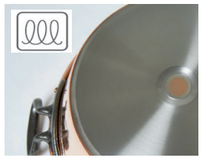
Bassines en cuivre massif



Réf.	Désignation	ø	Épaisseur	Volume	Hauteur	Prix de vente
S3976	BASSINE EN CUIVRE	26	1,2 mm	3,0 l	11,5 cm	99 €
S3977	BASSINE EN CUIVRE INDUCTION	26	1,7 mm	3,0 l	11,5 cm	189 €
S3974	BASSINE EN CUIVRE	36	1,2 mm	9,0 l	12,0 cm	120 €
S3975	BASSINE EN CUIVRE	38	1,7 mm	12,0 l	15,0 cm	159 €
S3980	BASSINE EN CUIVRE INDUCTION	38	1,7 mm	12,0 l	15,0 cm	289 €

Les plats à four avec couvercle

Ils asssurent des cuissons douces au four, protègent la préparation du dessèchement et conservent son moelleux. Sans le couvercle, ils réalisent des cakes, clafoutis ou gratins.

Réf.		Hauteur	Prix de vente
S9250	Petit 16 x 26	5 cm	76 €
S9260	Moyen 20 x 32	6 cm	96 €
S9270	Grand 32 x 32	6 cm	119 €

Les accessoires de cuisine

S382650	Spatule	11 €
S382610	Cuillère à légumes	11 €
S382660	Ecumoire	11 €
S382670	Louche	11 €
S382690	Spatule plate	11 €
S382700	Cuillère carrée	11 €

S9417	Couvercle en verre pour Cuiseur à riz	ø 16	22 €
S9418	Couvercle en verre pour Cuiseur à riz	ø 20	28 €

Entretien

B40072	Pierre d'argent	300 g	8 €

Livre de recettes

S2020	Mon cahier de recettes en cuisson douce	10,00 €

BAUMSTAL®

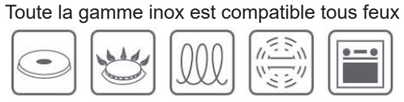
Le meilleur du cru est dans le cuit !

BAUMSTAL / BEKA France
2 rue de Zellenberg
CS 70191
67604 SELESTAT CEDEX
Tél. : 03 88 85 82 64 / www.baumstal.com

Version 06/2026

www.baumstal.com

Toute la gamme inox est compatible tous feux



Catalogue 2026

Tarif public conseillé
(Prix TTC)

BAUMSTAL®

Le meilleur du cru est dans le cuit !

L'Ensemble Cuisson Douce / Multicuiseur

Choisissez la cuisson douce qui vous plait !

à l'étouffée - à la vapeur douce
au bain marie - au four

Chaque pièce de l'Ensemble Cuisson Douce peut être utilisée individuellement pour répondre à des besoins spécifiques. Les éléments combinés permettent de cuisiner en étagé pour la réalisation d'un repas complet ou profiter d'une source de chaleur unique pour cuisiner plusieurs plats.

Les éléments de l'Ensemble Cuisson Douce :

- La Marmite et son Couvercle : à l'étouffée ou mijoté
- La Passoire Haute : vapeur douce
- Le Légumier : bain marie
- La Passoire Creuse : vapeur douce (Multicuiseurs ø 20 et 24 cm uniquement)

La passoire creuse et le légumier divisent le volume de la marmite et de la passoire haute en deux portions plus petites, permettant de cuisiner des quantités réduites.

S7216	ø 16	Hauteur 15,5 cm	305 €
S9020	ø 20	Hauteur 19,5 cm + Passoire Creuse	369 €
S9024	ø 24	Hauteur 24,0 cm + Passoire Creuse	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.

S8716	ø 16	1,6 l	Hauteur 9,5 cm	184 €
S8720	ø 20	3,3 l	Hauteur 12,0 cm	229 €
S8724	ø 24	6,1 l	Hauteur 14,5 cm	293 €

La Cocotte

À mi-chemin entre la Marmite et la Sauteuse, sa taille moyenne est idéale pour une cuisine quotidienne, pour soi, pour deux ou pour une grande tablée. Parfaite pour la cuisson douce, elle permet également de mijoter des potées, ragoûts, fricassées.

S6724	COCOTTE	ø 24	4,5 l	Hauteur 11,5 cm	263 €

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.

S9216	SAUTEUSE + COUVERCLE	ø 20	1,5 l	Hauteur 6,5 cm	199 €
S9610	SAUTEUSE CUISSON DOUCE	ø 24	2,2 l	Hauteur 6,5 cm*	239 €
S9235	SAUTEUSE + COUVERCLE	ø 28	4 l	Hauteur 8 cm	289 €

Photo : I. Grujard

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.
Modèle équipé du Couvercle Cloche hauteur totale = 16 cm

Le Wok

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

S9282	WOK	ø 24	2 l	Hauteur 8,5 cm	142 €

La Poêle

Photo : I. Grujard

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
S9720	POÊLE	20	4,5 cm	110 €
S9724		24	4,5 cm	142 €
S9728		28	4,5 cm	169 €

S9625	POÊLE PAELLA + CLOCHE	28	4,5 cm (sans couvercle) 14,5 cm (avec couvercle)	249 €

La Casserole

S9221	ø 14	0,8 l	Hauteur 6,5 cm	99 €
S9201	ø 16	1,2 l	Hauteur 7,5 cm	112 €
S9223	ø 18	1,9 l	Hauteur 8,5 cm	125 €
S9202	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

S9226	ø 16	1,8 l	Hauteur 13,0 cm	167 €
S9227	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
S3971	LEGUMIER	16	1,0 l	5,5 cm	52 €
S3972		20	1,6 l	6,5 cm	65 €
S3973		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.

S9213	PASSOIRE HAUTE	16	-	7,5 cm	81 €
S9214		20	-	9,5 cm	98 €
S9215		24	-	12,0 cm	122 €
S3978	PASSOIRE CREUSE	20	-	6,5 cm	72 €
S3970		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.

S9244	COUVERCLE	14	-	5 cm	43 €
S9217		16	-	5 cm	48 €
S9248		18	-	5,2 cm	54 €
S9218		20	-	5,5 cm	59 €
S9219		24	-	6 cm	70 €
S9245		28	-	6 cm	75 €
S9222	COUVERCLE CLOCHE	20	-	8,5 cm	96 €
S9224		24	-	9,5 cm	107 €
S9228		28	-	10,5 cm	117 €

Photo : I. Grujard

S9425	MOULE A TARTE	24		2,5 cm	44 €
S9430		30		2,5 cm	54 €
S9436		36		2,5 cm	64 €
S9524	TOURTIERE	24		6,0 cm	54 €
S9530		30		6,0 cm	64 €
S9536		36		6,0 cm	74 €