

a Passoire double

Utilisez-les ensemble ou séparément. La poignée reste froide. Couvercle sécurisé par un cran. Capacité de 2 L.
779 Chili/Blanc 28,00 \$

b Essoreuse à salade

Rincez, conservez et servez laitues et légumes frais. 4 L de capacité.
771 Givre/Chili 59,00 \$

OFFRE SPÉCIALE CHOIX SENSÉ POUR LES HÔTES

c Ensemble à bifteck 9 pcs Série Chef^{MC} Pro

Confort et précision pour couper biftecks, côtelettes, etc. Comprend 8 couteaux à bifteck 13 cm / 5 po et leur bloc en bois Q. Valeur 685,00 \$
872 Seulement 535,00 \$

OFFRE SPÉCIALE CHOIX SENSÉ POUR LES HÔTES

d Ensemble complet Série Chef^{MC} Pro

Comprend le couteau de chef, les couteaux à pain, à fileter, tout usage, tout usage dentelé et à éplucher, les ciseaux tout usage, le fusil d'affûtage et le bloc en bois Q. Valeur 817,00 \$
877 Seulement 699,00 \$

OFFRE SPÉCIALE CHOIX SENSÉ POUR LES HÔTES

e Ensemble 3 pcs complémentaire Série Chef^{MC} Pro

Couteau tout usage dentelé 14 cm / 5 3/4 po : Pour trancher fruits et légumes.

Couteau à fileter : Pour fileter du poisson ou désosser un morceau de viande.

Couteau à pain : Lame-scie pour trancher pain, pâtisserie et plus encore.

Valeur 245,00 \$
874 Seulement 215,00 \$

OFFRE SPÉCIALE CHOIX SENSÉ POUR LES HÔTES

f Ensemble 3 pcs de base Série Chef^{MC} Pro

Couteau à éplucher : (9 cm / 3 1/2 po) Pour éplucher et couper fruits et légumes.

Couteau tout usage : (10 cm / 4 po) Pour trancher de petits fruits ou légumes.

Couteau de chef : (20 cm / 8 po) Le couteau le plus utilisé en cuisine.

Valeur 245,00 \$
873 Seulement 215,00 \$

g Ciseaux tout usage Série Chef^{MC} Pro

Comprenant un tourne-vis plat, un décapsuleur, un casse-noix, un éplucheur, un coupe-fil/dénudeur, un ouvre-bocal et un grattoir pour écailler le poisson. Les lames se séparent pour faciliter le nettoyage. 22 cm / 8 3/4 po
879 62,00 \$

Couteaux de précision bien équilibrés avec des lames forgées durables.



Lavage à la main recommandé pour les couteaux.