

LA COLLECTION CUISSON

EXTÉRIEUR EN INOX POLI BRILLANT, SUPERBE ET FACILE À NETTOYER.

CORPS TRIPLE COUCHE* ASSURANT UNE PARFAITE ROBUSTESSE ET UNE EXCELLENTE RÉPARTITION DE LA CHALEUR POUR DES PERFORMANCES DE CUISSON OPTIMALES.

POIGNÉES ET MANCHES EN INOX MASSIF FONDU.

COMPATIBLE INDUCTION ET TOUS TYPES DE FEUX*.

**sauf plat à four*

LA COLLECTION DE COUTEAUX**

ÉPLUCHER, DÉCOUPER, TAILLER, ÉMINCER, PARER, ESCALOPE... C'EST TELLEMENT PLUS FACILE DE CUISINER AVEC DE BONS OUTILS !

CETTE COLLECTION SERA VOTRE MEILLEURE ALLIÉE EN CUISINE AVEC SES 6 COUTEAUX SPÉCIFIQUES AU TRANCHANT PARFAIT, À UTILISER AU QUOTIDIEN.

LES ACCESSOIRES EN BOIS**

ÉQUIPEZ VOTRE CUISINE AVEC CES ACCESSOIRES CONÇUS POUR LA DÉCOUPE ET LE RANGEMENT DE VOS COUTEAUX, MAIS AUSSI POUR L'ASSAISONNEMENT DE VOS PLATS.

*** Les produits en bois d'acacia, une essence de bois qui présente des aspects variables selon l'arbre d'origine, sont tous différents et uniques grâce aux variations de teinte et de grain*

Avec ses finitions élégantes et ses formes épurées pensées par et pour les cuisiniers, cette collection en inox robuste et brillant a tout pour plaire.



Avec ces magnifiques couteaux de cuisine dotés d'une lame pleine acier forgée en acier inoxydable et d'un manche riveté en acacia certifié FSC, aucun aliment ne vous résistera.



Élaborés avec des matières de qualité, acier inoxydable et bois FSC assorti aux manches de nos couteaux de cuisine, ils compléteront parfaitement votre équipement, pour cuisiner comme un pro !



POÊLE INOX

AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT



COMPATIBLE AVEC TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR, Y COMPRIS L'INDUCTION ET FOUR MAX 230°.



POÊLE Ø 24 cm
AVEC 5 VIGNETTES

27,96€

SANS VIGNETTE
69,90€

POÊLE Ø 28 cm
AVEC 5 VIGNETTES

33,16€

SANS VIGNETTE
82,90€

«LE CONSEIL D'YVES CAMDEBORDE»

Idéale pour les œufs, pommes de terre sautées et les cuissons douces, ou pour l'un de mes plats préférés : l'omelette.



FOUR



GAZ



ÉLECTRIQUE



INDUCTION



ÉLECTRIQUE



VITROCÉRAMIQUE RADIANT



POÊLE INOX



COMPATIBLE AVEC TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR,
Y COMPRIS L'INDUCTION ET FOUR MAX 230°.



POÊLE Ø 24 cm
AVEC 5 VIGNETTES

25,96€

SANS VIGNETTE
64,90€

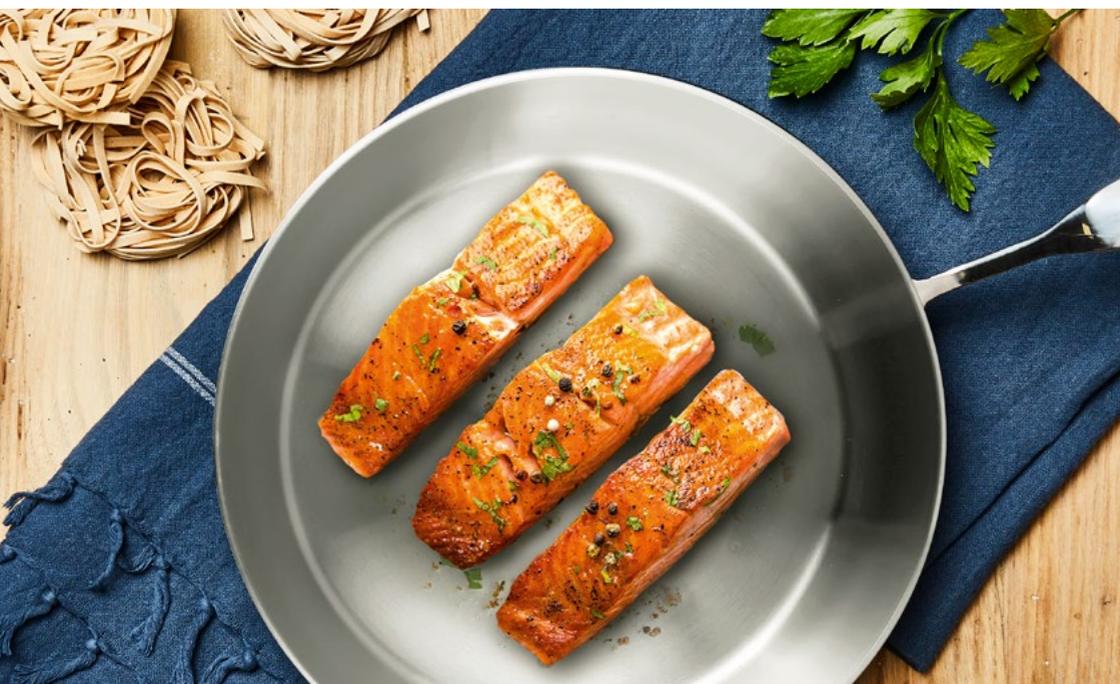
POÊLE Ø 28 cm
AVEC 5 VIGNETTES

31,16€

SANS VIGNETTE
77,90€

«LE CONSEIL D'YVES CAMDEBORDE»

Pour savoir si votre poêle est à la bonne température, déposez une goutte d'eau sur la surface. Si la goutte d'eau grésille, votre poêle n'est pas assez chaude. Si elle se transforme en petites billes qui "dansent" sur la surface, la température est idéale pour démarrer la cuisson.



CASSEROLE INOX

Ø 18 CM - AVEC BECS VERSEURS



COMPATIBLE AVEC TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR,
Y COMPRIS L'INDUCTION ET FOUR MAX 230°.



AVEC 5 VIGNETTES

25,16€

SANS VIGNETTE

62,90€

«LE CONSEIL D'YVES CAMDEBORDE»

*Cette casserole à bords hauts possède 2 becs verseurs pour transvaser vos liquides facilement et proprement, que vous soyez gaucher ou droitier !
Très pratique pour la pâtisserie.*



FAITOUT INOX

Ø 24 CM - AVEC COUVERCLE PLAT EN VERRE



COMPATIBLE AVEC TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR,
Y COMPRIS L'INDUCTION ET FOUR MAX 230°.



AVEC 5 VIGNETTES

49,96€

SANS VIGNETTE

124,90€

«LE CONSEIL D'YVES CAMDEBORDE»

*Ce faitout de grande contenance est parfait pour les plats familiaux
comme la blanquette de veau, le pot-au-feu ou encore
les moules marinières.*

WOK INOX

Ø 28 CM - AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT



COMPATIBLE AVEC TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR,
Y COMPRIS L'INDUCTION ET FOUR MAX 230°.



AVEC 5 VIGNETTES

39,96€

SANS VIGNETTE

99,90€

«LE CONSEIL D'YVES CAMDEBORDE»

*Cet ustensile d'origine asiatique permet de travailler avec très peu de matières grasses.
Vous pourrez préparer en un rien de temps fricassées de légumes croquants
et plats d'inspiration exotique.*

GRIL INOX

24 X 24 CM - AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉRENT



COMPATIBLE AVEC TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR,
Y COMPRIS L'INDUCTION ET FOUR MAX 230°.



AVEC 5 VIGNETTES

34,36€

SANS VIGNETTE

85,90€

«LE CONSEIL D'YVES CAMDEBORDE»

*Pour un effet "grillade" façon barbecue, la poêle gril est parfaite avec ses reliefs qui évitent aussi que la pièce de viande ne cuise dans son gras ou son jus.
Huilez vos aliments avant de les déposer sur la surface bien chaude.*

