

FRANCIS BATT LE MAGAZINE

cuisinez comme vous aimez



ÉDITION 2024



Retrouvez toute la gamme
BIG GREEN EGG pages 96, 97, 98 & 99

NOUVEAU



Maestro

LE CADEAU IDÉAL POUR LES AMATEURS D'EXPÉRIENCES GUSTATIVES SURPRENANTES !

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.

Pour exprimer la puissance du poivre, privilégiez une mouture fine. En revanche, pour faire ressortir les arômes du poivre, faites le choix d'une grosse mouture.

C'est pourquoi Peugeot a équipé son moulin Maestro du réglage de mouture u>Select gradué de 1 à 6 !



- 1** MAESTRO Bar à poivre + 3 poivres : 84.90 € (743038)
- 2** MAESTRO moulin à poivre 11 cm : 54.90 € (743039)
- 3** MAESTRO set de 3 fioles vides : 14.90 € (743040)

LE COFFRET « MAESTRO » COMPREND :

- Le moulin à poivre u>Select Maestro
- 3 poivres premium présentés dans des sachets fraîcheur hermétiques pour une conservation optimale : Poivre noir Kampot - 20g / Poivre blanc Sikara - 20g / Poivre sauvage Voatsiperifery - 20g
- 3 réservoirs en verre vides, à remplir
- 1 feutre pour identifier facilement le contenu de chaque réservoir

FRANCIS BATT

cuisinez comme vous aimez

L'ÉDITO 2024



Le voici arrivé, le nouveau magazine Francis BATT 2024, grand cru cette année avec une belle sélection de nouveaux produits, une multitude d'idées cadeaux et toujours les grands classiques indispensables !

Vous aimez l'eau gazeuse ? Voici Brus, la nouvelle discrète et élégante machine à eau gazeuse.

Pour assaisonner vos plats, l'étonnant moulin Maestro, pièce maitresse du Bar à poivres, vous permet de faciliter la sélection de la mouture, de la plus grosse à la plus fine.

Et un peu de design pour agrémenter votre cuisine, avec des grille-pains, bouilloires, et autres appareils électroménagers « Dolce & Gabbana Blu Mediterraneo » spécialement décorés par Dolce & Gabbana pour Smeg.

Pour une cuisine plus pratique, ne manquez pas la nouvelle collection de casseroles « 1826 » de Cristel, en inox haut de gamme, adaptée à tous les modes de cuisson (induction, gaz, vitro céramique, four) et lavables au lave-vaisselle, et les nouvelles poignées et anses amovibles LOQY proposées par de Buyer.

Servez-vous au quotidien des boîtes de conservation sous-vide de Pebbly, il en existe de multiples tailles, elles vous permettront de prolonger la durée de conservation des aliments et pourquoi pas, de préparer des repas à l'avance.

A l'heure de la transition écologique, utilisez le réducteur de bio déchets Riviera & Bar, pratique et peu encombrant ; vous pourrez utiliser les copeaux pour fertiliser la terre de vos plantations ou les déposer au compost.

Le grand succès de cette année est sans conteste l'avènement des Big Green Egg, chef de file des barbecues & cuisine d'extérieur aux Etats-Unis, de plus en plus utilisés par les grands chefs étoilés et les meilleurs ouvriers de France pour leurs saveurs exceptionnelles, dont toute la gamme est disponible et exposée au show-room Big Green Egg de la boutique.

Vous trouverez aussi un grand choix des meilleurs couteaux, spécialement sélectionnés par Francis Batt, couteaux de cuisine, couteaux à steak, couteaux japonais.

A vos côtés, nous nous réjouissons de vous accueillir à la boutique de Paris et online, sur le concept store Francis Batt !

Cuisinez comme vous aimez !



stelton

RAFRAÎCHISSEMENT PÉTILLANT FACILE ET ÉLÉGANT

À LA RECHERCHE D'UNE EXPÉRIENCE DE RAFRAÎCHISSEMENT PÉTILLANTE ET PRATIQUE ? NE CHERCHEZ PAS PLUS LOIN QUE LA MACHINE À SODA BRUS DE LA MARQUE STELTON.

Conçue pour offrir une carbonatation précise et ajustable, la machine BRUS 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.

L'une des caractéristiques distinctives de la machine BRUS est sa simplicité d'utilisation. Il suffit de fixer la bouteille à la machine et de tourner le bouton situé au-dessus dans le sens des aiguilles d'une montre pour ajouter le gaz. Vous avez le plein contrôle sur le niveau de pétillant que vous souhaitez obtenir. Envie d'une eau légèrement pétillante ou d'une boisson effervescente ? Ajustez simplement le bouton en le tournant dans le sens inverse pour retirer des bulles et adapter le pétillant à votre préférence.



1 Machine à eau gazeuse & soda Brus Acier noir : 210.00 € (407014), existe en Inox brillant et Brun rouille

2 Bouteille pour machine à eau gazeuse & soda Brus : 29.00 € (407016)

Moulin PEUGEOT p.90



Gamme Prima Matera DE BUYER p.20



Coffret de couteaux FRANCIS BATT p.49

SOMMAIRE

LE CLUB FRANCIS BATT p.06

SERVICES PREMIUM p.07

INDEX DES MARQUES p.08

CUISINER p.10

COUTEAUX p.34

ÉLECTRO-CHIC p.50

KITCHEN p.78

OUTDOOR p.94

PÂTISSERIE p.100

TABLE p.110

INDEX DES PRODUITS p.130

COMMENT COMMANDER p.131

SHOW-ROOM BIG GREEN EGG p.132

Tire-bouchon mural BOJ p.80



Coffret de couteaux CHROMA p.35



Moules à gâteaux NORDIC WARE p.109



Blender VITAMIX p.75



Gamme Tourron de JARS p.117



Machine à café DELONGHI p.53

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.



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 @francisbattlabaule

@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	180 €	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 POËLE CRISTEL : FAITES-LA RECHAPER !

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 rechapier 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

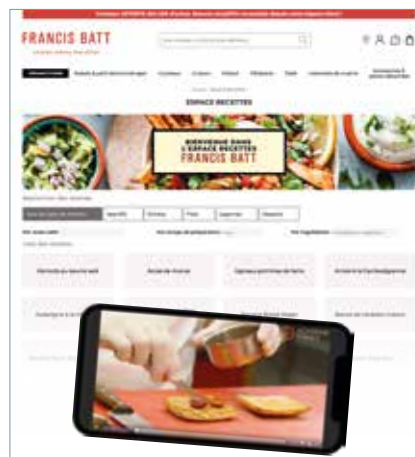
Rencontrez et échangez avec des intervenants extérieurs dans nos boutiques Francis Batt : expert en micronutrition, chefs prestigieux, sommelier...

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 informations 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 vidéos sur notre site internet c'est ici



INDEX DES MARQUES

CUISINER

CRISTEL Casseroles, poêles, batterie de cuisine, petits outils de cuisine.....	10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 28
COLE & MASON Moulin	18
DE BUYER Casseroles, poêles, batterie de cuisine, petits outils de cuisine.....	20, 26, 27, 29, 33
DELIVITA Four à pizza.....	32
LE CREUSET Cocotte, grill, tajine, wok, crêpière.....	24, 25
MARCATO Machine à pâtes et accessoires.....	22, 23
ROSLÉ Petits outils de cuisine.....	30, 31
SCANPAN Casseroles, poêles, tajine.....	19
STAUB Cocotte.....	21



COUTEAUX

ANYSHARP Aiguiseur.....	45
CHROMA Couteaux japonais.....	34, 35, 36, 37, 39, 45
CUISIPRO Petits outils de cuisine, râpe, mandoline.....	40
CRISTEL Coutellerie.....	39, 44
DE BUYER Coutellerie.....	39, 44
FRANCIS BATT Couteaux de cuisine.....	38, 46, 47
KYOCERA Couteau en céramique, accessoire en céramique.....	41
OPINEL Couteaux forgés, de poche, de table.....	39, 42, 43



ÉLECTRO-CHIC

ANKARSRUM Robot pétrin & accessoire.....	72, 73
BAMIX Mixeur plongeant.....	64
BERKEL Trancheuse manuelle, trancheuse électrique.....	65
DELONGHI Machine à café, robot café & accessoire.....	52, 53
HUROM Extracteur de jus.....	74
JURA Robot café & accessoires.....	50, 51
KENWOOD Robot pâtisserie & accessoire.....	67
KITCHENAID Robot pâtisserie & accessoire.....	66
MAGIMIX Robot de cuisine, Extracteur de jus, presse-agrumes, turbine, sorbetière, Cafetière, machine à café, bouilloire, grille-pain.....	56, 57, 58, 60, 61, 70, 71
RIVIERA&BAR Machine à pâtes automatique, cuiseur à riz.....	62, 63
SMEG Bouilloire, toaster, fouet électrique, presse-agrumes, chocolatière.....	68, 69
VITAMIX Blender.....	75
WISMER Trancheuse manuelle, électrique.....	76, 77
WMF Petit électroménager, Machine à café.....	54, 55, 59

KITCHEN

AVEINE Aérateur vin.....	81
BOJ Tire-bouchon mural.....	80
CORAVIN Service de vin au verre.....	81
EMILE HENRY Outils de cuisson et objets en céramique.....	78, 79, 93
GEFU Petits outils de cuisine.....	84, 85
JOSEPH JOSEPH Poubelle.....	93
OXO Petits outils de cuisine.....	86, 87, 93
PEBBLY Verre doseur, boîte de conservation, sous vide, compost.....	88, 89, 92
PEUGEOT Moulin à sel, à poivre, tire-bouchon & accessoire.....	90, 91
RIVIERA&BAR Réducteur de déchets.....	92
SIMPLE HUMAN Poubelle & accessoire.....	93
ZWILLING Boîte de conservation avec mise sous vide, blender.....	82, 83

OUTDOOR

BIG GREEN EGG Barbecues multi-cuiseurs & accessoires.....	96, 97, 98, 99
DE BUYER Plancha.....	95
LE CREUSET Appareil à fondue.....	94
RIVIERA & BAR Plancha.....	95
SPRING Appareil à raclette, à fondue.....	94

PÂTISSERIE

BEURER Appareil de mesure.....	108
DE BUYER Outils de pâtisserie, moulure, outils de cuisson.....	100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107
CRISTEL Thermomètre de cuisson.....	108
PEBBLY Outils de mesure.....	108
NORDIC WARE Moule.....	109



TABLE

CUTIPOL Couvert, ménagère.....	124
EMILE HENRY Terrine, accessoires de fête.....	113
FRANCIS BATT Accessoires fruits de mer, couverts.....	112, 113, 120, 121, 122, 123
GIEN Vaisselle en faïence.....	116
JARS Vaisselle en céramique.....	117
PLATEX Desserte, table d'appoint.....	110, 111
PEUGEOT Moulin à sel, à poivre, tire-bouchon & accessoires.....	128, 129
REVOL Vaisselle en porcelaine.....	114, 115
RIEDEL Verrerie.....	125
ROSLÉ Thermomètre.....	113
PEBBLY Boîte conservation.....	113
SCREWPULL Accessoires pour le vin.....	126, 127
SERAFINO ZANI Vaisselle, Verrerie.....	118, 119



Découvrez la gamme Dolce&Gabbana Blu Mediterraneo



Les âmes artistiques de Smeg et Dolce & Gabbana, ont imaginé Blu Mediterraneo. Cette nouvelle collection de petits électroménagers est créée par Smeg avec le design de Matteo Bazzicalupo et Raffaella Mangiarotti (deepdesign) et la créativité incomparable de Dolce & Gabbana.



- 1** Presse-agrumes : 599.00 € (383269)
- 2** Toaster 2 tranches : 599.00 € (383260)
- 3** Bouilloire 1,7 L : 599.00 € (383262)
- 4** Broyeur à café 30 moutures : 799.00 € (383265)
- 5** Machine à café filtre 10 tasses : 1 399.00 € (383264)
- 6** Chocolatière : 599.00 € (383263)



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



Collection
MUTINE



Collection
STRATE



Collection
CASTELINE

2 FINITIONS INTÉRIEURES POSSIBLES



Inox



Anti-adhérent Exceliss+

MUTINE: LA SOBRIÉTÉ DES LIGNES AU SERVICE DE LA PERFORMANCE



UNE LARGE COLLECTION À POIGNÉES AMOVIBLES, AU DESIGN SOBRE, MINIMALISTE ET FONCTIONNEL.

Jusqu'à 8 coloris au choix !



Poignées amovibles, pour un rangement plus compact

1

2

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.

- 1 Anse amovible Noire : 14.90 € (725410)
- 2 Poignée amovible Noire : 19.90 € (725402)
- 3 Série de 3 casseroles amovibles classiques (ø 16, 18, et 20 cm) + 1 poignée Zénith : ~~353.00 €~~ - 249.90 € (126548)
- 4 Série de 4 casseroles ø 14 à 20 cm + 1 poignée Grise : ~~414.40 €~~ - 279.90 € (725425)
- 5 Serie de 3 couvercles ø 16 à 20 cm, verre Platine : 95.70 € (125250)
- 6 Poêle ø 16 cm Inox amovible : 92.90 € (126200)
- 7 Casserole ø 14 cm Inox amovible : 72.90 € (126002)
- 8 Sauteuse ø 18 cm Inox amovible : 117.90 € (126213)
- 9 Poêle ø 16 cm Inox anti-adhérent amovible : 99.90 € (126206)
- 10 Sauteuse ø 22 cm Inox anti-adhérent amovible : 149.90 € (126588)



3



4



5

INOX POIGNÉES AMOVIBLES



6



7



8

ANTI-ADHÉRENT POIGNÉES AMOVIBLES



9



10

CASTEL'PRO : LA GAMME DES CHEFS !



Fabriqué en
FRANCE

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.



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



- 1** Poêle ø 32 cm Ultralu revêtue Exceliss : 129.90 € (125968)
- 2** Wok ø 32 cm Inox, sans couvercle : 225.00 € (725209)
- 3** Faitout ø 28 cm Inox : 195.00 € (125766)
- 4** Poêle sautoir ø 28 cm : 130.00 € (125779)
- 5** Sauteuse ø 28 cm Aluminium forgé anti-adhérent Exceliss avec couvercle verre : 137.90 € (125811)
- 6** Set « Tête à tête » 2 faitouts ø 10 cm avec un livret recettes : 99.90 € (725435)
- 7** Set « Oolong » Theière 0,8L et 2 mugs simple paroi : 54.90 € (725481)



7 Plateau non inclus

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.



1 Anses et couvercle non inclus

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.



2

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.



3

4



5

Anses, poignée et couvercle non inclus



6

- 1 Sauteuse ø 26 cm Inox : 209.90 € (126477)
- 2 Poêle ø 30 cm Inox anti-adhérent EXCELISS : 224.90 € (126723)
- 3 Anse amovible Olivier : 49.90 € (125861)
- 4 Poignée amovible Olivier : 49.90 € (125841)
- 5 Faitout ø 26 cm inox : 239.90 € (126464)
- 6 Casserole ø 18 cm Inox : 154.90 € (126460)
- 7 Poêle ø 28 cm Inox : 184.90 € (126716)
- 8 Coffret de 3 casseroles ø 16 à 20 cm avec 1 poignée Zénith 3 : ~~507.60 €~~ - 349.90 € (125884)
- 9 Wok ø 28 cm Inox Casteline amovible : 199.90 € (126708)
- 10 Coffret de 4 casseroles inox ø 14 à 20 cm Inox : ~~582.60 €~~ - 439.90 € (126465)



7

Poignée non incluse



8



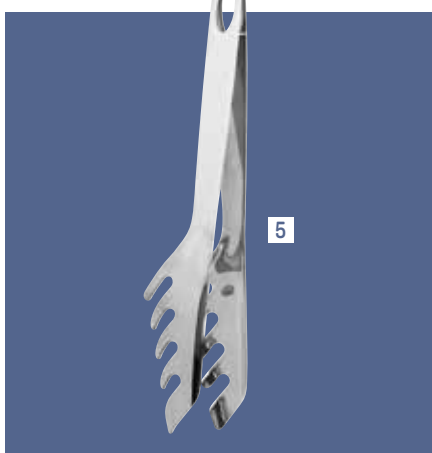
9



10

LES INDISPENSABLES

Fabriqué en
FRANCE



- 1 Éplucheur économique : 15.90 € (126523)
- 2 Éplucheur à lame transversale : 20.90 € (126799)
- 3 Lèche plat silicone : 22.90 € (126803)
- 4 Presse-purée : 34.90 € (126505)
- 5 Pince à spaghetti : 34.90 € (125913)
- 6 Pincette de cuisine - pince à dresser : 29.90 € (125782)
- 7 Spatule en nylon : 23.90 € (126913)
- 8 Couteau à pamplemousse : 16.90 € (126517)
- 9 Cuillère magique : 15.90 € (126696)
- 10 Fouet classique 25 cm : 19.90 € (126531)
- 11 Grande louche : 29.90 € (126497)



BIOME

CONCEPT CUISSON SAIN



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, 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 la cuisson douce et de la cuisson vapeur. Ceci permet notamment d'obtenir un panel de saveurs et de textures plus large, tout en s'assurant la préservation des nutriments et vitamines des aliments.



1



2

- 1 BIOME avec thermomètre intégré ø 24 cm, anses Noyer :**
409.90 € (725145), les poignées existent aussi en Hêtre, Olivier, Noir, Rouge et Blanc
- 2 BIOME avec thermomètre intégré ø 20 cm, anses Olivier :** 379.90 € (725148), les poignées existent aussi en Hêtre, Noyer, Noir, Rouge et Blanc

GRILL OU PRESSION ? À CHACUN SA CUISSON...



NOS POÊLES GRILL



1

Poignée et anses non incluses



2



3

1 Grill carré 28 cm Ultralu CASTEL' PRO fixe :
99.90 € (725348)

2 Grill inox carré 30 cm Multiply CASTELINE amovible :
179.90 € (725394)

3 Grill inox carré 30 cm Multiply CASTEL' PRO fixe :
149.90 € (725392)

4 Autocuiseur 24 cm ALTO 9 L : 299.90 € (126943)

5 Autocuiseur 24 cm ALTO 6 L : 289.90 € (126942)

6 Autocuiseur 20 cm ALTO 4 L : 234.90 € (125051)

L'AUTOUISEUR ALTO

Ce type de cuisson sous pression vous permettra de préserver les vitamines et les minéraux des aliments que vous préparez. Grâce à lui vous pourrez cuisiner jusqu'à 5 fois plus vite.



DESCRIPTIF

- Intérieur inox gradué
- Panier tout inox intérieur
- Soupape de sécurité
- 2 vitesses de cuisson
- Fond thermo-diffuseur triple épaisseur
- Livré avec un panier cuisson et un livre de 30 recettes.



+



4



5

6



INSPIRÉE DU PASSÉ, ANCRÉE DANS LA MODERNITÉ.



NOUVEAU

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.

POINTS FORTS

- Poignée et anses plates ergonomiques rivetées
- Finition brossée et brillante
- Tous feux + induction
- Passe au four et lave vaisselle
- Fabriquée en France
- Disponible à partir du 1^{er} Mars 2024



DES MOULINS POUR TOUS LES GOÛTS

COLE & MASON
ENGLAND

LES PRODUITS COLE & MASON SÉDUISENT PAR LEUR DESIGN ÉPURÉ ET ÉLÉGANT, LEURS MATÉRIAUX RECHERCHÉS ET NOBLES MAIS AUSSI LEURS FORMES TOUJOURS PLUS INNOVANTES.

En acrylique, en inox, en bois, avec des finitions cuivrées ou bien brossées, nos moulins s'adaptent à tous les types de cuisine et à toutes les ambiances de table, pour faire plaisir ou se faire plaisir !



1



2



3



4



5



6



7

- 1 Moulin noix de muscade wallis 145 mm : 36.50 € (701089)
- 2 Shaker à vinaigrette avec disque mélangeur intégré 300 ml Noir : 29.50 € (701127)
- 3 Coffret de moulins sel et poivre Derwent Gun Metal : 129.00 € (701136)
- 4 Duo huile & vinaigre : 24.90 € (701143)
- 5 Carrousel à épices 8 flacons : 59.90 € (701130)
- 6 Huilier/vinaigrier doseur Classic : 29.90 € (701145)
- 7 Shaker à herbes Saunderton : 34.90 € (701149)
- 8 Shaker à épices Saunderton : 34.90 € (701150)
- 9 Moulin Stadhampton à piment et épices : 49.90 € (701153)



8



9

DES USTENSILES DE CUISSON PREMIUM POUR LES PASSIONNÉS DE CUISINE

SCANPAN
DENMARK

GAMME IMPACT



Une collection
design et
professionnelle
en acier
inoxydable

1

2

- 1 Casserole avec couvercle 1,8 L : 79.90 € (755061)
- 2 Poêle ø 28 cm : 109.90 € (755056)
- 3 Tajine ø 32 cm : 259.90 € (755059)

VOUS ÊTES INTRANSIGEANT SUR LA QUALITÉ ?

Scanpan répondra à toutes vos exigences en matière de performances culinaires et de finitions pour un style incomparable. Collection haut de gamme, les ustensiles de cuisson Scanpan bénéficient de la meilleure qualité qui soit, pour une durabilité exceptionnelle.



3

GAMME CTX

La gamme CTX est en acier inoxydable 18/0 ; une base multicouche composée d'acier et d'aluminium et renforcée par du titane céramique, sublimée par une finition extérieure en inox brossé.



5



4



6

- 4 Casserole ø 20 cm avec couvercle : 224.90 € (755065)
- 5 Sauteuse avec couvercle ø 32 cm : 264.90 € (755042)
- 6 Poêle ø 32 cm : 199.00 € (755038)

BATTERIE DE CUISSON

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 Casserole ø 14 cm** : 285.00 € (130835), existe en série de 3 casseroles ø 16, 18 et 20 cm ou série de 4 casseroles ø 14, 16, 18 et 20 cm
- 2 Faitout ø 16 cm** : 465.00 € (129365)
- 3 Sauteuse droite ø 16 cm** : 325.00 € (130839)
- 4 Wok ø 32 cm** : 695.00 € (129368)
- 5 Plat à rotir 35 x 25 cm** : 379.00 € (129806)
- 6 Poêle ronde ø 20 cm** : 345.00 € (130021)



GOÛTEZ À L'EXCELLENCE D'UN SYSTÈME DE MIJOTAGE NATUREL AVEC LA COCOTTE STAUB



Fabriqué en
FRANCE



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.



1 Cocotte en fonte ronde noire \varnothing 24 cm avec couvercle à bouton laiton : 239.00 € (142144), existe en 18, 20, 30, 31 et 34 cm

2 Cocotte en fonte ovale noire 23 cm avec couvercle à bouton laiton : 219.00 € (142147), existe en 27 cm

RETROUVEZ LE VRAI GOÛT DES PÂTES FAITES MAISON



Fabriqué en
ITALIE

PRÉPARER DES PÂTES AVEC SA FAMILLE OU SES AMIS N'EST PAS SEULEMENT UN MOMENT POUR SOCIALISER, MAIS UN GESTE D'AMOUR.



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

1



2



3

RECETTE



**RAVIOLIS ROSES À LA BURRATA
SUR UNE CRÈME DE COURGETTES
AVEC DES TOMATES CONFITES**

🍴 4 🕒 2h30 🕒 3mn

300 g de farine de type 00 • 4 œufs • 2 cuillères à soupe de concentré de tomate • 250 g de burrata • 50 g de parmesan râpé • 300 g de courgettes • 300 g de tomates olivettes • Huile d'olive • Ricotta affinée • Sel et poivre à votre goût.

Pour la farce mixez la burrata, ajoutez le parmesan et un œuf, puis mélangez. Salez et poivrez • Préparez l'assaisonnement, coupez les courgettes en morceaux, mettez-les dans une casserole et couvrez-les avec le bouillon végétal; laissez cuire pendant 10-15 mn et mixez en assaisonnant avec l'huile d'olive et le sel • Coupez les tomates en quartiers, éliminez les graines et disposez-les sur une feuille de papier de cuisson au four. Assaisonnez avec du sel, du

1 Kit Multipast avec machine à pâtes manuelle Atlas 150 Classic et 6 accessoires : 209.90 € (353039)

2 Machine à pâtes électrique, pétrin Pasta Mixer et 3 accessoires : 399.90 € (353004)

3 Machine à pâtes manuelle Atlas 150 Rouge, 3 fonctions : 118.50 € (353020)

sucré, de l'origan et de l'huile, puis enfournez à 100 °C pendant 45 mn • **Pour la préparation des raviolis** : Pétrissez la farine avec les œufs et le concentré de tomate; enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer une heure • Détachez des petits pains de pâte et faites-les passer entre les rouleaux de la machine ATLAS 150 MARCATO en partant de la position 0 jusqu'à la position 6. Coupez les bandes en morceaux de 25 cm de long environ • Placez une bande de pâte sur la tablette à raviolis Marcato, appuyez délicatement avec le doigt pour former chaque empreinte. remplites avec la farce puis recouvrez d'une autre bande de pâte, appuyez avec les mains, enfarinez légèrement et passez le rouleau spécial pour couper les raviolis. Éliminez l'excès de pâte et retournez la grille transparente sur un plateau enfariné • Faites cuire les raviolis dans de l'eau salée pendant 3 mn, déposez-les sur la crème de courgettes, assaisonnez-les avec les tomates et la ricotta râpée grossièrement.

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** Emporte-pièce raviolis carré 5,8 cm CLASSIC : 11.90 € (353107)
- 2** Emporte-pièce raviolis rond 5,8 cm CLASSIC : 11.50 € (353109)
- 3** Accessoire à spaghetti pour machines à pâtes Atlas 150 uniquement : 40.90 € (353034)
- 4** Accessoire ravioli pour machines à pâtes Atlas uniquement : 69.90 € (353038)
- 5** Moule à ravioli 10 empreintes Rouge : 104.90 € (353046)
- 6** Séchoir à pâtes Tacapasta Transparent : 49.50 € (353050)
- 7** Saupoudreuse à farine Rouge : 39.90 € (353081)
- 8** Presse à biscuits Rouge : 69.90 € (353074)

DES GÉNÉRATIONS DE SAVEURS

LE CREUSET

Fabriqué en
FRANCE

LES COCOTTES SIGNATURE

La société le Creuset est implantée dans l'Aisne, en France depuis sa création en 1925. L'origine de son nom vient du matériau brut, fondu dans le four, puis versé dans une poche de fusion, ou « creuset ».

Inspirée par la couleur orange ardent de la fonte en fusion à l'intérieur des moules de fonderie, la première couleur émaillée, le volcanique, est devenue leur teinte emblématique.

Découvrez toutes nos collections Le Creuset ici



NOUVEAU COLORIS FLINT



1

NOUVEAU COLORIS NECTAR



3



2

La cocotte en fonte émaillée est l'ustensile de cuisson indispensable dans la cuisine pour les cordons bleus comme les débutants.

La cocotte sert pour la cuisson lente et douce des plats mijotés (blanquette de veau, boeuf braisé ou boeuf bourguignon, carbonnade, pot au feu, cassoulet...).



4



5

- 1 **Cocotte Signature fonte émaillée ovale Flint 31 cm** : 395.50 € (162386), existe en 25, 27, 29, 31, 33, 35 et 40cm
- 2 **Cocotte Signature en fonte émaillée ovale Cerise 27 cm** : 305.00 € (162085), existe en 25, 27, 29, 31, 33, 35 et 40 cm
- 3 **Cocotte Signature fonte émaillée ronde Nectar ø 20 cm** : 249.00 € (162375), existe en 10, 20, 22, 24, 26, 28, 30 et 34 cm
- 4 **Cocotte Signature en fonte émaillée Noir mat 18 cm** : 219.50 € (162008), existe en 10, 20, 22, 24, 26, 28, 30 et 34 cm
- 5 **Cocotte Signature en fonte émaillée ronde Bambou ø 20 cm** : 249.00 € (162201), existe en 10, 20, 22, 24, 26, 28, 30 et 34 cm

LES COCOTTES DOUFEU



Une cuisson tout en douceur. Ce modèle classique de cocotte Le Creuset date de 1934. La cuisson en vase clos à feu doux préserve les sucs de cuisson. Les picots de saveur sur la face intérieure du couvercle de la cocotte arrosent votre préparation. Placez quelques glaçons sur la cavité du couvercle pour accentuer cet effet.

1



LES TAJINES



LE CREUSET C'EST AUSSI DES POÊLES, SAUTEUSES, FAITOUTS, MARMITES, PLANCHAS,... ET NOMBRE D'AUTRES ACCESSOIRES DE CUISINE DE TOUTES LES COULEURS !

Tagine en fonte émaillée, idéal pour préparer 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 et intensifie les saveurs du plat mijoté.

2

LES GRILS



Grils de qualité supérieure, pour des grillades délicieuses et bien présentées, pour une cuisine saine et équilibrée.

3

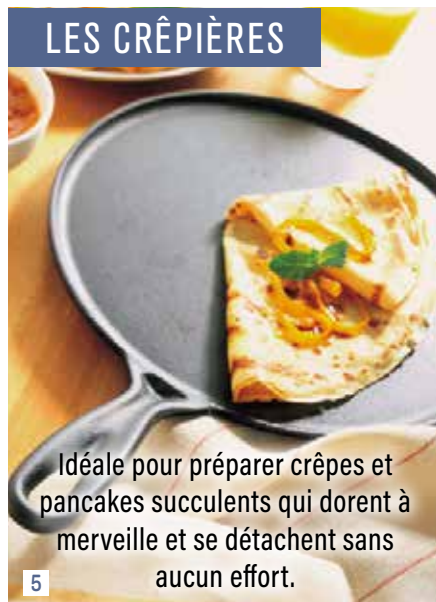
LES WOKS



Pour rissoler viandes et légumes dans une sauce savoureuse.

4

LES CRÊPIÈRES



Idéale pour préparer crêpes et pancakes succulents qui dorent à merveille et se détachent sans aucun effort.

5

- 1** Cocotte en fonte émaillée DOUFEU Noire ovale 32 cm : 455.00 € (163421), existe en Cerise et Volcanique
- 2** Tagine Cerise ø 27 cm : 249.00 € (163535), existe en 21, 31 et 35 cm
- 3** Grill en fonte à poignée repliable Cerise rectangulaire 36 x 20 cm : 145.00 € (163094)
- 4** Wok 36 cm Noir mat & couvercle en verre : 289.00 € (162257)
- 5** Crêpière en fonte émaillée 27 cm Noir mat avec râteau et spatule à crêpes : 145.00 € (163767), existe en 32 cm

RÉSISTANTS ET CRÉÉS POUR DURER

de Buyer

Fabriqué en
FRANCE

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



1



2



3

Découvrez une variété d'accessoires et de spatules pour vous accompagner dans vos moindres préparations !



4

Retrouver l'intégralité des pièces de la collection B Bois de Buyer ici



Retrouver l'intégralité des pièces de la collection Alchimy de Buyer ici



- 1 Wok acier acier minéral B Bois ø 32 cm : 89.00 € (730614)
- 2 Poêle Choc Induction B Bois ø 20 cm : 77.90 € (128123)
- 3 Sauteuse bombée choc B Bois induction ø 28 cm : 129.00 € (730618)
- 4 Poêle ronde acier acier minéral B Bois ø 24 cm : 59.90 € (128128)
- 5 Batterie de 3 casseroles Alchimy ø 16, 18 et 20 cm : 370.70 € (730645)



5

COLLECTION AMOVIBLE

LOQY

de Buyer
DEPUIS 1830Fabriqué en
FRANCE

NOUVEAU

USTENSILE POLYVALENT
POUR DES CUISSONS DANS
L'EAU, DES CUISSONS
MIJOTÉES, DES SAUCES,
CRÈMES ET RÉDUCTIONS,
DES POÊLÉES, ...

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'empilent.



- 1 Anses amovibles en bois de hêtre x 2 : 49.90 € (730697)
- 2 Poignée amovible en fonte d'inox : 49.90 € (730696)
- 3 Casserole/faitout en inox multicouche Alchimy ø 24 cm : 154.90 € (730703), existe en 16 cm, 18 cm et 20 cm
- 4 Batterie de 3 casseroles ø 16, 20 et 24 cm + couvercles + paire d'anses amovibles : 544.90 € (730699)
- 5 Sauteuse droite en inox multicouche Alchimy ø 28 cm : 164.90 € (730705), existe en 24 cm
- 6 Poêle ronde ø 28 cm en tôle d'acier Minéral B avec poignée démontable : 74.90 € (730713), existe en 24 cm
- 7 Poêle ronde antiadhésive fonte alu Choc extrême ø 28 cm : 144.90 € (730709), existe en 24 cm



LES INDISPENSABLES COFFRETS DE CASSEROLES !



Fabriqué en
FRANCE

Idéal pour se constituer son propre matériel de cuisine de qualité professionnelle et gagner de la place dans vos rangements grâce à leur poignée amovible. Empilez-les et utilisez-les sans surcharger vos meubles de cuisine.



1 Série de de 3 casseroles ø 16 à 20 cm 5 ply poignée fixe Castel Pro : 335.00 € (125780)

2 Coffret de 3 casseroles ø 16 à 20 cm Casteline amovible avec 1 Poignée Zénith 3 : ~~507.60 €~~ - **349.90 €** (125884)

3 Série de de 3 casseroles amovibles classiques ø 16, 18 et 20 cm + une poignée Zénith : ~~353.60 €~~ - **249.90 €** (126548)

4 Série de de 3 casseroles ø 16 à 20 cm amovibles Strate fond enveloppant + 1 poignée : ~~423.60 €~~ - **299.90 €** (126819)

5 Série de 4 casseroles amovibles ø 14 à 20 cm + 2 poignées Mutine 02 Noire : ~~414.40 €~~ - **279.00 €** (725422)

6 Série de 3 casseroles amovibles ø 16 à 20 cm + 1 poignée Mutine 02 Framboise : ~~333.60 €~~ - **299.00 €** (725416)

7 Coffret de 3 casseroles Inox ø 16 à 20 cm Casteline amovible avec 1 Poignée Zénith : ~~507.60 €~~ - **349.00 €** (126437)

8 Coffret de 4 casseroles Inox ø 14 à 20 cm Casteline amovible avec 2 poignées Zénith : 662.40 € (125887)

9 Set de 3 poêles inox Mutine à poignées amovibles revêtement antiadhérent Excelsis : ~~504.60 €~~ - **439.00 €** (126979)

10 Set de 4 poêles inox Casteline à poignées amovibles revêtement antiadhérent Excelsis : ~~889.40 €~~ - **699.90 €** (126980)



L'ESSENTIEL DANS VOTRE CUISINE



1



2



3



4



6



5

- 1 Set de 3 casseroles en cuivre induction Prima Matera De Buyer
ø 16, 18 et 20 cm : ~~1305,00 €~~ - **999,00 €** (130821)
- 2 Set de 3 casseroles inox Affinity De Buyer ø 16, 18 et 20 cm :
~~441,70 €~~ - **348,00 €** (730649)
- 3 Set de 3 poêles inox à poignées fixes Affinity De Buyer :
~~406,00 €~~ - **349,00 €** (730714)
- 4 Lot de 4 casseroles à queue en inox Milady De Buyer ø 14, 16, 18 et
20 cm : 335,00 € (130464)
- 5 Set de 3 ustensiles Choc BBois De Buyer :
~~311,90 €~~ - **249,00 €** (730715)
- 6 Set de 3 poêles avec revêtement antiadhérent
à poignées fixe CTX Scanpan : ~~508,00 €~~ - **449,00 €** (760076)

LES INDISPENSABLES POUR CUISINER EN TOUTE LIBERTÉ

RÖSLE
SINCE 1888

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



2



3



4



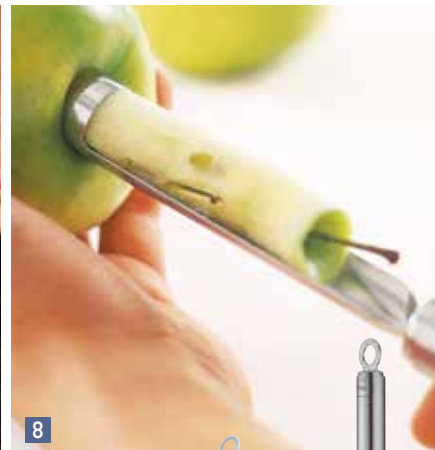
5



6



7

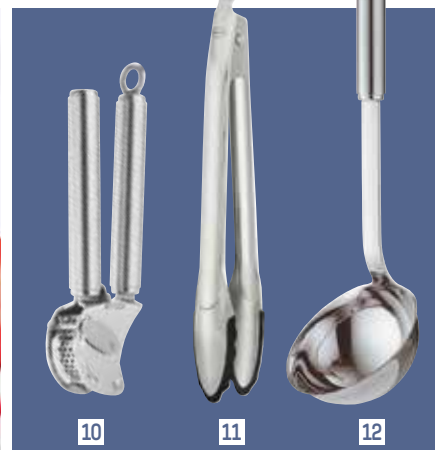


8

- 1 Roulette à pizza : 24.95 € (280203)
- 2 Mousseur à lait : 32.95 € (361039)
- 3 Palette-sandwich coudée : 32.95 € (361012)
- 4 Zesteur : 21.95 € (280201)
- 5 Éplucheur économique : 21.95 € (280215)
- 6 Toque-oeuf : 27.95 € (361035)
- 7 Éplucheur rasoir : 27.90 € (280214)
- 8 Vide pomme 2 cm : 27.95 € (280221)
- 9 Cuillère à glace : 21.95 € (280218)
- 10 Presse-ail avec racloir : 56.95 € (361038)
- 11 Pince traiteur en silicone 23 cm : 36.95 € (361045)
- 12 Louche ø 9 cm : 39.95 € (280103)



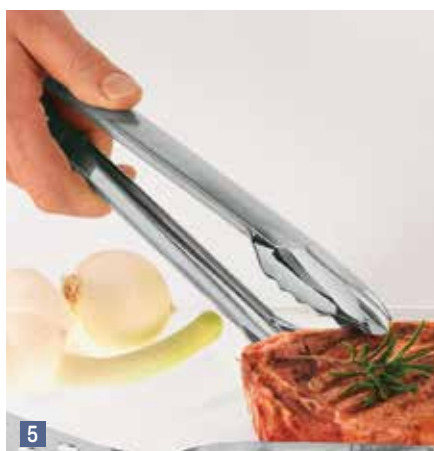
9



10

11

12



- 1** Ouvre-boîte à pince ultra performant : 52.95 € (280536)
- 2** Attendrisseur à viande : 41.95 € (280253)
- 3** Essoreuse à salade à manivelle en acier inoxydable ø 24 cm : 99.95 € (280963)
- 4** Mortier en granit avec pilon : 39.95 € (361044)
- 5** Pince traiteur 23 cm inox : 25.95 € (280504)
- 6** Casse-noix inox : 39.95 € (280358)
- 7** Thermomètre gourmet 22 cm : 52.95 € (280515)
- 8** Fouet de cuisine classique 17 cm : 16.95 € (280152)
- 9** Lèche-plat à poignée inox bout large en silicone noir 26 cm - de -30° à +230° C : 16.00 € (361018)
- 10** Chalumeau de cuisine : 57.95 € (280747)
- 11** Ciseaux de cuisine ambidextre : 29.95 € (280227)
- 12** Passoire pliable ø 24 cm en silicone / inox noire : 49.95 € (280087)
- 13** Hachoir mécanique multi cut : 64.95 € (280731)

RÉALISEZ DE MAGNIFIQUES PIZZAS AUTHENTIQUES



Le four à bois DeliVita est entièrement fabriqué à la main. Élégant et portable, ses lignes épurées et simples raviront tous les experts et apprentis pizzaiolos !

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 !

1



Laissez vous séduire
par ses 6 options de couleurs !

2



1 Four DELIVITA couleur Rouge avec pack pizzaiolo :
2195.00 € (409236)

2 Pizza maker KÜCHENPROFI, pour des pizzas jusqu'à 29 cm :
169.90 € (154492)

UNE GAMME EMBLÉMATIQUE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

de Buyer  DEPUIS 1830

Fabriqué en FRANCE 

GAMME AFFINITY



UN VRAI PRODUIT PROFESSIONNEL QUI ALLIE ACIER INOXYDABLE ET MATÉRIAU INNOVANT HYPER CONDUCTEUR EN ACIER INOXYDABLE MULTICOUCHE, POUR UNE CUISSON ULTRA-RAPIDE ET HOMOGÈNE QUI PRÉSERVE LES VITAMINES.



- 1** Poêle ronde Affinity tout inox ø 32 cm : 185.00 € (130295), existe en 20, 24 et 28 cm
- 2** Poêle ronde Affinity inox antiadhérent ø 20 cm : 148.00 € (130296), existe en 24, 28 et 32 cm
- 3** Casserole Affinity tout inox ø 14 cm : 117.00 € (130127), existe en 16, 18 et 20 cm



KASUMI, LA RÉFÉRENCE DES COUTEAUX JAPONAIS

CHROMA

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 samouraï, 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



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)

LÉGÈRETÉ ET MAITRISE PARFAITE

Kasane

CHROMA

Fabriqué au
JAPON

LA GAMME KASANE, AVEC SON DESIGN AUX LIGNES ÉPURÉES, SE VEUT INSPIRÉE PAR ET POUR LES MAINS FÉMININES

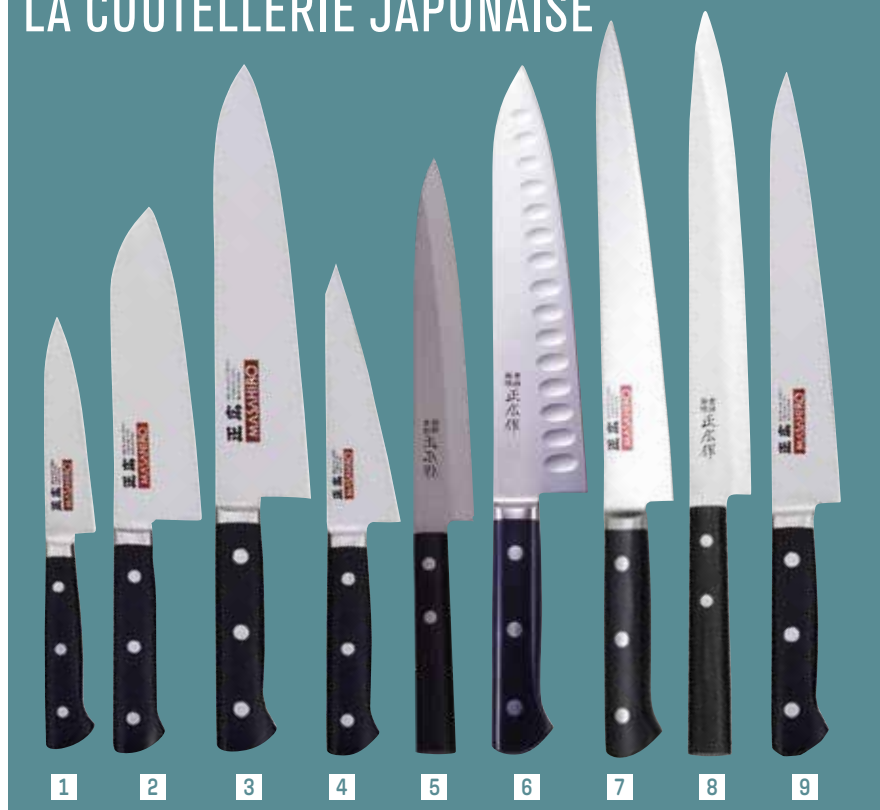
- Aiguisage ZERO EDGE : dès le premier cycle d'affûtage le fil reçoit une finition millimétrée, sans bavures
- Manche ergonomique en bois de cerisier sauvage des montagnes
- Pas de rivets, résiste à l'usure
- Production éco-responsable : sources d'approvisionnement en circuit court et traitement thermique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

COLLECTION **MASAIRO**, FINE LAME DE LA COUTELLERIE JAPONAISE

EXPERTS EN COUTEAUX, CHEFS, OU AMATEURS ÉCLAIRÉS RECONNAISSENT MASAIRO 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 universel Honesuki 14,5 cm : 169.00 € (121056)

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

6 Couteau chef éminceur alvéolé GM 24 cm : 249.00 € (121294)

7 Couteau à découper Sujihiki 27 cm : 329.00 € (121380), existe en 24 cm

8 Couteau Yanagiba (Sashimi) droitier 27 cm : 219.00 € (121383), existe en 20 et 24 cm

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

HAIKU, LE COUTEAU JAPONAIS TRADITIONNEL DE CHROMA

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.

GAMME LAMES ACIER



- 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 : 36.50 € (121114)
- 5** Couteau chef 20 cm : 119.90 € (121025)
- 6** Couteau Sashimi droitier 21 cm : 134.90 € (121026)

COUTEAUX AU RAPPORT QUALITÉ/PRIX IMBATTABLE



- 1** Bloc couteaux avec 5 couteaux JAPAN CHEF : 259.90 € (121372)
- 2** Couteau d'office 9 cm JAPAN CHEF : 27.90 € (121116)
- 3** Couteau universel 13,7 cm JAPAN CHEF : 49.90 € (121118)
- 4** Couteau filet de sole effilé 17 cm JAPAN CHEF : 49.90 € (121230)
- 5** Couteau Santoku 17,2 cm JAPAN CHEF : 57.90 € (121124)
- 6** Couteau chef Gyuto 20,7 cm JAPAN CHEF : 57.90 € (121121)

L'ESSENTIEL POUR LES GRANDS CONNAISSEURS DE COUTELLERIE

1 SET 8 COUTEAUX

Set de 8 couteaux forgés noirs rivets inox avec mallette de 12 places : 602.90 € (P19912), existe avec rivets laiton (P19913)

**2 SET 6 COUTEAUX**

Set de 6 couteaux forgés noirs rivets inox avec mallette de 6 places : 433.20 € (P199134), 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 € (P19911), existe avec rivets laiton (P19901)



4



5



6



7



8

4 Trousse rigide pour 5 pièces : 39.90 € (199466)

5 Sac à dos pour 24 pièces : 79.90 € (199463)

6 Trousse souple pour 12 pièces : 69.90 € (199465), existe pour 8 pièces (199467)

7 Mallettes souple pour 6 pièces : 39.90 € (199464)

8 Sac à dos pâtisserie Francis Batt avec 24 pièces : 324.90 € (199291)

1 SET DU CHEF MASTERCLASS

Set de 5 couteaux forgés manche en noyer avec trousse de 5 places :
446.65 € (P36102)

**2 SET DE DÉPART**

Set de couteaux forgés Cristel - 5 pièces : 261.50 € (P12629)

**3 SET DE DÉPART**

Set de 4 couteaux Les Forgés 1890 avec malette de 6 places :
464.90 € (P27601)

**4 SET DE DÉPART**

Set de 3 couteaux FK2 avec trousse de 5 places : 464.90 € (P13009)

**5 SET DE DÉPART**

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

**6 SET DE DÉPART**

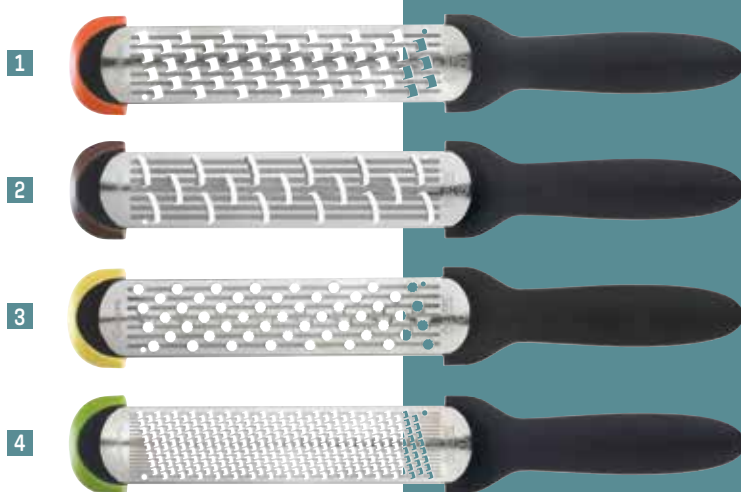
Set de 4 couteaux Haïku avec trousse de 5 places : 409.50 € (P12106)



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.



5



6



7



8



9

- 1 Râpe grains moyens avec réservoir : 24.99 € (164282)
- 2 Râpe fine avec réservoir à copeaux : 24.99 € (164285)
- 3 Râpe fine avec réservoir à parmesan : 24.99 € (164283)
- 4 Râpe grains fins avec réservoir: 24.99 € (164281)
- 5 Set de 2 pocheuses à oeufs en silicone rouge avec crochet inox « accroche facile » : 19.99 € (164296)
- 6 Mandoline multi-fonctions : rondelle, julienne, râpage, 58.99 € (164512)
- 7 Râpe duo : grain fin, grain moyen, 24.99 € (164279)
- 8 Gant anti-coupures Gris & Rouge : 19.99 € (164515)
- 9 Râpe tour 4 faces : fine, grain moyen, gros grain, julienne : 53.99 € (164289)

LA DÉCOUPE DEVIENT UN PLAISIR GRÂCE À LA CÉRAMIQUE



1

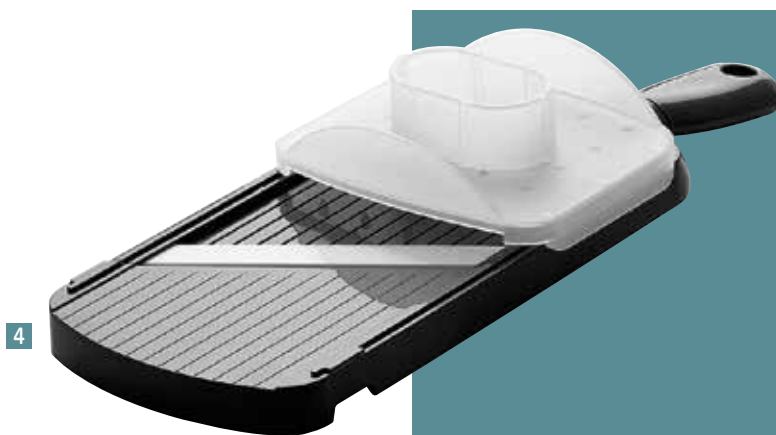


2

3

La céramique est chimiquement inerte, vous pouvez enchaîner les découpes 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.



4

- 1 Grand Santoku GEN lame blanche manche noir 16 cm : 99.90 € (155020)
- 2 Couteau d'office GEN lame blanche manche noir 11 cm : 49.90 € (155019)
- 3 Petit couteau d'office GEN lame blanche manche noir 7,5 cm : 39.90 € (155018)
- 4 Mandoline réglable avec protège doigts lame noir 27,7 x 9,2 cm : 33.90 € (155001)
- 5 Moulin universel Inox réglable meule céramique 16 cm : 39.90 € (155174)
- 6 Éplucheur rasoir lame noir 14,5 cm : 14.90 € (155034)



5

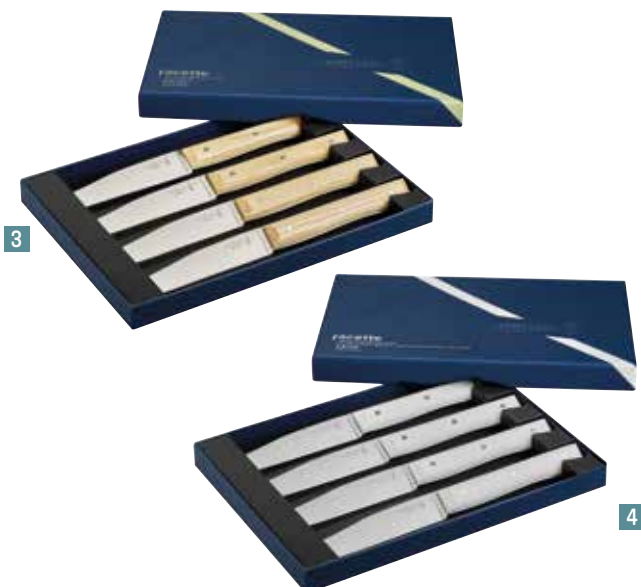


6

LES EMBLÉMATIQUES COUTEAUX DE TABLE



Fabriqué en
FRANCE



- 1 Coffret de 4 couteaux de table lame lisse Facette manche en bois d'Olivier : 99.90 € (276096)
- 2 Coffret de 4 couteaux de table lame lisse Facette manche en bois de frêne sombre : 99.99 € (276097)
- 3 Coffret de 4 couteaux de table lame lisse Facette manche en bois de frêne : 89.90 € (276095)
- 4 Coffret de 4 couteaux de table lame lisse Facette manche Lave-Vaisselle en éco Blanc : 114.99 € (276098)
- 5 Coffret de 4 couteaux de table lame lisse Facette manches assortis : 99.99 € (276099)
- 6 Coffret de 4 couteaux de table lame microdentée Facette manche VittRer éco-maté : 119.99 € (276100)
- 7 Boîte de 4 couteaux de table Esprit sud en Olivier : 47.50 € (276051)
- 8 Boîte de 4 couteaux de table manche polymère anthracite résistant lave-vaisselle, lame microdentée : 42.00 € (276073)



Boîtes de 4
couteaux sobres
et élégants



LES FORGÉS 1890 INCARNENT L'EXCELLENCE DE LA COUTELLERIE FRANÇAISE



Fabriqué en
FRANCE

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 stabilisés au profil ergonomique, hommage au traditionnel couteau de poche, offrent une prise en main remarquable.



1



2



3

1 Couteau Santoku alvéolé 17 cm : 130.00 € (276056)

2 Coffret trio : 299.00 € (276061)

3 Couteau office 8 cm : 65.00 € (276060)

4 Couteau chef 17 cm : 120.00 € (276054)

5 Couteau à pain 21 cm : 120.00 € (276053)



4



5

PLAISIR DE DÉCOUPE

DÉCOUVREZ NOS PLANCHES À DÉCOUPER EN FIBRE DE BOIS ET COUTEAUX DE QUALITÉ.

Les planches à découper en fibre de bois offrent à la fois durabilité et élégance. Dotées d'une rigole pour recueillir les jus et les résidus, elles sont l'accessoire parfait pour préparer vos plats avec précision.



1

2

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.



3



4



5



6



7



8



9



10

1 Planche à découper rectangulaire grand modèle en fibre de bois avec rigole 37 x 27,5 cm : 41.90 € (725135)

2 Planche à découper rectangulaire moyen modèle en fibre de bois 29,80 x 21,5 cm : 29.90 € (725133)

3 Couteau universel 21 cm by Marttiini : 76.90 € (125847)

4 Couteau à pain 21 cm by Marttiini : 76.90 € (125845)

5 Couteau santoku 18 cm by Marttiini : 91.90 € (125843)

6 Couteau d'office 9 cm by Marttiini : 36.90 € (125851)

7 Couteau chef francais fk2 21 cm : 86.00 € (130188)

8 Couteau tranchelard santoku 16 cm : 60.00 € (129471)

9 Couteau de service fk2 14 cm : 58.00 € (130217)

10 Couteau santoku fk2 17 cm : 85.00 € (130193)

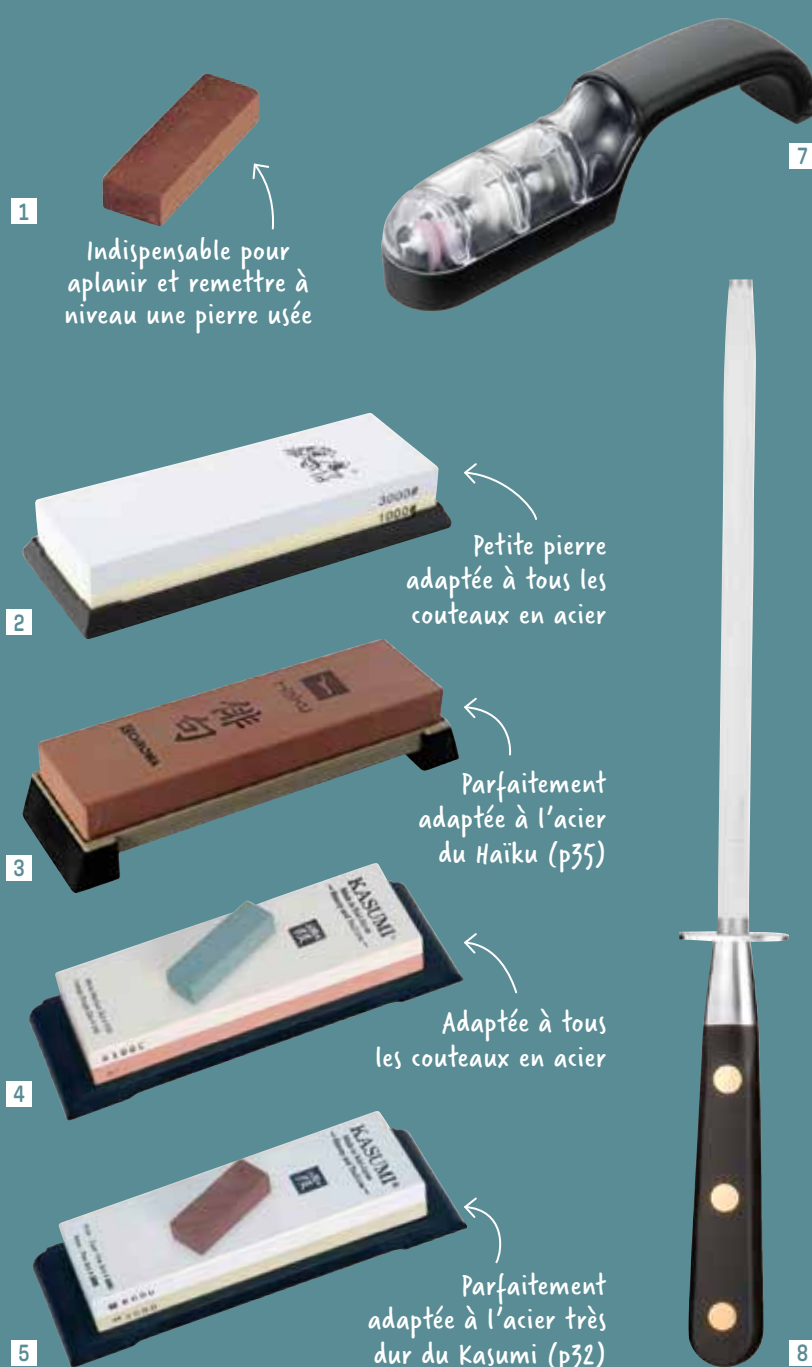
LAMES AFFÛTÉES

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

Indispensable pour aplanir et remettre à niveau une pierre usée

2

Petite pierre adaptée à tous les couteaux en acier

3

Parfaitement adaptée à l'acier du Haïku (p35)

4

Adaptée à tous les couteaux en acier

5

Parfaitement adaptée à l'acier très dur du Kasumi (p32)

6

7

8

9

10

11

12

- 1 Pierre de surfacage CHROMA : 12.90 € (121291)
- 2 Pierre à aiguiser à eau double-face grain moyen 1000 & fin 3000 france CHROMA : 54.90 € (121232)
- 3 Pierre à aiguiser à eau grain moyen 800 CHROMA : 69.90 € (121099)
- 4 Pierre à aiguiser à eau double-face gros grain 240 & moyen 1000 CHROMA : 92.00 € (121060)
- 5 Pierre à aiguiser à eau double-face grain fin 3000 & très fin 8000 CHROMA : 139.00 € (121061)
- 6 Aigiseur pro Rouge ANASHARP : 29.50 € (328004), existe en gris
- 7 Aigiseur manuel 3 molettes CHROMA : 69.90 € (121142)
- 8 Fusil SABATIER : 34.90 € (199011)
- 9 Ciseaux de cuisine KASUMI CHROMA : 54.90 € (121426)
- 10 Zesteur 18 cm TYPE 301 DESIGN by f.A. Porsche CHROMA : 19.90 € (121229)
- 11 Affûteur manuel 2 en 1 CHROMA : 15.90 € (121427)
- 12 Set de 2 guides d'aiguisage avec protection anti-rayures CHROMA : 16.50 € (121063)

ANIMER VOS CUISINES !

FRANCIS BATT A
IMAGINÉ DES PRODUITS
POUR VOUS ET POUR
L'AMOUR DE LA CUISINE.

Composés et personnalisés
par nos soins, découvrez
notre sélection de couteaux
spécifiquement conçus pour
vous.

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



1



2



3



4

5



6



7



1 Couteau d'office droit 8 cm : 8.50 € (199384),
existe en Noir, Rouge et Anis

2 Couteau bec d'oiseau stylet 7 cm : 8.50 €
(199385), existe en Noir, Rouge et Anis

3 Couteau Légufruit cranté 10 cm :
12.50 € (199389), existe en Noir, Rouge et Anis

4 Couteau d'office PRO lame massive
forgée 10 cm Noir : 23.90 € (199392)

5 Couteau d'office PRO lame massive
forgée 8 cm Noir : 19.90 € (199391)

6 Couteau à steak lame 12,5 cm manche Noir :
19.90 € (199415), existe en Rouge

7 Couteau d'office 10 cm mitre inox pleine soie
manche POM Noir : 30.00 € (199381)

PLAISIR ET SATISFACTION

FRANCIS BATT

COLLECTION LES FORGÉS PRO

CES COUTEAUX INOXYDABLES RÉPONDENT AUX BESOINS ET EXIGENCES DES NOVICES COMME DES PLUS GRANDS CHEFS.

Grâce à un alliage subtil de plusieurs matériaux de très haute qualité, comme le carbone, le chrome et le molybdène, les couteaux de la collection les Forgés Pro ont une qualité de coupe précise et une grande durabilité, pour un plaisir de cuisiner toujours plus intense.

Toute la gamme rivets inox présentée existe aussi avec des rivets laiton.



- 1** Couteau d'office stylet « bec d'oiseau » 6 cm manche Noir rivets inox : 49.90 € (199470)
- 2** Couteau d'office 10 cm manche noir rivets inox : 47.50 € (199335)
- 3** Couteau Légume fruit cranté ou bagel 12 cm manche Noir rivets inox : 49.90 € (199326)
- 4** Couteau à désosser 13 cm manche Noir rivets inox : 64.90 € (199322), existe en Blanc
- 5** Couteau à fileter 'filet de sole' 15 cm manche Noir rivets inox : 59.90 € (199331), existe en 20 cm et en Blanc
- 6** Couteau de cuisine du chef 15 cm manche Noir rivets inox : 64.90 € (199319)
- 7** Couteau suédois lame flexible de 22 cm pour trancher ou lever les filets de poisson manche Noir rivets laiton : 75.90 € (199012)
- 8** Couteau de cuisine du chef 20 cm manche Noir rivets inox : 82.90 € (199320)
- 9** Couteau à découper Tranchelard 20 cm manche Noir rivets inox : 85.50 € (199328), existe en Blanc
- 10** Couteau à pain 20 cm manche Noir rivets inox : 84.50 € (199323), existe en Blanc
- 11** Couteau oriental santoku alvéolé 18 cm manche Noir rivets inox : 96.90 € (199329)

FONCTIONNALITÉ ET ESTHÉTIQUE

FRANCIS BATT



1

SAVOUREZ LE MARIAGE PARFAIT DE LA TRADITION ET DU DESIGN CONTEMPORAIN.

Le bois d'olivier apporte une touche naturelle et chaleureuse à votre table, tout en s'accordant parfaitement avec différents styles de vaisselle.



2

3

4

5

6



7



8



9

1 Pot à couvert en olivier H 14 cm ø 11 cm : 58,00 € (112001)

2 Cuillère à ragout en olivier 25 cm : 9,90 € (112018), existe en 35 cm

3 Spatule droite en olivier 30 cm : 7,70 € (112026)

4 Spatule en olivier 30 cm ronde : 7,90 € (112036)

5 Spatule galbée en olivier 30 cm : 5,75 € (112067)

6 Couverts à salade en olivier 35 cm : 20,90 € (112066), existe en 30 cm

7 Pince à cornichons en olivier 25 cm : 12,90 € (112025)

8 Planche du boucher Charme foncé 33 x 24 cm : 39,50 € (112170), existe en 40 x 29 cm

9 Planche du boucher Charme clair 33 x 24 cm : 37,50 € (112168), existe en 40 x 29 cm

10 Plateau à Fromage en bois d'olivier 30 x 18 cm fait-main avec couteau à fromage : 69,00 € (112172)

11 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)

Fabriqués à la main avec soin, chaque ensemble est unique et témoigne du savoir-faire séculaire de nos artisans.



10



11

DES COUTEAUX DE TABLE UNIQUES, LE MUST DU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS SUR VOTRE TABLE

FRANCIS BATT



1



2



3



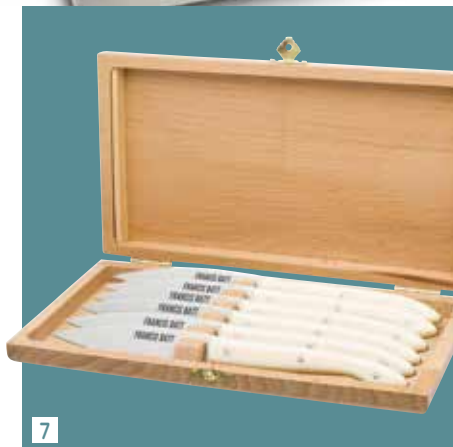
4



5



6



7



8



9



10

- 1 Coffret de 6 couteaux de table Laguiole inox : 480.00 € (255001)
- 2 Coffret de 6 couteaux à steak Thiers manche Olivier : 179.00 € (239043)
- 3 Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche Nacrine ivoire : 179.00 € (239044)
- 4 Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche Crème : 199.00 € (239034)
- 5 Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche Noir : 199.00 € (239035)
- 6 Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche bois d'Olivier : 199.00 € (239036)
- 7 Coffret de 6 couteaux à steak Capucin manche Ivoire : 175.00 € (239023)
- 8 Coffret de 6 couteaux à steak Capucin manche Noir : 175.00 € (239024)
- 9 Coffret de 6 couteaux à steak Capucin manche bois d'Olivier : 175.00 € (239025)
- 10 Coffret de 6 couteaux à steak Capucin manche Rouge : 175.00 € (239022)

C'EST VOUS LE BARISTA !

DÉCOUVREZ JURA, EXPERT DES MACHINES AUTOMATIQUES HAUT DE GAMME À SPÉCIALITÉS DE CAFÉ EN GRAINS

NOUVEAU DÉCEMBRE 2023



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



2 J8 MIDNIGHT SILVER (EA)

- La fonction Sweet Foam aromatise la mousse de lait pour une dégustation ultime
- Le Coffee Eye détecte l'emplacement de la tasse et adapte les spécialités proposées en conséquence
- Le broyeur P.A.G.2+ surveille activement la finesse de mouture grâce à son contrôle d'arôme
- Le design accompli réinterprété de la machine respire la qualité et la compétence



3 Z10 DIAMOND BLACK (EA)

- 32 recettes disponibles
- Écran couleur tactile 4,3"
- Fonction cold brew sur plusieurs boissons mêmes 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 E6 DARK INOX (EC)

- Le broyeur Aroma professionnel offre 12,2 % d'arôme en plus
- Sa géométrie perfectionnée atteint la courbe de mouture optimale : la mouture contient une plus grande proportion de particules fines, ce qui garantit un déploiement idéal du goût



5 ENA 4 FULL NORDIC WHITE (EB)

- Une qualité de café exceptionnelle grâce au nouveau P.E.P.* intelligent, pour plus de liberté dans la programmation des tasses
- Broyeur AromaG3 deux fois plus rapide pour une mouture qui préserve admirablement les arômes
- Une utilisation aisée et des fonctions de présélection par simple pression d'une touche

NOUVEAU JANVIER 2024



6 E8 (EC) PLATINE

- 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

TROUVEZ LES ACCESSOIRES POUR VOTRE MACHINE AUTOMATIQUE À CAFÉ

INNOVATION, PRÉCISION,
QUALITÉ, FIABILITÉ,
DURABILITÉ ET SERVICE
SONT AU RENDEZ-VOUS
AVEC LES MACHINES ET
PRODUITS
D'EXCELLENCE DE
CETTE MARQUE.



7



8

Un produit de qualité
qui permet de maintenir
au chaud vos différents
types de tasses.



9 SEMI-AUTOMATIQUE ONO

·Haute qualité d'extraction, une variété de
café moulu différente à chaque tasse
avec le choix de son intensité et de la
taille du café. Une expérience barista

- 1 **J8 Twin Machine à café automatique à grains Diamond Black (EA)** : 2299.00 € (289816), existe aussi en Diamond White
- 2 **Machine à café automatique à grains J8 Midnight Silver (EA)** : 1899.00 € (289786), existe en Midnight Silver, Piano Black et Piano White
- 3 **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
- 4 **Machine à café automatique avec broyeur à grain E6 Dark Inox EC** : 999.00 € (289804), existe en Piano white, Piano Black, et Platinum
- 5 **Machine à café automatique avec broyeur à grain ENA 4 Full Nordic White EB** : 699.00 € (289810), existe en Full Metropolitan Black EB
- 6 **Machine à café automatique à grains E8 (EC) Platine** : 1349.00 € (289813), existe aussi en Chrome, Dark Inox, Piano White et Piano Black
- 7 **Détergent du système de lait** : 13.90 € (289773)
- 8 **Chauffe-tasses S White** : 119.00 € (289745)
- 9 **Machine à café semi-automatique ONO** : 349.00 € (289814)
- 10 **Moulin à café P.A.G** : 159.00 € (289815)
- 11 **Boîte de 3 cartouches filtrantes Claris Smart pour machine à café Jura** : 4700 € (289223)
- 12 **Cool control 0,6 L Black** : 179.00 € (289733)
- 13 **Mousseur à lait & chocolat froid ou chaud en acier inoxydable** : 99.00 € (289262)

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



10



11



12



13

UN CAFÉ ADAPTÉ À TOUTES LES OCCASIONS



1 SPECIALISTA MAESTRO COLD BREW

- La technologie « Cold Extraction » apporte 2 nouvelles recettes à La Specialistista 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

DÉCOUVREZ LE PLAISIR DE PRÉPARER UN VÉRITABLE CAFÉ ET LAISSEZ LIBRE COURT À TOUTE VOTRE CRÉATIVITÉ

3 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




2 DEDICISTA STYLE

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



- 1** Robot broyeur à café automatique en grains Espresso Specialistista Maestro Cold Brew : 1599.99 € (150689)
- 2** Machine expresso Dedicista : 269.99 € (150611)
- 3** Espresso broyeur Dinamica FEB3535.S.B : 689.99 € (150478), existe en Noir et en Argent
- 4** Robot broyeur à café automatique en grains Espresso Specialistista Arte : 699.99 € (150690)

4 EXPRESSO SPECIALISTA ARTE

- 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

Les produits Delonghi ont la particularité d'être faciles d'utilisation avec des qualités de performance indéniables. Elle fait ressortir à travers ses machines à café l'italianité qui est le cœur de sa promesse.

1 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



2 MAGNIFICA START

- Magnifica Start incarne l'expérience, le savoir-faire et la technologie Delonghi
- Le design épuré et intuitif, associé à la performance et l'exigence Delonghi, vous offre une expérience café unique à la maison
- D'une simple touche, laissez la Magnifica Start vous transporter à chaque tasse



- 1 Robot broyeur à café automatique en grains Espresso ELETTA EXPLORE : 999.90 € (150691)
- 2 Robot broyeur à café automatique en grains Espresso MAGNIFICA START : 399.99 € (150692)
- 3 Espresso broyeur Dinamica Black : 549.99 € (150477)
- 4 Espresso broyeur Primadonna Soul + Carafe de café : 1549.99 € (150668)
- 5 Espresso Broyeur Maestosa : 2899.99 € (150637)

3 DINAMICA BLACK



4 PRIMADONNA SOUL

- Technologie "Bean Adapt" qui ajuste la finesse de la mouture, la température et la quantité de café à moudre
- Technologie exclusive "LatteCrema System" qui assure une préparation optimale de la mousse de lait pour un cappuccino parfait
- 21 boissons différentes
- Écran couleur TFT 4,3" entièrement tactile et connecté avec l'application Coffee Link



5 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



MOMENTS GOURMANDS À PARTAGER

DES PRODUITS PREMIUM QUI RENDENT
CHAQUE MOMENT UNIQUE, DEPUIS
LA PRÉPARATION ET LA CUISSON
JUSQU'AU REPAS

2 ensembles de plaques
en aluminium moulées
anti-adhésives, résistantes
aux rayures



Barbecue électrique en acier
inoxydable Cromargan

1 Snack Master panini et gaufre
LONO : 139.00 € (223269)

2 Appareil à croque-monsieur LONO :
94.90 € (223268)

3 Grill de table avec couvercle en
verre LONO : 189.90 € (223267)

4 Machine à pop-corn 2,2 L :
114.99 € (223265)

5 Cuiseur à riz mini 250 g + boîte
repas : 79.99 € (223252)



Un appareil pour les
familles gourmandes !



UNE SÉLECTION PREMIUM POUR UNE CUISINE DE QUALITÉ



1



2



3



4



5



6

- 1** Râpe à légumes (carottes, concomre, etc.) mini avec 5 couteaux & boîte à salade à emporter : 119.90 € (223257)
- 2** Bouilloire 0,8 L : 79.90 € (223227)
- 3** Fondue électrique avec 8 fourchettes en inox : 119.90 € (223253)
- 4** Appareil à raclette pour 2 personnes : 99.90 € (223254)
- 5** Crêpière électrique avec répartiteur de pâte et spatule à crêpes 33 cm LONO : 99.90 € (223259)
- 6** Déshydrateur format mini avec Timer 24h : 149.90 € (223233)

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



4

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 **Livre "Juice expert, Jus vitaminés" :**
25.00 € (165445)

5 **Extracteur de jus Juice Expert 5 Chromé mat :** 529.00 € (165437)

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.



5 Juice 5 EXPERT 5

JUICE 4 + BOL XL ET SPIRAL EXPERT :

-Spaghetti, tagliatelle, fusilli

-Goulotte XL

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 grammes de carottes avec un extracteur témoin montre que le Juice Expert permet d'extraire 72% de jus en plus, on obtient 248 grammes de jus avec le Juice Expert contre 144 grammes avec l'extracteur témoin.

	EXTRACTEUR A	MAGIMIX JUICE EXPERT *
Rendement	100%	172%

*Test ISHA 2016

magimix

UNE PARFAITE MAÎTRISE DE VOS TEXTURES GLACÉES !



Des glaces onctueuses en 30 minutes !

3 modes automatiques pour réaliser glaces onctueuses, sorbets gourmands et granités rafraîchissants

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 !

La sorbetière à accumulation "Le Glacier" de Magimix permet de réaliser à la maison des glaces et des sorbets 100% naturels.



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)

Réalisez des glaces 100% naturelles en 20 à 30 min, après accumulation de froid 10 à 12h au congélateur



RECETTE

GLACE SPÉCULOOS

🍴 2 🕒 10mn

2 jaunes d'œufs • 60 g de sucre • 200 ml de lait • 150 ml de crème fraîche • 1 sachet de sucre vanillé • 0.5 c.c. de cannelle • 90 g de spéculoos • 1 pincée de sel

Mettez dans le bol inox les jaunes d'œufs, le sucre et le sel • Lancez le programme. Ajoutez le lait, le sucre vanillé et la cannelle • Relancez le programme. Laissez refroidir • Pendant ce temps, mixez les spéculoos • Lancez le programme • Une fois la préparation refroidie, mettez-y la poudre de spéculoos et la crème fraîche. Relancez le programme. Turbinez !!!

MORNING ROUTINE !

COMMENCEZ VOS
MATINÉES DU BON
PIED AVEC
DE DÉLICIEUX
CAFÉS CAPSULES
OU FILTRES,
ET DE BELLES
TARTINES
GRILLÉES !
UN DÉLICE.



1



2



3

4

- 1** Machine à capsules Nespresso Noire INISSIA :
99.00 € (165284)
- 2** Machine à capsules Nespresso Rouge Métal PIXIE :
137.90 € (165215)
- 3** Grille-pain toaster 2 tranches Vision Acier brossé :
249.99 € (165006)
- 4** Machine à capsules Nespresso chromé CITIZ :
199.99 € (165380)
- 5** Cafetière programmable avec pichet isotherme :
149.99 € (165140)



5



ENTREZ DANS LA NOUVELLE DIMENSION DE L'EXPÉRIENCE UTILISATEUR

WMF SOUHAITE METTRE À PORTÉE DE MAIN LA PERFECTION DE SES NOUVEAUX ROBOTS À CAFÉ

L'écran tactile 4.3 très intuitif et l'utilisation 100% frontale offrent une expérience café qui ne pourrait être plus simple.

Créez LA boisson parfaitement adaptée à votre goût : jusqu'à 18 boissons prédéfinies, personnalisables via 7 paramètres, et facilement enregistrables grâce aux nombreux profils utilisateurs (jusqu'à 16).

Possibilité de réaliser deux boissons cafés ou lactées simultanément sans effort grâce aux programmes de nettoyage 100% automatiques.

- 1** Robot café à grains Perfection Full auto Inox 860 L : 1799,00 € (223276)
- 2** Robot café à grains Perfection Full auto Inox brossé noir 890 L : 1999,00 € (223277)
- 3** Mousseur à lait Lono : 129,00 € (223278)



1



2



3

Retrouver l'intégralité des produits de la marque WMF ici



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 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)
- 5 Robot cuiseur connecté Cook Expert Noir : 1399.00 € (166601)



- Système de chauffe par induction, cuit 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 securit, couteaux et disques professionnels.
- Garantie 3 ans.
- Moteur garanti 30 ans et pièces disponibles 30 ans.

magimix



VELOUTÉ DE CAROTTES

🍴 4 🍲 10mn 🕒 40mn

1 c.s. de cumin moulu • 1 c.s. de grains de cumin • 1 pincée de sel • 1 pincée de poivre • 500 ml d'eau • 3 c.s. de St Morêt® • 5 carottes • 1 oignon(s) • 50 ml de crème liquide

Coupez l'oignon en quatre, épluchez les carottes puis coupez-les en tronçons de 0,5 cm. Ajoutez-les dans le bol inox avec le cumin et l'eau. Lancez le programme • Ajoutez le St Morêt®, du sel et du poivre par l'ouverture et lancez le programme • Versez la soupe dans des bols, ajoutez un filet de crème liquide et saupoudrez de graines de cumin • Vous pouvez aussi torréfier rapidement les graines à la poêle, sans matière grasse, pour accentuer leurs arômes.

Astuce du chef :

Selon la saison, certains légumes comme la carotte peuvent être plus longs à cuire. Si besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes. Accompagnez ce velouté d'une c.s. d'épinards frais (que vous aurez préalablement fait cuire 10 minutes à la vapeur). Pour un velouté plus original, vous pouvez remplacer la moitié des carottes par de la patate douce épluchée et coupée en dés, ou encore des lentilles corail.



DES ACCESSOIRES SIMPLES, EFFICACES ET DURABLES

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.



magimix



- 1 Accessoire cuiseur vapeur XXL : 174.50 € (166549)
- 2 Coffret Cubes & bâtonnets, adaptable sur les robots 3200 XL, 4200 XL, 5200 XL, Pâtissier et Cook Expert : 89.90 € (165135)
- 3 Accessoires Pack Triple XL : 399.00 € (165464)
- 4 Accessoire Spiral Expert, adaptable sur les robots 4200 XL, 5200 XL Pâtissier et Cook Expert : 109.99 € (165413)
- 5 Les recettes pour les grandes occasions : 25.00 € (165462)
- 6 Ma cuisine végétarienne - livre de recettes Cook Expert : 25.00 € (165441)
- 7 Ma cuisine saine et gourmande - livre de recettes Cook Expert : 25.00 € (165440)



5

6

7

RÉALISEZ TOUTES VOS ENVIES !

LA PASTA SOUS TOUTES SES FORMES

• Son panneau de commandes intuitif propose 2 programmes :

P1 - programme 100% automatique : chaque étape (pétrissage et extrusion) se poursuit sans intervention.

P2 - programme semi-automatique : le dosage de l'eau est manuel (elle n'est pas prélevée dans le réservoir). Grâce à son système breveté qui reproduit le pétrissage manuel et traditionnel et minimise les résidus à la fin de l'extrusion, il est facile de réaliser des pâtes fraîches faites maison...

• Super pratique, sa balance intégrée permet d'afficher le poids des ingrédients à l'écran.

• Les 7 moules fournis permettent de réaliser 8 sortes de pâtes : spaghetti classique, spaghetti épais, linguine, tagliatelle, capellini, rigatoni, lasagne et ravioli.



1

LE RIZ EN TOUTE LÉGÈRETÉ

• Le programme spécifique en cuisson « Low Sugar », avec son bouton dédié, s'adapte à tous les types de riz.

• Il permet de réduire la teneur en glucides du riz ainsi que son apport calorique grâce à la séparation en continu du riz et de l'eau de cuisson riche en amidon.



2



RECETTE

RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES

🍴 4 🍳 15mn 🕒 10mn

200 g de riz au choix - 1 courgette - 1 carotte - 1 oignon - 1 poivron (ou un mélange de poivrons de différentes couleurs) - Huile d'olive

Dans votre cuiseur à riz, faites cuire le riz en suivant les instructions du cuiseur à riz • Durant la cuisson du riz, coupez la courgette en bâtonnets, émincez la carotte en julienne, coupez le poivron en fines lanières et hachez finement l'oignon • Faites chauffer votre wok avec un gros fond d'huile. Faites revenir l'oignon et le poivron pendant 3 minutes à feu vif. Lorsqu'ils commencent à colorer, ajoutez la carotte et la courgette. Faites cuire 3 minutes en remuant • Lorsque la carotte s'attendrit légèrement, ajoutez le riz. Faites cuire 3 minutes en remuant constamment pour napper le riz d'huile et qu'il n'adhère pas au wok.



3



4

- 1** Machine à pâtes sans gluten avec balance intégrée : 329.99 € (247801)
2 Cuiseur à riz Low Sugar : 119.99 € (247304)
3 Bouilloire Mila 1,5 L : 89.99 € (247802)
4 Théière compacte inox Fujian zen : 149.99 € (247763)

PERFORMANCES ET CONVIVIALITÉ AU COEUR DE L'UTILISATION

riviera&bar
objets d'art culinaire



1

INNOVANTE ET TECHNOLOGIQUE

- Ajuste de manière automatique la durée et la température de vos aliments cuisinés
- 6 modes de cuisson préprogrammés (frites 2 bains, frites 1 bain, poisson, nuggets, calamars et beignets).



2

Boutons de commande « Monte » et « Baisse » afin de régler vous-même la température d'eau souhaitée,



3



4

- 1 Friteuse inox digitale : 199.99 € (247277)
- 2 Bouilloire inox a température réglable double paroi Elva 1 L : 109.99 € (247228)
- 3 Théière automatique Cha dao expert : 279.99 € (247345)
- 4 Set petit déjeuner : ~~410.00 €~~ - 349.00 € (247805)

DES ROBOTS TOUS TERRAINS !

VOTRE BAMIX N'EST PAS QU'UN SIMPLE MIXEUR PLONGEANT, C'EST UN VÉRITABLE ROBOT MULTIFONCTIONS !

Vous allez l'adorer, 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.



1

2

3

4



1 Mixeur plongeant Pop! Blanc 120 W : 119.90 € (281343), existe en Noir, Vert, Rouge et Orange

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 plongeant M200 SwissLine Rouge : 269.90 € (281747), existe en Argent

GAMME SANS FIL CORDLESS PLUS

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

Batterie longue durée
(20 minutes d'autonomie)



Station de charge design

La charge est extrêmement rapide !

1 Mixeur sans fil « Cordless Plus » Blanc : 379.90 € (760072), existe en Rouge et Noir

DÉCOUVREZ LE PLUS PETIT ROBOT CULINAIRE DU MONDE 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.

LES ACCESSOIRES :

- Le couteau étoile s'utilise pour les légumes à soupes, les sauces et les purées pour bébé. Il est suffisamment robuste pour piler la glace.
- Le disque fouet s'utilise pour toutes les préparations légères et aérées : chantilly, oeufs en neige, flans et pourquoi pas tiramisu.
- Le disque mélangeur est idéal pour les pâtes liquides comme la pâte à crêpes. Vous l'utiliserez également pour les mayonnaises ou les omelettes, qui seront à la fois légères et onctueuses.



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...



1 Proche des trancheuses professionnelles, tant dans la capacité de coupe que dans les équipements inclus



3

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

4



NOUVEAU : l'extracteur de lame est inclus !

2



- 1 Trancheuse à jambon électrique Red Line 250 Rouge : 1079,90 € (756007), existe en Rouge, Noir, Blanc et Gris
- 2 Trancheuse à jambon électrique Home Line + 250 Noire : 799,90 € (756114), existe en Rouge et en Noir
- 3 Trancheuse à jambon Manuelle Volano B114 Rouge lame ø 319 mm : 9449,90 € (756025), existe en Noir
- 4 Pied pour trancheuse B114 Rouge : 1709,90 € (756028)

LE ROBOT PÂTISSIER ET SES ACCESSOIRES



3,3 L - ARTISAN PÂTISSIER MINI 529 €



151399 151400 151497 151498

4,8 L - ARTISAN PÂTISSIER à partir de 749 €

151442 151443 151449 151450 151452 151460
151467 151713 152040 152041 152042 152043
152045 152046 152048 152161 152270

ARTISAN PÂTISSIER à partir de 819 €



151114 152115 151702 151703 151704 151706 152044 152116

ACCESSOIRES POUR ROBOTS ARTISAN

- 1 Hachoir en métal : 159.00 € (151634)
- 2 Extracteur à jus : 249.00 € (151287)
- 3 Lot de 3 lamineurs à pâtes fraîches : 210.00 € (151408)
- 4 Accessoire pour farcir les saucisses : 39.00 € (152037)
- 5 Batteur pâte feuilletée (blanc / revêtement nylon) : 49.00 € (152263)
- 6 Accessoire glace pilée : 145.00 € (152265)
- 7 Lamineur à lasagne : 99.00 € (151409)
- 8 Taille-légumes en spirale : 149.00 € (151342)

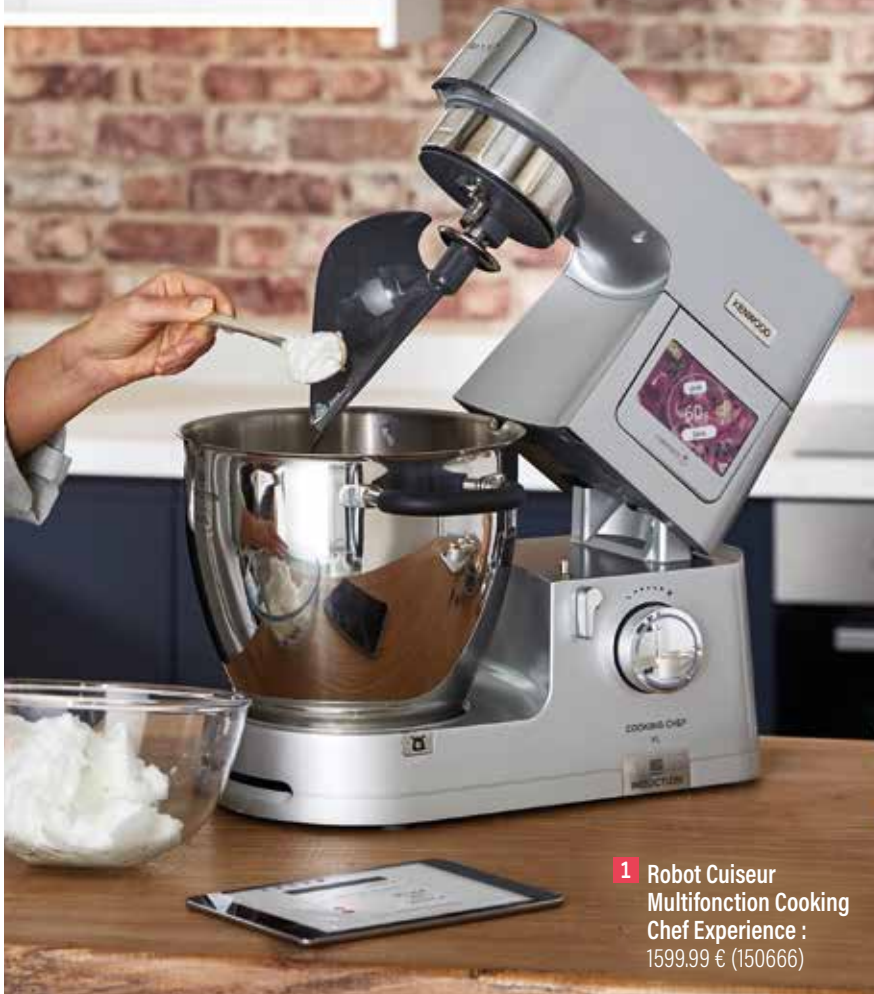


UNE INNOVATION DANS VOTRE CUISINE

KENWOOD

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.



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

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.

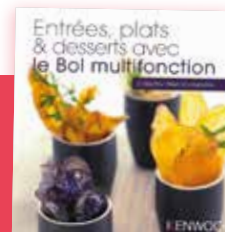


Transformez fruits et légumes de saison en délicieux chutneys ou confitures. Grâce au Cooking Chef, ces recettes traditionnelles deviennent un jeu d'enfant.

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



Évolutif, grâce à plus de 30 accessoires adaptables



Livre de recettes idéal pour cuisiner avec le bol multifonction

- 2** Sauces, Confitures & Chutneys pour Cooking Chef Kenwood : 30.00 € (150240)
- 3** Entrées, plats et desserts avec le Bol multifonction : 30.00 € (150467)

DESIGN ANNÉES 50 MADE IN ITALY

DES COULEURS ET DES LIGNES RÉTRO POUR DES ICÔNES DE STYLE
DANS VOTRE CUISINE



- 1** Batteur à main vintage années 50 Rouge : 159.99 € (383136)
- 2** Grille-pain 4 tranches extra-large vintage années 50 Rouge : 199.99 € (383011)
- 3** Bouilloire Vert d'eau corps à double paroi 0,8 L : 129.99 € (383153), existe en 1,7 L
- 4** Bouilloire Rose corps à double paroi 0,8 L : 129.99 € (383154), existe en 1,7 L
- 5** Bouilloire Crème corps à double paroi 0,8 L : 129.99 € (383151), existe en 1,7 L



DÉCOUVREZ VOTRE STYLE



Retrouver l'intégralité
des produits de
la marque SMEG ici



- 1** Presse-agrumes vintage années 50 Blanc : 179.99 € (383005)
- 2** Chocolatière vintage années 50 Blanc : 199.99 € (383038)
- 3** Bouilloire vintage 1,7 L années 50 Blanc : 169.00 € (383004), existe en 0,8 L
- 4** Grille-pain 4 tranches extra-large vintage années 50 Blanc : 199.99 € (383002)
- 5** Bouilloire Bleu Azur corps à double paroi 0,8 L : 129.99 € (383152), existe en 1,7 L
- 6** Bouilloire Vintage 1,7 L années 50 Or mat : 199.99 € (383042), existe en 0,8 L
- 7** Bouilloire Noir corps à double paroi 0,8 L : 129.99 € (383150), existe en 1,7 L

ROBOT MULTIFONCTION : UNE VRAIE RÉVOLUTION DANS LA VIE QUOTIDIENNE

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** : à partir de 79.99 € (165395), existe en Blanc, Rouge, Chrome mat et Chrome brillant
- 2 Robot multifonction Mini plus** : à partir de 199.90 € (165016), existe en Chrome 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** : à partir de 599.00 € (165415), existe en Noir, Rouge et Chrome brillant
- 4 Robot multifonction compact 3200 XL** : à partir de 299.00 € (165460), existe en Chrome mat
- 5 Robot multifonction 4200 XL** : à partir de 399.00 € (165033), existe en Chrome mat
- 6 Robot multifonction 5200 XL Blanc** : à partir de 499.90 € (165000), existe en Chrome mat
- 7 Cuiseur Vapeur Multifonction Inox Brossé** : 299.00 € (165337)



FAIRE LE PLEIN D'ÉNERGIE EN TOUTE SIMPLICITÉ !

magimix



- 1** Power Blender laqué Chromé mat :
249.99 € (165436)
- 2** Power Blender laqué Rouge :
229.99 € (165213)
- 3** Power Blender laqué Noir :
229.99 € (165428)



LE PÉTRIN LE PLUS RÉSISTANT

ANKARSRUM

Ankarsrum Assistent se distingue des autres robots de préparation culinaire par sa polyvalence, sa longévité, la puissance de son moteur, son design rétro et la compatibilité de ses accessoires avec les différents modèles.



• **UN BOL ROTATIF** : le large bol ouvert permet d'insérer facilement les ingrédients et de visualiser le travail des outils. L'association du rouleau à pâtisserie et du bol rotatif offre une qualité de pétrissage unique pour un résultat optimal.

• **UN MOTEUR PUISSANT** : chaque Assistent AKM6230 est livré avec une base pâtissière complète qui vous apportera une aide appréciable lors de vos préparations de pâtes au levain mais aussi de vos pâtes à gâteaux. Il est doté d'un moteur puissant de 1500 watts avec un entraîneur en acier qui fera de votre Assistent un compagnon en cuisine prêt à vous aider dans les tâches les plus pénibles.

DISPONIBLE EN 13 COULEURS



138169



138170



138171



138175



138176



138177



138178



138179



138180



138181



138182



138183



138184

1 Robot pâtissier Assistent Noir diamant : 699.00 € (138169), disponible en Noir mat, Blanc minéral, Rouge, Crème, Gris, Noir chromé, Bleu royal, Crème clair, Orange, Vert forêt, Bleu océan et Blanc Glossy.



RECETTE
TARTE À LA CITROUILLE PARFUMÉE À LA CARDAMOME ET AU SIROP D'ÉRABLE

8 **45 mn** **120 mn** **12 h**

Pâte à tarte : 175 g de beurre • 240 g de farine d'épeautre • 1 cuillère à soupe de sucre • 1 cuillère à café de cardamome • 1 cuillère à café de levure chimique • 1 cuillère à soupe d'eau (si nécessaire).

Remplissage : 400 g de purée de potiron • 2 oeufs • 397 g de lait concentré • 80 g de sucre • 140 g de sirop d'érable • ½ cuillère à café de sel.

Garniture : 200 ml de crème • 2 cuillères à soupe de sucre glace • 1 cuillère à soupe de sirop d'érable • Une pincée de levure chimique.

Réglez le four à 175 °C. Mettez du papier sulfurisé sur un plat allant au four • Coupez le potiron dans le sens de la longueur et placez les moitiés sur la plaque avec la surface coupée vers le bas • Faites cuire au four jusqu'à ce que la citrouille soit tendre, 40 à 45 mn. Laissez le four allumé ou au moins fermé pour la tarte • Laissez refroidir légèrement la citrouille, puis versez la chair à la cuillère, la mettre dans le blender et mixez pour obtenir une purée lisse • Assemblez l'Assistent avec le bol, le couteau à pâte et le rouleau à pâte • Divisez le beurre froid en petits morceaux, ajoutez la farine, le sucre, la cardamome et la levure chimique. Démarrez l'Assistent et laissez-le pétrir jusqu'à ce obtenir une pâte ferme, environ 5 mn. Si nécessaire, ajoutez de l'eau si la pâte n'est pas assez ferme • Mettez du papier sulfurisé dans un plat allant au four. Presser la pâte dans le moule, couvrez tous les bords. Piquez à la fourchette et précuire pendant 10 mn • Sortez la tarte du four et augmentez la température à 200 °C • Assemblez l'Assistent avec le bol transparent et les fouets • Fouettez les œufs, la citrouille, le lait, le sucre, le sirop d'érable et le sel • Versez la pâte dans la tarte et faites cuire au centre du four pendant 10 mn • Baissez la température à 175 °C et cuire jusqu'à ce que la garniture soit ferme, 45 à 60 mn • Laissez refroidir complètement et de préférence reposer au réfrigérateur toute la nuit • Remontez l'Assistent avec le bol transparent et les fouets • Fouettez la crème, le sucre glace, le sirop d'érable et la levure. Étalez la crème sur la tarte • Hachez grossièrement les noix et saupoudrez sur le dessus.

TROUVEZ L'ACCESSOIRE QU'IL VOUS FAUT

ANKARSRUM®

**1** Pack Deluxe : 349.00 € (138203)**2** Pack Green : 219.00 € (138204)**3** Hachoir à viande : 175.00 € (138189)**4** Moulin à farine : 164.00 € (138186)**5** Broyeur à grain : 164.00 € (138185)**6** Coupe légumes : 143.00 € (138187)**7** Laminoir : 95.00 € (138200)**8** Appareil à tagliettes : 95.00 € (138202)**9** Appareil à spaghetti : 95.00 € (138201)**10** Blender : 89.00 € (138199)**11** Passoire : 86.00 € (138190)**12** Râpe à parmesan : 52.00 € (138191)**13** Presse agrumes : 44.00 € (138198)**14** Presse à biscuit : 32.00 € (138193)**15** Disques à pâte : 1700 € (138192)

POUR LES ADEPTES DES JUS DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

NOUVEAU

LA TECHNOLOGIE DE PRESSAGE LENT DE HUROM EST UNE MÉTHODE D'EXTRACTION DE JUS QUI PRESSE LENTEMENT LES FRUITS ET LES LÉGUMES FRAIS À UNE PRESSION ÉLEVÉE

Cette technique de compression avancée utilise une combinaison de technologies, de filtrage et de mélange pour produire des jus de haute qualité. Leurs centrifugeuses lentes sont conçues pour préserver les saveurs et les arômes des fruits et légumes frais en minimisant l'oxydation et leur exposition à la chaleur générée par le moteur de la centrifugeuse.

H-310 A GRIS ANTHRACITE

- Le dernier né des extracteurs de jus chez Hurom
- Sobre et « chic » à la fois, avec un design épuré
- Multi-vis Hurom 3 en 1
- Nettoyage ultra simple



1 Extracteur de jus compact ø 18 cm H-310 A Noir : 349.00 € (139350), existe en Blanc, Beige, Lavande et Bleu

2 Extracteur de jus H-100 Noir : 449.00 € (138960), existe en Platinum

3 Extracteur de jus HZ : 599.00 € (138164)

H-100 NOIR

- 43 tours / min
- Pour la première fois : un extracteur de jus sans tamis !
- Nettoyage ultra facile



HZ VERTICAL

- 43 tours / minute
- Se transforme en presse agrume



UN MODE DE VIE SAIN



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.



RECETTE

CHURROS

24 churros 🍷 1h 🍳 6/8mn

1 tasse (240 ml) d'eau • ½ tasse (110 g) de beurre non salé • ¼ cuillère à thé de sel (facultatif) • 125 g (1 tasse) de farine tout usage • 3 gros œufs ou portions de substitut d'œuf • 2 quarts (1,9 l) d'huile végétale, pour la friture

Dans une petite casserole à feu moyen, combiner l'eau, le beurre et le sel. Porter à ébullition, puis incorporer la farine et continuer à fouetter jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Éteindre le feu • Mettre la pâte dans le récipient Vitamix et verrouiller le couvercle. Retirer la prise du couvercle • Casser les œufs dans une tasse à mesurer • Sélectionner la Variable 6 et commencer à mélanger par pulsations, en ajoutant les œufs par l'ouverture de la prise du couvercle, un à la fois. Faire en sorte que chaque œuf soit bien incorporé avant d'en ajouter un autre. Continuez à pulser jusqu'à ce que les 3 œufs soient complètement incorporés (18 à 20 fois) • Retirer la pâte du récipient et la déposer dans une poche à douille dotée d'un embout en forme de grande étoile • Chauffer l'huile végétale dans une sauteuse, ou dans une friteuse, jusqu'à 175 °C • Faire frire les churros en poussant doucement la pâte par la poche à douille dans l'huile de friture et utiliser des ciseaux de cuisine pour couper chaque churro à environ 5 cm de longueur. Coupez 5-6 churros dans l'huile, et faites-les frire pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et ne soient plus pâteux • Pendant la friture des churros, combiner la cannelle et ½ tasse de sucre dans un grand bol à mélanger et déposer à proximité de la friteuse • Au moyen d'une spatule à fentes, retirer délicatement les churros cuits de l'huile et les déposer dans le sucre à la cannelle (en veillant à ce que la majeure partie de l'huile s'égoutte du churro dans la poêle à frire) • Rouler les churros dans le mélange • Entre-temps, combiner les ingrédients pour la sauce au chocolat dans le récipient Vitamix et verrouiller le couvercle. Sélectionner le programme « Soupes chaudes » si disponible et laisser le programme faire son travail. Sinon, démarrer l'appareil à la Variable 1 et augmenter la vitesse jusqu'à la Variable 10, puis mélanger à vitesse maximale pendant environ 5 minutes • Servir la sauce au chocolat chaude en accompagnement pour y tremper vos churros.



- 1 Blender Vitamix Ascent 2500 Blanc : 699.00 € (138152), existe en Gris, Rouge et Noir
- 2 Blender Vitamix A3500 Inox : 899.00 € (140039)
- 3 Blender Vitamix E310 Explorian : 449.00 € (140037)
- 4 Set de 2 cups de 600 ml et de 225 ml avec bloc lame : 186.00 € (138991)

UN OUTIL DE DÉCOUPE UNIQUE

Construite dans le respect des traditions artisanales, la trancheuse Wismer est assemblée à la main, faisant de chaque modèle une pièce unique, et fabriquée dans des métaux nobles : acier, fonte et aluminium, la trancheuse manuelle Wismer est d'une robustesse incomparable.

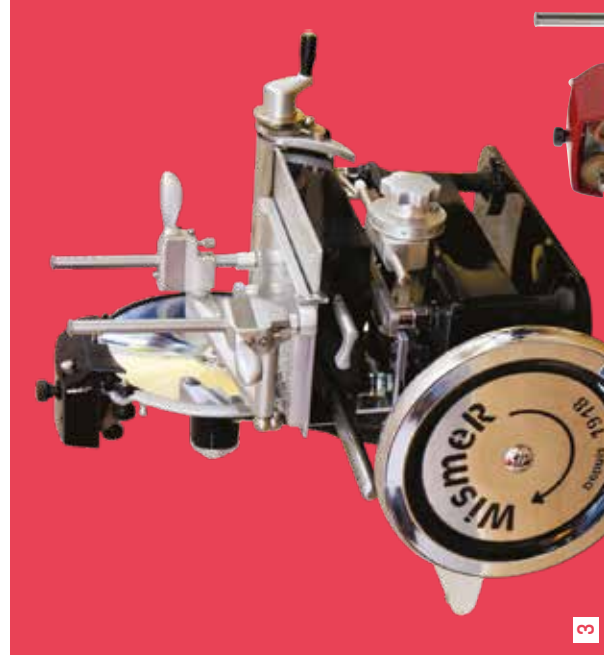
Grâce à une peinture émaillée ayant subi un traitement de cuisson au four, elle garde longtemps son aspect originel.

La trancheuse à volant Wismer permet d'allier rendement et raffinement. Ce bel outil sublime les plats et les saveurs à travers la découpe de fines tranches de charcuterie, les fameuses chiffonnades à l'italienne, mais aussi de fromages, de poissons, sans oublier les carpaccios de fruits et de légumes.



1

2



3



4

5

1 Trancheuse à jambon manuelle Crème

Ø 30 cm : 4669,00 € (138129), existe en Rouge et Noir

2 Pied pour trancheuse à jambon manuelle

Ø 25 et Ø 30 cm Crème : 1499,00 € (138134), existe en Rouge et Noir

3 Trancheuse à jambon manuelle Pro Rétro

Noire Ø 25 cm : 4299,00 € (140047), existe en Crème et Rouge

4 Trancheuse à jambon manuelle Pro Rétro

Rouge Ø 35 cm : 7739,00 € (138004), existe en Crème et Noir

5 Trancheuse à jambon manuelle Pro Rétro

Rouge Ø 37 cm : 7899,00 € (138049), pied non inclus, existe en Crème et Noir

PRÉCISION ET FINESSE

wismer **Fabriqué en FRANCE**

La trancheuse électrique de Wismer vous offre une précision et une finesse de tranchage maximale. Le réglage de la lame vous permet de découper des tranches de 0 à 16 mm d'épaisseur.

La trancheuse professionnelle vous permettra de découper les rôtis, les filets de viande, les magrets de canard et toutes les viandes sans os (cuites ou crues). Elle est parfaitement adaptée à la réalisation de carpaccios.

Grâce à cette trancheuse de précision, vous réalisez aisément des plateaux de fromages parfaits et réguliers : la machine peut trancher tous les fromages à pâte pressée ou à pâte dure, comme le gruyère, la raclette ou le parmesan.

Tous les composants de la machine sont fabriqués en acier inoxydable ou en alliage léger d'aluminium et de magnésium, poli et anodisé, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Les trancheuses Wismer sont certifiées CE Domestique.



1



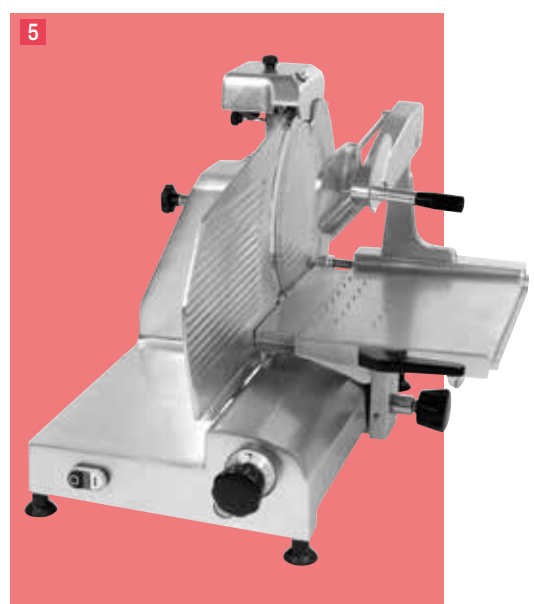
2



3



4



5

- 1** Trancheuse électrique ø 195 mm Premium Rouge & accessoires bois d'olivier : 895.00 € (138965)
- 2** Trancheuse à jambon électrique ø 195 mm Premium Silver avec affûteur fixe : 589.00 € (138974)
- 3** Trancheuse à jambon électrique professionnelle à gravité Grise ø 300 mm : 1349.00 € (138971)
- 4** Trancheuse à jambon électrique gravité ø 370 mm Grise : 2399.00 € (138042)
- 5** Trancheuse à jambon électrique verticale ø 370 mm : 2699.00 € (138097), existe en 25, 30 et 35 cm

RETROUVER LE PLAISIR DU FAIT MAISON

Emile Henry 
FRANCE

NOUVELLE COULEUR CÈDRE

LES PRODUITS EMILE HENRY SONT FABRIQUÉS EN CÉRAMIQUE, UN MATÉRIAU NOBLE ET NATUREL OFFRANT UNE CUISSON DOUCE ET HOMOGENE 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.



1



2



3



4



5



1 Plat individuel Ultime Cèdre 22 x 14,5 cm : 26,90 € (706152)

2 Plat carré Ultime Toscan 28 x 24 cm : 39,90 € (281998)

3 Petit plat rectangulaire Ultime 30 x 19 cm Blanc Argile : 35,90 € (281649)

4 Plat moyen rectangulaire Ultime Rouge Grand Cru 36,5 x 23,5 cm : 45,90 € (281661)

5 Grand plat rectangulaire Ultime Belle-Ile 42,5 x 28 cm : 58,90 € (281997)

DES PIÈCES EMBLÉMATIQUES QUI SE TRANSMETTENT DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Emile Henry 
FRANCE



1



2

1 Ballon à vinaigre Argile : 39.90 € (706074)

2 Tajine en céramique Noir :
99.90 € (281447)

3 Huilier Feu Doux : 39.90 € (706073)

4 Tajine en céramique Delight Blanc/
Ardoise, compatible induction :
219.90 € (281804)

5 Moule baguettes en céramique
39,5 x 23 cm Rouge Grand Cru :
119.90 € (280290)

6 Brique à rôtir XL en céramique
41,5 x 27,5 cm Gris Fusain :
119.90 € (281843)

3



Bouchon doseur anti-gouttes, garantit un dosage précis, pour assaisonner vos salades, ajuster un plat ou décorer vos assiettes de service.

Un véritable voyage culinaire qui vous attend avec de délicieuses recettes de tajines et autres plats mijotés.



4



5

La forme de la brique à rôtir épouse celle des volailles ou des rôtis, pour assurer leur cuisson parfaite sans avoir besoin de les arroser ni salir votre four.



6

UN DESIGN EXCEPTIONNEL DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE



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



- 1** Tire-bouchon mural Noir avec support en bois :
235.00 € (389012)
- 2** Tire-bouchon mural caviste traditionnel Chromé :
255.00 € (389019)
- 3** Tire-bouchon mural Cuivré vieilli avec support en bois :
299.00 € (389005)
- 4** Tire-bouchon de comptoir Chromé : 210.00 € (389013)

DÉGUSTEZ VOS VINS FAVORIS

PERMET DE SERVIR VOS VINS PRÉFÉRÉS
SANS MÊME AVOIR BESOIN DE DÉBOUCHER
LA BOUTEILLE...



L'aérateur connecté Aveine
aère immédiatement tous
les vins parfaitement !



- 1** Système de service au verre Timeless Six CORAVIN avec 10 accessoires & une housse de transport : 239.99 € (380075)
- 2** Aérateur de vin instantané digital connecté AVEINE : 449.00 € (408001)
- 3** Lot de 6 Capsules de gaz argon pour Système de service au verre CORAVIN : 52.99 € (380061)



COMMENCEZ DÈS MAINTENANT ET METTEZ FIN AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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 le Système 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. Le scellage va débiter.
- 3. La pompe s'arrête automatiquement dès que le niveau de vide est suffisant.
- 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 !



POMPE & ACCESSOIRES FRESH & SAVE

- 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)

MIXER EN TOUTE SÉCURITÉ



UN DESIGN INTEMPOREL POUR DES APPAREILS INCROYABLEMENT DURABLES

Les lames sont en acier inoxydable et les bols des blenders en Tritan résistant, un matériau de haute qualité deux fois plus léger que le verre et nettement plus robuste. Il est à la fois résistant à la chaleur et au froid et très résistant à la rupture.



1



LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ DU BLENDER ASSURE UN MÉLANGE SÛR ET PRÉCIS

- Système de verrouillage de sécurité : l'appareil ne démarre que lorsque le couvercle est correctement mis en place.
- Fonction d'arrêt automatique : le blender s'éteint automatiquement dès qu'il est ouvert pendant le mélange.



2



1 **Blender Power Pro ENFINIGY 1,8 L :**
699.00 € (142351)

2 **Mini blender nomade avec couvercle
gourde 0,55 L :** 119.50 € (142348)

QUAND LES USTENSILES ET OUTILS DE CUISINE DEVIENNENT INDISPENSABLES



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 Minuteur numérique : 11.90 € (144045)

4 Ciseaux de cuisine TALIA : 11.90 € (144465)

5 Épluche-asperges/carottes FILIGRANO : 19.90 € (144086)

6 Presse-agrumes LEMON PRO : 39.90 € (144561)

7 Filtre à café permanent ARABICA : 14.90 € (144119)

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

9 Casse-noix CLASSICO : 27.90 € (144488)

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

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

OBJETS UTILES ET PRATIQUES AU QUOTIDIEN

GEFU®



1



2



3



4



5

6



7

- 1 Lot de 2 mini-bols inox avec couvercle noir : 12,00 € (144532)
- 2 Corbeille à pain BRUNCH ronde Blanche : 28,90 € (144341)
- 3 Tire-bouchon MOLTOVINO : 19,90 € (144063)
- 4 Set de 4 pailles courbées en acier inoxydable 23 cm avec brosse FUTURE : 12,90 € (144526)
- 5 Boîte à cordelette FILIO : 10,90 € (144429)
- 6 Beurrier BRUNCH : 18,90 € (144336)
- 7 Bouchon de vin effervescent SPARKY : 11,90 € (144469)

BIEN PLUS QUE DES USTENSILES DE CUISINE

OXO

RÉALISEZ VOS PLATS PRÉFÉRÉS GRÂCE À DES ACCESSOIRES DE CUISINE INNOVANTS ET PENSÉS POUR VOUS.



1



2



3



4



5



6

7



8



9



10

Un système d'essorage à piston pour essorer sans effort

- 1 Ouvre-boîte compact : 20.90 € (227341)
- 2 Éplucheur oscillant : 11.90 € (227266)
- 3 Éplucheur à peaux fines : 11.90 € (227263)
- 4 Boule à Thé Inox : 14.90 € (227380)
- 5 Shaker à vinaigrette gradué 350 ml noir : 18.90 € (227346)
- 6 Grande maryse en silicone : 12.95 € (227426)
- 7 Spatule-cuillère en silicone Rouge : 12.95 € (227430)
- 8 Flacon souple 350 ml : 7.95 € (227239)
- 9 Éplucheur rasoir Y : 11.90 € (227267)
- 10 Essoreuse à salade à piston transparente ø 26 cm : 44.90 € (227183), existe en 21 cm et en inox
- 11 Essoreuse à salade à piston inox ø 26 cm : 84.90 € (227098)
- 12 Presse-ail : 25.90 € (227509)



11



12

LA BOÎTE DE CONSERVATION INTELLIGENTE



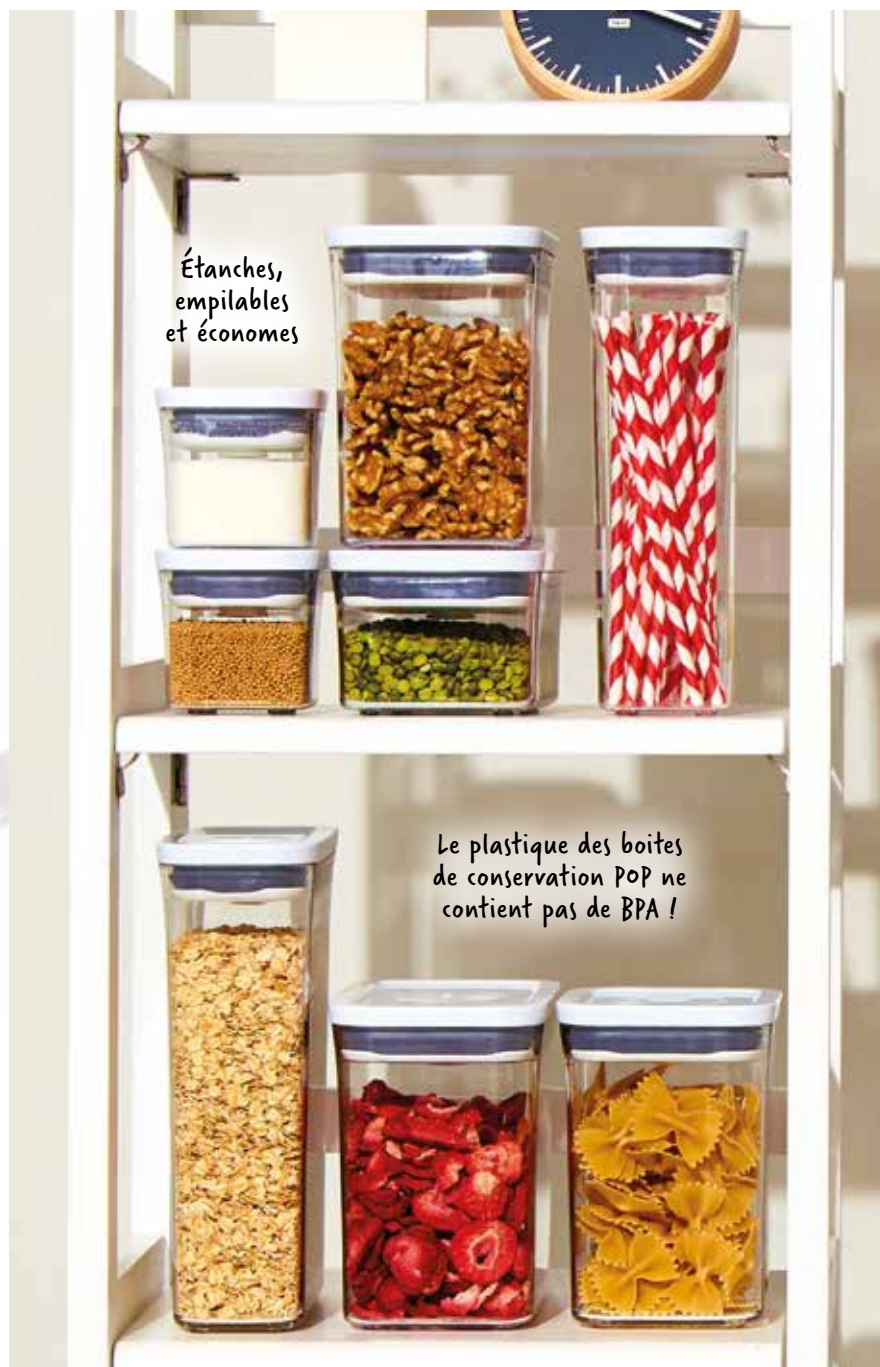
DES BOÎTES MODULABLES ET EMPILABLES POUR UN RANGEMENT SIMPLIFIÉ

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.



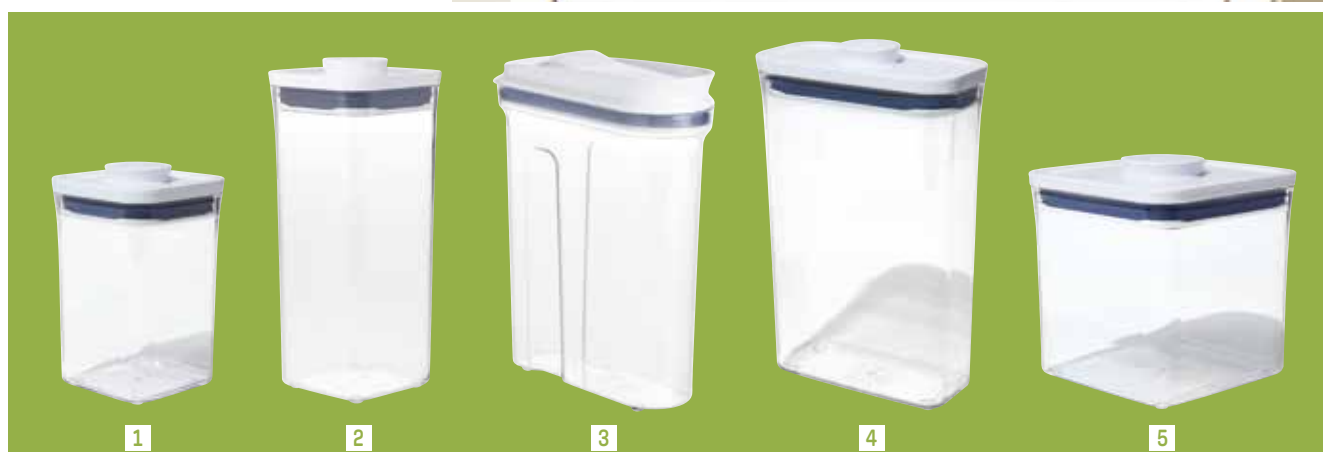
Un mécanisme unique de bouton à pousser !

- 1** Boîte de conservation petite carrée 1 L : 14,90 € (227169)
- 2** Boîte de conservation petite carrée 1,6 L : 16,50 € (227168)
- 3** Boîte de conservation avec bec verseur 1,5 L : 19,50 € (227215)
- 4** Boîte de conservation rectangulaire fine 1,8 L : 16,90 € (227174)
- 5** Boîte de conservation carrée 2,6 L : 19,90 € (227165)



Étanches, empilables et économes

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



GRÂCE À CES BOÎTES, VOS ALIMENTS RESTENT FRAIS ET CROQUANTS PLUS LONGTEMPS

CES BOÎTES SONT SPÉCIALEMENT CONÇUES POUR FONCTIONNER DE MANIÈRE OPTIMALE AVEC LA POMPE VIDE D'AIR PEBBLY.

NOUVEAU



Il vous 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.



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

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.



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 1,1 L - HPL815D : 6.90 € (164310)
- 2** Boîte LOCK & LOCK rectangulaire 10 L - HPL886 : 26.95 € (164081)
- 3** Boîte LOCK & LOCK rectangulaire 0,85 L - HPL808 : 4.30 € (164008)
- 4** Plat/Boîte rectangulaire en verre 400 ml avec couvercle clapet spécial micro-ondes PEBBLY : 8.50 € (164648)
- 5** Plat/Boîte rectangulaire en verre 650 ml avec couvercle clapet spécial micro-ondes PEBBLY : 10.25 € (164649)
- 6** Plat/Boîte carrée en verre 800 ml avec couvercle clapet spécial micro-ondes PEBBLY : 10.25 € (164647)
- 7** Plat/Boîte rectangulaire en verre 1 L avec couvercle clapet spécial micro-ondes PEBBLY : 12.90 € (164650)
- 8** Plat/Boîte rectangulaire en verre 1,5 L avec couvercle clapet spécial micro-ondes PEBBLY : 15.60 € (164651)
- 9** Plat/Boîte ronde en verre 0,95 L avec couvercle clapet spécial micro-ondes PEBBLY : 10.25 € (164652)
- 10** Plat/Boîte ronde en verre 400 ml avec couvercle clapet spécial micro-ondes PEBBLY : 8.90 € (164727)



COLLECTION LINE, LE DESIGN BY PEUGEOT



UNE NOUVELLE
COLLECTION TRÈS
CONTEMPORAINE,
DEUX FINITIONS :
ALUMINIUM ET CARBONE,
DISPONIBLES POUR
MOULINS & TIRE-
BOUCHONS.

- 1** Moulin à poivre Aluminium naturel 18 cm :
49.90 € (143968)
- 2** Moulin à poivre Carbone dark 18 cm :
49.90 € (143970)
- 3** Moulin à sel Aluminium naturel 12 cm :
44.00 € (143930)
- 4** Moulin à sel Carbone dark 12 cm :
44.90 € (143931)
- 5** Line Reverse tire-bouchon électrique
rechargeable Aluminium :
119.90 € (143963)



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.



1



2

3



4

5



6

- 1 Moulins à sel et à poivre manuels 18 cm Duo Paris U'SELECT Noir chocolat : 82.90 € (143305), existe en coloris Bois naturel
- 2 Moulin à poivre électrique 20 cm inox ELIS SENSE : 99.90 € (143277)
- 3 Moulin à sel électrique 20 cm inox ELIS SENSE : 109.00 € (143278)
- 4 Moulin à poivre manuel 22 cm acrylique transparent NANCY : 44.90 € (143023)
- 5 Moulin à sel manuel 22 cm acrylique transparent NANCY : 44.90 € (143026)
- 6 Moulins à sel et à poivre manuels 12 cm acrylique Duo NANCY : 64.90 € l'ensemble (143299)

TRAITEMENT DES DÉCHETS



1

À PARTIR DU 1^{ER} JANVIER 2024, CHAQUE FOYER FRANÇAIS SERA TENU DE DISPOSER D'UN BAC À COMPOST, CONFORMÉMENT À LA LOI DU 10 FÉVRIER 2020 RELATIVE À LA LUTTE ANTI-GASPILLAGE POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE. PRÉPAREZ-VOUS À CETTE TRANSITION ÉCOLOGIQUE !



- 1 Réducteur de biodéchets RIVIERA&BAR : 399.99 € (247804)
- 2 Seau à compost d'intérieur 7 L en inox et bambou avec filtre charbon PEBBLY : 51.90 € (164780)
- 3 Seau à compost 3,5 L en acier Crème avec son filtre en charbon et sa poignée en bambou PEBBLY : 28.90 € (164751), existe en 7 L et en Gris Ardoise



2



3

CRÉER UN AVENIR PLUS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

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.



1



2

Retrouver notre gamme de poubelles Simplehuman et leurs consommables ici



Retrouver notre gamme de poubelles Joseph Joseph et leurs consommables ici



3



4

1 Bac à compost de cuisine gris OXO
2,8 L : 22.90 € (227432)

2 Bac à compost de cuisine gris OXO
6,6 L : 34.90 € (227427)

3 Seau à compost Argile EMILE HENRY :
99.90 € (706156)

4 Seau à compost Feu doux EMILE HENRY :
99.90 € (706157)

5 Poubelle totem compact 40 L à tri sélectif JOSEPH JOSEPH :
228.90 € (335193)

6 Poubelles rectangulaires à pédale
45 L avec réserve à sacs
SIMPLE HUMAN : 220.00 € (242112)



5



6

DE DÉLICIEUX REPAS POUR LES AMOUREUX DE FROMAGE



- 1** Service à fondue inox & cuivre avec caquelon SPRING, réchaud & fourchettes pour 6 personnes : 159.00 € (269045)
- 2** Service à fondue inox avec caquelon SPRING, réchaud & fourchettes pour 6 personnes : 149.00 € (269044)
- 3** Raclette 8 personnes-grill en pierre de granit, SPRING : 229.00 € (269012)
- 4** Service à fondue en céramique avec manche en fonte Volcanique, LE CREUSET : 299.90 € (162784)
- 5** Raclette tradition 1/2 fromage, FRANCIS BATT : 249.00 € (231004)
- 6** Service à fondue avec poignées en bois Cerise, LE CREUSET : 325.00 € (163321)

UNE CUISSON SANS GRAISSE AVEC LA PLANCHA

CONVIVALITÉ 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



4



5



6

- 1 Plancha de table Xlarge 8/10 personnes : 128.00 € (247136)
- 2 Plancha-gril cook&serve power zone : 158.00 € (247798)
- 3 Plancha électrique LE MARQUIER Collection SIGNATURE Allure : 599.50 € (129558)
- 4 Combiné plancha-gril inox : 328.00 € (247276)
- 5 Plancha Pro fonte émaillée 1 zone : 328.00 € (247803)
- 6 Plancha plaque amovible inox 2 zones de cuisson : 228.00 € (247767)

BIEN PLUS QU'UN BARBECUE...

QUEL SECRET SE CACHE DERRIÈRE L'EGG ?

Il s'agit de la combinaison de plusieurs facteurs : la céramique qui réfléchit la chaleur, créant ainsi un flux d'air qui rend les ingrédients et les plats encore plus tendres et savoureux, et la circulation d'air parfaite, qui assure une cuisson uniforme à la température souhaitée. Citons encore le réglage précis à un degré près de la température qui se maintient durablement à la température souhaitée. Grâce aux propriétés isolantes supérieures de la céramique, les températures extérieures n'ont aucune incidence sur la température à l'intérieur de l'EGG.

Enfin, n'oublions pas non plus son design atypique, qui le rend très unique.



QUELLE TAILLE EST FAITE POUR VOUS ?



1

MINIMAX
le nomade
performant
Cuisson** : 2/3 h



2

SMALL
le préféré des
jeunes familles
Cuisson** : 3/4 h



3

MEDIUM
pour des repas
conviviaux
Cuisson** : 4/6 h



4

LARGE
le Best seller !
Cuisson** : 6/8 h



5

XLARGE
fini le manque
de place
Cuisson** : 6/8 h



6

2XLARGE
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)

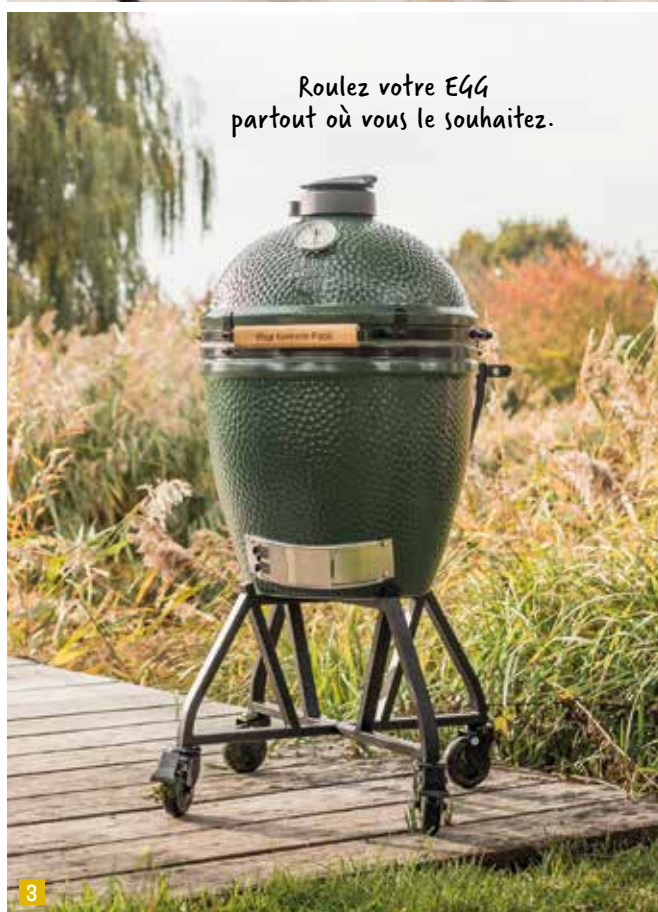
5 **XLarge** : 2790.00 € (339001)

6 **2XL** : 4890.00 € (339000)

** sans remettre de charbon



DÉPLACEZ VOTRE EGG EN TOUTE SÉCURITÉ



- 1** Trépied pliable MiniMax : 250.00 € (339277)
- 2** Table modulaire Large : 860.00 € (381065), existe en M, 2XL, et XLarge
- 3** Chariot à roulettes et poignée intégrée Large : 460.00 € (381064), 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 surélevateur + 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

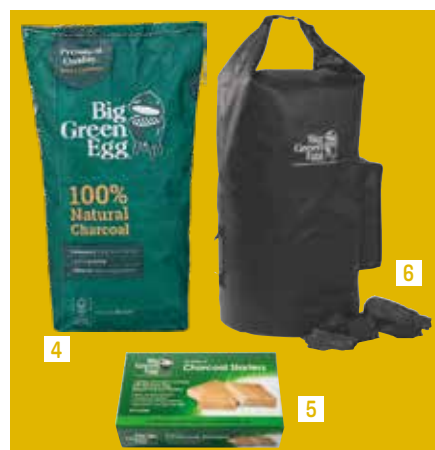


4 PACK START L AVEC TABLE EUCALYPTUS

EGG + Table eucalyptus + ConvEGGtor



ACCESSOIRISEZ VOTRE EGG !



- 1 Support à rotir vertical pour poulet :**
35.00 € (339132), existe en céramique
- 2 Extracteur pour grille en fonte :**
49.50 € (381193)
- 3 Sauteuse en fonte XXL, XL, L :**
149.00 € (381246)
- 4 Sac charbon naturel 9 kg :**
40.00 € (381191)
- 5 Allume-feux naturel Bio pour barbecue
24 pièces :** 16.00 € (339024)
- 6 Sac étanche pour charbon 9 kg :**
99.00 € (381259)
- 7 Set de 3 anneaux à griller en inox pour
fruits ou légumes :** 30.00 € (339115)
- 8 Allume-feu et souffleur rechargeable au
gaz butane :** 119.00 € (381074)
- 9 Moulin à poivre « Paris » by Peugeot
40 cm :** 119.00 € (381250), existe en Poivre
et à sel 30 cm
- 10 Pelle à pizza en inox :** 69.00 € (339182)
- 11 Lèche-frite ronde 27 cm MX, S, M, L, XL,
XXL :** 35.00 € (339121)
- 12 Coffret de 3 ustensiles :** 129.00 € (381263)
- 13 Livre Modus Operandi :** 199.00 € (381240)
- 14 Kit d'extension de 2 grilles multi niveaux L :**
199.00 € (381071), existe en 3 niveaux

À CHAQUE MOMENT SA BOX DE BUYER

Que vous soyez un amoureux de cuisine, de pâtisserie ou même pour une idée cadeau, vous trouverez la box pour vous accompagner au quotidien : steaklover, homebaking, homebread, crêpes-party...



1 Box Home Baking, spéciale tartes :
59.00 € (128156)

- 1 cercle à tarte cannelé perforé ht. 3 cm ø 24 cm
- 1 tourtière en acier ø 28 cm
- 1 grille ø 28 cm
- 1 spatule de service



2 Box Baguette & pain :
48.00 € (128152)

- 1 plaque de cuisson perforée pour 2 baguettes
- 1 moule rectangulaire 30 cm
- 1 grignette
- 1 raclette corne-pâte



3 Box Home baking, spéciale gâteaux, cakes et tartes : 52.00 € (128157)

- 1 moule à tarte cannelé 23 cm
- 1 moule à cake plié 25 x 10 cm
- 1 moule à gâteaux 22,5 cm



1 BOX HOME BAKING SPÉCIALE TARTES



2 BOX BAGUETTE & PAIN



3 BOX HOME BAKING SPÉCIALE GÂTEAUX

PRÉPARER VOS MEILLEURES RECETTES DU QUOTIDIEN

de Buyer 
DEPUIS 1830



1 BOX BRUNCHTIME



1 Box Brunchtime : 64.90 € (128154)

- 1 poêle triblinis acier MINERAL B (ø blinis : 10 cm)
- 1 louche inox, manche bois de hêtre
- 1 spatule à crêpes bois de hêtre



2 Box Crêpes party : 60.00 € (128158)

- 1 poêle à crêpes acier MINERAL B ø 26 cm
- 1 pinceau pâtissier en silicone
- 1 spatule à crêpes en bois de hêtre



3 Box Steaklover : 86.90 € (128151)

- 1 poêle acier MINERAL B ø 26 cm
- 1 moulin à poivre en bois de hêtre 14 cm
- 1 pince inox 24 cm



2 BOX CREPESPARTY



3 BOX STEAKLOVER

LA MOULERIE EN INOX PERFORÉE GARANTIE À VIE

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept

Les cercles à 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 surgélateur et au congélateur qu'au four.



1 Cercle à tarte perforé cannelé ø 20 cm :
18,00 € (730261), existe de 20 à 32 cm

2 Cercle perforé Inox bord droit ø 12,5 cm :
15,00 € (730290), existe de 5,5 cm à 28,5 cm

3 Cercle à tarte perforé Inox ø 15,5 cm :
12,00 € (129113), existe de 5,5 à 28,5 cm

4 Cercle à tarte hexagone perforé ø 10 cm :
10,00 € (128064), existe en 20 cm

5 Cercle à tarte carré perforé Inox 7 cm :
10,00 € (129118), existe de 7 à 20 cm

6 Cercle à tarte oblong perforé 14,5 x 3,5 cm :
13,00 € (129126), existe en 27 x 8 cm et 30 x 11 cm

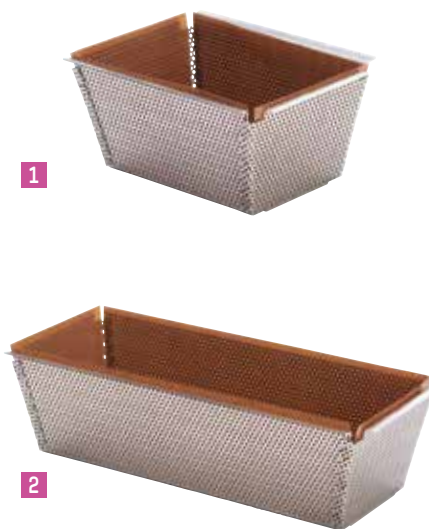
7 Cercle à tarte cœur perforé ø 22 cm :
13,00 € (129132), existe de 8 à 22 cm



LE CONCEPT AIR SYSTEM[®], UNE TECHNOLOGIE INNOVANTE

de Buyer  Fabriqué en
FRANCE 

- 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 êtes
- Respiration des êtes pendant la cuisson pour un beau rendu : la  te ne s'affaisse pas, bords r guli rs sans bulle



- 1** Moule à cake 15 cm Inox perforé Air System[®] : 49.90   (730632)
- 2** Moule à cake 26 cm Inox perforé Air System[®] : 59.90   (730633)
- 3** Moule à manqué démontable en Inox et feuille de cuisson à 24 cm : 69.90   (730549), existe en 20 cm
- 4** Moule à tarte perforé cannelé Inox à fond amovible et feuille de cuisson à 28 cm : 64.90   (730550)
- 5** Cercle à tarte Inox perforé à 6 cm : 10.00   (130935), existe de 6 à 28 cm
- 6** Moule Inox perforé pliant g oforme 24 x 5 x 6 cm : 99.00 à (129528)
- 7** Moule perforé rectangulaire à fond amovible et feuille de cuisson 35 x 10 x 3,5 cm : 59.90   (730548)



LE TUBE À TOUT FAIRE !



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



1 Kit sablés pour le Tube : 22.90 € (129264)



MACARONS AU THÉ VERT

🍴 env. 60 biscuits 🕒 30mn 🕒 8-10mn 🕒 10mn

Pour la pâte : 250 g de sucre en poudre, tamisé • 115 g de poudre d'amande • 2 c. à café de poudre de thé vert matcha, tamisée • 3 blancs d'œufs • 1 c. à soupe de sucre cristallisé, tamisé

Pour la garniture : 175 g de glaçage au fromage à la crème • 1 c. à café de poudre de thé vert matcha

Préchauffez le four à 200 °C (190 °C pour un four à chaleur tournante). Mélangez le sucre en poudre, la poudre d'amande et 2 cuillères à café de poudre de thé vert et réservez. Ajoutez les blancs d'œufs et le sucre cristallisé dans le bol du robot pâtissier. Fixez le bol et le fouet à fils sur le robot. Réglez progressivement la vitesse sur 10 et fouettez jusqu'à ce que les blancs d'œufs forment des becs de consistance ferme. Retirez le fouet à fils et fixez le batteur plat. Ajoutez le mélange d'amandes. Réglez la vitesse sur 1 et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Versez le mélange dans une poche à douille ronde de diamètre moyen. Couvrez des plaques à pâtisserie de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone. Versez la pâte sur les plaques à l'aide de la poche à douille, en formant des cercles de 1,3 cm de diamètre espacés de 2,5 cm. Laissez reposer 10 minutes avant la cuisson. Enfourez 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les macarons soient croustillants et légèrement dorés. Laissez refroidir complètement sur une grille. Préparez la garniture : ajoutez le glaçage et une cuillère à café de poudre de thé vert dans le bol du robot. Fixez le bol et le batteur plat sur le robot. Réglez la vitesse sur 2 et mélangez pendant 2 minutes ou jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Utilisez l'équivalent d'une cuillère à café de garniture pour coller les biscuits deux à deux et ainsi former les macarons. Appuyez doucement pour bien coller les biscuits entre eux.



2 Le Tube (2 douilles, 13 disques biscuit & bouchons) : 94.90 € (129265)

MOULES ET TAPIS EN SILICONE

de Buyer 
DEPUIS 1830

POUR LA RÉALISATION DE TOUS VOS MUFFINS, MADELEINES ET AUTRES PÂTISSERIES, FAITES CONFIANCE À L'ELASTO MOULE DE DE BUYER qui avec sa mousse de silicone breveté 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 :
6790 € (130198)

2 Tapis silicone 40 x 30 cm :
21.90 € (130655)

3 Tapis silicone spécial macaron 40 x 30 cm :
21.90 € (130417)

4 Mini Elastomoule 8 madeleines :
2790 € (130119)

5 Mini Elastomoule 15 mini-financiers :
2790 € (130122)

6 Mini Elastomoule 20 mini-cannelés
bordelais : 2790 € (130118)

7 Elastomoule 12 mini-tartelettes :
28.00 € (130123)



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



2

- 1 Douille sultane cône rasant 3 cm : 19.90 € (129091)
- 2 Douille à nid (ou douille à vermicelle) Inox ø 2 cm : 4.00 € (129520), existe en 1,4 cm et 3 cm
- 3 Douille à rose Inox ø 9 mm : 4.00 € (130640), existe de 0,8 mm à 1,6 cm
- 4 Douille Saint-Honoré Inox ø 0,9 mm : 4.00 € (129079), existe de 0,9 mm à 1,6 cm
- 5 Douille Inox cannelée A5, 5 dents : 4.00 € (130049), existe en A5, 5 dents à F8, 8 dents
- 6 Douille Inox unie ø 9 mm : 4.00 € (129044), existe de 0,2 mm à 2,4 cm
- 7 Douille à petit fours Inox ø 7 mm : 4.00 € (129083), existe de 7 mm à 17,5 mm
- 8 Coffret de 35 douilles à pâtisserie Inox : 99.00 € (129073)
- 9 Douille sultane lisse cône sortant ø 2,5 cm : 8.00 € (730357)
- 10 Douille à buche Inox 6 dents 16 x 2 mm : 4.00 € (129072), existe en 20 x 3 mm
- 11 Douille tritan Saint-Honoré ø 9 mm : 2.20 € (128085), existe en 11 mm
- 12 Lot de 6 douilles Inox : 20.00 € (130463), existe en lot de 5



3



4



5



6



7



8



12

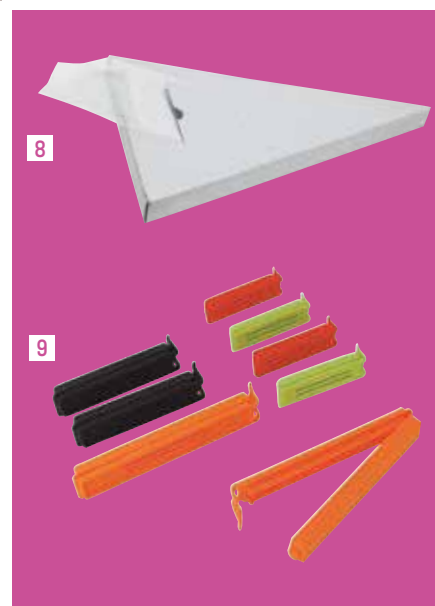
... AVEC LES POUCHES ET LES DOUILLES À PÂTISSERIE DE BUYER



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.

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.

- 1** Poche flexible réutilisable 34 cm : 6.90 € (128121), existe en 46 cm
- 2** Rouleau de 20 poches pâtisserie transparentes jetables : 13.00 € (130292)
- 3** Lot de 5 poches pâtissières en coton revêtu de 30 à 50 cm : 47.90 € (130604)
- 4** Rouleau de 100 poches pâtissières jetables en polyéthylène 45 cm : 30.00 € (130606), existe de 30 à 55 cm
- 5** Poches pâtissières réutilisables 30 cm : 7.00 € (130431), existe de 25 à 60 cm
- 6** Poche pâtissière souple en polyuréthane 35 cm : 21.00 € (130605)
- 7** Poche en polyuréthane de 35 cm avec 2 douilles Inox : 26.00 € (130257)
- 8** Boîte distributrice de 100 poches pâtissières jetables 45 cm : 57.00 € (730242)
- 9** Lot de 8 pinces en plastique Twixit pour fermeture des poches : 6.95 € (130788)



TECHNIQUES DE BASE DE LA PÂTISSERIE

DES ACCESSOIRES DE CUISINE TRÈS PRATIQUES POUR VOUS PERMETTRE DE PESER VOS INGRÉDIENTS ET VOS ALIMENTS FACILEMENT.



1



2



3



4

- 1 Balance cuillère peseuse CRISTEL : 36.90 € (126690)
- 2 Verre mesureur/doseur 0,5 L en verre et silicone PEBBLY : 16.50 € (164743)
- 3 Verre mesureur/doseur 1 L en verre et silicone PEBBLY : 19.99 € (164740)
- 4 Verre mesureur/doseur 0,2 L en verre et silicone PEBBLY : 12.00 € (164744)
- 5 Thermomètre de cuisine digital CRISTEL : 34.90 € (126692)
- 6 Balance électronique Lemon BEURER : 32.90 € (126579)
- 7 Balance électronique miroir à écran rétractable BEURER : 39.90 € (164218)
- 8 Passe sauce chinois inox sans crochet arrière ø 14 cm : 17.95 € (130180), existe en 18 et 20 cm
- 9 Lot de 4 mesures-cuillères 1,25/2,5/5/15 ml : 10.00 € (129317)



5



6



8

9

LA TENDANCE PÂTISSERIE VENUE TOUT DROIT DES ETATS-UNIS !

DES FORMES DE MOULES DIFFÉRENTES POUR TOUS VOS MOMENTS GOURMANDS ET DE FÊTE EN FAMILLE.



1

Un démoulage simple, rapide et sans défaut



2

Moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur !



3



4



5



6



7



1

2



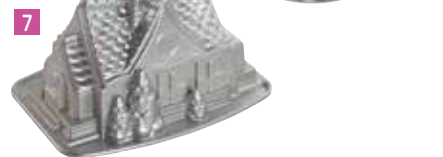
3

4



5

6



7

- 1 Moule à gâteau Bundt torsadé Gold : 69.90 € (240096)
- 2 Moule 12 mini Bundt torsadés Gold : 69.90 € (240097)
- 3 Moule en fonte d'aluminium doré, grand modèle ROSACE HERITAGE : 59.00 € (240077)
- 4 Moule en fonte d'aluminium doré ROSACE BRILLIANCE : 59.00 € (240075)
- 5 Moule 4 Casse-noisettes de Noël Silver : 66.50 € (240099)
- 6 Moule 6 mini sapins Silver : 64.90 € (240098)
- 7 Moule en fonte d'aluminium argenté rectangulaire MAISON PAIN D'EPICES : 55.00 € (240057)

UNE DESSERTTE MOBILE POUR VOS CONVIVES DE MARQUE

PLATEX

Fabriqué en
FRANCE

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.



1



2



3

1 Table roulante pliante, desserte de cuisine 2 étages montants dorés plateaux acrylique givrés - Textable : 883,90 € (189083)

2 Table roulante pliante, desserte de cuisine 3 étages montants chromés plateaux stratifiés Gris métal - Textable : 549,00 € (189112)

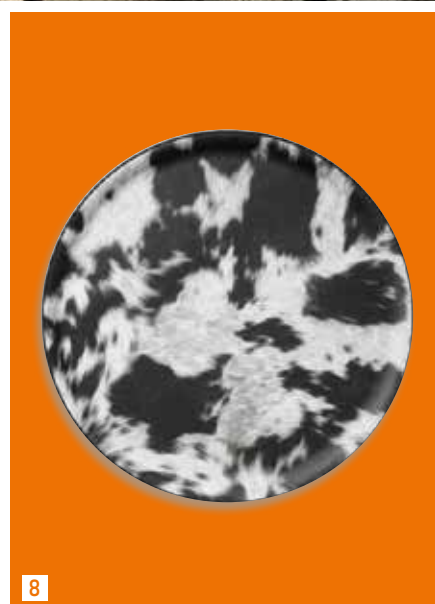
3 Table roulante pliante, desserte de cuisine 3 étages montants chromés plateaux stratifiés Blanc - Textable : 549,00 € (189110)

PLATEAUX DE SERVICE

PLATEX

 Fabriqué en
FRANCE


- 1** Plateau acrylique 19 x 13 cm secret ivoire :
32.15 € (190290)
- 2** Plateau acrylique 24 x 18 cm secret cuivre :
40.80 € (190315)
- 3** Plateau acrylique givré 54 x 43 cm avec
anses intérieures : 165.30 € (189975)
- 4** Plateau acrylique givré 46 x 36 cm :
116.65 € (189129)
- 5** Rafraîchisseur isotherme chromé pour
bouteille : 77.90 € (189203)
- 6** Seau à glaçons rond glabox chromé :
77.90 € (189204)
- 7** Boîte à glace glabox rectangulaire
chromée : 77.90 € (189250)
- 8** Plateau ø 36 cm Limo Cow :
32.90 € (189012)



COQUILLAGES & CRUSTACÉS...

PRENEZ LE LARGE AVEC
NOTRE SÉLECTION
D'OUTILS POUR
DÉGUSTER
COQUILLAGES & AUTRES
TRÉSORS DE LA MER !



1



2



3



4

1 Pics à bigorneaux (lot de 6),
FRANCIS BATT : 2.50 € (254001)

2 Curette à crustacés en inox (vendue
par 6), FRANCIS BATT : 29.50 € (398054)

3 Clic 'huîtres Noir pour caler l'huître
lors de l'ouverture, FRANCIS BATT :
6.95 € (120268)

4 Fourchette à huîtres & crustacés Inox
Grand Hôtel x 12, FRANCIS BATT :
3.90 € (398001)



5

5 Presse-citron 1/2 rondelle transparent
sans éclaboussure, TELLIER :
14.90 € (123500)

6 Couteau à huître lancette pro manche
Palissandre 7 cm, FRANCIS BATT :
19.90 € (199416)

7 Gant maille acier : 99.95 € (286019),
existe en 6 tailles 5/6/7/8/9/10

8 Pince à homard pro inox Grand Hôtel,
FRANCIS BATT : 29.90 € (398005)



6



7



8



POUR UNE TABLE EN FÊTE !

TERRINE & PLATEAU DE FROMAGE !



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

- 1 Terrine à foie gras en céramique avec presse 19 x 12 cm Rouge Grand Cru, EMILE HENRY : 59.90 € (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 Couteau spécial foie gras manche Blanc, FRANCIS BATT : 19.90 € (199029)
- 5 Thermomètre gourmet 22 cm, RÖSLE : 49.95 € (280515)
- 6 Grande terrine en céramique avec presse 24 x 15 cm Rouge Grand Cru, EMILE HENRY : 64.90 € (281361)
- 7 Thermosonde numérique, RÖSLE : 49.95 € (280723)
- 8 Râpe à truffes en Inox à lame lisse réglable pour des copeaux de 0,5 à 4 mm d'épaisseur, FRANCIS BATT : 29.90 € (205017)
- 9 Fourchette à escargots Inox Grand Hôtel, FRANCIS BATT : 3.90 € (398002), vendues par 12
- 10 Boîte à fromage avec cloche en verre et plateau en bambou 34 x 25 cm, PEBBLY : 49.90 € (164741)
- 11 Beurrier avec cloche en verre et plateau en bambou 13,5 x 9,5 cm, PEBBLY : 24.95 € (164742)

LA PORCELAINE CULINAIRE



REVOL FABRIQUE EN FRANCE DE LA PORCELAINE DEPUIS PLUS DE 250 ANS, UN MATÉRIAU NOBLE ET DURABLE COMPOSÉ DE MATIÈRES MINÉRALES NATURELLES, PLEINEMENT DANS L'AIR DU TEMPS.

Revol a l'ambition d'aller plus loin et de recycler et valoriser leurs effluents de production pour améliorer l'empreinte écologique de l'entreprise.

Fidèle à cet engagement en matière d'innovation, Revol s'est fixé comme objectif d'être le premier à offrir au grand public ainsi qu'à l'hôtellerie-restauration des produits de table fabriqués intégralement à partir de pâte céramique et émaux recyclés.

Et c'est chose faite aujourd'hui !



1



2



3



4

1 Plat rectangulaire Londres PM
28 x 21 cm : 42.90 € (196057), existe en
34,5 x 26 cm et 40 x 29 cm

2 Set de 6 plat 6 escargots pour
coquilles blanc : 118.00 € (196507)

3 Plat à œuf ø 15 cm : 11.90 € (196003)

4 Soupière « Tête de Lion » 45 cl :
28.90 € (196807)

5 Coupelle à crème brûlée :
11.00 € (196182)

6 Tourtière ronde ø 30 cm en porcelaine
blanche : 39.00 € (196082)

7 Ramequin ø 9 cm : 6.50 € (196077),
existe en 10,5 cm



5



6



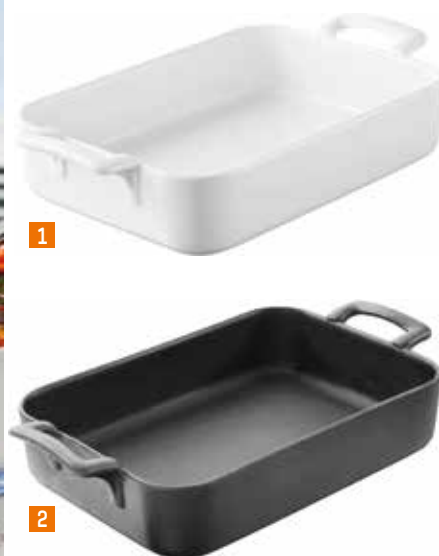
7

... TRADITIONNELLE OU FUTURISTE ?


 Fabriqué en
FRANCE

REVOL

GAMME BELLE CUISINE



- 1** Plat rectangulaire en porcelaine Blanche à poignées 19 x 12,5 x 5,5 cm (prof.) 0,7 L : 24.50 € (196139), existe en :
 1,7 L : 26 x 18,5 x 6 cm (prof.),
 2,5 L : 30 x 21,5 x 6,5 cm (prof.),
 3,5 L : 34 x 25 x 6,5 cm (prof.).
- 2** Plat rectangulaire en porcelaine Noire « effet fonte » à poignées 19 x 12,5 x 5,5 cm (prof.) 0,7 L : 29.90 € (196297), existe en :
 1,7 L : 26 x 18,5 x 6 cm (prof.)
 2,5 L : 30 x 21,5 x 6,5 cm (prof.)
 3,5 L : 34 x 25 x 6,5 cm (prof.)



- 3** Set de 4 woks individuel Noir « effet fonte » ø 16 cm : 100.00 € (797020), existe en 20 cm
- 4** Set de 4 assiettes Noir « effet fonte » ovales 35 cm : 154.00 € (196610)
- 5** Set de 12 moules à soufflé individuel Noir « effet fonte » ø 8,2 cm 16 cl H. 5,2 cm : 120.00 € (797029)



Retrouvez l'intégralité des collections Revol de porcelaine culinaire mais aussi de porcelaine de table ici



GIEN, LA FAÏENCERIE BICENTENAIRE LABELLISÉE ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

GAMME ARCHIPEL SENTIMENTAL

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.



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



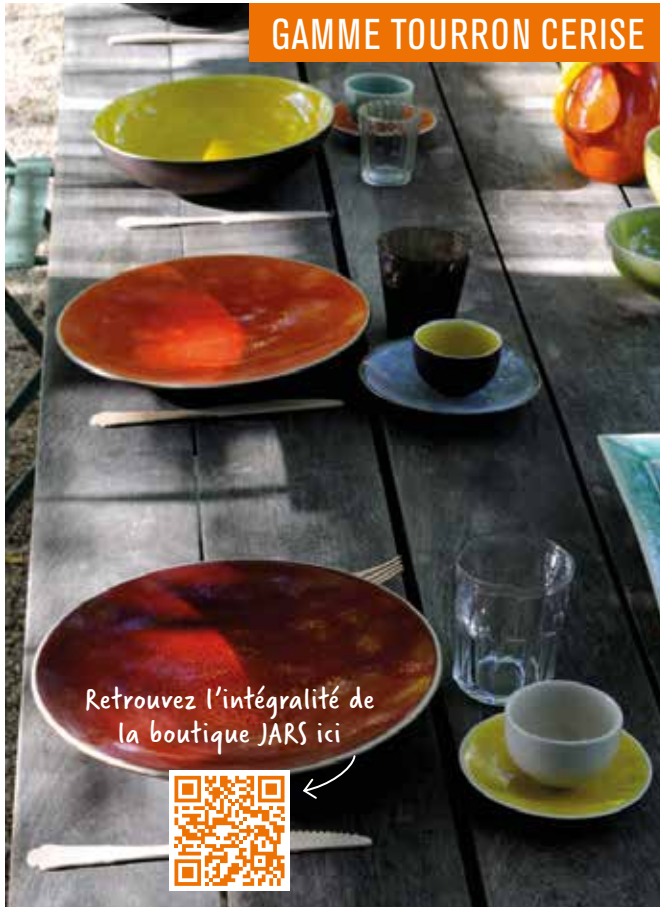
- 1 Coffret de 6 assiettes de table plates assorties L'Archipel Sentimental : 270.00 € (754033)
- 2 Plat à cake L'Archipel Sentimental : 100.00 € (754036)
- 3 Plat à gâteaux L'Archipel Sentimental : 100.00 € (754035)
- 4 Mug « Tour Eiffel » L'Archipel Sentimental : 45.00 € (754038), existe en Oiseau et Visage
- 5 Gobelet Espresso 8,5 cl P'tit Choux De Gien Taupe : 18.00 € (750486), existe en Acapulco (752746) et Rose pivoine (752749)



LA SIMPLICITÉ EST LA SOPHISTICATION SUPRÊME

Jars
Fabriqué en
FRANCE

GAMME TOURRON CERISE



Retrouvez l'intégralité de
la boutique JARS ici



TOURRON, 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.



- 1 Assiette plate ø 26 cm : 31.00 € (147034)
- 2 Assiette dessert ø 20 cm : 29.00 € (147036)
- 3 Coupelle ø 14 cm : 25.00 € (147124)
- 4 Mug ø 8 cm : 28.00 € (147791)



- 1 Assiette plate ø 26 cm : 31.00 € (147140)
- 2 Assiette dessert ø 20 cm : 29.00 € (147148)
- 3 Assiette pasta ø 24 cm : 32.50 € (147215)
- 4 Assiette creuse ø 19 cm : 30.00 € (147142)
- 5 Centre de table ø 33 cm : 86.50 € (147713)
- 6 Coupelle ø 14 cm : 25.00 € (147144)
- 7 Huilier 0,5 L : 41.00 € (147770)

GAMME TOURRON JADE



DÉCOUVREZ UN MONDE DE COULEURS INSPIRÉES DES PLUS GRANDES VILLES D'EUROPE !

SERAFINOZANI Fabriqué en
ITALIE

LA MARQUE SERAFINO ZANI DÉMONTRE ICI LA PROFONDE
CONNAISSANCE DE LA CULTURE DE
LA CUISINE, ET DES ARTS DE
LA TABLE EN PROPOSANT DES
OBJETS APPROPRIÉS AUX
TABLES SAVAMMENT
PRÉPARÉES POUR DES
OCCASIONS SPÉCIALES.



1



2



3



4

5



6



7



8

- 1** Service à salade 2 pièces York Floréal :
16,00 € (374099)
- 2** Saladier Floréal ø 35 cm : 30,00 € (374068)
- 3** Saladier Madrid ø 35 cm :
30,00 € (374047)
- 4** Service à salade 2 pièces Madrid :
16,00 € (374109)
- 5** Service à salade 2 pièces Londres :
16,00 € (374110)
- 6** Saladier ø 35 cm Rond Londres :
30,00 € (374051)
- 7** Saladier Rabat ø 31 cm : 30,00 € (374114)
- 8** Service à salade 2 pièces Rabat :
16,00 € (374118)

DES VERRES EN VERRE DE DIFFÉRENTES COULEURS

SERAFINOZANI Fabriqué en ITALIE

LA MARQUE ITALIENNE MEMENTO A DONNÉ UN NOUVEAU SOUFFLE À LA VERRERIE QUI DEVIENT AINSI UN VÉRITABLE MOYEN D'EXPRESSION.

Les verres MEMENTO sont issus d'un processus de travail professionnel et d'un soufflage artisanal qui garantit un grain propre à chaque verre.



- 1 Lot de 6 verres à eau en verre 300 ml Transparent : 54.00 € (374157)
- 2 Lot de 6 verres à eau en verre 300 ml Turquoise : 54.00 € (374156)
- 3 Lot de 6 verres à eau en verre 300 ml Jaune : 54.00 € (374158)
- 4 Lot de 6 verres à eau en verre 300 ml Rouge : 54.00 € (374155)



- 5 Lot de 6 verres à eau en plastique 300 ml Turquoise : 35.40 € (374129)
- 6 Lot de 6 verres à eau en plastique 300 ml Transparent : 35.40 € (374130)
- 7 Lot de 6 verres à eau en plastique 300 ml Jaune : 35.40 € (374131)
- 8 Lot de 6 verres à eau en plastique 300 ml Rouge : 35.40 € (374128)



NOS COLLECTIONS PRESTIGE FRANCIS BATT

FRANCIS BATT Fabriqué en FRANCE
cuisinez comme vous aimez



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 : 50.00 € (253675)

Fourchette de table : 58.00 € (253676)

Cuillère Café : 54.00 € (253678)

COLLECTION SÉVILLE



Couteau de table Noir : 69.00 € (253252)

Fourchette de table Noir : 72.00 € (253253)

Cuillère à café Noir : 64.00 € (253258)

COLLECTION BEATRIX



Couteau de table : 50.00 € (253000)

Fourchette de table : 56.00 € (253001)

Cuillère de table : 56.00 € (253002)

COLLECTION CABLE


Couteau de table : 97.00 € (253028)
 Fourchette de table : 114.00 € (253029)
 Cuillère de table : 114.00 € (253030)

COLLECTION NEIGE


Couteau de table : 115.00 € (253112)
 Fourchette de table : 134.00 € (253113)
 Cuillère à dessert : 134.00 € (253117)

COLLECTION TONIA


Couteau de table : 58.00 € (253084)
 Fourchette de table : 64.00 € (253085)
 Cuillère à dessert : 64.00 € (253089)

COLLECTION INGRID


Couteau de table : 58.00 € (253056)
 Fourchette de table : 66.00 € (253058)
 Cuillère à dessert : 66.00 € (253061)

FRANCIS BATT, NOS COLLECTIONS FAITES POUR VOUS !

FRANCIS BATT Fabriqué en FRANCE
cuisinez comme vous aimez

1 COLLECTION CONTY (BLEU NUIT)

Fourchette de table : 15.10 € (530509)

Couteau de table : 18.70 € (530508)

Cuillère de table : 15.10 € (530507)

Cuillère à café : 12.40 € (530514)

2 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)

3 COLLECTION EMPIRE (NOIR)

Couteau de table : 39.00 € (298001)

Fourchette de table : 39.00 € (298002)

Cuillère de table : 39.00 € (298003)

Cuillère à café : 32.00 € (298004)

4 COLLECTION NEWBRIDGE (VISON)

Couteau de table : 14.90 € (530562)

Fourchette de table : 11.50 € (530563)

Cuillère de table : 11.50 € (530564)

Cuillère à café : 9.00 € (530568)

**1** COLLECTION CONTY**2** COLLECTION DIANA**3** COLLECTION EMPIRE**4** COLLECTION NEWBRIDGE


1 COLLECTION BAMBOO
1 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)

2 COLLECTION TANG
 (GRENADINE)

Couteau de table : 12.40 € (530001)
 Fourchette de table : 12.00 € (530002)
 Cuillère de table : 12.00 € (530003)
 Cuillère à café : 12.00 € (530006)

3 COLLECTION CLASSIC (IVOIRE)

Couteau de table : 34.00 € (253392)
 Fourchette de table : 29.00 € (253393)
 Cuillère de table : 29.00 € (253394)
 Cuillère à café : 26.00 € (253395)

4 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)


2 COLLECTION TANG

3 COLLECTION CLASSIC

4 COLLECTION INOX BAGUETTE

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.

COLLECTION GOA NOIR ACIER BROSSÉ



- 1 Fourchette de table : 11.70 € (364002)
- 2 Couteau de table : 19.60 € (364001)
- 3 Cuillère de table : 11.70 € (364003)
- 4 Cuillère à dessert : 10.90 € (364006)

- 5 Cuillère à moka/expresso : 7.50 € (364010)
- 6 Couteau à steak : 20.90 € (364022)
- 7 Cuillère gourmet : 11.90 € (364027)
- 8 Tartineur : 12.50 € (364021)

- 9 Fourchette à huître : 11.50 € (364024)
- 10 Fourchette japonaise : 12.90 € (364029)
- 11 Baguettes chinoises : 30.50 € (364028)



COLLECTION GOA BLANC ACIER BROSSÉ GOLD



- 1 Set de 24 pièces GOA Blanc acier brossé Gold : 456.90 € (364137)

LE SET GOA CUTIPOL COMPREND LES 24 PIÈCES SUIVANTES :

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



DES VERRES D'EXCEPTION

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

CAR VOS PLUS GRANDS
VINS MÉRITENT D'ÊTRE
DÉGUSTÉS DANS
LES MEILLEURES
CONDITIONS.



1



2



3



4



5

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 Set de 2 verres à vin Cabernet/Merlot
Véloce : 59.00 € (116061)

5 Set de 2 verres à vin Pinot noir
Véloce : 59.00 € (116062)

6 Set de 4 verres à vin rouge Friendly :
45.00 € (116064), existe en verre à vin
blanc

7 Set de 2 verres à whisky Bar - Highball :
29.90 € (116058)

8 Set de 2 verres à Champagne Véloce :
59.00 € (116060)

6



7



8



TIRE-BOUCHONS & ACCESSOIRES POUR LE VIN

—Screwpull®—

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.



1 Tire-bouchon de table avec coupe-capsule Cristal GS 200 : 52.00 € (163481)

2 Tire-bouchon de table avec coupe-capsule Noir GS 200 : 52.00 € (162138)

3 Tire-bouchon sommelier à double levier bois véritable WT 110 : 45.00 € (163853)

4 Tire-bouchon sommelier à double levier Inox WT 110 : 45.00 € (163540)

5 Tire-bouchon à levier avec coupe-capsule Noir LM 250 : 115.00 € (163111)

6 Tire bouchon pour vins effervescents Acier Brossé Pop bulle SW 105 : 63.00 € (163018)



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.

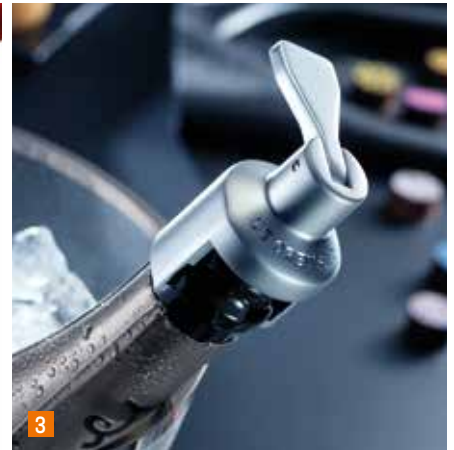
—Screwpull®—



1



2



3



4

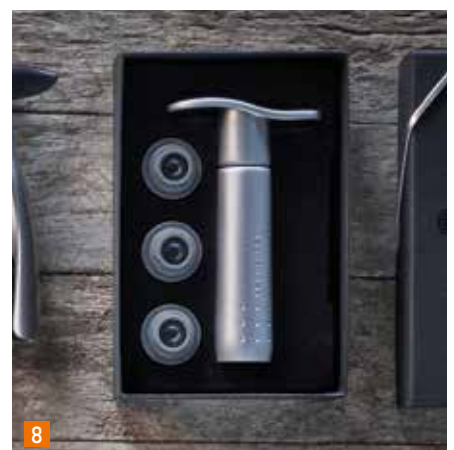


5

6

- 1** Set de 2 Bouchons pour Pompe à Vin WA 138 : 11.00 € (163152)
- 2** Bouchon verseur/aérateur WA 163 : 41.00 € (163970)
- 3** Bouchon à vins effervescents Aluminium brossé SW 101 : 48.00 € (163371)
- 4** Griffe pour vins effervescents Aluminium brossé SW 100 : 42.00 € (163370)
- 5** Pompe à vin Noire & 3 bouchons WA 137 : 28.00 € (162002)
- 6** Rafraîchisseur de bouteille Noir WA 126 : 28.00 € (163020)
- 7** Pompe à vin Nickel noir & 3 bouchons WA 137 : 52.00 € (163067)
- 8** Pompe à vin Aluminium brossé & 3 bouchons WA 137 : 52.00 € (163019)

7



8

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



2



3



4



5



6



7

1 Carafe pour vins jeunes : 69.90 € (143327)

2 Carafe pour vins jeunes + aérateur : 94.90 € (143334)

3 Égouttoir à carafe : 27.90 € (143254)

4 Tire-bouchon bi-lames MATHUS Basalte : 37.90 € (143267), existe en Noir

5 Tire-bouchon à double levier : 54.00 € (143632)

6 Tire-bouchon électrique rechargeable Elis Touch Lithium Ion 27 cm en inox brossé : 119.00 € (743062)

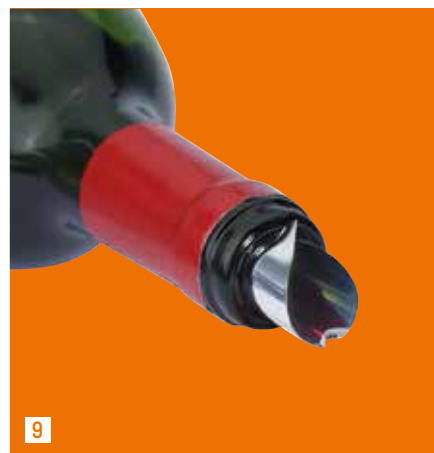
7 Tire-bouchon bois à vis sans fin : 49.90 € (143633)

8 Pompe à vide pour vins tranquilles et champagnes : 39.90 € (143172)

9 Pochette de 2 feuilles anti-gouttes : 6.90 € (143854)



8



9



QUAND LA DÉGUSTATION DU VIN DEVIENT UN ART

COLLECTION LINE REVERSE

Tire-bouchon rechargeable livré dans un coffret cadeau, avec son coupe-capsule au design identique.



- 1** Tire-bouchon électrique rechargeable Carbone :
119.90€ (143963)
- 2** Tire-bouchon électrique rechargeable Aluminium :
119.90€ (143962)



- 3** Set de dégustation Whisky : 4790 € (143384)

INDEX DES PRODUITS

- A**
- Aérateurs.....81-127
 - Aiguiseurs.....45
 - Assiettes.....116-117-118
 - Autocuiseurs.....16
- B**
- Balances de cuisine.....108
 - Batteurs à main.....68
 - Barbecues.....96-97-98-99
 - Beurreries.....85-113
 - Blenders.....71-75-83
 - Boîtes de conservations.....85-86-89
 - Bouilloires électriques.....55-62-63-68-69
- C**
- Cafetières expresso.....52
 - Cafetières-filtre.....58
 - Carafes et décanteurs.....128
 - Casse noix.....31-84
 - Casseroles.....11-12-19-20-26-27-28-29-33
 - Chalumeau.....31
 - Chinois.....108
 - Chocolatière.....69
 - Ciseaux.....31-39-84
 - Cloche à fromage.....113
 - Cocottes.....21-24-25
 - Composteurs.....92-93
 - Corbeille à pain.....82
 - Coupes-légumes et fruits.....44-84
 - Couteaux à fruit.....14
 - Couteaux à huîtres.....112
 - Couteaux à steak.....42-46-49
 - Couteaux de cuisine.....14-34-35-36-37-39-43-44-46-47
 - Couteaux japonais.....34-35-36-37-41
 - Couverts de table.....118-120-121-122-123-124
 - Crêpières.....25-55-101
 - Crustacés.....112
 - Cuillères et spatules.....48-86
 - Cuiseurs à riz.....54-62
 - Cuits-Vapeur.....15-70
 - Cuillères à glace.....30
- D**
- Deshydrateurs.....55
 - Douilles et poches.....106-107
- E**
- Economies et éplucheurs.....14-30-41-84-86
 - Essoreuses à salades.....31-86
 - Extracteurs à jus.....56-74
- F**
- Faitouts.....13-20
 - Foie gras.....113
 - Fondues.....55-94
 - Fouets.....14-31
 - Fours à pizza.....32
 - Friteuse.....63
- G**
- Gant à huîtres.....112
 - Grills à viande.....25-54
 - Grille-pains, Toasteurs.....58-68-69
- L**
- Livres de recettes.....61-67
 - Louches.....14-30
- M**
- Machines à expresso à capsules.....58
 - Machines à pâtes et accessoires.....22-23-62
 - Mallettes (pour couteaux, pour pâtisserie.....).....38-39
 - Mandolines.....40-41-113
 - Minuteurs.....84
 - Mixeurs plongeants.....64
 - Mortier.....31
 - Moules à gâteaux.....100-102-103-104-105-109-114
 - Moules à pain.....79-100
 - Moulins à céréales.....23
 - Moulins sel, poivre, épices.....18-41-90-91
 - Mousseurs à lait.....30-51-59
- O**
- Ouvre-boîtes.....86
- P**
- Pailles.....85
 - Passoires.....31-108
 - Pelles.....14-30
 - Pierres à aiguiser.....45
 - Pinces.....14-30-31
 - Planchas.....95
 - Planches à découper.....44-84
 - Plats à gratin.....20-78-114-115
 - Plateaux de service.....110
 - Pocheuses à œufs.....40
 - Poêles.....11-12-16-20-29-33-101
 - Poêles à blinis.....101
 - Poêles antiadhérentes.....11-12-16-19-26-27-28-29-33
 - Pop-corn.....54
 - Pots de cuisine.....48-86
 - Poubelles.....92-93
 - Presse à biscuits.....23
- R**
- Presse-agrumes.....56-69-84
 - Presse-ail.....30-86
 - Presse-purée.....14
 - Raclettes.....55-94
 - Rafraîchisseurs de bouteille.....111-127
 - Ramequins.....114-115
 - Râpes.....40-55
 - Râpe à truffes.....46
 - Robots café.....50-51-52-53-59
 - Robots multifonction.....70-72-73
 - Robots pâtisseries.....66-67-72-73
 - Robots cuiseurs.....60-61
 - Roulettes à pizza.....30
- S**
- Saupoudreuses.....23
 - Seau à glace.....111
 - Shaker.....18-86
 - Sorbetières et turbines à glace.....57
 - Sous vide : machines et accessoires.....82-88
 - Spatules.....14-31
- T**
- Tables pliantes.....110
 - Tajines.....19-25-79
 - Tapis de cuisson.....105
 - Tasses et gobelets.....116
 - Terrines.....113
 - Théière.....12-62-63
 - Thermomètres.....31-108-113
 - Tire-bouchons.....80-81-85-126-128-129
 - Trancheuses.....65-76-77
- V**
- Verres.....119-125-129
 - Verres doseurs.....108
 - Vide-pomme.....30
- W**
- Whisky.....125
 - Woks.....12-20-25-26
- Z**
- Zesteurs.....30-45

COMMENT COMMANDER ?



NOS BOUTIQUES

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 2023

- Ouvert le samedi 11 novembre
- Ouvert les lundi 11 et 18 décembre et dimanches 17 et 24 décembre
- Fermé le lundi 25 décembre

DATES EXCEPTIONNELLES 2024

- Fermé les 1^{er}, 2 et 3 janvier
- Fermé le mercredi 1^{er} mai, le mercredi 8 et jeudi 9 mai
- Fermetures estivales : fermé du 28 juillet au 26 août 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 9 H 30 à 13 H et de 15 H 30 à 19 H

Le dimanche de 9 H 30 à 13 H 30

DATES EXCEPTIONNELLES 2023

- Ouvert le samedi 11 novembre
- Ouvert les dimanche 17 et 24 décembre
- Fermé le lundi 25 décembre

DATES EXCEPTIONNELLES 2024

- Fermé les 1^{er}, 2 et 3 janvier
- Fermé le mercredi 1^{er} mai

Pour plus d'information, consultez notre rubrique « Boutiques » sur www.francisbatt.com
ou par téléphone au **01.47.27.13.08** 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 ?



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.



PAR TELEPHONE :

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 sur hello@francisbatt.com

Pour la boutique de La Baule sur labaule@francisbatt.com

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 2024 est sorti courant novembre 2023. Au-delà de cette date, nous vous invitons à consulter les tarifs en vigueur soit sur notre site internet, soit par téléphone au 01 47 27 13 15 (les prix du catalogue sont valables jusqu'au 31/12/2023 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