



CONTACT

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG

Braukweg 28 • D-59889 Eslohe • téléphone: +49 (0) 29 73 - 97 13 - 0

téléfax: +49 (0) 29 73 - 97 13 - 55 • mail@gefu.com • www.gefu.com

NOUVEAUTÈS 2011



**Juste de la simple cuisine ou
de l'art culinaire ?**



**GEFU transforme chacun de
nous en artiste culinaire ! »**



La nouvelle campagne de communication de GEFU :

« GEFU – Savourer avec passion » se présente désormais avec une nouvelle campagne de communication et le message simple et convaincant « GEFU transforme chacun de nous en artiste culinaire ».

Les ustensiles de cuisine haut de gamme de GEFU qui savent convaincre par leur fonctionnalité et leur simplicité de maniement sont au centre de la campagne.

GEFU souligne sa nouvelle approche de communication au moyen de titres qui attirent l'attention, tels que « **de simples nouilles ou l'art de cuisiner les pâtes ?** », « **Juste cuisiner de la viande ou l'art du rôti ?** » ou « **Tout juste couper ou l'art du découpage ?** » et en mettant l'accent sur l'essentiel - les ustensiles de cuisine géniaux -.

Pour 2011, GEFU a aussi imaginé quelques nouveautés qui allient, comme tous les ustensiles de cuisine de GEFU, la fonctionnalité parfaite au design haut de gamme.

GEFU transforme chacun de nous en artiste culinaire ! »

Plus que cuisiner : GEFU transforme chacun de nous en artiste culinaire !

Les nouveaux messages



**Tout juste couper ou
l'art du découpage ?**



www.gefu.com **GEFU transforme chacun de nous en artiste culinaire ! »**



**De simples nouilles ou
l'art de cuisiner les pâtes ?**



www.gefu.com **GEFU transforme chacun de nous en artiste culinaire ! »**



**Juste cuisiner de la
l'art du rôti ?**



www.gefu.com **GEFU transforme chacun de nous en artiste culinaire ! »**

Nous attendons vos demandes de renseignement avec impatience !



34680

Râpe à fromage, universelle LASER CUT PARMIGIANO

La râpe à fromage peut être utilisée avec deux râpes interchangeables, ce qui la rend multifonctionnelle et transforme en quelques mouvements le fromage dur, le chocolat en bloc ou la noix en flocons ou en râpé fin.

- Pour râper p.ex. le fromage dur/bloc de chocolat/noix
- Deux râpes interchangeables : pour flocon et râpage fin
- Changement aisé des râpes
- Une râpe peut se ranger dans le couvercle
- Conservation hermétique de la denrée dans le couvercle
- Râpage complet de la denrée
- Avec racloir
- Avec couvercle aromatique/récipient
- Acier inoxydable/ABS – se lave en machine



invivodesign²



34670

Moulin à muscade LASER CUT MOSCATA

Le moulin à muscade avec une râpe Laser Cut râpe les noix de muscade et les noisettes et garantit l'utilisation complète de la denrée.

- Moulin à muscade LASER CUT
- Pour râper des noix de muscade/des noisettes
- Récipient de conservation intégré pour max. 4 noix de muscade
- Avec couvercle rabattable pour conserver l'arôme
- Remplissage sûr avec max. 1 noix de muscade par fonction à cran (inscription open – close)
- Râpage complet de la denrée
- Le couvercle aromatique empêche de disperser sur la table
- Manivelle pouvant se tirer pour transmission aisée de la force
- Manivelle rabattable permettant un rangement non encombrant
- Acier inoxydable/ABS



invivodesign²





19060

Râpe rotative LASER CUT PECORINO

Ses deux râpes interchangeables permettent de râper fin et gros. Placer tout simplement le fromage dur, les noix, le bloc de chocolat ou l'ail dans l'entonnoir de la râpe, tourner la manivelle – fini! Bien pratique: le récipient de conservation pouvant être fermé dans lequel vous pouvez râper directement – fin ou gros).

- 2 râpes amovibles: fine et grosse
- Pour râper p.ex. du fromage/des noix/de l'ail/du chocolat en bloc
- Récipient de conservation pouvant être fermé
- Possibilité de râper directement dans le récipient de conservation
- Râpage complet de la denrée
- Changement aisé de la râpe
- Démontable pour faciliter le nettoyage
- Acier inoxydable/ABS – se lave en machine



invivodesign²



14450

Verre mesureur, 500 mL

Le verre mesureur utile gradué à l'extérieur permet de lire même les plus petites quantités. Le pesage du beurre est également possible par déplacement de l'eau.

- Verre mesureur
- Acier inoxydable/SAN (transparent)
- Lavable en lave-vaisselle

Pour mesurer:

- la farine • le sucre
- le riz/les céréales • le sel
- un poids de beurre

Autres unités:

- litre • cm³/mL
- fl.oz. (once liquide) • tasse



invivodesign²



28210

Machine à pâtes PASTA PERFETTA NERO

La machine à pâtes PASTA PERFETTO NERO permet de fabriquer d'excellentes pâtes maison. Quelques gestes suffisent pour réaliser trois types de pâtes: tagliolini, tagliatelles et lasagnes. La machine est idéale pour les amateurs de pâtes fraîches qui apprécient la créativité dans la cuisine, tout en se souciant de leur bien-être. Elle séduit non seulement par son utilisation facile mais aussi par ses matériaux de qualité supérieure. Les rouleaux en alliage léger d'une excellente finition permettent de fabriquer de manière saine des bandes de pâte au goût encore plus pur.

- Machine à pâtes à manivelle
- Largeur de pâte 145 mm
- Epaisseurs de pâte réglables de 0,2 à 3 mm
- Socle anti-dérapant
- Gros serre-joint à vis fourni (pour plans de travail jusqu'à 60 mm)
- Corps: acier chromé / Rouleaux: en alliage léger



28220

Machine à pâtes à moteur

Les machines à pâtes GEFU peuvent être équipées aisément du moteur GEFU, facile à monter. Celui-ci peut s'utiliser pour le gros rouleau lisse (permettant la fabrication de plaques de pâte) ou pour les filières. Le moteur GEFU à 2 vitesses est particulièrement utile pour la fabrication de grandes quantités de pâtes.



- 2 vitesses
- Service continu ou de courte durée
- Tension nominale CA 220-240V, 50 Hz (courant domestique)
- Puissance 70 watts (fiche avec borne de mise à terre)
- Longueur de câble 130 cm
- Dimensions (L x H x P) : 20 x 12 x 13 cm
- Poids : 1,2 kg
- Matériau : boîtier en ABS
- Certifiée CE, TÜV et GS





28480

Moule à raviolis articulé, rectangulaires

Moule pratique pour réaliser les raviolis frais. Découper la pâte avec la face inférieure du moule, la placer dans le moule et garnir de farce. Badigeonner les bords avec du blanc d'œuf, fermer le moule en rabattant un côté, terminé. Retirer les raviolis et les préparer comme d'habitude.

- Pour réaliser les raviolis frais
- 8 x 8 cm
- La partie inférieure sert à découper la pâte
- Poignée ergonomique
- Acier inoxydable et ABS
- Convient au lave-vaisselle



invivodesign²



28490

Moule à raviolis articulé, rond

Moule pratique pour réaliser les raviolis frais. Découper la pâte avec la face inférieure du moule, la placer dans le moule et garnir de farce. Badigeonner les bords avec du blanc d'œuf, fermer le moule en rabattant un côté, terminé. Retirer les raviolis et les préparer comme d'habitude.

- Pour réaliser les raviolis frais
- Ø 10 cm
- La partie inférieure sert à découper la pâte
- Poignée ergonomique
- Acier inoxydable et ABS
- Convient au lave-vaisselle



invivodesign²



28440

Planche à raviolis, Moule en ABS et rouleau à pâtisserie compris

Pour la fabrication de grandes quantités de raviolis: après l'avoir étalée, poser la bande de pâte sur le moule et presser avec l'élément en plastique. Remplir les creux avec la garniture souhaitée- avec le pinceau, badigeonner l'oeuf battu sur les bords puis recouvrir d'une deuxième bande de pâte. Il ne reste plus qu'à passer le rouleau à pâtisserie sur le moule (en exerçant une légère pression). Lorsqu'on renverse le moule, les ou douze raviolis se detachment facilement du moule.

- Fabrication simultanée de 12 raviolis
- Jeu de 3 pièces
 - Planche à raviolis
 - Moule en ABS pour raviolis
 - rouleau à pâtisserie en bois
- Aluminium/ABS/bois
- Convient au lave-vaisselle



28450

Planche à raviolis, Moule en ABS et rouleau à pâtisserie compris

Pour la fabrication de grandes quantités de raviolis: après l'avoir étalée, poser la bande de pâte sur le moule fariné et presser avec l'élément en plastique. Remplir les creux avec la garniture souhaitée – avec le pinceau, badigeonner l'oeuf battu sur les bords puis recouvrir d'une deuxième bande de pâte. Il ne reste plus qu'à passer le rouleau à pâtisserie sur le moule (en exerçant une légère pression). Lorsqu'on renverse le moule, les ou douze raviolis se detachment facilement du moule.

- Fabrication simultanée de 6 raviolis en forme de demi-cercle
- Jeu de 3 pièces
 - Planche à raviolis
 - Moule en ABS pour raviolis
 - rouleau à pâtisserie en bois
- Aluminium/ABS/bois
- Convient au lave-vaisselle





28460

Coupe-raviolis, rond

Ce coupe-raviolis pratique vous permet de réaliser des raviolis ronds. Grâce aux dents tranchantes du coupe-raviolis, la pâte se détache parfaitement. La poignée ergonomique tient bien en main

- Pour la fabrication de raviolis rond
- Ø 6 cm
- Les dents facilitent la découpe de la pâte
- Poignée ergonomique
- Zinc moulé sous pression et ABS
- Convient au lave-vaisselle



28470

Coupe-raviolis, rectangulaires

Ce coupe-raviolis pratique vous permet de réaliser des raviolis rectangulaires. Grâce aux dents tranchantes du coupe-raviolis, la pâte se détache parfaitement. La poignée ergonomique tient bien en main.

- Pour la fabrication de raviolis rectangulaires
- 6 x 6 cm
- Les dents facilitent la découpe de la pâte
- Poignée ergonomique
- Zinc moulé sous pression et ABS
- Convient au lave-vaisselle



28430

Moules à raviolis, 3 pièces

Lot pratique pour réaliser les raviolis frais, en trois tailles différentes. Découper la pâte avec la face inférieure du moule, placer le rond de pâte dans le moule et le garnir de farce. Badigeonner les bords avec du blanc d'oeuf, replier, terminé. Retirer les raviolis et les préparer comme d'habitude.

- Pour réaliser les raviolis frais semi-circulaire
- Trois tailles différentes: Ø 12,5 cm/9,5 cm/6,0 cm
- La partie inférieure sert à découper la pâte
- ABS
- Convient au lave-vaisselle





12560

Éplucheur à asperges avec protège-doigt

La forme ergonomique particulière et la lame mobile en acier à lames japonaises de haute qualité facilitent l'épluchage des asperges et des carottes nouvelles. Grâce au protège-doigt, l'éplucheur tient bien en main. Le manche flexible épouse bien la forme du légume à éplucher.

- Poignée ergonomique avec protège-doigt
- Manche flexible
- Couteau intégré
- Lame mobile en acier à lames japonaises de haute qualité
- Acier inoxydable / nylon
- Résiste au lave-vaisselle



invivodesign²

13740

Vide tomate PICCO

Évide de manière fiable le trognon fibreux des tomates ou des fraises. Les dents tranchantes et le manche ergonomique garantissent une grande facilité d'utilisation. La vide tomate est idéale pour former les boules de fruits.

- Couronne dentée tranchante Ø 10 mm
- Évide le trognon fibreux des tomates ou des fraises
- Est idéale pour former les boules de fruits
- Manche ergonomique
- Acier inoxydable et ABS
- Convient au lave-vaisselle



invivodesign²





21850

Thermo-sonde de cuisson numérique mobile HÄNDI

Cuire et rôtir parfaitement ! Profitez de la facilité et de l'indépendance lors de la cuisson ou du rôtissage grâce à la thermo-sonde de cuisson radio mobile. Vous obtenez constamment la température actuelle affichée sur l'appareil mobile. Dès que le niveau de cuisson souhaité est atteint, la sonorité d'alerte se fait entendre. Lors de l'utilisation de la thermo-sonde, vous pouvez vous servir des durées de cuisson préprogrammées pour différentes viandes. Pour préparer d'autres plats avec une durée précise, vous pourrez utiliser le minuteur.

- Mesure de température lors de la préparation des aliments
- Minuteur jusqu'à 99 minutes 59 secondes
- Alerte lorsque la température réglée a été atteinte
- Sonde en acier inoxydable (180 mm) avec un câble de 1 m résistant aux fortes températures
- 2 pièces, émetteur et récepteur
- Portée pour la sonorité d'alerte entre l'émetteur et le récepteur : 20 m
- Affichage de température en °C ou °F
- Différentes viandes (bœuf, porc, agneau, poulet, ...)
- Possibilité de sélectionner différents niveaux de cuisson (saignant, à point, bien cuit...)
- Pile incluse



35400

Chalumeau de cuisine FUEGO

Un chalumeau de cuisine de qualité professionnelle pour caraméliser, dorer ou gratiner.

- Modèle professionnel avec une température de flamme allant jusqu'à 1.300 °C
- Réglage progressif de la flamme
- Appareil utilisable en service continu
- Autonomie : minimum 60 minutes
- Remplissage aisé avec du gaz à briquet vendu dans le commerce (le chalumeau est livré sans gaz)
- Pied stable
- Sécurité enfant



35390

Ramequins pour crème brûlée, lot de 2

Ramequins en porcelaine de jolie forme pour préparer vos mets. L'utilisation de ces ramequins est multiple, caraméliser, dorer, cuire, glacer vos dessert ou bien comme petits bols pour sauces.

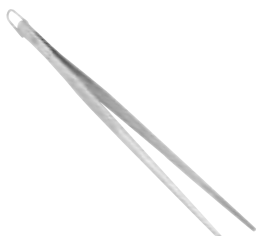
- Ramequins ovales en porcelaine
- lot de 2
- Ø 11 cm
- Contenance : 160 ml
- Adaptés au four
- Se lavent en lave-vaisselle



11900

Pincette de cuisine

Pincette pour multiples usages – pour retourner et retirer les aliments d'une casserole ou d'une poêle – servir à table. Force de ressort équilibrée pour une transmission optimale de l'effort. Les extrémités striées garantissent la bonne préhension des aliments cuits. • Pour retourner et retirer les aliments • Optimale transmission d'énergie • Les extrémités striées garantissent la bonne préhension des aliments cuits. • Avec anneau de suspension



11910

Pince à arêtes de poisson

La pince à arêtes de poisson est un ustensile de cuisine de précision permettant de retirer sûrement et aisément les arêtes de poisson – le plaisir de la dégustation est garanti ! La pince est également idéale pour retirer les plumes de volaille. Sa forme ergonomique permet un maniement agréable.

- Transmission d'énergie exacte pour une manipulation optimale
- Longueur : 14 cm
- Acier inoxydable
- Résiste au lave-vaisselle



12355

Toqueur à oeufs avec salière

Placer le toqueur à oeufs sur l'oeuf (peu importe qu'il soit dur ou mollet) Tirer la boule – la laisser glisser et la coque de l'oeuf se brise. Vous pouvez enlever la coque.

- Avec salière • Longueur: 16 cm • Ø 3,5 cm • Acier inoxydable / plastique





12590

Pelle à épice

La pelle à épice sert à mesurer les portions facilement mais surtout de manière précise. Elle peut aussi être utilisée pour le thé.

- Pour mesurer les portions d'épices • Contenance : 25 g
- Acier inoxydable; surface mate - intérieur poli. • Lavable en lave-vaisselle



12690

Allume-bougies

- Allume-bougies à gaz, rechargeable
- avec tête flexible en métal
- hauteur de flamme réglable
- allumage électronique
- Métal / ABS

Allume-bougies à gaz, rechargeable, avec tête flexible en métal, hauteur de flamme réglable et allumage électronique. La tête flexible permet d'allumer la flamme aux endroits les plus difficiles d'accès. Métal / ABS.

REMARQUE: Pour déclencher l'allumage, pousser lentement le bouton d'allumage vers le haut.



12700

Bouchon de bouteille

- Bouchon à levier pratique pour tous les types de bouteilles. Fermeture étanche et fiable de la bouteille. Décapsuleur intégré dans le levier. • 2 pièces • Bouchon à levier pratique pour bouteilles • diamètre intérieur de 16,5 – 19,5 mm
- Décapsuleur intégré dans le levier • Acier inoxydable / plastique
 - Lavable en lave-vaisselle



12720

Mousseur à lait

Une mousse de lait crémeuse par simple pression d'un bouton.

Le mousseur à lait fonctionne à piles et permet de réaliser un excellent tourbillon, grâce à sa vitesse de rotation maxi. de 12.000 tours/ min. Son revêtement Soft Touch assure une agréable préhension.

- Fonctionne à piles
- Rotation de 12.000 tours/ min
- Soft Touch assure une agréable préhension
- Fouet en acier inoxydable
- boîtier en ABS
- Pile AA fournie (2 pcs.)





12730

Bouchon de bouteille de Champagne

Avec le bouchon de bouteille de champagne, vous pouvez fermer vos bouteilles entamées de manière rapide et étanche pour les conserver. Placez simplement le bouchon de bouteille en position ouverte, appuyez, et voilà ! Bien sûr, le bouchon ne convient pas uniquement aux bouteilles de champagne, mais également aux bouteilles de champagne et de prosecco.

- Acier inoxydable
- Lavable en lave-vaisselle



12740

Presse tranche citron vert

Idéal pour presser des tranches de citron/ citron vert. Le bec verseur pratique permet d'arroser, p. ex., les poissons, les viandes ou la salade de manière très précise. Il n'éclabousse pas ! Il peut également être utilisé pour le thé.

- Pour presser des tranches de citron.
- Bec verseur pour verser, p. ex., sur les poissons, les viandes, la salade, le thé.
- Acier inoxydable ; surface mate – intérieur poli.
- Lavable en lave-vaisselle.



12750

Planches à découper flexibles, 4 pièces

Les différentes planches à découper – noire pour la viande – gris foncé pour le poisson – gris clair pour le poulet – blanc pour les fruits et légumes il pollo – permettent une hygiène parfaite dans la cuisine, grâce à une utilisation réservée aux différents aliments. Les différentes planches portent les symboles correspondants. La matière flexible sert à transporter rapidement le produit coupé du plan de travail à la casserole ou l'assiette. Dos antidérapant pour un travail en toute sécurité. Les couteaux restent aiguisés

- la viande
- les fruits et légumes il pollo
- le poulet
- le poisson



- Jeu de 4 pièces
- Les différentes planches portent les symboles correspondants
- La matière flexible sert à transporter rapidement le produit coupé
- Dos antidérapant
- Les couteaux restent aiguisés
- Matière : PP/ EVA
- Convenant au lave-vaisselle



15590

Boule à thé et à épices, ø 62,5 mm

Boule pratique avec crochet, pour le thé et les épices. Pour feuilles de thé en vrac, feuilles de laurier ou épices. Idéale pour faire infuser le thé ou affiner une soupe, une potée ou un vin chaud. Le crochet empêche que la boule se noie et le mécanisme à charnière facilite l'ouverture de la boule pour sa garniture et son nettoyage.

- Acier inoxydable
- Convient au lave-vaisselle



15595

Pince à thé et à épices, ø 50 mm

Pince pratique, pour le thé et les épices. Pour feuilles de thé en vrac, feuilles de laurier ou épices. Le mécanisme à charnière facilite l'ouverture de la boule pour sa garniture et son nettoyage.

- Acier inoxydable
- Convient au lave-vaisselle



21540

Pince pour barbecue

La pince pour barbecue garantit un maniement optimal devant le barbecue ou à table grâce à son élasticité équilibrée et à la transmission précise d'énergie au niveau des extrémités de la pince. Avec les extrémités ondulées de la pince, ce que vous faites griller sera déplacé de manière sûre.

- Transmission précise d'énergie pour un maniement optimal devant le barbecue
- Les extrémités striées garantissent la bonne préhension des aliments cuits.
- Également pratique pour servir à table
- Longueur : 35 cm
- Acier inoxydable
- Lavable en lave-vaisselle



21860

Thermomètre de réfrigérateur

Convient au domaine alimentaire. Économique.

Le thermomètre de réfrigérateur sert à mesurer la température du réfrigérateur avec précision. En effet, une température idéale dans le réfrigérateur garantit la durée de vie optimale des aliments et évite les consommations excessives de courant.

- Affichage de la plage de température idéale
- Grand affichage à cristaux liquides haut en contraste
- Affichage en °C ou en °F
- Plage de mesure -20 à +50 °C (-4 - 122°F)
- Pas de mesure en 0,1 °C
- Le symbole * indique la plage de température optimale +4 à +8 °C (39.2 - 46.4 °F)
- À suspendre ou poser
- Pile bouton fournie
- Acier inoxydable / ABS



30140

Pierre à aiguiser 3000/1000

Pierre à aiguiser à liaison céramique, grain 1000/3000



30110

Aide-aiguiser pour couteaux de cuisine japonais, 2 unités

Pour faciliter l'aiguisage de vos couteaux japonais de haute qualité sur une pierre à aiguisage, nous vous recommandons ces aide-aiguiser. Ils vous permettent de respecter l'angle nécessaire de 10 - 15° et d'optimiser ainsi le résultat d'aiguisage. Pour éviter des éraflures sur le couteau, les aide-aiguiser sont pourvus d'une protection plastique.

Aide-aiguiser grand format - couteau avec longueur de lame à partir de 15 cm
Aide-aiguiser petit format - couteau avec longueur de lame jusqu'à 15 cm



