

Pro Idée C U I S I N E

Printemps/
Été 2026

Des idées nouvelles pour cuisiner et recevoir.



Primé. Sans fil. Performant.
Les appareils de cuisine de la
toute dernière génération –
une seule batterie pour tous
les appareils. Page 20.

Pour commander facilement :
pages 2 et 48.

Des idées en avance sur leur temps.

Cher client, chère cliente,

Dans le nouveau catalogue Concept Store, vous ne trouverez pas simplement des articles – mais de véritables solutions : **surprenantes, convaincantes et réellement utiles** au quotidien. Qu'il s'agisse de technologies ingénieuses, d'inventions éprouvées revisitées avec brio ou d'objets malins qui vous font gagner du temps et vous simplifient la vie... Nous parcourons le monde à la recherche de ce qui **sort de l'ordinaire**, de ce qui est **surprenant et raffiné**, bien avant que cela ne deviennent tendance.

Par ailleurs, chez Pro-Idee, une chose restera toujours au cœur de nos préoccupations : votre exigence en matière de **qualité** et de **service**. Chaque idée est minutieusement sélectionnée pour son originalité, sa **praticité**, sa **durabilité** et sa **valeur**.

Depuis **40 ans**, notre objectif est de vous donner accès à des idées qui rendent la vie **plus confortable, plus agréable** et un peu **plus exceptionnelle**. Avec un accompagnement personnalisé, une sélection de qualité et un service à la hauteur de vos attentes.

Bienvenue chez Pro-Idee. Là où l'exception devient la règle.

Dieter Junghans

www.proidee.fr/cuisine

03 88 19 10 39*

conseil d'expertise: 03 88 19 10 49*

(* du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00,
le samedi de 8h30 à 16h00)

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.**

Pour de plus amples informations, rendez-vous à la page 48.

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. À l'unité ou par lot de 2 pièces dans son coffret cadeau. Fabricant : 0DSTY¹.

- **Moulin à poivre Cole & Mason**
Réf. 231-338-40 49,95 €
- **Moulin à sel Cole & Mason**
Réf. 231-337-40 49,95 €
- **Moulin à poivre et à sel, lot de 2 pièces**
Réf. 231-339-40 99,95 €



www.proidee.fr/cuisine



Des ustensiles de cuisine haut de gamme : 100 % fonte pure pour une absorption et une répartition optimales de la chaleur. Chaque poêle est unique.

Fabriquée à la main par la manufacture suédoise Skeppshult. Avec revêtement antiadhésif naturel. Depuis 1906.

Depuis plus d'un siècle, la manufacture suédoise Skeppshult perpétue l'art de la fonte avec un savoir-faire d'exception. Aujourd'hui encore, de nombreuses étapes de fabrication sont effectuées à la main, conférant à chaque pièce un caractère unique et une qualité incomparable.

Le secret d'une poêle d'exception : la fonte de fer pur, un matériau devenu rare.

Contrairement à de nombreux fabricants qui ajoutent de la ferraille recyclée pour réduire leurs coûts, Skeppshult n'utilise que du fer pur. Ce choix exigeant écarte tout risque de contamination par des métaux lourds et garantit une qualité exceptionnelle ainsi qu'une durabilité quasi éternelle.

Répartition parfaite de la chaleur pour des résultats de cuisson et de mijotage optimaux – convient à tous les types de cuisinières (y compris à induction).

Grâce à son fond bombé de 6 mm spécialement conçu pour se stabiliser à plat une fois chauffé, la poêle Skeppshult assure un contact optimal avec la plaque de cuisson. Résultat : une montée en température rapide et une diffusion homogène de la chaleur, idéale pour des panures dorées et croustillantes, du lard parfaitement grillé ou des crêpes parfaitement réussies. La fonte possède une autre qualité remarquable : elle retient la chaleur bien plus longtemps que l'aluminium,

maintenant vos plats à température. Autre bénéfice insoupçonné : la cuisson dans la fonte enrichit naturellement vos aliments en fer, contribuant discrètement à vos apports nutritionnels quotidiens.

Revêtement antiadhésif naturel – sans PTFE, sans PFAS ni autres matières plastiques. Avec un entretien approprié, cette poêle vous accompagnera toute une vie.

Chaque poêle Skeppshult est culottée dès l'atelier pour un revêtement antiadhésif naturel : une cuisson à l'huile de colza biologique locale crée une patine protectrice qui empêche les aliments d'adhérer tout en préservant le métal de l'oxydation. Pour conserver cette patine au fil des années, privilégiez un lavage à la main avec des produits doux et un séchage soigné. Poids de la poêle de service : 3,15 kg. Poids de la poêle à frire : 2,2 kg. Poids de la poêle à crêpes : 2,3 kg. Poignée en bois de noyer. Fabricant : OZWPL¹.



Poêle à frire Ø 24 cm



Poêle à crêpes Ø 23 cm



Poêle de service Ø 28 cm

- **Poêle à frire, Ø 24 cm**
Réf. 238-540-40 149,- €
- **Poêle de service, Ø 28 cm**
Réf. 238-680-40 199,- €
- **Poêle à crêpes, Ø 23 cm**
Réf. 238-681-40 148,- €

¹ Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



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 calmars, 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 : DOJKG¹.

Panier cylindrique pour barbecue

- 1 pièce Réf. 237-836-40 **14,95 €**
 - Lot de 2 Réf. 237-837-40 **28,95 €**
- (Vous économisez 0,95 €)



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



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 organiseurs.

Hauteur minimum de tiroir : 8 cm. L'organiseur large mesure 39,5 x 17,6 x 5,5 cm (L x l x H) et pèse 492 g. L'organiseur 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 : 0EZUX¹.

Organiseur compact pour couverts

- Large Réf. 230-645-40 **29,95 €**
- Étroit Réf. 224-818-40 **19,95 €**

Svelte, chic, élégant : probablement le grille-pain le plus plat au monde.

Qualité « made in Germany ».

De ritter, fabricant bavarois d'ustensiles de cuisine, fier d'une tradition de plus de 100 ans.

Rien à voir avec ces grille-pain si souvent encombrants : épais de 9 cm seulement, ce grille-pain svelte ne vous fera pas perdre de place précieuse sur votre plan de travail. Ses élégantes parois en verre ainsi que sa forme volontairement épurée attireront immanquablement tous les regards.

Une simple pression sur la touche : 9 niveaux de dorage, fonction de réchauffage et de décongélation.

Idéal aussi pour les grandes tranches de pain bis, les toasts sandwiches et les bagels coupés en deux. Les grilles métalliques flexibles se corrigent automatiquement à la position du pain. 9 LED bleues vous indiquent la progression du dorage.

Bien plus pratique (et plus beau) : le support à petits pains intégré à l'appareil.

En un tour de main vous remontez le support à petits pains de 27 x 4 cm et, une fois que vous n'en aurez plus besoin, il vous suffit de l'abaisser. Aucun support encombrant ne vient altérer la sobriété du design.

Le seul grille-pain au monde entièrement fabriqué en Allemagne.

Les parois à isolation thermique sont en matière plastique qui supporte de fortes températures et en verre de sécurité

résistant aux chocs et aux rayures. Avec tiroir ramasse-miettes, touche d'arrêt, fonction manuelle de remontée et interruption électrique de sécurité si le pain reste coincé.

Dimensions 38,2 x 19,8 x 8,9 cm (L x H x l), pour un poids de 3,1 kg. Cordon de 105 cm pour 230-240 V/900-950 W. Sécurité contrôlée TÜV Rhénanie/GS.* Garantie produit Pro-Idee : 3 ans à compter de la date de facturation soit un an de plus que la durée légale. Fabricant : JDG0B¹.

Grille-pain design à fente large 179 €

• Blanc Réf. 204-674-40

• Noir Réf. 130-450-40

*S 60136622



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 : VA0TY¹.



Couteaux à pain,
lot de 6 pièces 99,95 €

- **Couteaux à pain, lot de 6 pièces**
Réf. 229-432-40
99,95 €

Ingénieux : le dessous-de-plat antidérapant par excellence.

En matériau high-tech résistant à la chaleur, avec aimants intégrés.



Désormais, vous aurez toujours une main libre. Une fois les ustensiles de cuisine posés, le dessous-de-plat magnétique adhère au fond de la casserole ou de la poêle et reste parfaitement en place lorsque vous soulevez, déplacez, servez ou présentez vos plats à table.

Ultrafin, très flexible, résistant et durable.

Le nouveau mélange de matière à base de néoprène spécial résiste à des températures allant jusqu'à 260 °C. Le dessous-de-plat, agréablement doux et antidérapant, adhère parfaitement aux surfaces lisses et, grâce à sa finesse et sa souplesse, peut même se substituer aux maniques.

Antichocs et lavable.

Beaucoup plus hygiénique que les dessous de verre classiques en feutre, en bois ou en liège. Dimensions : 22 cm de diamètre, 12 mm de hauteur. Poids : 90 g. Couleur : anthracite/rouge. Fabricant : DOSTY¹.



Adhère de manière magnétique au fond des casseroles et des poêles.

- **Dessous-de-plat magnétique**
Réf. 238-669-40 16,90 €

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.

À 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 : TYVJ0¹.

- **Ouvre-boîtes à anneau de traction**
Réf. 235-126-40 14,95 €



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 œillet de suspension. Longueur totale 39 cm, poids : 98 g. Résistant à la chaleur jusqu'à 230 °C. Peut passer au lave-vaisselle. Fabricant : TYVJ0¹.

Spatule XXL

- Une pièce
Réf. 232-719-40 9,95 €
- Lot de 2 pièces Réf. 232-730-40 18,95 €
(Vous économisez 0,95 €)





Encore plus polyvalente et variable : la friteuse Duo à air chaud au volume XXL. Et avec fonction four.

Fait frire, rôtir, cuire et réchauffer différents plats en même temps. Chacun avec la température et le temps de cuisson adéquats.

Peu importe à quel point votre menu est varié : cette friteuse Duo XXL à air chaud deviendra rapidement votre meilleur assistant en cuisine. Contrairement aux simples friteuses à air chaud, cet appareil polyvalent XXL offre deux chambres à air chaud contrôlables séparément (5,5 L chacune). Vous pourrez cuire des frites bien dorées et du poulet rôti en une seule fois, rapidement et sans effort. Ou bien du poisson et des légumes au four, des petits pains et du bacon pour le petit-déjeuner... Et cerise sur le gâteau : si vous avez besoin d'un volume de cuisson plus important, retirez simplement la cloison entre les paniers, insérez la porte de l'appareil fournie et utilisez l'intégralité de l'espace de cuisson de 14 L comme un four à 2 niveaux.

Prête à utilisée immédiatement, sans préchauffage.

La technologie moderne permet au flux d'air chaud de circuler de manière optimale. Jusqu'à 1,4 kg de frites surgelées seront prêtes en seulement 25 minutes. Gâteaux, pains, lasagnes... sont cuits en un rien de temps : jusqu'à 50 % plus rapidement et 70 % plus économe en énergie que dans un grand four.

Sélection directe et facile parmi 10 programmes automatiques*.

Utilisez les touches tactiles pour sélectionner le programme souhaité : pour les paniers de droite et de gauche séparément ou pour les deux ensemble. Remplissez-y simplement tous les plats de votre menu en même temps. Grâce à l'électronique intelligente, tout sera prêt à être servi en même temps. Friteuse élégante en plastique noir avec vitre et éclairage intérieur. Écran tactile à capteur. Dim. : 43 x 34 x 36 cm (L x l x H), poids : 9,3 kg. Câble de 90 cm pour 220-240 V/2 200 W. Sécurité testée Dekra/GS.** Comprend 2 paniers antiadhésifs avec grille intérieure, cloison, porte, 1 plaque de cuisson et 1 plaque perforée. Paniers et plaques sont lavables au lave-vaisselle. Fabricant : BYD01¹.

- **Friteuse Duo XXL à air chaud** Réf. 237-515-40 **149,95 €**
**4924070.24001

*Programmes automatiques et options de réglage individuelles.

10 programmes prédéfinis : frites, steak, poulet, poisson, bacon, pizza & co., pâtisseries, légumes, légumes-racines, réchauffage.
Températures et temps de cuisson : air chaud 50 - 200 °C (par paliers de 5 °C), 1 - 60 minutes (par paliers de 1 minute).

Les meilleurs verres isothermes : hermétiques. Même après de nombreux passages au lave-vaisselle.

Soufflés à la bouche en une seule pièce.

Sans ouverture de soufflage habituelle à la base.

Contrairement aux verres à double paroi classiques, aucune humidité ne pourra s'infiltrer entre les parois de ces verres – même lorsqu'ils sont lavés sous haute pression dans le lave-vaisselle. Le secret ? Un procédé de fabrication innovant rend superflu le trou de soufflage généralement visible au fond. Soufflés à la bouche, robustes, résistants au froid et à la chaleur (-30 à +150 °C).

Qualité professionnelle visible et perceptible – avec un bord de dégustation parfaitement lisse et arrondi, et un design élégant. Gardent les boissons chaudes bien chaudes, les fraîches bien fraîches. Et les présentent avec style – comme en suspension.

Un effet fascinant créé par la paroi double isolante. Même remplis de café ou de thé brûlant, ces verres peuvent être tenus sans risque.

Disponibles en 3 tailles (toujours par lot de 2). Parfaits pour toutes vos spécialités de café et de thé.

Également élégants pour vos desserts, glaces, entrées froides ou chaudes... Compatibles lave-vaisselle et micro-ondes.

Fabricant : EZUOP¹.



Soufflés à la bouche et hermétiques – sans l'ouverture de soufflage habituelle à la base.



Disponibles en 3 tailles (par lot de 2).

Verres isothermes premium, lot de 2

- Espresso (100 ml, 7 cm H)
Réf. 237-902-40
17,90 €
- Café/thé (250 ml, 10,5 cm H)
Réf. 237-903-40
19,90 €
- Latte (400 ml, 12 cm H)
Réf. 237-904-40
20,90 €



Aucun risque de brûlure : le corps ne chauffe pas.

Puissante et économe en énergie : la bouilloire avec système de chauffage 3D unique.

Jusqu'à 30 % d'économies d'énergie. Aucun risque de brûlure au niveau du boîtier. Faible quantité minimale de remplissage – parfait pour préparer une seule tasse. Qualité Solis, Suisse*. Depuis 1908.

Cette bouilloire révolutionne le concept traditionnel : son système de chauffage 3D chauffe l'eau uniformément sur toute sa surface, permettant d'économiser jusqu'à 30 % d'électricité. Sa double isolation maintient le corps de la bouilloire à une température agréable d'environ 40-45 °C (contre plus de 85 °C habituellement), garantissant une manipulation sans risque.

La conception intérieure spéciale réduit considérablement le volume sonore.

Contrairement aux modèles classiques qui émettent plus de 59 dB à l'ébullition, la forme intérieure de cette bouilloire favorise le regroupement des petites bulles en bulles plus grosses, réduisant le bruit à environ 53 dB. La différence est nettement perceptible : une réduction de seulement 6 à 10 dB diminue de moitié le volume sonore ressenti (selon la sensibilité individuelle).

Convient également pour les tasses individuelles.

Pour une simple tasse de thé, la plupart des bouilloires électriques imposent de chauffer bien plus d'eau que nécessaire afin de respecter la quantité minimale requise. Avec celle-ci, vous pouvez faire bouillir dès 200 ml, économisant ainsi énergie et temps.

Remplissage et nettoyage faciles : le couvercle peut être ouvert complètement.

Capacité 1,7 l. Quantité minimale 0,2 l. 1800 W. Chaudière à double paroi en acier inoxydable. Poignée en plastique. Base avec câble de 75 cm. Fabricant : TG0VS¹. Personne responsable : H0WFL¹.

- **Bouilloire à double paroi** Réf. 238-334-40 **79,95 €**

^{*}Marque de l'année 2025 (Plus X Award, Catégorie : Petits électroménagers)



De la mousse de lait parfaite pour un latte macchiato, un cappuccino ou autre – un délice unique en appuyant sur une touche. Chaud ou froid.

Design intemporel. 5 programmes automatiques. Adapté au lave-vaisselle. À un très bon prix.

Qu'il s'agisse d'un délicieux chocolat chaud ou d'une mousse de lait parfaitement crémeuse pour vos spécialités à base de café – avec ce mousser de lait vous les réalisez en appuyant simplement sur une touche. Il suffit d'installer la verseuse en verre, de la remplir de lait ou de lait végétal et quelques instants après vous pouvez déguster votre boisson. Vous obtenez une mousse à lait stable, du lait crémeux, chaud ou froid. Exactement comme vous la souhaitez. Fonctionne avec du lait de vache comme avec du lait de soja, d'amandes ou d'avoine.

Utilisation intuitive à une touche avec affichage LED clair.

Choisissez parmi 5 programmes automatiques : mousse de lait ferme ou légère, mousse de lait froide, lait crémé à chaud ou à froid, chocolat chaud. Aucun souhait ne reste inexaucé. Du fait de la verseuse en verre vous avez toujours un œil sur la préparation. Grâce au contrôle précis de la température, le lait est exactement comme vous l'aimez.

La fonctionnalité s'unit à un design innovant.

De nombreux moussers de lait doivent être péniblement nettoyés à la main car les éléments électroniques sont fixes. Avec ce mousser à lait design, la verseuse en verre, le couvercle et le fouet aimanté amovible sont adaptés au lave-vaisselle, ce qui rend le nettoyage particulièrement aisé.

Qualité durable par Caso.

Verseuse en verre avec graduation pratique et couvercle en verre transparent. Pour 400 ml de lait chaud ou 250 ml de



mousser de lait. Avec un câble de 108,5 cm pour 220-240 V/600 W. Sécurité contrôlée Bureau Veritas/GS*. Dim. : 14,5 x 11,5 x 20,5 cm (L x l x H). Poids : BYD0J¹.

- **Mousser de lait design**
Réf. 237-348-40 **49,95 €**

*GS_6467

Tous les jours des petits pains et croissants tout frais.

Cette machine à cuire le pain est plus rapide qu'un four et consomme 95 % d'énergie en moins. Exclusivement chez Pro-Idee.

Pendant que vous faites coulez votre café, ce cuiseur à pain permet de préparer de délicieux pains et viennoiseries aux doux parfums, dorés à souhait, en seulement 1 à 15 minutes.

Pour cuire, parfaire la cuisson ou gratiner.

Pour 3 à 4 petits pains ou 1 baguette (jusqu'à 30 cm de long). Placez les pains précuits, les baguettes ou petits pains de la veille sur la grille amovible à manche isolant. Cette machine vous permet également de préparer une baguette garnie ou de délicieux toast gratinés en un tour de main. Le minuteur permet de régler le temps de cuisson sans palier, Puis, une sonnerie retentit, l'appareil s'arrête automatiquement.



Exclusivement chez Pro-Idee : le cuiseur à pain « Deluxe » – avec zone centrale en acier inox poli.

Avec tiroir ramasse-miettes amovible. Côtés en synthétique résistant à la chaleur. Avec câble de 100 cm, 230 V/570 W. Dim. :

41 x 27,5 x 18 cm (L x P x H). Poids : 2,9 kg. Garantie produit Pro-Idee : 3 ans à compter de la date de facturation soit un an de plus que la durée légale. Exclusivement chez Pro-Idee. Fabricant : HWX0U¹.

- **Cuiseur à petits pains « Deluxe »**
Réf. 213-995-40 **84,95 €**

¹ Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.

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 : OTQVA¹.

- **Tapis de cuisson 3-en-1 NoStik®**
Réf. 237-648-40 **29,95 €**



Jus fraîchement pressé – sans doigts collants. D'une simplicité enfantine grâce au presse-agrumes entièrement automatique.

Particulièrement efficace – sans effort.

simple pression d'un bouton – au lieu d'un travail manuel salissant.

De la petite lime pour cocktails aux sauces en passant par l'orange ou le pamplemousse pour un jus vitaminé au petit-déjeuner : le mouvement automatique haut/bas du cône assure un

rendement maximal. Le jus coule directement dans votre verre ou doseur grâce au bec verseur – sans effort, ni éclaboussure.

Et le nettoyage se fait au lave-vaisselle.

Toutes les pièces en contact avec le jus sont amovibles et passent au lave-vaisselle. Dim. : 17 x 30,5 x 20 cm. Pour fruits jusqu'à 10 cm de Ø, de la lime au pamplemousse. Câble 112 cm, 230 V/300 W. Poids : 1,62 kg. Sécurité testée SGS/GS*. Fabricant : BYD0J¹.

- **Presse-agrumes automatique**
Réf. 238-202-40 **49,95 €**

*GS/25/HEL/00791



La pression du fruit sur le cône rotatif se fait entièrement automatiquement.



Toutes les pièces sont facilement amovibles et lavables au lave-vaisselle.

Impossible de faire plus frais et plus simple : placez la moitié de l'agrumes de votre choix, refermez le couvercle et appuyez sur le bouton. Le fruit est automatiquement pressé contre le cône rotatif – et vous savourez quelques instants plus tard un jus fraîchement pressé. Il ne restera que l'écorce totalement vidée.

Du jus frais sur





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. Également idéal pour les peintures à l'huile, le dentifrice, les 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 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 : TYVJ01.

- **Presse-tube en acier inox avec poignée XXL, lot de 3 pièces**
Réf. 236-807-40 29,95 €



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

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 : TYVJ01.

- **Ouvre-bouteille, lot de 2 pièces**
Réf. 233-423-40 16,95 €



Ouvre-bouteille, lot de 2 pièces 16,95 €

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



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'élaborations, 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 : ZEXU01.

- **Qwik Wisk™**
Réf. 226-810-40 26,95 €

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 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 : MAK0Q¹.

Pot à aromates auto-irrigant 13,95 €

- Blanc Réf. 222-810-40
- Gris ardoise Réf. 222-799-40

Pots à aromates auto-irrigants, lot de 3 pièces 39,95 €

- Blanc Réf. 223-299-40
- Gris ardoise Réf. 223-310-40

(Vous économisez 1,90 €)



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



Le plat principal et l'accompagnement cuisent en même temps, mais séparément.

Moule à four duo avec deux compartiments de cuisson de tailles différentes.

Avec ses deux compartiments de tailles différentes (21 x 22,5 cm et 10,5 x 22,5 cm), préparez deux plats en même temps en

toute simplicité ! Rôti et pommes de terre, poisson et gratin, crevettes et légumes... laissez libre cours à vos envies sans craindre que les saveurs, les épices ou les jus de cuisson ne se mélangent.

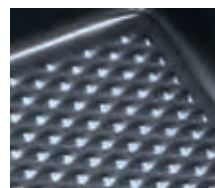
Fond alvéolé pour un croustillant parfait.

Grâce à sa structure alvéolée ingénieuse, les aliments sont légèrement surélevés et ne cuisent pas dans leur propre jus. La graisse et les sucs de cuisson s'écoulent naturellement et se déposent dans les rainures, garantissant une cuisson homogène, dorée et délicieusement croustillante.

Revêtement antiadhésif contre les dépôts.

Réalisé en acier au carbone avec revêtement antiadhésif en silicone. Sans PFAS, PFTE ni BPA. Résiste à des températures allant jusqu'à 230 °C. Nettoyage à la main recommandé. Dimensions : 35,5 x 25 x 5 cm. Poids : 715 g. Fabricant : ZEXU0¹.

- Moule à four duo Réf. 238-446-40 16,95 €



Cuisson croustillante grâce à la structure alvéolée du fond.



Avec couvercle de conservation : pour que le pain ne dessèche pas dans le moule.

Une création spectaculaire sur un buffet ou pour les tartines des enfants.

Des mini-pains faits maison en forme de cœur, d'étoile et de fleur.

Les mini-pains décoratifs offrent une alternative charmante aux traditionnelles tranches de baguette. Leur format ludique et leur présentation soignée en font des mets parfaits pour vos repas conviviaux : en canapés lors d'un cocktail, en amuse-bouche pour une fête, ou disposés sur un buffet où ils attireront tous les regards. Au-delà des occasions festives, ces petites créations apportent une touche d'originalité au repas du soir et transforment le dîner familial en moment spécial. Les enfants, quant à eux, les adorent dans leur boîte à goûter – leur taille parfaite et leur aspect amusant en font la star de la récréation.

Pain de seigle ou pain complet savoureux, pain blanc, brioche sucrée...

Ces moules à pain conviennent à tous les types de pâte à pain. Grâce à leurs couvercles

des deux côtés, ils sont faciles à remplir. L'acier au carbone assure une répartition uniforme de la chaleur et un résultat de cuisson optimal. Grâce au revêtement antiadhésif, les pains se démoulent facilement après cuisson.

Sert également de boîte hermétique.

Remettez simplement le reste du pain non coupé dans le moule afin qu'il ne se dessèche pas. Les moules résistent à une température maximale de 230 °C. Lavage à la main recommandé.

Dimensions : env. 7,5 cm de diamètre et 22 cm de longueur.

Contenance : 600 à 800 ml. Fabricant : 0KYVA¹.

• **Moules de cuisson pour pain, lot de 3 pièces**

Réf. 238-587-40 24,95 €



D0JKG.

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. Électricité 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



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

GEFU

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 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 : D0JKG¹.

• **Fouet danois** Réf. 236-374-40 12,95 €



¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



Verre de vin « One for All »
par Fabrice Sommier
Lot de 6 pièces 54,95 €
Lot de 12 pièces 104,95 €

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.

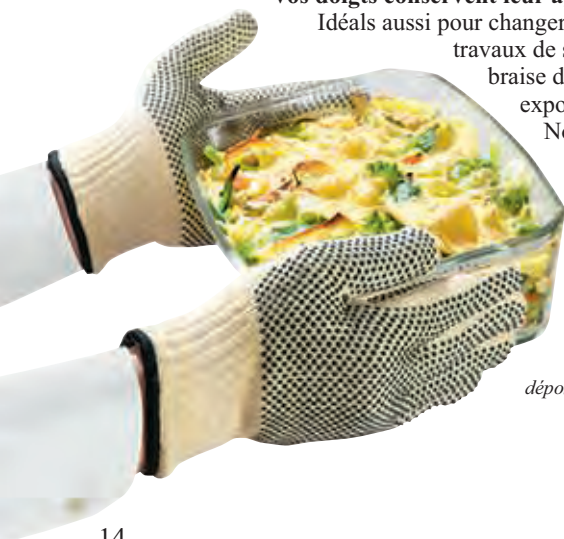
Lavables en machine jusqu'à 40 °C. Fabricant : 0EZCP¹.

• Gants de protection contre la chaleur

Réf. 236-747-40

32,95 €

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



Un jeu d'enfant : tourner

La fonte massive réduit en poudre les épices et aro
Purs matériaux



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.

Une pratique habituelle chez nous 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 : OLPNR¹.

Verre de vin « One for All » par Fabrice Sommier

- Lot de 6 pièces
Réf. 234-342-40 **54,95 €**
- Lot de 12 pièces
Réf. 234-343-40 **104,95 €**
(Vous économisez 4,95 €)



Le secret de l'ingénieux verre « One for all » tient dans sa forme sophistiquée avec des proportions précises.

*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.

au lieu de pilonner.

mates de façon plus précise et plus aisée.
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 : 0ZWPL¹.

- **Pilon en fonte Skeppshult**
Réf. 222-592-40
59,95 €

La meilleure (et la plus belle) manière de râper du fromage : sans miettes et prêt à servir.

Belle râpe design avec lamestranchantes et récipient collecteur.

De nombreuses râpes laissent beaucoup de miettes, qui atterrissent sur la table plutôt que dans l'assiette. Avec cette râpe design, les fins copeaux sont récupérés dans un récipient en bois de cerisier situé sous la râpe et peuvent être parsemés sur des pâtes, risottos, salades ... par l'ouverture latérale.

Râpe bidirectionnelle tranchante pour un travail rapide en toute sécurité.

Les fromages à pâte dure glissent comme du beurre sur les deux lames de précision tranchantes de cette râpe.

Les restes de fromage demeurent tout simplement à l'intérieur de la râpe et peuvent être stockés au réfrigérateur.

Contrairement au film plastique ou aux boîtes de conservation, l'air peut circuler et l'humidité s'en aller. Votre fromage reste ainsi frais et appétissant pour longtemps.

Un bel objet décoratif sur votre table. Et pour de nombreuses années.

Récipient collecteur en bois de cerisier huilé de qualité supérieure. Râpe en acier inoxydable, amovible pour le nettoyage. Dimensions 22,5 x 7,5 x 4,5 cm (L x l x H), poids 244 g. De HANSI – Siebert. Fabricant : 0EZCF¹.

- **Râpe à fromage design**
Réf. 229-204-40
29,95 €



Amovible pour un nettoyage facile : la râpe en acier inoxydable.

Enfin un couteau à pain avec lame repliable. Parfait en excursion, au camping, dans le camping-car...

Avec sa lame dentelée de 18,5 cm (!), il est suffisamment solide et long pour trancher les pains les plus durs.

Une fois replié, il est ultra-compact et peut être rangé sans danger.

Avec sa lame repliée, il n'est pas plus grand qu'un couteau de table classique : rangement sûr et compact. Déplié en un tour de main, il devient un couteau à pain à part entière avec une lame dentelée solide de 18,5 cm (!) de long (contre 11 cm maximum habituellement). Parfait pour les excursions en plein air, le camping, les pique-niques, les voyages en camping-car... De plus, il se range facilement, même dans les petits tiroirs.

Découpe avec une facilité déconcertante même les pains les plus imposants et croustillants. Résultat : des tranches impeccables, sans miettes écrasées ni croûte déchirée.

La lame dentelée permet également de couper proprement les fruits, les tomates, les légumes, etc. La dureté de l'acier inoxydable 7Cr13 assure un tranchant affûté, une coupe précise et une stabilité à toute épreuve.

Grâce au système de verrouillage Back-Lock éprouvé, aucun risque de repliement accidentel de la lame en cours d'utilisation.

Une simple pression du pouce libère le dispositif de

blocage et permet de refermer la lame.

Manche ergonomique en bois d'olivier naturel.

Longueur totale fermé 22 cm, ouvert 40,5 cm.

Poids 300 g. Étui de transport

et de rangement

fourni. Lavage à

la main recom-

mandé. Fabricant : GKA0M¹.

- **Couteau à pain à lame repliable**

Réf. 238-665-40

79,95 €



Déplié, c'est un couteau à pain à part entière avec verrouillage Back-Lock.



Replié dans son étui de rangement, il est parfait pour le camping, les voyages et les activités de plein air.



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.

Une ouverture propre, sans rebords acérés.

Du fait de l'aimant intégré, vous relevez directement le couvercle avec l'ouvre-boîte et vos doigts restent propres. Le système de coupe sécurisé arrondit l'arête de coupe pendant l'ouverture. Vous réduisez ainsi le risque de blessures et le couvercle peut être encore utilisé en tant que tel si besoin. La forme ergonomique 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 : TYVJ0¹. Fabricant lot de piles : SDQT0¹.

- **Ouvre-boîte électrique**
Réf. 236-970-40 29,95 €

- **Lot de piles, 4 LR6 (AA)**
Réf. 677-039-40 5,- €



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

Le cuiseur à œufs plus compact (et plus élégant) : avec contrôle électronique du temps de cuisson.

Pour cuire jusqu'à 3 œufs exactement à votre goût, sur un espace des plus réduits. Plus besoin de mesurer l'eau. À un prix très réjouissant.

Plus besoin de mesurer la quantité d'eau nécessaire à la cuisson. Plus de résidus de calcaire incrustés, comme c'est souvent le cas avec les cuiseurs à œufs habituels. Pour ce modèle, le temps de cuisson est contrôlé par un système électronique moderne qui éteint l'appareil au moment opportun, avant la cuisson à sec.

Une molette vous permet de sélectionner le degré de dureté, sans palier, de mollet à dur.

Il vous suffit de verser l'eau (gobelet fourni), de placer les œufs piqués sur le support amovible, d'indiquer la dureté souhaitée et de démarrer l'appareil. Un signal retentit lorsque vos œufs sont prêts. Le support amovible vous permet de refroidir tous les œufs simultanément sous l'eau froide, en un clin d'œil.

Design élégant, en acier inox mat. Entretien aisé, esthétique durable.

Facile à nettoyer. Avec gobelet de remplissage à pique-œufs. Dim. : 7,5 x 13,5 x 21,5 cm (l x H x P). Poids : 487 g. Câble de 95 cm, 230 V/210 W. Sécurité contrôlée eurofins/GS*. Fabricant : BYD0J¹.



Design élégant, en acier inox mat. Entretien aisé, esthétique durable.

- **Cuiseur à œufs compact & design**
Réf. 236-434-40
29,95 €

*Z2D22306-0001



Le nettoyant *unique* pour presque tout. Nettoie, polit et protège en une seule étape.

Ingrédients 100 % naturels, sans produits chimiques ni phosphates. Fabriqué dans l'UE.

Économisez sur de nombreux produits de nettoyage spéciaux, souvent coûteux : ce nettoyant universel ingénieux nettoie, polit et protège en une seule étape. Avec sa formule naturelle à base d'argile blanche, de flocons de savon et d'huile d'agrumes, il élimine de manière fiable et en douceur même les saletés, graisses et résidus brûlés les plus tenaces – sur le métal, plastique, bois, la céramique, la porcelaine, le verre ... Et contrairement à la plupart des nettoyants liquides, ici vous n'achetez pas de l'eau.

La pierre de nettoyage solide est un pouvoir nettoyant pur.

Il suffit d'humidifier l'éponge spéciale fournie avec de l'eau et de la frotter contre la pierre de nettoyage : cela crée une mousse nettoyante puissante, que vous pouvez légèrement frotter puis rincer abondamment à l'eau.

Laisse des surfaces éclatantes de brillance, un agréable parfum d'agrumes et un film protecteur à effet hydrofuge.

L'eau et la saleté s'écoulent simplement de la surface protégée. La réadhérence des saletés est retardée. Tout reste propre et facile d'entretien plus longtemps. Contenu : 300 ml. Fabriqué en France. Fabricant : 0LFNH¹.

Parfait pour la maison, le jardin, la voiture...

Par exemple, dans la cuisine pour les hottes, fours, évier, appareils de cuisine, placards, etc. Dans la salle de bain pour les robinetteries, cabines de douche, miroirs, etc. À l'extérieur pour les portes, les fenêtres, les cadres, les boîtes aux lettres, les meubles de jardin, etc. Ainsi que pour la peinture de voiture, les jantes, les vélos, motos, outils, bateaux, camping-cars, le matériel de camping, etc.

- **Nettoyant universel 3-en-1** Réf. 237-759-40 **17,95 €**
(Prix du litre : 59,83 €)
- **Eponge de remplacement, lot de 10**
Réf. 237-833-40 **14,95 €**



Idéal également pour nettoyer vos baskets blanches.



Élimine même les salissures particulièrement tenaces dans le four.

¹ Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



Mise sous vide d'une simple pression sur un bouton. Comprend un écran indiquant le niveau de batterie.



3 x 350 ml.



3 x 770 ml.



3 x 1062 ml.

Génial : mise sous vide dans des bocaux standards au lieu de sacs plastiques ou de boîtes spéciales coûteuses.

Durée de conservation jusqu'à 5 fois plus longue pour les aliments frais, cuits ou secs.

Fruits ou légumes coupés, restes du dîner, aliments secs comme flocons d'avoine, riz, noix, feuilles de thé, grains de café, ... en fait tout ce qui peut tenir dans un bocal peut être mis sous vide et se conserver jusqu'à 5 fois plus longtemps d'un simple bouton. La conservation sous vide préserve les arômes et les nutriments, protège de l'humidité, des germes et des nuisibles.

Petit, compact, sans fil et très facile à utiliser.

Il suffit de poser ou de visser le couvercle, de placer l'appareil et de l'allumer : le moteur sur batterie aspire l'air autour du couvercle, le vide d'air plaque le joint en caoutchouc sur le bord de l'ouverture et en seulement 30 secondes le bocal est hermétiquement fermé.

Contre le gaspillage alimentaire et les déchets plastiques.

Entièrement chargé, la batterie lithium 1 200 mAh permet plus

de 100 utilisations. Rechargeable à volonté via le câble USB-C fourni. Convient pour des bocaux avec diamètre d'ouverture de 8,3 à 8,8 cm et (avec l'adaptateur fourni) de 6,5 à 7 cm. En ABS et silicone. Dimensions : Ø 10,5 cm, H 9,7 cm. Poids : 348 g. Couleur : noir. Fabricant : WZ0UP¹.

• **Appareil de mise sous vide pour bocaux**

Réf. 238-323-40 **49,95 €**

Bocaux, lot de 3

• 350 ml Réf. 238-324-40 **9,95 €**

• 770 ml Réf. 238-325-40 **12,95 €**

• 1.062 ml Réf. 238-326-40 **14,95 €**



Piège à mouches, lot de 3 14,95 €

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 : 0EZCP¹.

• **Piège à mouches, lot de 3 pièces**
Réf. 236-742-40
14,95 €



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

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

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 coupelles jetables en aluminium, l'argile naturelle 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). 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 : TQ0VA¹.

- **Plaques BBQ RÖMERTOPF®**
Réf. 237-550-40 **54,95 €**



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 ménageant grâce à l'étonnante plaque de nettoyage pour l'argent. En un tour de main, vos bijoux sont libérés de la délicate 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 : 0EZCP¹.

- **Plaque de nettoyage pour l'argent**
Réf. 236-746-40 **19,95 €**



¹ Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



Doublement primés* : les concentrés de puissance sans fil pour votre cuisine.

Hauteement efficaces, durables et facile à utiliser : une batterie 12 V puissante pour tous les appareils.

Aucun câble gênant. Aucune prise de courant. Aucune contrainte. Et pourtant, ces nouveaux appareils de cuisine sur batterie délivrent la même puissance que leurs équivalents filaires. Le batteur électrique, le mixeur plongeant et l'aspirateur à main puisent leur énergie dans une batterie système performante (lithium-ion 12 V / 3 Ah), pour des performances de pointe à chaque utilisation. Au-delà de leur apparence iconique, leur design est pensé pour l'efficacité, le confort et la durabilité. Il n'est donc pas surprenant que ces appareils sans fil ZWILLING, aussi élégants que performants, aient été distingués par deux prestigieux prix de design*.

Durable, économique et peu encombrant : 1 batterie système (vendue séparément) pour tous les appareils.

Au lieu que chaque appareil ait sa propre batterie coûteuse, tous fonctionnent avec une batterie amovible unique et une station de charge commune. Résultat : moins de déchets électroniques, une consommation de ressources réduite, un encombrement minimal et une recharge simplifiée.

Performances et fonctionnalités dignes d'appareils de cuisine haut de gamme.

Batteur électrique à 3 vitesses pour mélanger, battre et pétrir de façon homogène tous vos ingrédients, des plus légers au plus lourds. Fouets et crochets pétrisseurs inclus. Autonomie : jusqu'à 120 (!) minutes** (contre seulement 60 minutes pour la plupart des modèles). Dimensions : 18,5 x 9,9 x 30,1 cm. Poids : 940 g.

Aspirateur à main avec filtre permanent en acier inoxydable et filtre HEPA remplaçable. Bac à poussière facile à vider proprement, par simple clic. Trois embouts interchangeables inclus. Autonomie : jusqu'à 45 minutes** (contre seulement 20 minutes habituellement). Dimensions : 27,3 x 5,2 x 5,6 cm. Poids : 330 g.

Mixeur plongeant avec moteur BLDC à faible usure, 3 vitesses et démarrage progressif pour limiter les éclaboussures. Lame spéciale à deux ailes en acier inoxydable. Gobelet mélangeur de 600 ml inclus. Autonomie : jusqu'à 45 minutes** (contre seulement 20 minutes habituellement). Dimensions : env. 5,3 x 38 cm (Ø x H). Poids : 730 g.

Design minimaliste élégant, par Matteo Thun & Antonio Rodriguez, Milan.

En synthétique robuste, décliné en noir. Fabricant : HNXUO¹.

Appareils de cuisine sans fil XTEND

- | | | |
|-------------------------------------|-----------------|----------------|
| • Batteur à main (sans batterie) | Réf. 238-699-40 | 79,95 € |
| • Aspirateur à main (sans batterie) | Réf. 238-698-40 | 46,95 € |
| • Mixeur plongeant (sans batterie) | Réf. 238-700-40 | 79,95 € |

À commander séparément :

- Batterie 12 V/3 Ah, temps de charge env. 90 min. (à 30 W)
Réf. 238-701-40 **39,95 €**
- Station de charge compacte avec câble de charge USB
Réf. 238-702-40 **19,95 €**
- Filtres HEPA, lot de 3 pièces
Réf. 238-703-40 **7,95 €**
- Bloc d'alimentation USB (1x USB-C, 1x USB-A)
Réf. 236-433-40 **9,95 €**
- **Lot complet d'appareils de cuisine sans fil (avec batterie + station de charge)**
Réf. 238-704-40 **259,- €** (économisez 7,75 €)

**iF Design Award 2025 catégorie : appareils et accessoires de cuisine, Red Dot Design Award 2025 catégorie : cuisine*

***Autonomie calculée avec une batterie entièrement chargée. L'autonomie réelle peut varier en fonction de la recette, de la quantité préparée, des accessoires utilisés et de l'état de la batterie.*



Aspirateur compact pour miettes & autres saletés.



Vidage hygiénique sans contact direct avec la saleté.



Aspirateur avec filtre permanent en acier inoxydable et filtre HEPA remplaçable.

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 fûtés, 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-Idee. Fabricant : HEP0C¹.



Le lot de 5 chiffons haute technologie 24,95 €

- Rouge
Réf. 129-40
- Bleu
Réf. 121-582-40
- Gris
Réf. 204-280-40



**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.

**Un article d'un catalogue
précédent vous manque ?**
www.proidee.fr/cuisine

ou :
Tél. 03 88 19 10 49

du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00,
le samedi de 8h30 à 16h00

Un café classique, infusé à la main, en toute facilité, et sans marc de café.

Cafetière primée, avec microfiltre à double paroi.
Convient également pour le thé. Exclusivement chez Pro-Idee.

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 dripper 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. 0,85 kg. Capacité 1 l (6 tasses). Insert filtre lavable en machine. Par ASA Selection/Germany. Fabricant : HNF0L¹.

• **Machine à café ASA** Réf. 226-517-40 **59,95 €**



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



¹ Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



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 : VA0TY¹.

- **Couteau éplucheur damassé, lame de 6 cm, 25 g**
Réf. 224-797-40 **22,95 €**
- **Couteau à légumes damassé, lame de 8 cm, 27 g**
Réf. 224-798-40 **22,95 €**
- **Couteau santoku damassé, lame de 10 cm, 37 g**
Réf. 224-799-40 **39,95 €**
- **Couteau de cuisine damassé, lame de 15 cm, 55 g**
Réf. 226-922-40 **49,95 €**
- **Lot 4 pièces composé d’un couteau éplucheur, un couteau à légumes, un couteau de cuisine et un couteau santoku**
Réf. 226-923-40 **129,95 €**
(Vous économisez 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.

Aliments croustillants à souhait, comme sur un grill.

509 picots en silicone assurent une circulation optimale de l’air. Désormais avec un rebord d’égouttage pratique. Exclusivement chez Pro-Idée.



Sur ce tapis à picots en silicone, les aliments ne reposent qu’en surface, sans cuire dans leur propre graisse. Plus besoin de retourner les aliments en cours de cuisson. La graisse et le jus de viande s’écoulent directement et s’amoncellent dans les rigoles à la base des picots. En outre, le rebord de 8,5 mm évite que les liquides ne gouttent dans le four. Vous cuisinez de délicieuses préparations, croustillantes à souhait, telles que les pommes de terre, la viande, le burger, le poisson ...

Cuisson saine, sans graisse.

Inutile de graisser le tapis. Rien n’adhère ni ne brûle sur la surface en silicone platine de qualité. Goût parfaitement neutre. Résiste à la chaleur jusqu’à 260 °C (au lieu de seulement 200-220 °C dans la plupart des cas). Idéal en tant que dessous-de-plat pour poêles et casseroles, pour le glaçage des gâteaux ou pour la décongélation d’aliments surgelés. À utiliser au four. Dim. : 40 x 29 cm. Format standard plaque de cuisson. Nettoyage au lave-vaisselle. Fabricant : TYVJO¹.

- **Tapis de cuisson à picots avec bord d’égouttage**
Réf. 236-481-40 **22,95 €**



Préparer une marinade comme un pro, sans éclaboussures !

Ce pinceau de cuisine innovant rend la préparation des grillades et la cuisson plus propre, plus rapide et plus sûre.

Les amateurs de marinades en cuisine au four ou au barbecue connaissent bien le problème : trop peu de sauce sur la viande, les légumes ou les pâtisseries, et pourtant des gouttes collantes sur le plan de travail... sans parler du risque de se brûler les mains. Ce temps est désormais révolu ! Ce pinceau de cuisine innovant permet de répartir les sauces rapidement, proprement et en toute simplicité.

Le secret : la marinade adhère parfaitement aux poils en silicone multicouches résistant à la chaleur.

Les larges poils centraux sont équipés de petits trous qui retiennent la marinade sans goutter et la répartissent uniformément. Vous pouvez ainsi badigeonner avec précision, sans laisser de résidus. Parfait également pour graisser les moules à pâtisserie.

Le manche extra long et antidérapant protège efficacement vos mains de la chaleur.

Grâce à sa tête inclinée, le pinceau évite que les poils touchent la surface de travail lorsqu'il est posé. Les taches collantes et les gouttes appartiennent désormais au passé.



Le manche extra long et antidérapant protège efficacement vos mains de la chaleur.

Après utilisation, il suffit de le nettoyer au lave-vaisselle. Dimension : 35 cm (longueur). Fabricant : YT0JV¹. Personne responsable : PUORN¹.

- **Pinceau de cuisine pour glaçage**

Réf. 237-887-40 19,95 €



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 : OZEPU¹.

- **Porte-serviette extensible, lot de 2**

Réf. 238-616-40
15,95 €



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

Égoutter 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 : D0STY¹.

- **Couvercle passoire**

Réf. 120-402-40
24,95 €



¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



**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 montagnes 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 : CFNH0¹.

- **Spatule « Flip it »**
Réf. 219-389-40
14,95 €

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

Exempt de PFAS et PFTE. 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.

Fabriqué 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 : SOMGB¹.

Poêles en acier inoxydable avec effet antiadhésif

- Petite poêle, 24 cm Ø, 5,5 cm H, env. 1 000 g
Réf. 237-577-40 **79,95 €**
- Grande poêle, 28 cm Ø, 6 cm H, env. 1 300 g
Réf. 237-579-40 **89,95 €**
- Poêle XXL, 32 cm Ø, 6,5 cm H, env. 1 600 g
Réf. 237-580-40 **99,95 €**
- Sautreuse avec couvercle en verre, 28 cm Ø, 14,5 cm H, env. 2 100 g
Réf. 237-581-40 **129,95 €**



Sautreuse avec couvercle en verre



Petite poêle



Grande poêle



Poêle XXL

UniverSUS

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 distorsion 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 : VOSKG¹.

Planches à découper JADE

- Petite Réf. 233-616-40 **16,95 €**
- Moyenne Réf. 233-617-40 **39,95 €**
- Grande Réf. 233-618-40 **49,95 €**

Plus rapide, plus tranchant, plus précis.

L'éplucheur double-ens professionnel de Microplane®. Épluche très finement les fruits et légumes durs et mous en un clin d'œil.

Éplucher 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 spécia-



liste 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.

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 : ADQ0T¹.

- Éplucheur professionnel Microplane®
Réf. 230-746-40 **21,95 €**

Très peu encombrante : protection anti-projections de 1 mm d'épaisseur pour poêles et casseroles.

Plus de projections de graisse sur les vêtements et la cuisinière. Peut même se ranger dans un tiroir.

Aucune comparaison possible avec les passoires et couvercles anti-projections : cette super protection de poêle ne mesure qu'un 1 mm d'épaisseur et augmente ainsi la place disponible dans votre placard de cuisine. Flexible et toutefois solide avec sa matière en fibres de verre tissées, elle protège parfaitement les poêles et casseroles jusqu'à 32 cm Ø. Plus aucune projection de graisse. La cuisinière, la cuisine et vos vêtements restent propres. Contrairement aux grilles en acier inoxydable, elle laisse la vapeur d'eau s'échapper. Vous évitez que l'eau de condensation dénature vos aliments.



Contrairement au métal, la fibre de verre est résistante à la chaleur (jusqu'à 260 °C) et ne devient donc pas chaude.

4 attaches permettent de la mettre en place.
Revêtement Teflon® et adaptée au lave-vaisselle. Idéale aussi comme dessous de plat.

Dimensions : 32 cm Ø, poids : 90 g. Fabricant : 0TQVA¹.

- **Protection anti-projections NoStik®, lot de 2 pièces**
Réf. 230-487-40 **12,95 €**

¹ Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.

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 : 0EZCP¹.

- **Coussinet bioactif pour lave-vaisselle**
Réf. 236-755-40 16,95 €

* 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.



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



L'icône de la cuisine nord- légère et

Un plaisir pour les yeux et le palais :



Travailler comme

**Plan de travail anti-adhésif,
protection de plaque de cuisson élégante**

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.

Hygénique 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 : TYVJ0¹.

- **Plan de travail en inox**
Réf. 236-444-40 59,95 €

africaine – revisitée de façon durable, compatible induction.

es plats mijotés (orientaux) préparés dans la tajine.

Faites voyager vos convives et votre famille avec des arômes orientaux, une présentation raffinée et une explosion de saveurs. Avec cette tajine innovante de Peugeot, c'est un jeu d'enfant. Contrairement aux tajines classiques, le fond est en aluminium 100 % recyclé (au lieu de céramique, fonte ou terre cuite).

Résultat : un poids réduit (2,75 kg au lieu de 6 kg souvent), une manipulation plus facile et une compatibilité avec toutes les plaques modernes, y compris à induction. **Des plats mijotés incomparablement savoureux et aromatiques. Peu de matières grasses, peu de calories. Pour 6 à 8 personnes.**

Le secret : la vapeur monte, se condense sur les parois intérieures du couvercle conique en céramique et retombe lentement sur les ingrédients. La cuisson dans leur propre jus rend viandes et poissons particulièrement tendres et juteux. Les légumes conservent leur saveur naturelle et leur couleur vive. Les arômes des ingrédients et épices fusionnent en une harmonie délicieuse, les nutriments essentiels sont en grande partie préservés.

Revêtement antiadhésif en céramique sans PFAS : idéal pour saisir à haute température, quasiment sans graisse.

Rien n'attache ni ne brûle. Nettoyage rapide et facile. Couvercle en céramique émaillée, fabriqué à la main dans les ateliers Peugeot en France. Base en aluminium (100 % recyclé). Résiste à des températures jusqu'à 250 °C, passe au four. Convient à toutes les plaques, y compris à induction. Dim. env. 33 x 30 cm (Ø x H), poids 2,75 kg. Capacité : 3,1 l. Fabricant : OYBAV¹.

- **Tajine Peugeot Saveurs**
Réf. 238-129-40
149,90 €

Fabriquée à la main en France :
le couvercle en céramique
émaillée des ateliers Peugeot.

les pros, sur de l'inox.

espace de stockage résistant à la chaleur et
en un seul objet. Exclusivement chez Pro-Ideé.



Chiffons universels,
lot de 10 pièces
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 viscosité 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 ... Également 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 : CXW0Z¹.

- **Chiffons universels, lot de 10 pièces**
Réf. 233-024-40 **29,95 €**

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. À sec, parfait en tant que torchon vaisselle ou chiffon à poussière.

¹ Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



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 : UPEOR¹.

Moules anti-adhérents Le Creuset

• Moule rond	Réf. 219-977-40	49 €
• Moule à kougelhopp	Réf. 219-976-40	50 €
• Moule rectangulaire 30 cm	Réf. 219-979-40	45 €
• Moule à tarte/quiche 26 cm	Réf. 220-042-40	47 €
• Moule à muffins, pour 12	Réf. 219-978-40	45 €

Un seul objet pour couper vos œufs en tranches fines ou en quartiers.

L'astucieux coupe-œufs duo,
par le spécialiste des objets culinaires Gefu®.

En première position, les fils de coupe divisent votre œuf dur en 8 fines tranches qui se prêtent à la préparation de sandwiches. En deuxième position, le coupe-œufs découpe des sixièmes précis, qui sont parfaits pour les assiettes de crudités ou les décorations de salades.

Compact, peu encombrant et compatible lave-vaisselle.

La marque Gefu® bénéficie de plus de 75 ans d'expérience dans le domaine des appareils de cuisine de haute qualité, elle est appréciée par les chefs amateurs et les professionnels de la cuisine du monde entier. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et en synthétique. Dimensions : 13 x 11 x 14 cm (L x l x H). Poids env. 120 g. Fabricant : D0JKG¹.

- Coupe-œufs duo Gefu® Réf. 230-120-40 **16,95 €**



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. À moins que vous n'ayez activé le mode lumière permanente. **Lumière chaude ou froide agréable. Lumineuse ou sombre. Pour travailler, lire, se détendre ...**



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

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.

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 : TYVJO¹.

- **Barre lumineuse sur batterie**
Réf. 235-557-40 **29,95 €**
- **Barre lumineuse sur batterie, lot de 3 pièces**
Réf. 235-558-40 **84,95 €**
(Vous économisez 4,90 €)
- **Adaptateur secteur USB (1 port USB-C, 1 USB-A)**
Réf. 236-433-40 **9,95 €**



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.

Suspendu 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 : TYVJO¹.

- **Organiseur d'évier** Réf. 222-405-40 **29,95 €**

Pour commander facilement :
www.proidee.fr/cuisine

Tél. 03 88 19 10 39
du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00,
le samedi de 8h30 à 16h00



Faire cuire des légumes à la vapeur, rapidement et en douceur – désormais tout simplement au micro-ondes.

Sans surveillance, sans surcuisson, sans aliments brûlés. Un design signé Eva Solo, Danemark.

Ajoutez simplement un peu d'eau (juste assez pour couvrir les rainures du fond du récipient) et les légumes dans le cuiseur vapeur, placez le couvercle et démarrez le micro-ondes. A 900 Watts, 200 grammes de légumes cuisent en seulement quelques minutes. Contrairement à la cuisson vapeur sur plaque de cuisson, vous n'avez pas besoin de surveiller le processus de cuisson ; rien ne peut déborder ou brûler. De plus, grâce à l'utilisation minimale d'eau et au temps de cuisson réduit, les vitamines et les nutriments sont largement préservés ; chaque légume conserve sa couleur naturelle et sa saveur propre intense.

Design stylé et poignée pratique, pour passer directement du micro-ondes à la table.

La poignée ne chauffe pas, ce qui facilite la prise en main du cuiseur vapeur. Il est également parfait pour réchauffer les aliments transformés et même surgelés. Récipient en polypropylène, un synthétique exempt de BPA et recyclable – robuste, hygiénique, inodore et neutre au goût. Couvercle en verre. Compatible lave-vaisselle. Contenance : 2 litres. Dimensions : Ø 22 cm, H 8,5 cm. Poids avec couvercle : 624 g. Fabricant : KQVJ01.

- **Cuiseur vapeur au micro-ondes**
Réf. 233-706-40 **49,95 €**

La poignée ne chauffe pas : le cuiseur vapeur peut donc être transporté facilement.



L'appareil aux multiples talents et économe en place dans votre cuisine : micro-ondes, four à air chaud et grill.

Avec fond en verre de borosilicate et réflecteur à micro-ondes (au lieu d'une assiette tournante). Pour 60 % (!) de surface en plus*. Par CASO Design, le spécialiste des appareils de cuisine design de grande qualité.

Vous utiliserez cet appareil aux multiples talents presque tous les jours : dans cette structure design et compacte se cache un micro-ondes, un four à air chaud et un grill. Décongeler délicatement ou rôtir, cuire et gratiner avec l'air chaud du four jusqu'à 240 °C et fonction grill. D'une cuisson parfaite au micro-ondes jusqu'à une préparation de plat complet en une seule opération grâce à la préprogrammation. **L'assiette tournante est superflue : le fond à réflecteur répartit uniformément les micro-ondes dans la zone de cuisson de 25 l.**

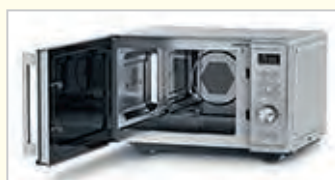
Comme les appareils gastronomiques onéreux, ce micro-ondes combiné fonctionne avec un fond en verre de borosilicate incluant un réflecteur à micro-ondes. De ce fait, la surface intérieure s'agrandit de près de 60 % et vous pouvez également utiliser de larges plats à gratin ovales et rectangulaires. Et même sur deux niveaux en même temps avec les fonctions air chaud et grill.

10 programmes de cuisson automatiques et 4 programmes combinés avec une fonction à air chaud et grill assurent un résultat optimal.

Des légumes cuits et croquants, des rôtis juteux, des pizzas croustillantes, des poissons grillés ... l'appui sur une touche suffit pour que le système automatique intelligent effectue la préparation parfaitement. Vous pouvez aussi sélectionner les paramétrages de manière individuelle.

Le point culminant de votre cuisine. Au design élégant.

Zone de cuisson de 25 l en acier inox hygiénique. Dim. : 49 x 30 x 42,5 cm (l x



Le fond à réflecteur répartit uniformément les micro-ondes sur la surface de cuisson de 25 l – une assiette tournante est superflue.

H x P), poids : 15,9 kg. Câble de 100 cm pour 230 V. Micro-ondes 900 W. Grill 1 000 W. Four à air chaud 2 100 W. Grille à 2 hauteurs ainsi qu'une plaque à pizza « CrispyWave » (Ø 26 cm) incluses. Sécurité contrôlée TUV Rhénanie/GS**. Fabricant : BYD0J¹.

- **Micro-ondes 3-en-1**
Réf. 237-255-40
229,95 €

**En comparaison avec des assiettes tournantes ordinaires.*

***S 50602516*

Le verre doseur intelligent : mesure *et* pèse.

Tout ce dont vous avez besoin pour peser vos ingrédients au gramme près est cet ingénieux verre doseur/balance. Versez simplement les ingrédients souhaités dans le récipient. Puis, lisez sur le grand écran de 2,9 x 2,9 cm les valeurs précises par paliers de 1 g/1 ml jusqu'à 2999 g/1000 ml. Par simple pression d'un bouton, vous pouvez basculer en onces et onces liquides – fonction idéale pour les recettes internationales.

Mesurez et pesez en un tour de main vos ingrédients quotidiens.

Grâce à la fonction Tare pratique, vous pouvez également mesurer des ingrédients solides et liquides au gramme ou au millilitre près, sans utiliser différents récipients. En matière plastique ABS robuste, de qualité



Pour un entretien aisé, le verre doseur est amovible par fermeture à clic.

alimentaire. Dimensions : 10,5 x 14,5 x 12,5 cm (l x P x H). Poids : env. 330 g. Fonctionne avec une pile bouton CR2032 (incluse). Fabricant verre doseur : LPN0H¹. Fabricant pile de rechange : X0CHN¹.

- **Verre doseur/Balance**
Réf. 229-536-40 **29,95 €**
- **Pile de rechange, lot de 2 CR2032**
Réf. 227-675-40 **3,50 €**



Un objet design primé en acier inox, qui essore les salades délicates avec précaution, sans changer de direction.

L'essoreuse à salade améliorée (et vraiment esthétique) : entièrement démontable pour un nettoyage hygiénique.

Aucune comparaison avec les essoreuses habituelles : cette essoreuse à salade primée est un produit de qualité durable. Equipée de détails parfaitement pensés et d'un bol de 5 litres en acier inoxydable robuste : parfait pour le service.

Sèche en toute délicatesse mais efficacement, sans changer de sens.

Au lieu de changer de sens – comme d'habitude – à chaque fois que vous tirez sur la corde, le panier tourne toujours dans la même

direction. Résultat : les feuilles ne sont pas mélangées pêle-mêle ; même la mâche réputée fragile n'est pas abîmée. Le couvercle transparent vous permet de surveiller à tout instant le contenu pendant le séchage. Avec bouton stop. **Pour un nettoyage approfondi, sans résidus, la poulie d'entraînement est amovible.**

Essuyer le couvercle avec son système de poulie, toutes les autres pièces sont compatibles lave-vaisselle.

Récompensé par le « Red Dot Award » 2017 dans la catégorie : Product Design.

En acier inoxydable 18/10 et synthétique. Dimensions : Ø 27 cm, hauteur 14,5 cm. Poids env. 1,5 kg. En plus de notre garantie longue durée, vous obtenez une garantie fabricant de 20 ans. Fabricant : D0JKG¹.

- **Essoreuse à salade Gefu®**
Réf. 224-012-40 **84,95 €**



Des ouvertures dans le couvercle vous permettent de faire égoutter l'eau sans ouvrir l'essoreuse.

¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



Le trancheur universel en métal le plus compact au monde. Made in Germany.

Replié, à peine 8 cm de large. Chez Pro-Idee, livré en plus : la lame lisse pour jambon et charcuterie, d'une valeur de 39,95 €. 49.–

Ce trancheur puissant n'occupe sur votre plan de travail guère plus de place qu'une feuille A4. Après usage, il se replie en quelques gestes pour ne mesurer que 8 cm de large – et se range même dans un tiroir de cuisine.

Inclus : 1 lame à denture ondulée et 1 lame lisse pour jambon/charcuterie. Pour des tranches ultra-fines comme plus épaisses, que ce soit dans des aliments durs ou tendres.

Sans à-coups ni déchirures : la lame à ondulation découpe avec une grande précision même le fromage dur et le pain extra croustillant. Pour les découpes fines de produits délicats, la lame lisse est idéale : jambon cru ou cuit, charcuterie, carpaccio de légumes ... Vos escalopes et roulades sont parfaitement tranchées, régulières et nettes, comme chez le boucher. Épaisseur réglable en continu (jusqu'à env. 15 mm). Convient aux aliments jusqu'à 15 cm de hauteur.

Triple récompense et meilleure note.*

Parfaitement conçu et performant. Atout supplémentaire : le compartiment innovant pour le



Avec seulement 8 cm de largeur, le trancheur ultra-compact se range même dans un tiroir de cuisine.



Juste ce qu'il faut : la longueur de câble non utilisée se range facilement dans le compartiment intégré.

câble – vous bloquez la longueur souhaitée, puis vous le rangez entièrement dans le compartiment. Le plan de travail reste ainsi dégagé – sans câble gênant. Construction solide et durable en métal, fabrication allemande. Dim. : 34 x 23 x 18 cm (L x l x H) (surface). Replié : 8 cm de large. Poids : 3,3 kg. Lames en acier inoxydable fabriquées à Solingen. Avec bac de récupération et poussoir. Câble 110 cm, rangeable dans le compartiment, pour 230 V/65 W. Fabricant : RN0PL¹.

• Trancheur universel ultra-compact

Réf. 238-264-40 259,95 €

**Red Dot Design Award Winner 2025 (catégorie appareils et accessoires de cuisine) ; Kitchen-Innovation-Award 2024 (catégorie petits appareils électroménagers) ; Meilleure note « très bien » (1,0) dans le test individuel de Technik zu Hause (07/2024)*

Prix intéressants garantis
(voir service commande de Pro-Idee).



Tiges pour verres spécial lave-vaisselle, lot de 8 14,95 €

Lavez enfin vos verres à vin à pied haut au lave-vaisselle.

Ni basculement, ni entrechoquement, ni frottement.

Fixer simplement les tiges silicone flexibles sur les barres du panier à vaisselle. Pliez les à la hauteur désirée et les clipser sur le pied des verres. Ainsi fixés, vos précieux verres à vin et coupes à champagne ne peuvent plus basculer ni glisser. Rien ne se casse ni ne s'abîme. Les surfaces fragiles du verre sont à l'abri des rayures. Plus besoin d'espacement de sécurité entre les verres : votre lave-vaisselle peut ainsi contenir plus de verres. Et : après une dégustation de vin ou une grande fête, vous pouvez remplir le compartiment du bas de votre lave-vaisselle. Parfait pour éviter la corvée du lavage à la main des verres.

Plus besoin de frotter les verres après le lavage.

Parfaitement placés à la verticale, vos verres peuvent s'égoutter intégralement. Pas de résidus de liquide au fond du verre, pas de traces ni de taches. Fabricant : 0EZCP¹.

• Tiges pour verres spécial lave-vaisselle, lot de 8 pièces

Réf. 236-754-40 14,95 €

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,

- **Poêle double à induction**
Réf. 232-390-40
39,95 €

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 : RNP0U¹.



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.

À 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 : ADQ0T¹.

- **Moulin à muscade Microplane®**
Réf. 228-001-40
26,95 €



¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



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 : OXLHN¹.

- **Râpe fine**
Réf. 120-386-40 **24,95 €**

Pour commander facilement :

www.proidee.fr/cuisine

Tél. 03 88 19 10 39

du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00,
le samedi de 8h30 à 16h00

Rares : les boîtes de conservation en verre et

Économes en place. Hygiéniques. Idéales

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 : H0NXC¹.

Boîtes de conservation avec couvercle en verre

- 500 ml Réf. 235-526-40 **12,95 €**
- 800 ml Réf. 235-527-40 **14,95 €**
- 1,4 l Réf. 235-528-40 **18,95 €**
- 2,2 l Réf. 235-529-40 **22,95 €**
- **Lot de 4 pièces**
(1 x 500 ml, 800 ml, 1,4 l et 2,2 l)
Réf. 235-540-40 **64,95 €**
(Vous économisez 4,85 €)

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).



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



carrées avec visibilité par le dessus.

également pour un tiroir.



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 : YOBAM¹.

- **Lot de 6 verres Holmegaard**
Réf. 209-165-40 26,95 €

Un « pop » sonore et 18 glaçons sont servis proprement, un par un.

**Un ustensile innovant pour préparer et
servir des 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 : CP0WR¹.

- **Moule à glaçons Ice-Pop**
Réf. 233-533-40 19,95 €



¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.

Une invention géniale : le verre doseur à fonction autonettoyante.

Un mécanisme de levage unique supprime les manipulations fastidieuses : plus besoin de secouer, racler ou gratter...

Mayonnaise, fromage blanc, miel, sauce au chocolat ou beurre de cacahuète : les ingrédients collants, qui ne peuvent généralement être transférés du verre doseur au bol mélangeur qu'en grattant laborieusement, peuvent être transférés facilement et sans résidus grâce au mécanisme de levage de ce verre doseur. Fini le gaspillage !

Au lieu de finir dans l'évier, tout atterrit dans le bol.

Appuyez simplement avec le pouce sur le curseur situé dans l'anse : le fond du verre doseur se soulève, la lèvre en silicone racle l'intérieur du verre et le contenu est entièrement poussé vers le haut. Lorsque le fond affleure le bord supérieur, il suffit de racler les derniers résidus à l'aide d'un couteau ou d'une spatule. Bien entendu, le verre doseur convient également à tous types d'ingrédients liquides et secs.

Volume réglable : vous pouvez choisir entre différents niveaux prédéfinis (237 ml, 118 ml, 78 ml, 59 ml) ou régler le volume en continu.

Le fond s'enclenche à la hauteur souhaitée, conformément au repère situé dans l'anse. Échelles de mesure rouges bien lisibles des deux côtés (gravées et résistantes à l'abrasion). En tritan exempt de BPA et silicone. Adapté au lave-vaisselle. Dimensions : 11,6 cm de hauteur, 8,5 cm de diamètre. Poids : 100 g. Fabricant : JM0QK¹. Personne responsable : AVQ0T¹.

- Verre doseur autonettoyant Réf. 238-560-40 16,95 €



Plus besoin de racler péniblement le verre doseur : grâce à un mécanisme de levage, son contenu atterrit directement dans le bol.



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'écrase, 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.



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 ...



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

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 : DSBG0¹.

- Couteau dentelé avec guide de coupe Réf. 233-027-40 39,95 €
- Planche à marche Réf. 235-494-40 14,95 €



Planche à marche

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 : DOSTY¹.

- **Beurrier en acier** Réf. 100-040-40 **24,95 €**



Prix intéressants garantis
(voir service commande de Pro-Idee).



Acier inox double paroi, pour maintenir vos plats au chaud ou au froid plus longtemps. A la cuisine, sur un buffet ou une table.

Saladiers de service et de cuisine joliment satinés, à un prix avantageux.

Ces saladiers thermiques joliment satinés vous seront très utiles. La lame d'air entre les parois en acier inox offre une isolation parfaite. Le couvercle maintient au frais les desserts, salades ... Les pâtes, légumes, sauces sont maintenus bien au chaud et fument encore, même après 60 minutes. Tout en gardant des parois extérieures bien froides.

Parfaitement assortie à votre vaisselle domestique, même de la porcelaine fine. Suffisamment robuste pour résister à un usage culinaire quotidien.

Ces saladiers aux bords arrondis sont parfaits pour mélanger et mixer. Le fond plat assure une bonne stabilité, sans anneau. Empilables. Compatible lave-vaisselle. En acier inoxydable décliné en 3 tailles: 1,2 litres (Ø 20,5 cm, pèse 687 g), 2 litres (Ø 25,5 cm, pèse 1019 g), 3,2 litres (Ø 29,5 cm, pèse 1283 g). Fabricant : HW0FL¹.

Saladiers thermiques en acier inox avec couvercle

- 1,2 l Réf. 220-852-40 **19,95 €**
- 2,0 l Réf. 220-853-40 **28,95 €**
- 3,2 l Réf. 220-854-40 **34,95 €**
- 3er-Set Réf. 220-857-40 **79,95 €**
(Vous économisez 3,90 €)

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.

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. À 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 : JVQ0K¹.

- **Moule à gaufre en silicone, lot de 2 pièces**
Réf. 232-168-40
24,90 €



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



¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.

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 épaississements 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 : QB0JD¹.

Nappe aspect lin



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



Existe également en version ronde, Ø 160 cm.

	Naturel	Mélange naturel/noir	€
80 x 80 cm	229-639-40	231-289-40	11,95
135 x 170 cm	229-636-40	231-341-40	21,95
135 x 220 cm	229-637-40	231-342-40	26,95
135 x 270 cm	229-638-40	231-343-40	29,95
160 cm Ø	229-635-40	231-344-40	29,95

Équipement 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). Écran 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 » (17/20)* 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.

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.



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.

2 200 W. Avec enrouleur de câble et filtre anticalcaire. Fabricant : BYDOJ¹.

- **Bouilloire design Caso**
Réf. 236-809-40 **49,95 €**

**Test du magazine allemand Haus & Garten 2/2024, « très bien » (17/20). 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*

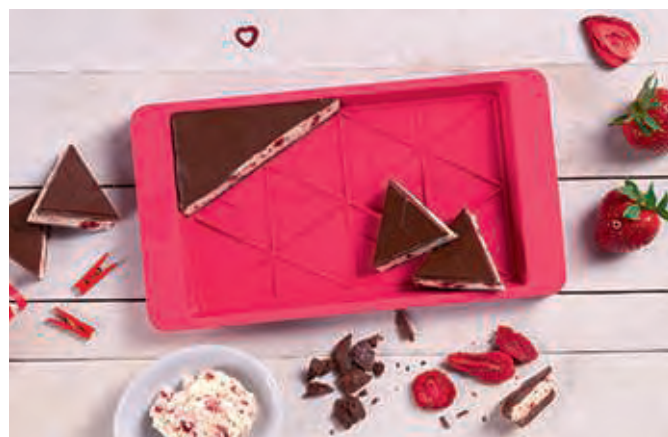


Design élégant en acier inox avec socle à 360° économe en place.

Le moule à chocolat ultime : silicone platine avec structure rainurée unique.

Effet antiadhésif maximal et compartimentage rectangulaire et triangulaire.

Un véritable secret d'initiés pour les chocolatiers amateurs ambitieux : ce moule de 2 cm de haut est idéal pour réaliser des créations chocolatées tendance fourrées à la fraise-yaourt, aux cheveux d'ange ou à la mode de Dubaï. Des créations qui séduisent aussi bien en cadeau qu'en accompagnement du café ou pour



sublimer un dessert. Sa matière flexible permet un démoulage facile de la tablette une fois durcie, tandis que sa structure rainurée exclusive facilite une découpe nette en rectangles ou en triangles parfaitement réguliers.

Silicone platine de qualité supérieure.

Résistant à des températures comprises entre -40 °C et +260 °C, résistant à l'acide de fruits, adapté au contact alimentaire et neutre en goût. Sans BPA, PTFE ni PFAS. Pour le nettoyer, il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide ou de le passer au lave-vaisselle. Dimensions : 22 x 12 x 2 cm. Poids : 200 g. Couleur : rose. En complément de notre garantie longue durée, le fabricant offre une garantie additionnelle de 15 ans. Fabricant : JVQ0K¹.

- **Moule à chocolat flexible** Réf. 238-668-40 **17,90 €**



La structure rainurée dessine une surface élégante et facilite le partage du chocolat.

¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.

La tendance culinaire du levain : facilement préparé soi-même et parfaitement fermenté.

Le lot de base avec 2 verres hermétiques, couvercle mesureur spécial et instructions pas à pas.

Par Kilner®, Angleterre – spécialiste des articles en verre depuis 1842.

Depuis des milliers d'années, le levain est utilisé comme un agent levant naturel pour assouplir les pâtes à pain. Ses bactéries lactiques saines et ses cultures de levure permettent au pain de lever, ce qui le rend digeste, savoureux et plus durable que le pain traditionnellement cuit avec de la levure. Avec ce lot vous réussirez parfaitement du levain préparé soi-même.

Les verres, que l'on peut fermer de manière hermétique, sont idéals pour un processus de fermentation de 7 jours.

À l'aide du couvercle mesureur, vous dosez exactement les ingrédients – simplement de la farine (de préférence de seigle ou d'épeautre) et de l'eau. Vous n'avez pas besoin de balance ou de verre mesureur, seulement de patience et de chaleur. En effet, la pâte lève le mieux à une température entre 24 et 28 °C.

Utilisez également le levain pour préparer des pizzas croustillantes, de délicieuses crêpes, des pains naan moelleux, des pains à hamburger ...

Dans les deux pots de 350 ml vous pouvez préparer deux pâtes en même temps. Couvercle et couvercle mesureur sont en acier inoxydable. Les pots et la cuillère en silicone peuvent passer au lave-vaisselle, le reste doit être lavé à la main. Instructions et recettes incluses. Par Kilner®, fabricant traditionnel anglais avec plus de 175 années d'expérience. Fabricant : 0XUZW¹.

• **Appareil à levain Kilner®** Réf. 233-448-40 **29,95 €**



Instructions et recettes incluses.

A la fois classiques et élégants.

Vous ne trouverez pas mieux que les verres Picardie, typiquement français.

Extrêmement robustes, en verre trempé et bon marché.

Pastis, petit rouge, eau, limonade ou jus de fruits, ... Dans les bars, les bistrotts et les cafés français, les boissons les plus diverses sont servies dans ces verres Picardie. Imaginés dans les années 1950, ils sont aujourd'hui entrés dans la légende, et montrent que les belles choses peuvent être bon marché.

Aussi sûrs qu'un pare-brise : 2,5 fois plus résistants que les verres ordinaires.

Nous l'avons testé : même s'il tombe d'une hauteur de 1,5 m, le verre Picardie ne se fend pas. Et s'il devait se casser, il se désintégrerait en petits fragments comme un verre de sécurité – sans arêtes vives qui pourraient vous blesser.

Le secret, c'est le verre trempé original de Duralex/France.

Pressée sans soudure à 700 °C dans des moules creux et aussitôt trempée, la surface du verre devient extrêmement dure. Le verre trempé est de ce fait extrêmement robuste, résistant également à la chaleur et au froid. Il passe au four à micro-ondes et se nettoie au lave-vaisselle, tout simplement.

Avec un bord légèrement arrondi et un pied massif pour plus de stabilité, les verres Picardie au design caractéristique à facettes s'adaptent parfaitement à toutes les situations de votre quotidien. Dimensions : Ø 7,5 cm, H 8 cm. Poids : 140 g. Contenance : 160 ml. Ø 8,7 cm, H 9 cm. Poids : 207 g. Contenance : 250 ml. Ø 8,5 cm, H 12,5 cm. Poids : 315 g. Contenance : 360 ml. Fabricant : 0GKJD¹.

Verres Picardie, lot de 6

- 160 ml Réf. 238-061-40 **12,95 €**
- 250 ml Réf. 238-062-40 **14,95 €**
- 360 ml Réf. 238-064-40 **16,95 €**

Verres Picardie, lot de 6, coloré

- 250 ml Réf. 238-065-40 **19,95 €**



Désormais également disponible dans un lot de 6 coloré en 250 ml.

Verres Picardie, 360 ml
lot de 6 16,95 €

Verres Picardie, 250 ml
lot de 6 14,95 €

Verres Picardie, 160 ml
lot de 6 12,95 €

Œufs au plat, pancakes, mini-omelettes, ... tous de la même taille, de la même épaisseur et parfaitement ronds. 4 pièces à la fois.

La poêle à empreintes antiadhésive façonne et cuit parfaitement de façon uniforme les classiques du petit-déjeuner.

Dans les empreintes de 1 cm de profondeur et de Ø 10 cm, vous pouvez cuire jusqu'à 4 préparations d'œufs simultanément. Toutes exactement de la même taille, de la même épaisseur et parfaitement rondes. Rien ne se mélange ni ne déborde. En un rien de temps, vous aurez créé une pile entière de mini-pancakes très prisés pour le petit-déjeuner – tous aussi parfaits les uns que les autres.

Idéal également pour les galettes de pommes de terre, les steaks hachés, les tortillas, ...

La poêle est coulée massivement en aluminium conducteur de chaleur, durable et stable. Grâce à l'antiadhésif PTFE, vous avez besoin de très peu de matière grasse. Pourtant, la préparation délicate à base d'œufs ne colle pas.

Convient à tous types de plaques – y compris induction.

Dimensions : Ø 26 cm, H 1,5 cm.
Poids env. 1,5 kg. Non compatible

Cuit 4 pancakes
parfaitement ronds
en une seule fournée.



lave-vaisselle, laver à la main. Fabricant : ZEXU0¹.

- **Poêle à empreintes pour pancakes**
Réf. 238-366-40 44,95 €



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

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



Prix intéressants garantis
(voir service commande de Pro-Ideé).

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 : K0QMJ¹.

- **Couvercle anti-projection universel**
Réf. 235-147-40 29,95 €



¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.

Un accessoire de cuisine, trois fonctions : manique, dessous-de-plat, protection thermique.

En silicone de haute qualité.

Résistant à la température et antidérapant. Facile à nettoyer.

Ces accessoires de cuisine remplacent trois ustensiles à la fois : maniques, dessous-de-plat et protection thermique. Le silicone



Manique durable en silicone résistant à la chaleur.

antidérapant à picots offre une prise sûre, même avec des casseroles lourdes ou mouillées. Et grâce à sa résistance aux températures élevées, vous pouvez saisir en toute sécurité des casseroles brûlantes ainsi que des plats à gratin et des moules à gâteaux sortis du four ou du micro-ondes.

Idéal également en tant que dessous de plat pour les casseroles, poêles et plats à four brûlants.

Protège le plan de travail ou le plateau de table contre la chaleur, le froid ou l'humidité, comme par

exemple la condensation.

Facile d'entretien, durable, compatible lave-vaisselle.

En cas de salissures, nettoyez simplement à l'eau et au liquide vaisselle ou passez au lave-vaisselle. Résiste à des températures comprises entre -40 et +230 °C. Avec œillets de suspension pratiques. Dimensions : env. 20 x 20 cm. Poids de chaque manique : env. 155 g. Fabricant : TYVJO¹.

- **Manique en silicone, lot de 2** Réf. 238-429-40 **18,95 €**



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



Le rafraîchisseur de

Rafraîchit de manière active (au lieu de simplement isoler).
Idéal également



Le spécialiste japonais des

L'éplucheur précis de qualité pro

Aucune comparaison avec les éplucheurs traditionnels. Tel les couteaux de cuisine de haute qualité, l'éplucheur de précision a une lame longue durée. Réalisé dans un acier spécial japonais, il est extrêmement tranchant et dur (dureté 57 HRC*), pour éplucher rapidement et sans effort les asperges, carottes, pommes, potirons

...

La lame mobile s'adapte à toutes les formes, épluche aisément en tranches ultra fines.

Le racloir intégré retire directement la peau de la lame et l'empêche de retomber. Ainsi, vous pouvez éplucher de grandes quantités sans devoir toujours reposer l'outil pour dégager la lame de ses salissures. L'évideur situé sur le côté permet de retirer directement les yeux et les trognons, en une seule manœuvre.

Le large manche ergonomique repose agréablement et en toute sécurité dans la main.

Convient pour droitiers et gauchers. Manche en synthétique, lame en acier inoxydable 18/10. Adapté au lave-vaisselle. Long. 15 cm. Largeur de coupe 4,2 cm. Poids env. 50 g. Couleur : noir/

bouteille de vin au look design.

Aspect élégant en noir mat avec élément rafraîchissant amovible 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.

Également 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. Fabricant : D0JKG¹.

- **Rafraîchisseur de bouteille de vin SMARTLINE**
Réf. 232-795-40
32,95 €
- **Pain de glace de rechange**
Réf. 232-796-40
7,95 €

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



lames ultra tranchantes.

professionnelle. Rapide et efficace.

argent. Outre notre garantie longue durée, vous obtenez une garantie fabricant de 5 ans. Fabricant : D0JKG¹.

- **Éplucheur de précision**
Réf. 218-596-40
16,95 €

* 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.



Très mobile, la lame s'adapte aux diverses formes de légumes.



Battez et mélangez sans électricité. Un résultat encore plus rapide, plus lisse et sans grumeaux.

Fouet semi-automatique avec insert turbo innovant pour une puissance de fouettage accrue.

À chaque rotation, la surface pleine de l'insert en plastique brasse bien plus que la quantité habituellement brassée par les crochets métalliques. Vous gagnez ainsi beaucoup de temps et économisez vos forces. De plus, l'insert permet d'incorporer beaucoup plus d'air dans les aliments. La crème chantilly, les mousses, les blancs en neige, le sabayon, etc. sont ainsi encore plus légers et onctueux ; la mayonnaise, les vinaigrettes, les sauces, etc. sont onctueuses et sans grumeaux. Pour les aliments visqueux et épais, l'insert n'est pas nécessaire, vous pouvez simplement le retirer d'un clic.



Pour les aliments visqueux ou épais, vous pouvez retirer l'insert en un tour de main.

Le système semi-automatique ménage votre poignet.

Au lieu de faire tourner votre poignet, appuyez simplement sur la poignée à ressort. Le fouet tourne automatiquement, mélange efficacement et sans effort. En acier inoxydable et plastique robuste. Passe au lave-vaisselle. Dimensions : 34 cm de long, 6,5 cm de diamètre. Poids environ 100 g. Fabricant : ZE0FC¹.

- **Fouet Batteur turbo**
Réf. 238-365-40 11,90 €



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 : CFNH0¹.

Poêles Diamond Lite premium

- Poêle de cuisson, Ø 24 cm, H 5 cm, 1150 g, Réf. 220-983-40 **89,95 €**
- Poêle grand format, Ø 28 cm, H 5 cm, 1650 g, Réf. 220-984-40 **99,95 €**
- Poêle XXL, Ø 32 cm, H 5 cm, 2100 g, Réf. 220-985-40 **109,95 €**
- Poêle rectangulaire, 26 x 26 cm, H 6 cm, 1690 g, Réf. 223-868-40 **104,95 €**
- Poêle rectangulaire grille viande, 28 x 28 cm, H 3,5 cm, 1980 g, Réf. 223-871-40 **109,95 €**
- Wok, Ø 30 cm, H 9,5 cm, 1710 g, Réf. 223-864-40 **109,95 €**
- Cocotte en fonte avec couvercle en verre, 6 litres, H 11 cm, 2840 g, Réf. 223-866-40 **159,95 €**

Couvercle en verre de sécurité

- 24 cm Ø Réf. 221-040-40 **22,95 €**
- 28 cm Ø Réf. 221-041-40 **26,95 €**
- 30 cm Ø Réf. 223-865-40 **27,95 €**
- 32 cm Ø Réf. 221-042-40 **29,95 €**
- 26 x 26 cm Réf. 223-869-40 **26,95 €**
- 28 x 28 cm Réf. 223-873-40 **29,95 €**

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



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



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



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.

Également 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.

À 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 : 0EZUX¹.

- **Égouttoir extensible**
Réf. 230-761-40
79,95 €

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 : Y0TJV¹.

- **Organiseur pour évier ZONE Denmark**
Réf. 232-900-40 **39,95 €**
- **Tête de brosse de rechange**
Réf. 232-901-40 **6,95 €**

**Dans la catégorie « Newcomer Brand of the Year »*





Lavez les carottes, des rutabagas, des branches de céleri, les pommes etc. Aussi simple que de se laver les mains.

L'invention la plus géniale depuis que les pommes de terre existent.

Ces ingénieux gants à pommes de terre vous permettent de les nettoyer tout en conservant leurs précieux nutriments. Aussi simple que de se laver les mains.

Avec ces gants, vous pourrez laver des montagnes de pomme de terre en un temps record. Un nettoyage plus facile, plus hygiénique et moins agressif pour les mains qu'avec une brosse ou une éponge. Frottez simplement la pomme de terre entre vos mains : la saleté s'en va rapidement, la peau et les vitamines restent. Idéal pour les pommes de terre en robe des champs. Et aussi pour des carottes, des rutabagas, des branches de céleri meilleures pour la santé, ainsi que les pommes et autres fruits que vous préférez ne pas éplucher.

Mis au point au Danemark.

Ce tricot en nylon élastique sans danger pour les produits alimentaires épouse parfaitement la forme de vos mains et est agréable à porter. Pour bien les nettoyer, mettez les gants (poids 25 grammes seulement par gant !) dans le lave-linge (40 °C). Dim. env. 20 x 13 cm (L x l) chacun. Fabricant : NZ0CX¹.

- **Gants à pommes de terre adulte, 2 paires**
Nr. 101-170-40
€ 16,95



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 : 0EZCP¹.

- **Tapis de cuisson croustillant**
Réf. 236-744-40 **24,95 €**



Rapide et économique : des pommes de

Seulement 6 à 8 minutes dans le sac de cuisson au lieu de



Couper de la viande comme les pros dans les restaurants grills.

Bull Fork : la fourchette à viande fabriquée solidement et à la forme de tête de taureau originale.

Aucune comparaison possible avec les fourchettes à viande filigranes ou les fourchettes de barbecue toutes simples. Cette fourchette à viande en métal massif et qui pèse près de 400 g est un véritable ustensile pour les hommes. Vous piquez les dents puissantes dans des bouts de viande même épaisses, vous retournez des steaks de bûcheron XL dans le barbecue, des poitrines de boeuf épaisses dans le fumoir et des rôtis entiers dans le four. Elle peut également parfaitement défaire de la viande de porc effilochée.

La fourchette tient fermement dans la main grâce à ses cornes solides.

Le design original sera un bon sujet de discussion à chaque soirée grillades et ne manquera pas d'attirer les convoitises des as du barbecues même agueris. Également un cadeau idéal quand vous ne voulez pas



arriver les mains vides. En alliage de zinc, chromé mat. Adapté pour le lave-vaisselle. Dimensions : 16,5 x 11 x 6 cm (L x l en haut/corne x l au bout/dents de fourchette). Poids : env. 390 g. Fabricant : TYVS01.

• **Fourchette à viande Bull Fork**
Réf. 232-747-40
29,95 €

Vous piquez les dents puissantes dans des bouts de viande même épaïs.

terre cuites à la vapeur au micro-ondes.

20 minutes dans la casserole. Exclusivement chez Pro-Idee.

Au lieu de faire chauffer une casserole d'eau sur la cuisinière, placez simplement vos pommes de terre lavées encore humides dans ce sac de cuisson. Fermez-le à l'aide du cordon et mettez-le au micro-ondes à 700 watts pendant 6 à 8 minutes. Rien ne déborde. Aucune casserole à laver, aucune plaque à nettoyer.

Contient 4 à 5 pommes de terre de taille moyenne – idéal également pour les petites quantités pour les personnes vivant seules.

Grâce à la vapeur qui se forme à l'intérieur du sac pendant la cuisson, les pommes de terre cuisent en douceur comme dans un cuiseur vapeur. Cela préserve leur goût naturel ainsi qu'un maximum de vitamines et de nutriments, bien mieux qu'une cuisson à l'eau. Le sac convient également parfaitement pour d'autres légumes comme les carottes, les épis de maïs, les asperges...

Pratique aussi pour garder les pommes de terre au chaud à table – pour une soirée raclette par exemple.

Réutilisable à volonté et lavable en machine pour un nettoyage facile. Double intérieure : 100 % coton. Garnissage en non-tissé et tissu extérieur : 100 % polyester. Dim. : 16 cm Ø, 16 cm H. Couleur : gris/carreaux rouge et blanc. Fabricant : TYVJ01.

• **Sac de cuisson pour pommes de terre**
Réf. 238-040-40 **24,95 €**

Les acteurs économiques selon le RSGP

0DSTY: DK Household Brands GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact.de@dkhouseholdbrands.com
0EZCP: Hansi - Siebert GmbH & Co. KG, Buchenstr. 4, 73035 Göppingen, DE, info@hansi.de
0EZCP: SHP Energy GmbH, Rodacher Str. 2, 96317 Kronach, DE, info@sdp-company.com
0EZUJ: Joseph Joseph Deutschland GmbH, Hegelallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info@josephjoseph.com
0GKJD: Duralux Scop SA, 7 Rue du Petit Bois, 45380 La Chapelle-Saint-Mesmin, FR, sales.europewest@duralux.com
0KYVA: RBV Birkmann GmbH & Co. KG, Hegelstraße 15, 33790 Halle, DE, info@birkmann.de
0LFNH: Mediashop GmbH, Schneiderstr. 1, 2620 Neunkirchen, AT, office@mediashop-group.com
0LPNR: HCH GmbH, Luruper Chaussee 125, 22761 Hamburg, DE, info@hch.de
0NZUX: Broszio & Co. GmbH & Co. KG, Ottensener Str. 1-5, 22525 Hamburg, DE, info@broszio.com
0TQVA: ICB NV, Rooststraat 5, 2431 Veerle, BE, info@icbnv.be
0XLHN: Triangle GmbH, Friedenstr. 98, 42699 Solingen, DE, shop@triangle-tools.de
0XUZV: Rayware Ltd., Box 140, 3 Lombard Street East, Dublin 2, D02 HC78, IE, customerservice@rayware.co.uk
0YBAV: Peugeot Saveurs Deutschland GmbH, Industriest. 45, 48629 Metelen, DE, kundenservice@peugeot-saveurs.com
0ZEPU: Wenko Wenselaar GmbH & Co. KG, Im Hülsefeld 10, 40721 Hilden, DE, kundenservice@wenko.de
0ZWPL: Skeppshults Gjuteri AB, Bruksgatan 1, 333 93 Skeppshult, SE, info@skeppshult.com
ADQ0T: Microplane International GmbH & Co. KG, Schnackenburgallee 41d, 22525 Hamburg, DE, info@microplaneintl.com
AVQ0T: Profino GmbH & Co. KG, Merschneider Str. 167, 42699 Solingen, DE, info@profino.de
BYD0J: CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de
CFNH0: Norbert Woll GmbH, Heinrich-Barth-Str. 7 - 11, 66115 Saarbrücken, DE, info@woll.de
CP0WR: Icebreaker International ApS, Algade 38, 9000 Aalborg, DK, info@icebreakernordic.com
CXW0Z: Trycam Europe GmbH, Am Kronberger Hang 2, 65824 Schwalbach, DE, info@trycam-europe.de
D0JKG: GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com
D0STY: Küchenprofi GmbH, Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, DE, info@kuechenprofi.de
DSBG0: Consorzio Premax, Via Giabbio, 23900 Premana, IT, premax@premax.it
EZ0CP: A. Marchon SA, Route de Montena 67, 1728 Rossens, CH, info@marchon.ch
EZU0P: Creano GmbH, In der Wanne 1, 31832 Springe, DE, info@creano.com
GKA0M: LTP Litschka GmbH & Co. KG, Blumentalstr. 1b, 42859 Remscheid, DE, sales@rockfox.com
H0NXC: SAS N2J, Rue Roger Ducasse 15, 33200 Bordeaux, FR, info@n2j.fr
HOWFL: Solis Benelux B.V., Siriusdreef 17-27, 2132 WT Hoofddorp, NL, info.de@solis.com
HEP0C: Blueclean, Ilsenklingerweg 18, 69509 Mörlenbach, DE, shop@blueclean.de
HNF0L: ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, kontakt@asa-selection.com
HNXU0: Zwilling J.A. Henckels Europa GmbH, Grünwalder Str. 14-22, 42657 Solingen, DE, service.de@zwilling-shop.com
HW0FL: GSW Gans Stahlwaren GmbH, Gewerbegebiet 2, 55595 Spabrücken, DE, info@gsw-stahlwaren.de
HWX0U: Cloer Elektrogeräte GmbH, von Siemensstr. 12, 59757 Arnsberg, DE, info@cloer.de
JDG0B: ritterwerk GmbH Hausgeräte, Industriest. 13, 82194 Gröbenzell, DE, info@ritterwerk.de
JM0QK: The Dream Farm Pty Ltd., 9 Army Street, QLD 4010 Albion, AU, hello@dreamfarm.com
JVQ0K: Lurch AG, Schinkelstr. 6, 31137 Hildesheim, DE, kundenservice@lurch.de
K0GDA: IFC Papillon B.V., Het Goorke 39, 4906 CZ Oosterhout NB, NL, info@ifc-papillon.nl
K0QMJ: Ipac Spa, Via Quattro Querci 36, 51034 Serravalle Pistoiese, IT, info@ipacitaly.it
KQVJ0: Eva Solo GmbH, Bismarckstr. 144, 28205 Bremen, DE, cs@evasolo.com
LPN0H: greds GmbH, Stahltrietweg 23, 22761 Hamburg, DE, info@greds.de
MAK0Q: Hob Creations GmbH, Brandstätterstr. 2-10, 90513 Zirndorf, DE, service@lechuza.com
NZ0CX: rikators Distribution A/S Skrubba, Tjomevej 18, 2800 LynUKy, DK, info@fabrikators.com
PU0RN: Pro-Idee GmbH & Co. KG, Gut-Dämme-Str. 4, 52070 Aachen, DE, service@proidee.de
QB0JD: Mistral Home NV, Karreweg 15, 9810 Nazareth, BE, info@mistralhome.com
RN0PL: Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, 59757 Arnsberg, DE, info@graeef.de
RNP0U: Piardinox snc, Via Gitti 9/9B, 25060 Marcheno, IT, info@piardinox.it
S0MGB: Josef Schulte-Ufer KG, Hauptstr. 56, 59846 Sundern, DE, info@schulte-ufer-kg.de
TG0VS: Solis of Switzerland AG, Europastr. 11, 8152 Glattbrugg, CH, info.ch@solis.com
TQ0VA: Römertopf Keramik GmbH & Co. KG, Rheinstr. 100, 56235 Ransbach-Baumbach, DE, roemertopf@ilp-germany.de
TYVJ0: Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de
TYVS0: TecPoint GmbH, Hans-Urmiller-Ring 31d, 82515 Wolfratshausen, DE, info@tecpoint.net
UPE0R: Le Creuset GmbH, Einsteinstr. 44, 73230 Kirchheim, DE, service.de@lecreuset.com
V0SKG: Lékúé S.L., Carrer de Barcelona 16, 08120 La Llagosta, Barcelona, ES, store@lekue.com
VA0TY: Gehring GmbH, Tersteegenstr. 37 - 39, 42653 Solingen, DE, info@gehring-schneidwaren.de
WZ0UP: WMI OG, Hofgasse 5, 2201 Seyring, AT, info@wmi-group.at
X0CHN: Duracell Germany GmbH, Am Kronberger Hang 8, 65824 Schwalbach a. Ts., DE, customerservice.im@duracell.com
Y0BAM: Rosendahl Design Group A/S, Slotsmarken 1, 2970 Horsholm, DK, customerservice@rdg.dk
Y0TJV: F&H Group A/S, Gammel Skivevej 70, 8800 Viborg, DK, info@fh-as.dk
YT0JV: Kaz Europe Sàrl, Route de la Chaux 4, 1030 Bussigny, CH, kundencenter@oxo.com
ZE0FC: Tescoma GmbH, Wingerstr. 18, 35510 Butzbach, DE, info@tescoma.de
ZEXU0: M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 PARIS, FR, contact@mastrad.fr

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



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 France, 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

- **Par chèque bancaire ou postal** (à l'ordre de Pro-Idee)
- **Par PayPal** : Payez en toute quiétude via PayPal dans notre boutique en ligne.
- **Par carte bancaire** : (Carte Bleue, Visa, Mastercard, American Express, Diners Club) : le montant n'est débité de votre carte de crédit que lors de l'expédition de la marchandise.
- **Par virement bancaire** : merci de réaliser votre virement vers le compte indiqué sur le bon de commande, et de mentionner votre numéro de client comme référence de votre virement. Si nous n'avons pas reçu votre paiement sous 12 jours calendaires, votre commande sera automatiquement annulée.

Une livraison simple

Livraison en France et Monaco:

- **Livraison standard en 4 à 5 jours ouvrés**
Participation forfaitaire aux frais de port et d'emballage de 6,95 €* pour la France métropolitaine
- **Marchandises livrées par transporteur : livraison en 4 à 5 jours ouvrés au lieu de votre choix**
 - Symbolisé par 
 - Participation forfaitaire, plus 24 €*.
 - La date de livraison sera convenue avec vous
 - Pour plus d'informations sur la livraison, rendez-vous sur www.proidee.fr/livraison

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

Livraison hors de France :

- **Livraison dans les pays de l'EEE ainsi que l'Andorre, la Suisse et la Cité du Vatican**
Participation forfaitaire aux frais de port, d'emballage et d'assurance de 14,95 €. Délai de livraison voir : www.proidee.fr/livraison.
 - **Livraison dans d'autres pays****
Participation forfaitaire aux frais de port, d'emballage et d'assurance de 40 €.
- **Afrique du Sud, Albanie, Argentine, Australie, Bahamas, Bahreïn, Barbade, Bosnie-Herzégovine, Brésil, Brunei, Canada, Cap-Vert, Chili, Chine, Corée du Sud, Emirats Arabes Unis, États-Unis, Japon, Koweït, Macédoine du Nord, Malaisie, Mexique, Moldavie, Monténégro, Nouvelle-Zélande, Oman, Pérou, Philippines, Qatar, Serbie, Singapour, Thaïlande, Turquie, Uruguay et Vénézuéla.
- **Marchandises prises en charge par transporteur  et les articles qui ne peuvent pas être expédiés par colis (*) uniquement en France.**
 - Les conditions de livraison pour l'Autriche, la Suisse, l'Allemagne et les Pays-Bas peuvent être consultées aux adresses suivantes :

www.proidee.at/lieferung www.proidee.ch/lieferung
www.proidee.ch/livraison www.proidee.de/lieferung
www.proidee.nl/levering

(*) Pour toute question concernant les options de livraison hors de France, n'hésitez pas à nous appeler au 03 88 19 10 39 (du lundi au vendredi, de 8:30h à 19:00h et le samedi, de 8:30h à 16:00h), ou par courriel à l'adresse suivante contact@proidee.fr

Retournez vos marchandises sans soucis

Au delà du droit de rétractation légal de 14 jours, vous avez la possibilité chez Pro-Idee de retourner vos articles dans un délai de 30 jours. Le renvoi des marchandises dans le délai imparti est suffisant pour conserver le délai de rétractation.

Les frais de port des marchandises retournées seront 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 France. 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 · 67962 Strasbourg · Cedex 9

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 4 €.
- **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.fr/bon-dachat-cadeau) le montant (25 €, 50 €, 75 €, 100 €, 150 €, 200 €, 500 €) et le visuel souhaité, validez et imprimez l'e-carte.



Le moyen le plus rapide de commander

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



www.proidee.fr

03 88 19 10 39

Conseil d'expertise: 03 88 19 10 49

(du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00,
le samedi de 8h30 à 16h00)

service@proidee.fr

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 : 0NZUX¹.

- **Torchons Speed-Dry, lot de 3**
Réf. 237-772-40
11,95 €



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 : EZ0CP¹. Opérateur économique responsable : PUORN¹.



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

- **Éminceur & presse-ail**
Réf. 235-748-40 **19,95 €**



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

Pro-Idee · 67962 Strasbourg-Cedex 9 · Service commandes : 03 88 19 10 39*
Questions et conseil : 03 88 19 10 49* (*du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00, le samedi de 8h30 à 16h00) · www.proidee.fr · contact@proidee.fr
DE811198527 · Pro-Idee GmbH & Co. KG · Siège de la société : Aachen (Aix-la-Chapelle, Allemagne)

Tribunal chargé du registre : Tribunal d'instance d'Aachen, n° HIRA 4027 · Associés personnellement responsables : Fairway GmbH · Siège de la société : Aachen
Tribunal chargé du registre : Tribunal d'instance d'Aachen, n° HRB 5224 · Gérant : Dieter Junghans · Pro-Idee Geschäftsführungs-GmbH · Siège de la société : Aachen
Tribunal chargé du registre : Tribunal d'instance d'Aachen, n° HRB 5994 · Gérants : Dieter Junghans · Thomas Bolle
Identifiants uniques de la responsabilité élargie du producteur : FR022946_05AWUY, FR002828_069L1O, FR002828_069L1O, FR207935_03GSE

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-Idée.

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-Idée. Fabricant : TYVJ0¹.

- **Grattoir plaque de cuisson anti-rayure 2-en-1**
Réf. 233-905-40 22,95 €



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 : 0EZUX¹.

- **Organisateur compact de planches à découper, 5 pièces**
Réf. 230-732-40 84,95 €



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

Reste hygiénique plus longtemps : l'éponge haut de gamme en silicone platine. En exclusivité chez Pro-Idee.

Avec deux faces texturées pour un nettoyage particulièrement efficace.

Les éponges à vaisselle classiques en textile doivent être remplacées régulièrement. En effet, leurs pores ouverts favorisent la prolifération des germes et l'accumulation de résidus alimentaires, ce qui génère rapidement des odeurs désagréables. Cette éponge à vaisselle est différente : sa surface lisse empêche la saleté de s'incruster et l'éponge en silicone reste hygiénique et propre pendant des mois.

Sa structure à picots des deux côtés assure un nettoyage puissant, tout en préservant les casseroles et poêles.

Ses poils souples de 6 mm de long éliminent sans effort les salissures légères comme les résidus de sauce ou de pâte. Les poils rigides de 2 mm de long situés au dos de l'éponge éliminent facilement les résidus de nourriture brûlés. Les poils en silicone ne rayent pas les surfaces sensibles. Convient également pour la salle de bain et en camping.

Pas de dépôt de graisse, de sauce ou de résidus alimentaires. Design exclusif pour Pro-Idee.

Silicone platine – adapté au contact

avec les aliments, sans BPA et résistant aux températures de -40 à + 260 °C. Rincer simplement à l'eau chaude ou désinfecter au micro-ondes si nécessaire. Dim. : 13 x 8 x 1,2 cm. Poids : 55 g. Fabricant : TYVJO¹.



Avec 2 côtés texturés, idéal aussi bien pour les salissures légères que tenaces.

- **Éponge à vaisselle 2-en-1 en silicone, lot de 3**
Réf. 237-755-40 22,95 €



Grâce aux poils durs de 2 mm de long situés au dos, vous pouvez facilement éliminer même les résidus de nourriture brûlés.

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 : K0GDA¹.

- **Empileurs, lot de 9 pièces** Réf. 234-580-40 16,95 €

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 renforcé de tissu, pour contact alimentaire. Pour fours électriques ou au gaz. Dim. 45 x 31 cm, adapté à tous les fours standard. Fabricant : TYVJO¹.

- **Le tapis de four en silicone, lot de 2**
Réf. 236-441-40
19,95 €



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.

Tapis de four en silicone,
lot de 2 19,95 €

¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.



Leur conception intelligente optimise l'espace et facilite le rangement, que ce soit dans l'armoire ou sur la plaque de cuisson.



Rangement compact et soigné – grâce au support à couvercles fourni.



Rarement un ensemble d'ustensiles de cuisine n'a été aussi pratique et compact.

Les poignées rabattables brevetées permettent de gagner de la place sur la plaque de cuisson et jusqu'à 50 % d'espace de rangement dans les placards de cuisine. Par Joseph Joseph.

Fini les poignées encombrantes qui gênent lors de la cuisson et dépassent dangereusement de la plaque de cuisson. Grâce à cette batterie de cuisine intelligemment conçue, les poignées robustes se rabattent facilement vers l'intérieur. Vous optimisez ainsi votre espace de cuisson et créez de l'ordre et de la clarté, tant sur la cuisinière que dans les placards de cuisine.

Empilable et ultra-compact.

Fini les piles de casseroles instables. Fini les manches encombrants qui s'accrochent les uns aux autres. Grâce à leurs poignées rabattables, les 3 casseroles s'emboîtent parfaitement les unes dans les autres et ne prennent pas plus de place qu'une seule casserole. Même les poignées des couvercles sont rabattables à plat, pour un rangement compact dans le support à couvercles fourni.

Facile à utiliser d'une seule main : le mécanisme de verrouillage breveté SwingLock™.

Une fois dépliée, elle est aussi stable et résistante que les poignées manche classiques. Une simple pression du pouce déverrouille le mécanisme de pliage et vous pouvez rabattre la poignée d'un simple mouvement de la main.

Une qualité professionnelle conçue pour durer des décennies.

Contrairement aux casseroles classiques dont seul le fond bénéficie d'une capsule multicouche, celle-ci est entièrement composée de trois couches sur toute sa hauteur : acier inoxydable indestructible à l'extérieur et à l'intérieur, noyau en aluminium ultra-conducteur au centre. Résultat : la chaleur est rapidement absorbée, stockée et répartie uniformément jusqu'au bord de la casserole.

Pour tous les types de cuisinières, y compris à induction. Va au four jusqu'à 230 °C.

Le lot comprend : une casserole de 15 cm de diamètre (hauteur 11 cm, 1,3 l), une casserole de 19 cm de diamètre (hauteur 13,5 cm, 2,7 l), une casserole de 23 cm de diamètre (hauteur 16,5 cm, 5,1 l), 3 couvercles en verre, 1 support pour couvercles, 2 dessous-de-plat. Compatible lave-vaisselle, lavage à la main recommandé. Fabricant : 0EZUX¹.

• Lot de casseroles en acier inoxydable avec poignées rabattables, 9 pièces

Réf. 238-666-40 379,- €

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.fr/cuisine

03 88 19 10 39*

conseil d'expertise: 03 88 19 10 49*

(* du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00, le samedi de 8h30 à 16h00)

service@proidee.fr

67962 Strasbourg – Cedex 9

¹Pour plus d'informations sur les livraisons et retours, l'extension de garantie, les offres de services et les acteurs économiques selon le RSGP, voir la page 47 et 48.