

Bassines à confiture en cuivre

Réf.	Désignation	Ø	Épaisseur	Volume	Hauteur	Prix de vente
3976	BASSINE A CONFITURE	26	1,2 mm	3,0 l	11,5 cm	49 €
3977	BASSINE A CONFITURE INDUCTION	26	1,7 mm	3,0 l	11,5 cm	139 €
3974	BASSINE A CONFITURE	36	1,2 mm	9,0 l	12,0 cm	66 €
3975	BASSINE A CONFITURE	38	1,7 mm	12,0 l	15,0 cm	110 €

Les plats à four avec couvercle

Ils assurent des cuissons douces au four, protègent la préparation du dessèchement et conservent son moelleux.

Sans le couvercle, ils réalisent des cakes, clafoutis ou gratins.



Photo : I. Gujard



Réf.		Hauteur	Prix de vente
9250	Petit 16 x 26	5 cm	76 €
9260	Moyen 20 x 32	6 cm	96 €
9270	Grand 32 x 32	6 cm	119 €

Les accessoires de cuisine



382650	Spatule	11 €
382610	Cuillère à légumes	11 €
382660	Ecumoire	11 €
382670	Louche	11 €
382690	Spatule plate	11 €
382700	Cuillère carrée	11 €

Entretien



9417	Couvercle en verre pour Cuiseur à riz	Ø 16	22 €
9418	Couvercle en verre pour Cuiseur à riz	Ø 20	28 €

Les livres



2006	Pierre d'argent	300 g	8 €
2011	Je cuisine à la vapeur douce et à l'étouffée	12 €	
2012	Bien manger sans se fouler	12 €	
2013	Mon jardin m'offre l'apéro	14 €	
2014	Cuisiner autrement en automne	19,90 €	
2015	Cuisiner autrement en hiver	19,90 €	

BAÜMSTAL®
Le meilleur du cru est dans le cuit !

BAUMSTAL
3 rue de l'Europe,
CS 7005
67600 BALDENHEIM
Tél. : 03 88 85 82 64 / www.baumstal.com



Toute la gamme inox est compatible tous feux



BAÜMSTAL
Depuis
50
ans
La cuisson douce durablement

BAÜMSTAL®

Le meilleur du cru est dans le cuit !

Catalogue
2023

Tarif public conseillé
(Prix TTC)

L'Ensemble Cuisson Douce

Choisissez la cuisson douce qui vous plaît !



L'Ensemble entièrement constitué permet de réaliser simultanément sur une même source de chaleur **3 modes de cuissons différents** :

- bain-marie (Légumier)
- vapeur douce (Passoire Haute)
- étouffée = cuisson douce (Marmite)



9316	Ø 16	Hauteur 15,5 cm	305 €
7220	Ø 20	Hauteur 19,5 cm	369 €
7224	Ø 24	Hauteur 24,0 cm	469 €

La Marmite



La Marmite est la base de l'Ensemble cuisson douce : pour la cuisson à l'étouffée, à l'eau et pour tous les mijotés. Elle passe au four pour cuire un soufflé, un gratin ou un rôti.

Elle pourra se compléter par une Passoire haute et un Légumier de même diamètre. Les Marmites 20 et 24 pourront accueillir un Couvercle cloche et une Passoire creuse.



9206	Ø 16	1,6 l	Hauteur 9,5 cm	184 €
8720	Ø 20	3,3 l	Hauteur 12,0 cm	229 €
8724	Ø 24	6,1 l	Hauteur 14,5 cm	293 €

«Esprit Cuivre» : la création originelle !



Baumstal enrichit sa gamme d'une nouvelle collection : "Esprit cuivre" une série en inox 18/10 équipée d'une semelle thermique en cuivre massif, matériau noble et durable. Choisi pour ses qualités de très haute conductivité et d'inertie thermique, le cuivre assure une progression régulière de la température de cuisson. Il garantit une cuisson basse température rapide et respectueuse de la vitalité des aliments.

La Sauteuse

La Sauteuse est une poêle avec des options supplémentaires. Elle permet de réaliser des grillades, des gratins au four. Equipée de son couvercle, elle permet des cuissons à l'étouffée, des plats uniques, des risottos ..et une belle présentation à table. Elle peut recevoir un couvercle cloche pour augmenter son volume.



9216	SAUTEUSE + COUVERCLE	ø 20	1,5 l	Hauteur 6,5 cm	199 €
9610	SAUTEUSE CUISSON DOUCE	ø 24	2,2 l	Hauteur 6,5 cm*	239 €



Equipée d'un couvercle cloche, la Sauteuse Cuisson Douce dispose d'un volume de cuisson plus confortable.

- cuisson à l'étouffée
- grillades de viandes
- plats uniques
- risotto ...

* = hauteur sans le couvercle.
Avec couvercle : hauteur = 16 cm

Photo : I. Grujard

Le Wok



Le wok Le wok est idéal pour les saisi-grillés rapides. Des cuissons brèves pour conserver le croquant des légumes.

9282	WOK	ø 24	2 l	Hauteur 8,5 cm	142 €
------	-----	------	-----	----------------	-------

La Poêle



La Poêle Baumstal est l'ustensile classique pour réaliser des grillades, des crêpes, des omelettes. Le complément d'un couvercle cloche permettra d'optimiser la Poêle et réaliser des cuissons douces à l'étouffée et de réchauffer.

La Poêle 28 cm est équipée d'une anse supplémentaire pour une meilleure préhension.

La Paella Cloche est équipée de deux anses et d'un couvercle cloche pour cuisiner en douceur sur la plaque de cuisson et au four.

Réf.	Désignation	ø	Hauteur	Prix de vente
9720	POÊLE	20	4,5 cm	110 €
9724		24	4,5 cm	142 €
9728		28	4,5 cm	169 €
9625	POÊLE PAELLA + CLOCHE	28	4,5 cm (sans couvercle) 14,5 cm (avec couvercle)	249 €

Photo : I. Grujard



La Casserole



9221	ø 14	0,8 l	Hauteur 6,5 cm	99 €
9201	ø 16	1,2 l	Hauteur 7,5 cm	112 €
9223	ø 18	1,9 l	Hauteur 8,5 cm	125 €
9202	ø 20	2,5 l	Hauteur 9,5 cm	142 €

La Casserole peut se doter d'un couvercle pour réaliser une cuisson douce ou pour réchauffer. Les accessoires, Passoires Hautes et Légumiers s'adaptent sur les casseroles 16 et 20 cm pour une cuisson à la vapeur ou au bain - marie. La Casserole 20 cm pourra accueillir la Passoire Creuse et le Couvercle Cloche 20 cm.

Le Cuiseur à riz et à légumineuses



Photo : A. Geers



9226	ø 16	1,8 l	Hauteur 13,0 cm	167 €
9227	ø 20	3,5 l	Hauteur 18,0 cm	245 €

Du trempage à la cuisson, le cuiseur à riz est l'ustensile idéal pour cuisiner le riz, les céréales et les légumes secs. Débarrassés de leurs amidons indigestes pendant la cuisson, les graines seront plus légères.

Le complément Passoire haute, Légumier et couvercle permettra d'optimiser le cuiseur à riz et de réaliser des cuissons douces étagées et variées.

Le Légumier est un accessoire bain-marie pour réaliser des flans, cuisiner les œufs et le Poisson conserver et réchauffer une préparation. Placé dans la Marmite il réduit son volume de cuisson; Posé à l'envers, il l'augmente.



Réf.	Désignation	ø	Volume	Hauteur	Prix de vente
3971	LEGUMIER	16	1,0 l	5,5 cm	52 €
3972		20	1,6 l	6,5 cm	65 €
3973		24	3,0 l	8,0 cm	78 €



Pour réaliser des cuissons vapeur ou étagées.

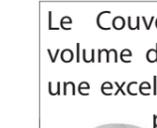


La Passoire creuse placée dans la Marmite divise le volume de cuisson en deux parties pour cuisiner à la vapeur en plus petites quantités.

9213	PASSOIRE HAUTE	16	-	7,5 cm	81 €
9214		20	-	9,5 cm	98 €
9215		24	-	12,0 cm	122 €
3978	PASSOIRE CREUSE	20	-	6,5 cm	72 €
3970		24	-	8,0 cm	87 €



Le Couvercle s'adapte sur les casseroles, les poêles et permet de réchauffer une préparation ou de réaliser des cuissons à l'étouffée.



Le Couvercle cloche en agrandissant le volume des poêles et des sauteuses assure une excellente condensation de la vapeur et permet de cuisiner à l'étouffée. Placé sur la Passoire haute ou sur la Marmite il en augmente sa contenance.

9244	COUVERCLE	14	-	5 cm	43 €
9217		16	-	5 cm	48 €
9248		18	-	5,2 cm	54 €
9218		20	-	5,5 cm	59 €
9219		24	-	6 cm	70 €
9245		28	-	6 cm	75 €
9222	COUVERCLE CLOCHE	20	-	8,5 cm	96 €
9224		24	-	9,5 cm	107 €
9228		28	-	10,5 cm	117 €



Photo : I. Grujard



9425	MOULE A TARTE	24		2,5 cm	44 €
9430		30		2,5 cm	54 €
9436		36		2,5 cm	64 €
9524	TOURTIERE	24		6,0 cm	54 €
9530		30		6,0 cm	64 €
9536		36		6,0 cm	74 €