

De la terre à la table

Le magazine de **tompress**

Octobre - Novembre 2014

SPÉCIAL CUISINE

LES MATIÈRES
DE CUISSON

Bien cuire à la broche

Découvrez
les bacs gastro

Les pâtisseries
de nos régions

CONSERVEZ SOUS VIDE



DOSSIER
Châtaignes



Le meilleur robot du monde ?



Robot ménager multifonctions

Peut pétrir 5 kg de pâte. Livré avec : 1 bol inox de 7 litres, 1 crochet à pâte, 1 malaxeur de pétrissage et sa spatule à brasser, 2 batteurs double fouets (simple et multi fils) et 1 bol batteur de 3,5 L.

Mode d'emploi + vidéos sur CD . 800 W.

Prix : 639,00 € - Vert. Réf.matasvec

Retrouvez les autres couleurs et les accessoires
sur www.tompress.com



Fabriqué en Suède 

Sommaire

5 CONSERVEZ SOUS VIDE

6 Blinis, pancakes etc...

8 La recette de Bruno Tenaillieu

9 Je ferais bien...
ma choucroute

11



16 À CHAQUE CUISSON,
SA MATIÈRE

22 Les pâtisseries
de nos régions

24 C'EST FAIT CHEZ VOUS :
les pâtes

29 Bien cuire à la broche
par Jean-Claude Algans

31 Un peu d'histoire...
La noblesse des aliments

32 LES BACS GASTRO

33 Le café

34 Les bonnes idées shopping

35 Les livres du moment

La cuisine, c'est comme le vélo !

En cuisine, les bases, ça ne s'oublie pas, c'est comme le vélo. D'excellentes recettes "roulent" sans même que l'on y pense. D'autres, plus difficiles, sont comme des cols qu'il faut gravir "en danseuse". Mais à vélo, comme en cuisine, cela doit toujours être un plaisir. Un plaisir de faire, qui se ressent jusque dans la présentation, dans la saveur des aliments et dans le sourire gourmand des convives. Et comme dans le cyclisme, pour obtenir du plaisir, pour que "ça roule". Il faut du matériel fiable, des instruments de cuisson robustes et adéquats. En choisissant les formes et les matières qui vous conviennent, qui vous inspirent vous aurez fait un grand pas vers une cuisine réussie et joyeuse, porteuse de plaisirs. Les pages qui viennent sont entièrement consacrées à ce sujet. Alors, en "selle", et bonne lecture !

*Par François Louberssac,
directeur de publication.*



CASIER À BÛCHES D'INTÉRIEUR



**VOS BÛCHES SONT SURÉLEVÉES ET BIEN CALÉES ENTRE 2 MONTANTS.
MONTAGE SANS OUTILS EN 3 MINUTES.
ACIER TRAITÉ ANTI-CORROSION.**

Dim. 115x12x95 cm. Réf. jarcbumo - 75,50 €

Transformez votre cheminée en véritable rôtissoire



Rôtissoire de cheminée manuelle en fer blanc 



C'est un réflecteur à chaleur : la face exposée du rôt est naturellement chauffée par le feu alors que la partie arrière est cuite par réflexion. Avec ce système, il n'est pas nécessaire de faire tourner la broche en permanence. Il suffit de la décaler de temps en temps et de la bloquer dans une des 6 encoches pour obtenir une cuisson régulière. À l'arrière, une trappe permet de surveiller la cuisson et d'arroser le rôt. Les jus sont récupérés par un bec verseur en inclinant la rôtissoire.

Dim. 59x24,5x42 cm. Poids 3,1 kg. Réf. toumf52 - 209,00 €



SwissLine

DeLuxe

Coffret

bamix®
of Switzerland 

Swissline - Rouge . Réf. matmiswr - 239,90 €
Swissline - Gris . Réf. matmiswg - 239,90 €
Deluxe . Réf. matmixdl - 189,90 €
Coffret . Réf. matmixbb - 299,90 €

**PIÈCES GARANTIES
• À VIE •**



Conservez sous vide



Conditionneuse automatique

1 bouton unique à actionner pour lancer l'aspiration, souder et libérer le sachet. Barre de soudure de 32 cm. Capacité d'aspiration 16 l/min. Carénage en inox. Dim. 48x20x13,5 cm. GARANTIE 2 ANS. SAV tompress. Livrée avec la pompe de mise sous vide. 850 mbar. 210 W. Poids 6,6 kg.

Réf. vidinlux - 409,00 €



Conditionneuses sous vide inox

Conçue pour un usage intensif plusieurs heures d'affilée, sa barre de soudure reste toujours à bonne température : la qualité est constante, vous ne gâchez pas de sacs. Le système de récupération calorifique diminue la consommation électrique. Manomètre de contrôle, pompe auto-lubrifiante sans entretien. Carénage inox. Barre de soudure 30 cm. Dim. 38,5x27x14 cm. GARANTIE 2 ANS. SAV tompress.

A Aspiration 18 l/mn. 850 mbars. 200 W.

Réf. videpr30 - 445,00 €

B Aspiration 30 l/mn. 900 mbars. 330 W.

Réf. vidpro30 - 515,00 €

Cutter de sûreté

Idéal pour l'ouverture rapide des sacs sous vide. lame rétractable. Livré avec 1 lame.

Dim. 19,5 cm. Réf. vidsacut - 21,00 €



Plaques cartonnées pour sacs sous vide

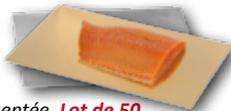
1 face dorée et 1 face argentée. Lot de 50.

24x16 cm. Pour sacs 20x30 cm.

Réf. vidpl203 - 31,00 €

19x11 cm. Pour sacs 15x25 cm.

Réf. vidpl152 - 14,00 €



Sacs conservation et cuisson

Triple couche, gaufrés.

100 microns. Cuisson bain-marie

et four à 100°C pour 4 heures. Lot de 100.

20x30 cm. Réf. vids9340203 - 18,00 €

15x25 cm. Réf. vids9340152 - 11,00 €



Faites le vide ! Il n'est pas question de méditation ou de relaxation, mais d'un moyen extrêmement simple de se simplifier l'existence. Prenez un aliment, mettez-le sous vide et libérez-vous l'esprit.

Une fois sous vide, votre produit ne rancit plus, vous le conservez jusqu'à 5 fois plus longtemps - saveurs et vitamines comprises - et si vous congelez, vous retrouvez au dégel la texture du produit frais. La liste des avantages est longue, et comme nous avons déjà publié un dossier complet sur le sujet dans notre "Spécial fruits" de juillet/août*, je n'y reviendrai pas. Par contre, j'aimerais aborder l'aspect pratique et le gain de temps que permet la conservation sous vide. Supposons, que vous vouliez sécher des magrets. En préparer un ou dix, le travail est le même. Vous salez pour que la viande perde de son eau, vous poivrez la surface et vous mettez à sécher. La viande va mûrir, s'acidifier légèrement et développer toutes ses saveurs. Elle continue à se sécher doucement jusqu'au jour où, arrivée au summum de ses parfums, elle décline. La viande trop sèche perd ses parfums, la graisse va rancir, et comme vous ne mangerez pas tous vos magrets d'un coup, les derniers risquent d'être décevants. Dommage... À l'air libre, vous ne stoppez pas le processus et au réfrigérateur c'est encore pire : la solution, c'est le sous vide. Vos magrets

sont à votre convenance ; une fois sous vide ils se conserveront des mois au bas du réfrigérateur. Vous n'aurez qu'à ouvrir le sachet pour vous régaler. Il y aurait bien d'autres exemples, mais avoir 10 magrets d'avance sans passer plus de temps que pour en faire un, nous, dans le sud-ouest, ça nous parle !



Coffret conditionneuse sous vide automatique

- 1 conditionneuse sous vide automatique "vids9348"

- 2 rouleaux de 20x600 cm,

- 2 rouleaux de 30x600 cm,

- 20 sachets gaufrés de 20x30 cm,

- 1 tuyau d'aspiration pour boîtes sous vide,

- 1 récipient sous vide de 20x13 cm.

GARANTIE 2 ANS. SAV tompress.

Réf. vidf9348 - 284,00 €

* Le numéro "Spécial fruit" est encore disponible, vous pouvez le commander par téléphone au 05 63 71 44 99.

Blinis, Pancakes etc...



Beghrir à Marrakech (ou 1000 trous)

Ingrédients :
2 tasses de semoule très fine / 4 tasses d'eau tiède / 1 tasse de farine
/ 1 sachet de levure chimique / 1 cuil. à soupe rase de levure de
boulangier / 1 pincée de sel

Préparation :
Diluez la levure de boulangier dans un peu d'eau, puis mixez les in-
grédients. Laissez reposer la pâte 30 mn minimum.
Cuire à feu doux sur une seule face sans ajout de graisse.
Servir avec du beurre fondu, du miel ou de la confiture.



Poffertjes à Amsterdam

Ingrédients :
250 g de farine de blé / 1 œuf / 250 ml de lait / environ 250 ml d'eau /
15 g de levure de boulangier / 50 g de beurre pour la cuisson

Préparation :
Délayer la levure dans un peu de lait.
Mélanger les ingrédients comme pour une pâte à crêpes et laissez
reposer 1 heure environ.
Beurrez les alvéoles, mettez une cuillère à soupe de pâte et laissez
cuire environ 1 minute chaque côté. Servir chaud avec du beurre et
du sucre glace, de la confiture ou encore du chocolat chaud...



Poêle à blinis

Tôle d'acier d'épaisseur 2,5 mm.
Ø 12 cm. Haut. 2 cm. Poids 0,4 kg.

Réf. [ustpbne](#) - 16,50 €

TOUS FEUX DONT
INDUCTION



Poêle triblinis

Tôle d'acier d'épaisseur 2 mm. Pour 3 blinis de
Ø 10 cm chacun. Haut. 1 cm. Poids 1,1 kg.

Réf. [poe3blia](#) - 30,50 €

TOUS FEUX DONT
INDUCTION



Poêle à blinis

Tôle d'acier d'épaisseur 2,5 mm.
Hauteur de la poêle 2 cm.

Ø 12 cm. Poids 0,3 kg. Réf. [ustpbn12](#) - 5,50 €

TOUS FEUX DONT
INDUCTION



Poêle triblinis

Tôle d'acier d'épaisseur 2,5 mm.
Hauteur de la poêle 2,5 cm. Pour 3 blinis
de Ø 10,5 cm chacun. Poids 1,1 kg.

Réf. [poe3blin](#) - 34,00 €

TOUS FEUX DONT
INDUCTION



Poêle 16 mini blinis ou poffertjes

Tôle d'acier d'épaisseur 2 mm.
Ø 27 cm. Haut. 0,6 cm. Poids 2,5 kg.

Réf. [poeb16be](#) - 29,50 €

TOUS FEUX DONT
INDUCTION

Pancakes à Montréal

Depuis quatre ans déjà je suis expatriée au Québec. Bien que nos cousins québécois nous ressemblent un peu dans la langue, les habitudes alimentaires au Québec sont plus proches de celles des Etats-Unis. Je suis encore nostalgique de certains plats ou produits français, mais j'en ai aussi découvert de nouveaux. Mon coup de coeur : les pancakes du brunch du dimanche matin.

Ingrédients :

1 tasse (250ml = 170g) de farine tout usage / 3 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de levure chimique / 1 pincée de sel / 1 tasse (250ml) de lait
1 oeuf / 1 c. à soupe d'huile végétale

Préparation :

- Mélangez les ingrédients secs ensemble.
 - Batte le lait, l'oeuf et l'huile,
 - Ajoutez aux ingrédients secs, bien mélanger.
 - Ajoutez la garniture de son choix : vanille, brisures de chocolat, pommes, bleuets (baie de la famille des myrtilles, dont le Québec est un grand cultivateur, notamment dans la région du Lac St Jean) etc.
- Si on ajoute des petits fruits comme des bleuets, par exemple, on peut les enrober d'un peu de farine pour ne pas que la préparation devienne toute bleue.
- Cuire dans un poêlon chaud dans lequel on aura fait fondre un peu de shortening végétal (Végétaline). Pour un pancake, il faut calculer 1/4 tasse (60 ml) de préparation.

Mes préférés sont au bleuets, abondamment arrosés de sirop d'érable. Au moment du brunch, on les déguste avec une petite salade de fruits, des oeufs, du bacon, des pommes de terre rissolées, et une tasse de café filtre re-servie à volonté... De quoi tenir toute la journée. Alors bon appétit à vous aussi et régalez-vous!



Par Danièle Casquet



TOUS FEUX DONT
INDUCTION

Poêle 7 blinis en fonte suédoise

En fonte pure, aucun traitement de surface, culottés en usine. Pour cuire 7 blinis à la fois. Ø des blinis 6,5 cm. Ø 23 cm.

Manche en bois. Réf. [poefobb1](#) - 47,00 €

Manche en inox. Réf. [poefonb1](#) - 47,00 €



Poêle anti-adhésive 7 blinis

Elle n'attache pas et se nettoie facilement. Excellente répartition de la chaleur. Tous feux sauf induction.

Ø des blinis 8 cm. Ø de la poêle 26,5 cm.

Réf. [poebli7](#) - 23,00 €



Poêle à blinis anti-adhésive

TOUS FEUX DONT
INDUCTION

Tôle d'acier d'épaisseur 3 mm.

Hauteur de la poêle 2 cm.

Ø 12,5 cm. Réf. [poebliaa](#) - 9,90 €



Moule silicone 3 blinis

Posez le moule dans une poêle anti-adhésive et versez la pâte dans chaque alvéole. Quand les blinis sont pris, ôtez le moule et finissez la cuisson. Ø d'un blinis 10 cm. Pour poêles de Ø 26 cm minimum. Réf. [poemobl3](#) - 14,90 €



Moule silicone 12 blinis

12 empreintes de 5 cm pour cuire les blinis sur plaque ou dans une poêle de Ø 26 cm minimum. Température max 220°C. Ø 25 cm. Réf. [poemobl2](#) - 8,90 €

HUROM
Slow Juicer

60 %
de vitamines
en plus*

RAPIDE ET
SILENCIEUX

www.tompress.com

Extracteur de jus à rotation lente - 299,00 €
Blanc - Réf. herjuhbl / Noir - Réf. herjuhno

*Par rapport à une centrifugeuse classique. Tests certifiés par : ISO/IEC 7025 - USDA (United States Department of Agriculture) - FDA (US Food & Drug Administration) - USDA National Nutrient Database

Kuvings

Faites vos jus
vitaminés !

Même si tout
le monde dort encore...

Fruits, légumes, herbes : conservez le maximum de vitamines. Avec son système à rotation lente, l'extracteur Kuvings vous permet de préparer des jus ultra vitaminés aussi vite qu'un café, et en silence !

Extracteur de jus Kuvings. Prix : 399,00 €
Rouge: Réf. herkw60r - Gris: réf. herkw60g
Blanc: Réf. herkw60b

La recette de Bruno Tenailleau La choucroute de poisson



Ingédients pour 10 personnes

Pour 1kg de choucroute :

- . 600g de filet de saumon
- . 400g de filet de lotte
- . 500g de moules de bouchot
- . 300g de crevettes
- . 1/2 litre de pineau des Charentes
- . 4 oignons
- . 5cl d'huile d'olive
- . 8 petites pommes de terre
- . 1 poireau
- . du curcuma
- . des baies de genièvre

Réduisez vos oignons en petits cubes et laissez-les suer doucement en cocotte à l'huile d'olive. Ajoutez vos baies de genièvre et le chou, poussez légèrement le feu et faites revenir. N'allez pas brûler vos oignons en cherchant à colorer le chou ! Une fois l'ensemble revenu, déglecez au pineau pour dissoudre les sucs et refroidir, ajoutez le poireau travaillé en julienne et le reste de pineau et laissez à couvert.

Découpez votre poisson en cubes d'environ 2 cm de côté. Colorez à la poêle en commençant par le saumon sans ajouter de matière grasse. (Vous marquez la lotte dans la graisse du saumon.) Réservez.

Cuire les moules doucement et prévoir 2 pommes de terre (agatha) par personne que l'on cuira à l'anglaise (départ à l'eau froide salée avec 1 citron coupé en quartiers ce qui permettra de les tenir bien blanche et ferme), les adjoindre à la choucroute pas plus de 10 mn avant de servir.

Vous pouvez aussi ajouter de la crème ce qui va lier les saveurs et donner beaucoup de douceur sans faire disparaître l'indispensable pointe d'acidité du chou.

Ma choucroute

Savez-vous planter les choux à la mode, à la mode... Vous connaissez la chanson. Mais savez-vous faire la choucroute?

À la mode de chez nous, le chou est coupé en fines lamelles. Les Chinois les gardent entiers. Chaque pays a sa manière de procéder et ses recettes, mais quoi qu'il en soit, le principe est toujours le même, il faut «lacto-fermenter». Pas d'inquiétude : ça se fait tout seul !

Comment procéder ?

Pour 5 kg de chou, prévoyez 50 g. de sel, 2 cuillères à soupe de baies de genièvre et 1 cuillère à soupe de cumin.

Lavez vos choux, ôtez les trognons, réservez quelques belles feuilles. Au coupe-choux, réduisez en fines lamelles.

Faites une première couche de 5 cm d'épaisseur au fond de votre pot et saupoudrez d'une pincée de sel, un peu de genièvre et de cumin.

Tassez au pilon pour faire sortir le jus et éliminer l'air. Recommencez jusqu'à remplir le pot aux 4/5ème (il faut garder suffisamment d'espace pour les pierres).

Couvrez avec les feuilles que vous avez réservées, posez les pierres, mettez un peu d'eau dans la rigole et fermez le couvercle.



La préparation est terminée. Pour que le processus puisse démarrer correctement, gardez votre pot une petite semaine à température ambiante et placez-le au frais, dans une cave par exemple. En 1 mois, votre choucroute est prête mais vous pourrez la conserver plusieurs mois, voire 1 an, si elle baigne constamment dans son jus. Elle n'en sera que meilleure.

PB



A Pots de lacto-fermentation en grès

Emaillés, sans plomb, ils sont équipés d'un couvercle à joint d'eau : les bactéries de l'air ne peuvent pas entrer !

Livrés avec 2 pierres de pressage.

GARANTIS SANS PLOMB

5 L. Réf. [potlac05](#) - 45,00 € / 10 L. Réf. [potlac10](#) - 69,00 €

15 L. Réf. [potlac15](#) - 77,00 € / 20 L. Réf. [potlac20](#) - 109,00 €

25 L. Réf. [potlac25](#) - 139,00 € / 30 L. Réf. [potlac30](#) - 149,00 €

40 L. Réf. [potlac40](#) - 189,00 €

B Pots de lacto-fermentation rotomoulés

En polyéthylène rotomoulé très résistant avec joint d'eau.

Livrés avec disque plastique (sans poids de pressage).

15 L. Ø bas 30 cm Ø haut 35 cm. Réf. [potcho15](#) - 54,90 €

25 L. Ø bas 30 cm. Ø haut 42 cm. Réf. [potcho25](#) - 95,00 €

50 L. Ø bas 40 cm. Ø haut 67 cm. Réf. [potcho50](#) - 132,00 €

C Pilon en bois de hêtre

Tout en hêtre massif, vous tasserez facilement vos choux et obtiendrez le jus indispensable à la lacto-fermentation. Haut. 62 cm, Ø 7 cm.

Réf. [potcpilon](#) - 23,90 €

D Coupe-choux

Grosse mandoline à 3 lames, on l'appelle quelques fois rabot à choux ou mandoline à choux. Placez le chou dans le cadre en bois coulissant, à chaque poussée, les lames coupent 3 lamelles d'un coup. Dim. 60x22,5x5 cm.

Chariot de 15,5x15 cm intérieur. Poids 1,8 kg.

Plateau plastique. Réf. [potccpor](#) - 57,00 €

Plateau bois. Réf. [potccmbo](#) - 59,00 €



CHÂTAIGNES

**Savez-vous que les châtaignes "recueillent l'appétit d'habiter avec les femmes", qu'elles doivent suer et que, pour les conserver, elles doivent prendre un bain ?
Quoi qu'il en soit, avec quelques poignées de châtaignes, des amis et un bon feu, vous avez déjà la certitude de passer un bon moment.**

Ramassage, légal ou pas ?

En principe non ! En tous cas, pas dans les châtaigneraies cultivées ni dans les forêts domaniales même si une tolérance de bon aloi est de mise. Sur les parties communales, sauf un arrêté municipal stipulant le contraire, le ramassage est autorisé. C'est un peu comme pour les champignons, il vaut mieux se renseigner.

Sans gluten

L'utilisation médicinale des châtaignes comme emplâtre a été abandonnée mais elle est toujours utilisée comme aliment de substitution. La composition de la châtaigne lui permet de remplacer le blé et les céréales de façon générale, auprès des personnes allergiques au gluten.

Aphrodisiaque ?

Au 16^{ème} siècle, Antoine Mizauld considère que les châtaignes fraîchement cuites et saupoudrées de poivre « recueillent l'appétit d'habiter avec les femmes » mais qu'en excès, elles deviennent indigestes. Surtout si elles rencontrent « un estomac faible et débile ».

L'arbre à pain

La châtaigne a été un moyen de subsistance important pour les régions pauvres en céréales. Le châtaignier était surnommé "arbre à pain".

Véreuses ou pas ?

Pour reconnaître les châtaignes véreuses, on les trempe dans un seau d'eau. Celles qui flottent sont à éliminer. Essuyer les autres.

Ôter le tan

L'amande de la châtaigne, ce qui se mange, est d'abord protégée par la bogue avec ses piquants, puis par une écorce brune et pour finir par le tan. Cette fine peau est amère et astringente. Il faut l'ôter.

Éplucher

Pour les châtaignes cuites à l'eau, il faut inciser le fruit, d'un bord à l'autre de la lunule (partie claire de l'écorce), en passant par la pointe. Cuire à l'eau froide 3 min à partir de l'ébullition. Passer les châtaignes à l'eau froide sous le robinet. En pressant entre les doigts, on dégage les 2 peaux (tan et écorce) d'un coup.

Éviter l'explosion

Avant de griller les châtaignes, il faut pratiquer une petite entaille dans le fruit. Le but est d'éviter que les châtaignes n'exploient comme du pop-corn.

Faire griller les châtaignes

Faire un bon feu (cheminée ou extérieur, une bonne quantité de bois est nécessaire, la braise doit tenir). Quand les flammes commencent à être moins vives, placer poêle, diable, grilloir ou broche à châtaignes au feu. Pour la cuisson à la poêle à trous, une seule épaisseur, les châtaignes ne doivent pas se superposer. Il faut les secouer régulièrement (ou, pour la broche, tourner la manivelle de temps en temps). Quand elles sont noires et que l'écorce a éclaté, c'est cuit.

Laisser suer les châtaignes

Juste après avoir tiré les marrons du feu, il est préférable de les laisser suer une dizaine de minutes dans un pot recouvert d'un linge ou, plus traditionnellement, dans un journal. L'extérieur, desséché par le feu sera réhydraté par l'humidité contenue au centre de l'amande. Les marrons, qui restent chauds, sont moins secs et plus faciles à éplucher.

Bien les conserver

Pour garder longtemps ses châtaignes, il faut tuer les larves qui les rendent véreuses. En les immergeant 8 jours dans une eau renouvelée quotidiennement, les larves sont noyées. Éliminer celles qui sont devenues noires et celles qui flottent et sécher le reste en les disposant sur des claies dans un lieu très bien ventilé.

Châtaigne et marron : la différence

Sauf le marron d'Inde, qui n'est pas comestible (fruit du marronnier), le marron est une châtaigne dont la bogue ne comporte qu'une seule amande. Le marron est issu de châtaigniers améliorés par sélection et/ou hybridation. Marron est aussi l'ancien nom de la châtaigne, le marronnier n'ayant fait son apparition en Europe qu'au 17^{ème} siècle. Le nom "marron" pour désigner le fruit du marron d'Inde vient des châtaignes et non l'inverse.



Marrons d'Inde

Marron

Châtaignes

3 recettes de châtaignes

Par Linda Louis, auteure du livre "Châtaignes".

Linda Louis est l'auteur de plusieurs ouvrages innovants consacrés à la cuisine. Déjà traduite en plusieurs langues, elle marie cuisine et nature, prêche pour une alimentation saine et démontre avec talent que les grands plaisirs gourmands sont souvent simples à réaliser. Pour cette locavore* convaincue, la plus belle épicerie du monde c'est la nature !



72 pages couleur.

Réf. liclpcht - 10,00 €



Confiture de châtaignes

Préparation : 30 minutes - Cuisson : 20 minutes - Repos : 1 heure - Conservation : 6 mois au réfrigérateur

Pour 3 pots de 350 g

700 g de sucre de canne blond - 1 gousse de vanille - 1 kg de purée de châtaignes - 2 c. à s. de cognac

1. Mettez le sucre de canne et 250 ml d'eau dans une bassine à confiture (ou une casserole large). Faites chauffer à feu doux jusqu'à 110 °C (vérifiez avec un thermomètre ou comptez à peu près 4 minutes de cuisson après les premiers bouillons du sirop).
2. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et prélevez les grains avec la pointe d'un couteau. Ajoutez-les au sirop bouillant, ainsi que la purée de châtaignes.
3. Mélangez les ingrédients avec un fouet pour commencer, puis avec une cuillère en bois quand la pulpe est homogène. Faites cuire à feu vif jusqu'à épaississement.
4. Baissez ensuite le feu et laissez mijoter la confiture jusqu'à ce qu'elle prenne une teinte plus foncée, brillante, rappelant celle du marron glacé.
5. Pendant ce temps, lavez vos pots à confiture à l'eau savonneuse bien chaude.
6. Ajoutez au dernier moment le cognac dans la confiture, mélangez et éteignez le feu.
7. Versez la confiture encore brûlante dans les pots, fermez-les, retournez-les pour 1 heure, puis replacez-les correctement.
8. Conservez cette crème de châtaignes 6 mois maximum, dans un endroit frais (au réfrigérateur si possible) et à l'abri de la lumière.

Préparer une purée de châtaignes sans enlever le tan

Pour réaliser une purée de châtaignes à partir de fruits entiers, on les écorce, on retire leur tan, on les fait cuire à l'eau ou à la vapeur puis, on les passe au presse-purée. Mais cela demande beaucoup plus de temps ! Voici une méthode qui permet de sauter la pénible étape du retrait de la seconde peau.

1. Retirez l'écorce des châtaignes (première peau) à l'aide d'un couteau adapté.
2. Rincez les fruits à l'eau bien chaude.
3. Faites-les cuire dans une grande casserole d'eau en ébullition, à couvert et à feu doux, pendant 20 à 30 minutes (adaptez le temps de cuisson à la taille des châtaignes).
4. Égouttez-les, rincez-les, replacez-les dans la casserole puis couvrez.
5. Positionnez un tamis à mailles fines sur une casserole ou un saladier de taille adaptée.
6. Écrasez dessus les châtaignes cuites, à l'aide d'une corne ou d'une spatule. Procédez en plusieurs étapes. Si les châtaignes sont trop sèches, vous pouvez ajouter un peu d'eau pour les assouplir.
7. Retirez au fur et à mesure les morceaux de tan collés sur le tamis.
8. Conservez cette purée nature dans une boîte hermétique, au réfrigérateur, avant de la cuisiner.



* Être locavore, c'est se nourrir d'aliments produits près de chez soi (en tous cas pas plus de 250 km), et bien sûr, privilégier les légumes de saison, les produits de qualité.



Pommes dauphine à la châtaigne

Préparation : 50 minutes - Cuisson : 20 à 25 minutes

Conservation : 3 jours

Pour une trentaine de pommes dauphine

250 ml d'eau - 80 g de beurre doux - 1 c. à c. de sel - 150 g de farine de blé T65

3 œufs - 400 g de purée de châtaignes nature - un peu d'huile de tournesol

1. Mettez l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel dans une casserole.

2. Portez à ébullition sur feu modéré.

3. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine et mélangez sans attendre avec une cuillère en bois (pas au fouet), jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

4. Remettez la casserole sur le feu. Desséchez cette pâte en la pétrissant énergiquement avec la « pointe » de la cuillère en bois durant 5 minutes (cela demande de l'huile de coude, c'est normal). De temps en temps, n'hésitez pas à maintenir la pâte le long de la paroi chaude de la casserole pour accélérer le dessèchement.

5. Éteignez le feu et laissez la pâte tiédir (si elle est encore trop chaude, les œufs cuiront à l'étape suivante).

6. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien chaque fois avec la cuillère en bois, de manière à obtenir une pâte très épaisse et homogène.

7. Préchauffez le four à 200 °C. Incorporez la purée de châtaignes à l'aide d'une fourchette, ou à la main si cela vous semble plus facile.

8. Façonnez des boules de la taille d'une grosse noix. Huilez de temps en temps vos mains. Les boules doivent être parfaitement lisses et sans sillons.

9. Déposez-les sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé et enfournez pour 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les pommes dauphine soient légèrement dorées. Il est également possible de les frire dans un bain d'huile à 180 °C pendant une dizaine de minutes.



1 Thermomètre confiseur

Mesure de 80 à 200 °C, précision à 1°C. 35 cm. Réf. theconfi - 17,00 €

2 Bassine à cuire en inox 9 litres

Ø 40x24 cm. Tous feux dont induction. Réf. bascf9 - 133,00 €

3 Pots à confiture traditionnel. Ø 82 mm., 370 g.

Livrés avec capsules. Lot de 16. Réf. boiccf37 - 19,50 €

4 Passoire inox à mailles. Ø 18 cm., longueur 42 cm.

Réf. ustpim18 - 15,50 €

5 Casserole haute aluinox. Tous feux dont induction.

2,2 litres. Ø 16x12,5 cm. Réf. gaicah16 - 51,50 €

3,5 litres. Ø 18x13 cm. Réf. gaicah18 - 55,90 €

4 litres. Ø 20x14 cm. Réf. gaicah20 - 62,00 €

6,7 litres. Ø 24x16 cm. Réf. gaicah24 - 79,50 €

10,3 litres. Ø 28x18 cm. Réf. gaicah28 - 99,50 €

6 Couteau à châtaignes. 13 cm. Réf. couchabo - 9,00 €

7 Plats rectangulaires aluminium

30x40 cm. Réf. ustppc30 - 17,50 € / 40x60 cm. Réf. ustppc40 - 28,00 €



CHÂTAIGNES : le matériel



Poêle à châtaignes manche court

Tôle d'acier emboutie. Manche feuillard de 26 cm. Ø 26 cm. [Réf. checha26](#) - **8,00 €**



Diable à châtaignes

Tôle d'acier. Utilisation sur gaz ou dans une cheminée. Ø 21x9 cm. [Réf. chediabl](#) - **23,00 €**



Grilloir rotatif

À manivelle. Peut contenir de 1,5 à 2 kg de châtaignes. Panier Ø17x35 cm. Longueur totale 63 cm. [Réf. chechaqi](#) - **89,00 €**



Grêloir breton

Tôle d'acier. Ø 30 cm. Bords droits 9 cm. Poignée creuse qui peut être munie d'un manche. [Réf. chegre30](#) - **32,00 €**



Bouffadou

Pin, fabrication artisanale. Longueur 80 cm. [Réf. chebouff](#) - **19,90 €**



Gant anti-chaueur

Extérieur Kevlar et Nomex, doublure 60 % coton. Lavage en machine. [Réf. cheganac](#) - **9,90 €**



Seau à cendres

Acier galvanisé. Ø 31 x 45 cm. [Réf. cheseauc](#) - **63,00 €**



Pelle tire-braises

Acier épais laqué. Manche en bois, anneau de suspension. Longueur 45 cm. [Réf. barpelch](#) - **5,00 €**



Poêle à châtaignes bord droit

Tôle. Ø 30 cm. Bords droits 10 cm.
Manche 46 cm. Réf. [checha30](#) - 48,00 €



Panier à châtaignes réversible

Acier protégé. Manche de 60 cm, poignée en bois. Ø 30 cm.
Réf. [chefrcha](#) - 48,90 €



Braséro électrique multifonctions

600 W. Ø 26 cm. Réf. [barmulti](#) - 79,00 €



Grilloir rotatif

À poser sur le gaz. Equipé d'un moteur électrique à piles (non fournies) qui fait tourner régulièrement le panier. Cylindre inox.
Dim. 40,5x18x20 cm.
Réf. [chechamo](#) - 69,50 €



Gants de protection thermique

Cuir doublé de tissus. Ils isolent jusqu'à 300 °C. Bonne prise en main.
Réf. [cheganth](#) - 19,90 €



Poêle à châtaignes manche long

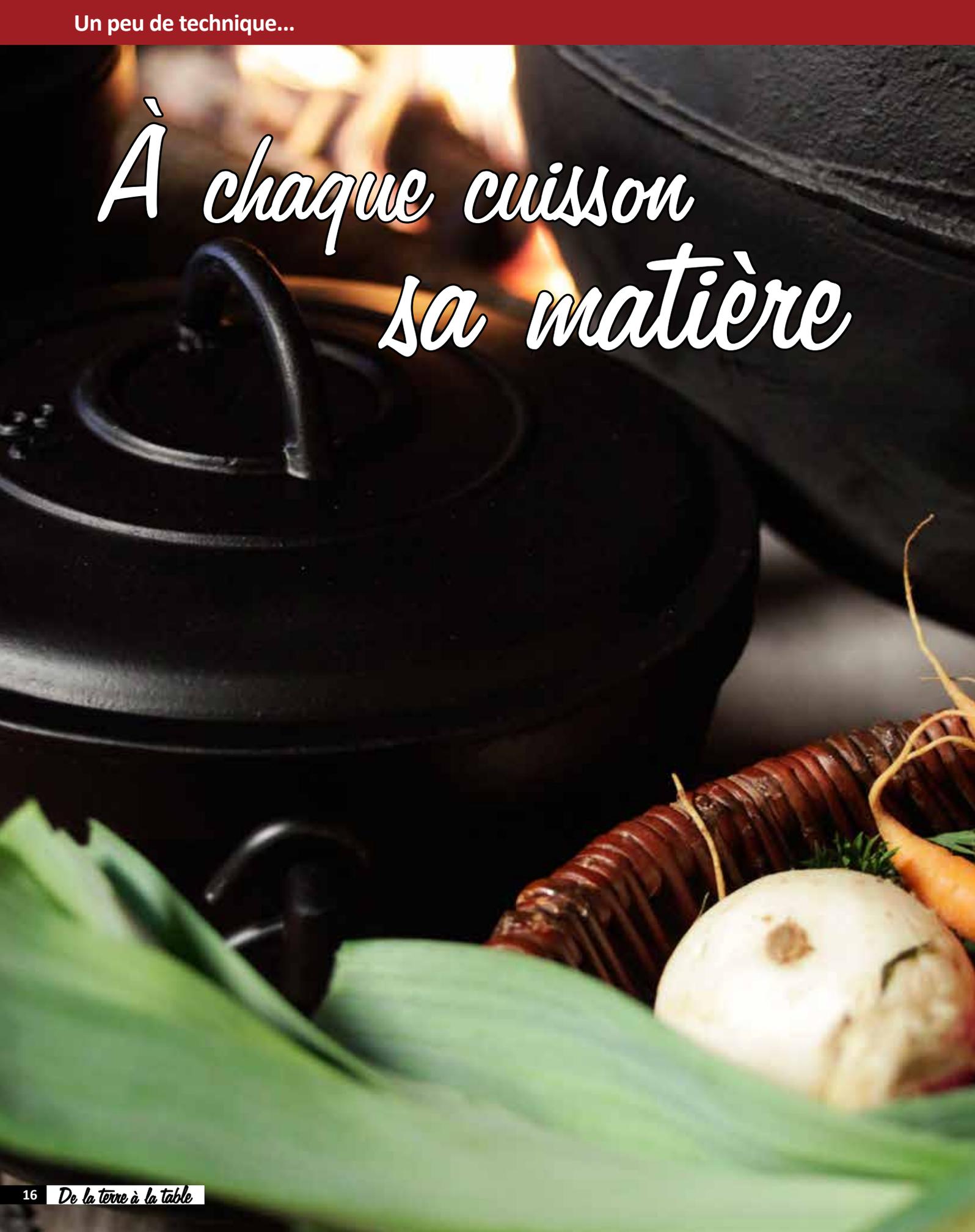
Tôle d'acier emboutie. Manche feuillard de 65 cm. Ø 26 cm. Réf. [checha28](#) - 11,00 €

Trépieds ronds en fer forgé

Ø 30x19 cm. Réf. [chetre30](#) - 17,00 €
Ø 40x20 cm. Réf. [chetre40](#) - 24,50 €
Ø 50x21,5 cm. Réf. [chetre50](#) - 45,00 €



À chaque cuisson sa matière



Quelle matière dois-je donc choisir pour mes cuissons ?

Au risque de vous décevoir, aucun matériau ne peut être bon pour réussir toutes les cuissons !

Par exemple, l'inox est loin d'être idéal pour la cuisson des confitures, car c'est un très mauvais diffuseur thermique et l'acier brut ne peut donner le même goût qu'avec un revêtement anti-adhésif, l'effet de maillard ne pourra jamais être le même *(voir ci-dessous). Quant à la fonte brute, qui donne de merveilleux résultats pour les braisés, elle ne sera jamais utilisée pour une béarnaise. La sauce ne peut être réussie qu'en passant rapidement d'un feu vif à feu doux ce qu'interdit la fonte, matériau accumulant la chaleur. Il est important aussi de différencier ce qui est en contact avec la nourriture de ce qui ne l'est pas. Une fonte peut être émaillée ou brute, l'aluminium revêtu de matières bien différentes ou tout simplement être nu. Lors de l'achat d'un ustensile de cuisson, il faut donc identifier le matériau principal et la matière en contact avec les aliments. Si l'un détermine les qualités de chauffe, l'autre, sera déterminant pour la facilité d'entretien, la durée de vie de l'ustensile et l'influence sur l'aliment et la cuisson (par exemple l'acidité de la tomate "attaque" l'aluminium).

Attention : On peut parfois trouver des désignations commerciales difficiles à décoder, pouvant semer la confusion dans les esprits. Par exemple, sous l'appellation « poêle en pierre », on peut trouver des poêles en aluminium recouvertes de téflon® contenant des particules de roche. On ne peut trouver, dans ce cas, que des qualités bien éloignées d'une véritable cocotte en pierre ollaire!



La réaction de Maillard

** La réaction de Maillard a une importance énorme. Elle est responsable de la production des odeurs, des arômes et des pigments caractéristiques des aliments cuits. La partie visible de la réaction de Maillard, c'est la croûte "dorée" du pain, ce qu'apporte la torrification au café ou aux fèves de cacao pour obtenir le chocolat. C'est aussi la richesse et la complexité des arômes qu'apporte « le grillé » à une viande saisie. En plus de son rôle prépondérant dans le développement des saveurs, il a aussi été démontré qu'elle est responsable de la formation de couleurs, d'antioxydants, etc.*

Principalement provoquée, ou du moins accélérée, par l'élévation de température, la réaction de Maillard peut être plus ou moins rapide. Les particules de fer notamment ont la propriété de l'accélérer, ce qui explique qu'un beefsteak ou un œuf au plat cuit dans une poêle anti-adhésive n'a pas le même goût que s'il est cuisiné dans une poêle en acier.

À temps de cuisson et à température égale, l'œuf ou le beefsteak cuit dans un récipient contenant du fer sera plus grillé et plus riche en arômes.



La fonte émaillée

TOUS FEUX DONT INDUCTION

Idéale pour les mijotés, mieux encore pour les cuissons liquides que les braisés. La fonte émaillée n'altère pas l'aliment. L'émail est parfaitement neutre et insensible aux acides.



Cocottes rondes classiques
 Ø 20x10 cm. 2 à 3 parts. 2,6 L. **Prix : 104,00 €**
 Orange. Réf. foncro20
 Aubergine. Réf. foncra20



Ø 24x11 cm. 4 à 5 parts. 4,5 L. **Prix : 133,00 €**
 Orange. Réf. foncro24
 Aubergine. Réf. foncra24



Ø 28x12 cm. 6 à 8 parts. 6,7 L. **Prix : 158,00 €**
 Orange. Réf. foncro28
 Aubergine. Réf. foncra28



Ø 32x13 cm. 10 à 12 parts. 10 L. **Prix : 157,00 €**
 Orange. Réf. foncro32
 Aubergine. Réf. foncra32



Cocottes rondes basses
 Ø 24x6 cm. 4 parts. 2,4 L. **Prix : 125,00 €**
 Orange. Réf. fonrbo24
 Aubergine. Réf. fonrba24



Ø 28x6 cm. 4 à 6 parts. 3,4 L. **Prix : 153,00 €**
 Orange. Réf. fonrbo28
 Aubergine. Réf. fonrba28



Cocottes ovales classiques
 25x20x10 cm. 4 parts. 3,3 L. **Prix : 115,00 €**
 Orange. Réf. fonoo252
 Aubergine. Réf. fonooa252



29x22x14 cm. 6 parts. 4,8 L. **Prix : 140,00 €**
 Orange. Réf. fonoo292
 Aubergine. Réf. fonooa292



Poêles rondes manche en bois
 Ø 24 cm. 4 parts. **Prix : 88,50 €**
 Orange. Réf. poefto24
 Aubergine. Réf. poefta24

Ø 28 cm. 4 à 6 parts. **Prix : 96,50 €**
 Orange. Réf. poefto28
 Aubergine. Réf. poefta28

La fonte

TOUS FEUX DONT INDUCTION

C'est un alliage de fer riche en carbone que l'on coule en fusion dans des moules. On en fait des poêles et des cocottes, des plateaux de crêpières mais aussi des planchas, des grills ou des chaudrons. La fonte peut être brute ou «émaillée à cœur» en ajoutant de la silice à l'alliage pour combler sa porosité. Grande inertie thermique et bonne conductivité, la fonte s'utilise pour mijoter ou pour saisir car les particules de fer favorisent la réaction de Maillard. Une fois culottée, la fonte devient antiadhésive.



Cocottes en fonte pure - Aucun traitement de surface, culottés en usine et prêts à l'emploi.

Ronde 4 L. Ø 25 cm. Dim. hors tout 33x25x18 cm.

Poids 5,4 kg. Réf. fonro425 - **86,50 €**

Rectangulaire 6 L. Dim. hors tout 42x22x21 cm.

Poids 7,5 kg. Réf. fonco632 - **100,50 €**



Sauteuses manche en bois

Ø 20 cm. Poids 2,4 kg. Réf. fonsab20 - **44,00 €**

Ø 25 cm. Poids 2,4 kg. Réf. fonsab25 - **48,00 €**

Ø 28 cm. Poids 3,8 kg. Réf. fonsab28 - **62,50 €**



Wok en fonte 4,5 L. manche en inox.

Ø 30 cm. Poids 3,7 kg. Réf. fonwok30 - **64,50 €**



Marmites normandes en fonte

De type traditionnel, avec couvercle. Modèle 3 pieds à poser directement sur la braise. À culotter.

8 L. Ø int. 25 cm, haut 21,5 cm. Poids 7,4 kg.

Réf. ustschf08 - **234,00 €**

10 L. Ø int. 28 cm, haut 25 cm. Poids 10,5 kg.

Réf. ustschf10 - **267,00 €**

12 L. Ø int. 30 cm, haut 25,5 cm. Poids 12,7 kg.

Réf. ustschf12 - **328,00 €**

L'acier

Surtout utilisé pour poêler en raison de sa faculté à former rapidement une croûte, l'acier a l'avantage de se culotter facilement et de devenir anti-adhérent.



Poêle paysanne. (Queue vendue en page 19)

Tôle d'acier d'épaisseur 2 mm. Ø 24 cm. Haut. 7,5 cm.

Poids 2 kg. Réf. poeppa24 - **40,50 €**

L'acier émaillé

Parfaitement neutre, l'acier émaillé est à réserver pour les cuissons liquides et acides.



Marmites en tôle d'acier émaillée

Ø 20x17 cm. 5,2 L. Réf. ustmem20 - **30,90 €**

Ø 28x21 cm. 11,1 L. Réf. ustmem28 - **51,00 €**

Casseroles en tôle d'acier émaillée

Ø 14x7 cm. 1 L. Réf. ustcae14 - **15,90 €**

Ø 16x7,5 cm. 1,6 L. Réf. ustcae16 - **18,00 €**

Le culottage de la fonte

Pour les planchas, grils, woks et autres crêpières ou cocottes, la fonte est un matériau noble et sain qu'il convient de culotter pour en tirer toutes les vertus.

C'est une matière poreuse. Elle peut absorber jusqu'à 80% de son volume ! Il est donc nécessaire de boucher les pores pour qu'elle ne se sature pas d'eau à basse température ou au lavage. Sinon, l'eau contenue dans les pores se transformerait en vapeur et décaperait la couche anti-adhésive qui se forme naturellement en surface.

Les petites pièces

Huilez la totalité de votre fonte, extérieur et intérieur, d'une fine couche d'huile de tournesol. Placez-la à l'envers au four préchauffé à 200°C sur une feuille d'aluminium. Laissez "cuire" 20 mn puis laissez refroidir à température ambiante. Recommencez l'opération jusqu'à obtenir une couleur noire mat (les zones claires ou brillantes risqueraient d'accrocher).

Pour les pièces plus importantes comme les crêpières et les planchas dont la surface est relativement lisse.

Bien chauffer la fonte (270°C serait la température idéale) et conservez-la à bonne température pendant toute la durée du culottage. Versez de l'huile (une cuillerée à soupe pour une petite plancha ou une crêpière) et répartissez uniformément avec un chiffon. Laissez "cuire" 5 à 10 minutes jusqu'à dessèchement complet de la fonte. Répétez l'opération plusieurs fois en diminuant la quantité d'huile mais en respectant toujours 5 à 10 minutes de cuisson. Le culottage est terminé quand la fonte est devenue marron foncé, presque noire, et qu'elle a un aspect vernis.

Le culottage des poêles en acier

Disposez dans la poêle une bonne quantité d'épluchures de pommes de terre propres et couvrez d'eau.

Laisser bouillir ¼ d'heure. Videz la poêle sans frotter et rincez-la à l'eau froide. Sécher avec du papier absorbant toujours sans frotter.

Reposez-la sur le feu avec une bonne quantité d'huile et laissez frire un moment. Vider l'huile. Le fond de la poêle est maintenant coloré brun-beige.

Essayez de nouveau. La poêle a pris une teinte brune et vernissée. Elle est prête à l'emploi.

Plus la poêle est noire, moins elle accroche ! Après chaque utilisation, lavez à l'éponge avec une goutte de produit vaisselle sans gratter et rincez à l'eau très chaude. Une fois sèche, répartissez une ou deux gouttes d'huile sur toute la surface de la poêle avec du papier absorbant. Stockez dans un lieu sec.

La pierre ollaire

Matériau naturel, la stéatite est utilisée depuis toujours pour faire des pots car elle est facile à travailler. Son épaisseur et sa très grande porosité lui confèrent une inertie thermique exceptionnelle. Elle chauffe lentement et reste chaude très longtemps. Elle s'utilise façonnée en pot ou en plaque de pierrade.

Cocottes en pierre ollaire

Poignées en cuivre. Tous feux sauf induction.

Ø 24 cm. 4,5 L. Poids 6,7 kg. Réf. [ustcop24](#) - 200,00 €



L'acier inoxydable

Il conviendrait de dire « les aciers inoxydables » tant les variétés d'inox sont nombreuses.

En ajoutant au moins 10,5% de chrome à l'acier (acier = fer+ carbone), on obtient un acier inoxydable appelé couramment "inox".

Cet alliage peut contenir d'autres métaux comme le cuivre, le nickel, le titane, le manganèse... En modifiant les proportions des composants, on obtient des métaux très différents. Un coupe ou un faitout ne sont pas faits dans le même métal. On trouve souvent sur l'inox des indications comme 18/10. Cela peut porter à confusion et peut tout aussi bien signifier l'épaisseur en dixième de millimètres comme, plus communément, le pourcentage de chrome et de nickel (18% de chrome et 10% de nickel pour cet exemple). Ce n'est en aucun cas une norme ! Certains inox s'aimantent et sont ainsi compatibles avec le chauffage par induction. Il n'y a de plus aucune relation entre la capacité du métal à s'aimanter et ses propriétés inoxydables ou alimentaires. De fait, même si cela est antinomique, l'inox s'oxyde ! Il ne rouille pas comme le fer mais produit une très fine couche d'oxyde de chrome qui justement le protège de la rouille. L'inox conduit mal la chaleur ce qui en fait un matériau de cuisson réservée généralement aux liquides. Sa robustesse, son élégance et sa simplicité d'entretien en font tout de même un matériau très prisé.



Casseroles inox

Pour cuire, frire ou réchauffer, indéformable avec son fond diffuseur triple de 7 mm pour une meilleure répartition de la chaleur. Bord verseur, tous feux dont induction. 2 supports pour anses clipsables. Passe au lave-vaisselle.

Lot de 4. Ø 14, 16, 18, 20 cm.

Livrées avec 1 queue et 2 anses noires.

Réf. [poemami4](#) - 154,00 €

À l'unité. Vendues sans queue ni anses.

Ø 14 cm. Réf. [poesmi14](#) - 40,50 €

Ø 16 cm. Réf. [poesmi16](#) - 43,50 €

Ø 18 cm. Réf. [poesmi18](#) - 45,50 €

Ø 20 cm. Réf. [poesmi20](#) - 54,00 €

Ø 24 cm. Réf. [poesmi24](#) - 74,50 €



Poêles à frire

Très pratiques avec un bord verseur. Tous feux dont induction.

Vendues sans anses ni queue.

Ø 24 cm. Réf. [poefsm24](#) - 65,00 €

Ø 28 cm. Réf. [poefsm28](#) - 83,50 €

Anses clipsables

Attrapez facilement et en toute sécurité vos poêles, marmites, casseroles et faitouts. Silicone alimentaire, se fixe et se retire facilement. Passe au lave-vaisselle. Vendues par paire. Prix : 11,90 €

Noir. Réf. [poeannoi](#)

Orange. Réf. [poeanoqe](#)

Rouge. Réf. [poeanraq](#)

Vert. Réf. [poeanver](#)



Queues amovibles

Simple et solides : se fixent et se détachent d'une main. Compatibles gamme sans queue. Inox et bakélite.

Dim. 19 cm. Prix : 17,00 €

Noir. Réf. [poemanoi](#) / Orange. Réf. [poemaoge](#)

Rouge. Réf. [poemaraq](#) / Vert. Réf. [poemaver](#)



L'aluminium

Imaginons une casserole en inox qui transmettrait aussi bien la chaleur que l'aluminium. Imaginons aussi que cette casserole puisse capter les champs électromagnétiques des plaques à induction, pas seulement par le fond mais sur toute sa surface. Qu'elle soit élégante, facile d'entretien, durable, robuste. Quoi d'autre ?

Conjuguer les avantages de plusieurs matières sans leurs inconvénients a longtemps été un rêve, mais techniquement, l'assemblage composite de métaux à un prix raisonnable était impossible.

Ce n'est plus le cas. Des métallurgistes passionnés ont réussi à séparer deux aciers inoxydables différents par une couche épaisse d'aluminium pur. L'extérieur est un inoxydable ferritique, c'est-à-dire qu'il capte le maximum de l'énergie produite par les plaques à induction. Il transmet mieux la chaleur et résiste parfaitement aux hautes températures : c'est donc une casserole très économique en énergie.

L'intérieur est une fine couche d'acier inoxydable 18/10 de très belle qualité. Aucun revêtement de surface potentiellement nocif, l'élégance et la simplicité d'entretien de l'inox. L'aluminium passe au lave-vaisselle et est garanti contre tout vice de fabrication.

Qui a dit que la casserole idéale n'existait pas ?



Sauteuses aluinox

- 1,5 L. Ø 16x7 cm. Poids 0,7 kg. Réf. [gaicab16](#) - **31,00 €**
- 2,8 L. Ø 18x8 cm. Poids 0,9 kg. Réf. [gaicab18](#) - **46,50 €**
- 4,5 L. Ø 20x8 cm. Poids 1 kg. Réf. [gaicab20](#) - **51,50 €**
- 7,3 L. Ø 24x9,5 cm. Poids 1,3 kg. Réf. [gaicab24](#) - **66,00 €**
- 10,3 L. Ø 28x12 cm. Poids 1,9 kg. Réf. [gaicab28](#) - **72,50 €**



Faitouts aluinox

- 2,4 L. Ø 16x12 cm. Poids 0,9 kg. Réf. [qaifai16](#) - **51,50 €**
- 4,4 L. Ø 20x14 cm. Poids 1,3 kg. Réf. [qaifai20](#) - **67,00 €**
- 7,2 L. Ø 24x16 cm. Poids 2 kg. Réf. [qaifai24](#) - **85,90 €**
- 11,1 L. Ø 28x18 cm. Poids 2,4 kg. Réf. [qaifai28](#) - **103,50 €**
- 14,5 L. Ø 32x20 cm. Poids 3 kg. Réf. [qaifai32](#) - **145,00 €**



Plats à oeufs aluinox

- Ø 20 cm. Poids 0,7 kg. Réf. [qaipom20](#) - **43,50 €**
- Ø 24 cm. Poids 0,9 kg. Réf. [qaipom24](#) - **50,90 €**
- Ø 28 cm. Poids 1,3 kg. Réf. [qaipom28](#) - **64,00 €**
- Ø 32 cm. Poids 1,5 kg. Réf. [qaipom32](#) - **76,50 €**
- Ø 36 cm. Poids 1,8 kg. Réf. [qaipom36](#) - **92,00 €**



Poêles aluinox

- Ø 20 cm. Poids 0,7 kg. Réf. [poeali20](#) - **41,50 €**
- Ø 24 cm. Poids 0,9 kg. Réf. [poeali24](#) - **48,90 €**
- Ø 28 cm. Poids 1,2 kg. Réf. [poeali28](#) - **61,00 €**
- Ø 32 cm. Poids 1,6 kg. Réf. [poeali32](#) - **73,50 €**
- Ø 36 cm. Poids 2 kg. Réf. [poeali36](#) - **88,90 €**



Couvercles pour empiler en inox

- Ø 16 cm. Réf. [mficve16](#) - **7,90 €**
- Ø 18 cm. Réf. [mficve18](#) - **8,80 €**
- Ø 20 cm. Réf. [mficve20](#) - **9,90 €**

- Ø 24 cm. Réf. [mficve24](#) - **12,50 €**
- Ø 28 cm. Réf. [mficve28](#) - **15,00 €**
- Ø 32 cm. Réf. [mficve32](#) - **22,90 €**
- Ø 36 cm. Réf. [mficve36](#) - **30,00 €**

L'aluminium et la fonte d'aluminium

Excellent conducteur de la chaleur, léger et résistant, l'aluminium est aussi le moins cher des matériaux de cuisson. Il demande très peu d'entretien notamment en raison de sa capacité à former rapidement à sa surface une couche d'alumine qui l'isole et le protège. Cependant, l'aluminium n'est pas totalement neutre. S'il n'altère pas le goût des aliments, il a la réputation de noircir les haricots verts par exemple. À privilégier pour les cuissons à feu modéré nécessitant une bonne répartition de la chaleur (braisés, cuissons au four ou rôtis).



Marmites traiteur en aluminium.

Vendues sans couvercle.

- 6 L. Ø 20x19 cm. Réf. [ustmta20](#) - **30,50 €**
- 33,6 L. Ø 36x33 cm. Réf. [ustmta36](#) - **94,90 €**
- 45,5 L. Ø 40x37 cm. Réf. [ustmta40](#) - **105,50 €**



Cocottes rectangulaires en fonte d'aluminium avec couvercle pyrex

6 L. Dim. hors tout 39,5x22,5x16,5 cm.

Poids 3 kg. Réf. [foncve40](#) - **74,50 €**

10 L. Dim. hors tout 46x26x20 cm.

Poids 4,4 kg. Réf. [foncve48](#) - **99,50 €**

Aluminium & santé

Différentes études scientifiques ont démontré l'impact d'une trop forte concentration d'aluminium sur notre santé, mais quelle est la réelle influence de nos casseroles sur notre consommation d'aluminium ? Très faible si l'on en croit ces études. D'abord, parce que l'aluminium, sous diverses formes, est naturellement présent dans le sol, dans l'eau et dans l'air. C'est même, après l'oxygène et le silicium, la matière la plus abondante sur terre ! Et ensuite, parce qu'il est naturellement présent dans nos aliments en quantité bien supérieure à ce que pourraient transmettre nos ustensiles de cuisine.*

Si l'aluminium peut effectivement migrer dans les aliments depuis nos casseroles et les emballages, la plupart des études ont démontré que la quantité d'aluminium libérée par ces sources est habituellement négligeable (de l'ordre de 1/10). Les mêmes études pointent par contre son utilisation dans le traitement des eaux et l'ajout d'additifs contenant de l'aluminium dans notre alimentation. Ces additifs peuvent être utilisés pour corriger l'acidité des levures chimiques et des farines, ou comme agent émulsifiant, antiagglomérant, raffermissant, etc.

Pour limiter au maximum l'apport d'aluminium dû aux contenants de cuisson, tompson recommande :

1- d'utiliser des récipients de bonne qualité : l'aluminium pur (à 99%) est très homogène et bien protégé par son oxyde.

Il se dissout infiniment moins que des fontes d'aluminium bas de gamme qui ont tendance à se désagréger.

2- d'éviter de conserver les produits acides dans l'aluminium après la cuisson.

3- d'éviter l'usage de papier métallique quand il peut être remplacé par des papiers de cuisson.

*Sources : Inserm, Santé Canada, InVS-Afssa-Afssaps.

Le cuivre

Champion de la conductivité, son inertie thermique dépend uniquement de son épaisseur. Trop fin, les calories qu'il véhicule sont absorbées par les aliments avant d'être communiquées aux parties éloignées de la source de chaleur. Il s'utilise pour les gelées et les confitures en raison de son action sur les molécules de pectine.



Bassine en cuivre petit modèle 
Garantie sans traitement de surface.
Poignées rivetées. Épaisseur 1 mm. 4 L.
Ø 26x16 cm. Tous feux sauf induction.
Poids 750 g. Réf. [basfcui](#) - **42,00 €**

Le cuivre étamé

Pour la cuisson proprement dite le cuivre est étamé pour isoler l'aliment de l'oxyde. Particulièrement recommandé pour les cuissons délicates il est aussi très économe en énergie. Attention de ne pas laisser le contenant sur le feu, l'étain fond et un rétamage est nécessaire !



Casserole basse - Ø7x3,5 cm.
Réf. [mfcabe02](#) - **46,90 €**



Poêle - Ø 14x3,5 cm.
Réf. [mfcpoe14](#) - **87,50 €**



Plat à œuf - Ø 14x4 cm.
Réf. [mfcple14](#) - **87,50 €**



Mini poêle - Ø 10x2,7 cm.
Réf. [mfcpoe10](#) - **49,00 €**



Surface par surface

MATIÈRE	CONDUCTIVITÉ	INERTIE THERMIQUE	ACTION SUR L'ALIMENT	CULOTTAGE	LAVE-VAISSELLE
PIERRE OLLAIRE	★	★★★★★★	-	oui	non
FONTE	★★★	★★★★★	réaction de Maillard perméable aux odeurs	oui	non
FONTE ÉMAILLÉE	★★★	★★★★★	-	non	attention aux chocs
ACIER	★★★	dépend de l'épaisseur	réaction de Maillard	oui	non
ACIER ÉMAILLÉ	★★★	★ (toujours assez fin)	très neutre insensible aux acides	non	non
CUIVRE	★★★★★★	★★★★ dépend de l'épaisseur	lie la pectine	non	non
LE CUIVRE ÉTAMÉ	★★★★★★	★★★★ dépend de l'épaisseur	-	non	non
ALUMINIUM ET FONTE D'ALUMINIUM	★★★★★	★★★★ dépend de l'épaisseur	-	non	oui
INOX	★	★★★	-	non	oui
ALUINOX	★★★★★	★★★★	-	non	oui

Les pâtisseries de nos régions

A l'évocation de certaines pâtisseries, nous sommes comme Proust et sa célèbre madeleine, cela nous ramène à des souvenirs chargés d'émotion. C'est ce que nous voulons partager avec vous à travers cette sélection de spécialités pâtisseries. Bon voyage !



Moule tulipe - H. 4,5 cm. Ø max 12 cm.

Réf. [gatula12](#) - **2,60 €**



Moule à manqué démontable

Acier revêtu anti-adhésif Téflon®. Démontable par charnières. Ø 24x7 cm. Réf. [gatmad24](#) - **14,90 €**



Moules à tarte Tatin

Inox épais et large fond diffuseur. Revêtement anti-adhésif triple couche. Tous feux dont induction.

Ø 24x6 cm. Réf. [gatati24](#) - **40,00 €**

Ø 28x6 cm. Réf. [gatati28](#) - **55,00 €**



Moules à canelé - Cuivre étamé. Vendus à l'unité.

Petit. Ø 3,5x3,7 cm. Réf. [gatcanpt](#) - **17,50 €**

Moyen. Ø 4,5x4,7 cm. Réf. [gatcanmo](#) - **18,50 €**

Grand. Ø 5,5x5,5 cm. Réf. [gatcanqd](#) - **19,50 €**



Moule à tartelettes

Acier revêtu anti-adhésif Téflon®. Ø 12x2 cm.

Réf. [gatara12](#) - **2,60 €**



Moule à marbré anti-adhésif - Largeur 11 cm,

Haut. 5 cm. L. 26 cm. Réf. [gatmra26](#) - **15,90 €**

L. 30 cm. Réf. [gatmra30](#) - **16,90 €**



Tourtières à fond démontable

Tôle bleue lourde. Hauteur 3 cm.

Ø 24 cm. Réf. [gatofd24](#) - **20,50 €**

Ø 26 cm. Réf. [gatofd26](#) - **23,00 €**

Ø 29 cm. Réf. [gatofd29](#) - **26,00 €**

Ø 31 cm. Réf. [gatofd31](#) - **29,00 €**



Rouleaux de poches pâtisseries jetables

Hauteur 30 cm - **Lot de 100.**

Réf. [gatpoj30](#) - **19,50 €**

Hauteur 40 cm - **Lot de 20.**

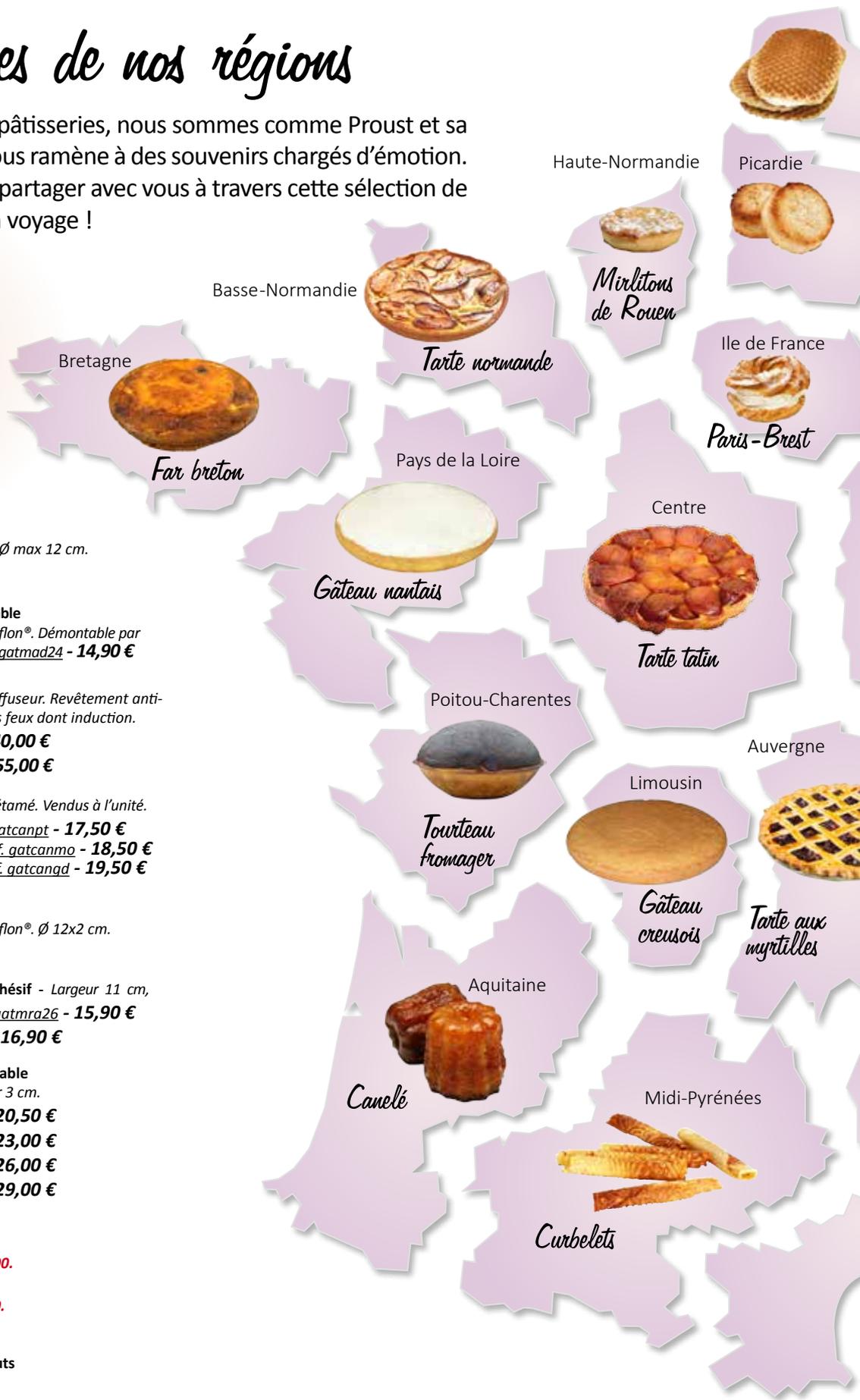
Réf. [gatpoj40](#) - **9,70 €**



Assortiment de 12 embouts

Plastique haute qualité.

Réf. [gatdou12](#) - **29,50 €**



Nord-Pas-de-Calais

Gaufre fourrée



Macaron d'Amiens

Champagne
Ardenne



*Biscuits roses
de Reims*

Lorraine



*Tarte aux
mirabelles*

Alsace



Kougelhof

Bourgogne



*Pain d'épices
de Dijon*

Franche-Comté



Gâteau de ménage

Rhône-Alpes



Gâteau de Savoie

Languedoc-Roussillon



Bras de Vénus

Provence-Alpes
Côte-d'Azur



*Tarte niçoise
à la confiture*

Corse



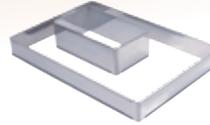
Fiadone



Moule à kougelhof - Tôle d'acier.
Anti-adhésif. Ø26x13 cm.
Réf. gatmkoug - **17,90 €**



Plat à tarte - Acier anti-adhésif revêtu
Téflon. Ø 29 cm. Haut. 2,5 cm.
Réf. patpra29 - **10,00 €**



Cadre à pâtisserie inox
Extensible de 22 à 40 cm de longueur et
de 12 à 21 cm de largeur. H. 7,5 cm.
Réf. gatmoext - **33,50 €**



Cercles à tarte perforés
Inox, s'utilisent sur une plaque ou un
tapis de cuisson. Haut. 2 cm.

Ø 26 cm. Réf. gatcta26 - **13,90 €**
Ø 28 cm. Réf. gatcta28 - **14,90 €**



Plaque à four double épaisseur
Dim. utile 35,5x28 cm.
Réf. plfdb423 - **16,00 €**



Moules à cake
Acier revêtu anti-adhésif Téflon
20 cm. Dim. 20x9x5 cm.
Réf. gatcaa20 - **14,00 €**

26 cm. Dim. 26x11x8 cm.
Réf. gatcaa26 - **15,00 €**

30 cm. Dim. 30x11x5 cm.
Réf. gatcaa30 - **16,00 €**



Cadre rond extensible - Inox.
Ø de 18 à 36 cm. H. 4,5 cm.
Réf. gatroe40 - **38,90 €**



Plaque de cuisson alu
Anti-adhésive. Dim. 40x30 cm.
Réf. plfalu43 - **17,00 €**



Spatule maryse - Résistante à de très
hautes températures (jusqu'à 260°C).
L. 24 cm. Réf. gatmht24 - **15,90 €**



Siphon à crème professionnel
Pour crèmes chantilly, mousses
froides ou chaudes...
1 litre. H. 35 cm. Ø max 10 cm.
Réf. gatsipr1 - **112,00 €**



Fer à bricbelets et curbelets électrique
Ø 18,5 cm, en fonte d'aluminium,
manche 15 cm, poignées en bois.
Réf. gatferel - **123,00 €**



Gaufrier électrique - Pour 2 gaufres.
Réf. gatqau02 - **109,90 €**



Verseur pour sucre glace
Fer blanc. Ø 5x7 cm.
Réf. gatsugla - **6,00 €**



**Faites-nous découvrir votre spécialité à travers
des photos et des recettes et nous les publierons
sur notre page Facebook. Pour cela, envoyez les
sur : partage@tompress.com**



C'EST FAIT CHEZ VOUS !

Pour tout savoir des pâtes maison nous sommes allés chez Mélanie. C'est avec une grande générosité, qu'elle nous a ouvert ses portes et nous a fait partager sa passion pour les pâtes fraîches. En cadeau : ses merveilleux raviolis maison...



LES PÂTES FRAÎCHES

Versez dans un bol 250 g de farine de blé dur et 2 œufs (vous salerez l'eau de cuisson). Cassez les œufs dans la farine, mélangez et pétrissez 3 bonnes minutes. Si la pâte est trop sèche, vous ajoutez un peu d'eau tiède, si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine. Un peu de farine sur la table et vous étalez énergiquement jusqu'à ce qu'elle devienne fine et résistante.



LA MACHINE À PÂTES

Placez la molette de réglage de votre machine sur la position 1. Découpez votre pâte et aplatissez-la avant de la passer entre les deux rouleaux de la machine. Répétez l'opération jusqu'à obtenir un beau rectangle de pâte. Tournez la manivelle en position 2, puis 3 et 4 pour obtenir l'épaisseur désirée. Passez la pâte légèrement farinée (pour que les tagliatelles ne collent pas entre elles) dans le laminoir. Faites sécher vos pâtes à l'air libre pendant 1 heure minimum sur un séchoir à pâtes.



*Si comme Mélanie vous souhaitez partager votre savoir faire , contactez-nous !
partage@tompress.com*



LA FARCE

Ingrédients :

- 2 poireaux, finement émincés
- 500 g de poulet haché
- 1 cuillère à soupe de farine
- 250 ml de bouillon de volaille
- 4 cuillères à soupe de piment haché
- 50 g de parmesan, fraîchement râpé

Pesto :

- 50 g de basilic frais
- 3 cuillères à soupe de pignons
- 2 gousses d'ail écrasées
- 60 ml d'huile d'olive



Émincez les poireaux. Faire revenir les poireaux 2 minutes en remuant constamment.



Ajoutez le poulet haché et remuez jusqu'à ce qu'il soit bruni. Incorporez la farine et remuez pendant 1 minute. Versez le bouillon et le piment et remuez jusqu'à ébullition, puis baissez le feu et faire mijoter jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.



- Pesto : passez le basilic, les pignons, l'ail et l'huile au mixeur jusqu'à obtention d'une purée lisse.

- Farcir les raviolis de farce + pesto + parmesan.

Farinez la pâte des deux côtés et la plier en deux. Coupez les extrémités afin que les deux parties soient bien juxtaposées. Placez l'accessoire à ravioli à la place de celui de découpe. Mettre la pâte entre les rouleaux de cet accessoire tout en faisant environ un quart de tour avec la manivelle.



Séparer les deux côtés de la pâte en la plaçant sur chacun des rouleaux métalliques et placez la tremie par-dessus. Ajoutez une petite quantité de farce au milieu. Faites tourner la manivelle pour former les raviolis. Répétez cette opération, mais doucement pour que la farce ne déborde pas. Séchez les bandes de raviolis 5 à 10 minutes sur une plaque et détachez-les, à l'aide d'un petit rouleau dentelé. Vos raviolis sont prêts !



ASTUCES ET INFOS

Variez les saveurs

Rajoutez du concentré de tomate, du pesto ou autres condiments dans votre pâte. Vous obtiendrez de jolies pâtes colorées et parfumées qui feront un bel effet dans vos assiettes !



Pour faire ses pâtes maison, Mélanie a utilisé :



- ① Séchoir à pâtes - Acier chromé et polycarbonate. H. 46 cm. [Réf. pattacap](#) - 29,90 €
- ② Machine à pâtes Atlas 150 rouge - [Réf. patatrou](#) - 79,00 €
- ③ Accessoire Raviolis - Taille des raviolis 4,2x4,2 cm. Non motorisable. [Réf. patatlasrav](#) - 47,00 €
- ④ Bols pâtisseries ou "cul de poule" inox

Modèle professionnel tout inox épais.

 - Ø 20 cm. 2 L. Haut. 10 cm. [Réf. gatcup20](#) - 37,90 €
 - Ø 24 cm. 3,6 L. Haut. 13 cm. [Réf. gatcup24](#) - 43,00 €
 - Ø 30 cm. 7 L. Haut. 15 cm. [Réf. gatcup30](#) - 59,00 €
 - Ø 35 cm. 11 L. Haut. 17 cm. [Réf. gatcup35](#) - 70,00 €
 - Ø 40 cm. 17 L. Haut. 20 cm. [Réf. gatcup40](#) - 87,90 €
- ⑤ Cuillère spaghetti doseur - L. 35 cm. [Réf. patcuido](#) - 5,00 €
- ⑥ Cuiseur à spaghettis

Couvercle avec trou vapeur. Tous feux sauf induction. Ø 22 cm. Haut. 23,5 cm. Larg. 34,5 cm. Capacité 7,5 litres. [Réf. mfaspaz22](#) - 40,00 €
- ⑦ Plan de travail en tilleul massif non traité

Petit modèle. Dim. 59x40x2 cm. Poids 2,5 kg. [Réf. patpla60](#) - 30,00 €

Grand modèle. Dim. 79x59x2 cm. Poids 4,8 kg. [Réf. patpla80](#) - 50,00 €



Machine à pâtes Atlas150

Fixation par étiau possible. Livrée avec mode d'emploi. Motorisable avec le moteur "patatlasmot". Dim. 20x20x13 cm. Poids 2,7 kg. [Réf. patatlas](#) - 54,00 €



Moteur adaptable

Motorisez vos machines à pâtes "patatlas", "patam180", "patmu150" et "patmulti". Moteur 100 W, 220 V.

[Réf. patatlasmot](#) - 89,00 €



Accessoire Trenettes

Pâtes de 4 mm de large. Motorisable.

[Réf. patatlastre](#) - 23,00 €



Accessoire Linguine

Section ovale de 3,5 mm de large. Motorisable.

[Réf. patatlaslin](#) - 23,00 €



Accessoire Cheveux d'ange

Motorisable.

[Réf. patatlasche](#) - 23,00 €



Presse à ravioli et à capelletti à ressort

Les bords dentelés découpent et soudent la pâte. Forme en aluminium poli, manche en bois de hêtre. H. 10 cm.

Ⓐ Presse Cappelletti Ø 3,4 cm. [Réf. patcap34](#) - 12,50 €

Ⓑ Presse Cappelletti Ø 4,8 cm. [Réf. patcap48](#) - 15,00 €

Ⓒ Presse Ravioli 4,5x4,5 cm. [Réf. patrav45](#) - 15,50 €



Diviseur à pâte - À roulettes amovibles aux bords dentelés (Ø 4 cm), largeur de découpe réglable. Dim. 14x15 cm. [Réf. patpbike](#) - 19,90 €

La Charcuterie à la maison !

64,00 €

Réf. hamkcharc



KIT POUR DÉBUTER EN CHARCUTERIE

- 1 hachoir à viande manuel n°8 Reber avec 1 couteau et 1 grille de 4,5 mm.
- 2 grilles supplémentaires de 6 et 12 mm.
- 1 fiche avec 6 recettes de charcuteries
- 2 entonnoirs pour la mise en boyaux
- 1 presse à steak haché

La vrai raclette, ça se racle !



Appareil à raclette 1/2 fromage
Réf. raf12ra1 - 168,00 €



Appareil à raclette 2 rampes 1/4 fromage
Réf. raf12ra2 - 225,00 €

Option adaptable sur l'appareil à raclette 1/2 fromage.



Brochettes
Réf. raf12ra1bro - 71,50 €



Reblochade
Réf. raf12ra1rob - 72,50 €



Appareil à raclette 1/4 fromage
Réf. raf14ra1 - 189,00 €

Bien cuire à la broche

par Jean-Claude Algans



Profitez du moment, observez le rôti qui tourne lentement et se dore petit à petit. Quand on discute au coin du feu avec des amis, on n'est pas à 5 minutes.

Voilà bien des années que je rôtis au tournebroche. J'ai bien sûr acquis un peu d'expérience. Elle tient en peu de mots :

- Prenez votre temps
 - Cuisez en utilisant le rayonnement du feu (pas à la flamme)
 - Et si vous avez un doute, utilisez un thermomètre.
- Tout le reste est une question de bon sens.

Que vous cuisiez un gros cochon entier ou une volaille, le principe est toujours le même. Laissez progressivement la chaleur pénétrer à cœur. Les broches, c'est magique : pas de contenant. Juste l'air, le feu et l'eau que contient le rôti. C'est une cuisson séquentielle. La face exposée au rayonnement du feu monte en température alors que l'autre côté se refroidit et c'est progressivement que la chaleur gagne le milieu du rôti.

On me demande souvent comment faire pour ne pas risquer de brûler ? Prenez votre temps. Si le feu va trop fort et que la surface dore trop vite, éloignez votre broche ou poussez le feu si elle est trop lourde pour être déplacée. Contrôlez la température avec un thermomètre. Pour le porc, il faudrait atteindre 67°C mais il faut aussi éviter de dessécher. Là encore, prenez votre temps. Au-delà de 68°C, les scientifiques nous disent que les fibres musculaires commencent à ne plus retenir l'eau. Moi, je ne fais pas de théorie, mais d'expérience je peux vous assurer que c'est en chauffant trop fort que l'on sèche une viande. Par contre, en allant doucement, elle s'attendrit. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson ou mieux encore avec un bouillon gras et épicé que vous aurez préparé d'avance. Un peu comme une marinade. Le jus ne pénètre pas vraiment mais il parfume la surface et évite d'avoir une croûte trop sèche. Quand votre rôti devient appétissant, qu'il vous semble bientôt prêt, c'est le moment de contrôler la température à cœur. Il faut savoir arrêter la cuisson.

Mes trucs et astuces

- Pas de politesses déplacées ! Les rôtis se mangent chauds. Sitôt servis, incitez vos convives à manger sans attendre.
- Utilisez des bois bien secs et denses, comme du chêne. Vous pourrez toujours ajouter du bois en cours de cuisson mais votre feu doit tenir la braise.
- Pensez "rayonnement". Quand vous tendez les mains devant un feu pour vous réchauffer, c'est le rayon-

nement que vous sentez. Avec nos broches, nous ne sommes pas comme dans un four où l'air brûlant communique sa chaleur au rôti. Nous cuisons en utilisant le rayonnement du feu. D'où l'intérêt des braises.

- Protégez si nécessaire les parties très fines de votre rôti. Elle risquent de cuire trop vite et de se sécher. Avec de la barde (ou du papier d'aluminium), couvrez la partie fragile. La barde fera écran au rayonnement. Quelques minutes avant d'arrêter la cuisson, ôtez la barde pour obtenir un joli doré.

J'espère que ces petits conseils inciteront ceux qui hésitent. Bien sûr, c'est toujours facile quand on a un peu d'expérience de dire que ce n'est pas compliqué, mais je vous assure que c'est bien plus simple qu'il n'y paraît. En surveillant un peu, le risque de rater un rôti est quasi nul. Lancez-vous, utilisez des broches et bons rôtis à tous !



Bien cuire à la broche : le matériel



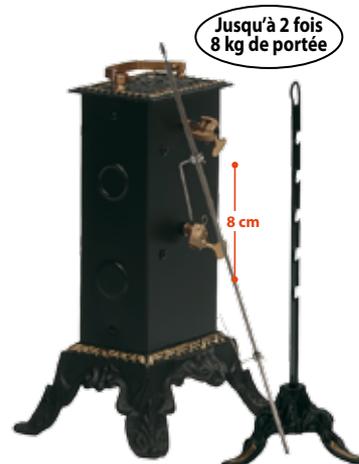
Tournebroche électrique

1 moteur de 28 W. (moteur du haut) et 1 moteur de 5 W. (moteur du bas) entraînent respectivement 30 kg et 8 kg de portée, écartement des broches, 18 cm. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 3 broches (10x10x1000mm, 7x7x1000mm et 5x5x1000mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 26x22x47 cm. Poids 11,3 kg. Réf. [toueles6](#) - **579,00 €**



Tournebroche électrique

Un moteur de 5 W entraînant 1 broche inox triangulaire. Rotation à 2 tours par minute. Livré avec 1 broche (7x7x600 mm), piques inox et pied à crémaillère. Dim. 11,5x17x30,5 cm. Poids 3,5 kg. Réf. [touele01](#) - **139,00 €**



Tournebroche électrique

2 moteurs de 5 W qui entraînent jusqu'à 8 kg de portée chacun, écartement des broches 8 cm. Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 21x16x34,5 cm. Poids 4,9 kg. Réf. [toueleco](#) - **189,00 €**



Lêchefrites en inox

Tout inox, pieds et queue en acier forgé. Dim. 56x18,5 cm. Poids 1,4 kg. Réf. [toufli56](#) - **109,00 €**
Dim. 68x20 cm. Poids 1,8 kg. Réf. [toufli68](#) - **121,00 €**



Lêchefrites en cuivre

Bassin étamé arrondi, queue en acier forgé. Dim. 45x19 cm. Poids 1,2 kg. Réf. [touflc50](#) - **173,00 €**
Dim. 60x25 cm. Poids 2,1 kg. Réf. [touflc60](#) - **204,00 €**
Dim. 75x25 cm. Poids 2,6 kg. Réf. [touflc70](#) - **235,00 €**



Foyer vertical rôtisseur

Facile à recharger en cours de cuisson si la braise vient à manquer, le foyer vertical qui est placé derrière la broche permet de maîtriser la cuisson. Plus de risque de brûler les rôtis avec les flammes, gain de place dans l'âtre, ce foyer peut être posé ou fixé au fond de la cheminée. Permet aussi une grande puissance calorifique dans les foyers de faible profondeur. Acier peint, rondins de 12 mm espacés de 20 mm, tôle épaisse de 3 mm. Dim. 60x20x40 cm. Réf. [chefoy60](#) - **179,00 €**



Lêchefrite en acier

Acier. Dim. 50x20 cm. Poids 1,3 kg. Réf. [tougla50](#) - **31,00 €**



Flamboir à lard *Flambadou*

Flamboir, capucin ou flambadou selon les régions. Cet ustensile très ancien est utilisé pour arroser facilement les viandes rôties. C'est un long manche pourvu d'un cône que l'on chauffe au rouge. Une fois chaud, on y introduit un morceau de lard qui fond. Le jus est alors réparti sur la viande pour la parfumer et éviter qu'elle ne se dessèche. Le goût est incomparable. Poids 1,3 kg. Réf. [touflamb](#) - **34,00 €**



Aiguilles du chef

Taille réelle

Étui composé d'ustensiles inox :

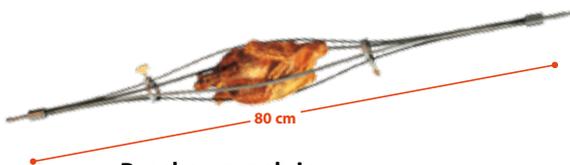
- 8 aiguilles à larder de 20 à 25 cm.

Pour larder à coeur les gigots, rôtis...

- 4 aiguilles à brider de 15 à 25 cm. Pour passer les brides de ficelle et maintenir les pièces de viande pendant la cuisson

- 1 bouffoir, pour introduire les aromates.

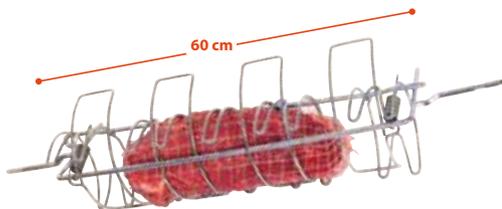
Réf. couetlar - 51,00 €



Broche parapluie

Cette broche à quatre baleines d'acier est à utiliser pour les petites volailles, les lapins, lièvres ou rôtis farcis qui ne se défont plus et cuisent régulièrement. Acier. 95 cm pour 80 cm de longueur utile.

Réf. toufupar - 77,00 €

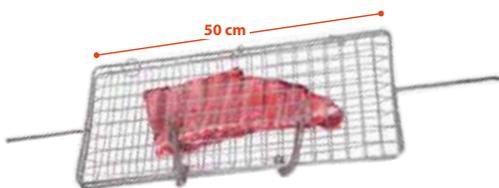


Broche anglaise

Cette broche maintient les pièces longues enserrées par un robuste système de doigts et de ressorts. La viande, qui n'est pas percée, conserve son jus lors de la cuisson et dore uniformément.

80 cm pour 60 cm de longueur utile.

Réf. touhm200ang - 30,00 €



Broche grill

En acier chromé. Pour côtelettes, saucisses, poissons... sans avoir à les retourner comme sur un barbecue. Longueur 70 cm. Surface de 50x20 cm.

Réf. touhm200qri - 35,00 €

Un peu d'histoire...



La noblesse des aliments

Déjà, les penseurs grecs, 5 siècles avant J.C. imaginaient que tout ce qui compose le monde, pouvait être fait de terre, d'eau, d'air et de feu. La chrétienté, héritière de ce concept et, monothéisme oblige, y ajoute la notion de proximité divine pour en faire les Quatre Éléments de la Création. La complémentarité entre chaque élément s'efface au profit d'une échelle de valeurs qui s'applique, non seulement aux aliments, mais aussi à leur mode de cuisson. Dans cette mesure, le mets le plus noble est sans conteste la viande rôtie au feu. Le gibier domine toutes les autres viandes, il n'a pas besoin de l'homme pour survivre, il est libre et pour ces raisons appartient à la noblesse, d'ailleurs, le braconnage est puni de mort !

Tout en haut de la pyramide viennent donc les animaux à sang chaud qui dominent puisque le feu divin les maintient en vie par sa chaleur.

Les fruits et les céréales qui s'élèvent dans l'air pour s'approcher du Créateur viennent ensuite et occupent le second rang.

Les salades, les haricots et les légumes feuilles, dont la partie comestible sort de terre, valent à peine mieux tout comme les poissons et crustacés abrités par des eaux où vivent tant de créatures inquiétantes.

Au plus bas de l'échelle alimentaire, on trouve les légumes racines, la terre étant jugée loin de Dieu et près des enfers, tout ce qui pousse dans le sol est ainsi méprisé.

Avec la Renaissance, les usages changent et après la révolution, les cuisiniers "privés" de leurs nobles employeurs, ouvrent les premiers restaurants gastronomiques. La grande cuisine s'embourgeoise sans pour autant se démocratiser. Les chefs rivalisent d'inventivité et créent, à force de talent et d'expérimentation, ce qu'il est convenu d'appeler la gastronomie française. Fort heureusement, beaucoup d'a priori tombent alors. Mais il ne faudrait pas trop vite "enterrer" le vieil ordre moyenâgeux, aujourd'hui encore, et pour beaucoup d'entre nous, l'attrait d'une viande rôtie est plus vivace que celui de légumes-racines, tout aussi bons que ceux-ci puissent être !

Bacs gastro : malins et pro !

Avez-vous déjà pensé à utiliser des bacs gastro ? Non ? Ils ont pourtant de nombreux avantages et conviennent très bien aux cuisines domestiques, alors si vous le permettez, commençons par le début.



C'est quoi un bac gastro ?

En 1964 les principales instances représentatives des professionnels de la cuisine ont décidé de simplifier la vie : les bacs alimentaires auraient tous la même taille. Grâce à cette standardisation internationale, un bac, qu'elle que soit la marque, s'empile avec un autre bac, trouve sa place dans un four, dans un réfrigérateur ou dans un conteneur de transport professionnel car ces appareils ont été aussi conçus avec les mêmes standards.

Pourquoi c'est bien ?

Les pros ne s'embarrassent pas de matériel mal commode. Manipulés au quotidien, nettoyés et stockés quelques fois sans ménagement, la robustesse est essentielle. Mais ce n'est pas le seul élément à prendre en compte. Le prix joue aussi ! Et pour une fois, le matériel professionnel est plutôt moins cher que les articles destinés aux particuliers. Prenons le cas d'un bac inox taille 1/2. Vous l'utiliserez pour faire un gratin, des lasagnes ou pour rôtir une viande au four. Vous y laisserez vos marinades. Vous y préparerez vos légumes frais. Vous l'utiliserez au frigo ou au congélateur. La liste serait longue, mais la qualité pro, la facilité de nettoyage et le gain de place pour 20,50 €, ça mérite réflexion.

**Format conforme
gastronorm (EN631-1)
Dimensions normalisées :**

GN 1/1 = 530 x 325 mm
GN 1/2 = 265 x 325 mm
GN 1/3 = 176 x 325 mm
GN 1/4 = 265 x 162 mm
GN 1/6 = 176 x 162 mm
GN 1/9 = 176 x 108 mm



Bacs gastro inox 18/10

Spécial four. Pour cuisson et préparation Pro.
Conforme au format EN 631-1.

	EN 631.1	Hauteur	Réf.	Prix
(A)	GN 1/2	6,5 cm	qasi1206	15,50 €
(B)	GN 1/2	10 cm	qasi1210	16,50 €
(C)	GN 1/2	15 cm	qasi1215	25,90 €

Le premier janvier 2015 le bisphénol "A" sera hors la loi et c'est une bonne chose ! Si vous êtes professionnel contrôlez votre matériel !

LOI n° 2012-1442 du 24 décembre 2012



Bacs gastro à couvercle étanches

Tout polypropylène, très résistant à l'abrasion, transparent et empilable.

Ce bac dispose d'une étiquette indélébile réinscriptible et de clips couleur pour identifier les contenus en un coup d'oeil.

Passes au lave-vaisselle et au micro-onde. Conforme usage alimentaire de -40°C à +100°C, EN 631-1.

	EN 631.1	Hauteur	Réf.	Prix
(A)	GN 1/2	20 cm	qasd1220	10,00 €
(B)	GN 1/3	10 cm	qasd1310	6,00 €
(C)	GN 1/4	10 cm	qasd1410	5,50 €
(D)	GN 1/4	15 cm	qasd1415	6,00 €
(E)	GN 1/6	10 cm	qasd1610	4,50 €
(F)	GN 1/6	15 cm	qasd1615	4,90 €
(G)	GN 1/9	6,5 cm	qasd1906	3,50 €
(H)	GN 1/9	10 cm	qasd1910	3,90 €

Feutre noir pour boîtes GN.

Résiste au frottement et s'efface à l'aide d'un peu de savon et d'un chiffon humide. Encre non toxique.

Réf. qasdfcut - 2,90 €



Café : expresso ou dégustation ?

Voici un rapide tour d'horizon des systèmes de préparation du café.

- **La percolation** où l'on fait passer l'eau sous pression, au travers du café moulu avant de filtrer.



- **La percolation très haute pression**, n'est généralement utilisée qu'en restauration, le matériel étant imposant, coûteux et nécessitant un entretien adapté...



- **La lixiviation**, où l'eau passe par gravitation dans du café moulu, lui-même maintenu dans une "chaussette" ou filtre papier.



- **L'infusion**, consiste à mélanger un certain temps la mouture de café à de l'eau chaude avant de séparer le marc par filtration, c'est le cas avec les cafetières à piston.



- **La décoction**, mouture très fine trempée dans de l'eau froide et retirée du feu à la première ébullition, appelée café turc, grec, oriental.



- **La lyophilisation** (café soluble,

boissons instantanées) qui ne nécessite aucune cafetière mais qui n'est généralement pas reconnu comme étant le café le plus goûteux.

Nous trouvons chez les amateurs de café deux types de cafetières :

- Les cafetières Moka, dites "italiennes" sont des percolateurs à pression "domestiques". La vapeur passe sous pression au travers du café moulu et arrache littéralement les arômes au café. Ce système convient parfaitement aux cafés intenses et puissamment torréfiés, le café ainsi obtenu contient moins de caféine que celui obtenu par infusion.

- Les cafetières à piston, adoptées par les amateurs de cafés moins forts ou moins amers qui préfèrent l'infusion. L'infusion permettrait de recueillir une palette aromatique plus large car certains arômes se dissolvent moins vite que d'autres par cette méthode.

Quelle que soit la méthode, le café compte pour beaucoup. Certains se révelent doucement en infusant, d'autres ont besoin de pression pour prendre du corps. L'univers du café est aussi riche que divers. Variez les plaisirs, et choisissez la cafetière en fonction de votre café.

Véritables cafetières italiennes

Numéro 1 en Italie. Valve de pression supportant 15 bars. Corps aluminium, manche en bakélite.

Tous feux sauf induction.

3 tasses*. Ø 8,5x15,5 cm.

Réf. [cafita03](#) - 26,90 €

6 tasses*. Ø 10x21 cm.

Réf. [cafita06](#) - 35,50 €

9 tasses*. Ø 10,5x24 cm.

Réf. [cafita09](#) - 38,90 €

12 tasses*. Ø 11x27 cm.

Réf. [cafita12](#) - 49,90 €

18 tasses*. Ø 14x33 cm.

Réf. [cafita18](#) - 67,00 €

*Tasse de 5 cl.



Cafetière à piston - Verre et inox.

0,35 litre. Réf. [cafpi04](#) - 23,00 €

1 litre. Réf. [cafpi10](#) - 34,90 €

Réducteur pour plaque gaz



Donne de la stabilité aux petites cafetières. Ø 13,5 cm.

Réf. [cafreduc](#) - 4,60 €

Mélange de cafés 100% arabica

Cet assemblage de 3 grands arabicas torréfiés artisanalement en France va vous enchanter !

Nicaragua pour la richesse et la plénitude de son bouquet,

Éthiopie pour ses notes de cacao et

la délicate amertume des mokas,

Brésil pour lier les arômes, apporter

l'onctuosité des grands cafés.

Paquet de 1 kg - Prix : 22,00 €

Café en grain. Réf. [caf10gra](#)

Spécial cafetière italienne. Réf. [caf10m03](#)

Spécial cafetière filtre. Réf. [caf10m02](#)

Spécial cafetière à piston. Réf. [caf10m65](#)



Moulin à café de comptoir

Moulin traditionnel à volant et meules hélicoïdales en acier trempé. Mouture réglable. Dim. 31x23x36,5cm. 6 kg. Meules garanties 25 ans.

Cuivre. Réf. [mouca140](#) - 279,00 €

Vert. Réf. [mouc140v](#) - 269,00 €

Les bonnes idées shopping



Berceuse double

2 lames en inox, poignées en polypropylène. Dim. 20x15 cm.
Réf. [couber20](#) - 37,00 €

Billot pour berceuse

Billot incurvé, en bois de hêtre.
Dim. 20x20x3 cm.
Réf. [coubiber](#) - 25,00 €



Mortier en hêtre

Ø 10 cm. Profondeur 3 cm.
Réf. [matpil10](#) - 26,00 €



Moulin à piment

Meules garanties 25 ans.
Dim. 7x7x13,5 cm.
Réf. [moupimro](#) - 37,00 €



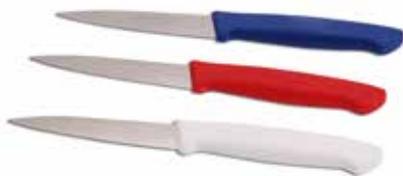
Lot de 6 couteaux à steak décor nature

2 couteaux décor "montagne",
2 couteaux décor "chasse",
2 couteaux décor "pêche"
Tout inox avec lame micro-dentée.
Longueur de la lame : 11 cm
Passe au lave vaisselle.
Livré dans un coffret.
Fabrication française.
Réf. [coustdna](#) - 119,90 €



Trancheuse manuelle

Très stable, permet de trancher de 15 cm de largeur et 2 cm d'épaisseur.
Garantie 5 ans. Dim. hors tout : 37x36x24 cm.
Réf. [tramanue](#) - 169,00 €



Lot de 3 couteaux office

Lame inox forgé Z40C13 de 10 cm.
Dim. totale 21 cm.
Réf. [couofbbr](#) - 10,00 €



Set de 3 pièces d'épluchage céramique / zirconium*

2 couteaux office (lames 7,5 et 12,5 cm)
1 économe (lame 5 cm)
Réf. [coucepl3](#) - 22,00 €

*Céramique à base d'oxyde de zirconium

LES LIVRES DU MOMENT

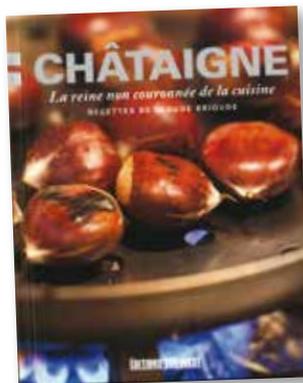


Le gibier chez soi facile et savoureux

Par M. Vidoudez.
Broché 68 pages.
Dim. 15x22 cm.

Réf. livcaqib - **13,50 €**

Pour tous ceux qui céderaient volontiers à la tentation du gibier, cordons-bleu comme cuisinier du dimanche, et cherchent des recettes éprouvées ou de nouvelles idées.

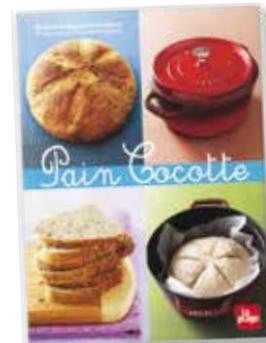


Châtaigne

Par M. DE BROUWER.
109 pages couleur.
Dim. 20x26 cm.

Réf. lifsocha - **19,90 €**

En ce qui concerne les châtaignes, le centre du monde se situe en Ardèche ! C'est du moins ce que prétendent les Ardéchois... Des entrées aux desserts, Claude Brioude (qui est Ardéchois) nous propose ses somptueuses recettes...

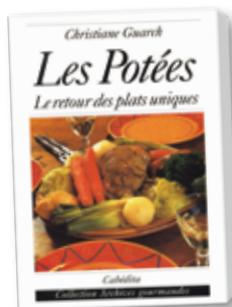


Pain Cocotte

Par N. NAGY-KOCHMANN.
Broché, 72 pages couleur.
Dim. 22x16 cm.

Réf. lixlppca - **9,90 €**

Cuire son pain dans une cocotte ? La pratique est très ancienne mais Nathalie Nagy-Kochmann réactualise une méthode qui offre bien des avantages et vous propose 20 recettes pour faire un vrai pain maison.

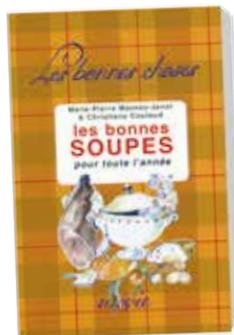


Les Potées : le retour des plats uniques

Par C. GUARCH.
164 pages.
Dim. 23,7x16 cm.

Réf. lixcapot - **22,50 €**

Les potées reviennent au goût du jour : économiques, faciles et riches en arômes.



Les bonnes soupes

Par M-P MAZEAU et C. COULAUD.
128 pages.
Dim. 19,7x12,7 cm.

Réf. lixutsou - **10,00 €**

Recettes de différentes soupes pour l'année selon les produits de saison.



J'aime les légumes

Par S. et H. BLANC.
377 pages.
Dim. 23x15 cm.

Réf. lifblleg - **18,00 €**

Ce livre vous raconte l'histoire des légumes et vous donne des informations et astuces pour les retrouver dans votre jardin. Les bienfaits de chacun vous sont expliqués. 749 recettes à base de 85 légumes.



Agissez pour le recyclage des papiers avec Tom Press et Ecofolio.

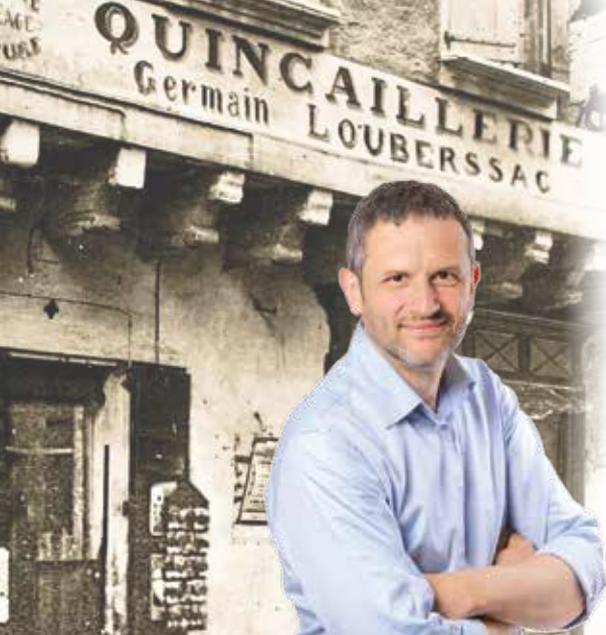
Tom Press SAS (siège social) ZA de la condamine - 81540 Sorèze Standard : 05 63 71 44 99 - E-mail : infos@tompress.com - www.tompress.com

Directeur de publication : François LOUBERSAC
Coordination et rédaction : Philippe BRACQUEMOND
Direction artistique et maquette : Elise RABAUDY

Graphisme : Elise RABAUDY, Maxime SOMMAGGIO
Photographies : Angélique SEGUIS, JL. SARDA, F. LEJOYEUX, Fotolia

Régie publicitaire : Anne-Sophie GISBERT
Marketing et partenariat : Anne-Sophie GISBERT
Impression : EINSA - Madrid - Espagne

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels.



En 1921, mes grands-parents ouvraient une quincaillerie « pour servir la ménagère, l'agriculteur et l'artisan ». À l'époque, le service au client était un dû !

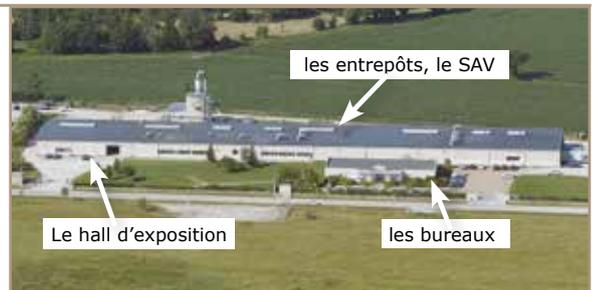
Le monde a bien changé en 93 ans ! La quincaillerie de village est devenue tompson, nous vendons par internet, mais nos valeurs restent les mêmes. Je suis fier d'avoir pu conserver la qualité de notre service. Je suis fier de vous proposer des articles méticuleusement sélectionnés. Chez tompson, nous vous conseillons avant et après la vente, nous savons ce que nous vous vendons.

Ces valeurs simples et humaines, nous sommes de plus en plus nombreux à les partager et je m'en réjouis. Pour moi, l'avenir est au durable.

PS : 98% de nos clients sont prêts à recommander tompson (Enquête par questionnaire auprès de 3 600 clients tompson sur l'année 2012)

Qui sommes-nous ?

Implantés en France, dans le Tarn, nos bâtiments regroupent toutes nos activités. Les prises de commandes et le service client, la réception, le stockage et l'envoi des marchandises, même notre service après-vente. Tout est fait chez nous, par nous, pour vous !



Comment commander ?



INTERNET
Paiement par chèque ou carte bancaire.

www.tompson.com



COURRIER à Tom Press SAS
ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE
Je joins mon règlement à la commande



HALL D'EXPOSITION
Ouvert du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h.
ZA de la Condamine - 81540 - Sorèze



TÉLÉPHONE au 05 63 71 44 99.
Du lundi au vendredi de 9h à 18h.
Contact direct avec un conseiller tompson et choix du mode de paiement.



FAX au 05 63 71 44 98
J'envoie le bon de commande

Les plus tompson

* Voir les conditions générales de vente



Conditions générales de vente (réservées aux particuliers non commerçants)

PREAMBULE - Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SARL Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et sise à Sorèze, Tarn, ZA de la Condamine et, d'autre part, les personnes effectuant un achat via le site Internet, le catalogue de Tom Press, par téléphone... ci-après dénommées « clients ». Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

OBJET - Les présentes conditions visent à définir les modalités de vente entre Tom Press et son client, de la commande aux services, en passant par le paiement et la livraison. Elles régissent toutes les étapes nécessaires à la passation de la commande et assurent le suivi de cette commande entre les parties contractantes.

COMMANDES et PRODUITS - Nous acceptons les commandes passées par téléphone, par fax, par e-mail, par courrier ou sur le site Internet. Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiés. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Nous nous efforçons d'expédier dans les meilleurs délais. Dans le cas de rupture momentanée ou définitive d'un article nous contacterons le client afin de lui indiquer la date d'approvisionnement prévue et lui demander son accord ou lui proposer le remboursement (pour ce faire, le client devra mentionner un moyen rapide de contact sur le bon de commande : numéro de téléphone ou une adresse email). Toute commande engage de plein droit l'acceptation de nos conditions générales de vente par l'acheteur.

PRIX - Les prix de nos produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises éco-participation incluse hors participation aux frais de traitement et d'expédition. Nos offres de produits et de prix sont valables jusqu'au 30/04/2014, dans la limite des stocks disponibles. Tom Press se réserve le droit de modifier ses prix en cas d'erreur typographique ou d'impression. La participation aux frais de traitement et d'expédition pour une livraison en un point en France continentale dépend du montant de la commande (Forfait de 4,90 € pour toute commande inférieure ou égale à 40 €, forfait de 7,90 € pour toute commande comprise entre 40 € et 120 €, gratuit pour toute commande atteignant 120 €). Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger le calcul des frais de livraison est en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs.

PAIEMENT - Le paiement est effectué à la commande de 4 façons au choix - Chèque postal ou bancaire - Carte bancaire - Mandat cash postal (ou mandat international) - Contre-remboursement (un acompte de 25% sera exigé à la commande, le solde + 15 euros forfaitaires devront être réglés en espèces au livreur ou au facteur) - Lieu de paiement : Sorèze (81540). Nous attendons le règlement complet avant d'expédier la marchandise (ou l'acompte pour le contre-remboursement). A partir de 200 € d'achat, des vérifications complémentaires peuvent être faites. Nous sommes susceptibles de vous demander des justificatifs de domicile, d'identité ou de paiement (copie de la carte bancaire, de la carte d'identité). Cette demande peut être faite avant la validation de la commande, ou au moment du paiement, voire après paiement. La collecte de ces informations respecte les dispositions de la loi du 6 janvier 1978 dite « informatique et libertés ». La conservation de ces données sera limitée au temps de la vérification. Il peut également vous être demandé de régler ces achats par virement bancaire ou mandat cash.

TRANSPORT et LIVRAISONS - Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée sur le bon de commande. Si l'immeuble présente des difficultés d'accès, celles-ci doivent être impérativement mentionnées lors de la commande pour en informer le transporteur. Celui-ci peut refuser ou exiger un surcoût pour la livraison. En cas d'absence du client à la livraison, un avis de passage est délivré. Le délai de réception constaté des produits disponibles après expédition est de 3 jours en moyenne pour la France continentale. Pour les DOM-TOM et l'étranger : nous consulter. Les risques de perte en cours de transport sont assurés, le client est remboursé après enquête de la poste ou du transporteur. Le destinataire devra vérifier sa livraison en présence du transporteur. En cas de manquants ou d'avaries, il doit refuser le colis ou faire les réserves d'usage sur le récépissé et avertir immédiatement notre service client (Attention : les mentions du type « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de vérification » ne sont pas retenues par les assurances

et n'ont donc aucune valeur). Si le livreur refuse d'assister au déballage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison « le livreur a refusé d'assister au déballage du produit ». Le client est informé que l'absence de réserves écrites sur le bon de livraison vaut présomption de livraison conforme des produits sauf application des dispositions de l'article L.211-7 du code de la consommation sur la garantie légale de conformité.

RESERVE DE PROPRIETE - Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Les risques afférents à la marchandise vendue sont cependant transférés à l'acheteur dès la livraison.

LITIGES - Une éventuelle contestation sur la nature ou la quantité des articles reçus doit nous être formulée dans les 72 heures par courrier suivant la réception de la marchandise. Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est la langue française. En cas de litige, les tribunaux français seront seuls compétents. En cas de litige avec des professionnels et/ou commerçants, les tribunaux dont dépend notre siège social (Sorèze - Tarn) seront compétents.

GARANTIES - Nous appliquons les trois garanties définies par la loi - La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation) - La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil) - La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée d'un an à compter du jour de facturation. Tout matériel sous garantie ou envoyé hors garantie pour être réparé ne sera accepté, pour la sécurité et l'hygiène du personnel, que propre et sec (attention à replacer les bouchons adéquats sur les carters d'huile des moteurs !). Tous les retours doivent être en port payé, (tout envoi en port du sera refusé sauf application des garanties légales de conformité et des vices cachés) et accompagné de la facture ou de sa photocopie et du « code retour » (à demander avant le retour et le mentionner visiblement sur le colis).

RETRACTATION et RETOUR DE MARCHANDISE - Conformément à la loi, le client dispose de 7 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bordereau de livraison du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client au 05 63 71 44 99 ou à infos@tompson.com et nous retourner le ou les produits ne correspondant pas à ses attentes. Afin de faciliter le traitement du retour de marchandise, notre service client attribuera un « code retour » à inscrire sur le colis. Tout matériel neuf, propre, non endommagé et dans son emballage d'origine sera échangé ou remboursé. En cas d'exercice du droit de rétractation dans le délai susvisé, seuls le prix du ou des produits achetés et retournés et les frais d'envoi au tarif transport standard seront remboursés (les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode standard proposé ne seront pas remboursés) ; les frais de retour restant à la charge du client.

Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'avis. Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les produits seront acceptés sous réserve du respect des conditions énoncées dans les conditions de retour (rubrique « SAV garanties retour » sur www.tompson.com). Les frais de retour restent à la charge du client.

RESPONSABILITE - Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'inexécution du contrat conclu en cas de force majeure, de perturbations ou grève totale ou partielle notamment des services postaux et moyens de transport et/ou communication, inondation, incendie. Les photos sont communiquées à titre illustratif. Nous vous invitons à vous reporter au descriptif de chaque produit pour en connaître les caractéristiques et, en cas de doute ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au 05 63 71 44 99. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant (loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés) qui peut être exercé par courrier à l'adresse suivante : Tom Press ZA de la Condamine - 81540 Sorèze. Nous pouvons être amenés à céder, louer ou échanger votre adresse, sauf opposition de votre part notifiée par écrit à notre adresse. N° CNIL : 1112226



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____



Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

Mlle Mme M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville [] [] [] [] [] _____

L'univers tompress,



c'est d'abord le vôtre !

C'est grâce à vous que les savoir-faire traditionnels restent vivants...

Pour partager vos expériences, vos tours de main ou recettes, nous mettons à votre disposition la boîte mail : partage@tompres.com. Envoyez-nous vos astuces et photos, cette adresse vous est dédiée !

www.tompres.com

Faire soi-même La charcuterie, le fumage, le cidre, la choucroute...

Comment ça marche Un bon hachoir, la lacto-fermentation, une épépineuse, l'Aluinox..

Conseils et astuces Bien cuire son pain, réussir sa crème anglaise, culotter une poêle en fer...

Et plus de 4000 articles pour tout faire "maison"

tompres

tompress vous présente en exclusivité

ALUINOX

L'assurance des cuissons réussies

*L'idéal sur mes fourneaux !
Bruno Tenailleau*



Bruno Tenailleau, sacré premier prix international de dessert en 2007, poursuit au quotidien ses recherches gastronomiques. Il découvre la gamme Aluinox en participant à une émission télévisée, la teste sur ses fourneaux et l'adopte immédiatement.



12 FOIS + conducteur que l'inox

Entretien facile

Économie d'énergie

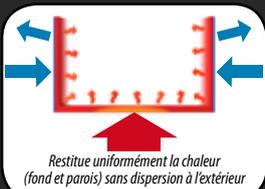
Ultra robuste

Sans revêtement de surface

Résiste aux acides

Maîtrise des cuissons délicates

Matière neutre et saine



Restitue uniformément la chaleur (fond et parois) sans dispersion à l'extérieur



TOUS FEUX DONT INDUCTION

Retrouvez la gamme Aluinox sur le catalogue général tompress et sur www.tompress.com