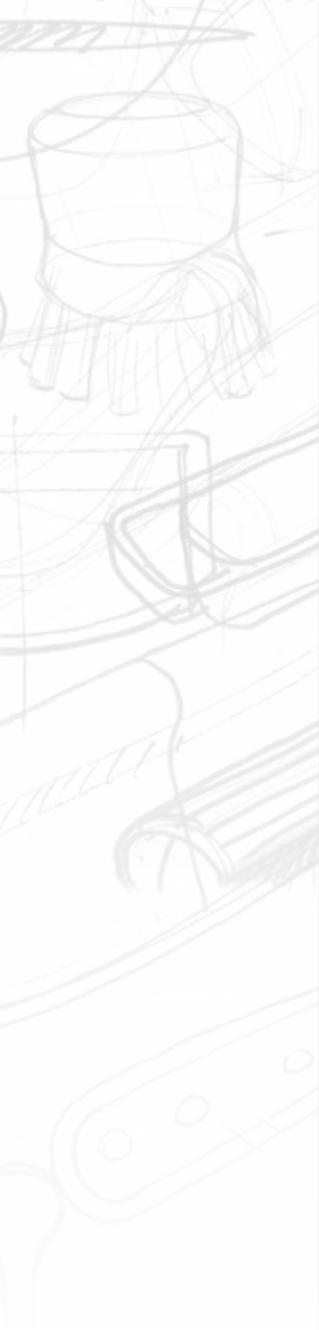


LA BOUTIQUE BSH ÉDITION 2017 - 2018

BergHOFF[®]
Yes, you're right!





BergHOFF[®]

Yes, you're right!

ÉCHO SUR 6 CONTINENTS

PRÉSENCE INTERNATIONALE

BergHOFF, spécialisée dans l'industrie culinaire, est représentée dans plus de 50 pays sur les 6 continents. Notre siège social situé en Belgique (Heusden-Zolder), maintient une constante communication avec nos agents mêmes les plus éloignés.

Algérie, Arménie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Bahreïn, Biélorussie, Belgique, Bosnie, Brésil, Bulgarie, Cambodge, Canada, Chili, Chine, Colombie, Corée du sud, Croatie, Égypte, Finlande, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Islande, Inde, Iran, Irak, Irlande, Israël, Italie, Jordanie, Kazakhstan, Koweït, Kirghizistan, Lettonie, Liban, Lituanie, Luxembourg, Macédoine, Malte, Mexique, Mongolie, Moldavie, Monténégro, Nouvelle Zélande, Norvège, Pakistan, Pérou, Pologne, Portugal, Qatar, République Tchèque, Roumanie, Russie, Arabie Saoudite, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Sénégal, Afrique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Thaïlande, Pays-Bas, Taïwan (ROC), Turquie, Turkménistan, Ukraine, Émirats arabes unis, Royaume-Uni, Uruguay, États-Unis, Ouzbékistan, Vietnam



UNE GAMME COMPLÈTE D'ARTICLES DE CUISINE ET DE TABLE



USTENSILES DE CUISSON
PLATS À FOUR ET PÂTISSERIE
OUTILS ET ACCESSOIRES DE CUISINE
COUVERTS DE TABLE
VAISSELLE
VERRERIE
EXTÉRIEUR
PETIT ÉLECTRO-MÉNAGER

LA MARQUE

Chez BergHOFF, nous croyons en la qualité. Autant pour les professionnels et les passionnés de cuisine que pour les cuisiniers au quotidien. Nous inspirons les utilisateurs de nos ustensiles de cuisson et de cuisine au travers de nos designs innovants et primés. Avec notre slogan "Yes, you're right", nous apportons un message clair à nos clients qui peuvent être assurés que BergHOFF est le meilleur choix pour la qualité, le design et leur budget.

VUE D'ENSEMBLE DE LA MARQUE

Un assortiment complet réparti dans 9 familles de produits

Une forte identité, des produits uniques

Des produits conçus en interne : originaux et primés

Flexibilité

Partenaires locaux qui connaissent les besoins de leurs marchés

Gestion complète à l'interne de la conception du produit sur croquis initial au contrôle de la qualité et de la fabrication

Livraison rapide de tout volume, partout dans le monde

Initiatives sociales et écologiques: soutenir des projets locaux de développement durable, utiliser des ressources naturelles de manière responsable, ...

HISTOIRE

1994

Création de la marque BergHOFF. Cette première étape sur le marché avec des batteries de cuisine et des couverts a connu un succès immédiat en France et en Allemagne. Une foire professionnelle à Moscou nous a permis d'ouvrir le marché russe. L'Ukraine et la Pologne ont rapidement contribué à notre réussite.

1997

L'assortiment s'enrichit et couvre toutes les familles de la cuisine et des arts de la table. Les offres de couteaux, accessoires et articles de table séduisent les clients partout dans le monde : on trouve dorénavant BergHOFF dans tous les pays de l'Est de l'Europe, en Espagne et aux États-Unis.

1998

Ouverture de magasins BergHOFF dans la plupart des pays du monde.

2000

Intégration d'un bureau de design et développement des produits au sein de la société. La conception de nos collections à l'interne devient essentielle. Déménagement dans de nouveaux locaux.

2004

Dixième anniversaire de la marque. Nous remportons la meilleure performance par le prix "Lion de l'export" décerné par le gouvernement flamand pour récompenser nos fortes exportations.



2008

Parallèlement à la croissance de la marque, le nombre d'employés augmente. De nouveaux locaux sont construits pour accueillir tout le personnel. Le premier prix du design est gagné ! Earthchef est lancé.

2010

BergHOFF fournit tout le pavillon belge à l'exposition universelle de Shanghai en ustensiles de cuisine et de table. Le Prix Eterne canadien est attribué à la ligne EarthChef pour son concept écologique.

2011

Grand prix du Red Dot Design pour l'éplucheur horizontal Neo.
Relooking de l'emballage et introduction des nouveaux logo et slogan

2012

3 produits conçus à l'interne par le designer Frederik Aerts gagnent le prix IF du design. Lancement d'une collection de produits destinés à la fidélisation de la clientèle (Best Customer Market).

2013

Croissance soutenue des campagnes de fidélisation de la clientèle (Best Customer Market) avec des enseignes de renommée internationale.

2014

20ème anniversaire de la marque. La corbeille à fruits Zeno et les couteaux céramique Eclipse remportent le prix du Good Design

2015

Lancement de la gamme Ron. Des prix de design pour les théières et couteaux Ron.

2016

Avec les couteaux et son rangement Ron, nous avons remporté le «Red Dot Award:Best of the best», tandis que la gamme en fonte Ron, le BBQ de table et le set de pizza Leo ont été honorés avec le Red Dot Award. Le BBQ de table et le set à pizza Leo ont également obtenu le Good Design Award.



**PRÊTS POUR
LE FUTUR**

Grâce à une structure solide, au professionnalisme des partenaires, aux produits de pointe, aux stratégies élaborées, la marque BergHOFF trouve sa place sur le marché mondial. Autant pour les partenaires que pour les clients, BergHOFF est et restera une marque forte.



DESIGN À UN PRIX ABORDABLE

DE LA CRÉATION
AU PRODUIT FINAL

Une équipe de spécialistes garde un œil attentif sur tous les processus de production. De l'étude initiale au produit fini, nous restons vigilants. C'est ainsi que chaque produit portant le label BergHOFF répond aux exigences de qualité les plus sévères. La conception des produits et leur production étant gérées en interne, il est facile d'anticiper rapidement les tendances et de répondre facilement aux demandes spéciales de nos clients. Le fait de travailler avec des designers de renom met davantage l'accent sur le caractère unique des produits BergHOFF.

De nombreux modèles ont été récompensés par plusieurs prix internationaux de design. Cette synergie, combinée avec des méthodes de production efficaces, permet à BergHOFF Worldwide d'offrir des modèles design accessibles à tous. Une communication étroite avec les agents internationaux et une observation continue de l'évolution du marché contribuent à une amélioration constante des produits BergHOFF.

Le contrôle de la qualité effectué tout au long de ces étapes garantit un résultat final optimal





RAF VANTHOOR

Dans le but d'offrir des designs de qualité à un prix abordable pour tous, Raf Vanthoor a mis en place un concept intégré d'innovation et de développement de produits qui en font le cœur de l'entreprise. En contrôlant la chaîne de production de l'idée initiale au produit sur l'étagère aucun détail n'échappe à son attention. Sa vision se concentre sur la recherche au-delà du «maintenant» pour développer des produits et des concepts qui englobent des stratégies aboutissant à un succès futur.

PIETER ROEX

La vaste connaissance et l'intérêt pour le design d'intérieur de Pieter, l'architecture et la conception des objets sont d'excellentes ressources pour concevoir des ustensiles de cuisine BergHOFF. Son style personnel est l'expression d'une interprétation moderne des objets traditionnels à qui il donne une touche ludique. Ses créations peuvent être décrites comme «impeccables, claires, fonctionnelles». Tous les éléments de la nature sont ses déclencheurs d'inspiration.



KENNETH WILLAERTS

Un membre du Design-Team BergHOFF, Kenneth Willaerts est fasciné par le défi de combiner des matériaux opposés. Son travail se caractérise par l'alliance entre les matériaux naturels comme le liège, le bois ou la pierre et des matériaux synthétiques ou en acier. Sa vaste connaissance des techniques de production diverses lui permet d'explorer cette approche au maximum. Il croit que le design devrait aller au-delà de l'esthétique et trouve son inspiration dans la nature à la fois comme dans un contexte urbain, un intérêt qui aide à unifier le naturel et le synthétique dans ses travaux.



LEEN LISENS



RALPH KRÄMER



PIETER ROEX

KENNETH WILLAERTS

DESIGN

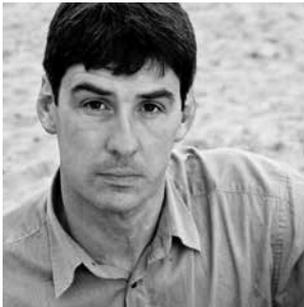
PIETER STOCKMANS



ILSE RAYMAEKERS



JONATHAN SMITH



RAF VANTHOOR



1 Le prix international Red Dot Design est l'une des plus grandes distinctions renommée à l'échelle mondiale. Chaque année, un jury international examine et évalue les produits sélectionnés selon les critères comme le degré d'innovation, la fonctionnalité et le niveau de qualité.

Avec les couteaux et l'organisateur Ron, nous avons gagné le «Red Dot Award: Best of the Best». Ceci est réservé au meilleur design de produit dans leur catégorie et est considéré comme l'un des prix supérieurs qu'un produit peut recevoir.

2 Le prix Henry van de Velde est le prix du design le plus prestigieux en Belgique. Il fait honneur à l'authenticité, à l'innovation, à la créativité et aux valeurs additionnelles. Durant l'exposition des produits participants au prix Henry van de Velde, les visiteurs sont invités à voter pour leur objet favori. Le gagnant reçoit le Prix Henry van de Velde du Public.

3 Le prix Good Design de L'athenaeum de Chicago existe depuis 1950 et est l'un des plus anciens prix décerné au monde. Ce prix récompense les designers et les fabricants pour leurs concepts visionnaires et innovants dans la catégorie des produits design basics et de consommation

4 Le prix de design IF avec pas moins de 1000 participants venant de plus de 35 pays différents est l'une des compétitions clef du design au monde. Un jury international d'experts décerne le prix sur une sélection d'environ 2800 produits soumis aux épreuves telles que son design, sa fonctionnalité, son ergonomie et sa qualité de fabrication. Le produit vainqueur est alors présenté durant les 7 mois de l'exposition IF qui attire 300 000 visiteurs.

5 Le Conseil Allemand du Design est l'un des principaux centres mondiaux de l'expertise en matière de conception. Chaque année, il décerne le Prix Allemand du Design au produit design révélé de qualité exceptionnelle. Seuls des experts talentueux et des membres choisis sont autorisés à proposer des candidatures pour ce prix prestigieux.

6 Le faitout NEO a été choisi pour participer à la compétition des "100 plus beaux objets au monde". Les nominés sont sélectionnés par un jury prestigieux et le concours est organisé par des magazines internationaux du design. Le site web www.pulchr.org invite chaque visiteur à choisir 10 objets sur les 100 proposés. Les 10 objets ayant comptabilisé le plus de votes seront entreposés dans une boîte hermétique et enterrés dans un jardin de designers comme "messager de la culture de notre temps" pour les archéologues futurs.



1 | 3



1 | 3



1 | 3



2



1



1 | 2 | 3

3



1 | 3



7 En 2008, BergHOFF a lancé la gamme Earthchef qui s'intègre dans un concept écologique par sa contribution à économiser de l'énergie, par son revêtement anti-adhérent naturel, par l'utilisation du bambou qui est parfait en tant que ressource naturelle renouvelable et par ses emballages recyclés et recyclables. BergHOFF s'est engagé à soutenir des programmes pour la préservation de l'environnement. Au Canada, par exemple, 30 000 arbres ont été plantés dans tout le pays et particulièrement dans les zones affectées par l'insecte, le dendroctone du pin, par la sécheresse ou par tout autre désastre. Pour cet engagement, BergHOFF a remporté le prix "Tree Canada's Eterne" reconnu comme étant le prix le plus prestigieux décerné par les associations écologiques mondiales.

8 Le Centre Européen d'Architecture Art Design et des Études Urbaines ainsi que le Chicago Athenaeum : Musée d'Architecture et de Design sélectionnent chaque année les quarante talents les plus prometteurs âgés de moins de 40 ans. Leurs projets sont jugés sur le mérite de l'innovation du design en mettant l'accent sur l'exploration de nouvelles approches et d'idées dans le design contemporain. Pour l'année 2009, Frederick Aerts a été sélectionné comme faisant partie des 40 meilleurs designers de moins de 40 ans.

9 Table & Cadeau est un magazine professionnel français dédié aux arts de la table et de la cuisine. Chaque année durant la foire exposition Maison & Objet à Paris, Table & Cadeau organise un concours pour dénicher les design remarquables dans diverses catégories telles que le textile de maison, la décoration, les accessoires de cuisine, la verrerie... Un jury de professionnels récompense les gagnants avec le Grand Prix. En 2010, la planche à découper NEO a remporté le Grand Prix.

10 En tant que partenaire BergHOFF a été fournisseur de tous le matériel de cuisine et de table du pavillon belge durant l'Exposition Universelle 2010 de Shanghai en Chine. Parmi la plupart des produits, les articles de table de la gamme Eclipse ont été utilisés à l'Exposition Universelle de Milan en 2015.



4 | 5



3 | 5



1 | 5



1 | 2 | 3 | 5 | 6



4 | 5 | 9



1 | 4 | 5



1



7



3 | 5



3 | 4 | 5



1 | 5



3 | 5

ENTRETIEN



Lavable au lave-vaisselle



Lavage main recommandé

Afin de prolonger leur durée de vie, de préserver leur brillant (verres...) et leur forme d'origine (articles en bambou, couvercles synthétiques...) nous vous conseillons de ne pas les mettre au lave-vaisselle dont les hautes températures et les détergents agressifs les endommageront. Il est évident qu'il ne faut jamais plonger dans l'eau les appareils électriques. Un simple nettoyage avec un chiffon légèrement humide sera suffisant. Évitez de laver les couvercles à pression des autocuiseurs au lave-vaisselle. Même le lavage à la main doit être exécuté avec beaucoup de précautions.

ISO



Normes CE



Normes GS



RoHS

MATÉRIAU



Acier inoxydable 18/10



Aluminium



Fonte d'aluminium



Fonte d'alliage de zinc



Fonte de fer



Acier inoxydable



Acier carbone



5 - plis



Double paroi



Bambou

SOURCES DE CHALEUR



Induction



vitrocéramique



halogène



Gaz



Électrique

FOND



Fond capsule 3 couches



Fond capsule 4 couches



Fond sandwich 4 couches



Fond sandwich 6 couches



Pastille cuivre

CARACTÉRISTIQUES



Manches qui restent tièdes



Gain d'énergie



Bouton thermomètre



Résistant au four



Compatible au micro-ondes



Couteaux aiguisés à la main



Forgé



Brevet en cours



breveté



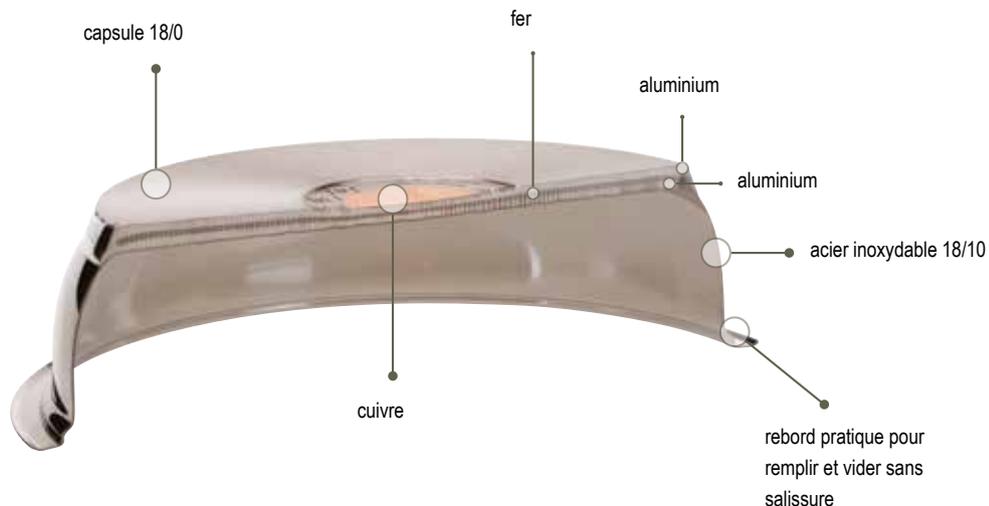
Respecte l'environnement

FOND SANDWICH 6 COUCHES

Durant la cuisson, les matériaux qui constituent le fond se dilatent en chauffant. Pour éviter cela, les ustensiles de cuisson traditionnels ont été conçus avec un vide creux dans le fond pour permettre cette distorsion. Le grand inconvénient est que ces culinaires requièrent un laps de temps pour que le fond se plaque à la source de chaleur afin de prendre le plein avantage du processus de chauffe. Ceci explique les typiques pertes d'énergie, la répartition irrégulière de la chaleur, les aliments brûlés ou collés.

Le fond sandwich 6 couches de BergHOFF ne possède pas ces inconvénients. Il est parfaitement plat. L'aluminium qui recouvre la surface complète du fond se dilate jusqu'aux extrêmes bords pour permettre à la base de chauffer uniformément.

L'autre avantage de ce fond sandwich 6 couches est la rapidité de chauffe. La chaleur se répand en un rien de temps sur toute la surface du fond sans créer de points chauds grâce aux différents matériaux qui le compose. Chaque matériau possède des qualités spécifiques : l'aluminium et le cuivre ont une conduction rapide pendant que le fer répartit la chaleur de façon homogène. La chaleur pénètre immédiatement dans la couche de fer. Les bords extrêmes du fond chauffent aussi vite que le centre en utilisant un minimum d'énergie. De plus, la périphérie du fond étant parfaitement hermétique, aucune particule alimentaires ne peut venir s'y loger.





BergHOFF

Leo

La ligne Leo de BergHOFF apporte des couleurs ludiques, des formes pures et des textures douces à la cuisine. Les poignées en bois par rapport aux matières synthétiques, les matériaux doux face à l'acier inoxydable, les fibres de liège et de bambou. Le Designer interne de BergHOFF, Pieter Roex, a choisi chaque ressource pour démontrer ses qualités particulières en matière de fonction et de design. Une approche qui a attiré l'attention du jury Red Dot Design qui a honoré rapidement les estampilles ravioli et le set à pizza avec le Red Dot Design award.

PART OF THE
"2016 GOOD DESIGN LOGO"
AWARDED LEO COLLECTION





COLLECTION

Leo line

Outils & Accessoires de cuisine

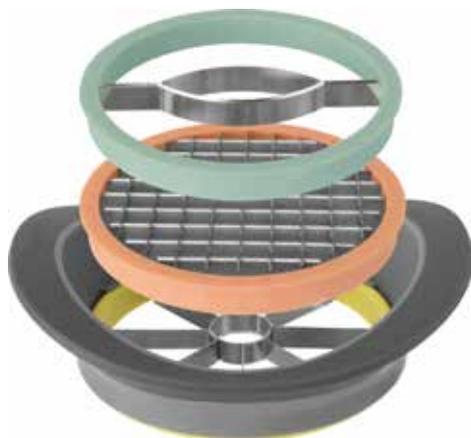
Le coupe fruits leo est un outil 3 en 1, intelligemment conçu pour les fruits et légumes. Ses lames coupantes et interchangeables, tranchent et dés les pommes, mangues, pommes de terre ... avec une simple pression.

LEO LINE

Set trancheur tout en un
3950020

1* support	18*14,5*5 cm
1* insert lame Mango	13*13*5 cm
1* insert lame Pommes	13*13*5 cm
1* insert lame Pommes de terre	13*13*5 cm

Matériau: fibre de verre renforcée P , poignée soft-touch, lames en acier inoxydable



Rostfrei Edelstahl



LEO LINE

Presse citrons/fruits

3950011

13,00 x 7,00 x 7,00 cm (5 x 2 3/4 x 2 3/4")

Cet outil assure que uniquement le jus du citron ou du citron vert fraîchement pressé est ajouté au plat - juste la saveur et non les pépins.

Matériel: poignée soft-touch, corps en pp fibre de verre renforcée



LEO



COLLECTION

Leo line

Outils & Accessoires de cuisine

Enfin, éplucher les fruits et les légumes peut être amusant! La poignée ergonomique rend la tâche facile et efficace. Conçu dans une palette de couleur tendance complétée par une poignée douce au toucher ou une poignée en véritable bois.



LEO LINE
Eplucheur vertical
3950005

17,50 x 2,00 x 2,00 cm (6 3/4 x 3/4 x 3/4")



LEO LINE
Eplucheur vertical
3950006

17,50 x 2,00 x 2,00 cm (6 3/4 x 3/4 x 3/4")



Matériau: poignée soft-touch ou poignée en bois, lame en acier inoxydable, corps pp renforcé avec fibre de verre



Faire de belles et authentiques raviolis faits maison avec les estampilles à raviolis Leo. En une seule étape, ces estampilles scellent les raviolis parfaitement en forme. Les estampilles à ravioli Leo combinent l'aspect naturel du bois de chêne avec un matériau synthétique facile à nettoyer et pratique pour des années d'utilisation.

LEO LINE
Estampille ravioli
3950007

13,00 x 8,00 x 8,00 cm (5 x 3 1/4 x 3 1/4")

LEO LINE
Estampille ravioli
3950008

13,00 x 8,00 x 8,00 cm (5 x 3 1/4 x 3 1/4")

Matériau: poignée soft-touch ou poignée en bois,
corps pp renforcé avec fibre de verre



reddot award 2016
winner



LEO LINE
Estampille ravioli mini
3950010

11,50 x 5,00 x 5,00 cm (4 1/2 x 2 x 2")

LEO LINE
Estampille ravioli mini
3950009

11,50 x 5,00 x 5,00 cm (4 1/2 x 2 x 2")



Matériau: poignée soft-touch ou poignée en bois,
corps pp renforcé avec fibre de verre

COLLECTION

Leo line

Outils & Accessoires de cuisine

Les pommes de terre n'ont aucune chance face au presse purée Leo. Parfait pour préparer un plat délicieux avec des pommes de terre ou de chou-fleur. Combinez le presse purée avec d'autres produits de la gamme Leo comme par exemple le fouet Leo. Parfait pour les sauces ou de délicieux desserts. Le presse purée et le fouet sont conçus avec une poignée soft-touch pratique ou une belle manche en bois de chêne.



LEO LINE

Presse-purée**3950014**

23,50 x 8,50 x 8,50 cm (9 1/4 x 3 1/4 x 3 1/4")



Matériau: poignée soft-touch, corps en pa fibre de verre renforcée

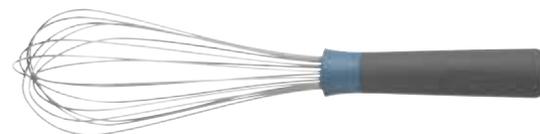


LEO LINE

Fouet**3950017**

28,00 x 7,00 x 7,00 cm (11 x 2 3/4 x 2 3/4")

Le fouet Leo est conçu avec une belle poignée en bois qui le rend idéal pour faire les sauces ou les desserts délicieux.



LEO LINE

Fouet**3950016**

28,00 x 7,00 x 7,00 cm (11 x 2 3/4 x 2 3/4")

Le fouet Leo est conçu avec une poignée tactile pratique qui le rend parfait pour les sauces ou les desserts délicieux.



Matériau: soft-touch ou manche bois, fibre de verre renforcée pp, fils d'acier inoxydable 18/10

Créez une délicieuse pizza italienne authentique à la maison avec le set à pizza Leo. La pierre à four en céramique de haute qualité garde et distribue la chaleur uniformément tout en absorbant l'humidité de la pâte ce qui la rend croustillante à perfection. Le couteau à pizza offre deux fonctions en une seule. La lame facilite le travail de découpe des pizzas minces ou avec croûte épaisse tandis que le râpe intégrée coupe finement le fromage pour une belle garniture. La spatule en bois naturelle est conçue pour glisser sous la pizza pour le placer dans un four chaud et de la sortir quand elle est prête. La spatule va directement du four à table puisqu'elle sert de planche à découper et de plat de service. Le système de marquage intégré rend le portionnement facile et assure des parts à de taille égale.

LEO LINE
Set à pizza
3950036

1* pelle à pizza	34*45,5 cm
1*pierre à pizza	30*38 cm
1*coupe à pizza avec râpe	30 cm



LEO LINE
Pierre à pizza
3950035

38,00 x 30,00 x 1,50 cm (14 3/4 x 11 3/4 x 1/2")

Matériau: Corderiete



LEO LINE
Coupe Pizza & Râpe
3950025

30,00 x 2,50 x 10,50 cm (11 3/4 x 1 x 4")

Corps: pp renforcé avec fibre de verre

Lame: Acier inoxydable (X30Cr13)



Rostfrei Edelstahl



LEO LINE
Pelle à Pizza
3950024

45,50 x 34,00 x 1,00 cm (17 3/4 x 13 1/4 x 1/2")

Matériau: Bambou



COLLECTION

Leo line

Outils & Accessoires de cuisine

L'ensemble d'un couteau coupe herbes qui s'adapte admirablement à la surface concave de la planche à découper en bambou, hacher et émincer les herbes devient un vrai plaisir. Le couteau comporte quatre trous gradués pour effleurer la tige: il suffit d'insérer la tige de romarin, de thym et d'autres herbes, de les tirer à travers et les feuilles sont recueillies sur la planche. Maintenant, ils peuvent être hachés ou émincés avec le couteau à demi-lune en le basculant avant et en arrière. Les herbes feuillues comme le persil ou le basilic peuvent être placées directement sur la planche pour les hacher rapidement.

Disponible Mars 2018

LEO LINE

Set coupe herbes**3950021**

1*coupe herbes 13,5*2,5*9,5 cm

1* support en bois 16*16*2,5 cm



Matériau: hachoir pp renforcé avec fibre de verre ,
lame en acier inoxydable, support en bambou



Rosafrei Edelsaht



Disponible Janvier 2018

Deux mortiers et pilons ergonomiques sont disponibles. Les deux sont conçus pour le broyage efficace de toutes les herbes et épices - parfait pour le pesto maison, mélanges d'épices et la salsa. Le mortier attrayant est parfait pour servir les ingrédients fraîchement moulu à table. Le petit modèle est livré avec un couvercle en liège en contraste au blanc et qui sert à préserver les saveurs et les arômes.



LEO LINE
Mortier et pilon petit modèle
3950032

10,00 x 10,00 x 9,00 cm (4 x 4 x 3 1/2")

Matériau: grès, liège, couvercle avec anneau en silicone



LEO LINE
Mortier et pilon large
3950033

17,50 x 17,50 x 11,00 cm (6 3/4 x 6 3/4 x 4 1/4")

Matériau: grès



LEO



COLLECTION

Leo line

Outils & Accessoires de cuisine



La surface spécialement conçu de cette râpe rend simple et efficace pour râper le gingembre ou l'ail en seulement quelques secondes. La partie en silicone sur la base offre une stabilité supplémentaire. Un rinçage rapide est suffisante pour nettoyer la râpe.

LEO LINE

Râpe multifonction**3950030**

23,00 x 9,00 x 3,00 cm (9 x 3 1/2 x 1 1/4")



Matériel: poignée soft-touch, corps en PP fibre de verre renforcée





LEO LINE

Réceptacle pour couteaux et accessoires**3950000**

14,50 x 14,50 x 24,00 cm (5 3/4 x 5 3/4 x 9 1/2")

Matériau: corps en fibre de bambou, insert de couteaux en liège, anneau du fond anti-glisse

À première vue, c'est une boîte élégante, une unité de rangement typique pour les outils de cuisine. Mais la boîte Leo possède un astuce: un regard plus attentif révèle un insert de liège intégré, transformant ce porte-couteau et ustensile en véritable organisateur. Les couteaux se placent dans les fentes où ils sont stockés en toute sécurité jusqu'à la prochaine utilisation. D'autres outils comme les spatules, les fouets et les accessoires de service sont gardés à côté des couteaux. Cette boîte garde tous les outils à portée de main et utilise un espace minimal.



LEO



LEO LINE

Support essuie-tout**3950022**

17,00 x 17,00 x 28,50 cm (6 3/4 x 6 3/4 x 11 1/4")

Le support de papier essuie-tout de Leo a sa place dans toutes les cuisines, traditionnelles ou contemporaines. Le poteau en bois de chêne tient n'importe quel rouleau de papier de cuisine de taille standard. La base en matériau synthétique dispose d'une base antidérapant et est conçu pour empêcher le basculement lors de la déchirure d'une feuille de papier essuie-tout.

Matériau: poteau en bois de chêne, corps PP renforcé en fibre de verre, anneau du fond anti-gliss



COLLECTION

Leo line

Outils & Accessoires de cuisine



LEO LINE

Cuillère à glace**3950013**

18,50 x 4,50 x 4,00 cm (7 1/4 x 1 3/4 x 1 1/2")



Une cuillère à glace stylée pour les amateurs des délices de la crème glacée ou de sorbet. Le bord de la cuillère glisse sans effort à travers même des glaces les plus surgelés.

Matériau: corps en fonte d'aluminium avec revêtement transparent satiné, manche soft-touch



LEO LINE

Attendrisseur de viande**3950018**

17,00 x 5,50 x 3,00 cm (6 3/4 x 2 1/4 x 1 1/4")

Cet attendrisseur de viande élégant est livré avec 2 côtés différents: l'un est lisse pour aplatir la viande et la volaille, l'autre côté est avec des "picots" et est utilisé pour attendrir les viandes. En outre, vous pouvez très bien aussi écraser l'ail et les noix.

Matériau: corps en fonte d'aluminium avec revêtement transparent satiné, manche soft-touch



Ce moule à gâteau libère même les gâteries les plus délicates avec facilité grâce à ses propriétés anti-adhésives étonnantes. Il a été habilement conçu avec des lignes en grille et en combinaison avec la trancheuse unique, les gâteaux peuvent être coupés dans n'importe quelle portion.



LEO LINE

Plat à four rectangulaire**3950027**

Dimensions ext

32 x 26,5 x 5,5 cm (12 1/2 x 10 1/4 x 2 1/4)

Dimensions int

28 x 22 x 5,5 cm (11 x 8 1/2 x 2 1/4)

Matériau: corps en acier au carbone avec revêtement antiadhérent



LEO LINE

Plat à four rond**3950028**

Dimensions ext

26 x 26 x 5,5 cm (10 1/4 x 10 1/4 x 2 1/4)

Dimensions int

22 x 22 x 5,5 cm (8 3/4 x 8 3/4 x 2 1/4)

Matériau: corps en acier au carbone avec revêtement antiadhérent



LEO LINE

Trancheur**3950023**

14,50 x 2,50 x 11,50 cm (5 3/4 x 1 x 4 1/2")

Utilisez ce couteau spécifique en combinaison avec le plat à four Leo avec des lignes de marquage intégrées pour couper les gâteaux dans n'importe quelle portion désirée et surtout en parts égales.

Matériau: PA renforcé avec fibre de verre



LEO LINE

Grattoir**3950026**

10,50 x 2,50 x 13,00 cm (4 x 1 x 5")

Le grattoir est livré avec des bords droits et arrondis mais flexible pour s'adapter à une variété de bols, casseroles et plats

Matériau: PA renforcé avec fibre de verre, silicone



NEW


**BOITE AVEC PLAQUE DE
COUPE DE BAMBOU**

3950051

 31,50 x 21,50 x 15,00 cm
 (12 2/4 x 8 2/4 x 6")

La nouvelle boîte à pain de Leo apporte fonctionnalité style et couleur à votre cuisine. Cette boîte à pain élégante aide à garder votre pain plus frais pour plus longtemps

Le couvercle sert de planche à découper.

Matériel: bambou, fini huile végétale, plastique approuvé par les aliments


**PLANCHE A DECOUPER EN
BAMBOU**

3950061

 37,00 x 11,00 x 2,50 cm
 (14 2/4 x 4 1/4 x 1")

Cette planche à découper en bambou à deux parties a un plateau pour récupérer les miettes. Idéal pour couper et servir du pain à la table tout en impressionnant vos invités.

Matériel: bambou, fini huile végétale, plastique approuvé par les aliments


PLANCHE LONGUE EN BAMBOU

3950087

 44,00 x 10,00 x 1,50 cm
 (17 1/4 x 4 x 2/4")

Cette planche à découper longue bambou est idéale pour couper et servir du pain ou d'autres délices.

Matériel: bambou, fini huile végétale, plastique approuvé par les aliments


**PLANCHE A DECOUPER
PETITE**

3950086

 28,00 x 20,00 x 1,50 cm
 (11 x 7 3/4 x 2/4")

**PLANCHE A DECOUPER
LARGE**

3950085

 37,00 x 27,00 x 1,50 cm
 (14 2/4 x 10 3/4 x 2/4")

**PLANCHE A DECOUPER
DOUBLE**

3950088

 44,00 x 17,00 x 4,00 cm
 (15 3/4 x 6 x 3/4 x 1 2/4")

Les planches à découper attrayantes de Leo sont de véritables all-rounders offrant une prise en main sûre pour la coupe, le tranchage, la découpe, ou d'autres tâches de cuisson. Utilisez le design élégant avec des bords arrondis et des poignées en tant que plateau de service pour les viandes, les pains, le fromage, le vin, les fruits et les légumes.

En bonus :

- Sillon de jus intégré qui le rend parfait pour servir des viandes cuites
- Bord de lèvre angulaire permettant un transfert sans tracas des ingrédients coupés ou hachés sur une plaque ou un plateau
- Pieds antidérapants
- Forme spéciale pour un séchage optimal



Matériel: bambou, fini huile végétale, plastique approuvé par les aliments

De belles boîtes simples et pratiques qui maintiennent votre cuisine propre et bien organisée. Disponible en 3 tailles



Matériau: corps en fibre de bambou, couvercle en bambou, joint en silicone

NEW



**CANISTER AVEC COUVERTURE
DE BAMBOU**

3950052

11,00 x 11,00 x 13,50 cm
(4 1/4 x 4 1/4 x 5 1/4")



Except bamboo lid



**CANISTER AVEC COUVERTURE
DE BAMBOU**

3950053

11,00 x 11,00 x 8,50 cm
(4 1/4 x 4 1/4 x 3 1/4")



**CANISTER AVEC COUVERTURE
DE BAMBOU**

3950054

15,00 x 15,00 x 8,00 cm
(6 x 6 x 3 1/4")

Matériau: corps en fibre de bambou, couvercle en bambou, joint en silicone



Boite grand modèle

3950055

24,00 x 24,00 x 10,00 cm
(9 2/4 x 9 2/4 x 4")



Boite petit modèle

3950056

22,00 x 22,00 x 12,00 cm
(8 3/4 x 8 3/4 x 4 3/4")



Set boîte 2 pcs

3950078

16,5 x 16,5 x 6 cm
(6 1/2 x 6 1/2 x 2 1/2")



Matériel: fibre de bambou



Support

3950091

12,50 x 12,50 x 4,00 cm (5 x 5 x 1 2/4")

Material: Silicone



Support couteaux et ustensiles

3950000

14,50 x 14,50 x 24,00 cm (5 3/4 x 5 3/4 x 9 1/2")

Matériau: corps en fibre de bambou, insert de
couteau en liège, bague de base antidérapante



outils non inclus



NEW



PLAQUE OVALE AVEC PLANCHE DE COUPE BAMBOU

3950057

34,50 x 20,50 x 3,50 cm
(13 2/4 x 8 x 1 2/4")

Une planche de bambou dans une assiette ovale ... une façon intéressante de servir un dîner en plein air: viande ou poisson sur le bois; frites, légumes, sauces ... sur la plaque. Appétit supplémentaire? Placez la planche de bambou à côté de la plaque et profitez de ces piqûres supplémentaires.



PLAQUE DE COUPE EN BAMBOU DOUBLE AVEC PLATEAU

3950060

39,00 x 23,00 x 2,50 cm
(15 1/4 x 9 x 1")

Cet ensemble de 3 pièces est parfait pour présenter des tapas, des antipastites, des charcuteries, des fromages, du pain ... qui peuvent être coupés directement sur le panneau en bambou. Le petit bol est juste pour le beurre, les huiles infusées aux herbes, les sauces et les trempettes.



PLANCHE DE COUPE BAMBOU AVEC PLAQUE

3950058

36,50 x 36,50 x 2,00 cm
(14 1/4 x 14 1/4 x 3/4")

Est-ce un carton et un tableau de service? Ou seulement deux assiettes imbriquées? Toutes ces options! Pour la sculpture, la planche niche parfaitement à l'intérieur de la plaque qui est conçue pour attraper tous les jus de la viande, ce qui en fait un moyen propre de servir des viandes à la table. Et bien sûr, vous pouvez les utiliser séparément comme deux assiettes élégantes pour améliorer les restaurants en plein air: le bambou pour la viande et l'autre pour tous les types de côtés et d'extras.



Matériau: Corps en fibre de bambou, planche à découper en bambou



SET DE BOLS AVEC COUVERCLE ET PLATEAU 6 PCS

3950062

33,50 x 10,50 x 2,00 cm
(13 1/4 x 4 1/4 x 3/4")

Cet ensemble offre des moyens infinis de servir des sauces, des trempettes et des accompagnements. Utilisez les bols individuellement pour partager des collations ou présentez l'ensemble complet sur le plateau.



SET DE SERVICE 2 PCS

3950077

20,00 x 20,00 x 10,00 cm
(7 3/4 x 7 3/4 x 4")

Magnifiquement fabriqué en fibre de bambou, le set de cuvettes Leo peut être utilisé pour servir, afficher ou stocker.



SET APERO

3950059

24,50 x 24,50 x 11,50 cm
(9 3/4 x 9 3/4 x 4 2/4")

Leo vous invite à profiter de la vie avec votre famille et vos amis. Cet ensemble Apero est utilisé pour servir des hors-d'œuvre, des cookies, des chips et d'autres spécialités avec vos boissons.

Comprend:

- Petite tasse de sauces
 - Grande tasse pour les plus grands hors-d'œuvre
- Lave-vaisselle sauf le plateau en bambou



sauf plateau en bambou Matériel: bols en bambou, plateau en bambou

GEM

PETIT DÉTAILS GRANDE DIFFÉRENCE

Il y a quelque chose de spécial à propos de la collection GEM qui la distingue. Tout d'abord, il vous engage avec son design innovant. Ensuite, il vous captive avec ses avantages fonctionnels. Enfin, cela vous rassure avec l'utilisation de matériaux de haute qualité et l'attention portée aux détails.





GEM

DÉTAILS QUI CONCERNE



La collection GEM
comporte un revêtement
extérieur mat noir
et une surface de cuisson
intérieure antiadhésive.

La poignée détachable a une sensation
agréable et reste cool
se fondant dans une unité harmonieuse
avec des faitouts et des casseroles
entièrement noires.

POINTS FORT:

- Matériel de haute performance
- Design ergonomique
- Poignée amovible facile à fixer *
- Revêtement antiadhésif haut de gamme
- Excellence en durabilité
- Polyvalent
- Disque complet pour une cuisson optimale sur chaque table de cuisson

*La série GEM se compose d'un mélange fonctionnel de casseroles avec et sans poignées détachables



GEM

CAST ALU CASSEROLES



2307309

Faitout avec couvercle

20cm - 7 3/4 "

Max Body Height: 10 cm
Volume: 2,8 L - 3.0 Qt



2307310

Faitout avec couvercle en verre

24cm - 10"

Max Body Height: 12 cm
Volume: 4,9 L - 5.2 Qt



Grâce à des détails de produits sophistiqués, cette série de cuisinier esthétiquement attrayante offre une fonctionnalité élevée. Gem a été conçu comme un ustensile de cuisine très durable avec des fonctionnalités antiadhésives durables et adapté à toutes les tables de cuisson. Les produits en acier inoxydable sont utilisés tout en donnant à la collection une finition de haute qualité et une durabilité accrue.



2307311

Marmite avec couvercle

28cm - 11"

Max Body Height: 13 cm
Volume: 7,3 L - 7.7 Qt



2307319

Sauteuse Italienne avec couvercle

28cm - 11"

Max Body Height: 88 mm
Volume: 4,6 L - 4.9 Qt

GEM

CAST ALU PANS AVEC POIGNÉE DÉTACHABLE

Avec un simple déplacement de la main, la poignée peut être détachée pour permettre à la casserole d'être utilisée dans le four. Cuire sur une table de cuisson, déplacez-la vers le four, faites-le directement sur la table et rangez les restes dans le réfrigérateur. Le nettoyage est aussi facile, retirez simplement les poignées pour faciliter le nettoyage. Notre système breveté de libération de poignée est très facile à utiliser et 100% sécurisé.



2307303

Sauteuse avec couvercle / Manche amovible
24 cm - 9 1/2 "

Body Height:	85 mm
Volume:	3,2 L - 3.4 Qt



2307305

Sauteuse avec couvercle / Manche amovible
28 cm - 11 "

Body Height:	8,5 cm
Volume:	4,4 L - 4.6 Qt



2307300

Poêle / Manche amovible
20 cm - 7 3/4"

Body Height:	5 cm
Volume:	1,1 L - 1.2 Qt



2307301

Poêle / Manche amovible
24 cm - 9 1/2 "

Body Height:	5 cm
Volume:	1,7 L - 1.8 Qt



2307302

Poêle / Manche amovible
28 cm - 11"

Body Height:	5 cm
Volume:	2,3 L - 2.4 Qt





BergHOFF®



GEM**CAST ALU PANS AVEC POIGNÉE DÉTACHABLE**

2307306

Poêle à griller / Manche amovible
24 x 24 cm - 10" x 10" inch

Body Height:	5,5 cm
Volume:	2,4 L - 2.5 Qt



2307307

Poêle à griller / Manche amovible
28 x 28 cm - 11" x 11" inch

Body Height:	5,5 cm
Volume:	3,2 L - 3.4 Qt



Des caractéristiques avancées pour une performance de cuisson optimale: un revêtement antiadhésif pour un nettoyage sans effort, un cadre léger pour plus de commodité et une poignée détachable à une seule main pour une utilisation facile.

GEM

CAST ALU PANS AVEC POIGNEE FIXE

Le minimalisme jumelé à un œil attentif pour les détails assure une manipulation confortable. Les lignes épurées soulignent élégamment la qualité des matériaux utilisés. C'est une simplicité fonctionnelle avec une apparence puissante.



2307313

Poêle conique

24 cm - 10"

Body Height:	8 cm
Volume:	2,9 L - 3.1 Qt



2307314

Poêle conique

28 cm - 11"

Body Height:	8 cm
Volume:	3,9 L - 4.1 Qt



2307308

Casserole avec couvercle**18 cm - 7"**

Body Height:	8 cm
Volume:	1,8 L - 1.9 Qt



2307315

Crêpière**24 cm - 10"**

Body Height:	2 cm
Volume:	0,5 L - 0.53 Qt



2307316

Wok avec couvercle**32cm - 12 1/2 "**

Max Body Height:	9 cm
Volume:	5,4 L - 5.7 Qt



GEM

CAST IRON FONTE DE FER

Les casseroles en fonte GEM ont des bases lisses et épaisses et sont idéales pour tous les types de feux, y compris les tables à induction. Une excellente série si vous voulez faire des ragoûts et des rôtis et la haute qualité va durer longtemps. Le faitout maintient la chaleur extrêmement bien et le répartit uniformément sur la surface.



2307351

Faitout avec couvercle

24 cm - 10"

Max Body Height: 11 cm
Volume: 4,4 L - 4.6 Qt



2307352

Marmite avec couvercle

28 cm - 11"

Max Body Height: 12,5 cm
Volume: 6,8 L - 7.2 Qt



2307353

Braisière avec couvercle**27 x 22 cm - 10 3/4" x 8 3/4"**

Max Body Height: 10,5 cm
Volume: 3,4 L - 3.6 Qt



2307354

Sauteuse avec couvercle**28cm - 11"**

Max Body Height: 6,5 cm
Volume: 3,7 L - 3.9 Qt



ron



COLLECTION



Ron line

Ustensiles de cuisson

La fonte de fer est un excellent matériau pour retenir la chaleur : C'est le choix idéal pour les cuissons lentes et mijoter autant au four que sur une source de chaleur

Le couvercle récupère la condensation et, grâce à ses picots, la retransforme en gouttelettes qui viennent arroser les aliments pour les rendre plus moelleux et savoureux

Cette poêle nécessite peu d'huile : l'option parfaite pour une cuisson avec un minimum de matières grasses

Larges manches pour une prise en main sûre même en utilisant des gants de cuisine ou des maniques



reddot award 2016
winner



RON LINE
Casserole

3900042 18,00 cm | 7" 1,7 l | 1.8 QT



RON LINE
Sautreuse avec couvercle

3900043 28,00 cm | 11" 3,3 l | 3.5 QT



RON LINE
Braisière ovale avec couvercle

3900044
28,00 x 22,00 cm (11 x 8 3/4")
5,2 l (5.5 QT)



RON LINE
Faitout avec couvercle

3900045 24,00 cm | 10" 4,2 l | 4.4 QT



RON LINE
Poêle

3900046 26,00 cm | 10 1/4" 2,5 l | 2.6 QT



contenant : fonte de fer, émaillé
couvercle : fonte de fer, émaillé, intérieur avec picots,
bouton fonte de fer
long manche : bois robuste





RON LINE
Casserole

3900037 18,00 cm | 7" 1,7 l | 1.8 QT



RON LINE
Sauteuse avec couvercle

3900038 28,00 cm | 11" 3,3 l | 3.5 QT



RON LINE
Braisière ovale avec couvercle

3900039
28,00 x 22,00 cm (11 x 8 3/4")
5,2 l (5.5 QT)



RON LINE
Faitout avec couvercle

3900040 24,00 cm | 10" 4,2 l | 4.4 QT



RON LINE
Poêle

3900041 26,00 cm | 10 1/4" 2,5 l | 2.6 QT



CONSEILS

Transformez la sauteuse avec couvercle en une tajine en changeant simplement le type de couvercle ou faites de votre faitout avec couvercle un ustensile de cuisson vapeur en ajoutant l'insert. Voir page suivante pour plus d'infos.

COLLECTION

Ron line

Ustensiles de cuisson

Réjouissez-vous à préparer la cuisine du monde dans ces 3 ustensiles modulables de la série fonte de fer de Ron. Transformez une sauteuse profonde de 28 cm de diamètre en tajine. Utilisez le faitout de 24 cm de diamètre et l'insert vapeur avec le couvercle pour en faire un ensemble de cuisson vapeur et savourer des poissons, légumes ou volailles.

Matériau : grès
Finition : vernie
Lavable au lave-vaisselle
Compatible au four et au micro-ondes





RON LINE

Couvercle tajine**3900052** 29,00 cm | 11 1/2"

RON LINE

Bol avec couvercle**3900050** 25,00 cm | 9 3/4"

RON LINE

Panier vapeur**3900051** 25,00 cm | 9 3/4"

Le couvercle tajine s'adapte sur la sauteuse fonte de fer 28 cm de la gamme Ron. Transformez cette sauteuse en tajine, parfait pour mijoter et pour réaliser des recettes traditionnelles. La forme classique en cône du couvercle permet à la vapeur de se condenser en petites gouttelettes d'eau qui viennent hydrater les ingrédients afin de leur donner le parfait moelleux souhaité. Design élégant passant directement de la source de chaleur ou le four à la table. Compatible au four.

Il suffit d'ajouter ce bol avec son couvercle au faitout Ron en fonte 24 cm (3900045 ou 3900040) pour faire un bain-marie ou la préparation délicate des sauces chaudes, faire fondre le chocolat et pour créer tous types de plats qui ont besoin une certaine douceur de cuisson. Ou tout simplement, utilisez-le comme un plat de service bien et avec son couvercle, les aliments restent bien au chaud à la table.

Avec l'insert, transformez le faitout 24 cm en fonte de fer Ron en un cuiseur vapeur. Ajoutez de l'eau dans le faitout et placez l'insert dessus (assurez-vous que le niveau d'eau arrive en dessous de l'insert), placez les légumes, la volaille ou le poisson et couvrez. Portez à ébullition. Le résultat ? Un plat sain (sans adjonction de corps gras) et goûteux !



COLLECTION

Ron line 5-ply Ustensiles de cuisson

Quatre différents matériaux répartis en 5 couches s'allient ingénieusement pour répartir uniformément la chaleur. La base et le contenant forment une unité sans faille pour garantir une diffusion très rapide de la chaleur. Les poignées restent tièdes pour offrir sécurité et confort. Le couvercle s'imbrique parfaitement sur le contenant et permet de conserver l'humidité et les jus naturels des ingrédients.



Disponible Février 2018



RON LINE
Casserole

3900029 18,00 cm | 7" 1,3 l | 1.4 QT



RON LINE
Casserole avec couvercle

3900030 18,00 cm | 7" 2,0 l | 2.1 QT



RON LINE
Faitout avec couvercle

3900031 18,00 cm | 7" 3,0 l | 3.2 QT



RON LINE
Faitout avec couvercle

3900032 22,00 cm | 8 3/4" 4,3 l | 4.5 QT



RON LINE
Sauteuse avec couvercle

3900033 24,00 cm | 10" 3,0 l | 3.2 QT



RON LINE
Faitout avec couvercle

3900034 24,00 cm | 10" 6,1 l | 6.4 QT





contenant : 5 plis, intérieur poli, extérieur finition satiné
manches : acier coulé

couvercle : 18/10 acier inoxydable



CONSEILS

Une plancha - teppanyaki est idéale pour la cuisson réduite en graisse puisqu'un minimum de corps gras est requis : ajouter un minimum d'huile (l'huile d'olive fait trop de projections) et vous dégusterez une préparation délicieuse en un rien de temps



RON LINE

Poêle

3900035 26,00 cm | 10 1/4" 2,1 l | 2.2 QT



RON LINE

Poêle

3900055 24,00 cm | 10" 1,8 l | 1.9 QT

RON LINE

Poêle

3900056 28,00 cm | 11" 2,5 l | 2.6 QT



contenant : aluminium forgé

intérieur : revêtement anti-adhérent fernogreen

extérieur : revêtement silicone

COLLECTION



contenant : acier inoxydable 18/10, intérieur et extérieur finition satiné
 couvercle : acier inoxydable 18/10 avec bouton nylon
 manche : résine phénolique



Ron line

Ustensiles de cuisson

Acier inoxydable haut de gamme 18/10 pour une durabilité et une hygiène accrues

Le fond confère une cuisson économe en énergie et assure un transfert rapide et homogène de la chaleur sur toute sa surface

Le couvercle en acier inoxydable 18/10 se scelle sur le contenant pour empêcher la condensation naturelle et les jus des ingrédients de s'échapper

Les manches restent tièdes pour un maximum de confort et de sécurité





RON LINE

Casserole avec couvercle**3900022** 16,00 cm | 6 1/4" 1,6 l | 1.7 QT

RON LINE

Faitout avec couvercle**3900023** 20,00 cm | 8" 3,7 l | 3.9 QT

RON LINE

Faitout avec couvercle**3900024** 24,00 cm | 10" 6,4 l | 6.8 QT

RON LINE

Sauteuse avec couvercle**3900025** 24,00 cm | 10" 3,1 l | 3.3 QT

RON LINE

Poêle**3900026** 24,00 cm | 10" 2,0 l | 2.1 QT

RON LINE

Poêle**3900027** 28,00 cm | 11" 3,6 l | 3.8 QT

STUDIO





Batterie de cuisine 12 pcs

1112466

1 x casserole avec couvercle	16 cm	1,9 l
1 x faitout avec couvercle	16 cm	1,9 l
1 x faitout avec couvercle	18 cm	2,7 l
1 x faitout avec couvercle	20 cm	3,7 l
1 x marmite avec couvercle	24 cm	6,4 l
1 x sauteuse avec couvercle	24 cm	3 l



STUDIO LINE VISION PRIMA

Batterie de cuisine 6pcs

1106010

1 x faitout avec couvercle	16 cm	1,5 l
1 x faitout avec couvercle	20 cm	3 l
1 x marmite avec couvercle	24 cm	5,2 l



COLLECTION

Studio line Manhattan Ustensiles de cuisson

Acier inoxydable haut de gamme 18/10 pour une durabilité et une hygiène accrues

Surveiller la cuisson dans les ustensiles grâce au couvercle verre. Inutile de soulever le couvercle, de gâcher une énergie précieuse et de perdre de la saveur.

Le fond confère une cuisson économe en énergie et assure un transfert rapide et homogène de la chaleur sur toute sa surface

Robuste revêtement anti-adhérent multicouches sans PFOA pour cuisiner sans gras et pour être nettoyé en un tour de main. Ne contient ni plomb et ni cadmium.

Le manche ergonomique offre une prise en main sûre et assure une manipulation confortable





STUDIO LINE MANHATTAN

Casserole avec couvercle**1100112** 16,00 cm | 6 1/4" 1,7 l | 1.8 QT

STUDIO LINE MANHATTAN

Faitout avec couvercle**1100113** 18,00 cm | 7" 2,4 l | 2.5 QT**1100114** 20,00 cm | 8" 3,0 l | 3.2 QT

STUDIO LINE MANHATTAN

Faitout avec couvercle**1100115** 24,00 cm | 10" 4,9 l | 5.2 QT**1100117** 28,00 cm | 11" 8,3 l | 8.8 QT

STUDIO LINE MANHATTAN

Sauteuse italienne avec couvercle**1100116** 24,00 cm | 10" 3,0 l | 3.2 QT

STUDIO LINE MANHATTAN

Poêle**1100118** 20,00 cm | 8" 1,1 l | 1.2 QT**1100119** 24,00 cm | 10" 1,8 l | 1.9 QT

STUDIO LINE MANHATTAN

Batterie de cuisine 10 pcs**1110003**

1 x casserole avec couvercle	16 cm	1,7 l
1 x faitout avec couvercle	18 cm	2,4 l
1 x faitout avec couvercle	20 cm	3 l
1 x marmite avec couvercle	24 cm	4,9 l
1 x sauteuse avec couvercle	24 cm	3 l



ECLIPSE

COLLECTION

**NOUVELLES
COULEURS !**

Eclipse line Pots & Pans

La gamme colorée des ustensiles antidérapants Eclipse a été agrandie avec deux beaux pastels: gris doux et vert doux. Une sensation robuste mais facile à manipuler des ustensiles de cuisine en aluminium avec une distribution de chaleur rapide et uniforme. La base est conçue pour une cuisson efficace en énergie et même un transfert de chaleur sur toute la surface. Revêtement antiadhésif multi-couches et renforcé sans PFOA pour une libération facile des aliments et un nettoyage sans effort. Ne contient pas de plomb et pas de cadmium. Ce revêtement antiadhésif est parfait pour une cuisson saine: utilisez autant d'huile ou de beurre que vous le souhaitez.

Le couvercle assure une fermeture efficace: la chaleur est maintenue à l'intérieur de la casserole, ce qui entraîne un échauffement plus rapide et des trous d'évacuation empêchent les retombées. Surveillez le contenu à l'intérieur grâce au couvercle en verre. Il n'est pas nécessaire de soulever le couvercle et de gaspiller de l'énergie précieuse et une perte de saveur. Des poignées bien rangées pour plus de confort et de sécurité.



VERRE

Disponible Février 2018



ECLIPSE LINE

Covered saucepan**3700099** 16,00 cm | 6 1/4" 1,5 l | 1.6 QT

ECLIPSE LINE

Covered casserole**3700103** 16,00 cm | 6 1/4" 2,0 l | 2.1 QT**3700105** 20,00 cm | 8" 3,7 l | 3.9 QT

ECLIPSE LINE

Covered stockpot**3700106** 24,00 cm | 10" 4,6 l | 4.9 QT

ECLIPSE LINE

Frying pan**3700110** 20,00 cm | 8" 1,0 l | 1.1 QT

ECLIPSE LINE

Frying pan**3700124** 24,00 cm | 10" 1,5 l | 1.6 QT

ECLIPSE LINE

Frying pan**3700125** 28,00 cm | 11" 2,5 l | 2.6 QT

ECLIPSE LINE

Covered 2-handle sautépan**3700108** 26,00 cm | 10 1/4" 3,3 l | 3.5

QT



ECLIPSE LINE

Covered sautépan**3700107** 26,00 cm | 10 1/4" 3,3 l | 3.5 QT

ECLIPSE LINE

Pancake pan**3700126** 24,00 cm | 10"

ECLIPSE LINE

Roasting pan**3700127**

33,00 x 24,00 x 7,00 cm (13 x 9 1/2 x 2 3/4")

5,0 l (5.3 QT)



ECLIPSE LINE

Wokpan**3700109** 28,00 cm | 11" 3,5 l (3.7 Qt)

Disponible Février 2018



COLLECTION

GRIS



ECLIPSE LINE

Covered saucepan**3700169** 16,00 cm | 6 1/4" 1,5 l | 1.6 QT

ECLIPSE LINE

Covered casserole**3700170** 16,00 cm | 6 1/4" 2,0 l | 2.1 QT
3700171 20,00 cm | 8" 3,7 l | 3.9 QT

ECLIPSE LINE

Covered stockpot**3700172** 24,00 cm | 10" 4,6 l | 4.9 QT

ECLIPSE LINE

Frying pan**3700177** 20,00 cm | 8" 1,0 l | 1.1 QT

ECLIPSE LINE

Frying pan**3700178** 24,00 cm | 10" 1,5 l | 1.6 QT

ECLIPSE LINE

Frying pan**3700179** 28,00 cm | 11" 2,5 l | 2.6 QT

ECLIPSE LINE

Covered 2-handle sautépan**3700175** 26,00 cm | 10 1/4" 3,3 l | 3.5 QT

ECLIPSE LINE

Covered sautépan**3700174** 26,00 cm | 10 1/4" 3,3 l | 3.5 QT

ECLIPSE LINE

Pancake pan**3700181** 24,00 cm | 10"

ECLIPSE LINE

Roasting pan**3700182**
33,00 x 24,00 x 7,00 cm (13 x 9 1/2 x 2 3/4")
5,0 l (5.3 QT)

ECLIPSE LINE

Wokpan**3700176** 28,00 cm | 11" 3,5 l (3.7 Qt)

OUTILS & ACCESSOIRES DE CUISINE

LES USTENSILES DE CUISINE, ... ESSENTIELS AU QUOTIDIEN POUR VOUS AIDER À CUISINER. CE SONT AUSSI DES OUTILS SPÉCIFIQUES POUR DES TÂCHES BIEN PRÉCISES.





BergHOFF



PLANCHES À DÉCOUPER

Touchons le bois, coupons sur le bambou



ron

Ron accessoires

NEW



Multifonction

Planche à découper à deux côtés

Cette planche à découper multifonctionnelle à double face est le compagnon idéal pour tranchage, découpe ou dessert toutes sortes de pain ou de pâtisseries. Il contient également un plateau en poulet amovible pour un nettoyage facile. Un côté présente une surface en plastique antidérapante approuvée pour les aliments qui sert également de bac à miettes intégré, l'autre côté est en bambou. Le bambou est naturellement antibactérien et absorbe très peu d'humidité, ce qui rend plus hygiénique que certains autres types de bois. Fourni pré-assaisonné avec de l'huile végétale.

3900060: Multifunctional two-sided cutting board

Material: Bamboo, food approved plastic, soft-touch rubber
2,5 x 38 x 22 cm | 1" x 15" x 8 3/4"





NEW

Multifonction Planche à découper à deux côtés

La conception intelligente de cette planche multifonctionnelle à double face offre une sécurité et une bonne adhérence sur la table ou le comptoir pour la coupe, le tranchage, le découpage sécurisé et d'autres tâches de coupe. Un côté dispose d'une surface plastique antidérapante approuvée, l'autre côté est en bambou. Le bambou est naturellement antibactérien et absorbe très peu d'humidité, ce qui rend plus hygiénique que certains autres types de bois. Fourni pré-assaisonné avec de l'huile végétale.

3900061: Multifunctional two-sided cutting board
Material: Bamboo, food approved plastic, soft-touch rubber
2 x 36 x 30 cm | 3/4" x 14 1/4" x 11 3/4"







COLLECTION

Neo

Planches à découper

Pour les planches à découper, nous préférons utiliser du bambou, une ressource renouvelable qui remplace parfaitement le bois. De plus, le bambou est naturellement antibactérien et absorbe peu d'humidité, ce qui le rend plus hygiénique que certains autres types de bois. Ces planches ont été traitées à l'huile végétale. Couper sur une planche à découper en bambou ne détériore pas vos couteaux.



NEO LINE

Planche à découper bambou**3501978**

45,00 x 30,00 x 4,00 cm (17 3/4 x 11 3/4 x 1 1/2")



Bambou (préserve l'environnement) - cet article en bambou a été traité à l'huile végétale - le design ingénieux avec ses bords en angle permet de glisser aisément les ingrédients dans un plat ou une assiette - ce produit n'est pas lavable au lave-vaisselle



Le design ingénieux de cette planche avec ses bords coniques permet de glisser aisément les ingrédients coupés sur une assiette ou un plat. Cette planche double faces se place sur votre table ou plan de travail pour couper, trancher, hacher en toute sécurité et stabilité.

NEO



USTENSILES ET GADGETS





Dotée de pieds robustes permettant l'utilisation pour le service, laver les fruits et les légumes, égoutter, cuire à la vapeur, frire - pieds soudés - acier inoxydable 18/10 - manches TPR pour une prise en main sûre - lavable au lave-vaisselle

GEMINIS LINE

Passoire ronde en maille inox

1109473

19,50 x 8,00 cm (7 3/4 x 3 1/4")

GEMINIS LINE

Passoire ronde en maille inox

1109480

22,50 x 9,00 cm (8 3/4 x 3 1/2")

GEMINIS LINE

Passoire ronde en maille inox

1109497

25,50 x 10,50 cm (10 x 4")

Disponible Février 2018



STUDIO LINE

Pochette traiteur 8 pcs**1108476**

1 x zesteur	13,5 cm
1 x bouleur à fruits (double)	17 cm
1 x bouleur fruits	13,5 cm
1 x canneleur	14 cm
1 x coquilleur à beurre	16,5 cm
1 x éplucheur	16,5 cm
1 x vide-pomme	18 cm
1 x pochette pliable	37 x 20 cm

Acier inoxydable - manches pp - facile à nettoyer avec un tissu humide ou un nettoyant spécial acier inoxydable - emballé dans une pochette pliable en nylon



Rostfrei Edelstahl



STUDIO



COLLECTION

Studio

Ustensiles et gadgets

Maille très fine pour laver et égoutter les plus petits aliments: même le riz ne passera pas au travers. Les poignées extensibles rendent cet outil ajustable sur la plupart des éviers, ce qui en fait un excellent outil à utiliser directement sous l'eau courante. Vous pouvez passer les aliments cuits tout en gardant vos deux mains libres. Les pieds sur les poignées extensibles empêchent la passoire de glisser. Les tiges transversales passent sous la maille et offrent une grande stabilité permettant de poser la passoire sur une surface plane. Fabriquée en acier inoxydable robuste pour une utilisation durable en cuisine.

Disponible Février 2018



STUDIO LINE

Passoire pour évier**1105148** 34,00 cm | 13 1/2"

Acier inoxydable - manches ajustables - lavable au lave-vaisselle





STUDIO LINE

Râpe 4 faces avec poignée**1100001** 16,00 cm | 6 1/4"

Acier inoxydable - manche abs avec revêtement caoutchouc noir - revêtement caoutchouc - lavable au lave-vaisselle



STUDIO LINE

Râpe carrée 4 faces**1100000** 12,00 cm | 4 3/4"

Acier inoxydable - manche abs avec revêtement caoutchouc noir - revêtement caoutchouc - lavable au lave-vaisselle



STUDIO LINE

Râpe pyramide 4 faces**1100002** 12,00 cm | 4 3/4"

Acier inoxydable - manche abs avec revêtement caoutchouc noir - revêtement caoutchouc - lavable au lave-vaisselle



STUDIO LINE

Râpe ovale**1100003** 8,00 cm | 3 1/4"

Acier inoxydable - manche abs avec revêtement caoutchouc noir - revêtement caoutchouc - lavable au lave-vaisselle

Disponible Novembre 2018

Disponible Novembre 2018



Rostfrei Edelstahl



COLLECTION

Studio

Ustensiles et gadgets



ECLIPSE LINE

Carafe à eau**3700470**

13,00 x 13,00 x 24,00 cm (5 x 5 x 9 1/2")

L'eau et toutes autres boissons seront excellentes dans cette carafe. Vous pouvez même favoriser l'eau infusée avec des fruits frais, des légumes ou des herbes. Le mécanisme s'ouvre lorsque vous versez l'eau en la filtrant des éléments qui resteront dans la carafe.



ECLIPSE LINE

Carafe à vin**3700473**

13,00 x 13,00 x 25,50 cm (5 x 5 x 10")

Cette carafe avec aérateur fait un travail complet en seulement quelques minutes. Il vous permettra de profiter entièrement de la pleine saveur et les arômes délicats du vin seront complètement libérés. Il suffit de verser le vin dans l'entonnoir. Un système intelligent mélange dans un premier temps le vin avec l'air. Dans un second temps, à l'extrémité du tube, des trous facilitent l'oxygénation du vin, en libérant tout le bouquet.



Verre borosilicate résistant à la chaleur, ABS, silicone

Finition intérieure du contenant : sablée

Finition extérieure du contenant : miroir





ECLIPSE LINE
Carafe à thé
3700471

13,00 x 13,00 x 26,00 cm (5 x 5 x 10 1/7")

Versez de l'eau chaude dans la carafe résistante à la chaleur, remplissez l'infuseur tubulaire avec le thé en vrac et préparez un thé qui vous permettra de découvrir pleinement sa saveur. Il suffit de remuer l'infuseur pour accentuer son arôme. Pas de soucis, le filtre fin évite les feuilles de thé d flotter dans la carafe.



ECLIPSE LINE
Carafe rafraichissante
3700472

13,00 x 13,00 x 26,00 cm (5 x 5 x 10 1/4")

Le "On the rocks" redéfini : remplir le tube avec de l'eau et congeler pour obtenir un glaçon puis replacer le tube dans la carafe. Vous apprécierez vos boissons fraîches en évitant le goût dilué !

CONSEILS

Admirez notre collection de verres conçus autant pour le vin blanc que pour le vin rouge, pour les long drinks, le whisky...



BAR

Ustensiles
essentiels
pour le bar
et autres
produits
de cuisine







Manches anti-glisse - finition mate - design original en forme de cube - ustensiles en alliage de zinc avec incrustations de caoutchouc - existe aussi à l'unité

CUBO LINE
Décapsuleur
1107851 15,00 cm | 6"



CUBO LINE
Ouvre-boîte
1107837 17,50 cm | 7"



Disponible Février 2018

Disponible Février 2018

CUBO LINE
Tire-bouchon
1107844 17,50 cm | 7"



CUBO LINE
Presse-ail
1107868 17,50 cm | 7"



Disponible Janvier 2018

Disponible Février 2018

CUBO LINE
Éplucheur
1107875 17,50 cm | 7"



CUBO LINE
Casse-noix
1107882 17,50 cm | 7"



CUBO LINE
Bar set 7 pcs
1107783

1x casse-noix	17,5 cm
1x décapsuleur	15 cm
1x ouvre-boîte	17,5 cm
1x tire-bouchon	17,5 cm
1x presse-ail	17,5 cm
1x éplucheur	15,5 cm

Disponible Février 2018





RANGEMENT



COLLECTION

Zeno

Rangement

ZENO LINE

Corbeille à fruits 2 pcs**1100982**

1 x corbeille 24 cm
1 x plateau 30 cm



Acier inoxydable 18/10 - la position de la corbeille est orientable dans tout angle désiré - plateau en pp noir (polypropylène) - finition satiné



product design award

2012



German Design Award

NOMINEE 2013

PART OF THE
"2014 GOOD DESIGN LOGO"
AWARDED ZENO FRUIT BOWL
COLLECTION.



CONSEILS

La corbeille à fruits Zeno est composée d'une corbeille et d'un plateau capables de présenter ensemble tous les fruits qu'ils soient robustes ou fragiles : posez les pommes, les oranges dans la corbeille pendant que le raisin, les pêches ou abricots... seront disposés sur le plateau. Décoratif et pratique ! Mais cette corbeille à fruits Zeno peut encore mieux faire : servez-vous des deux éléments séparément et d'autres possibilités s'ouvriront à vous. La corbeille est conçue pour être utilisée seule et le plateau peut convenir comme plat de service pour les légumes sachant que la cavité centrale peut recevoir toutes sortes de sauces. Utile aussi pour proposer des snacks à l'apéritif.





ORION LINE

Moque de voyage**1107172** 8,50 cm | 3 1/4" 0,50 l | 0.53 QT

Acier inoxydable 18/10 - intérieur pp (polypropylène) - double paroi - doté d'un fond en caoutchouc antiglisse - extrêmement léger - adapté à la majorité des repose verre de voitures



ORION LINE

Bouteille isotherme de voyage**1107141** 7,00 cm | 2 3/4" 0,50 l | 0.53 QT**1107158** 8,50 cm | 3 1/4" 0,75 l | 0.79 QT**1107165** 8,50 cm | 3 1/4" 1,0 l | 1.1 QT

Acier inoxydable 18/10 - intérieur acier inoxydable (bouteille incassable) - double paroi - fantaisie caoutchouc - verrouillage facile anti-fuites - le gobelet est doté d'un fond caoutchouc anti-glisse pour éviter qu'il ne se renverse - emballé dans une boîte cadeau colorée





COLLECTION

Eclipse Rangement

Disponible Janvier 2018



ECLIPSE LINE
Boîte hermétique
3700068
12,00 x 10,00 cm (4 3/4 x 4")
1,2 l (1.3 QT)



ECLIPSE LINE
Boîte hermétique
3700069
12,00 x 16,00 cm (4 3/4 x 6 1/4")
1,7 l (1.8 QT)



ECLIPSE LINE
Boîte hermétique
3700070
10,00 x 7,50 cm (4 x 3")
0,49 l (0.52 QT)



ECLIPSE LINE
Boîte hermétique
3700071
10,00 x 30,00 cm (4 x 11 3/4")
2,0 l (2.1 QT)



ECLIPSE LINE
Ravier avec couvercle

3700062	16,00 cm 6 1/4"	1,5 l 1.6 QT
3700063	20,00 cm 8"	3,0 l 3.2 QT
3700064	24,00 cm 9 1/2"	4,5 l 4.8 QT



Ravier robuste en acier inoxydable: durable et facile à nettoyer. Parfait pour mélanger tous les types de pâtes, préparer des salades ou simplement pour servir avec style. Le bord spécialement conçu permet de verser facilement. Le couvercle en PP donne une fermeture efficace. Ce ravier est aussi parfait pour la conservation des aliments. Les ravieres de 16, 20 et 24 cm dans cette gamme peuvent être imbriqués pour un rangement pratique.





SEL, POIVRE ET ÉPICES



COLLECTION

Studio, Geminis

Sel, poivre et épices

Moulins à poivre imposants. Mécanisme robuste pour mouliner les grains de poivre ou cristaux de sel. Mouture réglable résiste à la corrosion.



Matériaux : bois, céramique
Couleur : noir



STUDIO LINE
Moulin à poivre
1106232

7,00 x 7,00 x 42,00 cm (2 3/4 x 2 3/4 x 16 1/2")



STUDIO LINE DUO
Moulin à poivre et sel
1106237

6,50 x 6,50 x 19,00 cm (2 1/2 x 2 1/2 x 7 1/2")



Acier inoxydable - finition satinée - support acrylique - transparent - mécanisme céramique



Avec votre moulin Duo, il est possible d'assaisonner vos plats avec deux condiments venant d'un seul moulin : tournez dans le sens d'une aiguille d'une montre pour mouliner une épice et dans le sens inverse pour en broyer une autre. Ce moulin est doté d'un mécanisme en céramique.



COUTEAUX

COUTEAUX VENDUS À L'UNITÉ POUR COMPLÉTER UN BLOC DE COUTEAUX, UNE POCHETTE OU SIMPLEMENT ACQUÉRIR UN COUTEAU SPÉCIFIQUE OU RIEN QU'UN ÉPLUCHEUR SUPPLÉMENTAIRE, ILS SE TROUVENT DANS LES PAGES SUIVANTES.

RON	180
ORION	186
GEMINIS	188
STUDIO	190
HOTEL LINE	198
ECLIPSE	202





COLLECTION

Ron line

Coutellerie

Notre ligne Ron propose une gamme de couteaux polyvalents pour les travaux de coupe les plus courants dans la cuisine. Tous les couteaux sont bien équilibrés avec une lourde mitre assurant un équilibre parfait pour un contrôle accru. Choisissez parmi des couteaux en acier noir comportant un revêtement de titane anti-adhérent avec soit des manches en bois de frêne ou simplement noirs.





RON LINE

Couteau à pain**3900000** 23,00 cm | 9 inch

RON LINE

Couteau de chef**3900001** 19,00 cm | 7 1/2 inch

RON LINE

Couteau de chef**3900002** 13,00 cm | 5 inch

RON LINE

Couteau santoku**3900003** 16,00 cm | 6 1/4 inch

RON LINE

Couteau à découper**3900004** 19,00 cm | 7 1/2 inch

RON LINE

Fourchette à découper**3900005** 17,00 cm | 6 3/4 inch

RON LINE

Couteau à désosser**3900006** 15,00 cm | 6 inch

RON LINE

Couteau à légumes**3900007** 12,00 cm | 4 3/4 inch

RON LINE

Couteau éplucheur**3900008** 8,50 cm | 3 1/4 inch

RON LINE

Couteau de cuisine**3900057** 13,00 cm | 5 inch

Lame : acier Chrome-Molybdène-Vanadium avec revêtement titane + anti-adhérent noir 2 couches
 Manche : Acier inoxydable 18/10 monocoque

**CONSEILS**

Vous recherchez un moyen pratique et stylé pour ranger vos couteaux ? Page 184, vous trouverez des fourreaux et une barre magnétique en superbe bois de frêne.

COLLECTION

Ron line Coutellerie





reddot design award
best of the best 2016



RON LINE
Couteau à pain
3900010 23,00 cm | 9 inch



RON LINE
Couteau de chef
3900011 19,00 cm | 7 1/2 inch



RON LINE
Couteau de chef
3900012 13,00 cm | 5 inch



RON LINE
Couteau santoku
3900013 16,00 cm | 6 1/4 inch



RON LINE
Couteau à découper
3900014 19,00 cm | 7 1/2 inch



RON LINE
Fourchette à découper
3900015 17,00 cm | 6 3/4 inch



RON LINE
Couteau à désosser
3900016 15,00 cm | 6 inch



RON LINE
Couteau à légumes
3900017 12,00 cm | 4 3/4 inch



RON LINE
Couteau éplucheur
3900018 8,50 cm | 3 1/4 inch



RON LINE
Couteau de cuisine
3900058 13,00 cm | 5 inch

Lame acier Chrome-Molybdène-Vanadium avec
revêtement titane et anti-adhérent 2 couches
Manche : bois de frêne

emballage



COLLECTION

Ron line Coutellerie



Le rangement des couteaux n'est pas seulement nécessaire pour la sécurité mais il préserve aussi les lames.



matériau : bois de frêne + aimant



RON LINE
Rangement extensible

3900019 30,00 cm | 11 3/4 inch

Utilisez ce protège couteaux pour des lames de moins de 15 cm.



RON LINE
Rangement extensible

3900020 38,50 cm | 15 1/4 inch



reddot design award
best of the best 2016

Part of the
"2016 Good Design Logo"
awarded Ron knife organizer
collection.

Personnalisez le rangement de vos couteaux dans un tiroir ou sur votre plan de travail. Il vous suffit de réunir chaque étui individuel grâce à leurs aimants invisibles. La conception unique permet de stocker facilement tous les couteaux: ils sont disposés à votre manière et sont prêts à être utilisés.

Les couteaux sont ainsi rangés en toute sécurité sans endommager les lames. Fabriqué à partir du bois de frêne réputé pour être très résistant.





RON LINE

Barre murale magnétique**3900021** 40,00 cm | 15 3/4 inch

RON

RON LINE

Bloc bois**3900062**

15,00 x 8,50 x 26,00 cm (6 x 3 1/4 x 10 1/4")



Montez ce support magnétique de couteaux et stockez en toute sécurité tous les couteaux Ron à portée de main. Bandes magnétiques puissantes garantissant le maintien des couteaux. Fabriqué à partir du bois de frêne qui se patinera avec le temps.

emballage





GAMME GEMINIS



GEMINIS LINE
Aigiseur 3 en 1
1100031 20,50 cm | 8 inch





GAMME STUDIO

Les goûts diffèrent, mais de l'étudiant hôtelier à la ménagère en passant par le cuisinier chef, ... toute personne impliquée dans la préparation des aliments s'accorde à dire que l'élément essentiel dans toutes les cuisines est d'avoir de bons couteaux. La ligne Studio répond pleinement à ce type d'exigences.

COLLECTION

Studio line

Coutellerie



STUDIO LINE

Bloc couteaux 6 pcs**1306001**

1 x couteau éplucheur	8,5 cm
1 x couteau de cuisine	10,5 cm
1 x couteau à découper	20 cm
1 x couteau de chef	20 cm
1 x couteau à pain	20 cm
1 x bloc bois	



Acier inoxydable haut de gamme (X30Cr13) -
couteaux aiguisés à la main - facile à affûter - bloc en
bois massif avec pieds anti-glisse - emballé dans une
boîte cadeau colorée - manches ergonomiques pour
une prise en main ferme en toute sécurité - lavage à
la main recommandé



STUDIO LINE

Bloc couteaux forgés 7 pcs**1307145**

1 x couteau à tourner	8 cm
1 x couteau de cuisine	12 cm
1 x couteau à découper	20 cm
1 x couteau à pain	20 cm
1 x couteau de chef	20 cm
1 x sécateur à volaille	25 cm
1 x bloc bois	



Lame: acier inoxydable haute qualité (X30Cr13) -
finition satinée - manches ABS - finition: noir brillant
- bloc bois - lavage à la main recommandé



Studio line Coutellerie



STUDIO LINE

Bloc couteaux 7 pcs 1307008

1 x couteau éplucheur	8 cm
1 x couteau de cuisine	13 cm
1 x couteau à découper	19 cm
1 x couteau de chef	20 cm
1 x couteau à pain	20 cm
1 x ciseaux de cuisine	20 cm cm
1 x bloc bois	



Acier inoxydable haut de gamme (X30Cr13) - ergonomie étudiée pour assurer une parfaite prise en main - manches normes alimentaires - couteaux aiguisés à la main dans la plus grande tradition - bloc en bois massif avec pieds anti-glisse

STUDIO LINE LAGOS

Bloc couteaux 7 pcs 1307077

1 x couteau éplucheur	8 cm
1 x couteau de cuisine	13 cm
1 x couteau à découper	19 cm
1 x couteau de chef	20 cm
1 x couteau à pain	20 cm
1 x ciseaux de cuisine	25,5 cm
1 x bloc bois	



Acier inoxydable haut de gamme (X30Cr13) - ergonomie étudiée pour assurer une parfaite prise en main - couteaux aiguisés à la main dans la plus grande tradition - bloc en bois massif avec pieds anti-glisse - lavage à la main recommandé



STUDIO LINE

Coffret de 4 couteaux**1304001**

1 x couteau éplucheur	8,5 cm
1 x couteau à désosser	15 cm
1 x couteau santoku	16,5 cm
1 x couteau à découper	20 cm



Roshtei Edeltahl



STUDIO LINE

Coffret de 4 couteaux**1304000**

1 x couteau éplucheur	8,5 cm
1 x couteau à désosser	15 cm
1 x couteau santoku	16,5 cm
1 x couteau à découper	20 cm



Roshtei Edeltahl

Lame acier inoxydable haut de gamme dotée d'un revêtement céramique pour réduire l'adhérence des aliments sur la lame. Le manche noir en polypropylène apporte une prise en main sûre durant l'utilisation.



GAMME ECLIPSE



COLLECTION

Eclipse line

Coutellerie

Typique pour la ligne Eclipse est la torsion dans la poignée, ce qui rend ces couteaux non seulement attrayants, mais ajoute également une dimension ergonomique supplémentaire. Des outils de qualité supérieure en acier inoxydable avec une netteté durable et faciles à entretenir. Avec une douille de protection supplémentaire pour un rangement pratique et une sécurité accrue.



ECLIPSE LINE

3-pc set de couteaux**3700211**

1 x couteau à éplucher céramique	10 cm
1 x couteau de chef céramique	13 cm
1 x couteau santoku céramique	14 cm



ECLIPSE LINE
Couteau à pain céramique
3700212 15,00 cm | 6 inch



ECLIPSE LINE
Couteau à fromage céramique
3700213 9,00 cm | 3 1/2 inch



ECLIPSE LINE
Couteau à fromage céramique
3700214 10,00 cm | 4 inch



ECLIPSE LINE
Couteau à tomate céramique
3700215 12,00 cm | 4 3/4 inch



ECLIPSE LINE
Couteau santoku céramique
3700216 14,00 cm | 5 1/2 inch



ECLIPSE LINE
Couteau de chef céramique
3700217 13,00 cm | 5 inch



ECLIPSE LINE
Couteau à éplucher céramique
3700218 10,00 cm | 4 inch



COLLECTION

Eclipse line

Coutellerie

PTFE enrobage noir



ECLIPSE LINE

3-pc knife set coated**3700225**

1 x couteau à éplucher céramique	10 cm
1 x couteau de chef céramique	13 cm
1 x couteau santoku céramique	14 cm



ECLIPSE LINE
Couteau à pain céramique
3700219 15,00 cm | 6 inch



ECLIPSE LINE
Couteau à fromage céramique
3700220 10,00 cm | 4 inch



ECLIPSE LINE
Couteau à fromage céramique
3700226 9,00 cm | 3 1/2 inch



ECLIPSE LINE
Couteau à tomate céramique
3700221 12,00 cm | 4 3/4 inch



ECLIPSE LINE
Couteau santoku céramique
3700222 14,00 cm | 5 1/2 inch



ECLIPSE LINE
Couteau de chef céramique
3700223 13,00 cm | 5 inch



ECLIPSE LINE
Couteau à éplucher céramique
3700224 10,00 cm | 4 inch



COLLECTION

Eclipse line Coutellerie

Le bloc et les couteaux au design épuré semblent se fondre les uns dans les autres.

La forme pure des manches s'harmonise avec le design du bloc.

Associé à un positionnement symétrique des couteaux, ce set possède une ligne parfaitement équilibrée.

Un outil haut de gamme avec un tranchant durable et facile à aiguiser

Les manches sont en acier inoxydable satiné ou en polypropylène noir



ECLIPSE LINE

Bloc couteaux 6 pcs**3700173**

1 x couteau éplucheur	8 cm
1 x couteau de cuisine	12 cm
1 x couteau à pain	20 cm
1 x couteau à découper	20 cm
1 x couteau de chef	20 cm
1 x bloc couteaux	22 x 15 x 16 cm



Bloc bois - bloc bois naturel avec partie PP noir amovible pour ranger le sécateur à volaille - lame acier inoxydable haut de gamme (X30Cr13) - manches monocoque - acier inoxydable - lavage à la main recommandé

**CONSEILS**

Une barrette amovible sur le bloc couteau 3700173 dissimule un logement pour placer le sécateur à volaille vendu séparément



ECLIPSE LINE

Ciseaux à volaille**3700180** 24,50 cm | 9 3/4 inch

Lames acier (X20Cr13) - manches: acier inoxydable - élégants manches creux - lavage à la main recommandé



ECLIPSE LINE

6 couteaux à steak**3700265** 11,50 cm | 4 1/2 inch

Lame: acier inoxydable haute qualité (X30Cr13) - finition satinée - élégants manches creux



ECLIPSE LINE

6 couteaux à steak**3700203** 11,50 cm 4 1/2 inch

Lames acier inoxydable (X20Cr13) - finition satinée - poignée PP noire - lavage à la main recommandé

EXTÉRIEUR

UN BARBECUE RELAXANT AVEC LA FAMILLE OU LES AMIS, LA FAÇON LA PLUS GÉNÉREUSE DE PARTAGER UNE SOIRÉE CHAUDE EN ÉTÉ. MAIS VOTRE BARBECUE N'A PAS BESOIN D'ÊTRE HIVERNÉ JUSTE PARCE QU'IL NEIGE ET QU'IL FAIT FROID DEHORS. ALLUMEZ LA FLAMME ET GRILLEZ AUSSI EN HIVER !

GEMINIS 248

CUBO 250

STUDIO 252





De nombreux
outils pour
griller.
Vous adorerez
les utiliser...

BROCHETTES

Les brochettes sont essentielles si vous désirez cuire des kebabs. Les manches restent tièdes et les tiges sont plates. Ces dernières ont l'avantage éviter aux aliments de tourner durant la cuisson. Grâce au métal conducteur, la chaleur pénètre jusqu'au cœur des aliments et donne de très bons résultats gustatifs.

PLANCHA

Agrémentez votre barbecue avec cette robuste plancha. La lourde fonte de fer distribue la chaleur sur toute sa surface et élimine les points chauds. Ce matériau empêche les aliments de coller et simplifie le nettoyage.

MALLETTE OU POCHETTE PLIABLE

Grâce à la mallette ou à la pochette pliable, vous ne perdez jamais vos outils

PINCEAU À HUILER

Parfait pour badigeonner les aliments d'huile ou de marinade

SPATULE

Cette large spatule vous permettra de soulever de la nourriture délicate sans l'abîmer telle que le poisson. Le long manche garde vos mains en toute sécurité loin de la chaleur.

FOURCHETTE ET COUTEAU À DÉCOUPER

Une fourchette et un couteau à découper sont inclus dans le set. Ces outils sont particulièrement destinés pour découper la viande cuite ou pour couper les légumes sur le grill. Évitez de retourner les aliments avec la fourchette. Les jus couleront et votre viande risque de se durcir ou de dessécher.

TABLIER

Tablier ou pochette de rangement ? A utiliser comme tablier lorsque que vous grillez pour avoir les outils à portée de main et comme pochette pour le rangement après usage.

PIQUE-MAÏS

Du maïs grillé ? Il suffit de piquer les graines chaudes et collantes pour les manger sans avoir à les toucher.

PINCE

La pince est un outil essentiel pour faire des grillades en plein air. Le bord dentelé agrippe les aliments pour les tourner et les retourner facilement. Le long manche, doté d'un matériau qui ne brûle pas, garde vos mains en toute sécurité loin de la chaleur.

FOURCHETTE ET COUTEAU À STEAK

Les 6 fourchettes et couteaux à steak sont parfaits pour couper et déguster vos grillades

BROSSE DE NETTOYAGE

Pour nettoyer facilement la grille après usage



COLLECTION

Cubo line

Extérieur



Acier (x30Cr13) finition mat - manche creux en acier inoxydable - idéal pour les professionnels et amateurs - livré sous une élégante mallette



CUBO LINE

mallette barbecue 33 pcs**1108322**

1 x salière	6 cm
1 x poivrière	6 cm
6 x pique maïs	7 cm
6 x fourchette à steak	21,5 cm
6 x couteau à steak	24 cm
1 x couteau à découper	41,5 cm
1 x brosse de nettoyage	45 cm
1 x pinceau à huiler	47,5 cm
1 x spatule perforée	46 cm
1 x fourchette à viande	47,5 cm
1 x pince	47,5 cm
6 x brochette	46 cm
1 x mallette	51,5 x 32,5 x 8 cm





CUBO LINE

barbecue set 6 pcs dans etui

1108179

1 x pinceau à huiler	46 cm
1 x couteau à découper	41 cm
1 x fourchette à viande	43,5 cm
1 x spatule perforée	45,5 cm
1 x pince	45,5 cm
1 x mallette	50 x 20 x 8 cm

Acier (X30Cr13) finition mat - manche creux en acier inoxydable - ecrin aluminium



CUBO LINE

tablier barbecue 9 pcs

1108193

1 x salière	6 cm
1 x poivrier	6 cm
1 x fourchette à steak	24 cm
1 x couteau à steak	25 cm
1 x spatule perforée	43 cm
1 x fourchette à viande	44 cm
1 x pince	44 cm
1 x gant	
1 x tablier	

Acier (X30Cr13) finition mat - manche creux en acier inoxydable - gant de cuisine 100% coton



CUBO



CUBO LINE

Pochette BBQ 6 pcs

1108186

1 x pinceau à huiler	46 cm
1 x couteau à découper	41 cm
1 x fourchette à viande	43,5 cm
1 x spatule perforée	45,5 cm
1 x pince	45,5 cm
1 x pochette pliable	50 x 11 cm

Acier (X30Cr13) finition mat - manche creux en acier inoxydable



COLLECTION

Studio line
Extérieur



reddot award 2016
winner

PART OF THE
"2016 GOOD DESIGN LOGO"
AWARDED TABLE BBQ
COLLECTION.

SE LAISSE EMPORTER



Récompensé par le Red Dot Design Award. Grâce à ce barbecue NOMADE, les invités se réunissent à table pour participer à un véritable "happening social" avec ce grill élégant au centre comme une pièce maîtresse. Chaque invité est en mesure de faire griller son propre morceau exactement comment il l'aime - et tout en bavardant autour du grill ! On pourra même dire que ce BBQ joue un rôle sociale! Pour le rendre encore plus polyvalent, ce barbecue est le compagnon en plein air absolue: l'emmener à la plage, à un endroit de pique-nique, en profiter sur un bateau ... La sangle de transport pratique porte tous les éléments en place et permet de le prendre partout à l'extérieur. Mise en place en peu de temps et prêt pour griller en un instant grâce au flux d'air réglable.



Sangle facile à porter



Trépied polyvalent + couvercle



Outil de levage de grille



bol à cendre émaillé



régulation du débit d'air facile

COLLECTION

Studio line Extérieur

VOICI QUELQUES FAITS

Grille en acier chromé

Sangle facile à porter

hauteur 22 cm, diamètre 35 cm, 5 kg

Tous les éléments sont amovibles permettant un nettoyage facile



reddot award 2016
winner

PART OF THE
"2016 GOOD DESIGN LOGO"
AWARDED TABLE BBQ
COLLECTION.





STUDIO LINE

Table BBQ**2415600**

35,00 x 35,00 x 22,00 cm (13 3/4 x 13 3/4 x 8 3/4")

- 1* corps en acier carbone
- 1* panier à feu
- 1* grille
- 1* corbeille
- 1* sangle
- 1* bouclier thermique
- 1* outil de levage
- 1* sangle
- 1* couvercle multifonctions
- 2* poignées détachables

Blanc

STUDIO LINE

Table BBQ**2415601**

35,00 x 35,00 x 22,00 cm (13 3/4 x 13 3/4 x 8 3/4")

- 1* corps en acier carbone
- 1* panier à feu
- 1* grille
- 1* corbeille
- 1* sangle
- 1* bouclier thermique
- 1* outil de levage
- 1* sangle
- 1* couvercle multifonctions
- 2* poignées détachables

Noir



COLLECTION

Studio line

Extérieur

Griller, rôtir, cuire à l'étouffée, enfourner et fumer, ce barbecue offre un large éventail d'options. La coque en céramique produit des températures élevées pour saisir, rôtir et griller, mais permet également de fumer à basse température. Conçu pour créer une circulation de la chaleur pour favoriser la cuisson rapide et uniforme. La ventilation haute permet de contrôler l'air avec précision et le thermomètre sur le couvercle indique la température à l'intérieur pour une cuisson précise et des résultats parfaits. Fonctionne avec du charbon de bois standard ou aromatisé. Doté d'un support à roulettes et de tablettes rabattables. Le montage nécessite peu d'assemblage.



STUDIO LINE

BBQ et four céramique petit modèle 2415703

41,00 x 36,00 x 57,00 cm (16 x 14 x 22.5")

1 x corps céramique	33 cm
1 x grille	27 cm
1 x grille de charbon en fonte	
1 x roue d'évacuation supérieure	
1 x châssis	

Gris





STUDIO LINE

**BBQ et four céramique petit modèle
2415704**

41,00 x 36,00 x 57,00 cm (16 x 14 x 22.5")

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1 x corps céramique | 33 cm |
| 1 x grille | 27 cm |
| 1 x grille de charbon en fonte | |
| 1 x roue d'évacuation supérieure | |
| 1 x chassis | |

Vert



STUDIO LINE

**BBQ et four céramique petit modèle
2415705**

41,00 x 36,00 x 57,00 cm (16 x 14 x 22.5")

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1 x corps céramique | 33 cm |
| 1 x grille | 27 cm |
| 1 x grille de charbon en fonte | |
| 1 x roue d'évacuation supérieure | |
| 1 x chassis | |

Orange



UTILISEZ CE PETIT GRILL CÉRAMIQUE POUR TOUT CUIRE. AVEC UNE TAILLE DE 58 CM, IL S'INTÈGRE IDÉALEMENT DANS LES PETITS JARDINS OU SUR UNE TERRASSE. ET BIEN SUR, IL EST PARFAIT POUR LE CAMPING.



COLLECTION

Studio line Extérieur



STUDIO LINE

BBQ et four céramique grand modèle 2415700

135,00 x 58,00 x 120,00 cm (53 x 23 x 47")

- 1 x corps céramique 58 cm
- 1 x grille 50 cm
- 1 x grille de charbon en fonte
- 1 x roue d'évacuation supérieure en fonte
- 1 x châssis peint avec roulettes à freins
- 2 x table d'appoint en bambou

Gris



**CE GRAND GRILL EST LIVRÉ
SYSTÉMATIQUEMENT AVEC SON
SUPPORT À ROULETTES ET SES
TABLETTES RABATTABLES.**





STUDIO LINE

BBQ et four céramique grand modèle
2415702

135,00 x 58,00 x 120,00 cm (53 x 23 x 47")

- 1 x corps céramique 58 cm
- 1 x grille 50 cm
- 1 x grille de charbon en fonte
- 1 x roue d'évacuation supérieure en fonte
- 1 x châssis peint avec roulettes à freins
- 2 x table d'appoint en bambou

Orange



STUDIO LINE

BBQ et four céramique grand modèle
2415701

135,00 x 58,00 x 120,00 cm (53 x 23 x 47")

- 1 x corps céramique 58 cm
- 1 x grille 50 cm
- 1 x grille de charbon en fonte
- 1 x roue d'évacuation supérieure en fonte
- 1 x châssis peint avec roulettes à freins
- 2 x table d'appoint en bambou

Vert

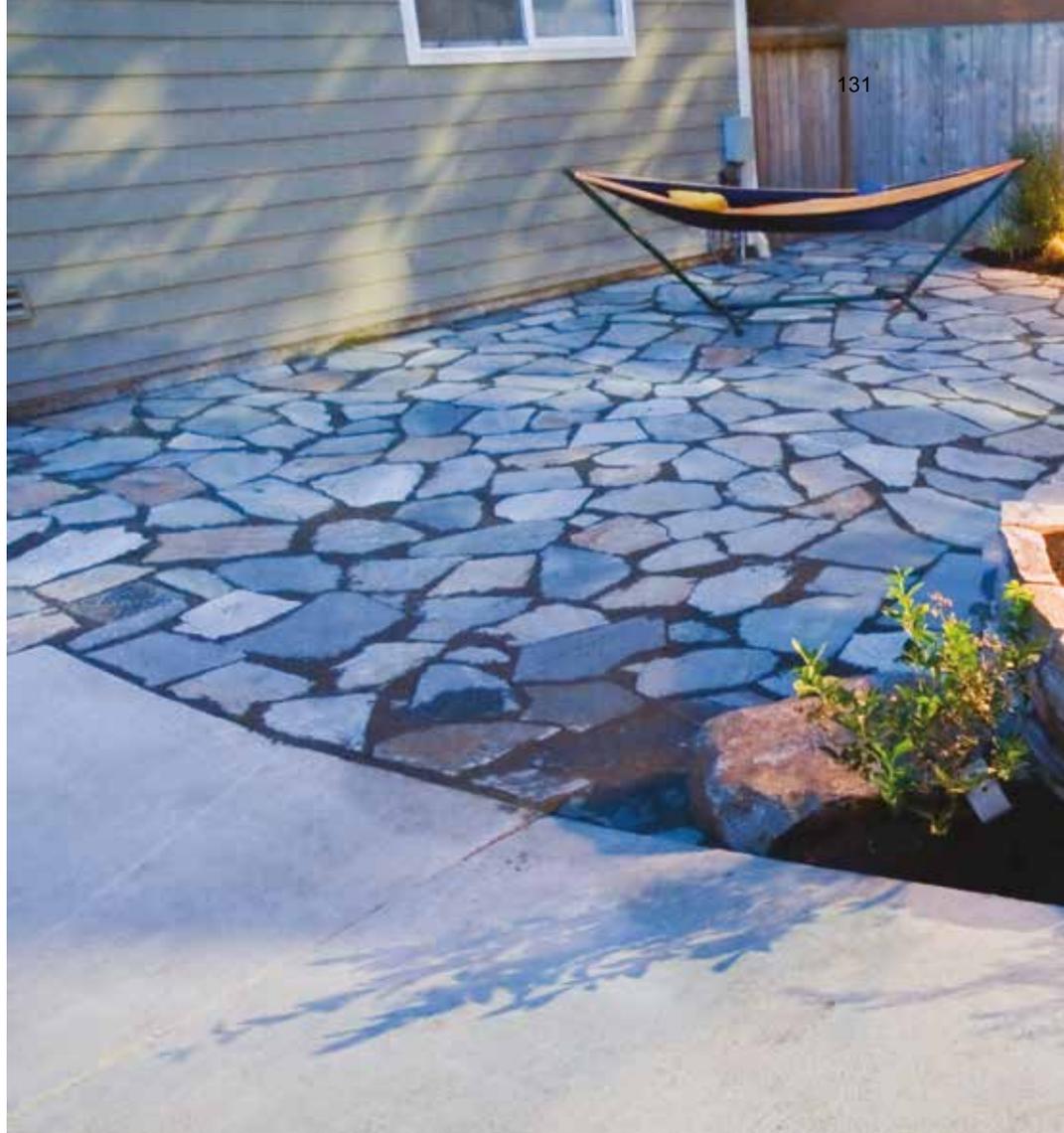


EXTÉRIEUR

STUDIO

COLLECTION

Studio line Extérieur



STUDIO LINE

Housse pour barbecue petit modèle

2415498

45,00 x 45,00 x 50,00 cm (17 3/4 x 17 3/4 x 19 3/4")

Cette housse de protection en PVC est spécifiquement conçue pour protéger les petits barbecues en céramique BergHOFF de la pluie et du vent. Aussi elle protège votre BBQ des rayures et coups pendant le stockage.



STUDIO LINE

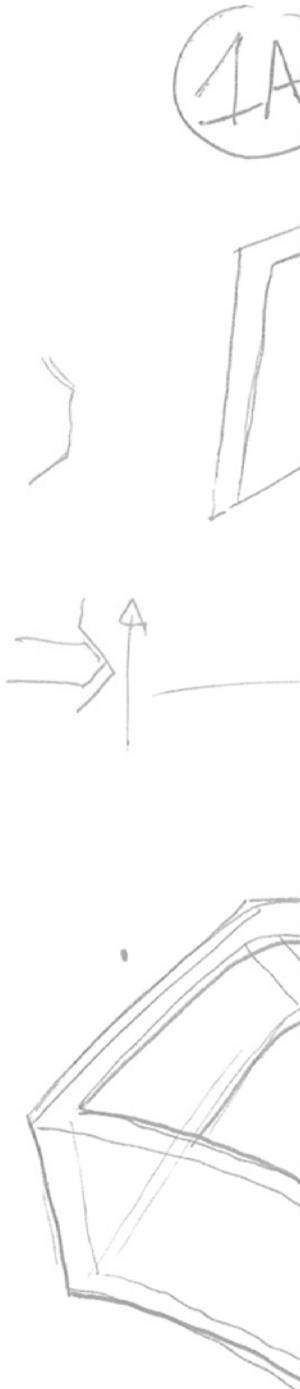
Housse pour barbecue grand modèle

2415499

80,00 x 80,00 x 95,00 cm (31 1/2 x 31 1/2 x 37 1/2")

Protégez le grand barbecue BergHOFF en céramique des éléments climatiques avec cette housse imperméable en PVC. Utilisez-la également pour protéger votre BBQ en céramique des rayures et coups lors du stockage.





ENTRETIEN

Voici quelques conseils de soins et d'entretien.
Pour plus d'informations détaillées, veuillez vous référer à la notice du produit.

entretien des ustensiles de cuisson

Bien que votre batterie de cuisine dotée d'un revêtement antiadhésif passe au lave-vaisselle, nous vous recommandons de la laver à la main. La chaleur élevée et les détergents agressifs vont détériorer les qualités du revêtement. Même pour l'acier inoxydable, nous recommandons le lavage à la main avec un détergent à vaisselle adapté. Nettoyez toujours très soigneusement votre batterie de cuisine car tous résidus de la cuisson précédente feront coller les aliments que vous serez en train de cuire.

Entretien de la fonte de fer

Laissez toujours refroidir votre ustensile en fonte de fer avant de le nettoyer. Lorsqu'il est chaud, ne pas le remplir d'eau froide ou le plonger dans l'eau froide. Ne pas le mettre dans le lave-vaisselle, lavez le à la main avec un liquide vaisselle spécialement conçu pour le lavage à la main sans acide citrique ou d'eau de javel. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou une lavette. N'employez pas de laine d'acier ou de tampons à récurer, de nettoyant pour four ou tout autre nettoyant abrasif. Rincez à l'eau tiède et séchez immédiatement avec un chiffon doux.



Conseils d'entretien de vos couteaux

Les couteaux doivent être nettoyés immédiatement après usage pour retirer l'acide des fruits et légumes. Les tâches peuvent être retirées avec un nettoyant pour acier. Techniquement, vos couteaux et ciseaux sont lavables au lave-vaisselle mais nous recommandons de les laver à la main. Les détergents et les sels de votre lave-vaisselle sont trop agressifs. De plus, les couteaux peuvent s'entrechoquer avec d'autres objets dans le panier et peuvent s'émousser. Si vous choisissez de laver vos couteaux et ciseaux dans le lave-vaisselle, il faut alors les sécher immédiatement lorsque le cycle de séchage est terminé. Lorsque vous les lavez à la main, utilisez un détergent doux et un torchon sec. Le mieux est de les passer sous l'eau chaude (ne les jetez pas dans l'eau alors que vous ne pouvez pas les voir). Faites attention de ne pas vous blesser. Séchez le couteau avec soin. N'essayez jamais le couteau en partant du manche et faites preuve de prudence avec la pointe. Ayez une attention plus particulière avec les ciseaux pour des questions d'hygiène.

1

Maintenez le fusil fermement dans une main, positionnez-le à un angle droit sur une surface ferme.



2

Maintenez le couteau dans l'autre main. Placez la pointe du couteau à un angle de 90° du fusil. Le couteau doit être proche du fusil.

3

Tout en maintenant le bord du fusil, réduire l'angle à 45°. Réduire de moitié l'angle à nouveau pour positionner la lame à un angle de 22°. Glissez le couteau, tout en gardant l'angle de 22°, de la position 1 ...



4

... sur la position 2. Utilisez uniquement une légère pression. Pour des raisons de sécurité faites-le lentement. Les mouvements rapides ne donneront pas un aiguisage net.



5

Changez de côté et répétez la procédure 1-5

6

Répétez cette procédure alternativement 5 fois de chaque côté.



Entretien des plats à four avec revêtement anti-adhérent

Entretien des plats à four avec revêtement anti-adhérent
Toujours laisser les ustensiles refroidir avant de les nettoyer, ne jamais plonger un plat chaud dans l'eau froide. Le lavage à la main est recommandé. Nettoyez très soigneusement votre plat de cuisson après chaque utilisation. N'employez jamais de tampons à récurer, des détergents agressifs ou des nettoyants abrasifs. Les résidus alimentaires tenaces ou les taches peuvent être enlevés à l'aide d'une éponge après avoir fait tremper le plat dans de l'eau chaude savonneuse (pendant 10 à 20 minutes).

Entretien des plats à four en céramique

Toujours laisser refroidir les ustensiles en céramique avant de les nettoyer, ne jamais plonger un plat chaud dans l'eau froide. Le lavage à la main est recommandé. Nettoyez très soigneusement votre plat de cuisson après chaque utilisation. N'employez jamais de tampons à récurer, des détergents agressifs ou des nettoyants abrasifs. Les résidus alimentaires tenaces ou les taches peuvent être enlevés à l'aide d'une éponge après avoir fait tremper le plat dans de l'eau chaude savonneuse (pendant 10 à 20 minutes). Ces plats sont lavables au lave-vaisselle cependant évitez que d'autres objets ne viennent choquer et endommager la céramique durant le lavage.

ENTRETIEN

Entretien de la porcelaine

Les articles en porcelaine passent au lave-vaisselle . Le lustre visuel, les décorations et les motifs sont prolongés lorsqu'ils sont lavés à la main.

Lavage des couteaux

Le lavage à la main est le meilleur moyen de nettoyer les couteaux mais aujourd'hui nous ne disposons pas toujours de temps pour le faire. C'est pour cela que nos couteaux sont aussi conçus pour passer au lave-vaisselle. Dans ce cas, retirez le sel avec un torchon sec juste après le cycle de lavage pour les préserver.

Entretien des verres

Les verres peuvent passer de temps en temps au lave-vaisselle, mais nous vous recommandons de les laver à la main pour garder leur éclat. Le lave-vaisselle produit une très forte température pour sécher et détériore l'apparence des verres: ils subissent une décoloration blanche, ils deviennent ternes et leur surface devient rugueuse. Le meilleur résultat sera obtenu lorsque les verres seront lavés à la main avec un détergent doux et une lavette. Ne pas les laisser sécher à l'air libre, mais utiliser un torchon non pelucheux doux pour un séchage complet. Toujours ranger les verres debout sur leur pied et non pas sur l'envers.



EMBALLAGE

Chez BergHOFF, nous n'emballons pas seulement nos précieux produits pour les protéger et les sécuriser mais aussi pour ajouter une valeur à votre achat. Par conséquent, nous investissons notre temps dans la recherche, les ressources, le design et la création, les tests de qualité et aussi dans la conception de l'emballage le plus attrayant et approprié pour tous les produits de notre vaste collection BergHOFF. Tous les emballages BergHOFF forment une unité, bien que chaque ligne de produits souligne sa propre identité grâce à des éléments graphiques distincts.

Blister

Un blister est un emballage en plastique rigide qui protège le produit. Grâce à sa transparence, il permet de mettre en valeur le produit.

Mallette

Un ensemble de produits peut également être présenté dans une mallette attrayante et pratique. Légère et durable, elle est facile à transporter

Les boîtes cadeau

En fait, le nom de cet emballage dit déjà tout, mais une boîte-cadeau est aussi une boîte décorative, attrayante et bien conçue.

Film plastique

Certains de nos produits sont emballés sous film plastique. Ils contiennent un dépliant contenant des informations supplémentaires sur le produit. Cet emballage est généralement utilisé pour des articles solides afin de les protéger contre les rayures.

fourreau coloré

Le fourreau est une poche qui protège les aspects les plus fragiles d'un produit. Il ne recouvre pas le produit complètement et de cette manière, ce dernier reste visible.

Carte d'accrochage

Le produit est attaché solidement sur une carte imprimée dotée généralement d'un trou pour pouvoir le présenter sur des broches.



Ustensiles de cuisson

Boîtes cadeau



Film plastique



Fourreau coloré



Jaquette carton



Outils & Accessoires de cuisine

Boîte PLV



Boîtes cadeau



Carte
d'accrochage



Fourreau coloré



Blister



Coutellerie

Boîtes cadeau



Extérieur

Mallette



Boîtes cadeau



PLV

Les clients sont de plus en plus influencés par leur expérience dans le magasin. La façon dont nos produits sont présentés est un facteur clé dans leur décision d'achat. Nos PLV's expriment comment nous souhaitons nous démarquer de la concurrence. Ils sont développés pour guider l'interprétation du client de notre marque vers des attributs tels que l'élégance, la qualité, le design, le rapport qualité - prix et l'innovation. Le design fait appel au client de manière émotionnelle et offre la possibilité de découvrir les produits de manière active.





**Commandez nos produits sur
nos boutiques en lignes :**

<http://www.bosch-home.fr/laboutique>

<http://www.siemens-home.bsh-group.com/fr/laboutique>

<http://store.gaggenau.com/fr/>

<http://www.neff-home.com/fr/boutique>

**Service Consommateurs,
du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 :**

Bosch	0 892 698 010	Service 0,40 € / appel + prix appel
Siemens	0 892 698 110	Service 0,40 € / appel + prix appel
Gaggenau	0 892 698 310	Service 0,40 € / appel + prix appel
Neff	0 892 698 210	Service 0,40 € / appel + prix appel
Viva	0 892 698 410	Service 0,40 € / appel + prix appel

Comptoir SAV, 50 rue Ardoin, BP47, 93401 SAINT OUEN Cedex

Siège Social, 26 Avenu Michelet,, BP47, 93401 SAINT OUEN Cedex

Ce catalogue est dédié aux professionnels. BSH Electroménager se réserve le droit de modifier ou de faire évoluer sans préalable les informations présentées dans le présent document. Photographies et descriptions indicatives et non contractuelles. © Marques déposées © 2017 – Réalisé par BSH Electroménager. RCS Bobigny B 341 911 790



reddot design award
honourable mention 2008



reddot design award
winner 2010



reddot design award
honourable mention 2010



reddot design award
winner 2011



reddot award 2016
winner



reddot award 2016
best of the best

**GOOD DESIGN
AWARD 2008**

As awarded by The Chicago Athenaeum:
Museum of Architecture and Design.

