

WMF



Lagostina
Le plaisir italien de bien cuisiner.

MAISON
& OBJET
PARIS



emsa



ORIGINAL
KAISER

WMF

ORIGINAL
KAISER

emsa

Lagostina
Le plaisir italien de bien cuisiner.

SOMMAIRE

Même dans un petit espace on cuisinera	4
WMF	
La performance et le design on exigera	6
WMF	
L'élégance à table on invitera	10
LAGOSTINA	
Ses pâtisseries on réussira	14
KAISER	
Des bienfaits de la nature on profitera	16
EMSA	
L'histoire des marques du Groupe SEB	20



Le Groupe SEB, leader mondial des ustensiles de cuisine et du petit électroménager, annonce sa participation au salon Maison & Objet, qui se tiendra du 7 au 11 septembre 2018 à Paris Nord Villepinte.

À cette occasion, il présentera les innovations de 4 de ses marques emblématiques : WMF, Kaiser, EMSA et Lagostina. Ingénieuses, performantes, design et tendances, ces nouveautés seront mises en scène sur le salon et les visiteurs invités à les tester.

Rendez-vous :

 **HALL 1 / STAND F32 G31**
SECTEUR COOK&SHARE

Une chose est sûre : en 2018, au Groupe Seb et à ses marques, on fera plus que jamais confiance pour cuisiner, se simplifier la vie et se faire plaisir au quotidien !

MÊME DANS UN PETIT ESPACE ON CUISINERA



Plus des ¼ de la population française habitent en ville, soit 48,8 millions de personnes¹. Parmi elles, les 550 000 jeunes couples, qui se forment chaque année, les 2 600 000 étudiants ou encore

les 18 millions de célibataires privilégient de petites surfaces (studio, F1 ou F2), dans lesquelles la cuisine est certes fonctionnelle, mais souvent réduite au strict minimum. Quand on manque de place ou de rangements, pas toujours évident de concilier son espace de vie avec son envie de manger sain et équilibré. Une tendance pourtant croissante, notamment chez les jeunes, qui expriment le besoin de mieux maîtriser leur alimentation et retrouvent le goût comme le plaisir de cuisiner des produits bruts.

WMF, l'expert culinaire, répond à cette tendance avec une gamme au nom évocateur : KitchenMinis. Présentée en avant-première l'an dernier sur le salon Maison & Objet et déjà forte de 12 références, elle revient cette année avec 3 nouveautés. Sa spécificité ? Des appareils de cuisson, de préparation ou de petit-déjeuner, dans un format compact et design, pour un gain de place et d'énergie. Ces produits concentrent ainsi un haut degré de performance dans un petit volume.

Cette année, les fans de baguette grillée vont adopter le Grille-Pain Long KitchenMinis, pour faire sauter leurs tartines au petit déjeuner et même réchauffer leurs viennoiseries. Pour se préparer de délicieux snacks et fruits séchés, ceux qui apprécient de manger sain et équilibré s'équiperont du Déshydrateur KitchenMinis. Enfin, les amateurs de sucré comme de salé, se précipiteront sur le Robot Pâtissier de la gamme, qui offre une grande versatilité grâce à ses 6 accessoires, pour tout réussir comme un chef, du smoothie à la quiche, en passant par la brioche, le flan ou le cake.

¹ Centre d'observation de la société – juin 2017

Les nouveautés KitchenMinis

Grille-Pain Long en Cromargan® mat

- Idéal pour griller 2 toasts XXL ou une longue tranche de pain
- Équipé de fonctions complémentaires : réchauffe-viennoiseries pour les petits pains et croissants, décongélation de tranches et bagels, 7 niveaux de brunissage variables et même d'un seul côté, centrage du pain pour une coloration homogène
- Une puissance de 900 W
- Tiroir ramasse-miettes amovible et pince inclus

PRIX CONSEILLÉ : 69,99 €* • DISPONIBILITÉ : 2ND SEMESTRE 2018

*Pour faire croustiller
le petit déjeuner*



Déshydrateur en Cromargan® mat

- Un appareil pour réaliser de délicieuses barres de céréales maison ou ses propres fruits séchés
- Une puissance de 220 W
- Un séchage optimal, grâce à une répartition homogène de la chaleur.
- Une protection contre la surchauffe
- Un réglage de température variable de 30 à 70° C, avec arrêt automatique et signal acoustique
- Un écran d'affichage LCD de la température et du temps restant, ainsi qu'un minuteur programmable (0 – 24h)
- 5 plateaux de séchage à maille fine en Tritan et acier inoxydable
- Inclus : un moule en silicone pour réaliser ses barres de céréales, 2 boîtes de rangement de tailles différentes, une boîte à céréales et un livre de recettes

PRIX CONSEILLÉ : 119,99 €* • DISPONIBILITÉ : 2ND SEMESTRE 2018

*Pour réaliser
facilement des encas
sains et équilibrés*



Robot Pâtissier en Cromargan® mat

- Un appareil polyvalent conçu pour les petits espaces
- Un bol mélangeur de 3 L en Cromargan® avec couvercle anti-éclaboussures
- 8 niveaux de vitesse avec contrôle électronique et démarrage progressif
- Une fonction spécifique pour incorporer délicatement les ingrédients
- Un bol blender de 0,8 L pour les préparations de type smoothies
- 4 ustensiles : un fouet plat pour la préparation de purées et pâtes légères, un fouet pour préparer des œufs en neige et de la crème fouettée, un crochet pour la préparation de pâte levée ou à pain, une spatule Maryse pour racler les restes de pâte
- Un minuteur avec affichage à cristaux liquides
- Un bouton de déverrouillage pour relever facilement le bras du mélangeur
- Un enrouleur de câble automatique pour le ranger facilement dans l'appareil
- 3 coloris : rose poudré, ivoire et gris métallisé

PRIX CONSEILLÉ : 429,99 €* • DISPONIBILITÉ : 2ND SEMESTRE 2018

*Pour tout cuisiner, même
dans un petit espace*



* Prix de vente conseillé (ni minimum, ni obligatoire, hors éco-participation)

LA PERFORMANCE ET LE DESIGN ON EXIGERA



Parce qu'elle est de plus en plus souvent ouverte sur la salle à manger, s'y substituant même parfois avec de grands plans de travail, où toute la famille se retrouve pour déjeuner ou dîner, la cuisine est une pièce centrale de la maison. Le design occupe donc désormais une place essentielle dans cet espace. Et, si les Français se montrent attentifs à son aménagement, ils veulent aussi que leurs accessoires de cuisine soient à la hauteur. Pratiques ? Oui, mais beaux aussi et, surtout, performants !

Alors, en cette fin d'année, WMF leur présente Fusion Tec, en versions Mineral et Functional. Des casseroles, faitouts et saucières pour rissoler, saisir, mijoter à la perfection et au quotidien ! Cette gamme présente une composition exclusive, faite d'acier et d'un revêtement émaillé intérieur/extérieur, chauffée à très haute température (870°C), permettant de profiter de tous les avantages de la fonte d'acier et de l'inox, sans leurs inconvénients. Cette combinaison garantit une parfaite diffusion et rétention de la chaleur, ainsi qu'une grande simplicité d'usage au quotidien. Très résistants aux rayures, les ustensiles Fusion Tec se révèlent également faciles à nettoyer. Avec leur design intemporel, ils trouveront rapidement leur place dans les cuisines modernes, et ce, pour longtemps, puisqu'ils sont garantis 30 ans !

Et, parce que les enfants aussi ont le droit d'avoir un service de table sur-mesure, WMF rend hommage à Mickey, qui fête cette année ses 90 ans ! À cette occasion, la marque édite un coquetier ludique et design, avec une cuillère en Cromargan®, qui vient compléter la gamme existante de couverts, assiettes et bols à l'effigie de la célèbre souris.



Fusion Tec

UNE GAMME PERFORMANTE POUR TOUT CUISINER AVEC CLASSE

Fusion Tec Mineral

- Une composition exclusive permettant une excellente diffusion de chaleur pour des cuissons parfaites
- Une surface extrêmement résistante aux chocs et aux rayures
- Un design contemporain avec effet métallique
- Surface lisse pour un nettoyage facile - Passe au lave-vaisselle
- Un couvercle en verre de qualité pour voir facilement ses préparations
- Des poignées creuses pour ne pas se brûler
- Gamme de saucière (16cm), faitout bas (20/24cm), faitout haut (20/24cm)
- Fabriqué en Allemagne
- Garantie 30 ans

PRIX CONSEILLÉ : 139,95 €* (POUR LE FAITOUT HAUT 20 CM)
DISPONIBILITÉ : SEPTEMBRE 2018



Fusion Tec Functional

- Une composition exclusive permettant une excellente diffusion de chaleur pour des cuissons parfaites
- Une surface extrêmement résistante aux chocs et aux rayures
- Un design contemporain – coloris noir
- Surface lisse pour un nettoyage facile - Passe au lave-vaisselle
- Un couvercle en verre de qualité pour voir facilement ses préparations
- Des poignées creuses pour ne pas se brûler
- Gamme de saucière (16cm), faitout bas (20/24cm), faitout haut (20/24cm)
- Fabriqué en Allemagne
- Garantie 30 ans

PRIX CONSEILLÉ : 169,95* (POUR LE FAITOUT HAUT 20 CM)
DISPONIBILITÉ : SEPTEMBRE 2018



Coquetier Mickey - édition 90 ans

- Coquetier en plastique de haute qualité.
- Cuillère en Cromargan® inox 18/10 brillant.

PRIX CONSEILLÉ : 12,95 €* • **DISPONIBILITÉ :** 2ND SEMESTRE 2018

Pour les enfants aussi, on exige le meilleur !



© Disney

* Prix de vente conseillé (ni minimum, ni obligatoire, hors éco-participation)



Les incontournables de WMF

Spitzenklasse Plus

- Cette série de couteaux performante permet de préparer et de découper parfaitement tous les aliments, même en un seul geste !
- Un couteau pour chaque usage : couteau à steak (12 cm), couteau de cuisinier (20 cm), couteau à trancher (20 cm) et couteau universel (10 cm)
- Des ustensiles incroyablement robustes et durablement tranchants
- Un matériau haut de gamme : acier durci haute qualité, spécial coutellerie
- Un poids équilibré entre la lame et le manche
- Une mitre en acier forgé
- Fabriqués en Allemagne

PRIX CONSEILLÉ :

COUTEAU À STEAK (12 CM) : 44,95 €
 COUTEAU DE CUISINIER (20 CM) : 79,95 €
 COUTEAU À TRANCHER (20 CM) : 64,95 €
 COUTEAU UNIVERSEL (10 CM) : 39,95 €
 DÉJÀ DISPONIBLES



Une gamme de couteaux de qualité professionnelle, pour cuisiner comme un chef

Ménagère Iconic

- Finis les couverts rangés en vrac dans les tiroirs ou entassés dans des pots inesthétiques avec la Ménagère Iconic de et sa boîte de rangement du plus bel effet !
- Des couverts conçus en Cromargan Protect® 18/10 mat, qui préserve leur belle apparence, même après une utilisation intensive, et les rend plus résistants aux rayures.
- Des couteaux de haute qualité avec des lames forgées insérées
- Un lot de 6 fourchettes, 6 fourchettes à gâteau, 6 couteaux, 6 cuillères à café et 6 cuillères à soupe
- Un nouveau design très sophistiqué et une façon différente de présenter ses couverts
- Une ligne de couverts dessinée par Michal Michalsky, designer allemand de renom

PRIX CONSEILLÉ : 399,95 €* • DISPONIBILITÉ : SEPTEMBRE 2018



* Prix de vente conseillé (ni minimum, ni obligatoire, hors éco-participation)



L'ÉLÉGANCE À TABLE ON INVITERA



Quand on reçoit, on a souvent tendance à mettre les petits plats dans les grands. On dresse une jolie table, on la décore de fleurs ou de bougies. On crée une ambiance chaleureuse et raffinée. Et, quand vient le moment de dîner, il faut encore rendre ses plats présentables. Pourtant, nous l'avons tous déjà constaté, servir un pot-au-feu, un gigot ou de savoureuses carottes caramélisées directement dans leurs ustensiles de cuisson renforce la convivialité. Alors, pour ceux qui veulent que tout soit parfait, mais refusent de faire un compromis entre esthétique et praticité, Lagostina propose 3 nouveautés, qui associent performance et élégance.

La marque italienne fait parler ses origines avec une Pierre à Pizza particulièrement réussie, qui allie design et efficacité. Aussi à l'aise dans le four que sur la table, elle permet de réaliser des pizzas, ou autres foccacia, pains et biscuits maison parfaitement dorés et croustillants. Les amateurs de cuisine apprécieront également la gamme Salvaspazio, qui gagne en robustesse avec ses oreilles rivetées et ses poignées amovibles. Ils pourront ainsi apporter le repas à table sans avoir à rougir, tout en gagnant de la place (jusqu'à 50%) en cuisine et à table ! Enfin, Lagostina met le design italien au service de la cuisine du quotidien avec sa gamme d'autocuiseurs dotés d'un système d'ouverture facile, LagoEasy'Up®, pour cuisiner de bons petits plats très rapidement. Avec leur design épuré, ces produits se distingueront autant sur le feu que sur la table !



Pierre à Pizza 30 cm + roulette

- Une pierre de lave sicilienne, qui repose sur une base en inox poli à effet miroir, pour transporter sa pizza du four à la table
- La porosité de la pierre transmet la chaleur uniformément tout en absorbant l'humidité dans la pâte, garantissant une croûte dorée et croustillante
- Compatible four jusqu'à 350°C, mais aussi avec le gaz et les plaques électriques.
- Des poignées rivetées pour plus de robustesse
- Vendue avec sa roulette pour découper sa pizza comme un pro.
- Fabriquée en Italie
- Inox garanti 25 ans

PRIX CONSEILLÉ : 199 € • DISPONIBILITÉ : SEPTEMBRE 2018

Pour savourer des pizzas comme en Italie, et autres foccacia, pains et biscuits



Gamme Salvaspazio

- Une gamme ingénieuse de poêles, casseroles, sauteuses et faitouts avec des oreilles rivetées, très robustes
- Une nouvelle poignée amovible plus ergonomique avec un bord arrondi pour faciliter le verrouillage automatique et éviter les jeux
- La possibilité de passer facilement de la plaque de cuisson au four, puis à la table, tout en ayant l'assurance de poignées toujours froides
- Des produits qui s'empilent pour gagner jusqu'à 50% de place dans les placards. Le retrait de la poignée permet également un gain de place à table et dans le lave-vaisselle
- Inox 18/10 durable et élégant, avec sa finition à effet miroir facilitant le nettoyage
- Un fond épais et enveloppant Lagoplan® pour une diffusion homogène de la chaleur
- Un couvercle transparent au pommeau en inox redesigné pour encore plus d'élégance
- Fabriquée en Italie
- Inox garanti 25 ans

PRIX CONSEILLÉ : CASSEOLE (16 CM) : 65 € • POËLE (22 CM) : 79 €
POËLE REVÊTUE (22 CM) : 89 € • FAITOUT (22 CM) : 79 €
DISPONIBILITÉ : SEPTEMBRE 2018

Aussi à l'aise sur le feu ou dans le four, que sur la table !



* Prix de vente conseillé (ni minimum, ni obligatoire, hors éco-participation)

NOUVELLE GÉNÉRATION D'AUTOUISEURS AVEC LAGOEASY'UP®



Le design italien au service de la cuisine de tous les jours

Les autocuiseurs Lagostina sont parfaits pour tout cuisiner de l'entrée au dessert jusqu'à deux fois plus rapidement qu'un faitout traditionnel. Et grâce à leur nouveau système breveté d'ouverture à levier LagoEasy'Up®, il est maintenant possible de les ouvrir et de les fermer sans effort. Pratiques et simples d'utilisation avec leurs couvercles ultra légers, ils assurent par ailleurs une totale sécurité, avec 6 systèmes de sécurité. Ils offrent également une cuisson parfaitement homogène, grâce au fond Lagoplan®, une exclusivité Lagostina, qui assure une excellente répartition de la chaleur sur le fond et une montée en température rapide. Enfin, ils sont équipés de poignées ergonomiques et confortables, pour une bonne prise en main.

Fabriqués en Italie avec le savoir-faire Lagostina, les autocuiseurs sont garantis 25 ans.

Lagostina, marque N°1 des autocuiseurs en Italie*, accompagne ses consommateurs en fournissant avec chaque modèle un livre de 12 recettes modernes, faciles et... Italiennes !

*En valeur - source : panel indépendant 2017

** Fond Lagoplan® pour les autocuiseurs Domina et Novia, fond Irradial Plus pour les autocuiseurs Mia



Domina® LagoEasy'Up®

- Fond Lagoplan® pour une parfaite diffusion de la chaleur
- 2 programmes de cuisson
- Poignées en inox élégantes pour servir à table
- Livré avec une écodose, un panier fils et un livre de recettes
- Compatible tous feux, dont induction
- Conçu en inox 18/10, durable et indéformable
- Garantie 25 ans
- Fabriqué en Italie

PRIX CONSEILLÉ :

DOMINA® LAGOEASY'UP® 3,5 L : 169€

DOMINA® LAGOEASY'UP® 5 L : 179€

DOMINA® LAGOEASY'UP® 7 L : 189€

DOMINA® LAGOEASY'UP® 9 L : 199€

DISPONIBILITÉ : S1 2019



Novia® LagoEasy'Up®

- Fond Lagoplan® pour une parfaite diffusion de la chaleur
- 2 programmes de cuisson
- Poignées confortables et élégantes, avec insert chromé
- Livré avec une écodose, un panier fils et un livre de recettes
- Compatible tous feux, dont induction
- Conçu en inox 18/10, durable et indéformable
- Garantie 25 ans
- Fabriqué en Italie

PRIX CONSEILLÉ :

NOVIA® LAGOEASY'UP® 3,5 L : 159 €

NOVIA® LAGOEASY'UP® 5 L : 169 €

NOVIA® LAGOEASY'UP® 7 L : 179 €

NOVIA® LAGOEASY'UP® 9 L : 189 €

DISPONIBILITÉ : S1 2019



Mia® LagoEasy'Up®

- Fond Irradial Plus
- Poignées clip amovible pour un usage facile
- Livré avec un panier fils et un livre de recettes
- Compatible tous feux, dont induction
- Conçu en inox 18/10, durable et indéformable
- Garantie 25 ans
- Fabriqué en Italie

PRIX CONSEILLÉ :

MIA® LAGOEASY'UP® 3,5 L : 129 €

MIA® LAGOEASY'UP® : 139€

MIA® LAGOEASY'UP® : 149€

DISPONIBILITÉ : S1 2019



* Prix de vente conseillé (ni minimum, ni obligatoire, hors éco-participation)

SES PÂTISSERIES ON RÉUSSIRA



Avec un rythme quotidien souvent surchargé, les familles aspirent de plus en plus à passer du temps ensemble. La préparation du repas fait partie de ces moments à privilégier pour renforcer la complicité entre parents et enfants, éduquer le goût des plus jeunes, transmettre ses convictions autour de l'alimentation et, in fine, resserrer les liens. Une fois à table, cet échange se poursuivra pour le plus grand bonheur de toute la famille.

Alors, pour réussir de délicieuses tartes sucrées ou salées, des fondants au chocolat, des cakes moelleux ou des kouglofs avec ses enfants, la gamme La Forme Plus est la solution préférée des familles. Ces moules combinent le meilleur de Kaiser : un design élégant, des matériaux innovants et des finitions parfaites pour satisfaire toutes les exigences en cuisine. Pour ces ustensiles, la marque allemande a développé en exclusivité Kairamic®, un revêtement antiadhésif en céramique. Grâce à ses propriétés antiadhésives ultra-performantes, la pâte n'attache jamais. Le fond est recouvert d'une couche en émail très résistante, sur laquelle les couteaux ne laissent aucune trace. Les moules restent donc comme neufs, même après plusieurs années d'utilisation. Enfin, le système de charnière permet d'ouvrir complètement le moule et de le démonter facilement pour le nettoyer. Kaiser fabrique tous ses moules en Allemagne.



Gamme La Forme Plus LA ROLLS-ROYCE DES MOULES

Chaque ustensile de cette gamme est garanti 10 ans et fabriqué en Allemagne

Fonds de tarte 28 et 30 cm

PRIX CONSEILLÉ : 34,95€ POUR 28CM
DÉJÀ DISPONIBLE



Moule à cake 30 x 11cm

PRIX CONSEILLÉ : 34,95€
DÉJÀ DISPONIBLE



Moule à savarin 26 cm

PRIX CONSEILLÉ : 39,95€
DÉJÀ DISPONIBLE



Moule à manqué 26 cm

PRIX CONSEILLÉ : 34,95€
DÉJÀ DISPONIBLE



Moule carré 24 x 24 cm

PRIX CONSEILLÉ : 39,95€
DÉJÀ DISPONIBLE



Moule rectangulaire 35 x 24 cm

PRIX CONSEILLÉ : 42,95€
DÉJÀ DISPONIBLE



* Prix de vente conseillé (ni minimum, ni obligatoire, hors éco-participation)

DES BIENFAITS DE LA NATURE ON PROFITERA



Les préoccupations écologiques irriguent notre société. Nous sommes toujours plus nombreux à être sensibles à la préservation de l'environnement et à nous montrer exigeants avec ce que nous mettons dans notre assiette. 2/3 des Français se disent ainsi attachés à la protection de la planète² et 65% d'entre eux aimeraient adopter de meilleures pratiques pour éviter le gaspillage alimentaire³. Ils prennent également plaisir à cultiver leur jardin, afin de maîtriser la qualité comme la quantité de ce qu'ils mangent. La marque EMSA, qui porte la notion de durabilité dans son ADN, accompagne les consommateurs dans ce mouvement. Ses produits les aident à mettre en pratique leurs convictions au quotidien et à s'engager toujours plus.

Cette année, elle invite la nature à domicile avec une innovation majeure : Smart Garden, un potager d'intérieur pour retrouver toute l'année de savoureuses herbes fraîches, tomates cerises, laitues, fraises ou encore piments, en juste quantité et 100% naturels. Un produit ludique, mais aussi économique, qui fait entrer la nature dans la maison ! Derrière un design épuré et une apparente simplicité, Smart Garden se révèle un petit bijou de technologie, qui va vite trouver sa place dans la cuisine. Et pas besoin d'avoir la main verte, le succès est garanti sans effort !

Plutôt que de se ruer sur la machine à café, avec des gobelets en plastique qui finiront à la poubelle, les actifs adopteront les bouteilles, tasses et mugs isothermes EMSA. Pour leur pause déjeuner ou un pique-nique, ils s'équiperont des boîtes de conservation de la gamme Clip & Go : une solution idéale pour emporter et réchauffer ses plats préparés, mais aussi pour conserver ses aliments et ses restes au frais. Dotées d'un joint fraîcheur unique, conçu par la marque, elles garantissent une étanchéité absolument parfaite et une hygiène totale pour préserver ses aliments jusqu'à 2 fois plus longtemps. Enfin, les modèles de la gamme Clip & Close Verre, eux aussi 100% hermétiques, présentent l'autre avantage de passer au four pour une versatilité renforcée ! Fabriquées en Allemagne, elles sont garanties 30 ans !

² Étude IFOP pour WWF (2016)

³ Étude Opinionway pour Foodsaver (septembre 2017)

Smart Garden

LA NATURE S'INVITE EN CUISINE

Une gamme qui se décline en version mini avec Smart Garden 3 plantes et maxi avec Smart Garden 9 plantes, ainsi qu'en deux couleurs, gris et blanc.

Smart Garden

- Toute l'année, des ingrédients frais et goûteux : aromates, légumes...
- Une offre de graines 100% naturelles, avec plus de 40 variétés et garantie : sans pesticide, herbicide, ni fongicide.
- Une culture sans effort, grâce au terreau Smart Soil® breveté.
- Une croissance 30% plus rapide que dans un pot normal.
- En début de croissance, le biodôme produit un effet serre, accélérant la germination.
- Un système d'arrosage par capillarité : la plante prend le juste nécessaire, les racines ne trempent pas dans l'eau, les nutriments ne sont pas lavés par un arrosage fréquent.
- Une autonomie en eau jusqu'à 4 semaines.
- 95% d'eau utilisée en moins que dans l'agriculture traditionnelle.
- Une lampe de croissance, qui assure la juste exposition à la lumière.
- La possibilité de récolter la juste quantité, sans gaspiller.



Smart Garden 9

DIMENSIONS : 590 X 280 X 140 MM • POIDS : 2,4 KG
 PRIX CONSEILLÉ : 199,90 €*
 (INCLUS 3 TOMATES CERISES, 3 BASILICS ET 3 LAITUES)
 PRIX POUR 3 CAPSULES : 9,90 €*



Smart Garden 3

DIMENSIONS : 470 X 300 X 120 MM • POIDS : 1,2 KG
 PRIX CONSEILLÉ : 99,90 €* (INCLUS 3 BASILICS)
 PRIX POUR 3 CAPSULES : 9,90 €*



* Prix de vente conseillé (ni minimum, ni obligatoire, hors éco-participation)

Gourde drink2Go modèle Tritan

- 100% hermétique, 100% hygiénique, sans BPA et 100% ergonomique, 100% étanche
- Léger, résistant et transparent
- Ouverture large pour un remplissage et un nettoyage facile
- Existe aussi en version Enfants avec verrouillage automatique qui s'enclenche à la fermeture du capuchon pour éviter les accidents
- Fabriqué en Allemagne
- Garantie 5 ans
- Existe en différents décors

PRIX CONSEILLÉ* : 14,90€ / 0,7L
VERSION ENFANTS : 14,90€ / 0,5L



Travel Mug 0,36L

- Pour emporter son café ou son thé partout à bonne température
- Vainqueur de trois tests comparatifs et de la mention « bien » au test de l'institut ÖKO
- Maintien au chaud pendant 4 heures ou au frais pendant 8 heures grâce à sa double paroi inox
- Fermeture Quick-Press pratique et accès à la boisson à 360°
- 100 % hermétique, base antidérapante, couvercle démontable en deux parties, passe entièrement au lave-vaisselle
- Adapté aux porte-gobelets de voiture, avec revêtement Soft-Touch pour une prise en main sûre
- Garantie 5 ans
- Coloris : inox, noir, blanc, marron, bleu, rouge, mûre, bleu marine, citron vert, rose
- Matériau : inox, plastique, silicone
- Existe aussi en version XL 0,5L

PRIX CONSEILLÉ : 27,90€ POUR 0,36L
 34,50€ POUR 0,5L



Travel Cup 0,2 L

- Gobelet isotherme avec double paroi inox
- Revêtement extérieur en silicone
- Taille déale pour les cafetières à dosettes et les machines à café entièrement automatiques
- Peut aussi servir de coupe à glace
- Base antidérapante, couvercle démontable, passe entièrement au lave-vaisselle
- Adapté aux porte-gobelets de voiture, avec revêtement Soft-Touch pour une prise en main sûre
- Garantie 5 ans
- Coloris : noir, bleu, citron vert, framboise
- Matériau : inox, soft touch

PRIX CONSEILLÉ : 14,90€
DÉJÀ DISPONIBLE



Gamme Clip & Go

LA GAMME NOMADE

Clip & Go boîte à lunch 1,20 L + 1 assiette

- 3 compartiments pour ne pas mélanger les aliments lors d'un déplacement.
- Compatible avec le micro-ondes pour réchauffer ses plats en 2 minutes chrono.
- Conserve la fraîcheur des aliments jusqu'à 2 fois plus longtemps grâce au joint fraîcheur EMSA
- Coloris : transparent / vert.
- Conçu en plastique, sans BPA.
- Compatible lave-vaisselle, congélateur
- Fabriqué en Allemagne
- Garantie 30 ans
- 100% nomade, 100 % hermétique, 100 % hygiénique, 100 % facile d'entretien.

PRIX CONSEILLÉ : 14,90 €*
DÉJÀ DISPONIBLE



Clip & Go boîte à salade ronde 1 L

- Un compartiment pour les garnitures, afin de transporter en toute sécurité les éléments d'une salade composée.
- Un compartiment dédié pour la sauce séparée, afin de préserver le croquant et la saveur des aliments.
- Conserve la fraîcheur des aliments jusqu'à 2 fois plus longtemps grâce au joint fraîcheur EMSA
- Coloris : transparent / vert.
- Conçu en plastique, sans BPA.
- Compatible lave-vaisselle, congélateur
- Fabriqué en Allemagne
- Garantie 30 ans
- 100% nomade, 100 % hermétique, 100 % hygiénique, 100 % facile d'entretien.

PRIX CONSEILLÉ : 11,90 €*
DÉJÀ DISPONIBLE



Gamme Clip & Close Verre

POUR TOUT CONSERVER ET RÉCHAUFFER

Les modèles de la gamme Clip & Close Verre sont en verre borosilicaté, ultra résistant et compatible au four jusqu'à 420°.

Boîte alimentaire 1,3 L

- Dimension 20,5 x 2 x 6,8 cm.
- Une boîte en verre 100% hermétique.
- Conserve la fraîcheur des aliments jusqu'à 2 fois plus longtemps grâce au joint fraîcheur EMSA
- 100% nomade, 100 % hermétique, 100 % hygiénique, 100 % facile d'entretien.
- Compatible four et micro-ondes (sans couvercle), lave-vaisselle et congélateur
- Fabriqué en Allemagne
- Garanti 30 ans

PRIX CONSEILLÉ : 15,90 €
DÉJÀ DISPONIBLE

RÉFÉRENCES ÉGALEMENT DISPONIBLES : 0,2 L, 0,5 L, 0,6 L, 0,7 L, 0,9 L, , 2,0 L ET 3,0 L



L'HISTOIRE DES MARQUES DU GROUPE SEB



WMF L'EXPERT CULINAIRE

La marque WMF existe depuis 160 ans, elle est implantée dans le monde entier. Son rôle est d'accompagner les gourmets dans leur quotidien avec des produits d'une qualité supérieure, à la fonctionnalité exceptionnelle et d'une grande élégance avec un design parfait.

WMF révèle l'excellence culinaire à chaque étape : de la préparation à la cuisson, en passant par la dégustation des repas et des boissons. Elle accompagne les passionnés de cuisine en quatre temps forts. Qu'il s'agisse de préparer les ingrédients avec des couteaux de précision, de cuisiner avec des ustensiles innovants ou encore de dîner avec des couverts, carafes et accessoires de table élégants. Les produits WMF se distinguent par leur design et leur grande qualité.

Le plaisir de la préparation

De l'épluchage d'oignons au nettoyage de légumes. Grâce à des outils culinaires pratiques et bien conçus, il devient aisé de réaliser toutes les étapes de préparation en un tournemain pour se consacrer entièrement à la cuisson.

Le plaisir de la cuisson

Les casseroles et les poêles innovantes signées WMF apportent une aide idéale à tous les amateurs de cuisine en assurant une parfaite maîtrise de cuisson.

Le plaisir de la dégustation

WMF invite les gourmets à dresser une table raffinée et élégante avec style grâce aux couverts et accessoires offrant des instants de plaisir pour transformer les repas en des moments de bonheur culinaire intense.

Le plaisir de la désaltération

WMF dispose d'une large gamme de verres, de tasses à thé, à café et à expresso ainsi que des carafes à vin design pour désaltérer les convives tout en conjuguant convivialité, esthétisme, harmonie et bien-être.



Historique

Fondation de l'usine métallurgique Straub & Schweizer à Geislingen an der Steige par Daniel Straub, les frères Louis et Friedrich Schweizer	Les ustensiles de service et de table plaqués argent remportent une médaille à l'Exposition universelle de Londres	Ouverture de la première filiale à Berlin	Fusion avec l'usine métallurgique Ritter & Co pour donner naissance à Württembergische Metallwarenfabrik.
1853	1862	1868	1880

Depuis ses débuts, l'entreprise WMF s'engage en faveur du plaisir absolu et de l'art culinaire optimal. Aujourd'hui, cet engagement se retrouve et se ressent dans tous ses produits.

<https://www.wmf.com/fr/>





EMSA
MON UNIVERS. MA MAISON

La marque EMSA a intégré le groupe SEB en 2016. Elle est implantée en Allemagne et possède trois sites de production : Allemagne, Chine et Vietnam.

Depuis plus de 65 ans, elle représente l’alliance réussie d’une qualité optimale et d’un sens de la responsabilité envers l’homme et l’environnement. La notion de durabilité est le pivot de son modèle d’entreprise et détermine l’ensemble de sa chaîne de création de valeur, depuis l’utilisation de matières premières certifiées, en passant par l’exploitation d’unités de production éco énergétique jusqu’à l’exécution de contrôles de la qualité très stricts.

EMSA propose des produits de l’univers de la maison et du jardin avec lesquels on se sent bien pour que chaque jour soit une nouvelle source d’inspiration, grâce à l’innovation des produits, leurs coloris tendance, la perfection de leurs formes et de leurs fonctionnalités uniques.

L’univers d’EMSA offre ainsi une large palette de sources d’inspiration : pichets isothermes, récipients pratiques pour emporter boissons et aliments, accessoires de cuisine astucieux, plateaux pour tous les goûts, boîtes alimentaires de conception unique et bacs à plantes décoratifs pour le jardin. Plus de 1700 produits ont été lancés depuis 2009.



Historique

Création de l’usine de produits plastique Franz Wulf & Co	Premier succès de la marque l’attrape-goutte « papillon » pour les cafetières	Développement et déménagement à Emsdetten avec la fabrication des premiers produits d’entretien des plantes	« EMSA Plastic » devient une marque déposée
1949	1953	1956	1958
Première gamme d’arts de la table avec un design bicolore	Logo EMSA avec le point rouge	Premier système breveté de fermeture Thermomatic, innovation pour les pichets isothermes	Annonce des pichets Quick-Tip assurant une utilisation d’une seule main
1960	1971	1982	1995
Les boîtes alimentaires CLIP & CLOSE conquièrent le marché	Nouveau slogan « Mon univers, Ma maison »	60 ans de la marque	Nouvelle chaîne de production dédiée pour la série CLIP & CLOSE
2004	2008	2009	2011
Attribution du « Prix de l’entreprise d’Emsdetten 2012 » et nomination en tant que « Ambassadeur d’Emsdetten »	Christian Rach et EMSA lancent la Mission Fraîcheur en s’appuyant sur la collection CLIP & CLOSE	Le Marketing Club de Münster/OsnaBrück lui décerne le 5ème prix Marketing pour sa performance globale et intégration au « Top 100 » du classement mondial allemand	Deuxième année dans le « Top 100 » du classement mondial allemand et compte ainsi parmi les grands innovateurs au sein des PME allemandes
2012	2013	2014	2015
Pour la troisième fois, intégration dans le « Top 100 » du classement mondial allemand et intégration au sein du groupe SEB			
2016			

www.emsa.com/fr



Lagostina

LE PLAISIR ITALIEN DE BIEN CUISINER

Lagostina, célèbre marque transalpine basée à Omegna, s'inscrit depuis 1901 dans la conception d'ustensiles d'exception et d'excellence culinaire dotés d'un raffinement et d'une technicité qui subliment toutes les préparations en révélant des goûts authentiques et des parfums subtils.

Riche d'une vaste gamme d'appareils de cuisson plébiscités par les passionnés de cuisine et considérés comme des œuvres d'art de la cuisine italienne, Lagostina enrichit ses grands classiques avec de nouveaux instruments dotés d'une extrême précision : autocuiseurs, casseroles, poêles, sauteuses, faitouts, marmites, accessoires de cuisine, ustensiles.

Des matériaux de très haute qualité garantissent aux produits Lagostina le résultat d'une cuisson toujours parfaite, un goût et une qualité des aliments préservés, une durabilité exceptionnelle. Et grâce à leur design épuré et leur finition ultra aboutie, les collections Lagostina illustrent pleinement l'art de vivre à l'italienne, le bonheur de partager un moment à table.



Historique

<p>Fondée par Carlo et son fils Emilio, Lagostina voit le jour en 1901 à Omegna, sur les rives du lac d'Orta en Italie. Création de l'entreprise industrielle « les couvertes en fer étamé »</p>	<p>Création de l'usine de produits plastique Franz Wulf & Co</p>	<p>Première collection en Inox « Casa Mia » voit le jour en 1934</p>	<p>Lancement du premier fond thermodiffuseur : Thermoplan®</p>
1901-1932	1901-1932	1934	1950
<p>Arrivée de l'autocuiseur Lagostina, doté de son système de fermeture et d'ouverture si caractéristique à levier et couvercle flexible.</p>	<p>Affirmation de l'acier inoxydable avec la révolution de l'autocuiseur dans la cuisine</p>	<p>Diversification avec l'introduction des bons produits pour chaque circuit de distribution</p>	<p>Création par Lagostina de la « Pastaioia », marmite spécifique pour cuire et égoutter les pâtes</p>
1960	1957-1971	1972-2004	1986
<p>Lancement de la gamme prestigieuse Accademy Five Ply, qui devient aussi emblématique que « Casa Mia » en son temps</p>	<p>Entrée dans le groupe SEB et évolution historique de la marque avec des appareils de cuisson parfaits pour toutes les préparations culinaires</p>	<p>Produits mêlant tradition et innovation, le plaisir italien de bien cuisiner</p>	
2000	2005-2014	2014-2017	

<http://www.lagostina.fr>



KAISER

POUR MOI, POUR TOI, AVEC KAISER.

Kaiser est réputée pour ses moules à pâtisserie. Elle symbolise l'inspiration, la créativité et le plaisir gustatif. Qu'il s'agisse de préparer, cuire au four, décorer ou servir, les produits Kaiser sont des partenaires fiables pour exercer la pâtisserie maison. Moules à gâteau et tarte, plats à gratin, accessoires permettant de préparer des délices sucrés et salés, ainsi que pour les gâteaux classiques et modernes aux décorations créatives, emporte-pièces pour petits gâteaux, moules souples à muffins et à cake Pop.

La marque Kaiser bénéficie de plus de 90 ans d'expérience et délivre des produits d'exception : vaste gamme de moules, plaques à four et accessoires qui accompagnent les utilisateurs dans la réalisation de recettes simples ou plus sophistiquées avec une fiabilité idéale.

Avec le lancement de la série La Forme, les pâtisseries amateurs ont pu bénéficier d'un moule à manqué avec charnière à fond amovible et totalement plat. D'autres nouveautés fortes, telles que les moules à fond amovible anti-fuite ou les premiers moules à manqué carrés ont été lancées sous le nom de série La Forme Plus. Cette série présentait pour la première fois des moules avec un revêtement anti-adhésif à base de céramique exclusif et fabriqué en Allemagne : KAIRAMIC®. Un produit unique sur le marché.

En outre, les moules ont été équipés d'un système de fermeture entièrement nouveau qui permet de déverrouiller le moule confortablement et facilement à l'aide d'une poignée. D'autres innovations ont suivi, offrant des produits toujours plus exceptionnels pour la cuisson au four et la pâtisserie.



Historique

Création d'un commerce de gros de métaux dans les Monts Métallifères par Wilhelm Ferdinand Kaiser. Ascension fulgurante pour devenir le leader du marché des moules à manqué et des accessoires de pâtisserie.

1919

Après la Seconde Guerre mondiale, l'entreprise connaît une expansion rapide

1945

Premier fabricant au monde à commercialiser des moules à revêtement anti-adhésif. Révolution qui marqua la naissance du moule considéré jusqu'à aujourd'hui comme l'«Original»

1968

Déménagement du site à Diez an der Lahn, où se trouve aujourd'hui le siège de la société

1978

www.kaiser.fr





Service Presse : Kingcom
Sarah Maurel
s.maurel@kingcom.fr
Tel : 06 24 21 68 84

Caroline Vergon
c.vergon@kingcom.fr
Tel : 06 09 38 90 87