur Soufflé Bouche AMADEO : 349.00 € (116018)
- 5** Décanteur à vin Performance : 39.90 € (116068)
- 6** Set de 2 verres à vin Cabernet/Merlot Véloce : 59.00 € (116061)
- 7** Set de 2 verres à vin Pinot noir Véloce : 59.00 € (116062)
- 8** Set de 4 verres à vin rouge Friendly : 45.00 € (116064), existe en verre à vin blanc



L'eau pure, avec ou sans bulles

Cette carafe en verre au design unique élimine plus de 80 contaminants tels que le chlore, les nitrates, les THM, le plomb, les microplastiques, les PFC, les COV, les pesticides et bien d'autres.

Elle procure un meilleur goût et une meilleure odeur à l'eau du robinet. Surveillez le fonctionnement du filtre et programmez des rappels via l'application MyTAPP.



Conçue pour offrir une carbonatation précise et ajustable, la machine BRUS de la marque Stelton est le choix idéal pour les amateurs d'eau gazeuse et de sodas faits maison.

Disponible en trois coloris élégants, brun rouille, inox brillant et acier noir, elle s'intègre parfaitement à votre style et à votre cuisine.



Dégustez vos vins favoris



Permet de servir vos vins préférés sans même avoir besoin de déboucher la bouteille ce qui vous assure une préservation du vin idéale



- 1** Système de service au verre Timeless Six vert CORAVIN avec 10 accessoires & une housse de transport : ~~399,99 €~~ - **239,99 €** (380077)
2 Lot de 6 Capsules de gaz argon CORAVIN pour système de service au verre : 54,99 € (380061), existe en 24 capsules



Initialement conçu pour être utilisé dans des restaurants, caves, bars, salles de dégustation ou traiteurs, ce tire-bouchon mural professionnel est désormais à votre disposition !

Retrouvez l'intégralité de nos tire-bouchons professionnels ici →



- 3** Tire-bouchon mural Cuivré vieilli BOJ avec support en bois : 315,00 € (389005)
4 Tire-bouchon mural caviste traditionnel Chromé BOJ : 268,00 € (389019)



Une gamme dédiée aux vins et spiritueux



L'incarnation du savoir-faire, l'excellence et le raffinement à la française.

Peugeot convie à un véritable art de vivre avec sa collection de carafes et de verres qui subliment la quintessence de tous les vins et alcools.

Une collection dans laquelle chaque accessoire à vin (tire-bouchons, seaux, clef du vin...) est pensé pour faire de vos dégustations des moments d'exception.



- 1** Égouttoir à carafe : 27,90 € (143254)
- 2** Carafe pour vins jeunes + aérateur : 99,90 € (143334)
- 3** Carafe Ibis 75 cl en verre soufflé bouche pour vins rouges mûrs : 89,90 € (143329)
- 4** Tire-bouchon bois à vis sans fin : 49,90 € (143633)
- 5** Tire-bouchon à double levier : 54,90 € (143632)
- 6** Tire-bouchon bi-lames Mathus Basalte : 37,90 € (143267), existe en Noir
- 7** Tire bouchon électrique rechargeable 'Elis' inox brossé 20 cm : 99,90 € (143171)
- 8** Tire-bouchon Elis rechargeable 21 cm Hêtre naturel : 109,90 € (143851)

Conserver et sublimer des crus prestigieux



- 1** Coffret Master of Wine avec un tire-bouchon électrique Line Reverse Noir Mat et une pompe à vide d'air Line Noir Mat : 179.90 € (743077)
- 2** Rafrâchisseur de vin Noir : 26.90 € (743064), existe en Rouge
- 3** Seau équilibreur thermique 11,9 cm avec glacettes : 59.90 € (143177)
- 4** Set de dégustation Whisky avec son socle réfrigérant : 47.90 € (143384)
- 5** Pochette de 2 feuilles anti goutte pour bouteilles de vin : 6.90 € (143854)
- 6** Fiole de billes nettoyantes en inox pour carafes : 15.90 € (743032)
- 7** Bouchon pour vins effervescents Line : 24.90 € (143964)
- 8** Pompe vide d'air manuelle Duo vin et champagne en ABS : 29.90 € (743084)
- 9** Pompe vide d'air manuelle pour vin et champagne Line Alu Carbone : 44.90 € (743085)
- 10** Pompe vide d'air électrique pour les bouteilles de vin Line Alu Carbone : 89.90 € (743083)

Des technologies de pointe pour votre confort et votre sécurité !

pèbbly

Depuis 1985, Kitchen Grips Inc. propose une gamme innovante de gants à four.

Fabriqués avec la technologie FLXaPrene™, les gants et maniques Kitchen Grips résistent à des chaleurs extrêmes tout en demeurant très souples et confortables. La sécurité est garantie puisque les gants Kitchen Grips sont ininflammables.



- 1** Gant moufle à four 28 cm standard en néoprène Rouge & Noir : 29.90 € (164463)
- 2** Set de 2 gants à four 5 doigts 28 cm flexoprène Rouge & Noir : 44.90 € (164781)
- 3** Lot de 2 maniques dessous de plat 18 cm en néoprène Rouge & Noir : 21.90 € (164481)
- 4** Gant moufle à four extensible de 28 à 36 cm standard en néoprène Rouge & Noir : 32.50 € (164792)

Grâce à ces boîtes, vos aliments restent frais et croquants plus longtemps.

Le verre est une matière saine qui ne retient ni les taches ni les odeurs, assurant ainsi la pureté de vos aliments. De plus, il résiste aux environnements humides, garantissant la fraîcheur de vos produits.



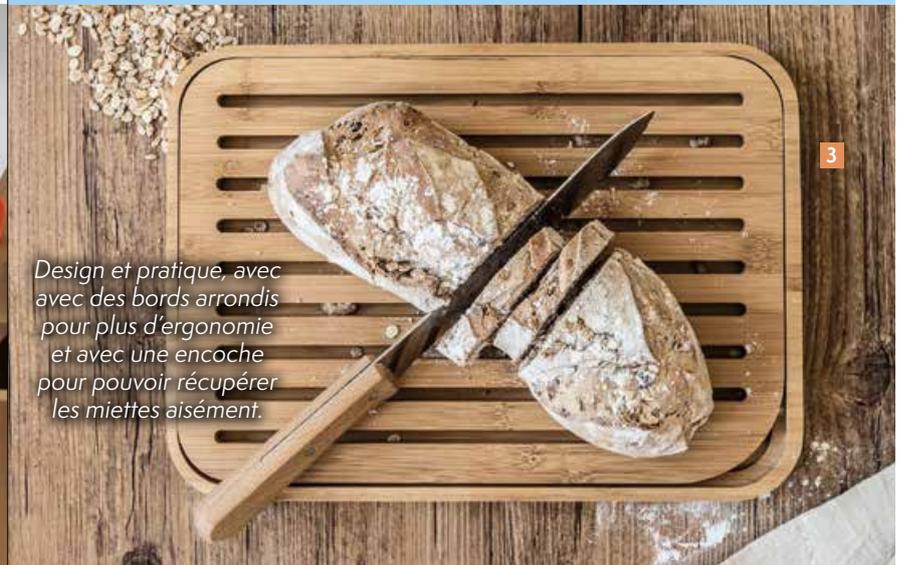
- 1** Boîte rectangulaire basse 100% verre pour la conservation et le four 1000 ml : 14.90 € (164761)
- 2** Boîte rectangulaire basse 100% verre pour la conservation et le four 1000 ml : 14.90 € (164760)
- 3** Boîte rectangulaire basse 100% verre pour la conservation et le four 1500 ml : 17.50 € (164762)
- 4** Boîte rectangulaire basse 100% verre pour la conservation et le four 650 ml : 12.50 € (164759)
- 5** Boite de conservation rectangulaire 2,6 L en verre avec couvercle en verre et joint : 21.90 € (164790)
- 6** Boite de conservation rectangulaire 1.8 L en verre avec couvercle en verre et joint : 19.50 € (164789)
- 7** Boite de conservation rectangulaire 1.2 L en verre avec couvercle en verre et joint : 17.50 € (164788)

Des accessoires pour vous aider dans votre cuisine au quotidien.

La marque Pebbly est une marque spécialisée dans les accessoires de cuisine.

Ce sont des accessoires écologiques et résistants. Ils s'inspirent du monde minéral, avec des formes harmonieuses et épurées.

Les ustensiles de cuisine Pebbly sont conçus et réalisés exclusivement par des designers français.



- 1** Pince à toast 24 cm en bambou alimentaire et biodégradable 100 % naturel : 4,90 € (164379)
- 2** Planche à pain XL Naturel Frêne 40 x 30 cm : 39,90 € (164748)
- 3** Planche à pain en bambou alimentaire 36 x 26 x 1,8 cm : 39,90 € (164624)
- 4** Beurrier avec cloche en verre et plateau en bambou 13,5 x 9,5 cm : 24,95 € (164742)
- 5** Planche réversible à découper ou à pain en bambou 34 x 23,5 cm : 24,90 € (164791)
- 6** Boîte à fromage avec cloche en verre et plateau en bambou 34 x 25 cm : 49,90 € (164741)

INDEX DES PRODUITS

A

Allume-gaz.....	60
Aiguiseurs.....	30
Assiettes.....	114-115

B

Bain-Marie.....	76
Balances de cuisine.....	67-80-103
Batteurs à main.....	83-101
Barbecues.....	10-11-12-13-15
Beurriers.....	61
Blenders.....	67-84-101-105
Boîtes de conservations.....	69-70-71-128
Bouilloires électriques.....	67-68-73-100-106

C

Cafetières expresso.....	86-96-102
Cafetières-filtre.....	68-73-93-100-106
Carafes et décanteurs.....	72-123-126
Casse noix.....	60-112
Casseroles.....	32-33-35-37-40-44-45-50-56
Chalumeau.....	41
Chocolatière.....	100
Ciseaux.....	30-41-60
Cloche à fromage.....	129
Cocottes.....	48-52-53
Composteurs.....	116
Corbeille à pain.....	61
Coupe-légumes et fruits.....	31-60
Couteau à huître.....	112
Couteaux à steak.....	17-31
Couteaux de cuisine.....	16-18-20-21-22-23-26-27-28-29-31-99
Couteaux japonais.....	20-21-22-23-24
Couverts de table.....	17-31-118-119-120-121-122
Crêpières.....	14-49-54
Crustacés.....	112
Cuillères et spatules.....	39-58
Cuiseurs à Pâtes.....	58
Cuits-Vapeur.....	38-92-94

D

Douilles et poches.....	78-79
-------------------------	-------

E

Économies et éplucheurs.....	31-39-60-62
Égouttoirs à vaisselle.....	61
Essoreuses à salades.....	41-63
Extracteurs à jus.....	91

F

Faitouts.....	33-36-37-50-52
---------------	----------------

Foie gras.....	113
Fondues.....	14
Fouets.....	39
Fours à pizza.....	59
Fours à vapeur.....	103
Friteuse.....	66

G

Gants à four.....	128
Gant à huitres.....	112
Grills à viande.....	15-38-49
Grille-pains, Toasteurs.....	68-96-100-106

H

Huiliers.....	51-59-61
---------------	----------

L

Livres de recettes.....	95
Louches.....	39

M

Machine à eau pétillante.....	72-124
Machines à expresso à capsules.....	93
Machines à pâtes et accessoires.....	46-47-58-106
Mallettes (pour couteaux, pour pâtisserie.....)	26-27
Mandolines.....	25
Minuteurs.....	80
Mixeurs plongeurs.....	67-101-107
Mortier.....	41
Moules à gâteaux.....	74-75-76-77-81
Moules à pain.....	43
Moules à soufflé.....	43
Moulins à café.....	68-89-102
Moulins à céréales.....	47
Moulins sel, poivre, épices.....	24-51-64-65-67
Mousseurs à lait.....	41-68-89

O

Ouvre-boîtes.....	62
-------------------	----

P

Pailles.....	61
Passoires.....	39-41
Pierres à aiguiser.....	30
Pinces.....	39-61
Planchas.....	15
Planches à découper et billots.....	19-60-129
Plats à gratin.....	42-45
Plateaux de service.....	110
Pocheuses à œufs.....	25
Poêles.....	32-34-35-36-37-44-45-54-56-57
Poêles à blinis.....	54

Poêles antiadhérentes.....	32-34-35-36-37-44-50-55-57
Pompes à vin.....	109
Pots de cuisine.....	31-62
Poubelles.....	117
Presse-ail.....	62
Presse à biscuits.....	47
Presse-agrumes.....	100
Presse-purée.....	39

R

Raclettes.....	14
Rafrâchisseurs de bouteille.....	111-127
Râpes.....	25-39-58-83
Râpe à truffes.....	113
Robots café.....	86-87-88-89-97
Robots multifonction.....	104
Robots pâtissier.....	82-83-85-101
Robots cuiseurs.....	82-94
Roulettes à pizza.....	59

S

Saupoudreuses.....	47
Seau à glace.....	63
Shaker.....	51-63
Sorbetières et turbines à glace.....	90
Sous vide : machines et accessoires.....	69-99
Spatules.....	39-63

T

Tables roulantes pliantes.....	110
Tajines.....	43-49
Tapis de cuisson.....	76
Tasses et gobelets.....	114-115
Terrines.....	113
Théière.....	68-106
Thermomètres.....	80
Tire-bouchons.....	61-108-109-125-126-127
Torchons.....	117
Trancheuses.....	92-98

V

Verres.....	123
Verres doseurs.....	80

W

Whisky.....	123-127
Woks.....	36-37-45-50-54

Z

Zesteurs.....	62
---------------	----



Comment commander ?

FRANCIS BATT - PARIS

180, avenue Victor Hugo - 75116 Paris
Tél. : **01 47 27 13 28**
Métro : Rue de la Pompe (ligne 9), Victor Hugo (ligne 2)

HEURES D'OUVERTURE

Du mardi au samedi inclus de 11h à 19h sans interruption

DATES EXCEPTIONNELLES 2024

- Ouvert le vendredi 1er novembre.
- Ouvert les lundis 16 et 23 décembre et dimanches 15 et 22 décembre .
- Fermé les lundi 30 et mardi 31 décembre

DATES EXCEPTIONNELLES 2025

- Fermé le mercredi 1er janvier
- Fermé le jeudi 1er mai ; le jeudi 8 mai ; le jeudi 29 mai
- Fermeture estivale : fermé du 27 juillet au 25 aout inclus

FRANCIS BATT - LA BAULE

36, rue des Ibis - 44500 La Baule-Escoublac
Tél. : **02 51 10 16 40**

HEURES D'OUVERTURE

Du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h
Le dimanche de 9h30 à 13h30

DATES EXCEPTIONNELLES 2024

- Fermé le 11 novembre
- Ouvert le dimanche 22 décembre et le lundi 23 décembre
- Fermé le mercredi 25 décembre

DATES EXCEPTIONNELLES 2025

- Fermé le 1er janvier.
- Ouvert le 1er mai le matin.

Pour plus d'information, consultez notre rubrique « Boutiques » sur www.francisbatt.com ou par téléphone au **01.47.27.13.28 pour Paris** et au **02.51.10.16.40 pour La Baule**. Ces dates et horaires peuvent changer. Vous pouvez retrouver les éventuelles modifications sur www.francisbatt.com/boutiques

COMMENT COMMANDER ?



PAR TÉLÉPHONE

Pour Paris : du lundi au vendredi de 11h à 19h au **01 47 27 13 28**
Pour La Baule : du lundi au vendredi de 11h à 19h au **02 51 10 16 40**



PAR E-MAIL

Service clientèle : hello@francisbatt.com
Boutique de La Baule : labaule@francisbatt.com



SUR NOTRE SITE

www.francisbatt.com



PAR COURRIER

Il vous suffit d'envoyer le bon de commande à :

FRANCIS BATT VPC
180, avenue Victor Hugo 75116 Paris

Lors de votre commande, merci :

- 1 de nous indiquer votre adresse la plus complète, votre téléphone et votre adresse e-mail,
- 2 d'ajouter les frais d'envoi (voir paragraphe ci-dessous),
- 3 de joindre votre règlement par chèque ou carte bancaire.

LA GARANTIE FRANCIS BATT



SATISFACTION GARANTIE

Si un article ne répond pas parfaitement à votre attente, vous pouvez nous le retourner dans son emballage d'origine avec facture d'achat, 15 jours au plus tard après réception. Vous serez remboursé dans un délai de 7 jours*.



LIVRAISONS

À Paris, Boulogne-Billancourt et Neuilly-sur-Seine. Vos articles livrés**, chez vous, par nos équipes, sur simple rendez-vous.



FRAIS D'ENVOI

Participation aux frais d'envoi en France métropolitaine :
- Pour une livraison en point relais, 4,90 € pour une commande inférieure à 49 €
- Pour une livraison à domicile, 6,90 € pour une commande inférieure à 59 €



INTERNATIONAL

Dom-Tom et export : contactez notre service commandes sur hello@francisbatt.com

ATTENTION ! Ce catalogue annuel 2025 est sorti courant novembre 2024. Au-delà de cette date, nous vous invitons à consulter les tarifs en vigueur soit sur notre site internet, soit par téléphone au 01.47.27.13.28 (les prix du catalogue sont valables jusqu'au 31/12/2024 dans la limite des stock disponibles). Les photos sont non contractuelles. Si vous ne souhaitez plus recevoir notre catalogue, veuillez-nous en informer par courrier ou email, conformément à la loi Informatique et Libertés du 06/01/78. *Voir conditions générales de vente. **Livraison à domicile.

LE SHOWROOM **Big Green Egg** DE PARIS



Tout Big Green Egg® en plein Paris

Du mardi au samedi de 11h00 à 19h00

BOUTIQUE FRANCIS BATT - 180, avenue Victor Hugo - 75116 Paris

FRANCIS BATT
LE MAGAZINE

www.francisbatt.com

FRANCIS BATT - PARIS
180, avenue Victor-Hugo - 75116 Paris
Tél. : 01 47 27 13 28

FRANCIS BATT - LA BAULE
36, rue des Ibis - 44500 La Baule Escoublac
Tél. : 02 51 10 16 40

Service VPC
Catalogue et web :
Tél. : 01 47 27 13 15



@francisbattparis

Francis Batt

Francis Batt



10-31-1495

/ Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org