

Un véritable univers de plaisir.



SINCE 1888



Assortiment cuisine 2025



FORM
'94

Exposition spéciale
« Form »

HF /

reddot
Award

DESIGN
PLUS

German
Design Council

if

Industrie Forum
Design Hannover

smile

Prix de l'innovation
pour la cuisine

o

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 Marktoberdorf Allemagne Tél. +49 8342 9120 Fax -190 www.roesle.com

Sommaire

Chapitre		Page		Chapitre		Page
Ustensiles de cuisine plaisir de l'Allgäu		4		Instruments de coupe		80
Nos valeurs		6		Couteaux		82
L'école de grillades et de cuisine		8		Blocs à couteaux		98
Nos récompenses		10		Planches et tapis de découpe		100
Nouveautés		12		Couverts		102
Ustensiles de cuisine		24		Ustensiles de cuisson		104
Cuillères de cuisine à crochet		26		Acier inoxydable EXPERTISO		106
Cuillères à manche rond		30		Acier inoxydable SILENCE® PRO		110
Cuillères de service série 600		34		Aluminium CADINI		116
Pinces		36		Fer 1888		120
Palettes		40		Accessoires de cuisson		123
Fouets de cuisine		44		 		
Ustensiles de cuisine spéciaux		48		Pièces de recharge et accessoires		124
Râpes et mandolines		56		 		
Lèche-plats et pinceaux		60		Service en ligne		128
Tamis et entonnoirs		62		Équipement PLV		129
Saladiers et passoires		66		Nos agents de vente		130
Ustensiles de mesure		70		L'Allgäu - notre maison		131
 				Tables des matières		132
Rangement		72		 		
Boîtes FLEXX 2GO		74				
Boîtes à provisions		78				



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.



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.



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.



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 espace

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



RÖSLE

GRILL- UND KOCHSCHULE
hubertus



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



BOÎTE RONDE OU RECTANGULAIRE

• Élégant design RÖSLE :

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

• Polyvalence :

idéale pour la maison et pour l'extérieur

• Légereté :

à emporter tous les jours sans effort

• Multifonctionnalité :

pas 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

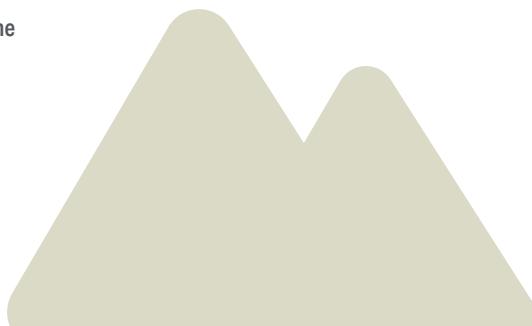
• Robustesse :

des accessoires fiables pour toutes les aventures culinaires



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



NOUVEAU



BOÎTE FLEXX 2GO RECTANGULAIRE

- Boîte rectangulaire en acier inoxydable
- Idéale pour des boîtes à repas organisées, avec des sandwichs, 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 souape 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
- Pompe 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 €



..... O 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

Nº 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. Mitaner 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

LOUCHE



N° Art. 100006 | Ø 6 cm
LxIxH 26x6,7x5cm | Contenance 0,04 litres | env. 141 g

PVP conseillé
27,95€



N° Art. 100007 | Ø 7 cm
LxIxH 27,5x8x6cm | Contenance 0,07 litres | env. 164 g

PVP conseillé
27,95€



N° Art. 100008 | Ø 8 cm
LxIxH 30x8,5x6,5cm | Contenance 0,12 litres | env. 190 g

PVP conseillé
29,95€



N° Art. 100009 | Ø 9 cm
LxIxH 32x10x7,5cm | Contenance 0,15 litres | env. 215 g

PVP conseillé
29,95€



N° Art. 100010 | Ø 10 cm
LxIxH 34,5x11x8,5cm | Contenance 0,23 litres | env. 255 g

PVP conseillé
29,95€



FORM
'94

CUILLÈRE À SAUCE



N° Art. 100060
LxIxH 25,5x8x4,5cm | env. 136 g
Partie fonctionnelle 6,5 x 5,5cm

PVP conseillé
27,95€



CUILLÈRE DROITE



N° Art. 100062
LxIxH 32x6x3,5cm | env. 140 g
Partie fonctionnelle 8,5 x 6 cm

PVP conseillé
27,95€



CUILLÈRE À LÉGUMES



N° Art. 100064
LxIxH 32x6x3cm | env. 135 g

PVP conseillé
27,95€



ECUMOIRE PLATE À PERFORATIONS FINES



N° Art. 100057 | Ø 12 cm
LxIxH 36x12x8cm | env. 198 g

PVP conseillé
29,95€



ECUMOIRE



N° Art. 100050 | Ø 10 cm
LxIxH 33x10x6,2cm | env. 176 g

PVP conseillé
27,95€



N° Art. 100052 | Ø 12 cm
LxIxH 36x12x7,5cm | env. 211 g

PVP conseillé
29,95€



FORM
'94

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



PELLE À CRÊPES

N° Art. 100070

LxIxH 33,5x7,5x3cm | env. 162 g
Partie fonctionnelle 11,2 x 7,5cm



PVP conseillé
29,95€



PELLE À CRÊPES PERFORÉE

N° Art. 100071

LxIxH 33,5x7,5x3cm | env. 151 g
Partie fonctionnelle 10,5 x 7,5cm



PVP conseillé
29,95€



LOUCHE À SPAGHETTI

N° Art. 100087 | Ø 7 cm

LxIxH 29,5x7x5cm | env. 151 g



PVP conseillé
29,95€



FOURCHETTE À VIANDE

N° Art. 100085

LxIxH 34x3,3x3,3cm | env. 129 g
Partie fonctionnelle 9,5 x 3,2cm



PVP conseillé
29,95€





Cuillères à manche rond



Des classiques au look moderne : cuillères à manche rond

LOUCHE



N° Art. 100609 | Ø 9 cm
LxIxH 33x9,8x8,4 cm | Contenance 0,16 litres | env. 255 g



PVP conseillé
37,95€



ECUMOIRE



N° Art. 100652 | Ø 12 cm
LxIxH 37,5x12x8,5 cm | env. 255 g



PVP conseillé
37,95€



PELLE À CRÊPES PERFORÉE



N° Art. 100671
LxIxH 34,5x7,5x3,7 cm | env. 200 g
Partie fonctionnelle 10,7 x 7,5 cm



PVP conseillé
37,95€



ARAGNÉE/ECUMOIRE À FRITURE



N° Art. 100681 | Ø 12 cm
LxIxH 39,5x12x9 cm | env. 200 g



PVP conseillé
32,95€



N° Art. 100682 | Ø 14 cm
LxIxH 41x14x10,5 cm | env. 209 g



PVP conseillé
34,95€

ECUMOIRE À MAILLES LARGES



N° Art. 100792 | Ø 14 cm
LxIxH 41x14x10 cm | env. 219 g



PVP conseillé
39,95€



CUILLÈRE À PORTIONS SILICONE



N° Art. 100627 | Ø 8,8 cm
LxIxH 32,5x9x7 cm | Contenance 0,08 litres | env. 220 g



PVP conseillé
36,95€



CUILLÈRE MULTIFONCTIONNELLE SILICONE



N° Art. 100628
LxIxH 35x8x6,5 cm | env. 190 g



PVP conseillé
36,95€



LOUCHE À SPAGHETTI EN SILICONE



N° Art. 100629
LxIxH 32,5x7x7 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 27x8,5x5cm | Contenance 0,04 litres | env. 180 g



PVP conseillé
36,95€



CUILLÈRE DROITE EN SILICONE

N° Art. 100634

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



PVP conseillé
36,95€



SPATULE ANGULÉE EN SILICONE

N° Art. 100635

LxIxH 37x7x3cm | env. 212 g

Partie fonctionnelle 5,8 x 10,7 cm



PVP conseillé
36,95€



PELLE À WOK EN SILICONE

N° Art. 100637

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



PVP conseillé
36,95€



CUILLÈRE DE CUISINE SILICONE

N° Art. 100631

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



PVP conseillé
36,95€



FOURCHETTE DE SERVICE

N° Art. 120778

LxIxH 29,5x2,5x2cm | env. 110 g

Longueur de manche 10cm



PVP conseillé
28,95€





Cuillères de service série 600



Pour un service élégant : cuillères de service série 600

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€



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€



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€



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€



COUVERTS À SALADE 2 PIÈCES VS 600



N° Art. 100936



PVP conseillé
36,95€



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€



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

PINCE TRAITEUR

N° Art. 120915
LxIxH 26,5x4x3cm | env. 158 g

PVP conseillé
31,95€



N° Art. 120916
LxIxH 32x4x3cm | env. 190 g

PVP conseillé
34,95€



N° Art. 120917
LxIxH 43,5x4x3cm | env. 240 g



PVP conseillé
38,95€

PINCE TRAITEUR EN SILICONE

N° Art. 120985
LxIxH 26,5x4x3,3cm | env. 166 g

PVP conseillé
38,95€



N° Art. 120987
LxIxH 32,5x4,2x3cm | env. 192 g



PVP conseillé
41,95€

PINCE À ARÈTES

N° Art. 120910
LxIxH 15x2x2,5cm | env. 50 g



PVP conseillé
16,95€

**PINCE À SPAGHETTI**

N° Art. 120920
LxIxH 31,5x8,5x4,5cm | env. 140 g



PVP conseillé
34,95€

**MINI-PINCETTE**

N° Art. 120927
LxIxH 18x3x2cm | env. 30 g



PVP conseillé
16,95€

**PINCETTE**

N° Art. 120925
LxIxH 31,5x6,5x2cm | env. 123 g



PVP conseillé
28,95€

**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€





Palettes



Souplesse et flexibilité : palettes

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€



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€



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€



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€



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€



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€



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€



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 32x3x1,6 cm | P env. 120 g
Partie fonctionnelle 19,5 x 3 cm

PVP conseillé
33,95€



COUPE-PÂTE

N° Art. 950988

LxIxH 15,5x12x2,5 cm | P env. 127 g



PVP conseillé
17,95€



COUTEAU À GÂTEAUX

N° Art. 950568

LxIxH 29,5x4,5x1,9 cm | P 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


N° Art. 950598

LxIxH 17,5x3x3cm | env. 66 g
6 boucles

PVP conseillé
16,95€


N° Art. 950599

LxIxH 22x4x4cm | env. 103 g
7 boucles

PVP conseillé
19,95€


N° Art. 950600

LxIxH 27x6x6cm | env. 110 g
7 boucles

PVP conseillé
21,95€


N° Art. 950601

LxIxH 33x7,5x7,5cm | env. 140 g
7 boucles

PVP conseillé
22,95€



FOUET CLASSIQUE EN SILICONE NOIR


N° Art. 950605

LxIxH 22,5x5x5cm | env. 109 g
6 boucles

PVP conseillé
21,95€


N° Art. 950606

LxIxH 27x6,5x6,5cm | env. 118 g
6 boucles

PVP conseillé
22,95€

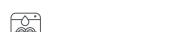


FOUET CLASSIQUE EN SILICONE PINK


N° Art. 130586

LxIxH 26,7x6,2x6,2cm | env. 120 g
6 boucles

PVP conseillé
22,95€



FOUET DE CUISINE


N° Art. 950610

LxIxH 28x6x6cm | env. 192 g
12 boucles

PVP conseillé
24,95€


N° Art. 950611

LxIxH 32,5x7,5x7,5cm | env. 212 g
12 boucles

PVP conseillé
26,95€



FOUET À COCKTAIL


N° Art. 950581

LxIxH 27x4,5x4,5cm | env. 90 g
6 boucles

PVP conseillé
21,95€



FOUET PLAT À SPIRALE


N° Art. 950541

LxIxH 22x8x6,5cm | env. 110 g

PVP conseillé
19,95€



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 | P env. 137 g



PVP conseillé
21,95€



FOUET GOURMET

N° Art. 950563

LxIxH 28,5x6x6cm | P env. 135 g

8 boucles



PVP conseillé
22,95€



FOUET PLAT

N° Art. 950651

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

8 boucles

N° Art. 950652

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

8 boucles



PVP conseillé
19,95€



FOUET PLAT EN SILICONE

N° Art. 950656

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

8 boucles



PVP conseillé
22,95€



FOUET À SPIRALE

N° Art. 950571

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

N° Art. 950572

LxIxH 26,5x5x5cm | P env. 105 g



PVP conseillé
19,95€



MOUSSEUR À LAIT

N° Art. 120961 | Ø 2,2cm

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

Longueur de manche 10cm



PVP conseillé
34,95€





Ustensiles de cuisine spéciaux



Très compétents : ustensiles de cuisine spécialisés

ÉPLUCHEUR À JULIENNE



N° Art. 120727

LxIxH 17,5x5,5x2 cm | env. 110 g
Longueur de manche 10 cmPVP conseillé
26,95€

ÉPLUCHEUR POUR DROITIERS



N° Art. 120732

LxIxH 19x2,5x2 cm | env. 103 g
Longueur de manche 10 cmPVP conseillé
26,95€

ÉPLUCHEUR POUR GAUCHERS



N° Art. 120734

LxIxH 19x2,5x2 cm | env. 110 g
Longueur de manche 10 cmPVP conseillé
26,95€

ÉPLUCHEUR RASOIR



N° Art. 120735

LxIxH 17,5x5,5x2 cm | env. 114 g
Longueur de manche 10 cmPVP conseillé
26,95€

ÉPLUCHEUR À TOMATES ET À KIWIS



N° Art. 120739

LxIxH 21x2x2 cm | env. 95 g
Longueur de manche 10 cmPVP conseillé
26,95€

ÉPLUCHEUR ÉCONOMIQUE



N° Art. 120736

LxIxH 19x2x2 cm | env. 90 g
Longueur de manche 10 cmPVP conseillé
19,95€

ZESTEUR



N° Art. 120714

LxIxH 15,5x2x2 cm | env. 88 g
Longueur de manche 10 cmPVP conseillé
22,95€

VIDE-POMMES



N° Art. 120746 | Ø 2 cm

LxIxH 22,5x3,4x3,5 cm | env. 101 g
Longueur de manche 10 cmPVP conseillé
28,95€

Ustensiles de cuisine spécialisés : très compétents



POMME-PARISIENNE

N° Art. 120710 | Ø3 cm
LxIxH 17x3x1,9 cm | env. 89 g
Longueur de manche 10 cm



PVP conseillé
22,95€



COUTEAU À FROMAGE

N° Art. 120724
LxIxH 28x3,5x1,9 cm | env. 102 g
Longueur de manche 10 cm

PVP conseillé
28,95€



RACLOIR À FROMAGE

N° Art. 120738
LxIxH 24x7,5x2 cm | env. 110 g
Longueur de manche 10 cm

PVP conseillé
27,95€



TRANCHEUR À FROMAGE

N° Art. 120723
LxIxH 26,5x2x2 cm | env. 124 g
Longueur de manche 10 cm

PVP conseillé
33,95€



ROULETTE À PIZZA

N° Art. 120718 | Ø7 cm
LxIxH 20x7x2 cm | env. 155 g
Longueur de manche 10 cm

PVP conseillé
24,95€



ROULETTE À PIZZA

N° Art. 120717 | Ø14 cm
LxIxH 14x14x3 cm | env. 200 g



PVP conseillé
34,95€



ROULETTE CANNELÉE

N° Art. 950720 | Ø7 cm
LxIxH 20x7x2 cm | env. 138 g



PVP conseillé
27,95€



TRANCHE-ANANAS PRO

N° Art. 120849
LxIxH 27x11,5x8,5 cm | env. 279 g



PVP conseillé
39,95€



Très compétents : ustensiles de cuisine spécialisés

HACHOIR MULTI-CUT

4 004293 162724



N° Art. 160272 | Ø 13 cm
LxIxH 13x13x12 cm | Contenance 0,6 litres | □ env. 615 g



PVP conseillé
64,95€

**BOL FRAÎCHEUR**

4 004293 162731



N° Art. 160273 | Ø 13 cm
LxIxH 13x13x9,5 cm | Contenance 0,6 litres | □ env. 165 g



PVP conseillé
16,95€

**COUPE POMME ET POIRE**

4 004293 127433



N° Art. 120743 | Ø 9,2 cm
LxIxH 16x10,5x5 cm | □ env. 138 g



PVP conseillé
33,95€

**TRANCHE TOMATES ET MOZZARELLA**

4 004293 127556



N° Art. 120755 | Ø 10 cm
LxIxH 16,5x10x5 cm | □ env. 240 g



PVP conseillé
39,95€

**COUTEAU À HUÎTRES**

4 004293 127525



N° Art. 120752
LxIxH 18x5,5x4,5 cm | □ env. 114 g
Longueur de manche 10 cm



PVP conseillé
28,95€

**TOQUE-ŒUF**

4 004293 128270



N° Art. 120827 | Ø 4 cm
LxIxH 14x4,6x4,1 cm | □ env. 50 g



PVP conseillé
28,95€

**CUILLÈRE À GLACE**

4 004293 127419



N° Art. 120741
LxIxH 20,5x4,5x2,5 cm | □ env. 132 g
Longueur de manche 10 cm



PVP conseillé
21,95€

**FOURCHETTE À POMME DE TERRE**

4 004293 127549



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



PVP conseillé
39,95€



OUVRE-BOÎTE

N° Art. 120757

LxIxH 21x7x5,5 cm | P env. 304 g

Longueur de manche 9 cm

PVP conseillé
54,95€



nouveau



OUVRE-COUVERCLES

N° Art. 122139

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



PVP conseillé
24,95€



DÉCAPSULEUR

N° Art. 120750

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

Longueur de manche 10 cm



PVP conseillé
22,95€



PRESSE-AIL AVEC RACLOIR

N° Art. 120895

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

Longueur de manche 12 cm



PVP conseillé
54,95€



PRESSE-AIL COMPACT

N° Art. 120896

LxIxH 18x5,5x5 cm | P env. 390 g

Longueur de manche 10 cm



PVP conseillé
39,95€



PRESSE-CITRON

N° Art. 120802 | Ø 18 cm

LxIxH 18x14x13 cm | Contenance 0,5 litres | P env. 385 g



PVP conseillé
39,95€



ATTENDRISSEUR À VIANDE

N° Art. 120820

LxIxH 27,5x6x5 cm | P env. 389 g

Longueur de manche 12 cm



PVP conseillé
39,95€



Très compétents : ustensiles de cuisine spécialisés

APLATISSEUR À VIANDE

4 004293 128195



N° Art. 120819
LxIxH 33x9x10 cm | env. 722 g
Longueur de manche 14 cm



PVP conseillé
49,95€



PRESSE-PUREÉ

4 004293 127808



N° Art. 120780 | Ø 8,5 cm
LxIxH 26,5x9x8,5 cm | env. 235 g
Longueur de manche 10 cm



PVP conseillé
44,95€



PRESSE-PUREÉ

4 004293 162854



N° Art. 160285 | Ø 9,5 cm
LxIxH 34,5x9,5x13,5 cm | env. 677 g



PVP conseillé
64,95€



BROSSE À VAISSELLE ANTIBACTÉRIENNE

4 004293 128089



N° Art. 120808
LxIxH 24,5x6,5x6,5 cm | env. 126 g
Longueur de manche 17 cm



PVP conseillé
28,95€



TÊTE DE RECHANGE POUR BROSSE À VAISSELLE ANTIBACTÉRIENNE N° ART. 120808

4 004293 128096



N° Art. 120809
LxIxH 12x6x5 cm | env. 30 g



PVP conseillé
12,95€



RACLOIR/SCRAPER POUR VITROCÉRAMIQUE

4 004293 128300



N° Art. 120830
LxIxH 20x5x2 cm | env. 170 g
Longueur de manche 10 cm

PVP conseillé
28,95€



CHALUMEAU DE CUISINE

4 004293 128447



N° Art. 120844
LxIxH 16x13x5,2 cm | env. 260 g



PVP conseillé
59,95€



POCHEUSE À ŒUFS

4 004293 106421



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 11x4x6,5cm | env. 275 g



PVP conseillé
34,95€



MOULIN À ÉPICES

N° Art. 160574 | Ø 6 cm
LxIxH 18x6x6cm | env. 290 g



PVP conseillé
29,95€



MORTIER

N° Art. 120978 | Ø 10,5 cm
LxIxH 14x14x8cm | Contenance 0,34 litres | env. 1,9 kg



PVP conseillé
39,95€



ŒUF AROMATIQUE

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



PVP conseillé
22,95€



INFUSEUR À HERBES AROMATIQUES AVEC HACHOIR

N° Art. 120212 | Ø 8 cm
LxIxH 22x8x8cm | env. 260 g



PVP conseillé
54,95€





Râpes et mandolines



Tranches et copeaux : râpes et éminceurs

RÂPE À JULIENNE FINE

N° Art. 121004

LxIxH 36x7,7x2cm | env. 165 g

PVP conseillé
37,95€**RÂPE À JULIENNE MOYENNE**

N° Art. 121005

LxIxH 36,5x7,7x2cm | env. 170 g

PVP conseillé
37,95€**RÂPE À JULIENNE ÉPAISSE**

N° Art. 121006

LxIxH 36x7,7x2cm | env. 170 g

PVP conseillé
37,95€**ÉMINCEUR SUPERCUT**

N° Art. 121008

LxIxH 46,5x13x3,5cm | env. 450 g

PVP conseillé
59,95€**POUSSOIR**

N° Art. 121044

LxIxH 13,5x11x6,2cm | env. 99 g

PVP conseillé
16,95€**MANDOLINE**

N° Art. 121007

LxIxH 43,5x9,5x2cm | env. 450 g

PVP conseillé
59,95€**RÂPE MULTIFONCTIONS**

N° Art. 121009

LxIxH 25x9x8cm | env. 361 g

PVP conseillé
69,95€**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€



POUSSOIR/GARDE

N° Art. 121035

LxIxH 12x8x2,2cm | env. 45 g



PVP conseillé
11,95€



RÂPE À MUSCADE

N° Art. 121068

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



PVP conseillé
28,95€



MOULIN À FROMAGE

N° Art. 160684

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



PVP conseillé
57,95€



TAMBOUR MOYEN POUR MOULIN À FROMAGE

N° Art. 160685

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



PVP conseillé
19,95€



Tranches et copeaux : râpes et éminceurs

RÂPE FINE CLASSIC

4 004293 950208

N° Art. 121020
LxIxH 42x11,5x4,2 cm | env. 280 g



PVP conseillé
42,95€



RÂPE À JULIENNE MOYENNE CLASSIC

4 004293 950215

N° Art. 121021
LxIxH 42x11,5x4,2 cm | env. 280 g



PVP conseillé
42,95€



RÂPE À JULIENNE ÉPAISSE CLASSIC

4 004293 950222

N° Art. 121022
LxIxH 40,5x11,5x4,2 cm | env. 280 g



PVP conseillé
42,95€



RÂPE CLASSIC

4 004293 950284

N° Art. 121028
LxIxH 42x12,5x3,5 cm | env. 372 g



PVP conseillé
64,95€



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€



N° Art. 130582
LxIxH 26,5x5x1 cm | env. 78 g

PVP conseillé
15,95€

**LÈCHE-PLAT BLANC**

N° Art. 950450
LxIxH 20x2,5x0,7 cm | env. 30 g

PVP conseillé
12,95€



N° Art. 950475
LxIxH 26x2,7x0,7 cm | env. 38 g

PVP conseillé
12,95€



N° Art. 950455
LxIxH 26,5x5x1 cm | env. 79 g

PVP conseillé
15,95€



N° Art. 950460
LxIxH 32x7,5x1 cm | env. 169 g

PVP conseillé
17,95€

LÈCHE-PLAT NOIR

N° Art. 950435
LxIxH 20x2,7x0,7 cm | env. 30 g

PVP conseillé
12,95€



N° Art. 950438
LxIxH 26x2,7x0,7 cm | env. 40 g

PVP conseillé
12,95€



N° Art. 950436
LxIxH 26,5x5x1 cm | env. 78 g

PVP conseillé
15,95€



N° Art. 950437
LxIxH 32,5x7,5x1 cm | env. 168 g

PVP conseillé
17,95€

PINCEAU EN SILICONE

N° Art. 950428
LxIxH 26,5x5x1 cm | env. 50 g

PVP conseillé
17,95€



Tamis et entonnoirs



La maille idéale : tamis et entonnoirs

PASSOIRE À THÉ, MAILLES FINE



N° Art. 161248 | Ø 8 cm
 LxIxH 20x8x5,5cm | Contenance 0,7 litres | env. 52 g
 Maille 0,3 mm



PVP conseillé
22,95€



PASSOIRE-TAMIS MAILLES FINES



N° Art. 161252 | Ø 12 cm
 LxIxH 29x12x7cm | Contenance 0,25 litres | env. 149 g
 Maille 0,5 mm

PVP conseillé
33,95€



N° Art. 161256 | Ø 16 cm
 LxIxH 37x16x10cm | Contenance 0,6 litres | env. 255 g
 Maille 0,5 mm

PVP conseillé
46,95€



N° Art. 161260 | Ø 20 cm
 LxIxH 41,5x20x14cm | Contenance 1,25 litres | env. 334 g
 Maille 0,5 mm

PVP conseillé
52,95€



N° Art. 161264 | Ø 24 cm
 LxIxH 50x24x15cm | Contenance 2 litres | env. 480 g
 Maille 0,5 mm

PVP conseillé
62,95€



PASSOIRE-TAMIS MAILLES LARGES



N° Art. 161270 | Ø 20 cm
 LxIxH 41x20x13cm | 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 41x19,5x16 cm | Contenance 1,5 litres | env. 383 g

Diamètre du trou 1 mm



PVP conseillé
47,95€



CHINOIS AVEC GAZE

N° Art. 161100 | Ø 25 cm

LxIxH 47,5x24,5x18 cm | Contenance 2,8 litres | env. 630 g



PVP conseillé
57,95€



ENTONNOIR À PÂTISSERIE ET SAUCES

N° Art. 160229 | Ø 19 cm

LxIxH 24x23x19 cm | Contenance 1,2 litres | env. 780 g



PVP conseillé
139,00€



ENTONNOIR

N° Art. 160098 | Ø 12 cm

LxIxH 15x12,8x11,5 cm | env. 129 g



PVP conseillé
22,95€



La maille idéale : tamis et entonnoirs

MOULIN À LÉGUMES, 2 POIGNÉES

4 004293 162526



N° Art. 160252 | Ø 22 cm
LxIxH 44,5x23,5x19,5cm | Contenance 3,1 litres | env. 1,3 kg



PVP conseillé
99,95€

**GRILLE 1 MM**

4 004293 162656



N° Art. 160265 | Ø 14 cm
LxIxH 13,5x13,5x1,7cm | env. 75 g
Diamètre du trou 1 mm



PVP conseillé
21,95€

**GRILLE 2 MM**

4 004293 162663



N° Art. 160266 | Ø 14 cm
LxIxH 13,5x13,5x1,5cm | env. 70 g
Diamètre du trou 2 mm



PVP conseillé
21,95€

**GRILLE 3 MM**

4 004293 162670



N° Art. 160267 | Ø 14 cm
LxIxH 13,5x13,5x1,7cm | env. 60 g
Diamètre du trou 3 mm



PVP conseillé
21,95€

**GRILLE 4 MM**

4 004293 162687



N° Art. 160268 | Ø 14 cm
LxIxH 13,5x13,5x1,7cm | env. 60 g
Diamètre du trou 4 mm



PVP conseillé
21,95€

**GRILLE 8 MM**

4 004293 162694



N° Art. 160269 | Ø 14 cm
LxIxH 13,5x13,5x1,7cm | env. 75 g



PVP conseillé
21,95€



Saladiers et passoires



Bien formés et résistants : saladiers et passoires

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

PVP conseillé
64,95€

DESIGN FORM
PLUS '94

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€



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 passoires : 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 passoires

GRANDE PASSOIRE À LÉGUMES AVEC 2 ANSES

N° Art. 160137 | Ø 40 cm

LxIxH 44,5x40x22 cm | Contenance 11,8 litres | Poids env. 1,3 kg



PVP conseillé
119,00€



Ustensiles de mesure



La précision ultime : ustensiles de mesure

BALANCE DE CUISINE NUMÉRIQUE



N° Art. 160232
LxIxH 20x17,5x2cm | P env. 600 g



PVP conseillé
69,95€



THERMOMÈTRE GOURMET



N° Art. 160245
LxIxH 22,7x2x1,7cm | P env. 30 g



PVP conseillé
39,95€



THERMO-SONDE NUMÉRIQUE



N° Art. 160283
LxIxH 15x4,8x2cm | P env. 140 g



PVP conseillé
49,95€



MESURE À CAFÉ



N° Art. 160153 | Ø3,8cm
LxIxH 17,5x3,8x2,5cm | Contenance 0,19 litres | P env. 30 g



PVP conseillé
12,95€



MESURE GRADUÉE



N° Art. 160037 | Ø9cm
LxIxH 13x11,5x9cm | Contenance 0,5 litres | P env. 176 g



PVP conseillé
23,95€



N° Art. 160038 | Ø11cm
LxIxH 14x11x16cm | Contenance 1 litres | P 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 g

PVP conseillé
15,95€**nouveau****N° Art. 152057**

LxIxH 23,2x14,3x5,4 cm | Contenance 1 litres | env. 240 g

PVP conseillé
20,95€**N° Art. 152075**

LxIxH 26x16,2x5,8 cm | Contenance 1,5 litres | env. 384 g

PVP conseillé
25,95€
BOÎTE FLEXX 2GO RONDE
**N° Art. 152076**

LxIxH 13,5x13,5x5,1 cm | Contenance 0,4 litres | env. 105 g

PVP conseillé
11,95€**nouveau****N° Art. 152077**

LxIxH 16,5x16,5x6,1 cm | Contenance 0,8 litres | env. 165 g

PVP conseillé
18,95€**N° Art. 152078**

LxIxH 19,5x19,5x6,9 cm | Contenance 1,4 litres | env. 205 g

PVP conseillé
25,95€
LOT DE BOÎTES POUR COLLATION FLEXX 2GO RECTANGULAIRE
**N° Art. 152079**

LxIxH 13,3x8,6x5,5 cm | Contenance 0,25 litres | env. 230 g

PVP conseillé
24,95€**nouveau**
BOÎTE POUR VINAIGRETTE FLEXX 2GO RONDE
**N° Art. 152095**

LxIxH 6,5x6,5x4,4 cm | Contenance 0,05 litres | env. 50 g

PVP conseillé
9,95€**nouveau**

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 18,6x11,7x1,9 cm | env. 260 g

PVP conseillé
13,95€



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

PVP conseillé
18,95€



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

PVP conseillé
23,95€



nouveau



COUVERCLE SOUS-VIDE FLEXX 2GO RONDE

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

PVP conseillé
12,95€



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

PVP conseillé
15,95€



N° Art. 152093 | convient à la boîte ronde de 1,4 l
LxIxH 19,5x19,5x1,6 cm | 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 18,6x11,7x1,5 cm | env. 192 g

PVP conseillé
13,95€



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

PVP conseillé
18,95€



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

PVP conseillé
23,95€



nouveau



COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE FLEXX 2GO RONDE

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

PVP conseillé
12,95€



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

PVP conseillé
15,95€



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

PVP conseillé
18,95€



nouveau



COUVERCLE COLLATION FLEXX 2GO RECTANGULAIRE

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

PVP conseillé
18,95€



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

PVP conseillé
23,95€



Modulaire et individuel : FLEXX 2GO

POMPE SOUS-VIDE ÉLECTRIQUE FLEXX 2GO



N° Art. 152100
LxIxH 4,7x4,7x14 cm |
env. 173 g



PVP conseillé
49,95€

nouveau



POMPE SOUS-VIDE MANUELLE FLEXX 2GO



N° Art. 152103
LxIxH 4,1x7,5x15 cm |
env. 81 g



PVP conseillé
17,95€

nouveau



INTERCALAIRE FLEXX 2GO RECTANGULAIRE



N° Art. 152097 | convient à boîte rectangulaire de 1 l
LxIxH 13,5x4,3x0,7 cm |
env. 45 g



PVP conseillé
6,95€

nouveau



SET DE SEL ET DE POIVRE FLEXX 2GO



N° Art. 152105 | avec pochette à couverts
LxIxH 23,5x7x2,2 cm |
env. 56 g



PVP conseillé
19,95€

nouveau



CLIPS DE RECHANGE FLEXX 2GO



N° Art. 152136



PVP conseillé
3,95€

nouveau



Boîtes à provisions



Conservation et rangement faciles : Boîtes à provisions

BOÎTE AVEC COUVERCLE FRAÎCHEUR



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€



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€



N° Art. 150556 | Ø 12 cm, hauteur 6 cm
LxIxH 14x13,5x6 cm | Contenance 0,7 litres | env. 350 g

PVP conseillé
27,95€



N° Art. 150557 | Ø 12 cm, hauteur 12 cm
LxIxH 12x12x12 cm | Contenance 1,4 litres | env. 495 g

PVP conseillé
39,95€



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€



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



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



Agréable

Manche ergonomique avec rivets.

Sûr

Mitre entre lame et manche pour protéger la main.

Tranchant

Tranchant longue durée.

Puissant

Lame large et puissante pour un travail net.

- 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 | P env. 107 g



PVP conseillé
19,95€



COUTEAU D'OFFICE

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



PVP conseillé
19,95€



COUTEAU À LÉGUMES

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



PVP conseillé
19,95€



COUTEAU UNIVERSEL LAME DENTELÉE

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



PVP conseillé
24,95€



COUTEAU À VIANDE

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



PVP conseillé
39,95€



COUTEAU DE CHEF

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



PVP conseillé
44,95€



COUTEAU SANTOKU

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



PVP conseillé
44,95€



COUTEAU À PAIN

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



PVP conseillé
44,95€







Série WOLFGREY

NOUVEAU



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€



4 068047 001622

nouveau



COUTEAU À LÉGUMES

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



PVP conseillé
29,95€



4 068047 001639

nouveau



COUTEAU UNIVERSEL LAME DENTELÉE

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



PVP conseillé
34,95€



4 068047 001646

nouveau



COUTEAU À VIANDE

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



PVP conseillé
49,95€



4 068047 001653

nouveau



COUTEAU DE CHEF

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



PVP conseillé
59,95€



4 068047 001660

nouveau



COUTEAU À PAIN

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



PVP conseillé
59,95€



4 068047 001684

nouveau



COUTEAU SANTOKU

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



PVP conseillé
49,95€



4 068047 001714

N° Art. 112064 | 17,5 cm

LxIxH 31,5x4,9x2,3 cm | env. 290 g



PVP conseillé
59,95€



4 068047 001677

nouveau



COUTEAU NAKIRI

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



PVP conseillé
59,95€



4 068047 001707

L'art de la découpe : série de couteaux WOLFGREY

COUTEAU DE CHEF CHINOIS

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



PVP conseillé
69,95€

nouveau





Série MASTERCLASS



- 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
LxIxH 20,5x2x1,5 cm | env. 65 g

PVP conseillé
79,95€

4 004293 121202

COUTEAU DE CUISINE LAME DENTELÉE

N° Art. 110121 | 12 cm
LxIxH 23,5x2x1,5 cm | env. 65 g

PVP conseillé
89,95€

4 004293 121219



COUTEAU À VIANDE

N° Art. 110122 | 18 cm
LxIxH 32,5x2,5x2,5 cm | env. 150 g

PVP conseillé
119,00€

4 004293 121226



COUTEAU DE CHEF

N° Art. 110123 | 20 cm
LxIxH 34,5x4x2,5 cm | env. 185 g

PVP conseillé
119,00€

4 004293 121233



COUTEAU SANTOKU

N° Art. 110124 | 17,5 cm
LxIxH 31,5x4x2,5 cm | env. 185 g

PVP conseillé
119,00€

4 004293 121240



COUTEAU À PAIN

N° Art. 110125 | 20 cm
LxIxH 35x3x2,5 cm | env. 175 g

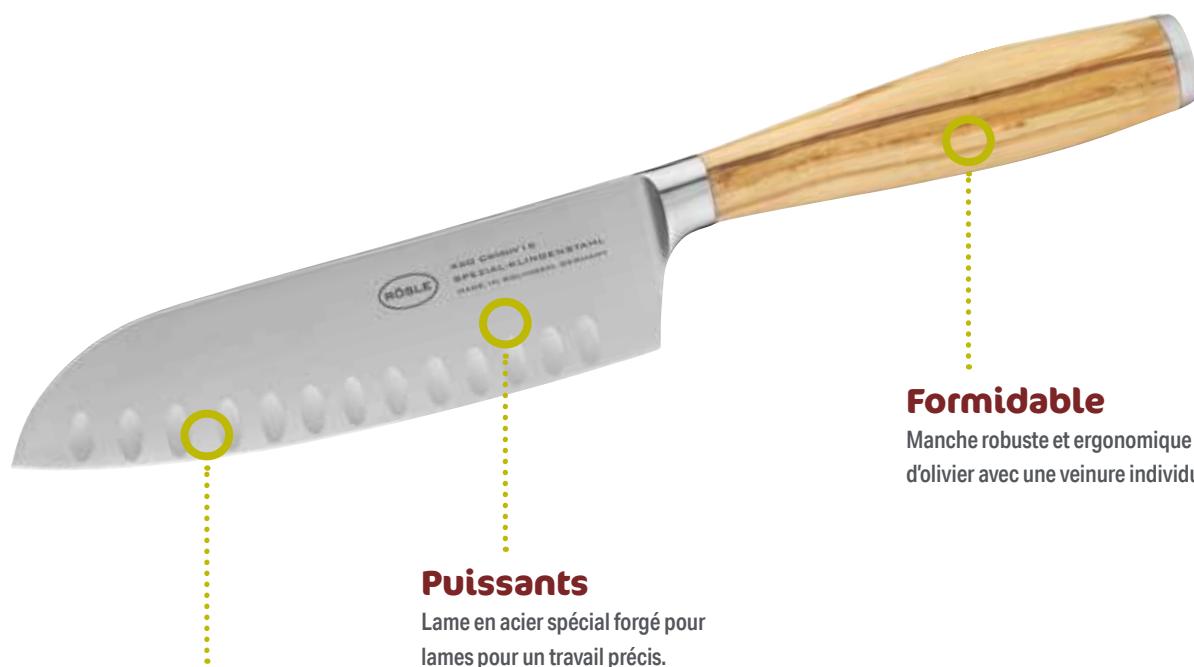
PVP conseillé
119,00€

4 004293 121257





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 20x2,5x3cm | env. 70 g

PVP conseillé
89,95€



COUTEAU À VIANDE

N° Art. 110131 | 20 cm
LxIxH 34,5x2,6x3cm | env. 182 g

PVP conseillé
149,00€



COUTEAU DE CHEF

N° Art. 110132 | 20 cm
LxIxH 34,5x2,5x5cm | env. 255 g

PVP conseillé
149,00€



COUTEAU SANTOKU

N° Art. 110133 | 16,5 cm
LxIxH 30x2,5x5cm | env. 190 g

PVP conseillé
159,00€



COUTEAU À PAIN

N° Art. 110134 | 22 cm
LxIxH 35,5x2,5x4cm | env. 180 g

PVP conseillé
159,00€





Blocs à couteaux



Élégant et bien rangé : blocs à couteaux

PORTE-COUTEAUX MOVE X NOIR**N° Art. 110042**

LxIxH 27x11x22,6cm | env. 2 kg

PVP conseillé
109,00€**PORTE-COUTEAUX MOVE X****N° Art. 110040**

LxIxH 27x23x11cm | env. 1,7 kg

PVP conseillé
99,95€**PORTE-COUTEAUX KNIFE X****N° Art. 110041**

LxIxH 25,1x16,8x23cm | env. 1,5 kg

PVP conseillé
99,95€**AIGUISEUR****N° Art. 110045**

LxIxH 20x4,8x7,5cm | env. 170 g

PVP conseillé
17,95€**CISEAUX DE CUISINE****N° Art. 110290**

LxIxH 22,5x8,4x1,3cm | env. 120 g

Longueur de manche 12cm

PVP conseillé
29,95€

Planches et tapis de découpe



Une base solide : planches et tapis de découpe

PLANCHE À DÉCOUPER



N° Art. 110032 | 36x24 cm
LxIxH 36x24x3cm | env. 1,1 kg

PVP conseillé
64,95€



N° Art. 110033 | 48x32 cm
LxIxH 48x32x3,5cm | env. 2,4 kg

PVP conseillé
89,95€

TAPIS DE DÉCOUPE, SET DE 2



N° Art. 110014 | 35x25 cm
LxIxH 35x25x0,2cm | env. 280 g

PVP conseillé
23,95€



TAPIS DE TRAVAIL ET DE CUISSON



N° Art. 950465 | 68x53 cm
LxIxH 68x53x0,1cm | env. 230 g

PVP conseillé
29,95€



Couverts



Apprécier le bon goût : couverts

COUVERTS CULTURE



N° Art. 130775 | 30 pièces | brillant

PVP conseillé
99,95€



N° Art. 130776 | 60 pièces | brillant

PVP conseillé
189,00€



N° Art. 130770 | 30 pièces | mat

PVP conseillé
99,95€



N° Art. 130771 | 60 pièces | mat



PVP conseillé
189,00€

COUVERTS POUR ENFANT PETIT ROBOT



N° Art. 130067 | 4 pièces



PVP conseillé
34,95€



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 | P env. 1,7 kg



PVP conseillé
64,95€



919441



DEMI-TRAITEUR

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

PVP conseillé
59,95€



919410

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

PVP conseillé
69,95€



919427

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

PVP conseillé
79,95€



919434



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 | P env. 2,6 kg

PVP conseillé
99,95€



919458



CASSEROLE

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

PVP conseillé
49,95€



919403



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€



919472



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE

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

PVP conseillé
189,00€



919465





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

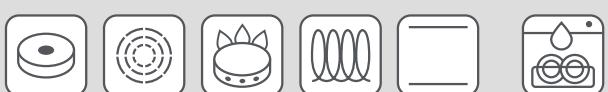


Couvercle accroché :

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€



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€



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€



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€



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€



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€



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€



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€



Brillante et unique : série SILENCE® PRO

POÊLE DE SERVICE



N° Art. 910950 | Ø 28 cm | Ø du fond 22 cm
LxIxH 39x29,5x14 cm | Contenance 4,5 litres | env. 1,6 kg



PVP conseillé
99,95€



POÊLE DE SERVICE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST



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

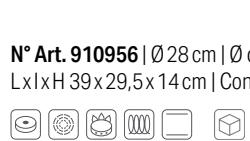
PVP conseillé
109,00€



POÊLE DE SERVICE AVEC REVÊTEMENT CÉRAMIQUE PROCERAPLUS



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



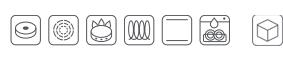
PVP conseillé
99,95€



CUIT-VAPEUR AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST



N° Art. 910978 | Ø 28 cm | Ø du fond 22 cm
LxIxH 39x29,5x16 cm | Contenance 4,5 litres | env. 2,9 kg



PVP conseillé
189,00€



PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE



N° Art. 911037 | 41x29 cm
LxIxH 40,9x28,5x18,1 cm | Contenance 9 litres | env. 5,9 kg



PVP conseillé
249,00€



nouveau

Série SILENCE® PRO : brillante et unique



POÊLE À FRIRE

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

PVP conseillé
79,95€



N° Art. 910949 | Ø 24 cm | Ø du fond 19 cm
LxIxH 46,9x25,6x9,5cm | 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 51x29,5x9,5cm | 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 39,1x21,5x8,5cm | Contenance 1,4 litres | env. 1,1 kg

PVP conseillé
99,95€



N° Art. 910971 | Ø 24 cm | Ø du fond 19 cm
LxIxH 46,9x25,6x9,5cm | 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 51x29,5x9,5cm | 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 39,1x21,5x8,5cm | Contenance 1,4 litres | env. 1,1 kg

PVP conseillé
89,95€



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

PVP conseillé
99,95€



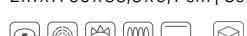
N° Art. 910953 | Ø 28 cm | Ø du fond 22,6 cm
LxIxH 51x29,5x9,5cm | Contenance 3,3 litres | env. 1,5 kg

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 51,5x29,5x10cm | env. 1,6 kg

PVP conseillé
99,95€



Variété de poêles SILENCE® PRO

TESTSIEGER

Stiftung
Warentest

test



GUT (2,3)

SILENCE PRO ProCeraPlus

Im Test:
13 Pfannen mit
Antihaftbeschichtung
2 x gut, 8 x ausreichend,
2 x unzureichend, 1 x mangelhaft

Ausgabe 1/2025

www.test.de

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.



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.

TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
RÖSLE	
Bratpfanne „Silence PRO“	
Ø 28 cm Edelstahl,	
Artikel-Nr.: 91975	
SEHR GUT	95,3 %
Vergleichstest	
6 Pfannen aus Edelstahl (unbeschichtet)	01/2025
4 x sehr gut, 2 x gut	
www.etm-testmagazin.de	

- 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

PVP conseillé
69,95€

4 004293 957245

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

PVP conseillé
89,95€

4 004293 957283

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

PVP conseillé
109,00€

4 004293 957290



Toujours bien équipé : accessoires

GRILLE ANTI-PROJECTIONS SILENCE® PRO

N° Art. 910498

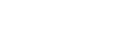
LxIxH 29,5x29,5x5,8cm | P env. 570 g

PVP conseillé
49,95€

PROTECTION POËLE, SET DE 3

N° Art. 910487 | Ø 40 cm

LxIxH 40x40x0,8cm | P env. 87 g

PVP conseillé
12,95€

COUVERCLE EN VERRE BOROSILICATE

N° Art. 910491 | Ø 24 cm

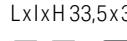
LxIxH 25,5x25,5x8,5cm | P env. 1 kg

N° Art. 910492 | Ø 28 cm

LxIxH 29,3x29,3x9,5cm | P env. 1,3 kg

N° Art. 910502 | Ø 32 cm

LxIxH 33,5x33,5x10cm | P env. 2 kg

PVP conseillé
29,95€PVP conseillé
34,95€PVP conseillé
39,95€

DESSOUS DE PLAT

N° Art. 910519

LxIxH 17,5x17x2cm | P env. 397 g

PVP conseillé
28,95€

Pièces de rechange et accessoires



Réparations et échanges : pièces de rechange et accessoires

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€



FIL DE REMPLACEMENT AVEC OUILLET POUR TRANCHEUR À FROMAGE N° ART. 120723



N° Art. 960075
LxIxH 25x0,2x0,2cm

PVP conseillé
9,95€



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€



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€



LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS POUR N° ART. 121742



N° Art. 960978
LxIxH 5x2x0,1cm | env. 8 g

PVP conseillé
11,95€



LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS POUR RÂPE CLASSIC N° ART. 121028



N° Art. 960941

PVP conseillé
7,95€



TÊTE DE RECHANGE POUR BROSSE À VAISSELLE ANTIBACTÉRIENNE N° ART. 120809



N° Art. 120809
LxIxH 12x6x5cm | env. 30 g

PVP conseillé
12,95€



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



PVP conseillé
4,95€



nouveau



CLIPS DE RECHANGE FLEXX 2GO

N° Art. 152136



PVP conseillé
3,95€



POIGNÉES EN SILICONE CONFORTABLES, SET DE 2

N° Art. 960488

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



PVP conseillé
12,95€



CROCHET SIMPLE, PAQUET DE 2

N° Art. 190060

LxIxH 2x3x4 cm | env. 44 g



PVP conseillé
21,95€





Service en ligne pour nos partenaires commerciaux

Le portail d'informations et de services RÖSLE sur Internet

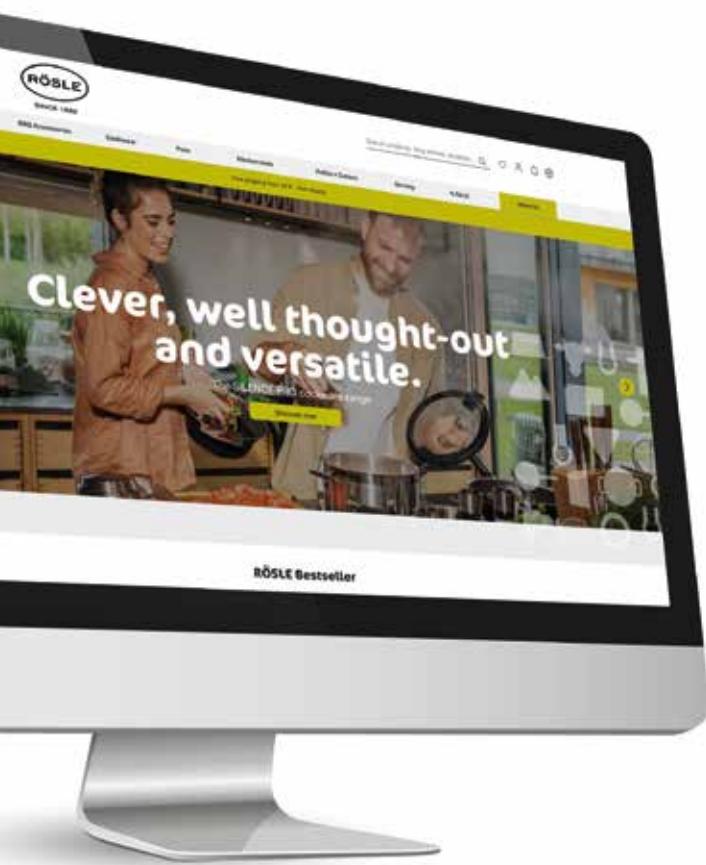
Le site **www.roesle.com** fournit de nombreuses informations sur les produits, les pièces de rechange adaptées et les données techniques. De même, il existe un aperçu des brochures destinées aux consommateurs et sur les événements à venir. Nous sommes également toujours à jour en ce qui concerne nos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



Gondole



Table

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

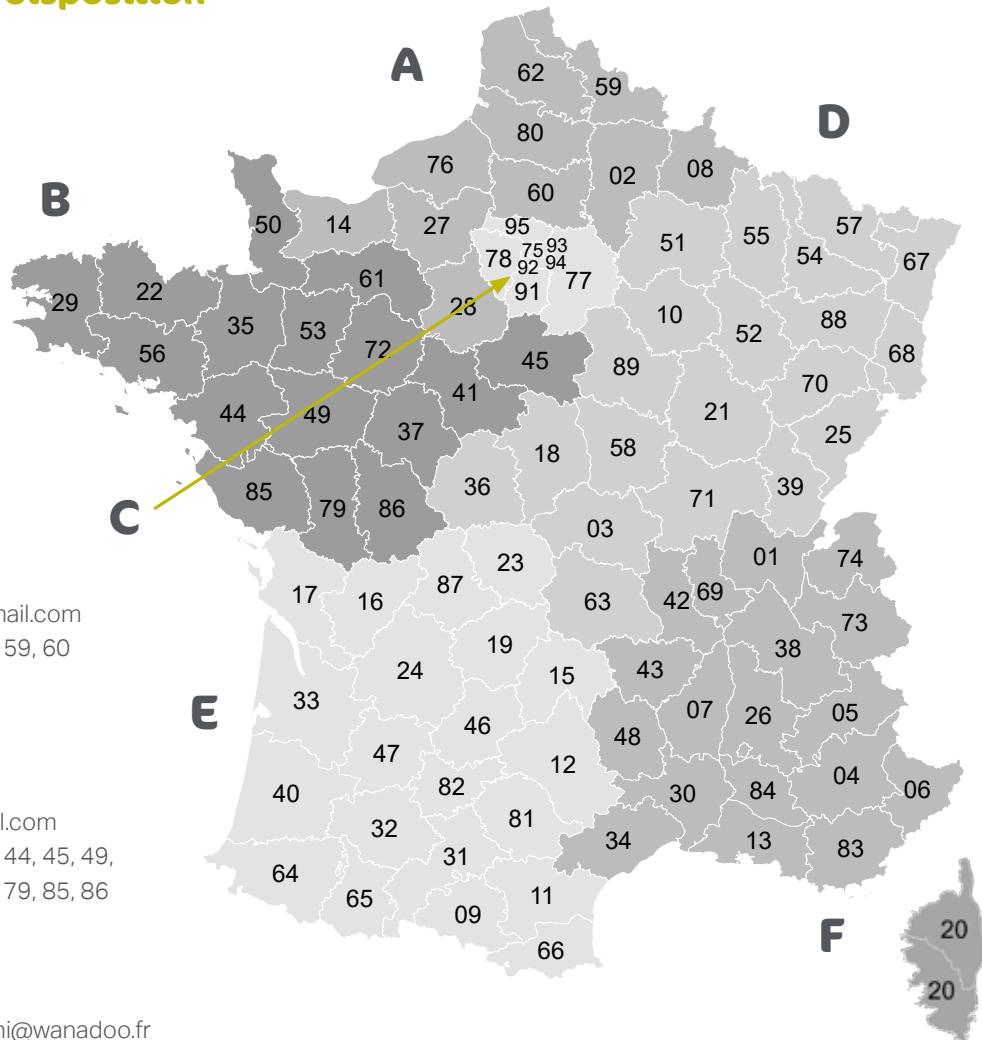
Tél. +33 661 609 048
E-mail cecile.rodocanachi@wanadoo.fr
CP : 75, 77, 78, 91-95

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	Écumeoire 10 cm crochet	27
100052	Écumeoire 12 cm crochet	27
100057	Écumeoire 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	Écumeoire 12 cm manche rond	31
100671	Pelle à crêpes perforée manche rond	31
100681	Écumeoire à friture 12 cm manche rond	31
100682	Écumeoire à friture 14 cm manche rond	31
100792	Écumeoire 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	N° ART.	PRODUIT	PAGE
110134	Couteau à pain ARTESANO	96	120780	Presse-purée	53
110290	Ciseaux de cuisine	99	120781	Casse-noix	52
112059	Couteau à éplucher WOLFGREY	88	120802	Presse-citron	52
112060	Couteau à légumes WOLFGREY	88	120808	Brosse à vaisselle antibactérienne	53
112061	Couteau universel lame dentelée WOLFGREY	88	120809	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	53
112062	Couteau à viande WOLFGREY	88	120809	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	125
112063	Couteau de chef WOLFGREY	88	120819	Aplatisseur à viande	53
112064	Couteau Santoku 17,5 cm WOLFGREY	88	120820	Attendrisseur à viande	52
112065	Couteau à pain WOLFGREY	88	120827	Toque-œuf	51
112066	Couteau de chef chinois WOLFGREY	89	120830	Racloir/scrapers pour vitrocéramique	53
112067	Couteau Nakiri WOLFGREY	88	120844	Chalumeau de cuisine	53
112068	Couteau Santoku 15 cm WOLFGREY	88	120849	Tranche-Ananas PRO	50
120020	Chauffe-plat	54	120895	Presse-ail avec racloir	52
120212	Infuseur à herbes aromatiques avec hachoir	54	120896	Presse-ail compact	52
120213	Œuf aromatique	54	120910	Pince à arêtes	37
120374	Pince à grillades coudée	38	120915	Pince traiteur 23 cm	37
120543	Palette-sandwich coudée 32 cm	41	120916	Pince traiteur 30 cm	37
120547	Palette-sandwich coudée perforée 32 cm	41	120917	Pince traiteur 40 cm	37
120552	Palette-spatule droite 39 cm	41	120920	Pince à spaghetti	37
120558	Palette-spatule coudée 38 cm	41	120925	Pincette	37
120625	Spatule à crêpes silicone	42	120927	Mini-pincette	37
120626	Râteau à crêpes silicone	41	120961	Mousseur à lait	46
120632	Palette-sandwich coudée perforée silicone	41	120978	Mortier	54
120636	Palette-sandwich coudée en silicone 26 cm	41	120985	Pince traiteur en silicone 23 cm	37
120642	Pocheuse à œufs	53	120986	Pincette en silicone	37
120710	Pomme-parisienne	50	120987	Pince traiteur en silicone 30 cm	37
120714	Zesteur	49	121004	Râpe à julienne fine	57
120717	Roulette à pizza	50	121005	Râpe à julienne moyenne	57
120718	Roulette à pizza	50	121006	Râpe à julienne épaisse	57
120723	Trancheur à fromage	50	121007	Mandoline	57
120724	Couteau à fromage	50	121008	Éminceur Supercut	57
120727	Éplucheur à julienne	49	121009	Râpe multifonctions	57
120732	Éplucheur pour droitiers	49	121020	Râpe fine CLASSIC	59
120734	Éplucheur pour gauchers	49	121021	Râpe à julienne moyenne CLASSIC	59
120735	Éplucheur rasoir	49	121022	Râpe à julienne épaisse CLASSIC	59
120736	Éplucheur économique	49	121028	Râpe CLASSIC	59
120738	Racloir à fromage	50	121030	Rabot à spätzle	57
120739	Éplucheur à tomates et à kiwis	49	121035	Poussoir/garde	58
120741	Cuillère à glace	51	121044	Poussoir	57
120743	Coupe pomme et poire	51	121068	Râpe à muscade	58
120746	Vide-pommes	49	121742	Éminceur gourmet	58
120750	Décapsuleur	52	122139	Ouvre-couvercles	52
120752	Couteau à huîtres	51	130067	Couverts pour enfant 4 pièces PETIT ROBOT	103
120754	Fourchette à pomme de terre	51	130068	Couverts pour enfant 4 pièces AMIS DE LA FORÊT	103
120755	Tranche tomates et mozzarella	51	130581	Lèche-plat pink petite 26 cm	61
120757	Ouvre-boîte	52	130582	Lèche-plat pink 26 cm	61
120778	Fourchette de service	32	130586	Fouet classique en silicone pink 27 cm	45

Table des matières

N° ART.	PRODUIT	PAGE	N° ART.	PRODUIT	PAGE
130588	Set de 2 saladiers hauts pink	67	152089	Couvercle collation FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	76
130770	Couverts 30 pièces CULTURE mat	103	152090	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	76
130771	Couverts 60 pièces CULTURE mat	103	152091	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	76
130775	Couverts 30 pièces CULTURE	103	152092	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	76
130776	Couverts 60 pièces CULTURE	103	152093	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	76
150551	Boîte avec couvercle fraîcheur 5 cm, H 6 cm	79	152095	Boîte pour vinaigrette FLEXX 2GO ronde, 0,05 l	75
150553	Boîte avec couvercle fraîcheur 8 cm, H 6 cm	79	152097	Intercalaire FLEXX 2GO rectangulaire, 1,0 l	77
150555	Boîte à café couvercle fraîcheur 10 cm, H 20 cm	79	152099	Intercalaire FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	77
150556	Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 6 cm	79	152100	Pompe sous-vide électrique FLEXX 2GO	77
150557	Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 12 cm	79	152103	Pompe sous-vide manuelle FLEXX 2GO	77
150558	Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 6 cm	79	152105	Set de sel et de poivre FLEXX 2GO	77
150559	Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 12 cm	79	152136	Clips de rechange FLEXX 2GO, 2 pièces	77
150668	Saladier haut 8 cm	67	152136	Clips de rechange FLEXX 2GO, 2 pièces	126
150672	Saladier haut 12 cm	67	160024	Passoire conique 24 cm	68
150676	Saladier haut 16 cm	67	160028	Passoire conique 28 cm	68
150680	Saladier haut 20 cm	67	160037	Mesure graduée 10 cm	71
150684	Saladier haut 24 cm	67	160038	Mesure graduée 12 cm	71
150688	Saladier haut 28 cm	67	160098	Entonnoir	64
150700	Saladiers, set de 3	67	160124	Passoire pliable noir 24 cm	68
150727	Couvercle fraîcheur en verre 8 cm	68	160137	Passoire à légumes 40 cm	69
150729	Couvercle fraîcheur en verre 12 cm	68	160153	Mesure à café	71
150730	Couvercle fraîcheur en verre 16 cm	68	160218	Chinois 18 cm	64
150731	Couvercle fraîcheur en verre 20 cm	68	160229	Entonnoir à pâtisserie et sauces	64
150732	Couvercle fraîcheur en verre 24 cm	68	160232	Balance de cuisine numérique	71
150733	Couvercle fraîcheur en verre 28 cm	68	160245	Thermomètre gourmet	71
150816	Bassine conique 16 cm	68	160252	Moulin à légumes, 2 poignées	65
150820	Bassine conique 20 cm	68	160265	Grille 1 mm	65
150827	Bassine conique 27 cm	68	160266	Grille 2 mm	65
150831	Bassine conique 31 cm	68	160267	Grille 3 mm	65
150835	Bassine conique 35 cm	68	160268	Grille 4 mm	65
150840	Bassine conique 40 cm	68	160269	Grille 8 mm	65
152057	Boîte FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	75	160272	Hachoir multi-cut	51
152074	Boîte FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	75	160273	Bol fraîcheur	51
152075	Boîte FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	75	160283	Thermo-sonde numérique	71
152076	Boîte FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	75	160285	Presse-purée	53
152077	Boîte FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	75	160574	Moulin à épices	54
152078	Boîte FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	75	160684	Moulin à fromage	58
152079	Lot de boîtes pour collation FLEXX 2GO rectangulaire, 0,25 l	75	160685	Tambour moyen pour moulin à fromage	58
152080	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	76	160695	Essoreuse à salade	67
152081	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	76	161100	Chinois avec gaze	64
152082	Couvercle collation FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	76	161248	Passoire à thé, mailles fine, 8 cm manche rond	63
152083	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	76	161252	Passoire-tamis mailles fines 12 cm manche rond	63
152084	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	76	161256	Passoire-tamis mailles fines 16 cm manche rond	63
152085	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	76	161260	Passoire-tamis mailles fines 20 cm manche rond	63
152086	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	76	161264	Passoire-tamis mailles fines 24 cm manche rond	63
152087	Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	76	161270	Passoire-tamis mailles larges 20 cm manche rond	63
152088	Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	76	190060	Crochet simple, paquet de 2	126

Table des matières

N° ART.	PRODUIT	PAGE	N° ART.	PRODUIT	PAGE
910487	Protection poêle, set de 3	123	910976	Poêle de service 24 cm ProResist SILENCE® PRO	113
910491	Couvercle en verre borosilicate 24 cm	123	910977	Poêle de service 28 cm ProResist SILENCE® PRO	113
910492	Couvercle en verre borosilicate 28 cm	123	910978	Cuit-vapeur ProResist SILENCE® PRO	113
910498	Grille anti-projections 24/28 cm SILENCE® PRO	123	910979	Poêle à crêpes 28 cm ProResist SILENCE® PRO	114
910502	Couvercle en verre borosilicate 32 cm	123	911037	Plat à rôtir rectangulaire SILENCE® PRO	113
910519	Dessous de plat	123	950428	Pinceau en silicone	61
910724	Poêle à frire en fer forgé 24 cm	122	950435	Lèche-plat noir 20 cm	61
910728	Poêle à frire en fer forgé 28 cm	122	950436	Lèche-plat noir 26 cm	61
910729	Poêle à frire en fer forgé à bord haut 28 cm	122	950437	Lèche-plat noir petite 32 cm	61
910753	Poêle à frire 20 cm ProResist CADINI	118	950438	Lèche-plat noir petit 26 cm	61
910754	Poêle à frire 24 cm ProResist CADINI	118	950450	Lèche-plat blanc 20 cm	61
910755	Poêle à frire 28 cm ProResist CADINI	118	950455	Lèche-plat blanc 26 cm	61
910756	Poêle à frire 32 cm ProResist CADINI	118	950460	Lèche-plat blanc 32 cm	61
910757	Poêle de wok 32 cm ProResist CADINI	118	950465	Tapis de travail et de cuisson	101
910759	Poêle de service 28 cm ProResist CADINI	118	950475	Lèche-plat blanc petite 26 cm	61
910761	Faitout 20 cm ProResist CADINI	118	950541	Fouet plat à spirale 22 cm	45
910762	Faitout 24 cm ProResist CADINI	118	950542	Fouet plat à spirale 27 cm	45
910940	Casserole 16 cm EXPERTISO	108	950545	Fouet plat à spirale en silicone 27 cm	46
910941	Demi-Traiteur 16 cm EXPERTISO	108	950563	Fouet Gourmet 27 cm	46
910942	Faitout 20 cm EXPERTISO	108	950568	Couteau à gâteaux	42
910943	Faitout 24 cm EXPERTISO	108	950571	Fouet à spirale 22 cm	46
910944	Sautoir 20 cm EXPERTISO	108	950572	Fouet à spirale 27 cm	46
910945	Faitout pour soupes et légumes 24 cm EXPERTISO	108	950581	Fouet à cocktail 27 cm	45
910946	Plat à rôtir rectangulaire EXPERTISO	108	950598	Fouet classique 17 cm	45
910947	Batterie de cuisine 4 pièces EXPERTISO	108	950599	Fouet classique 22 cm	45
910948	Poêle à frire 20 cm SILENCE® PRO	114	950600	Fouet classique 27 cm	45
910949	Poêle à frire 24 cm SILENCE® PRO	114	950601	Fouet classique 32 cm	45
910950	Poêle de service 28 cm SILENCE® PRO	113	950605	Fouet classique en silicone noir 22 cm	45
910951	Poêle à frire 20 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	114	950606	Fouet classique en silicone noir 32 cm	45
910952	Poêle à frire 24 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	114	950610	Fouet de cuisine 27 cm	45
910953	Poêle à frire 28 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	114	950611	Fouet de cuisine 32 cm	45
910954	Poêle à frire 32 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	114	950651	Fouet plat 22 cm	46
910955	Poêle de service 24 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	113	950652	Fouet plat 27 cm	46
910956	Poêle de service 28 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	113	950656	Fouet plat en silicone 27 cm	46
910959	Sautoir 20 cm SILENCE® PRO	112	950720	Roulette cannelée	50
910960	Casserole 16 cm SILENCE® PRO	112	950988	Coupe-pâte	42
910961	Demi-Traiteur 16 cm SILENCE® PRO	112	960015	Lame de recharge pour éminceur	125
910962	Demi-Traiteur 20 cm SILENCE® PRO	112	960027	Assiette de rotation pour essoreuse à salade, n° art. 160695	126
910963	Marmite pour soupes et légumes 24 cm SILENCE® PRO	112	960075	Fil de remplacement avec oeillet	125
910964	Demi-Traiteur 24 cm SILENCE® PRO	112	960488	Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	118
910965	Set d'ustensiles de cuisson 4 pièces SILENCE® PRO	112	960488	Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	126
910966	Set d'ustensiles de cuisson 5 pièces SILENCE® PRO	112	960923	Corbeille pour essoreuse à salade, n° art. 160695	125
910970	Poêle à frire 20 cm ProResist SILENCE® PRO	114	960936	Lame de recharge pour mandoline	125
910971	Poêle à frire 24 cm ProResist SILENCE® PRO	114	960941	Lame de recharge pour râpe CLASSIC	125
910972	Poêle à frire 28 cm ProResist SILENCE® PRO	114	960978	Lame de recharge pour éminceur gourmet	125
910973	Poêle à frire 32 cm ProResist SILENCE® PRO	114	960979	Lame de recharge pour éplucheur	125
910975	Poêle à frire 28 cm SILENCE® PRO	114			

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	PRODUIT	N° ART.	PAGE
Couteau à légumes WOLFGREY	112060	88	Cuillère à légumes VS 600	100933	35
Couteau à pain ARTESANO	110134	96	Cuillère à légumes crochet	100064	27
Couteau à pain MASTERCLASS	110125	92	Cuillère à portions silicone	100627	31
Couteau à pain TRADITION	110107	84	Cuillère à sauce VS 600	100932	35
Couteau à pain WOLFGREY	112065	88	Cuillère à sauce crochet	100060	27
Couteau à viande ARTESANO	110131	96	Cuillère à sauce en silicone	100633	32
Couteau à viande MASTERCLASS	110122	92	Cuit-vapeur ProResist SILENCE® PRO	910978	113
Couteau à viande TRADITION	110104	84	Demi-Traiteur 16 cm EXPERTISO	910941	108
Couteau à viande WOLFGREY	112062	88	Demi-Traiteur 16 cm SILENCE® PRO	910961	112
Couteau à éplucher TRADITION	110100	84	Demi-Traiteur 20 cm SILENCE® PRO	910962	112
Couteau à éplucher WOLFGREY	112059	88	Demi-Traiteur 24 cm SILENCE® PRO	910964	112
Couvercle collation FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	152082	76	Dessous de plat	910519	123
Couvercle collation FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	152089	76	Décapsuleur	120750	52
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	152085	76	Entonnoir	160098	64
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	152080	76	Entonnoir à pâtisserie et sauces	160229	64
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	152087	76	Essoreuse à salade	160695	67
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	152091	76	Faitout 20 cm EXPERTISO	910942	108
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	152083	76	Faitout 20 cm ProResist CADINI	910761	118
Couvercle en acier inoxydable FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	152090	76	Faitout 24 cm EXPERTISO	910943	108
Couvercle en verre borosilicate 24 cm	910491	123	Faitout 24 cm ProResist CADINI	910762	118
Couvercle en verre borosilicate 28 cm	910492	123	Faitout pour soupes et légumes 24 cm EXPERTISO	910945	108
Couvercle en verre borosilicate 32 cm	910502	123	Fil de remplacement avec oeillet	960075	125
Couvercle fraîcheur en verre 28 cm	150733	68	Fouet Gourmet 27 cm	950563	46
Couvercle fraîcheur en verre 12 cm	150729	68	Fouet classique 17 cm	950598	45
Couvercle fraîcheur en verre 16 cm	150730	68	Fouet classique 22 cm	950599	45
Couvercle fraîcheur en verre 20 cm	150731	68	Fouet classique 27 cm	950600	45
Couvercle fraîcheur en verre 24 cm	150732	68	Fouet classique 32 cm	950601	45
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 0,6 l	152086	76	Fouet classique en silicone noir 22 cm	950605	45
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 1 l	152081	76	Fouet classique en silicone noir 32 cm	950606	45
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	152088	76	Fouet classique en silicone pink 27 cm	130586	45
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 0,4 l	152092	76	Fouet de cuisine 27 cm	950610	45
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 0,8 l	152084	76	Fouet de cuisine 32 cm	950611	45
Couvercle sous-vide FLEXX 2GO ronde, 1,4 l	152093	76	Fouet plat 22 cm	950651	46
Couverts 30 pièces CULTURE	130775	103	Fouet plat 27 cm	950652	46
Couverts 30 pièces CULTURE mat	130770	103	Fouet plat en silicone 27 cm	950656	46
Couverts 60 pièces CULTURE	130776	103	Fouet plat à spirale 22 cm	950541	45
Couverts 60 pièces CULTURE mat	130771	103	Fouet plat à spirale 27 cm	950542	45
Couverts pour enfant 4 pièces AMIS DE LA FORêt	130068	103	Fouet plat à spirale en silicone 27 cm	950545	46
Couverts pour enfant 4 pièces PETIT ROBOT	130067	103	Fouet à cocktail 27 cm	950581	45
Couverts à salade 2 pièces VS 600	100936	35	Fouet à spirale 22 cm	950571	46
Couvercle fraîcheur en verre 8 cm	150727	68	Fouet à spirale 27 cm	950572	46
Crochet simple, paquet de 2	190060	126	Fourchette de service	120778	32
Cuillère de cuisine silicone	100631	32	Fourchette de service VS 600	100934	35
Cuillère droite crochet	100062	27	Fourchette à pomme de terre	120754	51
Cuillère droite en silicone	100634	32	Fourchette à viande crochet	100085	28
Cuillère multifonctionnelle silicone	100628	31	Grille 1 mm	160265	65
Cuillère à glace	120741	51	Grille 2 mm	160266	65

Table des matières

PRODUIT	N° ART.	PAGE	PRODUIT	N° ART.	PAGE
Grille 3 mm	160267	65	Palette coudée perforée en silicone 32 cm	100640	41
Grille 4 mm	160268	65	Palette-sandwich coudée 32 cm	120543	41
Grille 8 mm	160269	65	Palette-sandwich coudée en silicone 26 cm	120636	41
Grille anti-projections 24/28 cm SILENCE® PRO	910498	123	Palette-sandwich coudée perforée 32 cm	120547	41
Hachoir multi-cut	160272	51	Palette-sandwich coudée perforée silicone	120632	41
Infuseur à herbes aromatiques avec hachoir	120212	54	Palette-spatule coudée 38 cm	120558	41
Intercalaire FLEXX 2GO rectangulaire, 1,0 l	152097	77	Palette-spatule droite 39 cm	120552	41
Intercalaire FLEXX 2GO rectangulaire, 1,5 l	152099	77	Passoire conique 24 cm	160024	68
Lame de rechange pour mandoline	960936	125	Passoire conique 28 cm	160028	68
Lame de rechange pour râpe CLASSIC	960941	125	Passoire pliable noir 24 cm	160124	68
Lame de rechange pour éminceur	960015	125	Passoire à légumes 40 cm	160137	69
Lame de rechange pour éminceur gourmet	960978	125	Passoire à thé, mailles fine, 8 cm manche rond	161248	63
Lame de rechange pour éplicueur	960979	125	Passoire-tamis mailles fines 12 cm manche rond	161252	63
Lot de boîtes pour collation FLEXX 2GO rectangulaire, 0,25 l	152079	75	Passoire-tamis mailles fines 16 cm manche rond	161256	63
Louche 10 cm crochet	100010	27	Passoire-tamis mailles fines 20 cm manche rond	161260	63
Louche 6 cm crochet	100006	27	Passoire-tamis mailles fines 24 cm manche rond	161264	63
Louche 7 cm crochet	100007	27	Passoire-tamis mailles larges 20 cm manche rond	161270	63
Louche 8 cm crochet	100008	27	Pelle à crêpes crochet	100070	28
Louche 9 cm crochet	100009	27	Pelle à crêpes perforée crochet	100071	28
Louche 9 cm manche rond	100609	31	Pelle à crêpes perforée manche rond	100671	31
Louche à doser VS 600	100931	35	Pelle à tarte	100935	35
Louche à spaghetti crochet	100087	28	Pelle à wok en silicone	100637	32
Louche à spaghetti en silicone	100629	31	Pince traiteur 23 cm	120915	37
Louche/Cuillère de service VS 600	100930	35	Pince traiteur 30 cm	120916	37
Lèche-plat blanc 20 cm	950450	61	Pince traiteur 40 cm	120917	37
Lèche-plat blanc 26 cm	950455	61	Pince traiteur en silicone 23 cm	120985	37
Lèche-plat blanc 32 cm	950460	61	Pince traiteur en silicone 30 cm	120987	37
Lèche-plat blanc petite 26 cm	950475	61	Pince à arêtes	120910	37
Lèche-plat noir 20 cm	950435	61	Pince à grillades coudée	120374	38
Lèche-plat noir 26 cm	950436	61	Pince à spaghetti	120920	37
Lèche-plat noir petit 26 cm	950438	61	Pinceau en silicone	950428	61
Lèche-plat noir petite 32 cm	950437	61	Pincette	120925	37
Lèche-plat pink 26 cm	130582	61	Pincette en silicone	120986	37
Lèche-plat pink petite 26 cm	130581	61	Planche à découper 36 x 24 x 3 cm	110032	101
Mandoline	121007	57	Planche à découper 48 x 32 x 3,5 cm	110033	101
Marmite pour soupes et légumes 24 cm SILENCE® PRO	910963	112	Plat à rôtir rectangulaire EXPERTISO	910946	108
Mesure graduée 10 cm	160037	71	Plat à rôtir rectangulaire SILENCE® PRO	911037	113
Mesure graduée 12 cm	160038	71	Pocheuse à œufs	120642	53
Mesure à café	160153	71	Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	960488	118
Mini-pincette	120927	37	Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	960488	126
Mortier	120978	54	Pomme-parisienne	120710	50
Moulin à fromage	160684	58	Pompe sous-vide manuelle FLEXX 2GO	152103	77
Moulin à légumes, 2 poignées	160252	65	Pompe sous-vide électrique FLEXX 2GO	152100	77
Moulin à épices	160574	54	Porte-couteaux KNIFE X	110041	99
Mousseur à lait	120961	46	Porte-couteaux MOVE X	110040	99
Ouvre-boîte	120757	52	Porte-couteaux MOVE X noir	110042	99
Ouvre-couvercles	122139	52	Poussoir	121044	57

Table des matières

PRODUIT	N° ART.	PAGE	PRODUIT	N° ART.	PAGE
Poussoir/garde	121035	58	Râpe à muscade	121068	58
Poêle de service 24 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910955	113	Râteau à crêpes silicone	120626	41
Poêle de service 24 cm ProResist SILENCE® PRO	910976	113	Saladier haut 12 cm	150672	67
Poêle de service 28 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910956	113	Saladier haut 16 cm	150676	67
Poêle de service 28 cm ProResist CADINI	910759	118	Saladier haut 20 cm	150680	67
Poêle de service 28 cm ProResist SILENCE® PRO	910977	113	Saladier haut 24 cm	150684	67
Poêle de service 28 cm SILENCE® PRO	910950	113	Saladier haut 28 cm	150688	67
Poêle de wok 32 cm ProResist CADINI	910757	118	Saladier haut 8 cm	150668	67
Poêle à crêpes 28 cm ProResist SILENCE® PRO	910979	114	Saladiers, set de 3	150700	67
Poêle à frire 20 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910951	114	Sautoir 20 cm EXPERTISO	910944	108
Poêle à frire 20 cm ProResist CADINI	910753	118	Sautoir 20 cm SILENCE® PRO	910959	112
Poêle à frire 20 cm ProResist SILENCE® PRO	910970	114	Set d'ustensiles de cuisson 4 pièces SILENCE® PRO	910965	112
Poêle à frire 20 cm SILENCE® PRO	910948	114	Set d'ustensiles de cuisson 5 pièces SILENCE® PRO	910966	112
Poêle à frire 24 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910952	114	Set de 2 saladiers hauts pink	130588	67
Poêle à frire 24 cm ProResist CADINI	910754	118	Set de sel et de poivre FLEXX 2GO	152105	77
Poêle à frire 24 cm ProResist SILENCE® PRO	910971	114	Spatule angulée en silicone	100635	32
Poêle à frire 24 cm SILENCE® PRO	910949	114	Spatule à crêpes silicone	120625	42
Poêle à frire 28 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910953	114	Tambour moyen pour moulin à fromage	160685	58
Poêle à frire 28 cm ProResist CADINI	910755	118	Tapis de découpe 35 x 25 cm, set de 2	110014	101
Poêle à frire 28 cm ProResist SILENCE® PRO	910972	114	Tapis de travail et de cuisson	950465	101
Poêle à frire 28 cm SILENCE® PRO	910975	114	Thermo-sonde numérique	160283	71
Poêle à frire 32 cm ProCeraPlus SILENCE® PRO	910954	114	Thermomètre gourmet	160245	71
Poêle à frire 32 cm ProResist CADINI	910756	118	Toque-œuf	120827	51
Poêle à frire 32 cm ProResist SILENCE® PRO	910973	114	Tranche tomates et mozzarella	120755	51
Poêle à frire en fer forgé 24 cm	910724	122	Tranche-Ananas PRO	120849	50
Poêle à frire en fer forgé 28 cm	910728	122	Trancheur à fromage	120723	50
Poêle à frire en fer forgé à bord haut 28 cm	910729	122	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	120809	53
Presse-ail avec racloir	120895	52	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	120809	125
Presse-ail compact	120896	52	Vide-pommes	120746	49
Presse-citron	120802	52	Zesteur	120714	49
Presse-purée	120780	53	Écumoire 10 cm crochet	100050	27
Presse-purée	160285	53	Écumoire 12 cm crochet	100052	27
Protection poêle, set de 3	910487	123	Écumoire 12 cm manche rond	100652	31
Rabot à spätzle	121030	57	Écumoire plate à perforations fines 12 cm crochet	100057	27
Racloir à fromage	120738	50	Écumoire à friture 12 cm manche rond	100681	31
Racloir/scrapper pour vitrocéramique	120830	53	Écumoire à friture 14 cm manche rond	100682	31
Roulette cannelée	950720	50	Écumoire à mailles larges 14 cm manche rond	100792	31
Roulette à pizza	120717	50	Éminceur Supercut	121008	57
Roulette à pizza	120718	50	Éminceur gourmet	121742	58
Râpe CLASSIC	121028	59	Éplucheur pour droitiers	120732	49
Râpe fine CLASSIC	121020	59	Éplucheur pour gauchers	120734	49
Râpe multifonctions	121009	57	Éplucheur rasoir	120735	49
Râpe à julienne fine	121004	57	Éplucheur à julienne	120727	49
Râpe à julienne moyenne	121005	57	Éplucheur à tomates et à kiwis	120739	49
Râpe à julienne moyenne CLASSIC	121021	59	Éplucheur économique	120736	49
Râpe à julienne épaisse	121006	57	Œuf aromatique	120213	54
Râpe à julienne épaisse CLASSIC	121022	59			



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