

# CATALOGUE PRODUITS

2023

WWW.COOKJENY.COM

CookJeny a été créée dans le but de vous simplifier la vie en cuisine. Nous offrons une large gamme de produits fonctionnels et durables, conçus pour vous aider à réaliser des plats rapides, faciles et sains.

cookjeny

# Table des matières

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>01. À propos</b>               | p. 3  |
| <b>02. Nos best-sellers</b>       | p. 4  |
| <b>03. Cuisson</b>                | p. 14 |
| <b>04. Préparation</b>            | p. 24 |
| <b>05. Pâtisserie</b>             | p. 32 |
| <b>06. Conservation</b>           | p. 38 |
| <b>07. Entretien de la maison</b> | p. 40 |
| <b>08. Liste des produits</b>     | p.    |

# 01. A PROPOS

MAKE YOUR LIFE EASIER

Vous recherchez les ustensiles de cuisine et de pâtisserie parfaits pour vous faire gagner du temps et rendre vos aventures culinaires plus amusantes ? Chez CookJeny, nous ajoutons une touche de plaisir et de couleur à la cuisine avec des ustensiles fonctionnels et durables.

C'est pourquoi nous vous proposons une large gamme de produits innovants, de qualité professionnelle et à la pointe de la technologie qui vous faciliteront la vie en cuisine, en pâtisserie et dans l'entretien de votre maison. Non disponible dans les magasins traditionnels, notre sélection unique de produits haut de gamme est conçue pour vous aider à préparer des plats sains et plus faciles à préparer les uns que les autres.

Dites adieu aux maux de tête en cuisine, avec Cookjeny vous pouvez vous concentrer sur le plaisir de cuisiner et la joie de partager des moments inestimables et uniques avec vos êtres chers. Alors pourquoi attendre ? Offrez à votre cuisine et votre maison la mise à niveau qu'elles méritent avec Cookjeny, dès aujourd'hui !

Jennifer Dutheil  
fondatrice de CookJeny

## DES PRODUITS DE QUALITÉ



**100% silicone de qualité alimentaire, sans BPA**

Testé en laboratoire et certifié par les normes allemandes LFGB et américaines FDA



**Nettoyage facile**

à la main ou au lave-vaisselle



**Fabriqué en plastique de haute qualité**

Non toxique, inodore et sans danger pour le contact alimentaire

## 02. Nos best-sellers

### LE COUVERCLE-FLEUR

Couleurs du produit :



Une révolution dans votre cuisine !

Le couvercle-fleur anti-débordement est le remède-miracle pour les multi-talents! Lorsqu'on cuisine, il faut souvent faire vite et la gestion du temps joue un rôle important. Heureusement qu'il y a une chose en moins à laquelle vous devez faire attention : votre casserole. Le couvercle-fleur est placé sur la casserole à la place d'un couvercle classique et empêche ainsi que le contenu déborde. Au lieu d'attendre que l'eau bout, vous pouvez désormais passer à l'étape suivante! Dès que l'eau bout, le circuit commence : l'eau bout, pénètre à travers les pétales souples, condense et coule à nouveau dans la casserole.



XXS 6 à 12 cm

XS 14 à 18 cm

S 14 à 20 cm

M 14 à 24 cm

L 20 à 30 cm



Ce Couvercle-Fleur en silicone de Kochblume est idéale pour de cuisiner à la vapeur et évite les éclaboussures sur la poêle, dans le four et au micro-ondes ! Couvercle universel, adaptable à tous les ustensiles de cuisson ! Avec le couvercle-fleur, remplacer tous les couvercles traditionnels qui prennent de la place dans les placards ! Sa composition en silicone et les cinq tailles disponibles font en sorte qu'il s'adapte hermétiquement sur tous supports de cuisson de 7 à 30 cm de diamètre.







# LE MOULE À CROISSANTS

6

## OBTENEZ DES CROISSANTS TOUT FRAIS !

Avec le moule à croissant, French croissant réaliser de délicieux et d'appétissants croissants. Rien de plus simple et de plus rapide. Cet appareil propose 2 tailles de croissants : 16 petits croissants et 8 grands croissants accompagnés d'un livre de recettes pour toutes les préparations sucrées et salées. Utilisez votre pâte faite maison, ou bien une pâte prête à l'emploi. Les croissants sont découpés, uniformément garnis et toujours réussis !



1. Déposer l'appareil à croissants sur la pâte. Avec la pression des mains, celui-ci fonctionne comme un emporte-pièce.

2. Remplir les cavités avec différentes préparations à l'aide d'une marise, ou bien de la spatule fournie.

3. Réaliser 16 petits ou 8 grands croissants. Soulever l'appareil d'un côté, puis de l'autre et voilà les croissants sont découpés uniformément et garnis.

4. Mettre un peu d'eau sur la pâte. Rouler la pâte et donnez-lui la forme d'une demie lune.

Pour une belle dorure, badigeonner de jaune d'œuf, puis au four à 180 °C, pendant 15 min.





## Râpe Julienne 8



Energy



Découper des légumes, comme des carottes, du céleri, du chou-rave en julienne fine n'a jamais été aussi facile qu'avec la Râpe Julienne Energy de CookJeny. Le fromage et le chocolat peuvent également être découpés en julienne en un clin d'œil grâce à notre râpe Julienne Energy.

Le coupe-julienne est particulièrement adapté à la préparation de délicieuses salades de crudités, mais il se prête également à la préparation de spaghettis de courgette.

Grâce aux lames double sens de la râpe julienne Energy, vous pouvez couper les légumes dans les deux sens : en montant et en descendant les légumes.



## Râpe en V

Energy

Grâce à notre mandoline de cuisine V-Energy CookJeny, couper fruits et légumes devient une véritable expérience. Elle vous permet, non seulement de travailler plus vite, mais également de façon plus précise grâce aux plaques à hauteur réglable. Ce coupe-légumes permet 7 épaisseurs de coupe

Avec 3 différentes épaisseurs de rondelles, 2 différentes épaisseurs de bâtonnets et 2 différentes épaisseurs de cubes, la mandoline de cuisine V-Energy est la plus polyvalente des mandolines de cuisine.

# LES CHIFFONS MICROFIBRES

9



## TORCHON DE CUISINE 60 X 40

Notre torchon de cuisine dispose de fibres douces, longues et ultra-absorbantes. Ces dernières garantissent un résultat sans traces et propre sur toutes les surfaces.

Après l'utilisation, le torchon sèche rapidement grâce aux microfibres et est prêt à être utilisé en peu de temps.

## CHIFFON MICROFIBRES 18 X 18 CM | 30 X 30 CM

Qualité professionnelle des deux faces, fibres ultra-absorbantes et douces. Parfait pour sécher, dépoussiérer et nettoyer les surfaces délicates.



## CHIFFON DE POLISSAGE 50 X 60 CM

Nettoie en douceur, sans traces et sans peluches les surfaces vitrées délicates, les vitres.



## BON A SAVOIR

Ces chiffons en microfibres garantissent un travail sain et écologique aussi bien pour la santé que l'environnement. Ils n'ont pas besoin d'être imbibés de détergent pour être efficaces, de l'eau claire suffit amplement.

# LE MOULIN À ÉPICES EN SILICONE

10

Couleurs du produit :

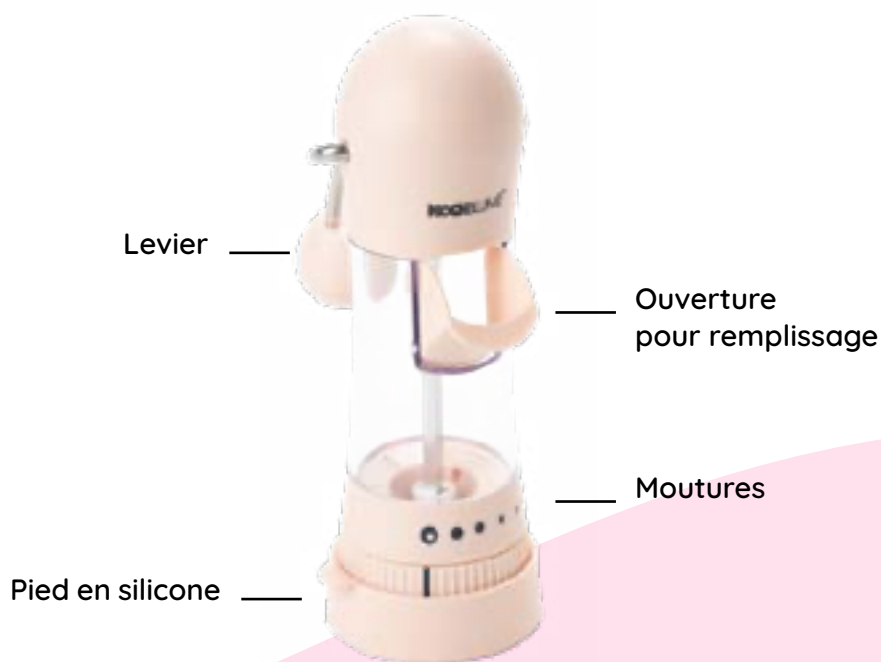


## Idéal pour relever vos plats :

Le moulin à épices de Kochblume est l'ustensile idéal pour donner une petite saveur supplémentaire à vos plats cuisinés.

De fonctionnement manuel, il peut être utilisé comme un moulin à sel et comme un moulin à poivre, mais aussi comme un moulin à épices. Il s'agit d'un moulin en céramique de haute qualité, comportant cinq positions de mouture alliées à une poignée ergonomique.

Pour moudre les épices, il suffit de lever la poignée. Son puissant moulin en céramique broie les épices ou les herbes séchées comme vous le souhaitez – de manière fine ou grossière. Il est excellent pour moudre tous les grains avec la même taille, grâce au système de mouture réglable. Le moulin à sel et à poivre de Kochblume est un ustensile essentiel pour votre cuisine.



Avec son pied amovible en silicone, le moulin reste stable après utilisation. Le moulin à épices de Kochblume dispose aussi d'un couvercle en silicone qui conserve l'arôme de vos épices dans le moulin et récupère les restes d'épices. Votre plan de travail reste propre !

Pour moudre les épices, il suffit de lever la poignée. Pour nous, le mouvement de torsion des moulins traditionnels a fait son temps ! Son puissant moulin en céramique broie les épices ou les herbes séchées comme vous le souhaitez – de manière fine ou grossière. Il est excellent pour moudre tous les grains avec la même taille, grâce à son système de broyage réglable.







# 03. cuisson

## LES CUILLÈRES

Couleurs du produit :



La bonne cuillère pour toutes les situations :

Avec la cuillère adaptée, les rayures font désormais partie du passé ! Avec nos cuillères en silicone pratiques, souples et résistantes à la chaleur, le temps des poêles et des casseroles rayées dans votre cuisine est révolu. Grâce au noyau dur en acier inoxydable à l'intérieur de la cuillère, ces dernières sont solides, durables et robustes, tandis que l'enveloppe en silicone protège vos surfaces. Mélanger, agiter, gratter, écumer, égoutter ou incorporer - nos cuillères s'en occupent. Ces multi-talents sont un must have pour tous les fans de cuisine !



### SANS RESTES !

Avec nos cuillères à gratter, vous accédez même aux coins les plus cachés dans vos récipients. Avec ses petites oreilles en silicone, la cuillère s'adapte à toutes les formes et c'est la solution optimale pour vider les verres, les bols, les bouteilles et autres récipients.

### CUILLÈRES EN SILICONE S | L

Nos cuillères à sauce recueillent tous les restes dans vos casseroles et poêles grâce à leur forme plate. Elles sont idéales pour servir les sauces. Disponibles en deux tailles.



### SPATULES

Idéales pour retourner et servir les pommes de terres sautées ou les crêpes grâce à leur grande surface de pose.

### ÉCUMOIRES

L'écumoire est un outil indispensable dans votre cuisine. Elle est particulièrement pratique pour écumer et égoutter rapidement les aliments.



### SPATULE ET CUILLÈRE FLEXIBLE S | L

Notre multi-talents parmi les cuillères ! Grâce à ses bords flexibles et sa forme compacte elle sert de cuillère à sauce ou pour cuisiner et en même temps de spatule à gratter.





Couleurs du produit :



## LES LOUCHES

### DES LOUCHES PRATIQUES

La structure souple de la louche vous permet d'accéder à tous les coins de vos casseroles. Qu'il s'agisse de sauces, de soupes, de ragoûts, de cocktails, ou d'autres boissons - avec la louche, vous attrapez même le plus petit des petits pois.

### BON A SAVOIR

Vous pouvez laisser tous nos produits dans votre casserole sans avoir peur qu'ils ne se déforment ou de vous brûler les doigts à la poignée. Le silicone ne transporte pas la chaleur et conserve sa forme et sa température même à une forte chaleur.

### PASTA LA VISTA BABY

Avec notre cuillère à pâtes, vous gardez le sens de la mesure même en étant affamé ! L'ouverture au centre de la cuillère est parfaite pour mesurer la bonne quantité de spaghettis pour une personne, et elle est plus fiable que la vue d'œil. Grâce aux dents larges, la cuillère attrape les pâtes en assurant que même la dernière pâte atterrisse sur votre assiette.



### ÉCUMER ET ÉGOUTTER RAPIDEMENT

L'écumoir est un outil indispensable. Elle est particulièrement pratique pour écumer et égoutter rapidement les aliments.



#### BON A SAVOIR

Grâce à l'enveloppe en silicone, nos produits sont particulièrement doux pour les poêles antiadhésives et prolongent ainsi la durée de vie de vos poêles, casseroles, ramequins et woks.



## SPATULES & PINCES

### Gagner du temps :

Les spatules à poêle sont un outil essentiel de la cuisine, car retourner et frire n'a jamais été aussi simple.

Qu'il s'agisse de spatules à fentes, de spatules souples ou design - nous avons la bonne spatule pour chaque plat dans de nombreux coloris. Toutes nos spatules à poêle se démarquent par l'alliance d'un

noyau en acier inoxydable et d'une enveloppe souple en silicone de qualité alimentaire. C'est l'enveloppe qui fait la différence ! Le silicone de qualité ne laisse aucune rayure sur vos casseroles et poêles et en plus, il ne transporte pas la chaleur.

#### RÂTEAUX

Pour les aliments à cuire plus fins.  
Parfait pour retourner les crêpes



#### SPATULE À FENTES

Les trois fentes empêchent que des quantités supérieures de bouillon ou d'huile de friture soient enlevées involontairement de la poêle.

#### PINCE

Retourner, attraper, servir - tout cela ne pose aucun problème à notre pince à servir. Indispensable au buffet lors de la soirée grillades, elle vous sera également une aide pratique lorsque vous cuisinez, car elle vous permet d'attraper les aliments de façon ciblée en cuisine.



#### PINCETTE

Une pincette est un outil essentiel dans les laboratoires, mais aussi en cuisine ! Avec notre pincette, toutes vos expériences réussiront !



#### SPATULE À POÊLE XL

Grâce à la surface large elle est parfaite pour retourner le poisson, les crêpes ou les omelettes.



Nos couvercles de cuisson sont parfaits pour cuire, mijoter, frire et cuire à la vapeur tout en économisant de l'énergie et en gardant votre cuisine propre.



## RETOURNE CRÊPES ET OMELETTE

Cet ustensile de cuisine innovant vous permet de retourner facilement vos crêpes et omelettes en vous assurant qu'elles cuisent uniformément des deux côtés.



## COUVERCLE UNIVERSEL ANTIPROJECTION

Avec le couvercle universel anti-projections, vous pouvez étuver de manière optimale avec un seul couvercle. Ce couvercle permet de cuire et de frire les aliments en toute tranquillité dans des poêles d'un diamètre entre 16 et 28 cm. Il permet d'éviter les projections indésirables d'huile et de graisse dans la cuisine.

Deux tailles disponible : 16 à 22 cm et 24 à 28 cm

## COUVERCLE ANTIPROJECTION

Pouvez rôtir et étuver de manière optimale.

Avec le couvercle anti-projections universel 31 cm de Kochblume, vous pouvez rôtir et étuver de manière optimale avec un seul couvercle. Ce couvercle permet de cuire et de frire les aliments en toute tranquillité dans des poêles d'un diamètre entre 22 et 28 cm.

Deux réglages possibles : « Auto » et « OFF ». Pour la majorité des utilisations, nous recommandons la position « Auto », par exemple pour rôtir, lorsque vous recherchez une belle couleur dorée et du croustillant. En revanche, pour les légumes à étuver, il est préférable de préconiser la position Off.



Couleurs du produit :





BRATDECKEL  
Kochblume



## PROTECTION CONTRE LA CHALEUR

Même en étant vigilant, il arrive que l'on se brûle en cuisinant. Dans ce cas, le matériau est un élément essentiel. Le silicone est non seulement anti-dérapant, mais aussi résistant à la chaleur, en particulier pour les liquides brûlants. Nous vous proposons la protection contre les brûlures adaptée à toutes les situations en cuisine.

### PROTÈGE-DOIGTS THERMO

Le protège-doigts thermo est un ustensile souple et rapide pour diverses situations. Il convient particulièrement pour l'utilisation avec les plateaux de cuisson ou les ramequins brûlants. Grâce à une utilisation rapide et simple vous l'avez toujours à portée de main.



### PROTÈGE-POÊLE, LOT DE 2

Notre protège-poêle convient à toutes les poignées non isolées. Le protège-poêle est tout simplement placé sur les poignées et protège ainsi contre les brûlures.

Le design bien pensé et antidérapant vous permet de tenir la poêle en toute sécurité



### GANT EN SILICONE

Avec les gants en silicone de Kochblume vous avez une meilleure tenue et la forme vous offre une meilleure liberté de mouvements grâce à son design pratique et souple.

Les gants protègent non seulement vos mains, mais aussi vos avant-bras.

### DESSOUS DE PLAT / SUPPORT

DESSOUS DE PLAT OU MANIQUE ?

Et bien, nous avons eu l'idée de réunir les deux en un. Ainsi, vous protégez non seulement vos mains contre les températures élevées, mais aussi les surfaces dans votre maison ou appartement. La structure gaufrée empêche que la casserole dérape et est résistante à des températures jusqu'à 260 °C.









### SUPPORT MULTIFONCTIONS

Le support multifonctions sert de support idéal pour tous vos ustensiles de cuisine. Vous pouvez également l'utiliser comme dessous de plat pour les casseroles, poêles ou ramequins.

### TOTALEMENT PLATE

La passoire pliable est disponible en trois tailles et à l'état plié, elle ne dépasse pas une hauteur de 4 cm, même dans la plus grande taille. Un ustensile compact !



### PRESSE-PURÉE

Avec le presse-purée, vous pouvez préparer des purées fines ou plus grossières, comme vous le souhaitez. Vous pouvez écraser les aliments directement dans la casserole brûlante. Grâce à la lèvre en TPE intégrée aucun morceau de pomme de terre ne sera oublié.



### SUPPORT MULTIFONCTIONS

Le moyen idéal pour cuire le poulet uniformément et en un minimum d'effort. Placez simplement votre poulet sur la grille, couvrez-le de papier d'aluminium ou d'un couvercle et faites-le rôtir au four. Le bac d'égouttement intégré garantit que votre poulet reste humide pendant la cuisson et la conception verticale signifie que la graisse et les jus s'écoulent du poulet pour un résultat délicieux.









# 04. Préparation

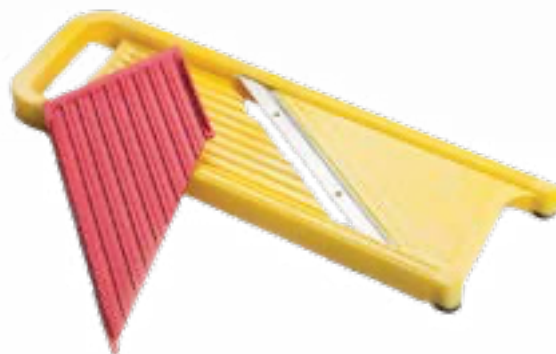
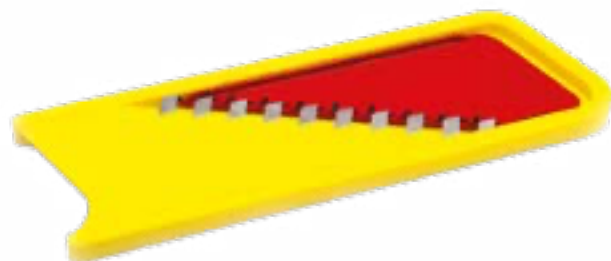
## MANDOLINES ET RÂPES

### Optez pour des râpes de qualité !

Grâce à leur lames en acier inoxydable découper vos fruits, légumes, aliments durs sans difficulté. Des tranches fines ou épaisses, des cubes ou des frites, à vous de choisir la forme qui vous convient.



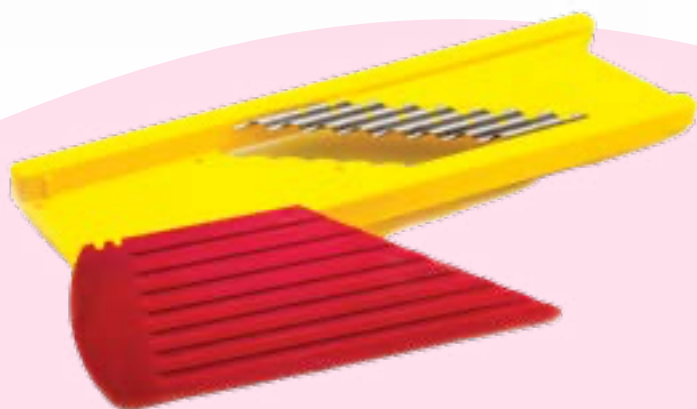
Râpe coupe tranches  
fines & épaisses



### La râpe Gaufrette

La râpe gaufrette CookJeny, permet de couper des tranches ondulées ainsi que des spirales de fruits et légumes en trois épaisseurs différentes.

Elle est idéale dans la préparation de gaufrettes de pomme de terres. Grâce à la râpe gaufrette CookJeny apporte un look créatif à vos fruits et légumes pour des assiettes plus originales.



### LA SÉCURITÉ AVANT TOUT !

Le poussoir de sécurité CookJeny est un accessoire compatible avec toutes les mandolines et les râpes de CookJeny.

Le poussoir de sécurité CookJeny permet de maintenir les fruits et légumes pendant l'opération de coupe afin d'utiliser les aliments jusqu'à l'extrémité sans se blesser les doigts sur les lames tranchantes.





### MANDOLINE LE CHEF

Avec les diverses plaques proposées dans ce set, elle permet de couper fruits et légumes de façon professionnelle en un rien de temps. Elles vous permettent de couper les légumes en 7 possibilités de coupe. Ainsi, en changeant simplement les plaques, vous pouvez couper vos allumettes, vos frites, vos carrés de légumes (petits et grands) et vos rondelles (fines et épaisses) selon vos goûts (oignons, concombres, radis, tomates, champignons).

Complétez votre coupe-légumes en V avec le Saladier Le Chef, de petite capacité, conçu spécifiquement pour la mandoline de cuisine V-Energy Cookjeny, ou bien la mandoline de cuisine – Le Chef.

Grâce à ses encoches fonctionnelles, il permet de récupérer directement les aliments râpés et les salades peuvent directement être préparées dans le saladier.



### MULTI GRATER

Le Multi Grater proposé par CookJeny est l'outil de cuisine parfait pour râper le fromage, les noix, les carottes et autres légumes. Avec ses trois lames en acier inoxydable de différentes formes, cette râpe peut gérer n'importe quel travail de râpage.

## PRESSE-FRUITES

Créer de savoureux jus de fruits et de légumes frais, riches en vitamines, dans votre propre cuisine. Ici, on ne presse plus, un simple mouvement de rotation du couvercle suffit pour presser oranges, citrons et autres.



# LES ÉPLUCHEURS, DENOYAUTEURS

26

## ÉPLUCHER LES LÉGUMES ET CIE. EN TOUTE AISANCE

Des lames très tranchantes en acier inoxydable épluchent les fruits et légumes en un tour de main. La poignée avec une structure rugueuse ne vous glissera pas entre les doigts même s'ils sont humides. Vous avez le choix entre une lame lisse et une lame dentelée ou entre la forme en P et en Y classique.

### LAME LISSE

Éplucher en toute simplicité le fruits durs et les légumes tels que les pommes, les asperges, les concombres et les carottes.



### LAME PIRANHA

Éplucher en toute simplicité les peaux lisses et rêches comme celles des tomates et des pêches.

### BON A SAVOIR

Nos éplucheurs conviennent autant aux droitiers qu'aux gauchers. Car les lames en acier inoxydable épluchent dans les deux sens

### LES GIGA

En plastique haut qualité ou en inox, les éplucheurs giga sont multifonctions. Ils conviennent aux grands légumes comme les aubergines. Ils permettent aussi de trancher chocolat et parmesan



### VIDE-POMMES & VIDE COURGETTE

évidez facilement le coeur des fruits comme les pommes ou poires, mais aussi certains légumes, comme les petites courgettes. Visser autour du pédoncule, extraire puis éjecter.

### ÉPLUCHEUR D'AIL

Éplucher l'ail, en quelques secondes. Très simple à utiliser, il suffit de mettre les gousses d'ail à l'intérieur du cylindre.





# ACCESSOIRES DE DÉCOUPE

## PLANCHE À DÉCOUPER PLIABLE

Grâce à son concept innovant, la planche à découper pliable permet de découper et d'ajouter les aliments directement dans la casserole ou poêle. Fini les morceaux qui tombent sur votre plaque de cuisson, ou bien sur le plan de travail.



## ROULETTE DÉCOUPE PÂTES

L'ustensile de cuisine idéal pour ceux qui aiment la boulangerie et la pâtisserie. Cette roulette de CookJeny peut réaliser une coupe précise et simultanés de deux ronds de pâte uniformes. Elle est parfaite pour créer des pâtisseries délicates et des vol-au-vents. Avec son design ergonomique, cette roulette est confortable à utiliser et garantie des résultats parfaits à chaque fois. Plusieurs taille et forme de coupe disponible



## CUILLÈRE À MELON

Elle permet de couper des sphères de fruits uniformes de deux tailles différentes

## ÉPEPINEUR À POIVRON

la solution pour évider les poivrons et les tomates facilement sans les ouvrir, en un tour de main.

## COUTEAU DOUBLE LAME

Ce couteau de cuisine à double lame de 20 cm permet de couper une grande variété d'aliments ; idéal pour couper le pain sans émietter, la charcuterie, les viandes et les légumes.



## M. GARLIC

L'ustensile de cuisine, Mr. Garlic de CookJeny est l'ustensile fétiche des adeptes de l'ail. Il permet d'éplucher des gousses d'ail sèches et de réaliser de la purée d'ail en quelques secondes, sans couteaux et très proprement chaque fois.



# MOULE À DÉCOUPER

28

Des moules pour faire des chaussons aux pommes calzones, des raviolis ou encore dumpling, afin que vous puissiez changer votre jeu de pâtes et impressionner vos amis et votre famille avec une variété de plats différents. Les moules sont également parfaits pour le contrôle des portions, vous pouvez donc vous assurer que tout le monde reçoit sa juste part.



MOULE À RAVIOLIS



MOULE À PANSOTTIS



MOULE À CHAUSSONS AUX POMMES

Le moule à Chausson aux pommes vous permettra de réaliser des chaussons sucrés ou salés en quelques minutes. Pour utiliser votre appareil à chausson, il suffit de placer votre cercle de pâte sur le coupeur. Ensuite, placez la pâte découpée sur le moule et ajoutez la garniture de votre choix. Enfin, fermez le moule et appuyez pour sceller votre chausson.



MOULE À CALZONE



EMPORTE-PIÈCES

Le set de 2 emporte-pièces ronds est l'outil parfait pour créer de beaux cercles de pâtisserie uniformes. Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, ce cercle à pâtisserie est durable et facile à nettoyer. Avec sa lame tranchante, il coupe rapidement et facilement la pâte et le fondant.



## SAUPOUDREUSE

Si vous cherchez un excellent moyen d'ajouter un peu plus de saveur à vos aliments, alors vous avez besoin d'une saupoudreuse de chez CookJeny.



Idéal pour le sucre glace, la farine, le sel, les épices. La saupoudreuse dispose d'un couvercle rotatif avec 4 diamètres de trous différents.

Idéal pour le sucre glace, la farine, le sel, les épices. La saupoudreuse dispose d'un couvercle rotatif avec 4 diamètres de trous différents.



## LE Gobelet DOSEUR

Le Gobelet doseur est un ustensile incontournable pour tout l'univers de la cuisine et de la pâtisserie ; que ce soit pour des préparations de qualité professionnelle ou amateur. Ce gobelet doseur en plastique est idéal pour mesurer avec précision la quantité d'un ingrédient liquide ou sec. Il est disponible en trois de tailles de mesure : 330 ml, 450 ml et 1100 ml

## ENSEMBLE SALIÈRE & POIVRIÈRE

L'ajout parfait à votre table. L'ensemble salière et poivrière est composé de récipients en acrylique incassable, très transparent, non toxique et de qualité alimentaire. Le couvercle est en acier inoxydable.





## ENTONNOIR PLIABLE

Comme nos passoirs pliables, ces entonnoirs sont très compacts et serangent dans n'importe quel tiroir. La grande ouverture empêche que l'entonnoir se bouche lors du remplissage de bocaux ou de bouteilles. Pour garder votre cuisine bien propre.



## COUVERT À SALADE

Un design rétro, à la fois élégant et fonctionnel, tandis que l'intérieur en acier inoxydable et le revêtement en silicone, la rend durable et facile à nettoyer. Multifonction, ces couverts de 27 cm sont un incontournable pour toute cuisine.



## SARMA CHEF - DOLMA ROLL

Vous cherchez un moyen facile de préparer de délicieux aliments farcis, l'appareil de roulage Sarma Chef «dolma roller» est l'ustensile de cuisine parfait pour vous ! Avec sa conception simple, le Sarma Chef vous permet de rouler rapidement et facilement des légumes farcis, de la viande et des sushis sans aucun problème.



## RAFRAÎCHISSEMENT ASSURÉ

Grâce à nos bacs flexibles en silicone, les glaçons sont particulièrement faciles à retirer. Grâce au couvercle, les bacs robustes sont protégés contre le débordement et peuvent même être empilés au congélateur. Disponible en trois variantes..



## SET DE 6 PAILLES RÉUTILISABLES

En silicone sont réutilisables et sont donc respectueuses de notre environnement. Elles sont proposées par lot de 6 avec brosse de nettoyage adaptée et sont disponibles en deux tailles différentes







# 05. Pâtisserie

Couleurs du produit :



## PINCEAUX ET FOUETS

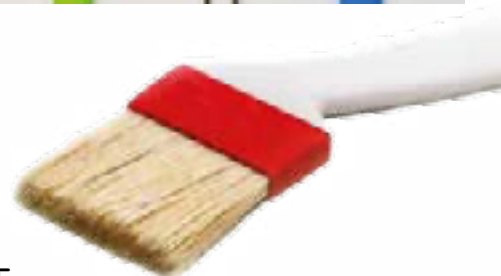
### CUILLÈRES À PÂTISSERIE

La structure flexible de cette cuillère à mélange la rend polyvalente, pour mélanger, racler, étaler et servir.



### UNE AUTRE FAÇON DE PEINDRE

Que ce soit pour cuisiner ou faire un gâteau : Nos pinceaux peuvent être utilisés de multiples façons et ne laissent pas de poils dans vos aliments. Graisser les casseroles, poêles, moules à gâteaux ou gaufriers, mariner la viande ou enduire les pâtisseries - il y a d'innombrables possibilités d'utilisation pour nos pinceaux.



### FOUET DE CUISINE EN SILICONE

Le Fouet de cuisine en Silicone de Kochblume est parfait pour battre et mélanger des aliments. Avec nos fouets, les sauces et les œufs brouillés sont facilement préparés. Résistants aux températures entre - 40 °C et 280 °C, ils s'adaptent à la préparation de repas chauds et froids. Disponible en trois tailles : 19 cm (S), 22 cm (M) et 27 cm (L).

### FOUET PINCE FOODIE

Polyvalente, la pince et fouet Foodie en acier inoxydable, est parfaite pour retourner ou retirer les aliments pendant la cuisson. Disponible en 2 tailles.







# SPATULES

Couleurs du produit :

34



## POUR DES RÉCIPIENTS PROPRES

Nos spatules à gratter sont un ustensile de cuisine parfait et vos casseroles et bols seront aussi propres qu'avant de les avoir utilisés - et ce presque sans faire la vaisselle ! Elles sont idéales pour racler les bols, mais tout aussi utiles pour décorer et orner.



## IDÉE DE RECETTE POUR UN SNACK

Préparez un snack au chocolat sain à vos enfants ou vos invités. Pas de problème avec nos spatules à gratter



## RACLEURS À PÂTE

Que vous préfériez les gâteaux ou la pizza - notre racleur à pâte est le multi-talents pour manier la pâte et vous simplifie la vie lorsque vous cuisinez. Diviser les pâtes au levain, pâtes à pizza ou pâtes à nouilles en portions en un seul geste

### BON A SAVOIR

L'encoche dans nos spatules multifonctions et racleurs à pâte vous permet d'enlever les restes de pâte sur les crochets pétrisseurs et agitateurs de votre robot de cuisine. Mais vous avez quand même le droit de lécher les restes.



Robuste et rigide. Sa longueur de 24 cm vous permettra de remuer des mélanges compacts.





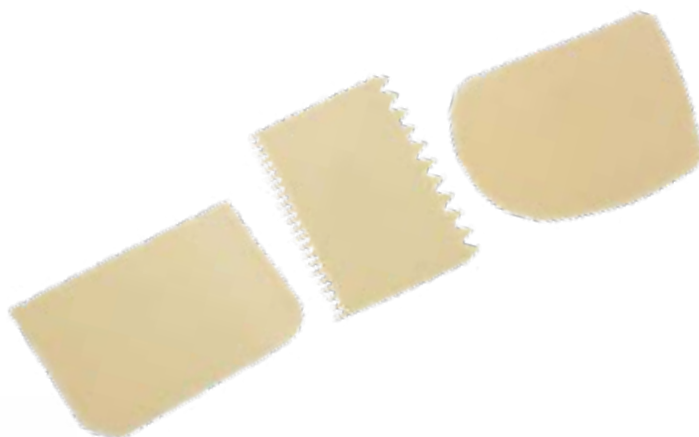


## TAMIS À FARINE

Le tamis à farine est l'ustensile de cuisine qui vous permettra de peser et de doser des aliments en poudre, tels que le sucre glace, la farine, le sel, les épices, le cacao, la cannelle, afin d'assaisonner vos préparations culinaires. Le récipient de cet ustensile est fabriqué en plastique et le couvercle en acier inoxydable ; en d'autres termes, il est résistant au nettoyage à la main et en lave-vaisselle.

## LOT DE SCULPTEURS À PÂTES

Ces 3 sculpteurs à pâtisserie en polypropylène sont parfaits pour façonner la pâte et le fondant, et peuvent même être utilisés comme outil de décoration de gâteau.



## ROULEAU À PÂTISSERIE EN BOIS

Le rouleau à pâtisserie en bois est l'ustensile traditionnel et idéal pour étaler votre pâte convenablement et uniformément. Ce rouleau à pâtisserie élimine notamment les éventuelles bulles d'air présentes dans la pâte et garantit une cuisson parfaite. Sa poignée est ergonomique pour une bonne prise en main ferme.



## M. DONUTS : DE DELICIEUX BEIGNETS MAISON !

Vous cherchez une façon simple et amusante de faire des beignets à la maison ?

Ne cherchez pas plus loin que ce moule à Donuts de chez CookJeny ! Cet appareil manuel facile à utiliser est parfait pour faire de délicieux beignets dans votre propre cuisine. Alors pourquoi ne pas essayer et voir par vous-même à quel point il est aisé de faire des beignets à la maison avec ce superbe moule à Donuts.



Des moules en forme de château, de rose, tournesol en passant par des moules en forme de bonhomme de neige. De toutes les tailles, formes et couleurs, découvrez notre large sélection de moules à pâtisserie de qualité supérieure.

## LES MINIS MOULES



Existent en Taille L

## PLUSIEURS CAVITÉS



## LES GRANDS MOULES



# 06. Conservation

Couleurs disponible :



## STRETCHII

### LA SÉCURITÉ, UNE PRIORITÉ ABSOLUE

Nos Stretch-iis sont des couvercles inodores, hygiéniques et totalement étanches. Qu'il s'agisse de fruits, de légumes, de charcuteries tranchées ou bien de récipients, bols, verres ou gobelets ouverts - nous avons le couvercle assorti. Ils sont disponibles en six tailles différentes - une taille sera la bonne. Après utilisation, vous pouvez les laver tout simplement au lave-vaisselle ou à la main.

STRETCH-II 4  
pour Ø 2 - 4 cm

STRETCH-II 5.5  
POUR Ø 2,5 - 7 CM

STRETCH-II 8  
POUR Ø 6 - 11 CM

STRETCH-II 10.5  
pour Ø 7 - 13 cm

STRETCH-II 15  
POUR Ø 14 - 18 CM

STRETCH-II 20  
POUR Ø 18 - 25 CM



Ø 5,5 CM



Ø 10,5 CM



Ø 8 CM



# COUVERCLES FRISCHFIXX

39

Couleurs disponible :



## FRISCHFIXX, C'EST TOUT SIMPLE !

L'aluminium fait partie du passé. Désormais, nous entamons l'ère du couvercle Frischfixx, c'est tout simple ! Le couvercle idéal pour conserver vos aliments de façon propre, étanche et sans odeur. Poser le couvercle FrischFixx sur un récipient avec un bord lisse, appuyer légèrement - terminé. Grâce à la dépression ainsi créée, le couvercle est aspiré tout seul sur votre récipient. Respectueux de l'environnement, parce que vous pouvez le réutiliser à de nombreuses reprises. Six tailles sont disponibles en neuf coloris. Résiste au froid et à la chaleur (jusqu'à 260 °C ou -40 °C).



### BON A SAVOIR

Premiers secours contre les insectes en été !  
Le couvercle FrischFixx referme vos boissons, et les protège contre les insectes !

# 07. Entretien de la maison

## LES BROSSES

### POUR UN QUOTIDIEN SANS RAYURES

Avec les produits pour le nettoyage de Kochblume, vous ménagez non seulement les surfaces sensibles, mais aussi l'environnement. Grâce aux possibilités d'utilisation multiples des différentes brosses et éponges, jamais le nettoyage n'a été aussi simple et hygiénique. Le produit adapté à chaque domaine d'application. Un lavage simple au lave-vaisselle vous permet de les utiliser chaque jour et de façon hygiénique dans votre maison ou appartement.

#### BROSSE BOUTEILLE SLIM

Si la variante normale de la brosse bouteille est encore trop large - la variante Slim passera certainement dans n'importe quelle embouchure à partir de 16 mm. C'est une vraie pro des gourdes ou des biberons.

#### BROSSE BOUTEILLE

La tête en silicone de la brosse à bouteille dispose d'une pointe souple et est entièrement amovible. De plus, elle s'adapte à presque toutes les formes grâce à la structure également souple - peu importe qu'il s'agisse d'un vase, d'une carafe, d'une gourde ou d'un verre. Tous les récipients avec une ouverture supérieure à 23 mm peuvent être lavés.

#### BROSSE UNIVERSELLE 2.0

Nettoyez vos casseroles et poêles directement après utilisation pour empêcher que les résidus et la graisse sèchent ou s'incrustent. Les poils en silicone souple ménagent les surfaces, en particulier celles des casseroles et poêles antiadhésives. Grâce à sa forme, un nettoyage aisé le long du bord de la casserole est possible et le bord en nylon renforcé en fibres de verre élimine même les incrustations tenaces. Elle est résistante à la chaleur et élimine les traces même dans une casserole brûlante.

#### BROSSE À VAISSELLE EN SILICONE

Avec sa tête amovible en silicone de qualité alimentaire et brosses en silicone souples, taille pratique pour une utilisation quotidienne

#### BON A SAVOIR

Saviez-vous que vous pouvez échanger les têtes des brosses ? Ainsi, vous pouvez opter pour les têtes et la longueur de la brosse de façon flexible.





## SCRUBBY PLUS

Deux surfaces différentes pour des encrassements tenaces et légers. En plus : utilisation d'un bord en nylon pour les encrassements tenaces

## BON A SAVOIR

Nos éponges sont parfaites pour ceux qui accordent une importance à la durabilité. Elles sont particulièrement écologiques, car on peut les utiliser bien plus souvent que les éponges classiques.



## SWISCH TAILLE FINE

Éponge à vaisselle, brosse anti-peluches et manique en un. Des milliers de picots en silicone assurent une propreté hors du commun dans la cuisine, la salle de bain, les toilettes et l'ensemble de votre maison.



## BAC DE RANGEMENT POUR ÉPONGE

Avec le bac de rangement pour éponge, vous pouvez faire sécher votre éponge à l'air. Les trous assurent une bonne ventilation et empêchent les accumulations d'eau. Vous pouvez aussi y déposer votre shampoing ou un savon. Vous pouvez l'accrocher là où vous en avez besoin.

## DISTRIBUTEUR

Réduire les déchets d'emballage et profiter des recharges économiques! Le distributeur s'ouvre par pression et se referme dès que la pression est relâchée - parfait pour les lotions pour le corps ou le liquide-vaisselle.



## SCRUBBY

La Scrubby nettoie tout : la vaisselle, les fruits, les légumes, votre corps et même votre voiture. Elle garantit un lavage doux pour n'importe quelle surface sans rayer. Les deux faces s'attaquent aux encrassements tenaces et légers.

