

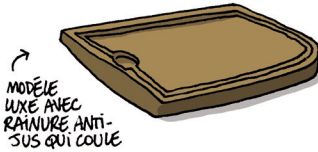
QUELQUES USTENSILES UTILES POUR LA CUISINE



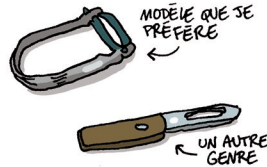
① DEUX COUTEAUX BIEN TRANCHANTS, C'EST UN BON DÉBUT:



② UNE PLANCHE À DÉCOURER, ÇA A L'AIR DE RIEN MAIS C'EST HYPER PRATIQUE:



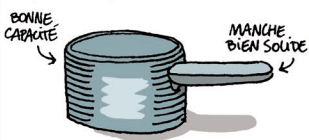
③ UN ÉCONOME POUR ÉPUI-CHER LES LÉGUMES:



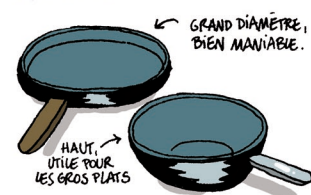
④ UNE RÂPE, POUR RÂPER CERTAINS DES LÉGUMES QU'ON A ÉPUCHEZ:



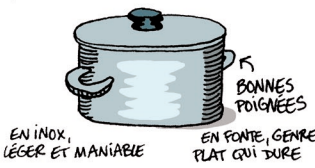
⑤ UNE CASSEROLE, MAIS ÉVITER CELLE EN FER-BLANC QUI ATTACHE:



⑥ UNE POËLE OU UN WOK, VOIRE LES DEUX:



⑦ UN GRAND FAÏTOUT PRATIQUE POUR LES PLATS DITS FAMILIAUX:



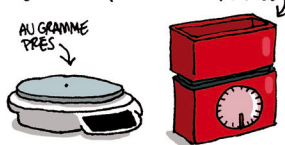
⑧ UN COUVERCLE ASSEZ GRAND:



⑨ UN VERRE DOSEUR, L'AMI DES PÂTISSIERS:



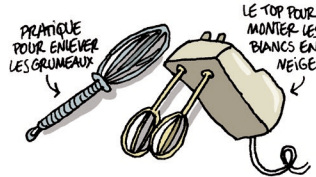
⑩ UNE BALANCE TANT QU'À FAIRE, ÉLECTRONIQUE OU MÉCANIQUE



⑪ UN SALADIER, POUR LES MÉLANGES:



⑫ UN FOUET OU UN BATEUR ÉLECTRIQUE, VOIRE LES DEUX:



⑬ UNE CUIVÈRE EN BOIS ET UNE SPATULE:



⑭ UNE PASSOIRE, MAIS PAS EN PLASTIQUE C'EST NUL:



⑮ UN TIRE-BOUCHON:



⑯ UNE LOUCHE ET UNE ÉCUMOIRE:



⑰ UN PLAT QUI VA AU FOUR:



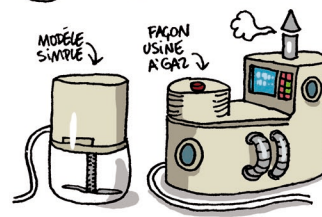
⑱ UN MOUË À TARTE ET À GÂTEAU:



⑲ UN PRESSE-AGRUMES:



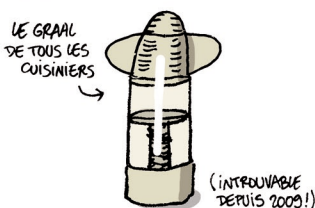
⑳ UN ROBOT-MIXEUR:



㉑ UNE PAIRE DE CISEAUX:



㉒ UN MOULIN À AIL:



㉓ UNE SAUCIÈRE EN CUIVRE, PAS INDISPENSABLE MAIS CLASSE:



㉔ UN PILON

