

FRANCIS BATT

LA CUISINE LA TABLE

2015



www.francisbatt.com



Préparateur culinaire cuiseur tout-en-un



MIJOTER

ÉMULSIFIER

FOUETTER

PÉTRIR

NOUVEAU

Cet appareil tout-en-un permet de préparer facilement et rapidement soupes, purées, sauces, et desserts.

Six modes de cuisson : bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur, réduire en purée et pétrir.

Cuisson et programmation simples pour hacher, pétrir, émincer, émulsifier, réduire en purée, fouetter, bouillir, frire, mijoter et cuire à la vapeur. Le corps du préparateur culinaire cuiseur est en métal coulé. Un capteur de température lui permet de réagir pendant l'incorporation des ingrédients.

- Mélangeur « StirAssist » pour un mélange traditionnel et une meilleure intégration/cuisson de tous les ingrédients.
- Température de cuisson de 40 à 140°
- Capacité du bol : 4,5L (6 personnes). La capacité utile du bol est de 2,5 L.
- Livre de recettes comprenant 70 recettes classiques pour tous les jours

Livré avec : tige mélangeur, lames, fouet, batteur, crochet, mini bol...

Dim. 41,1 x 31,4 x 34,2 cm - Poids : 10,14 kg

999 €

151 260*
Rouge empire

DISPONIBLE 1^{ER} DÉCEMBRE



151 261*
Crème



151 265*
Blanc givré



151 262*
Gris étain



151 263*
Noir onyx



151 264*
Pomme d'amour



KitchenAid



HACHER

ÉMULSIONNER

MAINTENIR EN T°

MIXER

RÉDUIRE EN PURÉE

MÉLANGER

ACCESSOIRES STANDARD



Livre de recettes et application digitale OFFERTS

Recettes classiques, de tous les jours, expliquées étape par étape.



Couvercle articulé

Permet d'ajouter facilement des ingrédients lors de la cuisson.



Mélangeur « StirAssist »

Pour une meilleure incorporation des aliments et des résultats parfaits.



Lame de pétrissage

Pétrit tous les types de pâtes à levure (pain, pizza, brioche, ...).



Fouet à oeufs

Fait rapidement monter les blancs en neige pour meringues, mousses, soufflés et desserts.



Lame « MultiBlade »

Cette lame est l'outil parfait pour émincer, hacher, mélanger, réduire en purée. Elle est utilisée dans le bol principal pour de grandes quantités de nourriture. Fabriquée en acier inoxydable.



Paniers de cuisson vapeur inférieur et supérieur avec couvercle

Pour cuire à la vapeur un accompagnement ou un plat complet.



Panier supérieur :

Pour 3 à 4 petits poissons



Panier inférieur :

Pour 500g de légumes hachés ou tranchés
Pour 3 à 4 grosses pommes de terre
Pour 6 à 8 petites pommes de terre



Mini-bol et lame « Mini MultiBlade »

S'utilise pour mixer de petites quantités (herbes fraîches, noisettes, pesto, nourriture pour bébé, ...). Le mini-bol est conçu en plastique sans BPA et la lame est en acier inoxydable.



Bol de cuisson de 4,5 L en acier inoxydable au style unique et élégant avec poignées ergonomiques, couvercle articulé et doseur amovible. Capacité utile 2,5 L.

Permet de créer une variété de préparations culinaires, des plus simples aux plus audacieuses, et de préparer de délicieux repas pour petits foyers ou familles nombreuses.



Panier interne :

Pour 6 à 8 crevettes moyennes



Doseur amovible

Petit accessoire permettant de mesurer en ml (50-75-100) l'ajout de liquides durant la cuisson.



Les robots Titanium de Kenwood

Robot Cooking Chef Premium de Kenwood

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





Le Cooking Chef est livré de série avec 11 accessoires :

1 blender en verre thermorésist, 1 bol multifonction, 1 crochet pétrin, 1 fouet ballon, 1 batteur K, 1 batteur souple (livré avec 2 gaines en silicone), 1 spatule, 1 corne à pâtisserie, 1 tapis de bol, 1 panier vapeur pour cuire à la vapeur les légumes, les poissons ou les viandes et même certains desserts, 1 mélangeur, 1 livre de cuisine. Inox satiné. H 38 x L 41 x P 33,5 cm - 13,22 kg.

150 364 1 299 €*

Batteur Mélange délicat

Il est parfait pour incorporer des aliments dans une préparation sans en expulser l'air. Il reproduit les mouvements de la main et de la spatule. Idéal pour les mousses, les soufflés, les gâteaux légers, les macarons... La hauteur est réglable et il est compatible lave-vaisselle.

Pour robot Kenwood Major et Cooking Chef : **150 363 60 €**

Pour robot Kenwood Chef : **150 365 40 €**



Bol Multifonction
2,35 L
6 disques



Blender en verre Thermorésist
Supporte les très grands écarts de température. Capacité totale 1,8 L.

Kenwood réinvente ses robots pâtisseries et a revu sa gamme proposant ainsi des robots encore plus performants. Un choix plus large pour s'adapter à tous les besoins et réaliser toutes les tâches. Kenwood développe aussi de nombreux accessoires de cuisine compatibles sur les robots Chef, Major et Chef XL, comme la sorbetière, le hachoir à viande ou encore le râpeur. Autant d'outils de cuisine qui deviennent des alliés au quotidien.

Francis Batt vous propose sa sélection pour vous aider à faire le bon choix.

	150 364 Cooking Chef KM089 PREMIUM CHAUFFANT 1 299,00 €	150 454 Titanium Major KMM075 <i>Remplace KMM041</i> 799,00 €	150 452 Titanium Chef KMC070 <i>Remplace KMC031</i> 699,00 €	150 451 Titanium Chef KMC055 <i>Remplace KMC015</i> 699,00 €	150 453 Titanium Major KMY95 <i>Remplace KMY90</i> 699,00 €	150 449 Titanium Chef KMY065 <i>Remplace KMY60</i> 599,00 €	150 450 Sense Chef XL KVL6000T 599,00 €	150 448 Sense Chef KVC5000T 499,00 €
Accessoires inclus								
Batteur K	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Batteur souple	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Blender	Thermoresist	Thermoresist	-	Thermoresist	-	-	-	-
Fouet	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Pétrin	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Sortie intermédiaire	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	-	-
Sortie lente	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Sortie planétaire	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Sortie ultra rapide	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Caractéristiques générales								
Couleur	Silver	Silver	Silver	Blanc	Métal brossé	Métal brossé	Blanc et gris taupe	Blanc et gris taupe
Garantie	3 ans	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	5 ans	5 ans
Matériau du bol	Inox	Inox	Inox	Verre	Inox	Inox	Inox	Inox
Matériau du corps	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Aluminium
Matériau du kit pâtisserie	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Métal revêtement anti-adhérent	Métal revêtement anti-adhérent
Poids	13,2 kg	9,5 kg	9,35 kg	7,7 kg	9,7 kg	7,7 kg	9,4	8,68
Puissance	1500 W + 1100 W	1500 W	1400 W	1400 W	1500 W	1400 W	1200 W	1100 W
Taille	38 H x 41 L x 33,5 P	34,4 H x 23,8 L x 40,8 D	29,7 H x 22,7 L x 40 P	29,7 H x 22,7 P x 40 L	34,4 H x 23,8 L x 40,8 D	29,7 H x 22,7 L x 40 P	39 L x 29,5 P x 30 H	41 L x 29,5 P x 35 H
Vitesse	Variateur + 3 vitesses de mélange	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable
Interrupteur lumineux	-	-	-	-	-	-	Oui	Oui
Range cordon	-	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Fonctions								
Contrôle électronique de la vitesse	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Minuteur	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Mouvement planétaire	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Mélange délicat	Oui	-	-	-	-	-	Oui	Oui
Divers								
Couvercle anti-projection	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Pièces compatibles au lave-vaisselle	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Spatule	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Suggestions de recettes	Livre de recettes	Livre de recettes gratuit à commander par internet ou par courrier						
Capacités								
Capacité - Blancs d'oeufs	16	16	12	12	16	12	16	12
Capacité - pâte à gâteaux	4,6 kg	4,6 kg	2,7 kg	2,7 kg	4,6 kg	2,7 kg	4,6 kg	2,7 kg
Capacité - pâtes lourdes	2,4 kg	2,4 kg	2,2 kg	2,2 kg	2,4 kg	2,2 kg	2,4 kg	2,2 kg
Capacité du bol (total)	6,7 litres	6,7 litres	4,6 litres	4,6 litres	6,7 litres	4,6 litres	6,7 litres	4,6 litres
Capacité en Farine pour pâtisseries	910 g	910 g	680 g	680 g	910 g	680 g	910 g	680 g



LES ACCESSOIRES POUR ROBOTS KENWOOD MAJOR, CHEF & COOKING CHEF



Appareil à pâtes fraîches creuses

Livré avec une filière ronde pour réaliser les macaronis et autres pâtes rondes.

150 044 noire 26 cm **129,90 €**

Il existe 13 autres filières adaptables :

- 150 188** Bigoli
- 150 189** Casarecce
- 150 190** Maccheroni lisci
- 150 191** Coquillettes
- 150 192** Spaghettis
- 150 193** Parpadelles
- 150 194** Silatelli
- 150 195** Linguine



- 150 196** Fusilis
 - 150 197** Conchigliette
 - 150 198** Bucatini
 - 150 199** Orecchiette
 - 150 200** Biscoti
- 29,90 €**



Bol supplémentaire

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

Pour robot Cooking Chef :

150 187 **119,90 €**

Pour robot Chef :

150 049 sans poignées **NP 79,90 €**

Laminoir avec guide-pâtes plates

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

150 037 Laminoir, lasagnes, raviolis,...

150 038 Tagliatelles

150 039 Taglionis

150 040 Trenettes

150 041 Spaghettis

89,90 €



Bol kenlyte pour robot Kenwood Major 6,7 L

150 061 **39,90 €**

Pour robot Chef :

150 054 **NP**

34,90 €

Housse de protection

Pour robot Major :

150 062 **19,90 €**

Pour robot Chef :

150 012 **NP 19,90 €**



Bol inox poignées inox 6,7 L Major

150 056 **89,90 €**



Blender en verre Thermorésist

Supporte les très grands écarts de température.

150 205*** Capacité totale 1,8 L

99,90 €

Bol blender acrylique 1,5 L

Pour tous robots Kenwood

150 090 Base blanche **NP 59,90 €**

150 089 Base grise **NP 59,90 €**

Bol blender verre 1,5 L

Pour tous robots Kenwood.

150 088 Base blanche **NP 79,90 €**

150 087 Base grise **NP 79,90 €**



Le mélangeur délicat

Batteur « mousse au chocolat »

150 363 **59 €**

Centrifugeuse

Pour tous les fruits et légumes en quantité illimitée

150 151 **129,90 €**



Eplucheuse

Pour robot Major :

150 059 **59,90 €**

Pour robot Chef :

150 052 **NP 49,95 €**



Trancheuse et râpe avec passoire à fruits et légumes

150 246 **159,90 €**



Balance

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

150 204 **49,90 €**



Hachoir à vis métal

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

150 016 **119,90 €**



SPÉCIAL CUBES

Cubes ou brunoise

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

150 306 **119,90 €**



Bol multifonction

2,35 L - 6 disques + 1 couteau en acier inoxydable

150 293***

139,95 €



Sorbetière

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

150 184 **99,90 €**

Pour robot Chef Titanium :

150 051 **89,90 €**



Trancheuse et râpe en métal

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

150 036 **119,90 €**



Passoire fruits et légumes

Réduction en coulis et compotes.

150 186

119,90 €



Un coffret de 3 accessoires

Composé du hachoir 150 016, de la râpe éminceur rapide 7 disques 150 161 et du presse agrumes 150 092.

150 002 **249,90 €**



LIVRE DE RECETTES POUR LE ROBOT COOKING CHEF

NOUVEAU



NOUVEAU



NOUVEAU



Collection Cooking Chef

150 375 Desserts, pains & pâtisseries

150 376 Glaces, sorbets & desserts glacés

150 380 Recettes rapides & faciles

150 241 Plats mijotés

150 286 Soupes, potages & veloutés

150 285 50 recettes de chefs étoilés

150 239 Desserts & entremets

150 307 Pains, brioches...

29,90 €

150 240 Sauces, confitures & chutneys

19,90 €



Trancheuse et râpe en métal

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

150 036 **119,90 €**



Passoire fruits et légumes

Réduction en coulis et compotes.

150 186

119,90 €



Un coffret de 3 accessoires

Composé du hachoir 150 016, de la râpe éminceur rapide 7 disques 150 161 et du presse agrumes 150 092.

150 002 **249,90 €**



Râpe éminceur

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

150 161 **139,95 €**



Mini-cuves

3 fonctions : mini-moulin, mini-blender, mini-cuves. Livré avec 4 cuves en verre avec couvercles

150 091 **89,90 €**

Passoire et tamis

Purées, gelées et confitures. 2 tailles de grille.

Pour robots Major & Cooking Chef :

150 057 **99,95 €**

Pour robot Chef :

150 050 NP **89,90 €**

Batteur souple

Pour robot Major :

150 247 **49,90 €**

Pour robot Chef :

150 242 NP **29,90 €**



Presse-agrumes

Du petit citron vert au gros pamplemousse

150 092

59,90 €



Les pâtes à pain, à brioche...



Les blancs en neige...



Les légumes râpés...



Les veloutés...



La viande hâchée...

Le Robot Pâtissier Multifonction Magimix est livré avec

- 1 coffret Centrifugeuse & SmoothieMix
- 1 coffret Presse-purée
- 1 boîte de rangement accessoires avec couvercle pivotant
- 1 livre de 100 recettes « Ma Cuisine »
- 1 livre de 130 recettes « Mon Robot Pâtissier, un bonheur »
- 1 presse agrumes
- 2 spatules



Un rangement ergonomique



Coffret Centrifugeuse & SmoothieMix

Livré avec entonnoir et couvercle. Pour réaliser de délicieux jus, nectars et coulis de fruits et légumes grâce à la centrifugeuse et au SmoothieMix. Un brevet exclusif Magimix.



Coffret Presse-purée

Pour réaliser purées et compotes maison 100 % naturelles. Retrouvez toutes les saveurs d'autrefois dans votre assiette !



« **Ma Cuisine** »
Un livre de 100 recettes



« **Mon Robot Pâtissier, un bonheur** »
De Laurence Olivier-Guarneri
Un livre de 130 recettes salées sucrées



Des matériaux de haute qualité en acier inoxydable



Pétrissage dynamique
de la pâte à pain
ou à gâteaux
en 1 minute



Battre les blancs
ou fouetter la crème



Robot Pâtissier Multifonction Magimix

Magimix innove en alliant tous les avantages d'un robot multifonction à ceux d'un véritable robot pâtissier avec une cuve inox et un pétrin inox dynamique qui permet de pétrir jusqu'à 1,8 kg de pâte brisée. Multifonction avec accessoires, il bat, presse, mixe... râpe, émince, hache, fouette et permet ainsi toutes les préparations salées et sucrées. Les disques et couteaux sont en acier inoxydable label Sabatier. Son moteur professionnel ultra silencieux est garanti 30 ans et les accessoires 3 ans.

**NOUVEAUX
COLORIS**



OFFRE SPÉCIALE
Du 5 septembre 2014 au 25 janvier 2015

Pour l'achat d'un Robot Pâtissier
Francis Batt vous offre pour **+1€**
1 coffret Cubes & bâtonnets*
+ 1 kit Macarons**
+ 1 balance Magimix
d'une valeur totale de 130 €

*Réf. 165 135. **Composé d'une feuille en silicone de 22,5 x 31,5 cm, 1 poche à douille et 6 douilles en inox.



Un Robot Pâtissier Multifonction pour réaliser toutes les préparations sucrées et salées du quotidien.

165 257 Chromé mat
165 266 Noir
165 267 Rouge
165 302 Framboise
165 301 Pistache
165 300 Vanille
799 €*

• **Capacités de travail maximales**

1,8 kg de pâte brisée
1,6 kg de pâte à pain

1,3 kg de pâte à brioche
12 blancs d'œufs
1,4 kg de carottes, concombres...
1,4 kg de viande hachée
1,8 litre de velouté

• **Accessoires fournis**

- Pétrin inox
- Batteur à blancs
- Couteau métal
- BlenderMix
- Disques râpeurs 2 et 4 mm
- Disques éminceurs 2 et 4 mm
- Presse-agrumes
- Goulotte extra-large

- Puissance 1500 W
- Dim. H 378 x L 314 x P 276 mm
- Poids du robot 13 kg

• **3 cuves en 1**

- Grande cuve : toutes les préparations (3,6L)
- Midi cuve : émincer et râper (2,6L)
- Mini cuve : petites préparations (1,2L)
- Cuve inox 4,9 L pour la boulangerie / pâtisserie





Cuisine Système de Magimix

et les coffrets accessoires

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

CUISINE SYSTÈME 5200

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

Cuisine Système 5200 XL

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

165 233 Chromé mat **449,90 €***

165 051 Chromé brillant **449,90 €***

Robot Premium 5200 XL

Composé d'un Robot 5200 XL
+ 1 coffret 3 disques

(parmesan, éminceur 1 mm,
râpeur 6 mm)

+ 1 coffret vitamines

(centrifugeuse et smoothieMix)

+ 1 coffret saveurs
d'autrefois

(presse purée)

Divers coloris
539,00 €*



165 066 Vert



165 187 Ivoire



165 188 Noir



165 189 Rouge



165 190 Orange



165 191 Jaune



165 192 Bleu Nuit



165 218 Fushia



165 186 Blanc
519 €*



165 193 Rose
519,90 €*



165 145 Chromé
brillant **569,00 €***



Édition limitée

100 € d'économie
sur le Robot Premium 5200 XL

> 499,90 € ~~599,90 €~~ (couleur)

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

GOULOTTE
EXTRA-LARGE

OFFRE SPÉCIALE

Du 24 octobre 2014 au 25 janvier 2015

Pour tout achat d'un Robot Compact
XL et Cuisine Système XL Magimix

Francis Batt vous offre pour **+1€**
1 coffret Cubes & Bâtonnets*
+ 1 balance Magimix
d'une valeur de 110 €
* Réf. 165 135.

0%
BPA



Performances

	CS 5200	CS 4200	C3200	Mini Plus
Pâte Brisée	1,5 kg	1,2 kg	1 kg	500 g
Pâte à pain	1,2 kg	1 kg	600 g	400 g
Pâte à brioche	1 Kg	800 g	500 g	400 g
Carottes	1,4 kg	1 kg	800 g	600 g
Viande hachée	1,4 kg	1 kg	750 g	500 g
Velouté	1,8 l	1,3 l	1 l	0,6 l
Blancs d'œufs	8	6	5	4
Puissance	1100 W	950 W	650 W	400 W

CUISINE SYSTÈME 4200 XL

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

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

165 232 Chromé mat **379,90 €***

165 033 Blanc **349,90 €***

* (dont 0,50 € d'éco-participation)

CUISINE SYSTÈME 3200 XL

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

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

165 231 Chromé mat **299,90 €***

165 028 Blanc **279 €***

Retrouvez toutes les pièces détachées
des robots Magimix actuels ou anciens sur www.francisbatt.com



Coffret Boulangerie 49,90 €

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

C 3200	165 918
CS 4200	165 917
CS 5200	165 921



Coffret Cubes 59,90 €

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

C 3200 XL	165 135
CS 4200 XL	165 135
CS 5200 XL	165 135



« Mon Robot, un bonheur ! »

De Laurence Guarneri.

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

322 010

14,80 €

Coffret Vitamines 74,95 €

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

Centrifugeuse - SmoothieMix - Entonnoir - Couvercle.

C 3200	165 962
CS 4200	165 962
CS 5200	165 962



Coffret Cuisine Créative 59,99 €

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

C 3200	165 221
CS 4200	165 221
CS 5200	165 221



Les Minis Plus

Avec 23 fonctions, dont presse-agrumes, ces mini-robots réunissent tous les atouts d'un grand robot dans un minimum de place.

Ils permettent de préparer en un clin d'œil les pâtes, les sauces, les pâtisseries, les râpés et les émincés.

H 37 x 15,5 x 21 cm

○ 165 016 Blanc
179,90 €*

● 165 036 Blanc

● 165 024 Noir

● 165 018 Rouge

● 165 020 Orange

● 165 021 Jaune

● 165 022 Vert

● 165 023 Bleu

● 165 019 Rose

● 165 835 Violet

199,90 €*

● 165 025 Chromé brillant

● 165 026 Chromé mat

199,90 €*

Coffret Presse-purée 74,95 €

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

C 3200	165 969
CS 4200	165 969
CS 5200	165 969

MÊME LA
POMME DE TERRE





Ces accessoires KitchenAid en option sont aussi compatibles avec les robots sur socle pro Mix with the best de 6.9 L à bol relevable.

NOUVEAU**Housse**

151 289 rouge **59 €**
151 290 kaki NP **59 €**

NOUVEAU**Trancheur râpeur**

151 288 **229 €**

NOUVEAU**Bol céramique**

151 293 chocolat blanc **99 €**
151 294 noir mat NP **99 €**

NOUVEAU**Extracteur à jus**

151 287 **199 €**



151 503 Rouge empire **629 €***

**Housse pour robot**

151 024 **59 €**

**Bol en verre 4,8 L**

151 993 **99 €**

**Bol 3 litres**

en acier inoxydable poli
151 022 **59 €**

**Presse-agrumes**

151 019 **55 €**



151 504 Blanc **629 €***

**Kit emporte-pièces**

Pour préparer des pâtes fraîches maison de toutes les longueurs, épaisseurs et formes.
151 991 **199 €**

**Bol 4,8 L**

en acier inoxydable poli avec poignée ergonomique
151 514 **95 €**

**Spatule de batteur**

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

151 218 rouge **13 €**
151 207 noir NP **13 €**



151 506 Noir onyx **629 €***

**Set de 3 rouleaux à pâtes plates**

Composé d'une machine à pâtes et de rouleaux-découpeurs pour la préparation de tagliatelles ou de spaghettis.

151 030 **160 €**

**Accessoire à farcir les saucisses**

151 016 **21 €**

Kit 3 accessoires

Il est composé des 3 accessoires les plus utilisés : le hachoir 151 011, le tranchoir/râpe à cylindre 151 012 et passoire à fruits et légumes 151 014.

151 010 **249 €**

Couvercle verseur protecteur

151 021 NP **32,90 €**

**Hachoir**

151 011 **99 €**



151 510 Chrome **849 €***

**Accessoire raviolis**

151 525 **145 €**

**Accessoire sorbetière**

D'un coup de baguette magique... le robot "Artisan" se transforme en sorbetière !

151 070
99 €

Tranchoir/râpe à cylindres

151 012 **99 €**

Set de 3 cylindres

Complémentaire à la réf. 151 012.
151 013
79 €

**Passoire à fruits et légumes**

151 014 **99 €**



151 513 Nickel brossé **849 €***

**Moulin à céréales**

151 018 **199 €**

**Plateau aliments**

151 017 **31 €**



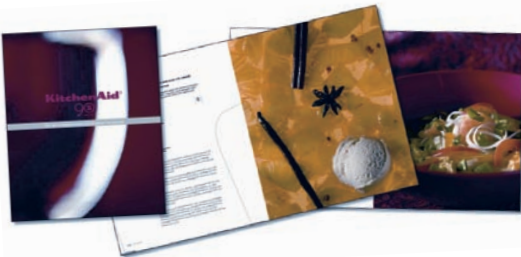
151 515 Rose dragée **679 €***



KitchenAid

Robot sur socle Artisan de 4,8 L à tête relevable.

Fourni avec un bol de 4,8 litres en acier inoxydable avec poignée ergonomique, couvercle verseur/protecteur, batteur plat, fouet à fils, crochet pétriseur, 300 W et 10 vitesses. Une gamme complète d'accessoires vous permet d'adapter idéalement votre robot aux exigences spécifiques de vos préparations culinaires.



Livre de cuisine KitchenAid

151 986 40€

OFFRE SPÉCIALE

Du 01/11/2014 au 10/01/2015

A l'achat d'un robot sur socle Artisan KitchenAid* Francis Batt vous offre un kit de 3 accessoires d'une valeur de 249 €

*couleur au choix.
Réf. 151 010



PREMIER PRIX

Article non concerné par l'offre spéciale



151 095 Macadamia 629 €*



151 000 Classic Blanc
Puissance 250 W 449,90 €*



151 948 Vert pomme 629 €*



151 505 Bleu cobalt 629 €*



151 094 Sorbet framboise 629 €*



151 097 Meringue 629 €*



151 956 Prune 629 €*



151 038 Jaune tournesol 629 €*



151 047 Fuchsia 629 €*



151 116 Pomme d'amour 629 €*



151 112 Diamant noir 629 €*



151 539 Argent métallisé 629 €*



151 508 Crème 629 €*



151 507 Jaune pastel 629 €*



151 096 Espresso 629 €*



151 927 Bleu glacier 629 €*



151 113 Gris étain 629 €*



151 511 Orange 629 €*



151 999 Lilas 629 €*

* (dont 0,50 € d'éco-participation)

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15



KitchenAid Pro

MIX
WITH THE BEST
MÉLANGEZ AVEC LE MEILLEUR DE KitchenAid



Robot sur socle Artisan de 6,9 L à bol relevable

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

Très polyvalent, il est doté d'un système unique pour fixer et assembler plus d'une douzaine d'accessoires en option qui permettront de réaliser tous types de préparations, des pâtes fraîches aux saucisses en passant par les crèmes glacées. Conçu en métal coulé il est stable et robuste. Ses engrenages sont également en métal de haute précision ainsi que les boutons de contrôle.



151 243 Blanc givré 999 €*



151 241 Rouge empire 999 €*

OFFRE SPÉCIALE

Du 1/11/2014 au 10/01/2015

Pour l'achat
d'un Robot Artisan
Mix with The Best*
Francis Batt
vous offre

1 kit 3 accessoires
d'une valeur de 249 €

Réf. : 151 010

*Couleur au choix.

151 242 Pomme d'amour 999 €*

Caractéristiques techniques :

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

Livré avec :

- 1 batteur plat
- 1 crochét pétrisseur
- 1 fouet à 11 fils en forme d'ellipse
- 1 bol en acier inoxydable poli
- 1 couvercle verseur/protecteur

Entretien des accessoires : lave-vaisselle, sauf pour le couvercle.

Tous les accessoires de la p. 12 s'adaptent sur le robot sur socle Artisan 6,9 L

Bol inox brossé

151 118 6,9 L 89 €

Bol inox brillant

151 119 6,9 L NP 89 €



151 108 Pomme d'amour 999 €*



151 105 Rouge empire 999 €*



151 107 Noir onyx 999 €*



151 110 Blanc givré 999 €*



151 109 Gris étain 999 €*

KitchenAid

NOUVEAU

Batteur 9 vitesses

Avec son démarrage lent et ses 9 vitesses, le moteur de 85 W est idéal pour fouetter des crèmes légères, pétrir des pâtes plus lourdes avec un résultat parfait. Le batteur à main KitchenAid dispose d'une prise en main unique grâce à son ergonomie et son cordon pivotant. Il convient parfaitement aux apprentis cuistots comme aux cuisiniers les plus aguerris. Avec une précision sans pareil, il dispose d'un contrôle digital avec LED display pour une précision optimale.

Livré avec une batterie de différents accessoires il permet un large éventail d'élaboration culinaire allant des mousses, crèmes, pâtes en passant par des smoothies et shakes grâce à la tige mélangeuse et ce, tant en cuisine qu'en pâtisserie.

151 193 Crème

151 194 Gris argent

151 192 Noir onyx

151 191 Rouge empire

119 €

Kit d'accessoires :

- Un batteur en acier inoxydable
- Des crochets pétrisseur en acier inoxydable
- Un fouet
- Une tige mélangeuse
- Un sac accessoire



151 193
Crème



151 194 Gris argent



151 192 Noir onyx



151 191 Rouge empire



151 144 Noir onyx

SANS FIL !!!

151 143
Rouge empire

151 145
Crème

151 146
Acier Inoxydable



151 148 Rouge empire

151 149
Noir onyx 169 €*

151 150
Rouge pomme d'amour 299 €*

Modèle Rouge
pomme d'amour
livré avec 1 coffret
d'accessoires

Mixeur plongeant

5 vitesses, muni de trois embouts à lames interchangeables en acier inoxydable.

Chaque lame se fixe et se retire en toute simplicité pour réaliser une multitude de tâches, comme piler, hacher, mousser. Equipé d'un moteur silencieux, d'une puissance exceptionnelle et d'une robustesse à toute épreuve. Puissance 180 W.

149 €*

Mixeur plongeant sans fil

Un rêve devenu réalité.

Pratique, rechargeable, sans fil et très silencieux. Il vous permet de piler, mixer et hacher sans abîmer votre matériel culinaire. Batterie rechargeable Moteur puissant à courant continu - 5 Vitesses, avec indicateur LED.

48,2 x 5,7 x 6,3 cm
Tension (V) 220-240

169 €*

NOUVEAU



Extracteur de jus

Plus de teneur en vitamines, plus de rendement, possibilité de jus à base de légumes.

Technologie de découpe brevetée FAST « slow juicing ».

Deux étapes de traitement brevetées : lame de pré-découpage permet de traiter plus d'aliments plus rapidement. Levier externe pour l'arrêt et le contrôle de la pulpe.

Tube extra-large.

Possibilité de garder la pulpe dans un autre récipient.

Conception métal coulé.

Dim. 45 x 29 x 17 cm.

Poids : 11,3 kg.

479 €*



151 314
Rouge Pomme d'amour

151 315
Silver



151 316
Noir onyx



NOUVEAU



Hachoir compact

Compact et très simple d'utilisation, il permet de hacher les aliments rapidement et efficacement.

Grâce aux boutons situés sur le dessus de l'appareil, il a une excellente prise en main. Un verseur permet également d'ajouter des liquides aux préparations pendant l'utilisation de l'appareil. Bol sans BPA.

Une touche unique, 2 vitesses :

- un bouton hachoir pour les préparations au quotidien
- une vitesse élevée purée pour écraser en purée vos ingrédients

Dim. 22 x 15,2 x 15,2 cm - Poids : 1,3 kg

151 172 Argent platine

151 173 Rouge empire NP

79 €



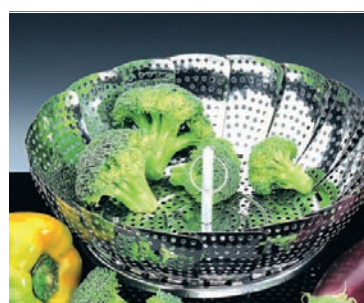
Cuiseur-vapeur à riz

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

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

293 021 6 personnes (520 g de riz) **69,90 €***

293 026 12 personnes (1 kg de riz) **89,90 €***



Panier pliant vapeur

Peu encombrant, s'adapte à tous les autocuiseurs. En inox. Ø 20 cm.

154 054

12,95 €

Cuit-vapeur Le lotus vert

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

164 307 **17,80 €**



Multi-cuiseur Virtuo Risotto & Co

Idéal pour tous les types de cuisson de riz et de céréales avec 6 fonctions 100 % automatiques (sauf en mode saisie).

Spécial Risotto mijotage doux (6 à 7 h) ou élevé (3 à 4 h).

Spécial saisie cuisson vapeur.

Détection intelligente de fin de cuisson et activation automatique de maintien au chaud (5h). Signal sonore de fin de cuisson. Couvercle en verre trempé. Cuve anti-adhérente 4,5 L et panier vapeur 2,2 L amovible, compatible lave-vaisselle. Paroi et poignées froides. Cordon électrique amovible. Boutons de commande rétro éclairés. Protection de surchauffe.

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

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

700 W - 3,6 kg.

Dim. : L31,5 x H 26 x P 20 cm

247 091 **159,90 €***



Cuit-vapeur inox brossé

Cuit-vapeur multifonctions en inox brossé.

4 programmes : 100°C pour les légumes, 80°C pour le poisson, 60°C pour réchauffer et 40°C pour faire des yaourts.

Arrêt automatique.

Cuisson en toute sécurité.

165 280 **249,90 €***

Cuit-vapeur en silicone

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

Les légumes sont croquants, les poissons et les viandes restent tendres.

168 182 Noir

168 183 Vert

29,95 €





Dejelin

UNE CUISINE SAINES
SANS MATIÈRES GRASSES

Four Vapeur Mobile Dejelin

Un four modulable et multifonction : cuiseur vapeur, bain-marie, cuisson à l'étouffée et yaourtière stérilisation et conservation des repas préparés.

Les différents paniers permettent de cuisiner plusieurs plats en même temps. Double parois avec perforations sur toutes les parois des paniers optimise la circulation de la vapeur.

Plusieurs possibilités de cuisson grâce aux différents degrés de température.

- **100°C** : cuisson à la vapeur de la plupart des aliments y compris les cakes, la viande, ...
- **80 °C** : cuisson du poisson afin d'éviter l'émulsion dans la cuve chauffante provoquée par la laitance de certains poissons.
- **60 °C** : maintient au chaud les préparations, sans en modifier l'état de cuisson.
- **Slow cooking** : mijoter des plats en sauce, cuisson des papillotes, des oeufs, etc.
- **Économe en énergie** : Lorsque la production de vapeur est atteinte, 1 des 2 éléments chauffants s'arrête et seul l'élément chauffant de 860 W fonctionne pour assurer une production constante de 50 g/min.
- Minuterie et alarme en cas d'absence d'eau.
- Deux thermostats de sécurité empêchent une surchauffe ou toute autre anomalie.



Livré avec :

- 2 paniers vapeur perforés en inox
- 1 panier spécial récupérateur de jus de cuisson
- 1 bol à riz en porcelaine de 1 L avec couvercle
- 1 plateau de service inox
- 1 cuve bain-marie inox 4 cm
- 2 séparateurs de paniers en inox
- 2 bols sauciers en inox Ø 10 cm

Les paniers, rehausse, couvercle et accessoires vont au lave-vaisselle.

Garanti sans bisphénol

Puissance : 1700 W

Dim. L 40 x P 35 x H 00 cm

138 024

495 €*

« Mon cuit-vapeur un bonheur »

De Laurence Guarneri

Pour cuisiner à la vapeur légumes, viandes et poissons, du salé au sucré. 64 pages

322 008

13,90 €



Cristel



Couscoussier Médina

De forme bombée, très élégant, il est d'une grande capacité. Le demi-traiter et le panier à semoule sont en inox brillant. Équipé d'un couvercle en verre cerclé inox, il va sur tous les feux même l'induction. Fond thermo-diffuseur triple épaisseur.

Utile également pour toutes les cuissons vapeur. Il passe au lave-vaisselle
Diamètre : 26 cm - fond 23 cm
Dim. H 33 cm - sans couvercle : 25 cm
Poids : 3,7 kg
Contenance : 8,9 litres
126 871 299,90 €

Élément cuit vapeur verre

Avec couvercle

126 289 Ø 20 cm **39,90 €**

126 920 Ø 24 cm **49,90 €**

Casserole disponible en page 69

Cuit-vapeur Cristel

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

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

126 457 389,70 €



Alto de Cristel

Simplicité, fiabilité, design caractérisent l'autocuiseur Alto de Cristel.

Le couvercle se verrouille par simple pression sur le bouton. La fermeture encercle complètement le bord du faitout, évitant toute déformation sous la pression.

- Intérieur inox gradué
- 2 vitesses de cuisson
- Compatible tous feux dont induction
- Ouverture facile d'une main



Livré avec un panier de cuisson inox et un livre de recettes.

125 051 Ø 20 cm - 4 L **194 €**

126 942 Ø 24 cm - 6 L **224,90 €**

126 943 Ø 24 cm - 9 L **239,90 €**



NOUVEAU



151 250 Gris étain

Centrifugeuse

Idéale pour réaliser des jus de fruits frais ou de légumes.

Son tube extra-large facilite la préparation avec pré-découpage et se nettoie plus aisément.

Étanche, rien ne coule lorsque vous avez terminé... Il suffit de retourner le bec verseur.

Une fonction externe pour l'arrêt et le contrôle de l'épaisseur de la pulpe. Facile à nettoyer.

- Vitesse : 7 000 à 10 000 tours/minute
- 3 paramètres réglables pour le contrôle de la pulpe

- Récipient d'1 L pour un maximum de jus

- Récipient d'1,2 L pour les résidus : aucun besoin de le vider pendant l'utilisation

Dim. 43,2 x 39,4 x 22,9 cm

Poids : 6,8 kg

369 €



151 251 Noir onyx



151 249 Pomme d'amour



151 252 Rouge empire

Les trancheuses Pro Wismer

Trancheuse manuelle Pro Wismer

Aussi robuste, durable et fidèle que l'original. Fabriquée dans des métaux nobles comme l'acier, la fonte et l'aluminium et une peinture émaillée cuite au four, cette trancheuse gardera longtemps son aspect originel. Avance automatique du chariot vers la lame. Réglage manuel de l'épaisseur de la coupe permettant un ajustement au 10^{ème} de mm. Affûteur de lame réversible intégré à la machine.

Entièrement démontable, facile et rapide à nettoyer. L'action de découpe manuelle permet de contrôler la vitesse de la lame. Elle tourne moins vite, le jambon ne chauffe pas et il est possible de réaliser de véritables chiffonnades.

Son action d'avance mécanique et automatique du plateau permet d'obtenir une plus grande régularité dans l'épaisseur de tranche. La forme concave de la lame est conçue pour réaliser des

chiffonnades d'une épaisseur inférieure à celle de la lame.

Dim. : L 71 x P 57 x H 54 cm

Diamètre de la lame : 45,5 cm

Épaisseur tranche : 0 à 2 cm

Poids : 33 kg

138 039

3 699 €*

Pied pour la trancheuse

L 58 x H 80 x P 49 cm

Poids : 75 kg

138 040 999 €*

La machine et son pied sont en stock et livrables sous 8 à 10 jours en France (à valider lors de l'achat)

Couleurs disponibles pour la machine comme pour le pied : rouge, noir, beige. Possibilité d'avoir le coloris désiré (nous donner une référence RAL, nuancier industriel). La livraison intervient sous deux mois environ.



Trancheuse électrique Pro Wismer

Rien excepté la dimension et prix ne les distingue des appareils prévus pour un usage professionnel. Elle permet de couper très fins saucissons et jambons mais aussi les fruits et légumes ainsi que les fromages. C'est la garantie d'une coupe régulière. Base moulée en aluminium émaillé. Protecteur de lame, plateau, cloison mobile en aluminium anodisé inoxydable. Moteur professionnel ventilé. Lame professionnelle tempérée, rectifiée, chromage dur. Garde en aluminium anodisé.

Diamètre lame 195 mm

Puissance moteur : 110 W

Livré avec un affûteur de lame

Réglage de l'épaisseur de la coupe

de 0 à 2,5 cm

Lames de ø 195, 250 ou 300 mm.

Silver

Rouge

138 041 ø 195 mm 369 €*

138 042 ø 195 mm 399 €*

138 043 ø 250 mm 499 €*

138 044 ø 250 mm 549 €*

138 045 ø 300 mm 799 €*

138 046 ø 300 mm 849 €*





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



Blender Cuisinart chauffant

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

Fonction CUISSON :

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

Fonction BLENDER :

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

Dim. : H 41 x L 22 x P 20 cm.

Puissance 500 W.

293 080

199,90 €*



NOUVEAU

Extracteur à jus vertical Juicepresso

Facilité d'utilisation et design fin pour une nouvelle technologie unique de la vis sans fin, pour obtenir un jus frais sans effort. Son extracteur de jus donne plus de jus et moins de pulpe que les extracteurs plus conventionnels.

Sa technologie 3 en 1 donne un jus homogène, diminue la perte des qualités nutritives contenues dans la pulpe et conserve les arômes. Muni d'un filtre intégré, l'assemblage et l'entretien du Juicepresso Jupiter deviennent un jeu d'enfant. Ses sorties étroites prévues pour le jus et les résidus garantissent une utilisation en toute sécurité.

- Bouton de fonction réversible pour inversion du pas temporaire
- Corps en plastique ABS résistant aux chocs
- Passoire en acier inoxydable
- Système de sécurité intégré
- Silencieux et peu encombrant



- Puissance : 150W / 230V

- Vitesse de rotation : 40 tours/minute

Livré avec :

- Un récipient pour jus et un pour pulpe de 1,5 litre
- Un bouchon et une brosse nettoyante
- Poids : 4,8 kg
- Dim. 15 x 43,5 x 20 cm

138 027 Argent

138 061 Rouge

138 068 Blanc

369 €



Yaoutière Cuisinart

Un seul appareil pour préparer de délicieux yaourts, faisselles, fromages frais... 2 touches : yaourt et fromage frais, permettent l'accès direct aux températures préprogrammées.

- Un écran avec affichage digital indique le temps de préparation.
- L'arrêt automatique permet à l'appareil de fonctionner seul, sans surveillance.
- Livrée avec 6 pots en verre de 125 ml, 2 pots faisselle de 250 ml et un livre de plus de 35 recettes.

293 075

79,90 €*



Machine à glace 2 parfums Cuisinart

Simple d'utilisation, robuste, au design en aluminium brossé, elle réalise simultanément 2 glaces aux parfums différents. L'accès au couvercle permet de verser des ingrédients pendant la préparation. Revêtement en aluminium brossé.

- 2 bols accumulateurs de froid (2 x 1 L)
- Bras mélangeurs intégrés pour une préparation homogène.
- Bouton spécial duo (fonction 1 bol/1 parfum ou 2 bols/ 2 parfums).
- Temps de préparation rapide : 20/30 minutes.

Puissance : 50 W. Dim. : 22 x 26 x 14. Poids : 5 kg.

293 066 129,90 €*



Presse-agrume électrique

Un produit astucieux... Au design élégant en acier brossé 18/10, il accepte tous les types d'agrumes et les petits et grands verres. Le bec verseur extra-large et le système anti-goutte évitent les projections. Une fois le fruit pressé, jeter l'écorce, positionnez le couvercle, appuyez et l'appareil versera les dernières gouttes...

Filtre en acier pour un effet « centrifuge » pour une extraction maximale du jus. Parties amovibles « easy clean » compatibles lave vaisselle pour un nettoyage rapide.

Dim. 29 x 17 x 17 cm

Puissance : 100 W

293 062 59,90 €



Cave à vin



Promotion

299 €

~~349 €~~

COMPACTE
ET SILENCIEUSE



NOUVEAU

Cave à vin d'appartement 12 bouteilles

Conservez vos vins à la température idéale !

Compacte et silencieuse vous pouvez la mettre dans votre cuisine, dans votre salon ou encore dans votre bureau.

Elle est équipée d'un système de refroidissement.

- Deux zones de températures : vin blanc et vin rouge
- Refroidissement Thermo-électrique (Température comprise entre 7-18°C)
- Porte en Acier Inoxydable
- 4 grilles porte-bouteilles en bois
- Contrôle numérique de température avec affichage LED
- Capacité : 12 bouteilles

Dim. : 55 x 34 x 62 cm - Puissance : 140W - Voltage : 220/240V.

139 345

349 €



Wok électrique en fonte d'aluminium Riviera & Bar

Une cuisson saine et savoureuse, rapide et performante avec diffusion optimale de la chaleur. Aliments juste saisis, cuisson vapeur ou même fritures, le wok regorge d'idées minutes.

Professionnel : cuve à fond arrondi et revêtement anti-adhésif

Chauffe rapide : cuve en fonte d'aluminium avec résistances intégrées

Entretien facile : cuve, couvercle et accessoires compatibles lave-vaisselle

Pratique : cuve et bloc d'alimentation amovibles

- Thermostat réglable 15 positions
- Grille inox et couvercle verre pour cuire à la vapeur
- Puissance : 2200 W
- Dim. 48 x 25 x 37,5 cm

247 084 149 €



Plaque à induction 1 feu

Sécurité et économie d'énergie pour cette plaque à induction simple. 8 niveaux de chauffe de 400 à 2 000 W. 6 niveaux de température de 60 à 240°C. Surface de cuisson 30 x 30 cm. Voyant lumineux pour toutes les fonctions : cuire, garder au chaud on/off, température. Protection contre la surchauffe 4 fonctions de sécurité : adaptation automatique aux changements de voltage. Arrêt automatique au bout de 2 h. Détection automatique avec alarme des casseroles adaptées pour l'induction. Voyant lumineux indiquant que la plaque est chaude.

Dim 41 x 32 x 6,5 cm - Puissance : 2000 W.

139 181 139 €*

Plaque à induction 2 feux

7 niveaux de chauffe de 400 à 1 800 W.
6 niveaux de température de 60 à 240°C.
Surface de cuisson 2 x 30 x 30 cm

Dim. 41 x 32 x 6,5 cm
Puissance : 3400 W

139 182 NP 298 €*



Râpe tout électrique

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

247 052 **69,90 €***

Promotion

Jusqu'au 31 janvier 2015

34,90 € ~~49,90 €~~



Éplucheuse à pommes de terre

En 5 mn, elle épluche jusqu'à 1 kg de pommes de terre, fruits et légumes ronds ! Indispensable pour une salade bien essorée et qui se conservera plus longtemps ! Elle est munie d'une râpe qui épluchera vos légumes tout en évacuant les épluchures, ainsi qu'un indicateur de niveau d'eau à ne pas dépasser.

Couvercle transparent pour un meilleur contrôle visuel. Versez de l'eau froide dans la cuve jusqu'à la hauteur extérieure du bord de la râpe. L'eau ne doit pas recouvrir la râpe. Lavez les pommes de terre avant de les placer dans la cuve. Ne pas mettre plus de 1 kg de pommes de terre à chaque utilisation.

Refermez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au blocage dans les deux encoches.

139 015

34,90 €* au lieu de ~~49,90 €~~

La friteuse Pro 500 F avec minuterie

D'une contenance de 4,5 L elle peut faire jusqu'à 1,4 kg de frites, sa cuve amovible passe au lave-vaisselle.

Dim. 37 x 24 x 31(H) cm, 2700 W.

165 944

199,90 €*



Hachoir Kenwood

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

150 081 **159,95 €***



Petite plancha de table

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

2 000 W répartis par la plaque en fonte

d'aluminium à revêtement anti-adhésif. Rangement vertical pour gain de place.

139 027 38 x 28,5 cm **99,90 €***



Riviera & Bar

CLASS 800 UNE CLASSE À PART

Riviera & Bar a concentré son expertise dans cette collection. La robustesse de l'inox massif valorise les qualités professionnelles de ces appareils, dignes des utilisateurs les plus exigeants. Design magnifié, formes épurées et lignes douces, une ergonomie pensée pour l'efficacité, une simplicité d'utilisation et une puissance, gage d'un plaisir renouvelé.

NOUVEAU

OFFRE SPÉCIALE
Jusqu'au 31/12/2014

Pour l'achat d'une machine Espresso Class 800* Francis Batt vous offre

1 Emulsionneur à lait
d'une valeur de 99,90 €

Réf : 247 044 - * À valoir sur les 3 machines figurant sur cette page



Espresso Automatique inox Riviera & Bar

Nouveau modèle élégant et performant. Carrosserie complète métal et inox massifs, plateau chauffetasses massif, boutons de commande rétro-éclairés. Compatible café moulu et toutes dosettes papier. Pompe électromagnétique 15 bars, porte-filtre en laiton chromé, buse vapeur professionnelle, broyeur à meules coniques en acier trempé, programme de nettoyage intégré...

Accessoires fournis : pot à lait inox, cuillère doseuse, tasse-mouture, outil d'arrasage, cartouche filtrante et kit complet de nettoyage.

Réservoir d'eau : 1,8 L. Puissance : 1 625 W.

Poids 7,9 kg. Dim. L 27 x H 33,5 x P 31,5 cm

Garantie sans Bisphénol A.

Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre)

247 126 449 €



NP : Non photographié



Blender Kinetix® Digital Riviera & Bar

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

Offert : 1 livret de plus de 40 recettes adaptées et originales.

Puissance : 1 100-1 200 W.

Dim. L 19,5 x H 43 x P 20,5 cm

Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre)

247 023

249,90 €*



OFFRE SPÉCIALE
Jusqu'au 28/02/2015

Pour l'achat d'une Turbine à glace Virtuo'Gelato Francis Batt vous offre

1 Cuve et 1 pale supplémentaires
d'une valeur de 49,90 €

Ne peut être vendu séparément



Turbine à glace Virtuo'Gelato Riviera & Bar

Elle est équipée d'un groupe réfrigérant intégré comme dans les machines professionnelles. Elle permet de confectionner en 20 à 40 min jusqu'à 1 litre de glace selon la texture choisie.

Sa fonction pré-réfrigération permet de réduire le temps de préparation.

- Affichage des variétés de glaces sur l'écran LCD multi-informations
- 12 choix de textures avec détection automatique de la dureté du mélange : sorbets, yaourts glacés, glaces italiennes, crèmes glacées...
- Signal ajout garnitures : pépites de chocolat, mini meringues et autres gourmandises... avec ouverture spéciale et couvercle transparent.
- Fonctionnement manuel ou automatique
- Signaux sonores ajustables et musique « Glace prête »
- 200 W - Poids : 13,2 Kg - Dim. L 41 x H 27,5 x P 28 cm

Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre)

247 104 549 €*

* (dont 0,50 € d'éco-participation)

**NOUVEAU****G**ARANTIE
2 ANS**DES GAUFRES DORÉES
ET CROUSTILLANTES****Gaufrier Pro 4 gaufres automatique Riviera & Bar**

Un gaufrier aux qualités professionnelles, en inox massif satiné, des plaques massives avec résistances intégrées, un revêtement anti-adhésif Haute Qualité, un système exclusif anti-débordement, 4 types de pâte à gaufres préprogrammés.

Un écran LCD multi-informations, une fonction « extra », un signal « gaufres prêtes ».

Livré avec une louche dédiée, rangement vertical.

Puissance : 1650 W

Poids 6,7 kg.

Dim. L 32 x H 15 x P 39,5 cm

Garantie sans PFOA et sans Bisphénol A.

Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre)

247 127

299 €

**SYSTÈME EXCLUSIF
ANTI-DÉBORDEMENT****Presse-agrumes Riviera & Bar**

Système dual motion pour une extraction sans effort.

Cône unique pour un maximum de jus.

2 filtres inox pour une pulpe épaisse ou fine.

Accessoires facilement démontables et compatibles lave-vaisselle.

Enrouleur de cordon sous le socle et mise en marche automatique.

Puissance : 110 W

Poids du produit : 4,9 kg

Dim. L 18,5 x H 43,5 x P 25 cm

Garantie : 2 ans

(pièces et main d'œuvre)

247 024

249,90 €*

**OBJETS D'ART CULINAIRE**

Programme & accessoire
exclusif bagel

**Machine à pain
et Bagel Riviera & Bar**

Cette machine à pain très compacte, n'est pas une simple machine à pain, elle permet de réaliser aussi des cakes, de la pâte à pizza, des confitures et surtout de délicieux bagels.

- 17 programmes prédéfinis (pains traditionnels et spéciaux, cakes, pâte à viennoiseries et à pizza, confiture...)
- 2 programmes "Spécial Bagel", pétrissage et levée de cuisson, pour réaliser jusqu'à 6 délicieux bagels salés, sucrés, briochés, aux céréales...
- Programmes "Super Rapide" pour un pain prêt en 1 h et "Cuisson Seule" pour réchauffer le pain ou le rendre plus doré.
- 10 paramétrages personnalisables pour mémoriser vos propres recettes.
- 3 tailles (750, 1000 et 1250 g) et 3 niveaux de dorage pour des pains adaptés à vos envies
- Distributeur automatique d'ingrédients (amandes, pépites de chocolat, noix, olives...) pour une réalisation sans surveillance
- Pétrin auto-rabattable pour des pains uniformes.
- Départ différé jusqu'à 13 h
- 1240 W - Poids : 8,8 Kg - Dim. L 40 x H 34,5 x P 26 cm

Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre)

247 107 249,99 €*

**Grill Sandwich et Paninis Maestro Riviera & Bar**

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

Puissance : 2 200 W. Dim. : 33 x 12,5 x 38 cm

Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre)

247 054 89,90 €*

NOUVEAUX
COLORIS

OFFRES SPÉCIALES

Francis Batt vous propose pour l'achat d'un Robot

Robot Rouge

passion
Bol en verre
Réf. 150 369

+

Hâchoir Réf. 150 316
+ Accessoire râpe,
trancheur & passoire
Réf. 150 313

=

499,90 € 607 €

Robot classique

Bol en acier
Rouge Réf. 150 360
ou Blanc Réf. 150 361

+

Hâchoir Réf. 150 316
+ Accessoire râpe,
trancheur & passoire
Réf. 150 313

=

529,90 € 627 €

Robot à choisir
dans les nouveaux
coloris
Bol en acier

+

Hâchoir Réf. 150 316
+ Accessoire râpe,
trancheur & passoire
Réf. 150 313

=

549,90 € 677 €

Accessoires dédiés au
robot combiné kMix :

150 370

Bol en verre 5L avec poignée
Thermo resist

59 €



150 315

Appareil à pâtes fraîches

139 €



150 316

Hachoir vis métal

119 €



150 314

Trancheuse
& Râpe

119 €



150 313

Trancheuse & Râpe + passoire
à fruits & légumes

159 €

Le robot ménager kMix

Élégant et fonctionnel

Véritable pétrin de boulanger, le robot pâtissier multifonction kMix bénéficie du mouvement planétaire. Son contrôle électronique de vitesse assure une vitesse continue et homogène pour réussir parfaitement toutes les préparations même les plus lourdes. Sa fonction mélange délicat offre également la possibilité de travailler les préparations les plus délicates sans les abîmer. Tous ces robots sont livrés avec 1 kit pâtisserie en métal et un batteur souple.

Puissance : 500 W. Poids : 8,1 kg. Contenance : 5 L. Dim. 34,9 x 22,3 x 36,1 cm. 399 €*

Vu à la
TVVu à la télé au concours
"Le meilleur pâtissier"
sur M6

COULEURS CLASSIQUES

150 446
Black150 444
Bleu roi150 443
Gris zinc150 442
Lemon tonic150 441
Rouge vermillon150 445
Vert pré150 361
Blanc150 360
RougeRobot combiné kMix de Kenwood
avec bol en verre 5L

Il a les mêmes caractéristiques que les autres robots, seul le bol diffère.

150 369 Rouge passion 329,90 €*

Robot combiné
Kenwood kMix

Bol inox 5L

Couleurs classiques
Ces robots sont livrés avec
1 kit pâtisserie en métal.

349,90 €*



La collection kMix de Kenwood

Rendez-vous pour un petit déjeuner Design

**NOUVEAUX
COLORIS**



**Composez votre set
petit déjeuner kMix**

3 pièces

- 1 Cafetière 8 tasses
- 1 Bouilloire 1 L.
- 1 Toaster 2 tranches

199,99 € 227,90 €

**APPORTEZ UNE
TOUCHE DE COULEUR
À VOTRE CUISINE !**



150 223 Blanc



150 224 Rouge



150 225 Noir

Bouilloire kMix classique

En métal.
Contenance : 1,25 L.
- Filtre anticalcaire amovible,
- Résistance cachée
- Socle 360° pour une
manipulation plus facile
- Niveau d'eau visible
- Voyant lumineux de mise
sous tension.
2 200 W.
Ø 18 x 24 cm
79,95 €



150 415
Black



150 413
Bleu roi



150 395
Black



150 393
Bleu roi



150 389
Black



150 387
Bleu roi



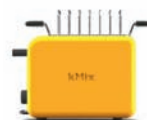
150 412
Gris zinc



150 411
Lemon tonic



150 392
Gris zinc



150 391
Lemon tonic



150 386
Gris zinc



150 385
Lemon tonic



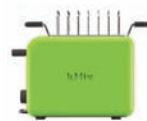
150 410
Rouge vermillon



150 414
Vert pré



150 390
Rouge vermillon



150 394
Vert pré



150 384
Rouge vermillon



150 388
Vert pré



150 163
Blanc



150 164
Rouge



150 169
Blanc



150 171
Rouge



150 168
Blanc



150 167
Rouge

Cafetière kMix 8 tasses

Résistance spécifique pour maintenir le café au chaud sans le brûler. Filtre permanent. En aluminium et acier inoxydable. Plateau chauffe-tasses. Poignée antidérapante. 750 ml. 1 200 W. Dim. 17 x 23,8 x 29,5 cm
89,90 €

Grille-pain kMix 2 tranches

Grille-pain 2 tranches, corps en métal. Fonction Peek & View pour contrôler le dorage sans arrêter le cycle de cuisson, réchauffe viennoiserie amovible, thermostat électronique, fonction décongélation, tiroir ramasse-miettes en inox. 900 W. Dim. 16,5 x 22 x 15 cm
69 €

Bouilloire 1 L kMix pichet

Compacte en métal sans fil. Filtre anti-calcaire amovible, résistance cachée, socle 360°, couvercle articulé, niveau d'eau visible. Arrêt automatique en cas d'ébullition ou de manque d'eau. Large bec verseur. Filtre anti-calcaire amovible. 2 200 W. Dim. 23 x 20 x 13,5 cm
69 €



Planchas


NOUVEAU
EXCLUSIVITÉ FRANCIS BATT
 La desserte est livrée montée !


Pour plus d'information n'hésitez pas à consulter notre site internet www.francisbatt.com/kitsplanchas

Plancha PRO

Idéale pour les barbecues en extérieur ou grillades en intérieur en toutes saisons. La plaque en émail de 5 mm atteint une température homogène grâce aux brûleurs en étoile couvrant toute la surface de cuisson.

Plancha PARTY électrique

Plaque émail de 5 mm

139 186 40 x 43 x 28 cm **398 €***

139 187 60 x 43 x 28 cm **469 €***

Plancha PARTY gaz

Plaque émail de 5 mm

139 184 40 x 43 x 28 cm **529 €***

139 185 60 x 43 x 28 cm **558 €***

GARANTIE
 2 ANS

Le kit Basic

- 1 plancha
- 1 chariot desserte

139 330 40 cm électrique **715 €**

139 331 40 cm gaz **838,50 €**

139 332 60 cm électrique **810 €**

139 333 60 cm gaz **933 €**

Le kit Classic

- 1 plancha
- 1 chariot desserte
- 1 habillage

139 335 40 cm électrique **890 €**

139 336 40 cm gaz **980 €**

139 337 60 cm électrique **770 €**

139 338 60 cm gaz **890 €**

Le kit Premium

- 1 plancha
- 1 chariot desserte
- 1 habillage
- 1 couvercle à charnières
- 1 grille de cuisson
- 1 porte-bouteille
- 1 poubelle
- 1 tablette condiment
- 1 porte essuie-tout

139 324 40 cm électrique **1 084 €**

139 325 40 cm gaz **1 196 €**

139 326 60 cm électrique **1 224 €**

139 327 60 cm gaz **1 338 €**



ACCESSOIRES COMPATIBLES

Table ou desserte NP

139 236 Pour plancha 40 cm **284 €**

139 237 Pour plancha 60 cm **328 €**

139 238 Pour plancha 90 cm **372 €**

Parois de desserte NP

139 239 3 parois pour plancha 40 cm **90,50 €**

139 240 3 parois pour plancha 60 cm **109,50 €**

139 241 3 parois pour plancha 90 cm **114,50 €**



Grille de cuisson

139 242 plancha 40 cm

26,50 €

139 243 plancha 60 cm NP

33 €

Couvercle amovible

139 244 plancha 40 cm NP **89,90 €**

139 245 plancha 60 cm NP **119,90 €**

Racloir pour plancha

En inox, lame souple.

Va au lave-vaisselle.

280 714

27,50 €



Trousse tablier 9 accessoires

Grâce à ce tablier vos ustensiles seront toujours à portée de main ! Pour plancha ou barbecue.

En acier inoxydable : salière, poivrière, gant de cuisine gris (100% coton), fourchette à

steak, fourchette à viande, couteau à steak, spatule perforée, pince et tablier.

Dim. L 52 x 19 x H 7 cm

139 246

49,90 €



Mini snaking multifunction Cuisinart

Un grill avec 3 options avec plaques amovibles : sandwichs, gaufres, croque-monsieurs. Le revêtement des plaques garantit une cuisson sans graisse et une répartition homogène de la chaleur. Fourni avec 1 jeu de plaques pour les sandwichs, 1 jeu pour les gaufres, 1 jeu pour les croque-monsieurs. Finition en acier brossé inoxydable pour une meilleure robustesse



et un nettoyage facile. Poignée thermo-isolante pour une manipulation sécurisée. Bouton de réglage de température : 3 positions (Low, Med, High). Les plaques vont au lave-vaisselle. Puissance : 1 000W
Dim. 33 x 20,8 x 29,7 cm
293 090 129,90 €*



Plaque inox pour barbecue

Idéale pour cuire saucisses ou poissons. Indispensable pour vos barbecues.

154 427 25 x 16 cm **19,95 €**

154 428 34 x 23 cm **22,95 €**

Support pour poulet rôti

Idéal pour rôtir vos poulets. Il va vite devenir indispensable pour vos barbecues. En inox.

Dim. : 20 x 10 cm

154 429 NP **29,95 €**



Plancha inox à poser Demeyere

Idéal pour saisir les viandes, poissons et légumes. Matériau multicouche (7 couches inox et aluminium) de 4 mm d'épaisseur, il permet une distribution parfaite de

la chaleur sur toute la surface et ne se déforme pas. La plancha peut être utilisée au four, sur tous types de cuisinières, sur le barbecue et sur induction.

142 118 35,4 x 32,5 cm **299 €**

142 119 53 x 32,5 cm **379 €**



Grill diététique 4 fonctions

Grill contact, grill, barbecue et plancha/teppanyaki. Plaque inférieure inclinable. Revêtement exclusif QuanTanium™ : propriétés anti-adhésives uniques. Grande résistance aux rayures. Plaques en fonte d'aluminium avec résistances moulées



2 thermostats indépendants. Température réglable : 6 positions. Minuterie avec signal sonore. Enrouleur de cordon. Rangement vertical possible. Puissance : 2 400 W

247 030

269,90 €*

NOUVEAU

Grill 4 hamburgers pour barbecue

Idéal pour cuire 4 steacks hachés en même temps et de même taille sur le barbecue.

Dim. : Ø 11,5 cm

154 458

24,95 €



Presse pour 3 mini hamburger Küchenprofi

Idéal pour presser votre viande hachée, spécial hamburger. En inox.

Dim. : Ø 6 cm

154 416 **19,95 €**



Presse pour Hamburger

Idéal pour presser votre viande hachée, spécial hamburger. En inox.

Dim. : Ø 12 cm

154 376 **18,95 €**

Pincette à tourner

Idéale pour retourner la viande, les légumes et pour le service, cette pincette très élégante, sublimerait votre service à table.

En inox. Dim. : L 30 cm

154 343 **9,95 €**



Grill multicuisson 6 fonctions

Cuisson rapide sans adjonction de graisse. Large poignée avec presse thermo-isolante. Utilisable en extérieur et en intérieur. Plaques amovibles et compatibles lave-vaisselle !

Livré avec 2 plaques grill rainurées, 2 plaques plancha lisses, 2 récipients récupérateurs des jus de cuisson, 1 raclette de nettoyage. Voyant de préchauffage. 1 thermostat pour les cuissons barbecue, plancha et 1 pour les cuissons à cœur (grill, panini, croque-monsieur).



Puissance : 1500 W.

Dim. : 33 x 29 x 18,3 cm

Poids produit : 4,74 Kg

293 091 acier brossé **159,90 €***

Grill multicuisson 3 fonctions Junior

Grill, barbecue, panini

293 081 Plaques de 28 x 18 cm NP

99 €*



KitchenAid petit-déjeuner



151 274
Crème

Bouilloire à température variable KitchenAid

Un design élégant pour cette nouvelle bouilloire KitchenAid aux nombreuses fonctionnalités. Une contenance de 1,7 L chauffée en quelques secondes. Un choix de température entre 50 et 100 °C grâce à son écran digital et un contrôle de température de l'eau même avec la bouilloire hors de sa base. La paroi en acier permet de maintenir la température désirée jusqu'à 30 min lorsque la bouilloire est hors de sa base.

- Ecran numérique avec 6 réglages de température différents, de 50°C à 100°C
- Capteur de température intelligent
- Fonction maintien de la température.

129 €



151 275 Inox

151 273 Noir onyx

151 233 Rouge empire

Bouilloire Artisan KitchenAid

La bouilloire Artisan a été pensée de manière à allier design original et technologie performante. Sa double paroi permet de garder l'eau chaude plus longtemps avec un réglage de température de 50 à 100° C pour une capacité de 1,5 L. Elle reste froide au contact pour plus de sécurité.

189 €



151 159
Rouge onyx

151 160
Noir onyx

151 161
Crème

151 162
Gris étain

151 163
Blanc givré

151 164
Pomme d'amour



151 277
Noir onyx

Blender diamant KitchenAid

Le blender Diamond doit son nom à son récipient à facettes et sa grande résistance. Conçu pour les liquides chauds et les sauces épaisses mixés à la perfection grâce à son action de mélange puissante et rapide. Il mélange n'importe quel ingrédient, pile les cubes de glaces avec sa triple lame, écrase les fruits ou mixe des milkshakes très épais, avec des résultats doux et uniformes.

- Grand récipient sans BPA de 1,75 L
- Lames en acier inoxydable d'une seule pièce
- Moteur puissant doté de la commande Intelli-Vitesse
- Bouton spécial aliments chauds et fonction « Démarrage progressif »
- Socle en métal coulé

Dim. H 41,9 x L 22,9 x P 21,6 cm Poids : 4,5 kg

199 €



151 278
Crème

151 279
Argent

151 276
Rouge empire



Broyeur à café Artisan KitchenAid

Broyeur café, 15 niveaux de finesse de mouture. Grandes meules de précision acier inoxydable.

- 151 535 Gris métal
- 151 534 NP Rouge empire
- 151 921 NP Crème
- 151 922 NP Noir onyx

199 €*

Offre PRIVILÈGE

Pour l'achat d'un Broyeur Artisan KitchenAid® Francis Batt vous offre
250 g de café
d'une valeur de 7 €
*couleurs au choix

Gaufrier Artisan KitchenAid

Robuste, stable et résistant, en acier inoxydable et métal coulé. Utilisation agréable et sécurisée. Couvercles et poignées isolants intégrés. Double coque munie d'un système rotatif de cuisson à température constante pour une cuisson et un brunissement parfaits. Plaques de cuisson anti-adhésives.

- Minuteur numérique, indicateur de température.
- Taille d'une gaufre : ø 19 cm x 3,2 cm.
- Poids : 9,3 Kg.
- Puissance : 1 400 W
- Dim. : P 40 x L 24 x H 25 cm
- 151 185 Crème NP
- 151 186 Gris étain NP
- 151 184 Noire onyx
- 151 183 Rouge empire NP

329 €*





Grille-pain 2 tranches



151 280 Rouge empire



151 281 Noir onyx



151 282 Crème



151 283 Argent

Grille-pain 4 tranches



151 285 Crème



151 284 Rouge empire

NOUVEAU



Grille-pain KitchenAid

Trois options sophistiquées : maintien au chaud, décongélation et bagel. Même le plus petit modèle offre de larges fentes de 3 cm, parfaites pour les tranches épaisses ou les viennoiseries. Avec l'aide du dispositif d'immersion automatique, il est également possible d'enclencher ou d'arrêter le grille-pain à tout instant. Une alerte audible se déclenche lorsque votre pain est prêt. Un design reconnaissable entre tous, élégant et inégalable, en acier brossé, avec des boutons de contrôle chromés, lui assure une place de choix sur votre plan de travail.

- Fonction de maintien au chaud jusqu'à 3 minutes-Bouton rotatif de sélection avec 7 degrés de brunissement
- Fonction décongélation et petits pains ronds
- Fabrication 100 % métal et bouton de contrôle de température chromé
- Puissance 1100 W

Grille-pain 2 tranches

Dim. H 21x L 28,6 x P 18,4 cm

129 €

Grille-pain 4 tranches

Dim. H 20,3 x L 31,8 x P 29,2 cm

179 €

Grille-pain Artisan KitchenAid

Un grille-pain aux performances exceptionnelles pour des toasts dorés à souhait dès le petit-déjeuner. Il garde vos toasts au chaud, il est équipé d'un porte-sandwich pour préparer des sandwiches chauds non coulants et d'une fonction pour petits pains ronds ou pains hamburger.

La version 4 tranches se distingue par 2 paires de fentes indépendantes.

- 7 degrés de brunissement avec minuteur LED
- Capteur automatique avec fonction de maintien au chaud jusqu'à 3 min.
- Fonctions petits pains ronds, décongélation et sandwich
- Fentes extra larges

Grille-pain 2 tranches

Dim. H 22,5 x P 18 x L 33 cm 299 €

Grille-pain 4 tranches

Dim. H 20,5 x P 30 x L 35 cm 399 €

Offre PRIVILÈGE

Pour l'achat d'un Grille-pain Artisan KitchenAid*
Francis Batt vous offre
1 pince à toast
en bambou d'une valeur
de 5,95 €
*couleur au choix



Grille-pain 2 tranches

151 156
Gris étain151 154
Noir onyx151 155
Crème

Grille-pain 4 tranches

151 151
Rouge empire151 153
Rouge onyx151 157
Blanc givré151 158
Pomme d'amour151 152
Gris étain

Machine à espresso Artisan KitchenAid

Pompes 15 bars (1 pour le café et 1 pour la vapeur). Système anti-goutte. Réservoir coulissant 2 L. Puissance : 1 300 W. Dim : 40 x 32 x 31 cm.

151 532 Rouge empire

151 533 NP Gris métal

151 919 NP Crème

151 920 NP Noir onyx

849 €*
*couleurs au choix

Offre PRIVILÈGE

Pour l'achat d'une machine à espresso Artisan KitchenAid*
Francis Batt vous offre
1 set de 6 tasses
à café d'une valeur de 29,70 €
*couleurs au choix





Nespresso

Nespresso recherche l'accord parfait entre la technologie et le design pour proposer des machines virtuoses, innovantes et simples d'utilisation qui sublimeront ses Grands Crus.



ESSENZA

Discrète, compacte, d'une grande simplicité d'utilisation, Essenza est un véritable concentré du savoir-faire Nespresso.

- Pompe à haute pression 19 bar
- Dosage programmable sur les modèles automatiques Espresso et Lungo
- Mise en veille (économiseur d'énergie)
- Arrêt automatique de la machine (économiseur d'énergie)
- Arrêt automatique du café pour les modèles 165 104 et 165 911
- Bac de récupération des capsules usagées
- Réservoir d'eau 0,9 L
- Livrée avec capsules Nespresso
- Dim. 17 x 25 x 29 cm

165 228 Sable 99 €*



PIXIE

Pixie, vive et astucieuse, cache de nombreuses fonctionnalités pour un café toujours parfait.

- Pompe à haute pression 19 bar
- Longueurs de tasse - Espresso et Lungo
- Rétroéclairage
- Arrêt automatique du café
- Arrêt automatique de la machine (économiseur d'énergie)
- Réservoir d'eau 0,7 L



- Détection du niveau d'eau
- Grille adaptable pour verre à Macchiato
- Bac de récupération des capsules usagées
- Range câble
- Livrée avec capsules Nespresso
- Dim. 11 x 23 x 33 cm

165 256 Chromé 169,50 €*

165 148 Aluminium Électrique

165 215 Rouge Métal

149,90 €*

GRAN MAESTRIA

Gran Maestria est la plus luxueuse des machines à café. Son Aeroccino intégré permet de réaliser en toute simplicité un large éventail de délicieuses créations gourmandes grâce aux Grands Crus Nespresso. Elle bénéficie également d'un chauffe-tasses et d'un réservoir de lait amovible.

Dim. 36 x 35 x 45 cm

165 216 Argent 599,90 €*



LATISSIMA+

Toutes les qualités de Lattissima et bien plus !... En une seule touche, une maîtrise parfaite de l'art du Cappuccino ou du Latte Macchiato. Un univers d'intenses moments gourmands sublimes par une mousse de lait veloutée réalisée à la perfection.

- Système « One Touch » : obtenez automatiquement de parfaits Cappuccino et Latte Macchiato en une seule touche
- Pompe à haute pression 19 bar
- Pot à lait amovible avec fonction rinçage automatique (0,35 L)
- Arrêt automatique du café
- Dosage programmable pour le café et le lait - Espresso ou Lungo
- Grille adaptable pour verre à Macchiato
- Bac de récupération des capsules usagées
- Réservoir d'eau amovible 0,9 L
- Arrêt automatique de la machine (économiseur d'énergie)

- Range câble
- Livrée avec capsules Nespresso
- Dim. 16 x 24 x 30 cm

150 267 Argent Givré

299,99 €*

150 264 Bleu Nuit

279,99 €*

150 265 Rouge Passion

279,99 €*

150 266 Blanc Laqué

279,99 €*

MAESTRIA

La gamme Maestria et Gran Maestria incarne la rencontre de la haute technologie et le charme du design rétro. Inspirées du

matériel professionnel, ces machines permettent de recréer chez soi des recettes gourmandes.

- Pompe à haute pression 19 bar
- Bac de récupération des capsules usagées
- Longueurs de tasses multiples
- Buse vapeur pour préparation de Cappuccino et Latte Macchiato
- Alarme détartrage
- Réservoir d'eau grande capacité amovible 1,4 L
- Rétroéclairage
- Grille adaptable pour verre à Macchiato
- Arrêt automatique du café
- Arrêt automatique de la machine (économiseur d'énergie)
- Range câble
- Dim. 19 x 35 x 47 cm

165 217 Ivoire

489,90 €*



* (dont 0,50 € d'éco-participation)


**NOUVEAU
COLORIS**
GARANTIES
3 ANS PIÈCES
2 ANS MAIN D'ŒUVRE


NESPRESSO M130 INISSIA

La machine à café Nespresso Inissia de Magimix est idéale pour faire les premiers pas dans l'univers Nespresso. Elle séduit par sa taille compacte et son design simple et ludique. Facile à utiliser, grâce à son dosage automatique café expresso ou café lungo, réglable selon votre goût.

Munie d'une poignée ergonomique pour insérer et éjecter simplement les capsules, elle permet de transporter la machine aisément. En plus d'être compacte et simple d'utilisation, elle est surtout économe grâce à son système de mise en veille automatique entre 9 et 30 min après la dernière utilisation.

- Touches : Rétro-éclairées
- Pompe : Haute pression 19 bars

- Economie d'énergie : Classe énergie A
- 40 %
- Capacité du réservoir à eau : 0,7L
- Capacité du bac à capsules : 9 à 11 capsules Nespresso
- Puissance : 1260 W
- Corps de chauffe : Thermobloc
- Matière du corps : Coque ABS
- Montée en température : 25 secondes
- Dim. 23 x 12 x 32,1 cm
- Poids : 2,7 kg

165 308 Bleu
165 284 Noir
165 285 Crème
165 286 Gris
165 287 Orange
99 €



CITIZ

Avec ses lignes sobres et élancées, son design fonctionnel et « rétro-moderne », la gamme Citiz s'inspire des grands courants de l'architecture. Elle se décline en 2 machines s'intégrant parfaitement dans les intérieurs urbains : Citiz, Citiz&milk. Design urbain et volume compact

- Pompe à haute pression 19 bar
- Dosage programmable - Espresso et Lungo
- Arrêt automatique du café
- Grille adaptable pour verre à Macchiato
- Mise en veille (économie d'énergie)
- Arrêt automatique de la machine (économiseur d'énergie)
- Bac de récupération des capsules usagées
- Réservoir d'eau 1 L
- Livrée avec capsules Nespresso
- Dim. 13 x 28 x 37 cm

165 983 Blanc Rétro
165 982 Noir Limousine NP
179,90 €*



CITIZ&MILK

Pour toutes les créations gourmandes

- Mêmes caractéristiques que la Nespresso Citiz
- Aeroccino 3 intégré pour la préparation des Capuccino et Latte Macchiato
- Réservoir lait amovible
- Dim : 24 x 28 x 37 cm

165 984 Noir Limousine
249,90 €*



U milk



U

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

- Pompe à haute pression 19 bar
- 3 longueurs de tasse programmables
- Temps de chauffe 25 secondes
- Mode économie d'énergie
- Réservoir d'eau amovible et modulable 0,7 L
- Indicateur du bac à capsules plein
- Bac de récupération des capsules usagées
- Repose tasse amovible
- Arrêt automatique du café
- Arrêt automatique de la machine (économiseur d'énergie)

- Détection du niveau d'eau
- Range câble
- Grille adaptable pour verre à Macchiato
- Alarme détartrage
- Livrée avec capsules Nespresso
- Dim. 11 x 25 x 37 cm

165 261 U milk Noire
209,90 €*
165 260 U Anthracite
149,90 €*
165 229 M130 U Orange
165 230 M130 U Noir
153 642 Gris NP
153 641 Blanc NP
139,90 €*



Robot café IMPRESSA Jura J9 Carbone

One Touch Ecran TFT

Le carbone, un matériau dont sont faits les rêves high tech. Il possède « le petit plus » qui l'entoure d'une aura et lui confère le caractère qui le rend synonyme de qualité, de performance et d'innovations visionnaires. Le concept d'utilisation de l'IMPRESSA J9.3 est d'une simplicité enfantine : sélectionnez la spécialité de café souhaitée à l'aide de la fonction Rotary Selection, appuyez sur une touche et savourez. La One Touch prépare toute la gamme des spécialités de café, du latte macchiato au ristretto, par simple pression d'une touche et sans déplacer la tasse. Dim. 28,5 x 34,2 x 43,3 cm

289 174 2 099 €*



Les robots café Jura

Jura, le spécialiste suisse des machines automatiques à spécialités de café, propose avec la Z9 un robot café à la performance inégalée. Leader de l'innovation sur ce marché Jura marque ainsi une avancée conséquente en termes de professionnalisme, de perfection et de précision. La Giga 5 offre en effet des performances jusqu'ici réservées au domaine de la haute gastronomie. Enfin, une qualité barista à déguster à la maison.

GAMME PREMIUM

Robot café Jura IMPRESSA Z9 Pianoblack

Le robot café Jura Z9 One Touch offre de nombreuses fonctions simples et personnalisables. L'éclairage de la tasse sublime votre boisson café dans une lumière rappelant l'ambre jaune et votre boisson lait dans un blanc éclatant. L'accessoire One Touch permet de faire toutes vos boissons à base de lait en toute simplicité et en une seule fois. Dim. 28,5 x 34,2 x 43,3 cm.

289 136 2 499 €*



Robot IMPRESSA semi-professionnel Office XJ5 Aroma +

Jusqu'à 80 cafés par jour. Contenance du réservoir d'eau 4 L. Capacité récipient à grains 500 g.

Cette machine automatique à café s'impose partout où l'on aime déguster café, espresso et ristretto en puriste. Son design accompli s'intègre à merveille dans tous les environnements. Son concept d'utilisation simple et clair conduit chaque utilisateur directement au café parfait.

Dim. 34 x 50 x 44 cm

Poids : 13 kg

289 148 2 268 €*

CONSOMMABLES MACHINE

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

Boîte détartrage ou nettoyage pour tous robots JURA

Un entretien quotidien et une hygiène parfaite pour un résultat toujours parfait dans la tasse.

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

289 009 6 comprimés nettoyage **11 €**



Cartouche filtrante

Système de filtrage CLARIS

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

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

289 168 Boîte de 3 cartouches filtrantes CLARIS BLUE pour tous robots ENA, MICRO & GIGA Jura **39 €**



Détergent liquide Auto-Cappuccino

289 088 250 ml **10 €**

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

Les consommables présents sur cette page sont uniquement valables sur les machines à usage ménager.



GAMME ENA

Robot café Jura Impressa F9 TFT Aroma+

Pour la première fois dans l'histoire de la classe compacte de JURA, la simple pression d'une touche suffit pour que les spécialités de café au lait s'écoulent dans la tasse. Toutes les boissons classiques, et même celle en vogue venue d'outre-Atlantique, le flat white seront réussies à la perfection.

Un concept de commande intuitif mène à un café parfait. Le broyeur Aroma+ deux fois plus rapide garantit une qualité parfaite du café avec sa mouture aux arômes préservés.

Son design, dans le style de la ligne IMPRESSA F plébiscitée, avec une façade en Piano Black lui réserve une place de choix dans chaque cuisine.

Dim. 28,5 x 35,5 x 44,5 cm

Poids 9,6 kg

289 184 1 299 €


Robot café Jura ENA Micro 5

L'écoulement de café le plus intelligent de tous les temps. Il suffit de sélectionner la position « une » ou « deux tasses » et d'effleurer le panneau tactile de l'ENA Micro 5 pour obtenir une ou deux spécialités de café parfaites. Révolutionnaire et très compacte, elle offre de nombreuses possibilités de préparation savoureuses, des simples espressi aux « double shots » tendances. Le broyeur Aroma+ moud les grains en douceur à la vitesse de l'éclair tandis que l'unité de percolation Micro garantit une extraction toujours optimale.

Dim. 23 x 32,3 x 44,5 cm

289 145 699 €*


Robot café Jura ENA 9
Full black One Touch cappuccino

La deuxième génération du modèle à succès ouvre une nouvelle ère de plaisir.

Son nouveau broyeur Aroma+ deux fois plus rapide garantit une qualité de café parfaite. Elle est le choix idéal pour les petits foyers aux grandes exigences. Son écoulement combiné doté de deux systèmes de conduites distincts pour le café et pour le lait garantit une hygiène optimale. La technologie mousse fine ultramoderne crée une mousse de lait à la consistance fine et onctueuse.

Dim. 23,8 x 36 x 44,5 cm

289 170 1 049 €*


Robot café Jura ENA Micro 9 Silver
Un concentré de simplicité

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

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

289 114 879 €*

Robot café Jura Impressa A9

Compacte, élancée, avec des lignes claires, une façade en Piano Black brillant et des parties latérales dans un platine discret, l'élégante A9 impressionne. La voie la plus directe vers le plaisir d'un café parfait passe par l'utilisation intuitive d'un écran couleur tactile. Cette machine One Touch aux spécialités de café préparées à la perfection sait flatter le palais de tout amateur de café. Grâce au broyeur Aroma+, à la technologie mousse fine et à l'écoulement combiné réglable en hauteur, le résultat est toujours parfait.

Dim. 23,9 x 32,3 x 44,5 cm

Poids 9,9 kg

289 185 1 199 €*



GAMME MEDIUM

Robot café Jura Impressa F50 Classic Platin

Le classique de Jura, légèrement revêtu pour plus de performance. Des fonctions simples et personnalisables pour savourer un délicieux café frais grâce au broyeur de grain de café.

Adepte du café ou du café au lait : toute une variété de spécialités vous est accessible. Ces préparations sont le fruit de la rencontre de produits naturels de qualité, d'un système électronique ultra moderne et de technologies clés novatrices.

Dim. 28 x 34,5 x 43,5 cm

Poids 9,1 kg

289 120 899 €*


La Chocolate & Milk Machine

Simple et rapide d'utilisation. Son look s'accorde avec tous les robots à café Jura. Son moteur électrique est très silencieux. Pour faire une mousse de lait froid, tiède ou chaude, il suffit d'appuyer sur le bouton, deux fois ou trois fois. Les pictogrammes sont explicites et indiquent le mode sélectionné.

- Touches lait froid, lait chaud, mousse glacée
- 3 niveaux de température
- Capacité crème glacée : 250 ml
- Capacité lait : 340 ml
- Arrêt automatique
- Revêtements anti-adhésif
- Puissance : 600-650 W



- Câble : 0,75 m
- 220-240 V -50 Hz
- Dim. 12,5 x 20,9 x 12,5 cm
- Poids : 1 kg
- Nettoyage : la buse est très facile à nettoyer : le disque magnétique permet au récipient d'être immergé dans l'eau et rincé.

289 135 89 €*



Robot café Jura Micro one
Reçoit du café en grain uniquement.
Voir les caractéristiques sur notre site :
<http://www.francisbatt.com/289119>
289 119 599 €*



Machine à capsules Dualit
Reçoit les capsules Dualit uniquement
ou des dosettes ou du café moulu.
329 058 299 €*



Machine expresso Magimix
Reçoit des dosettes ou du café moulu.
Voir les caractéristiques sur notre site :
<http://www.francisbatt.com/165995>
165 995 199 €*

NOUVEAU



CAFÉ EN GRAIN JURA 250 G

289 186 Crème Blend **5,99 €**
289 187 Brésilien **6,99 €**
289 188 Honduras **6,99 €**

CAFÉS DUALIT EN CAPSULES

Idéales pour les machines Dualit et également compatibles avec les autres machines à capsules. Chaque capsule de café est emballée individuellement pour conserver les arômes et le caractère du café.

Intense Espresso
80 % Arabica & 20 % Robusta - Indice 10
329 059

Classic Espresso
100 % Arabica - Indice 9
329 060

Lungo Américano Espresso
95 % Arabica & 5 % Robusta - Indice 7
329 061

Smooth Espresso
90 % Arabica & 10 % Robusta - Indice 6
329 062

Décafé Espresso
90 % Arabica & 10 % Robusta - Indice 6
329 063

10 capsules **2,99 €**



Broyeur à café Cuisinart

Voir les caractéristiques sur notre site :
<http://www.francisbatt.com/293029>
293 029
59,90 €*



Mesure & presse café en acier inoxydable poli

Dim. Ø poussoir 4,6 cm
x Ø cuillère 3,8 cm
x Longueur totale 14,5 cm
267 004
11,20 €



CAFÉ EN GRAINS ILLY

Illy propose un assemblage unique de 9 cafés 100 % arabica, pour une expérience aromatique unique. Vendu pressurisé, pour une conservation optimale des arômes.

316 007 100% arabica premium
316 008 Décaféiné 100% arabica premium
Boîte 250 g **11,50 €**

DOSETTE ILLY

Illy invente le système de dosette E.S.E (Easy Serving Espresso) pour une préparation d'espresso facile et rapide. Elles contiennent la dose idéale du café déjà tassé, contenu entre deux feuilles de papier filtre alimentaire.

100 % arabica premium
316 001 Boîte de 18 **7 €**
316 003 Boîte de 36 **14,50 €**





Machine expresso filtre Magimix

Reçoit des dosettes ou du café moulu.

Voir les caractéristiques sur notre site :

<http://www.francisbatt.com/165255>

165 255 299,90 €*



Machine à capsules Nespresso

Reçoit les capsules Nespresso (commande sur Nespresso.com) et les capsules compatibles Nespresso en épicerie, supermarché et vente en ligne (actuellement en page 90).

165 148 149,90 €*

NOUVEAU



Machine à café filtre Kenwood

Reçoit du café moulu.

Voir les caractéristiques sur notre site :

<http://www.francisbatt.com/150305>

150 304 blanche

150 305 noire NP 39,95 €*

NOTRE SÉLECTION CAFÉ

Un panel de grands crus différents, du plus léger au plus corsé.

La torréfaction consiste à griller le café vert, origine seule ou mélange, pendant environ 20 min à une température de 220°C. Seule cette transformation rend le café consommable. Chaque café demande une torréfaction spécifique. Le café est un produit frais. Il doit être conservé au froid. Il peut même être congelé, qu'il soit moulu ou en grains, pour une longue conservation.



Café en grains

Réveil Matin mélange corsé :

Haiti / Moka / Brésil / Inde Robusta

368 001 250 g 6,50 €

368 012 1 Kg 25 €

Italia mélange corsé/suave :

Haiti / Costa Rica / Brésil / Inde Robusta

368 002 250 g 7 €

368 013 1 Kg 28 €

Saint-Germain mélange doux :

Brésil / Colombie

368 003 250 g 7,50 €

368 014 1 Kg 29 €

Mélange Exotique mélange

fruité : Costa Rica/Kenya/Moka

Djimmah/Colombie

368 004 250 g 7,50 €

368 015 1 Kg 29 €

Mélange maison mélange

équilibré : Guatemala/Kenya/

Moka Sidamo/Brésil

368 005 250 g 8,50 €

368 016 1 Kg 33 €

Maragogype

pure origine Nicaragua

368 006 250 g 10 €

368 017 1 Kg 39 €

Colombie

pure origine Colombie Supremo

368 007 250 g 8 €

368 018 1 Kg 31 €

Spécial Moka

pure origine Moka Ethiopie

368 008 250 g 10 €

368 019 1 Kg 39 €

Décaféiné sans solvant

368 009 250 g 9 €

368 020 1 Kg 35 €

Pérou El Palomar commerce

équitable « Minga » & Bio

368 010 250 g 9,50 €

368 021 1 Kg 37 €

3 continents mélange corsé /

fruité : Brésil / Ethiopie / Inde

368 011 250 g 8 €

368 022 1 Kg 30 €

Café moulu

Pérou El Palomar commerce

équitable « Minga » & Bio

368 032 250 g - filtre 9,50 €

368 046 250 g - espresso 9,50 €

368 045 1 Kg - espresso 37 €

Décaféiné sans solvant

368 031 250 g - filtre 9 €

368 057 250 g - espresso 9 €

368 047 1 Kg - espresso 35 €

Spécial Moka

pure origine Moka Ethiopie

368 030 250 g - filtre 10 €

368 066 250 g - espresso 10 €

368 056 1 Kg - espresso 39 €

Italia mélange corsé/suave :

Haiti / Costa Rica / Brésil / Inde

Robusta

368 024 250 g - filtre 7 €

368 060 250 g - espresso 7 €

368 050 1 Kg - espresso 28 €

Mélange maison mélange

équilibré : Guatemala/Kenya/

Moka Sidamo/Brésil

368 027 250 g - filtre 8,50 €

368 063 250 g - espresso 8,50 €

368 053 1 Kg - espresso 33 €



Gobelets froissés Revol

Une qualité inégalée ! Chaque gobelet Revol est démoulé manuellement, ébavuré, poli et émaillé à la main puis recuit au four à 1300°. Va au lave-vaisselle, four et micro-ondes.

Idéal pour les amuse-bouches, verrines, espumas, desserts, présentations salées ou sucrées, pour déguster un café gourmand, cappuccino ou simplement le «petit noir» du matin.



www.francisbatt.com/gobeletsfroisses

3 NOUVEAUX DRAPEAUX



Pays-Bas



Colombie



Argentine



Chine



Jamaïque



Australie



Espagne



Portugal



Maroc



Norvège



Pays basque



Corse



Bretagne



Angleterre



France



USA



Italie



Suisse



Brésil



Canada



Japon

LES UNIS 8 CL

3 NOUVEAUX COLORIS



bleu K



citrus



moka



taupe



lagune



blanc



gris cendré



bleu nuit



vert satiné



jaune satiné



rouge satiné



bleu satiné



clémentine



vert lime



vanille



aubergine



rose dragée



bleu caraïbes



gris



jaune



rouge piment



noir mat



chocolat satiné



myrtille

LES UNIS 12 CL



blanc



aubergine



clémentine



gris cendré



noir mat



rouge piment



vert lime



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



Espresso porcelaine Revol

Ø 6 x H 6 cm

8 CL

Les drapeaux

- 196 466 drapeau chinois
 - 196 464 drapeau jamaïcain
 - 196 465 drapeau australien
 - 196 426 drapeau espagnol
 - 196 425 drapeau portugais
 - 196 427 drapeau marocain
 - 196 450 drapeau norvégien
 - 196 447 drapeau basque
 - 196 449 drapeau corse
 - 196 448 drapeau breton
 - 196 384 drapeau britannique
 - 196 385 drapeau français
 - 196 387 drapeau américain
 - 196 386 drapeau italien
 - 196 393 drapeau suisse
 - 196 394 drapeau brésilien
 - 196 395 drapeau canadien
 - 196 396 drapeau japonais
 - 196 483 drapeau hollandais
 - 196 484 drapeau colombien
 - 196 485 drapeau argentin
- 11,95 €**

Les unis

- 196 083 blanc
- 5,90 €**

Les couleurs

- 196 445 taupe
 - 196 446 lagune
 - 196 378 gris cendré
 - 196 379 bleu nuit
 - 196 380 vert satiné
 - 196 381 jaune satiné
 - 196 382 rouge satiné
 - 196 383 bleu satiné
 - 196 265 clémentine
 - 196 266 vert lime
 - 196 267 vanille
 - 196 236 aubergine
 - 196 237 rose dragée
 - 196 238 bleu caraïbes
 - 196 259 gris
 - 196 170 jaune
 - 196 171 rouge piment
 - 196 209 noir mat
 - 196 301 chocolat satiné
 - 196 302 myrtille
 - 196 234 bleu K
 - 196 501 citrus
 - 196 502 moka
- 7,90 €**

Ø 7,3 x H 3 cm

12 CL

Les unis

- 196 472 blanc
- 9,90 €**

Les couleurs

- 196 476 aubergine
 - 196 477 clémentine
 - 196 473 gris cendré
 - 196 478 noir mat
 - 196 474 rouge piment
 - 196 475 vert lime
- 11,90 €**

Autour d'une tasse

Tasse isotherme
Emsa City cup

Soft touch 20 cl
135 298 Argent
135 299 Rouge
9,90 €



Porte-capsules

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

Porte-capsules
inox fil

40 capsules
164 103
34,90 €



Offre PRIVILÈGE

Pour l'achat de 12 tasses

59 € ~~71,40 €~~

Réf.: 345 021

Tasse empilable
Fluto

345 021
5,95 €



Offre PRIVILÈGE

Pour l'achat de 24 tasses Arôme

99,90 € ~~118,80 €~~

Réf.: 139 183

Tasse Arôme

En verre transparent
Moka 8 cl
139 183 4,95 €



Tasse & soucoupe Cecil

Porcelaine blanche classique
Moka 9 cl
345 003 12,90 €

Offre PRIVILÈGE

Pour l'achat de 6 cuillères en porcelaine

6,90 € ~~12,60 €~~

Réf.: 196 006



Cuillère en porcelaine Revol

196 006 **2,10 €**



Tasse & soucoupe Ciao

En verre transparent
Espresso 10 cl
321 097 5,95 €



Tasse & soucoupe Cecil

Grand café 18 cl
345 004 16,90 €



Cuillère Harmonie inox

500 955 Moka **3,40 €**
500 954 Café **4 €**



Tasse & soucoupe Ciao

En verre transparent
Grand café 30 cl
321 098 7,50 €



Tasse & soucoupe Cecil

Déjeuner 29 cl
345 005 18,50 €



Cuillère Chef inox

514 142 Moka **3,80 €**
514 141 Café **3,80 €**



Blender Vitamix

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

De qualité professionnelle pour les particuliers, sa vitesse variable permet de réaliser soupes chaudes instantanées, desserts glacés, coulis de tomates ou veloutés, purée d'amandes ou pâte à pain...



Caractéristiques :

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



138 010 noir 649 €*



138 011 blanc 649 €*



138 009 nickel brossé 699 €*



138 012 rouge 649 €*

Ce bol gradué est spécialement prévu pour les aliments secs. Il est vendu seul. Les lames sont découpées au laser, en acier inoxydable de 7,1 cm, elles sont conçues pour une transformation optimale des graines sèches et de la farine.



138 014 bol 0,9 L
H 24,9 cm 139 €

Parfait pour mélanger le blé pour faire des céréales ou pétrir la farine pour en faire du pain, mouliner les grains de café, les noix pour la pâtisserie et faire du beurre de cacahouète. Bol avec mesures.

- Garanti sans BPA.
- Livré avec un livre de recettes spécial grains.



138 015 bol 1,4 L 144 €



138 013 bol 2 L 148 €



Magimix

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



Le Duo Plus XL

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

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

165 211 Noir/chromé
165 303 Jaune/chromé
165 304 Orange/chromé
165 305 Vert/chromé
299,90 €*

165 209 Noir NP
249,90 €*



Turbine à glace compacte

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

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

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

165 072 **599,90 €***



ÉDITION LIMITÉE

Blender Magimix

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

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

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

NOUVEAU COLORIS



Offre PRIVILÈGE

Jusqu'au 25/01/2015

Pour l'achat d'un blender Magimix
165 149 - 165 262 - 165 213 -
165 253 - 165 306

Francis Batt vous offre
1 mini bol
Réf : 166 454

165 306 Orange **199,90 €***

165 149 Laqué noir **199,90 €***

165 262 Ivoire **199,90 €***

165 213 Rouge **199,90 €***

165 253 Chromé mat **219,90 €***

Mini bol complémentaire blenders Magimix pour épices à moulin, sauces apéritives, compotes, etc.

166 454 **49,50 €**



Livres de Laurence Guarneri

322 005 Ma centrifugeuse, un bonheur !

9,80 €

322 003 Mon mixeur, un bonheur !

9,80 €

Cuillère à glace classique inox

154 043

17,95 €



Cuillère à glace KitchenAid

151 219 rouge

151 211 noire

13,95 €



Glacier 1,5 L chrome

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

165 563 **129,90 €***



Plancha Party Festi'viale Riviera & Bar

Pour 6 personnes

Cette plancha de table permet de plancher, griller et faire des petites crêpes comme des grandes grâce à des plaques de cuisson amovibles. Un total de 10 combinaisons de cuisson. 2 thermostats indépendants. 6 niveaux de température. Plaques compatibles lave-vaisselle.

Livré avec :

- 2 plaques réversibles Plancha et Gril
- 2 plaques réversibles mini-crêpes et crêpes/tortillas
- 6 pinces 21 cm
- 2 spatules en bois

Puissance : 1500 W. Cordon extra long : 2 m. Dim. 50 x 28 cm.

247 118 **159 €**

NOUVEAU

GARANTIE
2 ANS



PROMOTION
Jusqu'au 31/01/2015

139 320 **49,90 €** ~~79,90 €~~

Crêpière professionnelle Unold

Avec sa plaque extra-large de 33 cm de diamètre en fonte d'aluminium anti-adhésive, cette crêpière professionnelle permet de faire des crêpes et blinis sur une surface de haute qualité sans aucune accroche de la pâte pour un résultat optimum. Le voyant de température est réglable en continu pour un résultat parfaitement maîtrisé et uniforme. Le cordon d'alimentation se détache pour plus de praticité et de sécurité.

Elle est livrée avec un râteau, une spatule en bois naturel de qualité et un livret de recettes gourmandes.

Température réglable. Boîtier et support en PVC.

Puissance : 1250 W - 230 V. Poids : 2,2 kg. Dim. 34,7 x 34,7 x 11,6 cm

139 320 ~~79,90 €~~ **49,90 €***

Service à fondue électrique

Pour 8 personnes

Idéal pour toutes les fondues.

Caquelon 1,2 L, socle antidérapant.

- Réchaud entièrement en fonte à température réglable.
- Livré avec fourchettes en inox réglables.

Puissance : 1000 W. Poids : 6,2 kg.

Dim. 31 x 19 x 25,5 cm.

247 055 **79,95 €***



Service à fondue Carrousel Spring

Pour 8 personnes

22 pièces avec plateau tournant.

- 1 Caquelon
- 1 protection anti-éclaboussures en acier inoxydable brossé, adapté à l'induction,
- 1 réchaud avec brûleur
- 1 plateau pivotant carrousel en bois
- 6 fourchettes à fondue
- 6 ramequins blancs
- 6 cuillères pour sauces

269 017 **199,95 €**



Fourchettes à fromage pour fondue

Les 6 pièces en inox.



269 008 fondue fromage **24,90 €**



269 007 fondue viande **24,90 €**

Assiette blanche à fondue

En porcelaine blanche. Ø 23 cm.

269 005 NP **18,90 €**



Raclette-pierre à griller

Pour 2 personnes

Dim. 30 x 10,5 x 10 cm.

Puissance : 350-400 W.

154 363 noir

154 364 Bleu

154 365 rouge

154 366 blanc

32,95 €*



GARANTIE
2 ANS

Raclette-grill

Pour 8 personnes

Plaque de grill avec surface anti-adhérente.

Boîtier en acier inoxydable.

Dim. 40,5 x 25 x 12 cm

Puissance : 1500 W

269 011 **159,90 €***

OFFRE SPÉCIALE

Pour tout achat d'un Raclette-grill avec pierre à griller de granite 269 012

Francis Batt vous offre
1 Mini raclette 2 pers.
(bleu, blanc, ou rouge*)

* Francis Batt se réserve le droit de changer le coloris demandé en cas d'indisponibilité.

Avec pierre à griller de granite

269 012 NP **179,90 €***

*(dont 0,50 € d'éco-participation)

Sodastream

SODASTREAM SOURCE MÉTAL

Dotée du tout dernier système Snap & Lock qui permet de clipser aisément la bouteille de gazéification pour une utilisation encore plus pratique. Écologique, économique et d'entretien facile. Le niveau de gazéification de la bouteille s'affiche via des gouttes rétro-éclairées par des leds intégrées au design de la machine.

Livrée avec 1 cylindre de CO₂ pour gazéifier environ 60 L d'eau du robinet et 1 bouteille de gazéification sans PET dont une en finition alu brossé réutilisable, sans BPA (voir la date d'utilisation sur la bouteille). Dim. H 42 x 11,5 x 21 cm.

100 096 Blanc

100 095 Rouge

149,99 €

GARANTIE
2 ANS



OFFRE SPÉCIALE
du 15 octobre 2014 au 28 février 2015
jusqu'à **25 € remboursés**
pour l'achat d'une
Machine Sodastream
Source, Source métal édition
ou Révolution

REVOLUTION

C'est la révolution de la machine à gazéifier l'eau du robinet !

Elle permet d'accéder à la technologie dernier cri en matière de gazéification d'eau. Fixation simplifiée de la bouteille avec la technologie exclusive Snap & Lock.

- 4 niveaux de gazéification : léger, moyen, fort, intense
- Pression facile des touches avec rétro éclairage bleu
- Écran LCD de contrôle rétro éclairé bleu : cycle de gazéification et niveau de CO₂, indication du niveau de CO₂ restant dans le cylindre
- Livrée avec 1 cylindre de CO₂ permettant de réaliser jusqu'à 60 L de boissons gazeuses* et 1 bouteille de gazéification en PET 1 L en finition métal (sans BPA) – la quantité de boissons varie selon l'intensité de la gazéification*
- A utiliser uniquement avec les bouteilles SodaStream d'1 litre.

100 040 Titan **179,90 €**

GARANTIE
2 ANS



CAPSULES SODASTREAM

Ultra pratique et utilisable avec toutes les machines SodaStream.

1 capsule pour 1 L d'eau.

100 100 Pack 8 capsules Cola

100 101 Pack 8 capsules Cola light

100 102 Pack 8 capsules Orange-mangue

100 097 Pack multisaveur de 8 capsules de sirop light

100 098 Pack multisaveur de 8 capsules :

2 Cola, 2 Citron vert, 2 Orange, 2 Fruits rouges,

100 099 Pack multisaveur de 8 capsules :

2 Pomme, 2 Limonade, 2 Orange, 2 Framboise

8,49 €



NOUVEAU



KITCHENAID

KitchenAid créé en partenariat avec Sodastream une machine pour boissons gazeuses, robuste, stable, entièrement en métal et simple à nettoyer. Equipée d'un levier de réglage de gazéification manuel permettant de choisir le niveau souhaité de la gazéification de votre eau.

- Corps moulé tout métal
- Levier manuel pour actionner le gaz
- Enclenchement de la bouteille plutôt que d'avoir à la visser
- Jauge indiquant 4 niveaux de gazéification : permet de personnaliser votre boisson
- Bouteille sans BPA / bouteille réutilisable : lavable au lave-vaisselle
- Dim. H 45,40 x L 20 x P 27,90 cm
- Garantie : 2 ans

151 245 Pomme d'amour

151 244 Crème

151 247 Noir Onyx

151 246 Rouge Empire

299 €



Saveur concentrée

Pour aromatiser votre eau gazeuse, ajoutez délicatement le concentré choisi, agitez légèrement la bouteille et dégustez...

Un flacon de 500 ml permet de réaliser 12 litres de soda faible en calories (de 0,8 kcal à 15,4 kcal selon les concentrés) pour 100 ml de boisson prête à boire.

100 045 Cola

100 048 Pamplemousse rose

100 051 Cola light

100 065 Thé pêche

100 064 Cola sans sucres

100 080 Limonade

6,75 €



Accessoires

100 103 Pack de 3 bouteilles PET 1L colorées **19,45 €**

100 063 Carte de 10 pastilles soda club autonettoyant pour bouteille **12,50 €**

100 042 Pack de 3 bouteilles 1 L Revolution **24,90 €**

Retrouvez plus de
36 saveurs différentes sur :
www.francisbatt.com/sodastream



BAMIX of Switzerland

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

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

Retrouvez tous les articles Bamix sur www.francisbatt.com/bamix



Bamix Box 200W

16 000 à 18 000 tours/min

Livré avec 8 accessoires :
couteau étoile, disque fouet,
couteau hachoir, disque mélangeur,
un processeur à herbes et à fruits secs
de 200 ml et son disque à poudre,
une cruche de 1 litre et le sliceSy.

Support sur pied et cordon
spirale extensible.

280 966 blanc NP

280 967 rouge NP

280 987 argent NP

280 719 noir

299,90 €



Mono 140W

10 000 à 12 000 tours/min

Livré avec 5 accessoires :
couteau étoile,
disque fouet,
couteau hachoir,
disque mélangeur
et un gobelet 600 ml.
Support mural.

280 639 blanc

149,90 €

280 641 rouge

159,90 €



DeLuxe 160W

12 000 à 14 000 tours/min

Livré avec 5 accessoires :
couteau étoile,
disque fouet,
couteau hachoir,
disque mélangeur,
processeur à herbes
et à fruits secs
de 100 ml.
Support sur pied
ou mural.

280 643 argent

280 642 noir

199,90 €



SwissLine 200W

16 000 à 18 000 tours/min

Livré avec 6 accessoires :
couteau étoile,
disque fouet,
couteau hachoir,
disque mélangeur,
processeur à herbes
et à fruits secs
de 200 ml et cruche
de 1 litre.
Support sur pied
et cordon spirale
extensible.

280 562 rouge

280 644 blanc

280 645 argent

280 718 noir

239,90 €



Processeur fourni avec le robot SwissLine 200 W

Il broie et moule les fruits, légumes secs,
chocolat, épices, herbes, œufs durs, et
aliments pour bébé. Contenance 200 ml.



SliceSy

Permet de transformer le Bamix en un véritable robot, il tranche, râpe, hache.
Livré avec 5 râpes (julienne fine, moyenne, épaisse et lamelles fines et épaisses) et un couteau hachoir.

280 664

blanc

280 283

NP noir

280 223

NP rouge

129,90 €



Livres de recettes Christian Turbé

Les Essentiels

280 875

Apéritifs dînatoires

280 876

9,90 €



Retrouvez tous les livres Bamix sur
www.francisbatt.com/livresbamix



Gobelets avec couvercle

Leur forme adaptée au Bamix convient
au micro-ondes, au congélateur, et au lave-
vaisselle. Couvercle spécial qui permet la
conservation.

Set de 2 gobelets 400 ml et 600 ml

280 666 16,50 €



Couteau étoile

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

280 556 10,50 €



Disque fouet

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

280 558 10,50 €



Disque mélangeur

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

280 559 10,50 €



Couteau hachoir

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

280 560 14,90 €


NOUVEAU
Sauteuse avec anses et couvercle en verre

Compatible induction

280 285 ø 28 cm 3,5 L

179,90 €

280 287 ø 32 cm 4,5 L

189,90 €

 COMPATIBLE
INDUCTION

Sauteuse avec couvercle

 280 794 ø 24 cm - 3 L **139,90 €**

 280 795 ø 28 cm - 4,2 L **149,90 €**

Crêpière

 280 792 ø 24 cm **99,90 €**

 280 968 ø 26 cm **109,90 €**


Swiss Diamond

Les produits Swiss Diamond se caractérisent par un traitement de surface anti-adhérent renforcé utilisant de véritables cristaux de diamant dans une structure nanocomposite. Ce nouveau revêtement anti-adhérent permet un nettoyage facile, sans effort ; il ne craque pas, ne se fissure pas, ne cloque pas.

La structure en aluminium moulé sous pression des différents ustensiles de cuisson permet une distribution parfaitement homogène de la chaleur et ne se déforme pas. Tous feux, même induction. Les poignées ergonomiques peuvent aller au four jusqu'à une température de 260°C. Compatibles lave-vaisselle.

GARANTIE
À VIE

Poêle

 280 788 ø 20 cm **84,90 €**

 280 789 ø 24 cm **104,90 €**

 280 790 ø 26 cm **114,90 €**

 280 791 ø 28 cm **124,90 €**

 280 801 ø 32 cm **134,90 €**

Faitout avec couvercle en verre

 280 803 ø 24 cm - 5 L **149,90 €**

 280 804 ø 26 cm - 8 L **189,90 €**




NOUVEAU


**CUISINE SAINESANS
MATIÈRE GRASSE**


Appareil à emballage sous vide

Préparez vos plats à l'avance,
et conservez-les.


**DU CONGÉLATEUR
AU MICRO-ONDES !**

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

Dim. L 38 x P 15 x H 6,5 cm.

139 093 **99,90 €***



Cuiseur basse température sous vide SUPRÊME

Utilisé depuis longtemps par les chefs, cet appareil arrive enfin chez les particuliers. Il offre une cuisson lente, précise qui révèle tous les arômes des aliments.

Tout d'abord, mettre dans un sachet votre préparation : viandes, poissons, légumes assaisonnés à votre choix. Sceller ce sachet en prenant soin de bien en retirer tout l'air préalablement avec la machine sous-vide. Après avoir rempli la cuve de votre cuiseur SUPRÊME d'une eau préchauffée, y installer votre sachet. Régler la température entre 30° et 100°C au demi-degré près et suivre la cuisson avec le panneau de contrôle. Silencieux, il ne vibre pas et son couvercle étanche empêche l'évaporation de l'eau.

Les avantages ?

- Une cuisine saine sans matière grasse
- La conservation des qualités nutritives des aliments
- La préparation des repas à l'avance pour une conservation pendant 4 jours au frais
- Une simplicité d'utilisation grâce à son tableau de contrôle tactile
- Une cuisson parfaite même en votre absence
- Ecologique et économique grâce à sa faible consommation d'énergie

Entretien :

- Débrancher l'appareil avant de vider l'eau du cuiseur
- Passez un torchon doux dans la cuve pour retirer l'excédent restant
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasif ou de produit agressif

Corps en acier, cuve aluminium avec revêtement, isolation double paroi et couvercle aluminium.

Voltage : 220-240 V

Cuiseur noir 9 litres

Puissance : 462 - 550 W

Dim. 33 x 28 x 29 cm

Poids : 4,1 kg

123 469

399 €

Cuiseur inox 11 litres

Puissance : 715 - 850 W

Dim. 36 x 29 x 29 cm

Poids : 5,9 kg

123 470

528 €

OFFRE SPÉCIALE

Jusqu'au 31 janvier 2015

Pour tout achat d'un
Cuiseur basse température
Francis Batt vous offre pour **+1€**
1 appareil sous vide*
d'une valeur totale de 99,90 €

*Réf. 139 093

Lot de 2 rouleaux

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

139 044 NP

17,50 €

Lot de 20 sacs

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

139 045

17,50 €





NOUVEAU

TOUTS FEUX
DONT INDUCTION

CookWay Two de Cristel

POIGNÉE AMOVIBLE

La série Two à poignée amovible de CookWay en aluminium embouti de forte épaisseur est revêtu de l'anti-adhérent Exceliss. Économique, son corps en aluminium demande peu d'énergie pour obtenir la bonne température de cuisson.

Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur. Garantie sans PFOA.

Va au lave-vaisselle. Compatible induction. Produit non rechapable.

Si chacune des pièces de cette collection s'achète séparément, Francis Batt vous propose aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.



L'Indispensable 6 pièces

- 4 poêles Ø 20, 24, 28, 32 cm
- 2 poignées Coccinelle

Réf. du lot : P12 624
~~449,40 €~~ **399,00 €**



Le Grill 7 pièces

- 3 poêles Ø 20, 24, 28 cm
- 1 sauteuse Ø 24 cm
- 1 couvercle Ø 24 cm
- 1 anse Coccinelle
- 1 poignée Coccinelle

Réf. du lot : P12 625
~~434,40 €~~ **389,99 €**



Le Complet 12 pièces

- 4 poêles Ø 20, Ø 24, Ø 28, Ø 32 cm
- 2 casseroles Ø 18 cm, Ø 20 cm
- 1 faitout Ø 24 cm
- 1 cuit-vapeur en verre avec couvercle Ø 24 cm
- 2 anses Coccinelle
- 2 poignées Coccinelle

Réf. du lot : P12 626
~~788,80 €~~ **699,00 €**



Casseroles

125 070	Ø 14 cm	49,90 €
125 071	Ø 16 cm	59,90 €
125 072	Ø 18 cm	69,90 €
125 073	Ø 20 cm	79,90 €



Faitouts

125 076	Ø 22 cm	99,90 €
125 077	Ø 24 cm	109,90 €
125 078	Ø 26 cm	119,90 €



Couvercles en verre bouton noir

125 052	Ø 14 cm	10,00 €
125 053	Ø 16 cm	12,00 €
125 054	Ø 18 cm	14,00 €
125 055	Ø 20 cm	16,00 €
125 056	Ø 22 cm	18,00 €
125 057	Ø 24 cm	20,00 €
125 058	Ø 26 cm	23,00 €
125 059	Ø 28 cm	26,00 €
125 060	Ø 30 cm	29,00 €
125 061	Ø 32 cm	32,00 €



Éléments cuit-vapeur

125 074	Ø 20 cm	34,90 €
125 075	Ø 24 cm	44,90 €



Poêles

125 079	Ø 20 cm	49,90 €
125 080	Ø 22 cm	89,90 €
125 081	Ø 24 cm	99,90 €
125 082	Ø 26 cm	109,90 €
125 083	Ø 28 cm	119,90 €
125 084	Ø 30 cm	129,90 €
125 085	Ø 32 cm	139,90 €



Sauteuses sans couvercle

125 086	Ø 24 cm	109,90 €
125 087	Ø 28 cm	129,90 €



Poignée amovible

Bakélite noire avec Coccinelle
125 090 **19,90 €**



Anse amovible

Bakélite noire avec Coccinelle
125 069 **14,90 €**



Billot à poser

Stable et esthétique, il est idéal au quotidien et s'adapte à tous les types de cuisine.

La particularité du bois debout se fait dans sa conception : il n'est pas coupé horizontalement comme tout autre billot, il est coupé à la verticale ce qui empêche les morceaux de bois de se dissocier.

De plus ils sont réversibles : d'un côté les légumes ou les viandes crues, de l'autre côté pour couper des aliments juteux, fruits frais mais surtout les viandes cuites, avec une profonde rigole pour récupérer le jus.



Billot à poser en bois debout de Noyer

Le bois de noyer est réputé pour sa densité et sa couleur.

Une belle finition laiton pour ce modèle avec des équerres à chaque angle.

337 004 40 x 30 x 5 cm **269 €**

337 005 45 x 35 x 5 cm **279 €**

337 006 50 x 40 x 5 cm **299 €**

Billot à poser en bois debout de Charme

Un bois réputé pour sa solidité et sa durabilité.

Une belle finition inox pour ce modèle avec des équerres à chaque angle.

337 001 40 x 30 x 5 cm **179 €**

337 002 45 x 35 x 5 cm **189 €**

337 003 50 x 40 x 5 cm **199 €**



Coupe pain boulanger

Avec récupérateur de miettes 36 x 23 x 5 cm

245 024 **54,50 €**



Planche à découper Bactonix

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

135 061 PM 28 x 19 cm **26 €**

135 063 MM 36 x 24 cm **38 €**

135 074 GM 45 x 29 cm **46 €**



Couteau à pain « La scie » Aergo

120 370 noir **28,90 €**

**NOUVEAU****Planches en bambou Greenlite**

280 703 Planche 27 x 18 cm **11,90 €**
 280 702 Planche 34 x 23 cm **16,90 €**
 280 969 Planche 45 x 30 cm **29,90 €**

Planches Greenlite avec rigole

280 705 carrée 27,5 x 27,5 cm **22,90 €**
 280 706 rectangulaire 50 x 27,5 cm **39,90 €**
 280 707 ovale 52 x 37 cm **39,90 €**

**Rouleau à pâtisserie en bambou**

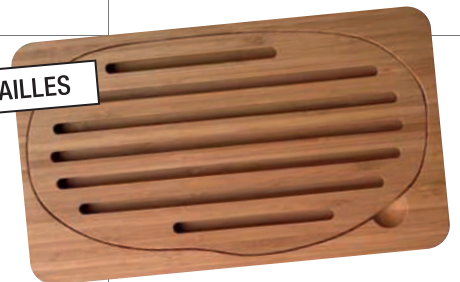
280 530 52 cm **18,90 €**
 280 288 30 cm **12,90 €**

**Pince à toast en bambou alimentaire**

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

NOUVEAU**Planche à découper en hêtre****avec rigole et godet**

112 134 30 x 22 x 1,5 cm **12,90 €**
 112 135 40 x 26 x 1,9 cm **19,90 €**
 112 136 45 x 30 x 1,9 cm **24,90 €**
 112 137 50 x 35 x 1,9 cm **29,90 €**

2 TAILLES**Planche à pain en bambou alimentaire**

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

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

NOUVEAU**Planches en fibres de papier Epicurean!**

Ces planches à découper, utilisées à l'origine par les professionnels de la restauration, sont désormais proposées à tous.

D'un design fonctionnel pour tout type de préparations, elles sont en fibres de papier.

- Ecologiques
- Très résistantes
- Préservent la lame du couteau
- Entretien au lave-vaisselle
- Norme alimentaire NSF
- Ne se tâchent pas au contact des aliments
- Résistent à une température de 170°C
- Evitent la prolifération des bactéries
- Se patinent avec le temps

**Les planches classiques**

112 111 20 x 15 cm **19 €**
 112 139 26 x 16 cm **22,90 €**
 112 112 29 x 23 cm **28,50 €**
 112 113 37 x 28 cm **39 €**

La planche à rigole

112 114 à rigole
 37 x 28,5 cm **NP 59,50 €**

**La planche à pain**

112 116 Pain recto/verso 40 x 23 cm **59 €**



Kasumi

KASUMI MASTERPIECE

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

Modèles disponibles non photographiés :

- 121 155 Sashimi 21 cm **305 €**
- 121 151 Couteau à découper 24 cm **239 €**
- 121 154 Couteau chef 24 cm **259 €**
- 121 146 Couteau santoku 13 cm **172 €**
- 121 152 Couteau scie 25 cm **249 €**
- 121 148 Nakiri 17 cm **245 €**



Pierre à aiguiser 3000/8000

Pour un aiguisage "rasoir" des Kasumi MP, HM et Masahiro.

121 061 **105 €**

SASHIMI

Avec leur lame rigide biseautée, les couteaux Yanagiba, de la série Masahiro, réputée pour être l'une des plus perfectionnée et qualitative, sont utilisés au Japon pour découper les fines tranches de poisson appelées sashimi.

Ce type de couteau sert également à la préparation de carpaccio à lever des filets ou peut remplacer un couteau à découper. Il existe un modèle pour les droitiers et un pour les gauchers.

- 121 221 droitier 21 cm **152 €**
- 121 222 droitier 24 cm **172 €**
- 121 223 droitier 27 cm **192 €**
- 121 224 gaucher 27 cm **172 €**



121 143 Couteau d'office 8 cm **137 €**



121 144 Couteau d'office 12 cm **148 €**



121 145 Couteau universel 14 cm **162 €**



121 147 Désosseur 16 cm **162 €**



121 149 Santoku GM 18 cm **239 €**



121 150 Couteau à découper pm 20 cm **219 €**



121 153 Couteau chef pm 20 cm **249 €**

OFFRE PRIVILÈGE

- 121 143 1 couteau office **137 €**
- 121 145 1 couteau universel **162 €**
- 121 153 1 couteau du chef **249 €**
- 121 149 1 Santoku **239 €**
- 121 151 1 couteau à découper **239 €**
- > 919 € au lieu de 1.026 €**



TITANIUM BLEU

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



121 043 Couteau d'office 8 cm **72 €**

121 042 Couteau d'office 12 cm **NP 75 €**



121 089 Couteau Chef 13 cm **79 €**



121 039 Couteau Chef 20 cm **109 €**



121 041 Couteau à découper 20 cm **105 €**



121 040 Couteau Santoku 18 cm **105 €**



Pierre japonaise supérieure 240/1000

Pierre à aiguiser. Pour reprendre et entretenir tous les couteaux.

121 060 **69 €**



Type 301 Design by F.A. Porsche

Un produit d'excellence avec un manche en acier inoxydable 18/10 et une lame en acier japonais de qualité. Des couteaux aiguisés à la main par un maître-coutelier et taillés en V comme tous les couteaux japonais. L'arête très fine les rend plus tranchants. La qualité d'acier supérieur accroît sa longévité. L'ergonomie du manche, améliore la prise en main et permet au couteau de tenir debout sur sa lame.

Pierre japonaise supérieure grain 1000/3500

Pierre universelle. Pour l'entretien et la finition de tous vos couteaux.

121 194 **99 €**



121 015

Set de 4 couteaux à steak **188 €**



121 001 Couteau chef 24 cm **115 €**



121 016 Set à découper **139 €**



121 006 Couteau à pain 21 cm **82 €**



121 013 Couteau chef 20 cm **99 €**



121 002 Santoku 17,8 cm **99 €**



121 004 Couteau universel 14 cm **82 €**



121 014 Couteau universel 12 cm **59 €**

Haiku



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



121 021 Couteau office 8 cm **50 €**



121 022 Couteau office 12 cm **57 €**



121 023 Couteau universel 13 cm **62 €**



121 024 Couteau Santoku 18 cm **92 €**



121 025 Couteau chef 20 cm **92 €**



121 026 Couteau sashimi 21 cm **115 €**



121 027 Couteau à pain 25 cm **75 €**



Pierre japonaise de grain 800

Idéale pour l'aiguisage des couteaux de la gamme Haiku.

121 099 **49 €**





199 015 Couteau à jambon/saumon alvéolé. Les cannelures ont pour effet de générer des coussins d'air empêchant les tranches fines et souples de coller à la lame 30 cm noir **98 €**

199 014 Couteau à jambon, non alvéolé 30 cm noir NP **69,90 €**

NP : Non photographié

GAMME FORGÉE NOIRE Mitre ronde et rivets dorés



199 002 Couteau à steack avec dents noir **34,90 €**

199 001 Couteau steak sans dent 13 cm noir NP **31,90 €**



199 003 Couteau bec d'oiseau 9 cm noir **29,90 €**



199 008 Couteau à désosser 13 cm noir **39,90 €**



199 017 Couteau filet de sole 15 cm noir **39,90 €**

199 282 Couteau filet de sole 20 cm blanc **45,90 €**



199 151 Bagel à dents spécial sandwiches 12 cm noir **29,90 €**



199 004 Couteau de cuisine mini 10 cm noir **29,90 €**

199 279 Couteau de cuisine mini 10 cm blanc **29,90 €**

199 005 Couteau cuisine pm 15 cm noir **39,90 €**

199 275 Couteau cuisine pm 15 cm blanc **39,90 €**

199 006 Couteau cuisine mm 20 cm noir **54,90 €**

199 276 Couteau cuisine mm 20 cm blanc **49,90 €**

199 007 Couteau cuisine gm 25 cm noir **68,90 €**



199 011 Fusil 20 cm noir **49,90 €**



199 016 Couperet 16,5 cm noir **48,90 €**



199 018 Couteau à trancher 20 cm noir **49,90 €**

199 277 Couteau à trancher 20 cm blanc **49,90 €**



199 010 Fourchette à gibier 15 cm noir **59,95 €**



199 009 Couteau à pain 20 cm noir **57,90 €**

199 278 Couteau à pain 20 cm blanc **49,90 €**

GAMME FORGÉE BLANCHE Mitre ronde et rivets acier



199 280 Couteau à légumes et fruits 12 cm blanc **31,90 €**

199 281 Couteau Santoku alvéolé 18 cm blanc **69,90 €**



Protège-lames ajustables

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

199 272 noir

199 273 coloris assortis **4,99 €**



Francis Batt

Grâce à un alliage subtil de plusieurs matériaux de très haute qualité, comme le carbone, le chrome et le molybdène, les couteaux Sabatier Lion sont fabriqués en France par la société Rousselon, coutelier à Thiers depuis 1852 pour Francis Batt. Ils ont une qualité de coupe précise et une grande durabilité, pour un plaisir de cuisiner toujours plus intense. Ces couteaux inoxydables répondent aux besoins et exigences des novices comme des plus grands chefs. Ils vous apporteront plaisir et satisfaction.



LE PLUS PRATIQUE GUIDE D'AIGUISAGE !

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

Pierre à aiguiser universelle 240/1000

Pour affûter toutes nos gammes de couteaux
121 060 **69 €**

Lot de 2 guides en inox

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



Aigiseur de table manuel

Lames en tungstène avec angle pré-positionné. La stabilité est assurée grâce à ses patins anti-glisse.

Des encoches pour une bonne prise en main, faire glisser la lame dans la fente en tirant vers soi comme l'indiquent les flèches. Facile, pratique... Il n'y a qu'à se laisser guider.

12 x 4 x 7,5 cm

199 246

12,90 €

GAMME FORGÉE NOIRE Mitre carrée avec rivets aluminium



199 112 Couteau à steak sans dent 13 cm **39,90 €**

199 113 Couteau à steak avec dents 13 cm **39,90 €**



199 100 Couteau bec d'oiseau 7 cm **36,90 €**



199 098 Couteau office 10 cm **34,90 €**



199 110 Couteau à découper 19 cm **55,90 €**



199 103 Couteau de cuisine 15 cm **49,90 €**



199 104 Couteau de cuisine 21 cm **65,90 €**



199 106 Couteau filet de sole 15 cm **49,90 €**



199 111 Couteau à désosser 15 cm **49,90 €**



199 109 Couteau à pain 21 cm **64,50 €**

199 102 Couteau à dents bagel 15 cm **42,90 €**

Aigiseur électrique 2 meules

Donne un tranchant sans pareil aux couteaux de cuisine. La première meule affûte fermement la lame. La deuxième meule polit la lame pour lui donner un tranchant idéal.

Moteur de 40 watts 20,7 x 14,5 x 9,5 cm.

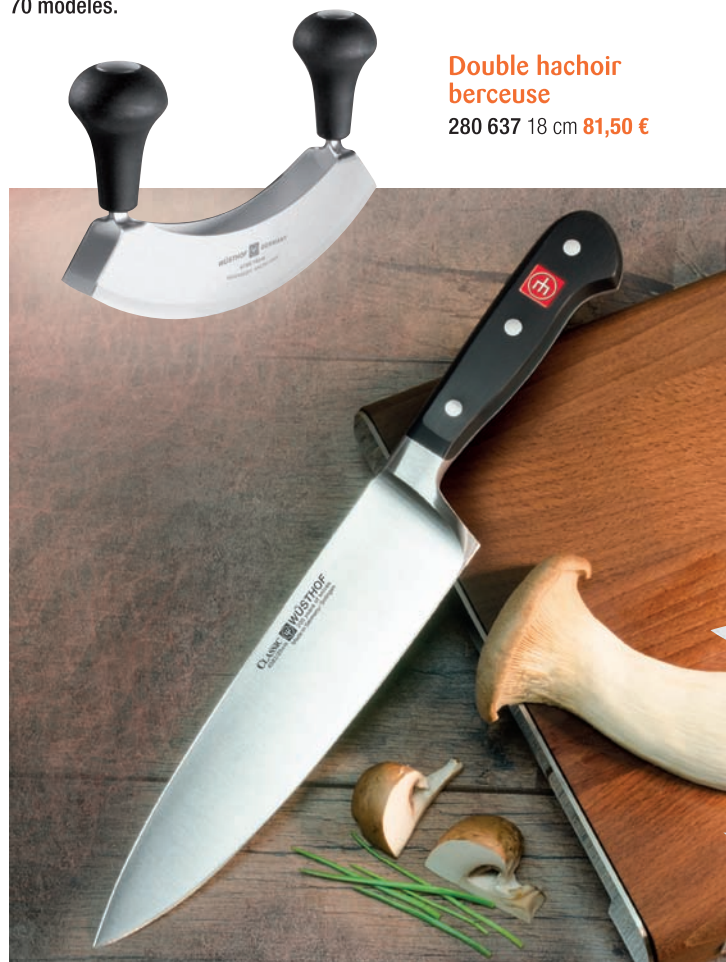
199 247 **59,80 €**





Classic de Wüsthof

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



**Double hachoir
berceuse**
280 637 18 cm **81,50 €**



**Sacoche de coutellerie
semi-rigide**
(livrée vide)
280 783 pour 12 pièces
Sans bandoulière
53 x 21 x 4,5 cm **39,90 €**
Avec bandoulière
280 736 pour 10 pièces
51 x 21 x 4,7 cm **49,50 €**

PLANCHES À DÉCOUPER EN BAMBOU

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

Huile d'entretien pour bambou
280 542 flacon de 240 ml **NP 9,90 €**



POUR LE PAIN

Planche à pain
280 356 37 x 24 cm **49,90 €**



280 566 Couteau d'office 8 cm **49,90 €**



280 567 Couteau à tomates 14 cm **56,50 €**



280 653 Couteau d'office « Bec d'oiseau » 7 cm **49,90 €**



280 656 Couteau à désosser 14 cm **72 €**



280 636 Fourchette à viande courbe 20 cm **89,90 €**



280 655 Couteau de chef 20 cm **104,90 €**
280 604 Couteau de chef 16 cm **NP 82,90 €**



280 654 Couteau à découper 20 cm **79 €**



280 581 Couteau à pain 23 cm **92,50 €**

**EXISTE EN
DEUX TAILLES**

Planche billot

280 757 41 x 33 x 2,5 cm **29 €**
280 758 54 x 44 x 2,5 cm **49,90 €**



Range-couteaux en hêtre pour tiroir Wüsthof

280 942 7 pièces
43,5 x 10,5 x 4,5 cm
39,50 €
280 997 15 pièces
43 x 22,5 x 4,5 cm
67,50 €



NOUVEAU

Classic Ikon de Wüsthof

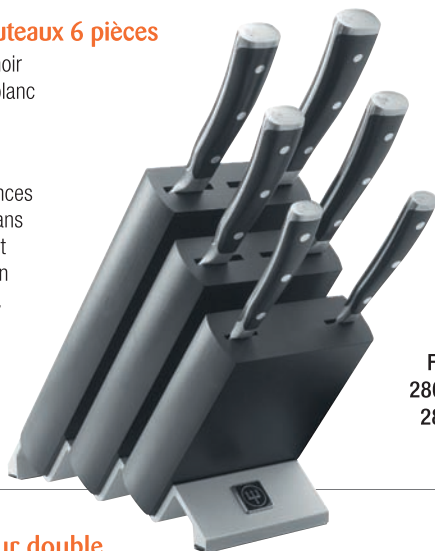
Une ligne moderne et élégante au tranchant unique. Un toucher doux avec une prise en main confortable. Une grande précision de découpe pour préparer un carpaccio, désosser, trancher, éplucher, lever des filets de poisson ou ciseler des herbes... un pur plaisir.



Bloc couteaux 6 pièces

280 408 noir
280 436 blanc
653,50 €

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



Fusil 26 cm
280 412 blanc
280 392 noir
96,90 €

Aiguiser double

Céramique en carbure de Tungstène
20,6 x 4,3 x 9 cm
280 743 **21,90 €**



Couteau filet de sole lame flexible 16 cm
280 397 noir NP **88,90 €**
280 430 blanc NP **88,90 €**



280 419* Couteau d'office 9 cm blanc **63,90 €**
280 382 Couteau d'office 9 cm noir **63,90 €**



280 431 Couteau de chef 16 cm blanc **104,50 €**
280 398 Couteau de chef 16 cm noir **104,50 €**



280 432* Couteau de chef 20 cm blanc **125,50 €**
280 399 Couteau de chef 20 cm noir **125,50 €**



280 413* Couteau « tranchelard » 16 cm blanc **86,90 €**
280 393 Couteau « tranchelard » 16 cm noir **86,90 €**
280 427 Couteau « tranchelard » 20 cm blanc **102,90 €**
280 394 Couteau « tranchelard » 20 cm noir **102,90 €**



280 425* Couteau japonais lame alvéolée 17 cm blanc **121,50 €**
280 390 Couteau japonais lame alvéolée 17 cm noir **121,50 €**



280 422 Couteau à tomates 14 cm blanc **79,90 €**
280 386 Couteau à tomates 14 cm noir **79,90 €**



280 421* Couteau à saucisson 14 cm blanc **81,50 €**
280 385 Couteau à saucisson 14 cm noir **81,50 €**



280 434 Couteau à désosser 14 cm blanc **89,50 €**
280 401 Couteau à désosser 14 cm noir **89,50 €**



280 426 Fourchette à viande 16 cm blanc **110,90 €**
280 391 Fourchette à viande 16 cm noir **110,90 €**



280 423* Couteau à pain 20 cm blanc **97,90 €**
280 387 Couteau à pain 20 cm noir **97,90 €**



FK2 de De Buyer

Couteau Professionnel Haute Technologie Acier Inoxydable & Polymère-Fibre de Carbone. Matériau hautement élaboré : lame en acier X50CrMoV15. Dur pour un tranchant parfait et durable. Géométrie fine de la lame : un biseau plus fin que les lames traditionnelles pour un tranchant plus efficace. Solide et durable : mitre épaisse et soie solide monobloc associée à un manche résistant en polymère fibre de carbone. Dynamique du manche : manche ergonomique avec une bonne prise en main antiglis. Système de rééquilibrage : pour retrouver l'équilibre qui vous convient entre lame et manche, dévisser l'arrière pour enlever des rondelles de contrepoids.



> La grande originalité du FK2 outre sa robustesse, la qualité de son tranchant et la sûreté de la prise en main du manche, est la possibilité d'« équilibrer » le couteau en enlevant ou ajoutant des contrepoids afin d'en faire un couteau très personnel.



130 218 Couteau d'office 9 cm **32 €**



130 216 Couteau à désosser 13 cm **50 €**



130 217 Couteau de service 14 cm **42 €**



130 194 Couteau chef asiatique 15 cm **50 €**



130 203 Couteau filet 16 cm **50 €**



130 219 Couteau à trancher 16 cm **54 €**



130 193 Couteau Santoku 17 cm **62 €**



130 188 Couteau chef 21 cm **63 €**

130 158 Couteau chef 26 cm **76 €**



130 220 Couteau à découper 26 cm **64 €**



130 250 Couteau à pain 26 cm **64 €**

Top Chef



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



Bloc Top Chef avec 6 couteaux

121 174 **169 €**

* références composant le bloc.



121 161 Couteau d'office 9 cm* **26,90 €**



121 162 Couteau d'office 12 cm* **29,90 €**



121 164 Couteau à découper 20 cm* **45,90 €**



121 165 Couteau chef 20 cm* **54,90 €**



121 166 Couteau à pain 19,5 cm* **39,90 €**



121 167 Fourchette universelle 18,2 cm **38,90 €**



121 231 Santoku alvéolé 17 cm* **49,90 €**



121 170 Fusil 21 cm **25 €**



X-Line de Wüsthof

Design fluide et dynamique pour un style plus moderne et audacieux. Sa mitre spécialement dessinée en **forme de X** procure une aisance d'utilisation optimale. La prise en main des couteaux de la gamme **X-Line** est **plaisante, sécurisée et ergonomique**.

Wüsthof a mis au point une **nouvelle technologie** : des lames en acier renforcées par un revêtement en céramique.

Tous les avantages de ce nouveau savoir-faire :

- Augmentation de la résistance à la corrosion et facilité d'entretien.
- Consolide la dureté de la surface de la lame et protège des rayures.

Pour plus d'information retrouvez les blocs sur notre site :

<http://www.francisbatt.com/produits/bloc-couteaux-noir-9-pieces-wc-sthof-x-line>



Coffrets

280 890 2 couteaux (Chef & Office) **NP 214,90 €**

280 891 3 couteaux (Chef, Office & tranchelard) **299,90 €**

280 943 4 couteaux à steak **329 €**



Bloc couteaux

9 pièces Wüsthof X-Line

280 892 Noir

280 893 Marron

799 €



280 884 Couteau d'office 9 cm **78,90 €**



280 885 Couteau à saucisson 14 cm **99,90 €**



280 886 Tranchelard 16 cm **111,90 €**



280 887 Santoku 17 cm **155,90 €**



280 889 Couteau de chef 20 cm **157,90 €**



280 888 Couteau à pain 23 cm **123,90 €**



280 952 Couteau de chef 16 cm **132,50 €**

Global

Produits au Japon, les couteaux Global sont uniques au monde quant à leur légèreté, leur tenue de fil et leur affilage comme un rasoir.

Les lames en acier inoxydable, trempé à froid résistent à la rouille, aux taches et à la corrosion.



169 599 Couteau de cuisine 11 cm **69,50 €**



169 594 Couteau de cuisine 20 cm **95,50 €**



169 637 Couteau d'office plat 8 cm **38 €**

169 638 Couteau d'office plat 11 cm **48,50 €**

169 639 Couteau d'office plat 15 cm **68,90 €**



169 626 Couteau souple 15 cm **69,50 €**



169 595 Couteau à viande à découper 21 cm **89,95 €**



169 615 Couteau à jambon/saumon 31 cm **109,90 €**



169 613 Couteau à désosser forge 16 cm **114 €**



Barre aimantée aluminium

199 091 30 cm **19,90 €**

199 092 45 cm **26,90 €**

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15



Edonist

Lion Sabatier lance sa nouvelle collection de couteaux : EDONIST, l'incarnation du « couteau du 21^e siècle ».

Fabriqué en France de façon traditionnelle, cette collection associe l'esthétisme du design contemporain à la tradition coutelière des 100% forgée.

Sa lame en acier est unique, enrichie en azote, celle-ci confère au couteau une résistance renforcée de la corrosion, une longévité et un entretien d'affilage optimisé pour une finesse et une durée de coupe performantes.



**LAME ACIER INOX, MANCHE
POLYMÈRE, 100% FORGÉ**

Cette collection est composée de sept modèles différents répondant ainsi à l'ensemble des fonctions et gestes spécifiques du cuisinier.



199 283 couteau office 10 cm **39,90 €**



199 288 couteau à légumes 13 cm **42 €**



199 284 couteau chef 15 cm **53,90 €**

199 285 couteau chef 20 cm **64,90 €**



199 289 couteau filet de sole 18 cm **50,90 €**



199 286 couteau à découper 20 cm **56,90 €**



199 287 couteau à pain 20 cm **59,90 €**





RÂPES PLATES

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

Poignée ergonomique et extrémité antidérapantes offrant stabilité et sécurité d'utilisation. Le couvercle protecteur fait également office d'appareil de mesure.



Grain fin, grain moyen, gros grain, julienne
164 289 35 €



Parmesan, grain fin, julienne, rasoir
164 288 35 €



Râpe large

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

19,90 €



164 313
Grains moyens



164 273
Grains fins



164 274
Copeaux



164 275
Double rapage



164 276
Gros grains



164 277
Parmesan

Râpe rotative à 2 lames

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

- Lame pour le parmesan qui convient aux autres fromages à pâte dure ou au chocolat.
- Lame à coupe grossière pour les légumes, la plupart des fromages et les noix.

Trémie large convenant à des gros morceaux

Poignée anti-dérapante pour râper facilement



164 286 Rotative avec deux tambours **24,90 €**

Cuisipro

Technologie Surface Glide révolutionnaire pour un rendement spectaculaire.

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

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



Râpe double

Deux surfaces de râpage :

- Fine pour zestes de citron, parmesan, muscade et cannelle.
- Grossière pour la plupart des fromages et légumes.

Couvercle coulissant pour protéger les mains.

Extrémités antidérapantes offrant stabilité et sécurité d'utilisation.

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



Kyocera

25
YEARS
OF EXPERIENCE

CERAMIC KNIVES



CÉRAMIQUE NOIRE

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

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



NOUVEAU



Aiguiser noir céramique

Equippé d'une meule céramique qui convient uniquement au couteau lame acier.

155 148
17,50 €



155 026 7,5 cm 44,90 €

155 012 11 cm 59,90 €

155 013 13 cm 79,90 €

155 014 14 cm 89,90 €

155 024 18 cm 129,90 €

CÉRAMIQUE BLANCHE

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

Il est conseillé de laver les couteaux céramique à la main.



NOUVEAU

Coffret

Lame blanche, manche blanc
155 146 99,90 €

- 1 couteau 7,5 cm
- 1 chef 14 cm
- 1 planche

Affûteur électrique Kyocera

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

155 068 82 €



155 018 7,5 cm 29,90 €

155 019 11 cm 38,90 €

155 016 13 cm 49,90 €

155 017 14 cm 67,50 €

155 020 16 cm 89,90 €

155 022 18 cm 99,90 €

155 078 7,5 cm 29,50 €

155 079 11 cm 41,90 €

155 074 14 cm 71,50 €



Couteau d'office 13 cm
155 137 lame blanche **60 €**
155 141 lame noire **79,90 €**



Couteau santoku 15 cm
155 138 lame blanche **77,90 €**
155 142 lame noire **99,90 €**



Couteau trancheur 17 cm
155 139 lame blanche **99,90 €**
155 143 lame noire **119,90 €**



LEGEND DE KYOCERA

Couteau manche professionnel "luxe"

Cette gamme fait honneur à son nom : sa lame de qualité extrêmement tranchante et durable en céramique de zircône est maintenue par un manche en matière plastique haut de gamme et original.

Grâce à leur forme ergonomique, ces couteaux tiennent très bien en main et ils ne sont pas seulement légers, mais également faciles à manier. Leur lame d'excellente qualité permet de traverser facilement des aliments fragiles tels que la viande ou le poisson. Même les tomates peuvent être coupées en tranches très fines sans écraser la peau.

Les lames en céramique de Kyocera conservent leur tranchant exceptionnel pendant de longues années. Elles offrent de plus l'avantage de ne pas corroder, de ne prendre ni le goût, ni l'odeur des aliments coupés.



155 042 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**
155 046 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**
155 049 Couteau Santoku 14 cm **67,50 €**



155 039 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**
155 044 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**
155 136 Couteau du Chef 13 cm **52,50 €**
155 047 Couteau Santoku 14 cm **67,50 €**



155 040 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**
155 045 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**
155 135 Couteau du Chef 13 cm **52,50 €**
155 048 Couteau Santoku 14 cm **67,50 €**



155 043 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**
155 128 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**
155 082 Couteau Santoku 14 cm **67,50 €**



155 041 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**
155 080 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**
155 081 Couteau Santoku 14 cm **67,50 €**



155 075 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**
155 076 Couteau d'office 11 cm **39,90 €**
155 077 Couteau Santoku 14 cm **67,50 €**



Éplucheur

Lame rasoir pivotante blanche.

155 130 Violet	155 101 Bleu
155 037 Jaune	155 036 Orange
155 035 Rouge	155 034 Noir
155 052 Vert	155 100 Blanc

9,95 €



Mandoline céramique, 4 épaisseurs

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

155 001 noir **24,90 €**



Mandoline à julienne

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

155 033 rouge **24,90 €**



NOUVEAU

Coffret 3 Mandolines

Une noire réglable, une rouge julienne et verte râpe.

Vendu avec un récipient transparent de 600 ml.

155 147 **59,90 €**





La mandoline Swing 2.0 De Buyer



Chocolat



Parmesan



Carotte



Zestes



Pomme de terre



Ça swing chez De Buyer avec la mandoline 2.0 : rien ne l'arrête, elle râpe tout.

Ce coupe-fruits et légumes très robuste est destiné à un usage aussi bien professionnel que ménager. En combinant et/ou en changeant les lames horizontales lisses ou ondulées et les peignes Julienne, et en ajustant l'épaisseur de coupe, il est possible de réaliser sans efforts de nombreuses préparations différentes : julienne, dés, coupes gauffrées, rondelles lisses ou ondulées, zestes...

Equippée d'une double lame santoku horizontale en acier coutelier, elle offre une bonne prise en mains. L'ensemble peut passer au lave-vaisselle.

Contient :

- Un châssis inox et polymère composite avec pied arrière repliable
- Un chariot accueillant les légumes/fruits
- Un poussoir ergonomique
- Une double lame horizontale - lisse et ondulée
- Un double peigne Julienne 4/10 mm
- Double peigne supplémentaire 2/7 mm
- Set de 3 râpes (gros trous - moyens trous - zesteur)

- Boîte de rangement pour râpes et peignes

130 327 Noir

130 335 Vert

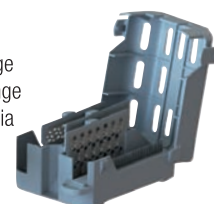
130 339 Rouge

130 338 Orange

130 341 Fushia

129,90 €

Livrée avec une boîte de rangement pour les 3 râpes



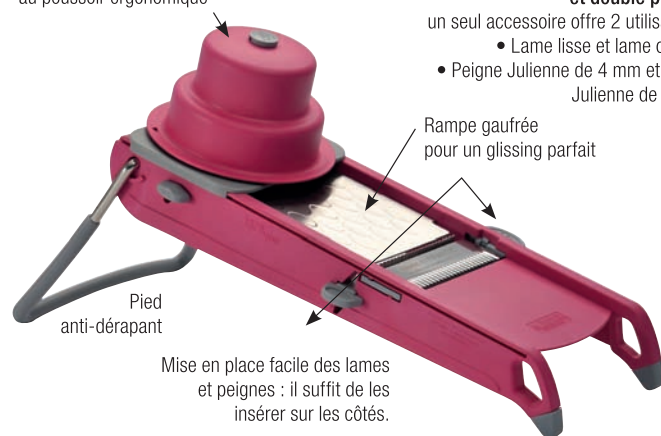
La mandoline Swing De Buyer

Sécurité totale et bonne prise en main grâce au poussoir ergonomique

Système de double lame et double peigne :

un seul accessoire offre 2 utilisations :

- Lame lisse et lame ondulée
- Peigne Julienne de 4 mm et peigne Julienne de 10 mm



Rampe gauffrée pour un glissement parfait

Pied anti-dérappant

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



Encombrement minimum, efficacité maximum pour usage professionnel ou ménager.

Coupe facile et nette grâce à des lames et des peignes en acier coutelier. Réglage de la hauteur de coupe jusqu'à 10 mm. Trémie large pour couper en une seule opération. Passe au lave-vaisselle. Fournie avec double lame horizontale lisse/ondulée et double peigne 4/10 mm pour toutes les coupes : rondelles lisses ou ondulées, coupe julienne, coupe gauffrée. Très sûre, grâce au chariot et au poussoir qui protègent les doigts. Dim. H 11,2 x L 39,5 x P 13,5 cm

Contient :

- Un châssis inox et polymère composite avec pied arrière repliable
- Un chariot accueillant les légumes/fruits
- Un poussoir ergonomique
- Une double lame horizontale - lisse et ondulée
- Un double peigne Julienne 4/10 mm

Poids : 1,13 kg

130 223 noir

130 235 vert

130 236 orange

130 234 rouge

130 941 magenta

79 €





La mandoline multicoupe De Buyer



Double lame santoku horizontale en acier coutelier. Lames juliennes en acier inoxydable qualité pro, rampe téflonnée. Bonne prise en main avec le poussoir inox ergonomique. Sécurité totale sans contact avec les lames. Bonne stabilité grâce aux pieds silicone. Rangement des accessoires sous la mandoline, pieds repliables.

Dim. H 14 x L 39 x P 18 cm

Poids : 1,95 kg

130 892

179 €

Elle fait tout ... y compris la brunoise !
Equippée d'un chariot avec contrôle 90° et 45°, pour réaliser des cubes de 2, 4 ou 10 mm, losanges, tranches lisses jusqu'à 10 mm ou dentelées, juliennes 2, 4 ou 10 mm, coupes gaufrées. Très robuste en acier inoxydable et polymère composite.

Mandoline « Cubes »

Ultra Master inox avec deux poussoirs (dont un long) & 6 peignes.

Contient :

- Un aiguiser pour peigne julienne

130 893 NP

259 €

Le Coupe-tranches Kobra De Buyer

Le coupe-tranches **Kobra** a un tranchant idéal grâce à sa lame en forme de V crantée. Elle permet de découper plus facilement tous les fruits/légumes en tranches très fines, tout en préservant leur chair.

Facile à utiliser, la hauteur de coupe se règle de 1 à 5 mm grâce à une molette intégrée à l'extrémité du manche. Équipé d'une poignée anti-glisse, elle assure une bonne prise en mains.

Cet accessoire peu encombrant passe au lave-vaisselle mais se nettoie facilement à l'eau.

Dim. H 11 x L 36,5 x P 12 cm

Poids : 0,47 kg

130 288 noir

130 032 rose

130 030 vert

130 029 blanc

130 031 rouge

49,90 €



La mandoline Viper De Buyer

Elle associe tous les atouts techniques des différentes mandolines De Buyer. Compact, efficace, plus simple et plus sécuritaire. Cubes, losanges, juliennes, bâtonnets et rondelles.

L'épaisseur est réglable pour des tranches de 1 à 8 mm. Fait des cubes et losanges de 4 mm et 10 mm, des juliennes de 4 x 4 mm et des frites de 10 x 10 mm. Lame en V (coupe tous les légumes, même mous), valable aussi pour la Kobra.

Livré avec 1 châssis lame horizontale en V intégrée, 1 poussoir protecteur ergonomique en plastique équipé du contrôle de rotation 90° et 45°, 1 chariot pour fruits/légumes. Mécanisme système cube intégré, 1 plateau coupe-tranches réglable de 1 à 8 mm, 2 plateaux lames Julienne 4 mm & 10 mm, 1 boîte de rangement pour lames Julienne. Se lave à la main mais passe au lave-vaisselle (valable pour toutes nos mandolines). Pieds anti-dérapants repliables.

Dim. H 19 x L 41 x P 21 cm

Poids : 1 kg

130 926

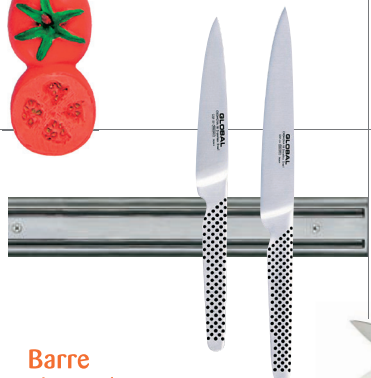
149 €

**NOUVEAU****Râpe inox**

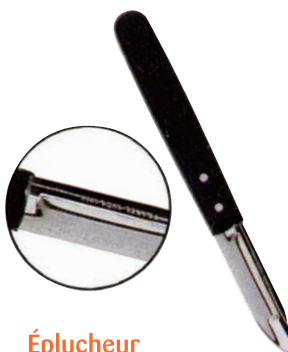
4 faces

154 044 **13,50 €**

6 faces

154 076 **16,95 €****Couteau à tomates**
120 159 **5,95 €****NOUVEAU****Protège doigts universel**
154 397 **11,95 €****Barre aimantée aluminium**199 091 30 cm **19,90 €**199 092 45 cm **26,90 €****Affuteur électrique**Blanc pour tous couteaux
245 001 **249,90 €****NOUVEAU****Set de deux couteaux Twin-Slice**

335 024

17,99 €**NOUVEAU****Couteau micro dentelé noir**
199 237 **4,90 €****NOUVEAU****Tartineur inox**
120 309 **4,95 €****NOUVEAU****Aiguiseur manuel « carb-cut »**
15 cm
199 135
44,30 €**NOUVEAU****Ciseaux à volailles inox brossé**
154 342 **49,90 €****Serre-jambon**140 001 Inox et marbre **352 €****Éplucheur**

Droitier noir

220 003 **7,95 €**

Gaucher orange

220 035 NP **6,95 €****MAGIQUE****Couteau magique avec guide de découpe**

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

220 021 droitier **79,90 €**220 022 gaucher **79,90 €**



Scizza coupe pizza Dreamfarm

164 609 noir **29,50 €**

164 610 rouge **29,50 €**



NOUVEAU

Couteau électrique

Couteau électrique doté de 2 jeux de lames pour s'adapter à tous les besoins, notamment pour les produits surgelés. Idéal pour réussir des tranches régulières le tout sans effort. Les lames sont en acier inoxydable auto-affûtantes.

Bouton d'éjection des lames pour travailler en toute sécurité.

Lames compatibles lave-vaisselle.

Poids : 0,74 kg - Puissance : 100 W - Dim. 1,80 x 7 x 27 cm

150 373 **39,90 €**



Gamme de ciseaux Titanium inox

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

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

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



Ciseaux à herbes inox

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

154 289 20 cm **31,90 €**



Ciseaux cuisine

Tout inox - 20 cm

154 040

21,90 €

Ciseaux à volaille

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



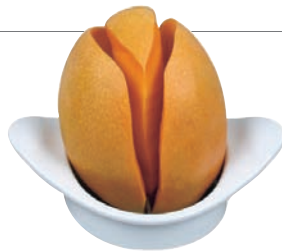
Évideur universel

Farcir, évider, équeuter...

130 870 orange 13 mm **16,70 €**

130 895 vert 20 mm **20,90 €**

130 896 rouge 30 mm **25,10 €**



Le tranche mangue

Grâce à cet outil de cuisine astucieux, la mangue ne vous résistera plus.

Ce trancheur sépare pour vous le noyau du reste du fruit. introduisez la mangue dans le coupe mangue. En un temps record, le noyau de la mangue sera retiré. Vous n'aurez plus qu'à l'éplucher et la déguster

120 220 **9,95 €**



Bloc à couteaux Inox Mat

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

223 140 Inox

124,95 €



Bloc à couteaux universel

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

199 243 Noir

83,50 €



Attendrisseur à viande

154 079 Tout inox

28,95 €



Protège-doigts

Protège-doigt Chef pour majeur de plus de 8 cm

245 002 **12,95 €**

Protège-doigt Femme

pour majeur de moins de 8 cm

245 003 **12,95 €**



186 037
Ivoire



186 044
Vert kiwi



186 035
Noir



186 041
Rose



186 036
Rouge



186 039
Bleu ciel



186 040
Vert pâle

186 046
Bleu roi



186 047
Magenta



186 038
Jaune



186 043
Blanc



186 042
Orange



186 045
Café



186 034
Chromé
16,95 €

Minuteur aimanté

60 mn - Couleur
14,95 €

Thermomètre à confiture Küchenprofi

De - 40°C à + 200°C
L : 30 cm
154 344
16,95 €



Lot de 6 cuillères parisiennes

6 cuillères de 5/10/15/20/25/30 mm pour vous permettre de réaliser des billes de fruits ou de légumes en un tour de main ! Enfoncez dans la chair en pivotant dans les 2 sens puis retournez la cuillère pour extraire la boule.

123 467
19 €



Verre mesureur recto/verso

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



À CHAQUE INGRÉDIENT
SA COULEUR

Pichet gradué

En acrylique SAN. pour solides & liquides.
164 231
11,95 €



Clip Timer Pratique

Il se pose, s'aimante, se porte autour du cou ou se clipse sur votre tablier !
9 H 59 maxi
164 397 vert
164 398 blanc
17,80 €



Sablier 3-4 et 5 minutes

267 091 19,95 €



Minuteur numérique

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

280 676
27,50 €

Balance électronique

Ultra fine. Écran rétractable. Capacité de pesage de 0 à 10 kg. Précision 1 g de 0 à 5 kg, 2 g de 5 à 10 kg. Fonction tare.
164 218 miroir
164 220 rouge
34,95 €



Balance électronique ronde Dotty pois

D'un design original, cette balance choisie pour sa fiabilité, saura parfaitement s'intégrer à votre cuisine en apportant de la couleur et un ton résolument moderne.

164 316
24,95 €



Minuteur œuf argent

60 mn
120 216 9,95 €



Minuteur mécanique 60 mn

238 010 14,90 €



Balance cuisine avec bol de pesée pliable

Portée de 5 Kg - Graduation 1 g - Contenance 1,6 L
126 151
49,90 €



Bol doseur gradué

Graduation 1 g - Ecran LCD
Contenance de 2,5 l
126 134 44,99 €



NOUVEAU

Balance cuillère Cristel

Graduation 0,1 g - Portée de 300 g
126 690
29,99 €



Thermomètre de cuisson de 20°C à 100°C

Thermomètre à piquer, avec Indication de température selon le type de viande.
154 420
15,95 €

Balance cuisine avec tableau mémoire inscriptible

Portée de 20 Kg - Graduation 1 g
126 167
64,90 €



Balance cuisine ronde

Portée de 5 Kg - Graduation de 1g - Surface en verre - Ultraplate 19 mm d'épaisseur
126 132 29,90 €



Thermomètre à four de 50°C à 300°C

Avec indications selon que vous voulez réchauffer, cuire ou faire dorer.
À accrocher ou à poser.
154 421 17,95 €



Thermomètre de réfrigérateur de -30°C à +30°C

Avec indications selon que vous voulez congeler, garder froid ou rafraîchir.
À accrocher ou à poser.
154 422 17,95 €

Thermomètre électronique digital

Alarme/mémoire minuteur -50°C +200°C.
102 103
38 €



Spatule thermomètre

Amovible, la spatule thermomètre offre l'avantage d'allier deux ustensiles en un seul. En restant en contact permanent avec les aliments, elle simplifie le contrôle de la température de vos foies gras, viandes, chocolats, ... Dim. : 25,8 x 4,2 x 1,8 cm.
123 335
24,90 €



Thermo-sonde de cuisson

Détermine la température idéale de cuisson pour 5 sortes de viande. Un 2ème capteur dans la sonde donne la température à l'intérieur du four. De -20°C à 250°C. Longueur de câble de la sonde : 1 m.
280 723 49,90 €



Thermo-sonde

Permet de contrôler en permanence le degré de cuisson sans ouvrir la porte du four et alerte lorsque la préparation est prête. Parfait pour un rôti ou une volaille, elle sera très précieuse lorsque vous stoppez votre cuisson de foie gras à 48°C précisément.
168 025 34,90 €





Stylodéco

En un instant, la cuisine devient un jeu !

Pour décorer et aromatiser toutes les préparations culinaires rapidement et en un seul geste. Il est doté d'un bouchon réglable pour le dosage souhaité. Composée de sirop de glucose et de colorant alimentaire, cette gamme sucrée ou sucrée-salée permet toutes les décorations de vos assiettes.



- 230 131 Cerise
- 230 132 Mûre
- 230 133 Chocolat
- 230 134 Orange
- 230 135 Violette
- 230 136 Geranium
- 230 137 Amande
- 230 138 Gingembre
- 230 139 Cannelle
- 230 140 Bergamote
- 230 141 Vin Rouge
- 230 142 Vin Blanc
- 230 143 Poivre
- 230 144 Olive
- 230 145 Champignon

60 g **4,90 €**



ÉPICES

Ajoutez une pointe d'exotisme à votre cuisine !



Piment d'Espelette

Naturellement séché, passé au four puis broyé. Cette poudre aux parfums chauds et fruités du terroir basque, accompagnera gaspachos, tapas...

192 054 40 g

11,50 €



Curry de Madras Tamil Nadu

Toute la saveur indienne dans votre cuisine.

192 014 60 g **5,90 €**

COLORANTS ALIMENTAIRES

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

- 230 067 Jaune
- 230 068 Orange
- 230 069 Rouge
- 230 070 Rose Framboise
- 230 071 Violet
- 230 072 Grand Bleu
- 230 073 Vert Botanic
- 230 074 Marron Chocolat



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

- 230 075 Brun Caramel
- 230 077 Noir Eclatant
- 230 078 Blanc
- 230 079 Jaune Citron
- 230 080 Rose Guimauve
- 230 081 Bleu Ciel
- 230 082 Mandarine
- 230 083 Vert Prairie

3,95 €



Raz El Hanout Marrakech Maroc

Déclinaison marocaine du curry. Idéal pour les ragoûts, les tajines et les couscous.

192 016 60 g **6,90 €**

ARÔMES ALIMENTAIRES NATURELS

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

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

30 ml **5,79 €**



Mélange du Trappeur St Laurent Québec

Épices, sucre d'érable et sel, un mélange doux et piquant pour grillades saumon, pommes de terre, ou porc.

192 017 70 g **9,50 €**



Coupe épices Toque Pro-cute

Idéal pour broyer toutes les épices. Il convient également aux sels humides comme le sel de Guérande et aux diamants de sel.

Ø 5,4 x H 17,5 cm

121 188

149 €



Moulin à poivre

Versailles 14 cm

143 125 37,50 €



POIVRES À BROYER AU MOULIN

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

Poivre de Penja

Blanc

Le plus raffiné car issu de la baie cueillie à maturité optimale. Il est lavé pour enlever sa pulpe piquante puis séché au soleil.

192 001 80 g 9 €

3 poivres blanc/vert/noir

Un mélange harmonieusement dosé associant la saveur du poivre blanc, la puissance du poivre noir et poivre vert subtil et doux.

192 002 80 g 9,50 €

MOUTARDES AROMATISÉES

Il faut au moins 500 000 graines de moutarde noire pour obtenir 1kg de moutarde. Après être broyées, malaxées à du verjus et tamisées, elles deviennent une pâte qui est mise à mûrir plusieurs jours : c'est la moutarde de Dijon !

Pot 100 g 2,95 €



192 060 Épices grillées



192 063 Paprika fumé



192 064 Poivre de Timut



192 061 Mélange Mapuche



192 062 Massalé pimenté



192 065 Mélange du trappeur

Tube 110 g 6,50 €



192 043 Au jus de truffes parfait avec la viande grillée

192 042 Au piment d'Espelette pour toutes les viandes et les vinaigrettes NP

Terre Exotique

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



Mortier

Porcelaine blanche et pilon en hêtre (Ø 13 cm H 3 cm)

126 554 24,90 €

DIAMANTS DE SEL À BROYER AU MOULIN

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



Diamants de sel du Cachemire à la truffe

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

192 057 60g 9,50 €

Coffret Diamants de sel

270 g et sa râpe

192 035 NP 11,50 €

Nature, cristaux roses du Cachemire

Idéal pour le moulin, ou en gros sel

192 008 315 g 8 €



CRISTAUX DE FLEUR DE SEL

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

Nature

192 003 90 g 7,20 €



Au piment d'Espelette

Apporte son goût de poivron pimenté !

192 005 90 g 8,90 €



Aux épices grillées

Idéale sur viandes, pâtes et riz

192 004 90 g 8,50 €





L'Amovible par Cristel

L'amovible, une révolution signée Cristel il y a déjà une vingtaine d'année par Paul Dodane.

Les articles culinaires Cristel, ce sont :

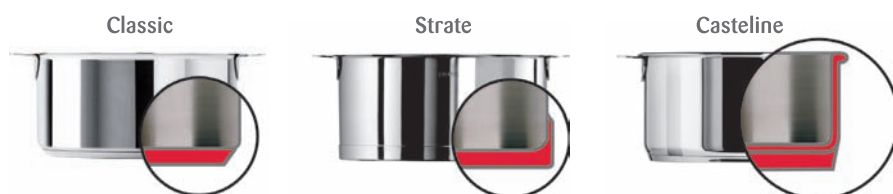
- 3 corps en inox différents : Classic, Strate et Casteline
- 2 intérieurs possibles (inox ou anti-adhérent EXCALIBUR)
- Des poignées et des anses fixes ou amovibles (les collections fixes se trouvent pages 48,49 & 50)

Les caractéristiques de l'amovible :

- Cook and Serve. De la cuisine à la table. Chaque ustensile est aussi un très beau plat de service.
- Multicuissons. Conçu pour tous les feux y compris l'induction et tous les modes de cuisson y compris le four avec ou sans couvercle.
- Sécurité et simplicité du geste. La poignée amovible passe de la poêle à la casserole, de la sauteuse au couvercle en se verrouillant automatiquement.
- Rangement compact idéal. Les éléments s'emboîtent entièrement les uns dans les autres pour un gain de place maximal et un encombrement minimal dans les tiroirs.



3 corps en inox différents



2 intérieurs possibles



Des poignées et des anses amovibles

Un geste simple pour passer de la casserole à la poêle.



Un rangement compact

Un encombrement minimal dans les tiroirs ou dans le lave-vaisselle et un rangement ingénieux avec la barre Panoply.



Agate



126 481 **19,90 €**



126 482 **19,90 €**

Zénith



126 238 **39,90 €**



126 707 **29,90 €**



126 027 **29,90 €**

Mutine



126 245 **19,90 €**



126 246 **14,90 €**



126 378 **19,90 €**



126 396 **14,90 €**



126 307 **19,90 €**



126 320 **14,90 €**



126 313 **19,90 €**



126 340 **14,90 €**



126 314 **19,90 €**



126 341 **14,90 €**

Strate



125 647 **39,90 €**



125 153 **29,90 €**

Casteline



126 172 **39,90 €**



126 174 **29,90 €**



Des sets Cristel proposés par Francis Batt

Si chacune des pièces Cristel s'achète séparément, Francis Batt vous propose plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.

Les sets présentés ici concernent essentiellement l'amovible sur la base d'un corps Classic.

Vous trouverez d'autres sets en page 70 (Mutine), page 71 (Strate) et page 72 (Casteline) et sur notre site www.francisbatt.com/cristel.

Les collections fixes se trouvent pages 70, 71 et 72.

Les Indispensables 4 pièces : 3 casseroles Ø 16,18 et 20 cm & 1 poignée Zénith inox



Set "Classic"
126 548 **299,99 €** au lieu de ~~315,00 €~~



Set "Strate"
126 819 **349,99 €** au lieu de ~~369,00 €~~



Set "Casteline"
126 437 **439,99 €** au lieu de ~~459,00 €~~



INTÉRIEUR INOX

Casserole

126 002	Ø 14 cm	67,90 €
126 003	Ø 16 cm	77,90 €
126 004	Ø 18 cm	92,90 €
126 350	Ø 20 cm	106,90 €
126 184	Série de 4 casseroles	342,60 €



Faitout

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

INTÉRIEUR EXCALIBUR

Poêle anti-adhérente

126 206	Ø 16 cm	97,90 €
126 207	Ø 20 cm	116,90 €
126 208	Ø 24 cm	136,90 €
126 209	Ø 26 cm	146,90 €
126 210	Ø 28 cm	157,90 €
126 212	Ovale 35 cm spéciale poisson	184,90 €

Sauteuse anti-adhérente

126 218	Ø 24 cm	146,90 €
126 219	Ø 26 cm	166,90 €
126 691	Ø 28 cm	177,90 €

Poêle inox

126 200	Ø 16 cm	76,90 €
126 201	Ø 20 cm	96,90 €
126 407	Ø 22 cm	106,90 €
126 202	Ø 24 cm	116,90 €
126 203	Ø 26 cm	126,90 €
126 204	Ø 28 cm	137,90 €

Couvercle en verre

126 221	Ø 14 cm	23,90 €
126 222	Ø 16 cm	25,90 €
126 223	Ø 18 cm	27,90 €
126 224	Ø 20 cm	29,90 €
126 225	Ø 22 cm	31,90 €
126 226	Ø 24 cm	33,90 €
126 227	Ø 26 cm	36,50 €
126 228	Ø 28 cm	38,50 €

126 496 Support pour le rangement des couvercles en verre
NP **49,90 €**



Le Duo de poêles Classic 2 pièces

- 1 poêle anti-adhérente Ø 24 cm
- 1 poêle inox Ø 24 cm
- 1 poignée inox Zénith

Réf. du lot : P126 01
~~293,70 €~~ **279,90 €**



Le Cristel Classic 12 pièces

- 3 Casseroles inox Ø 16, 18, 20 cm
- 1 Faitout inox Ø 26 cm
- 2 Poêles anti-adhérente Ø 20, 28 cm
- 1 Sauteuse anti-adhérente Ø 26 cm
- 1 Couvercle en verre Ø 26 cm
- 2 Poignées et 2 Anses inox Zénith

Réf. du lot : P126 02
~~1 060,40 €~~ **999,90 €**



Le Cristel TOP Classic 26 pièces

- 4 Casseroles inox Ø 14, 16, 18, 20 cm
- 1 Autocuiseur Alto 9L Ø 24 cm
- 2 Faitouts inox Ø 24, 26 cm
- 4 Poêles inox Ø 20, 24, 26, 28 cm
- 1 Sauteuse Ø 26 cm
- 1 Wok inox Ø 28 cm
- 1 Demi-grille adaptable sur les woks
- 3 Couvercles en verre Ø 24, 26, 28 cm
- 1 Cuit-vapeur Ø 24 cm
- 4 Poignées et 4 Anses inox Zénith

Réf. du lot : P126 03
~~2 195,30 €~~ **1 980 €**



Mutine de Cristel

Une collection large et performante au design sobre et audacieux pour les adeptes des formes minimalistes et fonctionnelles. Pour une cuisson en un temps optimal : la chaleur est répartie instantanément sur le fond capsulé.

Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Si chacune des pièces de cette collection s'achètent séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.

Toutes les poignées et les anses de la marque Cristel sont compatibles avec l'ensemble des collections Cristel.

Les poignées et les anses Mutine existent en d'autres couleurs page 68.

OSEZ LA COULEUR !



L'Indispensable Mutine Fixe 3 pièces

- 2 Casseroles (poignée fixe)
Ø 16, 20 cm
- 1 Poêle anti-adhérente
(poignée fixe) Ø 20 cm

Réf. du set : P12 604

~~214,70 €~~ **199,99 €**



L'Indispensable Mutine Amovible 4 pièces

- 1 Casserole inox Ø 20 cm
- 1 Faitout inox Ø 24 cm
- 1 Poêle Ø 22 cm
- 1 Poignée amovible Mutine

Réf. du set : P12 605

~~403,60 €~~ **359,99 €**



Mutine Amovible 6 pièces

- 1 Casserole inox Ø 20 cm
- 1 Faitout inox Ø 24 cm
- 1 Poêle Ø 22 cm
- 1 Poignée amovible Mutine
- 2 Couvercles en verre
Ø 20, 24 cm

Réf. du set : P12 606

~~467,10 €~~ **419,99 €**



Le Grand Chef Mutine Amovible 12 pièces

- 2 Casseroles inox
Ø 14, 20 cm
- 1 Faitout inox Ø 22 cm
- 3 Poêles anti-adhérente
Ø 16, 22, 26 cm
- 3 Couvercles en verre
Ø 20, 22, 26 cm
- 2 Poignées amovible Mutine
- 1 Anse amovible Mutine

Réf. du set : P12 607

~~833,10 €~~ **699,99 €**



Casserole (poignée fixe)

125 702	Ø 14 cm	49,90 €
125 703	Ø 16 cm	59,90 €
125 704	Ø 18 cm	69,90 €
125 705	Ø 20 cm	79,90 €



Casserole (poignée amovible)

126 002	Ø 14 cm	67,90 €
126 003	Ø 16 cm	77,90 €
126 004	Ø 18 cm	92,90 €
126 350	Ø 20 cm	106,90 €



Sauteuse anti-adhérente & couvercle verre (poignée fixe)

126 251	Ø 24 cm	154,90 €
126 258	Ø 26 cm	164,90 €



Poêle anti-adhérente (poignée fixe)

125 712	Ø 20 cm	74,90 €
125 713	Ø 24 cm	94,90 €
125 714	Ø 28 cm	104,90 €



Poêle inox (poignée fixe)

125 709	Ø 20 cm	69,90 €
125 710	Ø 24 cm	89,90 €
125 711	Ø 28 cm	99,90 €



Couvercle plat en verre cerclé

126 221	Ø 14 cm	23,90 €
126 222	Ø 16 cm	25,90 €
126 223	Ø 18 cm	27,90 €
126 224	Ø 20 cm	29,90 €



Anse amovible Mutine noire

126 246	14,90 €
---------	----------------



Poignée amovible Mutine noire

126 245	19,90 €
---------	----------------



Strate de Cristel

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

Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur pour la collection Strate. L'ensemble de la gamme est à finition brossée.

- Acier inoxydable brossé 18/10 massif.
- Rendement thermique exceptionnel
 - Permet la cuisson sans eau ni graisse
 - Répartition uniforme de la chaleur
 - Conserve la température pendant le service



Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Si chacune des pièces de cette collection s'achètent séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.

	Casserole (poignée fixe)	
	125 659 Ø 14 cm	86,90 €
	125 660 Ø 16 cm	92,90 €
	125 661 Ø 18 cm	99,90 €
	125 662 Ø 20 cm	109,90 €
	Poêle anti-adhérente (poignée fixe)	
	125 675 Ø 20 cm	109,90 €
	125 676 Ø 24 cm	129,90 €
	125 677 Ø 28 cm	149,90 €
	Poêle inox (poignée fixe)	
	125 672 Ø 20 cm	94,90 €
	125 673 Ø 24 cm	109,90 €
	125 674 Ø 28 cm	129,90 €
	Sauteuse anti-adhérente & couvercle verre (poignée fixe)	
	125 680 Ø 24 cm	209,90 €
	125 681 Ø 26 cm	219,90 €
	Sauteuse inox & couvercle verre (poignée fixe)	
	125 678 Ø 24 cm	199,90 €
	125 679 Ø 26 cm	209,90 €
	Faitout (anses fixes)	
	125 716 Ø 16 cm	154,90 €
	125 715 Ø 18 cm	164,90 €
	125 665 Ø 20 cm	174,90 €
	125 666 Ø 22 cm	184,90 €
	125 667 Ø 24 cm	194,90 €
	125 668 Ø 26 cm	214,90 €
	Marmite (anses fixes)	
	125 670 Ø 22 cm	229,90 €
	125 671 Ø 24 cm	239,90 €
	Couvercle plat en verre (avec bouton rabattable)	
	125 686 Ø 14 cm	27,90 €
	125 687 Ø 16 cm	29,90 €
	125 688 Ø 18 cm	31,90 €
	125 689 Ø 20 cm	33,90 €
	125 690 Ø 22 cm	35,90 €
	125 691 Ø 24 cm	37,90 €
	Casserole (poignée amovible)	
	126 970 Ø 12 cm	74,90 €
	126 379 Ø 14 cm	79,90 €
	126 385 Ø 16 cm	89,90 €
	126 380 Ø 18 cm	109,90 €
	126 381 Ø 20 cm	129,90 €
	Anse amovible Strate	
	125 153	29,90 €
	Poignée amovible Strate	
	125 647	39,90 €



Le "Top3" Strate Fixe 3 pièces

- 3 Faitouts
Ø 18, 20, 22 cm

Réf. du set : P12 608
~~524,70 €~~ **479,99 €**



Le "Top6" Strate Fixe 6 pièces

- 6 Faitouts
Ø 16, 18, 20, 22,
24, 26 cm

Réf. du set : P12 609
~~1 089,40 €~~ **969,99 €**



Le "Complet" Strate fixe 8 pièces

- 2 Casseroles (poignée fixe)
Ø 16, 20 cm
- 1 Sauteuse Ø 24 cm
- 1 Marmite (anses fixes)
Ø 22 cm
- 2 Poêles anti-adhérente
Ø 24, 28 cm
- 2 Couvercles en verre
Ø 16, 20 cm

Réf. du set : P12 610
~~976,20 €~~ **869,99 €**



Casteline de Cristel



Casteline multiply Synthèse entre élégance et fonctionnalité la collection CASTELINE à poignée fixe et à poignée amovible est en inox multiply 5 couches inox/aluminium pour une diffusion totale de la chaleur sur le fond et sur les bords. Permet la cuisson sans eau ni graisse. Conserve la chaleur pendant le service. Les poignées fixes et amovibles sont en fonte d'inox polie. Fixations rivetées inox garantissant la lavabilité, passe au four. Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Les articles avec l'anti-adhérent Excalibur peuvent être rechapés. Nous consulter sur www.francisbatt.com/rechapage.

Si chacune des pièces de cette collection s'achète séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.



Casserole (sans couvercle)

126 128	Ø 14 cm	99,90 €
126 129	Ø 16 cm	109,90 €
126 130	Ø 18 cm	129,90 €
126 148	Ø 20 cm	139,90 €

Sauteuse avec couvercle plat verre à poignée latérale

126 798	Ø 24 cm	209,90 €
126 827	Ø 26 cm	219,90 €

Poêle anti-adhérente Excalibur (poignée fixe)

126 702	Ø 20 cm	119,90 €
126 766	Ø 24 cm	139,90 €
126 770	Ø 28 cm	159,90 €
126 774	Ø 32 cm	179,90 €

Poêle inox Multiply revêtement Excalibur Casteline brillant

126 718	Ø 20 cm	159,90 €
126 719	Ø 22 cm	169,90 €
126 720	Ø 24 cm	179,90 €
126 721	Ø 26 cm	189,90 €
126 722	Ø 28 cm	199,90 €
126 723	Ø 30 cm	209,90 €
126 724	Ø 32 cm	219,90 €

Faitout & couvercle plat en verre cerclé

125 193	Ø 24 cm	199,90 €
126 040	Ø 26 cm	219,90 €

Couvercle plat en verre cerclé

125 179	Ø 14 cm	25,90 €
125 180	Ø 16 cm	27,90 €
125 181	Ø 18 cm	29,90 €
125 182	Ø 20 cm	31,90 €

Anse amovible

126 174	29,90 €
---------	----------------

Poignée amovible

126 172	39,90 €
---------	----------------

Set Casteline amovible excalibur 3 poêles

- 1 Poêle Ø 20 cm
- 1 Poêle Ø 24 cm
- 1 Poêle Ø 28 cm
- 1 Poignée

Réf. du set : P12 622
579,60 € 499 €

Set Casteline fixe inox 4 poêles

- 1 Poêle Ø 20 cm
- 1 Poêle Ø 24 cm
- 1 Poêle Ø 28 cm
- 1 Poêle Ø 32 cm

Réf. du set : P12 623
559,60 € 499 €

L'Indispensable 4 pièces

- 3 Casseroles (sans couvercle) Ø 16, 18, 20 cm
- 1 Couvercle en verre Ø 20 cm

Réf. du set : P12 613
396,60 € 349,99 €

Set de 4 pièces

- 1 Casserole (sans couvercle) Ø 20 cm
- 1 Poêle Ø 28 cm
- 1 Sauteuse avec couvercle Ø 24 cm
- 1 Couvercle en verre Ø 20 cm

Réf. du set : P12 614
536,60 € 469,99 €

Le Grand Chef 9 pièces

- 2 Casseroles (sans couvercle) Ø 16, 20 cm
- 1 Sauteuse avec couvercle Ø 24 cm
- 3 Poêles Ø 20, 24, 28 cm
- 1 Marmite avec couvercle Ø 24 cm
- 2 Couvercles en verre Ø 16, 20 cm

Réf. du set : P12 615
1119,10 € 999,99 €



Panoply de Cristel



Écumoire ronde

126 500 **24,90 €**

Fourchette à viande

126 501 **21,40 €**

Grande louche

126 497 **24,90 €**

Passette

126 939 **25,90 €**

Quelques accessoires :

Horloge acier

126 446 Ø 14,5 cm **64,90 €**

Poignée amovible Zenith

126 238 **39,90 €**

Cuillère à riz

126 825 **19,90 €**

Fouet 25 cm

126 531 **15,40 €**

Moulin Peugeot

126 915 Poivre 15 cm **74,90 €**

126 916 Sel 15 cm **NP 74,90 €**

**Lot de 2 crochets pour
barre PANOPLY**

126 328 **14,90 €**



Tringle Panoply

Panoply, la barre sans trou permet un positionnement facile et sur-mesure des fixations de la tringle avec un système qui rend invisible le raccord entre les barres et une jonction parfaite dans les angles. Finies les fixations qui tombent au milieu des carreaux de faïence !

Livrées avec 2 éléments de fixation.

126 892 40 cm **29,90 €**

126 893 50 cm **35,90 €**

126 894 60 cm **39,90 €**

126 895 80 cm **49,90 €**

126 896 100 cm -

livré avec 3 crochets

59,90 €



Vide pomme

126 524 **15,90 €**



Zesteur / Canneleur

126 525 **14,60 €**



Couteau à pamplemousse

126 517 **14,40 €**



Presse-ail

126 528 **30,40 €**



**Éplucheur tomates
et peaux fines**

126 676 **16,40 €**



Passoire

126 536 Thé 8 cm **25,40 €**

126 538 12 cm **29,40 €**

126 540 NP 16 cm **34,40 €**

126 542 NP 20 cm **42,90 €**



Éminceur à fromage

126 506 **19,40 €**



De Buyer

LA GAMME PRO INOX - GRANDE CONTENANCE



Marmite avec 2 anses avec couvercle

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

130 503 Ø 24 cm - H 24 cm - 11 L

105 €

130 907 Ø 28 cm - H 28 cm - 17 L

154,40 €

130 055 Ø 32 cm - H 32 cm - 26 L

209,90 €

130 224 Ø 36 cm - H 36 cm - 37 L

265,50 €

Faitout 2 anses avec couvercle

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

130 501 Ø 28 cm - H 14 cm - 8 L

126 €

130 858 Ø 32 cm - H 16 cm - 13,5 L

157,50 €

TOUS FEUX DONT INDUCTION



PLATS À FOUR AVEC POIGNÉES

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



130 898 35 x 28 cm **199,50 €**

130 899 40 x 30 cm **210 €**

130 917 45 x 35 cm **239,90 €**

130 942 53 x 32,5 cm **237,80 €**



Ce plat à rôtir caractérisé par son épaisseur (4 mm) et la qualité du revêtement anti-adhésif pour une parfaite diffusion de la chaleur, sans risque de déformation. Vendue séparément, la grille pour plat à rôtir est en inox 18/10.

130 200 46 x 32 cm avec anses **114,50 €**

130 201 40 x 32 cm sans anses **NP 99,90 €**



Grille à rôtir en inox

123 016 25 x 19 cm **19,50 €**

123 035 38 x 21,5 cm **39,95 €**

Offre privilège

Set 5 pièces

130 872 + 130 874

+ 130 875 + 130 934 x 2

Réf. du set : P13 007

> **119 €** au lieu de **136,25 €**



MINÉRAL
B ÉLÉMENT

MINÉRAL B ÉLÉMENT

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

TOUS FEUX DONT INDUCTION



Poêle ronde

130 871 Ø 20 cm **26,90 €**

130 872 Ø 24 cm **29,95 €**

130 873 Ø 26 cm **37,30 €**

130 874 Ø 28 cm **42,60 €**

130 875 Ø 32 cm **49,90 €**

130 876 Ø 36 cm **63 €**

Poêle paysanne à bord haut

130 879 Ø 24 cm **41,90 €**

130 880 Ø 32 cm **67,10 €**

Poêle ronde grill

130 877 Ø 26 cm **40,90 €**

130 878 Ø 32 cm **52,50 €**



ECO-BIO-RECYCLABLE

Poêle à blinis

130 884 Ø 12 cm **16,90 €**

Poêle à crêpe

130 881 Ø 24 cm **20,90 €**

130 882 Ø 26 cm **33,50 €**

130 883 Ø 30 cm **35,70 €**

Manchon de protection thermique

En néoprène pour toutes poêles et sauteuses à manche acier

130 934 **6,90 €**



Emile Henry



Cloche à pain Emile Henry

Le coffret de la cloche à pain d'Emile Henry est le résultat de deux années d'études pour réussir du bon pain chez vous. La forme arrondie de sa cloche a été conçue de la même façon que la courbe des fours à pain classiques, afin de garantir à votre pain toute l'humidité dont il a besoin pendant sa cuisson.

Le coffret de la cloche à pain d'Emile Henry est fait à partir d'une céramique innovante réfractaire qui offre à votre pain une croûte généreuse et une mie ferme et aérée. Le livret de recette les « Secrets d'Emile » vous révèle des conseils et astuces afin

de préparer chez vous un pain maison comme vous ne l'avez jamais fait ! Cette cloche à poche est désormais un accessoire de cuisine indispensable pour réussir un véritable pain maison. Dim. 33 x 28 x 16 cm

Livré avec :

- 1 moule à pain en forme de cloche
- 1 grignette
- 1 livre de recette de 35 pages

280 956 Rouge

280 957 Noir

119,90 €



NATURAL CHIC

Un univers authentique et généreux aux couleurs de la nature.

En céramique HR® (High Resistance), qui offre une répartition uniforme de la chaleur. Cette gamme est parfaite pour une cuisson maîtrisée et naturelle. Convient au four et au congélateur. La forte résistance des émaux protège le plat contre les rayures, les chocs, et permet un lavage régulier au lave-vaisselle sans risque.



Plat à gratin

28 x 23 x 6 cm

280 902 Poivre

280 904 Muscade

280 905 Bleu pavot

24,90 €

Plat à lasagne

35 x 25,5 cm

280 907 Poivre

280 909 Muscade

280 910 Bleu pavot

34 €



Plat rectangulaire

42,5 x 28 cm

280 912 Poivre

280 914 Muscade

280 915 Bleu pavot

44 €



NOUVEAU



Moule trois baguettes en céramique

Moule en céramique pour la réalisation de trois véritables baguettes françaises.

Facile à utiliser, la céramique et la forme du moule permet d'obtenir un taux d'humidité parfait pendant la cuisson pour obtenir une fine croûte croustillante et une mie légère. Livre de recette inclus.

Dim. 39 x 24 cm

280 290 Rouge

280 291 Noir

89,90 €



LES COUPE-LÉGUMES

Taille-spaghettis de légumes

Spirale à décorer pour des juliennes de légumes longues et fines avec épaisseur souhaitée. Pour carottes, radis, concombres, courgettes etc.

Très simple d'utilisation et peu encombrant. Le protège-doigt vous protégera de la lame pour les petites quantités.

Plastique de haute qualité et acier inoxydable pour un nettoyage facile et efficace en lave-vaisselle.

144 028

22,90 €

GÉNIAL !



Coupe-légumes spirale SPIRALFIX

Inspiré du taille-crayon, il transforme les légumes en délicieux spaghettis. Choisissez la largeur de taille avec la roue de réglage et tournez la manivelle.

- Utilisation avec couvercle fermé uniquement
- 4 tailles de coupe : 3 mm, 6 mm, 12 mm
- Épaisseur : 2,5 mm
- Couvercle anti-éclaboussures avec mécanisme d'entraînement amovible pour un nettoyage facile
- Bac collecteur de légumes antidérapant
- En inox et plastique ABS.
- Compatible lave-vaisselle

144 030

44,95 €





Collection Belle cuisine

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



Plat rectangulaire

Coloris blanc

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

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

196 138 26 x 18,5 cm 1,7 L **38 €**

196 262 30 x 21,5 x 6,5 cm 3,5 L **42,90 €**

196 137 34 x 25 cm 3,5 L **49,90 €**

Coloris noir fonte

196 296 16 x 11 x 4,5 cm **17,50 €**

196 297 19 x 12,5 x 5 cm **20,70 €**

196 298 26 x 18,5 x 6 cm **39,50 €**

196 300 30 x 21,5 x 6,5 cm **46,90 €**

196 299 34 x 25 x 6,5 cm **55,90 €**

ENCASTRABLE



Plat sabot profond ovale

Coloris blanc

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



Le foie gras



Couteau à foie gras

La lame perforée permet de trancher parfaitement le foie sans coller à la lame. Poignée noire avec lame inox.

199 030 **14,90 €**

Thermomètre à foie gras

De 30 à 100°C

102 001 **6,50 €**



Terrine rectangulaire

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

Avec Presse

196 285 400 g **25,90 €**

196 286 600 g **29,90 €**

196 287 1 kg **44,90 €**

Sans presse

196 014 400 g NP **23,90 €**

196 015 600 g NP **27,90 €**

196 016 1 kg NP **39,90 €**

196 017 1,7 kg NP **44,90 €**

Les Classiques

EMPILABLE



Plat escargots

196 146 6 trous **14,95 €**

196 158 12 trous **19,95 €**



Plat à œufs

196 003 Ø 15 cm **9,30 €**

196 004 Ø 18 cm **12,40 €**



Plat classique rectangulaire

196 057 28 x 21 x 6,5 cm **30 €**

196 060 34,5 x 26 x 6,5 cm **38 €**

196 063 40 x 29 x 6,5 cm **56 €**



Bol tête de lion

196 130 **12,80 €**



Les Naturels

Des plats élégants et pratiques du four à la table : REVOL libère une fois encore sa créativité et crée « Les naturels », une gamme dédiée à la pâtisserie, au graphisme fort, dans un matériau noble et sain.

- La porcelaine culinaire, garantie d'une cuisson harmonieuse pour des desserts cuits à coeur et dorés à l'extérieur. Inrayable : pour découper et servir directement dans le plat de cuisson.
- Résistance aux chocs thermiques : dans un seul et même moule, conservez au froid (-20°C), cuisez au four (+300°C) et servez en beauté.
- Non poreux, n'absorbant ni graisses, ni odeurs, ni bactéries et passe au lave-vaisselle : un plat comme neuf après chaque lavage.

Moule à manqué

ø 27 cm
196 491 Blanc
196 492 Gris
39,90 €



Moule à cake

31 x 11 cm
196 493 Blanc
196 494 Gris
29,90 €



Moule à tarte

ø 30 cm
196 489 Blanc
196 490 Gris
39,90 €



NOUVEAU



Coffret de 2 moules à tartelette

ø 13 cm
196 495 Blanc
196 496 Gris
24,90 €



196 364 Cocotte ronde noir ø 22 cm **139,90 €**
196 328 Cocotte ronde rouge ø 26 cm **164,90 €**
196 338 Cocotte ovale blanche ø 32 cm **209,90 €**

Révolution



La plus futée des cocottes !

- Passe sur tous les feux : induction, four, flamme et micro-ondes
- Pour vos plus belles cuissons : colore les aliments sous la flamme, gratine et confit au four, maintient très longtemps les aliments au chaud sur la table
- Une cuisine totalement saine : céramique non poreuse composée de matière minérale naturelle
- Un matériau léger et résistant : facile à ranger et qui se manipule avec aisance
- Facile d'entretien : passe au lave-vaisselle. Son email lisse, anti-adhérent, ne raye pas
- Céramique haute performance non poreuse

GARANTIE
5 ANS

196 344
Tajine blanc
ø 32 cm
169,90



Retrouver toute la gamme Revolution sur notre site internet www.francisbatt.com/revolution

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15



Affinity

AFFINITY INOX PRO

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

La collection Affinity De Buyer séduit autant les pros que les particuliers par sa robustesse, son efficacité et la large gamme d'articles qui la compose. Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Si chacune des pièces de cette collection s'achète séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.



Des sets Affinity proposés par Francis Batt

L'Indispensable 4 pièces



- 1 Casserole Ø 16 cm
- 1 Poêle inox Ø 20 cm
- 1 Faitout Ø 24 cm
- 1 Poêle avec revêtement Ø 24 cm

Réf. du set : P13 004

449,99 €

au lieu de ~~490,00 €~~

Le Chef 7 pièces



- 2 Casseroles Ø 18 et 20 cm
- 1 Poêle inox Ø 24 cm
- 1 Sautreuse droite Ø 24 cm
- 1 Faitout + couvercle Ø 24 cm
- 2 Poêles avec revêtement Ø 24 et 28 cm

Réf. du set : P13 005

799,99 €

au lieu de ~~911,30 €~~

Le Grand chef 12 pièces



- 3 Casseroles Ø 16, 18 et 20 cm
- 1 Poêle inox Ø 24 cm
- 1 Sautreuse Ø 24 cm
- 1 Faitout Ø 24 cm
- 4 Poêles avec revêtement Ø 20, 24, 28 et 32 cm
- 2 Couvercles inox Ø 20 et 24 cm

Réf. du set : P13 006

1 199,99 €

au lieu de ~~1 338,40 €~~



Casserole

130 127	Ø 14 cm	83,90 €
130 128	Ø 16 cm	94,50 €
130 129	Ø 18 cm	104,90 €
130 130	Ø 20 cm	120,70 €



Sautreuse droite classique

130 131	Ø 24 cm	143,40 €
130 202	Ø 20 cm	117,70 €



Sautreuse bombée

(idéale pour les jus de cuisson)

130 132	Ø 20 cm	110,80 €
---------	---------	-----------------



Poêle intérieur inox

130 233	Ø 20 cm	87,70 €
130 133	Ø 24 cm	100,70 €
130 134	Ø 28 cm	115,40 €
130 295	Ø 32 cm	136,50 €



Poêle inox intérieur anti-adhérent

130 296	Ø 20 cm	111,30 €
130 135	Ø 24 cm	119,60 €
130 136	Ø 28 cm	143,40 €
130 297	Ø 32 cm	159,20 €



Faitout avec couvercle

130 318	Ø 20 cm	162,30 €
130 137	Ø 24 cm	189,90 €
130 550	Ø 28 cm	230 €



Couvercle inox

130 139	Ø 14 cm	23,10 €
130 140	Ø 16 cm	24,70 €
130 141	Ø 18 cm	26,20 €
130 142	Ø 20 cm	28,70 €
130 143	Ø 24 cm	33,50 €
130 544	Ø 28 cm	44,20 €



Prima Matera,

le mariage du cuivre & de l'inox,
de la tradition & de la modernité.

Exceptionnel ! La seule gamme
en cuivre compatible induction.

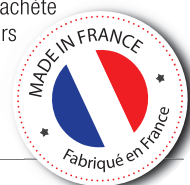
INOCUIVRE INDUCTION

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

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

Cette collection Prima Matera De Buyer réunit le cuivre pour une cuisson exceptionnelle & l'inox pour un entretien facile. Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Si chacune des pièces de cette collection s'achète séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.



Des sets Prima Matera proposés par Francis Batt

L'Indispensable 4 pièces



- 1 Casserole Ø 18 cm
- 1 Poêle Ø 20 cm
- 1 Sauteuse droite Ø 24 cm
- 1 Couvreux Ø 24 cm

Réf. du lot : P13 001

729,99 €

au lieu de ~~881,30 €~~

Le Chef 7 pièces



- 2 Casseroles Ø 16 et 18 cm
- 2 Poêles Ø 24 et 28 cm
- 1 Sauteuse bombée Ø 20 cm
- 1 Sautoir avec couvercle Ø 24 cm
- 1 Casserole Ø 24 cm

Réf. du lot : P13 002

1 999,99 €

au lieu de ~~2 142,60 €~~

Le Grand chef 12 pièces



- 2 Casseroles Ø 16 et 18 cm
- 2 Poêles Ø 24 et 28 cm
- 1 Sauteuse bombée Ø 20 cm
- 1 Casserole Ø 20 cm
- 1 Sautoir bombé Ø 28 cm
- 1 Couvercle inox Ø 28 cm
- 2 Faitouts Ø 24 et 28 cm

Réf. du lot : P13 003

3 299,99 €

au lieu de ~~3 988,80 €~~

Casserole

130 835	Ø 14 cm	188,40 €
130 836	Ø 16 cm	235,10 €
130 837	Ø 18 cm	285,20 €
130 838	Ø 20 cm	329,50 €
130 842	Ø 24 cm	432,30 €

Sauteuse droite classique

130 839	Ø 16 cm	213 €
130 840	Ø 20 cm	276,20 €
130 841	Ø 24 cm	335,10 €

Sauteuse bombée

(idéale pour les jus de cuisson)

130 020	Ø 24 cm	316,50 €
130 843	Ø 20 cm	257,30 €

Poêle

130 021	Ø 20 cm	234,90 €
130 844	Ø 24 cm	262,90 €
130 845	Ø 28 cm	292,30 €
130 022	Ø 32 cm	438,50 €

Faitout

130 847	Ø 20 cm	381,30 €
130 848	Ø 24 cm	485,30 €
130 849	Ø 28 cm	572 €

Sautoir bombé

130 028	Ø 28 cm	457,60 €
---------	---------	-----------------

Sautoir avec couvercle

130 846	Ø 24 cm	377,50 €
130 023	Ø 28 cm	501,90 €

Couvercle inox

130 139	Ø 14 cm	23,10 €
130 140	Ø 16 cm	24,70 €
130 141	Ø 18 cm	26,20 €
130 142	Ø 20 cm	28,70 €
130 143	Ø 24 cm	33,50 €
130 544	Ø 28 cm	44,20 €



Les cocottes Le Creuset

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



**NOUVEAU
COLORIS**

OFFRE SPÉCIALE
Du 1/11 au 31/12/2014

Pour l'achat d'une cocotte grande taille : ronde Ø 28, 30, 34 cm ou ovale Ø 33, 35 cm
Francis Batt vous offre
1 coffret de 3 ustensiles silicone cerise (1 spatule medium, 1 spatule cuillère et 1 pinceau) d'une valeur de 44,90 €



Cocottes Rondes

Bleu minéral (finition mate)

163 866	Ø 20 cm / 2,4 L	155 €
163 867	Ø 24 cm / 4,2 L	209 €
163 868	Ø 26 cm / 5,3 L	235 €
163 869	Ø 28 cm / 6,7 L	255 €

Coton (finition mate)

163 859	Ø 20 cm / 2,4 L	155 €
163 860	Ø 24 cm / 4,2 L	209 €
163 861	Ø 26 cm / 5,3 L	235 €
163 862	Ø 28 cm / 6,7 L	255 €

Noir (finition mate)

163 401	Ø 18 cm / 1,8 L	119 €
163 402	Ø 20 cm / 2,4 L	155 €
163 403	Ø 22 cm / 3,3 L	175 €
163 404	Ø 24 cm / 4,2 L	209 €
163 405	Ø 26 cm / 5,3 L	235 €
163 406	Ø 28 cm / 6,7 L	255 €
163 407	Ø 30 cm / 8,4 L	319 €
163 408	Ø 34 cm / 12,4 L	399 €

Cerise

163 219	Ø 18 cm / 1,8 L	119 €
163 220	Ø 20 cm / 2,4 L	155 €
163 221	Ø 22 cm / 3,3 L	175 €
163 222	Ø 24 cm / 4,2 L	209 €
163 223	Ø 26 cm / 5,3 L	235 €
163 224	Ø 28 cm / 6,7 L	255 €
163 472	Ø 30 cm / 8,4 L	319 €
163 395	Ø 34 cm / 12,4 L	399 €

Terre naturelle

163 550	Ø 18 cm / 1,8 L	119 €
163 551	Ø 20 cm / 2,4 L	155 €
163 552	Ø 22 cm / 3,3 L	175 €
163 553	Ø 24 cm / 4,2 L	209 €
163 554	Ø 26 cm / 5,3 L	235 €
163 555	Ø 28 cm / 6,7 L	255 €

Ametist (finition mate)

163 879	Ø 20 cm / 2,4 L	155 €
163 880	Ø 24 cm / 4,2 L	209 €
163 881	Ø 26 cm / 5,3 L	235 €
163 882	Ø 28 cm / 6,7 L	255 €



Cocottes ovales

Bleu minéral (finition mate)

163 870	27 cm / 4,1 L	209 €
163 871	29 cm / 4,7 L	239 €
163 872	31 cm / 6,3 L	279 €

Coton (finition mate)

163 863	27 cm / 4,1 L	209 €
163 864	29 cm / 4,7 L	239 €
163 865	31 cm / 6,3 L	279 €

Noir (finition mate)

163 410	27 cm / 4,1 L	209 €
163 411	29 cm / 4,7 L	239 €
163 412	31 cm / 6,3 L	279 €
163 598	33 cm / 7,5 L	319 €
163 413	35 cm / 8,9 L	339 €

Cerise

163 258	27 cm / 4,1 L	209 €
163 259	29 cm / 4,7 L	239 €
163 260	31 cm / 6,3 L	279 €
163 707	33 cm / 7,5 L	319 €
163 261	35 cm / 8,9 L	339 €

Terre naturelle

163 556	Ø 27 cm / 4,1 L	209 €
163 557	Ø 29 cm / 4,7 L	239 €
163 558	Ø 31 cm / 6,3 L	279 €

Ametist (finition mate)

163 883	Ø 27 cm / 4,1 L	209 €
163 884	Ø 29 cm / 4,7 L	239 €
163 885	Ø 31 cm / 6,3 L	279 €



GAZ



ELECTRIQUE



RADIAN



HALOGÈNE



INDUCTION



FOUR

LAVE
VAISSELLE

Le Creuset innove avec une cocotte en inox

Une nouvelle gamme de cocottes tout inox qui offre une cuisson ultra-rapide, avec une excellente répartition de la chaleur et aucun point de surchauffe. Sa finition extérieure brillante lui confère un design moderne et élégant qui sans nul doute révolutionne la cocotte de nos grands-mères. Ses rivets en inox indéformables résisteront à la chaleur comme au lave-vaisselle.



- Inox multicouche (une couche d'aluminium entre deux couches d'inox)
- Grandes poignées pour un confort d'utilisation
- Graduation du litrage à l'intérieur pour un dosage précis
- Compatible tous feux, y compris induction
- Passe au lave-vaisselle (voir livret d'entretien)
- Garantie à vie (voir livret d'entretien)
- Conception et fabrication européennes
- Événement à vapeur intégré au couvercle

163 916 Ø 20 cm / 3,8 L - 2/4 pers. **159 €**
 163 917 Ø 24 cm / 6,6 L - 6 pers. **199 €**
 163 918 Ø 26 cm / 8,3 L - 6/8 pers. **209 €**
 163 919 Ø 28 cm / 10,2 L - 8 pers. **229 €**



GRILS ET CRÊPIÈRE

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

Gril noir avec poignée silicone repliable et amovible

163 022 carré
24 x 24 cm **72 €**
 163 768 rond
Ø 23 cm **NP 72 €**
 163 021 rectangulaire
36 x 20 cm **NP 85 €**



Gril avec poignées gamme sensation

163 366 carré noir mat 24 x 24 cm **85 €**
 163 367 rectangulaire noir mat
32,5 x 22 cm **89 €**



Crêpière : La Bretonne

Réussissez toutes vos crêpes dentelle à coup sûr ! En fonte émaillée avec râtelier et spatule en hêtre.

163 767 Ø 27 cm **69 €**
 163 491 Ø 32 cm* **NP 82 €**

* Ne convient pas sur induction.



Demeyere

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

Plat paëlla sans couvercle

Inox, tous feux y compris induction.

142 006 Ø 46 cm

199 €

Couvercle inox

142 007 Ø 46 cm NP

99 €



Grill carré

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

28 x 28 cm.

142 854 159 €



Casserole bain-marie inox

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

1,5 L - Dim. H 16.5 x Ø 15 x L 29 cm

154 378 48,95 €



Équeuteur à tomates

Pour équeuter facilement et proprement vos tomates.

154 009

5,95 €

Moulin universel réglable noir en céramique

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

155 070 Ø 6 x 14 cm 24 €



Wok en fonte Küchenprofi avec couvercle et grille de cuisson vapeur

Le wok est idéal pour une cuisine saine ! Vous pouvez faire mijoter vos plats ou cuire à la vapeur avec sa grille selon vos préférences ! Il est compatible avec tous les feux y compris l'induction.

Inclus : spatule en bois.

Entretien : à l'eau avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Passe au lave-vaisselle.

154 232 Ø 36 cm 149,90 €

Pince à rôtir

Pour couper vos rotis en tranches parfaites et égales.

154 358

26,95 €



Set de fumage Demeyere

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

142 004 28 cm 149 €

Sciure en hêtre

La boîte de 500 cc.

142 005 NP 6 €





ACCESSOIRES POUR MACHINE IMPERIA

- 123 389 Raviolis NP 59,90 €
 123 391 Lasagnettes NP 24,90 €
 123 394 Cheveux d'anges NP 24,90 €
 123 395 Spaghettis NP 29,90 €



Machine à pâtes Impéria

123 334 laminoir chromé (largeur 15 cm)
 74,90 €



Râpe en inox

Livrée avec le tambour râpe
 123 347 16,95 €

Râpe en inox 3 tambours

Livrée avec les tambours râpe, gruyère et éminceur
 123 348 NP 26,95 €



Coupe-frites inox 2 grilles

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

154 224
 54,95 €

Séchoir à pâtes

123 366 32,90 €



Mesure spaghettis inox

De 1 à 4 portions.
 154 090
 10,50 €



Cuit-pâtes en inox

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

154 331 99,95 €



Mini moulin à légumes

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



Moulin à légumes inox Rösle

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



Tamis à coulis

123 356 39,95 €



Hachoir avec manivelle

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

123 338
 119 €



Pelle à farine inox

123 339 18,5 cm (80 g environ) 12,90 €
 123 340 21,5 cm (150 g environ) 13,90 €
 123 341 23,5 cm (320 g environ) 14,90 €



Lock & Lock

IDÉAL POUR
LE TRANSPORT

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

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

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



Joint silicone
hermétique

Rectangulaires

- 164 001 (0,18 L) 11 x 9 x 4,8 cm **2,30 €**
 164 002 (0,47 L) 13,7 x 10,4 x 7 cm **2,90 €**
 164 004 (1 L) 20,7 x 13,4 x 7 cm **4,95 €**
 164 003 (1,9 L) 20,7 x 13,4 x 12 cm **7,50 €**
 164 005 (2,6 L) 25 x 18 x 9,3 cm **7,50 €**

MICRO-ONDES
LAVE-VAISSELLE
CONGÉLATEUR



Rectangulaires

Avec grille fraîcheur

- 164 006 (3,9 L) 29,2 x 22,5 x 8,5 cm **11,95 €**
 164 007 (5,5 L) 29,2 x 22,5 x 12 cm **12,90 €**



Boîte longue

Avec grille fraîcheur

- 164 017 (2 L) 27,9 x 11,6 x 10,2 cm
6,95 €



Shaker

- 164 018 (0,69 L) H 19,5 cm Ø 6,5 cm
5,50 €



Boîtes hautes

- 164 093 Farine (1,8 L) 15,1 x 10,8 x 18,5 cm **5,70 €**
 164 008 (0,85 L) 11,5 x 10,3 x 12 cm **4,50 €**
 164 009 (1,3 L) 13,7 x 10,4 x 18,5 cm **5,50 €**
 164 016 (2 L) 13,7 x 10,4 x 28 cm **5,85 €**



Rectangulaire

Avec 3 compartiments

- 164 012 (1 L) 20,7 x 13,4 x 7 cm
7,50 €



Boîte à beurre

Avec son plateau gradué

- 164 141 (750 ml) 18,5 x 11,5 x 6,5 cm
4,50 €



SPÉCIAL FROMAGE

Boîte à œufs

- 164 020 (12 œufs)
32,5 x 13 x 7,5 cm
6,95 €



Boîte à pain de mie

Avec grille fraîcheur

- 164 138 (3,4 L) 29,5 x 15 x 12 cm
9,40 €



Set de 3 mini bols

- (0,85 L) Ø 14,5 x 8 cm
(0,48 L) Ø 12 x 7 cm
(0,25 L) Ø 10 x 6 cm
164 160 NP 9,90 €

Boîte ronde pour salade

- Avec grille fraîcheur
(3,40 L) Ø 11,5 x 23 cm
164 186 NP 8,80 €

**+ DE 20%
D'ÉCONOMIE**

Set de 4 boîtes

Composé de :

- 2 boîtes de 0,47 L
- 1 boîte de 1 L
- 1 boîte de 3,9 L + grille fraîcheur

164 139 18,90 €
au lieu de **24,50 €**

Encore plus de boîtes Lock & Lock et d'ensembles à petits prix sur www.francisbatt.com/lock

Boîte ronde

164 010 (0,7 L) Ø 10,5 x 12 cm
3,95 €



Boîte à oignons

164 187 (0,30 L) Ø 9,5 x 12 cm
3,30 €



Pot spécial réfrigérateur Clip and Close

Avec couvercle hermétique

135 212 (1,50 L) 20,5 x 10,2 x 20 cm
9,95 €

Set de 3 bols

Ø 15 x 8 cm
Ø 17,5 x 9 cm
Ø 20,5 x 10,5 cm
164 092 13,80 €



Lock & Lock en verre

Les boîtes en verre Lock & Lock peuvent passer directement du réfrigérateur au four (jusqu'à 400°C) ! Le borosilicate est un verre qui résiste aux changements brusques de température. Parfaitement hermétiques, leur joint double en silicone permet une bonne conservation des aliments. Polyvalentes, les boîtes Lock & Lock vont au réfrigérateur, au congélateur, au micro-ondes et au lave-vaisselle. Très résistant, le système d'ouverture et de fermeture est garanti pour 3 millions d'utilisations. Empilables, elles se rangent très facilement.

Boîte ronde

164 208 (400 ml) Ø 6,5 x 13,5 cm **6,80 €**
164 209 (870 ml) Ø 7,5 x 16,5 cm **11,80 €**



Boîte carrée

164 202 (300 ml) 11 x 11 x 5,5 cm **6,80 €**
164 203 (540 ml) 14 x 14 x 6,5 cm **9,50 €**
164 204 (930 ml) 16 x 16 x 7,5 cm **13,80 €**



AVEC POIGNÉE

Boîte rectangulaire

164 205 (430 ml) 15,5 x 11,5 x 5,5 cm **9,50 €**
164 206 (730 ml) 17,5 x 13,5 x 6,5 cm **11,50 €**
164 207 (1,35 L) 21,5 x 15,5 x 7,5 cm **16,50 €**
164 177 (1,7 L) 23,3 x 16,8 x 0,85 cm **18,95 €**
164 224 (2 L) 24,5 x 19 x 9 cm **23,50 €**
164 312 avec poignée - (2,9 L) **31,90 €**



Boîte à céréales

Avec couvercle à ouverture rabattable
164 223 (3,4 L) 23,7 x 22 x 11,2 cm
9,90 €

EMPILABLE



Boîte à glaçons Clip and Close

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

Boîte grande contenance

Avec poignée intégrée
et grille fraîcheur
164 081 (10 L)
22,5 x 28,5 x 20 cm
22,50 €

10 LITRES





NOUVEAU

Sachets Poachies

Pour des œufs pochés sans beurre, ni huile, ni vinaigre, simple et efficace. Un papier alimentaire 100 % naturel et recyclable.

120 369 Set de 20 **4,95 €**

**Coupe-œuf coque**

En acier inoxydable, pour une coupe parfaite.

123 471

4,90 €

NOUVEAU

**Set de 4 coquetiers et de 4 cuillères à œufs**

Un ensemble aux couleurs toniques pour déguster les œufs à la coque

164 524 **22 €**

**Poêle à œufs CookWay**

En fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhérent Ceraliss, naturel et écologique. Tous types de feux dont induction.

126 988 Ø 24 cm

~~59,90 €~~ **49,95 €**

Pelle à œuf au plat

Forme inclinée, anti-adhérente, noire.

154 071 38 cm

13,90 €

**Coquetier spirale**

Très actuel, en acier inoxydable.

Ø 4,5 cm - H 5,5 cm

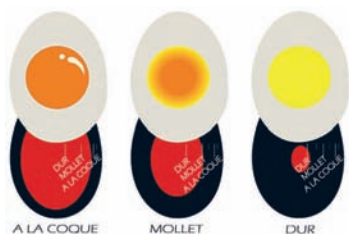
123 039 **2 €**

**Plat à œufs en porcelaine Revol**

Résistant aux chocs et à la haute température.

196 003 Ø 15 cm **9,30 €**

196 004 Ø 18 cm **12,40 €**

**Egg Timer**

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

120 217 **9,90 €**

**Batteur à manivelle**

Rien ne vaut un batteur traditionnel pour monter les œufs en neige facilement et en rapidement grâce aux deux fouets.

154 105 Inox **19,90 €**

Pocheuse à œufs en inox

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

142 009 6 œufs **99 €**

142 003 4 œufs **NP 65 €**



NOUVEAU

**Cuit-œuf électrique**

Dur, mollet, coque, moulé. Redécouvrez l'œuf ! Cuisneur à œufs en acier brossé ultra compact. Peut cuire jusqu'à 10 œufs. 600 W 18,4 x 15,8 x 19,5 cm

293 108 **49,90 €**

**Cuit œuf 2 places**

21,5 x 5,5 x 19,5 cm

123 012 **10,90 €**

**Pocheuse individuelle anti-adhérente**

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

123 027 **10,90 €**

**Pocheuse à œufs**

En silicone rouge avec crochet inox pour accrochage et démoulage facile

164 296 Set de 2 pièces **14,90 €**

BeepEgg, le minuteur musical !

Plongez-le avec les œufs dans l'eau de cuisson.

Il émettra 3 mélodies pour 3 cuissons différentes en fonction de votre souhait, à la coque, mollet ou dur !

Quelque soit le nombre d'œufs, il vous préviendra en musique !

Le BeepEgg fonctionne partout et son système électronique mesure constamment la température ambiante ce qui lui permet de connaître le degré de cuisson de l'œuf en émettant une mélodie.

Pour des raisons de normes alimentaires européennes, la pile ne peut être changée. Sa durée de vie et sa garantie sont de 2 ans pour une utilisation quotidienne !



131 573 Love time
24,90 €

131 574 Cœurs
24,90 €

131 572 Circolo
24,90 €



131 571 Chicken parade
24,90 €

131 569 Crazy Crossword
24,90 €

131 570 Electric spaghetti
24,90 €



131 590 Classique orange
19,90 €

131 591 Rock noir
22,50 €

131 592 Disco rose
22,50 €

131 614 France bleu
22,50 €



Tocqueur à œufs

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

123 350 H 13 cm 18,50 €

Toqueur à œuf

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

169 580 H 24 cm
37,90 €



One Minute Egg

Un côté pour cuisiner et servir. Rapide et pratique, cuisinez un œuf cocotte en 2 min au micro-ondes ou en 10 min au four traditionnel. Couverture pour le micro-ondes. Passe au lave-vaisselle. Céramique HR résistante à 220° C Dim. H 8 x Ø 10 cm

Livré avec : 1 Recette sur la boîte et une à l'intérieur, 1 Livre 12 recettes à télécharger avec le flash code, 1 One Minute Egg et 1 couvercle

280 974 Figue
280 975 Framboise
280 976 Granny
280 977 Pamplemousse
19,90 €

Coquetier coupelle

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

223 148
19 €



Des œufs au plat originaux

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

154 143 Cœur (lot de 2)
154 133 Rond (lot de 2) NP
154 134 Fleur (lot de 2) NP
9,95 €



Coquetier blanc
196 070 6,10 €



Coquetier en porcelaine blanche Cilio

Résistant aux chocs et à la haute température.
267 008 Ø 10,5 cm 4,95 €



La cuisine selon Rösle

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



LES STARS



Thermomètre de cuisson

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

280 515 **49,90 €**

Presse-purée

Large surface perforée. Facile à nettoyer.

280 247 **49,90 €**

Pince à spaghetti

280 263 30 cm **36,50 €**

LES SPÉCIALISTES



Roulette à pizza

280 203 **29,90 €**

Boule à melon

280 198 Ø 2,5 cm **29,90 €**

Vide-pomme

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

280 221 **29,90 €**



Ouvre-boîte à pinces

280 536 **48,50 €**

Ciseaux de cuisine

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

280 227 **36,50 €**

Sécateur à volaille

280 548 **108,90 €**

LA PÂTISSERIE



Zesteur

280 201 **29,90 €**

Fouet

Manche acier fils en silicone

280 484 **21,90 €**

Fouet 24 fils

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

280 157 27 cm **27,90 €**

Fouet classique

280 154 27 cm **21,90 €**



Lèche-plat acier/silicone

280 043 20 cm blanc **11,90 €**

280 053 26 cm blanc **15,90 €**

280 527 20 cm rouge **11,90 €**

280 525 26 cm rouge **15,90 €**

Pinceau silicone

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

280 526 **11,90 €**

Pinceau pâtisserie soie

Soies naturelles arrondies pour un travail précis.

280 325 NP **19,50 €**



Éplucheur économe

280 215 **27,50 €**



Éplucheur rasoir

280 214 **29,90 €**



Éplucheur tomate et kiwi

Pour les peaux fines et dures

280 535 **29,90 €**



Casse-noix

280 358 **49,90 €**



Presse-ail

280 252 **49,90 €**



Couteau à huîtres Lancette

280 100 **36,50 €**

Cartouche de gaz

267 093 **4,95 €**

Allume-gaz

280 549 27,5 cm **42,50 €**



Tranche ananas

Pour trancher l'ananas en une seule opération.

280 551 **39,90 €**



Les pinces traiteur

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

Inox et silicone

280 547 30 cm **36,50 €**

280 563 23 cm **29,90 €**

Tout inox

280 504 23 cm **29,90 €**

280 505 30 cm **36,50 €**



Essoreuse à salade

Composée d'un panier à salade, d'une assiette de rotation et d'un couvercle en verre avec joint en silicone, poignée et frein, son mécanisme décuple la vitesse. Possibilité d'utiliser séparément le saladier. En inox.

Ø 26 cm

280 963 **120,90 €**



Les passeroires pliables

Des passeroires de toutes les couleurs pour égayer votre cuisine. Très pratiques pour le rangement.

En inox et silicone, passe au lave-vaisselle.

Ø 20 cm

280 083 Noir

280 084 Rouge

280 085 Vert

280 086 Violet

49,90 €

Ø 24 cm

280 087 Noir

280 088 Rouge

280 089 Vert

280 090 Violet

59,90 €



Fouet émulsionneur 2 vitesses

Rapide pour la mousse de lait et les milkshakes.

Lent pour les sauces et vinaigrettes.

Fonctionne avec 2 piles AAA.

En acier inoxydable.

280 715 **29,90 €**



Design élégant à table ou en cuisine

Permet un dosage précis pour éviter toute salissure. Flacon en verre, bouchon en acier inoxydable, démontable pour un nettoyage facile.

Vaporisateur d'huile

Sur une salade ou pour une cuisson.

280 861 200 ml **36,50 €**

Vaporisateur de vinaigre

Parfait pour un assaisonnement individuel.

280 862 200 ml **36,50 €**



Saladier haut en inox

280 269 Ø 8 cm H 5,5 cm **23,90 €**

280 270 Ø 12 cm H 7,8 cm **30,50 €**

280 271 Ø 16 cm H 10,2 cm **39,90 €**

280 272 Ø 20 cm H 12,5 cm **48,50 €**

280 273 Ø 24 cm H 14,9 cm **60,50 €**

280 274 Ø 28 cm H 17,2 cm **66,50 €**

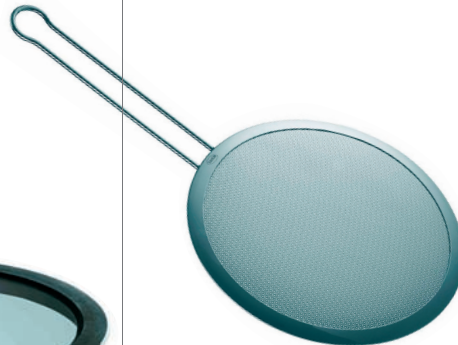


Couvercle en verre pour saladier haut en inox

280 960 Ø 16 cm **21,90 €**

280 961 Ø 20 cm **23,90 €**

280 962 Ø 24 cm **27,90 €**



Couvercle anti-projections

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

280 565 Ø 30 cm **69,90 €**

280 300 Ø 33,5 cm **72,50 €**



Joseph Joseph

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

Retrouvez tous les articles Joseph Joseph sur www.francisbatt.com/josephjoseph



Set de boîtes hermétiques empilables

Des couvercles de couleurs différentes pour chaque contenance, un repère facile sur vos étagères.

Très pratiques, fabriquées sans Bisphénol A, ces boîtes hermétiques sont compatibles congélateur, micro-ondes et lave-vaisselle.

335 001 Set de 6 boîtes : 230 ml - 540 ml - 1,1 L - 1,85 L - 3L - 4,5 L **54,90 €**

335 002 Set de 4 boîtes : 230 ml - 540 ml - 1,1 L - 1,85 L **34,90 €**

335 022 Set de 3 boîtes : 230 ml - 540 ml - 1,1 L **24,90 €**

335 021 Set de 2 boîtes : 230 ml - 540 ml **12,90 €**



NOUVEAU



Ouvre-boîtes compact

Un ustensile très astucieux et peu encombrant

335 025 17,99 €



Carrousel de 6 accessoires Elevate

En silicone, avec reposoir de propreté.

H 32 x Ø 12 cm

164 345

68 €



Pinceau de cuisine Elevate

En silicone, avec reposoir de propreté.

164 322 aubergine 11,80 €



Passeoire carrée

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

20 x 20 x 11,5 cm

164 190 noir

164 189 blanc

164 201 verte

14,99 €

16 x 16 x 9 cm

164 350 noir

164 351 blanc

164 349 verte

10,99 €

**NOUVEAU****Planches à découper**

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

Set de 4 planches avec support anthracite et onglets couleur

335 026 L 33 x P 8,3 x H 24 cm **59,99 €**

335 027 L 37,5 x P 8 x H 28 cm **69,99 €**

Set de 4 planches avec support argent et onglets couleur

335 028 L 33 x P 8,3 x H 24 cm NP

59,90 €

335 029 L 37,50 x P 8 x H 28 cm NP

59,90 €

**Planche multifonction**

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

Rectangulaire Transparent

164 356 30 x 40 cm

21,90 €

164 355 40 x 50 cm

17,90 €

Ronde Ø 30 cm

164 342 Tomato

164 343 Banana

19,90 €

**Planche à découper pliante**

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

**NOUVEAUX MODÈLES****Mini**

32 x 17 cm

335 008 Noir

335 009 Blanc

335 010 Rouge

335 011 Vert

14,80 €

Petit modèle

38 x 21 cm

164 236 Noir

164 235 Blanc

164 238 Rouge

164 239 Vert

19,80 €

Grand modèle

48 x 27 cm

335 012 Noir

335 013 Blanc

335 014 Rouge

335 015 Vert

335 016 Rose

335 017 Bleu

24,80 €

Presse-agrume avec filtre à pépins

Voilà un petit objet malin !

Muni d'un réceptacle qui retient les pépins tout en laissant passer le jus.

Va au lave-vaisselle.

164 195 noir et jaune

164 232 vert et jaune

11,80 €

**NOUVEAU****Cuillère passoire**

2 en 1.

À la fois cuillère de service et passoire, permet de saisir des légumes cuits à l'eau et de les égoutter dans le même mouvement.

Va au lave-vaisselle.

164 196 noir GM **10,80 €**

164 305 noir PM NP **9,80 €**



**NOUVEAU****Couteau à steak Déglon**245 032 Grande Table **14,95 €**245 033 Brasserie **9,95 €**

245 032 Grande Table

245 033 Brasserie

Bloc 6 couteaux à steak Déglon « Brasserie »

245 030 rouge

245 031 noir **69 €****USTENSILES SILICONE INDISPENSABLES**168 170 Spatule PM 25 cm Noir **5,95 €**168 193 Spatule MM 26 cm Noir **7,95 €**168 116 Spatule ajourée 31 cm Noir **9,95 €**168 171 Cuillère plate 27 cm Noir **7,95 €**168 113 Cuillère creuse 28 cm Noir **11,90 €**

164 612 noir

Presse purée spirale

Une invention ingénieuse et simple pour vous permettre d'avoir une purée onctueuse et lisse en quelques secondes en emprisonnant les légumes et en les poussant à travers les petits interstices formés par les spires en acier inox du presse-purée à mesure que celles-ci se replient sur elles-mêmes.

24,50 €

164 613 rouge

164 614 vert

**Cuillère magique**

Indispensable pour toutes vos petites préparations comme les mayonnaises.

20 cm

123 007 **6,50 €****Trancheur Alligator Inox**

Il coupe oignons et légumes en un seul geste pour des bâtonnets et cubes parfaits. Livré avec un bac de récupération et 3 grilles. Coupe : 3 mm

Dim. L 18,5 x H 6 x P 6 cm

123 461 **99,95 €****Mini trancheur Alligator Inox**

123 464 NP

49,90 €**Alligator** Livré avec un bac de récupération et grille 5 mm 123 458 **26,50 €****Mini Alligator** Livré avec un bac de récupération et grille 3 mm 123 459 **19,95 €****Accessoire coupe-frites** (12 mm) pour Alligator 123 460 NP **14,95 €**

**NOUVEAU**

269 024 rouge

Poêle à œuf ou blinis induction

En aluminium, triple revêtement anti-adhésif.
 ø 14 cm
19,90 €



269 021 bleu



269 022 noire



269 023 verte



269 025 orange



269 026 blanche

NOUVEAU**Set de 4 pics maïs
Küchenprofi**154 457 **7,95 €****NOUVEAU****Coupe œuf, coquetier,
rond de serviette Cregg**131 597 vert **6,50 €**

131 595 blanc



131 594 noir



131 596 mauve



131 598 rouge



131 599 orange



131 600 jaune

**Tranche tomates
ou mozzarella**280 686
35,90 €**Éplucheur Elios**

forme rasoir pour légumes longs

168 015 **7,95 €**

forme économe pour légumes ronds

168 011 NP **7,50 €****Éplucheur julienne**168 314 Vert **8,50 €****Le coupe avocat deux en un**

Idéal pour trancher et évider vos avocats. D'un côté il retire la chair idéal pour vous préparation comme la mousse, les veloutés ou encore le guacamole et de l'autre, il offre la possibilité de réaliser de fines lamelles pour vos salades, vos sandwiches ou encore vos makis et vos sushis

120 374 **17,90 €****Mortier et pilon**

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

168 219 **33 €****Mortier et pilon en olivier**

112 105 Ø 16 cm

56,50 €**Boîte à sel en olivier**

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

112 076

39,50 €**Éplucheur peau fine**

lame spéciale tomates,
 poivrons, kiwis

168 101 **8,50 €**



Pot froissé Revol



**NOUVEAUX
COLORIS**

Pot à ustensiles 1 litre

En porcelaine. Ø 14,2 cm H 15 cm

196 467 Blanc NP 24,90 €

196 468 Noir 27,90 €

196 469 Rouge piment 27,90 €

196 470 Gris cendré 27,90 €

196 471 Drapeau UK 51,90 €

196 505 Cocorico 53 €



Dérouleur triple, en inox

Avec ouverture frontale facile. Idéal pour être monté même dans les coins.

Dimensions :

40 x 27 x 10 cm.

135 121 62,90 €



Deux pinces sac inox

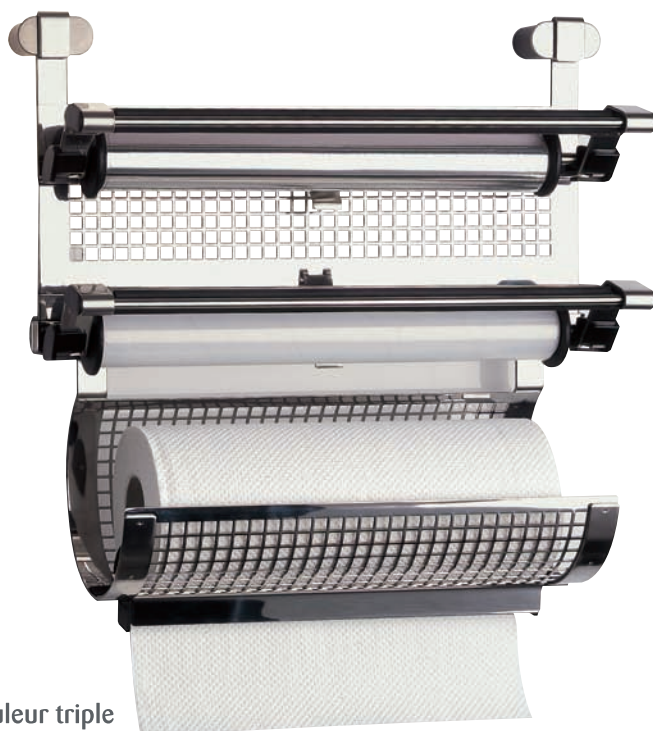
154 124 7,5 cm 16,95 €



Porte essuie-tout

Tout en inox, très design il possède un crochet qui retient le papier et l'empêche de se dérouler. Ø 13 cm. H 35,5 cm

154 194 34,90 €



Dérouleur triple

Un système astucieux.

2 éléments indépendants :

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

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

280 340 l'ensemble 377,70 €

Absorbeur d'odeurs pour réfrigérateur

Cette petite pyramide à laisser dans votre réfrigérateur vous évitera la nuisance des odeurs trop marquées !

154 048

9,95 €

154 014 Recharge

NP 1,99€



Porte essuie-tout classique

A remplacement facile Simplehuman

Dim. 19,6 x 30 cm

242 051 30 €



Porte essuie-tout avec bras

A tension Simplehuman

Dim. 19,6 x 30 cm

242 052 30 €

**Boîte à cordelette**

Finis les nœuds dans votre fil de cuisine grâce à cette astucieuse boîte en inox qui coupe la ficelle facilement.

154 086 18,95 €

Ficelle de cuisine (par 2)

154 323 NP 5,95 €

**Ouvre-boîte levier Poper**

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

120 073 5,95 €

Poignée protectrice de chaleur à clipser

**NOUVEAU****Petit modèle**

L 10 x P 4,5 x H 2,5 cm

131 602 Noir

131 603 Bleu

131 605 Orange

131 607 Rouge

131 606 Rose

131 604 Vert

10 €

Grand modèle

L 12,5 x P 6 x H 3,5 cm

131 608 Noir

131 609 Bleu

131 611 Orange

131 613 Rouge

131 612 Rose

131 610 Vert

12 €

**D'UNE MAIN !****Ouvre-boîte électrique**

Une seule main suffit !

139 092

29,90 €

Lutrin pour tablette

NOUVEAU COLORIS**STYLET INCLUS****SANS LES MAINS !****« One touch »**

Dévisseur à bocaux électrique, appuyez simplement sur le bouton !

139 114

31,90 €

Ouvre-bocal Jarkey blanc

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

120 026

5,95 €

**L'antique lutrin s'adapte aux nouvelles technologies !**

Une base lestée pour une bonne stabilité, des crans de réglages pour utilisation verticale, horizontale ou inclinée, des zones antidérapantes, ce nouveau lutrin est parfaitement compatible avec les différentes marques et tailles de tablettes.

Pour une parfaite propreté, un stylet est intégré dans la charnière.

164 450 Blanc

164 619 Noir

29,95 €



KitchenAid

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



Roulette à pizza

151 224 rouge **26 €**
151 202 noir **NP 26 €**

Cuillère à glace

151 219 rouge **13,95 €**
151 211 noir **NP 13,95 €**



Ouvre-bouteille

151 225 rouge **13 €**
151 210 noir **NP 13 €**



Ouvre-boîte

151 226 rouge **26 €**
151 205 noir **NP 26 €**

Ciseaux de cuisine

151 232 rouge **19 €**



Fouet

151 222 rouge **13 €**
151 206 noir **NP 13 €**



Économe

151 220 rouge **12 €**
151 203 noir **NP 12 €**

Spatule de batteur

Spécialement conçue par KitchenAid pour ses robots, elle est le complément indispensable de votre KitchenAid. Sa forme épouse parfaitement l'intérieur du bol.

151 218 rouge **13 €**
151 207 noir **NP 13 €**



Rape multiface

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

151 216 rouge **26 €**
151 200 noir **NP 26 €**

Pop

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

Rectangulaire

2,3 L - H 23,5 cm 15,5 x 10 cm

227 120 **17,50 €**

1,4 L - H 16,5 cm 16 x 10 cm

227 123 **14,90 €**

0,5 L - H 8 cm 15,5 x 10 cm

227 149 **14,90 €**

Carrée

0,9 L - H 16 cm 10 x 10 cm

227 124 **12,50 €**

2 L - H 32 cm 10 x 10 cm

227 117 **15,90 €**

3,8 L - H 24 cm 15 x 15 cm

227 119 **20,90 €**

1,4 L - H 24 cm 10 x 10 cm

227 121 **14,90 €**

2,4 L - H 16 cm 15 x 15 cm

227 122 **17,50 €**

BOUTON PRESSION UNIQUE





Les boîtes Optima

Les boîtes Optima Emsa rectangulaires sont 100 % fiable, 100 % hygiénique, 100 % sans risque.



Boîte à provisions

9,9 x 6,9 x 6,5 cm - 0,18 L

135 272 4,50 €

9,9 x 6,9 x 11,9 cm - 0,38 L

135 276 5,95 €

16 x 9,9 x 6,5 cm - 0,45 L

135 273 6,50 €

16 x 9,9 x 11,9 cm - 1 L

135 277 7,95 €

16 x 9,9 x 17,5 cm - 1,6 L

135 278 8,95 €

22,5 x 16 x 9,1 cm - 2 L

135 274 11,50 €

16 x 9,9 x 23,2 cm - 2,2 L

135 279 10,50 €

22,5 x 16 x 17,5 cm - 4,4 L

135 275 15,50 €

Set de 4 boîtes "Starter"

0,18 L / 0,18 L / 1 L / 1,6 L

135 280 25,90 €

Boîte à jambon

135 281 0,7 L 8,95 €

135 282 Set de 3 boîtes à jambon 0,7 L

12,95 €



Olivier et tradition

Le retour à la tradition pour ces pots en verre avec couvercles en olivier pour les aliments secs uniquement.

Pot en verre avec couvercle hermétique en olivier

Les couvercles, tous uniques sont fabriqués à la main de façon artisanale. Le pot en borosilicate est apprécié pour sa longévité, sa clarté et sa résistance aux rayures et aux chocs thermiques.

Le couvercle se lave à la main uniquement et pour lui conserver un bel aspect passer régulièrement une légère couche d'huile minérale.

Seul le pot passe au lave-vaisselle.

NOUVEAU



112 129 0,4 L - Ø 10 cm - H 11 cm 21 €

112 130 0,6 L - Ø 10 cm - H 15 cm 22,50 €

112 131 0,9 L - Ø 10 cm - H 20 cm 23,50 €

112 132 1,5 L - Ø 10 cm - H 31 cm 26 €



Good Grip

Toute une gamme d'ustensiles ergonomiques et d'utilisation confortable, avec une bonne prise en main. Passe au lave-vaisselle.



Presse ail autonettoyant

227 004

22,90 €



Double moule à pomme

227 037 (2,5 ou 3 cm)

13,90 €



Eplucheur rasoir

227 114

9,90 €



Zesteur

227 003

10,50 €



Eplucheur économe

227 113

9,90 €



Eplucheur julienne

227 014

9,50 €



Pack it, un concept ingénieux !

**NOUVEAUX
COLORIS**

Vous pouvez dire adieu à vos pains de glace et autres blocs de gel qui embarrassent votre congélateur. Le **sac réfrigérant** est facile à utiliser, il se plie et se glisse dans votre congélateur. Pour une **utilisation** optimale de **10 h**, votre sac doit rester **12 h au congélateur**. Le gel de ce dernier se trouve dans la doublure qui entoure vos aliments à **360°cooling**. Il est **garanti** sans PVC, sans BPA, sans plomb et non-toxique. Cette technologie **garantit** une **conservation** idéale de vos aliments pendant **10 h**. Cette innovation brevetée a été conçue pour vous simplifier la vie de tous les jours. Le **Pack it** est parfait pour l'école, le travail, les pique-niques, les biberons et autres aliments pour bébé. Simple et pratique à manipuler, vous l'emporterez partout avec vous.



Ziggy



Sac de courses réfrigérant

18,8 L

164 572 Noir NP

164 573 Ziggy

164 574 Cali Stripes **38,50 €**

Sac sandwich réfrigérant

0,19 L

164 581 Noir

164 582 Ziggy **19,50€**

Lunch box réfrigérante

1,7 L

164 578 Noir NP

164 580 Dots

164 579 Ziggy **21,90 €**

Noir



Dots

Sac pour bouteille de vin réfrigérant

2,8 L

164 584 Cali Stripes

164 583 Ziggy

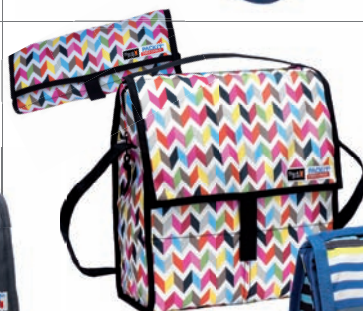
164 443 Noir **27,50 €**

Sac famille réfrigérant

10 L

164 571 Cali Stripes

164 569 Noir NP

164 570 Ziggy **43,50 €**

Cali Stripes

Sac déjeuner réfrigérant

4,7 L

164 565 Dots

164 564 Noir Pack It

164 568 Cali Stripes NP

164 567 Crush NP

164 566 Ziggy NP **33€**

Sac goûter réfrigérant

2,4 L

164 575 Noir NP

164 577 Cali Stripes

164 576 Ziggy **24,90 €**

Sac pour bébé réfrigérant

2,8 L

164 585 Dots **26,90 €**



Zoku

des sorbets plein de fantaisie

Un système nouveau alliant ingéniosité et design. Il suffit de placer la coupe réfrigérante dans le congélateur durant une demi-journée puis d'y verser votre préparation. Faites appel à votre imagination pour créer toutes sortes de recettes.



Pop Mold - Rond

Kit de moules à glace et sorbet :

- 1 forme à glace et sorbet rond
- 4 bâtonnets avec protège-goutte
- 4 moules individuels amovibles

Dim. 20 x 8 x 13 cm

164 563 Violet **24,50 €**



Pop Mold - Mini rond

Kit livré avec :

- 1 moule de 9 empreintes
- 9 bâtonnets

Dim. 9,75 x 6,75 x 3 cm

164 562 Rouge **24,50 €**



Pop Mold - Poisson

Livré avec :

- 1 forme à glace et sorbet classique
- 6 bâtonnets avec protège-goutte
- 6 moules individuels amovibles

Dim. 12 x 22,5 x 10,5 cm

164 472 Bleu **28,50 €**



Pop Mold - Esquimau

Kit de moules à glace :

- 1 forme à glace et sorbet classique
- 6 bâtonnets avec protège-goutte
- 6 moules individuels amovibles

Dim. 12 x 22,5 x 10,5 cm

164 471 Classique vert **22 €**



Slush & Maker : coupe réfrigérante express

Idéal pour vos smoothies, milkshakes maison et cocktails glacés, il conviendra parfaitement à vos envies fruitées de toutes saisons.

Dim. 16,5 x 10 cm

164 465 Rouge

164 466 Orange

164 467 Bleu

164 468 Vert

164 469 Violet **28,50 €**



Pop Maker - Sorbetière instantanée

Préparez vos sorbets maison à base de fruits frais en moins de 7 minutes sans électricité.

Livrée avec :

- 3 bâtonnets
- 3 protèges gouttes
- 1 « super instrument » pour sortir votre sorbet en un temps record

Dim. 12 x 11,5 x 10,5 cm

164 473 Rouge

164 474 Orange

164 475 Bleu

164 476 Vert

164 477 Violet

38,50 €





Minuteur

2 fonctions : Chronomètre et minuteur digital

Durée maximum de 99 minutes et 59 secondes, une horloge analogique de côté, en acier inox satiné, piles incluses.

24,95 €

NOUVEAU



267 192 crème



267 188 vert



267 189 rouge



267 190 noir



267 191 orange



Chauffe-assiettes

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

139 049 rouge

139 205 noir NP 59,90 €



Passe-sauce chinois

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

130 306 10 cm 11,10 €

130 180 14 cm NP 11,50 €

130 181 18 cm 17,30 €

130 182 20 cm 18,50 €

Espace-assiettes

Idéal pour empiler les assiettes pour les préparations à l'avance et un gain de place en cuisine ! (lot de 9 pièces)

120 135 H 4,5 cm vert 13,90 €

120 006 H 3 cm rouge NP 9,50 €

120 326 H 5,2 cm blanc NP 14,50 €

Pilon en hêtre

Aide indispensable pour passer vos coulis dans les chinois.

120 071 9,50 €



Plat à four inox

Avec poignées rabattables, livré sans couvercle.

154 317 PM 32 x 20 cm 59,95 €

154 316 MM 35 x 25 cm 69,50 €

154 310 GM 40 x 26 cm 79,95 €

Couvercle inox rectangulaire

154 311 40 x 26 cm

pour plat 154 310 26,95 €

154 325 35 x 25 cm

pour plat 154 316 24,95 €



Pince à arêtes inox

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

154 208 6,95 €

Enjoy

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

Prisma

Porte-plat isotherme blanc à poignées grises avec plat intérieur en porcelaine blanche et couvercle hermétique à fermeture facile. Garde les plats au chaud dans le porte-plat isotherme pendant plus de 2 h sans aucune altération de qualité ni de saveur. Utilisation au four traditionnel ou micro-ondes.



Lot de 6 liens en silicone

Cordons alimentaires résistants de -40°C à +240°C

117 112 9,95 €



Tourniquet à épices

(16 pots de 26 g)

Vous avez tout à portée de la main ! 35 x 18 cm

154 259 94,90 €



Boule à herbes ou thé

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

154 092 13,95 €



ISOTHERME GARDE LA CHALEUR + DE 2 H

124 045 2,8 L rectangulaire 62,50 €

124 050 2,8 L rond NP 59 €

124 051 3 L ovale NP 62,50 €



Seringue à jus et sauces

Pour rôtis, volailles, etc... avec poire noire, seringue et goupillon

120 291 **14,95 €**

Porte-aliment Mobility Le Lunch Box

Sobre, pratique et efficace. Il conserve un plat chaud jusqu'à 6 H ! Isotherme grâce à sa double paroi sous vide en inox et son couvercle noir. A l'intérieur, se trouvent de récipients alimentaires isothermes de 0,3 L & 0,7 L. Ils sont à 100 % hermétiques, passent au congélateur, micro-ondes & lave vaisselle.

135 271 0,65 L avec 1 boîte de 0,3 L **38,95 €**

135 269 1,2 L avec 1 boîte de 0,7 L **42,95 €**

135 270 1,7 L avec 1 boîte de 0,3 L et 1 de 0,7 L **48,95 €**



CONSERVE AU CHAUD
PENDANT 6 H !



Chauffe-plat micro-ondes

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

168 022 noir

168 197 rouge

168 198 blanc

39,90 €



Ramasse-miettes

16 x 9 x 3,5 cm

267 038 **16,95 €**



Range-sacs plastiques chromé

117 148 20 x 8 x 29 cm

29,90 €



Porte-ustensiles

En inox. Avec repose cuillère.

242 019 **30 €**

NOUVEAU

Tablier en coton

154 449 noir

154 450 vert

154 451 rouge

154 452 orange

16,95 €



Vert



Orange



Rouge

Noir

Dessous de plat aimanté

Un aimant caché ! C'est l'astuce de ce dessous-de-plat en silicone. Il se fixera sous vos plats, casseroles ou sauteuses, et vous permettra de déplacer vos casseroles sans risque de brûler votre table ou votre nappe. Composé de deux barres de 19 cm, il se rangera dans un tiroir sans prendre plus de place qu'un couteau et si la porte du réfrigérateur est en acier, il sera en permanence sous la main.

158 098 blanc

158 102 framboise

158 099 gris

158 097 noir

158 100 rouge

158 101 vert

26,90 €



Range-couverts extensible

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

Dim. 37 x 27 x 5 cm

164 388 vert **34,80 €**

164 389 gris foncé **NP 34,80 €**



Lutrin de cuisine «COOK» en acrylique

Dim. : 32 x 23 x 8,5 cm

120 397

18,90 €



LES MOUL'FLEX

La gamme de moules souples en silicone MOUL'FLEX se compose d'un grand choix de plaques à pâtisserie et de grands moules individuels, qui permettent de réaliser des préparations sucrées ou salées, chaudes, froides ou glacées. Silicone alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Résistent de - 40° à + 280°.

Tourtière ronde

Idéale pour les tartes, quiches et autres préparations. Un démoulage sans risque de cassure.

130 358 Ø 20 cm **16,90 €**

130 360 Ø 24 cm **19,90 €**

130 361 Ø 26 cm **21,50 €**



Moule cœur

Gâteaux, glaces ou autres entremets avec une forme originale pour les anniversaires, la Fête des Mères ou encore la Saint-Valentin.

130 409 **20,50 €**



Set de 6 moules Cup Cake

130 088 3,2 cm Ø 7 cm **8,70 €**

130 080 2,4 cm Ø 5 cm NP **7,70 €**



Plaque de 15 mini tartelettes

130 346 30 x 17,5 cm (Ø 5 cm) **15,20 €**



Plaque de cannelés

30 x 17,5 cm

130 342 8 grands (Ø 5,5 x 6 cm) **15,20 €**

130 402 28 mini (Ø 3,5 x 3,5 cm) **20,50 €**



Moule à cake

Parfait pour les cakes salés ou sucrés et les terrines.

130 411 24 cm

20,50 €



Plaque de 9 madeleines

130 393 29,5 x 17,5 cm (7,5 x 4,5 cm) **15,20 €**



Plaque de 20 mini financiers

130 401 30 x 17,5 cm

(5 x 2,5 cm) **15,20 €**



Plaque de 6 muffins

130 336 30 x 17,5 cm (Ø 7,5 x 3,5 cm)

15,20 €



Entonnoir à piston

Outil universel & indispensable en cuisine comme en pâtisserie.

Cet entonnoir De Buyer à piston automatique en inox est l'outil indispensable en cuisine et en pâtisserie. Pour garnir les sauces à l'assiette, décorer, remplir les petites tartes, verser la pâte dans les poêles à blinis, doser l'alcool pour remplir des granités ou trous normands, ... Très pratique, réglable, entièrement démontable pour un nettoyage complet, il passe au lave-vaisselle. Fourni avec un support stable et anti-dérappant en fil inox et un revêtement silicone. Débit réglable. Poignée noire en silicone. Entonnoir Ø 15 x h 15 cm.

Buse Ø 7 mm.

Contenance 0,8 L.

130 261

49,90 €



Plaque tôle d'acier à bord pincé De buyer

Rectangulaire

130 185 noir 40 x 30 cm

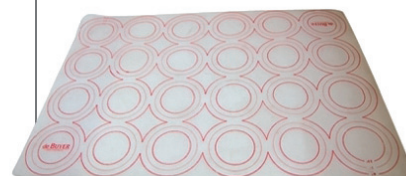
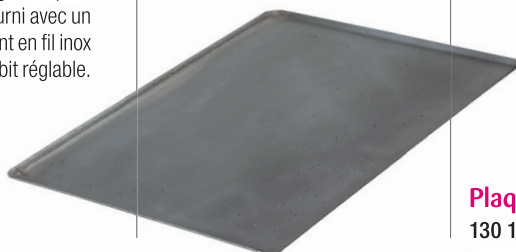
130 965 noir 60 x 40 cm NP

13,95 €

Ronde

130 187 bleu Ø 36 cm NP

12,95 €



Tapis pâtissier de cuisson silicone

130 252 40 x 30 cm **28,90 €**

Plaque anti adhérent

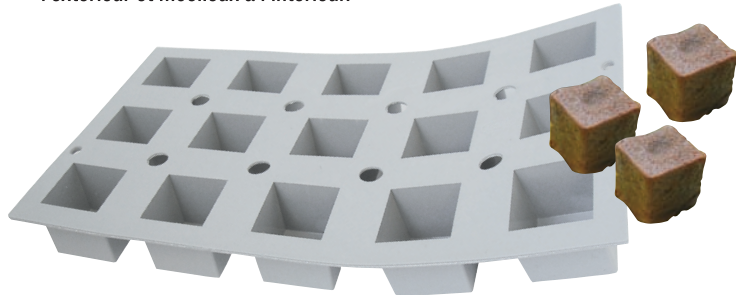
130 186 40 x 30 cm NP **27,10 €**



UTILISÉ
PAR LES PROS

LES ÉLASTOMOULES

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



Plaques de 15 cubes

130 171 30 x 17,6 cm (15 x 3,5 cm) **40,90 €**

Plaque de madeleines

21 x 17 cm

130 119 8 madeleines (7,5 x 4,5 cm)

130 115 20 mini (4,3 x 3,5 cm)

21,90 €



Plaque de 12 mini tartelettes

130 123 30 x 20 cm (Ø 4,5 x 6 cm)

21,90 €



Plaque de cannellés

30 x 17,6 cm

130 118 20 mini (Ø 3,2 x 4 cm)

130 121 6 cannellés (Ø 4,5 x 6 cm) **21,90 €**



Plaque de 6 mini cakes

(ou 6 financiers si remplis à moitié)

130 116 30 x 17,6 cm (6 x 3 cm)

21,90 €



Plaque de 15 mini financiers

130 122 30 x 17,6 cm

(5 x 2,5 cm)

21,90 €

Plaque de muffins

30 x 17,6 cm

130 120 4 muffins (Ø 7 x 3 cm)

130 117 9 mini (Ø 4 x 3 cm)

21,90 €

PRÉPARATIONS DE PRO !

Le tube

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

Pour les pâtes à choux ou à petits fours, crèmes et mousses plutôt épaisses : pâtisseries ou Chantilly... La molette permet de doser facilement. Tel un chef vous calibrer vos meringues, choux, financiers, madeleines... Plus facile à remplir qu'une poche d'une contenance de 40 cm. Appareil livré avec 2 douilles de 8 mm (une lisse et une cannelée) en polycarbonate.

Longueur 45 cm - Ø 10 cm.

Mécanisme en inox.

130 922 Piston doseur 75 cl **79 €**

130 923 Recharge 75 cl avec couvercle

NP 11 €





Gobel

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



Moule à charlotte

244 096 Ø 18 cm **24,40 €**



Moule à manqué fixe

244 081 Ø 20 cm **12,20 €**

244 080 Ø 22 cm **12,90 €**

244 079 Ø 24 cm **15 €**

244 078 Ø 26 cm **15,90 €**

244 077 Ø 28 cm **16,70 €**

Moule à manqué démontable

244 088 Ø 24 cm **21,90 €**

244 087 Ø 28 cm **22,80 €**



Moule à cake

244 083 26 x 9,5 x 7,5 cm **18,30 €**

244 082 28 x 10 x 7,5 cm **19,30 €**



Tarte fond mobile bord cannelé

Rectangulaire

244 074 - 35 x 11 x 2,5 cm

16,10 €



Aspic ovale

244 058 Ø 7,5 cm **3,90 €**



Moule à savarin

244 076 Ø 8 cm - individuel **4,20 €**

244 075 Ø 24 cm 30 x 4 x 6 cm **18,90 €**



Cœur cannelé fond mobile

244 055 L 23 cm **19,80 €**



Cercle à tarte

En inox. Hauteur 2 cm

130 475 Ø 10 cm **4 €**

130 795 Ø 12 cm **4,20 €**

130 798 Ø 18 cm **4,80 €**

130 799 Ø 20 cm **5 €**

130 801 Ø 24 cm **5,40 €**

130 802 Ø 26 cm **6,20 €**

130 803 Ø 28 cm **6,80 €**

130 804 Ø 30 cm **7,40 €**

130 805 Ø 32 cm **8,20 €**



Cadre extensible

En inox.

130 855 16 x 16 cm

jusqu'à 30 x 30 cm - H 5 cm **27,40 €**

130 856 11 x 21 cm

jusqu'à 40 x 21 cm - H 7,5 cm **32,50 €**



Cercle extensible

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

En inox.

Ø 20 à 36 cm. H 4,5 cm

130 472

39,90 €



Découpoir Tour Eiffel

244 002 L 19 cm **11,20 €**

244 264 L 34 cm **23,90 €**



Tarte & tartelette cannelée fond fixe

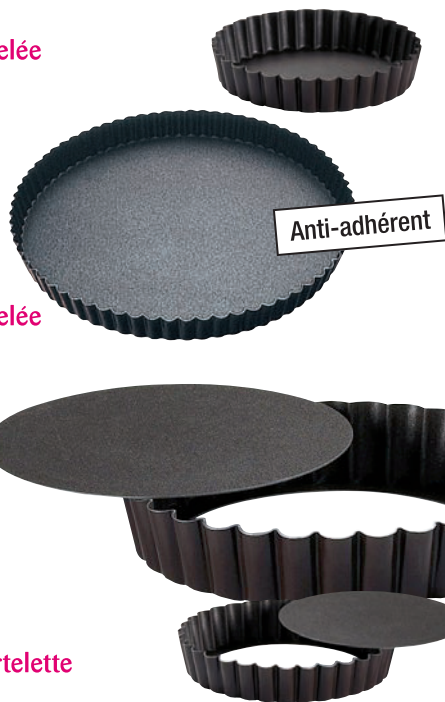
- 244 040 Ø 8 cm **1,70 €**
 244 039 Ø 9 cm **2,40 €**
 244 038 Ø 10 cm **2,40 €**
 244 037 Ø 11 cm **2,90 €**
 244 036 Ø 12 cm **3,10 €**
 244 071 Ø 28 cm **12,20 €**
 244 063 Ø 32 cm **14,60 €**

Tarte & tartelette cannelée fond mobile

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

Moule cannelé mini tartelette

- 244 044 Ø 4,5 cm NP **1 €**



Moule à madeleines

12 madeleines de 8 cm

244 051 39,5 x 20 cm

18 €

20 madeleines de 4 cm

244 052 39,5 x 12,5 cm NP

14,30 €



Plaque à tartelettes

12 tartelettes de Ø 4,2 à 5,5 cm

244 267 32 x 24,5 cm

17,10 €



Moule à brioche

à grosses cotes, fond plat

244 084 Ø 20 cm

11,30 €



Moule à pain de mie

Avec couvercle

244 095 25 x 9,5 x 6 cm

37,50 €



Moule ouvrant pâté ou cake

244 093 24 x 9,5 x 7 cm **27,60 €**

244 092 27 x 10 x 7,5 cm **29,10 €**

244 091 30 x 10 x 7,5 cm **32,90 €**

SPÉCIAL MINI-FOUR



Plat mini-four

244 057 24,5 x 18,5 x 4,5 cm

16,20 €



Plaque à baguettes

244 053 38 x 32 cm

26,10 €



Cercles à mousse et poussoirs

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

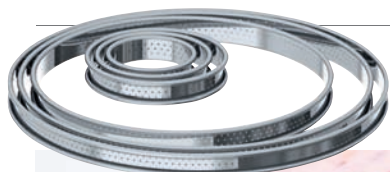


Cercle à mousse

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

Poussoir rond

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



Cercle à tarte perforé

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

130 935 Ø 6 cm **9,10 €**
130 936 Ø 8 cm **9,70 €**
130 937 Ø 10 cm **11,20 €**
130 938 Ø 22 cm **15,20 €**
130 939 Ø 26 cm **16,30 €**
130 940 Ø 28 cm **17,90 €**



Cercle à mousse extensible

De 7 à 9 cm de diamètre (hauteur 5,5 cm)
154 326
8,95 €



Boules en céramique

Idéal pour la préparation de la pâte à tarte.
120 012 bocal verre
300 g **13,50 €**
154 447 boîte avec couvercle
850 g **NP 19,95 €**

Découpoir

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

Boîte de 9 ronds cannelés

130 602 Ø de 2 à 10 cm

28,90 €

Boîte de 9 découpoirs ronds lisses

130603 de 2 à 10 cm

28.90 €



Moule Tatin choc induction

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

130 243 Ø 24 cm **59,80 €**

130 244 Ø 28 cm **76,20 €**



Cul de poule fond silicone

Ustensile de pâtisserie indispensable, anti-dérapant

130 237 Ø 16 cm / 1 L **22 €**

130 238 Ø 20 cm / 2,1 L **29,60 €**

130 239 Ø 24 cm / 3,6 L **37,80 €**

130 240 Ø 30 cm / 7 L **46 €**

Pied inox pour bassine demi-sphérique «cul de poule»

130493 petit modèle de 20 & 24 cm **13,50 €**

130887 grand modèle de 30 cm et plus **19,95 €**



Rouleau à pâtisserie ajustable

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

164 387 **29,80 €**



Douilles inox

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaitement étanche. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème ou remplir les corps creux d'une préparation.



Unie

130 048 Ø 2 mm
130 052 Ø 4 mm
130 806 Ø 6 mm
130 807 Ø 8 mm
130 808 Ø 10 mm
130 809 Ø 12 mm
130 810 Ø 14 mm

2,60 €



Saint-Honoré
130 816 Ø 11 mm
2,60 €



Bûche 8 dents
130 817
2,60 €



Cannelée

130 049 Ø 2 mm
130 811 Ø 5 mm
130 812 Ø 7 mm
130 813 Ø 11 mm Décor 6
130 814 Ø 11 mm Décor 8
130 815 Ø 13 mm

2,60 €



Set de douilles

P130 08

- 1 Unie Ø 8 mm
- 1 Unie Ø 10 mm
- 1 Unie Ø 12 mm
- 1 Cannelée Ø 11 mm Décor 8
- 1 Ø 13 mm
- 1 Saint-Honoré Ø 11 mm

12,99 € au lieu de 15,60 €

Tamis à farine

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

154 030

14,90 €



Pinceau à pâtisserie

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

168 140 **8,95 €**



Lot de deux pinceaux pâtisserie droit

Pinceau pâtissier, soie naturelle, manche en bois.

Largeur : 5 cm - Longueur : 25,5 cm

130 921

10,80 €

Corne blanche

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

130 646 **1,30 €**



Tapis de cuisson

Toile de cuisson en silicone

169 588 40 x 30 cm

15,90 €

169 572 60 x 40 cm

28 €



Pèle-pomme gris

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

120 219

14,95 €



Pèle-pomme Kali professionnel

Épluche, tranche et évide les pommes. Fixation par un serre joint.

H 21 x L 31,5 (maxi 39) x 12,5 cm.

Poids : 1,455 kg

123 354 **299,50 €**

Tranche-pomme en inox

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

123 358 - 6 quartiers **6,95 €**

123 359 - 8 quartiers **7,65 €**

123 360 - 10 quartiers **8,95 €**



6 quartiers

8 quartiers

10 quartiers

Bain-marie 1,5 L

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

Avec poignée pour utilisation facile.

130 198 **44,95 €**

BAIN-MARIE EN UNE SEULE PIÈCE



**NOUVEAU**

Cake Maker, mon gâteau cuit sans four

L'outil indispensable pour faire de délicieux gâteaux sans avoir besoin de four. Simple d'utilisation, il suffit de verser la pâte dans la partie basse, refermer l'appareil et le retourner, laisser cuire environ 18 min., c'est prêt ! Pour retirer le gâteau de votre appareil, vous devez utiliser les deux pics prévus à cet effet. Le revêtement anti-adhérent permet un lavage facile. Puissance : 900 W
Dim. 38,5 x 21,4 x 19,5 cm
139 344 69 €



Assiette crème brûlée

Classique en porcelaine.
Ø 14 x H 4 cm.
196 182 8,20 €

Chalumeau

Pour une crème brûlée froide à l'intérieur, grillée et caramélisée en surface. Rechargeable avec du gaz pour briquet. Hauteur 16 cm.
154 140 29,95 €

Poche pâtisserie

Poche et 3 douilles.
120 090 29,50 €



Support de poche à douille

Idéal pour remplir aisément les poches à douilles, démontable pour faciliter son rangement. 23 cm.
120 228 15,90 €



Rouleau de 20 poches

Transparentes jetables pour la pâtisserie.
130 292 9,90 €



Poche pâtisserie avec 2 douilles

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

130 257 19,90 €



Moule US Cake en fonte d'aluminium Nordic Ware

240 056 Bonhomme de neige
240 057 Sweet Home
240 069 Petit train & ses wagonnets
39 €



DÉMOULAGE PARFAIT !



Pushpan

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

Moule rond

123 447 Ø 12 x 3 cm **12,90 €**
123 445 Ø 20 x 7 cm **24,90 €**
123 446 Ø 26 x 7 cm **29,90 €**

Moule carré

123 455 23 x 23 x 6 cm **28 €**

Moule individuel 12 muffins

123 453 35,2 x 26,9 x 3,6 cm
39,90 €





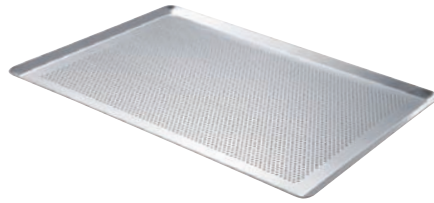
PLAQUES ET SUPPORTS DE CUISSON

PLAQUES DE FOUR PÂTISSIÈRE

Plaque en aluminium perforée

Spécialement conçue pour transmettre le froid dans les surgélateurs. Perforée, à bords pincés elle est pratique pour les fours ventilés. Parfaite pour griller des amandes ou utiliser des moules en silicone.

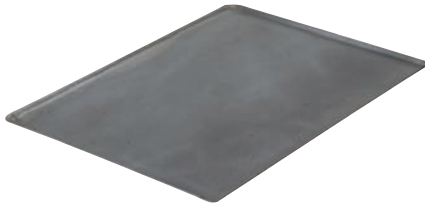
130 347 40 x 30 cm **17,90 €**



Plaque en tôle d'acier noire à bord pincé

Transmet parfaitement la chaleur. Idéale pour la pâtisserie, elle ne tâche pas le dessous des gâteaux ou croissants. Sa surface est micro-rugueuse, offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Très résistante aux changements de température permanents, elle ne se déforme pas.

130 185 40 x 30 cm **13,95 €**



Plaque à bords pincés en inox

En acier inoxydable, parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

130 491 40 x 30 cm

20,50 €



Plaque en aluminium anti adhérent

Cette plaque pâtissière et tourtière antiadhésive en aluminium est destinée à la cuisson au four et est revêtue du PTFE Choc, pour une anti-adhérence optimale. Les bords sont évasés, empêchant ainsi les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson.

130 186 (vendue seule) 40 x 30 cm **27,10 €**



Rouleau de papier de cuisson

Anti adhésif - Siliconé double face - Biodégradable et recyclable - Non blanchi, Teinte naturelle. Idéal pour la cuisson : démoulage facile. S'utilise aussi comme support pour pâtes fraîches ou comme intercalaire de congélation.

130 293 à découper 8 m x 38 cm

7,80 €



Feuille de cuisson anti-adhésive réutilisable 200 fois

Ce tissu de cuisson est réalisé en fibre de verre, recouverte de PTFE, ce qui le rend parfaitement antiadhésif. Il a l'avantage d'être réutilisable plus de 200 fois. Il s'avère très économique et peut être utilisé pour de multiples utilisations.

130 294 40 x 30 cm **5,70 €**



Stylo de décoration Cuisipro

Très facile à utiliser, remplir le stylo en aspirant la préparation (mayonnaise ou sauces à consistance ferme, guacamole, coulis, chocolat liquide, pralin, fondant, glaçages colorés...) à la manière d'une seringue. Une légère pression sur le piston du stylo permet d'écrire ou dessiner selon votre inspiration. Deux embouts différents, l'un fixe, l'autre amovible, permettent de décorer les mets, plats et assiettes avec des lignes de différentes épaisseurs. D'autres embouts de taille standard peuvent également être adaptés.

164 268 41 ml **9,95 €**

TAPIS DE CUISSON PÂTISSIER



Tapis en silicone

44 repères de Ø 35 mm. Le petit rond (Ø 15 mm) permet de bien positionner la douille au centre pour des macarons parfaits. L'épaisseur du silicone assure une bonne transmission thermique adaptée à la cuisson des coques de macarons. Pratique lors de fabrication en série pour optimiser la surface et être régulier.

130 417 40 x 30 cm **16 €**



Tapis en silicone

Ce tapis de cuisson est une toile trempée dans de la silicone alimentaire pour la rendre totalement anti-adhérente. Elle remplace le papier de cuisson et supporte en moyenne 1000 passages au four. Il peut également être utilisé comme support de congélation et surgélation. Il se nettoie à l'eau chaude avec une éponge.

130 654 30 x 20 cm **25 €**

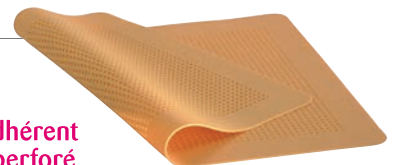
130 655 40 x 25 cm **29,40 €**



Tapis en silicone

Les dessins servent à garnir la plaque tout en conservant des repères de remplissage à la poche (pour les macarons, les meringues et autres fonds de biscuit). Pratique lors de fabrication en série pour avoir la même régularité des produits. Idéal pour la préparation de tuiles et petits fours secs. Antiadhésif, passe au four (-60/+260°C), et sert aussi de tapis de travail.

130 252 40 x 30 cm - repères gâteaux Ø 6,8 & 10 cm **28,90 €**



Tapis anti-adhérent en silicone perforé

Transmission idéale de la chaleur grâce aux perforations de 2.5 mm sur toute la surface : le fond des préparations ne sue pas, il respire, ce qui permet une cuisson uniforme, aussi bien dessus que dessous. Utilisable sur une grille ou une plaque pâtissière dans tous les types de four. Peut être également utilisé comme support de congélation et surgélation.

T° de -60°C à +260°C

130 418 40 x 30 cm **25 €**



Gamme Pâtissier

Plaques, moules & accessoires

LE CHOCOLAT



Set Popcake

1 moule en silicone,
30 bâtonnets.

154 445 **16,95 €**

NOUVEAU



Set chocolat

4 moules en silicone. 1 couvercle,
1 pinceau, 1 spatule et 1 grille.

154 444 **29,95 €**

LES OUTILS



NOUVEAU

Entonnoir à piston

Entonnoir à levier amovible également
adapté pour l'eau et micro-ondes.

Capacité 500 ml.
3 douilles, 1 serrure, 1 base.

154 439 **25,95 €**

NOUVEAU



Cuillère thermomètre pâtissière en silicone

Livré avec : 1 sonde, 1 forme de cuillère,
1 forme de cuillère trouée, des piles.

- 21°C + 240°C

154 438 **32,95 €**

NOUVEAU



Kit poche à douille

9 douilles, 1 poche,
1 support, 1 livre de recettes.

154 440 **27,95 €**



LES MACARONS

NOUVEAU

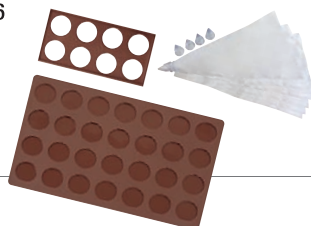


Kit macaron

1 plaque en silicone, 1 poche à douille
avec 5 douilles.

154 446

29,95 €



LES PETITS GÂTEAUX

NOUVEAU



Set amuse-bouche

2 plaques en silicone
Ø 8 et Ø 11 cm.

1 découpoir.

154 442 **32,95 €**



Set mignardises

3 plaques de mini moules en silicone,
3 découpoirs, 6 poches à douilles
jetables, 5 douilles.

154 441 **34,95 €**



NOUVEAU



Set gourmet

3 plaques en silicone :
mini cannelé, mini financier
& mini-cuillère.

154 443 **29,95 €**

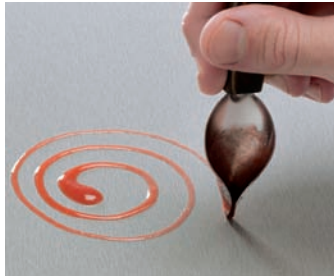
NOUVEAU





Buffet froid... ou chaud

Imaginez de nouvelles préparations de chantilly, crèmes fouettées sucrées ou salées, espumas ! Une cuisine imaginative présentée en verrine ou sur assiette. Mousses d'asperge, de foie gras, de crustacés, de fraises....



Cuillère de décoration Décospoon

Parfait pour réaliser un décor ou une signature avec une sauce, un coulis, une crème, un caramel, une purée détendue... Une petite cuillère pour les préparations sucrées, une grande cuillère pour les préparations salées. À vous de jouer !
Dim. 24,5 x 8 x 3 cm
154 460 **27,90 €**



NOUVEAU

Siphon Espumas mousses froides ou chaudes

Sa structure en métal permet de réaliser des préparations chaudes et froides. Pour une cuisine inventive : mousse d'asperges, mousse de poisson en verrine, mousse de fraise,... Vendu avec une cartouche, une brosse de nettoyage, deux embouts et un livret recettes.

168 129 0,50 L **69,90 €**

Le livre "Mousses"
168 166
9,90 €



334 016 Mini pince
16 cm **0,90 €**



334 021
Pot en bambou naturel
6 x 6 x 6 cm **9,90 €**

Les petits incontournables



Petits couverts en bambou

Bambou noir

334 018 Fourchette 9 cm

0,80 €

334 020 Cuillère 9 cm

0,70 €

334 022 Langue de chat

L 10 x l 3,8 cm **1,50 €**

Bambou naturel

334 023 Langue de chat

L 10 x l 3,8 cm **1,50 €**

334 017 Fourchette

9 cm **0,80 €**

334 019 Cuillère

9 cm **0,70 €**

Pics en bambou

Lot de 250 pics

334 001 boucle

12 cm **11,95 €**

334 002 brochette

15 cm **12,95 €**

Lot de 100 pics

334 027 brochette

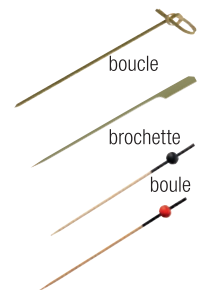
7 cm **7,95 €**

334 028 boule noire

9 cm **9,95 €**

334 029 boule rouge

9 cm **9,95 €**



Verrines en verre



334 007
Boule 15 cl
Ø 6 x h 6 cm
2,90 €



334 006 Gobelet
5 cl
Ø 4,8 x h 5,8 cm
1,80 €



334 008
Haute 9 cl
Ø 5 x h 8,5 cm
2 €



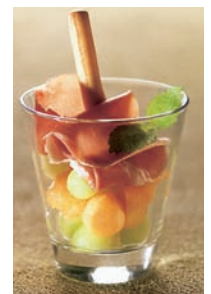
334 005
Mini 4 cl
1,50 €



334 013
Bocal octogonal
11 cl
2,50 €



334 014
Bocal rond 11 cl
Ø 6,2 x h 7,2 cm
2,50 €



321 096
XL 25 cl
2,45 €



169 747 0,25 L
99,50 €



169 746 0,50 L
112,50 €



169 745 1 L
124,95 €

Cartouches de N₂O

123 342 boîte de 10 **6,95 €**

123 343 boîte de 24 **14,95 €**

123 344 boîte de 50 **29,95 €**



Siphon Gourmet PRO Whip+ Isi

Créé spécialement pour la cuisine. Il convient aussi bien pour les préparations chaudes que froides. S'utilise également au bain-marie. Tête et corps entièrement inox. Lavable en machine. Niveau de remplissage maximum sur le corps du siphon. Livré avec 3 douilles de décors.



Screwpull

GARANTIE
10 ANS

L'ORIGINAL



Tire-bouchon professionnel LM250

L'original depuis 1981. Equipé de la « rotation technology » qui permet aussi l'extraction

des bouchons synthétiques. En coffret avec son coupe-capsule.

163 584 **95 €**

163 427 support seul **NP 24 €**



GARANTIE
10 ANS

Tire-bouchon professionnel Nouvelle Génération LMG10

Design et technologie avant-gardiste. Equipé de la « Rotation technology » qui permet

l'extraction des bouchons synthétiques. Aluminium brossé, avec son coupe-capsule métal.

163 583 **165 €**

Sommelier double-levier

L'extraction se fait en deux temps par un simple mouvement d'appui qui permet une réelle diminution de l'effort.

163 499 noir **19,90 €**



163 853 bois véritable **32,90 €**

163 540 inox **NP 32,90 €**

Pompe à vin

Permet de conserver les vins plusieurs jours après ouverture. Grâce à sa poignée arrondie, elle garantit une utilisation simple aussi bien pour gaucher que pour droitier. Livrée avec 3 bouchons.

163 019 aluminium brossé **39,90 €**

163 005 noir **NP 16,90 €**

Lot de 2 bouchons supplémentaires

163 007 **NP 7,90 €**



NOUVEAU



Marque-verres

A chacun sa couleur, pour reconnaître son verre ! Malin ! Ils s'imbriquent les uns dans les autres pour un rangement facile. En silicone alimentaire, ils adhèrent à toutes les surfaces en verre, même humides. Lavable à l'eau tiède ou au lave-vaisselle.

Boîte de 24

163 920 **14,90 €**

NOUVEAU



Billes de nettoyage

Pour nettoyer toutes vos carafes sans aucun produit. L'action mécanique des billes permet de supprimer en douceur les dépôts de vin et les traces de calcaire.

Livrées en pochette silicone noire.

163 921 **14,90 €**

Tire-bouchon LM150 noir

Design, compact, moderne, léger et ergonomique. La "Rotation Technology" permet d'enlever les bouchons naturels et synthétiques. Plus de 2500 ouvertures garanties avec une seule vis.

163 851 **85 €**

OFFRE SPÉCIALE
Du 1/11 au 31/12/2014

Pour l'achat d'un tire-bouchon LM250, LM150 ou LMG10

Francis Batt vous offre un coffret de 24 marques verres d'une valeur de **14,90 €**

Réf.: 163 920



**NOUVEAU****Rafrâchisseur**

Garde au frais ou rafraîchit vin ou Champagne dans le fourreau préalablement mis au congélateur.

163 906 Orange
163 904 Jaune
163 901 Violet
163 902 Vert
163 903 Rose
163 905 Rouge
18,90 €

Pompe à vin

Une collection en couleur assortie à votre rafraîchisseur !

163 912 Orange
163 910 Jaune
163 907 Violet
163 908 Vert
163 909 Rose
163 911 Rouge
19,90 €

Tire-Bouchon classique TM110

Une vis sans fin en téflon avec poignée ergonomique et corps en polycarbonate.

163 597 noir
29,90 €

**Coupe-capsule**

163 008 Aluminium brossé
23 €
163 016 Cristal NP
15 €

**PROMOTION**
Du 1/11 au 31/12/2014

163 480 > **29 €** 45 €
163 481

**Tire-bouchons Trilogy**

Une vis sans fin en téflon® pour une parfaite pénétration et un système Activ ball® pour éviter le blocage du bouchon. Vendu avec un coupe-capsule qui sert de socle.

163 477 Trilogy alu brossé

55 €

163 480 Trilogy noir

163 481 Trilogy cristal

45 €

GARANTIE
10 ANS**La Clef du Champagne**

Plus qu'un simple tire-bouchon à Champagne, la clef du Champagne permet aux bouchons de s'envoler de la bouteille en toute sécurité, avec une ouverture sans effort.

163 018 aluminium brossé **45 €**
163 479 gris fumé NP **29 €**

Seau à Champagne

Sobre et élégant.

En acier inoxydable brossé.

Pour des bouteilles de 75 cl et 1,5 L

163 448
72 €

Vasque à Champagne

Très design, avec des formes fluides en inox. Diamètre extra-large : 40 cm, jusqu'à 6 bouteilles ! Son "plus", une base avec rebord pour récupérer les gouttelettes de condensation.

163 508 14 L
99 €

**Griffe à Champagne**

Elle ouvre sans peine le Champagne. Une simple rotation suffit. Aluminium brossé.

163 370 **27 €**

**Bouchon à Champagne**

Permet de conserver les bouteilles plusieurs jours. Complètement hermétique. Aluminium brossé.

163 371 **39,90 €**



Peugeot

NOUVEAU



Carafe « Dalhia »

Idéale pour aérer largement les vins rouges jeunes. Collier anti-goutte pour un service réussi. Contenance : 75 cl. Verre soufflé bouche.

143 338 **89 €**

Carafe « Capitaine »

Idéale pour aérer largement les vins rouges jeunes. Sa forme généreuse favorise le contact du vin avec l'air et accélère la libération des arômes. Contenance : 75 cl. Verre soufflé bouche.

143 327 **45 €**



Carafe « Ibis »

Convient particulièrement à un vin rouge mûr ou à un vin blanc. Contenance : 75 cl. Verre soufflé bouche.

143 329 **64,90 €**

NOUVEAU



Set carafe & aérateur « Variation »

Idéale pour carafier les vins rouges jeunes. Contenance : 75 cl. Verre soufflé bouche.

143 334 **65,90 €**

Limonadier Melchior

Tire-bouchon de type sommelier avec coupe capsule et décapsuleur intégrés, MELCHIOR débouche toutes les bouteilles d'un geste aisé grâce à ses deux axes de rotation.

143 250

29,90 €



Tire-bouchon électrique Elis

Summum de la technologie, ce tire-bouchon est l'héritier du savoir-faire de PEUGEOT. Son moteur fonctionne à l'aide de batteries rechargeables. Pratique, puissant et fiable, il permet d'extraire sans effort et en quelques secondes tous types de bouchons.

143 171 **79,90 €**



Bec verseur anti-gouttes

Un bec verseur à positionner dans le goulot de la bouteille. Fonction anti-gouttes grâce à sa découpe particulière reconduisant les gouttes dans la bouteille.

143 253

5,50 €



Égouttoir à carafe

Maintient la carafe à l'envers tout en laissant passer l'air à l'intérieur, assurant un séchage parfait et sans traces.

Ø de la base 18 cm, H 32 cm

143 254 **15,50 €**

Grappe à verres

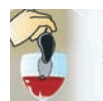
En inox. Capacité de 12 verres.

Ø de la base 18 cm, H 57 cm

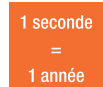
143 186 **31 €**



1 - Goûtez



2 - Trempez



1 seconde = 1 année



3 - Apprécier

LA CLEF DU VIN

Découvrez instantanément le futur de votre vin !

Testée, validée et recommandée par les plus grands sommeliers du monde. 10 ans de recherche. 4 brevets internationaux. Un concept français révolutionnaire ! La Clef du Vin® permet de connaître instantanément la capacité de garde de vos vins et de les sélectionner au moment de l'achat. Vous pourrez ainsi déguster un vin jeune sans attendre ou laisser vieillir vos vins dans votre cave en toute sérénité.



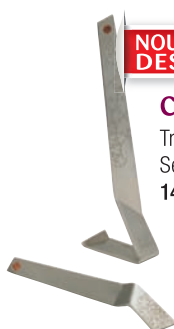
NOUVEAU DESIGN

Clef du vin

Travel - 15 cm

Service - 18,5 cm

143 339 **79 €**



NOUVEAU DESIGN

Clef du vin

Travel - 15 cm

143 340 **49 €**



Bilbo

Nettoyez vos carafes avec ces petites billes qui enlèvent la saleté et le calcaire à l'intérieur de vos carafes. Ajoutez les billes dans votre carafe remplie d'eau à la moitié, remuez doucement pendant une ou deux minutes. Rincez, c'est propre !

143 241 la fiole de billes **11 €**

**Pochette de 2 anti-gouttes**143 176
4,45 €**Entonnoir à décanter en étain**143 178
64,90 €**Epivac duo vin et Champagne**Unique ! Le premier à pouvoir reboucher le vin et le champagne entamés
143 172
27,50 €**Malthus, le bi-lames**

Le seul capable d'avoir raison des bouchons anciens qui ont tendance à s'effriter.

143 235
19,90 €**NOUVEAU****Collier de Bacchus**

143 175 9,90 €

**POUR VIN ET CHAMPAGNE****Seau équilibreur thermique**

Pratique et facile d'utilisation, il permet de conserver votre bouteille à la bonne température. Il suffit de placer les blocs en plastique au congélateur puis dans le seau pour qu'ils conservent la température de votre bouteille. Accessoire idéal pour un apéritif réussi.

143 177 45 €

**Seau à champagne en verre finition platinum**143 330 22 cm
99,90 €**Pince à dévisser**

Idéale pour le champagne ! Bouchon à champagne ou à vis, ils ne pourront résister à cette nouvelle pince aux poignées inox, gage de sécurité. Pour les personnes qui ont des difficultés pour ouvrir les bouteilles d'eau ou de champagne. Dim. : 12 cm.

120 182 16,90 €

**Gusto**

De jolis bouchons plats à champagne faciles et pratiques.

131 577 noir
131 583 blanc
131 578 givré
131 579 vert
131 580 rouge
10,90 €
131 585 inox
27,50 €**GÉNIAL ! INCLINEZ ET SERVEZ SANS ÔTER LE BOUCHON****Carafe avec ou sans fourreau**

En verre avec fourreau isolant en néoprène. Bec verseur inox et silicone avec stop goutte breveté, carafe et bec passent au lave-vaisselle. Verre résistant à la chaleur, aux chocs thermiques et au micro-ondes. Fourreau isolant lavable à l'eau froide. 11,5 cm x hauteur 22,5 cm. 1 litre.

Carafe seule
158 033
39,95 €Habillée de rouge
158 035
Habillée de noir
158 036 NP
49,95 €**Rafrâchisseur Ice Bar**

Pas le temps de refroidir une bouteille dans le réfrigérateur ? Utilisez l'Icebar. Mettre de l'eau dans le moule silicone et laisser quelques heures au congélateur. Une fois les bâtonnets glacé formé, prenez en un glissez-le dans la tige en acier. Ensuite, accrochez l'Icebar dans la bouteille et sceller avec le bouchon de silicone. Votre boisson sera vite rafraîchie. Livré avec 4 recharges. Acier inoxydable et silicone.

Dim. : 28 x 1,6 cm.
Ø bouchon de bouteille : 2,7 cm.
Dim. du moule : 18,5 x 7 cm
131 575 28,90 €



FACILE À NETTOYER GRÂCE
À SON COUVERCLE DÉVISSABLE !

Les canettes isothermes !

Elles ont la forme des canettes de soda ou de bière, mais ce sont de véritables **bouteilles isothermes**. Avec une petite pipette pivotante pour une dégustation facile et une fermeture parfaite. Les canettes couleur ont un toucher peau de pêche.

Les 250 ml

323 064 inox

323 072 noir

323 066 rouge

323 069 orange

323 068 rose

323 067 violet

323 071 turquoise

323 070 vert

14,95 €

Les 500 ml

323 065 inox

323 079 noir

323 073 rouge

323 076 orange

323 075 rose

323 074 violet

323 078 turquoise

19,95 €



CHAUD OU FROID PENDANT
8 H ENVIRON



inox



rose



violet



turquoise



vert



rouge



orange



noir



Machine à glaçons

Compacte, elle produit continuellement et automatiquement des glaçons.

Le système réfrigérant se compose d'un compresseur hermétique, qui utilise un gaz exempt de CFA pour limiter les impacts sur la couche d'ozone et l'effet de serre : le R600a.

- 12 glaçons de 4-6-8 g chacun en 8-10-12 mn environ.

- Hublot de contrôle
 - Livrée avec une spatule à glaçons
 - Poignée de transport
 - Tableau de commande
 - Détecteur de niveaux d'eau et de glace
 - Capacité du réservoir : 4,5 litres
 - Habillage : ABS.
- Puissance : 200 W.
Dim. 38 x 43,5 x 43,1 cm.
139 145 499,95 € *



VOS GLAÇONS
EN MOINS DE 30 MN

Machine à glaçons

Pratique et peu encombrante, elle produit des glaçons de 3 tailles différentes, jusqu'à 4,8 kg par jour et son utilisation est d'une simplicité enfantine. En ABS gris brossé. Livré avec un pichet pour le remplissage, une pelle pour le service et un mode d'emploi.

Dim : 33,5 x 26,5 x 33,1 cm. 140 W. 10 Kg.

139 175 299 € *



Broyeur à glace Tradition

Manuel et robuste
123 337

74,90 €



Bouchon & vide d'air !

Idéal pour conserver votre vin et vider l'air de votre bouteille

323 080

7,90 €



Marque-verre Party

Les marque-verres permettent de personnaliser le verre de chaque invité. Ils se fixent au verre grâce à une petite ventouse. Lot de 12.

220 075

6,95 €



Bouchon à champagne

Acier inoxydable. 5,5 cm.

267 075

9,95 €



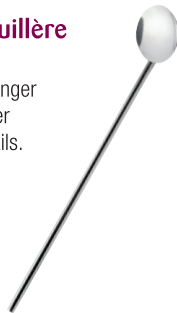
Paille cuillère en inox

Pour mélanger et déguster les cocktails.

19 cm

120 303

4,50 €



Seau à vin & champagne Classic

En acrylique transparent. 323 038 Ø 18 cm x 24 cm

37,50 €



Rafrâchisseur

Isotherme bouteille chromée. 2 glacettes amovibles à conserver au congélateur pour les sortir lors du service sont cachées dans la paroi du rafraîchisseur.

189 203 32 €



Pilon à Caipirinha

La forme concave du pilon s'adapte aux agrumes et grâce à ses bosses en forme de pyramide, il en extrait le jus facilement pour faire en outre des cocktails. La partie avant est en polycarbonate de haute qualité pour un nettoyage facile.

280 254 PM Ø 4 cm - L 17 cm 23,90 €

280 561 GM 4 cm - L 24,5 cm 26,50 €



Seau à glaçons

Isotherme chromée
Contenance : 500 ml
189 204
29,90 €



Bac à glaçon

Pour démouler, même un seul glaçon sans faire tomber les autres ! 27,5 x 11,5 x H 4,2 cm.

164 245 bleu

164 242 vert NP

164 243 fuschia NP

164 244 blanc NP

11,90 €



Shaker 0,70 L

Chic, sobre mais efficace le shaker en inox brossé pour préparer vos cocktails préférés.

267 022

26,90 €



ATTENTION :
UNIQUEMENT
VENDUE EN
MAGASIN

On the rocks !

Indispensable pour ne pas diluer votre vieux whisky avec l'eau des glaçons. Laissez vos glaçons au congélateur et sortez les à l'heure de l'apéritif. Ils sont livrés avec leur petit filet de rangement et sont utilisables à l'infini.

323 081 set de 9 pierres à whisky

323 082 set de 9 glaçons céramique à whisky

17,95 €



Casse noix inox

267 156 18 cm 24,50 €

Carafe à décanter «Vitesse» spéciale vins jeunes avec son adaptateur

Carafe en cristal soufflé bouche, qui permet un carafage tonique pour oxygéner le vin et faire gagner 2h de carafage.

163 573

79 €



Magimix



Pour l'achat d'un Espresso Magimix Francis Batt vous offre
pour **+1€**
2 cartouches filtrantes Brita Maxtra
Du 25 octobre au 26 janvier 2014



dosettes



café moulu



L'Expresso & Filtre automatique

Pompe 19 bars. 2 filtres : 1 ou 2 tasses pour café moulu ou dosettes, système "Extracream" pour une mousse encore plus dense. Pré-humidification de la mouture. Buse eau chaude/vapeur avec embout spécial cappuccino. Filtre à eau Brita (nouvelle cartouche Maxtra). Dosage automatique : 2 quantités programmables arrêt automatique. Contrôle de température réglable (3 niveaux). Programme de détartrage. Filtre : Capacité : 8 - 10 tasses (1,2 L). Système anti-goutte.

Réservoir : 1,4 L. Puissance : 2010 W.

Dim : 30 x 37 x 24 cm.

165 247 chromé mat **299,90 €***

L'Expresso automatique Magimix

En acier brossé chromé mat. Pompe 19 bars. 2 filtres 1 ou 2 tasses pour café moulu ou dosettes, système "Extracream" pour une mousse encore plus dense. Pré-humidification de la mouture. Buse eau chaude/vapeur avec embout spécial cappuccino. Filtre à eau Brita (Nouvelle cartouche Maxtra). Dosage automatique : 2 quantités programmables arrêt automatique. Contrôle de température réglable (3 niveaux). Programme de détartrage.

Réservoir 1,8 L. Puissance : 1260 W.

Dim. : 30 x 25 x 24 cm.

165 181 **279,90 €***



Acier Brillant

Toaster à Vision panoramique !

Contrôle visuel de vos tartines et toasts grillés. Quartz infrarouge haute performance (qualité parfaite). Portes double paroi isolantes (ouverture en toute sécurité et nettoyage facile). L 38 x P 15 x H 23 cm.

165 137 Rouge

165 136 Ivoire

165 138 Noir

165 224 Orange

165 225 Jaune

165 226 Bleu

165 227 Rose

199,90 €*

165 006 Brossé

165 307 Acier Brillant

249,90 €*

Nespresso Citiz chromé brillant
automatique Magimix
pages 90/91 (réf. 165 311)



Cafetière filtre verseuse isotherme

Thermo Programmable.

Elle permet de préparer à tout moment un café chaud et pour longtemps. Capacité 1,2 litre, résistance inox, système anti-goutte, filtre à eau, programmable et verseuse isotherme.

1 200 W.

165 140

149,90 €



Bouilloire 1,7 L

Simple paroi inox brossé

165 171

79,90 €



Bouilloire pichet 1,5 L

En inox brossé

165 154

59,90 €



Presse-agrume « Barman »

Un modèle professionnel manuel en métal lourd, équipé d'un cône très stable et amovible ainsi que d'un entonnoir en acier inoxydable. Placer une moitié d'agrumes sur le cône, abaisser le levier avec poignée ergonomique en silicone et le jus d'écoulera dans votre verre. Son pied est muni de ventouses pour une meilleure stabilité.

Dim. 18 x 22 x 43 cm

267 001 gris

267 175 chromé NP

139,90 €



267 174
noir



267 172
rouge



267 173
orange



267 176
vert



267 177
crème

Roy Kirkham

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

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

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

So british !

Set de deux tasses à déjeuner avec soucoupes

Blanc 49,50 €

Divers coloris 58,50 €



324 032 My Garden



324 033 Countryside



324 030 Redouté Rose



324 010 Blanc



324 000 Tea



324 001 Coffee



324 004 Oiseaux



324 003 Papillons



324 002 Fraises



324 004 Oiseaux



324 005 Monet (Coquelicot)



324 006 Cerises



324 007 Roses

NOUVEAU



Tartineur titane « Magique »

Issu de la recherche spatiale américaine, combinant un alliage inédit de bronze et de titane, le couteau à beurre SpreadTHAT, utilise par conduction la chaleur corporelle pour couper et étaler le beurre avec facilité. Longueur 17,5 cm.

Même le beurre le plus froid ne résiste pas !

131 615 noir

131 616 rouge

24,90 €

Un concept simple et ingénieux.

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



12 sets de table

271 098 pistache

271 099 jaune

271 100 orange

271 101 rouge

271 102 fuchsia

271 103 aubergine

271 104 bordeaux

271 105 chocolat

271 106 blanc

271 107 taupe

271 145 noir

48 x 32 cm

24,95 €

25 serviettes

271 070 pistache

271 071 noire

271 072 rouge

271 073 chocolat

271 074 aubergine

271 075 jaune

271 076 orange

271 086 blanche

271 095 fuchsia

271 096 bordeaux

271 097 taupe

20 x 20 cm

16,95 €



L'heure du thé

Tea Stick

Le Tea Stick se glisse facilement dans votre sac. Vous pouvez emporter avec vous votre dose de thé en vrac. Partez au breau avec votre thé préféré dans la poche !

14,90 €



NOUVEAU



131 617 noir



131 618 blanc



131 619 orange



131 620 vert



131 621 rouge



**COMPACT
ET SILENCIEUX**



Distributeur d'eau à température variable

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



- Réservoir d'eau : 1,7 L
 - Mise en veille automatique
 - Puissance : 2 200 W
- 247 092 Blanc
99,90 €*



Cuillère à confiture

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



Cuillère pince à thé

120 211 inox 13 cm
4,50 €

Boule à thé

120 295 Inox
4,95 €



Pince thé « Treillis »

Inox - Ø 4,5 cm x 15 cm
120 296
6,80 €

NOUVEAU



Offre LANCEMENT
Mug Solo Tea 39 € 45 €



Mug Solo Tea

Pour éviter les thés trop infusés.

Placer le thé dans le bloc infuseur, verrouiller le mug sur la base, verser la quantité d'eau nécessaire et fermer le couvercle. Lancer l'infusion par une simple pression sur le bouton de commande. Attendre le signal, le thé est prêt. Pour thé en vrac ou en sachet. 3 durées d'infusion : 3,4 et 5 min. Fonctionne avec 3 piles AAA incluses. Dim. H 18,5 x Ø 10 cm



247 131 Rouge ming
247 132 Gris taupe
247 133 Vert anis
247 134 Bleu turquoise

Bouilloire inox à température variable

DÈS 60°

5 températures de 60 à 100°C. Une technologie exclusive de réduction du bruit de chauffe permet une utilisation vraiment silencieuse (44 dB maxi). Sa fonction maintien au chaud conserve l'eau à la température sélectionnée durant 30 min. Couvercle à ouverture progressive et hublot de visualisation, signal sonore et arrêt automatique à obtention de la température désirée, mise en veille automatique après 1 min de non-utilisation. Filtre inox amovible et lavable pour garantir une eau sans dépôt au moment du service. Socle avec pieds antidérapants. Capacité 1,7 L. Puissance : 2200 W. Dim. L 21,5 x H 26 x P 20,5 cm
247 102
169,90 €*



**SILENCIEUSE...
OU PRESQUE**

ACCESSOIRES COUDÉS INOX



Petite cuillère

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



Louchette à sauce

120 272 inox 18 cm 7,90 €



Cuillère à confiture

120 294 inox 19,5 cm 6,95 €



Pince thé Cuillère

120 297 inox 20,5 cm 8,65 €

**NOUVEAU**

Théière Yunnan à température variable 1,2 L Riviera & bar

Verseuse en verre trempé avec finition en acier inox. Fonctions programmées, pour porter l'eau à la bonne température pour faire un thé vert, noir, Oolong ou une infusion, un signal avertit une fois l'infusion terminée. Maintien au chaud à une température inférieure pour ne pas sur-infuser le thé. Mise en veille automatique au bout d'une minute.

- Chauffe rapide 1300 W
- Contenance de 0,50L à 1,2L
- Théière sans fil 360°
- Enrôleur de cordon
- Maintien au chaud sélectionnable
- 4 programmes mémorisés : Noir, Vert, Oolong et infusion



- Fonction bouilloire à température variable de 75° à 100°
- Pannière à thé en acier inox
- Signaux sonores durant le cycle d'infusion
- Sécurité manque d'eau et surchauffe
- Sans Bisphénol A

247 115 129,90 €**NOUVEAU**

Théière Sencha à température variable 1,2 L Riviera & bar

Verseuse en verre trempé avec finition en acier inox pour un thé à une température de 50° à 100° ajustable par paliers de 5° et un temps d'infusion de 30 s à 10 min configurable selon la force désirée.

5 programmes mémorisés et 4 modes personnalisables. Mise en veille automatique au bout d'une minute.

- Température et temps d'infusion 100% configurables
- Chauffe rapide 1300 W
- Contenance de 0,5L à 1,2L
- Théière sans fil 360°
- Enrôleur de cordon
- Maintien au chaud sélectionnable
- 5 programmes mémorisés : Noir, Vert, Oolong, blanc et infusion
- 4 programmes personnalisables
- Fonction bouilloire à température variable de 50° à 100° par paliers de 5°

100% MODULABLE

- Pannière à thé en acier inox
- Signaux sonores durant le cycle d'infusion
- Sécurité manque d'eau et surchauffe
- Sans Bisphénol A

247 116 179,90 €

Entonnoir de remplissage

Pour épices, thé, etc..

Cet entonnoir à épices en inox poli vous permet de remplir vos flacons d'épices sans en verser à côté. Vous pourrez garder vos flacons à épices et réaliser des économies en achetant uniquement votre matière première : herbes, épices...

Cet outil de cuisine est compatible avec la plupart des flacons à épices, des flacons à herbes...

Dim. 5,5 et 1,3 x H 6 cm

120 140 4,95 €

Théière Saturne

Théière en porcelaine et inox

126 012 PM 0,30 L

34,90 €

126 013 MM 0,50 L

43,90 €

126 014 GM 1,35 L

69,90 €



Bouilloire inox mat avec poignée noire

En acier inoxydable. Sans fil, rotation sur 360 degrés avec base amovible. Dispositif de sécurité, arrêt automatique dès l'ébullition ou s'il manque de l'eau. Témoin lumineux de fonctionnement. 1 L.

139 046 79,90 €* 

Floatea

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

- 131 400 noir**
- 131 557 rouge**
- 131 556 jaune**
- 131 255 anis**
- 131 558 violet**

10,90 €

Beurrier avec couvercle inox

Pour plaquette de 250 g
Dim. : 16 x 10 x 4 cm

267 006 29 €

Théière Duet® Celebrate

Double paroi pour conserver le thé au chaud. Poignée noire.

344 000 1 L 99,95 €

344 001 1,2 L 119,95 €

Filtre à thé

pour Théière Celebrate

344 007 NP 17 €



Théière Cosy® Manto Blanc brillant

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

344 005 0,6 L 76,50 €

344 006 1 L 88 €



Shaker à vinaigrette en verre

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

158 022 0,25 L
34,50 €



Saladiers givrés Platex

En acrylique transparent

189 131 ø 25 cm 44,90 €

189 132 ø 30 cm 54,90 €

189 133 ø 33cm 59,90 €



Herbier frigo

Se range dans la porte du réfrigérateur pour garder vos herbes fraîches 3 fois plus longtemps. 15 cm x 5 cm x H 28 cm.

164 486 24,50 €



Carafon en verre

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

158 023 0,5 L 38,50 €

Essoreuse toupie

Essorez la salade sans effort et d'une seule main en pressant le gros bouton noir plusieurs fois selon l'essorage désiré. La cuve inox s'utilise aussi comme saladier. Ø 26 cm



227 098 inox 79 €

227 009 transparente 42 €



Sprays pour jus de citron

Pulvérisez directement le jus du fruit : 2 tailles pour obtenir le maximum de jus : 1 pour les citrons, oranges et pamplemousses et 1 plus petite pour les mandarines et les citrons verts.

Lot de 2 : H 75 et 95 mm

159 085 18 €



Moulin à vinaigrette

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

168 012

12,95 €



Essoreuse pliable

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

Va au lave-vaisselle.

230 066 34,95 €



La boîte à pain Touch bin

En acier

249 096 brillant PM 31,6 x 17,5 cm

49 €

249 099 brillant GM 44,8 x 17,5 cm

NP 54 €

249 098 brossé anti-taches

GM 44,8 x 17,5 cm

NP 58 €

249 097 brossé anti-taches

PM 31,6 x 17,5 cm

NP 52 €

Set de porte-étiquettes à fromage

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

114 007 9,90 €

Set de 35 feuilles assorties

En papier alimentaire pour protéger votre plateau.

114 009 7,95 €





Wüsthof Classic

Des couteaux 3 rivets au tranchant exceptionnel, forgés dans une seule pièce d'un acier spécial trempé à haute teneur en carbone, pour en garantir solidité et durabilité.



Couteau pâte cuite

Particulièrement destiné à la coupe des fromages à pâte pressée. La pointe fourchue de sa lame de 14 cm permet de reprendre les tranches sans difficulté. Dim. 25 x 4 cm.

280 621 74,90 €



Couteau pâte molle

Une large lame mince spécifique de 14 cm pour couper le brie et le camembert en portions. Dim. 26 x 4 cm.

280 622 74,90 €

Couteau parmesan

Sa lame courte et massive de 7 cm particulièrement robuste permet de couper le parmesan en morceaux, même le vieux. Dim. 18,5 x 3,5 cm.

280 620 74,90 €



NOUVEAU

OFFRE PRIVILÈGE
Du 1^{er} septembre 2014 au 31 janvier 2015

Pour l'achat des **3 couteaux à fromage Wüsthof**
Pâte cuite, pâte molle et parmesan*

Francis Batt vous permet d'économiser jusqu'à 34,80 €

189,90 € au lieu de 224,70 €

*Réf. 280 620 + 280 621 + 280 622



Frisette

Tête de moine, chocolat, beurre... L'outil idéal pour de belles frisettes. Son socle en bois clair est muni de 4 freins en inox. Axe et couteau en inox. Bouton bois clair. Ø 22 cm

123 442 29,95 €

Cloche pour frisette

123 441 9,90 €



Plateau à fromage en porcelaine noire

Il n'est pas en ardoise mais en porcelaine ! 100% naturelle, non poreuse, n'absorbe ni graisses, ni odeurs, ni bactéries, et conserve les saveurs. Son nettoyage s'en trouve facilité et l'hygiène améliorée. La porcelaine Revol est sans plomb, ni cadmium, et ne nuit ni à la santé ni à l'environnement. Va au lave-vaisselle. Dim. 32 x 1,5 cm.

196 292 29 €

Plat et cloche à fromages

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

135 202 29,5 x 23 cm 36,95 €



Rolling Cheese «vache»

La boîte à Camembert qui ne coule pas !
114 002 19,95 €



Rolling Cheese

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

114 001 15,90 €

Roller cheese métal

114 003 NP 19,95 €



Moulin à fromage Annecy blanc

Ce moulin de la marque Peugeot permet de râper manuellement et sans effort les fromages à pâte dure.

Livré avec : 3 grilles pour faire 3 tailles de copeaux, une coupelle pour recueillir le fromage râpé et un réservoir amovible pour conserver les aliments non râpés au

frais. Il peut également broyer des noix, des amandes ou du chocolat. Sa forme élégante et sobre embellit la table et sa fonction permet d'agrémenter tous les plats. Blanc.

143 331 Ø 18 cm

40,95 €



NOUVEAU

**Moulin broyeur Esterel
21 cm en Hêtre**

La nature et le travail du bois se retrouvent en parfaite harmonie.

Une partie lisse surmonte un corps strié pour un effet matière que vient souligner un design ultra-sobre et des lignes épurées. Les deux nouveaux moulins Esterel feraient presque oublier leur fonction.

143 347 Sel - Hêtre clair

143 349 Poivre - Hêtre foncé
37,50 €


Moulin muscade

143 140 chromé 45 €


Daman

Moulin à poivre en acier inox et acrylique

143 255 poivre 16 cm 50 €

143 258 poivre 21 cm 54,50 €

Moulin à sel en acier inox et acrylique

143 256 sel 16 cm 50 €

143 257 sel 21 cm 54,50 €


Nancy

143 024 Sel 12 cm 29 €

143 025 Sel 18 cm 31,50 €

143 021 Poivre 12 cm 29 €

143 022 Poivre 18 cm 32,50 €


Zeli avec lumière

Électrique en inox 14 cm

143 181 Poivre 48 €

143 180 Sel 48 €


Mignonette

143 094 métal argenté Poivre

10 cm 129 €

143 095 Sel NP 129 €


MISE EN MARCHÉ TACTILE
Moulin Elis Sense

La première génération de moulins électriques Peugeot à mise en marche tactile. Bénéficiant pour la première fois de la technologie tactile, Elis Sense offre une ergonomie inégalée. Plus de bouton sur lequel appuyer, le simple contact de la main suffit désormais !

En touchant simultanément le corps du moulin et le bouton tactile placé au dessus, Elis Sense délivre la juste dose de sel ou de poivre tandis qu'un témoin lumineux bleuté s'éclaire.

Dans le même temps, l'éclairage à la base du moulin, qui a largement contribué à sa notoriété, se met en marche, par un système de LED cette fois-ci.

Incontournable, le système breveté u>Select permet toujours d'offrir la mouture parfaite entre toutes.

Entonnoir à épices

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

143 248 Noir 5 €

Boîte de poivre 250g

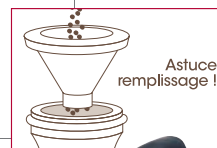
Le poivre noir idéal pour les moulins à poivre Peugeot.

143 247 12 €


Boîte de sel 500g

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

143 246 12 €



Astuce
remplissage !


Tour à épices de 6 pots

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

H 35 cm.

168 073 29,90 €



Moulin Oléron

14 cm.
En acrylique.

Bois clair
143 344 Sel
NP 33,50 €
143 343 Poivre
NP 33,50 €
143 342 Piment
NP 35 €



143 324
Poivre bois foncé
33,50 €



143 325
Sel bois foncé
33,50 €



143 326
Piment bois foncé
35 €

NOUVEAU

GARANTIE À VIE

Moulin à sel humide Oléron

Le sel de mer humide revient en force dans nos ménages, néanmoins il reste difficile de le moulin. Peugeot a créé un nouveau système pour palier à ce problème. Une hélice brasse le sel dans le réservoir, trois ailettes situées sous le mécanisme permettent d'éviter tout contact entre les dents. Même s'il est très humide ou aggloméré, moulin le sel humide devient un jeu d'enfant, le moulin ne se bloque plus et son débit reste constant. Le nouveau mécanisme spécial sel humide est fabriqué en France et garanti à vie. 14 cm.



143 336
chocolat bois foncé
36 €



143 337
naturel bois clair
36 €

**NOUVEAU MÉCANISME
SPÉCIAL SEL HUMIDE**

Paris

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



143 199 poivre 12 cm 25,50 €
143 200 sel 12 cm 25,50 €
143 201 poivre 18 cm 34 €
143 202 sel 18 cm 33 €
143 203 poivre 22 cm 37,90 €
143 204 sel 22 cm 37,90 €
143 205 poivre 27 cm 43,50 €
143 206 sel 27 cm 43,50 €
143 207 poivre 30 cm 51,50 €
143 208 sel 30 cm 49,50 €

Boite de 400 g de sel de Guérande humide
143 341 12 € NP



Moulin à piments

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

H 22 cm x Ø 4,5 cm.

131 479 26,50 €

Pour connaître toutes tailles, couleurs et prix de la gamme Paris rendez-vous sur :
www.francisbatt.com/peugeotparis

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15



Collection Séville



écaille



bleu roi



noir



ivoire



corail



NOUVEAU

Des couverts Séville à la couleur de votre intérieur, votre vaisselle, vos nappes...

Sans supplément à partir de 60 pièces.
De 12 à 59 pièces : 75 € de frais.

Pour tout renseignement, nous contacter
au 01 47 27 13 28 ou sur www.francisbatt.com/couvertseville



Alain Saint-Joanis, coutelier de père en fils depuis 1876 fabrique une gamme d'articles haut de gamme pour la table dans la plus pure tradition de la Coutellerie Française.

Les hauts des couverts sont en inox 18/10. Les lames des couteaux sont en inox spécial coutellerie et les viroles en inox.

Toutes ces pièces sont assemblées et polies manuellement

Les couverts Alain Saint-Joanis satisfont aux exigences des nombreux lavages en lave-vaisselle.

Le haut de gamme peut ainsi s'associer au quotidien.

253 308 Couteau de table **56 €**

253 311 Couteau à dessert **56 €**

253 326 Couteau à fruit **56 €**

253 328 Couteau à poissons **57 €**

253 331 Couteau à fromage (grand) **60 €**

253 332 Couteau à fromage (moyen) **60 €**

253 333 Couteau à beurre **60 €**

253 335 Couteau à pain **80 €**

253 309 Fourchette de table **59 €**

253 312 Fourchette à dessert **59 €**

253 319 Fourchette à servir **114 €**

253 323 Fourchette à huîtres **81 €**

253 324 Fourchette à gâteaux **81 €**

253 327 Fourchette à fruit **81 €**

253 329 Fourchette à poisson **57 €**

253 316 Louche à potage **123 €**

253 317 Louche à crème **123 €**

253 321 Service à salade **229 €**

253 322 Service à découper **324 €**

253 325 Pelle à tarte **128 €**

253 330 Service à poisson **217 €**

253 334 Tartineur **47 €**

253 310 Cuillère de table **59 €**

253 313 Cuillère à dessert **59 €**

253 314 Cuillère à café **55 €**

253 315 Cuillère à moka **55 €**

253 318 Cuillère à servir **114 €**

253 320 Cuillère à jus **123 €**



Précisez écaille, noir, ivoire, bleu roi ou corail

Le Plissé de Pillivuyt

Cette collection en porcelaine blanche de la marque Pillivuyt est intemporelle et classique.

Remise au goût du jour par les designers de la marque, elle offre aujourd'hui un plissé plus raffiné et plus délicat que jamais.

La manufacture fondée en 1818 par Jean Louis Richard Pillivuyt perpétue depuis presque 200 ans, le savoir-faire inégalable des maîtres porcelainiers français.

La porcelaine cuite à 1400°C, sans plomb ni cadmium, confère aux produits des qualités exceptionnelles.

- Résistance aux chocs thermiques, va du congélateur au four traditionnel ou au micro-ondes.
- Cuisson au gaz ou sur plaques électriques avec diffuseur.
- Résistance aux chocs et aux rayures, passe au lave-vaisselle sans perte de brillance



Assiette

- 345 015 Plate ø 28 cm **20,50 €**
 345 016 Plate ø 26 cm **14,50 €**
 345 018 Plate ø 20 cm **10 €**
 345 017 À dessert ø 22 cm **11 €**
 345 019 À pain ø 17 cm **7,50 €**
 345 020 Creuse ø 22 cm **13 €**

Tasse & soucoupe

- 345 006 À café 9 cl **13,50 €**
 345 008 À déjeuner 29 cl **19 €**
 345 007 À thé 18 cl **18 €**

Pot sans couvercle

- 345 014 Pot à lait 13 cl **14,50 €**

Pot avec couvercle

- 345 010 Pot à café 35 cl **24,50 €**
 345 011 Pot à café 55 cl **30,50 €**

Théière avec couvercle

- 345 012 50 cl **33 €**
 345 013 1,50 L **54,50 €**

Bol-Coupelle

- 345 009 20 cl **10 €**



Les inox

Béatrix*

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

253 000 Couteau de Table **37 €**

253 001 Fourchette de Table **37 €**

253 002 Cuillère de Table **37 €**

253 003 Couteau à dessert **37 €**

253 004 Fourchette à dessert **37 €**

253 005 Cuillère à dessert **37 €**

253 006 Cuillère à café **33 €**



Chef*

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

514 135 Couteau de table **8,30 €**

514 136 Fourchette de table **5,80 €**

514 137 Cuillère de table **5,80 €**

514 138 Couteau à dessert **8,30 €**

514 139 Fourchette à dessert **5,80 €**

514 140 Cuillère à dessert **5,80 €**

514 141 Cuillère à café **3,80 €**

514 145 Fourchette à servir **14,30 €**

514 144 Cuillère à servir **14,30 €**



Venice*

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

514 160 Couteau de table **8,30 €**

514 161 Fourchette de table **5,20 €**

514 162 Cuillère de table **5,20 €**

514 163 Couteau à dessert **8,30 €**

514 164 Fourchette à dessert **5,20 €**

514 165 Cuillère à dessert **5,20 €**

514 166 Cuillère à café **4,20 €**

514 170 Fourchette à servir **14,50 €**

514 169 Cuillère à servir **14,50 €**



Harmonie Inox*

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

500 948 Couteau de table **8,30 €**

500 949 Fourchette de table **5,80 €**

500 950 Cuillère de table **5,80 €**

500 951 Couteau à dessert **8,60 €**

500 952 Fourchette à dessert **5,50 €**

500 953 Cuillère à dessert **5,50 €**

500 954 Cuillère à café **4 €**

500 612 Fourchette à servir **11,50 €**

500 611 Cuillère à servir **11,50 €**

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





Les chics

Galaxie Bois*

La noblesse du bois sur votre table. Son manche à facettes, un atout d'  gance et de raffinement. Ces couverts supportent le lave-vaisselle, mais lavé à la main, ils vieilliront moins vite.

- 520 001 Couteau de table **27 à**
- 520 002 Fourchette de table **25,50 à**
- 520 003 Cuillère de table **25,50 à**
- 520 004 Couteau à dessert **26,90  **
- 520 005 Fourchette à dessert **25,50  **
- 520 006 Cuillère à dessert **25,50  **
- 520 007 Cuillère à café **23  **
- 520 017 Fourchette à servir **55 à**
- 520 016 Cuillère à servir **55 à**



Chambord*

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

- 298 001 Couteau table **24,90 à**
 - 298 002 Fourchette table **23,90 à**
 - 298 003 Cuillère table **23,90 à**
 - 298 006 Couteau à dessert **24,90  **
 - 298 007 Fourchette à dessert **23,90  **
 - 298 008 Cuillère à dessert **23,90  **
 - 298 004 Cuillère café **19,90 à**
 - 298 017 Service à servir **89,50 à**
- Précisez Chambord noir ou ivoire.



Cristal Venus*

Une ligne pure et   legante aux transparences actuelles et raffinées. Résistant au lave-vaisselle.

- 500 300 Couteau table **19 à**
- 500 301 Fourchette table **18,50 à**
- 500 302 Cuillère table **18,50 à**
- 500 303 Couteau à dessert **19  **
- 500 304 Fourchette à dessert **18,50  **
- 500 305 Cuillère à dessert **18,50  **
- 500 306 Cuillère à café **15,90  **
- 500 315 Fourchette à servir **36,50 à**
- 500 314 Cuillère à servir **36,50 à**



Ingrid*

Manche plexi transparent, aspect cristal et lame inox

- 253 056 Couteau de Table **47  **
- 253 057 Fourchette de Table **47  **
- 253 058 Cuillère de Table **47  **
- 253 059 Couteau à dessert **47  **
- 253 060 Fourchette à dessert **47  **
- 253 061 Cuillère à dessert **47  **
- 253 062 Cuillère   Café **45  **
- 253 066 Cuillère de service **103 à**
- 253 067 Fourchette de service **103 à**



New Bridge

Une gamme classique et ergonomique.
Conçu pour le lave-vaisselle.

- 503 001 Couteau de table **9,90 €**
- 503 002 Fourchette de table **9,50 €**
- 503 003 Cuillère de table **9,50 €**
- 503 004 Couteau à dessert **9,90 €**
- 503 005 Fourchette à dessert **9,50 €**
- 503 006 Cuillère à dessert **9,50 €**
- 503 007 Cuillère à café **7,40 €**
- 503 008 Cuillère à moka **7,30 €**
- 503 009 Fourchette à poisson **10,30 €**
- 503 010 Couteau à poisson **10,20 €**
- 503 011 Fourchette à gâteau **8,30 €**
- 503 012 Pelle à tarte **26,90 €**
- 503 013 Couteau à fromage **14,50 €**
- 503 014 Tartineur **10,10 €**
- 503 015 Louche à potage **42 €**
- 503 016 Service à servir le poisson **58,80 €**
- 503 017 Cuillère de service **22,70 €**
- 503 018 Fourchette de service **22,70 €**
- 503 019 Service à salade **45 €**
- 503 020 Pelle à riz & frites **29,90 €**
- 503 021 Cuillère à sauce **25,30 €**
- 503 022 Pelle à lasagnes **27,40 €**
- 503 023 Couteau à pain **28,50 €**
- 503 024 Coffret de 24 pièces **207,40 €**



Ivoire



Cerise



Vert olive



Jaune



Bleu France



Rose



Diana

Classique et gracieux.
Conçu pour le lave-vaisselle.

- 519 026 Couteau de table **16 €**
- 519 027 Fourchette de table **13,40 €**
- 519 028 Cuillère de table **13,40 €**
- 519 029 Cuillère à café **11,30 €**
- 519 030 Couteau à dessert **16 €**
- 519 031 Fourchette à dessert **13,40 €**
- 519 032 Cuillère à dessert **13,40 €**
- 519 033 Cuillère à moka **11,20 €**
- 519 034 Fourchette à poisson **12,90 €**
- 519 035 Couteau à poisson **13,90 €**
- 519 036 Fourchette à gâteau **12,20 €**
- 519 037 Pelle à tarte **30,90 €**
- 519 038 Couteau à fromage **18,40 €**
- 519 039 Tartineur **15 €**
- 519 040 Louche à potage **47,30 €**
- 519 041 Service à servir le poisson **70,50 €**
- 519 042 Cuillère de service **27,50 €**
- 519 043 Fourchette de service **27,50 €**
- 519 044 Service à salade **54,50 €**
- 519 045 Pelle à frites & riz **33 €**
- 519 046 Cuillère à sauce **28,70 €**
- 519 047 Pelle à lasagnes **32,50 €**
- 519 048 Couteau à pain **33,90 €**
- 519 049 Service à découper **79 €**
- 519 050 Coffret 24 pièces **309,50 €**



Rubis



Noir nacré



Sable



Acidulés

Un matériau particulièrement innovant aux couleurs vives et multiples. Se décline en art de la table, ronds de serviette, porte couteaux, couverts et pièces de cuisine.

Habillez votre table avec ces couverts acidulés, et n'hésitez pas à mélanger les couleurs pour une déco actuelle.

- 530 001 Couteau de table **9,30 €**
- 530 002 Fourchette de table **8,10 €**
- 530 003 Cuillère de table **8,10 €**
- 530 004 Couteau à dessert **9,30 €**
- 530 005 Fourchette à dessert **8,10 €**
- 530 006 Cuillère à dessert **8,10 €**

530 025 Coffret de 24 pièces **199 €**

Liste des pièces poisson et service sur demande.



Conty

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

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



Grenadine



Gris clair



Nacré naturel

**Bavoir à homard**

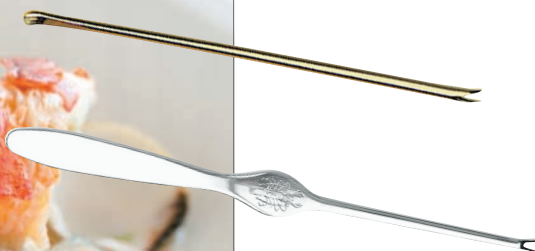
185 242 coton 30 x 40 cm
8,95 €

**Piques bulots**

120 067 Lot de 6
13,95 €

Curette à homard

Classique en inox 18,5 cm.
120 092 1,50 €

**Curette à homard**

Avec base plate au centre pour prise en main plus confortable. 20 cm.
205 009 9,90 €

**Presse tranche citron**

Pour presser les tranches de citron sans éclaboussures.
154 067 inox 6,90 €

**Pince à escargot**

120 028 chromée 16 cm 3,75 €

Fourchette à escargot

500 966 inox 14 cm 3,50 €

Crustapik bleu à bigorneaux

Les bigorneaux ont leurs couvercles... Pour déguster les fruits de mer choisissez la propreté et l'efficacité de l'usage unique.

254 001 Lot de 6 2,50 €

254 003 Boîte de 750 158 €

**Marmite à crustacés**

Enfin un ustensile grande capacité pour cuire plusieurs homards simultanément ! Cette marmite en inox pourvue d'une anse spéciale permet de verser facilement liquides et aliments pour la cuisson des fruits de mer. Convient pour tous types de feux, y compris l'induction.
142 001 Ø 31 cm avec couvercle 179 €

**Râpe à gingembre**

154 225 inox
17,95 €

**Trancheur réglable**

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

154 050 36,90 €

**Cisaille à oursin**

Poignées noires 29 cm.
220 038
24,90 €

**Pic moule**

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





NOUVEAU

Couteau à huîtres et coquillages

Avec ce couteau Oknife, l'ouverture d'huîtres est enfin accessible à tous.

Grâce à son système de percussion mécanique, l'huître s'ouvre sans effort avec une qualité irréprochable.



286 010 Noir
286 012 Vert
286 014 Bleu
286 013 Orange
286 011 Rose
79 €

SANS EFFORT



Ouvre-huître pro lancette

Manche en palissandre.
Ne va pas au lave-vaisselle.

199 152 **8,95 €**



Cuillère à huître

Pour déguster facilement vos huîtres. En inox poli.

120 134 lot de 6 **21 €**



Gant à huître

En caoutchouc naturel épais et souple.
Effet grippant dans la paume.

167 020 droitier **19,95 €**

167 023 NP gaucher **19,95 €**



Cale huître

120 268 **6,90 €**

Gant maille acier

En cotte de maille réversible. Parfaite protection pour ouvrir les huîtres, mais aussi pour tous travaux de découpe.

286 001 PM taille 7 - 7 1/2

286 002 MM taille 8 - 8 1/2

286 003 GM taille 9 - 9 1/2

286 004 TPM taille 6 - 6 1/2

99,90 €



Plateau pour fruits de mer

Inox Ø 36 cm

323 005 **15 €**



Support classique plateau à huîtres non repliable

Chromé Ø 20 cm - h 20 cm

123 327 **13,50 €**

Curettes à crustacés

Astucieux ! Vous ne les perdrez plus !
Lot de 12 curettes rangées dans un étui en bois. 23,5 cm.

120 293 **19,95 €**



Fourchette à huître

500 967 inox **3,50 €**



Pince à crustacés

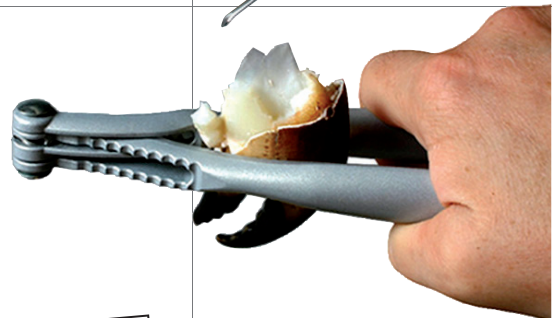
En acier inoxydable, convient à toutes les tailles de pinces et de pattes.

Va au lave-vaisselle.

120 280 **44 €**



RÉVERSIBLE



Pince à crustacés réversible

Rien ne lui résiste, les petits ou les gros crustacés. Il suffit de la retourner, le tour est joué ! En fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhérent pour une bonne prise en main.

120 132 **14,90 €**



Le Jacquard Français, une Maison Française

Spécialiste vosgien du linge damassé haut de gamme depuis 1888, Le Jacquard Français crée pour la Table, la Cuisine et le Bain.

Le « jacquard » technique de tissage inventée par Joseph-Marie Jacquard permet l'automatisation du tissage damassé. Le motif est ainsi visible à l'endroit comme à l'envers et doit son nom à la ville de Damas en Syrie.

La marque se distingue par une exceptionnelle qualité des matières utilisées avec plus de 20 modèles et 60 harmonies de couleurs en 2 collections par an.

Les collections sont riches en couleurs chatoyantes, elles invitent au voyage et racontent une histoire.



Provence Citron Vert



Provence Gariguette



Villa Toscane Rouge Opéra

Les nappes 100 % coton enduites

Ce coton damassé enduit est protégé par une micro-enduction acrylique qui préserve la souplesse du toucher et rend la nappe imperméable et anti-tâche. Elles se nettoient d'un simple coup d'éponge.

Provence

Un pur moment de bonheur s'annonce à l'ombre des oliviers. Provence s'inspire d'un sud apprivoisé où la table s'improvise au balcon, en terrasse ou sur l'herbe...

Collection Provence	Calisson	Citron Vert	Gariguette	
Nappe enduite	150 x 150 cm 327 037	327 045	327 079	99 €
Nappe enduite	175 x 175 cm 327 082	327 083	327 015	129 €
Nappe enduite	175 x 250 cm 327 013	327 084	327 039	175 €
Nappe enduite	175 x 320 cm 327 038	327 044	327 043	229 €
Set de table non enduit	54 x 38 cm 327 085	327 086	327 014	13,50 €
Serviette non enduite	58 x 58 cm 327 012	327 042	327 041	13,50 €

Villa Toscane

Très tendance, un motif contrasté aux teintes camouflage en cachemire.

Collection Villa Toscane	Cachemire NP	Rouge Opéra	
Nappe enduite	175 x 175 cm 327 018	327 089	129 €
Nappe enduite	175 x 250 cm 327 017	327 090	179 €
Nappe enduite	175 x 320 cm 327 087	327 091	229 €
Serviette non enduite	58 x 58 cm 327 040	327 092	13,50 €



Platex

Les Dentelles

Un petit goût d'enfance avec ce plateau stratifié très résistant en finition mat avec une découpe originale, jolie à croquer.

Rectangulaire 40 x 30 cm

189 735 potiron

189 732 acier

189 740 violet

189 733 chocolat

189 737 vert

189 730 NP blanc

189 731 NP noir

189 734 NP noisette

189 736 NP rouge

189 739 NP aubergine

189 741 NP lilas

189738 NP paille

19,95 €

Rond Ø 37 cm

189 835 rouge

189 836 vert

189 833 blanc

189 834 noir NP

21,95 €



Isis

Des plateaux unis avec décor tissu en inclusion, et des couleurs très tendances.

189 339 Aubergine

189 340 Chocolat

189 341 Encre

189 343 Paprika

189 345 Rouge

189 346 Safran

189 347 Taupe

189 349 Étain

189 351 Olive

189 342 Noir NP

189 344 Perle

25 x 19 cm

29,90 €

Existe en 37 x 28 cm

et 46 x 36 cm



Les Givrés

Des plateaux en acrylique sans décor, totalement transparents. Une ligne classique, élégante et sobre. Nettoyer avec un tissu humide.

189 127 24 x 16 cm

26 €

189 128 37 x 28 cm

47 €

189 129 46 x 36 cm

66 €

189 130 55 x 45 cm

79,90 €



Tasses déjeuner Roy Kirkham page 119





Poussettes de marché

Chariot ouvert We go

**PANIER SURÉLEVÉ :
ENCORE + DE CONFORT**

Il est équipé d'une protection imperméable dans sa partie haute, rangée dans la poche arrière du chariot, pour protéger vos courses en cas de pluie. La poignée réglable en hauteur est recouverte d'une mousse pour un confort optimum.

Pour régler la poignée, appuyer sur les boutons latéraux de chaque côté de la poignée.

Le sac intérieur se retire, pour un entretien facile et efficace.

Deux options d'utilisation :

- en tirant le chariot vide avec les roues arrière repliées
- en poussant le chariot plein avec les roues arrière dépliées.

187 025 Rouge

187 026 Gris

159,90 €



Go +

Elle a toutes les qualités de la Go Up avec en plus, une poche arrière pour les journaux, un espace pour la liste des courses ou l'identification et un crochet pour un sac. Elle se pousse vers l'avant, sa poignée est réglable en hauteur avec une bonne prise en main. Compacte et repliable, avec 6 roues dont les 2 doubles pour mieux diriger et monter facilement les trottoirs. Une grande contenance pour les courses de la semaine. Sac intérieur lavable en machine.

Dim. ouverte : 46 x 109 cm, repliée : H 64 cm x L 54 x 33 cm. Contenance du sac principal : 52 L, du sac isotherme : 8 L. Poids : 5,8 kg.

187 018 Rouge

187 024 Grise NP

149 €



BAISSÉ
DES PRIX

Carrousel à épices WinChef

C'est la révolution dans votre placard !

Pour trouver simplement et rapidement le bon flacon à épices ou herbes, étiquette face à vous. Une simple pression sur l'extrémité du carrousel permet de faire défiler les flacons. Il peut accueillir jusqu'à 20 flacons dont le diamètre du bouchon est compris entre 40 et 58 mm. Il s'installe sous votre placard ou sous une étagère intérieure grâce à quatre vis pré positionnées et fonctionne avec quatre piles LR20 - 1,5V. Dim. : L 34,5 x P 30 x H 9 cm

312 001 Blanc

68€ 59 €



Go Up



Ultra-pratique, pliante, avec une poignée orientable pour être tirée ou poussée en avant. Des roues pivotantes pour une grande maniabilité. Une poche thermique intérieure pour les surgelés. Dépliée : H 110 x L 48 x P 40 cm. Pliée : H 64 x L 48 x P 30 cm. Volume sac : 39,5 L, volume poche isotherme : 10 L.

187 002 Rouge 139 €



187 001 Noir



187 022 Camel



187 023 Mandarine



187 021 Citron

Go Two

Un design et une technologie nouvelle génération.

Un look moderne, des couleurs dynamiques et des qualités pratiques et esthétiques, Matériaux légers mais résistants, des roues très puissantes et de grand diamètre, cette poussette sera votre meilleur allié pour les courses de tous les jours avec une capacité de 46 L ou 3,2 kg. Très sûre, la GO TWO possède un guidon avec une mousse antidérapante et un appui de devant avec une protection en plastique. Sa poche intérieure démontable et lavable, et son sac arrière à fermeture à glissière la rendent très pratique grâce à la fermeture très rapide du sac et à son pliage très compacte.

Dim. H 100 x L 50 x P 48 cm

187 006 Grise

187 007 Rouge NP

99 €



Go 3

Une maniabilité accrue grâce à son double avant-train et sa rotation à 360°, évitant de supporter le poids des courses. Très stable grâce à sa base rigide, légère et résistante. Guidon avec mousse antidérapante. Poche intérieure démontable et lavable, pliage très compacte et sac arrière à fermeture à glissière. Une fois son sac retiré du châssis, vous transporterez des boîtes de tailles moyennes. H 100 x L 50 x P 48 cm. Capacité : 48 L.

187 008 Rouge

187 009 Grise NP 119 €



Escabeau

GARANTIE
10 ANS

Un design qui s'intègre à tous les intérieurs, très stable avec ses marches larges XXL (31 x 23 cm) recouvertes d'antidérapant et une barre de soutien. En aluminium résistant. Fiable grâce à un système de blocage de sécurité. S'utilise au jardin comme en cuisine et dans le dressing. Un encombrement mini une fois plié pour un gain de place optimisé. Une qualité contrôlée TÜV/GS. Très robuste, jusqu'à une portée de 150 kg.



Escabeau	1 marche	2 marches	3 marches	4 marches
Dim. ouvert	44 x 71 x 35 cm	44 x 97 x 48 cm	44 x 122 x 64,5 cm	44 x 148 x 80 cm
Dim. fermé	79 x 47,5 x 8 cm	106,5 x 47,5 x 8 cm	134 x 47,5 x 8 cm	161,5 x 47,5 x 8 cm
Poids	3,100 kg	4,550 kg	6 kg	7,450 kg
	117 151	117 152	117 154	117 153
	89 €	99 €	139 €	169 €

PROMOTION
Jusqu'au 31/01/2015

127 001 **399 €** 449 €


Table chauffante placage Acajou

1 étage, 3 plats inclus. Elle garde tous vos plats au chaud pendant plusieurs heures sans les dessécher. Niveau supérieur : compartiment chauffant assorti de 3 légumiers en verre. Niveau central : chauffant pour les grands plats. Niveau inférieur : rangement. 70 x 72,6 x 39,2 cm

127 001
~~449 €~~ **399 €***
PROMOTION
Jusqu'au 31/01/2015

127 012 **499 €** 549 €


Table chauffante inox brossé

2 étages, 3 plats en verre inclus. Design moderne en inox brossé avec deux étages chauffants.

127 012
~~499 €~~ **549 €***


Etagère à roulettes slim chromé

Ce chariot étroit comble les interstices. Idéal pour ranger vos épices, produits à vaisselle et d'entretien avec ses 3 bacs de rangement offrant beaucoup de place.

Dim. 57 x 20 x 80 cm
117 063
39 €
NOUVEAU


Plateau de lit en bois

Son design sobre et discret s'intègre parfaitement à tous les intérieurs, qu'ils soient classiques ou contemporains. Il sublime ainsi avec élégance le plaisir du petit déjeuner au lit.

Le bois de ficus (ou caoutchouc) est un bois exotique d'une grande robustesse qui n'a rien à envier aux bois les plus durs. Il ne se déforme pas, ne se tache pas et n'absorbe pas l'humidité. Ne passe pas au lave-vaisselle.

186027 69 x 35 x 7 cm 48,50 €


Billot Cristel

Plateau en bois debout. Hêtre massif naturel traité par imprégnation. Épaisseur : 8 cm. Étagère et rallonge à claires voies. Tiror monté sur galets. 2 roulettes avec blocage. Barre inox. Panoply à l'avant et des 2 côtés.

126 847 60 x 60 x H 90 cm 730 €
126 848 90 x 60 x H 90 cm NP 930 €

Retrouver tous nos billots
sur notre site internet
www.francisbatt.com/billots

Mini billot Cristel

Modèle structure bois / billot bois debout 8 cm d'épaisseur. Hêtre massif naturel traité. Billot du dessus de 8 cm d'épaisseur. Étagère et rallonge à claires voies. 2 roulettes avec blocage.

126 967 40 x 40 x 90 cm 599 €




LES STRATIFIÉES « COULEUR »

Les plateaux stratifiés mélaminés se déclinent en 10 coloris très actuels avec montants chromés.

Ils résistent aux brûlures jusqu'à 100°, peuvent supporter des poids de 10 kg

Taille des plateaux : 44 x 62 cm

Dimension 2 étages :

- hauteur ouverte : 68 cm

- hauteur fermée : 90 cm



Blanc

189 084 2 étages 279,95 €

189 110 NP 3 étages 335 €



Noir

189 085 2 étages 279,95 €

189 111 NP 3 étages 335 €



Gris métal

189 086 2 étages 279,95 €

189 112 NP 3 étages 335 €

NOUVEAU



Terra cotta

189 883 2 étages 328 €

189 884 NP 3 étages 394 €

NOUVEAU



Tilleul

189 881 2 étages 328 €

189 882 NP 3 étages 394 €

NOUVEAU



Lin

189 880 2 étages 328 €

189 879 NP 3 étages 394 €



Grenadine

189 877 2 étages 328 €

189 878 NP 3 étages 394 €

LES ACRYLIQUES « DORÉ »



Écru

189 069 2 étages 429 €



Marron

189 791 2 étages 429 €



Noir

189 792 2 étages 429 €



LES ACRYLIQUES « CHROMÉ »



Framboise

189 251 2 étages 389 €



Écru

189 269 2 étages 389 €



Argent

189 701 2 étages 389 €



Noir

189 677 2 étages 389 €



GARANTIE
3 ANS

Platex

D'authentiques tables roulantes pliantes, très solides, fonctionnelles et esthétiques. Idéal pour servir l'apéro, le café... et desservir. Elles se plient en 5 secondes grâce à un système exclusif de fermeture, supportent jusqu'à 10 kg par plateau (modèle stratifié) et franchissent les obstacles au sol grâce à leurs grandes roues.

Les



Platex



Fermeture facile et rapide, grâce à ses boutons poussoirs

LES STRATIFIÉES « LOUPE D'ORME »

Un grand classique indémodable avec des plateaux stratifiés mélaminés, décor Loupe d'orme, montants dorés.

Taille des plateaux : 44 x 62 cm

Dimension 2 étages :

- hauteur ouverte : 68 cm
- hauteur fermée : 90 cm

Dimension 3 étages :

- hauteur ouverte : 83 cm
- hauteur fermée : 104 cm



Montants dorés
189 076 2 étages 329,90 €



Montants dorés
189 103 3 étages 449 €



Des grandes roues pour une maniabilité parfaite

LES ACRYLIQUES « GIVRÉ »

Les plateaux en acrylique, brillants sont fabriqués par assemblage du décor entre deux plaques d'épaisseurs différentes. Ils se déclinent en 7 coloris sur des tables à 2 étages avec montants chromés ou dorés.

Taille des plateaux : 44 x 62 cm

Dimension 2 étages :

- hauteur ouverte : 68 cm
- hauteur fermée : 90 cm



Montants chromés
189 141 2 étages 449 €



Montants dorés
189 083 2 étages 499 €



Repliée, elle ne mesure que 8 cm d'épaisseur et elle se range en toute discrétion.



Brabantia

Les poubelles en acier brossé Matt Steel de BRABANTIA sont désormais dotées d'un revêtement anti-traces de doigts (FPP). Ce revêtement unique développé par BRABANTIA plus facile à nettoyer garde la finition Matt Steel.

NOUVEAU

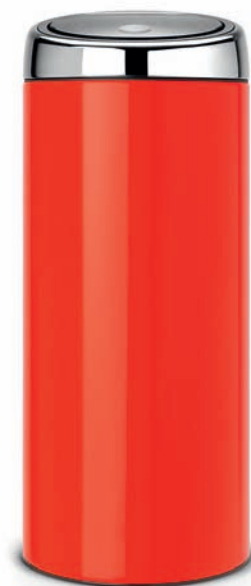


Poubelle à pédale « Silent » gain de place FlatBack+

La FlatBack+ offre une grande contenance pour un encombrement minimum. Son design au dos plat se met facilement contre un mur, de plus elle est silencieuse grâce à son système MotionControl qui réduit au maximum les bruits lors de l'ouverture et de la fermeture.

249 165 30 litres 66 x 37,5 x 31 cm (sacs G) **149 €**

249 166 40 litres 66 x 43,5 x 34 cm (sacs L) **169 €**



Poubelle Touch Bin® Color Your Bin ronde

30 litres - H 72,5 cm - Ø 29,5 cm (sacs G)

249 146 Violet

249 147 Citron

249 144 Bleu Cobalt

249 145 Vert pomme

249 148 Orange

249 149 Rouge

159 €

45 litres - H 75,5 cm - Ø 36,5 cm (sacs H)

249 131 Violet

249 132 Citron

249 130 Bleu Cobalt

249 127 Vert pomme

249 133 Orange

249 111 Rouge

254,90 €



Poubelle Touch Bin® inox brossé anti-trace

Design et fonctionnelles, les Touch Bin® sont fabriquées à partir de matériaux durables résistants à la corrosion. Garantie 10 ans.

249 012 3 litres Matt Steel 18,5 x 18,5 x 28 cm (sacs A) **NP 59,50 €**

249 007 30 litres Matt Steel 29,5 x 31 x 72,5 cm (sacs G) **142 €**

249 018 45 litres Matt Steel 36,5 x 36,5 x 75,5 cm (sacs H) **205 €**

249 004 50 litres Matt Steel 40 x 40 x 70,5 cm (sacs H) **NP 205 €**



Poubelle Touch Bin® inox chromé brillant

249 011 30 litres 29,5 x 31 x 72,5 cm (sacs G) **NP 125 €**

249 053 3 litres 18,5 x 18,5 x 28 cm (sacs A) **NP 49,90 €**

249 001 50 litres 40 x 40 x 70,5 cm (sacs H) **175 €**



Poubelle Retro Bin

Son couvercle bombé lui donne un look retro que l'on reconnaît immédiatement avec nostalgie. Garantie 10 ans.

249 113 3 litres à pédale ronde inox brillant 17 x 23 x 28,5 cm (sacs A) **29,90 €**

249 112 3 litres à pédale ronde Matt Steel inox 16,8 x 23,1 x 28,3 cm (sacs A) **NP 32 €**

Sacs poubelles Brabantia en distributeur

249 048 20/23 L (F) poubelle étroite et haute (40 sacs) **8 €**

249 049 30 L (G) Touch bin (40 sacs) **8,25 €**

249 050 50 L (H) Touch bin (30 sacs) **10,50 €**

249 065 3 L (A)

Touch bin (60 sacs) **7,50 €**
249 107 carton de 10 distributeurs de 40 sacs 30 L (G) pour Touch bin **82,50 €**

249 108 carton de 9 distributeurs de 30 sacs 50 L (H) pour Touch bin **94,50 €**



Support 5 roulettes

Pour déplacer sans effort poubelles, bacs à fleurs et objets lourds. Supporte jusqu'à 100 kg de charge. 5 roulettes stables lui confèrent une stabilité maximale, 3 ont un système de blocage.

acier chromé Rollboy - Ø 41 x 10 cm
221 007 79 €

simplehuman

Les poubelles simplehuman sont en acier anti-traces et en plastique durable. Elles ont été élaborées dans le but de simplifier le quotidien à la maison et rendre plus agréables et rapides les tâches ménagères. Elles ont été conçues à partir de matériaux robustes pour garantir une longue durée de vie.



Poubelle large rectangulaire à pédale simplehuman

242 021 38 litres rectangulaire longue
36 x 49 x 63 cm (sacs N)

249,90 €

242 022 Tri sélectif

48 L (2 bacs de 24 L)

litres rectangulaire longue

36 x 56 x 64 cm (sacs U et G) **NP**

299,90 €

Poubelle large rectangulaire simplehuman

Poubelle rectangulaire longue 50 litres. En acier inoxydable avec finition anti-traces. Large pédale résistante en acier et système de blocage du couvercle pour utilisations longues et changement de sac. 59 x 26 x 66 cm.

242 004 Même design extérieur que la 242 006 (sacs Q) **NP 199,90 €**



Poubelle profonde « papillon » simplehuman

S'ouvre du centre afin d'offrir un maximum de place lorsqu'il s'ouvre sous les comptoirs bas.

242 005 30 litres

26 x 45 x 68 cm (sacs H) **149,90 €**



Poubelle simplehuman tri sélectif 30 + 16 litres

Avec bacs amovibles, idéal pour le tri sélectif. En acier inoxydable avec finition anti-traces. Large pédale résistante en acier et système de blocage du couvercle pour utilisations longues et changement de sac. Grâce à ses roues intégrées, la poubelle peut être déplacée facilement. 33 x 50 x 65,5 cm

242 006 (sacs H et D) **199,90 €**



Poubelle rectangulaire en inox avec détecteur d'ouverture simplehuman

Poubelle à capteur sensoriel intelligent. Le couvercle s'ouvre et se referme automatiquement. Fourni avec 6 piles modèles LR14. En option : adaptateur secteur, vous éviterez l'usage des piles en restant branché dans votre prise de courant.

242 056 40 litres 30,5 x 44,2 x 63,75 cm (sacs N) **279,90 €**

242 062 55 litres 33 x 51,3 x 63,75 cm (sacs U) **NP 329,90 €**

242 063 2 bacs de 24 litres 33 x 51,3 x 63,75 cm (sacs G)

329,90 €

242 057 Adaptateur secteur **NP 29,90 €**



Poubelle profonde rectangulaire « touch bar » simplehuman

En inox. Couvercle Easy touch.

242 068 40 litres

43 x 26 x 72 cm (sacs M)

174,90 €



Poubelle SLIM plastique à roulettes simplehuman

242 001 40 litres slim noire

49 x 26 x 64 cm (sacs K)

59,90 €



Poubelle ronde à pédales simplehuman

30 litres - 35,4 x 38,4 x 69,4 cm

242 042 Noir (sacs G) **119,90 €**

242 044 Crème (sacs G) **119,90 €**

242 043 Blanc (sacs G) **119,90 €**

242 045 Rouge (sacs G) **119,90 €**

3 litres - 19 x 23 x 28 cm

242 037 Inox brossé (sacs A) **29,90 €**

Gant nettoyage poubelle acier mat simplehuman

Idéal pour nettoyer et retirer les traces de doigts sur les poubelles en inox.

242 017

7 €



Carton de 10 distributeurs de 20 sacs poubelle simplehuman

242 066 30l (code H) **109,90 €**

242 067 38l (code J) **119,90 €**

Sacs poubelles simplehuman en sachet distributeur de 20 sacs

242 011 (D) 20 L **6 €**

242 012 (E) 20 L **6 €**

242 013 (H) 30 L **7 €**

242 014 (J) 38 L **7 €**

242 015 (K) 38 L **9 €**

242 030 (Q) 50 L **9 €**

242 032 (N) 45 L **9 €**

242 033 (U) 55 L **9 €**

242 034 (G) 30 L **7 €**



NOUVEAU



Distributeur de savon à capteur rechargeable simplehuman

Pompe avec détecteur, se recharge avec un câble USB (inclus) que vous pouvez brancher avec n'importe quel adaptateur smartphone ou sur votre ordinateur, très bon pour l'environnement. 237 ml

242 109 NP Inox 79 €

242 110 Blanc 69 €

Avec échantillon de savon. Propre, facile et automatique. Il se recharge avec un câble USB (fourni). 325 ml.

242 104

89,90 €

NOUVEAU



Distributeur de savon à pompe mural en inox simplehuman

Son levier ergonomique en T fonctionne d'une seule main pour une distribution précise. Les crochets permettent de suspendre un rasoir, un loufa, ou d'autres accessoires. Il se pose avec de la colle silicone (incluse) ou se visse au mur pour une fixation plus sûre. 444 ml

242 061 39,90 €

NOUVEAU



Distributeur de savon à capteur à pile simplehuman

Le plus efficace pour se laver les mains Aucun microbe et aucune trace. Sa pompe hautement efficace distribue le savon en seulement 0,2 seconde. La valve en silicone prévient gouttes et bouchons. 222 ml

242 107 Inox

242 108 Blanc

59,90 €



Distributeur de savon à pompe avec récipient simplehuman

Acier brossé. Flacon avec porte-éponge.

242 081

27,90 €



Distributeur de savon à pompe liquide pour les mains avec poussoir simplehuman

Transparent 443 ml

242 077 saveur lavande

242 078 sans parfum

9,90 €

Recharge 1 L

242 074 saveur lavande

242 075 sans parfum

242 080 liquide vaisselle citron

9,90 €

NOUVEAU



Raclette vitres & surfaces lisses simplehuman

En acier brossé. Poignée fixe.

242 097

24,80 €

NOUVEAU



Grattoir céramique double face dure / soft

Une double lame, en céramique (blanche) pour les surfaces dures, en plastique (grise) pour les surfaces traitées.

Dim. 14,3 cm

155 149 24,90 €



GÉNIAL !

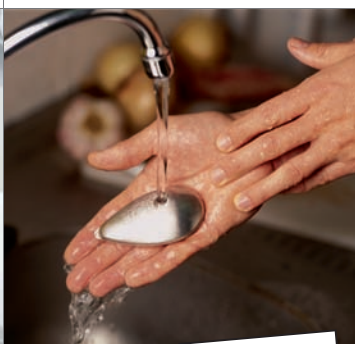
Coupe-film alimentaire

Aussi efficace pour le film aluminium que pour le film transparent. 33 cm

135 253 blanc/rouge

135 254 blanc/vert

13,95 €



MAGIQUE !

Savon acier

Il ôte toutes les odeurs de poisson, ail, oignons etc... Son petit ergot se passe sous les ongles, frottez vos mains avec le savon d'acier et les mauvaises odeurs s'en iront.

168 002 10 x 15 cm

11,95 €

POIGNÉE REPLIABLE



Raclette vitres et surfaces lisses simplehuman

Poignée repliable pour un rangement minimal. 26 cm.

242 035

29,90 €



Grattoir

Pour plaque vitro-céramique et toutes surfaces lisses.

154 093 blanc 9,90 €

154 142 NP boîte de 10 lames de recharge 5,50 €

Briquet de cuisine à tête flexible

Flamme ajustable. Rechargeable avec du gaz pour briquet

168 270 rouge 7,95 €

267 093 NP gaz pour briquets et chalumeaux 4,95 €





Mini égouttoir à vaisselle simplehuman

En inox et plastique dépoli
242 103
39,99 €



Égouttoir à vaisselle avec porte-verres à vin amovible simplehuman

Un cadre solide en acier qui s'accorde avec l'esthétique des appareils de cuisine modernes.

Équipé d'un plateau d'égouttage intégré avec un bec verseur qui pivote dans tous les sens pour évacuer l'eau directement de n'importe quelle position. Une finition anti-traces prévient les traces de doigts. Le porte-verres à vin peut tenir jusqu'à 3 verres ballons à l'envers par le pied.

Dim. 38 x 43 x 34 cm
242 102
79,90 €



Égouttoir et plateau inox

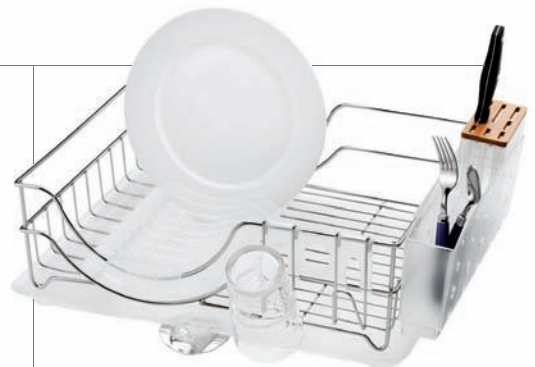
154 015
45 x 26,5 x 20 cm
59,95 €



Modèle Compact égouttoir simplehuman

Panier à vaisselle simplifié pour s'adapter parfaitement sur le plan de cuisine ou dans l'évier. Le bac intégré avec haut-bec prend moins de place sur le plan de cuisine. En inox.

242 027 32,5 x 37 x 18 cm 49,90 €



Modèle System égouttoir simplehuman

Il est fourni avec un plateau... et surtout un bec verseur orientable permettant l'évacuation de l'eau dans l'évier, ainsi que deux porte-couteaux dont un, spécial couteaux toutes tailles. En inox.

242 026 40 x 49 x 23 cm
79 €



Égouttoir à vaisselle simplehuman

Encadrement en acier - porte-verres à vin amovible.
242 069 55,6 x 51,3 x 36,3 cm
99,95 €



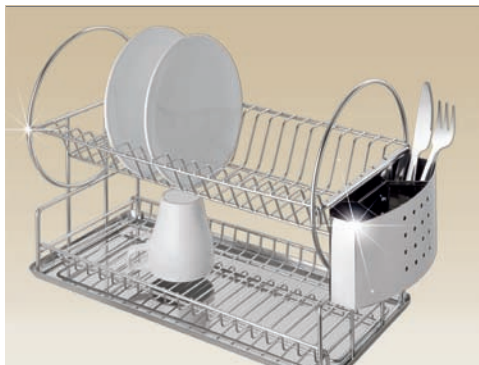
Mini rangement pour évier simplehuman

Acier brossé avec 4 ventouses et barre métallique amovible. Dim. 17,2 x 10,9 x 16 cm
242 071
14,90 €



Rangement pour évier simplehuman

Acier brossé avec 4 ventouses et barre métallique amovible. Dim. 19,4 x 14,3 x 19,1 cm
242 070
19,90 €



Égouttoir à vaisselle

2 étages, en acier inoxydable. 50 x 23 x 32,5 cm
117 109 49 €

Brosse à vaisselle

168 292 11,90 €
168 293 brosse de rechange NP 3,95 €



Brosse à manche distributeur de savon
227 081 14,90 €

Égouttoir couverts Caddy

Rail de suspension pour lingette humide. Plateau de drainage pour vos éponges mouillées. Réservoir sous l'appareil pour recueillir l'eau drainée. Démontable pour un nettoyage facile. Dim. H 13,5 x L 21 x P 11,5 cm

164 357 vert
164 358 gris
17,80 €





Les torchons

Le Jacquart Français

Une collection de torchons 100 % coton de grande qualité.

NOUVEAU



COLLECTION BOUCHERIE

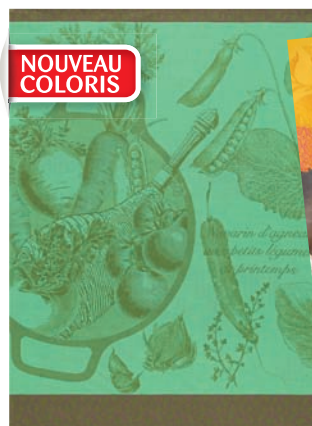
327 108 Tablier de cuisine carreaux rouge
100% coton 96 x 65 cm **37,90 €**

327 107 Pièce de boeuf rouge
50 x 70 cm **9,95 €**

327 106 À la coupe rouge
70 x 50 cm **9,95 €**



COLLECTION RECETTES



327 104 Navarin d'agneau vert
60 x 80 cm
14,90 €

327 008
Macarons
60 x 80 cm
14,90 €



327 007
Tarte aux fraises
60 x 80 cm
14,90 €

327 009
Madeleines
60 x 80 cm
14,90 €

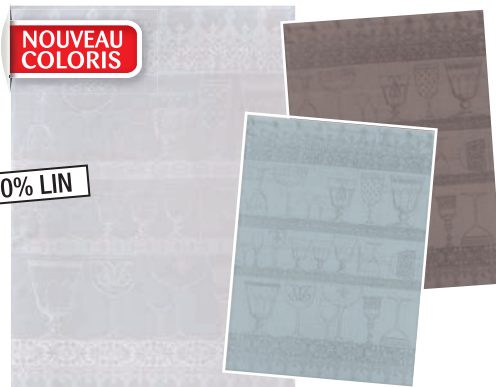
COLLECTION VERRES

Essuie-verres
60 x 80 cm

327 120
Cristal blanc
327 022
Cristal Brume
327 023
Cristal Poivre Gris
19,90 €

NOUVEAU COLORIS

100% LIN



COLLECTION SOUVENIR

NOUVEAU



327 105
Souvenir de Paris gris
60 x 80 cm
14,90 €

COLLECTION MADRAS

NOUVEAU



327 115 Madras curcuma
327 116 Madras paprika
60 x 80 cm **14,90 €**



COLLECTION CLASSIQUE

327 005 Fraises rouge
327 006 Fraises bleu
327 004 Fraises noir
60 x 80 cm
14,90 €

COLLECTION CUISINE

NOUVEAU

327 123
Verre d'eau
70 cm x 50 cm
10,90 €



327 124 Eau fraîche
70 cm x 50 cm
10,90 €



327 113 Hamburger
ketchup 70 cm x 50 cm
9,95 €



327 112
Hamburger
ardoise
70 cm x 50 cm
9,95 €



327 117
Potages bleu
porcelaine
80 cm x 60 cm
14,90 €



327 103 Château Pinot noir
et violet 80 x 60 cm
14,90 €



327 118 Torchon Veloute bleu porcelaine
80 cm x 60 cm 100% coton
14,90 €

327 119 Tablier souper
bleu porcelaine
90 cm x 96 cm **NP**
39,90 €

327 114
Cafetière épice rouge
80 cm x 60 cm
14,90 €



Le rangement

**Crochet porte-torchons**

Double barre en inox
117 156
7,50 €

**Barre porte-serviettes**

Extensible simple en inox
22 à 35 x 7 x 4 cm
117 158 8,95 €

**Carrousel de cuisine
1 niveau**

En acier inoxydable, ce carrousel permet de trouver facilement les aliments souhaités. Un plateau tournant à usages multiples.
Ø 26 cm
117 070 17 €

**Carrousel de cuisine
2 niveaux**

Pour un rangement optimisé.
En inox Ø 26 cm H 15 cm
117 071 28 €

**Rak sous étagère pour verres**

Pour les verres à vin, chopes de bière, flûtes à champagne...
33,5 x 25 x 8 cm
117 035
12,95 €

**Rak pour tasses**

Pour ranger jusqu'à 10 tasses et faire de la place dans votre placard. Il suffit d'accrocher le porte-tasses sur l'étagère.
15 x 30 cm
117 019 13 €

**A**

Aiguiseurs p. 51, 53, 58, 62
 Allume-gaz p. 88, 142
 Attendrisseur à viande p. 63
 Autocuiseurs p. 17

B

Bain-marie p. 82, 107
 Bacs à glaçons p. 85, 117
 Balances de cuisine p. 64, 65
 Barres aimantées p. 55, 62
 Batteurs électriques p. 15
 Beurriers p. 121, 84
 Billots p. 46, 52, 137
 Blenders p. 19, 22, 28, 38, 39
 Blocs à couteaux p. 53, 54, 55, 63
 Boîtes de conservation p. 84, 85, 90, 96, 97
 Boîtes à pain p. 122, 84
 Bols de préparation 106
 Bouilloires électriques p. 25, 28, 118, 120, 121
 Brosses à vaisselle p. 143

C

Café en grains, dosettes et moulu p. 34, 35
 Cafetières-filtre p. 25, 35, 118
 Canettes isothermes p. 116
 Carafes p. 114, 115, 117
 Casse-noix p. 88, 117, 133
 Casseroles cuivre p. 79
 Casseroles inox p. 68, 69, 70, 71, 72, 78
 Cave à vin p. 20
 Centrifugeuses p. 18, 39
 Cercles à pâtisserie p. 104, 106
 Champagne: seaux et accessoires p. 113, 115, 117
 Chauffe assiettes p. 100
 Chauffe plats p. 101
 Chinois p. 100
 Ciseaux p. 63, 88, 96
 Cocottes en fonte p. 80
 Cocottes en porcelaine à feu p. 77
 Colorants et arômes alimentaires p. 66
 Confiture - accessoires p. 64, 120
 Conservation sous vide p. 44
 Coupe ananas p. 88
 Coupe légumes p. 61, 62, 75, 83, 92, 93
 Couscoussier p. 17
 Couteaux à huitres p. 88, 133
 Couteaux céramique p. 58, 59
 Couteaux divers p. 62, 73, 123
 Couteaux traditionnels p. 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56
 Couteau électrique p. 63
 Couteaux japonais p. 48, 49, 55
 Couverts p. 69, 70, 71, 72, 78, 89
 Couverts de table p. 126, 128 à 131
 Crème brûlée : accessoires p. 108
 Crêpières p. 40, 43, 81, 74
 Crustacés : pinces et accessoires p. 132, 133
 Cuiseurs basse température p. 44
 Cuiseurs vapeur p. 16, 17
 Cuiseurs à pâtes p. 83
 Cuiseurs à riz p. 16
 Cuivre p. 79

D

Décoration gateaux p. 66, 109, 110
 Dessous de plats p. 101
 Dévidoirs de rouleaux p. 94, 142
 Distributeurs de savon p. 142

E

Eau gazeuse p. 41
 Egouttoirs à vaisselle p. 143
 Épices p. 66, 67, 125, 136
 Eplucheurs p. 59, 62, 73, 88, 92, 96, 97
 Eplucheuse de légumes p. 21
 Escabeaux p. 137
 Escargots : pinces et accessoires p. 132, 76

Essoreuses p. 89, 122
 Extracteurs à jus p. 15, 19

F

Faitouts en inox p. 69, 71, 72, 74, 78, 81
 Fondue p. 40
 Fonte d'aluminium : poêles, sauteuses, faitouts p. 43
 Fouets p. 73, 88, 96
 Friteuses p. 21
 Fromage p. 122, 123
 Fumoir p. 82

G

Gaufriers p. 23, 28
 Glaces machines et accessoires p. 19, 22, 39, 96, 99
 Gobelets froissés p. 36
 Grilles pain & toasters p. 25, 29, 118
 Grills viande p. 23, 27, 40, 81, 82

H

Hachoirs p. 21, 83
 Hamburgers & Paninis p. 27
 Huiliers p. 89, 122
 Huîtres : fourchettes et gants p. 133

L

Lunch box p. 101, 98

M

Machine à glaçons et glace pilée p. 116
 Machines à expresso traditionnelles p. 22, 29, 34, 35, 118
 Machines à expresso Robot Café p. 30, 31, 34, 35, 118
 Machines à expresso p. 32, 33, 34
 Machines à pâtes et accessoires p. 83, 88
 Mandolines p. 60, 61, 59
 Marmites en inox (GM) p. 71, 74, 132
 Mini-hachoir p. 15
 Minuteurs p. 64, 100
 Mixeurs blenders p. 19, 38, 39
 Mixeurs plongeurs (Bamix- KitchenAid- Kenwood) p. 15, 42
 Mortiers p. 67, 93
 Moules à chocolat p. 110
 Moules à esquimeaux p. 99
 Moules à gâteaux souples p. 102, 103, 110
 Moules à gâteaux originaux (USA) p. 108
 Moules à pâtisserie traditionnels p. 104, 105, 108, 77
 Moules à tarte tatin p. 106
 Moulin & broyeurs à café p. 28, 34
 Moulin à légumes p. 83
 Moulins sel, poivre, épices p. 124, 125, 67, 82, 73
 Moutardes p. 67
 Mousseur à lait p. 33, 89

N

Nappes, serviettes & sets p. 134, 119

O

Œufs p. 86, 87, 76 (à la fin)
 Ouvre-boîte p. 88, 90, 95, 96

P

Pain : machines, cloches et paniers p. 23, 75
 Passoires p. 73, 89, 90
 Pâtisserie p. 77, 102 à 110
 Pèle-Pomme p. 107
 Penderies et accessoires de cuisine p. 73, 88, 90, 92, 93, 94, 95
 Pierres à aiguiser p. 48, 49, 51
 Pinceaux p. 88, 90, 107
 Pinces traiteur p. 89
 Pistons et entonnoirs à piston p. 102, 103, 110
 Planchas p. 21, 26, 27, 40
 Planches à découper p. 46, 47, 52, 91
 Planches à pain p. 46, 47, 52
 Plaque à induction p. 20
 Plaque à baguettes p. 75, 105
 Plagues et tapis de cuisson p. 102, 107, 109
 Plateaux à fromage p. 123

Plateaux de service p. 135, 137
 Plats à four p. 74, 75, 76, 100
 Plats isothermes p. 100
 Pocheuses à œufs p. 86
 Poêles à paëlla p. 82
 Poêles en fer p. 74
 Poêles inox classiques p. 69, 70, 71, 72, 78
 Poêles anti-adhérentes p. 69, 70, 71, 72, 78, 86, 49
 Poivres p. 67
 Porcelaine à four p. 77
 Porte-capsules p. 37
 Porte-ustensiles p. 94, 101, 143
 Pouelles p. 140, 141
 Poussettes de marché p. 136
 Presse-agrumes p. 19, 23, 91, 119
 Presse-ail p. 73, 88, 97
 Presse-purée p. 88
 Protège livres de cuisine ou tablettes p. 95, 101

R

Raclette – Pierre à griller p. 40
 Rafrachisseur de bouteille p. 113, 115, 117
 Rangement p. 52, 101, 136, 137, 145
 Râpes p. 21, 57, 62, 83, 96, 123
 Robots Kenwood ,
 Cooking Chef & accessoires p. 4, 5, 6, 7, 24
 Robots KitchenAid ,
 Cook Processor & accessoires p. 2, 3, 12, 13, 14
 Robots Magimix & accessoires p. 8, 9, 10, 11
 Rouleaux à pâtisserie p. 47, 106
 Roulettes à pizza p. 88, 96, 63

S

Sacs isothermes p. 98
 Sacoques pour couteaux p. 52
 Saladiers p. 89, 122
 Sauteuses antiadhérentes p. 69, 70, 71, 49
 Sauteuses inox p. 69, 71, 72, 78
 Sécateurs à volaille p. 62, 63, 88
 Sels de cuisine p. 67, 124
 Shakers à vinaigrette p. 84, 122
 Siphons p. 111
 SodaStream p. 41
 Spatules p. 92, 96
 Sprays et vaporisateurs p. 89
 Support jambon p. 62

T

Tables chauffantes p. 137
 Tables pliantes p. 138, 139
 Tabliers p. 101
 Tajines p. 77
 Tamis à coulis p. 83
 Tartineur à beurre p. 119
 Tasses à déjeuner et autres tasses p. 37, 119
 Terrines p. 76
 Théières et accessoires thé p. 121, 120
 Théière électrique p. 121
 Thermomètres p. 64, 65, 88
 Tire bouchons p. 112, 113, 114, 115
 Torchons p. 144, 145
 Trancheurs p. 18
 Tringles de cuisine p. 73

V

Vaisselle porcelaine p. 127
 Verrines p. 111
 Verres doseurs p. 64, 65
 Vide-pomme p. 73, 88
 Vin & accessoires p. 112 à 115

W

Woks p. 20, 82

Y

Yaourtière p. 19

Z

Zesteurs p. 73, 88, 97

PAR COURRIER

Il vous suffit d'envoyer ce bon de commande à

FRANCIS BATT

VPC - 7, rue Esnault Pelterie
92100 Boulogne-Billancourt

PAR TÉLÉPHONE

n° de commande direct
01 47 27 13 15

PAR TÉLÉCOPIÉ

01 46 99 03 42

SUR NOTRE SITE

www.francisbatt.com

PAR E-MAIL

info@francisbatt.com

Lors de votre commande, merci :

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

**Satisfaction Garantie**

Si pour quelque raison que ce soit, un article ne répond pas parfaitement à votre attente, vous pouvez nous le retourner dans son emballage d'origine, 15 jours au plus tard après réception. Vous serez rapidement remboursé.

**Service après-vente**

L'intégralité du service après-vente et de l'application des garanties est assurée par nos soins.

**Livraisons**

À Paris, Boulogne-Billancourt et Neuilly-sur-Seine :
Pour toute commande supérieure à 150 € les livraisons sont gratuites.
Pour les commandes inférieures à 150 €, frais de livraison : 12 €

**Frais d'envoi**

Participation aux frais d'envoi en France métropolitaine :
jusqu'à 59,99 € : 6,95 € de 100 € à 299,99 € : 13,95 €
de 60 € à 99,99 € : 10,95 € 300 € et + : Port offert
Dom Tom et export : consultez notre service commandes sur
www.francisbatt.com.

**ESPACE DE DÉMONSTRATION**

Un espace entièrement dédié aux tests et à la démonstration des nouveaux produits. Le programme est affiché en magasin.

ATTENTION ! Ce catalogue annuel 2015 est sorti courant octobre 2014 et le prochain est prévu pour début novembre 2015. Les prix indiqués sont valables jusqu'au 31 janvier 2015. Au-delà de cette date, nous vous invitons à consulter les tarifs en vigueur soit sur notre site internet, soit par téléphone au 01 47 27 13 15 ou par fax au 01 46 99 03 42.

Les prix catalogue sont valables jusqu'au 31/01/2015 dans la limite des stocks disponibles. Les photos sont non contractuelles. Si vous ne souhaitez plus recevoir notre catalogue, veuillez nous en informer par courrier, fax ou email, conformément à la loi Informatique et Libertés du 06/01/78.

**FRANCIS BATT - PARIS**

180, avenue Victor-Hugo
75116 Paris

Tél. : 01 47 27 13 28

Fax : 01 47 55 63 70

Métro : Rue de la Pompe (ligne 9)
Victor Hugo (ligne 2)

Horaires d'ouverture

Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 19h sans interruption.

Dates exceptionnelles :

2014 : Fermé le jeudi 25 décembre.

Ouvert le samedi 1^{er} novembre, le mardi 11 novembre et les dimanches 7, 14 & 21 décembre.

2015 : Fermé le jeudi 1^{er} janvier, le lundi de Pâques 6 avril, le vendredi 1^{er} mai, le lundi de pentecôte 25 mai, le lundi 13 et le mardi 14 juillet 2015. Ouvert le vendredi 8 mai et le jeudi de l'ascension 14 mai.

Fermeture estivale : du 2 au 16 août inclus.

FRANCIS BATT - NEUILLY

22, rue des Huissiers
92200 Neuilly s/Seine

Tél. : 01 47 22 98 20

Métro : Pont de Neuilly (ligne 1)

Horaires d'ouverture

Le magasin est ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 13h30 & de 14h30 à 19h.

Dates exceptionnelles :

2014 : Fermé le samedi 1^{er} novembre, le mardi 11 novembre et le jeudi 25 décembre. Ouvert les lundis 1, 8, 15, 22 décembre et les dimanches 14 & 21 décembre.

2015 : Fermé le jeudi 1^{er} janvier, le lundi de Pâques 6 avril, le vendredi 1^{er} mai, le vendredi 8 mai, le jeudi de l'ascension 14 mai et le lundi de Pentecôte 25 mai.

Fermeture estivale : du 2 au 24 août inclus.

Ces dates et horaires peuvent changer.

Vous pouvez retrouver les éventuelles modifications sur www.francisbatt.com/ouverture

www.francisbatt.com

- Plus de 5 000 références
- Téléchargement du catalogue
- Commande rapide sur

www.francisbatt.com/cataloguenmain



ENEZ DÉCOUVRIR LA NOUVELLE GAMME ARTISAN KITCHENAID



Robot Artisan 151 116



Robot Artisan 151 108



Extracteur de jus 151 314



Toaster 151 158



Cook Processor 151 264



Sodastream 151 245



Kettle 151 164



Mixeur Plongeant 150 150



Food Processor 151 171

& en 3 clics

gagnez*
Des cadeaux
KitchenAid

...et des dizaines de bons d'achats
à valoir sur www.francisbatt.com



Rendez-vous sur
www.facebook.com/francisbatt
jusqu'au 3 novembre 2014

**Avant le 15 novembre 2014 un tirage
au sort désignera les 50 gagnants !**

Règlement du jeu sur www.francisbatt.com/jeukitchenaid2014



« Parrainez vos amis
.....
pour augmenter vos
chances de gagner ! »



www.francisbatt.com

FRANCIS BATT
LA CUISINE LA TABLE

FRANCIS BATT - PARIS

180, avenue Victor-Hugo - 75116 Paris - Tél. 01 47 27 13 28 - Fax : 01 47 55 63 70

FRANCIS BATT - NEUILLY

22, rue des Huissiers - 92200 Neuilly s/Seine - Tél. 01 47 22 98 20

Service VPC Catalogue et web : 01 47 27 13 15