



PRADEL FRANCE®

Une marque, un style.



-50%

DE REMISE
Sur prix publics

**OFFRE EXCLUSIVEMENT
RÉSERVÉE AUX COMITÉS
D'ENTREPRISE**

GARANTIE
5ans



Sans
PTFE

Sans
PFOA

Revêtement céramique



Poignées et manches amovibles

Sans
PFOA

CATALOGUES DISPONIBLES AUPRÈS DE VOTRE C.E.



PRADEL FRANCE®

Une marque, un style.

ILS NOUS FONT CONFIANCE



COMITÉ D'ÉTABLISSEMENT
BEL SABLÉ / SARTHE



COMITÉ D'ÉTABLISSEMENT
PEUGEOT CITROËN
SITE DE SOCHAUX



ANTENNE SOCIALE
GPAC NANCY



SITE DE MONDEVILLE



SITE DE SAINT MALO



COMITÉ D'ENTREPRISE
SANEF AMIENS

ÉDITO

Une marque, un style

A l'heure où la cuisine fait sa révolution fonctionnelle et esthétique, nous nous devons, en tant que leader sur le marché, de vous proposer des produits alliant robustesse, qualité, style et répondant à vos besoins et votre budget. De l'apprenti cuisinier au chef confirmé, chacun trouvera satisfaction dans notre large gamme d'articles de cuisson qui dynamisera aussi bien vos plats que votre décoration.

Manches et poignées amovibles ou fixes avec revêtement anti-adhérent, vous serez séduits par nos univers de produits qui s'intégreront parfaitement dans votre cuisine.

Dans un monde où le pouvoir d'achat fait l'objet d'une réflexion permanente, nous vous offrons la possibilité de vous équiper d'articles d'exception à des tarifs inférieurs à la moyenne du marché.

Notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller et vous aider à trouver tout ustensile de cuisine indispensable pour réaliser votre projet culinaire ou faire des cadeaux à vos proches.

L'équipe Pradel France

Afin d'éviter toute confusion, nous vous rappelons que nous ne commercialisons pas nos produits en foires, marchés ou sur tout site internet marchand autre que www.pradel-france.com

Notre marque : **PRADEL FRANCE®**

Notre logo :



*(facilement identifiables sur tous nos supports :
produits, catalogues, emballages...)*

Notre engagement qualité P6

Votre satisfaction garantie P7

08

Collection MANCHES & POIGNÉES AMOVIBLES



Faitout ø 20 cm	P10
Faitout ø 24 cm	P11
Faitout ø 28 cm	P11
Faitout bas ø 28 cm	P12
Poêle ø 20 cm	P14
Poêle ø 24 cm	P15
Poêle ø 30 cm	P16
Poêle grill 28x28 cm	P17
Sauteuse ø 28 cm	P18
Casserole ø 16 cm	P18
Plat au four L.32 cm	P19
Wok ø 28 cm.....	P20
Crêpière ø 28 cm.....	P21

22

Collection REVÊTEMENT CÉRAMIQUE



Faitout ø 20 cm	P24
Faitout ø 24 cm	P25
Faitout ø 28 cm	P25
Faitout bas ø 24 cm.....	P26
Wok ø 32 cm.....	P27
Poêle ø 20 cm	P28
Poêle ø 24 cm	P29
Poêle ø 28 cm	P30
Poêle grill 28x28 cm	P31
Sauteuse ø 24 cm	P32
Sauteuse ø 28 cm	P33
Casserole ø 18 cm	P34
Plat au four L.32 cm	P35
Crêpière ø 28 cm.....	P36

Bon de commande P38

Commander sur internet P39

QUALITÉ

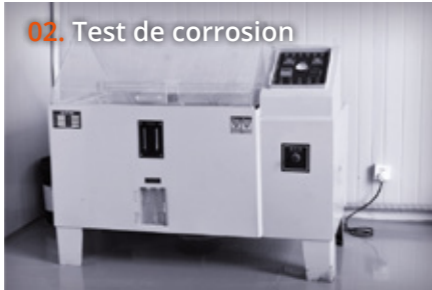
Notre Engagement

Tous nos articles font l'objet d'un suivi et d'un contrôle qualité à tous les stades de la fabrication.

01. Test du lave-vaisselle



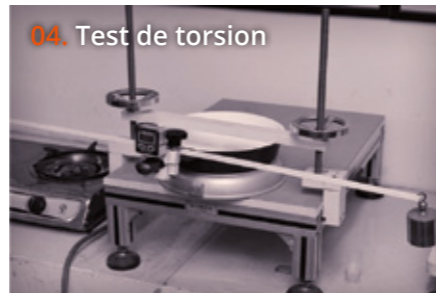
02. Test de corrosion



03. Test d'adhérence



04. Test de torsion



05. Test de pelage



06. Analyse des matières premières



07. Test de résistance du revêtement ANTI-ADHÉRENT à haute température



08. Test de résistance du revêtement anti-adhérent CÉRAMIQUE à haute température



09. Test de cuisson



10. Test d'abrasion



Intertek

Ils sont ensuite soumis à des essais laboratoires certifiant de leur conformité aux normes alimentaires en vigueur.

GARANTIE

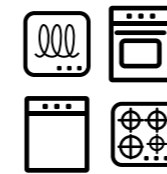
Votre Satisfaction

Les produits Pradel France® commercialisés dans ce catalogue bénéficient d'une garantie de 5 ans contre tout vice de fabrication et de la garantie légale relative aux vices cachés.

GARANTIE
5 ans

Tout article présentant un défaut de fabrication peut dans un délai satisfaisant :

- être remplacé par un article identique (échange standard).
- être remplacé partiellement par l'envoi de la partie de l'article présentant un défaut de fabrication si l'article est démontable ou composé de plusieurs pièces.
- être remplacé par un article similaire d'une autre gamme si l'échange standard n'est pas possible en cas de rupture de stock ou de retrait de la collection.
- être remboursé sous forme d'avoir à valoir sur tout achat ultérieur de produits Pradel France®.



La garantie Pradel France® s'applique de manière générale sur les produits ayant subi des conditions normales d'utilisation et d'entretien.

Il est donc important de porter attention aux pictogrammes présents sur le catalogue et l'emballage des articles.



EMBALLAGE DES ARTICLES

Parce que le contenant est tout aussi important parfois que le contenu, notamment quand le produit acheté est destiné à être offert, Pradel France® a porté une grande attention à l'esthétique des emballages de ses articles. Pradel France® a également mis au point des conditionnements intérieurs renforcés en adéquation avec les articles les plus fragiles minimisant les risques de casse et de mauvaise surprise à réception des colis.

LES PIÈCES DÉTACHÉES

Pour remplacer toute pièce détériorée, Pradel France® vous offre la possibilité de vous procurer des pièces détachées* pour certains articles présents dans ce catalogue. Pour tout renseignement, prenez contact avec votre conseillère commerciale.

*en fonction des stocks disponibles

Collection MANCHES & POIGNÉES AMOVIBLES



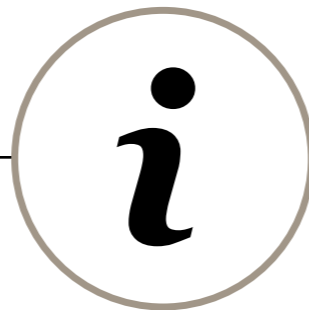
La fonte d'aluminium est un matériau idéal et adapté aux exigences d'une cuisine saine et équilibrée.

Elle permet une répartition rapide et homogène de la chaleur (condition idéale pour cuire, mijoter, réchauffer).

Cette collection dispose d'un **revêtement anti-adhérent multicouches sans PFOA** permettant de préparer les aliments avec pas ou peu de matière grasse.

Conseils d'entretien :

- Evitez l'utilisation d'ustensiles en acier ou de couteaux à l'intérieur de vos articles
- N'utilisez pas de grattoir pour laver vos articles
 - Préférez un lavage à la main
- Evitez de surchauffer les produits.



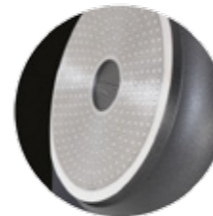
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Poignées et manches amovibles



Compatible lave vaisselle



Compatible tous feux dont induction



Design innovant



Revêtement anti-adhérent de qualité supérieure



Couvercle étanche en verre, bord silicone

COLORIS

- **Extérieur :** Noir givré
- **Intérieur :** Bronze

ATTENTION



Tout enclenchement ou désenclenchement des poignées et/ou des manches amovibles est à faire à froid, sur une surface plane. Les manches et les poignées sont spécialement adaptés à cette collection. N'essayez pas de les remplacer par d'autres manches ou d'autres poignées de marque différente.



- Couche N° 3 du revêtement anti-adhérent
- Couche N° 2 du revêtement anti-adhérent
- Couche N° 1 du revêtement anti-adhérent
- Couche externe en fonte d'aluminium



FAITOUTS

Le faitout est l'ustensile de cuisson le plus polyvalent dans votre batterie de cuisine. Il permet de cuisiner, réchauffer, braiser, mijoter et cuire



Rangement facile !

Les deux poignées sont amovibles et interchangeables pour un gain de place dans vos armoires grâce à l'empilabilité des produits.



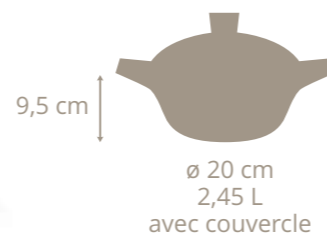
Faitout ø 20cm

41€90 **-50%**

20€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU499



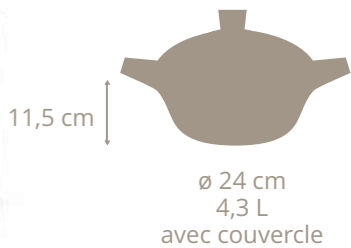
Faitout ø 24cm

47€90 **-50%**

23€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU500



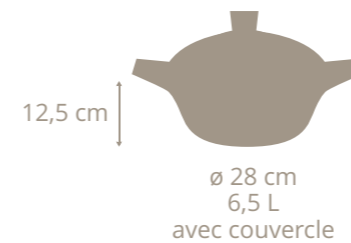
Faitout ø 28cm

53€90 **-50%**

26€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU501



GARANTIE
5 ans

Compatibilité :



GAZ



ELECTRICITÉ



CÉRAMIQUE



HALOGÈNE



INDUCTION



COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE

ADAPTEZ LE VOLUME À VOS BESOINS



ø 20 cm : 2 personnes

ø 24 cm : 3 à 4 personnes

ø 28 cm : 5 à 6 personnes

FAITOUT BAS

Combinant les avantages de la sauteuse et du faitout traditionnel, le faitout bas est particulièrement indiqué pour la préparation de plats mijotés.



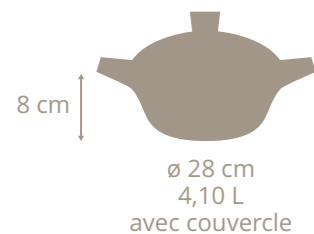
Faitout bas ø 28cm

47€90 **-50%**

23€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU498



Compatibilité :



GAZ



ELECTRICITÉ



CÉRAMIQUE



HALOGÈNE



INDUCTION



COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE

GARANTIE
5ans

BOEUF BRAISÉ AUX CAROTTES

POUR 6 PERSONNES :

- 800 g de paleron de bœuf
- 150 g de lard coupé en dés
- 5 carottes
- 5 oignons
- 4 gousses d'ail
- 3 branches de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- huile d'olive
- Sel et poivre

Faites revenir la viande dans votre faitout bas.

Ajoutez les lardons ainsi que les oignons émincés et laissez dorer le tout.

Ajoutez l'ail haché, le bouquet garni, le céleri coupé en cubes et le concentré de tomates. Mouillez avec 1/2 litre d'eau et faites cuire pendant 1 heure.

Epluchez et coupez les carottes en rondelles et ajoutez-les au bœuf.

Laissez cuire de nouveau pendant 45 minutes.

Assaisonnez à votre convenance.



POÊLES

Des articles pratiques, résistants, anti-adhérents, ergonomiques et faciles d'entretien.

Rangement facile !



BIEN CHOISIR SA TAILLE DE POÊLE



Afin d'éviter que les sucs de cuisson ne brûlent, il est primordial de disposer de récipients dont la taille est adaptée à celle des aliments cuisinés.

Ø 20 cm : 1 à 2 personnes

Ø 30 cm : 5 à 6 personnes

Ø 24 cm : 2 à 3 personnes

Poêle Ø 24cm

~~33€90~~ -50%

16€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU493



5,5 cm ↑
Ø 24 cm

Poêle Ø 20cm

~~29€90~~ -50%

14€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU492



5 cm ↑
Ø 20 cm

GARANTIE
5ans

Compatibilité :



GAZ



ELECTRICITÉ



CÉRAMIQUE



HALOGENE



INDUCTION



COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE

Comment cuisiner sans éclaboussures ?



Mettez un peu de sel dans l'huile ou le beurre lors de la cuisson. Il absorbera le gras et évitera les projections.

Poêle ø 30 cm

GARANTIE
5ans

Poêle grill 28x28 cm

GARANTIE
5ans

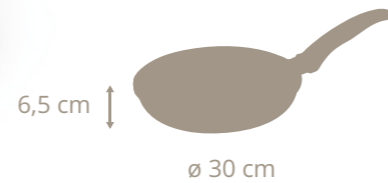


~~39€90~~ -50%

19€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU494



Compatibilité :



Bien choisir son poisson

1- SA RAIDEUR

Quelque soit le poisson, il doit être raide comme un bout de bois. A la coupe, les filets doivent aussi être bien fermes et ce quelque soit la variété du poisson.

2- SA BRILLANCE

Les écailles et les yeux doivent être brillants. Vérifiez l'odeur, que la peau soit luisante et glissante et que les ouïes soient bien d'une couleur rouge foncé.

3- SA CHAIR

Elle doit être nacrée, une chair trop blanche est mauvais signe.

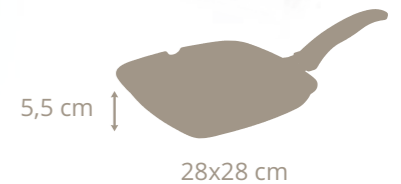


~~43€90~~ -50%

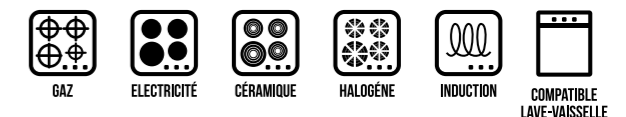
21€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU496



Compatibilité :



SAUTEUSE

De taille intermédiaire entre la poêle et le faitout, elle est idéale pour cuisiner vos plats en sauce.

GARANTIE
5ans

PLAT AU FOUR

Ce plat au four offre plusieurs possibilités d'utilisation. Plat traditionnel ou à gratins, il possède une semelle tous feux dont induction vous permettant de l'utiliser sur votre plaque de cuisson.

GARANTIE
5ans



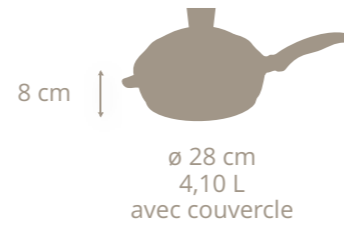
Sauteuse ø 28cm

~~47€90~~ -50%

23€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU497



Couvercle utilisable en plat à gratin

CASSEROLE

La casserole est indispensable pour préparer ou réchauffer de petites quantités et cuisiner sauces et desserts.

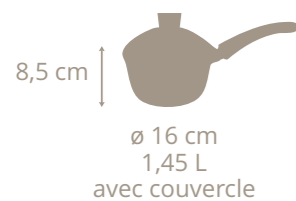
Casserole ø 16cm

~~29€90~~ -50%

14€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU491



Compatibilité :



Plat au four L.32cm

~~49€90~~ -50%

24€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU503



Possibilité de cuisiner un poulet entier



COMPATIBLE AU FOUR TRADITIONNEL, CE PLAT AU FOUR SUPPORTE UNE TEMPÉRATURE JUSQU'À 280°C.



WOK

Le wok vous permet d'obtenir des légumes croquants, des viandes tendres et fondantes en quelques minutes.

GARANTIE
5ans

Wok ø 28cm

~~63€90~~ -50%

31€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU502



8 cm



ø 28 cm
3,4 L
avec couvercle



GAZ



ELECTRICITÉ



CÉRAMIQUE



HALOGÈNE



INDUCTION



COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE



Wok de légumes irrésistible

POUR 4 PERSONNES

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 250g de champignons de Paris
- 4 carottes
- 150g soja
- 250g haricots verts
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 2 ciboules
- Sel et poivre

Lavez tous les légumes. Pelez les carottes, coupez les pieds des champignons, effilez les haricots verts et épépinez les poivrons. Émincez les champignons en fines lamelles. Coupez tous les légumes en petits bâtonnets fins. Ciselez finement les ciboules. Faites chauffer l'huile dans un wok, ajoutez tous les légumes et faites les sauter à feu vif pendant 10 min en remuant sans arrêt. Parsemez de graines de sésame et de ciboule ciselée, versez le vinaigre de Xérès, la sauce soja et salez. Mélangez et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.

CRÊPIÈRE

Pratique et anti-adhérente, la crêpière Pradel France® vous permet de réaliser très facilement vos crêpes en famille.

GARANTIE
5ans



Crêpière ø 28cm

~~53€90~~ -50%

26€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU495

Compatibilité :



GAZ



ELECTRICITÉ



CÉRAMIQUE



HALOGÈNE



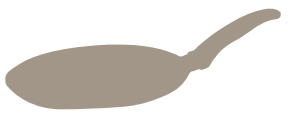
INDUCTION



COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE



2 cm



ø 28 cm



Des crêpes bien fines !

Pour allonger votre pâte dans le but d'obtenir des crêpes plus fines, utilisez de l'eau, de la bière ou du cidre plutôt que du lait.

La fonte d'aluminium est un matériau idéal et adapté aux exigences d'une cuisine saine et équilibrée.

Elle permet une répartition rapide et homogène de la chaleur (condition idéale pour cuire, mijoter, réchauffer).

Cette collection dispose d'un **revêtement céramique anti-adhérent sans PFOA et sans PTFE** permettant de préparer les aliments avec pas ou peu de matière grasse.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Poignées et manches
toucher gomme



Revêtement céramique
anti-adhérent
de qualité supérieure



Compatible tous feux
dont induction



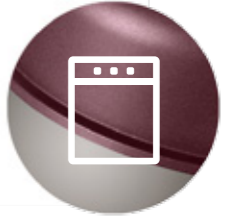
GARANTIE
5ans



Design innovant



Couvercle en verre



Compatible
lave vaisselle



COLORIS

● Extérieur & Intérieur :
Marsala



LE SAVIEZ-VOUS ?

Une des règles de base du revêtement anti-adhérent céramique est de cuisiner à feu moyen.



Conseils d'entretien :

- Evitez l'utilisation d'ustensiles en acier ou de couteaux à l'intérieur de vos articles
- N'utilisez pas de grattoir pour laver vos articles
- Préférez un lavage à la main
- Ne chauffez pas votre article de cuisson à vide
- Ne passez pas un article sous l'eau froide quand il est encore chaud



- Couche N° 3 du revêtement céramique anti-adhérent
- Couche N° 2 du revêtement céramique anti-adhérent
- Couche N° 1 du revêtement céramique anti-adhérent
- Couche externe en fonte d'aluminium



FAITOUTS

Le faitout est l'ustensile de cuisson le plus polyvalent dans votre batterie de cuisine. Il permet de cuisiner, réchauffer, braiser, mijoter et cuire



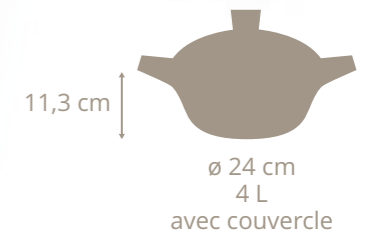
Faitout ø 24cm

~~45€90~~ -50%

22€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU487



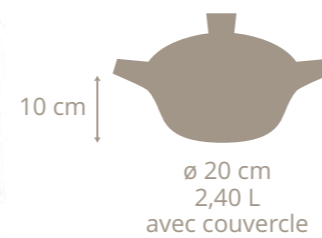
Faitout ø 20cm

~~39€90~~ -50%

19€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU486



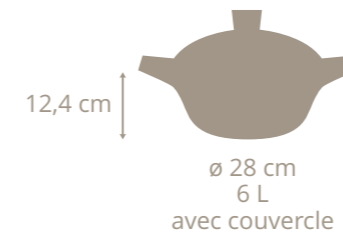
Faitout ø 28 cm

~~51€90~~ -50%

25€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU488



GARANTIE
5ans

Compatibilité :



GAZ

ELECTRICITÉ

CÉRAMIQUE

HALOGÈNE

INDUCTION

COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE

ADAPTEZ LE VOLUME À VOS BESOINS



ø 20 CM : 2 personnes

ø 24 CM : 3 à 4 personnes

ø 28 CM : 5 à 6 personnes

FAITOUTS

Le faitout est l'ustensile de cuisson le plus polyvalent dans votre batterie de cuisine. Il permet de cuisiner, réchauffer, braiser, mijoter et cuire



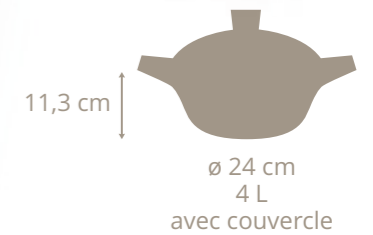
Faitout ø 24cm

~~45€90~~ -50%

22€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU487



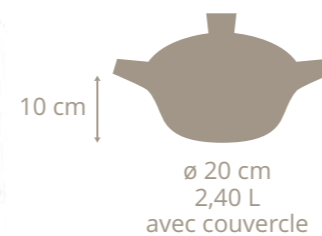
Faitout ø 20cm

~~39€90~~ -50%

19€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU486



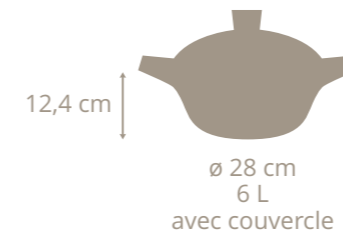
Faitout ø 28 cm

~~51€90~~ -50%

25€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU488



GARANTIE
5ans

Compatibilité :



GAZ



ELECTRICITÉ



CÉRAMIQUE



HALOGÈNE



INDUCTION



COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE

ADAPTEZ LE VOLUME À VOS BESOINS



ø 20 CM : 2 personnes

ø 24 CM : 3 à 4 personnes

ø 28 CM : 5 à 6 personnes

FAITOUT BAS

Combinant les avantages de la sauteuse et du faitout traditionnel, le faitout bas est particulièrement indiqué pour la préparation de plats mijotés.



WOK

Le wok offre des méthodes de cuissons rapides et saines adaptées à nos modes de vie. Economique et diététique, il permet de chauffer les aliments uniformément grâce à sa forme évasée.



Faitout bas ø 24cm

45€90 **-50%**

22€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU485



Compatibilité :



Cuisine rapide et diététique



Wok ø 32cm

61€90 **-50%**

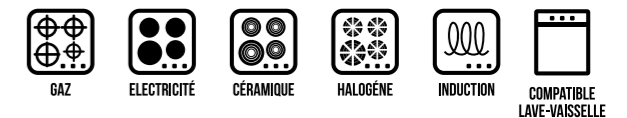
30€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU489



Compatibilité :



POÊLES

Avec très peu de matière grasse nécessaire grâce à leur revêtement, nos poêles vous accompagneront dans votre cuisine de tous les jours pour vos cuissons rapides ou prolongées.

GARANTIE
5ans



Poêle ø 24 cm

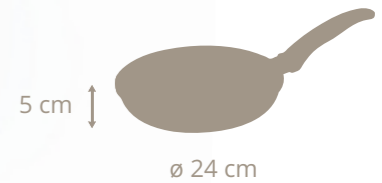


~~31€90~~ **-50%**

15€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU479



Compatibilité :



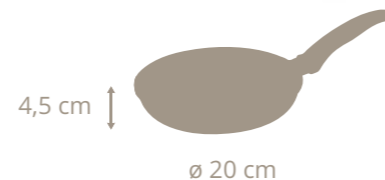
Poêle ø 20cm

~~27€90~~ **-50%**

13€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU478



Compatibilité :



GARANTIE
5ans



Poêlée de Gambas aux herbes

Décortiquez les gambas en laissant l'extrémité des queues.

Épluchez et hachez l'échalote.

Faites chauffer de l'huile dans la poêle. Mettez-y les gambas et faites les sauter sur feu vif, pendant 3 min.

Assaisonnez et ajoutez l'échalote hachée.

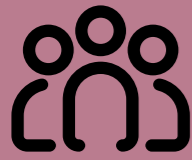
Réduisez le feu et laissez cuire encore pendant 2 min.

En fin de cuisson, ajoutez le cube de bouillon aux légumes et remuez jusqu'à ce que le bouillon soit fondu. Parsemez les gambas d'herbes selon vos goûts et servez bien chaud.

POUR 4 PERSONNES :

- 20 gambas
- 1 échalote
- 3 c. à soupe d'herbes (ciboulette, persil, cerfeuil, basilic...)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon aux légumes
- Sel, poivre du moulin

BIEN CHOISIR SA TAILLE DE POÊLE



Afin d'éviter que les sucs de cuisson ne brûlent, il est primordial de disposer de récipients dont la taille est adaptée à celle des aliments cuisinés.

ø 20 cm : 1 à 2 personnes

ø 28 cm : 4 à 5 personnes

ø 24 cm : 2 à 3 personnes

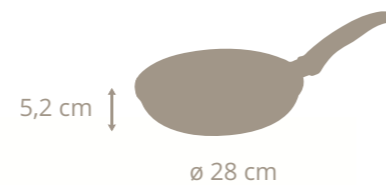
Poêle ø 28cm

35€90 **-50%**

17€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU480



Poêle grill 28x28cm

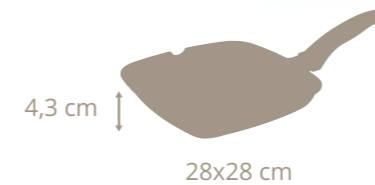
GARANTIE
5ans

41€90 **-50%**

20€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU482



Compatibilité :



Cuisson d'une viande rouge

Selon le goût de chacun, la viande rouge est servie bleue, saignante, à point ou bien cuite.

Cuisson d'un steak bleu : saisissez votre viande 30 secondes par face à feu vif.

Cuisson d'un steak saignant : la cuisson de la seconde face de votre pièce de viande se prolonge 30 secondes de plus.

Cuisson d'un steak à point : Comptez 1 min 30 de chaque côté. Le jus est rouge.

Cuisson d'un steak bien cuit : Cuisez votre steak 2 minutes sur chaque face jusqu'à l'apparition d'un jus foncé à la surface.



i

Accident d'utilisation

Si votre poêle a subi une surchauffe, purifiez votre ustensile de cuisine, faites bouillir un peu d'eau dans votre poêle pendant quelques minutes. Lavez la ensuite à l'eau bien chaude avec un dégraissant puissant sans javel. Une fois essuyée, huilez votre poêle avant de la ranger afin de nourrir le revêtement.

SAUTEUSES

De taille intermédiaire entre la poêle et le faitout, elles sont idéales pour cuisiner vos plats en sauce.

GARANTIE
5ans



Curry de légumes

POUR 4 PERSONNES :

- 1 poivron rouge
- 200 g de chou-fleur et 200g de brocolis en petits bouquets
- 2 courgettes
- 2 pommes de terre
- 1 poivron rouge
- 2 oignons
- 1 verre de lait de coco
- 1 verre de bouillon de légumes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de curry en poudre
- Sel et poivre.

Émincez le poivron, les courgettes et les oignons. Coupez les pommes de terre en petits dés. Versez l'huile d'olive dans la sauteuse et faites revenir les oignons sans coloration, Ajoutez ensuite les pommes de terre, le poivron, les courgettes, le chou-fleur et les brocolis. Salez, poivrez et saupoudrez de curry. Mélangez le tout et ajoutez le lait de coco et le bouillon de légumes. Portez à ébullition la préparation et laissez cuire à feu doux sans couvercle pendant 30 à 35 min.



Sauteuse ø 24cm

~~37€90~~ -50%

18€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU483



Compatibilité :



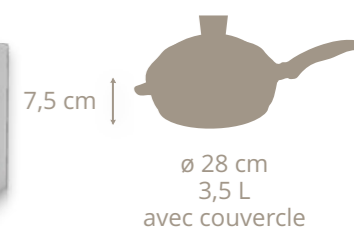
Sauteuse ø 28cm

~~45€90~~ -50%

22€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU484



CASSEROLE

Idéal pour les recettes à base de liquides mais aussi pour la cuisson en général, cet ustensile est votre allier de tous les jours.

GARANTIE
5ans



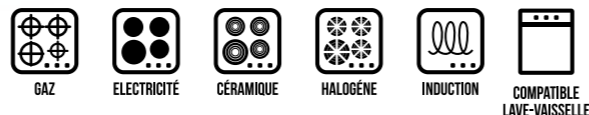
Casserole ø 18cm

~~27€90~~ -50%

13€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU477



Crème au chocolat

POUR 6 PERSONNES :

- 1L de lait
- 100g de cacao en poudre
- 125 g de sucre
- Un peu de vanille
- 50 g de maïzena
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse

Mettez le cacao, la maïzena et le sucre dans la casserole. Délayez lentement avec la crème, la vanille et le lait. Mettez sur feu doux et remuez en continu jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez la casserole du feu et versez la préparation dans de petits contenants. Mettez le tout au réfrigérateur. Servez bien frais.

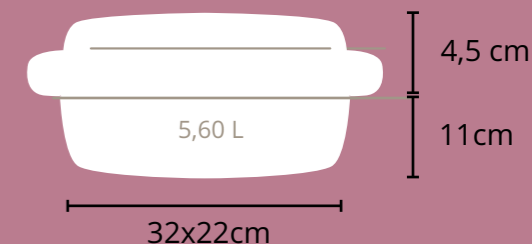
PLAT AU FOUR

Utilisé pour vos pièces de viande rôties, volailles, poissons, gratins ou encore gâteaux, ce plat au four multifonctions donnera forme à toutes vos envies.

GARANTIE
5ans



Couvercle utilisable en plat à gratin



Possibilité de cuisiner un poulet entier

Plat au four L.32cm

~~47€90~~ -50%

23€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU490



COMPATIBLE AU FOUR TRADITIONNEL, CE PLAT AU FOUR SUPPORTE UNE TEMPÉRATURE JUSQU'À 280°C.



CRÊPIÈRE

Sucrées ou salées, vos crêpes et galettes seront réalisées en un tour de main avec cette crêpière.



Crêpière ø 28cm

49€90 **-50%**

24€95

avec votre remise C.E.

Réf. NU481



Compatibilité :



GAZ



ELECTRICITÉ



CÉRAMIQUE



HALOGÈNE



INDUCTION



COMPATIBLE
LAVE-VAISSELLE

2 cm |



ø 28 cm

PÂTE À CRÊPES

INGRÉDIENTS (POUR 15 CRÊPES) :

- 300 g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- 30 cl de lait

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Mettez la farine dans un saladier, les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélangez les ingrédients délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit être d'une consistance légèrement épaisse.

Faites chauffer votre crêpière et déposez-y quelques gouttes d'huile. Faites cuire les crêpes à feu doux.



— BON DE COMMANDE —

COLLECTION MANCHES ET POIGNÉES AMOVIBLES				
PAGE	DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE
10	Faitout ø20cm	NU499		20.95€
11	Faitout ø24cm	NU500		23.95€
11	Faitout ø28cm	NU501		26.95€
12	Faitout bas ø28cm	NU498		23.95€
14	Poêle ø20cm	NU492		14.95€
15	Poêle ø24cm	NU493		16.95€
16	Poêle ø30cm	NU494		19.95€
17	Poêle grill 28x28cm	NU496		21.95€
18	Sauteuse ø28cm	NU497		23.95€
18	Casserole ø16cm	NU491		14.95€
19	Plat au four L.32cm	NU503		24.95€
20	Wok ø28cm	NU502		31.95€
21	Crêpière ø28cm	NU495		26.95€

COLLECTION REVÊTEMENT CÉRAMIQUE				
PAGE	DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE
24	Faitout ø20cm	NU486		19.95€
25	Faitout ø24cm	NU487		22.95€
25	Faitout ø28cm	NU488		25.95€
26	Faitout bas ø24cm	NU485		22.95€
27	Wok ø32cm	NU489		30.95€
28	Poêle ø20cm	NU478		13.95€
29	Poêle ø24cm	NU479		15.95€
30	Poêle ø28cm	NU480		17.95€
31	Poêle grill 28x28cm	NU482		20.95€
32	Sauteuse ø24cm	NU483		18.95€
33	Sauteuse ø28cm	NU484		22.95€
34	Casserole ø18cm	NU477		13.95€
35	Plat au four L.32cm	NU490		23.95€
36	Crêpière ø28cm	NU481		24.95€

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

.....

TÉLÉPHONE :

ÉTABLISSEMENT :

CODE POSTAL :

VILLE :

MONTANT TOTAL : €

SIGNATURE :

Pradel France vous remercie de votre confiance



Bon de commande à remettre à votre responsable C.E. ou amicale accompagné de votre règlement.

Découvrez notre
NOUVEAU SITE WEB



www.pradel-france.com

Vous faites partie d'une entreprise avec ou sans CE, d'une association ou d'une amicale :

Vous pouvez **passer commande de 2 façons :**

1° PASSEZ COMMANDE PAR L'INTERMÉDIAIRE DE VOTRE COMITÉ D'ENTREPRISE* :

**Ou de votre responsable désigné en charge du groupement des commandes si votre entreprise n'a pas de CE.*

Remettez à votre responsable votre bon de commande figurant en dernière page de catalogue, accompagné de votre règlement. Le comité centralisera les commandes, et celles-ci seront disponibles au sein de votre CE.

2° PASSEZ COMMANDE INDIVIDUELLEMENT SUR INTERNET* :

** tout en bénéficiant des mêmes avantages (remises et services) réservés à l'entreprise.*

1. Connectez-vous sur le site <https://www.pradel-france.com/ce>

2. Créez votre compte en remplissant les champs demandés et **en indiquant le code client CE** vous permettant **de bénéficier des remises** qui vous sont attribuées au titre du groupement de commandes. Ce code commence par votre numéro de département. Il est disponible auprès de votre responsable CE ou faites nous directement parvenir votre demande sur notre site dans la rubrique « code oublié ».

Une fois inscrit, identifiez-vous à chaque connexion avec votre adresse mail et le mot de passe que vous aurez enregistré lors de la création de votre compte afin que le site génère automatiquement vos tarifs préférentiels.

3. Remplissez votre panier, validez-le, effectuez votre règlement et choisissez votre livraison à domicile, en point relais ou tout autre lieu de votre choix.

Partagez vos avantages avec votre entourage !



PRADEL FRANCE®

Une marque, un style.

*Vous souhaitez **passer commande** ou désirez des **catalogues supplémentaires** afin de faire bénéficier de nos offres à votre entourage ?*

Rapprochez-vous de votre comité d'entreprise ou amicale du personnel



www.pradel-france.com



Directeur de la publication : Aurélie AVRILLON - Impression : Hoorens Printing
Conception graphique : Julienwillemo.fr - Photos & stylisme : Platform Studio / Fotolia

RCS : 320805286 (VALS) - APE 4799A - TVA Intra communautaire : 09320805286
© Pradel France - Tous droits déposés. Reproduction physique ou informatique interdite

