

USTENSILES DE CUISINE : QUOI DE NEUF ?

KITCHEN UTENSILS: WHAT'S NEW?

FLEXIPAN

Flexipan enrichit son catalogue avec une nouvelle gamme d'ustensiles répondant aux besoins des amateurs et des experts, les accompagnant dans chaque étape culinaire. Résistante à la chaleur, polyvalente et ergonomique, la cuillère (L 27 cm) en silicone alimentaire permet de mélanger, servir ou cuire. Doté de fils en acier inoxydable et d'un manche en silicone, le fouet (L 30 cm) offre une prise en main agréable et une performance optimale pour battre ou mélanger les préparations. Multifonctions, la fourchette et la petite fourchette Flexipan (L 29 cm et 21 cm) sont conçues pour répondre à de nombreux usages (mélanger, écraser, retourner ou servir). Le format réduit se révèle particulièrement adapté aux petits récipients. Pensée pour le service des soupes et des sauces, la louche (L 33 cm) marie design ergonomique et résistance à la chaleur. La spatule et la petite spatule Flexipan (L 27 cm et 22 cm) en silicone permettent de racler, mélanger ou étaler, en minimisant les pertes de préparation. Le plus ? Une flexibilité et un format compact qui conviennent aux pots et aux contenants variés. Précis et résistant, le pinceau (L 26 cm) est l'outil de choix pour appliquer des marinades, des glaçages et des dorures. Enfin, le bandeau Flexi-Band (L 22,5 x ø 3 cm) en silicone est parfait pour enrouler et protéger la toile Flexipan, assurant un rangement facile tout en préservant sa qualité.

Flexipan is enriching its catalogue with a new range of utensils designed to support enthusiasts and experts along every step of their culinary journey. The spoon (L 27cm) made of food-grade silicon is versatile, ergonomic and heat resistant and is ideal for mixing, serving and cooking. The whisk (L 30cm) has stainless steel loops and a silicon handle for a comfortable grip and optimal performance when mixing and whisking preparations. The Flexipan fork and minifork are multi-functional (L 29cm and 21cm) and are designed for all kinds of use including mixing, crushing, stirring and serving. The reduced-size format is especially good for small bowls. The ladle (L 33cm) is for serving soup and sauces, and blends ergonomic design with heat resistance. The Flexipan spatula and small spatula (L 27 cm and 22 cm) are ideal for scraping,

mixing and spreading, and they minimise food loss. The real plus is the compact format and the flexibility for use with a wide range of pots and containers. The brush (L 26cm) is robust and precise: the tool of choice for applying marinades, glazing and gild coatings. And the silicone Flexi-Band strip (L 22.5 x ø 3 cm) is perfect for rolling up and protecting the Flexipan mat for easy storage that preserves its high quality.

HORL1993

Horl1993 innove avec une paire de ciseaux réaiguïsables made in Germany. L'entreprise allemande basée à Fribourg spécialiste de l'affûtage se lance ainsi dans une nouvelle catégorie de produits. « *Offrant une performance de coupe maximale sur chaque millimètre de la lame, ces ciseaux sont capables de manipuler plus de 180 matériaux différents, fait valoir la marque. Grâce à une technologie de haute précision, les ciseaux peuvent se séparer et être réaiguïsés facilement, encore et encore.* » Avec ce nouveau modèle, Horl1993 entend répondre à la question récurrente de l'aiguïsage des ciseaux domestiques, grâce à la combinaison d'une technologie de haute précision et d'une utilisation simplifiée. « *Nous avons commencé le développement avec la vision de créer un produit pour les générations à venir, souligne Otmar Horl, ingénieur et fondateur de la marque. Nos ciseaux se veulent toujours tranchants et d'une durabilité sans précédent.* » Ainsi, chaque ligne, bord ou courbure assure une fonction ergonomique. Forgés dans un acier de qualité professionnel – le même que celui utilisé pour les couteaux de cuisine – et dotés d'un affûtage croisé Horl, ces ciseaux présentent un ressort à déclenchement rapide et une articulation à baïonnette leur permettant de rester ajustés, et de couper précisément sur toute la longueur de la lame. Chaque moitié des ciseaux est maintenue par 3 surfaces de contact calibrées les positionnant automatiquement à un angle de 45° : il suffit de quelques passes sur le disque Horl pour leur redonner leur tranchant d'origine. Ces ciseaux sont en effet compatibles avec les aiguiseurs Horl2, Horl2Pro, Horl3 et Horl3 Pro. ■ Prix public : 349 €. Horl1993 brings an innovation to the market with a pair of Made in Germany scissors that can be sharpened: the Freiburg-based German business that specialises in sharpening now launches into a new product category. "Offering maximum cut performance on every single millimetre of the blade, these scissors can be used to work with over 180 different materials, points out the brand. Thanks to high-precision technology, the scissors can easily be separated and sharpened time and time again." The new model is Horl1993's response to the recurring question of how to sharpen domestic-use scissors, and the company has based the product on a combination of high precision technology and simplified use. "We embarked upon the development with a vision to create something for generations to come, explains Otmar Horl, engineer and brand founder. Our scissors aim to always have a sharp edge and have





unprecedented durability." To that end every line, edge and curve has an ergonomic function. Forged from professional-quality steel (the same as that used for kitchen knives) and featuring the Horl cross-sharpening capability, the scissors have a quick release spring mechanism and bayonet joint to keep them properly adjusted, cutting along the entire length of the blade with precision. Each scissor half is kept in place via 3 contact calibrated surfaces that automatically position them at a 45° angle – a few passes across the Horl disc are sufficient to restore the original cutting edge. The scissors are compatible with Horl2, Horl2Pro, Horl3 and Horl3 Pro sharpeners. ■ Price to the public: €349.

GUARDINI

Avec l'essor de l'air fryer, Guardini propose une gamme de moules conçus pour répondre aux besoins des utilisateurs de ces appareils. Disponibles en papier de cuisson jetable et en silicone, ces moules allient praticité, durabilité et performance culinaire. Ces accessoires sont en effet conçus pour protéger le panier de l'appareil contre les résidus alimentaires, prolongeant ainsi sa durée de vie. Compatibles avec différentes marques d'air fryer, ils facilitent l'entretien de l'appareil tout en simplifiant la préparation des plats. Les moules en papier jetable offrent une solution pratique et rapide puisqu'il suffit de les jeter après utilisation, rendant le nettoyage de la cuisine encore plus facile. Leur résistance à des températures allant jusqu'à 220°C en fait un choix adapté à de nombreuses recettes. Les moules en silicone Guardini se distinguent quant à eux par leur flexibilité et leur surface antiadhésive. Simples à nettoyer, ils permettent de cuisiner sans ajout de matières grasses. Leur résistance à la chaleur jusqu'à 260°C garantit une utilisation fiable pour des cuissons variées. ■ Prix publics : à partir de 3,90 € pour les modèles en papier cuisson, 7,90 € pour ceux en silicone.

Guardini is making the most of the growing popularity of the air fryer with a range of moulds designed for use with the appliances. Available in disposable baking paper and in silicon, the moulds marry practicality and durability with great cooking performance. The accessories are designed to protect the appliance's baskets from food residues, thereby extending the air fryer's life expectancy. The moulds are compatible with various air fryer brands, and make it easier to clean the appliances while also simplifying the cooking process. The disposable paper moulds are a quick and practical solution as they can just be thrown away after use, making kitchen cleaning even easier. They work for temperatures up to 220°C, so can be used for plenty of recipes. The silicon Guardini moulds really stand out for their flexibility and non-stick features: easy to clean, they are ideal for cooking without having to add fatty substances. They will withstand temperatures up to 260°C, meaning that they can be relied on for a range of cooking uses. ■ Prices to the public: from €3.90 for the baking paper models, €7.90 for the silicon ones.



TRAMONTINA

Tramontina continue d'étonner avec sa collection d'ustensiles Verano en nylon gris, conçue pour simplifier le quotidien en cuisine. Ces ustensiles se distinguent par leur polyvalence et leur design moderne, parfaits pour accompagner les cuisiniers amateurs comme les chefs aguerris.

Fabriqués en nylon de haute résistance, les ustensiles Verano préservent les revêtements antiadhésifs des poêles et des casseroles. Conçus pour répondre à tous les besoins culinaires, ils se déclinent

en cuillères, spatules, louches et autres outils indispensables. Chaque ustensile se distingue par ses fonctionnalités : la spatule intègre une râpe, la louche affiche une unité de mesure et dispose d'un orifice pour évacuer l'excédent de liquide, tandis que l'éplucheur est doté d'un enlève-yeux de pommes de terre et d'un zesteur.

Au-delà de la fonctionnalité, chaque ustensile présente un design épuré et une teinte grise intemporelle, s'intégrant aisément à toutes les cuisines modernes. Polyvalents et faciles à entretenir, ces ustensiles résistent à l'usure du temps. ■ Prix public : 8,99 € pièce.

Tramontina continues to amaze with its Verano utensils in grey nylon, designed to simplify everyday kitchen work while adding a dash of elegance to each dish. The utensils stand out for their versatility and modern design, and are ideal tools for both enthusiastic home cooks and seasoned Chefs. Made of high-resistance nylon, Verano utensils do not damage the non-stick coatings of pans and casseroles. Designed for every culinary need, the range includes spoons, spatulas, ladles and other essential items. Each utensil stands out for its functionality: the spatula has a grater, the ladle has measuring marks and has a hole to pour out excess liquid, and the peeler has a potato eye-remover and a zester.

Functionality aside, each utensil presents a clean-swept design and a classic grey colour that matches any modern kitchen. Versatile and easy to maintain, the utensils are incredibly easy to clean and can be used time and time again. ■ Price to the public: € 8.99 a piece.

DE BUYER

Dévoilé en exclusivité au Sirha en janvier dernier, le nouveau laminoir imaginé par De Buyer a pour ambition la redéfinition des standards de la préparation des pâtes. Adapté à un usage professionnel, il permet de laminer une large variété de pâtes : produisant une laize allant jusqu'à 34 cm, il propose en outre un réglage d'épaisseur précis (20 positions, de 15 mm à 0,3 mm). Grâce à sa conception horizontale et à sa manivelle ambidextre et réversible, il permet de travailler les pâtes dans les deux sens sans déformation ni reprise manuelle, optimisant ainsi la productivité. La double fixation (ventouses et étau) assure une stabilité optimale sur tous types de surfaces. Son design ouvert facilite le fleurage, tandis que les racleurs intégrés simplifient l'entretien et garantissent une hygiène parfaite. Matériaux : inox et polyamide renforcé. Fabrication française. ■ Prix public : 340 €.

The new roller from De Buyer was unveiled as an exclusive at Sirha in January, and is designed to redefine standards in pasta preparation. The appliance is for professional use and will roll a wide variety of pasta to produce, for example, pasta with a width of up to 34cm - and the



thickness can be adjusted with great precision (20 positions, 15mm to 0.3mm). The horizontal design and the ambidextrous and reversible crank handle mean that pasta can be rolled in both directions without impacting on the shape or having to do it again manually, thereby optimising productivity. The double fastening (suction and vice) ensure stability on any surface. The open design makes it easy to flour the pasta, and the integrated scrapers facilitate maintenance and ensure impeccable hygiene. Materials: stainless steel and reinforced polyamide. French manufacture. ■ Price to the public: €340.

DÉGLON

Disponible à partir de mars 2025, la nouvelle gamme Stop'Glisse Haute Température de Déglon est destinée au marché professionnel et grand public. Sa particularité ? Grâce au procédé Stop'Glisse, déposé par Déglon, une encoche intégrée sous le manche retient les ustensiles sur le bord du récipient, évitant ainsi qu'ils ne glissent. La cuillère du chef 20 cm (bastinguette) permet d'arroser les plats en cours de cuisson, goûter les préparations et d'ajuster l'assaisonnement. La cuillère de service 28 cm est conçue pour servir des portions homogènes d'un seul geste, sa surface et sa profondeur adaptées garantissant une distribution précise. Ses bords rectilignes permettent de récupérer délicatement les mets fragiles sans les briser. Ultrafine, la Spatule souple ajourée 28 cm est idéale pour manipuler les aliments délicats tels que les filets de poisson, les œufs sur le plat. Ses ouvertures permettent d'évacuer l'excès de graisse ou de sauce pour un service maîtrisé. Inspirée du design de la collection Silex Premium, la Pince de cuisine Stop'Glisse se distingue par son ergonomie qui assure un maniement confortable et réduit l'effort, y compris en usage intensif. Résistante à des températures élevées (jusqu'à 230°C), sa silhouette recourbée éloigne la main de la source de chaleur. Sa tête souple en silicone protège les surfaces, tandis que son manche en polyamide renforcé de fibre de verre et sa structure en acier inoxydable garantissent sa robustesse. Facile à utiliser, elle s'ouvre et se ferme d'une seule main pour un geste rapide et précis. ■ Prix publics : de 8,90 € à 21 €.

Available from March 2025, the new High Temperature Stop'Glisse range from Déglon is designed for use in the professional market and for the general public. What makes it so special is the Stop'Glisse feature patented by Déglon: a notch built into the handle's underside that can be used to keep utensils



on the edge of the container, preventing them from slipping. The 20cm Chef's spoon (or 'bastinguette') is great for basting dishes during cooking as well as for tasting food and adjusting the seasoning. The 20cm serving spoon is designed for serving a uniform portion in one single motion with its special surface and depth guaranteeing precise portions, and the straight edges are perfect for gently recovering fragile food without damaging it. The ultrafine openwork 28cm spatula is ideal for handling delicate food such as fish fillets and eggs on plates, and the openwork design is useful for draining off excess fat or sauce for a flawless service. The Stop'Glisse kitchen tongs are inspired by the design of the Silex Premium collection, and are notable for their ergonomic features that make them comfortable to handle with reduced effort, including during intensive use. The tongs will withstand high temperatures (up to 230°C), and the curved shape means that hands are kept at a distance from the heat source. The flexible head protects surfaces, and the polyamide reinforced with fibreglass handle and stainless steel build ensure good robustness. Easy to use, only one hand is needed to open and close them for quick and precise handling. ■ Prices to the public: €8.90 to €21.

OONI

Le spécialiste des fours à pizza domestiques Ooni a dévoilé en janvier un kit d'ustensiles destiné aux passionnés de pizza maison. À cette occasion, Julien Serri, cuisinier ambassadeur de la marque, partage ses secrets pour réussir sa pâte. Ce kit comporte un coupe-pâte, pour découper et manipuler facilement la pâte ; une spatule Easy Lift, dotée d'une large tête et d'une prise renforcée pour soulever la pâte sans l'écraser ; une spatule de mélange, conçue pour travailler les ingrédients avec précision et sans effort.

Pour Julien Serri, la réussite repose sur l'équilibre de 4 ingrédients : l'eau, la levure ou le levain, une farine de qualité et la patience. En effet, le repos est une étape cruciale pour obtenir une pâte optimale. Aux cuisiniers amateurs pressés, il recommande l'utilisation de farines faibles en protéines, qui réduisent le temps de repos nécessaire, même si pour obtenir une pâte parfaite, « le temps fait toute la différence ». ■ Prix public : 40 € le kit.

The domestic pizza oven specialist Ooni lifted the veil in January on a utensil kit for homemade pizza lovers. For the occasion, the brand's cook ambassador Julien Serri shared his secrets on how to make great dough. The kit includes a dough cutter to easily cut through and handle the dough; the Easy Lift spatula that has a large head and reinforced grip for lifting dough without crushing it; and a mixing spatula for effortless and accurate ingredient mixing. Julien Serri points out that a successful dough is all about the right balance of four ingredients: water, yeast or leavening agent, high quality flour, and patience. A critical stage in getting an optimal dough is the resting element, and for cook enthusiasts in a hurry he recommends using low-protein flour, which reduces the resting time needs – noting also that to get the perfect dough “time is what makes all the difference”. ■ Price to the public: €40 for the kit.



GEFU

L'essoreuse Push It est conçue pour simplifier l'essorage des salades : en appuyant plusieurs fois sur le mécanisme Push, l'eau et l'excès d'humidité sont rapidement éliminés. Un bouton stop permet d'arrêter facilement le processus d'essorage. Le bec verseur intégré au couvercle facilite l'évacuation de l'eau sans effort. Robuste, le bol, fabriqué en acier inoxydable, permet de servir directement la salade.

Sa stabilité est renforcée par un fond en silicone antidérapant. Avec une capacité de 5 l et un diamètre de 26,5 cm pour une hauteur de 16 cm, cette essoreuse est spacieuse et pratique. A noter que le bol et la passoire sont compatibles avec le lave-vaisselle pour un entretien facilité. Outil pratique et créatif, le découpeur à lame ondulée Riffli permet de réaliser des coupes ondulées. Il se révèle ainsi idéal pour préparer des frites maison, des chips cannelées ou encore des plateaux de légumes décoratifs. Grâce à sa lame spéciale en acier inoxydable, il produit des coupes précises et élégantes sans écraser les aliments.

Polyvalent, cet ustensile convient à de nombreux aliments tels que les fruits, les légumes, le fromage, voire le beurre. Sa lame ondulée extra-large assure des coupes bien marquées et régulières. L'ergonomie de l'appareil garantit une manipulation simple et efficace. Dimensions : L 9,5 x l 2,2 x H 10,5 cm. Compatible avec le lave-vaisselle.

Un découpage régulier et esthétique, telle est la promesse du diviseur de gâteau Divido. Fabriqué en plastique et en acier inoxydable, cet outil pratique est conçu pour répartir les gâteaux et les tartes en parts égales. Grâce à une légère pression, il permet de pré-dessiner les portions avec précision. Cet accessoire présente deux options de découpe, permettant de diviser les desserts en 14 ou 16 parts selon les besoins. Ses poignées permettent une utilisation précise et confortable. Ses dimensions (ø 26,5 x H 1,4 cm) le rendent adapté à une large gamme de gâteaux.

The Push It salad spinner is designed to simplify the salad drying process: the user presses down on the Push mechanism several times while water and excess moisture is rapidly removed – and the process is ended quickly with the Stop button. The pour spout integrated into the lid makes it easy to drain water effortlessly. The robust salad bowl is made of stainless steel and is ideal for direct service to the dining table. The stability is reinforced by the non-slip base, and the 5l capacity and 26.5cm diameter with 16cm height makes the item practical and spacious. Both the bowl and the sieve are dishwasher-compatible, for easy maintenance.



The Riffli wave-shaped blade cutter is a handy and creative tool for ridged cuts, and is perfect for making homemade French fries, ridge-edge chips and decorative vegetable platters. The special stainless steel blade is ideal for creating stylish and precise cutting without crushing the food. The versatile tool is perfect for a wide range of food including fruit, vegetables, cheese and even butter. The extra-wide corrugated blade delivers pronounced and even cutting, and the tool's ergonomic features mean easy and effective handling. Dimensions : L 9.5 x W 2.2 x H 10.5 cm. Dishwasher-safe.

The Divido cake divider delivers on its promise of even and great-looking cake cutting. The handy tool is designed to divide cakes and tarts into equal portions: the light pressure creates pre-determined portions with precision. Two cut options exist so that users can divide a dessert into 14 or 16 portions to suit. The grips make the utensil accurate and comfortable to use. The dimensions (ø 26.5 x H 1.4 cm) mean that the appliance is suitable for use with a wide range of cakes.

HOMEY'S

La marque Homey's a mis au point Sensory Cooking, une gamme d'ustensiles de cuisine qui se distingue par un design tactile pensé pour maximiser l'accessibilité et le confort d'utilisation. Ces produits sont nés de l'idée que la cuisine peut s'adapter aux besoins de chacun. Le principe qui a guidé cette conception repose sur une utilisation intuitive grâce au sens du toucher. Inspirés des pratiques de cuisine des personnes non-voyantes, ces ustensiles permettent en effet d'effectuer des gestes précis et sécurisés. Aussi, la planche à découper intègre un espace de rangement sécurisé pour le couteau, conçu pour réduire les risques d'accident. La forme de la planche est pensée pour s'adapter aux mouvements naturels de découpe, facilitant ainsi l'utilisation. Les couteaux, également inclus dans cette gamme, sont conçus pour offrir une prise en main confortable et un contrôle optimal. Les modèles – couteau de chef, couteau à pain et office – ont été développés avec une attention particulière à la répartition du poids et à l'ergonomie de la poignée. La gamme Sensory Cooking s'adresse non seulement aux personnes en situation de handicap mais aussi aux utilisateurs recherchant des équipements ergonomiques. La démarche de Homey's vise en effet à proposer des produits accessibles, tout en répondant aux attentes de confort et de fonctionnalité pour un large éventail de publics.

Homey's have fine-tuned the Sensory Cooking range of kitchen utensils that are notable for their tactile design designed to maximise accessibility and user comfort. The products are born of the notion that the kitchen can be adapted to the uses of each person, and the guiding principle of each design centres on intuitive use through the sense of touch. Inspired by the cooking practices of non-seeing people, the utensils can be used to undertake safe and secure cooking motions. The cutting board incorporates a securitised storage space for knives, designed to reduce the risk of accidents, and its shape accommodates natural cutting motions making it easy to use.

The range also includes knives that are designed for optimal control and a comfortable grip. Particular attention has been given to the knife models – Chef's knife, bread knife and utility knife – to weight distribution and wrist ergonomics. The Sensory Cooking range is not only for those with a handicap but also for people looking for kitchen equipment with ergonomic features. The initiative from Homey's aims to offer products that are accessible while also taking into consideration expectations around comfort and functionality for a wide section of the public.

KAI

Kai élargit sa gamme Select 100 avec cinq nouveaux ustensiles de cuisine. Trois nouveaux modèles de fouets complètent la gamme : un fouet plat en forme de cuillère

pour atteindre les recoins du récipient, facilitant l'incorporation homogène des ingrédients ; le fouet fin et le fouet plat, inspirés du chasen japonais utilisé pour le thé matcha, sont dotés de brins arqués qui ne se croisent pas, limitant l'accumulation de mélange dans le fouet et



évitant les éclaboussures. La petite râpe en acier inoxydable DH-8037 est conçue pour râper finement le gingembre, l'ail ou le wasabi. Elle est également adaptée aux agrumes. Grâce à ses bords relevés, elle permet de transférer facilement les ingrédients râpés. La brosse en bois DH-8038 permet de nettoyer les râpes et d'en retirer les résidus alimentaires. Disponibilité : mai 2025. Prix publics : de 4,50 € à 12,99 €. Kai is expanding its Select 100 range with five new kitchen utensils. Three new whisks complete the range: a flat spoon-shaped whisk for reaching into the container's edges to facilitate an even mix of ingredients; a slim whisk and a flat whisk inspired by the Japanese chasen used for matcha tea featuring arced wires that do not intersect, limiting the build-up of already mixed food into the whisk and preventing splashes. The small DH-8037 stainless steel grater is designed for the fine grating of ginger, garlic or wasabi, and can also be used with citrus fruit. The raised edges make it easy to transfer grated ingredients. The DH-8038 wooden brush is great for cleaning graters and removing food residues from it. Availability: May 2025. ■ Prices to the public: from €4.50 to €12.99.

PATISSE | MALI'S

Compte-tenu du succès de son offre d'ustensiles en bois traditionnels made in Europe, Patisse | Mali's étoffe son catalogue avec le lancement de 3 références : le tire-bouchon, le coupe-pâte et le doseur à spaghettis. La gamme d'ustensiles en bois s'agrandit chaque année avec une tendance forte : la personnalisation. « Les magasins choisissent en effet de personnaliser leur offre d'ustensiles bois aux couleurs de leur région comme des cuillères et spatules marquées du triskèle de Bretagne, de la croix basque ou encore de l'âne catalan, explique la marque. Les cuillères et les spatules constituent aussi un objet cadeau pour les revendeurs qui y apposent leur nom ou leur logo. » ■ Prix public à partir de 5,50 €.



Autre nouveauté, les boîtes inox Crisper, empilables avec couvercle en verre et silicone. Ces boîtes sont compatibles avec le micro-ondes (5 min au maximum à 675 W), au lave-vaisselle et au congélateur (jusqu'à -40°C). 5 formats disponibles : rectangulaires 70 cl, 1,1 l, 1,4 l, 1,7 l et ronde 0,9 l.

Given the success of their traditional wood utensils made in Europe, Patisse | Mali's now adds to its catalogue with the launch of three items: a corkscrew, a pastry cutter, and a spaghetti measurer. The wooden utensil range expands every year with a pronounced trend towards personalisation. "Essentially, stores opt to personalise their wood utensil products with colours from the region - for example you might get spoons and spatulas marked with the triskele of Brittany, the Basque cross, or the Catalan donkey, explains the brand. Spoons and spatulas are also good gift items for retailers who might put their own name or logo on them." ■ Price to the public from €5.50.




Lacor



www.lacor.es/fra Lacor France
lacor-export@lacor.fr (33) 03 21 22 54 34

Also new are the Crisper stainless steel boxes that are stackable and have glass and silicon lids. The boxes will go in the microwave (5 minutes up to 675W) as well as the dishwasher and freezer (down to -40°C). Five formats are available: rectangular 70 cl, 1.1 l, 1.4 l, 1.7 l and round 0.9 l.

LACOR

L'aiguseur de couteaux électrique Drei, composé de disques en matériau résistant et conçu pour un usage intensif, est adapté aux les couteaux lame inox (lisse et dentelée) ou lame céramique. Doté d'un moteur à courant continu de 18 W et d'une vitesse de rotation élevée de 2800 tour/minute, l'appareil procure un angle d'affûtage de 20°, avec un système fondé sur 3 modes (gros, fin et polissage). Rouleau avec revêtement 100 % diamant à gros grains (360 grit), abrasifs diamant à grains fins (600 grit) et résine (600 grit). Sillon de polissage en résine de haute technologie (1 000 grains) et en diamant (600 grains). Une base magnétique et antidérapante recueille les particules de ponçage métalliques. ■ Prix public : 130 €.



La nouvelle balance haute performance à double plate-forme en inox Dual présente pour sa part 2 surfaces de pesage ultraprécises, l'une allant jusqu'à 15 kg (précision au gramme près) et l'autre jusqu'à 1 kg (précision à 0,05 g). Fonctions tare et verrouillage du poids pour la balance principale. Unités : g (kg) / oz / ml (eau-ml). Alimentation : 3 piles AAA 1,5 V (incluses). Dimensions : 24 x 20 cm. ■ Prix public : 65 €.

The Drei electric knife sharpener comprises discs made of material that is resistant and designed for intensive use. Suitable for stainless steel knives (smooth edge and serrated edge) and for ceramic blades. The appliance has an 18W direct current high speed 2800 RPM motor, a sharpening angle of 20°, and 3-stage sharpening system (coarse, fine and polish). The roller has a 100% diamond coating in the coarse slot (360 grit), and diamond abrasives for the fine slot (600 grit) and also resin (600 grit). The polishing slot has high-tech resin (1000 grit) and diamond (600 grit). The non-slip magnetic base gathers metallic grind



particles. ■ Price to the public: €130. The new high performance scales with Dual stainless steel double platform present 2 ultra-precision weigh surfaces, one going up to 15kg (accurate to the nearest gram) and the other to 1kg (accurate to the nearest 0.05g) The main scale also has tare and weight lock functions. Units: g (kg) / oz / ml (water-ml). Power: 3 1.5V AAA batteries (included). Dimensions : 24 x 20 cm. ■ Price to the public: €65.



MICROPLANE

La marque spécialiste des lames ultra-affûtées innove avec la boîte-râpe, un ustensile 3-en-1 combinant une râpe gros grains et un contenant hermétique. Cet accessoire permet de râper directement – et proprement – dans le récipient. Grâce à sa lame en acier inoxydable fabriquée aux États-Unis selon un procédé photochimique exclusif, il garantit une découpe nette et efficace des fromages, chocolats, fruits à coque et légumes. Fonctionnelle, la boîte-râpe est fournie avec deux couvercles : le premier en bois (noyer ou bambou) pour protéger la râpe et servir directement à table ; le second, hermétique, pour conserver les aliments râpés au frais. Un anneau antidérapant sous la base assure une stabilité optimale lors de l'utilisation. Excepté le couvercle en bois, tous les éléments sont compatibles avec le lave-vaisselle. Dimensions : 7,8 x 16,5 x 8,5 cm. Deux versions proposées : boîte gris anthracite avec couvercle en bois de noyer + couvercle hermétique gris ; boîte beige sable avec couvercle en bois de bambou + couvercle hermétique beige. Disponible à partir de juin prochain. ■ Prix public : 39,95 €.

Par ailleurs, Microplane revisite son moulin à épices distingué en 2018 par le Reddot award en lui offrant une nouvelle édition satinée et colorée, assortie à sa gamme de zesteurs : rose à lèvres, bleu denim, bleu nuage, beige sable, vert sauge, vert eucalyptus, gris orage, bouton de rose. Pour rappel, cet ustensile



Rosti

INOX



DUROSTIMA



Bol Margrethe

2 matériaux, 8 tailles, 10 couleurs



INSTAGRAM B2B



CATALOGUE

#rosti_design

f Rosti

www.rosti.design

contact@fh-group.fr

compact se compose de 3 parties : un corps à finition mate satinée, un tube d'entraînement avec une tête amovible pour râper facilement, et un réceptacle de stockage pour conserver quelques épices. Un couvercle souple protège la lame et évite les résidus sur le plan de travail ou la table. Dimensions : ø 5 cm x H 11,5 cm. Disponibilité : juin 2025. ■ Prix public : 29,95 €

The specialist in ultra-sharpened blades now innovates with its grater with box: a 3-in-1 utensil that combines a coarse grain grater with a hermetically sealed container. The accessory can be used to directly – and cleanly – grate food straight into the container. The stainless steel blade made in the USA using an exclusive photochemical process guarantees clean and efficient cutting of cheese, chocolate, nuts and vegetables. The functional grater with box comes with two lids: one in wood (walnut or bamboo) to protect the grater and for serving directly at the table; and one hermetic lid to keep the grated food fresh. Optimal stability during use is achieved with the non-slip ring on the base, and every element is dishwasher-safe other than the wooden lid. Dimensions : 7.8 x 16.5 x 8.5 cm. Two variants are available: anthracite grey box with walnut wood lid + grey hermetic lid; sand beige box with bamboo wood lid + beige hermetic lid. Available from June. ■ Price to the public: €39.95.

In other news, Microplane is revisiting its spice mill that was distinguished in 2018 with the Reddot award. The mill now comes in a new coloured and satinated variant matching the zester range: lipstick pink, denim blue, sky blue, sand beige, sage green, eucalyptus green, storm grey, rosebud. The compact utensil has 3 parts: a satinated matt body, a drive tube with detachable head for easy cleaning, and a storage container to store spices. The blade is protected by a flexible cover that also prevents residue building up on the table or worktop. Dimensions: ø 5 cm x H 11.5 cm. Availability: June 2025. ■ Price to the public: €29.95.

ROSTI

La gamme Optima qui figure depuis plusieurs années au catalogue de Rosti, est désormais fabriquée au Danemark. Déclinée en ustensiles à suspendre ou à poser, elle est proposée aux revendeurs en display 36 pièces unicolores ou multicolores (6 références, pas de louche). Matériau : nylon (résistance jusqu'à 220°C et à l'abrasion) ; finition mate. Garantie : 5 ans. ■ Prix public : à partir de 6,95 € pièce.

The Optima range that has been in the Rosti catalogue for several years is now made in Denmark. The range features utensils that can be hung up and kept on a worktop and is available to retailers as a 36-piece display in a single colour or multi-coloured (6 items, no ladle). Material: nylon (resistant to 220°C and scratch-resistant) ; matt finish. Guaranteed for 5 years. ■ Price to the public: from € 6.95 a piece.



YAMAZAKI

L'éponge magnétique en silicone avec poignée de Yamazaki permet de pré-nettoyer la vaisselle avant d'utiliser l'éponge classique, grâce à ses poils fins particulièrement adapté aux passeroies. Dotée d'une poignée magnétique, cet accessoire se range facilement, de même que les maniques antidérapantes en silicone de la marque. Résistants à la chaleur jusqu'à 240°C. ■ Prix public : 17 € la brosse, 26 € la paire de manique.

The Yamazaki magnetic silicon sponge with handle is ideal for pre-cleaning dishware before using an everyday sponge. The fine bristles are exceptionally good for cleaning sieves. The accessory has a magnetic handle and is easy to store, just like the brand's silicon non-slip potholders. Heat-resistant to 240°C. ■ Price to the public: €17 for the brush, €26 for the pair of potholders.



COOKVISION

Nouveauté chez Cookvision, la passoire pliable et cuit-pâtes compatible avec la gamme Nesto est conçue pour faciliter la préparation des pâtes et la cuisson à la vapeur des légumes. Ses dimensions (ø 24/27 x H 17 cm dépliée ; H 6,5 cm pliée) permettent un rangement compact. Les trois pieds garantissent une stabilité optimale, tandis que les nombreux trous assurent un drainage rapide de l'eau. La passoire est compatible avec les poignées Nesto pour une manipulation sûre, et le couvercle de la casserole ø 24 cm s'y adapte hermétiquement. Fabriquée en acier inoxydable 18/10 de haute qualité et en silicone alimentaire, elle est compatible avec le lave-vaisselle. ■ Prix public : 49,90 €.

A noter également le lancement d'un sac de transport isotherme capable de transporter une batterie de cuisine (11 à 13 pièces) et de garder les aliments au chaud. Dimensions : ø 24 x 18 cm. ■ Prix public : 14,90 €. New at Cookvision is the fold-up colander and the pasta cooker that are compatible with the Nesto range designed to facilitate making pasta and steam-cooking vegetables. Storage space is compact thanks to the dimensions (ø 24/27 x H 17 cm unfolded; H 6.5 cm folded up), and the three feet ensure optimal stability while water drains quickly through the many holes. The colander is compatible with Nesto grips for safe handling, and the ø 24 cm casserole cover fits onto it with a hermetic seal. The utensil is made of high-quality 18/10 stainless steel and is dishwasher-safe. ■ Price to the public: €49.90.

Also of note is the isothermal carry bag that can be used to transport a set of kitchen utensils (11 or 13 pieces) and keep food warm. Dimensions : ø 24 x 18 cm. ■ Price to the public : €14.90.



ZIRLION, LE NOUVEAU MÉCANISME PEUGEOT QUI PERMET D'OBTENIR DU SEL GLACE

Avec son nouveau mécanisme Zirlion, Peugeot pose un nouveau jalon dans l'univers du goût. En combinant un matériau innovant, une mouture ultrafine et une approche alliant santé et plaisir gustatif portée par le concept de sel glace, la marque conforte son statut de pionnier. Dévoilé lors du salon Ambiente, ce mécanisme marque une avancée majeure, offrant au moulin à sel Peugeot le même niveau d'excellence que son emblématique mécanisme à poivre.

■ Par/by Sophie Komaroff

Peugeot s'est imposé comme une référence incontournable dans l'univers des moulins à poivre, grâce à un mécanisme reconnu dans le monde entier. Cependant, son mécanisme dédié au sel ne répondait pas aux mêmes exigences de performance et de durabilité. Afin d'y remédier, le fabricant a engagé, il y a environ 4 ans, une recherche approfondie pour concevoir un mécanisme à la hauteur de son expertise, relevant ainsi un défi technologique. Les mécanismes traditionnels dédiés au sel sont souvent conçus en céramique alumine, un matériau répandu mais présentant certaines limites, notamment en termes de résistance à l'usure et aux contraintes du broyage. Peugeot a donc exploré une large gamme de matériaux et testé différentes configurations techniques. Avec un double objectif : garantir une mouture de haute précision et repenser l'usage du sel en cuisine. « *Car au-delà des propriétés du matériau, nous réfléchissions également à l'impact du sel sur la santé*, explique Dominique Garréta, directrice marketing de Peugeot Saveurs. *Sa consommation excessive, volontaire ou non, constitue un enjeu. Nous souhaitons par conséquent*

Peugeot has certainly made its mark as a flagship name in the world of the pepper mill thanks to a mechanism acclaimed the world over. Notwithstanding that, Peugeot's salt-specific mechanism was not meeting the same high standards around performance and durability – and to remedy that situation, the manufacturer has undertaken extensive research over a four-year period to design a mechanism using the might of its expertise that turned out to be quite the technological challenge.

Traditional mechanisms for salt tend to be made of aluminium oxide ceramic – a material that is widely used but that presents some limitations mainly in terms of resistance to wear and tear, and around grinding restrictions. What Peugeot did was to explore a wide range of materials and trial many different technical configurations. The objective was two-fold: to deliver a high-precision grind, and to re-think how salt is used in the kitchen. “*After all, we’re also thinking about how salt impacts on our health over and above the properties of the materials we use*, explains Dominique Garréta, marketing director at Peugeot Saveurs. *Excessive*

ZIRLION: THE NEW PEUGEOT MECHANISM FOR GETTING GLACIER-FINE SALT

The new Zirlion mechanism from Peugeot is a fresh landmark in the taste universe, cementing the brand's pioneer status on the back of an innovative material, an ultra-fine grind, and an approach that marries good health with taste enjoyment thanks to the glacier-fine salt concept. The mechanism was unveiled at the Ambiente trade fair, and marks a major step forward, offering the Peugeot salt mill the same level of excellence as its iconic pepper mill.



concevoir un mécanisme offrant un bénéfice d'usage qui préserve la dimension gustative. Dans cette optique, nous avons abouti au concept de sel glace qui permet de profiter pleinement du goût du sel tout en réduisant la quantité. Mais comment obtenir une mouture aussi fine ? »

C'est au prix de plusieurs années de développement et de nombreux tests en laboratoire que Peugeot a trouvé la réponse : la zircone, un matériau de la famille des céramiques techniques, utilisé dans des secteurs de pointe tels que l'aéronautique, la cosmétique ou la médecine. Extrêmement résistant à la corrosion, réputé pour son innocuité et d'une dureté supérieure à l'acier ou à la céramique alumine, ce matériau permet une mouture "dent sur dent" sans altération du mécanisme, procurant une finesse exceptionnelle, rendant ainsi possible l'obtention du sel glace.

Exclusivité Peugeot, le mécanisme Zirlion (garanti à vie), résulte d'un investissement conséquent. « *Innovant du fait du matériau utilisé, il résulte aussi du savoir-faire du bureau d'étude sur le dessin des dents qui devait procurer performance, précision, et homogénéité pour que le résultat corresponde à la granulométrie voulue* », souligne Dominique Garréta. L'entreprise a de plus construit de A à Z un atelier de production dédié chez un partenaire industriel : « *Nous avons investi dans la totalité des équipements, de l'injection au contrôle optique de chaque pièce, pour une mise sous contrôle stricte du process industriel.* »

Afin d'être certain de répondre à des caractéristiques locales, Peugeot a en outre procédé à une phase de tests approfondie en mobilisant ses marchés internationaux. Objectif : tester la compatibilité de Zirlion

consumption of salt, whether done consciously or not, is an issue. So we wanted to come up with a mechanism that offered a user benefit around preserving the taste dimension. With that in mind, we came up with the concept of glacier-fine salt that makes it possible to get the most out of the taste of the salt while also reducing the quantity used. But how can you get a grind that is fine enough?"

Answering that question involved several years of development and numerous laboratory trials: zirconia is a material from the family of ceramics for advanced technical use and is used in high-precision sectors such as aeronautics as well as in cosmetics and medicine. Zirconia is highly resistant to corrosion and widely acclaimed for its safety and hardness that is better than aluminium oxide ceramic or steel. Its use makes it possible to achieve 'tooth on tooth' grinding without any alteration to the mechanism, resulting in an exceptionally fine grind giving the user glacier-fine salt.

The Zirlion mechanism (bearing a lifetime guarantee) is exclusive to Peugeot and is the fruit of significant investment. "The material used makes this truly innovative, and it is also the outcome of the expertise of the research unit that worked on the design of the teeth for procuring outstanding performance, precision and uniformity with an outcome that is in line with the desired grain texture," explains Dominique Garréta. The business has furthermore built a dedicated production workshop from scratch at an industrial partner's site: "We have invested in all the equipment needed including the injection tools and the visual checks for each piece to ensure tightly controlled supervision of the manufacturing process."

To ensure compliance with local characteristics, Peugeot has also undertaken detailed trial phases by calling upon its international markets. The idea is to check that the Zirlion is compatible with the salts that are currently available in every region across the globe – and to highlight its capacity to grind any and every salt type, including blends that have specific aromas, Peugeot has come up with the 'Universalt' pictogram. Zirlion will also be fitted into wet salt mills with mixing blades to prevent the salt clumping. "It's difficult these days for the consumer to become an expert on salt and to be clear about the difference between rock salt and marine salt, for example. With Zirlion, the consumer using the wet salt with a dry salt mechanism – without mixing blades – will only have to deal with the pitfalls of the salt recompacting but will not have to deal with the corrosion of the mechanism."

A GRADUAL ROLL-OUT

In the coming months, Peugeot will be working to produce educational content aimed at the general public on the various salt typologies as well as salt extraction and health aspects, the idea being to interview experts on these issues. The brand now partners with the French gastronomes





avec les sels les plus couramment commercialisés dans chaque région du monde. Et pour mettre en évidence sa capacité à moudre tout type de sel, y compris les mélanges comportant des aromates, Peugeot a imaginé le pictogramme "Universalt".

A noter que Zirlion équipera également les moulins à sel humide couplé à des ailettes de brassage, pour pallier le colmatage de celui-ci. « *Aujourd'hui il est compliqué pour un consommateur d'être un expert des sels, de faire différence entre sel gemme (de roche) et sel marin, par exemple. Avec Zirlion, le consommateur qui utilisera du sel humide avec un mécanisme à sel sec – sans ailettes de brassage – rencontrera pour seul écueil le recompactage, mais pas la corrosion du mécanisme.* »

UN DÉPLOIEMENT PROGRESSIF

Dans les prochains mois, Peugeot s'attachera à produire du contenu éducatif à destination du grand public sur les différentes typologies de sels, l'extraction, l'aspect santé, avec l'idée d'interviewer des experts de ces questions. La marque, désormais partenaire des Disciples d'Escoffier, a travaillé avec l'association pour le lancement de Zirlion. « *Nous disposons d'un instrument exceptionnel, porteur d'un discours santé et qui correspond à l'état d'esprit Peugeot : donner du plaisir* », résume Dominique Garréta.

Après un lancement programmé au 1^{er} mars prochain, Zirlion fera l'objet d'une intégration progressive au sein du catalogue Peugeot. Il équipera dans un premier temps les moulins U'Select, référence en matière de réglage de mouture, ainsi que les modèles dédiés au sel humide. Et pour accompagner cette innovation et illustrer l'universalité de son mécanisme, Peugeot introduit une nouvelle expérience de dégustation en faisant prendre la route du sel au concept Maestro. Un véritable "bar à sel" doté de fioles interchangeables contenant des variétés d'exception : sel rose des Andes, sel du désert du Kalahari, mélanges parfumés (hespéridé-coriandre-fenouil et provençal aux herbes et tomates séchées). Ces sels seront disponibles en moulin individuel ou en coffret intégrant un moulin et trois fioles de sels variés.

La généralisation du mécanisme sur l'ensemble des moulins à sel Peugeot est quant à elle prévue en janvier 2026, en commençant par les best-sellers de la marque, à savoir les modèles Paris Standard, Bistro, Boréal et Line.

L'adoption du mécanisme Zirlion représente une avancée significative, avec un impact sur les coûts de production. Toutefois, Peugeot a pris la décision stratégique de lisser cet impact pour maintenir un positionnement compétitif. Ainsi, le tarif des moulins à sel équipés de Zirlion restera aligné avec celui des moulins à poivre, afin d'assurer une cohérence dans l'offre et la perception des consommateurs. ●

association *Disciples d'Escoffier* and has worked with the organisation on the launch of Zirlion. "We have the resources of an outstanding apparatus that engages in a discourse around health and that dovetails with the Peugeot spirit: giving pleasure", sums up Dominique Garréta. Following a launch programme that starts on 01 March, Zirlion will be gradually introduced across the Peugeot catalogue and will be fitted into U'Select mills to start with, these being flagship pieces for grind adjustment, as well as into wet salt mills. To support the innovation and to illustrate the mechanism, Peugeot is introducing a new taste experience by taking the salt route to the Maestro concept: an actual 'salt bar' with interchangeable vials of salt containing exceptional salt varieties: pink salt from the Andes, salt from the Kalahari desert, fragrant blends (honeysuckle-coriander-fennel, Provençal blends with dried tomato and herbs). These salts are available in individual mills or as a set that includes a mill and three different salt vials.

Peugeot is expecting to roll out the mechanism to every Peugeot salt mill by January 2026 beginning with the brand's bestsellers, these being Paris Standard, Bistro, Boréal and Line.

The adoption of the Zirlion mechanism represents a significant advance, and production costs are impacted – even so Peugeot has made the strategic decision to smooth out that impact to maintain its competitive market positioning. The price point of a mill with Zirlion in it will continue to align with that of the pepper mills to keep both the offering and the consumer optics consistent. ●

