

Cuisipro.



Tools for Cooks®

RASPEN MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

De rasp en schaven van Cuisipro combineren vlijmscherpe geëtste lemmeten met de glijvlaktechnologie. Het unieke groevenpatroon vermindert de weerstand en de uitgestrekte groeven verlengen de lemmeten waardoor het snijoppervlak vergroot. Meer raspen met minder moeite dus.

RÂPES AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

Avec la technologie 'Surface Glide', les râpes et robots de Cuisipro possèdent des lames aussi tranchantes qu'un rasoir. La rainure unique réduit la résistance au frottement et augmente également la surface de la lame, il en résulte une plus grande dimension de coupe. Donc, râper plus avec moins d'efforts.

V-RASPEN

De V-raspen van Cuisipro zijn raspen met een uniek roestvrijstalen snijoppervlak in een V-patroon. Het ontwerp zorgt voor een betere geleiding, verhoogde veiligheid en meer efficiëntie bij elke raspbeweging. Het V-patroon van het raspoppervlak biedt, in combinatie met de uitgebalanceerde antislipgreep, meer controle tijdens het raspen, wat de veiligheid verhoogt.

RÂPES V

Les râpes V de Cuisipro sont des râpes avec une surface de coupe en V unique en acier inoxydable. Ce design assure une meilleure glisse, une sécurité accrue et plus d'efficacité à chaque mouvement de râpage. Le motif en V de la surface de râpage offre, en combinaison avec la poignée antidérapante stable, plus de contrôle durant le râpage ce qui résulte en une sécurité accrue.

RASPEN MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

SMALLE FIJNE V-RASP

Voor het raspen van de zeste van citrusvruchten, kaas, knoflook, nootmuskaat en kaneel. Het resultaat is een intense smaak en verfijnde aroma's.
Ref. 747342 – 33,5 cm



SMALLE V-SCHAAF

Voor het schaven van chocolade en parmezaanse kaas.
Ref. 747344 – 33,5 cm



SMALLE GROVE V-RASP

Voor zachte kaas, groenten, hardgekookte eieren. Voor geraspte ingrediënten met nog meer smaak, textuur en sap.
Ref. 747343 – 33,5 cm



BREDE V-PARMEZAANRASP

Voor parmezaanse kaas, chocolade en hardere kaassoorten. Raspt erg fijn, met een poederig resultaat.
Ref. 747345 – 30,5 cm



BREDE EXTRA GROVE V-RASP

Voor harde kazen (cheddar), zachte kazen (mozzarella), mierikswortel, citroen.
Ref. 747346 – 30,5 cm



DUO V-RASP

Dubbele raspoppervlakte: om zowel fijn als grof te raspen. Met antislipvoet en verschuifbare handbeschermer.
Ref. 747347 – 33 cm



RÂPES AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

RÂPE V FINE ÉTROITE

Pour râper des zestes d'agrumes, du fromage, de l'ail, de la noix de muscade et de la cannelle. Résultat ? Un goût plus intense et des arômes délicats.
Réf. 747342 – 33,5 cm



RABOT V ÉTROIT

Pour râper du chocolat et du parmesan.
Réf. 747344 – 33,5 cm



RÂPE V RUGUEUSE ÉTROITE

Pour râper des fromages à pâte molle, des légumes, des œufs durs. Pour des ingrédients râpés avec encore plus de saveur, de texture et de jus.
Réf. 747343 – 33,5 cm



RÂPE V À PARMESAN

Pour râper du parmesan, du chocolat et des fromages à pâte ferme. Râpage poudreux ultrafin.
Réf. 747345 – 30,5 cm



RÂPE V EXTRA RUGUEUSE

Pour des fromages à pâte ferme (cheddar), à pâte molle (mozzarella), du raifort, du citron.
Réf. 747346 – 30,5 cm



RÂPE V DUO

Double surface de râpage : râpage fin et grossier. Extrémités antidérapantes et couvercle coulissant protège-mains.
Réf. 747347 – 33 cm



RASPEN MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

SMALLE RASPEN

Een veelzijdig assortiment van raspen, ontworpen voor een gevarieerd dagelijks gebruik. Elke rasp met glijvlaktechnologie is gemaakt van duurzaam roestvrij staal van hoge kwaliteit en is voorzien van een stevige, ergonomische antislipgreep en antislipuiteinden voor meer stabiliteit en veiligheid. Het afdekcapje met maateenheden is handig om de geraspte ingrediënten op te vangen en af te meten en om de rasp veilig op te bergen.

RÂPES AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

RÂPES ÉTROITES

Une gamme étendue de râpes conçues pour un usage quotidien varié. Chaque râpe dotée de la technologie 'Surface Glide' est en acier inoxydable durable de haute qualité. Les râpes offrent une bonne préhension grâce à leur poignée et à leurs extrémités antidérapantes pour plus de stabilité et de sécurité. Le couvercle protecteur gradué est pratique pour recueillir et mesurer les ingrédients râpés mais aussi pour garantir un rangement sûr.



RASPEN MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

FIJNE RASP

Voor citroenschil, parmezaanse kaas, knoflook...
Ref. 747161 – 29 cm



GROVE RASP

Voor zachte of harde kazen, citroenschil, groenten...
Ref. 747162 – 29 cm



PARMEZAANRASP

Voor parmezaanse kaas, chocolade, hardere kazen...
Ref. 747163 – 29 cm



KLEINE SCHAAF

Voor parmezaanse kaas, chocolade, knoflook...
Ref. 747165 – 29 cm



RÂPES AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

RÂPE FINE

Pour râper des zestes de citron, du parmesan, de l'ail...
Réf. 747161 – 29 cm

RÂPE RUGUEUSE

Pour râper des fromages à pâte molle ou ferme, des zestes de citron, des légumes...
Réf. 747162 – 29 cm

RÂPE À PARMESAN

Pour râper du parmesan, du chocolat, des fromages à pâte ferme...
Réf. 747163 – 29 cm

RABOT ÉTROIT

Pour râper du parmesan, du chocolat, de l'ail...
Réf. 747165 – 29 cm

RASPEN MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

BREDE RASPEN

De brede raspen met glijvlaktechnologie zijn zo ontworpen dat ze zijn aangepast aan de dagelijkse karweitjes, zoals ingrediënten zeer fijn, grof of extra grof te raspen. Ze zijn gemaakt van roestvrij staal en hebben een stevige, ergonomische antislipgreep voor meer comfort. Bovendien zijn ze voorzien van een antislipvoet voor meer stabiliteit en veiligheid. Plaats de rasp over een kom of schuin op het aanrecht en het raspen kan beginnen.

RÂPES AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

RÂPES LARGES

Les râpes larges avec la technologie 'Surface Glide' sont dotées de lames appropriées aux opérations culinaires habituelles en fonction du choix de râpage : grain fin, grain moyen et gros grain. Les râpes larges en acier inoxydable prévoient une poignée ergonomique stable pour une meilleure préhension. L'extrémité antidérapante veille à plus de stabilité et de sécurité. Placez votre râpe au-dessus d'un récipient ou en oblique sur l'évier et râpez.



RASPEN MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

FIJNE HANDRASP

Voor citroenschil, parmezaanse kaas, knoflook...
Ref. 746802 – 29 cm



GROVE HANDRASP

Voor harde kazen, citroenschil, groenten...
Ref. 746801 – 29 cm



EXTRA GROVE HANDRASP

Voor kaas, mierikswortel, citroenschil...
Ref. 746805 – 29 cm



PARMEZAAN HANDRASP

Voor parmezaanse kaas, chocolade, hardere kazen...
Ref. 746806 – 29 cm



BREDE SCHAAF

Voor parmezaanse kaas, chocolade, knoflook...
Ref. 746803 – 29 cm



RÂPES AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

RÂPE FINE

Pour râper des zestes de citron, du parmesan, de l'ail...
Réf. 746802 – 29 cm



RÂPE RUGUEUSE

Pour râper des fromages à pâte ferme, des zestes de citron, des légumes...
Réf. 746801 – 29 cm



RÂPE EXTRA RUGUEUSE

Pour râper du fromage, du raifort cru, des zestes de citron...
Réf. 746805 – 29 cm



RÂPE À PARMESAN

Pour râper du parmesan, du chocolat, des fromages à pâte ferme...
Réf. 746806 – 29 cm



RABOT LARGE

Pour râper du parmesan, du chocolat, de l'ail...
Réf. 746803 – 29 cm



RASPEN MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

LUXE DUBBELE RASP

Dubbele raspoppervlakte: om zowel fijn als grof te raspen.
Met antislipvoet en verschuifbare handbeschermer.
Ref. 746886 – 35,5 x 3,5 cm



RÂPES AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

RÂPE DOUBLE DE LUXE

Cette râpe prévoit 2 surfaces de râpage : fin et grossier.
Avec extrémités antidérapantes et un protège-mains.
Réf. 746886 – 35,5 x 3,5 cm

RASPEN MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

TORENRASP 4 ZIJDEN

De torenrasp kan gebruikt worden voor het raspen van grote hoeveelheden. Met 4 raspoppervlakken – fijn, grof, extra grof en extra brede schaaaf – en als bonus een gemberrasp op de afneembare bodem.
Ref. 746850 – 24 cm



TORENRASP 6 ZIJDEN

Dankzij de verschillende raspoppervlakken (fijn, grof, extra grof, duo, parmezaan en extra brede schaaaf) is deze rasp onmisbaar bij al je raspkarweitjes. Met bonus gemberrasp op de afneembare bodem.
Ref. 746877 – 24 cm



MOLENRASP

Met twee trommels: grof en parmezaan. Makkelijk te gebruiken, verstelbaar voor rechts- en linkshandigen.
Ref. 74679001 – 17 x 9 cm – wit



RASP 3-IN-1 IN ZAKFORMAAT

Met deze compacte rasp heb je steeds de nodige verfijning bij de hand. Het omhulsel van duurzaam kunststof zorgt voor veilig hanteren en opbergen en doet bij gebruik dienst als greep. Met 3 raspoppervlakken: parmezaan, fijn en superfijn.
Ref. 747194 – 16,5 cm



RÂPES AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

RÂPE 4 FACES

Cette râpe est très appropriée pour râper de grandes quantités. Elle prévoit 4 faces de râpage différentes : fine, grossière, ultra grossière et trancheuse + une râpe à gingembre intégrée dans le fond amovible.
Réf. 746850 – 24 cm

RÂPE 6 FACES

Avec ses différentes surfaces de râpage (fine, grossière, ultra grossière, duo, parmesan et trancheuse), cette râpe est un 'must' pour toutes vos préparations. Râpe à gingembre intégrée dans le fond amovible.
Réf. 746877 – 24 cm

RÂPE MOULINETTE

Râpe à deux tambours : gros grain et parmesan. Facile à utiliser, ajustable pour droitiers et gauchers.
Réf. 74679001 – 17 x 9 cm – blanc

RÂPE DE POCHE 3 EN 1

Grâce à cette râpe compacte, vous disposez en permanence du raffinement nécessaire. Le protège-lame en matière plastique durable permet une manipulation efficace et un rangement sûr tout en faisant usage de poignée. Râpe à 3 surfaces de râpage : parmesan, grain fin et grain superfine.
Réf. 747194 – 16,5 cm

MANDOLINE MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

MANDOLINE

Dikke of dunne frietjes, geraspte wortel of gegolfde komkommer,... met deze verrassend veelzijdige mandoline van Cuisipro is elke groentesnijklus in een handomdraai geklaard. Compact én flexibel is deze handmandoline een onmisbare keukenhulp!
Ref. 747199

MANDOLINE AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

MANDOLINE

Frites 'coupe artisanale' ou frites allumettes, carottes râpées ou concombres gauffrés, avec cette mandoline multifonctionnelle de Cuisipro, chaque râpage devient un jeu d'enfant. Cette mandoline à main compacte et flexible est un aide de cuisine indispensable.
Réf. 747199



MANDOLINE MET GLIJVLAKTECHNOLOGIE

MANDOLINE AVEC LA TECHNOLOGIE 'SURFACE GLIDE'

recht & gewafeld mes
lame droite & gaufrée

juliennesnijder in 2 diktes
lame julienne à 2 profils

regelbare dikte van 1 tot 6 mm
épaisseur réglable de 1 à 6 mm

fijne rasp met glijvlaktechnologie
râpe fine avec 'Surface Glide'

handbeschermer
protège-mains



TOEBEHOREN

SNIJBESTENDIGE HANDSCHOEN

Een beschermende handschoen, versterkt door glasvezel, om nog veiliger te snijden.
Ref. 747329 – 1 maat

ACCESSOIRES

GANT ANTI-COUPURES

Gant de protection renforcé avec de la fibre de verre pour râper en toute sécurité.
Réf. 747329 – 1 taille



KEUKENHULPJES

Elk van deze keukenhulpjes werd ontwikkeld voor een specifieke taak. Vandaar dat ze optimale precisie en performantie bieden. Door de ergonomische greep liggen ze perfect in de hand.

ACCESSOIRES DE CUISINE

Chacun de ces accessoires de cuisine a été conçu pour une application spécifique. Ils sont précis, performants et très maniables grâce à leur poignée ergonomique.

BREDE DUNSCHILLER

Perfect voor het schillen en in schijfjes snijden van grotere stukken fruit en groenten of voor groenten en fruit met een dikke schil. Met extra breed lemmet van 9 cm.
Ref. 747090 – 21,5 cm

ÉPLUCHEUR LARGE

Parfait pour éplucher et découper en tranches des fruits et des légumes de grande taille ou à peau épaisse. Avec lame extra large de 9 cm.
Ref. 747090 – 21,5 cm

KEUKENHULPJES

DUNSCHILLER

Voor het moeiteloos schillen van allerlei soorten fruit en groenten.
Ref. 747065 – 21,5 cm



DUNSCHILLER Y-MODEL

Voor het schillen van komkommer, courgette en aubergine.
Ref. 747064 – 18,5 cm



TOMATENSCHILLER

Met gekarteld lemmet voor ultradun schillen. Perfect voor fruit en groenten met een fijne schil, zoals tomaten, asperges, perziken en pruimen.
Ref. 747079 – 20 cm



JULIENNE DUNSCHILLER

Creëert zonder moeite een groentejulienne van restaurantkwaliteit.
Ref. 747069 – 18,5 cm



CITRUSTREKKER

Met dit keukenhulpje haal je zonder moeite de zeste van citrusvruchten. De citrustrekker schilt alleen de schil en niet het witte, bittere vel.
Ref. 747066 – 16,5 cm



ACCESSOIRES DE CUISINE

ÉPLUCHEUR ÉCONOME

Pour éplucher toutes sortes de fruits et légumes sans le moindre effort.
Ref. 747065 – 21,5 cm

ÉPLUCHEUR MODÈLE Y

Pour peler les concombres, les courgettes et les aubergines en toute facilité.
Ref. 747064 – 18,5 cm

ÉPLUCHEUR À TOMATES

Les lames dentelées permettent de produire des épluchures ultraminces sans effort. Cet éplucheur est idéal pour les fruits et les légumes à peau fine tels que les tomates, les asperges, les pêches et les prunes.
Ref. 747079 – 20 cm

ÉPLUCHEUR JULIENNE

Pour une julienne de légumes 'resto'.
Ref. 747069 – 18,5 cm

ZESTEUR

Ce zesteur vous permettra de zester les agrumes sans effort et sans atteindre la peau blanche amère.
Ref. 747066 – 16,5 cm

KEUKENHULPJES

APPELBOOR

Dankzij de tandjes doorboor je moeiteloos je appel om het klokhuis te verwijderen. Het unieke hefboommechanisme zorgt ervoor dat het klokhuis makkelijk los komt.

Ref. 747150 – 18 cm

ACCESSOIRES DE CUISINE

VIDE-POMME

Grâce aux dents vous percez la pomme sans effort pour extraire le trognon. Le mécanisme de levier unique assure un détachement aisé de celui-ci.

Réf. 747150 – 18 cm

KEUKENHULPJES

KNOFLOOKPERS

Met extra brede antislipbodem voor gebruik op het aanrecht of in de hand. Voorzien van een afneembare lepel waar de geperste knoflook in terecht komt (15 ml).

Ref. 747111 – 16,5 cm



PIZZASNIJDER

Snij moeiteloos je favoriete pizza met dikke of dunne korst. Lemmet met antikleefoppervlak zodat de kaas niet aan de pizzasnijder kleeft.

Ref. 747067 – 19 cm



POTTENOPENER

Verwijdert deksels van bokaal in een handomdraai. De scherpe, roestvrijstalen tandjes zetten zich vast in het deksel; de comfortabele greep zorgt voor een goede grip.

Ref. 747110 – 23,5 cm



KERSEN-/OLIJVENONTPITTER

Verwijdert in een handomdraai de pitten van kersen of olijven.

Ref. 747151 – 20 cm



ACCESSOIRES DE CUISINE

PRESSE-AIL

Ce presse-ail de comptoir ou à main a une base antidérapante et une cuillère amovible intégrée (15 ml) dans laquelle l'ail pressé est recueilli.

Réf. 747111 – 16,5 cm

ROULETTE À PIZZA

Découpez votre pizza préférée à pâte fine ou épaisse en toute facilité. Lame antiadhésive de façon à ce que le fromage ne reste pas collé à la roulette.

Réf. 747067 – 19 cm

OUVRE-BOCAL

Desserre les couvercles de bocaux en tout facilité. Cet ouvre-bocal est muni de dents coupantes en acier inoxydable pour bien saisir le couvercle ainsi que d'une poignée confortable pour une bonne préhension.

Réf. 747110 – 23,5 cm

DÉNOYAUTEUR DE CERISES/D'OLIVES

Dénoyauter les cerises ou les olives n'a jamais été aussi facile.

Réf. 747151 – 20 cm

SERVEERTANGEN

De serveertangen van Cuisipro zijn uiterst geschikt zowel om te koken als te serveren. Het gepatenteerde sluitmechanisme zorgt ervoor dat ze makkelijk met één hand geopend en gesloten kunnen worden.



VISTANG

Zelfs de meest delicate vis kun je vanaf nu mooi in zijn geheel uit de pan halen en op je bord dresser.

Met silicone.

Hittebestendig tot 300°C.

Geschikt voor pannen met antikleeflaag.

Ref. 74717405 – 33 cm – rood

PINCES UNIVERSELLES

Les pinces universelles Cuisipro sont idéales pour préparer des aliments et pour les servir. Le système de fermeture breveté permet d'ouvrir et de fermer la pince d'une seule main.

PINCE À POISSON

Désormais, vous pourrez retirer le poisson délicat tout entier de la poêle et le dresser sans la moindre difficulté.

Avec silicone.

Résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C.

Convient aux poêles à revêtement antiadhésif.

Ref. 74717405 – 33 cm – rouge

SERVEERTANGEN

ROESTVRIJSTALEN SERVEERTANG

Ref. 747368 – 18 cm

Ref. 57577 – 24 cm

Ref. 57578 – 30,5 cm

Ref. 57579 – 40,5 cm

SERVEERTANG MET NYLON

Hittebestendig tot 210°C.

Geschikt voor pannen met antikleeflaag.

Ref. 57587 – 24 cm – zwart

Ref. 57588 – 30,5 cm – zwart

SERVEERTANG MET SILICONE*

Ref. 74708502 – 18 cm – zwart

Ref. 74708505 – 18 cm – rood

Ref. 74708605 – 24 cm – rood

Ref. 74708624 – 24 cm – appelgroen

SERVEERTANG MET TANDJES

Met silicone*.

Ref. 74717805 – 30 cm – rood

SLATANG

afzonderlijk of als 1 geheel te gebruiken

Ref. 747369 – 29,5 cm

Ref. 747369 – 29,5 cm

* hittebestendig tot 300°C

geschikt voor pannen met antikleeflaag

PINCES UNIVERSELLES

PINCE UNIVERSELLE EN ACIER INOXYDABLE

Ref. 747368 – 18 cm

Ref. 57577 – 24 cm

Ref. 57578 – 30,5 cm

Ref. 57579 – 40,5 cm

PINCE UNIVERSELLE AVEC NYLON

Résistant à la chaleur jusqu'à 210 °C.

Convient aux poêles à revêtement antiadhésif.

Ref. 57587 – 24 cm – noir

Ref. 57588 – 30,5 cm – noir

PINCE UNIVERSELLE AVEC SILICONE*

Disponible en deux couleurs.

Ref. 74708502 – 18 cm – noir

Ref. 74708505 – 18 cm – rouge

Ref. 74708605 – 24 cm – rouge

Ref. 74708624 – 24 cm – vert pomme

PINCE UNIVERSELLE AVEC DENTS

Avec silicone*.

Ref. 74717805 – 30 cm – rouge

PINCE À SALADE

les deux parties à utiliser ensemble ou séparément

Ref. 747369 – 29,5 cm

Ref. 747369 – 29,5 cm

* résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C

convient aux poêles à revêtement antiadhésif

KLOPPERS/GARDES

Deze met silicone omkapselde draadkloppers/-gardes van roestvrij staal 18/10 zijn uniek en functioneel. Ze maken geen krassen en zijn dus perfect geschikt voor o.a. antikleefoppervlakken. Bovendien zijn ze hittebestendig tot 300°C. Ideaal dus voor het maken van sauzen of het kloppen van deeg. Ook bruikbaar in een zeer hete pan.

FOUETS

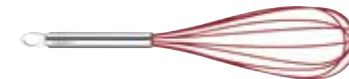
Ces fouets avec fils en inox 18/10 recouverts de silicone sont aussi uniques que fonctionnels. Ils ne rayent pas et sont par conséquent idéaux pour l'usage dans des ustensiles de cuisine antiadhésifs. De plus, ils résistent à la chaleur jusqu'à 300 °C. Ils sont parfaits pour préparer des sauzes ou battre de la pâte, même dans une poêle à haute température.

KLOPPERS/GARDES

KLASSIEKE KLOPPER/GARDE 5 DRADEN MET SILICONE

Ideaal voor eieren, sauzen, ...

Rood
Ref. 74698805 – 20 cm
Ref. 74699005 – 25 cm



KEUKENKLOPPER/-GARDE 8 DRADEN MET SILICONE

Ideaal voor luchtig deeg, eieren en slagroom.

Rood
Ref. 74695005 – 25 cm
Ref. 74695205 – 30 cm



VLAKKE KLOPPER/GARDE 4 DRADEN MET SILICONE

Voor sauzen zonder klontjes.

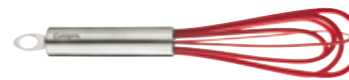
Rood
Ref. 74696805 – 20 cm



SPATELKLOPPER/-GARDE MET SILICONE

Spatel en klopper/garde in één. Voor eieren, room en sauzen.

Rood
Ref. 74767005 – 25,5 cm



DUOKLOPPER/-GARDE MET BOLLETJE

Demonteerbaar voor reiniging.
Van roestvrij staal. Geen silicone.
Ref. 746696 – 30 cm



FOUETS

FOUET CLASSIQUE SILICONE 5 FILS

Idéal pour les œufs, les sauzes, ...

Rouge
Réf. 74698805 – 20 cm
Réf. 74699005 – 25 cm

FOUET DE CUISINE SILICONE 8 FILS

Idéal pour des pâtes, œufs et crèmes fraîches légères.

Rouge
Réf. 74695005 – 25 cm
Réf. 74695205 – 30 cm

FOUET PLAT SILICONE 4 FILS

Idéal pour les sauzes sans grumeaux.

Rouge
Réf. 74696805 – 20 cm

FOUET SPATULÉ SILICONE

Fouet et spatule 2 en 1. Idéal pour les œufs, la crème fraîche et les sauzes.

Rouge
Réf. 74767005 – 25,5 cm

FOUET DUO AVEC BOULE

Démontable pour un entretien facile.
En acier inoxydable. Pas de silicone.
Réf. 746696 – 30 cm

ROESTVRIJSTALEN KEUKENHULPJES

Deze keukengereedschappen hebben een verfijnd en tijdloos ontwerp. Ze zijn vervaardigd van roestvrij staal 18/10 en hebben holle ergonomische grepen. Hoogglans gepolijst. Mooi om mee te koken én te serveren.



AARDAPPELSTAMPER

Perfect voor het efficiënt pureren van aardappelen of andere groenten.
Ref. 746756 – 18 cm

POLLEPEL

Perfect voor het serveren van soepen.
Ref. 7112201 – 31 cm – Ø 10 cm

AIDES DE CUISINE EN INOX

Ces aides culinaires au design raffiné et intemporel sont en acier inoxydable 18/10 et prévoient des poignées creuses et ergonomiques et un fini brillant. Beaux pour cuire et servir.



PRESSE-PURÉE

Idéal pour faire vos purées de pommes de terre et de légumes.
Ref. 746756 – 18 cm

LOUCHE

La louche à soupe idéale.
Ref. 7112201 – 31 cm – Ø 10 cm

KEUKENHULPJES MET GLASVEZEL

Deze keukenhulpjes bevatten 13% glasvezel waardoor ze steviger zijn en bestand tegen hogere temperaturen dan keukengerei uit 100% nylon. Dankzij het antislipmateriaal aan de uiteinden glijden ze niet weg in de pot of pan. Hittebestendig tot 235°C.

VLAKKE SPATEL

Voor het moeiteloos opnemen en omdraaien van kleinere stukjes voedsel.
Ref. 7112302 – 28,5 cm



GROTE GEGLEUFDE SPATEL

Dankzij het grote oppervlak kun je makkelijk grotere stukken voedsel omdraaien. Kookvocht of bakvet kan via de gleufjes wegvloeien.
Ref. 7112322 – 28,5 cm



AIDES DE CUISINE EN FIBRE DE VERRE

Ces ustensiles contiennent 13 % de fibre de verre, ce qui leur confère solidité et résistance à la chaleur par opposition aux ustensiles en 100 % nylon. L'extrémité antidérapante les empêche de glisser dans les casseroles. Résistant à la chaleur jusqu'à 235 °C.

PELLE

Permet de soulever et de retourner les aliments en petites portions sans effort.
Ref. 7112302 – 28,5 cm

GRANDE PELLE DE CUISINE À FENTES

Grâce à sa grande surface, vous pourrez utiliser cette pelle de cuisine pour remuer les grandes portions d'aliments. Les fentes permettent d'éliminer le jus de cuisson et la graisse.
Ref. 7112322 – 28,5 cm

SILICONEN KEUKENHULPJES

Deze keukenhulpjes zijn gemaakt van duurzaam roestvrij staal 18/10 en tot 300°C hittebestendige silicone. Ze zijn geurbestendig, maken geen krassen en de ergonomische greep zorgt voor optimaal gebruiksgemak. Perfect geschikt voor pannen met een antikleeflaag.

AIDES DE CUISINE EN SILICONE

Ces aides de cuisine sont en acier inoxydable 18/10 durable et en silicone résistant à une température allant jusqu'à 300 °C. Elles n'absorbent pas les odeurs, ne rayent pas et la poignée ergonomique offre un confort d'usage optimal. Convient parfaitement aux poêles à revêtement antiadhésif.



SILICONEN KEUKENHULPJES

LEPEL

Zowel om te koken als te serveren.
Ref. 7112503 – 30,5 cm



SPAGHETTILEPEL

Ideaal voor het serveren en portioneren van pasta.
Ref. 7112512 – 35 cm



SPATEL

Om voedsel makkelijk op te nemen en te draaien tijdens het koken. Ook geschikt om te serveren.
Ref. 7112502 – 32 cm



WOKSPATEL

Ideaal voor het roerbakken in wok, maar ook perfect geschikt om grotere stukken voedsel om te draaien.
Ref. 7112514 – 32 cm



LEPEL

Perfect om te mengen, te koken en te serveren. Ook ideaal als woklepel.
Rood
Ref. 74683705 – 28 cm
Ref. 74683805 – 29 cm



PANNENLIKKER

Ideaal voor het omspatelen van deeg en het mengen van sauzen.
Rood
Ref. 74683305 – 29 cm
Ref. 74683405 – 30,5 cm



AIDES DE CUISINE EN SILICONE

CUILLÈRE À SERVIR

Pour cuisiner et servir.
Réf. 7112503 – 30,5 cm

CUILLÈRE À SPAGHETTI

Idéale pour servir et portionner les pâtes.
Réf. 7112512 – 35 cm

SPATULE

Pour soulever et retourner facilement les aliments pendant la cuisson. Convient aussi pour servir.
Réf. 7112502 – 32 cm

SPATULE POUR WOK

Idéale pour sauter les légumes au wok mais aussi pour remuer les grandes portions.
Réf. 7112514 – 32 cm

CUILLÈRE

Parfait pour mélanger, cuire et servir. Idéale comme cuillère à wok.
Rouge
Réf. 74683705 – 28 cm
Réf. 74683805 – 29 cm

SPATULE

Idéale pour mélanger de la pâte ou des sauces.
Rouge
Réf. 74683305 – 29 cm
Réf. 74683405 – 30,5 cm

BAKKEN

De collectie bakaccessoires van Cuisipro werd specifiek ontwikkeld om het bakproces van begin tot einde moeiteloos te laten verlopen.

PÂTISSERIE

La collection des accessoires de cuisson Cuisipro a été conçue de façon à transformer chaque tâche culinaire en un véritable plaisir.



BAKKEN

DEEGSNIJDER

Deze robuuste en duurzame deegsnijder ligt makkelijk in de hand. De deegsnijder is een veelzijdig hulpmiddel bij allerlei bak- en kookkarweitjes. Met handige maataanduiding.
Ref. 747366



FLEXIBELE PANNENSCHRAPER

De pannenschraper is dankzij zijn unieke vorm ideaal om koken of werkoppervlakken van verschillende formaten schoon te schrapen. Eveneens geschikt om cake of taart mooi en egaal te versieren.
Ref. 74736505



DEEGMENGER "DELUXE"

Deze kwaliteitsdeegmenger combineert 6 robuuste lemmeten met een extra groot handvat om een superieur rendement te bereiken bij het mengen van boter of vetstoffen met droge ingrediënten.
Ref. 74711805 – 13 cm – rood



PÂTISSERIE

COUPE-PÂTE

Ce coupe-pâte résistant et durable tient bien dans la main. Cet essentiel de cuisine multi-usage avec graduations met la main à la pâte pour toutes vos tâches culinaires et pâtisseries.
Réf. 747366

RACLOIR/LISSOIR FLEXIBLE

Grâce à sa forme particulière, ce racloir vous permettra de racler le fond des récipients et toutes sortes de plans de travail. Ce racloir/lissoir est également idéal pour étaler et lisser vos pâtisseries.
Réf. 74736505

MÉLANGEUR À PÂTISSERIE "DELUXE"

Ce mélangeur à pâtisserie de qualité combine six lames robustes et un manche extralarge pour un rendement supérieur lors du mélange de beurre et de matière grasse aux ingrédients secs.
Réf. 74711805 – 13 cm – rouge

BAKKEN

MENGGKOM "DELUXE"

Deze duurzame veelzijdige kom kan gebruikt worden als maatbeker, mengkom of schenkkan. Perfect om deeg te bereiden voor pannenkoeken, muffins of taart.

Ref. 74703602 – 3 l



PÂTISSERIE

BOL À PÂTE 'DELUXE'

Ce bol durable et multifonction peut faire office de récipient à mesure, de bol mélangeur ou de verseuse. Idéal pour préparer la pâte à crêpes, la pâte à muffins ou la pâte à gâteau.

Ref. 74703602 – 3 l

BAKKEN

DECORATIEPEN

Deze pen decoreert snel en gemakkelijk al je desserts, patisserie, drankjes en borden.

Handig én leuk!

Ref. 747122 – 13 cm – 17 ml



GLAZUURSPATEL

De favoriet van de banketbakkers. Dit glazuurspateltje is ideaal voor het versieren van koekjes en kleine gebakjes.

Ref. 747169 – 22 cm



BLOEM-/MEELZEEF

Voor het scheppen en zeven van bloem, cacao poeder of bloedsuiker. Gemakkelijk met één hand te bedienen.

Ref. 747136 – 750 ml



PÂTISSERIE

STYLO DE DÉCORATION

Le stylo pour traits décoratifs décore rapidement et facilement tous vos desserts, vos pâtisseries, vos boissons et vos assiettes. Drôle et malin!

Ref. 747122 – 13 cm – 17 ml

SPATULE À ÉTALER

Le favori des chefs pâtisseries. Cette spatule est un outil formidable pour rehausser les biscuits et les gâteaux de petite taille.

Ref. 747169 – 22 cm

PELLE TAMIS À FARINE

Pour récupérer et tamiser de la farine, du sucre à glacer ou de la poudre de cacao. Permet une utilisation à une main.

Ref. 747136 – 750 ml

IJSBEREIDINGEN

De beste herinneringen aan de zomer... de heerlijkste ijslekkernijen en dessertjes maken is kinderspel dankzij de ijsvormpjes, de ijscheppen en de set om ijs sandwiches te maken. Om duimen en vingers bij af te likken.

DOUCEURS GLACÉES

Ces glaces irrésistibles qui nous font penser à l'été... Préparez et servez les desserts glacés les plus succulents à l'aide des moules à glace, de la sorbetière, de la sorbetière pour mini sandwiches glacés ou des cuillères à glace variées de Cuisipro. Un vrai délice !



IJSBEREIDINGEN

IJSJESVORM "RAKET"

Verras je kinderen met een zelfgemaakte ijslolly. Deze vormpjes kunnen in elkaar geklikt worden zodat ze minder plaats innemen in de diepvries. Gemaakt van duurzaam vormvast kunststof. Ref. 837442 – set van 6 stuks



IJSSCHEP

Met deze ergonomische ijschep wordt ijs scheppen kinderspel. De kop van de ijschep is voorzien van een antikleefbescherming zodat de bolletjes er makkelijk afglijden.

Ref. 747068 – zwart – 19 cm
Ref. 747325 – groen – 19 cm
Ref. 747326 – wit – 19 cm



DOUCEURS GLACÉES

MOULES À GLACE 'FUSÉE'

Épatez vos enfants avec vos sucettes glacées 'maison'. Ces moules à glace qui s'emboîtent vous feront gagner de la place dans votre congélateur. Ils sont en matière plastique durable et indéformable. Ref. 837442 – set de 6 pièces

CUILLÈRE À GLACE

Cette cuillère à glace ergonomique vous permet de servir de la crème glacée en toute simplicité. Le revêtement anti-adhésif permet de libérer la glace sans problème.

Ref. 747068 – noir – 19 cm
Ref. 747325 – vert – 19 cm
Ref. 747326 – blanc – 19 cm

ALLERLEI

Als je de juiste keukengereedschappen hebt, wordt koken heel wat makkelijker. Stijl en functie gaan altijd hand in hand bij de keukenhulpjes van Cuisipro. Elk product is zo ontworpen om een bepaalde taak makkelijk en met precisie te laten verlopen. Zo wordt koken een plezier van begin tot einde.



3 verwisselbare schijven
3 disques interchangeables:
2 mm, 3 mm & 4 mm

Plastic schraper
Racloir en plastique



ROERZEEF/PASSE-VITE

Ideaal om fruit en groenten te pureren zonder ongewenste stukjes zoals de schil of de zaadjes door te laten. Met drie verwisselbare schijven en plastic schraper aan de onderkant van de passe-vite. Deze schraapt het voedsel weg zodra het door de schijf geduwd wordt. Zo bekom je een continue, gelijkmatige doorstroom van het voedsel en kan het pureren sneller en schoner gebeuren. Ref. 746479 – Ø 22 cm

MOULIN À LÉGUMES/PASSE-VITE

Idéal pour faire des purées de fruits et/ou de légumes sans restes de peau ou de graines. Le moulin à légumes est doté de trois disques en plastique interchangeables et d'un racloir en plastique sur la partie inférieure. Le racloir permet de racler les aliments après qu'ils aient été moulinsés. De cette façon, le passage régulier et continu des aliments est garanti et la préparation de la purée est plus rapide et plus pratique. Réf. 746479 – Ø 22 cm

LES EXTRAS

Cuisiner devient un jeu d'enfant avec de bons ustensiles. Les aides de cuisine Cuisipro rallient en permanence design et fonctionnalité. Tous les ustensiles Cuisipro ont été conçus pour effectuer une tâche spécifique en toute facilité et avec précision. Cuisiner devient ainsi un vrai bonheur, du début à la fin.

ALLERLEI

VLEESBEDRUIPER 3-IN-1

Ideaal bij de bereiding van kalkoen of een groot stuk vlees. Geleverd enerzijds met een acryl sproeikop die saus e.d. zachtjes en gelijkmatig over het vlees sproeit en anderzijds met siliconen borsteltje om de saus of marinade gelijkmatig uit te strijken. Zonder opzetstuk kan je aan de slag voor snel bevochtigen. Ref. 747300 – 33 cm



CHAMPIGNONBORSTELTJE

Een flexibel borsteltje met ergonomisch design op maat van deze fragiele groente. Ref. 747319



LES EXTRAS

POIRE À JUS 3 EN 1

La poire à jus est idéale pour l'arrosage d'une dinde ou d'un rôti. Elle est livrée avec un arroseur acrylique pour arroser la rôtisserie de façon homogène et avec une petite brosse en silicone pour appliquer délicatement le jus de viande ou la marinade sur la viande. La poire à jus peut aussi être utilisée sans embout pour un arrosage rapide. Réf. 747300 – 33 cm

BROSSE À CHAMPIGNONS

Une brosse souple avec un design ergonomique qui convient parfaitement à ce légume délicat. Réf. 747319

KRUIDENMOLEN

Roestvrij staal. Voor het malen van peterselie, oregano, basilicum... Ref. 746557 – 21,5 cm



MOULIN À HERBES

Ce moulin à herbes en acier inoxydable est idéal pour hacher le persil, l'origan, le basilic et d'autres herbes fines. Réf. 746557 – 21,5 cm

ALLERLEI

EIPOCHEERDER

Met de eipocheerder van Cuisipro maak je zonder moeite overheerlijke gepocheerde eitjes. De roestvrijstalen bodem houdt het ei mooi in de vorm en de gaatjes aan de zijkant laten het water er nadien makkelijk uitlopen. Als je eitje gepocheerd is, maak je het met een lepel simpelweg even los van de bodem en klaar! De eipocheerder is in de hoogte verstelbaar en past dus op elke pan. Ref. 747308 – set van 2 stuks (wit en geel)

LES EXTRAS

POCHEUSE À ŒUFS

Désormais, vous réussirez vos œufs pochés à tout moment en un tour de main. Le bol ovoïde intérieur en acier inoxydable adopte entièrement la forme de l'œuf. Les trous latéraux permettent, quant à eux, de bien égoutter l'œuf poché et de le retirer en toute facilité. Vu que la pocheuse à œufs est ajustable en hauteur, elle convient à toutes les casseroles. Réf. 747308 – set de 2 pièces (blanc et jaune)



ALLERLEI

3-IN-1 TRECHTER

Deze 3-in-1 trechter bevat een zeeffe en 3 unieke trechters die gebruikt kunnen worden voor verschillende toepassingen zoals het vullen van allerlei potten, pepermolens of zeer kleine potjes of dergelijke zoals peper- en zoutvatjes. De trechters passen mooi in mekaar, handig bij het opbergen. Van hittebestendig plastic (tot 105°C). Ref. 747152 – Ø 14 cm – 855 ml



LES EXTRAS

ENTONNOIR 3 EN 1

Cet ensemble d'entonnoirs 3 en 1 comprend un petit égouttoir et trois entonnoirs spécifiques pour accomplir toutes sortes de tâches dans la cuisine comme par exemple remplir toutes sortes de bocaux, de moulins à épices ou encore de salières/poivrières. Les entonnoirs qui s'insèrent l'un dans l'autre permettent un rangement compact. Le matériau plastique haute température résiste à une température allant jusqu'à 105 °C. Réf. 747152 – Ø 14 cm – 855 ml



YOGHURTKAASMAKER

De fijne zeef van de yoghurtkaasmaker haalt het vocht uit de yoghurt en zorgt zo voor een romige en gezonde kaas. Een ideaal alternatief voor roomkaas, mayonaise en zure room. Ref. 74742605

YAOURTIÈRE/FROMAGÈRE

Le tamis fin de cette yaourtière/fromagère permet d'évacuer le petit lait du yaourt pour obtenir un fromage blanc crémeux. L'alternative idéale pour remplacer le fromage à la crème, la mayonnaise et la crème aigre. Réf. 74742605





SCHUIMPOMP

Vul het doorschijnende reservoir met vloeibare zeep en vul aan met water. Sluit af, even schudden en klaar! Het speciale pompmechanisme doet de rest. De vermenging van zeep, water en lucht resulteert in een volle schuimmassa. Zacht voor je handen en vriendelijk voor het milieu, want je verbruikt tot 75% minder zeep.

- Ref. 83758000 – chroom – 390 ml
- Ref. 83758001 – wit – 390 ml
- Ref. 83758002 – zwart – 390 ml
- Ref. 83758004 – groen – 390 ml
- Ref. 83758005 – rood – 390 ml

POMPE À MOUSSE

Remplissez la pompe avec du savon liquide et de l'eau, fermez, secouez et le tour est joué ! Le mécanisme de la pompe fera le reste, mélanger le savon avec l'eau et l'air pour obtenir une mousse légère. Cette pompe à mousse vous permet d'utiliser jusqu'à 75 % moins de savon.

- Réf. 83758000 – chrome – 390 ml
- Réf. 83758001 – blanc – 390 ml
- Réf. 83758002 – noir – 390 ml
- Réf. 83758004 – vert – 390 ml
- Réf. 83758005 – rouge – 390 ml

VLOEIBARE ZEEP

Navulzeep voor de schuimpompjes: 3 zakjes zeepconcentraat in verschillende geuren en kleuren, verrijkt met vitamine E en aloë.
Ref. 747323 – set van 3 stuks

SAVON LIQUIDE

Recharges pour pompe à mousse : 3 sachets de savon concentré, enrichi en vitamine E et en aloès. 3 parfums variés.
Réf. 747323 – set de 3 pièces



MAGNETISCHE KARAFREINIGER

Magische magneet, reinigt de moeilijkst bereikbare plaatsen waar geen borstel of vaatdoek kan komen. Het unieke, zacht rubberen sponsje reinigt zonder gevaar voor krassen.
Ref. 747322 – zwart
Ref. 74732205 – rood

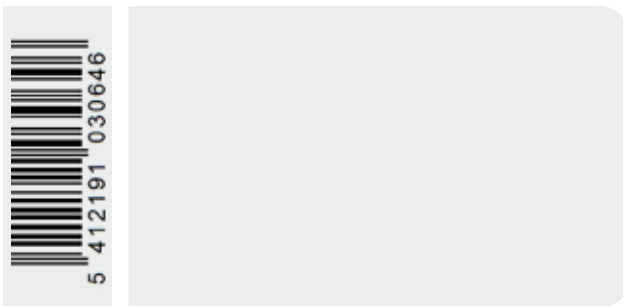
BROSSE MAGNÉTIQUE

La brosse magnétique magique nettoie les endroits les plus difficiles là où une autre brosse ne peut pas accéder. Son tampon en caoutchouc doux unique permet de nettoyer sans rayer.
Réf. 747322 – noir
Réf. 74732205 – rouge



Tools for Cooks®

Editie/Édition: 10/2016



Uw verdeler in de Benelux:
Votre distributeur au Benelux :

Demeyere Comm.V.
Member of the Zwilling Group 
Atealaan 63 - 2200 Herentals
Belgium
T ++32 14 285 210
F ++32 14 285 222
info@demeyere.be
www.demeyere.be