

Automne
2025

Pro Idée C U I S I N E

Des idées nouvelles pour cuisiner et recevoir.



Le Keltentopf® en
céramique ignifuge
CeraFlam® : parfaits
pour les fritures, grilla-
des, pâtisseries, gratins
et présentations
savoureuses,
faibles en
matières
grasses et
en calories.
Page 15.

Pour commander facilement :
www.proidee.ch/fr/cuisine
Tél. 071-274 66 17
du lundi au dimanche de 8h00 à 22h00

Les classiques de la cuisine... Avec ce petit truc en plus.

Chers clients,

En général, pour trouver quelque chose qui sort de l'ordinaire, il faut voyager loin. Bien souvent, en France, il est difficile de trouver des produits de qualité, vraiment inédits, ou tout du moins qui n'ont pas encore été découverts. Pro-Idee Cuisine a le plaisir de vous présenter ses dernières trouvailles intéressantes, dénichées au cours de nombreux voyages. Parcourez

vite les pages suivantes et découvrez nos tout derniers produits venus du monde entier.

Chacun des articles proposés dans ce catalogue a été sélectionné selon nos critères de qualité stricts et chaque fabricant en garantit la fiabilité absolue. Pro-Idee offre, par ailleurs, sa propre garantie de 3 ans sur chaque produit.

Pour toute question supplémentaire, n'hésitez pas à contacter le service clientèle Pro-Idee qui sera ravi de vous aider.

Testez chaque nouveau produit, sans risque. Votre satisfaction – la seule chose qui compte.

Dieter Junghans

Dieter Junghans

Le moyen le plus rapide de commander

- 1 Scannez le QR-Code
- 2 Entrez les références des articles
- 3 Envoyez la commande



- ✓ Garantie longue durée de 3 ans, sans surcoût.
- ✓ Envoi prioritaire possible sur demande.

Pour de plus amples informations, rendez-vous à la page 50.

Le moulin électrique amélioré : broyeur ultra silencieux, batterie ultra endurante (au lieu de piles), dosage ultra fin.

Moud des grains plusieurs centaines de fois
avec une charge de batterie et appuyant sur une touche.
Utilisation à une main confortable.

Il suffit d'appuyer sur la touche intégrée dans le boîtier en acier inox. Dès lors le broyeur agréablement silencieux se met en marche et une LED claire illumine au bas du moulin. Contrairement aux moulins électriques traditionnels, la technologie « MicroStep » innovante dose les épices de manière particulièrement fine et dans de petites quantités. Idéal, par ex., pour une pincée de sel exacte sur un œuf à la coque, pour assaisonner délicatement un plat à table ...

**Une batterie
lithium-ion re-
chargeable au lieu
de piles.**

Une charge de batterie suffit pour moulin des grains plusieurs centaines de fois (beaucoup plus longtemps que les moulins électriques traditionnels). Temps de charge : env. 1 heure (câble USB-C fourni, adaptateur secteur disponible séparément).

**Broyeur céramique
CeraCut®
presqu'inusable.
Réglable en continu
par molette de
réglage, d'une
mouture grossière à
une poudre fine.**

A l'inverse de l'acier, la céramique ne peut rouiller et reste neutre en odeur et en goût à vie. Un capuchon referme le moulin pour conserver les arômes et prévient des miettes.
Un objet décoratif et élégant dans votre cuisine et sur la table.

Boîtier en acier inox brossé et verre acrylique avec un affichage discret du niveau de batterie. Dim. : 5 x 17 cm (Ø x H), poids à vide : 350 g. Fabricant : AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact. de@dkhouseholdbrands.com

- Moulin à épices sur batterie
Réf. 235-710-FN Fr. 69.95
- Moulin à épices sur batterie,
lot de 2 pièces
Réf. 235-709-FN
Fr. 124.95
(Vous économisez 14.95 Fr.)
- Adaptateur secteur USB
(1 port USB-C, 1 USB-A)
Réf. 236-433-FN Prix en
ligne



Egalement disponible en lot de 2.



Verre à vin ou à eau ? A vous de choisir.

**Verres en cristal modulaires à pied magnétique :
élégants et transformables, étonnamment pratiques.**

Les verres à vin sans pied sont tendances : simples, décontractés et modernes. Pour un dîner de fête, les verres à pied fins sont le choix le plus élégant. Avec ces verres design modulaires, vous aurez les deux. Et donc le style idéal pour chaque occasion et chaque invitation. L'astuce : les délicats pieds en aluminium sont reliés magnétiquement au verre en cristal soufflé à la bouche et peuvent être retirés en un seul tour de main si vous le souhaitez.

**Fins, brillants et stables.
Idéals également pour l'eau,
les jus, les cocktails... Vous
pourrez même servir des
desserts dans ces verres
délicats.**

Ces verres en cristal fabriqués à la main s'inspirent des coupes trapézoïdales des verres modernes à vin blanc, rouge et à vin mousseux. Cela permet aux arômes et aux saveurs des vins de s'épanouir pleinement. Contrairement aux verres à pied, ils sont toutefois moins susceptibles de basculer et de se casser.

**Peu encombrant et lavable
au lave-vaisselle.**

Finis le lavage à la main



Tiges délicates et élégamment conçues en aluminium.

fastidieux (et risqué). Finis les temps de séchage et le polissage. Finis les pieds cassés. Disponible en 3 tailles, par lot de deux, avec inserts ferromagnétiques pour fixer les pieds (vendus séparément). Verre à vin rouge/eau, 10,5 cm de haut, 450 ml ; verre à vin blanc/jus, 9,5 cm de haut, 280 ml ; verre à vin mousseux/Longdrink, 12,5 cm de haut, 320 ml. Pieds délicats en aluminium rouge rubis de 12,5 cm de long, avec un puissant système magnétique autocentrant. Fabricant : Jahn Handels GmbH & Co. KG, Lindenstr. 49, 57627 Hachenburg, DE, info@jahn.org

**Verre en cristal, lot de 2
Fr. 39.95**

- Vin blanc
Réf. 237-680-FN
- Vin rouge
Réf. 237-649-FN
- Vin mousseux
Réf. 237-681-FN
- **Pied en aluminium,
rouge**
Réf. 237-682-FN
Fr. 19.95



Les tiges adhèrent magnétiquement au verre et sont aisément amovibles.



Aucune étagère extra haute n'est nécessaire : pieds et verres s'intègrent également dans les armoires inférieures.

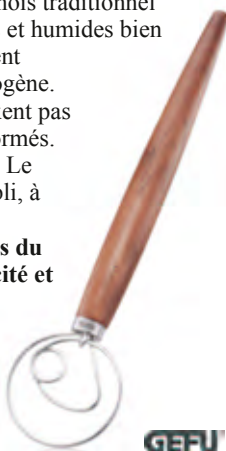
Le plus costaud des fouets : ancestral. Oublié pendant des décennies. Maintenant redécouvert.

Le fouet danois mélange et bat sans effort les pâtes les plus lourdes et les plus collantes. Sans électricité.

Ne vous fatiguez plus avec votre fouet ou votre cuillère de cuisine habituelle lorsque vous préparez une pâte à pain, une pâte levée, une pâte à spätzle ... Avec ce fouet danois traditionnel vous mélangez et battez des ingrédients secs et humides bien plus facilement et de manière particulièrement uniforme pour former une pâte lisse et homogène. Même les pâtes lourdes et collantes ne se fixent pas facilement dans les anneaux spécialement formés. Rien ne se dépose ni ne forme de grumeaux. Le fouet danois est longtemps tombé dans l'oubli, à tort – il est aujourd'hui redécouvert.

Suffisant même pour les grandes quantités du fait de sa puissance et sa stabilité. Electricité et câbles superflus.

Le manche en bois de noyer extra long (24,5 cm) permet au fouet de plonger profondément dans les ingrédients, de tout mélanger de manière homogène et de parcourir facilement le fond, les bords et les arrondis du saladier. Les anneaux de différentes tailles sont pliés sans soudure à partir d'un morceau de fil d'acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur ; les extrémités sont ancrées durablement dans la poignée. 32 cm



Avec un manche en bois de noyer extra long et des anneaux de différentes tailles en fil d'acier inox épais.

L, 7,5 cm l, poids : 110 g. Facile à nettoyer sous l'eau courante. En plus de notre garantie longue durée, vous obtenez une garantie fabricant de 5 ans. Fabricant : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Fouet danois**
Réf. 236-374-FN Fr. 16.95



Le tranchant et la résistance à la coupe des plus grands couteaux damassés – dès aujourd'hui en version éplucheur et couteau à légumes.

La qualité « made in Germany » à un prix étonnamment attrayant.

Aucune comparaison avec les habituels couteaux de cuisine, qui, pour la plupart, sont simplement en acier embouti. Pour ces couteaux à éplucher et à légumes de belle qualité, les faces extérieures sont dotées d'acier damassé flexible et inoxydable appliqué en 32 couches et formant une lame damassée de 1,5 mm d'épaisseur (habituellement 2,5 mm). L'âme ultra dure en acier à haute teneur en carbone (acier VG-10, dureté 59-61 HRC*) garantit une exceptionnelle résistance à la coupe (habituellement, 52 HRC* sont la norme) et ce, à un prix tout à fait raisonnable.

Durci, paré fin, finement poli.

Vous tranchez finement les fruits et les légumes. Vous coupez un oignon ou une carotte de façon si précise, que vous sentirez à peine une résistance. Vous pouvez même fileter la viande ou la volaille en un tour de main. Les tomates bien mûres ne sont plus écrasées.

Manches ergonomiques en précieux bois d'olivier.

Le bois d'olivier huilé est robuste et résistant. Nettoyage uniquement à la main.

A chaque tâche son outil dédié.

Partiellement fabriqué à la main en 35 étapes de travail, dans la coutellerie Gehring. Fabricant : Gehring GmbH, Tersteegenstr. 37-39, 42653 Solingen, DE, info@gehring-schneidwaren.de



- **Couteau éplucheur damassé, lame de 6 cm, 25 g**
Réf. 224-797-FN Fr. 27.95
- **Couteau à légumes damassé, lame de 8 cm, 27 g**
Réf. 224-798-FN Fr. 27.95
- **Couteau santoku damassé, lame de 10 cm, 37 g**
Réf. 224-799-FN Fr. 49.95
- **Couteau de cuisine damassé, lame de 15 cm, 55 g**
Réf. 226-922-FN Fr. 59.95
- **Lot 4 pièces composé d'un couteau éplucheur, un couteau à légumes, un couteau de cuisine et un couteau santoku**
Réf. 226-923-FN Fr. 159.95
(Vous économisez Fr. 5.85 par rapport à l'offre unitaire.)

* HRC (dureté selon Rockwell) est le symbole international normalisé pour la mesure de la dureté d'un matériau, une unité usuelle dans le domaine des couteaux.



Couteau éplucheur



Couteau à légumes



Couteau santoku



Couteau de cuisine

Probablement la barre lumineuse à batterie la plus variable. Auto-adhésive. Non éblouissante. Dimmable.

Intensités lumineuses sélectionnables en continu (au lieu de souvent seulement 5 paliers) et 3 couleurs de lumière (au lieu d'une seule). Mode détecteur de mouvement et lumière constante. Alimentation par batterie jusqu'à 80 heures de fonctionnement continu ... Dans un design élégant en aluminium (au lieu de plastique).

Cette barre lumineuse LED à batterie fournit une lumière aux réglages multiples et non éblouissante dans presque tous les endroits. Dans la cuisine, sur la coiffeuse, le bureau. Dans l'armoire, la bibliothèque ... et éclaire par ex. des marches ou des couloirs à mesure que vous approchez. Un détecteur de mouvement allume et éteint automatiquement les 128 (!) LED 20 secondes après la dernière détection de mouvement. A moins que vous n'ayez activé le mode lumière permanente.

Lumière chaude ou froide agréable. Lumineuse ou sombre. Pour travailler, lire, se détendre ...

Couleurs de lumière au choix : lumière du jour blanche (6 000 K), blanc neutre (4 000 K), blanc chaud (3 000 K). Intensité lumineuse maximale de 160 lumens, dimmable en continu.



Avec 3 couleurs de lumière au choix : lumière du jour blanche (6 000 K), blanc neutre (4 000 K), blanc chaud (3 000 K).

Installée en un rien de temps sans outils. Suffisamment plate même pour le tiroir.

Collez simplement le support métallique à l'endroit souhaité (patins adhésifs 3M inclus). La bande lumineuse y adhère magnétiquement et peut être aisément retirée (pour le chargement par exemple ou comme source lumineuse mobile).

Alimentation par batterie pour 10 à 80 heures de lumière continue (niveau le plus/le moins lumineux).

Temps de charge environ 6 heures (câble inclus, adaptateur secteur USB vendu séparément). Conception en aluminium élégante et durable. Dim. : 40 x 4,1 x 1,4 cm (L x l x H), poids : 240 g. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de



- **Barre lumineuse sur batterie**
Réf. 235-557-FN
Fr. 36.95
- **Barre lumineuse sur batterie, lot de 3 pièces**
Réf. 235-558-FN
Fr. 104.95 (Vous économisez Fr. 5.90)
- **Adaptateur secteur USB (1 port USB-C, 1 USB-A)**
Réf. 236-433-FN
Prix en ligne

La double poêle pour préparer omelettes et crêpes proprement. Maintenant disponible pour tous les types de plaques de cuisson, même à induction.

Rien ne se casse. Rien ne tombe à côté. Idéal également pour les filets de poissons sensibles, pommes de terre sautées, pain perdu ...

Finies les opérations délicates pour retourner le contenu de la poêle. Finies les cuisinières sales. Il suffit de faire cuire votre omelette ou la pâte de vos crêpes, vos rôtis, vos filets de poissons, etc., d'un seul côté, d'accrocher la deuxième moitié de la poêle, de la refermer et de retourner le tout d'un geste. Les bords s'encastrent l'un dans l'autre de façon absolument hermétique : aucune goutte de graisse, aucune miette de votre préparation ne peut s'échapper. Votre plaque de cuisson tout comme votre plan de travail restent propres, plus longtemps.

En aluminium recyclé, respectueux de l'environnement et de la santé : léger, robuste.

L'aluminium utilisé pour fabriquer cette poêle antiadhésive et adaptée à toute plaque de cuisson est obtenu à 100 % à partir d'alu ancien recyclé. Cela permet de préserver les ressources, de réduire les déchets et de contribuer à la protection de l'environnement.

Les deux moitiés sont également utilisables séparément en tant que poêles.

Poignées en bakelite isolées contre la chaleur. Mesure au total 8 cm H x 24 cm Ø. Pèse 1 120 g. Fabrication italienne. Fabricant : Piardinox di Piardi Corrado e C. snc, Via Gitti 9/9B, 25060 Marcheno, IT, export@piardinox.it

• **Poêle double à induction** Réf. 232-390-FN Fr. 49.95





Un appareil électrique rapide et sécurisé : l'aiguiser diamant avec affûtage en 3 phases. A un prix très réjouissant.

Même les couteaux de poche ou de cuisine extrêmement sollicités sont affûtés et retirés de manière acérée et précise. Sans entraînement ni effort.

Pré-affûter, affûter, retirer/polir – avec cet aiguiser 3 phases motorisé cela devient un jeu d'enfant. Il suffit d'insérer le couteau et de le passer dans les fentes numérotées les unes après les autres. Tout le reste est effectué par l'aiguiser diamant. Du couteau à légumes au couteau de poche, toute lame plate reçoit un aiguisage fin et durable. Utilisation de la force ou entraînement superflus. Un guide bilatéral en silicone, anti-rayures, guide automatiquement

les lames dans un angle d'affûtage de 15°.

Meules diamantées extrêmement durables, galvanisées 3 fois (au lieu de 1 fois habituellement).

Lors du pré-affûtage, une nouvelle bavure est créée ; indispensable pour les lames très émoussées, usées et endommagées. La phase 2 consiste à affûter la lame avec précision, de la tige à la pointe. Pour finir, un



Il suffit d'insérer le couteau et de le passer dans les fentes numérotées les unes après les autres. Utilisation de la force ou entraînement superflus.

disque combiné résine/diamant d'un grain de 1000 enlève la lame et polit la surface. Un aiguisage professionnel, qui rend vos couteaux plus durables et plus acérés avec une perte minimale de matière.

Bac collecteur intégré pour copeaux de métal.

Cela empêche que les copeaux de métal produits par l'affûtage ne viennent salir ou endommager le moteur. Moteur électrique puissant (2800 tr/min.).

Récompensé plusieurs fois.

Par le prix de l'innovation Plus X Award 2024 pour sa grande qualité, son confort d'utilisation et sa fonctionnalité et le « Exzellente Produktqualität » 2024 (Institut Allemand pour l'Evaluation du Marché et des Produits, www.dipmb.de/fundstelle). Le large repose-mains et les revêtements antidérapants sur le dessous assurent une bonne stabilité. La structure en plastique mesure 28,5 x 9,2 x 9,2 cm (L x l x H) et pèse 1,25 kg. Câble de 120 cm pour 220-230 V/50 Hz 18 W. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Aiguiser diamant électrique**
Réf. 236-650-FN Fr. 129.95

Accessoire le mixeur

Jusqu'à 30 min

Fini les problèmes de prise de courant dans la cuisine ou en camping : ce mixeur plongeant à piles rend la préparation des aliments plus flexible que jamais. Avec une seule charge de batterie, vous pouvez mélanger, battre,



Plus rapide, plus

**L'éplucheur double-
Epluche très finement les fruits**

Eplucher très finement concombres, carottes et asperges. Ou des mangues charnues et des pommes de terre irrégulières ... cet exercice est aisé et rapide avec cet éplucheur Microplane®, pour tous les fruits et légumes. Telles les légendaires râpes du spécialiste américain des accessoires de cuisine, la double-lame en acier inox ultra tranchante glisse parfaitement d'avant en arrière, sans accrocher. Placée de manière mobile sur le manche, elle s'adapte à tous les contours et adopte toujours le bon angle d'épluchage. Idéal pour gauchers et droitiers.

Manche ultra doux et solide, avec repose-pouce de chaque côté : ergonomique, antidérapant et délestant.

de cuisine professionnel pour de nombreuses occasions : plongeant sans fil avec réglage de vitesse en continu.

tes d'autonomie de la batterie. Avec un système innovant de remplacement de batterie.

remuer et hacher pendant jusqu'à 30 minutes. Et vous pouvez régler la vitesse en continu de 6 000 à 13 000 tr/min selon vos besoins.

Système de batterie remplaçable magnétiquement pour

plus de flexibilité en cuisine.

La batterie est magnétique et peut être remplacée en quelques secondes, ce qui vous permet de vous remettre rapidement au travail. Pas besoin de tournevis ou de chercher des piles. Grâce au grand indicateur de charge, vous pouvez garder un œil sur l'état de la batterie à tout moment.

Le mini robot culinaire pour de nombreuses occasions.

Le vaste ensemble d'accessoires vous ouvre de nombreuses possibilités pour gâter votre famille et vos invités avec des repas exquis faits maison. Il permet de réaliser facilement des sauces crémeuses, des soupes, de délicieux smoothies, de la crème fouettée ferme, des mousses et bien plus encore. Grâce à l'accessoire mixeur de 21 cm de long, au lieu des souvent 18 cm seulement, le mixeur plongeant convient également aux récipients hauts.

Facile à entretenir et rapidement prêt pour la prochaine utilisation.

Le boîtier robuste en acier inoxydable est particulièrement facile à nettoyer. Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. La puissante batterie de 2 000 mAh sera complètement chargée en 3 heures via le port USB-C. Contenu de la livraison, voir illustration. Fabricant : CASO GmbH, Raiffeisenstr.9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

- **Lot mixeur plongeant sans fil**
Réf. 237-620-FN Fr. 99.95
- **Batterie supplémentaire**
Réf. 237-831-FN Fr. 39.95

La batterie est magnétique et peut être remplacée en quelques secondes.



La livraison comprend un mixeur plongeant, un hachoir universel avec lame faucille double (500 ml), un récipient de mélange avec échelle de mesure (700 ml), un fouet, un mousser à lait, un capuchon de protection, 1 batterie, un câble de chargement.

tranchant, plus précis.

sens professionnel de Microplane®.
et légumes durs et mous en un clin d'œil.

Même avec de plus grandes quantités, votre main reste détendue et ne se fatigue que très peu. Manche en plastique. Lame en acier inoxydable, largeur d'épluchage 4,5 cm. Avec pointe pour découper les « yeux » de pomme de terre. Longueur totale 18,5 cm. Poids : 106 g. Compatible lave-vaisselle. Fabricant : Microplane International GmbH & Co. KG, Schnackenburgallee 41d, 22525 Hamburg, DE, info@microplaneintl.com

- **Eplucheur professionnel Microplane®**
Réf. 230-746-FN Fr. 24.95





Egoutter les légumes facilement.

**Ne vous brûlez plus les doigts.
Les aliments restent dans la casserole.**

Finis les couvercles qui glissent de la casserole lorsque vous voulez en égoutter le contenu ! Avec cette passoire en acier inox, vous protégez vos mains : les larges poignées incurvées protègent vos pouces et vous permettent de maintenir le couvercle parfaitement en place sur la casserole. Les perforations de 5 mm de diam. vous permettent de faire égoutter votre eau de cuisson sans effort et en toute sécurité. Et : les aliments restent bien en place dans la casserole. Adapté pour toutes les casseroles de max. 24 cm de diamètre. En acier inoxydable 18/10. Ne prend pas plus de place qu'une assiette dans le lave-vaisselle. Dim. 33,5 x 13 x 1 cm (L x P x H). Poids : 150 g. Fabricant : Küchenprofi GmbH, Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, DE, info@kuechenprofi.de

- **Couvercle passoire**
Réf. 120-402-FN Fr. 29.95

Ce beurrier en acier se range parfaitement dans le compartiment à beurre de votre réfrigérateur.

Vous stockez votre beurre à la température idéale dans la porte de votre réfrigérateur et en plus dans une boîte parfaitement esthétique.

Elle est hygiénique, absolument neutre au goût, inodore, incassable et en acier inoxydable 18/10. Nettoyage facile au lave-vaisselle sans que le matériau ne change de couleur. Mesure 16 x 10 x 4 cm (L x l x H). Pèse 270 g.

Fabricant : Küchenprofi GmbH, Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, DE, info@kuechenprofi.de

- **Beurrier en acier**
Réf. 100-040-FN
Fr. 30.95



Lauréat du test des moulins à poivre*. Par le spécialiste anglais Cole & Mason, depuis 1919.

* Le magazine gourmet « Cook's Illustrated » a testé 10 moulins à poivre (édition nov./décembre 2012). Seul ce moulin à poivre design de marque Cole & Mason a obtenu la mention « highly recommended » (particulièrement recommandé).

Le poivre développe tout son arôme dans vos plats – et non pas dans l'air ambiant.

L'astuce : le moulin coupe les épices au lieu de les écraser. Ainsi, les huiles essentielles sont préservées. Le moulin de précision est en acier carbone inoxydable, réglable 6 positions.

Complément idéal : le moulin à sel assorti.

Avec broyeur céramique 3 niveaux, pour un réglage précis allant des gros grains jusqu'à une poussière de sel d'une finesse extrême.

Un point d'attraction en cuisine comme à table.

En acrylique incolore et acier inox brossé. Les deux moulins se sont vus décerner le prix « Houseware Design Award » 2014 avec la mention spéciale « Best in Category » dans la catégorie « Countertop Kitchenware ».

Dim. de chaque moulin : hauteur 19 cm, Ø 6 cm, poids : env. 330 g. En complément de notre garantie longue durée, le fabricant ajoute une garantie de 25 ans sur le mécanisme du moulin. A l'unité ou par lot de 2 pièces dans son coffret cadeau. Fabricant : DK Household Brands GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact.de@dkhouseholdbrands.com

- **Moulin à poivre Cole & Mason**
Réf. 231-338-FN Fr. 49.95
- **Moulin à sel Cole & Mason**
Réf. 231-337-FN Fr. 49.95
- **Moulin à poivre et à sel, lot de 2 pièces**
Réf. 231-339-FN Fr. 94.95
(Vous économisez Fr. 4.95)



Pour commander facilement :

www.proidee.ch/fr/cuisine

Tél. 071-274 66 17

du lundi au dimanche de 8h00 à 22h00



La trancheuse en métal la moins encombrante au monde. Fabriquée en Allemagne.

Pliée, elle ne mesure que 10 cm de large. Egalement inclu dans la livraison Pro-Idee :
le couteau à jambon/éminceur lisse d'une valeur de Fr. 49.95.

Ce puissant coupe-aliments prend à peine plus de place sur votre plan de travail qu'une feuille de papier A4. Pliée en quelques mouvements simples après utilisation, l'icaro 5 Duo Plus ne mesure que 10 cm de large – et tient même dans un tiroir de cuisine.

Inclus : 1 couteau dentelé et 1 couteau à jambon/éminceur lisse. Pour des tranches très fines et solides d'aliments durs et mous.

Pas d'à-coups ni de déchirures : le couteau dentelé coupe même les fromages à pâte dure et le pain extra-croustillant en tranches précises, de manière extrêmement fluide. Le couteau à jambon/éminceur lisse est idéal pour les coupes extra fines d'aliments mous et délicats. Très bien adapté pour le jambon cru et cuit, le saucisson, le carpaccio de légumes ... Roulades et Saint-Jacques sont aussi régulières et lisses que chez le boucher. Epaisseur de coupe (jusqu'à env. 14 mm) réglable en continu. Grâce au moteur éco de 65 W, il est 50 % plus puissant et consomme 20 % d'électricité en moins*.

Fabrication allemande, en métal solide et durable. De ritterwerk depuis 1905. Dimensions pliée 10 x 20 x 34 cm (L x H x P), 24 cm de large une fois installé. Poids : 3,4 kg. Couteau en acier inoxydable, fabriqué à Solingen (Rhénanie-du-Nord-Westphalie). Avec bac d'égouttement et bac à restes. Câble de 100 cm pour 230 V/65 W. Sécurité contrôlée VDE/GS**. Fabricant : ritterwerk GmbH Hausgeräte, Industriestr. 13, 82194 Gröbenzell, DE, info@ritterwerk.de

- **Trancheuse icaro 5 Duo Plus**
Réf. 235-062-FN
Fr. 249.–

**Comparé au modèle précédent (icaro 7 Version 1) de ritterwerk.*

***119443*

Equipement et fonctions.

- Finition en métal
- Table de support pliable
- Couteau dentelé, Ø 17 cm
- Couteau à jambon/éminceur lisse Ø 17 cm
- Epaisseur de coupe réglable en continu jusqu'à environ 14 mm
- Interrupteur de sécurité momentané et continu
- Bac divisible pour un rangement peu encombrant, même lorsque l'appareil est plié
- Bac d'environ 20 cm de long
- Bac amovible pour nettoyage facile
- Bac de récupération
- Rangement pour câbles



Pliée, elle ne mesure que 10 cm de large.



Sont inclus : un couteau dentelé pour par ex. fromage à pâte dure ou pain croustillant. Et un couteau à jambon/éminceur pour par ex. jambon cru et cuit, saucisson, carpaccio de légumes ...

Nous ne connaissons pas de meilleur verre à eau design pour ce prix.

Holmegaard, le verre royal du Danemark.

Quel verre est le plus facile à prendre en main ? Quel verre offre le contact le plus agréable avec les lèvres ? Nous avons testé et comparé les verres de grands designers reconnus français, italiens et danois. Le vainqueur : « Future » de Holmegaard.

Clairement esthétique. Forme pratique. Taille parfaite.

Ces verres à eau très fins ont une forme de sablier et sont très agréables au toucher. Ils sont stables, même sur une table de jardin rustique. Ils complètent parfaitement une table élégante et ils sont adaptés à l'eau, aux limonades, jus de fruit, vin, punch ... en toute élégance.

Conçus par Peter Svarrer.

Depuis plus de 20 ans, cet artiste en verre primé à plusieurs reprises travaille avec le spécialiste et fabricant de verres artistiques danois Holmegaard. La plus ancienne verrerie du Danemark a été fondée en 1825, et elle est le fournisseur de la famille royale danoise. Dimension : B 7 cm, hauteur 11 cm et contenance env. 250 ml. Poids env. 190 g. Fabricant : Rosendahl Design

Group A/S, Slotsmarken 1, 2970 Horsholm, DK, customerservice@rdg.dk

• **Lot de 6 verres Holmegaard**

Réf. 209-165-FN **Fr. 32.95**



- ❶ *Scannez le QR-Code*
- ❷ *Entrez les références des articles*
- ❸ *Envoyez la commande*



De la porcelaine d'os fine de Chine (Fine Bone China) à double paroi garde vos sauces au chaud plus longtemps.

Saucière thermos élégante par ASA Selection. Recommandée par le chef étoilé allemand et le « roi des sauces » Jens Rittmeyer.

Le chef étoilé Jens Rittmeyer est convaincu : « Seule une bonne sauce peut rendre un plat simple en un met exquis. » Et pour qu'une sauce reste bien

chaude et appétissante sur la table, il existe maintenant cette élégante saucière thermos à double paroi. L'air entre les parois de porcelaine isole parfaitement. Le couvercle bien hermétique retient également la chaleur à l'intérieur de la saucière. La paroi extérieure reste néanmoins froide et vous pouvez la toucher sans risque.

Bien plus pratique et belle que les saucières traditionnelles. Sans risque de goutter et de se renverser.

Pas de louche nécessaire pour un service peu pratique. Pas de taches sur votre nappe. Grâce au bec verseur étroit, vous versez avec seulement une main sans goutter, bien ciblé et bien dosé. Également idéal pour décorer dans la cuisine.

Porcelaine d'os fine de Chine (Fine Bone China) noble au design pure et moderne. Par ASA Selection/Germany.

La cuisson pendant env. 28 h à 1 180 °C permet à la porcelaine d'os fine d'être particulièrement résistante, même au niveau des bords. Sa couleur blanc crème élégante et son design minimaliste conviennent à une vaisselle moderne tout comme à la plupart des décorations. Dimensions : 10 x 9 x 7 cm (H x l x P), poids : 295 g. Volume : 140 ml. Lavable au lave-vaisselle. Fabricant : ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, shop@asa-selection.de

• **Saucière thermos**
Réf. 231-231-FN **Fr. 22.95**

• **Saucière thermos, lot de 2 pièces**
Réf. 231-401-FN **Fr. 42.95** (Vous économisez Fr. 2.95)



Egalement disponible en lot pratique de 2 saucières.



Existe également en version ronde, Ø 160 cm.

Grâce au revêtement Teflon™ antitaches, votre nappe conserve son aspect impeccable au fil du temps.

Un objet rare à l'aspect lin, noble et raffiné, mais d'un entretien des plus aisés, le tout à prix étonnant !

Revêtement Teflon™ formant une barrière antitaches. Votre nappe conserve sa beauté au fil du temps.

Le lin occupe une place majeure dans la tendance nature branchée. Les inconvénients principaux de cette noble fibre naturelle restent néanmoins son repassage difficile et la difficulté à en ôter les taches. Ce linge de table, par contre, affiche l'aspect du lin, l'effet grainé très rustique du lin, tout en étant aussi robuste. Cependant, celui-ci se démarque par sa grande facilité d'entretien, le repassage est superflu. En outre, le revêtement Teflon™ est particulièrement résistant aux taches de toutes sortes.

Bel aspect toile de lin coordonné à tous les styles d'intérieurs, affichant des épaissements caractéristiques dans le fil.

Tissé ton sur ton, le tissu affiche un bel aspect rustique et néanmoins discret. Ainsi, ce linge de table est adapté à chaque occasion. Il se démarque par son effet harmonieux et apaisant. En cas de tache, celle-ci est à peine visible – et s'enlève en un instant, d'un simple coup d'éponge.

Belle qualité lourde (185 g/m²) à haute teneur en coton et au tombé impeccable, bien lisse.

88 % de coton assurent un toucher ferme et volumineux et assouplissent le tissu, contrairement aux habituelles toiles de lin souvent trop rigides. L'adjonction de polyester rend le tissu ultra

résistant et lavable en machine.

Plus besoin de fer à repasser.

Il vous suffit de passer la main sur le tissu pour que votre nappe prenne une belle apparence lisse.

Disponible en 2 couleurs.

La version « naturel » est tissée ton sur ton et la version « mélange naturel/noir » est un mélange de fils noirs et naturels. Chaque nappe est soigneusement ourlée. 88 % coton, 12 % polyester. Fabricant : Mistral Home nv & M.H. Retail bvba, Karreweg 15, 9810 Nazareth, BE, info@mistralhome.com

Nappe aspect lin

	Naturel	Mélange naturel/noir	Fr.
80 x 80 cm	229-639-FN	231-289-FN	14.95
135 x 170 cm	229-636-FN	231-341-FN	27.95
135 x 220 cm	229-637-FN	231-342-FN	33.95
135 x 270 cm	229-638-FN	231-343-FN	37.95
160 cm Ø	229-635-FN	231-344-FN	37.95

Enfin un accessoire qui permet d'empiler vos poêles et casseroles sans les abîmer.

Des étoiles en non-tissé d'une épaisseur de 3 mm protègent les revêtements sensibles et prolongent la durée de vie de votre matériel de cuisson.

Utilisez pleinement l'espace de rangement de vos casseroles et de votre carrousel à casseroles. Pour empiler vos casseroles tout en gagnant de la place, ces astucieux « tampons » protègent le revêtement sensible de la surface de cuisson et préservent votre vaisselle des rayures. D'une épaisseur de 3 mm, ces étoiles en 50 % polyester et 50 % viscose à surface gommée restent bien en place et s'adaptent parfaitement à la forme de vos poêles et casseroles. Egalement très pratique pour empiler les grandes pièces de porcelaine, les plats de service, les assiettes de présentation ...

Résiste à la chaleur jusqu'à 200 °C. Idéal en tant que dessous-de-plat.

Convient également aux espaces restreints: dans le camping-car, la caravane, le bateau ... Dim. : Ø 37 cm chacune, poids : 31 g. Lavable à 40 °C. Fabricant : IFC Papillon B.V., Het Goorke 39, 4906 CZ, Oosterhout NB, NL, info@ifc-papillon.nl

- **Empileurs, lot de 9 pièces**
Réf. 234-580-FN **Fr. 21.95**



Empileurs, lot de 9
Fr 24.50



Piège à mouches,
lot de 3 Fr. 19.95

Remplir simplement la base d'un mélange d'eau, de vinaigre et de quelques gouttes de produit vaisselle.

Débarrassez-vous enfin des mouches à vinaigre.

Un piège efficace et écologique en forme de pomme décorative.

À la belle saison, les mouches à vinaigre ont une prédilection pour les corbeilles à fruit et autres aliments et pullulent dans votre cuisine. Cet accessoire vous permet de piéger ces nuisibles avant qu'ils ne diffusent leurs bactéries et leurs agents pathogènes.

Une protection hygiénique, tout à fait naturelle.

Pour les attirer, remplir simplement la base de la pomme d'un mélange d'eau, de vinaigre et de quelques gouttes de produit vaisselle. Les insectes accèdent par la tige et s'accumulent dans la coupelle du bas, à vider en la dévissant simplement. Nettoyage au lave-vaisselle, pour éliminer tous les germes. En synthétique.

Couleur : vert. Dimensions : Ø 7,0 cm, H 6,6 cm. Poids env. 26 g.

Fabricant : SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Piège à mouches, lot de 3 pièces** Réf. 236-742-FN **Fr. 15.95**

Une idée géniale donne en quelques secondes un éclat rayonnant à l'argent. Pas besoin de polir, ni d'utiliser des produits chimiques.

Ne perdez plus votre temps à frotter et faire briller. Oubliez les produits d'entretien agressifs. Vous allez nettoyer votre argenterie de style et vos bijoux précieux bien plus rapidement et facilement tout en les ménageant grâce à l'étonnante plaque de nettoyage pour l'argent. En un tour de main, vos joyaux sont libérés de la déplaisante patine jusqu'à la dernière ciselure. Et ce sans abîmer le moins du monde les précieuses surfaces, contrairement aux moyens traditionnels.

Une brillance éclatante en seulement 30 secondes.

Il vous suffit de placer la plaque de nettoyage dans une cuvette (mais pas en métal !), d'ajouter du sel et de l'eau chaude et de plonger les objets

ternis dans la solution. Rincez brièvement, séchez – c'est terminé. L'alliage spécial (6 métaux différents) libère de minuscules

particules chargées (électrons) qui détachent des métaux précieux le soufre formant la patine. Un procédé tout à fait inoffensif.

Parfait pour l'argent, l'or et les objets argentés.

Dim. : 19 x 15,5 cm. Poids : 120 g. Fabricant : SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Plaque de nettoyage pour l'argent**

Réf. 236-746-FN **Fr. 24.95**



Un accessoire essentiel pour le micro-ondes : les boîtes de conservation en verre avec soupape à vapeur innovante.

Le couvercle est toujours fermé et votre micro-ondes reste propre.

Pas de projections, de taches ou de nettoyage pénible. Avec ces boîtes de conservation, vous n'avez pas à ouvrir le couvercle en les mettant au micro-ondes. Seule la soupape à vapeur est à ouvrir : vos plats sont réchauffés uniformément. La vapeur excédentaire s'évapore. Dès que votre plat est prêt, vous pouvez enlever le couvercle sans problème (au lieu de lutter contre le vide d'air).

100 % hermétique et préservatrice des arômes. Complètement étanche. Egalement idéal pour transporter vos plats en toute sécurité.

L'anneau en silicone intégré dans le couvercle rend les boîtes étanches. Les fermetures en clic sur les 4 côtés assurent un verrouillage fiable des boîtes. Même une soupe ou une sauce n'a aucune chance de couler. Les odeurs de poisson, chou ou oignon ne peuvent se répandre dans votre réfrigérateur.

En verre borosilicate extrêmement résistant. Résistant à des températures de -20 °C et jusqu'à 400 °C au four ou au micro-ondes.

Parfait pour faire de la pâtisserie, gratiner des plats ou comme plat de service à table.

5 tailles livrées en lot.

3 rectangulaires :

400 ml, 15,3 x 11,2 x 5,7 cm ; 650 ml, 18 x 13,4 x 6,4 cm ; 1 000 ml, 20,4 x 15,4 x 7 cm. 2 carrées : 320 ml, 11,5 x 11,5 x 5,5 cm ; 520 ml, 13 x 13 x 5,75 cm. Lavable au lave-vaisselle. Fabricant : SAS N2J, 15 Rue Roger Ducasse, 33200 Bordeaux, FR, info@n2j.fr

• **Boîtes de conservation en verre, lot de 5 pièces**

Réf. 231-674-FN Fr. 49.95



Les piques à brochettes nouvelle génération : doubles (et non pas simples), rectangulaires (et non pas rondes), avec plaque-poussoir.

Rien ne glisse ni ne tourne lorsque vous les repositionnez.

Tout glisse en douceur et proprement le long de la broche jusqu'à l'assiette.

Au lieu d'être rondes – comme d'habitude – les tiges métalliques de ces doubles broches sont de forme rectangulaire.

Ainsi, les tomates cerises, les morceaux de viande et de poisson, les langoustines ... sont parfaitement maintenus sur la brochette. Rien ne peut s'enrouler autour des piques

lorsque vous tournez les brochettes, rien ne glisse. Les pointes inclinées de ces doubles broches de 22 cm de long pénètrent

facilement et proprement au travers des morceaux de viande épais et des ingrédients durs.

Inutile de pousser les aliments avec une fourchette, vos mains restent propre.

Poussez simplement la plaque vers l'avant : vos aliments grillés glissent doucement et en toute sécurité sur l'assiette. Des stoppeurs au bas des piques empêchent la plaque-poussoir de tomber.

Egalement très pratiques pour la cuisson à la poêle.

Vous pouvez également passer les brochettes sur pique de bois achetées dans le commerce sur les tiges doubles en un rien de temps. Entièrement réalisés en acier inoxydable 18/10. Longueur tot. 32 cm. Compatible lave-vaisselle. Outre notre garantie longue durée, le fabricant offre une garantie

de 5 ans. Fabricant : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

• **Piques à brochettes doubles, avec poussoir, lot de 2 pièces**

Réf. 229-911-FN Fr. 19.95



Glisser simplement le poussoir vers l'avant : vos grillades glissent proprement et en toute sécurité dans l'assiette.

Chacun de ces couverts en bois d'olivier ancien est une pièce unique.

Fait main et durablement esthétique.
Préserve les revêtements antidérapants sensibles.

Puisque les oliviers ne poussent que lentement, leur bois est particulièrement dense et dur*. Il absorbe à peine les odeurs, résiste aux coupures et à l'usure et est insensible aux acides et aux graisses. Contrairement aux couverts en bois traditionnels, le bois d'olivier au veinage magnifique conserve toute sa beauté du premier jour au fil des années et apporte une touche méditerranéenne à votre cuisine.

Soigneusement réalisé à la main de manière artisanale, lisse comme du velours et huilé. Chaque pièce est unique !

Rinçage à la main recommandé. Entretien : appliquer régulièrement de l'huile végétale neutre dessus. Cuillère en bois, cuillère à pot et spatule d'env. 30 cm de long. Fabricant : Kremers GmbH, Bernhard-Hahn-Str. 30, 41812 Erkelenz, DE, info@olivenholz.org

- **Couverts en bois d'olivier, 3 pièces**
Réf. 229-837-FN Fr. 32.95

***L'un des bois les plus durs, affichant une dureté Brinell de 5,3.**

En 1900, le Suédois J. A. Brinell présenta une méthode d'essai pour déterminer la dureté du bois. Pour ce faire, une bille d'acier de 10 mm de diamètre est pressée dans le bois avec une certaine force. Le diamètre moyen de l'empreinte est utilisé pour calculer la surface de l'empreinte. Plus la valeur est élevée, plus le bois est dur. Aujourd'hui, le degré de dureté est mesuré numériquement avec le « duromètre selon Brinell ». Le bois d'olivier atteint une dureté Brinell de 5,9. L'épicéa n'atteint que 1,3 ; même le bois de chêne n'atteint souvent qu'une valeur de 3,7.



Pour commander facilement :

www.proidee.ch/fr/cuisine

Tél. 071-274 66 17

du lundi au dimanche de 8h00 à 22h00

Roulez simplement au lieu de tourner laborieusement : le panier pour barbecue en acier inoxydable à forme cylindrique.

Idéal pour cuire uniformément les légumes, les langoustines, les calamars, les morceaux de viande et de poisson.

Faites simplement rouler ce panier à barbecue au lieu de retourner laborieusement chaque morceau ou brochette sur le gril. Plus rien ne tombe à travers la grille. Le grillage du panier répartit la chaleur de manière optimale. Tout cuit uniformément. Tout liquide

qui s'échappe s'écoule et les arômes grillés sont absorbés : vos légumes restent croustillants, la viande et le poisson deviennent bien dorés et tout obtient ce goût authentique de barbecue. Rien à voir avec les aliments grillés préparés avec du papier ou des barquettes aluminium qui ressemblent davantage à des aliments cuits.

Avec crochet pratique pour un transport en toute sécurité.

Cela vous permet de retirer en toute sécurité le panier chaud du gril et de servir directement dans l'assiette. Convient à tous les types de grils. Fabriqué en acier inoxydable, lavable au lave-vaisselle. Mesure 30 cm de haut, 9,5 cm de diamètre. Poids env. 150 g. Outre notre garantie longue durée, vous obtenez une garantie fabricant de 5 ans. Fabricant : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

Panier cylindrique pour barbecue

- 1 pièce
Réf. 237-836-FN Fr. 19.95
- Lot de 2
Réf. 237-837-FN Fr. 37.95
(Vous économisez 1.95 Fr.)



La tradition rencontre la modernité : le Keltentopf® pour les créateurs de tendances culinaires.

Des ustensiles polyvalents fabriqués à la main en céramique ignifuge CeraFlam® : parfaits pour les fritures, grillades, pâtisseries, gratins et présentations savoureuses, faibles en matières grasses et en calories.



Idéal également pour préparer de délicieux plats au four.



Après utilisation, ils peuvent être empilés les uns dans les autres et rangés pour un gain de place.

La « table à partager » est la tendance de la cuisine moderne. Au lieu des traditionnels plats à l'assiette, une sélection colorée de plats est servie et partagée avec tous les convives. Le Keltentopf® innovant est l'ustensile de cuisine idéal pour cette tendance. Ingénieusement polyvalent. Compatible four, grill et même résistant au feu. Parfait pour les fritures (rapides), les cuissons à l'eau, au grill et au four. Et un véritable tape-à-l'œil sur votre table. **Vous pouvez facilement concocter une délicieuse variété de plats faibles en matières grasses, riches en vitamines et en saveurs.**

Poulet rôti délicieusement croustillant et juteux, légumes méditerranéens, pommes de terre au four, pâtes en cocotte, currys asiatiques... Plats végétaliens, végétariens, poisson et viande : la cocotte Keltentopf vous permet de concocter des délices culinaires pour tous les goûts. La céramique émaillée CeraFlam® ne nécessite aucune matière grasse supplémentaire. Elle vous permet de cuisiner plus sainement, avec des saveurs torréfiées particulièrement intenses.

Maintient vos aliments au chaud trois fois plus longtemps que l'acier.

Contrairement aux méthodes traditionnelles, la céramique high-tech est pressée (au lieu d'être coulée). Cela permet au matériau de mieux conserver la chaleur. Contrairement aux cocottes en métal, elle ne s'oxyde pas. Vous savourerez une saveur pure et authentique.

Nettoyage facile. Compatible lave-vaisselle.

L'émail agit comme un revêtement antiadhésif naturel. Même les croûtes de cuisson se décollent facilement. Convient aux barbecues à gaz et à bois, aux fours et aux feux ouverts. La cocotte Keltentopf de 1,05 litre mesure 20,5 x 6 cm (diamètre x hauteur) et pèse 0,8 kg. La cocotte de 2,3 litres mesure 25,5 x 7,5 cm et pèse 1 350 g. Fabricant : Denk Keramische Werkstätten e. K., Neershofer Str. 123-125, 96450 Coburg, Allemagne, Kundenservice@denk-keramik.de

- **Keltentopf®, 1,05 l**
Réf. 237-729-FN **Fr. 79.95**
- **Keltentopf®, 2,3 l**
Réf. 237-770-FN **Fr. 99.95**

Avec ces gants de protection, vous pourrez manipuler des plats à gratin brûlants – et même des bûches ardentes.

En matériau résistant à la chaleur utilisé pour les combinaisons des pilotes automobiles.

Bien plus flexibles que les gants ordinaires de barbecue. Maintenant encore plus sûrs grâce aux picots en silicone.

Oubliez les gants de barbecue ordinaires ou en silicone rigide. Ces gants fourrés et tricotés en Nomex® contenant du Kevlar® sont fabriqués avec le même matériau que celui utilisé pour les combinaisons de protection des pompiers et des pilotes automobiles : extrêmement robustes, résistants aux flammes et aux étincelles, ils supportent des températures pouvant aller jusqu'à 350 °C – et ne laissent pas passer la chaleur durant 15 longues secondes : suffisamment de temps pour éloigner du feu en toute sécurité une sauteuse brûlante ou sortir des plats du four.

Vos doigts conservent leur agilité.

Idéals aussi pour changer des ampoules brûlantes, pour des travaux de soudure ou encore pour étaler la braise dans la cheminée. Veuillez à ne pas exposer à des

liquides brûlants. 75 % Nomex®, 25 % Kevlar®.

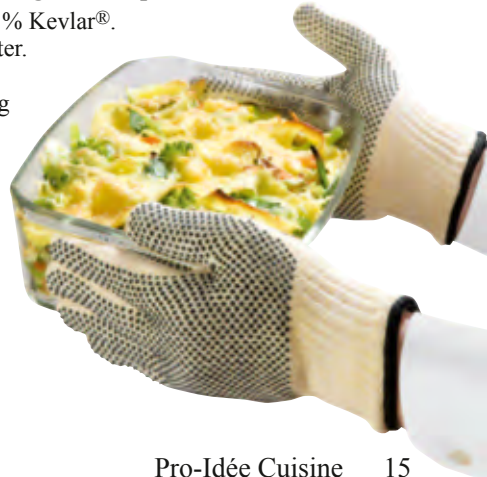
Doublure : 65 % coton, 35 % polyester.

Lavables en machine jusqu'à 40 °C.

Fabricant : SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Gants de protection contre la chaleur** Réf. 236-747-FN **Fr. 39.95**

Nomex® et Kevlar® sont des marques déposées d'El du Pont de Nemours and company.



La première râpe carrée avec une mandoline en V ajustable : extrêmement polyvalente et économe en place.

Innovation culinaire primée* : râpe à 6 faces et mandoline à disque réglable en un seul ustensile.

Pas de comparaison possible avec les râpes 4 faces usuelles : ce multi-talent récompensé* réunit une râpe à 6 faces stable et une mandoline en V complète en un seul objet. Même les légumes durs glissent sur les bords de coupe inclinés de la lame de précision en forme de V, pratiquement sans résistance. En un clin d'œil vous râpez par ex. des pommes de terre, carottes ou radis crus en des tranches uniformes. Avec 3 épaisseurs réglables (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm).

Les lames coupées au laser coupent les aliments très facilement et de manière précise.

Au lieu d'être simplement estampées – comme c'est normalement le cas – les lames sont découpées dans de l'inox via un processus de coupe au laser. Une opération qui les rend extrêmement efficaces, acérées et presque inusables. Même de grosses quantités sont découpées facilement en un clin d'œil.

6 formes de lame pour râper exactement selon vos envies.

Une râpe grossière (à crudités), une râpe à 2 sens pour de fines tranches de fromage à pâte dure, de chocolat (etc.) ainsi qu'une zone de râpe pour de petits et très petits copeaux (par ex. de gingembre, de zeste d'agrumes).

Couvercle de fond antidérapant avec fonction de récupération.

Grâce au fond refermable, tout ce qui a été râpé s'accumule à l'intérieur de la tour de râpage si on le souhaite. En acier inoxydable avec poignée ergonomique. Lame en V en acier de lame, interchangeable. Dim. : 12 x 9 x 28 cm (L x l x H). Poids : env. 520 g. Passe au lave-vaisselle (un lavage à la main est recommandé pour une tenue de coupe optimale). Outre notre garantie longue durée, le fabricant offre une garantie de 20 ans. Fabricant : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Râpe carrée avec mandoline en V**
Réf. 235-629-FN Fr. 79.95

**Kitchen Innovation Award 2023. Récompensée dans les catégories fonctionnalité, innovation, utilisation du produit et design.*



Les lames découpées au laser coupent les aliments très facilement et de manière précise.



L'effet de levier, économe en force, ouvre facilement toutes les boîtes de conserve avec fermeture à anneau.

Il suffit de légèrement relever l'anneau, de faire glisser le crochet en dessous et de mettre l'anneau à la verticale. Grâce à l'effet de levier de la longue poignée, il suffit alors de tirer légèrement vers l'arrière, l'anneau se soulève en douceur et le couvercle s'enlève sans effort. Finit le temps des ongles cassés. Le contact avec des bords métalliques tranchants est évité, le risque de coupure est réduit. Idéal également pour les personnes ayant des mains affaiblies, souffrant de goutte ou d'arthrose.

Poignée ergonomique douce au toucher : prise en main sûre même avec des mains mouillées.

A accrocher grâce à l'œillet pratique pour rester à portée de main. En plastique très résistant. Dim. : 15,5 x 9 cm. Poids : env. 50 g. Couleur : noir/anthracite. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Ouvre-boîtes à anneau de traction** Réf. 235-126-FN Fr. 18.95



Beau comme le bois. Mais compatible lave-vaisselle. Et beaucoup plus hygiénique.

La planche à découper indestructible en stratifié de cellulose.

Plus résistante que le bois et même que le bambou, tout en étant esthétique et en préservant les couteaux. Meilleure résistance à la chaleur que le plastique. Ultra résistant et durable, sans distortion et compatible lave-vaisselle pour un nettoyage hygiénique.

Un achat pour la vie.

Initialement développé pour la construction de rampes, le stratifié en cellulose s'est imposé ces 40 dernières années dans la fabrication de plans de travail fortement sollicités. Il est constitué de plus de 60 couches de fibres de cellulose de bois, imbibées de résine phénolique et assemblées par pressage de manière indissociable.

Contrairement au bois. Les odeurs et les bactéries ne peuvent s'incruster dans la surface ultra lisse. Aucune altération de la couleur.

La moindre coupure, à peine visible, n'a aucune incidence sur les propriétés hygiéniques de la surface lisse. Existe en 3 tailles. Dim. petite planche : 20 x 15 x 0,7 cm (l x P x H), poids : 230 g. Dim. planche moyenne : 37 x 27,5 x 0,7 cm (l x P x H), poids : 840 g. Dim. grande planche : 44 x 33 x 0,7 cm (l x P x H), poids : 1030 g. Résiste à la chaleur jusqu'à 175 °C. Compatible lave-vaisselle.

Fabricant : Jahn Handels GmbH & Co. KG, Adolf-Kolping-Str. 22, 57627 Hachenburg, DE, info@jaehn.org

Planches à découper JADE

- | | | |
|-----------|-----------------|------------------|
| • Petite | Réf. 233-616-FN | Fr. 24.95 |
| • Moyenne | Réf. 233-617-FN | Fr. 39.95 |
| • Grande | Réf. 233-618-FN | Fr. 49.95 |



Questions et conseil

Tél. 071-274 66 19

du lundi au dimanche de 8h00 à 22h00

Pressez et coupez l'ail – avec un seul ustensile manuel ingénieux.

Vous l'émincez en tous petits cubes ou en tranches uniformes en quelques secondes. Sûr, propre et sans grand effort.

Pressé en mini-cubes ou émincé en fines tranches : avec cet ustensile polyvalent ingénieux, vous pourrez hacher l'ail selon les besoins du moment. Placez simplement la gousse pelée dans la chambre de coupe ou de pressage au choix. Une pression rapide sur les poignées ergonomiques arrondies, et l'ail est écrasé proprement. Grâce à l'effet de levier pratique, vous n'avez pratiquement pas besoin de force.

Rincez-le simplement sous l'eau courante ou mettez-le au

lave-vaisselle.

Les morceaux éventuellement restés coincés sont retirés de la grille perforée et de coupe en un rien de temps grâce au couvercle et/ou au peigne prévus à cet effet (tous deux intégrés). En plastique solide et en acier inoxydable. Dim. 16 x 5 x 4 cm (L x l x H), poids : 150 g. Fabricant : A. Marchon SA, Route de Montena 67, 1728 Rossens FR, CH, info@marchon.ch. Opérateur économique responsable : Pro-Idée GmbH & Co KG, Gut-Dämme-Str. 4, 52070 Aachen, DE, service@proidee.de

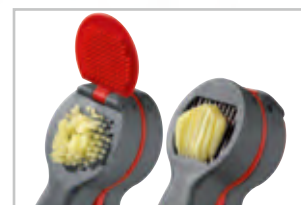
- **Eminceur & presse-ail**
Réf. 235-748-FN **Fr. 24.95**



Placez simplement la gousse épluchée dans la chambre de coupe ou de pressage.



Emincez l'ail en petits cubes ou en tranches régulières – selon vos besoins du moment.





Un astucieux mécanisme de torsion facilite le pressage.

Le presse-purée qui limite les efforts : avec mécanisme de torsion (remplaçant l'habituel système à levier).

Un produit design astucieux signé Joseph Joseph.

Au lieu de l'habituel système à levier, ce presse-purée est doté d'un mécanisme à torsion. Son avantage ? Au lieu de presser les deux poignées à la verticale, vous les assemblez sans effort à l'horizontale. Cette action est plus confortable et nécessite moins de force, car celle-ci vient des épaules. De plus, le mécanisme à torsion multiplie la force exercée de façon optimale. Vous pouvez réduire en purée de grandes quantités, sans effort et rapidement. Les poignées arrondies reposent idéalement dans la main ; sans angles désagréables qui marquent la paume de votre main et sans risque de pincement pour vos doigts.

Rien ne bave ni ne déborde.

La conception astucieuse du disque perforé lui permet de s'abaisser lorsque vous pressez l'appareil. Ainsi, sans devoir gesticuler dans tous les sens, votre purée atterrit en toute sécurité dans le saladier ou dans le plat.

Egalement très pratique pour les légumes et les fruits et la glace en spaghetti.

Le disque perforé est intégré de manière fixe. Ainsi, aucun reste ne peut rester coincé entre le bord du disque et le cylindre. En nylon solide et acier inoxydable. Démontable, compatible lave-vaisselle. Longueur des poignées : 26,5 cm. Poids : 480 g. Fabricant : Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

• **Presse-purée Helix™** Réf. 229-012-FN **Fr. 29.95**

- ❶ Scannez le QR-Code
- ❷ Entrez les références des articles
- ❸ Envoyez la commande



Un multi-talent 3-en-1 : cloche à et couvercle à cas

Design repliable et économe en place, avec

Le bord large en silicone est formé comme un accordéon et transforme ce couvercle de 5 cm d'épaisseur en un couvercle de 9 cm de hauteur ou une cloche de 12,5 cm de hauteur. Ce multi-talent est parfait en tant que protection anti-projection dans le micro-onde, pour garder au chaud ou bien recouvrir une assiette ou un saladier et en tant que couvercle pour casseroles et poêles jusqu'à 27 cm de Ø.

2 soupapes de ventilation : pas d'eau de condensation qui vient diluer les aliments poêlés.

Grâce à son bord en silicone souple, le couvercle reste bien en place et ne claque pas. Le bouton en silicone ne chauffe jamais et peut toujours être saisi sans danger. Lorsqu'il n'est pas utilisé, le couvercle pliable se range de manière peu encombrante. Pratique également pour une résidence secondaire, au camping, sur un bateau ... en silicone, verre et céramique. Adapté pour un lavage au lave-vaisselle. Dim. : 27 cm Ø, 5 cm



Parfait également en tant que protection anti-projection dans le micro-onde.

Un « pop » sonore et 18 glaçons

Un ustensile innovant pour préparer et servir des



micro-onde, couvercle universel seroles et poêles.

insert en verre et évacuations de la vapeur.

H. Poids : env. 620 g. Couleur : rouge. Fabricant : M&Co SAS,
Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, FR, client@mastrad.fr

• **Couvercle universel** Réf. 236-232-FN **Fr. 36.95**



Panier de courses, de pique-nique et sac isotherme en un.

Multi-talent pliable 3-en-1 polyvalent avec un effet isolant particulièrement durable.

Au lieu de la fine feuille d'aluminium que l'on trouve dans de nombreux sacs isolants, ce panier est doté d'une isolation PEVA très épaisse. Les courses, les boissons, les provisions, les viandes grillées ... restent au frais de manière optimale jusqu'à 8 heures (au lieu de souvent seulement 2h maximum). Les aliments surgelés ne décongèlent pas sur le chemin du retour. Et les aliments chauds restent à une température appétissante pendant près de 4 heures. Parfait pour les courses, les pique-niques, la plage, les longs trajets en voiture ...

Capacité de 30 l (au lieu de souvent seulement 22 l). Capacité de charge de 22,5 kg. Grand compartiment extérieur zippé pour clés, téléphone portable, portefeuille.

Facile à transporter, même lourdement chargé, grâce à la poignée à revêtement souple. 6 bandes réfléchissantes assurent une meilleure visibilité dans l'obscurité. Les picots de la base protègent contre les sols sales. Peut être plié à plat sur 7 cm pour un rangement peu encom-



Peut être plié à plat pour un rangement peu encombrant.

brant. Fabriqué en tissu polyester 600 deniers résistant aux déchirures et durable. Pour le nettoyage, essuyez simplement avec un chiffon humide. Support de cadre amovible. Contient 30 l. Dim. : 43 x 28 x 27 cm (L x P x H). Poids : env. 800 g. Couleur : gris. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

• **Panier de courses isotherme pliable**
Réf. 235-623-FN **Fr. 49.95**

sont servis proprement, un par un.

glaçons en synthétique thermoactif. Par ICEBREAKER®.

Il est fini le temps où vous remplissiez péniblement un sachet ou un bac à glaçons. Plus d'eau qui se répand sur le sol en amenant le bac de l'évier au congélateur. Et plus de glaçons qui sautent partout. Ce moule est extrêmement facile à remplir et à refermer de manière étanche. Pour faire sortir les glaçons, il suffit d'appuyer sur les deux côtés en même temps, de retirer le moule au niveau des rabats de la poignée (c'est à ce moment-là que le pop caractéristique retentit) et de l'agiter brièvement. Vous obtenez des glaçons d'une taille d'env. 2,5 cm qui tombent directement dans le verre, un par un.

Parfait pour le jardin, un pique-nique, au bord de la piscine ... : le matériau thermoactif maintient au froid pendant une longue période.

En fonction de la température ambiante, les glaçons restent frais et en forme pendant plusieurs heures dans le moule fermé. Il suffit de renverser l'eau de fonte avant de retirer les glaçons. De ce fait, vous ne pourrez pas diluer vos boissons.

Un accessoire au design gain de place et empilable.

En synthétique solide, exempt de BPA et phtalate. Démontable en 3 pièces pour un nettoyage hygiénique. Adapté au lave-vaisselle. Dimensions : 20,9 x 11,6 x 5,58 cm (L x l x H). Poids : env. 240 g. Couleur : jaune/blanc. Fabricant : ICEBREAKER International ApS, Algade 38, 9000 Aalborg, DK, info@icebreakernordic.com

• **Moule à glaçons Ice-Pop** Réf. 233-533-FN **Fr. 19.95**



Forme minimaliste, style naturel et unique.

Ultra tendance et néanmoins intemporel : le service en céramique par ASA Selection/Germany.
Lauréat du German Design Award 2020 et du Good Design Award 2019.

L'opulence, c'était hier. Aujourd'hui, des formes simples, le naturel et l'individualité caractérisent le style de vie moderne. Tous ces attributs sont harmonieusement combinés dans cette vaisselle en céramique primée, imaginée par

ASA Selection, à la fois tendance et intemporelle. **Travail artisanal authentique et vernis réactif spécial : chaque pièce est unique !**

Un émailage spécial réagit différemment à chaque cuisson. Il en résulte de véritables pièces uniques aux nuances individuelles et aux jeux de couleurs vifs. Les lignes légèrement incurvées soulignent le caractère original et confèrent à la vaisselle un style inimitable malgré sa simplicité. Un atout majeur pour une table dressée avec amour.

Pour les grandes occasions ou pour tous les jours. Du petit-déjeuner au menu gastronomique.

3 variantes d'assiettes, coupelles, gobelets, saladier : pour être parfaitement équipé pour chaque repas, des céréales du petit-déjeuner au repas pris sur le pouce, en passant par le gâteau et les petits encas, jusqu'aux repas gastronomiques. Le grès de haute qualité est cuit à 1 180 °C : durable, résistant aux coupures et aux chocs. De plus, il n'a pas tendance à se fissurer ou à craquelier. Entretien aisé : compatible lave-vaisselle. Adapté au four, au congélateur et au micro-ondes. Fabricant : ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, shop@asa-selection.de



Assiette



Assiette à dessert



Assiette à pâtes



Coupelle



Gobelet



Saladier



Plateau à gâteaux



Plat de service



Pot à lait



Tasse à cappuccino



Vaisselle Saisons

	Réf.	Fr.
Assiettes plates, 6 pièces Ø 26,5 cm	230-725-FN	134.95
Assiettes à dessert, 6 pièces Ø 21 cm	230-726-FN	99.95
Assiettes à pâtes, 6 pièces Ø 21 cm, H 5,5 cm	230-751-FN	129.-
Coupelles, 6 pièces Ø 15 cm, H 5 cm	230-752-FN	99.95
Gobelets, 0,25 l, 6 pièces Ø 8,5 cm, H 9,5 cm	230-753-FN	74.95
Saladier, Ø 22 cm, H 11 cm	230-754-FN	44.95
Plateau à gâteaux, Ø 30 cm, H 11 cm	234-538-FN	54.95
Plat de service, 31 x 18 cm	234-539-FN	24.95
Pot à lait, 0,25 l Ø 9 cm, H 9,5 cm	234-540-FN	18.95
Tasses à cappuccino, 0,23 l, 6 pièces, Ø 9 cm, H 7,5 cm	234-541-FN	139.95



Chaque pièce est unique et affiche des nuances et un jeu de couleur uniques.

En un tour de main, transformez n'importe quelle porte de placard en élégant porte-serviettes. Il suffit de l'accrocher, de l'étendre à la largeur souhaitée et le tour est joué.

Aucun perçage ni vissage requis. Idéal pour la cuisine et la salle de bain.

Oubliez les ventouses, les crochets adhésifs et même les trous. Accrochez simplement ce porte-serviettes à la porte de votre

placard. Vos essuie-mains et torchons seront ainsi toujours à portée de main, tout en séchant à l'air libre. Idéal également pour les serviettes éponge de la salle de bain et des toilettes d'invités. Grâce à sa fonction coulissante, vous optimisez l'espace disponible.

Son design épuré et sobre s'adapte à tous les styles d'intérieur.

Des patins en caoutchouc protègent vos meubles et empêchent toute rayure. Dim. : 22 x 7 x 4 cm (l x H x P). Extensible jusqu'à 34,5 cm de large. Pour portes d'armoire jusqu'à 19 mm d'épaisseur. Fabriqué en acier inoxydable poli. Poids : env. 80 g chacun. Fabricant : Hecht International GmbH, Im Herrmannshof 10, 91595 Burgoberbach, Allemagne, ticket@support.hecht-international.com

- **Porte-serviette extensible, lot de 2**
Réf. 237-709-FN **Fr. 19.95**



Peut être ajusté individuellement à la largeur de la porte de l'armoire.

Un vin parfaitement tempéré directement à table : le refroidisseur à vin avec fonctionnement pratique sur batterie.

Flexible et indépendant de toute prise de courant. Idéal pour le jardin, la terrasse, le balcon, en camping.

Pour les vrais connaisseurs et gourmets, boire du vin à la bonne température est un incontournable. Ce n'est que de cette manière qu'il peut développer tout son arôme. Il en va de même pour le mousseux et le champagne. Or, si la bouteille est sur la table du jardin et devient de plus en plus chaude, il faut agir rapidement. La solution : ce refroidisseur à vin élégant et fonctionnant sur batterie maintient votre vin pré-réfrigéré à la température idéale de consommation du premier au dernier verre, tout en mettant parfaitement en valeur les élégantes gouttes. Sans câble gênant. **Réglage individuel de la température par incréments de 1°C.**

Vin rouge, vin blanc, champagne, vin mousseux – placez simplement la bouteille pré-réfrigérée jusqu'à 9 cm de diamètre dans l'appareil, sélectionnez la température souhaitée sur le panneau de commande tactile – et voilà ! Les réglages permettent des températures allant de 5°C (pour un mousseux par exemple) à 18°C (pour le vin rouge fort). Vous pouvez également adapter la température en °F. **Peut être utilisé avec une batterie et une connexion secteur.**

Complètement chargée, la batterie peut durer jusqu'à 2 heures, selon la température réglée. Avec la batterie de rechange disponible en option, vous pouvez doubler ce temps. Gardez un œil sur le niveau de la batterie à tout moment sur l'écran. Pour charger, retirez simplement la batterie. Entièrement chargé en 2 heures. Dim. : 13,5 x 24,5 x 28 cm. Poids : env. 2,3 kg. La livraison comprend la batterie et l'alimentation

électrique. Fabricant : CASO GmbH, Raiffeisenstr.9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

- **Refroidisseur à vin design sur batterie**
Réf. 237-906-FN **Fr. 229.-**
- **Batterie de rechange**
Réf. 237-907-FN **Fr. 89.95**



Rares : les boîtes de conservation en verre et carrées avec visibilité par le des sus.

Economes en place. Hygiéniques. Idéales également pour un tiroir.

Les boîtes de conservation en verre ne sont pas vraiment rares. Mais elles ont presque toutes un couvercle opaque (par exemple en bambou ou en liège). Ces boîtes élégantes vous permettent de visualiser leur contenu également par le haut. Elles sont parfaites pour être rangées dans un tiroir de la cuisine.

Du verre de borosilicate lisse et non-poreux (au lieu de plastique). 100 % hygiénique. Neutre en odeur et goût durablement.

Un joint en silicone (amovible) protège le thé, le café, les céréales (etc.) contre l'oxygène de l'air et de l'humidité. Ainsi, vos denrées restent fraîches plus longtemps. Les arômes, les nutriments et les vitamines sont conservés plus longtemps.

Carrées au lieu de rondes : empilables sans risque de chute et aucune place n'est gâchée.

Décoratives même sur un plan de travail, une table ...

Disponibles en 4 tailles : 500 ml (7 cm H), 800 ml (11 cm H), 1,4 l (19 cm H), 2,2 l (30 cm H).

Surface au sol 11 x 11 cm chacune. Complètement lavables au lave-vaisselle. Fabricant : SAS N2J, Rue Roger Ducasse 15, 33200 Bordeaux, FR, info@n2j.fr

Boîtes de conservation avec couvercle en verre

- 500 ml
Réf. 235-526-FN **Fr. 16.95**
- 800 ml
Réf. 235-527-FN **Fr. 18.95**
- 1,4 l
Réf. 235-528-FN **Fr. 24.95**
- 2,2 l
Réf. 235-529-FN **Fr. 28.95**
- **Lot de 4 pièces (1 x 500 ml, 800 ml, 1,4 l et 2,2 l)**
Réf. 235-540-FN **Fr. 82.95**
(Vous économisez Fr. 6.85)



Du bambou massif au lieu du plastique.

Le meilleur range-couverts : toujours du plus bel effet. Extensible des deux côtés. Egalement parfait pour le buffet. 29.95 Fr. seulement.

Sans comparaison avec les range-couverts en plastique : ce range-couverts en bambou résistant ne craint ni les pointes de couteau aiguisées, ni les ciseaux à volaille volumineux. Et contrairement aux range-couverts en métal, le bambou préserve vos couverts et les lames de vos couteaux précieux. Encore mieux : les rallonges des deux côtés vous permettent d'adapter le range-couverts de manière optimale à presque tous les tiroirs. Vous gagnez ainsi de la place pour les ustensiles de cuisine encombrants, les ciseaux ... Et tout cela à un prix très raisonnable (les range-couverts en bois non extensibles coûtent souvent le double).

Soigneusement poncé et verni pour une surface parfaitement lisse.

Dispose de 6 à 8 compartiments de 4 tailles différentes. Rétracté mesure 35 x 6,5 x 43 cm (l x H x P). Extensible de manière variable avec une largeur max. de 58 cm. Poids massif de 1,7 kg. Fabricant : SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Range-couverts extensible en bambou**
Réf. 237-155-FN **Fr. 29.95**



Original et pratique : le coquetier « Egguins » au design à pingouin amusant.

Cuisez et servez jusqu'à 6 œufs en un seul geste.

Coincez simplement jusqu'à 6 œufs de la taille de votre choix (de S à L) entre les ailes flexibles et plongez ce coquetier bien pratique dans l'eau bouillante. Vous n'avez plus à vous faire de

soucis pour vos œufs en vrac qui courent et s'entrechoquent dans la casserole. A la fin de la cuisson, vous pouvez facilement sortir les œufs de l'eau, les faire refroidir et les amener sur la table.

Les « Egguins » sont signes de bonne humeur sur la table du petit déjeuner.

La vision de ces œufs placés dans le coquetier vous fera sourire en les découvrant dans le réfrigérateur. En synthétique qui convient aux aliments. Adapté au lave-vaisselle. Dimensions : 14,7 x 12,1 x 12,6 cm (L x l x H). Poids : env. 70 g. Couleur : noir. Fabricant : Mags Vertriebs GmbH, Stuttgarter Str. 20, 75395 Ostelsheim, DE, vertrieb@mags-vertrieb.de

- **Coquetier « Egguins »**
Réf. 231-996-FN Fr. 24.95



Egalement
parfait pour
ranger vos
œufs au
réfrigérateur.

La « Buckelsklinge », riche en traditions: le couteau à tartiner que vous garderez toute votre vie.

Parfait depuis plus de 130 ans. En acier inoxydable. Fabriqué entièrement à la main.

Si parfait que sa fabrication n'a pas changé depuis 1872 : la « Buckelsklinge » unique, le couteau parfait pour tartiner et couper.

La lame arrondie extralarge étale uniformément, en fine couche, le beurre et la confiture.

Sa largeur de 2 cm, vous permet d'appliquer une fine couche de miel, de fromage blanc ou de confiture, le beurre s'étale en petits rouleaux, se coupe aussi en fines tranches de la motte.

Acier inoxydable affûté, extrêmement fin. Soigneusement poli au feutre, à la main.

Aucune comparaison avec le meulage industriel standard : la « lame fine polie de Solingen », traditionnellement fabriquée à la main, reste très coupante. Le meulage fin de finition élimine toute irrégularité et rend l'angle de polissage encore plus mince. La lame en acier chrome-molybdène-vanadium est inoxydable. Ainsi vos couteaux à tartiner seront toujours présentables. De plus, aucun goût de métal, même pas au contact du lait ou de l'acidité des fruits, ne peut se développer.

Un produit de qualité de la célèbre manufacture de Solingen « Windmühlmesser ».

Manche en bois de poirier tendre de la Forêt-Noire. Longueur env. 22 cm. Poids env. 35 g. Fabricant : Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstr. 16, 42697 Solingen, DE, info@windmuehlenmesser.de

- **Le couteau à tartiner « Buckelsklinge »**

Réf. 110-064-FN Fr. 39.95

- **Le couteau à tartiner « Buckelsklinge », le lot de 4**

Réf. 110-619-FN Fr. 149.95

(Vous économisez)



L'histoire de la « Buckelsklinge » :

A l'origine, la « Buckelsklinge » était utilisée par les paysans au moment du casse-croûte. On devait économiser le plus possible le beurre. Et plus les tranches de fromage et de saucisson étaient coupées finement, plus les réserves duraient longtemps.

Le nom de « Buckelsklinge » provient sans doute de la forme ronde de la lame, qui fait penser à un ventre : « Buck », en bas allemand. Il est également possible que le nom provienne de la courbe prononcée du dos de la lame, qui ressemble à une bosse (Buckel). Une chose est sûre : la « Buckelsklinge » compte parmi les plus anciennes formes de lame d'Allemagne.

Equipement parfait, design parfait, prix parfait ! Par Caso.

Tout ce que vous attendez d'une bouilloire de premier choix, à un très bon prix.

7 niveaux de température de 40 à 100 °C (+ réglage 95 °C séparé). Acier inoxydable inusable (au lieu de plastique). Ecran LED avec affichage de la température bien lisible et utilisation intuitive par capteur tactile. Et 2 200 W puissantes. Cela n'est donc pas étonnant que cette bouilloire design ait reçue la note « très bien » (5)* lors d'un test comparatif.

Le choix précis de la température et l'affichage en temps réel de la température de l'eau économisent en électricité (pas de réchauffage inutile) et en temps (pas de refroidissement).

Ainsi, vous chauffez toujours l'eau à la bonne température.



Design élégant en acier inox avec socle à 360° économe en place.



L'utilisation intuitive par capteur tactile et l'affichage de la température bien lisible en temps réel sont à retrouver sur le devant de la bouilloire, bien galbées.

Par ex. : 40 °C pour la nourriture pour bébé, 70 °C pour du thé blanc, 90 °C pour du thé noir, ou de l'eau bouillante pour une soupe instantanée. Pendant que l'eau chauffe et après son interruption, la température de l'eau est mesurée et affichée en continu.

Fonction de maintien au chaud pendant 2 heures (au lieu de seulement 30 minutes dans la plupart des cas).

Dès que la température choisie est atteinte, un signal sonore retentit et l'appareil enclenche le mode de maintien au chaud pour 2 heures (du moment qu'il est activé).

Confortable, sûre et économe en place.

Contrairement à ce qui est normalement le cas, le socle à 360° n'est pas plus large que la bouilloire (16 cm Ø). En effet, les touches et l'écran sont bien galbés et isolés de la chaleur car disposés sur le devant de la bouilloire. La technologie Strix garantit un arrêt automatique, une protection contre la surchauffe et le fonctionnement à vide.

Design élégant en acier inox. Qualité durable par Caso. Sécurité contrôlée Intertek/GS.**

Bouilloire 1,7 l en acier inox mattifié. Dim. : 24 x 22,5 x 16 cm (l x H x P), poids : 1,04 kg. Câble de 75 cm pour 220-240 V/ max. 2 200 W. Avec enrouleur de câble et filtre anticalcaire. Fabricant : CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

• **Bouilloire design Caso**

Réf. 236-856-FN Fr. 62.95

• **Anti-calcaire universel Durgol 750 ml**

Réf. 220-150-FN Prix en ligne

*Test du magazine allemand Haus & Garten 2/2024, « très bien » (5). Test comparatif de 7 bouilloires avec choix de la température. Résultat du test : 5 x « très bien », 1 x « bien », 1 x « satisfaisant ». Position 4 sur 7.

**23GZH0987-01

Préserve votre vaisselle, votre lave-vaisselle et la planète. Et permet de faire des économies.

C'est bluffant : des centaines de billes en céramique nettoient votre délicate vaisselle et vos couverts et remplacent ainsi des détergents agressifs.

Etonnant, mais vrai : cet astucieux coussinet pour lave-vaisselle nettoie votre vaisselle sans ajout de détergent. Ajoutez éventuellement un peu de liquide de rinçage et de sel régénérant si votre eau est très calcaire. Efficacité testée* : même les restes séchés et les résidus de féculents ont été totalement dissous (programme lavage intensif à 70 °C). Le pouvoir nettoyant bioactif dure jusqu'à 1.000 cycles de lavage. Pour préserver l'environnement – et économiser beaucoup d'argent.

Son secret : les minéraux naturels, les ions négatifs et – aussi simple que cela puisse paraître – l'action mécanique.

Env. 900 billes de céramique issues de minéraux sélectionnés sont cuites selon un procédé complexe. Le jet d'eau du lave-vaisselle met les perles en mouvement au sein du coussinet, ce qui libère des ions négatifs. Ceux-ci brisent les chaînes de molécule d'eau, pour baisser la tension superficielle. Les particules d'eau ainsi divisées en microgouttes

pénètrent plus profondément au cœur et sous la graisse, le blanc d'œuf ... et les détachent de la surface de la vaisselle. De plus, des ions d'argent antibactériens ont une action préventive contre les mauvaises odeurs habituelles présentes dans un lave-vaisselle.

Enveloppe indéchirable, en 100 % polyester. Dim. : Ø 10 cm, poids : 93 g. Après le cycle de lavage : laisser simplement sécher le coussinet à l'air libre. Fabricant : SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

• **Coussinet bioactif pour lave-vaisselle**

Réf. 236-755-FN Fr. 20.95



*** Le résultat est impressionnant :**

En programme éco (50 °C), la porcelaine, le verre, les couverts et les ustensiles de cuisine sales ressortent propres et secs. En programme lavage intensif (70 °C), le coussinet est même parvenu à ôter sans laisser de traces les restes d'aliments séchés et les résidus de féculents. Ajouter simplement un peu de liquide de rinçage et de sel régénérant si votre eau est très calcaire.



Ouvrez les boîtes de conserve en appuyant sur un bouton. Super facile et sans usage de la force.

L'ouvre-boîte électrique avec un moteur extra puissant et un système de coupe sécurisé.

Il suffit de le poser sur le rebord du couvercle et d'appuyer sur le bouton de marche : le moteur extra puissant entraîne la roue de coupe de manière entièrement automatique le long du pli du couvercle. Il n'y a pas besoin de le guider, de le maintenir ou d'user de force. Idéal également pour les personnes aux mains faibles, ayant la goutte ou de l'arthrose.



Le système de coupe sécurisé arrondit l'arête de coupe pendant l'ouverture.



Du fait de l'aimant intégré, vous relevez directement le couvercle avec l'ouvre-boîte.

tient bien dans la main. Fonctionne avec 4 piles LR6 (AA ; disponibles séparément). En plastique ABS avec dispositif de coupe en acier inox. Dim. : 16,5 x 6 x 5,5 cm. Poids : 240 g. Couleur : blanc. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Cologne, DE, info@mobiset.de

- **Ouvre-boîte électrique**
Réf. 236-970-FN Fr. 39.95
- **Lot de piles, 4 LR6 (AA)**
Réf. 677-039-FN Prix en ligne

Outil au design danois primé, qui ennoblit votre évier et votre plan de travail.

L'organiseur tendance par ZONE Denmark.
Lauréat du German Brand Award Winner 2021*.

Ce bel organisateur de couleur noire matte garde à portée de main tous les ustensiles importants pour faire la vaisselle et leur permet de rester ordonnées et propres. Le torchon en microfibre peut sécher de manière optimale sur la tringle, la brosse à vaisselle tient debout dans un compartiment séparé. Le distributeur en céramique vous offre liquide vaisselle et savon dans la quantité idéale.

De la silicone douce protège vos surfaces délicates et assure une bonne stabilité.

Le matériau est de surcroît robuste, résistant et facile d'entretien. Depuis de nombreuses années, les produits tendances réalisés par l'équipe de designers de ZONE Denmark ont été récompensés par de nombreux prix. En 2021, les Danois ont également gagné le German Brand Award en tant que Marque innovante de l'Année. Cet ensemble de 4 pièces comprenant un support, un distributeur, une brosse et un torchon mesure 19 x 6 x 20,5 cm (l x P x H) et pèse env.

610 g. Fabricant : F&H Group GmbH, Kronenstr. 71, 10117 Berlin, DE, kundenservice@fh-gmbh.de

- **Organiseur pour évier ZONE Denmark**
Réf. 232-900-FN Fr. 44.95
- **Tête de brosse de rechange**
Réf. 232-901-FN Fr. 6.95

*Dans la catégorie « Newcomer Brand of the Year »



Le meilleur grattoir pour plaque de cuisson : efficace, plus doux pour les surfaces et d'une utilisation polyvalente également pour les poêles, les casseroles, les plats à gratins.

Exclusivement chez Pro-Idee.

Avec le côté droit et acéré, ce grattoir puissant glisse sans effort sous les traces de brûlés sur votre plaque de cuisson et le fond des poêles. Avec le côté arrondi et étroit, les résidus de nourriture brûlés sont rapidement et complètement éliminés de vos casseroles et plats à gratin.

Du nylon qui prend soin des surfaces au lieu des lames qui font des rayures.

Vous n'avez plus besoin de vous soucier des lames de grattoir usées (ou même cassées) qui abîmeraient votre plaque ou les casseroles. En outre, sans changement de lame fastidieux, le grattoir est utilisable à tout moment.

La poignée ergonomique transpose la force de manière optimale.

Creux striés antidérapants pour les doigts. Dimensions : env. 27 x 7 cm. Poids env. 140 g. Convient au lave-vaisselle. Exclusivement chez

Pro-Idee. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Grattoir plaque de cuisson anti-rayure 2-en-1**
Réf. 233-905-FN Fr. 27.95



Sans changement de lame fastidieux, utilisable à tout moment.





Unique : des poêles professionnelles avec effet antiadhésif naturel – sans revêtement.

Exempt de PFAS et PTFE. Extrêmement durables, conductrices et résistantes à la chaleur (500 °C !) – pour un résultat de cuisson incroyablement croustillant.

Une protection antiadhésive longue durée, mais sans revêtement ? C'est désormais possible ! Une structure de surface unique confère à ces poêles en acier inoxydable un effet antiadhésif naturel – sans PFAS, PTFE ou autres substances nocives – et fait partie intégrante du corps de la poêle. Rien ne se dissout et ne nuit à votre santé. Même à température maximale, aucune substance nocive n'est libérée.

Ultra dure, résistante aux rayures et à la chaleur jusqu'à 500 °C (!). Idéale également pour faire dorer et pour le four.

Ni les températures extrêmes ni les spatules métalliques ne peuvent endommager la surface antiadhésive. Même les signes d'usure minimes et visibles n'ont aucune influence sur les propriétés durables des poêles. La combinaison des matériaux du corps et de la surface antiadhésive optimise la conduction de la chaleur : toutes les conditions sont réunies pour des steaks, des pommes de terre sautées, etc. incroyablement croustillants.

Fabriquée à partir d'acier inoxydable recyclé.

Activez l'effet antiadhésif naturel de la structure de surface innovante avec un peu d'huile de cuisson.

Fond capsulé ecotherm® à économie d'énergie pour tous les types de cuisinières courants, y compris à induction.

Poignées robustes en fonte, adaptées au four. En 4 tailles, avec bord verseur. Lavable au lave-vaisselle.

Outre notre garantie longue durée, vous obtenez une garantie fabricant de 5 ans. Fabricant : Josef Schulte-Ufer KG, Hauptstr.56, 59846 Sundern, DE, info@schulte-ufer-kg.de

Poêles en acier inoxydable avec effet antiadhésif

- Petite poêle, 24 cm Ø, 5,5 cm H, env. 1 000 g
Réf. 237-577-FN **Fr. 99.95**
- Grande poêle, 28 cm Ø, 6 cm H, env. 1 300 g
Réf. 237-579-FN **Fr. 119.-**
- Poêle XXL, 32 cm Ø, 6,5 H, env. 1 600 g
Réf. 237-580-FN **Fr. 129.-**
- Sautreuse avec couvercle en verre, 28 cm Ø, 14,5 H, env. 2 100 g
Réf. 237-581-FN **Fr. 169.95**



Sautreuse avec couvercle en verre



Petite poêle



Grande poêle



Poêle XXL

UniverSUS

Prolongez la durée de vie de vos herbes aromatiques.

Elles puisent elles-mêmes la quantité d'eau dont elles ont besoin.

Plus besoin d'arroser tous les jours, plus d'herbes aromatiques trop ou pas suffisamment arrosées. Ces bacs à plantes primés permettent aux plantes aromatiques telles que basilic, ciboulette etc. de puiser elles-mêmes la quantité d'eau dont elles ont besoin, directement dans le réservoir à eau intégré de 0,4 litres. Un témoin de niveau d'eau vous rappelle de remplir le réservoir. Vos plantes aromatiques poussent parfaitement, sans effort à fournir de votre part ; vous pouvez récolter chaque jour.

Utilisation extrêmement simple.

Planter simplement la tige fournie par le bas, dans le pot d'herbe aromatique. Les racines puisent l'eau dont elles ont besoin le long de la mèche fournie en nylon durable (et non pas en fil de coton, qui moisit rapidement). Aucune accumulation d'humidité ne vient endommager la plante.



Récompensé par le « Red Dot Design Award 2016 » et le « German Design Award 2016 ».

En synthétique de qualité résistant aux UV. Chez Pro-idée, chaque pot est livré avec 2 mèches de rechange d'une valeur de Fr. 2.95. Dim. : 14 x 14 x 14 cm, poids env. 275 g. Pour pots d'aromates et pots de fleurs de 10 à 12 cm de Ø.

Fabricant : Geobra Brandstätter

Stiftung & Co. KG, Brandstätter-

str. 2-10, 90513

Zirndorf, DE, service@

lechuza.com

Pot à aromates auto-irrigant

Fr. 13.95

- Blanc
Réf. 222-810-FN
- Gris ardoise
Réf. 222-799-FN

Pots à aromates auto-irrigants, lot de 3 pièces

Fr. 39.95

- Blanc
Réf. 223-299-FN
- Gris ardoise
Réf. 223-310-FN
(Vous économisez Fr. 1.90)

- 1 Scannez le QR-Code
- 2 Entrez les références des articles
- 3 Envoyez la commande



Ultra absorbants : torchons dotés de la technologie innovante Speed-Dry.

Doux et non pelucheux.

Pour une propreté sans traces et une brillance impeccable.

La qualité particulièrement dense et richement tissée de 400 g/m² avec la technologie innovante Speed-Dry absorbe l'humidité en un instant sans la restituer – contrairement aux serviettes en coton classiques. Ainsi, la surface reste sèche et adhérente plus longtemps et vous pourrez facilement sécher deux fois plus d'articles.

Avec un seul coup de chiffon, tout est d'une propreté éclatante.

Lors du séchage, l'humidité est absorbée si rapidement que traces et taches n'ont même pas le temps de se former. Il ne reste plus qu'une brillance radieuse.

Grâce à ses fibres extra douces, il convient également à la porcelaine très délicate, au verre, à l'argent, etc.

Le design subtil à feuille dans des tons naturels atténués s'harmonise visuellement avec n'importe quel meuble de cuisine. 86 % polyester, 14 % nylon. Lavable en machine à 30 °C. Dim. : 60 x 45 cm. Fabricant : Broszio & Co. GmbH & Co. KG, Ottensener Str. 1-5, 22525 Hambourg, DE, info@broszio.com

- Torchons Speed-Dry, lot de 3
Réf. 237-772-FN Fr. 19.95



Sèche sans effort
et sans traces.

Super puissant et durable : le presse-tube en acier inox (au lieu de plastique).

Maintenant avec une poignée confortable car extra large.

Il suffit de glisser le sertissage du tube dans la fente et de tourner la poignée XXL facile à utiliser : le presse-tube pratique permet d'extraire sans effort les dernières gouttes de moutarde, de mayonnaise, de concentré de tomate, etc. hors du tube. Rien n'est gaspillé, vos doigts restent propres et protégés. Egalement idéal pour les peintures à l'huile, le dentifrice, les



Vous rangez simplement les tubes sans leur socle inclus dans les compartiments de rangement plats.



Egalement très pratique pour le dentifrice, les tubes de peinture, les crèmes coiffeuses ...

la largeur de sertissage ne dépasse pas les 6 cm env. En acier inoxydable. Compatible lave-vaisselle. Dimensions : 8 x 3,9 cm. (L x P). Poids : 85 g. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Presse-tube en acier inox avec poignée XXL, lot de 3 pièces**
Réf. 236-807-FN Fr. 36.95



pommades et crèmes couteuses. **Très pratique, il sert également de support, pour un gain de place appréciable.**

Rangés à la verticale, les tubes prennent moins de place et le réfrigérateur et les étagères sont plus ordonnés. Convient à tous les tubes plastiques et métalliques standards, dont



4 planches à découper, élégamment rangées et toujours à portée de main.

Design noble, fonction bien étudiée et rangement compact gain de place.

Par Joseph Joseph.

Finies les planches de cuisine encombrantes qui tombent, glissent ou gênent sur le plan de travail. Cette fine boîte en acier inoxydable contient 4 grandes planches à découper (34 x 24 cm) dans un espace très réduit. Le tout parfaitement organisé ; chaque planchette se démarque par un code couleur. Un simple geste, et vous avez à portée de main la planche dont vous avez besoin pour, par exemple, la volaille, le poisson, la viande et les légumes.

Préserve les couteaux, antidérapante, utilisable des deux côtés.

Les surfaces en synthétique légèrement texturées protègent vos couteaux et empêchent les aliments de glisser. Pieds antidérapants et rainures à jus des deux côtés, pour rester bien en place sur le plan de travail qui reste bien propre.

Planches hygiéniques, compatibles lave-vaisselle.

Dans leur boîte de rangement, les planches sont rangées de façon espacée. Ainsi, l'air circule mieux à l'intérieur, ce qui permet à l'humidité résiduelle de sécher rapidement et complètement. Boîte de rangement en acier inox anti traces de doigts. Planches en synthétique noir adapté au contact alimentaire. Dimensions : au total 25,5 x 35,5 x 7 cm (H x l x P), poids : 3 100 g. Fabricant : Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212



Dans la boîte en acier inoxydable tout est parfaitement organisé ; chaque planchette se démarque par un code couleur.

Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

- **Organisateur compact de planches à découper, 5 pièces**
Réf. 230-732-FN Fr. 119.95

Questions et conseil
Tél. 071-274 66 19

du lundi au dimanche de 8h00 à 22h00

Un égouttoir astucieux qui n'encombrera pas inutilement votre espace.

Compact, mais si besoin, peut devenir deux fois plus grand en un tour de main. Egalement idéal pour les grands plats et la vaisselle volumineuse.

Aucune comparaison avec les égouttoirs classiques encombrants (souvent inesthétiques). Ce panier à vaisselle design s'adapte de manière flexible à vos besoins. Avec une surface compacte (36,4 cm l x 32 cm P) pour les petits plats, et un compartiment coulissant qui rallonge l'égouttoir (36,4 cm l x 52,7 cm P) au cas où il y aurait plus de vaisselles et de grands plats que prévu.

Peut être disposé à souhait grâce au bec verseur pouvant être placé dans 3 directions différentes.

A droite, à gauche ou vers l'avant : vous pouvez aisément amener le bec dans la direction souhaitée et diriger l'eau égouttée directement dans l'évier.

Peut également contenir de grandes assiettes, des planches à découper, des poêles ... debout et de manière stable.

Les dents en acier massif assurent une bonne stabilité. Les pointes recouvertes de plastique et les bords fermés du bac d'égouttement protègent bien mieux la vaisselle fragile contre les rayures et les bris. Un rail intégré avec support peut par exemple maintenir des planches à découper sans que celles-ci ne basculent ou ne glissent. Porte-couverts amovible avec fentes pour couteaux.

Aspect acier inoxydable élégant qui s'accorde avec votre cuisine.

En plastique noir basalte robuste avec applications en acier inoxydable. Dim. : 36,4 x 16,1 x 32 cm (l x H x P), étendu : 36,4 x



16,1 x 52,7 cm. Poids : 1 450 g. Par Joseph Joseph, Londres. Fabricant : Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

- **Egouttoir extensible**
Réf. 230-761-FN
Fr. 79.95



Rabattu, idéal pour les petits plats : avec une surface compacte de 36,4 x 32 cm (l x P).

Vos ustensiles pour la vaisselle parfaitement rangés, au sec et à portée de main.

L'organiseur pour évier : divisé en trois compartiments (contrairement aux deux casiers habituels). Entièrement démontable, pour un nettoyage plus hygiénique.

Un chiffon placé sur le robinet de l'évier peut gâcher la plus luxueuse des cuisines. Mais lorsqu'ils sont discrètement dissimulés, les torchons et autres éponges ont tendance à sentir le renfermé. Ce support design permet de ranger tous vos ustensiles de vaisselle de façon soignée, hygiénique et à portée de main. Suspended à la barre, le chiffon peut sécher parfaitement. L'eau résiduelle s'écoule par les perforations du fond et peut être éliminée proprement grâce à la coupelle. Le grand compartiment du milieu accueille le liquide vaisselle.

Contrairement aux organisateurs standards, ce modèle est entièrement démontable, pour un nettoyage hygiénique.

Aucune salissure ni aucun germe ne peuvent se déposer dans les coins. Possibilité de fixer le support à l'intérieur de l'évier au moyen des deux ventouses (fournies). En synthétique verni effet laque, avec pieds antidérapants. Compatible lave-vaisselle. Dim. env. 23 x 14 x 12 cm (l x H x P), poids : 370 g. Fabricant : Mobiset GmbH, Rös-rather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Organiseur d'évier**
Réf. 222-405-FN Fr. 37.95



Le moulin à muscade nouvelle génération : moud les noix dures jusqu'à obtenir une poussière ultra fine et jusqu'à la dernière particule. Sans danger pour vos mains.

Idéal pour la cuisine et la table.
Par le spécialiste américain Microplane®.

Saupoudrez de la noix de muscade et d'autres épices dures beaucoup plus aisément et plus sûrement qu'avec les habituelles râpes aux dents affûtées. Les lames placées dans le fond de ce moulin sont dotées d'une gravure photochimique (et non pas simplement estampées) et résistantes à l'usure. Au lieu d'écraser les graines dures, elles ôtent par abrasion des petits morceaux de la finesse d'un grain de poussière, jusqu'à la dernière particule. Ainsi les huiles essentielles sont préservées. L'arôme peut se développer pleinement. Et les doigts ne sont pas en danger.

Permet de conserver jusqu'à 4 noix de muscade.

A l'abri de l'air et de la lumière, elles restent néanmoins à portée de main. Un couvercle sur le fond permet de retenir les miettes d'épices tout en protégeant les lames et l'arôme du contenu.

Convient également pour les bâtons de cannelle, les fèves tonka et le poivre long.

Boîtier en synthétique avec surface ultra douce agréable à prendre en main, antidérapante, même lorsque vos mains sont humides. Couvercle tournant et plaque de lames en acier inoxydable.

Récompensé par le Red Dot Design Award 2018 dans la catégorie Product Design.

Verdict du jury : « Un produit compact, qui se distingue par sa haute fonctionnalité et sa belle esthétique ». Dimensions : 5 x 11,5 cm (Ø x H), poids : env. 150 g. Fabricant : Microplane International GmbH & Co. KG, Schnackenburgallee 41d, 22525 Hamburg, DE, info@microplaneintl.com

- **Moulin à muscade Microplane®**
Réf. 228-001-FN
Fr. 34.95



Des critiques élogieuses dans les médias.

« Un moulin à muscade pour les cuisines professionnelles. »

GastronomieReport 10/2018

« Tranchant remarquable. »

Genuss Professional 03/2018



Le meilleur portionneur à glaçons

Les boules de glace se détachent facilement et restent

La tête en alliage de zinc robuste pénètre sans effort même la crème glacée et le sorbet congelé. Le mécanisme de démoulage



Un café classique, infusé à la

Cafetière primée, avec microfiltre à double

Les amateurs ne jurent que par la méthode classique d'infusion à la main, pour un café à l'arôme pleinement développé, adapté à leur goût. Et ce, pour une bonne raison : le fait d'infuser permet de libérer les huiles et les arômes fins du café. Cette cafetière manuelle primée vous permet de préparer un café infusé manuellement, aisément et sans effort, exactement à votre goût. Et ce à un prix très intéressant ! **Sans drainer ni filtre papier. Le marc de café ne perturbe pas votre dégustation.**

Il vous suffit de remplir le filtre en inox de café en poudre, d'ajouter de l'eau bouillante et de refermer le couvercle. Un anneau silicone sous le couvercle referme le filtre et le maintient au couvercle. Laisser infuser votre café pendant 4 à 8 minutes, selon votre goût et selon la finesse de mouture du café. Contrairement à la plupart des cafetières, le marc de café ne pénètre pas dans le café préparé. Au lieu de l'habituel filtre à simple paroi, ce modèle est équipé d'un microfiltre à double paroi en acier inox qui retient les sédiments, sans aucun résidu.

Suffisamment fin pour contenir du thé en feuilles.

Après écoulement du temps d'infusion, soulevez le filtre en saisissant le couvercle, puis retirez-le de la cafetière, proprement, sans risque pour vos mains.

Au design maintes fois récompensé.

Récompensé par le German Design Award 2020 Special Mention dans la catégorie Excellent Product Design Tabletop et le Red Dot Design Award 2018 dans la catégorie Product Design. La porcelaine fine blanche et la belle forme sobre et intemporelle s'harmonisent parfaitement avec votre vaisselle et décorent joliment votre table. Bec verseur anti-goutte, anse avec repose-pouce. Dimensions 23 x 20 x 11 cm (l x H x P), poids env.



Le microfiltre à double paroi en acier inox est suffisamment fin pour le thé en feuilles.

ce : avec gâchette et support.

intacts. Les doigts et le plan de travail restent propres.

innovant permet à la boule de glace de glisser facilement, tout en restant intacte, de la cuillère antiadhésive dans le bol. Et si vous souhaitez déposer la cuillère à glace entre-temps, la poignée lestée avec support intégré évitera toute salissure sur la table ou le plan de travail de la cuisine.

Idéal également pour servir des mousses, de la panna cotta, du riz ...

Dim. : 21 x 5,3 x 5 cm (L x l x H). Poids : 185 g. Fabricant : Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info@josephjoseph.com



Libérez la boule de glace d'une simple pression du doigt grâce au mécanisme de libération astucieux.



Pénètre facilement même les crèmes glacées dures et sorbets congelés.

- **Portionneur de glace Click & Clean**
Réf. 237-617-FN
Fr. 22.95

main, en toute facilité, et sans marc de café.

paroi. Convient également pour le thé. Exclusivement chez Pro-Idee.

0,85 kg. Capacité 1 l (6 tasses). Insert filtre lavable en machine. Par ASA Selection/Germany. Fabricant : ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, kontakt@asa-selection.com

- **Machine à café ASA** Réf. 226-517-FN Fr. 69.95



Chiffons universels, lot de 10 pièces Fr. 29.95

Chiffons universels nouvelle génération.

Structure tissée + microfibre + bambou = pour essuyer, sécher sans laisser de trace et polir, le tout en un seul passage. Rapide et efficace comme jamais.

Aucune comparaison avec les habituels chiffons en microfibre : ces chiffons universels à base de fibre de bambou nettoient, séchent et polissent encore plus efficacement et rapidement, avec une brillance incomparable. La structure tissée plate renforce l'énorme pouvoir nettoyant de la microfibre. La viscose de bambou leur confère une meilleure capacité d'absorption. Résultat : même les salissures grasses se retirent en un clin d'œil, sans laisser aucune trace. L'humidité est absorbée si rapidement, que les traces n'ont même pas le temps de se former. Après le passage du chiffon, il ne reste plus qu'une éclatante brillance.

Fonctionne avec ou sans produit de nettoyage ; mouillé, humide ou sec.

Utilisez ces chiffons ne formant pas de peluches dans tous vos travaux ménagers, pour nettoyer votre voiture, pour ôter les taches sur un canapé, pour polir le chrome, l'acier, le verre ... Egalement très pratique en tant que torchon vaisselle ou chiffon anti-poussière.

Bords remaillés pour une longévité accrue.

60 % polyester, 23,5 % viscose, 16,5 % polyamide. 40 x 60 cm. Hygiénique car lavable en machine à 60 °C. Fabricant : Trycam Europe GmbH, Am Kronberger Hang 2, 65824 Schwalbach, DE, info@trycam-europe.de

- **Chiffons universels, lot de 10 pièces**
Réf. 233-024-FN Fr. 37.95

Une polyvalence extrême.

Utilisez vos chiffons universels pour nettoyer sans laisser de traces les vitres et miroirs, le chrome et l'acier inox ; pour le synthétique, la peinture automobile, la robinetterie, les écrans, les carrelages. A sec, parfait en tant que torchon vaisselle ou chiffon à poussière.

La poêle premium existe en 3 tailles différentes :
24 cm, 28 cm et 32 cm.

Le vainqueur du test sur les poêles anti-adhérentes.* Et la seule à avoir obtenu la note « très bien ».

Un produit de qualité « Made in Germany ».

*10 poêles à revêtement anti-adhérent de fabricants de renom ont été testées par le magazine ETM (03/2016). Vainqueur du test et unique modèle avoir tranché avec la note « très bien » (92,4 %) : la poêle Diamond Lite du fabricant professionnel WOLL (poêle grand format, Ø 28 cm, H 5 cm). Particulièrement louée pour son excellente « résistance aux plus hautes températures », sa « très bonne saisie des aliments » et son manche amovible.

Quasi indestructible : revêtement de 5 couches à fond dur aux particules de titane et de diamants. Anti-adhérente, même pour une cuisson pauvre en graisse.

Pour une résistance maximale à l'abrasion, de l'oxyde de titane est appliqué par jet plasma par 20 000 °C. Une couche protectrice empêche la corrosion, une couche de PTFE garantit d'excellence propriété anti-adhérentes. Le revêtement du dessus est formé par une couche de revêtement titane et une couche de revêtement diamant : ultra résistant aux rayures, adapté pour tous les ustensiles de cuisine en métal.

Résiste à une chaleur jusqu'à 300 °C (au lieu des habituels 240 °C). Idéal pour saisir les aliments.

Et pourtant : même les aliments sensibles comme le poisson ou les plats à base d'œufs n'adhèrent pas.

Moulé à la main selon un procédé complexe de matriçage. Particulièrement durable et agréablement légère.

Le fond thermique de 8 mm d'épaisseur diffuse la chaleur directement vers le corps en fonte qui est répartie de manière égale et durablement stockée par l'aluminium conducteur. Au lieu d'être simplement assemblé par percussion (comme c'est souvent le cas), le fond ferromagnétique spécial est soudé sur toute la surface.

Ainsi, près de 100 % de l'énergie fournie est absorbée. Et rien ne peut pénétrer entre le fond et la poêle.

Tous feux, y compris induction. Le manche certifié par le TÜV

Rheinland/GS est amovible : idéal pour la cuisson au four.**

Manche clic avec protection anti-flammes et couvercle en verre de sécurité (disponible en commande séparée). Poêles adaptées au four jusqu'à 250 °C, sans le manche. Compatible lave-vaisselle. Fabricant : Norbert Woll GmbH, Heinrich-Barth-Str. 7-11, 66115 Saarbrücken, DE, info@woll.de

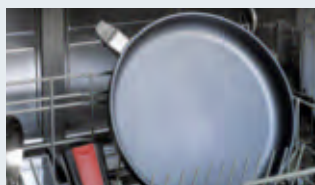
Poêles Diamond Lite premium

- Poêle de cuisson, Ø 24 cm, H 5 cm, 1150 g, Réf. 220-983-FN **Fr. 109.95**
- Poêle grand format, Ø 28 cm, H 5 cm, 1650 g, Réf. 220-984-FN **Fr. 119.95**
- Poêle XXL, Ø 32 cm, H 5 cm, 2100 g, Réf. 220-985-FN **Fr. 134.95**
- Poêle rectangulaire, 26 x 26 cm, H 6 cm, 1690 g, Réf. 223-868-FN **Fr. 129.95**
- Poêle rectangulaire grille viande, 28 x 28 cm, H 3,5 cm, 1980 g, Réf. 223-871-FN **Fr. 134.90**
- Wok, Ø 30 cm, H 9,5 cm, 1710 g, Réf. 223-864-FN **Fr. 137.95**
- Cocotte en fonte avec couvercle en verre, 6 litres, H 11 cm, 2840 g, Réf. 223-866-FN **Fr. 199.95**

Couvercle en verre de sécurité

- 24 cm Ø Réf. 221-040-FN **Fr. 24.95**
- 28 cm Ø Réf. 221-041-FN **Fr. 29.95**
- 30 cm Ø Réf. 223-865-FN **Fr. 32.95**
- 32 cm Ø Réf. 221-042-FN **Fr. 34.95**
- 26 x 26 cm Réf. 223-869-FN **Fr. 32.95**
- 28 x 28 cm Réf. 223-873-FN **Fr. 34.95**

** ID 0000034062. Pour plus d'informations sur GS sécurité testée voir www.proidee.ch/cuisine



Si besoin, le manche peut être ôté pour, par exemple, nettoyer la poêle au lave-vaisselle.



Le fond spécial ferromagnétique de la poêle est soudé sur toute la surface.



L'accord parfait : la spatule XXL ultra résistante.

En nylon renforcé par de la fibre de verre, avec pointe silicone plate, lèvre flexible et fonction tranchage. Large et suffisamment résistante pour retourner et soulever des gros hamburgers, des steaks et des montages entières de pommes de terre. Et néanmoins, la pointe silicone plate et anti-adhérente permet de manipuler aisément des œufs, des filets de poisson ou des crêpes fragiles ... Longueur tot. env. 35 cm, poids env. 115 g. Résiste à la chaleur jusqu'à 260 °C. Compatible lave-vaisselle. Fabricant : Norbert Woll GmbH, Heinrich-Barth-Str. 7-11, 66115 Saarbrücken, DE, info@woll.de

- Spatule « Flip it » Réf. 219-389-FN **Fr. 18.95**



La structure en maille de haute qualité élimine sans effort les résidus de pâte et autres saletés tenaces.

Le chiffon de nettoyage universel pour la vie. Fabrication artisanale de haute qualité en Allemagne.

Pâte à pain, à gâteau ou à pizza : ce chiffon en maille élimine les résidus de pâte tenaces et collants des saladiers, des crochets pétrisseurs et des mains beaucoup plus efficacement que les éponges et chiffons conventionnels. Sans trop frotter ni nécessiter trop d'effort, il élimine également les résidus de pâte séchée et autres saletés tenaces des ustensiles de cuisine. Vous pouvez même éliminer facilement les résidus brûlés sur les plaques de cuisson, dans les casseroles, les poêles et les plats à gratin.

En douceur et sans rayer.

Contrairement aux éponges et chiffons de nettoyage avec de la laine d'acier, ce chiffon convient également aux plaques de cuisson en céramique, aux hottes et autres surfaces sensibles.

Permet d'économiser de l'eau et des produits nettoyants. De plus, une fois acheté, le chiffon peut être réutilisé à souhait.

Fabrication artisanale de haute qualité en Allemagne. Certifié selon la norme OEKO-Tex® Standard 100*. Pour le nettoyer, il suffit de le rincer sous l'eau courante ou de le mettre au lave-vaisselle ou à la machine à laver. Rien n'adhère à la structure en

maille polyester et aucune odeur désagréable ne se développe. Dim. : 30 x 30 cm. Poids : 20 g chacun. Couleur : gris. Fabricant : Torsten Volz & Heiko Karl GbR, Dammweg 19, 76547 Sinzheim, DE, kontakt@teiger.de

- **Chiffon de nettoyage avec structure en maille, lot de 2**
Réf. 237-707-FN **Fr. 29.95**

**24.HDE.60887, Hohenstein Institut*



Enfin *un* couvercle anti-projection adapté à presque toutes les poêles et casseroles.

Grâce à un mécanisme d'extension, il passe de 22 à 32 cm de Ø.

Au lieu d'avoir plusieurs couvercles anti-projection de différentes tailles, vous n'aurez maintenant besoin que de celui-ci pour complètement recouvrir les poêles et les casseroles de 22 à 32 cm Ø. Il est économe en place dans le placard et est convaincant par sa fonctionnalité et son design :

la fine perforation empêche la graisse d'éclabousser mais laisse la vapeur d'eau s'échapper.

La plaque de cuisson, la cuisine et vos vêtements restent propres. Le couvercle contient la chaleur dans la casserole ou la poêle. Et aucune eau de condensation ne vient diluer les aliments à

cuire. Le pommeau en plastique ne devient pas chaud et peut être touché à tout moment, sans danger. Produit de qualité, robuste et durable, en acier inox. Passe au lave-vaisselle. Dimension (replié) : 19 cm Ø. Poids : 540 g. Fabricant : Ipac Spa, Via Quattro Querci 36, 51034 Serravalle Pistoiese (PT), IT, info@ipacitaly.it

- **Couvercle anti-projection universel**
Réf. 235-147-FN **Fr. 37.95**



Grâce au mécanisme d'extension, le couvercle s'adapte à toutes les poêles et casseroles de 22 à 32 cm Ø.



D'une simplicité enfantine : des tranches fines et parfaitement uniformes sans effort et sans l'utilisation d'une machine.

Cet ingénieux couteau dentelé coupe toute tranche à l'épaisseur souhaitée et de manière précise. Réglable de 2 mm à 2,5 cm.

Des tranches de pain, saucisson, fromage, jambon, poivrons (etc.) parfaitement uniformes et lisses. D'une grande finesse (2 mm) à une épaisseur de 2,5 cm : c'est d'une simplicité enfantine avec ce superbe couteau. Il vous suffit de régler l'écarteur intégrée sur l'épaisseur de tranche souhaitée. Vous guidez la lame de 25 cm sans effort et de manière si précise à travers de gros morceaux, et toutes les tranches sont identiques. Vous vous épargnez le montage fastidieux de grosses trancheuses et économisez en espace.

Particulièrement acéré, tranchant et stable.

Les pointes acérées du bord dentelé traversent les pains croustillants et les salamis durs aussi proprement que les fromages, les tomates, les oignons ... Rien ne s'écroule, ne se déchire ou ne

s'effrite. Vous pouvez tout à fait utiliser ce couteau dentelé polyvalent sans le guide de coupe.

Tradition artisanale made in Italy.

Il y a 300 ans déjà, les artisans du village de montagne de Premana forgeaient des outils de coupe à partir du fer extrait sur place. Aujourd'hui, plus de 100 entreprises produisant des couteaux et des ciseaux se sont installées dans la région du nord de l'Italie, faisant de Premana® une marque de qualité dont la réputation est mondiale. Lame en acier inoxydable, poignée et équipements du guide de coupe en plastique. Longueur complète : 39 cm. Adapté au lave-vaisselle.

Ajoutez-y la planche à découper en hêtre disponible séparément.



Vous coupez toujours l'épaisseur de tranche souhaitée de manière précise ; que ce soit du pain croustillant, un salami dur, ou bien un fromage, une tomate, un oignon ...



Grâce à la marche (1,5 cm) vous coupez le pain, le saucisson, le fromage (etc.) de manière plus confortable, jusqu'au dernier bout. Dim. 30 x 2 x 12 cm (L x H x P). Fabricant : CONSORZIO PREMAX, Via Giabbio, 23900 Premana, IT, premax@premax.it

- **Couteau dentelé avec guide de coupe**
Réf. 233-027-FN **Fr. 49.95**
- **Planche à marche**
Réf. 235-494-FN **Fr. 18.95**



Planche à marche

Le meilleur tapis de cuisson est à la fois une surface de travail et un plateau.

Tissu en fibre de verre avec revêtement antiadhésif en silicone, cadre renforcé et bord surélevé.

Aucune comparaison avec les tapis de cuisson en silicone conventionnels. Ce tapis de cuisson renforcé est polyvalent et pratique à manipuler comme un plateau. Parfait pour y préparer des aliments, les placer sur la grille du four et les servir directement de la cuisinière à la table. Cela vous permet d'économiser beaucoup de vaisselle et de préserver l'environnement de papier sulfurisé.

Répartition optimale de la chaleur.

Le tissu en fibre de verre intégré assure non seulement la stabilité, mais conduit également mieux la chaleur et de manière plus uniforme. Le revêtement en silicone rend le graissage et l'huilage inutiles. Rien n'adhère à la surface lisse ; rien ne brûle.

Protection anti-débordement incluse.



Le rebord de 8 mm de haut empêche la pâte, la graisse ou le jus de cuisson renversés de salir votre four. Le matériau exempt de PFAS est totalement insipide et résistant à la chaleur jusqu'à 240 °C. Pour le nettoyage, il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide ou de le mettre au lave-vaisselle. Dim. : 30 x 40 cm, il s'adapte à tous les fours standards. Couleur : rouge. Fabricant :

ICB nv, Rooststraat 5, 2431 Veerle, BE, info@icbnv.be

- **Tapis de cuisson 3-en-1 NoStik®**
Réf. 237-648-FN **Fr. 39.95**





Travailler comme les pros, sur de l'inox.

**Plan de travail anti-adhésif,
espace de stockage résistant à la chaleur et protection
de plaque de cuisson élégante en un seul objet.
Exclusivement chez Pro-Ideé.**

Utilisation universelle pour pétrir une pâte à pizza, à biscuits ou à tarte, pour préparer vos plats, pour lever les filets d'un poisson, pour faire refroidir un plat chaud, pour poser une plaque ou une casserole brûlante ...

Graduation pour un travail au centimètre près. Bords de butée de chaque côté pour un maintien ferme.

Vous étalez très facilement vos pâtes, fondants, pâtes d'amande directement à la taille voulue. Vous faites des décorations uniformes, des bandes de pâtes et des tourages (etc.). Rien ne casse ni ne colle. Les bords en L de 2 cm de haut au recto et au verso empêchent tout glissement et permettent une utilisation sur les deux faces.

Hygiénique pour une utilisation toujours irréprochable.

Ni les bactéries ni les odeurs ne viennent s'imprégner sur l'acier inox. En outre, le matériau est résistant aux acidités, adapté aux produits alimentaires, inoxydable et facile à nettoyer avec de l'eau et du liquide vaisselle.

Il serait bien trop dommage de le ranger.

Le design épuré avec une surface noble et satinée s'harmonise avec tous les styles de cuisine. En acier inoxydable 401 d'1,5 mm d'épaisseur. Dim. : 45 x 35 cm. Poids : 1,95 kg. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Plan de travail en inox**
Réf. 236-444-FN Fr. 74.95



Parfait également pour déposer une plaque de four ou une casserole brûlante ...

Enfin des moules de cuisson vraiment anti-adhérents. Qualité haut de gamme signée Le Creuset.

**Avec revêtement silicone ultra lisse, spécialement conçu
pour la cuisson au four.**

Aucune comparaison avec les moules de cuisson aux revêtements habituels : le revêtement ultra lisse à base de silicone de ces moules premium a été spécialement conçu pour la cuisson au four. Les gâteaux, muffins, quiches etc. se détachent sans aucun souci. Rien ne colle ni ne se brise. Vous n'avez même pas besoin de beurrer le moule (seules les préparations très fragiles nécessitent éventuellement d'être légèrement beurrées).

L'acier carbone indéformable emmagasine et répartit idéalement la chaleur.

Ainsi, vos préparations sont parfaitement cuites et intégralement dorées, de façon régulière. Le large bord à coussinets silicone antidérapants assure une excellente stabilité et une bonne prise en main.

5 formes. Particulièrement facile à nettoyer.

Grâce au revêtement intérieur et extérieur, un simple rinçage suffit. Résiste aux acides, convient également pour les pâtes au levain, résiste à la chaleur jusqu'à 240 °C/niveau gaz 9. Moule rond Ø 26 cm, H 7 cm, poids 680 g. Moule à kougelhopp Ø 22 cm, H 10 cm, 720 g. Moule rectangulaire 30 cm, largeur 15,5 cm, H 8,5 cm, 660 g, également pour les pains, les gratins, les rôtis. Moule 12 muffins, 40 x 30 x 3,8 cm (L x l x H), 940 g, également pour mini-quiches, cupcakes, tartelettes. Moule à tarte/quiche Ø 26 cm avec fond amovible, H 3 cm, 720 g. Outre notre garantie longue durée, le fabricant ajoute une garantie additionnelle de 30 ans. Fabricant : Le Creuset GmbH, Einsteinstr. 44, 73230 Kirchheim, DE, service.de@lecreuset.com

Moules anti-adhérents Le Creuset

- | | | |
|------------------------------|-----------------|------------------|
| • Moule rond | Réf. 219-977-FN | Fr. 54.95 |
| • Moule à kougelhopp | Réf. 219-976-FN | Fr. 54.95 |
| • Moule rectangulaire 30 cm | Réf. 219-979-FN | Fr. 49.95 |
| • Moule à tarte/quiche 26 cm | Réf. 220-042-FN | Fr. 49.95 |
| • Moule à muffins, pour 12 | Réf. 219-987-FN | Fr. 49.95 |



- 1 Scannez le QR-Code
- 2 Entrez les références des articles
- 3 Envoyez la commande



Enfin des avocats parfaitement mûres, au gré de vos envies.

De la laine de Shetland naturelle fait mûrir le fruit en seulement
24 à 48 heures, uniformément et sans marques.

L'avocat est exquis, mais c'est souvent une question de chance quand il s'agit d'atteindre la maturité parfaite de ce fruit. Si vous l'achetez dur et peu mûr, vous devez le laisser mûrir pendant plusieurs jours (et la chair autour du noyau est souvent déjà brunie). Si vous l'achetez déjà mûr, le fruit est particulièrement cher et peut avoir des marques, ou bien la chair est déjà très molle. Vous pouvez néanmoins, dès à présent, utiliser la chaussette Avocado Sock®. Il vous suffit de mettre l'avocat peu mûr dans la chaussette et en 24 à 48 heures il est parfaitement mûr, prêt à être déguster. L'astuce ? La lanoline naturelle et la chaleur de la laine de Shetland pure permettent au fruit de mûrir plus rapidement et plus uniformément. En outre, l'éthylène – un gaz

naturel de maturation – ne peut pas s'échapper aussi rapidement, ce qui accélère le processus encore plus. De ce fait, vous pouvez parfaitement planifier vos repas à l'avance et vous avez toujours des avocats

mûrs dans votre garde-manger.
100 % naturel et durable.

La laine de Shetland (100 % laine) est fabriquée selon une technique traditionnelle dans une filature écossaise vieille de 200 ans. Fabricant : Blue Heron Promotions Inc.,

4751 Piccadilly South West Vancouver, V7W1J8 British Columbia, CA, info@theavocadosock.com. Opérateur économique responsable : Eco Warehouse B.V., Zwolleweg 23, 3771 NR Barneveld, NL, info@ecowarehouse.nl

- **Chaussette à avocat Avocado Sock®**
Réf. 232-571-FN Fr. 22.95



Enfin : la râpe fine à laquelle plus rien n'adhère.

Un travail plus rapide et plus propre. Et sans perte de matière.

Zestes de citrons ou d'oranges juteux, gingembre, ail, raifort, chocolat ou parmesan : avec cet ustensile de cuisine génial, vous râpez sans perte de matière. Contrairement aux râpes traditionnelles, les aliments que vous râpez ne peuvent pas se bloquer dans les rainures et les trous. Une brève pression suffit – et la plaque perforée, découpée avec précision, expulse absolument toutes les râpures des interstices des dents solides. Vous les retirez rapidement et proprement de la surface lisse en acier inox 18/10.

Nettoyage hygiénique au lave-vaisselle. Manipulation extrêmement simple.

Surface de râpage et poignée en plastique solide renforcé aux fibres de verre (ne convient pas pour les fromages à pâte molle, les oignons). Ouverture d'accrochage. Mesure 18,9 x 4,5 x 1 cm (L x l x H), pèse 110 g. Fabricant : Triangle GmbH, Friedenstr. 98, 42699 Solingen, DE, shop@triangle-tools.de

- **Râpe fine**
Réf. 120-386-FN
Fr. 31.95

Des bouteilles d'eaux aux pots de cornichons : cet ouvre-bouteille ouvre facilement tous les couvercles à vis ou presque !

Réglage flexible pour des diamètres de couvercle de 3 à 11 cm.

Le design fin est bien pensé et extrêmement facile d'utilisation : utilisez la partie coulissante pour ajuster l'ouvre-bouteille en continu au diamètre du couvercle. Appuyez sur le levier du côté pour le verrouiller solidement. Les dents fraisées empêchent tout glissement. Grâce à l'effet de levier de la longue poignée, un tour rapide suffit et le couvercle se retire sans aucun effort. **Maîtrise sans effort même les couvercles sous vide hermétiques des bocaux en conserve.**

Appuyez simplement sur le levier et maintenez-le enfoncé pour soulever le couvercle et le déposer dans un endroit, sans laisser échapper des gouttes – vos doigts restent propres. Après utilisation, l'ouvre-bouteille, qui ne mesure que 3,3 cm de large, peut être aisément rangé dans n'importe quel tiroir ou accroché à la rambarde de la cuisine pour rester à portée de main. Fabriqué en

acier inoxydable 430. Inoxydable et peut être lavé au lave-vaisselle. Dim. : 19 x 3,3 cm. Poids : env. 116 g. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Ouvre-bouteille, lot de 2 pièces**
Réf. 233-423-FN Fr. 19.95



Convient à presque tous les couvercles à vis ayant un diamètre de 3 à 11 cm.



Versez simplement 300 ml de crème dans le pot à beurre en verre et tournez la manivelle pendant 10 minutes env.



Du beurre fait maison, comme au temps de nos grands-mères : battu en quelques secondes.

Garanti sans additifs, toujours bien frais, exactement selon votre goût.

Il y a encore 100 ans, la ménagère battait son beurre dans ce genre de pot en verre, toujours en petite quantité et bien frais. Le beurre fait maison est aujourd'hui de nouveau à la mode et les pots à beurre traditionnels font leur retour sur le devant de la scène – équipés de la même manivelle qu'autrefois mais désormais avec un système de malaxation en silicone (et non en bois) facile à nettoyer et en acier inox hygiénique (au lieu de tôle).

Production traditionnelle, sans électricité.

Versez simplement 300 ml de crème dans le pot à beurre en verre de 16 cm de hauteur et tournez la manivelle pendant 10 minutes environ. En ce faisant, la crème devient plus épaisse, se transforme en beurre et se sépare du babeurre. Laissez le babeurre s'écouler, plongez brièvement le beurre produit (env. 120 g) dans de l'eau glacée et le façonnez à volonté et le tour est joué. Ou bien, mélangez au préalable du sel (de mer) à votre beurre crémeux. Mais aussi des herbes fraîches, du piment, du poivre, du zeste de citron ... Un régal ! Le babeurre peut être utilisé pour cuisiner ou être bu.

Adapté également pour des alternatives végétaliennes.

Recettes et instructions pas à pas incluses. Par Kilner®, spécialiste anglais des articles de verre depuis 1842. Fabricant : Rayware Limited, Box 140, 3 Lombard Street East, Dublin 2, D02 HC78, IE, customerservice@rayware.co.uk

- **Pot à beurre en verre avec manivelle**
Réf. 235-261-FN **Fr. 47.95**

Un jeu d'enfant : tourner au lieu de pilonner.

La fonte massive réduit en poudre les épices et aromates de façon plus précise et plus aisée. Purs matériaux naturels.

La coque arrondie repose parfaitement dans la main. Vous sentez directement la solidité de ce pilon : en fonte massive, il pèse un poids impressionnant de 1 kg. Contrairement aux poussoirs des pilons usuels le cône de broyage remplit la totalité de la coque du pilon. Au lieu de pilonner en fournissant de gros efforts, vous réduisez en poudre les grains de poivre, de moutarde ... d'un simple « tour de main » – rapidement et régulièrement, tout en préservant la saveur. Et rien n'échappe du contenant.

Idéal pour broyer les herbes fraîches.

La coque intérieure du pilon et le fond du cône de broyage sont équipés de cannelures grossières. Vous broyez très facilement du romarin, de l'origan, des pistaches... pour de savoureux pestos et dips. Le petit réceptacle sous le couvercle en noix permet de stocker les épices moulus. Dim. : 9 x 8 cm (H x Ø), poids : 1,1 kg. Rincer à l'eau chaude après usage puis sécher consciencieusement. Design:

Carl & Carl. Fabricant : Skeppshults Gjuteri AB, Bruksgatan 1, 333 93 Skeppshult, SE, info@skeppshult.com

- **Pilon en fonte Skeppshult** Réf. 222-592-FN **Fr. 64.95**



Eternelle fonte – réalisé en Suède de manière traditionnelle, depuis des centaines d'années.

Les premières fonderies de fonte d'Europe ont vu le jour au 14ème siècle en Suède. La découverte de riches gisements de minerai, la puissance de l'eau ainsi que la présence des forêts dont le bois fournit le combustible nécessaire, ont fait de ce pays l'emplacement idéal. En 1906, la société Skeppshult a débuté son activité dans le sud de la Suède. Aujourd'hui, elle est la seule fonderie de Scandinavie qui réalise encore des pots, des poêles et des accessoires de cuisine en fonte – comme auparavant, à partir de matériaux naturels, de manière artisanale ancestrale.



Les boîtes de conservation sont 100 % étanches et hermétiques.



Idéal également pour cuire, faire gratiner, servir ...

La nouvelle génération de boîtes de conservation en verre : faciles à ouvrir et à fermer. D'une seule main.

Avec clip de couvercle breveté et soupape vapeur pour micro-ondes. 100 % étanche et absolument hermétique.

Aucune comparaison avec les fermetures à clic rigides sur tout le pourtour des boîtes de conservation alimentaires standard. Le clip de couvercle breveté de ces boîtes de conservation en verre est facile à ouvrir et à verrouiller, d'une seule main. Néanmoins, celles-ci sont 100 % étanches et hermétiques. Les odeurs ne se propageront pas dans le réfrigérateur. Les soupes et sauces ne déborderont pas. Idéales également pour transporter vos plats.

Une fois au micro-ondes, le couvercle peut rester fermé. Rien n'éclabousse ni ne salit.

Ouvrez simplement la soupape à vapeur. Ainsi, vos aliments chaufferont uniformément. L'excès de vapeur s'échappe. Et votre micro-onde reste propre.

Verre borosilicate extrêmement durable : peut être mis au four et au congélateur, hygiénique et polyvalent.

Résiste sans dommage à des températures de -20 °C à 550 °C – même lorsque celles-ci changent soudainement. Idéal également pour cuire, faire gratiner, servir ... Peuvent être empilées les unes dans (et sur) les autres. Couvercle en plastique exempt de BPA avec joint en silicone, passe au congélateur et au micro-onde.

Adapté au lave-vaisselle. Disponibles en cinq tailles individuelles et deux lots de trois pièces. Selon leur taille, elles pèsent entre 380 et 1 350 g. Fabricant : MEPAL B.V., Aalsvoort 101, 7241 MB Lochem, NL, kundenservice@mepal.com

Boîte de conservation en verre EasyClip

- 0,45 l (13,9 x 9,9 x 7 cm)
Réf. 236-304-FN **Fr. 12.95**
- 0,7 l (16,7 x 11,9 x 7 cm)
Réf. 236-305-FN **Fr. 16.95**
- 1 l (19,8 x 13,9 x 7 cm)
Réf. 236-306-FN **Fr. 21.95**
- 1,5 l (23,8 x 16,7 x 7 cm)
Réf. 236-307-FN **Fr. 26.95**
- 2,25 l (27,8 x 19,8 x 7 cm)
Réf. 236-309-FN **Fr. 31.95**
- Lot de 3 pièces, petit format (2 x 0,7 l, 1 x 1,5 l)
Réf. 236-340-FN **Fr. 56.95**
- Lot de 3 pièces, grand format (2 x 1 l, 1 x 2,25 l)
Réf. 236-341-FN **Fr. 72.95**



Disponible en cinq tailles individuelles et deux lots de trois.

Le verre mesureur tout-en-un pour mesurer, réchauffer, mélanger ...

Au lieu d'être en plastique, il est en verre de borosilicate extrêmement résistant à la chaleur et aux chocs.

Différents aliments liquides comme de l'eau, du lait ou du bouillon peuvent être mesurés au centilitre près dans ce verre mesureur. Et si besoin, ils peuvent même être réchauffés directement dedans – dans le micro-ondes, sur la cuisinière électrique ou à gaz (veuillez enlever préalablement l'anneau en silicone ; non-compatible avec une plaque à induction). Le verre résistant aux rayures et aux chocs supporte des températures allant de -18 °C à +300 °C, sans s'abîmer. En outre, vous n'avez pas besoin d'un saladier supplémentaire quand vous utilisez un fouet, un mixeur plongeant ou un presse-purée. Ainsi, vous économisez en vaisselle superflue.

L'anneau en silicone inclus rend le verre mesureur antidérapant sur le plan de travail.

Grâce au bec verseur, les pâtes à gâteaux et les crèmes sont versés proprement et bien



proportionnées dans les moules et ramequins. Les échelles de mesures pour les liquides sont bien lisibles (ml/dl/cl) tout autant que celles pour le sucre, la farine et le riz (g). Nous recommandons le lavage à la main. Disponible en 2 tailles : le verre d'une contenance de 500 ml mesure 10 cm Ø, 15 cm H et pèse 250 g ; celui de 1 000 ml mesure 12 cm Ø, 15 cm H et pèse 420 g. Fabricant : SAS N2J, 15 Rue Roger Ducasse, 33200 Bordeaux, FR, info@n2j.fr

Verre mesureur en verre tout-en-un

- 500 ml
Réf. 232-303-FN **Fr. 21.95**
- 1 000 ml
Réf. 232-304-FN **Fr. 26.95**



Egalement disponible en une version de 500 ml.



Naturels et durables : ces lingettes enduites de cire d'abeille remplacent avantageusement le film fraîcheur ou le papier alu.

Réutilisables à volonté, biodégradables, aucune particule nocive ne peut pénétrer dans votre nourriture.

Vous pouvez désormais vous passer de films alimentaires en plastique et en aluminium, nocifs pour l'environnement : ces lingettes en cire d'abeille sont l'alternative parfaite pour couvrir, emballer et garder vos aliments au frais. Purement naturelles, réutilisables à volonté, et même antiseptiques. Et exempt de plastifiants et de métaux nocifs qui peuvent se retrouver dans vos aliments.

Ingénieusement polyvalents : prennent la forme désirée grâce à la chaleur de la main.

Idéal pour recouvrir les bols et les boîtes de conservation hermétiquement, tout en préservant les arômes. Pour emballer et conserver les aliments entamés, tels que le fromage, les fruits et légumes, le pain, pour emballer les collations et les sandwiches ... Ne convient pas pour la viande et le poisson cru. Lavez simplement à l'eau froide (si besoin avec un peu de produit vaisselle) et laissez sécher à l'air libre. Réutilisable pendant environ 1 an pour une utilisation quotidienne. Compostable. Composants : coton, cire d'abeille, huile de coco, résine d'arbre. **Disponible en 2 variantes bien pratiques.**

En lot de 3 tailles ou bien en rouleau à découper soi-même au format souhaité. 3 tissus en lot : 18 x 20 cm, 25 x 28 cm, 33 x 35,5 cm. Rouleau : 30,5 x 90 cm. Fabricant : Nuts Innovations AG, Laubisrütistr. 52, 8712 Stäfa, CH, info@nuts-innovations.com. Opérateur économique responsable : Pro-Idee GmbH & Co. KG, Gut-Dämme-Str. 4, 52070 Aachen, DE, service@proidee.de

- **Tissus enduits de cire d'abeille, lot de 3 pièces**
Réf. 229-535-FN **Fr. 19.95**
- **Tissu enduit de cire d'abeille, rouleau**
Réf. 231-031-FN **Fr. 22.95**



Disponible en lot comprenant trois formats différents ou en rouleau pratique à découper soi-même – parfait pour des denrées alimentaires plus grandes.

Tous les avantages d'une mandoline classique, avec un encombrement minimal.

Coupe des tranches, des bâtonnets et des juliennes, sans mouvements saccadés et sans altérer les aliments. Se range dans le plus petit tiroir, et même sur la crédence de cuisine.

Les mandolines comptent parmi les équipements favoris des cuisiniers professionnels et amateurs. Les lames placées en biais permettent de diminuer sensiblement la résistance ; ainsi, même les aliments les plus durs glissent sans entrave le long de la lame. Contrairement aux autres mandolines classiques, ce modèle ne mesure pas plus de 22 mm d'épaisseur, il est donc parfaitement maniable et ultra compact. Ainsi, il se range parfaitement dans le tiroir ou se suspend aisément à la crédence de votre cuisine.

Tranchant, résistant à la coupe et précis. Avec des lames en acier japonais.

Pour trancher de grandes quantités de légumes ou de fruits en quelques minutes ; au choix, en tranches régulières, bâtonnets fins ou plus grossiers – sur 5 épaisseurs réglables (de 1 à 5 mm). Même les tomates mûres sont tranchées sans être écrasées.

Utilisation sûre. Compatible lave-vaisselle.

Le bouton poussoir protège vos mains et vous permet de travailler jusqu'au dernier reste d'aliment. Avec pieds antidérapants et encoches pour rester bien en place sur le bord du saladier. En synthétique ABS solide et acier inox, avec œillet de suspension. Compatible lave-vaisselle. Dimensions : 32,8 x 8 x 2,2 cm (L x l x H), poids : 265 g. En plus de notre garantie longue durée, vous obtenez une garantie fabricant de 5 ans. Fabricant : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Mandoline compacte**
Réf. 228-549-FN
Fr. 37.95

3 lames, pour toutes les tâches.

Lame en V fixe, pour trancher.
Insert lame pour bâtonnets de 6 mm de large.
Insert lame pour bâtonnets julienne de 3 mm de large.
Hauteur réglable sur 5 niveaux, de 1 à 5 mm.



Questions et conseil
Tél. 071-274 66 19

du lundi au dimanche de 8h00 à 22h00



Le meilleur grill de table : extrait automatiquement la fumée et les vapeurs.

Electrique et par conséquent plus sûr et propre.

Avec grille, plaque de cuisson et couvercle pour un plaisir varié. En intérieur comme en extérieur.

Aucune fumée gênante ou vapeurs excessives : comme sur les cuisinières électriques les plus modernes, la hotte intégrée aspire immédiatement les fumées et les vapeurs. La technologie innovante de filtre à air nettoie l'air évacué ainsi que l'eau grâce au filtre à air intégré et lavable et empêche la propagation des vapeurs grasses et des odeurs.

Pour des grillades classiques. Et pour faire frire, braiser, cuire à la vapeur. Sur une grille ou une plaque, à température optimale.

Vous pouvez choisir la température d'une simple pression du doigt : d'un 95 °C doux à un 230 °C brûlant, vous pouvez choisir la température de préparation optimale sur 6 niveaux. Vous pouvez faire griller steaks, hamburgers, etc. sur le gril à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient juteux et croustillants – avec le motif à grille typique. Le liquide qui s'échappe s'égoutte dans le bac collecteur extractible. Sur la plaque de cuisson fermée, vous pouvez dorer de tendres filets de poisson, braiser des légumes croquants ou cuire des crêpes, des toasts au fromage et bien plus encore.

Suffisamment grand pour un repas entre amis. Un design plus plat et plus moderne.



Comprend un couvercle en verre à charnière et amovible.



Facile à utiliser du bout du doigt.

Grille et plaque (chacune 38 x 23 cm) en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif – suffit pour jusqu'à 8 burgers en même temps. Comprend un couvercle en verre à charnière et amovible, un filtre à air lavable, un réservoir d'eau extractible + un livret de recettes avec 40 idées de grillades variées. Plaque et grille de cuisson ainsi que le couvercle sont lavables au lave-vaisselle. Dim. : 53,5 x 29,6 x 17 cm (L x l x H avec couvercle), poids : 6,4 kg. Câble de 90 cm pour 220-240 V/1500 W. Fabricant : Mediasshop GmbH, Schneiderstr. 1, Top 1, 2620 Neunkirchen, AT, office@mediasshop-group.com

- **Gril de table avec extracteur de fumée intégré**
Réf. 237-404-FN
Fr. 149.95

Plus absorbants, plus maniables, plus souples. Et absolument non pelucheux.

Les nouveaux chiffons haute technologie :
utilisables aussi bien humides que secs.

Bien plus absorbants que le lin, aussi peu pelucheux que le coton, plus maniables que les chiffons traditionnels en microfibre et plus souples qu'une peau de chamois. Avec ces chiffons haute technologie futés, vous nettoyez dès le premier passage toutes les surfaces lisses. Uniquement avec de l'eau, sans produit d'entretien. Avec ce non-tissé souple, même essuyer les verres et les vases étroits est un jeu d'enfant. Parfait pour toute la maison.

Idéal humide ou sec.

Le microfilament soigneusement confectionné attire électrostatiquement les particules de poussières,

même microfines, et absorbe jusqu'à 4 fois son propre poids en eau. Aucune trace de saleté ou d'eau.

100 % microfibre (70 % polyester, 30 % polyamide). Dim. 50 x 58 cm. Hygiénique, lavable en machine à 95 °C. Exclusivement chez Pro-Idée. Fabricant : Blueclean, Ilsenklingerweg 18, 69509 Mörlenbach, DE, shop@blueclean.de

Le lot de 5 chiffons haute technologie Fr. 29.95

- Rouge Réf. 204-129-FN
- Bleu Réf. 121-582-FN
- Gris Réf. 204-280-FN



Tout son secret réside dans l'effet structuré en surface.

Un nouveau procédé high-tech permet d'entremêler des millions de filaments unitaires, de les densifier au moyen d'un jet d'eau à haute pression puis de les diviser en micro-filaments ultra fins (diamètre : 0,1 denier). Le nombre important de microfilaments comprimés et leur finesse extrême entraîne une densité de filament très haute, qui permet d'accroître et d'accélérer la capacité d'absorption de l'eau et des particules.



Le coupe-légumes 4-en-1 – ultra compact.

Tranches, cubes, copeaux et bâtonnets – avec un appareil économe en place. Parfait également en camping, dans le camping-car, sur le bateau ...

Plus de légumes à émincer au couteau pendant des heures. Plus de trancheur, de mandoline, de râpe encombrants : vous n'aurez maintenant besoin que de ce tout-en-un ultra compact pour des plats tout en fraîcheur. Il suffit d'y apposer une des 4 plaques de coupes et en un clin d'œil vous râpez du concombre, des carottes et des courgettes en tranches ou en bandes précises. Ou bien, vous râpez du fromage à pâte dure ou du chocolat en copeaux très fins. Ou encore vous coupez des oignons, pommes de terre, poivrons en cubes en quelques secondes. Pour ce faire, il vous suffira de poser le légume sur la grille de coupe acérée et d'appuyer sur le couvercle poussoir – le tour est joué. Le réservoir antidérapant accueille les aliments.

Facile d'utilisation. A ranger dans un tiroir car économe en place.

Le poussoir protège vos doigts et permet de couper le légume jusqu'au dernier bout. En plastique exempt de BPA. Lames en acier inox. A simplement nettoyer sous de l'eau chaude. Dim. : 21,6 x 9,8 x 15 cm (L x l x H). Le lot comprend un hachoir, une râpe, une mandoline, un coupe-julienne, un poussoir, un réservoir. Poids : 720 g en tout. Fabricant : Joseph Joseph

Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

- **Coupe-légumes 4-en-1**
Réf. 236-068-FN
Fr. 59.95



Un appareil économe en place et ultra compact : hachoir, râpe, mandoline, coupe-julienne, poussoir, réservoir.



Avec leurs 32,5 cm, ces couverts sont nettement plus longs que les couverts à salade classiques.

Parfait pour les grandes quantités, les saladiers profonds et garder les mains propres.

Avec ces couverts à salade extra-long, il est facile de mélanger et de servir proprement. Contrairement aux classiques

généralement trop courts, ceux-ci ne disparaissent pas dans le saladier. Vos manches et vos mains restent propres.

Un tape-à-l'œil élégant sur chaque table. Convient également pour les pâtes.

Design élégant et moderne dans une combinaison rare d'acier inoxydable froid et de bois de noyer chaleureux. Les couverts tiennent confortablement dans la main et sont de haute qualité et durables. En raison de la partie en bois, le lavage à la main est recommandé. Dim. : 32,5 x 6 x 1,5 cm (L x l x H). Poids : env. 220 g. Outre notre garantie longue durée, vous obtenez une garantie fabricant de 5 ans. Fabricant : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Couverts à salade XL**
Réf. 237-728-FN
Fr. 39.95





Incluse :
la recette
de la
quiche
poireaux
jambon.

Cuisson parfaite. Aucun résidu ne reste collé. Et servi en toute élégance à même le plat.

En silicone platine antiadhésive
avec fond en verre amovible.

Vos quiches, tourtes et tartes se détacheront presque d'elles-mêmes de ce moule flexible. Rien ne colle à la silicone platine de haute qualité. Vous pouvez même largement vous passer de graissage (excepté pour une pâte au levain ou une pâte à biscuit où il est recommandé d'appliquer une noisette de beurre). De plus, contrairement aux moules en silicone simples, un fond en verre amovible assure une bonne stabilité et évite le transfert délicat dans un autre plat. Faites simplement ressortir le fond en verre résistant à la chaleur et aux coupures du moule, avec vos aliments cuits, et servez directement.

Etanchéité garantie. Peut être rapidement lavé au lave-vaisselle, sans résidus.

Résistant à la chaleur et au gel (de +240 °C à -40 °C), résistant aux acides de fruits, sans danger pour les aliments et neutre au goût. 26 cm Ø, 3 cm de haut.

Poids : 596 g. En plus de notre garantie longue durée, vous bénéficiez d'une garantie fabricant de 15 ans.

Fabricant : Lurch AG, Schinkelstr. 6, 31137 Hildesheim, DE, kundenservice@lurch.de

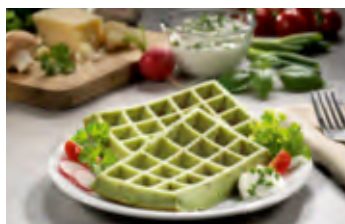
- **Moule à tarte en silicone avec fond en verre**
Réf. 230-823-FN
Fr. 49.95



Le plaisir de faire des gaufres sans le temps d'attente.

6 gaufres délicieuses en une seule fois et au four. Sans avoir de pâte qui déborde et sans avoir à nettoyer toute la cuisine.

Dans un gaufrier, vous ne faites qu'une ou deux gaufres en même temps – avec cet accessoire, vous apporterez 6 gaufres à la fois sur la table. Fraîchement sorties du four, délicieusement



croquantes et dorées uniformément sur toutes les faces. Plus personne ne doit patienter avant de pouvoir déguster une gaufre, personne n'est aux fourneaux pendant que les autres se régalaient déjà. De plus, plus de pâte qui déborde et s'attache au gaufrier, ou bien qui reste collée à votre plan de travail. **Les gaufres se détachent vraiment facilement de ce moule en silicone flexible.**

Autant des gaufres sucrées que salées sont parfaitement réussies (recette de pâte à gaufres incluses).

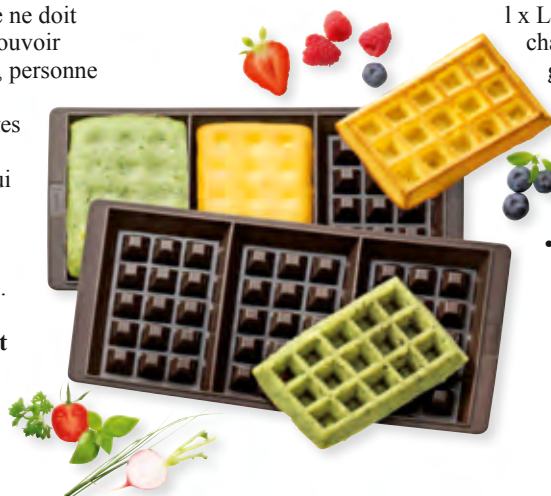
Temps de cuisson 10 à

12 minutes. En 100 % silicone platiné : exempt de BPA, neutre au goût, adapté aux acides de fruit, résistant à des températures allant de -40 °C jusqu'à +240 °C. A nettoyer avec un chiffon humide ou à placer au lave-vaisselle. 2 moules de 29 x 14,5 cm pour 3 gaufres

chacun de 1,5 x 8 x 13,5 cm (H x l x L). Poids : env. 80 g chacun. 2 recettes de pâte à gaufre sucré et salé incluses. Fabricant :

Lurch AG, Schinkelstr. 6, 31137 Hildesheim, DE, kundenservice@lurch.de

- **Moule à gaufre en silicone, lot de 2 pièces**
Réf. 232-168-FN
Fr. 24.95



Conception bien pensée : le rouleau à pâtisserie double avec deux rouleaux de tailles différentes pour un étalement à plat ou précis directement dans le moule.

Le rouleau de 10,5 cm de large sur un côté permet d'étaler efficacement et à plat la pâte à biscuits, strudel, pizza ou tarte flambée sur un plan de travail ou une plaque de cuisson. Le rouleau étroit de 6,5 cm à la forme légèrement arrondie, quant à lui, atteint toutes les niches et est parfait pour un étalage précis dans les moules à quiches et à gâteaux.

Structure de surface nervurée avec propriétés antiadhésives de première classe.

Même une pâte dure, collante ou particulièrement humide n'adhérera pratiquement pas. Vous n'avez besoin que de peu ou pas de farine supplémentaire et votre pâte conservera la consistance souhaitée. **Vous aurez toujours une main libre.**

Contrairement au rouleau à pâtisserie traditionnel, le rouleau à pâtisserie double peut être facilement utilisé d'une seule main. La poignée ergonomique convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers et permet un travail presque sans fatigue. Qualité durable fabriquée à partir de plastique sans BPA. Lavable au lave-vaisselle. Dim. : 27 x 4,5 cm. Poids : env. 195 g. Fabricant : Wundermix GmbH, Dirnsmanning 34, 85748 Garching, DE, service@wundermix.de

- **Rouleau à pâtisserie double**
Réf. 237-722-FN Fr. 39.95



Possibilité d'étaler à plat avec le rouleau de 10,5 cm de large...



... ou d'étaler de manière précise avec le petit rouleau de 6,5 cm.



Des poêles en fer forgé, de qualité professionnelle, à un très bon prix.

Résistent à des températures très élevées, quasi indestructibles, imbattables pour saisir les aliments.

Les cuisiniers professionnels ne jurent que par les poêles en fer forgé. Comme aucun autre matériel de cuisine, le fer forgé supporte des températures extrêmement élevées et restitue la chaleur aux aliments cuisinés, immédiatement et sans perte. Incomparables pour saisir à feu vif, pour des pommes de terre sautées croustillantes, des steaks ...

Qualité gastronomique ultra lourde, de 2,5 mm d'épaisseur. Fer forgé au motif losanges des deux côtés. Indestructible.

Le relief à losanges agrandit la surface restituant de la chaleur et réduit les contraintes lors du chauffage. Parallèlement, l'effet texturé en relief réduit la surface de contact des aliments à cuire. Ainsi, les aliments ne peuvent attacher à la poêle : aucun revêtement n'est nécessaire. De plus, les rainures permettent à la vapeur de s'évacuer. Aucun liquide d'écoulement ne vient perturber le processus de cuisson.

Réagit immédiatement aux plus sensibles variations de température.

Le procédé de forgeage (et non pas de martelage) évite l'apparition de bulles d'air ou de gaz ; ainsi, l'excellente conductibilité thermique du fer est parfaitement optimisée.

Protection antiadhésive naturelle en lieu et place d'un revêtement délicat.

Avant toute première utilisation, faites chauffer votre poêle à blanc, avec de la graisse, du sel et des épluchures de pomme de terre (notice fournie). La patine qui en résulte agit comme une barrière antiadhérante naturelle qui gagne en efficacité avec le temps. Ainsi, vous cuisinez avec moins de graisse, pouvez utiliser sans problème des spatules métalliques sans qu'aucun revêtement synthétique antiadhésif ne pénètrent dans les aliments. Nettoyage aisé : rincer simplement à l'eau chaude et graisser légèrement avec de l'huile alimentaire, pour éviter l'apparition de rouille.

Tous feux, y compris induction. Vous pouvez même utiliser votre poêle en fer sur le barbecue ou sur un foyer ouvert.

2 tailles : 24 cm de Ø, H 3 cm, poids : 1,13 kg. 28 cm de Ø, H 3,8 cm, poids : 1,59 kg. Manche crochet forgé de 26,4 cm pour la poêle de 24 cm de Ø, manche crochet de 28,7 cm pour la poêle de 28 cm de Ø, soudé (et non pas riveté). Par l'entreprise de tradition allemande GSW (Gäns Stahlwaren GmbH) avec une expérience de plus de 125 ans. Fabricant : GSW Gäns Stahlwaren GmbH, Gewerbegebiet 2, 55595 Spabrücken, DE, info@gsw-stahlwaren.de

Poêles en fer forgé

- Ø 24 cm Réf. 223-984-FN Fr. 31.95
- Ø 28 cm Réf. 223-985-FN Fr. 34.95

- 1 Scannez le QR-Code
- 2 Entrez les références des articles
- 3 Envoyez la commande



Nouveauté mondiale : grillez vos aliments sur de la véritable céramique RÖMERTOPF® (à la place de l'alu).

Exempt de produits toxiques et résistant aux chocs de températures, jusqu'à 900 °C (contre seulement 400 °C habituellement).

Aucune comparaison avec les habituelles plaques de cuisson en céramique qui surchauffent souvent à 400 °C et éclatent. Ces plaques à barbecue uniques sont en argile, tout comme les célèbres cocottes RÖMERTOPF® : 10 mm d'épaisseur, intérieur et extérieur émaillés ultra dur, résistant aux chocs de températures jusqu'à 900 °C (!).

Avec fond unique à picots : pour préparer de délicieuses grillades pleines de saveur.

Au lieu de cuire sur une surface lisse – comme c'est habituellement le cas – vous grillez vos steaks, brochettes, poissons ... sur une surface à picots en céramique. Résultat : les graisses et les jus de cuisson peuvent s'égoutter. Vos aliments ne baignent pas dans la graisse, pour une cuisson plus saine. Aucun liquide ne vient perturber le processus de cuisson et alterner la belle croûte dorée aux arômes si convoités. En cuisson indirecte, les picots permettent à l'air chaud de circuler tout autour des aliments. Ainsi, vos steaks, cotis, rôtis à la broche, pommes de terre sautées et autres légumes... réussissent parfaitement et sont uniformément dorés.

Sans graisse de cuisson nocive pour la santé, sans fumée âcre.

Contrairement aux

couppelles jetables en aluminium, l'argile naturel ne restitue aucune matière nocive sur les aliments cuits, pas même lorsque les produits alimentaires sont particulièrement riches en sel ou en acide.



Grâce à des picots en céramique de 3 mm de haut, vos aliments ne baignent pas dans les graisses de cuisson.

Adapté à tous les barbecues, fours, plaques de cuisson (excepté induction) et micro-ondes. Egalement très pratique pour les aliments fragiles et délicats.

Les plaques à barbecue en céramique chauffent autant que des plaques en fonte, mais restituent la chaleur plus lentement et de façon plus régulière. Ainsi, les aliments délicats comme les crevettes, poissons, légumes attachent moins facilement. Et lorsque vous servez vos plats, les aliments

restent chauds plus longtemps.

RÖMERTOPF® : le spécialiste des accessoires culinaires en céramique au savoir-faire reconnu depuis plus de 50 ans.

Plaque rectangulaire : 33 x 22 x 3,4 cm (L x l x H), poids env. 2 kg. Compatible lave-vaisselle. Fabricant : Römertopf Keramik GmbH & Co. KG, Rheinstr. 100, 56235 Ransbach-Baumbach, DE, Roemertopf@ilp-germany.de

- **Plaques BBQ RÖMERTOPF®**
Réf. 237-550-FN
Fr. 69.95



Paner vos aliments comme les pros.

Sans faire de taches ni de miettes. Et rien ne glisse.

Oubliez les assiettes et saladiers pour paner vos aliments. Vous réussirez une panure parfaite bien plus facilement, rapidement et proprement avec ce kit de 4 pièces. 3 bacs rectangulaires (et non ronds) antidérapants sont reliés fermement les uns aux autres à



l'aide de traverses. Vous n'avez ainsi aucun espace où de l'œuf ou de la chapelure ne peuvent tomber. Et les escalopes, poissons, légumes (etc.) ne sont plus retournés à la main mais sont transportés d'un bac à l'autre avec la pince adhésive. Vos doigts et votre plan de travail restent propres.

Le plus pratique : le bord dentelé pour casser les œufs (amovible).

Et grâce à la languette fendue de la pince, vous battrez les œufs facilement et minutieusement.

Aux usages variés. Passe au lave-vaisselle.

La pince de cuisine (23 cm L) en nylon résistant à la chaleur, idéale également pour des rôtis, des plats au four, des pâtisseries et un service à table. Bacs de 25 x 17 x 4 cm (L x l x H), résistants au congélateur et au micro-ondes, à empiler les uns dans les autres pour gagner en place. Poids complet : 360 g. Fabricant : Tescoma GmbH, Wingertstr. 18, 35510 Butzbach, DE, info@tescoma.de

- **Kit à panure, 4 pièces**
Réf. 235-669-FN Fr. 32.95



Particulièrement large : la spatule idéale même pour les aliments délicats.

Rien ne se défait, rien ne tombe de la spatule.

Des poissons délicats, des oeufs au plat, des crêpes ou des omelettes ... avec cette spatule XXL vous soulevez et retournez même des aliments fragiles et ils restent intacts. Le cuilleron de 16,5 x 16,5 cm (!) et légèrement aplati à l'avant glisse facilement en dessous de chaque aliment passé à la poêle, sans que ceux-ci ne se défassent. Rien ne tombe de la spatule. Et aucune rayure ne vient abîmer le revêtement antiadhésif de la poêle.

Assez solide et large même pour des montagnes de pommes de terre rissolées, de grosses escalopes et steaks ...

Idéal pour diviser en parts ou servir des

lasagnes et gratins par exemple. Manche en acier inox 18/10 solide avec oeillet de suspension. Longueur totale 39 cm, poids : 98 g. Résistant à la chaleur jusqu'à 230 °C. Peut passer au lave-vaisselle. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

Spatule XXL

- Une pièce
Réf. 232-719-FN **Fr. 12.95**
- Lot de 2 pièces
Réf. 232-730-FN **Fr. 23.95**
(Vous économisez 1.95 Fr.)

Qwik Wisk™ le tourbillon ultra rapide pour préparer crème chantilly, œufs en neige, vinaigrette, pâte à crêpes ...

Prête en quelques secondes, sans prise de courant, ni câble gênant, sans fournir d'effort manuel. Idéal pour le camping, la caravane et le bateau.

Laissez plus souvent votre batteur au placard... Avec ce gobelet mélangeur, vous préparez vinaigrette, mayonnaise, chantilly ... en toute simplicité et en un éclair. Contrairement aux mélangeurs manuels classiques de ce type, le Qwik Wisk™ est équipé de 2 ailettes rotatives (au lieu d'une seule). Ainsi, vos ingrédients sont mélangés et fouettés beaucoup plus rapidement et efficacement. Les vinaigrettes sont particulièrement homogènes et crémeuses. La chantilly, les œufs en neige, le lait moussé sont parfaitement aérés et de bonne consistance, bien ferme.

Pas d'éclaboussures, pas de câble gênant.

Introduire simplement les ingrédients, visser le couvercle, lever le levier et le déplacer de bas en haut pratiquement sans effort.

Des ouvertures variables dans le couvercle vous permettent d'ajouter des ingrédients de façon dosée pendant la préparation.

Parfait pour préparer de délicieux plats, comme par ex. une mayonnaise fine. Bord verseur anti-goutte à 360 °. Manchette et pied (également utilisable en tant que couvercle) en silicone antidérapant. Récipient et poignée en plastique solide, exempt de BPA. Contenance env. 300 ml. Graduation en ml/oz. Dimensions : 10 x 18 cm (Ø x H), poids env. 270 g. Toutes les pièces sont compatibles lave-vaisselle. Livré avec recettes. Fabricant : M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, FR, client@mastrad.fr

- **Qwik Wisk™**
Réf. 226-810-FN **Fr. 29.95**



La silicone résiste à la chaleur et votre four reste propre.

Plus de nettoyage pénible. Plus de taches de brûlé.

Des graisses, des jus de viande, des jus de fruit, des pâtes qui coulent..., ce tapis pratique protège la tôle de votre four des restes de cuisson et elle reste propre. Vous ne devez plus vous fatiguer à frotter ni utiliser de sprays nettoyants agressifs.

Résiste à une température de 250 °C. Passe au lave-vaisselle.

Disposez simplement le tapis en silicone antidérapant sur une plaque que vous placez à n'importe quelle hauteur de votre four (mais pas directement sur la base du four). Absolument rien n'attachera sur la surface

très lisse. Rien ne brûlera. Parfait également comme tapis de cuisson pour votre bûche de Noël. Pour le nettoyer, essuyez-le avec un chiffon humide ou mettez-le au lave-vaisselle. En silicone



Tapis de four en silicone,
lot de 2 **Fr. 24.95**

renforcé de tissu, pour contact alimentaire. Pour fours électriques ou au gaz. Dim. 45 x 31 cm, adapté à tous les fours standard. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Le tapis de four en silicone, lot de 2**
Réf. 236-441-FN
Fr. 24.95



Les tapis de four peuvent être découpés à n'importe quelles dimensions. Pour les fours de 90 cm, prenez deux tapis et faites-les se chevaucher.

Une pratique courante en France depuis longtemps mais une nouveauté dans le reste du monde : un verre pour tous les vins.

Même un mousseux, un champagne ou un digestif sont mis parfaitement en valeur par ce verre génial.

Développé par le sommelier professionnel Fabrice Sommier.

Peu importe le nombre d'invités que vous attendez, combien de vins vont être dégustés ou quelle association mets-vin vous proposerez avec votre menu : vous avez dès à présent un verre de grande qualité adapté à chaque vin et chaque occasion, à disposition. Extrêmement fin et élégant, idéalement transparent et conçu de manière à ce que le bouquet, le goût, l'arôme et le caractère individuel des vins les plus variés soient parfaitement mis en valeur : du champagne à l'apéritif en passant par le vin de dessert. Vous n'avez plus besoin d'un placard entier de verres différents

tout en profitant de toute la richesse d'un vin rouge ou blanc, d'un rosé ou d'un vin mousseux dans votre verre.

Développé avec le savoir-faire du sommelier star Fabrice Sommier*.

Le secret de cet ingénieux verre « Any Wine » ? Sa forme sophistiquée avec des proportions précises. Ainsi, le fond du calice en forme de V (au lieu d'être plat) donne une impression de couleur authentique, même avec une petite quantité de liquide dans le verre. Le diamètre bombé garantit une grande surface de contact

à l'air : votre vin peut s'aérer de manière optimale et libérer tous ses arômes. Les parois coniques concentrent les arômes et les infiltrent dans le nez comme une cheminée. Enfin, l'ouverture pour boire étroite amène le vin au centre de la langue pour qu'il se répartisse idéalement dans la bouche. Même un brandy, whisky et cognac ou une eau-de-vie fruitée, un grappa, un sherry et un porto déploient tout leur potentiel.

Extrêmement léger et brillant à long terme.

En verre de cristal exempt de plomb est soufflé à la machine. D'une hauteur de 23 cm. Passe au lave-vaisselle. Fabricant : HCH Handelscontor Hamburg GmbH, Luruper Chaussee 125, 22761 Hamburg, DE, info@hch.de

Verre de vin « One for All » par Fabrice Sommier

- Lot de 6 pièces
Réf. 234-342-FN **Fr. 67.95**
- Lot de 12 pièces
Réf. 234-343-FN **Fr. 129.95**
(Vous économisez Fr. 5.95)

*Après plus de 20 années en tant que chef sommelier et chef de salle au sein du restaurant 3 étoiles « Georges Blanc », Fabrice Sommier fonde en 2021 sa propre école de sommellerie. Dès 2007, il remporte le titre de « Meilleur Ouvrier de France » (M.O.F.) en tant qu'éminent représentant du métier de sommelier ; en 2010 il est titré « Master of Port » en tant que meilleur sommelier du porto en France.



Verre de vin « One for All »
par Fabrice Sommier
Lot de 6 pièces Fr. 67.95
Lot de 12 pièces Fr. 129.95

Le couteau à petit-déjeuner parfait ! Idéal pour couper et tartiner.

Manche élégant en acier mat (et non pas en plastique) et lame dentée au tranchant durable.

Assorti à tous les types de couverts.

La lame dentée permet de couper les petits pains, les croissants légers, les baguettes croquantes, etc. sans les déchirer et avec peu de miettes. Ce couteau est aussi très utile pour découper les fruits, les tomates, les concombres. Efficace également pour la charcuterie et le fromage en tranches. Il tartine tout aussi facilement les noix de beurre, de margarine et permet de trancher finement un bloc de beurre. La surface bien plane de la lame permet de tartiner une couche homogène et fine de confiture, de pâte à tartiner ...

Façonné d'une pièce en acier inoxydable 18/10 et acier spécial lame (1.4021). Qualité durable

de Gehring, Solingen.

Le manche creux élégant d'aspect mat tient bien en main. Il s'assortit parfaitement même avec les couverts les plus raffinés – contrairement aux manches courants souvent plus colorés. Env.

22,5 cm de long, poids : env. 76 g par pièce. Passe au lave-vaisselle.

Fabricant : Gehring GmbH, Tersteegenstr. 37-39, 42653 Solingen, DE, info@gehring-schneidwaren.de

- **Couteaux à pain, lot de 6 pièces**
Réf. 229-432-FN
Fr. 124.95



Couteaux à pain,
lot de 6 pièces
Fr. 124.95

Vin, mousseux et champagne réfrigérés, présentés avec style et sans en perdre une goutte – dans une cape à vin. Exclusivement chez Pro-Idee.

Le tissu astucieux avec une ouverture renforcée pour le goulot de la bouteille entoure élégamment la bouteille telle une cape. Le givre et la condensation sont immédiatement absorbés par le tissu en coton très absorbant. Rien ne coule sur la table. Les mains restent sèches. Et la bouteille tient bien dans la main lors du service.

Remplace les attrape-gouttes et les dessous de verre.

La cape à vin apporte une touche d'élégance à la présentation de la bouteille sur la table. Le col décoratif recueille les gouttes qui tombent et la longue cape peut être repliée et utilisée comme dessous de verre. Composée de 80 % de coton et de 20 % de



viscose. Lavage en machine. Dim. : 38 x 38 cm. Fabricant : Mobiset GmbH, Rös-rather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Cape à vin**
Réf. 237-352-FN
Fr. 39.95

La bouteille tient bien dans la main lors du service – et rien ne coule sur la table.



Questions et conseil Tél. 071-274 66 19

du lundi au dimanche de 8h00 à 22h00



Le rafraîchisseur de bouteille de vin au look design.

Rafrâchit de manière active (au lieu de simplement isoler). Aspect élégant en noir mat avec élément rafraîchissant amovible. Idéal également pour les carafes en verre.

Aucune comparaison avec les rafraîchisseurs en acier inox classique unicolore. Le design noir mat et la forme en demi-coquille hors du commun rendent ce rafraîchisseur de bouteille de vin élégant.

Du vin, de l'eau, des jus (etc.) restent délicieusement frais pendant près de 2 heures, sans glaçons et sans eau de condensation qui goutte.

Le pain de glace est à conserver dans le congélateur pour une utilisation à tout moment. Ensuite, vous le placez dans le rafraîchisseur à double paroi, et voilà ! Le flux d'air isolant entre les deux parois permet de ralentir le processus de décongélation du pain de glace et garde le froid à l'intérieur du rafraîchisseur. Même les jours de grandes chaleurs, vous apprécierez des boissons parfaitement tempérées, qui seront toujours à portée de main sur la table.

Egalement idéal pour les bouteilles de champagne et même les carafes en verre (jusqu'à 9,5 mm Ø).

En synthétique facile d'entretien avec des applications en acier inox. Dimensions : 12,6 x 15,7 cm (Ø x H). Poids : 400 g. 1 pain de glace fourni, des pains de glace supplémentaires disponibles en commande séparée. Outre notre garantie longue durée, le fabricant offre une garantie de 5 ans. Fabricant : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Rafrâchisseur de bouteille de vin SMARTLINE**
Réf. 232-795-FN Fr. 34.95
- **Pain de glace de rechange**
Réf. 232-796-FN Fr. 8.95



1 pain de glace fourni, d'autres disponibles séparément.



Pas de bords coupants grâce au système de coupe sécurisé et innovant – et le couvercle peut toujours être utilisé comme couvercle de boîte.

Enfin un ouvre-boîte pratique pour droitiers et gauchers.

Ouvre par le haut et dans n'importe quelle direction.
Et arrondit le bord autrement pointu et coupant.

Contrairement aux ouvre-boîtes conventionnels, vous pouvez tenir celui-ci confortablement sur une seule poignée. La tâche souvent laborieuse de presser deux leviers ensemble n'est plus nécessaire. Placez simplement l'ouvre-boîte sur le bord du couvercle et tournez la



Très facile à tenir avec une seule poignée – la pression souvent fastidieuse de deux leviers n'est plus nécessaire.

Outre notre garantie longue durée, le fabricant offre une garantie de 5 ans. Fabricant : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Ouvre-boîte pour droitiers et gauchers**
Réf. 235-627-FN Fr. 24.95

grande vis papillon : la molette de coupe se déplace en douceur le long du pli du couvercle.

Terminé les bords coupants !

Le système de coupe sécurisé et innovant arrondit le bord de coupe lors de l'ouverture. Cela réduit le risque de blessure – et le couvercle peut toujours être utilisé comme couvercle de boîte si nécessaire. Fabriqué en plastique robuste et lame en acier de haute qualité. Dim. : 17,5 x 5 x 7 cm. Poids env. 100 g.

Enfin un tapis de cuisson qui permet de préparer des fonds de pâte croustillants. Pour pizza, quiches, gâteaux, cuits sur plaque ...

999 micro-perforations assurent une circulation optimale de l'air et de la chaleur.

Sur une plaque de cuisson pleine, l'humidité a tendance à s'accumuler. Sur une grille, les interstices sont trop importants. Ce tapis de cuisson est la solution idéale. Grâce aux micro-perforations, l'air chaud accède de toutes parts. La répartition de la chaleur est uniforme, comme sur une pierre à pizza et le résultat est tout aussi croustillant. Avantage : après cuisson, il vous suffit de rouler le tapis pour un rangement gain de place. **Pas de nettoyage pénible. Pas de taches de cuisson incrustées.**

Les perforations sont suffisamment petites pour que rien ne goutte à l'intérieur du four. Rien n'adhère à la surface ultra lisse, rien ne brûle. Idéal en tant que tapis de cuisson pour les gâteaux cuits à même la plaque et les petits gâteaux sablés. A nettoyer simplement avec un chiffon humide ou au lave-vaisselle. Le silicone platine a un goût absolument neutre. Résiste à la chaleur jusqu'à 240 °C. Adapté au four. Dim. : 40 x 30 cm, pour toutes les tailles de four standards. Fabricant : SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Tapis de cuisson croustillant**
Réf. 236-744-FN
Fr. 29.95



Ce support pour poisson primé est idéal pour le four et le barbecue.

Rien à retourner péniblement. Rien ne colle ou ne se défait. Récompensé par le German Design Award 2020.*

Pas de poisson à retourner difficilement. Pas d'aliments qui restent collés. Les dorades, truites et autres poissons cuisent particulièrement doucement et uniformément sur ce support pour poisson primé. Il vous suffit d'ajouter des herbes aromatiques, des tranches de citron (etc.) dans la rigole à épices sur le dessus du support, d'insérer le poisson à plat ventre sur le support et d'enfourner le tout dans le four ou sur le barbecue. La fonte d'aluminium scellée anti-adhérente conduit et diffuse la chaleur de manière optimale. Ainsi, le poisson cuit également de l'intérieur,

plus rapidement et est parfaitement réussi : délicieusement juteux et à la peau croustillante.

A mettre sur la table sans enlever le support.

Vous pouvez servir votre poisson sur son support de cuisson : un régal pour les yeux et les papilles. Dimensions : 14 x 4 x 6 cm (l x H x P), poids : env. 250 g. Résistant à la chaleur jusqu'à 230 °C. Fabricant : LMW Leichtmetallguss GmbH, Hönnestr. 59, 58809 Neuenrade, DE, info@lmw-leichtmetall.de

- **Support pour poisson Eurolux®**
Réf. 231-693-FN Fr. 37.95
- **Support pour poisson Eurolux®, lot de 2 pièces**
Réf. 231-697-FN
Fr. 69.95 (Vous économisez Fr. 5.95)

*Catégorie ustensiles de cuisine



L'avis du jury du German Design Award :

« Le support pour poisson est un ustensile de cuisine aussi pratique qu'original, qui assure la préparation simple et facile du poisson. Un produit fonctionnel et bien pensé, qui, déjà par sa base marquée en forme de poisson, renvoie à la préparation de ce met. De plus, la rigole pour herbes aromatiques et épices est une idée géniale ! »



Le meilleur moulin à café sans fil : extra silencieux, durable et même autonettoyant.

Peu d'effort pour beaucoup plus de plaisir.

Une fois que vous aurez goûté du café fraîchement moulu (plutôt que du marc de café vieux de quelques jours), vous accepterez volontiers le petit effort de mouture.

Ce puissant broyeur électrique ne nécessite que quelques secondes pour moudre. D'une simple pression sur un bouton.

Broie les grains de manière particulièrement uniforme et silencieuse. Sans perte d'arôme.

Ajoutez simplement les grains de café et appuyez sur le bouton de démarrage. Le broyeur conique agréablement silencieux se met immédiatement en route. Contrairement au processus d'impulsion conventionnel, les grains sont moulus en un seul passage rapide sans interruption. Ainsi, la poudre n'est pas chauffée inutilement et les arômes sont préservés. Lorsque le réservoir à grains (max. 30 g) est vide, le moteur silencieux SilentDrive® s'arrête automatiquement.

Broyeur en céramique CeraCut® quasiment inusable avec degré de broyage réglable en continu.

De la poudre fine (pour l'espresso) à la poudre grossière pour la French-Press par exemple. Contrairement à l'acier, la céramique ne rouille pas et reste inodore et insipide tout au long de sa vie.

Batterie lithium-ion au lieu de câbles ou de piles.

Temps de charge environ 3,5 heures (câble USB-C inclus, adaptateur secteur vendu séparément).

Autonettoyant.

Après chaque processus de broyage, le broyeur tourne automatiquement dans la direction opposée. De cette façon, quasiment aucun résidu ne reste collé. Fabriqué en acier inoxydable brossé et acrylique. Dim. : 8 x 18,6 cm (Ø x H), poids : env. 550 g. Fabricant : AdHoc Development and Sales GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, Allemagne, contact.de@dkhouseholdbrands.com

- **Moulin à café sans fil** Réf. 237-708-FN **Fr. 69.95**
- **Adaptateur secteur USB (1 USB-C, 1 USB-A)**
Réf. 236-433-FN *Prix en ligne*



Un astucieux organisateur pour couverts, qui permet de gagner plus de 50 % de place dans le tiroir.

Tout simplement astucieux ! Comme tous les produits Joseph Joseph.

Aucune comparaison avec les habituels range-couverts souvent très encombrants. Au lieu d'être placés l'un à côté de l'autre, les divers compartiments sont disposés l'un derrière l'autre ; si habilement décalés en hauteur et inclinés, que vous pouvez y ranger aisément une ménagère de 48 pièces. Et pourtant, cet organisateur n'a pas besoin de beaucoup de place : il n'occupe que 17,6 (!) cm de la largeur de tiroir et laisse donc beaucoup de place

pour les autres ustensiles de cuisine, même dans des tiroirs très étroits. Vous pouvez placer les couteaux, fourchettes, cuillères au choix : manches ou bout vers l'avant. Les symboles sur le dessus vous facilitent le tri.

Pour ranger des grandes quantités de couverts, juxtaposez simplement plusieurs organisateurs.

Hauteur minimum de tiroir : 8 cm. L'organisateur large mesure 39,5 x 17,6 x 5,5 cm (L x l x H) et pèse 492 g. L'organisateur étroit mesure 39,5 x 11 x 5,7 cm (L x l x H), pèse 380 g. Synthétique à l'entretien aisé, avec pieds antidérapants en caoutchouc. Fabricant : Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com



Ultra compact, il occupe 50 % de place en moins qu'un range-couverts classique.

Organisateur compact pour couverts

- Large
Réf. 230-645-FN
Fr. 29.95
- Etroit
Réf. 224-818-FN
Fr. 19.95

Le shopping chez Pro-Idee : simplicité et confort garantis.

Une garantie du prix le plus avantageux

Pro-Idee commercialise de nombreux produits en exclusivité. Dans le cas contraire, vous bénéficiez de la garantie de prix Pro-Idee. Si vous voyez dans les trois mois après réception, le même produit à un prix plus avantageux dans un commerce de détail en Suisse, contactez le service clientèle Pro-Idee. Nous trouverons dans tous les cas une solution équitable. Vous avez alors le droit de renvoyer à nos frais la marchandise et de demander le remboursement du prix d'achat total.

Un paiement sans contrainte

- **Sur facture** (payable sous 14 jours, à compter de la date de facturation)
- **Par carte bancaire** (en ligne ou par téléphone 071 - 274 66 17) : Visa, Mastercard, Diners Club, American Express
- **Via Twint** : dans notre boutique en ligne
- **Via PayPal** : dans notre boutique en ligne

Une livraison simple

En Suisse et au Liechtenstein

- **Livraison standard sous 3 - 5 jours ouvrés.**
Participation forfaitaire aux frais de port et d'emballage de Fr. 6.95*
Pour les commandes de boissons alcoolisées et de spiritueux, la livraison est gratuite à partir de Fr. 200.-
- **Envoi prioritaire sous 2 - 3 jours ouvrés.**
À la commande du lundi au vendredi jusqu'à 12h00
Participation forfaitaire, plus Fr. 2.-*
- **Marchandises livrées par transporteur : livraison sous 7 jours env. ouvrés au pied du camion**
 - Symbolisé par 
 - Participation forfaitaire, plus Fr. 39.95*
 - La date de livraison sera convenue avec vous
 - Pour plus d'informations sur la livraison, rendez-vous sur www.proidee.ch/livraison(Un envoi prioritaire n'est malheureusement pas possible.)

* Par commande, indépendamment du nombre d'articles livrés.

Un envoi prioritaire de boissons alcoolisées et non-alcoolisées n'est malheureusement pas possible.

Hors de Suisse

- **Livraison dans les pays de l'EEE ainsi que l'Andorre, Monaco, Norvège, Islande et la Cité du Vatican**
Participation forfaitaire aux frais de port, d'emballage et d'assurance de Fr. 25.-. Délai de livraison, voir : www.proidee.ch/fr/livraison
- **Livraison dans d'autres pays****
Participation forfaitaire aux frais de port, d'emballage et d'assurance de Fr. 50.-.
**Afrique du Sud, Albanie, Argentine, Australie, Bahamas, Bahreïn, Barbade, Bosnie-Herzégovine, Brésil, Brunei, Canada, Cap-Vert, Chili, Chine, Corée du Sud, Emirats Arabes Unis, Etats-Unis, Japon, Koweït, Macédoine du Nord, Malaisie, Mexique, Moldavie, Monténégro, Nouvelle-Zélande, Oman, Pérou, Philippines, Qatar, Serbie, Singapour, Thaïlande, Turquie, Uruguay et Vénézuéla
- **La commande et l'envoi de marchandises contenant de l'alcool ne sont possibles qu'en Suisse.**
Les conditions de livraison pour l'Autriche, la France, l'Allemagne et les Pays-Bas peuvent être consultées aux adresses suivantes :
www.proidee.at/lieferung www.proidee.fr/livraison
www.proidee.de/lieferung www.proidee.nl/levering

(*) Pour toute question concernant les options de livraison hors de la Suisse, n'hésitez pas à nous contacter par courriel à l'adresse service@proidee.ch ou au 0041 71 - 274 66 19 (du lundi au vendredi, de 8h à 17h30).

Retournez vos marchandises sans soucis

Le délai de rétractation de 14 jours s'applique bien entendu à toutes les commandes. Merci d'effectuer les retours de marchandises via une filiale de La Poste suisse. Vous pouvez également utiliser pour les retours une des 1.200 filiales Relais Colis près de chez vous. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.proidee.ch/fr/paeckclipunkt

Les colis dépassant les dimensions 80 x 60 x 60 cm ou le poids maximal de 30 kg ne peuvent pas être placés dans une filiale Relais Colis. Les frais de port pour retourner les marchandises restent à votre charge.

Profitez d'une garantie commerciale Pro-Idee étendue à 3 ans

La société Pro-Idee s'engage à garantir les produits achetés auprès de Pro-Idee pendant 3 ans à compter de la date de la facturation. Valable pour toute la Suisse. Vos droits de garantie légaux restent inchangés. L'exercice de ces droits de recours légaux est gratuit. Vous trouvez les informations relatives aux garanties fabricant directement dans la description du produit concerné. Toutefois, les garanties fabricant ne font pas partie de notre engagement et ne donnent aucun droit à l'encontre de Pro-Idee. Si votre produit présente des défauts de qualité malgré une utilisation conforme, nous nous engageons à le réparer dans les plus brefs délais, à le remplacer ou à vous rembourser le prix d'achat. Seules les pièces d'usure sont exclues de la garantie. Veuillez envoyer le produit défectueux avec une copie de la facture au garant :

Pro-Idee Catalog GmbH,
9001 St. Gallen.

Nous nous chargeons du reste.

Et n'oubliez pas : même après l'échéance de la garantie, nous restons toujours à votre disposition.

Le service clientèle Pro-Idee assure une réparation rapide à des prix équitables. En cas de problème, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone.

Dénichez le cadeau idéal

- **Emballage cadeau**
Sur demande, nous vous proposons pour la presque totalité des articles du catalogue, un emballage cadeau Pro-Idee, pour seulement Fr. 5.50.
- **Livraison d'un cadeau**
Votre cadeau est expédié quand vous le souhaitez aux mêmes conditions qu'une simple livraison. La facture vous sera envoyée.
- **Bon d'achat cadeau**
Avec une e-carte cadeau Pro-Idee, vous êtes sûr de toujours faire plaisir. Choisissez **en ligne** (www.proidee.ch/fr/bon-dachat-cadeau) le montant (25 Fr., 50 Fr., 75 Fr., 100 Fr., 150 Fr., 200 Fr., 500 Fr.) et le visuel souhaité, validez et imprimez l'e-carte.



Découvrez Pro-Idee en « live »

Essayez – et achetez. Venez nous rendre visite dans nos boutiques Pro-Idee à Düsseldorf sur la Königsallee et à Aix-la-Chapelle.



Nous sommes à votre entière disposition :
Par tel: **071- 274 66 19** ou courriel service@proidee.ch

Seule votre satisfaction compte.

Dieter Junghans
Dieter Junghans



La tendance culinaire de la déshydratation : 100 % naturel, délicieusement aromatique et sain.

Tous les avantages d'un déshydrateur moderne. Contrôle électronique précis. A un très bon prix.

Il y a déjà des milliers d'années, les aliments furent séchés ou déshydratés pour prolonger leur conservation. Avec la tendance d'une alimentation consciente et saine, cette méthode naturelle célèbre son retour sur le devant de la scène. Contrairement aux aliments en bocaux, par exemple, les vitamines, nutriments et minéraux sont préservés presque entièrement ; les arômes et le goût propre des aliments sont concentrés du fait de la déshydratation. Dans ce déshydrateur compact, le doux séchage par air est parfaitement réussi, sans presque aucun effort, avec les aliments frais (et bio) de votre choix. Sans additif ou ajout de sucre et de graisse.

Des chips de fruits et de légumes faites maison, barres de céréales, barres de fruits, du bouillon de légumes en poudre ... aux arômes délicieux et conservés pendant des mois.

Et les tomates, poissons, champignons, noix, aromates, fleurs (de thé) sont aussi idéalement adaptés à la déshydratation et pour vous régaler d'une expérience gustative exclusive. **Le réglage précis de la température et la répartition uniforme de la chaleur garantissent un résultat parfait et constant.**

Choix de la température, de particulièrement douce avec

30 °C (aromates, fleurs de camomille) à 70 °C en paliers de 5 °C. Minuterie de déshydratation jusqu'à 48 h en paliers de 30 minutes (signal sonore et arrêt automatique quand le temps est écoulé). Particulièrement pratique : l'aide au paramétrage directement sur le couvercle de l'appareil. (D'autres recommandations pour de nombreux aliments ainsi que des recettes sont fournies.)



Vous pouvez facilement régler la température et le temps de déshydratation à l'aide du commutateur rotatif.



Inclus dans la livraison : 2 moules pour barres de céréales et 2 tapis de déshydratation en silicone.

Aspect noble. Peu d'espace nécessaire. Pauvre consommation d'énergie.

Les 5 grilles de déshydratation en plastique réglables en hauteur (fournies) offrent environ deux fois plus de surface de déshydratation qu'une plaque de four. En revanche, l'appareil n'a besoin que de 450 W. Aucune comparaison possible avec une déshydratation au four.

Dim. : 32 x 21 x 26 cm (L x l x H), poids : 2,9 kg. Câble de 100 cm pour 220-240 V/370-450 W. 2 moules pour barres de céréales et 2 tapis de déshydratation en silicone inclus. Exempt de BPA. Sécurité contrôlée eurofins/GS*. Fabricant : CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

• **Déshydrateur design** Réf. 236-865-FN **Fr. 119.95**
*Z2D22305-0001

En un tour de main : de délicieuses variantes de gaufres – généreusement garnies.

Le gaufrier aux cavités de cuisson extra-profondes.

Réalisez une variété de gourmandises, salées ou sucrées, en un tour de main.

Des gaufres fraîchement cuites, jusqu'à 5 cm (!) d'épaisseur et généreusement garnies de vos ingrédients préférés : un régal divin et un jeu d'enfant avec ce gaufrier. Remplissez simplement les cavités de cuisson extra-profondes de pâte, étalez la garniture souhaitée, recouvrez de pâte et enfournez ! Après 7 à 8 minutes, votre gaufre garnie est prête : parfaitement fermée, tendrement croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

Salée, végétarienne, épicée ou fruitée-sucrée... Le choix de variantes culinaires est presque illimité.

Préparez en un temps record des gaufres parfumées aux pommes et à la cannelle, garnies de caramel, des gaufres façon pizza au fromage, des gaufres complètes fourrées à

la viande ou aux légumes, etc. Préparez également en un clin d'œil de délicieuses collations garnies, comme des toasts américains, des petits pains et des croissants. Un livret de recettes avec 20 idées inspirantes et 4 variantes de pâte est inclus.

Quasiment sans nécessiter de matière grasse, la pâte fine ne colle pas.

Grâce au revêtement antiadhésif durable, les gaufres garnies se retirent facilement des plaques de cuisson en fonte d'aluminium.

Les gouttes de pâte ne saliront pas votre cuisine.

Une rainure tout autour récupère l'excédent de pâte. Boîtier en plastique facile d'entretien.

Dim. : 32 x 21 x 12,5 cm (L x l x H), poids : 1,9 kg. Câble de 80 cm pour 220-240 V/640-764 W. Fabricant : Mediashop GmbH, Schneiderstr. 1, 2620 Neunkirchen, AT, office@mediashop-group.com

• **Gaufrier extra profond**
Réf. 238-032-FN Fr. 89.95



La rainure tout autour récupère l'excédent de pâte.



Le moyen le plus rapide de commander

- 1 Scannez le QR-Code
- 2 Entrez les références des articles
- 3 Envoyez la commande



Pro idée
CUISINE

www.proidee.ch/fr/cuisine

service@proidee.ch

Service commandes : 071-274 66 17*

Questions et conseil : 071-274 66 19*

(*du lundi au dimanche de 8h00 à 22h00)

Télécopie : 071-274 66 45

Fürstenlandstrasse 35 • 9000 St. Gallen