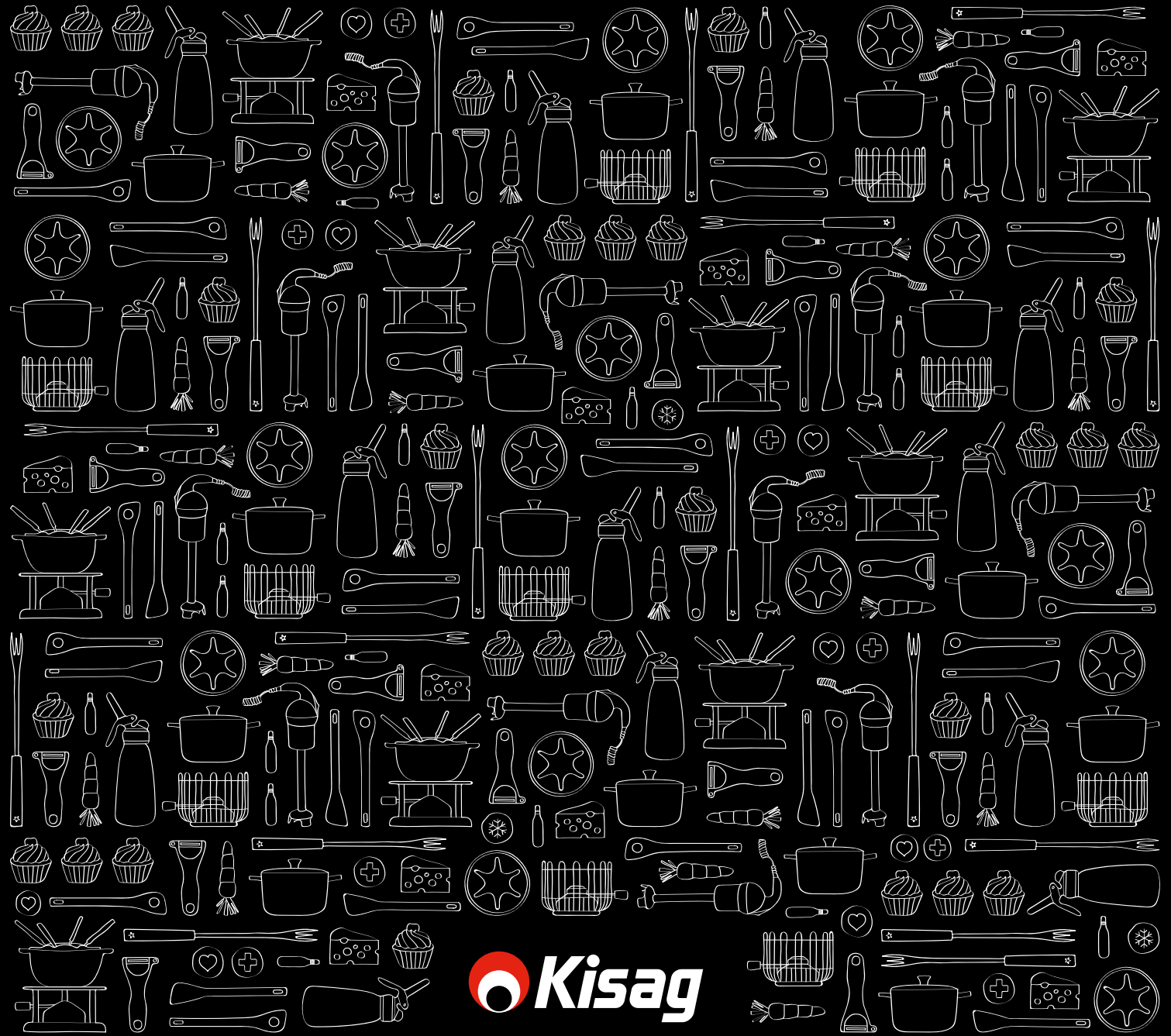




KISAG CATALOGUE 2024
PRODUITS & PRIX



2024 KISAG CATALOGUE

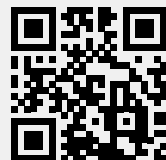
Valable à partir du 1^{er} janvier 2024

- 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 2023, français
Prix de vente brut CHF | Version 05/2023

L'AVENIR, C'EST L'ORIGINE

La marque Kisag pourrait faire sien ce constat du philosophe Odo Marquard, un homme perspicace qui ne manquait pas d'humour.

Depuis plus de 78 ans en effet, les produits Kisag sont utilisés dans presque chaque foyer suisse lorsqu'il s'agit de cuisiner, d'éplucher, de rôtir ou d'assaisonner. La marque Kisag est aussi parvenue à s'établir hors des frontières du pays et à s'imposer comme le symbole d'une qualité fiable, d'une création.

L'ACCENT ÉTAIT, EST ET RESTE SUR LES USTENSILES DE CUISINE

Sise à Bellach (SO), la société Kisag AG est proche du marché. Aucun client n'est à plus d'un jour de distance – cette proximité nous permet de réagir rapidement aux évolutions du marché et d'offrir un haut niveau de service dans le domaine du conseil et de la réparation. Saviez-vous par exemple que vous pouviez obtenir chez nous un mixeur de location avant d'envoyer le vôtre pour révision?

Avec notre maison-mère VEBO, nous nous engageons intensivement dans le domaine social. La plupart des produits que vous trouvez dans le catalogue sont préparés, emballés ou expédiés par des collaborateurs handicapés dans des ateliers protégés.

Kisag est perçue comme une marque forte avec des valeurs suisses. Kisag est également fabricant FEO: nous avons la fierté de fournir divers gros clients en produits sur lesquels le nom Kisag ne figure pas, mais qui renferment beaucoup de Kisag. Et quels sont vos besoins? Nous mettons volontiers notre expertise à votre service – de l'idée à sa réalisation.

Dernière nouveauté: notre canal YouTube «Kisag AG», sur lequel nous publions régulièrement des recettes et des tutoriels instructifs.»

Avec nos produits et votre concours, nous voulons donner aux utilisateurs le «plaisir de cuisiner». Nous en profitons pour vous remercier chaleureusement de votre fidélité et de votre agréable collaboration.

Meilleures salutations,

Kaspar Kellerhals, CEO

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

PASSONS À TABLE!

Oser la nouveauté plus souvent: en cuisine du moins, cette devise n'est jamais déplacée. Avec nos nouveautés, nous faisons souffler un vent nouveau sur les rituels établis de longue date. Cuisiner à table devient ainsi une expérience variée et plaisante.

Que vous préférerez un pot-au-feu corsé ou une fondue chinoise aromatique, nos caquelons s'utilisent de mille manières. De quoi chasser efficacement l'ennui. Et pour changer un peu de la traditionnelle fondue au fromage ou de la raclette classique, notre plaque de grill tombe à point nommé. Posée sur un réchaud, elle se transforme en station BBQ mobile. De quoi mettre le feu à la joie et à la créativité culinaire!

NOUVEAUTÉS

PÔLE WOK KYOTO	89
RÉCHAUD FLIMS	107
RÉCHAUD LAAX	109
SET À FONDUE DUO 2EN1	122
CAQUELON À FONDUE ADELBODEN	136
CAQUELON À FONDUE LENK	139
ÉPLUCHEURS NOUVEAUX DESIGNS	210
ARTISAN SALT & PEPPER MILL – BLACK WALNUT	322
ARTISAN SALT & PEPPER MILL – MAPLE	325



89 PÔLE WOK KYOTO



210 ÉPLUCHEURS NOUVEAUX DESIGNS



122 SET À FONDUE DUO 2EN1



136 CAQUELON À FONDUE ADELBODEN



139 CAQUELON À FONDUE LENK



109 RÉCHAUD LAAX



322 ARTISAN SALT & PEPPER MILLS



107 RÉCHAUD FLIMS

1.0 SIPHON

1.0

SIPHON

Just shake it!



1.0

SIPHON

1.0 SIPHON



1.1

SIPHON
KISAG

1.2

SYSTEM ISI

1.0

SIPHON

1.1 SIPHON KISAG 14

DIE KISAG WHIPPER	
KISAG WHIPPER BASIC	
KISAG WHIPPER CLASSIC	
KISAG WHIPPER PROFESSIONAL	
KISAG WHIPPER THERMO	
KISAG ISI THERMO XPRESS WHIP	
KISAG WHIPPER – COMPARISON	
VOICI COMMENT ÇA MARCHE	
LA TOURTE FANTASTIQUE – UN JEU D'ENFANT	
APERÇU DES PRIX	34

1.2 SYSTEM ISI 36

ISI NITRO	
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	50

1.3 CAPUSLES CHANTILLY

52

CAPSULES CHANTILLY

CAPSULES CHANTILLY KISAG SIPHON

CAPSULES CHANTILLY ISI WHIPPER

CAPSULES CHANTILLY ISI NITRO

CAPSULES CHANTILLY ISI SODA MAKER

APERÇU DES PRIX

62-63

1.4 ACCESSOIRES PRATIQUES

64

LES ACCESSOIRES PRATIQUES ET PIÈCES

ENTONNOIR & TAMIS

WHIPPER PROTECTION CONTRE LA CHALEUR

APERÇU DES PRIX

70-71

Soupe de
Betterave rouge

1.0

SIPHON



LE SIPHON 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
PROFESSIONAL 1 L
Réf. 1740

KISAG WHIPPER
CLASSIC 0.5 L
Réf. 1645

KISAG WHIPPER
THERMO 0.5 L
Réf. 1840

KISAG WHIPPER
PROFESSIONAL 0.5 L
Réf. 1640

KISAG WHIPPER
BASIC 0.5 L
Réf. 1523

1.1

SIPHON
KISAG

KISAG WHIPPER BASIC

0.5 L



Modèle de base pour desserts froids | Réf. 1523

Siphon Kisag Whipper BASIC: dites adieu aux fouets! 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 siphon Kisag | Réf. 1007 / 1009



1.0

SIPHON

KISAG WHIPPER CLASSIC

0.5 L



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

Siphon Kisag Whipper CLASSIC: distributeur de crème fouettée de première classe. Avec le Kisag 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. Le système étudié avec soin de l'appareil et de la capsule de gaz permet d'obtenir presque le double des volumes fouettés par rapport aux autres méthodes de préparation. En outre, la crème reste bien réfrigérée dans le Whipper et donc plus longtemps fraîche que les crèmes fouettées dans un bol. 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 Kisag 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 siphon Kisag | Réf. 1007 / 1009



KISAG 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. Des chefs de renom, comme Rolf Caviezel, ne cessent de mettre de nouveaux accents dans la cuisine moléculaire avec les siphons professionnels de Kisag.

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 siphon Kisag | Réf. 1007 / 1009

KISAG WHIPPER PROFESSIONAL

1 L



Le top du top | Réf. 1740

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. 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 Kisag 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 siphon Kisag | Réf. 1007 / 1009

KISAG 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 Kisag 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 L
- 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 siphon Kisag | Réf. 1007 / 1009



**KISAG
CAPSULES CHANTILLY**
Réf. 1007 / 1009

**Vermicelles
Espuma**



ISI 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

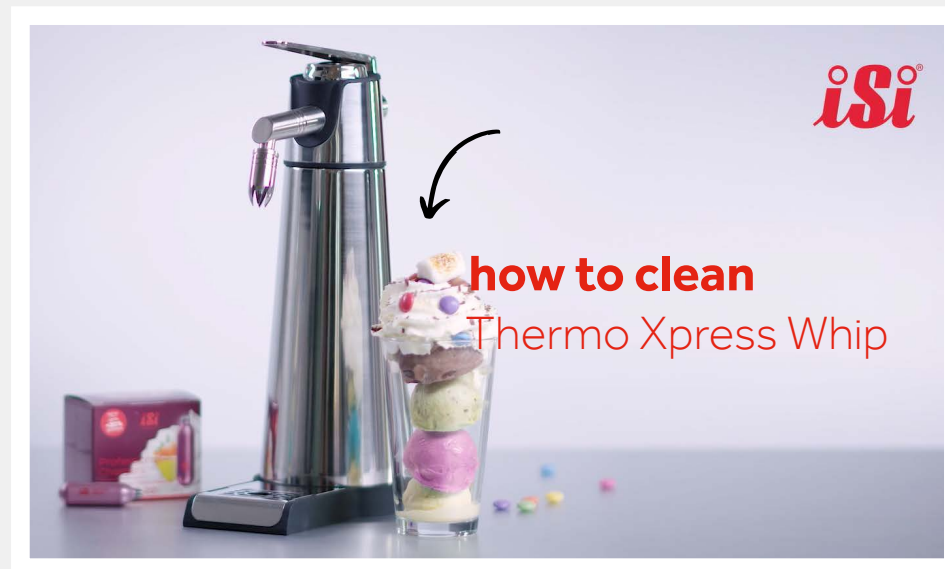
- pour des utilisations froides et chaudes
- un volume fouetté beaucoup plus important que les autres méthodes comme le fouet, le batteur à main ou les appareils à chantilly
- réduction des coûts grâce à un volume multiplié par au moins deux, et même par cinq
- gain de temps et de travail grâce à une 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 siphon Kisag | Réf. 1007 / 1009

ISI THERMO
XPRESS WHIP
Réf. 8580



THERMO XPRESS WHIP VOICI COMMENT ÇA MARCHE

Voici la vidéo



Cappuccino au
cheesecake de
New York



KISAG WHIPPER COMPARISON



**WHIPPER
BASIC**



**WHIPPER
CLASSIC**



**WHIPPER
PROFESSIONAL**



**WHIPPER
THERMO**



**THERMO
XPRESS WHIP**

↔	GRANDEUR	0.5 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



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 siphon. 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.



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

Voici la vidéo



UTILISATION

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

Voici la vidéo



LA TOURTE FANTASTIQUE – UN JEU D'ENFANT

Voici la vidéo



Gâteau aux
baies

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



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 capsules chantilly | Réf. 1007 / 1009



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



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 capsules chantilly | Réf. 1007 / 1009



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



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 capsules chantilly | Réf. 1007 / 1009



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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
-----------------------------------	-------------	-----	--------------------------	-----	---	---------------



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 capsules chantilly | Réf. 1007 / 1009



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



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 capsules chantilly | Réf. 1007 / 1009



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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
------------------------------	----------------	--	------------	-----	---	--------------



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 capsules chantilly | Réf. 1007 / 1009



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

ISI NITRO

1.2

SYSTEM ISI

1 L



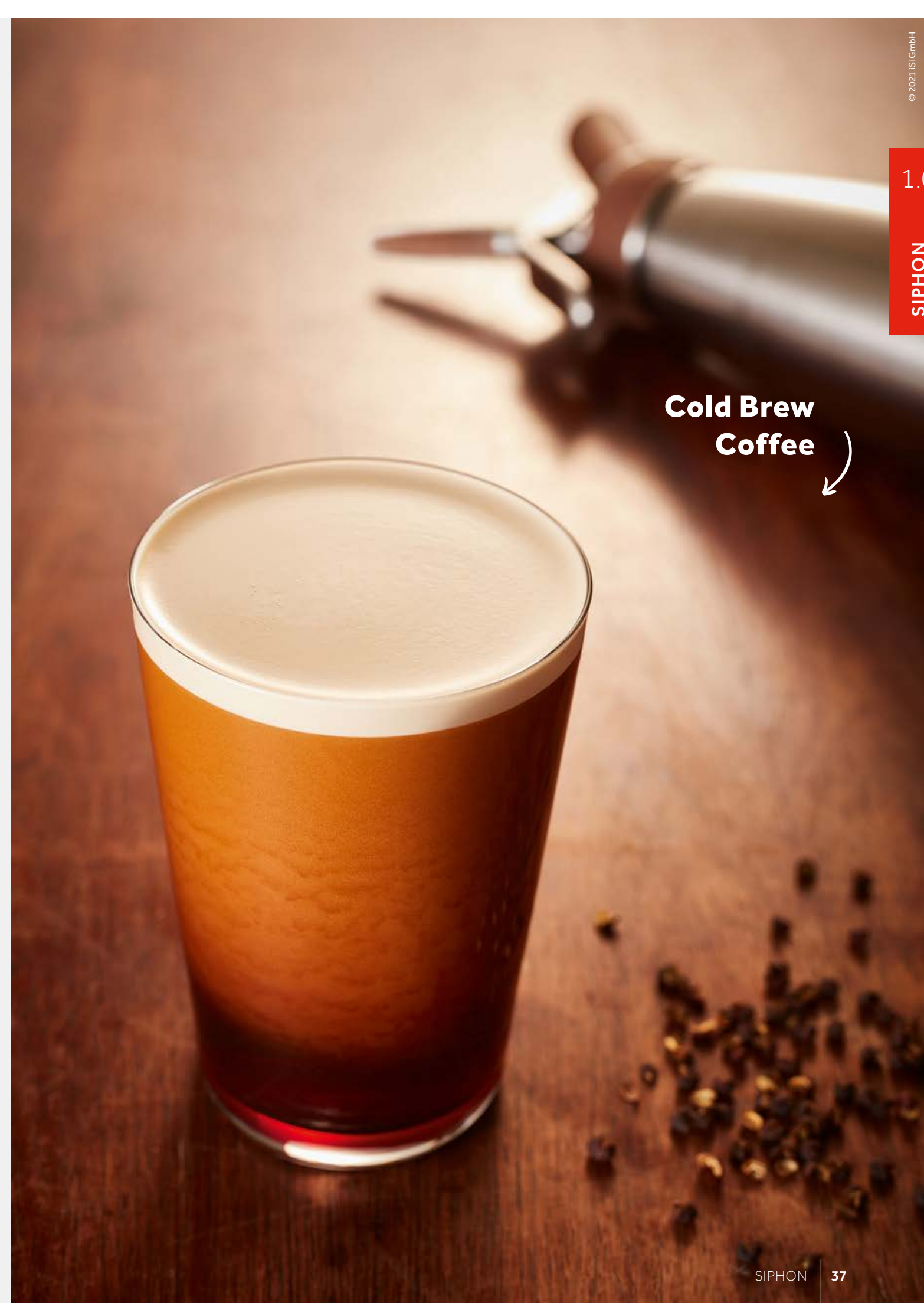
Cold Brew | Réf. 1790

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
- capsule iSi nitro (capsule marron) | Réf. 0705



Cold Brew
Coffee

1.0

SIPHON

© 2021 ISI GmbH

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	209.00
-------------------	------	-----	-----------------------	-----	---	--------

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 chantilly | Réf. 0705



9 002377 017903

ISI NITRO VOICI COMMENT ÇA MARCHE



Voici la vidéo



Nitro Espresso Martini

1.0

SIPHON

© 2021 iSi GmbH

SODA MAKER INOX

1.2

SYSTEM ISI

1 L



Pour des moments d'effervescence | Réf. 2250

Apprécier l'eau gazeuse fraîche et pétillante ou donner du peps 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
- capsule iSi CO2 (capsule dorée) | Réf. 0004



**Tropical
Fruit Float**

1.0

SIPHON

© 2021 ISI GmbH

SODA MAKER CLASSIC

1 L

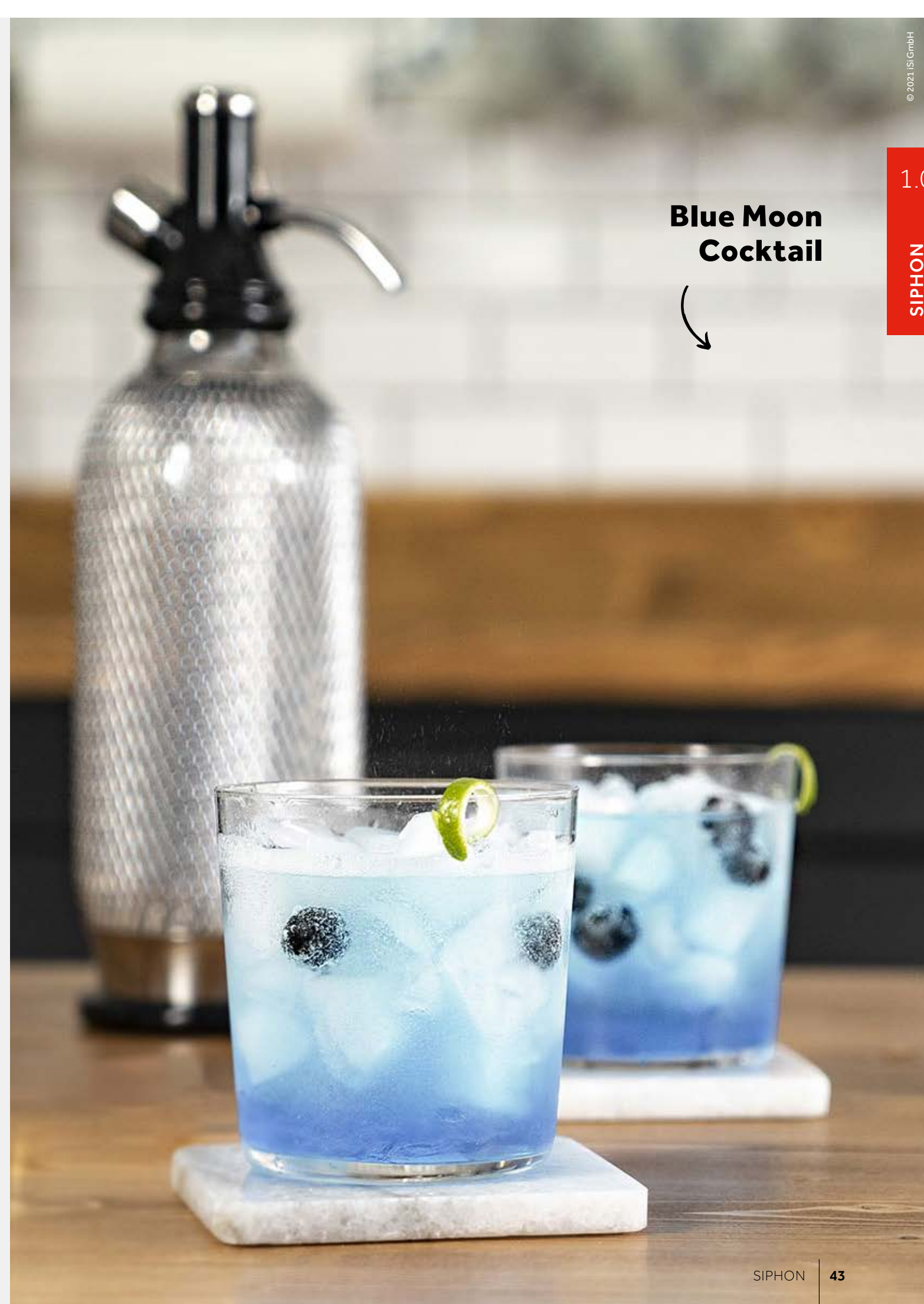


Élégant et intemporel | Réf. 1060

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
- capsule iSi CO2 (capsule dorée) | Réf. 0004



Blue Moon
Cocktail



1.0

SIPHON

© 2021 ISI GmbH

SODA MAKER CLASSIC

VOICI COMMENT ÇA MARCHE

1.2

SYSTEM ISI

Voici la vidéo



Voici la vidéo



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
- capsule iSi CO2 (capsule dorée) | Réf. 0004



Red Detox Drink



1.0

SIPHON

© 2021 iSi GmbH

SODA TWIST'N SPARKLE VOICI COMMENT ÇA MARCHE

1.2
SYSTEM ISI

Voici la vidéo



Aperol
Spritz

1.0

SIPHON



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 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.

Capsule: capsule iSi CO2 | 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!

Capsule: capsule iSi CO2 | 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 pétillante 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!

Capsule: capsule iSi CO2 | 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.



CAPSULES CHANTILLY DE KISAG

CAPSULES CHANTILLY DE SIPHON KISAG: 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 cartouches 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 SIPHON CAPSULES CHANTILLY

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'HACCPP



10 PIÈCES

Kisag capsules chantilly, 10 pcs. | Réf. 1009



50 PIÈCES

Kisag capsules chantilly, 10 pcs. | Réf. 1007



KISAG
CAPSULES
CHANTILLY
Réf. 1007 / 1009

ISI WHIPPER CAPSULES CHANTILLY

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.

APERÇU DES CAPSULES CHANTILLY DE SIPHON ISI WHIPPER

- 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 chantilly, 10 pcs. | Réf. 0702



50 PIÈCES

iSi whipper capsules chantilly, 10 pcs. | Réf. 0745



ISI WHIPPER
CAPSULES
CHANTILLY
Réf. 0702 / 0745

ISI NITRO CAPSULES CHANTILLY

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 CAPSULES CHANTILLY DE SIPHON ISI NITRO

- conviennent à tous les siphons iSi Nitro
- 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 chantilly, 16 pcs. | Réf. 0705



ISI NITRO
CAPSULES
CHANTILLY
Réf. 0705

ISI SODA CAPSULES CHANTILLY

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 CHANTILLY DE ISI SODA MAKER

- adaptées à tous les appareils à soda iSi et au Gourmet Whip
- 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 capsules chantilly, 10 pcs. | Réf. 0004



ISI SODA CAPSULES CHANTILLY
Réf. 0004

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

KISAG CAPSULES CHANTILLY, 10 PCES. **1009** 7.5 g de N2O pur acier inox/ aluminium 1/60 C **10.90**



Kisag Whipper System

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!



Prix vente, incl. TVA 2.6 %

KISAG CAPSULES CHANTILLY, 50 PCES. **1007** 7.5 g de N2O pur acier inox/ aluminium 1/12 C **54.50**



Kisag Whipper System

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!



Prix vente, incl. TVA 2.6 %

ISI NITRO CAPSULES CHANTILLY, 16 PCES. **0705** 2.4 g de N2 E941 acier inox/ aluminium 1/24 C **19.90**



iSi Nitro System

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.



Prix vente, incl. TVA 2.6 %

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

ISI WHIPPER CAPSULES CHANTILLY, 10 PCES. **0702** 8 g de N2O pur acier inox/ aluminium 1/36 C **10.90**



iSi Whipper System

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.



Prix vente, incl. TVA 2.6 %

ISI WHIPPER CAPSULES CHANTILLY, 50 PCES. **0745** 8 g de N2O pur acier inox/ aluminium 1/12 C **54.50**



iSi Whipper System

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.



Prix vente, incl. TVA 2.6 %

ISI SODA CAPSULES CHANTILLY, 10 PCES. **0004** 8.4 g de CO2 pur acier inox/ aluminium 1/36 C **9.90**



iSi Soda Maker System

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.



Prix vente, incl. TVA 2.6 %

ACCESSOIRES PRATIQUES

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 CONTRE LA CHALEUR

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



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**



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.



Prix vente, incl. TVA 8.1%

RAPID INFUSION SET 2722 5 pcs. acier inox, 100% silicone 1/12 A **39.00**



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



Prix vente, incl. TVA 8.1%

WHIPPER PROTECTION 0.5 L WHIPPER 2723 1 pcs. 100% silicone 1/12 A **14.90**



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



Prix vente, incl. TVA 8.1%

WHIPPER PROTECTION 1 L WHIPPER 2724 1 pcs. 100% silicone 1/12 A **14.90**



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



Prix vente, incl. TVA 8.1%

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**



Elles peuvent être combinées aux modèles d'émulsionneurs Kisag suivants: Basic, Classic, Professional et Thermo
• 1 douille tuyau
• 1 douille dé
• 1 douille rose
• 1 adaptateur



Prix vente, incl. TVA 8.1%

DOUILLES EN ACIER INOX 2717 3 pcs. acier inox 1/12 A **29.00**



Elles peuvent être combinées aux modèles d'émulsionneurs Kisag suivants: Basic, Classic, Professional et Thermo
• 1 douille en acier inox tulipe
• 1 douille en acier inox étoile
• 1 douille en acier inox droite



Prix vente, incl. TVA 8.1%

AGUILLES D'INJECTION 2718 4 pcs. acier inox 1/12 A **35.00**



Elles peuvent être combinées aux modèles d'émulsionneurs Kisag suivants: Basic, Classic, Professional et Thermo
• 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



Prix vente, incl. TVA 8.1%

2.0 CUISINER À TABLE

2.0
CUISINER À TABLE



2.0 CUISINER À TABLE

2.0
CUISINER
À TABLE2.0
CUISINER
À TABLE

2.1

RÉCHAUD
LONGFIRE

2.2

RÉCHAUD
POWERFIRE

2.3

RÉCHAUDS

2.1 RÉCHAUD LONGFIRE 78

RÉCHAUD LONGFIRE

LONGFIRE SILVER

LONGFIRE BLACK

LONGFIRE COPPER

APERÇU DES PRIX 82

2.2 RÉCHAUD POWERFIRE 84

RÉCHAUD POWERFIRE®

RÉCHAUD POWERFIRE®

RÉCHAUD POWERFIRE® – EASY TO GO

PÔELE WOK KYOTO **NOUVEAU**

ACCESSOIRES POWERFIRE® – ANNEAU ADAPTE

ACCESSOIRES POWERFIRE® – PLAQUE À RACLETTE

APERÇU DES PRIX 94-95

2.3 RÉCHAUDS 96

LES RÉCHAUDS DE KISAG

RÉCHAUD BLACK CAST

RÉCHAUD RONDA SILVER

RÉCHAUD RUSTICA

RÉCHAUD CLASSIC SILVER

RÉCHAUD DAVOS

RÉCHAUD FLIMS

RÉCHAUD LAAX

APERÇU DES PRIX 111-113

2.4

SET À FONDUE 114

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 124

2.5

CAQUELONS 126

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 **NOUVEAU**CAQUELON À FONDUE LENK **NOUVEAU**

APERÇU DES PRIX 140

2.6

RACLETTE 142

RACLETTE – AMBIANCE GARANTIE

RACLETTE CANDLE LIGHT TO GO

PLAQUE À RACLETTE

POÊLON À RACLETTE

SPATULES À RACLETTE EN PLASTIQUE

SPATULES À RACLETTE EN BOIS

PLANCHETTE POUR POÊLON À RACLETTE

APERÇU DES PRIX 152

2.7

PLAQUES DE GRIL 154

DES GRILLADES, TOUJOURS ET PARTOUT

PLAQUE DE GRIL RONDO

PLAQUE DE GRIL QUADRO

APERÇU DES PRIX 160

2.8

BRÛLEUR À GAZ 162

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 168

2.9

CHALUMEAU & BRIQUET 170

CHALUMEAU À FLAMBER DRAGON

CHALUMEAU À FLAMBER

BRÛLEUR BUNSEN INOX POUR LABORATOIRE

ALLUME-FEU KISAG

KIGAS BONBONNE DE RECHARGE

APERÇU DES PRIX 177-179

2.10

ACCESSOIRES FONDUE 180

LES ACCESSOIRES POUR LA FONDUE

FOURCHETTES À FONDUE 2EN1

DISQUE DIFFUSEUR DE CHALEUR

APERÇU DES PRIX 190

2.4

SET À FONDUE

2.5

CAQUELONS

2.6

RACLETTE

2.7

PLAQUE DE GRIL

2.8

BRÛLEUR À GAZ

2.9

CHALUMEAU & BRIQUET

2.10

ACCESSOIRES FONDUE

2.0

CUISINER À TABLE

LE RÉCHAUD LONGFIRE

2.1

RÉCHAUD
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.

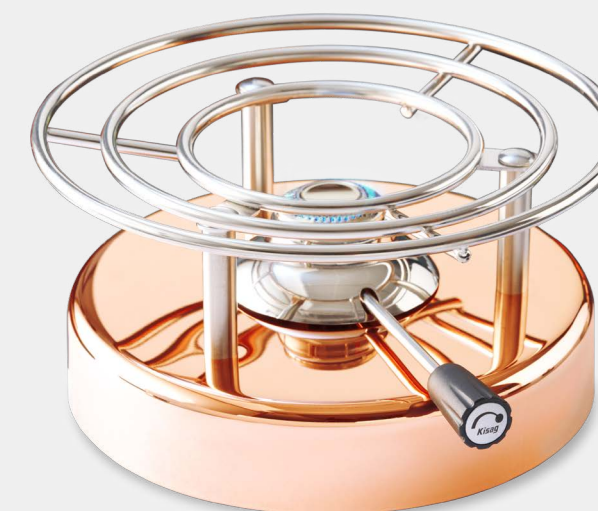
LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- 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

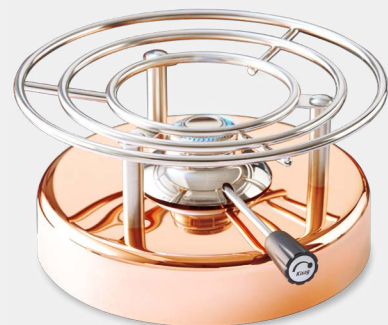
1/1

A

159.00

Brûleur à gaz de sécurité
Kisag inclus.

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



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

2.1
RÉCHAUD LONGFIRE

2.0
CUISINER À TABLE

RÉCHAUD POWERFIRE®

POUR UNE CUISSON PUISSANTE À TABLE – CONÇU POUR LA GASTRONOMIE, PARTOUT À LA MAISON

Réchaud PowerFire®: pour une cuisson puissante à table. Le réchaud PowerFire® est bien plus qu'un simple réchaud: c'est un système de cuisson mobile qui offre de multiples possibilités culinaires aux gastronomes, entreprises de restauration et cuisiniers amateurs, mais aussi aux citadines et citadins ayant un petit balcon et aux campeurs passionnés de voyage.

Au cœur de ce système de cuisson portatif: le brûleur à gaz Kisag permet une utilisation en toute sécurité et un réglage précis. Il marque des points avant tout avec sa puissance élevée (2.2 kW). Le PowerFire®, c'est ainsi que le programme s'appelle, porte de l'eau froide à ébullition aussi vite qu'une cuisinière normale. Grâce à sa flamme puissante et sans odeur, il est parfait pour cuisiner et cuire à table, pour préparer des plats au wok, pour faire du café, pour faire une fondue ou une raclette, pour flamber, en guise de grill de table ou bien tout simplement pour tenir au chaud.

Le PowerFire® est non seulement ultra-polyvalent, mais peut être également utilisé partout étant donné qu'il fonctionne sans câble: à la maison sur la table, mais aussi dans le jardin ou au camping. Le réchaud offre une durée de brûlage de 2 heures env. à puissance moyenne. Et plus la flamme brûle longtemps, plus la cuve du brûleur sera froide. Le PowerFire® se laisse recharger en toute facilité et en un clin d'œil avec les bouteilles de gaz KIGAS avant la prochaine utilisation.

Notre petit conseil pour un fonctionnement optimal, notamment dans la restauration ou à de grandes occasions: étant donné que les brûleurs à gaz de Kisag sont absolument étanches, ils peuvent être remplis à l'avance et être stockés de manière à être immédiatement opérationnels. Ce système permet d'économiser du temps et veille à ne pas rompre la «chaîne du chaud».

RÉCHAUD
POWERFIRE®
Réf. 2310



2.0

CUISINER
À TABLE

2.2

RÉCHAUD
POWERFIRE

RÉCHAUD POWERFIRE®



POWERFIRE®

avec brûleur de sécurité intégré | Réf. 2310

Réchaud PowerFire®: pour une cuisson puissante à table. Le réchaud PowerFire® est bien plus qu'un simple réchaud: c'est un système de cuisson mobile qui offre de multiples possibilités culinaires aux gastronomes, entreprises de restauration et cuisiniers amateurs, mais aussi aux citadines et citadins ayant un petit balcon et aux campeurs passionnés de voyage.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: Ø 25 cm, Hauteur 9.5 cm
- puissance élevée de 2.2 kW
- flamme réglable 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

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)

EASY TO GO

dans une mallette métallique pratique,
KIGAS inclus | Réf. 2311



Tout ce dont vous avez besoin est toujours à portée de main grâce à la mallette métallique pratique!

Au cœur de ce système de cuisson portatif: le brûleur à gaz Kisag qui permet une utilisation en toute sécurité et un réglage précis. Et qui marque des points avant tout avec sa puissance élevée (2.2 kW). Le PowerFire®, c'est ainsi que le programme s'appelle, porte de l'eau froide à ébullition aussi vite qu'une cuisinière normale.

LE SET SE COMPOSE DE

- 1 x mallette métallique
- 1 x système de cuisson Powerfire® en argent mate
- 1 x KIGAS 600 ml

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)

**PÔELE WOK
KYOTO**
Réf. 25300-00

PÔELE WOK KYOTO



2.0

CUISINER
À TABLE

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 répartitionrépartition 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 multicouches (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



**RÉCHAUD
POWERFIRE®**
Réf. 2310

2.2

RÉCHAUD
POWERFIRE

ACCESSOIRES POWERFIRE®

2.2

RÉCHAUD
POWERFIRE

ANNEAU ADAPTE

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

**RÉCHAUD
POWERFIRE®**
Réf. 2310

2.0

CUISINER
À TABLE

**PLAQUE À
RACLETTE**
Réf. 2321



ACCESSOIRES POWERFIRE®

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



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

RÉCHAUD POWERFIRE®	2310	Ø 25 cm, H 9.5 cm	acier inox	1/1	A	299.00
---------------------------	-------------	----------------------	------------	-----	---	---------------



Pour une cuisson puissante à table

Le réchaud PowerFire® est bien plus qu'un simple réchaud: c'est un système de cuisson mobile qui offre de multiples possibilités culinaires aux gastronomes, entreprises de restauration et cuisiniers amateurs, mais aussi aux citadines et citadins ayant un petit balcon et aux campeurs passionnés de voyage.



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

RÉCHAUD POWERFIRE® EASY TO GO	2311	Ø 25 cm, H 9.5 cm	acier inox	1/1	A	349.00
--------------------------------------	-------------	----------------------	------------	-----	---	---------------



Dans une mallette métallique pratique, KIGAS inclus

Le réchaud PowerFire® est bien plus qu'un simple réchaud: c'est un système de cuisson mobile qui offre de multiples possibilités culinaires aux gastronomes, entreprises de restauration et cuisiniers amateurs, mais aussi aux citadines et citadins ayant un petit balcon et aux campeurs passionnés de voyage.



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

VALISE MÉTALLIQUE VIDE	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® et une recharge de KIGAS (400 ml)



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
-----------------------	-----------------	-------------------	------------	-----	---	---------------



BALD ERHÄLTlich NTENANT

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%

RÉCHAUD POWERFIRE® ANNEAU ADAPTE	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%

LES RÉCHAUDS DE KISAG

UNE MULTITUDE DE BRÛLEURS, MAIS UN SEUL ET UNIQUE D'ORIGINE SUISSE

Le brûleur bouillonne sous l'appareil à fondue, la viande ou les légumes mijotent avec style dans l'huile ou le bouillon bouillant. Malgré l'ambiance cosy qui règne à de telles tablées exquises, le thème de la sécurité dans la cuisine à flamme nue ne doit pas être négligé:

La cuve est-elle suffisamment stable sur le support utilisé? Le réchaud peut-il être bien réglé et verrouillé? Et qu'en est-il du combustible contenu à l'intérieur? En effet, afin de maintenir plus longtemps au chaud le liquide de cuisson dans la cuve, qu'il s'agisse de fromage, de matière grasse, d'huile ou de bouillon, ou les ingrédients sur le grill, le brûleur a beaucoup à faire dans le réchaud.

Un brûleur électrique qui permet de cuire à table, mais seulement lorsqu'une prise est à proximité. Un brûleur à pâte offre une utilisation moins pratique, une puissance de chauffe difficilement réglable et une durée de chauffe plus longue. De surcroît, la charge ne tient même pas pour une heure de cuisson. Le brûleur à alcool est une solution plus économique que le brûleur à pâte, mais met longtemps à chauffer et dégage également des substances gravement nocives.

Toutefois, ceci ne signifie pas pour autant qu'il faille faire des compromis lors de l'achat d'un réchaud! Toutes les personnes qui souhaitent jouer la carte de la sécurité et rester flexibles, mais attendent une puissance de chauffe maximale mais réglable, seront plus que satisfaits avec les réchauds signés Kisag. Les réchauds mobiles renferment un brûleur à gaz de sécurité intégré et offrent de multiples possibilités d'utilisation, par exemple en guise de cuisine mobile pour camping. Ils chauffent à pleine puissance en un tour de main, gardent la chaleur pendant une durée prolongée, offrent un réglage continu et se mettent en marche et s'éteignent en appuyant simplement sur un bouton.



**RÉCHAUD
BLACK CAST**
Réf. 2269

2.0

CUISINER
À TABLE

2.3

RÉCHAUDS

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: 1.1 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
BLACK CAST**
Réf. 2269

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.

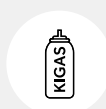
LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- 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



**FONDUE CAQUELON
ALLROUND**
Réf. 1885



**RÉCHAUD
RUSTICA**
Réf. 2291

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: 1.1 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)



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: 1.1 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 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: 1.1 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
DAVOS**
Réf. 23500-00



RÉCHAUD FLIMS

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.

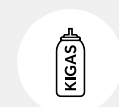
LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- 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: 1.1 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)



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

**RÉCHAUD
FLIMS**
Réf. 23501-00

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.

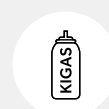
LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- 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: 1.1 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)



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.



RÉCHAUD LAAX
Art. 23502-00



FOURCHETTES À FONDUE BLACK 2EN1
Réf. 25001-00



2.3 RÉCHAUDS

2.0 CUISINER À TABLE

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
Art. 25103-00



2.4

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

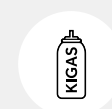
Qu'il s'agisse d'une fondue à la viande avec de l'huile ou du bouillon, de la fondue au fromage classique ou de la fondue chinoise, il existe d'innombrables créations de fondue qui répondent à des goûts divers et variés.

1 x Réchaud Blackcast 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 BlackCast (Ø 20 cm, hauteur 11 cm)
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag Classic | Réf. 8430
- durée de combustion: 1.5 heure, puissance: 1.1 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

2.4

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 Promo avec anti-projection
- 6 x Fourchettes à fondue black 2EN1

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Casserole pour la fondue Verbier (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 18/10 (Ø 16 cm, hauteur 9.5 cm)
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag Design | Réf. 8431
- durée de combustion: 1.5 heure, puissance: 1.1 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

2.0

CUISINER
À TABLE

**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 Verbier (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 18/10 (Ø 16 cm, hauteur 9.5 cm)
- incl. brûleur à gaz de sécurité Kisag Design | Réf. 8431
- durée de combustion: 1.5 heure, puissance: 1.1 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: 1.1 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
Art. 25103-00



2.0

CUISINER
À TABLE

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**

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 2EN1.



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**

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 2EN1.



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

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 2EN1.



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

Prix vente, incl. TVA 8.1%



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



2.4
SET À FONDUE

2.0
CUISINER À TABLE

LES FONDUE CAQUELONS

SOIRÉE FONDUE AVEC KISAG – SAY CHEESE: DU PLAISIR AVEC STYLE

En Suisse, la fondue au fromage classique remonte à l'antiquité. Autrefois, les paysans laissaient leur fromage séché fondre dans une casserole sur le feu, y plongeaient du pain et parlaient de fondue.

Ce simple repas composé de restes est très vite devenu un plat national suisse qui émerveille les âmes du monde entier. Grâce à différentes recettes telles que par exemple la fondue moitié-moitié, la neuchâteloise ou la fondue aux tomates, impossible de mourir d'ennui dans la casserole. Et quiconque, à un moment donné, en a assez du fromage, pourra étendre son répertoire avec une fondue bourguignonne ou une fondue chinoise. Avec les caquelons de Kisag, vous êtes d'une manière ou d'une autre prêt(e) pour chaque soirée fondue. Nous vous souhaitons d'ores et déjà un bon appétit!



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

2.0

CUISINER
À TABLE

2.5

CAQUELONS

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

2.0

CUISINER
À TABLE

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 18/10
- 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



CASSEROLE
POUR LA FONDUE
GSTAAD
Réf. 25100-00

CASSEROLE POUR LA FONDUE VERBIER



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 18/10
- 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
BLACKCAST
Réf. 2269

2.0

CUISINER
À TABLE

2.5

CAQUELONS

CAQUELION À FONDUE

NOUVEAU

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 18/10, 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

ADELBODEN

Avec poignée latérale | Art. 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

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

CAQUELON À FONDUE

NOUVEAU

LENK

Avec poignée latérale | Art. 25107-00

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: noir
- Important: Les poignées sont très chaudes.
Veuillez utiliser une protection pour les mains

TYPES DE PLAQUES



Ceran®



Electric



Gas



Induction



Four



2.0

CUISINER
À TABLE

2.5

CAQUELONS

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**



NOUVEAU

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**



NOUVEAU

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 18/10 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 18/10 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**



NOUVEAU

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

RACLETTE – AMBIANCE GARANTIE

LES PLAISIRS DU POLÉON – DES GRILLADES À TABLE POUR UN MAX DE DIVERSITÉ

Outre la fondue, la raclette est le repas idéal pour les longues journées d'hiver ou les fêtes où l'on prend plaisir à se réunir et à se retrouver en bonne compagnie. Et où chacune et chacun remplit son petit caquelon à raclette avec ses ingrédients favoris et les glisse sous le grill. 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 caquelon ou soit dressée sur l'assiette, là encore, il s'agit d'une affaire de goût.



**PLAQUE
À RACLETTE**
Réf. 2321

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

**RÉCHAUD
LONGFIRE
NOIR**
Réf. 2342

2.0

CUISINER
À TABLE

2.6

RACLETTE

RACLETTE CANDLE LIGHT TO GO



Avec 1 spatule en bois et 4 bougies | 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!

DAS RACLETTE CANDLE LIGHT 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 de table POWERFIRE® (Réf. 2310) et pour le réchaud Longfire (Réf. 2340)
- Nettoyage facile à la main

POÊLON À RACLETTE



Pratique & bon | Réf. 2323

Grâce à ce substitut de caquelon, plus rien ne vous empêche d'organiser la prochaine soirée raclette.

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- dimensions: largeur 9 cm, longueur 11 cm
- 1 poêlon à raclette
- 1 spatule en bois
- revêtement anti-adhésif
- 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 spatules
- 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 spatules
- 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®



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

**POÊLON À
RACLETTE**
Réf. 2323

**SPATULES À
RACLETTE
EN BOIS**
Réf. E40190

2.0

CUISINER
À TABLE

2.6

RACLETTE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	VPE / Umkarton	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	----------------	------	-------------

PLAQUE À RACLETTE 2321 30x25 x 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



RACLETTE CANDLE LIGHT TO GO 2232 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



POÉLON À RACLETTE 2323 9 x 11 cm fonte d'aluminium 1/6 A **8.90**

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- fonte d'aluminium, partie supérieure dotée d'un revêtement anti-adhésif
- 1 spatule en bois inclus



Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	VPE / Umkarton	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	----------------	------	-------------

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

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- en polyamide résistant à la chaleur
- 6 spatules



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

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- bois de hêtre européen certifié FSC®
- 6 spatules



PLANCHETTE POUR POÉLON 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, TOUJOURS ET PARTOUT

2.7

PLAQUE
DE GRIL

STATION BBQ MOBILE POUR L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR

N'avez-vous jamais rêvé de pouvoir faire vos grillades quand bon vous chante, peu importe la météo ou le lieu? Avec nos plaques de gril en fonte d'aluminium antiadhésive, le rêve de la station BBQ mobile devient réalité: pas besoin de prise électrique ni de beaucoup d'espace. La plaque se pose simplement sur le réchaud Kisag adapté. Il ne vous reste alors plus qu'à vous consacrer au plaisir du barbecue!

Notre conseil pour des grillades de tous les superlatifs: misez la plaque RONDO de dimensions généreuses et le puissant réchaud de table PowerFire® pour griller comme un professionnel. Ce duo efficace convient aussi au camping ou comme système de cuisson mobile pour les manifestations et dans la gastronomie. Ainsi, la saison du barbecue ne finira plus jamais...



PLAQUE DE GRIL
RONDO
Réf. 22200-00

RÉCHAUD
POWERFIRE®
Réf. 2310

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® | Réf. 2310
- 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 RECHAUD POWERFIRE®
TABLECOOKER | Réf. 2310



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

LES BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ

LE PETIT POUR TOUS LES CAS

Passe dans n'importe quel réchaud et chauffe bien. Sur les réchauds, le brûleur occupe une place essentielle, car finalement, les ingrédients doivent mijoter dans la casserole ou être revenus sur le grill rapidement. Par ailleurs, la température doit pouvoir être maintenue pendant une durée prolongée. Toutes ces missions, le petit brûleur à gaz de sécurité Kisag sophistiqué les accomplit avec bravoure.

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.

L'utilisation du brûleur à gaz s'effectue en toute simplicité et sécurité: la flamme se laisse allumer et réguler en appuyant simplement sur un bouton. Et le chargement en gaz s'effectue en une poignée de seconde avec les bouteilles de gaz KIGAS. Ainsi, vous bénéficiez d'encore plus de temps pour vous délecter d'une bonne fondue en toute décontraction!

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 ou de bouillon sur une longue période.



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 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

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)



BRÛLEUR À GAZ DE SÉCURITÉ



DESIGN

Inox | Réf. 8431

Compatible avec la plupart des réchauds disponibles dans le commerce (Ø 84 mm, hauteur 63 mm), 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 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

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)



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	Preis in EUR
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	--------------

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



2.0
CUISINER À TABLE

CHALUMEAU À FLAMBER

DRAGON

Pour caraméliser et aromatiser | 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

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)
- par bouteille de gaz: 6 remplissages

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 BONBONNE DE RECHARGE

KIGAS 400 ml | Réf. 8400



600 ml | Réf. 8401



100 ml | Réf. 8405



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!

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



Crème Brûlée

CHALUMEAU
À FLAMBER
DRAGON
Réf. 24100-00



2.9
CHALUMEAU
& BRIQUET

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
CHALUMEAU À FLAMBER DRAGON	24100-00	L 10 cm H 15 cm	aluminium, zinc	1/4	A	29.50

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



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



2.0
CUISINER
À TABLE

REEMPLIR



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



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

BRÔLEUR BUNSEN POUR LA LABOUR 9500 Ø 8.5 cm, H 8 cm acier inox 1/1 A **109.00**



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%

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

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%

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%

LES FONDUE ACCESSOIRES

FOIS, CE SONT LES PETITES CHOSES QUI COMPTENT.

Pour une fondue réussie, que faut-il outre un réchaud, un caquelon et un brûleur à gaz? Selon nous, les meilleurs ingrédients et de bons amis ne doivent manquer sous aucun pré-texte. Pour le reste, quelques accessoires utiles sont toujours les bienvenus. C'est le cas, par exemple, des fourchettes à fondue qui se plantent facilement dans le pain ou les morceaux de viande, ou d'une plaque répartissant la chaleur et veillant à ce que le fromage fonde de manière homogène. Nous vous souhaitons de belles réussites et des moments conviviaux!



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

FOURCHETTES À FONDUE 2EN1

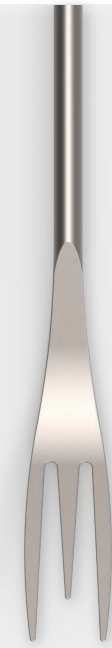


POUR FONDUES AU
FROMAGE & À LA VIANDE



FOURCHETTES
À FONDUE
INOX 2EN1
Réf. 25000-00

Smart design



2.0

CUISINER
À TABLE

2.10

ACCESSOIRES
FONDUE

FOURCHETTES À FONDUE 2EN1

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



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



2.0

CUISINER
À TABLE2.10
ACCESSOIRES
FONDUE

FOURCHETTES À FONDUE 2EN1

WOOD

Bois de hêtre | Réf. 25002-00

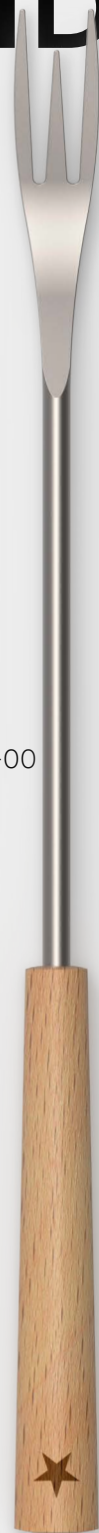


Avec ces 6 fourchettes à fondue Kisag, vous serez prêts pour une soirée fondue conviviale. Fondue au fromage traditionnelle, fondue à la viande ou au chocolat – avec ces fourchettes à fondue, plus rien ne s'oppose à la préparation de ce plat traditionnel.

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 TABLE2.10
ACCESSOIRES
FONDUE

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



2.0

CUISINER
À TABLE

2.10

ACCESSOIRES
FONDUE

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.



3.0 EN CUISINE

3.0
EN CUISINE



ASSORTIMENT COMPLET
kisag.ch/fr/en-cuisine



3.0 EN CUISINE



3.1

ÉPLUCHEURS

3.2

ÉPLUCHEURS
ARTISAN

3.1

ÉPLUCHEURS

200

LES ÉPLUCHEURS DE KISAG

ÉPLUCHEUR UNIVERSEL

ÉPLUCHEUR SUNIVERSEL – CROIX SUISSE

ÉPLUCHEUR JULIENNE

ÉPLUCHEUR TOMATE

ÉPLUCHEUR ASPERGES

ÉPLUCHEUR SET DE 3

ÉPLUCHEURS – NOUVEAUX DESIGNS **NOUVEAU**PRESENTOIR ÉPLUCHERUS **NOUVEAU**

APERÇU DES PRIX

214-218

3.2

ÉPLUCHEURS ARTISAN

220

NOS ÉPLUCHEURS ARTISAN

ÉPLUCHEUR ARTISAN NATURE

ÉPLUCHEUR ARTISAN NOIR

APERÇU DES PRIX

224-225

03

EN
CUISINE

3.0

EN
CUISINE

3.3

OUTILS DE CUISINE 226

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 236

3.4

USTENSILES DE CUISINE RÉSISTANT À LA CHALEUR 238

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 248

3.5

USTENSILES DE CUISINE SILICONE 250

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 258

3.6

USTENSILES DE CUISINE ACIER INOXYDABLE 260

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 268

3.3

OUTILS DE
CUISINE

3.4

USTENSILES
RÉSISTANT À
LA CHALEUR

3.5

USTENSILES
DE CUISINE
SILICONE

3.6

USTENSILES
DE CUISINE
ACIER INOX

3.0

EN
CUISINE

3.7

USTENSILES DE CUISINE POUR PÂTISSERIE

270

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	290-295

3.8

USTENSILES DE CUISINE BOIS

296

USTENSILES DE CUISINE – BOIS	
SET CUILLÈRES EN BOIS	
SET RACLOIRS EN BOIS	

3.8

USTENSILES
DE CUISINE
BOIS

3.9

USTENSILES
DE CUISINE
ARTISAN

3.10

SOIN DU 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	
APERÇU DES PRIX	308-311

3.9

USTENSILES DE CUISINE ARTISAN

312

USTENSILES DE CUISINE ARTISAN	
ARTISAN CUTTING BOARD L	
ARTISAN CUTTING BOARD M	
ARTISAN SERVING BOWL	
ARTISAN SALAD SERVER	
ARTISAN SALT & PEPPER MILL MAPLE	
ARTISAN SALT & PEPPER MILL BLACK WALNUT	
APERÇU DES PRIX	326-327

3.10

SOIN DU BOIS

328

LE SOIN DU BOIS	328
-----------------	-----

3.7

USTENSILES
DE CUISINE
PÂTISSERIE

3.0

EN
CUISINE

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 économe 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



ÉPLUCHEUR SWISS MADE

JULIENNE

Lame julienne | Réf. 012970KI

Des lamettes juliennes décoratives améliorent chaque plat. Que ce soit pour garnir des salades, des garnitures de légumes, des plats asiatiques, des crudités ou autres: les lames tranchantes de l'éplucheur julienne permettent de couper rapidement, en toute sécurité et sans effort les fruits et légumes en de fines lamelles.

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: blanc



ÉPLUCHEUR SWISS MADE



TOMATE

Lame dentée | Réf. 012980KI

L'éplucheur spécial tomates est équipé d'une lame à denture spéciale, qui attrape et retire la peau fine et lisse des tomates, des poivrons, des piments, des pêches, des mangues, du gingembre ou des kiwis en un tour de main.

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
- 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



ÉPLUCHEUR SWISS MADE



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 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
- Couleur: 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



ÉPLUCHEURS

Nouveaux designs

JULIENNE

Avec de larges dents | Réf. 31208-00



SOFT SKIN

Avec de fines dents | Réf. 31209-00



SWISS MOUNTAINS

Universel, lame droite | Réf. 31206-00



SWISS CROSSES

Universel, lame droite | Réf. 31205-00

Grâce à ses lames bien affûtées, l'éplucheur classique permet de peler de manière particulièrement fine et économique. Il est idéal pour éplucher les pommes de terre et les concombres, mais aussi la rhubarbe et les pommes. Un produit de qualité entièrement suisse.



SWISS COWS

Universel, lame droite | Réf. 31207-00



Tous les éplucheurs avec nouveau design seront bientôt disponibles !



**SWISS
MADE**

PRESENTOIR ÉPLUCHEURS

3.1

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!



3.0

EN CUISINE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
ÉPLUCHEUR UNIVERSEL	012901KI	L 6.5 cm x L 13 cm	acier inox, noir	1/10	A	3.50

**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



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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

**Fabriqué en Suisse**

- lame mobile et super aiguisée
- lame en acier inoxydable
- avec croix suisse imprimée
- 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%

ÉPLUCHEUR JULIENNE	012970KI	L 6.5 cm L 13 cm	acier inox, blanc	1/10	A	4.50
---------------------------	----------	---------------------	----------------------	------	---	-------------

**JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS****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



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
ÉPLUCHEUR TOMATE	012980KI	L 6.5 cm L 13 cm	acier inox, rouge	1/10	A	4.50

**JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS****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



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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

**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



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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

**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



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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 L 13 cm	acier inox, rouge	1/10	A	4.50
--	----------	-----------------------	----------------------	------	---	-------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%

**NOUVEAU****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 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%

**NOUVEAU****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



ÉPLUCHEUR UNIVERSEL SWISS MOUNTAINS	31206-00	L 6.5 cm L 13 cm	acier inox, noir	1/10	A	4.50
--	----------	---------------------	---------------------	------	---	-------------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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

Prix vente,
incl. TVA 8.1%

**NOUVEAU****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



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

Prix vente,
incl. TVA 8.1%

**NOUVEAU****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
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

**DISPLAY 12 PCS.
ÉPLUCHEUR UNIVERSEL
CROIZ SUISSSE**

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 croiz suisse, rouge
- 4 x éplucheur universel croiz suisse, blanc
- 4 x éplucheur universel croiz suisse, noir



**DISPLAY 24 PCS.
ÉPLUCHEUR UNIVERSEL
CROIZ SUISSSE**

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 croiz suisse, rouge
- 12 x éplucheur universel croiz 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



Nouveaux designs!



**ÉPLUCHEUR
SWISS CROSSES**
Réf. 31205-00

**ÉPLUCHEUR
SWISS MOUNTAINS**
Réf. 31206-00

**ÉPLUCHEUR
SWISS COWS**
Réf. 31207-00

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. Par ailleurs, il est disponible avec trois formes de lame différentes (droite, piranha et julienne) et peut l'instant dans deux couleurs différentes.



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



ÉPLUCHEURS ARTISAN

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	VPE / Umkarton	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%

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
- pour droitiers et gauchers
- lavable au lave-vaisselle



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	VPE / Umkarton	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 Bio Natur
 - 12 x Éplucheurs Bio Noir



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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 Bio 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 Bio Noir



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

LES 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

3.0

EN CUISINE

3.3

OUTILS DE CUISINE

CISEAUX DE MÉNAGE

GRATTOIR DE NETTOYAGE

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
- Couleur: noir



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
- Couleur: noir



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
- Couleur: noir



PRESSE AIL
Réf. 018601KI

OUVRE-BOÎTES À AILETTES



Compakt & 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
- Couleur: noir



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

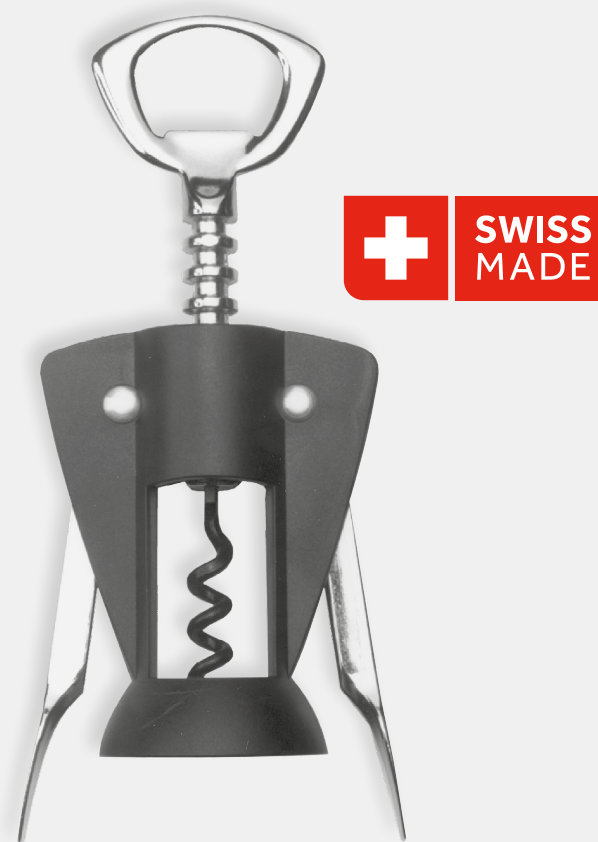
- Fabriqué en Suisse
- avec une lame circulaire durcie
- modèle très stable pour ouvrir toutes les boîtes de conserve
- en acier inoxydable
- Couleur: noir



3.0

EN
CUISINE

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
- Couleur: noir



TIRE-BOUCHON DU SERVEUR



Le polyvalent pratique | Réf. 013805KI

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

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.

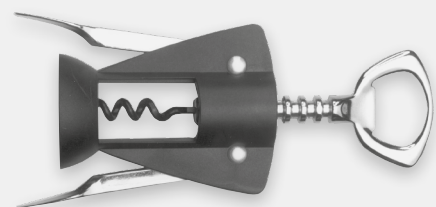
LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

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



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 **14.90**



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%

USTENSILES DE CUISINE

RÉSISTENT À LA CHALEUR

VONT BIEN DANS CHAQUE CUISINE

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!



3.0

EN CUISINE

3.4

USTENSILES
RÉSISTANTS À
LA CHALEUR

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



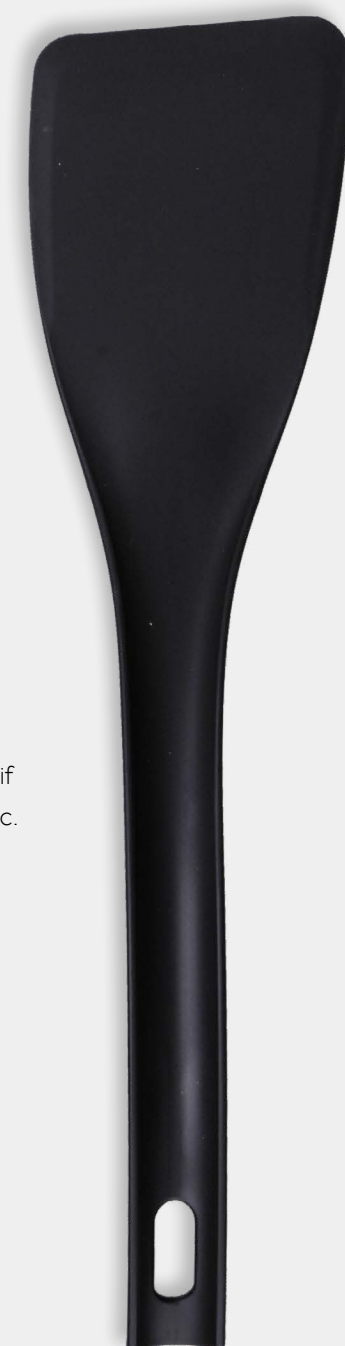
SPATULE

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



3.0

EN CUISINE

3.4

USTENSILES
RÉSISTANT À
LA CHALEUR

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



3.0

EN CUISINE

3.4

USTENSILES
RÉSISTANTS
À LA CHALEUR

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



**SPATULE
AVEC FENTES**
Réf. 018001KI

3.0

EN
CUISINE

3.4

USTENSILES
RÉSISTANTS
À LA CHALEUR

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
RÉSISTANTS À
LA CHALEUR

3.0

EN
CUISINE

USTENSILES DE CUISINE

SILICONE

DES USTENSILES DE CUISINE POUR GARDER LA TÊTE FROIDE

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

Fabriqués en Suisse, les ustensiles de cuisine en silicone sont disponibles dans 5 coloris 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!



3.0

EN CUISINE

3.5

USTENSILES
DE CUISINE
SILICONE

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 coloris!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- 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



Notre classique



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 coloris!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- 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



3.0

EN CUISINE

RACLOIR EN SILICONE

24 CM

Mélanger & racler | Réf. E30734KI

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

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- 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. Disponibles en 5 coloris!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- 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 coloris!

LE PLUS IMPORTANT EN UN COUP D'ŒIL

- Fabriqué en Suisse
- 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



3.0

EN CUISINE

3.5

USTENSILES
DE CUISINE
SILICONE

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**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



- E30731KI
- E30732KI
- E30733KI
- E30734KI

Fabriqué en Suisse
 • résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
 • disponible en 5 coloris



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



Prix vente, incl. TVA 8.1%



- E30763KI
- E30764KI
- E30765KI
- E30766KI

Fabriqué en Suisse
 • résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
 • disponible en 5 coloris



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



Prix vente, incl. TVA 8.1%



- E30773KI
- E30774KI
- E30775KI
- E30776KI

Fabriqué en Suisse
 • résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
 • disponible en 5 coloris



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**



Prix vente, incl. TVA 8.1%



- E30751KI
- E30752KI
- E30753KI
- E30754KI

Fabriqué en Suisse
 • résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
 • disponible en 5 coloris



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



Prix vente, incl. TVA 8.1%



- E30793KI
- E30794KI
- E30795KI
- E30796KI

Fabriqué en Suisse
 • résistante à une chaleur allant jusqu'à 220 °C
 • disponible en 5 coloris



USTENSILES DE CUISINE

ACIER INOXYDABLE & SILICONE

IT'S A MATCH! DE LA MARYSE JUSQU'AU PINCEAU, EN PASSANT PAR LA CUILLÈRE À SAUCE:

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.



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



3.6

USTENSILES
DE CUISINE
ACIER INOX

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



3.0

EN
CUISINE

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



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

3.7

USTENSILES
DE CUISINE
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



3.0

EN
CUISINE

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 mini-maryse (25 cm)
- 1 x maryse 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

Ce racleur permet enfin de vider tout le pot! 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 | Art. 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 | Art. 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%



- 1 x mini-maryse
- Fabriqué en Suisse



3.7

USTENSILES DE CUISINE PÂTISSERIE

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%



- 1 x maryse standard
- Fabriqué en Suisse



SET DE RACLOIRS À PÂTISSERIE

E30146

plastique

1/10

A

3.90

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- 3 x coupe-pâtes
- Fabriqué en Suisse



RACLOIR À PÂTE JUMBO

E30450

L 6 cm
L 32 cm

PE, PA

1/10

A

5.90

Prix vente, incl. TVA 8.1%



- 1 x maryse jumbo
- Fabriqué en Suisse



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 **5.90**



Prix vente, incl. TVA 8.1%

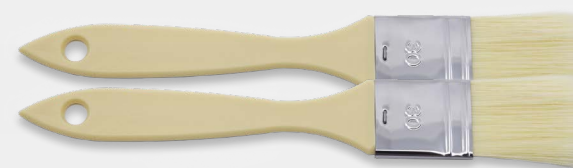


- 1 x mini-maryse
- 1 x maryse standard
- Fabriqué en Suisse



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%

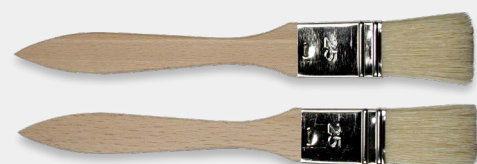
- 2 x pinceaux professionnels (30 mm)
- poils naturels
- lavable au lave-vaisselle



3.7

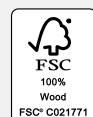
USTENSILES DE CUISINE PÂTISSERIE

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

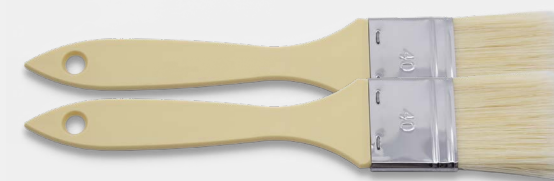


Prix vente, incl. TVA 8.1%

- 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



3.0

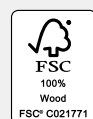
EN CUISINE

SET DE PINCEAUX À PÂTISSERIE 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%

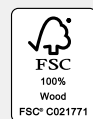
- 2 x pinceaux professionnels (50 mm)
- poils naturels
- lavable au lave-vaisselle



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



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

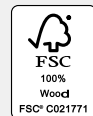


Prix vente,
incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
BÂTONNETES DE PÂTE	E40356	L 7 cm L 40 cm	bois de hêtre certifié FSC®	1/12	A	7.90



- 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

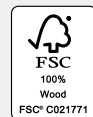


Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



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

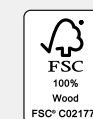


Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



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

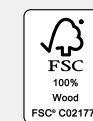


Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



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

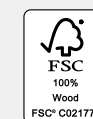


Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



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



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

USTENSILES DE CUISINE

EN BOIS

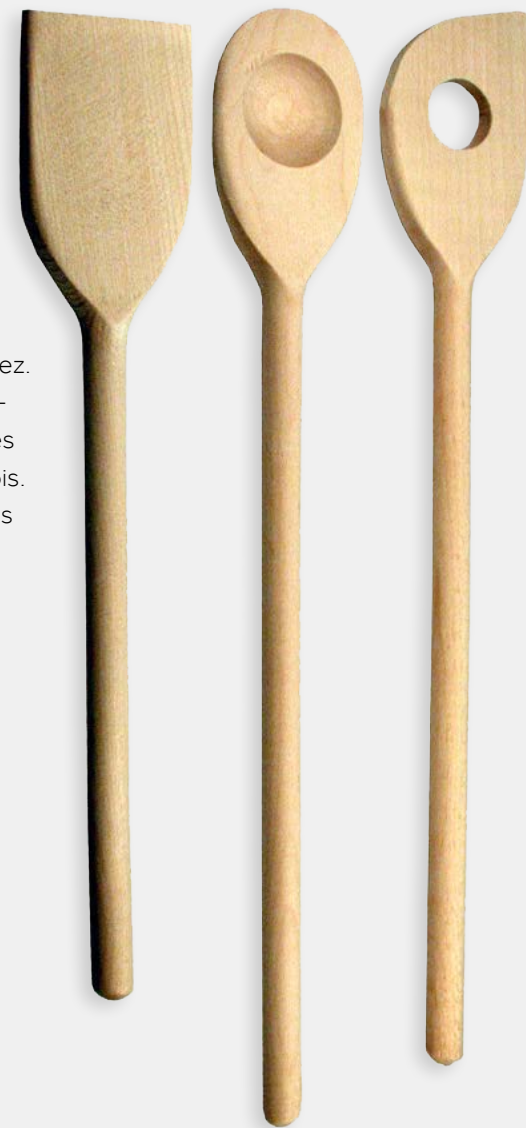
ACCESSOIRES DE CUISINE ET PLANCHES À DÉCOUPER EN BOIS DE HÊTRE EUROPÉEN CERTIFIÉ FSC®

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 ENBOIS



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

3.8

USTENSILES
DE CUISINE
EN BOIS

3.0

EN
CUISINE

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

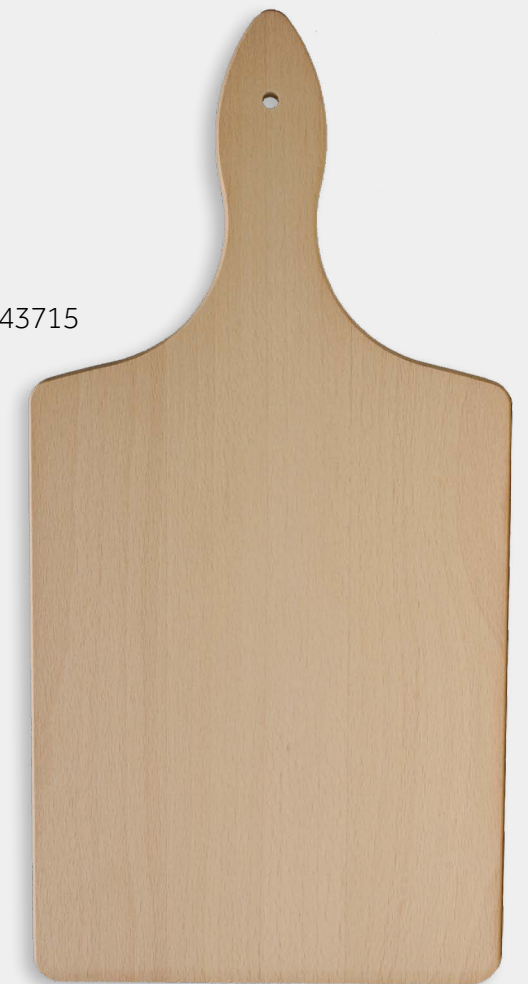


Planche à découper en bois avec une poignée | Réf. E43715

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

3.8

USTENSILES DE CUISINE EN BOIS

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

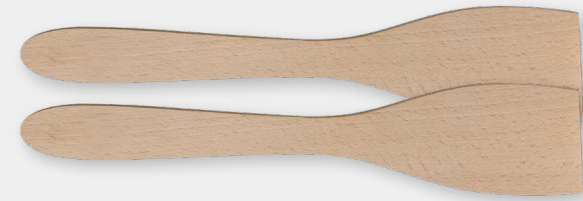


3.0

EN CUISINE

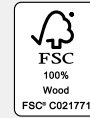
Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

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



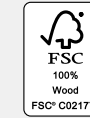
Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
---------	----------------	-------------------	--------------------	-------------------------	------	-------------

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

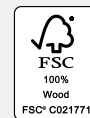
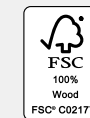


PLANCHE UNIVERSELLE EN BOIS E40214FSC L 14 cm L 31 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/10 A **6.90**



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

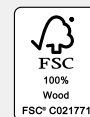
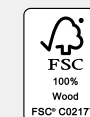


PLANCHE DE POIGNÉE EN BOIS E43715 L 17 cm L 35 cm bois de hêtre certifié FSC® 1/10 A **9.90**



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



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.

1 produit Artisan = 1 arbre

KISAG SOUTIENT PLANT-FOR-THE-PLANET

En coopération avec le projet écologique «**Plant-for-the-Planet**», nous plantons un arbre pour chaque achat d'un produit ARTISAN. Notre projet commun permet de soutenir des initiatives de reboisement dans le monde entier. Depuis sa création, **Plant-for-the-Planet** a déjà planté 14 milliards d'arbres dans 193 pays. L'objectif à long terme est fixé à 1'000 milliards d'arbres. Nous soutenons aussi **l'Académie Plant-for-the-Planet** qui assure la formation des enfants par des enfants pour qu'ils deviennent des ambassadeurs et ambassadrices de la justice climatique.



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 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 L, 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



3.0

EN CUISINE

ARTISAN CUTTING BOARD M

Tous les jours en service | Art. 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
Art. 35303-00

ARTISAN SERVING BOWL

Un saladier – d'infinies possibilités | Art. 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

3.0

EN
CUISINE

**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

NOUVEAU

BLACK WALNUT

Faites le plein de saveurs en cuisine | Art. 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

3.9

USTENSILES
DE CUISINE
ARTISAN

ARTISAN SALT & PEPPER MILL

NOUVEAU

MAPLE

Faites le plein de saveurs en cuisine | Art. 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

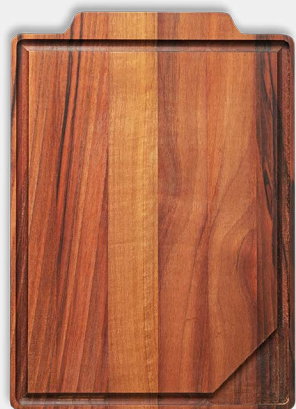
avant de verser une nouvelle épice dans le réservoir, veillez à moudre un peu de sel gros pour éliminer les résidus



3.0

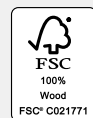
EN
CUISINE

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
ARTISAN CUTTING BOARD L	35304-00	L 26 cm L 36 cm	bois de noyer noir cert. FSC®	1/6	A	59.00



Fabriqué en Europe

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



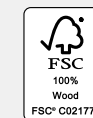
Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



Fabriqué en Europe

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



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



Fabriqué en Europe

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



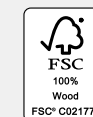
Prix vente,
incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
ARTISAN SALAD SERVER	35105-00	L 7.2 cm L 28 cm	bois de noyer noir cert. FSC®	1/1	A	19.00



Fabriqué en Europe

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



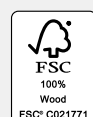
Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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



Fabriqué en Europe

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



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

Produit	Réf. d'article	Grandeur / Volume	Matériel / Couleur	Unité: vente/ emballage	Code	Prix en CHF
ARTISAN SALT&PEPPER MILL MAPLE	32601-00	L 6 cm L 20 cm	bois d'érable cert. FSC®	1/4	A	49.00



Fabriqué en Europe

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



Prix vente,
incl. TVA 8.1%

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
- ne pas mettre au lave-vaisselle
- 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
- retirer 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



4.0 GASTRO

4.0

GASTRO

Mix it!

ASSORTIMENT COMPLET
kisag.ch/fr/gastro



4.0 GASTRO



4.1

MIXEUR
PLONGEANT

4.2

GASTRO
OUTILS DE CUISINE

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

4.1

MIXEUR
PLONGEANT

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, depuis longtemps, 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.



**Soupe de mousse
de potiron**

4.0

GASTRO

MIXEUR PLONGEANT MAISON & GASTRO

20 cm | 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

Crème de
Brocoli

MIXEUR PLONGEANT GASTRO

40 cm | Réf. 8209

Développé pour une utilisation continue dans la restauration

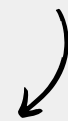
Le mixeur plongeant Gastro 40 cm de Kisag peut fonctionner en continu jusqu'à 15 minutes et possède deux vitesses qui peuvent être contrôlées depuis la poignée. La puissance du moteur est également à la hauteur des espérances: l'appareil peut atteindre 17 000 tours par minute et peut traiter jusqu'à 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

50 cm | 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 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	✓	✓	✓

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'OEUFS	8220211	Ø 3.8 cm	acier inox	1/1	ET	19.00
-------------------------------	---------	----------	------------	-----	----	-------

Prix vente,
incl. TVA 8.1%



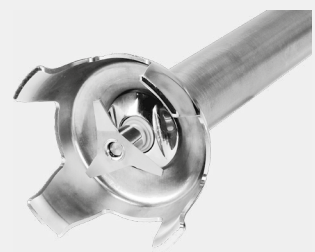
Pour les passionnés de cuisine et les restaurateurs | Réf. 8220

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 75 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.

Rolf Caviezel, Andrea et Daniel Sennrich, Thierry Boillat ainsi que d'autres gastronomes renommés et étoilés font confiance aux appareils Kisag depuis de nombreuses années.





**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



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 interchangeables 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

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



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%



JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

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



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



4.2

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



4.0

GASTRO



5.0 MONDE DE KISAG



5.0
MONDE
DE KISAG

5.0 MONDE DE KISAG



5.1

À PROPOS
DE NOUS

5.1 À PROPOS DE NOUS 362

NOTRE HISTOIRE

SWISS MADE

KISAG & VEBO – SOCIAL RESPONSIBILITY

5.2

KISAG NEWS

5.2 KISAG NEWS 368

KISAG BOUTIQUE EN LIGNE

KISAG @YOUTUBE

SOCIAL MEDIA

RECETTES

5.3

KISAG
INFORMATIONS

5.3 KISAG INFORMATIONS 376

CONDITIONS GÉNÉRALES DE KISAG –

CONDITIONS DE VENTE ET DE PRESTATION

CONDITIONS DE LIVRAISON

MENTIONS LÉGALES / DROITS D'AUTEUR

5.0

MONDE
DE KISAG

5.0

MONDE
DE KISAG

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'éplucheurs, 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 77 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.

75 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 76 ans plus tard, on cuisine, on prépare, on cuit et on agrmente 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!

Merçi!

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

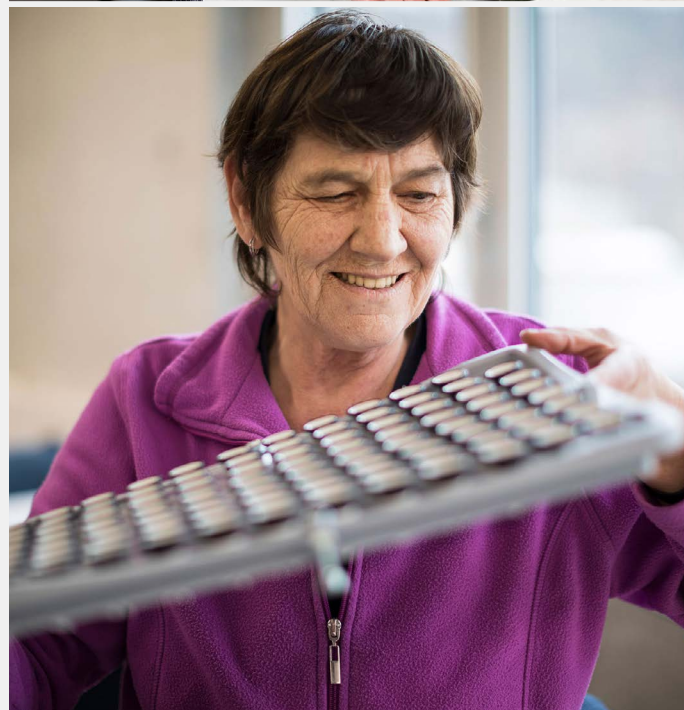
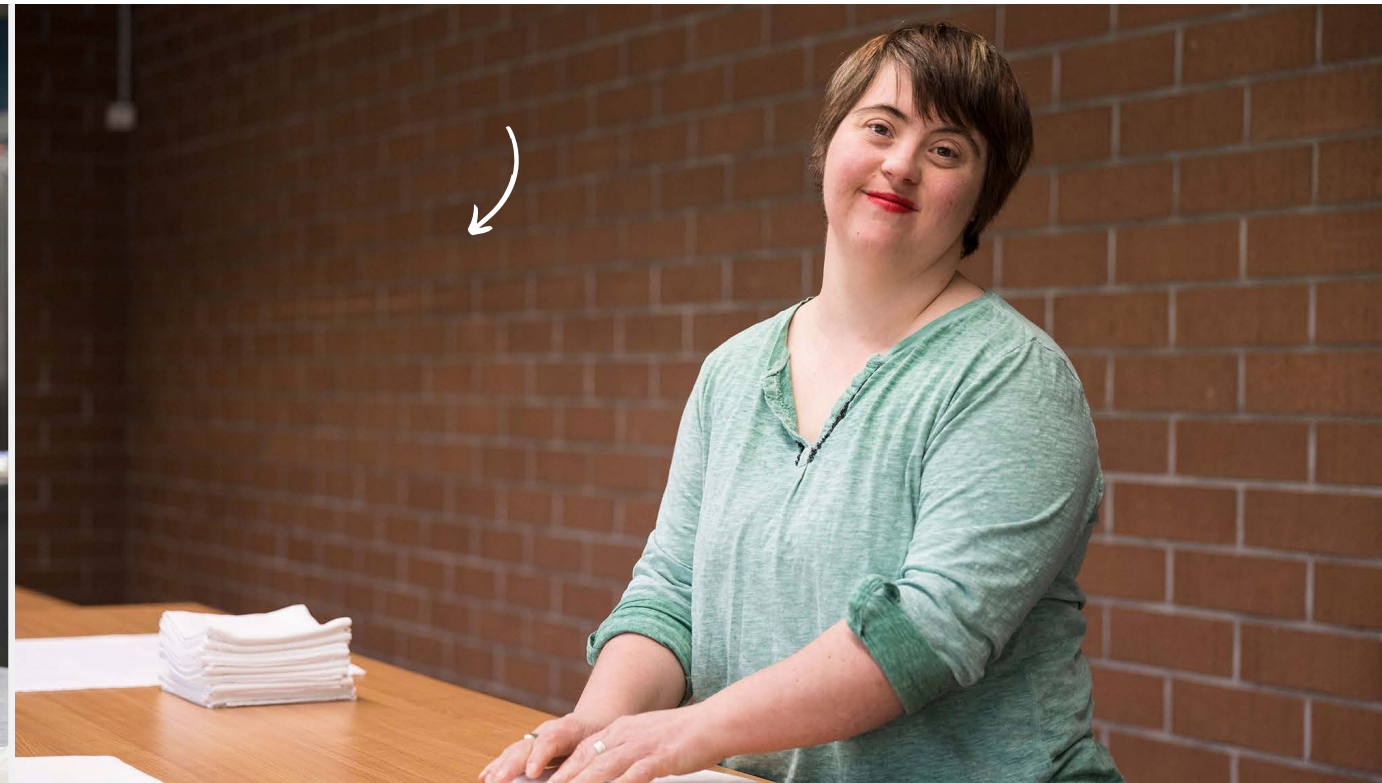
Depuis 2017, Kisag fait partie du groupe VEBO, qui s'engage pour la formation et l'intégration professionnelle de personnes atteintes dans leur santé.

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



KISAG BOUTIQUE EN LIGNE

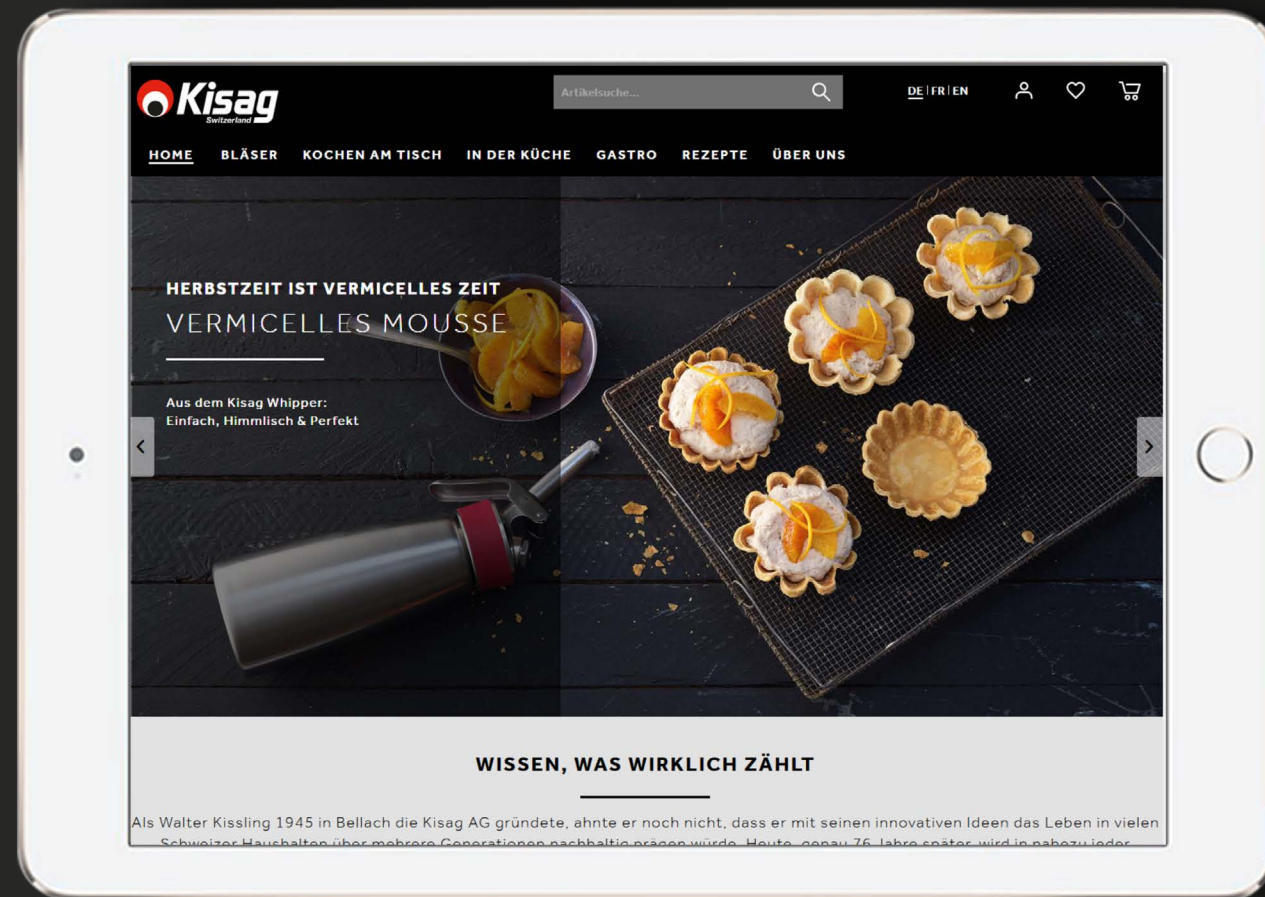
SAVOIR CE QUI COMPTE VRAIMENT

Sur notre boutique en ligne, vous restez au fait de l'actualité et au courant des nouveautés concernant nos produits et la marque Kisag.

Comme il se passe toujours quelque chose chez nous, il vaut la peine de nous rendre visite régulièrement.

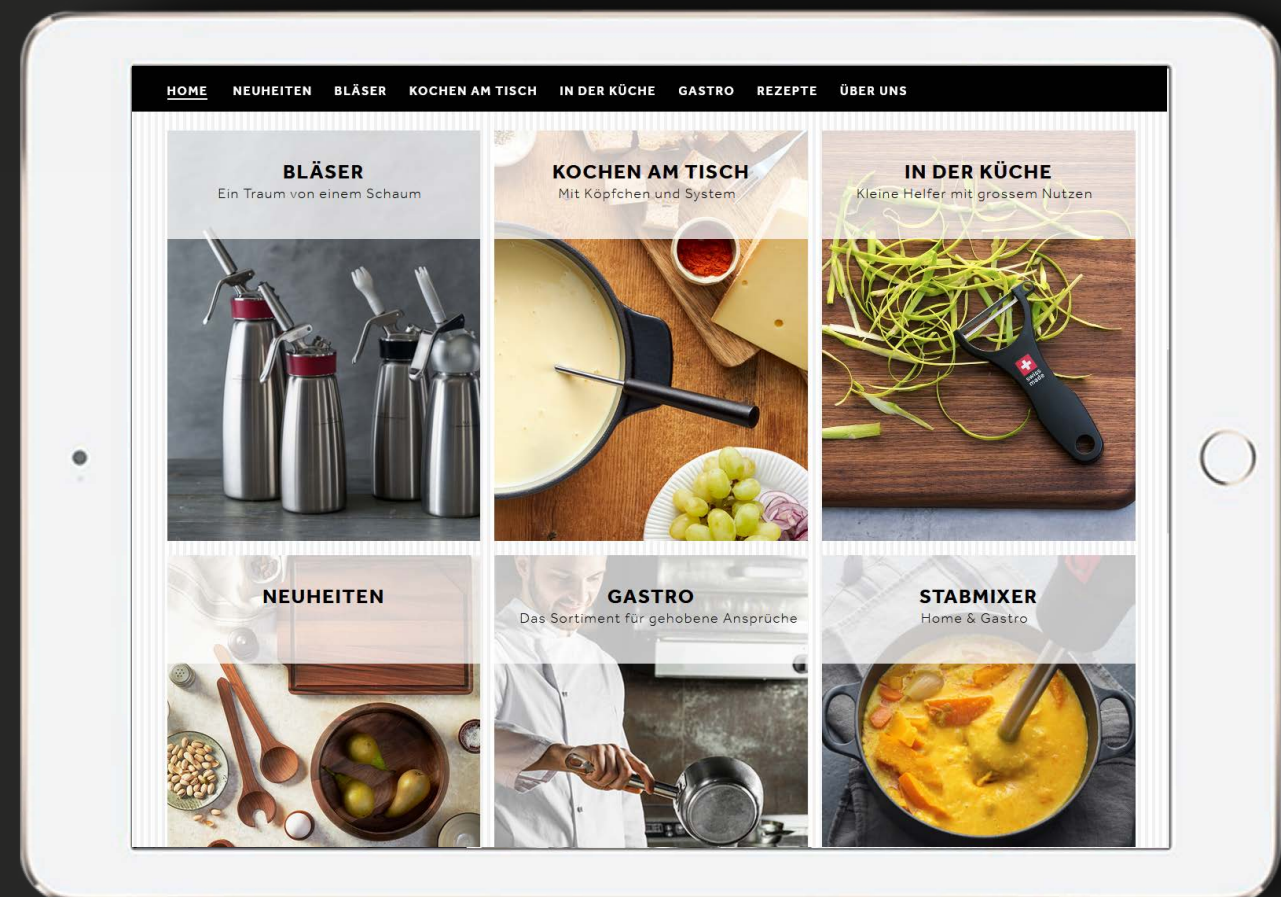
Bonne navigation sur le site kisag.ch

Visitez nous!



Visitez notre boutique en ligne

KISAG.CH



HOW TO USE

Voici la vidéo

Suis nous sur
youtube



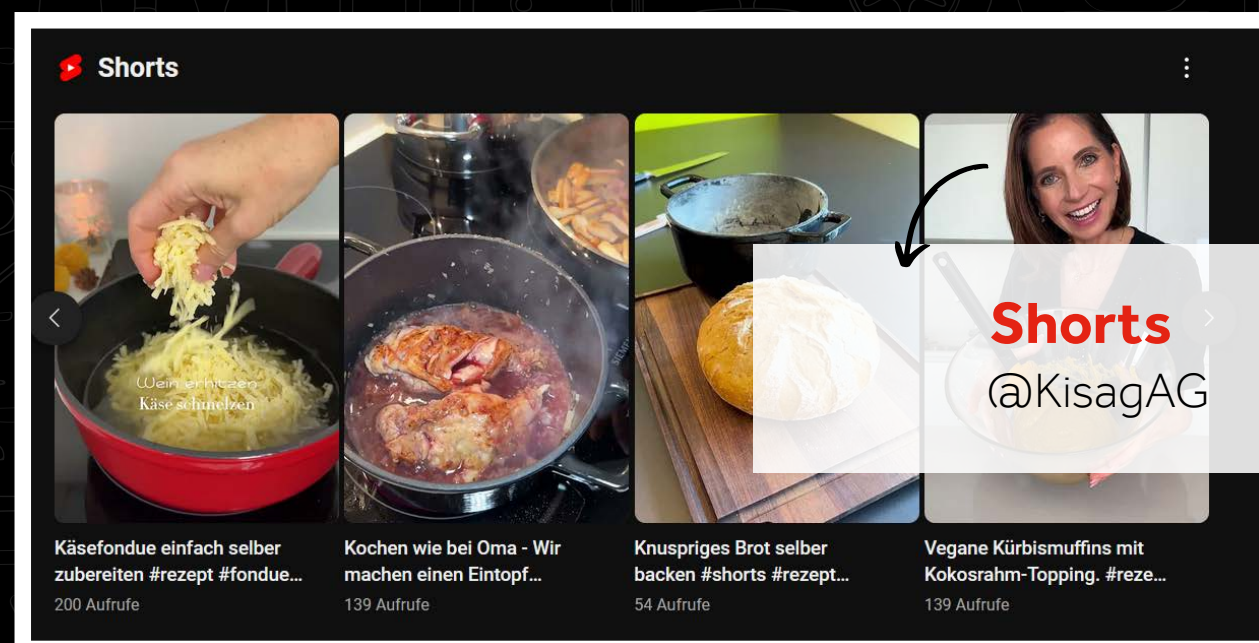
HOW TO USE VIDÉOS SUR YOUTUBE.COM

Avec les bons gestes, nos whippers Kisag sont faciles à utiliser.

Dans nos vidéos d'instruction, nous allons vous montrer comment cela fonctionne.

5.2

KISAG NEWS



5.0

MONDE DE KISAG

SOCIAL MEDIA

Suis nous sur Instagram

@kisag_official

FACEBOOK & INSTAGRAM

Trouvez plus d'inspiration sur nos canaux de réseaux sociaux Instagram et Facebook.

Nous serions heureux de gagner votre amitié.

5.2

KISAG NEWS

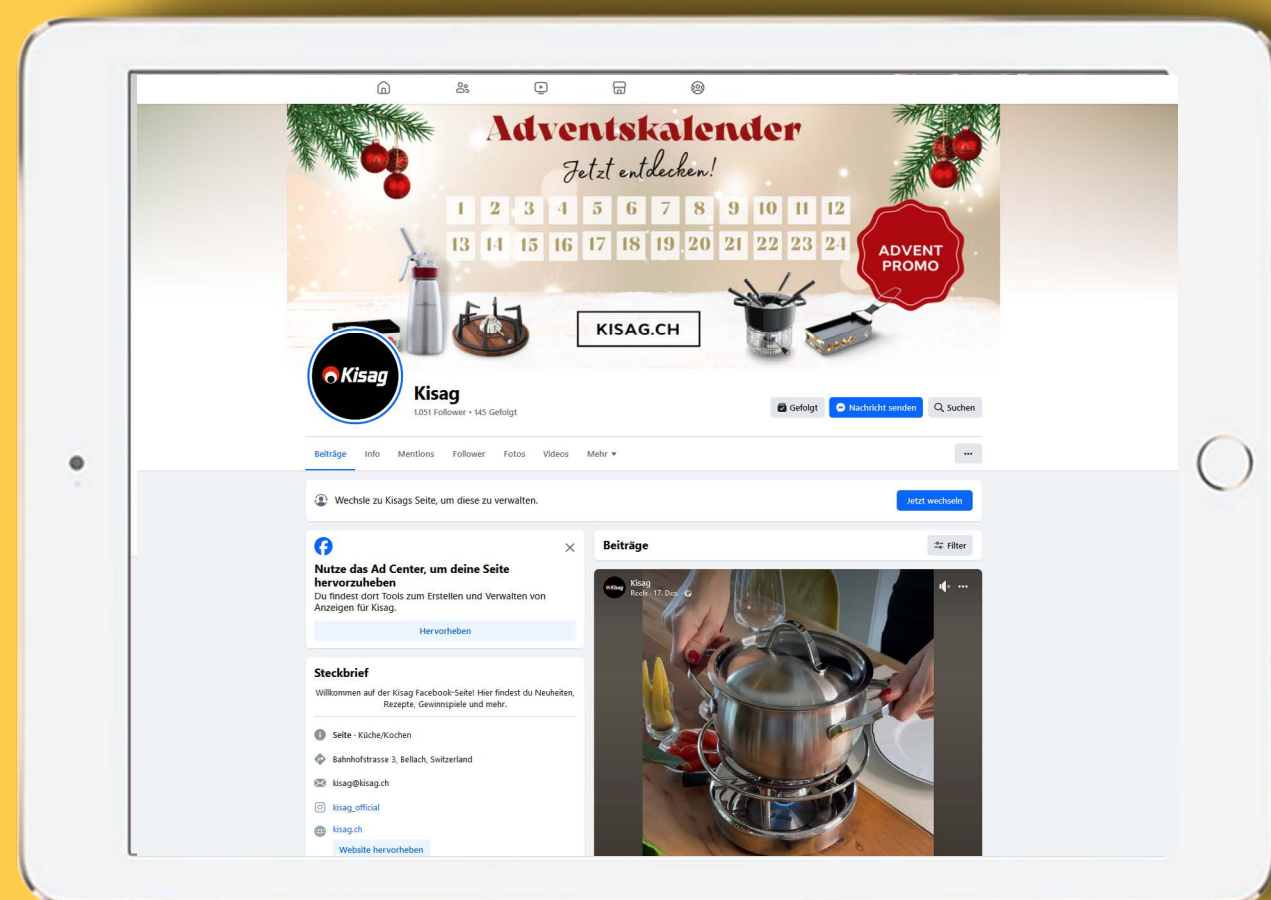
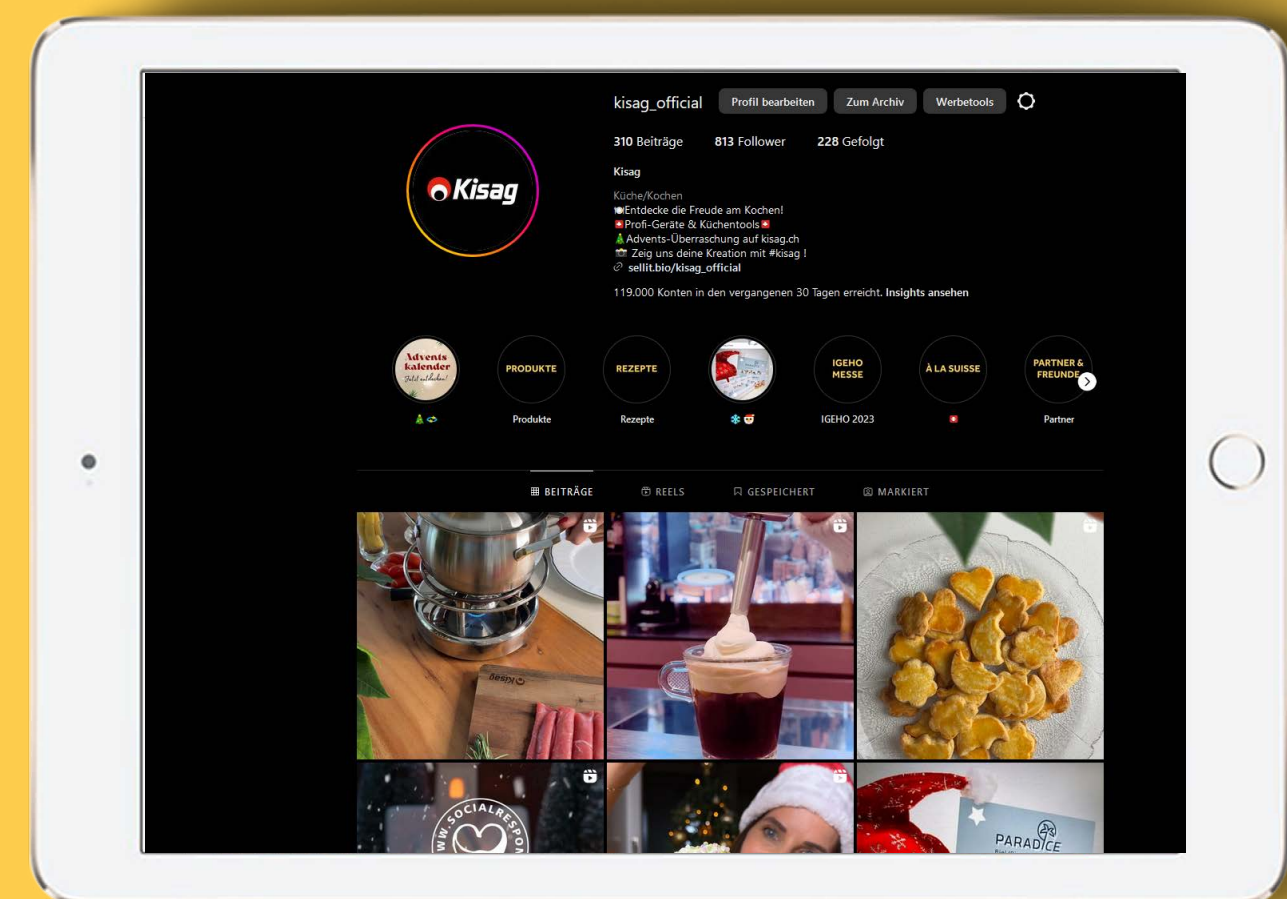
Suis nous sur Facebook

@Kisag

5.0

MONDE DE KISAG

follow us!



RECETTES DE KISAG

POUR LE BONHEUR DE NOS PAPILLES

Vous êtes à la recherche d'une idée de recette adaptée? Dans ce cas, vous êtes au bon endroit.

Que ce soit pour l'apéro ou pour un dîner entre amis, du vite-fait pour tous les jours ou du raffiné pour des occasions spéciales.

Bien entendu, nous avons nous-mêmes testé toutes ces recettes afin qu'à la maison aussi, tout vous réussisse!

Amuse-toi bien !

Toutes les
recettes



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 inexacts.

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

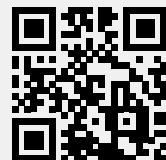
Kisag AG ne se porte nullement garante de l'exactitude, de la précision, de l'actualité, de la fiabilité ni de l'exhaustivité du contenu des informations. Toutes les offres sont non contractuelles. Kisag AG se réserve expressément le droit de changer, de compléter, d'effacer toute ou partie de l'offre 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

