

1. Pinceau de cuisine en silicone
2. Épluche-ail
3. Tablier de cuisine / barbecue
4. Moules à muffins en silicone
5. Boule à thé baleine
6. Boule à thé sapin de Noël
7. Doseur à spaghettis
8. Séparateur de jaune d'œuf
9. Linge de cuisine
10. Lavette de cuisine
11. Éponge en silicone
12. Set de cuillères doseuses
13. Pocheuse à œufs en silicone
14. Couvercle universel en silicone
15. Set poche à douille avec embouts
16. Moule à pralinés
17. Gant de cuisine
18. Moule à œufs au plat
19. Pochoir à gâteau
20. Tapis de pâtisserie XL
21. Liste de courses
22. Sachet hermétique refermable en silicone
23. Moule à raviolis, dumplings, etc.
24. Salière avec petite cuillère

### 1. Pinceau de cuisine en silicone

### 2. Épluche-ail

1 : prenez l'épluche-ail et placez-le sur une surface plane.

2 : placez la gousse d'ail au centre de l'épluche-ail refermé.

3 : placez votre main à l'endroit où se trouve la gousse d'ail, exercez une légère pression et faites rouler l'épluche-ail d'avant en arrière environ 10 fois.

4 : retirez la gousse d'ail de l'épluche-ail. La peau s'est détachée de la gousse et cette dernière est parfaitement épluchée.

### 3. Tablier de cuisine / barbecue

Conseil d'entretien : nettoyer à la main. Ne pas mettre au sèche-linge.     

### 4. Moules à muffins en silicone – 9 pièces

### 5. Boule à thé baleine

Dimensions : 11,5 x 5 cm

Conseil d'entretien : lavage à la main recommandé.

Ouvrez la boule à thé et remplissez-la avec votre thé préféré. Placez-la ensuite dans une tasse remplie d'eau chaude et laissez infuser.



### 6. Boule à thé sapin de Noël

Conseil d'entretien : lavage à la main recommandé.

### 7. Doseur à spaghettis

Doseur pour 1 à 4 personnes – la plus petite portion convient pour 1 personne et la plus grande pour 4 personnes.

### 8. Séparateur de jaune d'œuf

Cassez l'œuf dans le séparateur de jaune d'œuf. Le blanc s'écoule à travers les ouvertures et le jaune reste au centre du séparateur.

## **9. Linge de cuisine**

Conseil d'entretien : laver à min. 40 °C. Ne pas mettre au sèche-linge.

## **10. Lavette de cuisine**

Conseil d'entretien : laver à la main. Ne pas mettre au sèche-linge.



## **11. Éponge en silicone**

## **12. Set de cuillères doseuses**

## **13. Pocheuse à œufs en silicone**

- 1 : mettez l'œuf dans le moule en silicone.
- 2 : placez le moule avec l'œuf dans une grande casserole remplie d'eau.
- 3 : couvrez la casserole.
- 4 : laissez l'eau commencer à bouillir afin de cuire les œufs.
- 5 : une fois le blanc d'œuf solide, les œufs pochés sont prêts.

Conseil d'entretien : lavage à la main recommandé.

## **14. Couvercle universel en silicone**

## **15. Set poche à douille avec embouts**

## **16. Moule à pralinés**

## **17. Gant de cuisine**

## **18. Moule à œufs au plat**

- 1 : prenez une poêle et versez-y un filet d'huile.
- 2 : une fois la poêle préchauffée, placez-y le moule à œufs au plat.
- 3 : cassez-y un œuf et laissez-le cuire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- 4 : il ne vous reste plus qu'à servir l'œuf au plat en forme de nuage et de soleil.

## **19. Pochoir à gâteau**

- 1 : placez le pochoir sur la partie du gâteau que vous souhaitez décorer et saupoudrez de sucre en poudre.
- 2 : admirez les jolies étoiles sur votre gâteau.

3 : à la place du sucre en poudre, vous pouvez également utiliser d'autres ingrédients tels que des perles de sucre, etc.

Conseil d'entretien : lavage à la main recommandé.

## 20. Tapis de pâtisserie XL

Conseil d'entretien : laver à l'aide d'un chiffon humide ou bien sous l'eau.



## 21. Liste de courses

## 22. Sachet hermétique refermable en silicone, 500 ml

Convient pour les aliments froids ou chauds à conserver dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Conseil d'entretien : lavage à la main recommandé.

## 23. Moule à raviolis, dumplings, etc.

1 : placez un disque de pâte sur le moule.

2 : garnissez le disque avec la farce.

3 & 4 : maintenez le moule par les deux poignées et refermez-le sur lui-même.



## 24. Salière avec cuillère