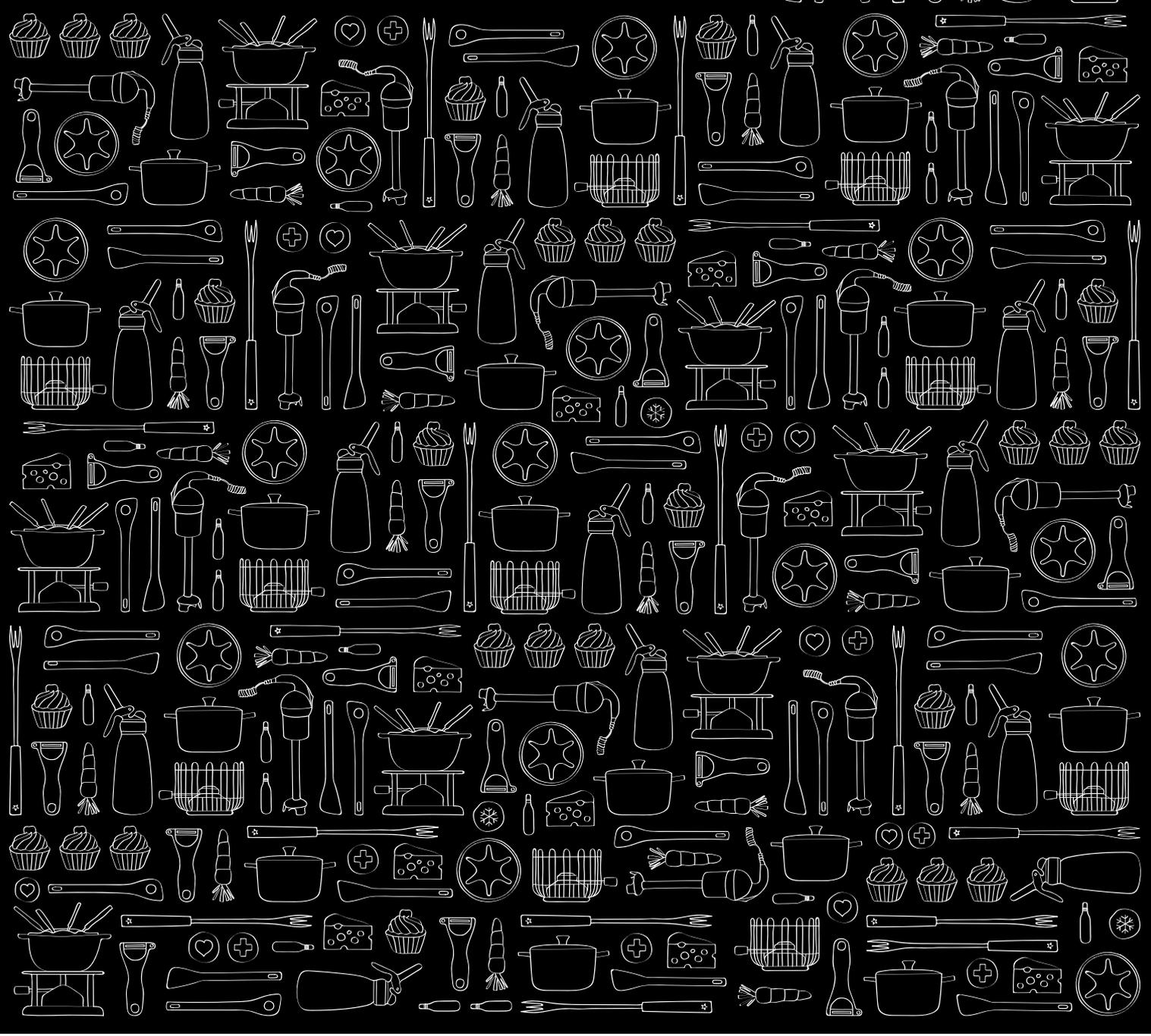




KISAG CATALOGUE 2025
PRODUITS & PRIX



2025 KISAG CATALOGUE

Valable à partir du 1^{er} janvier 2025

- Prix en francs suisses, valables uniquement pour les livraisons en Suisse
- Les conditions générales de vente au verso s'appliquent
- Cette liste de prix remplace toutes les versions antérieures

CONTACT

KISAG SA

Bahnhofstrasse 3
CH-4512 Bellach
T +41 32 617 32 60
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch



Décembre 2024, français
Prix de vente brut CHF | Version 01/2025

QUAND LA TRADITION DEVIENT INNOVATION

En 1945, Walter Kissling eut l'idée de recycler l'aluminium pour en faire des ustensiles de cuisine – à une époque où ces ustensiles étaient des articles de luxe. De l'économiste à l'ouvre-boîte en passant par le coupe-frites et la cocotte-minute. Tout était possible jusqu'à ce qu'il invente le siphon et qu'il fasse ainsi entrer la marque Kisag dans de nombreux foyers suisses.

DU RECYCLAGE DE L'ALUMINIUM AU PRESTATAIRE SUISSE LEADER DANS LE DOMAINE DES USTENSILES DE CUISINE

Aujourd'hui, 80 ans plus tard, Kisag AG poursuit dans l'esprit novateur du fondateur de Kisag en proposant des produits avec lesquels il fait tout simplement plaisir de cuisiner. Ce, au sens d'une start-up avec des voies décisionnelles courtes, où l'approche pragmatique et la réalisation professionnelle mènent à de nouveaux produits qui rendent les gens heureux dans le monde entier.

Le siphon, que nous appelons aujourd'hui «whipper», existe toujours dans différentes versions pour les gourmets passionnés de cuisine et les restaurateurs professionnels. Pour le reste, l'assortiment est divisé en quatre domaines: siphons, cuisiner à table, dans la cuisine et la restauration, qui ont tous un point commun. Ils répondent tous aux exigences élevées de qualité, de fonctionnalité, de durabilité et de longévité qui distinguent aujourd'hui la marque Kisag.

Le département de développement interne ne crée pas seulement des produits sous la marque Kisag, il répond également aux souhaits spécifiques de clients référencés comme marques propres dans le commerce de détail et spécialisé de renom.

La proximité avec les clients, les partenaires et les fournisseurs nous permet de réagir rapidement aux souhaits des clients et aux évolutions du marché. Nous écrivons 80 ans d'histoire nationale et internationale de la cuisine. Pourtant, c'est vous, nos clientes et nos clients, qui écrivez les lignes de ce livre à succès. Et nous vous en remercions. C'est pourquoi nous proposons par exemple aussi à Bellach notre propre département de service qui contrôle les produits et les répare dans un délai d'une semaine, y compris des appareils de location.

Ensemble, nous souhaitons faire encore plus et offrir à tous les utilisateurs de nos produits davantage de «plaisir de cuisiner».

Nous vous remercions de votre fidélité, de votre confiance et de la bonne collaboration!

Meilleures salutations

Kaspar Kellerhals, CEO Kisag AG

1.0



SIPHON

1.0

SIPHON

2.0



CUISINER À TABLE

2.0

CUISINER
À TABLE

3.0



EN CUISINE

3.0

EN
CUISINE

4.0



GASTRO

4.0

GASTRO

5.0



MONDE DE KISAG

5.0

MONDE
DE KISAG

NOS NOUVEAUTÉS

DU NOUVEAU DANS LA CUISINE

Kisag AG proposera des nouveautés innovantes pour la cuisine: le Whipper CREATIVE, disponible en format 0.5 L et 0.25 L, constitue le modèle d'entrée de gamme attrayant dans le monde des siphons Kisag et garantit également une créativité sans limites pour les applications froides. Le nouveau bouchon à siphon, adapté à tous les modèles Kisag, permet de transporter facilement et en toute sécurité les siphons déjà remplis mais pas encore sous pression.

Pour les découpes exigeantes, la gamme de planches à découper ARTISAN est complétée par un modèle XL. D'une élégance intemporelle, la boîte à pain PARIS, également certifiée FSC®, attirera tous les regards dans la cuisine et est composée d'une planche à pain et d'une boîte à pain. Les fans de raclette y trouveront également leur compte – avec la spatule optimisée, la raclette sera un succès. Avec Kisag, c'est encore plus de joie dans la cuisine.

NOUVEAUTÉS

KISAG WHIPPER CREATIVE 0.5 L	22
KISAG WHIPPER CREATIVE 0.25 L	25
KISAG WHIPPER CAP	74
POËLON À RACLETTE	153
BOÎTE À PAIN PARIS	314
ARTISAN CUTTING BOARD XL	326



22 WHIPPER CREATIVE 0.5 L



25 WHIPPER CREATIVE 0.25 L



74 WHIPPER CAP



326 ARTISAN CUTTING BOARD XL



314 BOÎTE À PAIN PARIS



153 POËLON À RACLETTE

1.0 SIPHON

1.0

SIPHON



1.0 SIPHON



1.1 WHIPPER WHIPPER 14

KISAG WHIPPER BASIC	
KISAG WHIPPER CLASSIC	
KISAG WHIPPER PROFESSIONAL	
KISAG WHIPPER THERMO	
KISAG WHIPPER CREATIVE	NOUVEAU
KISAG ISI THERMO XPRESS WHIP	
KISAG WHIPPER – COMPARISON	
VOICI COMMENT ÇA MARCHE	
APERÇU DES PRIX	34-36

1.2 SYSTÈME ISI 38

ISI NITRO – VOICI COMMENT ÇA MARCHE	
ISI SODA MAKER INOX	
ISI SODA MAKER CLASSIC	
ISI SODA TWIST'N SPARKLE	
SODA MAKER – VOICI COMMENT ÇA MARCHE	
APERÇU DES PRIX	54-55

1.3 WHIPPER CAPSULES 56

- KISAG WHIPPER CAPSULES
- ISI WHIPPER CAPSULES
- ISI NITRO CAPSULES
- ISI SODA MAKER CAPSULES
- APERÇU DES PRIX 66-67

1.4 ACCESSOIRES PRATIQUES 68

- ENTONNOIR & TAMIS
- WHIPPER PROTECTION
- WHIPPER CAP **NOUVEAU**
- APERÇU DES PRIX 76-77



Tom Kha Gai

KISAG WHIPPER
CAPSULES
Réf. 1007 / 1009

WHIPPER KISAG

VEILLEUR DE DIVERSITÉ EN CUISINE: LE SIPHON KISAG

Qui l'a inventé? Pour le siphon Kisag, la réponse à cette question est simple: Walter Kissling bien sûr! Avec sa découverte, le fondateur de la société Kisag AG est l'auteur d'une innovation culinaire qui a su faire sensation bien au-delà des frontières suisses.

Avec nos «Whipper», vous pourrez littéralement mettre les gaz en cuisine. Ces siphons ne trouvent pas domicile uniquement dans des cuisines professionnelles, mais font également battre les cœurs d'amateurs et amatrices passionnés de cuisine. Et pour les fans de la cuisine rapide, ces accessoires créatifs offrent également de nombreux avantages. Il suffit d'introduire la cartouche, de secouer une ou deux fois, et voilà que jaillit du siphon un véritable feu d'artifice pour les papilles.

Le siphon Kisag vous permet de préparer des crèmes fouettées et bien d'autres plats mousseux, sans oublier de délicieuses espumas, de manière simple et sûre.

Aujourd'hui, le siphon Kisag est apprécié avant tout pour son caractère polyvalent. Par ailleurs, cet ustensile de cuisine est un indispensable pour tous les fins gourmets qui aiment expérimenter des créations culinaires ou souhaitent surprendre leurs invités ou leurs proches avec des plats originaux. La pression contenue au sein de l'appareil intensifie et renforce les arômes des ingrédients. Pas étonnant alors que de plus en plus de chefs étoilés optent pour cet ustensile aux atouts majeurs afin de donner vie à leurs créations.



**KISAG WHIPPER
BASIC 0.5 L**
Réf. 1523

**KISAG WHIPPER
CLASSIC 0.5 L**
Réf. 1645

**KISAG WHIPPER
THERMO 0.5 L**
Réf. 1840

**KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 1 L**
Réf. 1740

**KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L**
Réf. 1640

**KISAG WHIPPER
CREATIVE / 0.25 L**
Réf. 139010KI

**KISAG WHIPPER
CREATIVE / 0.5 L**
Réf. 159010KI

WHIPPER BASIC

0.5 L



Modèle de base pour desserts froids | Réf. 1523

Le Kisag Whipper BASIC a été conçu spécialement pour la préparation de crèmes et de desserts froids à base de crème, comme une mousse à la vanille. Notre conseil pour charmer vos papilles: affiner la crème avant de la transformer en mousse par exemple avec des sirops, des jus ou des fruits finement mis en purée. Et si vous ne voulez pas tout déguster en une fois, vous pouvez tout simplement mettre le Whipper BASIC au réfrigérateur. Le contenu restant y reste frais pendant 10 jours maximum, le tout sans ajouter de conservateurs.

APERÇU DU KISAG WHIPPER BASIC

- préparation en quelques secondes d'une crème fouettée fraîche et de desserts froids
- le meilleur goût naturel
- le contenu peut être conservé jusqu'à 10 jours au réfrigérateur
- format 0.5 litre, également adapté aux grandes familles
- deux douilles, brosses de nettoyage et idées recettes incluses
- ne remplir que de liquides froids
- la tête de l'appareil ne passe pas au lave-vaisselle
- capsules originales de Kisag Whipper | Réf. 1007 / 1009



WHIPPER CLASSIC

0.5 L



Grand classique et ami du lave-vaisselle | Réf. 1645

Kisag Whipper CLASSIC: distributeur de crème fouettée de première classe. Avec le Whipper CLASSIC, vous agrémenterez votre café d'un nappage crémeux en un rien de temps. Vous n'avez plus besoin de fouetter laborieusement la crème, le siphon le fait pour vous. Et tout cela sans conservateurs et autres additifs artificiels que l'on retrouve très souvent dans les crèmes prêtes à l'emploi des supermarchés. D'ailleurs les crèmes froides, les sauces et desserts à base de crème seront tout aussi bien réussis avec notre grand classique. Après utilisation, le Whipper CLASSIC peut être tout simplement nettoyé au lave-vaisselle.

APERÇU DU KISAG WHIPPER CLASSIC

- préparation en quelques secondes d'une crème fouettée fraîche et de desserts froids
- le meilleur goût naturel
- le contenu peut être conservé jusqu'à 10 jours au réfrigérateur
- volume de remplissage maximal: 0.5 litre
- peut être entièrement nettoyé au lave-vaisselle
- adapté à une utilisation dans la gastronomie et la confiserie
- deux douilles, brosses de nettoyage et idées recettes incluses
- ne remplir que de liquides froids
- capsules originales de Kisag Whipper | Réf. 1007 / 1009



WHIPPER PROFESSIONAL

0.5 L



Le maître des siphons : pour chaud et froid | Réf. 1640

Le Whipper PROFESSIONAL fait partie des distributeurs de crème les plus polyvalents de la gamme Kisag. Vous pouvez préparer avec le maître des siphons des plats chauds et froids, comme des veloutés, des sauces, des mousses et des espumas. Vous pouvez préparer des mousses et espumas légers comme l'air, de la finger food délicate, des sauces chaudes et froides, des veloutés fouettés et des desserts fantastiques avec le siphon polyvalent en acier inoxydable. Et bien-sûr de la crème aussi. C'est sa polyvalence qui rend le Whipper PROFESSIONAL autant apprécié tant chez les cuisiniers et cuisinières en herbe que dans le monde de la gastronomie.

APERÇU DU KISAG WHIPPER PROFESSIONAL 0.5 L

- pour des applications froides et chaudes
- en acier inoxydable durable et inodore
- volume de remplissage maximal: 0.5 litre
- 1 capsule par remplissage
- peut être entièrement nettoyé au lave-vaissell
- soupape d'échappement fixe et protégée contre les torsions
- pour un usage professionnel, mais aussi pour la maison
- 3 douilles, brosses de nettoyage et idées recettes incluses
- de nombreux accessoires supplémentaires disponibles séparément: pour encore plus de possibilités
- capsules originales de Kisag Whipper | Réf. 1007 / 1009



WHIPPER PROFESSIONAL

1 L



Le top du top | Réf. 1740

Le Kisag Whipper PROFESSIONAL fait partie des distributeurs de crème les plus polyvalents de la gamme Kisag. Vous pouvez préparer avec le maître des siphons des plats chauds et froids, comme des veloutés, des sauces, des mousses et des espumas. Et tout cela sans le moindre stress et toujours «just-in-time»: car vous pouvez préparer vos créations fouettées dans le calme et remplir le Whipper PROFESSIONAL bien avant de servir. Si le contenu doit être consommé froid, placez tout simplement le siphon rempli au réfrigérateur. Si vous préparez des sauces et soupes et que vous souhaitez les conserver dans le Whipper PROFESSIONAL, l'appareil peut être utilisé dans des bains-marie à des températures allant jusqu'à 75 °C. Vous pouvez ainsi conserver au chaud le contenu jusqu'à ce qu'il soit servi.

APERÇU DU KISAG WHIPPER PROFESSIONAL 1 L

- pour des applications froides et chaudes
- en acier inoxydable durable et inodore
- volume de remplissage maximal: 0.5 litre
- 2 capsules par remplissage
- peut être entièrement nettoyé au lave-vaissell
- soupape d'échappement fixe et protégée contre les torsions
- pour un usage professionnel, mais aussi pour la maison
- 3 douilles, brosses de nettoyage et idées recettes incluses
- de nombreux accessoires supplémentaires disponibles séparément: pour encore plus de possibilités
- capsules originales de Kisag Whipper | Réf. 1007 / 1009



WHIPPER THERMO

0.5 L



Avec fonction thermo-isolante: pour chaud et froid
Réf. 1840

Kisag Whipper THERMO: vivre le goût plus fort. Une crème légère haut de gamme comme celle que l'on sert dans les assiettes des restaurants étoilés n'est pas réservée qu'aux professionnels! Le Kisag Whipper THERMO vous permet de confectionner facilement de délicates créations comme des desserts, des mousses ou de la crème fouettée.

Un autre grand avantage du Whipper THERMO: l'espuma chaud ou froid peut être maintenu jusqu'à 4 heures à température dans la bouteille. Et si vous êtes à court d'idées culinaires à un moment ou si vous voulez vous laisser inspirer: consultez tout simplement notre galerie de recettes.

APERÇU DU KISAG WHIPPER THERMO

- pour des utilisations froides et chaudes
- le contenu reste chaud ou froid jusqu'à 4 heures grâce à l'effet thermique
- conçu pour les professionnels et les passionnés de cuisine
- volume de remplissage maximal: 0.5 litre
- en acier inoxydable durable et inodore
- paroi double et isolée par le vide: pour des performances thermiques maximales
- peut être entièrement nettoyé au lave-vaisselle
- capsules originales de Kisag Whipper | Réf. 1007 / 1009



Guacamole Dip

WHIPPER CREATIVE

NOUVEAU

0.5 L



Créatif & élégant | Réf. 159010KI

La rencontre de la polyvalence et du plaisir – le Whipper CREATIVE 0.5 L est un véritable multitalent. La préparation de crèmes, de mousses, de toppings, de pancakes, de sauces et bien plus encore devient un jeu d'enfant.

Réduit le gaspillage alimentaire – les préparations froides peuvent être conservées plusieurs jours au réfrigérateur sans perdre leur qualité et sans ajout de conservateurs.

APERÇU DU KISAG WHIPPER CREATIVE 0.5 L

- pour les applications froides
- bouteille en acier inox haut de gamme, housse en silicone
- volume de remplissage maximal: 0.5 litre
- 1 capsule par remplissage
- lavable en machine
- sans BPA
- pour l'utilisation à la maison
- bracelet en silicone, 2 douilles, pousse-capsule, brosse de nettoyage et livre de recettes incl.
- divers accessoires disponibles séparément
- capsules originales de Kisag whipper | Réf. 1007 / 1009

KISAG WHIPPER
CREATIVE / 0.5 L
Réf. 159010KI



KISAG WHIPPER
CAPSULES
Réf. 1007 / 1009

**KISAG WHIPPER
CREATIVE 0.25 L**
Réf. 139010KI

WHIPPER CREATIVE

NOUVEAU

0.25 L



Pratique & peu encombrant | Réf. 139010KI

Petit mais performant – le Kisag Whipper CREATIVE 0.25 L est petit, mais très pratique et peu encombrant. La préparation de crèmes, de mousses, de toppings, de pancakes, de sauces et bien plus encore devient un jeu d'enfant.

Réduit le gaspillage alimentaire – les préparations froides peuvent être conservées plusieurs jours au réfrigérateur sans perdre leur qualité et sans ajout de conservateurs.

APERÇU DU KISAG WHIPPER CREATIVE 0.25 L

- pour les applications froides
- bouteille en acier inox haut de gamme, housse en silicone
- volume de remplissage maximal: 0.25 litre
- 1 capsule par remplissage
- lavable en machine
- sans BPA
- pour l'utilisation à la maison
- bracelet en silicone, 2 douilles, pousse-capsule, brosse de nettoyage et livre de recettes incl.
- divers accessoires disponibles séparément
- capsules originales de Kisag whipper | Réf. 1007 / 1009



THERMO XPRESS WHIP

1 L



Le multitalent autonome | Réf. 8580

Peu encombrant, facile à utiliser et polyvalent, cet appareil réunit de nombreux atouts. Le tout sans câble et donc parfaitement flexible. Que demander de plus à un expert du libre-service tel que l'émulsionneur iSi THERMO X PRESS?

En raison de ses nombreuses qualités, ce multitalent professionnel est conçu pour la préparation de crèmes onctueuses, mais également de desserts raffinés, de mousses aériennes, de sauces chaudes et froides ainsi que de potages crémeux.

APERÇU DU iSi THERMO XPRESS WHIP

- pour des utilisations froides et chaudes
- un volume fouetté beaucoup plus important que les autres méthodes comme le fouet, le batteur à main ou les appareils à chantilly
- réduction des coûts grâce à un volume multiplié par au moins deux, et même par cinq
- gain de temps et de travail grâce à une mise en place efficace
- idéal en libre-service – un visuel appétissant et la fraîcheur jusqu'à la dernière portion
- garde les aliments chauds ou froids pendant 4 heures
- mobile, flexible et peu encombrant
- volume de remplissage maximal: 1 litre
- 2 capsules par remplissage
- capsules originales de Kisag whipper | Réf. 1007 / 1009

ISI THERMO
XPRESS WHIP
Réf. 8580



WHIPPER COMPARISON



**WHIPPER
BASIC**



**WHIPPER
CLASSIC**



**WHIPPER
CREATIVE**



**WHIPPER
PROFESSIONAL**



**WHIPPER
THERMO**



**THERMO
XPRESS WHIP**

↔	GRANDEUR	0.5 L	0.5 L	0.25 L / 0.5 L	0.5 L / 1 L	0.5 L	1 L
	CRÈME FOUETTÉE FRAÎCHE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	UTILISATIONS FROIDES	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	UTILISATIONS CHAUDES	✗	✗	✗	✓	✓	✓
	ISOLÉ THERMIQUEMENT	✗	✗	✗	✗	✓	✓
	LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE	✗	✓	✓	✓	✓	✓
★	CERTIFIÉ	✓	✓	✓	✓	✓	✓

KISAG WHIPPER

VOICI COMMENT ÇA MARCHE

**1.**

Remplir la bouteille de liquide jusqu'au repère.

2.

Visser la douille sur la tête de l'appareil (4 tours max.).

**3.**

Visser correctement la tête de l'appareil sur la bouteille.

**4.**

Introduire une cartouche de gaz dans le percuteur (porte-cartouche) et l'enfoncer dans la soupape d'admission du gaz du whipper. En quelques secondes seulement, le gaz se charge dans la bouteille, en émettant un petit sifflement. Le tour est joué!

**5.**

Secouer énergiquement le siphon env. 8-10 fois. Si possible des deux mains.



Comment bien secouer le siphon?

Voici la vidéo!

6.

Tenir l'appareil la tête en bas et actionner le levier. Et voilà, il ne vous reste plus qu'à vous émerveiller devant la belle mousse à la texture souple et légère qui sort de l'appareil. Important! Veiller à bien tenir l'appareil à la verticale et tête en bas.



KISAG WHIPPER

VOICI COMMENT ÇA MARCHE



UTILISATION

Avec les bons gestes, nos whippers Kisag sont faciles à utiliser. Dans nos vidéos d'instruction, Rolf Caviezel te montre comment cela fonctionne.



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

KISAG WHIPPER BASIC	1523	0.5 L	acier inox/ aluminium	1/6	G	109.00
----------------------------	------	-------	--------------------------	-----	---	---------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

Modèle de base pour desserts froids

Appareil pour applications froides comportant une bouteille en acier inox et une tête en aluminium forgé et anodisé. Nettoyage facile grâce à la valve démontable, non lavable en machine. 2 douilles, brosse de nettoyage, idées de recettes incluses.

Kisag whipper capsules | Réf. 1007 / 1009



KISAG WHIPPER CLASSIC	1645	0.5 L	acier inox/ aluminium	1/6	G	139.00
------------------------------	------	-------	--------------------------	-----	---	---------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

Grand classique et ami du lave-vaisselle

Appareil en acier inox, entièrement lavable en machine, pour applications froides. Nettoyage facile et dosage précis grâce à la valve classique Kisag démontable. 2 douilles, brosse de nettoyage, idées de recettes incluses.

Kisag whipper capsules | Réf. 1007 / 1009



KISAG WHIPPER PROFESSIONAL	1640	0.5 L	acier inox/ aluminium	1/6	G	149.00
-----------------------------------	------	-------	--------------------------	-----	---	---------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Le maître des siphons : pour chaud et froid

Appareil en acier inox avec valve fixe pour un dosage précis, trois douilles, brosse de nettoyage et idées de recettes incluses.

Kisag whipper capsules | Réf. 1007 / 1009



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

KISAG WHIPPER PROFESSIONAL	1740	1 L	acier inox/ aluminium	1/6	G	169.00
-----------------------------------	------	-----	--------------------------	-----	---	---------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Le maître des siphons : pour chaud et froid

Appareil en acier inox avec valve fixe pour un dosage précis, trois douilles, brosse de nettoyage et idées de recettes incluses.

Kisag whipper capsules | Réf. 1007 / 1009



KISAG WHIPPER THERMO	1840	0.5 L	acier inox/ aluminium	1/6	G	199.00
-----------------------------	------	-------	--------------------------	-----	---	---------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Avec fonction thermo-isolante: pour chaud et froid

Bouteille en acier inox à double paroi sous vide pour une performance thermo maximale, tête en acier inox avec valve en acier inox fixe pour un dosage précis, trois douilles et brosse de nettoyage incluses.

Kisag whipper capsules | Réf. 1007 / 1009



ISI THERMO XPRESS WHIP	8580	1 L	acier inox	1/3	G	329.00
-------------------------------	------	-----	------------	-----	---	---------------

EXTENSION DE DOUILLES	2264001		acier inox	1/1	A	35.00
------------------------------	---------	--	------------	-----	---	--------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Le multitalent autonome

L'émulsionneur iSi Thermo X Press convient idéalement pour le domaine de la restauration. Cet appareil est indispensable dans les cafés, les pâtisseries, les hôtels et les services de traiteur.

Kisag whipper capsules | Réf. 1007 / 1009



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

KISAG WHIPPER CREATIVE

159010KI

0.5 L

acier inox/
aluminium/
silicone

1/6

G

89.00Prix vente,
incl. TVA 8.1%
Créatif & élégant

Réduit le gaspillage alimentaire – les préparations froides peuvent être conservées plusieurs jours au réfrigérateur sans perdre leur qualité et sans ajout de conservateurs.

Incl. anneau en silicone, 2 douilles (étoile, tulipe), pousse-capsule, brosse de nettoyage et une livre de recettes

Kisag whipper capsules | Réf. 1007 / 1009


KISAG WHIPPER CREATIVE

139010KI

0.25 L

acier inox/
aluminium/
silicone

1/6

G

79.00Prix vente,
incl. TVA 8.1%
Flexible & pratique et élégant

Réduit le gaspillage alimentaire – les préparations froides peuvent être conservées plusieurs jours au réfrigérateur sans perdre leur qualité et sans ajout de conservateurs.

Incl. anneau en silicone, 2 douilles (étoile, tulipe), pousse-capsule, brosse de nettoyage et une livre de recettes

Kisag whipper capsules | Réf. 1007 / 1009


KISAG WHIPPER CREATIVE 0.5 L
Réf. 159010KI

KISAG WHIPPER CAPSULES

SYSTÈME ISI

LA PETITE TOUCHE FINALE DE CHAQUE BOISSON

Déjà entendu parler des Nitro Drinks? Ces boissons se distinguent par une texture incroyablement crémeuse, couronnée d'une petite touche mousseuse, douce comme du velours. Ces petites merveilles s'obtiennent simplement en ajoutant une pincée d'azote pur (Nitro). Avec iSi Nitro, faites de votre café infusé à froid une nouvelle tendance en l'espace de quelques secondes: Nitro Cold Brew Coffee, la version haute gastronomie du Cold Brew. Malgré la teneur élevée en caféine, cette boisson se veut à la fois douce en bouche et merveilleusement crémeuse, tout en révélant une petite note sucrée, qui rend le lait et le sucre superflus. Un véritable concentré d'énergie!

SODA MAKER – OU COMMENT SE RAFRAÎCHIR AUTREMENT

Selon nous, il est grand temps de raviver la culture du soda. Avec une préparation d'eau pleine de style, qui montre plus de reconnaissance envers l'eau potable. Par ailleurs, une eau minérale artisanale préserve le dos (finie la corvée des packs d'eau!) et l'environnement. En effet, ainsi, des milliers de bouteilles plastiques peuvent être économisées. Certes, la plupart du temps, les bouteilles consignées atterrissent dans la chaîne du recyclage, mais les déchets plastiques, quant à eux, sont loin d'être écologiques.

iSi®



ISI NITRO

1 L



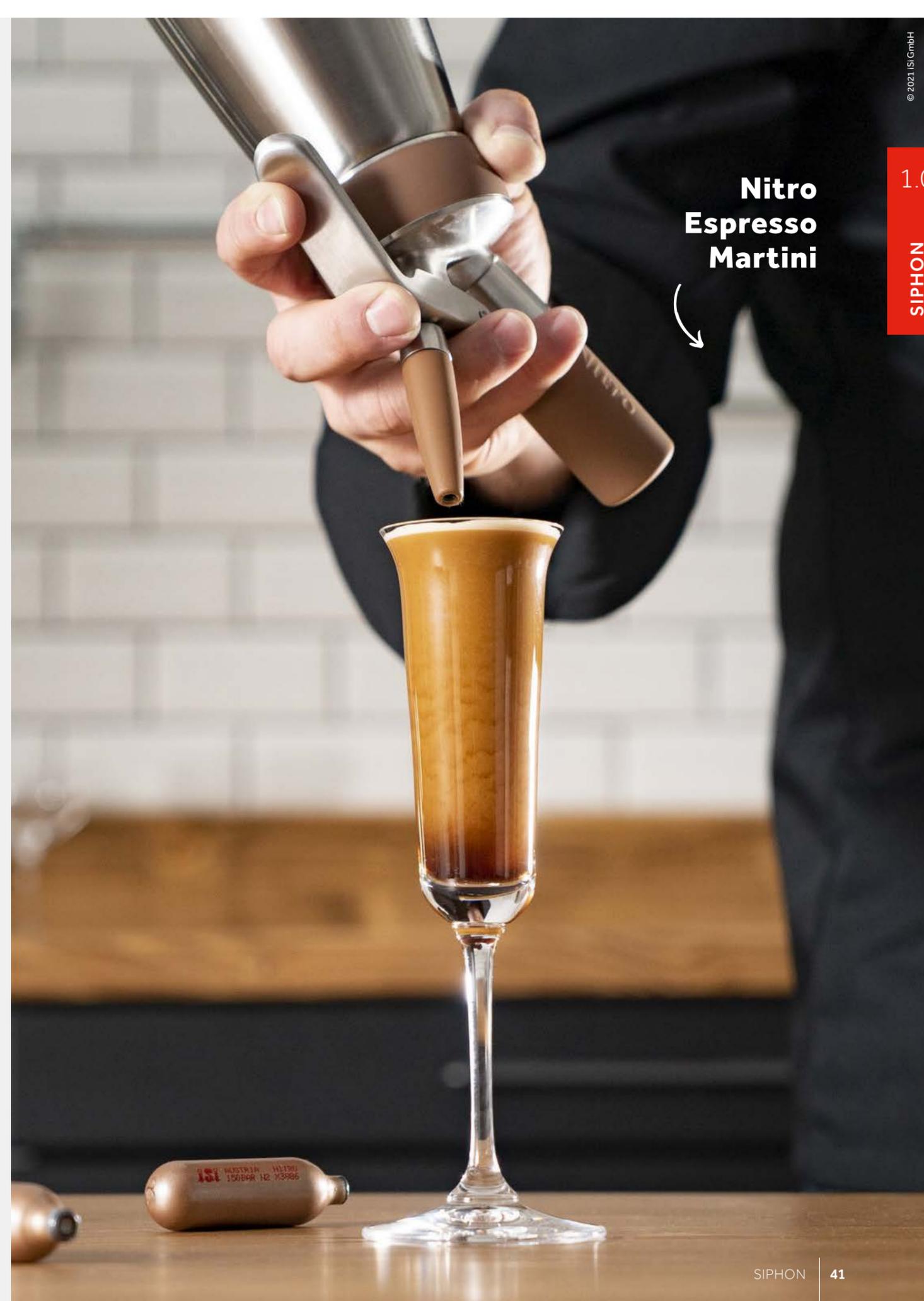
Cold Brew | Réf. 1790

Boissons uniques et inspirantes avec un effort minimum. Les boissons nitro obtiennent une texture incroyablement crémeuse couronnée d'une petite touche mousseuse douce comme du velours grâce au raffinement avec de l'azote (nitro).

De telles boissons comptent déjà parmi les tendances grandissantes dans le secteur de la mixologie: une nouvelle sensation incroyable en bouche et un effet de cascade optique fascinant vous enchanteront, vous et vos invités.

APERÇU DU iSi NITRO

- uniquement pour des applications froides
- le mélange du café infusé à froid (Cold Brew: accéder à la recette) et de l'azote offre une incroyable richesse d'arômes
- préparation individuelle: qu'il s'agisse de café nitro, de thé ou de cocktails, avec ou sans alcool et arôme: à vous de décider
- pratique, flexible et peu encombrant
- facile à utiliser et à nettoyer: peut être entièrement nettoyé au lave-vaisselle
- fabriqué en acier inoxydable de haute qualité pour une longue durée de vie et de la sécurité
- certifié NSF et développé pour les cuisines professionnelles
- iSi nitro capsules | Réf. 0705



**Nitro
Espresso
Martini**

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

ISI NITRO WHIPPER	1790	1 L	acier inox/ aluminium	1/6	G	199.00
-------------------	------	-----	--------------------------	-----	---	--------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Pour la préparation de nitro cafés, thés ou cocktails
Appareil en acier inoxydable résistant au lave-vaisselle. Les capsules d'azote (nitro) permettent de conférer onctuosité et texture à vos boissons pour une sensation de douceur en bouche. Nettoyage facile et dosage précis grâce à la valve de sortie Kisag démontable.

iSi nitro capsules | Réf. 0705



ISI NITRO VOICI COMMENT ÇA MARCHE

Voici la vidéo



Voici la vidéo



Cold Brew Coffee

SODA MAKER INOX

1 L



Pour des moments d'effervescence | Réf. 2250

Apprécier l'eau gazeuse fraîche et pétillante ou donner du pep's à des drinks et des cocktails. Seul le Sodamaker Classic a plus de style!

Remplissez le siphon directement avec de l'eau froide et fraîche du robinet, vissez une capsule iSi et appréciez quelques secondes plus tard les fines bulles de votre eau gazeuse.

APERÇU DU ISI SODA MAKER INOX

Le système d'eau pétillante iSi garantit une manipulation facile et sûre: pour des moments pétillants!

- bouteille élégante en acier inoxydable
- utilisation facile et agréable
- pour de l'eau gazeuse fraîche faite maison
- ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle
- uniquement pour des applications froide
- ne remplir que d'eau pure
- iSi soda maker capsules | Réf. 0004



SODA MAKER CLASSIC

1 L



Élégant et intemporel | Réf. 1060

Il y a 150 ans, Carl Pochtler a conçu notre premier siphon à soda dans sa manufacture viennoise. Son esprit pionnier et sa recherche de la plus haute qualité sont encore visibles aujourd'hui, à la cinquième génération de notre entreprise familiale, vécue au quotidien. Appréciez une eau gazeuse d'aspect vintage!

APERÇU DU ISI SODA MAKER CLASSIC

- Design et élégance pour un plaisir de boire stylisé
- aspect vintage classique et décoratif
- produit fabriqué avec des composants en acier inoxydable de haute qualité
- qualité éprouvée en provenance d'Autriche pour assurer longévité et fiabilité
- préparer facilement de l'eau gazeuse en un rien de temps
- matériau: bouteille PEN avec filet en acier inoxydable
- ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle
- uniquement pour des applications froides
- ne remplir que d'eau pure
- iSi soda maker capsules | Réf. 0004



**Blue Moon
Cocktail**



SODA MAKER CLASSIC

VOICI COMMENT ÇA MARCHE



UTILISATION & NETTOYAGE

Nos Soda Maker sont sûrs, rapides et faciles à utiliser. Le nettoyage est aussi un jeu d'enfant ! Dans nos vidéos d'instructions, nous vous montrons pas à pas l'application et le nettoyage corrects.



SODA TWIST'N SPARKLE

0.95 L



Plus que du soda | Réf. 1070

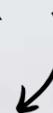
Créez avec vos fruits ou vos herbes aromatiques préférés et une portion d'inspiration des cocktails originaux, des boissons colorées ou tout simplement fraîches et pétillantes selon vos goûts!

APERÇU DU SODA TWIST'N SPARKLE

- iSi Twist'n Sparkle offre plus que du soda: l'eau n'est pas la seule à pouvoir être gazéifiée – il est également possible de traiter les jus, le café, le thé, les boissons fermentées et le vin
- l'eau peut être mélangée avec des fruits frais, des herbes aromatiques ou du sirop – elle est alors pétillante, sans arômes artificiels – complètement naturelle
- uniquement pour applications froides
- non lavable au lave-vaisselle
- pratique, peu encombrante et facile à ranger
- prêt à l'emploi: chaque iSi TWIST'N SPARKLE est fourni avec 6 capsules à soda iSi
- bouteille en PET robuste et transparente à remplir – naturellement sans BPA ni phtalates
- eau: max. 950 ml
- jus et autres: max. 720 ml
- iSi soda maker capsules | Réf. 0004



Red Detox Drink



SODA TWIST'N SPARKLE **VOICI COMMENT ÇA MARCHE**

Voici la vidéo



**Aperol
Spritz**



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

SODA MAKER CLASSIC	1060	1 L	acier inox	1/6	A	129.00
---------------------------	-------------	-----	------------	-----	---	---------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Élégant & intemporel

Il y a 150 ans, Carl Pochtlér a conçu notre premier siphon à soda dans sa manufacture viennoise. Son esprit pionnier et sa recherche de la plus haute qualité sont encore visibles aujourd'hui, à la cinquième génération de notre entreprise familiale, vécue au quotidien.

- iSi soda maker capsules | Réf. 0004



SODA MAKER INOX	2250	1 L	acier inox / nylon	1/6	A	109.00
------------------------	-------------	-----	--------------------	-----	---	---------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Pour des moments d'effervescence

Remplissez le siphon directement avec de l'eau froide et fraîche du robinet, vissez une capsule iSi et appréciez quelques secondes plus tard les fines bulles de votre eau gazeuse. Le système d'eau pétillante iSi garantit une manipulation facile et sûre: pour des moments pétillants!

- iSi soda maker capsules | Réf. 0004



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

SODA TWIST'N SPARKLE	1070	0.95 L	PET	1/6	A	79.00
-----------------------------	-------------	--------	-----	-----	---	--------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Plus que du soda

Pour des boissons pétillantes et rafraîchissantes. Créez avec vos fruits ou vos herbes aromatiques préférés et une portion d'inspiration des cocktails originaux, des boissons colorées ou tout simplement fraîches et pétillantes selon vos goûts!

- iSi soda maker capsules | Réf. 0004



SODA TWIST'N SPARKLE BOUTEILLES DE RECHANGE	1071	0.95 L	PET	1/6	A	49.00
--	-------------	--------	-----	-----	---	--------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Bouteilles de rechange, Set de 2

Set comprenant deux bouteilles en PET solides et transparentes à remplir – naturellement sans BPA ni phtalates.



WHIPPER CAPSULES

CAPSULES DE KISAG WHIPPER: AVEC SYSTÈME DE SÉCURITÉ BREVETÉ

Un système de cartouche de siphon parfaitement coordonné: tandis que les cartouches d'autres fournisseurs se vissent sur le siphon, les capsules de Kisag peuvent être introduites dans la tête du siphon à travers la soupape de sécurité unique signée Kisag.

Le gaz est alors libéré en un clin d'œil et en toute sécurité grâce au clapet de non-retour. Par ailleurs, vous profiterez d'un système rentable: avec les siphons et cartouches de Kisag, vous pouvez produire jusqu'à 3 litres de préparation fouettée à partir d'un litre de liquide seulement. Les cartouches sont fabriquées à 100 % en acier recyclable et renferment du protoxyde d'azote (N₂O) neutre au goût, qui n'altère pas le goût des aliments. Grâce à la pression et la formation de mousse, les arômes de la préparation sont même intensifiés.

BON À SAVOIR

En Suisse, tous les siphons et appareils à espumas Kisag sont conçus pour fonctionner avec le système de cartouche Kisag. Par conséquent, les cartouches Kisag ne peuvent être également utilisées qu'avec des produits de la marque Kisag.



KISAG WHIPPER CAPSULES

La soupape de sécurité unique des capsules de siphon Kisag permet de libérer le gaz rapidement et en toute sécurité. Pour des mousses aériennes et inimitables. De l'argent et du temps sont économisés grâce au volume fouetté maximal, moins de quantité restante dans l'appareil et jusqu'à 20 % de portions supplémentaires! En Suisse, tous les siphons et appareils à espumas Kisag sont conçus pour fonctionner avec le système de capsule Kisag. Par conséquent, les capsules Kisag ne peuvent être également utilisées qu'avec des produits de la marque Kisag.

APERÇU DES CAPSULES CHANTILLY DE SIPHON KISAG

- conviennent à tous les siphons Kisag
- 1 capsule nécessaire pour une application de 0.5 litre.
- Garantie de remplissage: Chaque capsule est pesée individuellement et contient 7.5 g de N2O pur
- en acier 100 % recyclable
- pas de résidus d'huile; la production est certifiée selon l'HACCP



10 PIÈCES

Kisag whipper capsules, 10 pcs. | Réf. 1009



50 PIÈCES

Kisag whipper capsules, 50 pcs. | Réf. 1007



KISAG WHIPPER
CAPSULES
Réf. 1007 / 1009

ISI WHIPPER CAPSULES

Les capsules iSi whipper conviennent à tous les whipper iSi. Crème, sauces, espumas, soupes, pâtes ou toppings pour café et boissons – les capsules iSi Professional assurent toujours le meilleur résultat.

APERÇU DES ISI WHIPPER CAPSULES

- conviennent à tous les siphons iSi Professional
- 8 g d'azote pur par capsule, avec une garantie de remplissage
- la production est certifiée HACCP et selon les normes sanitaires les plus élevées, absence garantie de résidus d'huile!
- acier recyclable de qualité



10 PIÈCES

iSi whipper capsules, 10 pcs. | Réf. 0702



50 PIÈCES

iSi whipper capsules 50 pcs. | Réf. 0745



ISI WHIPPER
CAPSULES
Réf. 0702 / 0745



ISI NITRO CAPSULES

Un Cold Brew Coffee peut être facilement transformé en café nitro grâce à l'utilisation d'azote, qui ne convainc pas que les adeptes de café grâce à ses nombreux arômes, une sensation douce et crémeuse en bouche et un résultat visuel unique.

APERÇU DES ISI NITRO CAPSULES

- conviennent à tous les iSi nitro whipper
- 2.4 g d'azote pur par capsule – avec une garantie de remplissage
- la production est certifiée HACCP et selon les normes sanitaires les plus élevées, absence garantie de résidus d'huile!
- acier recyclable de qualité



16 PIÈCES

iSi nitro capsules, 16 pcs. | Réf. 0705



ISI NITRO
CAPSULES
Réf. 0705



ISI SODA MAKER CAPSULES

La nouvelle capsule à soda d'iSi pour faire de l'eau gazeuse délicieusement pétillante pour faire aussi bien de tous vos cocktails que de vos boissons non alcoolisées un véritable moment pétillant.

APERÇU DES CAPSULES DE ISI SODA MAKER

- adaptées à tous les appareils à soda iSi
- 8.4 g de CO2 pur – avec une garantie de remplissage
- la production est certifiée HACCP et selon les normes sanitaires les plus élevées, absence garantie de résidus d'huile!
- acier recyclable de qualité

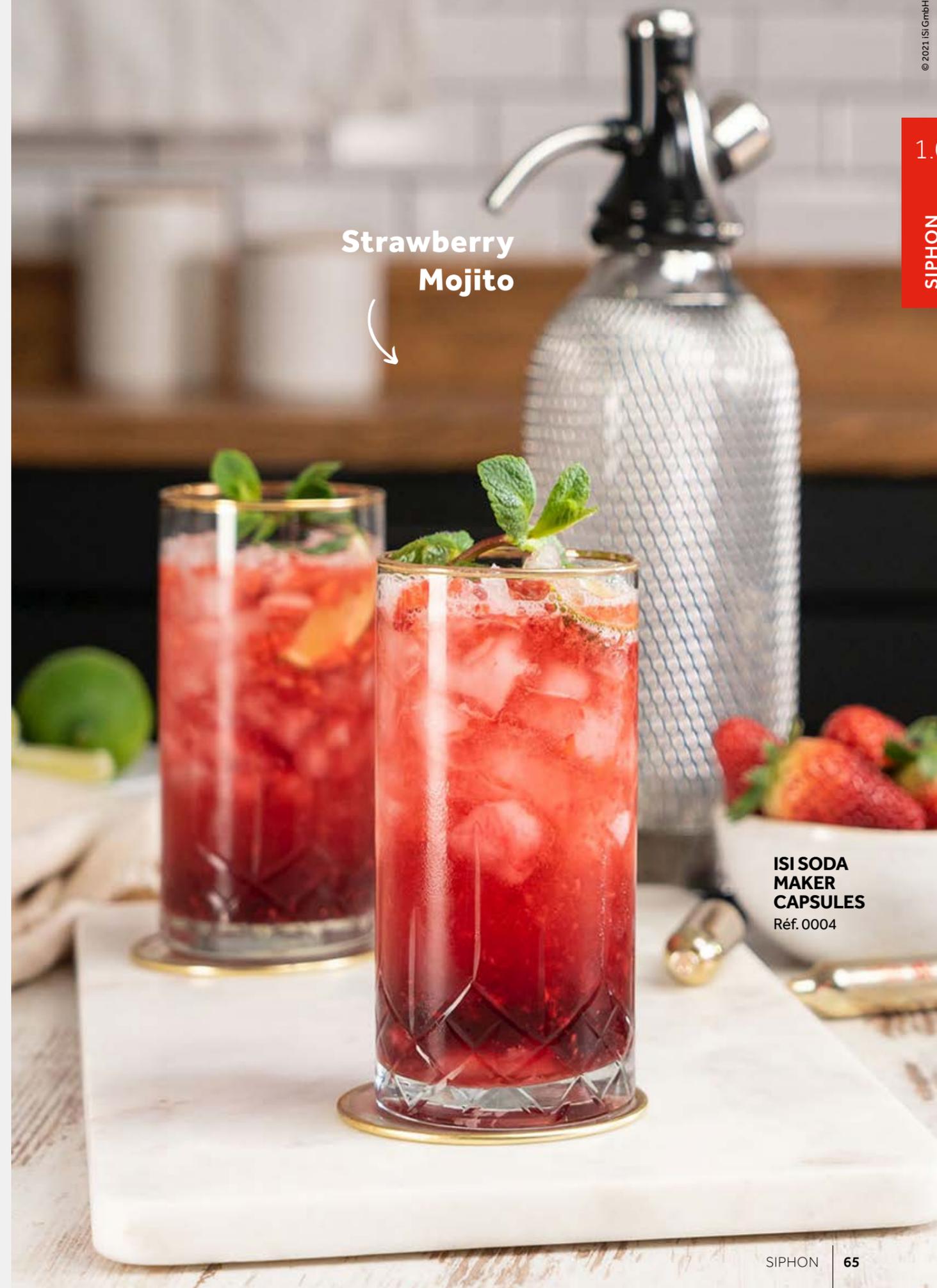


10 PIÈCES

iSi soda maker capsules, 10 pcs. | Réf. 0004



Strawberry Mojito



ISI SODA
MAKER
CAPSULES
Réf. 0004

**KISAG WHIPPER
CAPSULES, 10 PCES.**

1009

7.5 g de
N2O puracier inox/
aluminium

1/60

C

10.90Prix vente,
incl. TVA 2.6 %**Système Kisag Whipper**

La soupape de sécurité unique des capsules de siphon Kisag permet de libérer le gaz rapidement et en toute sécurité. Pour des mousses aériennes et inimitables. De l'argent et du temps sont économisés grâce au volume fouetté maximal, moins de quantité restante dans l'appareil et jusqu'à 20 % de portions supplémentaires!

**KISAG WHIPPER
CAPSULES, 50 PCES.**

1007

7.5 g de
N2O puracier inox/
aluminium

1/12

C

54.50Prix vente,
incl. TVA 2.6 %**Système Kisag Whipper**

La soupape de sécurité unique des capsules de siphon Kisag permet de libérer le gaz rapidement et en toute sécurité. Pour des mousses aériennes et inimitables. De l'argent et du temps sont économisés grâce au volume fouetté maximal, moins de quantité restante dans l'appareil et jusqu'à 20 % de portions supplémentaires!

**ISI NITRO
CAPSULES, 16 PCES.**

0705

2.4 g de
N2 E941acier inox/
aluminium

1/24

C

19.90Prix vente,
incl. TVA 2.6 %**Système iSi Nitro**

Un Cold Brew Coffee peut être facilement transformé en café nitro grâce à l'utilisation d'azote, qui ne convainc pas que les adeptes de café grâce à ses nombreux arômes, une sensation douce et crémeuse en bouche et un résultat visuel unique.



Produit

Réf. d'article

Grandeur /
VolumeMatériel /
CouleurUnité: vente/
emballage

Code

Prix
en CHF**ISI WHIPPER
CAPSULES, 10 PCES.**

0702

8 g de
N2O puracier inox/
aluminium

1/36

C

10.90Prix vente,
incl. TVA 2.6 %**Système iSi Whipper**

Les capsules iSi Professional conviennent à tous les siphons iSi. Crème, sauces, espumas, soupes, pâtes ou toppings pour café et boissons – les capsules iSi Professional assurent toujours le meilleur résultat.

**ISI WHIPPER
CAPSULES, 50 PCES.**

0745

8 g de
N2O puracier inox/
aluminium

1/12

C

54.50Prix vente,
incl. TVA 2.6 %**Système iSi Whipper**

Les capsules iSi Professional conviennent à tous les siphons iSi. Crème, sauces, espumas, soupes, pâtes ou toppings pour café et boissons – les capsules iSi Professional assurent toujours le meilleur résultat.

**ISI SODA MAKER
CAPSULES, 10 PCES.**

0004

8.4 g de
CO2 puracier inox/
aluminium

1/36

C

9.90Prix vente,
incl. TVA 2.6 %**Système iSi Soda Maker**

La nouvelle capsule à soda d'iSi pour faire de l'eau gazeuse délicieusement pétillante pour faire aussi bien de tous vos cocktails que de vos boissons non alcoolisées un véritable moment pétillant.



ACCESSOIRES WHIPPER

ACCESSOIRES ET PIÈCES DÉTACHÉES

Accessoires pratiques et pièces détachées adaptées – pour un plaisir qui dure.

Retrouvez ici tout ce dont votre produit Kisag a besoin: de pièces détachées jusqu'à des accessoires sophistiqués et pratiques!

Les ustensiles de cuisine aussi prennent de l'âge. Malgré une manipulation soignée, des signes d'usure peuvent apparaître. Avec la pièce détachée adaptée, votre ustensile de cuisine sera à nouveau opérationnel en un rien de temps.



ENTONNOIR & TAMIS



Indispensable pour chaque émulsionneur | Réf. 2714

L'entonnoir et le tamis Kisag ont été spécialement conçus pour tous les émulsionneurs Kisag et développés pour permettre de transvaser facilement et proprement les liquides dans la bouteille en acier inox.

La grande contenance de l'entonnoir et le tamis parfaitement adapté facilite la manipulation comme aucun autre accessoire Kisag. L'ensemble, composé d'un entonnoir et d'un tamis, tient seul sur la bouteille et vous laisse les deux mains libres pour travailler.

APERÇU DES ENTONNOIR ET TAMIS

- utilisation polyvalente dans toutes les cuisines
- contenance de 750 ml
- filtre de 15 cm de diamètre et mailles de 0,5 mm
- acier inoxydable
- lavable au lave-vaisselle



ENTONNOIR & TAMIS
Réf. 2714



**WHIPPER
PROTECTION
0.5 L WHIPPER**
Réf. 2723

WHIPPER PROTECTION

Protection des mains | Réf. 2723

Protège les mains lors de la manipulation des émulsionneurs en acier inox Kisag chauds.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Pour toutes les bouteilles en acier inox 0.5 L / 1 L Kisag et iSi
- avec la protection contre la chaleur iSi, l'appareil Kisag peut être gardé au chaud au bain-marie jusqu'à 75° C max.
- 100 % silicone
- Sans BPA
- lavable en lave-vaisselle



0.5 L

Whipper Protection, 0.5 L | Réf. 2723



1 L

Whipper Protection, 1 L | Réf. 2724



WHIPPER CAP



NOUVEAU

Pour une utilisation professionnelle | Réf. 2727

Grâce au bouchon en acier inoxydable et au joint en silicone antidérapant, les aliments peuvent être préparés dans la bouteille Whipper et transportés en toute sécurité sans gouttes et sans gaz. Après utilisation, le bouchon peut être facilement nettoyé dans le lave-vaisselle.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- capuchon de fermeture en acier inoxydable et silicone antidérapant
- conçu pour une utilisation professionnelle
- possibilité de transporter les Whippers Kisag avec le capuchon fermé à l'état non gazéifié
- Convient pour les applications à froid et à chaud
- résistant à la chaleur et au lave-vaisselle
- capuchon de fermeture adapté aux modèles Kisag Whipper (0.25 / 0.5 / 1 L) BASIC, CLASSIC, PROFESSIONAL, THERMO et CREATIVE

WHIPPER CAP
Réf. 2727



Produit	Réf. d'article	Contenu	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
ENTONNOIR & TAMIS	2714	2 pcs.	acier inox, argent	1/6	A	59.00 Prix vente, incl. TVA 8.1%
	Indispensable pour chaque émulsionneur L'entonnoir et le tamis Kisag ont été spécialement conçus pour tous les émulsionneurs Kisag et développés pour permettre de transvaser facilement et proprement les liquides dans la bouteille en acier inox.					
RAPID INFUSION SET	2722	5 pcs.	acier inox, 100% silicone	1/12	A	39.00 Prix vente, incl. TVA 8.1%
	Aromatiser, infuser, mariner Aucun accessoire n'offre autant de possibilités: aromatiser des liquides tels que des alcools, des huiles ou du vinaigre en quelques minutes. • pour les utilisations chaudes et froides • lavable au lave-vaisselle					
WHIPPER PROTECTION 0.5 L WHIPPER	2723	1 pcs.	100% silicone	1/12	A	14.90 Prix vente, incl. TVA 8.1%
	Pour toutes les bouteilles en acier inox 0.5 L Kisag et iSi • avec la protection contre la chaleur iSi, l'appareil Kisag peut être gardé au chaud au bain-marie jusqu'à 75° C max. • lavable en lave-vaisselle • sans BPA					
WHIPPER PROTECTION 1 L WHIPPER	2724	1 pcs.	100% silicone	1/12	A	14.90 Prix vente, incl. TVA 8.1%
	Pour toutes les bouteilles en acier inox 1 L Kisag et iSi • avec la protection contre la chaleur iSi, l'appareil Kisag peut être gardé au chaud au bain-marie jusqu'à 75° C max. • lavable en lave-vaisselle • sans BPA					

Produit	Réf. d'article	Contenu	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
DOUILLES DE DÉCORATION	2715	3 pcs. + adaptateur	Polypropylen (PP)	1/12	A	29.00 Prix vente, incl. TVA 8.1%
	Elles peuvent être combinées aux modèles d'émulsionneurs Kisag suivants: BASIC, CLASSIC, PROFESSIONAL, THERMO ET CREATIVE • 1 douille tuyau • 1 douille dé • 1 douille rose • 1 adaptateur					
DOUILLES EN ACIER INOX	2717	3 pcs.	acier inox	1/12	A	29.00 Prix vente, incl. TVA 8.1%
	Elles peuvent être combinées aux modèles d'émulsionneurs Kisag suivants: BASIC, CLASSIC, PROFESSIONAL, THERMO ET CREATIVE • 1 douille en acier inox tulipe • 1 douille en acier inox étoile • 1 douille en acier inox droite					
AGUILLES D'INJECTION	2718	4 pcs.	acier inox	1/12	A	35.00 Prix vente, incl. TVA 8.1%
	Elles peuvent être combinées aux modèles d'émulsionneurs Kisag suivants: BASIC, CLASSIC, PROFESSIONAL, THERMO UND CREATIVE • 1 douille à aiguille longue Ø 3 mm • 1 douille à aiguille longue Ø 5 mm • 1 douille à aiguille courte Ø 3 mm • 1 douille à aiguille courte Ø 5 mm • 4 capuchons de protection					
WHIPPER CAP	2727	1 pcs.	acier inox, silicone	1/1	A	28.90 Prix vente, incl. TVA 8.1%
	Pour les modèles d'émulsionneurs Kisag suivants: BASIC, CLASSIC, PROFESSIONAL, THERMO, CREATIVE (0.25 / 0.5 / 1 L) • conçu pour une utilisation professionnelle • lavable en lave-vaisselle					

2.0 CUISINER À TABLE

2.0
CUISINER À TABLE



2.0 CUISINER À TABLE



2.1 RÉCHAUDS 84

LES RÉCHAUDS DE KISAG	
RÉCHAUD BLACK CAST	
RÉCHAUD RONDA SILVER	
RÉCHAUD RUSTICA	
RÉCHAUD CLASSIC SILVER	
RÉCHAUD DAVOS	
RÉCHAUD FLIMS	
RÉCHAUD LAAX	
APERÇU DES PRIX	99-101

2.2 SET À FONDUE 102

SET À FONDUE SIGNÉS KISAG	
SET À FONDUE TWIN	
SET À FONDUE PROMO	
SET À FONDUE VERBIER	
SET À FONDUE DUO 2EN1	
APERÇU DES PRIX	112-113

2.3 LONGFIRE 114

RÉCHAUD LONGFIRE	
LONGFIRE SILVER	
LONGFIRE BLACK	
LONGFIRE COPPER	
APERÇU DES PRIX	118

2.4

ACCESSOIRES POWERFIRE 120

ACCESSOIRES POWERFIRE® – PÔELE WOK KYOTO	
ACCESSOIRES POWERFIRE® – ANNEAU ADAPTE	
ACCESSOIRES POWERFIRE® – PLAQUE À RACLETTE	
ACCESSOIRES POWERFIRE® – VALISE MÉTALLIQUE	
APERÇU DES PRIX	130-131

2.5

CAQUELONS 132

LES CAQUELONS KISAG	
FONDUE CAQUELON ALLROUND	
CASSEROLE POUR LA FONDUE GSTAAD	
CASSEROLE POUR LA FONDUE VERBIER	
CAQUELON À FONDUE DUO 2EN1	
CAQUELON À FONDUE ADELBODEN	
CAQUELON À FONDUE LENK	
APERÇU DES PRIX	146-147

2.6

RACLETTE 148

RACLETTE – AMBIANCE GARANTIE	
RACLETTE CANDLE LIGHT TO GO	
PLAQUE À RACLETTE	
POÊLON À RACLETTE NOUVEAU	
SPATULES À RACLETTE EN PLASTIQUE	
SPATULES À RACLETTE EN BOIS	
PLANCHETTE POUR POÊLON À RACLETTE	
APERÇU DES PRIX	158-159

2.7

PLAQUES DE GRIL 160

DES GRILLADES, TOUJOURS ET PARTOUT	
PLAQUE DE GRIL RONDO	
PLAQUE DE GRIL QUADRO	
APERÇU DES PRIX	166

2.8

BRÛLEUR À GAZ 168

LES BRÛLEURS À GAZ DE SÉCURITÉ KISAG	
BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ CLASSIC	
BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ DESIGN	
BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ GASTRO	
APERÇU DES PRIX	174

2.9

CHALUMEAU & BRIQUET 176

CHALUMEAU À FLAMBER DRAGON	
BRÛLEUR BUNSEN INOX POUR LABORATOIRE	
ALLUME-FEU KISAG	
KIGAS BONBONNE DE RECHARGE	
APERÇU DES PRIX	182-183

2.10

ACCESSOIRES FONDUE 184

LES ACCESSOIRES POUR LA FONDUE	
FOURCHETTES À FONDUE 2EN1	
DISQUE DIFFUSEUR DE CHALEUR	
APERÇU DES PRIX	194-195

RÉCHAUDS DE KISAG

2.1

RÉCHAUDS

CUISINER À TABLE – MAIS AVEC PUISSANCE ET STYLE

Cuisiner ensemble à table autour d'un réchaud est particulièrement divertissant, il s'agit d'une expérience conviviale et interactive. Chacun et chacune participe activement – cette ambiance crée une proximité particulière et donne lieu à de nombreux rires et à de bons souvenirs. Idéal pour les longues soirées conviviales. L'aspect sécurité est très important lors de la cuisson avec des réchauds, car il s'agit de travailler avec des flammes nues ou des surfaces chaudes. À table, où l'on est souvent à l'étroit et autour de laquelle de nombreuses personnes – dont des enfants – sont réunies, le risque de brûlure est particulièrement élevé.

Un réchaud sécurisé et un support stable empêchent les renversements accidentels et réduisent le risque de blessures. De plus, des dispositifs de sécurité permettent de contrôler les flammes et de répartir uniformément la chaleur, ce qui améliore non seulement la sécurité, mais aussi l'expérience de cuisson.

Un réchaud à gaz est souvent plus pratique qu'un réchaud électrique, car il peut être utilisé indépendamment d'une prise de courant – et donc sans risque de trébucher. Idéal pour une cuisine flexible, à l'intérieur comme à l'extérieur. Les réchauds à gaz chauffent aussi plus rapidement et permettent un réglage plus précis et direct de la chaleur, moins possible avec les brûleurs à pâte par exemple.

Kisag propose un large choix de réchauds qui font de la cuisine à table une expérience inoubliable – équipés de brûleurs de sécurité avec une puissance pouvant atteindre 1.4 kW et disponibles dans différents designs et matériaux.



**RÉCHAUD
BLACK CAST**
Réf. 2269

2.0

CUISINER
À TABLE



**RÉCHAUD
BLACK CAST**
Réf. 2269

RÉCHAUD BLACK CAST



Solide et haut de gamme | Réf. 2269

Ce réchaud robuste possède une structure en fonte et acier inoxydable. La plaque émaillée permet un nettoyage parfait sans effort.

Il est équipé d'un brûleur à gaz de sécurité Kisag et permet de passer une agréable soirée fondue, en toute tranquillité. Allumez et savourez!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 20 cm, hauteur 11 cm
- facile à nettoyer à la main
- incl. brûleur à gaz de sécurité CLASSIC | Réf. 8430

BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ CLASSIC

- dimensions: Ø 8.45 cm, hauteur 6.25 cm
- durée de combustion: 1.5 heure
- puissance: 1.0 kW

REPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)

RÉCHAUD RONDA SILVER



Haut de gamme et durable | Réf. 2282

Des produits qui sont durables, résistants et faciles d'entretien sont nécessaires dans les restaurants.

Le réchaud RONDA de Kisag est raffiné, de qualité et durable grâce à sa composition de matériaux en acier inoxydable.

Équipé du brûleur à gaz de sécurité spécial pour la gastronomie, plus rien n'empêche une soirée fondue en bonne compagnie.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 21 cm, hauteur 11 cm
- facile à nettoyer à la main
- incl. brûleur à gaz de sécurité GASTRO | Réf. 8416

BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ GASTRO

- dimensions: Ø 11.8 cm, hauteur 7.8 cm
- durée de combustion: 2 heure
- puissance: 1.4 kW

REEMPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)

RÉCHAUD
RONDA SILVER
Réf. 2282



2.0

CUISINER
À TABLE



RÉCHAUD RUSTICA

Authentique et traditionnel | Réf. 2291

Ce réchaud fera le bonheur des amateurs d'authenticité et de tradition. Ce réchaud en fonte massive haut de gamme est joliment décoré. La star d'une agréable soirée fondue.

Il est équipé d'un brûleur à gaz de sécurité Kisag et permet de passer une agréable soirée fondue, en toute tranquillité. Allumez et savourez!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 23 cm, hauteur 9.5 cm
- facile à nettoyer à la main
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag

BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ DESIGN | Réf. 8431

- dimensions: Ø 8.45 cm, hauteur 6.25 cm
- durée de combustion: 1.5 heure
- puissance: 1.0 kW

REMPHIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)

FONDUE CAQUELON ALLROUND

Réf. 1885



RÉCHAUD RUSTICA

Réf. 2291

RÉCHAUD CLASSIC SILVER



Classique et intemporel | Réf. 2279

Ce réchaud simple en acier inoxydable est toujours actuel. La soirée en bonne compagnie peut commencer immédiatement grâce au brûleur à gaz de sécurité.

Fabriqué en acier inoxydable 18/10 de qualité.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 19 cm, hauteur 9 cm
- facile à nettoyer à la main
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag

BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ DESIGN | Réf. 8431

- dimensions: Ø 8.45 cm, hauteur 6.25 cm
- durée de combustion: 1.5 heure
- puissance: 1.0 kW

REPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)

RÉCHAUD DAVOS



Compact et robuste | Réf. 23500-00

Les ingrédients sont essentiels pour une fondue réussie, mais également le réchaud et le brûleur. Le réchaud en inox DAVOS convainc par son design contemporain et son aspect grillagé original. Il est fabriqué d'une seule pièce et donc très compact et particulièrement robuste. Par ailleurs, sa surface a été électroplée: pour une résistance maximale à la corrosion, un nettoyage encore plus facile et un aspect élégant sans trace de doigts.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 17 cm, hauteur 10 cm
- convient pour les caquelons à fondue jusqu'à 16 cm de diamètre
- aspect moderne, surface électroplée
- convient pour tous les types de fondue
- nettoyage facile, lavable en lave-vaisselle
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag

BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ CLASSIC | Réf. 8430

- dimensions: Ø 8.45 cm, hauteur 6.25 cm
- durée de combustion: 1.5 heure
- puissance: 1.0 kW

REPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)

2.1

RÉCHAUDS

**RÉCHAUD
DAVOS**
Réf. 23500-00



RÉCHAUD FLIMS

2.0

CUISINER
À TABLE

Une élégance naturelle | Réf. 23501-00

Quand la tradition suisse rencontre la modernité, rien de plus beau! La veinure exclusive de la plaque de fond en érable élégant crée un contraste captivant avec les branches en fonte du réchaud. Tous les éléments indispensables pour une soirée fondue réussie sont réunis. Le réchaud FLIMS accueille des caquelons et des marmites à fondues en métal, et s'avère également idéal pour maintenir au chaud les théières résistantes à la chaleur d'un diamètre adapté ou pour préparer un punch.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 20 cm, hauteur 10.5 cm
- fabriqué en érable européen certifié FSC® et en fonte
- convient pour tout type de fondue
- facile à nettoyer à la main
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag

BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ CLASSIC | Réf. 8430

- dimensions: Ø 8.45 cm, hauteur 6.25 cm
- durée de combustion: 1.5 heure
- puissance: 1.0 kW

REMPILIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)

**CAQUELON À FONDUE
DUO 2EN1**
Réf. 25102-00

RÉCHAUD LAAX

Pour réchauffer avec style | Réf. 23502-00

Quand la tradition suisse rencontre la modernité, rien de plus beau! La veinure exclusive de la plaque de fond en noyer élégant crée un contraste captivant avec les branches en fonte du réchaud. Tous les éléments indispensables pour une soirée fondue réussie sont réunis. Le réchaud LAAX accueille des caquelons et des marmites à fondues en métal, et s'avère également idéal pour maintenir au chaud les théières résistantes à la chaleur d'un diamètre adapté ou pour préparer un punch.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 20 cm, hauteur 10.5 cm
- fabriqué en noyer noir européen certifié FSC® et en fonte
- convient pour tout type de fondue
- facile à nettoyer à la main
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag

BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ CLASSIC | Réf. 8430

- dimensions: Ø 8.45 cm, hauteur 6.25 cm
- durée de combustion: 1.5 heure
- puissance: 1.0 kW

REMPHIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



**RÉCHAUD
FLIMS**
Réf. 23501-00

2.1

RÉCHAUDS

2.0

CUISINER
À TABLE

**RÉCHAUD
LAAX**
Réf. 23502-00



**FOURCHETTES À FONDUE
BLACK 2EN1**
Réf. 25001-00



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

RÉCHAUD FLIMS	23501-00	Ø 20 cm, H 10.5 cm	bois d'érable cert. FSC®, fonte émaillée	1/1	A	159.00
----------------------	-----------------	-----------------------	--	-----	---	---------------

incl. brûleur à gaz de sécurité 8430 Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en érable européen certifié FSC® et en fonte
Quand la tradition suisse rencontre la modernité, rien de plus beau! La veinure exclusive de la plaque de fond en érable élégant crée un contraste captivant avec les branches en fonte du réchaud.



RÉCHAUD LAAX	23502-00	Ø 20 cm, H 10.5 cm	bois de noyer noir cert. FSC®, fonte émaillée	1/1	A	159.00
---------------------	-----------------	-----------------------	---	-----	---	---------------

incl. brûleur à gaz de sécurité 8430 Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en noyer noir européen certifié FSC® et en fonte
Quand la tradition suisse rencontre la modernité, rien de plus beau! La veinure exclusive de la plaque de fond en érable élégant crée un contraste captivant avec les branches en fonte du réchaud.



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
RÉCHAUD BLACK CAST	2269	Ø 20 cm, H 11 cm	fonte émaillé	1/1	A	119.00
incl. brûleur à gaz de sécurité	8430					Prix vente, incl. TVA 8.1%
						
Ce réchaud robuste possède une structure en fonte et acier inoxydable. La plaque émaillée permet un nettoyage parfait sans effort.						
RÉCHAUD RONDA SILVER	2282	Ø 21 cm, H 11 cm	acier inox	1/1	A	159.00
incl. brûleur à gaz de sécurité	8416					Prix vente, incl. TVA 8.1%
						
Équipé du brûleur à gaz de sécurité spécial pour la gastronomie, plus rien n'empêche une soirée fondue en bonne compagnie.						
RÉCHAUD RUSTICA	2291	Ø 23 cm, H 9.5 cm	fonte émaillé	1/1	A	99.00
incl. brûleur à gaz de sécurité	8431					Prix vente, incl. TVA 8.1%
						
Ce réchaud fera le bonheur des amateurs d'authenticité et de tradition. Ce réchaud en fonte massive haut de gamme est joliment décoré. La star d'une agréable soirée fondue.						

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
RÉCHAUD CLASSIC INOX	2279	Ø 19 cm, H 9 cm	acier inox	1/1	A	99.00
incl. brûleur à gaz de sécurité	8431					Prix vente, incl. TVA 8.1%
						
Ce réchaud simple en acier inoxydable est toujours actuel. La soirée en bonne compagnie peut commencer immédiatement grâce au brûleur à gaz de sécurité.						
RÉCHAUD DAVOS	23500-00	Ø 17 cm, H 10 cm	acier inox	1/1	A	129.00
incl. brûleur à gaz de sécurité	8430					Prix vente, incl. TVA 8.1%
						
Les ingrédients sont essentiels pour une fondue réussie, mais également le réchaud et le brûleur. Le réchaud en inox Davos convainc par son design contemporain et son aspect grillagé original. Il est fabriqué d'une seule pièce et donc très compact et particulièrement robuste.						

SET À FONDUE SIGNÉS KISAG

PARFAITS POUR DES HEURES DÉLICIEUSES EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

Un caquelon pour le fromage ou la viande, un réchaud pour le feu et quelques fourchettes adaptées: pas besoin de bien plus pour une bonne fondue.

Les appareils à fondue de Kisag séduisent aussi bien par leur qualité que par leur design, et contiennent tout le nécessaire pour un repas décontracté en bonne compagnie: une cuve à fondue avec couvercle anti-projection, six fourchettes et un réchaud adapté avec brûleur à gaz de sécurité intégré.

À présent, il ne nous reste plus qu'à vous dire: à vos fourchettes, prêts, partez!

SET À FONDUE
DUO 2EN1
Réf. 25103-00



2.2

SET À
FONDUE

2.0

CUISINER
À TABLE

SET À FONDUE
TWIN
Réf. 2272

SET À FONDUE

TWIN

Pour fondue à la viande et au fromage | Réf. 2272

Qu'il s'agisse d'une fondue à la viande avec de l'huile ou du bouillon, de la fondue au fromage classique ou de la fondue chinoise, il existe d'innombrables créations de fondue qui répondent à des goûts divers et variés.

1 x Réchaud BLACK CAST avec le brûleur à gaz de sécurité
1 x Fondue Caquelon ALLROUND à fondue avec anti-projection
6 x Fourchettes à fondue BLACK 2EN1

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fondue Caquelon ALLROUND (Ø 18 cm, 1.7 litre) fabriqué en fonte émaillée, anti-projection en acier inox inclus
- adapté aux cuisinières, à l'induction et aux fours
- nettoyage facile à la main
- Réchaud BLACK CAST (Ø 20 cm, hauteur 11 cm)
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag CLASSIC | Réf. 8430
- durée de combustion: 1.5 heure, puissance: 1.0 kW

REEMPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



SET À FONDUE

PROMO

Une fondue parfaite pour les amateurs de viande, de poisson et de légumes | Réf. 25104-00

Le set à fondue PROMO accueille amis et famille pour une soirée conviviale autour d'une fondue chinoise ou bourguignonne – jusqu'à 6 personnes peuvent prendre place. Le set comprend un caquelon, une protection anti-projections, un réchaud, un brûleur à gaz de sécurité et six fourchettes à fondue. Grâce au puissant brûleur de sécurité, la fondue bourguignonne et la fondue chinoise réussissent à tous les coups. Le bouillon reste chaud à température constante.

1 x Réchaud Inox avec le brûleur à gaz de sécurité

1 x Casserole pour la fondue avec anti-projection

6 x Fourchettes à fondue BLACK 2EN1

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Casserole pour la fondue (Ø 16 cm, 1.6 L) avec anti-projection en acier inox
- convient à tous les types de plaques – y compris d'induction ainsi que les fours
- résistant au lave-vaisselle
- réchaud en acier inox (Ø 16 cm, hauteur 9.5 cm)
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag DESIGN | Réf. 8431
- durée de combustion: 1.5 heure, puissance: 1.0 kW

REMPHIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



**SET À FONDUE
PROMO**
Réf. 25104-00

**FOURCHETTES À FONDUE
BLACK 2EN1**
Réf. 25001-00

SET À FONDUE VERBIER

Réf. 26100-00

SET À FONDUE

VERBIER

**Il ne s'agit pas toujours de fondue
au fromage** | Réf. 26100-00

Grâce à ce set à fondue chinoise VERBIER compact, les amis et la famille peuvent être invités spontanément. Avec son caquelon à fondue VERBIER compatible avec l'induction, en acier inoxydable de haute qualité, couvercle et protection contre les éclaboussures inclus, ainsi que le réchaud, ce classique suisse attire tous les regards sur n'importe quelle table.

- 1 x Réchaud Inox avec le brûleur à gaz de sécurité
- 1 x Casserole pour la fondue VERBIER avec anti-projection et couvercle
- 6 x Fourchettes à fondue BLACK 2EN1

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Casserole pour la fondue (Ø 16 cm, 1.6 L) avec anti-projection et couvercle en acier inox
- convient à tous les types de plaques – y compris d'induction ainsi que les fours
- poignées froides: utilisé sur la plaque, les poignées ne chauffent pas
- Réchaud en acier inox (Ø 16 cm, hauteur 9.5 cm)
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag DESIGN | Réf. 8431
- durée de combustion: 1.5 heure, puissance: 1.0 kW

REMPHIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



FOURCHETTES À FONDUE BLACK 2EN1

Réf. 25001-00

SET À FONDUE



DUO 2EN1

Rangement peu encombrant | Réf. 25103-00

Ce set réunit le plaisir et la convivialité suisse et contient tout le nécessaire pour une agréable soirée fondue. Particulièrement pratique: vous pouvez également utiliser le caquelon en fonte avec couvercle sur tous les types de plaques de cuisson et au four pour mijoter, braiser et cuisiner. Un autre avantage pour les cuisines avec peu d'espace de rangement.

- 1 x Réchaud DAVOS Inox avec le brûleur à gaz de sécurité
- 1 x Caquelon à Fondue DUO 2EN1 avec couvercle et anti-projections
- 6 x Fourchettes à fondue BLACK 2EN1

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Caquelon à Fondue DUO 2EN1 (Ø 20 cm / 2.3 L / 2.9 kg) et couvercle en fonte émaillée noir
- adapté à tous les types de fondues et de plaques de cuisson ainsi qu'au four
- Réchaud DAVOS (Ø 17 cm, hauteur 10 cm), surface électropolie
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag CLASSIC | Réf. 8430
- durée de combustion: 1.5 heure, puissance: 1.0 kW

REEMPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)

SET À FONDUE
DUO 2EN1
Réf. 25103-00



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

SET À FONDUE TWIN	2272	Ø 18 cm, 1.7 L	fonte émaillée, acier inox	1/1	A	189.00
--------------------------	-------------	----------------	----------------------------	-----	---	---------------

incl. brûleur à gaz de sécurité 8430

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Pour fondue au fromage et à la viande
réchaud incl. brûleur à gaz de sécurité, caquelon à fondue en fonte émaillée avec anti-projection et fourchettes à fondue BLACK 2^{EN1}.



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

SET À FONDUE VERBIER	26100-00	Ø 16 cm, 1.6 L	acier inox	1/1	A	149.00
-----------------------------	-----------------	----------------	------------	-----	---	---------------

incl. brûleur à gaz de sécurité 8431

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Pour fondue à la viande et au légumes
réchaud incl. brûleur à gaz de sécurité, casserole pour la fondue avec un couvercle, anti-projection en acier inox et fourchettes à fondue BLACK 2^{EN1}.



2.2
SET À FONDUE

2.0
CUISINER À TABLE

SET À FONDUE PROMO	25104-00	Ø 16 cm, 1.6 L	acier inox	1/1	A	149.00
---------------------------	-----------------	----------------	------------	-----	---	---------------

incl. brûleur à gaz de sécurité 8431

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Pour fondue à la viande et au légumes
réchaud incl. brûleur à gaz de sécurité, casserole pour la fondue en acier inox avec anti-projection et fourchettes à fondue BLACK 2^{EN1}.



SET À FONDUE DUO 2^{EN1}	25103-00	Ø 20 cm, 2.3 L	fonte émaillée, acier inox	1/1	A	219.00
---	-----------------	----------------	----------------------------	-----	---	---------------

incl. brûleur à gaz de sécurité 8430

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Pour tous les types de fondues
réchaud incl. brûleur à gaz de sécurité, caquelon à fondue DUO 2^{EN1} avec un couvercle en fonte émaillée, anti-projection en acier inox et fourchettes à fondue BLACK 2^{EN1}.



LE RÉCHAUD LONGFIRE

2.3

LONGFIRE

RÉCHAUD LONGFIRE: LONGUE DURÉE DE BRÛLAGE, LOOK ESTHÉTIQUE

Enfin un réchaud qui fait honneur à son nom! Compact, le réchaud LONGFIRE de Kisag avec brûleur à gaz intégré offre une durée de brûlage particulièrement longue et une véritable polyvalence. Que ce soit pour cuisiner ou cuire à table, pour une fondue ou une raclette, en guise de grill de table ou simplement pour tenir des plats au chaud.

Robuste, cet appareil reste bien stable sur n'importe quelle surface. Son remplissage avec les bouteilles de gaz originales Kigas s'effectue en quelques secondes seulement, et sa puissance de brûlage de 1.4 kW est plus que suffisante pour n'importe quel type de fondue. Plus besoin de régler l'appareil sur la puissance maximale pour savourer une bonne fondue bourguignonne. Autre avantage par rapport à un brûleur à pâte ou à alcool: la flamme ne dégage pas d'odeur et peut être parfaitement réglée. De plus, avec une durée de brûlage d'env. 2 heures à puissance moyenne, tous les convives, jusqu'au dernier, seront repus. Grâce à sa surface lisse, le réchaud est facile à nettoyer et peut être parfaitement empilé pour un stockage plus facile. Par ailleurs: étant donné que le LONGFIRE fonctionne sans câble, celui-ci peut être mis en chauffe partout, même dans le jardin ou au camping.



2.0

CUISINER À TABLE

RÉCHAUD
LONGFIRE
INOX
Réf. 2340

RÉCHAUD LONGFIRE



INOX

Brûleur à gaz de sécurité Kisag inclus | Réf. 2340

Compact, le réchaud LONGFIRE est élégant et robuste. Son brûleur à gaz intégré Kisag offre une durée de brûlage particulièrement longue d'env. 2 heures. Sa puissance de 1.4 KW et la flamme finement réglable rendent possible la préparation de fondue à la viande jusqu'aux crêpes Suzettes.

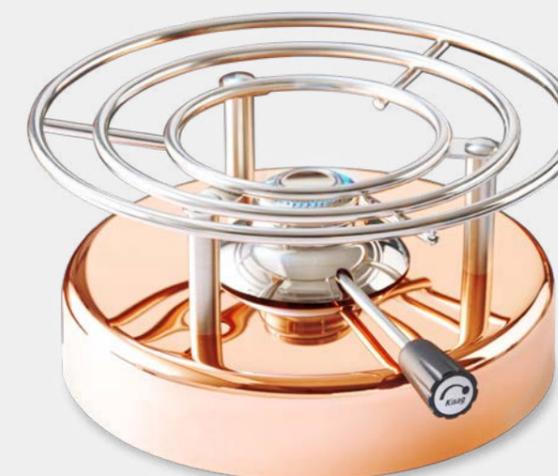
LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 20 cm, hauteur 11 cm
- compact, petit, élégant
- brûleur à gaz de sécurité Kisag inclus
- durée de combustion jusqu'à 2 heures par remplissage
- puissance élevée de 1.4 kW, idéale pour les fondues à la viande
- flamme réglable en continu
- rempli en seulement 20 secondes: rapide et simple avec KIGAS
- empilable
- sans câble, utilisable partout

REPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



CUIVRE

Brûleur à gaz de sécurité Kisag inclus | Réf. 2343

NOIR

Brûleur à gaz de sécurité Kisag inclus | Réf. 2342



REPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

RÉCHAUD LONGFIRE INOX

2340

Ø 20 cm,
H 11 cm

inox,
silver

1/1

A

149.00

Brûleur à gaz de sécurité
Kisag inclus.

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Look esthétique en argent

Enfin un réchaud qui fait honneur à son nom! Compact, le réchaud LONGFIRE de Kisag avec brûleur à gaz intégré offre une durée de brûlage particulièrement longue et une véritable polyvalence.



RÉCHAUD LONGFIRE NOIR

2342

Ø 20 cm,
H 11 cm

inox,
noir

1/1

A

149.00

Brûleur à gaz de sécurité
Kisag inclus.

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Look esthétique en noire

Enfin un réchaud qui fait honneur à son nom! Compact, le réchaud LONGFIRE de Kisag avec brûleur à gaz intégré offre une durée de brûlage particulièrement longue et une véritable polyvalence.



RÉCHAUD LONGFIRE CUIVRE

2343

Ø 20 cm,
H 11 cm

inox,
copper

1/1

A

159.00

Brûleur à gaz de sécurité
Kisag inclus.

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

Look esthétique en cuivre

Enfin un réchaud qui fait honneur à son nom! Compact, le réchaud LONGFIRE de Kisag avec brûleur à gaz intégré offre une durée de brûlage particulièrement longue et une véritable polyvalence.



RÉCHAUD LONGFIRE CUIVRE
Réf. 2343

2.3

LONGFIRE

2.0

CUISINER À TABLE

ACCESSOIRES POWERFIRE®

LE PLAISIR DE CUISINER SANS LIMITE – AVEC LES ACCESSOIRES ADAPTÉS

Le puissant réchaud POWERFIRE® est bien plus qu'un simple réchaud. Il s'agit d'un système de cuisson mobile qui offre une multitude de possibilités d'utilisation aux restaurateurs, aux entreprises de catering, aux cuisiniers amateurs et aux campeurs qui aiment voyager. Le POWERFIRE® ne tire pas seulement sa force de son incroyable puissance (2.2 kW), mais aussi de ses nombreux accessoires, qui rendent la cuisine mobile encore plus agréable: avec l'anneau adaptateur, la poêle wok Kisag KYOTO laisse libre cours à toute la créativité culinaire.

Qui préfère une soirée grillades conviviale entre amis optera pour la plaque de cuisson RONDO pour disposer d'un gril de table parfait. Les fans de raclette trouveront également leur compte avec la plaque à raclette adaptée. Avec les accessoires adaptés, le POWERFIRE® est utilisable toutes les saisons et ouvre les frontières de la cuisine créative.

PÔELE WOK
KYOTO
Réf. 25300-00



2.4

ACCESSOIRES
POWERFIRE

2.0

CUISINER
À TABLE

**PÔELE WOK
KYOTO**
Réf. 25300-00



PÔELE WOK

KYOTO

La poêle polyvalente par excellence

Réf. 25300-00

Avec cette poêle ultra-polyvalente, tout devient possible en cuisine. Son revêtement antiadhésif innovant et robuste permet de saisir facilement les légumes, la viande et le poisson sans ajout de matière grasse – idéal pour la cuisine asiatique! Recouvrez votre préparation d'un couvercle en verre et la poêle wok KYOTO vous permet également de mijoter de délicieuses recettes «tout-en-une» ou vos plats préférés du quotidien. La poêle wok peut aussi s'utiliser sur réchaud «POWERFIRE» et être placée au centre de la table, pour une cuisine conviviale au fil de la soirée. Offrant une répartition rapide et homogène de la chaleur, la poêle wok KYOTO fait le bonheur des cuisiniers, amateurs comme professionnels.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 32 cm, hauteur 9 cm, contenance: 5.5 litres
- poignées froides pratiques, qui ne chauffent pas
- convient pour tous les types de cuisinières, y compris à induction et fours (Couvercle en verre résistant à la chaleur (jusqu'à 200 °C))
- peut être utilisée avec le réchaud POWERFIRE®
- répartition rapide et uniforme de la chaleur grâce à sa composition multicouche (intérieur: aluminium, extérieur: acier inoxydable)
- excellent effet antiadhésif pour une cuisson sans ajout de matière grasse grâce à sa structure particulière et à son revêtement antiadhésif ILAG®

TYPES DE PLAQUES



Ceran®



Electric



Gas



Induction



Four



ANNEAU ADAPTE

2.4
ACCESSOIRES
POWERFIRE

Pour les woks | Réf. 2320

Grâce à sa puissance de chauffe élevée, le système de cuisson portable Kisag est un réchaud et une petite cuisinière en un. Il est idéal pour les fondues, pour cuisiner avec un wok, pour préparer des crêpes, comme plancha, pour les raclettes, comme cuisine portable pour le camping et bien plus encore.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 24 cm, hauteur 6 cm
- puissance élevée de 2.2 kW
- flamme régulable en continu
- s'allume en appuyant sur un bouton
- durée de combustion jusqu'à 2 heures par remplissage
- rempli en quelques secondes: rapide et simple avec KIGAS
- sans câble, utilisable partout
- n'utiliser que des bouteilles de gaz originales KIGAS pour une utilisation sûre

REEMPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



ANNEAU ADAPTE
Réf. 2320

2.0
CUISINER
À TABLE

**PLAQUE À
RACLETTE**
Réf. 2321



PLAQUE À RACLETTE

Appareil à raclette | Réf. 2321

Outre la fondue, la raclette est le repas idéal pour les longues journées d'hiver ou les fêtes.

Par exemple de petits morceaux de viande finement coupés, du lard, des petites saucisses, du poisson, des légumes ou des fruits. Vient par-dessus du fromage à raclette, qui fond sous l'appareil à raclette. En accompagnement: des pommes de terre en robe des champs ou au four, des champignons frais, du maïs, de petits oignons au vinaigre, des poivrons en petits morceaux, des tomates, des cornichons et bien d'autres choses encore. Que la création gratinée se déguste directement sur le petit poêlon ou soit dressée sur l'assiette, là encore, il s'agit d'une affaire de goût.

Il est également adapté aux réchauds LONGFIRE Kisag (Réf. 2340)

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 25 cm, longueur 30 cm, hauteur 1.5 cm
- fonte d'aluminium, partie supérieure dotée d'un revêtement anti-adhésif, partie inférieure coulée en métal pour chauffer avec la flamme
- nettoyer la plaque à la main



VALISE MÉTALLIQUE

2.4
ACCESSOIRES
POWERFIRE

Pour le transport votre POWERFIRE® | Réf. 2310382

Valise en métal avec inserts pour ranger et transporter votre POWERFIRE®.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 32 cm, longueur 38 cm
- Matériau: acier inoxydable



PLAQUE DE GRIL
RONDO
Réf. 22200-00

2.0
CUISINER
À TABLE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

VALISE MÉTALLIQUE POWERFIRE® **2310382** 38 x 32 cm acier inox 1/1 A **69.00**



Valise métallique
Valise en métal avec inserts pour ranger et transporter votre POWERFIRE®.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

ANNEAU ADAPTE POWERFIRE® **2320** Ø 24 cm acier inox 1/1 A **35.00**



Pour les woks
Utilisable rapidement pour le wok grâce à l'anneau adapté!



Prix vente, incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

PÔLE WOK KYOTO **25300-00** Ø 32 cm, 5.5 L acier inox 1/1 A **119.00**



La poêle polyvalente par excellence
Avec cette poêle ultra-polyvalente, tout devient possible en cuisine. Son revêtement antiadhésif innovant et robuste permet de saisir facilement les légumes, la viande et le poisson sans ajout de matière grasse – idéal pour la cuisine asiatique!



Prix vente, incl. TVA 8.1%

PLAQUE À RACLETTE POWERFIRE® **2321** 30 x 25 x 1.5 cm fonte d'aluminium 1/1 A **35.00**



Appareil à raclette
Fonte d'aluminium, revêtement anti-adhésif
Cet appareil à raclette est particulièrement adapté pour être utilisé sur des réchauds. Les picots en-dessous de l'appareil le rendent anti-dérapant.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

CAQUELONS À FONDUE KISAG

UNE FONDUE RÉUSSIE COMMENCE PAR LE BON CAQUELON

Quoi de plus agréable qu'une soirée conviviale autour d'une fondue. Plonger sa fourchette et patienter ensemble est synonyme de détente, de moments joyeux et pousse à discuter. Ce mélange de convivialité, de goût et de travail d'équipe crée une ambiance particulière – propice à de longues soirées conviviales en famille et entre amis.

Choisir le bon caquelon est essentiel pour une fondue réussie. Qui a envie d'un caquelon dans lequel tout brûle, instable et qui ne va pas avec le reste de la décoration? Les caquelons à fondue Kisag sont utilisables presque universellement car ils sont fabriqués dans un matériau durable qui stocke la chaleur de manière optimale et la répartit uniformément – la fondue reste ainsi longtemps chaude et onctueuse. Les designs sont classiques et élégants, les caquelons sont donc du plus bel effet sur toutes les tables. En outre, ils conviennent à différents types de plaques et sont polyvalents, pouvant être utilisés pour la fondue au fromage, à la viande ou au chocolat. Kisag permet de passer de savoureuses soirées fondue en toute simplicité!



**CAQUELON À FONDUE
DUO 2EN1**
Réf. 25102-00

2.5

CAQUELONS

2.0

CUISINER
À TABLE

FONDUE CAQUELON ALLROUND



Pour tous les types de fondue | Réf. 1885

Le caquelon en fonte possède une conductibilité thermique exceptionnelle et peut être utilisé pour les fondues au fromage mais aussi à la viande. Fabriqué en fonte émaillée, ce caquelon est une véritable polyvalence.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 18 cm
- contenance: 1.7 litre
- anti-projection inclus
- avec poignées latérales
- adapté aux cuisinières, à l'induction et aux fours
- Nettoyage facile à la main
- couleur: noir

TYPES DE PLAQUES



Ceran®



Electric



Gas



Induction



Four



FONDUE CAQUELON
ALLROUND
Réf. 1885

FOURCHETTES À FONDUE
BLACK 2EN1
Réf. 25001-00

CASSEROLE POUR LA FONDUE

GSTAAD

Pour des repas conviviaux | Réf. 25100-00

Avec cette casserole GSTAAD en acier inoxydable de haute qualité et son volume généreux de 2.7 litre, le plaisir sera au rendez-vous et la liste des convives conséquente. La fondue est très facile à préparer et un repas idéal à partager avec ses convives – pas seulement l'hiver. Cuire la viande, le poisson, les fruits de mer ou les légumes dans l'huile bouillante ou dans un bouillon léger est une affaire de goût.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 20 cm
- contenance: 2.7 litre (pour 8 personnes)
- acier inoxydable
- protection anti-projections et couvercle inclus
- pratique: adapté à tous les réchauds avec un diamètre de 20 cm
- convient à tous les types de plaques – y compris d'induction ainsi que les fours
- Nettoyage: facile à nettoyer à la main avec de l'eau et du produit vaisselle
- résistant au lave-vaisselle

TYPES DE PLAQUES



Ceran®



Electric



Gas



Induction



Four



2.5

CAQUELONS

CASSEROLE
POUR LA FONDUE
GSTAAD

Réf. 25100-00

2.0

CUISINER
À TABLE

CASSEROLE POUR LA FONDUE



VERBIER

Pratique et polyvalent | Réf. 25101-00

Utilisable sur plaque à induction, la casserole en acier inoxydable de haute qualité fait étinceler les tables (de fête) et est fourni dans un set pratique avec une protection anti-éclaboussures et un couvercle. Il peut ainsi être utilisé de manière flexible au quotidien et est adapté à tous les types de plaques et le four.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 16 cm
- contenance: 1.6 litre (pour 6 personnes)
- acier inoxydable
- protection anti-projections et couvercle inclus
- pratique: adapté à tous les réchauds avec un diamètre de 16 cm
- convient à tous les types de plaques – y compris d'induction ainsi que les fours
- Nettoyage: facile à nettoyer à la main avec de l'eau et du produit vaisselle
- résistant au lave-vaisselle

TYPES DE PLAQUES



Ceran®



Electric



Gas



Induction



Four

**CASSEROLE
POUR LA FONDUE
VERBIER**
Réf. 25101-00



**RÉCHAUD
BLACK CAST**
Réf. 2269

CAQUELON À FONDUE

DUO 2EN1

Le classique en fonte émaillée | Réf. 25102-00

Avec sa contenance de 2.3 litres, ce caquelon à fondue est comme fait pour les moments de convivialité en famille et entre amis. Le matériau solide en fonte possède une excellente conductivité thermique, il stocke la chaleur et sa surface émaillée le rend particulièrement facile à nettoyer.

Le caquelon est doté d'un couvercle – également en fonte – et d'une protection anti-projections.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 20 cm / hauteur 9.5 cm (sans couvercle)
- poids total d'env. 2.9 kg
- sa contenance de 2.3 L correspond à la quantité de fromage ou de bouillon pour 6-8 personnes
- Matériau: caquelon et couvercle en fonte émaillée noir
- protection anti-projections en acier inoxydable, brillant poli
- adapté à tous les types de plaques, y compris à induction, et au four

TYPES DE PLAQUES



Ceran®



Electric



Gas



Induction



Four

**CAQUELON À FONDUE
DUO 2EN1**
Réf. 25102-00

CAQUELON À FONDUE

2.5

CAQUELONS

ADELBODEN

Avec poignée latérale | Réf. 25106-00

Fabriqué en fonte émaillée, ce caquelon est un véritable multitalent – il convient à tous les types de plaques. Pour la fondue au fromage parfaite: le fromage fond lentement et de manière homogène – sans brûler.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 20 cm / hauteur 9 cm
- sa contenance de 2 L correspond à la quantité de fromage pour 6-8 personnes
- adapté à tous les types de plaques, y compris à induction, et au four
- Conseils de nettoyage: à la main rincer le caquelon avec de l'eau et un produit vaisselle, sécher avec un torchon de cuisine. En cas de restes d'aliment incrustés, remplir d'eau et laisser tremper. Ne pas utiliser de détergent agressif et d'objet aiguisé.
- couleur: rouge
- Important: Les poignées sont très chaudes. Veuillez utiliser une protection pour les mains

TYPES DE PLAQUES



Ceran®



Electric



Gas



Induction



Four



CAQUELON À
FONDUE
ADELBODEN
Réf. 25106-00

2.0

CUISINER
À TABLE

2.5

CAQUELONS

**CAQUELON À
FONDUE
LENK**
Réf. 25107-00



CAQUELON À FONDUE

2.0

CUISINER
À TABLE

LENK

Avec poignée latérale | Réf. 25107-00

Fabriqué en fonte émaillée, ce caquelon LENK est un véritable multitalent – il convient à tous les types de plaques. Pour la fondue au fromage parfaite: le fromage fond lentement et de manière homogène – sans brûler.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 20 cm / hauteur 9 cm
- sa contenance de 2 L correspond à la quantité de fromage pour 6-8 personnes
- adapté à tous les types de plaques, y compris à induction, et au four
- Conseils de nettoyage:   la main rincer le caquelon avec de l'eau et un produit vaisselle, sécher avec un torchon de cuisine. En cas de restes d'aliment incrustés, remplir d'eau et laisser tremper. Ne pas utiliser de détergent agressif et d'objet aiguisé.
- couleur: noir
- Important: Les poignées sont très chaudes.
Veuillez utiliser une protection pour les mains

TYPES DE PLAQUES



Ceran®



Electric



Gas



Induction



Four



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

FONDUE CAQUELON ALLROUND 1885 Ø 18 cm, 1.7 L fonte émaillé 1/4 A **55.00**



Pour la fondue fromage et la fondue à la viande

Fabriqué en fonte émaillé, ce caquelon est une véritable polyvalence. Adapté aux cuisinières, à l'induction et aux fours.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

CAQUELON   FONDUE DUO 2EN1 25102-00 Ø 20 cm, 2.3 L fonte émaillé 1/4 A **89.00**



Pour tous les types de fondues

Fabriqué en fonte émaillé, ce caquelon est une véritable polyvalence. Adapté aux cuisinières, à l'induction et aux fours.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

CAQUELON   FONDUE ADELBODEN 25106-00 Ø 20 cm, 2 L fonte émaillé, rouge 1/1 A **49.00**



Pour la fondue fromage

Fabriqué en fonte émaillée, ce caquelon est un véritable multitalent – il convient à tous les types de plaques. Pour la fondue au fromage parfaite: le fromage fond lentement et de manière homogène – sans brûler.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

CASSEROLE POUR LA FONDUE GSTAAD 25100-00 Ø 20 cm, 2.7 L acier inox 1/4 A **85.00**



Pour la fondue à la viande, au poisson, aux légumes

Fabriqué en acier inox, cette casserole est une véritable polyvalence. Adapté aux cuisinières, à l'induction et aux fours.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

CASSEROLE POUR LA FONDUE VERBIER 25101-00 Ø 16 cm, 1.6 L acier inox 1/4 A **75.00**



Pour la fondue à la viande, au poisson, aux légumes

Fabriqué en acier inox, cette casserole est une véritable polyvalence. Adapté aux cuisinières, à l'induction et aux fours.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

CAQUELON   FONDUE LENK 25107-00 Ø 20 cm, 2 L fonte émaillé, noir 1/1 A **49.00**



Pour la fondue fromage

Fabriqué en fonte émaillée, ce caquelon est un véritable multitalent – il convient à tous les types de plaques. Pour la fondue au fromage parfaite: le fromage fond lentement et de manière homogène – sans brûler.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

2.5

CAQUELONS

2.0

CUISINER   TABLE

ACCESSOIRES POUR RACLETTE

CHAQUE RACLETTE DEVIENT UNE EXPÉRIENCE

Avec les bons accessoires pour raclette Kisag, la soirée raclette devient une expérience inoubliable! Les accessoires parfaitement adaptés au LONGFIRE de Kisag, tels que les poêlons haut de gamme, les spatules pratiques en bois ou en plastique, la plaque à raclette pour le LONGFIRE ou les planchettes en bois pour poêlons, permettent à chaque convive de créer son plat préféré, selon ses envies. Les accessoires permettent de faire fondre, de retourner et de servir sans effort – la table reste ainsi propre et le plaisir au cœur de la soirée.

Le Kisag CANDLE LIGHT TO GO est la solution parfaite pour toutes celles et ceux qui aiment la raclette et la lueur agréable des bougies. Ces appareils à raclette mobiles n'ont pas besoin d'électricité et fonctionnent simplement avec des bougies de réchaud – parfaits pour les soirées raclette spontanées en plein air, sur le balcon ou même en pique-nique. De plus, leur conception compacte et légère les rend incroyablement flexibles et faciles à transporter.



**PLAQUE
À RACLETTE**
Réf. 2321

**PLANCHETTE POUR
POËLON À RACLETTE**
Réf. E40070FSC

**RÉCHAUD
LONGFIRE
NOIR**
Réf. 2342

2.0

CUISINER
À TABLE

2.6

RACLETTE

RACLETTE CANDLE LIGHT TO GO



Dinner à la Suisse | Réf. 2232

Un dîner aux chandelles «à la Suisse»! Une belle manière de surprendre la personne aimée. Avec l'appareil à raclette flexible Candle Light de Kisag, le fromage peut être fondu où vous voulez et quand vous voulez.

Au parc, dans les montagnes, aux bains ou tout simplement à la maison: avec seulement 4 bougies, une spatule en bois et c'est parti avec l'appareil à raclette Candle Light de Kisag. Il ne doit bien-sûr pas faire défaut à votre fromage à raclette préféré. Grâce au revêtement de qualité, le fromage glisse parfaitement du poêlon sans laisser de traces. Une chose est sûre: il y a toujours quelque chose à fêter!

CONTENU DANS LE SET

- 1 appareil à raclette pliable
- 1 poêlon à raclette
- 1 spatule en bois
- 4 bougies pour le réchaud

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Appareil: acier inoxydable
- Poêlon: revêtement anti-adhésif
- pas résistant au lave-vaisselle



PLAQUE À RACLETTE



Pratique & bon | Réf. 2321

Outre la fondue, la raclette est le repas idéal pour les longues journées d'hiver ou les fêtes. Tout ce qui est bon est permis!

Par exemple de petits morceaux de viande finement coupés, du lard, des petites saucisses, du poisson, des légumes ou des fruits. Vient par-dessus du fromage à raclette, qui fond sous l'appareil à raclette. En accompagnement: des pommes de terre en robe des champs ou au four, des champignons frais, du maïs, de petits oignons au vinaigre, des poivrons en petits morceaux, des tomates, des cornichons et bien d'autres choses encore. Que la création gratinée se déguste directement sur le petit poêlon ou soit dressée sur l'assiette, là encore, il s'agit d'une affaire de goût.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 25 cm, longueur 30 cm, hauteur 1.5 cm
- fonte d'aluminium, partie supérieure dotée d'un revêtement anti-adhésif, partie inférieure coulée en métal pour chauffer avec la flamme
- développée pour le réchaud LONGFIRE (Réf. 2340)
- Nettoyage facile à la main

POÊLON À RACLETTE



NOUVEAU

De haute qualité & résistant à la chaleur | Réf. 25203-00

Ces poêlons à raclette en acier au carbone offrent d'excellentes qualités anti-adhérentes: grâce au revêtement anti-adhérent premium ILAG® et à leur poignée résistante à la chaleur, plus rien ne viendra entraver la prochaine raclette.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 9 cm, longueur 20 cm
- 1 poêlon en acier carbone
- antiadhérent premium ILAG®
- poignée en plastique résistant à la chaleur (polyamide)
- sans PTFE ni PFAS
- 1 spatule à raclette en plastique noir (polyamide)
- résistant au lave-vaisselle



SPATULES À RACLETTE EN PLASTIQUE



Swiss Made | Réf. 0189KI

Ces spatules à raclette poussent délicatement le fromage fondu des poêlons. Elles se composent de plastique noir, sont résistantes à la chaleur et avant tout sont parfaitement adaptées aux poêlons revêtus.

Ces spatules ne rayent pas, sont indéformables et ne sont pas sujettes à la décoloration. Même des fromages « collants » peuvent être facilement enlevés. Rien ne reste collé.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- 6 pièces
- en polyamide résistant à la chaleur
- résistant au lave-vaisselle



SPATULES À RACLETTE EN BOIS



Bois de hêtre | Réf. E40190

Parfaites pour ceux qui recherchent une variante durable pour les spatules à raclette.

Ces spatules ne rayent pas, sont en bois et sont idéales pour les poêlons revêtus.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- 6 pièces
- bois de hêtre européen certifié FSC®
- pas résistant au lave-vaisselle

PLANCHETTE POUR POÊLON À RACLETTE



Bois de hêtre | Réf. E40070FSC

Savoir enfin où poser les poêlons chauds à raclette lorsqu'une pause est annoncée. Le dessous de plat pratique en bois de hêtre européen certifié FSC® avec une inscription brûlée.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 10 cm, longueur 14 cm
- 1 pièce
- bois de hêtre européen certifié FSC®



**SPATULES À
RACLETTE EN
PLASTIQUE**
Réf. 0189K1

**POÊLON À
RACLETTE**
Réf. 25203-00

**PLANCHETTE POUR
POÊLON À RACLETTE**
Réf. E40070FSC

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

PLAQUE À RACLETTE 2321 L 30xL 25 x H 1.5 cm fonte d'aluminium 1/12 A **35.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- fonte d'aluminium, partie supérieure dotée d'un revêtement anti-adhésif
- sans poêlons à raclette



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

SPATULES À RACLETTE EN PLASTIQUE 0189KI 6 pièces polyamide, noir 1/6 A **5.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- en polyamide résistant à la chaleur
- 6 spatules



RACLETTE CANDLE LIGHT TO GO 2232 L 18xL 8.5 x H 6 cm acier inoxydable 1/24 A **22.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- Le set se compose de**
- 1 appareil à raclette pliable
 - 1 poêlon à raclette
 - 1 spatule en bois
 - 4 bougies pour le réchaud



SPATULES À RACLETTE EN BOIS E40190 6 pièces FSC® bois de hêtre 1/10 A **3.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- bois de hêtre européen certifié FSC®
- 6 spatules



POÊLON À RACLETTE 25203-00 9 x 20 cm acier carbone, PA 1/6 A **7.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- poêlon en acier carbone avec un excellent effet antiadhérent
- antiadhérent premium ILAG®
- Poignée en plastique résistant à la chaleur (polyamide)
- sans PTFE ni PFAS
- 1 spatule à raclette en plastique noir (polyamide)



PLANCHETTE POUR POÊLON À RACLETTE E40070FSC 10 x 14 cm FSC® bois de hêtre 1/6 A **3.50**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- bois de hêtre européen certifié FSC®
- 1 pièce/boîte



DES GRILLADES PARTOUT ET TOUT LE TEMPS

2.7

PLAQUE DE GRIL
DE GRIL

TOUT LE PLAISIR DES GRILLADES AVEC KISAG

Avec les produits innovants Kisag, les grillades deviennent une véritable expérience! Au bord du lac, en camping, sur le balcon ou dans le jardin, les solutions de barbecue mobile Kisag offrent qualité haut de gamme, design bien pensé et confort maximal.

Notre assortiment offre également tout ce qu'il faut aux amateurs de plein air: des ustensiles faciles à transporter, simples à utiliser et immédiatement prêts à l'emploi. Il suffit de poser les plaques de gril sur le réchaud Kisag adapté et de préparer vos plats préférés. Kisag apporte le plaisir là où vous le souhaitez!



PLAQUE DE GRIL
RONDO
Réf. 22200-00

2.0

CUISINER
À TABLE

PLAQUE DE GRIL RONDO



Des grillades partout et par tous les temps | Réf. 22200-00

La plaque de grill RONDO et le réchaud de table Kisag adapté garantissent des grillades gourmandes à l'intérieur comme à l'extérieur, en camping, lors d'événements ou pour la restauration.



LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 32 cm | Hauteur: 3.2 cm | Poids: env. 760 g
- utilisation à l'intérieur et à l'extérieur
- convient comme appareil supplémentaire dans la cuisine, mais également comme système de cuisson mobile à l'intérieur et à l'extérieur
- développée pour le réchaud Kisag POWERFIRE®
- prêt à griller après 3-4 minutes
- double revêtement antiadhésif ILAG® Swiss Made
- excellent effet antiadhésif pour griller sans matières grasses
- des aliments grillés à la perfection grâce à une zone chaude au milieu et des bords à chaleur réduite
- résistante à la chaleur jusqu'à 250° C
- sécurité de la nourriture
- Nettoyage : Les détergents agressifs peuvent raccourcir la durée de vie de la plaque. Nous recommandons de nettoyer la plaque à la main.

**IDÉALE POUR LE
TABLECOOKER POWERFIRE®
OU RÉCHAUD LONGFIRE** | Réf. 2340



**PLAQUE DE GRIL
RONDO**
Réf. 22200-00

PLAQUE DE GRIL QUADRO



Toujours la saison des grillades | Réf. 21200-00

Envie d'un steak juteux mais le coin barbecue est trop loin, le balcon trop exigu et le temps pourrait être meilleur? Aucun problème! Avec la plaque de grill QUADRO, c'est désormais toujours la saison des grillades.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: 25 x 25 cm | Hauteur: 3 cm | Poids: env. 1 kg
- utilisation à l'intérieur et à l'extérieur
- convient comme appareil supplémentaire dans la cuisine, mais également comme système de cuisson mobile à l'intérieur et à l'extérieur
- développée pour le réchaud Kisag LONGFIRE | Réf. 2340
- prêt à griller après 3-4 minutes
- double revêtement antiadhésif ILAG® Swiss Made
- des aliments grillés à la perfection grâce à une zone chaude au milieu et des bords à chaleur réduite
- résistante à la chaleur jusqu'à 250° C
- sécurité de la nourriture
- Nettoyage : Les détergents agressifs peuvent raccourcir la durée de vie de la plaque. Nous recommandons de nettoyer la plaque à la main.

IDÉALE POUR LE RECHAUD LONGFIRE INOX | Réf. 2340



PLAQUE DE GRIL
QUADRO
Réf. 21200-00

RÉCHAUD
LONGFIRE
INOX
Réf. 2340

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

PLAQUE DE GRIL RONDO	22200-00	Ø 32 cm	fonte d'aluminium	1/1	A	79.00
-----------------------------	----------	---------	-------------------	-----	---	--------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Des grillades partout et par tous les temps

- double revêtement antiadhésif ILAG
- sécurité de la nourriture
- résistante à la chaleur jusqu'à 250° C



PLAQUE DE GRIL QUADRO	21200-00	25 x 25 cm	fonte d'aluminium	1/1	A	69.00
------------------------------	----------	------------	-------------------	-----	---	--------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Des grillades partout et par tous les temps

- double revêtement antiadhésif ILAG
- sécurité de la nourriture
- résistante à la chaleur jusqu'à 250° C



PLAQUE DE GRIL QUADRO
Réf. 21200-00

2.7
PLAQUE DE GRIL

2.0
CUISINER À TABLE

BRÛLEURS DE SÉCURITÉ KISAG

COMPACTS. PERFORMANTS. SÛRS.

Les brûleurs de sécurité Kisag se distinguent par leur grande convivialité, leur fiabilité et leur sécurité. Grâce à des mécanismes de sécurité innovants, comme une soupape de surpression intégrée, et à une fabrication robuste, leur utilisation est sûre – même en cas d'utilisation intensive comme dans le domaine Horeca et par températures élevées en laboratoire. Les brûleurs sont compacts, maniables et incroyablement polyvalents grâce à la tête de flamme réglable en continu: parfaits pour les grillades mobiles, la cuisine en plein air ou la préparation de plats directement à table.

Grâce à la puissante puissance de chauffe allant jusqu'à 1.4 kW et à une durée de combustion pouvant atteindre 2 heures (à flamme moyenne) par remplissage de gaz, il est également possible de maintenir 2 litres d'huile ou de bouillon chauds en permanence. Les brûleurs s'adaptent à la plupart des réchauds du commerce et produisent considérablement plus de chaleur qu'un brûleur à pâte ordinaire. Une fois allumé, le brûleur déploie immédiatement sa pleine puissance de chauffe réglable pour une expérience de cuisson constante à table pendant toute la durée de la fondue.

L'assortiment comprend des brûleurs à gaz de sécurité dans plusieurs designs et pour diverses applications (laboratoire, restauration et domicile), des chalumeaux à flamber et des bonbonnes de recharge dans différentes tailles.



BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ



CLASSIC

Inox | Réf. 8430

Tous les problèmes avec les brûleurs à pâte ou à alcool traditionnels (entre autres une longue durée d'allumage, les résidus de gel, les mauvaises odeurs) appartiennent désormais au passé!

La flamme propre et sans odeurs du brûleur à gaz de sécurité peut être réglée avec précision. Et la puissance du brûleur est puissante à tel point qu'il peut maintenir au chaud 2 litres d'huile sur une longue période.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 8.4 cm, hauteur 6.3 cm
- Puissance de chauffe unique de 1.0 kW
- s'adapte à presque tous les réchauds traditionnels
- fonctionne également avec les planchas, les sets wok, les systèmes de cuisson, etc.
- durée de combustion pouvant aller jusqu'à 1.5 heure par remplissage de gaz (en cas de flamme moyenne)
- flamme sans odeur et pouvant être réglée très précisément
- Fabriqué en Suisse

REEMPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ



DESIGN

Inox | Réf. 8431

Compatible avec la plupart des réchauds disponibles dans le commerce, il génère bien plus de chaleur qu'un brûleur à pâte traditionnel. Avec sa puissance de 1 kW et une durée de brûlage de 90 minutes à puissance moyenne, il est idéal pour chaque type de fondue, mais peut également être utilisé pour cuire à table et dans le cadre de la cuisine au wok.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 8.4 cm, hauteur 6.3 cm
- Puissance de chauffe unique de 1.0 kW
- s'adapte à presque tous les réchauds traditionnels
- fonctionne également avec les planchas, les sets wok, les systèmes de cuisson, etc.
- durée de combustion pouvant aller jusqu'à 1.5 heure par remplissage de gaz (en cas de flamme moyenne)
- flamme sans odeur et pouvant être réglée très précisément
- Fabriqué en Suisse

REEMPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ

GASTRO

Inox | Réf. 8416

Le brûleur à gaz de sécurité puissant GASTRO a une flamme réglable avec précision et convainc avec sa puissance élevée unique. Le brûleur à gaz est parfait pour cuisiner et cuire à table, mais aussi pour faire une fondue ou une raclette, en guise de grill de table ou bien tout simplement pour tenir au chaud. Le brûleur GASTRO de Kisag est polyvalent, sans câble et peut être utilisé partout: dans la gastronomie, à la maison à table avec des invités, dans le jardin ou au camping.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 11.8 cm, hauteur 7.8 cm
- Puissance de chauffe unique de 1.4 kW
- ne s'adapte qu'au Réchaud RONDA | Réf. 2282
- s'adapte à presque tous les réchauds traditionnels
- fonctionne également avec les planchas, les sets wok, les systèmes de cuisson, etc.
- durée de combustion pouvant aller jusqu'à 2 heures par remplissage de gaz (en cas de flamme moyenne)
- flamme sans odeur et pouvant être réglée très précisément

REEMPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ GASTRO
Réf. 8416

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ CLASSIC

8430 Ø 8.4 cm, H 6.3 cm acier inox 1/10 A **59.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



La flamme propre et sans odeurs du brûleur à gaz de sécurité peut être réglée avec précision. Et la puissance du brûleur est puissante à tel point qu'il peut maintenir au chaud 2 litres d'huile sur une longue période.



BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ DESIGN

8431 Ø 8.4 cm, H 6.3 cm acier inox 1/10 A **59.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



La flamme propre et sans odeurs du brûleur à gaz de sécurité peut être réglée avec précision. Et la puissance du brûleur est puissante à tel point qu'il peut maintenir au chaud 2 litres d'huile sur une longue période.



BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ GASTRO

8416 Ø 11.8 cm, H 7.8 cm acier inox 1/1 A **109.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



La flamme propre et sans odeurs du brûleur à gaz de sécurité peut être réglée avec précision. Et la puissance du brûleur est puissante à tel point qu'il peut maintenir au chaud 2 litres d'huile sur une longue période.



RÉCHAUD DAVOS
Réf. 23500-00

BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ CLASSIC
Réf. 8430

2.8
BRÛLEUR À GAZ

2.0
CUISINER À TABLE

CHALUMEAU À FLAMBER

2.9

CHALUMEAU
& BRIQUET

DRAGON

Pour caraméliser | Réf. 24100-00

Comme un chef – un accessoire de cuisine ingénieux pour caraméliser le sucre des crèmes brûlées, faire fondre le parmesan ou simplement flamber brièvement la viande et vos préparations.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 10.5 cm, longueur 14.5 cm
- chalumeau de cuisine puissant
- flamme à réglage progressif
- avec gâchette de sécurité et bouton de verrouillage
- jusqu'à 5 minutes d'utilisation en continu
- puissance de chauffe: 1300 °C
- remplissage de gaz: env. 10 g
- veuillez respecter les instructions d'utilisation et les avertissements de sécurité

REMPHIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8405)



CHALUMEAU
À FLAMBER
DRAGON
Réf. 24100-00

2.0

CUISINER
À TABLE

Crème
Brûlée

BRÛLEUR BUNSEN

POUR LABORATOIRE

Pour les cabinets et les laboratoires | Réf. 9500

Avec le bec bunsen Professional de Kisag, vous avez une flamme à disposition où et quand vous en avez besoin: sans installation, sans raccordement.

La taille de la flamme peut être réglée en continu. La bonne température pour chaque travail. Le bec bunsen de Kisag peut être rechargé en quelques seconde avec le Kigas propre et sans odeurs de Kisag.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 8.5 cm, hauteur 8 cm, poids: 380 g
- 1 recharge en gaz KIGAS 400 ml incluse
- flamme bleue finement focalisable en différentes tailles de flamme
- puissance de chauffe: 1300 °C
- taille de la flamme réglable en continu jusqu'à 30 cm
- durée de combustion pouvant aller jusqu'à 1.5 heure
- par remplissage de gaz (en cas de flamme moyenne)

REPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8400 / 8401)



ALLUME-FEU KISAG

Allumer facilement | Réf. 3475

Allumer facilement des bougies, une cheminée, un grill. Cet accessoire a sa place dans le tiroir de toutes les cuisines. Pour allumer des bougies, des photophores ou une cheminée. Toutes les mèches ou les combustibles difficilement accessibles ne sont plus un problème.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 22 cm
- allume-gaz en blanc avec tuyau en métal
- flamme réglable
- rechargeable avec KIGAS

REPLIR



Rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS – pour une utilisation sûre, utiliser uniquement les recharges de gaz KIGAS de Kisag originales. (Réf. 8405)



KIGAS BON- BONNE DE RECHARGE



KIGAS 600 ml | Réf. 8401

Seule la meilleure énergie est utilisée dans les brûleurs à gaz de sécurité de Kisag: KIGAS. Le gaz Kisag est un gaz liquide propre, sans odeur et non toxique. Plus précisément: un mélange de qualité de butane et de propane qui s'adapte particulièrement bien à l'utilisation dans le secteur de la restauration grâce à ses nombreux avantages. D'une part, le mélange est économe par rapport aux heures de fonctionnement, d'autre part il n'y a aucune perte liée à l'évaporation. Vous ne payez que ce que vous consommez réellement. Le résidu de gaz reste dans le brûleur et peut être utilisé à tout moment.

La recharge avec une bouteille KIGAS est simple et rapide: explication rapide ici avec un brûleur à gaz de sécurité:

Tout d'abord, fermer la soupape du brûleur, puis tourner le brûleur (la cuve du brûleur doit être complètement refroidie). Enfoncer maintenant la bouteille de gaz KIGAS verticalement dans la soupape d'admission. Le gaz remplit le réservoir avec un bruit sifflant. Le réservoir est plein dès que du gaz liquide déborde. Enfin, pour être sûr, faire le test du doigt pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Le tour est joué!

400 ml | Réf. 8400



100 ml | Réf. 8405



LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- cartouche de gaz pour de nombreux appareils de la cuisine
- de nombreux adaptateurs normalisés pour recharger
- mélange sûr
- flamme propre et sans odeur, utilisable jusqu'à 3500 m d'altitude
- pas de perte liée à l'évaporation
- très rentable
- manipulation simple
- contenu: 600 ml / 400 ml / 100 ml



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
BRÔLEUR BUNSEN POUR LA LABORATOIRE	9500	Ø 8.5 cm, H 8 cm	acier inox	1/1	A	99.00



Avec le bec bunsen Professional de Kisag, vous avez une flamme à disposition où et quand vous en avez besoin: sans installation, sans raccordement. Le bec bunsen de Kisag peut être rechargé en quelques seconde avec le Kigas propre et sans odeurs de Kisag.



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

ALLUME-FEU KISAG	3475	L 22 cm	métal, blanc	1/6	A	12.90
-------------------------	------	---------	-----------------	-----	---	--------------



Cet accessoire a sa place dans le tiroir de toutes les cuisines. Pour allumer des bougies, des photophores ou une cheminée. Toutes les mèches ou les combustibles difficilement accessibles ne sont plus un problème.



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

CHALUMEAU À FLAMBER DRAGON	24100-00	L 10 cm H 15 cm	aluminium, zinc	1/4	A	29.50
-----------------------------------	----------	--------------------	--------------------	-----	---	--------------



Flamber comme un chef

- flamme à réglage progressif
- puissance de chauffe: 1300 °C
- jusqu'à 5 minutes d'utilisation en continu
- rechargeable facilement avec les recharges en gaz KIGAS



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
KIGAS BONBONNE DE RECHARGE MINI 100 ML	8405	100 ml		1/10	B	3.25



KIGAS: la cartouche de gaz avec de l'énergie propre. Indispensable pour remplir des réchauds, les chalumeaux, les allume-feu, les becs bunsen de KISAG en toute sécurité.



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

KIGAS BONBONNE DE RECHARGE 400 ML	8400	400 ml		1/10	B	6.55
--	------	--------	--	------	---	-------------



KIGAS: la cartouche de gaz avec de l'énergie propre. Indispensable pour remplir des réchauds, les chalumeaux, les allume-feu, les becs bunsen de KISAG en toute sécurité.



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

KIGAS BONBONNE DE RECHARGE 600 ML	8401	600 ml		1/15	B	7.85
--	------	--------	--	------	---	-------------



KIGAS: la cartouche de gaz avec de l'énergie propre. Indispensable pour remplir des réchauds, les chalumeaux, les allume-feu, les becs bunsen de KISAG en toute sécurité.



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

ACCESSOIRES POUR LA FONDUE

2.10
ACCESSOIRES
FONDUE

INDISPENSABLE POUR UNE SOIRÉE FONDUE RÉUSSIE

Avec les accessoires pour fondue Kisag, chaque soirée fondue se transforme en une expérience savoureuse et détendue! Nos fourchettes à fondue de qualité supérieure sont ergonomiques et dotées de manches isolés de la chaleur, qui restent agréablement frais même après une immersion prolongée dans le fromage ou le bouillon. Les repères permettent à chaque convive de garder un œil sur sa fourchette – pour plus d'hygiène et de plaisir à table. Les dents stables et légèrement courbées maintiennent fermement le pain, les légumes ou la viande et facilitent la dégustation en toute convivialité.

Le disque diffuseur de chaleur assure une répartition parfaite de la chaleur. Il se place entre le brûleur et le caquelon et veille à ce que la chaleur soit transmise de manière homogène au récipient à fondue. La fondue n'attache pas, il n'est pas nécessaire de remuer sans arrêt – et avec le disque diffuseur de chaleur, l'expérience fondue est parfaite.



**FOURCHETTES
À FONDUE
BLACK 2EN1**
Réf. 25001-00

2.0
CUISINER
À TABLE

FOURCHETTES À FONDUE 2 EN 1

2.10
ACCESSOIRES
FONDUE



POUR FONDUES AU
FROMAGE & À LA VIANDE



FOURCHETTES
À FONDUE
INOX 2 EN 1
Réf. 25000-00

Smart design

2.0

CUISINER
À TABLE

FOURCHETTES À FONDUE 2EN1

2.10

ACCESSOIRES
FONDUE

INOX

18/10 inox | Réf. 25000-00



Avec ces 6 fourchettes à fondue Kisag, vous serez prêts pour une soirée fondue conviviale. Fondue au fromage traditionnelle, fondue à la viande ou au chocolat – avec ces fourchettes à fondue, plus rien ne s'oppose à la préparation de ce plat traditionnel.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 26.5 cm
- 6 pièces
- 3 dents de fourche
- résistant au lave-vaisselle
- poignée en acier inox 18/10
- manche en acier inox 18/10

SYMBOLES



2.0

CUISINER
À TABLE

BLACK

Plastique | Réf. 25001-00



Avec ces 6 fourchettes à fondue Kisag, vous serez prêts pour une soirée fondue conviviale. Fondue au fromage traditionnelle, fondue à la viande ou au chocolat – avec ces fourchettes à fondue, plus rien ne s'oppose à la préparation de ce plat traditionnel.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 26.5 cm
- 6 pièces
- 3 dents de fourche
- résistant au lave-vaisselle
- poignée en plastique (PP)
- manche en acier inox 18/10

SYMBOLES



FOURCHETTES À FONDUE 2EN1

2.10
ACCESSOIRES
FONDUE

WOOD

Bois de hêtre | Réf. 25002-00



Avec ces 6 fourchettes à fondue Kisag, vous serez prêts pour une soirée fondue conviviale. Fondue au fromage traditionnelle, fondue à la viande ou au chocolat – avec ces fourchettes à fondue, plus rien ne s'oppose à la préparation de ce plat traditionnel.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 26.5 cm
- 6 pièces
- 3 dents de fourche
- résistant au lave-vaisselle
- poignée en bois de hêtre
- manche en acier inox 18/10

SYMBOLES



FOURCHETTES
À FONDUE
BLACK 2EN1
Réf. 25001-00

FOURCHETTES
À FONDUE
WOOD 2EN1
Réf. 25002-00

2.0
CUISINER
À TABLE

DISQUE DIFFUSEUR DE CHALEUR



Pour caquelons en céramique | Réf. 2322

Du fromage brûlé au centre du caquelon en céramique? Cette expérience appartient désormais au passé! La plaque de répartition de la chaleur Kisag diffuse la chaleur de manière homogène et empêche le fromage de brûler. Il reste en lieu et place une délicieuse croûte de fromage dorée.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 15 cm
- plaque pour une répartition rapide et homogène de la chaleur
- pour caquelons en céramique
- Matériau: fonte d'aluminium



CASSEROLE
POUR LA FONDUE
VERBIER
Réf. 25100-00

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

FOURCHETTES À FONDUE INOX 2EN1 25000-00 L 26.5 cm inox 1/24 A **29.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fourchettes à fondue Black 2EN1 – le set comprend 6 pièces

- poignée en acier inox 18/10
- manche en acier inox 18/10
- résistant au lave-vaisselle



FOURCHETTES À FONDUE BLACK 2EN1 25001-00 L 26.5 cm noir 1/24 A **19.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fourchettes à fondue Black 2EN1 – le set comprend 6 pièces

- poignée en plastique (PP)
- manche en acier inox 18/10
- résistant au lave-vaisselle



FOURCHETTES À FONDUE WOOD 2EN1 25002-00 L 26.5 cm brun clair 1/24 A **24.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fourchettes à fondue Black 2EN1 – le set comprend 6 pièces

- poignée en bois de hêtre
- manche en acier inox 18/10
- ne vas pas au lave-vaisselle



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

DISQUE DIFFUSEUR DE CHALEUR 2322 Ø 15 cm fonte d'aluminium 1/45 A **11.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Pour caquelons en céramique

Plaque pour une répartition rapide et homogène de la chaleur.



2.10
ACCESSOIRES
FONDUE

2.0
CUISINER
À TABLE

3.0 EN CUISINE

3.0
EN CUISINE

Kisag
Switzerland

3.0

EN CUISINE



3.1

ÉPLUCHEURS DE KISAG

204

ÉPLUCHEUR UNIVERSEL

ÉPLUCHEUR UNIVERSEL – SWISS CLASSIC

ÉPLUCHEUR JULIENNE

ÉPLUCHEUR SOFT SKIN

ÉPLUCHEUR ASPERGES

ÉPLUCHEUR SET DE 3

PRESENTOIR ÉPLUCHERUS

APERÇU DES PRIX

220-224

3.2

ÉPLUCHEURS ARTISAN

226

NOS ÉPLUCHEURS ARTISAN

ÉPLUCHEUR ARTISAN NATURE

ÉPLUCHEUR ARTISAN NOIR

APERÇU DES PRIX

230-231

3.3

OUTILS DE CUISINE

232

LES OUTILS DE CUISINE

CISEAUX DE MÉNAGE

GRATTOIR DE NETTOYAGE

PRESSE AIL

OUVRE-BOÎTES À AILETTES

OUVRE-BOÎTES UNIVERSEL

TIRE-BOUCHON À LEVIER

TIRE-BOUCHON DU SERVEUR

APERÇU DES PRIX

242-243

3.4

**USTENSILES DE CUISINE
RÉSISTANT À LA CHALEUR**

244

USTENSILES DE CUISINE – RÉSISTANT À LA CHALEUR

SPATULE AVEC FENTES

SPATULE

SET DE LOUCHE DE CUISINE

LOUCHE DE CUISINE

CUILLÈRE À GOÛTER

CUILLÈRE À SERVIR

PINCE DE CUISINE

APERÇU DES PRIX

254-255

3.5

**USTENSILES DE CUISINE
SILICONE**

256

USTENSILES DE CUISINE – SILICONE

PINCEAUX EN SILICONE 23 CM

PINCEAUX EN SILICONE 27 CM

RACLOIR EN SILICONE 24 CM

RACLOIR EN SILICONE 28 CM

CUILLÈRE EN SILICONE 30 CM

APERÇU DES PRIX

264-265

3.6

**USTENSILES DE CUISINE
ACIER INOXYDABLE**

266

USTENSILES DE CUISINE – ACIER INOXYDABLE

RACLOIR EN SILICONE INOX 30 CM

RACLOIR EN SILICONE INOX 40 CM

PINCEAUX EN SILICONE INOX 30 CM

PINCEAUX EN SILICONE INOX 20 CM

CUILLÈRE EN SILICONE INOX 30 CM

APERÇU DES PRIX

274-275

3.7

USTENSILES DE CUISINE POUR PÂTISSERIE

276

USTENSILES DE CUISINE POUR PÂTISSERIE

POCHE À DOUILLE PROFESSIONEL

POCHES À DOUILLE JETABLES

SET DE RACLOIRS À PÂTISSERIE

RACLOIR À PÂTE MINI – 25 CM

RACLOIR À PÂTE STANDARD – 25 CM

TRACLOIR À PÂTE JUMBO – 32 CM

SET DE RACLOIR À PÂTE – MINI & STANDARD

RACLEUR À PÂTE EN BOIS STANDARD

RACLEUR À PÂTE EN BOIS MINI

RACLEUR À PÂTE EN BOIS JUMBO

RACLEUR À PÂTE EN BOIS JUMBO XL

PINCEAUX À PÂTISSERIE EN BOIS – SMALL

PINCEAUX À PÂTISSERIE EN BOIS – SMALL & MEDIUM

SET DE PINCEAUX À PÂTISSIER PROFESSIONEL – 30 MM

SET DE PINCEAUX À PÂTISSIER PROFESSIONEL – 40 MM

SET DE PINCEAUX À PÂTISSIER PROFESSIONEL – 50 MM

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

BÂTONNETES DE PÂTE

APERÇU DES PRIX

296-301

3.8

USTENSILES DE CUISINE BOIS

302

USTENSILES DE CUISINE – BOIS

SET CUILLÈRES EN BOIS

SET RACLOIRS EN BOIS

MARTEAU À VIANDE EN BOIS

PLANCHE RONDE EN BOIS

PLANCHE UNIVERSELLE EN BOIS

PLANCHE DE POIGNÉE EN BOIS

PLANCHE DE VIANDE EN BOIS

PLANCHE À PAIN EN BOIS AVEC GRILLE

PLANCHE À PAIN EN BOIS AVEC COUTEAU

SWISS MADE HUILE POUR LE BOIS

BOÎTE À PAIN PARIS

APERÇU DES PRIX

316-319

3.9

USTENSILES DE CUISINE ARTISAN

320

USTENSILES DE CUISINE ARTISAN

ARTISAN CUTTING BOARD M

ARTISAN CUTTING BOARD L

ARTISAN CUTTING BOARD XL

ARTISAN SERVING BOWL

ARTISAN SALAD SERVER

ARTISAN SALT & PEPPER MILL – MAPLE

ARTISAN SALT & PEPPER MILL – BLACK WALNUT

APERÇU DES PRIX

336-338

3.10

SOIN DU BOIS

LE SOIN DU BOIS

340

LES ÉPLUCHEURS DE KISAG

ÉPLUCHEURS ULTRA-COUPANTS POUR FRUITS ET LÉGUMES

Fruits et légumes doivent être le plus souvent possible au menu, c'est bien connu. Qu'il faille blanchir, faire sauter, faire cuire à la vapeur, à l'étuvée ou à l'étouffée, glacer, gratiner ou cuisiner ces délicieux concentrés de vitamines, il faut presque toujours au préalable les éplucher. Rien de plus facile avec les éplucheurs «Swiss Made» ultra-coupants de Kisag qui feront votre bonheur en cuisine.

UNE MULTITUDE DE MODÈLES – AUCUN COMPROMIS

Quel est le point commun entre tous les éplucheurs «Swiss Made» signés Kisag? Grâce à la bonne mobilité de leur lame et à leur design ergonomique, tous conviennent aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers et permettent tout type d'épluchures. Ultra-tranchante, leur lame en acier inoxydable coupe proprement. Particulièrement pratique: grâce à l'embout intégré pour retirer les yeux des pommes de terre, germes ou zones abîmées peuvent être éliminés en un clin d'œil. Après utilisation, ces petits ustensiles de cuisine agiles peuvent tout simplement être mis au lave-vaisselle afin de servir à nouveau d'alliés pour de prochaines créations végétariennes. Et comme les goûts et les couleurs ne se discutent pas, comme chacun sait, les éplucheurs de Kisag sont disponibles en différents coloris et modèles. Afin que tout soit parfaitement parfait!



ÉPLUCHEUR UNIVERSEL



Lame droite | Réf. 012901KI

Avec l'éplucheur classique, vous pourrez réaliser des épluchures ultra fines grâce à la fente étroite des lames bien aiguisées. Cet éplucheur se veut idéal notamment pour ôter la peau des pommes de terre et des concombres, mais également des rhubarbes et des pommes. L'aliment sera donc soigneusement libéré de sa peau, de manière à conserver un maximum de chair.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- fabriqué en Suisse
- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle
- couleur: noir



ÉPLUCHEUR UNIVERSEL



CROIX SUISSE

Lame droite | Réf. 012902KI

Cet économiseur classique permet d'éplucher particulièrement finement grâce à la fine fente des lames très aiguisées. Il convient pour l'épluchage des pommes de terre et des concombres, mais également de la rhubarbe et des pommes. L'aliment est dégagé de sa peau de manière économe afin d'en conserver le maximum.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- fabriqué en Suisse
- lame mobile et super aiguisée
- avec croix suisse imprimée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle
- couleur: noir



3.1

ÉPLUCHEURS

3.0

EN
CUISINE

3.1

ÉPLUCHEURS



ÉPLUCHEUR UNIVERSEL

SWISS COWS

Lame droite | Réf. 31207-00

Pommes de terre, concombres, rhubarbe ou pommes: le CLASSIC SWISS PEELER permet d'éplucher en un tournemain. Sa lame mobile supertranchante en acier inox s'adapte à la forme de l'aliment à couper. Particulièrement économique et précis, l'épluchage permet de conserver de nombreux nutriments. Et, qualité oblige, tous les éplucheurs Kisag sont bien entendu fabriqués en Suisse.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- fabriqué en Suisse – Swiss Cows Design
- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle
- couleur: noir

3.0

EN
CUISINE

ÉPLUCHEUR UNIVERSEL



SWISS CROSSES

Lame droite | Réf. 31205-00

Pommes de terre, concombres, rhubarbe ou pommes: le CLASSIC SWISS PEELER permet d'éplucher en un tournemain. Sa lame mobile supertranchante en acier inox s'adapte à la forme de l'aliment à couper. Particulièrement économique et précis, l'épluchage permet de conserver de nombreux nutriments. Et, qualité oblige, tous les éplucheurs Kisag sont bien entendu fabriqués en Suisse.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- fabriqué en Suisse – Swiss Crosses Design
- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle
- couleur: rouge



3.1

ÉPLUCHEURS

3.0

EN
CUISINE

ÉPLUCHEUR

3.1

ÉPLUCHEURS

JULIENNE

Lame julienne | Réf. 31208-00

Envie de plats créatifs? L'éplucheur JULIENNE découpe en un instant de fines lamelles décoratives de fruits et de légumes grâce à sa lame en acier inox à dents larges. Pour apporter la touche finale aux salades, soupes, plats asiatiques et desserts élégants. Préparer des spaghettis de légumes et râper du fromage pour le gratin est également un jeu d'enfant avec l'éplucheur spécial julienne. Et, qualité oblige, tous les éplucheurs Kisag sont bien entendu fabriqués en Suisse.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- fabriqué en Suisse
- lame julienne avec de larges dents
- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle
- couleur: orange



3.0

EN CUISINE

ÉPLUCHEUR

ÉPLUCHEUR

3.1

ÉPLUCHEURS

SOFT SKIN

Lame dentée | Réf. 31209-00

Certains aliments requièrent un ustensile spécifique: L'éplucheur SOFT SKIN est idéal pour les fruits et légumes à la peau particulièrement fine tels que les tomates, les poivrons, les mangues ou les kiwis. Sa lame mobile tranchante en acier inox est dotée d'un fin tranchant dentelé qui permet de saisir en toute sécurité la peau lisse et souvent molle des aliments et de la retirer facilement. Et, qualité oblige, tous les éplucheurs Kisag sont bien entendu fabriqués en Suisse.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- fabriqué en Suisse
- lame mobile, très coupante et avec de fines dents
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle
- couleur: rouge



3.0

EN CUISINE

ASPERGES

Lame large | Réf. 013120KI

Au printemps, les asperges sont le légume préféré de la saison, qu'elles soient vertes ou blanches. La large lame permet d'éplucher rapidement et facilement ce délicieux légume.

Le secret de l'éplucheur de Kisag réside dans les lames de coupe économes, propres et d'une qualité exceptionnelle. Elles sont mobiles et s'adaptent à tous les aliments à éplucher. Un produit 100 % suisse et de qualité.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- fabriqué en Suisse
- grande distance entre les lames
- lame mobile et très coupante
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle
- couleur: vert



ÉPLUCHEURS SET DE 3

1.

UNIVERSEL

Lame droite | Set de 3 – Réf. 012950KI

Chaque cuisine doit être équipée de ces 3 éplucheurs. Que ce soit pour éplucher des fruits et légumes, râper du chocolat ou du fromage: la créativité n'a aucune limite. Et qui plus est rapidement et facilement! S'équiper devient amusant!

LE LOT DE 3 SE COMPOSE DE

- 1 x éplucheur UNIVERSEL lame droite
- 1 x éplucheur spécial JULIENNE lame avec de larges dents
- 1 x éplucheur spécial TOMATE lame avec de fines dents

- fabriqué en Suisse
- lame mobile et très coupante
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle
- couleurs: vert, orange, rouge



2.

JULIENNE

Avec de larges dents | Set de 3 – Réf. 012950KI



3.

TOMATE

Avec de fines dents | Set de 3 – Réf. 012950KI



PRESENTOIR ÉPLUCHEURS

12PCE PRESENTOIR

BASE & INSERT

Le nouveau présentoir de 12 éplucheurs possède un insert supérieur interchangeable pour mettre en valeur les fonctions de l'éplucheur ou le design. Il permet également de répondre aux communications spécifiques, tels que des textes personnalisés ou des logos de marque.



Designs des inserts facilement interchangeables



24PCE PRESENTOIR

BASE & CARTE D'INFORMATION

Le présentoir 24 éplucheurs KISAG est doté d'une carte d'information interchangeable contenant des indications sur le produit. Elle permet de répondre à des besoins de communication spécifiques, tels que des textes personnalisés ou des logos de marque.



Choisissez votre éplucheur parmi un large choix de couleurs et de lames



Create your own design!



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

ÉPLUCHEUR UNIVERSEL 012901KI L 6.5 cm x 13 cm acier inox, noir 1/10 A **3.50**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

ÉPLUCHEUR UNIVERSEL SWISS CROSSES 31205-00 L 6.5 cm x 13 cm acier inox, rouge 1/10 A **4.50**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



ÉPLUCHEUR UNIVERSEL CROIX SUISSE 012902KI L 6.5 cm x 13 cm acier inox, noir 1/10 A **3.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



ÉPLUCHEUR UNIVERSEL SWISS COWS 31207-00 L 6.5 cm x 13 cm acier inox, noir 1/10 A **4.50**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



3.1

ÉPLUCHEURS

3.0

EN CUISINE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

ÉPLUCHEUR SOFT SKIN	31209-00	L 6.5 cm L 13 cm	acier inox, rouge	1/10	A	4.90
----------------------------	----------	---------------------	----------------------	------	---	-------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- lame mobile, très coupante et avec de fines dents
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

ÉPLUCHEUR ASPERGES	013120KI	L 6.5 cm L 13 cm	acier inox, vert	1/10	A	4.50
---------------------------	----------	---------------------	---------------------	------	---	-------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- lame mobile, très coupante et une grande distance entre les lames
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



ÉPLUCHEUR JULIENNE	31208-00	L 6.5 cm L 13 cm	acier inox, orange	1/10	A	5.90
---------------------------	----------	---------------------	-----------------------	------	---	-------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- lame julienne avec de larges dents
- lame mobile et très coupante
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



ÉPLUCHEURS SET DE 3	012950KI	L 6.5 cm L 13 cm	vert, orange, rouge	1/18	A	11.90
----------------------------	----------	---------------------	------------------------	------	---	--------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- 1 x éplucheur universel lame droite
- 1 x éplucheur spécial julienne lame avec de larges dents
- 1 x éplucheur spécial tomate lame avec de fines dents



3.1

ÉPLUCHEURS

3.0

EN CUISINE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

**DISPLAY 12 PCS.
ÉPLUCHEUR UNIVERSEL
CROIX SUISSE**

012991KI

L 14, L 22,
H 3.7 cm

rouge, blanc,
noir

1/1

A

48.00

Supplément de +0.15 CHF par éplucheur (sans insert)
Supplément de +0.20 CHF par éplucheur (avec insert)

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- 4 x éplucheur UNIVERSEL croix suisse, rouge
- 4 x éplucheur UNIVERSEL croix suisse, blanc
- 4 x éplucheur UNIVERSEL croix suisse, noir



**DISPLAY 24 PCS.
ÉPLUCHEUR UNIVERSEL
CROIX SUISSE**

012985KI

L 24, L 24,
H 26 cm

rouge,
noir

1/1

A

96.00

Supplément de +0.15 CHF par pièce

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- 12 x éplucheur UNIVERSEL croix suisse, rouge
- 12 x éplucheur UNIVERSEL croix suisse, noir



**DISPLAY 24 PCS.
ÉPLUCHEUR ASPERGES**

013125D

L 24, L 24,
H 26 cm

vert

1/1

A

110.40

Supplément de +0.15 CHF par pièce

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Made in Switzerland

- 24 x éplucheur ASPERGES, vert



3.1
ÉPLUCHEURS

3.0
EN CUISINE

NOS ÉPLUCHEURS ARTISAN

FABRIQUÉ À 93% EN BOIS, CIRE NATURELLE ET GLUCOSE

Lors de l'achat d'une nouvelle cuisine, l'aspect de la durabilité entre de plus en plus en ligne de compte. Les matériaux nécessaires, la production, mais également la mise au rebut ultérieure ou le recyclage, jouent un rôle déterminant dans la prise de décision. Avec nos éplucheurs «No Plastic» fabriqués en Suisse, entièrement sans plastiques ni substances à base de pétrole, nous montrons que les ustensiles de cuisine, même les plus petits, peuvent avoir un grand impact en matière d'écologie. Et que la durabilité, la fonctionnalité, le design et la qualité ne sont en aucun cas incompatibles. Bien au contraire.

Concombres frais, asperges fines, pommes de terre, carottes ou fruits: dès qu'il est question d'éplucher finement ou de nettoyer, l'éplucheur se veut toujours l'outil idéal. L'éplucheur ARTISAN de Kisag libère fruits et légumes de leur peau en un clin d'œil et en veillant à préserver leurs vitamines, grâce à sa lame en acier inoxydable tranchante. Cependant, la force qui le caractérise réside avant tout dans sa composition innovante: cet éplucheur est fabriqué à 93% en bois de hêtre certifié d'origine allemande, issu de la filière bois respectueuse de l'environnement. Composé de cire naturelle et de glucose, l'éplucheur ARTISAN est conçu de sorte qu'il n'a rien à envier à ses homologues traditionnels en matière de fonctionnalité. Il ne contient alors aucune matière plastique ni aucune autre substance à base de pétrole. Il résiste à des températures de 140 °C maximum et peut être nettoyé au lave-vaisselle.



3.2

ÉPLUCHEURS
ARTISAN

3.0

EN
CUISINE

ÉPLUCHEURS ARTISAN

ÉPLUCHEURS ARTISAN

3.2

ÉPLUCHEURS
ARTISAN

NATURE

Lame droite | Réf. 013000KI

L'éplucheur ARTISAN Peeler est fabriqué à 93 % en bois de hêtre, issu de la filière bois durable. Également composé de cire naturelle et de glucose, l'éplucheur ARTISAN est conçu de sorte qu'il n'a rien à envier à ses homologues traditionnels en matière de fonctionnalité. Il résiste à une chaleur de 140 °C et peut être nettoyé au lave-vaisselle. La seule différence: l'éplucheur ARTISAN peut être jeté à la poubelle sans sa lame en inox sans aucun souci, après de longues années d'utilisation. Étant donné qu'il ne contient aucune matière première fossile, cet éplucheur est neutre en CO2. La lame en acier inoxydable quant à elle, sera recyclée par le biais des centres de collecte de métaux usagés.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- fabriqué en Suisse
- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



3.0

EN
CUISINE

NOIR

Lame droite | Réf. 013010KI

Les éplucheurs de la gamme ORGANIC peuvent (sans lame) être jetés à la poubelle sans aucun souci, après de longues années d'utilisation. Étant donné qu'ils ne contiennent pas de matières premières fossiles, ils sont neutres en CO2. La lame en acier inoxydable quant à elle, sera recyclée par le biais des centres de collecte de métaux usagés.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- fabriqué en Suisse
- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

ÉPLUCHEUR ARTISAN NATURE	013000KI	L 6.5 cm L 13 cm	nature	1/10	A	6.90
--------------------------	----------	---------------------	--------	------	---	------



Fabriqué en Suisse

- 93 % en bois de hêtre d'Allemagne
- 7 % de cire naturelle et de glucose
- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

DISPLAY 24 PCS. ÉPLUCHEURS ARTISAN NATURE & NOIR	013020D	L 24 x 24 cm H 26 cm	nature, noir	1/1	A	169.20
--	---------	-------------------------	-----------------	-----	---	--------



- Fabriqué en Suisse**
- 12 x Éplucheurs ARTISAN nature
 - 12 x Éplucheurs ARTISAN noir



Prix vente,
incl. TVA 8.1%



3.2
ÉPLUCHEURS
ARTISAN

ÉPLUCHEUR ARTISAN NOIR	013010KI	L 6.5 cm L 13 cm	noir	1/10	A	6.90
------------------------	----------	---------------------	------	------	---	------



Fabriqué en Suisse

- 93 % en bois de hêtre d'Allemagne
- 7 % de cire naturelle et de glucose
- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec pointe pour retirer les yeux des pommes de terre
- design ergonomique
- design ergonomique pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

3.0
EN
CUISINE

DISPLAY 24 PCS. ÉPLUCHEURS ARTISAN NATURE	013021D	L 24 x 24 cm H 26 cm	nature	1/1	A	169.20
---	---------	-------------------------	--------	-----	---	--------



- Fabriqué en Suisse**
- 24 x Éplucheurs ARTISAN nature



Prix vente,
incl. TVA 8.1%



DISPLAY 24 PCS. ÉPLUCHEURS ARTISAN NOIR	013022D	L 24 x 24 cm H 26 cm	noir	1/1	A	169.20
---	---------	-------------------------	------	-----	---	--------



- Fabriqué en Suisse**
- 24 x Éplucheurs ARTISAN noir



Prix vente,
incl. TVA 8.1%



OUTILS DE CUISINE

À CHAQUE OPÉRATION, L'OUTIL PARFAIT

Des outils de cuisine utiles, on n'en a jamais assez! Car souvent, ce sont justement ces petits outils qui nous rendent la vie et le travail plus faciles en cuisine. Qu'il s'agisse d'un ouvre-boîte universel, d'un tire-bouchon à levier, de ciseaux ménagers ou d'un presse-ail: nos petits «commis de cuisine» sophistiqués sont capables d'ouvrir et d'attraper, de couper, de nettoyer et de tirer le meilleur des aliments.

Étant donné qu'ils atterrissent dans nos mains quasi tous les jours, ils font partie de l'équipement de base essentiel d'une cuisine.



CISEAUX DE MÉNAGE
Réf. 013601KI

CISEAUX DE MÉNAGE



Multifonctionnels | Réf. 013601KI

Chaque cuisine doit être équipée de ces ciseaux multifonctionnels. Pour couper du papier, des cordons, des herbes et bien plus encore.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- pour couper du papier, des herbes, des emballages, etc.
- pour les droitiers et les gauchers
- poignée en plastique de qualité
- lame en acier inoxydable 18/10

GRATTOIR DE NETTOYAGE



Petit mais super | Réf. 014001KI

Ce grattoir ne nettoie pas que les plaques en vitrocéramique, mais élimine également les vignettes ou tout ce qui colle aux surfaces lisses comme les résidus de peinture sur du carrelage.

Son design compact et ergonomique fait du nettoyage un jeu d'enfants.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- lame en acier inoxydable durcie
- 5 lames de rechange incluses

PRESSE AIL



Broyer sans se fatiguer | Réf. 018601KI

Vos mains restent propres et ne sentent pas l'ail grâce à ce presse-ail. Placer une gousse d'ail dans le presse-ail, serrer les deux leviers et déjà de la fine mousse d'ail sort.

Le nettoyage est rapide et simple. L'insert en métal peut être retiré et tout le presse-ail peut être nettoyé au lave-vaisselle.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- en matériau hygiénique et neutre au goût
- facile à nettoyer avec l'insert en métal retirable
- lavable au lave-vaisselle
- effet de levier puissant, peu d'effort nécessaire
- pressage continu sans nettoyage intermédiaire si de l'ail pelé est utilisé
- grand récipient, également adapté aux grandes gousses d'ail
- design moderne et ergonomique
- bonne prise en main



PRESSE AIL
Réf. 018601KI



Fonctionnement de le presse ail
Voici la vidéo



OUVRE-BOÎTES À AILETTES



Compact & simple | Réf. 014303KI

Grâce à son format compact, cet ouvre-boîte trouve une place dans tous les tiroirs, mais aussi au camping ou en escapade.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- avec une lame circulaire durcie
- modèle très stable pour ouvrir toutes les boîtes de conserve
- en acier inoxydable



Fonctionnement de l'ouvre-boîtes à ailettes
Voici la vidéo



OUVRE-BOÎTES UNIVERSEL



Fonctionnel et robuste | Réf. 019001KI

Tous les types de boîtes de conserve peuvent être ouverts avec cet ouvre-boîte. Le meilleur: un décapsuleur est également joint.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- avec une lame circulaire durcie
- modèle très stable pour ouvrir toutes les boîtes de conserve
- en acier inoxydable



TIRE-BOUCHON À LEVIER



Facile et pratique | Réf. 017801KI

C'est un jeu d'enfants d'ouvrir les bouteilles avec des bouchons en liège naturel ou en plastique avec ce tire-bouchon classique.

Et voilà comment ça marche: placer le tire-bouchon sur la bouteille et tourner la poignée rotative. Ne pas retenir les leviers latéraux. Dès que les leviers sont en haut, les abaisser tout simplement et tirer le bouchon du goulot. Le tour est joué!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- Matériel: métal coulé et plastique
- large boîtier adapté à toutes les tailles de goulots de bouteilles
- pour tous les types de bouchons, même les bouchons en plastique et les bouchons de prosecco
- poignée rotative ergonomique pour une ouverture facile et sans effort
- pas de résidus de bouchon dans le vin grâce à une vis pointue et revêtue



TIRE-BOUCHON DU SERVEUR



Le polyvalent pratique | Réf. 013805KI

L'outil parfait pour tous les amateurs de vin, les sommeliers, les serveurs ou les barman.

Ce tire-bouchon réunit tout ce qui est nécessaire pour ouvrir une bouteille de vin. Lame de couteau: elle permet de couper et de retirer délicatement le sceau sur le goulot de la bouteille de vin. Tire-bouchon: tous les types de bouchons peuvent être retirés. Décapsuleur: outre les bouteilles de vin, les bouteilles de bières ou les capsules peuvent être facilement ouvertes.

Grâce à son format mince et plat, ce tire-bouchon passe dans une poche de pantalon.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- système classique de levier à 2 étages
- lame de couteau dentée et pliable
- vis revêtue
- décapsuleur inclus
- en acier inoxydable 18/10



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

TIRE-BOUCHON À LEVIER 017801KI acier inox noir 1/10 A **12.90**



Fabriqué en Suisse
Matériel: métal coulé et plastique



Prix vente, incl. TVA 8.1%

TIRE-BOUCHON DU SERVEUR 013805KI acier inox noir 1/10 A **9.90**



L'outil parfait pour tous les amateurs de vin, les sommeliers, les serveurs ou les barmans.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

PRESSE AIL 018601KI acier inox noir 1/5 A **14.90**



Fabriqué en Suisse
Pressage continu sans nettoyage intermédiaire si de l'ail pelé est utilisé



Prix vente, incl. TVA 8.1%

CISEAUX DE MÉNAGE 013601KI acier inox noir 1/10 A **7.90**



Pour les droitiers et les gauchers. Poignée en plastique de qualité



Prix vente, incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

OUVRE-BOÎTES À AILETTES 014303KI acier inox noir 1/10 A **9.90**



Fabriqué en Suisse
Avec une lame circulaire durcie. Modèle très stable pour ouvrir toutes les boîtes de conserve.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

OUVRE-BOÎTES UNIVERSEL 019001KI acier inox noir 1/10 A **15.90**



Fabriqué en Suisse
Avec une lame circulaire durcie. Modèle très stable pour ouvrir toutes les boîtes de conserve.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

GRATTOIR DE NETTOYAGE 014001KI noir 1/6 A **7.50**

5 lames de rechange incluses



Ce grattoir ne nettoie pas que les plaques en vitrocéramique, mais élimine également les vignettes ou tout ce qui colle aux surfaces lisses comme les résidus de peinture sur du carrelage.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

3.3

OUTILS DE CUISINE

3.0

EN CUISINE

USTENSILES DE CUISINE

RÉSISTENT À LA CHALEUR

RÉSISTENT À DES TEMPÉRATURES DE 220 °C

La gamme se compose au total de sept accessoires de cuisine esthétiques qui résistent à des températures pouvant atteindre les 220 °C et offrent un toucher agréable. De qualité alimentaire, le matériau en plastique incassable (polyamide) est hygiénique, passe au lave-vaisselle et s'avère particulièrement adapté aux gamelles avec revêtement.

Avec la spatule à fentes, finies les omelettes ou les crêpes ratées! Cette spatule se glisse facilement sous tous les aliments ou préparations cuits à la poêle et ne laisse aucune trace, même sur les gamelles sensibles. Avec la cuillère à mélanger, rien de plus facile que de remuer des sauces ou de préparer un risotto. Et la cuillère à goûter élégante est un indispensable qui fait bonne figure aussi bien pour goûter que pour servir.

Par ailleurs, grâce au trou disponible à l'extrémité de leur manche, les cuillères et spatules peuvent être accrochées précisément là où elles sont utiles. Finies donc les pertes de temps inutiles à fouiller dans les tiroirs!



SPATULE AVEC FENTES



Lever & retourner | Réf. 018001KI

Qualité professionnelle et élégante: avec cette spatule polyvalente avec fente, les œufs, les crêpes, les pommes de terre ainsi que la viande, le poisson, les quiches, etc. sont facilement tournés. La large fente permet d'égoutter la graisse ou le liquide superflu rapidement et sans effort. Cette spatule est particulièrement adaptée aux poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 7.5 cm, longueur 31 cm
- pour les poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif
- multiples possibilités d'utilisation: pour tourner, égoutter etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- avec un trou de suspension
- Matériau: polyamide
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



SPATULE



Lever & retourner | Réf. 018002KI

Qualité professionnelle et élégante: avec cette spatule pratique, des plats particulièrement délicats comme les omelettes peuvent être facilement retournés. Cette spatule est particulièrement adaptée aux poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 7.5 cm, longueur 31 cm
- pour les poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif
- multiples possibilités d'utilisation: pour tourner, égoutter etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- avec un trou de suspension
- Matériau: polyamide
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



SET DE LOUCHE DE CUISINE



Cuire & mélanger | Réf. 018400KI

Ce lot fait partie de l'équipement de base de toutes les cuisines. Les cuillères de cuisine sont résistantes et hygiéniques. Pour les laver, il suffit de les mettre au lave-vaisselle. Attention: les cuillères ne doivent jamais être laissées dans une poêle chaude afin qu'elles ne se déforment pas.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- 1 x cuillère de cuisine
- 1 x cuillère à mélanger

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 5.5 cm, longueur 30 cm
- qualité professionnelle et élégante
- pour les poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif
- multiples possibilités d'utilisation: pour tourner, remuer, cuisiner, mélanger etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- avec un trou de suspension
- Matériau: polyamide
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



CUILLÈRE À MÉLANGER



Cuire & mélanger | Réf. 018401KI

Particulièrement adaptée pour l'utilisation dans des casseroles et des poêles avec revêtement. Le trou dans la cuillère réduit la résistance et permet de mélanger plus facilement par ex. une pâte ou un risotto.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 5.5 cm, longueur 30 cm
- qualité professionnelle et élégante
- pour les poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif
- multiples possibilités d'utilisation: pour tourner, remuer, cuisiner, mélanger etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- avec un trou de suspension
- Matériau: polyamide
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



CUILLÈRE À GOÛTER



Assaisonner & servir | Réf. 018801KI

La cuillère à goûter élégante est un indispensable qui fait bonne figure aussi bien pour goûter que pour servir.

Cette cuillère de cuisine est extrêmement robuste, résiste à la chaleur et est idéale pour l'utilisation dans des casseroles et des poêles avec revêtement. Sa petite surface de travail la rend idéale comme cuillère pour goûter.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 5 cm, longueur 30 cm
- qualité professionnelle et élégante
- pour les poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif
- multiples possibilités d'utilisation: pour tourner, remuer, cuisiner, mélanger etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- avec un trou de suspension
- Matériau: Polyamide
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



CUILLÈRE À SERVIR



Mélanger & servir | Réf. 018501KI

Un ustensile de cuisine idéal et pratique pour servir à table des plats principaux et bien d'autres plats. Cet aide résistante à la chaleur est également parfaite pour remuer et mélanger de grandes quantités dans des casseroles et des poêles.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 8 cm, longueur 33 cm
- qualité professionnelle et élégante
- pour les poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif
- multiples possibilités d'utilisation: pour tourner, remuer, cuisiner, mélanger etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- avec un trou de suspension
- Matériau: Polyamide
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



PINCE DE CUISINE



Retourner & servir | Réf. 018301KI

La pince de service multifonctionnelle est parfaitement adaptée comme outil de cuisine pour retourner la viande, le poisson et les légumes dans la poêle ainsi que comme pince de service pour servir à table par exemple des spaghettis, des salades et de la viande.

Les poignées ergonomiques facilitent le travail.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 5 cm, longueur 27 cm
- qualité professionnelle et élégante
- pour les poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif
- multiples possibilités d'utilisation: pour tourner, remuer, cuisiner, mélanger etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- Matériau: Polyamide
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



PINCE DE CUISINE
Réf. 018301KI

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

SPATULE AVEC FENTES 018001KI L 7.5 cm / L 31 cm polyamide, noir 1/10 A **4.50**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- Résistantes à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- qualité professionnelle et élégante



SPATULE 018002KI L 7.5 cm / L 31 cm polyamide, noir 1/10 A **4.50**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- résistantes à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- qualité professionnelle et élégante



SET DE LOUCHE DE CUISINE 018400KI L 5.5 cm / L 30 cm polyamide, noir 1/10 A **9.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- résistantes à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- qualité professionnelle et élégante



CUILLÈRE À MÉLANGER 018401KI L 5.5 cm / L 30 cm polyamide, noir 1/10 A **6.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- résistantes à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- qualité professionnelle et élégante



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

CUILLÈRE À GOÛTER 018801KI L 5 cm / L 30 cm polyamide, noir 1/10 A **3.50**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriquées en Suisse

- résistantes à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- qualité professionnelle et élégante



CUILLÈRE À SERVIR 018501KI L 8 cm / L 33 cm polyamide, noir 1/10 A **5.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- Résistantes à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- qualité professionnelle et élégante



PINCE DE CUISINE 018301KI L 5 cm / L 27 cm polyamide, noir 1/5 A **7.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- résistantes à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- qualité professionnelle et élégante



3.4
USTENSILES DE CUISINE / RÉSISTANT À LA CHALEUR

3.0
EN CUISINE



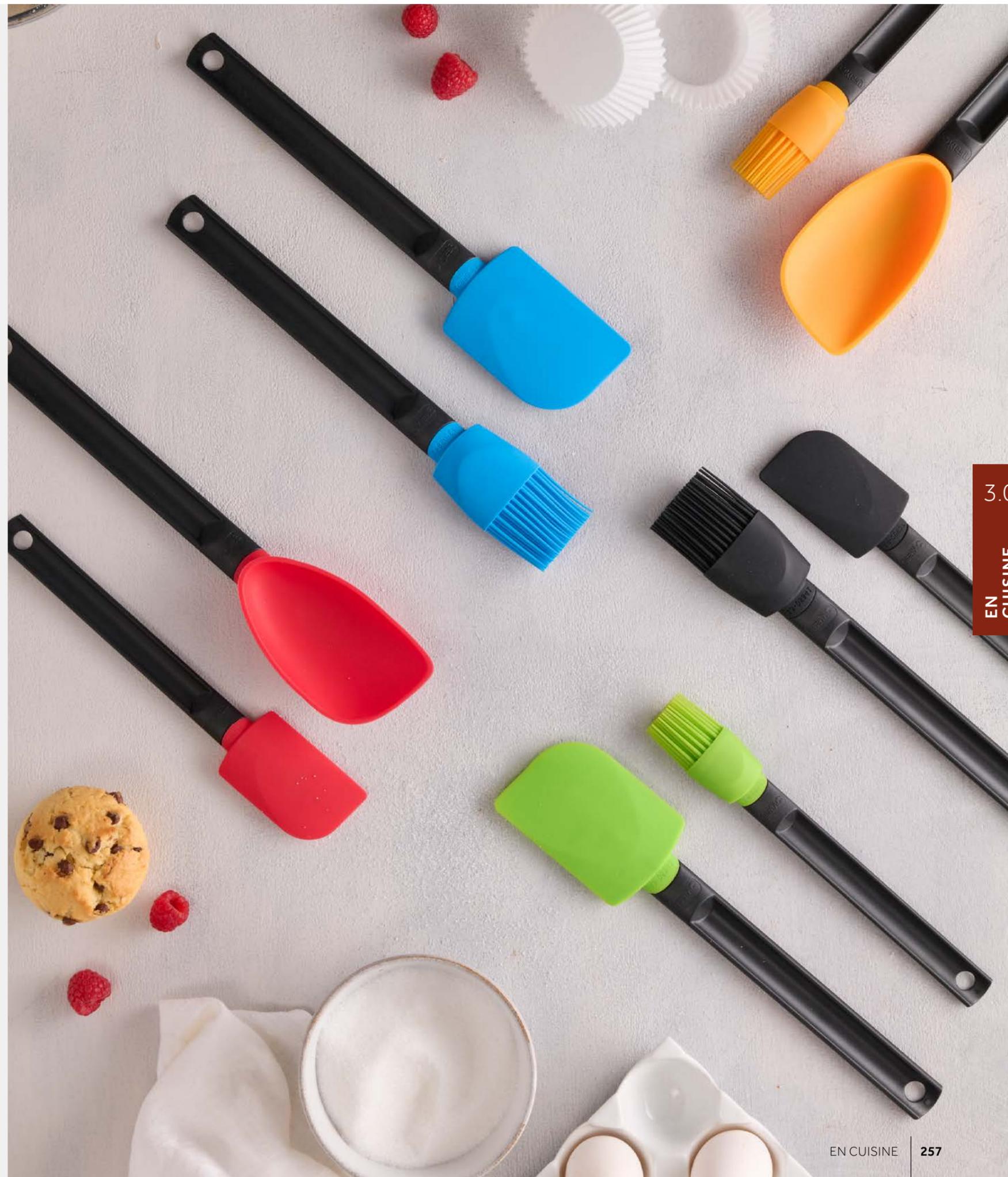
USTENSILES DE CUISINE

SILICONE

DES USTENSILES DE CUISINE POUR GARDER LA TÊTE FROIDE – RÉSISTENT À DES TEMPÉRA- TURES DE 220 °C

Les ustensiles de cuisine parfaits pour tous ceux et celles qui aiment cuisiner dans des casseroles et des poêles avec revêtement.

Les ustensiles de cuisine en silicone sont disponibles dans 5 couleurs différents, résistent à des températures pouvant atteindre jusqu'à 220 °C et ne laissent aucun résidu dans les plats. Flexible, le silicone se faufile quasi dans les moindres recoins et veille à la diversité dans la cuisine avec ses couleurs. Pour encore plus de plaisir à cuisiner!



3.5

USTENSILES DE
CUISINE / SILICONE

3.0

EN
CUISINE

PINCEAUX EN SILICONE

23 CM

Badigeonner & mariner | Réf. E30750KI

Ce pinceau est parfaitement adapté pour appliquer de l'huile ou des marinades sur de la viande et des légumes, pour badigeonner des moules, des plaques de cuisson ainsi que des poêles. Même les poêles chaudes ne peuvent rien faire à ce pinceau grâce à sa résistance à la chaleur allant jusqu'à 220 °C. Disponible en 5 couleurs!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 3 cm, longueur 23 cm
- qualité professionnelle et élégante
- poils doux pour appliquer facilement des marinades, de l'huile et du beurre
- agréablement douce et élastique
- multiples possibilités d'utilisation: pour badigeonner, mariner etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- avec un trou de suspension
- silicone et plastique renforcé à la fibre de verre
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle

COULEURS DISPONIBLES



PINCEAUX EN SILICONE

27 CM

Badigeonner & mariner | Réf. E30794KI

Ce pinceau est parfaitement adapté pour appliquer de l'huile ou des marinades sur de la viande et des légumes, pour badigeonner des moules, des plaques de cuisson ainsi que des poêles. Même les poêles chaudes ne peuvent rien faire à ce pinceau grâce à sa résistance à la chaleur allant jusqu'à 220 °C. Disponible en 5 couleurs!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 4.5 cm, longueur 27 cm
- qualité professionnelle et élégante
- poils doux pour appliquer facilement des marinades, de l'huile et du beurre
- agréablement douce et élastique
- multiples possibilités d'utilisation: pour badigeonner, mariner etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- avec un trou de suspension
- silicone et plastique renforcé à la fibre de verre
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle

COULEURS DISPONIBLES



RACLOIR EN SILICONE

24 CM

Mélanger & racler | Réf. E30734KI

Cette maryse en silicone étroite peut également être utilisée pour racler les bords. Disponible en 5 couleurs!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 4 cm, longueur 24 cm
- qualité professionnelle et élégante
- particulièrement adaptée aux poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- la tête et la poignée peuvent être séparées pour le nettoyage
- avec un trou de suspension
- tête: silicone
- poignée: polyamide
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle

COULEURS DISPONIBLES



RACLOIR EN SILICONE

28 CM

Mélanger & racler | Réf. E30763KI

Pratique pour lisser et racler les résidus de pâte dans les moules ou les bols. Disponible en 5 couleurs!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 6 cm, longueur 28 cm
- qualité professionnelle et élégante
- particulièrement adaptée aux poêles et gamelles avec un revêtement anti-adhésif
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- la tête et la poignée peuvent être séparées pour le nettoyage
- avec un trou de suspension
- tête: silicone
- poignée: polyamide
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle

COULEURS DISPONIBLES



CUILLÈRE EN SILICONE

30 CM

Racler & servir | Réf. E30775KI

Cette cuillère de cuisine et à mélanger en silicone résistant à la chaleur permet de remuer sans risque, même dans les casseroles et des poêles avec revêtement. Mais aussi en tant que louche et louche de service, cet ustensile de cuisine est parfaitement adapté. Disponible en 5 couleurs!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 6 cm, longueur 30 cm
- bords souples pour racler les résidus
- agréablement douce et élastique
- Multiples possibilités d'utilisation: pour remuer, puiser, servir etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- avec un trou de suspension
- silicone et plastique renforcé à la fibre de verre
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle

COULEURS DISPONIBLES



CUILLÈRE EN SILICONE 30 CM JAUNE
Réf. E30773KI

PINCEAUX EN SILICONE 27 CM BLEU
Réf. E30796KI

RACLOIR EN SILICONE 28 CM VERT
Réf. E30765KI

3.5

USTENSILES DE CUISINE / SILICONE

3.0

EN CUISINE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

RACLOIR EN SILICONE 24 CM ● E30730KI L 4 cm L 24 cm silicone, plastique 1/10 A **6.90**



- E30731KI
- E30732KI
- E30733KI
- E30734KI

Disponible en 5 couleurs
• résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C



Prix vente, incl. TVA 8.1%

RACLOIR EN SILICONE 28 CM ● E30762KI L 6 cm L 28 cm silicone, plastique 1/10 A **8.90**



- E30763KI
- E30764KI
- E30765KI
- E30766KI

Disponible en 5 couleurs
• résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C



Prix vente, incl. TVA 8.1%

CUILLÈRE EN SILICONE 30 CM ● E30772KI L 6 cm L 30 cm silicone, plastique 1/10 A **9.90**



- E30773KI
- E30774KI
- E30775KI
- E30776KI

Disponible en 5 couleurs
• résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C



Prix vente, incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

PINCEAUX EN SILICONE 23 CM ● E30750KI L 3 cm L 23 cm silicone, plastique 1/10 A **6.90**



- E30751KI
- E30752KI
- E30753KI
- E30754KI

Disponible en 5 couleurs
• résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C



Prix vente, incl. TVA 8.1%

PINCEAUX EN SILICONE 27 CM ● E30792KI L 4.5 cm L 27 cm silicone, plastique 1/10 A **8.90**



- E30793KI
- E30794KI
- E30795KI
- E30796KI

Disponible en 5 couleurs
• résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C



Prix vente, incl. TVA 8.1%

3.5
USTENSILES DE CUISINE / SILICONE

3.0
EN CUISINE



USTENSILES DE CUISINE

ACIER INOXYDABLE & SILICONE

QUALITÉ PROFESSIONNELLE

Les pinces servent à concevoir gâteaux et pâtisseries, mais également à mariner des plats à base de viande tout comme à répartir la matière grasse de manière uniforme dans des poêles chaudes et des moules. Avec les cuillères et maryses flexibles, vous pourrez gratter poêles, casseroles et bols mélangeurs jusque dans les moindres recoins, sans vous fatiguer et quasi sans laisser de résidus.

Tous les ustensiles de cuisine en acier inoxydable et silicone ont un point commun: ils sont extrêmement faciles à entretenir, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle et tiennent leurs promesses, même en cas d'utilisation prolongée. Grâce à l'œillet de suspension sur le manche, ils peuvent être rangés sur la barre de crédence de sorte à être bien visibles et toujours à portée de main.



3.6

USTENSILES DE
CUISINE / ACIER INOX

3.0

EN
CUISINE

RACLOIR EN SILICONE

30 CM

Inox | Réf. E30451

La maryse en silicone Kisag, avec manche en acier inoxydable, se distingue par son design élégant et sa polyvalence. La tête en silicone est particulièrement hygiénique, douce vis-à-vis des surfaces sensibles, et résiste à la chaleur.

Avec la maryse flexible, vous pourrez gratter poêles, casseroles et bols mélangeurs jusque dans les moindres recoins, sans vous fatiguer et quasiment sans laisser de résidus.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 6 cm, longueur 30 cm
- qualité professionnelle
- bords souples pour lisser proprement
- agréablement douce et élastique
- multiples possibilités d'utilisation: pour cuisiner, retirer etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie (pas d'infiltration d'eau)
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



RACLOIR EN SILICONE

40 CM

Inox | Réf. E30452

La maryse en silicone Kisag, avec manche en acier inoxydable, se distingue par son design élégant et sa polyvalence. La tête en silicone est particulièrement hygiénique, douce vis-à-vis des surfaces sensibles, et résiste à la chaleur.

Avec la maryse flexible, vous pourrez gratter poêles, casseroles et bols mélangeurs jusque dans les moindres recoins, sans vous fatiguer et quasiment sans laisser de résidus.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 7 cm, longueur 40 cm
- qualité professionnelle
- bords souples pour lisser proprement
- agréablement douce et élastique
- multiples possibilités d'utilisation: pour cuisiner, retirer etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie (pas d'infiltration d'eau)
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



PINCEAUX EN SILICONE

30 CM

Inox | Réf. E30701

Ce pinceau est particulièrement adapté aux grillades grâce à sa longueur. Grâce à la distance par rapport au barbecue, vous êtes suffisamment éloigné du grill chaud ou de la chaleur du four. Les marinades et nappages peuvent être appliqués sans risque de brûlure.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 4.5 cm, longueur 30 cm
- qualité professionnelle
- ne perd pas de poils
- ne s'use pas
- agréablement doux et élastique
- multiples possibilités d'utilisation: pour cuisiner, faire des grillades etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie (pas d'infiltration d'eau)
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



PINCEAUX EN SILICONE

20 CM

Inox | Réf. E30680

Les pinceaux conviennent pour confectionner des gâteaux et des pâtisseries, mais également mariner des morceaux de viande et répartir les graisses de manière homogène dans les poêles et moules chauds.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 3 cm, longueur 20 cm
- qualité professionnelle
- ne perd pas de poils
- ne s'use pas
- agréablement doux et élastique
- multiples possibilités d'utilisation: pour cuisiner, faire des grillades etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie (pas d'infiltration d'eau)
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



CUILLÈRE EN SILICONE

30 CM

Inox | Réf. E30710

Avec la cuillère flexible, vous pourrez gratter poêles, casseroles et bols mélangeurs jusque dans les moindres recoins, sans vous fatiguer et quasiment sans laisser de résidus.

Mais aussi en tant que cuillère de cuisine, cet ustensile de cuisine est une aide parfaite qui ne résiste pas seulement à la chaleur mais protège aussi les surfaces sensibles avec un revêtement.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 6 cm, longueur 30 cm
- qualité professionnelle
- ne s'use pas
- agréablement doux et élastique
- multiples possibilités d'utilisation: pour puiser, mélanger, racler les résidus des poêles et casserole etc.
- insensible aux graisses, huiles et acides
- garantie neutre au goût
- silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie (pas d'infiltration d'eau)
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



CUILLÈRE
EN SILICONE
Réf. E30710

RACLOIR
EN SILICONE
30 CM
Réf. E30451

3.6

USTENSILES DE
CUISINE / ACIER INOX

3.0

EN
CUISINE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

RACLOIR EN SILICONE 30 CM **E30451** L 6 cm
L 30 cm acier inox, silicone 1/6 A **13.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C



RACLOIR EN SILICONE 40 CM **E30452** L 7 cm
L 40 cm acier inox, silicone 1/6 A **19.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C



CUILLÈRE EN SILICONE 30 CM **E30710** L 6 cm
L 30 cm acier inox, silicone 1/6 A **14.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- Silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

PINCEAUX EN SILICONE 20 CM **E30680** L 3 cm
L 20 cm acier inox, silicone 1/6 A **11.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C



PINCEAUX EN SILICONE 30 CM **E30701** L 4.5 cm
L 30 cm acier inox, silicone 1/6 A **13.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- silicone injecté directement sur la poignée
- poignée ergonomique en acier inoxydable 18/10 en une seule partie
- résistante à une chaleur allant jusqu'à 260 °C



USTENSILES DE CUISINE

POUR PÂTISSERIE

FAIRE DES GÂTEAUX REND HEUREUX – USTENSILES DE CUISINE PRATIQUES POUR LA PÂTISSERIE

Comment résister à l'odeur d'un gâteau ou d'un pain fraîchement sorti du four, ou de petits biscuits ou gâteaux secs finement épicés en cuisine? De surcroît lorsque l'on est soi-même l'auteur de ces délicieuses pâtisseries! Outre les bons ingrédients et des indications de quantité exactes, tout est également question d'avoir le truc. Et ce truc, vous le trouverez rapidement avec les accessoires à pâtisserie de Kisag.

Grâce à nos ustensiles de cuisine spéciaux, les passionné(e)s de cuisine prendront encore plus de plaisir à préparer et décorer leurs créations pâtissières sucrées ou finement épicées.

Les maryses, pinceaux, coupe-pâtes et poches à douille avec différents embouts Kisag sont particulièrement utiles. Et étant donné que comme en cuisine, la créativité et l'individualité jouent un rôle essentiel en pâtisserie, nos ustensiles à pâtisserie «Swiss Made» sont disponibles en différents modèles (avec poignée en silicone, acier inoxydable ou bois renforcée), coloris et tailles.



POCHE À DOUILLE PROFESSIONNEL



Pour garnir vos préparations comme un pro | Réf. E30129

Cette poche à douilles convient pour toutes les dimensions et garantit une parfaite étanchéité grâce à ses différentes couches de coton.

1 poche à douilles en coton, avec 4 douilles incluses

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 17 cm, longueur 30 cm
- reste souple même après de nombreux lavages à chaud
- couture étanchée
- avec suspente
- pour vos glaçages de gâteaux, crèmes, sauces, purées de pommes de terre
- pour décorer et garnir vos préparations

CONSEILS D'ENTRETIEN

- lavage à la main dans de l'eau chaude savonneuse
- rincer plusieurs fois à l'eau du robinet
- suspendre pour sécher
- ne pas utiliser la poche à douilles si elle n'est pas totalement sèche



POCHES À DOUILLE JETABLES



Manipulation simple | Réf. E30509

Du chocolat, de la crème, du glaçage, de la crème au beurre, des blancs d'œufs montés en neige, un chocolat de couverture: ces poches à douille en plastique très résistant ne fixent aucune limite à la créativité.

10 x poches à douille en plastique, 3 douilles incluses

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 38 cm
- plastique de qualité extra résistant
- décorer les tartes et desserts
- pour garnir les chocolats, les cupcakes et les gâteaux
- pour préparer des croquettes en purée de pommes de terre

APPLICATION

- insérer l'embout de votre choix dans la poche à douille jetable
- remplir la poche à douille
- rouler l'extrémité supérieure de la poche à douille
- presser le contenu avec la paume de la main sur la pâtisserie
- après avoir décoré, retirer l'embout et jeter la poche

SET DE RACLOIRS À PÂTISSERIE



Lot de 3 | Réf. E30146

Diviser, racler, garnir

L'aide polyvalente en cuisine et pâtisserie. Avec ce set, vous avez le bon outil pour diviser une pâte, décorer des tartes ou racler une pâte à gâteau dans un bol.

3 x coupe-pâtes

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- bords flexibles pour former et lisser
- diviser, couper, former, relever, racler, glacer et décorer à souhait

MATÉRIAU

- plastique
- n'est pas résistante à la chaleur
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



RACLOIR À PÂTE MINI



Outil parfait pour la cuisine | Réf. E30440

Même des bocaux petits et étroits peuvent être vidés grâce à ce petit outil.

1 x mini-maryse

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 3.2 cm, longueur 25 cm
- qualité professionnelle
- un côté mou adapté aux courbes d'un bol et d'une casserole, un côté dur adapté pour lisser proprement
- garantie neutre au goût
- la tête et la poignée peuvent être séparées pour le nettoyage
- avec un trou de suspension

MATÉRIAU

- Tête: PE (polyéthylène)
- Poignée: polyamide
- n'est pas résistante à la chaleur
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



RACLOIR À PÂTE STANDARD

25 CM

Le classique de la pâtisserie | Réf. E30400

Idéale pour racler et lisser une pâte.

1 x maryse standard

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 4.7 cm, longueur 25 cm
- qualité professionnelle
- un côté mou adapté aux courbes d'un bol et d'une casserole, un côté dur adapté pour lisser proprement
- garantie neutre au goût
- la tête et la poignée peuvent être séparées pour le nettoyage
- avec un trou de suspension

MATÉRIAUX

- Tête: PE (polyéthylène)
- Poignée: polyamide
- n'est pas résistante à la chaleur
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



RACLOIR À PÂTE JUMBO

32 CM

Grande taille et polyvalent | Réf. E30450

Cette maryse a de nombreux côtés. Avec cette maryse extra-grande, même les masses visqueuses peuvent être raclées presque complètement des récipients les plus grands et profonds. Mais aussi comme ustensile de cuisine pour étaler les pâtes et les crèmes, un compagnon idéal dans la cuisine des professionnels.

1 x maryse jumbo

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 4.7 cm, longueur 32 cm
- qualité professionnelle
- pour utiliser dans des récipients extra-grands
- un côté mou adapté aux courbes d'un bol et d'une casserole, un côté dur adapté pour lisser proprement
- garantie neutre au goût
- la tête et la poignée peuvent être séparées pour le nettoyage
- avec un trou de suspension

MATÉRIAUX

- Tête: PE (polyéthylène)
- Poignée: polyamide
- n'est pas résistante à la chaleur
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



SET DE RACLOIR À PÂTE

MINI & STANDARD

Lot de 2 | Réf. E30408

Les maryses mini et standard réunies dans un set.

- 1 x Racloir à pâte MINI (25 cm)
- 1 x Racloir à pâte STANDARD (25 cm)

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- qualité professionnelle
- un côté mou adapté aux courbes d'un bol et d'une casserole, un côté dur adapté pour lisser proprement
- garantie neutre au goût
- la tête et la poignée peuvent être séparées pour le nettoyage
- avec un trou de suspension

MATÉRIAUX

- Tête: PE (polyéthylène)
- Poignée: polyamide
- n'est pas résistante à la chaleur
- hygiénique
- lavable au lave-vaisselle



RACLEUR À PÂTE EN BOIS

STANDARD

Le classique de la pâtisserie | Réf. 35100-00

Cet ustensile de cuisine ne devrait manquer dans aucun tiroir. Sa forme convient parfaitement pour lisser la pâte et la crème, pour racler les moules à gâteaux, les bols et bien plus encore.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 5 cm, longueur 27.5 cm
- qualité professionnelle
- Racleur à bords droits et arrondis – pour atteindre tous les coins, s'adapte aux arrondis des récipients et des casseroles
- garanti sans goût
- hygiénique: il est possible de détacher le racleur à pâte du manche pour le nettoyage
- avec trou de suspension

MATÉRIAUX

- Racleur à pâte: PE (polyéthylène)
- Manche: Bois de hêtre européen (Slovénie) certifié FSC®
- résistant à la chaleur jusqu'à max. 60° C
- hygiénique
- ne passe pas au lave-vaisselle



RACLEUR À PÂTE EN BOIS

MINI

Récupère les derniers restes dans un pot de yogourt

Réf. 35101-00

Sa forme mince se glisse dans tous les coins et recoins des pots de yaourt, de confiture, de sauce et plus encore. Mais cet ustensile fait également des merveilles lorsqu'il s'agit d'étaler précisément une pâte, du chocolat, de la crème et de bien d'autres choses sur les gâteaux et les tartes.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 3.3 cm, longueur 25.5 cm
- qualité professionnelle
- Racleur à bords droits et arrondis – pour atteindre tous les coins, s'adapte aux arrondis des récipients et des casseroles
- garanti sans goût
- hygiénique: il est possible de détacher le racleur à pâte du manche pour le nettoyage
- avec trou de suspension

MATÉRIAUX

- Racleur à pâte: PE (polyéthylène)
- Manche: Bois de hêtre européen (Slovénie) certifié FSC®
- résistant à la chaleur jusqu'à max. 60° C
- hygiénique
- ne passe pas au lave-vaisselle



RACLEUR À PÂTE EN BOIS

JUMBO

Ce racleur à pâte a de nombreux atouts | Réf. 35102-00

Avec cette spatule extra-large, vous serez en mesure de racler tous les restes de nourriture, même dans les grands bols et les poêles profonds. Elle est également idéale pour étaler les pâtes et les crèmes dans les cuisines professionnelles.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 7 cm, longueur 31.5 cm
- qualité professionnelle
- Racleur à bords droits et arrondis – pour atteindre tous les coins, s'adapte aux arrondis des récipients et des casseroles
- garanti sans goût
- hygiénique: il est possible de détacher le racleur à pâte du manche pour le nettoyage
- avec trou de suspension

MATÉRIAUX

- Racleur à pâte: PE (polyéthylène)
- Manche: Bois de hêtre européen (Slovénie) certifié FSC®
- résistant à la chaleur jusqu'à max. 60° C
- hygiénique
- ne passe pas au lave-vaisselle



RACLEUR À PÂTE EN BOIS

JUMBO XL

Avec un manche extralong pour la cuisine professionnelle | Réf. 35103-00

Comme son frère plus court, ce racloir extralong permet de racler presque entièrement les masses visqueuses, même dans les récipients grands et profonds. Mais également comme outil de cuisine pour étaler les pâtes, les crèmes et les pâtes, il s'agit d'un allié idéal dans les cuisines professionnelles.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- dimensions: largeur 7 cm, longueur 51.5 cm
- qualité professionnelle
- Racleur à bords droits et arrondis – pour atteindre tous les coins, s'adapte aux arrondis des récipients et des casseroles
- garanti sans goût
- hygiénique: il est possible de détacher le racleur à pâte du manche pour le nettoyage
- avec trou de suspension

MATÉRIAUX

- Racleur à pâte: PE (polyéthylène)
- Manche: Bois de hêtre européen (Slovénie) certifié FSC®
- résistant à la chaleur jusqu'à max. 60° C
- hygiénique
- ne passe pas au lave-vaisselle



SET DE PINCEAUX À PÂTISSERIE EN BOIS

25 MM

Lot de 2- small | Réf. E30525

Naturellement anti-bactériens. L'outil parfait pour tous ceux qui accordent de l'importance aux matériaux naturels. Idéal pour badigeonner de la viande, des légumes et des petites biscuits.

2 x pinceaux en bois (25 mm)

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 2.5 cm, longueur 20 cm
- poils naturels
- poignée en bois de hêtre européen certifié FSC®
- acier inoxydable
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- traités avec de l'huile naturelle
- nettoyage à la main
- Fabriqués en Europe

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469



SET DE PINCEAUX À PÂTISSERIE EN BOIS

25 & 35 MM

Lot de 2 – small & medium | Réf. E30125

Naturellement anti-bactériens. Ce lot de pinceaux convainc grâce à 2 tailles différentes et est parfait pour étaler des œufs, du lait et de l'huile.

- 1 x pinceau en bois (25 mm)
- 1 x pinceau en bois (35 mm)

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 2.5 / 3.5 cm, longueur 20 cm
- poils naturels
- poignée en bois de hêtre européen certifié FSC®
- acier inoxydable
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- traités avec de l'huile naturelle
- nettoyage à la main
- Fabriqués en Europe

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469



SET DE PINCEAUX À PÂTISSIER PROFESSIONNEL

30 MM

Lot de 2 – professionnels | Réf. E30600

Ce set de pinceaux est parfait pour étaler des œufs, du lait, de l'huile et des marinades.

2 x pinceaux professionnels (30 mm)

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 3 cm, longueur 22 cm
- en plastique
- poils naturels
- acier inoxydable
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- lavable au lave-vaisselle



SET DE PINCEAUX À PÂTISSIER PROFESSIONNEL

40 MM

Lot de 2 – professionnels | Réf. E30602

Ce set de pinceaux est parfait pour étaler des œufs, du lait, de l'huile et de marinades.

2 x pinceaux professionnels (40 mm)

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 4 cm, longueur 22 cm
- en plastique
- poils naturels
- acier inoxydable
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- lavable au lave-vaisselle



SET DE PINCEAUX À PÂTISSIER PROFESSIONNEL

50 MM

Lot de 2 – professionnels | Réf. E30603

Ce set de pinceaux est parfait pour étaler des œufs, du lait, de l'huile et de marinades.

2 x pinceaux professionnels (50 mm)

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 5 cm, longueur 22 cm
- en plastique
- poils naturels
- acier inoxydable
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- lavable au lave-vaisselle



ROULEAU À PÂTE EN BOIS



Stable et durable | Réf. E40185KI

Ce rouleau en bois de hêtre européen certifié FSC® est stable, durable et parfaitement adapté pour étaler rapidement et sans effort différents types de pâtes grâce à son axe métallique transversal.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 6.6 cm, longueur 43 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- traités avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclable

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469

BÂTONNETES DE PÂTE



Lot de 3 – professionnels | Réf. E40356

Incroyablement utiles. Enfin des pâisseries de la même épaisseur! Ces règles sont astucieuses et indispensables pour obtenir une épaisseur uniforme de la pâte lorsqu'on l'étale.

- 1 x lot de 2 (3 mm)
- 1 x lot de 2 (5 mm)
- 1 x lot de 2 (10 mm)

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 35 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- traités avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclable

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

POCHE À DOUILLE PROFESSIONNEL

E30129

L 17 cm
L 30 cm

coton

1/8

A

6.90

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



- 1 poche à douilles en coton
- avec 4 douilles incluses



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

RACLOIR À PÂTE MINI

E30440

L 3.2 cm
L 25 cm

PE, PA

1/10

A

2.90

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- 1 x Racloir à pâte MINI



POCHES À DOUILLE JETABLES

E30509

L 38 cm

plastique

1/8

A

6.90

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



- 10 x poches à douille en plastique
- 3 douilles incluses



RACLOIR À PÂTE STANDARD

E30400

L 4.7 cm
L 25 cm

PE, PA

1/20

A

3.50

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- 1 x Racloir à pâte STANDARD



SET DE RACLOIRS À PÂTISSERIE

E30146

plastique

1/10

A

3.90

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- 3 x Racloirs à pâtisserie



RACLOIR À PÂTE JUMBO

E30450

L 6 cm
L 32 cm

PE, PA

1/10

A

5.90

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- 1 x Racloir à pâte JUMBO



3.7

USTENSILES DE CUISINE / PÂTISSERIE

3.0

EN CUISINE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

SET DE RACLOIR À PÂTE E30408 L 25 cm PE, PA 1/10 A **6.50**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- 1 x Racloir à pâte MINI
- 1 x Racloir à pâte STANDARD



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

SET DE PINCEAUX À PÂTISSIER PROFESSIONNEL 30 MM E30600 L 3 cm L 22 cm plastique, acier inox 1/20 A **5.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- 2 x pinceaux professionnels (30 mm)
- poils naturels
- lavable au lave-vaisselle



SET DE PINCEAUX À PÂTISSIERIE EN BOIS 25 MM E30525 L 2.5 cm L 20 cm bois de hêtre, acier inox 1/10 A **4.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- 2 x pinceaux en bois (25 mm)
- poils naturels
- poignée en bois de hêtre européen certifié FSC®



SET DE PINCEAUX À PÂTISSIER PROFESSIONNEL 40 MM E30602 L 4 cm L 22 cm plastique, acier inox 1/20 A **6.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- 2 x pinceaux professionnels (40 mm)
- poils naturels
- lavable au lave-vaisselle



SET DE PINCEAUX À PÂTISSIERIE EN BOIS 25 & 35 MM E30125 L 2.5 / 3.5 cm L 20 cm bois de hêtre, acier inox 1/10 A **5.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- 1 x pinceau en bois (25 mm)
- 1 x pinceau en bois (35 mm)
- poils naturels
- poignée en bois de hêtre européen certifié FSC®



SET DE PINCEAUX À PÂTISSIER PROFESSIONNEL 50 MM E30603 L 5 cm L 22 cm plastique, acier inox 1/20 A **9.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- 2 x pinceaux professionnels (50 mm)
- poils naturels
- lavable au lave-vaisselle



3.7

USTENSILES DE CUISINE / PÂTISSIERIE

3.0

EN CUISINE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

E40185KI	Ø 6.6 cm L 43 cm	bois de hêtre certifié FSC®	1/4	A	11.90
----------	---------------------	-----------------------------	-----	---	--------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- 1 x Rouleau à pâte en bois
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- 100 % recyclable



BÂTONNETES DE PÂTE

E40356	L 7 cm L 40 cm	bois de hêtre certifié FSC®	1/12	A	7.90
--------	-------------------	-----------------------------	------	---	-------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- 1 x lot de 2 (3 mm)
- 1 x lot de 2 (5 mm)
- 1 x lot de 2 (10 mm)
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- 100 % recyclable



RACLEUR À PÂTE EN BOIS STANDARD

35100-00	B 5 cm L 27.5 cm	PE, bois de hêtre FSC®	1/10	A	3.50
----------	---------------------	------------------------	------	---	-------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- garanti sans goût
- bois de hêtre européen (slovénie) certifié FSC®
- ne passe pas au lave-vaisselle



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

RACLEUR À PÂTE EN BOIS MINI

35101-00	B 3.3 cm L 25.5 cm	PE, bois de hêtre FSC®	1/10	A	2.90
----------	-----------------------	------------------------	------	---	-------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- garanti sans goût
- bois de hêtre européen (slovénie) certifié FSC®
- ne passe pas au lave-vaisselle



RACLEUR À PÂTE EN BOIS JUMBO

35102-00	B 7 cm L 31.5 cm	PE, bois de hêtre FSC®	1/10	A	5.90
----------	---------------------	------------------------	------	---	-------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- garanti sans goût
- bois de hêtre européen (slovénie) certifié FSC®
- ne passe pas au lave-vaisselle



RACLEUR À PÂTE EN BOIS JUMBO XL

35103-00	B 7 cm L 51.5 cm	PE, bois de hêtre FSC®	1/10	A	6.10
----------	---------------------	------------------------	------	---	-------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- garanti sans goût
- bois de hêtre européen (slovénie) certifié FSC®
- ne passe pas au lave-vaisselle



USTENSILES DE CUISINE

EN BOIS

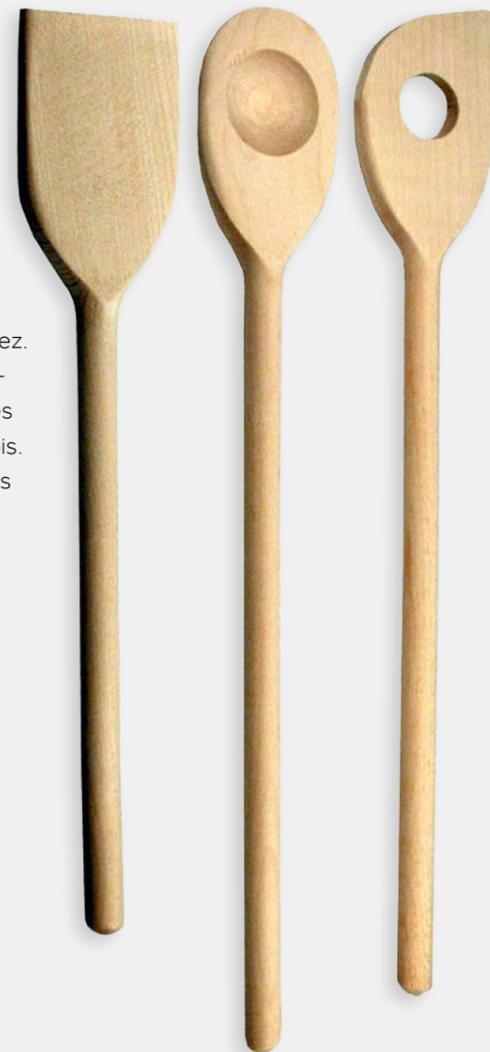
ACCESSOIRES DE CUISINE ET PLANCHES À DÉCOUPER EN BOIS DE HÊTRE EUROPÉEN CERTIFIÉ FSC®

Avec les accessoires de cuisine écologiques Kisag, chaleur et convivialité s'invitent à table.

Les ustensiles de cuisine en bois de hêtre européen certifié FSC® se distinguent par une surface lisse, aux pores particulièrement fins, ainsi que par une longue durée de vie. La teinte claire du bois et la belle veinure forment un contraste saisissant avec l'acier inoxydable et les autres matériaux que l'on trouve dans la cuisine. Les ustensiles en bois sont fabriqués à la main et traités avec une huile naturelle afin de mettre la structure de la veinure en valeur.



SET CUILLÈRES EN BOIS



Lot de 3 | Réf. E40566

Pratiques, robustes et antibactériennes, On n'en a jamais assez. La cuillère en bois est un classique parmi les ustensiles de cuisine. Ce lot pratique de 3 est fabriqué en hêtre et présente des propriétés naturelles et antibactériennes: typiques pour le bois. Cela ne prend pas que soin de l'environnement, mais aussi des casseroles et des poêles.

3 x cuillères de cuisine en bois

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 4 / 4.5 cm, longueur 25 / 30 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469

RACLOIRS EN BOIS



Lot de 2 | Réf. E40177

Spatules par pack de deux. Parfaites pour cuisiner, remuer, racler et retourner. Fabriquées en une partie et extrêmement résistantes.

2 x spatules en bois

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 6 cm, longueur 29.5 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- Swissform
- 100 % recyclables

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469

MARTEAU À VIANDE EN BOIS

Revêtement en métal | Réf. E40150

Viande parfaite. L'escalope parfaite doit avoir une épaisseur régulière: aucun problème avec cet attendrisseur!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 10.5 cm, longueur 29 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- sans substances toxiques
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469



PLANCHE RONDE EN BOIS

Ø 20 cm | Réf. E40020

Ce magnifique plateau en bois est non seulement parfait comme assiette pour nos repas préférés, mais aussi comme planche à découper, planche de cuisine et dessous de plat.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 20 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- sans substances toxiques
- anti-bactériens
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469



PLANCHE UNIVERSELLE EN BOIS



Des spätzles faits à la main | Réf. E40214FSC

Des spätzles faits à la main: des spätzles de classe royale. Grâce au bords biseautés, la pâte peut être poussée facilement de la planche dans l'eau bouillante. Parfaite pour tous ceux qui aiment le traditionnel.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 14 cm, longueur 31 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- avec une longue poignée pour un bon maintien
- peut aussi être utilisée comme planche à découper ou dessous de plat
- sans substances toxiques
- anti-bactériens
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469

PLANCHE DE POIGNÉE EN BOIS



Planche à découper en bois avec une poignée

Réf. E43715

Pour servir, couper ou comme dessous de plat: cette planche de cuisine est un incontournable dans toutes les cuisines!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 17 cm, longueur 35 cm, hauteur 1.3 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- avec une longue poignée pour un bon maintien
- peut aussi être utilisée comme planche à découper ou dessous de plat
- sans substances toxiques
- anti-bactériens
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469



PLANCHE DE VIANDE EN BOIS

Une planche multifonctionnelle | Réf. E40443FSC

Anti-bactérienne, n'abîmant pas les lames de couteaux, 100 % en bois de hêtre européen certifié FSC®, avec une rigole pour le jus, planche à découper, planche pour servir, dessous de plat, nettoyage facile, facile d'entretien et durable. Qu'a-t-on besoin de plus?

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 25 cm, longueur 35 cm, hauteur 1.5 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- avec une rigole périphérique pour le jus pour recueillir les liquides
- peut aussi être utilisée comme planche à découper, plateau de service ou dessous de plat
- n'abîme pas les lames de couteaux
- sans substances toxiques
- anti-bactériens
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469



PLANCHE À PAIN EN BOIS AVEC GRILLE

Zéro miette | Réf. E40440FSC

La planche de cuisine pour un espace de cuisine propre. Comment est-ce que cela fonctionne? Placez le pain sur la planche de cuisine avec grille, coupez le pain, retirez la grille et éliminez les miettes.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 26 cm, longueur 36 cm, hauteur 2 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- avec une grille enlevable
- peut aussi être utilisée comme planche à découper, plateau de service ou dessous de plat
- n'abîme pas les lames de couteaux
- sans substances toxiques
- anti-bactériens
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469



PLANCHE À PAIN EN BOIS AVEC COUTEAU

Tout à portée de main | Réf. E40450FSC

Le couteau à pain placé directement au bord de la planche est pratique et toujours à portée de main. Les rainures pratiquées dans la planche permettent de découper proprement et sans miettes la baguette, le pain, les petits pains et plus encore.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 26 cm, longueur 37 cm, hauteur 2 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- peut aussi être utilisée comme planche à découper, plateau de service ou dessous de plat
- couteau à pain
- n'abîme pas les lames de couteaux
- sans substances toxiques
- anti-bactériens
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Swiss Made huile pour le bois | Réf. E175469



SWISS MADE HUILE POUR LE BOIS

50 ml | Réf. E175469

Nourrir et protéger le bois. Une application régulière empêche que les accessoires de cuisine en bois ne sèchent et ne se fendent ou se fissurent.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- huile à bois suisse
- contenu: 50 ml
- pour un usage alimentaire
- mise en bouteille par des personnes en emploi protégé en Suisse
- l'huile de bois Kisag est une huile poreuse, hydrofuge et régulatrice d'humidité pour un usage alimentaire
- pour du bois dans une cuisine intérieure ou extérieure



BOÎTE À PAIN PARIS



NOUVEAU

Couper & conserver | Réf. 52200-00

La planche à pain et la boîte à pain en bois de hêtre européen certifié FSC® peuvent être utilisées indépendamment l'une de l'autre et le couvercle peut être relevé. D'une élégance intemporelle, elle attire les regards dans toutes les cuisines ou sur un buffet et garde le pain frais plus longtemps grâce à une circulation de l'air optimale.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 26.5 cm, longueur 38.5 cm, hauteur 18 cm
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- Poignée: lamellé-collé / lasuré noir
- combinaison composée d'une planche à pain et d'une boîte à pain
- couvercle relevable
- les ouvertures fines assurent la ventilation
- pour un usage alimentaire
- **Nettoyage:** passer un chiffon humide.
Ne pas mettre au lave-vaisselle
- Fabriqué en Serbie



BOÎTE À PAIN
PARIS
Réf. 52200-00



3.0
EN
CUISINE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

RACLOIRS EN BOIS SET DE 2 E40177 L 6 cm L 29.5 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/10 A **3.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- Fabriqué en Europe**
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
 - 100 % recyclable



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

PLANCHE RONDE EN BOIS E40020 Ø 20 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/10 A **6.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- Fabriqué en Europe**
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
 - 100 % recyclable



SET CUILLÈRES EN BOIS SET DE 3 E40566 L 4/4.5 cm L 25/30 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/10 A **5.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- Fabriqué en Europe**
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
 - 100 % recyclable



PLANCHE UNIVERSELLE EN BOIS E40214FSC L 14 cm L 31 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/10 A **6.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- Fabriqué en Europe**
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
 - 100 % recyclable



MARTEAU À VIANDE EN BOIS E40150 L 10.5 cm L 29 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/20 A **12.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- Fabriqué en Europe**
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
 - pour un usage alimentaire



PLANCHE DE POIGNÉE EN BOIS E43715 L 17 cm L 35 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/10 A **9.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

- Fabriqué en Europe**
- en bois de hêtre européen certifié FSC®
 - 100 % recyclable



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

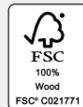
PLANCHE DE VIANDE EN BOIS E40443FSC L 25 cm L 35 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/7 A **19.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- 100 % recyclable



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

SWISS MADE HUILE POUR LE BOIS E175469 50 ml 1/6 A **9.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Suisse

- Nourrir et protéger le bois
- pour du bois dans une cuisine intérieure ou extérieure



PLANCHE À PAIN EN BOIS AVEC GRILLE E40440FSC L 26 cm L 36 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/10 A **35.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- 100 % recyclable



BOÎTE À PAIN PARIS 52200-00 L 26 cm L 38 cm H 18 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/1 A **59.95**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- lamellé-collé / lasuré noir



PLANCHE À PAIN EN BOIS AVEC COUTEAU E40450FSC L 26 cm L 37 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/10 A **45.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- en bois de hêtre européen certifié FSC®
- 100 % recyclable



USTENSILES DE CUISINE ARTISAN

ACCESSOIRES DURABLES

Pour les occasions spéciales ou l'utilisation quotidienne: nos ustensiles de cuisine en bois de noyer et bois d'érable certifié FSC sont toujours du meilleur effet. Et exactement ce qu'il faut pour conférer un peu de chaleur à une ambiance épurée. Chaque produit est unique en raison de son grain individuel. Avec leur esthétique intemporelle, nos accessoires en bois dessinés en Suisse constitueront des cadeaux durables à offrir aux gourmets.



ARTISAN CUTTING BOARD M

Tous les jours en service | Réf. 35303-00

Hacher ou couper avec un mouvement de balancier: avec leur surface résistante, nos planches à découper massives en bois de noyer européen et d'érable certifié FSC® sont prédestinées pour l'utilisation quotidienne dans la cuisine. La surface du bois reste toutefois suffisamment souple pour préserver la lame des couteaux hauts de gamme. Détails pratiques: les poignées moulées permettent de transporter la planche du poste de travail à la table en toute sécurité. Bien entendu, nos planches en bois peuvent être utilisées pour la préparation, mais également servir et présenter élégamment des aliments.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 22 cm, longueur 32 cm, hauteur 1.7 cm
- Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- avec poignées moulée
- sans substances toxiques et antibactérienne
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables
- Nettoyage: après utilisation, laver simplement à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.



CONSEIL D'ENTRETIEN

Huile pour le bois Kisag | Réf. E175469



ARTISAN CUTTING BOARD M
Réf. 35303-00

ARTISAN CUTTING BOARD L

Tous les jours en service | Réf. 35304-00

Hacher ou couper avec un mouvement de balancier: avec leur surface résistante, nos planches à découper massives en bois de noyer noir européen certifié FSC® sont prédestinées pour l'utilisation quotidienne dans la cuisine. La surface du bois reste toutefois suffisamment souple pour préserver la lame des couteaux hauts de gamme. Détails pratiques: les poignées moulées permettent de transporter la planche du poste de travail à la table en toute sécurité. La doté d'une rigole à jus récupère directement le liquide qui s'échappe de la viande, des fruits ou des légumes lors de la découpe – pour un travail propre. Bien entendu, nos planches en bois peuvent être utilisées pour la préparation, mais également servir et présenter élégamment des aliments.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 26 cm, longueur 36 cm, hauteur 1.7 cm
- Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- avec doté d'une rigole et poignées moulée
- sans substances toxiques et antibactérienne
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables
- Nettoyage: après utilisation, laver simplement à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

CONSEIL D'ENTRETIEN

Huile pour le bois Kisag | Réf. E175469



ARTISAN CUTTING BOARD L
Réf. 35304-00

ARTISAN CUTTING BOARD XL

NOUVEAU

Préparer & servir avec style | Réf. 35305-00

Hacher ou couper avec un mouvement de balancier: avec leur surface résistante, nos planches à découper massives en bois de noyer noir européen certifié FSC® sont prédestinées pour l'utilisation quotidienne dans la cuisine. La surface du bois reste toutefois suffisamment souple pour préserver la lame des couteaux hauts de gamme. Le modèle plus grand, l'ARTISAN Cutting Board XL, doté d'une rigole à jus récupère directement le liquide qui s'échappe de la viande, des fruits ou des légumes lors de la découpe – pour un travail propre. Bien entendu, nos planches en bois peuvent être utilisées pour la préparation, mais également servir et présenter élégamment des aliments.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 30 cm, longueur 40 cm, hauteur 1.7 cm
- Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- avec doté d'une rigole
- sans substances toxiques et antibactérienne
- pour un usage alimentaire
- 100 % recyclables
- Nettoyage: après utilisation, laver simplement à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.



CONSEIL D'ENTRETIEN

Huile pour le bois Kisag | Réf. E175469



ARTISAN CUTTING BOARD XL
Réf. 35305-00

ARTISAN SERVING BOWL

Un saladier – d'infinies possibilités | Réf. 35104-00

Certains ustensiles de cuisine ont le potentiel pour devenir vos alliés préférés. Le saladier polyvalent en bois de noyer européen certifié FSC® en fait indubitablement partie. Chaque exemplaire est unique en raison de sa veinure individuelle et de son toucher agréable. Le saladier permet également de présenter élégamment fruits, légumes, fruits à coque ou autres friandises. Il sera également du plus bel effet sur la table à manger ou comme objet décoratif dans le salon.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 25 cm, hauteur 9.5 cm
- Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- sans substances toxiques et antibactérienne
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables
- Nettoyage: après utilisation, laver simplement à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.



CONSEIL D'ENTRETIEN

Huile pour le bois Kisag | Réf. E175469



ARTISAN
SERVING BOWL
Réf. 35104-00

**ARTISAN
SERVING BOWL**
Réf. 35104-00



**ARTISAN
SALAD SERVER**
Réf. 35105-00

ARTISAN SALAD SERVER

Se servir avec style | Réf. 35105-00

Ces élégants couverts à salade en bois de noyer européen certifié FSC® est l'alternative moderne aux modèles classiques en acier inoxydable. Le duo pratique permet de mélanger, servir et dresser avec style les salades colorées et les plats de pâtes. En raison de leur longueur, les couverts à salade conviennent parfaitement aux saladiers plus profonds.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 7.2 cm, longueur 28 cm
- Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- sans substances toxiques et antibactérienne
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- 100 % recyclables
- Nettoyage: après utilisation, laver simplement à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle.



CONSEIL D'ENTRETIEN

Huile pour le bois Kisag | Réf. E175469



ARTISAN SALT & PEPPER MILL

BLACK WALNUT

Faites le plein de saveurs en cuisine | Réf. 32600-00

L'ARTISAN Salt&Pepper Mill se distingue par sa conception suisse minimaliste et son moulin en céramique CrushGrind® robuste, qui sublime les notes gustatives de chaque épice.

Le moulin en céramique étant conçu sans barre de broyage, l'ARTISAN Salt&Pepper Mill peut contenir un volume plus important d'épices.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 7.2 cm, longueur 28 cm
- Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- moulin en céramique CrushGrind®
- degré de mouture réglable: de poudre fine à gros grains
- pour le remplissage, il vous suffit de retirer la tête
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- Pour nettoyer, essuyez avec un chiffon humide
- Traitez régulièrement avec l'huile de bois Kisag Swiss Made



REMARQUE

avant de verser une nouvelle épice dans le réservoir, veillez à moudre un peu de sel gros pour éliminer les résidus

ARTISAN
SALT&PEPPER MILL
BLACK WALNUT
Réf. 32600-00



ARTISAN
SALT&PEPPER MILL
MAPLE
Réf. 32601-00

ARTISAN SALT & PEPPER MILL

MAPLE

Faites le plein de saveurs en cuisine | Réf. 32601-00

L'ARTISAN Salt&Pepper Mill se distingue par sa conception suisse minimaliste et son moulin en céramique CrushGrind® robuste, qui sublime les notes gustatives de chaque épice.

Le moulin en céramique étant conçu sans barre de broyage, l'ARTISAN Salt&Pepper Mill peut contenir un volume plus important d'épices.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 7.2 cm, longueur 28 cm
- Matériau: bois d'érable européen certifié FSC® (serbie)
- moulin en céramique CrushGrind®
- degré de mouture réglable: de poudre fine à gros grains
- pour le remplissage, il vous suffit de retirer la tête
- pour un usage alimentaire
- traitées avec de l'huile naturelle
- Pour nettoyer, essuyez avec un chiffon humide
- Traitez régulièrement avec l'huile de bois Kisag Swiss Made



REMARQUE
avant de verser une nouvelle épice dans le réservoir, veillez à moudre un peu de sel gros pour éliminer les résidus

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

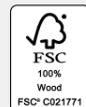
ARTISAN CUTTING BOARD M 35303-00 L 22 cm L 32 cm bois de noyer noir cert. FSC® 1/6 A **49.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- Matériau: Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- 100 % recyclable



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

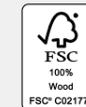
ARTISAN SERVING BOWL 35104-00 Ø 25 cm H 9.5 cm bois de noyer noir cert. FSC® 1/1 A **69.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- Matériau: Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- 100 % recyclable



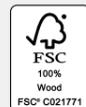
ARTISAN CUTTING BOARD L 35304-00 L 26 cm L 36 cm bois de noyer noir cert. FSC® 1/6 A **59.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- Matériau: Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- 100 % recyclable



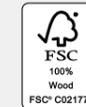
ARTISAN SALAD SERVER 35105-00 L 7.2 cm L 28 cm bois de noyer noir cert. FSC® 1/1 A **19.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- Matériau: Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- 100 % recyclable



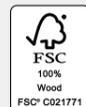
ARTISAN CUTTING BOARD XL 35305-00 L 30 cm L 40 cm bois de noyer noir cert. FSC® 1/6 A **69.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- Matériau: Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- 100 % recyclable



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

ARTISAN SALT&PEPPER MILL BLACK WALNUT

32600-00

L 6 cm
L 20 cm

bois de noyer
noir cert. FSC®

1/4

A

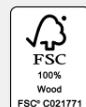
49.00

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- Matériau: Matériau: bois de noyer noir européen certifié FSC® (serbie)
- moulin en céramique CrushGrind®
- pour un usage alimentaire



ARTISAN SALT&PEPPER MILL MAPLE

32601-00

L 6 cm
L 20 cm

bois d'érable
cert. FSC®

1/4

A

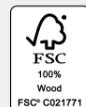
49.00

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Fabriqué en Europe

- Matériau: bois d'érable européen certifié FSC® (serbie)
- moulin en céramique CrushGrind®
- pour un usage alimentaire



ARTISAN SALT&PEPPER MILL BLACK WALNUT
Réf. 32600-00



LE SOIN DU BOIS

POUR QUE LE BOIS CONSERVE TOUTE SA SUPERBE

Pour que vous puissiez profiter durablement de votre nouvelle pièce d'exception fabriquée main, nous avons conçu une huile d'entretien du bois spéciale, fabriquée en Suisse et autorisée pour un usage alimentaire. Celle-ci constitue le soin bien-être idéal pour vos ustensiles en bois, en particulier ceux de votre cuisine. L'huile d'entretien protège en profondeur, souligne le veinage naturel, prévient la pénétration de l'eau et les décolorations en cas d'usage régulier, et empêche la formation de fissures. Les variations de forme et de couleur sont normales; elles soulignent l'aspect naturel du bois et confèrent à chaque pièce son caractère unique.

LES CHOSES À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

- + nettoyer le bois avec du liquide vaisselle et une brosse
- + huiler régulièrement le bois
- + déposer l'huile sur un chiffon
- + ne pas frictionner le bois s'il est humide
- + laisser agir la nuit de préférence
- + étirer l'huile résiduelle avec un papier absorbant
- couper avec des objets tranchants peut laisser des traces
- le contact avec des aliments humides peut causer des décolorations du bois
- ne jamais plonger le bois dans l'eau ni le laisser tremper
- ne pas mettre au lave-vaisselle





4.0 GASTRO

4.0

GASTRO

4.0 GASTRO



4.1 GASTRO MIXEUR PLONGEANT 334

LES MIXEURS PLONGEANTS GASTRO	
MIXEUR PLONGEANT MAISON & GASTRO	
MIXEUR PLONGEANT GASTRO – 40 CM	
MIXEUR PLONGEANT GASTRO – 50 CM	
MIXEUR PLONGEANT KISAG – COMPARAISON	
APERÇU DES PRIX	342-343

4.2 GASTRO OUTILS DE CUISINE 344

OUVRE-BOÎTES DE PROFESSIONNEL	
BONZER EAZICLEAN® – 41 CM	
BONZER EAZICLEAN® – 64 CM	
BONZER CANMASTER EAZICLEAN® – 64 CM	
PRESSE À VERMICELLES	
PRESSE À VERMICELLES À MAIN	
ETAGÈRE À VERRES	
APERÇU DES PRIX	354-357

LES MIXEURS PLONGEANTS

FORTS COMME UNE HÉLICE – MIXER ET RÉDUIRE EN PURÉE AU PLUS HAUT NIVEAU

Les mixeurs plongeurs signés Kisag sont si puissants et robustes qu'ils peuvent largement rivaliser avec une grosse machine de cuisine. Là où les autres mixeurs plongeurs ont, sifflé la mi-temps avec un léger bourdonnement, les modèles Kisag offrent une performance admirable à long terme. Avec leur moteur puissant et une durée de fonctionnement maximale de 8 à 15 minutes (selon le type d'appareil), ils supportent un fonctionnement en continu, et s'avèrent donc parfaits pour le secteur de la restauration.

Par ailleurs, ces appareils offrent suffisamment de puissance pour broyer également des fruits, des légumes, des herbes ou des noix. Tous les modèles affichent un design ergonomique et peuvent être utilisés avec une seule main. Deux niveaux de vitesse différents permettent de travailler des aliments ou préparations avec des consistances différentes, et de les réduire en purée de manière plus ou moins grossière.

RIEN NE LES ARRÊTE – CAR QUALITÉ SUISSE OBLIGE

Il existe un certain nombre d'ustensiles de cuisine auxquels il est possible de renoncer en toute tranquillité. Le mixeur plongeur est loin d'en faire partie et ne doit en aucun cas manquer à l'appel dans une cuisine bien équipée. Avec lui, vous pouvez préparer une multitude de plats raffinés en un tour de main. Par ailleurs, les mixeurs plongeurs ont un avantage que les mixeurs classiques n'ont pas. Les aliments ou préparations peuvent être broyés directement dans la casserole ou un bol, sans devoir une nouvelle fois les transvaser. Grâce à leur puissance d'agitation exceptionnellement forte et au couteau universel, multifonctionnel, les mixeurs plongeurs de Kisag offrent de multiples possibilités d'utilisation, que ce soit pour mixer et réduire en purée ou fouetter de la crème, pour des veloutés, des sauces épaisses, des coulis de fruits, des smoothies, du pesto, de la sauce piquante, du houmous, de la mayonnaise et des vinaigrettes. Quiconque a déjà expérimenté cet appareil de cuisine génial, ne voudra plus s'en passer.



4.1

MIXEUR
PLONGEANT

4.0

GASTRO

MIXEUR PLONGEANT MAISON & GASTRO

20 CM

Pour les cuisiniers amateurs et les restaurateurs
Réf. 8220

Pour les passionnés de cuisine et les restaurateurs

Le mixeur plongeant 20 cm de Kisag peut fonctionner en continu jusqu'à 8 minutes et possède deux vitesses qui peuvent être contrôlées depuis la poignée. Grâce au moteur puissant, l'appareil peut atteindre les 20 000 tours par minute et vient facilement à bout d'une quantité de 20 litres.

Parfait lorsque vous devez cuisiner pour beaucoup de personnes. Également pratique: le câble de 2 mètres et le support mural adapté.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 38 cm
- 230 VAC/250 Watt, 50 Hz
- 2 vitesses: 20 000 / 15 000 tr/min.
- quantités transformées jusqu'à 20 L
- fonctionnement continu jusqu'à 8 min.
- profondeur d'immersion 20 cm
- poids 1.2 kg
- complet avec support mural & câble de 2 m



Profondeur
d'immersion
20 cm



MIXEUR PLONGEANT
MAISON & GASTRO
Réf. 8220

Soupe de mousse
de potiron

4.1

MIXEUR
PLONGEANT

4.0

GASTRO

MIXEUR PLONGEANT GASTRO

40 CM

Pour les restaurateurs | Réf. 8209

Développé pour une utilisation continue dans la restauration

Le mixeur plongeant Gastro 40 cm de Kisag peut fonctionner en continu jusqu'à 15 minutes et possède deux vitesses qui peuvent être contrôlées depuis la poignée. La puissance du moteur est également à la hauteur des espérances: l'appareil peut atteindre 17 000 tours par minute et peut traiter jusqu'à 150 litres. Également pratique: le câble flexible de 4 mètres et le support mural fourni.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 66 cm
- 230 VAC/550 Watt, 50 Hz
- entièrement en acier inoxydable
- 2 vitesses: 17 000 / 14 000 tr/min.
- quantités transformées jusqu'à 150 L
- fonctionnement continu jusqu'à 15 min.
- profondeur d'immersion 40 cm
- poids 3.8 kg
- complet avec support mural & câble de 4 m



Profondeur
d'immersion
40 cm



MIXEUR
PLONGEANT
GASTRO 40 CM
Réf. 8209



MIXEUR PLONGEANT GASTRO

50 CM

Pour les restaurateurs | Réf. 8210

Pilon électrique avec puissance maximale

Développé par les professionnels pour les professionnels: le mixeur plongeant 50 cm Kisag est indispensable à toutes les grandes cuisines. Il a été conçu pour les utilisations prolongées pouvant aller jusqu'à 15 minutes et a deux vitesses. Le moteur peut atteindre sans mal 17 000 tours par minute et peut traiter jusqu'à 200 litres. Le câble d'alimentation flexible de 4 mètres offre suffisamment de liberté de mouvement. Un support mural pratique est inclus.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 76 cm
- 230 VAC/550 Watt, 50 Hz
- entièrement en acier inoxydable
- 2 vitesses: 17 000 / 14 000 tr/min.
- quantités transformées jusqu'à 200 L
- fonctionnement continu jusqu'à 15 min.
- profondeur d'immersion 50 cm
- poids 4 kg
- complet avec support mural & câble de 4 m



Profondeur
d'immersion
50 cm



MIXEUR
PLONGEANT
GASTRO 50 CM
Réf. 8210



MIXEUR PLONGEANT COMPARAISON



**MIXEUR PLONGEANT
MAISON & GASTRO**



**MIXEUR PLONGEANT
GASTRO 40 CM**



**MIXEUR PLONGEANT
GASTRO 50 CM**

	MIXEUR PLONGEANT MAISON & GASTRO	MIXEUR PLONGEANT GASTRO 40 CM	MIXEUR PLONGEANT GASTRO 50 CM
DIMENSION / PROFONDEUR D'IMMERSION	38 CM / 20 CM	66 CM / 40 CM	76 CM / 50 CM
PERFORMANCE	230 VAC / 550 Watt, 50 Hz	230 VAC / 550 Watt, 50 Hz	230 VAC / 550 Watt, 50 Hz
VITESSES	20 000 / 15 000 tr/min.	17 000 / 14 000 tr/min.	17 000 / 14 000 tr/min.
QUANTITÉS TRANSFORMÉES	20 L	150 L	200 L
FONCTIONNEMENT CONTINU	8 min.	15 min.	15 min.
POIDS	1.2 kg	3.8 kg	4 kg
COMPLET AVEC SUPPORT MURAL & CÂBLE	✓ / 2 m	✓ / 4 m	✓ / 4 m

4.1

MIXEUR
PLONGEANT

4.0

GASTRO

Produit	Réf. d'article	Grösse / Gewicht	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

MIXEUR PLONGEANT MAISON & GASTRO	8220	L 38 cm 1.2 kg	acier inox	1/1	G	299.00
---	-------------	-------------------	------------	-----	---	---------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Pour les passionnés de cuisine et les restaurateurs

- 230 VAC/250 Watt, 50 Hz
- 2 vitesses: 20 000 / 15 000 tr/min.
- quantités transformées jusqu'à 20 L
- fonctionnement continu jusqu'à 8 min.
- profondeur d'immersion 20 cm
- complet avec support mural & câble de 2 m



COUPEAU ÉTOILE	8220210	Ø 3.8 cm	acier inox	1/1	ET	19.00
-----------------------	----------------	----------	------------	-----	----	--------------

COUPEAU POUR BLANC D'OEUF	8220211	Ø 3.8 cm	acier inox	1/1	ET	19.00
----------------------------------	----------------	----------	------------	-----	----	--------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Pour les passionnés de cuisine et les restaurateurs | Réf. 8220

Le coupeau multifonctionnel, efficace et polyvalent : Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant pour mélanger, hacher, réduire en purée, fouetter et remuer les ingrédients.



COUPEAU ÉTOILE	8210210	Ø 5.2 cm	acier inox	1/1	ET	35.00
-----------------------	----------------	----------	------------	-----	----	--------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Appareil puissant pour professionnels | Réf. 8209/ 8210

Il permet de transformer en un tour de main des fruits en jus ou en purée, de préparer des desserts et des smoothies, de réduire des sauces et des soupes en purée, de mixer des oignons et des noix, etc. et bien plus encore.



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

MIXEUR PLONGEANT 40 CM	8209	L 66 cm 3.8 kg	acier inox	1/1	G	799.00
-------------------------------	-------------	-------------------	------------	-----	---	---------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Développé pour une utilisation continue dans la restauration

- 230 VAC/550 Watt, 50 Hz, entièrement en acier inoxydable
- 2 vitesses: 17 000 / 14 000 tr/min.
- quantités transformées jusqu'à 150 L
- fonctionnement continu jusqu'à 15 min.
- profondeur d'immersion 40 cm
- complet avec support mural & câble de 4 m



MIXEUR PLONGEANT 50 CM	8210	L 76 cm 4 kg	acier inox	1/1	G	899.00
-------------------------------	-------------	-----------------	------------	-----	---	---------------

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Développé pour une utilisation continue dans la restauration

- 230 VAC/550 Watt, 50 Hz, entièrement en acier inoxydable
- 2 vitesses: 17 000 / 14 000 tr/min.
- quantités transformées jusqu'à 200 L
- fonctionnement continu jusqu'à 15 min.
- profondeur d'immersion 50 cm
- complet avec support mural & câble de 4 m



GASTRO OUTILS DE CUISINE

RECOMMANDÉ PAR DES CUISINIERS ET CUISINIÈRES PROFESSIONNELS

Kisag est spécialisé depuis plus de 80 ans dans la fabrication d'ustensiles de cuisine pour la restauration. Nos mixeurs-plongeurs, ouvre-boîtes et presses destinées à la gastronomie sont robustes, convainquent par leur forte puissance et sont des outils fiables, qui simplifient le travail quotidien à l'hôtel, au restaurant et dans les entreprises de restauration en général.

4.2

GASTRO OUTILS
DE CUISINE



4.0

GASTRO



**BONZER
EAZICLEAN®**
41 cm | Réf. 7079



OUVRE-BOÎTES DE PROFESSIONNEL

41 CM

BONZER EAZICLEAN® | Réf. 7079

Plus d'hygiène et d'efficacité dans la cuisine

Les ouvre-boîtes de la série Eaziclean® développés en Grande-Bretagne par Bonzer ont fait leurs preuves dans le cadre d'une utilisation professionnelle et quotidienne dans les grandes cuisines, les hôpitaux et les restaurants du monde entier.

Tous les modèles Eaziclean® sont certifiés NSF et disposent d'une attache rapide brevetée du bloc de lame. Le bloc de lame peut être enlevé rapidement et facilement grâce à une poignée pour un nettoyage facile et efficace, par exemple au lave-vaisselle. La lame et la roue dentée spécialement trempées peuvent si besoin être changées rapidement et facilement sans outils.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 41 cm
- tige, revêtement, lame et roue dentée Ø 25 mm entièrement en acier inoxydable
- bloc de lame en métal
- manivelle en plastique renforcée à la fibre de verre
- pour les boîtes de conserve jusqu'à 36 cm de hauteur



OUVRE-BOÎTES DE PROFESSIONNEL

64 CM

BONZER EAZICLEAN® | Réf. 7078

Une ouverture rapide, simple et sûre

Tous les types de boîtes de conserve peuvent être ouverts facilement et sans effort, qu'elles soient rondes, carrées, ovales ou bosselées. La géométrie spéciale du mécanisme d'ouverture empêche la création de copeaux métalliques et de bords tranchants, empêchant ainsi les risques de blessure.

Tous les modèles Eaziclean® sont certifiés NSF et disposent d'une attache rapide brevetée du bloc de lame. Le bloc de lame peut être enlevé rapidement et facilement grâce à une poignée pour un nettoyage facile et efficace, par exemple au lave-vaisselle. La lame et la roue dentée spécialement trempées peuvent si besoin être changées rapidement et facilement sans outil.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 64 cm
- tige, revêtement, lame et roue dentée Ø 25 mm entièrement en acier inoxydable
- bloc de lame en métal
- manivelle en plastique renforcée à la fibre de verre
- pour les boîtes de conserve jusqu'à 56 cm de hauteur



64 CM

BONZER CANMASTER EAZICLEAN® | Réf. 7074

Plus d'hygiène et d'efficacité dans la cuisine

Les ouvre-boîtes de la série Eaziclean® développés en Grande-Bretagne par Bonzer ont fait leurs preuves dans le cadre d'une utilisation professionnelle et quotidienne dans les grandes cuisines, les hôpitaux et les restaurants du monde entier.

Tous les modèles Eaziclean® sont certifiés NSF et disposent d'une attache rapide brevetée du bloc de lame. Le bloc de lame peut être enlevé rapidement et facilement grâce à une poignée pour un nettoyage facile et efficace, par exemple au lave-vaisselle. La lame et la roue dentée spécialement trempées peuvent si besoin être changées rapidement et facilement sans outils.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: longueur 64 cm
- tige, revêtement, lame et roue dentée Ø 40 mm entièrement en acier inoxydable
- bloc de lame en métal
- manivelle en plastique renforcée à la fibre de verre
- pour les boîtes de conserve jusqu'à 56 cm de hauteur



ETAGÈRE À VERRES

Peu encombrante et pratique | Réf. 4404

Cette étagère à verres a été conçue spécialement pour la restauration. Elle est idéale pour les restaurants, les cafés, les bars mais aussi les cantines et les hôpitaux.

L'étagère à verres est basée sur le principe modulaire et peut être transformée en un rien de temps en différentes hauteurs et distances. Chaque plaque pivote facilement et permet d'avoir à portée de main jusqu'à 200 verres.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- réglable individuellement: 49 cm, 71 cm ou 94 cm
- 8 mm d'épaisseur
- système de rotation avec un double roulement à billes
- tiges filetées: acier chromé



PRESSE À VERMICELLES

Desserts raffinés en un rien de temps | Réf. 7017

La presse Kisag est idéale pour une utilisation professionnelle dans les cuisines des restaurants et les pâtisseries.

Préparer des vermicelles frais et appétissants en un rien de temps et de manière hygiénique!

COMMENT EST-CE QUE CELA FONCTIONNE?

1. Mettre le mélange à vermicelles dans le tube de remplissage.
2. Faire pivoter le tube de remplissage.
3. Presser! Le tour est joué!

Facile et pratique.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 26 cm, profondeur 32 cm, hauteur 88 cm
- fonte d'aluminium solide
- tube de remplissage pivotant
- faciles d'entretien: la plaque de pression et le tube de remplissage peuvent être enlevés
- revêtement de surface convenant à un usage alimentaire
- 2 moules interchangeable pour les portions ou de la pâtisserie
- 8-10 portions par remplissage



PRESSE À VERMICELLES À MAIN

Simple et créatif | Réf. 7018

De délicieux vermicelles ou des spaghettis comme chez le glacier? Aucun problème avec la presse manuelle à vermicelles de Kisag.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 24 cm, profondeur 7.5 cm, hauteur 25.5 cm
- poids 1.57 kg
- 2 motifs de moulage: 2 et 3 mm inclus
- volume de remplissage 800 g
- acier inoxydable
- lavable au lave-vaisselle



**PRESSE À
VERMICELLES
À MAIN**
Réf. 7018

4.2

GASTRO OUTILS
DE CUISINE

4.0

GASTRO

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

BONZER EAZICLEAN® 41 CM 7079 L 41 cm acier inox 1/1 G **219.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Ouvre-boîte de professionnel

- tige, revêtement, lame et roue dentée Ø 25 mm entièrement en acier inoxydable
- bloc de lame en métal
- manivelle en plastique renforcée à la fibre de verre
- pour les boîtes de conserve jusqu'à 36 cm de hauteur



BONZER CANMASTER EAZICLEAN® 64 CM 7074 L 64 cm acier inox 1/1 G **439.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Plus d'hygiène et d'efficacité dans la cuisine

- tige, revêtement, lame et roue dentée Ø 40 mm entièrement en acier inoxydable
- bloc de lame en métal
- manivelle en plastique renforcée à la fibre de verre
- pour les boîtes de conserve jusqu'à 56 cm de hauteur



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

BONZER EAZICLEAN® 64 CM 7078 L 64 cm acier inox 1/1 G **229.00**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



Plus d'hygiène et d'efficacité dans la cuisine

- tige, revêtement, lame et roue dentée Ø 25 mm entièrement en acier inoxydable
- bloc de lame en métal
- manivelle en plastique renforcée à la fibre de verre
- pour les boîtes de conserve jusqu'à 56 cm de hauteur



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

PRESSE À VERMICELLES

7017

L 26 cm
H 88 cm

fonte
d'aluminium

1/1

G

775.00

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Facile et pratique

- fonte d'aluminium solide
- tube de remplissage pivotant
- facile d'entretien: la plaque de pression et le tube de remplissage peuvent être enlevés
- revêtement de surface convenant à un usage alimentaire
- 2 moules interchangeables pour les portions ou de la pâtisserie
- 8-10 portions par remplissage



PRESSE À VERMICELLES À MAIN

7018

L 24 cm
H 25.5 cm

acier inox

1/1

G

179.00

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Simple et créatif

- peu d'espace requis
- 2 motifs de moulage: 2 et 3 mm inclus
- volume de remplissage 800 g
- acier inoxydable
- lavable au lave-vaisselle



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

ETAGÈRE À VERRES

4404

49 / 71
ou 94 cm

verre

1/1

G

890.00

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



Le lot contient

- 4 plaques de verre avec Ø 60 cm, Ø 55 cm, Ø 50 cm, Ø 45 cm
- 1 tige filetée de 23,5 cm
- 2 tiges filetées de 47 cm
- 1 bouchon d'arrêt
- 1 pied chromé
- 1 plaque de recouvrement
- 4 support
- 1 écrou avec bague de blocage
- 3 morceaux de mousse
- 1 notice de montage



5.0 MONDE DE KISAG



5.1 **À PROPOS DE NOUS** 376

BOUGER ENSEMBLE

NOTRE HISTOIRE

SWISS MADE

KISAG & VEBO – SOCIAL RESPONSIBILITY

SOCIAL MEDIA

DÉGUSTATIONS ET SALONS

RECETTES

5.2 **KISAG INFORMATIONS** 390

CONDITIONS GÉNÉRALES DE KISAG –

CONDITIONS DE VENTE ET DE PRESTATION

CONDITIONS DE LIVRAISON

MENTIONS LÉGALES / DROITS D'AUTEUR

BOUGER ENSEMBLE

NOUS DONNONS PLUS DE PLAISIR À CUISINER – DEPUIS 1945

Depuis 80 ans, nous créons des expériences liées à la cuisine et des histoires qui resteront dans les mémoires – et avec ce catalogue, vous avez l'histoire de Kisag entre les mains. Grâce à des innovations continues, nous développons en permanence l'expérience culinaire des cuisiniers amateurs ambitieux comme des cuisiniers professionnels et suscitons l'enthousiasme des clients, dans l'esprit de notre longue tradition et la qualité suisse.

Avec vous, ainsi qu'avec nos chers clients, partenaires, fournisseurs et collaborateurs loyaux, nous avançons et pouvons ainsi prouver chaque jour nos valeurs (innovation, qualité, diversité et inclusion, durabilité et fiabilité), les pierres angulaires de notre culture d'entreprise.



NOTRE HISTOIRE

DES IDÉES INNOVANTES POUR LA CUISINE – DEPUIS 1945

Derrière la fondation de la société Kisag AG se cache une tête créative dotée d'un esprit d'innovation remarquable. Lorsque Walter Kissling fonda la société Kisag AG en 1945 dans la commune suisse de Bellach, située non loin de Soleure, il était encore loin de se douter qu'il allait marquer la vie de nombreux foyers suisses sur plusieurs générations, avec ses idées innovantes.

Walter Kissling a commencé par le recyclage des déchets d'aluminium destiné à l'extraction d'aluminium pur. Cet aluminium, il l'a ensuite utilisé pour développer des produits du domaine ménager. Au sein de la fonderie rattachée, le créateur s'est alors mis à fabriquer des coupe-frites, des presse-fruits, des éplucheuses à pommes de terre et des poêles en fonte d'aluminium à parois fines. À l'époque où la technologie dans le domaine des appareils de cuisine n'en n'était qu'à ses débuts, il s'agissait de véritables produits high-tech.

Grâce à l'esprit novateur de Kissling, très vite, de nombreuses innovations ont suivi: le début des années 50 marque le lancement de la production d'autocuiseurs avec une soupape de surpression brevetée. Ensuite, des poêles avec thermomètre intégré, le siphon Kisag breveté en 1958 pour la fabrication de crème fouettée et doté d'un système de cartouche développé en interne ainsi qu'un brûleur à gaz pour réchauds et laboratoires leur ont emboîté le pas.

Très vite, les siphons à crème se sont vendus comme des petits pains, avec un volume de vente de l'ordre du million dans les décennies qui suivirent. Le «siphon Kisag» est donc devenu pour beaucoup l'incarnation du siphon à crème.

Aujourd'hui encore, cette gamme de produits est un élément essentiel de Kisag, notamment en raison de ses champs d'application divers et variés en cuisine. Outre le traitement du métal, le traitement du plastique aussi a été développé, et l'assortiment élargi avec l'arrivée d'ouvre-boîtes, de cuillères de cuisine, d'éplucheuses, de maryses et de tout un tas d'autres ustensiles de cuisine pratiques. Désormais, Kisag exporte ses produits dans près de 20 pays et produit également pour d'autres marques connues, à titre de fabricant FEO.

DE L'ENTREPRISE FAMILIALE À LA COOPÉRATIVE

Au début des années 80, Albert Brüngger a repris les rênes de l'entreprise familiale fondée par Walter Kissling 80 ans plus tôt, puis les a confiées à la deuxième génération en la personne de Urs Brüngger à compter de 1995. Avec la vente de la société Kisag à la coopérative VEBO en 2017, une solution optimale pour toutes les parties prenantes a été trouvée pour la suite des aventures. Depuis, la société Kisag poursuit son histoire comme elle l'avait commencée, et tous les emplois sur site ont pu être préservés.

80 ANS DE KISAG

Lorsque Walter Kissling fonda la fonderie dans la commune suisse de Bellach en 1945, l'avenir de l'entreprise restait encore à écrire. Aujourd'hui, exactement 80 ans plus tard, on cuisine, on prépare, on cuit et on agrémente avec les produits de Kisag dans presque tous les foyers suisses. Kisag est parvenue à s'établir à titre de marque synonyme de qualité fiable et d'inventions utiles pour la cuisine, au sein et par-delà les frontières suisses.

Et celle qui produit tout un tas d'appareils de cuisine divers et variés, de la maryse jusqu'au siphon et mixeur plongeant pour la restauration, en passant par l'appareil à fondue. Cette voie du succès, nous avons pu la suivre avant tout grâce à nos collaboratrices et collaborateurs qui ont grandement contribué à la réussite de l'entreprise et avec lesquels nous formons une grande famille. C'est pourquoi nous profitons de ce bel anniversaire pour leur dire un grand MERCI. MERCI à tous ceux et celles qui nous ont accompagnés et continueront de nous accompagner dans ce voyage. Et qui, chaque jour, se tiennent à nos côtés avec de bons conseils et une multitude d'idées précieuses.

Nous sommes impatients de vivre les prochaines années ensemble!

Merci!



SWISS MADE



KISAG SOUTIENT LA PRODUCTION SUISSE...

... et est convaincue que celle-ci peut être préservée avec des produits innovants, de haute qualité et un excellent rapport qualité-prix. L'entreprise travaille aujourd'hui en collaboration avec près de 100 sous-traitants originaires de Suisse, d'Europe et d'autres pays.

Toutefois, le montage des appareils tels que les mixeurs ou les brûleurs à gaz pour appareils à fondue est toujours réalisé dans ses propres ateliers à Bellach. Tout comme la fabrication en série de nombreux ustensiles de cuisine ainsi que le développement de nos produits. C'est essentiel car il n'y a qu'ainsi que nous pouvons garantir une haute qualité uniforme de nos produits.

Le site de production suisse sert ici non seulement de label de qualité non équivoque, mais se veut également déterminant pour le bilan carbone, car ainsi, nous renonçons, dans la mesure du possible, à de longs trajets de transport. Un comportement responsable et respectueux de l'environnement, avec pour objectif la préservation des ressources, est pour nous une évidence. Par conséquent, l'intégralité de la consommation électrique chez Kisag est à 100 % couverte par l'énergie hydraulique suisse.

KISAG & VEBO

SOCIAL RESPONSIBILITY

Depuis 2017, Kisag fait partie du groupe VEBO, qui s'engage pour la formation et l'intégration professionnelle de personnes atteintes dans leur santé.

Notre objectif est de développer davantage les emplois protégés dans les secteurs de la production, de l'assemblage et du conditionnement d'ustensiles pour la cuisine, en facilitant l'accès des personnes en situation de handicap au marché du travail. Outre l'intégration, nous accordons aussi une grande importance au développement durable. En concevant nos produits, nous choisissons des matériaux respectueux de l'environnement, veillons à une production à faible émission et pensons toujours à la revalorisation de nos produits en fin de vie.



DÉTAILS

socialresponsibility.ch



SOCIAL MEDIA

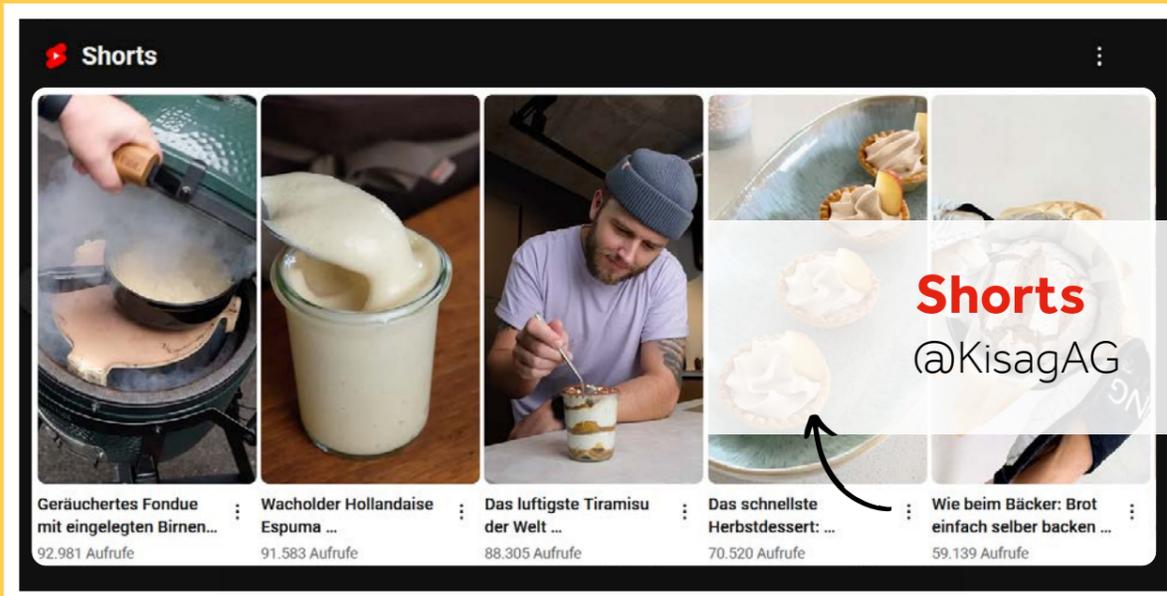
UNE SOURCE D'INSPIRATION NUMÉRIQUE

Vous aimez découvrir de nouvelles idées culinaires et tester les dernières tendances en matière de cuisine? Suivez Kisag sur les différents réseaux sociaux tels que YouTube (plus de 300' 000 abonnés), Pinterest, LinkedIn, TikTok, Facebook ou Instagram.

Vous y trouverez chaque jour de l'inspiration pour vos créations, des conseils et des astuces pour l'utilisation de nos appareils et accessoires de cuisine haut de gamme, ainsi que des aperçus des coulisses.

follow us!

Suis nous sur YouTube



Suis nous sur Instagram



Facebook





Joy of cooking!

DÉGUSTATIONS ET SALONS

SÉDUIRE LES CLIENTS AVEC GOÛT

Kisag vous offre de nombreuses possibilités de convaincre les clients de nos produits au POS – par des dégustations en live, sur place en filiale. Nous nous ferons un plaisir de les organiser pour vous et de vous aider à les réaliser. Avons-nous suscité votre intérêt? Ecrivez-nous à kisag@kisag.ch ou appelez-nous au 032 617 32 60.

Venez également nous rendre visite lors de salons professionnels comme Igeho à Bâle ou Ambiente à Francfort, où nous présentons régulièrement des nouveautés et des produits phares.

5.1

À PROPOS
DE NOUS

5.0

MONDE
DE KISAG

RECETTES DE KISAG

UNE CUISINE SIMPLE ET CRÉATIVE

Vous êtes à la recherche de nouvelles idées de recettes créatives? Rendez-vous sur la page des recettes sur la boutique en ligne ou YouTube et trouvez des idées de cuisine inspirantes pour tous les goûts, les degrés de difficulté et les événements!

Nos créations vous montrent à quel point cuisiner avec Kisag peut être varié – des entrées, des desserts, des boissons, des pâtisseries, des espumas jusqu'aux délicieux plats préparés au wok.

Toutes les
recettes



Amuse-toi bien !

Conditions générales de Kisag AG

Conditions de vente et de prestation

1. Généralités

- 1.1. Les présentes conditions générales (ci-après appelées «CG») font partie intégrante de l'ensemble des contrats relatifs à la vente, à la livraison et autres services (y compris les réparations) conclus entre Kisag AG (ci-après appelé «Kisag») et le client ou ses ayants droit (ci-après appelé «Client»). Elles s'appliquent dès que le Client achète des produits Kisag ou a recours à des services.
- 1.2. Le client ne peut céder les droits et obligations qui découlent d'un contrat à un tiers qu'avec l'accord écrit de Kisag.
- 1.3. La version des CG en vigueur à la date de la commande s'applique. Kisag peut à tout moment procéder à des modifications des présentes CG, la nouvelle version des CG s'applique à l'ensemble des contrats conclus après son entrée en vigueur. Les CG de Kisag en vigueur s'appliquent également aux commandes supplémentaires et/ou ultérieures du Client.
- 1.4. Kisag ne doit se soumettre aux CG ou autres règlements du Client ainsi que les accords qui dérogent aux présentes CG que lorsqu'elle les a expressément reconnues par écrit. De même, les présentes CG s'appliquent exclusivement si Kisag exécute la livraison ou la prestation sans réserve après avoir eu connaissance de conditions contraires ou divergentes aux présentes CG.

2. Offre et conclusion du contrat

- 2.1. L'ensemble des offres de Kisag ainsi que les informations, illustrations etc. contenues dans la liste de prix, les documents imprimés, prospectus et sur Internet sont à titre indicatif tant que Kisag ne soumet pas une offre explicite. Il peut y avoir des différences entre les produits commandés et les produits reçus, notamment en ce qui concerne la qualité, le coloris, les dimensions etc.
- 2.2. Toute offre soumise par Kisag est valable 30 jours.
- 2.3. Si le Client passe commande (par e-mail, téléphone etc.), celle-ci est considérée comme une demande et est contraignante jusqu'à son acceptation ou sa non-acceptation par Kisag.
- 2.4. La conclusion du contrat s'effectue par l'acceptation de la demande par Kisag. Pour la marchandise en stock et les petites commandes, l'acceptation s'effectue directement via l'envoi du produit commandé. En règle générale, aucune confirmation de commande écrite n'est envoyée. Pour les commandes importantes et spécifiques, une confirmation de commande est envoyée.
3. Prix et conditions de paiement
- 3.1. Sauf disposition contraire, tous les prix s'entendent en francs suisses. Sur la liste des prix brutes destinée aux clients privés, la TVA est incluse dans le prix. La liste des prix nets est calculée sans la TVA. Les frais annexes, tels que les frais de port, d'emballage, de transport ou d'assurance, droits de douane, frais d'exportation, de transit, d'importation et autres frais sont à la charge du Client. Les prix indiqués au moment de la confirmation de commande s'appliquent, sauf erreurs typographiques, d'impression ou de calcul.
- 3.2. Kisag peut modifier l'ensemble des prix à tout moment sans préavis.

- 3.3. Sauf disposition contraire, le Client dispose d'un délai paiement de 30 jours nets à compter de la date de la facture. Kisag se réserve le droit d'exiger un paiement anticipé. En cas de retard dans le règlement de la facture, Kisag se réserve expressément le droit de résilier le contrat, de faire valoir des dommages moratoires et/ou de dommages et intérêts. En outre, Kisag est en droit de cesser l'ensemble des prestations des contrats en cours avec le Client et de bloquer le Client. Toute compensation par le Client n'est autorisée qu'en présence de revendications écrites reconnues par Kisag ou constatées par un tribunal.

4. Conditions et délais de livraison

- 4.1. Kisag est en droit de faire appel à des sous-traitants ou à des agents afin de procéder aux prestations convenues au contrat. Les livraisons partielles sont autorisées et acceptées par le Client. Kisag s'engage uniquement à exécuter la livraison dans la limite des stocks disponibles. Kisag se réserve le droit de limiter la quantité livrée pour un produit spécifique.
- 4.2. Kisag informe le Client par écrit des articles qui ne peuvent plus être livrés ou dont la quantité et le volume surpasse la capacité de production normale. Toute augmentation ou diminution de la livraison de la quantité convenue due à des raisons techniques demeure réservée.
- 4.3. Les délais de livraison ne sont pas des dates fixes et ne supposent en aucun cas la satisfaction des obligations contractuelles du Client. Sauf disposition contraire, les délais de livraison sont sans engagement de la part de Kisag. L'ensemble des réclamations de la part du Client, y compris la résiliation du contrat en raison de retards de livraison, sont exclues. Dans tous les cas, Kisag décline toute responsabilité en cas de retards de livraison dus à un cas de force majeure ou causés par des fabricants tiers ou leurs partenaires logistiques. Le cas de force majeure désigne la grève, le lock-out, les interventions des autorités, la pénurie d'énergie ou de matières premières, les sous-capacités de transport non imputables à Kisag, les entraves à la production ou à la livraison non imputables à Kisag p. ex. dues à des épidémies, des pandémies, des dommages provoqués par un incendie, une inondation ou des pannes mécaniques ainsi qu'à l'ensemble des autres entraves qui ne peuvent pas être imputées à Kisag de manière objective.

5. Transfert de la jouissance et des risques, assurance-transport

- 5.1. Sauf disposition contraire, la jouissance et les risques sont transférés de Kisag au Client lors de la mise à disposition de la marchandise en vue de l'expédition. Par conséquent, le Client assume les risques liés à la livraison. Kisag souscrit à une assurance-transport uniquement sur demande écrite et aux frais du Client. Si l'expédition de la marchandise est retardée ou rendue impossible pour des motifs non imputables à Kisag, elle est stockée aux frais et aux risques et périls du Client.
- 5.2. Les réclamations concernant d'éventuels dommages liés au transport doivent être exclusivement adressées au transporteur.

6. Réserve de propriété

- 6.1. La propriété de la marchandise n'est transférée au Client qu'une fois le prix de vente et les éventuels frais annexes réglés dans leur intégralité.
- 6.2. En cas de saisie, de séquestre ou de rétention, le Client doit informer l'office des poursuites ou des faillites que Kisag est propriétaire de la marchandise et informer immédiatement Kisag. Kisag est en droit de faire inscrire la réserve de propriété au registre compétent aux frais et sans intervention du Client.

7. Garantie, droits liés à la garantie pour défauts et responsabilité

- 7.1. L'ensemble des données, informations et recommandations concernant la marchandise ou les échantillons mis à disposition par Kisag n'offrent aucune garantie explicite ou implicite quant à leur adéquation, leur qualité commerciale, leur description ou leur caractère approprié dans le cadre du but recherché par le Client.
- 7.2. Le Client doit immédiatement contrôler la qualité de la marchandise reçue après sa réception. Les défauts ou variations par rapport à la commande doivent être signalés à Kisag par écrit dans les cinq jours ouvrés qui suivent la livraison en indiquant la cause exacte de la réclamation. Les notifications de défauts insuffisantes ou tardives entraînent une péremption des droits liés à la garantie pour défauts. En cas d'omission, la livraison et la prestation sont considérées comme acceptées.
- 7.3. La garantie expire lorsque le Client modifie lui-même les produits ou les fait modifier par un tiers et n'est pas en mesure de justifier que les défauts signalés ont été en tout ou partie causés par lesdites modifications. La garantie expire en outre si le Client n'utilise pas le produit de manière conforme.
- 7.4. Kisag est en droit de corriger les défauts signalés à temps (réparation) ou de remplacer le produit défectueux (compensation en nature). Aucun nouveau droit à la garantie ne découle des marchandises réparées ou remplacées par Kisag.
- 7.5. Par ailleurs, l'ensemble des droits à la garantie, notamment la réhabilitation et la minoration, sont exclus, tout comme la responsabilité de Kisag pour les dommages directs et indirects causés par l'utilisation de la marchandise, dans la mesure où la loi l'autorise et que cela ne figure pas expressis verbis dans les présentes CG. Il en va de même en cas de remplacement dans le cadre d'un dommage direct ou indirect subi par le Client engendré par une livraison non conforme.
- 7.6. Kisag est uniquement responsable des dommages directs occasionnés par un acte de négligence grave ou volontaire de sa part. Toute responsabilité de Kisag pour les dommages directs en cas de faute légère est expressément exclue sous réserve de dispositions légales contraignantes. Toute responsabilité de Kisag pour les dommages indirects, les dommages dus à une négligence ou les dommages consécutifs est exclue. La responsabilité des agents de Kisag est exclue dans le cadre autorisé par la loi.
- 7.7. Kisag ne donne aucune garantie et décline toute responsabilité quant à l'exactitude, l'exhaustivité et l'actualité des informations, produits et prestations des tiers mis à disposition ainsi que pour les éventuelles violations de droits d'auteur des tiers.
- 7.8. Dans tous les cas, toute responsabilité éventuelle de Kisag est limitée au montant du prix convenu au contrat concerné.

8. Marque, droits de propriété et modifications des produits

- 8.1. Le nom commercial, les marques et autres désignations de produits de Kisag ne doivent pas être retirés, masqués ou modifiés dans l'accord exprès écrit de Kisag.
- 8.2. Sauf accord contraire, l'ensemble des outils sont la propriété de Kisag.

9. Protection des données

- 9.1. Kisag s'engage à respecter les dispositions en vigueur en matière de protection des données. Le Client consent expressément à ce que Kisag enregistre, traite, exploite et transmette à des entreprises liées et à des tiers les données relatives aux produits ainsi que les données à caractère personnel dans le cadre du traitement des commandes afin de proposer au Client des offres susceptibles de l'intéresser.
- 9.2. Kisag se réserve le droit de vérifier l'exactitude des informations fournies par le Client ainsi que de refuser de livrer les marchandises si les informations s'avèrent inexactes.

10. Résiliation anticipée du contrat

- 10.1. Si une livraison de Kisag est impossible ou pour des raisons imputables au Client ou si ce dernier viole une obligation légale ou contractuelle, Kisag est en droit de résilier le contrat sans être tenue de verser des indemnités. Dans ce cas, Kisag doit être entièrement déchargée de toute obligation d'indemnisation, y compris en cas de manque à gagner.
- 10.2. En cas de résiliation anticipée du contrat par le Client, Kisag doit dans tous les cas être entièrement déchargée de toute obligation d'indemnisation, y compris en cas de manque à gagner.

11. Dispositions finales

- 11.1. Si l'une des dispositions des présentes CG s'avère invalide ou inapplicable, cela n'affecte pas la validité, le bien-fondé et le caractère applicable des dispositions restantes. Dans ce cas, les parties s'engagent à remplacer la disposition nulle, invalide ou inapplicable des présentes CG par une disposition valide et applicable qui se rapproche le plus possible du contenu des CG.
- 11.2. Le lieu d'exécution et la juridiction compétente sont à Bellach (Suisse). Kisag se réserve toutefois le droit de faire valoir ses droits auprès d'un autre tribunal compétent. Seul le droit matériel suisse s'applique, à l'exclusion des règles de conflit de lois du droit privé international (notamment la Convention de Vienne du 11 avril 1980 ainsi que la Convention de La Haye du 15 juin 1955 sur la loi applicable aux ventes à caractère international d'objets mobiliers corporels).

Conditions de livraison

Les frais de port sont offerts pour toute commande supérieure à 80 francs. Pour les commandes d'un montant inférieur à 80 francs, un supplément pour petite quantité de 9 francs est facturé.

Sans indication de date de livraison souhaitée, les produits commandés sont envoyés en règle générale le jour même ou le jour ouvrable suivant la réception de la commande par courrier A.

Voir autres conditions dans nos CGV.

Mentions légales

Kisag AG ne se porte nullement garante de l'exactitude, de la précision, de l'actualité, de la fiabilité ni de l'exhaustivité du contenu des informations. Toutes les offres sont non contractuelles. Kisag AG se réserve expressément le droit de changer, de compléter, d'effacer toute ou partie de l'offre sans préavis ou de suspendre la publication temporairement ou définitivement.

Droits d'auteur

Les droits d'auteur et tout autre droit sur des contenus, illustrations, photos ou autres fichiers figurant sur le site Web sont la propriété exclusive de Kisag AG ou celle des détenteurs expressément cités. La reproduction de tout élément est sujette à obtention préalable d'une autorisation écrite des détenteurs des droits d'auteur.

CONTACT

KISAG SA

Bahnhofstrasse 3
CH-4512 Bellach
T +41 32 617 32 60
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch



PLUS D'INSPIRATION

@KisagSwitzerland
@kisag_official
@KisagAG

