Et si Culinarion vous aidait à mieux vous équiper ?

Culinarion

PARTAGEONS NOS SECRETS

CULINARION.COM

édito

Mieux équipé pour mieux manger,

pour joindre l'outil à l'agréable !

Vous avez 3 tire-bouchons identiques et 2 mini robots qui ne servent qu'une fois par an dans votre cuisine, mais pas un seul vrai bon couteau d'office ?
Dans ce numéro, Culinarion vous propose sa sélection des meilleurs ustensiles de cuisine, car pour mieux cuisiner, il faut commencer par être mieux équipé !
Pour vous aider, on vous propose **des ustensiles de pâtisserie et de coutellerie indispensables, durables et de qualité**, qui vont vous faciliter la cuisine au quotidien, et vous permettre de prendre **encore plus de plaisir, de la préparation jusqu'à la dégustation.**

OFFRE DE LANCEMENT
50€
SUR VOTRE CARTE CLUB*

ACCESSOIRES PÂTES-MAISON
OFFERTS
d'une valeur de 149€90

Robot pâtissier
CUISINART
449€90
dont 0,30€ d'éco-participation

Rapide, efficace et jamais fatigué !

Laissez libre cours à votre créativité grâce à ce robot pâtissier multifonctions qui **s'occupe avec efficacité et précision** des tâches les plus laborieuses. Le commis idéal !

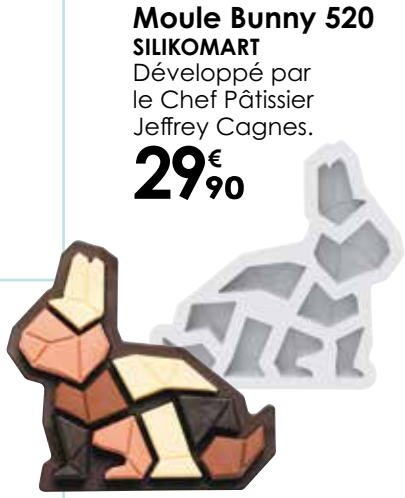
**Carte club gratuite, voir conditions en magasins.*

Vive les moules de Pâques !

Avec la vaste gamme de moules en silicone platinique Silikomart spécial Pâques, **au design et à la qualité inégalés**, vos desserts seront encore plus beaux et toujours aussi bons.

Moule chocolat
SILIKOMART
9€90

Moule Bunny 520
SILIKOMART
Développé par le Chef Pâtissier Jeffrey Cagnes.
29€90



Moule Primavera
SILIKOMART
29€90
le 22 cm

Les indispensables de la gourmandise

La pâtisserie, c'est **l'art de la précision**, il est donc indispensable de disposer du bon matériel pour réaliser vos desserts préférés !

Spatule thermomètre
CHEFS&CO
18€90

Spatule/Maryse
DE BUYER
À partir de
17€90
la 24 cm

Balance 5 kg
BEURER
34€90

Bol à mixer fond antidérapant
CHEFS&CO
À partir de
19€95
le 16 cm

Fouet professionnel fils inox goma
DE BUYER
À partir de
17€50
le 20 cm

Kit poche pâtissière + 2 douilles inox
GOBEL
11€90

Disponible début avril

C'est dans la poche !

Pour garnir vos délicieuses pâtisseries de Pâques avec précision, cette poche à douille de qualité professionnelle est idéale : **résistante, souple et sans bisphénol**, elle est réutilisable à l'infini ! En prime, sa couleur bleu translucide permet de contrôler la quantité de garniture restante d'un seul coup d'œil.

RETROUVEZ TOUTE LA GAMME DES DOUILLES GOBEL SUR CULINARION.COM

Les couteaux, vos seconds de cuisine !

Ils ont tous **une utilité bien spécifique**, et subliment votre technique. Dans un couteau de cuisine, TOUT est important : la lame, le manche, la matière, la forme, l'angle de coupe… **Une véritable affaire de Chef !**

Barre aimantée
WÜSTHOF
59€
la 50 cm

Office 8 cm Forgés 1890
OPINEL - 65€
Petit couteau de cuisine à lame courte, pointu et sans dents. Polyvalent et incontournable, il épluche, équeute, épépine, découpe, tourne et pare fruits et légumes !

Santoku 18 cm 5000FCD
MIYABI - 249€
Le couteau multifonction des foyers japonais. Son nom signifie "3 bonnes choses", pour les 3 tâches habituelles réalisées en cuisine : trancher, découper, hacer. Sa lame s'identifie par sa hauteur et sa courbe derrière la pointe.

Chef 20 cm Classic Ikon
WÜSTHOF - 149€
Couteau avec une lame large et robuste. Idéal pour hacher, émincer ou découper, il est indispensable pour toute préparation. Polyvalent, c'est un choix de premier ordre pour qui veut investir dans un couteau de qualité.

Désosseur 13 cm
CHEFS&CO - 39€90
Sa lame permet de désosser et parer viandes et volailles.

Filet de sole 18 cm
KAI - 53€
Spécialement destiné au levage des filets de poisson. Sa lame fine, flexible et pointue permet de séparer facilement la chair, la peau et les arêtes. Filets impeccables garantis !

Tranchelard 20 cm
CHEFS&CO - 49€90
Permet de couper les pièces de viandes ou de jambons, cuites ou crues, en tranches plus ou moins fines. Sa lame longue et lisse tranche confortablement en un seul passage.

Couteau à pain 21 cm
OPINEL - 30€
Ses dents et sa longue lame coupent facilement tous types de pains : baguettes, pains de campagnes, viennois… sans écraser la mie.

UN COUTEAU D'OFFICE NOVA ARCOS
OFFERT*
pour chaque couteau Manhattan ou Natura acheté.

Dans la limite des stocks disponibles.

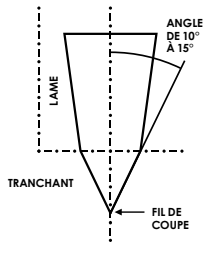
RETROUVEZ TOUTES NOS GAMMES DE COUTEAUX SUR CULINARION.COM

Le top 4 *des planches à découper*

1 **Planche à tiroir en hévéa 20 x 37 cm** CONTINENTA - **69€95**
2 **Billot acacia 40 x 30 x 4 cm avec poignées encastrées** CHEFS&CO - **49€90**
3 **Planche avec rigole en fibre de cellulose 23 x 33 cm** ARCOS - **34€90**
4 **Planche en polyéthylène 40 x 30 cm** L. TELLIER - **41€90**

Le couteau **le plus affûté** du tiroir !

Pour aiguiser les lames de vos couteaux, il existe **plusieurs méthodes** : sur une pierre à aiguiser, avec un fusil d'aiguisage, avec un système d'aiguisage manuel ou électrique. Découvrez les avantages et les inconvénients de chaque technique !

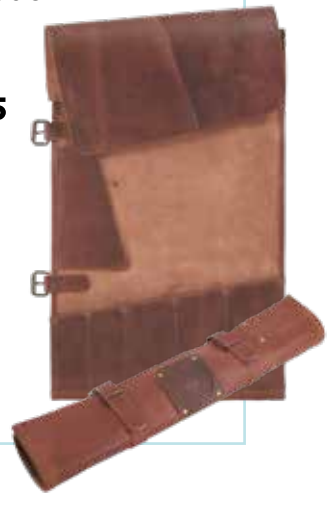


3, 2, 1… Rangés !

Gardez tous vos beaux couteaux **à portée de main** sur un bloc aimanté, et transportez-les dans une jolie trousse en cuir.

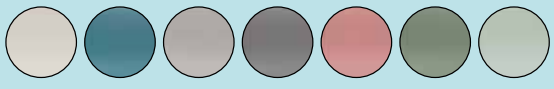
Bloc aimanté
ZASSENHAUS
109€90

Trousse 5 couteaux en cuir
WITLOFT
49€95



Un doux duo !

La marque au lion vient de lancer une collection de moulins qui évoque **l'univers scandinave** jusque dans son nom : Boréal. **Design minimaliste**, **naturalité des couleurs et du bois**, "chaque moulin est conçu avec attention pour refléter sa beauté simple et sa fonctionnalité essentielle" explique la marque. Véritable invitation à la sérénité, la palette des couleurs est composée de **7 teintes aux tons délicats**, permettant à chacun de **créer son propre duo**.



OFFRE DUO
~~89€80~~
74€90
les 2 moulins

Moulin Boréal
PEUGEOT
44€90

Série de 3 casseroles
CRISTEL
~~269€70~~
199€90

La Brigade raconte
Une nouvelle collection de… 1826.

"C'est dans notre usine, construite **en 1826, à Fesches-le-Châtel** dans le Doubs, qu'est sortie **la première casserole emboutie au monde**." Alors que la tendance est à l'amovible, Cristel crée la surprise en remettant au goût du jour une collection d'ustensiles de cuisson à poignées fixes, inspirée d'un modèle du 19e siècle. Baptisée "1826", cette collection est bien ancrée dans la modernité, avec **un fond diffuseur performant tous feux,** et **un design entre finition brossée du corps et polissage délicat des poignées. Le compromis parfait entre savoir-faire et innovation !**

CRISTEL® FRANCE

Les coups de cœur de la Brigade !

La Fabuleuse poêle à tout faire 28 cm
COOKUT
159€90

Zesteur
MICROPLANE
24€95

Éplucheur rasoir Y
MICROPLANE
À partir de
21€95 le lame lisse

Boîte de conservation Store&More Bio
GUZZINI
9€90 la 975 ml

TROUVEZ LE MAGASIN CULINARION LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS **WWW.CULINARION.COM** ET SUIVEZ-NOUS

Culinarion

PARTAGEONS NOS SECRETS

CLICK & COLLECT
Réservez et payez en ligne.
Retirez vos achats
2H plus tard.

PAYEZ EN 3 FOIS
Et si vous profitiez de nos solutions de paiement pour avoir tout, tout de suite et payer plus tard ?
(Voir conditions en magasin)

PEFC 10-31-2168

Création Publicis Lille – Photo : Flavien Lhomme - Stylisme Anaïs Claval – EK France RCS Nanterre B 384 048 294 – Document à ne pas jeter sur la voie publique.
Prix conseillés jusqu'au 31/05/2024 – Sous réserve de modifications apportées par les fournisseurs – Chaque point de vente fixe librement ses prix de vente. Si un produit n'était pas disponible en magasin, nous nous engageons à prendre la commande au prix indiqué pendant toute la durée de validité du catalogue et à le fournir dans un délai raisonnable.