

Printemps
2026

pro idée

CUISINE

Des idées nouvelles pour cuisiner et recevoir.

Le filtre à eau de dernière génération : performance de filtration exceptionnelle – sans produits chimiques.
Page 13.



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

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

Chers clients,

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

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

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

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

Dieter Junghans

Dieter Junghans

Le moyen le plus rapide de commander

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



- ✓ Garantie longue durée de 3 ans,
sans surcoût.**

Pour de plus amples informations, rendez-vous à la page 96.



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 : ICEBREAKER International ApS, Algade 38, 9000 Aalborg, DK, info@icebreakernordic.com

- Moule à glaçons Ice-Pop
Réf. 233-533-23 19,95 €**



D1244-4840

Le popcorn maker de qualité premium : du popcorn frais pour jusqu'à 5 personnes – en seulement 130 secondes (au lieu de souvent 3–5 minutes).

Avec boîtier en acier inoxydable brossé (au lieu de plastique)
et revêtement anti-traces de doigts. De Solis, Suisse.

Esthétiquement bien plus professionnel comparé aux popcorn makers colorés en plastique – avec cet appareil, votre prochaine soirée cinéma sera aussi excitante qu'une véritable séance au cinéma. Le boîtier double paroi en acier inoxydable brossé ne chauffe pas et peut toujours être manipulé en toute sécurité. Il réduit le niveau sonore des appareils en plastique simples de 78–85 dB à un agréable 68 dB. De plus, il accélère la préparation grâce à une bonne isolation thermique.

Jusqu'à 5 portions de popcorn croustillant en 130 secondes (au lieu de souvent 3–5 minutes).

Il suffit de remplir jusqu'à 80 g de maïs à popcorn avec la cuillère-mesure intégrée et d'appuyer sur le bouton de démarrage. Le ventilateur à air chaud de 1 200 W permet une préparation faible en calories, sans graisse ni huile. Grâce au couvercle d'éjection unique, le popcorn fini tombe directement dans le bol de service. Vous pouvez le déguster nature ou l'assaisonner selon vos goûts : sucré, salé ou épice. Une expérience digne du cinéma. Parfait pour une soirée film entre amis ou en famille.

La traditionnelle entreprise suisse fondée en 1908 a été récompensée par le Plus X Award en tant que marque de l'année 2025.



Préparation
jusqu'à 5
portions en
une seule
fois.

Revêtement anti-traces de doigts pour un nettoyage facile. Pieds en caoutchouc pour une stabilité antidérapante. Interrupteur marche/arrêt avec rétroéclairage LED.

Câble d'alimentation de 90 cm. Dimensions : 19 x 19 x 31 cm (l x P x H). Poids : 1,6 kg. Fabricant : Solis of Switzerland AG, Europastr. 11, 8152 Glattbrugg, CH, info.ch@solis.com. Responsable : SVS GmbH, Gördelingerstr. 47, 38100 Braunschweig, DE, info@svs-vertrieb.de

- Popcorn Maker Premium
Réf. 238-335-23 99,95 €



Inspiré du cuiseur vapeur traditionnel asiatique en bambou, mais fabriqué à partir de silicium 100 % platine.

Plus facile à manipuler. Plus hygiénique à nettoyer.

La cuisson à la vapeur est une tradition millénaire en Asie. Elle permet une préparation douce avec peu d'eau et un temps de cuisson réduit, préservant ainsi les vitamines et les nutriments; les légumes conservent leur couleur naturelle et leur saveur intense. Mais aussi jolis soient-ils, les paniers de cuisson classiques en bambou qui nécessitent un bain-marie constant, ce qui demande beaucoup d'attention et nécessite d'ajouter de l'eau régulièrement. Ce modèle en silicium platine se place simplement au micro-ondes



ou au four. Après utilisation, il se nettoie rapidement et sans laisser de résidus dans l'évier ou au lave-vaisselle.

Cuisson simultanée du plat principal et des accompagnements sur 2 niveaux.

Le récipient inférieur est divisé en 3 compartiments séparés pour différents types de légumes (ou pour le poisson, les crevettes, la viande, etc.). Il suffit d'ajouter un peu d'eau dans les compartiments : grâce au fond perforé, la vapeur d'eau monte dans le récipient supérieur et cuit le riz, les raviolis, les nouilles transparentes, etc. Le silicium platine de haute qualité résiste à des températures allant jusqu'à 240 °C. Dimensions : 16 cm de diamètre, 11,5 cm de hauteur. Poids : 800 g. Couleur : gris foncé. Fabricant : SHP Energy GmbH, Rodacher Str. 2, 96317 Kronach, Allemagne, info@shp-company.com

- **Cuiseur vapeur à deux étages** Réf. 238-561-23 **29,95 €**



Avec 3 compartiments séparés pour différents types de légumes et fond perforé.



Le plat principal et les accompagnements cuisent simultanément sur 2 niveaux.

Enfin un aiguiseur pour (presque) toutes les lames, dans la maison et le jardin.

Du couteau de cuisine à la hache en passant par le sécateur coupe bypass. Professionnel, pratique, sûr et rapide.

Un outil portatif et ergonomique pour les gauchers et droitiers. Dans sa poignée sont rangées 6 têtes interchangeables avec 6 différents angles d'affûtage prérégis. Vous n'avez pas besoin de vous exercer pour utiliser ce multi-aiguiseur ingénieux. Vous affûtez les couteaux de cuisine et à gâteau, les ciseaux de cuisine et de jardin, les haches, les couteaux de poche (etc.), sans effort et de manière sûre, précise et en ménageant la lame. Le tout à un très bon prix.

Têtes d'affûtage en carbure de tungstène très dur et durable.

Il suffit d'emboîter la tête avec l'angle d'affûtage souhaité et de passer plusieurs fois la tête de l'outil sur la lame en exerçant une légère pression. Pour le retrait ultérieur (affûtage fin), utilisez l'insert d'ébarbage fourni. En quelques secondes vos couteaux et ciseaux couperont de nouveau plus facilement et plus précisément.

Adapté pour les lames de couteaux japonaises et européennes, les lames dentées et lisses, les sécateurs à coupe amboss ou bypass.

Multi-aiguiseur en plastique solide avec zone de préhension antidérapante et protection des mains. Dim. : 20 x 2,5 x 6,5 cm (L x l x H), poids : 150 g. Fabricant : Mora-lec International



6 têtes interchangeables avec 6 différents angles d'affûtage prérégis sont rangées dans la poignée de manière pratique.

al BVBA, Esperantolaan 13, 3300 Tienen, BE, info@moralec.com

- **Aiguiseur de lames 7-en-1** Réf. 235-370-23 **24,95 €**



6 têtes avec angle d'affûtage préréglé + insert d'ébarbage – pour presque toutes les lames, dans la maison et le jardin.

30° : couteaux de cuisine/de poche, lames de couteaux japonais aiguisées à 15° des deux côtés.
45° : couteaux à déosser, lames de couteaux européennes aiguisées à 20-22° des deux côtés, sécateurs amboss, cutter, bêche, couteaux de chasse.

50° : couteaux de boucher, haches.

23° : couteaux dentelés, sécateurs et haches bypass, burins.

35° : ciseaux ménagers fins, cisailles à gazon.

65° : ciseaux grossiers, cisailles à haie.

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 bistrots 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 : Duralex Scop SA, 7 Rue du Petit Bois, 45380 La Chapelle-Saint-Mesmin, FR, sales.europewest@duralex.com

Verres Picardie, lot de 6

- 160 ml Réf. 208-882-23 12,95 €
- 250 ml Réf. 238-062-23 14,95 €
- 360 ml Réf. 238-064-23 16,95 €

Verres Picardie, lot de 6, coloré

- 250 ml Réf. 238-065-23 19,95 €



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 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 (inclusa). Fabricant : GREND'S GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, DE, info@grend's.de

- **Verre doseur/Balance**
Réf. 229-536-23 27,95 €
- **Pile de rechange, lot de 2 CR2032**
Réf. 227-675-23 Prix en ligne



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

Version améliorée : la première hotte aspirante mobile au monde.

Un bel objet au style rétro original et une utilisation génialement polyvalente.
Au choix : fonctionnement sur secteur ou avec batterie, pour une utilisation mobile.



Le financement participatif à succès de ce produit ingénieux via Kickstarter n'a duré que 99 minutes. Rien d'étonnant à cela : AirHood™ est la première hotte aspirante mobile du monde. Elle effectue un travail remarquable et affiche un charme rétro qui attire les regards. La nouvelle version offre plusieurs évolutions : une puissance d'aspiration nettement accrue tout en réduisant le bruit, une finition mate au lieu d'une peinture brillante qui nécessite plus d'entretien ainsi que la possibilité d'un fonctionnement sur batterie. **Pas de montage, pas d'effort. À installer librement en fonction de vos besoins. Dites adieu aux odeurs de cuisine dès sa mise en route.**

AirHood™ aspire les vapeurs de cuisson et de friture directement là où elles se produisent : au niveau de la plaque de cuisson, du gril de table, de la friteuse... Ainsi, les odeurs désagréables ne peuvent même pas se propager dans la pièce. Idéal aussi pour les studios, caravanes ou bateaux. Le flux d'air et la filtration ont été sensiblement améliorés pour une aspiration et une réduction des odeurs encore plus efficace. Et grâce au fonctionnement sur batterie optionnel, vous bénéficiez d'une plus grande flexibilité quant au choix du lieu d'utilisation (batterie vendue séparément).

Accessoire vendu séparément : le filtre premium permanent pouvant être régénéré à multiples reprises dans le four.

Un filtre Premium optionnel a été développé en collaboration avec le spécialiste allemand des installations de filtration Mann + Hummel. Celui-ci se fixe simplement à l'arrière de la hotte à l'aide d'un aimant et réduit efficacement les odeurs fortes, par exemple lorsque l'on fait revenir du poisson ou de la viande. Pour régénérer le filtre, il vous suffit de le placer quelques minutes au four à 150-200 °C.

Ajoutez-y un socle élévateur de 5 cm (vendu séparément) pour adapter votre AirHood™ aux multiples situations qui se présentent.

Boîtier bien stable et surélévation en plastique ABS difficilement inflammable. Remplacement du filtre à charbon après environ 100 heures de fonctionnement (2 pièces fournies). Filtre à graisse en acier inoxydable inclus, lavable au lave-vaisselle. Capacité de la batterie vendue séparément : 4.500 mAh. Temps de charge : env. 2,5 heures (câble de charge USB-C fourni). Durée de fonctionnement d'environ 50 à 250 minutes, selon la vitesse du ventilateur. Avec câble de raccordement de 160 cm pour 230 V/60 W. Dim. : 33,4 x 22,1 x 14 cm (H x l x P). Hauteur totale, avec socle élévateur vendu séparément : env. 38,4 cm. Poids : env. 1,7 kg. Couleur : noir. Fabricant : MFW Concept2Delivery GmbH, Prinz-Eugen-Str. 17, 4020 Linz, Autriche, office@mfw-concept2delivery.com

- | | | |
|---|-----------------|-----------------|
| • AirHood™ 2.0 | Réf. 237-999-23 | 219,95 € |
| • Socle élévateur de 5 cm | Réf. 238-020-23 | 19,95 € |
| • Batterie de 4.500 mAh | Réf. 238-021-23 | 39,95 € |
| • Filtre premium | Réf. 238-022-23 | 69,95 € |
| • Filtre à huile de rechange | Réf. 238-023-23 | 14,95 € |
| • Filtres à charbon actif de rechange, lot de 5 pièces | Réf. 238-024-23 | 14,95 € |



Socle élévateur de 5 cm pour s'adapter à différentes situations (vendu séparément).



Batterie de 4.500 mAh pour une utilisation sans fil jusqu'à 250 minutes (vendue séparément).



Filtre à huile pour minimiser le brouillard d'huile dans l'air extrait (1 filtre fourni, filtre de rechange vendu séparément).



Filtre à charbon actif pour filtrer les odeurs présentes dans l'air (2 filtres fournis, filtre de rechange vendu séparément).



Filtre Premium pour une réduction encore plus efficace des odeurs fortes (vendu séparément).

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

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

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

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

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

tranchées sans être écrasées.

Utilisation sûre. Compatible lave-vaisselle.

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

• Mandoline compacte

Réf. 228-549-23
37,95 €

GEFU



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

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

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.

Convenit à tous types de plaques – y compris induction.

Dimensions : Ø 26 cm, H 1,5 cm. Poids env. 1,5 kg. Non compatible lave-vaisselle, laver à la main. Fabricant : M&Co

Cuit 4 pancakes
parfaitement ronds en
une seule fournée.

SAS, Rue de Cambrai 32,
75019 Paris, FR, contact@
mastrad.fr

• **Poêle à empreintes**
pour pancakes
Réf. 238-366-23
44,95 €



Le spécialiste japonais des lames ultra tranchantes.

L'éplucheur précis de qualité professionnelle. Rapide et efficace.

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

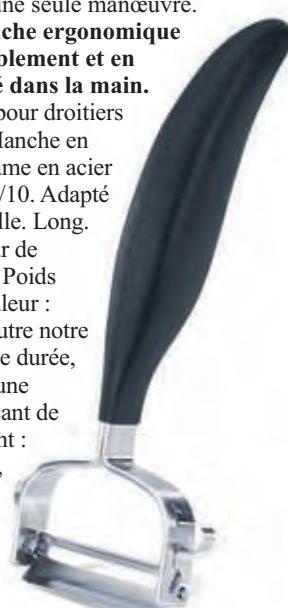
- **Éplucheur de précision**
Réf. 218-596-23
16,95 €



Extrêmement tranchante et dure, la lame épluche des tranches en très fines tranches.



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



GEFU

* 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.



L'appareil aux multiples talents et économie 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 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 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 : CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de



La livraison inclut une grille à deux hauteurs ainsi qu'une plaque à pizza « CrispyWave ».



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

Aacier 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 (\varnothing 20,5 cm, pèse 687 g), 2 litres (\varnothing 25,5 cm, pèse 1019 g), 3,2 litres (\varnothing 29,5 cm, pèse 1283 g). Fabricant : GSW Gäns Stahlwaren GmbH, Gewerbegebiet 2, 55595 Spabrücken, DE, info@gsw-stahlwaren.de

Saladiers thermiques en acier inox avec couvercle

- 1,2 l Réf. 220-852-23 19,95 €
- 2,0 l Réf. 220-853-23 28,95 €
- 3,2 l Réf. 220-854-23 34,95 €
- 3er-Set Réf. 220-857-23 79,95 €
(Vous économisez 3,90 €)

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 : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

• Le tapis de four en silicone, lot de 2

Réf. 236-441-23
19,95 €

Tapis de four en silicone, lot de 2 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.



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

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

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



pratiquement pas besoin de force.

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

Les morceaux éventuellement restés coincés sont retirés de la grille perforée et de coupe en un rien de temps grâce au couvercle et/ou au peigne prévus à cet effet (tous deux intégrés). En plastique solide et en acier inoxydable.

Dim. 16 x 5 x 4 cm (L x l x H), poids : 150 g. Fabricant : A.

Marchon SA, Route de Montena 67, 1728 Rossens FR, CH, info@marchon.ch.

Opérateur économique responsable : Pro-Idée GmbH & Co KG, Gut-Dämmme-Str. 4, 52070 Aachen, DE, service@proidee.de



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

- Éminceur & presse-ail Réf. 235-748-23 19,95 €

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, PTFE 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 : M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, France, adv_export@mastrad.fr

- **Moule à four duo**
Réf. 238-446-23 **16,95 €**



Cuisson croustillante grâce à la structure alvéolée du fond.

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



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

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

La coque arrondie repose parfaitement dans la main. Vous sentez directement la solidité de ce pilon : en fonte massive, il pèse un poids impressionnant de 1 kg. Contrairement aux pousoirs 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.

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.

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

- **Pilon en fonte Skeppshult**
Réf. 222-592-23 **59,95 €**



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

Tout simplement astucieux !
Comme tous les produits Joseph Joseph.

Aucune comparaison avec les habituels range-couverts souvent très encombrants. Au lieu d'être placés l'un à côté de l'autre, les divers compartiments sont disposés l'un derrière l'autre ; si habilement décalés en hauteur et inclinés, que vous pouvez y ranger aisément une ménagère de 48 pièces. Et pourtant, cet organisateur n'a pas besoin de beaucoup de place : il n'occupe que 17,6 (!) cm de la largeur de tiroir et laisse donc beaucoup de place pour les autres ustensiles de cuisine, même dans des tiroirs très étroits. Vous pouvez placer les couteaux, fourchettes, cuillères au choix : manches ou bout vers l'avant. Les symboles sur le dessus vous facilitent le tri.

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

Hauteur minimum de tiroir : 8 cm. L'organisateur large mesure 39,5 x 17,6 x 5,5 cm (L x l x H) et pèse 492 g. L'organisateur étroit mesure 39,5 x 11 x 5,7 cm (L x l x H), pèse 380 g. Synthétique à l'entretien aisément, avec pieds antidérapants en caoutchouc.

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

Organiseur compact pour couverts

- Large
Réf. 230-645-23 **29,95 €**
- Étroit
Réf. 224-818-23 **19,95 €**



Les couverts bistrot classiques fabriqués par la célèbre marque de coutellerie française Dubost Colas Pradel, depuis 1920.

Des couverts pour le quotidien. Marqués de la légendaire abeille Laguiole.

La preuve que les couverts du quotidien peuvent également être esthétiques. Ces modèles portent un nom célèbre ! Ces véritables couverts bistrot Laguiole avec manches aspect corne sont à la fois robustes et durables : ils gardent toute leur élégance, malgré une utilisation au quotidien.

Laguiole est une petite commune française spécialisée dans la coutellerie haut de gamme depuis le 18^e siècle.

Aujourd'hui, la renommée mondiale de ces couteaux est indiscutable. Les mitres, les viroles et les rivets encastrés sont en acier raffiné de haute qualité. Luxueux marquage de la célèbre abeille Laguiole.

Ne confondez pas ce produit avec les grossières imitations présentes sur le marché.

Les manches portent l'inscription « Laguiole France » et sont originaires de Taiwan ou du Pakistan. Toutefois, Dubost Colas Pradel fabrique ses couverts à Viscomtat près de Thiers, la « capitale » de la coutellerie française – depuis 1920.

Disponible en deux couleurs : ivoire et gris.

Les couteaux ont une longueur d'env. 23 cm. Le lot de 4 pièces – composé d'un couteau, d'une fourchette, d'une cuillère à café et d'une cuillère à soupe – pèse env. 230 g. Vaisselle à la main. Garantie produit Pro-Idée : 3 ans à compter de la date de facturation soit un an de plus que la durée légale. Fabricant : SAS Jean Dubost, Le Bourg, 63250 Viscomtat, FR, contact@jeandubost.com



Disponible en ivoire et gris.

• Couverts bistrot Laguiole

	Ivoire	Gris	
4 pièces	110-551-23	232-027-23	44,95 €
24 pièces pour 6 personnes	110-569-23	232-028-23	269 €
Tartineur	111-450-23	232-061-23	9,95 €
Cuillère à soupe	111-427-23	232-062-23	11,95 €
Fourchette	111-419-23	232-063-23	11,95 €
Fourchettes à gâteaux	111-443-23	232-064-23	8,95 €
Couteau	111-401-23	232-065-23	13,95 €
Couverts à salade	111-468-23	232-067-23	29,95 €
Couverts de service	111-484-23	232-068-23	34,95 €
Couteau à steak	111-393-23	232-069-23	16,95 €
Cuillère à café	111-435-23	232-070-23	9,95 €



L'effet de levier, économie 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 : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Ouvre-boîtes à anneau de traction**
Réf. 235-126-23 14,95 €



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 : ICB NV, Rootstraat 5, 2431 Verle, BE, info@icb nv.be

- **Protection anti-projections NoStik®, lot de 2 pièces**
Réf. 230-487-23 12,95 €

Travailler comme les pros, sur de l'inox.

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

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 décos 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.



Higiénique pour une utilisation toujours irréprochable.

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

Il serait bien trop dommage de le ranger.

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

- **Plan de travail en inox**
Réf. 236-444-23 59,95 €

Pour une consommation saine : l'eau dans sa forme la plus pure, filtrée grâce à une technologie unique à membrane de charbon actif.

Élimine 99,99 % des germes, bactéries et impuretés présents dans l'eau du robinet tout en préservant les minéraux essentiels. Testé et prouvé scientifiquement*.

Dites adieu aux odeurs de chlore, aux bactéries, aux microplastiques et aux métaux lourds dans votre eau potable. Grâce à sa technologie unique à membrane de charbon actif, le filtre flowell® élimine jusqu'à 99,99 % des substances nocives et impuretés. Résultat : une eau pure et saine, directement au robinet — sans avoir à transporter de lourdes bouteilles. Même les particules ultra-fines ($>0,02\text{--}0,05\ \mu\text{m}$) sont éliminées grâce à une filtration avancée à plusieurs niveaux, capable de retenir jusqu'à 99,99 %* des virus les plus petits, comme les norovirus (27–40 nm). Le tout sans électricité ni produits chimiques. Et contrairement aux filtres à eau conventionnels, le système flowell® préserve les minéraux essentiels tels que le magnésium et le calcium dans l'eau filtrée. La performance du filtre a été testée et certifiée scientifiquement par l'Institut indépendant IWW (Institut de recherche sur l'eau) et le laboratoire SGS de renommée internationale*.

Stérile même en cas de non-utilisation prolongée.

Alors que d'autres filtres à eau sont souvent contaminés par des germes après seulement 24 heures d'inactivité, un revêtement spécial garantit une hygiène irréprochable du filtre flowell®*.

Plus esthétique et plus économique en ressources. Fabriqué en Allemagne.

Fabriqué à partir de bio-filaments (amidon de maïs) selon un procédé d'impression 3D. Entièrement compostable, à l'exception de la cartouche filtrante et du réservoir d'eau de 750 ml.

Purifie jusqu'à 450 litres avec une cartouche.

Pour une consommation quotidienne de 3 litres, une cartouche filtrante dure environ 4 mois (1 fournie, recharge disponible séparément). Dimensions : 43 x 17 cm (H x Ø), poids : 2,5 kg. Temps de filtration pour 750 ml : 10 à 15 minutes. 2 carafes en verre fournies. Réservoir d'eau amovible, lavable au lave-vaisselle.

Fabricant : 4D Werk GmbH, Alemannenstr. 7,



Une cartouche filtrante purifie jusqu'à 450 litres d'eau du robinet.

78606 Seitingen-Oberflacht, Allemagne,
service@weareflowell.com

- **Filtre à eau avec membrane à charbon actif**
Réf. 238-363-23
329,95 €

- **Cartouches filtrantes de recharge, lot de 3 pièces**
Réf. 238-364-23
79,95 €

*Institut de recherche sur l'eau IWW (numéro de projet : 10275/2024/27381, période d'essai : 11.11.2024 - 13.12.2024); SGS Standards Technical Services (rapport NBF21-005205-06, 23.07.2021). Résultats complets des tests et certificats : weareflowell.com

Votre offre en couverture



Empileurs, lot de 9
16,95 €



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

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

Utilisez pleinement l'espace de rangement de vos casseroliers 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. Également très pratique pour empiler les grandes pièces de porcelaine, les plats de service, les assiettes de présentation ... Résiste à la chaleur jusqu'à 200 °C. Idéal en tant que dessous-de-plat.

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

- **Empileurs, lot de 9 pièces** Réf. 234-580-23 **16,95 €**

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

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

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

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

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

longtemps. Les arômes, les nutriments et les vitamines sont conservés plus longtemps.

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

Décoratives même sur un plan de travail, une table ... Disponibles en 4 tailles : 500 ml (7 cm H), 800 ml (11 cm H), 1,4 l (19 cm H), 2,2 l (30 cm H). Surface au sol 11 x 11 cm chacune. Complètement lavables au lave-vaisselle. Fabricant : SAS N2J, Rue Roger Ducasse 15, 33200 Bordeaux, FR, info@n2j.fr

Boîtes de conservation avec couvercle en verre

• 500 ml	Réf. 235-526-23	12,95 €
• 800 ml	Réf. 235-527-23	14,95 €
• 1,4 l	Réf. 235-528-23	18,95 €
• 2,2 l	Réf. 235-529-23	22,95 €
• Lot de 4 pièces (1 x 500 ml, 800 ml, 1,4 l et 2,2 l)		
Réf. 235-540-23		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).

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

Planches à découper JADE

• Petite	Réf. 233-616-23	16,95 €
• Moyenne	Réf. 233-617-23	39,95 €
• Grande	Réf. 233-618-23	49,95 €



JADE

1 couvercle au lieu de 7.

S'adapte à toutes les casseroles et poêles de 16 à 28 cm de diamètre.

Ce fantastique couvercle universel vous fait gagner de la place dans vos armoires - et vous évite de devoir perdre du temps à rechercher le couvercle adéquat. Il ne couvre pas seulement les 3 tailles standard (que proposent les modèles universels habituels), mais les 7 diamètres les plus courants de casserole et poêle : 16, 18, 20, 22, 24, 26 et 28 cm.

Les striures placées tous les 2 cm lui permettent de s'ajuster sur chaque modèle sans glisser.

Le silicone souple ne raye pas la surface fragile des casseroles et enveloppe la fenêtre de contrôle en verre pour la protéger. La poignée en silicone ne chauffe pas et peut être prise en main sans danger. Ce couvercle est fixé par des vis en céramique au lieu des vis métalliques habituelles. Ce qui vous permet de l'utiliser également pour le micro-ondes. Sortie de vapeur. Anneau de suspension. En verre et silicone. Lavable au

lave-vaisselle. Dimensions : 29,4 cm Ø. Poids : env. 540 g. Fabricant : Warimex Waren-Import Export Handels-GmbH, Chiara-Ambra-Platz 1, 77743 Neuried, DE, info@warimex.de

- **Couvercle universel 7 en 1** Réf. 227-159-23 **29,95 €**



Grâce à l'utilisation de vis en céramique au lieu de vis métalliques, ce couvercle convient également au micro-ondes.



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 aisément et rapidement avec cet éplucheur Microplane®, pour tous les fruits et légumes. Telles les légendaires râpes du spéci-



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 : Microplane International GmbH & Co. KG, Schnackenburgallee 41d, 22525 Hamburg, DE, info@microplaneintl.com

- **Éplucheur professionnel Microplane®**
Réf. 230-746-23 **21,95 €**

Un réchaud suffisamment grand pour maintenir les aliments au chaud.

23 cm de diamètre. Pour 1 à 5 bougies chauffe-plat.

Au lieu des 15 cm habituels, ce réchaud mesure 23 cm de diamètre. La grille sur tout le niveau supérieur offre une surface généreuse pour poser en toute sécurité des récipients alimentaires plus grands, tels que des cocottes, des soupières ou des poêles. Le niveau inférieur permet d'allumer jusqu'à 5 bougies chauffe-plat (au lieu des 3 maximum habituelles). Vos aliments restent ainsi au chaud plus longtemps et vous pouvez dîner en toute tranquillité.

Idéal également pour les buffets de fêtes, d'anniversaires, de Noël, du Nouvel An, etc.

Convient à tous les récipients, plats et assiettes résistants à la chaleur, et bien sûr, pour maintenir la théière au chaud. Fabriqué en alliage de métaux précieux inoxydable. Dim. :

Ø 23 cm, hauteur 8,6 cm. Poids : 450 g. Couleur : noir. Fabricant : Tescoma GmbH, Wingertstr. 18, 35510 Butzbach, DE, info@tescoma.de

- **Réchaud à théière XL**
Réf. 238-128-23 **23,90 €**





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

- Fouet danois**
Réf. 236-374-23
12,95 €

GEFU



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

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

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

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

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

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

Résiste sans dommage à des températures de -20 °C à 550 °C – même lorsque celles-ci changent soudainement. Idéal également pour cuire, faire gratiner, servir ... Peuvent être empilées les unes dans (et sur) les autres. Couvercle en plastique exempt de BPA avec joint en silicium, passe au congélateur et au micro-onde. Adapté au lave-vaisselle. Disponibles en cinq tailles individuelles et deux lots de trois pièces. Selon leur taille, elles pèsent entre 380 et 1 350 g. Fabricant : MEPAL B.V., Aalsvoort 101, 7241 MB Lochem, NL, kundenservice@mepal.com

Boîte de conservation en verre EasyClip

• 0,45 l (13,9 x 9,9 x 7 cm)	Réf. 236-304-23	9,95 €
• 0,7 l (16,7 x 11,9 x 7 cm)	Réf. 236-305-23	12,95 €
• 1 l (19,8 x 13,9 x 7 cm)	Réf. 236-306-23	16,95 €
• 1,5 l (23,8 x 16,7 x 7 cm)	Réf. 236-307-23	20,95 €
• 2,25 l (27,8 x 19,8 x 7 cm)	Réf. 236-309-23	24,95 €
• Lot de 3 pièces, petit format (2 x 0,7 l, 1 x 1,5 l)	Réf. 236-340-23	44,95 €
• Lot de 3 pièces, grand format (2 x 1 l, 1 x 2,25 l)	Réf. 236-341-23	57,95 €

Le plaisir de faire des gaufres

6 gaufres délicieuses en une seule fois et au four. Sans avoir de

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 régale 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 minu-





Les boîtes de conservation sont 100 % étanches et hermétiques.



Disponible en cinq tailles individuelles et deux lots de trois.



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

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

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

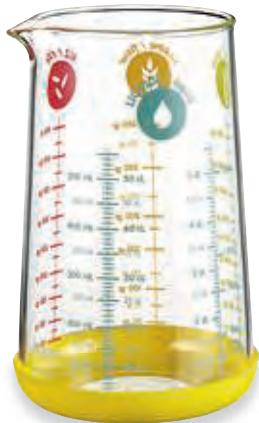
Différents aliments liquides comme de l'eau, du lait ou du bouillon peuvent être mesurés au centilitre près dans ce verre mesureur. Et si besoin, ils peuvent même être réchauffés directement dedans – dans le micro-ondes, sur la cuisinière électrique ou à gaz (veuillez enlever préalablement l'anneau en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

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

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

Verre mesureur en verre tout-en-un

- 500 ml
Réf. 232-303-23 **21,95 €**
- 1 000 ml
Réf. 232-304-23 **26,95 €**



Également disponible en une version de 500 ml.

sans le temps d'attente.

pâte qui déborde et sans avoir à nettoyer toute la cuisine.

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

• Moule à gaufre en silicone, lot de 2 pièces

Réf. 232-168-23 **24,90 €**



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



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.



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



Existe également en version ronde,
Ø 160 cm.

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

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

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

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

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

Plus besoin de fer à repasser.

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

Disponible en 2 couleurs.

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

Nappe aspect lin

	Naturel	Mélange naturel/noir	€
80 x 80 cm	229-639-23	231-289-23	11,95
135 x 170 cm	229-636-23	231-341-23	21,95
135 x 220 cm	229-637-23	231-342-23	26,95
135 x 270 cm	229-638-23	231-343-23	29,95
160 cm Ø	229-635-23	231-344-23	29,95

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.



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



Disponibles en 3 tailles (par lot de 2).

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, 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 : Creano GmbH, In der Wanne 1, 31832 Springe, DE, info@creano.com

Verres isothermes premium, lot de 2

- Espresso (100 ml, 7 cm H)
Réf. 237-902-23 17,90 €
- Café/thé (250 ml, 10,5 cm H)
Réf. 237-903-23 19,90 €
- Latte (400 ml, 12 cm H)
Réf. 237-904-23 20,90 €



Multiplement primé : le distributeur d'huile et de vinaigre avec bec verseur multifonction.*

Dose, filtre, retient les gouttes et se ferme de manière hermétique pour préserver les arômes.

Grâce au système innovant de ventilation Precise-Flow, ce distributeur verse de façon particulièrement précise et économique. Le filtre intégré en acier inoxydable à pores fins retient herbes, piments, gousses d'ail, ... lors du service. La technique ingénieuse anti-gouttes assure des mains propres et un linge de table impeccable. Et grâce à la bille de fermeture hermétique, l'huile et le vinaigre conservent plus longtemps leur arôme et leur fraîcheur appétissante.

Pratique à utiliser d'une seule main. Grande ouverture pour un remplissage facile.

L'ouverture de 4,2 cm rend l'entonnoir superflu et permet même d'ajouter des branches entières de romarin ou des piments. Un design plusieurs fois récompensé, fabriqué en Allemagne.*



4 fois plus pratique : le bec verseur multifonction dose, filtre, retient les gouttes et se ferme hermétiquement pour préserver les arômes.

En verre borosilicaté cristallin, acier inoxydable et silicone. Absolument neutre en goût et en odeur. Pour un nettoyage hygiénique, tous les composants passent au lave-vaisselle. Contenance : 300 ml. Dimensions : 21 cm H, 5,8 cm Ø. Poids total env. 450 g. Livraison en set de 2 avec un élégant dessous de verre en bois d'acacia. Fabricant : AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH, Im Pfeifferswörth 16, 68167 Mannheim, DE, contact.de@dkhouseholdbrands.com

- **Set de distributeurs d'huile et de vinaigre**
Réf. 237-959-23 64,90 €

*Lauréat du German Design Award 2025 et de l'IF Design Award 2025 dans la catégorie Excellent Product Design Kitchen.

Prêt en 7 (!) secondes : pour une tasse ou pour jusqu'à 2,7 litres d'eau chaude.

Désormais encore mieux : le distributeur d'eau chaude turbo à réservoir amovible et écran facilement lisible avec utilisation par capteur tactile de Caso. Économisez du temps, de l'énergie et des efforts.

Pas de préchauffage, pas de temps d'attente. Il vous suffit d'appuyer sur une touche et après quelques secondes, de l'eau bouillante jusqu'à 100 °C s'écoule directement dans votre tasse. Contrairement à une bouilloire, qui nécessite un niveau de remplissage minimal, cet appareil travaille sur le même principe qu'un chauffe-eau : il ne réchauffe que la quantité d'eau néces-

saire ; ce qui permet d'économiser du temps et jusqu'à 50 % d'énergie.

7 paliers de températures (contre seulement 6 habituellement) : de tempéré jusqu'à 100 °C pour le thé, une soupe instantanée ...

Il suffit de toucher l'écran tactile pour déterminer la température de sortie par palier de 5 °C et obtenir la quantité exacte d'eau dont vous avez besoin (100 ml - 2,7 l). Cet appareil intègre même une touche de sélection directe pour la préparation des aliments pour bébés (40 °C) et une touche mémoire, qui enregistre la température de sortie et la quantité d'eau souhaitées. Adapté pour les tasses et pichets d'une hauteur maximale de 16 cm sous le verseur. Même en fonctionnement continu, les parois extérieures restent bien froides.

Design élégant et compact. Facile à remplir grâce au réservoir amovible. Également très pratique au bureau, dans un cabinet, une étude ...

Boîtier Cool Touch (froid au toucher) en synthétique robuste, avec habillage haut de gamme en acier inox et affichage digital LED incurvé pour une lecture facile. Dimensions : 15 x 32 x 27 cm (l x H x P), poids : 2,42 kg. Câble de 100 cm, 220-240 V/max. 2 600 W. Sécurité contrôlée SGS/GS.*

Peut également être utilisé avec un filtre à eau, si vous le souhaitez.

Pour réduire la présence de calcaire, de chlore et de métaux. 1 filtre fourni (suffit pour env. 150 l), filtre de recharge à commander séparément. Garantie produit Pro-Idée : 3 ans à compter de la date de facturation soit un an de plus que la durée légale. Fabricant : CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

- **Fontaine d'eau chaude turbo Advanced**
Réf. 236-762-23 **99,95 €**
- **Filtre à eau de recharge, lot de 3 pièces**
Réf. 218-561-23 **14,95 €**

*GS/24/HEL/00099



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

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

Assorti à tous les types de couverts.

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

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

Le manche creux élégant d'aspect mat tient bien en main. Il s'assortit parfaitement même avec les couverts les plus raffinés – contrairement aux manches courants souvent plus colorés. Env. 22,5 cm de long, poids : env. 76 g par pièce. Passe au lave-vaisselle. Fabricant : Gehring GmbH, Tersteegenstr. 37-39, 42653 Solingen, DE, info@gehring-schneidwaren.de

- **Couteaux à pain, lot de 6 pièces**
Réf. 229-432-23 **99,95 €**

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



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



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



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 : Eva Solo GmbH, Bismarckstr. 144, 28205 Bremen, DE, cs@evasolo.com

- **Cuiseur vapeur au micro-ondes**
Réf. 233-706-23
49,95 €

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



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.



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

Passe au lave-vaisselle. Dimensions : 34 cm de long, 6,5 cm de diamètre. Poids environ 100 g. Fabricant : Tescoma GmbH, Wingertstr. 18, 35510 Butzbach, Allemagne, info@tescoma.de

- **Fouet Batteur turbo**
Réf. 238-365-23 **11,90 €**

Peu encombrante grâce à sa poignée pliable et sa forme triangulaire : la passoire de cuisine pratique de Joseph Joseph, Londres.

Disponible en deux tailles pratiques.

La poignée robuste de cette passoire est composée de deux éléments. Pour le rangement, elle se replie pour un gain de place et se pose à plat sur les côtés gauche et droit de la passoire. Ainsi, cette dernière prend moins de place et risque moins de s'accrocher aux autres appareils électroménagers lorsque vous la sortez du placard. Sa forme triangulaire s'intègre bien mieux dans les coins



des tiroirs et des placards que les passoires rondes classiques. **Trois pieds pour plus de stabilité. Coins verseurs Easy-Pour pour un versement sous contrôle.**

La passoire Maxi a la taille idéale pour laver la salade ou les fruits et pour égoutter les légumes, les pâtes, les pommes de terre, etc. La passoire Mini est idéale pour laver et égoutter les petits légumes, les fruits d'été et les baies. Fabriquée en plastique incassable. Passe au lave-vaisselle. Dim. du modèle Maxi : 36,7 x 20 x 10 cm (L x l x H). Dim. du modèle Mini : 21,6 x 13,5 x 6,5 cm (l x l x H). Couleur : pierre. Fabricant : Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info@josephjoseph.com

Passoire de cuisine peu encombrante

- Maxi
Réf. 238-126-23
14,95 €
- Mini
Réf. 238-127-23
9,95 €

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-Idée.

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-Idée : 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-Idée : 3 ans à compter de la date de facturation soit un an de plus que la durée légale. Exclusivement chez

Pro-Idée. Fabricant : Cloer Elektrogeräte GmbH, Von-Siemens-Str. 12, 59757 Arnsberg, DE, info@cloer.de

- Cuiseur à petits pains « Deluxe »
Réf. 213-995-23 **84,95 €**



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

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

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

Une batterie lithium-ion rechargeable au lieu de piles.

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

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



Également disponible en lot de 2.



À l'inverse de l'acier, la céramique ne peut rouiller et reste neutre en odeur et en goût à vie. Un capuchon referme le moulin pour conserver les arômes et prévient des miettes.

Un objet décoratif et élégant dans votre cuisine et sur la table.

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

- **Moulin à épices sur batterie**
Réf. 235-710-23 **54,90 €**
- **Moulin à épices sur batterie, lot de 2 pièces**
Réf. 235-709-23 **99,90 €**
(Vous économisez 9,90 €)
- **Adaptateur secteur USB (1 port USB-C, 1 USB-A)**
Réf. 236-433-23 **Prix en ligne**

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

- **Cuiseur à œufs compact & design**
Réf. 236-434-23 **29,95 €**

*Z2D22306-0001



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





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

- **Torchons Speed-Dry, lot de 3**
Réf. 237-772-23
11,95 €

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

Holmegaard, le verre royal du Danemark.

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

Clairement esthétique. Forme pratique. Taille parfaite.

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

Conçus par Peter Svarrer.

Depuis plus de 20 ans, cet artiste en verre primé à plusieurs reprises travaille avec le spécialiste et fabricant de verres artistiques danois Holmegaard. La plus ancienne verrerie du Danemark a été fondée en 1825, et elle est le fournisseur de la famille royale danoise. Dimension : B 7 cm, hauteur 11 cm et contenance env. 250 ml. Poids env. 190 g. Fabricant : Rosendahl Design Group A/S, Slotsmarken 1, 2970 Horsholm, DK, customerservice@rdg.dk

- **Lot de 6 verres Holmegaard**
Réf. 209-165-23 **26,95 €**



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

Particulièrement efficace – sans effort.



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

Impossible de faire plus frais et plus simple : placez la moitié de l'agrume 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 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 : CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

- **Presse-agrumes automatique**

Réf. 238-202-23 **49,95 €**

*GS/25/HEL/00791



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



La poche fraîcheur à salade : env. 50 % plus légère. Présserve également les feuilles extérieures.

Préserve la fraîcheur de votre salade jusqu'à 10 fois plus longtemps.

Cette poche astucieuse en microfibre permet de préserver la fraîcheur et le croquant de vos salades jusqu'à 10 jours dans votre réfrigérateur : environ deux fois plus longtemps que des sacs fraîcheurs classiques. La différence : les filaments sont distinctement plus fins et plus légers. Ainsi, la poche fraîcheur pèse seulement 50 g (env. la moitié du poids d'un sac fraîcheur classique). Les feuilles les plus fragiles ne sont pas écrasées. Même la salade feuille de chêne, pourtant très sensible, garde sa fraîcheur et reste appétissante.

Les filaments emmagasinent jusqu'à 400 % de son propre poids en humidité.

Placez simplement la salade lavée dans la poche en microfibre, humidifiez celle-ci légèrement : l'humidité est absorbée immédiatement par capillarité – et emmagasinée pendant plusieurs jours. Grâce à l'évaporation lente de l'eau les feuilles ne dessèchent pas et ne fanent pas. Pas d'accumulation d'humidité, aucune coloration marron peu appétissante.

Idéal pour conserver également les herbes, les pommes de terre, les légumes et les fruits. Et pour essorer en douceur votre salade lavée.

Dim. 48 x 35 cm (L x l), poids env. 50 g. 100 % microfibres (70 % polyester, 30 % polyamide). Lavable à 95 °C, va au sèche-linge. Fabricant : benevit van Clewe GmbH & Co. KG, Loikumer Str. 18a, 46499 Dingden, DE, info@bene-vit.de

- **Poche fraîcheur pour salade**

Réf. 121-012-23 **12,95 €**



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

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

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

Ultra dure, résistante aux rayures et à la chaleur jusqu'à 500 °C (!). Idéale également pour faire dorner 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-vaiselle. Outre notre garantie longue

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

Poêles en acier inoxydable avec effet antiadhésif

- Petite poêle, 24 cm Ø, 5,5 cm H, env. 1 000 g
Réf. 237-577-23 **79,95 €**
- Grande poêle, 28 cm Ø, 6 cm H, env. 1 300 g
Réf. 237-579-23 **89,95 €**
- Poêle XXL, 32 cm Ø, 6,5 H, env. 1 600 g
Réf. 237-580-23 **99,95 €**
- Sauteuse avec couvercle en verre, 28 cm Ø, 14,5 H, env. 2 100 g
Réf. 237-581-23 **129,95 €**

UniversSUS



Sauteuse avec couvercle en verre



Petite poêle



Grande poêle



Poêle XXL

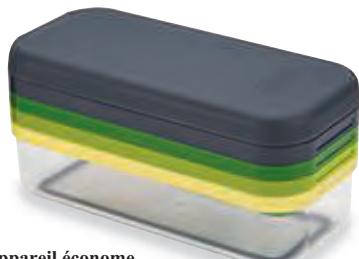
Le coupe-légumes 4-en-1 – ultra compact.

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

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

Facile d'utilisation. À ranger dans un tiroir car économique en place.

Le pousoir protège vos doigts et



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



permet de couper le légume jusqu'au dernier bout. En plastique exempt de BPA. Lames en acier inox. À simplement nettoyer sous l'eau chaude. Dim. : 21,6 x 9,8 x 15 cm (L x l x H). Le lot comprend un hachoir, une râpe, une mandoline, un coupe-julienne, un pousoir, un réservoir. Poids : 720 g en tout. Fabricant : Joseph Joseph Deutschland GmbH, Königsallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

- **Coupe-légumes 4-en-1**
Réf. 236-068-23 **44,95 €**

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



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 : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Cologne, DE, info@mobiset.de

- **Ouvre-boîte électrique**
Réf. 236-970-23 **29,95 €**
- **Lot de piles, 4 LR6 (AA)**
Réf. 677-039-23 *Prix en ligne*



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

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.



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



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

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

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



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.



Idéal humide ou sec.

Le microfilament soigneusement confectionné attire électrostatiquement les particules de poussières, même microfines, et absorbe jusqu'à 4 fois son propre poids en eau. Aucune trace de saleté ou d'eau.

100 % microfibre (70 % polyester, 30 % polyamide). Dim. 50 x 58 cm. Hygiénique, lavable en machine à 95 °C.

Exclusivement chez Pro-Idée. Fabricant : Blueclean, Ilsenklingerweg 18, 69509 Mörlnbach, DE, shop@blueclean.de

Le lot de 5 chiffons haute technologie 24,95 €

- Rouge Réf. 204-129-23
- Bleu Réf. 121-582-23
- Gris Réf. 204-280-23

L'organisateur pratique pour la cuisine et la salle de bain : éponge, brosse, chiffon, savon rangés de manière claire et hygiénique.

Montage ultra rapide. Sans perçage ni collage.
Avec bac d'égouttage intégré.

Enfin, l'éponge et le chiffon ont leur place fixe à l'évier. Fixé sur la barre de douche dans la salle de bain, vous pouvez y ranger gel douche, shampooing et rasoir. Sur un espace minime, cet organisateur polyvalent crée un rangement fonctionnel.

Fixation directement sur le robinet ou dans la douche.

Sans perçage, sans collage. Il suffit de le clipser sur le robinet ou sur la barre de douche. Montage possible à gauche ou à droite. Et si besoin, il se retire rapidement. Le robinet reste pleinement utilisable, tout comme l'espace derrière et à côté de l'évier.

Idéal également pour caravanes et buanderies.

Le bac d'égouttage amovible empêche les traces d'eau dans l'évier, la douche ou sur le plan de travail et offre un rangement hygiénique sans accumulation d'humidité. En acier inoxydable et ABS. Avec dispositif de fixation pour robinets/barres de douche de Ø 1,8 à 2,5 cm. Dimensions : 17,1 x 8,4 x 8,4 cm. Poids : 295 g. Charge maximale : 1500 g. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- Organisateur pour évier et salle de bain**

Réf. 238-092-23 **19,95 €**



Rangement pratique avec bac d'égouttage.

Il suffit de le clipser sur le robinet ou la barre de douche – et c'est prêt.

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

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

Ingédients 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



Idéal également pour nettoyer vos baskets blanches.



Également idéal pour éliminer les salissures tenaces dans le four.

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 : Mediashop GmbH, Schneiderstr. 1, 2620 Neunkirchen, AT, office@mediashop-group.com

- Nettoyant universel 3-en-1** Réf. 237-759-23 **17,95 €**
(Prix du litre : 59,83 €)
- Eponge de remplacement, lot de 10**
Réf. 237-833-23 **14,95 €**



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.

Fonctionne sur batterie au lieu de la prise : mousse de lait parfaite en 2 consistances. D'une simple pression sur un bouton. Partout.

Compact, mobile, propre et rapide. Idéal également pour les vinaigrettes, pour mélanger, fouetter des sauces, ...



Contenu de la livraison : poignée, double fouet, fouet, pot en verre avec pare-éclaboussures et sous-verre.

Génialement flexible sans prise électrique : avec ce fouet à lait sur batterie, vous préparez facilement une mousse de lait délicieuse, même à table pour le petit-déjeuner, en pique-nique, lors d'un café dans le jardin, ... D'une simple pression sur un bouton – rapide, propre et parfait. Et en cuisine, aucun câble gênant ne limite votre liberté de mouvement.

Double fouet efficace (au lieu d'un simple) – pour une mousse encore plus fine et des quantités plus importantes.

L'appareil silencieux traite jusqu'à 300 ml de lait froid ou chaud (max. 65 °C) en une seule opération.

Utilisation très simple à 1 bouton. 4 fonctions.

Choisissez d'un simple bouton la consistance souhaitée : crèmeuse – parfaite pour le cappuccino – ou volumineuse, par ex. pour le latte macchiato. Une fois la mousse prête, l'automatique du programme arrête le fouet. Vous pouvez également contrôler le fouettage manuellement (2 niveaux). Grâce au pichet en verre fourni, vous suivez l'avancement à tout moment. Bien sûr, le fouet peut également être utilisé seul, par ex. pour mousser directement dans la tasse. Et le multi-fonction va encore plus loin.

Mélange et remue vinaigrettes, sauces, œufs brouillés mousseux, ... grâce au fouet supplémentaire fourni.

Batterie lithium-ion intégrée, autonomie jusqu'à 60 min, temps de charge env. 2,5 h (câble USB fourni, adaptateur secteur vendu séparément). En plastique robuste. Dimensions : 32 x 22 x 7 cm (L x l x H), poids : 597 g. Comprend pichet en verre, tapis en silicone, anti-projection, couvercle de rangement, 2 accessoires. Fabricant : Gebr. Graef GmbH & Co. KG, Donnerfeld 6, 59757 Arnsberg, DE, info@graef.de

- **Mousseur à lait sur batterie**
Réf. 238-414-23 44,95 €
- **Bloc d'alimentation USB (1x USB-C, 1x USB-A)**
Réf. 236-433-23 Prix en ligne



Peut également être utilisé sans pichet en verre.

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 économique en place dans le placard et est convaincant par sa fonctionnalité et son design : la fine perforation empêche la graisse d'éclabousser mais laisse la vapeur d'eau s'échapper.

La plaque de cuisson, la cuisine et vos vêtements restent propres. Le couvercle contient la chaleur dans la casserole ou la poêle. Et aucune eau de condensation ne vient diluer les aliments à cuire. Le pommeau en plastique ne devient pas chaud et peut être touché à tout moment, sans danger. Produit de qualité, robuste et durable, en acier inox. Passe au lave-vaisselle. Dimension (réplié) : 19 cm Ø. Poids : 540 g. Fabricant : Ipac Spa, Via Quattro Querci 36, 51034 Serravalle Pistoiese (PT), IT, info@ipacitaly.it



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



Des spirales de légumes parfaites en 2 épaisseurs : aussi facile et aussi rapide que tailler un crayon.

Avec des lames en acier durci spécial du Japon.

Ultra tranchant et exceptionnellement résistant à l'usure.

Pour les carottes, pommes de terre, concombres, courgettes, radis et autres betteraves ... tournez simplement le légume de Ø maxi 6,5 cm comme dans un taille-crayons, pour former des longues spirales. Pour vos assiettes de crudités, dans une soupe ou pour former des pâtes de légumes ou envelopper des crevettes. Ou en tant que décoration raffinée sur une assiette.

Les lames en acier durci spécial du Japon tranchent même des légumes durs – sans effort.

Vos mains sont protégées des lames tranchantes par le pousse-aliments. Et le tampon vous permet d'aller jusqu'au bout de chaque légume.
Taille des spirales de 2 x 4,5 mm et 3 x 8 mm, sans avoir besoin de changer la lame.

Utilisez simplement l'ouverture en entonnoir du haut ou du bas (toutes deux étant gainées d'acier inox facile à nettoyer), selon l'épaisseur souhaitée : un côté tranche des spirales fines, l'autre des spirales plus épaisses. En synthétique ABS

robuste et acier inox 18/10, compatible lave-vaisselle. Dim. :

H 24,5 cm, Ø 9 cm. Poids : 310 g. En plus de notre garantie longue durée, vous obtenez une garantie fabricant de 5 ans. Fabricant : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- Taille-légumes Spirelli XL**
Réf. 222-898-23 **34,95 €**



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 : Mobiset GmbH, Rösrather Str 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- Presse-tube en acier inox avec poignée XXL, lot de 3 pièces**
Réf. 236-807-23 **29,95 €**



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

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

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

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

Les perforations sont suffisamment petites pour que rien ne goutte à l'intérieur du



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

- Tapis de cuisson croustillant**
Réf. 236-744-23 **24,95 €**

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 kougelhopf Ø 22 cm, H 10 cm, 720 g. Moule rectangulaire 30 cm, largeur 15,5 cm, H 8,5 cm, 660 g, également pour les pains, les gratins, les rôtis. Moule 12 muffins, 40 x 30 x 3,8 cm (L x l x H), 940 g, également pour mini-quiches, cupcakes, tartelettes. Moule à tarte/quiche Ø 26 cm avec fond amovible, H 3 cm, 720 g. Outre notre garantie longue durée, le fabricant ajoute une garantie additionnelle de 30 ans. Fabricant : Le Creuset GmbH, Einsteinstr. 44, 73230 Kirchheim, DE, service.de@lecreuset.com

Moules anti-adhérents Le Creuset

- Moule rond Réf. 219-977-23 **45 €**
- Moule à kougelhopf Réf. 219-976-23 **50 €**
- Moule rectangulaire 30 cm Réf. 219-979-23 **45 €**
- Moule à tarte/quiche 26 cm Réf. 220-042-23 **47 €**
- Moule à muffins, pour 12 Réf. 219-978-23 **45 €**



Encore plus polyvalent la friteuse Duo à air chaud au vo

Fait frire, rôtir, cuire et réchauffer différents plats en même temps

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 économique 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



Retirez simplement la cloison de séparation, insérez la porte de l'appareil fournie et vous disposerez d'un espace de cuisson de 14 litres sur 2 niveaux.

alente et variable : lume XXL. Et avec fonction four.

ps. Chacun avec la température et le temps de cuisson adéquats. 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/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 : CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

- **Friteuse Duo XXL à air chaud**
Réf. 237-515-23 **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).

Ce moule en silicone élargit la gamme d'utilisations de votre friteuse à air chaud.

**Idéal pour cuire des quiches,
du pain et des gâteaux,
cuisiner des omelettes ou des légumes.**

Pâte souple, œuf mollet, légumes marinés ... Tout ce qui auparavant ne pouvait pas être placé dans le panier de la friteuse à air chaud en raison de sa consistance peut désormais simplement être placé dans ce moule en silicone résistant à la chaleur.

Pas de nettoyage fastidieux. Aucun résidu brûlé.

Le silicone en platine de haute qualité possède les meilleures propriétés antiadhésives. Tout peut être aisement retiré du moule flexible, sans laisser de résidus. Même l'ajout de graisse est généralement inutile. Idéal si vous êtes soucieux de votre santé et suivez un régime alimentaire hypocalorique.

Utilisation polyvalente, même au réfrigérateur, au four et au micro-ondes.

Résistant à la chaleur et à la congélation (+ 220 °C à - 60 °C). Sans BPA et insipide. Se nettoie rapidement et sans laisser de résidus au lave-vaisselle.

En deux tailles. Convient à tous les modèles courants avec paniers ronds et carrés.

Le petit moule mesure 17 cm Ø, 6 cm H. Le grand moule mesure 22,5 cm Ø, 5,7 cm H. Couleur : menthe. De Lékué. Fabricant : Lékué S.L., Carrer de Barcelona, 16, 08120 La Llagosta, Barcelona, ES, store@lekuue.com

Moule en silicone pour friteuse à air chaud

- 17 cm Ø
Réf. 236-798-23 **14,95 €**
- 22,5 cm Ø
Réf. 236-799-23 **19,95 €**



Disponible en deux tailles (17 cm Ø / 22,5 cm Ø).



Le rafraîchisseur de bouteille de vin au look design.

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

Aspect élégant en noir mat avec élément rafraîchissant amovible.
Idéal également pour les carafes en verre.

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

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

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

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 : GEFU GmbH, Braukweg 28, 59889 Eslohe, DE, info@gefu.com

- **Rafraîchisseur de bouteille de vin SMARTLINE**

Réf. 232-795-23 32,95 €

- **Pain de glace de recharge**

Réf. 232-796-23 7,95 €



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

Le meilleur grattoir efficace, plus doux pour les sur faces pour les poêles, les cas

Exclusive



La tendance facilement préparé soi-

Le lot de base avec 2 verres hermétiques,
Par Kilner®, Angleterre – spé

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



pour plaque de cuisson : et d'une utilisation polyvalente également séroles, les plats à gratins.

ment 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 : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- Grattoir plaque de cuisson anti-rayure 2-en-1**
Réf. 233-905-23 22,95 €

Sans change-
ment de lame
fastidieux,
utilisable à
tout moment.



**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 röstis, vos filets de poissons, etc., d'un seul côté, d'accrocher la deuxième moitié de la poêle, de la refermer et de retourner le tout d'un geste. Les bords s'encastrent l'un dans l'autre de façon absolument hermétique : aucune goutte de graisse, aucune miette de votre préparation ne peut s'échapper. Votre plaque de cuisson tout comme votre plan de travail restent propres, plus longtemps.

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

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

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

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

- Poêle double à induction**
Réf. 232-390-23 39,95 €



Instructions et recettes incluses.

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



Rien n'attache. Pas de grumeaux. Pas de débordement.

Cette casserole à mijoter pratique remplace le bain-marie si pénible.
Désormais disponible avec un couvercle et un affichage de la température.

Sauce hollandaise classique, crèmes délicates, sabayons mousseux ... pour tous ces mets sensibles à la chaleur, vous deviez préparer un bain-marie avec deux récipients. Désormais, avec cette casserole, vous les préparerez facilement, rapidement et toujours à la perfection. De plus, son prix est très raisonnable.

Pour toutes les plaques de cuisson courantes.

Contrairement aux casseroles bain-marie simples, celle-ci est aussi adaptée aux plaques à induction. Remplissez 400 ml d'eau tout simplement dans le réservoir entre les deux parois en acier inoxydable. Le lait, le chocolat, la crème chaufferont sans bouillir. Rien ne peut déborder ni attacher au fond. Réussir, sans grumeaux, de délicates sauces et crèmes liées au jaune d'œuf est un jeu d'enfant. Le chocolat et les nappages fondront sans brûler.

Parfaite également pour maintenir les mets au chaud. Et pour réchauffer en douceur les aliments pour bébé.

Couvercle avec thermomètre intégré inclus. Vous voyez ainsi tout de suite, si l'eau a atteint la température souhaitée. Casserole en acier inox avec poignée isolante de la chaleur. Couvercle en verre résistant à la chaleur. Dim. 16 x 9,5 cm (Ø x H), contenance env. 0,9 l. Passe au la-

ve-vaisselle. Fabricant : Acton Group GmbH, Gründelbusch 31, 58099 Hagen, DE, info@acton-group.de

- **Casserole bain-marie avec couvercle en verre**
Réf. 235-463-23 **34,95 €**



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

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

Saupoudrez de la noix de muscade et d'autres épices dures beaucoup plus aisément et plus sûrement qu'avec les habituelles râpes aux dents affutées. 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 : Microplane International

GmbH & Co. KG, Schnackenburgallee 41d, 22525

Hamburg, DE, info@microplaneintl.com

- **Moulin à muscade Microplane®**
Réf. 228-001-23
26,95 €



Des critiques élogieuses dans les médias.

« Un moulin à muscade pour les cuisines professionnelles. »
GastronomieReport 10/2018

« Tranchant remarquable. »
Genuss Professional 03/2018

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

En matériau résistant à la chaleur utilisé pour les combinaisons des pilotes automobiles. Bien plus flexibles que les gants ordinaires de barbecue. Maintenant encore plus sûrs grâce aux picots en silicone.

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

Vos doigts conservent leur agilité.

Idéals aussi pour changer des ampoules brûlantes, pour des travaux de soudure ou encore pour étaler la

braise dans la cheminée. Veuillez à ne pas exposer à des liquides brûlants. 75 % Nomex®, 25 % Kevlar®. Doublure : 65 % coton, 35 % polyester. Lavables en machine jusqu'à 40 °C. Fabricant : SHP Energy GmbH, Rodacher Str. 2, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- Gants de protection contre la chaleur** Réf. 236-747-23
32,95 €

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



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 : HCH Handelscontor Hamburg GmbH, Luruper Chaussee 125, 22761 Hamburg, DE, info@hch.de



Verre de vin « One for All » par Fabrice Sommier

- Lot de 6 pièces Réf. 234-342-23
54,95 €
- Lot de 12 pièces Réf. 234-343-23
104,95 €
(Vous économisez 4,95 €)

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



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

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

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

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

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

Durci, paré fin, finement poli.

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

Manches ergonomiques en précieux bois d'olivier.

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

A chaque tâche son outil dédié.

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

- **Couteau éplucheur damassé, lame de 6 cm, 25 g**
Réf. 224-797-23 22,95 €
- **Couteau à légumes damassé, lame de 8 cm, 27 g**
Réf. 224-798-23 22,95 €
- **Couteau santoku damassé, lame de 10 cm, 37 g**
Réf. 224-799-23 39,95 €
- **Couteau de cuisine damassé, lame de 15 cm, 55 g**
Réf. 226-922-23 49,95 €
- **Lot 4 pièces composé d'un couteau éplucheur, un couteau à légumes, un couteau de cuisine et un coutau santoku**
Réf. 226-923-23 129,95 €

(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.



Le bocal de conservation avec passoire intégré : parfait pour la farine, le sucre en poudre, le cacao ...

Par Kilner®, spécialiste anglais pour les contenants en verre depuis 1842.



Un tamisage fin, une répartition uniforme, un dosage parfait.



Grâce au couvercle hermétique, le contenu se conserve plus longtemps.

Contrairement à la plupart des boîtes de stockage traditionnelles en acier inoxydable ou en plastique, ce bocal à tamis de 0,5 litres a la taille parfaite pour un usage quotidien. Et le verre transparent vous permet de toujours surveiller le niveau de remplissage. Grâce à sa grande ouverture, il est facile à remplir sans que rien ne tombe à côté. Il suffit ensuite de visser le tamis en acier inoxydable à mailles fines et de mettre en place le couvercle qui ferme hermétiquement.

Tamise la juste quantité finement et uniformément.

Dans le bocal hermétiquement fermé, le contenu reste longtemps hygiéniquement frais et bien protégé de l'humidité et des odeurs, à l'abri des mites et des acariens. Contenance : 0,5 litres. Dim. : Ø 9 cm, H 16,5 cm. Poids : 526 g. Fabricant : Kilner® Rayware Limited, Box 140, 3 Lombard Street East, Dublin 2, D02 HC78, IR, customerservice@rayware.co.uk

- **Bocal avec tamis** Réf. 238-198-23 14,95 €



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

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 économique 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 (1 x H x P), poids : 1,04 kg. Câble de 75 cm pour 220-240 V/max. 2 200 W. Avec enrouleur de câble et filtre anticalcaire. Fabricant : CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de



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.

- Bouilloire design Caso**
Réf. 236-809-23 **49,95 €**

- Anti-calcaire universel Durgol 750 ml**
Réf. 220-150-23 *Prix en ligne*

*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

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

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

Puisque les oliviers ne poussent que lentement, leur bois est particulièrement dense et dur*. Il absorbe à peine les odeurs, résiste aux coupures et à l'usure et est insensible aux acides et aux graisses. Contrairement aux couverts en bois traditionnels, le bois d'olivier au veinage magnifique conserve toute sa beauté du premier jour au fil des années et apporte une touche méditerranéenne à votre cuisine. **Soigneusement réalisé à la main de manière artisanale, lisse comme du velours et huilé. Chaque pièce est unique !**

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

- Couverts en bois d'olivier, 3 pièces**
Réf. 229-837-23 **26,95 €**



***L'un des bois les plus durs, affichant une dureté Brinell de 5,3 N/mm².**

En 1900, le Suédois J. A. Brinell présenta une méthode d'essai pour déterminer la dureté du bois. Pour ce faire, une bille d'acier de 10 mm de diamètre est pressée dans le bois avec une certaine force. Le diamètre moyen de l'empreinte est utilisé pour calculer la surface de l'empreinte. Plus la valeur est élevée, plus le bois est dur. Aujourd'hui, le degré de dureté est mesuré numériquement avec le « duromètre selon Brinell ». Le bois d'olivier atteint une dureté Brinell de 5,3 N/mm². L'épicéa n'atteint que 1,3 N/mm²; même le bois de chêne n'atteint souvent qu'une valeur de 3,7 N/mm².



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-adhérente. 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.



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



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

Poêles Diamond Lite premium

- Poêle de cuisson, Ø 24 cm, H 5 cm, 1150 g, Réf. 220-983-23 **89,95 €**
- Poêle grand format, Ø 28 cm, H 5 cm, 1650 g, Réf. 220-984-23 **99,95 €**
- Poêle XXL, Ø 32 cm, H 5 cm, 2100 g, Réf. 220-985-23 **109,95 €**
- Poêle rectangulaire, 26 x 26 cm, H 6 cm, 1690 g, Réf. 223-868-23 **104,95 €**
- Poêle rectangulaire grille viande, 28 x 28 cm, H 3,5 cm, 1980 g, Réf. 223-871-23 **109,95 €**
- Wok, Ø 30 cm, H 9,5 cm, 1710 g, Réf. 223-864-23 **109,95 €**
- Cocotte en fonte avec couvercle en verre, 6 litres, H 11 cm, 2840 g, Réf. 223-866-23 **159,95 €**

Couvercle en verre de sécurité

- 24 cm Ø Réf. 221-040-23 **22,95 €**
- 28 cm Ø Réf. 221-041-23 **26,95 €**
- 30 cm Ø Réf. 223-865-23 **27,95 €**
- 32 cm Ø Réf. 221-042-23 **29,95 €**
- 26 x 26 cm Réf. 223-869-23 **26,95 €**
- 28 x 28 cm Réf. 223-873-23 **29,95 €**

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



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 : Norbert Woll GmbH, Heinrich-Barth-Str. 7-11, 66115 Saarbrücken, DE, info@woll.de

- **Spatule « Flip it »**
Réf. 219-389-23 **14,95 €**



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

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

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

Répartition optimale de la chaleur.

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

Protection anti-débordement incluse.

Le rebord de 8 mm de haut empêche la pâte, la graisse ou le jus de cuisson renversés de salir votre four. Le matériau exempt de PFAS est totalement insipide et résistant à la chaleur jusqu'à 240 °C.



Pour le nettoyage, il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide ou de le mettre au lave-vaisselle. Dim. : 30 x 40 cm, il s'adapte à tous les fours standards. Couleur : rouge. Fabricant : ICB nv, Rooststraat 5, 2431 Veerle, BE, info@icbnv.be

- **Tapis de cuisson 3-en-1 NoStik®**
Réf. 237-648-23 29,95 €



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 préférence pour les corbeilles à fruit et autres aliments et pullulent dans votre cuisine. Cet accessoire vous permet de piéger ces nuisibles avant qu'ils ne diffusent leurs bactéries et leurs agents pathogènes.

Une protection hygiénique, tout à fait naturelle.

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



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

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

- **Piège à mouches, lot de 3 pièces**
Réf. 236-742-23 13,95 €

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



Piège à mouches,
lot de 3 13,95 €

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

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

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

Maîtrise sans effort même les couvercles sous vide hermétiques des bocaux en conserve.

Appuyez simplement sur le levier et maintenez-le enfoncé pour soulever le couvercle et le déposer dans un endroit, sans laisser échapper des gouttes – vos doigts restent propres. Après utilisation, l'ouvre-bouteille, qui ne mesure que 3,3 cm de large, peut être aisément rangé dans n'importe quel tiroir ou accroché à la rambarde de la cuisine pour rester à portée de main. Fabriqué en acier inoxydable 430. Inoxydable et peut être lavé au lave-vaisselle. Dim. : 19 x 3,3 cm. Poids : env. 116 g. Fabricant : MobiSet GmbH, Rösrath-er Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de



- **Ouvre-bouteille, lot de 2 pièces**
Réf. 233-423-23 16,95 €

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



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

Trancher le pain comme autrefois, avec la précision d'aujourd'hui.

Cette machine à manivelle conjugue l'esthétique vintage séduisante avec une ergonomie contemporaine.

Avec son plateau en bois de hêtre chaleureux et sa structure robuste en fonte moulée sous pression laquée, cette machine à trancher le pain rappelle avec beaucoup de charme rétro la qualité durable d'autan. Et pourtant, elle fonctionne avec autant de précision et de fluidité qu'un appareil moderne.

Fabriquée à Solingen : la lame dentelée tranchante tranche sans effort la croûte et la mie.

Le bouton rotatif vous permet de régler l'épaisseur de coupe en continu de 1 à 18 mm : très fine pour des tranches croustillantes ou légèrement plus épaisse pour une tartine savoureuse. Quatre ventouses maintiennent la machine fermement sur le plan de travail, même en présence de pains plus rustiques.

La manivelle stable vous permet de trancher de manière agréable et contrôlée.

Pas de bruit dérangeant, pas d'électricité, pas de risque : c'est vous qui déterminez la vitesse. Dès que vous arrêtez de tourner la manivelle, la lame s'arrête immédiatement. Difficile de faire plus sûr !

**Depuis 1867, Zassenhaus/
Solingen est spécialisé
dans les ustensiles de
cuisine haut de gamme.**

Pour célébrer ses 150 ans, cette maison

traditionnelle ressuscite une icône des années 60 : élégante, sobre et délicieusement nostalgique, elle marie technologie contemporaine et design d'époque. Un objet qui attire le regard et que l'on ne veut plus ranger, si robuste qu'il traversera les générations. Couleur : noir. Dimensions : 30 x 25,5 x 19 cm (L x l x H). Poids : 2,4 kg. En fonte moulée sous pression et bois de hêtre. Fabricant : Zassenhaus International GmbH, Höhscheider Weg 29, 42699 Solingen, Allemagne, info@zassenhaus.com

- Coupe-pain à manivelle**
Réf. 237-771-23 **149,95 €**



La manivelle robuste vous permet de trancher le pain avec précision et en toute sécurité, sans électricité.



Réglage continu de l'épaisseur de coupe de 1 à 18 mm.



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

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

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

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

Idéal pour diviser en parts ou servir des

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

Spatule XXL

- Une pièce
Réf. 232-719-23 **9,95 €**
- Lot de 2 pièces
Réf. 232-730-23 **18,95 €**
(Vous économisez 0,95 €)



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 immédiatement 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 sandwichs et les bagels coupés en deux. Les grilles métalliques flexibles se corrigeant 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 TUV Rhénanie/GS.* Garantie produit Pro-Idée : 3 ans à compter de la date de facturation soit un an de plus que la durée légale. Fabricant : ritterwerk GmbH Hausgeräte, Industriestr. 13, 82194 Gröbenzell, DE, info@ritterwerk.de

Grille-pain design à fente large 179 €

- Blanc Réf. 204-674-23
- Noir Réf. 130-450-23

*S 60136622



① Scannez le QR-Code



② Entrez les références des articles

③ Envoyez la commande



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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Le couteau à tartiner « Buckelsklinge »
Réf. 110-064-23 **34,95 €**

• Le couteau à tartiner « Buckelsklinge », le lot de 4
Réf. 110-619-23 **119,95 €**

(Vous économisez 19,85 €)

L'histoire de la « Buckelsklinge » :

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

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



Prolongez la durée de vie de vos herbes aromatiques.

Elles puissent 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 recharge 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 : Hob Creations GmbH, Brandstätterstr. 2-10, 90513 Zirndorf, DE, service@lechuza.com

Pot à aromates auto-irrigant 13,95 €

- Blanc Réf. 222-810-23
- Gris ardoise Réf. 222-799-23

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

- Blanc Réf. 223-299-23
 - Gris ardoise Réf. 223-310-23
- (Vous économisez 1,90 €)

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

Probablement la barre lumi Auto-adhesive. Non

Intensités lumineuses sélectionnables en et 3 couleurs de lumière (au lieu d'une seule).
Alimentation par batterie jusqu'à 80 heures de fonctionnement

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 ...

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). Concepti-



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

Puissante et éco la bouilloire avec système

Jusqu'à 30 % d'économies d'énergie. Aucun risque de brûlure parfait pour préparer une seule tasse.



neuse à batterie la plus variable. éblouissante. Dimmable.

continu (au lieu de souvent seulement 5 paliers)

Mode détecteur de mouvement et lumière constante.

continu ... Dans un design élégant en aluminium (au lieu de plastique).

on en aluminium élégante et durable. Dim. : 40 x 4,1 x 1,4 cm (L x l x H),
poids : 240 g. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str 333, 51107 Köln, DE,
info@mobiset.de



nomé en énergie : de chauffage 3D unique.

au niveau du boîtier. Faible quantité minimale de remplissage – 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 diminué de moitié le volume sonore ressenti (selon la sensibilité individuelle). Convenit 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 : Solis of Switzerland AG, Europastr. 11, 8152 Glattbrugg, Suisse, info.ch@solis.com. Personne responsable : Solis Benelux B.V., Siriusdreef 17-27, 2132 WT Hoofddorp, Pays-Bas, info.de@solis.com

Aucun risque de brûlure : le corps ne chauffe pas.

- **Bouilloire à double paroi** Réf. 238-334-23 79,95 €

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

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

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

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

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

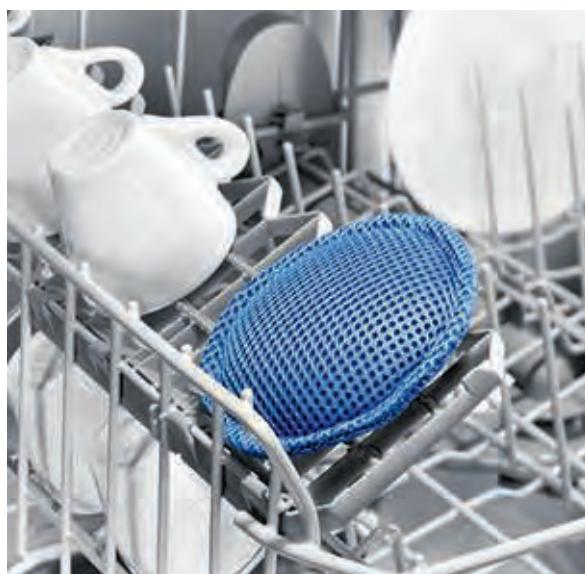
Env. 900 billes de céramique issues de minéraux sélectionnés sont cuites selon un procédé complexe. Le jet d'eau du lave-vaisselle met les perles en mouvement au sein du coussinet, ce qui libère des ions négatifs. Ceux-ci brisent les chaînes de molécule d'eau, pour baisser la tension superficielle. Les particules d'eau ainsi divisées en microgouttes pénètrent plus profondément au cœur et sous la graisse, le blanc d'œuf ... et les détachent de la surface de la vaisselle. De plus, des ions d'argent antibactériens ont une action préventive contre les mauvaises odeurs habituelles présentes dans un lave-vaisselle.

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

- **Coussinet bioactif pour lave-vaisselle**
Réf. 236-755-23 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.



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

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

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

**Nettoyage hygiénique au lave-vaisselle.
Manipulation extrêmement simple.**

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

- Râpe fine**
Réf. 120-386-23
24,95 €



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 1 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.**



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

applications en acier inoxydable. Dim. : 36,4 x 16,1 x 32 cm (l x H x P), étendu : 36,4 x 16,1 x 52,7 cm. Poids : 1 450 g. Par Joseph Joseph, Londres. Fabricant : Joseph Joseph Deutschland GmbH, König-sallee 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info.de@josephjoseph.com

- Égouttoir extensible**
Réf. 230-761-23
79,95 €

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. Suspended à la barre, le chiffon peut sécher parfaitement. L'eau résiduelle s'écoule par les perforations du fond et peut être éliminée proprement grâce à la coupelle. Le grand compartiment du milieu accueille le liquide vaisselle.

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

Aucune salissure ni aucun germe ne peuvent se déposer dans les coins. Possibilité de



fixer le support à l'intérieur de l'évier au moyen des deux ventouses (fournies). En synthétique verni effet laque, avec pieds antidérapants. Compatible lave-vaisselle. Dim. env. 23 x 14 x 12 cm (l x H x P), poids : 370 g. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- **Organiseur d'évier**
Réf. 222-405-23 **29,95 €**

Questions et conseil

Tél. 03 88 19 10 49

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

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

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-Idée.

Silicone platine – adapté au contact avec les aliments, sans BPA et



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

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

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

Une garantie du prix le plus avantageux

Pro-Idée commercialise de nombreux produits en exclusivité. Dans le cas contraire, vous bénéficiez de la garantie de prix Pro-Idée. 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-Idée. 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-Idée)
- **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-Idée 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-Idée étendue à 3 ans

La société Pro-Idée s'engage à garantir les produits achetés auprès de Pro-Idée 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-Idée. 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-Idée · 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-Idée 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-Idée, 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-Idée, 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.

Découvrez Pro-Idée en « live »

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



Nous sommes à votre entière disposition :

Par téléphone: **03 88 19 10 49** ou
courriel service@proidee.fr

Seule votre satisfaction compte.

Dieter Junghans

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

Peu d'effort pour beaucoup plus de plaisir.

Une fois que vous aurez goûté du café fraîchement moulu (plutôt que du marc de café vieux de quelques jours), vous accepterez volontiers le petit effort de mouture. Ce puissant broyeur électrique ne nécessite que quelques secondes pour moudre. D'une simple pression sur un bouton.

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

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

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

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

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

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

Autonettoyant.

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

- Moulin à café sans fil** Réf. 237-708-23 **49,95 €**
- Adaptateur secteur USB (1 USB-C, 1 USB-A)**
Réf. 236-433-23 **Prix en ligne**



Des grains pour jusqu'à 5 tasses par cycle de mouture (selon la taille de la tasse et l'intensité du café).

Peut être aisément démonté pour un nettoyage manuel.

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

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

Une brillance éclatante en seulement 30 secondes.

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



Rincez brièvement, séchez – c'est terminé. L'alliage spécial (6 métaux différents) libère de minuscules particules chargées (électrons) qui détachent des métaux précieux le soufre formant la patine. Un procédé tout à fait inoffensif.

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

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

- Plaque de nettoyage pour l'argent**
Réf. 236-746-23 **19,95 €**

Pro-Idée · 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-Idée GmbH & Co. KG · Siège de la société : Aachen (Aix-la-Chapelle, Allemagne)

Tribunal chargé du registre : Tribunal d'instance d'Aachen, n° HRA 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-Idée 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_03GSER

Rigoureux et simple : une alimentation saine sans germes nocifs ni résidus de pesticides.

L'ingénieux Food Washer (laveur d'aliments) :

nettoie, désinfecte et stérilise les fruits et légumes, le poisson, la viande et les fruits de mer. De manière naturelle.

Les fruits et légumes, la salade, le poisson et la viande sont souvent contaminés par des germes et des résidus chimiques. Difficile voire impossible à éliminer avec de l'eau du robinet seule.

Le Food Washer, en revanche, élimine presque toutes les bactéries, virus, spores fongiques et même les résidus de pesticides de manière sûre et rapide. Même la saleté (cachée), les insectes et les plus petites particules sont éliminés des surfaces et des interstices. Rendu possible par la combinaison de techniques hautement efficaces et éprouvées. Une simple pression sur une touche suffit.

Ozone naturel : utilisé pour désinfecter l'eau potable depuis plus de 100 ans.

Une petite quantité de gaz ozone (appelé oxygène actif) dissous dans l'eau élimine presque tous les germes et résidus chimiques en les oxydant et en les rendant ainsi inoffensifs. L'oxygène libéré donne aux fruits et légumes du croquant et une couleur fraîche.

Les ultrasons à haute fréquence éliminent en douceur la saleté et les dépôts.

Un générateur d'ultrasons crée des millions de minuscules bulles dans l'eau, qui implosent à l'extérieur



Mettez-y par exemple simplement des fruits et sélectionnez le programme approprié – le processus de nettoyage commencera.

des aliments. Elles éliminent en douceur les particules déposées, jusqu'aux structures et interstices les plus fins.

Protège contre la détérioration rapide. Les vitamines, les nutriments et le goût restent intacts.

L'ozone neutralise également l'éthylène, le gaz de maturation, et les spores de moisissure, prolongeant ainsi la durée de conservation.

Facile à utiliser et relativement silencieux. Avec 6 programmes prédéfinis et minuterie.

Il suffit de remplir d'eau, d'ajouter des aliments et de démarrer le programme (légumes, fruits, légumineuses, riz, viande, poisson, plats). Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. Également réglable individuellement. Boîtier en plastique ABS, avec tuyau d'écoulement et fenêtre de visualisation.

Dim. : 40,8 x 28,8 x 26,6 cm (L x l x H), poids : 3,6 kg. Volume max. 11 L. Câble de 200 cm pour 220-230 V/10 W. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Cologne, DE, info@mobiset.de

- Food Washer**
Réf. 237-393-23
129,95 €



Utilisation pratique en appuyant sur l'écran tactile.



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

- Tiges pour verres spécial lave-vaisselle, lot de 8 pièces**
Réf. 236-754-23 14,95 €

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

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

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

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

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

6 formes de lame pour râper exactement selon vos envies.

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

Couvercle de fond antidérapant avec fonction de récupération.

Grâce au fond refermable, tout ce qui a été râpé s'accumule à l'intérieur de la tour de râpage si on le souhaite. En acier inoxydable avec poignée ergonomique. Lame en V en acier de lame, interchangeable. Dim. : 12 x 9 x 28 cm (L x l x H). Poids : env. 520 g. Passe au lave-vaisselle (un lavage à la main est recommandé pour une tenue de coupe optimale).



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



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'amontellent 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 : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

- Tapis de cuisson à picots avec bord d'égouttage
Réf. 236-481-23
22,95 €



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



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 : WMI OG, Hofgasse 5, 2201 Seyring, AT, info@wmi-group.at

- **Appareil de mise sous vide pour bocaux**
Réf. 238-323-23 **49,95 €**

Bocaux, lot de 3

- | | | |
|------------|-----------------|----------------|
| • 350 ml | Réf. 238-324-23 | 9,95 € |
| • 770 ml | Réf. 238-325-23 | 12,95 € |
| • 1.062 ml | Réf. 238-326-23 | 14,95 € |



Le moyen le plus rapide de commander

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



Pro Idée
C U I S I N E

www.proidee.fr/cuisine
service@proidee.fr

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)

67962 Strasbourg – Cedex 9