

FRANCIS BATT

LE MAGAZINE

cuisinez comme vous aimez



aarke

ÉDITION 2026

Retrouvez la collection aarke pages 16/17

Découvrez le laminoir à pâtes manuel... de Buyer



.... C'est le complice de votre imagination !



Pâte feuilletée



Pâte sablée - Pâte sucrée



Pâte à pizza



Pâte à sucre • Pâte d'amande



Pâte à pâtes fraîches

- Spécial multi-pâte : feuilletée, brisée, sucrée, pizza, pâte fraîche ou à sucre
- Laminage horizontal sans effort ni reprise : dans un sens, puis rotation de la manivelle dans l'autre sens pour continuer le laminage
- 20 épaisseurs aux choix : 15 mm à 0,3 mm et jusqu'à 34 cm de largeur de laminage.
- Facile à nettoyer : à sec brosse (à farine) et /ou éponge et produit vaisselle après chaque utilisation.
- Fixation sécurisée : étau et ventouses
- Compact et maniable : moins de 3kg
- Conçu et fabriqué en France
- Réparable à vie



Laminoir à pâtes 34 cm réglable : 339.00 € [129894]

Découvrez le laminoir à pâtes de Buyer ici →



FRANCIS BATT

cuisinez comme vous aimez



L'ÉDITO 2026

Amis gourmets et passionnés de bonne cuisine,

Bienvenue dans le nouveau magazine Francis Batt 2026, votre rendez-vous annuel pour découvrir les trésors qui sublimeront votre quotidien, de la cuisine à la table, en passant par la maison et l'Outdoor. Cette année encore, nous avons sélectionné pour vous des pièces d'exception, alliant tradition, innovation et savoir-faire, pour que chaque instant passé à cuisiner ou à partager un repas soit un vrai plaisir.

Découvrez nos classiques et nos coups de cœur 2026 :

Toujours leader chez nous, le roi des Kamado, **Big Green Egg**, ces cuiseurs polyvalents (ils grillent, cuisent ou fument) qui révolutionnent l'art de la cuisson. Venez les découvrir sur place, dans leur showroom parisien au 180 avenue Victor Hugo, et laissez-vous séduire par leur performance et leur design intemporel.

Pour les amateurs de pâtisserie, **le nouveau lamoir De Buyer** est un incontournable : précision, robustesse et élégance pour des pâtes toujours parfaites. Et pour les pros ou les passionnés, les **Chiller & Ufrost** ouvrent de nouvelles perspectives pour la pâtisserie et les cocktails, avec une technologie au service de la créativité.

Côté café, nos **robots expresso Jura** et **Delonghi** continuent de séduire par leur fiabilité et leur design, tandis que la gamme **Smeg** s'enrichit de nouveaux coloris et collaborations prestigieuses, comme celles avec Porsche ou Ines de la Fressange. Sans oublier les **émulsionneurs à lait** et les **appareils à gazéifier Aarke**, venus tout droit de Norvège pour sublimer vos boissons.

La marque **Peugeot** innove encore avec ses **moulins à sel Zirlion**, dotés d'un mécanisme en zircone pour une mouture d'une précision inégalée, du sel glace au sel croquant. Et pour les amateurs de vin, le **tire-bouchon Le Creuset « Screwpull l'original »** reste la référence absolue depuis 1981.

Côté conservation, la collection **Fresh & Save « sous-vide » de Zwilling** vous permet de préserver vos aliments avec élégance et efficacité, tandis que nos **boîtes et ustensiles** s'adaptent à tous vos besoins, du transport à la cuisson.

Côté couteaux, nous vous proposons une sélection unique, alliant le meilleur du savoir-faire français et l'excellence japonaise. Découvrez nos couteaux **made in France**, forgés avec passion et expertise : les légendaires **32Dumas, Rousselon, Goyon-Chazeaux, De Buyer, Opinel, Dozorme et Perceval**, ainsi que nos propres couteaux forgés Francis Batt, conçus pour les exigences des cuisiniers les plus passionnés. Pour les amateurs de précision et d'artisanat nippon, laissez-vous séduire par les fabuleux couteaux japonais **Kasumi, Porsche Design, Haiku et Masahiro**, ainsi que par les **couteaux céramique Kyocera**, ultra-légers et d'une netteté incomparable. Avec plus de 1 000 références en stock, vous trouverez forcément le couteau parfait pour chaque usage, chaque geste, chaque passion.

Retrouvez aussi nos **couverts de table** aux formes et coloris variés, pour des tables toujours plus belles.

Toutes ces merveilles, et bien d'autres, vous attendent sur notre site www.francisbatt.com et dans notre boutique parisienne.

Tout est là pour cuisiner comme vous aimez !

NOUVEAU



INVENTE LE SEL GLACE

ZIRLION
Zirconia Innovation
INNOVATION MONDIALE

Un mécanisme au design millimétré pour garantir une mouture parfaite des sels du monde et des mélanges aromatiques. Tous les plaisirs du sel en limitant ses méfaits.



Voir pages 88 et 89.

Découvrez notre gamme
de moulins à sel Peugeot ici →





SOMMAIRE

Le club Francis Batt **06**

Services Premium **07**

Index des marques **09**

ELECTRO-CHIC **10**

OUTDOOR **42**

CUISINER **46**

COUTEAUX **72**

KITCHEN **88**

PÂTISSERIE **98**

TABLE **104**

Index des produits **122**

Comment commander **123**

Show-room Big Green Egg **124**

LE CLUB

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

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



BOUTIQUE À PARIS



BOUTIQUE À LA BAULE



LA LIVRAISON À DOMICILE

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

* Hors articles volumineux > 30KG.
Devis sur demande.

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

120€

Pour la boutique de La Baule s'adresser en boutique.

LE SERVICE APRÈS-VENTE

La majorité des fournisseurs assurent directement le service après-vente (SAV) de leurs produits.

Pour connaître la procédure à suivre, vous pouvez :

- Consulter la rubrique « Service après-vente » dans « Services Premium » sur le site interne
- Contacter le magasin par téléphone ou par e-mail à hello@francisbatt.com.

SUIVEZ-NOUS

Partagez vos recettes sur le #francisbatt :

@francisbattparis	@francisbattlaubaule
@francisbatt	@francisbatt
@francisbatt	@francisbatt

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

LE SERVICE GANTS BLANCS BIG GREEN EGG

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU SERVICE VIP

Francis Batt et son équipe vous accompagnent lors de l'achat de votre Big Green Egg :

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



Tarifs de livraison & montage à domicile
Livraison exclusivement en Ile de France

190 € 290 € 360 €

Première flambée

150 € (30 à 45 minutes pour apprendre le B.A-BA de votre Big Green Egg)

NOS SERVICES PREMIUM**LE SERVICE AFFÛTAGE SUR PIERRE**

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

Taille de lame	Couteaux européens
Jusqu'à 14cm	6 €*
De 15 à 20cm	10 €*
+ de 20cm	15 €*
Taille de lame	Couteaux japonais
Jusqu'à 14cm	15 €*
De 15 à 20cm	20 €*
+ de 20cm	25 €*

Délai de 2 à 4 semaines. *Tarifs TTC

**LE SERVICE RECHAPAGE DE CRISTEL****Ne jetez pas votre poêle Cristel, faites-la rechaper !**

Vous possédez une poêle, une sauteuse ou une casserole Cristel et avec le temps, le revêtement anti-adhésif a fini par s'user ?

Savez-vous qu'il est possible de la rechaper pour l'utiliser encore de nombreuses années ?

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

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

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

Délai de 2 à 4 semaines.

**LE SERVICE AIGUISAGE**

Contactez nos boutiques :

PARIS

01 47 27 13 28

LA BAULE

02 51 10 16 40

**LES ANIMATIONS,
DÉMONSTRATIONS & ATELIERS**

Rencontrez et échangez avec des intervenants extérieurs dans nos boutiques Francis Batt : expert en micronutrition, chefs prestigieux, sommelier... Partagez leur passion et venez vous perfectionner lors de nos ateliers affûtage, nos masterclass pâtisserie...

Réservations en boutique ou sur : www.francisbatt.com

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

Inscriptions et information sur notre site : www.francisbatt.com/demonstrations



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

www.francisbatt.com

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





magimix®



Ensemble pour un bon moment



Un seul robot pour une multitude de préparations

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

Robot cuiseur Cook Expert Chromé mat :
1199.00 € [165341], existe en Rouge,
version XL, version connecté.

INDEX DES MARQUES

ÉLECTRO-CHIC

AARKE	
Machine à soda, cafetière, bouilloire, carafe filtrante, moulin à café.....	16,17
BAMIX	
Mixeur plongeant.....	40
BERKEL	
Trancheuse manuelle, trancheuse électrique, sous vide, couteaux	14,15
CHILLER	
Refroidisseur de bouteille.....	10,11
CRISTEL	
Balance, thermomètre	41
DE LONGHI	
Machine à café, robot café & accessoires.....	36,37,39
GEFU	
Minuteur.....	41
JURA	
Robot café & accessoires.....	34,35
KENWOOD	
Robot pâtisserie & accessoires.....	38
MAGIMIX	
Robot de cuisine, blender, extracteur de jus, turbine, sorbetière, cafetière, machine à café, bouilloire, grille-pain, trancheuse.....	18,19,20,21,22,23,24
PEBBLY	
Verre mesurleur.....	41
SMEG	
Bouilloire, toaster, presse-agrume, four, cafetière, réfrigérateur, machine à soda, balance, blender.....	26,27,28,29
UFROST	
Machine à surgélation instantanée.....	12,13
VITAMIX	
Blender.....	25
ZWILLING	
Pompe et boîte sous vide, bol sous vide, bouilloire, machine à café, mousseur à lait, grille-pain, blender, airfryer, moulin, mixeur plongeant.....	30,31,32,33



OUTDOOR

BIG GREEN EGG	
Barbecues multi-cuisieurs & accessoires.....	42,43,44,45



CUISINER

CRISTEL	
Casseroles, poêles, batterie de cuisine, petits outils de cuisine.....	46,50,51,52,53,54,55,56,57
DE BUYER	
Casseroles, poêles, batterie de cuisine, petits outils de cuisine.....	46,60,61,64,65,66,67
EMILE HENRY	
Plat à four, tajine, moule à baguette, cloche à pain, pierre à pizza et accessoires, plat à poisson.....	58,62,63
LE CREUSET	
Cocotte, grill, tajine, wok, crêpière.....	58,59
MARCATO	
Machine à pâtes et accessoires.....	68,69
STAUB	
Cocotte, crêpière.....	48,49



COUTEAUX

CHROMA	
Couteaux japonais.....	76,83
CRISTEL	
Coutellerie.....	81
DE BUYER	
Coutellerie.....	81
FRANCIS BATT	
Couteaux de cuisine.....	72,73,74,75,77
GOYON CHAZEAU	
Couteaux de cuisine.....	80
HAIKU	
Couteaux japonais.....	84
KASANE	
Couteaux japonais.....	85
KASUMI	
Couteaux japonais.....	82
KYOCERA	
Couteau en céramique, accessoire en céramique.....	86
MASAHIRO	
Couteaux japonais.....	85
OPINEL	
Couteaux forgés, de poche, de table.....	78,79
ROSLE	
Petits outils de cuisine.....	87

KITCHEN

FRANCIS BATT	
Boîte de conservation.....	91
GEFU	
Petits outils de cuisine, ustensiles de cuisine.....	92,93
OXO	
Petits outils de cuisine, boîtes de conservations, ustensiles de cuisine.....	94
PEBBLY	
Boîte de conservation, sous vide.....	90,96,97
PEUGEOT	
Moulin à sel, à poivre.....	88,89
COLE&MASON	
Moulin, shaker, huilier.....	95



PÂTISSERIE

DE BUYER	
Outils de pâtisserie, moulerie, outils de cuisson.....	98,99,100,101,102,103

TABLE

CUTIPOL	
Couverts, ménagères.....	109
EMILE HENRY	
Terrine, accessoires de fête.....	111
FRANCIS BATT	
Accessoires fruits de mer, couverts.....	110,111,114,115,116,117
GIEN	
Vaisselle en faïence.....	118
JARS	
Vaisselle en céramique.....	108
LE CREUSET	
Tire-bouchon, pompe à vin, bouchons, accessoires pour le vin.....	106,107
PLATEX	
Desserte, table d'appoint, plateaux.....	120,121
PEUGEOT	
Moulin à sel, à poivre, tire-bouchon & accessoires.....	104,105
RIEDEL	
Verrerie.....	119



ÉLECTRO – CHIC

NOUVEAU

L'expertise des sommeliers,
au cœur de votre cave à vin.



LECHILLER

Une innovation française, déjà adoptée par les plus grands restaurants et sommeliers du monde : LeChiller® arrive dans votre cuisine.

Pensé pour les connaisseurs exigeants, LeChiller® Pro conjugue innovation et raffinement.

Sa technologie met à température jusqu'à trois bouteilles simultanément – du grand cru en 75 cl au magnum de champagne – avec précision, sans altérer la qualité du vin et sans abîmer l'étiquette.

En moins de 5 minutes, votre vin exprime toute sa complexité, prêt à être savouré comme l'a imaginé le vigneron.



1 LeChiller® Pro : 5400.00 € (413001)

L'élégance intégrée dans votre cuisine

LECHILLER

NOUVEAU



Véritable révolution dans l'art de recevoir, LeChiller® Kitchen Top introduit chez vous la précision et l'exclusivité du service des plus grands sommeliers.

Deux poches de refroidissement accueillent vos bouteilles et les portent à la température idéale.

Version encastrable et compacte du Chiller®, LeChiller® Kitchen Top s'intègre harmonieusement dans les cuisines.

Silencieux et raffiné, il préserve vos bouteilles à la perfection, du premier toast au dernier verre.

- Refroidissement rapide : de 20°C à 12°C en 5 minutes
- Structure compacte : 84 x 44 x 55 cm, encastrable ou autonome
- Design minimaliste et matériaux haut de gamme
- Fabriqué en Espagne, grâce à l'expertise de l'ingénierie européenne



Découvrez le Chiller Kitchen Top sur notre site



1 LeChiller® encastrable Kitchen Top : 5400.00 € (413002)

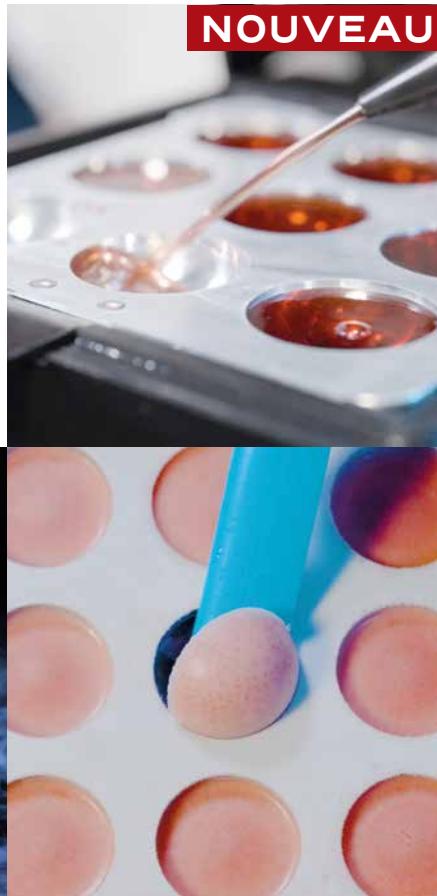


La plus petite machine de surgélation instantanée au monde

UFRÖST

Ufrost est une technologie révolutionnaire qui surgèle instantanément aliments, liquides et alcools, sans compromettre leur goût ni leur fraîcheur.

Conçue pour les professionnels de la restauration et du bar, elle allie performance, design et simplicité.



1 Machine de surgélation instantanée
Ufrost : 7000.00 € (417001)



PORTABLE :

Compacte et facile à intégrer dans tout espace

ÉLÉGANTE :

Design minimaliste et matériaux haut de gamme

INSTANTANÉE :

Surgélation en quelques secondes, jusqu'à -100 °C

SÉCURITAIRE :

Utilisation simple, sans formation requise

POLYVALENTE :

Aliments, liquides et même l'alcool



Avec Ufrost, tout devient possible

UFROST

Élégance et performance dans votre établissement.

Véritable révolution pour les professionnels de la restauration et du bar, la machine de surgélation rapide Ufrost met à votre portée toute la précision et la créativité de la cryogastronomie. Silencieuse, compacte et raffinée, elle vous permet d'innover, de surprendre et d'offrir une expérience unique à vos clients, du premier service au dernier.

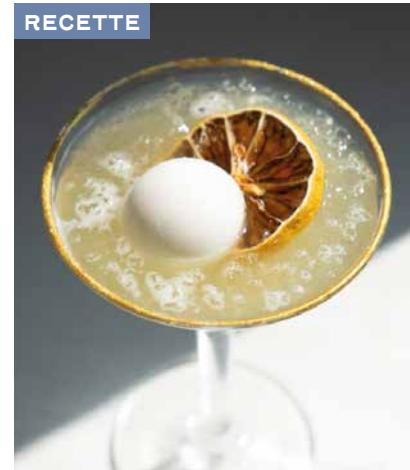
Ufrost : La référence en surgélation rapide pour la gastronomie et l'innovation culinaire :

- Surgeler tout, même l'alcool.
- Réinventer les classiques avec une touche givrée.
- Expérimenter la cryogastronomie.
- Créer des desserts givrés en quelques secondes.
- Créer des présentations aux effets spectaculaires.
- Faire de la glace sèche de façon sécuritaire.
- Refroidir vos verres instantanément.
- Préserver la fraîcheur des aliments en les surgelant.



Desserts et bouchées glacées minute, « Glass chiller » instantané, cocktails givrés et shooters glacés, glace sèche, décoration givrée...

RECETTE



MOCKTAIL HALO

1 verre à martini 15cl 15mn

Bouchée givrée : 1,5 cl de sirop de sureau • 1,5 cl de soda

Pré-mix : tout sauf le soda.

Cocktail : 6 cl de soda • 6 cl de jus d'ananas • 1,5 cl de jus de citron • 1,5 cl de sirop simple • 3 cl de glace pilée

Réaliser un « golden rim » sur le bord du verre à martini • Remplir le verre de glaçons

• Shaker 9 cl de Pré-mix et le verser dans le verre • Compléter avec 3 cl de soda • Ajouter la tranche de citron • Déposer délicatement la bouchée givrée dans le cocktail.



La beauté au service de la performance

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



1



2



NOUVEAU

3

Pour ceux qui refusent tout compromis entre esthétique, performance et qualité, la trancheuse électrique **Icon** allie savoir-faire professionnel et simplicité d'usage !



4

5

- 1 Trancheuse à jambon manuelle Volano B114 Rouge lame : 9739,90 € (756025)
- 2 Trancheuse à jambon manuelle Volano B2 Noire lame : 7299,90 € (756021)
- 3 Trancheuse électrique Icon Rouge : 399,90 € (756118), existe en Noir
- 4 Trancheuse à jambon électrique Red Line 220 Noire : 1039,90 € (756006), existe en 220, 250 et en 300, en Gris, Blanc, Rouge et Noir
- 5 Trancheuse électrique Home Line 250 Rouge avec extracteur : 799,90 € (756113), existe en 200 et en 250, en Rouge et en Noir

Découvrez toutes nos tranchesuses et accessoires Berkel ici →



Augmentez la durée de vie de vos aliments

LA MINIVAC



1



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

LA VACUUM

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



2

ICON, LA MINI POMPE



3

Boîtes non incluses

Compacte et facile à utiliser, la pompe à vide **Icon** est la solution idéale pour prolonger la fraîcheur des aliments, réduire le gaspillage et réaliser des marinades parfaites.

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



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



4

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



- 1 Mini Vac, petite machine sous vide : 208.90 € (756036)
- 2 Vacuum machine sous vide : 498.90 € (756037)
- 3 Kit mini pompe sous vide Icon : 149.00 € (756119)
- 4 Bloc en cuir Rouge avec 5 couteaux Élégance : 1199.90 € (756099)

Des produits haut de gamme, conçus pour améliorer le quotidien

aarke

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

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



Le Carbonator 3 est conçu avec une attention particulière aux détails, en faisant la machine à eau pétillante la plus fine et compacte sur le marché. Oubliez les anciennes machines à soda en plastique !

En termes de performance, d'impact environnemental et de durabilité, le Carbonator 3 se distingue nettement.

Son corps en acier inoxydable sans soudure allie design et fonctionnalité, tout en servant de colonne vertébrale à la machine.

LE CARBONATOR PRO

Avec une bouteille en verre !



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



Le Carbonator Pro en acier inoxydable présente un design industriel audacieux.

Il est doté de notre fonctionnalité Push-To-Lock™ à une main et d'une bouteille en verre élégante qui rehaussera n'importe quelle table de dîner.



1 Appareil à gazéifier inox Carbonator Pro avec bouteille en verre 800 ml : 300.00 € [745007], existe en Crème et Noir mat

2 Appareil à gazéifier inox Carbonator 3 avec bouteille en PET recyclable 650 ml, sans cartouche de gaz CO² : 210.00 € [745001], existe en Blanc mat, Crème, Noir mat, Gris mat et Cuivre

3 Bouteille en verre 800 ml pour Carbonator Pro : 24.00 € [745023]

4 Bouteille en inox 800 ml pour Carbonator Pro : 45.00 € [745037], existe en 500 ml à 35.00 € [745038]

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

aarke

LA CAFETIÈRE ET LE MOULIN À CAFÉ



Faites l'expérience d'un café frais à la force et à la température idéales grâce au Coffee System Aarke intégré. La plaque chauffante intelligente garde votre café au chaud tout en préservant sa saveur, sans jamais le brûler. Le résultat est une saveur de café riche sans notes brûlées. La **Coffee Maker** Aarke est certifiée par l'ECBC et prépare une cafetière pleine en moins de 6 minutes.

- Panier-filtre à 360°
- Protection anti-débordement
- Capteur de niveau d'eau optimisant le processus d'infusion
- Capacité d'infusion : 2 à 10 tasses
- Pomme de douche ronde
- Réservoir d'eau éclairé

Connectez le moulin à café à la cafetière grâce à son système unique AutoGrind



LA BOUILLOIRE



Notre bouilloire électrique est fabriquée dans une seule pièce d'acier inoxydable, sans soudure, ce qui empêche les fuites. Elle offre une combinaison unique d'élégance, de fonctionnalité, de design et d'ingénierie.

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

LES CARAFES FILTRANTES



Un design épuré pour une eau plus pure

Découvrez une eau minéralisée, plus saine et délicieuse grâce à notre cartouche rechargeable en acier inoxydable. Sa technologie de filtration ultraperformante et respectueuse de l'environnement utilise des granulés filtrants naturels. La combinaison de charbon actif et de résine échangeuse d'ions réduit efficacement les métaux lourds, le chlore et le calcaire, tout en évitant le gaspillage des cartouches jetables.



Cook Expert, tout réussir de l'entrée au dessert

magimix



1



2



- 1 Robot cuiseur Cook Expert Chrome mat : 1199,00 € (165341)
- 2 Robot cuiseur connecté Cook Expert Premium XL Platine : 1599,00 € (165479)
- 3 Cook Expert Premium XL Platine : 1499,00 € (165455)
- 4 Robot cuiseur connecté Cook Expert Chrome : 1399,00 € (165478)



RECETTE

BONHOMMES AUX ÉPICES

30 biscuits 15mn 10mn 1h

120 g de sucre • 160 g de beurre • 100 g de miel • 60 g de sirop d'érable • 20 g de mélange pour pain d'épices • 500 g de farine T45 • 1 c.c. de bicarbonate de soude • 1 œuf - Pour le glaçage : 400 g de sucre glace • 1 œuf • 2 c.s. de jus de citron jaune • 2 c.s. d'eau

Dans le bol inox, déposez le beurre en cubes avec le miel, le sucre, le sirop d'érable et les épices. Lancez le programme EXPERT, 4 min / vit. 3 / 85°C • Ajoutez la farine, le bicarbonate de soude et l'œuf lancez le programme. Rabattez, relancez le programme 15 min / vit. 12 • Formez une boule et réservez dans un bol recouvert de papier film environ 1 heure. • Préchauffez le four à 180 °C • Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné et formez des bonhommes à l'aide de l'emporte-pièce. Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire environ 10 minutes (plusieurs fournées seront nécessaires) • Dans un bol, mélangez les ingrédients du glaçage. Remplissez une poche à pâtisserie pour faire les décors sur les bonshommes complètement refroidis.

Des accessoires simples, efficaces et durables

magimix

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



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



2

3



4



5



6

- 1 Accessoire cuiseur vapeur XXL : 179.99 € [166549]
- 2 Ma cuisine végétarienne, livre de recettes Cook Expert : 25.00 € [165441]
- 3 Ma cuisine saine et gourmande, livre de recettes Cook Expert : 25.00 € [165440]
- 4 Les recettes pour les grandes occasions : 25.00 € [165462]
- 5 Coffret Cubes & bâtonnets, adaptable sur les robots 3200 XL, 4200 XL, 5200 XL, Pâtissier et Cook Expert : 69.99 € [165135]
- 6 Accessoires Pack Triple XL : 399.00 € [165464]
- 7 Accessoire Spiral Expert, adaptable sur les robots 4200 XL, 5200 XL Pâtissier et Cook Expert : 99.00 € [165413]



7



Une parfaite maîtrise de vos textures glacées !

magimix

Réalisez vos glaces maison en express !

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



1



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

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



2



3



RECETTE



GLACE MANGUE-GINGEMBRE

4 **5mn** **Turbinage : 1-2 h**

1 c.c. de gingembre râpé • 400 g de mangue surgelée • 50 ml de lait de coco • 125 g de yaourt nature • 75 g de sucre en poudre



Refroidissez le bol inox en y installant des glaçons puis en lançant le programme GLACE PILÉE pendant une minute • Videz le bol inox puis séchez-le soigneusement. Coupez la mangue en dés de 1 cm de côté environ • Une fois le bol froid, versez-y tous les ingrédients et lancez le programme DESSERT GLACÉ 5 min / auto • Rabattez au besoin. Faites des quenelles de glace et dégustez immédiatement, ou bien placez la glace au congélateur quelques minutes si vous souhaitez réaliser des boules, mais ne la recongelez pas.

- 1 Turbine Gelato Expert : 599.00 € (16535)
- 2 Sorbetière à accumulation Rouge Le Glacier 1,5 L : 99.99 € (16539), existe en Blanc
- 3 Sorbetière à accumulation Le Glacier 1,1 L : 89.99 € (165394)

Le plein de vitamines en un clin d'oeil !

magimix



Fabriqué en
FRANCE

Extraire le meilleur des fruits et légumes crus ou cuits !

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



1 Juice EXPERT 2

PRESSE-AGRUMES :

- Jus d'orange ou citron

EXTRACTION :

- Jus purs et clairs



2 Juice EXPERT 3

**JUICE 2 +
EXTRA PRESS XL :**

- Smoothies
- Lait végétaux

3 Juice EXPERT 4

JUICE 3 + COUPE-LÉGUMES :

- Salades, gratin



4

80 recettes saines et gourmandes

- Extracteur de jus Juice Expert 2 Blanc : 219.00 € [165374]
- Extracteur de jus Juice Expert 3 Noir : 299.00 € [165375], existe en chromé Noir
- Extracteur de jus Juice Expert 4 Chromé / Noir : 399.00 € [165377]
- Livre "Juice expert, Jus vitaminés" : 24.99 € [165445]

EXTRACTION À FROID : RESPECT DES NUTRIMENTS

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

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

*Test ISHA 2016

PLUS DE JUS

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

	EXTRACTEUR A	MAGIMIX JUICE EXPERT *
Rendement	100%	172%

*Test ISHA 2016

Robot multifonction : une vraie révolution dans la vie quotidienne

magimix



Fabriqué en
FRANCE

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

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

Arrêt, Marche & Pulse vous permettent d'accéder à toutes les fonctions.

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

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



1 Coffret Premium robot multifonction 5200 XL Blanc avec 12 accessoires : 599.00 € (165415), existe en Noir, Rouge et Chromé brillant

2 Robot multifonction 3200 XL avec BlenderMix Blanc : 299.00 € (165460), existe en Chromé mat

3 Robot multifonction 4200 XL avec BlenderMix Blanc : 399.00 € (165033), existe en Chromé mat

4 Robot multifonction 5200 XL Blanc : 499.90 € (165000), existe en Chromé mat

5 Robot mini-hachoir Micro Noir : 79.99 € (165395), existe en Blanc, Rouge, Chromé mat et Chromé brillant

6 Robot multifonction Mini plus avec BlenderMix Blanc : 199.90 € (165016), existe en Chromé mat, Ivoire, Jaune citron, Noir, Orange papaye, Rose, Rouge, Vert kiwi, Violet aubergine et Bleu menthe poivrée

Faire le plein d'énergie en toute simplicité ! magimix

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

Découvrez notre gamme de Blender Power Magimix ! Réussissez à coup sûr et en une minute toutes vos préparations grâce aux 4 programmes automatiques. Pour des plats faits maison et sains en toute simplicité.



1



2



3

1 Power Blender laqué Chromé mat :
249.99 € [165436]

2 Power Blender laqué Rouge :
229.99 € [165213]

3 Power Blender laqué Noir :
229.99 € [165428]

Morning routine !

magimix

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



1



2



3



4



1 Machine à café expresso automatique & café filtre Chromé mat : 299,00 € (165247)

2 Grille-pain toaster 2 tranches Vision Acier brossé : 249,00 € (165006)

3 Cafetière programmable avec pichet isotherme : 149,99 € (165140)

4 Cuiseur vapeur multifonction Inox brossé : 299,00 € (165337)



Blender haute performance


Vitamix


Vitamix, le seul blender qui transforme vos aliments en textures parfaites.



Mixer n'est que le début !



Retrouver l'intégralité des blenders et accessoires

Vitamix ici



Vitamix est redoutable pour :

- Presser et extraire les fruits et légumes tout en gardant tous leurs bienfaits nutritionnels
- Mixer de la soupe au smoothie, la texture sera toujours parfaite
- Moudre et concasser tous les aliments secs comme les céréales ou le café
- Couper et hacher simplement tous les légumes et accompagnements
- Chauffer les soupes et sauces savoureuses, mais aussi réaliser des chocolats chauds
- Piler pour créer des sorbets aux fruits frais, yaourts et glaces maison
- Fouetter avec le disque à émulsion pour obtenir une mayonnaise inratable, des blancs en neige toujours fermes
- Emulsionner facilement toutes les vinaigrettes et marinades

1 Blender Ascent 2500i Blanc :
749.00 € [138152]

2 Blender Explorian E310 Noir :
479.90 € [140037]

3 Blender Ascent 3500i Inox Brossé :
949.90 € [140039]

4 Livre de recettes Cuisiner Végétal :
29.50 € [140051]

L'art de vivre parisien à travers l'électroménager design

 **smeg**
design & technologie

Édition limitée « Inès de la Fressange »

Cette collaboration exclusive marie l'élégance française d'Inès de La Fressange au savoir-faire italien de Smeg, en réinterprétant l'art de vivre parisien à travers l'électroménager design.



Chaque création Smeg de cette collection reflète la vision d'Inès de La Fressange : un chic parisien intemporel et accessible.

Le réfrigérateur, pièce maîtresse de cette collaboration, exprime parfaitement la rencontre entre fonctionnalité et style.



Le grille-pain, véritable icône de la marque, se pare des codes esthétiques de la créatrice parisienne. La bouilloire complète harmonieusement cet univers raffiné.

1 Réfrigérateur 1 porte « Années 50 » Inès de la Fressange :
1449,00 € [383364]

2 Bouilloire thermostatée « Années 50 » Inès de la Fressange :
249,99 € [383363]

3 Toaster 2 tranches « Années 50 » Inès de la Fressange :
249,99 € [383362]

Les alliés parfaits pour un petit-déjeuner gourmand et coloré

smeg
design & technologie



1

Le petit déjeuner, design Made in Italy !

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



2



3



4

- 1 Machine à café expresso et cold brew « Années 50 » Noir : 599.99 € [383310]
- 2 Émulsionneur de lait « Années 50 » Crème : 119.99 € [383321]
- 3 Machine à café filtre 10 tasses « Années 50 » Rouge : 199.99 € [383016]
- 4 Bouilloire sifflante 2,3L « Années 50 » Chromé : 139.99 € [383354]

Porsche x SMEG : quand l'icône automobile rencontre le design italien

 **SMEG**
design & technologie

COLLECTION ANNÉES 50

La collection Porsche x SMEG réunit deux univers d'exception, en fusionnant héritage automobile et excellence du design italien.



1



3

Du petit électroménager au réfrigérateur iconique FAB28, chaque création s'inspire des lignes pures et des teintes emblématiques qui font la renommée de la marque. Plus que des appareils, ce sont de véritables hommages au sport automobile et à l'art de vivre.

COLLECTION SALZBURG LIVERY



2



4

- 1 Toaster 2 tranches « Années 50 » Carrara white : 299,99 € (383355)
- 2 Machine à café avec broyeur intégré « Collezione » Salzburg Livery : 1399,99 € (383361)
- 3 Bouilloire « Années 50 » Shade Green : 299,99 € (383358)
- 4 Réfrigérateur 1 porte « Collezione » Salzburg Livery : 3499,00 € (383367)

Le meilleur du design et de la fonctionnalité

smeg
design & technologie

Mini-blender

Doté d'une puissance de 300W, il dispose de 2 vitesses. Son corps est en inox, son couvercle et son bol en tritan transparent. La base est en plastique chromé et le câble d'alimentation est gris.

La double lame en inox est amovible, pour un nettoyage facilité.

1



3



Machine à soda

Alliant innovation et élégance, elle transforme la gazéification en un geste simple et intuitif, grâce à son bouton frontal unique. Son système intelligent vous permet de doser avec précision le niveau de CO₂, offrant une personnalisation totale – d'une légère effervescence à une explosion de bulles vibrantes.



2

Mini four combiné vapeur

Fabriqué en Italie, il possède une capacité de 30 litres et est équipé de la technologie combinée vapeur mais également de la fonction Airfry pour convenir à tous les besoins.

Bénéficiez d'un confort d'utilisation optimale avec 33 recettes pré-réglées pour un maximum de créativité en cuisine.

Balance de cuisine

Incontournable pour les passionnés de cuisine, elle allie performance et flexibilité avec une capacité maximale de 5 kg et une précision au gramme près.



4

Presse-agrumes

À pression manuelle et doté d'une puissance de 70W, avec une base antidérapante pour un usage facilité.



5

1 Mini Blender Vintage « Années 50 » Crème, avec 2 bouteilles de 600 ml : 129.99 € [383157]

2 Four combiné cuisson traditionnelle & cuisson vapeur Noir : 899.99 € [383274]

3 Machine à soda « Collezione » Blanc mat : 169.99 € [383327]

4 Balance de cuisine « Collezione » Bleu orage Mat : 149.99 € [383346]

5 Presse-agrumes Vintage « Années 50 Rouge » : 169.99 € [383240]

La conservation sous vide pour mettre fin au gaspillage alimentaire ...



La fraîcheur sur simple pression d'un bouton

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



- 1** Pompe sous vide FRESH & SAVE : 74.95 € [142324]
- 2** Set de 7 pièces FRESH & SAVE avec 2 boîtes en verre, taille S et M : 89.95 € [142326]
- 3** Lot de 10 sacs sous vide M Fresh & Save : 15.95 € [142333]
- 4** Lot de 3 Bouchons pour pompe sous vide Fresh & Save : 12.95 € [142331]
- 5** Ensemble de 3 boîtes en plastique rectangulaires pour pompe sous vide FRESH & SAVE : 44.95 € [142344]
- 6** Boîte en verre rectangulaire M 900 ml pour pompe sous vide Fresh & Save : 17.95 € [142336]



UN APPAREIL TRÈS SIMPLE D'UTILISATION

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





... et garder toute la fraîcheur de vos aliments avec la gamme ZWILLING FRESH & SAVE

Des bols en verre borosilicate et en acier inoxydable, conçus pour :

Préparer : râpez, mixez, marinez et cuisinez directement dans le bol.

Conserver : grâce à la technologie de double étanchéité des couvercles, gardez vos aliments frais jusqu'à 5 fois plus longtemps.

Ranger : empilez les bols pour un gain de place optimal, sans film plastique et avec des couvercles adaptables.

Durer : en matériaux premium (verre borosilicate, acier inoxydable) pour une longue durée de vie.



Connexion digitale avec l'application ZWILLING pour des recettes et un suivi personnalisé.

1 Set de 3 bols sous vide en acier inoxydable, taille S, M, L, avec couvercle FRESH & SAVE : 59.95 € [142539]

2 Set de 3 bols sous vide en verre, taille S, M, L, avec couvercle FRESH & SAVE : 59.95 € [142537]

3 Set de démarrage sous vide FRESH & SAVE avec 2 bols en verre taille M et L, 2 couvercles, 2 sacs, 1 pompe, 1 filtre anti-liquide et 1 zip : 99.95 € [142540]



3 SET DE DÉMARRAGE

- 2 bols taille M et L
- 2 couvercles
- 2 sacs
- 1 pompe

Découvrez la gamme ZWILLING ENFINIGY,



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

Cafetières à filtre pour préparer le café au moment et à la température idéaux.



2



1

Bouilloires électriques avec des programmes de température précis et des normes de sécurité élevées.



3



Grille-pain avec sept niveaux de brunissement pour des toasts parfaits.



4



5

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



votre allié pour une cuisine rapide et saine au quotidien

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

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



Les performances du blender ENFINIGY sont impressionnantes : sa double lame à ailettes est dotée d'une dentelure en dents de piranha, garantissant à votre blender un mixage rapide et homogène sans effort.



4



2

La friteuse à air chaud de ZWILLING est idéale pour préparer des plats salés ou sucrés et des petits en-cas en peu de temps.

Des frites croustillantes, des ailes de poulet, de délicieuses pizzas, des muffins sucrés et bien plus encore.



3



6



5

1 **Blender Power 1,8 L Noir :**
349.00 € (142358), existe en Argent

2 **Airfryer friteuse sans huile à air chaud 4 L :**
139.00 € (142376)

3 **Bouilloire Pro 1,5 L Noir :** 139.00 € (142364),
existe en Argent

4 **Moulin à épices électrique Blanc :**
59.95 € (142372), existe en Noir

5 **Mixeur plongeant Blanc avec gobelet 600 ml et couvercle sous vide :**
119.00 € (142391), existe en Noir

6 **Mini Blender :** 119.00 € (142348)

Le plaisir du café fraîchement moulu, à la maison



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



1 J8 TWIN DIAMOND BLACK (EA)

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

1 Machine à café automatique à grains J8 Twin avec 2 broyeurs indépendants Diamond Black (EA) : 2299.00 € (289817), existe en Diamond White

2 Machine à café C9 Piano Black (EA) : 899.00 € (289838)

3 Machine à café E8 Midnight Silver : 1349.00 € (289839), existe en Piano White et Cosmic Black

4 Machine à café automatique à grains S8 Piano Black (EB) : 1699.00 € (289819), existe en Platine

5 Machine à café Z10 Aluminium Black (EB) : 2499.00 € (289843), existe en Aluminium White



2 C9 PIANO BLACK (EA)

- 17 spécialités de café, des classiques Pure Coffee aux Flat White, Cortado et Espresso Macchiato
- Hot Brew et Light Brew : deux univers de dégustation grâce à trois processus de percolation et une unité de percolation full-size
- Inspirée par le design ondulé intemporel de la classe premium
- Un élégant visuel couleur de 2,8" et une navigation conviviale pour une dégustation du café personnalisée



4 S8 PIANO BLACK (EB)

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



3 E8 MIDNIGHT SILVER

- La E8 combine trois univers de dégustation et crée 27 spécialités de café
- Un confort d'utilisation accru grâce au Coffee Timer et au Quality Assistant
- Un design iconique
- Le broyeur P.A.G.2 garantit des résultats de café précis, des performances constantes et une durée de vie prolongée



5 Z10 ALUMINIUM BLACK (EB)

- Hot, Light, Cold et Sweet - quatre univers de dégustation et 51 spécialités de café
- Des technologies innovantes, telles le Coffee Timer et le régulateur de caféine pour le plaisir du café personnalisé
- Broyage précis grâce au Product Recognising Grinder (P.R.G.2+)
- Un design intemporel et un confort d'utilisation maximal pour une expérience café parfaite



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

1 GIGA10 DIAMOND BLACK (EA)

- 35 spécialités de café, à personnaliser selon vos goûts
- Deux broyeurs de précision, en céramique de haute qualité
- Nouveau panneau de commande tactile au format panoramique : le Panorama Coffee Panel

Le petit plus de cette machine ? Vous pouvez adapter votre GIGA 10 à vos préférences.
La Giga 10, c'est la personnalisation à son maximum !

2 J10 TWIN DIAMOND ONYX

- Infusion chaude, froide, légère et mousse sucrée : quatre univers de plaisir et un total de 46 cafés spéciaux
- Deux moulins P.A.G.3+ pour une sélection de cafés étendue et un arôme premium constant
- Utilisation intuitive et aperçu clair grâce au panneau de commande panoramique tactile
- Des performances au format en passant par le design, la J10 Twin est synonyme d'une expérience complète et impressionnante.



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



3

1 Machine à café automatique avec broyeur à grain GIGA10 Diamond Black EA : 3199.00 € [289800]

2 Machine à café J10 Twin Diamond Onyx : 2499.00 € [289842]

3 Moulin à café P.A.G : 159.00 € [289815]

4 Carafe à lait pour machine à café (EA) : 50.00 € [289824]

5 Mousseur à lait Frother Hot & Cold : 99.99 € [289845]

6 Boîte de 3 cartouches Claris Smart+ : 47.00 € [289798]

7 Boîte de 6 pastilles de nettoyage : 11.90 € [289783]



4

5

6

7

Un café adapté à toutes les occasions



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



NOUVEAU



NOUVEAU

1 SPECIALISTA MAESTRO

- Moulin à café intégré disposant de 15 finesses de mouture et 5 profils de température d'infusion
- Smart Tamping Station, pour un dosage précis et sans gâchis
- Fonction Cold brew, le nouvel Espresso Cool
- Buse vapeur au toucher froid, pour une sécurité renforcée et un nettoyage facilité



2 PRIMADONNA AROMATIC

- Savourez le meilleur Espresso à chaque fois grâce à la technologie Bean Adapt et au réglage automatique du moulin
- 30 savoureux cafés chauds ou froids au lieu de 30 spécialités de café
- Rajouter Ecran tactile couleur 5 pouces avec 4 profils utilisateurs

NOUVEAU



3 ELETTA EXPLORE

- Technologie Latte Crema Hot & Cool réalisé automatiquement pour une mousse de lait chaude ou froide
- Technologie Cold Extraction pour les boissons Cold Brew
- Écran TFT 3,5" avec icônes tactiles colorées
- Technologie Bean Adapt ajuste automatiquement les réglages de la machine pour chaque type de café
- Connectivité Wi-Fi et application mobile
- Système Automatic To-Go pour des mugs mesurant jusqu'à 16 cm

4 DEDICA DUO

- Performances élevées dans un format compact de seulement 15 cm de large, avec une pression de 15 bar
- Porte-filtres haute capacité pour un expresso plus savoureux et plus intense
- Micromousse toujours parfaite avec la buse vapeur My LatteArt

1 Robot broyeur à café La Specialista Maestro : 1699,99 € [150754]

2 Robot broyeur à café automatique PrimaDonna Aromatic : 1699,99 € [150753]

3 Robot broyeur à café automatique en grains expresso Eletta Explore : 999,99 € [150691]

4 Espresso pompe Dedica Duo : 249,99 € [150755]

Découvrez l'univers du café avec Rivelia

DeLonghi

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

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

1 RIVELIA



2 RIVELIA LATTE



Autres coloris disponibles



- Système Bean Switch avec 2 bacs à café en grain interchangeables de 250g chacun
- Technologie Bean Adapt ajuste automatiquement le niveau de mouture, la dose de café et la température d'infusion du café
- Technologie Latte Crema Hot pour une mousse de lait chaude (selon le modèle)
- Ecran couleur tactile de 3,5 pouces
- Design compact et élégant

1 Espresso broyeur à café « Rivelia »
Noir : 699.99 € [150706], existe en Beige, Blanc, Gris

2 Espresso broyeur à café « Rivelia Latte »
Gris : 799.99 € [150712]



Des innovations dans votre cuisine

KENWOOD

Les robots pâtissiers

Kenwood sont des appareils de haute qualité qui vous offrent l'accès à une variété de recettes incroyables !

- Vendus avec 2 bols en inox
- Pesée au gramme près
- Polyvalents, avec leur blender en verre ThermoResist
- Évolutifs, grâce à plus de 30 accessoires adaptables
- Puissants et robustes avec leur corps en métal



1



2 TITANIUM CHEF PÂTISSIER XL

- Écran couleur tactile
- Éclairage du bol sans montée en température
- Le robot et le moteur sont garantis 3 ans
- Fonction Easywarm™ pour faire fondre le beurre et le chocolat, lever les pâtes, etc.

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

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



3



4

- 1 Robot pâtissier Titanium Chef Baker Argent : 579.99 € [150675], existe en Version XL
- 2 Robot multifonction Titanium Chef Pâtissier XL qui chauffe et pèse : 899.99 € [150670]
- 3 Batteur électrique QuickMix Go Péche : 59.99 € [150728], existe en Gris
- 4 Robot pâtissier Multifunction Kenwood Go Péche : 299.99 € [150724], existe en Gris

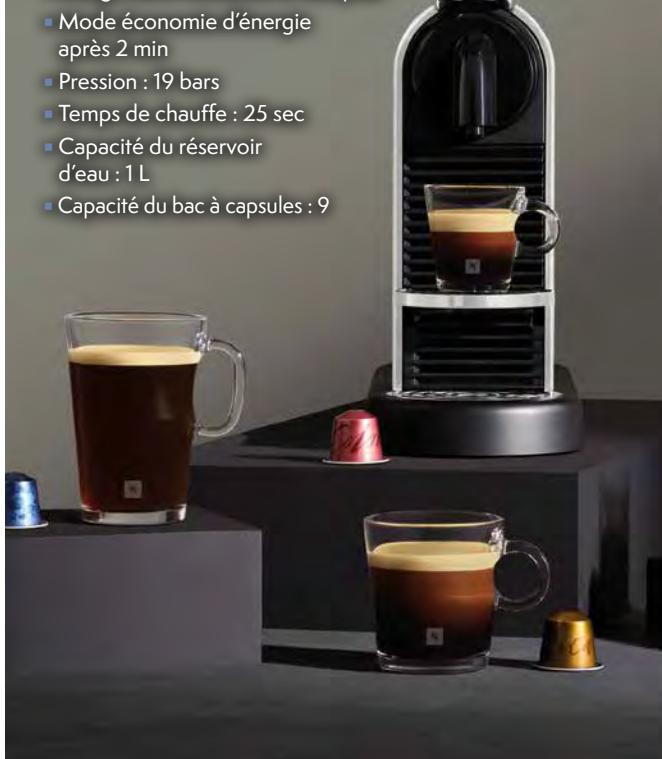
Machines à café Nespresso

DeLonghi



2 CITIZ

- Design retro-moderne et compact
- Mode économie d'énergie après 2 min
- Pression : 19 bars
- Temps de chauffe : 25 sec
- Capacité du réservoir d'eau : 1 L
- Capacité du bac à capsules : 9



Le goût inoubliable d'un café espresso

La gamme Nespresso Original est née de la volonté de vous offrir le goût inoubliable d'un café espresso cultivé avec soin et inspiré du café traditionnel des baristas italiens, à la maison, sur simple pression d'une touche.

1 INISSIA

- Compacte et simple d'utilisation
- Pression : 19 bars
- Temps de chauffe : 25 sec
- Capacité du réservoir d'eau : 0,7 L
- Capacité du bac à capsules : env. 11



3 ESSENZA MINI

- Ultra-compacte et légère
- Mode économie d'énergie après 3 min
- Pression : 19 bars
- Temps de chauffe : 25 sec
- Capacité du réservoir d'eau : 0,75 L
- Capacité du bac à capsules : env. 6

1 Machines à café Nespresso Inissia Blanche : 99,99 € (150745), existe en Noir

2 Machines à café Nespresso Citiz Titanium : 229,99 € (150748), existe en Blanc, Noir et Platine

3 Machines à café Nespresso Essenza Mini Blanche : 119,99 € (150742), existe en Noir et Rouge

Des robots tous terrains !

bamix®
of Switzerland

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



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

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

Découvrez
toute la gamme
BAMIX ici ↗



GAMME SANS FIL CORDLESS PLUS

Batterie longue durée (20 minutes d'autonomie)

4

Station de charge design et très rapide

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

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

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



COUTEAU ÉTOILE

- Soupes
- Guacamole
- Glace pilée



COUTEAU HACHOIR

- Viandes et poissons crus
- Fruits secs



DISQUE FOUE

- Chantilly
- Oeufs en neige



DISQUE MÉLANGEUR

- Mayonnaise
- Purées
- Pâte à crêpes



1 Mixeur plongeant Pop! Blanc 120 W : 119,90 € (281343), existe en Noir, Vert, Rouge et Orange

2 Mixeur plongeant M200 SwissLine Rouge avec 3 embouts : 269,90 € (280562), existe en Blanc Intégral, Crème, Vert anis, Noir et Argent

3 Mixeur plongeant Black Edition 250 W : 299,90 € (281639), existe en Mat et en Blanc

4 Mixeur sans fil « Cordless Plus » Noir : 279,90 € (760070), existe en Blanc

La cuisine sur mesure

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

Ce petit verre est le dernier né de la gamme de verres doseurs



1 Verre mesureur/doseur 0,2 L en verre et silicone PEBBLY : 12.00 € [164744]

2 Verre mesureur/doseur 0,5 L en verre et silicone PEBBLY : 16.50 € [164743]

3 Verre mesureur/doseur 1 L en verre et silicone PEBBLY : 19.99 € [164740]

4 Verre mesureur/doseur 50 ml en verre et silicone PEBBLY : 6.90 € [164782]

5 Thermomètre numérique à four avec minuteur GEFU : 26.90 € [144131]

6 Balance 10 kg noire rechargeable port USB CRISTEL : 39.90 € [725582]

7 Thermomètre de cuisine digital CRISTEL : 34.90 € [126692]

8 Balance cuillère peseuse CRISTEL : 37.90 € [126690]

9 Minuteur numérique GEFU : 11.90 € [144045]

10 Balance de cuisine en inox de 1 g à 5 kg : 68.00 € [361070]

11 Lot 4 mesures-cuillères 1.25/2.5/5/15 ml : 10.00 € [129317]

12 Thermomètre digital à sonde CRISTEL : 44.90 € [725395]

OUTDOOR

Bien plus qu'un barbecue...



QUEL SECRET SE CACHE DERRIÈRE L'EGG ?

La clé de la performance du Big Green EGG réside dans une association de technologies innovantes.

La céramique, matériau réfractaire par excellence, réfléchit la chaleur, créant un four à convection naturel qui sublime les saveurs.

La circulation d'air optimale et un contrôle précis de la température, assurent une cuisson homogène et maîtrisée.

Grâce à ses propriétés isolantes, la céramique maintient une température intérieure stable, quelles que soient les conditions extérieures. Son design unique vient compléter ces atouts techniques.

Big Green Egg®

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

Comprise entre 70 °C et 350 °C, sa plage de températures vous permet d'exploiter toutes sortes de techniques de cuisson : fumer, rôtir, cuire à l'étouffée, au four ou encore griller.



QUELLE TAILLE EST FAITE POUR VOUS ?



1

MINIMAX

Le nomade performant
Cuisson*: 2/3 h

1240.00 € [339166]

2

MEDIUM

Pour des repas conviviaux
Cuisson*: 4/6 h

1490.00 € [339003]

3

LARGE

Le Best seller !
Cuisson*: 6/8 h

1990.00 € [339002]

4

XLARGE

Fini le manque de place
Cuisson*: 6/8 h

2890.00 € [339001]

5

2XLARGE

Pour impressionner vos convives
Cuisson*: 6/8 h

4990.00 € [339000]

* sans remettre de charbon

Découvrez les saveurs inégalées du Big Green Egg

**Big
Green
Egg®**

GARANTIE À VIE



Modulez vos espaces selon vos envies !

**Big
Green
Egg®**



DÉBUTEZ L'AVENTURE BIG GREEN EGG AVEC LES PACKS START

1 **PACK START L**
avec chariot à roulettes



EGG + Chariot à roulettes
+ ConvEGGtor

2 **PACK START M**
avec table modulaire



EGG + Table modulaire
+ ConvEGGtor

3 **PACK MINIMAX**
avec panier de transport



EGG + Panier de transport
+ ConvEGGtor

1 Pack START L avec chariot à roulettes :
2590.00 € (381170), existe en S, M, L, XL et 2XL

2 Pack START M avec table modulaire :
2490.00 € (381168), existe en L, M, XL et 2XL

3 Pack MINIMAX avec panier de transport à
poignées : 1290.00 € (381203)

4 Pack START L avec table en bois d'eucalyptus :
3590.00 € (381171), existe en L et XL

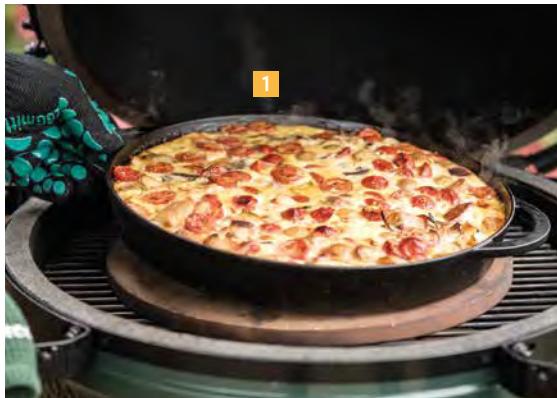
4 **PACK START L**
avec table eucalyptus



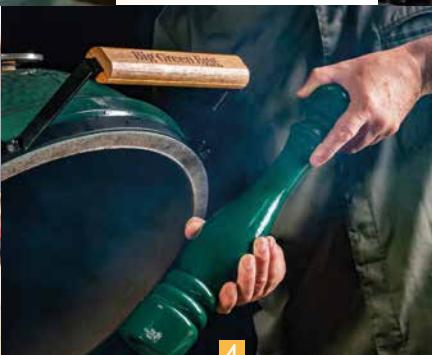
EGG + Table eucalyptus
+ ConvEGGtor

Accessoirisez votre Big Green Egg !

**Big
Green
Egg®**



Rack inox sans plat



3

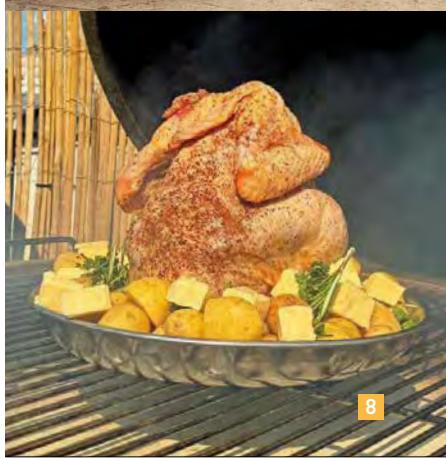
4

5



6

7



8



9

1 Sauteuse en fonte XXL, XL, L :
159.00 € [381246]

2 Extracteur pour grille en fonte :
50.00 € [381193]

3 Rack V - râtelier de rôtisserie XXL, XL, L :
65.00 € [339397], existe en Médium et Small

4 Moulin à poivre « Paris » by Peugeot
40 cm : 119.00 € [381250], existe en Poivre et à sel 30 cm

5 Pelle à pizza en inox : 69.00 € [339182]

6 Sac étanche pour charbon 9 kg :
119.00 € [381259]

7 Kit d'extension de 2 grilles multi niveaux L :
199.00 € [381071], existe en 3 niveaux

8 Lèche-frites ø 24 cm : 29.90 € [414001],
existe en ø 28 cm

9 Support à rotir vertical pour poulet :
35.00 € [339132], existe en céramique

CUISINER

Bien commencer à petit prix !



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



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



1 Série de 3 casseroles amovibles classiques ø 16 à 20cm + 1 poignée inox Zénith : ~~369,00 €~~ - **269,90 €** [126548]

2 Série de 3 casseroles Mutine amovibles ø 16 à 20 cm + 1 poignée Mutine 2 Framboise : ~~351,60 €~~ - **239,90 €** [725416]

3 Set de 3 casseroles Affinity Inox ø 16 à 20 cm : ~~478,00 €~~ - **298,00 €** [730649]

4 Coffret de 3 casseroles Casteline amovibles Inox ø 16 à 20 cm + 1 poignée inox Zénith : ~~534,60 €~~ - **369,00 €** [126437]

5 Série de 3 casseroles Strate amovibles ø 16 à 20 cm inox brossé + 1 poignée inox Zenith : ~~429,60 €~~ - **299,90 €** [126819]

6 Coffret de 3 casseroles Casteline amovibles ø 16 à 20 cm + 1 poignée Zénith 3 : ~~537,60 €~~ - **369,90 €** [125884]

7 Série de 4 casseroles Mutine amovibles ø 14 à 20 cm + 2 poignées Mutine Noires : ~~452,00 €~~ - **309,00 €** [725422]

8 Série de 3 Casseroles ø 16 à 20 cm Inox Cristel 1826 Fixe : ~~269,70 €~~ - **199,90 €** [725532]

9 Série de 3 casseroles Castel Pro fixes ø 16 à 20 cm 5 ply : ~~365,00 €~~ - **259,90 €** [125780]



Big Green Egg®

Souvent imité,
jamais égalé.

Big Green Egg a conquis le cœur des chefs du monde entier et équipé les cuisines des meilleurs restaurants. Il vous permet de fumer, rôtir, mijoter, cuire et griller facilement avec des saveurs comme vous n'en avez jamais goûté auparavant.



Retrouvez toute la gamme Big Green Egg en pages 42, 43, 44 et 45

Goûtez à l'excellence d'un système de mijotage naturel



LES COCOTTES RONDES



LES SAUTEUSES



En 1974, Francis Staub dessine ses premières cocottes en fonte émaillée.

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

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



Découvrez toutes nos produits Staub ici



1 Cocotte en fonte ronde Noire ø 20 cm : 229.00 € [142141], existe en 18, 30, 31 et 34 cm

2 Cocotte en fonte ronde Noire ø 28 cm : 349.00 € [142148], existe en 18, 20, 30, 31 et 34 cm

3 Sauteuse Chistera en fonte Noir mat ø 24 cm avec couvercle : 219.0 € [142258]

4 Sauteuse Chistera en fonte Noir mat ø 28 cm avec couvercle : 269.0 € [142259]



LES COCOTTES OVALES



La fonte émaillée se décline en crêpières, pour des crêpes légères et savoureuses

Compatible tous feux, les crêpières Staub sont des pièces uniques, issues d'un processus de fabrication traditionnel. Leurs côtés particulièrement bas permettent de retourner aisément les crêpes, même les plus fines.



LES CRÊPIÈRES



Leur intérieur émaillé mat garantit une meilleure résistance aux rayures, et une grande facilité d'entretien.

1 Cocotte en fonte ovale Noire 23 cm : 229,00 € (142147), existe de 15 à 41 cm

2 Cocotte en fonte ovale Noire 31 cm : 339,00 € (142150), existe de 15 à 41 cm

3 Crêpière en fonte Noir mat ø 30 cm avec manche en fonte : 79,90 € (142262)

4 Crêpière en fonte Noir mat ø 30 cm avec manche en bois: 99,90 € (142263)



Des collections qui assurent une excellente répartition de la chaleur



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

CHOISISSEZ PARMI :

3 CORPS EN INOX DISPONIBLES



Collection
MUTINE



Collection
CASTEL'PRO



Collection
CASTELINE

2 FINITIONS INTÉRIEURES POSSIBLES



Inox



Anti-adhérent Exceliss+
rechapable

Garanti
sans PFOA

MUTINE : la sobriété des lignes au service de la performance



Fabriqué en
FRANCE



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

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

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



1 Anse amovible Noire : 17.90 € (725410), existe en Taupe, Grise, Bleue, Blanche et Framboise

2 Poignée amovible Noire : 22.90 € (725402), existe en Framboise : 22.90 € (725399)

3 Poêle ø 16 cm Inox amovible : 94.90 € (126200), existe en 20, 22, 24, 26, 28 et 30 cm

4 Série de 4 casseroles ø 14 à 20 cm + deux poignées Mutine Grises : ~~452.40 €~~ - **309.90 €** (725425)

5 Série de 3 casseroles amovibles classiques (ø 16, 18, et 20 cm) + 1 poignée Inox Zénith : ~~368.00 €~~ - **269.90 €** (126548)

6 Série de 3 couvercles ø 16 à 20 cm, verre Platine : 101.70 € (125250)

CASTEL'PRO : la gamme des chefs !



Fabriqué en
FRANCE

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



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

1 Poêle ø 30 cm Ultralu revêtue Exceliss : 129.90 € (125809), existe en 20, 24, 26, 28 et 32 cm

2 Wok ø 30 cm Inox, sans couvercle : 220.00 € (725208), existe en 20, 24 et 28 cm

3 Faitout ø 28 cm Inox : 220.00 € (125766), existe en 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20 et 24 cm

4 Sautéuse ø 28 cm Aluminium forgé anti-adhérent Exceliss avec couvercle en verre : 149.90 € (125811), existe en 24 cm

5 Poêle sautoir ø 28 cm : 140.00 € (125779), existe en 16, 18, 20 et 22 cm



CÉRALISS : cuisson totalement saine



Fabriqué en
FRANCE

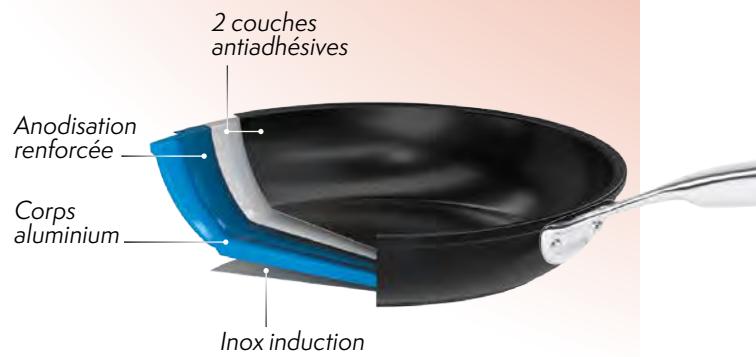
NOUVEAU

Céraliss+
non-stick coating

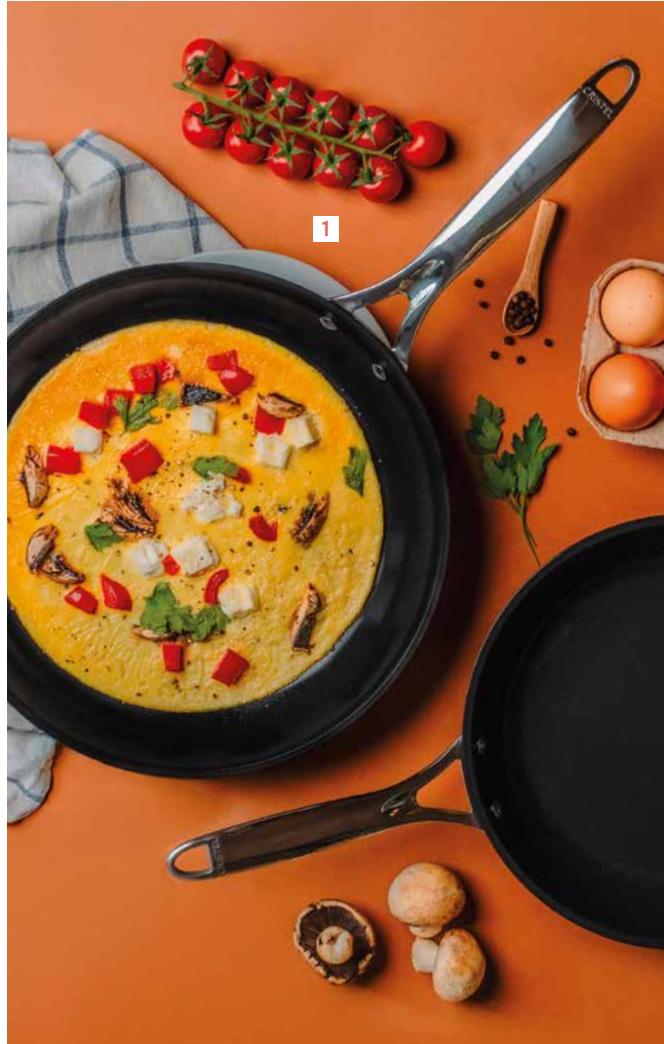
SANS PTFE, SANS PFOA ET SANS PFAS

Conçue pour les amateurs de cuisine exigeants, cette poêle offre une antiadhérence exceptionnelle, permettant une cuisson avec très peu de matière grasse et un nettoyage facile.

Légère et ergonomique, elle assure une manipulation aisée tout en répartissant uniformément la chaleur pour des cuissons réussies. Idéale pour saisir, griller ou mijoter, cette poêle est un indispensable pour une cuisine saine et savoureuse au quotidien.



- Compatible tous feux, dont induction
- Passe au four jusqu'à 180°C (sauf grill)
- Diffusion uniforme de la chaleur
- Passe au lave-vaisselle



1 Poêle ø 20 cm Aluminium forgé avec revêtement Céraliss+ : 79.90 € [725667], existe en 24, 26, 28, 30 et 32 cm

2 Crêpière ø 28 cm Castel'pro poignée fixe, induction, avec revêtement Céraliss+ : 99.90 € [725672], existe en 24 cm

CASTELINE : performante, fonctionnelle et élégante

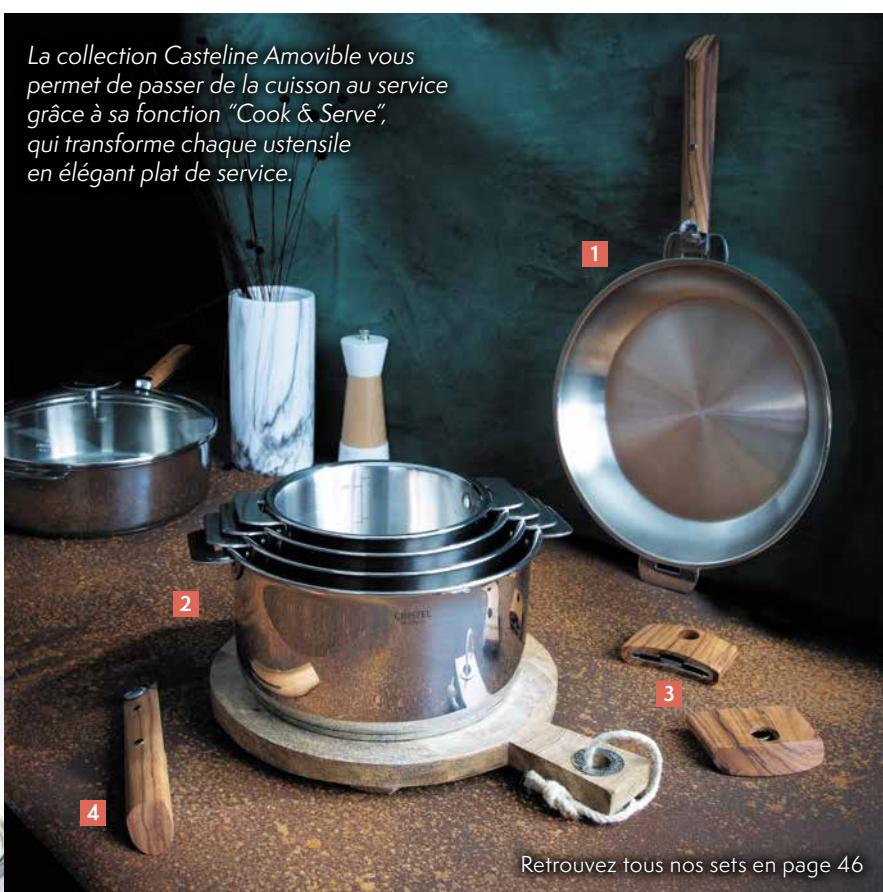


Parfaite synthèse de la technologie Cristel et d'un design qui tend vers la perfection, Casteline réunit tout le savoir-faire de la marque.

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



Anses et couvercle non inclus

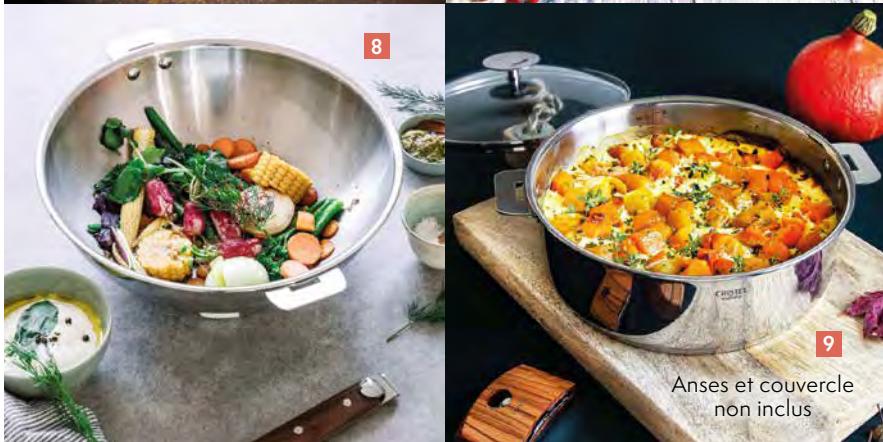


Retrouvez tous nos sets en page 46



Anses et couvercle non inclus

- 1 Poêle ø 28 cm Inox : 197.90 € [126716] poignée non incluse, existe en 20, 22, 24, 26, 30 et 32 cm
- 2 Coffret de 4 casseroles ø 14 à 20 cm Inox amovible: ~~619,00 €~~ - **499,00 €** [126465]
- 3 Anse amovible Olivier : 49,90 € l'unité [125861]
- 4 Poignée amovible Olivier : 49,90 € [125841]
- 5 Casserole ø 18 cm Inox : 164,90 € [126460], existe en 14, 16 et 20 cm
- 6 Poêle ø 30 cm Inox anti-adhérent Exceliss : 237,90 € [126723], existe en 20, 22, 24, 26, 28 et 32 cm
- 7 Faitout ø 26 cm inox : 254,90 € [126464], existe en 22 et 24cm
- 8 Wok ø 28 cm Inox amovible : 209,90 € [126708], existe en 20, 24 et 30 cm
- 9 Sauteuse ø 26 cm Inox : 224,90 € [126477]



Anses et couvercle non inclus

Les indispensables



Fabriqué en
FRANCE



1 Cuillère magique : 15.90 € [126696]

2 Fouet classique 25 cm : 20.90 € [126531], existe en 20 et 30 cm

3 Éplucheur économique : 15.90 € [126523]

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

5 Pince à dresser : 29.90 € [125782]

6 Spatule Nylon : 25.90 € [126913]

7 Râpe 4 faces : 29.90 € [125783]

8 Presse-purée : 36.90 € [126505]

9 Grande louche Inox : 29.90 € [126497]

COLLECTION 1826 :

inspirée du passé, ancrée dans la modernité

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

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

POINTS FORTS

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



Fabriqué en
FRANCE

Poêle Exceliss rechapable

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



- 1 Poêle ø 28 cm Exceliss 1826 rechapable :** 139.90 € [725523], existe en 20, 22, 24, 26 et 30 cm
- 2 Casserole ø 16 cm 1826 :** 79.90 € [725515], existe en 18 et 20 cm
- 3 Faitout ø 24 cm avec couvercle en verre bombé :** 149.90 € [725548], existe en 16, 18 et 20 cm
- 4 Faitout ø 24 cm avec couvercle inox Castel'pro :** 168.00 € [725549], existe en 16, 18 et 20 cm
- 5 Poêle ø 24 cm 1826 :** 109.90 € [725520], existe en 20, 26, 28 et 30 cm



Création de pièces de design légendaires

LE CREUSET®

Fabriqué en
FRANCE

Des générations de saveurs.
16 coloris différents !

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

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

Le matériau brut est fondu à très haute température, puis versé dans une poche de fusion, ou « creuset », origine du nom de la marque.

NOUVEAU COLORIS « NUIT »



1



2

3

4

RECETTE



RISOTTO AU HOMARD ET AU CRABE

🍴 6-8 🍲 30mn 🍷 30mn

Pour le bouillon de fruits de mer : 30 g de beurre • 2 échalotes coupées en deux • 3 gousses d'ail • 1 bulbe de fenouil coupé en quartiers • 2 carottes coupées en deux • Sel • 2 c. à s. de concentré de tomates • 1 L d'eau • 225 ml de vin blanc • 2 petits homards entiers ou écrevisses d'environ 680 g chacun • 1 kg de pattes de crabe royal.

Pour le risotto : Huile d'olive • 1 oignon doux émincé • Sel • 1 gousse d'ail hachée • 360 g de riz à risotto • 240 ml de vin blanc sec • 1 L de bouillon de fruits de mer • 150 g de tomates cerises coupées en deux •

30 g de beurre • 4 c. à s. d'herbes fraîches (aneth, fenouil, basilic), finement hachées • 680 g de chair de crabe et de homard cuite, hachée grossièrement • 50 g de fromage Parmigiano Reggiano râpé.

Pour le bouillon de crustacés : Chauffez le beurre dans une cocotte ronde à feu moyen • Ajoutez les échalotes, l'ail, le fenouil et les carottes avec une grande pincée de sel. Faites revenir pendant environ 5 mn • Ajoutez le concentré de tomate, puis l'eau et le vin blanc dans la cocotte et faites mijoter • Ajoutez les homards (ou écrevisses) et les pattes de crabe entiers dans la cocotte. Couvrez avec le couvercle et laissez mijoter jusqu'à ce que les homards/écrevisses soient cuits mais fermes, pendant environ 12 mn • Retirez le crabe et le homard/écrevisses de la cocotte et réservez • Filtrez le bouillon de fruits de mer dans une autre casserole et gardez-le au chaud à feu doux • Une fois que les fruits de mer sont suffisamment froids pour être manipulés, retirez la chair des carapaces.

Pour le risotto : Mettre de l'huile d'olive pour recouvrir légèrement le fond d'une sauteuse provençale et chauffez-la à feu moyen. Ajoutez-y l'oignon avec une pincée de sel,

remuez jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez l'ail et laissez le griller jusqu'à ce qu'il soit parfumé • Ajoutez le riz dans la poêle et mélangez pour l'enrober d'huile, laissez-le griller jusqu'à ce qu'il sente la noisette • Ajoutez le vin et remuez le riz en permanence jusqu'à absorption • Poursuivez la cuisson, en ajoutant les 120 ml de bouillon de fruits de mer, au fur et à mesure, une louche à la fois, en remuant en continu, jusqu'à ce que le riz soit al dente, pendant environ 20 mn • Ajoutez les tomates, le beurre, les herbes fraîches, la chair de homard cuit, la chair de crabe et le fromage Parmigiano Reggiano. Assaisonnez avec du sel et du poivre à votre convenance.

1 Cocotte Signature en fonte émaillée

∅ 28 cm Nuit : 439,00 € [162898], existe en 25, 27, 29, 31, 33, 35 et 40 cm

2 Plat à poisson oval 34 cm avec couvercle Cerise : 129,00 € [162906]

3 Faitout pétales ø 26 cm Blanc bouton doré : 329,00 € [162901]

4 Cocotte Signature ø 20 cm Blanche bouton doré : 275,00 € [162396], existe en 20, 24, 28, 29 et 31 cm

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

Fabriqués à partir de la fonte émaillée qui a fait le succès de la marque, les produits de la **Collection Barbecue** permettent une cuisson uniforme et dorée, et maintiennent vos plats au chaud une fois à table.

- Hauteur réduite pour permettre la fermeture du barbecue
- Compacts et empilables pour un rangement pratique
- Grandes poignées pour une prise en main en toute sécurité
- Compatibles lave-vaisselle

Découvrez toutes nos collections Le Creuset ici



WOK

Pour rissoler viandes et légumes dans une sauce savoureuse.

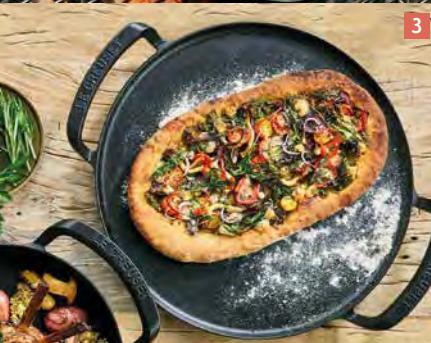


7

COLLECTION BARBECUE



1



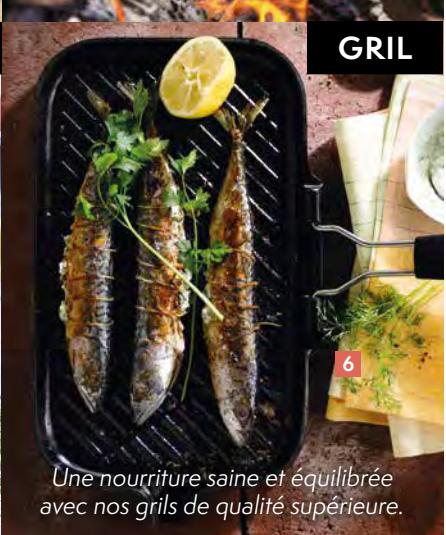
2



5

TAJINE

Idéal pour faire cuire à l'étouffée, en cuisson lente, de la viande ou des légumes.



GRIL

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

CRÊPIÈRE

Pour préparer des crêpes et des pancakes qui se détachent sans aucun effort.



8

Avec râteau et spatule à crêpes.

Première gamme amovible

LOQY

de Buyer  DEPUIS 1830

Fabriqué en
FRANCE 

Qualité professionnelle & robustesse.

Le système amovible permet de transformer votre ustensile en casserole grâce à la poignée amovible LOQY, ou en faitout grâce à la paire d'anses amovibles LOQY.

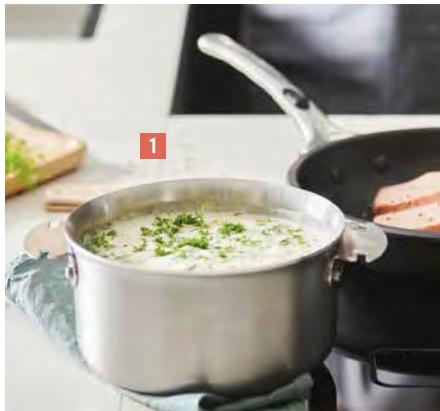
Les produits amovibles LOQY s'empilent et prennent peu de place.

D'un entretien facile, les casseroles Alchimy LOQY passent au four et au lave-vaisselle sans la poignée ni les anses amovibles.

LOQY est la première gamme amovible avec une queue s'adaptant sur 3 matériaux différents : acier, inox et anti-adhésif.

Dans l'inox, je cuis.

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



- 1** Casserole/faitout ø 18 cm en Inox multicouche Alchimy : 118.00 € (730701), existe en 14, 16, 20 et 24 cm
- 2** Batterie de 2 casseroles/faitouts ø 16-20 cm + poignée amovible Alchimy : 289.00 € (730698)
- 3** Sauteuse droite ø 24 cm en Inox multicouche Alchimy : 144.00 € (730704), existe en 28 cm
- 4** Anses amovibles en bois de Hêtre x 2 : 49.90 € (730697)
- 5** Poignée amovible en fonte d'Inox : 49.90 € (730696)
- 6** Batterie de 3 casseroles/faitouts ø 16, 20 et 24 cm + couvercles + paire d'anses amovibles Alchimy : 560.00 € (730699)
- 7** Poêle ø 24 cm en Inox multicouche Alchimy : 108.00 € (730706), existe en 20, 24, 28 et 32 cm



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

de Buyer 
DEPUIS 1830
Fabriqué en FRANCE 



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

Dans l'acier, je saisis.

La poêle en acier est idéale pour saisir, griller et dorer. Parfaite pour les viandes, poissons sur peau, pommes de terre, omelettes moelleuses, etc.

Elle détient les secrets de la réaction de Maillard qui donne une caramélisation en surface des sucs naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur.



Dans la fonte d'aluminium anti-adhésive, je mijote.

La cuisson régulière et contrôlée assurée par la fonte d'aluminium épaisse permet notamment de cuisiner en douceur des mets délicats, tels que certains poissons. La glissance exceptionnelle du revêtement permet de cuisiner avec très peu de matière grasse.

Passe au four sans la poignée ni les anses.

Peut passer au lave-vaisselle occasionnellement.

1 Poêle ø 24 cm en tôle d'acier Minéral B : 62.90 € [730712], existe en 20, 24 et 28 cm

2 Sauteuse bombée ø 24 cm antiadhésive fonte alu Choc extrême ø 24 cm : 143.50 € [730710], existe en 28 cm

3 Poêle ø 24 cm antiadhésive fonte alu Choc extrême : 117.90 € [730708], existe en 20 et 28 cm

Retrouver le plaisir du fait maison avec la gamme Ultime

Emile Henry 
FRANCE

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

DISPONIBLE EN 9 COLORIS



Découvrez la boutique
Emile Henry ici



1 Plat individuel Ultime en céramique Rouge Grand Cru 22 x 14,5 cm : 28.50 € [281650]

2 Grand plat rectangulaire Ultime en céramique Toscane 42,5 x 28 cm : 59.90 € [281861]

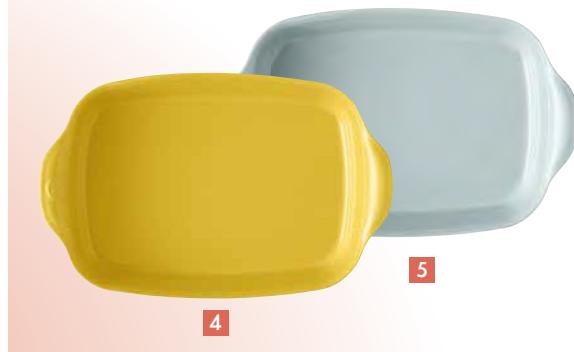
3 Petit plat rectangulaire Ultime en céramique Cèdre 30 x 19 cm : 38.90 € [706153]

4 Plat moyen rectangulaire Ultime en céramique Provence 36,5 x 23,5 cm : 48.90 € [706007]

5 Plat moyen rectangulaire Ultime en céramique 36,5 x 23,5 cm Perle : 47.90 € [706166]

6 Plat moyen rectangulaire Ultime en céramique 36,5 x 23,5 cm Écume : 47.90 € [706165]

7 Plat carré Ultime en céramique Blanc Argile 28 x 24 cm : 40.50 € [281658]



Des pièces emblématiques qui se transmettent de génération en génération

Emile Henry 



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



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



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



1 Cloche à pain en céramique ø 28,5 cm Rouge Grand Cru :
139.90 € [281872]

2 Moule baguettes en céramique 39,5 x 23 cm Rouge Grand Cru :
124.90 € [280290]

3 Tajine en céramique 27 cm Rouge Grand Cru : 99.90 € [281385]

4 Plat à four en céramique Cheese Baker ø 17 cm Rouge Grand Cru :
49.90 € [281913]

5 Moule à soufflé en céramique ø 21 cm Argile : 46.90 € [760074]

6 Tajine en céramique tous feux y compris induction ø 33,5 cm Gris Ardoise : 224.90 € [281831]



Nouvelle glisse pour une cuisine saine

de Buyer  Fabriqué en FRANCE

NOUVEAU

La poêle anti-adhésive est une spécialiste idéale pour cuisiner délicatement les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales... parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces, sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs.

CERANOA est la gamme de cuisson avec un revêtement céramique proposée par de Buyer. Issue d'une démarche d'éco-conception, elle utilise une base d'aluminium 100% recyclé et un nouveau revêtement céramique (sol-gel céramique), **garanti sans PFAS**. Elle est Made in Europe contrairement à toutes les gammes en revêtement céramique qui viennent de Chine.

Fidèle aux standards de conceptions de Buyer, cette poêle à la coupe lyonnaise respecte la qualité du geste professionnel, répond aux attentes des cuisiniers experts, et permet des cuissages délicates.

Le revêtement céramique permet des cuissages avec peu ou pas de matière grasse, offre une glisse exceptionnelle jour après jour et se nettoie facilement. Sa conception en aluminium forgé garantit robustesse et offre une distribution efficace et uniforme de la chaleur.



2

GAMME CERANOA



1



3

1 Poêle ronde antiadhésive ø 20 cm : 79.90 € (730821), existe en 24, 28 et 32 cm

2 Sautéuse bombée antiadhésive ø 24 cm CERANOA : 109.90 € (730827), existe en 28 cm

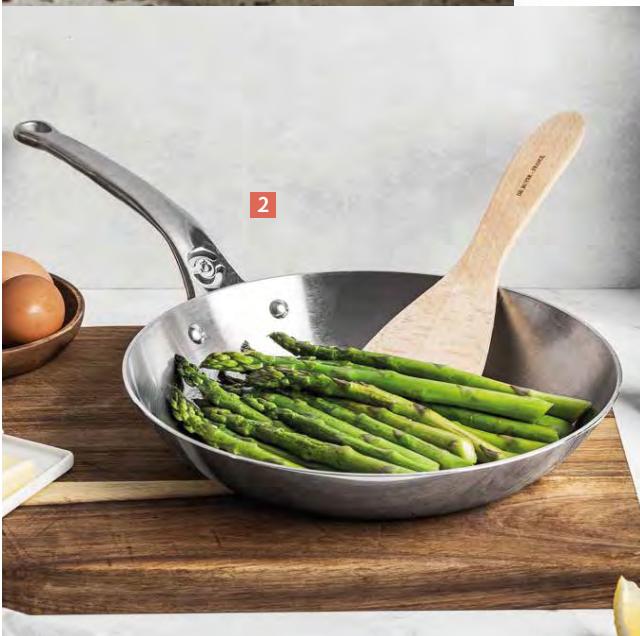
3 Poêle à crêpes antiadhésive ø 26 cm CERANOA : 89.90 € (730825), existe en 30 cm

Une gamme emblématique de la Gastronomie française

de Buyer

Fabriqué en
FRANCE

GAMME AFFINITY



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



1 Poêle ronde Affinity tout inox ø 32 cm : 199.50 € (I30295), existe en 20, 24 et 28 cm

2 Poêle ronde Affinity tout inox ø 20 cm : 127.90 € (I30233), existe en 24, 28 et 32 cm

3 Casserole Affinity tout inox ø 14 cm : 126.90 € (I30127), existe en 16, 18 et 20 cm

Résistants et créés pour durer

de Buyer 

Fabriqué en
FRANCE 

GAMME MINERAL B BOIS



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



- Sans revêtement, sans PFOA
- Garantie à vie
- Origine France Garantie
- Finition protectrice anti-oxydation à la cire d'abeille
- Poignées en bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement
- Passage flash au four possible : 10 min à 200°C
- Indéformable - tous feux dont induction

Certaines pièces existent en version amovible avec le système LOQY, voir pages 60-61



- 1 Poêle ronde acier minéral B Bois ø 24 cm : 63.50 € (128128)
- 2 Wok acier minéral B Bois ø 32 cm : 91.90 € (730802)
- 3 Cire de culottage et d'entretien pour poêle en acier, boîte distributrice de 100 ml : 24.90€ (730829)

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

GAMME CHOC B BOIS



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



Certaines pièces existent en version amovible avec le système LOQY, voir pages 60-61



1 Poêle Choc B Bois induction ø 20 cm : 82.00 € [128123]

2 Sautéuse bombée Choc B Bois induction ø 28 cm : 136.00 € [730618]

Retrouvez le vrai goût des pâtes faites maison

MARCATO®
is made in Italy

Fabriqué en
ITALIE

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



GNOCHI DE POMMES DE TERRE À LA NORMA

4 personnes • 50mn de préparation • 10mn de cuisson

600 g de pommes de terre adaptées pour les gnocchi (de préférence les rouges de montagne) • 180 g de farine • 1 œuf (facultatif) • une pincée de sel - Ingrédients pour l'assaisonnement : 2 aubergines longues • 300 g de sauce tomate • 100 g de ricotta salée • feuilles de basilic frais • huile de graines de tournesol ou de pépins de raisin • sel

Préparation des pâtes : Lavez les pommes de terre et mettez-les entières avec la peau dans une casserole remplie d'eau froide. Portez à ébullition et faites-les cuire pendant 30/40 mn. Pour tester la cuisson, la lame d'un couteau doit entrer facilement et ressortir propre. Égouttez-les et épluchez-les. Passez-les au moulin à légumes ou au presse-puré. Étalez la purée de pommes de terre écrasées avec un racle-tout, de manière à en faire sortir toute la vapeur résiduelle. Ajoutez le sel à la farine, mélangez-la aux pommes de terre par petites quantités et commencez à malaxer. Moins les pommes de terre exigent de farine, plus les gnocchis seront moelleux. Ajoutez l'œuf. Dans la pâte obtenue, découpez des morceaux afin de créer des boudins en les roulant avec les mains pour les allonger jusqu'à ce qu'ils aient une épaisseur d'environ 1,5 cm puis divisez les boudins en gnocchi d'environ 2 cm. Passez chaque gnocchi sur la planche à gnocchi en exerçant une certaine pression : ceci leur conférera leurs rayures caractéristiques et formera les cavités qui retiendront la sauce. Faites-les cuire par petites quantités dans l'eau bouillante salée ; dès qu'ils remontent à la surface, ils sont prêts.

Préparation de la sauce : épluchez et découpez l'aubergine en fines rondelles, puis faites-les frire par petites quantités dans l'huile à 170°-180°. Égouttez-les sur du papier absorbant. Dans une casserole, réchauffez une cuillérée d'huile d'olive et ajoutez le bouquet de basilic : laissez cuire pendant 10 mn, ajoutez le sel et le poivre puis ajoutez les aubergines frites en mélangeant délicatement. Assaisonnez les gnocchi tout juste égouttés et servez-les avec une quantité abondante de ricotta salée râpée et quelques feuilles de basilic frais.



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

2 Planche à Gnocchi Rigagnocchi : 24.90 € [353149]

3 Machine à pâtes manuelle Atlas 150 Classic. 3 fonctions : 98.50 € [353011]

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


is made in Italy
Fabriqué en
ITALIE

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

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

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



- 1 Moulin à céréales Marga Mulino : 209.90 € (353001)
- 2 Presse à biscuits Argent Marcato Design : 77.90 € (353069)
- 3 Séchoir à pâtes Tacapasta transparent : 54.90 € (353050)
- 4 Saupoudreuse à farine Argent : 45.90 € (353076)
- 5 Accessoire à linguine pour machines à pâtes Atlas uniquement : 45.90 € (353030)
- 6 Accessoire à trenette pour machines à pâtes Atlas uniquement : 45.90 € (353035)
- 7 Moule à Ravioli individuel carré 5,8 cm : 13.50 € (353107)





COLLECTION 1826

LE SENS DE L'HISTOIRE



1826

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

2024

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

Deux siècles de savoir-faire et d'innovation pour le plus grand plaisir des amateurs et des chefs.



VOYAGEZ DANS
LE TEMPS ET
LES SAVEURS...



... AVEC LES MOULINS
À POIVRE ET À ÉPICES
D'OLIVIER RŒLLINGER

COUTEAUX

FRANCIS BATT

CUISINIER DÉBUTANT OU CONFIRMÉ, À CHACUN SON SET !

1 SET 8 COUTEAUX

Set de 8 couteaux forgés noirs rivets inox avec mallette de 12 places : 602.90 € [P19912], existe avec rivets laiton [P19902]



2 SET 6 COUTEAUX

Set de 6 couteaux forgés noirs rivets inox avec mallette de 6 places : 444.10 € [P19913], existe avec rivets laiton [P19903]



3 SET DE DÉPART

Set de 3 couteaux forgés virole ronde rivets inox avec trousse de 5 places : 204.60 € [P19911], existe avec rivets laiton [P19901]



4 Trousse souple vide pour 12 pièces :
69.90 € [199465]

5 Trousse rigide vide pour 5 pièces :
39.90 € [199466]

6 Mallette souple vide pour 6 pièces :
39.90 € [199464]

7 Sac à dos vide pour 24 pièces :
79.90 € [199463]

8 Sac à dos pâtisserie Francis Batt avec 24 pièces : 324.90 € [199291]



DES SETS COMPOSÉS AVEC SOIN, À COMPLÉTER SELON VOS ENVIES

1 SET DE DÉPART

Set de couteaux forgés Cristel - 5 pièces :
~~484.90 €~~ - **369.00 €** |P12629|



2 SET DE DÉPART

Set de 4 couteaux Les Forgés 1890 avec malette de 6 places :
~~184.90 €~~ - **389.00 €** |P27601|



3 SET DE DÉPART

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



4 SET DE DÉPART

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



5 SET DE DÉPART

Set de 4 couteaux Haiku avec trousse de 5 places :
~~409.50 €~~ - **329.00 €** |P12106|



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

FRANCIS BATT

GAMME LES FORGÉS PRO RIVETS LAITON



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

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



1 Couteau à découper tranchelard 20 cm : 59.90 € [199309]

2 Couteau d'office stylet « bec d'oiseau » 6 cm : 49.90 € [199315]

3 Couteau d'office 10 cm : 47.50 € [199004]

4 Couteau bagel ou légufruit cranté 12 cm : 49.90 € [199151]

5 Couteau à désosser 13 cm : 64.90 € [199008]

6 Couteau à fileter « filet de sole » 15 cm : 59.90 € [199017]

7 Couteau de cuisine du chef 15 cm : 64.90 € [199005], existe en 20 cm

8 Couteau suédois lame flexible de 22 cm pour trancher ou lever les filets de poisson : 75.90 € [199012]

9 Couteau oriental santoku alvéolé 18 cm : 96.90 € [199292]

10 Couteau à pain 20 cm : 84.50 € [199009]

Set de 3 couteaux avec trousse de rangement : 204.60 € **154.90 €** [P19901], voir page 72

Set de 6 couteaux avec mallette de 6 places : 444.10 € **349.00 €** [P19903], voir page 72

Set de 8 couteaux avec mallette de 12 places : 602.90 € **498.00 €** [P19902], voir page 72

... pour un plaisir de cuisiner toujours plus intense

FRANCIS BATT

GAMME LES FORGÉS PRO RIVETS INOX



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



- 1** Couteau de cuisine du chef 15 cm : 64.90 € [199319], existe en 20 cm
 - 2** Couteau d'office stylet « bec d'oiseau » 6 cm : 49.90 € [199470]
 - 3** Couteau d'office 10 cm : 47.50 € [199335]
 - 4** Couteau légumier cranté ou bagel 12 cm : 49.90 € [199326]
 - 5** Couteau à pain 20 cm : 84.50 € [199323]
 - 6** Couteau à fileter « filet de sole » 15 cm : 59.90 € [199331]
 - 7** Couteau à découper tranchelard 20 cm : 59.90 € [199328]
 - 8** Couteau oriental santoku alvéolé 18 cm : 96.90 € [199329]
 - 9** Couteau à désosser 13 cm : 64.50 € [199322]
 - 10** Couteau suédois lame flexible de 22 cm pour trancher ou lever les filets de poisson : 75.90 € [199471]
- Set de 3 couteaux avec trousse de rangement : ~~204.60 €~~ **154.90 €** [P19911], voir page 72
- Set de 6 couteaux avec mallette de 6 places : ~~444.100 € - 369.00 €~~ [P19913], voir page 72
- Set de 8 couteaux avec mallette de 12 places : ~~602.90 € - 498.00 €~~ [P19912], voir page 72

Lames affûtées

Entretenir une lame, tout un art.

Voici notre sélection de pierres à affûter japonaises. Du grain le plus grossier au grain le plus fin, nos pierres d'affûtage vous permettent un travail complet sur tous vos couteaux de cuisine. De la reprise d'un tranchant ou d'une pointe cassée à un travail de finition à l'aide d'une pierre extra fine, vous trouverez ici tout le matériel nécessaire à l'affûtage de vos couteaux de cuisine.



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



Le must du savoir-faire français sur votre table

COFFRETS DE 6 COUTEAUX DE TABLE



1

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



- 1** Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche bois d'Olivier : 249.90 € [239036]
- 2** Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche Crème : 249.90 € [239034]
- 3** Coffret de 6 couteaux à steak Ivoire NEWBRIDGE 2018 : 156.00 € [503521]
- 4** Coffret de 6 couteaux à steak tout Inox brillant SABATIER : 110.00 € [199293]
- 5** Coffret de 6 couteaux de table Laguiole Inox : 495.00 € [255001]
- 6** Coffret de 6 couteaux à steak Noir CHATEAUBRIAND : 397.00 € [253449]
- 7** Coffret de 6 couteaux à steak 6.16 manche Noir : 249.90 € [239035]
- 8** Coffret de 6 couteaux à steak Force One manche Olivier : 299.00 € [239045]
- 9** Coffret de 6 couteaux à steak Capucin manche bois d'Olivier : 239.00 € [239025]

COUTEAUX À L'UNITÉ



- 10** Couteau légufruit cranté 10 cm Rouge : 12.50 € [199389], existe en Noir et Anis



- 11** Couteau d'office droit 8 cm Rouge : 8.50 € [199383], existe en Noir et Anis

Les Forgés 1890 incarnent l'excellence de la coutellerie française



Fabriqué en
FRANCE

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

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



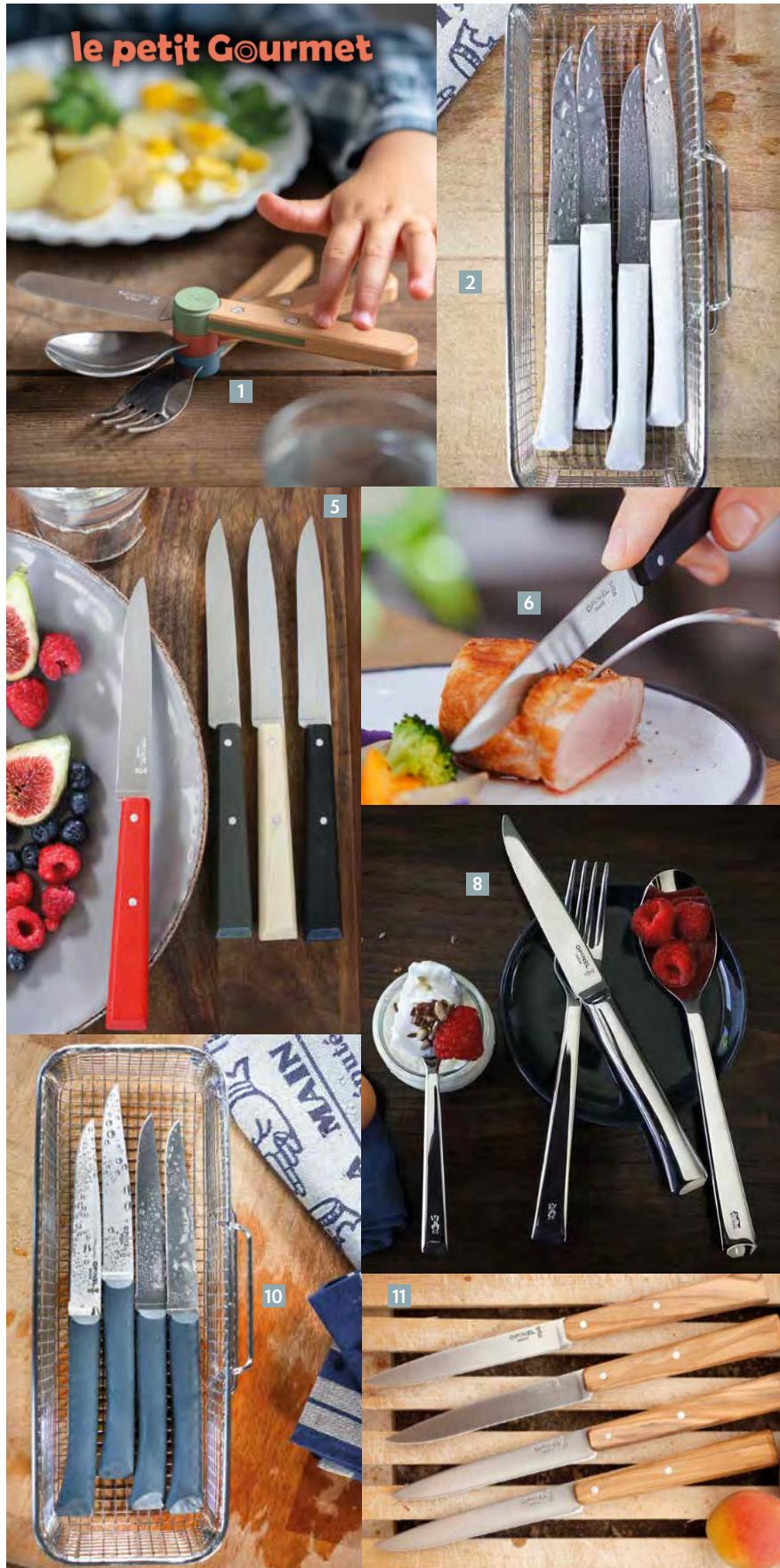
- 1** Couteau santoku alvéolé 17 cm : 138.00 € [276056]
- 2** Couteau office 8 cm : 69.00 € [276060]
- 3** Couteau à découper 16 cm : 128.00 € [276057]
- 4** Couteau chef 17 cm : 128.00 € [276054]
- 5** Couteau à pain 21 cm : 128.00 € [276053]
- 6** Coffret trio : 322.00 € [276061]
- 7** Couteau volailles à désosser et dénerver 13 cm : 128.00 € [276059]



Les emblématiques couteaux de table



Fabriqué en
FRANCE



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



- 1** Coffret Le Petit Gourmet, 3 couverts enfant empilables, coloris panachés : 39.00 € [276106]
- 2** Boîte de 4 couteaux de table Nuage : 44.00 € [276072]
- 3** Coffret de 4 couteaux de table Esprit Pop : 39.00 € [276047]
- 4** Coffret de 4 couteaux de table Esprit Campagne : 39.00 € [276048]
- 5** Coffret de 4 couteaux de table Esprit Loft : 39.00 € [276049]
- 6** Couteau de table lame microdentée noir manche P.O.M. : 13.50 € [276077]
- 7** Set de 4 couteaux de table lame microdentée noir manche P.O.M. : 53.00 € [276079]
- 8** Coffret de 16 pièces Inox, 4 couteaux, 4 cuillères, 4 fourchettes, 4 petites cuillères : 145.00 € [276094]
- 9** Coffret Le Petit Gourmet Corail : 39.00 € [276104], existe en Olive : 39.00 € [276103] et Bleu Pluie : 39.00 € [276105]
- 10** Boîte de 4 couteaux de table Anthracite : 44.00 € [276073]
- 11** Boîte de 4 couteaux de table Esprit Sud en Olivier : 50.00 € [276051]

Prestige et tradition

LE THIERS®

Coutellerie
GOYON-CHAZEAU
Cœur de forge

Fabriqué en
FRANCE

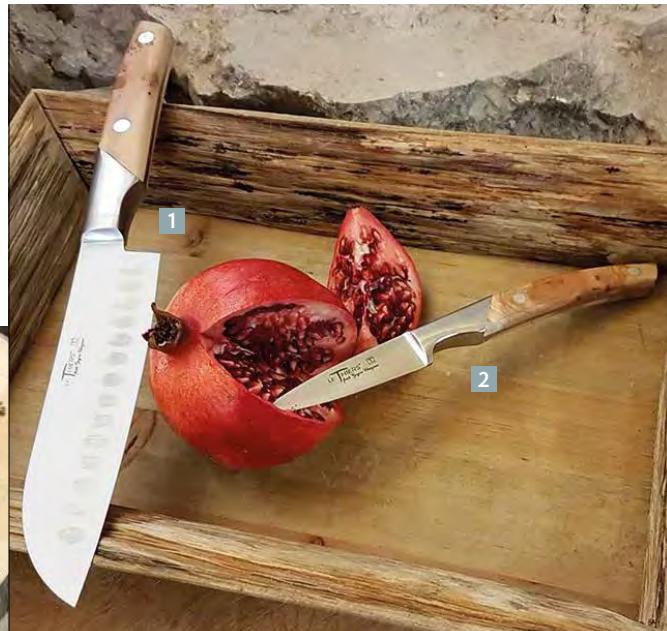
Créé en juillet 1994 par La Confrérie Le Thiers, le couteau LE THIERS® a depuis conquis le monde entier.

Pour son style racé, mais également parce qu'il est porteur de valeurs emblématiques de l'artisanat français : collaboration, authenticité, fidélité, qualité, respect.



Parmi eux, la marque Goyon-Chazeau traduit un savoir-faire familial cultivé depuis les années 50. Labellisée deux fois Entreprise du Patrimoine Vivant pour son expertise unique de la soudure de l'inox et du travail de la forge, la marque fabrique à la main l'ensemble de ses produits.

L'exigence de la qualité, la recherche de l'ergonomie, des matières nobles et de la finition manuelle, font des couteaux et des couverts créés par la marque des objets uniques, à forte valeur ajoutée.



Capitale de la coutellerie française, la ville de Thiers voit se succéder depuis plus de 6 siècles des générations d'artisans qui ont fait la réputation des couteaux français, notamment haut de gamme.



3 couteaux : office, tranchelard et chef 20cm

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



Plaisir de la découpe

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

Découvrez la gamme Marttiini ici



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

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

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



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

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



Découvrez la gamme FK2 ici

- 1 Couteau d'office 9 cm by Marttiini : 42.90 € [125851]
- 2 Couteau santoku 18 cm by Marttiini : 97.90 € [125843]
- 3 Couteau à pain 21 cm by Marttiini : 82.90 € [125845]
- 4 Couteau universel 21 cm by Marttiini : 89.90 € [125847]
- 5 Couteau de service FK2 14 cm DE BUYER : 60.10 € [130217]
- 6 Couteau chef français FK2 21 cm DE BUYER : 89.30 € [130188]
- 7 Couteau santoku FK2 17 cm DE BUYER : 88.25 € [130193]
- 8 Couteau tranchelard santoku FK2 16 cm DE BUYER : 59.90 € [129471]
- 9 Billot à poser en bois de bout de charme équerres inox 35 x 45 cm FRANCIS BATT : 199.00 € [337002], existe en 40 x 50 cm

Kasumi, la référence des couteaux japonais

 KASUMI®

Fabriqué au
JAPON

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

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

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

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



1 Lame mince, fine et pointue



2 Doté d'une pointe aiguë



3 Découper des fruits et légumes



4 Le plus connu des couteaux traditionnels japonais



5 Longue lame effilée



6 Une longue lame pointue au tranchant lisse et légèrement courbé



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

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



1 Couteau d'office 12 cm :
179.90 € [121144], existe en 8 cm

2 Couteau universel 14 cm :
199.90 € [121145]

3 Couteau à désosser 16 cm :
209.90 € [121147]

4 Couteau nakiri 17 cm :
285.90 € [121148]

5 Couteau santoku 18 cm :
279.90 € [121149], existe en 13 cm

6 Couteau à découper 20 cm :
259.90 € [121150], existe en 24 cm

7 Couteau du chef Gyuto 20 cm :
289.90 € [121153], existe en 24 cm

8 Couteau à pain pankiri 25 cm :
279.90 € [121152]

9 Coffret de 2 couteaux :
468.00 € [121273], contient un
couteau chef 20 cm et un couteau
d'office 12 cm

Couteaux Design by F.A. Porsche

CHROMA

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

Les lames des couteaux Type 301 design by F.A. Porsche sont forgées dans un acier fortement carburé à 0.7% de carbone. Son manche design a été étudié afin d'assurer confort et maniabilité. Placez vos doigts par-dessus les billes sensorielles et prenez plaisir à chaque découpe.



COMMENT BIEN ENTREtenir SES COUTEAUX ?

■ LAVAGE

Il vaut mieux privilégier le lavage à la main après utilisation, et essuyer la lame à l'aide d'un chiffon.

■ AIGUISAGE - AFFÛTAGE

Il est logique qu'avec le temps, un couteau à lame lisse (sans dentures) s'émousse. C'est pourquoi vous devez de temps en temps affûter la lame de votre couteau, afin d'entretenir le « fil » et de conserver une coupe comme au premier jour.

■ COMMENT UTILISER UN FUSIL ?

Tenez le fusil fermement dans une main, et de l'autre faites glisser la lame du couteau le long du fusil.

■ LES BONS GESTES

Partez du talon de la lame vers la pointe. N'appuyez pas fortement la lame sur la mèche du fusil en gardant un angle de 15 degrés. Répétez ce geste 3 à 4 fois en alternance de chaque côté de la lame.

1 Coffret de 4 couteaux à steak 12 cm :
265.00 € (121015)

2 Coffret de 3 couteaux
(découper + santoku + office) :
324.70 € (121096)

3 Couteau flexible à saumon et jambon
30,5 cm : 149.90 € (121065)

4 Couteau à pain et rôtis 20,9 cm :
129.90 € (121006)

5 Couteau à tomates et fromage dur 12 cm :
89.90 € (121010)

6 Couteau d'office 12 cm : 79.90 € (121014)

7 Grand couteau chef éminceur 24 cm :
169.90 € (121001)

8 Couteau universel 14,2 cm : 114.90 €
(121004)

9 Couteau santoku 17,8 cm : 139.90 € (121002)

10 Couteau d'office 7,7 cm : 64.90 € (121009)

11 Couteau santoku pointu Hataka 19 cm :
149.90 € (121288)

12 Coffret set à découper (couteau à découper + fourchette) : 229.80 € (121016)

HAIKU, le couteau japonais traditionnel de Chroma

 Haiku

Fabriqué au
JAPON

La gamme LAMES ACIER, des lames au tranchant rasoir exceptionnel.

- Trempe à froid qui amène de la flexibilité pour cet acier fortement carburé
- Profil occidental des lames traditionnelles japonaises
- Gamme plébiscitée par les grands chefs et les cuisiniers amateurs
- Forgées dans un acier à fort taux de carbone (0,8%)
- Dureté Rockwell de 58 HRC
- La qualité exceptionnelle de son acier permet d'être affûté avec facilité afin d'obtenir une lame extrêmement tranchante et durable



1



2



3



4



5



6

Les blocs aimantés, l'alliance parfaite entre la sérénité zen et le design fonctionnel.

Offrez à votre univers culinaire une touche d'élégance et de sécurité.



7



8

1 Couteau d'office 8 cm : 59.90 € (121021), existe en 10 cm

2 Couteau universel 14 cm : 79.90 € (121023)

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

4 Couteau chef alvéolé 20 cm : 124.90 € (121103)

5 Couteau sashimi droitier 21 cm : 134.90 € (121026)

6 Bloc Haiku Noyer & Marbre : 199.00 € (121563)

7 Bloc à couteaux en Noyer aimanté tout équipé de 4 couteaux HAIKU Original : 458.00 € (121445)

8 Bloc à couteaux en Hêtre aimanté tout équipé de 6 couteaux HAIKU Original : 669.00 € (121433), également disponible avec 4 couteaux (121434) : 438.00 €

KASANE, légèreté et maîtrise parfaite



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

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

1 Couteau utilitaire 12,5 cm : 119.90 € (121410)

2 Couteau buna 16,5 cm : 154.90 € (121408)

3 Couteau pain/rôtis 21 cm : 149.90 € (121409)

MASAHIRO, fine lame de la coutellerie japonaise

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

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

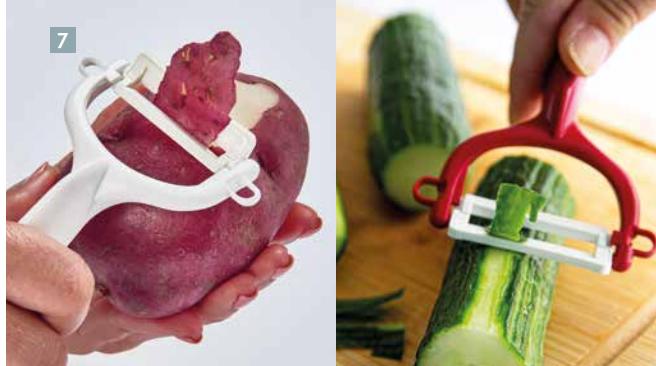


La découpe devient un plaisir grâce à la céramique

KYOCERA

Fabriqué au
JAPON

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



Découvrez la gamme
KYOCERA ici



- 1 Mandoline réglable avec protège-doigts lame Noire 27,7 x 9,2 cm : 37.00 € (155001)
- 2 Moulin universel Noir réglable meule céramique 16 cm : 36.90 € (155070)
- 3 Moulin universel Inox réglable meule céramique 16 cm : 49.90 € (155174)
- 4 Petit Santoku 14 cm Chowa lame céramique, manche Noir : 89.90 € (164772), existe en Blanc et Rouge
- 5 Couteau d'office 11 cm Chowa lame céramique, manche Noir : 59.90 € (164770), existe en Blanc et Rouge
- 6 Petit couteau d'office 7,5 cm Chowa lame céramique, manche Noir : 49.90 € (164769), existe en Blanc et Rouge
- 7 Éplucheur rasoir 14,5 cm, manche Blanc : 16.90 € (155100), existe en Vert (155052), Rouge (155035) et Noir (155034)

Pour cuisiner en toute liberté



Fabriqué en
ALLEMAGNE

Depuis 1888, RÖSLE ne cesse d'innover.

La marque se nourrit de son expérience pour vous proposer de nouveaux ustensiles, qui s'avèreront être d'une grande aide dans la cuisine de tous les jours ou lors de barbecues dans votre jardin.

- 1 Éplucheur rasoir : 26.95 € [280214]
- 2 Mousseur à lait : 34.95 € [361039]
- 3 Hachoir mécanique multi-cut : 65.95 € [280731]
- 4 Ciseaux de cuisine ambidextre : 29.95 € [280227]
- 5 Chalumeau de cuisine : 59.95 € [280747]
- 6 Presse-ail avec racloir : 54.95 € [361038]
- 7 Éplucheur économique : 19.95 € [280215]
- 8 Casse-noix Inox : 39.95 € [280358]
- 9 Moulin à légumes ø 22 cm en acier inoxydable, avec 2 poignées et 2 grilles : 99.95 € [280353]
- 10 Passoire pliable ø 24 cm en silicone / inox Noire : 52.95 € [280087]
- 11 Mortier en granit avec pilon : 39.95 € [361044]
- 12 Presse-purée manche rond : 44.95 € [280247]



Découvrez la gamme RÖSLE ici



KITCHEN



Fabriqué en
FRANCE

Les moulins Maestro, les instruments parfaits pour partir à la découverte du monde des épices !

Disponibles en version poivre ou sel, à l'unité, en coffret duo ou encore accompagnés de trois grands crus venus du monde entier, les moulins de la gamme Maestro vous convient à une expérience gustative inédite qui ravira les gourmets en quête d'aventure. Grâce à leurs réservoirs interchangeables, passez d'un cru à l'autre d'un simple geste.

LES MOULINS MAESTRO



NOUVEAU

Le premier moulin électrique Peugeot à bénéficier de la technologie tactile.



- 1 Moulin à sel Maestro Graphite light : 54.90 € [143033]
- 2 Coffret cadeau Duo Maestro : 134.90 € [143647]
- 3 Bar à sel Maestro Graphite light + 3 sels (Kalahari, Rose des Andes, mélange fraîcheur) : 84.90 € [143032]
- 4 Moulin à poivre Maestro 11 cm : 54.90 € [743039]
- 5 Bar à poivre Maestro + 3 poivres : 84.90 € [743038]
- 6 Moulin à poivre manuel 13 cm en bois Chocolat - Le moulin d'Olivier Roellinger : 84.90 € [143260], existe en bois Rouge Piment et en bois Naturel

LES MOULINS ROELLINGER



Les moulins à poivre et à épices d'Olivier Roellinger vous font voyager dans le temps et les saveurs !

Inspirée des moulins historiques Peugeot, leur silhouette est revisitée par la designer Sylvie Amar.

Moteur de réglage, pour ajuster la taille de la mouture



Raconte-moi un moulin



Fabriqué en
FRANCE

Les moulins Peugeot, le juste équilibre entre élégance et fonctionnalité

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



1

ELIS SENSE

Le premier moulin électrique Peugeot à bénéficier de la technologie tactile.

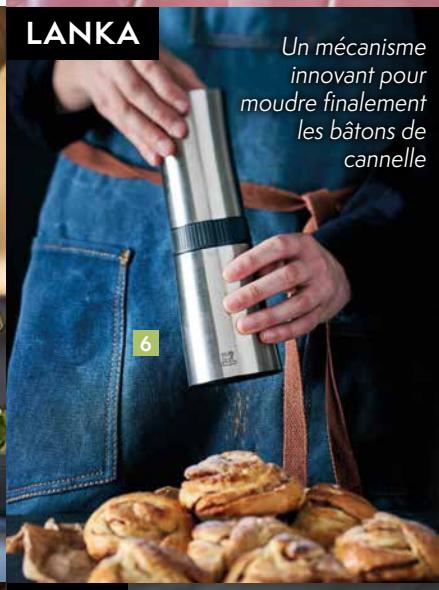


4

5

LANKA

Un mécanisme innovant pour moudre finalement les bâtons de cannelle



6



7



8

BALI



9

11

PARIS



LINE



10

1 Moulin à muscade manuel 15 cm en bois de Hêtre naturel et métal Isen : 59.90 € [143936]

2 Moulins à sel Boréal 12 cm Blanc plume : 39.90 € [143640], existe en Vert sauge, Gris galet, Rose pétale

3 Moulins à poivre Boréal 12 cm Noisette : 39.90 € [143638], existe en Gris roche, Vert fougère, Bleu céleste

4 Moulin à sel électrique U>Select Elis Sense 20 cm en Inox : 109.90 € [143278]

5 Moulin à poivre électrique U>Select Elis Sense 20 cm en Inox : 109.90 € [143277]

6 Moulin shaker spécial cannelle Lanka 22 cm : 79.90 € [143853]

7 Boîte de 7 sachets Tan hoi poivre noir 140 g : 14.90 € [743047]

8 Boîte de 7 sachets sel blanc sec 350 g : 9.90 € [743053]

9 Coffret Bali moulin & coupelle sel en fonte Noire : 99.00 € [143905]

10 Moulin à poivre manuel 12 cm Line aluminium : 44.90 € [143928], existe en Carbon dark

11 Moulin à sel manuel Paris 18 cm en bois d'Olivier : 79.90 € [143903], existe en 10 et 22 cm

Découvrez l'innovation dans la conservation alimentaire

pēbbly

Préservez la fraîcheur de vos aliments de manière simple et efficace !

Les boîtes Pebble sont spécialement conçues pour fonctionner de manière optimale avec la Pompe vide d'air. Il suffit d'appuyer une seule fois sur le bouton de la pompe, et elle fera le reste. Elle extrait automatiquement l'air de la boîte en verre, créant un vide d'air optimal pour conserver vos aliments plus longtemps.



1



2



3



4

5

6

7

1 Pompe vide d'air électrique rechargeable : 35.00 € (164767)

2 Set Essentiel sous vide : 2 boîtes + pompe vide d'air : 82.00 € (164808)

3 Set 5 pièces : 4 boîtes rectangulaires + pompe vide d'air : 128.00 € (164768)

4 Boîte rectangulaire avec valve vide d'air - 460 ml : 17.90 € (164763)

5 Boîte rectangulaire avec valve vide d'air - 800 ml : 19.90 € (164764)

6 Boîte rectangulaire avec valve vide d'air - 1,9 L : 29.50 € (164766)

7 Boîte rectangulaire avec valve vide d'air - 1,2 L : 24.50 € (164765)

Mise en boîte



Avec nos boîtes de conservation, nous vous rendons la vie un peu plus facile.

En plus de conserver le goût des aliments, les boîtes de conservation transparentes vous permettent d'identifier rapidement leur contenu et de garder vos placards et votre frigo bien rangés !



- 1 Boîte rectangulaire 10 L LOCK & LOCK - HPL886 :
27.50 € (164081)
- 2 Boîte rectangulaire 850 ml LOCK & LOCK - HPL808 :
4.30 € (164008)
- 3 Plat/boîte rectangulaire en verre 400 ml PEBBLY avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 8.50 € (164648)
- 4 Plat/boîte rectangulaire en verre 1 L PEBBLY avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 15.90 € (164650)
- 5 Plat/boîte rectangulaire en verre 650 ml PEBBLY avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 10.25 € (164649)
- 6 Plat/boîte ronde en verre 400 ml PEBBLY avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 8.90 € (164727)
- 7 Plat/boîte ronde en verre 950 ml PEBBLY avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 10.25 € (164652)
- 8 Plat/boîte carrée en verre 800 ml PEBBLY avec couvercle clapet spécial micro-ondes : 10.25 € (164647)

Une multitude d'articles pour la cuisine et la maison

La marque allemande de référence pour vos ustensiles de cuisine en inox.

Depuis 1943, GEFU conçoit des ustensiles de cuisine en acier inoxydable de haute qualité, innovants et performants qui séduisent par leur design intemporel et élégant. Aujourd'hui, GEFU exporte ses produits dans le monde entier, en fournissant près de 55 pays.



1 Éplucheur en céramique Ceramo : 12.95 € [144484]

2 Coupe-pommes et mangues Switchy : 14.90 € [144554]

3 Décapsuleur, ouvre-bouteilles, boîtes et boîaux 5-en-1 Aperto : 9.95 € [144470]

4 Ciseaux de cuisine Talia : 11.90 € [144465]

5 Casse-noix Classico : 27.90 € [144488]

6 Taille-légumes Spirelli : 24.90 € [144028]

7 Coupe-frites : 69.90 € [144085]

8 Ciseaux à herbes Cutare : 16.90 € [144056]

9 Planche à découper Levoro avec surface antimicrobienne 31 x 21 cm : 21.90 € [144176], existe en 24 x 15 cm et 38 x 26 cm



Objets utiles et pratiques au quotidien

GEFU®

S'inscrivant dans une forte dynamique d'innovation, GEFU élargit chaque année son catalogue de nombreuses nouveautés, toujours plus ingénieuses.



1 Porte-rouleau de cuisine Spenso : 36.90 € [144234]

2 Bouchon de vin effervescent Sparky : 11.90 € [144469]

3 Essoreuse à salade à manivelle en acier inoxydable 25 cm Rotare : 49.90 € [144298]

4 Émulsionneur Fino : 11.90 € [144058]

5 Passoire Colino ø 24 cm : 42.90 € [144138]

6 Set de deux pulvérisateurs de vinaigre et d'huile Neva : 24.90 € [144682]

7 Beurrier Brunch : 18.90 € [144336]

8 Brosse à vaisselle avec distributeur de détergent Swift et son support : 12.90 € [144686], existe également sans support : 14.95 € [144709]

9 Corbeille à pain Brunch ronde Blanche : 28.90 € [144341], existe en carrée Noire

10 Lot de 2 mini-bols inox avec couvercle noir : 12.00 € [144532]

11 Pince plat à four Fixit : 22.90 € [144672]



Découvrez l'étendue de la gamme !



Tous les accessoires pour vous accompagner au quotidien.

Réalisez vos plats préférés grâce à des accessoires de cuisine innovants et pensés pour vous. Préparez, mélangez, servez vos assaisonnements ou marinades. Devenez un véritable barman en préparant des cocktails maison.



Un mécanisme unique de bouton à poussoir, pour ouvrir et refermer vos boîtes d'une seule main



10



11



12



13



14



15

L'expert de l'assaisonnement

COLE & MASON
ENGLAND



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

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



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



1 Doseur 330 ml pour huile ou vinaigre Classic : 24.90 € [701143]

2 Carrousel à épices de 70 ml : 69.90 € [701130], existe en pot à épices seul [701133]

3 Coffret huilier et vinaigrer Classic 330 ml : 48.50 € [701144]

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

5 Coffret salière et poivrière Bray : 12.90 € [701140]

6 Moulin noix de muscade Wallis 14,5 cm avec réservoir 6 noix : 39.90 € [701089]

Conservation

pēbbly

Les boîtes de conservation en verre, un allié dans votre organisation

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



Ces boîtes s'intègrent harmonieusement dans toutes les cuisines, ajoutant une touche d'élégance à votre espace.

Leur forme carrée vous permet d'optimiser l'espace de rangement, en les empilant dans vos placards ou sur vos étagères.

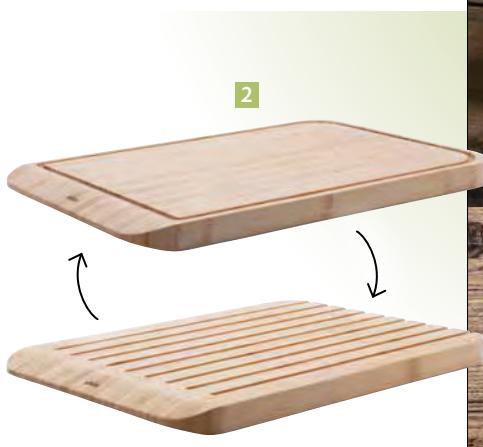
- 1** Boîte de conservation rectangulaire 1,2 L en verre avec couvercle en verre et joint : 17.50 € [164788]
- 2** Boîte de conservation rectangulaire 1,8 L en verre avec couvercle en verre et joint : 19.50 € [164789]
- 3** Boîte de conservation rectangulaire 2,6 L en verre avec couvercle en verre et joint : 21.90 € [164790]
- 4** Boîte de conservation carrée 500 ml en verre avec couvercle en verre et joint : 12.00 € [164754]
- 5** Boîte de conservation carrée 1,4 L en verre avec couvercle en verre et joint : 18.00 € [164756]
- 6** Boîte de conservation carrée 2,2 L en verre avec couvercle en verre et joint : 20.00 € [164757]
- 7** Boîte de conservation carrée 800 ml en verre avec couvercle en verre et joint : 14.50 € [164755]

Des accessoires pour vous aider dans votre cuisine au quotidien

pebbly

Spécialisée dans les accessoires de cuisine, la marque Pebbly propose des produits écologiques et résistants.

Laissez vous séduire par leurs formes harmonieuses et épurées, inspirées du monde minéral.



1 Boîte à pain métal & bambou avec couvercle / planche à pain et couteau à pain : 71.00 € [164797]

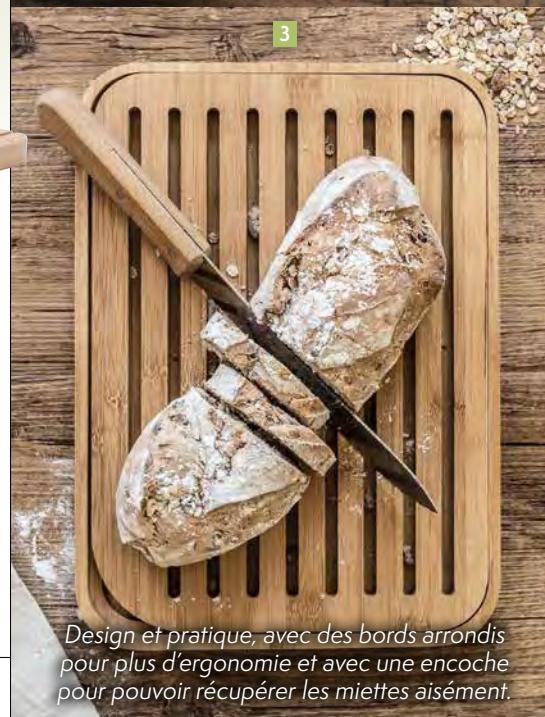
2 Planche réversible à découper ou à pain en bambou 34 x 23,5 cm : 24.90 € [164791]

3 Planche à pain en bambou 36 x 26 x 1,8 cm : 39.90 € [164624]

4 Pince à toast en bambou 24 cm : 4.90 € [164379]

5 Beurrier avec cloche en verre et plateau en bambou 13,5 x 9,5 cm : 24.95 € [164742]

6 Boîte à fromage avec cloche en verre et plateau en bambou 34 x 25 cm : 49.90 € [164741]



PÂTISSERIE

de Buyer  Fabriqué en FRANCE

La moulerie en inox perforée garantie à vie

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



1 Cercle à tarte cœur perforé ø 22 cm : 13.85 € [129132], existe de 8 à 22 cm

2 Cercle perforé Inox bord droit ø 12 cm : 15.55 € [730290], existe de 5,5 cm à 28,5 cm

3 Cercle à tarte carré perforé Inox 7 cm : 10.50 € [129118], existe de 7 à 20 cm

4 Cercle à tarte perforé Inox ø 15,5 cm : 12.70 € [129113], existe de 5,5 à 28,5 cm

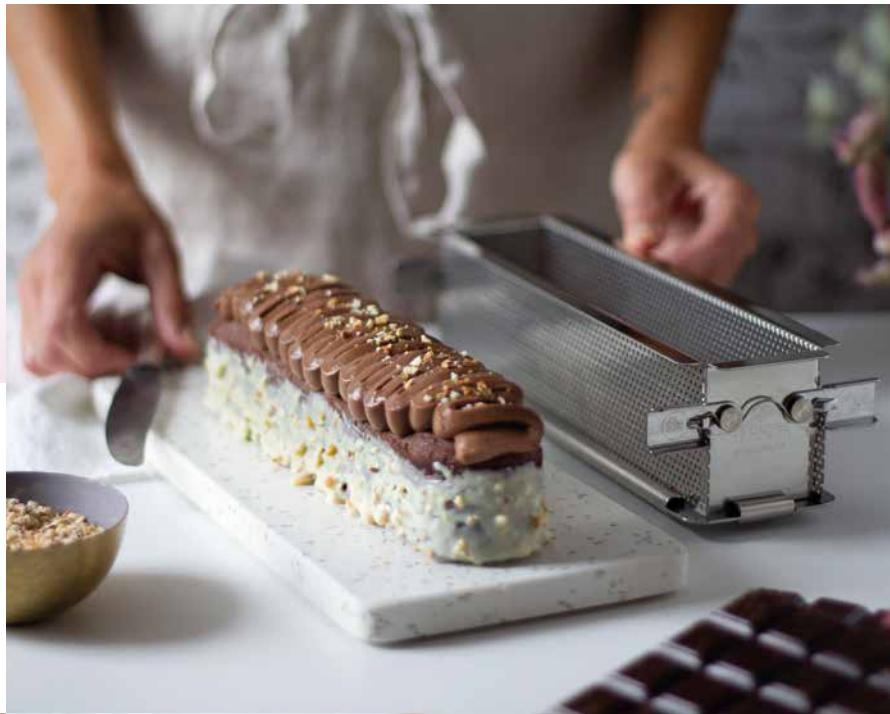
5 Cercle à tarte oblong perforé 14,5 x 3,5 cm : 13.55 € [129126], existe en 27 x 8 cm et 30 x 11 cm

6 Cercle à tarte perforé cannelé ø 20 cm : 19.30 € [730261]

Le concept Air System®, une technologie innovante

de Buyer  Fabriqué en FRANCE

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



- 1** Moule Inox perforé pliant géoforme 24 x 5 x 6 cm : 107.90 € [129528], existe en 35 et 48 cm
- 2** Moule à cake 15 cm Inox perforé Air System® : 51.40 € [730632]
- 3** Moule à tarte perforé cannelé Inox à fond amovible et feuille de cuison ø 28 cm : 69.90 € [730550], existe en 24 cm
- 4** Cercle à tarte Inox perforé ø 6 cm : 10.90 € [130935], existe de 6 à 28 cm
- 5** Moule à manqué démontable en Inox et feuille de cuison ø 24 cm : 74.90 € [730549], existe en 20 cm
- 6** Moule perforé rectangulaire à fond amovible et feuille de cuison 35 x 10 x 3,5 cm : 63.90 € [730548]



Moules et tapis en silicone

de Buyer  Fabriqué en FRANCE

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

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



1 Bain-marie à double paroi ø 16 cm, 1,5 L : 73.30 € [130198]

2 Mini Elastomoule 8 madeleines : 28.90 € [130119]

3 Mini Elastomoule 20 mini-cannelés bordelais : 28.90 € [130118]

4 Elastomoule 12 mini-tartelettes : 28.90 € [130123]

5 Mini Elastomoule 15 mini-financiers : 28.90 € [130122]

6 Tapis silicone 40 x 30 cm : 24.15 € [130655]

7 Tapis silicone spécial macaron 40 x 30 cm : 23.45 € [130417]

Le tube à tout faire !



NOUVEAU



Cette version du Tube inclut 13 disques amovibles en acier inoxydable, pour la réalisation de sablés variés et originaux

1 **Le Tube (2 douilles)** : 80.90 € (730730)

2 **Coffret Le Tube Pro, piston à pression fourni avec 4 recharges, 2 couvercles hermétiques et 12 douilles** : 156.90 € (128263)

3 **Le Tube (2 douilles, 13 disques biscuit & bouchons)** : 100.90 € (129265)



BÛCHE FAÇON MONT BLANC

🍴 6 🍰 1h 🍫 48h

INSERT : 400 g de purée de cassis • 2 feuilles de gélatines • **GANACHE** : 366 g de chocolat blanc • 692 g de crème liquide 30% • **FINITION** : 500 g de crème de marrons • 1 plaque génoise

Préparation de l'insert : Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer la purée de cassis dans une casserole à feu vif. Égoutter et faire fondre les feuilles de gélatine dans le cassis. Laisser tiédir avant de couler le mélange dans le moule à insert. Le mettre au congélateur.

Préparation de la ganache : Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes. Avec une maryse, incorporer 121 g de crème liquide chauffée au micro-ondes, puis progressivement la crème froide restante. Réserver 6 h au frais • Dans la cuve froide d'un robot pâtissier, fouetter le mélange jusqu'à obtenir une texture de chantilly • Mettre 2/3 du mélange dans une poche et réserver l'autre partie au frigo. Garnir le moule à bûche avec la ganache et déposer l'insert cassis démoulé au milieu. Recouvrir d'une génoise coupée au format du moule et mettre au congélateur 24 h.

Finition : Diviser le reste de la ganache montée en 3 • Ajouter au premier mélange du cacao en poudre, au deuxième 100 g de crème de marrons, et garder le troisième nature • Sortir la bûche du congélateur. Mettre la crème de marrons dans le tube avec la douille « cheveux d'ange » et en zébrer le haut • Pocher à l'aide du tube et de plusieurs douilles de votre choix les trois crèmes restantes selon votre créativité. Laisser reposer 2 h au frigo. Déguster.

Sublimez vos créations...

de Buyer 

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



1 Douille sultane cône rasant 3 cm :
20.90 € (129091)

2 Douille à rose Inox ø 9 mm :
3.65 € (130640), existe de 0,8 mm à 1,6 cm

3 Douille à nid [ou douille à vermicelle] Inox ø 2 cm : 3.65 € (129520), existe en 1,4 cm et 3 cm

4 Douille Saint-Honoré Inox ø 0,9 mm :
3.65 € (129079), existe de 0,9 mm à 1,6 cm

5 Douille Inox cannelée A5, 5 dents : 3.65 € (130049), existe en A5, 5 dents à F8, 8 dents

6 Coffret de 35 douilles à pâtisserie Inox :
114.90 € (129073)

7 Douille Inox unie ø 9 mm : 3.65 € (129044), existe de 0,2 mm à 2,4 cm

8 Douille à petit fours Inox ø 7 mm :
3.65 € (129083), existe de 7 mm à 17 mm

9 Douille sultane lisse cône sortant ø 2,5 cm : 8.50 € (730357)

10 Douille à buche Inox 6 dents 16 x 2 mm :
3.65 € (129072), existe en 20 x 3 mm

11 Douille tritan Saint-Honoré ø 9 mm :
2.40 € (128085), existe en 11 mm

12 Lot de 6 douilles Inox :
20.95 € (130463), existe en lot de 5

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

de Buyer 



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

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



1 Poche flexible réutilisable 34 cm : 7.55 € (128121), existe en 46 cm

2 Poche pâtissière souple en polyuréthane 35 cm : 21.90 € (130605)

3 Poche en polyuréthane de 35 cm avec 2 douilles Inox : 27.00 € (130257)

4 Poche pâtissière réutilisable 30 cm : 7.65 € (130431), existe de 25 à 60 cm

5 Lot de 5 poches pâtissières en coton revêtu de 30 à 50 cm : 50.70 € (130604)

6 Rouleau de 20 poches pâtissières transparentes jetables : 13.45 € (130292)

7 Rouleau de 100 poches pâtissières jetables en polyéthylène 45 cm : 31.40 € (130606), existe de 30 à 55 cm

8 Boîte distributrice de 100 poches pâtissières jetables 45 cm : 59.70 € (730242)

9 Lot de 8 pinces en plastique Twixit pour fermeture des poches : 6.95 € (130788)

TABLE



L'art de la dégustation

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

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

Une collection dans laquelle chaque accessoire (carafe, tire-bouchon, pompe vide d'air...) est pensé pour faire de vos dégustations des moments d'exception.

3



7



8



1



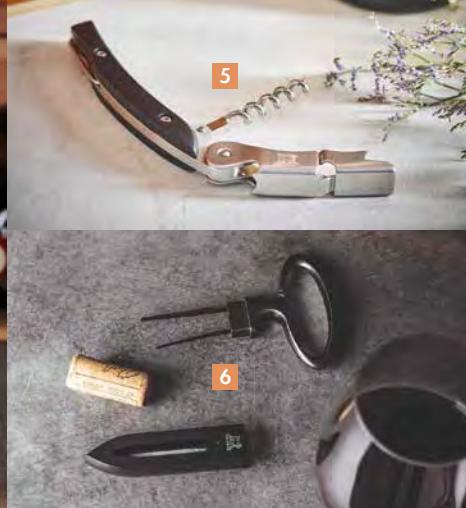
4



9



2



5

- 1 Carafe pour vins jeunes + aérateur : 99.90 € [143334]
- 2 Tire-bouchon manuel Souverain Noir & Zamac 20 cm : 54.90 € [143632]
- 3 Coffret cadeau Open'n Preserve avec tire-bouchon sommelier noir et pompe vide d'air électrique : 39.90 € [143648]
- 4 Carafe Ibis Magnum en verre soufflé bouche pour vins mûrs 150 cl pour magnum : 114.90 € [143808]
- 5 Tire-bouchon de sommelier Malbec Noir : 19.90 € [143645], existe en Noyer
- 6 Tire bouchon bi-lames Mathus noir : 39.90 € [143235]
- 7 Coffret cadeau Wine Service avec carafe Évolution, tire-bouchon sommelier et billes de nettoyage : 74.90 € [143649]
- 8 Coffret cadeau Fresh'n Preserve avec rafraîchisseur Frizz noir et pompe double fonction : 49.90 € [143653]
- 9 Tire-bouchon électrique rechargeable Elis 20 cm Inox brossé : 99.90 € [143171]



Conserver et sublimer des crus prestigieux



Ce Set de dégustation Whisky, spécialement étudié pour mettre en valeur les whiskies, eaux de vie, cognacs ou armagnacs... Le dôme central permet aux parfums de s'affiner rapidement. Le socle en métal permet de garder au frais le produit sans avoir recours à de la glace. Pour cela, le mettre au congélateur quelques heures avant la dégustation pour qu'il tempère le whisky pendant au minimum 30 minutes.



Tire-bouchons & accessoires pour le vin

 LE CREUSET®

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

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



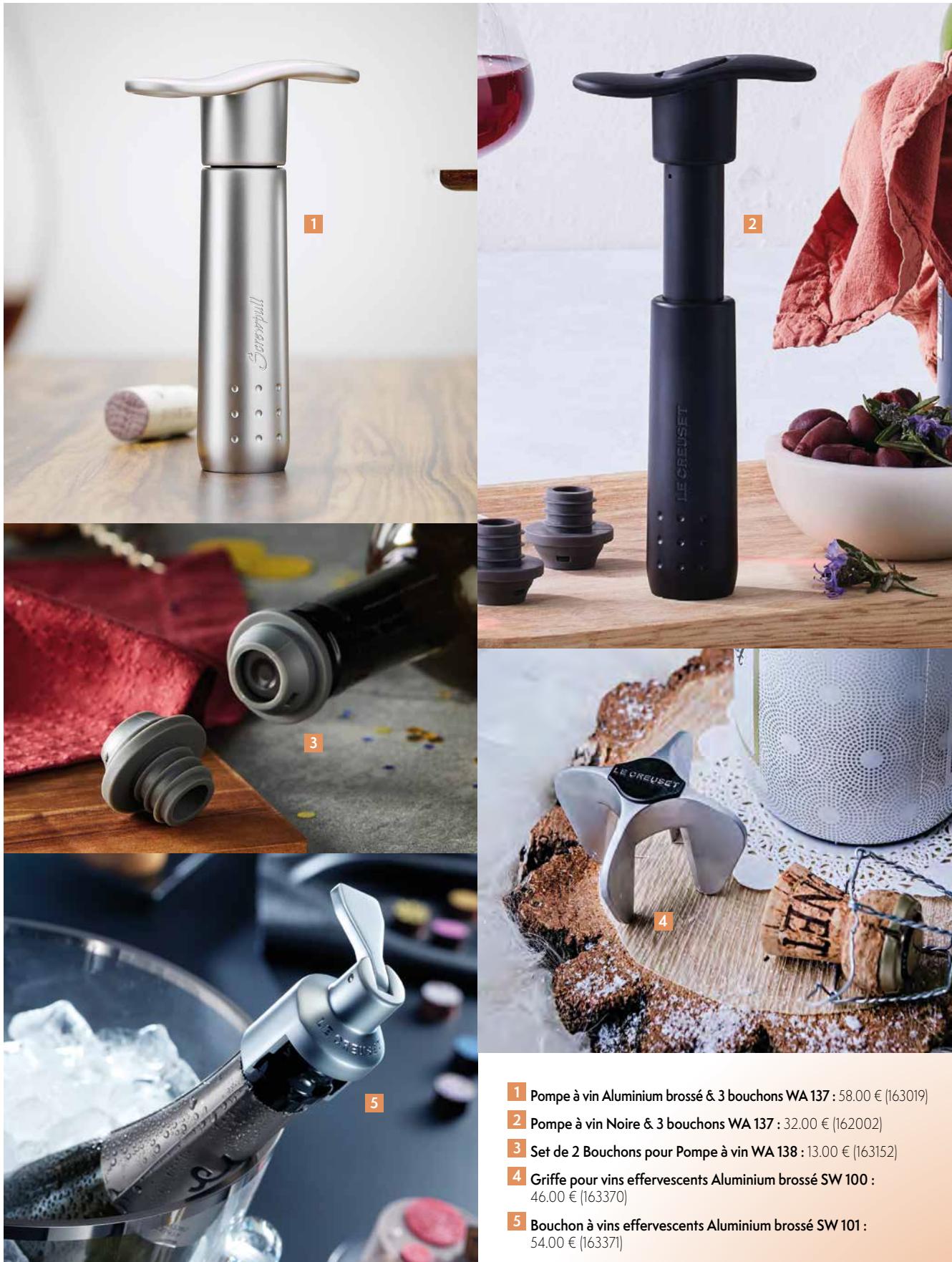
COFFRET L'ORIGINAL DEPUIS 1981 :

- tire-bouchon à levier en aluminium brossé
- coupe-capsule



- 1 Tire-bouchon de table avec coupe-capsule Cristal GS 200 : 59,00 € [163481]
- 2 Sommelier classique Noir Mat : 30,00 € [162586]
- 3 Sommelier premium Noyer Noir : 50,00 € [162588]
- 4 Sommelier premium Chêne : 50,00 € [162587]
- 5 Sommelier premium Inox : 50,00 € [162585]
- 6 Coffret l'Original depuis 1981, tire-bouchon professionnel à levier avec coupe-capsule LM 250 : 125,00 € [163111]
- 7 Tire-bouchon pour vins effervescents Acier brossé Pop bulle SW 105 : 68,00 € [163018]
- 8 Tire-bouchon de table avec coupe-capsule Noir GS 200 : 59,00 € [162138]





La simplicité est la sophistication suprême

Jars
Fabriqué en FRANCE

GAMME TOURRON CERISE

- 1** Assiette plate ø 26 cm : 35.50 € |147034|
- 2** Assiette dessert ø 20 cm : 32.50 € |147036|
- 3** Coupelle ø 14 cm : 28.80 € |147124|
- 4** Mug ø 8 cm : 32.00 € |147791|



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

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



Retrouvez l'intégralité
de la boutique JARS ici



GAMME TOURRON JADE



- 1** Assiette plate ø 26 cm : 35.00 € |147140|
- 2** Assiette dessert ø 20 cm : 32.50 € |147148|
- 3** Huilier 0,5 L : 44.00 € |147770|
- 4** Centre de table ø 33 cm : 94.00 € |147713|
- 5** Coupelle ø 14 cm : 28.00 € |147144|
- 6** Assiette pasta ø 24 cm : 36.50 € |147215|
- 7** Assiette creuse ø 19 cm : 33.50 € |147142|



L'alliance entre expertise et innovation

Cutipol
PORTUGAL

La collection Goa de la marque Cutipol étonne par son allure design et élégante. Les manches sont conçus en résine, les corps en acier inoxydable 18/10. Ils s'adapteront parfaitement à votre main et feront de ces couverts des alliés de votre quotidien.



CHAQUE COFFRET 24 PIÈCES CONTIENT :

- 6 couteaux de table
- 6 fourchettes de table
- 6 cuillères de table
- 6 cuillères à café

Retrouvez les autres coffrets Cutipol et toutes les pièces individuelles sur notre site



ACIER BROSSÉ MANCHE NOIR

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



GOLD MANCHE NOIR

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



GOLD MANCHE BLANC

- 3** Coffret en bois noir de 24 pièces Goa en acier inoxydable brossé Gold & manche blanc : 549.00 € [364158]



Coquillages & crustacés...

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



1 Fourchette à huîtres & crustacés Inox Grand Hôtel FRANCIS BATT : 3.90 € (398001)

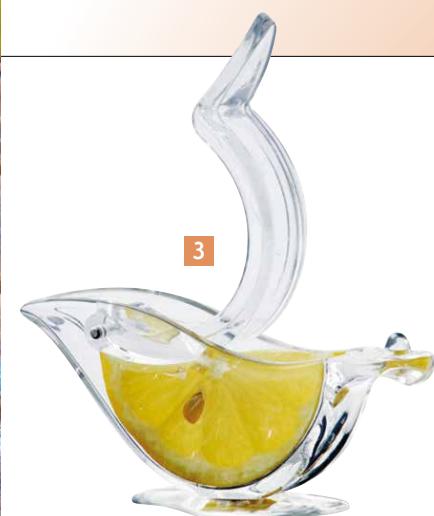
2 Clic'huîtres Noir, pour caler l'huître lors de l'ouverture, FRANCIS BATT : 6.95 € (120268)

3 Presse-citron 1/2 rondelle transparent sans éclaboussure TELLIER : 15.50 € (123500)

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

5 Pince à homard pro Inox Grand Hôtel FRANCIS BATT : 29.90 € (398005)

6 Gant maille acier : 109.90 € (286019), existe en 6 tailles 5/6/7/8/9/10



6



Pour une table en fête !



1



2

3

4

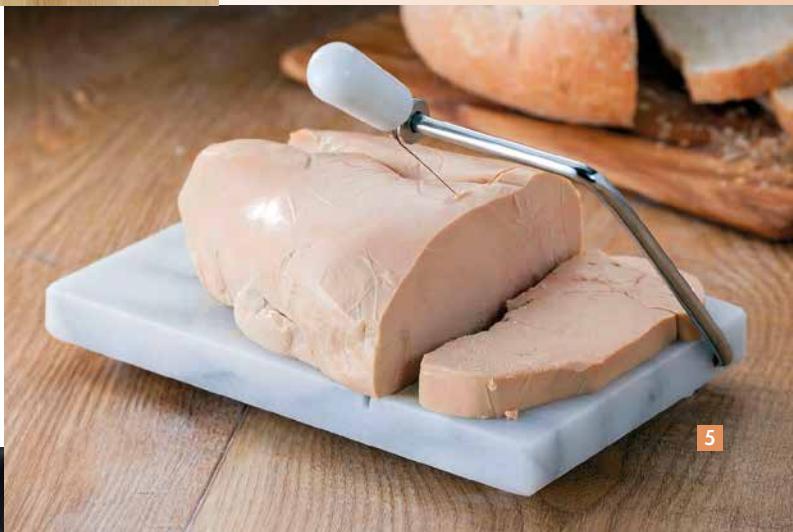
1 Terrine à foie gras en céramique avec presse
19 x 12 cm Rouge Grand Cru EMILE HENRY :
62.90 € [281360]

2 Thermomètre gourmet 22 cm RÖSLE :
49.95 € [280515]

3 Couteau spécial foie gras manche Noir
FRANCIS BATT : 19.90 € [199030]

4 Éminceur gourmet 28 cm acier inox 18/10 pour
truffes, champignons, fruits & légumes RÖSLE :
43.90 € [280219]

5 Coupe foie gras ou fromage en marbre avec 2 fils
de rechange FRANCIS BATT : 29.90 € [120438]



5



6

6 Fourche à viande TRIDENS : 114.90 € [384001]

7 Fourchette à escargots Inox Grand Hôtel
FRANCIS BATT : 3.90 € [398002] l'unité, existe vendue x 12

8 Set de 6 cuillères Gourmet Goa en acier inoxydable
brossé & manche Noir CUTIPOL : 119.40 € [364027]

9 Set de 6 fourchettes à homard Goa en acier inoxydable
brossé & manche Noir CUTIPOL : 75.00 € [364026]



7

8

9

NOUVEAU



LE CADEAU IDÉAL POUR LES AMATEURS
D'EXPÉRIENCES GUSTATIVES SUPRENANTES



COLLECTION
Maestro

Un concept inédit pour découvrir
l'univers du poivre et la route des sels

Faites de chaque dégustation une expérience unique avec les moulins poivre et sel Maestro. D'un simple geste, passez d'un cru à un autre : pour explorer de nouvelles saveurs, il suffit de dévisser le réservoir situé sous le moulin et de le remplacer par un autre, rempli de l'épice de votre choix. Et grâce au système U>Select, sélectionnez la mouture adaptée, celle qui révèlera tous les arômes de votre produit : épaisse, moyenne, fine ou extra-fine grâce au mécanisme Zirlion.

Coffret sel Maestro
+ 3 sels : 84.90 € [143032]
Bar à poivre Maestro
+ 3 poivres : 84.90 € [743038]
Voir p.88

le petit Gourmet

LE SAVOIR-FAIRE OPINEL AU SERVICE DE L'ENFANCE

Pensé pour les enfants

Le Petit Gourmet est un ensemble de couverts ergonomiques et ludiques qui facilite l'apprentissage des repas. Chaque coffret contient un couteau, une fourchette et une cuillère, faciles à manipuler, à assembler et à ranger.

**Des couverts malins,
pour accompagner les petits
vers l'autonomie**

Spécialement conçu pour les enfants de 6 mois à 7 ans, ce set évolutif allie confort, sécurité et design. Le couteau sans lame tranchante, les dimensions adaptées et les matériaux durables en font un outil d'apprentissage idéal. Les enfants apprécieront sa prise en main facilitée, tandis que les parents saluent sa qualité, son esthétique et sa conception responsable.

Coffret « Le Petit Gourmet »,
3 couverts enfant empilables, coloris panachés :
39.00 € (276106), voir p.79

Nos collections prestige FRANCIS BATT

FRANCIS BATT

cuisinez comme vous aimez

Fabriqué en
FRANCE

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

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



LE LABEL EPV

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

COLLECTION SÉVILLE



Couteau de table Noir : 75.00 € (253252)
Fourchette de table Noir : 84.00 € (253253)
Cuillère à café Noir : 64.00 € (253258)

COLLECTION OPÉRA



Couteau de table : 77.90 € (253675)
Fourchette de table : 58.00 € (253676)
Cuillère à café : 54.00 € (253678)

COLLECTION BEATRIX



Couteau de table : 62.00 € (253000)
Fourchette de table : 58.00 € (253001)
Cuillère de table : 58.00 € (253002)

FRANCIS BATT

cuisinez comme vous aimez

Fabriqué en
FRANCE

COLLECTION EMPIRE



Couteau de table : 47.50 € (298001)

Fourchette de table : 42.50 € (298002)

Cuillère de table : 42.50 € (298003)

Cuillère à café : 35.50 € (298004)

COLLECTION INGRID



Couteau de table : 58.00 € (253056)

Fourchette de table : 66.00 € (253058)

Cuillère à dessert : 66.00 € (253061)

COLLECTION CABLE



Couteau de table : 126.00 € (253028)

Fourchette de table : 146.90 € (253029)

Cuillère de table : 146.90 € (253030)

COLLECTION CLASSIC



Couteau de table : 40.00 € (253392)

Fourchette de table : 33.00 € (253393)

Cuillère de table : 33.00 € (253394)

Cuillère à café : 30.00 € (253395)

FRANCIS BATT, nos collections faites pour vous !

FRANCIS BATT

cuisinez comme vous aimez

Fabriqué en
FRANCE

COLLECTION DIANA

(Nacré naturel)

Couteau de table : 15.60 € [519002]

Cuillère de table : 15.60 € [519003]

Couteau de table : 19.20 € [519001]

Cuillère à café : 15.60 € [519007]



COLLECTION HARMONIE

Couteau de table : 20.60 € [505001]

Fourchette de table : 8.80 € [505002]

Cuillère de table : 8.80 € [505003]

Cuillère à café : 7.40 € [505007]



COLLECTION BAMBOO (Buis clair)

Couteau de table : 29.40 € [504001]

Fourchette de table : 26.40 € [504002]

Cuillère de table : 26.40 € [504003]

Cuillère à café : 23.00 € [504007]



COLLECTION VÉNUS CRISTAL

Couteau de table : 14.90 € [500300]

Fourchette de table : 11.50 € [500301]

Cuillère de table : 11.50 € [500302]

Cuillère à café : 9.00 € [500306]



Classique et indémodable

FRANCIS BATT

cuisinez comme vous aimez

Fabriqué en
FRANCE

COLLECTION NEWBRIDGE



Couteau de table : 15.30 € [530562]

Fourchette de table : 11.70 € [530563]

Cuillère de table : 11.70 € [530564]

Cuillère à café : 10.50 € [530568]



Disponible en 10 coloris



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

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

Avec ses 10 couleurs disponibles, Newbridge pourra accompagner les tables classiques avec ses couleurs comme l'ivoire, le blanc-cassé, le cerise et le vert olive, mais aussi les tables modernes avec des couleurs plus tendances telles que le gris anthracite, le turquoise, le bleu marine, le rouge vermillon et le blanc.

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

Gien, la faïencerie bicentenaire labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant



GAMME ARCHIPEL SENTIMENTAL

Avec la collection « L'Archipel sentimental », chaque assiette est un poème.

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



1



NOUVEAU

NOUVEAU



GAMME CHANCE FOLLE

Découvrez « Chance folle », la nouvelle collection sortie de l'imagination de Nathalie Farman-Farma !

Avec ses couleurs vives évoquant les fichus d'autrefois et son trèfle central, ce décor incarne une invitation à la joie et à l'optimisme.

GAMME PETITS CHOUX



Retrouvez l'intégralité de la boutique Faïencerie de Gien sur notre site



- 1 Mug « Tour Eiffel » L'Archipel Sentimental : 52.00 € [754038], existe en Oiseau et Visage
- 2 Coffret de 6 assiettes de table creuses assorties L'Archipel Sentimental : 315.00 € [754071]
- 3 Coffret de 6 assiettes de table plates assorties L'Archipel Sentimental : 315.00 € [754033]
- 4 Coffret de 4 assiettes dessert Chance folle : 164.00 € [754095]
- 5 Gobelet espresso 8,5 cl Petits Choux Taupe : 22.00 € [750486], existe en Acapulco [752746] et Rose pivoine [752749]

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

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



Parce que vos grands crus méritent d'être dégustés dans les meilleures conditions, les verres et décanteurs Riedel sont pensés pour exprimer au mieux les arômes de chaque cépage ou boisson.



1 Décanteur soufflé bouche Amadeo : 375.00 € [116018]

2 Set de 2 verres à vin Pinot noir Véloce : 59.00 € [116062]

3 Décanteur à vin Performance : 39.90 € [116068]

4 Set de 2 verres à vin Cabernet/Merlot Véloce : 59.00 € [116061]

5 Set de 2 verres à vin Riesling Véloce : 59.00 € [116063]

6 Set de 4 verres à vin tumbler Friendly : 45.00 € [116066]

7 Boîte de 2 gobelets à whisky Fire whisky : 24.90 € [116037]

8 Set de 4 verres à vin rouge Friendly : 45.00 € [116064], existe en verres à vin blanc

Une desserte mobile pour vos convives de marque

PLATEX

Fabriqué en
FRANCE

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

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

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

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



COMMENT COMMANDER

■ ÉTAPE 1 :

Choisissez vos montants : dorés ou chromés ?

■ ÉTAPE 2 :

Choisissez le nombre de plateaux : 2 ou 3 ?

■ ÉTAPE 3 :

Choisissez le motif pour votre table

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



1 Table roulante pliante, desserte de cuisine 3 étages montants chromés, plateaux stratifiés Gris métal - Textable : 549,00 € [189112]

2 Table roulante pliante, desserte de cuisine 2 étages montants dorés, plateaux stratifiés Lin - Marine - Textable : 891,10 € [190493]

3 Table roulante pliante, desserte de cuisine 3 étages montants chromés, plateaux stratifiés bois Chêne Clair - Textable : 600,80 € [190207]

4 Table roulante pliante, desserte de cuisine 3 étages montants chromés, plateaux stratifiés Noir - Textable : 565,90 € [189111]

5 Table roulante pliante, desserte de cuisine 2 étages montants dorés, plateaux acrylique givrés - Textable : 699,00 € [189083]

Élégance et fonctionnalité pour vos réceptions

PLATEX

Fabriqué en
FRANCE

COLLECTION MAGNOLIA



COLLECTION GIVRÉS TRANSPARENTS



COLLECTION COUTURE



- 1 Plateau stratifié 40 x 30 cm Magnolia - Gris clair : 28.90 € [190460]
- 2 Plateau stratifié 40 x 30 cm Magnolia - Bleu clair : 28.90 € [190461]
- 3 Plateau acrylique givré 54 x 43 cm avec anses intérieures : 165.30 € [189975]
- 4 Plateau acrylique givré 46 x 36 cm : 116.65 € [189129]
- 5 Plateau acrylique Feuille d'Or 50 x 40 cm : 793.00 € [190504]
- 6 Seau à glaçons rond glacebox chromé : 77.90 € [189204]
- 7 Rafraîchisseur isotherme chromé pour bouteille : 77.90 € [189203]

INDEX DES PRODUITS

A

Aiguiseurs.....	76
Airfryer.....	33
Assiettes.....	108-118-119

B

Bac à glaçons.....	94
Bain-marie.....	100
Balances de cuisine.....	29-41
Batteurs à main.....	38
Barbecues.....	42-43-44-45-59
Beurriers.....	93-97
Blenders.....	23-25-29-33
Bols de conservation.....	31-93
Boite à pain.....	97
Boîtes de conservation.....	90-91
Bouchons.....	93-105-107
Boule à thé.....	94
Bouilloires électriques.....	17-26-27-28-32-33
Brosse à vaisselle.....	93

C

Cafetières expresso.....	24-27-36
Cafetières-filtre.....	17-24-27-28-32
Carafes à vin.....	104-119
Carafes Filtrantes.....	17
Casse noix.....	87-92
Casseroles.....	46-51-54-57-60-65
Chalumeau.....	87
Ciseaux.....	76-87-92
Cocottes.....	48-49-58
Corbeille à pain.....	93
Coupe-légumes et fruits.....	77-92-94
Couteaux à steak.....	77-79
Couteaux de cuisine.....	15-74-75-78-80-81
Couteaux céramique.....	86
Couteaux japonais.....	82-83-84-85
Couverts de table.....	79-109-114-115-116-117
Couverts enfants.....	79
Crêpières.....	49-53-59-64
Crustacés.....	110-111
Cuits-Vapeur.....	24

D

Douilles et poches.....	101-102-103
-------------------------	-------------

E

Économies et éplicheurs.....	55-77-86-87-92-94
Essoreuses à salades.....	93
Extracteurs à jus.....	21

F

Faitouts.....	52-54-57
Foie gras.....	111
Fouets.....	55
Fours.....	29

G

Gant à huîtres.....	110
Grils à viande.....	59
Grille-pains, Toasteurs.....	24-26-28-32

H

Hachoir mécanique.....	87
Huiliers et vinaigriers.....	93-95

L

Laminoir.....	2 ^e de couverture
Livres de recettes.....	19
Louches.....	55

M

Machine à eau pétillante.....	16-29
Machines à expresso à capsules.....	39
Machines à pâtes et accessoires.....	68-69
Machine de surgélation.....	12-13
Mallettes (à couteaux, à pâtisserie...).....	72-73
Mandolines.....	86
Minuteurs.....	41
Mixeurs plongeants.....	33-40
Mortier.....	87
Moules à gâteaux.....	98-99-100
Moules à pain.....	63
Moules à soufflé.....	63
Moulins à café.....	17-35
Moulins à céréales.....	69
Moulin à légumes.....	87
Moulins sel, poivre, épices.....	33-86-88-89-95
Mousseurs à lait.....	27-32-35-87-93

O

Ouvre-boîtes.....	94
-------------------	----

P

Passoires.....	55-87-93
Pierres à aiguiser.....	76
Pinces.....	55-93
Planches à découper et billots.....	81-92-97
Plats à four.....	62-63
Plateau à fromage.....	97
Plateaux de service.....	121
Poêles.....	51-54-57-60-61-65-66

Poêles à blinis..... 66

Poêles antiadhérentes..... 53-54-61-64-67

Pompes à vin..... 105-107

Pots de cuisine..... 91-94-96

Presse-ail..... 87-94

Presse à biscuits..... 69

Presse-agrumes..... 29

Presse-purée..... 55-87

R

Rafraîchisseurs de bouteille..... 105-121

Râpes..... 55

Râpe à truffes..... 111

Réfrigérateur..... 26-28

Refroidisseur de bouteilles..... 10-11

Robots café..... 34-35-36-37

Robots multifonction..... 22-38

Robots pâtissier..... 38

Robots cuiseurs..... 18-19

S

Saupoudreuses..... 69

Sauteuses..... 48-52-54-60-61-64-67

Sorbetières et turbines à glace..... 20

Sous vide : machines et accessoires..... 15-30-31

Spatules et pelles..... 55-94

T

Tables roulantes pliantes..... 120

Tajines..... 59-63

Tapis de cuisson..... 100

Tasses et gobelets..... 118

Terrines..... 111

Théière..... 32

Thermomètres..... 41-111

Tire-bouchons..... 104-106

Trancheuses..... 14

V

Verres..... 119

Verres doseurs..... 41

W

Whisky..... 105-119

Woks..... 52-54-59-66

Z

Zesteurs..... 76-94



VENIR EN BOUTIQUE

FRANCIS BATT - PARIS

180, avenue Victor Hugo - 75116 Paris

Tél. : **01 47 27 13 28**

Métro : Rue de la Pompe (ligne 9), Victor Hugo (ligne 2)

HEURES D'OUVERTURE

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

DATES EXCEPTIONNELLES 2025

- Ouvert le mardi 11 novembre.
- Ouvert les lundis 15 et 22 décembre et dimanches 14 et 21 décembre.
- Fermé le lundi 29 décembre
- Fermé le samedi 1er novembre

DATES EXCEPTIONNELLES 2026

- Fermé le jeudi 1er janvier
- Fermé le vendredi 1er mai et le samedi 2 mai,
- le vendredi 8 mai et le jeudi 14 mai
- Fermeture estivale : du 26 juillet au 24 août inclus

FRANCIS BATT - LA BAULE

36, rue des Ibis - 44500 La Baule-Escoublac

Tél. : **02 51 10 16 40**

HEURES D'OUVERTURE

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

DATES EXCEPTIONNELLES 2025

- Ouvert le 11 novembre,
- Ouvert les dimanche 14 et 21 décembre,
- Ouvert le lundi 22 décembre
- Fermé le jeudi 25 décembre

DATES EXCEPTIONNELLES 2026

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

Pour plus d'information, consultez notre rubrique « **Boutiques** » sur www.francisbatt.com
ou par téléphone au **01.47.27.13.28 pour Paris** et au **02.51.10.16.40 pour La Baule**.

Ces dates et horaires peuvent changer. Vous pouvez retrouver les éventuelles modifications
sur www.francisbatt.com/boutiques

COMMENT COMMANDER ?

PAR TÉLÉPHONE

Pour Paris : du mardi au samedi de 11h à 19h au **01 47 27 13 28**

Pour La Baule : du lundi au vendredi de 11h à 19h au **02 51 10 16 40**

PAR E-MAIL

Service clientèle : hello@francisbatt.com

Boutique de La Baule : labaule@francisbatt.com

SUR NOTRE SITE

www.francisbatt.com

PAR COURRIER

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

FRANCIS BATT VPC

180, avenue Victor Hugo 75116 Paris

Lors de votre commande, merci :

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

LA GARANTIE FRANCIS BATT

SATISFACTION GARANTIE

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

LIVRAISONS

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

FRAIS D'ENVOI

Participation aux frais d'envoi en France métropolitaine :

- Pour une livraison en point relais, 4,90 € pour une commande inférieure à 49 €
- Pour une livraison à domicile, 6,90 € pour une commande inférieure à 59 €

INTERNATIONAL

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

LE SHOWROOM DE PARIS Big Green Egg®



Tout Big Green Egg® en plein Paris

Du mardi au samedi de 11h00 à 19h00

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

FRANCIS BATT
LE MAGAZINE
www.francisbatt.com

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

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

Service VPC
Catalogue et web :
hello@francisbatt.com



@francisbattparis
Francis Batt
Francis Batt



10-31-1495

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