



# CATALOGUE HÔTE(SSE) 2025



**En remerciement de l'atelier culinaire organisé à votre domicile.**

Dans la limite des stocks disponibles.

Nous nous réservons le droit de vous proposer d'autres produits de valeur équivalente.

# 1 TOQUE



## ■ Ciseaux à volaille

Lames en acier inoxydable  
Poignée en polyamide  
L. 24,5 cm  
Fermeture avec système de sécurité



## ■ Set 2 ustensils

- Fouet WMF  
En acier inoxydable breveté 18/10  
25 cm, 7 fils

- Roulette à pizza WMF  
Antiadhésive  
L. 19,8 cm, Ø 6,5 cm



# 2 TOQUES



## ■ Pèse-aliments digital

Plateau en verre  
Unité de poids : g (jusqu'à 5 000 g), ml  
(jusqu'à 5000 ml)  
Très précise (au gramme près)  
Fonction de tare  
25 x 15 x 1,5 cm  
2 piles incluses

## ■ Presse-burger

En acier inoxydable breveté 18/10 et  
polypropylène  
H. 5,3 cm, Ø 12,5 cm  
Pour des galettes en tout genre et des  
steaks hachés réguliers et uniformes



## 3 TOQUES



### **Bol de cuisine/pâtisserie WMF**

*En acier inoxydable breveté 18/10 mat  
Fond antidérapant en silicone.  
5,1 litres, H. 14,5 cm, Ø 24 cm*



### **Accessoire/plat de cuisson Standard**

*En fonte aluminium avec revêtement anti-adhésif breveté  
2 à 4 personnes avec le Grill Autosense  
1 mode manuel et 4 paliers de températures associés  
6 programmes automatiques  
Poignées thermorésistantes  
Passe au lave-vaisselle.*



## 4 TOQUES



### **Accessoire/plat de cuisson XL**

*En fonte aluminium avec revêtement antiadhésif breveté  
4 à 6 personnes avec le Grill Autosense XL  
1 mode manuel et 4 paliers de températures associés  
9 programmes automatiques  
Poignées thermorésistantes  
Passe au lave-vaisselle.*



### **Presse agrumes Stelio de WMF**

*En acier inoxydable breveté 18/10 mat  
85 W  
2 cônes interchangeables.  
Le jus s'écoule directement dans le verre.  
Couvercle transparent.*

## 5 TOQUES



### Bloc couteaux Classic Line 7 p.

Bloc en hêtre, manche riveté

Lame spéciale coutellerie

Avec :

- 1 couteau à légumes 18 cm
- 1 couteau à steak 22 cm
- 1 couteau utilitaire 25 cm
- 1 couteau à viande 34 cm
- 1 couteau à pain 34 cm
- 1 fusil pour affûter les couteaux



## 6 TOQUES



### Appareil à raclette 2 personnes

370 W

Grille antiadhésive réversible (avec rainures et plate)

2 mini poelons avec revêtement antiadhésif  
+ 1 maxi poelon

1 bol en céramique (pour fondue au chocolat  
par ex.)

2 piques



## 7 TOQUES



### Crêpière électrique

Plateau antiadhésif amovible avec rebord (Ø 33 cm)

Compatible avec le lave-vaisselle

Spatule et répartiteur compris

1600 W



## 8 TOQUES



### Plaque à induction individuelle portable

Idéal pour une petite cuisine ou pour cuisiner sur  
une table

8 niveaux de températures

6 programmes (maintien au chaud, chauffer du  
lait, bouillir, cuisson vapeur, griller et booster)

Adapté pour des contenants jusqu'à 28 cm

2100 W



# Comment faire votre choix ?

C'est simple !

Suivant le nombre de produits vendus lors de l'atelier culinaire organisé à votre domicile, plusieurs choix s'offrent à vous.

**1 grill Autosense\*** vendu

► **1 toque** 

**1 robot All Cook**  
**ou 1 Duo** (grill + robot) vendu

► **4 toques** 

\*Quel que soit le modèle du grill

**NOMBRE DE TOQUES** 

**CHOIX DES CADEAUX\*\***

**1**

Set de 2 ustensils : 1 fouet et une roulette à pizza  
ou Ciseaux à volaille

**2**

Pèse-aliments digital  
ou Presse-burger

**3**

Bol cuisine / pâtisserie 24 cm  
ou Accessoire/plat de cuisson Grill Standard

**4**

Presse-agrumes Stelio  
ou Accessoire/plat de cuisson Grill XL

**5**

Bloc couteaux Classic Line 7 p.

**6**

Appareil à raclette pour 2 personnes

**7**

Crêpière électrique

**8**

Plaque à induction individuelle portable

**OU CUMULEZ VOS TOQUES  
EN ORGANISANT PLUSIEURS ATELIERS DANS LA MÊME ANNÉE**

\*\*cadeaux WMF, marque Premium du groupe

## Exemple

2 grills et 1 robot All Cook ont été vendus lors de l'atelier chez Eva.

Eva obtient donc 6 toques et peut choisir entre :

- un cadeau correspondant à 6 toques
- deux cadeaux correspondant à 3 toques
- un cadeau à 2 toques et 1 cadeau à 4 toques, etc.

Eva peut également choisir d'attendre son prochain atelier pour cumuler des toques.