Le petit matériel de cuisine en images

Généralités :

Il est indispensable d'avoir un petit matériel de cuisine et de pâtisserie en très bon état.
N'hésitez pas à vous débarrasser des équipements rouillés, cassés, (branche de fouet) ou qui a perdu une vis (entonnoir à piston). Des couteaux toujours bien aiguisés et des planches à découper sans trop de rayures.

Cuisine

Louches écumoires spatules fourchettes

Ustensiles protection copolyester

Pinces de service

Pinces de dressage

Araignées

Ouvres boites

Epluches légumes "dits économes"

Passoires inox

Culs de poule

Chinois & étamines

Mandoline inox

Moulin à légumes

Râpe inox

Rape de cuisine

Dévidoir papiers; alu, cuisson, film

Coupe œufs ou tomates

Coupe œufs

Pinceau silicone

Moulin à poivre

Planches à découper

Boite à épices

Ciseau de cuisine

Aiguiseur

Presse ail

Presses citron

Lyre de cuisine

Chalumeau de cuisine

Pâtisserie

Préparation pâtisserie

Rouleau ajustable

Pique pâte

Douilles diverses

Poche à douilles

Moules silicone

Brosses pour cuisine / patisserie

Pelles à farine/sucre/poudre

Coupe pâte "lanières"

Emporte pièce

Tamis à farine

Coupe pâtons

Emporte pièce

Poudreuse

Pèle pommes

Spécial pizza