

# FRANCIS BATT

cuisinez comme vous aimez

2017



**NOUVEAU**

# KitchenAid équipe désormais toute votre cuisine

## Nouveaux robots

Le légendaire robot KitchenAid a désormais un petit frère le mini-robot KitchenAid (3.3 L au lieu de 4.8 L)

## Nouvelles gammes

Outre plus de 200 appareils électro-ménagers, KitchenAid c'est aussi une offre très complète de tous les outils indispensables à votre cuisine :

- Des couteaux et des blocs
- Des articles en fonte
- Des batteries de cuisine en inox et en cuivre
- Des bouilloires
- Des plats en céramique
- Des moules à pâtisserie
- Des petits ustensiles



voir page 24 du catalogue.

Retrouvez l'intégralité des articles KitchenAid sur  
[www.francisbatt.com/KitchenAid](http://www.francisbatt.com/KitchenAid)



## Les blocs

### Blocs métal 10 places

- Bloc métal & set de 6 pièces
- 151672 pomme d'amour **599 €**
- 151673 blanc givré **599 €**
- 151674 noir inox **599 €**

- Bloc métal & set de 4 pièces
- 151692 pomme d'amour **339 €**
- 151693 blanc givré **339 €**
- 151694 noir inox **339 €**
- 151690 acacia **239 €**
- 151691 frêne noir **239 €**



**CADEAU !**

### Blocs vides 10 places métal ou bois

Avec un couteau à éplucher offert

- 151695 acacia **149 €**
- 151696 frêne noir **149 €**
- 151697 pomme d'amour **269 €**
- 151698 blanc givré **239 €**
- 151699 noir inox **239 €**

Retrouvez la composition des blocs KitchenAid sur  
[www.francisbatt.com/blocskitchenaid](http://www.francisbatt.com/blocskitchenaid)

Retrouvez l'intégralité des articles KitchenAid sur [www.francisbatt.com/kitchenaid](http://www.francisbatt.com/kitchenaid)

### Bouilloires



Voir page 123 du catalogue.

### Petits ustensiles



Voir page 71 du catalogue.

### Moules à gâteaux



### Cuisson Inox 3 ply



### Cuisson Inox «cœur cuivre» 5 ply





# Les couteaux

1	151 689	89,95 €	6	151 683	59,95 €
2	151 687	49,95 €	7	151 681	84,95 €
3	151 686	49,95 €	8	151 680	74,95 €
4	151 685	54,95 €	9	151 679	79,95 €
5	151 684	54,95 €	10	151 678	79,95 €



Ciseaux de cuisine  
151 688 29,95 €

1 Fusil à aiguiser revêtement diamant



2 Couteau à légumes 7 cm



3 Couteau à éplucher 9 cm



4 Couteau à désosser 12 cm



5 Couteau à légumes lame dentelée 14 cm



6 Couteau d'office 15 cm



7 Couteau japonais 17 cm



8 Couteau à pain 20 cm



9 Couteau à viande 20 cm



10 Couteau de chef 20 cm

Retrouvez l'intégralité des articles KitchenAid sur [www.francisbatt.com/kitchenaid](http://www.francisbatt.com/kitchenaid)

Cuisson aluminium anodisé



Cuisson cuivre/inox



Cuisson fonte



Platerie céramique



NOUVEAU

MARCATO

Fabriqué en  
ITALIEDisponible à partir du 1<sup>er</sup> décembre 2016

# Votre meilleur allié pour des pâtes maison !

Marcato est le leader mondial dans la production de machines et d'accessoires pour les pâtes fraîches, biscuits, pain et pizza. La production est entièrement de fabrication italienne. Plus de 80 ans d'expérience dans le respect de l'environnement et de la santé.



## 1 Faire la pâte

Exclusivité  
Francis Batt 2016



NOUVEAU

### Machine à pâtes électrique Pasta Mixer

Plus qu'une machine à pâtes classique, cette machine permet de faire la pâte à pâtes, à pizza, à pain ou encore à biscuits et découper la pâte à pâtes. Capacité 500 g de farine + 250 g d'œuf et d'eau, soit au total 750 g. En seulement 3 min la machine prépare votre pâte, la découpe, en même temps que vous en préparez une autre.

Sans accessoire  
353 003 266 €\*

Avec 3 accessoires  
(lasagne, fettuccine, tagliolini)  
353 004 399 €\*



## 2 L'étaler et la découper



### Machine à pâtes manuelle

Laminoir à pâtes Atlas 150.

Cette machine traditionnelle vous permet de faire des pâtes rapidement. 3 formes de pâtes : lasagne, fettuccine (6 mm) et tagliolini (1,5 mm).

353 011 inox  
69 €



### Laminoir à pâtes Atlas 150 avec moteur électrique

353 024 179 €\*

### Moteur Pastadrive pour laminoir à pâtes Atlas 150

353 025 NP 109 €\*

Existe en 12 coloris différents sur  
[www.francisbatt.com/marcato](http://www.francisbatt.com/marcato)

## Et pour faire comme les pros !

### Machine à pâte Ristorantica marcato

Une machine à pâtes fraîches professionnelle qui associe le meilleur de la marque grâce à toute l'expérience de 80 ans d'histoire. Créée pour réaliser trois fonctions principales : mélanger les ingrédients, rouler et couper la pâte et extruder la pâte. Vendue avec 3 filières pour préparer macaroni, rigatoni, spaghetti et 2 rouleaux de coupe qui permettent de créer des lasagnes et fettuccine. Les rouleaux sont faits d'un alliage d'aluminium léger spécial pour les aliments qui garantit l'absence de métaux lourds nocifs pour la santé. 10 kg de pâtes en une heure.

Dim. 35 x 25 x 29 cm – Poids 25 kg

353 084 2 999 €\*

[www.francisbatt.com/marcatopro](http://www.francisbatt.com/marcatopro)







Accessoires disponibles :



353 026 Bigoli 32 €



353 027 Capellini 32 €



353 029 Lasagnette 32 €



353 030 Linguine 32 €



353 031 Mafaldine 37 €



353 032 Pappardelle 37 €



353 033 Reginette 37 €



353 034 Spaghetti 32 €



353 035 Trenette 32 €

353 036 Vermicelli  
32 €353 028  
Spaghetti alla Chitarra  
32 €353 038  
Ravioli 59 €353 037  
Raviolini 59 €

### 3 Les indispensables

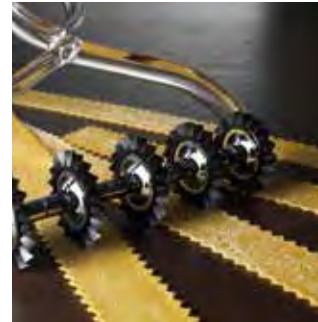
Séchoir à pâtes Tacapasta

353 050 neutre 39 €



Pasta bike découpoir multiple

353 064 neutre 24,90 €

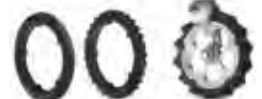
Tablette pour  
10 raviolis & rouleau

353 041 argent 69 €



Découpoir roulette

353 053 argent 26 €



Accessoire Fettuccine

353 098 220 mm NP 119 €

Accessoire Lasagnes

353 097 220 mm NP 139 €

353 095 Torchiotti  
59 €353 096 Ziti  
79 €353 094 Spaghetti  
59 €353 085 Bigoli  
59 €353 086 Bucatini  
79 €353 087 Cannelloni  
79 €353 091 Maccheroni  
79 €353 092 Rigatoni  
79 €353 093 Sedanini  
79 €353 088 Caserecce  
59 €353 089 Fusilli  
79 €353 090 Linguine  
59 €

Filière Ristorantica

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15

www.francisbatt.com



# Big Green Egg

Le Big Green Egg est à la fois un four, un fumoir, et un barbecue il permet de réaliser toutes les cuissons directes, ou indirectes.

- fumer à basse température des viandes (magret, roti)
- cuire les pizzas et le pain
- rôtir les gigots et volailles
- bien griller les viandes pour réaliser une côte de boeuf exceptionnelle

Il apporte à toutes les cuissons le délicieux goût de la cuisine au feu bois.

Très facile à allumer, le Big Green Egg dispose d'un système de réglage précis de la température.

De nombreux chefs étoilés au guide Michelin l'ont adopté.

Retrouvez toutes les informations sur le BIG GREEN EGG sur [www.francisbatt.com/big-green-egg](http://www.francisbatt.com/big-green-egg)

NOUVEAU

## Le mini avec poignées

339 500 **799 €**

NOUVEAU

## Livre Big Green Egg

339 252 160 recettes (en français) **79,90 €***Prix hors supports*

### Barbecue multicuiseur Big Green Egg

**339 005 Mini 729 €****Convives : 2**

Poids : 17 kg - Hauteur : 43 cm

Grille de cuisson : Ø 25 cm

**339 166 Minimax 999 €****Convives : 4**

Poids : 28 kg - Hauteur : 50 cm

Grille de cuisson : Ø 33 cm

**339 003 Medium 1 359 €****Convives : 6**

Poids : 51 kg - Hauteur : 72 cm

Grille de cuisson : Ø 38 cm

**339 001 XLarge 2 499 €****Convives : 24**

Poids : 99 kg - Hauteur : 78 cm

Grille de cuisson : Ø 61 cm

**339 004 Small 999 €****Convives : 4**

Poids : 36 kg - Hauteur : 61 cm

Grille de cuisson : Ø 33 cm

**339 002 Large 1 679 €****Convives : 10**

Poids : 73 kg - Hauteur : 84 cm

Grille de cuisson : Ø 46 cm

**339 000 XXLarge 5 999 €****Convives : > 50**

Poids : 222 kg - Hauteur : 100 cm

Grille de cuisson : Ø 74 cm



### Installation

#### Table acajou royal

Fabriquée en bois dur de cèdre mâle, aussi appelé acajou royal. D'une grande résistance, la table Big Green Egg demande peu d'entretien et peut rester dehors toute l'année.

**339 074 Large**1.60 x 0.77 x 0.85 m **1 689 €****339 075 XLarge**1.65 x 0.93 x 0.85 m **1 789 €**

#### Berceau de Table

Il permet de maintenir le barbecue à l'intérieur d'une table ou dans une cuisine extérieure. Ce berceau métallique favorise la circulation de l'air sous le Big Green Egg.

**339 036 Large 49,90 €****339 035 Medium 49,90 €****339 037 XLarge 59,90 €****339 038 XXLarge 69,90 €**



## Les accessoires indispensables

### Entretien et nettoyage



Pelle à cendres  
339 030 **49,90 €**

Gant de barbecue thermo-isolant  
339 032 **39,90 €**



Racloir à cendres  
339 044 Small,  
MiniMax & Mini  
**29,90 €**  
339 029 L, M et XL  
**29,90 €**  
339 045 XXL Large  
**39,90 €**



### Transformez votre Big Green Egg en four et fumoir avec l'accessoire Convectgor.

C'est une réhausse en céramique qui joue le rôle d'écran thermique entre le foyer et les aliments. Ainsi, ils ne sont pas en contact direct avec la chaleur. Cet accessoire ingénieux permet d'obtenir une cuisson au four particulièrement adaptée aux ingrédients les plus délicats comme le poisson.



339 014 Small **89,90 €**  
339 050 Mini **69,90 €**  
339 015 MiniMax **89,90 €**  
339 013 Medium **114,90 €**  
339 012 Large **124,90 €**  
339 011 XLarge **209,90 €**  
339 051 XXLarge **499,90 €**

### La meilleure façon de cuire ses viandes

Grille en fonte : l'accessoire indispensable pour griller la viande comme au restaurant.



339 019 Mini **74,90 €**  
339 018 Small / Minimax **84,90 €**  
339 017 M **89,90 €**  
339 016 L **119,90 €**  
339 176 Demi-lune pour XL & XXL  
(1 pièce) NP **114,90 €**

Poignée de grille en fonte  
339 049 **46,90 €**

### Allumer et contrôler la température



Sac de charbon de bois biologique

339 023 9 kg **35,90 €**  
339 039 4,5 kg **18,90 €**

Allume-feux naturels pour barbecue

339 024 24 pièces  
**13,90 €**



Thermomètre numérique de poche à lecture rapide

Petit, pratique et astucieux.  
Jusqu'à 220 °C  
339 079 **59,90 €**

### Thermomètre à télécommande sans fil double sonde

Plus besoin de rester à côté de votre barbecue Big Green Egg pour en surveiller la température !

Jusqu'à 380 °C.

339 082  
**179,90 €**





**NOUVEAU**

## Robot cuiseur Kenwood Cooking Chef Gourmet

Le premier robot cuiseur multifonction pouvant atteindre 180°C

15 fonctions - 8 modes de cuisson induction

Désormais, le Cooking Chef Gourmet peut cuire jusqu'à 180° pour réaliser des recettes jusqu'alors impossibles dans un robot classique. Wok, chips de légumes, accras, pop-corn, caramel ... un choix de recettes démultiplié ! 180 degrés c'est également :

- Plus de GOÛT car des aliments parfaitement saisis en début de cuisson dégagent et préservent un maximum de sucres qui sublimeront arômes et saveurs
- Une cuisson plus saine qui limite l'absorption des graisses
- Une cuisson plus rapide pour se faire plaisir au quotidien

Une utilisation simple et intuitive avec un large écran digital facilement accessible pour réaliser en quelques clics des recettes, de l'entrée au dessert grâce à ses **24 programmes automatiques**.

Température réglable de 20° à 180°C, au degré près, variateur de vitesse électronique, minuteur 8 h, fonction pulse, mouvement planétaire, ouverture assistée du bras. Couvercle anti-projection, protection anti-condensation, spatules et dessous de bol, clip accessoire de mélange.

Moteur 1500 W - Induction 1500 W. Dim. L 41 x l 33,5 x H 38 cm

**150 494 1299 €\***

**Livré avec 4 accessoires indispensables**

- Blender en verre thermoresist 1,8 L avec lames et mélangeur pour mixer les préparations mêmes les plus épaisses.
- Bol multifonction inox de 6,7 L avec poignées, doté de couteaux pour hacher et mixer.
- 6 disques en inox pour râper ou émincer de différentes tailles.
- Balance électronique et panier vapeur en inox.

**Un kit pâtisserie et cuisson en acier inoxydable**

Véritable robot pâtissier le cooking Chef avec accessoires pour le bol : fouet ballon, pétrin, batteur, mélangeur. Pour travailler les préparations collantes ou qui accrochent dans les casseroles, un batteur souple est inclus.

**Un livre de recettes**

Avec plus de 130 recettes réalisées par un chef français.



## Robot Cooking Chef Premium de Kenwood

**Robot Major (1500 W) avec cuisson par induction sous le bol (1100 W)** d'une capacité totale de 6,7 L. La capacité utile est de 3 L pour les préparations chaudes. Variateur de vitesse classique + 3 positions spéciales cuisson. Le robot est équipé d'un minuteur (3 h) avec écran digital. Réglage température de 20 à 140°C (avec un affichage au degré près) pour réchauffer, saisir, mijoter, bouillir, cuire à basse température et à la vapeur.

**Le Cooking Chef est livré de série avec 11 accessoires :**

1 blender en verre thermorésist, 1 bol multifonction (avec couteaux et 6 disques pour râper et émincer), 1 crochet pétrin, 1 fouet ballon, 1 batteur K, 1 batteur souple (livré avec 2 gaines en silicone), 1 spatule, 1 corne à pâtisserie, 1 tapis de bol, 1 panier vapeur, 1 mélangeur, 1 livre de cuisine. Inox satiné.

Dim : H 38 x L 41 x P 33,5 cm - 13,22 kg.

**150 364 1 099 €\***

### Batteur Mélange délicat

Parfait pour incorporer des aliments dans une préparation sans en expulser l'air. Idéal pour les mousses, les soufflés, les macarons... La hauteur est réglable et il est compatible lave-vaisselle.

Pour robot Kenwood Major et Cooking Chef :

**150 363 59 €**

Pour robot Kenwood Chef :

**150 365 40 €**



**NOUVEAU**

## Les robots Chef Titanium

### Robot Chef XL Titanium Blender verre Kit Pâtisserie - System pro

Véritable robot pâtissier doté du mouvement planétaire livré avec un kit pâtisserie en acier inoxydable extrêmement robuste (pétrin, fouet, batteur), un batteur souple et un accessoire mélange délicat.

**L'illumination du bol permet de surveiller parfaitement la préparation en cours.** Grâce au blender en verre thermorésist il est également possible de réaliser des soupes, des cocktails ou encore des milkshakes. Le corps entièrement réalisé en métal est doté d'un bol avec 2 larges poignées et d'un interrupteur lumineux. Une spatule et un couvercle anti-projection avec large ouverture vous permettent de cuisiner proprement et en toute sécurité.

Bol de 6,7L. Puissance 1700W. Poids 13,7 Kg - Dim. 38 L x 28,5 P x 30,5 H.

**150 503 749,90 €\***

### Robot Chef Titanium Blender verre - Kit Pâtisserie - System pro

Bol de 4,6L. Puissance 1500W. Poids 11,7 Kg

**150 504 NP 649,90 €\***



**NOUVEAU**

## Les robots Chef Elite

### Robot Chef XL ELITE 1400W System pro

Véritable robot pâtissier doté du mouvement planétaire et livré avec un kit pâtisserie en acier inoxydable extrêmement robuste (pétrin, fouet, batteur). Grâce au blender en verre thermorésist, il est également possible de réaliser des soupes, des cocktails ou encore des milkshakes. Une spatule et un couvercle anti-projection avec large ouverture vous permettent de cuisiner proprement et en toute sécurité. Le corps entièrement réalisé en métal est doté de 2 larges poignées et d'un variateur de vitesse lumineux.

Bol de 6,7L. Puissance 1400 W. Dim. 38 L x 28,5 P x 35,6 H. Poids 11,2 kg

**150 505 599,90 €\***

### Robot Chef ELITE 1200W System pro

Blender verre - Kit Pâtisserie - Bol de 4,6L. Dim. 38 L x 28,5 P x 30,5 H. Poids 9,4 kg.

**150 506 NP 499,90 €\***

# Les accessoires pour robots Kenwood Major, Chef & Cooking Chef



## spécial cubes

**Cubes ou brunoise**  
Permet de réaliser des cubes de fruits, légumes, fromage ou jambon directement dans un saladier. Livré avec : 1 disque en acier inoxydable, 1 grille pour réaliser des cubes de 1 cm et 1 petit outil de nettoyage  
**150 306**  
**119,90 €\***



VIDÉO francisbatt.com

## Passoire et tamis

Purées, gelées et confitures. 2 tailles de grille.  
Pour robots Major & Cooking Chef :  
**150 057 99,95 €\***   
Pour robot Chef :  
**150 050 NP 89,90 €\***



## Trancheuse et râpe en métal

5 tambours : 2 râpeurs, 2 éminceurs, 1 parmesan, capacité illimitée  
**150 036 119,90 €\***



## Blender en verre Thermorésist

Supporte les très grands écarts de température.  
**150 205\*\*\*** Capacité totale 1,8 L  
**99,90 €**

## Bol blender acrylique 1,5 L

Pour tous robots Kenwood  
**150 090** Base blanche NP  
**59,90 €**   
**150 089** Base grise NP  
**59,90 €**

## Bol blender verre 1,5 L

Pour tous robots Kenwood.  
**150 088** Base blanche NP  
**79,90 €**   
**150 087** Base grise NP  
**79,90 €**



VIDÉO francisbatt.com

## Mini-cuves

3 fonctions : mini-moulin, mini-blender, mini-cuves. Livré avec 4 cuves en verre avec couvercles  
**150 091 89,90 €**



VIDÉO francisbatt.com

## Centrifugeuse

Pour tous les fruits et légumes en quantité illimitée  
**150 151**  
**129,90 €\***

## Un coffret de 3 accessoires

Composé du hachoir 150 016, de la râpe éminceur rapide 7 disques 150 161 et du presse agrumes 150 092.

**150 002 249,90 €**



## Hachoir à vis métal

3 grilles (3 mm, 4,5 mm, 8 mm), 2 adaptateurs à saucisses et 1 adaptateur à Kébbés.

**150 016**  
**119,90 €\***



VIDÉO francisbatt.com

## Râpe éminceur

7 disques pour râper, émincer, faire des frites ou du parmesan. Capacité illimitée.

**150 161**  
**139,90 €**



VIDÉO francisbatt.com

## Presse-agrumes

Du petit citron vert au gros pamplemousse

**150 092**  
**59,90 €**



VIDÉO francisbatt.com



## Appareil à pâtes fraîches

Livré avec une filière ronde pour réaliser les macaronis et autres pâtes rondes.



Parpadelles

Fusilis

Orecchiette

**150 044** noir 26 cm **149,90 €\***

Il existe 13 autres filières adaptables :

- 150 188 Bigoli
- 150 189 Casarecce
- 150 190 Maccheroni lisci
- 150 191 Coquillettes
- 150 192 Spaghetti
- 150 193 Parpadelles
- 150 194 Silatelli
- 150 195 Linguine
- 150 196 Fusilis
- 150 197 Conchigliette
- 150 198 Bucatini
- 150 199 Orecchiette **29,90 €**
- 150 200 Biscoti **45,90 €**

VIDÉO francisbatt.com



## Laminoir avec guide-pâtes

Pour la préparation de recettes de lasagnes, ravioles et pâtes en rubans. Facilite la découpe des pâtes plates pour lesquelles il existe 4 filières. Quelle que soit la filière, la pâte doit avant tout être abaissée à l'aide du laminoir.

- 150 037 Laminoir lasagnes, ravioles, ...
- 150 038 Tagliatelles
- 150 039 Taglioni

- 150 040 Trenettes **89,90 €**
- 150 041 Spaghetti

## Les bols

### Bol supplémentaire

Afin d'enchaîner les préparations sans avoir besoin de le nettoyer, il est utile d'avoir un second bol.

Pour robot Cooking Chef :

**150 187 119,90 €**

Pour robot Chef :

**150 049** sans poignées **NP 79,90 €**



### Bol inox poignées inox 6,7 L Major

**150 056 89,90 €**



### Bol multifonction

2,35 L - 6 disques + 1 couteau en acier inoxydable

**150 293\*\*\* 139,95 €**



### Bol kenlyte pour robot Kenwood Major 6,7 L

**150 061 39,90 €**

Pour robot Chef :

**150 054 NP 34,90 €**



VIDÉO francisbatt.com



## Sorbetière

Jusqu'à 1 litre de glace et sorbet. La sorbetière s'adapte sur toutes les gammes de robots Major & Cooking Chef :

**150 184 99,90 €**

Pour robot Chef :

**150 051 89,90 €**

## Le mélangeur délicat

Batteur « mousse au chocolat »

**150 363 59 €**

## Batteur souple

Pour robot Major :

**150 247 49,90 €**

Pour robot Chef :

**150 242 NP 29,90 €**



## Balance

Balance de cuisine électronique à cristaux liquides. Pèse de 2 g à 8 kg. Plateau en verre, tapis antidérapant, fonction tare. Arrêt automatique. Coloris inox satiné.

**150 204 49,90 €**



## Livres de recettes pour le robot Cooking Chef

### Collection Cooking Chef

**150 467** Entrées, plats et desserts avec le Bol multifonction

**150 457** Terrines, farces & autres recettes au hachoir

**150 240** Sauces, confitures & chutneys

**150 241** Plats mijotés

**150 380** Recettes rapides & faciles

**150 376** Glaces, sorbets & desserts glacés

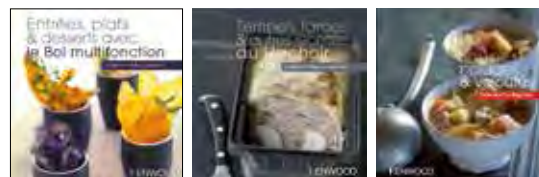
**150 375** Desserts, pains & pâtisseries

**150 239** Desserts & entremets

**150 286** Soupes, potages & veloutés

**150 307** Pains, brioches...

**29,90 €**



\* (dont 0,50 € d'éco-participation)



NOUVEAU

## Robot cuiseur kCook Multi Kenwood

kCook, le petit robot cuiseur de Kenwood devient un vrai multifonction avec sa version kCook Multi.

Il peut cuire à haute température. Désormais équipé d'un découpe-légumes indépendant, il sait tout faire en cuisine, avec la possibilité de cuire sans mélanger. Réglage de la température au degré près de 30 à 180°C, réglage du temps jusqu'à 8 heures, 12 vitesses dont 3 intermittentes. Les 2 moteurs offrent la possibilité de cuire et de découper en même temps. 6 programmes automatiques avec 17 sous-programmes : soupes, sauces, vapeur, plats mijotés, woks/sautés et desserts, plus un programme de rinçage.

APPLICATION DE RECETTES GRATUITE DISPONIBLE SUR



VIDÉO  francisbatt.com



**Livré avec :** un couteau en acier inoxydable, un mélangeur, un fouet émulsionneur, un panier vapeur 2 étages d'une capacité de 7,2 L, 5 disques (éminceur 4mm et 2 mm, râpe 4mm, 2 mm et extrafin), un bol de cuisson de 4,5 L pour 2 à 8 personnes, un adaptateur fond plat, un livre de 200 recettes, une boîte de rangement qui s'insère dans le cuit vapeur et une housse pour ranger en toute sécurité les 5 disques. Compatible lave-vaisselle.  
Puissance 1500 W - Dim. L 33,5 x P 26 x H 44 cm  
Poids 7,3 kg

150 499  
799,83 €\*

kCook   
MULTI



**OFFRE SPÉCIALE**

JUSQU'AU 07/10/2017

**KENWOOD** vous offre pour tout achat d'un robot kCook Multi une balance de cuisine  
Réf. 150204  
d'une valeur de 49,90 €





NOUVEAU

# Coupe-légumes en spirale Kenwood

Premier découpe-légumes en spirale électrique.

**Simple, efficace et facile à utiliser.** Il suffit de mettre les légumes dans la goulotte, d'appuyer avec le poussoir et de les récupérer dans le bol du dessous.

**Livré avec :** 3 cônes en acier inoxydable (spaghetti, tagliatelles et pappardelles), un bol récupérateur de 0,5 L et un poussoir. Compatible lave-vaisselle.

Puissance 50 W - Dim. 20,2 L x 14,8 P x 36,6 H

Poids 2,75 kg

VIDÉO  francisbatt.com

150 500

69,90 €\*



\* (dont 0,50 € d'éco-participation)

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15

[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)

# BAMIX of Switzerland

Fabriqué en  
SUISSE



Intégralement fabriqué en Suisse depuis 1951, le Bamix est reconnu dans le monde entier pour sa qualité, son efficacité et sa robustesse. Utilisé par les plus grands chefs, il est l'assistant quotidien qui permet de réaliser de nombreuses recettes, de l'entrée jusqu'au dessert.

- Économie d'énergie (moteur consommant moins de 200 watts) mais puissance maximale (jusqu'à 18 000 tours/min).
- Nettoyage rapide sous l'eau, grâce à une étanchéité remarquable.
- Polyvalent, les 4 disques fournis avec chaque Bamix permettent de réaliser des potages, mayonnaises, blancs en neige, smoothies, etc.
- Silencieux et puissant grâce à son moteur à courant alternatif.
- Rangement facile, encombrement minimal, pour un usage confortable.
- Coupole « ouverte » pour une circulation des aliments optimale.

VIDÉO francisbatt.com

280 643 argent  
280 642 noir NP  
**219,90 €\***

281 346 cuivre NP  
**229,90 €\***

Retrouvez tous les articles Bamix sur  
[www.francisbatt.com/bamix](http://www.francisbatt.com/bamix)

NOUVEAU COLORIS

## Pop! 120W

Jusqu'à 10 000 tours/min. Livré avec un seul accessoire : le couteau étoile. Étanche jusqu'au milieu de la coque.  
281 631 anthracite  
281 343 blanc NP  
281 001 orange NP  
281 003 vert NP  
**99,90 €\***

## Mono 140W

10 000 à 12 000 tours/min. Livré avec 5 accessoires : couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur et un gobelet 600 ml. Support mural.  
280 639 blanc 280 641 rouge **179,90 €\***

## DeLuxe 160W

12 000 à 14 000 tours/min. Livré avec 5 accessoires : couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur, processeur à herbes et à fruits secs de 100 ml. Support sur pied ou mural.

## SwissLine 200W

16 000 à 18 000 tours/min. Livré avec 6 accessoires : couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur, processeur à herbes et à fruits secs de 200 ml et cruche de 1 litre. Support sur pied et cordon spirale extensible.

280 562 rouge  
280 644 blanc NP 280 718 noir NP  
280 645 argent NP **249,90 €\***



## SliceSy

Permet de transformer le Bamix en un véritable robot, il tranche, râpe, hache. Livré avec 5 râpes (julienne fine, moyenne, épaisse et lamelles fines et épaisses) et un couteau hachoir.

280 664 blanc  
280 283 NP noir  
280 223 NP rouge  
**129,90 €**



## Bamix Box 200W

16 000 à 18 000 tours/min. Livré avec 8 accessoires : couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur, un processeur à herbes et à fruits secs de 200 ml et son disque à poudre, une cruche de 1 litre et le Slicy. Support sur pied et cordon spirale extensible.

280 967 rouge  
280 966 blanc NP  
280 987 argent NP  
280 719 noir NP  
**319,90 €\***



NOUVEAU

# Bamix Colorline Swissline

7 nouveaux coloris pour une cuisine haute en couleur !

Puissance de 200W, 16 000 et 18 000 tours par minute.

**Accessoires :** un support gris, couteau étoile, hachoir, fouet et disque mélangeur, un processeur 200 ml et une cruche 1000 ml.

281 634 bleu lagon

281 635 turquoise

281 636 menthe

281 637 crème

281 632 jaune

281 638 orange

281 633 orange vif

**249,90 €\***



## Les accessoires



### Gobelets avec couvercle

Leur forme adaptée au Bamix convient au micro-ondes, au congélateur, et au lave-vaisselle. Couvercle spécial qui permet la conservation. Set de 2 gobelets 400 ml et 600 ml

280 666 **16,90 €**



### Disque fouet

Il monte les blancs en neige, bat la crème fraîche, les sauces béchamel et hollandaise, sans oublier les milk-shakes.

280 558 **10,90 €**



### Couteau étoile

Il broie, hache et réduit en purée, même les glaçons et les surgelés.

280 556 **10,90 €**



### Couteau hachoir

Il hache les viandes crues ou cuites. Les poissons, les légumes même filandreux et prépare les confitures.

280 560 **14,90 €**



### Disque mélangeur

Prépare des purées onctueuses, travaille toutes les sauces et la pâte à crêpe, permet de réaliser la mayonnaise.

280 559 **10,90 €**

NOUVEAU

## Black Edition

Une puissance inégalée et des accessoires exclusifs !

Moteur de 250W, pour une vitesse inédite pouvant atteindre 20 000 tours/min. Nouveau support élégant et pratique, dans lequel les embouts se rangent devant.

**Accessoires :** couteau étoile, hachoir, fouet et disque mélangeur, processeur 200 ml avec couvercle noir, 2 gobelets avec couvercle noir 400 et 1 000 ml.

281 639

**259,90 €\***



### Livres de recettes Christian Turbé

281 005 Instantanés glacés

281 004 Potages

**9,90 €**

280 876 Aperitifs d'înatoires

280 875 Les Essentiels

Retrouvez tous les livres Bamix sur

➔ [www.francisbatt.com/livresbamix](http://www.francisbatt.com/livresbamix)

# Robot cuiseur multifonction Magimix Cook Expert

Fabriqué en  
FRANCE



Téléchargez sur  
l'App Store

ANDROID APP ON  
Google play

Equipé d'un système de chauffe par induction, il cuit de 31 à 140°C au degré près, ce qui en fait un des robots cuiseurs les plus chauffants du marché.

Doté d'un réglage précis de la température, vous cuisez vos aliments au degré près, sans risquer de faire brûler le dîner. Il sait mijoter, garder une sauce ou une soupe à température ou fondre doucement du chocolat. Performant, sa montée en température est rapide et permet d'ajuster rapidement la cuisson de votre recette. 12 programmes automatiques vous permettent de réaliser facilement la cuisine du quotidien comme les plats les plus élaborés : risottos, soupes, mijotés, purées...et aussi des pains, mousses au chocolat ou desserts glacés.

Avec sa cuve en métal d'une capacité de 3,5 litres, vous pouvez préparer :

- 2,5 litres de soupe ou de potage
- 2,5 litres de préparation mijotée (risotto, tajine, ragout, daube...)
- 1 kg de purée
- 6 blancs en neige (pour les soufflés, les oeufs à la neige, les génoises...)
- 0,6 kg de légumes à la vapeur (pommes de terre, carottes, brocolis...)
- 0,8 kg de pâte à pain (pour vos pizzas...)
- 0,6 kg de pâte à brioche
- 1,2 kg de pâte à gâteau
- 400 g de fruits surgelés (pour la préparation des desserts glacés...)

En inox double paroi, la cuve isotherme permet de préparer les plats à l'avance et les maintenir au chaud pendant 2 h. Son couvercle en verre étanche offre une vision à 360° de l'intérieur de la cuve pour surveiller facilement la cuisson et le mélange.

165 341 Chromé mat 1 199 €\*

165 342 Noir 1 199 €\*

165 340 Rouge 1 199 €\*

Retrouvez tous les produits liés au Cook Expert sur

➔ [www.francisbatt.com/cookexpert](http://www.francisbatt.com/cookexpert)

MOTEUR GARANTI  
30  
ANS  
MOTEUR GARANTI



**OFFRE PRIVILÈGE**

DU 28 OCTOBRE 2016  
AU 22 JANVIER 2017

**MAGIMIX VOUS OFFRE POUR 1€ DE PLUS,**  
pour l'achat d'un Robot Cuiseur Cook Expert

**UN COFFRET JUS + UN PRESSE-AGRUMES  
+ UN LIVRE SOUPE D'UNE VALEUR DE 150 €**





#### La cuve en métal est livrée avec 4 accessoires :

- 1 lame universelle, pour mélanger en chauffant et pour mixer directement dans la cuve
- 1 panier vapeur avec plateau intermédiaire, pour cuisiner des plats pauvres en matière grasse
- 1 batteur, pour monter les blancs en neige
- 1 spatule spéciale, pour vider facilement la cuve de son contenu

Certaines recettes deviennent d'une facilité déconcertante : qui n'a pas rêvé de préparer une purée maison en 30min en appuyant simplement sur un bouton ?

Le robot cuiseur Magimix Cook Expert propose 12 programmes automatiques pour faciliter les préparations. Un livre de 300 recettes est également disponible sur tablette et smartphone.

#### Pour parfaire son équipement, Magimix intègre une panoplie complète d'accessoires :

- 1 couteau en métal et sa protection, pour hacher et mixer
- 4 disques à râper et à émincer et leur boîte de rangement :  
1 éminceur 2 mm, 1 râpeur 2 mm, 1 éminceur 4 mm, 1 râpeur 4 mm
- 1 spatule spéciale
- 1 adaptateur de cuve

Les 3 cuves et leur couvercle sont garantis sans Bisphénol A. Les disques et le couteau sont en acier inoxydable portant le label Sabatier, gage d'une grande qualité de métal.

#### Cook EXPERT de Magimix.

En un tour de main, le robot cuiseur Magimix Cook Expert se transforme en un robot de cuisine multifonction. Livré avec 3 cuves transparentes, il remplit toutes les fonctions du robot culinaire :

- 1 grande cuve d'une capacité de 3,6 litres, pour hacher et mixer en grande quantité (1,4 kg de légumes ou crudités ou 1,4 kg de viande)
- 1 cuve midi d'une capacité de 2,6 litres, pour émincer et râper (concombres, carottes, choux...)
- 1 mini cuve d'une capacité de 1,2 litre, pour préparer en petite quantité ou en quantité individuelle.

Idéale pour mixer le repas des bébés ou des personnes âgées, la mini cuve de Cook Expert facilite également le hachage de l'ail, des fines herbes et des condiments ou la préparation de la tapenade, de l'houmous...



**Cook**  
EXPERT  
de magimix

## Cuisine Système de Magimix

Fabriqué en FRANCE

Inventeur du robot multifonction, Magimix propose une gamme complète de préparateurs culinaires simples, robustes, efficaces mais aussi très design pour votre cuisine. Avec les Compact et les Cuisine Système, vous pourrez tout préparer comme un chef, tartares, sauces, pains, brioches... et enchaîner les préparations grâce à ses 3 cuves.

### Cuisine Système 5200

De 28 à 32 fonctions. Livré avec mini-cuve, midi-cuve, couteau métal, Blendermix, pétrin boulanger, batteur à blancs, éminceur/râpeur 2 mm, éminceur/râpeur 4 mm, boîte de rangement, spatule et livre de recettes. H 44,5 x 21 x 26 cm.

### Cuisine Système 5200 XL

Presse-agrumes, goulotte XL pour introduire des fruits et légumes entiers ou en gros morceaux.

165 233 Chromé mat **449,90 €\***

165 051 Chromé brillant **449,90 €\***

### Robot Premium 5200 XL

Composé d'un Robot 5200 XL

+ 1 coffret 3 diques

(parmesan, éminceur 1 mm, râpeur 6 mm)

+ 1 coffret vitamines

(centrifugeuse et smoothieMix)

+ 1 coffret saveurs d'autrefois (presse purée)

Divers coloris **539 €\***

165 066 Vert

165 187 Ivoire

165 188 Noir

165 189 Rouge

165 190 Orange

165 191 Jaune

165 192 Bleu Nuit

165 218 Fushia

165 186 Blanc **519 €\***

165 193 Rose **519,90 €\***

165 145 Chromé brillant **569 €\***

### Cuisine Système 4200 XL

De 28 à 30 fonctions. Livré avec mini-cuve, midi-cuve, couteau métal, Blendermix, pétrin boulanger, batteur à blancs, éminceur/râpeur 2 mm, éminceur/râpeur 4 mm, boîte de rangement, spatule et livre de recettes. Dim. H 42,5 x 21 x 26 cm.

**En plus** : goulotte XL pour introduire des fruits et légumes entiers ou en gros morceaux.

165 232 Chromé mat **379,90 €\***

165 033 Blanc **349,90 €\***

### Cuisine Système 3200 XL

De 26 à 28 fonctions. Livré avec mini-cuve, midi-cuve, couteau métal, Blendermix, outil pétrin, batteur à blancs, éminceur/râpeur 2 mm, éminceur/râpeur 4 mm, boîte de rangement, spatule et livre de recettes. Dim. H 39,5 x 19 x 22,5 cm.

**En plus** : goulotte XL pour introduire des fruits et légumes entiers ou en gros morceaux.

165 231 Chromé mat **299,90 €\***

165 028 Blanc **279 €\***



Retrouvez toutes les pièces détachées des robots Magimix actuels ou anciens sur [www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)

Retrouvez tous nos coffrets Magimix sur [www.francisbatt.com/coffretsmagimix](http://www.francisbatt.com/coffretsmagimix)

### Performances

	CS 5200	CS 4200	C3200	Mini Plus
Pâte Brisée	1,5 kg	1,2 kg	1 kg	500 g
Pâte à pain	1,2 kg	1 kg	600 g	400 g
Pâte à brioche	1 kg	800 g	500 g	400 g
Carottes	1,4 kg	1 kg	800 g	600 g
Viande hachée	1,4 kg	1 kg	750 g	500 g
Velouté	1,8 L	1,3 L	1 L	0,6 L
Blancs d'œufs	8	6	5	4
Puissance	1100 W	950 W	650 W	400 W

## Robot Pâtissier Multifonction Magimix

Fabriqué en FRANCE

Magimix innove en alliant tous les avantages d'un robot multifonction à ceux d'un véritable robot pâtissier avec une cuve inox et un pétrissage dynamique qui permet de pétrir jusqu'à 1,8 kg de pâte Brisée et de monter 12 blancs d'œufs. Multifonction avec accessoires, il bat, presse, mixe... râpe, émince, hache, fouette et permet ainsi toutes les préparations salées et sucrées. Les disques et couteaux sont en acier inoxydable label Sabatier. Son moteur professionnel ultra silencieux est garanti 30 ans et les accessoires 3 ans.



Capacités de travail maximales

- 1,8 kg de pâte Brisée
- 1,6 kg de pâte à pain
- 1,3 kg de pâte à brioche
- 12 blancs d'œufs
- 1,4 kg de carottes, concombres...
- 1,4 kg de viande hachée
- 1,8 litre de velouté

Accessoires fournis

- Pétrin inox
- Batteur à blancs
- Couteau métal
- BlenderMix
- Presse-purées
- Presse-agrumes
- Disques râpeurs 2 et 4 mm
- Disques éminceurs 2 et 4 mm
- Goulotte extra-large
- Centrifugeuse et SmoothieMix

3 cuves en 1

**Grande cuve** : toutes les préparations (3,6 L)

**Midi cuve** : émincer et râper (2,6 L)

**Mini cuve** : petites préparations (1,2 L)

**Cuve inox 4,9 L pour la boulangerie / pâtisserie**

165 267 Rouge

165 257 Chromé mat

165 266 Noir

- Puissance 1500 W
  - Dim. H 378 x L 314 x P 276 mm
  - Poids du robot 13 kg
- 799 €\***

VIDÉO [francisbatt.com](http://francisbatt.com)

Offres Magimix de fin d'année sur [www.francisbatt.com/offresmagimix](http://www.francisbatt.com/offresmagimix)

### Les Minis Plus

Avec 23 fonctions, dont presse-agrumes, ces mini-robots réunissent tous les atouts d'un grand robot dans un minimum de place. Ils permettent de préparer en un clin d'œil les pâtes, les sauces, les pâtisseries, les râpés et les émincés. Dim. H 37 x 15,5 x 21 cm



165 036 Ivoire

165 024 Noir

165 018 Rouge

165 020 Orange

165 021 Jaune

165 022 Vert

165 023 Bleu

165 019 Rose

165 835 Violet

165 025 Chromé brillant

165 026 Chromé mat

**199,90 €\***

165 016 Blanc **179,90 €\***





NOUVEAU

GARANTIE 3 ANS PIÈCES,  
2 ANS MAIN-D'ŒUVRE

## Turbine Gelato Expert

**Pour des glaces 100% fait-maison et 100% réussies.** Le Gelato Expert garantit la réussite de vos glaces avec une consistance plus souple et plus onctueuse que n'importe quelle glace industrielle. Grâce aux cycles de glace italienne, glace artisanale et glace à granité, la réalisation de ces variétés de glaces n'aura plus aucun secret pour vous. Le mode expert vous permet un contrôle optimal et manuel, le mode pause vous permet de vérifier à tout moment la texture de votre glace.

Cuve amovible 2 L. Pale cuve amovible. Cuve fixe 2 L. Pale cuve fixe. Couvercle - Spatule - Doseur - Livre de 30 recettes.

**3 cycles automatiques :** Mode Expert / Mode conservation / Mode pause  
Dim. H 26 x P 29 x L 37 cm - Puissance 180 W

Poids : 10,9 kg

165 357 599,90 €\*

NOUVEAU



## Juice Expert

Les jus extraits avec le Juice Expert sont plus riches en vitamines, minéraux, antioxydants et nutriments essentiels et leur rendement est optimal.

Le livre de plus de 100 recettes et l'application gratuite vous permettront de réaliser jus, smoothies, laits végétaux, desserts... en vous informant des bienfaits qu'ils apportent pour conjuguer santé et plaisir au quotidien. Il est équipé d'un moteur professionnel, économe en énergie, ultra silencieux et garanti 30 ans. La goulotte XL du Juice Expert assure l'introduction de nombreux fruits et légumes sans les découper. Tous les éléments amovibles se nettoient très rapidement et passent au lave-vaisselle.

Fabriqué en  
FRANCE



## Extracteur de jus Juice Expert 4

**Multifonction - 4 en 1**

Coupe-légumes, ses disques de précision Sabatier (éminceur, râpeur et julienne) assurent des coupes parfaites pour toutes vos salades de fruits ou légumes. Extra Press, nouvelle invention brevetée Magimix, permet l'extraction à froid des fruits et légumes tendres ou cuits, des amandes, noix... pour réaliser des jus, laits et smoothies onctueux. Filtre Jus, spécialement conçu pour extraire à froid le meilleur des fruits et légumes durs (pommes, carottes...) et légumes verts (choux, céleri...) et le Filtre Jus est une technologie brevetée Magimix qui permet de réaliser des jus purs et clairs. Le presse-agrumes avec ses 2 cônes, extrait un jus d'agrumes frais et express sans pépins. Le Pulp System offre la possibilité d'avoir un jus avec ou sans pulpe.

165 377 chromé & noir 369,90 €\*



## Extracteur de jus Juice Expert 2

**Multifonction - 2 en 1**

Filtre Jus, spécialement conçu pour extraire à froid le meilleur des fruits et légumes durs (pommes, carottes...) et légumes verts (choux, céleri...), le Filtre Jus est une technologie brevetée Magimix qui permet de réaliser des jus purs et clairs. Le presse-agrumes avec ses 2 cônes, extrait un jus d'agrumes frais et express sans pépins. Le Pulp System offre la possibilité d'avoir un jus avec ou sans pulpe.

165 374 blanc 210 €\*



## Extracteur de jus Juice Expert 3

**Multifonction - 3 en 1**

Extra Press, nouvelle invention brevetée Magimix, permet l'extraction à froid des fruits et légumes tendres ou cuits, des amandes, noix... pour réaliser des jus, laits et smoothies onctueux. Filtre Jus, spécialement conçu pour extraire à froid le meilleur des fruits et légumes durs (pommes, carottes...) et légumes verts (choux, céleri...), le Filtre Jus est une technologie brevetée Magimix qui permet de réaliser des jus purs et clairs. Le presse-agrumes avec ses 2 cônes, extrait un jus d'agrumes frais et express sans pépins. Le Pulp System offre la possibilité d'avoir un jus avec ou sans pulpe.

165 375 noir 270 €

165 376 chromé / noir 299,90 €\*



NOUVEAU

Fabriqué au  
ÉTATS-UNIS 

# Blender Pro 750 VITAMIX

Avec toute la qualité et la précision d'une machine professionnelle, un fonctionnement plus silencieux et un nouveau design élégant, le Professional Series 750 Heritage est le sous-chef par excellence pour toutes les cuisines de maison.

Offrant cinq programmes automatiques pour smoothies, soupes chaudes, desserts glacés, purées et nettoyage, ainsi que son bouton de contrôle à vitesse variable et sa fonction d'impulsion, cette machine prépare chaque plat à la perfection. 5 Programmes automatiques : Smoothies, Soupes Chaudes, Desserts Glacés, Purées, et Nettoyage. Système d'entraînement en métal : joint solidement le bol à la base moteur pour une durabilité maximale. Lames coupées au laser, Bol de 2 L. Puissance : 1 200 - 1 400 W - Poids : 5,6 Kg - Dim. H 44,5 x L19,5 x P 23,2 cm Livré avec 1 bol de 2 L, 1 pilon poussoir et 1 livre de recettes.

138 101 999 €\* 

GARANTIE 7 ANS



## Blender personnel S30 Vitamix

Fabriqué au  
ÉTATS-UNIS 

Pour la toute première fois, la polyvalence et la haute performance se réunissent dans un blender pratique. Que vous soyez sur la route ou bien chez vous, il vous permet de réaliser rapidement des plats individuels ou pour une petite famille. Petit et compact, il trouvera sa place dans toutes les cuisines. Son contenant de 600 ml se transforme en gourde pour emporter votre smoothie et son bol de 1,2 L permet de réaliser des soupes, sauces, desserts glacés et bien d'autres recettes délicieuses.

Dimensions : 39 x 14 x 17 cm. Poids : 4 kg. Moteur : 2 CV

Livré avec : 1 bol de 600 ml, 1 bol de 1,2 L, 1 poussoir et 1 livre de recettes.

GARANTIE 7 ANS

	138 088 cranberry		138 091 crème		138 093 inox
	138 089 rouge		138 092 vert	579 €* 	
	138 090 noir	549 €* 			

Fabriqué au  
ÉTATS-UNIS 

## Blender Vitamix

Le Vitamix de qualité professionnelle pour les particuliers est l'allié indispensable pour la préparation de tous les repas avec plus de 50 fonctions à vitesse variable. Très performant, il permet de faire en quelques secondes une cuisine saine et diététique : jus de fruits et légumes, milk-shakes, glaces, soupes, farines, pâtes, purées ou sauces, le tout d'une exceptionnelle qualité.

GARANTIE 7 ANS

### Caractéristiques :

- Couvercle étanche à fermeture amovible pour ajouter des aliments pendant le processus de broyage
- Lames en acier inoxydable, bol en tritan sans bisphénol A, contenance 2 litres
- Poussoir breveté pour pousser les aliments dans les couteaux et accélérer le broyage
- Régulation électronique du régime et couple moteur 2 CV à vitesse variable (de 17 à 390 km/h)
- Cordon d'alimentation ajustable de 46 cm à 2 m
- Livre de recettes et de mise en marche
- Puissance : 1 000 à 1 200 W
- Dim. L 51,44 x l 20,32 x H 2,85 cm - Poids : 5,5 kg

VIDÉO  francisbatt.com

	138 012 rouge		138 011 blanc		138 009 nickel brossé
	138 010 noir	679 €* 			
				699 €* 	

## Ce bol gradué spécialement prévu pour les aliments secs est vendu seul.

Les lames découpées au laser, en acier inoxydable de 7,1 cm, sont conçues pour une transformation optimale des graines sèches et de la farine. Parfait pour mélanger le blé pour faire des céréales, pétrir la farine pour le pain, mouler les grains de café, les noix pour la pâtisserie et faire du beurre de cacahuète. Garanti sans BPA. Livré avec un livre de recettes spécial grains.

138 014 bol 0,9 L H 24,9 cm 139 €

138 015 bol 1,4 L 144 €

138 013 bol 2 L 148 €

138 108 bol de remplacement pour blender 750 VITAMIX NP 179 €

138 109 bol de remplacement 1,2 L pour blender S30 NP 89 €

138 110 bol de remplacement 600 ml pour blender S30 NP 39 €



bol 0,9 L

bol 2 L

bol 1,4 L



NOUVEAU

## Extracteur de jus Wismer

L'extracteur de jus Wismer est équipé d'une vis sans fin en céramique, ultra robuste qui va presser délicatement à froid les fruits, légumes, herbes, et en extraire le maximum de jus.

GARANTIE 2 ANS

**Goulotte extra-large**  
peut recevoir  
une pomme entière  
Diamètre d'entrée de 76 mm



Son système préserve les aliments de la chaleur et de l'oxydation. Il associe la technologie et la fiabilité de l'extracteur de jus horizontal et le faible encombrement de l'extracteur vertical. Robuste, il permet d'extraire le jus de légumes durs ou fibreux. Il extrait le maximum de jus rapidement, tout en préservant les nutriments, et peut produire de grandes quantités, pour un usage semi-professionnel. Un fonctionnement ultra-silencieux, un design moderne : il se placera facilement dans toute cuisine pour une utilisation au quotidien.

138 111 299 €\*  

---

Rotation : 70 tours par minute

Moteur : 200 W

Extrêmement silencieux : 64 décibels

Livré avec un récipient pour jus de 500 ml et un récipient pour fibre de 700 ml

Dim. 30 x 22 x 29 cm - Poids net : 3,5 kg

## Extracteur à jus vertical Juicepresso

Facilité d'utilisation et design fin pour une nouvelle technologie unique de la vis sans fin, pour obtenir un jus frais sans effort. Son extracteur de jus donne plus de jus et moins de pulpe que les extracteurs plus conventionnels.

Sa technologie 3 en 1 donne un jus homogène, diminue la perte des qualités nutritives contenues dans la pulpe et conserve les arômes. Muni d'un filtre intégré, l'assemblage et l'entretien du Juicepresso Jupiter deviennent un jeu d'enfant. Ses sorties étroites prévues pour le jus et les résidus garantissent une utilisation en toute sécurité.




- Bouton de fonction réversible pour inversion du pas temporaire
- Corps en plastique ABS résistant aux chocs
- Passoire en acier inoxydable
- Système de sécurité intégré
- Silencieux et peu encombrant
- Puissance : 150W / 230V
- Vitesse de rotation : 40 tours/min.

Livré avec :

- Un récipient pour jus et un pour pulpe de 1,5 litre
- Un bouchon et une brosse nettoyante
- Poids : 4,8 kg
- Dim. 15 x 43,5 x 20 cm

399 €\*  

---

 138 078 Vert  138 077 Blanc  138 079 Rouge



Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15

[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)

# Robot cuiseur Kitchenaid Artisan Cook Processor

Préparateur culinaire cuiseur tout-en-un



GARANTIE 3 ANS

Cet appareil tout-en-un permet de préparer facilement et rapidement soupes, purées, viandes, sauces, et desserts.

Six modes de cuisson automatiques : bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur, réduire en purée et fabrication de pâte.

Cuisson et programmation simples pour hacher, piler, émincer, mélanger, mixer, émulsionner, pétrir, cuire à la vapeur, bouillir, mijoter, rissoler. Le corps du préparateur culinaire cuiseur est en métal coulé. Un capteur de température lui permet de réagir pendant l'incorporation des ingrédients.

- Mélangeur « StirAssist » pour un mélange traditionnel et une meilleure intégration/cuisson de tous les ingrédients.
- Température de cuisson de 40°C à 140°C
- Capacité du bol : 4,5 L (6 personnes). La capacité utile du bol est de 2,5 L
- Livre de recettes comprenant des recettes classiques pour tous les jours.

Livré avec : mélangeur « StirAssist », fouet à oeufs, lame de pétrissage, lame « MultiBlade », mini-bol et lame « mini MultiBlade », paniers-vapeur inférieur et supérieur avec couvercle et maryse. La cuve et le couvercle vont au lave-vaisselle.

Dim. 41,1 x 31,4 x 34,2 cm - Poids : 10,14 kg

## NOUVEAU COUVERCLE

Ouverture au centre, avec bouchon-doseur ergonomique et système de double verrouillage. Nouveau design avec une vision à 360° des ingrédients pendant la cuisson. Plus besoin d'ouvrir le couvercle pour ajouter facilement des ingrédients.

## OFFRE SPÉCIALE

DU 22/10/2016 AU 06/01/2017

Pour l'achat d'un robot cuiseur Artisan Cook Processor, KITCHENAID vous offre pour + 1€\* un Kit râper trancher (voir page 23) d'une valeur de 199 €

Réf. 151 360

151 392 Rouge Empire  
999 €\*

## NOUVEAU COLORIS

151 397 Truffe Noire  
999 €\*



151 395 Gris Étain  
999 €\*



151 394 Noir Onyx  
999 €\*



151 396 Pomme d'amour  
999 €\*





## ACCESSOIRES COOK PROCESSOR

### Mélangeur StirAssist

Pour une meilleure incorporation des aliments et des résultats parfaits.



### Fouet à œufs

Fait rapidement monter les blancs en neige pour meringues, mousses, soufflés et desserts.



### Paniers de cuisson vapeur inférieur et supérieur avec couvercle

Pour cuire à la vapeur un accompagnement ou un plat complet.



### Panier supérieur

Pour 3 à 4 petits poissons.



### Panier inférieur

Pour 500g de légumes hachés ou tranchés. Pour 3 à 4 grosses pommes de terre ou 6 à 8 petites.



### Panier interne

Pour 6 à 8 crevettes moyennes.



### Lame de pétrissage

Pétrit tous les types de pâtes à levure (pain, pizza, brioche, ...).



### Lame Multiblade

Cette lame est l'outil parfait pour émincer, hacher, mélanger, réduire en purée. Elle est utilisée dans le bol principal pour de grandes quantités de nourriture. Lame en acier inoxydable.



### Mini-bol et lame Mini MultiBlade

S'utilise pour mixer de petites quantités (herbes fraîches, noisettes, pesto, nourriture pour bébé, ...). Le mini-bol est en plastique sans BPA. Lame en acier inoxydable.



### NOUVEAU

Ce bol de travail supplémentaire permet de trancher vos aliments d'épais à fins en un tour de molette. Il est livré avec un disque à trancher réglable manuellement (7 épaisseurs possibles) et un disque à râper réversible (pour râper finement ou grossièrement).

**151 360**  
Kit d'accessoires  
tranchoir/râpe  
**199 €**



## Multicuisseur KitchenAid

### Le multicuisseur qui suit votre rythme en cuisine

Polyvalent, il permet de réaliser sans effort des recettes complexes. Avec sa fonction Maintien au chaud, il facilite la cuisine au quotidien. Un écran numérique intuitif affiche avec précision le temps et la température.

#### Plusieurs méthodes de cuisson :

- Saisir et faire revenir : préparation des viandes ou des légumes
- Bouillir : pour les aliments secs (pâtes, riz, légumineuses)
- Cuire à la vapeur les aliments délicats (poisson, crevettes, asperges...)
- Mode four : préparation des plats mijotés ou des gâteaux
- Mijoter pour une cuisson douce
- Cuisson lente basse température
- Maintien au chaud des aliments jusqu'à 24 h après leur cuisson
- Mode manuel : choix entre 6 cuissons prédéfinies (chaud, doux, moyen doux, moyen, moyen vif, vif)

Dim. 30,2 x 37,8 x 31 cm

**151 323** Acier Inoxydable

**151 321** Crème NP

**151 322** Noir Onyx NP

**299 €\***



### Bras mélangeur pour Multicuisseur

Pour transformer votre multicuisseur en véritable aide culinaire. Il mélange, retourne et malaxe les aliments de votre mijoteur. Avec 3 vitesses et 2 modes de mélange, il garantit une répartition uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène des ingrédients. Équipé d'une pale et d'une lame.

**151 334** Crème

**151 335** Gris Argent

**151 333** Noir Onyx

**199 €\***



### Kit Multicuisseur avec bras mélangeur

Dim. 30,2 x 57,8 x 21 cm

**151 331** Crème NP

**151 330** Rouge Empire

**449 €\***



**NOUVEAU**

# Robot KitchenAid Artisan 4,8L

Fabriqu<sup>e</sup> au  ÉTATS-UNIS



Fourni avec un bol de 4,8 litres en acier inoxydable avec poignée ergonomique, couvercle verseur/protecteur, batteur plat, fouet à fils, crochet pétrisseur, 300 W et 10 vitesses. Dim. 36 x 24 x 37 cm - Poids 10.4 kg

**Premium 899 €\***



151 438 Chromé    151 439 Nickel brossé    151 440 Cuivre

**Artisan basic\* 649 €\***



151 434 Noir Onyx    151 435 Rouge Empire    151 436 Crème    151 437 Gris Argent

\* La gamme Artisan basic est vendue sans couvercle protecteur

**Artisan 699 €\***



151 442 Gris Etain    151 443 Pomme d'amour    151 445 Meringue    151 446 Espresso    151 447 Macadamia



151 448 Gelée Royale    151 449 Truffe Noire    151 450 Bleu Glacier    151 451 Vert Pomme    151 452 Macaron Pistache    151 453 Fuschia    151 454 Prune



151 455 Tangerine    151 456 Jaune Pastel    151 457 Bleu Lagon    151 458 Figue    151 459 Bleu Nuit    151 461 Blanc    151 441 sorbet Framboise **719 €\***

**NOUVEAU**

# Robot KitchenAid Artisan Mini 3,3L



Retrouvez nos offres KitchenAid sur [www.francisbatt.com/kitchenaid](http://www.francisbatt.com/kitchenaid)

Un nouveau robot pâtissier multifonction 25 % plus léger et 20 % plus petit que les robots pâtisseries multifonctions à tête inclinable classiques de KitchenAid. Fourni avec un bol de 3,3 litres en acier inoxydable sans poignée, batteur plat, fouet à fils, crochet pétrisseur, 125 w et 10 vitesses. Dim. 31,2 x 19,8 x 31,2 cm - Poids 6,5 kg

**Artisan mini 599 €\***



151 399 Noir Réglisse    151 400 Gris Graphite    151 401 Rose Dragée



151 402 Rouge Piment    151 403 Vert Amande    151 404 Bleu Saphir



Ces accessoires KitchenAid en option sont aussi compatibles avec les robots sur socle pro Mix with the best de 6,9 L à bol relevable et les robots sur socle ARTISAN de 6 L et 6,9 L à bol relevable sauf le bol en acier de 4,8 L, le bol en verre de 4,8 L et les bols en céramique.

### Livre de cuisine KitchenAid

151 986 **45€**



### Kit 3 accessoires

Il est composé des 3 accessoires les plus utilisés : hachoir 151 011, tranchoir/râpe à cylindre 151 012 et passoire à fruits et légumes 151 014. Tous les accessoires sont garantis 2 ans.

151 010 **249 €**



#### Hachoir

151 011 **105 €**



#### Tranchoir/râpe à cylindres

151 012 **105 €**



#### Passoire à fruits et légumes

151 014 **105 €**



### Accessoire taille-légumes en spirale

Idéal pour découper légumes et fruits en spirale, les trancher et les dénoyer. Vendu avec 4 lames à découper spirale, un éplucheur et une aiguille à fruits.

151 342 **139,90€**



#### Extracteur de jus

151 287 **199 €**



#### Set de 3 cylindres

Complémentaire à la réf. 151 012.

151 013 **83 €**



#### Accessoire à farcir les saucisses

151 016 **25 €**



### Set de 3 rouleaux à pâtes plates

Composé d'une machine à pâtes et de rouleaux-découpeurs pour la préparation de tagliatelles ou de spaghettis.

151 030 **159 €**



### Accessoire sorbetière

D'un coup de baguette magique... le robot Artisan se transforme en sorbetière !

151 070 **110 €**

**Bol en verre**  
151 993 4,8 L  
**105 €**



**Bol céramique**  
Compatible micro-ondes

151 293 4,8 L chocolat blanc NP **99 €**  
151 294 4,8 L noir mat NP **99 €**

**Bol acier**  
En acier inoxydable poli

151 514 4,8 L avec poignée ergonomique **100 €**  
151 022 3 L sans poignée NP **69 €**



**Presse-agrumes**  
151 019 **50 €**



#### Accessoire robot ménager

151 288 **229 €**



#### Accessoire raviolis

151 525 **179 €**



### Spatule de batteur

Indispensable : spécialement conçue par KitchenAid pour ses robots, elle épouse parfaitement l'intérieur du bol.

151 218 rouge **13 €**  
151 207 noir NP **13 €**



### Bol chauffant

151 324 à tête inclinable 4,8 L  
151 325 à bol relevable 6,9 L NP **349 €\***

### Moulin à céréales

151 018 NP **199 €**

### Plateau aliments

151 017 NP **35 €**

### Housse pour robot

151 024 Blanc **60 €**

151 289 Rouge **60 €**

151 290 Kaki NP **60 €**

### Lot de 2 couvercles

151 025 NP **22 €**

### Couvercle verseur protecteur

151 021 NP **32 €**

### Kit emporte-pièces

Pour préparer des pâtes fraîches maison de toutes les longueurs, épaisseurs et formes.

151 991 **210 €**



# KitchenAid Artisan

## Robot sur socle Artisan de 6,9 L à bol relevable

Les férus de pâtisserie, viennoiseries et pains en tous genres vont pouvoir enfin réaliser en une seule fois tout ce qu'ils désirent : 7 à 8 pains de 500 g chacun, 168 cookies ou biscuits (soit 14 douzaines), 19 blancs en neige, 2 litres de crème fouettée, ...

Très polyvalent, il est doté d'un système unique pour fixer et assembler plus d'une douzaine d'accessoires en option qui permettront de réaliser tous types de préparations, des pâtes fraîches aux saucisses en passant par les crèmes glacées.

Conçu en métal coulé il est stable et robuste. Ses engrenages sont également en métal de haute précision ainsi que les boutons de contrôle.

### OFFRE SPÉCIALE

DU 03/10/2016 AU 31/01/2017

Pour l'achat d'un robot sur socle Artisan 6,9 L\*

**FRANCIS BATT** vous offre  
1 KIT DE 3 ACCESSOIRES  
d'une valeur de 249 €



\* couleur au choix.

**MIX**  
WITH  
THE BEST  
KitchenAid



151 462 Crème 999 €\*



151 105 Rouge Empire 969 €\*



#### Caractéristiques techniques :

- Capacité : 6,9 L.
- Puissance : 500 W
- Puissance de pointe : 1,3 CV
- Matière : métal coulé
- Moteur en courant continu

#### Livré avec :

- 1 batteur plat
- 1 crochet pétrisseur
- 1 fouet à 11 fils en forme d'ellipse
- 1 bol en acier inoxydable poli
- 1 couvercle verseur/protecteur

Entretien des accessoires : lave-vaisselle, sauf le verseur / protecteur.



151 108 Pomme d'amour 999 €\*



151 107 Noir onyx 969 €\*



151 110 Blanc givré 999 €\*



151 109 Gris étain 999 €\*





### Mixeur plongeant sans fil Artisan KitchenAid

**Un rêve devenu réalité.**

Pratique, rechargeable, sans fil et très silencieux. Il vous permet de piler, mixer et hacher sans abîmer votre matériel culinaire. Batterie rechargeable Moteur puissant à courant continu - 5 Vitesses, avec indicateur LED.

48,2 x 5,7 x 6,3 cm  
Tension (V) 220-240

**Livré avec :** 1 batterie - 1 chargeur de batterie - 1 lame en S - 1 lame en étoile - 1 lame pour faire mousser - 3 protège-lames - 1 protection antirayure - 2 axes mélangeur (20 et 33 cm) - 1 fouet, 1 hachoir - 1 récipient gradué 1 L - 1 coffret de rangement

■ 151 149 Noir onyx **179 €\***

151 150 Rouge pomme d'amour **299 €\***

151 266 Gris étain

151 414 Crème



### Extracteur de jus Artisan KitchenAid

**Plus de teneur en vitamines, plus de rendement, possibilité de jus à base de légumes.**

Deux étapes de traitement brevetées : lame de pré-découpage permet de traiter plus d'aliments plus rapidement. Levier externe pour l'arrêt et le contrôle de la pulpe. Tube extra-large. Possibilité de garder la pulpe dans un autre récipient, 3 filtres pour choisir le niveau de pulpe.

Conception métal coulé. Bouton rotation inverse.

Dim. 45 x 29 x 17 cm. 80 tr/min.

Poids : 11,3 kg.

**Livré avec :** 1 brosse, 2 récipients.



151 314

Rouge pomme d'amour  
**499 €\***

151 315  
Gris étain  
**499 €\***

151 316 Noir onyx  
**479 €\***



### Batteur à main 9 vitesses KitchenAid

Avec son démarrage lent et ses 9 vitesses, le moteur de 85 W est idéal pour fouetter des crèmes légères, pétrir des pâtes plus lourdes avec un résultat parfait. Le batteur à main KitchenAid dispose d'une prise en main unique grâce à son ergonomie et son cordon pivotant. Il convient parfaitement aux apprentis cuistots comme aux cuisiniers les plus aguerris. Avec une précision sans pareil, il dispose d'un contrôle digital avec LED display pour une précision optimale. Livré avec une batterie de différents accessoires il permet un large éventail d'élaboration culinaire allant des mousses, crèmes, pâtes en passant par des smoothies et shakes grâce à la tige mélangeuse et ce, tant en cuisine qu'en pâtisserie.

151 193 Crème

151 194 Gris argent

151 192 Noir onyx

151 191 Rouge Empire

**149 €\***



#### Kit d'accessoires :

- Deux fouets Turbo en acier inoxydable
- Deux crochets pétrisseurs
- Un fouet à 16 fils
- Un pied mélangeur
- Un sac de rangement en coron

### Hachoir compact KitchenAid

**Compact et très simple d'utilisation, il permet de hacher les aliments rapidement et efficacement.**

Grâce aux boutons situés sur le dessus de l'appareil, il a une excellente prise en main. Un verseur permet également d'ajouter des liquides aux préparations pendant l'utilisation de l'appareil. Bol sans BPA.

**Une touche unique, 2 vitesses :**

- un bouton hachoir pour les préparations au quotidien
- une vitesse élevée purée pour écraser en purée vos ingrédients

Dim. 22 x 15,2 x 15,2 cm -

Poids : 1,3 kg

151 172 Gris argent

151 173 Rouge Empire NP

151 351 Crème NP

**79 €\***





NOUVEAU

## Déshydrateur alimentaire Yden

Utilise le système solaire pour déshydrater les aliments.

Conception moderne semblable à un four, améliore la circulation de l'air à l'intérieur. Surface de séchage : 1,4 L x 5 plateaux (31,8 L x 33,8 P x 1,4 H cm).

**Livré avec** : 5 plateaux en acier inoxydable, gants en silicone, filtre et manuel d'utilisation.

Température : 35 à 70° C. Minuterie digitale.

Puissance : 500 W.

Dim : 40 x 46,3 x 28,2 cm - Poids net : 8 kg

138 112

590 €\*



## Machines à emballer sous vide



### Machine à emballer sous vide Inova-Wismer

Fonctionne grâce à une pompe à piston en nylon et en carbone garantie 10 ans. Elle peut ainsi réaliser un taux de vide jusqu'à 97%.

Puissance : 170 W - Alimentation : 230 V / 50 Hz.

Valeur de mise au vide : 59 cm/Hg - 0,78 bar.

Dim. 38,7 x 9,6 x 11,5 cm - Poids 1,7 kg

**Livrée avec** : 5 sachets pré-coupés 20x30 cm, 1 coupe sac, 1 tuyau pour récipients.

138 113 120 €\*

### Mini Jumbo

Performances professionnelles avec une puissante double pompe. Facile d'utilisation grâce au système de fermeture Lock & Unlock. Programme à 3 niveaux de temps de soudure : sec, humide, très humide.

Dim. 41,50 x 24,50 x 12,50 cm

Poids 5 kg

138 076

549 €\*



### Bacs en polycarbonate «spécial liquides»

138 084 rond de 1,5 L **34,90 €**

138 085 rond de 2 L **35,90 €**

138 086 rond de 4 L **46,90 €**

138 087 carré 2,5 L **49,50 €**

### Sacs

Lot de 2 rouleaux sous vide

138 018 20 x 600 cm **16 €**

138 020 30 x 600 cm **18 €**

138 023 40 x 600 cm **24 €**

Lot de 50 sacs pré-coupés

138 021 20 x 30 cm **18 €**

138 022 20 x 40 cm **28,70 €**



Fait aussi le vide des boîtes

### Dinamika

Cette machine à emballer sous vide permet de faire le vide dans des rouleaux, sachets ou bacs. Elle réalise un taux de vide de 97%, allant jusqu'à 0,85 bar. Les aliments et les liquides sont préservés jusqu'à 5 fois plus longtemps qu'avec les méthodes de conservation habituelles.

Dim. 45,5 x 23,2 x 11,9 cm. Poids : 2,3 kg

138 070 199 €\*



## Les trancheuses Pro Wismer

### Trancheuse manuelle Pro Wismer

Aussi robuste, durable et fidèle que l'original. Avance automatique du chariot vers la lame. Réglage manuel de l'épaisseur de la coupe permettant un ajustement au 10<sup>e</sup> de mm. Affûteur de lame réversible intégré à la machine. Entièrement démontable, facile et rapide à nettoyer. L'action de découpe manuelle permet de contrôler la vitesse de la lame. Elle tourne moins vite, le jambon ne chauffe pas et il est possible de réaliser de véritables chiffonnades. Épaisseur tranche : 0 à 2 cm. Dim. L 71 x P 57 x H 54 cm. lame : Ø 30 cm. Poids : 33 kg  
**138 039 3 699 €\***

■ rouge ■ noir ■ beige

#### OFFRE PRIVILÈGE

JUSQU'AU 31/01/2017

Pour l'achat d'une trancheuse Réf. 138 039 avec ou sans pied Réf. 138 040

**FRANCIS BATT VOUS OFFRE LA POSSIBILITÉ DE CHOISIR VOTRE COLORIS**

(fournir une référence de RAL nuancier industriel)

#### Pied pour la trancheuse

L 58 x H 80 x P 49 cm.

Poids : 75 kg

**138 040 1 199 €\***

#### La machine et son pied sont en stock et livrables

sous 8 à 10 jours en France (à valider lors de l'achat).

Possibilité d'avoir le coloris désiré (donner une référence RAL, nuancier industriel). Livraison sous 2 mois environ.



Fabriqué en ITALIE

assemblé en France

### Trancheuse électrique PRO Wismer

Permet de couper très fins saucissons, jambons, les fruits et légumes et les fromages. Protecteur de lame, plateau, cloison mobile en aluminium anodisé inoxydable. Moteur professionnel ventilé. Lame professionnelle tempérée, rectifiée, chromage dur. Puissance moteur : 110 W. Livré avec un affûteur de lame. Réglage de l'épaisseur de la coupe de 0 à 2,5 cm. Lames Ø 19,5, 25 ou 30 cm.



Fabriqué en ITALIE

■ Silver

**138 041 Ø 19,5 cm 369 €\***

**138 043 Ø 25 cm 499 €\***

**138 045 Ø 30 cm 799 €\***

■ Rouge

**138 042 Ø 19,5 cm 399 €\***

**138 044 Ø 25 cm 549 €\***

**138 046 Ø 30 cm 849 €\***

### Trancheuse PRO Berkel New Red Line

Les tranches sont parfaitement coupées, fines et uniformes, jamais cassées. Elle offre la garantie de sécurité et de fiabilité Berkel qui en font une grande marque. La New Red Line de Berkel est équipée d'un affûteur intégré. Elle est compacte, facile d'utilisation et rapide à nettoyer. Conforme à toutes les règles de sécurité et d'hygiène CE, HACCP. Puissance du moteur : 1500 W  
**138 098 Ø 22 cm 790 €\***   
**138 099 Ø 25 cm 890 €\***   
**138 100 Ø 30 cm 1 490 €\***



### Trancheur Multifonction T190

Multifonction, il vous permettra de trancher du pain, de la charcuterie mais aussi du fromage et des fruits et légumes. Puissance 150 W. Poids 5,7 kg. Dim. H28,5 x L39,5 x P28 cm.  
**165 289 199,90 €\***



Fabriqué en ITALIE

## NOUVEAU

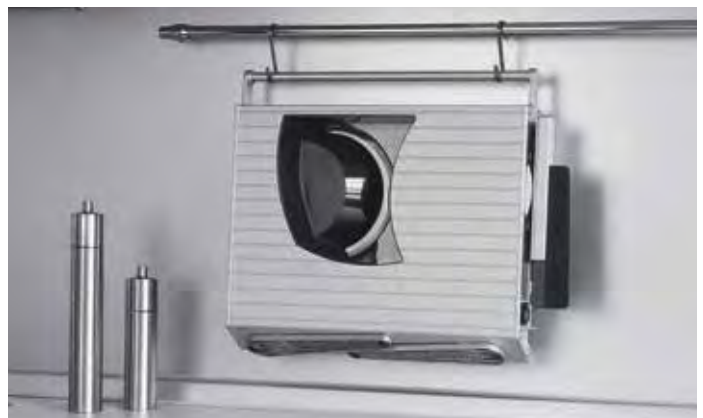
## Trancheuse à jambon pliable Graef

Cette trancheuse à jambon pliable Graef est conçue pour découper en très fines tranches tout type d'aliment devant être présenté en tranches régulières ou en chiffonnade.

Elle est parfaite pour le jambon cru ou cuit, toutes les salaisons (saucisson, chorizo, salami, viande des Grisons...), les carpaccio de viande et même de coquilles saint-jacques (sous réserve de ne pas les décongeler totalement avant le tranchage).

Elle est indispensable pour le fromage qui se déguste coupé très fin. Vous pourrez préparer en un clin d'œil des tapas ou des tartines et plateaux campagnards. Le tout avec une présentation irréprochable.

Dim. 43 x 35 x 80 cm



**350 006** Trancheuse à jambon électrique pliable à lame lisse **389 €\***

**350 015** Trancheuse électrique pliable à lame crantée **390 €\***

**350 016** Trancheuse à jambon électrique pliable 2 lames **410 €\***

Retrouvez toutes nos trancheuses sur

➔ [www.francisbatt.com/trancheuses](http://www.francisbatt.com/trancheuses)



# Les grillades...

**NOUVEAU**

## Expert Steak House Riviera & Bar

Gril-contact, plancha, barbecue, cuisson diététique, cuisson dans le jus, croque-monsieur, panini... il fait tout avec une cuisson parfaite.

Des plaques massives en fonte d'aluminium avec des résistances intégrées et une puissance élevée de 2400 W. Préchauffage rapide et diffusion optimale de la chaleur. Détection électronique de la perte de chaleur lors de la pose des aliments avec récupération thermique ultra-rapide. La sonde de température professionnelle propose des profils de cuisson préprogrammés et de degré de cuisson (de saignant à bien cuit) pour 5 types de viande et poisson. Un indicateur «retrait viande» pour parfaire la cuisson hors du gril grâce à la chaleur résiduelle des aliments et éviter toute sur-cuisson.

Surface maxi de cuisson : 33 x 25 cm

Dim. L 42,50 x H 18 x P 37 cm - Poids 8,9 kg

247 177 **499,90 €\***

GARANTIE 2 ANS  
(PIÈCE ET MAIN D'ŒUVRE)



GARANTIE 2 ANS  
(PIÈCE ET MAIN D'ŒUVRE)

### Grill diététique inox Riviera & Bar

Pour garder la ligne sous le soleil, le grill diététique en inox Riviera & Bar est le compagnon idéal de vos repas ! Facile d'utilisation, pour griller légumes, viandes et poissons de façon saine et gourmande. Les résistances intégrées garantissent une diffusion homogène et continue de la chaleur. Avec un thermostat réglable sur 5 positions, vous pouvez réchauffer, grater et décongeler.

Dim. 33 x 16,5 x P 38 cm

Puissance 2200 W - Poids 5,1 kg

247 139

**129 €\***



### Grill Sandwich et Paninis Maestro Riviera & Bar

Adapté pour toutes les recettes, les tailles et les formes de sandwiches : panini, croque, wrap, toast... Plaque supérieure articulée et réglable : 7 hauteurs. Permet également de cuire la majorité des garnitures sans ajout de matières grasses grâce à son revêtement anti-adhésif et ses plaques lisses. Puissance 2 200 W. - Dim. 33 x 12,5 x 38 cm

Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre)

247 054

**99,90 €\***



### Grill carré

Un grill à poser sur n'importe quel plan de cuisson, y compris les plaques à induction. Un inox de très belle qualité, répartissant parfaitement la chaleur, la matière grasse n'est pas nécessaire : un maximum de goût pour un minimum de calories ! Les adeptes des véritables grillades trouveront dans leur assiette de quoi ravir les papilles. Le nettoyage est lui aussi d'une grande simplicité. 28 x 28 cm.

142 854

**159 €**

# CookWay Two de Cristel

## Poignée amovible

La série Two à poignée amovible de CookWay en aluminium embouti de forte épaisseur est revêtu de l'anti-adhérent Exceliss.

Économique, son corps en aluminium demande peu d'énergie pour obtenir la bonne température de cuisson. Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Garantie sans PFOA. Va au lave-vaisselle.

Compatible induction.

Produit non rechapable.

tous feux dont induction





# ...et les planchas

NOUVEAU

## Teppanyaki Pro Riviera & Bar

Découvrez l'art de la cuisson asiatique sur dalle inox...

Saisie rapide, l'essentiel du jus reste contenu dans les aliments pour plus de saveurs. Parfumez instantanément vos préparations grâce à l'utilisation de sauces et marinades à même la plaque. Cuissez à l'étouffée ou réservez vos aliments à l'aide de la cloche inox. 2 zones de chauffe (gauche/droite) réglables séparément pour une cuisson simultanée de différents aliments. Réglage de la température en continu et position Maintien au chaud.

**Accessoires fournis :** 1 cloche en inox (diamètre 20 cm) pour cuisson à l'étouffée et maintien au chaud des aliments et 2 grandes spatules en inox

Dim. L 49,5 x H 10,5 x 40,5 cm. Poids : 8,1 kg

247 180 **379,90 €\***



GARANTIE 2 ANS  
(PIÈCE ET MAIN D'ŒUVRE)



### Plancha inox à poser Demeyere

**Idéal pour saisir viandes, poissons et légumes.** Matériau multicouche (7 couches inox et aluminium) de 4 mm d'épaisseur, il permet une distribution parfaite de la chaleur sur toute la surface et ne se déforme pas. La plancha peut être utilisée au four, sur tous types de cuisinières, sur le barbecue et sur induction.

142 119 53 x 32,5 cm **369 €**

142 118 35,4 x 32,5 cm **NP 299 €**

GARANTIE 2 ANS  
(PIÈCE ET MAIN D'ŒUVRE)



### Plancha & Grill

Pour accompagner vos tables d'été, la Plancha & Grill en inox Riviera & Bar est un allié pour régaler vos convives pendant toute la période estivale ! Facile d'utilisation, pour saisir et griller légumes, viandes et poissons de façon saine et gourmande.

Dim. 53,5 x 16 x 37,5 cm - Puissance 2200 W - Poids 5 kg

247 138 **149 €\***

GARANTIE 2 ANS  
(PIÈCE ET MAIN D'ŒUVRE)



### Plancha Extra large

La plancha extra large Riviera & Bar est l'ustensile de cuisson idéal pour préparer de délicieuses recettes estivales à de grandes tablées. Facile d'utilisation, pour saisir légumes, viandes et poissons de façon saine et gourmande. La plancha extra large Riviera & Bar possède une grande surface de cuisson de 59 x 32,5 cm.

Dim. 76,5 x 13 x 35 cm - Puissance 2200 W - Poids 3,65 kg

247 136 **99 €\***



### Anse amovible

Bakélite noire

125 069 **14,90 €**



### Poignées amovibles

Bakélite noire

125 090 **19,90 €**



### Poêles

125 079 Ø 20 cm **49,90 €**

125 080 Ø 22 cm **89,90 €**

125 081 Ø 24 cm **99,90 €**

125 082 Ø 26 cm **109,90 €**

125 083 Ø 28 cm **119,90 €**



125 084 Ø 30 cm **129,90 €**

125 085 Ø 32 cm **139,90 €**



### Sauteuses sans couvercle

125 086 Ø 24 cm **109,90 €**

125 087 Ø 28 cm **129,90 €**

### Couvercles en verre bouton noir

125 052 Ø 14 cm **12,00 €**

125 053 Ø 16 cm **14,00 €**

125 054 Ø 18 cm **16,00 €**

125 055 Ø 20 cm **18,00 €**

125 056 Ø 22 cm **20,00 €**

125 057 Ø 24 cm **22,00 €**

125 058 Ø 26 cm **24,00 €**

125 059 Ø 28 cm **26,00 €**

125 060 Ø 30 cm **30,00 €**

125 061 Ø 32 cm **32,00 €**

### Casseroles

125 070 Ø 14 cm **49,90 €**

125 071 Ø 16 cm **59,90 €**

125 072 Ø 18 cm **69,90 €**

125 073 Ø 20 cm **79,90 €**



### Faitouts

125 076 Ø 22 cm **99,90 €**

125 077 Ø 24 cm **109,90 €**

125 078 Ø 26 cm **119,90 €**



### Éléments cuit-vapeur

125 074 Ø 20 cm **34,90 €**

125 075 Ø 24 cm **44,90 €**



**NOUVEAU****Chambre de pousse**

Tout le monde peut désormais profiter des avantages des outils de Chefs et de professionnels, dans un appareil élégant, silencieux et peu encombrant. Avec la chambre de pousse il est possible de faire toutes les pâtes au levain, la pâtisserie, la viennoiserie, les pizzas, fromages frais, yaourts, beurre, chocolat fondu et bien d'autres choses...

- 2 modes d'utilisations : mode humide et mode sec.
- Température : de 21 à 49°C
- Puissance 200W
- Dim. intérieures (ouvert) : 38 x 32 x 20,5 cm
- Dim. extérieures (ouvert) : 46 x 37 x 27 cm
- Dim. pliées pour rangement : 46 x 37 x 7 (h) cm
- Poids : 3,17 kg

**138 114 199 €****Hachoir Kenwood**

Hachoir à viande à vis métal. Aluminium brossé. Livré avec 3 grilles (gros, moyen, fin), 3 adaptateurs à saucisses et un large plateau collecteur en métal. Capacité jusqu'à 15 kg/h, touche marche arrière. Puissance : 1600 W.

**150 081 158 €\*** **NOUVEAU****Mini four 9 litres**

Double porte en verre, chauffe-quartz à grande vitesse, sélecteur de température, minuterie 15 min. Puissance 1000 W - Dim. extérieures 22 x 36 x 30 cm  
Dim. intérieures 14,5 x 25 x 23 cm - Poids 3,7 kg

**350 001 110 €****La friteuse Pro 500 F avec minuterie**

D'une contenance de 4,5 L elle peut faire jusqu'à 1,4 kg de frites, sa cuve amovible passe au lave-vaisselle.  
Dim. 37 x 24 x 31(H) cm,  
Puissance : 2700 W.

**165 029  
199,90 €\*** 





NOUVEAU

### Crêpière électrique XXL

Avec ses accessoires très pratiques, rien de plus facile et rapide que de faire cuire des crêpes ou de vraies galettes bretonnes. Elle permettra également de faire cuire ou réchauffer des galettes de blé de type tortillas ou des naans indiens. La température est réglable. Livrée avec une louche et un râteau.

Puissance 1 400W - Dim. L 37 x l 38 x P 10 cm - ø 35 cm - Poids : 3,8 Kg  
350 007 **99 €**



NOUVEAU

### Gaufrier Pro

Dim. L 32 x H 15 x P 29 cm - Poids 5,2 kg - Puissance 900 W

247 178 Gaufrier Pro 2 Parts **NP 278 €**

247 127 Gaufrier Pro 4 Parts **298 €**



NOUVEAU

### Moulin à céréales manuel

Il permet de préparer en quelques minutes des flocons de céréales. Peut être utilisé pour le blé tendre, comme l'avoine, l'orge, le seigle du blé et également pour le blé dur, comme l'épeautre, le kamut, le riz et le sarrasin. Il fonctionne au moyen de trois rouleaux qui tournent à des vitesses différentes avec 6 positions pour personnaliser la taille de mouture voulue. Compatible avec le moteur Pastadrive. En acier chromé avec des rouleaux en alliage d'aluminium anodisé pour garantir une farine et des céréales absolument pures et saines.

353 001 **96,14 €**

Idéal pour faire votre propre farine

### Blender Magimix

Le BlenderMix permet d'obtenir une texture vraiment veloutée pour les smoothies, soupes, pâtes à crêpes. Vous pourrez aussi réaliser de la glace pilée et des desserts glacés express !

Le Multifonction BlenderMix est puissant et silencieux, facile à nettoyer. 4 fonctions préprogrammées : glace pilée, smoothies, soupes, desserts glacés.

- Bol verre thermorésistant
- Spatule mélangeur
- Mode économie d'énergie
- Livre de 80 recettes
- Capacité 1,8 L
- Puissance 1200 W.

- 165 306 Orange **199,90 €\***
- 165 149 Laqué noir **199,90 €\***
- 165 262 Ivoire **199,90 €\***
- 165 213 Rouge **199,90 €\***
- 165 253 Chromé mat **219,90 €\***



Mini bol complémentaire blenders Magimix pour épices à moudre, sauces apéritives, compotes, etc.

166 454 **49,50 €**



VIDÉO



francisbatt.com





# Sodastream

GARANTIE 2 ANS

## Sodastream SOURCE Power

Mêmes caractéristiques que la 100 096 avec un nouveau design  
100 117 Noir **179,95 €**

## Sodastream SOURCE

Dotée du tout dernier système Snap & Lock qui permet de clipser aisément la bouteille de gazéification pour une utilisation encore plus pratique. Écologique, économique et d'entretien facile. Le niveau de gazéification de la bouteille s'affiche via des gouttes rétro-éclairées par des leds intégrées au design de la machine.

Livrée avec 1 cylindre de CO<sub>2</sub> pour gazéifier environ 60 L d'eau du robinet et 1 bouteille de gazéification sans PET dont une en finition alu brossé réutilisable, sans BPA (voir la date d'utilisation sur la bouteille).  
Dim. H 42 x 11,5 x 21 cm.

100 096 Blanc **149,99 €\***



## Watermix

Nouvelle saveur, nouvelle sensation pour une boisson personnalisée au goût unique, sans colorant, ni arôme artificiel, sans conservateur et sans aspartame. 440 ml (soit 9 L environ de boisson)

100 118 Citron/Gingembre  
100 119 Agrumes  
100 120 Orange sanguine

**NOUVEAU** 100 215 Thé glacé saveur thé vert  
100 216 Thé glacé saveur thé vert-menthe

**5,49 €**

## Saveur concentrée

Pour aromatiser votre eau gazeuse, ajoutez délicatement le concentré choisi, agitez légèrement la bouteille et dégustez...

Un flacon de 500 ml permet de réaliser 12 litres de soda faible en calories (de 0,8 kcal à 15,4 kcal selon les concentrés) pour 100 ml de boisson prête à boire.

100 046 Orange  
100 045 Cola  
100 080 Limonade

**5,95 €**

## KitchenAid

KitchenAid a créé en partenariat avec Sodastream une machine pour boissons gazeuses, robuste, stable, entièrement en métal et simple à nettoyer. Equipée d'un levier de réglage de gazéification manuel permettant de choisir le niveau souhaité de la gazéification de votre eau.



- Corps moulé tout métal
- Levier manuel pour actionner le gaz
- Enclenchement de la bouteille plutôt que d'avoir à la visser
- Jauge indiquant 4 niveaux de gazéification : permet de personnaliser votre boisson
- Bouteille sans BPA réutilisable : lavable au lave-vaisselle
- Dim. H 45,40 x L 20 x P 27,90 cm
- Garantie : 2 ans

■ 151 245 Pomme d'amour

■ 151 420 Gris Étain

**299 €\***

■ 151 244 NP Crème

■ 151 246 NP Rouge Empire

■ 151 247 NP Noir Onyx

**279 €\***



## Recharge complete CO<sub>2</sub> pour Sodastream

100 055 **32,95 €**

100 056 Retour consigne de recharge CO<sub>2</sub>

à déduire **20 €** soit **12,95 €**



Retrouvez toutes nos saveurs sur

➔ [www.francisbatt.com/sodastream](http://www.francisbatt.com/sodastream)



# La fondue...

## Service à fondue Grand Cru

Pour 6 personnes

Vendu avec 6 piques. Contenance : 2,5 L. Ø 24 x 9 cm

281 387

91,50 €



## Service multifondue Multiply

Pour 6 personnes

Entièrement démontable pour un gain de place appréciable, le kit multifondue se range dans sa housse à l'abri de la poussière. Corps démontable en inox brossé, casserole Ø 16 cm, collerette repose-pics en inox brossé (6 pics), casserole Ø 16 cm.

Passé au lave-vaisselle.

Livré avec sa housse de rangement et une recharge d'alcool gélifié.

126 898

184,90 €



# ...et la raclette

## Raclette-grill

Pour 8 personnes

Plaque de grill avec surface anti-adhérente. Boîtier en acier inoxydable.

Dim. 40,5 x 25 x 12 cm

Puissance : 1500 W

269 011 **169,90 €\***

Avec pierre à griller de granit

269 012 NP **179,90 €\***

GARANTIE 2 ANS



## Raclette tradition 1/2 fromage

Véritable raclette comme à la montagne ! Placez le demi fromage directement sur l'appareil ! Idéal pour 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. Porte-fromage inclinable, démontable rapidement. Dim. 26,5 x 53 x 40 cm

231 004 **169,90 €\***



## Service à fondue Carrousel Spring

Pour 8 personnes

22 pièces avec plateau tournant.

- 1 caquelon
- 1 protection anti-éclaboussures en acier inoxydable brossé, adapté à l'induction,
- 1 réchaud avec brûleur
- 1 plateau pivotant carrousel en bois
- 6 fourchettes à fondue
- 6 ramequins blancs
- 6 cuillères pour sauces

269 017 **199,95 €**



## Service à fondue poignées bois

Pour 6 personnes

Compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Il est polyvalent : fondue au fromage, à l'huile, au chocolat... Brûleur inox mixte pour alcool ou pâtes combustibles. Livré avec 6 fourchettes bois avec repères couleur. Contenance : 2 L

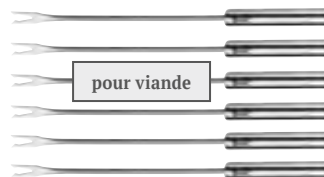
163 320 noir **249 €**

## Étui de 3 recharges de gel combustible

163 328 NP **19 €**

## Fourchettes pour fondue

Les 6 pièces en inox.



269 007 fondue viande **24,90 €**

## Assiette blanche à fondue

En porcelaine blanche.

Ø 23 cm.

269 005

**18,90 €**



# Peugeot

**NOUVEAU**

## Moulin U'Select Paris Inox

Avec son revêtement en inox brossé de haute qualité il offre des propriétés de solidité et de durabilité sans équivalent sur le marché. Reconnu pour sa résistance aux variations de température et aux impacts, il trouve tout naturellement sa place dans les cuisines des grands chefs et des restaurateurs. Le système U'Select breveté par Peugeot permet de sélectionner six degrés de mouture, du grain concassé au sel le plus finement moulu.

143 582 sel 18 cm	49,90 €	143 583 sel 22 cm	54,90 €
143 579 poivre 18 cm	49,90 €	143 581 poivre 30 cm	69,90 €
143 580 poivre 22 cm	54,90 €	143 584 sel 30 cm	69,90 €

Pour connaître toutes tailles, couleurs et prix de la gamme Paris, rendez-vous sur [www.francisbatt.com/peugeotparis](http://www.francisbatt.com/peugeotparis)



## Paris

Reconnaisable entre tous, Paris est le modèle phare de la collection Peugeot qui offre le plus grand choix de références, avec ses quatre finitions : laqué blanc, laqué noir, laqué rouge, naturel, chocolat, ses 2 nouveaux coloris : antique et coquelicot dans de multiples tailles. Il est équipé du système U'Select de réglage de la mouture.

143 199 poivre 12 cm	24,50 €
143 200 sel 12 cm	24,50 €
143 201 poivre 18 cm	35 €
143 202 sel 18 cm	35 €
143 203 poivre 22 cm	36,50 €
143 204 sel 22 cm	36,50 €
143 205 poivre 27 cm	45 €
143 206 sel 27 cm	45 €
143 207 poivre 30 cm	53,50 €
143 208 sel 30 cm	53,50 €



## Zeli avec lumière

Électrique en inox 14 cm

143 181 Poivre	52 €
143 180 Sel	52 €

## Mignonette

Métal argenté

143 094 Poivre 10 cm	138 €
143 095 Sel NP	138 €



## Nancy

143 024 Sel 12 cm	30,50 €
143 025 Sel 18 cm	33 €
143 021 Poivre 12 cm	30,50 €
143 022 Poivre 18 cm	33 €

## Moulin muscade

143 140 chromé	45,90 €
----------------	---------



## Moulin broyeur Esterel en hêtre

La nature et le travail du bois se retrouvent en parfaite harmonie. Une partie lisse surmonte un corps strié pour un effet matière que vient souligner un design ultra-sobre et des lignes épurées. Ces moulins Esterel feraient presque oublier leur fonction.

143 347 Sel - Hêtre clair 21 cm	46,90 €
143 349 Poivre - Hêtre foncé 21 cm	46,90 €







NOUVEAU

## Zanzibar

Varié les épices devient simplissime : il vous suffit de fixer le réservoir de poivre de votre choix à l'extrémité de votre moulin Zanzibar en maintenant les deux boutons verrouillage/déverrouillage appuyés. Ainsi vous pouvez changer de poivre à l'envie !

Le kit du moulin à poivres Zanzibar comprend :

- 1 moulin à poivre (hauteur 13 cm)
- 3 réservoirs remplis de poivres grands crus
- 1 plateau de présentation à trois emplacements
- 1 livre de recettes et de conseils de Gérard Vives

Moulin à poivre multi-réservoir avec trois poivres grand cru  
143 585 **69 €**

Recharge de poivre

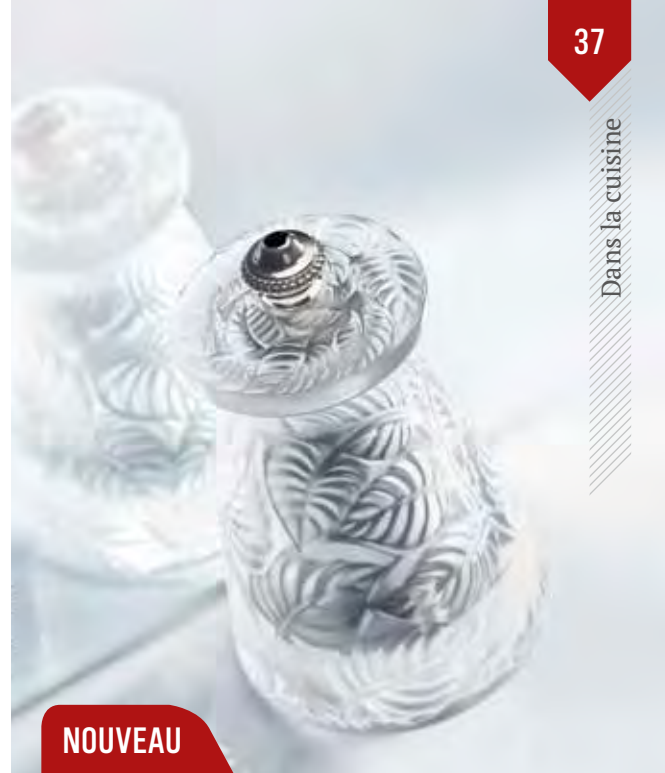
- 143 587 Blanc Sikara Madagascar
- 143 586 noir Kampot Cambodia
- 143 588 noir Voatsifery Madagascar
- 143 589 noir Ba Ria Vietnam NP
- 143 591 noir Vinh Dinh Vietnam NP
- 143 590 rouge Kampot Cambodia NP

**6,40 €**

Recharge d'épices mélange spécial

- 143 592 poisson NP
- 143 593 viande rouge NP

**6,40 €**



NOUVEAU

## Lalique

Fruit de la collaboration avec l'artiste René Lalique en 1924, il offre un cachet inégalable à votre table.

La transparence du verre et les motifs végétaux finement ouvragés sur l'ensemble du moulin illuminent votre décoration de table par des jeux de lumière et de reflets. Comme tous les moulins manuels Peugeot, le moulin à poivre Lalique est équipé d'un bouton sur le dessus permettant de régler la mouture. Vous vissez le bouton pour obtenir des grains fins et vous le dévissez pour obtenir des grains plus gros.

143 578 Duo de moulins à sel & à poivre 9 cm **1 498 €**

143 576 Moulin à poivre 9 cm **749 €**

143 577 Moulin à sel 9 cm **749 €**



GARANTIE À VIE

Fabriqué en FRANCE

### Moulin à sel humide Oléron

Peugeot a créé un système pour mouler le sel humide. Une hélice brasse le sel dans le réservoir, trois ailettes situées sous le mécanisme permettent d'éviter tout contact entre les dents. Même s'il est très humide ou aggloméré, le moulin ne se bloque plus et son débit reste constant. Le mécanisme spécial sel humide est fabriqué en France et garanti à vie. 14 cm. En acrylique.

143 336 chocolat bois foncé **36,90 €**

143 337 naturel bois clair NP **36,90 €**

mécanisme spécial  
sel humide



### Poivre noir

Le poivre idéal pour les moulins à poivre Peugeot.

143 247 250 g **11,90 €**



### Sel de mer humide de Guérande

Un sel récolté à la main pour conserver toutes ses saveurs.

143 341 400 g **11,90 €**

### Gros sel de mer sec

Un produit naturel dans les marais salants. Idéal pour les moulins à sel Peugeot.

143 246 500 g NP **11,90 €**



### Moulin Elis Sense

La première génération de moulins électriques Peugeot à mise en marche tactile. Plus de bouton, un simple contact de la main suffit ! En touchant simultanément le corps du moulin et le bouton tactile placé au dessus, Elis Sense délivre la juste dose de sel ou de poivre tandis qu'un témoin lumineux bleuté s'éclaire. Dans le même temps, l'éclairage à la base du moulin, se met en marche, par un système de LED.

143 277 Moulin à poivre 20 cm **89 €**

143 278 Moulin à sel 20 cm **89 €**

NOUVEAU

# Cole & Mason

## L'expert de l'assaisonnement.

Depuis 1919, Cole & Mason conçoit et développe en Angleterre, toute une gamme de produits d'assaisonnement réputés, au design intuitif, adaptés à tous les besoins, de la cuisine à la table.

Cole & Mason associe une expertise technique inégalée et un design anglais chic et intemporel qui font de la marque une référence au niveau mondial, reconnue pour la fiabilité et la performance de ses moulins.

### Gourmet Précision

Mécanisme Gourmet Précision pour contrôler parfaitement votre assaisonnement grâce aux options de broyage préréglées : 6 moutures pour le poivre et 3 pour le sel.

#### Moulin à poivre Oldbury

19 cm

701 021 Bois **49,90 €**701 084 Carbone **46,50 €**

### Inverta

5 moutures pour le poivre et 3 pour le sel. Se posent à l'envers pour garder une table propre.



#### Moulin Horsham cuivre

15,4 cm

701 104 Poivre **29,90 €**701 105 Sel **29,90 €**

#### Moulin Westbury

18 cm

701 106 Poivre **39,90 €**701 107 Sel **39,90 €**

#### Coffret moulins Bobbi

701 079 **49,90 €**

#### Moulin Séville

Combiné poivre et sel 14 cm

701 078 **25,90 €**

### Electriques

#### Moulins Cheltenham

21 cm

701 115 Poivre **69,90 €**701 014 Sel **69,90 €**

#### Coffret moulins Cheltenham

Sel et poivre

701 116 NP **129,90 €**

#### Coffret moulins Chiswick Mini

Sel et poivre 17,5 cm

701 011 **59,90 €**

#### Moulin Kew

Combiné sel et poivre 21 cm

701 071 **69,90 €**

NOUVEAU

## L'huile et le vinaigre

### Flow Select

Bouchon doseur avec 3 réglages : mini, maxi et fermeture



#### Coffret huilier et vinaigrier doseurs

350 ml

701 125 **75,90 €**

#### Huilier/vinaigrier doseur

350 ml

701 087 **35,90 €**

### Classic

Bouchon avec bec verseur et système de retour de l'huile unique pour éviter les gouttes



#### Coffret huilier et vinaigrier

350 ml

701 095 **49,90 €**

#### Huilier/vinaigrier

350 ml

701 126 **24,90 €**

#### Spray huile et vinaigre

150 ml

701 100 **24,90 €**



NOUVEAU

## Les herbes fraîches



Mortier et pilon  
en granit

701 093 ø 18 cm NP 49,90 €  
701 094 ø 14 cm 39,90 €

en céramique blanche

701 122 ø 14 cm 29,90 €



Conservateur d'ail

Jusqu'à 4 têtes d'ail  
701 121 14,90 €

Conservateur

Pour herbes fraîches coupées  
Dim. L 20 x H 16 x P 12 cm  
701 086 19,90 €



Hachoir à herbes

Avec planche à découper  
Dim. L 21,6 x H 7 x P 21,6 cm  
701 101 44,90 €

Conservateur

Pour herbes fraîches en pot  
1 emplacement  
Dim. L 13,8 x H 13,8 x P 14 cm  
701 123 19,90 €

NOUVEAU

## Les épices



Carrousel avec épices

701 092 8 flacons NP 59,90 €  
701 007 10 flacons NP 69,90 €  
701 091 16 flacons NP 99,90 €  
701 006 20 flacons 129,90 €  
701 008 8 flacons sans épices NP  
49,90 €



Présentoir bois avec épices

701 118 6 flacons NP 49,90 €  
701 117 12 flacons 89,90 €  
701 004 6 flacons sans épices NP 39,90 €

Présentoir noir  
avec épices

701 103 6 flacons 39,90 €  
701 009 12 flacons NP 69,90 €

Moulin à fromage

Chocolat & noix  
701 119 29,90 €



Moulin à épices  
Kingsley

ø 14 cm  
701 090 29,90 €



Moulin noix de  
muscade Wallis

ø 14,5 cm  
701 089 29,90 €



Moulin à fromage  
électrique

2 lames  
interchangeables :  
râpe et copeaux.  
Avec récipient de  
stockage  
701 120 blanc 49,90 €



# FRANCIS BATT

## Gamme forgée noire

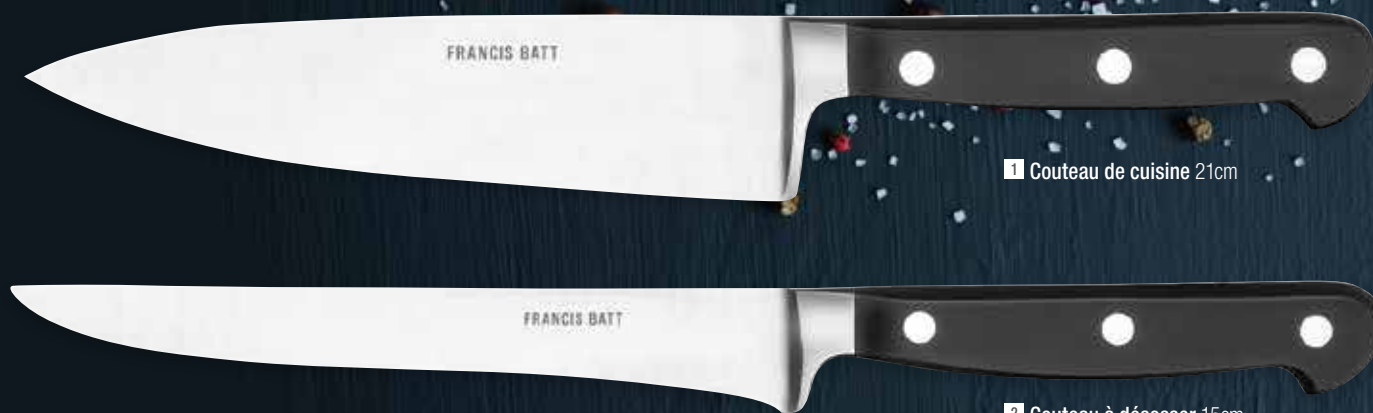
Rousselon Dumas Sabatier maître coutelier depuis 1852. Des couteaux entièrement forgés dans une seule pièce d'acier et fabriqués en France dans le bassin thiernois. Une mitre carrée et un manche en POM avec 3 rivets traversant en aluminium. La lame en acier inox monobloc est riche en carbone, molybdène et vanadium.

Fabriqué en  
FRANCE



1	199 104	83,90 €
2	199 111	58,90 €
3	199 110	68,90 €
4	199 112	47,90 €
	199 113 NP	48,90 €
5	199 100	49,90 €
6	199 098	44,90 €
7	199 103	69,90 €
8	199 106	54,90 €
9	199 109	81,90 €
	199 102	49,90 €

Retrouver toute la gamme Sabatier Lion sur  
[www.francisbatt.com/lionsabatier](http://www.francisbatt.com/lionsabatier)



1 Couteau de cuisine 21cm

2 Couteau à désosser 15cm

## Le plus pratique guide d'aiguisage !

L'aiguisage à la pierre est le plus efficace, à condition de maîtriser le geste... et l'angle de vos couteaux. Ce guide d'aiguisage vous donnera l'angle exact de 10 -15° préconisé et permet également de ne pas rayer les lames.



### Pierre à aiguiser universelle 240/1000

Pour affûter toutes nos gammes de couteaux  
**121 060 82 €**

### Lot de 2 guides en inox

Pour couteaux de moins de 15 cm et de plus de 15 cm  
**121 063 12 €**



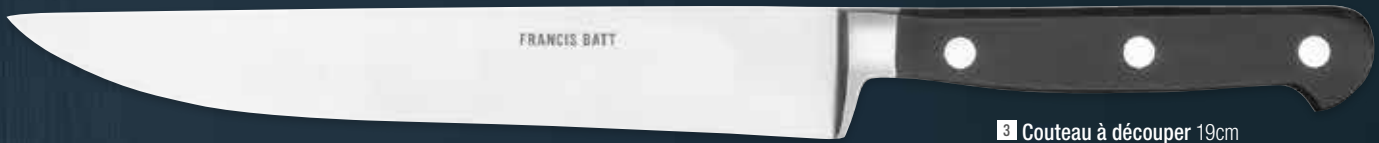
## Aiguiser de table manuel

Lames en tungstène avec angle pré-positionné. La stabilité est assurée grâce à ses patins anti-glisse. Des encoches pour une bonne prise en main, faire glisser la lame dans la fente en tirant vers soi comme l'indiquent les flèches. Facile, pratique... Il n'y a qu'à se laisser guider.

Dim. 12 x 4 x 7,5 cm

**199 246 12,90 €**





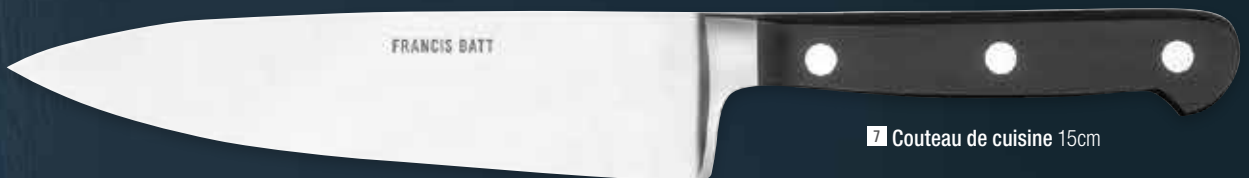
3 Couteau à découper 19cm

4 Couteau à steak sans dent 13cm  
Couteau à steak avec dent NP 13cm

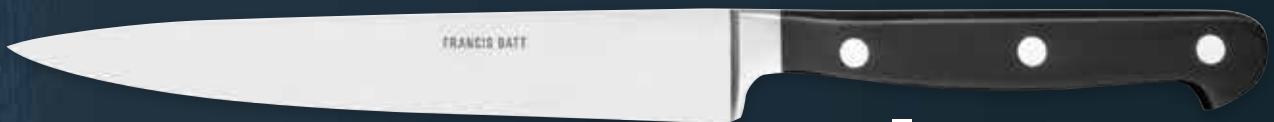
5 Couteau bec d'oiseau 7cm



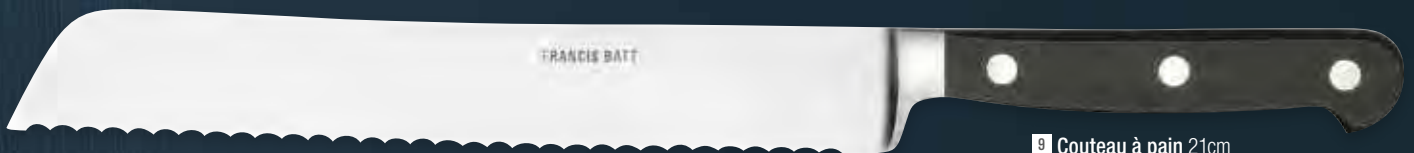
6 Couteau office 10cm



7 Couteau de cuisine 15cm



8 Couteau filet de sole 15cm

9 Couteau à pain 21cm  
Couteau à dents bagel NP 15cm

### Aigiseur électrique 2 meules

Donne un tranchant sans pareil aux couteaux de cuisine. La première meule affûte fermement la lame. La deuxième polit la lame pour lui donner un tranchant idéal. Moteur de 40 watts. Dim. 20,7 x 14,5 x 9,5 cm.

199 247 **59,80 €**



### Barre aimantée aluminium

199 091 30 cm **19,90 €**

199 092 45 cm **26,90 €**

# FRANCIS BATT

Gamme forgée noire Mitre ronde et rivets dorés

**1** Bagel à dents  
spécial sandwiches  
12 cm

**2** Couteau de cuisine 15 cm  
(existe en 10 cm, en 20 cm  
et en 25 cm)

**3** Couteau bec d'oiseau  
9 cm

Fabriqué en  
FRANCE



Grâce à un alliage subtil de plusieurs matériaux de très haute qualité, comme le carbone, le chrome et le molybdène, les couteaux Sabatier Lion sont fabriqués en France par la société Rousselon, coutelier à Thiers depuis 1852 pour Francis Batt.

Ils ont une qualité de coupe précise et une grande durabilité, pour un plaisir de cuisiner toujours plus intense.

Ces couteaux inoxydables répondent aux besoins et exigences des novices comme des plus grands chefs. Ils vous apporteront plaisir et satisfaction.

Retrouver toute la gamme Sabatier Lion sur  
[www.francisbatt.com/lionsabatier](http://www.francisbatt.com/lionsabatier)



## Aigiseur de table manuel

Lames en tungstène avec angle pré-positionné. La stabilité est assurée grâce à ses patins anti-glisse. Des encoches pour une bonne prise en main, faire glisser la lame dans la fente en tirant vers soi comme l'indiquent les flèches. Facile, pratique... Il n'y a qu'à se laisser guider. Dim. 12 x 4 x 7,5 cm

199 246 **12,90 €**

## Aigiseur électrique 2 meules

Donne un tranchant sans pareil aux couteaux de cuisine. La première meule affûte fermement la lame. La deuxième polit la lame pour lui donner un tranchant idéal. Moteur de 40 watts. Dim. 20,7 x 14,5 x 9,5 cm.

199 247 **59,80 €**







4 Couteau à jambon/saumon alvéolé 30 cm (existe en non alvéolé)

Les cannelures ont pour effet de générer des coussins d'air empêchant les tranches fines et souples de coller à la lame



5 Fusil 20 cm (existe en 25cm)



6 Couteau suédois 22 cm



7 Couteau à pain 20 cm



8 Fourchette à gibier 15 cm



9 Couteau japonais 18 cm



10 Couperet 16,5 cm



11 Couteau à steak avec dents (existe sans dent en 13cm)



12 Couteau à désosser 13 cm



13 Couteau à trancher 20 cm



14 Couteau à découper Tranchelard 20 cm (existe en 25cm)



15 Couteau filet de sole 15 cm



16 Couteau d'office 6 cm



17 Couteau d'office bec d'oiseau 6 cm

1	199 151	36,50 €	5	199 011	52,90 €	199 001 NP	36,90 €	
2	199 004	32,90 €		199 317	52,90 €	12	199 008	45,90 €
	199 005	44,90 €	6	199 012	54,90 €	13	199 018	54,50 €
	199 006	58,50 €	7	199 009	59,90 €	14	199309	49,90 €
	199 007	74,50 €	8	199 010	68,90 €		199 224	63,50 €
3	199 003	32,90 €	9	199 013	79,90 €	15	199 017	43,50 €
4	199 015	107,90 €	10	199 016	51,20 €	16	199 314	32 €
	199 014 NP	76,90 €	11	199 002	38,50 €	17	199 315	35 €

199 292 Couteau Oriental Santoku alvéolé 18 cm NP 82,50 €

199 308 Couteau à saumon lame lisse pointue 30 cm NP 76,90 €

199 310 Service à découper : couteau & fourchette 20 cm NP 33 €

199 313 Set de 4 couteaux à steak lisses 13 cm NP 119,90 €

199 316 Fourchette droite 17 cm NP 33 €



## Le plus pratique guide d'aiguisage !

L'aiguisage à la pierre est le plus efficace, à condition de maîtriser le geste... et l'angle de vos couteaux. Ce guide d'aiguisage vous donnera l'angle exact de 10 -15° préconisé et permet également de ne pas rayer les lames.

### Pierre à aiguiser universelle 240/1000

Pour affûter toutes nos gammes de couteaux

121 060 82 €

### Lot de 2 guides en inox

Pour couteaux de moins de 15 cm et de plus de 15 cm

121 063 12 €

# FRANCIS BATT

Fabriqué en  
FRANCE



Grâce à un alliage subtil de plusieurs matériaux de très haute qualité, comme le carbone, le chrome et le molybdène, les couteaux Sabatier Lion sont fabriqués en France par la société Rousselon, coutelier à Thiers depuis 1852. Ils ont une qualité de coupe précise et une grande durabilité, pour un plaisir de cuisiner toujours plus intense. Ces couteaux inoxydables répondent aux besoins et exigences des novices comme des plus grands chefs. Ils vous apporteront plaisir et satisfaction.

Retrouvez toute la gamme Sabatier Lion sur  
[www.francisbatt.com/lionsabatier](http://www.francisbatt.com/lionsabatier)



## Manche noir rivets inox



**1** Couteau à saumon lame alvéolé pointue forgé 30 cm  
Existe en palissandre



**2** Couteau d'office forgé 6 cm



**3** Couteau à désosser forgé 13 cm  
Existe en palissandre

**1** 199 330 **118,90 €**   **2** 199 334 **35,90 €**   **3** 199 322 **49,90 €**

## Manche blanc rivets inox



**1** Couteau à fileter filet de sole forgé 20 cm  
Existe en noir, provençao et palissandre



**2** Couteau d'office forgé 10 cm  
Existe en noir et palissandre



**3** Couteau Oriental Santoku alvéolé forgé 18 cm  
Existe en noir

**1** 199 282 **55,90 €**   **2** 199 279 **35,90 €**   **3** 199 281 **87,90 €**



## Provençao manche en bois d'olivier rivets inox



**1 Couteau à pain forgé 20 cm**  
Existe en noir, blanc, palissandre et périgord



**2 Couteau de cuisine du chef forgé 20 cm**  
Existe en noir, blanc, palissandre et périgord



**3 Couteau à découper Tranchelard forgé 20 cm**  
Existe en noir, blanc, palissandre et périgord

**1** 199 260 **77,90 €**   **2** 199 264 **69,90 €**   **3** 199 265 **66,90 €**

## Manche en bois palissandre rivets laiton



**1 Couteau de cuisine du chef forgé 15 cm**  
Existe en noir, blanc et provençao



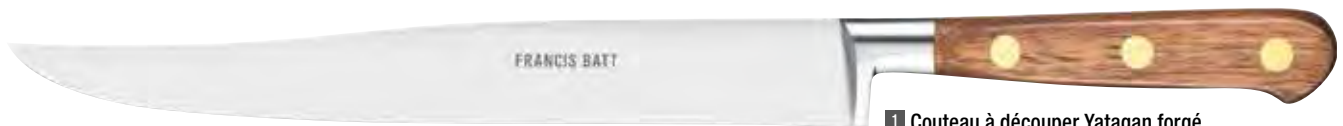
**2 Fourchette à gibier forgée 15 cm**  
Existe en noir



**3 Couteau d'office bec oiseau forgé 6 cm**  
Existe en noir

**1** 199 130 **56,90 €**   **2** 199 094 **73,90 €**   **3** 199 229 **44,90 €**

## Périgord manche en noyer rivets laiton



**1 Couteau à découper Yatagan forgé**  
Existe en noir et palissandre



**2 Couteau à steak forgé lisse 13 cm**  
Existe en noir, blanc, provençao et palissandre



**3 Couteau Légufruit cranté ou bagel forgé**  
Existe en noir, blanc et provençao

**1** 199 346 **62,90 €**   **2** 199 349 **55,90 €**   **3** 199 351 **39,90 €**

# Kasumi Masterpiece

La lame des couteaux Kasumi Masterpiece est forgée dans un acier Damas de qualité supérieure. Ces «pièces de maître» sont les uniques Damas à être réalisées suivant une technique ancestrale, propre à la fabrication des sabres samouraï, ce qui ajoute au caractère unique et original de l'objet.

Fabriqué au  
JAPON



1 Couteau universel 14 cm



2 Couteau d'office 12 cm  
(existe en 8 cm)



Bloc Kasumi  
aimanté + 6 couteaux  
12158 1389 €



## Protection de lame

Pour conserver vos couteaux dans les meilleures conditions, protégez-les. Même rangés dans un tiroir le fil des lames risque de s'altérer. La protection KS01 peut être utilisée sur une barre magnétique murale, dans les trousse de transport ou dans un tiroir. Pour une sécurité maximale avec les enfants, il est possible d'installer une attache sur l'étui, au niveau de la garde du couteau. Le couteau ainsi bloqué ne peut pas sortir de l'étui. Il existe 8 formes d'étuis différents pour vos couteaux jusqu'à 25 cm de long. L'étui KS01 protège les couteaux d'office dont la longueur de la lame est inférieure ou égale à 9,5 cm, pour une hauteur de 2,4 cm.

121 180 Couteaux office jusqu'à 9,5 cm 4 €

121 181 Couteaux office < ou = à 13,5 cm 4 €

121 182 Couteaux universels jusqu'à 16 cm 5 €

121 183 Couteaux Santoku jusqu'à 15 cm 6 €

121 184 Couteaux à découper jusqu'à 22 cm 6 €

121 263 Couteaux de chef jusqu'à 25 cm 8 €





3 Couteau à pain Pankiri 25 cm



4 Couteau à sashimi Yanagiba 21 cm



5 Couteau Santoku 18 cm  
(existe en 13 cm)



6 Couteau Nakiri 17 cm



7 Couteau à désosser 16 cm



8 Couteau du chef Gyuto 24 cm  
(existe en 20 cm)



9 Couteau à découper 24 cm  
(existe en 20 cm)

1	121 145	162 €	3	121 152	249 €	5	121 149	239 €	7	121 147	162 €	9	121 151	239 €
2	121 144	148 €	4	121 155	305 €		121 146 NP	172 €	8	121 154	259 €		121 150 NP	219 €
	121 143 NP	137 €				6	121 148	245 €		121 153 NP	249 €			

### Pierre à aiguïser à eau double-face

L'entretien du tranchant de vos couteaux de cuisine est nécessaire pour conserver l'efficacité de la coupe. La pierre à aiguïser à eau est le meilleur des affuteurs pour les couteaux japonais. L'art d'affuter des sabres de samouraïs vient d'une ancienne coutume japonaise, qui a atteint la perfection.

La face de la pierre à grain fin #3000 s'utilise pour un second affutage, après un premier aiguïlage sur une pierre médiane (grain 1000). La seconde face grain très fin #8000 est destinée à obtenir un tranchant rasoir. Idéalement, cette face s'utilise pour un troisième affutage, après un premier aiguïlage avec un grain médian (1000) et un second avec un grain fin (3000).

Dim. 18 x 6,2 x 3,2 cm

121 061 125 €



# Global

Fabriqué au  
JAPON



Produits au Japon, les couteaux Global sont uniques au monde quant à leur légèreté, leur tenue de fil et leur affilage comme un rasoir. Les lames en acier inoxydable, trempé à froid résistent à la rouille, aux taches et à la corrosion.



## Barre aimantée aluminium

199 091 30 cm **19,90 €**

199 092 45 cm **26,90 €**



## Coffret 4 couteaux avec barre magnétique inox

1 Couteau de cuisine 20 cm

1 Couteau d'office plat 8 cm

1 Couteau souple 15 cm

1 Barre magnétique 51 cm

1 Couperet à légumes 14 cm

**169 781 349,95 €**

## Mallette Global 11 pièces

1 Couteau de cuisine 24 cm

1 Couteau de cuisine 20 cm

1 Couperet à légumes 18 cm

1 Couteau à gigot 22 cm

1 Couteau à tomates 15 cm

1 Couteau à désosser flexible 16 cm

1 Couteau d'office 10 cm

1 Couperet à légumes 14 cm

1 Pince à arêtes ergonomique 16 cm

1 Spatule large 27 cm

1 Couteau d'office courbe 6 cm

La mallette semi-rigide livrée vide peut recevoir

11 couteaux

**P16 901 NP 1120,05 € 990,90 €**

## Trousse Global 9 pièces

1 Couteau de cuisine 20 cm

1 Couteau à tomates 15 cm

1 Couteau d'office 10 cm

1 Couteau d'office courbe 6 cm

1 Couperet à légumes 18 cm

1 Couteau à viande 21 cm

1 Couteau Santoku 18 cm

1 Pince à arêtes 19 cm

1 Pince à tourner du chef et de service 30 cm

La trousse souple livrée vide peut recevoir

4 petits et 5 grands couteaux

**P16 902 NP 749 €**



1 Couteau de cuisine 11 cm



2 Couteau d'office plat 8 cm  
(existe en 11 cm et 15 cm)



3 Couteau de cuisine 20 cm



4 Couteau souple 15 cm



5 Couteau à désosser forge 16 cm



6 Couteau à viande à découper 21 cm



7 Couteau santoku 18 cm G48



8 Couteau d'office 8 cm manche long



9 Couteau à jambon/saumon 31 cm



10 Pince à arêtes 19 cm GS20/B

1 169 599 **79,90 €**

2 169 637 **39,50 €**

169 638 **52,50 €**

169 639 **68,50 €**

3 169 594 **99,90 €**

4 169 626 **82 €**

5 169 613 **127 €**

6 169 595 **106,50 €**

7 169 597 **127 €**

8 169 734 **44,30 €**

9 169 615 **117,50 €**

10 169 768 **24,90 €**

## Malette semi-rigide vide 11 couteaux

**169 708 NP 125 €**

Trousse souple vide 9 couteaux (4 petits et 5 grands)

**169 730 NP 99,90 €**



# Type 301 Design by F.A. Porsche

Un produit d'excellence avec un manche en acier inoxydable 18/10 et une lame en acier japonais de qualité. Des couteaux aiguisés à la main par un maître-coutelier et taillés en V comme tous les couteaux japonais. L'arête très fine les rend plus tranchants. La qualité d'acier supérieur accroît sa longévité. L'ergonomie du manche, améliore la prise en main et permet au couteau de tenir debout sur sa lame.



1 Couteau à pain 21 cm



2 Couteau filet de sole flexible 19 cm



3 Couteau chef 24 cm



4 Couteau chef 20 cm



5 Couteau universel 14,2 cm



6 Santoku 17,8 cm



8 Couteau universel 12 cm



7 Set à découper

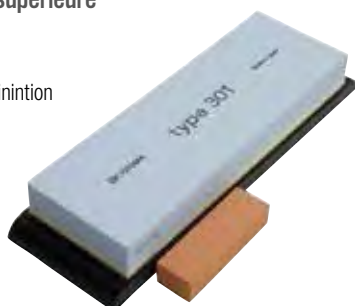


9 Set de 4 couteaux à steak

## Pierre japonaise supérieure grain 1000/3500

Pierre universelle.  
Pour l'entretien et la finition de tous vos couteaux.

121 194 109 €



1 121 006 85 €  
2 121 007 79 €  
3 121 001 119 €

4 121 013 99 €  
5 121 004 85 €  
6 121 002 99 €

7 121 016 139 €  
8 121 014 62 €  
9 121 015 192 €

## Mallette de départ Type 301 Design by F.A.Porsche 4 pièces

1 couteau filet de sole flexible 19 cm  
1 couteau à désosser 16 cm  
1 couteau office 7,7 cm  
1 couteau chef 20 cm

La mallette de transport rigide noire, livrée vide, peut recevoir 4 couteaux.

P12 104 NP 299 €

# Les couteaux CHROMA

## Kiseki FABRICATION ARTISANALE

**ÉDITION LIMITÉE**

Fabriqué au  
JAPON

Cette série de couteaux japonais présente la particularité de posséder un tranchant dit **perpétuel**, ce qui signifie qu'il s'auto-entretient pendant l'utilisation. A l'image des dents des rongeurs, le fil du couteau est composé de deux matériaux différents : la lame en acier japonais (59-60°HRC) sur laquelle est forgée d'un côté au niveau du fil, une bande d'un matériau extrêmement dur issu de la technologie spatiale.

L'acier plus tendre s'usant plus vite lors de l'utilisation, se forme à la jointure avec le second matériau un angle saillant toujours très tranchant et d'une durabilité inégalée de 4500 cycles d'utilisation selon les tests CATRA, contre 2800 pour la meilleure céramique ! A l'inverse de la céramique, KISEKI n'est pas plus fragile qu'un autre couteau en acier et peut à l'issue de ces cycles d'utilisation se réaffûter à la pierre à aiguiser. Pour le manche, CHROMA a opté pour un bambou très doux et chaud au toucher dont la forme traditionnelle japonais «hachikakukei» assure la prise en main idéale.



1 Couteau chef 21 cm



2 Couteau Santoku 17 cm



3 Couteau universel 11 cm

1 121 261 **399 €**

3 121 259 **279 €**

2 121 260 **349 €**

## Haiku

Fabriqué au  
JAPON

L'art de fabriquer des sabres au Japon a une longue tradition. Le couteau Haiku est l'héritier de ces techniques millénaires. Sa lame est coupante comme une lame de rasoir. Son manche à la surface lisse non salissante est en Honoki, bois apparenté au magnolia. Ne jamais passer les couteaux Haiku au lave-vaisselle.

### Mallette de départ Haiku 4 pièces

La mallette de transport rigide livrée vide peut recevoir 4 couteaux.

P12 106 NP **310 €**

1 couteau office 8 cm Haiku

1 couteau office 12 cm Haiku

1 couteau Chef alvéolé Haiku 20 cm

1 couteau Santoku alvéolé Haiku 17 cm



1 Couteau office 8 cm



2 Couteau office 12 cm



3 Couteau universel 13 cm



4 Couteau Santoku 18 cm



5 Couteau chef 20 cm



6 Couteau sashimi 21 cm



7 Couteau à pain 25 cm

1 121 021 **50 €**

2 121 022 **59 €**

3 121 023 **62 €**

4 121 024 **95 €**

5 121 025 **92 €**

6 121 026 **115 €**

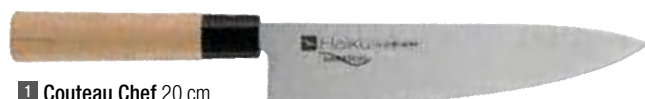
7 121 027 **75 €**

## Haiku Damas

Fabriqué au  
JAPON

Les couteaux Chroma Haiku Damas sont dotés d'une lame japonaise d'une qualité exceptionnelle. Forgée selon un procédé historique long et minutieux, elle est composée d'une lame en acier VG10 extrêmement dur (61-62° HRC) recouverte de 32 couches alternant acier tendre et acier dur. La lame obtenue bénéficie à la fois de la rigidité de l'acier dur et de la souplesse de l'acier tendre.

La lame est ensuite affûtée très précisément et polie à la main, afin d'obtenir un tranchant incroyablement coupant et durable. L'affûtage en V de 15° convient aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers.



1 Couteau Chef 20 cm



2 Couteau Santoku 18 cm



3 Couteau Universel 13 cm



4 Couteau office (grand modèle) 12 cm



5 Couteau office 8 cm

1 121 070 **195 €**

2 121 108 **189 €**

3 121 069 **129 €**

4 121 107 **109 €**

5 121 106 **95 €**

121 109 Couteau yanagi 27 cm **175 € NP**

### Pierre japonaise de grain 800

Idéale pour l'aiguisage des couteaux de la gamme Haiku.

121 099 **55 €**





NOUVEAU

## Takamura

Fabriqué au  
JAPON

Le Takamura est un couteau de chef traditionnel japonais, très polyvalent, léger et facile à manier. Sa lame plus courte et moins épaisse que celle des couteaux occidentaux, est idéale pour émincer ou hacher légumes, herbes, viande ou poisson. Véritable œuvre d'art, le grain extrêmement fin de l'acier permet d'affûter très précisément le tranchant de la lame et d'obtenir un fil d'une épaisseur inférieure au micron.

La famille Takamura martèle l'acier pour le plier et l'étirer jusqu'à obtenir un feuilletage de 64 couches, alternant acier tendre et acier dur.

Le manche octogonale, très ergonomique est façonné dans un bois résiné très doux au toucher, résistant à l'usure et à la corrosion et aux variations de température.

Ne les lavez jamais au lave-vaisselle seulement à la main, à l'eau chaude, pas de détergents et essuyez-les immédiatement.



1 Couteau Chef 21 cm



2 Couteau Santoku 17 cm



3 Couteau universel 15 cm

1 121 265 499 €

2 121 266 459 €

3 121 267 349 €



## Haiku Kurouchi FABRICATION ARTISANALE

Fabriqué au  
JAPON

La lame est forgée en 3 couches, deux d'entre-elles recouvrant un noyau en acier bleu Aoko 1,2% de carbone, dureté 62°HRC, brut de forge. Son manche est en bois de magnolia durci, teinté en noir, la bague de fixation du manche est en acier. Laver ces couteaux à la main après chaque usage, et pas au lave-vaisselle. Ils ne sont pas inoxydables et demandent un soin particulier.



1 Couteau Ko-Yanagi 10,5 cm



2 Couteau Ko-Yanagi 13,5 cm



3 Couteau Ko-Yanagi 16,5 cm



4 Santoku 16,5 cm



5 Couteau Sashimi 21 cm



6 Couteau Yasai Giri Nakiri 16,5 cm



7 Couteau Gyuto 21 cm

1 121 241 199 €

2 121 242 229 €

3 121 243 249 €

4 121 240 259 €

5 121 245 289 €

6 121 239 249 €

7 121 244 329 €

**ATTENTION stock limité**

Réapprovisionnement pouvant aller de 3 à 6 mois

**Conseil :** Il est important de bien les entretenir avec l'huile spéciale.

121 246 NP Huile Hamano Abura 9,90 €

121 247 NP Effaceur de rouille 25 €

## Mallette de chef Kurouchi 8 pièces

Couteau Ko-Yanagi Haiku Kurouchi 10,5 cm

Couteau Gyuto Haiku Kurouchi 21 cm

Couteau Sashimi Haiku Kurouchi 21 cm

Mallette de transport vide pour couteaux (9 places) pochette souple

Huile Hamono Abura

Protection de lame 03 (Couteaux universels jusqu'à 16 cm)

Protection de lame 05 (Couteaux à découper jusqu'à 22 cm)

Protection de lame 06 (Couteaux Santoku jusqu'à 19,6 cm)

Protection de lame 08 (Couteaux de chef jusqu'à 24 cm)

P12108 1029 €

Pierre à aiguiser à sec  
#5000/10000

Elle convient parfaitement pour la finition de l'aiguisage des couteaux Kurouchi, Kiseki...

121 264 179 €



# Classic Ikon de Wüsthof

Une ligne moderne et élégante au tranchant unique. Un toucher doux avec une prise en main confortable. Une grande précision de découpe pour préparer un carpaccio, désosser, trancher, éplucher, lever des filets de poisson ou ciseler des herbes... un pur plaisir.



11 Couteau japonais lame alvéolée 17 cm

## Bloc bois 8 pièces Classic Ikon

281 640 blanc  
799,90 €



### Il est livré avec :

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1 couteau d'office 9 cm     | 1 tranchelard 16 cm     |
| 1 couteau à saucisson 14 cm | 1 couteau de Chef 20 cm |
| 1 couteau à pain 23 cm      | 1 fusil acier           |
| 1 Santoku 17 cm             | 1 ciseaux de cuisine    |



6 Fusil 26 cm



7 Couteau à pain 20 cm



8 Couteau à désosser 14 cm



9 Couteau à saucisson 14 cm



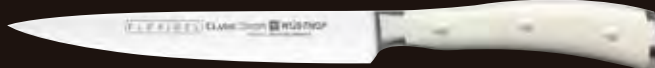
10 Couteau d'office 9 cm



1 Couteau de chef 16 cm



2 Fourchette à viande 16 cm



3 Couteau filet de sole  
lame flexible 16 cm



4 Couteau de chef 20 cm



5 Couteau tranchelard  
16 cm (existe en 20cm)

1	280 431	108,90 €	6	280 412	102,50 €
2	280 426	120,50 €	7	280 423	103,90 €
3	280 430	94,50 €	8	280 434	94,90 €
4	280 432	127,50 €	9	280 421	85,50 €
5	280 413	92,50 €	10	280 419	66,90 €
	280 427	109,50 €	11	280 425	124,50 €





## Classic Ikon de Wüsthof

Gamme noir

1	280 392	102,50 €
2	280 387	103,90 €
3	280 399	127,50 €
4	280 397	109,50 €
5	280 393 280 394	92,50 € 109,50 €
6	280 386	85,50 €
7	280 385	85,50 €
8	280 390	124,50 €
9	280 401	94,90 €
10	280 398	108,90 €
11	280 391	120,50 €
12	280 382	66,90 €



## Range-couteaux Wüsthof en hêtre pour tiroir

280 942 7 pièces  
43,5 x 10,5 x 4,5 cm  
**39,50 €**

280 997 15 pièces  
43 x 22,5 x 4,5 cm  
**67,50 €**



## Planche à pain en bambou

Le bambou, une matière authentique écologique, légère, hygiénique et saine. Ce matériau dense, respectueux de votre santé, n'absorbe pas l'humidité et résiste mieux que tout autre bois aux marques de couteaux.

280 356 37 x 24 cm **49,90 €**

## Huile d'entretien pour bambou

280 542 flacon de 240 ml NP **9,90 €**

# Classic de Wüsthof

Fabriqué en  
ALLEMAGNE



Comme son nom l'indique c'est le premier modèle de Wüsthof, très... classique avec son manche noir riveté. Forgés à Solingen en Allemagne, ils sont garantis à vie. Cette gamme très complète propose plus de 70 modèles. Forgés dans une seule pièce d'un acier spécial trempé et doté d'une haute teneur en carbone, pour en garantir la solidité et la durabilité. Parfaitement équilibrés, pour une découpe sans effort. Construction du manche sans soudure donc hygiénique. Manche synthétique de couleur noire avec 3 rivets, semelle pleine traversant le manche. Mitre spécialement redessinée. Tranchant exceptionnel.



1 Couteau d'office 8 cm



2 Couteau à tomates 14 cm



3 Couteau d'office « Bec d'oiseau » 7 cm



4 Couteau à désosser 14 cm



5 Fourchette à viande courbe 20 cm

6 Couteau à saumon 32 cm



## Trousse du Chef avec 5 pièces Classic & Gourmet Wüsthof

**Contenu :** Couteau d'office 10 cm / Couteau de chef 23 cm / Couteau filet de sole 16 cm / Couteau de pâtissier 26 cm / Fusil 26 cm. En plastique souple, lavable. Fermeture avec bouton-poussoir.  
Dim. 44,4 x 10,6 x 3,4 cm  
280 281 **220,90 €**

## Sacoche de coutellerie semi-rigide (livrée vide)

280 783 pour 12 pièces  
Sans bandoulière  
53 x 21 x 4,5 cm **41,90 €**

280 736 pour 10 pièces  
Avec bandoulière  
51 x 21 x 4,7 cm **51,50 €**



## Double hachoir berceuse

280 637 18 cm **85,50 €**





7 Couteau à découper 20 cm



8 Couteau à pain 23 cm

9 Couteau de chef 20 cm  
(existe en 16 cm)

10 Couteau tranchelard 20 cm



11 Couteau à jambon alvéolé 20 cm



1	280 566	50,90 €	5	280 636	90,50 €	9	280 655	111,50 €
2	280 567	66,90 €	6	280 624	126,50 €		280 604 NP	84,90 €
3	280 653	50,90 €	7	280 654	85,50 €	10	280 593	91,50 €
4	280 656	72,90 €	8	280 581	97,90 €	11	280 597	98,90 €

### Valise de coutellerie de Chef 25 pièces Wüsthof

Valise de Chef en aluminium avec insert en mousse.

**Contenu :** Couteau à légumes bec d'oiseau 7 cm / Couteau à légumes 7 cm / Couteau d'office 10 cm / Couteau à pain 23 cm / Tranchelard 23 cm / Couteau de chef 20 cm / Couteau de chef 26 cm / Couteau filet de sole 18 cm / Couteau à désosser 14 cm / Super Slicer 26 cm / Couteau à saumon 32 cm / Fourchette à viande 18 cm / Couteau à décorer 11 cm / Couperet 18 cm / Spatule 26 cm / Fusil 26 cm / Canneleur / Zesteur / Vide-pommes / Cuillère à pommes parisiennes / Ciseaux de cuisine / Aiguille à larder / Pincettes pour arêtes. Dim. 52 x 39 x 12 cm.

280 951 1723,50 €



### Aiguiser double

Céramique en carbure de Tungstène. Dim : 20,6 x 4,3 x 9 cm

280 743 24,90 €



# Kyocera

Fabriqué au  
JAPON



## Céramique noire

**Tranchant exceptionnel et durable.** Longévité incomparable du tranchant. Céramique noire plus résistante aux chocs que la céramique blanche.

Cette gamme subit un deuxième passage au four, les lames plus résistantes auront un tranchant plus durable.

- 1 155 024 18 cm **129,90 €**
- 2 155 026 7,5 cm **44,90 €**
- 3 155 012 11 cm **59,90 €**
- 4 155 014 14 cm **89,90 €**
- 5 155 013 13 cm **79,90 €**



1



2



3



4



5



6

**25**  
YEARS  
OF EXPERIENCE

CERAMIC KNIVES

## Céramique blanche

**Un matériau haute technologie 30 % plus dur que le métal.** La céramique est affûtée avec des disques diamantaires. Sa lame aiguisée comme un rasoir conserve son tranchant original 10 fois plus longtemps qu'une lame en acier. Alternative pure et saine à l'acier, elle ne transmet pas d'ions métalliques aux aliments et n'est pas attaquée par les acides et les huiles présents dans les fruits et les légumes. De plus, elle ne rouille pas. Il est conseillé de laver les couteaux céramique à la main.



7



8



9



10



11



12



- 6 155 016 13 cm **49,90 €**
- 7 155 022 18 cm **99,90 €**
- 8 155 020 16 cm **89,90 €**
- 9 155 018 7,5 cm **29,90 €**
- 155 019 11 cm **38,90 €**
- 10 155 017 14 cm **67,50 €**
- 11 155 078 7,5 cm **29,50 €**
- 155 079 11 cm **41,90 €**
- 12 155 074 14 cm **71,50 €**

### Orange

- 155 041 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**
- 155 080 Couteau d'office 11 cm NP **39,90 €**
- 155 081 Couteau Santoku 14 cm NP **67,50 €**

### Rouge

- 155 039 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**
- 155 044 Couteau d'office 11 cm NP **39,90 €**
- 155 136 Couteau du Chef 13 cm NP **52,50 €**
- 155 047 Couteau Santoku 14 cm NP **67,50 €**

### Vert

- 155 040 Couteau d'office 7,5 cm **29,90 €**
- 155 045 Couteau d'office 11 cm NP **39,90 €**
- 155 135 Couteau du Chef 13 cm NP **52,50 €**
- 155 048 Couteau Santoku 14 cm NP **67,50 €**



**NOUVEAU**Fabriqué au  
JAPON**Couteau en céramique Fuji**

Le nom de cette gamme de couteaux est dû à l'admiration que porte le peuple japonais pour le point culminant de son pays : le mont Fuji. Son manche à la forme octogonale est en Pakka, composition à base de bois et de résine compressés à chaud. Sa lame blanche est en céramique de zircone Z206 aiguisée à la main. Fabrication artisanale.

- 1 155 155 couteau universel 13 cm **74,90 €**
- 2 155 156 Santoku 15 cm **84,90 €**
- 3 155 157 trancheur 17 cm **94,90 €**

**Affûteur électrique Kyocera**

**Spécialement destiné à l'aiguisage des couteaux céramique.** Composé d'une meule diamantée. Même vos lames ébréchées peuvent retrouver leur jeunesse si l'encoche ne dépasse pas 0,5 mm. Ne pas utiliser pour l'aiguisage des couteaux à lame épaisse (couteaux à pain, à dépecer, à sashimi et autres lames spécifiques). Dim : 17,5 x 8 x 14 cm

**155 068 74,95 €\*** **Mandoline céramique, 4 épaisseurs**

La lame en céramique très aiguisée et résistante ne rouille pas et n'oxyde pas les aliments. Le protège-doigt livré maintient les aliments et protège. Molette de réglage : 0,5 / 1,3 / 2 et 3 mm. Pratique : les encoches sur le côté pour fixer l'appareil sur un saladier. Va au lave-vaisselle.

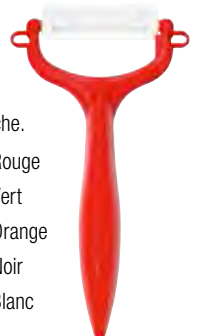
**155 001 noir  
24,90 €****Mandoline à julienne**

Une lame et des dents ultra tranchantes pour des lamelles de 2,5 mm.

**155 033 rouge  
24,90 €****Éplucheur**

Lame rasoir pivotante blanche.

- 155 035 Rouge
  - 155 052 Vert
  - 155 036 Orange
  - 155 034 Noir
  - 155 100 Blanc
- 9,95 €**





La grande originalité du FK2 outre sa robustesse, la qualité de son tranchant et la sûreté de la prise en main du manche, est la possibilité d'« équilibrer » le couteau en enlevant ou ajoutant des contrepois afin d'en faire un couteau très personnel.



6 Couteau filet 16 cm



7 Couteau à trancher 16 cm



8 Couteau chef asiatique 15 cm



9 Couteau à désosser 13 cm



10 Couteau d'office 9 cm



11 Couteau à saumon 30 cm

## FK2 de De Buyer

Fabriqué en  
FRANCE

Couteau Professionnel Haute Technologie Acier Inoxydable & Polymère-Fibre de Carbone. Matériau hautement élaboré : lame en acier X50CrMoV15. Dur pour un tranchant parfait et durable. Géométrie fine de la lame : un biseau plus fin que les lames traditionnelles pour un tranchant plus efficace. Solide et durable : mitre épaisse et soie solide monobloc associée à un manche résistant en polymère fibre de carbone. Dynamique du manche : manche ergonomique avec une bonne prise en main antiglisse.



1 Couteau à découper 26 cm



2 Couteau à pain 26 cm



3 Couteau chef 21 cm  
(existe en 26cm)



4 Couteau Santoku 17 cm



5 Couteau de service 14 cm

1	130 220	64 €	6	130 203	52 €
2	130 250	64 €	7	130 219	54 €
3	130 188	65 €	8	130 194	52 €
	130 158	78 €	9	130 216	50 €
4	130 193	62 €	10	130 218	33 €
5	130 217	42 €	11	130 698	69 €

## Kasumi Titanium bleu

Fabriqué au  
JAPON

Le Titane se caractérise par une résistance exceptionnelle à la corrosion : léger, facile d'entretien et hygiénique. Ces couteaux ne cassent pas en tombant.



1 Couteau d'office 8 cm (existe en 12cm)



2 Couteau Chef 20 cm (existe en 13cm)



3 Couteau à découper 20 cm



4 Couteau Santoku 18 cm

1	121 043	72 €	2	121 089	79 €	3	121 041	105 €
	121 042	75 €		121 039	109 €	4	121 040	105 €

### Pierre à aiguiser japonaise supérieure 240/1000

Pour reprendre et entretenir tous les couteaux.

121 060 82 €



### Pierre à aiguiser japonaise 3000/8000

Pour un aiguisage "rasoir" des Kasumi MP, HM et Masahiro.

121 061 125 €



### Kasumi Titanium Graphite NP

Compromis parfait entre les lames traditionnelles en acier et les lames en céramiques. La lame est forgée dans un acier à fort taux de carbone.

121 201	Couteau Chef PM 13 cm	79 €
121 196	Couteau Chef 20 cm	109 €
121 198	Couteau à découper 20 cm	105 €
121 199	Couteau d'office 12 cm	75 €
121 200	Couteau d'office 8 cm	72 €
121 197	Couteau Santoku 18 cm	105 €



# Top Chef

**CHROMA TOP CHEF**

Retrouvez dans votre cuisine les couteaux Chroma de l'émission télé de M6 TOP Chef. Un couteau à profil de lame occidentale fabriqué par CHROMA pour les chefs de l'émission culinaire TOP CHEF.

## Mallette de départ Top Chef 5 pièces

- 121 161 Couteau d'office 9 cm
- 121 162 Couteau d'office 12 cm
- 121 231 Couteau santoku alvéolé 17 cm
- 121 164 Couteau à découper 20 cm
- P12 102 **149,50 €**



## Mallette 14 pièces

- Couteau d'office 9 cm
- Couteau du chef Top Chef 20 cm
- Fourchette à viande 18 cm
- Couteau Santoku alvéolé 17cm
- Couteau filet de sole effilé Japan 17 cm
- Zesteur 18 cm Chroma Type 301 Design by F.A Porsche
- Aiguiseur manuel Shapa 125-350 Chroma
- Pince à tout faire en Inox Brossé
- Pince à désarêter en inox brossé
- Mallette de transport vide pour couteaux (9 places) pochette souple
- Protection de lame 01 (Couteaux office jusqu'à 9,5 cm)
- Protection de lame 05 (Couteaux à découper jusqu'à 22 cm)
- Protection de lame 06 (Couteaux Santoku jusqu'à 19,6 cm)
- Protection de lame 08 (Couteaux de chef jusqu'à 24 cm)
- P12 103 **299,50 €**

## Bloc Top Chef avec 6 couteaux

- 121 174 **169 €**
- \* références composant le bloc.



## Mallette de transport vide pour couteaux

- 121 187 16 places avec bandoulière **NP 79€**
- 121 225 9 places - pochette souple **35 €**
- 121 226 4 places - pochette rigide **NP 25 €**



1 Couteau chef 20 cm\*



2 Santoku alvéolé 17 cm\*



3 Couteau à découper 20 cm\*



4 Couteau à pain 19,5 cm\*



5 Fourchette universelle 18,2 cm



6 Couteau d'office 12 cm\*



7 Couteau d'office 9 cm\*

- |   |         |                |   |         |                |
|---|---------|----------------|---|---------|----------------|
| 1 | 121 165 | <b>44,90 €</b> | 5 | 121 167 | <b>38,90 €</b> |
| 2 | 121 231 | <b>39,90 €</b> | 6 | 121 162 | <b>29,90 €</b> |
| 3 | 121 164 | <b>36,90 €</b> | 7 | 121 161 | <b>26,90 €</b> |
| 4 | 121 166 | <b>39,90 €</b> |   |         |                |

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC. © Bravo Media LLC 2013

# Masahiro

Fabriqué au JAPON



La qualité des couteaux Masahiro peut se distinguer en observant le fil de la lame. Ces couteaux japonais d'exception bénéficient d'un affûtage asymétrique à double biseau 80/20 (80 % à droite, 20 % à gauche).

Ils sont forgés dans un acier inoxydable MBS-26 innovant et breveté par la marque Japonaise. Composé d'un alliage à fort taux de carbone (0,9%), cet acier subit une succession de 3 trempes cryogéniques qui permettent de cristalliser les carbures internes du métal pour atteindre une dureté de 58-60 HRC sur l'échelle de Rockwell.

- |   |         |              |         |                             |              |
|---|---------|--------------|---------|-----------------------------|--------------|
| 1 | 121 157 | <b>149 €</b> | 121 054 | Couteau Chef 24 cm NP       | <b>185 €</b> |
| 2 | 121 058 | <b>165 €</b> | 121 055 | Couteau à découper 24 cm NP | <b>189 €</b> |
| 3 | 121 053 | <b>175 €</b> | 121 057 | Couteau à désosser 16 cm NP | <b>139 €</b> |
| 4 | 121 059 | <b>169 €</b> | 121 049 | Couteau d'office 12 cm NP   | <b>95 €</b>  |
| 5 | 121 051 | <b>165 €</b> | 121 050 | Couteau d'office 15 cm NP   | <b>109 €</b> |
| 6 | 121 056 | <b>152 €</b> |         |                             |              |
| 7 | 121 048 | <b>89 €</b>  |         |                             |              |



1 Couteau à filet de sole 16 cm



2 Couteau à découper 20 cm



3 Couteau Chef 21 cm



4 Couteau à pain 24 cm



5 Couteau Santoku 17.5 cm



6 Couteau universel 14 cm



7 Couteau d'office 8 cm

# Collection Edonist

Lion Sabatier lance sa nouvelle collection de couteaux : EDONIST, l'incarnation du « couteau du 21<sup>e</sup> siècle ».

Fabriqué en France de façon traditionnelle, cette collection associe l'esthétisme du design contemporain à la tradition coutelière des 100% forgée.

Sa lame en acier est unique, enrichie en azote, celle-ci confère au couteau une résistance renforcée de la corrosion, une longévité et un entretien d'affilage optimisé pour une finesse et une durée de coupe performantes.

Fabriqué en  
FRANCE



lame acier inox,  
manche polymère,  
100% forgé



1 Couteau d'Office 13 cm



2 Couteau Oriental  
façon Santoku alvéolé 18 cm



3 Fourchette 16 cm



4 Couteau office 10 cm



5 Couteau à légumes 13 cm



6 Couteau chef 15 cm  
(existe en 20cm)



7 Couteau filet de sole 18 cm



8 Couteau à découper 20 cm



9 Couteau à pain 20 cm

1 199 299	43,90 €	4 199 283	41,90 €	7 199 289	55,90 €
2 199 298	78,90 €	5 199 288	43,90 €	8 199 286	62,90 €
3 199 297	33,90 €	6 199 284	56,90 €	9 199 287	64,90 €
		199 285	69,90 €		



199 300  
Coffret de 2 couteaux  
à steak 12 cm  
79,90 €



199 301  
Coffret de 2 couteaux  
d'office 10 cm & chef 20 cm  
109,90 €



199 302  
Coffret à découper  
20 cm & fourchette 16 cm  
87,90 €

Cette collection est composée de sept modèles différents répondant ainsi à l'ensemble des fonctions et gestes spécifiques du cuisinier.



# Cuisipro

**Technologie Surface Glide révolutionnaire pour un rendement spectaculaire.**

La surface rainurée des râpes Cuisipro allie l'effet de lames gravées tranchantes à celles des lames de rasoir pour râper davantage avec moins d'efforts. La technologie Surface Glide est une technique exclusive à Cuisipro. Toutes les lames sont en acier inoxydable. Va au lave-vaisselle.

## Râpe plate

**Cette gamme de râpes propose une grande surface de râpage pour faciliter les tâches quotidiennes : différentes lames selon les usages. Elles se prêtent également à des besoins plus élaborés et décoratifs.**

Poignée ergonomique et extrémités antidérapantes offrant stabilité et sécurité d'utilisation. Le couvercle protecteur fait également office d'appareil de mesure.



Parmesan, grain fin, julienne, rasoir  
164 288 **36 €**



Grain fin, grain moyen, gros grain, julienne  
164 289 **38,50 €**

**NOUVEAU**

## Râpe fine en inox collection V

**La collection V est une gamme de qualité professionnelle conçue pour améliorer et faciliter le râpage.**

Râpes tout en acier massif inoxydable pour une utilisation résistante dans le temps. Tête de râpe antidérapante pour une meilleure stabilité. Le couvercle protège-doigts fait office de réservoir gradué. Poignée en relief texturé pour une prise en main optimale. Va au lave-vaisselle



Retrouvez tous les articles Cuisipro sur  
[francisbatt.com/cuisipro](http://francisbatt.com/cuisipro)

## Gant anti-coupures Cuisipro



Gris & rouge Polyéthylène, fibre de verre et nylon pour droitier et gaucher.

164 515 **16,90 €**

## Râpe fine

Parfaite pour râper les zestes de citron, le parmesan, l'ail, la muscade et la cannelle.

**18,50 €**



164 281  
Grain fin

164 283  
Parmesan

164 285  
Copeaux

## Râpe duo

**Deux surfaces de râpage :**

- Fine pour zestes de citron, parmesan, muscade et cannelle.
- Grossière pour la plupart des fromages et légumes.

Couvercle coulissant pour protéger les mains, fait office de réservoir gradué. Extrémités antidérapantes offrant stabilité et sécurité d'utilisation.

164 279 Duo, grain fin et moyen  
**19,50 €**



164 636  
Grain fin  
34 cm  
**27 €**

164 637  
Grain moyen  
34 cm  
**27 €**

164 638  
Fine lamelle  
34 cm  
**27 €**

164 639  
Duo grain fin/  
grain moyen  
38,7 cm  
**27 €**

# Couteaux Laguiole Origine

Fabriqués en France dans la région d'Aubrac. Confectionnés à la main. Couteaux à série limitée.

pliant

Fabriqué en  
FRANCE

## 1 Concorde

Fabriqué à partir de pièces ayant appartenu au célèbre avion supersonique. Sa forme est directement inspirée de celle du Concorde, l'avion supersonique européen en activité de 1976 à 2003. La mitre de pied, à la pointe du manche, rappelle la tête effilée du Concorde et les perforations dans la lame représentent les hublots de l'appareil. Manche en corian blanc.

348 001  
199 €

## 2 Le France

Fabriqué à partir de pièces de collection issues du paquebot le France. Ces pièces ont été acquises par la société «Laguiole en Aubrac» en 2009, lors d'une vente aux enchères organisée par Arcurial à Paris. Les perforations dans la lame représentent les hublots de paquebot. Manche en corian bleu marine et en aluminium.

348 002  
290 €

## 3 Golden gate Bridge rouge

Fabriqué à partir de pièces ayant appartenu au fameux pont de San Francisco. La mouche caractéristique de la marque est fabriquée à partir de pièces de collection issues du célèbre pont américain. Ces pièces ont été acquises auprès du Golden Gate Bridge Highway & Transportation District. Ouvrage, son profil rappelle les piliers du Golden Gate Bridge. Manche en acier peint en rouge. Sans mitre de tête ou de pied, il est dit plein manche.

348 003  
290 €



# Couteaux de poche fermant

Fabriqué en  
FRANCE

Fabriqué en France de manière artisanale, dans le respect des traditions.

Qualité forgée, acier inoxydable sandvik 12C27 composé de 0,6% carbone et de 13,5% chrome, excellente tenue de coupe, très facile à affûter. Le manche de 12cm (taille standard) est monté et ajusté à la main avec ressort forgé.

## Styl'ver 1 pièce

1 255 121 Plein manche bois d'ébène

199 €

2 255 122 Mitre et manche bois d'ébène

149,90 €

## Styl'ver 2 pièces

3 255 120 Avec tire-bouchon, manche pointe de corne

199 €



## Thiers Pirou 1 pièce

4 255 123 Manche loupe de cade (Genévrier)

145 €

5 255 124 Manche buffle noir  
199,90 €



NOUVEAU

## Couteaux Laguiole en Aubrac

Les couteaux Laguiole en Aubrac sont garantis fait main, forgés dans la zone de Laguiole. Chaque couteau est forgé avec une lame en acier 12c27 Sandwich qui procure une découpe douce et nette. Les manches sont faits à partir de matériaux nobles et de qualité. Chaque pièce est unique.

Fabriqué en  
FRANCE

Couteau pliant Laguiole Origine 12 cm

348 011 Buffle NP 194 €

348 007 Olivier NP 117,50 €

348 005 Ebène 117,50 €

348 006 Genévrier 121 €

348 012 Mammouth double platine 469,50 €

348 013 Nougatine double platine 342,50 €

348 004 Pointe de Corne 122,50 €

Couteau pliant Laguiole Origine 12 cm avec tire-bouchon

348 010 Genévrier NP 138,50 €

348 009 Pointe de Corne NP 139,50 €

348 008 Cep de Vigne 141,50 €

## Couteaux Le Français

Couteau fermant type platine bloquante (linerlock), monté à vis. Ajustage, montage, façonnage, polissage, finition et affûtage à la main, dans notre atelier à Thiers.

Compagnon idéal dans la vie de tous les jours, aussi indispensable à la ville qu'à la campagne, il vous procurera autant de plaisir en coupant un saucisson qu'un tournedo Rossini.

342 016 Genévrier lame Inox

342 017 Ébène lame Inox

160 €

Fabriqué en  
FRANCE



pliant

Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15

[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)





# L'indispensable Couteau Suisse

Fabriqué en  
SUISSE



Le couteau suisse Victorinox ou Wenger, très populaire est connu dans le monde entier. Il est n  en 1891, suite à une commande de l'armée suisse pour ses soldats. Compagnon indispensable dans toutes les situations, à la ville, comme à la montagne ou à la mer il répondra à vos attentes grâce à ses multiples fonctions.

## CLASSIC

7 fonctions 5 pièces - Manche 58 mm

Une lame, une lime à ongles avec un tournevis 3mm, une paire de ciseaux, une pincette, un cure-dents et un anneau.

220 097 Vert  
220 095 Bleu  
220 096 Noir

220 098 Blanc  
220 094 Rouge NP  
**15,90  **

220 140 Rubis  
220 141 Saphir  
manche translucide **15,95  **



## SWISSCARD

13 fonctions 8 pièces

Une boîte à outils dans une carte de crédit.

Une lame coupe-papier, une paire de ciseaux, une épingle, un stylo-bille pr ssuris , une pincette, une loupe, un tournevis quatre : 3 mm - 5mm cruciforme 00-0 - cruciforme 1-2, une LED blanche, une r glette en cm et une r glette en pouces

220 203 Rubis  
220 204 Saphir  
220 205 Onyx  
**28,90  **



## WORK

8 fonctions 6 pièces - Manche 58 mm

Une lame, une lime à ongles avec tournevis, une paire de ciseaux, une clé USB 32 Go, un stylo bille pressurisé, une pincette et un anneau.

220 279 **66 à**



## MONEY CLIP

5 fonctions 3 pièces - Manche 74 mm

Une lame, une lime à ongles avec cure-ongles, une paire de ciseaux, un clip porte billet.

220 235 **38,90 à**

## GOLFTOOL

10 fonctions 7 pièces  
Manche 91 mm

Un relève-pitch, un marque-balle, un pousse tee avec un nettoie stries, un décapsuleur, une lime à ongles, une lame, une pincette, un cure-dents et une paire de ciseaux.

220 272 **51,90 à**







# Couteaux à steak

Fabriqué en  
FRANCE



Appelés couteaux à steak ou couteaux à viande, ces couteaux viendront sur votre table en plus ou à la place des couteaux de votre service. Ils peuvent être utilisés à table comme en cuisine. Le couteau à steak permet une découpe parfaite de vos viandes cuites ou crues.

**NOUVEAU**

## Coffret de 6 couteaux à steak Chateaubriand

253 451 Naturel  
253 450 Ivoire  
253 449 Noir  
253 452 Olivier  
253 453 Tortue  
299 €



Tout inox brillant.  
Lame 11 cm, microdentée.  
Vendu en coffret de 6 pièces.  
199 293  
**77,50 €**

### Le St Germain Lion Sabatier



### Le carré FB



Sans dents. Lame 13 cm, mitre carrée, rivets métal.

199 112 **47,90 €**

### Le rond FB



Sans dents. Lame 13 cm, rivets dorés.

199 001 **39,90 €**

### Le Grande table Déglon



Manche de 12 cm

245 032 **17,50 €**

### Le Brasserie Déglon



Manche de 12 cm

245 033 **9,95 €**

### Le Thiers Capdéco



Tout inox brillant, vendu en boite de 6 pièces

500 058 **89,50 €**



# Couteaux de table

## Couteaux de table Perceval 9.47

Designé par le restaurateur étoilé parisien Yves Charles, il puise son inspiration dans la simplicité du modèle.

Le Français a créé le couteau de table le 9.47. L'idée est simple : fabriquer un couteau de table ayant les mêmes qualités qu'un couteau fermant. Simple et élégant le couteau 9.47 s'illustre par ses lignes pures et intemporelles.



par 6 pièces

342 001 Blanc **320 €**

342 002 Noir **320€**

342 003 Rouge **320 €**

342 004 Fibre de carbone **1666 €**

## Coffret couteaux de table

Des couteaux fabriqués en France de manière artisanale, dans le respect des traditions.

Chaque couteau est quasi-unique. Une lame forgée dans la masse des meilleurs aciers qui ont fait la réputation des maîtres couteliers de la ville de Thiers.



255 001

6 couteaux Laguiole inox

**299 €**



255 101

6 couteaux Thiers forgé  
manche Paperstone

**329 €**

255 089

6 couteaux plexi  
ivoire styl'ver forgé

**449 €**

255 041

8 couteaux laguiole  
(8 couleurs en acrylique assorties)

**439 €**







sans rigole

**Planches en bambou Greenlite**280 703 27 x 18 cm **12,90 €**280 702 34 x 23 cm **18,90 €**280 969 45 x 30 cm **32,90 €****Planches Greenlite avec rigole**280 705 27,5 x 27,5 cm **26,90 €**280 706 50 x 27,5 cm **44,90 €**280 707 ovale 52 x 37 cm **44,90 €****Plaque de décongélation**

Cette planche révolutionnaire permet aux aliments de décongeler naturellement jusqu'à 4 fois plus vite que la température ambiante. Plus besoin de micro-ondes ou de bain-marie. Elle utilise l'énergie du réservoir constitué de muticanaux dans lesquels se trouve un liquide thermique qui capte le froid des aliments congelés.

Dim. 33,5 cm x 20 cm x 2,4 cm - Poids 1,5 kg

131 624

**79,90 €****Planches en fibres de papier Epicurean !**

Ces planches à découper, utilisées à l'origine par les professionnels de la restauration, sont désormais proposées à tous. D'un design fonctionnel pour tout type de préparations, elles sont en fibres de papier, teintées couleur ardoise.

Écologiques, très résistantes, préservent la lame du couteau, entretien au lave-vaisselle, norme alimentaire NSF, ne se tâchent pas au contact des aliments, résistent à une température de 170°C, évitent la prolifération des bactéries et se patinent avec le temps.

**Planches classiques**112 111 20 x 15 cm **19,90 €**112 139 26 x 16 cm **27,50 €**112 112 29 x 23 cm **29,90 €**112 113 37 x 28 cm **43,50 €****Planche à rigole**112 114 37 x 28,5 cm **NP 69,50 €****NOUVEAU****Planche à pain en bambou alimentaire**

Naturelle, écologique et biodégradable. Idéale pour couper et servir le pain à table. Propre, elle ne fait pas de miettes. Compacte, facile à ranger et à manipuler.

164 624 L 36 x l 26 x H 1,8 cm **35 €****Rouleau à pâtisserie en bambou**280 530 52 cm **19,90 €**280 288 30 cm **14,90 €****Pince à toast en bambou alimentaire**

Biodégradable, 100 % naturel

164 379 24 cm **4,50 €**





## Billots à poser

Stable et esthétique, il est idéal au quotidien et s'adapte à tous les types de cuisine. La particularité du bois debout se fait dans sa conception : il n'est pas coupé horizontalement comme tout autre billot, il est coupé à la verticale ce qui empêche les morceaux de bois de se dissocier.

De plus ils sont réversibles : d'un côté les légumes ou les viandes crues, de l'autre côté pour couper des aliments juteux, fruits frais mais surtout les viandes cuites, avec une profonde rigole pour récupérer le jus.



### Billot à poser en bois debout de Charme

Un bois réputé pour sa solidité et sa durabilité.

Une belle finition inox pour ce modèle avec des équerres à chaque angle.

337 001 40 x 30 x 5 cm **179 €**

337 002 45 x 35 x 5 cm **189 €**

337 003 50 x 40 x 5 cm **199 €**



### Billot à poser en bois debout de Noyer

Le bois de Noyer est réputé pour sa densité et sa couleur.

Une belle finition laiton pour ce modèle avec des équerres à chaque angle.

337 004 40 x 30 x 5 cm **269 €**

337 005 45 x 35 x 5 cm **279 €**

337 006 50 x 40 x 5 cm **299 €**



**NOUVEAU**

### Planche en teck

Extrêmement résistant aux rayures, et aux tâches, sa beauté, son veinage unique et sa durabilité en font le matériau parfait pour réaliser des planches à découper et billots d'exception. Les produits Teak Haus sont fabriqués en bois de teck certifié FSC, issu de plantations gérées écologiquement.

**A** 339 203 carrée avec rigole 20 x 20 cm **15,90 €**

**B** 339 204 rectangulaire avec rigole 40 x 30 cm **39,90 €**

**339 206** rectangulaire avec rigole 45 x 35 cm **NP 49,90 €**

**339 205** rectangulaire à large poignée intégrée

40 x 30 cm **NP 29,90 €**

**C** 339 207 oblongue 45 x 30 cm **49,90 €**

**339 208** avec manche 50 x 35 cm **NP 59,90 €**



### Planche à découper Bactonix

Toute une gamme de planches à découper

100 % hygiénique. Ni goût, ni odeur.

Passes au lave-vaisselle.

**135 061** PM 28 x 19 cm **26 €**

**135 063** MM 36 x 24 cm **38 €**

**135 074** GM 45 x 29 cm **46 €**





### Bloc multi-couteaux

Entièrement fabriqué en mélamine (matière composite plastique), garni dans sa partie intérieure d'un système de brosses douces flexibles, conçues pour maintenir et protéger vos couteaux de manière optimale, c'est un objet solide et inaltérable. Livré vide. ø 12 x 22 cm

186 019 Noir  
186 020 Blanc  
186 021 Rouge  
**29,95 €**



### Bloc à couteaux Inox Mat

Ce bloc inox, livré vide permet de ranger couteaux, ciseaux ou autres objets pointus. L'intérieur se lave au lave-vaisselle. 12 x 9 x 22 cm

223 140 Inox  
**99 €**



### Couteau magique avec guide de découpe

magique !

Faites des tranches toujours parfaites (de 1 à 17 mm) grâce à son guide en aluminium. Couteau magique Suisse 35 cm. Lame de 21 cm en inox. Manche en A.B.S.

220 021 droitier **79,90 €**  
220 022 gaucher **79,90 €**



### Attendrisseur à viande

154 079 Tout inox  
**29,50 €**



### Protège doigts universel

154 397 **11,95 €**

### Affûteur électrique

Blanc pour tous couteaux

245 001  
**269,90 €**



### Ciseaux cuisine

Tout inox  
20 cm

154 040  
**26,90 €**



### Couteau électrique

Couteau électrique doté de 2 jeux de lames pour s'adapter à tous les besoins, notamment pour les produits surgelés.

Idéal pour réussir des tranches régulières le tout sans effort.

Les lames sont en acier inoxydable auto-affûtantes.

Bouton d'éjection des lames pour travailler en toute sécurité.

Lames compatibles lave-vaisselle.

Poids : 0,74 kg - Puissance : 100 W

Dim. 1,80 x 7 x 27 cm

150 373 **39,90 €**



### Éplucheur

Droitier noir

220 003

**7,95 €**

Gaucher orange

220 035 NP

**6,95 €**



### Ciseaux à herbes inox

Vous aimez agrémenter vos plats de fines herbes ? Ces ciseaux à herbes 6 lames sont parfaits pour hacher menu et couper toutes vos herbes.

154 289 20 cm  
**29,80 €**



### Gamme de ciseaux Titanium inox

154 334 GM Universel 25 cm **14,90 €**

154 332 Modèle Couture 14 cm **9,95 €**



### Scizza coupe pizza Dreamfarm

164 609 noir

**29,50 €**

164 610 rouge

**29,50 €**



### Ciseaux à volaille

154 068 Inox et noir 25 cm **39,90 €**



### Ciseaux à volaille inox brossé

154 342

**49,90 €**



# KitchenAid

En métal coulé et silicone, ces ustensiles sont très robustes, agréables à utiliser et faciles à nettoyer.

## Collection US

Un design arrondi pour une prise en main et une utilisation confortable.



**NOUVEAU**

Hachoir berceuse  
151 642 30 €



**NOUVEAU**

Set de 3 culs de poule  
151 643 29 €



**NOUVEAU**

Mandoline  
151 644 99 €

**Spatule de batteur**

Spécialement conçue par KitchenAid pour ses robots, elle est le complément indispensable de votre KitchenAid. Sa forme épouse parfaitement l'intérieur du bol.

151 218 13 €

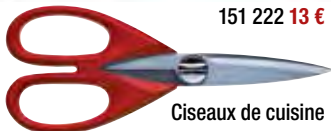


**NOUVEAU**

Rouleau à pâtisserie  
151 641 45 €



Fouet  
151 222 13 €



Ciseaux de cuisine  
151 634 19 €



Économe  
151 220 12 €



Roulette à pizza  
151 224 rouge 29 €



Ouvre-bouteille  
151 225 15 €



Ouvre-boîte  
151 226 29 €



Cuillère à glace  
151 219 15 €



**Rape multiface**

Avec sa robuste poignée, ses 4 faces de coupe différentes et son bac récupérateur avec couvercle de rangement pour conserver au réfrigérateur et avoir en permanence votre fromage râpé frais à portée de main.

151 216 29 €

**NOUVEAU**

**Collection EU** 

Des ustensiles au design fin et sobre pour une utilisation au quotidien.



Économe inox  
151 658 17 €



Vide-pomme  
151 659 17 €



Cuillère à glace  
151 655 20 €



Cuillère à sauce  
151 646 25 €



Cuillère à pâtes  
151 649 28 €



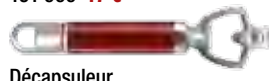
Fouet  
151 652 17 €



Louche  
151 647 30 €



Spatule de batteur  
151 666 17 €



Décapsuleur  
151 654 17 €



Trancheur à fromage  
151 657 25 €



Ouvre-boîte  
151 656 37 €



Presse purée  
151 650 25 €



Roulette à pizza  
151 653 28 €



Spatule à encoches  
151 645 25 €



Spatule à glaçage  
151 651 25 €



Spatule de cuisson  
151 667 17 €



Passoire  
151 662 38 €



Louche à potage  
151 648 30 €



Râpe moyenne  
151 660 25 €

Zesteur-râpe  
151 661 21 €

# Les mandolines De Buyer

Fabriqué en FRANCE



## La mandoline Swing 2.0 De Buyer

**Rien ne l'arrête, elle râpe tout.**

Ce coupe-fruits et légumes très robuste est destiné à un usage aussi bien professionnel que ménager. En combinant et/ou en changeant les lames horizontales lisses ou ondulées et les peignes Julienne, et en ajustant l'épaisseur de coupe, il est possible de réaliser sans efforts de nombreuses préparations différentes : julienne, dés, coupes gauffrées, rondelles lisses ou ondulées, zestes...

Equippée d'une double-lame santoku horizontale en acier coutelier, elle offre une bonne prise en mains. L'ensemble va au lave-vaisselle.

- Un châssis inox et polymère composite avec pied arrière repliable
- Un chariot accueillant les légumes/fruits
- Un poussoir ergonomique
- Une double-lame horizontale - lisse et ondulée
- Un double-peigne Julienne 4/10 mm
- Un double peigne supplémentaire 2/7 mm



en + elle râpe !



Zestes



Pomme de terre



Parmesan



Carotte



Chocolat

- Set de 3 râpes (gros trous - moyens trous - zesteur)
- Boîte de rangement pour râpes et peignes

Dim. H 15 x L 19,5 x P 11 cm - Poids 1,44 kg

- 130 327 Noir
- 130 335 Vert
- 130 339 Rouge

- 130 338 Orange
- 130 341 Fushia
- 135 €



Livrée avec une boîte de rangement pour les 3 râpes



## La mandoline Viper De Buyer

**Elle associe tous les atouts techniques des différentes mandolines De Buyer. Compacte, efficace, plus simple et plus sécuritaire. Cubes, losanges, juliennes, bâtonnets et rondelles.** L'épaisseur est réglable pour des tranches de 1 à 8 mm. Fait des cubes et losanges de 4 mm et 10 mm, des juliennes de 4 x 4 mm et des frites de 10 x 10 mm. Lame en V (coupe tous les légumes, même mous).

Livré avec 1 châssis lame horizontale en V intégrée, 1 poussoir protecteur ergonomique en plastique équipé du contrôle de rotation 90° et 45°, 1 chariot pour fruits/légumes. Mécanisme système cube intégré, 2 plateaux lames Julienne, 1 boîte de rangement pour lames Julienne. Pieds anti-dérapants repliables. Se lave à la main mais passe au lave-vaisselle.

Dim. H 15 x L 44 x P 18,5 cm - Poids : 1,36 kg

130 926 149 €

## La mandoline Vantage De Buyer

**Equippée d'une lame en forme de V intégrée au châssis inox. Idéale pour trancher tous types de fruits et légumes, même les plus mous.**

**Coupes variées :** plateau lisse réglable épaisseur de 1 à 10 mm avec plateau lisse obturateur. Peignes Julienne de 4, 7 et 10 mm. Encombrement minimum, pied repliable. Chariot, poussoir et une boîte de rangement.

**Option râpe :** plateaux râpes facilement amovibles sur la rampe pour varier les coupes en toute simplicité : gros grains, grains moyens, zesteur.

Dim. 20 x 50 x 15 cm - Poids : 1,83 kg

Mandoline Vantage classique inox  
130 448 169 €

Mandoline Vantage inox option râpes  
130 449 NP 199 €

VIDÉO francisbatt.com



NOUVEAU

### La mandoline REVOLUTION standard De Buyer

Elle fait tout ... y compris la brunoise ! Equipée d'un chariot avec contrôle 90° et 45°, pour réaliser des cubes et juliennes de 2, 4 ou 10 mm, losanges, tranches lisses jusqu'à 10 mm ou dentelées, coupes gauffrées. Très robuste en acier inoxydable et polymère composite. Double lame santoku horizontale en acier coutelier. Lames juliennes en acier inoxydable qualité pro, rampe téflonée. Bonne prise en main avec le poussoir inox ergonomique. Sécurité totale sans contact avec les lames. Bonne stabilité grâce aux pieds silicone. Rangement des accessoires sous la mandoline, pieds repliables.

Dim. H 13 x L 38 x P 12,5 cm

Poids : 1,54 kg

130 692

174 €



VIDÉO

francisbatt.com



#### Double lame micro lobe

pour la mandoline REVOLUTION standard

130 693 NP 29 €



### Mandoline REVOLUTION Master

Ultra Master inox avec deux poussoirs (dont un long) & 6 peignes. Rampe téflonée.

Livré avec un aiguiseur pour peigne julienne

130 694 NP 269 €



VIDÉO

francisbatt.com

### Le Coupe-tranches Kobra De Buyer

Le coupe-tranches Kobra a un tranchant idéal grâce à sa lame en forme de V crantée.

Elle permet de découper plus facilement tous les fruits/légumes en tranches très fines, tout en préservant leur chair. Facile à utiliser, la hauteur de coupe se règle de 1 à 5 mm grâce à une molette intégrée à l'extrémité du manche. Sa poignée anti-glisse assure une bonne prise en mains. Cet accessoire peu encombrant passe au lave-vaisselle mais se nettoie facilement à l'eau.

Dim. H 8 x L 36,5 x P 12,2 cm

Poids : 0,66 kg

■ 130 288 noir

□ 130 029 blanc

■ 130 032 rose

■ 130 031 rouge

■ 130 030 vert

49,90 €



Sécurité totale et bonne prise en main grâce au poussoir ergonomique

Rampe gauffrée pour un glissing parfait

Pied anti-dérapant

Mise en place facile des lames et peignes : il suffit de les insérer sur les côtés.

VIDÉO

francisbatt.com

### La mandoline Swing De Buyer

Encombrement minimum, efficacité maximum pour usage professionnel ou ménager.

Coupe facile et nette grâce à des lames et des peignes en acier coutelier. Réglage de la hauteur de coupe jusqu'à 10 mm. Trémie large pour couper en une seule opération. Passe au lave-vaisselle. Fournie avec double lame horizontale lisse/ondulée et double peigne 4/10 mm pour toutes les coupes : rondelles lisses ou ondulées, coupe julienne, coupe gauffrée. Très sûre, grâce au chariot et au poussoir qui protègent les doigts.

Dim. H 11,2 x L 39,5 x P 13,5 cm

Poids : 1,13 kg

■ 130 223 noir

■ 130 234 rouge

■ 130 235 vert

■ 130 941 magenta

■ 130 236 orange

79 €

Système de double lame et double peigne : un seul accessoire offre 2 utilisations :

- Lame lisse et lame ondulée
- Peigne Julienne de 4 mm et peigne Julienne de 10 mm

Contient :

- Un châssis inox et polymère composite avec pied arrière repliable
- Un chariot accueillant les légumes/fruits
- Un poussoir ergonomique
- Une double lame horizontale - lisse et ondulée
- Un double peigne Julienne 4/10 mm

# L'Amovible par Cristel

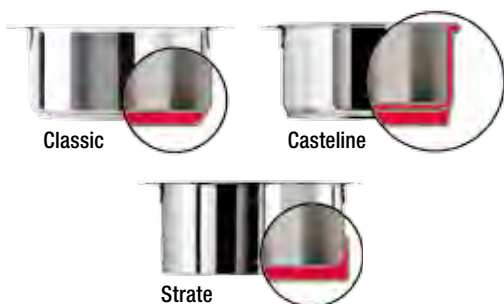
L'amovible, une révolution signée Cristel il y a déjà une trentaine d'année par Paul Dodane.

- Un concept Cook and Serve. De la cuisine à la table. Chaque ustensile est aussi un très beau plat de service.
- Multicuissons. Conçu pour tous les feux y compris l'induction et tous les modes de cuisson y compris le four avec ou sans couvercle.
- Sécurité et simplicité du geste. La poignée amovible passe de la poêle à la casserole, de la sauteuse au couvercle en se verrouillant automatiquement.



## Les articles culinaires Cristel, ce sont :

### > 3 corps en inox différents



Classic

Casteline

Strate

### > 2 intérieurs possibles



Inox

Anti-adhérent EXCELISS



### > Des poignées et des anses amovibles

(les collections fixes se trouvent pages 48,49 & 50)

Un geste simple pour passer de la casserole à la poêle.



### > Un rangement compact idéal

Les éléments s'emboîtent entièrement les uns dans les autres pour un gain de place maximal. Un encombrement minimal dans les tiroirs ou dans le lave-vaisselle et un rangement ingénieux avec la barre Panoply.

## Agate



126 481 **19,90 €**



126 482 **19,90 €**

## Zénith



126 707 **29,90 €**



126 238 **39,90 €**

## Strate



125 153 **29,90 €**



125 647 **39,90 €**

## Casteline



126 174 **29,90 €**



126 172 **39,90 €**

## Mutine



126 246 **14,90€**



126 245 **19,90 €**



126 320 **14,90€**



126 307 **19,90 €**



126 341 **14,90€**



126 314 **19,90 €**



## Des sets Cristel proposés par Francis Batt

Si chacune des pièces Cristel s'achète séparément, Francis Batt vous propose plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers. Les sets présentés ici concernent essentiellement l'amovible sur la base d'un corps Classic.

Vous trouverez d'autres sets en page 78 (Strate) et page 79 (Casteline).

Les collections fixes se trouvent pages 77, 78 et 79.

Retrouvez encore plus de sets sur

➔ [www.francisbatt.com/cristel](http://www.francisbatt.com/cristel)

### Les Indispensables 4 pièces :

3 casseroles Ø 16, 18 et 20 cm & 1 poignée Zénith inox



**Set Classic**

126 548

**299 €** au lieu de **332,60 €**

**Set Casteline**

126 437

**429 €** au lieu de **468,10 €**

**Set Strate**

126 819

**349 €** au lieu de **378,60 €**

### Set de 9 pièces Mutine

- 2 casseroles inox Ø 16 & 20 cm
- 4 couvercles Ø 16, 20, 22 & 26 cm
- 2 faitouts Ø 22 & 26 cm
- 1 poignée Mutine noire

Réf. du lot : 125 750

**599 €** au lieu de **648,10 €**



### Set de 13 pièces Mutine

- 2 casseroles inox Ø 18 & 20 cm
- 1 marmite inox Ø 22 cm
- 1 sauteuse inox Ø 24 cm
- 1 poêle avec revêtement Ø 28 cm
- 2 anses Mutine noire
- 2 poignées Mutine noire
- 4 couvercles Ø 18, 20, 22 & 24 cm

Réf. du lot : 125 748

**799 €** au lieu de **887,70 €**



### Intérieur inox



#### Casserole

126 002	Ø 14 cm	<b>69,90 €</b>
126 003	Ø 16 cm	<b>79,90 €</b>
126 004	Ø 18 cm	<b>99,90 €</b>
126 350	Ø 20 cm	<b>112,90 €</b>
126 184	Série de 4 casseroles	<b>362,60 €</b>



#### Faitout

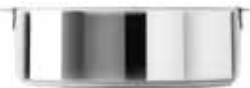
126 351	Ø 22 cm	<b>133,90 €</b>
126 352	Ø 24 cm	<b>153,90 €</b>
126 009	Ø 26 cm	<b>173,90 €</b>

### Intérieur Excalibur



#### Poêle anti-adhérente

126 206	Ø 16 cm	<b>102,90 €</b>
126 207	Ø 20 cm	<b>122,90 €</b>
126 208	Ø 24 cm	<b>142,90 €</b>
126 209	Ø 26 cm	<b>152,90 €</b>
126 210	Ø 28 cm	<b>162,90 €</b>
126 212	Ovale 35 cm spéciale poisson	<b>199,90 €</b>



#### Sauteuse anti-adhérente

126 218	Ø 24 cm	<b>154,90 €</b>
126 219	Ø 26 cm	<b>174,90 €</b>
126 691	Ø 28 cm	<b>184,90 €</b>



#### Poêle inox

126 200	Ø 16 cm	<b>82,90 €</b>
126 201	Ø 20 cm	<b>102,90 €</b>
126 407	Ø 22 cm	<b>112,90 €</b>
126 202	Ø 24 cm	<b>122,90 €</b>
126 203	Ø 26 cm	<b>132,90 €</b>
126 204	Ø 28 cm	<b>142,90 €</b>



#### Couvercle en verre

126 221	Ø 14 cm	<b>24,90 €</b>
126 222	Ø 16 cm	<b>26,90 €</b>
126 223	Ø 18 cm	<b>28,90 €</b>
126 224	Ø 20 cm	<b>30,90 €</b>
126 225	Ø 22 cm	<b>32,90 €</b>
126 226	Ø 24 cm	<b>34,90 €</b>
126 227	Ø 26 cm	<b>36,90 €</b>
126 228	Ø 28 cm	<b>38,90 €</b>

126 496 Support pour le rangement des couvercles en verre NP **49,90 €**

# Panoply de Cristel



Écumoire ronde  
126 500 **26,40 €**



Grande louche  
126 497 **26,90 €**



Fourchette à viande  
126 501 **22,90 €**



Poignée  
amovible Zenith  
126 238 **39,90 €**



Moulin Peugeot  
126 915 Poivre 15 cm **74,90 €**  
126 916 Sel 15 cm NP **74,90 €**



Horloge acier  
126 446 Ø 14,5 cm **64,90 €**



## Tringle Panoply

Panoply, la barre sans trou permet un positionnement facile et sur-mesure des fixations de la tringle avec un système qui rend invisible le raccord entre les barres et une jonction parfaite dans les angles. Finies les fixations qui tombent au milieu des carreaux de faïence !

Livrée avec 2 éléments de fixation.

126 892 40 cm **29,90 €**

126 893 50 cm **35,90 €**

126 894 60 cm **39,90 €**

126 895 80 cm **49,90 €**

126 896 100 cm - livré avec 3 crochets  
**59,90 €**



## Passoire

126 536 Thé Ø 8 cm **24,90 €**

126 538 Ø 12 cm **29,90 €**

126 540 NP Ø 16 cm **34,90 €**

126 542 NP Ø 20 cm **44,90 €**



## Fouet

126 531 25 cm  
**15,90 €**



## Passette

126 939  
**28,90 €**



Cuillère à riz  
126 825 **19,90 €**



## Presse-ail

126 528  
**29,90 €**



## Éplucheur tomates et peau fine

126 676 **17,40 €**

## Lot de 2 crochets pour barre Panoply

126 328

**15,90 €**



Vide-pomme  
126 524 **15,90 €**



Zesteur / Canneleur  
126 525 **14,90 €**



Couteau  
à pamplemousse  
126 517 **14,90 €**



Éminceur à fromage  
126 506 **19,90 €**





# Mutine de Cristel

Une collection large et performante au design sobre et audacieux pour les adeptes des formes minimalistes et fonctionnelles. Pour une cuisson en un temps optimal : la chaleur est répartie instantanément sur le fond capsulé.

Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Si chacune des pièces de cette collection s'achètent séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.

Fabriqué en  
FRANCE



Toutes les poignées et les anses de la marque Cristel sont compatibles avec l'ensemble des collections Cristel.

Les poignées et les anses Mutine existent en d'autres couleurs page 74.

osez la couleur !

Sauteuse anti-adhérente  
& couvercle verre  
(poignée fixe)

126 251 Ø 24 cm **154,90 €**  
126 258 Ø 26 cm **164,90 €**



Casserole (poignée fixe)

125 702 Ø 14 cm **49,90 €**  
125 703 Ø 16 cm **59,90 €**  
125 704 Ø 18 cm **69,90 €**  
125 705 Ø 20 cm **79,90 €**



Poêle anti-adhérente  
(poignée fixe)

125 712 Ø 20 cm **74,90 €**  
125 713 Ø 24 cm **94,90 €**  
125 714 Ø 28 cm **104,90 €**



Casserole (poignée amovible)

126 002 Ø 14 cm **69,90 €**  
126 003 Ø 16 cm **79,90 €**  
126 004 Ø 18 cm **99,90 €**  
126 350 Ø 20 cm **112,90 €**



Poêle inox  
(poignée fixe)

125 709 Ø 20 cm **69,90 €**  
125 710 Ø 24 cm **89,90 €**  
125 711 Ø 28 cm **99,90 €**



Couvercle plat en verre cerclé

126 221 Ø 14 cm **24,90 €**  
126 222 Ø 16 cm **26,90 €**  
126 223 Ø 18 cm **28,90 €**  
126 224 Ø 20 cm **30,90 €**



Anse amovible Mutine

126 246 Noir **14,90 €**



Poignée amovible Mutine

126 245 Noir **19,90 €**



# Strate de Cristel

Fabriqué en  
FRANCE

Design résolument contemporain, ligne tendue, épurée et confortable, poignées et anses en fonte d'inox. L'anse des couvercles rabattable permet de ranger chaque couvercle entre les faitouts emboîtés.

Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur pour la collection Strate. L'ensemble de la gamme est à finition brossée.

Acier inoxydable brossé 18/10 massif.

- Rendement thermique exceptionnel
- Permet la cuisson sans eau ni graisse
- Répartition uniforme de la chaleur
- Conserve la température pendant le service



Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Si chacune des pièces de cette collection s'achètent séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.



## Set Strate proposé par Francis Batt

### Set de 13 pièces Strate

Réf. du set : 125 749

1-140,70 € **999 €**

- 3 casseroles inox ø 16, 18 & 20 cm
- 1 faitout inox ø 24 cm
- 1 sauteuse inox ø 22 cm
- 1 poêle avec revêtement ø 28 cm
- 2 anses Strate inox
- 1 poignées Strate inox
- 4 couvercles ø 18, 20, 22 & 24 cm



### Marmite (anses fixes)

125 670 Ø 22 cm **229,90 €**  
125 671 Ø 24 cm **239,90 €**

### Casserole (poignée amovible)

126 970 Ø 12 cm **74,90 €**  
126 379 Ø 14 cm **79,90 €**  
126 385 Ø 16 cm **92,90 €**  
126 380 Ø 18 cm **112,90 €**  
126 381 Ø 20 cm **132,90 €**

### Casserole (poignée fixe)

125 659 Ø 14 cm **86,90 €**  
125 660 Ø 16 cm **92,90 €**  
125 661 Ø 18 cm **99,90 €**  
125 662 Ø 20 cm **109,90 €**

### Poêle anti-adhérente (poignée fixe)

125 675 Ø 20 cm **109,90 €**  
125 676 Ø 24 cm **129,90 €**  
125 677 Ø 28 cm **149,90 €**



### Sauteuse inox & couvercle verre (poignée fixe)

125 678 Ø 24 cm **199,90 €**  
125 679 Ø 26 cm **209,90 €**

### Poêle inox (poignée fixe)

125 672 Ø 20 cm **94,90 €**  
125 673 Ø 24 cm **109,90 €**  
125 674 Ø 28 cm **129,90 €**



### Sauteuse anti-adhérente & couvercle verre (poignée fixe)

125 680 Ø 24 cm **209,90 €**  
125 681 Ø 26 cm **219,90 €**

### Couvercle plat en verre (avec bouton rabattable)

125 686 Ø 14 cm **27,90 €** 125 689 Ø 20 cm **33,90 €**  
125 687 Ø 16 cm **29,90 €** 125 690 Ø 22 cm **35,90 €**  
125 688 Ø 18 cm **31,90 €** 125 691 Ø 24 cm **37,90 €**



### Faitout (anses fixes)

125 716 Ø 16 cm **154,90 €**  
125 715 Ø 18 cm **164,90 €**  
125 665 Ø 20 cm **174,90 €**  
125 666 Ø 22 cm **184,90 €**  
125 667 Ø 24 cm **194,90 €**  
125 668 Ø 26 cm **214,90 €**

### Anse amovible Strate

125 153 **29,90 €**



### Poignée amovible Strate

125 647 **39,90 €**





# Casteline de Cristel

Fabriqué en  
FRANCE

Casteline multiply Synthèse, entre élégance et fonctionnalité, la collection CASTELINE à poignée fixe et à poignée amovible est en inox multiply 5 couches inox/aluminium pour une diffusion totale de la chaleur sur le fond et sur les bords. Permet la cuisson sans eau ni graisse. Conserve la chaleur pendant le service. Les poignées fixes et amovibles sont en fonte d'inox polie. Fixations rivetées inox garanti lave-vaisselle, passe au four. Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.



Les articles avec l'anti-adhérent Excalibur peuvent être rechapés. Nous consulter sur [www.francisbatt.com/rechapage](http://www.francisbatt.com/rechapage).

Si chacune des pièces de cette collection s'achète séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.



## Des sets Casteline proposés par Francis Batt

### Set de 12 pièces Casteline amovible

Réf. du set : 125 752

~~1 121,80 €~~ **1 099 €**

- 2 casseroles inox ø 18 & 20 cm
- 1 faitout inox ø 24 cm
- 1 sauteuse inox ø 26 cm
- 1 poêle avec revêtement ø 24 cm
- 2 anses Casteline inox
- 1 poignée Casteline inox
- 4 couvercles ø 18, 20, 24 & 26 cm



### Set de 8 pièces Casteline amovible

Réf. du set : 125 751

~~657,20 €~~ **699 €**

- 1 casserole inox ø 18 cm
- 1 marmite ø 20 cm
- 1 poêle avec revêtement ø 26 cm
- 2 anses Casteline inox
- 1 poignée Casteline inox
- 2 couvercles ø 18 & 20 cm



### Couvercle plat en verre cerclé

125 179 ø 14 cm **27,90 €**

125 180 ø 16 cm **29,90 €**

125 181 ø 18 cm **31,90 €**

125 182 ø 20 cm **33,90 €**



### Anse amovible

126 174 **29,90 €**



### Poignée amovible

126 172 **39,90 €**



### Casserole (sans couvercle)

126 128 ø 14 cm **102,90 €**

126 129 ø 16 cm **112,90 €**

126 130 ø 18 cm **132,90 €**

126 148 ø 20 cm **142,90 €**



### Sauteuse avec couvercle plat verre à poignée latérale

126 798 ø 24 cm **214,90 €**

126 827 ø 26 cm **224,90 €**



### Poêle inox Multiply revêtement Excalibur Casteline brillant

126 718 ø 20 cm **164,90 €**

126 719 ø 22 cm **174,90 €**

126 720 ø 24 cm **184,90 €**

126 721 ø 26 cm **194,90 €**



126 722 ø 28 cm **204,90 €**

126 723 ø 30 cm **214,90 €**

126 724 ø 32 cm **224,90 €**

### Faitout & couvercle plat en verre cerclé

125 193 ø 24 cm **204,90 €**

126 040 ø 26 cm **224,90 €**



### Poêle anti-adhérente Excalibur (poignée fixe)

126 702 ø 20 cm **122,90 €**

126 766 ø 24 cm **142,90 €**

126 770 ø 28 cm **162,90 €**

126 774 ø 32 cm **182,90 €**





# La cocotte en fonte Le Creuset

Une gamme haute en couleur

Le Creuset réinvente une icône en améliorant son inimitable cocotte en fonte. Un nouvel émail intérieur plus résistant et plus facile à entretenir (résistant de 0 à 420°C). De nouvelles poignées ergonomiques : 45% plus larges.

Nouveau bouton en métal plus résistant aux fortes températures, plus ergonomique pour une utilisation confortable.

Fabriqué en  
FRANCE



Nouvel émail  
45 % plus facile à nettoyer  
35 % plus résistant



## RONDES

### Noir Mat

162 008	Ø 18 cm / 1,8 L	159 €
162 011	Ø 20 cm / 2,4 L	189 €
162 026	Ø 22 cm / 3,3 L	219 €
162 032	Ø 24 cm / 4,2 L	239 €
162 047	Ø 26 cm / 5,3 L	269 €
162 062	Ø 28 cm / 6,7 L	299 €
162 073	Ø 30 cm / 8,4 L	329 €
162 075	Ø 34 cm / 12,4 L	399 €

### Rouge Cerise

162 009	Ø 18 cm / 1,8 L	159 €
162 013	Ø 20 cm / 2,4 L	189 €
162 028	Ø 22 cm / 3,3 L	219 €
162 034	Ø 24 cm / 4,2 L	239 €
162 049	Ø 26 cm / 5,3 L	269 €
162 064	Ø 28 cm / 6,7 L	299 €
162 074	Ø 30 cm / 8,4 L	329 €
162 076	Ø 34 cm / 12,4 L	399 €

## OVALES

### Noir Mat

162 083	27 cm / 4,1 L	239 €
162 098	29 cm / 4,7 L	269 €
162 113	31 cm / 6,3 L	299 €
162 126	33 cm / 7,5 L	329 €
162 130	35 cm / 8,9 L	349 €
162 132	40 cm / 14,80 L	449 €

### Rouge Cerise

162 085	27 cm / 4,1 L	239 €
162 100	29 cm / 4,7 L	269 €
162 115	31 cm / 6,3 L	299 €
162 128	33 cm / 7,5 L	329 €
162 131	35 cm / 8,9 L	349 €
162 133	40 cm / 14,80 L	449 €

Retrouvez toutes nos cocottes sur [www.francishatt.com/lecreuset](http://www.francishatt.com/lecreuset)



## Le Creuset innove avec une cocotte en inox

Une gamme de cocottes tout inox qui offre une cuisson ultra-rapide, avec une excellente répartition de la chaleur et aucun point de surchauffe. Sa finition extérieure brillante lui confère un design moderne et élégant qui sans nul doute sera votre allié du quotidien. Ses rivets en inox indéformables résisteront à la chaleur comme au lave-vaisselle.

- Construction en 3 couches (une couche d'aluminium entre deux couches d'inox 18/10)
- Larges poignées pour un confort d'utilisation
- Graduation du litrage à l'intérieur pour un dosage précis
- Bords anti-coulures
- Compatible tous feux, y compris induction
- Passe au lave-vaisselle
- Garantie à vie (voir livret d'entretien)
- Conception et fabrication européennes
- Événement à vapeur intégré au couvercle



163 916 Ø 20 cm / 3,8 L - 2/4 pers.

169 €

163 917 Ø 24 cm / 6,6 L - 6 pers.

219 €

163 918 Ø 26 cm / 8,3 L - 6/8 pers.

229 €

163 919 Ø 28 cm / 10,2 L - 8 pers.

249 €

**LIFETIME**  
GUARANTEE  
LIMITED WARRANTY  
GARANTIE À VIE LIMITÉE



## Grils Le Creuset

Fabriqué en  
FRANCE

Grillez vos viandes, poissons et légumes

rapidement et sainement grâce à une forte montée en température et aux stries qui séparent la graisse des aliments. Compatible induction et lave-vaisselle.



tous feux dont induction

Gril noir avec poignée silicone  
repliable et amovible

163 021 rectangulaire

36 x 20 cm NP 89 €

163 022 carré

24 x 24 cm

79 €

Gril avec poignées gamme Sensation

163 366 carré noir mat 24 x 24 cm 79 €

163 367 rectangulaire noir mat

32,5 x 22 cm NP 109 €



Crêpière : La Bretonne

Réussissez toutes vos crêpes dentelle à coup sûr ! En fonte émaillée avec râteau et spatule en hêtre.

163 767 Ø 27 cm

89 €

163 491 Ø 32 cm\* NP

99 €

\* Ne convient pas sur induction.



# Prima Matera

Fabriqué en  
FRANCE

Le mariage du cuivre & de l'inox,  
de la tradition & de la modernité. Exceptionnel !  
La seule gamme en cuivre compatible induction.

## Inocuisse induction

Le cuivre à l'extérieur pour une cuisson exceptionnelle, l'inox à l'intérieur pour un entretien facile, un fond en inox ferro-magnétique pour toutes les sources de chaleur dont l'induction.

- Epaisseur 2 mm
- Queue et anses rivetées en fonte d'inox

Cette collection Prima Matera De Buyer réunit le cuivre pour une cuisson exceptionnelle & l'inox pour un entretien facile. Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Si chacune des pièces de cette collection s'achète séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.



90% cuivre et 10% inox

## Des sets Prima Matera proposés par Francis Batt

### L'Indispensable 4 pièces

Réf. du lot : P13 001

**799 €**

au lieu de ~~888,70 €~~

- 1 Casserole Ø 18 cm
- 1 Poêle Ø 20 cm
- 1 Sautreuse droite Ø 24 cm
- 1 Couvercle Ø 24 cm



### Le Chef 7 pièces

Réf. du lot : P13 002

**1 999 €**

au lieu de ~~2 142,60 €~~

- 2 Casserolles Ø 16 et 18 cm
- 2 Poêles Ø 24 et 28 cm
- 1 Sautreuse bombée Ø 20 cm
- 1 Sautoir avec couvercle Ø 24 cm
- 1 Casserole Ø 24 cm



### Le Grand chef 12 pièces

Réf. du lot : P13 003

**3 399,99 €**

au lieu de ~~4 068,40 €~~

- 4 casserolles Ø 16, 18, 20 et 24 cm
- 1 casserole-sautreuse bombée Ø 20 cm
- 2 poêles Ø 24 et 28 cm
- 1 couvercle Ø 28 cm inox
- 1 sautreuse Ø 24 cm
- 1 sautoir bombé Ø 28 cm avec couvercle inox 130028
- 2 cocottes avec 2 anses inox et un couvercle inox Ø 24 et 28 cm



### Couvercle inox

130 139	Ø 14 cm	<b>23,90 €</b>	130 142	Ø 20 cm	<b>28,70 €</b>
130 140	Ø 16 cm	<b>24,70 €</b>	130 143	Ø 24 cm	<b>33,50 €</b>
130 141	Ø 18 cm	<b>26,20 €</b>	130 544	Ø 28 cm	<b>44,20 €</b>



### Marmite

130 452 Ø 20 cm + couvercle

**342 €**



### Braisière

130 451 Ø 24 cm + couvercle

**354 €**

### Casserole

130 835	Ø 14 cm	<b>188,40 €</b>
130 836	Ø 16 cm	<b>235,10 €</b>
130 837	Ø 18 cm	<b>285,20 €</b>
130 838	Ø 20 cm	<b>349,90 €</b>
130 842	Ø 24 cm	<b>432,30 €</b>



### Sautreuse droite classique

130 839	Ø 16 cm	<b>213 €</b>
130 840	Ø 20 cm	<b>276,20 €</b>
130 841	Ø 24 cm	<b>335,10 €</b>



### Sautreuse bombée

(idéale pour les jus de cuisson)

130 020	Ø 24 cm	<b>316,50 €</b>
130 843	Ø 20 cm	<b>257,30 €</b>



### Cocottes

130 847	Ø 20 cm	<b>381,30 €</b>
130 848	Ø 24 cm	<b>485,30 €</b>
130 849	Ø 28 cm	<b>572 €</b>



### Poêle

130 021	Ø 20 cm	<b>234,90 €</b>
130 844	Ø 24 cm	<b>262,90 €</b>
130 845	Ø 28 cm	<b>292,30 €</b>
130 022	Ø 32 cm	<b>438,50 €</b>



### Sautoir avec couvercle

130 846	Ø 24 cm	<b>377,50 €</b>
130 023	Ø 28 cm	<b>501,90 €</b>



### Sautoir bombé

130 028	Ø 28 cm	<b>457,60 €</b>
---------	---------	-----------------





# Affinity

Fabriqué en  
FRANCE

## Affinity Inox Pro

- Matière multicouche : alliance inox / aluminium
- Poignée ergonomique en fonte d'inox
- Cuisson ultra rapide = Vitamines préservées + économie d'énergie
- Cuisson homogène, tous feux, y compris l'induction
- Robuste et sans fond rajouté
- Entretien facile

La collection Affinity De Buyer séduit autant les pros que les particuliers par sa robustesse, son efficacité et la large gamme d'articles qui la compose. Toutes les pièces sont dotées d'un fond spécial Induction et conviennent à toutes les sources de chaleur.

Si chacune des pièces de cette collection s'achète séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets de cuisine avec des prix plus légers.

VIDÉO  francisbatt.com



## Des sets Affinity proposés par Francis Batt

### L'Indispensable 4 pièces

Réf. du set : P13 004

**449 €**

au lieu de **504,70 €**

- 1 Casserole Ø 16 cm
- 1 Poêle inox Ø 20 cm
- 1 Faitout Ø 24 cm
- 1 Poêle avec revêtement Ø 24 cm



### Le Chef 7 pièces

Réf. du set : P13 005

**829 €**

au lieu de **941,80 €**

- 2 Casseroles Ø 18 et 20 cm
- 1 Poêle inox Ø 24 cm
- 1 Sautreuse droite Ø 24 cm
- 1 Faitout + couvercle Ø 24 cm
- 2 Poêles avec revêtement Ø 24 et 28 cm



### Le Grand chef 12 pièces

Réf. du set : P13 006

**1 199 €**

au lieu de **1 372 €**

- 3 Casseroles Ø 16, 18 et 20 cm
- 1 Poêle inox Ø 24 cm
- 1 Sautreuse Ø 24 cm
- 1 Faitout Ø 24 cm
- 4 Poêles avec revêtement Ø 20, 24, 28 et 32 cm
- 2 Couvercles inox Ø 20 et 24 cm



### Couvercle inox

130 139	Ø 14 cm	<b>23,90 €</b>	130 142	Ø 20 cm	<b>28,70 €</b>
130 140	Ø 16 cm	<b>24,70 €</b>	130 143	Ø 24 cm	<b>33,50 €</b>
130 141	Ø 18 cm	<b>26,20 €</b>	130 544	Ø 28 cm	<b>44,20 €</b>



### Sautreuse bombée

(idéale pour les jus de cuisson)

130 132 Ø 20 cm **110,80 €**



### Casserole

130 127 Ø 14 cm **87,50 €**

130 128 Ø 16 cm **97,50 €**

130 129 Ø 18 cm **109,90 €**

130 130 Ø 20 cm **124,90 €**



### Faitout avec couvercle

130 318 Ø 20 cm **162,30 €**

130 137 Ø 24 cm **199,90 €**

130 550 Ø 28 cm **230 €**



### Poêle inox intérieur anti-adhérent

130 296 Ø 20 cm **111,30 €**

130 135 Ø 24 cm **119,60 €**

130 136 Ø 28 cm **143,40 €**

130 297 Ø 32 cm **159,20 €**



### Poêle intérieur inox

130 233 Ø 20 cm **87,70 €**

130 133 Ø 24 cm **100,70 €**

130 134 Ø 28 cm **115,40 €**

130 295 Ø 32 cm **136,50 €**



### Sautreuse droite classique

130 131 Ø 24 cm **143,40 €**

130 202 Ø 20 cm **117,70 €**



Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15

[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)





## Staub

Pour les inconditionnelles de la marque Staub la cocotte noire à bouton se décline en 11 tailles pour les rondes et 9 tailles pour les ovales.

**Cocotte en fonte Staub ovale noire avec couvercle à bouton laiton**

142 136	11 cm	<b>46,50 €</b>	142 150	31 cm	<b>249 €</b>
142 140	17 cm	<b>115 €</b>	142 152	33 cm	<b>299 €</b>
142 143	23 cm	<b>169 €</b>	142 153	37 cm	<b>319 €</b>
142 147	27 cm	<b>199 €</b>	142 155	41 cm	<b>399 €</b>
142 149	29 cm	<b>229 €</b>			

**Plat ovale en fonte noire**

142 196	15 cm	<b>36,50 €</b>	142 165	28 cm	<b>79,95 €</b>
142 164	24 cm	<b>79,95 €</b>	142 166	32 cm	<b>89,95 €</b>

**Plat rectangulaire en fonte noire**

142 167	38 x 25 cm NP	<b>105 €</b>
---------	---------------	--------------

Retrouvez toutes cocottes Staub sur  
[www.francisbatt.com/staub](http://www.francisbatt.com/staub)

**NOUVELLE TAILLE**

## Cristel

**Plat à four Multiply**

Équipé d'une grille-berceau en fil inox réglable et rabattable pour un rangement peu encombrant. Compatible induction.

126 785 40 x 31 x 8 cm

**199,90 €**

**Nouvelle taille**

126 850 35 x 30 x 8 cm

**189,90 €**

35 x 30 cm

40 cm x 31 cm



## Demeyere

Demeyere, leader belge des articles de cuisine en acier inoxydable propose des produits spécifiques de qualité, pratiques, élégants et incontournables.



142 004 28 cm **149 €**

**Sciure en hêtre**

La boîte de 500 cc.

142 005 NP

**6 €**



**Plat paëlla sans couvercle**

Inox, tous feux y compris induction.

142 006 Ø 46 cm

**209 €**

**Couvercle inox**

142 007 Ø 46 cm NP

**99 €**

**Set de fumage Demeyere**

Fumez vous-même vos poissons... Et pourquoi pas volailles, viandes ou fruits de mer... Après avoir déposé de la sciure dans la poêle bien chaude, installez le fumoir et par dessus la

grille vapeur, avec les aliments. Le fumage se fera doucement et progressivement à tout petit feu. Compatible avec tous les feux, y compris l'induction. Sa polyvalence permet aussi de l'utiliser comme cuit-vapeur.



## Plats à four avec poignées

Les plats à rôtir en inox sont chaudronnés, c'est-à-dire pliés puis soudés. Ils sont indéformables et plus robustes que ceux qui sont emboutis.

Ce plat à rôtir caractérisé par son épaisseur (4 mm) et la qualité du revêtement anti-adhésif pour une parfaite diffusion de la chaleur, sans risque de déformation. Vendue séparément, la grille pour plat à rôtir est en inox 18/10.

- 130 200 46 x 32 cm avec anses **114,50 €**
- 130 201 40 x 32 cm sans anses NP **99,90 €**
- 130 898 35 x 28 cm **199,50 €**
- 130 899 40 x 30 cm **210 €**
- 130 917 45 x 35 cm **239,90 €**



### Grille à rôtir en inox

- 123 016 25 x 19 cm **19,50 €**
- 123 035 38 x 21,5 cm **39,95 €**

## La Gamme PRO Inox Grande Contenance

tous feux dont induction

Fabriqué en FRANCE

### Marmite 2 anses avec couvercle

La marmite est l'ustensile de cuisson idéal pour porter à ébullition de grande quantité de liquide, réaliser des potages, pot au feu ou autres plats uniques. Fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis.



- 130 503 Ø 24 cm - H 24 cm - 11 L **115,90 €**
- 130 907 Ø 28 cm - H 28 cm - 17 L **156,90 €**
- 130 055 Ø 32 cm - H 32 cm - 26 L **219,90 €**
- 130 224 Ø 36 cm - H 36 cm - 37 L **265,50 €**



### Faitout 2 anses avec couvercle

Le faitout a des parois hautes qui permettent de faire mijoter les aliments, cuire des volumes d'eau, de légumes, etc. L'humidité est conservée dans le récipient. Fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis.

- 130 501 Ø 28 cm - H 14 cm - 8 L **126 €**
- 130 858 Ø 32 cm - H 16 cm - 13,5 L **164,90 €**



MINÉRAL  
B ÉLÉMENT

VIDÉO francisbatt.com

## De Buyer

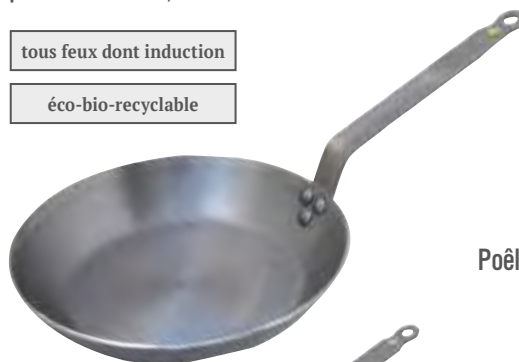
### Minéral B élément

Fabriqué en FRANCE

Cette poêle fabriquée en fer, matériau 100 % minéral est la garantie d'une cuisson haute température qui conserve vitamines et apports nutritifs. Sa finition protectrice à base de cire d'abeille biologique est anti-oxydante. Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson, plus elle est noire, moins elle attache !

tous feux dont induction

éco-bio-recyclable



### Poêle ronde

- 130 871 Ø 20 cm **27,90 €**
- 130 872 Ø 24 cm **32,95 €**
- 130 873 Ø 26 cm **37,30 €**
- 130 874 Ø 28 cm **44,90 €**
- 130 875 Ø 32 cm **49,90 €**
- 130 876 Ø 36 cm **65 €**



### Poêle ronde grill

- 130 877 Ø 26 cm **40,90 €**
- 130 878 Ø 32 cm **52,50 €**

### Poêle paysanne à bord haut

- 130 879 Ø 24 cm **42,90 €**
- 130 880 Ø 32 cm **68,90 €**



### Manchon de protection thermique

En néoprène pour toutes poêles et sauteuses à manche acier  
130 934 **6,90 €**

### Poêle à crêpe

- 130 881 Ø 24 cm **22,90 €**
- 130 882 Ø 26 cm **34,50 €**
- 130 883 Ø 30 cm **35,70 €**



### Poêle à blinis

- 130 884 Ø 12 cm **16,90 €**



## OFFRE PRIVILÈGE

### SET DE 5 PIÈCES

130 872 + 130 874 + 130 875 + 130 934 x 2

Réf. du set : P13 007

> 119 € au lieu de 136,25 €



## Autocuiseur Vitavit Edition Design

Fissler révolutionne la cuisson sous pression : une cuisson sans aucun bruit, aucune odeur et aucun échappement de vapeur.

Fabriqué en ALLEMAGNE



- Design élégant et poignée ergonomique pour un rangement facile.
- Fermeture facile du couvercle.
- Système de témoins de couleurs pour surveiller la cuisson sous pression.

- Réglage cuisson : pour les cuissons douces ou rapides.
- Dépressurisation : évacue la vapeur en toute sécurité.
- Option : vapeur sans pression.
- Fond Cookstar tous feux.
- Livré avec panier de cuisson et trépied.

### Vitacontrol Digital

#### Connectez votre autocuiseur !

Se connecte via bluetooth à votre tablette ou smartphone pour suivre la cuisson à distance. Compatible avec le vitavit Premium ou Edition. Le vitacontrol vous prévient quand l'autocuiseur est monté en température, commence le décompte et sonne quand le plat est prêt ou s'il faut baisser le feu. De nombreuses recettes sont disponibles sur l'application Fissler.

141 230 **169,90 €**



### Autocuiseur Vitavit Premium Fissler

Sans bruit, sans vapeur ni odeur. Témoin de cuisson 3 couleurs. Livré avec panier de cuisson et trépied

141 228 2,5l / 18 cm **189,90 €**

141 229 4,5 l / 22 cm **219,90 €**

141 125 6l / 22 cm **229,90 €**

141 126 8l / 26 cm **249,90 €**

141 127 10l / 26 cm **279,90 €**

### Autocuiseur Vitavit Edition Design

141 224 4,5l / 22 cm **229,90 €**

141 225 6l / 22 cm **249,90 €**

141 226 8l / 26 cm **279,90 €**

141 227 10l / 26 cm **299,90 €**



VIDÉO



francisbatt.com

### Cuit-vapeur inox brossé

Le cuit vapeur multifonctions Magimix vous permet de réaliser une cuisine saine en gardant toutes les valeurs nutritives des aliments. Son système de cuisson s'adapte aux différents types d'aliments grâce aux 4 fonctions dont il est équipé (100°C pour les légumes, 80°C pour le poisson, 60°C pour réchauffer, et même 40°C pour les yaourts). Son avertisseur sonore permet d'être prévenu de la fin de cuisson de vos aliments. Muni d'un système d'arrêt automatique qui vous assurera des cuissons en toute sécurité.

165 337 **249,90 €\***



VIDÉO



francisbatt.com



spécial risotto

### Multi-cuiseur Virtuo Risotto & Co

Idéal pour tous les types de cuisson de riz et de céréales avec 6 fonctions 100 % automatiques (sauf en mode saisie). Spécial Risotto mijotage doux (6 à 7 h) ou élevé (3 à 4 h). Spécial saisie cuisson vapeur. Détection intelligente de fin de cuisson et activation automatique de maintien au chaud (5h). Signal sonore de fin de cuisson. Couvercle en verre trempé. Cuve anti-adhésive 4,5 L et panier vapeur 2,2 L amovible, compatible lave-vaisselle. Paroi et poignées froides. Cordon électrique amovible. Boutons de commande rétro éclairés. Protection de surchauffe. Capacité : riz jusqu'à 16 personnes, mijotage jusqu'à 8 personnes. 700 W - 3,6 kg. - Dim. : L31,5 x H 26 x P 20 cm

247 091 **159,90 €\***



# Dejelin

## Four Vapeur Mobile Dejelin

**Un four modulable et multifonction : ciseur vapeur, bain-marie, cuisson à l'étouffée, yaourtière stérilisation et conservation des repas préparés.**

Les différents paniers permettent de cuisiner plusieurs plats en même temps. La double paroi avec perforations sur toutes les parois des paniers optimise la circulation de la vapeur.

**Plusieurs possibilités de cuisson grâce aux différents degrés de température.**

- **100°C** : cuisson à la vapeur de la plupart des aliments y compris les cakes, la viande, ...
- **80 °C** : cuisson du poisson afin d'éviter l'émulsion dans la cuve chauffante provoquée par la laitance de certains poissons.
- **60 °C** : maintient au chaud les préparations, sans en modifier l'état de cuisson.
- **Slow cooking** : mijoter des plats en sauce, cuisson des papillotes, des oeufs, etc.
- **Économe en énergie** : lorsque la production de vapeur est atteinte, 1 des 2 éléments chauffants s'arrête et seul l'élément chauffant de 860 W fonctionne pour assurer une production constante de 50 g/min.
- Minuterie et alarme en cas d'absence d'eau.
- Deux thermostats de sécurité empêchent une surchauffe ou toute autre anomalie.



une cuisine saine  
sans matières grasses

### Livré avec :

- 2 paniers vapeur perforés en inox
- 1 plateau de service inox
- 1 panier spécial récupérateur de jus de cuisson
- 2 séparateurs de paniers en inox
- 1 bol à riz en porcelaine de 1 L avec couvercle
- 2 bols sauciers en inox Ø 10 cm

Les paniers, rehausses, couvercle et accessoires vont au lave-vaisselle. Garanti sans bisphénol

Puissance : 1700 W

Dim. L 40 x P 35 x H 00 cm

**138 024 495 €\***



# Cristel



## Couscoussier Médina

**De forme bombée, très élégant, il est d'une grande capacité.** Le demi-traiteur et le panier à semoule sont en inox brillant. Équipé d'un couvercle en verre cerclé inox, il va sur tous les feux même l'induction. Fond thermo-diffuseur triple épaisseur. Utile également pour toutes les cuissons vapeur. Il passe au lave-vaisselle.

Diamètre : 26 cm - fond 23 cm

Dim. H 33 cm - sans couvercle : 25 cm

Poids : 3,7 kg

Contenance : 8,9 litres

**126 871 299,90 €**

## Alto de Cristel

**Simplicité, fiabilité, design**

caractérisent l'autocuiseur Alto de Cristel. Le couvercle se verrouille par simple pression sur le bouton. La fermeture encercle complètement le bord du faitout, évitant toute déformation sous la pression.

- Intérieur inox gradué
- 2 vitesses de cuisson
- Compatible tous feux dont induction
- Ouverture facile d'une main

Livré avec un panier de cuisson inox

et un livre de recettes.



**125 051 Ø 20 cm - 4 L 194 €**

**126 942 Ø 24 cm - 6 L 239,90 €**

**126 943 Ø 24 cm - 9 L 249,90 €**



## Cuit-vapeur Cristel

Composé d'une cocotte ovale de 30 cm, de 2 paniers perforés. Livré avec un couvercle en verre. Compatible tous types de feux dont l'induction. Va au lave-vaisselle.

Dim. : panier seul (sans anse) : 30 x 22,5 cm -

panier avec anses : 39 x 22,5 cm - hauteur totale : 30 cm

**126 457 389,70 €**



## Élément

**cuit-vapeur verre**

Avec couvercle

**126 289 Ø 20 cm 39,90 €**

**126 920 Ø 24 cm 49,90 €**

**Casserole disponible en page 75**

# Revol

Fabriqué en  
FRANCE



REVOL met à votre disposition des accessoires de cuisine de qualité, fait main, alliant élégance et innovation sans oublier la performance. Son émail exceptionnel garantit un entretien facile et une grande résistance aux chocs. Numéro 1 de la porcelaine, en produisant une porcelaine de haute qualité grâce à des mélanges spéciaux gardés confidentiels.



## Collection Belle cuisine

La porcelaine REVOL est le matériau haut de gamme des céramiques culinaires qui garantit la cuisine au four, au micro-ondes et le passage au lave-vaisselle. En porcelaine culinaire haute résistance, les anses et le plat ne font qu'un !

Ses poignées permettent de sortir facilement le plat du four sans se brûler. Ses bords épais facilitent une répartition uniforme de la température pour des cuissons parfaites, sans agresser les aliments. Les bords hauts évitent les projections dans le four. Pour servir directement à table pour votre plaisir et celui de vos proches !



encastrable

### Plat rectangulaire

Coloris blanc

196 139 19 x 12,5 cm 0,7 L **20,70 €**

196 138 26 x 18,5 cm 1,7 L **38 €**

196 262 30 x 21,5 x 6,5 cm 3,5 L **48,50 €**

196 137 34 x 25 cm 3,5 L **53,90 €**

Coloris noir fonte

196 296 16 x 11 x 4,5 cm **17,50 €**

196 297 19 x 12,5 x 5 cm **21,90 €**

196 298 26 x 18,5 x 6 cm **39,50 €**

196 300 30 x 21,5 x 6,5 cm **49,90 €**

196 299 34 x 25 x 6,5 cm **59,90 €**



### Plat escargots

196 146 6 trous **15,95 €**

196 158 12 trous **19,95 €**

## Le foie gras

### Terrine rectangulaire

La terrine traditionnelle en porcelaine avec couvercle est parfaite pour la confection de toutes vos terrines : légumes, poissons, viandes... créez les terrines de votre choix avec cette terrine au design traditionnel ! La porcelaine diffuse le froid et la chaleur lentement et de façon homogène. Le couvercle permet une présentation et un maintien en température optimales : un trou est présent dans le couvercle pour une cuisson aérée et la possibilité d'insérer un thermomètre.



### Couteau à foie gras

La lame perforée permet de trancher parfaitement le foie sans coller à la lame. Poignée noire avec lame inox.

199 030 **16,50 €**

### Thermomètre à foie gras

De 30 à 100°C

102 001 **6,50 €**

Sans presse

196 015 600 g NP **27,90 €**

196 016 1 kg NP **39,90 €**

Avec Presse

196 286 600 g **32,90 €**





## Les Classiques

Une sélection parmi les Classiques, des incontournables de la marque à avoir absolument dans votre cuisine



empilable

### Plat classique rectangulaire

196 057 28 x 21 x 6,5 cm **32 €**  
196 060 34,5 x 26 x 6,5 cm **39,90 €**  
196 063 40 x 29 x 6,5 cm **59,90 €**

### Saucière gras / maigre

Elle vous permet de dissocier le gras du maigre, pour un jus plein de saveur. Le jus du maigre s'écoule vers le bas alors que le gras reste dans la partie supérieure de la saucière. Convient au four jusqu'à 300°C, va au micro-onde et résiste à -20°C. Dim. 13 x 10 x 9,5 cm.

196 441 Blanc 40cl **29,90 €**



indispensable  
et pratique



### Bol tête de lion

196 130 **12, 80 €**



### Plat à œufs

196 003 Ø 15 cm **9,90 €**  
196 004 Ø 18 cm **12,40 €**

### Chalumeau

Pour une crème brûlée froide à l'intérieur, grillée et caramélisée en surface. Rechargeable avec du gaz pour briquet. Hauteur 16 cm.

154 140 **29,95 €**



### Moule à soufflé

196 377 individuel blanc Ø 8,2 x 5,2 cm - 16 cl

**5,50 €**

196 080 Ø 20 x 8,4 cm

**23,90 €**

### Ramequin blanc

196 077 Ø 9 x 4,3 cm

**4,90 €**

196 078 Ø 10,5 x 5 cm

**6,50 €**



### Assiette crème brûlée

Classique en porcelaine. Ø 14 x H 4 cm

196 182 **8,50 €**



Recharge de gaz pour  
allume-gaz Cillio

267 093 NP **4,95 €**

## Pot froissé



### Pot à ustensiles 1 litre

En porcelaine. Ø 14,2 cm H 15 cm

196 467 Blanc **28,90 €**

196 468 Noir **28,90 €**

196 469 Rouge piment **28,90 €**



Fabriqué en  
FRANCE



Emile Henry   
FRANCE

VIDÉO



francisbatt.com

## Les spécialistes

**NOUVEAU**

### Plat papillote

Une cuisson simple et parfaite de tous types de poissons ! Le couvercle offre une cuisson parfaitement confinée. Entier ou en portions, le poisson est fondant et moelleux, sans ajout de matière grasse. Dim. 41 x 24 x 10 cm

281 622 Grand cru

281 629 Fusain NP

79,90 €

### Diable à feu

Une cuisson basse température des pommes de terre et légumes. Four et tous feux sauf induction. Dim. Ø 24 cm

281 623 Grand cru

281 630 Fusain NP

79,90 €

### Plat à tajine

Dim. Ø 32 cm

281 620 Grand cru NP

281 472 Fusain

99,90 €



### Pizza stone

Au four ou au barbecue.  
Dim. Ø 37 cm

281 626 Fusain

281 619 Grand cru

59,90 €



### Brique à rôtir

Permet de cuire les volailles et les rôtis de façon optimale **sans salir le four**. Sa forme étudiée et sa céramique de haute qualité assurent une cuisson parfaite.

Dim. 34 x 24 x 19 cm

281 601 Grand cru NP

281 628 Fusain

99,90 €

### Pizza stone medium

Au four ou au barbecue.  
Dim. Ø 32 cm

281 618 Grand cru NP

44,90 €



### Set tarte tatin

Dim. 33 x 28 x 5 cm

281 411 Grand cru 79,90 €

281 439 Fusain NP 79,90 €





Emile Henry   
FRANCE

## Les spécialistes

### Cloche à pain

Pour une boule de pain de campagne. Dim. Ø 28,5 cm

281 409 Grand cru

281 471 Fusain NP

121,50 €



### Moule à baguettes

Pour réaliser 3 petites baguettes françaises.

Dim. 39 x 24 cm



281 408 Grand cru 91,50 €



281 470 Fusain 91,50 €

## Les plats à four

### Plat carré

Dim. 28 x 23 cm

281 641 grand cru

281 642 argile NP

281 653 fusain NP

29,90 €



### Plat individuel

Dim. 22 x 14 cm

281 650 grand cru

281 652 argile NP

281 651 fusain NP

19,90 €

### Plats rectangulaires

Le petit. Dim. 29 x 19 cm

281 647 grand cru

281 649 argile

281 648 fusain

24,90 €

Le moyen. Dim. 36 x 23 cm

281 643 grand cru

281 644 argile

281 654 fusain

39,90 €

Le grand. Dim. 42 x 27 cm

281 645 grand cru

281 646 argile

281 655 fusain

49,90 €



# Les Moul'flex

La gamme de moules souples en silicone MOUL'FLEX se compose d'un grand choix de plaques à pâtisserie et de grands moules individuels, qui permettent de réaliser des préparations sucrées ou salées, chaudes, froides ou glacées. Silicone alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Résistent de - 40° à + 280°.

  
de BUYER

## Set de 6 moules Cup Cake

130 088 3,2 cm Ø 7 cm **9,90 €**  
130 080 2,4 cm Ø 5 cm NP **8,70 €**



## Plaque de 6 muffins

30 x 17,5 cm (Ø 7,5 x 3,5 cm)  
130 336 **15,90 €**

## Plaque de cannelés

30 x 17,5 cm  
8 grands (Ø 5,5 x 6 cm)  
130 342 **15,90 €**  
28 mini (Ø 3,5 x 3,5 cm)  
130 402 **20,90 €**

## Plaque de 15 mini tartelettes

30 x 17,5 cm (Ø 5 cm)  
130 346 **15,90 €**

## Plaque de 9 madeleines

29,5 x 17,5 cm (7,5 x 4,5 cm)  
130 393 **15,90 €**



## Plaque de 20 mini financiers

30 x 17,5 cm (5 x 2,5 cm)  
130 401 **15,90 €**

## Plaque 6 demi-sphères

130 386 **15,90 €**

## Moule à cake

Parfait pour  
les cakes salés ou sucrés  
et les terrines.

130 411 24 cm **20,90 €**

## Moule Tour Eiffel

130 343 **20,90 €**

## Tourtière ronde

Idéale pour les tartes, quiches et autres préparations.  
Un démoulage sans risque de cassure.

130 358 Ø 20 cm **17,50 €**  
130 360 Ø 24 cm **19,90 €**  
130 361 Ø 26 cm **21,50 €**

## Moule cœur

Gâteaux, glaces ou autres entremets avec  
une forme originale pour les anniversaires, la  
Fête des Mères ou encore la Saint-Valentin.

130 409 **21,50 €**

## Entonnoir à piston

Outil universel & indispensable en cuisine comme en pâtisserie.

Cet entonnoir De Buyer à piston automatique en inox est l'outil indispensable en cuisine et en pâtisserie. Pour garnir les sauces à l'assiette, décorer, remplir les petites tartes, verser la pâte dans les poêles à blinis, doser l'alcool pour remplir des granités ou trous normands, ... Très pratique, réglable, entièrement démontable pour un nettoyage complet, il passe au lave-vaisselle. Fourni avec un support stable et anti-dérapant en fil inox et un revêtement silicone. Débit réglable. Poignée noire en silicone.

Entonnoir Ø 15 x h 15 cm. Buse Ø 7 mm.

Contenance 0,8 L.

130 261 **49,90 €**



Fabriqué en  
FRANCE



Fabriqué en  
FRANCE



## Les élastomoules

Souple et anti-adhésive, la dernière génération de moules De Buyer possède une texture nouvelle en mousse de silicone alimentaire pur étuvé et poudre de métal. Cela lui confère une transmission rapide et uniforme de la chaleur pour une cuisson homogène et un démoulage parfait pour une belle présentation. Idéale pour une cuisson au four ou une congélation (-70° à +300°). A utiliser sans matières grasses pour une caramélisation des sucs assurée et des gâteaux parfaitement dorés, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

VIDÉO



francisbatt.com

utilisé par les pros



Plaque de madeleines

21 x 17 cm

130 119 8 madeleines (7,5 x 4,5 cm)

130 115 20 mini (4,3 x 3,5 cm)

21,90 €



Plaque de cannellés

21 x 17,6 cm

130 118 20 mini (Ø 3,2 x 4 cm)

130 121 6 cannellés (Ø 4,5 x 6 cm)

21,90 €



Plaque de muffins

Dim. 21 x 17,6 cm

130 120 4 muffins (Ø 7 x 3 cm)

130 117 9 mini (Ø 4 x 3 cm)

21,90 €



Plaque de 15  
mini financiers

21 x 17,6 cm

(5 x 2,5 cm)

130 122 21,90 €



Plaque de 6 mini cakes

(ou 6 financiers  
si remplis à moitié)

21 x 17,6 cm

(6 x 3 cm)

130 116 21,90 €



Pèle-pomme Kali  
professionnel

Épluche, tranche et évide les  
pommes. Fixation par un serre joint.

H 21 x L 31,5 (maxi 39) x 12,5 cm.

Poids : 1,455 kg

123 354 299,50 €



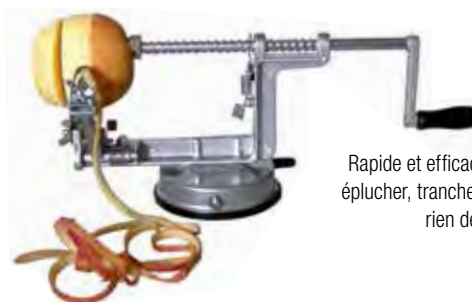
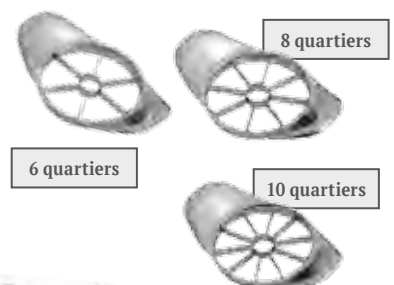
Tranche-pomme en inox

Pour évider et couper votre pomme  
en quartiers en une seule opération.

123 358 6 quartiers 6,95 €

123 359 8 quartiers 7,65 €

123 360 10 quartiers 8,95 €



Pèle-pomme gris

Rapide et efficace, un minimum d'effort pour  
éplucher, trancher et vider vos pommes en un  
rien de temps. Fixation à ventouse.

120 219 16,95 €

## Douilles inox

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaitement étanche.

Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème ou remplir les corps creux d'une préparation.



Unie

130 048 Ø 2 mm 130 808 Ø 10 mm  
130 052 Ø 4 mm 130 809 Ø 12 mm  
130 806 Ø 6 mm 130 810 Ø 14 mm  
130 807 Ø 8 mm **2,60 €**



Bûche 8 dents

130 817 **2,60 €**



Saint-Honoré

130 816 Ø 11 mm **2,60 €**



Cannelée

130 049 Ø 2 mm 130 814 Ø 11 mm  
130 811 Ø 5 mm Décor 8  
130 812 Ø 7 mm 130 815 Ø 13 mm  
130 813 Ø 11 mm **2,60 €**  
Décor 6

### OFFRE SPÉCIALE

#### SET DE DOUILLES P130 08

- 1 Unie Ø 8 mm
- 1 Cannelée Ø 11 mm Décor 8
- 1 Unie Ø 10 mm
- 1 Cannelée Ø 13 mm
- 1 Unie Ø 12 mm
- 1 Saint-Honoré Ø 11 mm

> **12,99 €** au lieu 15,60 €



#### Poche pâtisserie

En silicone alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. Lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structure à l'extérieur pour une bonne prise en main. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. 2 douilles en inox.

130 257 **19,90 €**

#### Rouleau de 20 poches

Transparentes jetables pour la pâtisserie.

130 292 **9,90 €**



#### Cercle à gâteaux extensible avec poignées

Diamètre réglable de 16,5 cm à 32 cm  
Hauteur : 8,5 cm

144 091  
**17,90 €**



#### Cadre à gâteaux rectangulaire UNO

Extensible en continu de 20 x 24 cm à 38 x 46 cm. Hauteur : 8,5 cm

144 092  
**27,50 €**

#### Coffret emporte-pièces FORMIDABLE

6 emporte-pièces de 3 tailles différentes : Ø 4 cm, Ø 6 cm, Ø 8 cm et 3 poussoirs.

144 044  
**37,50 €**

#### Pinceau BECKY

144 098  
**10,90 €**



#### Rouleau à pâtisserie EXACT

144 099  
**39,90 €**



## La pâtisserie

#### Mallette pâtisserie

Composée de 24 pièces :

- Mallette à code & plateaux
- Fouet tout inox 25 cm
- Pinceau 30 mm manche plastique
- Corne nylon
- Balance de ménage surface bambou
- Palette triangulaire 13 x 10 cm
- Spatule exoglass 30 cm
- Maryse manche plastique 25 cm
- Spatule inox flexible 21 cm
- Couteau d'office 10 cm
- Pâte croûte 27 cm AFFIL
- Couteau cuisine 25 cm
- Spatule inox flexible 25 cm
- Fusil 23 cm rivets inox
- Éplucheur manche noir



- Vide-pomme manche ABS
- Roulette à pâte cannelée
- Canneleur-zesteur
- Rouleau pâtisserie 42 cm hêtre
- Ciseau ECO PRO
- Poche à douille 30 cm
- Douille unie Ø 13 cm
- Douille cannelée 8 dents
- Pince pâte

199 290 **249,90 €**

#### Sac à dos pâtisserie

Composé de 24 pièces :

- Sac à dos
- Fouet tout inox 25 cm
- Pinceau 30 mm manche plastique
- Corne nylon
- Balance de ménage surface bambou
- Palette triangulaire 13 x 10 cm
- Spatule exoglass 30 cm
- Maryse manche plastique 25 cm
- Spatule inox flexible 21 cm
- Couteau d'office 10 cm
- Pâte croûte 27 cm
- Couteau cuisine 25 cm
- Spatule inox flexible 25 cm
- Fusil 23 cm rivets inox
- Éplucheur manche noir



- Vide-pomme manche ABS
- Roulette à pâte cannelée
- Canneleur-zesteur
- Rouleau pâtisserie 42 cm en hêtre
- Paire de ciseau
- Poche à douille 30 cm
- Douille unie Ø 13 cm
- Douille cannelée 8 dents
- Pince pâte

199 291 **199,90 €**





# PRÉPARATIONS DE PRO !

Fabriqué en FRANCE

## Le tube

Un piston professionnel à pression pour la pâtisserie, pour remplir, doser et décorer. Pour les pâtes à choux ou à petits fours, crèmes et mousses plutôt épaisses : p tissiere ou Chantilly... La molette permet de doser facilement. Tel un chef vous calibrer vos meringues, choux, financiers, madeleines... Plus facile à remplir qu'une poche d'une contenance de 40 cl. Appareil livré avec 2 douilles de 8 mm (une lisse et une cannelée) en tritan. Longueur 45 cm - à 10 cm. Mécanisme en inox.

VIDÉO francisbatt.com



## Coffret Le tube

Piston doseur   pâtisserie 75 cl pour des gâteaux parfaits !

### Ce coffret contient :

- Piston à pression
- Recharge 0,75 L
- Assortiment de 8 douilles : 3 douilles unies à 8-11 et 15 mm - 4 douilles cannelées E8 - B6 - F6 - B8 - 1 douille St Honoré
- Tapis de cuisson silic n  40 x 30 cm

130 695 149 à

130 922

Piston doseur 75 cl

79,90 à

130 923

Recharge 75 cl

avec couvercle NP

11  



bain-marie  
en une seule pièce

## Bain-marie 1,5 L

Cuiseur bain-marie inox avec double pari en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée. Chauffe à basse température pour fondre du chocolat, maintient les sauces au chaud... Avec poignée pour utilisation facile.

130 198

44,95 à



# Pushpan

VIDÉO francisbatt.com

En acier revêtu, pour une diffusion de la chaleur optimale. Le fond amovible et le revêtement anti-adhérent double couche haut de gamme garantissent un démoulage facile du gâteau. Le joint en silicone sur le pourtour du fond amovible empêche toute fuite de pâte avant et pendant la cuisson.



Moule rond

123 447   12 x 3 cm 12,90  

123 445   20 x 7 cm 24,90  

123 446   26 x 7 cm 29,90 à

Moule carré

123 455 23 x 23 x 6 cm 28 à

Moule individuel 12 muffins

123 453 35,2 x 26,9 x 3,6 cm 39,90 à

NOUVEAU

Moule à manqué & charlotte  
Pushpan

123 488   18 x h 8,5 cm 24 à

Moule à manqué haut Pushpan  
Wondercake

123 489   24 x h 8,5 cm 24  



démoulage parfait !



# Gobel

Moules anti-adhérents avec revêtement «bi-couche» de qualité professionnelle. Ce système permet une anti-adhérence très performante et assure un démoulage parfait. La couche supérieure chargée en mica rend la protection moins fragile et lui assure une longévité accrue.

Fabriqué en  
FRANCE



anti-adhérent

## Tarte & tartelette cannelée fond fixe

- 244 040 Ø 8 cm **1,70 €**
- 244 039 Ø 9 cm **2,40 €**
- 244 038 Ø 10 cm **2,60 €**
- 244 037 Ø 11 cm **2,90 €**
- 244 036 Ø 12 cm **3,10 €**
- 244 071 Ø 28 cm **12,20 €**
- 244 063 Ø 32 cm **14,60 €**

spécial mini-four



## Plat mini-four

- 244 057 24,5 x 18,5 x 4,5 cm  
**16,90 €**



## Moule à manqué démontable

- 244 088 Ø 24 cm **21,90 €**
- 244 087 Ø 28 cm **22,80 €**

## Moule à savarin

- 244 076 Ø 8 cm - individuel  
**4,50 €**
- 244 075 Ø 24 cm 30 x 4 x 6 cm  
**18,90 €**



## Tarte & tartelette cannelée fond mobile

- 244 048 Ø 10 cm **3,90 €**
- 244 047 Ø 11 cm **4,60 €**
- 244 046 Ø 12 cm **4,90 €**
- 244 045 Ø 14 cm **8,50 €**
- 244 069 Ø 20 cm **12,20 €**
- 244 068 Ø 22 cm **14,80 €**
- 244 067 Ø 24 cm **17,10 €**
- 244 066 Ø 26 cm **19,80 €**
- 244 065 Ø 28 cm **20,80 €**
- 244 064 Ø 30 cm **23,40 €**

## Moule cannelé mini tartelette

- 244 044 Ø 4,5 cm NP **1 €**



## Moule à madeleines

- 12 madeleines de 8 cm
- 244 051 39,5 x 20 cm **19 €**
- 20 madeleines de 4 cm
- 244 052 39,5 x 12,5 cm NP **15 €**



## Moule à cake

- 244 083 26 x 9,5 x 7,5 cm **18,90 €**
- 244 082 28 x 10 x 7,5 cm **19,30 €**



## Moule à charlotte

- 244 096 Ø 18 cm **25 €**



## Découpoir Tour Eiffel

- 244 002 L 19 cm **11,20 €**
- 244 264 L 34 cm **23,90 €**





## Cristel

Fabriqué en  
FRANCE



Les moules à pâtisserie Cristel, de qualité professionnelle et de fabrication française sont compatibles avec les poignées et les anses amovibles, des casseroles Cristel pour

- défourner facilement et en toute sécurité
- démouler facilement grâce à l'anti-adhérent sans PFOA

Ils passent au lave-vaisselle pour un entretien facile.

anti-adhérent

### Tourtière ronde

126 747 à bord plat anti-adhérent, à poignée et fond amovibles  
Ø 24 cm **29,90 €**

126 748 à bord plat anti-adhérent à poignée et fond amovibles  
Ø 28 cm **39,90 €**

126 734 anti-adhérent à poignée amovible  
Ø 24 cm **22,90 €**

126 740 à bord plat anti-adhérent à poignée amovible  
Ø 28 cm **29,90 €**



### Moule à Charlotte

126 760 anti-adhérent  
à poignée amovible  
Ø 18 cm **32,90 €**



### Moule à cake

126 762 anti-adhérent à poignée amovible  
26 x 9,5 cm **29,90 €**



### Moule à manqué

126 768 anti-adhérent à poignée amovible  
Ø 24 cm **27,90 €**

126 772  
Ø 28 cm **32,90 €**

126 775 à fond démontable à poignée amovible  
Ø 24 cm **39,90 €**



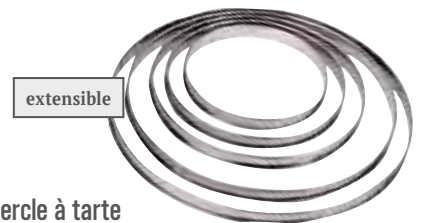
### Savarin

126 751 anti-adhérent à poignée amovible  
Ø 22 cm **29,90 €**

### Mouffettes amovibles

Permettent de défourner facilement  
en toute sécurité.

126 776 framboise (par 2) **9,90 €**



extensible

### Cercle à tarte

En inox. Hauteur 2 cm

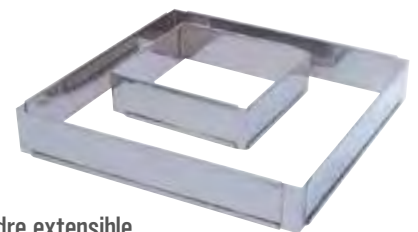
130 793 Ø 8 cm **3,80 €** 130 801 Ø 24 cm **5,60 €**

130 475 Ø 10 cm **4 €** 130 802 Ø 26 cm **6,50 €**

130 795 Ø 12 cm **4,20 €** 130 803 Ø 28 cm **6,80 €**

130 798 Ø 18 cm **4,80 €** 130 804 Ø 30 cm **7,80 €**

130 799 Ø 20 cm **5 €** 130 805 Ø 32 cm **8,20 €**



### Cadre extensible

En inox.

130 855 16 x 16 cm  
jusqu'à 30 x 30 cm - H 5 cm **28,50 €**

130 856 11 x 21 cm  
jusqu'à 40 x 21 cm - H 7,5 cm **34,50 €**



### Cercle extensible

L'inox ressort permet un bon maintien  
de la forme ronde à chaque diamètre.

En inox.

Ø 20 à 36 cm. H 4,5 cm

130 472 **39,90 €**

## Cercles à mousse et poussoirs

Ces emporte-pièces vous permettront de préparer des petites mousses et terrines pour l'entrée ou le dessert. Compagnons indispensables des chefs et de ceux qui veulent réussir des présentations élaborées où les couches d'ingrédients se superposent (légumes, riz, tartare, ...).



cercle perforé

### Cercle à tarte perforé

Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie et plus facile à démouler. Les petites perforations de 1 mm permettent de supprimer les bulles d'air et une transmission parfaite de la chaleur pour une pâte plus lisse, bien cuite et croustillante.

130 935 Ø 6 cm **9,10 €**    130 938 Ø 22 cm **15,20 €**  
 130 936 Ø 8 cm **9,70 €**    130 939 Ø 26 cm **16,30 €**  
 130 937 Ø 10 cm **11,20 €**    130 940 Ø 28 cm **17,90 €**



### Cercle à mousse

120 229 Ø 5,5 cm **3,50 €**  
 120 230 Ø 7,5 cm **3,95 €**  
 120 231 Ø 10 cm **4,50 €**

### Découpoir

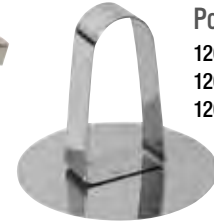
En polyamide alimentaire extra dur. H 35 mm.  
 Passe au lave-vaisselle.

#### Boîte de 9 ronds cannelés

130 602 Ø de 2 à 10 cm  
**30,90 €**

#### Boîte de 9 découpoirs ronds lisses

130 603 Ø de 2 à 10 cm  
**30,90 €**



### Poussoir rond

120 235 Ø 5,5 cm **4,95 €**  
 120 236 Ø 7,5 cm **5,50 €**  
 120 237 Ø 10 cm **5,95 €**



### Moule charlotte inox

130 167 Ø 16 cm **35,80 €**  
 130 868 Ø 18 cm **36,10 €**  
 130 169 Ø 20 cm **36,70 €**



### Tamis à farine

Pratique, le tamis à farine permet de saupoudrer facilement d'une main tout en remuant la préparation de l'autre.

154 030 **14,90 €**



### Lot de deux pinceaux pâtisserie droit

Pinceau pâtissier, soie naturelle, manche en bois.  
 Largeur : 5 cm - Longueur : 25,5 cm  
 130 921 **10,80 €**



### Pinceau à pâtisserie

Avec sa tête en silicone, ce pinceau de 26 cm permet de badigeonner sauce, jaune d'œuf et beurre sans risquer de faire fondre ses poils. Résiste à 300°C.  
 168 140 **8,95 €**

### Corne blanche

Sa forme arrondie épouse parfaitement le fond des culs de poule, idéale pour racler et récupérer les pâtes pâtisseries.

130 646  
**1,40 €**



### Tamis à farine plat.

130 303 Ø 30 cm  
 NP **29,90 €**



### Moule Tatin choc induction

Ce moule est idéal pour la tarte Tatin, il permet le travail du caramel dans le moule sur toute source de chaleur, même induction. Une fois le caramel réalisé, disposez les pommes et la pâte et mettez au four.

130 243 Ø 24 cm **59,90 €**  
 130 244 Ø 28 cm **76,20 €**



### Cul de poule fond silicone

Ustensile de pâtisserie indispensable, anti-dérapant.

130 237 Ø 16 cm / 1 L **22 €**  
 130 238 Ø 20 cm / 2,1 L **29,60 €**  
 130 239 Ø 24 cm / 3,6 L **37,80 €**  
 130 240 Ø 30 cm / 7 L **46 €**



# Plaques et supports de cuisson

## Plaques de four et tapis de cuisson pâtissière

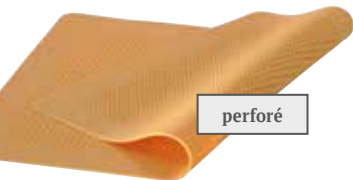


perforée

### Plaque en aluminium

Spécialement conçue pour transmettre le froid dans les surgélateurs. Perforée, à bords pincés elle est pratique pour les fours ventilés. Parfaite pour griller des amandes ou utiliser des moules en silicone.

**130 347** 40 x 30 cm  
**17,90 €**

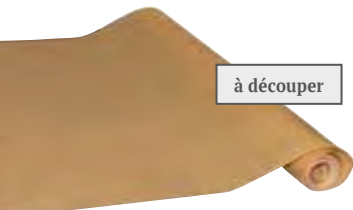


perforé

### Tapis anti-adhérent en silicone

Transmission idéale de la chaleur grâce aux perforations de 2,5 mm sur toute la surface : le fond des préparations ne sue pas, il respire pour une cuisson uniforme, aussi bien dessus que dessous. Utilisable sur une grille ou une plaque pâtissière pour tous types de four. Peut être également utilisé comme support de congélation et surgélation. T° de -60°C à +260°C

**130 418** 40 x 30 cm **25 €**



à découper

### Rouleau de papier de cuisson

Anti-adhésif, siliconé double face, biodégradable et recyclable, non blanchi, teinte naturelle. Idéal pour la cuisson : démoulage facile. S'utilise aussi comme support pour pâtes fraîches ou comme intercalaire de congélation.

**130 293** 8 m x 38 cm **8,20 €**

### Boules en céramique

Idéal pour la préparation de la pâte à tarte.

**120 012** bocal verre 300 g **13,50 €**  
**154 447** boîte avec couvercle 850 g NP **19,95 €**



gâteaux

### Tapis en silicone

Les dessins servent à garnir la plaque tout en conservant des repères de remplissage à la poche (pour les macarons, les meringues et autres fonds de biscuit). Pratique pour avoir la même régularité de produits. Idéal pour la préparation de tuiles et petits fours secs. Anti-adhésif, passe au four (-60/+260°C), et sert aussi de tapis de travail.

40 x 30 cm - repères gâteaux Ø 6,8 & 10 cm  
**130 252** **29,50 €**



macarons

### Tapis en silicone

44 repères de Ø 35 mm. Le petit rond Ø 15 mm permet de bien positionner la douille au centre pour des macarons parfaits. L'épaisseur du silicone assure une bonne transmission thermique adaptée à la cuisson des coques de macarons. Pratique lors de fabrication en série pour optimiser la surface et être régulier.

**130 417** 40 x 30 cm **16,50 €**



### Plaque tôle d'acier à bord pincé de Buyer

Rectangulaire

**130 185** noir 40 x 30 cm **15,50 €**  
**130 965** noir 60 x 40 cm NP **15,50 €**

Ronde

**130 187** bleu Ø 36 cm NP **12,95 €**



### Tapis de cuisson

Toile de cuisson en silicone

**169 588** 40 x 30 cm **16,50 €**  
**169 572** 60 x 40 cm **28 €**



anti-adhérent

### Plaque en aluminium anti-adhérent

Cette plaque pâtissière et tourtière anti-adhésive en aluminium est destinée à la cuisson au four et est revêtue du PTFE Choc, pour une anti-adhérence optimale. Les bords sont évasés, empêchant ainsi les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson.

**130 186** (vendue seule) 40 x 30 cm **16,90 €**



### Tapis pâtissier de cuisson silicone

**130 252** 40 x 30 cm  
**29,50 €**

### Feuille de cuisson anti-adhésive

Ce tissu de cuisson est réalisé en fibre de verre, recouverte de PTFE, ce qui le rend parfaitement anti-adhésif. Il s'avère très économique et peut être utilisé pour de multiples utilisations.

**130 294** 40 x 30 cm **6,90 €**

réutilisable 200 fois



### Rouleau à pâtisserie ajustable

Livré avec trois jeux de disques amovibles pour 2, 6 ou 10 mm. La pâte est laminée en une épaisseur uniforme à la taille exacte désirée. Rouleau en hêtre à laver à la main et à sécher naturellement. Disques et écrous de blocage vont au lave-vaisselle.

**164 387** **26,90 €**







## Les balances



**Balance de cuisine**  
avec bol de pesée pliable.  
Portée de 5 kg  
126 151  
**49,90 €**



**Balance digitale 2 en 1**  
335 075  
**52,90 €**



**Balance électronique**  
5 kg / 1 g inox brossé

Ultra-plate, elle se suspend grâce à son crochet. Fonction tare.  
126 137 **39,90 €**



**Balance électronique 5 kg / 1 g**  
Capacité du bol : 1,5 l. Fonction tare.  
126 160  
**49,90 €**



**Balance cuillère Cristel**  
Graduation 0,1 g - Portée de 300 g  
126 690 **31,90 €**



**Balance électronique**  
Ultra fine. Écran rétractable. Capacité de pesage de 0 à 10 kg. Précision 1 g de 0 à 5 kg, 2 g de 5 à 10 kg. Fonction tare.  
164 218  
**34,95 €**



**Lot de 6 cuillères parisiennes**  
6 cuillères de 5/10/15/20/25/30 mm pour vous permettre de réaliser des billes de fruits ou de légumes en un tour de main !  
Enfoncez dans la chair en pivotant dans les 2 sens puis retournez la cuillère pour extraire la boule.  
123 467  
**19 €**



à chaque ingrédient sa couleur

**Pichet gradué**  
En acrylique SAN. pour solides & liquides.  
164 231 **12,50 €**



# Les thermomètres



**NOUVEAU**

Thermo-sonde cuisson numérique mobile HÄNDI

144 132 50 €



**NOUVEAU**

Thermomètre numérique SCALA

144 130 26 €

Thermomètre à confiture Küchenprofi

De -40°C à +200°C

L : 30 cm

154 344

16,95 €



Thermomètre à foie gras

De 30 à 100°C

102 001

6,50 €



Spatule thermomètre

Amovible, la spatule thermomètre offre l'avantage d'allier deux ustensiles en un seul. En restant en contact permanent avec les aliments, elle simplifie le contrôle de la température de vos foies gras, viandes, chocolats,...

Dim. : 25,8 x 4,2 x 1,8 cm

123 335

24,90 €



# Les minuteurs

Minuteur œuf 60 min

Couleur argent

120 216

9,95 €



Minuteur aimanté 60 min

186 046 Bleu roi

186 037 ivoire

186 041 rose

186 036 rouge

186 039 bleu ciel

186 040 vert pâle

186 035 noir

186 047 magenta

186 038 jaune

186 043 blanc

Sablier

3-4 et 5 min

267 091

19,95 €



186 044 vert kiwi

186 042 orange

14,95 €

186 034 chromé

18,50 €

# Joseph Joseph

## Set de boîtes hermétiques empilables

Des couvercles de couleurs différentes pour chaque contenance, un repère facile sur vos étagères.

Très pratiques, fabriquées sans Bisphénol A, ces boîtes hermétiques sont compatibles congélateur, micro-ondes et lave-vaisselle.



**335 001**

Set de 6 boîtes :  
230 ml - 540 ml - 1,1 L - 1,85 L - 3L - 4,5 L

**54,99 €**

**335 002** Set de 4 boîtes :

230 ml - 540 ml - 1,1 L - 1,85 L

**34,99 €**

**335 022** Set de 3 boîtes :

230 ml - 540 ml - 1,1 L

**24,99 €**

**335 021** Set de 2 boîtes :

230 ml - 540 ml

**12,99 €**



gain de place

Retrouver toute la gamme Joseph Joseph sur

➔ [www.francisbatt.com/josephjoseph](http://www.francisbatt.com/josephjoseph)



## Pop Oxo

Cuisinez et conservez toutes les saveurs des aliments en les versant directement dans ces boîtes rendues hermétiques grâce à leur bouton-poussoir. Empilez les POP et facilitez le rangement de vos placards, réfrigérateur et congélateur. Va au lave-vaisselle mais pas au micro-ondes.

### Carrée

0,9 L - H 16 cm 10 x 10 cm

**227 124 12,90 €**

2 L - H 32 cm 10 x 10 cm

**227 117 15,90 €**

3,8 L - H 24 cm 15 x 15 cm

**227 119 20,90 €**

1,4 L - H 24 cm 10 x 10 cm

**227 121 14,90 €**

2,4 L - H 16 cm 15 x 15 cm

**227 122 18,50 €**

### Rectangulaire

2,3 L - H 23,5 cm 15,5 x 10 cm

**227 120 17,50 €**

1,4 L - H 16,5 cm 16 x 10 cm

**227 123 14,90 €**

0,5 L - H 8 cm 15,5 x 10 cm

**227149 14,90 €**

bouton-poussoir

## Optima

Les boîtes Optima Emsa rectangulaires sont 100 % fiables, 100 % hygiéniques, 100 % sans risques grâce à une fermeture ingénieuse au cliquetis clairement perceptible. Le couvercle permet de préserver les aliments contre les bactéries et l'humidité. Va au lave-vaisselle.



### Boîte à provisions

9,9 x 6,9 x 6,5 cm - 0,18 L

**135 272 4,50 €**

9,9 x 6,9 x 11,9 cm - 0,38 L

**135 276 6,50 €**

16 x 9,9 x 6,5 cm - 0,45 L

**135 273 7,50 €**

16 x 9,9 x 11,9 cm - 1 L

**135 277 9 €**

16 x 9,9 x 17,5 cm - 1,6 L

**135 278 10,50 €**

22,5 x 16 x 9,1 cm - 2 L

**135 274 13,50 €**

16 x 9,9 x 23,2 cm - 2,2 L

**135 279 12 €**

22,5 x 16 x 17,5 cm - 4,4 L

**135 275 15,50 €**

### Set de 4 boîtes "Starter"

0,18 L / 0,18 L / 1 L / 1,6 L

**135 280 25,90 €**

### Boîte à jambon

**135 281 0,7 L 9,50 €**

**135 282** Set de 3 boîtes à jambon 0,7 L **12,95 €**



# Lock & Lock classique

Très utiles pour la conservation des aliments, le réchauffage, le rangement et le transport (déplacement, pique-nique). Ces boîtes vont au micro-ondes, lave-vaisselle et congélateur jusqu'à -20°C. Le joint en silicone flexible assure l'étanchéité parfaite de la boîte, verrouillée par les 4 volets de fermeture du couvercle et garantit une meilleure fraîcheur.



Joint silicone hermétique

idéal pour le transport

micro-ondes, lave-vaisselle, congélateur



## Shaker

**164 018**  
(0,69 L) H 19,5 cm  
Ø 6,5 cm  
**5,50 €**



## Pot spécial réfrigérateur Clip and Close

Avec couvercle hermétique  
**135 212** (1,50 L) 20,5 x 10,2 x 20 cm  
**9,95 €**



## Boîte à beurre

Avec son plateau gradué  
**164 141** (750 ml)  
18,5 x 11,5 x 6,5 cm  
**4,50 €**



## Boîte haute

**164 093** Farine (1,8 L) 15,1 x 10,8 x 18,5 cm  
**6,50 €**  
**164 008** (0,85 L) 11,5 x 10,3 x 12 cm  
**4,50 €**  
**164 009** (1,3 L) 13,7 x 10,4 x 18,5 cm  
**5,50 €**



## Boîte Lock & Lock pain de mie avec grille fraîcheur

**164 138** 3,4 L 29,7 x 15,2 x 11,8 cm  
**9,95 €**



## Boîte à céréales

Avec couvercle à ouverture rabattable  
**164 223** (3,4 L) 23,7 x 22 x 11,2 cm  
**9,90 €**

Encore plus de boîtes Lock & Lock sur  
[www.francisbatt.com/lock](http://www.francisbatt.com/lock)



## Boîte rectangulaire

**164 001** (0,18 L) 11 x 9 x 4,8 cm **2,50 €**  
**164 002** (0,47 L) 13,7 x 10,4 x 7 cm **2,90 €**  
**164 004** (1 L) 20,7 x 13,4 x 7 cm **4,95 €**  
**164 003** (1,9 L) 20,7 x 13,4 x 12 cm **7,50 €**  
**164 005** (2,6 L) 25 x 18 x 9,3 cm **8,50 €**



## Set de 3 bols

Ø 15 x 8 cm,  
Ø 17,5 x 9 cm,  
Ø 20,5 x 10,5 cm  
**164 092 14,50 €**



## Boîte à oignons (0,30 L)

Ø 9,5 x 12 cm  
**164 187 3,50 €**



## Boîte ronde (0,7 L)

Ø 10,5 x 12 cm  
**164 010 3,95 €**



## Boîte à œufs (12 œufs)

32,5 x 13 x 7,5 cm  
**164 020 6,95 €**



# Lock & Lock en verre

Elles passent directement du réfrigérateur au four (jusqu'à 400°C) ainsi qu'au congélateur, micro-ondes et lave-vaisselle ! Parfaitement hermétique, leur joint double en silicone permet une bonne conservation des aliments. Très résistant, le système d'ouverture et de fermeture est garanti pour 3 millions d'utilisations. Empilables, elles se rangent très facilement.



## Boîte ronde

**164 208** (400 ml) Ø 6,5 x 13,5 cm **7,50 €**  
**164 209** (870 ml) Ø 7,5 x 16,5 cm **11,80 €**



## Boîte carrée

**164 202** (300 ml) 11 x 11 x 5,5 cm **6,80 €**  
**164 203** (540 ml) 14 x 14 x 6,5 cm **9,50 €**  
**164 204** (930 ml) 16 x 16 x 7,5 cm **13,80 €**



avec poignée

## Boîte rectangulaire

**164 205** (430 ml) 15,5 x 11,5 x 5,5 cm **9,50 €**  
**164 206** (730 ml) 17,5 x 13,5 x 6,5 cm **11,50 €**  
**164 207** (1,35 L) 21,5 x 15,5 x 7,5 cm **16,50 €**  
**164 224** (2 L) 24,5 x 19 x 9 cm **23,50 €**



NOUVEAU

GEFU

Pour une cuisine créative au quotidien.

Depuis 1943, la marque allemande GEFU propose une très large gamme d'ustensiles de cuisine de haute qualité, innovants et performants, pour une cuisine créative au quotidien.

## La découpe de fruits et légumes

Une gamme innovante pour transformer vos fruits et légumes.



### Taille-légumes SPIRELLI

Le taille-légumes SPIRELLI crée en peu de temps des juliennes de légumes sans fin avec des carottes, des radis, des concombres et bien d'autres légumes. Lames en acier japonais inoxydable hautement résistantes.

Deux tailles de julienne : 2 x 3 mm et 3,5 x 5 mm .

Avec poussoir Spiirelli 2.0

144 087 **29,90 €**

Avec poussoir simple Spiirelli

144 028 **24,90 €**



### Coupe-ananas PROFESSIONAL

144 073 **29,90 €**



### Trancheur TARI

144 067 Tranches de 5 mm **39,90 €**



### Coupe-ail GARLICO

144 068 **39,90 €**



### Mandoline VIOLINO

Mandoline polyvalente pour couper des bâtonnets épais ou fins, des dés ou des rondelles. Avec poussoir. L'épaisseur des rondelles peut être définie entre 1 et 5 mm.

144 154 **99,90 €**

### Râpe à tambour Transforma

Un pied pour deux utilisations. Un concept unique et complet pour votre quotidien.

Vendu avec 3 tambours (râpe fine, grossière et rondelle) et un poussoir. Vous pourrez l'agrémenter avec un set de tambour supplémentaire (couronnes et muesli) ou encore la transformer en hachoir à viande qui comprend entonnoir à saucisse et un embout spécial pâtisserie.

144 401 **109,90 €**



Set de 2 tambours Transforma (couronnes et muesli)

144 402 **29,90 €**

Kit complémentaire "hachoir à viande" pour la râpe Transforma

144 403 **59,90 €**



### Coupe-tomates POMO

Pour 12 morceaux parfaits.

144 076 **29,90 €**



### Coupe-dés et coupe-oignons CUBICO

144 009 **32,50 €**

### Coupe-légumes SPIRALFIX

Il transforme en un tour de main de nombreuses sortes de légumes en délicieux spaghettis.

4 largeurs de coupes différentes pour des idées de recettes innovantes : réglage de la découpe selon l'entière largeur du légume, sur 3 mm, 6 mm ou 12 mm.

144 030 **49,90 €**





# Les ustensiles de cuisine attrayants, originaux et hautement fonctionnels.

## Les spécialistes



### Moulin à fromage PECORINO LASER CUT

Fourni avec 2 râpes (fine et grossière) et un récipient de conservation.

144 124 **35,90 €**

### Moulin à légumes FLOTTE LOTTE

2 grilles amovibles (2 et 3 mm) et une racle mécanique pour retirer le restant de légumes de la grille.

144 135 **89,90 €**



### Chalumeau de cuisine FUEGO

Réglage progressif de la flamme, jusqu'à 1300°C.

144 147 **49,90 €**

## Le café



### Filtre à café ANGELO

144 118  
**30,90 €**



### Émulsionneur FINO

144 058  
**11,50 €**



### Moulin à café manuel Lorenzo

Idéal pour transformer vos grains de café en mouture à la consistance parfaite pour un espresso, ou une cafetière filtre ou à piston. Meule en céramique, 11 degrés de mouture, contenance : pour 4 espresso. Inox et plastique.

144 406 **59,90 €**

## Les indispensables au quotidien



### Économe UNIVERSALE

144 078 **19,90 €**



### Éplucheur à julienne STRISCIA

144 079 **19,90 €**



### Éplucheur à tomates/poivrons/kiwis POMODORO

144 077 **19,90 €**



### Vide-tomate PICCO

144 084 Ø 1 cm **9,95 €**



### Zesteur CERTO

144 081 **11,90 €**



### Pomme parisienne BOGELI

144 082 Ø 3 cm **11,90 €**



### Pincette de cuisine

144 040 30 cm **11,90 €**



### Pince à arêtes

144 041 **19,90 €**



### Passoire pliable Noire

144 137 Ø 24 cm **39,90 €**



### Toqueur à oeuf avec salière OVO

144 046 **21,50 €**



### Presse-purée PATATA

144 107 **27,50 €**



### Vide pommes KERN-OTTO

144 002 **15,90 €**

### Fouet universel FINELLO

144 061  
**15,90 €**



### Fouet ALLEGRO

144 109  
**22,90 €**



### Ciseaux multifonctions

144 057  
**19,90 €**



### Pince de cuisine et barbecue

144 128 35 cm DUO  
**19,90 €**



### Ouvre-boîtes CANDO

144 071 **35,90 €**



### Roulette à pizza PEZZETTO

144 100 **23,90 €**



### Casse-noix NOCCETTO

144 054 **21,50 €**



### Trompette à citron PRESCO

144 051 **9,95 €**



### Moules à raviolis

Pour des raviolis maison.

Set de 3 pièces 3 tailles : Ø 12,5 cm/9,5 cm/6,0 cm

144 142 **16,90 €**

**NOUVEAU**

## Zyliss

La marque suisse de référence pour les ustensiles

Depuis plus de 60 ans Zyliss crée des ustensiles de cuisine performants, innovants et fonctionnels pour rendre la cuisine plus facile au quotidien. Des produits bien pensés pour optimiser leur fonctionnalité mais également avec un design élégant et coloré pour apporter de la gaieté dans la cuisine. Les ustensiles Zyliss doivent remplir trois critères : facile à utiliser, facile à nettoyer et facile à ranger **pour que la cuisine ne soit plus une corvée !**

GARANTIE 5 ANS



## L'instant Salade



### Essoreuse Easy Spin

ø 20 cm  
702 006 Blanche NP  
702 005 Verte  
**34,90 €**  
ø 26 cm  
702 004 Blanche NP  
702 003 Verte  
**39,90 €**



### Essoreuse Swift Dry

**Performance et innovation.** La technologie Aquavent, unique et brevetée, permet d'éliminer 25% d'eau supplémentaire par rapport aux autres essoreuses, grâce à son panier profilé et aux aérations pratiquées dans le couvercle et le corps du panier. Manipulation d'une seule main.

702 002 ø 20 cm **39,90 €**  
702 001 ø 26 cm **49,90 €**

### Sets couverts à salade

2 couverts à utiliser séparément pour mélanger la salade ou clipsés ensemble pour servir.

702 010 **12,90 €**

### Shaker à vinaigrette

Il mélange parfaitement les ingrédients, empêche la vinaigrette de couler et permet de contrôler la quantité de vinaigrette versée.

702 009 **22,90 €**

### Spray à huile

Le système de pompe permet une vaporisation d'huile uniforme pour cuisiner sainement.

702 008 **19,90 €**

### Couteau à salade

702 007 **4,95 €**

### Set de 5 clips fraîcheur aimantés

Pour une meilleure conservation de vos sachets de salade, de céréales, etc.

702 052 **13,90 €**

## Ouvrir et servir



### Décapsuleur 5 en 1

Il ouvre en un instant les cannettes, les bouteilles à capsules, les boîtes de conserve, les bocaux et les bouchons à vis.

702 065 **12,90 €**

### Ouvre-bocal Strong Boy 2

702 066 **22,90 €**

### Pelle à tarte

702 087 **16,50 €**

### Cuillère à glace

702 092 blanche  
702 100 verte  
**14,90 €**





## La découpe

Des ustensiles de cuisine attrayants, originaux et hautement fonctionnels.

### Les fruits et légumes

#### Le Spiraliser

L'ustensile indispensable pour créer des spaghetti et des rubans de légumes, très longs et sans cassure, en un tour de main ! Le tout sans aucun gaspillage ! Nettoyage facile au lave-vaisselle.

702 102 **19,90 €**



#### Mini mandoline

3 réglages d'épaisseur de tranches différentes et une lame julienne. Pousoir intégré.

702 039 **25,90 €**



#### Éplucheur oscillant

702 068 **9,95 €**



#### Éplucheur à tomates

Une efficacité remarquable pour éplucher les tomates, les pêches, les poivrons, ...

702 070 **9,95 €**



#### Éplucheur à julienne

702 073 **9,95 €**



#### Coupe-frites

Une coupe précise grâce à 2 lames interchangeables : 9 mm et 7 mm

702 038 **39,90 €**



#### Éplucheur-rasoir

702 071 **9,95 €**



#### Moulin à fromage Classic

Il permet de râper manuellement les fromages à pâte dure en toute simplicité et avec un minimum d'effort.

702 046 **19,90 €**

### Les spécialistes



#### Coupe-mangue

702 101 **19,90 €**



#### Hachoir mécanique Easy Pull

Pour préparer des carottes râpées, émincer des oignons, hacher des herbes aromatiques ou de la viande, en toute simplicité.

702 011 **39,90 €**



#### Roulette à pizza

Sa lame solide découpe facilement les croûtes épaisses et croustillantes. Son couvre-lame permet un rangement en toute sécurité.

702 035 **16,90 €**



#### Vide-pommes

702 079 **14,90 €**



#### Zesteur

Idéal pour découper de longs et fins zestes d'agrumes. Un cannelure est intégré pour découper des zestes plus larges.

702 078 **9,95 €**



#### Presse-ail Susi 3

Il presse efficacement les gousses d'ail d'un simple geste même avec la peau et récupère tous les déchets à l'intérieur.

702 080 **22,90 €**



NOUVEAU

## Éplucheurs

335 054 droit  
9,99 €335 055  
dent de scie 9,99 €335 056 julienne  
9,99 €335 053  
rasoir Y MultiPeel et 2 9,99 €Retrouvez toute la gamme Joseph Joseph sur  
[www.francisbatt.com/josephjoseph](http://www.francisbatt.com/josephjoseph)

## Presse-agrumes avec filtre à pépins

Voilà un petit objet malin ! Muni d'un réceptacle qui retient les pépins tout en laissant passer le jus. Va au lave-vaisselle.

164 195 noir et jaune  
335 081 jaune et blanc  
12,99 €

## M-Cuisine

La cuisine au micro-ondes

M-Cuisine est une gamme très innovante d'ustensiles de cuisine qui permet de préparer de savoureux plats faits maison avec votre four à micro-ondes (jusqu'à 900 W). Compatible lave-vaisselle.

Set de cuisson  
4 pièces empilables

Très polyvalent : faitout, cuiseur-vapeur, plaque de cuisson, assiette. Parfait pour la cuisson du poulet, du boeuf, du poisson, des légumes, des pâtes et du riz. Dim. 24,7 x 16,8 x 19,9 cm.

335 062 34,99 €

## Cuiseur à riz

3 en 1 : Préparer, cuire et servir. Equipé d'un faitout de 2 litres, d'une passoire, d'un couvercle et d'une cuillère à riz. Dim. 22 x 14,3 x 18 cm.

335 063 24,99 €



## Bol et plat «Cool-touch»

Réchauffer vos aliments au micro-ondes sans vous brûler c'est maintenant possible. Design à double paroi avec couvercle équipé d'une fente vapeur.

Bol - Dim. 16,5 x 15 x 10 cm  
335 065 11,90 €Plat - Dim. 20 x 18,7 x 6 cm  
335 066 11,99 €

## Cuiseur à pâtes

Préparer, cuire et servir. Equipé d'un guide doseur spaghettis, d'une passoire intégrée au bol. Convient pour la préparation de tous types de pâtes. Dim. 29,7 x 14 x 11 cm.

335 064 16,90 €



## Bol à omelette

Préparer et cuire dans un seul récipient. Convient pour 4 œufs. Dim. 19 x 14 x 17 cm.

335 067 9,90 €





### Verre mesureur à double compartiment

En plastique avec poignée, ce verre doseur permet de faire des mesures de 5 ml dans le petit compartiment et jusqu'à 1 L dans le grand.

164 455 **17,99 €**

### Set de 4 planches à découper Joseph Josphe



335 026  
argent PM  
Dim. 20 x 30 cm  
**59,99 €**

335 027  
argent GM  
Dim. 24 x 34 cm  
**69,99 €**



335 077  
codées avec casier inox GM  
Dim. 24 x 34 cm  
**84,90 €**

335 078 set de 4 mini planches à découper codées avec casier argent PM  
Dim. 15,5 x 21,5 x 7 cm  
**29,90 €**



### Passoire carrée

Parfaitement stable grâce à sa poignée qui sert de "béquille" à cet ustensile. Va au lave-vaisselle. 20 x 20 x 11,5 cm

164 190 noir  
**14,99 €**



### Cuillère passoire Scoop 2 en 1

À la fois cuillère de service et passoire. Va au lave-vaisselle.

335 038 noir GM **11,99 €**

**NOUVEAU**

### Planche à découper pliable bambou

Pliez pour verser.

335 109 25,7 x 21 cm **21,99 €**

335 108 32,8 x 27 cm **26,99 €**



### Planche à découper pliante

A plat, elle fait office de planche à découper et repliée elle forme une goulotte pour guider les aliments.

Mini  
32 x 17 cm  
335 010 Rouge  
335 011 Vert  
**14,80 €**

Petit modèle  
38 x 21 cm  
164 238 Rouge  
164 239 Vert  
**19,80 €**

Grand modèle  
48 x 27 cm  
335 014 Rouge  
**24,80 €**





### Casserole bain-marie inox

Idéale pour préparer les sauces, crèmes ou les desserts. Tous types de feux dont l'induction. Va au lave-vaisselle. 1,5 L

Dim. H 16,5 x Ø 15 x L 29 cm

154 378 **48,95 €**



### Siphon Gourmet PRO Whip+ Isi

Créé spécialement pour la cuisine. Il convient aussi bien pour les préparations chaudes que froides. S'utilise également au bain-marie. Tête et corps entièrement inox. Lavable en machine. Niveau de remplissage maximum sur le corps du siphon. Livré avec 3 douilles de décors.

169 747 0,25 L **99,50 €**

169 746 0,50 L **119,90 €**

169 745 1 L **124,95 €**



### Deux pinces sac inox

154 124 7,5 cm **16,95 €**



### Mortier

Porcelaine blanche et pilon en hêtre (Ø 13 cm H 3 cm)

126 554 **27,40 €**



### Cartouches de N2o

123 342 boîte de 10 **6,95 €**

123 343 boîte de 24 **14,95 €**

123 344 boîte de 50 **29,95 €**



### Plat à four inox

Avec poignées rabattables, livré sans couvercle.

154 317 PM 32 x 20 cm **59,95 €**

154 316 MM 35 x 25 cm **69,50 €**

154 310 GM 40 x 26 cm **79,95 €**



### Pelle à farine inox

123 339 18,5 cm (80 g environ) **12,90 €**

123 340 21,5 cm (150 g environ) **13,90 €**

123 341 23,5 cm (320 g environ) **14,90 €**



### Mortier avec pilon

En inox robuste, il est idéal pour moudre et piler les épices, les herbes et la préparation des cocktails. Pilon de 13 cm. Base en caoutchouc antidérapante. Non-poreux, il ne garde pas les odeurs. Bol double paroi, utilisable en bol à glaçons.

168 219 **29,60 €**

### Couvercle inox rectangulaire

154 311 40 x 26 cm

pour plat 154 310 **28,95 €**

154 325 35 x 25 cm

pour plat 154 316 **26,95 €**



### Cuillère magique

Indispensable pour toutes vos petites préparations comme les mayonnaises.

20 cm

123 007 **6,50 €**



### Ouvre-boîte levier Poper

Idéal pour ouvrir les boîtes à anneau sans se salir. Système de levier qui facilite l'ouverture souvent difficile.

120 073 **5,95 €**



### Boîte à cordelette

Finis les nœuds dans votre fil de cuisine grâce à cette astucieuse boîte en inox qui coupe la ficelle facilement.

154 086 **19,95 €**







### Moulin à légumes inox

24 cm avec 3 pieds repliables  
et 3 grilles (1,5 mm - 2 mm - 4mm).  
Dim. 16 x ø 24 x 38 cm Poids 820 g  
123 403 **49,95 €**



### Mini moulin à légumes

Pour les petites quantités.  
Parfait pour le repas de bébé.

154 112 ø 14 cm  
**29,50 €**



### Passe-sauce chinois

Un crochet permet de poser le chinois sur une casserole. Il est possible de le mettre sur les pieds des entonnoirs à piston afin d'éviter que le contenu ne soit renversé. En inox.

130 306 10 cm **11,90 €**  
130 180 14 cm NP **11,90 €**  
130 181 18 cm NP **18,50 €**  
130 182 20 cm NP **19,50 €**



### Boule à herbes ou thé

Évite la répartition du bouquet garni dans les plats. Idéal pour le thé mais aussi pour plonger dans les sauces. 10,5 cm.

154 092 **13,95 €**

### Seringue à jus et sauces

Pour rôtis, volailles, etc... avec poire noire, seringue et goupillon.

120 291 **14,95 €**



### Pilon en hêtre

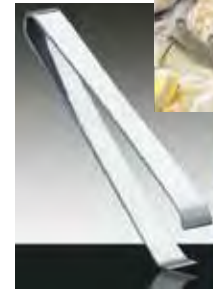
Aide indispensable pour passer vos coulis dans les chinois.

120 071 **9,50 €**



### Set de 4 pics maïs Küchenprofi

154 457 **7,95 €**



### Pince à arêtes inox

Grâce à son ergonomie, il vous sera facile d'enlever les arêtes de vos poissons.

154 208 **6,95 €**



### Coupe-frites inox 2 grilles

Idéal pour faire vos frites maison fines ou plus grosses grâce à 2 éléments de taille différente. 2 grilles pour des petites frites (8 mm) ou des grosses (11 mm) en un seul geste.

154 224 **64,95 €**



### Ramasse-miettes

16 x 9 x 3,5 cm  
267 038 **17,50 €**

### Cuit-pâtes en inox

Pour cuire vos pâtes sans les remuer et pour égoutter sans avoir à les verser dans une passoire. ø 24 cm. Va sur tous feux et induction.

154 331 **99,95 €**





### Sachets Poachés

Pour des œufs pochés sans beurre, ni huile, ni vinaigre, simple et efficace. Un papier alimentaire 100 % naturel et recyclable.

**120 369** Set de 20  
**5,95 €**



### Pocheuse individuelle anti-adhérente

Cassez délicatement un œuf dans la pocheuse, déposez-le très doucement dans l'eau frémissante. 3 min. de cuisson et vous obtiendrez un délicieux œuf poché.

**123 027** **11,50 €**



### Pince à rôti

Pour couper vos rotis en tranches parfaites et égales.

**154 358** **26,95 €**



### Presse pour Hamburger

Idéal pour presser votre viande hachée, spécial hamburger. En inox.

Dim. Ø 12 cm  
**154 376** **21,90 €**



### Pocheuse à œufs

En silicone rouge avec crochet inox pour accrochage et démoulage facile.

**164 296** Set de 2 pièces  
**14,90 €**



### Coquetier Revol

Porcelaine blanche.  
Dim. Ø 4,5 cm - H 6 cm

**196 070** **6,10 €**

### Pincette à tourner

Idéale pour retourner la viande, les légumes et pour le service, cette pincette très élégante, sublimerà votre service à table.

En inox. Dim. L 30 cm  
**154 343** **9,95 €**



### Pocheuse à œufs en inox

Petite (16 cm) et munie d'un élément dissociable pour cuire les œufs pochés.

**142 009** 6 œufs **99,95 €**  
**142 003** 4 œufs NP **69,95 €**



### Set de 3 bols de préparation

avec séparateur & casse-œuf intégrés

Pratiques et colorés, ces 3 bols de la marque Joseph Joseph vous proposent une solution efficace et astucieuse pour la préparation de vos recettes.

**335 035** **39,90 €**



### Presse-purée spirale

Une invention ingénieuse et simple pour vous permettre d'avoir une purée onctueuse et lisse en quelques secondes en emprisonnant les légumes et en les poussant à travers les petits interstices formés par les spires en acier inox du presse-purée à mesure que celles-ci se replient sur elles-mêmes.



**164 614** vert  
**164 613** rouge  
**164 612** noir  
**24,50 €**



Il coupe oignons et légumes en un seul geste pour des bâtonnets et cubes parfaits.

### Trancheur Alligator Inox

Livré avec un bac de récupération et 3 grilles. Coupe : 3 mm.

Dim. L 18,5 x H 6 x P 6 cm  
**123 461** **119,95 €**

### Alligator

Livré avec un bac de récupération et grille 5 mm

**123 458** **29,90 €**



# Assaisonnements

## Sel de l'Himalaya

Les bienfaits de ce sel sont multiples : réduit les signes de vieillissement, prévient des crampes musculaires, renforce les os et abaisse la tension artérielle.

### Coffret râpe à sel

Comprend une râpe à sel, fabriquée au Japon avec socle en chêne et une roche de sel de l'Himalaya.

131 625

29,90 €

Recharge de 3 roches

131 626 9,90 €



### Moulin à piments

Design conçu pour une bonne prise en main et une utilisation très facile. Acier inoxydable et plastique acrylique : très bonne résistance.

H 22 cm x ø 4,5 cm.

131 479 28,50 €



NOUVEAU

Coupe-épices  
ProCuTe  
Titanium

Garantie 15 ans

121 305 169 €

## Cristaux de Fleur de sel

La Fleur de Sel est composée de cristaux blancs formés à la surface des marais salants cueillie à l'aide d'une louche en bois et égouttée au soleil. Provenant de Madagascar et 100% naturelle, elle est garantie sans additif. Grâce à un ensoleillement généreux, sa teneur en sodium est très élevée.

### Nature

192 003

90 g

7,20 €



### Aux épices grillées

Idéale sur viandes, pâtes et riz

192 004 90 g

8,50 €



### Au piment d'Espelette

Apporte son goût de poivron pimenté !

192 005 90 g

8,90 €



## Poivre à broyer au moulin

Le poivre de Penja se cultive au Cameroun. La qualité exceptionnelle de son terroir enrichi par des terres volcaniques et un climat équatorial, en font un lieu privilégié pour la culture du poivrier. Cette poivrière camerounaise, compte seulement 100 hectares, ce qui explique la rareté de son poivre.

### Poivre de Penja Blanc

Le plus raffiné car issu de la baie cueillie à maturité optimale. Il est lavé pour enlever sa pulpe piquante puis séché au soleil.

192 001 80 g 9 €



# Swiss Diamond

GARANTIE À VIE

VIDÉO



francisbatt.com



Swiss Diamond®

Les produits Swiss Diamond se caractérisent par un traitement de surface anti-adhérent renforcé utilisant de véritables cristaux de diamant dans une structure nanocomposite. Ce nouveau revêtement anti-adhérent permet un nettoyage facile, sans effort ; il ne craque pas, ne se fissure pas, ne cloque pas.

La structure en aluminium moulée sous pression des différents ustensiles de cuisson permet une distribution parfaitement homogène de la chaleur et ne se déforme pas. Tous feux, même induction. Les poignées ergonomiques peuvent aller au four jusqu'à une température de 260°C. Compatibles lave-vaisselle.

### Sauteuse

avec anses et couvercle en verre

280 285 Ø 28 cm 3,5 L 189,90 €

280 287 Ø 32 cm 4,5 L 224,90 €



compatible  
induction



Faitout  
avec couvercle en verre

280 803 Ø 24 cm - 5 L

149,90 €

280 804 Ø 26 cm - 8 L

229,90 €

### Sauteuse avec couvercle

280 794 Ø 24 cm - 3 L 164,90 €

280 795 Ø 28 cm - 4,2 L 184,90 €



### Poêle

280 790 Ø 26 cm 129,90 €

280 788 Ø 20 cm 99,90 € 280 791 Ø 28 cm 139,90 €

280 789 Ø 24 cm 119,90 € 280 801 Ø 32 cm 149,90 €



### Crêpière

280 792 Ø 24 cm

124,90 €

280 968 Ø 26 cm 134,90 €



Commandes et renseignements au 01 47 27 13 15

www.francisbatt.com

# La salade...



## Essoreuse pliable

Esthétique, robuste et pratique, c'est la première essoreuse à salade rétractable. Avec un diamètre de 26 cm pour 4,5 L, elle mesure 15 cm de haut en service et moins de 7,5 cm repliée ! 100 % hygiénique. Bouton d'arrêt sur le couvercle. Va au lave-vaisselle.

230 066 **34,95 €**



## Essoreuse toupie

Essorez la salade sans effort et d'une seule main en pressant le gros bouton noir plusieurs fois selon l'essorage désiré. La cuve inox s'utilise aussi comme saladier. Dim. Ø 26 cm

227 098 inox **85 €**  
227 009 transparente **49,90 €**



## Set de 2 saladiers inox

135 309 Ø 16 cm et Ø 26 cm  
**34,90 €**



## Moulin à vinaigrette

Versez les ingrédients, tournez la manivelle pour mélanger et servez. En acrylique alimentaire, se conserve au réfrigérateur. Quatre recettes originales de vinaigrette sont imprimées sur le flacon.

168 012 **13,95 €**



## Couverts à salade transparents Emsa

135 305 30 cm **9,95 €**



## Saladier blanc/noir

164 096 Ø 22 cm **17,90 €**  
164 097 Ø 28 cm **24,50 €**

## Couverts à salade blanc unis

164 370 23 cm **6,95 €**  
164 376 32 cm **8,95 €**



## Carafon en verre

Huile ou vinaigre avec bouchon "stop-goutte". Passe au lave-vaisselle.

158 023 0,5 L **39,90 €**



## Herbier frigo

Se range dans la porte du réfrigérateur pour garder vos herbes fraîches 3 fois plus longtemps. Dim. 15 cm x 5 cm x H 28 cm.

164 486  
**24,50 €**

## Shaker à vinaigrette en verre

Avec bouchon "stop-goutte". Passe au lave-vaisselle.

158 022 0,25 L  
**39,90 €**





## ...et le fromage

### Plateau à fromage en porcelaine noire

Il n'est pas en ardoise mais en porcelaine ! 100% naturelle, non poreuse, n'absorbe ni graisses, ni odeurs, ni bactéries, et conserve les saveurs. Son nettoyage s'en trouve facilité et l'hygiène améliorée. La porcelaine Revol est sans plomb, ni cadmium, et ne nuit ni à la santé ni à l'environnement. Passe au lave-vaisselle. Dim. 32 x 1,5 cm.

196 292

29 €



VIDÉO



francisbatt.com

### Rolling Cheese

Le fromage ne coule plus et surtout, les odeurs restent contenues à l'intérieur ! Véritable roue en suspension, le fromage se positionne naturellement en bas. En polycarbonate, très résistant, il passe au lave-vaisselle.

114 001 19,95 €



### Set de 4 assiettes à fromage en faïence de Gien

Son look prend son origine dans les terroirs de France. Une touche «rétro», un brin d'humour pour une ambiance bistrot.

145 135 ø 16,5 cm

55,90 €

145 136 ø 22 cm

87,90 €

### Plateau à fromage

145 137 ø 30 cm

49,90 €



### Rolling Cheese «vache»

La boîte à Camembert qui ne coule pas !

114 002 19,95 €

### Frisette

Tête de moine, chocolat, beurre... L'outil idéal pour de belles frisettes. Son socle en bois clair est muni de 4 freins en inox. Axe et couteau en inox. Bouton bois clair. Diam. 22 cm

123 442 29,95 €



Cloche pour frisette  
123 441 9,90 €



### Moulin à fromage Annecy blanc

Ce moulin de la marque Peugeot permet de râper manuellement et sans effort les fromages à pâte dure. Livré avec : 3 grilles pour faire 3 tailles de copeaux, une coupelle pour recueillir le fromage râpé et un réservoir amovible pour conserver les aliments non râpés au frais. Il peut également broyer des noix, des amandes ou du chocolat. Sa forme élégante et sobre embellit la table et sa fonction permet d'agrémenter tous les plats.

143 331 Blanc ø 18 cm

44,90 €





# Coquillages et crustacés

**NOUVEAU**

## Ciseaux à crustacés

Fonctionne avec un système de fermail et de ressort. Pour une coupe sûre et facile. Coupent les carapaces dures, sans abîmer la chair, ni faire d'éclats ou de gâchis. Idéal pour homard, crabe, langouste, crevette et langoustine. Lames en acier inoxydable détachables pour faciliter le nettoyage.

130 696  
16,90 €



## Marmite à crustacés

Enfin un ustensile grande capacité pour cuire plusieurs homards simultanément ! Cette marmite en inox pourvue d'une anse spéciale permet de verser facilement liquides et aliments pour la cuisson des fruits de mer. Convient pour tous types de feux, y compris l'induction.

142 001 Ø 31 cm avec couvercle  
179 €



## Pince à escargot

120 028 chromée 16 cm 3,75 €



## Pic moule

Pour déguster les moules sans se salir les doigts.

120 008 inox 3,90 €

## Plateau pour fruits de mer

Inox Ø 34,5 cm

123 011  
28,90 €



## Support classique plateau à huîtres non repliable

Chromé Ø 20 cm

h 20 cm  
123 327  
13,50 €



**NOUVEAU**

## Curette à fruits de mer par 4 pièces

Petite et grande curette pour retirer facilement la chair des crustacés. Parfaite pour homard, langouste et crabe. Ergonomique avec un calage central pour une bonne préhension.

130 697 19,90 €



## Curette à homard

Classique en inox 18,5 cm.

120 092  
1,50 €



## Cuillère à huître

Pour déguster facilement vos huîtres. En inox poli.

120 134 lot de 6 22,50 €



Fourchette à huître  
500 967  
inox  
3,50 €

Fourchette à escargot  
500 966  
inox 14 cm  
3,50 €



## Crustapik bleu à bigorneaux

Les bigorneaux ont leurs couverts... Pour déguster les fruits de mer choisissez la propreté et l'efficacité de l'usage unique.

254 001 Lot de 6 2,50 €

254 003 Boîte de 750 140 €

## Curettes à crustacés

Astucieux ! Vous ne les perdrez plus ! Lot de 12 curettes rangées dans un étui en bois.

23,5 cm.  
120 293 19,95 €







**Couteau à coquilles saint-jacques**  
123 476 **12,50 €**



#### Gant maille acier

En cotte de maille réversible. Parfaite protection pour ouvrir les huîtres, mais aussi pour tous travaux de découpe.

286 004 TPM taille 6 - 6 1/2

286 001 PM taille 7 - 7 1/2

286 002 MM taille 8 - 8 1/2

286 003 GM taille 9 - 9 1/2

**99,90 €**



#### Moufle de protection

286 015 en maille acier inox **79 €**



#### Couteau à huîtres et coquillages

Avec ce couteau Oknife, l'ouverture des huîtres est enfin accessible à tous. Grâce à son système de percussion mécanique, l'huître s'ouvre sans effort avec une qualité irréprochable.

286 010 Noir

286 012 Vert

286 014 Bleu

286 011 Rose

286 013 Orange

**79 €**



sans effort

#### Cale huître

120 268 **6,90 €**



#### Gant à huîtres

En caoutchouc naturel épais et souple. Effet grippant dans la paume.

167 020 droitier **19,95 €**

167 023 NP gaucher **19,95 €**



#### Ouvre-huîtres pro lancette

Manche en palissandre. Ne va pas au lave-vaisselle.

199 152 **8,95 €**



#### Cisaille à oursins

Poignées noires 29 cm.

220 038

**24,90 €**



réversible

#### Pince à crustacés réversible

Rien ne lui résiste, les petits ou les gros crustacés. Il suffit de la retourner, le tour est joué ! En fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhérent pour une bonne prise en main.

120 132 **14,90 €**



#### Trancheur réglable

Permet de râper finement ou de faire de gros copeaux. Idéal pour la truffe, le parmesan, les champignons et même le chocolat.

154 050 **36,90 €**



#### Bavoir à homard

185 242  
coton 30 x 40 cm  
**8,95 €**

#### Pince à crustacés

En acier inoxydable, convient à toutes les tailles de pinces et de pattes. Va au lave-vaisselle.

120 280 **49,90 €**





## Les robots café Jura

Fondée en 1931, la société Jura a traversé toutes les époques, pour arriver à une renommée internationale. En 1977 Jura intègre l'espresso à ses slogans publicitaires, qui séduit largement les consommateurs avec sa mousse crémeuse caractéristique, et grâce aux nouveaux appareils à café intégraux de la marque, la consommation de café prend une nouvelle dimension ; les appareils prennent beaucoup moins de place et s'adaptent à tous types de cuisines.

Leader de l'innovation, JURA, s'est inspirée des meilleurs baristi du monde pour créer le procédé d'extraction pulsée (Pulse Extraction Process, P.E.P), une technologie révolutionnaire qui optimise le temps d'extraction.



### NOUVEAU

#### Robot café Z6 Carbone

Doté d'une élégance moderne, sa façade et ses parties supérieures ont été méticuleusement finies à la main avec des fibres de carbone. De nombreuses innovations permettent la réalisation d'un grand nombre de spécialités digne d'un Bar à café. Son design, sa qualité de café inédit, son éventail de spécialités et sa simplicité d'utilisation sauront vous convaincre. Smart connect intégré

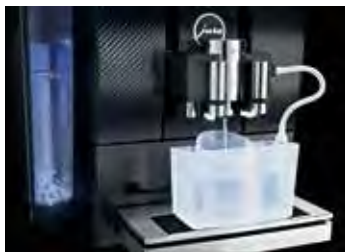
Dim. L 32 x H 37,5 x P 45 cm

Poids 11,5 kg

289 209

2 699 €

289 215 Aluminium brossé NP 2 299 €



### NOUVEAU

#### Robot café WE6 Piano Black

Ce robot permet de réaliser des variétés de café exquis dont l'espresso et le ristretto.

L'innovation mondiale : le P.E.P optimise le temps d'extraction pour une extraction parfaite des arômes qui garantit un espresso ou un ristretto réussi.

Le broyeur Aroma G3 garantit une mouture rapide des grains sans perte d'arôme. L'unité de percolation varie de 5 à 16 g pour 8 niveaux. Les filtres à eau CLARIS offrent une qualité d'eau parfaite, pure sans odeur et sans goût qui n'influe pas la qualité de votre café. Compatible Smart connect en supplément.

Dim. L 29,5 x H 41,9 x P 44,4 cm - Poids 10 kg

289 218

1 499 €

parfaite pour les bureaux, jusqu'à 40 cafés par jour



### NOUVEAU

#### Robot café A1 Piano Black

Une élégance aux formes rigoureuses, nettes et compactes, un faible encombrement et un engagement résolu en faveur d'un résultat exceptionnel.

Cette machine automatique à café 1 tasse au design élancé comble tous les souhaits des puristes. Elle prépare un café et même – grâce au procédé innovant le broyeur Aroma G3 – un ristretto et un espresso d'une qualité qu'on ne retrouve que dans les meilleurs bars à café. Smart connect en supplément.

Dim. L 23,9 x H 34,3 x P 44,5 cm - Poids 8,8 kg

289 220

599 €

289 222 Robot café Jura A1 Piano white NP 599 €



### NOUVEAU

#### Robot café J6 Platine

Son design accompli se marie à la perfection avec ses matériaux raffinés et ses accents portés par touches ciblées.

Des technologies de pointe garantissent un résultat d'une qualité exceptionnelle sur tout l'éventail de spécialités de café. Dotée d'une grande clarté d'utilisation, la machine se commande également sur smartphone grâce au Smart Connect, disponible en supplément.

Dim. L 28,5 x H 34,2 x P 43,3 cm

Poids 10,9 kg

289 221

1 899 €





NOUVEAU

**Robot café A9**

Un design compact, élancé, aux lignes claires, une façade en Piano Black brillant et des parties latérales dans un aluminium discret. La voie la plus directe vers le plaisir d'un café parfait passe par l'utilisation intuitive d'un écran couleur tactile. Cette machine One Touch aux spécialités de café préparées à la perfection sait flatter le palais de tout amateur de café. Grâce au broyeur Aroma G3, à la technologie mousse fine et à l'écoulement combiné réglable en hauteur, le résultat est toujours parfait.

Dim. L 23,9 x H 32,3 x P 44,5 cm

Poids 9,9 kg

289 213

1 299 €



NOUVEAU

**Smart connect System**

Pour commander votre machine automatique Jura depuis un smartphone ou une tablette. Insérer l'émetteur dans votre machine Jura et communiquer avec vos appareils électroniques dotés de Bluetooth après avoir téléchargé l'application correspondant à votre machine. Il permet de personnaliser, programmer et commander votre café à distance. Des alertes seront envoyées vers vos appareils connectés pour remplir le réservoir, recharger le récipient à grains... Cet appareil permet également de consulter à distance les compteurs quotidiens et de les transférer manuellement ou automatiquement sur votre boîte mail.

289 217

94 €



NOUVEAU

**Robot café A7 Piano White**

Élégance moderne, lignes claires et bien dessinées, une couleur blanche avec de l'ultrabrillant et du mat, ponctuée d'accents chromés.

Le broyeur Aroma G3 garantit une mouture des grains 2 fois plus rapide sans perte d'arôme. Tout en diminuant de 60 % les résidus de poudre. L'unité de percolation varie de 6 à 10 g pour 10 niveaux selon vos préférences. La fonction 2 tasses permet de programmer deux variétés de café différentes afin de faire deux cafés simultanément en préservant qualité et goût.

La technologie mousse fine garantit par une simple touche des variétés de café rehaussées d'une mousse de lait fine et onctueuse selon votre choix.

Dim. L 23,9 x H 32,3 x P 44,5 cm

Poids 9,9 kg

289 212

999 €

**Robot café E6 platine**

Une alliance parfaite entre performance, esthétique et praticité. Ce robot café ravit vos papilles et offre une dégustation unique. Avec son nouveau procédé d'extraction pulsée, le robot café Jura E6 offre la possibilité de découvrir tous les arômes du café avec un système unique de pulsion rapide d'eau chaude à travers la poudre de café. Smart connect en supplément.

Dim. L 28 x H 35,1 x P 43,9 cm. Poids 9,8 kg

289 199

899 €\*  
89 €\***La Chocolate & Milk Machine**

Simple et rapide d'utilisation. Son look s'accorde avec tous les robots à café Jura.

Son moteur électrique est très silencieux. Pour faire une mousse de lait froide, tiède ou chaude, il suffit d'appuyer sur le bouton, deux fois ou trois fois.

Les pictogrammes sont explicites et indiquent le mode sélectionné.

Dim. L 12,5 x H 20,9 x P 12,5 cm.

Poids : 1 kg

289 135

89 €\*



Retrouvez toutes les caractéristiques des machines Jura sur

www.francisbatt.com/jura

**Consommables machine**

Les machines JURA disposent toutes d'un programme de nettoyage intégré.

**Boîte détartrage ou nettoyage pour tous robots JURA**

Un entretien quotidien et une hygiène parfaite pour un résultat toujours parfait dans la tasse.

9 pastilles détartrage

289 004

13,90 €

6 pastilles

nettoyage

289 009

11,50 €

**Détergent liquide Auto-Cappuccino**

250 ml

289 088

10 €

**Cartouche filtrante****Système de filtrage CLARIS**

Pour obtenir une eau filtrée et saine.

Cartouches spécialement développées pour les machines JURA.

Cartouche Claris

Smart pour machine

E8, J6, Z6 et E6

289 201 14,50 €



Cartouches blanches.

Pour les machines IMPRESSA

d'avant 2010

289 015

14,50 €



Cartouches bleues.

Pour les machines

IMPRESSA fabriquées

depuis 2010 et les machines

ENA, MICRO &amp; GIGA

289 047 14,50 €



Les consommables présents sur cette page sont uniquement valables sur les machines à usage ménager.

# Gobelets froissés Revol

Fabriqué en  
FRANCE



Retrouvez tous nos gobelets froissés sur  
[www.francisbatt.com/gobeletsfroissés](http://www.francisbatt.com/gobeletsfroissés)

Une qualité inégalée ! Chaque gobelet Revol est démoulé manuellement, ébavuré, poli et émaillé à la main puis recuit au four à 1300°. Va au lave-vaisselle, four et micro-ondes. Idéal pour les amuse-bouches, verrines, espumas, desserts, présentations salées ou sucrées, pour déguster un café gourmand, cappuccino ou simplement le «petit noir» du matin.

## Espresso porcelaine Revol - 8 cl

Ø 6 x H 6 cm

### Les drapeaux



Portugal



Maroc



France



USA



Canada



Argentine



Californie



Israël

- 196 425 drapeau portugais
- 196 427 drapeau marocain
- 196 385 drapeau français
- 196 387 drapeau américain
- 196 395 drapeau canadien
- 196 485 drapeau argentin
- 196 518 drapeau californien
- 196 519 drapeau israélien

**11,95 €**

### Monsieur & Madame



Monsieur



Madame



Pique



Cœur

- 196 512 monsieur
- 196 513 madame
- 196 5146 pique
- 196 515 cœur

**11 €**

### Balade à Paris



Tour Eiffel



Métro



Colonne Maris



Bastille

- 196 508 Tour Eiffel
- 196 509 métro
- 196 510 Colonne Morris
- 196 511 Bastille

**11 €**

### pause gourmande



### Plateau ardoise

pour gobelet 8 cl - 14 x 8 cm (vendu seul)  
**196 264 6,90 €**



### Porte-capsules

123 002  
 30 capsules  
**9,99 €**



### Porte-capsules fil inox

40 capsules  
**164 103 34,90 €**



NOUVEAU

# Espresso broyeur Delonghi

## Autentica

Look actuel, ultra compact, son design a été repensé pour vous offrir un gain de place optimum.

Il propose un large choix de café du plus serré au plus long, de l'extra léger à l'extra fort ainsi que 3 types de températures : basse, moyenne et forte. Vous pourrez choisir d'utiliser du café en grains ou moulu.

Équipé de la touche **Doppio +** qui vous permet de faire plus qu'un simple espresso, cette technologie offre une pré-infusion spécifique, une infusion maximale pour une extraction complète des arômes et de la caféine. Vous pourrez préparer deux cafés en même temps. 13 niveaux de mouture.

Réservoir à grains 200 g

Réservoir d'eau 1,4 L

Puissance : 1450 W

Dim. L 19,5 x P 47,7 x H 34 cm

150 474

499,99 €



## Primadonna Elite

Performance, connectivité & interaction pour un confort d'utilisation inégalé et une personnalisation intuitive et toujours plus simple de votre appareil. Connecté, entièrement contrôlable via smartphone. Vous pourrez choisir d'utiliser du café en grains ou moulu. Système Latte Crema inclus pour toutes vos boissons à base de lait. Vous pourrez préparer deux cafés en même temps. 21 boissons disponibles dont 8 en accès direct. 13 niveaux de mouture. Réservoir à grains 400 g - Réservoir d'eau 2 L - Puissance : 1450 W - Dim. L 26 x P 47 x H 37,5 cm

150 482

1 699,99 €



Retrouvez tous nos cafés en grains pages 128 et retrouvez les robots café Delonghi sur

👉 [www.francisbatt.com/delonghi](http://www.francisbatt.com/delonghi)



150 475 Autentica  
29.510.SB  
549,99 €



150 476 Autentica  
29.620.SB  
699,99 €



150 465 Autentica  
Cappuccino  
29.660.SB  
899,99 €



150 479 Dinamica  
350.55.B  
849,99 €



150 480 Dinamica  
350.75.S  
899,90 €



150 477 Dinamica  
FEB3515.B  
499,99 €



150 478 Dinamica  
FEB3535.S.B  
599,99 €



150 481 Primadonna  
Elite 650.55.MS  
1 499,99 €

## Les unis

### Espresso porcelaine Revol - 8 cl

Ø 6 x H 6 cm

196 083 blanc 196 171 rouge piment

196 236 aubergine 196 209 noir mat

196 238 bleu caraïbes 7,90 €

\* Existe en 12 cl Ø 7,3 x H 3 cm.

Uni blanc et couleurs 11,90 €



blanc\*



aubergine\*



bleu caraïbes



rouge piment\*



noir mat\*

Retrouvez toutes nos couleurs sur

👉 [www.francisbatt.com/revol](http://www.francisbatt.com/revol)

## Tasse & soucoupe Cecil

Porcelaine blanche classique Moka 9 cl  
345 003 12,90 €



## ÉDITION LIMITÉE

Pour l'achat de 12 tasses  
> 59 € au lieu de 90,00 €

Tasse empilable Fluto  
345 021 7,50 €



Cuillère Harmonie inox  
500 955 Moka 3,95 €

Cuillère Chef inox  
514 142 Moka NP 3,90 €



## « Cancer du sein : Parlons-en ! »

Cook for the Cure, est un partenariat lancé par KitchenAid aux États-Unis en 2001 pour soutenir la fondation Susan G. Komen dans la lutte contre le cancer du sein. Une partie des bénéfices des ventes de chaque appareil en édition limitée est reversée à l'association Estée Lauder « Cancer du sein : Parlons-en ! » en France pour soutenir la recherche scientifique visant à trouver des traitements pour guérir le cancer du sein. Le ruban rose qui symbolise la sensibilisation au cancer du sein a inspiré la nouvelle collection fuchsia métallisé KitchenAid. Avec son charme indéniable et sa couleur vive, cette gamme permettra à coup sûr d'apporter un sourire à celles qui luttent contre la maladie au quotidien.

### Bouilloire à température variable Artisan KitchenAid

La bouilloire Artisan a été pensée de manière à allier design original et technologie performante. Sa double paroi permet de garder l'eau chaude plus longtemps avec un réglage de température de 50 à 100°C pour une capacité de 1,5 L. Elle est équipée d'une jauge qui permet de contrôler la température hors du socle. Elle reste froide au contact pour plus de sécurité.



#### NOUVEAU COLORIS

151 344  
Sorbet framboise **229 €\***

- 151 160 Noir Onyx **189 €\***
- 151 161 Crème **189 €\***
- 151 162 Gris étain **199 €\***
- 151 163 Blanc givré **199 €\***
- 151 164 Pomme d'amour **199 €\***



### Bouilloire KitchenAid

Au design rond d'une capacité de 1,25 L. Peu encombrante, robuste, stable, facile à manipuler et à utiliser. Bouton marche/arrêt avec indicateur LED. Monobloc en acier inoxydable avec indications des niveaux d'eau à l'intérieur, large ouverture de remplissage, bec verseur antigouttes et poignée ergonomique en aluminium. Filtre anticalcaire amovible, base pivotant à 360° et couvercle en aluminium. Dim. 26,16 x 17,8 x 22,6 cm.

Poids : 1,14 kg.  
**99 €\***

151 341  
Acier inoxydable



- 151 340 Crème
- 151 339 Noir Onyx
- 151 326 Rouge empire

### Grille-pain Artisan KitchenAid

Un grille-pain tout automatique aux performances exceptionnelles pour des toasts dorés à souhait dès le petit-déjeuner. Il garde vos toasts au chaud, il est équipé d'un porte-sandwich pour préparer des sandwiches chauds non coulants et d'une fonction pour petits pains ronds ou pains hamburger. La version 4 tranches se distingue par 2 paires de fentes indépendantes.

- 7 degrés de brunissement avec minuteur LED
- Capteur automatique avec fonction de maintien au chaud jusqu'à 3 min.
- Fonctions petits pains ronds, décongélation et sandwich
- Fentes extra larges
- Double paroi



Grille-pain 4 tranches Dim. H 20,5 x P 30 x L 35 cm

#### NOUVEAU COLORIS

151 421  
Pomme d'amour **399 €\***

151 152  
Gris étain **399 €\***

- 151 157 Blanc givré **299 €\***
- 151 154 Noir Onyx **279 €\***
- 151 156 Gris étain **299 €\***
- 151 155 Crème **279 €\***
- 151 158 Pomme d'amour **299 €\***

Grille-pain 2 tranches  
Dim. H 22,5 x P 18 x L 33 cm

#### NOUVEAU COLORIS

151 347  
Sorbet framboise **309 €\***

### Bouilloire à température variable KitchenAid

Un design élégant pour cette nouvelle bouilloire KitchenAid aux nombreuses fonctionnalités. Une contenance de 1,7 L chauffée en quelques secondes. Un choix de température entre 50 et 100 °C grâce à son écran digital et un contrôle de température de l'eau même avec la bouilloire hors de sa base. La paroi en acier permet de maintenir la température désirée jusqu'à 30 min lorsque la bouilloire est hors de sa base.

- Ecran numérique avec 6 réglages de température différents, de 50°C à 100°C
- Capteur de température intelligent
- Fonction maintien de la température

151 273 Noir Onyx

151 233 Rouge empire  
**149 €\***

151 274 Crème



151 275 Inox



**NOUVEAU****Bouilloire à thé KitchenAid 1,9 L.**

Extérieur en porcelaine coloré et brillant. Résiste aux taches, aux fissures et aux craquelures. Sifflet clair et audible. Anse ergonomique en acier inoxydable, prise en main simple et sécurisée. Couvercle en acier inoxydable et bec verseur actionnable avec le pouce. Va sur tous les feux dont l'induction.

■ 151 574 Noir  
■ 151 573 Rouge  
■ 151 575 Crème **130 €**

GARANTIE LIFE TIME KAID

151 576  
Inox

**Broyeur à café Artisan KitchenAid**

Broyeur café, 15 niveaux de finesse de mouture. Grandes meules de précision acier inoxydable.

151 535 Gris métal **249 €\*  
151 921 Crème NP 229 €\*  
151 922 Noir Onyx NP 229 €\*  
2**

**Machine à espresso Artisan KitchenAid**

Pompes 15 bars (1 pour le café et 1 pour la vapeur). Système anti-goutte. Réservoir coulissant 2 L. Puissance : 1 300 W. Dim : 40 x 32 x 31 cm.

151 187 Rouge empire  
151 189 NP Crème  
151 188 NP Noir Onyx  
**869 €\*  
151 190 NP Gris étain  
899 €\*  
VIDÉO ▶ francisbatt.com**



151 313  
Rouge Empire

**Blender DIAMANT KitchenAid**

Le blender Diamond doit son nom à son récipient à facettes et sa grande résistance.

Conçu pour les liquides chauds et les sauces épaisses mixés à la perfection grâce à son action de mélange puissante et rapide. Il mélange n'importe quel ingrédient, pile les cubes de glaces avec sa triple lame, écrase les fruits ou mixe des milkshakes très épais, avec des résultats doux et uniformes.

- Grand récipient sans BPA de 1,75 L
- Lames en acier inoxydable d'une seule pièce
- Moteur puissant doté de la commande Intelli-Speed
- Bouton spécial aliments chauds et fonction « Démarrage progressif »
- Socle en métal coulé

Dim. H 41,9 x L 22,9 x P 21,6 cm. Poids : 4,5 kg

■ 151 277 Noir Onyx  
■ 151 279 Gris argent  
■ 151 276 Rouge empire  
**199 €\*  
2**

151 278 Crème

**Infuseur de café à filtre KitchenAid**

Muni de la technologie d'infusion de café à filtre automatisée et programmable.

Il chauffe l'eau avec précision et la verse par intermittence, en imitant la technique d'infusion de café filtre manuelle pour permettre à la mouture de dégager tous ses arômes. Une température d'infusion optimale grâce à la position élevée du réservoir à eau. Distille de l'eau à 93 °C directement dans le porte-filtre, ce qui limite la perte de chaleur et assure une extraction constante. Une fenêtre de visualisation avec affichage de la progression indique l'étape en cours : chauffe de l'eau, écoulement de l'eau sur la mouture, infusion du café. Des boutons de réglage de torréfaction moyenne/foncée permettent de dégager les arômes subtils de la mouture en fonction de son degré de torréfaction. Temps de garde au chaud : 30 minutes. Réservoir : 1,18 L. 2 à 8 tasses. Plateau de maintien au chaud (jusqu'à 59 °C)

Dim. 38,35 x 22,1 x 28,7 cm. Poids. 3,17 kg.

■ 151 337 Crème  
■ 151 338 Gris argent  
■ 151 336 Noir Onyx  
**229 €\*  
2**

# La collection kMix de Kenwood

Rendez-vous pour un petit déjeuner Design



Avec ses couleurs audacieuses et vives, la gamme kMix illumine votre intérieur. Chaque produit a été créé en pensant à vous, toucher doux et ergonomique, confort et simplicité d'utilisation, design et matières haut de gamme, dernières technologies et réglages précis...



## Grille-pain kMix 2 tranches

Grille-pain 2 tranches, corps en métal. Fonction Peek & View pour contrôler le dorage sans arrêter le cycle de cuisson, réchauffe viennoiserie amovible, thermostat électronique, fonction décongélation, tiroir ramasse-miettes en inox.

900 W. Dim. 16,5 x 22 x 15 cm

**74,90 €\***

- 150 395 Black
- 150 392 Gris zinc
- 150 169 Blanc
- 150 390 Rouge vermillon

## Bouilloire 1 L kMix pichet

Compacte en métal sans fil. Filtre anti-calcaire amovible, résistance cachée, socle 360°, couvercle articulé, niveau d'eau visible. Arrêt automatique en cas d'ébullition ou de manque d'eau. Large bec verseur. Filtre anti-calcaire amovible.

2 200 W. Dim. 23 x 20 x 13,5 cm

**74,90 €\***

- 150 389 Black
- 150 386 Gris zinc
- 150 168 Blanc
- 150 384 Rouge vermillon



## OFFRE SPÉCIALE

### COMPOSEZ VOTRE SET PETIT DÉJEUNER KMIX

3 pièces

- 1 Cafetière 8 tasses
- 1 Bouilloire 1 L.
- 1 Toaster 2 tranches

**> 219,90 €**

au lieu de 239,70 €



Si chacune des pièces de cette collection s'achète séparément, nous vous proposons aussi plusieurs sets avec des prix plus légers.



## Cafetière kMix 8 tasses

Résistance spécifique pour maintenir le café au chaud sans le brûler. Filtre permanent. En aluminium et acier inoxydable. Plateau chauffetasses. Poignée antidérapante.

750 ml. - 1 200 W. Dim. 17 x 23,8 x 29,5 cm

**89,90 €\***

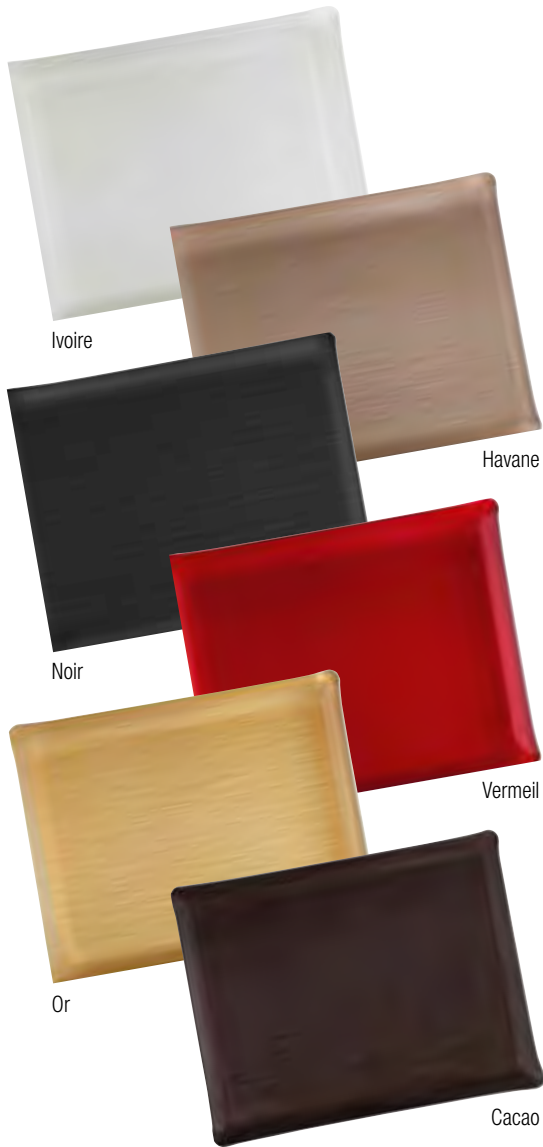
- 150 163 Blanc
- 150 410 Rouge vermillon



# Plateaux Myfair par Platex

Fabriqué en  
FRANCE

En acrylique décorés de tissus français, d'une brillance extraordinaire. Ne passe pas au lave-vaisselle. Nettoyer à l'aide d'un tissu humide. Existe en 6 tailles et 6 coloris que vous pouvez retrouver sur notre site [www.francisbatt.com/plateauxmyfair](http://www.francisbatt.com/plateauxmyfair)



Ivoire

Havane

Noir

Vermeil

Or

Cacao

- 189 367 19 x 13 cm **21,90 €**    189 409 37 x 28 cm **43,90 €**  
 189 381 24 x 18 cm **28,90 €**    189 423 46 x 36 cm **56,90 €**  
 189 395 37 x 13 cm **32,90 €**    189 430 54 x 30 cm **64,90 €**

**NOUVEAU**

Fabriqué en  
FRANCE

# Plateaux Limo par Platex

Platex innove avec ce plateau limonadier aux couleurs tendances et changeantes, son revêtement anti-glisse, lavable à l'éponge, vous donnera une allure de garçon de café chic !

dragon  
carameldragon  
noir

zèbre

python

croco  
blanc

- 189 938 dragon caramel ø36 **22,90 €**    189 941 python ø36 **22,90 €**  
 189 943 dragon caramel ø45 **26,90 €**    189 946 phyton ø45 **26,90 €**  
 189 939 dragon noir ø36 **22,90 €**    189 942 croco blanc ø36 **22,90 €**  
 189 944 dragon noir ø45 **26,90 €**    189 947 croco blanc ø45 **26,90 €**  
 189 940 zèbre ø36 **22,90 €**  
 189 945 zèbre ø45 **26,90 €**

## Les Givrés

Des plateaux en acrylique sans décor, totalement transparents. Une ligne classique, élégante et sobre. Nettoyer avec un tissu humide.



- 189 127 24 x 16 cm **26 €**  
 189 128 37 x 28 cm **47 €**  
 189 129 46 x 36 cm **66 €**  
 189 130 55 x 45 cm **79,90 €**

# Nespresso Vertuo par Magimix, Le meilleur de l'arôme pour un café long

Nespresso, la marque référente dans l'univers de l'espresso, investit l'univers des amateurs de café long en s'appuyant sur une nouvelle technologie à centrifusion, système breveté développé par Nespresso pour une extraction optimale des arômes pour des cafés longs et courts.

Vertuo est la 1<sup>ère</sup> machine à café qui permet de préparer un mug de café ou un espresso avec un résultat parfait avec une mousse incomparable.

Reconnaissance optique permettant d'identifier chaque capsule et d'ajuster automatiquement les paramètres : eau, vitesse de rotation, température... Un seul bouton suffit. Programme de nettoyage, alerte détartrage (lumière rouge et verte) + Programme de détartrage.

Réservoir eau : 1,8 L amovible multipositions : à l'arrière, à gauche ou à droite de la machine.

Bac à capsules : 13 grandes capsules

Puissance 1260 W, 50Hz, 220-240 V

Longueur de câble 74 cm / ajustable

Dim. H 32,5 x L 23,2 x P x 33,5 cm

## Capsules Vertuo



### Nouvelle Technologie : Centrifusion

**Nouvelles capsules Nespresso :** fonctionne exclusivement avec les capsules de café spécifiques Nespresso

**3 tailles disponibles pour 3 longueurs de café :** mug (230 ml), café long (150 ml), espresso (40 ml) - volumes reprogrammables.

Possibilité d'interrompre avant ou de rallonger après la fin de l'écoulement

165 386 noir  
165 387 argent  
249,90 €





**NOUVEAU**

# Machine à thé Spécial T Delonghi

Concentré de technologies, la machine SPECIAL T est intelligente et permet d'obtenir automatiquement et sur simple pression, une tasse de thé parfaite. Chaque étape révèle tous les arômes des thés sélectionnés parmi les plus précieux du monde.

Insérez votre capsule SPECIAL T conçue pour reproduire les meilleures conditions d'infusion selon sa forme, sa taille, sa couleur et le thé contenu. La machine adapte automatiquement le temps, la température et la séquence d'infusion selon la variété choisie pour un rendu en tasse idéal.

Dim. 16,1 L x 30,6 P x 26,6 H cm  
Poids 2,9 Kg - Puissance 1480 W

**150 491** titanium

**150 490** blanc NP

**129 €**



## Machine à thé mini Spécial T

Dim. 15,5 L x 31,5 P x 26 H cm  
Poids 2,1 Kg - Puissance 1470 W

**150 489** blanc

**150 487** fushia

**150 486** noire

**150 488** rouge

**99,90 €**



## Théière Cosy® Manto Blanc brillant

Contemporaine. En terre cuite moderne avec un couvercle isolant. La combinaison de la faïence et d'un couvercle en acier inoxydable rend la Cosy® unique. Le couvercle avec sa couche isolante en feutre garde votre thé chaud plus longtemps, tout en préservant la saveur pure du thé.

**344 005** 0,6 L **79,90 €**

**344 006** 1 L **89,90 €**

## Théière Saturne

Théière en porcelaine et inox  
**126 013** MM 0,50 L **43,90 €**  
**126 014** GM 1,35 L **69,90 €**



## Tasse & soucoupe thé

En porcelaine blanche 18 cl



**345 007** Plissé **19,90 €**



**345 004** Cecil **16,90 €**

## Floatea

Originale et pratique, Floatea, la petite boule à thé qui flotte.

Livrée avec son support ramasse-gouttes



**131 400** noir

**131 557** rouge

**131 556** jaune

**131 255** anis

**131 558** violet

**11,90 €**

## Boule à thé flottante

Ø 4,5 cm. H 8 cm  
**154 374** **15,50 €**



## Cuillère à confiture

avec crochet anti-doigts collants  
**120 298** inox 19 cm **3,95 €**



## Filter à thé permanent

**120 300** en inox  
Ø 4,5 cm. H 8 cm  
**14,50 €**

## Cuillère pince à thé

**120 211** inox 13 cm  
**4,90 €**



## Pince à thé treillis

**120 405** inox  
Ø 4,5 cm  
**4,50 €**



## Boule à thé

**120 295** Inox  
**4,95 €**



## Boule à thé treillis

**120 404** inox  
Ø 4,5 cm  
**3,80 €**



**NOUVEAU****Broyeur café Graef**

Le moulin dispose d'un réservoir amovible dévissable d'une capacité de 350 g et de non moins de 40 paramètres de mouture, pour que la taille des grains de mouture puisse être toujours parfaite. Les grains de café moulus tombent directement dans le piston. Dim. 13,5 x 23 x 39,7 cm

**350 009****199,50 €\*** **Cafetière Torino inox brossé induction**

Reçoit du café moulu

**126 873 6 tasses 74,90 €****126 030 10 tasses 89,90 €****Presse-agrumes de Barman**

Un modèle professionnel manuel en métal lourd, équipé d'un cône très stable et amovible ainsi que d'un entonnoir en acier inoxydable. Placer une moitié d'agrumes sur le cône, abaisser le levier avec poignée ergonomique en silicone et le jus s'écoulera dans votre verre. Son pied est muni de ventouses pour une meilleure stabilité. Dim. 18 x 22 x 43 cm

Dim. 18 x 22 x 43 cm

**267 174**  
noir**267 172**  
rouge**Presse-grenade de Barman**

Dim. 18 x 22 x 43 cm

**267 194 noir à poignées 159,90 €****267 001 gris NP**  
**267 175 chromé**  
**159,90 €**

# Notre sélection café

Un panel de grands crus différents, du plus léger au plus corsé.

La torréfaction consiste à griller le café vert, origine seule ou mélange, pendant environ 20 min à une température de 220°C. Seule cette transformation rend le café consommable. Chaque café demande une torréfaction spécifique. Le café est un produit frais. Il doit être conservé au froid. Il peut même être congelé, qu'il soit moulu ou en grains, pour une longue conservation.

**Café en grains**

Réveil Matin mélange corsé : Haiti / Moka / Brésil / Inde Robusta

**368 001 250 g 6,50 €****368 012 1 Kg 25 €**

Italia mélange corsé/suave : Haiti / costa rica /Brésil /Inde Robusta

**368 002 250 g 7 €****368 013 1 Kg 28 €**

Saint-Germain mélange doux : Brésil / Colombie

**368 003 250 g 7,50 €****368 014 1 Kg 29 €**

Mélange Exotique mélange fruité : Costa Rica/Kenya/Moka Djimmah/ Colombie

**368 004 250 g 7,50 €****368 015 1 Kg 29 €**

Mélange maison mélange équilibré : Guatemala/Kenya/Moka Sidamo/Brésil

**368 005 250 g 8,50 €****368 016 1 Kg 33 €**

Maragotype pure origine Nicaragua

**368 006 250 g 10 €****368 017 1 Kg 39 €**

Colombie pure origine Colombie Supremo

**368 007 250 g 8 €****368 018 1 Kg 31 €**

Spécial Moka pure origine Moka Ethiopie

**368 008 250 g 10 €****368 019 1 Kg 39 €**

Décaféiné sans solvant

**368 009 250 g 9 €****368 020 1 Kg 35 €**

Pérou El Palomar commerce équitable « Minga » &amp; Bio

**368 010 250 g 9,50 €****368 021 1 Kg 37 €**

3 continents mélange corsé / fruité : Brésil / Ethiopie / Inde

**368 011 250 g 8 €****368 022 1 Kg 30 €****Café moulu**

Pérou El Palomar commerce équitable « Minga » &amp; Bio

**368 066 250 g - espresso 10 €****368 056 1 Kg - espresso 39 €****368 032 250 g - filtre 9,50 €****368 046 250 g - espresso 9,50 €****368 045 1 Kg - espresso 37 €**

Italia mélange corsé/suave : Haiti / costa rica /Brésil /Inde Robusta

**368 024 250 g - filtre 7 €****368 060 250 g - espresso 7 €****368 050 1 Kg - espresso 28 €**

Décaféiné sans solvant

**368 031 250 g - filtre 9 €****368 057 250 g - espresso 9 €****368 047 1 Kg - espresso 35 €**

Mélange maison mélange équilibré : Guatemala/Kenya/Moka Sidamo/Brésil

**368 027 250 g - filtre 8,50 €****368 063 250 g - espresso 8,50 €****368 053 1 Kg - espresso 33 €**

Spécial Moka pure origine Moka Ethiopie

**368 030 250 g - filtre 10 €**



# Magimix



## L'Expresso automatique Magimix

En acier brossé chromé mat. Pompe 19 bars. 2 filtres 1 ou 2 tasses pour café moulu ou dosettes, système "Extracream" pour une mousse encore plus dense. Pré-humidification de la mouture. Buse eau chaude/vapeur avec embout spécial cappuccino. Filtre à eau Brita (Nouvelle cartouche Maxtra). Dosage automatique : 2 quantités programmables arrêt automatique. Contrôle de température réglable (3 niveaux). Programme de détartrage. Réservoir 1,8 L. Puissance : 1260 W. Dim. : 30 x 25 x 24 cm.

165 181 **279,90 €\***



## L'Expresso & Filtre automatique

Pompe 19 bars. 2 filtres : 1 ou 2 tasses pour café moulu ou dosettes, système "Extracream" pour une mousse encore plus dense. Pré-humidification de la mouture. Buse eau chaude/vapeur avec embout spécial cappuccino. Filtre à eau Brita (nouvelle cartouche Maxtra). Dosage automatique : 2 quantités programmables arrêt automatique. Contrôle de température réglable (3 niveaux). Programme de détartrage.

Filtre : Capacité : 8 - 10 tasses (1,2 L). Système anti-goutte. Réservoir : 1,4 L. Puissance : 2010 W. Dim : 30 x 37 x 24 cm.

165 247 chromé mat **299,90 €\***

## OFFRE SPÉCIALE

DU 28/10/2016 AU 22/01/2017

Pour l'achat d'un Expresso Magimix  
**MAGIMIX**  
VOUS OFFRE POUR + 1€  
**2 CARTOUCHES FILTRANTES**  
**BRITA MAXTRA**



## Cafetière filtre verseuse isotherme

**Thermo-programmable.** Elle permet de préparer à tout moment un café chaud et pour longtemps. Capacité 1,2 litre, résistance inox, système anti-goutte, filtre à eau, programmable et verseuse isotherme. 1 200 W.  
165 140 **149,90 €\***

**Détartrant**  
**espresso Durgol**  
(2 flacons  
de 125 ml)  
233 235  
**8,95 €**



Acier Brillant

## Toaster à Vision panoramique !

**Contrôle visuel de vos tartines et toasts grillés.** Quartz infrarouge haute performance (qualité parfaite). Portes double paroi isolantes (ouverture en toute sécurité et nettoyage facile). L 38 x P 15 x H 23 cm.

■ 165 358 Rouge  
■ 165 360 Ivoire  
■ 165 361 Noir  
199,90 €\*

■ 165 006 Brossé  
■ 165 307 Acier Brillant  
249,90 €\*

20% plus rapide  
grâce à sa résistance  
plus performante

# NESPRESSO

TOUTES LES NESPRESSO SONT  
GARANTIES 2 ANS

Nespresso recherche l'accord parfait entre la technologie et le design pour proposer des machines virtuoses, innovantes et simples d'utilisation qui sublimeront vos Grands Crus.

## CitiZ de Magimix

Avec ses lignes sobres et élancées, son design fonctionnel et « rétro-moderne », la gamme CitiZ s'inspire des grands courants de l'architecture. Elle se décline en 2 machines : CitiZ, CitiZ&Milk.



- Pompe à haute pression 19 bar
  - Dosage programmable Espresso et Lungo
  - Arrêt automatique du café
  - Grille adaptable pour verre à Macchiato
  - Mise en veille (économie d'énergie)
  - Arrêt automatique de la machine (économiseur d'énergie)
  - Bac de récupération des capsules usagées
  - Réservoir d'eau 1 L
  - Dim. 13 x 28 x 37 cm
- 165 378 blanc 179,90 €**  
**165 379 noir 179,90 €**  
**165 380 chromé 199,90 €**

## CitiZ&Milk de Magimix

Pour toutes les créations gourmandes. Mêmes caractéristiques que la Nespresso CitiZ

- Aeroccino 3 intégré pour la préparation des Capuccino et Latte Macchiato
- Réservoir lait amovible
- Dim. 19,5 x 27,5 x 33 cm

**165 984 Noir limousine NP 249,90 €\***

## Nespresso de KitchenAid

La machine Nespresso de KitchenAid est née de la rencontre d'une icône du design culinaire et de l'expertise café. Élégante et fonctionnelle, elle vous réservera des moments café d'exception. Pompe à haute pression 19 bar. 6 longueurs de tasse (25-40-60-90-110-130 ml), du « ristretto » au « lungo ». Dim. 21 x 33 x 33 cm

**399 €**

- 151 237 Rouge empire NP**
- 151 299 Blanc givré NP**
- 151 296 Crème NP**
- 151 298 Gris étain NP**
- 151 238 Noir onyx NP**
- 151 297 Pomme d'amour**



## Pixie de Magimix

Elle offre de nombreuses fonctionnalités pour un café d'exception.

- Pompe à haute pression 19 bar
- Rétroéclairage
- Arrêt automatique du café
- Longueurs de tasse Espresso et Lungo
- Arrêt automatique de la machine (économiseur d'énergie)
- Réservoir d'eau 0,7 L
- Détection du niveau d'eau
- Grille adaptable pour verre à Macchiato
- Bac de récupération des capsules usagées
- Range câble
- Dim. 11 x 23,5 x 33 cm

- 165 148 Aluminium électrique NP 149,90 €\***
- 165 215 Rouge Carmin NP 149,90 €\***
- 165 256 Steel dots 169,50 €\***

## Inissia de Magimix

Idéale pour faire les premiers pas dans l'univers Nespresso. Une taille compacte et un design simple et ludique. Dosage automatique café expresso ou café lungo, réglable. Munie d'une poignée ergonomique pour insérer et éjecter les capsules, elle permet de transporter la machine. Elle est économe grâce à son système de mise en veille automatique entre 9 et 30 min après la dernière utilisation.

- Touches : rétro-éclairées
  - Pompe : Haute pression 19 bars
  - Economie d'énergie : Classe énergie A - 40 %
  - Capacité du réservoir à eau : 0,7 L
  - Bac de récupération des capsules usagées
  - Puissance : 1260 W
  - Montée en température : 25 sec.
  - Dim. 12 x 23 x 32 cm
- 99 €\***

GARANTIES 3 ANS PIÈCES  
2 ANS MAIN D'ŒUVRE



- 165 285 Crème**
- 165 284 Noir NP**
- 165 287 Orange NP**
- 165 356 Jaune soleil NP**

## Lattissima Pro Aluminium de Delonghi

L'alliance du design et de la technologie. Ecran Tactile et affichage digitale « One-Touch System » : brevet De'Longhi pour obtenir automatiquement une mousse de lait parfaite.

- Pompe à haute pression 19 bar
- Dim. 19,5 x 27,5 x 33 cm

**150 377 499 €\***



## Lattissima Touch de Delonghi

La machine Tactile aux finitions parfaites.

- En une seule touche, vous obtenez une maîtrise de l'art du cappuccino ou du Latte Macchiato.
- Fonction nettoyage de la buse à lait semi-automatique
  - Réservoir d'eau visible, amovible et facile d'accès (0,9 L)
  - Programmation possible de la quantité de café et de lait
  - Fonction « veille » et arrêt automatique après 9 min, 30 min ou 8 h (au choix)
  - Pompe à haute pression 19 bar
  - Dim. 17 x 25 x 32 cm

**299 €\***

- 150464 Blanc brillant**
- 150 462 Noir brillant**
- 150 463 Rouge brillant**







NOUVEAU

**Bouilloire à Température Variable Serena Inox**

La température est réglable de 50 à 100°C avec affichage de la température exacte pour une précision parfaite. Vous pourrez préparer thés, infusions, cafés, lait en poudre pour nourrissons, sauces et soupes déshydratées, soupes de nouilles, etc.  
Dim. 22 x 24 x 15 cm - Poids : 1,2 kg - Puissance : 2 200 Watts  
247 140 **94,90 €\***

**Presse-agrumes Riviera & Bar**

Système dual motion pour une extraction sans effort. Cône unique pour un maximum de jus. 2 filtres inox pour une pulpe épaisse ou fine. Accessoires facilement démontables et compatibles lave-vaisselle. Enrouleur de cordon sous le socle et mise en marche automatique.  
Dim. L 18,5 x H 43,5 x P 25 cm - Poids : 4,9 kg  
Puissance : 110 W

247 024 Inox **269,90 €\***Dim. L 20 x H 46,5 x P 25,5 cm  
Poids 3,2 kg - Puissance 110 W

247 174 Rouge Garance NP

247 173 Gris Silver NP

**219,90 €\***GARANTIE  
2 ANS PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

NOUVEAU

**Broyeur à Café Automatique Pro**

Un café parfait commence par un dosage précis des grains fraîchement moulus.

Grâce à la technologie Dosing IQ™, vous obtenez à chaque broyage un dosage ultra précis de la quantité de mouture et laissez-vous porter par les arômes de votre café...

Dim. L 16,5 x H 39 x P 21,5 cm

Poids 2,9 kg

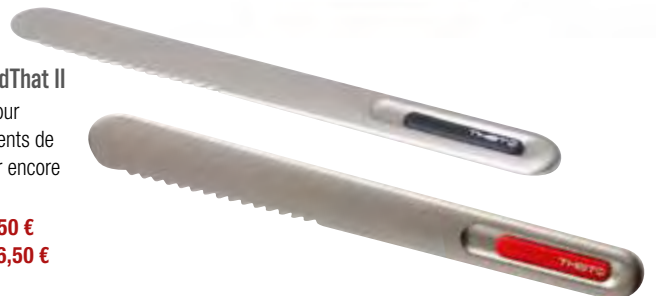
Puissance 165 W

247 124 **299,90 €\***

NOUVEAU

**Tartineur SpreadThat II**

Version dentée pour réaliser des filaments de beurre, et ramollir encore plus le beurre.

131 631 noir **26,50 €**131 632 rouge **26,50 €**

NOUVEAU

**Couteau à tartiner «Knife Air»**

Sa lame surélevée permet de poser le couteau à plat sur la table sans la salir. Parfait pour le beurre mais aussi, confiture, pâte à tartiner ou tapenade. En bois de théier ou acier inoxydable.

120 413 14 cm inox poli **21,50 €**120 414 14 cm bois de théier **10,50 €**120 415 20 cm inox poli **44,50 €**120 416 20 cm bois de théier **10,50 €**

## Riviera & Bar...



NOUVEAU

### Bouilloire inox 1,5 L

La température est réglable de 50 à 100°C par palier de 5°C avec affichage de la température exacte pour une précision parfaite. Vous pourrez préparer thés, infusions, cafés, lait en poudre pour nourrissons, sauces et soupes déshydratées, soupes de nouilles, etc. Dim. 22 x 24 x 15 cm - Poids : 1.2 kg - Puissance : 2 200 W

247 170 **79,90 €\***

NOUVEAU

### Bouilloire à Température Variable Serena Inox

247 140 NP **94,90 €\***

dès 60°

silencieuse...  
ou presque

### Bouilloire inox à température variable 1,7 L 5 températures de 60 à 100°C.

Une technologie exclusive de réduction du bruit de chauffe permet une utilisation vraiment silencieuse (44 dB maxi). Sa fonction maintien au chaud conserve l'eau à la température sélectionnée durant 30 min. Couvercle à ouverture progressive et hublot de visualisation, signal sonore et arrêt automatique à obtention de la température désirée, mise en veille automatique après 1 min de non-utilisation. Filtre inox amovible et lavable pour garantir une eau sans dépôt au moment du service. Socle avec pieds antidérapants. Dim. L 21,5 x H 26 x P 20,5 cm - Puissance : 2200 W

247 102 **189,90 €\***

## les bouilloires...

NOUVEAU



### Bouilloire Inox Gaia

100 % des pièces en contact avec l'eau sont en inox. Grande ouverture de la verseuse pour faciliter le remplissage d'eau et le nettoyage intérieur.

Dim. L 21,5 x H 27 x P 17 cm - Poids 1,75 kg - Capacité utile : 1,25 L\* - Puissance : 2000 W

247 168 Noir Fonte Grainée **89,90 €\***247 167 Blanc Porcelaine NP **89,90 €\***

Compacte

## le café...

VIDÉO [francisbatt.com](http://francisbatt.com)

### Class 800, une classe à part

Riviera & Bar a concentré son expertise dans cette collection. La robustesse de l'inox massif valorise les qualités professionnelles de ces appareils.

### Expresso Automatique inox

Carrosserie complète métal et inox massif, plateau chauffe-tasses massif, boutons de commande rétro-éclairés. Compatible café moulu et toutes dosettes papier. Système PID pour une température idéale d'extraction du café et préhumidification basse pression pour une extraction uniforme. Pompe électromagnétique 15 bars, porte-filtre en laiton chromé, buse vapeur professionnelle, broyeur à meules coniques en acier trempé, programme de nettoyage intégré...

Accessoires fournis : pot à lait inox, cuillère doseuse, tasse-mouture, outil d'arrasage, cartouche filtrante et kit complet de nettoyage. Réservoir d'eau : 1,8 L. 1 625 W. Poids 7,9 kg. Dim. L 27 x H 33,5 x P 31,5 cm.

247 126 **549 €\***

NOUVEAU

### Expresso Broyeur Automatique Pro

Café en grains, moulu ou en dosettes papier, l'expresso broyeur automatique pro Barist'o CE 837A offre une large palette d'utilisation. Grâce à son broyeur intégré et à la saveur des grains fraîchement moulus, réalisez un café unique, à la mousse onctueuse et épaisse. Dim. L 33,5 x H 41 x P 31,5 cm - Poids 10,6 kg.

Puissance 1700 W

247 146 **749 €\***

Accessoires offerts



# les théières...



SANS  
BisphénoL A

NOUVEAU

## Théière automatique Cha Dao

Choisissez votre type de thé (5 types + 1 programmable) et la force souhaitée (léger, medium, soutenu + personnalisable).

**Fonction automatique** : chauffe de l'eau - descente du panier - infusion - remontée du panier - signal prêt.

**Fonctions** : «Maintenance au Chaud» pendant 1h et affichage de la durée écoulée - Température d'infusion réglable de 50 à 100°C par paliers de 5°C Bouilloire à température variable de 50 à 100°C «Départ différé» jusqu'à 24 h - Capacités : 1,2 L de thé / 1,5 L d'eau - Dim. L 22 x H 26 x P 22 cm - Poids 2,4 Kg

247 117 **329,90 €\***



100% modulable

SANS  
BisphénoL A

## Théière Yunnan à température variable 1,2 L

Verseuse en verre trempé avec finition en acier inox.

4 Fonctions programmées, pour porter l'eau à la bonne température pour faire un thé vert, noir, Oolong ou une infusion, un signal avertit une fois l'infusion terminée. Maintien au chaud à une température inférieure pour ne pas sur-infuser le thé. Mise en veille automatique au bout d'une minute.

Chauffe rapide 1300 W - Contenance de 0,50L à 1,2L - Théière sans fil 360° - Enrôleur de cordon - Maintien au chaud sélectionnable - Température variable de 75° à 100°C - Pannière à thé en acier inox - Signaux sonores durant le cycle d'infusion - Réglage du temps d'infusion. Sécurité manque d'eau et surchauffe.

247 115 **139,90 €\***



100% modulable

SANS  
BisphénoL A

## Théière Sencha à température variable 1,2 L

Verseuse en verre trempé avec finition en acier inox pour un thé à une température de 50° à 100°C

et un temps d'infusion de 30 s à 10 min configurable selon la force désirée. Mise en veille automatique au bout d'une minute.

Température et temps d'infusion 100% configurables - Chauffe rapide 1300 W - Contenance de 0,5 L à 1,2 L - Théière sans fil 360° - Enrôleur de cordon - Maintien au chaud sélectionnable - 5 programmes mémorisés : Noir, Vert, Oolong, blanc et infusion - 4 programmes personnalisables - Température variable de 50° à 100°C par palier de 5°C - Pannière à thé en acier inox - Signaux sonores durant le cycle d'infusion - Sécurité manque d'eau et surchauffe.

247 116 **179,90 €\***



NOUVEAU

## Cafetière Filtre Digitale Inox Isotherme

Restituer de bon matin toutes les subtilités aromatiques d'un café, telle est la vocation de la cafetière filtre digitale inox isotherme BCF 560. Généreuse à souhait avec sa grande contenance de 1,5 L (jusqu'à 15 tasses), elle officie pour des réveils en douceur. Côté coulisses, elle bénéficie de développements innovants comme la présence de douchettes multi-sorties qui assurent une aspersion optimale de la mouture pour un meilleur développement des arômes. Côté séduction, elle possède un sélecteur d'arôme pour des saveurs corsées à l'envie. Bienveillant, son bouton rotatif Easy Select permet un réglage très facile de l'heure. Dim. L 23 x H 36,5 x P 26,5 cm Poids 3,5 kg - Puissance 950 W

247 172 **139,90 €\***

SANS  
BisphénoL A

NOUVEAU

## Expresso Dual Boiler

**100% technologie professionnelle Barista** : extraction de café incomparable et émulsion de lait simultanées. La perfection d'un espresso exige à chaque fois la précision de la température et le contrôle de la pression. C'est au coeur de la machine que se trouvent une chaudière inox Espresso, un groupe percolateur chauffant gérés par régulateurs PID, garants d'une température d'extraction ultra précise 93°C +/- 1°C ainsi qu'une chaudière inox. Vapeur 135°C raccordée par échangeur thermique inox à la chaudière espresso. - Dim. L 40,5 x H 38 x P - 38 cm - Poids 13,8 kg - Puissance 2000 W

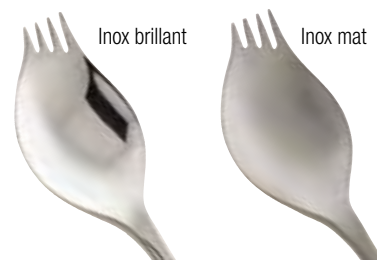
247 123 **1499,90 €\***

Accessoires offerts





3 EN 1

Fabriqué en  
FRANCE**Georgette !**Une petite révolution  
dans l'univers des arts de la table**NOUVEAU**Georgette  
Couvert de table 19 cm.Georgette Demoiselle  
Couvert à dessert 16 cm.

Inox brillant

Inox mat

Le couvert de table multifonction Georgette fait office à la fois de fourchette, de couteau et de cuillère. Ce concept totalement innovant est à la fois très pratique et écologique. Georgette est née de l'esprit inventif d'un passionné de nature et de grands espaces, Jean-Louis Orengo. C'est lors d'un raid aventure dans le Grand Nord canadien que cette innovation a germé dans son esprit. Nul doute que ce spécialiste reconnu des traces d'animaux marquera de son empreinte l'univers des ustensiles de cuisine. En achetant ce produit aussi innovant qu'utile, vous ferez également une bonne action pour l'association pyrénéenne à vocation pédagogique "L'œil aux aguets".

**Inox brillant**Set de 2 couverts de table  
Georgette Demoiselle**351 003** Droitier**351 004** Gaucher**36 €**Set de 6 couverts de table  
Georgette Demoiselle**351 007** Droitier**351 008** Gaucher**90 €**Set de 2 couverts  
de table Georgette**351 001** Droitier**351 002** Gaucher**37,60 €**Set de 6 couverts  
de table Georgette**351 005** Droitier**351 006** Gaucher**94,30 €****Inox mat**Set de 2 couverts de table  
Georgette Demoiselle**351 011** Droitier**351 012** Gaucher**36 €**Set de 6 couverts de table  
Georgette Demoiselle**351 015** Droitier**351 016** Gaucher**90 €**Set de 2 couverts  
de table Georgette**351 009** Droitier**351 010** Gaucher**37,60 €**Set de 6 couverts  
de table Georgette**351 013** Droitier**351 014** Gaucher**94,30 €****Un concept simple et ingénieux.**

Ces sets de tables et ces serviettes sont livrés prédécoupés, pour l'apéritif ou pour la table. Biodégradables, jetables ou réutilisables, lavables en machine à 60°C (8 à 10 utilisations). Une alternative pratique pour se simplifier la vie !

**12 sets de table 20 x 20 cm****271 098** pistache**271 101** rouge**271 104** bordeaux**271 107** taupe**271 099** jaune**271 102** fuchsia**271 105** chocolat**271 145** noir**271 100** orange**271 103** aubergine**271 106** blanc**24,95 €****25 serviettes 48 x 32 cm****271 070** pistache**271 073** chocolat**271 076** orange**271 096** bordeaux**271 071** noire**271 074** aubergine**271 086** blanche**271 097** taupe**271 072** rouge**271 075** jaune**271 095** fushia**16,95 €**



# Acidulés

Un matériau particulièrement innovant aux couleurs vives et multiples. Se décline en art de la table, ronds de serviette, porte-couteaux, couverts et pièces de cuisine. Habillez votre table avec ces couverts acidulés, et n'hésitez pas à mélanger les couleurs pour une déco actuelle.



Fabriqué en  
FRANCE

530 001 Couteau de table **9,50 €**  
530 002 Fourchette de table **8,80 €**  
530 003 Cuillère de table **9 €**  
530 004 Couteau à dessert **9,30 €**  
530 005 Fourchette à dessert **9 €**  
530 006 Cuillère à dessert **9 €**

530 007 Cuillère à café **7,30 €**  
530 008 Cuillère à moka **6,80 €**  
530 009 Fourchette à poisson **8,90 €**  
530 010 Couteau à poisson **9,30 €**  
530 011 Fourchette à gâteau **7,80 €**  
530 012 Pelle à tarte **25,50 €**

530 013 Couteau à fromage **14,50 €**  
530 014 Tartineur   beurre **9,90 €**  
530 015 Louche   potage **36,50 €**  
530 016 Cuillère de service **21,50 €**  
530 017 Fourchette de service **21,50 €**  
530 018 Pelle à riz & à frites **26,30 €**

530 019 Cuillère à sauce **23,80 €**  
530 020 Pelle   lasagnes **25,80 €**

530 025 Coffret de 24 pièces **199 €**

## Collection Séville

Alain Saint-Joanis, coutelier de père en fils depuis 1876 fabrique des articles pour la table dans la plus pure tradition de la Coutellerie Française.

Les hauts des couverts sont en inox 18/10. Les lames des couteaux sont en inox spécial coutellerie et les viroles en inox. Toutes ces pièces sont assemblées et polies manuellement et vont au lave-vaisselle.



 caille



bleu roi



noir



ivoire



corail

Des couverts Séville à la couleur de votre intérieur, votre vaisselle, vos nappes...

Sans supplément à partir de 60 pièces.  
De 12 à 59 pièces : 75 € de frais.

Pour tout renseignement, nous contacter au  
01 47 27 13 28 ou sur [www.francisbatt.com/couvertseville](http://www.francisbatt.com/couvertseville)



253 308 Couteau de table **58 €**  
253 311 Couteau à dessert **56 €**  
253 326 Couteau à fruit **56 €**  
253 328 Couteau à poisson **57 €**  
253 331 Couteau à fromage GM **85 €**  
253 332 Couteau à fromage MM **60 €**  
253 333 Couteau à beurre **60 €**

253 335 Couteau à pain **80 €**  
253 310 Cuillère de table **59 €**  
253 313 Cuillère à dessert **59 €**  
253 314 Cuillère à café **55 €**  
253 315 Cuillère à moka **55 €**  
253 318 Cuillère à servir **119,90 €**  
253 320 Cuillère à jus **123 €**

253 309 Fourchette de table **59 €**  
253 312 Fourchette à dessert **59 €**  
253 319 Fourchette à servir **119,90 €**  
253 323 Fourchette à huîtres **81 €**  
253 324 Fourchette à gâteaux **81 €**  
253 327 Fourchette à fruit **81 €**  
253 329 Fourchette à poisson **57 €**

253 316 Louche   potage **123 €**  
253 317 Louche   crème **123 €**  
253 321 Service à salade **229 €**  
253 322 Service à découper **324 €**  
253 325 Pelle à tarte **128 €**  
253 330 Service à poisson **217 €**  
253 334 Tartineur **59 €**



Fabriqué en  
FRANCE

## Béatrix\*

Couverts haut de gamme, manche et lame inox, conçus pour le lave-vaisselle.

253 000 Couteau de table **39,50 €**

253 001 Fourchette de table **44 €**

253 002 Cuillère de table **44 €**

253 003 Couteau à dessert **37 €**

253 004 Fourchette à dessert **44,50 €**

253 005 Cuillère à dessert **42 €**

253 006 Cuillère à café **40 €**

## Les inox



Fabriqué en  
ITALIE

### Harmonie Inox\*

Une sobriété tout en inox, va au lave-vaisselle.

500 948 Couteau de table **8,50 €**

500 949 Fourchette de table **6,30 €**

500 950 Cuillère de table **6 €**

500 951 Couteau à dessert **8,80 €**

500 952 Fourchette à dessert **6 €**

500 953 Cuillère à dessert **6 €**

500 954 Cuillère à café **4,50 €**

500 612 Fourchette à servir **12,80 €**

500 611 Cuillère à servir **12,80 €**

500 610 Coffret 24 pièces **139,90 €**



Fabriqué en  
ITALIE

### Chef\*

Une nouvelle ligne pour un design contemporain et robuste, tout en inox. Va au lave-vaisselle.

514 135 Couteau de table **8,80 €**

514 136 Fourchette de table **6,20 €**

514 137 Cuillère de table **5,80 €**

514 138 Couteau à dessert **8,50 €**

514 139 Fourchette à dessert **6,20 €**

514 140 Cuillère à dessert **6,20 €**

514 141 Cuillère à café **4,20 €**

514 145 Fourchette à servir **15,50 €**

514 144 Cuillère à servir **15,50 €**





Fabriqué en  
ITALIE



- 514 160 Couteau de table **8,80 €**
- 514 161 Fourchette de table **5,50 €**
- 514 162 Cuillère de table **5,50 €**
- 514 163 Couteau à dessert **8,50 €**
- 514 164 Fourchette à dessert **5,50 €**
- 514 165 Cuillère à dessert **5,50 €**
- 514 166 Cuillère à café **4,50 €**
- 514 170 Fourchette à servir **15,50 €**
- 514 169 Cuillère à servir **15,50 €**

Venice\*

Un design raffiné et élané pour ces  
couverts inox. Va au lave-vaisselle.

## Les chics

Fabriqué en  
FRANCE



- 298 001 Couteau table **24,90 €**
  - 298 002 Fourchette table **23,90 €**
  - 298 003 Cuillère table **23,90 €**
  - 298 006 Couteau à dessert **24,90 €**
  - 298 007 Fourchette à dessert **23,90 €**
  - 298 008 Cuillère à dessert **23,90 €**
  - 298 004 Cuillère café **19,90 €**
  - 298 017 Service à servir **89,50 €**
- Précisez Chambord noir ou ivoire.



Chambord\*

Le plus classique de nos modèles,  
un indémodable qui se marie avec le métal argenté,  
il est conçu pour le lave-vaisselle.

Fabriqué en  
FRANCE



- 520 001 Couteau de table **27 €**
- 520 002 Fourchette de table **25,50 €**
- 520 003 Cuillère de table **25,50 €**
- 520 004 Couteau à dessert **26,90 €**
- 520 005 Fourchette à dessert **25,50 €**
- 520 006 Cuillère à dessert **25,50 €**
- 520 007 Cuillère à café **23 €**
- 520 017 Fourchette à servir **55 €**
- 520 016 Cuillère à servir **55 €**



Galaxie Bois\*

La noblesse du bois sur votre table.  
Son manche à facettes, un atout d'élégance  
et de raffinement. Supportent le lave-vaisselle,  
mais lavés à la main, ils vieilliront moins vite.

Fabriqué en  
FRANCE



- 500 300 Couteau table **19 €**
- 500 301 Fourchette table **18,50 €**
- 500 302 Cuillère table **18,50 €**
- 500 303 Couteau à dessert **19 €**
- 500 304 Fourchette à dessert **18,50 €**
- 500 305 Cuillère à dessert **18,50 €**
- 500 306 Cuillère à café **15,90 €**
- 500 315 Fourchette à servir **36,50 €**
- 500 314 Cuillère à servir **36,50 €**



Cristal Venus\*

Une ligne pure et élégante aux  
transparences actuelles et raffinées.  
Résistant au lave-vaisselle.

\*Liste des pièces, poisson et service sur demande.

# Cable

Couvert chic et prestigieux  
conçu pour le lave-vaisselle  
Qualité orfèvre, finition main.

Fabriqué en  
FRANCE 



253 053 Couteau à beurre **92 €**  
253 028 Couteau de table **82 €**  
253 031 Couteau dessert **82 €**  
253 046 Couteau à fruits **80 €**  
253 055 Couteau à pain **106 €**  
253 048 Couteau à poissons **98 €**  
253 051 Couteau à fromage GM **96 €**

253 052 Couteau à fromage MM **92 €**  
253 040 Cuillère à jus **207 €**  
253 034 Cuillère café **92 €**  
253 030 Cuillère de table **94 €**  
253 033 Cuillère à dessert **94 €**  
253 035 Cuillère à moka **89 €**  
253 038 Cuillère à servir **181 €**

253 032 Fourchette à dessert **94 €**  
253 047 Fourchette à fruits **115 €**  
253 044 Fourchette à gateaux **115 €**  
253 043 Fourchette à huîtres **115 €**  
253 049 Fourchette à poissons **98 €**  
253 039 Fourchette à servir **181 €**  
253 029 Fourchette de table **94 €**

253 037 Louche à crème **207 €**  
253 036 Louche à potage **207 €**  
253 045 Pelle à tarte **189 €**  
253 042 Service à découper **232 €**  
253 050 Service à poissons **360 €**  
253 041 Service à salade **349 €**  
253 054 Tartineur **78 €**



## Diana

Classique et gracieux.  
Conçu pour le lave-vaisselle.

519 026 Couteau de table **16 €**  
519 027 Fourchette de table **13,40 €**  
519 028 Cuillère de table **13,40 €**  
519 029 Cuillère à café **11,30 €**  
519 030 Couteau à dessert **16 €**  
519 031 Fourchette à dessert **13,40 €**  
519 032 Cuillère à dessert **13,40 €**  
519 033 Cuillère à moka **11,20 €**





### Clara

Dernier né de nos modèles transparents.  
Chic et simple. Conçu pour le lave-vaisselle.

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 524 003 Couteau à dessert <b>15,90 €</b>  | 524 007 Cuillère à moka <b>13,90 €</b>      | 524 017 Fourchette à servir <b>29,90 €</b>  | 524 018 Service à salade <b>59,90 €</b>         |
| 524 012 Couteau à fromage <b>27,50 €</b>  | 524 020 Cuillère à sauce <b>29,90 €</b>     | 524 001 Fourchette de table <b>14,90 €</b>  | 524 015 Service à poisson <b>69,90 €</b>        |
| 524 022 Couteau à pain <b>36,90 €</b>     | 524 016 Cuillère à servir <b>29,90 €</b>    | 524 014 Louche à potage <b>48,90 €</b>      | 524 013 Tartineur <b>16,50 €</b>                |
| 524 009 Couteau à poisson <b>16,90 €</b>  | 524 002 Cuillère de table <b>14,90 €</b>    | 524 019 Pelle à frites (riz) <b>34,90 €</b> | 524 024 6 couteaux à steak Coffret <b>139 €</b> |
| 524 000 Couteau de table <b>15,90 €</b>   | 524 004 Fourchette à dessert <b>14,90 €</b> | 524 021 Pelle à lasagnes <b>29,90 €</b>     | 524 025 Set de 24 pièces Coffret <b>349 €</b>   |
| 524 006 Cuillère à café <b>13,90 €</b>    | 524 010 Fourchette à gateaux <b>13,90 €</b> | 524 011 Pelle à tarte <b>34,90 €</b>        |   |
| 524 005 Cuillère à dessert <b>14,90 €</b> | 524 008 Fourchette à poisson <b>16,90 €</b> | 524 023 Service à découper <b>84,90 €</b>   |   |



### New Bridge

Une gamme classique et ergonomique.

Conçu pour le lave-vaisselle.

- |   |  |
|---|--|
| 503 001 Couteau de table <b>11,30 €</b>   | 503 004 Couteau à dessert <b>11,30 €</b>   |
| 503 002 Fourchette de table <b>9,80 €</b> | 503 005 Fourchette à dessert <b>9,80 €</b> |
| 503 003 Cuillère de table <b>9,80 €</b>   | 503 006 Cuillère à dessert <b>9,80 €</b>   |
|   | 503 007 Cuillère à café <b>8 €</b>         |



Jaune



Bleu France



Rose



Ivoire



Cerise



Vert olive



# Faïencerie de Gien

Depuis presque 200 ans, la Faïencerie de Gien ne cesse de se perfectionner dans l'art de la faïence et du savoir-faire français.

Retrouver tous les produits Gien sur [www.francisbatt.com/gien](http://www.francisbatt.com/gien)



plat à gâteau

4 assiettes canapés assorties



Plat rectangle GM culinaire



Plat carré  
MM culinaire

Tasse  
petit déjeuner  
avec soucoupe jumbo



plat à cake

## ROUTE DES INDES Décor Arnaud d'Aunay

Inspiré du carnet de voyage de l'artiste, ce décor nous transporte sur le continent indien. Nous sommes emportés par la puissance de la couleur, séduits par la sophistication des détails et la maîtrise des sujets.

750 022 Coffret de 1 plat à gâteau **70 €**

750 023 Coffret de 1 plat à cake **75 €**

750 204 Coffret de 1 plat carré MM  
culinaire **50 €**

750 135 Coffret de 4 assiettes canapés assorties **80 €**

750 202 Coffret de 1 plat rectangle GM culinaire **70 €**

750 209 Serviettes en papier à motif NP **6 €**

750 146 Coffret de 1 tasse petit déjeuner avec soucoupe  
jumbo **65 €**

Retrouver tous les produits Route des Indes sur  
[www.francisbatt.com/routedesindes](http://www.francisbatt.com/routedesindes)

## PETITS CHOUX

Décor d'archives Gien

Selon vos goûts et votre humeur du jour, vous avez le choix de faire votre plein d'énergie dans une tasse aux dix coloris uniques. Mettez-vous à votre couleur dès le matin !

Coffret de 2 gobelets espresso **24 €**

750 699 Améthyste

750 700 Bleu givre

750 701 Faïence

750 702 Rose poudre

750 703 Rubis

750 704 Taupe

750 705 Terra cotta

750 706 Turquoise

750 707 Vert céladon

Retrouver tous les produits Petits choux sur  
[www.francisbatt.com/petitschoux](http://www.francisbatt.com/petitschoux)







## MILLEFLEURS

Décor Isabelle de Borchgrave

Abondance de pensées, roses, bleuets, géraniums, camélias... Millefleurs vous offre un large choix de pièces colorées pour habiller votre table et votre intérieur. Un thème intemporel pour un décor universel.

750 014 Assiette à dessert en faïence (lot de 4) **112 €**

750 019 Plateau de service grand modèle **75 €**

750 075 Tasse à déjeuner jumbo avec soucoupe en faïence **65 €**

750 018 Serviettes en papier motif fleuri (lot de 20) **NP 6 €**

750 117 Plat rectangulaire en faïence petit modèle **40 €**



Assiette à dessert



Tasse à déjeuner jumbo avec soucoupe en faïence



Plateau de service grand modèle



Plat rectangulaire en faïence petit modèle

Retrouver tous les produits Millefleurs sur  
[www.francisbatt.com/millefleurs](http://www.francisbatt.com/millefleurs)



## PARIS PARIS

Décor Isabelle Barthel

Un plan de Paris délicatement ponctué de dessins et emblèmes, nous emporte dans une visite de ses différents quartiers et de leurs monuments. L'Opéra, Montmartre, les Champs Elysées, la Tour Eiffel... Retrouvons au fil des pièces de cette collection, les symboles qui nous résument Paris.

750 043 Plateau GM 48 cm X 38 cm **75 €**

750 020 Coffret de 4 assiettes canapés assorties **80 €**

750 313 Coffret de 1 mug **30 €**

750 315 Coffret de 2 tasses avec soucoupe petit déjeuner **100 €**

750 324 Coffret de 1 vide poche PM **35 €**



Coffret de 2 tasses avec soucoupe petit déjeuner



1 mug



Vide poche



4 assiettes canapés assorties

Retrouver tous les produits Paris Paris sur  
[www.francisbatt.com/parisparis](http://www.francisbatt.com/parisparis)



## Platex

Fabriqué en  
FRANCE



D'authentiques tables roulantes pliantes, très solides, fonctionnelles et esthétiques. Idéales pour servir l'apéro, le café... et desservir. Elles se plient en 5 secondes grâce à un système exclusif de fermeture, supportent jusqu'à 10 kg par plateau (modèle stratifié) et franchissent les obstacles au sol grâce à leurs larges roues.

GARANTIE 3 ANS

### Les Stratifiées « couleur »

Les plateaux stratifiés mélaminés se déclinent en 10 coloris très actuels avec montants chromés. Ils résistent aux brûlures jusqu'à 100°C, peuvent supporter des poids de 10 kg

Taille des plateaux : 44 x 62 cm

#### Dimensions 2 étages :

- hauteur ouverte : 68 cm
- hauteur fermée : 90 cm

#### Dimensions 3 étages :

- hauteur ouverte : 83 cm
- hauteur fermée : 104 cm



#### Terra cotta

189 883 2 étages **299 €**  
189 884 NP 3 étages **369 €**



#### Blanc

189 084 2 étages **289 €**  
189 110 NP 3 étages **369 €**



#### Noir

189 085 2 étages **289 €**  
189 111 NP 3 étages **369 €**



#### Gris métal

189 086 2 étages **289 €**  
189 112 NP 3 étages **369 €**



#### Tilleul

189 881 2 étages **299 €**  
189 882 NP 3 étages **369 €**



#### Lin

189 880 2 étages **299 €**  
189 879 NP 3 étages **369 €**



#### Grenadine

189 877 2 étages **299 €**  
189 878 NP 3 étages **369 €**



Des grandes roues pour une maniabilité parfaite



Fermeture facile et rapide, grâce à ses boutons poussoirs



Repliée, elle ne mesure que 8 cm d'épaisseur et elle se range en toute discrétion.

### Les Stratifiées « loupe d'orme » montants dorés

Un grand classique indémodable avec des plateaux stratifiés mélaminés, décor Loupe d'orme, montants dorés.

Taille des plateaux : 44 x 62 cm

Dimensions 2 étages :

- hauteur ouverte : 68 cm

- hauteur fermée : 90 cm

Dimensions 3 étages :

- hauteur ouverte : 83 cm

- hauteur fermée : 104 cm

189 076 2 étages

349 €



189 103 3 étages

449 €

### Les Acryliques « givré »

Les tables en acrylique givré sont équipées de plateaux givrés transparents de 5 mm d'épaisseur.

Taille des plateaux : 44 x 62 cm

Dimensions 2 étages :

- hauteur ouverte : 68 cm

- hauteur fermée : 90 cm

Montants dorés

189 083 2 étages

499 €



Montants chromés

189 141 2 étages

449 €



### Les Acryliques « chromé »



Écru

189 269 2 étages 389 €



Argent

189 701 2 étages 389 €



Noir

189 677 2 étages 389 €

### Les Acryliques « doré »



Écru

189 069 2 étages 429 €



Noir

189 792 2 étages 429 €



Myfair Havane

189 888 2 étages 499 €



Myfair Vermeil

189 887 2 étages 499 €



stylet inclus

### Lutrin pour tablette

**L'antique lutrin s'adapte aux nouvelles technologies !**

Une base lestée pour une bonne stabilité, des crans de réglages pour utilisation verticale, horizontale ou inclinée, des zones antidérapantes, ce nouveau lutrin est parfaitement compatible avec les différentes marques et tailles de tablettes. Pour une parfaite propreté, un stylet est intégré dans la charnière.

164 450 Blanc

164 619 Noir

29,95 €



### Lutrin de cuisine «COOK» en acrylique

Dim. 32 x 23 x 8,5 cm

120 397 18,90 €



### Porte essuie-tout

Tout en inox, très design il possède un crochet qui retient le papier et l'empêche de se dérouler.

Ø 13 cm. H 35,5 cm

154 194 36,90 €



### Dériveur triple, en inox

Avec ouverture frontale facile. Idéal pour être monté même dans les coins.

Dim. 40 x 27 x 10 cm.

135 121 59,90 €

### Porte essuie-tout Simplehuman avec bras

A tension.

Dim. 19,6 x 30 cm

242 052 32 €



### Porte-ustensiles

En inox. Avec repose cuillère.

242 019 30 €



## Poussettes de marché

### Go Up

**Ultra-pratique, pliante**, avec une poignée orientable pour être tirée ou poussée en avant. Des roues pivotantes pour une grande maniabilité. Une poche thermique intérieure pour les surgelés.

Dépliée : H 110 x L 48 x P 40 cm. Pliée : H 64 x L 48 x P 30 cm.

Volume sac : 39,5 L. Volume poche isotherme : 10 L.

187 002 Rouge

187 001 Noir

159 €

ultra-pratique !



VIDÉO francisbatt.com



### Go +

**Elle a toutes les qualités de la Go Up avec en plus**, une poche arrière pour les journaux, un espace pour la liste des courses ou l'identification et un crochet pour un sac. Elle se pousse vers l'avant, sa poignée est réglable en hauteur avec une bonne prise en main. De grande contenance, compacte et repliable, avec 6 roues dont les 2 doubles pour mieux diriger et monter facilement les trottoirs. Sac intérieur lavable en machine.

Dim. ouverte : 46 x 109 cm, repliée : H 64 cm x L 54 x 33 cm. Contenance du sac principal : 52 L, du sac isotherme : 8 L. Poids : 5,8 kg.

187 018 Rouge

187 024 Grise NP

179 €

### Chariot ouvert We go

**Il est équipé d'une protection imperméable dans sa partie haute**, rangée dans la poche arrière du chariot, pour protéger vos courses en cas de pluie. La poignée réglable en hauteur est recouverte d'une mousse pour un confort optimum. Pour régler la poignée, appuyer sur les boutons latéraux de chaque côté de la poignée. Le sac intérieur se retire, pour un entretien facile et efficace.

**Deux options d'utilisation** : en tirant le chariot vide avec les roues arrière repliées en poussant le chariot plein avec les roues arrière dépliées.

187 025 Rouge NP

187 026 Gris

189 €

panier surélevé :  
encore + de confort







### La boîte à pain Touch bin

En acier brillant

249 096 PM 31,6 x 17,5 cm **49 €**

249 099 GM 44,8 x 17,5 cm **NP 58 €**

En acier brossé anti-taches

249 098 GM 44,8 x 17,5 cm **NP 58 €**

249 097 PM 31,6 x 17,5 cm **NP 52 €**



### Plateau de lit en bois

Son design sobre et discret s'intègre parfaitement à tous les intérieurs, classiques ou contemporains.

Le bois de ficus (ou caoutchouc) est un bois exotique d'une grande robustesse qui n'a rien à envier aux bois les plus durs. Il ne se déforme pas, ne se tache pas et n'absorbe pas l'humidité. Ne passe pas au lave-vaisselle.

186 027 69 x 35 x 7 cm **48,50 €**



### Range-couverts extensible

Pratique et ajustable, il convient à une large gamme de tailles de tiroirs de 29 cm jusqu'à 48 cm. Ne convient pas au lave-vaisselle.

Dim. 37 x 27 x 5 cm

164 388 vert **34,80 €**

164 389 gris foncé **NP 34,80 €**

### Chauffe-assiettes

Préchauffe jusqu'à 10 grandes assiettes.

En tissu 100% coton, lavable en machine ou à la main. Puissance 200 W.

Longueur du cordon : 1,50 m

Dim. 30 x 40 x 30 cm.

Surface de chauffe : 30 x 30 cm (5 plis)

247 161 **49,90 €**



### Escabeau

Un design qui s'intègre à tous les intérieurs, très stable avec ses marches larges XXL (31 x 23 cm) recouvertes d'antidérapant et une barre de soutien.

Fiable grâce à un système de blocage de sécurité. S'utilise au jardin comme en cuisine et dans le dressing. Un encombrement mini une fois plié pour un gain de place optimisé. Une qualité contrôlée TÜV/GS. En aluminium résistant. Très robuste, jusqu'à une portée de 150 kg.



GARANTIE 10 ANS

### Escabeau

	1 marche	2 marches	3 marches	4 marches
Dim. ouvert	44 x 71 x 35 cm	44 x 97 x 48 cm	44 x 122 x 64,5 cm	44 x 148 x 80 cm
Dim. fermé	79 x 47,5 x 8 cm	106,5 x 47,5 x 8 cm	134 x 47,5 x 8 cm	161,5 x 47,5 x 8 cm
Poids	3,100 kg	4,550 kg	6 kg	7,450 kg
Réf.	<b>117 151</b>	<b>117 152</b>	<b>117 154</b>	<b>117 153</b>
Prix	<b>99 €</b>	<b>119 €</b>	<b>149 €</b>	<b>169 €</b>



## Billots Cristel

### Billot Cristel

Plateau en bois debout. Hêtre massif naturel traité par imprégnation. Épaisseur : 8 cm. Étagère et rallonge à claires voies. Tiroir monté sur galets.

2 roulettes avec blocage. Barre inox. Panoply à l'avant et des 2 côtés.

126 847 60 x 60 x H 90 cm

**800 €**

126 848 90 x 60 x H 90 cm NP

**1 000 €**



### Mini billot Cristel

Structure en hêtre massif naturel traité. Billot en bois debout de 8 cm d'épaisseur. Étagère et rallonge à claires voies. 2 roulettes avec blocage.

126 967 40 x 40 x 90 cm

**675 €**

Retrouvez tous nos billots sur

➔ [www.francisbatt.com/sodastream](http://www.francisbatt.com/sodastream)

## simplehuman

Les poubelles simplehuman sont en acier anti-traces et en plastique durable.

Elles ont été élaborées dans le but de simplifier le quotidien à la maison et rendre plus agréables et rapides les tâches ménagères. Elles ont été conçues à partir de matériaux robustes pour garantir une longue durée de vie.



### Poubelle à pédale simplehuman en acier inoxydable.

Elle est équipée d'une «réserve à sacs» innovante, qui garde et distribue les sacs depuis l'intérieur de la poubelle. Elle permet un changement de sac plus rapide. Un anneau de bordure en acier inoxydable maintient le sac en place afin de le cacher. L'absence de bac intérieur, offre plus de place pour les déchets. Sa pédale large et robuste a été conçue pour durer. Sa fermeture est lente et silencieuse.

242 112 45 litres 40,5 x 33,8 x 65,5 cm (sac M) **184,90 €**

242 113 55 litres 47 x 35,8 x 65,5 cm (sac Q) **207 €**

### Poubelle profonde « papillon » simplehuman

S'ouvre du centre afin d'offrir un maximum de place lorsqu'il s'ouvre sous les comptoirs bas.

242 005 30 litres

26 x 45 x 68 cm (sacs H) **149,90 €**



**NOUVEAU**

### Poubelle demi-lune à pédale

242 117 40 L (sac M) **170 €**

242 023 30 L (sac H) **150 €**

### Poubelle à capteur demi-lune

242 116 Inox brossé 45 L

avec réserve à sacs (sac J) **NP 200 €**

### Poubelle à couvercle basculant

242 118 Acier brossé 55 L (sac P) **NP 170 €**



## Joseph Joseph

### Poubelle de tri sélectif Totem Intelligent Waste

Son design moderne, sa capacité et sa flexibilité vous étonneront.

Conçue pour satisfaire les besoins de tri et de recyclage des déchets quotidiens, la poubelle à 3 compartiments occupe le même espace qu'une poubelle traditionnelle mais elle offre une multitude de fonctions sans compromettre sa capacité.

### Sacs poubelle Joseph Joseph

20 sacs poubelle 24/36 litres

335 050 NP **6,70 €**

50 sacs poubelle 4 litres

335 049 NP **9,90 €**

Lot de 2 filtres anti-odeurs

335 048 NP **5,90 €**



60 litres

Dim. 79,7 x 40 x 30 cm

335 045 Noire **279 €**

335 046 Pierre NP **279 €**

48 litres

Dim. 66 x 40 x 30 cm

335 084 Pierre **229 €**

335 085 Noire NP **229 €**





### Poubelle rectangulaire en inox avec détecteur d'ouverture simplehuman

#### Poubelle à capteur sensoriel intelligent.

Le couvercle s'ouvre et se referme automatiquement. Fourni avec 6 piles modèles LR14. En option : adaptateur secteur, vous éviterez l'usage des piles en restant branché dans votre prise de courant.

- 242 056 40 litres 30,5 x 44,2 x 63,75 cm (sacs N) **279,90 €**  
 242 062 55 litres 33 x 51,3 x 63,75 cm (sacs U) NP **329,90 €**  
 242 057 Adaptateur secteur NP **37,90 €**

### Poubelle large rectangulaire simplehuman

Poubelle rectangulaire longue 50 litres. En acier inoxydable avec finition anti-traces. Large pédale résistante en acier et système de blocage du couvercle pour utilisations longues et changement de sac. 59 x 26 x 66 cm.

242 004 (sacs Q) NP **199,90 €**

### Poubelle large rectangulaire à pédale simplehuman

242 022 Tri sélectif 48 L (2 bacs de 24 L) rectangulaire longue. 36 x 56 x 64 cm (sacs U et G) NP **299,90 €**



### Poubelle SLIM plastique à roulettes simplehuman

242 001 40 litres slim noire 49 x 26 x 64 cm (sacs K) **59,90 €**



### Poubelle profonde rectangulaire "touch bar" simplehuman

En inox. Couvercle Easy touch.

242 068 40 litres 43 x 26 x 72 cm. (sacs M) **174,90 €**



### Gant nettoyage poubelle acier mat simplehuman

Idéal pour nettoyer et retirer les traces de doigts sur les poubelles en inox.

242 017 **7 €**

## Brabantia

### Poubelle Touch Bin® inox brossé anti-trace

Design et fonctionnelles, les Touch Bin® sont fabriquées à partir de matériaux durables résistants à la corrosion. Garantie 10 ans.

### Sacs poubelle Brabantia en distributeur

249 049 30 L (G) Touch bin (40 sacs) **8,25 €**

249 050 50 L (H) Touch bin (30 sacs) **10,50 €**



**NOUVEAU MODÈLE**

60 litres  
Dim. 80 x 40 x 30 cm  
335 083 Inox **329 €**



249 018 45 litres Matt Steel 36,5 x 36,5 x 75,5 cm (sacs H) **205 €**



249 007 30 litres Matt Steel 19,5 x 31 x 72,5 cm (sacs G) **142 €**



### Égouttoir à couverts rond pour évier

335 069 Vert & blanc

335 070 Gris

19,90 €



### Brosse ronde à verres avec reposoir

164 457 vert & blanc

335 033 gris & blanc

11,80 €



### Brosse à manche distributeur de savon

227 081 16,50 €

### Brosse à vaisselle rectangulaire avec reposoir

335 034 vert & blanc

164 456 gris & blanc

11,80 €



### Distributeur de savon à capteur rechargeable simplehuman

Pompe avec détecteur, se recharge avec un câble USB (inclus) que vous pouvez brancher avec n'importe quel adaptateur smartphone ou sur votre ordinateur, très bon pour l'environnement. 237 ml

242 109 Inox 79 €

Avec échantillon de savon. Propre, facile et automatique. Il se recharge avec un câble USB (fourni). 325 ml.

242 104 92,90 €



### Distributeur de savon à pompe simplehuman

Flacon en acier brossé avec porte-éponge.

Contenance : 473 ml

242 081

27,90 €



### Distributeur de savon à pompe simplehuman

Flacon transparent 443 ml

242 078 sans parfum

9,90 €

### Recharge 1 L

242 074 parfum lavande

242 075 sans parfum

242 080 liquide vaisselle citron

11,90 €



magique !

### Savon acier

Il ôte toutes les odeurs de poisson, ail, oignons etc... Son petit ergot se passe sous les ongles, frottez vos mains avec le savon d'acier et les mauvaises odeurs s'en iront.

168 002 10 x 15 cm 12,95 €



génial !



### Coupe-film alimentaire

Aussi efficace pour le film aluminium que pour le film transparent. 33 cm

135 253 blanc/rouge

135 254 blanc/vert

16,50 €

### Briquet de cuisine à tête flexible

Flamme ajustable. Rechargeable avec du gaz pour briquet

168 270 rouge 7,95 €

Gaz pour briquets et chalumeaux

267 093 NP 4,95 €



### Grattoir

Pour plaque vitro-céramique et toutes surfaces lisses.

154 093 blanc 9,90 €

Boîte de 10 lames de rechange

154 142 NP 5,50 €



### Égouttoir à vaisselle avec porte-verres à vin amovible simplehuman

Un cadre solide en acier qui s'accorde avec l'esthétique des appareils de cuisine modernes.

Équipé d'un plateau d'égouttage intégré avec un bec verseur qui pivote dans tous les sens pour évacuer l'eau directement de n'importe quelle position. Une finition anti-traces prévient les traces de doigts. Le porte-verres à vin peut tenir jusqu'à 3 verres ballons à l'envers par le pied.

Dim. 38 x 43 x 34 cm

242 102

79,90 €



### Égouttoir à vaisselle

2 étages, en acier inoxydable.

Dim. 50 x 23 x 32,5 cm

117 109

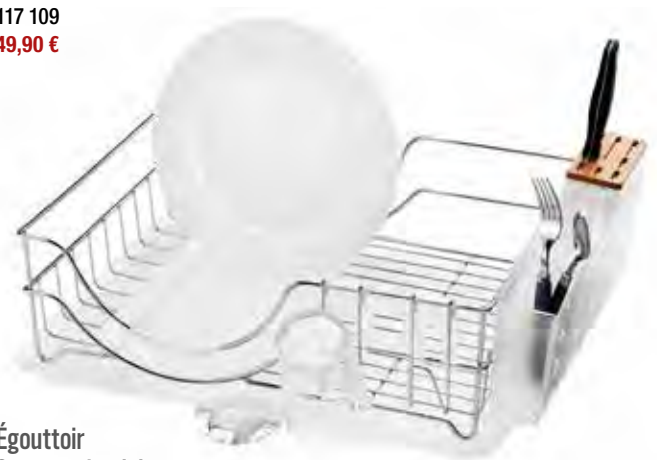
49,90 €

### Égouttoir à vaisselle simplehuman

Encadrement en acier - porte-verres à vin amovible.

242 069 55,6 x 51,3 x 36,3 cm

99,95 €



### Égouttoir System simplehuman

Il est fourni avec un plateau... et surtout un bec verseur orientable permettant l'évacuation de l'eau dans l'évier, ainsi que deux porte-couverts dont un, spécial couteaux toutes tailles. En inox.

242 026 40 x 49 x 23 cm

79 €

### Égouttoir et plateau inox

154 015 45 x 26,5 x 20 cm

59,95 €



### Égouttoir Compact simplehuman

Panier à vaisselle simplifié pour s'adapter parfaitement sur le plan de cuisine ou dans l'évier. Le bac intégré avec haut-bec prend moins de place sur le plan de cuisine. En inox.

242 027 32,5 x 37 x 18 cm

49,90 €



### Égouttoir couverts Caddy

Rail de suspension pour lingette humide.

Plateau de drainage pour vos éponges mouillées.

Réservoir sous l'appareil pour recueillir l'eau drainée. Démontable pour un nettoyage facile.

Dim. H 13,5 x L 21 x P 11,5 cm

164 357 vert

164 358 gris

22,90 €



### Rangement pour évier simplehuman

Acier brossé avec 4 ventouses et barre métallique amovible.

Dim. 19,4 x 14,3 x 19,1 cm

242 070 20,90 €



### Mini rangement pour évier simplehuman

Acier brossé avec 4 ventouses et barre métallique amovible. Dim.

17,2 x 10,9 x 16 cm

242 071 14,90 €



# Les torchons le Jacquard Français

 Fabriqué en  
FRANCE


Une collection de torchons 100 % coton de grande qualité.



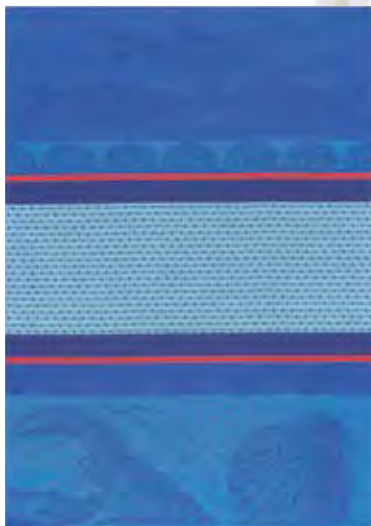
NOUVEAU

## collection Kitchen

Torchon 70 X 50 cm - 100% lin

327 190 bleu    327 192 gris

327 191 jaune    327 193 rouge

**14,90 €**


NOUVEAU

## collection Saveurs de Bretagne

 Torchon 60 x 80 cm  
100% coton

327 178 Océan

327 179 Granit NP

327 180 Camélia NP

**14,90 €**

## collection La cave

100% coton - Zinc

 327 155 Torchon bar à vin 70 x 50 cm **12,90 €**

 327 156 Torchon la carte 70 x 50 cm **12,90 €**

 327 157 Gant à four la cave **14,90 €**

 327 158 Manique la cave **12,90 €**


NOUVEAU



## Bar à la Provençale Gros Sel

Torchon 60 x 80 cm - 100% coton

 327 177 **14,90 €**


NOUVEAU

## collection Au potager

Torchon 60 x 80 cm - 100% coton

327 172 Vert Pousse

327 173 Coquelicot NP

**14,90 €**

## collection Pays de provence

Essuie-mains 38 x 54 cm - 100% coton

327 152 Lavande

327 154 Pastèque

327 153 Citron

**9,90 €**

## Saveurs de Provence

60 x 80 cm - 100% coton

327 141 Pastèque

**14,90 €**


## collection Verres

Essuie-verres 60 x 80 cm

327 023 Cristal Poivre Gris

327 023 Ardoise

327 120 Cristal blanc

327 022 Cristal Brume

327 147 Rose dragée

**19,90 €**


100 % lin





### collection Classique

Torchon 60 x 80 cm -  
100% coton

**327 005** Fraises rouge

**327 006** Fraises bleu

**327 004** Fraises noir

**14,90 €**

### collection Paris



**327 030**

Torchon Paris en fleur Seigle  
60 x 80 cm - 100% coton

**14,90 €**



**327 162**

Torchon Paris Lumière Rose  
70 x 50 cm - 100% coton

**12,90 €**



**327 148**

Moulin à poivre gris  
70 x 50 cm - 100% coton

**12,90 €**

**NOUVEAU**

### collection Calendrier



**327 189** Torchon Calendrier 2017.

60 x 80 cm - 100% coton

**11,75 €**

**NOUVEAU**

## Les torchons Beauvillé

Torchon calendrier  
50 x 80 cm - 100% cretonne



**110 180** Coco

**110 181** Au Jardin

**19,90 €**

## Le rangement



### Crochet porte-torchons

Double barre en inox

**117 156 7,50 €**



### Barre porte-serviettes

Extensible simple en inox - 22 à 35 x  
7 x 4 cm

**117 158 8,95 €**



### Carrousel de cuisine 1 niveau

En acier inoxydable, ce carrousel permet  
de trouver facilement les aliments  
souhaités. Un plateau tournant à usages  
multiples. Ø 26 cm

**117 070 19,90 €**



### Carrousel de cuisine 2 niveaux

Pour un rangement optimisé.  
En inox Ø 26 cm H 15 cm

**117 071 28 €**

# Peugeot

## Set de dégustation Whisky

Spécialement étudié pour valoriser les whiskies ainsi que les eaux de vies de type Cognac, Armagnac, etc.

Son socle en métal permet de rafraîchir le liquide sans avoir recours à des glaçons.

Ce set est vendu avec un verre, un socle en métal et un sous-verre.

Dim. 10 cm - Contenance 30 cl

143 384

35 €



## Carafe « Ibis »

Convient particulièrement à un vin rouge mûr ou à un vin blanc. Contenance : 75 cl. Verre soufflé bouche.

143 329

68 €



## Carafe « Capitaine »

Idéale pour aérer largement les vins rouges jeunes. Sa forme généreuse favorise le contact du vin avec l'air et accélère la libération des arômes. Contenance : 75 cl. Verre soufflé bouche.

143 327

47 €



## Set carafe & aérateur « Variation »

Idéale pour carafe les vins rouges jeunes. Contenance : 75 cl. Verre soufflé bouche.

143 334

67 €



## Bec verseur anti-gouttes

Un bec verseur à positionner dans le goulot de la bouteille. Fonction anti-gouttes grâce à sa découpe particulière reconduisant les gouttes dans la bouteille.

143 253

5,60 €



## Égouttoir à carafe

Maintient la carafe à l'envers tout en laissant passer l'air à l'intérieur, assurant un séchage parfait et sans traces.

Ø de la base 18 cm, H 32 cm

143 254 17 €



## Seau équilibreur thermique

Pratique et facile d'utilisation, il permet de conserver votre bouteille à la bonne température. Il suffit de placer les blocs en plastique au congélateur puis dans le seau pour qu'ils conservent la température de votre bouteille. Accessoire idéal pour un apéritif réussi.

143 177

49 €



pour vin et champagne

## Bilbo

Nettoyez vos carafes avec ces petites billes qui enlèvent la saleté et le calcaire à l'intérieur de vos carafes. Ajoutez les billes dans votre carafe remplie d'eau à la moitié, remuez doucement pendant une ou deux minutes. Rincez, c'est propre !

143 241 la fiole de billes

9,90 €







### Pochette de 2 anti-gouttes

143 176  
4,80 €

### Carafe avec ou sans fourreau

En verre avec fourreau isolant en néoprène. Bec verseur inox et silicone avec stop goutte breveté, carafe et bec passent au lave-vaisselle. Verre résistant à la chaleur, aux chocs thermiques et au micro-ondes. Fourreau isolant lavable à l'eau froide.

11,5 cm x hauteur 22,5 cm. 1 litre.

Carafe seule                      Habillée de noir  
158 033 39,95 €                158 036 NP 49,95 €



### Rafraîchisseur Ice Bar

Pas le temps de refroidir une bouteille dans le réfrigérateur ? Utilisez l'Icebar. Mettre de l'eau dans le moule silicone et laisser quelques heures au congélateur. Une fois les bâtonnets glacé formé, prenez en un glissez-le dans la tige en acier. Ensuite, accrocher l'Icebar dans la bouteille et sceller avec le bouchon de silicone. Votre boisson sera vite rafraîchie. Livré avec 4 recharges.

Acier inoxydable et silicone.  
Dim. : 28 x 1,6 cm.  
Ø bouchon : 2,7 cm.  
Dim. du moule : 18,5 x 7 cm

131 575  
28,90 €



### Malthus, le bi-lames

Le seul capable d'avoir raison des bouchons anciens qui ont tendance à s'effriter.

143 235  
24,50 €

### Tire-bouchon électrique Elis

Summum de la technologie, ce tire-bouchon est l'héritier du savoir-faire de PEUGEOT.

Son moteur fonctionne à l'aide de batteries rechargeables. Pratique, puissant et fiable, il permet d'extraire sans effort et en quelques secondes tous types de bouchons.

143 171  
85 €



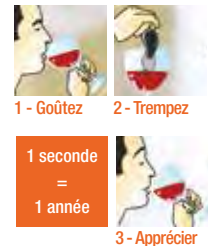
### Pince à dévisser

Idéale pour le champagne ! Bouchon à champagne ou à vis, ils ne pourront résister à cette nouvelle pince aux poignées inox, gage de sécurité. Pour les personnes qui ont des difficultés pour ouvrir les bouteilles d'eau ou de champagne. Dim. : 12 cm.

120 182  
18,50 €



## La Clef du vin



1 - Goûtez    2 - Trempez

1 seconde  
=  
1 année

3 - Apprécier

### Clef du vin

15 cm  
143 340  
49 €



### Une exclusivité Peugeot qui permet :

- d'ajuster l'équilibre d'un vin pour l'adapter à votre goût personnel.
- de déterminer avec précision l'évolution future de vos vins et gérer efficacement votre cave.

**Son procédé unique, qui fonctionne par trempage, permet de révéler instantanément, sans attendre, les qualités de vos vins :** une seconde de contact avec le vin est l'équivalent d'une année de vieillissement (2 sec = 2 ans - 5 sec = 5 ans ...).

Fini les vins rouges trop jeunes, tanniques, astringents, débouchés trop tôt.

Fini les vins blancs vifs qui n'ont pas encore atteint leur apogée.

La Clef du vin est efficace sur tous les types de vins blancs, rouges ou rosés, tranquilles ou effervescents. Son efficacité, attestée par les plus grands sommeliers et oenologues, est garantie à vie. Ses effets sont irréversibles. Le modèle Travel, au design compact, est prévu pour être emporté avec soi facilement. Un fourreau de protection garantit une parfaite propreté.

# Screwpull

**NOUVEAU**

## Tire-bouchon LM450

Un mécanisme unique High Tech breveté, très simple d'utilisation. Polyamide renforcé. Vis remplaçable (garantie 2000 ouvertures). Le capteur de détection du goulot s'adapte à tous les goulots de bouteilles et bouchons. Levier ergonomique et résistant

163 962 **99€**



## Tire-bouchon professionnel LM250

L'original depuis 1981. Equipé de la « rotation technology » qui permet aussi l'extraction des bouchons synthétiques. En coffret avec son coupe-capsule.

163 584 **99 €**

163 427 support seul **NP 24 €**

l'original

VIDÉO



francisbatt.com



GARANTIE 10 ANS

**NOUVEAU**

## Tire-bouchon Les Classiques modèle de table

Une vis sans fin en téflon avec poignée ergonomique et corps en polycarbonate.

163 959 noir **19,90 €**

GARANTIE 5 ANS



## Coffret tire-bouchon GS901

Toutes les qualités du tire-bouchon LM 150 livré avec une pompe à vin, 2 bouchons et un coupe-capsule.

163 941 **129 €**



GARANTIE 10 ANS

## Tire-bouchon LM150 noir

Design, compact, moderne, léger et ergonomique. La "Rotation Technology" permet d'enlever les bouchons naturels et synthétiques. Plus de 2500 ouvertures garanties avec une seule vis.

163 851 **99 €**



## Tire-bouchon Trilogy

Une vis sans fin en téflon® pour une parfaite pénétration et un système Activ ball® pour éviter le blocage du bouchon. Vendu avec un coupe-capsule qui sert de socle.

GARANTIE 10 ANS

163 477 alu brossé **69 €**

163 480 noir **NP 44,90 €**

163 481 cristal **NP 44,90 €**



## Coupe-capsule

163 008 Aluminium brossé **39 €**

163 016 Cristal **NP 14,90 €**



## Sommelier double-levier

L'extraction se fait en deux temps par un simple mouvement d'appui qui permet une réelle diminution de l'effort.

163 499 noir **22,90 €**

163 853 bois véritable **34,90 €**

163 540 inox **34,90 €**





### Griffe à champagne

Elle ouvre sans peine le champagne. Une simple rotation suffit. Aluminium brossé.

163 370 **29,90 €**



### Bouchon à champagne

Permet de conserver les bouteilles plusieurs jours. Complètement hermétique. Aluminium brossé.

163 371 **39,90 €**



VIDÉO [francisbatt.com](http://francisbatt.com)

ouverture en toute sécurité

### La Clef du champagne

Plus qu'un simple tire-bouchon à champagne, la clef du champagne permet aux bouchons de s'envoler de la bouteille en toute sécurité, avec une ouverture sans effort.

163 018 aluminium brossé **46,90 €**

163 479 gris fumé NP **29,90 €**



### Vasque à champagne

Très design, avec des formes fluides en inox. Diamètre extra-large : 40 cm, jusqu'à 6 bouteilles ! Son "plus", une base avec rebord pour récupérer les gouttelettes de condensation.

163 508 14 L

**99 €**



### Rafraîchisseur Nomade

Ingénieux et pratique pour emporter vos bouteilles déjà fraîches chez vos amis.

163 932 rouge

163 933 noir

**35 €**

### Pompe à vin

Permet de conserver les vins plusieurs jours après ouverture. Grâce à sa poignée arrondie, elle garantit une utilisation simple aussi bien pour gaucher que pour droitier. Livrée avec 3 bouchons.

163 019 aluminium brossé **39,90 €**

163 005 noir NP **22 €**

Lot de 2 bouchons supplémentaires

163 007 NP **7,95 €**

VIDÉO [francisbatt.com](http://francisbatt.com)



### Pompe à vin

Une collection en couleur assortie à votre rafraîchisseur !

163 912 Orange

163 910 Jaune

163 907 Violet

163 908 Vert

163 909 Rose

163 911 Rouge

**22 €**

### Rafraîchisseur

Garde au frais ou rafraîchit vin ou champagne dans le fourreau préalablement mis au congélateur.

163 906 Orange

163 904 Jaune

163 901 Violet

163 902 Vert

163 903 Rose

163 905 Rouge

**22 €**

163 020 Noir NP

**19,90 €**



### Sommelier double levier WT130

Choisissez la couleur assortie à votre rafraîchisseur ou votre pompe à vin.



163 934 Rouge

163 935 Orange

163 936 Jaune

163 937 Violet

163 938 Rose

163 939 Vert

**19,90 €**

NOUVEAU

## Pierres rafraîchissantes

L'utilisation des pierres pour rafraîchir les boissons remonte à l'ère viking. Cette tradition est encore d'actualité dans certains pays nordiques et notamment dans le processus de fabrication des whiskies.

La société française **On The Rocks** a préservé ce savoir-faire ancestral. La pierre est sélectionnée de façon rigoureuse pour garantir un contact alimentaire sécurisé. Elle est ensuite taillée, adoucie et polie selon un processus gardé secret pour assurer une utilisation sans danger pour l'amateur de whisky comme pour son verre.

**343 001** Granit bleu de Bretagne

(lot de 10) **18,90 €**

**343 002** Pierre blanche

(lot de 6) **12,90 €**



Fabriqué en  
FRANCE

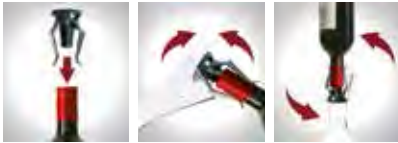
## Carafe à décanter «Vitesse» spéciale vins jeunes avec son adaptateur I

Carafe en cristal soufflé bouche, qui permet un carafage tonique pour oxygéner le vin et faire gagner 2h de carafage.

**163 573**

**79,90 €**

attention : uniquement  
vendue en magasin

Gobelet isotherme  
Emsa Travel Mug 0,36 L

Couvercle ingénieux éprouvé QUICK PRESS 100% hermétique. Sa base est anti-adhérente. Conserve votre boisson chaude pendant 4 heures et une boisson froide durant plus de 8 heures.

**135 283** inox **29,90 €**

**135 284** noir NP **24,90 €**

**135 301** vert pomme NP **24,90 €**

**135 306** mûre **24,90 €**



## Rafraîchisseur

Isotherme bouteille chromé. 2 glacettes amovibles à conserver au congélateur pour les sortir lors du service sont cachées dans la paroi du rafraîchisseur.

**189 203 42,95 €**



## Bouchon à champagne

Acier inoxydable. 5,5 cm.

**267 075 9,95 €**

## Seau à glaçons

Isotherme chromé

Contenance : 500 ml

**189 204 39,50 €**



## Broyeur à glace Tradition

Manuel et robuste

**123 337 79,90 €**

## Marque-verre Party

Les marque-verres permettent de personnaliser le verre de chaque invité. Ils se fixent au verre grâce à une petite ventouse. Lot de 12.

**220 075**

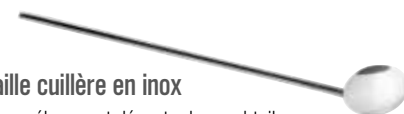
**6,95 €**



## Paille cuillère en inox

Pour mélanger et déguster les cocktails.

**120 303 19 cm 4,50 €**



## Casse noix inox

**267 156 18 cm 24,90 €**

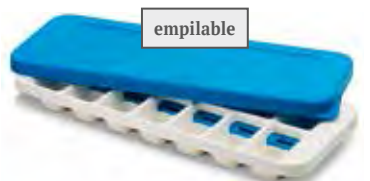


## Shaker 0,70 L

Chic, sobre mais efficace le shaker en inox brossé pour préparer vos cocktails préférés.

**267 022**

**26,90 €**



empilable

Bac à glaçons  
avec couvercle

Pour démouler, même un seul glaçon sans faire tomber les autres ! Empilable. Dim. 27,5 x 11,5 x H 4,2 cm.

**164 245** bleu **12,90 €**

**164 242** vert **12,90 €**



# Schott Zwiesel,

un verre haute performance, clair comme du cristal, durable et résistant.

Des verres de très haute qualité, en Tritan®. Une formule brevetée à base de titane protège vos verres et réduit la casse de 30 %. Une résistance renforcée contre la rupture entre le pied et le calice. Ils sont certifiés propres et écologiques. Ils passent au lave-vaisselle et sont garantis à vie contre le blanchiment.

## OFFRE SPÉCIALE

JUSQU'AU 31/01/2017

Pour l'achat de 12 verres  
FRANCIS BATT vous offre 6 AUTRES VERRES  
AU CHOIX

### TRANSPARENCE GARANTIE À VIE\*



142 895

142 896

142 899

142 898

142 897

### Collection Audience

Bordeaux  
142 895 43 cl **39,90 €**

Bourgogne  
142 896 52 cl **39,90 €**

Flûte à champagne  
142 899 22 cl **39,90 €**

Vin blanc  
142 898 25 cl **39,90 €**  
Vin rouge  
142 896 32 cl **39,90 €**

PRIX POUR UNE BOÎTE DE 6 PIÈCES

RETRAIT EXCLUSIVEMENT  
EN BOUTIQUE



142 321

142 871

142 869

142 870

142 882

142 883

142 323

142 322

### Collection Vina

Bourgogne grand cru  
142 321 73 cl **59,90 €**

Bordeaux Grand Cru  
142 871 63 cl **59,90 €**  
Beaujolais  
142 869 54 cl **59,90 €**

Vin blanc  
142 870 28 cl **59,90 €**  
Vin  
142 882 59 cl **49,90 €**

Verre à eau  
142 883 55 cl **49,90 €**  
Verre à eau  
142 323 40 cl **49,95 €**

Flûte à champagne  
142 322 22 cl **59,90 €**

PRIX POUR UNE BOÎTE DE 6 PIÈCES



142 873

142 874

142 314

142 313

142 315

142 317

142 886

142 319

142 318

142 316

### Collection Pure

Bordeaux Grand Cru  
142 873 68 cl **59,95 €**

Beaujolais  
142 314 46 cl **59,95 €**

Riesling  
142 315 22 cl **59,95 €**

Verre à whisky  
142 319 30 cl **53,70 €**

Verre « shot » à vodka & spiritueux  
142 318 10 cl **49,95 €**

Bourgogne Grand Cru  
142 874 69 cl **59,95 €**

Cabernet  
142 313 54 cl **59,95 €**

Verre à eau  
142 317 45 cl **49,95 €**

Verre à whisky  
142 886 39 cl **53,70 €**

Flûte à champagne  
142 316 30 cl **59,95 €**

PRIX POUR UNE BOÎTE DE 6 PIÈCES

\* En utilisation domestique

**NOUVEAU**

## Coravin Système de service au verre

On hésite parfois à ouvrir une bouteille de vin pour soi ou pour 2 personnes seulement. Nous vous proposons de découvrir un système de service, au verre, révolutionnaire qui permet de déguster la quantité de vin désirée sans avoir à ouvrir la bouteille ! Né aux États-Unis, Coravin a été testé par des maîtres sommeliers, des oenologues et des producteurs. Ces grands connaisseurs ont été dans l'incapacité de distinguer les vins servis avec Coravin 1000, du vin des bouteilles de contrôle.



380 021 Model One  
199,00 €



380 008 Model Two noir  
299,00 €



380 016 Model Two or Gold  
349,00 €



380 017 Model Two argent Silver  
349,00 €



380 018 Model Two rouge Red  
349,00 €

*Série limitée*

VIDÉO  francisbatt.com



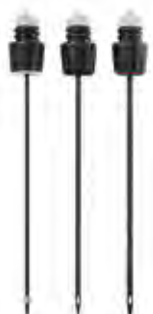
Aiguille de remplacement  
Standard Model Two  
380 012 29,95 €



Service rapide  
380 013 29,95 €



Millésimes  
380 014 29,95 €



Set de 3  
380 015  
69,95 €



Capsules de gaz argon  
380 007 Lot de 2 19,95 €  
380 010 Lot de 24 215,00 €

Étui de voyage  
pour Coravin  
380 009 39,95 €



### Étape n°1 : la mise en place

Calez bien la bouteille dans la base maintenue grâce à la pince qui s'adapte à toutes les tailles de goulots standards : du piccolo au magnum.. Un ressort haute pression maintient solidement la bouteille aussi bien lors du perçage que du service du vin. Le bras à anse apporte la stabilité nécessaire pour que la bouteille tienne toute seule quand vous ne versez pas de vin.

### Étape n°2 : l'accès au vin

Inspirée du matériel médical, l'aiguille fine et creuse de Coravin pénètre dans le bouchon pour accéder au vin dans la bouteille. Avec une délicatesse et une précision chirurgicales, l'aiguille ne déplace pas le bouchon et ne l'endommage pas. Ses propriétés de conservation sont ainsi conservées. L'aiguille en acier inoxydable, lui confère une grande robustesse et une durée de vie de 500 à 1 000 utilisations. Son revêtement en Téflon® facilite le perçage de la capsule et du bouchon.

### Étape n°3 : le service

Une cartouche de gaz argon met la bouteille sous pression et empêche l'oxygène d'entrer. L'argon est un gaz inerte et sans danger : il ne modifie en rien les saveurs et les propriétés du vin. L'étanchéité parfaite de la bouteille est préservée. Une capsule de gaz Coravin assure le service pour environ 15 verres de 150 ml. Grâce à sa gâchette ergonomique, vous pouvez servir le vin au verre facilement et en toute sécurité.

### Étape n°4 : la conservation

Après dégustation, l'aiguille se retire délicatement et le bouchon se scelle à nouveau : le vin est protégé de toute oxydation. Vous pouvez désormais profiter de votre bouteille entamée pendant plusieurs semaines, plusieurs mois, voire plusieurs années. Stockée dans de bonnes conditions, la bouteille dégustée avec Coravin conserve toutes ses qualités et le vin reste identique à celui d'une bouteille jamais ouverte.



# iSommelier de Riviera & Bar, la carafe à vin intelligente !

Cette carafe intelligente réinvente l'expérience du carafage afin de révéler l'intensité des saveurs et des arômes des vins, tout en adoucissant leurs tanins. Le potentiel du vin sera alors arrivé à son pic lors de sa dégustation.



**Une technologie unique :** iSommelier filtre l'air ambiant afin d'éliminer presque toutes les impuretés présentes dans l'air (humidité, poussière, odeurs) et d'isoler l'oxygène des particules d'azote et du dioxyde de carbone. Le vin est aéré de manière continue et homogène par un flux d'oxygène concentré et purifié grâce à un système d'extraction et de filtration sans aucune intervention chimique.

**Optimisation du temps :** alors qu'un carafage traditionnel peut durer plusieurs heures, iSommelier l'effectue en seulement quelques minutes en utilisant un processus d'aération optimisé permettant de développer tous les arômes naturellement dans le vin et ainsi de révéler tout son potentiel.

Dim. 24 x 35,5 x 25 cm - Poids : 5,4 kg - Puissance : 80-90W  
247160 **1 499,90 € \***

## NOUVEAU

Aussi intelligente, mais pas connectée !

Elle a toutes les qualités de sa grande sœur, avec un nouveau look ! Dim. 24 x 36 x 20 cm - Poids 3,3 kg  
247 113 **449,90 €**



## NOUVEAU

### Cave à vin Wine Duett 12 bouteilles

Ses dimensions réduites et son design élégant s'harmoniseront parfaitement avec votre intérieur.

Elle est conçue pour conserver de façon différenciée vins rouges et blancs, grâce à deux zones distinctes (6 bouteilles par zone), pouvant être réglées à une température allant de 7° à 18°.

Son réglage modulable de température autorise une conservation sur quelques jours et des conditions de conservation proches de celles d'une cave naturelle.

Dim. 34,5 x 52,5 x 51 cm - 230 V - 50 Hz - 140 W - Poids : 13,8 kg

350 008 **299,90 €**



wineadvisor

## WineAdvisor

### Une application dédiée au vin

- Photographiez votre étiquette et retrouvez la fiche technique de votre vin.
- Gérez votre cave en un clic.
- + de 500 000 utilisateurs en France.

Une appli gratuite dédiée au vin et à l'identification des étiquettes. Attribuez vos notations et commentaires associés au Millésime. Accédez ainsi aux infos clés : prix, cépages, adresse du domaine, accords mets & vins, récompenses... WineAdvisor dispose aujourd'hui d'une base de données de 2 800 000 étiquettes.

Partagez ainsi vos dégustations avec vos proches et suivez les en retour. Consultez les notations et commentaires issues de la communauté. Mémorisez vos dégustations afin de ne pas les oublier.

**L'achat de vos vins depuis votre mobile :** L'application met à disposition, un outil de vente dédié, en lien direct avec les producteurs. Découvrez également une sélection de Vins & Champagne disponible à l'achat.

Dominique Laporte, élu Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France en 2004, a rejoint les deux créateurs de WineAdvisor, Alexandre Thériot et Cédric Morelle.

N°1 en France  
sur iPhone

Téléchargez sur  
l'App Store

Recherchez sur  
Google play

GARANTIE 2 ANS







NOUVEAU

## Les plateaux à fromage du vignoble



Ces plateaux à fromage d'une grande authenticité sont fabriqués en bois de fût de vins de Bordeaux. Chaque pièce est unique, tant par son aspect, sa couleur, sa taille aléatoire et les veines du bois qui porte la marque d'origine de chaque tonnelier. Ils s'entretiennent uniquement à la cire d'abeille livrée avec le plateau.

Ces plateaux peuvent aussi avoir d'autres utilisations, plat à rôti, pizza ou planche à pain...

Plateau grand modèle

309 001 environ  $\varnothing$  55cm

498 €

Plateau petit modèle

309 002 environ  $\varnothing$  45cm

398 €



Plateau  
rectangulaire

environ 55 x 25 cm

309 003

498 €



Cercle alu tournant

Pour plateau petit modèle

309 004  $\varnothing$  39 cm 94 €

Pour plateau grand modèle

309 005  $\varnothing$  45 cm 99 €

Pour faire tourner  
votre plateau



- A**  
 Aiguiseurs ..... p. 40, 41, 42, 55, 57, 58  
 Astuces ..... p. 71, 106, 107, 108, 110, 111, 116, 127, 148, 151, 152, 153  
 Attendrisseur à viande ..... p. 70  
 Autociseurs ..... p. 86, 87
- B**  
 Bain-marie ..... p. 95, 110  
 Bacs à glaçons ..... p. 156  
 Balances de cuisine ..... p. 100  
 Barres aimantées ..... p. 41  
 Batteurs ..... p. 27  
 Big Green Egg ..... p. 6, 7  
 Billots ..... p. 69, 145  
 Blenders ..... p. 20, 123  
 Blocs à couteaux ..... p. 2, 59, 70  
 Boîtes de conservation ..... p. 102, 103  
 Boîtes à pain ..... p. 145  
 Bols de préparation ..... p. 98, 108, 112  
 Bouilloires électriques ..... p. 122, 123, 124, 131, 132  
 Brosses à vaisselle ..... p. 148
- C**  
 Café en grains, dosettes et moulu ..... p. 128  
 Cafetières-filtre ..... p. 123, 124, 126, 129, 131  
 Cafetières-italiennes ..... p. 128  
 Carafes ..... p. 152, 153, 156, 159  
 Casseroles anti-adhérentes ..... p. 30, 31  
 Casseroles cuivre ..... p. 82  
 Casseroles inox ..... p. 74, 75, 77, 78, 79, 83  
 Caves à vin ..... p. 159  
 Centrifugeuses ..... p. 19  
 Cercles à pâtisserie ..... p. 94, 97, 98  
 Champagne : seaux et accessoires ..... p. 155  
 Chauffe assiettes ..... p. 145  
 Chinois ..... p. 111  
 Ciseaux ..... p. 70, 71, 105  
 Cocottes en fonte ..... p. 80, 84  
 Cocottes en porcelaine à feu ..... p. 90  
 Coffrets cadeaux ..... p. 141, 152  
 Confiture : accessoires ..... p. 127  
 Cook-Expert Magimix ..... p. 16, 17  
 Cooking Chef et K.Cook Kenwood ..... p. 8, 10, 11, 12  
 Cook Processor et Multi-cuiseur KitchenAid ..... p. 22, 23  
 Cocktail ..... p. 156  
 Coravin ..... p. 158  
 Coupe-légumes ..... p. 13, 25, 32, 104, 107, 111, 117  
 Couscoussier ..... p. 87  
 Couteaux à huîtres ..... p. 117  
 Couteaux à steak ..... p. 60, 66, 67  
 Couteaux céramique ..... p. 56, 57  
 Couteaux divers ..... p. 88  
 Couteaux traditionnels ..... p. 3, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 52, 53, 54, 55, 58, 59, 60  
 Couteau électrique ..... p. 70  
 Couteaux japonais ..... p. 46, 47, 48, 49, 50, 51, 58, 59  
 Couteaux Suisse et fermants ..... p. 62, 63, 64, 65  
 Couverts ..... p. 75, 77, 78, 79, 83  
 Couverts de table ..... p. 134, 135, 136, 137, 138, 139  
 Crème brûlée : accessoires ..... p. 89, 105  
 Crêpières ..... p. 81, 85, 113  
 Crustacés : pinces et accessoires ..... p. 116, 117  
 Cuiseurs vapeur ..... p. 31, 86, 87  
 Cuiseurs à pâtes ..... p. 108, 111  
 Cuiseurs à riz ..... p. 86, 108  
 Cuivre ..... p. 82
- D**  
 Décoration gâteaux ..... p. 94, 95, 98  
 Dévidoirs de rouleaux ..... p. 144, 148  
 Distributeurs de savon ..... p. 148  
 Déshydrateur ..... p. 28
- E**  
 Eau gazeuse ..... p. 34  
 Egouttoirs à vaisselle ..... p. 149  
 Épices ..... p. 39  
 Eplucheurs ..... p. 57, 70, 71, 76, 105, 107, 108  
 Escabeaux ..... p. 145  
 Escargots : pinces et accessoires ..... p. 88, 116  
 Essoreuses ..... p. 106, 114  
 Extracteurs à jus ..... p. 19, 21, 27
- F**  
 Faïenceries ..... p. 140, 141  
 Faitouts en inox ..... p. 74, 75, 78, 79, 81, 83, 85  
 Fondue ..... p. 35  
 Fonte d'aluminium : poêles, sauteuses, faitouts ..... p. 113  
 Fouets ..... p. 71, 76, 105  
 Friteuses ..... p. 33  
 Fromage ..... p. 115, 160  
 Fumoir ..... p. 84
- G**  
 Gaufriers ..... p. 33  
 Glaces machines et accessoires ..... p. 19, 25, 71, 106  
 Gobelets froissés et gobelets café ..... p. 120, 121, 140  
 Grilles pain & toasters ..... p. 122, 124, 129  
 Grills viande ..... p. 30, 81
- H**  
 Hachoirs ..... p. 33, 54  
 Hamburgers & Paninis ..... p. 30, 112  
 Herbes : conservateurs ..... p. 39, 114  
 Horloges ..... p. 76  
 Huiliers ..... p. 38, 106, 114  
 Huîtres : fourchettes et gants ..... p. 116, 117
- M**  
 Machines à expresso traditionnelles ..... p. 123, 129, 132, 133  
 Machines à expresso à capsules ..... p. 126, 130  
 Machines à expresso Robot Café ..... p. 118, 119, 121  
 Machines à pâtes et accessoires ..... p. 4, 5  
 Malettes (pour couteaux, pour pâtisserie...) ..... p. 54, 55, 59, 94  
 Mandolines ..... p. 57, 71, 72, 73, 104  
 Marmites en inox (GM) ..... p. 78, 79, 85  
 Mini-hachoir ..... p. 27, 107  
 Minuteurs ..... p. 100  
 Mixeurs blenders ..... p. 20, 123  
 Mixeurs plongeurs ..... p. 14, 15, 27 (Bamix- KitchenAid- Kenwood)  
 Mortiers ..... p. 33, 39, 110  
 Moules à gâteaux souples ..... p. 92, 93  
 Moules à pâtisserie traditionnels ..... p. 95, 96, 97  
 Moules à soufflé ..... p. 89  
 Moules à tarte tatin ..... p. 98  
 Moulins à café ..... p. 105, 123, 128, 131  
 Moulin à légumes ..... p. 105, 111  
 Moulins sel, poivre, épices ..... p. 36, 37, 38, 76, 113  
 Mousseur à lait ..... p. 119, 141  
 Mugs isothermes ..... p. 156  
 Muscade : moulins ..... p. 36, 39
- O**  
 Œufs ..... p. 105, 112  
 Ouvrir-boîtes ..... p. 71, 105
- P**  
 Pain : machines, cloches et panières ..... p. 91  
 Passoires ..... p. 76, 105, 109  
 Pâtisserie ..... p. 92 à 100  
 Pèle-Pomme ..... p. 93  
 Penderies et accessoires de cuisine ..... p. 71, 76  
 Pichets gradués ..... p. 100, 109  
 Pierres à aiguiser ..... p. 40, 43, 47, 49, 50, 51, 58  
 Pinceaux ..... p. 94, 98  
 Pinces traiteur ..... p. 105, 112
- Pistons et entonnoirs à piston ..... p. 92, 95  
 Planchas ..... p. 31  
 Planches à découper ..... p. 68, 69, 109  
 Plat à paella ..... p. 84  
 Planches à pain ..... p. 53, 68  
 Plaque à baguettes ..... p. 91  
 Plaques et tapis de cuisson ..... p. 99  
 Plateaux à fromage ..... p. 115, 160  
 Plateaux de service ..... p. 125, 141, 145  
 Plats à four ..... p. 84, 85, 88, 89, 90, 91, 110  
 Pocheuses à œufs ..... p. 112  
 Poêles à paella ..... p. 84  
 Poêles en fer ..... p. 85  
 Poêles inox classiques ..... p. 74, 75, 77, 78, 83  
 Poêles anti-adhérentes ..... p. 31, 74, 75, 77, 78, 79, 83, 113  
 Poivres ..... p. 37, 113  
 Porcelaine à four ..... p. 90  
 Porte-capsules ..... p. 120  
 Porte-ustensiles ..... p. 89, 144  
 Poubelles ..... p. 146, 147  
 Poussettes de marché ..... p. 144, 148  
 Presse-agrumes ..... p. 128, 131  
 Presse-ail ..... p. 76, 104  
 Presse-purée ..... p. 32, 105, 112  
 Protège livres de cuisine ou tablettes ..... p. 144
- R**  
 Raclette – Pierre à griller ..... p. 35  
 Rafrâchisseur de bouteille ..... p. 152, 155, 156  
 Rangement ..... p. 53, 145  
 Râpes ..... p. 39, 61, 71, 105, 115  
 Robots cuiseurs ..... p. 8, 10, 11, 12, 16, 17, 22, 23  
 Robots Kenwood & accessoires ..... p. 9, 10, 11, 12  
 Robots KitchenAid & accessoires ..... p. 2, 22, 23, 24, 26  
 Robots Magimix & accessoires ..... p. 16, 17, 18  
 Rouleaux à pâtisserie ..... p. 68, 71, 94, 99  
 Roulettes à pizza ..... p. 71, 105, 107
- S**  
 Saladiers ..... p. 114  
 Saucières ..... p. 89  
 Sautieuses anti-adhérentes ..... p. 31, 75, 77, 78, 113  
 Sautieuses inox ..... p. 75, 78, 79, 83  
 Sels de cuisine ..... p. 37, 113  
 Serviettes & sets ..... p. 134  
 Shakers à vinaigrette ..... p. 106, 114  
 Siphons ..... p. 110  
 SodaStream ..... p. 34  
 Sous vide : machines et accessoires ..... p. 28  
 Spatules ..... p. 71
- T**  
 Tables pliantes ..... p. 142, 143  
 Tajines ..... p. 90  
 Tartineur à beurre ..... p. 131  
 Tasses à déjeuner et autres tasses ..... p. 140, 141  
 Terrines ..... p. 88  
 Théières et accessoires thé ..... p. 127  
 Théière électrique ..... p. 127, 133  
 Thermomètres ..... p. 7, 88, 100  
 Tire-bouchons ..... p. 153, 154  
 Torchons ..... p. 150, 151  
 Trancheurs ..... p. 29  
 Tringles de cuisine ..... p. 76  
 Turbines à glace ..... p. 19
- V**  
 Vaisselles ..... p. 140, 141  
 Verres ..... p. 157  
 Vide-pomme ..... p. 76, 105, 107  
 Vin & accessoires ..... p. 152 à 159
- Z**  
 Zesteurs ..... p. 61, 76, 105, 107

## Nouveau site Internet



Vite je m'inscris sur le programme fidélité de Francis Batt pour gagner des points !

**NOUVEAU**



Un nouveau site adapté à vos smartphones et tablettes

[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)

- ▶ Plus de 8 000 références
- ▶ Téléchargement du catalogue
- ▶ Commande rapide sur : [www.francisbatt.com/cataloguenmain](http://www.francisbatt.com/cataloguenmain)

## Un programme fidélité

Francis Batt a décidé de mettre en place un système de fidélisation qui sera commun aux clients « site », aux clients « catalogue » et aux clients « boutiques »

Les clients seront considérés comme « adhérents » dès lors qu'ils auront donné leurs coordonnées complètes (Titre, Nom, Prénom, Adresse postale, Pays, n° de portable, email)

Les adhérents se verront attribuer des points fidélité qui seront enregistrés sur leur compte fidélité. Retrouvez les conditions du programme de fidélité sur [www.francisbatt.com/adherents](http://www.francisbatt.com/adherents)

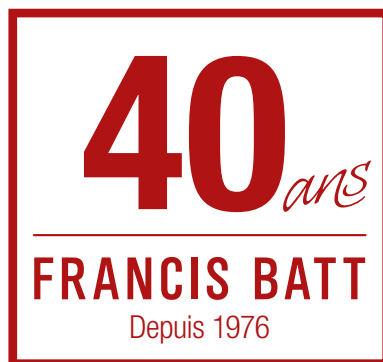
**Vous souhaitez adhérer à notre programme fidélité ? Rien de plus simple et c'est gratuit !**

### 2 SOLUTIONS

- ▶ **Déclarez-vous en boutique ou par téléphone** auprès de nos vendeurs qui valideront vos coordonnées ou vous enregistreront sur notre programme de fidélisation.
- ▶ **Rendez-vous sur notre site [www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)** à la rubrique « créer mon compte » et dès votre prochain achat, bénéficiez des avantages réservés à nos adhérents.

*Offre spéciale*  
Anniversaire

Pour ses **40** ans  
et pendant **40** jours



Francis Batt offre à tous les adhérents de multiplier par 4 les points fidélité acquis lors de leurs achats.

Du 01/11/2016 au 10/12/2016 inclus

Voilà 40 ans que notre boutique de l'avenue Victor Hugo à Paris est ouverte. (30 ans pour la boutique de Neuilly et 15 ans pour notre site [www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com))





## FRANCIS BATT PARIS

180, avenue Victor-Hugo  
75116 Paris

Tél. : 01 47 27 13 28

Fax : 01 47 55 63 70

Métro : rue de la Pompe (ligne 9)  
Victor Hugo (ligne 2)

## FRANCIS BATT NEUILLY

22, rue des Huissiers  
92200 Neuilly s/Seine

Tél. : 01 47 22 98 20

Métro : pont de Neuilly (ligne 1)

### Horaires d'ouverture boutique de Paris

Notre boutique de Paris est ouverte du lundi au samedi inclus de 10h30 à 19h00 sans interruption.

#### Dates exceptionnelles :

**2016** : ouvert le mardi 1<sup>er</sup> novembre, vendredi 11 novembre et les dimanches 4, 11 et 18 décembre.

Fermé le dimanche 25 décembre.

**2017** : ouvert le jeudi de l'Ascension 25 mai.

Fermé le dimanche 1<sup>er</sup> janvier, le lundi de Pâques 17 avril, le lundi de Pentecôte 4 juin et le vendredi 14 juillet.

**Fermeture estivale** : du dimanche 13 août au mardi 15 août inclus.

### Horaires d'ouverture boutique de Neuilly

Notre boutique de Neuilly est ouverte du mardi au samedi inclus de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h00.

#### Dates exceptionnelles :

**2016** : ouvert le vendredi 11 novembre, les dimanches 11 et 18 décembre et les lundis 5, 12 et 19 décembre.

Fermé le mardi 1<sup>er</sup> novembre, le dimanche 25 et lundi 26 décembre.

**2017** : fermé le dimanche 1<sup>er</sup> janvier et lundi 2 janvier, le lundi de Pâques 17 avril, le jeudi de l'Ascension 25 mai, le lundi de Pentecôte 4 juin et le vendredi 14 juillet.

**Fermeture estivale** : du dimanche 30 juillet au lundi 22 août inclus.

Ces dates et horaires peuvent changer. Vous pouvez retrouver les éventuelles modifications sur [www.francisbatt.com/ouverture](http://www.francisbatt.com/ouverture)

## Comment commander ?

### ► Par courrier

Il vous suffit d'envoyer le bon de commande à  
**FRANCIS BATT**  
VPC - 7, rue Esnault Pelterie  
92100 Boulogne-Billancourt

### ► Sur notre site :

[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)

### ► Par téléphone

n° de commande direct **01 47 27 13 15**

### ► Par télécopie : **01 46 99 03 42**

### ► Par e-mail : [info@francisbatt.com](mailto:info@francisbatt.com)

Lors de votre commande, merci :

- de nous indiquer votre adresse la plus complète, votre téléphone et votre adresse e-mail.
- d'ajouter les frais d'envoi (voir tableau)
- de joindre votre règlement par chèque ou carte bancaire.



### Satisfaction Garantie

Si pour quelque raison que ce soit, un article ne répond pas parfaitement à votre attente, vous pouvez nous le retourner dans son emballage d'origine, 15 jours au plus tard après réception. Vous serez rapidement remboursé.



### SAV Service après-vente

L'intégralité du service après-vente et de l'application des garanties est assurée par nos soins.



### Livraisons

À Paris, Boulogne-Billancourt et Neuilly-sur-Seine :  
Pour toute commande supérieure à 150 € les livraisons sont gratuites.  
Pour les commandes inférieures à 150 €, frais de livraison : 12 €



### Frais d'envoi

Participation aux frais d'envoi en France métropolitaine : jusqu'à 59,99 € : 6,95 €  
de 100 € à 299,99 € : 13,95 €  
de 60 € à 99,99 € : 10,95 €  
300 € et + : Port offert

Dom Tom et export : consultez notre service commandes sur [www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com).

## Vous voulez assister à l'une de nos démonstrations ?

Inscrivez-vous dans nos boutiques ou sur le site web directement [www.francisbatt.com/demonstrations](http://www.francisbatt.com/demonstrations)



**ATTENTION !** Ce catalogue annuel 2017 est sorti courant octobre 2016 et le prochain est prévu pour début novembre 2017. Les prix indiqués sont valables jusqu'au 31 janvier 2017. Au-delà de cette date, nous vous invitons à consulter les tarifs en vigueur soit sur notre site internet, soit par téléphone au 01 47 27 13 15 ou par fax au 01 46 99 03 42.

Les prix du catalogue sont valables jusqu'au 31/01/2017 dans la limite des stock disponibles. Les photos sont non contractuelles. Si vous ne souhaitez plus recevoir notre catalogue, veuillez nous en informer par courrier, fax ou email, conformément à la loi Informatique et Libertés du 06/01/78.



**bamix**<sup>®</sup>  
of Switzerland

Retrouvez tous les mixeurs bamix sur  
➔ [www.francisbatt.com/bamix](http://www.francisbatt.com/bamix)



**FRANCIS BATT - PARIS**

180, avenue Victor-Hugo - 75116 Paris  
Tél. 01 47 27 13 28 - Fax : 01 47 55 63 70

Service VPC Catalogue et web :  
01 47 27 13 15

**FRANCIS BATT**

cuisinez comme vous aimez

[www.francisbatt.com](http://www.francisbatt.com)

**FRANCIS BATT - NEUILLY**

22, rue des Huissiers - 92200 Neuilly s/Seine  
Tél. 01 47 22 98 20

