

Les nouveautés

Pro Gourmet

Matériel de cuisine. Depuis 2005.
Espace Valdorval - Orgeval
01 39 75 81 97 / www.progourmet.fr



Suivez nous sur les réseaux
[progourmet78](https://www.instagram.com/progourmet78)

Moules à pâtisserie en Fer Blanc

Le fer blanc est un matériau traditionnel, sain, sans revêtement et un excellent conducteur de chaleur. Nous les proposons en format 12 madeleines ou 6 financiers pour préparer de délicieux goûters. En graissant le moule avant de le garnir, vous obtenez des cuissons dorées à souhait. Prix : 12,90 €

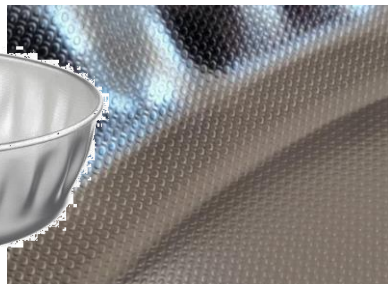


Terrine en fonte

Cette magnifique terrine est idéale pour les préparations de fin d'année, foie gras et autres terrines de viandes, poissons ou légumes. La fonte permet de faire des cuissons uniformes, tout en douceur. Elle retient la chaleur pour garder et servir les plats chauds. Capacité 1,45 litres. Prix : 169,00 €

Le P'tit Tradi et Le Grand Tradi

Entièrement fabriqués dans les ateliers de la coutellerie Goyon Chazeau, coutelier traditionnel du bassin Thiernois. Le p'tit Tradi, couteau d'office de 10 cm se complète à merveille avec son grand frère, le grand Tradi, couteau chef de 15 cm. Leurs manches, en bois d'ébène aubier, procure une prise en main douce et confortable.
P'tit Tradi : 39,90 €
Grand Tradi : 62,90 €



Moules à gâteaux en inox

Préparez vos gâteaux, quiches épaisses ou plats gratinés dans ces moules en inox : ils ont une finition en nid d'abeille, ce qui facilite le démoulage et évite les adhérences. On peut également couper directement à l'intérieur des moules sans risquer de les abîmer. Idéal pour toutes les préparations avec une hauteur de 7 cm.
Moule 24 cm : 19,90 €
Moule 28 cm : 26,90 €



Fouet mélangeur danois

Le fouet à pâte qui remplace le robot mélangeur. Particulièrement adapté pour les pâtes lourdes et fermes, comme la pâte à pain, à pizza ou à spätzle. Très robuste, il permet de mélanger efficacement en évitant que les pâtes s'agglomèrent à l'intérieur du fouet, comme avec un fouet ballon classique.
Prix : 19,90 €



Boîte de découpoirs de Noël

Assortiment de découpoirs pour faire de délicieux sablés et petits gâteaux de Noël. Découpoirs en inox avec des empreintes sur le thème de Noël, des animaux ou de la nature.
Boîte de 18 découpoirs : 19,90 €
Boîte de 25 découpoirs : 25 €



Sautoir en inox de 36 cm avec couvercle

Un plat large avec des bords hauts et droits de 7 cm, compatible à l'induction et proposé avec un couvercle.

L'inox est idéal pour quasiment toutes les cuissons, les viandes, les sautés de légumes ou les plats en sauce.

Prix : 199 €



Coffret de douilles inox

Réalisez tous vos pochages en un tour de main.

Douze douilles inox présentées dans un coffret, idéal pour le rangement ou pour offrir.

Composition du coffret : 3 douilles unies 7, 14 et 17 mm, 2 douilles à bûche : une cannelée et une lisse, 2 douilles cannelées 11 et 19 mm, 1 douille rose 8 dents, 1 douille pétale 17 mm, 1 douille ruban, 1 douille Saint-Honoré 24 mm et 1 douille petits-fours 14 mm. Prix : 39,90 €

Moule de 8 sphères en silicone

Réalisez 8 sphères régulières grâce à ce moule en silicone, chaque empreinte à un diamètre de 6,2 cm pour 5,2 cm de hauteur. Elles sont agrémentées d'une petite bordure pour un démoulage plus facile. Le silicone premium de qualité professionnelle permet d'utiliser le moule au four, congélateur ou frigo.

Prix : 22,90 €



Moule à pâté croute

Moule en inox, fabriqué en France.

Les côtés du moule se démontent facilement grâce à des charnières et des goupilles qui se retirent. Longueur de 25 cm, idéal pour faire des pâtés croutes, des cakes ou des terrines. Prix : 59,90 €



Râpes Microplane

Nouvelle gamme tout en inox pour les fameuses râpes Microplane. Un manche plat pour une prise en main stable et une surface de coupe plus large que la gamme classique, elle a tout pour plaire.

Prix : 39,90 €

Râpe à saladier en deux finitions, grains fins ou larges. Râpez directement dans votre saladier, choux, pommes de terre, fromages ou fruits.

Prix : 19,95 €

