COMMANDE GROUPÉE



DE BUYER

DEPUIS 1830, L'ENTREPRISE DE BUYER FABRIQUE DES USTENSILES DE CUISINE DANS LES VOSGES.
LA GAMME « MINÉRAL » DÉVELOPPÉE DANS LES VOSGES PAR DE BUYER EST RÉALISÉE À 99 % AVEC DU FER ET REVÊTUE D'UNE COUCHE PROTECTRICE DE CIRE BIOLOGIQUE D'ABEILLE (GARANTIE SANS AUTRE REVÊTEMENT TYPE PTFE NI PFOA...).
LES POÊLES SE CULOTTENT AU FUR ET À MESURE DE LEURS UTILISATIONS ET DEVIENNENT NOIRES. ELLES DÉVELOPPENT AINSI NATURELLEMENT DES PROPRIÉTÉS ANTI-ADHÉSIVES.

POUR TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR DONT L'INDUCTION. TYPES DE CUISSONS : IDÉAL POUR SAISIR, DORER ET GRILLER VIANDES, POISSONS, LÉGUMES…

- IDÉAL POUR SAISIR, DORER ET GRILLER
- FABRIQUÉ DANS LES VOSGES DEPUIS 1830
- 99 % DE FER ET UNE COUCHE DE CIRE D'ABEILLE
- GARANTIE SANS REVÊTEMENT TYPE PTFE NI PFOA

COMPOSITION : TÔLE D'ACIER BLANCHE 100% NATURELLE DE 2,5 - 3MM D'ÉPAISSEUR, FINITION À LA CIRE D'ABEILLE FRANÇAISE.



POÊLE RONDE "MINÉRAL" 20 CM

30,00€



POÊLE RONDE "MINÉRAL" 24 CM

36,00€



POÊLE RONDE "MINÉRAL" 26 CM

41,00€



POÊLE RONDE "MINÉRAL" 28 CM

50,00€



WOK BOMBÉ "MINÉRAL" 32 CM

55,00€



POÊLE À CRÊPES "MINÉRAL" 26 CM

36,00€

LE REVÊTEMENT EN CÉRAMIQUE, PERMET DES CUISSONS AVEC PEU OU PAS DE MATIÈRE GRASSE, OFFRE UNE GLISSE EXCEPTIONNELLE JOUR APRÈS JOUR ET SE NETTOIE FACILEMENT. CE REVÊTEMENT OFFRE UNE PERFORMANCE ANTI ADHÉSIVE REMARQUABLE ET UNE TRÈS BONNE RÉSISTANCE AUX RAYURES. LE PROCÉDÉ DE FABRICATION PAR FORGEAGE RENFORCE LA ROBUSTESSE DU CORPS DE L'USTENSILE DÉJÀ ÉPAIS ET APPORTE ENCORE PLUS DE PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE DU REVÊTEMENT. CETTE CONCEPTION OFFRE UNE DISTRIBUTION EFFICACE ET UNIFORME DE LA CHALEUR. FABRICATION CERTIFIÉE AVEC DE L'ALUMINIUM RECYCLÉ.
IDÉALE POUR CUISINER DÉLICATEMENT LES POISSONS, LES LÉGUMES, LES LÉGUMINEUSES, LES CÉRÉALES… PARFAITE POUR MIJOTER, RÉCHAUFFER DES PLATS PRÉ-CUISINÉS, LIER LES SAUCES, SANS ALTÉRER LES GOÛTS, LES COULEURS ET LES SAVEURS. POUR SAISIR, DORER, GRILLER, PRIVILÉGIEZ UNE POÊLE EN ACIER.



POÊLE CÉRAMIQUE
"CERANOA" 20 CM

57,00€



POÊLE CÉRAMIQUE
"CERANOA" 24 CM

64,00€



POÊLE RONDE
"CERANOAL" 28 CM

71,00€



SAUTEUSE BOMBÉE
"CERANOA" 24 CM

78,00€



CRÉPIÈRE CÉRAMIQUE
"CERANOA" 26 CM

64,00€

DURALEX

Symbole d'un savoir-faire français, Duralex fabrique depuis plus de 80 ans une verrerie durable et responsable dans son usine historique de La Chapelle-Saint-Mesmin. Chaque verre, chaque assiette, chaque plat est le fruit d'une expertise industrielle unique. Notre verrerie en verre trempé est conçue à partir de matières premières naturelles, recyclables à l'infini. Choisir Duralex, c'est soutenir la production française et valoriser une approche locale, durable et exigeante. La vaisselle Duralex® est conçue pour résister à toutes les situations du quotidien : chocs, températures extrêmes, usage intensif. Fabriquée en verre trempé, elle se distingue par sa robustesse, sa durabilité et sa simplicité d'entretien. Que vous cherchiez des assiettes, plats, saladiers, tasses ou boîtes de conservation, vous trouverez dans notre collection une vaisselle pratique, empilable et intemporelle.



6 VERRES TURQUOISE 25 CL

13,00€



6 VERRES 25 CL

13,00€



LOT DE 6 MUGS COLORÉS 26 CL

14,00 €

OPINEL

C'est à Chambéry que les petits couteaux de poche sont créés, au sein de l'usine Opinel. Une fabrication locale depuis 1890, qui a commencé en Maurienne, qui s'est poursuivie à Cognin, puis à Chambéry sur le site de la Reveriaz. Plusieurs ateliers s'attèlent à la fabrication de ce petit objet du quotidien, composé de bois et d'acier. Objet mythique, made in France, transmis de génération en génération répondant à différents usages et activités, tout en gardant ses valeurs de durabilité et de transmission.



23,00 €

BOÎTE COFFRET 4 COUTEAUX LES ESSENTIELS

1 ÉPLUCHEUR, 1 COUTEAU À LÉGUMES COURBE, 1 COUTEAU CRANTÉ ET 1 COUTEAU D'OFFICE.



23,00 €

BOÎTE COFFRET 4 COUTEAUX D'OFFICE COULEURS N°112

4 COUTEAUX D'OFFICE : ROUGE, BLEU, VERT ET JAUNE.



19,00 €

COUTEAU BRICOLAGE N°9 GRIS

ROBUSTE GRÂCE À SA LAME DE 8 CM EN ACIER INOX ÉQUIPÉ D'UN COUPE-FIL D'UN DÉNUDEUR, DEUX EMBOUTS TOURNEVIS (PLAT/ CRUCIFORME).



11,00 €

COUTEAU BAROUDEUR N°8 KAKI

LAME EN ACIER INOXYDABLE DE 8.5 CM. SON LACET EN CUIR PERMET DE L'ATTACHER POUR NE PAS L'ÉGARER. LE SYSTÈME DE SÉCURITÉ PERMET DE BLOQUER LA LAME EN POSITION OUVERTE ET FERMÉE.



22,00 €

COUTEAU À PAIN N°116

LA LAME COURBE DU COUTEAU À PAIN OPINEL EST D'UNE ÉPAISSEUR DE 1,5 MM DOTÉE D'UNE DENTURE PERFORMANTE PERMET D'AMORCER FACILEMENT LA COUPE.