



Grills & Saveurs

votre barbecue... c'est NOUS !

PISCINES FITNESS
CRÉATEUR DE BIEN-ÊTRE

GRILLS & SAVEURS





CRÉATEUR DE SAVEURS

Grills & Saveurs est une marque du groupe **Piscines-Fitness** qui propose depuis plus de 45 ans des solutions pour le bien-être et l'aménagement du jardin.

CRÉATEURS DE SAVEURS RECONNUS

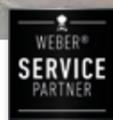
Spécialistes des barbecues, cheminées et cuisines extérieures, nous avons développé des partenariats privilégiés avec les créateurs de saveurs les plus prestigieux. A ce titre, Grills & Saveurs est partenaire Weber World Experience et partenaire Premium pour les planchas Le Marquier, les cheminées d'extérieur Tole et les cuisines d'extérieur ENO et Indu+.

COURS DE CUISINE CERTIFIÉS WEBER

Participez à un cours de barbecue certifié Weber! Que vous soyez en famille, entre amis ou entre collègues, vous passerez un moment convivial où s'enchaînent apéritif, cuisson au grill et délicieux repas. Nous pouvons également vous proposer sur demande des formules au choix à différents moments de la journée. Retrouvez toutes les dates et menus disponibles sur notre site web et notre flyer dédié.

TRANQUILLITÉ ASSURÉE AVEC NOTRE SERVICE D'ENTRETIEN

Afin de toujours vous offrir le meilleur service, nous assurons aussi l'entretien complet et le service après-vente de vos équipements Weber.



VENEZ VISITER NOTRE SHOWROOM

Difficile de faire un choix? Venez découvrir notre showroom situé entre Morges et Lausanne, dédié à l'univers du barbecue. Vous y découvrirez les gammes Weber, Le Marquier, ENO et Tole, sans oublier leurs multiples accessoires. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

PAS ENVIE DE VOUS DÉPLACER?

Toutes les références de cette brochure sont disponibles sur notre e-shop www.grills-saveurs.ch/. Faites-vous livrer le barbecue de vos rêves en un seul clic!

UN BESOIN SPÉCIFIQUE?

Nos spécialistes se tiennent à votre entière disposition pour toute demande aux coordonnées suivantes :
info@grills-saveurs.com
+41 21 566 16 66



GRILLS & SAVEURS

CUISINEZ AU BARBECUE AVEC WEBER

Beaux et de qualité, les barbecues Weber sont bien plus que des appareils de cuisson, ils créent des instants culinaires et des émotions uniques. Rien de tel que cet équipement à part pour donner envie de ralentir le temps et se retrouver en famille, en amoureux, entre amis, au bord de votre piscine, simplement dans votre jardin ou sur votre balcon.



CUISINEZ A LA PLANCHA AVEC LE MARQUIER

Savoureuse, la plancha Le Marquier donne à un simple aliment toute sa saveur! Grâce à ce mode de cuisson sain, la caramélisation très rapide des sucres se fait grâce à la saisie des aliments à très haute température, sans avoir besoin de les mariner ou d'ajouter de la matière grasse. C'est l'effet Maillard!



CUISINEZ AU FEU DE BOIS AVEC TOLE

Retrouvez le plaisir simple et nature de la flamme, l'odeur du feu de bois et ses instants de convivialité. Cette cheminée d'extérieur devient vite le centre d'attention, l'endroit où tout le monde se réunit. Elle interpelle par son aspect, son originalité et sa convivialité et propose de multiples possibilités de cuisson au barbecue.



AMENAGEZ VOTRE CUISINE EXTÉRIEURE AVEC ENO

Découvrez ce qui se fait de mieux en matière de cuisine en plein air! Avec la nouvelle gamme Modulo, profitez pleinement des longues soirées d'été et créez votre espace cuisine design sur mesure où bon vous semble dans votre jardin, sur votre terrasse ou au bord de la piscine selon l'espace dont vous disposez.



CUISINEZ PARTOUT AVEC INDU+

Chariot design de cuisine au gaz, trolley avec plaques à induction modulaires ou encore bar mobile vous permettent d'emporter votre cuisine à l'extérieur en un tour de main. Avec Indu+, vous pouvez préparer un large éventail de mets rapidement, tout en participant à votre soirée.





SÉRIE SUMMIT®
 POUR LES PREMIÈRES IMPRESSIONS ET CELLES QUI DURENT

EXIGEZ LE MEILLEUR WEBER!



SUMMIT E/S-470
 BLACK | CHF 3'890.-
 ACIER INOX | CHF 4'190.-



SUMMIT E/S-670
 BLACK | CHF 4'790.-
 ACIER INOX | CHF 5'390.-

QUE CE SOIT POUR PRÉPARER UN POULET BIEN CROUSTILLANT SUR LA RÔTISSOIRE OU AJOUTER UNE TOUCHE DE FUMÉ À VOTRE PLAT, LES 4 À 6 BRÛLEURS DU BARBECUE À GAZ SUMMIT SÉRIE E/S GBS VOUS PERMETTRONT A COUP SÛR DE SORTIR DES SENTIERS BATTUS.

Une chaleur parfaite avec un brûleur supplémentaire



La chaleur, c'est Weber!



GENESIS II EP ET SP
 NOUVEAUX MODÈLES P.5



LA WEBER SEAR STATION POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE ULTIME: CHALEUR ÉLEVÉE POUR DES ARÔMES DE GRILLADES AUTHENTIQUES ET UNE MARQUE DE GRILLADE PARFAITE

NOS NOUVEAUTÉS

Le polyvalent



NOU-VEAU

MASTER-TOUCH
 GBS PREMIUM SE E-5775
 BLACK CHF 479.-



GRILLADES

Idéal pour les steaks, le saumon, les saucisses. Avec le Gourmet BBQ System, tout est possible, des légumes sautés au wok à la pizza.



CUISSON INDIRECTE

Des grillades délicieuses préparées en cuisson lente avec la chaleur indirecte.



FUMAGE, LOW & SLOW, CUISSON FAÇON FOUR

Prendre le temps de s'amuser! Préparer du porc effiloché ou des travers en toute simplicité!



LE SUMMUM DE LA PERFECTION

SUIVEZ L'ÉVOLUTION DE L'EMBLÉMATIQUE BARBECUE BOULE : EN PLUS DE LA CUISSON AU CHARBON, IL PERMET LA CUISSON LENTE ET À BASSE TEMPÉRATURE. QUE CE SOIT POUR LE FUMAGE, LES GRILLADES OU LA CUISSON INDIRECTE, LE BARBECUE SUMMIT CHARCOAL REPRÉSENTE LA CUISINE D'ÉTÉ IDÉALE - LAISSEZ LES BONNES ODEURS DE BARBECUE SE RÉPANDRE DANS LE QUARTIER.

DEUX VERSION AU CHOIX :
 SUMMIT CHARCOAL Ø 61 CM
 CHF 2'390.-

SUMMIT CHARCOAL GRILLING CENTER Ø 61 CM
 AVEC TABLETTE LATÉRALE ET RANGEMENT | CHF 2'990.-





GENESIS II pour des chefs-d'œuvre culinaires



GENESIS II SÉRIES-10



3 FEUX

GENESIS II E/S-310
BLACK | CHF 1'290.-
ACIER INOX. | CHF 1'390.-

4 FEUX

GENESIS II E/S-410
BLACK | CHF 1'790.-
ACIER INOX. | CHF 1'890.-

6 FEUX

GENESIS II E/S-610
BLACK | CHF 1'990.-

GENESIS II SÉRIES-15



GENESIS II E/S-315
BLACK | CHF 1'490.-

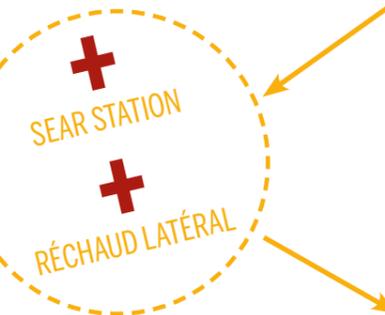
GENESIS II E/S-415
BLACK | CHF 1'990.-

GENESIS II SÉRIES-35



GENESIS II E/SP-335
BLACK | CHF 1'790.-
ACIER INOXYDABLE | CHF 1'890.-

GENESIS II E/SP-435
BLACK | CHF 2'290.-
ACIER INOXYDABLE | CHF 2'390.-



SPIRIT II

pour le plaisir du barbecue à l'état pur



SPIRIT II E/S-210 GBS
BLACK | CHF 599.-
ACIER INOX. | CHF 719.-



SPIRIT II E-310 GBS
BLACK | CHF 719.-

PRATIQUE!
PLAN DE TRAVAIL
GAUCHE RABATTABLE



SPIRIT II E-220 GBS
BLACK | CHF 719.-



SPIRIT II E/S-320
BLACK | CHF 859.-
ACIER INOX. | CHF 959.-

SÉRIE-20
RÉCHAUD LATÉRAL



SPIRIT S-330
PREMIUM GBS

Système d'allumage Crossover avec allumage intégré, grille de cuisson GBS en acier inoxydable, Sear Station, réchaud latéral, grille de maintien au chaud
ACIER INOX. | CHF 1'390.-



SPIRIT E-330
PREMIUM GBS

Système d'allumage Crossover avec allumage intégré, grille de cuisson GBS en fonte émaillée, Sear Station, réchaud latéral, grille de maintien au chaud
BLACK | CHF 1'290.-

GENESIS II LX

POUR UN PLAISIR ILLIMITÉ DU BARBECUE

- + Couvercle plus haut
- + Lampe pour poignée
- + Réchaud latéral
- + Allumage intégré qui réagit sur simple rotation du bouton de réglage de la température
- + Compartiment barbecue fermé
- + Boutons d'allumage éclairés
- + Grille de maintien au chaud, compatible avec le système ETGS



GENESIS II LX E-/S-340
BLACK | CHF 1'990.-
ACIER INOXYDABLE | CHF 2'290.-



GENESIS II LX E/S-440
BLACK | CHF 2'690.-
ACIER INOXYDABLE | CHF 3'190.-



GENESIS II LX E-/S-640
BLACK | CHF 2'990.-
ACIER INOXYDABLE | CHF 3'290.-

GBS: POUR UN PLAISIR ILLIMITÉ

Avec les inserts à grilles échangeables de notre Gourmet BBQ System (GBS), votre barbecue Weber devient une véritable cuisine extérieure: Les plats à la poêle, les légumes cuits à la vapeur dans le wok, les pizzas, les gaufres ou les sandwichs peuvent ainsi être préparés sur le barbecue.



SEAR GRATE | CHF 74.90



INSERT POULET | CHF 85.90



POÊLE | CHF 74.90



PIERRE A PIZZA | CHF 74.90



EBELSKIVER | CHF 79.90



WOK SET | CHF 119.-



GAUFRIER ET CROQUE-MONSIEUR SANDWICH | CHF 155.-



DUTCH OVEN | CHF 155.-



Pour le plaisir: BARBECUES À GAZ WEBER Q

LE BARBECUE IDÉAL POUR VOTRE BALCON EN VILLE



WEBER Q 1200
CHF 359.-

Avec allumage électrique,
thermomètre de couvercle
et tablettes latérales
Surface de cuisson: 43x32 cm



Q 1200
SUR PIEDS
CHF 419.-



Q 1200
SUR CHARIOT PLIABLE
CHF 479.-



WEBER Q 2200
CHF 479.-

Surface de cuisson: 55x39 cm

GRILLE PLUS GRANDE ET
COUVERCLE PLUS HAUT

LE SAVIEZ-VOUS?

SUR LE WEBER® Q, VOUS POUVEZ OPTER AUSSI POUR LA CUISSON INDIRECTE

GROS MORCEAUX DE VIANDE
OU POULET ENTIER, PEU IMPORTE –

cet accessoire vous garantit une préparation pleinement réussie.
L'écran thermique protège contre la chaleur et, avec la grille de
cuisson, il permet la cuisson indirecte d'aliments sur le Q.

GRILLE DE CUISSON
ÉCRAN THERMIQUE Q

PETIT: CHF 29.90
GRAND: CHF 35.90



ÉCRAN THERMIQUE
POUR GRILLE DE CUISSON Q

PETIT: CHF 9.50
GRAND: CHF 11.90

Q 3200

UN BARBECUE À GAZ MODERNE

SUFFISAMMENT COMPACT POUR TENIR DANS UN PETIT JARDIN
ET SUFFISAMMENT GRAND POUR CUIRE UN RÔTI ENTIER.

- + 2^{ème} vanne de brûleur central avec commande Infinite
- + Grille de maintien au chaud
- + Châssis en nylon renforcé
- + Lampe pour poignée
- + Crochets porte-ustensiles



WEBER Q 3200
CHF 719.-

SURFACE DE CUISSON 63X45 CM

CADEAU EXCLUSIF:
GRILLE DE CUISSON ET ÉCRAN
THERMIQUE
AVEC LE WEBER Q 3200

Au CŒUR des tendances avec la nouvelle génération de barbecues électriques

Le Weber Pulse et ses fonctionnalités haute technologie innovantes: simple comme un barbecue électrique, constant comme un barbecue à gaz – pour un goût 100% Weber. L'affichage numérique de la température et le thermomètre Grill intégré vous permettent de toujours garder un œil sur la température de la grille et le temps de cuisson tout en ayant du temps pour vos convives.



LE PULSE

ENVIE D'AUTENTIQUES GRILLADES
SUR UN PETIT BALCON EN VILLE?
VOUS SOUHAITEZ OPTER POUR UNE
TECHNOLOGIE ULTRAMODERNE
POUR RÉUSSIR TRÈS SIMPLEMENT
TOUTES VOS GRILLADES? ALORS
PRÉPAREZ-VOUS DÈS MAINTENANT
POUR LE NOUVEAU PULSE!

- + PLAISIR DU BARBECUE WEBER.
100% GARANTI:
GRÂCE À UNE TEMPÉRATURE OPTI-
MALE ET À LA GRILLE DE CUISSON
EN FONTE ÉMAILLÉE
- + TEMPÉRATURE PARFAITE:
RÉGLAGE PRÉCIS DE LA TEMPÉ-
RATURE ET CONTRÔLE
AUTOMATIQUE DE LA CHALEUR
POUR UNE TEMPÉRATURE
CONSTANTE
- + GRILLADES PARFAITES EN TOUTE
SIMPLICITÉ:
TECHNOLOGIE IGRILL
INTÉGRÉE ET APPLI IGRILL POUR
SMARTPHONE



PULSE 2000
SYSTÈME DE CUISSON EN DEUX ZONES
CHF 990.-

BIENVENUE DANS UNE NOUVELLE ÈRE DU BARBECUE!



PULSE 1000
CHF 599.-



PULSE 1000 STAND
CHF 749.-



PULSE 2000 CART
SYSTÈME DE CUISSON EN DEUX ZONES
CHF 1'190.-

Grillades et fumage en toute simplicité avec AVEC LE MASTER-TOUCH E-5750

TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN POUR LES GRILLADES ET LE FUMAGE : UN MASTER-TOUCH GBS DÉSORMAIS AVEC UN SET DE FUMAGE DE BASE!



PLANCHES WEBER DE FUMAISSON CÈDRE DÈS CHF 23.90

COPEAUX DE FUMAISSON DÈS CHF 8.50

BARQUETTES EN ALUMINIUM DÈS CHF 5.90

MASTER-TOUCH E-5750 NOIR, GRIS FUMÉ OU BLEU ARDOISE CHF 399.-

GOÛTEZ AU CONFORT AVEC LA SÉRIE PERFORMER



SÉRIE PERFORMER Ø 57 CM DE CHF 539.- À 719.-

Conçu pour une utilisation quotidienne, chaque Performer est doté d'un plan de travail, du système de nettoyage One-Touch avec cendrier et d'une grille de cuisson Gourmet BBQ System à charnières.

Craquez pour les modèles **Premium** et **Deluxe** avec réservoir à charbon, minuterie et allumage Touch-N-Go !

REDÉCOUVREZ L'AUTHENTICITÉ AVEC L' ORIGINAL KETTLE



ORIGINAL KETTLE E-4710 Ø 47 CM | CHF 199.-

L'icône de Weber avec son design mythique. Découvrez-le avec encore plus d'innovations : une plus grande hauteur de pieds, un cendrier mieux conçu et des crochets porte-ustensiles intégrés. Ce modèle 47 cm est idéal pour les petits espaces.

WEBER APP

Pratique l'application gratuite Weber iGrill permet de synchroniser à distance les thermomètres connectés iGrill Weber pour gérer vos cuissons en toute quiétude.

UTILISEZ GRATUITEMENT L'APPLI WEBER IGRILL ET SES

- propositions de recettes
- conseils barbecue
- pré-réglages de température
- liens vers les médias sociaux



THERMOMÈTRE IGRILL 2

Conçu pour 4 sondes, livré avec 2 sondes de température. Écran avec affichage LED de la température. CHF 155.-



iGRILL mini

1 sonde de température. CHF 85.90

L'INCONTOURNABLE DES PROS DU BARBECUE



THERMOMÈTRE IGRILL 3

Conçu pour 4 sondes, livré avec 2 sondes de température. Peut être installé de manière fixe sur tous les modèles GENESIS II, GENESIS II LX ET SPIRIT II. CHF 145.-

Technologie intégrée dans la gamme Pulse.

POUR L'AMOUR DU BARBECUE CLASSIQUE

Ralentissez le rythme et faites place au fumoir. Vos amis affluent petit à petit : sentez l'excitation les gagner tandis que le porc effiloché et les côtelettes sont fumés à la perfection sous le couvercle de votre **Smokey Mountain Cooker Smoker**.

SUR DEUX NIVEAUX. TROIS TAILLES AU CHOIX :
Ø 37 CM CHF 419.-
Ø 47 CM CHF 479.-
Ø 57 CM CHF 599.-



1 BOULE, 3 MÉTHODES DE BARBECUE !

Le Master-Touch Premium, barbecue à charbon 3 en 1 (voir p.4), peut tout fumer à petit feu, rôtir ou griller avec un marquage optimal grâce à la **Sear Grate** (grille de saisie GBS) fournie. Avec de nouvelles fonctions comme un couvercle à charnière plus pratique et un anneau à charbon associé à une plaque de diffusion pour réduire la consommation de combustible, le Master-Touch Premium est un barbecue qui a réponse à tout.



MASTER-TOUCH GBS PREMIUM E-5775 57 CM CHF 479.-

NOUVEAU

ACHETEZ VOTRE BARBECUE CHEZ GRILLS & SAVEURS

ET ACCÉDEZ À NOTRE PALETTE DE SERVICES COMPLÉMENTAIRES :



Livraison et montage

Vous préférez faire délicatement mariner votre steak au lieu de monter votre grill ? Alors faites confiance à nos mains expertes ! Nous prenons en charge la livraison et l'installation de votre barbecue pour votre confort.



Réparation

Restez tranquille : en cas de problème, notre service après-vente certifié Weber Service Partner remet votre barbecue à neuf pour la saison des grillades. Notre équipe s'occupe de tout : de la prise en charge du grill chez vous jusqu'à sa livraison, une fois réparé.



Nettoyage

En tant qu'experts des grills, nous savons que leur nettoyage peut être fastidieux. C'est pourquoi, nous exécutons sur demande le nettoyage professionnel de votre barbecue. Y compris l'élimination de la graisse et autres résidus.

Chez Grills & Saveurs, le service est une promesse aussi importante que la qualité des produits délivrés.

 **Grills & Saveurs**
votre barbecue... c'est NOUS !

Par conséquent, vous bénéficiez non seulement des conseils de nos experts formés par les maîtres grilleurs Weber, mais aussi du Service Partner Weber incluant de nombreux avantages.

 **WEBER®**
SERVICE PARTNER

POURQUOI UNE PLANCHA?

4 BONNES RAISONS DE CUISINER À LA PLANCHA

1
UNE CUISINE SAINE

A la plancha, on peut vraiment cuisiner beaucoup plus de fruits de mer, de poissons, ...C'est-à-dire des produits possédant PEU OU PAS DE MATIÈRE GRASSE.

2
UNE CUISINE SAVOUREUSE

PAS BESOIN DE TALENT CULINAIRE, pas besoin de se lancer dans des recettes compliquées! La plancha donne à un simple aliment toute sa saveur. Si un produit est bon, il sera forcément meilleur après la cuisson à la plancha.

3
UNE CUISINE FACILE

PAS OU TRÈS PEU DE PRÉPARATION EN AMONT! La plancha a simplement besoin d'être huilée puis chauffée. La cuisson est rapide et se fait en quelques minutes car les aliments rapidement saisis sont plus savoureux.

4
UNE CUISINE VARIÉE

Vous pouvez CRÉER TOUT VOTRE REPAS autour de la plancha! Vous pouvez cuisiner aussi bien les viandes, les poissons, les crustacés, les légumes que les fruits.

POURQUOI LA PLANCHA LE MARQUIER?

2 BONNES RAISONS

FONTE ÉMAILLÉE

10 ANS DE GARANTIE

La plaque idéale!
 > La fonte revêtue d'émail est le matériau des meilleurs équipements de cuisson (cf. les cocottes de cuisine).
 > Des qualités culinaires indéniables: saveur révélée, aliment qui n'attache pas, peu ou pas d'ajout de matière grasse, nettoyage ultra-rapide...

Répartition chaleur
 Résistance
 Non-adhérence
 Nettoyage

NOTE FINALE ★★★★★

DROITS DOUBLE PAROI INOX

15 ANS DE GARANTIE

> Excellente répartition de la chaleur sur toute la plaque.
 > Montée en température très rapide (6 minutes)
 > Température maximale atteignable au centre: 330°C.

LE MARQUIER est le seul fabricant à proposer une garantie de 15 ans pour ses brûleurs droits à double paroi.

Sécurité
 Thermocouple*
 Performance
 Montée en T°
 Durabilité

NOTE FINALE ★★★★★

NOTRE SELECTION PLANCHAS GAZ & CHARIOTS



Jusqu'à 10 ANS DE GARANTIE
Dès 645.-

BAIA
Collection vintage

- Brûleurs inox trompettes
- Piezzo électronique
- Pieds réglables
- Mug dissimulé
- Thermocouple
- Option couvercle
- Option chariot
- Inox 304 satiné



Jusqu'à 15 ANS DE GARANTIE
Dès 775.-

AMALIA
Collection vintage

- Caractéristiques idem BAIA
- Brûleurs garantis 15 ans
- Brûleurs droits haut rendement à double paroi
- Inox 304 mat



Dès 1'420.-

INGENIEUSE
Collection Exclusive

- Double espace de travail avec ses tablettes coulissantes

LE MARQUIER GAGE DE QUALITÉ... MIX BBQ - PLANCHA

Garantie 15 ANS BRÛLEURS **Garantie 10 ANS PLAQUE** **Garantie 10 ANS INOX MAT***



Dès 1'935.-

PLANCHA OU BARBECUE? FIN DU DILEMME
 Le mixte MENDY-ALDE combine les deux modes de cuisson complémentaires sur un même produit.

Pour découvrir nos divers modèles de planchas: rendez-vous dans notre showroom !

Une nouvelle gamme de dessertes faisant elle aussi la part belle aux **formes épurées** et aux **attributs fonctionnels**



Tapas acier ardoise
195.-



Ingénieuse ardoise
475.-



Pure acier ardoise
385.-



Ingénieuse inox
1'020.-

Une gamme d'accessoires **indispensables** pour vos cuissons à la plancha et/ou au barbecue.



Couvercle de protection
Dès 90.-



Housse de protection
Dès 50.-



Set 3 ustensiles
30.-



Spatules
Dès 15.-



Boules inox de nettoyage
2 pcs avec poignée
9.-



Nettoyant dégraissant
Haute efficacité
20.-



Cloche de cuisson
Vitrée inox
35.-



Repose-aliments
Coulissant de 36 à 63 cm
30.-

ENTREtenir MA PLANCHA?



Retrouvez nos tutoriels vidéos sur notre chaîne YouTube



COMMENT DÉGLACER MA PLANCHA? (pour enchaîner les recettes)

De l'eau, une spatule inox, raclez et le tour est joué!
Enchaînez les cuissons sur une plaque propre pour varier les plaisirs durant un même repas.



COMMENT NETTOYER MA PLANCHA? (ne plaque propre en 1 minute)

Après l'utilisation de votre plancha, nettoyez la plaque de cuisson en 1 minute lorsque la plaque est encore tiède. Munissez-vous d'eau, d'une spatule inox, d'une boule inox et de papier absorbant puis suivez la vidéo.

AVEC LE SUPER DÉGRAISSANT? (rapidité et efficacité!)

Prenez soin de votre plancha en la nettoyant avec le Super Dégraissant LE MARQUIER. Déglacez votre plaque, raclez avec la spatule inox, vaporisez le Super Dégraissant, frottez avec la boule inox, rincez et essuyez avec du papier absorbant.

CUISINE D'EXTÉRIEUR MODULO

LES + PRODUITS :

- Modularité
- Structure et plateau en acier galvanisé (version gris)
- Structure en inox et plateau en HPL ultra-résistant aux intempéries et à la rouille (version inox)
- Réglage du niveau du meuble :
 - 2 roues et 2 pieds réglables
 - 2 poignées escamotables pour le déplacement
- Crédence anti-chutes et anti-éclaboussures
- Evier inox avec mitigeur prêt à brancher



Cuisine 3 modules

Larg. 240 cm, Haut. 105 cm, Prof. 60 cm

GRIS
INOX

CHF 1'595.-
CHF 2'043.-



Cuisine complète 5 modules gris

Larg. 300 cm, Haut. 105 cm, Prof. 140 cm



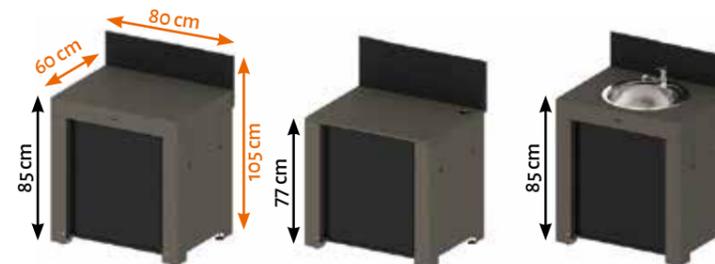
Cuisine complète 5 modules inox

Larg. 300 cm, Haut. 105 cm, Prof. 140 cm

CHF 2'649
CHF 3'197.-

MODULEZ À VOLONTÉ!

2 coloris combinés au choix : Acier galvanisé gris et noir ou Acier inox et galvanisé noir.



Module de base
avec porte et crédence

GRIS CHF 545.-
INOX CHF 699.-

Module pour plancha
avec porte et crédence

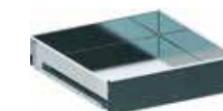
GRIS CHF 505.-
INOX CHF 645.-

Module avec évier et
robinet, porte et crédence

GRIS CHF 799.-
INOX CHF 899.-



Plateau d'angle avec
deux crédences
60 x 60 cm
GRIS CHF 169.-
INOX CHF 255.-



Tiroir acier galvanisé
GRIS / INOX CHF 115.-



Accessoires pour crédences
GRIS / INOX CHF 75.-



Etagère acier galvanisé
GRIS / INOX CHF 49.-

TOLE



TOLE, UN NOUVEL ART DE VIVRE

Cuisiner au feu de bois, se réchauffer près du foyer, profiter du jardin en toute saison... C'est plus qu'une tendance! La marque belge **TOLE** est le reflet de ce nouvel art de vivre et conçoit des produits d'ambiance haut de gamme pour l'extérieur.

CHEMINÉE K60, ENTRE ÉLÉGANCE ET FIABILITÉ

Le concept est né de son produit phare, le feu de jardin et barbecue K60. Souhaitant dépasser l'image traditionnelle du barbecue, **TOLE** propose une gamme complète s'articulant autour du feu et de la convivialité. 100% «Made in Belgium», la collection associe l'élégance sobre de son design à la durabilité de ses matériaux résistants (acier CORTEN & acier INOX).

DESIGNED BY FRANÇOIS ROYEN

De l'étude à la production, les préoccupations de François Royen, designer associé chez **TOLE**, sont l'intégration de matériaux traditionnels et résistants, la recherche de produits multi-fonctionnels et la volonté de créer des objets simples d'utilisation.



COMBINER DEUX ACIERS: CORTEN ET INOXYDABLE

ACIER CORTEN

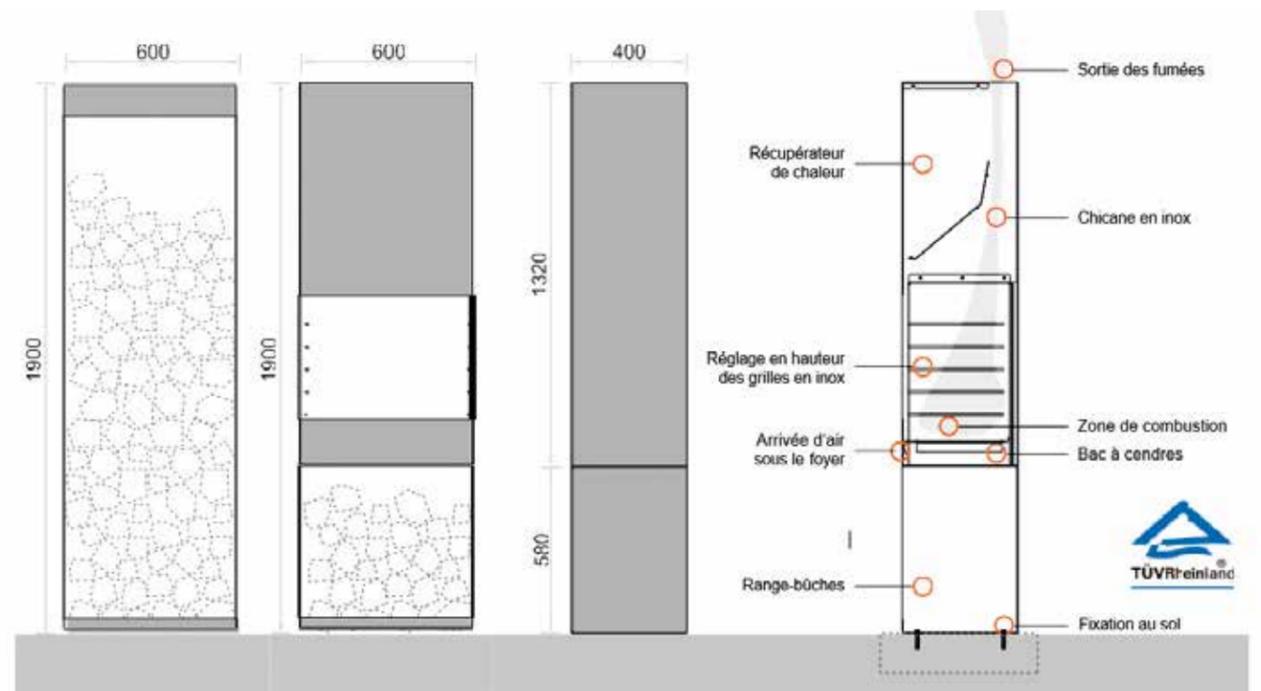
TOLE a choisi un acier qui a fait ses preuves depuis des décennies dans la construction navale et dans les aménagements extérieurs. Très résistant, il se recouvre progressivement d'une couche protectrice de corrosion. Sa patine évolue avec le temps pour lui donner son cachet si particulier. Une teinte chaude et intense allant de l'ocre au brun en passant par le cuivré. C'est une matière en perpétuelle évolution.

INOX

Le foyer du K60 et les accessoires sont réalisés en acier inoxydable. Résistant à la chaleur, ce matériau convient parfaitement pour la cuisson des aliments. Et pour une finition parfaite, TOLE a choisi un inox brossé. Entièrement conçus et fabriqués en Belgique, les produits TOLE mettent en valeur des matériaux nobles, une créativité et des savoir-faire locaux.

FEU DE JARDIN ET BARBECUE

Le TOLE K60 offre les avantages d'un feu de jardin et les plaisirs d'un barbecue. Accompagné du range-bûches B60 et de ses accessoires, il vous garantit une utilisation confortable quelles que soient vos envies. Son système de ventilation étudié offre une excellente combustion : près de 90% du bois est brûlé, laissant peu de cendres et donc peu de nettoyage. Agréable pour vous et vos convives : le brasier ne dégage pas de fumée.



TOLE, ACCESSOIRES & BRASERO



À CHAQUE PLAT, SA PLAQUE DE CUISSON

Le feu de jardin K60 rassemble vos proches. Il interpelle par son design, son originalité et sa convivialité. Et pour cuisiner? TOLE a conçu différentes plaques de cuisson permettant de réaliser des plats habituellement délaissés du feu de bois.

GRILLADE

La plaque de cuisson pour grillade séduira les amateurs de viande les plus exigeants. Équipée de poignées amovibles, elle est fabriquée en inox, un matériau sain, de qualité et facile d'entretien.

TEPPANYAKI

Dorez, caramélisez ou flambez sur votre Teppanyaki. Multiplier les arômes et les mets, même les plus délicats. Crustacés, poissons, viandes ou légumes..., laissez-vous transporter par les saveurs de la cuisine méditerranéenne. Le Teppanyaki fait des merveilles.

RACLETTE

Finies les longues soirées d'hiver monotones. Votre barbecue «fromage admis» réinvente la raclette. Vous n'en croirez pas vos papilles.

WOK

Faites frire ou sauter vos viandes, poissons et légumes au wok. En un rien de temps, évadez-vous. L'Asie savoureuse s'invite là où on ne l'attend pas : chez vous!

BRASÉRO S35: FEU DE JARDIN COMPACT, LÉGER ET MOBILE

Baptisé S35, en référence à ses dimensions, ce braséro impressionne par la chaleur qu'il procure et par sa grande facilité d'utilisation. Son design épuré et intemporel en fait l'objet de décoration indispensable pour tous les espaces extérieurs.

VÉRITABLE ÉLÉMENT DE CHAUFFE, SANS FUMÉE

Idéal pour créer une ambiance chaleureuse à tout moment, le braséro S35 est composé d'une boîte en acier corten avec un habillage intérieur en acier inoxydable brossé. Ses multiples arrivées d'air et son système de double combustion des gaz offrent une efficacité unique et empêchent les fumées gênantes. Enfin mais non des moindres, le brasero S35 garantit un allumage et une utilisation simplissimes



	PRODUIT		PRODUIT
	K60 Feu de jardin & Barbecue Acier corten et inox Inclus : plaque grillade et poignées CHF 2'860.-		Plaque Wok pour K60 Inox (poignées non incluses) CHF 230.-
	B60 Range-bûches Acier corten CHF 1'690.-		Plaque Raclette pour K60 Inox et Afzelia (poignées non incluses) CHF 315.-
	Desserte pour K60 Acier corten et inox Inclus : 3 crochets CHF 750.-		Poignées Inox, 2 pièces CHF 110.-
	Tablette amovible pour K60 Inox, Inclus : 3 crochets CHF 240.-		S35 Braséro Acier corten et Inox CHF 875.-
	Supports grilles pour K60 2 pièces Inox CHF 150.-		Grilles en fonte pour K60 Fonte, 2 pièces CHF 155.-
	Plaque Grillade pour K60 Inox (poignées non incluses) CHF 230.-		Kit habillage intérieur pour K60 Inox, 3 pièces CHF 750.-
	Plaque Teppanyaki pour K60 Inox (poignées non incluses) CHF 230.-		Kit habillage intérieur pour S35 Inox, 4 pièces CHF 370.-





INDU+ UNE EXPÉRIENCE DE CUISINE RÉVOLUTIONNAIRE



EMPORTEZ VOTRE CUISINE OÙ VOUS VOULEZ

Les plaques à induction modulaires et les trolleys mobiles indu+ vous permettent d'emmener votre cuisine à l'extérieur en un tour de main. Cuisiner, mitonner au wok, cuire au grill n'a jamais été aussi simple, à l'intérieur comme à l'extérieur. Grâce aux trolleys indu+, à la fois robustes et tendance, vous emportez votre cuisine partout où bon vous semble : au jardin, au bord de la piscine, dans la véranda ou encore sur la terrasse. Un seul impératif s'impose : la présence d'une alimentation électrique (220-240V). Désormais, la cuisine est enfin libérée de ses entraves !

OPTIMISEZ L'ESPACE

Vous pouvez aussi agrandir votre espace de travail grâce aux planches à découper, qui s'installent indifféremment d'un côté ou de l'autre, voire à la place d'un des foyers. Et grâce à l'élégant porte-couteaux, vous aurez toujours vos outils de découpe à portée de main... en toute sécurité. Découvrez aussi les autres accessoires pratiques !

ICEBOY TROLLEY



ÊTRE AU FRAIS PARTOUT

Iceboy est un bar mobile multifonctionnel pouvant aussi servir de meuble d'appoint bien pratique. Ce chariot très stylé gardera vos boissons bien au frais pendant tout l'été. La conception de l'iceboy se veut sobre et combine aluminium thermolaqué noir et teck. Le plateau supérieur coulissant vous offre un plan de travail royal et fermé, ce bar se transforme en meuble d'appoint bien pratique. Le plateau inférieur se prête non seulement au rangement de verres, mais les bouteilles, encas et épices y trouveront eux aussi leur place.

IceBoy

Fermé : 100 x 50 x 75 cm
Ouvert : 142,5 x 50 x 75 cm

CHF 3'350.-

Option

Housse de protection IceBoy

CHF 160.-



COOKBOY TROLLEY



NOUVEAUTÉ

Le modèle CookBoy est sans nul doute la Rolls Royce des chariots indu+. Son design stylé à châssis noir mat et ses finitions en teck allient robustesse et élégance, tout en offrant une foule de possibilités. Vous pouvez ainsi équiper cette cuisine mobile d'extérieur d'une plaque de cuisson à induction ou d'une plaque GazzGrill, voire même des deux ! Ce trolley dispose par ailleurs d'un bel espace de rangement, de deux porte-couteaux intégrés, de trois tiroirs et d'une planche à découper pour vous permettre de préparer au grand air de succulents plats comme un vrai pro ! Vendu avec 1 planche à découper assortie, 2 porte-couteaux et 1 housse de protection.

CookBoy Gazzgrill

Dimensions : 142,5 x 68,5 x 93 cm
Table de cuisson au gaz et planche à découper incluses

CHF 6'350.-

Option

Housse de protection CookBoy

CHF 190.-



TOMBOY TROLLEY



SIMPLISSIME ET EFFICACE

Le TomBoy est caractérisé par le robuste modèle rectangle qui combine l'acier inoxydable brossé et le teck massif. Il acquiert après un certain temps une patine grise typique et s'intégrera donc parfaitement au mobilier extérieur en teck.

Le chariot est disponible en 2 dimensions : 100 cm et 140 cm de large. Il est vendu avec 1 planche à découper assortie, 1 porte-couteaux, 1 porte-bouteilles, 1 housse de protection et 2 extensions.



TomBoy 100cm
1 zone medium
Table de cuisson induction Multiflex Zone.
100 x 60 x 90 cm.
CHF 4'640.-



TomBoy 140cm
2 zones medium
Tables de cuisson induction Wok et Multiflex Zone.
140 x 60 x 90 cm.
CHF 7'605.-



TomBoy 100cm
1 zone large
Table de cuisson induction Teppanyaki 580.
100 x 60 x 90 cm.
CHF 6'545.-



TomBoy 140cm
1 zone large + medium
Tables de cuisson induction Teppanyaki 580 et Multiflex Zone.
140 x 60 x 90 cm.
CHF 8'495.-



TomBoy 100cm
2 zones medium
Tables de cuisson induction Wok et Teppanyaki 380.
100 x 60 x 90 cm.
CHF 7'955.-



TomBoy 140cm
1 zone large + medium
Wok. Tables de cuisson induction Teppanyaki 580 et Wok.
140 x 60 x 90 cm.
CHF 9'510.-

D'autres combinaisons de plaques sont disponibles pour ce trolley. Consultez nos spécialistes pour un devis personnalisé.

PERSONNALISEZ!

PLAQUES DE CUISSON À LA POINTE

Intégrant les dernières nouveautés technologiques de la cuisson par induction, les plaques indu+ s'avèrent très puissantes et excellent par leur design et leur qualité. La cuisine ne se limite plus aux seules sauteuses et casseroles. Vous avez tout pour préparer une cuisine saine et rapide, en toute sécurité !

MODULEZ-LES À VOLONTÉ

Les plaques One Zone, Multiflex, Wok, Teppanyaki et GazzGrill sont facilement interchangeables. Elles vous permettent de moduler votre trolley en fonction des circonstances. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner vos accessoires et commencer à goûter au plaisir authentique de la cuisson dedans comme dehors !

FAITES DE VOTRE TROLLEY UN OUTIL INDISPENSABLE

Avec une foule d'accessoires : planches à découper, porte-couteaux ou rebord anti-éclaboussures, vous avez la possibilité de créer la cuisine extérieure de votre choix, donc « parfaite ». Découvrez également les nombreux accessoires de la gamme Indu+.



ONE ZONE

La One Zone offre tout le confort de la cuisine à induction avec une grande zone de cuisson centrale. **52 x 40 x 5 cm.**

CHF 759.-



WOK

Cuisinez au wok de façon royale à haute température, avec le confort d'utilisation de l'induction. Grâce au wok à induction, vous pouvez sauter, mijoter, rôtir, mariner, cuire à la vapeur et même frire. Poêle Wok et support inclus.

52 x 40 x 13 cm.

CHF 2'159.-



TEPPANYAKI 580

Un fleuron de technologie pourvu de 4 zones de cuisson ! La plaque de cuisson idéale pour tout amateur de cuisine aux allures professionnelles. 2 spatules incluses.

58 x 52 x 5 cm.

CHF 3'050.-



POÊLE WOK

Incluse pour tout achat d'une plaque Wok



PLANCHE À DÉCOUPER TECK

52 x 40 x 4.1 cm.

FORMAT DOPPIO

82 x 52 x 4.5 cm

CHF 200.-

CHF 385.-



PLAQUE GRILL EN FONTE

49 x 29 x 3.5 cm.

CHF 249.-



ANTI-ÉCLABOUSSURES

pour Teppanyaki 380

53 x 38.5 x 8 cm.

CHF 150.-



MULTIFLEX ZONE

Le Multiflex incarne la liberté totale : les 2 zones s'utilisent séparément ou couplées en une seule grande zone. **52 x 40 x 5 cm.**

CHF 1'145.-



TEPPANYAKI 380

Pour les véritables amateurs de Teppanyaki : une plaque de cuisson à induction puissante et précise. Idéale pour mitonner le poisson, la viande et les légumes à la mode japonaise. 2 spatules incluses.

52 x 40 x 6 cm.

CHF 2'300.-



GAZZGRILL

Avec ses 4 brûleurs, bénéficiez de 4 zones de cuisson commandées par un système de contrôle de la température facile d'utilisation!

85 x 52 x 22 cm.

CHF 1'500.-



Porte-couteau intégré, inclus pour tout achat d'un Tomboy, ServeBoy et GazzBoy.



Containers teck inox

Compatible TomBoy et ServeBoy.

52 x 40 x 4.5 cm.

CHF 239.-



Set de 2 spatules

Peuvent se ranger dans le porte-couteaux intégré à chaque trolley.

CHF 69.-



Anti-éclaboussures

pour Teppanyaki 580

53 x 58.5 x 8 cm.

CHF 169.-



