

Hiver
2025

Pro Idée C U I S I N E

Des idées nouvelles pour cuisiner et recevoir.

La renaissance
d'un classique des années 60 :
le verre en cristal Eaton.
Page 6.



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-Idee Cuisine a le plaisir de vous présenter ses dernières trouvailles intéressantes, dénichées au cours de nombreux voyages. Parcourez

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

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

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

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

Dieter Junghans

Dieter Junghans

Le moyen le plus rapide de commander

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



Garantie longue durée de 3 ans,
sans surcoût.

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

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

Idéal pour la cuisine et la table.

Par le spécialiste américain Microplane®.

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

Permet de conserver jusqu'à 4 noix de muscade.

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

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

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

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

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

- **Moulin à muscade Microplane®**
Réf. 228-001-95 29,95 €



Des critiques élogieuses dans les médias.

« Un moulin à muscade pour les cuisines professionnelles. »

GastronomieReport 10/2018

« Tranchant remarquable. »

Genuss Professional 03/2018



DI1346-4820

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. 237-999-95 **219,95 €**
- **Socle élévateur de 5 cm** Réf. 238-020-95 **19,95 €**
- **Batterie de 4.500 mAh** Réf. 238-021-95 **39,95 €**
- **Filtre premium**
Réf. 238-022-95 **69,95 €**
- **Filtre à huile de recharge**
Réf. 238-023-95 **14,95 €**
- **Filtres à charbon actif de recharge, lot de 5 pièces**
Réf. 238-024-95 **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 recharge vendu séparément).



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



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



Jamais casser des noix n'a été aussi amusant.

À partir d'aujourd'hui, vous vous battez pour pouvoir casser les noix : positionner simplement la noix dans la coque en acier inox et placer la spirale par-dessus. Maintenir les deux embouts avec deux doigts sur le plateau de table et tirer la boule silicone vers le haut. Libérez-la : le ressort revient en position et le heurtoir écrase la coque de la noix. **Aucun éclat de noix n'encombre le plan de travail.**

La spirale repliée forme une cage protectrice autour de la noix. Avec le casse-noisettes Naomi, l'esthétique, la fonctionnalité et l'expérience d'utilisation se fondent en une harmonie réussie. **Le cadeau idéal pour les amateurs de design.**

Idéal pour noisettes, noix et amandes. En acier inox et silicone. Dim. : haut. 10 cm, Ø 6,5 cm. Poids env. 153 g. Fabricant : Take2-Design GmbH & Co. KG, Goethestr. 38-40, 83024 Rosenheim, DE, info@take2-design.de

- **Casse-noisettes Naomi**
Réf. 211-671-95 17,95 €

Questions et conseil

Tél. 03 88 19 10 49

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

Un réchaud suffisamment grand pour maintenir les ali

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,



ments au chaud.

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

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

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. 238-128-95
23,90 €

Le chef étoilé Jens Rittmeyer est convaincu : « Seule une bonne sauce peut rendre un plat simple en un met exquis. » Et pour qu'une sauce reste bien chaude et appétissante sur la table, il existe maintenant cette élégante saucière thermos à double paroi. L'air entre les parois de porcelaine isole parfaitement. Le couvercle bien hermétique retient également la chaleur à l'intérieur de la saucière. La paroi extérieure reste néanmoins froide et vous pouvez la toucher sans risque.

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

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

dosé. Également idéal pour décorer dans la cuisine. **Porcelaine d'os fine de Chine (Fine Bone China) noble au design pure et moderne. Par ASA Selection/Germany.**

La cuisson pendant env. 28 h à 1 180 °C permet à la porcelaine d'os fine d'être particulièrement résistante, même au niveau des bords. Sa couleur blanc crème élégante et son design minimaliste conviennent à une vaisselle moderne tout comme à la plupart des décorations.

Dimensions : 10 x 9 x 7 cm (H x l x

P), poids : 295 g. Volume : 140 ml. Lavable au lave-vaisselle. Fabricant : ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, shop@asa-selection.de

- **Saucière thermos**
Réf. 231-231-95 19,90 €
- **Saucière thermos, lot de 2 pièces**
Réf. 231-401-95 37,90 € (Vous économisez 1,90 €)

Également disponible en lot pratique de 2 saucières.



Primé : le classique du design de Robert Welch de 1984 – désormais dans une nouvelle édition actualisée.

Ménagère en acier inoxydable tendance pour les plus hautes exigences et le quotidien. À un prix très raisonnable.

Inspiré par l'esthétique des couverts en argent anglais anciens, Robert Welch a conçu les couverts « Premier » en 1984. À peine arrivés sur le marché, les couverts en acier inoxydable représentatifs ont de suite été adoptés par l'ambassade britannique en Arabie saoudite. Il existe désormais cette nouvelle édition primée du classique du design. Dans un design contemporain, avec l'équilibre et l'élégance des modèles historiques. Récompensé par le German Design Award 2020 dans la catégorie table dressée.

D'une élégance intemporelle. Convient à toutes les occasions, et à toute porcelaine moderne et classique.

Aucune fioriture, aucune décoration ne perturbe le design épuré. Tous les couverts sont moulés en une seule pièce en acier inoxydable 18/10. Aucune rainure dans laquelle des résidus pourraient se déposer. Un acier inoxydable spécial trempé est utilisé pour les couteaux – pour un tranchant durable et des coupes précises.

Disponible au choix en ménagère de 42 ou de 24 pièces.

Le set de 42 pièces contient : 6 couteaux, cuillères à soupe, fourchettes (20 - 24,2 cm), cuillères à café (14,2 cm) et 6 couteaux, cuillères et fourchettes (17,5 - 21,6 cm) à entrée et dessert. Le set de 24 pièces contient : 6 couteaux, cuillères à soupes, fourchettes (24,2 cm) et 6 cuillères à café (14,2 cm). Poli brillant, lavable au lave-vaisselle. Garantie fabricant de 25 ans.

Fabricant : Robert Welch Designs Ltd., Conference Way Unit 820, WR11 1JW Evesham, GB, help@robertwelch.com. Opérateur économique responsable : Pro-Idee GmbH & Co. KG, Gut-Dämme-Str. 4, 52070 Aachen, DE, service@proidee.de

- **Couverts design Radford, ménagère de 42 pièces**
Réf. 233-467-95
349 €
- **Couverts design Radford, ménagère de 24 pièces**
Réf. 233-466-95
199 €



La ménagère de 42 pièces contient : 6 fourchettes et couteaux de base, 6 fourchettes et couteaux à entrée et dessert, 6 cuillères à soupe, à dessert et à café.



Un classique du design danois : le charme des années 60 – dans un verre en cristal pour aujourd’hui.

Lyngby, maître verrier depuis 1940, fait revivre la taille en losanges iconique.

Avec la réédition du verre Eaton, la maison traditionnelle danoise Lyngby remet à l’honneur un grand classique du design. La taille en losanges, emblématique et initialement conçue par Lyngby, est ici revisitée et polie à la perfection. En résulte une surface cristalline qui joue subtilement avec la lumière et la structure.

Du cristal raffiné – enfin adapté à un usage quotidien.

Le bord fin et élégant souligne le caractère haut de gamme du verre, tandis que sa robustesse le rend parfaitement adapté à un usage quotidien. Le verre à eau (Ø 8,5 cm) mesure 9,2 cm,

contient 30 cl. Le verre à vin blanc (Ø 8 cm) mesure 13,3 cm, contient 23 cl. Le verre à vin rouge (Ø 8,7 cm) mesure 14,5 cm, contient 26 cl. Le verre à mousseux (Ø 5,5 cm) mesure 18 cm, contient 16 cl. Fabricant : F&H Group, Gl. Skivevej 70, 8800 Viborg, DK, info@fh-group.dk

Verre en cristal Eaton Lyngby, lot de 2 49,95 €

- Eau Réf. 237-992-95
- Vin blanc Réf. 237-993-95
- Vin rouge Réf. 237-994-95
- Mousseux Réf. 237-995-95

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

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

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

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

Le design original sera un bon sujet de discussion à chaque soirée grillades et ne manquera pas d’attirer les convoitises des as

du barbecues même aguériss. Également un cadeau idéal quand vous ne voulez pas arriver les mains vides. En alliage de zinc, chromé mat. Adapté pour le lave-vaisselle. Dimensions : 16,5 x 11 x 6 cm (L x l en haut/corne x l au bout/dents de fourchette). Poids : env. 390 g. Fabricant : TecPoint GmbH, Hans-Ur-miller-Ring 31d, 82515 Wolfratshausen, DE, info@tecpoint.net

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



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

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

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

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

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

Complément idéal : le moulin à sel assorti.

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

Un point d'attraction en cuisine comme à table.

En acrylique incolore et acier inox brossé. Les deux moulins se sont vus

décerner le prix « Houseware Design Award » 2014 avec la mention spéciale « Best in Category » dans la catégorie « Counter-top Kitchenware ».



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

- **Moulin à poivre Cole & Mason**
Réf. 231-338-95 **49,95 €**
- **Moulin à sel Cole & Mason**
Réf. 231-337-95 **49,95 €**
- **Moulin à poivre et à sel, lot de 2 pièces**
Réf. 231-339-95 **94,95 €**
(Vous économisez 4,95 €)

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

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

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

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

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

lumineuse maximale de 160 lumens, dimmable en continu.

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

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

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

Temps de charge environ 6 heures (câble inclus, adaptateur secteur USB vendu séparément). Conception en aluminium élégante et durable. Dim. : 40 x 4,1 x 1,4 cm (L x l x H), poids :

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

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



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



En un tour de main : de délicieuses variantes de gaufres – généreusement garnies.

Le gaufrier aux cavités de cuisson extra-profondes.

Réalisez une variété de gourmandises, salées ou sucrées, en un tour de main.

Des gaufres fraîchement cuites, jusqu'à 5 cm (!) d'épaisseur et généreusement garnies de vos ingrédients préférés : un régal divin et un jeu d'enfant avec ce gaufrier. Remplissez simplement les cavités de cuisson extra-profondes de pâte, étalez la garniture souhaitée, recouvrez de pâte et enfournez ! Après 7 à 8 minutes, votre gaufre garnie est prête : parfaitement fermée, tendrement

croûstillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

Salée, végétarienne, épicée ou fruitée-sucrée... Le choix de variantes culinaires est presque illimité.

Préparez en un temps record des gaufres parfumées aux pommes et à la cannelle, garnies de caramel, des gaufres façon pizza au fromage, des gaufres complètes fourrées à la viande ou aux légumes, etc. Préparez également en un clin d'œil de délicieuses collations garnies, comme des toasts américains, des petits pains et des croissants. Un livret de recettes avec 20 idées inspirantes et 4 variantes de pâte est inclus. **Quasiment sans nécessiter de matière grasse, la pâte fine ne colle pas.**

Grâce au revêtement antiadhésif durable, les gaufres garnies se retirent facilement des plaques de cuisson en fonte d'aluminium.

Les gouttes de pâte ne saliront pas votre cuisine.

Une rainure tout autour récupère l'excédent de pâte. Boîtier en plastique facile d'entretien. Dim. : 32 x 21 x 12,5 cm (L x l x H), poids : 1,9 kg. Câble de 80 cm pour 220-240 V/640-764 W. Fabricant : Mediashop GmbH, Schneiderstr. 1, 2620 Neunkirchen, AT, office@mediashop-group.com

• **Gaufrier extra profond**
Réf. 238-032-95 **59,95 €**



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

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

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

GEFU



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 kougellopf 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. 219-977-95 49 €
- Moule à kougellopf
Réf. 219-976-95 49 €
- Moule rectangulaire 30 cm
Réf. 219-979-95 43 €
- Moule à tarte/quiche 26 cm
Réf. 220-042-95 45 €
- Moule à muffins, pour 12
Réf. 219-978-95 43 €

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

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

Qu'il s'agisse d'un délicieux chocolat chaud ou d'une mousse de lait parfaitement crémeuse pour vos spécialités à base de café – avec ce mousser de lait vous les réalisez en appuyant simplement sur une touche. Il suffit d'installer la verseuse en verre, de la remplir de lait ou de lait végétal et quelques instants après

vous pouvez déguster votre boisson. Vous obtenez une mousse à lait stable, du lait crémeux, chaud ou froid. Exactement comme vous la souhaitez. Fonctionne avec du lait de vache comme avec du lait de soja, d'amandes ou d'avoine.

Utilisation intuitive à une touche avec affichage LED clair.

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

La fonctionnalité s'unit à un design innovant.

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

Qualité durable par Caso.

Verseuse en verre avec graduation pratique et couvercle en verre transparent. Pour 400 ml de lait chaud ou 250 ml de mousser de lait. Avec un câble de 108,5 cm pour 220-240 V/600 W. Sécurité contrôlée Bureau Veritas/GS*. Dim. : 14,5 x 11,5 x 20,5 cm (L x l x H). Poids : env. 915 g. Fabricant : CASO GmbH, Raiffeisenstr. 9, 59757 Arnsberg, DE, info@caso-design.de

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

*GS_6467





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

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

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

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

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

Fabriquée à partir d'acier inoxydable recyclé.

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

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

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

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

Poêles en acier inoxydable avec effet antiadhésif

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



Sauteuse avec couvercle en verre



Petite poêle



Grande poêle



Poêle XXL

UniverSUS

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

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

Avec ces couverts à salade extra-long, il est facile de mélanger et de servir proprement. Contrairement aux classiques généralement trop courts, ceux-ci ne disparaissent pas dans le saladier. Vos manches et vos mains restent propres.

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

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

- **Couverts à salade XL**
Réf. 237-728-95
24,95 €



GEFU

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



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

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

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

La plaque de cuisson, la cuisine et vos vêtements restent propres. Le couvercle contient la chaleur dans la casserole ou la poêle. Et aucune eau de condensation ne vient diluer les aliments à cuire. Le pommeau en plastique ne devient pas chaud et peut être touché à tout moment, sans danger. Produit de qualité, robuste et durable, en acier inox. Passe au lave-vaisselle.

Dimension (replié) : 19 cm Ø. Poids : 540 g.
Fabricant : Ipac Spa, Via Quattro Querci 36, 51034 Serravalle Pistoiese (PT), IT, info@ipacitaly.it



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



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

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

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

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

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

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

6 formes de lame pour râper exactement selon vos envies.

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

Couvercle de fond antidérapant avec fonction de récupération.

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

• **Râpe carrée avec mandoline en V**

Réf. 235-629-95 **69,95 €**

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



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



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

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

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

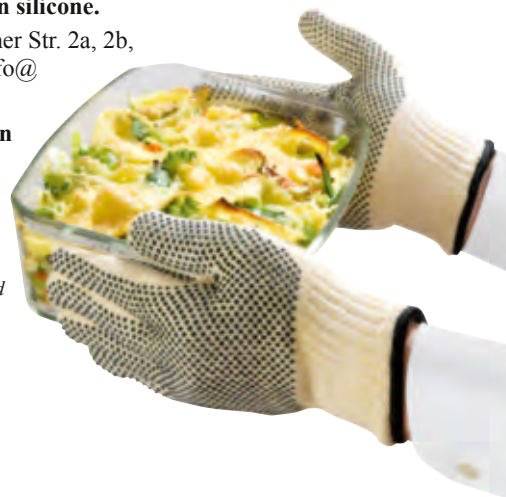
Vos doigts conservent leur agilité.

Idéals aussi pour changer des ampoules brûlantes, pour des travaux de soudure ou encore pour étaler la braise dans la cheminée. Veuillez à ne pas exposer à des liquides brûlants. 75 % Nomex®, 25 % Kevlar®. Doublure : 65 % coton, 35 % polyester. Lavables en machine jusqu'à 40 °C. Fabricant : SHP International

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

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

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



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

Doux et non pelucheux.

Pour une propreté sans traces et une brillance impeccable.

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

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

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

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

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

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



Jus fraîchement pressé – sans doigts collants.

D'une simplicité enfantine grâce au presse-agrumes entièrement automatique.

Particulièrement efficace – sans effort.

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

Du jus frais sur simple pression d'un bouton – au lieu d'un travail manuel salissant.

De la petite lime

pour cocktails aux saucés 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. 238-202-95 49,95 €

*GS/25/HEL/00791



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



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



Le meilleur appareil à raclette : aspire automatiquement la fumée et les vapeurs.

Appareil à raclette et gril de table en un, pour 8 personnes. Pour des plaisirs variés sans odeurs gênantes.

Comme pour les plaques de cuisson électriques les plus modernes, une hotte intégrée aspire immédiatement les fumées et les vapeurs. En plein milieu de la plaque du gril. Un filtre à charbon actif retient les molécules responsables des odeurs et les particules de graisse de la vapeur avant que l'air purifié ne ressorte. La hotte innovante Downdraft réduit les odeurs et empêche la propagation des vapeurs grasses.

Grill puissant jusqu'à 230 °C. Répartition optimale de la chaleur.

Utilisez l'écran tactile intuitif pour régler la puissance du ventilateur (3 niveaux) et la température : d'un 80 °C doux à un 230 °C très chaud sur 3 niveaux. Viande, poisson, légumes (etc.) sont grillés sur la plaque antiadhésive en fonte d'aluminium (30 x 30 cm) jusqu'à ce qu'ils soient juteux et croustillants – sans ajout de graisse. Les raclettes antiadhésives extra profondes offrent suffisamment d'espace pour de délicieuses compositions. Les raclettes inutilisées quant à elles sont « rangées » sur la plaque inférieure.

Revêtement antiadhésif en céramique extrêmement dur (XERADUR 3) du spécialiste ILAG. Exempt de PTFE/PFAS.



Les poêlons, spatules et la plaque de grill peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Antiadhésif même avec peu de matières grasses.

Particulièrement durable, résistant aux rayures et à l'abrasion. Rien ne brûle ; même les croûtes de fromage se retirent facilement.

Les poêlons, les spatules (8 de chaque inclus) et la plaque de grill peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Kitchen Innovation Award 2024.*

Structure en acier inoxydable brossé. Dim. : 37,5 x 37,5 x 16,5 cm (L x l x H), poids : 4,73 kg. Câble de 200 cm pour 230 V/1 900 W. Avec protection contre la surchauffe. Nous vous recommandons de remplacer le filtre à charbon actif intégré après environ 6 mois d'utilisation (filtre de rechange disponible séparément). Fabricant : Severin Elektrogeräte GmbH, Röhre 27, 59846 Sundern, DE, information@severin.de

• **Appareil à raclette avec hotte intégrée**

Réf. 237-070-95 199,90 €

• **Filtre à charbon actif de rechange** Réf. 237-274-95 15,95 €

**Récompensé dans les catégories Fonctionnalité, Innovation, Avantages du produit, Design et Durabilité.*



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

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

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

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

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



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

La planche à découper indestructible en stratifié de cellulose.

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

Un achat pour la vie.

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

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

La moindre coupure, à peine visible, n'a aucune incidence sur les propriétés hygiéniques de la surface lisse. Existe en 3 tailles. Dim. petite planche : 20 x 15 x 0,7 cm (l x P x H), poids : 230 g. Dim. planche moyenne : 37 x 27,5 x 0,7 cm (l x P x H), poids : 840 g. Dim. grande planche : 44 x 33 x 0,7 cm (l x P x H), poids : 1030 g. Résiste à la chaleur jusqu'à 175 °C. Compatible lave-vaisselle. Fabricant : Jähn Handels GmbH & Co. KG, Adolf-Kolping-Str. 22, 57627 Hachenburg, DE, info@jaehn.org

Planches à découper JADE

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



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

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



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

proprement de la surface lisse en acier inox 18/10.

Nettoyage hygiénique au lave-vaisselle. Manipulation extrêmement simple.

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

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

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. 236-807-95 **29,95 €**



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



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

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

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

Particulièrement acéré, tranchant et stable.

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

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

Tradition artisanale made in Italy.

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

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



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



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

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



Planche à marche

Tous les jours des petits pains et croissants tout frais.

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

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



Pour cuire, parfaire la cuisson ou gratiner.

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

Exclusivement chez Pro-Idee : le cuiseur à pain

« Deluxe » – avec zone centrale en acier inox poli.

Avec tiroir ramasse-miettes amovible. Côtés en synthétique résistant à la chaleur. Avec câble de 100 cm, 230 V/570 W. Dim. : 41 x 27,5 x 18 cm (L x P x H). Poids : 2,9 kg. Garantie produit Pro-Idee : 3 ans à compter de la date de facturation soit un an de plus que la durée légale. Exclusivement chez Pro-Idee. Fabricant : Cloer Elektrogeräte GmbH, Von-Siemens-Str. 12, 59757 Arnsberg, DE, info@cloer.de

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

Boule à thé, cuillère et cuillère doseuse en un seul objet. Sans filtre en papier. En acier inox, durable et à la longue longévité.

Pour profiter pleinement du goût et de la fraîcheur du thé en vrac. Exclusivement chez Pro-Ideé.

Avec cet ustensile 3-en-1 pratique, vous prélevez exactement la quantité idéale de feuilles de thé pour une tasse, directement dans la boîte à thé. Une cuillère supplémentaire est superflue. Rien ne s'émiette ni ne tombe à côté. Flottants librement dans le large cylindre, les feuilles de thé développent tout leur arôme lors de l'infusion.



Aucune particule ne filtre à travers les perforations extra fines.

Le design élégant et allongé avec un crochet intégré est parfait pour l'accrocher par ex. au rebord de la tasse, en tant que cuillère ou pour facilement ressortir la boule après l'infusion.

Le cadeau parfait pour tous les amateurs de thé.

Également utile en tant que tamis à épices pour préparer des soupes et sauces. En acier inox solide de 0,4 mm. Inodore et neutre en goût, inoxydable et adapté au lave-vaisselle. Dim. : 14,5 cm H x 2,2 cm l (avec poignée 3,4 cm l). Poids : 75 g. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Cologne, DE, info@mobiset.de

Boule à thé aromatique à long tube 3-en-1

- 1 pièce Réf. 237-185-95 **12,95 €**
- Lot de 2 pièces Réf. 237-205-95 **24,50 €**
(Vous économisez 1,40 €)



Vous prélevez facilement la quantité souhaitée de feuilles de thé directement dans la boîte à thé à l'aide de la boule à thé à long tube – pas de cuillère supplémentaire nécessaire.

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



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

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. 236-434-95 **29,95 €**

*Z2D22306-0001





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

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



Vous sélectionnez le programme de cuisson souhaité en appuyant simplement sur une touche – et le système automatique intelligent exécute parfaitement la préparation.



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



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

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

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

**En comparaison avec des assiettes tournantes ordinaires.*

***S 50602516*

Un aperçu des fonctions et de l'équipement :

- Modes d'utilisation : micro-ondes, air chaud (« véritable » four à air chaud), grill (élément chauffant)
- 4 programmes combinés : micro-ondes + air chaud, micro-ondes + grill, grill + air chaud, micro-ondes + grill + air chaud
- 10 programmes de cuisson automatiques : réchauffage, pommes de terre, viande, légumes, poisson, pâtes, soupe, gâteaux, pizza, volaille
- Cuisson individuelle sur plusieurs niveaux
- Fonction de décongélation en fonction du temps et du poids
- 10 niveaux d'air chaud de 150 à 240 °C, avec fonction de préchauffage
- 5 niveaux de micro-ondes : 700, 560, 350, 210, 70 W
- Minuterie : 5 secondes à 95 minutes avec signal de fin
- Écran LED avec affichage de l'heure
- Sécurité enfant

Chiffons universels nouvelle génération.

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

Rapide et efficace comme jamais.

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

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

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

Bords remaillés pour une longévité accrue.

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

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

Une polyvalence extrême.

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



Chiffons universels, lot de 10 pièces 29,95 €

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



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 sortirez 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, Königswalder 92a, 40212 Düsseldorf, DE, info@josephjoseph.com

Passoire de cuisine peu encombrante

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



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 jusque 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 (incluse). Fabricant : GREINDS GmbH, Stahlwiete 23, 22761 Hamburg, DE, info@greinds.de

- **Verre doseur/Balance**
Réf. 229-536-95 **27,95 €**
- **Pile de recharge, CR2032**
Réf. 673-343-95 *Prix en ligne*



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

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

Pliée, elle ne mesure que 10 cm de large. Également inclus dans la livraison Pro-Idee : le couteau à jambon/éminceur lisse d'une valeur de 34,99 €.

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

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

Pas d'à-coups ni de déchirures : le couteau dentelé coupe même les fromages à pâte dure et le pain extra-croustillant en tranches précises, de manière extrêmement fluide. Le couteau à jambon/éminceur lisse est idéal pour les coupes extra fines d'aliments mous et délicats. Très bien adapté pour le jambon cru et cuit, le saucisson, le carpaccio de légumes ... Roulades et Saint-Jacques sont aussi régulières et lisses que chez le boucher.

Épaisseur de coupe (jusqu'à env. 14 mm) réglable en continu. **Grâce au moteur éco de 65 W, il est 50 % plus puissant et consomme 20 % d'électricité en moins*.**

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

- **Trancheuse icaro 5 Duo Plus**
Réf. 235-062-95 **219,95 €**

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

**119443



Pliée, elle ne mesure que 10 cm de large.

Équipement et fonctions.

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



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

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

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



Toujours la bonne épaisseur de pâte. Plus rien n'attache.

Le rouleau à pâtisserie nouvelle génération : avec roulette silicone pratique réglable en hauteur.

D'une fine pâte fraîche jusqu'au fond de tarte bien épais : avec cet astucieux rouleau à pâtisserie, vos pâtes sont parfaitement réussies et n'attachent plus au rouleau : la garantie d'un résultat parfait.

Les diverses couleurs permettent de différencier les diverses hauteurs de anneaux. Clipser simplement la hauteur désirée, c'est prêt !



Clipser les embouts, dérouler : votre pâte est prête.

Il vous suffit d'enfiler les anneaux d'espacement nécessaires de chaque côté : par exemple celui de 2 mm pour les pâtes fraîches, celui de 4 mm pour les biscuits, celui de

6 mm pour les quiches et celui de 8 mm pour les pizza. La hauteur des anneaux est signalée par une couleur, pour une meilleure compréhension. Sans disques, le rouleau passe parfaitement dans un moule ou sur une plaque de cuisson.

100 % anti-adhérent – plus besoin de fariner.

Intérieur en acier inox robuste, extérieur entièrement gainé de silicone. Ainsi, même une pâte brisée ou une pâte levée humide n'adhèrent pas. Dim. : 41 x 6,4 cm (L x Ø). Poids : 619 g. Résiste aux acides et compatible lave-vaisselle. Garantie produit Pro-Idee : 3 ans à compter de la date de facturation soit un an de plus que la durée légale. Fabricant : M&Co SAS, Rue de Cambrai 32, 75019 Paris, FR, client@mastrad.fr

- **Rouleau à pâtisserie silicone Vario**
Réf. 219-975-95 **29,95 €**



Le rouleau à pâtisserie est en acier inox robuste, gainé de silicone.

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

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

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

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

Ces saladiers aux bords arrondis sont parfaits pour mélanger et mixer. Le fond plat assure une bonne stabilité, sans anneau. Empilables. Compatible lave-vaisselle. En acier

inoxydable décliné en 3 tailles: 1,2 litres (Ø 20,5 cm, pèse 687 g), 2 litres (Ø 25,5 cm, pèse 1019 g), 3,2 litres (Ø 29,5 cm, pèse 1283 g). Fabricant : GSW Gäns Stahlwaren GmbH, Gewerbegebiet 2, 55595 Spabrücken, DE, info@gsw-stahlwaren.de



Saladiers thermiques en acier inox avec couvercle

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

Le moule à gâteau des pros : en acier inox inusable, facile d'entretien et perforé.

Avec un film de cuisson antiadhésif et réutilisable ainsi qu'un fond amovible.

Les moules à gâteau en inox perforés sont indispensables dans le domaine de la pâtisserie professionnelle. Contrairement aux moules ordinaires hermétiques, l'humidité ne s'accumule pas dans la pâte à gâteau mais peut être évacuée grâce aux innombrables petits trous d'aération. Parallèlement, l'air du four se répand partout et la chaleur est répartie idéalement. Vous réalisez ainsi des tartes et fonds de tarte, des quiches, des flans aux œufs ou des clafoutis uniformes et dorés à point. Voici enfin un moule à gâteau professionnel pour une utilisation domestique.

2 pièces pour un démoulage facile et sûr du gâteau.

Vous démoulez les tartes à la pâte fragile en un seul morceau à l'aide du fond amovible. Pour cela, il vous suffit de détacher l'anneau du moule du fond perforé séparé.

Chaque moule est livré avec un film de cuisson antiadhésif sur mesure et à placer dedans.

Réutilisable env. 200 fois, résistant à des températures allant de -170 °C à +260 °C. Vous pouvez également disposer du papier cuisson ordinaire ou utiliser le moule sans papier (merci de graisser le moule avant utilisation).

Fabrication française par de Buyer, depuis 1830 : l'un des meilleurs équipementiers gastronomiques.

En acier inox inusable (au lieu de tôle d'aluminium) avec structure à perforations (Ø 2 mm). Moule à gâteau : Ø 24 cm, H 6,5 cm. Moule à tarte strié : Ø 28 cm, H 2,5 cm. Passe au lave-vaisselle. Fabricant : DE BUYER INDUSTRIES SAS,

Faymont 25, 88340 Le Val-d'Ajol, FR, info@debuyer.de

Moules perforés en acier inox

- Moule à gâteau Réf. 234-843-95 **74,90 €**
- Moule à tarte Réf. 234-844-95 **69,90 €**



Vous démoulez les tartes à la pâte fragile en un seul morceau à l'aide du fond amovible.



Il vous suffit de détacher l'anneau du moule du fond perforé séparé.



Inclus : le film de cuisson antiadhésif sur mesure et à placer dans le moule.

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

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

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

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

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

Des patins en caoutchouc protègent vos meubles et empêchent toute rayure. Dim. : 22 x 7 x 4 cm (l x H x P).

Extensible jusqu'à 34,5 cm de large. Pour portes d'armoire jusqu'à 19 mm d'épaisseur. Fabriqué en acier inoxydable poli. Poids : env. 80 g chacun. Fabricant : Hecht International GmbH, Im Hermannshof 10, 91595 Burgoberbach, Allemagne, ticket@support.hecht-international.com

- **Porte-serviette extensible, lot de 2**
Réf. 237-709-95 **15,95 €**



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

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

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

Utilisez pleinement l'espace de rangement de vos casseroles et de votre carrousel à casseroles. Pour empiler vos casseroles tout en gagnant de la place, ces astucieux « tampons » protègent le revêtement sensible de la surface de cuisson et préservent votre vaisselle des rayures. D'une épaisseur de 3 mm, ces étoiles en 50 % polyester et 50 % viscoses 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. 234-580-95 **16,95 €**



Empileurs, lot de 9
16,95 €



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

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

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

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

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

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

Un produit design astucieux signé Joseph Joseph.

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

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

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

Le disque perforé est intégré de manière fixe. Ainsi, aucun reste ne peut rester coincé entre le bord du disque et le cylindre.

En nylon solide et acier inoxydable.

Démontable, compatible lave-vaisselle.

Longueur des poignées : 26,5 cm.

Poids : 480 g.

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

• **Presse-purée Helix™**
Réf. 229-012-95
29,95 €



Un astucieux mécanisme de torsion facilite le pressage.



Ménagère bistrot Laguiole,
4 pièces 44,95 €
24 pièces 269 €

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^{ème} siècle.

Aujourd'hui, la renommée mondiale de ces couteaux est indiscutable. Les mitres, les viroles et les rivets enchâssés 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 ivoire et gris.

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-Idee : 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

• Couverts bistrot Laguiole

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

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

Belle râpe design avec lamestranchantes et récipient collecteur.

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

Râpe bidirectionnelle tranchante pour un travail rapide en toute sécurité.

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

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

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

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

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

Buchenstr. 4, 73035 Göppingen, DE, info@hansi.de

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



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

Rapide et économique : des pommes de terre cuites à la vapeur au micro-ondes.

Seulement 6 à 8 minutes dans le sac de cuisson au lieu de 20 minutes dans la casserole.

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

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

Grâce à la vapeur qui se forme à l'intérieur du sac pendant la cuisson, les pommes de terre cuisent en douceur comme dans un cuiseur vapeur. Cela préserve leur goût naturel ainsi qu'un maximum de vitamines et de nutriments, bien mieux qu'une cuisson à l'eau. Le sac

convient également parfaitement pour d'autres légumes comme les carottes, les épis de maïs, les asperges...

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

Réutilisable à volonté et lavable en machine pour un nettoyage

facile. Doublure intérieure : 100 % coton. Garnissage en non-tissé et tissu extérieur : 100 % polyester. Dim. : 16 cm Ø, 16 cm H. Couleur : gris/carreaux rouge et blanc. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Cologne, Allemagne, info@mobiset.de

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



Questions et conseil

Tél. 03 88 19 10 49

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

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

Tout simplement astucieux ! Comme tous les produits Joseph Joseph.

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

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

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



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

Organisateur compact pour couverts

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



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.

Contrairement aux verres à double paroi classiques, aucune humidité ne pourra s'infiltrer entre les parois de ces verres – même lorsqu'ils sont lavés sous haute pression dans le lave-vaisselle. Le secret ? Un procédé de fabrication innovant rend superflu le trou de soufflage généralement visible au fond.

Soufflés à la bouche, robustes, résistants au froid et à la chaleur (-30 à +150 °C).

Qualité professionnelle visible et perceptible – avec un bord de dégustation parfaitement lisse et arrondi, et un design élégant.

Gardent les boissons chaudes bien chaudes, les fraîches bien fraîches. Et les présentent avec style – comme en suspension.

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

Disponibles en 3 tailles (toujours par lot de 2).

Parfaits pour toutes vos spécialités de café et de thé.

Également élégants pour vos desserts, glaces, entrées froides ou chaudes... Compatibles lave-vaisselle et micro-ondes. Fabricant : 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. 237-902-95 17,90 €
- Café/thé (250 ml, 10,5 cm H)
Réf. 237-903-95 19,90 €
- Latte (400 ml, 12 cm H)
Réf. 237-904-95 20,90 €



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



Disponibles en 3 tailles (par lot de 2).



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. 229-837-95 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.



Un seul emporte-pièces pour découper simultanément jusqu'à 19 (!) biscuits parfaitement formés.

Diverses formes et tailles,
plus rapidement et plus facilement que jamais.

Ne vous battez plus avec les petits emporte-pièces unitaires. Avec ces astucieux gabarits, vous préparez des petits biscuits beaucoup plus rapidement et plus simplement. Une seule pression suffit à découper 19 biscuits en forme de sapin, 12 petits ou grands cœurs ou 19 flocons de neige en 2 tailles. Et contrairement aux emporte-pièces habituels, les motifs sont parfaitement accolés. Ainsi, vous limitez au maximum le surplus de pâte et avez moins de restes à repétrir et à ré-étaler.

Découpez un pot-pourri original de diverses formes et tailles de biscuits, en un rien de temps.

Autre avantage, et non des moindres : une fois rassemblés, les biscuits forment un grand sapin, un grand flocon de neige ou un cœur romantique.

Nettoyage aisé, au lave-vaisselle.

Pas de pièces non fixées qui se baladent dans le lave-vaisselle. Le gabarit sapin mesure env. 27 x 23,5 cm, le cœur 24 x 25,2 x 1,9 cm, le flocon 23,5 cm de Ø et 1,9 cm de haut. En synthétique résistant.

Fabricant : Jähn Handels GmbH & Co. KG, Lindenstr. 49, 57627 Hachenburg, DE, info@jaehn.org

- **Gabarit emporte-pièces, lot de 3 pièces (sapin, cœur, flocon)**
Réf. 223-996-95 27,95 €



Découpez en un seul geste 19 biscuits sapin parfaitement formés ...

... ou 19 biscuits flocon de neige aux détails soignés.



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



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

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

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



Une batterie de cuisine n'a jamais été aussi polyvalente et économe en place.

Empilable les unes dans les autres pour un format ultra compact : le système de cuisine 11 pièces avec des poêles, casseroles et couvercles. Idéal en camping-car, dans une location de vacances, sur un bateau ...

Vous ne devrez plus vous passer d'une large sélection de casseroles. Cette batterie de cuisine 11 pièces n'a pas besoin de plus d'espace qu'une seule poêle. De ce fait, elle est idéale pour les kitchenettes de gourmet dans une location de vacances, un camping-car, sur votre yacht ...

Empilable pour un format ultra compact : 3 casseroles, 3 couvercles, 1 poêle, 1 manche interchangeable.

Sans manche fixe, toutes les pièces passent les unes dans les autres sans que la pile n'augmente sensiblement en hauteur. Même les poignées du couvercle peuvent être rabattues à plat pour un rangement économe en place.

Clipsé et retiré d'une seule main : le manche breveté pour casseroles et poêles.

Il suffit de clipser le manche thermo-isolant à n'importe quel endroit sur le bord de la casserole ou de la poêle – il se maintient de manière fiable jusqu'à 10 kg. Les poignées en silicone offrent un soutien supplémentaire si nécessaire.

Également des saladiers en acier inox bien galbés pour dresser vos plats et les servir.

Grâce au dessous-de-plat aimanté (fourni), les casseroles et poêles chaudes peuvent être directement posées sur la table.

Récompensé par le Kitchen Innovation Award 2023. Pour tout type de plaque de cuisson, induction incluse.

Fond thermoplastique de 6 mm avec cœur en alu, ne se déformant pas même en cas de chaleur extrême. Corps en acier inox 18/10 satiné ; poêle avec revêtement

antiadhésif à 3 couches (PTFE). Couvercle avec évacuation latérale de la vapeur. Passe au four jusqu'à 260 °C sans manche et couvercle. Lavable au lave-vaisselle. Le lot comprend : casserole de 16 cm Ø (8,5 cm H, 1,3 l), casserole de 20 cm Ø (11,4 cm H, 2,8 l), casserole 24 cm Ø (14 cm H, 5,1 l), poêle de 24 cm Ø (5 cm H), 1 manche, 3 couvercles en verre, 2 poignées en silicone isolantes de la chaleur, 1 dessous-de-plat aimanté. Dimensions empilés couvercle inclus : env. 16,5 H, 27,5 cm Ø. Fabricant : Cookvision GmbH, Schallbruch 16, 42781 Haan, DE, info@cookvision.com

- **Batterie de cuisine ultra compacte, 11 pièces**
Réf. 236-719-95 **310 €**



La batterie de cuisine de 11 pièces n'a pas besoin de plus d'espace qu'une seule poêle.



Nouveauté : les couvercles sous vide assortis pour conserver les aliments au frais.

Le kit de couvercles sous vide avec pompe complète parfaitement cette batterie de cuisine. Il suffit de poser le couvercle, d'utiliser la pompe pour évacuer l'air de la casserole et les aliments restent frais plus longtemps, permettant à la marinade de mieux pénétrer la viande, les légumes et autres ingrédients. Doté d'une fenêtre de visualisation pratique. Récompensé par le Kitchen Innovation Award 2025, « Best of the Best » dans la catégorie « Ustensiles de cuisine et de pâtisserie ».

Comprend : couvercles lavables au lave-vaisselle de 16, 20 et 24 cm de diamètre, pompe à vide rechargeable et câble de charge.

Fabricant : Cookvision GmbH, Schallbruch 16, 42781 Haan, DE, info@cookvision.com

- **Kit de couvercles sous vide avec pompe, 4 pièces** Réf. 238-107-95 **89 €**

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 décorations uniformes, des bandes de pâtes et des tourages (etc.). Rien ne casse ni ne colle. Les bords en L de 2 cm de haut au recto et au verso empêchent tout glissement et permettent une utilisation sur les deux faces.

Hygiénique pour une utilisation toujours

irréprochable.

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



Il serait bien trop dommage de le ranger.

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

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

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

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

Pré-affûter, affûter, retirer/polir – avec cet aiguiser 3 phases motorisé cela devient un jeu d'enfant. Il suffit d'insérer le couteau et de le passer dans les fentes numérotées les unes après les autres. Tout le reste est effectué par l'aiguiser diamant. Du couteau à légumes au couteau de poche, toute lame plate reçoit un aiguisage fin et durable. Utilisation de la force ou entraînement superflus. Un guide bilatéral en silicone, anti-rayures, guide automatiquement les lames dans un angle d'affûtage de 15°.

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

Lors du pré-affûtage, une nouvelle bavure est créée ; indispensable pour les lames très émoussées, usées et endommagées.

La phase 2 consiste à affûter la lame avec précision, de la tige à la pointe. Pour finir, un disque combiné résine/diamant d'un grain de 1000 enlève la lame et polit la surface. Un aiguisage professionnel, qui rend vos couteaux plus durables et plus acérés avec une perte minimale de matière.

Bac collecteur intégré pour copeaux de métal.

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

Récompensé plusieurs fois.

Par le prix de l'innovation Plus X Award 2024 pour sa grande qualité, son confort d'utilisation et sa fonctionnalité et le « Exzellente Produktqualität » 2024 (Institut Allemand pour l'Evaluation du Marché et des Produits,

www.dipmb.de/fundstelle). Le large repose-mains et les revêtements antidérapants sur le dessous assurent une bonne stabilité. La structure en plastique mesure 28,5 x 9,2 x 9,2 cm (L x l x H) et pèse 1,25 kg. Câble de 120 cm pour 220-230 V/50 Hz

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

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

- **Aiguiser diamant électrique**
Réf. 236-650-95 **99,95 €**



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

L'organiseur pour évier : divisé en trois compartiments (contrairement aux deux casiers habituels).

Entièrement démontable, pour un nettoyage plus hygiénique.

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

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

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

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



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

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

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

Durci, paré fin, finement poli.

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

Manches ergonomiques en précieux bois d'olivier.

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

A chaque tâche son outil dédié.

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

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



Couteau éplucheur

Couteau à légumes

Couteau santoku

Couteau de cuisine



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

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

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

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

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

Spatule XXL

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

Du bambou massif au lieu du plastique.

Le meilleur range-couverts : toujours du plus bel effet.

Extensible des deux côtés. Également parfait pour le buffet. 24,95 € seulement.

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

Soigneusement poncé et verni pour une surface parfaitement lisse.

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

- **Range-couverts extensible en bambou**
Réf. 237-155-95 **24,95 €**



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 résistant aux températures de -40 à + 260 °C. Rincer simplement à l'eau chaude ou désinfecter au micro-ondes si nécessaire. Dim. : 13 x 8 x 1,2 cm. Poids : 55 g. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Cologne, DE, info@mobiset.de



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

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



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

A la fois classiques et élégants. Vous ne trouverez pas mieux que les verres Picardie, typiquement français.

Extrêmement robustes, en verre trempé et bon marché.

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

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

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

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

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

Avec un bord légèrement arrondi et un pied massif pour plus de stabilité, les verres Picardie au design caractéristique à facettes s'adaptent parfaitement à toutes les situations de votre quotidien. Dimensions : Ø 7,5 cm, H 8 cm. Poids : 140 g. Contenance : 160 ml. Ø 8,7 cm, H 9 cm. Poids : 207 g. Contenance : 250 ml. Ø 8,5 cm, H 12,5 cm. Poids : 315 g. Contenance : 360 ml. Fabricant : New Duralex International SAS i.L., 7 rue du Petit Bois, 6987 Rendeux, BE, info@duralex.com

Verres Picardie, lot de 6

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

Verres Picardie, lot de 6, coloré

- 250 ml Réf. 238-065-95 **19,95 €**



Verres Picardie, 250 ml, colorés lot de 6 **19,95 €**



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

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

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

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

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.



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

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. 227-159-95 **29,95 €**



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



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

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. 218-596-95 16,95 €

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

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 bijoux 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. 236-746-95 19,95 €



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

Exclusivement chez Pro-Idée.

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

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

Vous n'avez plus besoin de vous

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

La poignée ergonomique transpose la force de manière optimale.

Creux striés

antidérapants pour les doigts. Dimensions : env. 27 x 7 cm. Poids env. 140 g. Convient au lave-vaisselle. Exclusivement chez Pro-Idée. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

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



Sans changement de lame fastidieux, utilisable à tout moment.



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

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

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

Sans dripper ni filtre papier. Le marc de café ne perturbe pas votre dégustation.

Il vous suffit de remplir le filtre en inox de café en poudre, d'ajouter de l'eau bouillante et de refermer le couvercle. Un anneau silicone sous le couvercle referme le filtre et le maintient au couvercle. Laisser infuser votre café pendant 4 à 8 minutes, selon votre goût et selon la finesse de mouture du café. Contrairement à la plupart des cafetières, le marc de café ne pénètre

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

pas dans le café préparé. Au lieu de l'habituel filtre à simple paroi, ce modèle est équipé d'un microfiltre à double paroi en acier inox qui retient les sédiments, sans aucun résidu.

Suffisamment fin pour contenir du thé en feuilles.

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

Au design maintes fois récompensé.

Récompensé par le German Design Award 2020 Special Mention dans la catégorie Excellent Product Design Tabletop et le Red Dot Design Award 2018 dans la catégorie Product Design. La porcelaine fine blanche et la belle forme sobre et intemporelle s'harmonisent parfaitement avec votre vaisselle et décorent joliment votre table. Bec verseur anti-goutte, anse avec repose-pouce. Dimensions 23 x 20 x 11 cm (l x H x P), poids env. 0,85 kg. Capacité 1 l (6 tasses). Insert filtre lavable en machine. Par ASA Selection/Germany. Fabricant : ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, DE, kontakt@asa-selection.com

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

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

Tranches, cubes, copeaux et bâtonnets – avec un appareil économe en place.

Parfait également en camping, dans le camping-car, sur le bateau ...

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

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

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

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



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

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

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

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

Idéal humide ou sec.

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

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

Le lot de 5 chiffons haute technologie 24,95 €

- Rouge Réf. 204-129-95
- Bleu Réf. 121-582-95
- Gris Réf. 204-280-95



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.

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



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

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

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

de grands plats que prévu.

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

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

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

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

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

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

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



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



Inspiré du couteau de chef : une mandoline innovante avec lame parabole brevetée.

Moins d'effort, plus de contrôle.

Pour des coupes précises, même sur des aliments délicats.

Une nouvelle dimension de la découpe : contrairement aux mandolines classiques à lame en V, ce modèle innovant utilise une lame parabole arrondie – reproduisant le mouvement de balancier d'un couteau de chef.

Des résultats d'une netteté exceptionnelle et réguliers. Et un tranchant durable.

La lame brevetée glisse sans effort à travers fruits et légumes – même les plus fragiles. Les ingrédients sont coupés délicatement, sans se casser ni s'écraser. Parfait pour les garnitures précises de soupe, antipasti, légumes pour wok ou grillades...

Livrée avec deux inserts pour des tranches de 1, 3 ou 5 mm. Ou des juliennes de 4 mm.

Le poussoir permet de trancher les aliments jusqu'au dernier morceau – tout en protégeant vos doigts. Une housse rigide protège la lame pour un rangement sûr. Les deux inserts se rangent directement dans la mandoline pour un accès rapide. Dim. : 33 x 12,5 x 6,5 cm (L x l x H). En acier inox trempé et plastique. Inoxydable et adapté au lave-vaisselle. Fabricant : Triangle GmbH, Friedenstr. 98, 42699 Solingen, Allemagne, shop@triangle-tools.de

- **Mandoline à lame parabole**
Réf. 238-082-95 **49,95 €**



Découpe précise et nette grâce à la lame parabole brevetée.

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. 236-441-95
19,95 €



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



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

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

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

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

Qualité gastronomique ultra lourde, de 2,5 mm d'épaisseur.

Fer forgé au motif losanges des deux côtés. Indestructible.

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



Réagit immédiatement aux plus sensibles variations de température.

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

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

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

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

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

Poêles en fer forgé

- Ø 24 cm Réf. 223-984-95 **24,95 €**
- Ø 28 cm Réf. 223-985-95 **27,95 €**

« Une cotte de mailles » au lieu d'un papier aluminium : maintient vos aliments rôtis juteux dans le four et favorise une croûte délicieusement croustillante.

Toujours réutilisable. Durable et exempt de substances nocives.

Oubliez les papiers alu polluants pour couvrir vos plats dans le four. Ce filet de mailles en acier inox de 40 x 40 cm est l'alternative parfaite, toujours réutilisable. D'innombrables anneaux en acier inox reliés individuellement forment un treillis très flexible, qui recouvre vos rôtis, poulets, poissons et légumes et les empêche de dessécher. Et aucune particule nocive ne peut passer dans vos plats.

Les volailles et rôtis restent juteux de manière appétissante sans se déformer – avec une croûte parfaite.

Il suffit de placer la « cotte de mailles » sur les aliments crus à rôtir. Le fin treillis en acier inox protège les aliments d'une chaleur trop directe, emmagasine en revanche la chaleur du four et la redistribue sur les aliments rôtis de manière uniforme. De ce fait, vos plats cuisent plus doucement, restent juteux et une croûte brune et croustillante se forme.

Bien moins de projections de graisse dans le four.

Vous n'avez pas besoin de retirer le filet pour mouiller le

rôti ou pour goûter un plat. Et après la cuisson, la chaleur accumulée par le filet maintient vos plats chauds jusqu'au moment de les couper.

Nettoyage au lave-vaisselle de manière hygiénique.

100 % acier inox. Dim. : 40 x 40 cm, poids : env. 515 g. Idéal également pour les cuissons à blanc. Fabricant : NOVAC Bobet Materiel SAS, Le Poteau RN23, 72470 Champagne, FR, info@novac.fr

- **Cotte de mailles pour cuissons au four**
Réf. 235-780-95 **52,95 €**



Idéal également pour les cuissons à blanc.

La nouveauté mondiale : la plaque de cuisson à induction la plus plate du marché.

Mobile, économe en place et élégante. Avec un contrôle exact de la température, directement au fond de la casserole.

Avec son épaisseur ultra minimale de 23 mm (!), elle est environ deux fois moins haute que les plaques de cuisson à induction traditionnelles : optimale pour les petites cuisines de gourmet, les buffets, la résidence secondaire ... Néanmoins une électronique par capteur et à induction des plus modernes se cache dans cette plaque fine et élégante, avec toutes les fonctions de performance et de sécurité.



Bobine d'induction en cuivre massif à haute conductivité (au lieu de simple alu recouvert de cuivre).

Une haute conductivité = une meilleure puissance de chauffe et une efficacité énergétique.

Une haute précision de température garantie un résultat de cuisson uniforme.

Au lieu d'être en dessous de la surface en verre – comme c'est généralement le cas – le capteur de température est intégré dans le verre et mesure la température très précisément directement au fond de la casserole.

Autant idéal pour cuire, rôtir, cuire à l'étuvée que pour réchauffer et garder au chaud. Rien ne brûle ou ne déborde.

En fonction de vos besoins, vous choisissez le mode « power » avec 10 niveaux de puissance ou le mode « temp » avec capteur pour maintenir une température choisie (de 60 à 240 °C par palier de 20 °C). Plus minuteur de cuisson jusqu'à 4 h.

Utilisation confortable par capteur

tactile. Fonctionnement extrêmement silencieux.

La chaleur est générée directement dans la casserole à l'aide d'un champ magnétique. Ce n'est que par le fond chaud de la casserole que la vitrocéramique se réchauffe.

Utilisable partout où une prise est accessible.

Reconnaissance automatique de la casserole, de 12 à 26 mm Ø. Sécurité anti-surchauffe. Dim. : 35 x 28 x 2,1 cm (L x l x H), poids : 2,2 kg. Câble de 180 cm pour 220-240 V/2 000 W. Fabricant : MFW Concept2Delivery GmbH, Prinz-Eugen-Strasse 17, 4020 Linz, AT, office@mfw-concept2delivery.com

• **Plaque de cuisson à induction ultraplate**
Réf. 237-293-95 149,95 €

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



Également disponible en une version de 500 ml.

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. 230-487-95 12,95 €



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

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

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

Pas d'éclaboussures, pas de câble gênant.

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

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

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

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



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

Un ustensile innovant pour préparer et servir des glaçons en synthétique thermoactif. Par ICEBREAKER®.

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

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

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

Un accessoire au design gain de place et empilable.

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

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



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

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

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.

Tamisez 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. 238-198-95 **14,95 €**



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



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

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

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

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

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

L'anneau en silicone intégré dans le couvercle rend les boîtes étanches. Les fermetures en clic sur les 4 côtés assurent un verrouillage fiable des boîtes. Même une soupe ou une sauce n'a

aucune chance de couler. Les odeurs de poisson, chou ou oignon ne peuvent se répandre dans votre réfrigérateur.

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

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

5 tailles livrées en lot.

3 rectangulaires : 400 ml, 15,3 x 11,2 x 5,7 cm ; 650 ml, 18 x 13,4 x 6,4 cm ; 1 000 ml, 20,4 x 15,4 x 7 cm. 2 carrées : 320 ml, 11,5 x 11,5 x 5,5 cm ; 520 ml, 13 x 13 x 5,75 cm.

Lavable au lave-vaisselle.

Fabricant : SAS N2J, 15 Rue Roger Ducasse, 33200 Bordeaux, FR, info@n2j.fr

- **Boîtes de conservation en verre, lot de 5 pièces** Réf. 231-674-95 **41,95 €**





Existe également en version ronde, Ø 160 cm.

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

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

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

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

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

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

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

88 % de coton assurent un toucher ferme et volumineux et assouplissent le tissu, contrairement aux habituelles toiles de lin

souvent trop rigides. L'adjonction de polyester rend le tissu ultra résistant et lavable en machine.

Plus besoin de fer à repasser.

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

Disponible en 2 couleurs.

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

Nappe aspect lin

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

Prolongez la durée de vie de vos herbes aromatiques.

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

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

Utilisation extrêmement simple.

Planter simplement la tige fournie par le bas, dans le pot d'herbe aromatique. Les racines puisent l'eau dont elles ont besoin

le long de la mèche fournie en nylon durable (et non pas en fil de coton, qui moisit rapidement). Aucune accumulation d'humidité ne vient endommager la plante.

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

En synthétique de qualité résistant aux UV. Chez Pro-idée, chaque pot est livré avec 2 mèches de rechange d'une valeur de 2,95 €. Dim. : 14 x 14 x 14 cm, poids env. 275 g. Pour pots d'aromates et pots de fleurs de 10 à 12 cm de Ø. Fabricant :

Geobra Brandstätter Stiftung & Co. KG, Brandstätter-str. 2-10, 90513 Zirndorf, DE, service@lechuza.com

Pot à aromates auto-irrigant 13,95 €

- Blanc
Réf. 222-810-95
- Gris ardoise
Réf. 222-799-95

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

- Blanc
Réf. 223-299-95
- Gris ardoise
Réf. 223-310-95
(Vous économisez 1,90 €)



Plus rapide, plus tranchant, plus précis.

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

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

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

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. 230-746-95
21,95 €



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

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

Dans un gaufrier, vous ne faites qu'une ou deux gaufres en même temps – avec cet accessoire, vous apporterez 6 gaufres à la fois sur la table. Fraîchement sorties du four, délicieusement croquantes et dorées uniformément sur toutes les faces. Plus personne ne doit patienter avant de pouvoir déguster une gaufre, personne n'est aux fourneaux pendant que les autres se régalaient déjà. De plus, plus de pâte qui déborde et s'attache au gaufrier, ou bien qui reste collée à votre plan de travail.

Les gaufres se détachent vraiment facilement de ce moule en silicone flexible.

Temps de cuisson 10 à 12 minutes. En 100 % silicone plaqué : 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 sucrée et salée incluses. Fabricant : Lurch AG, Schinkelstr. 6, 31137 Hildesheim, DE, kundenservice@lurch.de

- **Moule à gaufre en silicone, lot de 2 pièces**
Réf. 232-168-95
24,90 €



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

Questions et conseil

Tél. 03 88 19 10 49

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

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

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

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

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

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

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



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



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



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

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

Coincez simplement jusqu'à 6 œufs de la taille de votre choix (de S à L) entre les ailes flexibles et plongez ce coquetier bien pratique dans l'eau bouillante. Vous n'avez plus à vous faire de soucis pour vos œufs en vrac qui courent et s'entrechoquent dans la casserole. À la fin de la cuisson, vous pouvez facilement sortir les

œufs de l'eau, les faire refroidir et les amener sur la table.

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

La vision de ces œufs placés dans le coquetier vous fera sourire en les découvrant dans le réfrigérateur. En synthétique qui convient

aux aliments. Adapté au lave-vaisselle. Dimensions : 14,7 x 12,1 x 12,6 cm (L x l x H). Poids : env. 70 g. Couleur : noir. Fabricant : Mags Vertriebs GmbH, Stuttgarter Str. 20, 75395 Ostelsheim, DE, vertrieb@mags-vertrieb.de

- **Coquetier « Egguins »**
Réf. 231-996-95
21,95 €



Également parfait pour ranger vos œufs au réfrigérateur.

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



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. 229-432-95
99,95 €



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

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

Finies les opérations délicates pour retourner le contenu de la poêle. Finies les cuisinières sales. Il suffit de faire cuire votre

omelette ou la pâte de vos crêpes, vos rôtis, vos filets de poissons, 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. 232-390-95
39,95 €



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

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

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

Production traditionnelle, sans électricité.

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

Adapté également pour des alternatives végétaliennes.

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

- **Pot à beurre en verre avec manivelle**
Réf. 235-261-95
39,95 €



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





Encore plus flexible et polyvalent : le four grill Airfry d'une capacité XXL et avec chambre de cuisson divisible.

Faites frire, rôtir, griller... différents plats simultanément, selon vos envies, avec précision. Chacun avec la température, le mode de préparation et le temps de cuisson optimaux.

Bien plus qu'un four compact classique : cette innovation culinaire vous permet de diviser l'immense chambre de cuisson de 24 litres grâce à une cloison : en deux chambres de cuisson de 12 litres, contrôlables indépendamment, chacune avec son propre système de chauffage. Préparez ainsi en un rien de temps de la viande et des légumes au four simultanément. Ou faites cuire des steaks hachés pendant que des frites dorées à côté, grâce à la fonction Airfry, quasiment sans matière grasse. Et, cerise sur le gâteau : l'électronique intelligente garantit que tout sera prêt à être servi en même temps.

Prêt en 3 minutes sans préchauffage. Économie d'électricité et de temps.

Étant donné que seule la chambre de cuisson nécessaire est chauffée, vous économisez encore plus d'énergie.

Aussi polyvalent que vos idées culinaires.

Sur ses 3 niveaux, vous pouvez cuire pizzas, gâteaux, petits pains, etc. Ou griller un poulet rôti à la broche, rôtir du poisson ou déshydrater des fruits. Vous pouvez également frire des champignons et des rouleaux de

printemps rapidement, parfaitement et avec peu de matières grasses. La technologie moderne à air chaud préserve les vitamines et les nutriments. Vous pouvez également choisir la chaleur de voûte ou de sole. 10 programmes

automatiques* ainsi que des températures et des temps de cuisson réglables individuellement garantissent des résultats optimaux.

Un atout dans votre cuisine.

Les doubles portes vitrées de type porte-fenêtre sont particulièrement pratiques et font de ce four polyvalent un véritable tape-à-l'œil. Boîtier en métal laqué noir, avec intérieur éclairé. Dim. : 37 x 45 x 42,5 cm (H x L x P) ; poids :

14,5 kg. Raccordement de 90 cm

pour 220-240 V/2 400 W. Fabricant : Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG, Pointstr. 2, 96129 Strullendorf, DE, elektro@steba.com

• **Four grill Tri-Zone Airfry**
Réf. 237-734-95 299 €

**Friture à air chaud (Airfry), pizza, séchage, rôtissage, cuisson au four, grillage/gratinage, réchauffage, fermentation, grillage sur une rôtissoire.*



Au choix avec une grande chambre de cuisson ou 2 chambres de cuisson séparées.

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-Ideé.**

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

Cuisson saine, sans graisse.

Inutile de graisser le tapis. Rien n'adhère ni ne brûle sur la surface en silicone platine de qualité. Goût parfaitement neutre. Résiste à la chaleur jusqu'à 260 °C (au lieu de seulement 200-220 °C dans la plupart des cas). Idéal en tant que dessous-de-plat pour poêles et casseroles, pour le glaçage des gâteaux ou pour la décongélation d'aliments surgelés. À utiliser au four. Dim. : 40 x 29 cm. Format standard plaque de cuisson. Nettoyage au lave-vaisselle. Fabricant : Mobiset GmbH, Rösrather Str. 333, 51107 Köln, DE, info@mobiset.de

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



Piège à mouches,
lot de 3 13,95 €



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

Débarrassez-vous enfin des mouches à vinaigre.

Un piège efficace et écologique en forme de pomme décorative.

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

Une protection hygiénique, tout à fait naturelle.

Pour les attirer, remplir simplement la base de la pomme d'un mélange d'eau, de vinaigre et de quelques gouttes de produit vaisselle. Les insectes accèdent par la tige et s'accumulent dans la coupelle du bas, à vider en la dévissant simplement. Nettoyage au lave-vaisselle, pour éliminer tous les germes. En synthétique. Couleur : vert. Dimensions : Ø 7,0 cm, H 6,6 cm. Poids env. 26 g. Fabricant : SHP International Trading GmbH, Rodacher Str. 2a, 2b, 96317 Kronach, DE, info@shp-company.com

- **Piège à mouches, lot de 3 pièces**
Réf. 236-742-95 **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 fraisées empêchent tout glissement. Grâce à l'effet de levier de la longue poignée, un tour rapide suffit et le couvercle se retire sans aucun effort.

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

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

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

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



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

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

Une garantie du prix le plus avantageux


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

Un paiement sans contrainte

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


Une livraison simple

Livraison en France et Monaco:

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

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

Livraison hors de France :

- **Livraison dans les pays de l'EEE ainsi que l'Andorre, la Suisse et la Cité du Vatican**
Participation forfaitaire aux frais de port, d'emballage et d'assurance de 14,95 €. Délai de livraison voir : www.proidee.fr/livraison.
- **Livraison dans d'autres pays****
Participation forfaitaire aux frais de port, d'emballage et d'assurance de 40 €.
- **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/livraison
www.proidee.nl/levering

www.proidee.ch/lieferung
www.proidee.de/lieferung

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

Retournez vos marchandises sans soucis

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

Les frais de port des marchandises retournées seront à votre charge.

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

La société Pro-Idee s'engage à garantir les produits achetés auprès de Pro-Idee pendant 3 ans à compter de la date de la facturation. Valable pour toute la France. Vos droits de garantie légaux restent inchangés. L'exercice de ces droits de recours légaux est gratuit. Vous trouvez les informations relatives aux garanties fabricant directement dans la description du produit concerné. Toutefois, les garanties fabricant ne font pas partie de notre engagement et ne donnent aucun droit à l'encontre de Pro-Idee.

Si votre produit présente des défauts de qualité malgré une utilisation conforme, nous nous engageons à le réparer dans les plus brefs délais, à le remplacer ou à vous rembourser le prix d'achat. Seules les pièces d'usure sont exclues de la garantie. Veuillez envoyer le produit défectueux avec une copie de la facture au garant :

Pro-Idee · 67962 Strasbourg · Cedex 9

Nous nous chargeons du reste.

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

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

Dénichez le cadeau idéal

- **Emballage cadeau**
Sur demande, nous vous proposons pour la presque totalité des articles du catalogue, un emballage cadeau Pro-Idee, pour seulement 4 €.
- **Livraison d'un cadeau**
Votre cadeau est expédié quand vous le souhaitez aux mêmes conditions qu'une simple livraison. La facture vous sera envoyée.
- **Bon d'achat cadeau**
Avec une e-carte cadeau Pro-Idee, vous êtes sûr de toujours faire plaisir. Choisissez **en ligne** (www.proidee.fr/bon-dachat-cadeau) le montant (25 €, 50 €, 75 €, 100 €, 150 €, 200 €, 500 €) et le visuel souhaité, validez et imprimez l'e-carte.



Découvrez Pro-Idee en « live »

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



Nous sommes à votre entière disposition :
Par téléphone: **03 88 19 10 49** ou
courriel service@proidee.fr

Seule votre satisfaction compte.


Dieter Junghans

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

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

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

En douceur et sans rayer.

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

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

Fabrication artisanale de haute qualité en Allemagne. Certifié selon la norme OE-KO-TEX® Standard 100*. Pour le nettoyer, il suffit de le rincer sous l'eau courante ou de le mettre au lave-vaisselle ou à la machine à laver. Rien n'adhère à la structure en maille polyester et aucune odeur désagréable ne se développe. Dim. : 30 x 30 cm. Poids : 20 g

chacun. Couleur : gris. Fabricant : Torsten Volz & Heiko Karl GbR, Dammweg 19, 76547 Sinzheim, DE, kontakt@teiger.de

- **Chiffon de nettoyage avec structure en maille, lot de 2**
Réf. 237-707-95 **19,50 €**

*24.HDE.60887, Hohenstein Institut



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

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

Structure de surface nervurée avec propriétés antiadhésives de première classe.



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

Vous aurez toujours une main libre.

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

- **Rouleau à pâtisserie double**
Réf. 237-722-95 **26,95 €**



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



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

Pro-Idee - 67962 Strasbourg-Cedex 9 - Service commandes : 03 88 19 10 39*
Questions et conseil : 03 88 19 10 49* (*du lundi au vendredi de 8h30 à 19h00, le samedi de 8h30 à 16h00) - www.proidee.fr - contact@proidee.fr
DE811198527 - Pro-Idee GmbH & Co. KG - Siège de la société : Aachen (Aix-la-Chapelle, Allemagne)
Tribunal chargé du registre : Tribunal d'instance d'Aachen, n° 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-Idee Geschäftsführungs-GmbH - Siège de la société : Aachen
Tribunal chargé du registre : Tribunal d'instance d'Aachen, n° HRB 5994 - Gérants : Dieter Junghans - Thomas Bolle
Identifiants uniques de la responsabilité élargie du producteur : FR022946_05AWUY, FR002828_069L10, FR002828_069L10, FR207935_03GSE



Chaque pièce est une véritable création unique : la première collection de vaisselle avec émail recyclé.

Re:glaze est fabriquée à partir de matériaux réutilisés.

Re:glaze incarne une nouvelle génération de vaisselle : résolument moderne, au design unique et à l'esthétique affirmée. Première collection dotée d'un émail 100 % recyclé, Re:glaze séduit par sa qualité, son toucher et son design intemporel.

Inimitable grâce à l'émail « Sparkling White » : chaque pièce est unique.

L'émail réactif haut de gamme confère à chaque élément un style distinct. Des perles scintillantes et de subtils dégradés apparaissent à chaque cuisson – aucune assiette ne ressemble à une autre.

Grès et émail sont issus de matériaux recyclés.

Les copeaux d'argile et les excès d'émail générés pendant la fabrication ont été soigneusement traités et réutilisés – pour une collection exceptionnelle qui donne à chaque pièce une vraie personnalité. L'assiette plate mesure Ø 27 cm. Le bol à pâtes mesure Ø 19 cm, H 5,5 cm, capacité 0,7 L. L'assiette à dessert mesure Ø 21 cm. Le grand bol mesure Ø 16 cm, H 5 cm, capacité 0,45 L. Le petit bol mesure Ø 12,5 cm, H 5 cm, capacité 0,28 L. La tasse à anse mesure Ø 8 cm, H 9 cm, capacité 0,3 L. Le saladier mesure Ø 25 cm, H 8 cm, capacité 2,5 L. Fabricant : ASA Selection GmbH, Rudolf-Diesel-Str. 3, 56203 Höhr-Grenzhausen, Allemagne, kontakt@asa-selection.com



L'illustration montre le saladier, le petit bol, le grand bol et le bol à pâtes.

Collection de vaisselle Re:glaze

- | | | |
|--------------------------------|-----------------|----------------|
| • Assiette plate, lot de 6 | Réf. 237-849-95 | 119 € |
| • Bol à pâtes, lot de 6 | Réf. 237-920-95 | 119 € |
| • Assiette à dessert, lot de 6 | Réf. 237-921-95 | 99,90 € |
| • Grand bol (0,45 L), lot de 6 | Réf. 237-922-95 | 107 € |
| • Petit bol (0,28 L), lot de 6 | Réf. 237-923-95 | 82,90 € |
| • Tasse avec anse, lot de 6 | Réf. 237-924-95 | 88,90 € |
| • Saladier | Réf. 237-926-95 | 34,90 € |



Tasse avec anse



Petit bol



Assiette à dessert



Grand bol



Bol à pâtes



Assiette plate



Saladier

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

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

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

Idéal pour broyer les herbes fraîches.

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

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

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



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

Les premières fonderies de fonte d'Europe ont vu le jour au 14^{ème} 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.

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

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

L'icône de la cuisine nord-africaine – revisitée de façon durable, légère et compatible induction.

Un plaisir pour les yeux et le palais : es plats mijotés (orientaux) préparés dans la tajine.

Faites voyager vos convives et votre famille avec des arômes orientaux, une présentation raffinée et une explosion de saveurs. Avec cette tajine innovante de Peugeot, c'est un jeu d'enfant. Contrairement aux tajines classiques, le fond est en aluminium 100 % recyclé (au lieu de céramique, fonte ou terre cuite). Résultat : un poids réduit (2,75 kg au lieu de 6 kg souvent), une manipulation plus facile et une compatibilité avec toutes les plaques modernes, y compris à induction.

Des plats mijotés incomparablement savoureux et aromatiques. Peu de matières grasses, peu de calories. Pour 6 à 8 personnes.

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

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

Rien n'attache ni ne brûle. Nettoyage rapide et facile. Couvercle en céramique émaillée, fabriqué à la main dans les ateliers Peugeot en France. Base en aluminium (100 % recyclé). Résiste à des températures jusqu'à 250 °C, passe au four. Convient à toutes les plaques, y compris à induction. Dim. env. 33 x 30 cm (Ø x H), poids 2,75 kg. Capacité : 3,1 l. Fabricant : Peugeot Saveurs Deutschland GmbH, Industriestr. 45, 48629 Metelen, DE, kundenservice@peugeot-saveurs.com

- **Tajine Peugeot Saveurs**
Réf. 238-129-95
139,95 €



Préparez des plats mijotés d'une saveur et d'un arôme incomparables.



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

Le moyen le plus rapide de commander

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



Pro Idée
CUISINE

www.proidee.fr/cuisine
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