

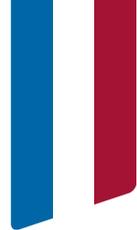


LE MARQUIER

COLLECTION PLEIN AIR

2 0 2 4

Alexis
Angélique
Anthony C.
Anthony L.
Arthur F.
Arthur R.
Auriane
Balbina
Bastien D.
Bastien M.
Benoit
Brice
Corinne
Cyrille
Damien D.
Damien F.
David
Emilie
Eric I.
Eric T.
Fabrice
Frédéric
Gabrielle
Giovanni
Grégory
Ivan
Javier
Jean-Philippe
Jennifer
Ken
Leny
Malik
Manuel
Margaux
Marie
Marine
Marine A.
Marion
Mathéo
Mickael C.
Mickael D.
Nathan
Nicolas
Olivier
Pascal B.
Pascal M.
Pascal R.
Patrice
Pierig
Raphaël
Régis
Remy
Robert
Robin
Samantha
Valérie
Vincent D.
Vincent M.



Collection

VISION 2024



LA MAISON LE MARQUIER, LE SPÉCIALISTE FRANÇAIS DE LA CUISINE EN EXTÉRIEUR, DÉVOILE UNE COLLECTION 2024 EFFICACE ET AUDACIEUSE.

Fabricant incontournable, engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement, nous revendiquons une fabrication française efficace et innovante.

Dans un marché dominé par des produits d'importation, notre engagement français prend tout son sens et notre conviction n'en est que plus renforcée.

Depuis plus de 53 ans, nous concevons, dessinons et fabriquons en France des produits de grande qualité, conçus pour durer. Notre savoir-faire nous permet de proposer des produits qui répondent à la fois aux exigences de nos clients et aux enjeux de demain.

Tous nos produits, fabriqués dans notre atelier de Saint-Martin-de-Seignanx, dans le sud des Landes, sont labélisés OFG (Origine France Garantie), seul label qui garantit la fabrication française des produits. Nous collaborons avec de belles marques françaises pour développer nos gammes (Stellantis Design Studio, De Buyer, Larousse, Terre Exotique, etc.) et chaque fois que possible avec des partenaires locaux.

Notre démarche environnementale nous conduit naturellement à faire des choix d'énergies plus propres, de matériaux et d'investissements industriels adaptés et d'approvisionnements courts. À cela s'ajoutent les garanties à vie et/ou l'engagement de réparabilité de nos produits.

Pour satisfaire toutes les attentes des consommateurs, notre COLLECTION 2024 fait la part belle aux nouveautés :

- Une toute nouvelle plancha, la Plancha ORIGINAL, dessinée avec Stellantis Design Studio, pour offrir aux consommateurs un nouveau modèle tout-en-un, avec chariot, tablettes et couvercle (disponible en version Electrique ou Gaz).

- Le Brasero ORIGINAL pour rêver autour du feu.
- Un tout nouveau four à pizza électrique très performant (décliné en deux modèles), le Four à Pizza SIGNATURE.
- De nouveaux meubles de cuisine qui viennent étoffer notre gamme.

Enfin, pour ravir les fans de cuisine extérieure nous proposons un nouveau livre toujours plus gourmand et des accessoires qui se révéleront bientôt indispensables ! Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité,

LA VIE EST BELLE, SAVOURONS-LA !

Régis FLUSIN
Président Maison LE MARQUIER



Découvrez en vidéo l'état d'esprit 2024 de la Maison LE MARQUIER

Index

Vision 2024	3	• Barbecues & brasero.....	82
Entreprise française dynamique et engagée.....	6	> Brasero ORIGINAL	84
Logo & identité visuelle	8	> LE BARBECUE FRANÇAIS	86
Nos engagements RSE	9	> Barbecues Vulcain/ORIGINAL	88
Démarche RSE concrète	10	> Barbecues Montory.....	89
Engagements & éco-conception.....	12	> Barbecues Mendy.....	90
Nouveautés 2024	14	> Barbecues Irissarry/Méchoui	92
> Plancha Original	14	> Mixte.....	93
> Four à pizza électrique	16	• Cuisine d'extérieur.....	94
> Brasero Original.....	18	> Ensembles	98
Collection 2024	20	> Meubles	102
		> Accessoires.....	108
COLLECTION 2024		• Dessertes	110
• Planchas	24	• Accessoires.....	116
> Choisir sa plancha.....	26	> Préparer	118
> Planchas 2024	28	> Cuisiner.....	122
> LA PLANCHA FRANÇAISE.....	30	> Entretien	132
> LA PLANCHA INOX	36	> Protéger.....	136
> Plancha ORIGINAL	42		
> Plancha Adela	46	CONSEILS	
> Plancha Pure.....	50	• Comment nettoyer ma plancha ?	134
> Plancha Allure	56	• Comment choisir ma housse ?	139
> Plancha Amalia	64	• FAQ.....	140
> Plancha Pakita	70		
• Fours à pizza	74		
> Four à pizza électrique	76		
> Four à pizza gaz.....	78		
> Accessoires.....	78		

Tout a été mis en œuvre pour que le contenu du présent catalogue soit exact et à jour à la date de l'impression. Il se peut cependant que certaines informations figurant dans ce catalogue soient modifiées, nos produits évoluant sans cesse. Les textes, les photos, les couleurs et les dimensions sont génériques de la collection LE MARQUIER ; les articles livrés peuvent, par conséquent, être différents de ceux présentés dans ce catalogue. LE MARQUIER se réserve le droit d'apporter toute modification, jugée utile, sans préavis.

Date d'impression Août 2023. Réf. fourn. MKCAT-PA24

Un grand merci à l'équipe LE MARQUIER, nos salariés figurants et leurs enfants. Merci à nos figurants : Marine, Arthur R., Arthur F., Régis, Catherine, Nathalie, Auriane, Maxe, Olivia, Margot, Bastien, Jonathan, Marion, Lou, Robin, Noëlla, Pascal H., Pascal B., Liam, Mallow, Eric, Mathéo, Vincent, Valérie et Florian. Merci à Nicolas, Mathieu et Benjamin de Saison d'Or ainsi qu'à Catherine pour leurs précieuses contributions. Nous remercions également Noëlla et Pascal pour la mise à disposition de la villa La Pouchoulanne.

Crédit photos : Saison d'Or, Charly Deslandes, Philippe Lepaulard, Cen Photographie, Philippe Hessenbruch, Sophie Dumont pour L'arousse, Adobe Stock, Freepik..



Entreprise française dynamique & engagée



1971

L'histoire de la Maison LE MARQUIER commence en 1971, dans une **ferronnerie d'art** du Petit Bayonne, au **Pays basque**. De l'univers du feu naissent les premiers accessoires de cheminée. Très rapidement, le succès est au rendez-vous et ses créations sont exposées en vitrine des boutiques parisiennes.

L'atelier de ferronnerie part alors s'installer dans un autre quartier de **Bayonne, le Forum**, pour s'agrandir.



1986

En 1986, naissent les premiers produits de cuisine d'extérieur innovants : **les barbecues à cuisson verticale**. Une nouvelle réussite pour la Maison, lui permettant de passer d'une production artisanale à une fabrication plus industrielle, grâce à la construction d'une usine sur un terrain industriel de 15 000 m² à Saint-Martin-de-Seignanx, dans le sud des Landes.

Cette usine est aujourd'hui le **coeur de l'entreprise**.

1995

En 1995, c'est un nouveau tournant pour l'entreprise avec le lancement de sa **première plancha**, son nouveau best-seller.





2013

C'est en 2013 que les planchas, barbecues* et accessoires de cheminée LE MARQUIER obtiennent la certification **Origine France Garantie**.

2017

En 2017, LE MARQUIER devient Maison LE MARQUIER. Régis Flusin, actuel président, rachète l'entreprise avec son associé Bruno Mabile.

Fort d'une grande expérience dans le marché du barbecue, Régis s'est engagé pour développer l'entreprise en produisant en France et respectant l'environnement, tout en construisant une marque engagée.



2019

En 2019, la Maison LE MARQUIER devient revendeur exclusif France de la marque américaine de barbecues à pellets TRAEEGER.

2020

La Maison LE MARQUIER se démarque en 2020 avec des engagements socio-environnementaux forts : la **garantie à vie** et les **forfaits de remise en état** pour les planchas.

JE SUIS
**GARANTIE
A VIE***
*PLAQUE & BRULEURS



2022

En 2022, la Maison LE MARQUIER entame un changement d'identité visuelle et se distingue en lançant sa première collection « **Cuisine en extérieur** ».

2024

Engagée pour la fabrication française depuis ses débuts, l'entreprise est fière d'employer aujourd'hui plus de 80 personnes qui, avec attention et passion, conçoivent et fabriquent chaque jour, dans notre atelier, des **produits d'excellence**.

Convivialité, innovation, excellence et authenticité : l'ADN de la Maison LE MARQUIER se retrouve tout au long de son histoire.



Découvrez
les coulisses de l'atelier de fabrication
de la Maison LE MARQUIER

Logo & identité visuelle

ÉVOLUTION DU LOGO : DES VALEURS FORTES RÉAFFIRMÉES

Lors du rachat de l'entreprise en 2017, l'ADN de la marque a été redéfini et quelques ajustements mineurs ont été réalisés sur le logo de l'époque.

Aujourd'hui embarquée dans une nouvelle dynamique, la Maison LE MARQUIER amorce un changement de stratégie et souhaite donc que son logo incarne les valeurs actuelles de la marque.

Pour cela, un travail de rajeunissement et modernisation de l'identité de marque a été réalisé, donnant naissance à un nouveau logo.

Au travers de cette nouvelle identité visuelle, la Maison LE MARQUIER souhaite transmettre sa vision de l'entreprise, affirmer son ADN et incarner sa nouvelle stratégie.

Plaisir &
Convivialité

Exigence &
Excellence

Créativité &
Innovation

Authenticité




LE MARQUIER



« La vie est belle, partageons-la! »

Nos engagements

RSE

GARANTIES ET RÉPARABILITÉ

Depuis 2020, les plaques en fonte et les brûleurs inox sont garantis à vie

Extension des garanties sur certains composants

Mise en place en 2021 de forfaits de remise en état, quel que soit l'âge ou l'état de la plancha

FABRICATION FRANÇAISE

Conception et fabrication française pour protéger les emplois et le savoir-faire français

Depuis 2013, nos produits fabriqués à Saint-Martin-de-Seignanx sont labellisés Origine France Garantie

INVESTISSEMENTS INDUSTRIELS

Nouvelle installation de peinture et machine de découpe laser

→ Déchets réduits et plus facilement recyclables

→ Diminution de la consommation d'énergie, d'eau et de matière

CONCEPTION DES PRODUITS

Conception de produits faits pour durer, réparables, avec des matériaux recyclables

Développement d'une gamme électrique pour réduire la dépendance aux énergies fossiles

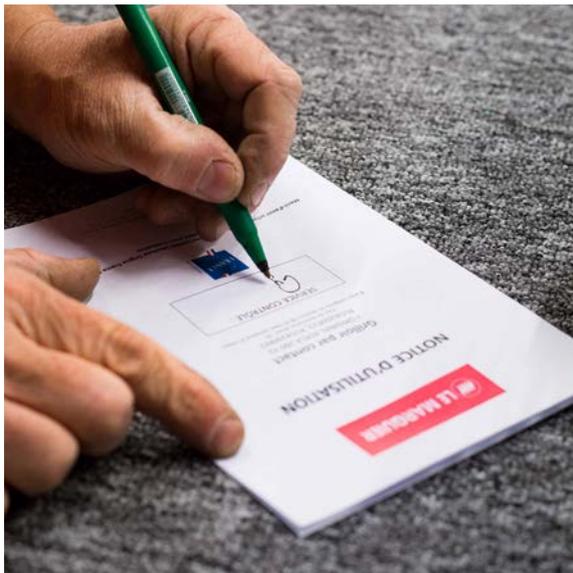
Développement d'un service de location pour contribuer à l'économie circulaire



Démarche RSE concrète

La MAISON LE MARQUIER est, depuis plusieurs années, engagée dans une véritable démarche RSE. Cet engagement se traduit dès la conception de ses produits ou de ses services, tant au niveau humain que matériel.

Afin de renforcer son implication dans cette démarche et d'approfondir ses connaissances sur ce sujet si vaste et en constante évolution, notre direction a intégré en 2022 la Commission Développement Industriel et RSE proposée par l'UIMM Adour Atlantique et en est désormais un membre actif.

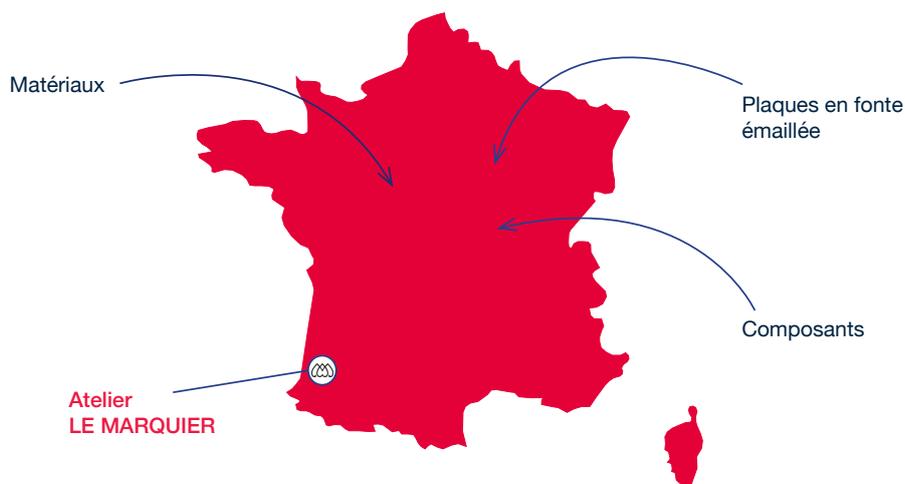


FABRICATION FRANÇAISE

Maison française depuis 1971, LE MARQUIER a toujours eu à cœur de conserver et promouvoir le savoir-faire français.

De la conception au service après-vente en passant par la fabrication, toutes les étapes de production sont réalisées dans notre atelier de Saint-Martin-de-Seignanx, près de Bayonne. Pour aller plus loin dans cet engagement de produire en France, notre Maison s'entoure de **partenaires français** qui partagent ses valeurs en termes de **qualité**, de **développement durable** et **d'éthique** : les plaques en fonte sont fondues et émaillées en région Grand-Est, les catalogues imprimés en Nouvelle Aquitaine, certaines étapes d'assemblage des planchas sont réalisées par un ESAT (Etablissement et Service d'Aide au Travail) voisin...

De cette façon, la Maison LE MARQUIER permet à d'autres entreprises de pérenniser des emplois sur notre territoire et de protéger le savoir-faire français.



Preuve de notre engagement, depuis 2013 nos produits conçus et fabriqués dans notre atelier aux portes de Bayonne sont labellisés Origine France Garantie. Ce label est le seul label reconnu par l'État et garantissant l'origine et la fabrication française.

Engagements & éco-conception

REDUIRE – RECYCLER – REUTILISER

Depuis de nombreuses années, ces 3 préceptes guident notre démarche d'innovation et de développement de produits et services.

DURABILITÉ ET RÉPARABILITÉ

Afin **d'éviter la surconsommation** et de **lutter contre l'obsolescence programmée**, nous concevons des produits faits pour durer. Nos planchas bénéficient de **garanties longues** et depuis 2020 certains composants sont même **garantis à vie**. Pour les produits antérieurs à 2020, nous avons mis en place des **forfaits de remise en état**, quels que soient l'âge ou l'état de la plancha.

Garantie **2 ANS**

- + Châssis acier
- + Piezzo mécanique
- + Résistance/radiants
- + Autres pièces

Garantie **5 ANS**

- + Châssis inox
- + Piezzo électronique

Garantie **10 ANS**

- + Châssis inox⁺
- + Plaque inox

Garantie **À VIE***

- + **PLAQUE**
Fonte émaillée
- + **BRÛLEURS INOX**
Trompettes
Droits à double paroi



À cette garantie s'ajoutent des **forfaits de remise en état**, quels que soient l'âge et l'état de l'appareil.

Forfait n°1 **ESSENTIEL**

- Révision
- Nettoyage
- Remplacement système d'allumage

Forfait n°2 **SÉRÉNITÉ**

FORFAIT ESSENTIEL

+

- Remplacement système régulation gaz et/ou électrique

Forfait n°3 **PREMIUM**

FORFAIT SÉRÉNITÉ

+

- Prise en charge des frais d'envoi et de retour*

*(valable pour la France métropolitaine)



PRODUITS ET SERVICES

Notre savoir-faire nous permet de proposer des produits qui répondent à la fois aux exigences de nos clients et aux enjeux de demain.

En élargissant sa gamme de **planchas électriques**, la Maison LE MARQUIER souhaite participer à **réduire la consommation d'énergies fossiles** grâce à sa **technologie radiant**.

Enfin, nous lançons cette année un nouveau service : **la location de plancha** ! Afin de répondre à des modes de consommation qui évoluent, nous offrons la possibilité de louer une plancha pour une courte saison ou pour plusieurs mois. Par expérience nous savons que **l'essayer c'est l'adopter** !

INVESTISSEMENTS INDUSTRIELS

Grâce aux investissements réalisés dans l'usine, les **déchets ont été réduits** et sont **plus facilement recyclés**. Ils ont permis d'économiser de la matière (acier, peinture), ainsi que de l'eau et de l'électricité. Enfin, lors de la rénovation des bureaux, des puits de lumière et de nouveaux radiateurs ont été mis en place afin de réduire la consommation énergétique.

NOUVEAUTÉ 2024
PLANCHA ORIGINAL

Nouveauté

2024

PLANCHA ORIGINAL

STELLANTIS
DESIGN STUDIO



UNE NOUVELLE COLLABORATION AVEC LE STUDIO

Avec plus de 200 ans d'expérience industrielle variée et d'innovation, le Stellantis Design Studio conçoit et développe des produits originaux qui déterminent de nouveaux codes stylistiques.

Après le succès des collections précédentes (Collections Allure, LA PLANCHA INOX, les cuisines d'extérieur et LE BARBECUE FRANÇAIS), le studio parisien a imaginé notre nouvelle Plancha ORIGINAL. Cette ligne au design moderne et épuré s'inscrit dans la continuité de nos collaborations passées.

UN DESIGN GÉOMÉTRIQUE ET SOBRE

Les inspirations :



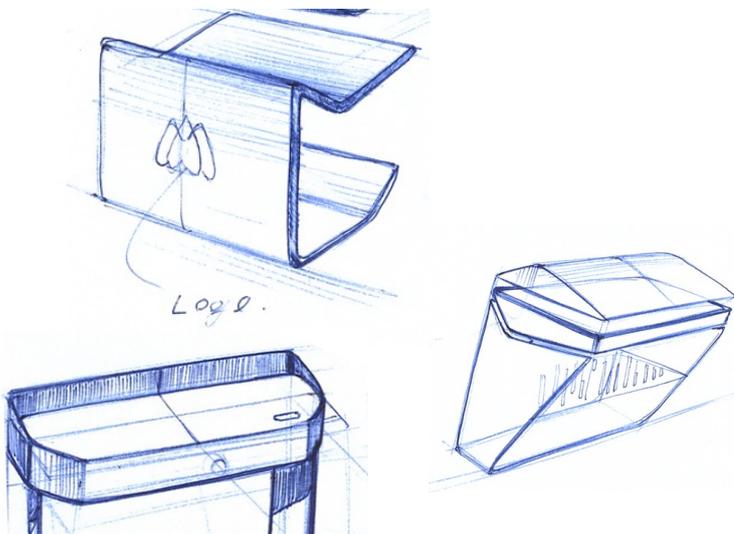
UN ENSEMBLE PLANCHA COMPLET

Une plancha alliant design, qualité, fonctionnalité et fabriquée en France ?

Toutes les cases sont cochées pour la nouvelle plancha ORIGINAL, dessinée par le Stellantis Design Studio puis conçue et fabriquée par nos équipes dans notre atelier de Saint-Martin-de-Seignanx (40).

Cette nouvelle collaboration réussie avec le studio de design a donné naissance à un ensemble plancha sur chariot avec tablettes, porte-épices et couvercle. Une plancha complète au look moderne dont la finition duo bi-matière s'intégrera parfaitement dans tous les extérieurs.

Disponible en version gaz ou électrique, elle trouvera sa place aussi bien sur un balcon terrasse que dans un grand jardin, pour le plus grand plaisir de tous les gourmands.



Moderne
Convivialité

Tout-en-un
Simplicité

Performant
Pratique

NOUVEAUTÉ 2024
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

Nouveauté

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2024

LE FOUR À PIZZA FRANÇAIS : UN VRAI FOUR D'EXTÉRIEUR !

Plus que jamais, la pizza est symbole de convivialité et partage. En famille ou entre amis, devant un match de foot ou sur la terrasse, la pizza rassemble. Pour accompagner ces moments, nous avons développé le Four à pizza SIGNATURE.

Ce four, conçu et fabriqué en France en collaboration avec l'entreprise ARPA, vient agrandir notre collection SIGNATURE. Il en possède d'ailleurs tous les codes : ligne élégante, courbes, finition duo bi-matière, performance, fonctionnalité et fabrication française.



Décliné en 2 modèles électriques de puissances différentes, le Four à pizza SIGNATURE est doté de deux résistances (supérieure et inférieure) permettant une forte montée en température, d'une porte vitrée et d'un éclairage interne pour surveiller facilement la cuisson. Il peut atteindre une température maximale de 350°C ou 450 °C, selon le modèle. Enfin, les dimensions de sa cavité offrent une infinité de possibilités quant aux recettes que l'on peut y cuire : pizzas, gratins, pain, etc.

Le Four à pizza SIGNATURE deviendra le meilleur allié des moments de convivialité.

#Plaisir #Saveurs #Elégant #MadeinFrance #Performant #Premium



NOUVEAU

Découvrez les atouts du
Four à pizza SIGNATURE en vidéo



NOUVEAUTÉ 2024
BRASERO

Nouveauté

BRASERO ORIGINAL 2024

L'EXPÉRIENCE DU FEU DE CAMP DANS LE CONFORT DE VOTRE JARDIN

Notre brasero est plus qu'un simple objet de décoration de jardin, c'est une expérience à part entière.

Fabriqué en France à partir de matériaux de haute qualité, il est à la fois robuste et de grande taille pour émettre une chaleur agréable qui vous réchauffera lorsque la fraîcheur du soir s'installe. À la nuit tombée, le brasero s'illumine d'une lueur chaleureuse, créant une ambiance conviviale dans votre jardin.

La grille de cuisson en option vous permettra de transformer votre brasero en un grand barbecue pour régaler vos convives. Éteint, coiffé de son couvercle, il devient une table basse, idéale pour profiter d'un apéro en extérieur.





COLLECTION 2024

Au bord de la piscine, sur sa terrasse ou son balcon, à l'ombre d'un saule ou sous son pool house, le jardin, et plus généralement les espaces extérieurs, regorgent de lieux où s'installer et profiter de cette pièce de vie à part entière. Quel que soit l'espace disponible, en ville ou à la campagne, LE MARQUIER a imaginé une gamme complète d'appareils de cuisson, de meubles et d'accessoires pour cuisiner en extérieur et partager de beaux moments de convivialité.



PLANCHAS
Page 24



FOUR À PIZZA
Page 74



BARBECUES & BRASERO
Page 82



Cuisson extérieure



CUISINE D'EXTÉRIEUR
Page 94



DESSERTES
Page 110



ACCESSOIRES
Page 116











PLANCHAS

Bien choisir sa plancha

PLAQUE

	FONTE ÉMAILLÉE	INOX	ACIER ÉMAILLÉ
	La plaque idéale pour la cuisson idéale, avec une répartition uniforme de la chaleur. N'adhère pas et est très facile à nettoyer.	Idéale pour saisir les aliments, avec des zones de chauffe concentrées au-dessus des brûleurs.	Idéale pour saisir les aliments, avec des zones de chauffe concentrées au-dessus des brûleurs. N'adhère pas et est très facile à nettoyer.
Saisie / chauffe	Uniforme et zone de chauffe maîtrisée	Directe - Idéale pour snacker. Plus réactive, adaptée aux personnes ayant une bonne maîtrise des cuissons	Directe, plus réactive que la fonte
Nettoyage	Très facile : de l'eau, une spatule et en moins d'une minute, une plaque propre et comme neuve !	Facile Coloration normale de la plaque après la première utilisation	Très facile : de l'eau, une spatule et en moins d'une minute, une plaque propre et comme neuve !
Fabrication	Fabriquée en France Label Origine France Garantie	Fabriquée en France Label Origine France Garantie	Fabriquée en France Label Origine France Garantie
Recyclabilité	100% recyclable	100% recyclable	100% recyclable
Garantie	À vie	10 ans	10 ans

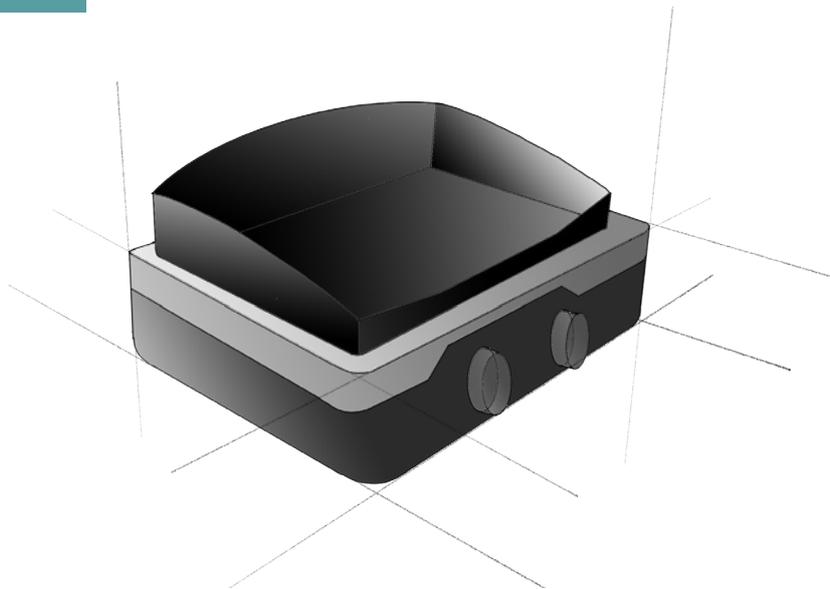
ÉNERGIE



ELECTRIQUE = AVENIR

Energie la plus **propre**¹, couplée à une technologie **radiant** : plus vite², plus fort², plus propre¹.
Aussi performante qu'une plancha gaz.

Plus pratique : idéale pour les environnements urbains, balcons, terrasses ; une seule prise de courant et c'est parti !



GAZ = TRADITIONNEL

Idéale pour les jardins car permet une **meilleure mobilité**, n'étant pas branché à une prise de courant.

Puissante : peut monter jusqu'à 420°C (Amalia).

Très peu énergivore³ :

- la surface à chauffer est plus réduite (vs. volume à chauffer pour le bbq)
- les brûleurs en inox ne se déforment pas (vs. acier), évitant ainsi la surconsommation de gaz
- la plaque en fonte garde et répartit la chaleur

PLANCHAS 2024

NOTRE OFFRE



	LA PLANCHA FRANÇAISE	LA PLANCHA INOX	ORIGINAL
Garantie			
A poser			
A poser version 75cm (105 cm Pakita)			
Editions			



	LA PLANCHA FRANÇAISE	LA PLANCHA INOX	ORIGINAL
Garantie			
A poser			
Editions			

ADELA

PURE

ALLURE

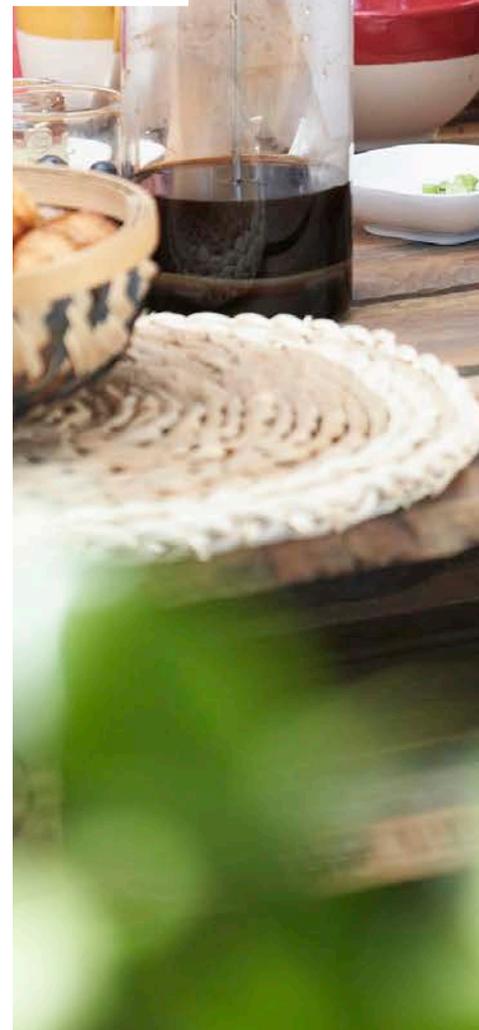
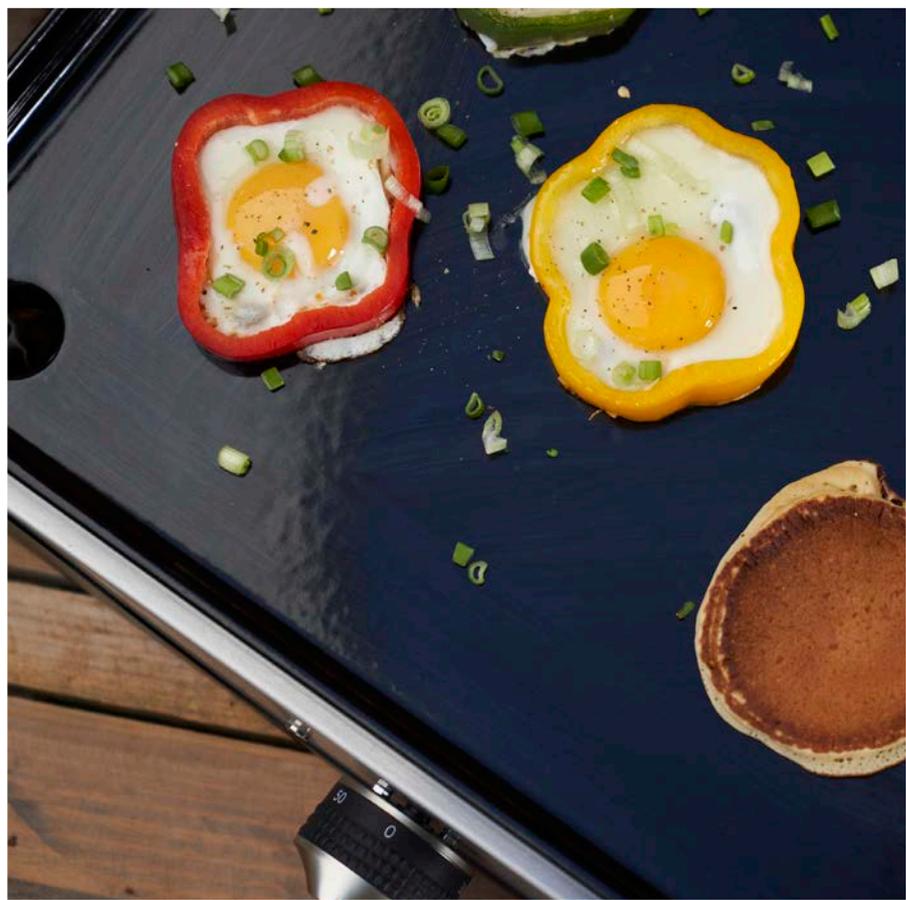
AMALIA

PAKITA



ALLURE





DANS LA COLLECTION



LA PETITE FRANÇAISE
Électrique Duo



LA PLANCHA FRANÇAISE
Électrique Duo



LA PLANCHA FRANÇAISE
Gaz Duo



LA PLANCHA FRANÇAISE



Découvrez toutes les fonctionnalités de LA PETITE FRANÇAISE en vidéo



NETTOYAGE FACILE
Émailage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Radiant : montée en température rapide



TOUT-EN-UN
Couvercle et chariot inclus (version édition)



COMPACTE
Urbaine, adaptée aux petits espaces



TOUTE L'ANNÉE
Intérieur / Extérieur (version à poser)



ÉVACUATION SÉCURISÉE
Récupérateur dissimulé



LA PETITE FRANÇAISE

Nos équipes ont développé la collection «LA PLANCHA FRANÇAISE», pour répondre aux attentes de la nouvelle génération, friande de produits de qualité personnalisables, novateurs et modulables. En 2023, la collection s'est agrandie avec LA PETITE FRANÇAISE en version électrique. Cuisson en intérieur ou en extérieur, été ou hiver, sucré ou salé, tout est possible. Son format compact vous permettra de la poser partout et en toutes circonstances.

LA PLANCHA FRANÇAISE ÉLECTRIQUE 150 DUO



- Plaque fonte émaillée 50*35 cm (avec trou)
- 4 à 8 couverts
- 1 Radiant (2kW) régulé par thermostat de température réglable de 50 à 250°C
- Témoin lumineux de mise en chauffe
- Bouton de commande ergonomique et antidérapant
- Récupérateur inox rectangulaire latéral inclus
- Châssis en version duo inox satiné et acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie à vie plaque, 2 ans châssis et radiant
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie



> LA PETITE FRANÇAISE ÉLECTRIQUE 150 DUO

Réf. : PLFE150DP Dims : L53 P42 H14 cm Poids : 17 kg Mini cde : 1



> LA PLANCHA FRANÇAISE ÉLECTRIQUE 150 DUO ÉDITION (CHARIOT, COUVERCLE, RIDEAU ET PORTE-ÉPICES INCLUS)

- Châssis et porte-épices en version inox satiné
- Chariot équipé de 2 tablettes latérales modulables 37,5*20 cm
- Chariot et couvercle en version acier peinture époxy coloris noir
- 4 roulettes directionnelles autobloquantes
- Porte-épices et rideau inclus
- Garantie 2 ans chariot et couvercle

Réf. : PLFE150DC Dims ouv. : L92 P47 H105,5 cm Poids : 22 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L53 P42 H91,5 cm



LA PLANCHA FRANÇAISE

GAZ





ELLE A TOUT D'UNE GRANDE

Découvrez les atouts de LA PLANCHA FRANÇAISE en vidéo



NETTOYAGE FACILE
Émaillage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Brûleurs inox trompettes



ÉVACUATION SÉCURISÉE
Récupérateur dissimulé



TOUT-EN-UN
Couvercle et chariot inclus

LA PLANCHA FRANÇAISE 250 DUO ÉDITION



- Plaque fonte émaillée 50*35 cm (avec trou)
- 4 à 8 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (4 kW)
- Allumage piezzo mécanique
- Bouton de commande ergonomique et antidérapant
- Récupérateur inox rectangulaire latéral inclus
- Châssis et porte-épices en version inox satiné
- Chariot équipé de 2 tablettes latérales modulables 37,5*20 cm
- Chariot et couvercle en version acier peinture époxy coloris noir
- 4 roulettes directionnelles autobloquantes
- Porte-épices et rideau inclus
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans piezzo, châssis, chariot et couvercle
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie

> LA PLANCHA FRANÇAISE GAZ 250 DUO ÉDITION (CHARIOT, COUVERCLE, RIDEAU ET PORTE-ÉPICES INCLUS)

Réf. : PLFO250DC Dims ouv.: L92 P47 H105,5 cm Poids : 21 kg Mini cde : 1
Dims ferm.: L53 P42 H91,5 cm



3 339380 161122



PENSEZ-Y !



Housse AGR107A (version à poser)



Housse AGR51PA (version édition)



Couvercle de Protection CO50E13

LA PLANCHA INOX



*Etude du Journal JARDINERIES réalisée en 2022 ; votes exprimés par un échantillon représentatif d'acheteurs-références des circuits de distribution jardin.



JARD'INNOV®
ÉLUS PAR LES
PROFESSIONNELS
2022

DANS LA COLLECTION



LA PLANCHA INOX
Électrique 160



LA PLANCHA INOX
Gaz 260



LA PLANCHA INOX
Duo Édition

LA PLANCHA INOX ÉLECTRIQUE

PERFORMANTE ET SAISSANTE : LA PLANCHA 100% INOX.

Pour compléter notre gamme et répondre à la demande croissante des consommateurs, nous avons fait appel au Stellantis Design Studio (anciennement Peugeot Design Lab) pour concevoir LA PLANCHA INOX : une plancha moderne et innovante qui met en avant les qualités de l'inox.

Avec une vitesse de chauffe ultra-rapide pour une totale maîtrise des cuissons, une facilité de nettoyage et d'entretien (excellente résistance à la corrosion et aux UV) et des qualités hygiéniques remarquables, l'inox s'impose comme le matériau écologique par excellence et se recycle à l'infini.



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



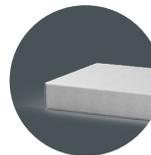
MONTÉE RAPIDE EN TEMPÉRATURE
Plaque inox



HAUTE PERFORMANCE
Radiant : montée en température rapide



ÉVACUATION VISIBLE
Récupérateur système ouverture "push-pull"



COUVERCLE
En option



LA PLANCHA INOX ÉLECTRIQUE 160



- Plaque inox 57*34 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 1 Radiant (2 kW) réglé par thermostat de température réglable de 50 à 250°C
- Témoin lumineux de mise en chauffe
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox dissimulé en façade avec système «push-pull» (une simple pression permet de le retirer)
- 4 pieds réglables en hauteur
- Châssis en version inox satiné
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie 10 ans plaque, 5 ans châssis et 2 ans radiant
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie



> LA PLANCHA INOX ÉLECTRIQUE 160

Réf. : PLTE160I

Dims : L60 P39 H20 cm

Poids : 17 kg

Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse
AGR107A
(version à poser)



Couvercle de
Protection
COTI60I



Nettoyant
émail et inox
AGR128



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



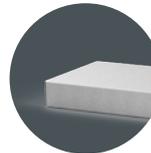
MONTÉE RAPIDE EN TEMPÉRATURE
Plaque inox



HAUTE PERFORMANCE
Brûleurs inox trompettes



ÉVACUATION VISIBLE
Récupérateur système ouverture "push-pull"



COUVERCLE
En option

LA PLANCHA INOX

GAZ

SAISSANTE

Découvrez les atouts de
LA PLANCHA INOX en vidéo



LA PLANCHA INOX 260

- Plaque inox 57*34cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (4 kW)
- Allumage piezzo électronique
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox dissimulé en façade avec système «push-pull» (une simple pression permet de le retirer)
- 4 pieds réglables en hauteur
- Châssis en version inox satiné
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie brûleurs, 10 ans plaque, 5 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> LA PLANCHA INOX GAZ 260

Réf. : PLTI260I Dims : L60 P42 H20 cm Poids : 15 kg Mini cde : 1



> LA PLANCHA INOX DUO ÉDITION : PLANCHA GAZ 260 + CHARIOT + COUVERCLE + RIDEAU

- Chariot équipé de 2 tablettes latérales, d'un porte-épices + rideau et de 2 grandes roues avec enjoliveurs
- Chariot en version acier peinture époxy coloris noir
- Couvercle en version inox satiné+
- Garantie 10 ans couvercle, 2 ans chariot

Réf. : PCTI260IC Dims ouv. : L110 P47 H116 cm Poids : 29 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L110 P47 H95 cm



PENSEZ-Y !



Housse
AGR107A
(version à poser)



Housse
AGR108A
(version édition)



Couvercle de
Protection
COT160I



Nettoyant
émail et inox
AGR128



DANS LA COLLECTION



Plancha ORIGINAL
Electrique 260 Duo Edition

NOUVEAU!



Plancha ORIGINAL Gaz
260 Duo Edition

NOUVEAU!



PLANCHA ORIGINAL





PLANCHA ORIGINAL ÉLECTRIQUE 260 DUO ÉDITION



- Plaque acier émaillé 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 résistances réglées par thermostat de température réglable (3,5 kW)
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Témoins lumineux de mise en chauffe
- Récupérateur de jus de cuisson dissimulé
- Châssis en version duo inox satiné et acier peinture époxy coloris noir
- Chariot équipé de 2 tablettes latérales amovibles 41*30,5 cm
- Chariot et couvercle en acier électrozingué peinture époxy coloris noir
- 2 grandes roues avec enjoliveurs
- Porte-épices inclus
- Cache bouteille intégré au chariot
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie 10 ans plaque, 2 ans châssis, chariot, couvercle et résistances
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)



NOUVEAU ! > PLANCHA ORIGINAL ÉLECTRIQUE 260 DUO ÉDITION (CHARIOT ET COUVERCLE INCLUS)

Réf. : PLOE260D

Dims ouv. : L123 P52 H124 cm
Dims ferm. : L72 P46 H94 cm

Poids : 31 kg

Mini cde : 1



3 339380 169913



NOUVEAU

Découvrez les atouts de la plancha ORIGINAL en vidéo



GRANDE SURFACE DE TRAVAIL
2 grandes tablettes latérales



HAUTE PERFORMANCE
2 zones de chauffe indépendantes



ÉVACUATION SÉCURISÉE
Récupérateur dissimulé



TOUT-EN-UN
Couvercle et chariot inclus

PLANCHA ORIGINAL GAZ 260 DUO ÉDITION



- Plaque acier émaillé 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- Allumage piezzo mécanique
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur de jus de cuisson dissimulé
- Châssis en version duo inox satiné et acier peinture époxy coloris noir
- Chariot équipé de 2 tablettes latérales amovibles 41*30,5 cm
- Chariot et couvercle en acier électrozingué peinture époxy coloris noir
- 2 grandes roues avec enjoliveurs
- Porte-épices inclus
- Cache bouteille intégré au chariot
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie brûleurs, 10 ans plaque, 2 ans châssis, chariot, couvercle
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > **PLANCHA ORIGINAL GAZ 260 DUO ÉDITION (CHARIOT ET COUVERCLE INCLUS)**

Réf. : PLOG260D

Dims ouv. : L123 P52 H124 cm
Dims ferm. : L72 P46 H94 cm

Poids : 30 kg

Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



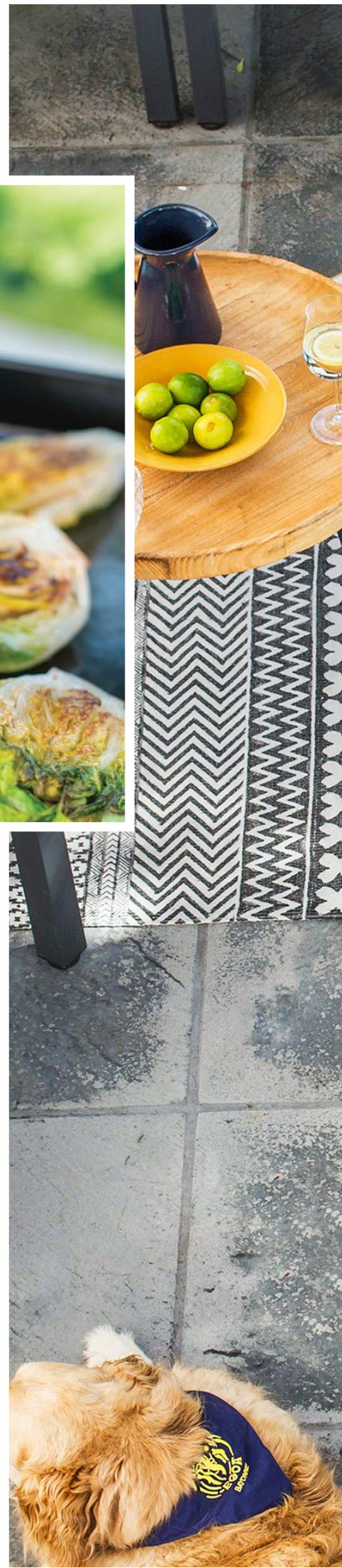
Housse de protection
AGR51MA



Kit nettoyage
(AGR96)



Kit 3 spatules
(AGR97)



DANS LA COLLECTION



Adela 260



Adela 260 Inox



Adela 375 Inox



PLANCHA ADELA



Photo non contractuelle



NETTOYAGE FACILE
Émailage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Brûleurs inox trompettes



ÉVACUATION SÉCURISÉE
Récupérateur dissimulé



RACCORDEMENT ARRIÈRE
Sur version 60 cm (sauf modèles spécifiques)



COUVERCLE
En option

PLANCHA ADELA 260



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- Allumage piezzo mécanique
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans piezzo et châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ADELA 260

Réf. : PLOA260E13V2 Dims : L64 P46 H24 cm Poids : 24 kg Mini cde : 1



3 339380 154995

PLANCHA ADELA INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable (avec trou)
- Allumage piezzo mécanique
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version inox satiné
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans châssis et 2 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ADELA 260 INOX

- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- 6 à 10 couverts
- 2 boutons de commande ergonomiques et antidérapants

Réf. : PLOA260IV2 Dims : L64 P46 H24 cm Poids : 24 kg Mini cde : 1



3 339380 155008

> PLANCHA ADELA 375 INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 3 Brûleurs inox trompettes (7,2 kW)
- 10 à 14 couverts
- 3 boutons de commande ergonomiques et antidérapants

Réf. : PLOA375IV2 Dims : L79 P46 H24 cm Poids : 30 kg Mini cde : 1



3 339380 155015

PENSEZ-Y !



Housse AGR50A (version à poser)



Housse AGR51MA (version édition)



Couvercle de Protection COO60



Kit nettoyage AGR96



DANS LA COLLECTION



Pure 260
Noir

NOUVEAU



Pure 375
Noir

NOUVEAU



Pure Édition
Noir

NOUVEAU



Pure 260
Inox

NOUVEAU



Pure 375
Inox



PLANCHA PURE

PLANCHA PURE

GAZ



*Photo non contractuelle
Plancha Pure 375 Noire sur desserte cuisine avec tablette (cf. p. 99 et 112)

PLANCHA PURE 260



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version acier peinture époxy coloris noir
- 4 pieds réglables en hauteur
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et 2 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > **PLANCHA PURE 260**

Réf. : PLVP260E Dims : L61 P52 H27 cm Poids : 24 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! > **PURE ÉDITION NOIR :**

PLANCHA PURE 260 GAZ + CHARIOT PURE + COUVERCLE

- Chariot avec 2 roues (+ enjoliveurs), 2 tablettes latérales, un rideau et 4 encoches de positionnement de la bouteille de gaz
- Couvercle entièrement recouvrant
- Chariot et couvercle en version acier peinture époxy coloris Noir
- Garantie 2 ans chariot et couvercle



Réf. : PCVP260E13C Dims ouv. : L123 P73 H138 cm Poids : 48 kg Mini cde : 1
 Dims ferm. : L123 P62 H101 cm



PLANCHA PURE 375 NOIR



- Plaque fonte émaillée inclinable 75*40 cm (avec trou)
- 10 à 14 couverts
- 3 Brûleurs inox trompettes (7,2 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version acier électrozingué peinture époxy noire
- 4 pieds réglables en hauteur
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > **PLANCHA PURE 375 NOIR**

Réf. : PLVP375E Dims : L76 P52 H27 cm Poids : 46 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse
AGR50A
(version à poser)



Housse
AGR51MA
(version édition)



Couvercle de
Protection
CO60



Nettoyant
émail et inox
AGR128



ORIGINE
FRANCE
GARANTIE
J'AI
JE SUIS
GARANTIE
A VIE
PLAQUES BRÛLEURS



NETTOYAGE FACILE
Émailage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Brûleurs inox trompettes



INCLINAISON PLAQUE RAPIDE
Pieds réglables



COUVERCLE
En option



PLANCHA PURE 260 INOX

- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version inox satiné
- 4 pieds réglables en hauteur
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > PLANCHA PURE 260 INOX

Réf. : PLVP260I Dims : L61 P52 H27 cm Poids : 24 kg Mini cde : 1



PLANCHA PURE 375 INOX

- Plaque fonte émaillée inclinable 75*40 cm (avec trou)
- 10 à 14 couverts
- 3 Brûleurs inox trompettes (7,2 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version inox satiné
- 4 pieds réglables en hauteur
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



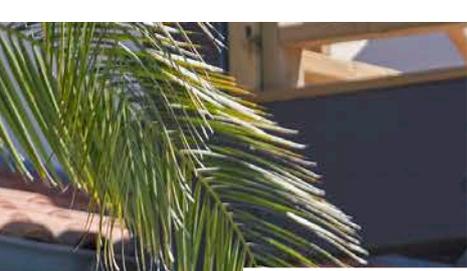
> PLANCHA PURE 375 INOX

Réf. : PLVP375I Dims : L76 P52 H27 cm Poids : 46 kg Mini cde : 1





PLANCHA ALLURE



DANS LA COLLECTION



Allure Électrique 260 Duo



Allure Électrique 260 Inox



Allure 260 Duo



Allure 260 Inox



Allure 260 Noir

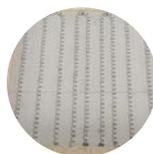
NOUVEAU !



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



NETTOYAGE FACILE
Émaillage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Radiant : montée en température rapide
2 zones de chauffe indépendantes



ÉVACUATION VISIBLE
Récupérateur système ouverture "push-pull"



INCLINAISON PLAQUE RAPIDE
Pieds réglables



COUVERCLE
En option

PLANCHA ALLURE ÉLECTRIQUE 260 DUO



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 zones de cuisson avec radiants (3,4kW) régulés par thermostats de température réglables de 50 à 300°C
- 2 témoins lumineux de mise en chauffe
- 2 boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis plancha bi-matière : inox/acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie à vie plaque, 2 ans châssis et radiants
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ALLURE ÉLECTRIQUE 260 DUO

Réf. : PLSE260D Dims : L62 P49 H27 cm Poids : 27 kg Mini cde : 1



PLANCHA ALLURE ÉLECTRIQUE 260 INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 zones de cuisson avec radiants (3,4kW) régulés par thermostats de température réglables de 50 à 300°C
- 2 témoins lumineux de mise en chauffe
- 2 boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis plancha version inox satiné*
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie à vie plaque, 10 ans châssis et 2 ans radiants
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ALLURE ÉLECTRIQUE 260 INOX

Réf. : PLSE260I Dims : L62 P49 H27 cm Poids : 27 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse
AGR50A
(version à poser)



Kit 3 spatules
AGR97



Couverture de
Protection
COSA60I



Nettoyant
émail et inox
AGR128

PLANCHA ALLURE

GAZ

INNOVANTE ET DESIGN : LA PLANCHA ALLURE

Première née de la collaboration avec le Stellantis Design Studio (anciennement Peugeot Design Lab), la plancha Allure se décline en électrique ou en gaz et en trois coloris (inox, duo ou noir).

Ses options ergonomiques et ses lignes arrondies font de ce modèle la plancha iconique LE MARQUIER.





STELLANTIS
DESIGN STUDIO



NETTOYAGE FACILE
Émailage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Brûleurs inox trompettes avec thermocouple



ÉVACUATION VISIBLE
Récupérateur système ouverture "push-pull"



INCLINAISON PLAQUE RAPIDE
Pieds réglables



PIEZZO INTÉGRÉ
Aux boutons de commande



COUVERCLE
En option

PLANCHA ALLURE

GAZ

PLANCHA ALLURE 260 DUO



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes avec sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique intégré aux boutons de commande
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis bi-matière : inox/acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ALLURE 260 DUO

Réf. : PLSA260D Dims : L62 P52 H27 cm Poids : 26 kg Mini cde : 1



PLANCHA ALLURE 260 NOIR



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes avec sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique intégré aux boutons de commande
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis plancha version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > PLANCHA ALLURE 260 NOIR

Réf. : PLSA260E13 Dims : L62 P52 H27 cm Poids : 26 kg Mini cde : 1



PLANCHA ALLURE 260 INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes avec sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique intégré aux boutons de commande
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis plancha version inox satiné+
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 10 ans châssis, 5 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ALLURE 260 INOX

Réf. : PLSA260I Dims : L62 P52 H27 cm Poids : 26 kg Mini cde : 1







DANS LA COLLECTION



Amalia 360



Amalia 360 Inox



Amalia 375 Inox



AMALIA BLACK ÉDITION
Amalia 360 + Chariot
+ Couv. Noir



AMALIA SILVER ÉDITION
Amalia 360 + Chariot
+ Couv. Inox



PLANCHA AMALIA

PLANCHA AMALIA

GAZ

PUISSANCE ET PERFORMANCE : LA PLANCHA AMALIA

La plancha Amalia dispose de trois zones de chauffe indépendantes et ce, même sur les modèles 60 cm. Avec ses trois brûleurs inox droits double paroi ultra-performants, elle offre une puissance inégalée sur le marché.

Elle se décline en version à poser ou Édition (avec chariot et couvercle), en version acier ou inox mat+, le matériau idéal pour les jardins en bord de mer.



NETTOYAGE FACILE
Émailage haute qualité



ULTRA-PERFORMANCE
Brûleurs inox à haut rendement avec thermocouple



INCLINAISON PLAQUE RAPIDE
Pieds réglables



PRATIQUE
3 zones de chauffe indépendantes



PLANCHA AMALIA 360



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 3 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (6,9kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox carré 9*9 cm inclus
- Châssis en acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans châssis, 5 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> AMALIA 360

Réf. : PLEA360EV2 Dims : L62 P55 H25 cm Poids : 26 kg Mini cde : 1



3 339380 163713

> AMALIA BLACK ÉDITION : PLANCHA AMALIA 360 + CHARIOT INGÉNIEUSE + COUVERCLE

- Chariot avec 2 roues (+ enjoliveurs), 2 tablettes coulissantes, un rideau et 4 encoches de positionnement de la bouteille de gaz
- Châssis, chariot et couvercle en acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans chariot et couvercle



Réf. : PCEI360E13CV2 Dims ouv : L107 P99 H141 cm Poids : 48 kg Mini cde : 1
Dims ferm : L82 P64 H101 cm



3 339380 164444

PLANCHA AMALIA GAZ



PLANCHA AMALIA 360 INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 3 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (6,9kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox carré 9*9 cm inclus
- Châssis en version inox mat+
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 10 ans châssis, 5 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> AMALIA 360 INOX

Réf. : PLEA360IV2 Dims : L62 P55 H25 cm Poids : 26 kg Mini cde : 1



> AMALIA SILVER EDITION : PLANCHA AMALIA 360 INOX + CHARIOT INGÉNIEUSE + COUVERCLE

- Chariot avec 2 roues (+ enjoliveurs), 2 tablettes coulissantes et 4 encoches de positionnement de la bouteille de gaz
- Chariot en version inox mat+
- Couvercle en version inox satiné+
- Garantie 10 ans chariot et couvercle



Réf. : PCEI360ICV2 Dims ouv : L107 P99 H141 cm Poids : 48 kg Mini cde : 1
Dims ferm : L82 P64 H101 cm



PLANCHA AMALIA 375 INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable 75*40 cm (avec trou)
- 10 à 14 couverts
- 3 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (6,9kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox carré 9*9 cm inclus
- Châssis en version inox mat+
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 10 ans châssis, 5 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> AMALIA 375 INOX

Réf. : PLEA375IV2 Dims : L77 P55 H25 cm Poids : 30 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse AGR53A
(version 75 cm à poser)



Housse AGR50A
(version 60 cm à poser)



Housse AGR73A
(version édition)



Couvercle de Protection CO60IV3



Kit nettoyage AGR96

An outdoor dining area set up in a lush green field. Several long wooden tables are covered with light-colored tablecloths and are arranged in a row. Each table is set with white plates, folded white napkins, and various dishes, including bread and bowls of fruit. A bottle of red sauce and a vase of purple flowers are also visible on the tables. To the left of the tables, a row of simple wooden stools is placed on the grass. The scene is bathed in bright, natural light, suggesting a sunny day.

PLANCHA PAKITA



DANS LA COLLECTION



Pakita 4105



Pakita 4105 Inox



*Pakita 4105
+ Chariot Noir*



PLANCHA PAKITA 4105



- Plaque acier émaillé inclinable 105*55 cm (avec trou)
- 14 couverts
- 4 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (10 kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo mécanique
- 4 Boutons de commande antidérapants
- Récupérateur inox grande contenance inclus
- Châssis en version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Norme CE
- Garantie à vie brûleurs, 4 ans plaque et 2 ans châssis et piezzo
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA PAKITA 4105

Réf. : PLXP4105E Dims : L118 P65 H30 cm Poids : 55 kg Mini cde : 1



3 339380 135758

> PLANCHA PAKITA 4105 + CHARIOT NOIR

- Chariot avec 2 grandes roues, 2 poignées
- Chariot en version acier peinture époxy coloris noir
- Chariot pliable
- Garantie 2 ans chariot

Réf. : PCXP4105E13 Dims : L139 P74 H105 cm Poids : 77kg Mini cde : 1



3 339380 135239



NETTOYAGE FACILE
Émailage haute qualité



ULTRA-PERFORMANCE
Brûleurs inox à haut rendement avec thermocouple



ÉVACUATION SÉCURISÉE
Récupérateur dissimulé



TAILLE XXL

PLANCHA PAKITA 4105 INOX



- Plaque acier émaillé inclinable 105*55 cm (avec trou)
- 14 couverts
- 4 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (10 kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo mécanique
- 4 Boutons de commande antidérapants
- Récupérateur inox grande contenance inclus
- Châssis en version inox mat*
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Norme CE
- Garantie à vie brûleurs, 10 ans châssis, 4 ans plaque et 2 ans piezzo
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA PAKITA 4105 INOX

Réf. : PLXP4105I Dims : L118 P65 H30 cm Poids : 55 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse AGR51GA (version édition)



Nettoyant émail et inox AGR128



Kit nettoyage AGR96



DANS LA COLLECTION



Four à pizza SIGNATURE
Electrique 350

NOUVEAU !



Four à pizza SIGNATURE
Electrique 450

NOUVEAU !



Four à pizza
12 pouces Duo



Pelle à tourner pour pizza
manche long



Pelle à pizza



Roulette
à pizza



Planche à découper
pizza



Brosse de nettoyage four
à pizza

NOUVEAU !



Housse de protection
AGR50A



Housse four à pizza
SIGNATURE

NOUVEAU !



FOUR À PIZZA



ULTRA-PERFORMANCE
Forte montée en température, jusqu'à 450° (FPE12I)



GRANDE SURFACE DE CUISSON
Pierre réfractaire amovible en cordiérite de 34,5 x 37,6 cm



PRATIQUE
Porte vitrée et éclairage intérieur pour surveiller la cuisson



POLYVALENT
Sert à cuire pizzas, viandes, pains, gratins...

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

NOUVEAUTÉ

Découvrez notre nouveau Four à pizza
électrique en vidéo !



FOUR À PIZZA SIGNATURE ÉLECTRIQUE 350



- Pierre réfractaire amovible en cordiérite (34,5 x 37,6)
- Hauteur de la cavité : 14 cm
- 2 résistances (supérieure et inférieure) avec thermostat
- Montée en température jusqu'à 350°C
- Bouton de commande avec témoin lumineux de mise en chauffe
- Châssis et toit en version acier peinture époxy coloris noir
- Porte vitrée avec poignée
- Eclairage intérieur
- Utilisation intérieur/extérieur
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie 2 ans
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie

NOUVEAU ! > FOUR À PIZZA SIGNATURE ÉLECTRIQUE 350

Réf. : FPE12D

Dims : L53 P58 H39 cm

Poids : 25 kg

Mini cde : 1



3 339380 169999

FOUR À PIZZA SIGNATURE ÉLECTRIQUE 450



- Pierre réfractaire amovible en cordiérite (34,5 x 37,6)
- Hauteur de la cavité : 14 cm
- 2 résistances contrôlées séparément (supérieure et inférieure)
- Montée en température jusqu'à 450°C
- 2 boutons de commande avec témoins lumineux de mise en chauffe
- Thermomètre sur la façade indiquant le température interne du four
- Châssis en version inox satiné+ et toit en acier peinture époxy coloris noir
- Porte vitrée avec poignée
- Eclairage intérieur
- Nettoyage par pyrolyse
- Utilisation intérieur/extérieur
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie 2 ans
- Norme IPX4
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie

NOUVEAU ! > FOUR À PIZZA SIGNATURE ÉLECTRIQUE 450

Réf. : FPE12I

Dims : L53 P58 H39 cm

Poids : 25 kg

Mini cde : 1



3 339380 170001

FOUR À PIZZA GAZ



Découvrez le four à pizza gaz LE MARQUIER en vidéo



PRATIQUE
Pieds
rabattables pour
un gain de place
une fois rangé



**HAUTE
PERFORMANCE**
Pizza cuite
en 1 min 30



PRÉCISION
Thermostat
réglage
température



SÉCURITÉ
Pieds
antidérapants



FOUR À PIZZA 12 POUCES DUO

- Pierre de cuisson amovible en cordiérite
- Idéal pour pizza de 30 cm de diamètre
- Brûleur inox (4,4 kW)
- Allumage piezzo mécanique intégré au bouton de commande
- Bouton de commande latéral pour gain de place et meilleure maniabilité
- Châssis en version acier peinture époxy coloris gris et noir
- 3 pieds pliables
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie 2 ans
- Norme CE
- Produit d'import



> FOUR À PIZZA 12 POUCES DUO

Réf. : FPG12D Dims ouv. : L40 P62 H30 cm Poids : 10,5 kg Mini cde : 1



3 339380 167810

PELLE À TOURNER POUR PIZZA MANCHE LONG

- En inox et bambou
- S'utilise pour retourner la pizza en cours de cuisson afin d'obtenir une cuisson homogène
- Le + : manche circulaire ergonomique



> PELLE À TOURNER POUR PIZZA MANCHE LONG

Réf. : API001 Dims : L89 P23 H3 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 10



3 339380 167834

HOUSSE DE PROTECTION

- 100% polyester enduit PVC, coloris noir
- Cordon de serrage en bas



> HOUSSE PLANCHA 60 CM À POSER (SANS COUVERCLE) ET FOUR À PIZZA

Réf. : AGR50A Dims : L65 P50 H25 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 10



3 339380 163591

FOUR À PIZZA ACCESSOIRES



HOUSSE FOUR À PIZZA SIGNATURE

- 100% polyester enduit PVC. Coloris noir.
- S'utilise pour protéger votre four à pizza Signature.



NOUVEAU ! > HOUSSE FOUR SIGNATURE

Réf. : AGR118 Dims : L60 P65 H36 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 5



3 339380 170810

BROSSE DE NETTOYAGE FOUR À PIZZA

- Grattoir en inox, manche en bambou et brosse en fils de cuivre
- Accessoire 2-en-1 : grattoir et brosse pour pierre de cuisson
- Idéal pour retirer l'excédent de farine sur la pierre



NOUVEAU ! > BROSSE DE NETTOYAGE FOUR À PIZZA

Réf. : API006 Dims : L45 P4 H4 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 12



3 339380 170735

PELLE À PIZZA

- En inox et bambou
- S'utilise pour mettre et sortir la pizza du four
- Le + : manche pliable pratique pour le rangement



> PELLE À PIZZA

Réf. : API002 Dims : L42 P32 H6 cm Poids : 1 kg Mini cde : 10



3 339380 167841

ROULETTE À PIZZA

- En inox et bambou
- Lame circulaire pour découper en un seul mouvement la pizza en parts



> ROULETTE À PIZZA

Réf. : API003 Dims : L18 P65 H2 cm Poids : 0,15 kg Mini cde : 10



3 339380 167957

PLANCHE À DÉCOUPER PIZZA

- En bambou
- Idéale pour servir et découper les pizzas jusqu'à 30 cm de diamètre



> PLANCHE À DÉCOUPER PIZZA

Réf. : API004 Dims : L47,5 P31 H1,5 cm Poids : 1 kg Mini cde : 6



3 339380 167964

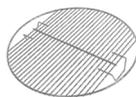


DANS LA COLLECTION



Brasero Original
Noir

NOUVEAU!



Grille de cuisson pour
Brasero Original Noir

NOUVEAU!



Brasero avec couvercle
Original Noir

NOUVEAU!



Housse de protection pour
Brasero Original Noir

NOUVEAU!



Plaque de sol pour Brasero
Original Noir

NOUVEAU!



LE BARBECUE FRANÇAIS
L40 Duo



LE BARBECUE FRANÇAIS
XL60 Duo



Meuble cuisson ouvert
Noir



Vulcain 48*28
et Vulcain 61*33



Vulcain 54*32
Noir



Vulcain TB 61*33



Original 54*32
Inox



Ensemble grillade



Montory 61*40
Noir & Inox



Montory 61*40
sur chariot
Noir & Inox



Mendy 54*32
Noir & Inox



Mendy 54*32
sur chariot
Noir & Inox



Irissary 78*32
Inox



Irissary 78*32 sur chariot
Inox



Mechoui 120*32 + chariot



Mixte Mendy-Alde Pure
Grill
Noir





BARBECUES & BRASERO



BRASERO ORIGINAL NOIR



- Forme ronde, Ø60 cm
- En acier électrozingué peinture époxy noire
- Tôle foyère amovible
- 3 pieds
- Grille de cuisson en option
- Utilisable en toute saison
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > BRASERO ORIGINAL NOIR

Réf. : BR60E13 Dims : L61 P61 H41 cm Poids : 14 kg Mini cde : 1



3 339380 16982



NOUVEAU ! > BRASERO AVEC COUVERCLE ORIGINAL NOIR

- Couvercle qui permet de transformer le Braser Original en table basse et de protéger le foyer

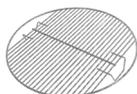
Réf. : BR60E13C Dims : L61 P61 H41 cm Poids : 17 kg Mini cde : 1



3 339380 170889

GRILLE CUISSON POUR BRASERO ORIGINAL

- Grille de cuisson ronde qui s'adapte au Braser Original pour le transformer en barbecue
- En acier chromé
- Facile à nettoyer



NOUVEAU ! > GRILLE CUISSON POUR BRASERO ORIGINAL

Réf. : GBR60 Dims : L55 P55 H6 cm Poids : 2 kg Mini cde : 1



3 339380 170728



NOUVEAUTÉ

Découvrez notre nouveau Brasero
en vidéo



HOUSSE DE PROTECTION POUR BRASERO ORIGINAL NOIR

- 100% polyester enduit PVC. Coloris noir.
- S'utilise pour protéger votre Brasero Original Noir



NOUVEAU ! > HOUSSE DE PROTECTION POUR BRASERO ORIGINAL NOIR

Réf. : AGR119

Dims : L66 P66 H36 cm

Poids : 0,5 kg

Mini cde : 5



3 339380 170827

PLAQUE DE SOL POUR BRASERO ORIGINAL NOIR

- Plaque en acier thermozingué pour protéger le sol



NOUVEAU ! > PLAQUE DE SOL POUR BRASERO ORIGINAL NOIR

Réf. : PSC75PA

Dims : L75 P0,2 H75 cm

Poids : 10 kg

Mini cde : 1



3 339380 171206

PENSEZ-Y !



Set 3 ustensiles
Signature Inox
AGR110



Gant anti-chaleur
350°C
ACC318



Lot de 10 brochettes
3401.35



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



**HAUTE
RÉSISTANCE**
grille foyère
épaisseur 3mm



**NETTOYAGE
FACILE**
Grille foyère
amovible



**TIROIR À
CENDRES**
Pour une évacua-
tion des cendres
plus pratique



**COUVERCLE DE
PROTECTION**
inclus

LE BARBECUE FRANÇAIS

Avec sa ligne élégante toute en courbes et sa finition Duo bi-matière dessinées par le studio Stellantis Design Studio, LE BARBECUE FRANÇAIS s'inscrit dans la continuité de la collection Signature.

Décliné en versions 40 cm et 60 cm, doté d'un couvercle de protection à charnières et d'une grille foyère épaisse et robuste, LE BARBECUE FRANÇAIS rompt avec les codes traditionnels du barbecue pour séduire une clientèle de plus en plus exigeante sur le design de ses équipements d'extérieur.

ÉLÉGANT

Découvrez le design élégant et novateur du
BARBECUE FRANÇAIS en vidéo



LE BARBECUE FRANÇAIS DUO



- Foyer horizontal avec grille inox réglable sur 3 niveaux
- Fonctionne au charbon et bois
- Grille foyère très robuste en inox satiné
- Tiroir à cendres
- Couvercle de protection
- Châssis bi-matière : inox satiné*/acier peinture époxy coloris noir
- A poser sur meuble de cuisine, desserte ou surface en matériau réfractaire
- Norme NF
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie

> LE BARBECUE FRANÇAIS L40 DUO

- Grille 40*40 cm
- 4 à 8 couverts

Réf. : BFL40D Dims ouv. : L50 P60 H70 cm Poids : 25 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L50 P50 H35 cm



3 339380 167933

> LE BARBECUE FRANÇAIS XL60 DUO

- Grille 60*40 cm
- 6 à 10 couverts

Réf. : BFXL60D Dims ouv. : L72 P60 H71 cm Poids : 34 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L72 P51 H36 cm



3 339380 167773

MEUBLE CUISSON OUVERT



- Plan de travail 80*55 cm
- Facilement fixable aux meubles de la gamme cuisine d'extérieur
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie
- Voir p.107

> MEUBLE CUISSON OUVERT 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80BOE13 Dims : L80 P55 H79 cm Poids : 19,5 kg Mini cde : 1



3 339380 167445

BARBECUES VULCAIN ET ORIGINAL

CHARBON

ENSEMBLE GRILLADE

- Support en acier verni avec une grille inox réglable sur 3 niveaux
- S'utilise dans la cheminée ou dans le barbecue
- Certification Origine France Garantie



> ENSEMBLE GRILLADE

Réf. : EGR644 Dims : L54 P52 H39 cm Poids : 2 kg Mini cde : 2



BARBECUE VULCAIN

- Foyer horizontal avec une grille inox réglable sur 3 niveaux
- Cuve et tiroir à cendres en version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans cuve et grille
- Norme NF
- Produit d'import



> VULCAIN 48*28

- Grille 48*28 cm
- Trou d'encastrement 47.8*33.4 cm
- 2 à 6 couverts

Réf. : GBC3653 Dims : L50 P50 H36 cm Poids : 12 kg Mini cde : 1



> VULCAIN 61*33

- Grille 61*33 cm
- Trou d'encastrement 59.8*39 cm
- 6 à 10 couverts

Réf. : GBC3654 Dims : L62 P55 H37 cm Poids : 14 kg Mini cde : 1



> VULCAIN 54*32

- Grille 54*32 cm
- Trou d'encastrement 50.2*32.8 cm
- 6 à 10 couverts

Réf. : GBC3670 Dims : L56 P51 H25 cm Poids : 14 kg Mini cde : 1



> VULCAIN TOURNEBROTCHÉ 61*33

- Grille 61*33 cm
- Foyer vertical avec un tournebroche, un moteur à piles force 12 kg et une broche à lardoires*
- Trou d'encastrement 65,8*49 cm
- Garantie 2 ans moteur
- 6 à 10 couverts

Réf. : GBC3657 Dims : L80 P69 H42 cm Poids : 34 kg Mini cde : 1



BARBECUE ORIGINAL INOX

- Grille 54*32 cm
- Trou d'encastrement 50.2*32.8 cm
- 6 à 10 couverts
- Foyer horizontal avec une grille inox réglable sur 3 niveaux
- Cuve et tiroir à cendres en inox mat*
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 10 ans cuve et 2 ans grille
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie



> ORIGINAL INOX 54*32

Réf. : GBI416 Dims : L56 P51 H25 cm Poids : 15 kg Mini cde : 1



BARBECUE MONTORY



- Foyer horizontal avec une grille inox 61*40 cm réglable sur 3 niveaux
- 6 à 10 couverts
- Cuve (barres plates L3*P0.5 cm) et tiroir à cendres en acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie

LES +

Usage intensif : barres de cuve très épaisses et robustes qui ne se déformeront pas (sous réserve du respect des conditions d'utilisation).



> MONTORY 61*40

- Trou d'encastrement 59.3*49.3 cm

Réf. : GBC3650 Dims : L63 P63 H43 cm Poids : 27 kg Mini cde : 1



> MONTORY 61*40 SUR CHARIOT

- Chariot en acier peinture époxy coloris noir
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale
- Garantie 2 ans chariot

Réf. : BCM61E13V2 Dims : L98 P71 H103 cm Poids : 38 kg Mini cde : 1



BARBECUE MONTORY INOX



- Foyer horizontal avec une grille inox 61*40 cm réglable sur 3 niveaux
- 6 à 10 couverts
- Cuve (barres plates L3*P0.5 cm) et tiroir à cendres en inox mat⁺
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 10 ans cuve et chariot, 2 ans grille
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie

LES +

Usage intensif : barres de cuve très épaisses et robustes qui ne se déformeront pas (sous réserve du respect des conditions d'utilisation).

Durabilité et finition : cuve en inox mat⁺ qui supporte la corrosion, les intempéries, l'air marin et s'entretient facilement.



> MONTORY INOX 61*40

- Trou d'encastrement 59.3*49.3 cm

Réf. : GBI412 Dims : L63 P63 H43 cm Poids : 27 kg Mini cde : 1



> MONTORY INOX 61*40 SUR CHARIOT

- Chariot en inox satiné⁺
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale
- Garantie 10 ans chariot

Réf. : BCM61IV2 Dims : L98 P71 H103 cm Poids : 38 kg Mini cde : 1



* Ne pas utiliser les 2 foyers du barbecue simultanément.

La force kilogramme est une unité de force (pression exercée pour mettre en mouvement la broche) et non la charge maximale de la pièce de viande. 89



USAGE INTENSIF
Barres de cuves épaisses et robustes (barres plates 3*0.5 cm)



CUISSON VERTICALE
au tournebroche ou horizontale sur grille



TRÈS HAUTE DURABILITÉ
Si version inox mat+ (résiste à la corrosion, à l'air marin et aux rayures)

* Ne pas utiliser les 2 foyers du barbecue simultanément.

La force kilogramme est une unité de force (pression exercée pour mettre en mouvement la broche) et non la charge maximale de la pièce de viande.

CUISSON VERTICALE : CUISSON SAINE & SAVOUREUSE

Les barbecues double foyer permettent de cuire les aliments traditionnellement sur grille et au tournebroche grâce au foyer vertical. Cette cuisson saine permet aux aliments de ne pas être en contact direct avec les fumées et les flammes. La broche anglaise ne pique pas la viande et permet de conserver toute sa saveur et sa tendreté.

BARBECUE MENDY



- Foyer horizontal avec une grille inox 54*32 cm réglable sur 3 niveaux
- Foyer vertical avec un tournebroche inox, un moteur électrique force 10 kg (2t/min) et une broche anglaise*
- 6 à 10 couverts
- Cuve et tiroir à cendres en acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans cuve, grille et moteur
- Norme NF et Certification Origine France Garantie

> MENDY 54*32 ACIER

- Trou d'encastrement 59.3*49.4 cm

Réf. : GBC3640E Dims : L73 P67 H45 cm Poids : 40 kg Mini cde : 1



3 339380 054622

> MENDY 54*32 ACIER SUR CHARIOT

- Chariot en acier peinture époxy coloris noir garanti 2 ans
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale

Réf. : BCM54E13V2 Dims : L102 P75 H105 cm Poids : 57,5 kg Mini cde : 1



3 339380 167148

BARBECUE MENDY INOX



- Foyer horizontal avec une grille inox 54*32 cm réglable sur 3 niveaux
- Foyer vertical avec un tournebroche inox, un moteur électrique force 10 kg (2t/min) et une broche anglaise*
- 6 à 10 couverts
- Cuve et tiroir à cendres en inox mat*
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 10 ans cuve et 2 ans grille et moteur
- Norme NF et Certification Origine France Garantie

> MENDY 54*32 INOX

- Trou d'encastrement 59.3*49.4 cm

Réf. : GBI402 Dims : L73 P67 H45 cm Poids : 38 kg Mini cde : 1



3 339380 060326

> MENDY 54*32 INOX SUR CHARIOT

- Chariot en inox satiné+ garanti 10 ans
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale

Réf. : BCM54IV2 Dims : L102 P75 H105 cm Poids : 57,5 kg Mini cde : 1



3 339380 167155

BARBECUE IRISSARRY ET MECHOUI

CHARBON

BARBECUE IRISSARRY INOX



- Foyer horizontal avec une grille inox 78*32 cm réglable sur 3 niveaux
- Foyer vertical avec un tournebroche inox, un moteur électrique force 10 kg (2t/min) et une broche anglaise
- 10 à 14 couverts
- Cuve et tiroir à cendres en inox mat⁺
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 10 ans cuve et chariot, 2 ans grille et moteur
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie

> IRISSARRY 78*32 INOX



- Trou d'encastrement 81,8*49,4 cm

Réf. : GBI401 Dims : L96 P66 H45 cm Poids : 47 kg Mini cde : 1



> IRISSARRY 78*32 INOX SUR CHARIOT



- Chariot en inox satiné⁺ garanti 10 ans
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale

Réf. : BCI78IV2 Dims : L126 P77 H105 cm Poids : 65 kg Mini cde : 1



BARBECUE MECHOUI SUR CHARIOT



- Côté foyer horizontal avec deux grilles 60*32 cm inox réglables sur 3 niveaux
- Côté foyer vertical avec un tournebroche inox 120 cm, un moteur électrique force 50 kg (2t/min), une broche à lardoires* et une lèchefrite inox pour recueillir les jus de cuisson
- 14 couverts et plus
- Chariot pliable avec deux grandes roues, deux poignées
- Cuve et deux tiroirs à cendres en version acier peinture époxy coloris noir
- Chariot en version acier peinture époxy noir et plateau inférieur en inox
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie

> MÉCHOUI SUR CHARIOT



Réf. : BCXM2120E13 Dims : L163 P113 H113 cm Poids : 73 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse de protection



Petite Brosse T inox
AGR121



Nettoyant émail et inox
AGR128

* Ne pas utiliser les 2 foyers du barbecue simultanément.

La force kilogramme est une unité de force (pression exercée pour mettre en mouvement la broche) et non la charge maximale de la pièce de viande.

MIXTE CHARBON ET GAZ



**BARBECUE
OU PLANCHA ?**
La question
ne se pose plus



**NETTOYAGE
FACILE**
Émailage
haute qualité



**CUISSON
VERTICALE**
au tournebroche ou
horizontale sur grille

MIXTE MENDY-ALDE PURE NOIR



Barbecue Mendy acier (voir p.91) :

- Foyer horizontal avec grille inox 54*32 cm réglable sur 3 niveaux
- Foyer vertical avec tournebroche, moteur électrique force 10 kg et une broche anglaise
- Cuve et tiroir à cendres en acier époxy coloris noir
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie

Plancha Pure 260 (voir p.53) :

- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 2 Brûleurs inox trompette (5,4 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et 2 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie

Chariot :

- 2 grandes roues, 2 poignées, 2 tablettes (frontale et latérale)
- 4 plots de positionnement de la bouteille de gaz
- Chariot en version peinture époxy coloris Noir
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie

> MIXTE MENDY-ALDE PURE NOIR

Réf. : MIVME13

Dims : L189 P82 H106 cm

Poids : 98 kg

Mini cde : 1



3 339380 171121





CUISINE D'EXTÉRIEUR

CUISINE D'EXTÉRIEUR



ENSEMBLES



Desserte cuisine
Noire



Desserte cuisine
Duo



Desserte cuisine avec
tablettes
Noire

NOUVEAU !



Cuisine 2 éléments avec
crédences
Noire



Cuisine 2 éléments avec
crédences
Duo



Cuisine 3 éléments avec
crédences
Noire



Cuisine 3 éléments avec
crédences
Duo



Cuisine d'angle 5 élé-
ments avec crédences
Noire



Cuisine d'angle 5 élé-
ments avec crédences
Duo

MEUBLES



Meuble avec tablette
Noir



Meuble avec faux-tiroir
Noir



Meuble avec tiroir
Noir

NOUVEAU !



Meuble avec évier intégré
Noir



Meuble ouvert
Noir



Meuble cuisson avec
tablette
Noir



Meuble avec tablette
Duo



Meuble avec faux-tiroir
Duo



Meuble avec tiroir
Duo

NOUVEAU !



Meuble avec évier intégré
Duo



Meuble ouvert
Duo



Meuble cuisson avec
tablette
Duo



Meuble cuisson ouvert
Noir



Angle
Noir



Angle
Inox

ACCESSOIRES



Crédence centrale
Inox



Crédence courbe droite
Inox



Crédence courbe gauche
Inox



Crédence angle
Inox



Kit 3 accessoires cuisine
d'extérieur



Kit roues meuble de
cuisine



Habillage arrière meuble
cuisine
Noir

NOUVEAU !



Étagère intérieur
Noir



Planche à découper
bambou



Housse complète 1
meuble cuisine



Housse extension meuble
cuisine



Housse extension angle
cuisine



Lot housses pour cuisine
2 éléments

NOUVEAU !



Lot housses pour cuisine
3 éléments

NOUVEAU !



Lot housses pour cuisine
5 éléments

NOUVEAU !



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



MODULABLE
Système d'attache des meubles pour permettre différents agencements (en ligne, en îlot, en angle...)



RANGEMENTS FONCTIONNELS
Fermés par 2 portes doublées «push pull», étagères en option



PERSONNALISABLE
Possibilité d'ajouter plusieurs accessoires en option (crédences, roues, étagères...)



PIEDS RÉGLABLES
Possibilité de mettre les meubles à niveau grâce aux pieds réglables



GRAND ESPACE DE TRAVAIL
Les meubles possèdent un plan de travail de 80*55 cm



ÉVIER DE GRANDE DIMENSION
Pour laver aliments, plats, ustensiles et même grilles de barbecue

CUISINE D'EXTÉRIEUR

Le jardin est plus que jamais une pièce à part entière de la maison. Pour penser cette cuisine d'extérieur design et fonctionnelle, la Maison LE MARQUIER s'est associée au Stellantis Design Studio.

Préparer, cuisiner, ranger, laver : pour accompagner le client dans son projet, nous avons imaginé des cuisines clés en main. Quant aux projets sur-mesure, ils prendront vie grâce à notre configurateur 3D et son outil de réalité augmentée.

PRATIQUE

Découvrez toutes les fonctionnalités de la cuisine d'extérieur en vidéo



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUTES LES CUISINES D'EXTÉRIEUR

- Pieds réglables
- Crédences inox incluses
- Système pour relier facilement les meubles entre eux et permettre différents agencements (en ligne, en îlot, en angle...)
- Portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull»
- Possibilité de rajouter des meubles à postériori
- Possibilité d'y ajouter des accessoires : étagères, accessoires de crédence, etc.
- Certification Origine France Garantie
- Garantie 2 ans

DESSERTES CUISINE



- 1 plateau supérieur 80*55 cm
- Crédence inox satiné+
- Tablette de rangement sous le plan de travail
- 4 roulettes directionnelles autobloquantes
- Possibilité d'y ajouter des accessoires : étagères, accessoires de crédence...
- Certification Origine France Garantie
- Garantie 2 ans

> DESSERTES CUISINE NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLE13 Dims : L80 P56,5 H115 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



3 339380 167803

> DESSERTES CUISINE DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLD Dims : L80 P56,5 H115 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



3 339380 167797

NOUVEAU ! > DESSERTES CUISINE AVEC TABLETTES NOIRE

- 2 tablettes latérales coulissantes avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture de la tablette)
- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLTAE13 Dims ouv. : L149 P55 H115 cm Poids : 37 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L80 P56,5 H115 cm



3 339380 170025

CUISINE D'EXTÉRIEUR

ENSEMBLES



CUISINE 2 ÉLÉMENTS



- Composée de : meuble cuisson avec tablette (voir p.107), meuble avec tablette (voir p.103)

> CUISINE 2 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC802ECE13 Dims : L160 P56,5 H115 cm Poids : 73 kg Mini cde : 1



> CUISINE 2 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC802ECD Dims : L160 P56,5 H115 cm Poids : 73 kg Mini cde : 1



CUISINE 3 ÉLÉMENTS



- Composée de : meuble cuisson avec tablette (voir p.107), meuble avec tablette (voir p.103), meuble avec évier intégré (voir p.104)

> CUISINE 3 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC803ECE13 Dims : L240 P56,5 H128 cm Poids : 116 kg Mini cde : 1



> CUISINE 3 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC803ECD Dims : L240 P56,5 H128 cm Poids : 116 kg Mini cde : 1



CUISINE D'ANGLE 5 ÉLÉMENTS



- Composée de : meuble cuisson avec tablette (voir p.107), meuble avec tablette (voir p.103), meuble avec évier intégré (voir p.104), meuble ouvert (voir p.104), angle (voir p.107) et étagère (voir p.108)

> CUISINE D'ANGLE 5 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80A5ECE13 Dims : L216 P216 H128 cm Poids : 149 kg Mini cde : 1



> CUISINE D'ANGLE 5 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80A5ECD Dims : L216 P216 H128 cm Poids : 149 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Planche à découper
bambou
AGR129



Kit 3 accessoires cui-
sine d'extérieur inox
AGR131



Étagère intérieur noir
MC80ETE13



Raccord coudé
AGR93



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUTS LES MEUBLES DE CUISINE D'EXTÉRIEUR

- Large plan de travail de 80*55 cm
- 4 pieds réglables
- Système pour relier facilement les meubles entre eux et permettre différents agencements (en ligne, en îlot, en angle...)
- Possibilité d'y ajouter des accessoires : crédences, roues, étagères, accessoires de crédence, etc.
- Certification Origine France Garantie
- Garantie 2 ans
- Gamme dessinée en collaboration avec le Stellantis Design Studio

MEUBLE AVEC TABLETTE



- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)
- Tablette de rangement sous le plan de travail

> MEUBLE AVEC TABLETTE 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PTAE13 Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 35 kg Mini cde : 1



> MEUBLE AVEC TABLETTE 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné⁺/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PTAD Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 35 kg Mini cde : 1



MEUBLE AVEC FAUX-TIROIR



- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)

> MEUBLE AVEC FAUX-TIROIR 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PFTE13 Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 38,5 kg Mini cde : 1



> MEUBLE AVEC FAUX-TIROIR 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PFTD Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 38,5 kg Mini cde : 1



MEUBLE AVEC TIROIR



- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)
- Tiroir coulissant avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture du tiroir)

NOUVEAU ! > MEUBLE AVEC TIROIR 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PTIE13 Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 43 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! > MEUBLE AVEC TIROIR 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PTID Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 43 kg Mini cde : 1



MEUBLE AVEC ÉVIER INTÉGRÉ



- Évier inox encastré de grande dimension (70*40) avec mitigeur col de cygne pour laver grilles et grands plats
- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)

> MEUBLE AVEC ÉVIER INTÉGRÉ 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PEVE13 Dims : L80 P55 H128 cm Poids : 40 kg Mini cde : 1



> MEUBLE AVEC ÉVIER INTÉGRÉ 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PEVD Dims : L80 P55 H128 cm Poids : 40 kg Mini cde : 1



MEUBLE OUVERT



- Espace ouvert sous le plan de travail pour y installer cave à vin, frigo bar, plantes, etc.
- Dimensions de l'ouverture : L70 P55 H66 cm

> MEUBLE OUVERT 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80E13 Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 22 kg Mini cde : 1

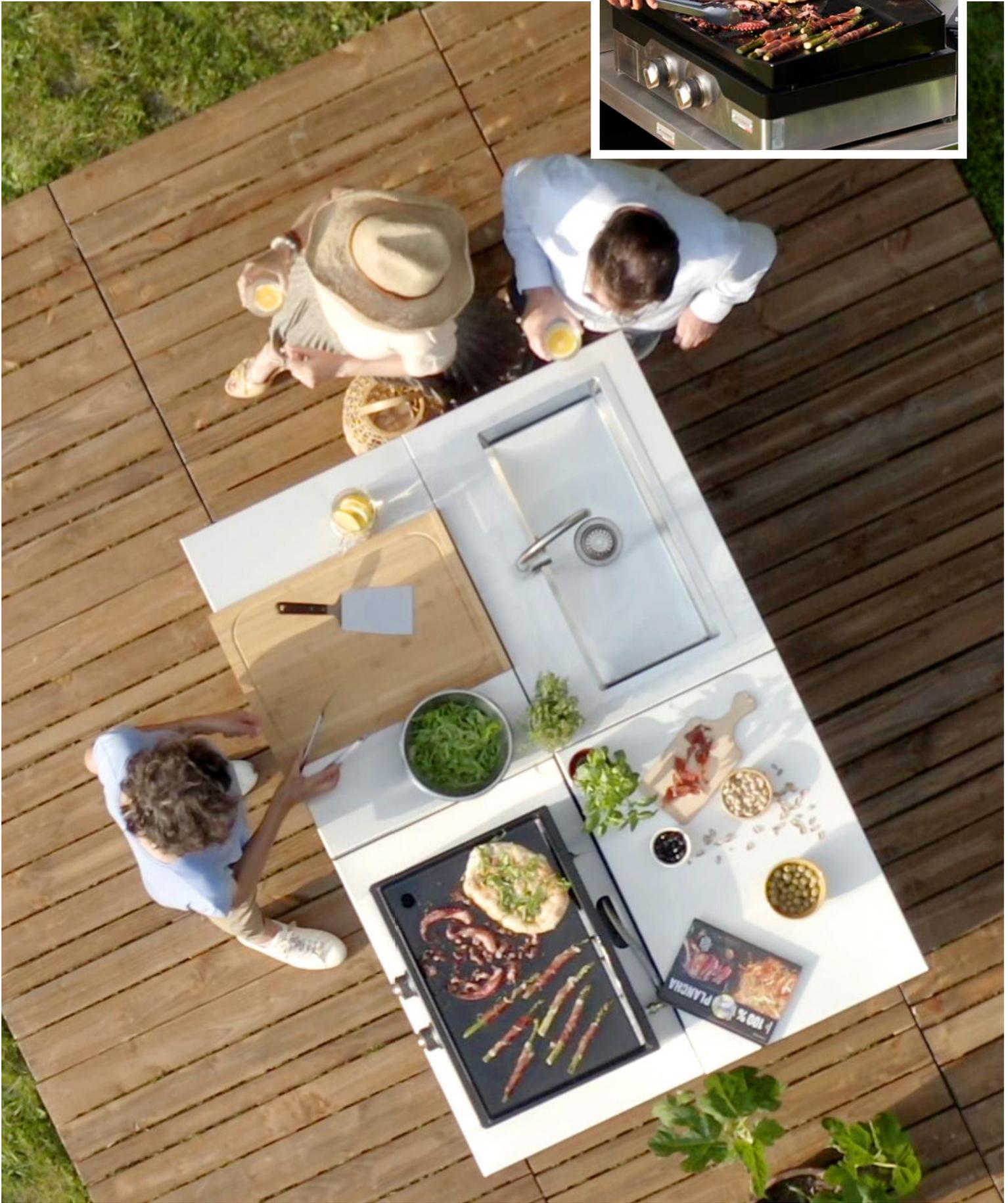


> MEUBLE OUVERT 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80D Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 22 kg Mini cde : 1







MEUBLE CUISSON AVEC TABLETTE



- Meuble abaissé (comparé aux autres meubles) pour y poser une plancha ou un barbecue
- Adapté pour planchas Amalia 360, Allure, Pure Grill, Adela 260, LA PLANCHA INOX et LA PETITE FRANÇAISE. Convient également pour les Barbecues Français L40 et XL60
- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)
- Tablette de rangement sous le plan de travail

> MEUBLE CUISSON AVEC TABLETTE 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PPLE13 Dims : L80 P55 H79 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



> MEUBLE CUISSON AVEC TABLETTE 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné*/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PPLD Dims : L80 P55 H79 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



MEUBLE CUISSON OUVERT



- Meuble abaissé (comparé aux autres meubles) pour y poser une plancha ou un barbecue
- Adapté pour planchas Amalia 360, Allure, Pure Grill, Adela 260, LA PLANCHA INOX et LA PETITE FRANÇAISE. Convient également pour les Barbecues Français L40 et XL60
- Espace ouvert sous le plan de travail, idéal pour y ranger du bois ou du charbon pour barbecue
- Dimensions de l'ouverture : L70 P55 H66 cm

> MEUBLE CUISSON OUVERT 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80BOE13 Dims : L80 P55 H79 cm Poids : 19,5 kg Mini cde : 1



ANGLE



- Avec pied et cache pour éviter le jour entre deux meubles
- S'utilise dans les configurations en angle

> ANGLE NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80AE13 Dims : L55 P55 H92 cm Poids : 5,3 kg Mini cde : 1



> ANGLE INOX

- Plateau angle en inox satiné*, pied en acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80AI Dims : L55 P55 H92 cm Poids : 5,3 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse complète 1 meuble cuisine AGR133



Kit 3 accessoires cuisine d'extérieur inox AGR131



Étagère intérieur noir MC80ETE13

CUISINE D'EXTÉRIEUR

ACCESSOIRES

CRÉDENCES INOX

- Se fixent à l'arrière des meubles
- En inox satiné⁺



> CRÉDENCE COURBE DROITE INOX

Réf. : MC80CDI Dims : L80 P1,5 H40,6 cm Poids : 2,4 kg Mini cde : 1



3 339380 165854



> CRÉDENCE COURBE GAUCHE INOX

Réf. : MC80CGI Dims : L80 P1,5 H40,6 cm Poids : 2,4 kg Mini cde : 1



3 339380 165878



> CRÉDENCE CENTRALE INOX

Réf. : MC80CI Dims : L80 P1,5 H40,6 cm Poids : 2,7 kg Mini cde : 1



3 339380 165892



> CRÉDENCE ANGLE INOX

Réf. : MC80CAI Dims : L55 P55 H40,6 cm Poids : 3,8 kg Mini cde : 1



3 339380 165915

KIT ROUES MEUBLE DE CUISINE

- 4 roues pivotantes avec frein et supports de fixation, diamètre 5 cm
- S'adaptent aux meubles de cuisine pour remplacer les 4 pieds
- Permettent un déplacement plus facile des meubles de cuisine



> KIT ROUES MEUBLE DE CUISINE

Réf. : AGR132 Dims : Ø5 cm Poids : 2,1 kg Mini cde : 1



3 339380 168008

ÉTAGÈRE INTÉRIEURE NOIRE

- Se place à l'intérieur des meubles de cuisine
- En acier peinture époxy coloris noir



> ÉTAGÈRE INTÉRIEUR ENOIRE

Réf. : MC80ETE13 Dims : L76 P50 H1,7 cm Poids : 3,5 kg Mini cde : 1



3 339380 166714

HABILLAGE ARRIÈRE MEUBLE CUISINE NOIR

- Acier électrozingué peinture époxy noire
- S'installe facilement à l'arrière des meubles de cuisine
- Permet d'habiller l'arrière des meubles lorsqu'ils sont visibles



NOUVEAU ! > HABILLAGE ARRIÈRE MEUBLE CUISINE NOIR

Réf. : MC80HAE13 Dims : L69 P0,1 H54 cm Poids : 3 kg Mini cde : 1



3 339380 170056

KIT 3 ACCESSOIRES CUISINE D'EXTÉRIEUR INOX

- Composé d'un porte-épices, d'un porte-spatule et d'un porte-éponge en inox



> KIT 3 ACCESSOIRES CUISINE D'EXTÉRIEUR INOX

Réf. : AGR131 Dims : L20 P10,6 H6,6 cm Poids : 0,33 kg Mini cde : 1



3 339380 167971

PLANCHE À DÉCOUPER BAMBOU

- En bambou
- Avec 2 retours pour bloquer la planche sur le plan de travail et protéger la crédence
- Petit canal intégré pour l'écoulement du jus
- Appliquer de l'huile végétale sur toute la surface de votre planche pour la conserver durablement



> PLANCHE À DÉCOUPER BAMBOU

Réf. : AGR129 Dims : L56,5 P40 H3,5 cm Poids : 2,8 kg Mini cde : 5



HOUSES DE PROTECTION POUR CUISINE

- 100% polyester enduit PVC
- Coloris noir
- Grâce à leurs 2 grandes fermetures éclair latérales, ces housses sont modulables entre elles et s'adapteront au format de votre cuisine d'extérieur, quelle que soit la configuration choisie.



> HOUSSE COMPLÈTE 1 MEUBLE CUISINE

- S'utilise pour protéger 1 meuble de cuisine d'extérieur

Réf. : AGR133 Dims : L85 P65 H110 cm Poids : 1,3 kg Mini cde : 6



> HOUSSE EXTENSION MEUBLE CUISINE

- S'utilise combinée à la housse complète 1 meuble pour protéger un second meuble
Exemple: pour une cuisine 3 éléments, utiliser une housse complète 1 meuble + 2 housses extension.
- Housse sans côtés avec fermetures éclair latérales permettant d'être raccordée à une Housse Complète 1 Meuble Cuisine ou à une Housse Extension Angle



Réf. : AGR133E Dims : L85 P65 H110 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 10



> HOUSSE EXTENSION ANGLE CUISINE

- S'utilise pour protéger l'angle de votre meuble de cuisine d'extérieur
- Housse d'angle avec fermetures éclair latérales permettant d'être raccordé à une Housse Complète 1 Meuble Cuisine et une Housse Extension meuble cuisine



Réf. : AGR133A Dims : L65 P65 H110 cm Poids : 0,8kg Mini cde : 10



NOUVEAU ! > LOT HOUSES POUR CUISINE 2 ÉLÉMENTS

- S'utilise pour protéger la cuisine 2 éléments
- Composé de : housse complète 1 meuble cuisine + housse extension meuble cuisine



Réf. : AGR138 Dims : L170 P65 H110 cm Poids : 2,2 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! > LOT HOUSES POUR CUISINE 3 ÉLÉMENTS

- S'utilise pour protéger la cuisine 3 éléments
- Composé de : housse complète 1 meuble cuisine + 2 housses extension meuble cuisine



Réf. : AGR137 Dims : L255 P65 H110 cm Poids : 3,1 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! > LOT HOUSES POUR CUISINE 5 ÉLÉMENTS

- S'utilise pour protéger la cuisine 5 éléments
- Composé de : housse complète 1 meuble cuisine + 3 housses extension meuble cuisine + housse extension angle cuisine



Réf. : AGR139 Dims : L235 P235 H110 cm Poids : 4,8 kg Mini cde : 1





DESSERTES



DANS LA COLLECTION



Tapas Noire



Pure Noire XL



Pure Inox XL



Cuisine Noire



Cuisine Duo



Cuisine avec tablettes Noire

NOUVEAU !



Allure Noire



Allure Duo



Allure Inox



Ingénieuse Noire



Ingénieuse Inox

DESSERTES

DESSERTTE TAPAS



- 2 plateaux (73*53 cm)
- 1 tablette latérale (30*53 cm)
- 2 roues
- 1 porte torchon en façade
- En acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie
- Rideau universel en option



> DESSERTTE TAPAS NOIRE

Réf. : BAP3585E13V2 Dims : L108 P65 H78 cm Poids : 14 kg Mini cde : 1



3 339380 163768

DESSERTTE PURE XL



- 2 plateaux (72*52 cm)
- 2 tablettes latérales (52*25 cm)
- 2 roues avec enjoliveurs
- Certification Origine France Garantie
- Rideau universel en option



> DESSERTTE PURE XL NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans

Réf. : DVPE13XL Dims : L123 P63 H75 cm Poids : 17 kg Mini cde : 1



3 339380 164482

> DESSERTTE PURE XL INOX

- En inox satiné
- Garantie 5 ans

Réf. : DVPIXL Dims : L123 P63 H75 cm Poids : 17 kg Mini cde : 1



3 339380 164499

DESSERTTE CUISINE



- 1 plateau supérieur 80*55 cm
- Crédence inox satiné⁺
- Tablette de rangement sous le plan de travail
- Portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push pull»
- 4 roulettes directionnelles autobloquantes
- Possibilité d'y ajouter des accessoires : étagères, accessoires de crédence...
- Certification Origine France Garantie
- Garantie 2 ans

> DESSERTTE CUISINE NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLE13 Dims : L80 P56,5 H115 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



3 339380 167803

> DESSERTTE CUISINE DUO

- En version bi-matière : inox satiné⁺/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLD Dims : L80 P56,5 H115 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



3 339380 167797

NOUVEAU ! > DESSERTTE CUISINE AVEC TABLETTES NOIRE

- 2 tablettes latérales coulissantes avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture de la tablette)
- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLTAE13 Dims ouv. : L149 P55 H115 cm Poids : 37 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L80 P56,5 H115 cm



3 339380 170025



DESSERTE ALLURE



- 1 plateau supérieur 87*54 cm
- 1 crédence haute 87*27 cm avec porte-ustensiles
- 2 étagères 43*36 cm
- 1 porte avec système d'ouverture «push pull» (une simple pression déclenche l'ouverture de la porte) pour dissimuler la bouteille de gaz
- 2 roues avec enjoliveurs
- 1 poignée
- Certification Origine France Garantie

> DESSERTE ALLURE NOIRE



- En acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans

Réf. : DSA87E13 Dims : L99 P64 H102 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



> DESSERTE ALLURE DUO



- En version bi-matière : inox/acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans

Réf. : DSA87D Dims : L99 P64 H102 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



> DESSERTE ALLURE INOX



- En inox satiné
- Garantie 5 ans

Réf. : DSA87I Dims : L99 P64 H102 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



DESSERTE INGÉNIEUSE



- 2 plateaux (87*54 cm)
- 2 tablettes coulissantes (76*25 cm et 25*44 cm)
- 2 roues avec enjoliveurs
- 2 poignées
- Certification Origine France Garantie

> DESSERTE INGÉNIEUSE NOIRE



- En acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans

Réf. : DEEI87E13 Dims ouv : L122 P89 H75 cm Poids : 27,5 kg Mini cde : 1
 Dims ferm : L97 P64 H75 cm



> DESSERTE INGÉNIEUSE INOX



- En inox mat⁺
- Garantie 10 ans

Réf. : DEEI87I Dims ouv : L122 P89 H75 cm Poids : 27,5 kg Mini cde : 1
 Dims ferm : L97 P64 H75 cm



PENSEZ-Y !



Housse de protection



Rideau universel AGR114



Cache bouteille inox CBEI



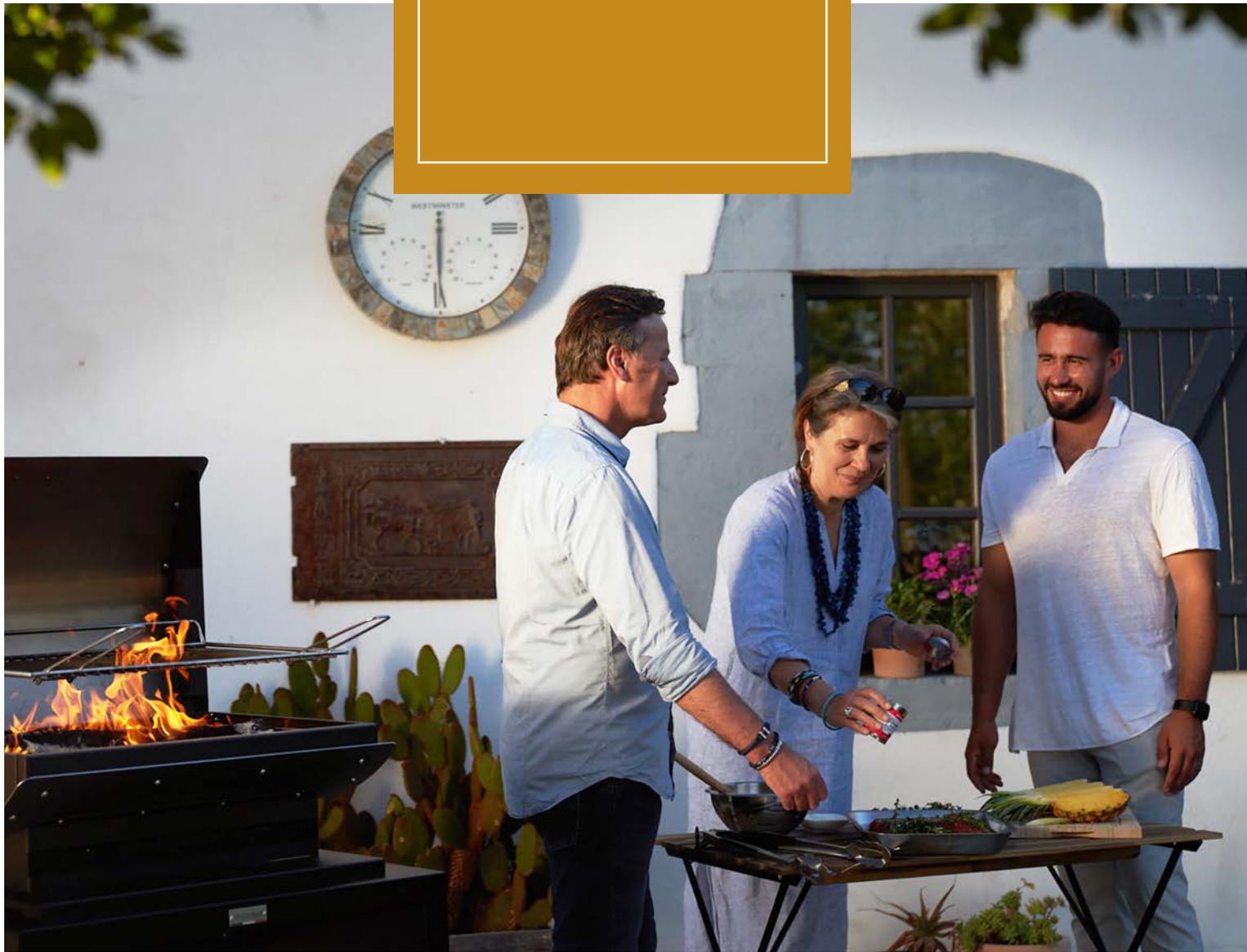
ACCESSOIRES





PRÉPARER
CUISINER
ENTRETENIR
PROTÉGER

PRÉPARER



DANS LA COLLECTION



Pinceau culinaire
DE BUYER



Coupe tranche Kobra
DE BUYER



Plat à mariner 30cm
DE BUYER



Plat à mariner 35cm
DE BUYER



Plat à mariner 40cm
DE BUYER



Bassine Ø20
DE BUYER



Bassine Ø24
DE BUYER



Cul de poule Ø20
DE BUYER



Cul de poule Ø24
DE BUYER



Planche à découper
40*26 Bambou



Planche à découper
40*56,5 Bambou



Planche à pizza
Bambou



PINCEAU SILICONE 25 CM #OUTDOOR DE BUYER

En silicone.
Pinceau à poils souples. Peut être suspendu.
LES + : Idéal pour huiler la plaque de votre plancha ou étaler les marinades.

Réf. : 4807.25N Dims : L4,2 P1,3 H25 cm Poids : 0,05 kg Mini cde : 6

de Buyer



3 011244 807253



COUPE TRANCHES KOBRA #OUTDOOR DE BUYER

En inox et PVC.
Lame en V réglable de 0,2 à 5 mm d'épaisseur. Poignée anti-glisse et poussoir protecteur.
LES + : Idéal pour trancher les fruits et légumes même les plus mous.

Réf. : 2011.01 Dims : L36,5 P27 H4,6 cm Poids : 0,7 kg Mini cde : 5

FRANCE de Buyer



3 011242 011010

PLAT À MARINER #OUTDOOR DE BUYER

En inox.
S'utilise pour les marinades et le service. Empilable.
LES + : Idéal pour les marinades.

FRANCE de Buyer



> PLAT À MARINER 30CM

Réf. : 3283.30 Dims : L31,5 P27 H4,6 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 6



3 011243 283300



> PLAT À MARINER 35CM

Réf. : 3280.35 Dims : L37 P29,1 H5,1 cm Poids : 1 kg Mini cde : 10



3 011243 280354



> PLAT À MARINER 40CM

Réf. : 3280.40 Dims : L41,5 P31,5 H5,5 cm Poids : 1,2 kg Mini cde : 5



3 011243 280408

BASSINE DE PRÉPARATION #OUTDOOR DE BUYER

En inox.
2 dimensions disponibles Ø 20 et 24 cm. Empilable.
LES + : Idéale pour laisser reposer une marinade ou une pâte.

FRANCE de Buyer



> BASSINE DE PRÉPARATION Ø20CM

Réf. : 3250.20 Dims : Ø21,5 H10,3 cm Poids : 0,25 kg Mini cde : 6



3 011243 250203



> BASSINE DE PRÉPARATION Ø24CM

Réf. : 3250.24 Dims : Ø25,4 H11,4 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 6



3 011243 250241

CUL DE POULE #OUTDOOR DE BUYER

En inox.
2 dimensions disponibles Ø 20 et 24 cm. Empilable.
LES + : Idéal pour laisser reposer une marinade ou une pâte.

FRANCE de Buyer



> CUL DE POULE Ø20CM

Réf. : 3372.20 Dims : Ø22 H10,3 cm Poids : 0,37 kg Mini cde : 1



3 011243 372202



> CUL DE POULE Ø24CM

Réf. : 3372.24 Dims : Ø27 H12,4 cm Poids : 0,56 kg Mini cde : 1



3 011243 372240

ACCESSOIRES

PRÉPARER

PLANCHE À DÉCOUPER 40*26 EN BAMBOU



En bambou.

Avec petit canal intégré pour l'écoulement du jus. Idéale pour préparer ses aliments avant leur cuisson à la plancha ou au barbecue. Appliquer de l'huile végétale sur toute la surface de votre planche pour la conserver durablement.

Réf. : AGR125

Dims : L40 P26 H2 cm

Poids : 1,5 kg

Mini cde : 10



3 339380 164284

PLANCHE À DÉCOUPER 40*56,5 EN BAMBOU



En bambou.

Avec 2 retours pour bloquer la planche sur le plan de travail et protéger la crédence. Petit canal intégré pour l'écoulement du jus. Idéale pour le plan de travail de la cuisine d'extérieur. Appliquer de l'huile végétale sur toute la surface de votre planche pour la conserver durablement.

Réf. : AGR129

Dims : L56,5 P40 H3,5 cm

Poids : 2,8 kg

Mini cde : 5



3 339380 166776

PLANCHE À DÉCOUPER PIZZA



En bambou.

Idéale pour servir et découper les pizzas jusqu'à 30 cm de diamètre.

Réf. : API004

Dims : L47,5 P31 H1,5 cm

Poids : 1 kg

Mini cde : 6



3 339380 167964



CUISINER



DANS LA COLLECTION



Kit 3 spatules



Spatule



Maxi spatule large



Maxi spatule longue



Maxi spatule rebords



Spatule à burger

NOUVEAU!



Spatule à burger
DE BUYER



Spatule triangulaire
DE BUYER



Spatule ajourée
DE BUYER



Pinc
DE BUYER



Pince plancha

NOUVEAU!



Grande pince coudée
DE BUYER



Set 3 ustensiles



Set 3 ustensiles
Signature



Fourchette Signature



Pince Signature



Spatule Signature



Pelle à tourner pour pizza
manche long



Pelle à pizza



Roulette
à pizza



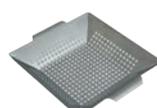
Mallette rouge 3 ust.



Mallette grise 3 ust.



Mallette bambou 6 ust.



Panier à légumes



10 brochettes 35cm
DE BUYER



Gant anti-chaueur



Gant anti-chaueur
Bleu céleste



Poêle à légumes perforée Ø28
DE BUYER



Poêle ronde Ø24
DE BUYER



Sautreuse paysanne Ø28
DE BUYER



Poêle à blinis Ø12
DE BUYER



Plats à cuisson
DE BUYER



Cercle en inox
DE BUYER



Repose-aliments



Cloche cuisson



Cloche cuisson
thermomètre



Cloche de cuisson
DE BUYER



Kit cuisson vapeur : plat +
support ajouré + cloche

NOUVEAU!



Bouchon liège



Livre de recettes
« Incroyable Plancha »
LAROUSSE



Livre de recettes
« Apéros dinatoires à la plancha »
LAROUSSE



Livre de recettes
« Ma plancha et moi »
LAROUSSE



Livre de recettes
« Viva la plancha »
LAROUSSE



Livre de recettes
« 100% Plancha »
LAROUSSE

NOUVEAU!



Mélange de l'Artisan
Boucher



Mélange de la Criée



Mélange du Maraîcher



Mélange Signature



Mélange Argentin



Mélange Canadien



Fleur de sel
aux épices toastées



Mélange
5 baies moulues

SPATULE INOX

En inox.

Peut être suspendue.

LES + : 4 formes adaptées à différents usages. Spatule longue pour filets de poissons, spatule à rebords pour légumes coupés et crustacés, ...



> KIT 3 SPATULES (AGR85, AGR87 ET AGR88)

Réf. : AGR97 Dims : L29 P7,5 H38 cm Poids : 1,2 kg Mini cde : 6



3 339380 154889



> SPATULE

Réf. : AGR85 Dims : L9 P26 H8 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 12



3 339380 143531



> MAXI SPATULE LARGE

Réf. : AGR86 Dims : L14 P30 H8 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 12



3 339380 143548



> MAXI SPATULE LONGUE

Réf. : AGR87 Dims : L11 P32 H8 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 12



3 339380 143555



> SPATULE À REBORDS

Réf. : AGR88 Dims : L15 P31 H9 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 6



3 339380 143562

NOUVEAU ! SPATULE À BURGER

En inox, avec manche en plastique ergonomique.

Peut être suspendue.

LES + : Longue lame coudée idéale pour retourner des steaks ou préparer des burgers.



Réf. : AGR135 Dims : L37 P7 H10 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 12



3 339380 170711

SPATULE INOX #OUTDOOR DE BUYER



En inox.

Peut être suspendue.

LES + : 3 formes adaptées à différents usages.



> SPATULE À BURGER

Réf. : 4232.00 Dims : L9 P4 H30 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 3



3 011244 232000



> SPATULE TRIANGLE

Réf. : 4233.01 Dims : L8 P2 H26,5 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 3



3 011244 233014



> SPATULE AJOURÉE

Réf. : 4235.00 Dims : L7,8 P2,5 H31 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 3



3 011244 235001

NOUVEAU ! PINCE PLANCHA

En inox, avec système de blocage.

Parties du manche ergonomique en plastique.



Réf. : AGR136 Dims : L35 P4 H4 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 12



3 339380 170704

PINCE À PLANCHA ET BARBECUE #OUTDOOR DE BUYER

de Buyer 

En inox.
Pince large et agrippante pour manipuler et retourner les aliments.
LES + : Idéale pour retourner les pièces de viande ou mélanger les légumes.

> PINCE À PLANCHA

Réf. : 4788.30N Dims : L30,5 P10,5 H3,5 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 12

> PINCE À BARBECUE

Réf. : 4788.40N Dims : L41 P11,5 H3,5 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 4



3 011244 788309



3 011244 788408

GRANDE PINCE COUDÉE #OUTDOOR DE BUYER

de Buyer 

En inox.
Permet de manipuler les aliments délicats. S'utilise pour les dressages de précision.
LES + : Idéale pour les noix de Saint-Jacques

Réf. : 4239.35 Dims : L4 P1,8 H34,5 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 6



3 011244 239351

SET 3 USTENSILES

En inox.
Composé d'une spatule, d'une fourchette et d'une pince pouvant être suspendues.

Réf. : AGR02 Dims : H44 cm Poids : 1 kg Mini cde : 6



3 339380 129412

USTENSILE SIGNATURE INOX

En inox.
Peut être suspendu.
LES + : Haute qualité.

> SET 3 USTENSILES (PINCE, FOURCHETTE ET SPATULE)

Réf. : AGR110 Dims : L11 P2 H45 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



3 339380 164185

> FOURCHETTE

Réf. : AGR113 Dims : L15 P2,5 H45 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 6



3 339380 164215

> PINCE

Réf. : AGR112 Dims : H44 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 6



3 339380 164208

> SPATULE

Réf. : AGR111 Dims : L30 P2 H45 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 6



3 339380 164192

ACCESSOIRES CUISINER



PELLE À TOURNER POUR PIZZA MANCHE LONG

En inox et bambou. S'utilise pour retourner la pizza en cours de cuisson afin d'obtenir une cuisson homogène.

Le + : manche circulaire ergonomique

Réf. : API001 Dims : L89 P23 H3 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 10



3 339380 167834



PELLE À PIZZA

En inox et bambou. S'utilise pour mettre et sortir la pizza du four.

Le + : manche pliable pratique pour le rangement

Réf. : API002 Dims : L42 P32 H6 cm Poids : 1 kg Mini cde : 10



3 339380 167841



ROULETTE À PIZZA

En inox et bambou. Lame circulaire pour découper en un seul mouvement la pizza en parts.

Réf. : API003 Dims : L18 P65 H2 cm Poids : 0,15 kg Mini cde : 10



3 339380 167957

MALLETTE 3 USTENSILES

En inox.

Composée d'une spatule, d'une fourchette et d'une pince pouvant être suspendues.
2 coloris disponibles (rouge basque ou gris ardoise)



> MALLETTE ROUGE

Réf. : AGR11C14 Dims : L37 P10 H8 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



3 339380 077638



> MALLETTE GRISE

Réf. : AGR11C20 Dims : L37 P10 H8 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



3 339380 078598



MALLETTE 6 USTENSILES BAMBOU

En inox et bambou.

Composée d'une spatule, d'une fourchette, d'une pince, d'un pinceau, d'un couteau et d'une brosse métallique.

Réf. : AGR62 Dims : H44 cm Poids : 1 kg Mini cde : 3



3 339380 113862



PANIER À LÉGUMES

En inox.

Permet de cuire les légumes coupés en morceaux sur une grille de barbecue.

Réf. : AGR06 Dims : L34 P31 H4 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



3 339380 129450

LOT DE 10 BROCHETTES #OUTDOOR DE BUYER

En fil d'inox plat.

Permet de piquer la viande et les légumes. Longueur 35 cm.

LES + : Les aliments ne glissent pas du pique pendant la cuisson. Réutilisables et robustes.

Réf. : 3401.35 Dims : L2 P0,2 H35 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 6



3 011243 401353



ACCESSOIRES CUISINER



GANT ANTI-CHALEUR 350°C

Intérieur 100% coton, double épaisseur de méta-aramides (isolant) avec stries en silicone. Coloris noir. Taille unique. S'adapte à la main gauche et à la main droite.

LES + : Antidérapant, protège des brûlures jusqu'à 350°C (15 sec. maxi, au delà la résistance à la chaleur n'est plus efficace).

Réf. : ACC318 Dims : L16 H28 P1 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 12



3 339380 127470



GANT ANTI-CHALEUR BBQ BLEU CÉLESTE

100% coton. Coloris bleu céleste. Taille unique. Peut être suspendu.

LES + : Résistant pour éviter toute brûlure.

Réf. : AGR126 Dims : L31 H18 P2 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 6



3 339380 164246

POÊLES ET SAUTEUSE EN ACIER BLEU #OUTDOOR DE BUYER

En tôle bleue. Épaisseur 2mm.

L'acier transmet facilement la chaleur pour réaliser des cuissons indirectes. S'utilise sur la plaque de la plancha ou la grille du barbecue.

> POÊLE À LÉGUMES PERFORÉE Ø28CM :

Réf. : 5490.00 Dims : L28,2 P12,5 H49,5 cm Poids : 1,3 kg Mini cde : 10



3 011245 490003

> POÊLE RONDE Ø24CM :

Réf. : 5400.24 Dims : L23,5 P14,5 H43,5 cm Poids : 1,3 kg Mini cde : 6



3 011245 400248

> SAUTEUSE PAYSANNE Ø28CM :

Réf. : 5414.28 Dims : L28 P17 H51,5 cm Poids : 2 kg Mini cde : 6



3 011245 414283

> POÊLE À BLINIS Ø12CM :

Réf. : 5440.12 Dims : L12 P7,5 H24 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 6



3 011245 440121

PLAT À CUISSON #OUTDOOR DE BUYER

Le plat à cuisson permet de réaliser des cuissons indirectes sur la plancha.

Facilement manipulable grâce à ses deux poignées.

LES + : Idéal pour cuisiner des paëllas, risottos, ...

> PLAT À CUISSON Ø20CM :

Réf. : 5023.20 Dims : L26,5 P21,5 H6 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 1



3 011245 023201

> PLAT À CUISSON Ø34CM :

Réf. : 5023.34 Dims : L42 P35 H5 cm Poids : 1,4 kg Mini cde : 3



3 011245 023348

CERCLE Ø8CM #OUTDOOR DE BUYER

En inox.

Permet de réaliser des portions individuelles en cuisson directe à la plancha.

LES + : Idéal pour clafoutis, gratins ...

Réf. : 3989.08 Dims : Ø8 H4,5 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 6



3 011245 989080



REPOSE-ALIMENTS COULISSANT

En inox.
Permet de conserver vos aliments cuits ou vos plats au chaud. À placer directement sur votre plaque de cuisson de 43 cm de largeur minimum. Surface de cuisson coulissante de 30*13 à 53*13 cm.

Réf. : AGR57 Dims : L64 (43) P13 H12 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 12



3 339380 113855



CLOCHE DE CUISSON VITRÉE INOX

En inox.
Équipée d'une poignée et d'une partie vitrée supérieure. Permet la cuisson à l'étouffée. Maintient les aliments au chaud.

Réf. : AGR36 Dims : Ø27 H15 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 5



3 339380 129610



CLOCHE DE CUISSON THERMOMÈTRE INOX

En inox.
Équipée d'une poignée avec thermomètre intégré et d'une partie vitrée pour contrôler la température sous cloche et surveiller la cuisson à l'étouffée des aliments. Maintient au chaud.

Réf. : AGR36T Dims : Ø33 H15 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 4



3 339380 162358



CLOCHE DE CUISSON #OUTDOOR DE BUYER

En inox.
Équipée d'une poignée. Permet de cuire les aliments à l'étouffée. Maintient au chaud.
LES + : Idéale pour conserver le moelleux du plat préparé.

Réf. : 3374.30 Dims : Ø32,5 H15 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 1



3 011243 374305

NOUVEAU! KIT CUISSON VAPEUR



En inox.
Composé d'un plat, une base perforée et une cloche rectangulaire.
Permet de faire cuire des aliments à la vapeur sur sa plancha.
LES + : La base perforée permet de cuire des aliments petits ou délicats. Permet de cuire d'autres aliments au contact sur la plancha tout en utilisant la cuisson vapeur.

Réf. : AGR117 Dims : L36 P27 H10 cm Poids : 1,5 kg Mini cde : 5



3 339380 170506

BOUCHON CONIQUE POUR PLANCHAS

En liège.
Permet de boucher le trou de la plaque de cuisson pour réaliser des cuissons avec jus.

> BOUCHON CONIQUE POUR PLANCHAS

Réf. : AGR127 Dims : Ø3 H6 cm Poids : 0,06 kg Mini cde : 10



3 339380 164260

LIVRES DE RECETTES

Livres de recettes aux Editions Larousse.



> **INCROYABLE PLANCHA**, recettes de Vincent Léonetti

Réf. : AGR80 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



> **APÉROS DÎNATOIRES À LA PLANCHA**, recettes de Mérouan Bounekraf

Réf. : AGR81 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



> **MA PLANCHA ET MOI**, recettes de Catherine Hessenbruch

Réf. : AGR83 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



> **VIVA LA PLANCHA**, recettes de Camille Delcroix

Réf. : AGR84 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



NOUVEAU ! > **100% PLANCHA**, recettes de Philippe Mesuron et Philippe Escaich

Réf. : LIVPL23 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



ÉPICES LE MARQUIER

Boîte métallique pour conservation optimale.

Selon les mélanges, les épices se marient parfaitement avec les viandes, légumes, poissons, etc.

LES + : 8 mélanges pour sublimer vos marinades, sauces, grillades ...



> **MÉLANGE DU BOUCHER**

Réf. : EPC001 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 50g Mini cde : 6



> **MÉLANGE DE LA CRIÉE**

Réf. : EPC002 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 40g Mini cde : 6



> **MÉLANGE DU MARAÎCHER**

Réf. : EPC006 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 50g Mini cde : 6



> **MÉLANGE SIGNATURE**

Réf. : EPC003 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 60g Mini cde : 6



> **MÉLANGE ARGENTIN**

Réf. : EPC004 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 30g Mini cde : 6



> **MÉLANGE CANADIEN**

Réf. : EPC007 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 70g Mini cde : 6



> **FLEUR DE SEL AUX ÉPICES TOASTÉES**

Réf. : EPC005 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 90g Mini cde : 6



> **MÉLANGE 5 BAIES MOULUES**

Réf. : EPC008 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 60g Mini cde : 6



ENTRETENIR



DANS LA COLLECTION



Super Nettoyant
Dégraissant



Nettoyant Email et Inox



2 boules inox



Kit nettoyage



Spatule triangle spécial
nettoyage

NOUVEAU !



Mug inox circulaire



Mug inox carré



Brosse T Barbecue



Brosse de nettoyage four
à pizza

NOUVEAU !



Tuyau gaz



Raccord coudé



Cache bouteille



Cache bouteille
inox



Rideau universel



Porte-Épices
+ Rideau



SUPER NETTOYANT DÉGRAISSANT HAUTE EFFICACITÉ - 750ML



À utiliser pour dégraisser et nettoyer les plaques de planchas, les parties acier et inox de votre appareil de cuisson ainsi que le plan de travail de votre cuisine d'extérieur. 750 ml. Composition : 92% d'ingrédients d'origine naturelle.

LES + : efficacité remarquable grâce à la combinaison des biodérivés de pin et d'enzymes. Fabriqué en France.

Réf. : AGR43 Dims : L11 P6 H25 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



NETTOYANT ÉMAIL ET INOX - 300G



Nettoyant spécial inox et émail pour plancha et barbecue. Parfum citron. Nettoyant à 99,9% d'origine naturelle. Éponge incluse.

LES + : Produit naturel fabriqué en France.

Réf. : AGR128 Dims : Ø10 H6 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 12



2 BOULES INOX AVEC POIGNÉE

En laine d'inox. A utiliser pour nettoyer sa plaque de plancha.

LES + : N'abîme pas les mains grâce à sa poignée.

Réf. : AGR26 Dims : Ø9.5 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 30



KIT NETTOYAGE (1 SPATULE + BOULES INOX)

Spatule inox et boules inox, duo idéal pour nettoyer sa plaque de plancha.

LES + : N'abîme pas les mains grâce à sa poignée.

Réf. : AGR96 Dims : L23 P7 H32 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 6



NOUVEAU ! SPATULE TRIANGLE SPÉCIAL NETTOYAGE



En inox, avec manche en plastique ergonomique.

Peut être suspendue.

LES + : Lame fine et rigide rendant le nettoyage encore plus facile.

Réf. : AGR134 Dims : L26 P10 H2 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 12



RÉCUPÉRATEUR DE JUS DE CUISSON

En inox. Avec poignée ou anse (suivant modèle) facilitant la manipulation. À placer sous le trou de récupération de votre plaque de plancha. Permet de récupérer les jus et sucs de cuisson. Contenance ≈0.5l.



> CIRCULAIRE

Réf. : AGR10 Dims : Ø9 H8 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 10



> CARRÉ

Réf. : AGR64 Dims : L9 P9 H8 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 10



PETITE BROSSE T INOX



En fils d'acier et manche plastique noir. Indispensable pour nettoyer les grilles de barbecues. Peut être suspendue.

LES + : Idéal pour un nettoyage complet de votre barbecue.

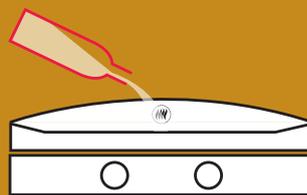
Réf. : AGR121 Dims : L31 P16 H3 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 12



COMMENT
nettoyer
ma plancha?

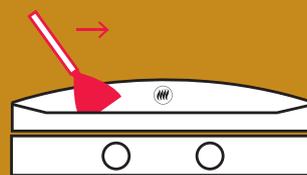


Découvrez en vidéo comment
nettoyer votre plancha



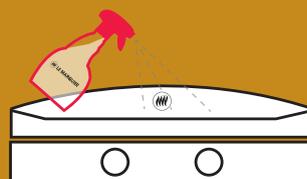
1. DÉGLACEZ

à l'eau sur plaque tiède



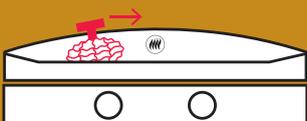
2. RACLEZ

avec une spatule inox



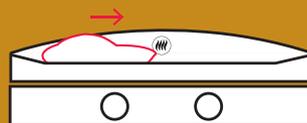
3. VAPORISEZ

le Super nettoyant
à 20 cm de la plaque



4. FROTTEZ

avec une boule inox
LE MARQUIER



5. ESSUYEZ

à l'aide d'un chiffon absorbant



NOUVEAU ! **BROSSE DE NETTOYAGE FOUR À PIZZA**

Voir p.81.

Réf. : API006 Dims : L45 P4 H4 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 1



3 339380 170735



TUYAU GAZ 1.5 M SPÉCIAL PLANCHA

En caoutchouc. Tuyau flexible, longueur 1.5m, compatible au propane et au butane et conforme à la norme xpd 36-112. Raccords métalliques intégrés 1/2 gaz et M20 x 150.
LE + : Garanti 10 ans.

Réf. : AGR99 Dims : L150 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 10



3 339380 157255



RACCORD COUDÉ

Livré avec joint en caoutchouc. Permet de créer un angle à 90° entre la sortie de gaz plancha et le tuyau de gaz. Pour gaz butane ou propane. Ecrou G1/2 Mâle G1/2.

Réf. : AGR93 Dims : L4 P4 H3 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 1



3 339380 154414

CACHE-BOUTEILLE DE GAZ

En acier peinture époxy coloris noir ou inox (suivant modèle)
Permet de dissimuler la bouteille de gaz positionnée sur un chariot ou une desserte.



> ACIER NOIR :

Réf. : CBE13 Dims : L39 P35 H40 cm Poids : 4 kg Mini cde : 1



3 339380 157576



> INOX :

Réf. : CBEI Dims : L39 P35 H40 cm Poids : 4 kg Mini cde : 1



3 339380 161689



RIDEAU UNIVERSEL

En polyester noir. Se fixe aux pieds avec 2 aimants.
S'adapte aux chariots Adela, Ingénieuse et Pure et aux dessertes Tapas.

Réf. : AGR114 Dims : L66,5 P60,2 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 5



3 339380 164772



PORTE-ÉPICES INOX + RIDEAU NOIR LA PLANCHA FRANÇAISE

Porte-épices en inox. Rideau en PVC noir, logo LA PLANCHA FRANÇAISE imprimé en blanc. Livré avec deux baguettes.

LES + : Idéal pour dissimuler la bouteille de gaz et ranger les pots d'épices.

Réf. : AGR101 Dims : L51 P5 H58 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 1



3 339380 161535

PROTÉGER



COUVERCLES DE PROTECTION



LA PETITE FRANCAISE
50 Noir



LA PLANCHA INOX
60 Inox



Adela
60 Ardoise



Adela
60 Noir



Adela
60 Bleu Céleste



Adela
60 Inox



Pure/Amalia
60 Ardoise



Pure/Amalia
60 Noir



Pure/Amalia
60 Inox



Pure/Amalia
75 Noir



Pure/Amalia
75 Inox



Allure gaz/électrique
60 Noir



Allure gaz/électrique
60 Inox

HOUSES DE PROTECTION



Housse plancha 60 cm
à poser



Housse plancha 60 cm
à poser (avec couvercle)



Housse plancha 75 cm
à poser (avec ou sans couv.)



Housse LA PLANCHA
INOX à poser



Housse LA PLANCHA
INOX Édition



Housse LA PLANCHA
FRANÇAISE



Housse plancha sur chariot
ou desserte <80cm



Housse plancha sur chariot
ou desserte 80-100cm



Housse plancha sur chariot
ou desserte 100-120cm



Housse plancha/bbq XL
sur chariot 120-140cm



Housse plancha/bbq XXL
sur chariot 140-170cm



Housse four Signature



Housse de protection pour
Brasero Original noir



Housse complète 1 meuble
cuisine



Housse extension meuble
cuisine



Housse extension angle
cuisine



Lot housses pour cuisine 2
éléments



Lot housses pour cuisine 3
éléments



Lot housses pour cuisine 5
éléments



COUVERCLE DE PROTECTION LA PETITE FRANÇAISE



En acier, coloris Noir. S'adapte à la plancha «LA PETITE FRANÇAISE»

Réf. : CO50E13 Dims : L51 P38 H6 cm Poids : 2,5kg Mini cde : 1



3 339380 167391

COUVERCLE DE PROTECTION LA PLANCHA INOX



En inox satiné+ (garantie 10 ans). S'adapte à «LA PLANCHA INOX»

Réf. : COTI60I Dims : L60 P35 H8 cm Poids : 3 kg Mini cde : 1



3 339380 163515

COUVERCLE DE PROTECTION 60CM PLANCHA ADELA



En acier (disponible en coloris Ardoise, Noir, Rouge basque et Bleu céleste)
ou inox satiné+ (garantie 10 ans).
S'adapte à la plancha gaz Adela 260 V2 (version depuis 2020)



> VERSION 60CM - GRIS ARDOISE

Réf. : COO60E27V3 Dims : L62 P44 H16 cm Poids : 3,2 kg Mini cde : 1



3 339380 163393



> VERSION 60CM - NOIR

Réf. : COO60E13V3 Dims : L62 P44 H16 cm Poids : 3,2 kg Mini cde : 1



3 339380 163379



> VERSION 60CM - BLEU CÉLESTE

Réf. : COO60E31V3 Dims : L62 P44 H16 cm Poids : 3,2 kg Mini cde : 1



3 339380 163409



> VERSION 60CM - INOX SATINÉ+

Réf. : COO60IV3 Dims : L62 P44 H16 cm Poids : 3,2 kg Mini cde : 1



3 339380 163416

COUVERCLE DE PROTECTION 60 CM PLANCHA PURE/AMALIA



En acier (disponible en coloris Ardoise, Noir, Rouge basque et Bleu céleste)
ou inox satiné+ (garantie 10 ans). S'adapte aux planchas Pure Grill 260 et Amalia 360.



> VERSION 60CM - GRIS ARDOISE

Réf. : CO60E27V3 Dims : L65 P55 H26 cm Poids : 5,6 kg Mini cde : 1



3 339380 163423



> VERSION 60CM - NOIR

Réf. : CO60E13V3 Dims : L65 P55 H26 cm Poids : 5,6 kg Mini cde : 1



3 339380 163430



> VERSION 60CM - INOX SATINÉ+

Réf. : CO60IV3 Dims : L65 P55 H26 cm Poids : 5,6 kg Mini cde : 1



3 339380 163461

COUVERCLE DE PROTECTION 75 CM PLANCHA PURE/AMALIA



En acier, coloris Noir ou inox Satiné+ (garantie 10 ans). S'adapte aux planchas Pure grill 375 et Amalia 375.



> VERSION 75CM - NOIR

Réf. : CO75E13V3 Dims : L81 P55 H26 cm Poids : 6,4 kg Mini cde : 1



3 339380 163485



> VERSION 75CM - INOX SATINÉ+

Réf. : CO75IV3 Dims : L81 P55 H26 cm Poids : 6,4 kg Mini cde : 1



3 339380 163492

COUVERCLE DE PROTECTION 60 CM PLANCHA ALLURE



En acier, coloris noir ou inox satiné+ (garantie 10 ans). S'adapte à la plancha Allure 260



> VERSION 60CM - NOIR

Réf. : COSA60E13 Dims : L61 P49 H16 cm Poids : 4,9 kg Mini cde : 1



3 339380 155671



> VERSION 60CM - INOX SATINÉ+

Réf. : COSA60I Dims : L61 P49 H16 cm Poids : 4,9 kg Mini cde : 1



3 339380 155688



HOUSSE DE PROTECTION POUR PLANCHA, BARBECUE ET FOUR À PIZZA (À POSER)

100% polyester enduit PVC. Coloris noir. Cordon de serrage en bas.
S'utilise pour protéger votre appareil de cuisson.

> HOUSSE PLANCHA 50<60 CM À POSER (AVEC OU SANS COUVERCLE)

Réf. : AGR107A Dims : L65 P40 H20 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 10



> HOUSSE PLANCHA 60 CM À POSER (SANS COUVERCLE) ET FOUR À PIZZA

Réf. : AGR50A Dims : L65 P50 H25 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 10



> HOUSSE PLANCHA 60 CM À POSER (AVEC COUVERCLE) ET BARBECUE FRANÇAIS

Réf. : AGR52A Dims : L73 P50 H30 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 10



> HOUSSE PLANCHA 75 CM À POSER (AVEC OU SANS COUVERCLE)

Réf. : AGR53A Dims : L90 P50 H30 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 10



HOUSSE DE PROTECTION POUR PLANCHA ET BARBECUE (VERSION ÉDITION)

100% polyester enduit PVC. Coloris noir. Cordon de serrage en bas.
Pour plancha et barbecue sur chariot (avec et sans couvercle).
S'utilise pour protéger votre appareil de cuisson.

> HOUSSE PLANCHA ÉDITION <55 CM (LA PLANCHA FRANCAISE)

Réf. : AGR51PA Dims : L55 P40 H85 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA ÉDITION 60<105 CM (LA PLANCHA INOX)

Réf. : AGR108A Dims : L105 P40 H90 cm Poids : 1,2 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA ÉDITION <80 CM

Réf. : AGR73A Dims : L80 P60 H95 cm Poids : 1,2 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA OU BBQ ÉDITION 80<100 CM

Réf. : AGR51A Dims : L105 P60 H90 cm Poids : 1,8 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA OU BBQ ÉDITION 100<120 CM

Réf. : AGR51MA Dims : L118 P60 H90 cm Poids : 1,9 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA OU BBQ ÉDITION 120<140 CM

Réf. : AGR51GA Dims : L140 P60 H120 cm Poids : 2,2 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA OU BBQ ÉDITION 140<170 CM

Réf. : AGR66A Dims : L155 P65 H90 cm Poids : 3,3 kg Mini cde : 6



HOUSSE DE PROTECTION POUR CUISINE

• Voir p.109

> HOUSSE COMPLÈTE 1 MEUBLE CUISINE

Réf. : AGR133 Dims : L85 P65 H110 cm Poids : 1,3 kg Mini cde : 6



> HOUSSE EXTENSION MEUBLE CUISINE

Réf. : AGR133E Dims : L85 P65 H110 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 10



> HOUSSE EXTENSION ANGLE CUISINE

Réf. : AGR133A Dims : L65 P65 H110 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 10





FAQ FOIRE AUX QUESTIONS

PLANCHA ÉLECTRIQUE

Comment allumer ma plancha ?

1. Assurez-vous que le/les boutons du thermostat soient réglés sur 0 avant de connecter la fiche mâle de la plancha à votre source d'alimentation. Sur le modèle Vintage Electrica, le voyant vert s'allume et signale que l'appareil est sous tension.

2. Réglez la température en tournant le/les boutons du thermostat. La chauffe se met en route et le/les voyants s'allument.

3. Lorsque la surface de cuisson atteint la température réglée, la plancha s'arrête de chauffer et le voyant s'éteint automatiquement. Le voyant s'allume à nouveau lorsque la température de la plaque de fonte est inférieure à celle réglée sur le thermostat.

L'appareil fonctionnera en s'activant et se désactivant, afin de maintenir la température réglée et souhaitée par l'utilisateur.

Vous pouvez régler la température désirée de 0 à 300°C lors de la cuisson.

Précautions :

Avant toute cuisson, préchauffez la plancha environ 10 minutes sur la position plein débit.

Après chaque cuisson, positionnez le bouton du thermostat sur 0 et déconnectez l'alimentation électrique.

Lorsque vous ne vous servez plus de votre plancha, stockez-la dans un endroit sec.

PLANCHA GAZ

Quel gaz choisir pour ma plancha ? Butane ou propane ?

Les planchas gaz LE MARQUIER peuvent fonctionner au gaz butane (dét. 28 mbar) ou propane (dét. 37 mbar) sans réglage.

Vous pouvez utiliser indifféremment l'un ou l'autre en extérieur durant l'été. Pendant l'hiver, en cas de températures inférieures à 0°C, seul le gaz propane ne gèlera pas.

Comment allumer ma plancha ?

1. Ouvrez la bouteille de gaz (ouvrir le robinet du détendeur puis appuyer sur le bouton de réarmement de sécurité).

2. Tournez et maintenez enfoncé le bouton de commande de votre plancha en position grande flamme (grand cercle) et appuyez sur le piezzo : un déclic se produit et l'étincelle du piezzo provoque l'allumage du brûleur.

Pour les modèles avec sécurité thermocouple, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant encore 5 à 10 secondes pour permettre l'enclenchement de la sécurité thermocouple.

Lors de la première utilisation, il est nécessaire d'appuyer plusieurs fois sur le piezzo afin que le gaz parvienne jusqu'au brûleur de la plancha.

3. Réglez la hauteur de la flamme en tournant le bouton.

Comment nettoyer ma plancha pour enchaîner les cuissons ?

Les sucs des aliments restent en surface grâce à l'émaillage de la plaque de cuisson. Un peu d'eau, une spatule et on frotte ! Cela s'appelle le déglçage et permet d'enchaîner les cuissons.

Comment nettoyer ma plancha en fin de cuisson ?

(voir schéma page 134)

Une minute suffit pour nettoyer votre plaque de cuisson !

Le nettoyage doit être fait quand la plancha est éteinte mais la plaque encore tiède. Si ce n'est pas le cas, faire fonctionner les brûleurs quelques minutes.

Pour nettoyer votre plancha nous recommandons d'utiliser un peu d'eau, du nettoyant LE MARQUIER et une boule inox.

Indication : La méthode des glaçons est à proscrire car elle va créer un choc thermique sur la plaque et l'endommager.

Comment cuisiner à la plancha ?

Avant l'allumage de la plancha, pensez à incliner votre plaque suivant votre mode de cuisson choisi (non inclinée pour cuire avec les jus et inclinée pour évacuer les sucs). Les aliments peuvent être marinés au préalable ou cuits directement sur la plaque. Vous devez simplement faire chauffer la plaque à vide sur la position débit réduit (petites flammes) durant environ 10 minutes puis, huilez votre plancha (si les aliments n'ont pas été préalablement marinés) et posez les aliments dessus. Laissez-les saisir afin de pouvoir les retourner sans qu'ils n'accrochent. Les graisses et sauces sont évacuées dans le récupérateur inox prévu à cet effet. Vous pouvez pratiquement tout cuisiner à la plancha : viandes, poissons, crustacés, légumes et fruits.

Quelle température atteindre pour une bonne cuisson ?

La température idéale pour cuisiner oscille entre 250°C et 300°C. Attention aux fausses idées, au-delà de 330°C, les aliments risquent de brûler et perdre toute saveur.

Pourquoi choisir une plancha avec des brûleurs inox ?

Les brûleurs sont les sources de chaleur de votre plancha. Leur qualité est fondamentale. Ceux en inox présentent une excellente résistance à la corrosion, une durabilité à long terme ainsi qu'une faible et constante consommation de gaz. Contrairement à des brûleurs en acier, avec le temps, leurs trous de sorties de gaz ne s'agrandiront pas. Un brûleur en inox consomme 2 fois moins de gaz qu'un brûleur en acier.

BARBECUE CHARBON DE BOIS

Quel combustible dois-je utiliser pour la cuisson au barbecue ?

Exclusivement du charbon de bois pour ne pas risquer d'abîmer votre barbecue*. Le bois ou les sarments de vigne sont à proscrire, ils risqueraient d'endommager votre appareil (sauf LE BARBECUE FRANÇAIS et le Braser Original). Ne pas utiliser d'allume-feu liquide ou gel qui risquent de couler dans le tiroir à cendres.

*LE BARBECUE FRANÇAIS et le Braser Original supportent également le bois.

Comment installer mon barbecue ?

Pour installer correctement votre barbecue, placez-le sur un support horizontal stable et résistant à la chaleur (briques réfractaires par exemple), laissez un espace de 10 cm entre l'arrière du barbecue et le mur près duquel il est installé, afin de garantir une circulation d'air suffisante pour éviter toute déformation.

Si votre barbecue est posé directement sur le plan de travail il est impératif de le surélever de 3 cm minimum toujours pour éviter

la déformation du tiroir à cendres, provoquée par un défaut de circulation d'air sous le tiroir.

Comment encastrer mon barbecue ?

L'épaisseur maxi du plan de travail dans lequel on peut encastrer le barbecue, sans bloquer le tiroir à cendres, est de 6.5 cm.

Comment allumer mon barbecue ?

1. Selon le mode de cuisson choisi, déposez dans le fond du foyer vertical ou horizontal une première couche de charbon de bois. Prenez des plaquettes d'allume-feu solides vendues couramment dans le commerce, et déposez-les sur le charbon de bois.
2. Étalez une nouvelle couche de charbon de bois de façon à remplir le foyer aux 3/4 de sa capacité. Suivant l'utilisation, remettre la grille ou le support tournebroche dans les glissières.
3. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Précautions

Il est interdit d'allumer les deux foyers simultanément (sauf modèle Méchoui). Utilisez le foyer horizontal pour vos grillades et le foyer vertical pour le tournebroche.

L'utilisation du barbecue exige un minimum de surveillance et de précautions. Le barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. Ne pas utiliser dans des locaux fermés. Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.

TOURNEBROCHE

Comment utiliser mon tournebroche ?

1. Placez la pièce à cuire dans la broche.
2. Bloquez fortement les papillons de serrage des lardoires et posez l'ensemble sur les piétements prévus.
3. Réglez l'écartement des piliers ainsi que la hauteur de cuisson.
4. Si votre tournebroche est équipé de masselottes, il est nécessaire de les équilibrer.

Précautions :



MASSELOTTE :

Les 4 masselottes servent à contrebalancer le déséquilibre éventuel des pièces à rôtir ; elles sont réglables en utilisant les papillons de serrage incorporés sur chaque masselotte.



MOTEUR :

Avant toute intervention sur la broche lorsqu'elle fonctionne, couper le moteur afin de ne pas abîmer les engrenages.

BIEN LIRE LE CATALOGUE



> Fabriqué en France et certifié Origine France Garantie



> Fabriqué en France



> Garantie à vie sur les composants indiqués par l'astérisque



> Garantie 10 ans sur les composants indiqués par l'astérisque



> Garantie produit allant jusqu'au nombre indiqué sur au moins un composant



> Plancha équipée des brûleurs offrant la meilleure puissance et précision de cuisson du marché de la plancha à ce jour



> Produit répondant aux normes d'étanchéité. Résistant à toutes conditions climatiques et projections d'eau



> Châssis résistant à la corrosion et aux intempéries (aspect satiné)



> Châssis résistant à la corrosion, aux intempéries et à l'air marin (aspect satiné)



> Châssis résistant à la corrosion, aux intempéries, à l'air marin, aux chocs, aux rayures et facile à nettoyer (aspect mat)



> Barbecue disposant d'un double foyer (foyer horizontal et foyer vertical)



> Plaque en fonte émaillée dotée d'une zone de cuisson avec grill intégré

ESPACE WEB PRO

lemarquier.com



INFORMATIONS PRODUITS :

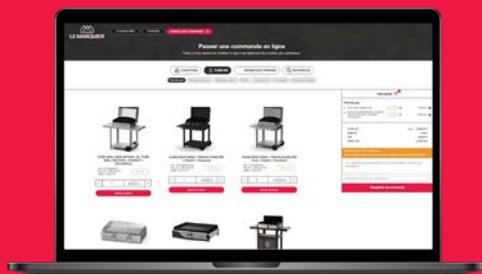


Fiches produits



Notices

**COMMANDEZ SUR
NOTRE SITE ET GAGNEZ
DU TEMPS !**



Commandez vos réassorts produits en quelques clics sur notre plateforme dédiée aux professionnels !

COMMENT Y ACCÉDER ?

Url : lemarquier.com/pro/
Identifiant & Mot de passe :
sur demande auprès de
serviceclient@lemarquier.com





CONTACTS

Du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Nos services expérimentés de la Maison LE MARQUIER sont là pour vous, n'hésitez pas à les contacter.

SERVICE CLIENT

(Réservé aux professionnels)
Une question sur votre commande ?

Contact Service Client
+33 5 59 56 57 22
serviceclient@lemarquier.com

SERVICE CONSOMMATEUR

(Réservé aux particuliers)
Une question sur l'utilisation de votre plancha ou barbecue ?

Contact Service Consommateur
+33 5 59 56 57 22 serviceconsommateur@lemarquier.com

SERVICE APRÈS-VENTE

Vous recherchez une pièce détachée ?
Une question sur la garantie ?

Contact SAV
+33 5 59 56 60 70
sav@lemarquier.com

Si vous souhaitez faire fonctionner la garantie, nous vous invitons à nous envoyer votre demande par email à sav@lemarquier.com avec :

- Copie de la facture d'achat (lisible) du matériel concerné,
- Photos et explications concernant le défaut éventuel ou le dysfonctionnement constaté,
- Coordonnées de l'utilisateur (nom, prénom, adresse et numéro de téléphone).

Chaque demande est traitée au cas par cas. Toute décision de retour pour test en atelier ou d'échange est laissée à la seule appréciation de notre service après-vente.



CARACTÉRISTIQUES :

Energie (Raccordement)	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (arrière)	
	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (dessous)	
Plaque de cuisson	Inox (trou)			
Châssis	INOX SATINÉ			
Nb de brûleurs - largeur de la surface de cuisson en cm	1 - 60	2 - 60		
Brûleurs	Radiant	Inox Trompettes		
Puissance	2 kW	4 kW		
Allumage	Electrique	Piezzo électronique		
Récupérateur inox	Carré - «push pull» dissimulé en façade			
Couverts	6 à 10			

Energie (Raccordement)	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (dessous)	
	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (dessous)	
Plaque de cuisson	Fonte émaillée (trou)			
Châssis	Duo (acier/inox)			
Nb de brûleurs - largeur de la surface de cuisson en cm	1 - 50	2 - 50		
Brûleurs	Radiant	Inox Trompettes		
Puissance	2 kW	4 kW		
Allumage	Electrique	Piezzo mécanique		
Récupérateur inox	Carré - dissimulé sur le côté gauche			
Couverts	4 à 8			

Energie (Raccordement)	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (arrière)	
	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (arrière)	
Plaque de cuisson	Acier émaillé (trou)			
Châssis	Duo (acier/inox)			
Nb de brûleurs - largeur de la surface de cuisson en cm	2 - 60			
Brûleurs	Résistances	Inox Trompettes		
Puissance	3,5 kW	5,4 kW		
Allumage	Electrique	Piezzo mécanique		
Récupérateur inox	Dissimulé sur le côté gauche			
Couverts	6 à 10			

LES PLUS :

T° maximale atteignable (mesurée dans notre atelier à T° ambiante)	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (dessous)		ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (arrière)	
	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (dessous)		ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (arrière)	
Durée montée en T°	12 min	12 min				12 min	12 min	
Résistance à la corrosion châssis inox	oui	oui				-	-	
Sécurité	IPX4	-				IPX4	-	
Option couvercle	oui	oui				inclus	inclus	

GARANTIES :

Plaque	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (dessous)		ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (arrière)		
	ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (dessous)		ELECTRIQUE (arrière)		GAZ (arrière)		
Brûleurs (ou radiants / résistance)	2 ans	À VIE				2 ans	À VIE		
Châssis	5 ans						2 ans	2 ans	

EN OPTION :

Couvercles version 60 cm	LA PLANCHA INOX		LA PETITE FRANÇAISE		-		-	
Couvercles version 75 cm	-		-		-		-	
Housse de protection (planchas à poser)	AGR107A				-			
Ensembles «Edition»	LA PLANCHA INOX	LA PLANCHA INOX	LA PLANCHA FRANÇAISE		ORIGINAL EDITION			
Housse de protection (planchas «Edition»)	AGR108A		AGR51PA		AGR51MA			



GAZ (arrière)				GAZ (latéral)				ELECTRIQUE (arrière)	
Fonte émaillée (trou)		Fonte émaillée (trou)		Fonte émaillée (trou)		Acier émaillé (trou)		Fonte émaillée (trou)	
Acier		Duo (acier/inox)		Acier		Acier		Duo (acier/inox)	
2 - 60	2 - 60 3 - 75	2 - 60	2 - 60	3 - 60	3 - 60 3 - 75	4 - 105	4 - 105	2 - 60	
Inox Trompettes		Inox Trompettes		Inox droits double paroi		Inox droits double paroi		Radiants	
version 60 : 5,4 kW version 75 : 7,2 kW		version 60 : 5,4 kW		version 60 : 6,9 kW version 75 : 6,9 kW		version 4105 : 10 kW		3,4 kW	
Piezzo électronique		Piezzo électronique intégré aux boutons de commande		Piezzo électronique intégré aux boutons de commande		Piezzo mécanique		Electrique	
Rond - dissimulé sur le côté gauche		Carré - «push pull» dissimulé en façade		Carré - dissimulé sur le côté gauche		Rectangle - en façade		Carré - «push pull» dissimulé en façade	
6 à 10 (60 cm) 10 à 14 (75 cm)		6 à 10		6 à 10 (60 cm) 10 à 14 (75 cm)		+ de 14		6 à 10	

300°C		300°C		400°C		300°C		300°C	
12 min		10 min		6 min		15 min		9 min	
-	oui	-	oui + Air marin	-	oui + Air marin et rayures	-	oui + Air marin et rayures	oui + Air marin	
-		thermocouple		thermocouple		thermocouple		IPX4	
oui (entièrement recouvrant)		oui		oui (entièrement recouvrant)		-		oui	

						4 ans		À VIE	
						À VIE		2 ans	
2 ans	5 ans	2 ans	10 ans	2 ans	10 ans	2 ans	10 ans	10 ans	

Pure/Amalia	Allure	Pure/Amalia	-	Allure
Pure/Amalia 75	-	Pure/Amalia 75	-	-
AGR50A (60 sans couv.) AGR52A (60 avec couv.) AGR53A (75 avec ou sans couv.)	AGR50A (60 sans couv.) AGR52A (60 avec couv.)	AGR50A (60 sans couv.) AGR52A (60 avec couv.) AGR53A (75 avec ou sans couv.)	-	AGR50A (sans couv.) AGR52A (avec couv.)
PURE EDITION	-	AMALIA EDITION	PAKITA EDITION	-
AGR51MA	AGR51A	AGR73A	AGR51GA	AGR51A



LE MARQUIER

30 Rue Ambroise 1
40390 ST MARTIN DE SEIGNANX - FRANCE
TEL. +33 (0) 5 59 56 57 22

lemarquier.com

