

Un véritable univers de plaisir.



SINCE 1888



Assortiment cuisine 2025



FORM
94

Exposition spéciale
« Form »



reddot
Award

DESIGN
PLUS

German
Design Council



Industrie Forum
Design Hannover



Prix de l'innovation
pour la cuisine



German
Design Award



Électrique



Vitrocéramique



Gaz



Induction



Four



Micro-ondes



Barbecue



Adapté au
lave-vaisselle



Poids



Dimensions de
l'emballage

Nos conditions générales de vente s'appliquent ; vous les trouverez sur www.roesle.com dans la section revendeurs.
Tous les prix sont des prix de vente recommandés sans engagement, avec TVA incluse. Sous réserve de modifications et d'erreurs.

Mentions légales / Éditeur RÖSLE GmbH & Co. KG Johann-Georg-Fendt-Straße 38 87616 Marktobendorf Allemagne Tél. +49 8342 912 0 Fax -190 www.roesle.com

Sommaire

Chapitre	Page
Ustensiles de cuisine plaisir de l'Allgäu	4
Nos valeurs	6
L'école de grillades et de cuisine	8
Nos récompenses	10
Nouveautés	12

Ustensiles de cuisine	24
Cuillères de cuisine à crochet	26
Cuillères à manche rond	30
Cuillères de service série 600	34
Pinces	36
Palettes	40
Fouets de cuisine	44
Ustensiles de cuisine spéciaux	48
Râpes et mandolines	56
Lèche-plats et pinceaux	60
Tamis et entonnoirs	62
Saladiers et passeroies	66
Ustensiles de mesure	70

Rangement	72
Boîtes FLEXX 2GO	74
Boîtes à provisions	78

Chapitre	Page
Instruments de coupe	80
Couteaux	82
Blocs à couteaux	98
Planches et tapis de découpe	100
Couverts	102

Ustensiles de cuisson	104
Acier inoxydable EXPERTISO	106
Acier inoxydable SILENCE® PRO	110
Aluminium CADINI	116
Fer 1888	120
Accessoires de cuisson	123

Pièces de rechange et accessoires	124
--	------------

Service en ligne	128
Équipement PLV	129
Nos agents de vente	130
L'Allgäu - notre maison	131
Tables des matières	132



De véritables Ustensiles de cuisine plaisir de l'Allgäu

La bonne cuisine réunit, rend fier et inspire. Elle crée des instants de bonheur, que ce soit pour manger en vitesse ou pour célébrer avec un plaisir évident, que vous cuisiniez à l'instinct ou que vous suiviez une recette. Chez RÖSLE, nous t'accompagnons dans ta mission culinaire avec des solutions astucieuses pour la cuisine et le barbecue.

L'Allgäu se caractérise par des paysages pittoresques, un artisanat traditionnel et une gastronomie d'exception, à l'instar de notre marque RÖSLE. Notre promesse est clairement d'offrir des ustensiles de plaisir venus de l'Allgäu, de développer des produits qui procurent de la joie lors de la préparation des repas au quotidien et qui contribuent à apprécier chaque moment avec sa famille, ses amis et son entourage. Chez RÖSLE, nous aspirons à être « authentique » dans tout ce que nous faisons. Authentique fait référence aux rapports humains qui se construisent sur la confiance, le respect et la franchise. Aux moments de plaisir authentiques qui rythment la vie quotidienne et qui expriment la communion, la joie et la légèreté.

Place à l'authenticité. RÖSLE.





Bienvenue dans l'Allgäu, bienvenue chez RÖSLE.

Des valeurs façonnent notre caractère, comme les montagnes et les lacs forment notre berceau, l'Allgäu. C'est sur cette base que nous sommes considérés et perçus. Chez RÖSLE, nous cultivons quatre valeurs fondamentales, qui déterminent nos agissements, pour une relation respectueuse d'égal à égal.



Crédibilité

Le nom de RÖSLE est connu pour des ustensiles de cuisine et de barbecue haut de gamme. Cette notoriété est le fruit de notre fiabilité et de notre authenticité. En prônant la clarté et une communication transparente, nous renforçons la confiance accordée à notre marque. Dans ce cadre, facilité d'utilisation et qualité sont presque une question d'honneur. La crédibilité consiste également à planifier sur le long terme. Un service de première classe est ici la clé pour des relations durables avec nos partenaires et nos clients.



Ouverture d'esprit

Seules les personnes qui écoutent, qui sont attentives et restent curieuses peuvent s'améliorer. Chez RÖSLE, l'ouverture est un principe élémentaire. Créativité et inspiration sont un moteur quotidien pour notre travail. Outre une véritable innovation, la différence entre un bon produit et un produit grandiose réside souvent dans le détail. Par conséquent, les échanges étroits avec nos partenaires et les avis de nos clientes et clients font partie intégrante des processus de développement de RÖSLE. Nous restons ainsi en tête, même sur les marchés évoluant rapidement.



Durabilité

La durabilité est profondément ancrée dans notre philosophie. Du choix des matériaux jusqu'au service, en passant par la conception de nos produits. La marque RÖSLE passe quotidiennement entre de nombreuses mains et marque le quotidien des gens. Pour nous, c'est une grande responsabilité qui exige une attitude clairvoyante et nous incite à développer des solutions qui préserveront également les ressources dans le futur.



Joie

Toute personne qui entre en contact avec notre marque doit vivre une expérience positive. Nos clientes et nos clients sont des hôtes, mais nous le sommes aussi. Dans tous nos points de contact. Par conséquent, chez RÖSLE, le succès est pour nous un résultat d'équipe. Qui nous connaît le sait : notre passion et notre enthousiasme consistent à proposer des ustensiles de cuisine avec lesquels la préparation d'un bon repas devient un plaisir et une source de joie.

L'école de grillades et de cuisine RÖSLE by Hubertus

La nouvelle école de grillades et de cuisine offre une ambiance élégante avec beaucoup de charme et une vue gigantesque sur les Alpes depuis la terrasse sur le toit. Dans la cuisine d'apprentissage et de démonstration, on émince, on rôtit et on cuisine pendant que l'on déguste l'apéritif et que l'on fait des grillades sur la terrasse. RÖSLE a créé un espa-

ce qui est non seulement un lieu de rencontre pour les cours de cuisine et de grillades, mais aussi une scène pour les plats créatifs et un atelier de souvenirs pour des moments inoubliables avec des amis, des collègues ou la famille.

L'équipe de cuisiniers expérimentée du Landgasthof Hubertus séduit aussi bien les cuisiniers chevronnés que les



débutants ambitieux. Le plaisir de cuisiner est toujours au centre de l'attention. Par ailleurs, il y a beaucoup à apprendre sur les produits régionaux et de saison, jusqu'à la création de plats savoureux et raffinés. Et tout cela dans un lieu unique, dans le nouveau bâtiment de l'entreprise RÖSLE à Marktoberdorf.





Nos récompenses

Rien qu'au cours des 20 dernières années, RÖSLE a reçu plus de 100 prix de design. Ces récompenses n'ont pas été décernées par n'importe qui, mais par des experts, des spécialistes et des consommateurs, qui savent de quoi ils parlent. C'est important non seulement pour les cuisiniers professionnels et les gourmets, mais aussi pour les consommateurs qui attachent de l'importance au design.



reddot winner 2021



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2021



FORM
'94

DESIGN
PLUS





Nouveautés

Flexibilité, élégance et solidité

Les nouvelles boîtes de la gamme **FLEXX 2GO** sont les accessoires idéaux. Grâce à leur modularité, les boîtes peuvent être associées individuellement avec le couvercle qui convient : le couvercle sous vide est utilisé pour conserver et garder des aliments au frais, tandis que le couvercle solide en acier inoxydable est préféré pour le

transport et que le couvercle en bambou est idéal pour emmener un casse-croûte. Des boîtes parfaites pour tous ceux qui accordent de l'importance à une alimentation saine et fraîche, que ce soit chez eux ou à l'extérieur. Les aliments sont préparés avec les nouveaux couteaux de la gamme **WOLFGREY**. D'élégants

couteaux pour tous les jours répondant à toutes les exigences. Émincez, coupez en dés et hachez en toute simplicité, pour un résultat parfait. En outre, le **plat à rôtir rectangulaire** fait son entrée dans la gamme, en complément de la batterie de cuisine SILENCE® PRO. Elle permet de réussir le rôti des jours de fête, aussi bien que les lasagnes ou le poisson frit



NOUVEAU : FLEXX 2GO

Durables, haut de gamme, polyvalentes



FLEXX 2GO, les nouvelles boîtes en acier inoxydable dotées de différents couvercles : la solution modulaire pour la maison et pour les déplacements.

Les plats à emporter ou le « batch cooking » sont des tendances qui ont fait leurs preuves et difficilement contournables aujourd'hui. Les repas préparés pour toute la semaine ou les restes d'un dîner au restaurant la veille sont parfaitement conservés et emportés dans les nouvelles **boîtes en acier inoxydable**, tout comme les fruits frais à l'école ou le traditionnel casse-croûte pour la randonnée. Grâce au matériau haut de gamme, les boîtes sont légères, résistantes, durables et neutres au goût, et elles permettent de se régaler à coup sûr avec les plats emportés, où que vous vous trouviez. Les boîtes permettent de réchauffer les aliments au micro-ondes comme au four traditionnel. Il est également possible de conserver les plats préparés au réfrigérateur, ou encore de laver confortablement les boîtes au lave-vaisselle après utilisation. Un véritable jeu d'enfants ! Et avec leur design élégant et leurs propriétés pratiques, les boîtes de la gamme FLEXX 2GO sont des accessoires simples et incontournables pour le quotidien.

Mais, ce n'est pas tout. Un **lot de boîtes pour collation** pour un fruit ou une garniture, une **boîte pour vinaigrette**, pour une sauce ou de la vinaigrette comme son nom l'indique, des **intercalaires** utiles pour séparer les aliments dans les boîtes, ainsi qu'un **lot composé d'une salière, d'une poivrière et d'un sac à couverts** complètent la gamme. Les accessoires sont conçus de manière à pouvoir rentrer également dans les boîtes FLEXX 2GO et, grâce au revêtement en silicone des différents éléments, à pouvoir être transportés sans cliqueter ni rayer quoi que ce soit. Ainsi, les repas emportés sont aussi bons qu'à la maison. Voici à quoi ressemble le confort moderne aujourd'hui !



Des saveurs parfaitement conservées !

COUVERCLE SOUS-VIDE○

Pour des professionnels soucieux de la santé ou des novices en batch cooking : le **couvercle sous-vide en verre** est l'accessoire incontournable pour une planification équilibrée des repas. La mise sous vide permet de conserver des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps. Dans le réfrigérateur, le couvercle en verre permet de voir clairement sans devoir ouvrir la boîte. Utilisation flexible avec une pompe à vide manuelle ou électrique.



COUVERCLE EN○ ACIER INOXYDABLE

Le **couvercle robuste en acier inoxydable** est la solution élégante pour le transport. Il s'adapte parfaitement à la boîte et le bord en silicone est garant de son étanchéité et de sa sécurité. Une soupape en silicone au milieu du couvercle permet de positionner et de retirer aisément le couvercle.



COUVERCLE COLLATION○

Le **couvercle en bambou** est utilisé pour le casse-croûte durant les randonnées. Le verso du couvercle sert de planche à découper avec une rainure pour le jus, par exemple pour couper des tomates. Avec un joint en silicone pour une tenue parfaite et pour le positionnement et le retrait en douceur du couvercle.



CLIPS DE FERMETURE○

Selon les besoins, les **clips de fermeture** assurent une sécurité supplémentaire lors du transport de soupes ou autres aliments sensibles. Très intelligent : les clips peuvent être retirés pour le service ou pour la conservation au réfrigérateur. Compatibles avec toutes les boîtes et tous les couvercles.



FLEXX 2GO

Le système de conservation modulaire

Trois boîtes carrées et trois boîtes rondes de tailles différentes, ainsi que 14 couvercles, pour une flexibilité maximale. À la maison ou à l'extérieur, vous avez toujours la solution qui convient à portée de main grâce aux diverses combinaisons possibles de boîtes et de couvercles.



COUVERCLE COLLATION

- En bambou
- Pour le transport d'aliments secs
- Verso également utilisable comme planche à découper
- Rainure à jus incluse
- Avec un joint en silicone



COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE

- Couvercle robuste en acier inoxydable 18/10 avec bord en silicone
- Anti-débordement, hermétique et étanche aux arômes
- Avec une soupape en silicone au milieu du couvercle pour un positionnement et un retrait faciles
- Va au lave-vaisselle



COUVERCLE SOUS-VIDE

- Couvercle en verre avec une soupape pour la mise sous vide avec la pompe à vide adaptée
- Les aliments se conservent plus longtemps
- Les nutriments, les arômes et les vitamines sont parfaitement préservés
- En verre de sécurité et silicone
- Anti-débordement, hermétique et étanche aux arômes, utilisable également sans la fonction de mise sous vide
- Va au lave-vaisselle

BOÎTE RONDE OU RECTANGULAIRE

• Éléгант design RÖSLE :

en acier inoxydable hygiénique 18/10 pour conserver et servir avec style

• Polyvalence :

idéale pour la maison et pour l'extérieur

• Légèreté :

à emporter tous les jours sans effort

• Multifonctionnalité :

passé au micro-ondes et au four traditionnel (jusqu'à 150 °C)

• Faible encombrement :

conservation efficace au réfrigérateur et empilable

• Facilité d'entretien :

lavable au lave-vaisselle pour un nettoyage facile

• Robustesse :

des accessoires fiables pour toutes les aventures culinaires

NOUVEAU



BOÎTE FLEXX 2GO RECTANGULAIRE

- Boîte rectangulaire en acier inoxydable
- Idéale pour des boîtes à repas organisées, avec des sandwiches, des nouilles ou des gratins
- Disponible en 3 tailles différentes

N° art. 152074 | 0,6 l | 18,6 x 11,7 x 5,2 cm | PVP 15,95 €

N° art. 152057 | 1,0 l | 23,2 x 14,3 x 5,4 cm | PVP 20,95 €

N° art. 152075 | 1,5 l | 26 x 16,2 x 5,8 cm | PVP 25,95 €



BOÎTE FLEXX 2GO RONDE

- Boîte ronde en acier inoxydable
- Idéale pour les aliments liquides ou crémeux, comme des soupes, des ragoûts, des bowls, mais aussi des salades
- Disponible en 3 tailles différentes

N° art. 152076 | 0,4 l | 13,5 x 13,5 x 5,1 cm | PVP 11,95 €

N° art. 152077 | 0,8 l | 16,5 x 16,5 x 6,1 cm | PVP 18,95 €

N° art. 152078 | 1,4 l | 19,5 x 19,5 x 6,9 cm | PVP 25,95 €



LOT DE BOÎTES POUR COLLATION FLEXX 2GO

- Lot contenant une boîte en acier inoxydable rectangulaire avec un couvercle en verre et des clips de fermeture
- Avec une soupape en silicone au milieu du couvercle pour un positionnement et un retrait faciles
- Contenance de 0,25 l suffisante pour le petit complément au repas ou pour grignoter entre deux repas
- Pour de petites portions comme des noix, des fruits, des tomates, des cornichons, des garnitures, etc.
- Peut être transportée dans la boîte rectangulaire de 1,0 l ou de 1,5 l



N° art. 152079 | 0,25 l | 13,3 x 8,6 x 5,5 cm | PVP 24,95 €



BOÎTE POUR VINAIGRETTE FLEXX 2GO

- Petite boîte ronde en silicone avec un couvercle à visser
- Vinaigrettes et sauces sont transportées proprement et sûrement ; les aliments restent frais et intacts
- Convient pour le transport dans les boîtes FLEXX 2GO (sauf la boîte rectangulaire 1 litre avec couvercle collation), sans solliciter les surfaces
- Taille compacte pour le dosage parfait des vinaigrettes et des sauces
- Anti-débordement, hermétique et étanche aux arômes



N° art. 152095 | 0,05 l | 6,5 x 6,5 x 4,4 cm | PVP 9,95 €



NOUVEAU

FLEXX 2GO

Les couvercles



COUVERCLE SOUS-VIDE FLEXX 2GO

- En verre de sécurité avec un bord en silicone et une soupape de mise sous vide
- Compatible avec les boîtes rectangulaires et rondes
- Étanche aux arômes, hermétique et anti-débordement, utilisable également sans la fonction de mise sous vide
- 2 clips de fermeture inclus
- Pompes sous-vide disponibles séparément

N° art. 152086 | 0,6 l | 18,6 x 11,7 cm | rectangulaire | PVP 13,95 €

N° art. 152081 | 1,0 l | 23,2 x 14,5 cm | rectangulaire | PVP 18,95 €

N° art. 152088 | 1,5 l | 26 x 16,2 cm | rectangulaire | PVP 23,95 €

N° art. 152092 | 0,4 l | Ø 13,5 cm | ronde | PVP 12,95 €

N° art. 152084 | 0,8 l | Ø 16,5 cm | ronde | PVP 15,95 €

N° art. 152093 | 1,4 l | Ø 19,5 cm | ronde | PVP 18,95 €



COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE FLEXX 2GO

- En acier inoxydable avec un bord en silicone et une soupape de couvercle en silicone
- Compatible avec les boîtes rectangulaires et rondes
- Étanche aux arômes, hermétique et anti-débordement
- 2 clips de fermeture inclus

N° art. 152085 | 0,6 l | 18,6 x 11,7 cm | rectangulaire | PVP 13,95 €

N° art. 152080 | 1,0 l | 23,2 x 14,5 cm | rectangulaire | PVP 18,95 €

N° art. 152087 | 1,5 l | 26 x 16,2 cm | rectangulaire | PVP 23,95 €

N° art. 152091 | 0,4 l | Ø 13,5 cm | ronde | PVP 12,95 €

N° art. 152083 | 0,8 l | Ø 16,5 cm | ronde | PVP 15,95 €

N° art. 152090 | 1,4 l | Ø 19,5 cm | ronde | UVP 18,95 €



COUVERCLE COLLATION FLEXX 2GO

- En bambou durci naturellement
- Compatible avec les boîtes rectangulaires de 1,0 l et 1,5 l
- avec un joint en silicone
- 2 clips de fermeture inclus

N° art. 152082 | 1,0 l | 23,2 x 14,5 cm | rectangulaire | PVP 18,95 €

N° art. 152089 | 1,5 l | 26 x 16,2 cm | rectangulaire | PVP 23,95 €

FLEXX 2GO

Les accessoires



Pompe sous-vide électrique



Pompe sous-vide manuelle

POMPE SOUS-VIDE FLEXX 2GO

- Pour la mise sous-vide d'aliments en combinaison avec les couvercles sous-vide FLEXX 2GO
- Pompe sous-vide électrique pour une utilisation facile par simple pression sur un bouton, avec batterie intégrée et câble de chargement USB
- Pompe sous-vide manuelle pour une aspiration flexible et contrôlée en un tour de main

N° art. 152100 | électrique | PVP 49,95 €

N° art. 152103 | manuelle | PVP 17,95 €



INTERCALAIRE FLEXX 2GO

- Utilisation flexible, pour diviser les boîtes et séparer les aliments
- En acier inoxydable avec un bord en silicone pour une tenue optimale
- Compatible avec tous les couvercles
- Compatible avec les boîtes rectangulaire FLEXX 2GO de 1 l et 1,5 l

N° art. 152097 | 1,0 l | PVP 6,95 €

N° art. 152099 | 1,5 l | PVP 7,95 €



SET SEL ET POIVRE FLEXX 2GO

- Une salière (S) et une poivrière (P) en acier inoxydable avec une fermeture en silicone, hauteur 56 mm, Ø 13 mm
- Dans un support pratique en silicone pour les déplacements
- Peuvent parfaitement être transportées dans les boîtes FLEXX 2GO
- Inclus pochette pour p. ex. le set de saupoudrage et les couverts

N° art. 152105 | PVP 19,95 €



CLIPS DE RECHANGE FLEXX 2GO

- Clip avec poignée en plastique et arceau en acier inoxydable
- Compatible avec tous les couvercles et boîtes FLEXX 2GO rectangulaires et ronds
- Assure une sécurité supplémentaire lors du transport des boîtes remplies
- Disponible en lot de 2

N° art. 152136 | PVP 3,95 €



WOLFGREY

La rencontre du quotidien et de l'art de la découpe

WOLFGREY fait entrer une touche d'élégance et de style dans votre cuisine. La gamme diversifiée comporte dix couteaux fonctionnels, parmi lesquels vous trouverez pour la toute première fois un couteau de cuisine chinois et un couteau Nakiri pour des techniques de coupe asiatiques précises. Ainsi, chaque préparation devient un véritable moment de plaisir, que ce soit pour les besoins du quotidien ou pour des occasions culinaires particulières. Les manches ergonomiques en bois de Pakka tiennent parfaitement dans la main et les lames de qualité supérieure séduisent grâce à leur tranchant et leur résistance à la coupe. Pour un plaisir quotidien en cuisine, pour de vrai.

Ils ont tous en commun :

- Collection de 10 pièces réunissant l'art de la découpe européen et asiatique
- Élégant manche en bois de Pakka, gris intemporel
- Ergonomie parfaite pour travailler sans se fatiguer
- Protection professionnelle des doigts et équilibre parfait grâce à une mitre intégrée
- En acier pour lames durci spécial X50CrMoV15
- Affûtage de précision avec un angle optimisé pour des performances de coupe maximales
- Maîtrise les tâches délicates avec une précision maximale pour des tranches extrêmement fines et des filets levés de façon professionnelle
- Nettoyage à la main



COUTEAU À ÉPLUCHER

- Petit couteau maniable pour la découpe de petits aliments
- Avec une lame courbe et pointue
- Idéal pour peler des fruits et des légumes, et pour retirer des pépins et des pédoncules
- Longueur de lame 8 cm

N° art. 112059 | PVP 29,95 €



COUTEAU À LÉGUMES

- Petit couteau polyvalent spécialement conçu pour la découpe des fruits et des légumes en petits morceaux
- Lame droite courte, idéale pour ciseler et découper en dés des légumes et des herbes aromatiques, comme des pommes de terre, des oignons, de l'ail, du persil ou de la ciboulette
- Longueur de lame 9 cm

N° art. 112060 | PVP 29,95 €



NOUVEAU



COUTEAU UNIVERSEL

- Pratique, polyvalent et extrêmement utile pour les fruits et les légumes à peau dure et avec un cœur mou, comme les tomates
- Idéal également pour le salami ou les petits pains grâce à sa lame ondulée
- Longueur de lame 13 cm

N° art. 112061 | PVP 34,95 €



COUTEAU À VIANDE

- Pour trancher de grosses pièces de viande, comme du rôti, du steak, de la volaille ou du jambon, et pour découper du poisson grâce à la longue lame effilée
- Pour une coupe nette et précise et des tranches fines et régulières
- Pour éliminer les surplus de peau ou de graisse
- Longueur de lame 18 cm

N° art. 112062 | PVP 49,95 €



COUTEAU DE CHEF

- Couteau multifonction à lame large
- Polyvalent, idéal pour la découpe de viande ou de poisson
- Pour couper des légumes, comme des oignons, du chou ou des courges
- Grâce à sa lame semi-pointue, il est également idéal pour hacher les herbes aromatiques
- L'ail peut être écrasé avec la lame plate, puis coupé proprement
- Longueur de lame 20 cm

N° art. 112063 | PVP 59,95 €



COUTEAU À PAIN

- Couteau robuste à lame longue, avec un tranchant ondulé et affûté sur les deux faces
- Pour le pain, les petits pains et la baguette, avec une croûte dure et un intérieur moelleux
- La denture affûtée coupe aussi la peau dure du melon, des courges ou de l'ananas avec aisance et précision
- Longueur de lame 22 cm

N° art. 112065 | PVP 59,95 €





NOUVEAU



COUTEAU SANTOKU PETIT ET GRAND

- Le couteau de cuisine japonais a trois spécialités : le poisson, la viande et les légumes
- Pour des lanières fines et précises ou des tranches minces pour réaliser des plats au wok ou des plats mijotés asiatiques
- La lame alvéolée typique empêche toute adhérence
- Avec la lame large, les aliments coupés sont directement dirigés vers la casserole ou le wok
- Longueur de lame 15 und 17,5 cm

N° art. 112068 | 15 cm | PVP 49,95 €

N° art. 112064 | 17,5 cm | PVP 59,95 €



COUTEAU NAKIRI

- Couteau de cuisine japonais doté d'une large lame rectangulaire avec un fil droit pour des coupes nettes
- Idéal pour couper des légumes en dés et en lamelles ou pour hacher des herbes aromatiques
- La face plate de la lame sert à écraser, de l'ail par exemple
- Avec la lame large, les aliments coupés sont récupérés facilement pour être versés dans le wok ou le saladier
- Longueur de lame 18 cm

N° art. 112067 | PVP 59,95 €



COUTEAU DE CUISINE CHINOIS

- Couteau de cuisine asiatique polyvalent doté d'une large lame rectangulaire épaisse
- Pour découper et hacher des légumes, comme des carottes, des poivrons, du chou et des oignons
- Convient également pour couper de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer en dés et en lamelles
- La large lame permet de transvaser aisément les ingrédients coupés dans la poêle ou la casserole
- Malgré les apparences, il n'est pas utilisable comme un couperet à viande mais pour une découpe nette
- Longueur de lame 18 cm

N° art. 112066 | PVP 69,95 €



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE SILENCE® PRO

- Complément parfait à la gamme de récipients de cuisson SILENCE® PRO
- En acier inoxydable 18/10, associé à du verre trempé et du silicone
- Pour une utilisation sur la cuisinière et au four
- Parfait pour les grosses pièces de viande, comme un rôti ou un gigot, mais aussi pour des gratins, des plats mijotés comme des paupiettes ou pour la cuisson du poisson
- Les poignées rabattables permettent même une utilisation dans les fours de petite taille
- Revêtement en silicone au niveau des poignées et du couvercle pour protéger de la chaleur
- Plat à rôtir résistant à des températures jusqu'à 220 °C, couvercle en verre résistant à des températures jusqu'à 180 °C
- Avec un panier pour la cuisson à la vapeur, la décongélation et le maintien au chaud
- Va au lave-vaisselle
- Convient pour les sources de chaleur suivantes : plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four

N° art. 911037 | 41 x 29 cm | Contenance 9 l | PVP 249,00 €





Ustensiles de cuisine

Les assistants magiques

Il existe autant d'exigences différentes que de recettes différentes. Mitonner chaque jour de bons petits plats pour toute la famille ou pour soi-même peut être un défi. Et les moments culinaires particuliers exigent la bonne préparation et les ustensiles adaptés. Quel que

soit le programme, nos produits et ustensiles de cuisine astucieux aident à préparer facilement n'importe quel plat. Dans ce cadre, les ustensiles intelligents résistent sans difficulté aux exigences de la cuisine moderne. Cuillères, pinces, râpes, saladiers et compagnie














































sont des partenaires de longue durée, dotés de détails importants au bon endroit. Le plaisir débute ainsi avant le repas.



Cuillères de cuisine à crochet



L'expertise dans le crochet : cuillères de cuisine à crochet

4  004293  100061	LOUCHE N° Art. 100006 Ø 6 cm LxIxH 26x6,7x5 cm Contenance 0,04 litres  env. 141 g	PVP conseillé 27,95 €	
4  004293  100078	N° Art. 100007 Ø 7 cm LxIxH 27,5x8x6 cm Contenance 0,07 litres  env. 164 g	PVP conseillé 27,95 €	
4  004293  100085	N° Art. 100008 Ø 8 cm LxIxH 30x8,5x6,5 cm Contenance 0,12 litres  env. 190 g	PVP conseillé 29,95 €	
4  004293  100092	N° Art. 100009 Ø 9 cm LxIxH 32x10x7,5 cm Contenance 0,15 litres  env. 215 g	PVP conseillé 29,95 €	
4  004293  100108	N° Art. 100010 Ø 10 cm LxIxH 34,5x11x8,5 cm Contenance 0,23 litres  env. 255 g 	PVP conseillé 29,95 €	
4  004293  100603	CUILLÈRE À SAUCE N° Art. 100060 LxIxH 25,5x8x4,5 cm  env. 136 g Partie fonctionnelle 6,5 x 5,5 cm 	PVP conseillé 27,95 €	
4  004293  100627	CUILLÈRE DROITE N° Art. 100062 LxIxH 32x6x3,5 cm  env. 140 g Partie fonctionnelle 8,5 x 6 cm 	PVP conseillé 27,95 €	
4  004293  100641	CUILLÈRE À LÉGUMES N° Art. 100064 LxIxH 32x6x3 cm  env. 135 g 	PVP conseillé 27,95 €	
4  004293  100573	ECUMOIRE PLATE À PERFORATIONS FINES N° Art. 100057 Ø 12 cm LxIxH 36x12x8 cm  env. 198 g 	PVP conseillé 29,95 €	
4  004293  100504	ECUMOIRE N° Art. 100050 Ø 10 cm LxIxH 33x10x6,2 cm  env. 176 g	PVP conseillé 27,95 €	
4  004293  100528	N° Art. 100052 Ø 12 cm LxIxH 36x12x7,5 cm  env. 211 g 	PVP conseillé 29,95 €	

Cuillères de cuisine à crochet : l'expertise dans le crochet



PELLE À CRÊPES
N° Art. 100070
LxlxH 33,5x7,5x3 cm | env. 162 g
Partie fonctionnelle 11,2 x 7,5 cm
 FORM '94

PVP conseillé
29,95€
4 004293 100702



PELLE À CRÊPES PERFORÉE
N° Art. 100071
LxlxH 33,5x7,5x3 cm | env. 151 g
Partie fonctionnelle 10,5 x 7,5 cm
 FORM '94

PVP conseillé
29,95€
4 004293 100719



LOUCHE À SPAGHETTI
N° Art. 100087 | Ø 7 cm
LxlxH 29,5x7x5 cm | env. 151 g
 FORM '94

PVP conseillé
29,95€
4 004293 100870



FOURCHETTE À VIANDE
N° Art. 100085
LxlxH 34x3,3x3,3 cm | env. 129 g
Partie fonctionnelle 9,5 x 3,2 cm
 FORM '94

PVP conseillé
29,95€
4 004293 100856



Cuillères à manche rond



Des classiques au look moderne : cuillères à manche rond

4	LOUCHE N° Art. 100609 Ø 9 cm Lx l x H 33 x 9,8 x 8,4 cm Contenance 0,16 litres env. 255 g 	PVP conseillé 37,95 €	
4	ECUMOIRE N° Art. 100652 Ø 12 cm Lx l x H 37,5 x 12 x 8,5 cm env. 255 g 	PVP conseillé 37,95 €	
4	PELLE À CRÊPES PERFORÉE N° Art. 100671 Lx l x H 34,5 x 7,5 x 3,7 cm env. 200 g Partie fonctionnelle 10,7 x 7,5 cm 	PVP conseillé 37,95 €	
4	ARAIGNÉE/ECUMOIRE À FRITURE N° Art. 100681 Ø 12 cm Lx l x H 39,5 x 12 x 9 cm env. 200 g	PVP conseillé 32,95 €	
4	N° Art. 100682 Ø 14 cm Lx l x H 41 x 14 x 10,5 cm env. 209 g 	PVP conseillé 34,95 €	
4	ECUMOIRE À MAILLES LARGES N° Art. 100792 Ø 14 cm Lx l x H 41 x 14 x 10 cm env. 219 g 	PVP conseillé 39,95 €	
4	CUILLÈRE À PORTIONS SILICONE N° Art. 100627 Ø 8,8 cm Lx l x H 32,5 x 9 x 7 cm Contenance 0,08 litres env. 220 g 	PVP conseillé 36,95 €	
4	CUILLÈRE MULTIFONCTIONNELLE SILICONE N° Art. 100628 Lx l x H 35 x 8 x 6,5 cm env. 190 g 	PVP conseillé 36,95 €	
4	LOUCHE À SPAGHETTI EN SILICONE N° Art. 100629 Lx l x H 32,5 x 7 x 7 cm env. 205 g 	PVP conseillé 36,95 €	

Cuillères à manche rond : des classiques au look moderne



CUILLÈRE À SAUCE EN SILICONE

N° Art. 100633

LxIxH 27x8,5x5 cm | Contenance 0,04 litres | env. 180 g



PVP conseillé
36,95€

4



004293

106339



CUILLÈRE DROITE EN SILICONE

N° Art. 100634

LxIxH 33,5x6x4,5 cm | Contenance 0,03 litres | env. 181 g



PVP conseillé
36,95€

4



004293

106346



SPATULE ANGULÉE EN SILICONE

N° Art. 100635

LxIxH 37x7x3 cm | env. 212 g
Partie fonctionnelle 5,8 x 10,7 cm



PVP conseillé
36,95€

4



004293

106353



PELLE À WOK EN SILICONE

N° Art. 100637

LxIxH 34,4x8,8x3,5 cm | Contenance 0,03 litres | env. 188 g



PVP conseillé
36,95€

4



004293

106377



CUILLÈRE DE CUISINE SILICONE

N° Art. 100631

LxIxH 33x5,5x1,5 cm | env. 122 g



PVP conseillé
36,95€

4



004293

106315



FOURCHETTE DE SERVICE

N° Art. 120778

LxIxH 29,5x2,5x2 cm | env. 110 g
Longueur de manche 10 cm



PVP conseillé
28,95€

4



004293


































127785



Cuillères de service série 600








































Pour un service élégant : cuillères de service série 600

4  004293  126023	LOUCHE/CUILLÈRE DE SERVICE VS 600 N° Art. 100930 Ø 8,5 cm LxIxH 30,5x9,5x6,5 cm Contenance 0,11 litres  env. 185 g 	PVP conseillé 23,95 €	
4  004293  126047	LOUCHE À DOSER VS 600 N° Art. 100931 Ø 7 cm LxIxH 25,5x5,9x7,7 cm Contenance 0,07 litres  env. 113 g 	PVP conseillé 23,95 €	
4  004293  126078	CUILLÈRE À SAUCE VS 600 N° Art. 100932 Ø 5 cm LxIxH 18x6,5x4 cm Contenance 0,03 litres  env. 60 g 	PVP conseillé 21,95 €	
4  004293  126153	CUILLÈRE À LÉGUMES VS 600 N° Art. 100933 LxIxH 24x5,7x3 cm  env. 81 g Partie fonctionnelle 7,5 x 5,8 cm 	PVP conseillé 21,95 €	
4  004293  126412	COUVERTS À SALADE 2 PIÈCES VS 600 N° Art. 100936  	PVP conseillé 36,95 €	
4  004293  126221	FOURCHETTE DE SERVICE VS 600 N° Art. 100934 LxIxH 19,5x1,5x1,6 cm  env. 34 g Partie fonctionnelle 5 x 1,5 cm 	PVP conseillé 16,95 €	
4  004293  126405	PELLE À TARTE N° Art. 100935 LxIxH 23x5,5x6,5 cm  env. 54 g Partie fonctionnelle 11 x 5 cm 	PVP conseillé 16,95 €	

Pinces



Pour saisir les mets efficacement : pinces

4		PINCE TRAITEUR N° Art. 120915 LxIxH 26,5x4x3cm  env. 158 g	PVP conseillé 31,95€	
4		N° Art. 120916 LxIxH 32x4x3cm  env. 190 g	PVP conseillé 34,95€	
4		N° Art. 120917 LxIxH 43,5x4x3cm  env. 240 g  	PVP conseillé 38,95€	
4		PINCE TRAITEUR EN SILICONE N° Art. 120985 LxIxH 26,5x4x3,3cm  env. 166 g	PVP conseillé 38,95€	
4		N° Art. 120987 LxIxH 32,5x4,2x3cm  env. 192 g  	PVP conseillé 41,95€	
4		PINCE À ARÊTES N° Art. 120910 LxIxH 15x2x2,5cm  env. 50 g 	PVP conseillé 16,95€	
4		PINCE À SPAGHETTI N° Art. 120920 LxIxH 31,5x8,5x4,5cm  env. 140 g 	PVP conseillé 34,95€	
4		MINI-PINCETTE N° Art. 120927 LxIxH 18x3x2cm  env. 30 g 	PVP conseillé 16,95€	
4		PINCETTE N° Art. 120925 LxIxH 31,5x6,5x2cm  env. 123 g 	PVP conseillé 28,95€	
4		PINCETTE EN SILICONE N° Art. 120986 LxIxH 32x6x2cm  env. 125 g  	PVP conseillé 31,95€	

Pinces : pour saisir les mets efficacement



PINCE À GRILLADES COUDÉE

N° Art. 120374

LxIxH 35x7,8x5,6 cm |  env. 178 g



PVP conseillé
24,95€

4



004293




















123749



Palettes



Souplesse et flexibilité : palettes

4 004293 125439	PALETTE-SANDWICH COUDÉE N° Art. 120543 LxIxH 32x6,5x4,8 cm  env. 188 g Partie fonctionnelle 17,5 x 6,5 cm FORM '94	PVP conseillé 33,95 €	
4 004293 106360	PALETTE-SANDWICH COUDÉE EN SILICONE N° Art. 120636 LxIxH 26,5x6,5x4 cm  env. 142 g Partie fonctionnelle 14 x 6,5 cm 	PVP conseillé 33,95 €	
4 004293 125477	PALETTE-SANDWICH COUDÉE PERFORÉE N° Art. 120547 LxIxH 32x6,5x5 cm  env. 171 g Partie fonctionnelle 17,5 x 6,5 cm FORM '94	PVP conseillé 33,95 €	
4 004293 106322	PALETTE-SANDWICH COUDÉE PERFORÉE EN SILICONE N° Art. 120632 LxIxH 26,5x6,5x4 cm  env. 133 g Partie fonctionnelle 14 x 6,5 cm	PVP conseillé 33,95 €	
4 004293 106407	PALETTE COUDÉE PERFORÉE EN SILICONE N° Art. 100640 LxIxH 32,5x5,5x4,5 cm  env. 127 g Partie fonctionnelle 20 x 5 cm 	PVP conseillé 33,95 €	
4 004293 125521	PALETTE-SPATULE DROITE N° Art. 120552 LxIxH 39x3,5x1,9 cm  env. 160 g Partie fonctionnelle 25 x 3,5 cm FORM '94	PVP conseillé 33,95 €	
4 004293 125583	PALETTE-SPATULE COUDÉE N° Art. 120558 LxIxH 37,5x3,5x4,3 cm  env. 155 g Partie fonctionnelle 25 x 3,5 cm FORM '94	PVP conseillé 33,95 €	
4 004293 106261	RÂTEAU À CRÊPES SILICONE N° Art. 120626 LxIxH 18x12x1,3 cm  env. 70 g 	PVP conseillé 21,95 €	

Palettes : souplesse et flexibilité



SPATULE À CRÊPES SILICONE

N° Art. 120625
LxIxH 32x3x1,6cm | env. 120 g
Partie fonctionnelle 19,5 x 3 cm



PVP conseillé
33,95€



COUPE-PÂTE

N° Art. 950988
LxIxH 15,5x12x2,5cm | env. 127 g



PVP conseillé
17,95€



COUTEAU À GÂTEAUX

N° Art. 950568
LxIxH 29,5x4,5x1,9cm | env. 125 g
Largeur de lame 5 cm | Longueur de lame 18 cm

FORM
'94

PVP conseillé
39,95€









































Fouets de cuisine



En version améliorée : fouets de cuisine


		FOUET CLASSIQUE		
4		N° Art. 950598 LxIxH 17,5x3x3cm  env. 66 g 6 boucles	PVP conseillé 16,95€	
4		N° Art. 950599 LxIxH 22x4x4cm  env. 103 g 7 boucles	PVP conseillé 19,95€	
4		N° Art. 950600 LxIxH 27x6x6cm  env. 110 g 7 boucles	PVP conseillé 21,95€	
4		N° Art. 950601 LxIxH 33x7,5x7,5cm  env. 140 g 7 boucles	PVP conseillé 22,95€	
				
		FOUET CLASSIQUE EN SILICONE NOIR		
4		N° Art. 950605 LxIxH 22,5x5x5cm  env. 109 g 6 boucles	PVP conseillé 21,95€	
4		N° Art. 950606 LxIxH 27x6,5x6,5cm  env. 118 g 6 boucles	PVP conseillé 22,95€	
				
		FOUET CLASSIQUE EN SILICONE PINK		
4		N° Art. 130586 LxIxH 26,7x6,2x6,2cm  env. 120 g 6 boucles	PVP conseillé 22,95€	
				
		FOUET DE CUISINE		
4		N° Art. 950610 LxIxH 28x6x6cm  env. 192 g 12 boucles	PVP conseillé 24,95€	
4		N° Art. 950611 LxIxH 32,5x7,5x7,5cm  env. 212 g 12 boucles	PVP conseillé 26,95€	
				
		FOUET À COCKTAIL		
4		N° Art. 950581 LxIxH 27x4,5x4,5cm  env. 90 g 6 boucles	PVP conseillé 21,95€	
				
		FOUET PLAT À SPIRALE		
4		N° Art. 950541 LxIxH 22x8x6,5cm  env. 110 g	PVP conseillé 19,95€	
4		N° Art. 950542 LxIxH 27x9x7,5cm  env. 131 g	PVP conseillé 21,95€	
				

Fouets de cuisine : en version améliorée



FOUET PLAT À SPIRALE EN SILICONE

N° Art. 950545

LxIxH 27x9x7,5cm |  env. 137 g



PVP conseillé
21,95€

4



FOUET GOURMET

N° Art. 950563

LxIxH 28,5x6x6cm |  env. 135 g

8 boucles



PVP conseillé
22,95€

4



FOUET PLAT

N° Art. 950651

LxIxH 22,5x4,5x3,5cm |  env. 70 g

8 boucles

N° Art. 950652

LxIxH 26,5x6x3,5cm |  env. 90 g

8 boucles



PVP conseillé
19,95€

4



PVP conseillé
21,95€

4



FOUET PLAT EN SILICONE

N° Art. 950656

LxIxH 26,5x6,5x3,5cm |  env. 80 g

8 boucles



PVP conseillé
22,95€

4



FOUET À SPIRALE

N° Art. 950571

LxIxH 22x4,5x4,5cm |  env. 78 g

N° Art. 950572

LxIxH 26,5x5x5cm |  env. 105 g



PVP conseillé
19,95€

4




PVP conseillé
21,95€

4



MOUSSEUR À LAIT

N° Art. 120961 | Ø 2,2cm

LxIxH 23x2,7x2,7cm |  env. 130 g

Longueur de manche 10cm



PVP conseillé
34,95€

4







































Ustensiles de cuisine spéciaux



Très compétents : ustensiles de cuisine spécialisés

4  004293  127273	ÉPLUCHEUR À JULIENNE N° Art. 120727 LxIxH 17,5x5,5x2 cm  env. 110 g Longueur de manche 10 cm	PVP conseillé 26,95 €	
4  004293  127327	ÉPLUCHEUR POUR DROITIERS N° Art. 120732 LxIxH 19x2,5x2 cm  env. 103 g Longueur de manche 10 cm	PVP conseillé 26,95 €	
4  004293  127341	ÉPLUCHEUR POUR GAUCHERS N° Art. 120734 LxIxH 19x2,5x2 cm  env. 110 g Longueur de manche 10 cm	PVP conseillé 26,95 €	
4  004293  127358	ÉPLUCHEUR RASOIR N° Art. 120735 LxIxH 17,5x5,5x2 cm  env. 114 g Longueur de manche 10 cm	PVP conseillé 26,95 €	
4  004293  127396	ÉPLUCHEUR À TOMATES ET À KIWIS N° Art. 120739 LxIxH 21x2x2 cm  env. 95 g Longueur de manche 10 cm	PVP conseillé 26,95 €	
4  004293  127365	ÉPLUCHEUR ÉCONOMIQUE N° Art. 120736 LxIxH 19x2x2 cm  env. 90 g Longueur de manche 10 cm	PVP conseillé 19,95 €	
4  004293  127143	ZESTEUR N° Art. 120714 LxIxH 15,5x2x2 cm  env. 88 g Longueur de manche 10 cm 	PVP conseillé 22,95 €	
4  004293  127464	VIDE-POMMES N° Art. 120746 Ø 2 cm LxIxH 22,5x3,4x3,5 cm  env. 101 g Longueur de manche 10 cm 	PVP conseillé 28,95 €	

Ustensiles de cuisine spécialisés : très compétents



POMME-PARISIENNE

N° Art. 120710 | Ø 3 cm
L x l x H 17 x 3 x 1,9 cm |  env. 89 g
Longueur de manche 10 cm



PVP conseillé
22,95€

4



COUTEAU À FROMAGE


N° Art. 120724
L x l x H 28 x 3,5 x 1,9 cm |  env. 102 g
Longueur de manche 10 cm

PVP conseillé
28,95€

4



RACLOIR À FROMAGE


N° Art. 120738
L x l x H 24 x 7,5 x 2 cm |  env. 110 g
Longueur de manche 10 cm

PVP conseillé
27,95€

4



TRANCHEUR À FROMAGE


N° Art. 120723
L x l x H 26,5 x 2 x 2 cm |  env. 124 g
Longueur de manche 10 cm

PVP conseillé
33,95€

4



ROULETTE À PIZZA


N° Art. 120718 | Ø 7 cm
L x l x H 20 x 7 x 2 cm |  env. 155 g
Longueur de manche 10 cm

PVP conseillé
24,95€

4



ROULETTE À PIZZA

N° Art. 120717 | Ø 14 cm
L x l x H 14 x 14 x 3 cm |  env. 200 g




PVP conseillé
34,95€

4



ROULETTE CANNELÉE

N° Art. 950720 | Ø 7 cm
L x l x H 20 x 7 x 2 cm |  env. 138 g




PVP conseillé
27,95€

4



TRANCHE-ANANAS PRO

N° Art. 120849
L x l x H 27 x 11,5 x 8,5 cm |  env. 279 g









































PVP conseillé
39,95€

4



Très compétents : ustensiles de cuisine spécialisés

4  004293  162724	HACHOIR MULTI-CUT N° Art. 160272 Ø 13 cm LxIxH 13x13x12 cm Contenance 0,6 litres  env. 615 g 	PVP conseillé 64,95 €	
4  004293  162731	BOL FRAÎCHEUR N° Art. 160273 Ø 13 cm LxIxH 13x13x9,5 cm Contenance 0,6 litres  env. 165 g 	PVP conseillé 16,95 €	
4  004293  127433	COUPE POMME ET POIRE N° Art. 120743 Ø 9,2 cm LxIxH 16x10,5x5 cm  env. 138 g	PVP conseillé 33,95 €	
4  004293  127556	TRANCHE TOMATES ET MOZZARELLA N° Art. 120755 Ø 10 cm LxIxH 16,5x10x5 cm  env. 240 g 	PVP conseillé 39,95 €	
4  004293  127525	COUTEAU À HUÎTRES N° Art. 120752 LxIxH 18x5,5x4,5 cm  env. 114 g Longueur de manche 10 cm	PVP conseillé 28,95 €	
4  004293  128270	TOQUE-ŒUF N° Art. 120827 Ø 4 cm LxIxH 14x4,6x4,1 cm  env. 50 g 	PVP conseillé 28,95 €	
4  004293  127419	CUILLÈRE À GLACE N° Art. 120741 LxIxH 20,5x4,5x2,5 cm  env. 132 g Longueur de manche 10 cm 	PVP conseillé 21,95 €	
4  004293  127549	FOURCHETTE À POMME DE TERRE N° Art. 120754 LxIxH 17x1,8x1,7 cm  env. 71 g Longueur de manche 10 cm 	PVP conseillé 22,95 €	

Ustensiles de cuisine spécialisés : très compétents



CASSE-NOIX

N° Art. 120781

LxIxH 19,5x10,5x1,7cm | env. 252 g



PVP conseillé
39,95€

4



004293

127815



OUVRE-BOÎTE

N° Art. 120757

LxIxH 21x7x5,5cm | env. 304 g

Longueur de manche 9cm

PVP conseillé
54,95€

4



004293

127570

nouveau



OUVRE-COUVERCLES

N° Art. 122139

LxIxH 27,5x8,5x2,2cm | env. 315 g



PVP conseillé
24,95€

4



068047

002377



DÉCAPSULEUR

N° Art. 120750

LxIxH 17,5x5x1,9cm | env. 115 g

Longueur de manche 10cm



PVP conseillé
22,95€

4



004293

127501



PRESSE-AIL AVEC RACLOIR

N° Art. 120895

LxIxH 20x5,5x3,5cm | env. 348 g

Longueur de manche 12cm



PVP conseillé
54,95€

4



004293

128959



PRESSE-AIL COMPACT

N° Art. 120896

LxIxH 18x5,5x5cm | env. 390 g

Longueur de manche 10cm



PVP conseillé
39,95€

4



004293

128966



PRESSE-CITRON

N° Art. 120802 | Ø 18 cm

LxIxH 18x14x13cm | Contenance 0,5 litres | env. 385 g



PVP conseillé
39,95€

4



004293

128027



ATTENDRISSEUR À VIANDE

N° Art. 120820

LxIxH 27,5x6x5cm | env. 389 g

Longueur de manche 12cm



PVP conseillé
39,95€











































4



004293

128201

Très compétents : ustensiles de cuisine spécialisés

4  004293  128195	APLATISSEUR À VIANDE N° Art. 120819 LxIxH 33x9x10 cm  env. 722 g Longueur de manche 14 cm 	PVP conseillé 49,95 €	
4  004293  127808	PRESSE-PURÉE N° Art. 120780 Ø 8,5 cm LxIxH 26,5x9x8,5 cm  env. 235 g Longueur de manche 10 cm  FORM 94	PVP conseillé 44,95 €	
4  004293  162854	PRESSE-PURÉE N° Art. 160285 Ø 9,5 cm LxIxH 34,5x9,5x13,5 cm  env. 677 g  	PVP conseillé 64,95 €	
4  004293  128089	BROSSE À VAISSELLE ANTIBACTÉRIENNE N° Art. 120808 LxIxH 24,5x6,5x6,5 cm  env. 126 g Longueur de manche 17 cm 	PVP conseillé 28,95 €	
4  004293  128096	TÊTE DE RECHANGE POUR BROSSE À VAISSELLE ANTIBACTÉRIENNE N° ART. 120808 N° Art. 120809 LxIxH 12x6x5 cm  env. 30 g  	PVP conseillé 12,95 €	
4  004293  128300	RACLOIR/SCRAPER POUR VITROCÉRAMIQUE N° Art. 120830 LxIxH 20x5x2 cm  env. 170 g Longueur de manche 10 cm	PVP conseillé 28,95 €	
4  004293  128447	CHALUMEAU DE CUISINE N° Art. 120844 LxIxH 16x13x5,2 cm  env. 260 g 	PVP conseillé 59,95 €	
4  004293  106421	POCHEUSE À ŒUFS N° Art. 120642 Ø 8 cm LxIxH 14,5x13x9 cm  env. 106 g  	PVP conseillé 28,95 €	

Ustensiles de cuisine spécialisés : très compétents



CHAUFFE-PLAT


N° Art. 120020 | Ø 17 cm
LxIxH 11x4x6,5 cm |  env. 275 g



PVP conseillé
34,95€



MOULIN À ÉPICES

N° Art. 160574 | Ø 6 cm
LxIxH 18x6x6 cm |  env. 290 g



PVP conseillé
29,95€



MORTIER

N° Art. 120978 | Ø 10,5 cm
LxIxH 14x14x8 cm | Contenance 0,34 litres |  env. 1,9 kg



PVP conseillé
39,95€



ŒUF AROMATIQUE


N° Art. 120213 | Ø 4,5 cm
LxIxH 4,6x4,6x9,2 cm | Contenance 0,03 litres |  env. 47 g



PVP conseillé
22,95€



INFUSEUR À HERBES AROMATIQUES AVEC HACHOIR

N° Art. 120212 | Ø 8 cm
LxIxH 22x8x8 cm |  env. 260 g



PVP conseillé
54,95€

































Râpes et mandolines



Tranches et copeaux : râpes et éminceurs

4		RÂPE À JULIENNE FINE N° Art. 121004 LxIxH 36x7,7x2cm  env. 165 g	PVP conseillé 37,95€	
4		RÂPE À JULIENNE MOYENNE N° Art. 121005 LxIxH 36,5x7,7x2cm  env. 170 g	PVP conseillé 37,95€	
4		RÂPE À JULIENNE ÉPAISSE N° Art. 121006 LxIxH 36x7,7x2cm  env. 170 g	PVP conseillé 37,95€	
4		ÉMINCEUR SUPERCUT N° Art. 121008 LxIxH 46,5x13x3,5cm  env. 450 g	PVP conseillé 59,95€	
4		POUSOIR N° Art. 121044 LxIxH 13,5x11x6,2cm  env. 99 g  	PVP conseillé 16,95€	
4		MANDOLINE N° Art. 121007 LxIxH 43,5x9,5x2cm  env. 450 g	PVP conseillé 59,95€	
4		RÂPE MULTIFONCTIONS N° Art. 121009 LxIxH 25x9x8cm  env. 361 g 	PVP conseillé 69,95€	
4		RABOT À SPÄTZLE N° Art. 121030 LxIxH 40,5x12x7,3cm  env. 357 g 	PVP conseillé 49,95€	

Râpes et éminceurs : tranches et copeaux



ÉMINCEUR GOURMET

N° Art. 121742

LxIxH 28x6,5x2,5cm | env. 191 g

Longueur de manche 10cm

PVP conseillé
44,95€



4

004293

127426



POUSOIR/GARDE

N° Art. 121035

LxIxH 12x8x2,2cm | env. 45 g



PVP conseillé
11,95€



4

004293

950352



RÂPE À MUSCADE

N° Art. 121068

LxIxH 18,5x2,5x2,7cm | env. 128 g



PVP conseillé
28,95€



4

004293

950680



MOULIN À FROMAGE

N° Art. 160684

LxIxH 16x6,5x11,5cm | env. 391 g



PVP conseillé
57,95€



4

004293

166845



TAMBOUR MOYEN POUR MOULIN À FROMAGE

N° Art. 160685

LxIxH 15,5x9,6x5,9cm | env. 142 g



PVP conseillé
19,95€


























4

004293

166852






































Tranches et copeaux : râpes et éminceurs

<p>4</p>  <p>004293 950208</p>	<p>RÂPE FINE CLASSIC N° Art. 121020 LxIxH 42x11,5x4,2 cm  env. 280 g</p> <p>   DESIGN PLUS</p>	<p>PVP conseillé 42,95 €</p> 
<p>4</p>  <p>004293 950215</p>	<p>RÂPE À JULIENNE MOYENNE CLASSIC N° Art. 121021 LxIxH 42x11,5x4,2 cm  env. 280 g</p> <p>   DESIGN PLUS</p>	<p>PVP conseillé 42,95 €</p> 
<p>4</p>  <p>004293 950222</p>	<p>RÂPE À JULIENNE ÉPAISSE CLASSIC N° Art. 121022 LxIxH 40,5x11,5x4,2 cm  env. 280 g</p> <p>   DESIGN PLUS</p>	<p>PVP conseillé 42,95 €</p> 
<p>4</p>  <p>004293 950284</p>	<p>RÂPE CLASSIC N° Art. 121028 LxIxH 42x12,5x3,5 cm  env. 372 g</p> <p>  DESIGN PLUS</p>	<p>PVP conseillé 64,95 €</p> 

Lèche-plats et pinceaux





















Le sucré ou salé fait maison : Lèche-plats et pinceaux

LÈCHE-PLAT PINK N° Art. 130581 LxIxH 26x2,8x0,7 cm  env. 40 g		 PVP conseillé 12,95 €
4  004293 135810		
LÈCHE-PLAT BLANC N° Art. 130582 LxIxH 26,5x5x1 cm  env. 78 g 		 PVP conseillé 15,95 €
4  004293 135827		
LÈCHE-PLAT BLANC N° Art. 950450 LxIxH 20x2,5x0,7 cm  env. 30 g		 PVP conseillé 12,95 €
4  004293 124500		
LÈCHE-PLAT BLANC N° Art. 950475 LxIxH 26x2,7x0,7 cm  env. 38 g		 PVP conseillé 12,95 €
4  004293 124753		
LÈCHE-PLAT BLANC N° Art. 950455 LxIxH 26,5x5x1 cm  env. 79 g		 PVP conseillé 15,95 €
4  004293 124555		
LÈCHE-PLAT BLANC N° Art. 950460 LxIxH 32x7,5x1 cm  env. 169 g 		 PVP conseillé 17,95 €
4  004293 124609		
LÈCHE-PLAT NOIR N° Art. 950435 LxIxH 20x2,7x0,7 cm  env. 30 g		 PVP conseillé 12,95 €
4  004293 124357		
LÈCHE-PLAT NOIR N° Art. 950438 LxIxH 26x2,7x0,7 cm  env. 40 g		 PVP conseillé 12,95 €
4  004293 124388		
LÈCHE-PLAT NOIR N° Art. 950436 LxIxH 26,5x5x1 cm  env. 78 g		 PVP conseillé 15,95 €
4  004293 124364		
LÈCHE-PLAT NOIR N° Art. 950437 LxIxH 32,5x7,5x1 cm  env. 168 g 		 PVP conseillé 17,95 €
4  004293 124371		
PINCEAU EN SILICONE N° Art. 950428 LxIxH 26,5x5x1 cm  env. 50 g 		 PVP conseillé 17,95 €
4  004293 124289		

Tamis et entonnoirs



La maille idéale : tamis et entonnoirs

4	 004293 952486	PASSOIRE À THÉ, MAILLES FINE N° Art. 161248 Ø 8 cm L x l x H 20 x 8 x 5,5 cm Contenance 0,7 litres  env. 52 g Maille 0,3 mm 	PVP conseillé 22,95 €	
4	 004293 952523	PASSOIRE-TAMIS MAILLES FINES N° Art. 161252 Ø 12 cm L x l x H 29 x 12 x 7 cm Contenance 0,25 litres  env. 149 g Maille 0,5 mm	PVP conseillé 33,95 €	
4	 004293 952561	N° Art. 161256 Ø 16 cm L x l x H 37 x 16 x 10 cm Contenance 0,6 litres  env. 255 g Maille 0,5 mm	PVP conseillé 46,95 €	
4	 004293 952608	N° Art. 161260 Ø 20 cm L x l x H 41,5 x 20 x 14 cm Contenance 1,25 litres  env. 334 g Maille 0,5 mm	PVP conseillé 52,95 €	
4	 004293 952646	N° Art. 161264 Ø 24 cm L x l x H 50 x 24 x 15 cm Contenance 2 litres  env. 480 g Maille 0,5 mm 	PVP conseillé 62,95 €	
4	 004293 952707	PASSOIRE-TAMIS MAILLES LARGES N° Art. 161270 Ø 20 cm L x l x H 41 x 20 x 13 cm Contenance 1,25 litres  env. 345 g Maille 1,6 mm 	PVP conseillé 52,95 €	

Tamis et entonnoirs : la maille idéale



CHINOIS

N° Art. 160218 | Ø 18 cm
LxIxH 41 x 19,5 x 16 cm | Contenance 1,5 litres |  env. 383 g
Diamètre du trou 1 mm



PVP conseillé
47,95€



4

004293

232182



CHINOIS AVEC GAZE

N° Art. 161100 | Ø 25 cm
LxIxH 47,5 x 24,5 x 18 cm | Contenance 2,8 litres |  env. 630 g



PVP conseillé
57,95€



4

004293

241009



ENTONNOIR À PÂTISSERIE ET SAUCES

N° Art. 160229 | Ø 19 cm
LxIxH 24 x 23 x 19 cm | Contenance 1,2 litres |  env. 780 g



PVP conseillé
139,00€




4

004293

162298



ENTONNOIR

N° Art. 160098 | Ø 12 cm
LxIxH 15 x 12,8 x 11,5 cm |  env. 129 g



PVP conseillé
22,95€









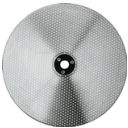







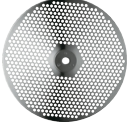



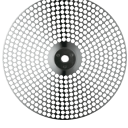






4

004293

240989



La maille idéale : tamis et entonnoirs

4 	MOULIN À LÉGUMES, 2 POIGNÉES N° Art. 160252 Ø 22 cm LxIxH 44,5x23,5x19,5 cm Contenance 3,1 litres  env. 1,3 kg  	PVP conseillé 99,95 €	
4 	GRILLE 1 MM N° Art. 160265 Ø 14 cm LxIxH 13,5x13,5x1,7 cm  env. 75 g Diamètre du trou 1 mm 	PVP conseillé 21,95 €	
4 	GRILLE 2 MM N° Art. 160266 Ø 14 cm LxIxH 13,5x13,5x1,5 cm  env. 70 g Diamètre du trou 2 mm 	PVP conseillé 21,95 €	
4 	GRILLE 3 MM N° Art. 160267 Ø 14 cm LxIxH 13,5x13,5x1,7 cm  env. 60 g Diamètre du trou 3 mm 	PVP conseillé 21,95 €	
4 	GRILLE 4 MM N° Art. 160268 Ø 14 cm LxIxH 13,5x13,5x1,7 cm  env. 60 g Diamètre du trou 4 mm 	PVP conseillé 21,95 €	
4 	GRILLE 8 MM N° Art. 160269 Ø 14 cm LxIxH 13,5x13,5x1,7 cm  env. 75 g 	PVP conseillé 21,95 €	

Saladiers et passoires



Bien formés et résistants : saladiers et passoire

4		SALADIER HAUT N° Art. 150668 Ø 8 cm LxIxH 8,7x8,7x5,5 cm Contenance 0,2 litres  env. 109 g	PVP conseillé 19,95 €	
		N° Art. 150672 Ø 12 cm LxIxH 12,8x12,8x7,8 cm Contenance 0,7 litres  env. 230 g	PVP conseillé 24,95 €	
		N° Art. 150676 Ø 16 cm LxIxH 17x17x10 cm Contenance 1,6 litres  env. 400 g	PVP conseillé 29,95 €	
		N° Art. 150680 Ø 20 cm LxIxH 21,3x21,3x12,5 cm Contenance 3,1 litres  env. 587 g	PVP conseillé 39,95 €	
		N° Art. 150684 Ø 24 cm LxIxH 25,3x25,3x14,8 cm Contenance 5,4 litres  env. 840 g	PVP conseillé 49,95 €	
		N° Art. 150688 Ø 28 cm LxIxH 29,5x29,5x17,2 cm Contenance 8,5 litres  env. 1,2 kg  DESIGN PLUS FORM '94	PVP conseillé 64,95 €	
4		SET DE 3 SALADIERS HAUTS N° Art. 150700 composé de : N° Art. 150676 Saladier haut Ø 16 cm N° Art. 150680 Saladier haut Ø 20 cm N° Art. 150684 Saladier haut Ø 24 cm Somme des PVP par article : 119,85 €  	PVP conseillé 99,95 €	
		SET DE 2 SALADIERS HAUTS PINK N° Art. 130588 	PVP conseillé 99,95 €	
4		ESSOREUSE À SALADE N° Art. 160695 Ø 24 cm LxIxH 27x26x18,5 cm Contenance 5,4 litres  env. 1,7 kg  	PVP conseillé 99,95 €	

Saladiers et passoirs : bien formés et résistants



COUVERCLE FRAÎCHEUR EN VERRE

N° Art. 150727 | Ø 8 cm
LxIxH 10x9,1x1,6 cm | env. 60 g

PVP conseillé
9,95€



N° Art. 150729 | Ø 12 cm
LxIxH 14,4x13,2x1,6 cm | env. 120 g

PVP conseillé
14,95€



N° Art. 150730 | Ø 16 cm
LxIxH 18,5x17,5x1,8 cm | env. 255 g

PVP conseillé
19,95€



N° Art. 150731 | Ø 20 cm
LxIxH 23x22x1,8 cm | env. 400 g

PVP conseillé
22,95€



N° Art. 150732 | Ø 24 cm
LxIxH 27x25x1,8 cm | env. 545 g

PVP conseillé
24,95€



N° Art. 150733 | Ø 28 cm
LxIxH 30,5x29,5x2 cm | env. 700 g

PVP conseillé
29,95€



BASSINE CONIQUE

N° Art. 150816 | Ø 16 cm
LxIxH 16,4x16,4x6,2 cm | Contenance 0,7 litres | env. 145 g

PVP conseillé
24,95€



N° Art. 150820 | Ø 20 cm
LxIxH 20,8x20,8x8,2 cm | Contenance 1,5 litres | env. 290 g

PVP conseillé
34,95€



N° Art. 150827 | Ø 27 cm
LxIxH 27x27x11 cm | Contenance 3,5 litres | env. 486 g

PVP conseillé
44,95€



N° Art. 150831 | Ø 31 cm
LxIxH 31x31x12,5 cm | Contenance 5,6 litres | env. 630 g

PVP conseillé
49,95€



N° Art. 150835 | Ø 35 cm
LxIxH 35,5x35,5x14,5 cm | Contenance 8,3 litres | env. 833 g

PVP conseillé
64,95€



N° Art. 150840 | Ø 40 cm
LxIxH 40x40x16 cm | Contenance 11,8 litres | env. 1,3 kg

PVP conseillé
74,95€



PASSOIRE PLIABLE NOIR

N° Art. 160124 | Ø 24 cm
LxIxH 32,5x25,5x10,5 cm | Contenance 3,4 litres | env. 458 g

PVP conseillé
52,95€



PASSOIRE CONIQUE

N° Art. 160024 | Ø 24 cm
LxIxH 32,5x25,6x10,9 cm | Contenance 3,4 litres | env. 437 g

PVP conseillé
52,95€



N° Art. 160028 | Ø 28 cm
LxIxH 36,5x29,5x12,5 cm | Contenance 5,5 litres | env. 580 g

PVP conseillé
56,95€



Bien formés et résistants : saladiers et passoire



4

GRANDE PASSOIRE À LÉGUMES AVEC 2 ANSES

N° Art. 160137 | Ø 40 cm

L x l x H 44,5 x 40 x 22 cm | Contenance 11,8 litres |  env. 1,3 kg



























PVP conseillé
119,00 €



Ustensiles de mesure



La précision ultime : ustensiles de mesure

4 	BALANCE DE CUISINE NUMÉRIQUE N° Art. 160232 LxIxH 20x17,5x2 cm  env. 600 g  	PVP conseillé 69,95 €	
4 	THERMOMÈTRE GOURMET N° Art. 160245 LxIxH 22,7x2x1,7 cm  env. 30 g 	PVP conseillé 39,95 €	
4 	THERMO-SONDE NUMÉRIQUE N° Art. 160283 LxIxH 15x4,8x2 cm  env. 140 g  	PVP conseillé 49,95 €	
4 	MESURE À CAFÉ N° Art. 160153 Ø 3,8 cm LxIxH 17,5x3,8x2,5 cm Contenance 0,19 litres  env. 30 g 	PVP conseillé 12,95 €	
4 	MESURE GRADUÉE N° Art. 160037 Ø 9 cm LxIxH 13x11,5x9 cm Contenance 0,5 litres  env. 176 g	PVP conseillé 23,95 €	
4 	N° Art. 160038 Ø 11 cm LxIxH 14x11x16 cm Contenance 1 litres  env. 280 g 	PVP conseillé 29,95 €	



FLEXX 2GO

Conserver et emporter en toute sérénité

Si vous souhaitez vous nourrir de façon saine et responsable, vous ne pourrez pas vous passer des nouvelles boîtes FLEXX 2GO. Rondes ou rectangulaires, elles sont disponibles en différentes contenances. Et grâce au choix du couvercle adapté, vous obtiendrez trois boîtes avec une seule. En asso-

ciation avec un couvercle sous vide et une pompe, les aliments restent frais et se conservent plus longtemps. Incontournable pour le batch cooking. En associant une boîte et un couvercle en acier inoxydable, vous obtenez une combinaison inusable, à l'épreuve du transport. Et le couvercle en bambou

faisant office de planche à pain est parfait pour les randonnées ou les sorties au parc. En outre, des accessoires malins, comme la boîte à en-cas, la boîte à vinaigrette ou la salière et la poivrière, permettent de ne manquer de rien, même lorsque vous n'êtes pas chez vous.



Boîtes FLEXX 2GO



Modulaire et individuel : FLEXX 2GO

BOÎTE FLEXX 2GO RECTANGULAIRE

N° Art. 152074

LxIxH 18,6x11,7x5,2 cm | Contenance 0,6 litres |  env. 155 gPVP conseillé
15,95 €

nouveau



4

068047

001769

N° Art. 152057

LxIxH 23,2x14,3x5,4 cm | Contenance 1 litres |  env. 240 gPVP conseillé
20,95 €

4

068047

000939

N° Art. 152075

LxIxH 26x16,2x5,8 cm | Contenance 1,5 litres |  env. 384 gPVP conseillé
25,95 €

4

068047

001776



BOÎTE FLEXX 2GO RONDE

N° Art. 152076

LxIxH 13,5x13,5x5,1 cm | Contenance 0,4 litres |  env. 105 gPVP conseillé
11,95 €

nouveau



4

068047

001783

N° Art. 152077

LxIxH 16,5x16,5x6,1 cm | Contenance 0,8 litres |  env. 165 gPVP conseillé
18,95 €

4

068047

001790

N° Art. 152078

LxIxH 19,5x19,5x6,9 cm | Contenance 1,4 litres |  env. 205 gPVP conseillé
25,95 €

4

068047

001806



LOT DE BOÎTES POUR COLLATION FLEXX 2GO RECTANGULAIRE

N° Art. 152079

LxIxH 13,3x8,6x5,5 cm | Contenance 0,25 litres |  env. 230 gPVP conseillé
24,95 €

nouveau



4

068047

001813



BOÎTE POUR VINAIGRETTE FLEXX 2GO RONDE

N° Art. 152095

LxIxH 6,5x6,5x4,4 cm | Contenance 0,05 litres |  env. 50 gPVP conseillé
9,95 €

nouveau



4

068047

001974



FLEXX 2GO: modulaire et individuel

nouveau



COUVERCLE SOUS-VIDE FLEXX 2GO RECTANGULAIRE

N° Art. 152086 | convient à la boîte rectangulaire de 0,6 l
LxIxH 18,6x11,7x1,9cm | env. 260 g

PVP conseillé
13,95€



N° Art. 152081 | convient à la boîte rectangulaire de 1 l
LxIxH 23,2x14,5x1,9cm | env. 390 g

PVP conseillé
18,95€



N° Art. 152088 | convient à la boîte rectangulaire de 1,5 l
LxIxH 26x16,2x1,9cm | env. 465 g

PVP conseillé
23,95€



nouveau



COUVERCLE SOUS-VIDE FLEXX 2GO RONDE

N° Art. 152092 | convient à la boîte ronde de 0,4 l
LxIxH 13,5x13,5x1,6cm | env. 180 g

PVP conseillé
12,95€



N° Art. 152084 | convient à la boîte ronde de 0,8 l
LxIxH 16,5x16,5x1,6cm | env. 252 g

PVP conseillé
15,95€



N° Art. 152093 | convient à la boîte ronde de 1,4 l
LxIxH 19,5x19,5x1,6cm | env. 350 g

PVP conseillé
18,95€



nouveau



COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE FLEXX 2GO RECTANGULAIRE

N° Art. 152085 | convient à la boîte rectangulaire de 0,6 l
LxIxH 18,6x11,7x1,5cm | env. 192 g

PVP conseillé
13,95€



N° Art. 152080 | convient à la boîte rectangulaire de 1 l
LxIxH 23,2x14,5x1,5cm | env. 277 g

PVP conseillé
18,95€



N° Art. 152087 | convient à la boîte rectangulaire de 1,5 l
LxIxH 26x16,2x1,5cm | env. 335 g

PVP conseillé
23,95€



nouveau



COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE FLEXX 2GO RONDE

N° Art. 152091 | convient à la boîte ronde de 0,4 l
LxIxH 13,5x13,5x1,6cm | env. 142 g

PVP conseillé
12,95€



N° Art. 152083 | convient à la boîte ronde de 0,8 l
LxIxH 16,5x16,5x1,6cm | env. 197 g

PVP conseillé
15,95€



N° Art. 152090 | convient à la boîte ronde de 1,4 l
LxIxH 19,5x19,5x1,6cm | env. 260 g

PVP conseillé
18,95€



nouveau



COUVERCLE COLLATION FLEXX 2GO RECTANGULAIRE

N° Art. 152082 | convient à la boîte rectangulaire de 1 l
LxIxH 23,2x14,5x1,9cm | env. 290 g

PVP conseillé
18,95€


























N° Art. 152089 | convient à la boîte rectangulaire de 1,5 l
LxIxH 26x16,2x1,9cm | env. 375 g

PVP conseillé
23,95€

















Modulaire et individuel : FLEXX 2GO

4  068047 002032	POMPE SOUS-VIDE ÉLECTRIQUE FLEXX 2GO	nouveau
	N° Art. 152100 LxIxH 4,7x4,7x14 cm  env. 173 g	PVP conseillé 49,95 €
		
4  068047 002056	POMPE SOUS-VIDE MANUELLE FLEXX 2GO	nouveau
	N° Art. 152103 LxIxH 4,1x7,5x15 cm  env. 81 g	PVP conseillé 17,95 €
		
4  068047 001998	INTERCALAIRE FLEXX 2GO RECTANGULAIRE	nouveau
	N° Art. 152097 convient à boîte rectangulaire de 1 l LxIxH 13,5x4,3x0,7 cm  env. 45 g	PVP conseillé 6,95 €
4  068047 002018	N° Art. 152099 convient à la boîte rectangulaire de 1,5 l LxIxH 15x4,8x0,7 cm  env. 55 g	PVP conseillé 7,95 €
	 	
4  068047 410974	SET DE SEL ET DE POIVRE FLEXX 2GO	nouveau
	N° Art. 152105 avec pochette à couverts LxIxH 23,5x7x2,2 cm  env. 56 g	PVP conseillé 19,95 €
		
4  068047 002353	CLIPS DE RECHANGE FLEXX 2GO	nouveau
	N° Art. 152136	PVP conseillé 3,95 €
	 	

Boîtes à provisions



Conservation et rangement faciles : Boîtes à provisions

BOÎTE AVEC COUVERCLE FRAÎCHEUR		
4 	N° Art. 150551 Ø 5 cm, hauteur 7 cm LxIxH 7,5x6x6,5 cm Contenance 0,1 litres  env. 65 g	PVP conseillé 16,95 €
4 	N° Art. 150553 Ø 8 cm, hauteur 7 cm LxIxH 10,5x9,5x6,5 cm Contenance 0,3 litres  env. 190 g	PVP conseillé 21,95 €
4 	N° Art. 150556 Ø 12 cm, hauteur 6 cm LxIxH 14x13,5x6 cm Contenance 0,7 litres  env. 350 g	PVP conseillé 27,95 €
4 	N° Art. 150557 Ø 12 cm, hauteur 12 cm LxIxH 12x12x12 cm Contenance 1,4 litres  env. 495 g	PVP conseillé 39,95 €
4 	N° Art. 150558 Ø 16 cm, hauteur 7 cm LxIxH 17,5x17,5x6,5 cm Contenance 1,2 litres  env. 610 g	PVP conseillé 44,95 €
4 	N° Art. 150559 Ø 16 cm, hauteur 12 cm LxIxH 18x17x12 cm Contenance 2,4 litres  env. 788 g	PVP conseillé 49,95 €
	 	



BOÎTE À CAFÉ AVEC COUVERCLE FRAÎCHEUR		
4 	N° Art. 150555 Ø 10 cm, hauteur 20 cm LxIxH 12,5x11x20 cm Contenance 1,5 litres  env. 494 g	PVP conseillé 44,95 €
	 	





Coutellerie

Pour une coupe d'exception

Profilés et élégants. Le tranchant allié à l'esthétisme. Couteaux universels à lame crantée, lames Santoku asiatiques ou couteaux de cuisine classiques. Quatre séries différentes qui rendent le choix compliqué. Tous les couteaux sont fabriqués à partir d'un acier pour lames spécial et

sont parfaitement équilibrés. Que ce soit avec un aspect à rivets classique ou avec des bois sélectionnés, les manches sont ergonomiques et tiennent parfaitement dans la main. Pour couper des petits oignons, des filets de poisson frais ou une baguette croustillante : une vaste gamme composée de

toutes les formes de lames pertinentes fait battre les cœurs de tous les amateurs de couteaux. Les couteaux doivent être rangés dans le porte-couteaux. Ainsi, les lames ne sont pas endommagées et les couteaux restent tranchants longtemps.





Série TRADITION



- En acier spécial trempé pour lames X50CrMoV15
- Manche ergonomique en plastique POM
- Manche au design classique avec 3 rivets
- Mitre entre lame et manche pour un bon équilibre et pour protéger les doigts
- Nettoyage à la main

Série de couteaux TRADITION : les classiques

**COUTEAU À ÉPLUCHER**

N° Art. 110100 | 8 cm
LxIxH 20,5x2,5x1,5 cm |  env. 107 g



PVP conseillé
19,95€

4

**COUTEAU D'OFFICE**

N° Art. 110101 | 9 cm
LxIxH 20,5x2,5x1,5 cm |  env. 110 g



PVP conseillé
19,95€

4

**COUTEAU À LÉGUMES**


N° Art. 110102 | 9 cm
LxIxH 20,5x2,5x1,8 cm |  env. 109 g



PVP conseillé
19,95€

4

**COUTEAU UNIVERSEL LAME DENTELÉE**


N° Art. 110103 | 13 cm
LxIxH 25x2,5x2 cm |  env. 120 g



PVP conseillé
24,95€

4

**COUTEAU À VIANDE**

N° Art. 110104 | 18 cm
LxIxH 30,5x3,5x2 cm |  env. 222 g



PVP conseillé
39,95€

4

**COUTEAU DE CHEF**

N° Art. 110105 | 20 cm
LxIxH 34x5x2 cm |  env. 297 g



PVP conseillé
44,95€

4

**COUTEAU SANTOKU**

N° Art. 110106 | 17,5 cm
LxIxH 31,5x5x2,3 cm |  env. 292 g



PVP conseillé
44,95€

4

**COUTEAU À PAIN**

N° Art. 110107 | 20 cm
LxIxH 32x3,5x2,3 cm |  env. 235 g



PVP conseillé
44,95€

4







NOUVEAU

Série WOLFGREY



Pratique

La large lame collecte aisément les aliments coupés.

Précis

Lame droite, rectangulaire et affûtée.

Équilibré

Mitre entre la lame et le manche pour un équilibre optimal.

Maniable

Le bois de Pakka résistant tient parfaitement dans la main.

- Collection de 10 pièces réunissant l'art de la découpe européen et asiatique
- En acier spécial trempé pour lames X50CrMoV15
- Affûtage de précision avec un angle optimisé pour des performances de coupe maxi-males
- Nettoyage à la main

Série de couteaux WOLFGREY : l'art de la découpe

nouveau



COUTEAU À ÉPLUCHER

N° Art. 112059 | 8 cm
LxIxH 20,7x2,3x1,7 cm |  env. 106 g



PVP conseillé
29,95€



nouveau



COUTEAU À LÉGUMES

N° Art. 112060 | 9 cm
LxIxH 20,7x2,3x11,7 cm |  env. 104 g



PVP conseillé
29,95€



nouveau



COUTEAU UNIVERSEL LAME DENTELÉE

N° Art. 112061 | 13 cm
LxIxH 24,7x2,3x1,7 cm |  env. 118 g




PVP conseillé
34,95€



nouveau



COUTEAU À VIANDE

N° Art. 112062 | 18 cm
LxIxH 30,5x3,3x2,15 cm |  env. 218 g




PVP conseillé
49,95€



nouveau



COUTEAU DE CHEF

N° Art. 112063 | 20 cm
LxIxH 33,9x4,9x2,3 cm |  env. 290 g




PVP conseillé
59,95€



nouveau



COUTEAU À PAIN

N° Art. 112065 | 22 cm
LxIxH 34,7x3,6x2,2 cm |  env. 248 g




PVP conseillé
59,95€



nouveau




COUTEAU SANTOKU

N° Art. 112068 | 15 cm
LxIxH 28x4,4x2,2 cm |  env. 236 g



PVP conseillé
49,95€



N° Art. 112064 | 17,5 cm
LxIxH 31,5x4,9x2,3 cm |  env. 290 g



PVP conseillé
59,95€



nouveau



COUTEAU NAKIRI

N° Art. 112067 | 18 cm
LxIxH 30,9x5x2,15 cm |  env. 265 g



PVP conseillé
59,95€




L'art de la découpe : série de couteaux WOLFGREY



4

COUTEAU DE CHEF CHINOIS

N° Art. 112066 | 18 cm
LxlxH 31,7x8,4x2,1 cm |  env. 417 g



nouveau

PVP conseillé
69,95 €





Série MASTERCLASS

Tranchant

Lame en acier trempé pour lames
pour une coupe sans effort.

Aiguisé

Tranchant
longue durée.

Agréable

Manche ergonomique en bois
de noyer avec logo gravé.



- 6 couteaux « made in Solingen »
- Le garant du tranchant, de la précision et d'un véritable artisanat d'art
- En acier spécial trempé pour lames X50CrMoV15
- Manche ergonomique en bois de noyer
- Plaque en acier inoxydable avec un poinçon RÖSLE sur le manche
- Nettoyage à la main

Série de couteaux MASTERCLASS : Made in Solingen



COUTEAU À LÉGUMES

N° Art. 110120 | 9 cm
L x l x H 20,5 x 2 x 1,5 cm |  env. 65 g




PVP conseillé
79,95 €

4



COUTEAU DE CUISINE LAME DENTELÉE

N° Art. 110121 | 12 cm
L x l x H 23,5 x 2 x 1,5 cm |  env. 65 g



PVP conseillé
89,95 €

4



COUTEAU À VIANDE

N° Art. 110122 | 18 cm
L x l x H 32,5 x 2,5 x 2,5 cm |  env. 150 g



PVP conseillé
119,00 €

4



COUTEAU DE CHEF

N° Art. 110123 | 20 cm
L x l x H 34,5 x 4 x 2,5 cm |  env. 185 g



PVP conseillé
119,00 €

4



COUTEAU SANTOKU

N° Art. 110124 | 17,5 cm
L x l x H 31,5 x 4 x 2,5 cm |  env. 185 g



PVP conseillé
119,00 €

4



COUTEAU À PAIN

N° Art. 110125 | 20 cm
L x l x H 35 x 3 x 2,5 cm |  env. 175 g



PVP conseillé
119,00 €

4







Série ARTESANO



Aérien

Lame alvéolée pour empêcher les tranches fines de coller.

Puissants

Lame en acier spécial forgé pour lames pour un travail précis.

Formidable

Manche robuste et ergonomique en bois d'olivier avec une veinure individuelle.


- 5 couteaux forgés à la main inspirés par l'art de la coutellerie de Solingen
- En acier pour lames spécial X50CrMoV15
- Fabriqués dans une seule pièce et durcis à froid
- Manche de forme ergonomique en bois d'olivier avec une veinure individuelle, pour une sensations chaude et agréable dans la main

- Les acides naturels contenus dans le bois d'olivier ont une action antibactérienne
- Équilibre parfait entre lame et manche
- Nettoyage à la main

Série de couteaux ARTESANO : avec une ambiance méditerranéenne



COUTEAU À LÉGUMES


N° Art. 110130 | 9 cm
LxIxH 20x2,5x3 cm |  env. 70 g



PVP conseillé
89,95€



COUTEAU À VIANDE


N° Art. 110131 | 20 cm
LxIxH 34,5x2,6x3 cm |  env. 182 g



PVP conseillé
149,00€



COUTEAU DE CHEF


N° Art. 110132 | 20 cm
LxIxH 34,5x2,5x5 cm |  env. 255 g



PVP conseillé
149,00€



COUTEAU SANTOKU


N° Art. 110133 | 16,5 cm
LxIxH 30x2,5x5 cm |  env. 190 g



PVP conseillé
159,00€



COUTEAU À PAIN

N° Art. 110134 | 22 cm
LxIxH 35,5x2,5x4 cm |  env. 180 g



PVP conseillé
159,00€

























Blocs à couteaux



Élégant et bien rangé : blocs à couteaux

<div>4</div>  <div>004293 150424</div>	<p>PORTE-COUTEAUX MOVE X NOIR</p> <p>N° Art. 110042</p> <p>LxIxH 27x11x22,6cm  env. 2 kg</p> 	<p>PVP conseillé</p> <p>109,00€</p>	
<div>4</div>  <div>004293 150400</div>	<p>PORTE-COUTEAUX MOVE X</p> <p>N° Art. 110040</p> <p>LxIxH 27x23x11cm  env. 1,7 kg</p>  	<p>PVP conseillé</p> <p>99,95€</p>	
<div>4</div>  <div>004293 150417</div>	<p>PORTE-COUTEAUX KNIFE X</p> <p>N° Art. 110041</p> <p>LxIxH 25,1x16,8x23cm  env. 1,5 kg</p> 	<p>PVP conseillé</p> <p>99,95€</p>	
<div>4</div>  <div>004293 150455</div>	<p>AIGUISEUR</p> <p>N° Art. 110045</p> <p>LxIxH 20x4,8x7,5cm  env. 170 g</p> 	<p>PVP conseillé</p> <p>17,95€</p>	
<div>4</div>  <div>004293 962904</div>	<p>CISEAUX DE CUISINE</p> <p>N° Art. 110290</p> <p>LxIxH 22,5x8,4x1,3cm  env. 120 g</p> <p>Longueur de manche 12 cm</p>	<p>PVP conseillé</p> <p>29,95€</p>	

Planches et tapis de découpe


















Une base solide : planches et tapis de découpe

<div>4</div>  <div>004293 150325</div>	PLANCHE À DÉCOUPER N° Art. 110032 36x24 cm LxIxH 36x24x3 cm  env. 1,1 kg	PVP conseillé 64,95 €	
<div>4</div>  <div>004293 150332</div>	N° Art. 110033 48x32 cm LxIxH 48x32x3,5 cm  env. 2,4 kg	PVP conseillé 89,95 €	
<div>4</div>  <div>004293 150141</div>	TAPIS DE DÉCOUPE, SET DE 2 N° Art. 110014 35x25 cm LxIxH 35x25x0,2 cm  env. 280 g 	PVP conseillé 23,95 €	
<div>4</div>  <div>004293 124654</div>	TAPIS DE TRAVAIL ET DE CUISSON N° Art. 950465 68x53 cm LxIxH 68x53x0,1 cm  env. 230 g  	PVP conseillé 29,95 €	

Couverts



Apprécier le bon goût : couverts

4 	COUVERTS CULTURE N° Art. 130775 30 pièces brillant	PVP conseillé 99,95 €	
4 	N° Art. 130776 60 pièces brillant	PVP conseillé 189,00 €	
4 	N° Art. 130770 30 pièces mat	PVP conseillé 99,95 €	
4 	N° Art. 130771 60 pièces mat  	PVP conseillé 189,00 €	
4 	COUVERTS POUR ENFANT PETIT ROBOT N° Art. 130067 4 pièces  	PVP conseillé 34,95 €	
4 	COUVERTS POUR ENFANT AMIS DE LA FORÊT N° Art. 130068 4 pièces  	PVP conseillé 34,95 €	



Ustensiles de cuisson

A chaque casserole son couvercle

Les meilleures fêtes se terminent toujours dans la cuisine. Et nous les faisons aussi débuter dans la cuisine. Qui ne goûte pas dans la casserole sur le feu ou ne regarde pas par dessus les épaules pour voir ce qui est en train de mijoter ? Quelle que soit la personne ou l'occasion pour laquelle vous cuisinez,

vous utilisez toujours un faitout ou une poêle. Ce sont nos compagnons au long cours utilisés en fonction du nombre de bouches affamées qui attendent avec impatience. Selon les préférences, il est possible de saisir dans la poêle en aluminium, de mijoter dans le faitout en acier inoxydable ou de faire

griller dans la poêle en fer. De manière générale, les plats faits maison sont meilleurs. Ils permettent de garder un œil sur les aliments et d'amener de la qualité sur la table. Ainsi faitouts, casseroles et poêles font partie de l'équipement de base qui ne doit manquer dans aucune cuisine.





Série acier inoxydable EXPERTISO

Profondeur de vue

Couvercle en verre trempé pour une vue optimale à l'intérieur de la marmite et sur les aliments qui cuisent.

Maniable

Des poignées solides, rectilignes et intemporelles, tout en étant robustes et élégantes.

Sans goutte

Bec verseur pour un transvasement sans goutte de soupes, de marmelades et de sauces, ou comme évacuation de vapeur, et aussi en présence de hottes aspirantes intégrées dans le plan de cuisson.

Conduction de chaleur

Fond sandwich capsulé avec un noyau en aluminium de 4 mm pour une conduction et une accumulation parfaites de la chaleur.



- Acier inoxydable 18/10
- Surface satinée sur tout le faitout
- Avec graduation intérieure
- Fond sandwich capsulé avec noyau en aluminium de 4 mm pour une accumulation et une répartition idéales de la chaleur
- Couvercle en verre trempé résistant à des températures jusqu'à 170 °C

- Évacuation parfaite de la vapeur en présence de hottes aspirantes intégrées
- Va au lave-vaisselle
- Convient pour les sources de chaleur suivantes : plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four



Série EXPERTISO : solidité et savoir-faire



SAUTOIR

N° Art. 910944 | Ø 20 cm | Ø du fond 18,5 cm
LxIxH 30x21,5x16 cm | Contenance 2,7 litres | env. 1,7 kg



PVP conseillé
64,95€



4



DEMI-TRAITEUR

N° Art. 910941 | Ø 16 cm | Ø du fond 14,5 cm
LxIxH 25,5x17,5x17 cm | Contenance 1,9 litres | env. 1,3 kg



PVP conseillé
59,95€



4

N° Art. 910942 | Ø 20 cm | Ø du fond 18,5 cm
LxIxH 30x21,5x18 cm | Contenance 3,4 litres | env. 1,8 kg



PVP conseillé
69,95€



4

N° Art. 910943 | Ø 24 cm | Ø du fond 22,5 cm
LxIxH 33,5x25,5x20,5 cm | Contenance 5,8 litres | env. 2,3 kg



PVP conseillé
79,95€



4



MARMITE POUR SOUPES ET LÉGUMES

N° Art. 910945 | Ø 24 cm | Ø du fond 22,5 cm
LxIxH 33,5x25,5x26 cm | Contenance 9 litres | env. 2,6 kg



PVP conseillé
99,95€



4



CASSEROLE

N° Art. 910940 | Ø 16 cm | Ø du fond 14,5 cm
LxIxH 34x18x8,5 cm | Contenance 1,4 litres | env. 820 g



PVP conseillé
49,95€



4



BATTERIE DE CUISINE 4 PIÈCES

N° Art. 910947

composé de :

N° Art. 910941 Demi-Traiteur | Ø 16 cm

N° Art. 910942 Faitout | Ø 20 cm

N° Art. 910943 Faitout | Ø 24 cm

N° Art. 910940 Casserole | Ø 16 cm

Somme des PVP par article : 259,80€



PVP conseillé
219,00€



4



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE

N° Art. 910946 | 38x29 cm
LxIxH 38x28,5x10,5 cm | Contenance 6,5 litres | env. 4,8 kg



PVP conseillé
189,00€



4





Série acier inoxydable SILENCE® PRO

Intelligent

Le revêtement en silicone protège les poignées latérales et la poignée du couvercle d'un réchauffement trop important et empêche le couvercle de faire du bruit.

Ordonné

Le couvercle s'accroche sur le côté à la poignée du faitout, pour plus d'ordre et de place en cuisine et sur la table ; même le condensat est collecté dans ce cadre.

Aéré

Grâce à la courbure intelligente du couvercle, la vapeur peut s'échapper de manière ciblée, et l'excédent d'eau peut être vidé.



reddot winner 2021

Deux possibilités d'égouttage, des fonctions bien pensées :



Couvercle décalé :

égouttage rapide de pommes de terre, par exemple



Couvercle à plat :

égouttage de produits fins



Couvercle accroché :

ordonné et propre

- Acier inoxydable 18/10 en association avec du verre trempé et du silicone
- Polissage de qualité supérieure à 2 nuances
- Avec graduation intérieure
- Fond sandwich capsulé avec noyau en aluminium de 4 mm (cuit-vapeur 5 mm) pour une accumulation et une répartition idéales de la chaleur
- Couvercle en verre trempé résistant à des températures jusqu'à 160 °C

- Évacuation parfaite de la vapeur en présence de hottes aspirantes intégrés
- Va au lave-vaisselle
- Convient pour les sources de chaleur suivantes : plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four



Série SILENCE® PRO : brillante et unique



SAUTOIR

N° Art. 910959 | Ø 20 cm | Ø du fond 18,8 cm
LxIxH 30,3x21,5x14,6 cm | Contenance 2,9 litres | env. 1,8 kg



PVP conseillé
109,00€



4



DEMI-TRAITEUR

N° Art. 910961 | Ø 16 cm | Ø du fond 15 cm
LxIxH 25,5x17x10,8 cm | Contenance 1,9 litres | env. 1,4 kg



PVP conseillé
109,00€



4

N° Art. 910962 | Ø 20 cm | Ø du fond 19 cm
LxIxH 30,5x21,5x17 cm | Contenance 3,5 litres | env. 1,8 kg



PVP conseillé
119,00€



4

N° Art. 910964 | Ø 24 cm | Ø du fond 22,8 cm
LxIxH 34,5x25,5x19 cm | Contenance 5,8 litres | env. 2,4 kg



PVP conseillé
129,00€



4



MARMITE POUR SOUPES ET LÉGUMES

N° Art. 910963 | Ø 24 cm | Ø du fond 22 cm
LxIxH 34,5x25,5x25 cm | Contenance 8,7 litres | env. 2,6 kg



PVP conseillé
149,00€



4



SET D'USTENSILES DE CUISSON 4 PIÈCES

N° Art. 910965

composé de :

N° Art. 910961 Demi-Traiteur | Ø 16 cm

N° Art. 910962 Demi-traiteur | Ø 20 cm

N° Art. 910964 Demi-traiteur | Ø 24 cm

N° Art. 910960 Casserole | Ø 16 cm

Somme des PVP par article : 431,95€



PVP conseillé
349,00€



4



SET D'USTENSILES DE CUISSON 5 PIÈCES

N° Art. 910966

composé de :

N° Art. 910959 Sautoir | Ø 20 cm

N° Art. 910961 Demi-Traiteur | Ø 16 cm

N° Art. 910962 Demi-traiteur | Ø 20 cm

N° Art. 910964 Demi-traiteur | Ø 24 cm

N° Art. 910960 Casserole | Ø 16 cm

Somme des PVP par article : 540,95€



PVP conseillé
419,00€



4



CASSEROLE

N° Art. 910960 | Ø 16 cm | Ø du fond 14,8 cm
LxIxH 35x17,5x9 cm | Contenance 1,4 litres | env. 960 g





























PVP conseillé
74,95€



4

Brillante et unique : série SILENCE® PRO

<div>4</div>  <div>004293 919502</div>	<p>POÊLE DE SERVICE</p> <p>N° Art. 910950 Ø 28 cm Ø du fond 22 cm LxIxH 39x29,5x14 cm Contenance 4,5 litres  env. 1,6 kg</p> 	<p>PVP conseillé 99,95 €</p>	
<div>4</div>  <div>004293 919762</div>	<p>POÊLE DE SERVICE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST</p> <p>N° Art. 910976 Ø 24 cm Ø du fond 18,5 cm LxIxH 35x25,5x13,5 cm Contenance 2,3 litres  env. 1,2 kg</p>	<p>PVP conseillé 109,00 €</p>	
<div>4</div>  <div>004293 919779</div>	<p>N° Art. 910977 Ø 28 cm Ø du fond 22 cm LxIxH 39x29,5x14 cm Contenance 4,5 litres  env. 1,6 kg</p> 	<p>PVP conseillé 119,00 €</p>	
<div>4</div>  <div>004293 919557</div>	<p>POÊLE DE SERVICE AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE PROCERAPLUS</p> <p>N° Art. 910955 Ø 24 cm Ø du fond 18,5 cm LxIxH 35x25,5x13,5 cm Contenance 2,3 litres  env. 1,1 kg</p>	<p>PVP conseillé 99,95 €</p>	
<div>4</div>  <div>004293 919564</div>	<p>N° Art. 910956 Ø 28 cm Ø du fond 22 cm LxIxH 39x29,5x14 cm Contenance 4,5 litres  env. 1,6 kg</p> 	<p>PVP conseillé 109,00 €</p>	
<div>4</div>  <div>004293 919786</div>	<p>CUIT-VAPEUR AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST</p> <p>N° Art. 910978 Ø 28 cm Ø du fond 22 cm LxIxH 39x29,5x16 cm Contenance 4,5 litres  env. 2,9 kg</p> 	<p>PVP conseillé 189,00 €</p>	
<div>4</div>  <div>068047 000724</div>	<p>PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE</p> <p>N° Art. 911037 41x29 cm LxIxH 40,9x28,5x18,1 cm Contenance 9 litres  env. 5,9 kg</p> 	<p>PVP conseillé 249,00 €</p>	<p>nouveau</p> 

Série SILENCE® PRO : brillante et unique



POÊLE À FRIRE

N° Art. 910948 | Ø 20 cm | Ø du fond 15 cm
LxIxH 39x21,5x8,5 cm | Contenance 1,4 litres | env. 1,1 kg

PVP conseillé
79,95€



N° Art. 910949 | Ø 24 cm | Ø du fond 19 cm
LxIxH 46,9x25,6x9,5 cm | Contenance 2,2 litres | env. 1,2 kg

PVP conseillé
89,95€



N° Art. 910975 | Ø 28 cm | Ø du fond 22,6 cm
LxIxH 51x29,5x9,5 cm | Contenance 3,3 litres | env. 1,5 kg

PVP conseillé
99,95€



POÊLE À FRIRE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

N° Art. 910970 | Ø 20 cm | Ø du fond 15 cm
LxIxH 39,1x21,5x8,5 cm | Contenance 1,4 litres | env. 1,1 kg

PVP conseillé
99,95€



N° Art. 910971 | Ø 24 cm | Ø du fond 19 cm
LxIxH 46,9x25,6x9,5 cm | Contenance 2,2 litres | env. 1,2 kg

PVP conseillé
109,00€



N° Art. 910972 | Ø 28 cm | Ø du fond 22,6 cm
LxIxH 51x29,5x9,5 cm | Contenance 3,3 litres | env. 1,5 kg

PVP conseillé
119,00€



N° Art. 910973 | Ø 32 cm | Ø du fond 26,5 cm
LxIxH 56x33,5x9,7 cm | Contenance 4,4 litres | env. 2,2 kg

PVP conseillé
139,00€



POÊLE À FRIRE AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE PROCERAPLUS

N° Art. 910951 | Ø 20 cm | Ø du fond 15 cm
LxIxH 39,1x21,5x8,5 cm | Contenance 1,4 litres | env. 1,1 kg

PVP conseillé
89,95€



N° Art. 910952 | Ø 24 cm | Ø du fond 19 cm
LxIxH 47x25,6x9,5 cm | Contenance 2,2 litres | env. 1,2 kg

PVP conseillé
99,95€



N° Art. 910953 | Ø 28 cm | Ø du fond 22,6 cm
LxIxH 51x29,5x9,5 cm | Contenance 3,3 litres | env. 1,5 kg

PVP conseillé
109,00€



N° Art. 910954 | Ø 32 cm | Ø du fond 26,5 cm
LxIxH 60x33,5x9,7 cm | Contenance 4,4 litres | env. 2,2 kg

PVP conseillé
129,00€



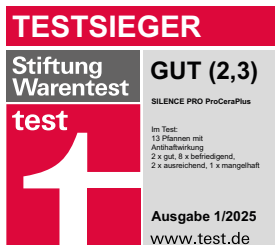
POÊLE À CRÊPES AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

N° Art. 910979 | Ø 28 cm | Ø du fond 25 cm
LxIxH 51,5x29,5x10 cm | env. 1,6 kg

PVP conseillé
99,95€



Variété de poêles SILENCE® PRO



Revêtement céramique ProCeraPlus

Pour faire revenir en douceur de la viande, des légumes, des aliments panés ou des plats à base d'œufs par exemple. Pour cuisiner et rôtir consciemment avec peu de matière grasse ou d'huile. Le revêtement céramique contenant du quartz naturel préserve le goût véritable des aliments. Nettoyage à la main.

Pratique

Le manche de la poêle composé de silicone procure une possibilité de dépose parfaite pour les ustensiles.



Revêtement anti-adhésif ProResist

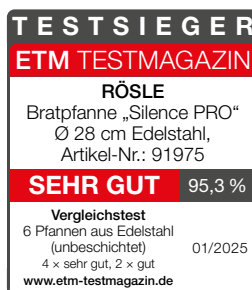
Rôtir en douceur avec peu de matières grasses. Pour la préparation d'aliments délicats, pour étuver et faire revenir des légumes ou pour rôtir de la viande. Des particules en carbure de silicium intégrées permettent l'utilisation d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable dans la poêle. Va au lave-vaisselle.

Acier inoxydable

Poêle classique en acier inoxydable pour saisir à feu vif des steaks par exemple. Convient aussi pour flamber. Va au lave-vaisselle.

Agréable

Manche ergonomique avec un revêtement en silicone résistant aux températures jusqu'à 200 °C.



- La compétence RÖSLE en matière de poêles : la poêle parfaite pour toutes les exigences
- Poêle à frire et à servir en acier inoxydable, avec revêtement anti-adhésif ProResist et revêtement céramique ProCeraPlus
- Fond sandwich encapsulé avec un noyau en aluminium de 4 mm pour une conduction et une accumulation parfaites de la chaleur

- Convient pour les sources de chaleur suivantes : plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four





Série aluminium CADINI

Transparent

Couvercle en verre à base de borosilicate robuste, résistant à des températures jusqu'à 230 °C, insensible aux changements de température.

ProResist

Poêle robuste, avec particules en carbure de silicium intégrées, permettant l'utilisation d'ustensiles en acier inoxydable dans le faitout.



Intelligent

Poignées en silicone confortables robustes et flexibles pour une préhension et un transport amélioré, résistance à des températures jusqu'à 200 °C.

Simplissime

En aluminium recyclé avec un revêtement intégral, parfaitement adapté au nettoyage au lave-vaisselle.

Sur toute la surface

Fond pour induction sur toute la surface pour une montée en température plus rapide et un nettoyage facile au lave-vaisselle.

- Récipient de cuisson en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhésif ProResist
- Résistant aux températures sur la cuisinière (jusqu'à 260 °C) et dans le four (jusqu'à 260 °C, avec couvercle jusqu'à 230 °C)
- Aluminium : 100 % recyclé, écologique et durable
- Le matériau peut également être recyclé après la mise au rebut

- Fabriqué en Italie
- Va au lave-vaisselle
- Convient pour les sources de chaleur suivantes : plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four



Série CADINI : recyclée et durable



FAITOUT AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

N° Art. 910761 | Ø 20 cm | Ø du fond 13 cm
LxIxH 28,5x22,8x15,5 cm | Contenance 2,9 litres | env. 1,8 kg

PVP conseillé
139,00€



N° Art. 910762 | Ø 24 cm | Ø du fond 17 cm
LxIxH 33x27x18 cm | Contenance 3,9 litres | env. 2,5 kg

PVP conseillé
149,00€



POÊLE À FRIRE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

N° Art. 910753 | Ø 20 cm | Ø du fond 14 cm
LxIxH 40x21,5x6,5 cm | Contenance 1,1 litres | env. 858 g

PVP conseillé
89,95€



N° Art. 910754 | Ø 24 cm | Ø du fond 18 cm
LxIxH 44,5x25,5x8 cm | Contenance 1,8 litres | env. 1,1 kg

PVP conseillé
99,95€



N° Art. 910755 | Ø 28 cm | Ø du fond 20,5 cm
LxIxH 48x29x8,5 cm | Contenance 2,4 litres | env. 1,5 kg

PVP conseillé
114,00€



N° Art. 910756 | Ø 32 cm | Ø du fond 21,5 cm
LxIxH 52x33x9,5 cm | Contenance 3,4 litres | env. 1,7 kg

PVP conseillé
134,00€



POÊLE DE SERVICE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

N° Art. 910759 | Ø 28 cm | Ø du fond 19,5 cm
LxIxH 38x30,5x8,3 cm | Contenance 3,5 litres | env. 1,7 kg

PVP conseillé
129,00€



POÊLE DE WOK AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

N° Art. 910757 | Ø 32 cm | Ø du fond 14,5 cm
LxIxH 55x33,5x12 cm | Contenance 4,7 litres | env. 1,6 kg

PVP conseillé
159,00€



POIGNÉES EN SILICONE CONFORTABLES, SET DE 2

N° Art. 960488
LxIxH 11,2x4,5x2,2 cm | env. 70 g

PVP conseillé
12,95€







Série fer 1888



- Poêle à frire classique en fer forgé
- Parfait pour des pommes de terre sautées, des galettes de pommes de terre et de la viande saisie, mais également pour servir
- Structure caractéristique du forgeage dotée d'une protection anticorrosion
- Très bonnes propriétés de conductivité thermique
- Nettoyage avec un chiffon humide


- Laisser bien sécher et frotter avec de l'huile
- Fabriquée en Allemagne
- Pour une utilisation sur le barbecue et compatible avec les types de feux suivants :
plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four





Série 1888 : traditionnelle en fer



POÊLE À FRIRE EN FER FORGÉ

N° Art. 910724 | Ø 24 cm | Ø du fond 18 cm
LxIxH 46,5x24x13 cm | Contenance 0,75 litres |  env. 1,2 kg

N° Art. 910728 | Ø 28 cm | Ø du fond 21 cm
LxIxH 52,5x28x14 cm | Contenance 1,25 litres |  env. 1,5 kg

N° Art. 910729 | Ø 28 cm | Ø du fond 20 cm
LxIxH 51,5x28x18 cm | Contenance 2 litres |  env. 1,7 kg



PVP conseillé
69,95€



4

PVP conseillé
89,95€



4

PVP conseillé
109,00€



4

Toujours bien équipé : accessoires

GRILLE ANTI-PROJECTIONS SILENCE® PRO
N° Art. 910498
 LxIxH 29,5x29,5x5,8 cm |  env. 570 g

4  004293  914989

PVP conseillé
49,95 €



PROTECTION POÊLE, SET DE 3
N° Art. 910487 | Ø 40 cm
 LxIxH 40x40x0,8 cm |  env. 87 g

4  004293  914873

PVP conseillé
12,95 €



COUVERCLE EN VERRE BOROSILICATE
N° Art. 910491 | Ø 24 cm
 LxIxH 25,5x25,5x8,5 cm |  env. 1 kg

4  004293  914910

N° Art. 910492 | Ø 28 cm
 LxIxH 29,3x29,3x9,5 cm |  env. 1,3 kg

4  004293  914927

N° Art. 910502 | Ø 32 cm
 LxIxH 33,5x33,5x10 cm |  env. 2 kg

4  004293  915023


  


PVP conseillé
29,95 €




PVP conseillé
34,95 €

PVP conseillé
39,95 €

DESSOUS DE PLAT
N° Art. 910519
 LxIxH 17,5x17x2 cm |  env. 397 g

4  004293  915191




PVP conseillé
28,95 €



Pièces de rechange et accessoires



Réparations et échanges : pièces de rechange et accessoires


 4 004293 959799	LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS POUR N° ART. 120732, 120734, 120735 N° Art. 960979 LxIxH 5x0,7x0,1cm  env. 2 g	PVP conseillé 7,95 €	
 4 004293 960757	FIL DE REMPLACEMENT AVEC OEILLET POUR TRANCHEUR À FROMAGE N° ART. 120723 N° Art. 960075 LxIxH 25x0,2x0,2cm 	PVP conseillé 9,95 €	
 4 004293 960153	LAME DE RECHANGE AVEC 4 VIS POUR N° ART. 121008, 130095 N° Art. 960015 LxIxH 7,6x7,6x0,1cm  env. 12 g	PVP conseillé 9,95 €	
 4 004293 959362	LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS POUR N° ART. 121007, 121031, 121063 N° Art. 960936 LxIxH 7,2x2,5x0,1cm  env. 10 g	PVP conseillé 7,95 €	
 4 004293 959782	LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS POUR N° ART. 121742 N° Art. 960978 LxIxH 5x2x0,1cm  env. 8 g	PVP conseillé 11,95 €	
 4 004293 959416	LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS POUR RÂPE CLASSIC N° ART. 121028 N° Art. 960941	PVP conseillé 7,95 €	
 4 004293 128096	TÊTE DE RECHANGE POUR BROSSE À VAISSELLE ANTIBACTÉRIENNE N° ART. 120808 N° Art. 120809 LxIxH 12x6x5cm  env. 30 g  	PVP conseillé 12,95 €	
 4 004293 959232	CORBEILLE POUR ESSOREUSE À SALADE, N° ART. 160695 N° Art. 960923 LxIxH 22,5x22,5x13cm Contenance 5,4 litres  env. 125 g	PVP conseillé 11,95 €	

Pièces de rechange et accessoires : réparations et échanges



ASSIETTE DE ROTATION POUR ESSOREUSE À SALADE, N° ART. 160695

N° Art. 960027

LxIxH 11,5x11,5x1,9cm |  env. 20 g



PVP conseillé
4,95€



4

004293

960276

nouveau



CLIPS DE RECHANGE FLEXX 2GO

N° Art. 152136



PVP conseillé
3,95€



4


068047

002353



POIGNÉES EN SILICONE CONFORTABLES, SET DE 2

N° Art. 960488

LxIxH 11,2x4,5x2,2cm |  env. 70 g



PVP conseillé
12,95€



4


004293

914880



CROCHET SIMPLE, PAQUET DE 2

N° Art. 190060

LxIxH 2x3x4cm |  env. 44 g



PVP conseillé
21,95€



4

004293

190604



Service en ligne pour nos partenaires commerciaux

Le portail d'informations et de services RÖSLE sur Internet

Le site **www.roesle.com** fournit de nombreuses informations sur les produits, les pièces de rechange adaptées et les données techniques. De même, il existe un aperçu des brochures destinées aux consommateurs et sur les événements à venir. Nous sommes également toujours à jour en ce qui concerne nos prix de design.

L'espace réservé à nos revendeurs permet de télécharger des photos et des vidéos des articles. De même nos catalogues actuels, nos listes de prix et nos supports publicitaires pour les démonstrations y sont référencés.

Il suffit de demander les données pour se connecter (login) à son **interlocuteur**.

Pour recevoir notre **newsletter** trimestrielle destinée aux **commerçants** et contenant toutes les informations sur l'actualité et les projets, il suffit de s'inscrire auprès de son interlocuteur habituel !

Sur nos **réseaux sociaux** nous informons en permanence sur les nouveaux produits, les actions et les informations intéressantes :



roesle



roesle_official



roesle.de



Roesle



roesle



Rösle



roesle_official

Le nouveau système de présentation RÖSLE

La mise en scène optimale pour une marque de qualité

Bien pensé, stylé et dans un design moderne : avec notre nouveau système d'aménagement de magasin, nous créons la scène idéale pour nos classiques, nos nouveautés et nos produits en promotion. Les ustensiles de cuisine, les saladiers et les casseroles en acier inoxydable sont présentés de manière brillante sur un fond sombre et élégant. Des motifs d'images évocateurs suscitent des émotions et inspirent à planifier la prochaine fête de la cuisine. La fonctionnalité n'a pas été oubliée : avec suffisamment d'espace de rangement dans un taupe moderne, il est possible de faire des provisions avec style. Grâce aux modules flexibles, le système s'adapte parfaitement aux différentes situations de magasin. Une forte présence de la marque et une efficacité maximale pour la vente sont toujours au centre des préoccupations.

Les modules :



Panneau arrière



Corbeille



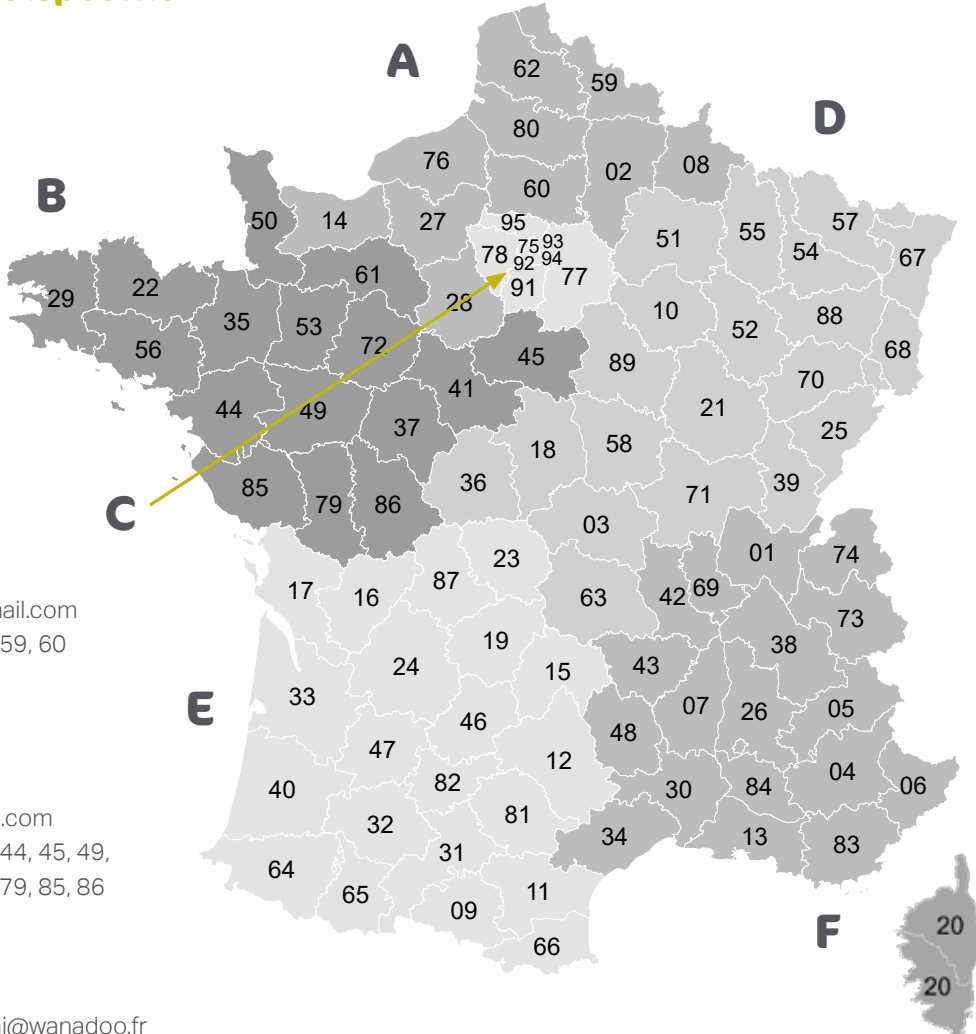
Table



Gondole

Nos agents de vente en France

Nous demeurons à disposition



A Katia Buffa
Tél. +33 629 808 701
E-mail katiabuffapro@gmail.com
CP : 02, 08, 14, 27, 28, 59, 60, 62, 76, 80

B Nadine Gaillard
Tél. +33 616 074 055
E-mail nadgaillard@gmail.com
CP : 22, 29, 35, 37, 41, 44, 45, 49, 50, 53, 56, 61, 72, 79, 85, 86

C Cécile Rodocanachi
Tél. +33 661 609 048
E-mail cecile.rodocanachi@wanadoo.fr
CP : 75, 77, 78, 91-95

D Jacques Sztajnert
Tél. +33 608 031 745
E-mail jacques.sztajnert@gmail.com

Esther Sztajnert
Tél. +33 617 213 666
E-mail esther.sztajnert@gmail.com
CP : 03, 10, 18, 21, 25, 36, 39, 42, 51, 52, 54, 55, 57, 58, 63, 67, 68, 70, 71, 88-90

E Pascal Brugiere
Tél. +33 615 217 651
E-mail pascalbrugiere@orange.fr
CP : 09, 11, 12, 15-17, 19, 23, 24, 31-33, 40, 46, 47, 64-66, 81, 82, 87

F Denis Otmane
Tél. +33 612 967 344
E-mail denis.otmane@gmail.com
CP : 01, 04-07, 13, 20, 26, 30, 34, 38, 42, 43, 48, 69, 73, 74, 83, 84

Notre équipe du service commercial est joignable par e-mail de la manière suivante :

Du lundi au jeudi : de 08h00 à 16h00
Le vendredi : de 08h00 à 13h00
E-mail : info@roesle.de
Tél : +49 8342 912 0

Votre contact en Belgique :

TTP Concepts
E-mail : info@ttpconcepts.nl
Tél. : +31 6 34 06 23 60

RÖSLE et l'Allgäu

Une symbiose parfaite

Nos racines sont dans l'Allgäu. Depuis 1888, le siège social de l'entreprise familiale est établi à Marktoberdorf. Au cœur de l'Allgäu. C'est ici que sont conçus avec amour et passion des ustensiles de cuisine, des marmites et des grills, désormais distribués dans le monde entier. Cependant, notre berceau se trouve en Bavière, et en Allgäu.

Le partenariat avec la société Allgäu GmbH est une profession de foi supplémentaire en faveur de notre patrie, et également un élément important pour la sécurisation du site économique qui connaît une croissance permanente. RÖSLE y est un employeur attractif, qui s'engage sur le plan régional et sur le plan social. Chaque année, nous offrons des postes de formation à de jeunes gens, qui représentent une opportunité de poser la première pierre de leur future carrière dans une entreprise présente sur la scène internationale.

L'image positive acquise par le label Allgäu dans le secteur du tourisme est largement véhiculée par les entreprises et les produits de l'Allgäu.

Depuis la fondation de la société Allgäu GmbH en 2011 et l'introduction du label Allgäu qui s'en est suivie, comme un gage de durabilité et de qualité, plus de 500 partenaires de la marque sont comptabilisés à ce jour. RÖSLE en fait partie. Le label Allgäu dispose d'un logo, mais il a également une histoire authentique, et prometteuse d'avenir à la fois, à raconter, il a formulé des exigences communes à toutes les branches et à tous les secteurs en termes de compétences et de qualité, et il a pris une forme commune et homogène. Les branches si diverses du site économique et touristique ont réussi à trouver une base de valeurs commune, qui confère au label Allgäu un caractère fort et futuriste, sans renoncer pour autant à son enracinement. Cela nous lie étroitement les uns aux autres, et nous sommes fiers de faire partie de ce groupement puissant.



Tous les produits en bref



N° ART.	PRODUIT	PAGE
100006	Louche 6 cm crochet	27
100007	Louche 7 cm crochet	27
100008	Louche 8 cm crochet	27
100009	Louche 9 cm crochet	27
100010	Louche 10 cm crochet	27
100050	Écumoire 10 cm crochet	27
100052	Écumoire 12 cm crochet	27
100057	Écumoire plate à perforations fines 12 cm crochet	27
100060	Cuillère à sauce crochet	27
100062	Cuillère droite crochet	27
100064	Cuillère à légumes crochet	27
100070	Pelle à crêpes crochet	28
100071	Pelle à crêpes perforée crochet	28
100085	Fourchette à viande crochet	28
100087	Louche à spaghetti crochet	28

N° ART.	PRODUIT	PAGE
100609	Louche 9 cm manche rond	31
100627	Cuillère à portions silicone	31
100628	Cuillère multifonctionnelle silicone	31
100629	Louche à spaghetti en silicone	31
100631	Cuillère de cuisine silicone	32
100633	Cuillère à sauce en silicone	32
100634	Cuillère droite en silicone	32
100635	Spatule angulée en silicone	32
100637	Pelle à wok en silicone	32
100640	Palette coudée perforée en silicone 32 cm	41
100652	Écumoire 12 cm manche rond	31
100671	Pelle à crêpes perforée manche rond	31
100681	Écumoire à friture 12 cm manche rond	31
100682	Écumoire à friture 14 cm manche rond	31
100792	Écumoire à mailles larges 14 cm manche rond	31
100930	Louche/Cuillère de service VS 600	35
100931	Louche à doser VS 600	35
100932	Cuillère à sauce VS 600	35
100933	Cuillère à légumes VS 600	35
100934	Fourchette de service VS 600	35
100935	Pelle à tarte	35
100936	Couverts à salade 2 pièces VS 600	35
110014	Tapis de découpe 35 x 25 cm, set de 2	101
110032	Planche à découper 36 x 24 x 3 cm	101
110033	Planche à découper 48 x 32 x 3,5 cm	101
110040	Porte-couteaux MOVE X	99
110041	Porte-couteaux KNIFE X	99
110042	Porte-couteaux MOVE X noir	99
110045	Aiguiseur	99
110100	Couteau à éplucher TRADITION	84
110101	Couteau d'office TRADITION	84
110102	Couteau à légumes TRADITION	84
110103	Couteau universel lame dentelée TRADITION	84
110104	Couteau à viande TRADITION	84
110105	Couteau de chef TRADITION	84
110106	Couteau Santoku TRADITION	84
110107	Couteau à pain TRADITION	84
110120	Couteau à légumes MASTERCLASS	92
110121	Couteau universel lame dentelée MASTERCLASS	92
110122	Couteau à viande MASTERCLASS	92
110123	Couteau de chef MASTERCLASS	92
110124	Couteau Santoku MASTERCLASS	92
110125	Couteau à pain MASTERCLASS	92
110130	Couteau à légumes ARTESANO	96
110131	Couteau à viande ARTESANO	96
110132	Couteau de chef ARTESANO	96
110133	Couteau Santoku ARTESANO	96

Table des matières

N° ART.	PRODUIT	PAGE
110134	Couteau à pain ARTESANO	96
110290	Ciseaux de cuisine	99
112059	Couteau à éplucher WOLFGREY	88
112060	Couteau à légumes WOLFGREY	88
112061	Couteau universel lame dentelée WOLFGREY	88
112062	Couteau à viande WOLFGREY	88
112063	Couteau de chef WOLFGREY	88
112064	Couteau Santoku 17,5 cm WOLFGREY	88
112065	Couteau à pain WOLFGREY	88
112066	Couteau de chef chinois WOLFGREY	89
112067	Couteau Nakiri WOLFGREY	88
112068	Couteau Santoku 15 cm WOLFGREY	88
120020	Chauffe-plat	54
120212	Infuseur à herbes aromatiques avec hachoir	54
120213	Œuf aromatique	54
120374	Pince à grillades coudée	38
120543	Palette-sandwich coudée 32 cm	41
120547	Palette-sandwich coudée perforée 32 cm	41
120552	Palette-spatule droite 39 cm	41
120558	Palette-spatule coudée 38 cm	41
120625	Spatule à crêpes silicone	42
120626	Râteau à crêpes silicone	41
120632	Palette-sandwich coudée perforée silicone	41
120636	Palette-sandwich coudée en silicone 26 cm	41
120642	Pocheuse à œufs	53
120710	Pomme-parisienne	50
120714	Zesteur	49
120717	Roulette à pizza	50
120718	Roulette à pizza	50
120723	Trancheur à fromage	50
120724	Couteau à fromage	50
120727	Éplucheur à julienne	49
120732	Éplucheur pour droitiers	49
120734	Éplucheur pour gauchers	49
120735	Éplucheur rasoir	49
120736	Éplucheur économique	49
120738	Racloir à fromage	50
120739	Éplucheur à tomates et à kiwis	49
120741	Cuillère à glace	51
120743	Coupe pomme et poire	51
120746	Vide-pommes	49
120750	Décapsuleur	52
120752	Couteau à huîtres	51
120754	Fourchette à pomme de terre	51
120755	Tranche tomates et mozzarella	51
120757	Ouvre-boîte	52
120778	Fourchette de service	32

N° ART.	PRODUIT	PAGE
120780	Presse-purée	53
120781	Casse-noix	52
120802	Presse-citron	52
120808	Brosse à vaisselle antibactérienne	53
120809	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	53
120809	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	125
120819	Aplatisseur à viande	53
120820	Attendrisseur à viande	52
120827	Toque-œuf	51
120830	Racloir/scraper pour vitrocéramique	53
120844	Chalumeau de cuisine	53
120849	Tranche-Ananas PRO	50
120895	Presse-ail avec racloir	52
120896	Presse-ail compact	52
120910	Pince à arêtes	37
120915	Pince traiteur 23 cm	37
120916	Pince traiteur 30 cm	37
120917	Pince traiteur 40 cm	37
120920	Pince à spaghetti	37
120925	Pincette	37
120927	Mini-pincette	37
120961	Mousseur à lait	46
120978	Mortier	54
120985	Pince traiteur en silicone 23 cm	37
120986	Pincette en silicone	37
120987	Pince traiteur en silicone 30 cm	37
121004	Râpe à julienne fine	57
121005	Râpe à julienne moyenne	57
121006	Râpe à julienne épaisse	57
121007	Mandoline	57
121008	Éminceur Supercut	57
121009	Râpe multifonctions	57
121020	Râpe fine CLASSIC	59
121021	Râpe à julienne moyenne CLASSIC	59
121022	Râpe à julienne épaisse CLASSIC	59
121028	Râpe CLASSIC	59
121030	Rabot à spätzle	57
121035	Poussoir/garde	58
121044	Poussoir	57
121068	Râpe à muscade	58
121742	Éminceur gourmet	58
122139	Ouvre-couvercles	52
130067	Couverts pour enfant 4 pièces PETIT ROBOT	103
130068	Couverts pour enfant 4 pièces AMIS DE LA FORÊT	103
130581	Lèche-plat pink petite 26 cm	61
130582	Lèche-plat pink 26 cm	61
130586	Fouet classique en silicone pink 27 cm	45

Table des matières

N° ART.	PRODUIT	PAGE
130588	Set de 2 saladiers hauts pink	67
130770	Couverts 30 pièces CULTURE mat	103
130771	Couverts 60 pièces CULTURE mat	103
130775	Couverts 30 pièces CULTURE	103
130776	Couverts 60 pièces CULTURE	103
150551	Boîte avec couvercle fraîcheur 5 cm, H 6 cm	79
150553	Boîte avec couvercle fraîcheur 8 cm, H 6 cm	79
150555	Boîte à café couvercle fraîcheur 10 cm, H 20 cm	79
150556	Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 6 cm	79
150557	Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 12 cm	79
150558	Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 6 cm	79
150559	Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 12 cm	79
150668	Saladier haut 8 cm	67
150672	Saladier haut 12 cm	67
150676	Saladier haut 16 cm	67
150680	Saladier haut 20 cm	67
150684	Saladier haut 24 cm	67
150688	Saladier haut 28 cm	67
150700	Saladiers, set de 3	67
150727	Couvercle fraîcheur en verre 8 cm	68
150729	Couvercle fraîcheur en verre 12 cm	68
150730	Couvercle fraîcheur en verre 16 cm	68
150731	Couvercle fraîcheur en verre 20 cm	68
150732	Couvercle fraîcheur en verre 24 cm	68
150733	Couvercle fraîcheur en verre 28 cm	68
150816	Bassine conique 16 cm	68
150820	Bassine conique 20 cm	68
150827	Bassine conique 27 cm	68
150831	Bassine conique 31 cm	68
150835	Bassine conique 35 cm	68
150840	Bassine conique 40 cm	68
152057	Boîte FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	75
152074	Boîte FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	75
152075	Boîte FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	75
152076	Boîte FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	75
152077	Boîte FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	75
152078	Boîte FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	75
152079	Lot de boîtes pour collation FLEXX 2GO rectangulaire, 0,25 l	75
152080	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	76
152081	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	76
152082	Couvercle collation FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	76
152083	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	76
152084	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	76
152085	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	76
152086	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	76
152087	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	76
152088	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	76

N° ART.	PRODUIT	PAGE
152089	Couvercle collation FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	76
152090	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	76
152091	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	76
152092	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	76
152093	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	76
152095	Boîte pour vinaigrette FLEXX 2GO ronde, 0,05 l	75
152097	Intercalaire FLEXX 2GO rectangulaire, 1,0 l	77
152099	Intercalaire FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	77
152100	Pompe sous-vide électrique FLEXX 2GO	77
152103	Pompe sous-vide manuelle FLEXX 2GO	77
152105	Set de sel et de poivre FLEXX 2GO	77
152136	Clips de rechange FLEXX 2GO, 2 pièces	77
152136	Clips de rechange FLEXX 2GO, 2 pièces	126
160024	Passoire conique 24 cm	68
160028	Passoire conique 28 cm	68
160037	Mesure graduée 10 cm	71
160038	Mesure graduée 12 cm	71
160098	Entonnoir	64
160124	Passoire pliable noir 24 cm	68
160137	Passoire à légumes 40 cm	69
160153	Mesure à café	71
160218	Chinois 18 cm	64
160229	Entonnoir à pâtisserie et sauces	64
160232	Balance de cuisine numérique	71
160245	Thermomètre gourmet	71
160252	Moulin à légumes, 2 poignées	65
160265	Grille 1 mm	65
160266	Grille 2 mm	65
160267	Grille 3 mm	65
160268	Grille 4 mm	65
160269	Grille 8 mm	65
160272	Hachoir multi-cut	51
160273	Bol fraîcheur	51
160283	Thermo-sonde numérique	71
160285	Presse-purée	53
160574	Moulin à épices	54
160684	Moulin à fromage	58
160685	Tambour moyen pour moulin à fromage	58
160695	Essoreuse à salade	67
161100	Chinois avec gaze	64
161248	Passoire à thé, mailles fine, 8 cm manche rond	63
161252	Passoire-tamis mailles fines 12 cm manche rond	63
161256	Passoire-tamis mailles fines 16 cm manche rond	63
161260	Passoire-tamis mailles fines 20 cm manche rond	63
161264	Passoire-tamis mailles fines 24 cm manche rond	63
161270	Passoire-tamis mailles larges 20 cm manche rond	63
190060	Crochet simple, paquet de 2	126

N° ART.	PRODUIT	PAGE
910487	Protection poêle, set de 3	123
910491	Couvercle en verre borosilicate 24 cm	123
910492	Couvercle en verre borosilicate 28 cm	123
910498	Grille anti-projections 24/28 cm SILENCE® PRO	123
910502	Couvercle en verre borosilicate 32 cm	123
910519	Dessous de plat	123
910724	Poêle à frire en fer forgé 24 cm	122
910728	Poêle à frire en fer forgé 28 cm	122
910729	Poêle à frire en fer forgé à bord haut 28 cm	122
910753	Poêle à frire 20 cm ProResist CADINI	118
910754	Poêle à frire 24 cm ProResist CADINI	118
910755	Poêle à frire 28 cm ProResist CADINI	118
910756	Poêle à frire 32 cm ProResist CADINI	118
910757	Poêle de wok 32 cm ProResist CADINI	118
910759	Poêle de service 28 cm ProResist CADINI	118
910761	Faitout 20 cm ProResist CADINI	118
910762	Faitout 24 cm ProResist CADINI	118
910940	Casserole 16 cm EXPERTISO	108
910941	Demi-Traiteur 16 cm EXPERTISO	108
910942	Faitout 20 cm EXPERTISO	108
910943	Faitout 24 cm EXPERTISO	108
910944	Sautoir 20 cm EXPERTISO	108
910945	Faitout pour soupes et légumes 24 cm EXPERTISO	108
910946	Plat à rôtir rectangulaire EXPERTISO	108
910947	Batterie de cuisine 4 pièces EXPERTISO	108
910948	Poêle à frire 20 cm SILENCE® PRO	114
910949	Poêle à frire 24 cm SILENCE® PRO	114
910950	Poêle de service 28 cm SILENCE® PRO	113
910951	Poêle à frire 20 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	114
910952	Poêle à frire 24 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	114
910953	Poêle à frire 28 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	114
910954	Poêle à frire 32 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	114
910955	Poêle de service 24 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	113
910956	Poêle de service 28 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	113
910959	Sautoir 20 cm SILENCE® PRO	112
910960	Casserole 16 cm SILENCE® PRO	112
910961	Demi-Traiteur 16 cm SILENCE® PRO	112
910962	Demi-Traiteur 20 cm SILENCE® PRO	112
910963	Marmite pour soupes et légumes 24 cm SILENCE® PRO	112
910964	Demi-Traiteur 24 cm SILENCE® PRO	112
910965	Set d'ustensiles de cuisson 4 pièces SILENCE® PRO	112
910966	Set d'ustensiles de cuisson 5 pièces SILENCE® PRO	112
910970	Poêle à frire 20 cm ProResist SILENCE® PRO	114
910971	Poêle à frire 24 cm ProResist SILENCE® PRO	114
910972	Poêle à frire 28 cm ProResist SILENCE® PRO	114
910973	Poêle à frire 32 cm ProResist SILENCE® PRO	114
910975	Poêle à frire 28 cm SILENCE® PRO	114

N° ART.	PRODUIT	PAGE
910976	Poêle de service 24 cm ProResist SILENCE® PRO	113
910977	Poêle de service 28 cm ProResist SILENCE® PRO	113
910978	Cuit-vapeur ProResist SILENCE® PRO	113
910979	Poêle à crêpes 28 cm ProResist SILENCE® PRO	114
911037	Plat à rôtir rectangulaire SILENCE® PRO	113
950428	Pinceau en silicone	61
950435	Lèche-plat noir 20 cm	61
950436	Lèche-plat noir 26 cm	61
950437	Lèche-plat noir petite 32 cm	61
950438	Lèche-plat noir petit 26 cm	61
950450	Lèche-plat blanc 20 cm	61
950455	Lèche-plat blanc 26 cm	61
950460	Lèche-plat blanc 32 cm	61
950465	Tapis de travail et de cuisson	101
950475	Lèche-plat blanc petite 26 cm	61
950541	Fouet plat à spirale 22 cm	45
950542	Fouet plat à spirale 27 cm	45
950545	Fouet plat à spirale en silicone 27 cm	46
950563	Fouet Gourmet 27 cm	46
950568	Couteau à gâteaux	42
950571	Fouet à spirale 22 cm	46
950572	Fouet à spirale 27 cm	46
950581	Fouet à cocktail 27 cm	45
950598	Fouet classique 17 cm	45
950599	Fouet classique 22 cm	45
950600	Fouet classique 27 cm	45
950601	Fouet classique 32 cm	45
950605	Fouet classique en silicone noir 22 cm	45
950606	Fouet classique en silicone noir 32 cm	45
950610	Fouet de cuisine 27 cm	45
950611	Fouet de cuisine 32 cm	45
950651	Fouet plat 22 cm	46
950652	Fouet plat 27 cm	46
950656	Fouet plat en silicone 27 cm	46
950720	Roulette cannelée	50
950988	Coupe-pâte	42
960015	Lame de rechange pour éminceur	125
960027	Assiette de rotation pour essoreuse à salade, n° art. 160695	126
960075	Fil de remplacement avec oeillet	125
960488	Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	118
960488	Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	126
960923	Corbeille pour essoreuse à salade, n° art. 160695	125
960936	Lame de rechange pour mandoline	125
960941	Lame de rechange pour râpe CLASSIC	125
960978	Lame de rechange pour éminceur gourmet	125
960979	Lame de rechange pour éplucheur	125

Tous les produits

A – Z



PRODUIT	N° ART.	PAGE
Aiguiseur	110045	99
Aplatisseur à viande	120819	53
Assiette de rotation pour essoreuse à salade, n° art. 160695	960027	126
Attendrisseur à viande	120820	52
Balance de cuisine numérique	160232	71
Bassine conique 16 cm	150816	68
Bassine conique 20 cm	150820	68
Bassine conique 27 cm	150827	68
Bassine conique 31 cm	150831	68
Bassine conique 35 cm	150835	68
Bassine conique 40 cm	150840	68
Batterie de cuisine 4 pièces EXPERTISO	910947	108
Bol fraîcheur	160273	51
Boîte FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	152074	75
Boîte FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	152057	75

PRODUIT	N° ART.	PAGE
Boîte FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	152075	75
Boîte FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	152076	75
Boîte FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	152077	75
Boîte FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	152078	75
Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 12 cm	150557	79
Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 6 cm	150556	79
Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 12 cm	150559	79
Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 6 cm	150558	79
Boîte avec couvercle fraîcheur 5 cm, H 6 cm	150551	79
Boîte avec couvercle fraîcheur 8 cm, H 6 cm	150553	79
Boîte pour vinaigrette FLEXX 2GO ronde, 0,05 l	152095	75
Boîte à café couvercle fraîcheur 10 cm, H 20 cm	150555	79
Brosse à vaisselle antibactérienne	120808	53
Casse-noix	120781	52
Casserole 16 cm EXPERTISO	910940	108
Casserole 16 cm SILENCE® PRO	910960	112
Chalumeau de cuisine	120844	53
Chauffe-plat	120020	54
Chinois 18 cm	160218	64
Chinois avec gaze	161100	64
Ciseaux de cuisine	110290	99
Clips de rechange FLEXX 2GO, 2 pièces	152136	77
Clips de rechange FLEXX 2GO, 2 pièces	152136	126
Corbeille pour essoreuse à salade, n° art. 160695	960923	125
Coupe pomme et poire	120743	51
Coupe-pâte	950988	42
Couteau Nakiri WOLFGREY	112067	88
Couteau Santoku 15 cm WOLFGREY	112068	88
Couteau Santoku 17,5 cm WOLFGREY	112064	88
Couteau Santoku ARTESANO	110133	96
Couteau Santoku MASTERCLASS	110124	92
Couteau Santoku TRADITION	110106	84
Couteau d'office TRADITION	110101	84
Couteau de chef ARTESANO	110132	96
Couteau de chef MASTERCLASS	110123	92
Couteau de chef TRADITION	110105	84
Couteau de chef WOLFGREY	112063	88
Couteau de chef chinois WOLFGREY	112066	89
Couteau universel lame dentelée MASTERCLASS	110121	92
Couteau universel lame dentelée TRADITION	110103	84
Couteau universel lame dentelée WOLFGREY	112061	88
Couteau à fromage	120724	50
Couteau à gâteaux	950568	42
Couteau à huîtres	120752	51
Couteau à légumes ARTESANO	110130	96
Couteau à légumes MASTERCLASS	110120	92
Couteau à légumes TRADITION	110102	84

Table des matières

PRODUIT	N° ART.	PAGE
Couteau à légumes WOLFGREY	112060	88
Couteau à pain ARTESANO	110134	96
Couteau à pain MASTERCLASS	110125	92
Couteau à pain TRADITION	110107	84
Couteau à pain WOLFGREY	112065	88
Couteau à viande ARTESANO	110131	96
Couteau à viande MASTERCLASS	110122	92
Couteau à viande TRADITION	110104	84
Couteau à viande WOLFGREY	112062	88
Couteau à éplucher TRADITION	110100	84
Couteau à éplucher WOLFGREY	112059	88
Couvercle collation FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	152082	76
Couvercle collation FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	152089	76
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	152085	76
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	152080	76
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	152087	76
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	152091	76
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	152083	76
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	152090	76
Couvercle en verre borosilicate 24 cm	910491	123
Couvercle en verre borosilicate 28 cm	910492	123
Couvercle en verre borosilicate 32 cm	910502	123
Couvercle fraîcheur en verre 28 cm	150733	68
Couvercle fraîcheur en verre 12 cm	150729	68
Couvercle fraîcheur en verre 16 cm	150730	68
Couvercle fraîcheur en verre 20 cm	150731	68
Couvercle fraîcheur en verre 24 cm	150732	68
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	152086	76
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	152081	76
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	152088	76
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	152092	76
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	152084	76
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	152093	76
Couverts 30 pièces CULTURE	130775	103
Couverts 30 pièces CULTURE mat	130770	103
Couverts 60 pièces CULTURE	130776	103
Couverts 60 pièces CULTURE mat	130771	103
Couverts pour enfant 4 pièces AMIS DE LA FORÊT	130068	103
Couverts pour enfant 4 pièces PETIT ROBOT	130067	103
Couverts à salade 2 pièces VS 600	100936	35
Couvercle fraîcheur en verre 8 cm	150727	68
Crochet simple, paquet de 2	190060	126
Cuillère de cuisine silicone	100631	32
Cuillère droite crochet	100062	27
Cuillère droite en silicone	100634	32
Cuillère multifonctionnelle silicone	100628	31
Cuillère à glace	120741	51

PRODUIT	N° ART.	PAGE
Cuillère à légumes VS 600	100933	35
Cuillère à légumes crochet	100064	27
Cuillère à portions silicone	100627	31
Cuillère à sauce VS 600	100932	35
Cuillère à sauce crochet	100060	27
Cuillère à sauce en silicone	100633	32
Cuit-vapeur ProResist SILENCE® PRO	910978	113
Demi-Traiteur 16 cm EXPERTISO	910941	108
Demi-Traiteur 16 cm SILENCE® PRO	910961	112
Demi-Traiteur 20 cm SILENCE® PRO	910962	112
Demi-Traiteur 24 cm SILENCE® PRO	910964	112
Dessous de plat	910519	123
Décapsuleur	120750	52
Entonnoir	160098	64
Entonnoir à pâtisserie et sauces	160229	64
Essoreuse à salade	160695	67
Faitout 20 cm EXPERTISO	910942	108
Faitout 20 cm ProResist CADINI	910761	118
Faitout 24 cm EXPERTISO	910943	108
Faitout 24 cm ProResist CADINI	910762	118
Faitout pour soupes et légumes 24 cm EXPERTISO	910945	108
Fil de remplacement avec oeillet	960075	125
Fouet Gourmet 27 cm	950563	46
Fouet classique 17 cm	950598	45
Fouet classique 22 cm	950599	45
Fouet classique 27 cm	950600	45
Fouet classique 32 cm	950601	45
Fouet classique en silicone noir 22 cm	950605	45
Fouet classique en silicone noir 32 cm	950606	45
Fouet classique en silicone pink 27 cm	130586	45
Fouet de cuisine 27 cm	950610	45
Fouet de cuisine 32 cm	950611	45
Fouet plat 22 cm	950651	46
Fouet plat 27 cm	950652	46
Fouet plat en silicone 27 cm	950656	46
Fouet plat à spirale 22 cm	950541	45
Fouet plat à spirale 27 cm	950542	45
Fouet plat à spirale en silicone 27 cm	950545	46
Fouet à cocktail 27 cm	950581	45
Fouet à spirale 22 cm	950571	46
Fouet à spirale 27 cm	950572	46
Fourchette de service	120778	32
Fourchette de service VS 600	100934	35
Fourchette à pomme de terre	120754	51
Fourchette à viande crochet	100085	28
Grille 1 mm	160265	65
Grille 2 mm	160266	65

Table des matières

PRODUIT	N° ART.	PAGE
Grille 3 mm	160267	65
Grille 4 mm	160268	65
Grille 8 mm	160269	65
Grille anti-projections 24/28 cm SILENCE® PRO	910498	123
Hachoir multi-cut	160272	51
Infuseur à herbes aromatiques avec hachoir	120212	54
Intercalaire FLEXX 2GO rectangulaire, 1,0 l	152097	77
Intercalaire FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	152099	77
Lame de rechange pour mandoline	960936	125
Lame de rechange pour râpe CLASSIC	960941	125
Lame de rechange pour éminceur	960015	125
Lame de rechange pour éminceur gourmet	960978	125
Lame de rechange pour éplucheur	960979	125
Lot de boîtes pour collation FLEXX 2GO rectangulaire, 0,25 l	152079	75
Louche 10 cm crochet	100010	27
Louche 6 cm crochet	100006	27
Louche 7 cm crochet	100007	27
Louche 8 cm crochet	100008	27
Louche 9 cm crochet	100009	27
Louche 9 cm manche rond	100609	31
Louche à doser VS 600	100931	35
Louche à spaghetti crochet	100087	28
Louche à spaghetti en silicone	100629	31
Louche/Cuillère de service VS 600	100930	35
Lèche-plat blanc 20 cm	950450	61
Lèche-plat blanc 26 cm	950455	61
Lèche-plat blanc 32 cm	950460	61
Lèche-plat blanc petite 26 cm	950475	61
Lèche-plat noir 20 cm	950435	61
Lèche-plat noir 26 cm	950436	61
Lèche-plat noir petit 26 cm	950438	61
Lèche-plat noir petite 32 cm	950437	61
Lèche-plat pink 26 cm	130582	61
Lèche-plat pink petite 26 cm	130581	61
Mandoline	121007	57
Marmite pour soupes et légumes 24 cm SILENCE® PRO	910963	112
Mesure graduée 10 cm	160037	71
Mesure graduée 12 cm	160038	71
Mesure à café	160153	71
Mini-pincette	120927	37
Mortier	120978	54
Moulin à fromage	160684	58
Moulin à légumes, 2 poignées	160252	65
Moulin à épices	160574	54
Mousseur à lait	120961	46
Ouvre-boîte	120757	52
Ouvre-couvercles	122139	52

PRODUIT	N° ART.	PAGE
Palette coudée perforée en silicone 32 cm	100640	41
Palette-sandwich coudée 32 cm	120543	41
Palette-sandwich coudée en silicone 26 cm	120636	41
Palette-sandwich coudée perforée 32 cm	120547	41
Palette-sandwich coudée perforée silicone	120632	41
Palette-spatule coudée 38 cm	120558	41
Palette-spatule droite 39 cm	120552	41
Passoire conique 24 cm	160024	68
Passoire conique 28 cm	160028	68
Passoire pliable noir 24 cm	160124	68
Passoire à légumes 40 cm	160137	69
Passoire à thé, mailles fine, 8 cm manche rond	161248	63
Passoire-tamis mailles fines 12 cm manche rond	161252	63
Passoire-tamis mailles fines 16 cm manche rond	161256	63
Passoire-tamis mailles fines 20 cm manche rond	161260	63
Passoire-tamis mailles fines 24 cm manche rond	161264	63
Passoire-tamis mailles larges 20 cm manche rond	161270	63
Pelle à crêpes crochet	100070	28
Pelle à crêpes perforée crochet	100071	28
Pelle à crêpes perforée manche rond	100671	31
Pelle à tarte	100935	35
Pelle à wok en silicone	100637	32
Pince traiteur 23 cm	120915	37
Pince traiteur 30 cm	120916	37
Pince traiteur 40 cm	120917	37
Pince traiteur en silicone 23 cm	120985	37
Pince traiteur en silicone 30 cm	120987	37
Pince à arêtes	120910	37
Pince à grillades coudée	120374	38
Pince à spaghetti	120920	37
Pinceau en silicone	950428	61
Pincette	120925	37
Pincette en silicone	120986	37
Planche à découper 36 x 24 x 3 cm	110032	101
Planche à découper 48 x 32 x 3,5 cm	110033	101
Plat à rôtir rectangulaire EXPERTISO	910946	108
Plat à rôtir rectangulaire SILENCE® PRO	911037	113
Pocheuse à œufs	120642	53
Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	960488	118
Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	960488	126
Pomme-parisienne	120710	50
Pompe sous-vide manuelle FLEXX 2GO	152103	77
Pompe sous-vide électrique FLEXX 2GO	152100	77
Porte-couteaux KNIFE X	110041	99
Porte-couteaux MOVE X	110040	99
Porte-couteaux MOVE X noir	110042	99
Poussoir	121044	57

Table des matières

PRODUIT	N° ART.	PAGE
Poussoir/garde	121035	58
Poêle de service 24 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910955	113
Poêle de service 24 cm ProResist SILENCE® PRO	910976	113
Poêle de service 28 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910956	113
Poêle de service 28 cm ProResist CADINI	910759	118
Poêle de service 28 cm ProResist SILENCE® PRO	910977	113
Poêle de service 28 cm SILENCE® PRO	910950	113
Poêle de wok 32 cm ProResist CADINI	910757	118
Poêle à crêpes 28 cm ProResist SILENCE® PRO	910979	114
Poêle à frire 20 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910951	114
Poêle à frire 20 cm ProResist CADINI	910753	118
Poêle à frire 20 cm ProResist SILENCE® PRO	910970	114
Poêle à frire 20 cm SILENCE® PRO	910948	114
Poêle à frire 24 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910952	114
Poêle à frire 24 cm ProResist CADINI	910754	118
Poêle à frire 24 cm ProResist SILENCE® PRO	910971	114
Poêle à frire 24 cm SILENCE® PRO	910949	114
Poêle à frire 28 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910953	114
Poêle à frire 28 cm ProResist CADINI	910755	118
Poêle à frire 28 cm ProResist SILENCE® PRO	910972	114
Poêle à frire 28 cm SILENCE® PRO	910975	114
Poêle à frire 32 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910954	114
Poêle à frire 32 cm ProResist CADINI	910756	118
Poêle à frire 32 cm ProResist SILENCE® PRO	910973	114
Poêle à frire en fer forgé 24 cm	910724	122
Poêle à frire en fer forgé 28 cm	910728	122
Poêle à frire en fer forgé à bord haut 28 cm	910729	122
Presse-ail avec racloir	120895	52
Presse-ail compact	120896	52
Presse-citron	120802	52
Presse-purée	120780	53
Presse-purée	160285	53
Protection poêle, set de 3	910487	123
Rabot à spätzle	121030	57
Racloir à fromage	120738	50
Racloir/scrapper pour vitrocéramique	120830	53
Roulette cannelée	950720	50
Roulette à pizza	120717	50
Roulette à pizza	120718	50
Râpe CLASSIC	121028	59
Râpe fine CLASSIC	121020	59
Râpe multifonctions	121009	57
Râpe à julienne fine	121004	57
Râpe à julienne moyenne	121005	57
Râpe à julienne moyenne CLASSIC	121021	59
Râpe à julienne épaisse	121006	57
Râpe à julienne épaisse CLASSIC	121022	59

PRODUIT	N° ART.	PAGE
Râpe à muscade	121068	58
Râteau à crêpes silicone	120626	41
Saladier haut 12 cm	150672	67
Saladier haut 16 cm	150676	67
Saladier haut 20 cm	150680	67
Saladier haut 24 cm	150684	67
Saladier haut 28 cm	150688	67
Saladier haut 8 cm	150668	67
Saladiers, set de 3	150700	67
Sautoir 20 cm EXPERTISO	910944	108
Sautoir 20 cm SILENCE® PRO	910959	112
Set d'ustensiles de cuisson 4 pièces SILENCE® PRO	910965	112
Set d'ustensiles de cuisson 5 pièces SILENCE® PRO	910966	112
Set de 2 saladiers hauts pink	130588	67
Set de sel et de poivre FLEXX 2GO	152105	77
Spatule angulée en silicone	100635	32
Spatule à crêpes silicone	120625	42
Tambour moyen pour moulin à fromage	160685	58
Tapis de découpe 35 x 25 cm, set de 2	110014	101
Tapis de travail et de cuisson	950465	101
Thermo-sonde numérique	160283	71
Thermomètre gourmet	160245	71
Toque-œuf	120827	51
Tranche tomates et mozzarella	120755	51
Tranche-Ananas PRO	120849	50
Trancheur à fromage	120723	50
Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	120809	53
Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	120809	125
Vide-pommes	120746	49
Zesteur	120714	49
Écumoire 10 cm crochet	100050	27
Écumoire 12 cm crochet	100052	27
Écumoire 12 cm manche rond	100652	31
Écumoire plate à perforations fines 12 cm crochet	100057	27
Écumoire à friture 12 cm manche rond	100681	31
Écumoire à friture 14 cm manche rond	100682	31
Écumoire à mailles larges 14 cm manche rond	100792	31
Éminceur Supercut	121008	57
Éminceur gourmet	121742	58
Éplucheur pour droitiers	120732	49
Éplucheur pour gauchers	120734	49
Éplucheur rasoir	120735	49
Éplucheur à julienne	120727	49
Éplucheur à tomates et à kiwis	120739	49
Éplucheur économique	120736	49
Œuf aromatique	120213	54



SINCE 1888



MARKEN
PARTNER

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Str. 38
87616 Marktoberdorf | Allemagne
Tél. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912 190

www.roesle.com



Imprimé finançant une
contribution au climat

ClimatePartner.com/11703-2411-1007



033051 | SD | 0225 | 0.4