

PÂTISSERIE CUISINE ACTUELLE
MARS 2017

L'atelier

Le plus économe

Couteau antirayures, indispensable pour les gâteaux difficiles à démouler.
• 3,10 €, E. Leclerc Maison.



Le plus culte

Eplucheur en acier inoxydable d'une efficacité incomparable. Compatible pour droitiers et pour gauchers. Le brevet a été déposé en 1947.
• 31 €, les 3, MWT.



Le plus design

Râpe à gingembre pour lequel il faut garder la main légère, car son parfum est puissant...
• 26 €, Alessi.

Le plus pointu

Des couteaux pimpants avec un joli manche tulipe en polypropylène.
• A partir de 10 € le set de 4, Zak Design.



Ça coupe !

Tailler, peler, trancher, émincer... Des lames affûtées s'imposent en cuisine pour préparer des desserts gourmands et vitaminés. Sabine Alaguillaume

Pas question de peiner, ni de s'ennuyer en coulisses avant la dégustation ! Un design fun, une prise en main ergonomique, des performances étonnantes, ces accessoires sont pensés pour réaliser toutes les tâches avec facilité. Variés et colorés, ces couteaux permettent de lier l'utile à l'agréable : ils apportent de la gaieté dans la cuisine et stimulent notre créativité en permettant la réalisation de décorations originales pour nos gâteaux. Le tout avec une sécurité optimum et un maximum de confort. Des lames sans larmes !

Le plus professionnel

Hyper pratique et simple à manipuler en toute sécurité, la mandoline est équipée d'un kit de trois plateaux pour couper des tranches et lamelles, mais aussi râper.
• A partir de 79 €, De Buyer.



Le plus ludique

La cuillère parisienne, également appelée cuillère à pomme, permet de creuser pommes, melons et autres fruits pour réaliser des petites boules décoratives. L'arrache-cœur, quant à lui, permet d'éliminer joliment le trognon.
• A partir de 9,80 €, Dégion.



Le plus compliqué

Couteau d'office, éplucheur, cranté, tartineur... Autant de lames indispensables en cuisine. A manche rose pour le petit côté girly.

- A partir de 7 €, Opinel.



Le plus pimpant

Tout en rondeurs, un moule à pomme, un zesteur et un épluche-légumes s'équipent d'un manche antidérapant pour une utilisation tout confort.

- 26 € le kit, Sobotier.



Le plus malicieux

Couteau tartineur en polypropylène, disponible en six coloris. Idéal pour toutes les pâtes à tartiner.

- 5 € l'un, Woof de Cookut.

Le plus compact

Deux en un conjuguant coupe-pâte à lame en acier inoxydable et grattoir à bol en silicone. Compatible lave-vaisselle. 14 cm.

- 16,99 €, Duo-Bake de Joseph Joseph.



Le plus fantaisie

Roulette découpe-pâte à losanges ou croûtilons.

- 12,99 €, Westmark chez Mathon.



Le plus vitaminé

Couteau à lame en acier avec revêtement alimentaire déco et équipé d'un protège-lame. Compatible lave-vaisselle.

- A partir de 3,50 €, Jean Dubost.