

LOVE
COOK
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888

Féerie culinaire

RÖSLE!

Variété de purs plaisirs.

USTENSILES DE CUISINE ET DE CUISSON 2023 – ENVIE DE RÖSLE

2023



DANS L'AIR DU TEMPS.
DURABLE.
CLASSIQUE.
ENSEMBLE.
RÖSLE.

Rien n'est plus constant que le changement, dit-on. Et à l'heure actuelle, beaucoup de choses changent, mais beaucoup restent également intactes. Heureusement.

Ainsi, la tendance à cuisiner et à savourer ensemble, avec la famille et les amis, existe et persiste. Préparer ensemble sur le plan de travail, la convivialité autour de la table, le plaisir et la joie de découvrir de nouveaux mets ou de savourer les plats préférés tirés du livre de recettes familiales : tout cela demeure.

Mais nous sommes également préoccupés par de nouveaux thèmes qui font partie de la vie quotidienne et qui sont liés à l'ère du temps. La contribution à la durabilité est devenue une évidence pour beaucoup, mais tous les potentiels sont encore loin d'être exploités. Éviter les sacs en plastique, prioriser le vélo et utiliser encore plus de produits régionaux et/ou recyclés ne sont que quelques points pour, en somme, faire bouger les choses. Notre gamme CADINI, fabriquée à partir d'aluminium 100 % recyclé, a été très bien accueillie par nos clients. Ici aussi, il est possible d'apporter sa contribution tout en bénéficiant de performances exceptionnelles sur la cuisinière.

Outre les assiettes et les verres, les couverts sont de grands classiques sur toutes les tables dressées. Qu'ils sortent du tiroir pour des occasions particulières ou pour une utilisation quotidienne, les gammes de couverts ELEGANCE, PASSION et CULTURE sont des compagnons élégants et intemporels. Courbes étroites ou mates stylées. Et pour les petits gourmets à table, les couverts colorés pour enfants constituent une entrée en matière parfaite.

Manger et savourer ensemble.
Nous sommes de la partie.



FORM 94
Exposition spéciale
« Form »

IF /
reddot
Award

DESIGN PLUS
German
Design Council

IF
Industrie Forum
Design Hannover

IF
Prix de l'innovation
pour la cuisine

GD
German
Design Award



Électrique



Vitrocéramique



Gaz



Induction



Four



Barbecue



Adapté au
lave-vaisselle



Livraison dans la
limite des stocks
disponibles



Poids



Dimensions de
l'emballage

Nos conditions générales de vente s'appliquent ; vous les trouverez sur www.roesle.com dans la section revendeurs.
Sous réserve de modifications et d'erreurs.

MENTIONS LÉGALES / ÉDITEUR Rösle GmbH & Co. KG Johann-Georg-Fendt-Straße 38 87616 Marktobendorf Allemagne Tél. +49 8342 912 0 Fax -190 www.roesle.com

Une vue d'ensemble, c'est essentiel

Chapitre	Page
Les valeurs de RÖSLE	6
Nos récompenses	9
Nouveau dans l'assortiment standard	10
L'édition Pink Charity	14
Préparation et cuisson	16
Cuillères de cuisine à crochet	18
Cuillères à manche rond	23
Cuillères de service série 600	26
Pinces	28
Remuer et retourner	32
Palettes et spatules	34
Fouets de cuisine	38
Ustensiles pour les pâtes et pâtisseries	46
Spécialistes	52
Ustensiles de cuisine spéciaux	54
Instruments de coupe	68
Couteaux	70
Blocs à couteaux	82
Tapis de coupe	86
Couverts	90
Râpes et mandolines	96

Chapitre	Page
Préparer et ranger	102
Saladiers	104
Boîtes et moulin	110
Tamis, passoires et entonnoirs	114
Ustensiles mécaniques	122
Ustensiles de mesure	126
Ustensiles de cuisson	130
Acier inoxydable CHARM	132
Acier inoxydable EXPERTISO	136
Acier inoxydable SILENCE® PRO	140
Aluminium CADINI	148
Fer 1888	152
Ustensiles spéciaux	156
Service en ligne	160
Équipement PLV	161
Distributeurs et partenaires	162
L'Allgäu - notre maison	163
Tables des matières	164

Nos valeurs

Nous avons les ustensiles de cuisine adaptés pour tous ceux qui préfèrent ce qui dure à ce qui est éphémère. Nous ne faisons qu'un avec nos produits, et nous sommes partisans de la **longévité** et de la **qualité**. Que ce soit pour les matériaux ou pour le fonctionnement. Tous les articles RÖSLE sont développés avec un amour des détails intelligents, fabriqués avec soin et contrôlés conformément aux standards et normes actuels.

L'assurance qualité est un élément essentiel de nos produits et de notre marque. Des références de qualité d'une grande sévérité s'appliquent à la sélection des matériaux et à la finition. En effet, nos clients doivent pouvoir avoir la certitude que seul le meilleur mérite le nom RÖSLE.

Notre matériau de prédilection : l'acier inoxydable. C'est celui que nous maîtrisons le mieux. L'inox est une matière première aux applications multiples qui ne se jette pas à la poubelle et préserve ainsi l'environnement. À l'instar de la gamme de récipients de cuisson CADINI élargie en fonte d'aluminium. Pour la production des corps de casseroles et de poêles, on utilise de l'aluminium 100% recyclé. Un grand nombre de nos articles ne sont pas emballés ou conditionnés dans des cartons en papier. Là aussi, nous essayons de contribuer à la préservation de l'environnement.

Dans une démarche de **développement durable**, nous fournissons également les principales pièces de rechange. Ainsi, les produits ne doivent plus être mis au rebut car il suffit d'échanger les petites pièces. Votre produit préféré est alors comme neuf et prêt à être réutilisé.

Le siège social de notre entreprise familiale se trouve à Marktoberdorf, au cœur de l'Allgäu. C'est là que naissent les idées pour nos produits. Nous gardons toujours à l'esprit l'exigence d'améliorer même les ustensiles les plus simples et de leur donner la petite touche RÖSLE et la meilleure **fonction**. Qu'il s'agisse du bord verseur sur une louche classique ou de la lame de la roulette à pizza qui est affûtée des deux côtés.

Notre objectif est toujours de tirer le meilleur de chaque article pour faciliter le travail de nos clients dans la cuisine. Car la cuisine maison est toujours la meilleure. Avec RÖSLE, les aliments sont toujours coupés, lavés, épluchés et cuits avec amour. Gardez le contrôle sur ce que vous mangez. Des produits frais du marché, préparés avec des amis ou de la famille. C'est cela la vraie vie. Nos produits sont là pour vous aider et vous décharger d'une partie du travail.



SINCE 1888





Nos récompenses

Rien qu'au cours des 20 dernières années, Rösle a reçu plus de 100 prix de design. Ces récompenses n'ont pas été décernées par n'importe qui, mais par des experts, des spécialistes et des consommateurs, qui savent de quoi ils parlent. C'est important non seulement pour les cuisiniers professionnels et les gourmets, mais aussi pour les consommateurs qui attachent de l'importance au design.



reddot winner 2021



DESIGN PLUS







COUTEAUX ET CUILLÈRES

Savourer avec classe

NOUVEAU

Certaines choses sont indispensables dans chaque cuisine. Que ce soit dans le premier appartement en tant qu'apprenti ou étudiant, dans le nouveau royaume avec un ami ou une amie ou après l'emménagement dans sa propre maison avec sa petite famille, les couverts ne doivent manquer dans aucune cuisine pour se récompenser en dégustant les délices mitonnés après chaque préparation de repas. Pour le petit déjeuner du matin, un dîner aux chandelles le soir ou un repas de famille le week-end, couteaux, fourchettes et cuillères sont toujours de la partie. Mais pas uniquement dans des occasions festives ou pour de grandes tablées, les cuillères à soupe et les cuillères à café fournissent également de précieux services pour préparer et goûter, pour tester et servir. Nous sommes d'accord : sans couverts, il est difficile de savourer des aliments cuits ou crus.

C'est pourquoi les ménagères RÖSLE ont fait leur place dans l'assortiment standard. Elles se nomment ELEGANCE, PASSION et CULTURE, et elles font leur effet avec élégance, passion et style lors d'un brunch, d'un menu copieux ou d'un barbecue en soirée. En acier inoxydable, lavables au lave-vaisselle et dotés de lames en acier pour lames haut de gamme, ce sont tout simplement les caractéristiques indiscutables de la qualité RÖSLE.

MÉNAGÈRES **NOUVEAU**

Une table élégante.

Adaptés à une utilisation quotidienne ou aux occasions particulières : avec les ménagères RÖSLE, vous êtes parfaitement équipé et la table est dressée avec goût. Qu'ils soient élégamment courbés, polis brillants ou mats stylés - les couteaux, fourchettes et cuillères des séries ELEGANCE, PASSION et CULTURE sont les aides parfaites pour un petit déjeuner copieux, un délicieux déjeuner ou un casse-croûte entre amis. Et si vous aimez déguster un steak juteux, vous ne pourrez plus vous passer du service de couverts à steaks de 12 pièces.



MÉNAGÈRE ELEGANCE

Ménagère classique pour 6 ou 12 personnes. Les lignes droites et claires s'harmonisent en toute simplicité avec la table dressée pour le quotidien ou pour les occasions festives. Le design sobre des couteaux, des cuillères et des fourchettes se marie facilement avec les couleurs et les décorations. En plus de leur élégance brillante, les formes ergonomiques qui tiennent parfaitement et agréablement dans la main sont également convaincantes.

N° Art. 13207 | 30 pièces | brillant

N° Art. 13785 | 60 pièces | brillant



MÉNAGÈRE PASSION

Des manches étroits et cintrés sont associés avec passion à des cuillères arrondies semi-pointues pour accrocher les regards sur la table. Les couverts de table séduisent grâce à leur ligne légèrement galbée et brillent aussi bien dans le cadre de décorations de table traditionnelles que modernes. PASSION réunit un aspect élégant et une haptique agréable. Au quotidien et pour les occasions particulières.

N° Art. 13780 | 30 pièces | brillant

N° Art. 13225 | 60 pièces | brillant



MÉNAGÈRE CULTURE

Les couverts de table CULTURE complètent le dressage de la table avec un style affirmé. Les larges manches cintrés et les bords agréablement arrondis tiennent parfaitement dans la main et se tiennent naturellement aux côtés d'une vaisselle classique, moderne, colorée ou unie. Mats ou brillants, en fonction des besoins.

N° Art. 13775 | 30 pièces | brillant

N° Art. 13776 | 60 pièces | brillant

N° Art. 13770 | 30 pièces | mat

N° Art. 13771 | 60 pièces | mat

MÉNAGÈRE À STEAK ELEGANCE

Préparer un beau pavé de filet ou un rumsteck peut être un véritable défi. Mais, une fois réussi et servi dans l'assiette, bien rissolé à l'extérieur et formidablement juteux à l'intérieur, vous aurez alors seulement besoin des bons couverts pour le plaisir final de vos papilles. Les amateurs de viande apprécieront la lame crantée typique des couteaux, car elle glisse doucement à travers le steak grillé et coupe avec une précision parfaite. Les fourchettes assorties, avec leurs longues dents effilées, complètent l'élégante ménagère.

N° Art. 13789 | 12 pièces | brillant



Les points forts :

- Ménagères pour 6 ou 12 personnes, 12, 30 ou 60 pièces
- Couverts de table comprenant couteaux, fourchettes, cuillères à soupe, cuillères à café et fourchettes à gâteau
- Couverts à steak comprenant couteaux et fourchettes à steak
- Un design intemporel et un aspect élégant pour toutes les occasions
- En acier inoxydable 18/10 hygiénique et neutre au goût
- Lame de couteau en acier spécial lame haut de gamme
- Va au lave-vaisselle
- Dans un coffret cadeau haut de gamme, également adapté pour un rangement permanent

MÉNAGÈRE À STEAK PASSION

Famille et amis sont réunis, un bon steak cuit à la poêle ou sur le barbecue, et ils attendent d'être utilisés : les couverts à steak PASSION. La lame caractéristique du couteau coupe avec une précision convaincante la viande délicate, sans l'écraser ou déchirer les fibres. La fourchette à steak assortie saisit les délicieux morceaux en douceur. Assortis aux couverts de table, pour une touche professionnelle sur la table dressée. Bien joué!

N° Art. 13779 | 12 pièces | brillant



Protégé

Couteaux, fourchettes et compagnie ont une place fixe et sont protégés des rayures.



Pratique

Couverts de table et couverts à steak sont respectivement rangés dans un coffret-cadeau solide et haut de gamme.

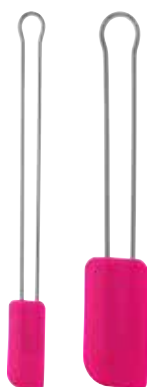
Rangé

Également idéal pour un rangement durable.

L'édition Pink Charity

Forts ensemble.

Nos fameux lèche-plats et fouets de l'édition PINK CHARITY ont reçus du renfort : le grand classique, le saladier RÖSLE, a rejoint le combat et affiche sa couleur. Le couvercle fraîcheur avec silicone de couleur rose allant sur le saladier attire l'attention et fait souffler un vent de fraîcheur dans la cuisine. RÖSLE reverse 1 euro à la campagne de dépistage précoce du cancer du sein du Ruban Rose allemand pour chaque article vendu. Vous aussi participez!



LÈCHE-PLAT PINK CHARITY

Pour mélanger des aliments afin d'obtenir une pâte délicieuse ou pour étaler de la crème et de la crème au beurre. Mais le lèche-plat ne rend pas seulement de précieux services pour réaliser des pâtisseries, il sert également dans la casserole ou dans la poêle. En silicone résistant, résiste à des températures jusqu'à +220 °C et aux graisses, aux huiles et aux acides. Il peut donc être utilisée dans des récipients de cuisson. Dotée d'une face souple et d'une face dure, il permet de récupérer du pudding, du riz au lait, des soupes et des sauces dans une casserole ou une poêle jusqu'à la dernière miette. Le manche en acier inoxydable tient agréablement dans la main. La petite taille est, en outre, idéale pour des récipients hauts et étroits, comme des flacons de ketchup ou des biberons. Un petit ustensile qui devient le produit favori de la cuisine, et pas uniquement grâce à sa couleur.

N° Art. 13581 | 26 cm | petit

N° Art. 13582 | 26 cm | large



FOUET CLASSIQUE PINK CHARITY

Le fouet rose est aussi bien utile pour la pâtisserie que pour le reste de la cuisine. Mélanger une crème au chocolat délicate, aucun problème. Remuer des soupes ou des sauces dans une casserole, aucun problème non plus. Les fils à la fois élastiques et indéformables sont revêtus de silicone. Ainsi, les saladiers ou les casseroles en acier inoxydable sont protégés et ne sont pas rayés. Résistance aux températures jusqu'à 220 °C. Sa manipulation procure donc deux fois plus de plaisir.

N° Art. 13586 | 27 cm



SET DE 2 SALADIERS PINK CHARITY

Dans toutes les cuisines, il n'est plus possible de se passer du joli saladier RÖSLE. Indispensable lorsqu'il s'agit de préparer des salades ou des desserts, ou bien de les servir à table. Pour mélanger de la pâte à pancakes, de la pâte à crêpes ou à spätzle, les saladiers se tiennent prêt et séduisent grâce à une élégance sobre et également à des propriétés hors pair. Résistants et stables, en acier inoxydable, extrêmement hygiéniques et lavables au lave-vaisselle, que demander de plus? Les couvercles fraîcheur assortis apportent un petit plus. La combinaison de verre trempé et de silicone permet de fermer hermétiquement les saladiers. Ainsi, les aliments restent frais et protégés plus longtemps et, de plus, le contenu est visible sans ouvrir. Le bord en silicone flexible épouse la paroi du récipient et s'adapte même à des casseroles de diamètre identique. Et le tout dans une couleur rose vif: un véritable accroche-regard dans la cuisine.

N° Art. 13588 | 2 pièces | Ø 20 et 24 cm

NOUVEAU



Don de
1 EUR
pour chaque
article PINK
CHARITY

*Ouvrir la
voie ensemble!*

Ensemble contre le cancer du sein.

Avec la **RÖSLE PINK CHARITY EDITION**, nous soutenons l'association allemande du Ruban Rose dans la lutte contre le cancer du sein.

Un lèche-platz, un fouet ou un lot de saladiers sont présents dans toutes les cuisines – et en rose, ils sautent vraiment aux yeux et nous rappellent l'importance de notre santé.

Pour chaque produit vendu de la **RÖSLE PINK CHARITY EDITION**, RÖSLE reverse 1 € à l'association allemande du Ruban Rose pour soutenir la lutte contre le cancer du sein.

Avec nous, ouvrez la voie à une vie saine.

Pour toutes les mères, les sœurs, les épouses, les filles et les amies.

Nous sommes TOUS concernés !



www.pinkribbon.deutschland.de

Plus d'informations sur : www.roesle.com/charity





PRÉPARATION ET CUISSON

Nos classiques

La série avec manche à crochet et manche rond est à l'origine de tous les ustensiles, et est encore aujourd'hui un outil incontournable dans la cuisine. Elle se caractérise par une fabrication massive, des bords arrondis, une longue durée de vie et un design intemporel. La version avec crochet permet une suspension rapide aux tringles de cuisine et empêche les cuillères de glisser dans le faitout brûlant. Pratique et pratiquement indestructible.

Cela vaut aussi pour la cuillère à manche rond. On la reconnaît à l'anneau de suspension RÖSLE qui est devenu à la fois une marque de fabrique et un élément accrocheur. Des cuillères toujours à portée de main et disponibles avec une multitude d'éléments fonctionnels différents. Pour toutes les utilisations dans la cuisine. Qu'il s'agisse de mélanger, blanchir ou retourner les aliments.

Comme dit le proverbe « on mange aussi avec les yeux » d'où l'importance des plats joliment servis.

Et si vous préférez saisir les aliments plutôt que les soulever avec la pelle à crêpes ou la cuillère à spaghetti, nous vous recommandons les pinces RÖSLE. La pince traiteur ultra polyvalente permet non seulement un usage universel mais elle ne cesse de ravir les utilisateurs avec son système breveté d'ouverture et de fermeture avec une seule main. Spécialement adaptées à leur application spécifique, les pinces à spaghettis, à arêtes et la pincette sont justes parfaites.



Cuillères de cuisine et de service

Cuillère multifonctionnelle silicone

Comme son nom l'indique : l'ustensile polyvalent à utiliser dans les casseroles et les poêles. Grâce à un bord en silicone souple, les surfaces fragiles sont protégées lorsque vous mélangez, que vous retournez ou que vous prenez des aliments. Ainsi, même les récipients de cuisson en acier inoxydable ne sont pas rayés. Grâce à la résistance aux températures jusqu'à 220 °C, la cuillère passe à l'action sans hésitation. Et ce pour la préparation, mais aussi pour portionner et pour servir des légumes et des accompagnements ou pour sortir des aliments de moules à soufflé : elle devient rapidement l'ustensile favori. Grâce à la perforation, les liquides ou la graisse en excédent s'écoulent parfaitement.

- En acier inoxydable 18/10 avec silicone, résiste aux températures jusqu'à 220 °C
- Forme asymétrique de la cuillère pour récupérer des aliments, même dans les coins et les arrondis
- Avec un bord en silicone pour les casseroles, les poêles ou les moules dotés de surfaces fragiles ou de revêtement anti-adhésifs
- Manche rond avec anneau de suspension
- Position angulaire ergonomique du manche et de la cuillère pour une manipulation agréable
- Va au lave-vaisselle



Éprouvé

Manche rond et ergonomique en acier inoxydable avec anneau de suspension.

Bien pensé

Angle optimal entre le manche et la cuillère pour un travail agréable.

Sûr

Le bord en silicone protège le récipient de cuisson des rayures.

CUILLÈRES DE CUISINE À CROCHET : L'EXPERTISE DANS LE CROCHET



LOUCHE

Cinq diamètres et cinq longueurs de manche différents offrent toujours la solution adaptée pour servir et doser les quantités désirées. Avec bord verseur antigoutte.

FORM '94 

N° Art. 10006 | Ø6cm

LxIxH 25,5x6,7x5cm | Contenance 0,04litres |  env. 130 g



N° Art. 10007 | Ø7cm

LxIxH 27,5x7x6cm | Contenance 0,07litres |  env. 150 g



N° Art. 10008 | Ø8cm

LxIxH 30x8,5x7cm | Contenance 0,12litres |  env. 175 g



N° Art. 10009 | Ø9cm

LxIxH 32,5x9,5x8cm | Contenance 0,15litres |  env. 210 g



N° Art. 10010 | Ø10cm

LxIxH 34,5x10,7x8,5cm | Contenance 0,23litres |  env. 230 g




CUILLÈRE À SAUCE

Le large bec verseur des deux côtés rend possible un dosage rapide et exact des quantités de sauces. Avec bord verseur antigoutte.

FORM '94

N° Art. 10060

LxIxH 25,5x8x4cm |  env. 130 g

Partie fonctionnelle 6,5 x 5,5cm



CUILLÈRE DROITE

Appropriée pour le service et arroser les plats au four. Le manche est long pour ne pas se brûler les doigts.

FORM '94

N° Art. 10062

LxIxH 31,5x6x3,6cm |  env. 158 g

Partie fonctionnelle 8,5 x 6cm




CUILLÈRE À LÉGUMES

Un grand classique est de retour. La cuillère à légumes pratique permet de portionner et de dresser facilement des légumes et des accompagnements. Grâce à la perforation dans la cuillère, les liquides ou la graisse s'écoulent parfaitement. Les bords arrondis du manche permettent à la cuillère de tenir parfaitement et agréablement dans la main.

FORM '94

N° Art. 10064

LxIxH 31,5x6,6x3,6cm |  env. 150 g



L'EXPERTISE DANS LE CROCHET : CUILLÈRES DE CUISINE À CROCHET

FORM
'94

ECUMOIRE PLATE À PERFORATIONS FINES

Grâce aux perforations fines les liquides s'écoulent rapidement. Pour retirer l'écume, égoutter légumes et pâtes, ou sortir les aliments de la friture.



4

004293

100573

N° Art. 10057 | Ø12cm
LxIxH 36x12x8cm | env. 200 g

FORM
'94

ECUMOIRE

Pour retirer, égoutter les aliments des liquides. La surface est large et plate pour prendre tous les aliments même les petits morceaux. Perforations larges.



4

004293

100504

N° Art. 10050 | Ø10cm
LxIxH 33x10x6,5cm | env. 180 g



4

004293

100528

N° Art. 10052 | Ø12cm
LxIxH 36,5x12x7,5cm | env. 220 g

FORM
'94

PELLE À CRÊPES

La large pelle droite aux coins arrondis est pratique pour retourner délicatement viandes, poissons, légumes, blinis...



4

004293

100702

N° Art. 10070
LxIxH 33,5x7,5x2,7cm | env. 160 g
Partie fonctionnelle 11,2 x 7,5cm

FORM
'94

PELLE À CRÊPES PERFORÉE

Grâce aux larges perforations les graisses et l'huile s'écoulent rapidement avant de servir les aliments comme le poisson, lasagnes...



4

004293

100719

N° Art. 10071
LxIxH 33,5x7,5x3,3cm | env. 150 g
Partie fonctionnelle 10,5 x 7,5cm

FORM
'94

LOUCHE À SPAGHETTI

Les dents profondes et arrondies servent une bonne portion de spaghetti. Le trou au fond de la cuillère permet aux liquides de s'égoutter mais également de mesurer une portion de spaghetti.



4

004293

100870

N° Art. 10087 | Ø7cm
LxIxH 29,5x6,7x5cm | env. 155 g



CUILLÈRES DE CUISINE À CROCHET : L'EXPERTISE DANS LE CROCHET




FOURCHETTE À VIANDE

Grâce aux longues dents pointues la viande est facile à retourner. La cuisson de la viande se laisse facilement vérifier sans en abîmer la chair.

FORM
'94

N° Art. 10085

L x l x H 34 x 3,3 x 3,3 cm |  env. 130 g

Partie fonctionnelle 9,5 x 3,2 cm



DES CLASSIQUES AU LOOK MODERNE : CUILLÈRES À MANCHE ROND

LOUCHE

Pour servir et doser les quantités désirées. Avec bord verseur antigoutte.



4 004293 106094

N° Art. 10609 | Ø9cm

LxIxH 33,5x9,8x8cm | Contenance 0,16 litres | env. 260 g



ECUMOIRE

Pour retirer, égoutter les aliments des liquides. La surface est large et plate pour prendre tous les aliments même les petits morceaux. Perforations larges.



4 004293 106520

N° Art. 10652 | Ø12cm

LxIxH 38x12x8cm | env. 250 g



PELLE À CRÊPES PERFORÉE

Grâce aux larges perforations les graisses et l'huile s'écoulent rapidement avant de servir les aliments comme le poisson, lasagnes...



4 004293 106711

N° Art. 10671

LxIxH 34,5x7,5x3,7cm | env. 190 g

Partie fonctionnelle 10,5 x 7,5cm



ARAIGNÉE/ECUMOIRE À FRITURE

L'huile ou le jus s'écoulent rapidement par le large espace offert par la spirale. Idéal pour les fritures.



4 004293 956811

N° Art. 95681 | Ø12cm

LxIxH 39,5x12x9,5cm | env. 195 g



4 004293 956828

N° Art. 95682 | Ø14cm

LxIxH 40,5x14x11cm | env. 210 g



ECUMOIRE À MAILLES LARGES

Pour retirer, égoutter les aliments des courts-bouillons, jus de cuisson et les servir bien égouttés grâce aux mailles larges du tamis.



4 004293 957924

N° Art. 95792 | Ø14cm

LxIxH 41,5x14x10cm | env. 220 g



CUILLÈRES À MANCHE ROND : DES CLASSIQUES AU LOOK MODERNE



CUILLÈRE À PORTIONS SILICONE

Pour faire des portions et remuer les aliments dans les poêles et les casseroles. Parfaitement adaptée pour les poêles avec revêtement anti-adhésif. Résistante à la chaleur jusqu'à 220°C. L'association acier inoxydable-silicone.

N° Art. 10627 | Ø8,8cm


LxIxH 32x8,5x5,5cm | Contenance 0,08litres |  env. 210 g



CUILLÈRE MULTIFONCTIONNELLE SILICONE

Pour égoutter, faire des portions ou remuer les aliments dans les poêles et les casseroles. Parfaitement adaptée pour les poêles avec revêtement anti-adhésif. Résistante à la chaleur jusqu'à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.

N° Art. 10628

LxIxH 34,5x7,5x5cm |  env. 190 g



LOUCHE À SPAGHETTI EN SILICONE

Les dents profondes et arrondies servent une bonne portion de spaghetti. Le trou au fond de la cuillère permet aux liquides de s'égoutter. Le silicone protège également les poêles et casseroles anti-adhésives. Résistante à la chaleur jusqu'à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.

N° Art. 10629


LxIxH 32,5x7x6,5cm |  env. 200 g



CUILLÈRE À SAUCE EN SILICONE

Le large bec verseur des deux côtés rend possible un dosage rapide et exact des quantités de sauces. Avec bord verseur antigoutte. Bord en silicone idéal pour les ustensiles de cuisine avec revêtement anti-adhésif. Résistante à la chaleur jusqu'à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.

N° Art. 10633

LxIxH 27x8,5x5cm | Contenance 0,04litres |  env. 180 g



DES CLASSIQUES AU LOOK MODERNE : CUILLÈRES À MANCHE ROND

CUILLÈRE DROITE EN SILICONE

Pour faire des portions et arroser les plats au four, dans la poêle ou les marmites. Parfaitement adaptée pour travailler dans les poêles avec revêtement anti-adhésif. Résistante à la chaleur jusqu'à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 10634

LxIxH 33x6x4,5cm | Contenance 0,03 litres | env. 185 g



SPATULE ANGULÉE EN SILICONE

Pour tourner, séparer, soulever et faire des portions dans les poêles à revêtement anti-adhésif. Résistante à la chaleur jusqu'à 220°C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 10635

LxIxH 36,5x7x3,5cm | env. 220 g

Partie fonctionnelle 5,8 x 10,7cm



PELLE À WOK EN SILICONE

Pour soulever, mélanger, tourner et servir tous les mets cuits dans le wok ou une poêle profonde. Empêche de rayer et d'endommager les revêtements anti-adhésifs. Résistante à la chaleur jusqu'à 220°C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 10637

LxIxH 34,5x8,5x3,5cm | Contenance 0,03 litres | env. 200 g



CUILLÈRE DE CUISINE SILICONE



Pour remuer, fouetter et mélanger diverses préparations. Parfaitement adaptée pour les poêles avec revêtement anti-adhésif. Résistante à la chaleur jusqu'à 220°C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 10631

LxIxH 32,9x5,5x1,5cm | env. 130 g



CUILLÈRES DE SERVICE SÉRIE 600 : POUR UN SERVICE ÉLÉGANT



LOUCHE/CUILLÈRE DE SERVICE VS 600

Pour servir les potages. Avec bord verseur antigoutte. D'une seule pièce sans soudure.

N° Art. 12602 | Ø8,5cm

LxIxH 30,2x9,2x6,9cm | Contenance 0,11 litres |  env. 176 g



4

004293

126023



LOUCHE À DOSER VS 600

Pour servir de petites portions. Avec bord verseur antigoutte. D'une seule pièce sans soudure.

N° Art. 12604 | Ø7cm

LxIxH 25,5x5,9x7,7cm | Contenance 0,07 litres |  env. 117 g



4

004293


126047



CUILLÈRE À SAUCE VS 600

La sauce est facile à répartir et à servir grâce au double bord verseur antigoutte. D'une seule pièce sans soudure.

N° Art. 12607 | Ø5cm

LxIxH 18x6,5x4cm | Contenance 0,03 litres |  env. 60 g



4

004293

126078



CUILLÈRE À LÉGUMES VS 600

Pour servir toutes sortes de légumes et garnitures. D'une seule pièce sans soudure.

N° Art. 12615

LxIxH 24x5,7x3,2cm |  env. 85 g

Partie fonctionnelle 7,5 x 5,8cm



4

004293



126153



COUVERTS À SALADE 2 PIÈCES VS 600

Set composé de : 1 fourchette à salade et 1 cuillère de service, longueur : 28 cm, idéale pour les grands et hauts saladiers. Résiste aux acides alimentaires, par ex. aux vinaigrettes à base de vinaigre. D'une seule pièce sans soudure.

N° Art. 12641

 LxIxH 28x6,5x3cm |  env. 220 g



4

004293

126412

POUR UN SERVICE ÉLÉGANT : CUILLÈRES DE SERVICE SÉRIE 600

FOURCHETTE DE SERVICE VS 600

Les dents pointues saisissent parfaitement des morceaux de saucisson ou de fromage et les déposent directement sur une assiette ou un petit pain. La petite fourchette est un ustensile indispensable lorsque plusieurs convives sont à table, pour un brunch d'anniversaire ou dans un cadre plus large pour un buffet.

N° Art. 12622

LxIxH 19x1x1,6cm |  env. 34 g

Partie fonctionnelle 5 x 1,5cm



4

004293


126221



PELLE À TARTE

Pelle à tarte en acier inoxydable pour le service élégant de parts de gâteau ou de tarte. La spatule plate triangulaire glisse avec souplesse sous la pâtisserie et la soulève doucement et sûrement. Idéale également pour les gâteaux moulés, les pizzas ou les soufflés. Les bords arrondis du manche garantissent un service agréable.

N° Art. 12640

LxIxH 23,5x5,1x6cm |  env. 50 g

Partie fonctionnelle 11 x 5cm



4

004293

126405

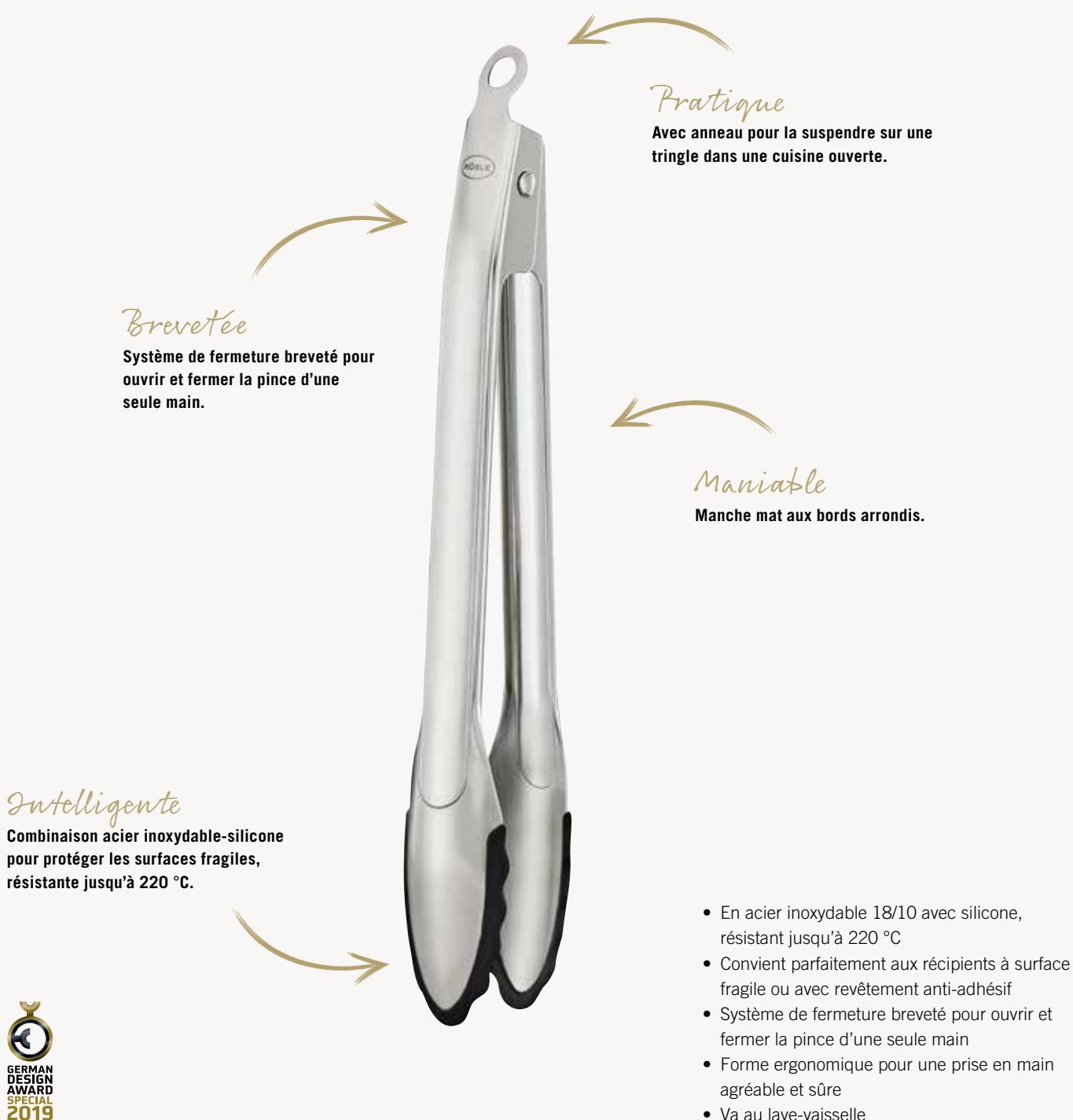




Pinces

Pince traiteur en silicone

Ouverture et fermeture d'une seule main. Avec son système de fermeture intelligent, la pince traiteur esthétique rencontre un franc succès. Il suffit de la tenir tête en bas, de la presser légèrement pour l'actionner. Cet ustensile pratique au design en forme de feuille de chêne classique saisit efficacement les aliments. Non seulement les viandes et les légumes, mais aussi les pâtes et les salades ainsi que les biscuits et les viennoiseries. Une fois utilisée, il suffit de la tenir tête en haut, de la refermer brièvement et terminé !



Brevetée

Système de fermeture breveté pour ouvrir et fermer la pince d'une seule main.

Pratique

Avec anneau pour la suspendre sur une tringle dans une cuisine ouverte.

Maniable

Manche mat aux bords arrondis.

Intelligente

Combinaison acier inoxydable-silicone pour protéger les surfaces fragiles, résistante jusqu'à 220 °C.

- En acier inoxydable 18/10 avec silicone, résistant jusqu'à 220 °C
- Convient parfaitement aux récipients à surface fragile ou avec revêtement anti-adhésif
- Système de fermeture breveté pour ouvrir et fermer la pince d'une seule main
- Forme ergonomique pour une prise en main agréable et sûre
- Va au lave-vaisselle

PINCES : POUR SAISIR LES METS EFFICACEMENT



PINCE TRAITEUR

Le mécanisme de fermeture breveté permet d'ouvrir et de fermer la pince d'une seule main. Forme ergonomique et bords arrondis pour une prise en main agréable et une utilisation sûre et précise. A utiliser entre autres pour servir salades, grillades...



N° Art. 12915

LxIxH 26,5x4x3cm | env. 160 g



4 004293 129154

N° Art. 12916

LxIxH 32x4x3cm | env. 190 g



4 004293 129161

N° Art. 12917

LxIxH 43x4x3cm | env. 240 g



4 004293 129178



PINCE TRAITEUR EN SILICONE

Le système de fermeture breveté permet d'ouvrir et de fermer la pince d'une seule main. Le revêtement en silicone évite de rayer les poêles et ustensiles de cuisson avec revêtement anti-adhésif. Résistante à la chaleur jusqu'à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 12985

LxIxH 26,5x4,5x3,5cm | env. 175 g



4 004293 129857

N° Art. 12987

LxIxH 32,5x4,5x3cm | env. 200 g



4 004293 129871



PINCE À ARÊTES

Les extrémités plates et larges de la pince et pourvues de rainures agrippent les arêtes plus ou moins fines sans les briser. Le système de ressort est très agréable. Design en forme de poisson.

N° Art. 12910

LxIxH 15x2,5x2cm | env. 50 g



4 004293 129109



PINCE À SPAGHETTI

Grâce aux dents qui s'entrelacent les pâtes ne glissent pas. La forme est idéale pour servir une bonne portion de spaghetti et toutes sortes de pâtes. Pratique aussi pour servir les épinards, les haricots verts...

N° Art. 12920

LxIxH 32x8x5cm | env. 150 g



4 004293 129208



POUR SAISIR LES METS EFFICACEMENT : PINCES

MINI-PINCETTE

L'amplitude d'ouverture de cette mini-pincette permet de placer, prendre et décorer avec précision les plats et les desserts.



N° Art. 12927

LxIxH 18,5x3x1,8cm | env. 30 g



PINCETTE

Les dents fines et longues terminées par de petites rainures agrippent les aliments même fins comme les tranches de bacon, aubergines... pour les retourner, les plonger dans l'huile ou bien les sortir d'un récipient étroit. Peut aussi servir de pince à cornichons.



N° Art. 12925

LxIxH 32x6,5x2,1cm | env. 120 g



PINCETTE EN SILICONE



Permet d'agripper et de retourner facilement poissons, viandes et autres aliments à rôtir. Pointe en silicone pour protéger les surfaces fragiles telles que les poêles anti-adhésives. Résistante à la chaleur jusqu' à 220°C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 12986

LxIxH 32x6x2cm | env. 130 g



PINCE À GRILLADES COUDÉE

Le système de ressort garantit une bonne répartition des forces au bout de la pince facilitant ainsi les grillades. La forme ondulée des extrémités permettent de retourner et servir facilement les grillades. La pince en acier inoxydable est fabriquée d'une seule pièce sans soudure.



N° Art. 12374

LxIxH 35x7,8x5,6cm | env. 178 g







REMUER ET RETOURNER

D'un simple mouvement de poignet

Pour la pâtisserie ou la cuisine, nos palettes, fouets classiques ou lèche-plats conviennent à plusieurs utilisations et satisfont parfaitement les exigences de la cuisine moderne. Dotés de détails astucieux au bon endroit, ces ustensiles flexibles offrent une valeur ajoutée absolue. Ainsi, nos lèche-plats s'utilisent non seulement parfaitement dans n'importe quel récipient mais elles ménagent aussi les poêles au revêtement anti-adhésif fragile et elles sont idéales pour faire la cuisine. Elles résistent à une température de 220 °C.

Il y a fouet et fouet. Et c'est bien comme cela. Car chacun de nos fouets à main remplit une tâche bien précise pour laquelle il a été spécialement fabriqué. Ainsi, un fouet de cuisine contient deux fois plus de fil qu'un fouet classique pour battre beaucoup d'air dans les blancs en neige. Le fouet à spirale flexible permet de mixer les milkshakes ou la poudre de lait et d'obtenir une mousse lisse sans résidus.

Nouveauté dans la gamme standard : l'édition PINK CHARITY. Le fouet rose, ainsi que les deux lèche-plats sont non seulement jolis, mais ils font également le bien. RÖSLE reverse 1 euro à la campagne de dépistage précoce du cancer du sein du RUBAN ROSE allemand pour chaque article vendu. Forts ensemble. Ouvrir la voie ensemble.



Palettes et spatules

Palette coudée perforée avec bord en silicone

Aussi flexible que son utilisation. Servir une part de lasagnes dans un plat à gratin, une part de gâteau aux pommes cuit sur une plaque ou encore des pancakes préparés à la poêle : aucun problème pour cette spatule flexible. Avec son manche rond classique, cet ustensile est très facile à manier. Retourner, soulever ou diviser : cette palette flexible accomplit son travail en un seul geste. Grâce au coude entre le manche et la spatule, elle se fraye aussi un chemin dans les plaques et plats à gratin profonds. Son bord en silicone sophistiqué prend soin des poêles à revêtement anti-adhésif et laisse l'excès de graisse s'écouler par ses perforations.

- En acier inoxydable 18/10 avec silicone, résistant jusqu'à 220 °C
- Spatule flexible, idéale pour soulever et retourner les aliments dans des plaques et plats profonds
- Avec bord en silicone pour les poêles ou plats à revêtement fragile ou anti-adhésif
- Manche rond avec anneau de suspension
- Coude ergonomique reliant le manche à la spatule pour une prise en main agréable
- Va au lave-vaisselle



Pratique

Manche rond et ergonomique avec anneau de suspension.

Coudée

Coude à angle parfait reliant le manche à la spatule pour une prise en main agréable.

Maniable

Spatule flexible pour retourner, soulever et diviser les mets.

Douce

Le revêtement en silicone empêche de rayer les poêles à revêtement anti-adhésif.



PALETTES ET SPATULES : SOUPLESSE ET FLEXIBILITÉ



RÂTEAU À CRÊPES SILICONE

Idéal pour étaler la pâte à crêpes dans la poêle. Il suffit d'étaler la pâte dans un mouvement circulaire pour obtenir des crêpes ultra fines. Résistant à la chaleur jusqu'à 220 °C.



N° Art. 10626

LxIxH 18x12x1,3cm | env. 70 g



4 004293 106261



SPATULE À CRÊPES SILICONE

Idéale pour retourner les crêpes mais aussi pour racler les bords droits, étaler les pâtes et crèmes, glacer ou encore pour retourner viandes, poissons ou œufs au plat. Résistante à la chaleur jusqu'à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 10625

LxIxH 32,5x3x1,6cm | env. 125 g

Partie fonctionnelle 19,5 x 3 cm



4 004293 106254



RACLOIR POUR PLANCHAS

Lame flexible, bord droit, manche solide, rien ne reste collé. Pour retourner les viandes à griller et pour le nettoyage efficace des plaques à grillades de toutes sortes, comme par exemple les planchas ou les tepaniaki. Entièrement en acier inoxydable.

N° Art. 12565

LxIxH 23x10x2,5cm | env. 190 g

Partie fonctionnelle 11 x 10cm



4 004293 125651



PALETTE-SPATULE DROITE

Pour égaliser les pâtes, étaler les crèmes, les glaçages sur les gâteaux, ou décoller les tartes et les biscuits cuits sur une plaque.

FORM
'94

N° Art. 12552

LxIxH 39x3,5x1,9cm | env. 160 g

Partie fonctionnelle 25 x 3,5cm



4 004293 125521



PALETTE-SPATULE COUDÉE

Grâce à la forme coudée et à la lame souple de la spatule, les tartes et les gâteaux se laissent facilement détacher du moule. Pratique aussi pour étaler les crèmes.

FORM
'94

N° Art. 12558

LxIxH 37,5x3,5x7cm | env. 160 g

Partie fonctionnelle 25 x 3,5cm



4 004293 125583

SOUPLESSE ET FLEXIBILITÉ : PALETTES ET SPATULES

FORM
94

PALETTE-SANDWICH COUDÉE

La forme coudée permet de retirer les aliments des poêles, des plaques de cuissons et plats. Le bord plat peut également couper des parts de gratins.



N° Art. 12543

LxIxH 32x6,5x5cm | env. 180 g
Partie fonctionnelle 17,5 x 6,5cm



PALETTE-SANDWICH COUDÉE EN SILICONE



Pour prélever et retourner les aliments dans une poêle ou une plaque à gâteaux. Résistante à la chaleur jusqu' à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 10636

LxIxH 26,5x6,5x4cm | env. 150 g
Partie fonctionnelle 14 x 6,5cm



FORM
94

PALETTE-SANDWICH COUDÉE PERFORÉE

Les perforations permettent un écoulement rapide des graisses et liquides et empêchent les aliments de coller à la spatule. Idéale pour couper et servir des parts de gratins, lasagnes, œufs au lait, tiramisu ...



N° Art. 12547

LxIxH 32x6,5x5cm | env. 174 g
Partie fonctionnelle 17,5 x 6,5cm



PALETTE-SANDWICH COUDÉE PERFORÉE EN SILICONE

Pour prélever et retourner les aliments dans une poêle ou une plaque à gâteaux. Les surplus de matières grasses s'écoulent rapidement par les perforations. Résistante à la chaleur jusqu' à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 10632

LxIxH 26x6,5x3,5cm | env. 140 g
Partie fonctionnelle 14 x 6,5cm



PALETTE COUDÉE PERFORÉE EN SILICONE

Pour prélever et tourner précisément les aliments dans une poêle ou une plaque à gâteaux. Les surplus de matières grasses s'écoulent rapidement par les perforations. La surface fonctionnelle est très souple et flexible. Résistante à la chaleur jusqu' à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.



N° Art. 10640

LxIxH 32x5,4x3,5cm | env. 130 g
Partie fonctionnelle 20 x 5cm



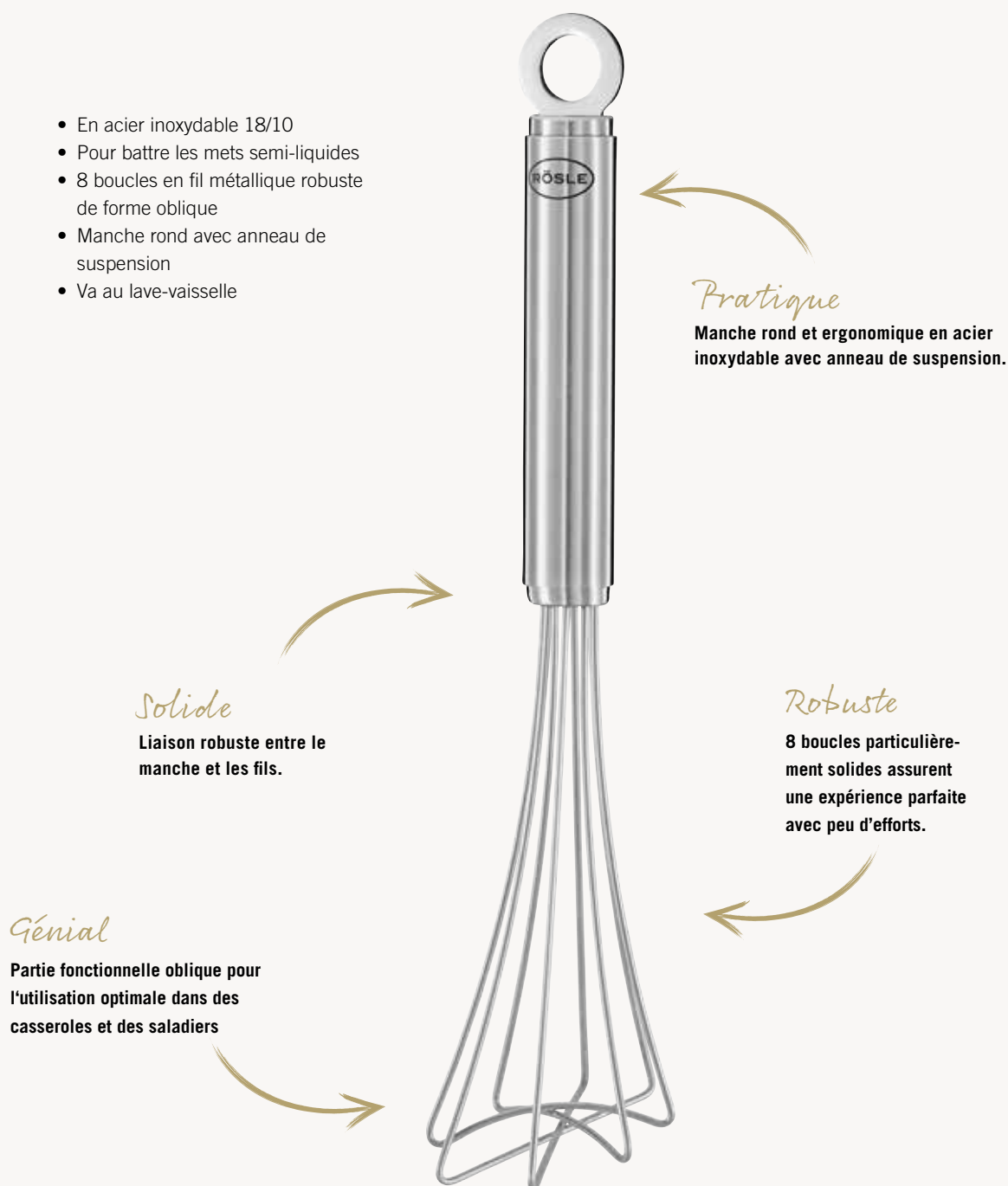


Fouets de cuisine

Fouet Gourmet

La nouveauté dans la famille des fouets à spirale semble avoir été spécialement conçue pour une utilisation dans des casseroles. Grâce aux fils solides et à leur forme oblique, plus rien ne brûle. En effet, le fond tout comme les bords à l'intérieur de la casserole sont atteints sans difficulté. Le manche rond en acier inoxydable tient confortablement et légèrement dans la main, garantissant un travail sans effort. Ainsi, préparer un porridge bienfaisant, un gâteau au chocolat délicat ou mélanger de la pâte à crêpes devient un jeu d'enfants.

- En acier inoxydable 18/10
- Pour battre les mets semi-liquides
- 8 boucles en fil métallique robuste de forme oblique
- Manche rond avec anneau de suspension
- Va au lave-vaisselle




FOUETS DE CUISINE : EN VERSION AMÉLIORÉE




FOUET CLASSIQUE

Grâce au manche fin et aux larges espaces entre les fils, les mets de consistance plus ou moins liquides sont faciles à mélanger sans trop d'efforts. Pour les pâtes à crêpes, crèmes, sauces et soupes.


N° Art. 95598

LxIxH 17,5x3,2x3,2cm |  env. 65 g
6 boucles


N° Art. 95599

LxIxH 22x4,5x4,5cm |  env. 110 g
7 boucles

N° Art. 95600

LxIxH 27,5x6x6cm |  env. 115 g
7 boucles

N° Art. 95601

LxIxH 32,5x7,5x7,5cm |  env. 140 g
7 boucles



4



4



4




4




FOUET CLASSIQUE EN SILICONE NOIR

Pour mélanger les aliments de consistance liquide ou légèrement solide. Très pratique pour les soupes, les sauces, les crèmes, les pâtes à crêpes. Résistante à la chaleur jusqu' à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.

N° Art. 95605

LxIxH 22,5x5x5cm |  env. 110 g
6 boucles

N° Art. 95606

LxIxH 27,5x6,5x6,5cm |  env. 120 g
6 boucles



4




4



FOUET CLASSIQUE EN SILICONE PINK

Pour mélanger les aliments de consistance liquide ou légèrement solide. Très pratique pour les soupes, les sauces, les crèmes, les pâtes à crêpes. Résistant à la chaleur jusqu' à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone. L'édition Pink Charity.

N° Art. 13586

LxIxH 27x6,5x6,5cm |  env. 120 g
6 boucles



4




FOUETS DE CUISINE : EN VERSION AMÉLIORÉE




FOUET DE CUISINE

Le gros manche de 19 mm de diamètre combiné aux nombreux fils flexibles et serrés garantit un bon résultat lors du mélange de pâtes et préparations de consistance plus épaisse comme les pâtes à chou, crèmes pâtisseries ...

N° Art. 95610

LxIxH 28,2x6x6cm |  env. 200 g
12 boucles

N° Art. 95611


LxIxH 32,6x7,5x7,5cm |  env. 210 g
12 boucles



FOUET À COCKTAIL

La forme élancée du fouet permet de travailler dans des récipients étroits et dans les verres. En faisant tourner le manche fin entre les doigts, les liquides sont rapidement mélangés. Idéal pour les vinaigrettes, les sauces et les cocktails.

N° Art. 95581

LxIxH 27,5x4x4cm |  env. 90 g
6 boucles




FOUET PLAT À SPIRALE

La spirale du fouet atteint tous les coins et le fond de la casserole pour ne rien laisser échapper. La forme légèrement penchée du manche est idéale pour remuer longtemps une préparation sans se brûler, comme par exemple les sauces.

N° Art. 95541

LxIxH 23,5x7,5x6,5cm |  env. 120 g

N° Art. 95542


LxIxH 28x9x7,5cm |  env. 135 g



FOUET PLAT À SPIRALE EN SILICONE

Avec le fouet plat à spirale souple vous atteignez tous les bords de l'ustensile de cuisson, aussi bien le fond que la jonction entre le fond et le bord du récipient. Résistant à la chaleur jusqu'à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.

N° Art. 95545

LxIxH 27x8,5x7,5cm |  env. 140 g



EN VERSION AMÉLIORÉE : FOUETS DE CUISINE

FOUET GOURMET

Fouet de forme extraordinaire, pour mélanger des pâtes semi-liquides, comme par ex. de la pâte à crêpes ou des préparations à base de farine. Grâce à leur forme oblique, les boucles solides accèdent aux moindres recoins du récipient et il ne reste pas de pâte non travaillée au fond du récipient. Avec un manche rond en acier inoxydable.



4

004293

955630

N° Art. 95563

LxIxH 28,5x6x6cm |  env. 135 g

4 boucles



FOUET PLAT

FORM
'94

La forme du fouet est adaptée aux récipients plats (poêles, assiettes...) afin de mélanger de petites quantités. Elle permet de soulever les préparations devant être mélangées avec précaution. Idéal pour battre les œufs en omelette, les sauces à la crème...




4

004293

956514

N° Art. 95651

LxIxH 22x4,5x2,5cm |  env. 70 g

4 boucles




4

004293

956521

N° Art. 95652

LxIxH 27,5x6x4cm |  env. 90 g

4 boucles



FOUET PLAT EN SILICONE

Grâce à la forme s'adaptant aux récipients plats, de petites quantités peuvent être mélangées facilement. Résistant à la chaleur jusqu'à 220 °C. L'association acier inoxydable-silicone.




4

004293

956569

N° Art. 95656

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

4 boucles



FOUET À SPIRALE

FORM
'94

La forme flexible de la spirale permet de faire mousser les préparations liquides, et de ne laisser échapper aucun grumeau. Idéal pour mélanger dans des récipients étroits, et faire les béchamelles, sauces sans grumeaux. Parfait aussi pour la préparation de shakes protéinés.




4

004293

955715

N° Art. 95571

LxIxH 22x4,4x4,4cm |  env. 80 g



4

004293

955722

N° Art. 95572

LxIxH 27x5x5cm |  env. 100 g




FOUETS DE CUISINE : EN VERSION AMÉLIORÉE


**FOUET CLASSIQUE CLASSIC**

Pour battre légèrement, mélanger et remuer des consistances liquides à semi-solides. Grâce à la disposition aérée des fils minces, des crèmes et des pâtes sont réussies en un tournemain. Convient également pour mélanger dans une casserole et une poêle. Le manche rond de 19 mm de diamètre tient agréablement et sûrement dans la main.

N° Art. 95630

LxIxH 25x6x6cm |  env. 100 g
7 boucles


N° Art. 95631

LxIxH 30x7x7cm |  env. 115 g
7 boucles


**FOUET DE CUISINE CLASSIC**

Pour la préparation de pesto, de sauces aux herbes ou de tartinades fruitées. Les fils flexibles et minces très proches les uns des autres permettent d'obtenir un résultat délicat et crémeux sans efforts importants. Le manche rond solide en acier inoxydable de 25 mm de diamètre apporte son aide pour battre et mélanger avec légèreté.

N° Art. 95632

LxIxH 30x7,5x7,5cm |  env. 215 g
12 boucles


N° Art. 95633

LxIxH 35x7,5x7cm |  env. 220 g
12 boucles


**FOUET À PÂTE CLASSIC**

Pour travailler des consistances plus fermes, le fouet mélangeur est disponible. Les fils plus épais s'en sortent parfaitement pour mélanger et remuer des pâtes denses, mais aussi pour de la crème au beurre sucrée. Le manche rond en acier inoxydable de 25 mm de diamètre tient parfaitement dans la main et permet un travail puissant.


N° Art. 95634

LxIxH 35x7x7cm |  env. 235 g
8 boucles

N° Art. 95635

LxIxH 40x8x8cm |  env. 300 g
8 boucles

N° Art. 95636




LxIxH 45x8,5x8,5cm |  env. 330 g
8 boucles



EN VERSION AMÉLIORÉE : FOUETS DE CUISINE**MOUSSEUR À LAIT**

Fait mousser à deux vitesses : rapide pour la mousse du lait et les milkshakes, et lente pour les vinaigrettes. Arbre de transmission en acier trempé spécial. Fonctionne avec 2 piles AAA. Avec anneau à suspendre. En acier inoxydable 18/10.



N° Art. 12961 | Ø2,2cm
LxIxH 23x2,5x2,5cm |  env. 110 g
 LxIxH 26,5x6x4cm |  env. 170 g
Longueur de manche 10cm





Ustensiles pour les pâtes et pâtisseries

Roulette cannelée

Certaines personnes détestent cuisiner mais adorent faire des gâteaux. Ce n'est pas que pendant l'Avent ou les fêtes de Noël qu'on aime faire et déguster des sablés et gâteaux maison mais aussi tout le reste de l'année. Que serait un anniversaire, une Fête des Mères ou une fête dans le jardin sans gâteau maison ? La roulette à pâte sert à découper et diviser la pâte. Sa roulette ondulée permet de réaliser un motif décoratif et les abricots en croûte, les tressages ou les petites roses RÖSLE sont aussi un régal pour les yeux, pas seulement pour les papilles.

- En acier inoxydable 18/10
- Pour découper proprement la pâte déroulée
- S'utilise aussi pour les pâtes comme les raviolis
- Aussi idéale pour couper la pâte en plusieurs morceaux
- Roulette de 6 cm, fixée des deux côtés
- Manche rond avec anneau de suspension
- Va au lave-vaisselle

Solide

Roulette de 6 cm, fixée des deux côtés pour une coupe sûre.

Pratique

Manche rond et ergonomique en acier inoxydable avec anneau de suspension.

Décorative

Roulette ondulée pour réaliser des motifs décoratifs.



USTENSILES POUR LES GÂTEAUX : LE SUCRÉ OU SALÉ FAIT MAISON




LÈCHE-PLAT PINK

Le silicone de haute qualité supporte les températures jusqu'à +220 °C et résiste aux huiles, matières grasses et acides. Un côté mou pour racler les saladiers, un côté dur pour racler les bords droits, étaler, glacer. Petit modèle idéal pour les petits pots. L'édition Pink Charity.

N° Art. 13581

LxIxH 26x2,7x0,7cm |  env. 40 g

N° Art. 13582

LxIxH 26,5x5x1cm |  env. 80 g



4

004293

135810



4

004293

135827



LE SUCRÉ OU SALÉ FAIT MAISON : USTENSILES POUR LES GÂTEAUX

LÈCHE-PLAT BLANC

Le silicone de haute qualité supporte les températures jusqu'à +220 °C et résiste aux huiles, matières grasses et acides. Un côté mou pour racler les saladiers, un côté dur pour racler les bords droits, étaler, glacer. Petit modèle idéal pour les petits pots.



N° Art. 12450

LxIxH 20x2,5x0,7cm |  env. 30 g



N° Art. 12475

LxIxH 26x2,5x0,7cm |  env. 35 g




N° Art. 12455

LxIxH 26,5x5x0,9cm |  env. 80 g



N° Art. 12460

LxIxH 32x7,5x1,1cm |  env. 165 g



LÈCHE-PLAT NOIR

Le silicone de haute qualité supporte les températures allant jusqu'à +220 °C et résiste aux huiles, matières grasses et acides. Un côté mou pour racler les saladiers, un côté dur pour racler les bords droits, étaler, glacer. Petit modèle idéal pour les petits pots.



N° Art. 12435

LxIxH 20x2,7x0,7cm |  env. 26 g



N° Art. 12438

LxIxH 26x2,7x0,7cm |  env. 40 g




N° Art. 12436

LxIxH 26,5x5x0,9cm |  env. 80 g



N° Art. 12437

LxIxH 32,5x7,5x1cm |  env. 175 g




ROULETTE CANNELÉE

Idéale pour découper les pâtes en leur donnant un joli motif, sans les déchirer.



N° Art. 12720 | Ø7cm

LxIxH 19,8x7x1,9cm |  env. 140 g




USTENSILES POUR LES GÂTEAUX : LE SUCRÉ OU SALÉ FAIT MAISON



PINCEAU


Les soies naturelles arrondies garantissent un travail précis. Pour appliquer du jaune d'œuf, de la crème, du chocolat. Pour les décorations nous recommandons les petits modèles. Manche en fil.

N° Art. 12467

LxIxH 21x2,8x0,8cm |  env. 30 g
Largeur des brosses 2,5cm



N° Art. 12468


LxIxH 23x3,7x0,8cm |  env. 40 g
Largeur des brosses 3,5cm



PINCEAU EN SILICONE

Le pinceau offre grâce à sa large tête, une grande capacité de réservoir. Résistant aux températures jusqu'à +220 °C. Manche en fil.

N° Art. 12428




LxIxH 26,5x4,8x0,9cm |  env. 53 g



TAPIS DE TRAVAIL ET DE CUISSON

Tapis de découpe flexible et robuste, idéal pour la préparation des gâteaux et autres plats. Pour faire facilement des portions de pâte, les principales dimensions des moules sont déjà marquées. Résistante à la chaleur jusqu'à 220 °C.

N° Art. 12465 | 68x53cm




LxIxH 68x53x0,1cm |  env. 230 g
 LxIxH 57x10x4cm |  env. 330 g



COUPE-PÂTE

Pour la préparation de pâtes à biscuits, nouilles ou pizza. Permet de couper la pâte aux pommes de terre en portions pour faire par ex. des gnocchi. Permet aussi de réaliser la décoration de gâteaux à la crème facilement à la main.

N° Art. 12988

LxIxH 15x12x2,5cm |  env. 130 g
 LxIxH 16x15,5x3cm |  env. 170 g









LES SPÉCIALISTES

Les maîtres de leur discipline

Voici notre domaine de spécialité. Là, nous sommes en terrain connu. Que ce soit pour la cuisine bavaroise, asiatique, méditerranéenne, nordique, américaine ou française. Nos ustensiles spéciaux répondent à toutes les exigences, pour des modes de préparation particuliers, pour votre plus grand bonheur.

Des éplucheurs parfaitement équilibrés pour droitiers ou gauchers avec lame interchangeable, le couteau pour le plateau de fromage à la fin d'un délicieux menu ou encore des boules de melon qui viennent parfaire un joli dessert. Un casse-noix, une roulette à pizza ou un ouvre-boîte à pince qui ouvre le couvercle sans laisser de bord tranchant. RÖSLE propose une large palette d'ustensiles de cuisine qui offre toujours l'outil adapté à chaque création culinaire. Notre monde a de nombreux plats préférés à offrir – quel sera le vôtre ?



Ustensiles de cuisine spécialisés

Tranche-Ananas PRO

Aujourd'hui, nous rencontrons l'ananas dans toutes les formes et dans tous les plats imaginables : sous forme de fruit pour grignoter, dans un cocktail estival ou dans un curry jaune, sous forme de jus ou de sorbet, et même sur des pizzas ou des toasts. Avec le tranche-ananas PRO, vous obtenez en un rien de temps de fines rondelles d'ananas en exécutant une procédure simple et rapide. Et le gobelet obtenu avec la peau de l'ananas peut être rempli d'un cocktail ou utilisé pour servir un sorbet, en guise de dessert estival. Non seulement, cela procure la fraîcheur du fruit, mais cela attire à tous les coups les regards lors des fêtes d'été.

- En acier inoxydable 18/10
- Avec une grande poignée de forme ergonomique pour une manipulation vigoureuse
- Dents aiguisées pour rentrer facilement dans le fruit en tournant
- Partie fonctionnelle renforcée de forme conique à l'intérieur
- Ne fait pas ventouse dans le fruit
- Avec une graduation sur la face arrière pour déterminer la profondeur de coupe
- Avec un évidement pour retirer le trognon
- Totalement démontable
- Va au lave-vaisselle



Maniable

Poignée ergonomique pour une manipulation puissante, détachable de la partie fonctionnelle.

Bien pensé

Tube en acier inoxydable robuste, avec une forme conique à l'intérieur l'empêchant de rester coincé dans le fruit.

Intelligent

Avec une graduation sur la face arrière pour définir la profondeur de coupe optimale.

Perfectionné

Avec un évidement pour retirer aisément le trognon.

Aiguisé

De petites dents aiguisées pour rentrer facilement dans le fruit en tournant.


USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS : PELER ET ÉPLUCHER



ÉPLUCHEUR À JULIENNE

Grâce à sa lame amovible spéciale julienne, il coupe de fins filaments des légumes comme les carottes, courgettes, concombres, pommes de terre, betteraves,... pour décorer les mets, faire des salades ou pour la cuisine asiatique au wok.

N° Art. 12727


LxIxH 17x5,5x1,9cm |  env. 110 g
Longueur de manche 10cm



ÉPLUCHEUR POUR DROITIERS

La lame amovible s'adapte à la forme des fruits et légumes pour les éplucher efficacement. Le crochet affûté des deux côtés permet d'ôter en un seul geste les parties abîmées (yeux des pommes de terre). Conçu pour les droitiers en épluchant vers soi. Lame changeable.

N° Art. 12732


LxIxH 19x2,5x1,9cm |  env. 110 g
Longueur de manche 10cm



ÉPLUCHEUR POUR GAUCHERS

La lame amovible s'adapte à la forme des fruits et légumes pour éplucher efficacement. Le crochet affûté des deux côtés permet d'ôter en un seul geste les parties abîmées (yeux des pommes de terre). Conçu pour les gauchers en épluchant vers soi. Lame changeable.

N° Art. 12734


LxIxH 19x2,5x1,9cm |  env. 110 g
Longueur de manche 10cm



ÉPLUCHEUR RASOIR

La lame amovible de l'éplucheur rasoir s'adapte à la forme des fruits et légumes pour les éplucher efficacement. Idéal pour les légumes longs comme les carottes, courgettes, raifort, salsifis... Le cran affûté enlève en un seul geste les parties abîmées. Lame changeable.

N° Art. 12735


LxIxH 17,5x6x1,9cm |  env. 110 g
Longueur de manche 10cm



ÉPLUCHEUR À TOMATES ET À KIWIS

La double lame très tranchante enlève la peau même la plus fine de la chair des fruits. Il ne doit manquer à aucun cuisinier digne de ce nom! Avec capuchon protecteur de lame et cran affûté. Epluche les tomates, les kiwis, les papayes, les mangues, les pêches...

N° Art. 12739

LxIxH 20x2x1,9cm |  env. 110 g
Longueur de manche 10cm



PELER ET DÉCORER : USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS


ÉPLUCHEUR ÉCONOMIQUE

L'ouverture très fine de la lame permet d'éplucher les fruits et légumes sans gaspillage. Aussi bien pour droitier que pour gaucher, il épluche dans les deux sens.



4 004293 127365

N° Art. 12736

LxIxH 19x2x2cm |  env. 90 g
Longueur de manche 10cm




ÉCAILLEUR

L'écailleur agrippe les écailles même très fines grâce à ses petites dents serrées et atteint les endroits difficiles du poisson grâce à sa forme adaptée sans abîmer la chair. Tenir le poisson par la queue et gratter les écailles à contre-sens, de la queue vers la tête.



4 004293 127495

N° Art. 12749

LxIxH 22x5x4cm |  env. 100 g
Longueur de manche 10cm




ZESTEUR

Grâce aux petits trous affûtés, de fins zests peuvent être faits sans que la peau blanche et amère ne soit abîmée. Pour décorer mais aussi relever la saveur des potages, sauces ou cocktails.



4 004293 127143

N° Art. 12714

LxIxH 16x2x1,9cm |  env. 90 g
Longueur de manche 10cm




VIDE-POMMES

Les petites dents acérées entrent facilement dans la chair du fruit pour en ôter le cœur. Pratique pour évier les pommes, poires, petites courgettes...



4 004293 127464

N° Art. 12746 | Ø2cm

LxIxH 23x3,4x3,5cm |  env. 100 g
Longueur de manche 10cm




POMME-PARIISIENNE

Pour former des petites boules dans les fruits et légumes et ainsi décorer vos plats ou faire des salades originales. Le trou au fond empêche la boule de coller à l'ustensile.



4 004293 127105

N° Art. 12710 | Ø3cm

LxIxH 17x3x2cm |  env. 90 g
Longueur de manche 10cm




USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS : UNE COUPE PARFAITE



COUPEAU À FROMAGE

Grâce à la lame dentelée et affûtée le fromage est coupé de façon nette. La lame ajourée empêche le fromage d'y adhérer. Idéal pour les fromages à pâte molle comme le camembert ou le gorgonzola. Très pratique également pour couper le foie gras.

N° Art. 12724

LxIxH 28x3,5x1,9cm |  env. 100 g
Longueur de manche 10cm



4

004293


127242



RACLOIR À FROMAGE

Grâce à la fente étroite de la lame pointue et dentelée, les fromages à pâte dure et mi-dure sont finement tranchés et développent ainsi bien leur arôme.

N° Art. 12738

LxIxH 24x7,5x2,9cm |  env. 120 g
Longueur de manche 10cm



4

004293


127389



TRANCHEUR À FROMAGE

Les deux fils placés à différentes distances coupent des tranches de fromage à pâte dure de diverses épaisseurs. La fouchette au bout du trancheur permet de servir les tranches.

N° Art. 12723

LxIxH 25,2x2x1,9cm |  env. 126 g
Longueur de manche 10cm



4

004293


127235



COUPEAU À GÂTEAUX

La lame est crantée d'un côté, droite et affûtée de l'autre pour couper délicatement les gâteaux fragiles et efficacement les gâteaux plus durs. La spatule est large pour servir facilement les parts sans les briser.

N° Art. 12568

LxIxH 29,5x4,5x1,9cm |  env. 130 g
Largeur de lame 5cm | Longueur de lame 18cm

FORM
'94



4

004293


125682



CISEAUX DE CUISINE

Les lames solides et coupantes de 10 cm en acier inoxydable permettent de découper précisément et de façon nette. Les oreilles en plastique de haute qualité sont agréables dans la main, elles sont étudiées pour droitier et gaucher. Les ciseaux peuvent être démontés pour le nettoyage et l'affûtage.

N° Art. 96290

LxIxH 22,5x8,2x1,3cm |  env. 120 g
Longueur de manche 12cm



4

004293

962904

UNE COUPE PARFAITE : USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS

ROULETTE À PIZZA

Le grande roulette affûtée garantit la découpe droite des pizzas sans en abîmer la garniture, même de celles à pâte épaisse. Avec protège-main ergonomique et stable.



4 004293 127181

N° Art. 12718 | Ø7cm
LxIxH 20x7x2cm | env. 160 g
Longueur de manche 10cm



ROULETTE À PIZZA

La roulette à pizza coupe facilement les pizzas croustillantes, les tartes flambées ou bien les Rôstis (paillassons de pommes de terre). Avec une lame circulaire, affûtée des deux côtés, et en roue libre. Manche ergonomique pour une bonne prise en main en toute sécurité et une bonne répartition des forces. Démontable pour le nettoyage.



4 004293 127174

N° Art. 12717 | Ø14cm
LxIxH 14x14x2,8cm | env. 200 g
 LxIxH 20x14,5x3,5cm | env. 255 g



TRANCHE-ANANAS PRO

La forme ergonomique du manche du tranche-ananas permet de couper la chair du fruit en tournant et de l'extraire facilement. Il suffit de le poser sur le fruit, de tourner, d'enlever la poignée, et de récupérer les tranches. Savourez. Avec une graduation pour la profondeur de coupe optimale et un évidement pour retirer le trognon.



4 004293 128492

N° Art. 12849
LxIxH 27x10,5x8cm | env. 280 g
 LxIxH 27,5x11,5x9cm | env. 375 g



DÉCOUPER DE DÉLICIEUSES RONDELLES D'ANANAS N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FACILE !


<p>Découper le haut de l'ananas, définir la profondeur de coupe à l'aide de la graduation sur la face arrière.</p>	<p>Positionner le tranche-ananas et le rentrer dans le fruit en tournant.</p>	<p>Retirer le tranche-ananas avec la chair du fruit.</p>	<p>Détacher la poignée et enlever les tranches d'ananas.</p>	<p>Sortir facilement le trognon en le poussant à travers l'évidement.</p>

USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS : UNE COUPE PARFAITE



COUPE POMME ET POIRE




Il divise en 8 quartiers égaux les fruits et légumes tout en enlevant le cœur des fruits. Les larges poignées tiennent bien en main et assurent une bonne répartition des forces. Pratique pour les pommes, poires mais aussi pour les pommes de terre et courgettes.

N° Art. 12743 | Ø9,2cm
LxIxH 16x10,5x5cm |  env. 140 g



TRANCHE TOMATES ET MOZZARELLA

Les dix lames aux dents fines et disposées parallèlement coupent les tomates et la mozzarella en tranches égales. Le tampon en plastique assure la coupe complète et nette de la tomate. Deux poignées pour une bonne prise en main et un travail en toute sécurité.

N° Art. 12755 | Ø10cm
LxIxH 16x10x4,2cm |  env. 230 g
 LxIxH 16,5x10x5cm |  env. 275 g



COUPEAU À HUÎTRES




La lame robuste permet d'ouvrir les huîtres et autres coquillages. La garde protège la main.

N° Art. 12752
LxIxH 18x5,5x4,5cm |  env. 120 g
Longueur de manche 10cm



TOQUE-ŒUF

Ouvre chaque œuf à la coque simplement. Il suffit de poser le toque-œuf sur l'œuf, de tirer sur la poignée et d'enlever la coquille. La coquille est coupée nette. Fabriquée en acier inoxydable 18/10 et en plastique.

N° Art. 12827 | Ø4cm
LxIxH 14x4,6x4,1cm |  env. 50 g
 LxIxH 16,5x5x4,5cm |  env. 70 g



UTILISABLES À TOUT MOMENT : USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS

CUILLÈRE À GLACE

Grâce aux bords fins et d'une épaisseur égale de la cuillère, les boules des sorbets et des glaces sont faciles à former et ont une belle forme ronde.




4

004293

127419

N° Art. 12741

LxIxH 21x4,5x2,5cm |  env. 110 g
Longueur de manche 10cm



FOURCHETTE À POMME DE TERRE

Les trois dents très fines retiennent bien les pommes de terre chaudes ou froides pour les éplucher.




4

004293

127549

N° Art. 12754

LxIxH 17x1,7x1,7cm |  env. 65 g
Longueur de manche 10cm



FOURCHETTE DE SERVICE

Les longues dents pointues sont idéales pour prendre et servir les tranches de rôtis, la charcuterie, le fromage tranché... Comme les dents sont fines et légèrement aplaties elles n'abîment pas les aliments.




4

004293

127785

N° Art. 12778

LxIxH 30x2x1,9cm |  env. 110 g
Longueur de manche 10cm




USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS : POUR OUVRIR ET CASSER



CASSE-NOIX

Les dents inclinées du casse-noix maintiennent bien la noix et l'empêchent de glisser. La force est transférée sur quelques dents, ainsi le casse-noix brise la coquille sans endommager le fruit.

N° Art. 12781

LxIxH 20x10,5x1,8cm |  env. 250 g



4

004293


127815



OUVRE-BOÎTE À PINCE

Entièrement en acier inoxydable. Ouvre toutes les boîtes de conserve doucement et facilement. Ne laisse aucun bord coupant ni sur le couvercle ni sur la boîte et n'entre pas en contact avec les aliments. Le couvercle peut être reposé sur la boîte. Molette de forme ergonomique pour un travail sans effort.

N° Art. 12757

LxIxH 20x7x5cm |  env. 300 g

Longueur de manche 9cm



4

004293


127570



DÉCAPSULEUR

Le classique pour retirer les capsules sans effort. Grâce à l'entretoise, les capsules ne sont pas déformées et peuvent être replacées sur la bouteille après son ouverture. Compatible avec toutes les ouvertures de bouteilles classiques.

N° Art. 12750

LxIxH 17,5x5x1,9cm |  env. 108 g

Longueur de manche 10cm



4

004293

127501



BIEN PRESSÉ : USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS

**PRESE-AIL AVEC RACLOIR**

À l'ouverture de l'appareil, l'ail pressé est directement rassemblé par le racloir et tombe. Avec tamis rabattable et facile à nettoyer sous l'eau. Pour l'ail épluché ou non ainsi que le gingembre.



4

004293

128959

N° Art. 12895

LxIxH 20x3,2x5,3cm | env. 350 g

Longueur de manche 12cm

**PRESE-AIL COMPACT**

Un résultat optimal grâce au tamis à perforations coniques décalées. Pour l'ail épluché ou non ainsi que le gingembre. Tamis dépliable pour un nettoyage facile à l'eau courante. Design élégant et épuré. Avec anneau de suspension pour un outil toujours à portée de main.



4

004293

128966

N° Art. 12896

LxIxH 18x5,7x3,2cm | env. 400 g

Longueur de manche 10cm

**PRESE-CITRON**

Le cône est spécialement conçu pour presser les citrons et les citrons verts. Les trous ne se bouchent pas et laissent passer le jus. Grande capacité du récipient récupérateur avec bord verseur anti-gouttes. Facile à nettoyer, entièrement en acier inoxydable.



4

004293

128027

N° Art. 12802 | Ø18cm

LxIxH 18x14x12,5cm | Contenance 0,5 litres | env. 380 g

LxIxH 16x15,5x10cm | env. 480 g



USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS : BIEN PRESSÉ



ATTENDRISEUR À VIANDE

L'attendrisseur à viande tient bien en main et son poids équilibré permet de travailler facilement. Une surface est plate pour attendrir et aplanir la viande sans l'abîmer, l'autre est dotée de petites pyramides pour casser les fibres.

N° Art. 12820

LxIxH 27,5x5x6cm |  env. 400 g

Longueur de manche 12cm



4

004293


128201



APLATISSEUR À VIANDE

Poids idéal pour aplatir la viande et le poisson. La forme conique de la partie fonctionnelle assure une bonne répartition des forces. Travail agréable grâce à l'angle ergonomique du manche. Très solide. Les saletés ne peuvent pas s'incruster, facile à nettoyer.

N° Art. 12819

LxIxH 32x9x10cm |  env. 720 g

Longueur de manche 14cm



4

004293


128195



PRESSE-PURÉE

La large surface perforée facilite le travail, rien ne lui échappe. Le manche rond, gros et plat à son extrémité et la garde permettent d'exercer une forte pression. Grâce à sa surface ronde et plate, rien n'adhère au presse-purée.

N° Art. 12780 | Ø8,5cm

LxIxH 26,5x9x8,5cm |  env. 240 g

Longueur de manche 10cm



FORM
'94



4

004293

127808

PROPRE EN UN INSTANT : USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS

BROSSE À VAISSELLE ANTIBACTÉRIENNE

La brosse antibactérienne aux brosses en polyester résistantes nettoie la vaisselle efficacement. La tête de la brosse peut être changée.




4

004293

128089

N° Art. 12808

LxIxH 24,5x6x6,5cm |  env. 130 g
Longueur de manche 17cm



TÊTE DE RECHANGE POUR BROSSE À VAISSELLE ANTIBACTÉRIENNE

Pour brosse à vaisselle antibactérienne, N° Art. 12808.






4

004293

128096

N° Art. 12809

LxIxH 12x6x5cm |  env. 30 g
 LxIxH 14x6x5,5cm |  env. 45 g



RACLOIR/SCRAPER POUR VITROCÉRAMIQUE

La lame élimine soigneusement les aliments brûlés, les éclaboussures de la plaque vitrocéramique. La lame peut être changée, réglée et mise en position de sécurité grâce à la vis.




4

004293

128300

N° Art. 12830

LxIxH 20x5x1,9cm |  env. 165 g
Longueur de manche 10cm




USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS : POUR UN SERVICE SANS SE BRÛLER





CHALUMEAU DE CUISINE

Pour les desserts comme la Crème Brûlée, ou la viande et les légumes, et pour peler les poivrons et les tomates. Réglage en continu de la flamme (jusqu'à 1.300 °C). Socle stable et utilisation longue durée (60 min max.). A remplir avec du gaz pour briquet. Contrôlé par le TÜV/GS. Avec sécurité enfant. Livré sans gaz.

N° Art. 12844

LxIxH 16x13x5,2cm |  env. 260 g


 LxIxH 20x13,5x4,5cm |  env. 360 g





POCHEUSE À ŒUFS

Pour les œufs parfaitement pochés. En acier inoxydable 18/10 avec revêtement anti-adhésif (résistant à la chaleur jusqu'à 260 °C). Résiste au bain-marie.

N° Art. 10642 | Ø8cm

LxIxH 15x12,5x8,7cm |  env. 110 g


 LxIxH 22x9,5x9cm |  env. 180 g





GRILLE-VOLAILLES

Idéal pour les poulets ou les canards. Récipient de 250 ml pour les marinades ou autres liquides comme par exemple la bière pour aromatiser la volaille. Utilisable au four ou sur des barbecues fermés. Manche détachable avec quatre possibilités pour l'accrocher. Entièrement en acier inoxydable 18/10.

N° Art. 12370 | Ø6cm

LxIxH 31,5x12,5x11,5cm |  env. 340 g

 LxIxH 23x12,5x12cm |  env. 440 g



POUR UN SERVICE SANS SE BRÛLER : USTENSILES DE CUISINE SPÉCIALISÉS

CHAUFFE-PLAT



Pour les bougies à réchaud standard (Ø 39 mm). Bras pliables pour un rangement pratique tout en gagnant de la place. Avec des pieds en gomme anti-glisse pour une bonne assise. Surface polie brillante. Entièrement en acier inoxydable 18/10.



4 004293 210203

N° Art. 21020 | Ø 17 cm

LxIxH 17x17x6cm |  env. 275 g

 LxIxH 11,5x6,5x5cm |  env. 295 g




DESSOUS DE PLAT



Élégant support universel pour les ustensiles de cuisine ou les théières. Ses picots en silicone empêchent que les casseroles et les poêle ne soient rayées et ne glissent. Pour les grands récipients, placez deux dessous de plat l'un à côté de l'autre. Grâce à leurs bords en silicone, le plateau de la table est protégé contre la chaleur et les rayures.



4 004293 915191

N° Art. 91519

LxIxH 17,5x17x2cm |  env. 410 g

 LxIxH 20x17,5x2,5cm |  env. 480 g







COUTEAUX ET USTENSILES DE COUPE

Ergonomie et efficacité

Chic et élégant. Le tranchant allié à l'esthétique. Couteau universel dentelé, couteau santoku asiatique ou couteau de cuisine classique. Trois séries différentes, qui rendent le choix compliqué. Tous les couteaux sont fabriqués en acier spécial pour les lames et parfaitement équilibrés. Aspect à rivets classique ou bois sélectionnés, tous les manches sont ergonomiques, pour une prise en main sécurisée. Pour couper le petit oignon, le filet de poisson frais ou une baguette croustillante – une nouvelle gamme élargie comprenant toutes les formes courantes de lames fera le bonheur de tous les amateurs de couteaux.

Pour le rangement, les couteaux ne doivent pas être déposés en vrac dans le tiroir, mais être placés dans le bloc à couteaux. Ils bénéficient ainsi de la protection nécessaire, les lames ne sont pas endommagées et elles restent affûtées durablement. Et, de cette manière, le couteau souhaité est aussi toujours à portée de main.

Il ne faudrait pas pour autant oublier les râpes et éminceurs. Corrodés à l'acide et légèrement inclinés vers l'intérieur, ils viennent à bout de tous les légumes et offrent une coupe lisse et nette. Leur nouveau manche en acier inoxydable assure une bonne prise en main et grâce au pied en silicone, toutes les râpes restent bien stables et s'utilisent dans n'importe quelle position et n'importe quel angle de travail.



Série de couteaux TRADITION

Couteau de chef

Le couteau de cuisine est très polyvalent et fait donc partie de l'équipement de base en matière de couteaux dans une cuisine. Sa grande et large lame saute aux yeux et donne l'impression qu'il sert plus à couper grossièrement les aliments. Mais c'est entièrement faux ! Sa lame lourde et tranchante est au contraire idéale pour les coupes de précision. Elle glisse sans problème à travers la viande et le poisson, coupe les légumes durs tout comme les fruits fins. Le couteau de chef s'utilise aussi comme hachoir avec la technique de balancier pour ciseler les fines herbes ou couper les noix. Ce grand couteau accomplit efficacement et facilement ses tâches.






SÉRIE DE COUTEAUX TRADITION : DES CLASSIQUES DE LA COUTELLERIE

**COUTEAU À ÉPLUCHER**

Idéal pour éplucher et nettoyer les fruits et légumes. Sa lame courte et légèrement courbe facilite la coupe et épouse bien les contours des fruits et légumes.

N° Art. 12100 | 8cm

LxIxH 20,5x2,5x1,5cm |  env. 80 g

 LxIxH 27,5x6,5x2,5cm |  env. 135 g



4


004293



121004

**COUTEAU D'OFFICE**

Idéal pour trancher, garnir et larder la viande. Sa lame à pointe centrée permet une coupe précise.

N° Art. 12101 | 9cm

LxIxH 20,5x2,5x1,5cm |  env. 110 g

 LxIxH 27,5x6,5x2,5cm |  env. 175 g



4


004293



121011

**COUTEAU À LÉGUMES**

Avec lame droite. Pour préparer des salades de fruits ou pour découper les légumes comme des concombres, des courgettes etc.

N° Art. 12102 | 9cm

LxIxH 20,5x2,5x1,8cm |  env. 95 g

 LxIxH 27,5x6,5x2,5cm |  env. 140 g



4


004293



121028

**COUTEAU UNIVERSEL LAME DENTELÉE**

Le couteau à usage universel. Coupe sans difficultés les fruits et légumes, même à peau épaisse, ainsi que les saucissons durs tels que le salami.

N° Art. 12103 | 13cm

LxIxH 25x2,5x1,5cm |  env. 120 g

 LxIxH 27,5x6,5x2,5cm |  env. 185 g



4


004293



121035

**COUTEAU À VIANDE**

Sa fine lame stable à pointe centrée est idéale pour couper toute sorte de viande et pour trancher les rôtis.

N° Art. 12104 | 18cm

LxIxH 30,5x3,5x2cm |  env. 225 g

 LxIxH 37,5x7,5x2,5cm |  env. 320 g



4

004293

121042

DES CLASSIQUES DE LA COUTELLERIE : SÉRIE DE COUTEAUX TRADITION

COUTEAU DE CHEF

Ce couteau robuste à large lame à pointe centrée tranche facilement la viande, le poisson, la volaille et les légumes. Également idéal pour hacher les fines herbes et les noix, notamment avec la technique du balancier. Le couteau polyvalent qui ne doit manquer dans aucune cuisine.



4 004293 121059

N° Art. 12105 | 20cm

LxIxH 34x5x2cm | env. 300 g

LxIxH 37,5x7,5x2,5cm | env. 390 g



COUTEAU SANTOKU

Couteau asiatique traditionnel, particulièrement adapté aux fins travaux de découpage de la viande, du poisson et des légumes. Sa lame alvéolée empêche les fines tranches de coller.



4 004293 121066

N° Art. 12106 | 17,5cm

LxIxH 31,5x5x2,3cm | env. 240 g

LxIxH 37,5x7,5x2,5cm | env. 310 g



COUTEAU À PAIN

Idéal pour couper le pain, les petits pains et la baguette. Sa lame dentelée permet de couper précisément même les pains à croûte dure.



4 004293 121073

N° Art. 12107 | 20cm

LxIxH 32x3,5x2,3cm | env. 200 g

LxIxH 37,5x7,5x2,5cm | env. 270 g





Série de couteaux MASTERCLASS

Couteau à pain

Qui peut résister au doux parfum du pain frais au petit-déjeuner du dimanche ? Nos boulangeries proposent tant de pains différents qu'il n'est pas facile de se décider. Mais faire son propre pain est aussi de plus en plus tendance. En effet, on peut ainsi laisser libre cours à sa créativité en utilisant de l'épeautre, en ajoutant des graines de chia ou des noix. Un bon couteau à pain à lame dentelée tranchante perce même les croûtes dures pour couper de belles tranches nettes qu'on peut ensuite tartiner de beurre, confiture, tomates, concombres, fromage ou d'houmous, pour bien commencer la journée.

Dentelée

Lame dentelée tranchante qui coupe même les croûtes dures.

Agréable

Manche ergonomique en noyer avec logo gravé.



Tranchant

Lame en acier trempé spécial pour lames X50CrMoV15 pour une coupe sans effort.


- En acier spécial trempé pour lames X50CrMoV15
- Couteau à lame dentelée, idéal pour couper le pain, les petits pains ou la baguette mais aussi du chou ou de l'ananas
- Manche ergonomique en noyer avec logo gravé
- Nettoyage à la main
- Made in Solingen, Germany



SÉRIE DE COUTEAUX MASTERCLASS : MADE IN SOLINGEN

**COUTEAU À LÉGUMES**

Avec lame droite, idéale pour couper et hacher précisément les fruits et légumes.

N° Art. 12120 | 9cm

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

 LxIxH 29,5x6,5x2,5cm |  env. 125 g



4


004293



121202

**COUTEAU DE CUISINE LAME DENTELÉE**

Couteau polyvalent à usage universel. Idéal pour couper les fruits et légumes à peau épaisse. Permet aussi de couper des saucissons durs comme le salami ou des jambons en fines tranches.

N° Art. 12121 | 13cm

LxIxH 23,5x2x1,5cm |  env. 65 g

 LxIxH 29x6,5x2,5cm |  env. 130 g



4

004293



121219

**COUTEAU À VIANDE**

Pour couper et trancher précisément les viandes et jambons crus et cuits. Grâce à sa lame pointée côté dos, il est aussi idéal pour hacher les fines herbes avec la technique du balancier.

N° Art. 12122 | 18cm

LxIxH 32,5x2,5x2,5cm |  env. 150 g

 LxIxH 37,5x7,5x3cm |  env. 245 g



4

004293



121226

**COUTEAU DE CHEF**

Couteau classique et efficace pour n'importe quelle cuisine. Pour trancher viande, le poisson, la volaille et les légumes. Sa lame robuste est également idéale pour hacher les fines herbes et les noix, notamment avec la technique du balancier.

N° Art. 12123 | 20cm

LxIxH 34,5x4x2,5cm |  env. 185 g

 LxIxH 37,5x7,5x2,5cm |  env. 280 g



4

004293



121233

**COUTEAU SANTOKU**

Couteau polyvalent asiatique traditionnel à usage universel, même dans les cuisines européennes. Sa lame tranchante permet de couper la viande, le poisson et les légumes en fines tranches.

N° Art. 12124 | 17cm

LxIxH 31,5x4x2,5cm |  env. 185 g

 LxIxH 37,5x7,5x3cm |  env. 270 g



4

004293

121240

MADE IN SOLINGEN : SÉRIE DE COUTEAUX MASTERCLASS

COUPEAU À PAIN

Sa lame dentelée et tranchante coupe le pain, les petits pains et la baguette en petites tranches lisses. Perce et coupe nettement même les croûtes dures.



4

004293

121257

N° Art. 12125 | 20cm

LxIxH 35x3x2,5cm | env. 175 g

LxIxH 37,5x7,5x3cm | env. 275 g





Série de couteaux ARTESANO

Couteau santoku

Le couteau des « trois vertus ». Le couteau santoku est un couteau asiatique permettant de multiples usages. On l'utilise comme un couteau universel et il s'impose aussi de plus en plus dans les cuisines européennes. Son nom symbolise les bonnes propriétés de coupe de la viande, du poisson et des légumes. Son tranchant caractéristique permet d'obtenir des tranches ultra fines pour la préparation de sushi ou de plats cuits au wok. Sa lame est munie d'alvéoles qui empêchent les aliments tranchés de coller à la lame.

Aérien

Lame alvéolée pour empêcher les tranches fines de coller.

Agréable

Manche robuste et ergonomique en bois d'olivier avec une veinure individuelle.



Tranchant

Lame en acier spécial forgé pour lames X50CrMoV15 pour une coupe sans effort.

- Couteau forgé à la main en acier pour lames spécial X50CrMoV15 inspiré par l'art de la coutellerie de Solingen
- Fabriqués dans une seule pièce et durcis à froid
- Couteau universel asiatique
- Couteau tranchant pour des tranches ultra fines
- Manche de forme ergonomique en bois d'olivier avec une veinure individuelle, pour une sensation chaude et agréable dans la main
- Les acides naturels contenus dans le bois d'olivier ont une action antibactérienne
- Équilibre parfait entre lame et manche
- Nettoyage à la main

SÉRIE DE COUTEAUX ARTESANO : AVEC UNE AMBIANCE MÉDITERRANÉENNE

**COUTEAU À LÉGUMES**

La petite lame droite coupe des concombres et des tomates pour la salade grecque, tout comme des courgettes et des poivrons pour la poêlée de légumes italienne. Il est également indispensable pour couper des figues ou des prunes pour un délicieux dessert.

N° Art. 12130 | 9cm

LxIxH 20x2,5x3cm | env. 70 g

LxIxH 28,5x7x2,5cm | env. 140 g



4

004293

121301

**COUTEAU À VIANDE**

Le couteau à viande est le partenaire idéal pour réussir à la perfection des plats de viande à la maison. La lame semi-pointue, robuste et effilée, coupe et tranche de la viande et des rôtis avec facilité et fiabilité et ne s'arrête jamais, même devant un substitut de viande.

N° Art. 12131 | 20cm

LxIxH 34,5x2,6x3cm | env. 190 g

LxIxH 37x7,5x2,5cm | env. 280 g



4

004293

121318

**COUTEAU DE CHEF**

Le puissant partenaire du cuisinier. Un outil polyvalent indispensable, qui tranche sans effort de la viande, du poisson, de la volaille ou des légumes avec sa large lame puissante. Il est également possible de hacher des noix et des herbes sans difficulté.

N° Art. 12132 | 20cm

LxIxH 34,5x2,5x5cm | env. 235 g

LxIxH 37x7,5x2,5cm | env. 325 g



4

004293

121325

**COUTEAU SANTOKU**

Le couteau des trois vertus avec une forme de lame asiatique traditionnelle, pour hacher finement du poisson, de la viande et des légumes. La lame alvéolée empêche les fines tranches de rester collées. Indispensable pour woks et compagnie, et pour tous ceux qui aiment les plats asiatiques.

N° Art. 12133 | 16,5cm

LxIxH 30x2,5x5cm | env. 180 g

LxIxH 37x7,5x2,5cm | env. 270 g



4

004293

121332

**COUTEAU À PAIN**

Pain aux olives ou ciabatta avec une tartinaie d'aubergines méditerranéenne : une entrée de rêve. Le couteau à pain permet de couper parfaitement pains, petits pains et baguettes. La lame ondulée marquée sur les deux faces coupe des tranches droites et ne s'arrête même pas devant une croûte dure.

N° Art. 12134 | 22cm

LxIxH 35,5x2,5x4cm | env. 180 g

LxIxH 37x7,5x2,5cm | env. 270 g



4

004293

121349





Ranger & couper

Porte-couteaux MOVEX noir

Les amateurs de cuisine ne peuvent pas se passer de couteaux de cuisine de qualité. Les couteaux de haute qualité convainquent par leur aiguisage durable, tiennent bien en main durant le travail et sont adaptés à l'utilisation prévue. Et c'est là qu'il entre en jeu, le porte-couteaux MOVEX de RÖSLE. Pratique, moderne et unique. Couché ou debout, le design offre suffisamment de place pour ranger votre fusil ou vos ciseaux de cuisine ainsi que deux petits, moyens et grands couteaux. Vous avez donc toujours le bon couteau à portée de main, que ce soit pour préparer des steaks de bœuf juteux, un ragoût de légumes frais ou une salade de fruits croquante. Et une fois le travail terminé, le couteau retourne à sa place dans le porte-couteaux. Les lames restent protégées et vos couteaux sont rangés en toute sécurité.



- En acier inoxydable 18/10 et bois de frêne
- Fentes pour accueillir deux couteaux de grande taille, de taille moyenne et de petite taille, ainsi qu'un fusil ou des ciseaux de cuisine
- Peut être utilisé debout ou couché selon les besoins
- Construction solide et stable
- Pour économiser de l'espace
- Vos couteaux de haute qualité sont protégés et toujours à portée de main

Flexible

Peut être utilisé debout ou couché.



(Livraison non équipée.)

BLOCS À COUTEAUX : ÉLÉGANT ET BIEN RANGÉ



PORTE-COUTEAUX MOVE X NOIR

Porte-couteaux au design ouvert offre suffisamment de place pour accueillir deux couteaux de grande taille, de taille moyenne et de petite taille respectivement, ainsi qu'un fusil ou des ciseaux de cuisine. Le porte-couteau peut être utilisé debout ou couché. L'exécution en bois de frêne noir accentue l'impression d'élégance et de pureté.

N° Art. 15042

LxIxH 26,1x22,8x22,6cm | env. 2 kg
 LxIxH 30x28x13,5cm | env. 2,3 kg



4

004293

150424



PORTE-COUTEAUX MOVE X

Le porte-couteaux en bois d'orme offre suffisamment de place pour accueillir deux couteaux de grande taille, de taille moyenne et de petite taille respectivement, ainsi qu'un fusil ou des ciseaux de cuisine. Les couteaux sont toujours rangés en toute sécurité et à portée de main. En outre, le porte-couteaux peut être utilisé debout ou couché.

N° Art. 15040

LxIxH 27x23x11cm | env. 1,7 kg
 LxIxH 30x28x13,5cm | env. 2,3 kg



4

004293

150400



PORTE-COUTEAUX KNIFE X

Un porte-couteaux bien galbé au design ouvert et élégant. Deux grands couteaux de cuisine, deux couteaux de taille moyenne et trois petits couteaux, ainsi qu'une paire de ciseaux de cuisine trouvent leur place dans les fentes, et sont ainsi rangés en toute sécurité, et toujours à portée de main. En acier inoxydable et en bois d'orme.

N° Art. 15041

LxIxH 25,1x16,8x23cm | env. 1,5 kg
 LxIxH 27,5x19x28cm | env. 2,1 kg



4

004293

150417



AIGISEUR

Même des couteaux de qualité supérieure ont régulièrement besoin de retrouver leur tranchant. Si vous avez du mal avec un fusil de boucher, l'aigiseur vous conviendra parfaitement. Même les personnes inexpérimentées peuvent toujours avoir un couteau affûté sous la main. Tête d'affûtage avec 3 meules. Pour droitiers et gauchers.

N° Art. 15045

LxIxH 20x4,5x7,5cm | env. 175 g
 LxIxH 21x5x8cm | env. 220 g



4

004293

150455

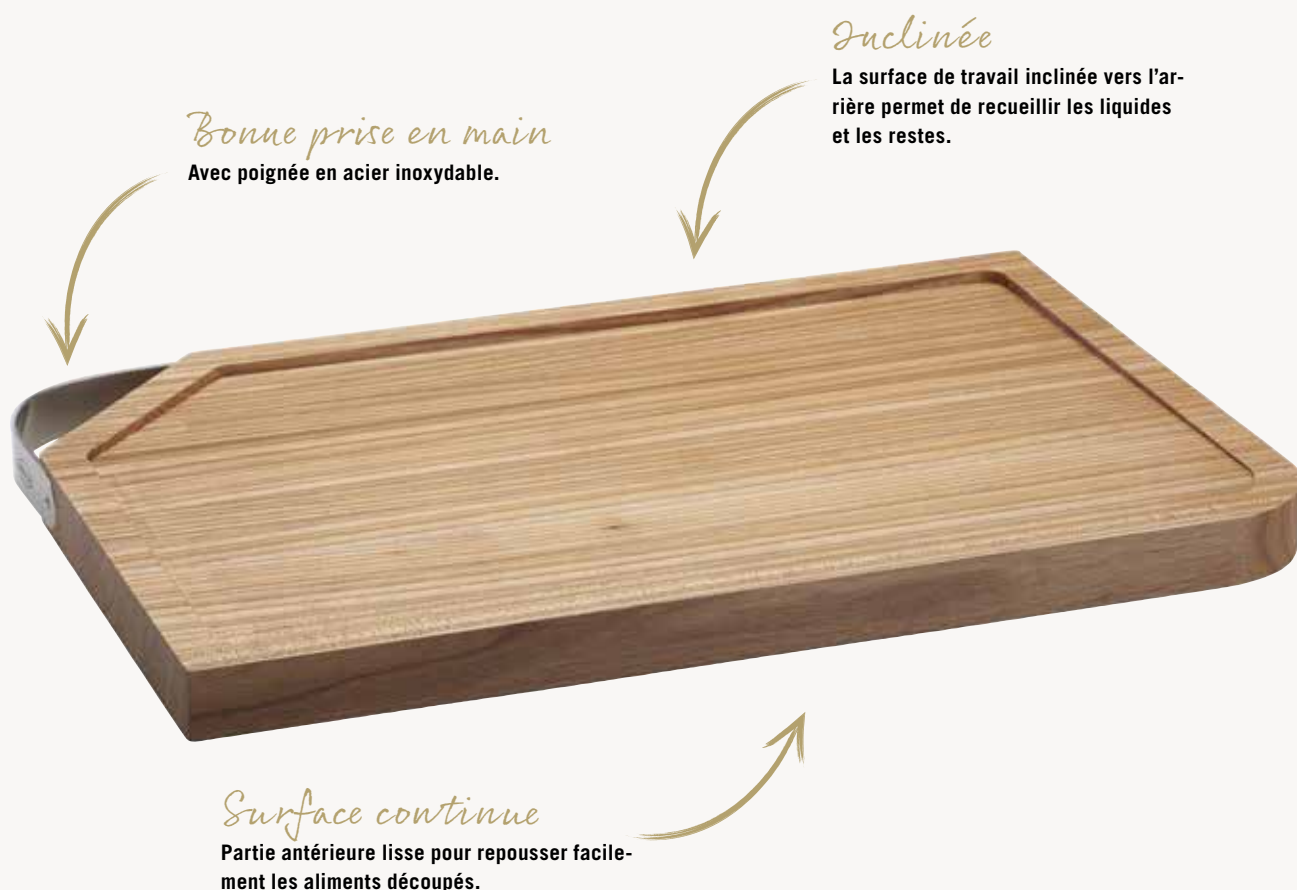




Tapis de coupe

Planche à découper avec poignée en acier inoxydable

La planche à découper RÖSLE est idéale pour couper des tomates et des concombres pour une délicieuse salade grecque ou encore pour couper un filet de porc en aiguillettes. Elle est aussi efficace pour hacher finement les fines herbes. Son bois d'orme de haute qualité préserve les lames des couteaux, leur tranchant reste intact. Ses pieds solides en caoutchouc antidérapant garantissent une bonne stabilité et un travail en toute sécurité. Sa surface de travail légèrement inclinée vers l'arrière permet de recueillir les liquides et les restes. Le bord continu à l'avant permet de faire facilement glisser les aliments découpés dans un saladier ou une poêle. Avec poignée en acier inoxydable.



- En bois d'orme de haute qualité
- Épaisseur 2,5 cm
- Également adaptée au service
- Avec 4 pieds en caoutchouc antidérapants
- Nettoyage à la main recommandé



reddot award 2018
honorable mention


PLANCHES À DÉCOUPER ET TAPIS DE COUPE : UNE BASE SOLIDE



PLANCHE À DÉCOUPER


Planche à découper en bois d'orme haut de gamme avec poignée en acier inoxydable. Les planches ont une surface de coupe inclinée à l'arrière pour recueillir les liquides. Les aliments coupés peuvent être facilement poussés ou raclés grâce au bord en continu. Avec pieds en silicone.

N° Art. 15032

LxIxH 36x24x3cm |  env. 1,2 kg



N° Art. 15033


LxIxH 48x32x3,5cm |  env. 2,5 kg



TAPIS DE DÉCOUPE, SET DE 2

Tapis de découpe flexible, de 2 mm d'épaisseur, économisant de la place, pour découper et hacher des légumes, des fruits, des herbes, de la viande, du fromage ou de la charcuterie. Facilite le remplissage de la marmite et des saladiers. En plastique convenant pour les aliments. Verso antiglisse pour un travail en toute sécurité. Recto n'abîmant pas les couteaux.

N° Art. 15014

LxIxH 35x25x0,2cm |  env. 280 g





Smile 



Couverts

Ménagère CULTURE, 30 ou 60 couverts

Look classique ou décoration adaptée aux saisons ou aux occasions. Couverts et décoration ont énormément d'effet sur l'apparence d'une table, car ils contribuent de la même manière à l'ambiance et au plaisir. Le design moderne et sobre de la gamme de couverts CULTURE s'intègre élégamment et harmonieusement, trouvant aussi bien sa place dans des créations de table colorées qu'unies. Mats ou brillants, les couteaux, fourchettes et cuillères séduisent tout autant sur des tables de fête que pour le quotidien. De l'acier inoxydable hygiénique et neutre au goût, des lames équilibrées et une haptique agréable complètent l'aspect élégant des couverts.



Entretien facile
Hygiénique, neutre au goût et lavable au lave-vaisselle, en acier inoxydable 18/10.

De bon goût

Design et esthétique attirent les regards sur les tables dressées.

Doux

La ligne légèrement galbée réunit un aspect élégant et une haptique agréable.

- Ménagère classique pour 6 ou 12 personnes
- Comprenant couteaux, fourchettes, cuillères à soupe, cuillères à café et fourchettes à gâteau
- Un design intemporel et un aspect élégant pour toutes les occasions
- S'adapte à la vaisselle et à la décoration de table traditionnelles, modernes, colorées ou unies
- En acier inoxydable 18/10 hygiénique et neutre au goût
- Lame de couteau en acier spécial lame haut de gamme
- Va au lave-vaisselle
- Dans un coffret cadeau haut de gamme, également adapté pour un rangement permanent

COUVERTS : APPRÉCIER LE BON GOÛT

NOUVEAU

**MÉNAGÈRE ELEGANCE**

Ménagère pour 6 ou 12 personnes. Les lignes droites s'harmonisent avec la table dressée pour le quotidien ou pour les occasions festives. Le design sobre des couteaux, des cuillères et des fourchettes se marie facilement avec les couleurs et les décorations. En plus de leur élégance brillante, les formes ergonomiques tiennent parfaitement dans la main.

N° Art. 13207 | 30 pièces | brillant
 ☐ LxIxH 46,5x27x5,5cm | 📦 env. 2,7 kg



4 004293 132079

N° Art. 13785 | 60 pièces | brillant
 ☐ LxIxH 52x40x5cm | 📦 env. 5 kg



4 004293 137852

NOUVEAU

**MÉNAGÈRE À STEAK ELEGANCE**

Pour un beau pavé de filet ou un rumsteck vous aurez alors seulement besoin des bons couverts. Les amateurs de viande apprécieront la lame crantée typique des couteaux, car elle glisse doucement à travers le steak grillé et coupe avec une précision parfaite. Les fourchettes assorties, avec leurs longues dents effilées, complètent l'élégante ménagère.

N° Art. 13789 | 12 pièces | brillant
 ☐ LxIxH 28,1x27x4cm | 📦 env. 1,7 kg



4 004293 137890

NOUVEAU

**MÉNAGÈRE PASSION**

Les couverts de table séduisent grâce à leur ligne légèrement galbée et brillent aussi bien dans le cadre de décorations de table traditionnelles que modernes. PASSION réunit un aspect élégant et une haptique agréable. Au quotidien et pour les occasions particulières.

N° Art. 13780 | 30 pièces | brillant
 ☐ LxIxH 46x27,5x5cm | 📦 env. 2,4 kg

N° Art. 13225 | 60 pièces | brillant
 ☐ LxIxH 52x40x5cm | 📦 env. 4,2 kg



4 004293 137807



4 004293 132253

NOUVEAU

**MÉNAGÈRE À STEAK PASSION**

La lame caractéristique du couteau coupe avec une précision convaincante la viande délicate, sans l'écraser ou déchirer les fibres. La fourchette à steak assortie saisit les délicieux morceaux en douceur. Assortis aux couverts de table, pour une touche professionnelle sur la table dressée. Bien joué !

N° Art. 13779 | 12 pièces | brillant
 ☐ LxIxH 29x28x4cm | 📦 env. 1,4 kg



4 004293 137791

APPRÉCIER LE BON GOÛT : COUVERTS

COUVERTS CULTURE

Les couverts de table CULTURE complètent le dressage de la table avec un style affirmé. Les larges manches cintrés et les bords agréablement arrondis tiennent parfaitement dans la main et se tiennent naturellement aux côtés d'une vaisselle classique, moderne, colorée ou unie. Mats ou brillants, en fonction des besoins.



4 004293 137753

N° Art. **13775** | 30 pièces | brillant
 ☐ LxIxH 46x27,5x5 cm | ☐ env. 2,8 kg



4 004293 137760

N° Art. **13776** | 60 pièces | brillant
 ☐ LxIxH 52x40x5 cm | ☐ env. 5 kg



4 004293 137708

N° Art. **13770** | 30 pièces | mat
 ☐ LxIxH 46x27,5x5 cm | ☐ env. 2,8 kg



4 004293 137715

N° Art. **13771** | 60 pièces | mat
 ☐ LxIxH 52x40x5 cm | ☐ env. 5 kg



NOUVEAU





COUVERTS POUR ENFANTS : APPRENDRE À FAIRE COMME LES GRANDS



COUVERTS POUR ENFANT PETIT ROBOT

En acier inoxydable 18/10, set comprenant : 1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère à soupe et 1 cuillère à café pour enfant. Avec livret d'histoires à raconter inclus. Convient aux enfants à partir de 3 ans.

N° Art. 95065 | 4 pièces

 LxHxH 21x16x3cm |  env. 300 g





4 004293 950659



COUVERTS POUR ENFANT AMIS DE LA FORÊT

En acier inoxydable 18/10, set comprenant : 1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère à soupe et 1 cuillère à café pour enfant. Avec livret d'histoires à raconter inclus. Convient aux enfants à partir de 3 ans.

N° Art. 95066 | 4 pièces

 LxHxH 21x16x3cm |  env. 300 g



4 004293 950666





Râpes et éminceurs

Râpe fine

Spaghetti Pomodoro parsemés de parmesan fraîchement râpé, quelques copeaux de chocolat sur une délicieuse mousse au chocolat ou encore un curry indien relevé de gingembre frais – aucun problème avec une râpe ou un éminceur RÖSLE. Ses dents spécialement corrodées assurent un râpage fin en un seul geste. Ainsi, vous apportez une touche d'originalité à vos plats. Son manche ergonomique en acier inoxydable de qualité supérieure offre une prise en main idéale. Sa forme concave associée à une zone d'entrée et une zone de sortie des aliments optimise le râpage et garantit une utilisation confortable et sans effort. Le voyage culinaire autour du monde peut maintenant commencer.

- En acier inoxydable 18/10
- Idéale pour le parmesan, les épices, le chocolat ou le gingembre
- Manche ergonomique en acier inoxydable de qualité supérieure pour une prise en main idéale
- Anneau de suspension pour le rangement dans une cuisine ouverte
- Dents spécialement corrodées pour un râpage sans effort et un excellent résultat
- Surface de râpage concave avec zone d'entrée et zone de sortie des aliments pour un râpage optimisé
- Avec pied en silicone pour un maintien stable antiglisse dans diverses positions de travail
- Cache de protection fourni

Dynamique

Avec zone d'entrée pour un guidage optimal des aliments.

Maniable

Avec pied en silicone pour un maintien stable antiglisse dans toutes les positions de travail.

Raffinée

Manche ergonomique en acier inoxydable de qualité supérieure.

Tranchante

Dents corrodées à l'acide pour un râpage sans effort et un excellent résultat.

Fluide

Zone de sortie des aliments pour un râpage rapide.




RÂPES ET ÉMINCEURS : POUR DE BELLES TRANCHES ET DE BEAUX COPEAUX



RÂPE À JULIENNE FINE

Idéale pour le parmesan, les épices, le chocolat ou le gingembre. Son manche ergonomique en acier inox. de qualité supérieur offre une prise en main idéale. La surface de râpage concave centre les aliments. Avec zones d'entrée et de sortie. Avec dents spécialement corrodées. Platine et poignée en acier inoxydable 18/10. Cache de protection fourni.

N° Art. 95004

LxIxH 35,5x8x2cm |  env. 165 g




4 004293 950048



RÂPE À JULIENNE MOYENNE

Idéale pour les salades de crudités et le fromage. Son manche ergonomique en acier inox. de qualité supérieur offre une prise en main idéale. La surface de râpage concave centre les aliments. Avec zones d'entrée et de sortie des aliments. Avec dents spécialement corrodées. Platine et poignée en acier inoxydable 18/10. Cache de protection fourni.

N° Art. 95005

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




4 004293 950055



RÂPE À JULIENNE ÉPAISSE

Idéale pour les crudités, les pommes de terre et les légumes. Son manche ergonomique en acier inox. de qualité supérieur offre une prise en main idéale. La surface de râpage concave centre les aliments. Avec zones d'entrée et de sortie des aliments. Avec dents spécialement corrodées. Platine et poignée en acier inox. 18/10. Cache de protection fourni.

N° Art. 95006

LxIxH 36x7,7x2cm |  env. 170 g




4 004293 950062



ÉMINCEUR SUPERCUT

Lame en V qui réduit l'effort et tranche de façon très nette, même les tomates. Avec manche ergonomique de qualité supérieur. Cinq positions d'épaisseurs différentes jusqu'à 5mm. Lame échangeable. Facile à nettoyer, empêche les saletés de s'incruster. Platine et poignée en acier inoxydable 18/10. Poussoir et cache de protection fourni.

N° Art. 95008

LxIxH 46x13x3cm |  env. 550 g



4 004293 950086





POUSSOIR

Permet de râper et trancher jusqu'au dernier reste des légumes. Le poussoir est agréable à tenir en main et permet de travailler rapidement en toute sécurité.

N° Art. 95044

LxIxH 13,5x11x6,2cm |  env. 100 g

 LxIxH 18,5x17x6,2cm |  env. 110 g



4 004293 950444



POUR DES BELLES TRANCHES ET DE BEAUX COPEAUX : RÂPES ET ÉMINCEURS

MANDOLINE

Pour couper les légumes en julienne. Le manche ergonomique offre une prise en main idéale. Grâce à deux inserts interchangeables des bâtonnets de différentes épaisseurs peuvent être coupés. Un troisième insert sans lames de séparation permet de couper en tranches. Platine et poignée en acier inox. 18/10. 3 inserts et un cache de protection four-

N° Art. 95007

LxIxH 43,5x10x3,5cm |  env. 470 g



4

004293

950079




RÂPE MULTIFONCTIONS



La râpe multifonctions permet de râper finement, grossièrement mais aussi de couper des tranches, offrant ainsi la fonction adaptée à chaque utilisation. Ses pieds en silicone offrent une tenue stable antiglisse dans toutes les positions de travail. La surface de râpage est amovible pour le nettoyage. En acier inox. Cache de protection fourni.

N° Art. 95009

LxIxH 25x9,5x9,5cm |  env. 360 g



4

004293


950093



RABOT À SPÄTZLE

Tout simplement irremplaçable pour la préparation des "Allgäuer Spätzle". La mandoline se compose de deux parties : la râpe et l'entonnoir en plastique. La forme conique de l'entonnoir garantit un traitement rapide et complet de la pâte. Facile à nettoyer.

N° Art. 95030

LxIxH 40,5x12x7,3cm |  env. 357 g



4

004293


950307



ÉMINCEUR GOURMET

Idéal pour les truffes, les champignons fins, le parmesan ou les radis. Il permet de couper les précieux tubercules en tranches très fines. La lame coupante est réglable en continu, ce qui permet de trouver la bonne épaisseur de coupe pour d'autres spécialités. Le protège-douglts permet de travailler en toute sécurité même avec de petits restes.

N° Art. 12742

LxIxH 27,5x6,7x4,4cm |  env. 245 g
Longueur de manche 10cm



4

004293




127426



POUSSOIR/GARDE

En plastique de haut qualité très résistant. Les aliments sont retenus par le pics ce qui permet de râper jusqu'au dernier morceau sans se blesser. Peut être utilisé sur toutes les râpes et les éminceurs (sauf pour la Mandoline N° Art. 95007; nous recommandons ici le Poussoir N° Art. 95044).

N° Art. 95035

LxIxH 12x8x2,2cm |  env. 45 g
 LxIxH 12x8x2,2cm |  env. 50 g



4

004293

950352




RÂPES ET ÉMINCEURS : POUR DE BELLES TRANCHES ET DE BEAUX COPEAUX



RÂPE À MUSCADE

Élégante râpe à muscade au design moderne. Pour râper de la noix de muscade ou du gingembre. Les dents pointues de la râpe garantissent un résultat efficace et raffiné. Les noix entières se conservent à l'intérieur. Petite brosse en silicone dans le couvercle pour nettoyer les dents de râpage. Avec cache de protection.

N° Art. 95068

LxIxH 18x2,7x3cm |  env. 130 g



4

004293


950680





MOULIN À FROMAGE

Moulin à fromage avec tambour à râper affûté afin de râper rapidement et efficacement le fromage ou le chocolat. Deux tambours différents (fin et moyen) disponibles. Simple à démonter pour un nettoyage facile.

N° Art. 16684

LxIxH 15,5x6x11,7cm |  env. 400 g

 LxIxH 16,5x6,5x12cm |  env. 480 g



4

004293

166845





TAMBOUR MOYEN POUR MOULIN À FROMAGE

Pour moulin à fromage N° Art. 16684. Le complément idéal pour le moulin à fromage avec tambour fin. Le tambour est parfait pour râper des gros copeaux de fromage ou de chocolat.

N° Art. 16685

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

 LxIxH 16,5x10,5x6,5cm |  env. 200 g



4

004293

166852

POUR DES BELLES TRANCHES ET DE BEAUX COPEAUX : RÂPES ET ÉMINCEURS



RÂPE FINE CLASSIC

Râpe fine en acier inoxydable. Ses dents sont spécialement affûtées et conviennent parfaitement pour le fromage dur, les citrons, noix de muscade etc. Modèle stable grâce au matériau particulièrement épais de la surface de râpage et du bord. La soudure au laser sans joint du bord et de la surface de râpage empêche les saletés de s'incruster.

N° Art. 95020

LxIxH 42x11,5x4,2cm | env. 280 g



4

004293

950208



RÂPE À JULIENNE MOYENNE CLASSIC

Surface de râpage moyenne, idéale pour les légumes fermes tels que les concombres, carottes, betteraves mais aussi pour le fromage et le chocolat. Dents spécialement affûtées. Modèle stable grâce au matériau particulièrement épais de la surface de râpage et du bord. Soudure au laser sans joint empêchant les saletés de s'incruster.

N° Art. 95021

LxIxH 42x11,5x4,2cm | env. 280 g



4

004293

950215



RÂPE À JULIENNE ÉPAISSE CLASSIC

Pour les pommes de terre, betteraves, choux rouges et tout ce qu'il faut râper grossièrement. Dents spécialement affûtées. Modèle stable grâce au matériau particulièrement épais de la surface de râpage et du bord. La soudure au laser sans joint du bord et de la surface de râpage empêche les saletés de s'incruster.

N° Art. 95022

LxIxH 40,5x11,5x4,2cm | env. 280 g



4

004293

950222



RÂPE CLASSIC

Pour râper par ex. les concombres, les pommes de terre ou les champignons. La molette de réglage sur le côté permet de choisir parmi 5 niveaux de coupe. Le niveau de sécurité 0 peut s'utiliser pour le rangement de la râpe. Lame échangeable.

N° Art. 95028

LxIxH 42x12,5x3,5cm | env. 372 g



4

004293

950284







PRÉPARER ET RANGER

Toujours accessibles mais bien rangés

Les saladiers et boîtes en acier inoxydable Rösle sont de vrais multi-talents : saladier classique, petite coupelle pour les épices et les fines herbes, les noix et les olives à l'apéritif, corbeille à fruits décorative ou cul de poule pour battre les ingrédients d'un gâteau. En bref : le saladier classique RÖSLE est un ustensile indispensable qui sert aussi bien à servir sur la table qu'à préparer et conserver des aliments. Pour chaque taille, nous proposons également le couvercle fraîcheur adapté, en verre avec un bord en silicone pour une fermeture hermétique. Ainsi, vous pouvez empiler facilement la farine, le muesli, les fines herbes, les ingrédients de boulangerie ou les pâtes à tartiner dans le placard ou le réfrigérateur. Et le contenu est toujours visible grâce à son couvercle en verre.

L'acier inoxydable est également inodore et insipide et peut donc se réutiliser avec divers aliments. Vous avez l'embarras du choix au niveau des goûts et des consistances : sucré, piquant, crémeux ou liquide. Notre acier inoxydable résiste au temps. Le nettoyage au lave-vaisselle est aussi un jeu d'enfant et n'entame ni sa couleur, ni sa forme.



Saladiers

Essoreuse à salade avec couvercle en verre

Rien de tel qu'une belle et délicieuse salade. Fraîchement préparée, elle permet de varier les ingrédients et les saveurs et en plus, c'est un plat sain. En accompagnement d'un beau steak ou en plat principal, la créativité culinaire n'a aucune limite. Pour que les belles feuilles vertes restent bien croquantes jusqu'au service, avant d'ajouter les épices et la vinaigrette, il convient de les essorer. Cette étape est confiée à l'essoreuse à salade. Placez-les dans le panier à salade, refermez le couvercle, tournez la manivelle et voilà ! Ainsi, votre vinaigrette ne sera pas trop humidifiée, et vous pourrez agrémenter votre salade à votre guise avec des tomates, des concombres, de la courgette, du poulet ou des fruits.



Transparent
Couvercle en verre trempé avec joint en silicone.

Efficace
Manivelle pour un essorage efficace.

Prête à l'emploi
Essoreuse avec panier et plateau tournant.

Élégante
Saladier en acier inoxydable RÖSLE utilisable aussi pour le service, la préparation et le rangement.

- Essoreuse composée d'un saladier, d'un couvercle, d'un panier et d'un plateau tournant
- Saladier RÖSLE original en acier inoxydable, Ø 24 cm
- Couvercle en verre trempé avec joint en silicone
- Manivelle pour un essorage efficace
- Avec fonction freinage
- Utilisation simple, sans grand effort
- Couvercle entièrement démontable pour un nettoyage facile
- Va au lave-vaisselle



SALADIERS: UNE BELLE FORME



SALADIER HAUT

Harmonie entre forme et fonction pour ce saladier qui permet de préparer et servir directement salades, sangria, desserts.... Le petit modèle est idéal pour les sauces, cacahuètes, biscuits apéritifs et conserver de petit restes. Avec bord verseur antigoutte.

N° Art. 15668 | Ø8cm

LxIxH 8,7x8,7x5,5cm | Contenance 0,2 litres | env. 105 g

N° Art. 15672 | Ø12cm

LxIxH 12,8x12,8x7,8cm | Contenance 0,7 litres | env. 230 g

N° Art. 15676 | Ø16cm

LxIxH 17x17x10cm | Contenance 1,6 litres | env. 390 g

N° Art. 15680 | Ø20cm

LxIxH 21,3x21,3x12,5cm | Contenance 3,1 litres | env. 600 g

N° Art. 15684 | Ø24cm

LxIxH 25,3x25,3x14,8cm | Contenance 5,4 litres | env. 840 g

N° Art. 15688 | Ø28cm

LxIxH 29,5x29,5x17,2cm | Contenance 8,5 litres | env. 1,1 kg



DESIGN FORM
PLUS '94



4 004293 156686



4 004293 156723



4 004293 156761



4 004293 156808



4 004293 156846



4 004293 156884



SET DE 3 SALADIERS HAUTS

Set de trois saladiers élégants à déposer sur la table ou pour préparer et conserver des aliments. Avec bord verseur antigoutte. Ø 16, 20, 24 cm.

N° Art. 15700

LxIxH 28x26x15,5cm | env. 2,2 kg



4 004293 157003



NOUVEAU

SET DE 2 SALADIERS HAUTS PINK

Dans toutes les cuisines, il n'est plus possible de se passer du joli saladier RÖSLE. Résistants, stables, en acier inoxydable, hygiéniques et lavables au lave-vaisselle, que demander de plus ? Les couvercles fraîcheur assortis apportent un petit plus. La combinaison de verre trempé et de silicone permet de fermer hermétiquement les saladiers. L'édition Pink Char-

N° Art. 13588

LxIxH 28,5x26,5x16cm | env. 2,8 kg



4 004293 135889



ESSOREUSE À SALADE

Comprenant un saladier en acier inoxydable, un panier, un disque rotatif et un couvercle en verre trempé. Nécessite peu d'effort grâce à sa manivelle à grande vitesse avec dispositif de freinage. Entièrement démontable. Saladier pouvant aussi être utilisé pour servir.



N° Art. 15695 | Ø24cm

LxIxH 27x26x18,5cm | Contenance 5,4 litres | env. 1,7 kg

LxIxH 27x27x20cm | env. 2 kg





4 004293 156952

PARFAITEMENT ASSORTIS : COUVERCLES


COUVERCLE FRAÎCHEUR EN VERRE

Couvercle de saladier en verre incassable pour refermer hermétiquement saladiers et casseroles. Le bord en silicone souple garantit une tenue stable et l'étanchéité du couvercle. Il est possible de vérifier le contenu du saladier. Convient pour les saladiers, boîtes, casseroles et poêles RÖSLE. Résistant aux températures allant de -50 °C à +220 °C.





N° Art. 15726 | Ø5cm | 
LxIxH 7,1x6x1,4cm |  env. 25 g




N° Art. 15727 | Ø8cm
LxIxH 10x9,1x1,6cm |  env. 58 g




N° Art. 15728 | Ø10cm | 
LxIxH 12x11,1x11,5cm |  env. 84 g




N° Art. 15729 | Ø12cm
LxIxH 14,4x13,2x1,6cm |  env. 125 g




N° Art. 15730 | Ø16cm
LxIxH 18,5x17,5x1,8cm |  env. 266 g




N° Art. 15731 | Ø20cm
LxIxH 23x22x1,8cm |  env. 400 g



N° Art. 15732 | Ø24cm
LxIxH 27x22,6x1,8cm |  env. 565 g



N° Art. 15733 | Ø28cm
LxIxH 30,5x29,5x1,9cm |  env. 700 g




SALADIERS : DES OUTILS PERFORMANTS EN COULISSE



BASSINE CONIQUE

Le fond plat permet une bonne assise et le bord roulé assure une bonne prise en main, la forme conique s'empile bien. Saladier de travail.

N° Art. 15816 | Ø16cm

LxIxH 16,4x16,4x6,2cm | Contenance 0,7litres |  env. 145 g



4

N° Art. 15820 | Ø20cm

LxIxH 20,8x20,8x8,2cm | Contenance 1,5litres |  env. 290 g



4

N° Art. 15827 | Ø27cm

LxIxH 27x27x11cm | Contenance 3,5litres |  env. 486 g



4

N° Art. 15831 | Ø31cm

LxIxH 31x31x12,5cm | Contenance 5,6litres |  env. 630 g



4

N° Art. 15835 | Ø35cm

LxIxH 35,5x35,5x14cm | Contenance 8,3litres |  env. 820 g



4

N° Art. 15840 | Ø40cm

LxIxH 40x40x16cm | Contenance 11,8litres |  env. 1,3 kg



4







Boîtes et moulins

Moulin à épices en acier inoxydable

En cuisine, l'ingrédient qui change tout ce sont les épices ; en effet, ils permettent souvent à de simples plats élaborés à partir d'une recette de devenir des créations personnelles. Les épices n'agissent pas uniquement sur notre sens du goût, mais ils influencent également notre odorat délicat et notre cerveau, et nous associons les goûts et les odeurs à des situations et à des personnes. Un plat salé nous rappelle le délicieux poisson dégusté en bord de mer, tandis que le poivre qui nous chatouille les narines nous ramène à un dîner entre amis. Avec le goût d'un thé à la menthe rafraîchissant, nous pensons aux froides journées d'hiver et avec l'odeur d'un steak épicé, nous nous voyons allumer un barbecue. Le moulin à épices RÖSLE crée une multitude de moments parfaits comme ceux-ci, peu importe qu'ils soient piquants, doux ou épicés !

- Moulin à épices en acier inoxydable 18/10 et verre
- Mécanisme de broyage robuste en céramique
- Cinq réglages de mouture de très fine à grosse
- Pour broyer le gros sel ou les grains de poivre ainsi que toutes sortes d'épices sèches
- Facile à remplir
- Nettoyage à la main



Dur

Mécanisme de broyage robuste en céramique pour du gros sel, des grains de poivre ou des mélanges d'épices faits maison.

Flexible

Cinq degrés de mouture de très fin à grossier.

Chic

Élégante combinaison d'acier inoxydable et verre acrylique.

Pratique

Grande ouverture pour un remplissage facile.

BOÎTES : CONSERVATION ET RANGEMENT FACILES



BOÎTE AVEC COUVERCLE FRAÎCHEUR

Boîte de conservation en acier inoxydable avec couvercle en verre trempé muni d'un bord en silicone pour une fermeture hermétique. Facilement empilables grâce au couvercle plat. Neutres au goût, faciles à nettoyer et durables.

N° Art. 16551 | Ø5cm, hauteur 6cm

LxIxH 7x6x6cm | Contenance 0,1 litres | env. 65 g

LxIxH 7x6x6cm | env. 90 g

N° Art. 16553 | Ø8cm, hauteur 7cm

LxIxH 10x9x6,5cm | Contenance 0,3 litres | env. 185 g

LxIxH 10x9,5x7cm | env. 225 g

N° Art. 16556 | Ø12cm, hauteur 7cm

LxIxH 13,5x13,5x6,5cm | Contenance 0,7 litres | env. 320 g

LxIxH 13,5x13,5x6,5cm | env. 400 g

N° Art. 16557 | Ø12cm, hauteur 13cm

LxIxH 14,6x13,3x12,5cm | Contenance 1,4 litres | env. 465 g

LxIxH 12x13,6x13,3cm | env. 565 g

N° Art. 16558 | Ø16cm, hauteur 6cm

LxIxH 17,5x17,5x6cm | Contenance 1,2 litres | env. 610 g

LxIxH 17,5x17,5x7cm | env. 710 g

N° Art. 16559 | Ø16cm, hauteur 12cm

LxIxH 16,5x16x12cm | Contenance 2,4 litres | env. 770 g

LxIxH 18x17,5x7cm | env. 920 g



4 004293 165510



4 004293 165534



4 004293 165565



4 004293 165572



4 004293 165589



4 004293 165596



BOÎTE À CAFÉ AVEC COUVERCLE FRAÎCHEUR

Boîte permettant de conserver 500 g de café moulu. Sa grande capacité permet aussi de conserver d'autres aliments.

N° Art. 16555 | Ø10cm, hauteur 20cm

LxIxH 12,5x11x20cm | Contenance 1,5 litres | env. 495 g

LxIxH 11,5x12x21cm | env. 600 g



4 004293 165558

POUR RÉVÉLER ET PRÉSERVER LES SAVEURS : MOULINS ET MORTIERS

MOULIN À ÉPICES

Aspect inox, broyeur céramique avec bouton de réglage rotatif avec 5 degrés de mouture de très fin à grossier. Pour le sel ou les grains de poivre ainsi que les épices séchées comme le piment, le cumin ou l'anis ; idéal pour créer ses propres mélanges d'épices ; remplissage facile. Le broyeur à la tête du moulin empêche les résidus d'épices sur la table.



4

004293

165749

N° Art. 16574 | Ø6cm

LxIxH 18x6x6cm | env. 280 g

LxIxH 22x7x7cm | env. 335 g



MORTIER

Idéal pour les herbes aromatiques, les épices, les pâtes de curry et les pestos. Dessous anti-dérapant en caoutchouc mousse pour une tenue stable et pour protéger les plans de travail fragiles. Fabriqué en granit noir. Pilon inclus.



4

004293

129789

N° Art. 12978 | Ø10,5cm

LxIxH 14x14x8cm | Contenance 0,34litres | env. 2,3 kg

LxIxH 15x15x14cm | env. 2,5 kg





Tamis, passoires et entonnoirs

Passoire pliable

Une passoire est un ustensile indispensable dans la cuisine. Mais où la ranger quand on n'a que très peu de place ? C'est là que nos passoires pliables et intelligentes entrent en scène. Leurs parois en silicone se replient facilement, pour un rangement rapide et peu encombrant des passoires. Une fois utilisées et repliées, elles vont au lave-vaisselle puis se rangent propres à l'état replié. Problème résolu.



- Passoire en acier inoxydable 18/10 et silicone
- Pour égoutter les légumes, les pâtes et pour laver les salades
- Perforations latérales hautes et uniformes pour un écoulement rapide de l'eau
- Parois pliables en silicone
- Rangement peu encombrant
- Peut se laver pliée au lave-vaisselle




TAMIS : LA MAILLE IDÉALE



PASSOIRE À THÉ, MAILLES FINE

Maillage serré pour filtrer le thé fraîchement préparé. Avec manche rond et anneau de suspension.

N° Art. 95248 | Ø8cm

LxIxH 20x8x5cm | Contenance 0,7litres |  env. 55 g

Maille 0,3mm



4

004293


952486



PASSOIRE-TAMIS MAILLES FINES


Maillage serré pour filtrer, passer et blanchir les aliments. Convient également pour saupoudrer le sucre glace et tamiser la farine. Avec manche rond et anneau de suspension.

N° Art. 95252 | Ø12cm

LxIxH 29x12x7cm | Contenance 0,25litres |  env. 150 g


Maille 0,5mm

N° Art. 95256 | Ø16cm

LxIxH 37,5x16x11cm | Contenance 0,6litres |  env. 250 g


Maille 0,5mm

N° Art. 95260 | Ø20cm

LxIxH 41,5x20x14cm | Contenance 1,25litres |  env. 330 g

Maille 0,5mm

N° Art. 95264 | Ø24cm

LxIxH 50x24x15cm | Contenance 2litres |  env. 480 g

Maille 0,5mm



4

004293

952523



4

004293

952561



4

004293

952608



4

004293


952646



PASSOIRE-TAMIS MAILLES LARGES

Pour égoutter les aliments, laver les salades ou légumes et passer les coulis de fruits et les potages. Les larges mailles du tamis permettent un écoulement rapide des graisses et liquides. Avec manche rond et anneau de suspension.

N° Art. 95270 | Ø20cm

LxIxH 42x20x9cm | Contenance 1,25litres |  env. 345 g

Maille 1,6mm



4

004293

952707

LA MAILLE IDÉALE : TAMIS

PASSOIRE À THÉ, MAILLES FINES CLASSIC

Maillage serré pour filtrer le thé fraîchement préparé. Avec manche en fil pratique.



4

004293

951588

N° Art. **95158** | Ø8cm

LxIxH 21x8x5cm | Contenance 0,07 litres | env. 45 g

Maille 0,3mm



PASSOIRE-TAMIS MAILLES FINES CLASSIC

Maillage serré pour filtrer, passer et blanchir les aliments. Convient également pour saupoudrer le sucre glace et tamiser la farine. Avec manche en fil pratique.



4

004293

951625

N° Art. **95162** | Ø12cm

LxIxH 27,2x12x7cm | Contenance 0,25 litres | env. 100 g

Maille 0,5mm



4

004293

951663

N° Art. **95166** | Ø16cm

LxIxH 33x16x10cm | Contenance 0,6 litres | env. 190 g

Maille 0,5mm



4

004293

951700

N° Art. **95170** | Ø20cm

LxIxH 41,5x20x13,5cm | Contenance 1,25 litres | env. 280 g

Maille 0,5mm



4

004293

951748

N° Art. **95174** | Ø24cm

LxIxH 48x24x9,5cm | Contenance 2 litres | env. 350 g

Maille 0,5mm



PASSOIRE-TAMIS MAILLES LARGES CLASSIC

Pour égoutter les aliments, laver les salades ou légumes et passer les coulis de fruit et les potages. Les larges mailles du tamis permettent un écoulement rapide des graisses et liquides. Avec manche en fil pratique.



4

004293

951908

N° Art. **95190** | Ø20cm

LxIxH 41x20x9cm | Contenance 1,25 litres | env. 290 g

Maille 1,6mm



TAMIS : LA MAILLE IDÉALE



CHINOIS

L'ustensile indispensable pour passer des sauces, des soupes, des fonds et pour réchauffer ou refroidir rapidement les aliments. Perforations très fines tout autour. Manche long et anse large pour une bonne stabilité.

N° Art. 23218 | Ø18cm

LxIxH 41x19,5x16cm | Contenance 1,5litres | env. 390 g

Diamètre du trou 1 mm



DESIGN
PLUS



4 004293 232182



CHINOIS AVEC GAZE

La forme conique et le tamis solide permettent de passer les bouillons et les fonds dans des récipients étroits. Avec manche solide.

N° Art. 24100 | Ø25cm

LxIxH 46,5x24,5x18,5cm | Contenance 2,8litres | env. 630 g



4 004293 241009



ŒUF AROMATIQUE

Les fines herbes et épices sont ajoutées de façon compacte dans le faitout où elles peuvent libérer tous leurs arômes. Grâce au coussin d'air intégré dans le couvercle, il flotte à la surface. En fin de cuisson, il suffit de le retirer du faitout d'un seul geste, avec son contenu. Il peut également être utilisé comme infuseur à thé.

N° Art. 12213 | Ø4,5cm

LxIxH 4,6x4,6x9,2cm | Contenance 0,03litres | env. 45 g

LxIxH 5x5x13,5cm | env. 58 g



4 004293 122131



INFUSEUR À HERBES AROMATIQUES AVEC HACHOIR

Permet de laver et de couper facilement des herbes fraîches avec un seul produit. L'eau peut s'écouler directement par les perforations. Astucieux, le hachoir se range dans le manche, et peut être ressorti si besoin est. Son manche ergonomique offre une prise en main idéale.

N° Art. 12212 | Ø8cm

LxIxH 7,7x7,7x22cm | env. 250 g

LxIxH 8x8x19cm | env. 300 g



4 004293 122124



PASSOIRES : RIGIDES OU PLIABLES



PASSOIRE PLIABLE NOIR

Pour égoutter des légumes, les féculents et pour laver les salades. Les perforations tout autour garantissent un égouttage rapide. Fond plat avec trois pieds. Grâce au corps en silicone, la passoire peut être pliée. Pratique pour le rangement et ainsi gagner de la place.



N° Art. 16124 | Ø24cm

LxIxH 32,5x25,5x10,5cm | Contenance 3,4litres |  env. 460 g



4 004293 161246



PASSOIRE CONIQUE

Idéale pour égoutter des légumes ou les pâtes après les avoir blanchis, pour laver les salades... Les perforations garantissent un égouttage rapide. Le fond plat avec trois pieds assure une bonne stabilité.

N° Art. 16024 | Ø24cm

LxIxH 32,5x25,6x11cm | Contenance 3,4litres |  env. 445 g

N° Art. 16028 | Ø28cm

LxIxH 36,5x29,5x12,5cm | Contenance 5,5litres |  env. 580 g



4 004293 160249



4 004293 160287



GRANDE PASSOIRE À LÉGUMES AVEC 2 ANSES

Pour égoutter et nettoyer de grandes quantités de légumes et salades. Les perforations assurent un égouttage rapide. Avec deux anses larges pour une meilleure prise en main.

N° Art. 23120 | Ø40cm

LxIxH 44,5x40x22cm | Contenance 11,8litres |  env. 1,4 kg



4 004293 231208






AU POINT : ENTONNOIRS

ENTONNOIR À PÂTISSERIE ET SAUCES

Facile à doser, facile à remplir. Quantité réglable par le manche parfaitement ergonomique. Avec deux douilles changeables (Ø 4 mm et Ø 6 mm). Sans douille : 11 mm. Livré avec socle stable pour poser l'ustensile de façon propre et sûre, protection anti-gouttes intégrée. Facile à démonter.

N° Art. 16229 | Ø 19cm

LxIxH 25x23x19cm | Contenance 1,2litres |  env. 795 g

 LxIxH 23,5x22,5x20,5cm |  env. 1,2 kg




4

ENTONNOIR

Forme conique avec grille qui peut être enlevée pour transvaser différents liquides.

N° Art. 24098 | Ø 12cm

LxIxH 15x12,8x11,5cm |  env. 120 g



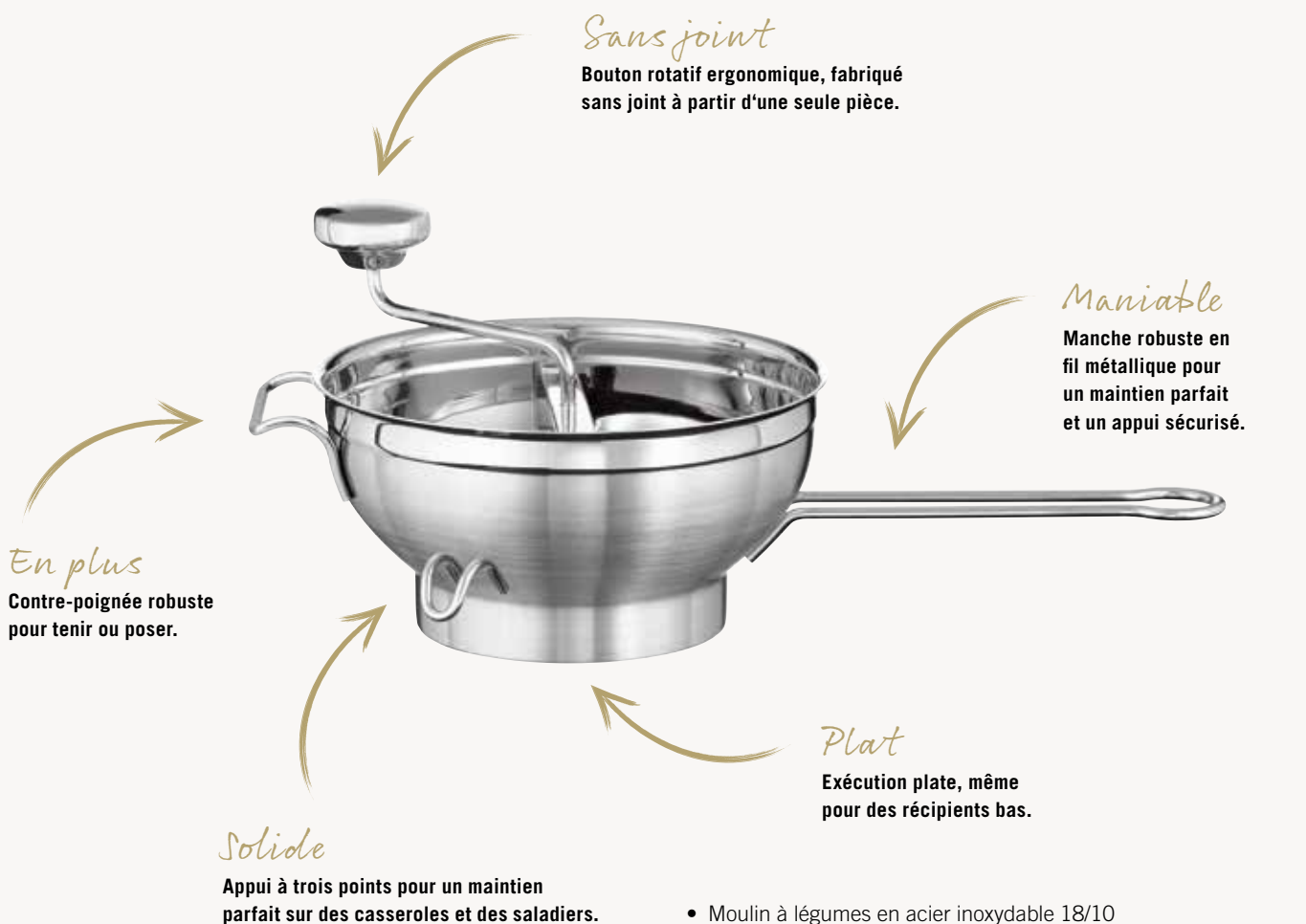
4



Ustensiles mécaniques

Moulin à légumes

Le Moulin à légumes avec contre-poignée. Le moulin à légumes est connu sous de nombreux noms et c'est également un ustensile estimé et apprécié depuis des années. Si vous souhaitez compléter votre menu avec des produits frais et des aliments cuisinés maison, ou si vous avez envie de faire des conserves, il vous procurera un réel plaisir. En principe, il permet de travailler des fruits ou des légumes, mais il existe également une grille adaptée pour la pâte à spätzle. Il est possible de réussir de délicieuses soupes et de fines purées de pommes de terre, mais aussi des sauces épicées et des chutneys savoureux. Pour le moulin à légumes, la compote de pommes maison n'est pas un problème, tout comme les jus de fruits ou les aliments pour bébés. Le moulin est particulièrement apprécié pour passer des fruits, par ex. de la marmelade de mûres ou de framboises. En effet, même les grains sont retenus dans la grille. Ainsi, il est possible de créer des délices uniques pour les papilles.



- Moulin à légumes en acier inoxydable 18/10
- Appui à trois points pour un maintien parfait sur une casserole et un saladier
- Exécution plate, idéale même pour des récipients bas
- Avec une contre-poignée supplémentaire
- Bouton rotatif ergonomique, fabriqué sans joint à partir d'une seule pièce
- Deux grilles 1 mm et 3 mm incluses ; grilles 2 mm, 4 mm et 8 mm disponibles séparément
- Peut être démonté pour le nettoyage
- Va au lave-vaisselle: Passoire et grille
- Nettoyage à la main: élément de manivelle

USTENSILES MÉCANIQUES : FAIT À LA MAIN



PRESSE-PURÉE

Pour faire de la purée de pommes de terre. Le mécanisme de levier permet de travailler sans effort. Les supports assurent un bon appui sur les marmites et saladiers. Récipient incliné pour faciliter le remplissage.

N° Art. 16285 | Ø9,5cm

LxIxH 34,5x9,5x13,5cm | env. 670 g

LxIxH 35x13x10cm | env. 850 g



4 004293 162854



HACHOIR MULTI-CUT

Mécanisme de coupe breveté avec deux lames amovibles pour couper en petits morceaux et hacher fines herbes, légumes, fruits. Le mécanisme avec cordelette fait tourner la lame 7 fois/traction. Corbeille incluse pour essorer les fines herbes. Poignée ergonomique. Sécurité antiglisse. Couvercle en acier inoxydable.

N° Art. 16272 | Ø13cm

LxIxH 13x13x12cm | Contenance 0,6litres | env. 615 g

LxIxH 15,5x14x16cm | env. 840 g



4 004293 162724



BOL FRAÎCHEUR

Le bol fraîcheur en plastique résistant aux chocs et rayures est l'accessoire idéal qui complète le hachoir multi-cut, N° Art. 16272. Un anneau antiglisse au dessous du récipient garantit une bonne stabilité. Grâce au couvercle et sa valve fraîcheur vous pouvez conserver les aliments au réfrigérateur et les garder ainsi frais.

N° Art. 16273 | Ø13cm

LxIxH 13x13x9,5cm | Contenance 0,6litres | env. 165 g



4 004293 162731



MOULIN À LÉGUMES, 2 POIGNÉES

Le moulin à légumes en acier inoxydable solide répond aux exigences et aux fortes pressions lors du moulinage. Les 3 supports assurent une bonne stabilité sur les récipients. Avec poignée supplémentaire pour une bonne prise en main. Livré avec deux grilles de 1 et 3 mm.

N° Art. 16252 | Ø22cm

LxIxH 44,5x23,5x20cm | Contenance 3,1 litres | env. 1,4 kg

LxIxH 45x28x14cm | env. 2 kg



4 004293 162526

FAIT À LA MAIN : USTENSILES MÉCANIQUES

GRILLE 1 MM

Pour moulin à légumes, N° Art. 16252. Pour préparer des gelées de fruits à partir de baies et fruits à petits pépins et aussi pour faire des sauces raffinées.




4

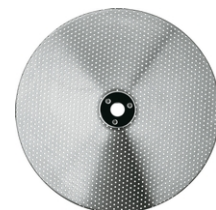
004293

162656

N° Art. 16265 | Ø 14cm

LxIxH 13,5x13,5x1,7cm |  env. 75 g

Diamètre du trou 1mm



GRILLE 2 MM

Pour moulin à légumes, N° Art. 16252. Pour passer des veloutés, des purées et des farces.




4

004293

162663

N° Art. 16266 | Ø 14cm

LxIxH 13,5x13,5x1,5cm |  env. 70 g

Diamètre du trou 2mm



GRILLE 3 MM

Pour moulin à légumes, N° Art. 16252. Pour mouliner des légumes et en faire des soupes, des purées... ou des fruits pour en faire de la compote.




4

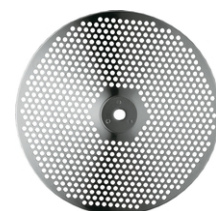
004293

162670

N° Art. 16267 | Ø 14cm

LxIxH 13,5x13,5x1,7cm |  env. 60 g

Diamètre du trou 3mm



GRILLE 4 MM

Pour moulin à légumes, N° Art. 16252. Pour préparer des potages moulinés, des soupes de poissons...




4

004293

162687

N° Art. 16268 | Ø 14cm

LxIxH 13,5x13,5x1,7cm |  env. 60 g

Diamètre du trou 4mm



GRILLE 8 MM

Pour moulin à légumes, N° Art. 16252. Pour faire des pâtes à partir d'une pâte épaisse, ou des confitures avec des morceaux de fruits...




4

004293

162694

N° Art. 16269 | Ø 14cm

LxIxH 13,5x13,5x1,7cm |  env. 75 g

Diamètre du trou 8mm





Ustensiles de mesure

Thermo-sonde numérique

Pour une cuisson parfaite ! Même si cuire et griller est souvent une question de feeling, un thermomètre offre toutefois plus de sécurité. Si vous vous mettez aux fourneaux ou derrière le grill, vous souhaitez également que les côtelettes et les escalopes soient cuites à cœur et que le steak soit parfaitement à point. C'est ici que le thermomètre de cuisson digital, un outil pratique et fiable, entre en lice. La température à cœur idéale est déjà pré-réglée pour la viande de bœuf, de veau, de porc ou d'agneau, ainsi que pour la volaille. Un second capteur dans la sonde renseigne sur la température dans le four. La plage de mesure s'étend de -20 °C à $+250\text{ °C}$. Un aimant sur la face arrière permet de le positionner directement contre le four. En outre, le petit appareil est doté d'une minuterie intégrée.

Magnétique

Avec des aimants intégrés dans la face arrière pour le positionner contre le four.



Flexible

Le câble d'une longueur de 1 m offre suffisamment de marge de manœuvre.

Précis

La sonde de mesure en acier inoxydable mesure la température entre -20 °C et $+250\text{ °C}$.

- Thermomètre digital pour la surveillance de la température à cœur
- Manipulation facile grâce à des températures de cuisson pré-réglées pour la viande de bœuf, de veau, de porc et d'agneau, ainsi que pour la volaille
- Possibilité de réglage individuel de la température
- Utilisable dans le four et sur le grill
- Plage de mesure de -20 °C à $+250\text{ °C}$
- Sonde de mesure avec deux capteurs pour la température à cœur et la température ambiante
- Affichage des informations au choix en allemand, en anglais et en français
- Avec minuterie intégrée
- Face arrière avec aimants intégrés
- Utilisable avec des piles-boutons courantes (2x CR2032 de 3V)


USTENSILES DE MESURE : LA PRÉCISION ULTIME





BALANCE DE CUISINE NUMÉRIQUE

Surface de pesage en acier inoxydable 18/10, boîtier en plastique ABS. Mécanisme coulissant pour allumer et éteindre l'appareil. Portée 5 kg, écran LCD, fonction Tare (remise à zéro) ; unités de mesure en g/oz/lb/ml et fl'oz ; mise hors tension automatique après 5 min. d'inactivité ; piles fournies.

N° Art. 16232

LxIxH 20x17,5x2cm |  env. 620 g

 LxIxH 21x20x4cm |  env. 780 g




4 004293 162328





THERMOMÈTRE GOURMET

Thermomètre avec indication de température numérique. Ecran lumineux. Températures en degrés Celsius ou Fahrenheit. La fourchette de température va de -40 °C à +200 °C et varie de +/-1 °C. Pour contrôler la cuisson des viandes, la température de vins...

N° Art. 16245

LxIxH 22,7x2x1,7cm |  env. 30 g

 LxIxH 23x5,5x3cm |  env. 40 g




4 004293 162458





THERMO-SONDE NUMÉRIQUE

Afin de déterminer la température idéale de cuisson pour cinq sortes de viande différentes. Un deuxième capteur dans la sonde renseigne sur la température à l'intérieur du four. Mesure de température allant de -20 °C à +250°C. Indication en allemand, anglais ou français. Longueur de câble de la sonde: 1 m.

N° Art. 16283

LxIxH 18x4,7x2cm |  env. 145 g

 LxIxH 23,5x7,5x3cm |  env. 200 g



4 004293 162830



LA PRÉCISION ULTIME : USTENSILES DE MESURE

MESURE À CAFÉ

Mesure normée pour mesurer le café moulu, env. 7 g.



4

004293

951533

N° Art. 95153 | Ø3,8cm

LxIxH 17,5x3,8x2,5cm | Contenance 0,19 litres |  env. 30 g



MESURE GRADUÉE

Différentes tailles, entièrement en acier inoxydable 18/10 avec manche en fil. Extérieur poli brillant, intérieur mat. L'échelle de mesure est aussi bien lisible à l'intérieur qu'à l'extérieur. Avec bord verseur antigoutte.



4

004293

240378

N° Art. 24037 | Ø9cm

LxIxH 11,5x13x8,8cm | Contenance 0,5 litres |  env. 180 g



4

004293

240385

N° Art. 24038 | Ø11cm

LxIxH 14x11x16cm | Contenance 1 litres |  env. 280 g







USTENSILES DE CUISSON

C'est meilleur fait maison

Les meilleures fêtes se terminent toujours dans la cuisine. Et grâce à Rösle, c'est aussi là qu'elles commencent. Qui n'a jamais goûté un plat en train de mijoter ou regarde ce qui se trame dans la cuisine ? Peu importe l'occasion, nous avons toujours besoin d'une casserole ou d'une poêle. Nos ustensiles de cuisson nous accompagnent pendant de nombreuses années et leur nombre varie en fonction du nombre de personnes à rassasier. Selon les goûts, les aliments sont sautés dans la poêle en aluminium, cuits dans le faitout en acier inoxydable ou grillés dans la poêle en fer.

En général, les plats faits maison ont meilleur goût, on sait précisément quels aliments sont utilisés et on sert de la qualité sur la table. Ainsi, les faitouts, casseroles et autres poêles font partie de l'assortiment de base qui ne doit manquer dans aucune cuisine. Découvrez notamment les nouvelles séries de poêles et faitouts SILENCE® PRO, CHARM ou EXPERTISO car ces ustensiles de cuisson sont simplement indispensables quand on cuisine soi-même.

De plus dans la gamme : casseroles et poêles en aluminium recyclé. À l'heure où les microplastiques envahissent les océans et où les approches se multiplient pour réutiliser intelligemment et judicieusement les matériaux, RÖSLE a encore étoffé la gamme CADINI. Les dépenses énergétiques pour le traitement de l'aluminium recyclé sont largement inférieures à celles nécessaires pour extraire de la matière première. Ainsi, pour la production des corps de casseroles et de poêles, on utilise de l'aluminium 100% recyclé. 100% RÖSLE.



Série acier inoxydable CHARM

Nous aimons l'acier inoxydable. Car les marmites en acier inoxydable sont hygiéniques, adaptées à un usage alimentaire, séduisent par leurs capacités d'accumulation et de conduction de la chaleur, sont faciles à nettoyer et sont esthétiques. Il n'est pas étonnant que la série CHARM offre ainsi tout ce qui est nécessaire dans une cuisine en matière de casseroles. Le polissage 2 tons élégant, associé à un couvercle en verre et au design arrondi et ergonomique des poignées, crée une composition de bon goût, élégante et intemporelle. Et ce n'est pas tout ! Trois trous positionnés latéralement dans le couvercle assurent une évacuation parfaite de la vapeur et protègent des brûlures en cas de saisie du couvercle. Laissez-vous séduire !

Protégé

Évacuation de vapeur dans le couvercle : tourner les trous vers l'arrière, pour que la vapeur chaude s'échappe par les trois trous et que vous soyez protégé des brûlures lors de l'ouverture du couvercle.

Mesurable

La graduation intérieure renseigne directement sur le volume contenu, sans qu'une mesure préalable soit nécessaire.



À l'image de RÖSLE

En acier inoxydable, hygiénique, neutre en goût et résistant aux odeurs et aux changements de couleur.

DEMI-TRAITEUR CHARM

Élégant

Forme ergonomique légèrement arrondie des poignées en acier inoxydable.

- Faitouts en acier inoxydable 18/10
- Avec un élégant polissage 2 tons : mat avec une bordure polie ultra brillante
- Avec graduation intérieure
- Fond sandwich capsulé avec noyau en aluminium de 4 mm
- Poignées ergonomiques et arrondies
- Le couvercle en verre trempé permet de regarder à l'intérieur de la marmite et de garder l'œil sur les aliments qui cuisent
- Couvercle résiste à une température de 170 °C
- Trois trous vapeur positionnés latéralement dans le couvercle pour une évacuation idéale de la vapeur
- Va au lave-vaisselle
- Convient pour les sources de chaleur suivantes : plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four



SÉRIE CHARM : CHARMANT ET INTELLIGENT



SAUTOIR

Pour saisir et braiser la viande, mais aussi pour réaliser des sauces délicates ou des légumes sains. Le sautoir est plus bas qu'un demi-traiteur, ce qui permet de manipuler ou de retourner confortablement des morceaux de viande. Avec graduation intérieure. Couvercle en verre, résiste à une température de 170 °C.

N° Art. 91934 | Ø20cm | Ø du fond 18,5cm
 LxIxH 32x21,4x16,5cm | Contenance 2,7 litres | env. 1,4 kg
 LxIxH 33x23x12cm | env. 1,8 kg



FAITOUT

Parfaite pour rissoler de la viande, cuire des pâtes ou des pommes de terre et cuire des légumes à l'étouffée. Disponible en trois tailles, pour varier les quantités d'aliments et d'accompagnements, selon le nombre de personnes ou l'appétit. Avec graduation intérieure. Couvercle en verre, résiste à une température de 170 °C.

N° Art. 91931 | Ø16cm | Ø du fond 14,5cm
 LxIxH 27x17,5x17,5cm | Contenance 1,9 litres | env. 1 kg
 LxIxH 29x19x13cm | env. 1,3 kg

N° Art. 91932 | Ø20cm | Ø du fond 18,5cm
 LxIxH 32x21,5x18,5cm | Contenance 3,4 litres | env. 1,4 kg
 LxIxH 32,5x22,5x14cm | env. 1,8 kg

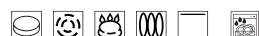
N° Art. 91933 | Ø24cm | Ø du fond 22,5cm
 LxIxH 35,5x25,5x21,5cm | Contenance 5,8 litres | env. 2,1 kg
 LxIxH 35,5x27x16,5cm | env. 2,7 kg



CASSEROLE

Pour la préparation de petits plats et pour réchauffer des soupes, des sauces ou des accompagnements, lorsqu'il est nécessaire de faire vite. Avec un manche facile à manipuler, pour qu'il vous reste toujours une main libre pour mélanger, retirer du liquide ou transporter. Avec graduation intérieure.

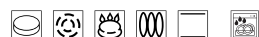
N° Art. 91930 | Ø16cm | Ø du fond 14,5cm
 LxIxH 34,8x17,2x8,2cm | Contenance 1,4 litres | env. 630 g
 LxIxH 36,5x18,5x8,5cm | env. 900 g



BATTERIE DE CUISINE 4 PIÈCES

Jeu de casseroles pratique pour débutants et experts. Cet ensemble polyvalent offre toute la batterie de cuisine élémentaire nécessaire pour équiper chaque cuisine. Composée d'un Demi-Traiteur avec couvercle en verre Ø 16, 20 et 24 cm, résistant à la température jusqu'à 170 °C, et d'une casserole Ø 16 cm. Avec graduation intérieure.

N° Art. 91935
 LxIxH 53x31x23cm | env. 6,5 kg







Série acier inoxydable EXPERTISO

La série EXPERTISO pour nos experts culinaires. Solide, mais dotée de petites finesses bien pensées, la série séduit avec son design rectiligne élégant, mais aussi avec ses capacités. Les poignées solides se concentrent sur l'essentiel, à savoir une sensation parfaite au toucher. À l'aide des becs verseurs intégrés, aucune goutte ne tombe à côté lorsque vous versez des soupes, des sauces et autres. Lorsque le couvercle est fermé, le bec verseur sert d'évacuation de vapeur. La casserole à manche en possède même deux, ce qui lui permet de convenir parfaitement aux droitiers comme aux gauchers. La sauteuse rectangulaire se fait extrêmement étroite grâce aux poignées rabattables, et se glisse ainsi dans le four sans aucune difficulté. Fabriquée par des experts, pour des experts.

Maniable

Des poignées solides, rectilignes et intemporelles, tout en étant robustes et élégantes.

Profondeur de vue

Couvercle en verre trempé pour une vue optimale à l'intérieur de la marmite et sur les aliments qui cuisent.

Sans goutte

Bec verseur intégrés pour un transvasement sans goutte de soupes, de marmelades et de sauces, ou comme évacuation de vapeur, et aussi en présence de hottes aspirantes intégrées dans le plan de cuisson.



DEMI-TRAITEUR EXPERTISO

Conduction de chaleur

Fond sandwich capsulé avec un noyau en aluminium de 5 mm pour une conduction et une accumulation parfaites de la chaleur.

- Demi-Traiteur en acier inoxydable 18/10
- Surface satinée sur toute la marmite
- Avec graduation intérieure
- Fond sandwich capsulé avec noyau en aluminium de 5 mm
- Becs verseur pour verser confortablement et échappement de vapeur
- Évacuation parfaite de la vapeur en présence de hottes aspirantes intégrées
- Poignées rectilignes
- Le couvercle en verre trempé permet de regarder à l'intérieur de la marmite et de garder l'œil sur les aliments qui cuisent
- Couvercle résiste à une température de 170 °C
- Va au lave-vaisselle
- Convient pour les sources de chaleur suivantes :
plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four



SÉRIE EXPERTISO : SOLIDITÉ ET SAVOIR-FAIRE



SAUTOIR

Le sautoir multifonction : pour cuire des légumes, rissoler de la viande ou mijoter les restes de la veille. Ainsi, il est parfait pour saisir, réchauffer et maintenir au chaud, pour préparer confortablement. Avec une graduation intérieure, un bec verseur et un couvercle en verre, résistant à des températures jusqu'à 170 °C.

N° Art. 91944 | Ø20cm | Ø du fond 18,5cm
LxIxH 30x21,5x16cm | Contenance 2,7 litres | env. 1,7 kg
 LxIxH 32,5x22,5x12cm | env. 2 kg



FAITOUT

Pour des pâtes fraîches, des légumes vapeur ou des soupes réconfortantes, un faitout est indispensable en cuisine. Avec un bord haut et disponible en trois tailles, pour s'adapter à la perfection aux petites comme aux grandes quantités. Avec une graduation intérieure, un bec verseur et un couvercle en verre, résistant à des températures jusqu'à 170 °C.

N° Art. 91941 | Ø16cm | Ø du fond 14,5cm
LxIxH 25x17,5x17cm | Contenance 1,9 litres | env. 1,3 kg
 LxIxH 28,5x18,5x13cm | env. 1,6 kg

N° Art. 91942 | Ø20cm | Ø du fond 18,5cm
LxIxH 29,5x21,5x18cm | Contenance 3,4 litres | env. 1,7 kg
 LxIxH 32,5x22,5x14cm | env. 2,2 kg

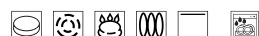
N° Art. 91943 | Ø24cm | Ø du fond 22,5cm
LxIxH 33,5x25,5x20,5cm | Contenance 5,8 litres | env. 2,3 kg
 LxIxH 36x27x16cm | env. 2,8 kg



MARMITE POUR SOUPES ET LÉGUMES

Pour de nombreux convives et de grandes quantités. La marmite à légumes et à soupe offre suffisamment de place pour des boulettes, des potées, des plats festifs, comme du chili con/sin carne ou encore pour du vin chaud. Avec une graduation intérieure, un bec verseur et un couvercle en verre, résistant à des températures jusqu'à 170 °C.

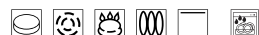
N° Art. 91945 | Ø24cm | Ø du fond 22,5cm
LxIxH 33,5x25,5x27,4cm | Contenance 9 litres | env. 2,6 kg
 LxIxH 35,5x26,5x23cm | env. 3,2 kg



CASSEROLE

Idéale pour la préparation de sauces, de petits plats ou pour faire chauffer du lait ou du riz au lait. Le manche permet une manipulation facile à une main. Le bec verseur de chaque côté permet de verser proprement, que ce soit à gauche ou à droite. Avec une graduation intérieure.

N° Art. 91940 | Ø16cm | Ø du fond 14,5cm
LxIxH 34x17,8x8,3cm | Contenance 1,4 litres | env. 820 g
 LxIxH 35,5x18,5x9cm | env. 1,1 kg



SOLIDITÉ ET SAVOIR-FAIRE : SÉRIE EXPERTISO

BATTERIE DE CUISINE 4 PIÈCES

Si vous cuisinez beaucoup et régulièrement pour la famille ou les amis, vous aimerez ce jeu de casseroles. Avec une casserole Ø 16 cm et des Demi-Traiteurs Ø 16, 20, et 24 cm, avec couvercle en verre, résistant à des températures jusqu'à 170 °C. Les marmites peuvent aussi bien être utilisées au petit déjeuner, que pour un déjeuner ou un dîner

N° Art. 91947

LxIxH 52x31x24cm | env. 7,5 kg



4

PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE

Pour cuire, braiser ou faire rôtir, pour faire cuire des gratins ou gratiner des plats. Pour l'utilisation sur le feu et au four en tant que plat à rôtir ou cuit-vapeur grâce à ses poignées repliables. En acier inoxydable 18/10 ; avec couvercle en verre, résistant jusqu'à 170 °C. Fourni avec insert central pour cuire à la vapeur, décongeler et maintenir au chaud.

N° Art. 91946 | 38x28cm

LxIxH 38x28x18cm | Contenance 6,5litres | env. 4,7 kg

LxIxH 43x32x15cm | env. 5,6 kg



4





Série acier inoxydable SILENCE® PRO

SILENCE® PRO : le nom est tout un programme. Le développement de la populaire série SILENCE® assouvit tous les désirs. L'attention est attirée en premier lieu sur le couvercle du faitout ; en effet, il offre un confort absolu et tout ce dont un faitout moderne a besoin aujourd'hui. Le bord en silicone au niveau des poignées et le couvercle en verre ne protègent pas uniquement de la chaleur, ils remplacent également la passoire grâce à ses possibilités d'égouttage. Si le couvercle est décalé avec précaution, il est possible d'évacuer rapidement de grosses quantités de liquides. Si le couvercle reste bien à plat sur le faitout, il est possible d'égoutter des produits très fins. Et grâce aux surfaces d'appui pour les pouces sur le couvercle en verre, vous pouvez faire tout cela sans maniques. En outre, la question de savoir que faire du couvercle lorsque vous cuisinez est également éliminée de fait : il peut aisément être fixé à la poignée latérale. Et même le condensat est collecté dans ce cadre. Tout simplement extraordinaire.

Intelligent

Le revêtement en silicone protège les poignées du couvercle et les poignées latérales d'un réchauffement important.

Ordonné

Le couvercle s'accroche sur le côté à la poignée du faitout, pour plus d'ordre et de place en cuisine et sur la table ; même le condensat est collecté dans ce cadre.



DEMI-TRAITEUR SILENCE® PRO



reddot winner 2021

Aéré

Grâce à la courbure intelligente du couvercle, la vapeur peut s'échapper de manière ciblée, et l'excédent d'eau peut être vidé.

Le bord en silicone offre deux possibilités d'égouttage :

- 1 Couvercle décalé : égouttage rapide de pommes de terre, par exemple
- 2 Couvercle à plat : égouttage de produits fins



- Ustensiles de cuisson en acier inoxydable 18/10 en association avec du verre trempé et du silicone
- Avec un polissage 2 tons haut de gamme : mat avec une bordure polie ultra-brillante
- Avec graduation intérieure
- Fond sandwich encapsulé avec un noyau en aluminium de 5 mm pour une conduction et une accumulation parfaites de la chaleur
- Le couvercle en verre trempé permet de regarder à l'intérieur de la marmite et de garder l'œil sur les aliments qui cuisent
- Couvercle résiste à une température de 160 °C

- Avec un couvercle innovant avec bord en silicone
- Le revêtement en silicone protège les poignées latérales et la poignée du couvercle d'un réchauffement trop important et empêche un soulèvement du couvercle
- Évacuation de vapeur grâce à la courbure du couvercle
- Évacuation parfaite de la vapeur en présence de hottes aspirantes intégrées
- Va au lave-vaisselle
- Convient pour les sources de chaleur suivantes : plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four



SÉRIE SILENCE® PRO : BRILLANTE ET UNIQUE



SAUTOIR

Indispensable pour saisir et braiser la viande, par ex. des roulades de bœuf, des légumes ou des sauces piquantes. Le sautoir est plus bas qu'un demi-traiteur et garantit une répartition régulière de la chaleur, ainsi qu'une manipulation facile. Couvercle en verre innovant avec silicone, résiste à une température de 160 °C. Avec graduation intérieure.

N° Art. 91959 | Ø20cm | Ø du fond 18,8cm
 LxIxH 30,3x21,5x14,6cm | Contenance 2,9litres | env. 1,8 kg
 LxIxH 33,8x22,5x14cm



4 004293 919595



DEMI-TRAITEUR

Casserole universelle pour saisir de la viande ou pour cuire des boulettes, des légumes, des pâtes et des soupes. Le bord haut empêche toute projection de graisse ou de liquides. Disponible en trois tailles, pour la quantité parfaite en toute occasion. Couvercle en verre innovant avec silicone, résiste à une température de 160 °C. Avec graduation intérieure.

N° Art. 91961 | Ø16cm | Ø du fond 15cm
 LxIxH 25,5x17x15,5cm | Contenance 1,9litres | env. 1,4 kg
 LxIxH 29x19x15cm | env. 1,8 kg

N° Art. 91962 | Ø20cm | Ø du fond 19cm
 LxIxH 30x21,5x17cm | Contenance 3,5litres | env. 1,9 kg
 LxIxH 34x23x17cm | env. 2,4 kg

N° Art. 91964 | Ø24cm | Ø du fond 22,8cm
 LxIxH 34,5x25,5x19,1cm | Contenance 5,8litres | env. 2,4 kg
 LxIxH 36x26,9x18cm



4 004293 919618



4 004293 919625



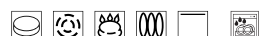
4 004293 919649



MARMITE POUR SOUPES ET LÉGUMES

Pour de nombreux convives et de grandes quantités. Le faitout offre suffisamment de place pour des légumes, des potées, des plats festifs, comme du chili con/sin carne ou encore pour du vin chaud. Couvercle en verre innovant avec silicone, résiste à une température de 160 °C. Avec graduation intérieure.

N° Art. 91963 | Ø24cm | Ø du fond 22cm
 LxIxH 34x25x25cm | Contenance 8,7litres | env. 2,7 kg
 LxIxH 36,5x27x24,5cm | env. 3,5 kg



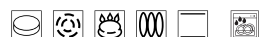
4 004293 919632



SET D'USTENSILES DE CUISSON 4 PIÈCES

Que ce soit pour des « one pot pasta » sur le pouce, des boulettes de viande à la sauce tomate ou un curry végétarien relevé, avec les demi-traiteurs Ø 16, 20, 24 cm et la casserole Ø 16 cm, plus rien ne vous empêche de réaliser un délicieux menu. Couvercle en verre innovant avec silicone, résiste à une température de 160 °C. Avec graduation intérieure.

N° Art. 91965
 LxIxH 55x31x25cm | env. 7,8 kg



4 004293 919656



SÉRIE SILENCE® PRO : BRILLANTE ET UNIQUE



SET D'USTENSILES DE CUISSON 5 PIÈCES

Composé de trois demi-traiteurs en Ø 16, 20 et 24 cm, d'un sautoir Ø 20 cm, ainsi que de la casserole Ø 16 cm, le lot d'ustensiles de cuisson apporte une touche de brillance sur la cuisinière. Avec lui, l'imagination culinaire n'a plus aucune limite. Couvercle en verre innovant avec silicone, résiste à une température de 160 °C. Avec graduation intérieure.

N° Art. 91966

LxH 55x31x31 cm | env. 9,7 kg



4

004293

919663



BRILLANTE ET UNIQUE : SÉRIE SILENCE® PRO

**CASSEROLE**

Extrêmement polyvalente et talentueuse en cuisine. Convient aussi bien pour réchauffer des plats ou pour préparer des sauces épicées que pour cuire un pudding, du riz au lait ou du porridge. Le manche offre également une possibilité de dépose inédite pour les ustensiles de cuisine. Avec graduation intérieure. Résiste à une température de 200 °C.



N° Art. 91960 | Ø 16cm | Ø du fond 14,8cm

LxIxH 35x17,5x9cm | Contenance 1,4 litres | env. 950 g

LxIxH 37x18,5x9,5cm | env. 1,3 kg

**POÊLE À FRIRE**

La poêle classique pour saisir à feu vif, des steaks par exemple. En outre, la poêle en acier inoxydable procure un jus de cuisson idéal pour mijoter une sauce parfaite. Avec un manche ergonomique en acier inoxydable revêtu de silicone, dépose pour ustensiles incl. Résiste à une température de 200 °C.



N° Art. 91975 | Ø 28cm | Ø du fond 22,6cm

LxIxH 50,5x29,5x9,5cm | Contenance 3,3 litres | env. 1,5 kg

**POÊLE À FRIRE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST**

Une poêle incontournable pour rissoler tout en douceur avec peu de matière grasse. Revêtement anti-adhésif de qualité supérieure ProResist avec particules en carbure de silicium intégrées pour une surface particulièrement dure et solide. Permet l'utilisation d'ustensiles en acier inoxydable dans la poêle. Résiste à une température de 200 °C.



N° Art. 91970 | Ø 20cm | Ø du fond 15cm

LxIxH 39x21,5x8cm | Contenance 1,4 litres | env. 1,1 kg



N° Art. 91971 | Ø 24cm | Ø du fond 19cm

LxIxH 47x25,5x10cm | Contenance 2,2 litres | env. 1,2 kg



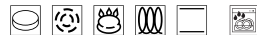
N° Art. 91972 | Ø 28cm | Ø du fond 22,6cm

LxIxH 51x29,5x10cm | Contenance 3,3 litres | env. 1,5 kg



N° Art. 91973 | Ø 32cm | Ø du fond 26,5cm

LxIxH 60x33,5x10cm | Contenance 4,4 litres | env. 2,2 kg



Inégalable

Le revêtement anti-adhésif de qualité supérieure *ProResist* avec des particules en carbure de silicium intégrées offre une surface particulièrement dure et permet l'utilisation d'ustensiles en acier inoxydable dans la poêle



Pratique

Le manche de la poêle composé de silicone procure une possibilité de dépose parfaite pour les ustensiles

Agréable

Manche ergonomique avec un revêtement en silicone résistant aux températures jusqu'à 200 °C


SÉRIE SILENCE® PRO : BRILLANTE ET UNIQUE



POÊLE À CRÊPES AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

Pour des desserts sucrés ou des combinaisons savoureuses. Crêpes Suzette, crêpes au chocolat ou galettes bretonnes au jambon. Revêtement anti-adhésif de qualité supérieure ProResist avec particules en carbure de silicium intégrées pour une surface particulièrement dure et solide. Permet l'utilisation d'ustensiles en acier inoxydable dans la poêle.

N° Art. 91979 | Ø28cm | Ø du fond 25cm


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





POÊLE DE SERVICE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST


La poêle idéale pour gratins, plats de nouilles et poêlées de légumes. Elle convient également pour le service à table. Revêtement anti-adhésif ProResist avec particules en carbure de silicium intégrées pour une surface particulièrement dure et solide. Permet l'utilisation d'ustensiles en acier inoxydable dans la poêle. Résiste à une température de 200 °C.



N° Art. 91976 | Ø24cm | Ø du fond 18,5cm

LxIxH 35x25,5x7,5cm | Contenance 2,3litres |  env. 1,2 kg

 LxIxH 36,8x26,3x8cm |  env. 1,5 kg

N° Art. 91977 | Ø28cm | Ø du fond 22cm

LxIxH 39x29,5x9,5cm | Contenance 4,5litres |  env. 1,6 kg


 LxIxH 40x30,5x10cm |  env. 2,1 kg





CUIT-VAPEUR AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

Pour cuire des légumes croquants, du poisson fin et des volailles juteuses. Revêtement anti-adhésif de qualité supérieure ProResist. Permet l'utilisation d'ustensiles en acier inoxydable dans la poêle. Couvercle en verre, résiste à une température de 160 °C. Avec thermomètre de couvercle et grille avec support en silicone.

N° Art. 91978 | Ø28cm | Ø du fond 22cm

LxIxH 39x29,5x9cm | Contenance 4,5litres |  env. 3 kg

 LxIxH 39x30x9,5cm |  env. 3,8 kg




BRILLANTE ET UNIQUE : SÉRIE SILENCE® PRO



**GRILLE ANTI-PROJECTIONS**

En acier inoxydable 18/10, avec des petites encoches pour la sortie d'air, bord en silicone, résistant à une température de 220 °C. Convient à toutes les poêles, aux faitouts et aux sa-ladiers d'un Ø de 24 et 28 cm. Sorties d'air pour une évacuation optimale de la vapeur : l'eau de condensation s'échappe garantissant ainsi l'obtention de viandes croustillantes.



N° Art. 91512 | Ø 30cm

LxIxH 29,5x29,5x5,5cm |  env. 580 g


 LxIxH 32x30x6,5cm |  env. 835 g



**COUVERCLE EN VERRE BOROSILICATE**

Adapté à tous les modèles de poêles à frire et de service avec un Ø de 24, 28 et 32 cm. Résistant jusqu'à 260 °C, insensible aux fluctuations de température. Grâce à sa hauteur il offre suffisamment de place, même pour cuire des gros rôtis. Avec poignée ergonomique en acier inoxydable.




N° Art. 91491 | Ø 24cm



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

 LxIxH 28x26,5x9cm |  env. 1,3 kg




N° Art. 91492 | Ø 28cm



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

 LxIxH 32x30,5x10cm |  env. 1,8 kg



N° Art. 91502 | Ø 32cm

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

 LxIxH 36x35x11cm |  env. 2,4 kg





Série aluminium CADINI



Faciles à manipuler, les casseroles et les poêles de la gamme CADINI séduisent pour la cuisson, le rôtissage et le braisage, mais également grâce à leur fabrication. Pour la production des corps de casseroles et de poêles, on utilise de l'aluminium 100% recyclé. C'est non seulement écologique et durable, mais aussi de très haute qualité et, bien sûr, compatible avec les aliments. En effet, l'aluminium est réutilisable à l'infini, pour une qualité constante. En comparaison avec de la matière première brute, seule une fraction de l'énergie est nécessaire dans le cas de l'utilisation de matière recyclée et notre environnement est donc moins impacté. Le fond massif et l'épaisseur solide de la paroi du matériau en fonte d'aluminium assurent une conduction et une accumulation thermiques excellentes. Cela influe ensuite de façon positive sur la consommation d'énergie. Grâce au revêtement anti-adhésif résistant *ProResist*, il est même possible de préparer sans difficulté des aliments qui attachent facilement. Le fond pour induction sur toute la surface permet aussi bien une utilisation sur les types de cuisinières traditionnelles que le nettoyage au lave-vaisselle. Si une casserole ou une poêle doit être mise au rebut à un moment ou à un autre, le corps de celle-ci peut être recyclé.

Transparent

Couvercle en verre à base de borosilicate robuste, insensible aux changements de température.

FAITOUT CADINI AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

ProResist

Poêle robuste, avec particules en carbure de silicium intégrées, permettant l'utilisation d'ustensiles en acier inoxydable dans le faitout.

Simplissime

En aluminium recyclé avec un revêtement intégral, parfaitement adapté au nettoyage au lave-vaisselle.

Sur toute la surface

Fond pour induction sur toute la surface pour une montée en température plus rapide et un nettoyage facile au lave-vaisselle.

Intelligent

Poignées en silicone confortables robustes et flexibles pour une préhension et un transport amélioré, résistance à des températures jusqu'à 200 °C.

- Récipient de cuisson en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhésif *ProResist*
- Résistant aux températures sur la cuisinière (jusqu'à 260 °C) et dans le four (jusqu'à 260 °C, avec couvercle jusqu'à 230 °C)
- Aluminium : 100% recyclé, écologique et durable
- Le matériau peut également être recyclé après la mise au rebut

- Avec un fond pour induction sur toute la surface pour une montée en température plus rapide et un nettoyage facile au lave-vaisselle
- Couvercle en verre à base de borosilicate robuste, résistant à des températures jusqu'à 230 °C, insensible aux changements de température
- Fabriqué en Italie
- Convient pour les sources de chaleur suivantes : plaques électriques, vitrocéramiques, gaz, induction et four



SÉRIE CADINI : RECYCLÉE ET DURABLE



FAITOUT AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

Cocotte de qualité supérieure avec revêtement anti-adhésif ProResist. Les particules en carbure de silicium permettent l'utilisation d'ustensiles de cuisine en acier inox. Grâce à la conduction thermique régulière, il est possible de cuisiner des légumes, des soupes épaisses ou des restes en consommant peu d'énergie. Avec poignées en silicone.

N° Art. 91761 | Ø20cm | Ø du fond 13cm

LxIxH 28,5x22,8x15,5cm | Contenance 2,9litres | env. 1,8 kg

LxIxH 27,5x23,6x14cm | env. 2,2 kg

N° Art. 91762 | Ø24cm | Ø du fond 17cm

LxIxH 33x26,5x18cm | Contenance 3,9litres | env. 2,5 kg

LxIxH 29,5x29,5x13,5cm



POÊLE À FRIRE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

Elle permet une cuisson particulièrement réussie des aliments qui adhèrent facilement comme le poisson frais, les légumes ou les mets aériens à base de farine. Revêtement anti-adhésif de ProResist avec particules en carbure de silicium pour une surface particulièrement dure. Permet l'utilisation d'ustensiles en acier inoxydable dans la poêle.

N° Art. 91753 | Ø20cm | Ø du fond 14cm

LxIxH 40x21x7,4cm | Contenance 1,1litres | env. 858 g

N° Art. 91754 | Ø24cm | Ø du fond 18cm

LxIxH 44x25,5x8cm | Contenance 1,8litres | env. 1,2 kg

N° Art. 91755 | Ø28cm | Ø du fond 20,5cm

LxIxH 48,3x29,5x8,6cm | Contenance 2,4litres | env. 1,5 kg

N° Art. 91756 | Ø32cm | Ø du fond 21,5cm

LxIxH 52x33x9,5cm | Contenance 3,4litres | env. 1,8 kg



POÊLE DE SERVICE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

Fraîchement préparé et au chaud sur la table. La poêle permet ainsi de réussir aussi bien des rôtis traditionnels que le Mac&Cheese très tendance. Avec revêtement anti-adhésif de qualité supérieure ProResist avec particules en carbure de silicium intégrées. Permet l'utilisation d'ustensiles en acier inox. Avec poignées en silicone.

N° Art. 91759 | Ø28cm | Ø du fond 19,5cm

LxIxH 37,5x30,6x8,3cm | Contenance 3,5litres | env. 1,6 kg

LxIxH 31,2x30,9x8,9cm



POÊLE DE WOK AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF PRORESIST

De la viande maigre, des crevettes fraîches, des légumes croquants : malgré des températures élevées, les vitamines et les nutriments sont préservés, car les aliments sont bringués de droite à gauche grâce au mélange permanent dans la poêle à wok. Grâce au revêtement anti-adhésif haut de gamme ProResist, rien n'attache.

N° Art. 91757 | Ø32cm | Ø du fond 14,5cm

LxIxH 55x33,5x12cm | Contenance 4,7litres | env. 1,6 kg



RECYCLÉE ET DURABLE : SÉRIE CADINI

POIGNÉES EN SILICONE CONFORTABLES, SET DE 2

Poignées confortables pour une manipulation agréable avec les faitouts CADINI et la poêle de service. Les poignées robustes et flexibles permettent une bonne prise en main ou un transport amélioré. Résistent à des températures jusqu'à 200 °C.



N° Art. 91488

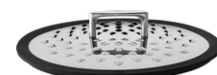
LxIxH 11,2x4,5x2,2cm |  env. 0,1 kg




GRILLE ANTI-PROJECTIONS





En acier inoxydable 18/10, avec des petites encoches pour la sortie d'air, bord en silicone, résistant à une température de 220 °C. Convient à toutes les poêles, aux faitouts et aux saadiers d'un Ø de 24 et 28 cm. Sorties d'air pour une évacuation optimale de la vapeur : l'eau de condensation s'échappe garantissant ainsi l'obtention de viandes croustillantes.



N° Art. 91512 | Ø30cm

LxIxH 29,5x29,5x5,5cm |  env. 580 g

 LxIxH 32x30x6,5cm |  env. 835 g






COUVERCLE EN VERRE BOROSILICATE

Adapté à tous les modèles de poêles à frire et de service avec un Ø de 24, 28 et 32 cm. Résistant jusqu'à 260 °C, insensible aux fluctuations de température. Grâce à sa hauteur il offre suffisamment de place, même pour cuire des gros rôtis. Avec poignée ergonomique en acier inoxydable.




N° Art. 91491 | Ø24cm



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

 LxIxH 28x26,5x9cm |  env. 1,3 kg




N° Art. 91492 | Ø28cm



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

 LxIxH 32x30,5x10cm |  env. 1,8 kg



N° Art. 91502 | Ø32cm

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

 LxIxH 36x35x11cm |  env. 2,4 kg





Série fer 1888

Les cuisiniers professionnels et les fins gourmets connaissent le secret des poêles en fer. Elles sont idéales pour saisir rapidement et à feu vif et sont prédestinées à cuire le steak parfait. Grâce à leur pourcentage élevé d'acier qui leur confère une excellente conductivité thermique. Ces poêles séduisent également par leur faible consommation énergétique et leur longue durée de vie. La patine qui se développe au fil du temps agit comme un revêtement naturel. Ainsi, chacune de ces poêles en fer forgé de qualité supérieure est une pièce unique.

POÊLE EN FER 1888 EN FER FORGÉ

Éprouvée

Depuis des générations,
elle est parfaite pour cuire
et rôtir.

Massive

Manche plat en forme
de crochet soudé.

Robuste

Originale et indestructible, en fer ré-
sistant aux rayures et aux coupures.

Souveraine

Poêle à frire en fer forgé, utili-
sable sur tous les feux, au four
et sur le barbecue.

- Poêle à frire classique en acier forgé, convient également pour le service
- Poignée plate en forme de crochet soudée
- Poêle Ø 28 cm disponible en deux hauteurs de bord
- Structure caractéristique du forgeage dotée d'une protection anticorrosion
- Très bonnes propriétés de conductivité thermique
- Parfaite pour cuisiner des pommes de terre sautées, des galettes de pommes de terre et saisir un morceau de viande
- Nettoyage avec un chiffon humide
- Laisser bien sécher et frotter avec de l'huile
- Fabriquée en Allemagne
- Peut s'utiliser sur un barbecue, sur les plaques de cuisson (électriques, céramique, gaz, induction) et au four




SÉRIE 1888 : TRADITIONNELLE EN FER




POÊLE À FRIRE EN FER FORGÉ

Poêle à frire en fer forgé rustique dotée d'un manche en forme de crochet soudé, pour des pommes de terre sautées croustillantes, des galettes de pomme de terre savoureuses et pour saisir un morceau de viande. S'utilise également comme poêle de service. Son matériau massif permet même une utilisation sur les feux ouverts et les barbecues.


N° Art. 95724 | Ø24cm | Ø du fond 18cm

LxIxH 46,5x24x13cm | Contenance 0,75 litres |  env. 1,2 kg

N° Art. 95728 | Ø28cm | Ø du fond 21cm

LxIxH 52,5x28x14cm | Contenance 1,25 litres |  env. 1,5 kg

N° Art. 95729 | Ø28cm | Ø du fond 20cm

LxIxH 51,5x28x18cm | Contenance 2 litres |  env. 1,7 kg







Pièces de rechange et accessoires

Pièces de rechange et accessoires

Les articles RÖSLE ont une longue durée de vie. Et nous en sommes particulièrement fiers car nos articles sont conçus et fabriqués pour une utilisation quotidienne. Ils sont là pour faciliter le travail en cuisine et donner envie de cuisiner soi-même. Et si une lame s'émousse ou que vous perdez un couvercle, nous vous fournissons la pièce de rechange ou l'accessoire nécessaire.



Nerveux
Fil de remplacement pour
trancheur à fromage.



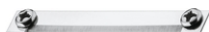
Frais
Lames de rechange
pour éplucheur.

Élégant
Lames de rechange
pour éminceur.



Vous trouvez d'autres pièces de rechange et accessoires sur www.roesle.com.

PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES : RÉPARATIONS ET ÉCHANGES



LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS

Pour les éplucheurs N° Art. 12732, 12734, 12735.

N° Art. 95979

LxIxH 5x0,7x0,1 cm | env. 2 g



4

004293

959799



FIL DE REMPLACEMENT AVEC OEILLET

Pour trancheur à fromage N° Art. 12723.

N° Art. 96075

LxIxH 25x0,2x0,2cm

LxIxH 12x10,5x0,2cm | env. 4 g



4

004293

960757



LAME DE RECHANGE AVEC 4 VIS

Pour éminceur N° Art. 95008, 95095.

N° Art. 96015

LxIxH 7,6x7,6x0,1 cm | env. 12 g



4

004293

960153



LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS

Pour mandoline N° Art. 95007, 95031, 95063.

N° Art. 95936

LxIxH 7,2x2,5x0,1 cm | env. 10 g



4

004293

959362



LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS

Pour éminceur gourmet N° Art. 12742.

N° Art. 95978

LxIxH 5x2x0,1 cm | env. 8 g



4

004293

959782


RÉPARATIONS ET ÉCHANGES : PIÈCES DE RECHANGE ET ACCESSOIRES

LAME DE RECHANGE AVEC 2 VIS

Pour éminceur N° Art. 95028.



N° Art. 95941

LxIxH 7,2x2,5x0cm |  env. 12 g

4



TÊTE DE RECHANGE POUR BROsse À VAISSELLE ANTIBACTÉRIENNE

Pour brosse à vaisselle antibactérienne, N° Art. 12808.



N° Art. 12809

LxIxH 12x6x5cm |  env. 30 g

 LxIxH 14x6x5,5cm |  env. 45 g

4



POIGNÉES EN SILICONE CONFORTABLES, SET DE 2

Poignées confortables pour une manipulation agréable avec les faitouts CADINI et la poêle de service. Les poignées robustes et flexibles permettent une bonne prise en main ou un transport amélioré. Résistent à des températures jusqu'à 200 °C.



N° Art. 91488

LxIxH 11,2x4,5x2,2cm |  env. 0,1 kg

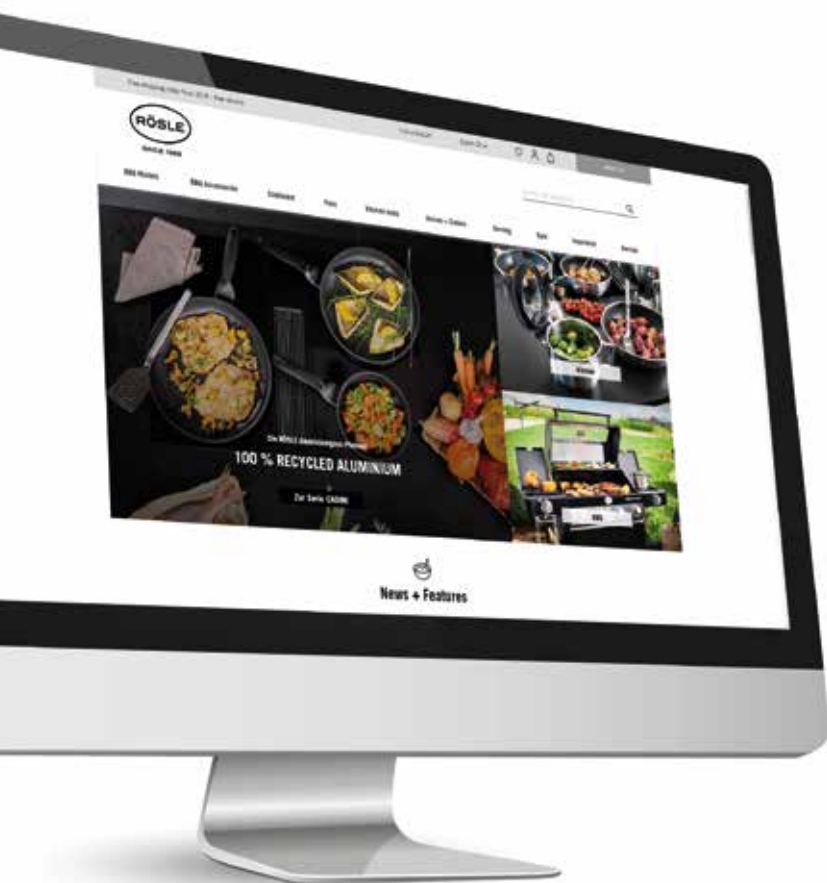
4



Service en ligne pour nos partenaires commerciaux

Le portail d'informations et de services RÖSLE sur Internet

Vous trouverez des informations complètes sur nos produits, les pièces de rechange adaptées et les caractéristiques techniques sur www.roesle.com. De même, nous vous proposons une vue d'ensemble des brochures actuelles destinées aux utilisateurs, ainsi que des manifestations à venir



L'espace sécurisé pour nos revendeurs spécialisés permet de télécharger des visuels et des vidéos de produits. Vous y trouverez aussi tous nos catalogues, tarifs et supports publicitaires pour les démonstrations.

Il vous suffit de demander vos identifiants à votre **contact**.

Suivez-nous sur nos **chaînes sur les réseaux sociaux** pour être toujours au courant de nos nouveaux produits, nos promotions actuelles et recevoir des informations utiles :



facebook.com/roesle



instagram.com/roesle_official



pinterest.de/roesle_official



youtube.com/user/wwwROESLEde

Le système de présentation RÖSLE

Pour une présentation idéale d'une marque de qualité.

Nous proposons un système modulaire qui s'adapte parfaitement à votre propre magasin. L'objectif étant toujours de mettre l'accent sur l'expertise de notre marque et d'offrir une présentation attrayante des produits. Un système efficace pour la vente et la gestion des articles.

Votre responsable des ventes régional se fera un plaisir de vous conseiller et vous créera un concept d'utilisation de l'espace optimisé pour la surface de vente à disposition.



- Module de 1,25 m :**
 étroit mais pas moins accrocheur, un rayonnage aux dimensions minimales mais à effet maximal pour la présentation d'articles phares de la gamme Rösle.
- Module de 2 à 3 m :**
 les articles phares de la gamme RÖSLE en un seul coup d'œil. Présentation efficace d'une grande partie de l'assortiment et des principaux produits.
- Module de 6 m :**
 la présentation optimale de l'univers RÖSLE. Tout y trouve sa place : des ustensiles de cuisson aux cuillères de cuisine, en passant par les saladiers et les passoires.



Distributeurs et partenaires RÖSLE

Nous sommes toujours là pour vous !



Arabie Saoudite

Mishkah Oriental Trading Co.
106 King Aster Ctr.
King Abdulaziz Rd.
P.O. Box: 14539
Jeddah, 21434
Kingdom of Saudi Arabia
Téléphone +966 9200 10345
Mobile +966 5016 11122
Fax +966 12 2151 939
info@mishkahoriental.com
www.mishkahoriental.com
www.chefandchef.com.sa

Autriche

Maukner Agentur GmbH
Süduferstraße 118
9220 Velden
Téléphone +43 664 308 92 99

BeNeLux

ttp concepts
Ordelven 1
5056 DC Berkel-Enschot
Téléphone +31 6 24 89 82 02
theo@ttpconcepts.nl

Chine

Nanjing Weile
International Trading Company (LLC)
Building D6-10, #9 Weidi Road, Qixia District
ZIP 211513
Nanjing, Jiangsu
China
info@nanjingweile.com

États-Unis / Canada

RÖSLE USA Corp.
3325 N.W. 70th Avenue
Miami, Florida 33122-1332
USA
service@roesle.com
www.roesle.com/us

France

Jacques Sztajnert
1 chemin du Relais
68470 Fellingering
Téléphone +33 608 031 745
jacques.sztajnert@gmail.com
• CP : 03, 10, 18, 21, 25, 36, 39, 41, 42,
51, 52, 54, 55, 57, 58, 63, 67, 68, 70,
71, 88-90

Esther Sztajnert

1 chemin du Relais
68470 Fellingering
Téléphone +33 617 213 666
esther.sztajnert@gmail.com
• CP : 03, 10, 18, 21, 25, 39, 42, 51, 52,
54, 55, 57, 58, 63, 67, 68, 70, 71, 88-90

Katia Buffa

7B rue de l'Espérance
28130 Villiers le Morhier
Téléphone +33 629 808 701
katiabuffapro@gmail.com
• CP : 02, 08, 14, 27, 28, 50, 59, 60, 62,
76, 80

Nadine Gaillard

21 rue de l'Olivraie
44200 Nantes
Téléphone +33 616 074 055
nadgaillard@gmail.com
• CP : 22, 29, 35, 37, 44, 49, 53, 56, 61,
72, 79, 85, 86

Denis Otmene

17 Lot clos bel air
84300 Les Taillades
Téléphone +33 612 967 344
denis.otmane@gmail.com
• CP : 01, 04-07, 13, 20, 26, 30, 34, 38,
43, 48, 69, 73, 74, 83, 84

Pascal Brugiere

SARL Jad France
9b Avenue du Président Wilson
11000 Carcassone
Téléphone +33 615 217 651
pascalbrugiere@orange.fr
• CP : 09, 11, 12, 15-17, 19, 24, 31-33,
40, 46, 47, 64-66, 81, 82, 87

Cécile Rodocanachi

16 rue Escudier
92100 Boulogne
Téléphone +33 661 609 048
cecile.rodocanachi@wanadoo.fr
• CP : 75, 77, 78, 91-95

Grande-Bretagne / Irlande

Jack Moore LLP
101 Corve Street
Ludlow SY8 1EB
UK
Téléphone +44 1905359684
www.jackmoore.net

Islande

KOKKA ehf
Laugavegi 47
101 Reykjavik
Téléphone +354 5620808
kokka@kokka.is/chefvk
www.kokka.is

Israël

Rokach heating devices
Hasidot Road 30
Nov. Golan-Hights 1292100
Téléphone +972 74 750 5520
daniel@rokach.co.il
www.rokach.co.il

Japon

St-Emilion Inc.
2-5-2 Distribution Center
Chuo-shi, Yamanashi 409-3845
Téléphone +81 55 273 1420
Fax +81 55 273 1421
info@st-emilion.jp
www.st-emilion.jp

Nouvelle-Zélande

Accent Distributors LTD
5 Harold St
1024 Mt Eden, Auckland
jocelyn@thestudio.co.nz

République tchèque

POTTEN & PANNEN
STANEK Group a.s.
Horackova 5
14000 Praha 4
Téléphone +42 261227373
olga.gronychova@pottenpannen.cz
www.pottenpannen.cz

Scandinavie

Thuesen Jensen AS
Smedeland 11
2600 Glostrup
Denmark
Téléphone +45 36 13 09 0
tj@tj.dk
www.tj.dk

Suisse

e+h Services AG
Industriestrasse 14
4658 Däniken
Téléphone +41 62 288 61 11
info@eh-services.ch
www.eh-services.ch

Turquie

Target Mutfak Sistem Ve Çözümlieri A.S.
Esentepe Mah. Müselles Sok. Onur İS
Merk. No: 1/1 Kat: 5 Sisli - İstanbul
Téléphone +90 533 735 10 05
mehmet@targetmutfak.com
www.targetmutfak.com
www.panamart.com.tr

Vietnam

MINH LOGISTICA CO., Ltd
No. 2nd Floor, DETECH Building
No 8 Ton That Thuyet St., My Dinh
2 Ward, Nam Tu Liem Dist.
10000 Ha Noi
kieuhen02@gmail.com

Rösle et l'Allgäu

Une symbiose parfaite.

Nos racines sont dans l'Allgäu. Depuis 1888, le siège social de l'entreprise familiale est établi à Marktoberdorf. Au cœur de l'Allgäu. C'est ici que sont conçus avec amour et passion des ustensiles de cuisine, des marmites et des grills, désormais distribués dans le monde entier.

Cependant, notre berceau se trouve en Bavière, et en Allgäu.

Le partenariat avec la société Allgäu GmbH est une profession de foi supplémentaire en faveur de notre patrie, et également un élément important pour la sécurisation du site économique qui connaît une croissance permanente.

RÖSLE y est un employeur attractif, qui s'engage sur le plan régional et sur le plan social. Chaque année, nous offrons des postes de formation à de jeunes gens, qui représentent une opportunité de poser la première pierre de leur future carrière dans une entreprise présente sur la scène internationale.

Laissez-vous charmer par l'innovation et par l'amour du terroir du label Allgäu.

L'image positive acquise par le label Allgäu dans le secteur du tourisme est largement véhiculée par les entreprises et les produits de l'Allgäu. Depuis la fondation de la société Allgäu GmbH en 2011 et l'introduction du label Allgäu qui s'en est suivie, comme un gage de durabilité et de qualité, plus de 500 partenaires de la marque sont comptabilisés à ce jour. RÖSLE en fait partie.

Le label Allgäu dispose d'un logo, mais il a également une histoire authentique, et prometteuse d'avenir à la fois, à raconter, il a formulé des exigences communes à toutes les branches et à tous les secteurs en termes de compétences et de qualité, et il a pris une forme commune et homogène. Les branches si diverses du site économique et touristique ont réussi à trouver une base de valeurs commune, qui confère au label Allgäu un caractère fort et futuriste, sans renoncer pour autant à son enracinement.

Cela nous lie étroitement les uns aux autres, et nous sommes fiers de faire partie de ce groupement puissant.



www.allgaeu.de



Tous les produits en bref



N° ART. PRODUIT	PAGE
10006 Louche 6 cm	20
10007 Louche 7 cm	20
10008 Louche 8 cm	20
10009 Louche 9 cm	20
10010 Louche 10 cm	20
10050 Écumoire 10 cm	21
10052 Écumoire 12 cm	21
10057 Écumoire plate à perforations fines 12 cm	21
10060 Cuillère à sauce	20
10062 Cuillère droite	20
10064 Cuillère à légumes	20
10070 Pelle à crêpes	21
10071 Pelle à crêpes perforée	21
10085 Fourchette à viande	22
10087 Louche à spaghetti	21
10609 Louche 9 cm	23
10625 Spatule à crêpes silicone	36
10626 Râteau à crêpes silicone	36
10627 Cuillère à portions silicone	24
10628 Cuillère multifonctionnelle silicone	24
10629 Louche à spaghetti en silicone	24
10631 Cuillère de cuisine silicone	25
10632 Palette-sandwich coudée perforée silicone	37
10633 Cuillère à sauce en silicone	24
10634 Cuillère droite en silicone	25
10635 Spatule angulée en silicone	25
10636 Palette-sandwich coudée en silicone 26 cm	37
10637 Pelle à wok en silicone	25
10640 Palette coudée perforée en silicone 32 cm	37
10642 Pocheuse à œufs	66
10652 Écumoire 12 cm	23
10671 Pelle à crêpes perforée	23
12100 Couteau à éplucher TRADITION	72
12101 Couteau d'office TRADITION	72
12102 Couteau à légumes TRADITION	72
12103 Couteau universel lame dentelée TRADITION	72
12104 Couteau à viande TRADITION	72
12105 Couteau de chef TRADITION	73
12106 Couteau Santoku TRADITION	73
12107 Couteau à pain TRADITION	73
12120 Couteau à légumes MASTERCLASS	76
12121 Couteau universel lame dentelée MASTERCLASS	76
12122 Couteau à viande MASTERCLASS	76
12123 Couteau de chef MASTERCLASS	76
12124 Couteau Santoku MASTERCLASS	76
12125 Couteau à pain MASTERCLASS	77
12130 Couteau à légumes ARTESANO	80
12131 Couteau à viande ARTESANO	80

Table des matières

N° ART. PRODUIT	PAGE	N° ART. PRODUIT	PAGE		
12132	Couteau de chef ARTESANO	80	12743	Coupe pomme et poire	60
12133	Couteau Santoku ARTESANO	80	12746	Vide-pommes	57
12134	Couteau à pain ARTESANO	80	12749	Écailleur	57
12212	Infuseur à herbes aromatiques avec hachoir	118	12750	Décapsuleur	62
12213	Œuf aromatique	118	12752	Couteau à huîtres	60
12370	Grille-volailles	66	12754	Fourchette à pomme de terre	61
12374	Pince à grillades coudée	31	12755	Tranche tomates et mozzarella	60
12428	Pinceau en silicone	50	12757	Ouvre-boîte à pince	62
12435	Lèche-plat noir 20 cm	49	12778	Fourchette de service	61
12436	Lèche-plat noir 26 cm	49	12780	Presse-purée	64
12437	Lèche-plat noir petite 32 cm	49	12781	Casse-noix	62
12438	Lèche-plat noir petit 26 cm	49	12802	Presse-citron	63
12450	Lèche-plat blanc 20 cm	49	12808	Brosse à vaisselle antibactérienne	65
12455	Lèche-plat blanc 26 cm	49	12809	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	65
12460	Lèche-plat blanc 32 cm	49	12809	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	159
12465	Tapis de travail et de cuisson	50	12819	Aplatisseur à viande	64
12467	Pinceau 2,5 cm	50	12820	Attendrisseur à viande	64
12468	Pinceau 3,5 cm	50	12827	Toque-œuf	60
12475	Lèche-plat blanc petite 26 cm	49	12830	Racloir/scraper pour vitrocéramique	65
12543	Palette-sandwich coudée 32 cm	37	12844	Chalumeau de cuisine	66
12547	Palette-sandwich coudée perforée 32 cm	37	12849	Tranche-Ananas PRO	59
12552	Palette-spatule droite 39 cm	36	12895	Presse-ail avec racloir	63
12558	Palette-spatule coudée 38 cm	36	12896	Presse-ail compact	63
12565	Racloir pour planchas	36	12910	Pince à arêtes	30
12568	Couteau à gâteaux	58	12915	Pince traiteur 23 cm	30
12602	Louche/Cuillère de service VS 600	26	12916	Pince traiteur 30 cm	30
12604	Louche à doser VS 600	26	12917	Pince traiteur 40 cm	30
12607	Cuillère à sauce VS 600	26	12920	Pince à spaghetti	30
12615	Cuillère à légumes VS 600	26	12925	Pincette	31
12622	Fourchette de service VS 600	27	12927	Mini-pincette	31
12640	Pelle à tarte	27	12961	Mousseur à lait	45
12641	Couverts à salade 2 pièces VS 600	26	12978	Mortier	113
12710	Pomme-parisienne	57	12985	Pince traiteur en silicone 23 cm	30
12714	Zesteur	57	12986	Pincette en silicone	31
12717	Roulette à pizza	59	12987	Pince traiteur en silicone 30 cm	30
12718	Roulette à pizza	59	12988	Coupe-pâte	50
12720	Roulette cannelée	49	13207	Couverts 30 pièces ELEGANCE	92
12723	Trancheur à fromage	58	13225	Couverts 60 pièces PASSION	92
12724	Couteau à fromage	58	13581	Lèche-plat pink petite 26 cm	48
12727	Éplucheur à julienne	56	13582	Lèche-plat pink 26 cm	48
12732	Éplucheur pour droitiers	56	13586	Fouet classique en silicone pink 27 cm	40
12734	Éplucheur pour gauchers	56	13588	Set de 2 saladiers hauts pink	106
12735	Éplucheur rasoir	56	13770	Couverts 30 pièces CULTURE mat	93
12736	Éplucheur économique	57	13771	Couverts 60 pièces CULTURE mat	93
12738	Racloir à fromage	58	13775	Couverts 30 pièces CULTURE	93
12739	Éplucheur à tomates et à kiwis	56	13776	Couverts 60 pièces CULTURE	93
12741	Cuillère à glace	61	13779	Ménagère à steak 12 pièces PASSION	92
12742	Éminceur gourmet	99	13780	Couverts 30 pièces PASSION	92

Table des matières

N° ART. PRODUIT	PAGE	N° ART. PRODUIT	PAGE
13785 Couverts 60 pièces ELEGANCE	92	16553 Boîte avec couvercle fraîcheur 8 cm, H 6 cm	112
13789 Ménagère à steak 12 pièces ELEGANCE	92	16555 Boîte à café couvercle fraîcheur 10 cm, H 20 cm	112
15014 Tapis de découpe 35 x 25 cm, set de 2	88	16556 Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 6 cm	112
15032 Planche à découper 36 x 24 x 3 cm	88	16557 Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 12 cm	112
15033 Planche à découper 48 x 32 x 3,5 cm	88	16558 Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 6 cm	112
15040 Porte-couteaux MOVE X	84	16559 Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 12 cm	112
15041 Porte-couteaux KNIFE X	84	16574 Moulin à épices	113
15042 Porte-couteaux MOVE X noir	84	16684 Moulin à fromage	100
15045 Aiguiseur	84	16685 Tambour moyen pour moulin à fromage	100
15668 Saladier haut 8 cm	106	21020 Chauffe-plat	67
15672 Saladier haut 12 cm	106	23120 Passoire à légumes 40 cm	120
15676 Saladier haut 16 cm	106	23218 Chinois 18 cm	118
15680 Saladier haut 20 cm	106	24037 Mesure graduée 10 cm	129
15684 Saladier haut 24 cm	106	24038 Mesure graduée 12 cm	129
15688 Saladier haut 28 cm	106	24098 Entonnoir	121
15695 Essoreuse à salade	106	24100 Chinois avec gaze	118
15700 Saladiers, set de 3	106	91488 Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	151
15726 Couvercle fraîcheur en verre 5 cm	107	91488 Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	159
15727 Couvercle fraîcheur en verre 8 cm	107	91491 Couvercle en verre borosilicate 24 cm	147
15728 Couvercle fraîcheur en verre 10 cm	107	91491 Couvercle en verre borosilicate 24 cm	151
15729 Couvercle fraîcheur en verre 12 cm	107	91492 Couvercle en verre borosilicate 28 cm	147
15730 Couvercle fraîcheur en verre 16 cm	107	91492 Couvercle en verre borosilicate 28 cm	151
15731 Couvercle fraîcheur en verre 20 cm	107	91502 Couvercle en verre borosilicate 32 cm	147
15732 Couvercle fraîcheur en verre 24 cm	107	91502 Couvercle en verre borosilicate 32 cm	151
15733 Couvercle fraîcheur ein verre 28 cm	107	91512 Grille anti-projections 24/28 cm	147
15816 Bassine conique 16 cm	108	91512 Grille anti-projections 24/28 cm	151
15820 Bassine conique 20 cm	108	91519 Dessous de plat	67
15827 Bassine conique 27 cm	108	91753 Poêle à frire 20 cm ProResist CADINI	150
15831 Bassine conique 31 cm	108	91754 Poêle à frire 24 cm ProResist CADINI	150
15835 Bassine conique 35 cm	108	91755 Poêle à frire 28 cm ProResist CADINI	150
15840 Bassine conique 40 cm	108	91756 Poêle à frire 32 cm ProResist CADINI	150
16024 Passoire conique 24 cm	120	91757 Poêle de wok 32 cm ProResist CADINI	150
16028 Passoire conique 28 cm	120	91759 Poêle de service 28 cm ProResist CADINI	150
16124 Passoire pliable noir 24 cm	120	91761 Faitout 20 cm ProResist CADINI	150
16229 Entonnoir à pâtisserie et sauces	121	91762 Faitout 24 cm ProResist CADINI	150
16232 Balance de cuisine numérique	128	91930 Casserole 16 cm CHARM	134
16245 Thermomètre gourmet	128	91931 Faitout 16 cm CHARM	134
16252 Moulin à légumes, 2 poignées	124	91932 Faitout 20 cm CHARM	134
16265 Grille 1 mm	125	91933 Faitout 24 cm CHARM	134
16266 Grille 2 mm	125	91934 Sautoir 20 cm CHARM	134
16267 Grille 3 mm	125	91935 Batterie de cuisine 4 pièces CHARM	134
16268 Grille 4 mm	125	91940 Casserole 16 cm EXPERTISO	138
16269 Grille 8 mm	125	91941 Demi-Traiteur 16 cm EXPERTISO	138
16272 Hachoir multi-cut	124	91942 Faitout 20 cm EXPERTISO	138
16273 Bol fraîcheur	124	91943 Faitout 24 cm EXPERTISO	138
16283 Thermo-sonde numérique	128	91944 Sautoir 20 cm EXPERTISO	138
16285 Presse-purée	124	91945 Faitout pour soupes et légumes 24 cm EXPERTISO	138
16551 Boîte avec couvercle fraîcheur 5 cm, H 6 cm	112	91946 Plat à rôtir rectangulaire EXPERTISO	139

N° ART. PRODUIT	PAGE	N° ART. PRODUIT	PAGE
91947 Batterie de cuisine 4 pièces EXPERTISO	139	95542 Fouet plat à spirale 27 cm	42
91959 Sautoir 20 cm SILENCE® PRO	142	95545 Fouet plat à spirale en silicone 27 cm	42
91960 Casserole 16 cm SILENCE® PRO	145	95563 Fouet Gourmet 27 cm	43
91961 Demi-Traiteur 16 cm SILENCE® PRO	142	95571 Fouet à spirale 22 cm	43
91962 Demi-Traiteur 20 cm SILENCE® PRO	142	95572 Fouet à spirale 27 cm	43
91963 Marmite pour soupes et légumes 24 cm SILENCE® PRO	142	95581 Fouet à cocktail 27 cm	42
91964 Demi-Traiteur 24 cm SILENCE® PRO	142	95598 Fouet classique 17 cm	40
91965 Set d'ustensiles de cuisson 4 pièces SILENCE® PRO	142	95599 Fouet classique 22 cm	40
91966 Set d'ustensiles de cuisson 5 pièces SILENCE® PRO	144	95600 Fouet classique 27 cm	40
91970 Poêle à frire 20 cm ProResist SILENCE® PRO	145	95601 Fouet classique 32 cm	40
91971 Poêle à frire 24 cm ProResist SILENCE® PRO	145	95605 Fouet classique en silicone noir 22 cm	40
91972 Poêle à frire 28 cm ProResist SILENCE® PRO	145	95606 Fouet classique en silicone noir 32 cm	40
91973 Poêle à frire 32 cm ProResist SILENCE® PRO	145	95610 Fouet de cuisine 27 cm	42
91975 Poêle à frire 28 cm SILENCE® PRO	145	95611 Fouet de cuisine 32 cm	42
91976 Poêle de service 24 cm ProResist SILENCE® PRO	146	95630 Fouet classique CLASSIC 25 cm	44
91977 Poêle de service 28 cm ProResist SILENCE® PRO	146	95631 Fouet classique CLASSIC 30 cm	44
91978 Cuit-vapeur ProResist SILENCE® PRO	146	95632 Fouet de cuisine CLASSIC 30 cm	44
91979 Poêle à crêpes 28 cm ProResist SILENCE® PRO	146	95633 Fouet de cuisine CLASSIC 35 cm	44
95004 Râpe à julienne fine	98	95634 Fouet à pâte CLASSIC 35 cm	44
95005 Râpe à julienne moyenne	98	95635 Fouet à pâte CLASSIC 40 cm	44
95006 Râpe à julienne épaisse	98	95636 Fouet à pâte CLASSIC 45 cm	44
95007 Mandoline	99	95651 Fouet plat 22 cm	43
95008 Éminceur Supercut	98	95652 Fouet plat 27 cm	43
95009 Râpe multifonctions	99	95656 Fouet plat en silicone 27 cm	43
95020 Râpe fine CLASSIC	101	95681 Écumoire à friture 12 cm	23
95021 Râpe à julienne moyenne CLASSIC	101	95682 Écumoire à friture 14 cm	23
95022 Râpe à julienne épaisse CLASSIC	101	95724 Poêle à frire en fer forgé 24 cm	154
95028 Râpe CLASSIC	101	95728 Poêle à frire en fer forgé 28 cm	154
95030 Rabot à spätzle	99	95729 Poêle à frire en fer forgé à bord haut 28 cm	154
95035 Poussoir/garde	99	95792 Écumoire à mailles larges 14 cm	23
95044 Poussoir	98	95936 Lame de rechange avec 2 vis	158
95065 Couverts pour enfant 4 pièces PETIT ROBOT	94	95941 Lame de rechange avec 2 vis	159
95066 Couverts pour enfant 4 pièces AMIS DE LA FORÊT	94	95978 Lame de rechange avec 2 vis	158
95068 Râpe à muscade	100	95979 Lame de rechange avec 2 vis	158
95153 Mesure à café	129	96015 Lame de rechange avec 4 vis	158
95158 Passoire à thé, mailles fines CLASSIC 8 cm	117	96075 Fil de remplacement avec oeillet	158
95162 Passoire-tamis mailles fines CLASSIC 12 cm	117	96290 Ciseaux de cuisine	58
95166 Passoire-tamis mailles fines CLASSIC 16 cm	117		
95170 Passoire-tamis mailles fines CLASSIC 20 cm	117		
95174 Passoire-tamis mailles fines CLASSIC 24 cm	117		
95190 Passoire-tamis mailles larges CLASSIC 20 cm	117		
95248 Passoire à thé, mailles fine, 8 cm manche rond	116		
95252 Passoire-tamis mailles fines 12 cm manche rond	116		
95256 Passoire-tamis mailles fines 16 cm manche rond	116		
95260 Passoire-tamis mailles fines 20 cm manche rond	116		
95264 Passoire-tamis mailles fines 24 cm manche rond	116		
95270 Passoire-tamis mailles larges 20 cm manche rond	116		
95541 Fouet plat à spirale 22 cm	42		

Tous les produits A – Z



PRODUIT	N° ART.	PAGE
Aiguiseur	15045	84
Aplatisseur à viande	12819	64
Attendrisseur à viande	12820	64
Balance de cuisine numérique	16232	128
Bassine conique 16 cm	15816	108
Bassine conique 20 cm	15820	108
Bassine conique 27 cm	15827	108
Bassine conique 31 cm	15831	108
Bassine conique 35 cm	15835	108
Bassine conique 40 cm	15840	108
Batterie de cuisine 4 pièces CHARM	91935	134
Batterie de cuisine 4 pièces EXPERTISO	91947	139
Bol fraîcheur	16273	124
Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 12 cm	16557	112
Boîte avec couvercle fraîcheur 12 cm, H 6 cm	16556	112
Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 12 cm	16559	112
Boîte avec couvercle fraîcheur 16 cm, H 6 cm	16558	112
Boîte avec couvercle fraîcheur 5 cm, H 6 cm	16551	112
Boîte avec couvercle fraîcheur 8 cm, H 6 cm	16553	112
Boîte à café couvercle fraîcheur 10 cm, H 20 cm	16555	112
Brosse à vaisselle antibactérienne	12808	65
Casse-noix	12781	62
Casserole 16 cm CHARM	91930	134
Casserole 16 cm EXPERTISO	91940	138
Casserole 16 cm SILENCE® PRO	91960	145
Chalumeau de cuisine	12844	66
Chauffe-plat	21020	67
Chinois 18 cm	23218	118
Chinois avec gaze	24100	118
Ciseaux de cuisine	96290	58
Coupe pomme et poire	12743	60
Coupe-pâte	12988	50
Couteau Santoku ARTESANO	12133	80
Couteau Santoku MASTERCLASS	12124	76
Couteau Santoku TRADITION	12106	73
Couteau d'office TRADITION	12101	72
Couteau de chef ARTESANO	12132	80
Couteau de chef MASTERCLASS	12123	76
Couteau de chef TRADITION	12105	73
Couteau universel lame dentelée MASTERCLASS	12121	76
Couteau universel lame dentelée TRADITION	12103	72
Couteau à fromage	12724	58
Couteau à gâteaux	12568	58
Couteau à huîtres	12752	60
Couteau à légumes ARTESANO	12130	80
Couteau à légumes MASTERCLASS	12120	76
Couteau à légumes TRADITION	12102	72
Couteau à pain ARTESANO	12134	80

Table des matières

PRODUIT	N° ART.	PAGE	PRODUIT	N° ART.	PAGE
Couteau à pain MASTERCLASS	12125	77	Décapsuleur	12750	62
Couteau à pain TRADITION	12107	73	Entonnoir	24098	121
Couteau à viande ARTESANO	12131	80	Entonnoir à pâtisserie et sauces	16229	121
Couteau à viande MASTERCLASS	12122	76	Essoreuse à salade	15695	106
Couteau à viande TRADITION	12104	72	Faitout 16 cm CHARM	91931	134
Couteau à éplucher TRADITION	12100	72	Faitout 20 cm CHARM	91932	134
Couvercle en verre borosilicate 24 cm	91491	147	Faitout 20 cm EXPERTISO	91942	138
Couvercle en verre borosilicate 24 cm	91491	151	Faitout 20 cm ProResist CADINI	91761	150
Couvercle en verre borosilicate 28 cm	91492	147	Faitout 24 cm CHARM	91933	134
Couvercle en verre borosilicate 28 cm	91492	151	Faitout 24 cm EXPERTISO	91943	138
Couvercle en verre borosilicate 32 cm	91502	147	Faitout 24 cm ProResist CADINI	91762	150
Couvercle en verre borosilicate 32 cm	91502	151	Faitout pour soupes et légumes 24 cm EXPERTISO	91945	138
Couvercle fraîcheur en verre 28 cm	15733	107	Fil de remplacement avec oeillet	96075	158
Couvercle fraîcheur en verre 10 cm	15728	107	Fouet Gourmet 27 cm	95563	43
Couvercle fraîcheur en verre 12 cm	15729	107	Fouet classique 17 cm	95598	40
Couvercle fraîcheur en verre 16 cm	15730	107	Fouet classique 22 cm	95599	40
Couvercle fraîcheur en verre 20 cm	15731	107	Fouet classique 27 cm	95600	40
Couvercle fraîcheur en verre 24 cm	15732	107	Fouet classique 32 cm	95601	40
Couvercle fraîcheur en verre 5 cm	15726	107	Fouet classique CLASSIC 25 cm	95630	44
Couverts 30 pièces CULTURE	13775	93	Fouet classique CLASSIC 30 cm	95631	44
Couverts 30 pièces CULTURE mat	13770	93	Fouet classique en silicone noir 22 cm	95605	40
Couverts 30 pièces ELEGANCE	13207	92	Fouet classique en silicone noir 32 cm	95606	40
Couverts 30 pièces PASSION	13780	92	Fouet classique en silicone pink 27 cm	13586	40
Couverts 60 pièces CULTURE	13776	93	Fouet de cuisine 27 cm	95610	42
Couverts 60 pièces CULTURE mat	13771	93	Fouet de cuisine 32 cm	95611	42
Couverts 60 pièces ELEGANCE	13785	92	Fouet de cuisine CLASSIC 30 cm	95632	44
Couverts 60 pièces PASSION	13225	92	Fouet de cuisine CLASSIC 35 cm	95633	44
Couverts pour enfant 4 pièces AMIS DE LA FORÊT	95066	94	Fouet plat 22 cm	95651	43
Couverts pour enfant 4 pièces PETIT ROBOT	95065	94	Fouet plat 27 cm	95652	43
Couverts à salade 2 pièces VS 600	12641	26	Fouet plat en silicone 27 cm	95656	43
Couvercle fraîcheur en verre 8 cm	15727	107	Fouet plat à spirale 22 cm	95541	42
Cuillère de cuisine silicone	10631	25	Fouet plat à spirale 27 cm	95542	42
Cuillère droite	10062	20	Fouet plat à spirale en silicone 27 cm	95545	42
Cuillère droite en silicone	10634	25	Fouet à cocktail 27 cm	95581	42
Cuillère multifonctionnelle silicone	10628	24	Fouet à pâte CLASSIC 35 cm	95634	44
Cuillère à glace	12741	61	Fouet à pâte CLASSIC 40 cm	95635	44
Cuillère à légumes	10064	20	Fouet à pâte CLASSIC 45 cm	95636	44
Cuillère à légumes VS 600	12615	26	Fouet à spirale 22 cm	95571	43
Cuillère à portions silicone	10627	24	Fouet à spirale 27 cm	95572	43
Cuillère à sauce	10060	20	Fourchette de service	12778	61
Cuillère à sauce VS 600	12607	26	Fourchette de service VS 600	12622	27
Cuillère à sauce en silicone	10633	24	Fourchette à pomme de terre	12754	61
Cuit-vapeur ProResist SILENCE® PRO	91978	146	Fourchette à viande	10085	22
Demi-Traiteur 16 cm EXPERTISO	91941	138	Grille 1 mm	16265	125
Demi-Traiteur 16 cm SILENCE® PRO	91961	142	Grille 2 mm	16266	125
Demi-Traiteur 20 cm SILENCE® PRO	91962	142	Grille 3 mm	16267	125
Demi-Traiteur 24 cm SILENCE® PRO	91964	142	Grille 4 mm	16268	125
Dessous de plat	91519	67	Grille 8 mm	16269	125

Table des matières

PRODUIT	N° ART.	PAGE	PRODUIT	N° ART.	PAGE
Grille anti-projections 24/28 cm	91512	147	Palette-sandwich coudée perforée silicone	10632	37
Grille anti-projections 24/28 cm	91512	151	Palette-spatule coudée 38 cm	12558	36
Grille-volailles	12370	66	Palette-spatule droite 39 cm	12552	36
Hachoir multi-cut	16272	124	Passoire conique 24 cm	16024	120
Infuseur à herbes aromatiques avec hachoir	12212	118	Passoire conique 28 cm	16028	120
Lame de rechange avec 2 vis	95936	158	Passoire pliable noir 24 cm	16124	120
Lame de rechange avec 2 vis	95978	158	Passoire à légumes 40 cm	23120	120
Lame de rechange avec 2 vis	95941	159	Passoire à thé, mailles fine, 8 cm manche rond	95248	116
Lame de rechange avec 2 vis	95979	158	Passoire à thé, mailles fines CLASSIC 8 cm	95158	117
Lame de rechange avec 4 vis	96015	158	Passoire-tamis mailles fines 12 cm manche rond	95252	116
Louche 10 cm	10010	20	Passoire-tamis mailles fines 16 cm manche rond	95256	116
Louche 6 cm	10006	20	Passoire-tamis mailles fines 20 cm manche rond	95260	116
Louche 7 cm	10007	20	Passoire-tamis mailles fines 24 cm manche rond	95264	116
Louche 8 cm	10008	20	Passoire-tamis mailles fines CLASSIC 12 cm	95162	117
Louche 9 cm	10009	20	Passoire-tamis mailles fines CLASSIC 16 cm	95166	117
Louche 9 cm	10609	23	Passoire-tamis mailles fines CLASSIC 20 cm	95170	117
Louche à doser VS 600	12604	26	Passoire-tamis mailles fines CLASSIC 24 cm	95174	117
Louche à spaghetti	10087	21	Passoire-tamis mailles larges 20 cm manche rond	95270	116
Louche à spaghetti en silicone	10629	24	Passoire-tamis mailles larges CLASSIC 20 cm	95190	117
Louche/Cuillère de service VS 600	12602	26	Pelle à crêpes	10070	21
Lèche-plat blanc 20 cm	12450	49	Pelle à crêpes perforée	10071	21
Lèche-plat blanc 26 cm	12455	49	Pelle à crêpes perforée	10671	23
Lèche-plat blanc 32 cm	12460	49	Pelle à tarte	12640	27
Lèche-plat blanc petite 26 cm	12475	49	Pelle à wok en silicone	10637	25
Lèche-plat noir 20 cm	12435	49	Pince traiteur 23 cm	12915	30
Lèche-plat noir 26 cm	12436	49	Pince traiteur 30 cm	12916	30
Lèche-plat noir petit 26 cm	12438	49	Pince traiteur 40 cm	12917	30
Lèche-plat noir petite 32 cm	12437	49	Pince traiteur en silicone 23 cm	12985	30
Lèche-plat pink 26 cm	13582	48	Pince traiteur en silicone 30 cm	12987	30
Lèche-plat pink petite 26 cm	13581	48	Pince à arêtes	12910	30
Mandoline	95007	99	Pince à grillades coudée	12374	31
Marmite pour soupes et légumes 24 cm SILENCE® PRO91963		142	Pince à spaghetti	12920	30
Mesure graduée 10 cm	24037	129	Pinceau 2,5 cm	12467	50
Mesure graduée 12 cm	24038	129	Pinceau 3,5 cm	12468	50
Mesure à café	95153	129	Pinceau en silicone	12428	50
Mini-pincette	12927	31	Pincette	12925	31
Mortier	12978	113	Pincette en silicone	12986	31
Moulin à fromage	16684	100	Planche à découper 36 x 24 x 3 cm	15032	88
Moulin à légumes, 2 poignées	16252	124	Planche à découper 48 x 32 x 3,5 cm	15033	88
Moulin à épices	16574	113	Plat à rôtir rectangulaire EXPERTISO	91946	139
Mousseur à lait	12961	45	Pocheuse à œufs	10642	66
Ménagère à steak 12 pièces ELEGANCE	13789	92	Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	91488	151
Ménagère à steak 12 pièces PASSION	13779	92	Poignées en silicone confortables, set de 2 CADINI	91488	159
Ouvre-boîte à pince	12757	62	Pomme-parisienne	12710	57
Palette coudée perforée en silicone 32 cm	10640	37	Porte-couteaux KNIFE X	15041	84
Palette-sandwich coudée 32 cm	12543	37	Porte-couteaux MOVE X	15040	84
Palette-sandwich coudée en silicone 26 cm	10636	37	Porte-couteaux MOVE X noir	15042	84
Palette-sandwich coudée perforée 32 cm	12547	37	Poussoir	95044	98

Table des matières

PRODUIT	N° ART.	PAGE	PRODUIT	N° ART.	PAGE
Poussoir/garde	95035	99	Sautoir 20 cm EXPERTISO	91944	138
Poêle de service 24 cm ProResist SILENCE® PRO	91976	146	Sautoir 20 cm SILENCE® PRO	91959	142
Poêle de service 28 cm ProResist CADINI	91759	150	Set d'ustensiles de cuisson 4 pièces SILENCE® PRO	91965	142
Poêle de service 28 cm ProResist SILENCE® PRO	91977	146	Set d'ustensiles de cuisson 5 pièces SILENCE® PRO	91966	144
Poêle de wok 32 cm ProResist CADINI	91757	150	Set de 2 saladiers hauts pink	13588	106
Poêle à crêpes 28 cm ProResist SILENCE® PRO	91979	146	Spatule angulée en silicone	10635	25
Poêle à frire 20 cm ProResist CADINI	91753	150	Spatule à crêpes silicone	10625	36
Poêle à frire 20 cm ProResist SILENCE® PRO	91970	145	Tambour moyen pour moulin à fromage	16685	100
Poêle à frire 24 cm ProResist CADINI	91754	150	Tapis de découpe 35 x 25 cm, set de 2	15014	88
Poêle à frire 24 cm ProResist SILENCE® PRO	91971	145	Tapis de travail et de cuisson	12465	50
Poêle à frire 28 cm ProResist CADINI	91755	150	Thermo-sonde numérique	16283	128
Poêle à frire 28 cm ProResist SILENCE® PRO	91972	145	Thermomètre gourmet	16245	128
Poêle à frire 28 cm SILENCE® PRO	91975	145	Toque-œuf	12827	60
Poêle à frire 32 cm ProResist CADINI	91756	150	Tranche tomates et mozzarella	12755	60
Poêle à frire 32 cm ProResist SILENCE® PRO	91973	145	Tranche-Ananas PRO	12849	59
Poêle à frire en fer forgé 24 cm	95724	154	Trancheur à fromage	12723	58
Poêle à frire en fer forgé 28 cm	95728	154	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	12809	65
Poêle à frire en fer forgé à bord haut 28 cm	95729	154	Tête de rechange pour brosse à vaisselle antibac.	12809	159
Presse-ail avec racloir	12895	63	Vide-pommes	12746	57
Presse-ail compact	12896	63	Zesteur	12714	57
Presse-citron	12802	63	Écailleur	12749	57
Presse-purée	12780	64	Écumoire 10 cm	10050	21
Presse-purée	16285	124	Écumoire 12 cm	10052	21
Rabot à spätzle	95030	99	Écumoire 12 cm	10652	23
Racloir pour planchas	12565	36	Écumoire plate à perforations fines 12 cm	10057	21
Racloir à fromage	12738	58	Écumoire à friture 12 cm	95681	23
Racloir/scrapper pour vitrocéramique	12830	65	Écumoire à friture 14 cm	95682	23
Roulette cannellée	12720	49	Écumoire à mailles larges 14 cm	95792	23
Roulette à pizza	12717	59	Éminceur Supercut	95008	98
Roulette à pizza	12718	59	Éminceur gourmet	12742	99
Râpe CLASSIC	95028	101	Éplucheur pour droitiers	12732	56
Râpe fine CLASSIC	95020	101	Éplucheur pour gauchers	12734	56
Râpe multifonctions	95009	99	Éplucheur rasoir	12735	56
Râpe à julienne fine	95004	98	Éplucheur à julienne	12727	56
Râpe à julienne moyenne	95005	98	Éplucheur à tomates et à kiwis	12739	56
Râpe à julienne moyenne CLASSIC	95021	101	Éplucheur économique	12736	57
Râpe à julienne épaisse	95006	98	Œuf aromatique	12213	118
Râpe à julienne épaisse CLASSIC	95022	101			
Râpe à muscade	95068	100			
Râteau à crêpes silicone	10626	36			
Saladier haut 12 cm	15672	106			
Saladier haut 16 cm	15676	106			
Saladier haut 20 cm	15680	106			
Saladier haut 24 cm	15684	106			
Saladier haut 28 cm	15688	106			
Saladier haut 8 cm	15668	106			
Saladiers, set de 3	15700	106			
Sautoir 20 cm CHARM	91934	134			

LOVE
COOK
LIVE



SINCE 1888



RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Str. 38
87616 Marktobendorf
Allemagne
Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912 190



MARKEN
PARTNER

www.roesle.com

 facebook.com/roesle

 instagram.com/roesle_official

 pinterest.de/roesle_official

 youtube.com/user/wwwROESLEde