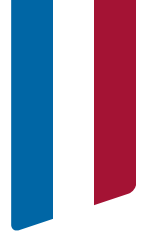


LE MARQUIER

COLLECTION PLEIN AIR

2 0 2 4

Alexis
Angélique
Anthony C.
Anthony L.
Arthur F.
Arthur R.
Auriane
Balbina
Bastien D.
Bastien M.
Benoît
Brice
Corinne
Cyrille
Damien D.
Damien F.
David
Emilie
Eric I.
Eric T.
Fabrice
Frédéric
Gabrielle
Giovanni
Grégory
Ivan
Javier
Jean-Philippe
Jennifer
Ken
Leny
Malik
Manuel
Margaux
Marie
Marine
Marine A.
Marion
Mathéo
Mickael C.
Mickael D.
Nathan
Nicolas
Olivier
Pascal B.
Pascal M.
Pascal R.
Patrice
Pierig
Raphaël
Régis
Remy
Robert
Robin
Samantha
Valérie
Vincent D.
Vincent M.



Collection VISION 2024



LA MAISON LE MARQUIER, LE SPÉCIALISTE FRANÇAIS DE LA CUISINE EN EXTÉRIEUR, DÉVOILE UNE COLLECTION 2024 EFFICACE ET AUDACIEUSE.

Fabricant incontournable, engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement, nous revendiquons une fabrication française efficace et innovante. Dans un marché dominé par

des produits d'importation, notre engagement français prend tout son sens et notre conviction n'en est que plus renforcée.

Depuis plus de 53 ans, nous concevons, dessinons et fabriquons en France des produits de grande qualité, conçus pour durer. Notre savoir-faire nous permet de proposer des produits qui répondent à la fois aux exigences de nos clients et aux enjeux de demain.

Tous nos produits, fabriqués dans notre atelier de Saint-Martin-de-Seignanx, dans le sud des Landes, sont labélisés OFG (Origine France Garantie), seul label qui garantit la fabrication française des produits. Nous collaborons avec de belles marques françaises pour développer nos gammes (Stellantis Design Studio, De Buyer, Larousse, Terre Exotique, etc.) et chaque fois que possible avec des partenaires locaux.

Notre démarche environnementale nous conduit naturellement à faire des choix d'énergies plus propres, de matériaux et d'investissements industriels adaptés et d'approvisionnements courts. À cela s'ajoutent les garanties à vie et/ou l'engagement de réparabilité de nos produits.

Pour satisfaire toutes les attentes des consommateurs, notre COLLECTION 2024 fait la part belle aux nouveautés :

- Une toute nouvelle plancha, la Plancha ORIGINAL, dessinée avec Stellantis Design Studio, pour offrir aux consommateurs un nouveau modèle tout-en-un, avec chariot, tablettes et couvercle (disponible en version Electrique ou Gaz).
- Le Brasero ORIGINAL pour rêver autour du feu.
- Un tout nouveau four à pizza électrique très performant (décliné en deux modèles), le Four à Pizza SIGNATURE.
- De nouveaux meubles de cuisine qui viennent étoffer notre gamme.

Enfin, pour ravir les fans de cuisine extérieure nous proposons un nouveau livre toujours plus gourmand et des accessoires qui se révéleront bientôt indispensables ! Nous vous remercions pour votre confiance et votre fidélité,

LA VIE EST BELLE, SAVOURONS-LA !

Régis FLUSIN
Président Maison LE MARQUIER



Découvrez en vidéo l'état d'esprit 2024 de la Maison LE MARQUIER

Index

Vision 2024	3
Entreprise française dynamique et engagée.....	6
Logo & identité visuelle	8
Nos engagements RSE	9
Démarche RSE concrète	10
Engagements & éco-conception.....	12
Nouveautés 2024	14
> Plancha Original	14
> Four à pizza électrique	16
> Braser Original.....	18
Collection 2024	20

COLLECTION 2024

• Planchas	24
> Choisir sa plancha.....	26
> Planchas 2024	28
> LA PLANCHA FRANÇAISE.....	30
> LA PLANCHA INOX	36
> Plancha ORIGINAL	42
> Plancha Adela	46
> Plancha Pure.....	50
> Plancha Allure	56
> Plancha Amalia	64
> Plancha Pakita	70
• Fours à pizza	74
> Four à pizza électrique	76
> Four à pizza gaz.....	78
> Accessoires.....	78

• Barbecues & brasero.....	82
> Braser ORIGINAL	84
> LE BARBECUE FRANÇAIS	86
> Barbecues Vulcain/ORIGINAL	88
> Barbecues Montory.....	89
> Barbecues Mendy	90
> Barbecues Irissary/Méchoui	92
> Mixte.....	93

• Cuisine d'extérieur.....	94
> Ensembles	98
> Meubles	102
> Accessoires.....	108

• Dessertes	110
-------------------	-----

• Accessoires.....	116
> Préparer	118
> Cuisiner.....	122
> Entretenir	132
> Protéger.....	136

CONSEILS

• Comment nettoyer ma plancha ?	134
• Comment choisir ma housse ?	139
• FAQ.....	140

Tout a été mis en œuvre pour que le contenu du présent catalogue soit exact et à jour à la date de l'impression. Il se peut cependant que certaines informations figurant dans ce catalogue soient modifiées, nos produits évoluant sans cesse. Les textes, les photos, les couleurs et les dimensions sont génériques de la collection LE MARQUIER ; les articles livrés peuvent, par conséquent, être différents de ceux présentés dans ce catalogue. LE MARQUIER se réserve le droit d'apporter toute modification, jugée utile, sans préavis.

Date d'impression Août 2023. Réf. fourn. MKCAT-PA24

Un grand merci à l'équipe LE MARQUIER, nos salariés figurants et leurs enfants. Merci à nos figurants : Marine, Arthur R., Arthur F., Régis, Catherine, Nathalie, Auriane, Maxe, Olivia, Margot, Bastien, Jonathan, Marion, Lou, Robin, Noëlla, Pascal H., Pascal B., Liam, Mallow, Eric, Mathéo, Vincent, Valérie et Florian. Merci à Nicolas, Mathieu et Benjamin de Saison d'Or ainsi qu'à Catherine pour leurs précieuses contributions. Nous remercions également Noëlla et Pascal pour la mise à disposition de la villa La Pouchoulanne.

Crédit photos : Saison d'Or, Charly Deslandes, Philippe Lepaulard, Cen Photographie, Philippe Hessenbruch, Sophie Dumont pour Larousse, Adobe Stock, Freepik..



Entreprise française dynamique & engagée



1971

L'histoire de la Maison LE MARQUIER commence en 1971, dans une **ferronnerie d'art** du Petit Bayonne, au **Pays basque**. De l'univers du feu naissent les premiers accessoires de cheminée. Très rapidement, le succès est au rendez-vous et ses créations sont exposées en vitrine des boutiques parisiennes.

L'atelier de ferronnerie part alors s'installer dans un autre quartier de **Bayonne, le Forum**, pour s'agrandir.



1986

En 1986, naissent les premiers produits de cuisine d'extérieur innovants : **les barbecues à cuisson verticale**. Une nouvelle réussite pour la Maison, lui permettant de passer d'une production artisanale à une fabrication plus industrielle, grâce à la construction d'une usine sur un terrain industriel de 15 000 m² à Saint-Martin-de-Seignanx, dans le sud des Landes.

Cette usine est aujourd'hui le **coeur de l'entreprise**.

1995

En 1995, c'est un nouveau tournant pour l'entreprise avec le lancement de sa **première plancha**, son nouveau best-seller.





2013

C'est en 2013 que les planchas, barbecues* et accessoires de cheminée LE MARQUIER obtiennent la certification **Origine France Garantie**.

2017

En 2017, LE MARQUIER devient Maison LE MARQUIER. Régis Flusin, actuel président, rachète l'entreprise avec son associé Bruno Mabille.

Fort d'une grande expérience dans le marché du barbecue, Régis s'est engagé pour développer l'entreprise en produisant en France et respectant l'environnement, tout en construisant une marque engagée.



2019

En 2019, la Maison LE MARQUIER devient revendeur exclusif France de la marque américaine de barbecues à pellets TRAEEGER.

2020

La Maison LE MARQUIER se démarque en 2020 avec des engagements socio-environnementaux forts : la **garantie à vie** et les **forfaits de remise en état** pour les planchas.

JE SUIS
**GARANTIE
A VIE***
*PLAQUE & BRULEURS



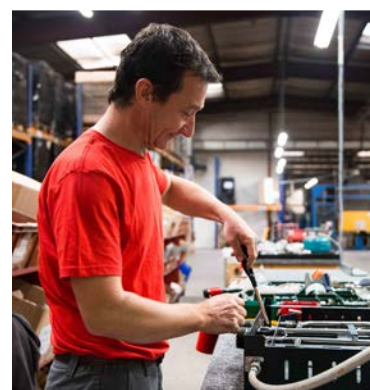
2022

En 2022, la Maison LE MARQUIER entame un changement d'identité visuelle et se distingue en lançant sa première collection « **Cuisine en extérieur** ».

2024

Engagée pour la fabrication française depuis ses débuts, l'entreprise est fière d'employer aujourd'hui plus de 80 personnes qui, avec attention et passion, conçoivent et fabriquent chaque jour, dans notre atelier, des **produits d'excellence**.

Convivialité, innovation, excellence et authenticité : l'ADN de la Maison LE MARQUIER se retrouve tout au long de son histoire.



Découvrez
les coulisses de l'atelier de fabrication
de la Maison LE MARQUIER

Logo & identité visuelle

ÉVOLUTION DU LOGO : DES VALEURS FORTES RÉAFFIRMÉES

Lors du rachat de l'entreprise en 2017, l'ADN de la marque a été redéfini et quelques ajustements mineurs ont été réalisés sur le logo de l'époque.

Aujourd'hui embarquée dans une nouvelle dynamique, la Maison LE MARQUIER amorce un changement de stratégie et souhaite donc que son logo incarne les valeurs actuelles de la marque.

Pour cela, un travail de rajeunissement et modernisation de l'identité de marque a été réalisé, donnant naissance à un nouveau logo.

Au travers de cette nouvelle identité visuelle, la Maison LE MARQUIER souhaite transmettre sa vision de l'entreprise, affirmer son ADN et incarner sa nouvelle stratégie.

Plaisir &
Convivialité

Créativité &
Innovation

Exigence &
Excellence

Authenticité



« La vie est belle, partageons-la! »

Nos engagements RSE

GARANTIES ET RÉPARABILITÉ

Depuis 2020, les plaques en fonte et les brûleurs inox sont garantis à vie

Extension des garanties sur certains composants

Mise en place en 2021 de forfaits de remise en état, quel que soit l'âge ou l'état de la plancha

FABRICATION FRANÇAISE

Conception et fabrication française pour protéger les emplois et le savoir-faire français

Depuis 2013, nos produits fabriqués à Saint-Martin-de-Seignanx sont labellisés Origine France Garantie

INVESTISSEMENTS INDUSTRIELS

Nouvelle installation de peinture et machine de découpe laser

→ Déchets réduits et plus facilement recyclables

→ Diminution de la consommation d'énergie, d'eau et de matière

CONCEPTION DES PRODUITS

Conception de produits faits pour durer, réparables, avec des matériaux recyclables

Développement d'une gamme électrique pour réduire la dépendance aux énergies fossiles

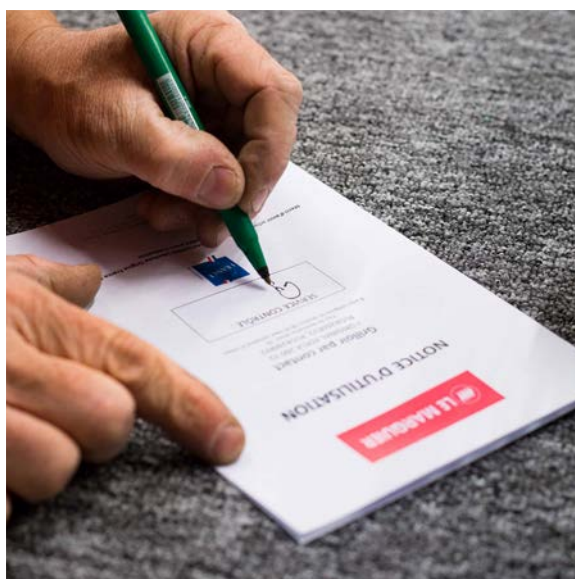
Développement d'un service de location pour contribuer à l'économie circulaire



Démarche RSE concrète

La MAISON LE MARQUIER est, depuis plusieurs années, engagée dans une véritable démarche RSE. Cet engagement se traduit dès la conception de ses produits ou de ses services, tant au niveau humain que matériel.

Afin de renforcer son implication dans cette démarche et d'approfondir ses connaissances sur ce sujet si vaste et en constante évolution, notre direction a intégré en 2022 la Commission Développement Industriel et RSE proposée par l'UIMM Adour Atlantique et en est désormais un membre actif.

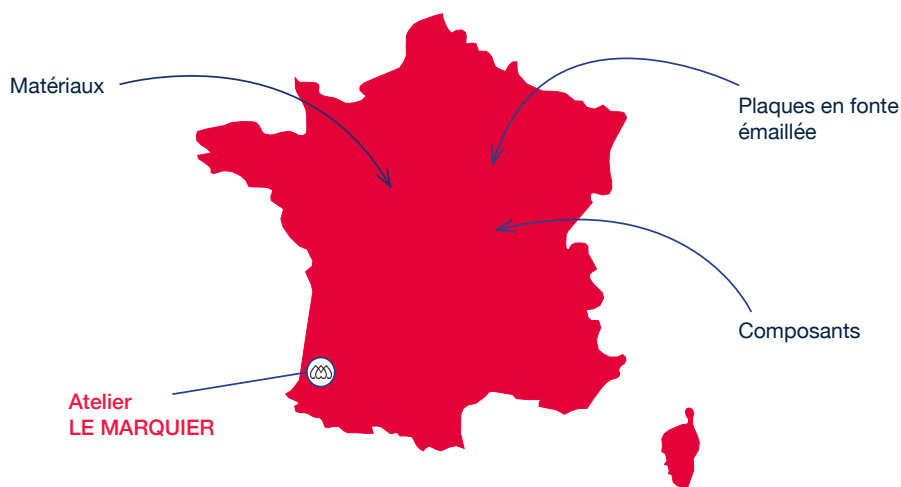


FABRICATION FRANÇAISE

Maison française depuis 1971, LE MARQUIER a toujours eu à cœur de conserver et promouvoir le savoir-faire français.

De la conception au service après-vente en passant par la fabrication, toutes les étapes de production sont réalisées dans notre atelier de Saint-Martin-de-Seignanx, près de Bayonne. Pour aller plus loin dans cet engagement de produire en France, notre Maison s'entoure de **partenaires français** qui partagent ses valeurs en termes de **qualité**, de **développement durable** et **d'éthique** : les plaques en fonte sont fondues et émaillées en région Grand-Est, les catalogues imprimés en Nouvelle Aquitaine, certaines étapes d'assemblage des planchas sont réalisées par un ESAT (Etablissement et Service d'Aide au Travail) voisin...

De cette façon, la Maison LE MARQUIER permet à d'autres entreprises de pérenniser des emplois sur notre territoire et de protéger le savoir-faire français.



Preuve de notre engagement, depuis 2013 nos produits conçus et fabriqués dans notre atelier aux portes de Bayonne sont labellisés Origine France Garantie. Ce label est le seul label reconnu par l'État et garantissant l'origine et la fabrication française.

Engagements & éco-conception

REDUIRE – RECYCLER – REUTILISER

Depuis de nombreuses années, ces 3 préceptes guident notre démarche d'innovation et de développement de produits et services.

DURABILITÉ ET RÉPARABILITÉ

Afin **d'éviter la surconsommation** et de **lutter contre l'obsolescence programmée**, nous concevons des produits faits pour durer. Nos planchas bénéficient de **garanties longues** et depuis 2020 certains composants sont même **garantis à vie**. Pour les produits antérieurs à 2020, nous avons mis en place des **forfaits de remise en état**, quels que soient l'âge ou l'état de la plancha.

Garantie **2 ANS**

- + Châssis acier
- + Piezzo mécanique
- + Résistance/radiants
- + Autres pièces

Garantie **5 ANS**

- + Châssis inox
- + Piezzo électronique

Garantie **10 ANS**

- + Châssis inox⁺
- + Plaque inox

Garantie **À VIE***

- + **PLAQUE**
Fonte émaillée
- + **BRÛLEURS INOX**
Trompettes
Droits à double paroi



À cette garantie s'ajoutent des **forfaits de remise en état**, quels que soient l'âge et l'état de l'appareil.

Forfait n°1 **ESSENTIEL**

- Révision
- Nettoyage
- Remplacement système d'allumage

Forfait n°2 **SÉRÉNITÉ**

FORFAIT ESSENTIEL

+

- Remplacement système régulation gaz et/ou électrique

Forfait n°3 **PREMIUM**

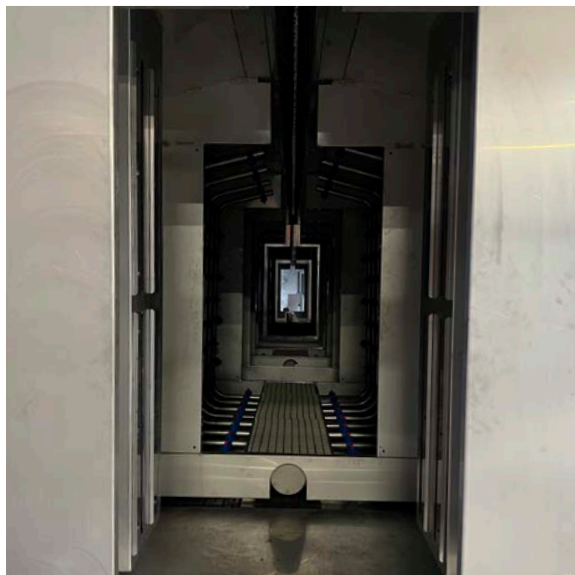
FORFAIT SÉRÉNITÉ

+

- Prise en charge des frais d'envoi et de retour*

*(valable pour la France métropolitaine)

*Garantie à vie valable sur toutes les planchas LE MARQUIER commercialisées à partir du 1^{er} janvier 2020, dans des conditions normales d'utilisation. Pour les planchas vendues avant cette date, consulter la charte SAV & Garanties sur lemarquier.com



PRODUITS ET SERVICES

Notre savoir-faire nous permet de proposer des produits qui répondent à la fois aux exigences de nos clients et aux enjeux de demain.

En élargissant sa gamme de **planchas électriques**, la Maison LE MARQUIER souhaite participer à **réduire la consommation d'énergies fossiles** grâce à sa **technologie radiant**.

Enfin, nous lançons cette année un nouveau service : **la location de plancha** ! Afin de répondre à des modes de consommation qui évoluent, nous offrons la possibilité de louer une plancha pour une courte saison ou pour plusieurs mois. Par expérience nous savons que **l'essayer c'est l'adopter** !

INVESTISSEMENTS INDUSTRIELS

Grâce aux investissements réalisés dans l'usine, les **déchets ont été réduits** et sont **plus facilement recyclés**. Ils ont permis d'économiser de la matière (acier, peinture), ainsi que de l'eau et de l'électricité. Enfin, lors de la rénovation des bureaux, des puits de lumière et de nouveaux radiateurs ont été mis en place afin de réduire la consommation énergétique.

NOUVEAUTÉ 2024
PLANCHA ORIGINAL

Nouveauté

2024

PLANCHA ORIGINAL

STELLANTIS
DESIGN STUDIO



UNE NOUVELLE COLLABORATION AVEC LE STUDIO

Avec plus de 200 ans d'expérience industrielle variée et d'innovation, le Stellantis Design Studio conçoit et développe des produits originaux qui déterminent de nouveaux codes stylistiques.

Après le succès des collections précédentes (Collections Allure, LA PLANCHA INOX, les cuisines d'extérieur et LE BARBECUE FRANÇAIS), le studio parisien a imaginé notre nouvelle Plancha ORIGINAL. Cette ligne au design moderne et épuré s'inscrit dans la continuité de nos collaborations passées.

UN DESIGN GÉOMÉTRIQUE ET SOBRE

Les inspirations :



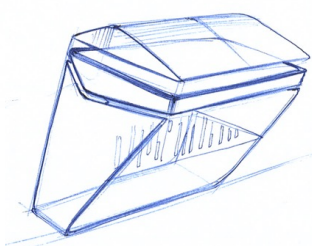
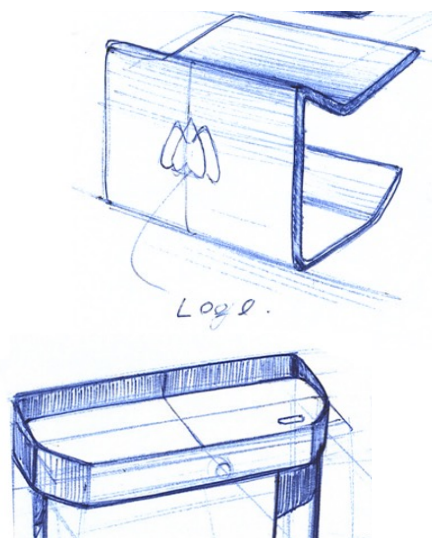
UN ENSEMBLE PLANCHA COMPLET

Une plancha alliant design, qualité, fonctionnalité et fabriquée en France ?

Toutes les cases sont cochées pour la nouvelle plancha ORIGINAL, dessinée par le Stellantis Design Studio puis conçue et fabriquée par nos équipes dans notre atelier de Saint-Martin-de-Seignanx (40).

Cette nouvelle collaboration réussie avec le studio de design a donné naissance à un ensemble plancha sur chariot avec tablettes, porte-épices et couvercle. Une plancha complète au look moderne dont la finition duo bi-matière s'intégrera parfaitement dans tous les extérieurs.

Disponible en version gaz ou électrique, elle trouvera sa place aussi bien sur un balcon terrasse que dans un grand jardin, pour le plus grand plaisir de tous les gourmands.



Moderne
Convivialité

Tout-en-un
Simplicité

Performant
Pratique

NOUVEAUTÉ 2024
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

Nouveauté

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 2024

LE FOUR À PIZZA FRANÇAIS : UN VRAI FOUR D'EXTÉRIEUR !

Plus que jamais, la pizza est symbole de convivialité et partage. En famille ou entre amis, devant un match de foot ou sur la terrasse, la pizza rassemble. Pour accompagner ces moments, nous avons développé le Four à pizza SIGNATURE.

Ce four, conçu et fabriqué en France en collaboration avec l'entreprise ARPA, vient agrandir notre collection SIGNATURE. Il en possède d'ailleurs tous les codes : ligne élégante, courbes, finition duo bi-matière, performance, fonctionnalité et fabrication française.



Décliné en 2 modèles électriques de puissances différentes, le Four à pizza SIGNATURE est doté de deux résistances (supérieure et inférieure) permettant une forte montée en température, d'une porte vitrée et d'un éclairage interne pour surveiller facilement la cuisson. Il peut atteindre une température maximale de 350°C ou 450 °C, selon le modèle. Enfin, les dimensions de sa cavité offrent une infinité de possibilités quant aux recettes que l'on peut y cuire : pizzas, gratins, pain, etc.

Le Four à pizza SIGNATURE deviendra le meilleur allié des moments de convivialité.

#Saveurs #Plaisir #Elégant #MadeinFrance #Performant #Premium



NOUVEAU

Découvrez les atouts du
Four à pizza SIGNATURE en vidéo



NOUVEAUTÉ 2024
BRASERO

Nouveauté

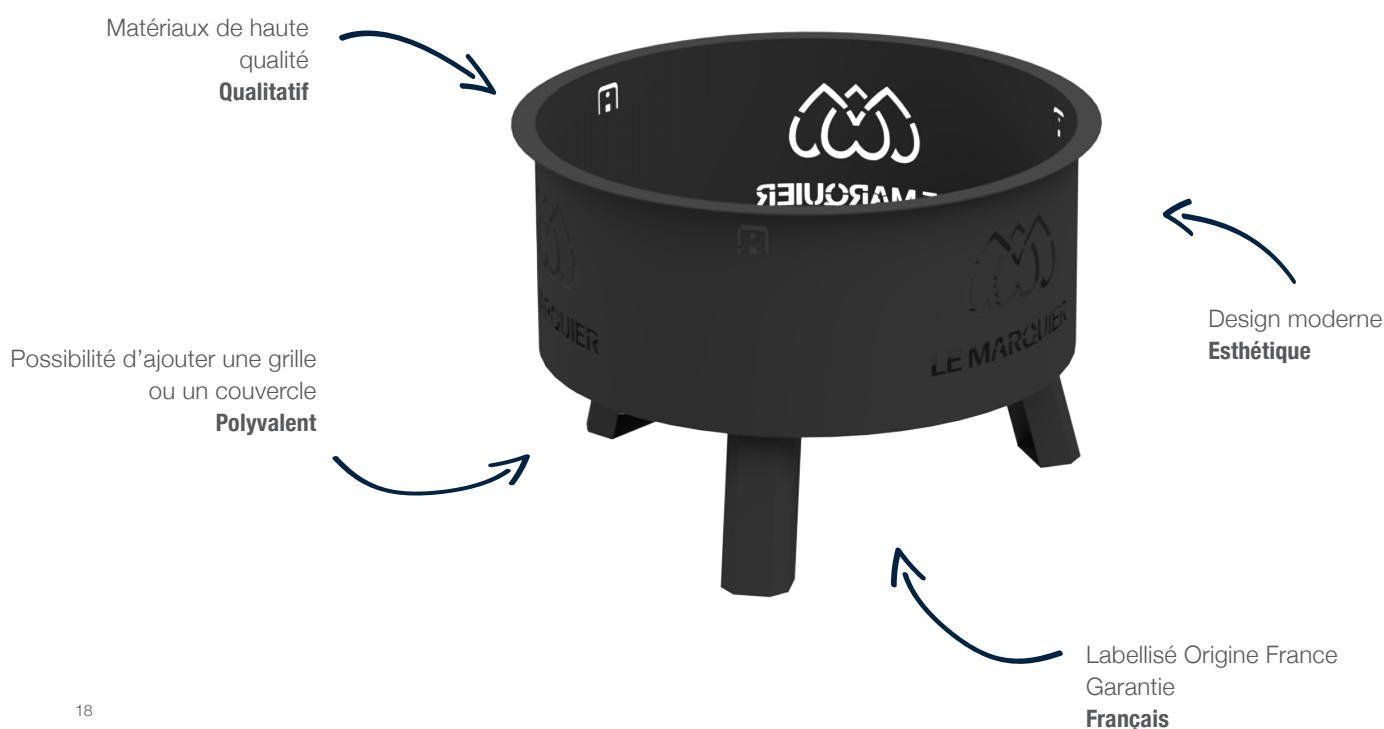
BRASERO ORIGINAL 2024

L'EXPÉRIENCE DU FEU DE CAMP DANS LE CONFORT DE VOTRE JARDIN

Notre brasero est plus qu'un simple objet de décoration de jardin, c'est une expérience à part entière.

Fabriquée en France à partir de matériaux de haute qualité, il est à la fois robuste et de grande taille pour émettre une chaleur agréable qui vous réchauffera lorsque la fraîcheur du soir s'installe. À la nuit tombée, le brasero s'illumine d'une lueur chaleureuse, créant une ambiance conviviale dans votre jardin.

La grille de cuisson en option vous permettra de transformer votre brasero en un grand barbecue pour régaler vos convives. Éteint, coiffé de son couvercle, il devient une table basse, idéale pour profiter d'un apéro en extérieur.





COLLECTION 2024

Au bord de la piscine, sur sa terrasse ou son balcon, à l'ombre d'un saule ou sous son pool house, le jardin, et plus généralement les espaces extérieurs, regorgent de lieux où s'installer et profiter de cette pièce de vie à part entière. Quel que soit l'espace disponible, en ville ou à la campagne, LE MARQUIER a imaginé une gamme complète d'appareils de cuisson, de meubles et d'accessoires pour cuisiner en extérieur et partager de beaux moments de convivialité.



PLANCHAS

Page 24



FOUR À PIZZA

Page 74



BARBECUES & BRASERO

Page 82



Cuisson extérieure



CUISINE D'EXTÉRIEUR
Page 94



DESSERTES
Page 110



ACCESSOIRES
Page 116











PLANCHAS

Bien choisir sa plancha

PLAQUE

	FONTE ÉMAILLÉE	INOX	ACIER ÉMAILLÉ
	La plaque idéale pour la cuisson idéale, avec une répartition uniforme de la chaleur. N'adhère pas et est très facile à nettoyer.	Idéale pour saisir les aliments, avec des zones de chauffe concentrées au-dessus des brûleurs.	Idéale pour saisir les aliments, avec des zones de chauffe concentrées au-dessus des brûleurs. N'adhère pas et est très facile à nettoyer.
Saisie / chauffe	Uniforme et zone de chauffe maîtrisée	Directe - Idéale pour snacker. Plus réactive, adaptée aux personnes ayant une bonne maîtrise des cuissons	Directe, plus réactive que la fonte
Nettoyage	Très facile : de l'eau, une spatule et en moins d'une minute, une plaque propre et comme neuve !	Facile Coloration normale de la plaque après la première utilisation	Très facile : de l'eau, une spatule et en moins d'une minute, une plaque propre et comme neuve !
Fabrication	Fabriquée en France Label Origine France Garantie	Fabriquée en France Label Origine France Garantie	Fabriquée en France Label Origine France Garantie
Recyclabilité	100% recyclable	100% recyclable	100% recyclable
Garantie	À vie	10 ans	10 ans

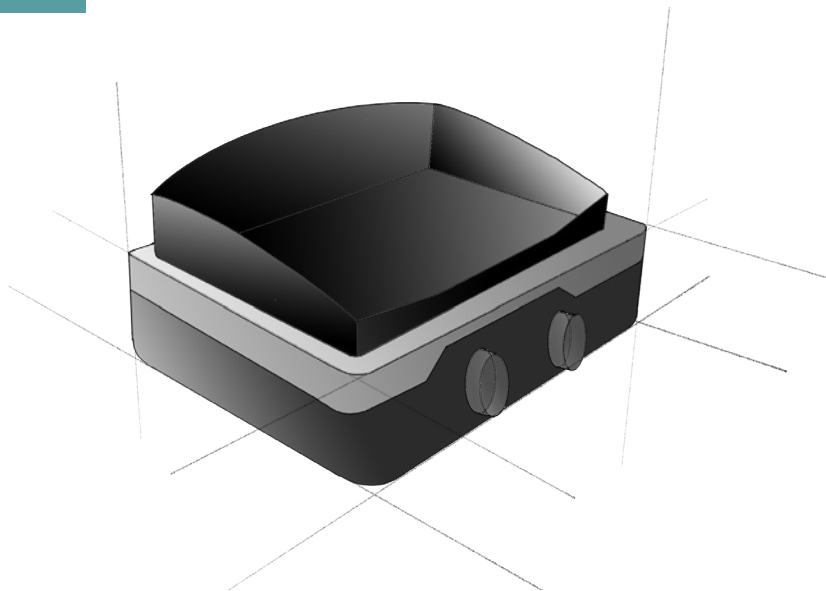
ÉNERGIE



ELECTRIQUE = AVENIR

Energie la plus **propre**¹, couplée à une technologie **radiant** : plus vite², plus fort², plus propre¹.
Aussi performante qu'une plancha gaz.

Plus pratique : idéale pour les environnements urbains, balcons, terrasses ; une seule prise de courant et c'est parti !



GAZ = TRADITIONNEL

Idéale pour les jardins car permet une **meilleure mobilité**, n'étant pas branché à une prise de courant.

Puissante : peut monter jusqu'à 420°C (Amalia).

Très peu énergivore³ :

- la surface à chauffer est plus réduite (vs. volume à chauffer pour le bbq)
- les brûleurs en inox ne se déforment pas (vs. acier), évitant ainsi la surconsommation de gaz
- la plaque en fonte garde et répartit la chaleur

PLANCHAS 2024

NOTRE OFFRE



	LA PLANCHA FRANÇAISE	LA PLANCHA INOX	ORIGINAL
Garantie			
A poser			
A poser version 75cm (105 cm Pakita)			
Editions			



	LA PLANCHA FRANÇAISE	LA PLANCHA INOX	ORIGINAL
Garantie			
A poser			
Editions			

ADELA



PURE



ALLURE



AMALIA

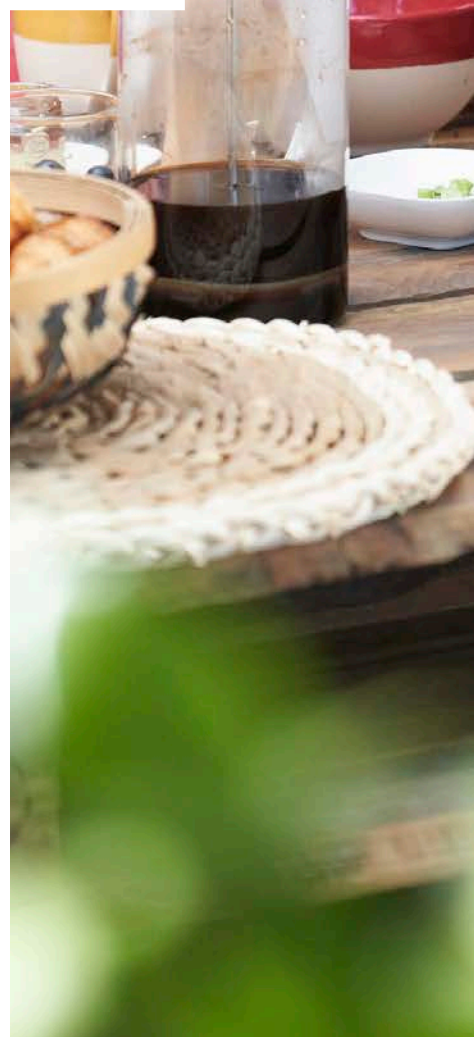
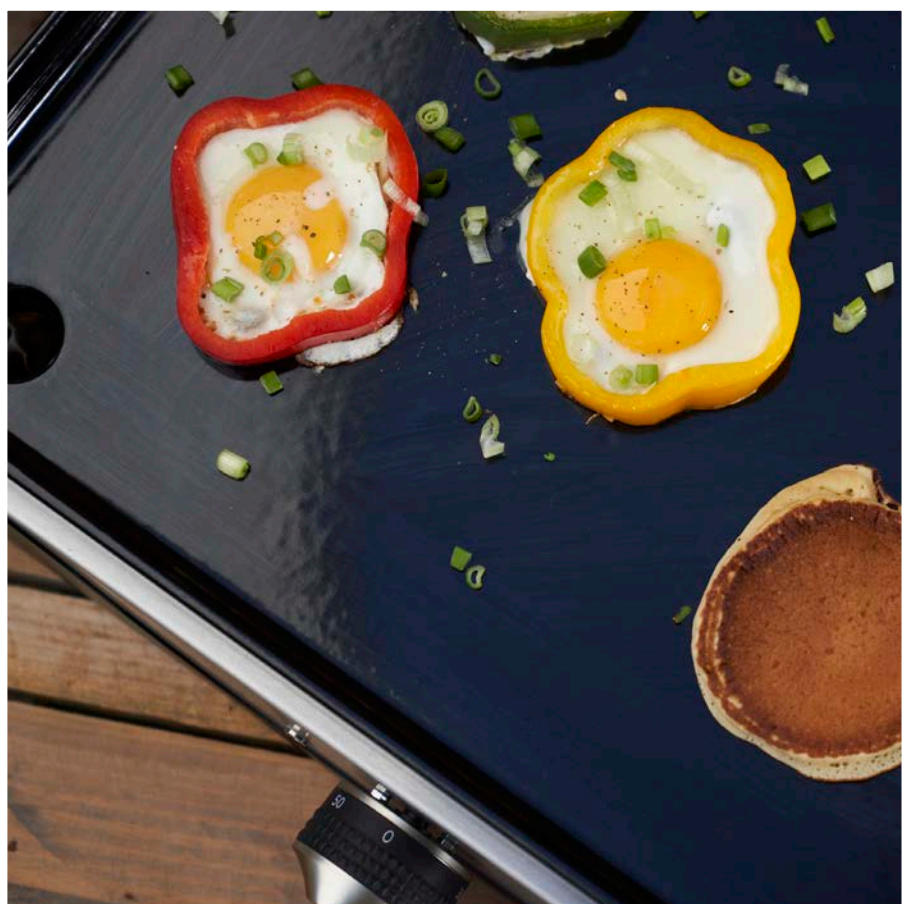


PAKITA



ALLURE





DANS LA COLLECTION



LA PETITE FRANÇAISE
Électrique Duo



LA PLANCHA FRANÇAISE
Électrique Duo



LA PLANCHA FRANÇAISE
Gaz Duo



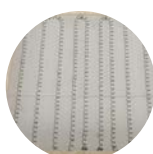
LA PLANCHA FRANÇAISE



Découvrez toutes les fonctionnalités
de LA PETITE FRANÇAISE en vidéo



NETTOYAGE FACILE
Émailage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Radiant : montée en température rapide



TOUT-EN-UN
Couvercle et chariot inclus (version édition)



IDÉALE ESPACE URBAIN
Compacte Urbaine, adaptée aux petits espaces



TOUTE L'ANNÉE
Intérieur / Extérieur (version à poser)



ÉVACUATION SÉCURISÉE
Récupérateur dissimulé



LA PLANCHA FRANÇAISE ÉLECTRIQUE

LA PETITE FRANÇAISE

Nos équipes ont développé la collection «LA PLANCHA FRANÇAISE», pour répondre aux attentes de la nouvelle génération, friande de produits de qualité personnalisables, novateurs et modulables. En 2023, la collection s'est agrandie avec LA PETITE FRANÇAISE en version électrique. Cuisson en intérieur ou en extérieur, été ou hiver, sucré ou salé, tout est possible. Son format compact vous permettra de la poser partout et en toutes circonstances.

LA PLANCHA FRANÇAISE ÉLECTRIQUE 150 DUO



- Plaque fonte émaillée 50*35 cm (avec trou)
- 4 à 8 couverts
- 1 Radiant (2kW) régulé par thermostat de température réglable de 50 à 250°C
- Témoin lumineux de mise en chauffe
- Bouton de commande ergonomique et antidérapant
- Récupérateur inox rectangulaire latéral inclus
- Châssis en version duo inox satiné et acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie à vie plaque, 2 ans châssis et radiant
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie



> LA PETITE FRANÇAISE ÉLECTRIQUE 150 DUO

Réf. : PLFE150DP Dims : L53 P42 H14 cm Poids : 17 kg Mini cde : 1



> LA PLANCHA FRANÇAISE ÉLECTRIQUE 150 DUO ÉDITION (CHARIOT, COUVERCLE, RIDEAU ET PORTE-ÉPICES INCLUS)

- Châssis et porte-épices en version inox satiné
- Chariot équipé de 2 tablettes latérales modulables 37,5*20 cm
- Chariot et couvercle en version acier peinture époxy coloris noir
- 4 roulettes directionnelles autobloquantes
- Porte-épices et rideau inclus
- Garantie 2 ans chariot et couvercle

Réf. : PLFE150DC Dims ouv. : L92 P47 H105,5 cm Poids : 22 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L53 P42 H91,5 cm



LA PLANCHA FRANÇAISE

GAZ





ELLE A TOUT D'UNE GRANDE

Découvrez les atouts de LA PLANCHA
FRANÇAISE en vidéo



**NETTOYAGE
FACILE**
Émailage
haute qualité



**HAUTE
PERFORMANCE**
Brûleurs inox
trompettes



**ÉVACUATION
SÉCURISÉE**
Récupérateur
dissimulé



TOUT-EN-UN
Couvercle et
chariot inclus

LA PLANCHA FRANÇAISE 250 DUO ÉDITION



- Plaque fonte émaillée 50*35 cm (avec trou)
- 4 à 8 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (4 kW)
- Allumage piezzo mécanique
- Bouton de commande ergonomique et antidérapant
- Récupérateur inox rectangulaire latéral inclus
- Châssis et porte-épices en version inox satiné
- Chariot équipé de 2 tablettes latérales modulables 37,5*20 cm
- Chariot et couvercle en version acier peinture époxy coloris noir
- 4 roulettes directionnelles autobloquantes
- Porte-épices et rideau inclus
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans piezzo, châssis, chariot et couvercle
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie

> LA PLANCHA FRANÇAISE GAZ 250 DUO ÉDITION (CHARIOT, COUVERCLE, RIDEAU ET PORTE-ÉPICES INCLUS)

Réf. : PLFO250DC

Dims ouv.: L92 P47 H105,5 cm Poids : 21 kg
Dims ferm.: L53 P42 H91,5 cm

Mini cde : 1



3 339380 161122

PENSEZ-Y !



Housse
AGR107A
(version à poser)



Housse
AGR51PA
(version édition)



Couvercle de
Protection
CO50E13

LA PLANCHA INOX



*Etude du Journal JARDINERIES réalisée en 2022 ; votes exprimés par un échantillon représentatif d'acheteurs-références des circuits de distribution jardin.



DANS LA COLLECTION



LA PLANCHA INOX
Électrique 160



LA PLANCHA INOX
Gaz 260



LA PLANCHA INOX
Duo Édition

LA PLANCHA INOX ÉLECTRIQUE

PERFORMANTE ET SAISSANTE : LA PLANCHA 100% INOX.

Pour compléter notre gamme et répondre à la demande croissante des consommateurs, nous avons fait appel au Stellantis Design Studio (anciennement Peugeot Design Lab) pour concevoir LA PLANCHA INOX : une plancha moderne et innovante qui met en avant les qualités de l'inox.

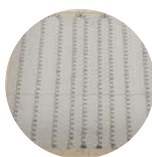
Avec une vitesse de chauffe ultra-rapide pour une totale maîtrise des cuissons, une facilité de nettoyage et d'entretien (excellente résistance à la corrosion et aux UV) et des qualités hygiéniques remarquables, l'inox s'impose comme le matériau écologique par excellence et se recycle à l'infini.



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



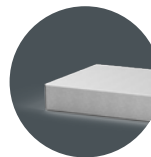
**MONTÉE
RAPIDE EN
TEMPÉRATURE**
Plaque inox



**HAUTE
PERFORMANCE**
Radiant : montée en
température rapide



**ÉVACUATION
VISIBLE**
Récupérateur
système ouverture
"push-pull"



COUVERCLE
En option



LA PLANCHA INOX ÉLECTRIQUE 160



- Plaque inox 57*34 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 1 Radiant (2 kW) régulé par thermostat de température réglable de 50 à 250°C
- Témoin lumineux de mise en chauffe
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox dissimulé en façade avec système «push-pull» (une simple pression permet de le retirer)
- 4 pieds réglables en hauteur
- Châssis en version inox satiné
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie 10 ans plaque, 5 ans châssis et 2 ans radiant
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie



> LA PLANCHA INOX ÉLECTRIQUE 160

Réf. : PLTE160I

Dims : L60 P39 H20 cm

Poids : 17 kg

Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse
AGR107A
(version à poser)



Couvercle de
Protection
COTI60I



Nettoyant
émail et inox
AGR128



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



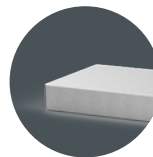
**MONTÉE
RAPIDE EN
TEMPÉRATURE**
Plaque inox



**HAUTE
PERFORMANCE**
Brûleurs inox
trompettes



**ÉVACUATION
VISIBLE**
Récupérateur
système ouverture
"push-pull"



COUVERCLE
En option



LA PLANCHA INOX

GAZ

SAISSANTE

Découvrez les atouts de
LA PLANCHA INOX en vidéo



LA PLANCHA INOX 260

- Plaque inox 57*34cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (4 kW)
- Allumage piezzo électronique
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox dissimulé en façade avec système «push-pull» (une simple pression permet de le retirer)
- 4 pieds réglables en hauteur
- Châssis en version inox satiné
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie brûleurs, 10 ans plaque, 5 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> LA PLANCHA INOX GAZ 260

Réf. : PLTI260I Dims : L60 P42 H20 cm Poids : 15 kg Mini cde : 1



3 339380 163669

> LA PLANCHA INOX DUO ÉDITION : PLANCHA GAZ 260 + CHARIOT + COUVERCLE + RIDEAU

- Chariot équipé de 2 tablettes latérales, d'un porte-épices + rideau et de 2 grandes roues avec enjoliveurs
- Chariot en version acier peinture époxy coloris noir
- Couvercle en version inox satiné+
- Garantie 10 ans couvercle, 2 ans chariot



Réf. : PCTI260IC Dims ouv. : L110 P47 H116 cm Poids : 29 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L110 P47 H95 cm



3 339380 163850

PENSEZ-Y !



Housse
AGR107A
(version à poser)



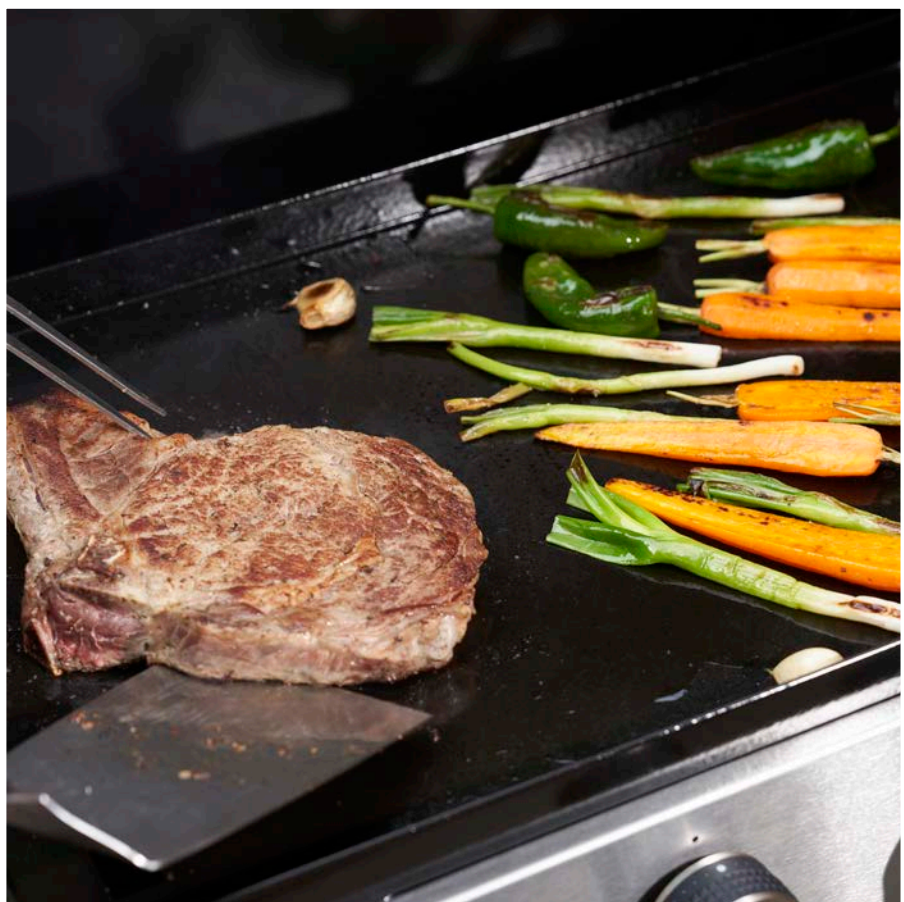
Housse
AGR108A
(version édition)



Couvercle de
Protection
COTI60I



Nettoyant
émail et inox
AGR128



DANS LA COLLECTION



Plancha ORIGINAL
Electrique 260 Duo Edition

NOUVEAU!



Plancha ORIGINAL Gaz
260 Duo Edition

NOUVEAU!



PLANCHA ORIGINAL



PLANCHA ORIGINAL ÉLECTRIQUE 260 DUO ÉDITION



- Plaque acier émaillé 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 résistances régulées par thermostat de température réglable (3,5 kW)
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Témoins lumineux de mise en chauffe
- Récupérateur de jus de cuisson dissimulé
- Châssis en version duo inox satiné et acier peinture époxy coloris noir
- Chariot équipé de 2 tablettes latérales amovibles 41*30,5 cm
- Chariot et couvercle en acier électrozingué peinture époxy coloris noir
- 2 grandes roues avec enjoliveurs
- Porte-épices inclus
- Cache bouteille intégré au chariot
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie 10 ans plaque, 2 ans châssis, chariot, couvercle et résistances
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)



NOUVEAU ! > PLANCHA ORIGINAL ÉLECTRIQUE 260 DUO ÉDITION (CHARIOT ET COUVERCLE INCLUS)

Réf. : PLOE260D

Dims ouv. : L123 P52 H124 cm
Dims ferm. : L72 P46 H94 cm

Poids : 31 kg

Mini cde : 1



3 339380 169913



NOUVEAU

Découvrez les atouts de la plancha ORIGINAL en vidéo



GRANDE SURFACE DE TRAVAIL
2 grandes tablettes latérales



HAUTE PERFORMANCE
2 zones de chauffe indépendantes



ÉVACUATION SÉCURISÉE
Récupérateur dissimulé



TOUT-EN-UN
Couvercle et chariot inclus

PLANCHA ORIGINAL GAZ 260 DUO ÉDITION



- Plaque acier émaillé 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- Allumage piezzo mécanique
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur de jus de cuisson dissimulé
- Châssis en version duo inox satiné et acier peinture époxy coloris noir
- Chariot équipé de 2 tablettes latérales amovibles 41*30,5 cm
- Chariot et couvercle en acier électrozingué peinture époxy coloris noir
- 2 grandes roues avec enjoliveurs
- Porte-épices inclus
- Cache bouteille intégré au chariot
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie brûleurs, 10 ans plaque, 2 ans châssis, chariot, couvercle
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > PLANCHA ORIGINAL GAZ 260 DUO ÉDITION (CHARIOT ET COUVERCLE INCLUS)

Réf. : PLOG260D

Dims ouv. : L123 P52 H124 cm
Dims ferm. : L72 P46 H94 cm

Poids : 30 kg

Mini cde : 1



3 339380 169906

PENSEZ-Y !



Housse de protection
AGR51MA



Kit nettoyage
(AGR96)



Kit 3 spatules
(AGR97)



DANS LA COLLECTION



Adela 260



Adela 260 Inox



Adela 375 Inox



PLANCHA ADELA



Photo non contractuelle



NETTOYAGE FACILE
Émaillage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Brûleurs inox trompettes



ÉVACUATION SÉCURISÉE
Récupérateur dissimulé



RACCORDEMENT ARRIÈRE
Sur version 60 cm (sauf modèles spécifiques)



COUVERCLE
En option

PLANCHA ADELA 260



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- Allumage piezzo mécanique
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans piezzo et châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ADELA 260

Réf. : PLOA260E13V2 Dims : L64 P46 H24 cm Poids : 24 kg Mini cde : 1



PLANCHA ADELA INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable (avec trou)
- Allumage piezzo mécanique
- Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version inox satiné
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans châssis et 2 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ADELA 260 INOX

- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- 6 à 10 couverts
- 2 boutons de commande ergonomiques et antidérapants

Réf. : PLOA260IV2 Dims : L64 P46 H24 cm Poids : 24 kg Mini cde : 1



> PLANCHA ADELA 375 INOX

- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 3 Brûleurs inox trompettes (7,2 kW)
- 10 à 14 couverts
- 3 boutons de commande ergonomiques et antidérapants



Réf. : PLOA375IV2 Dims : L79 P46 H24 cm Poids : 30 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse
AGR50A
(version à poser)



Housse
AGR51MA
(version édition)



Couvercle de
Protection
COO60



Kit
nettoyage
AGR96



DANS LA COLLECTION



Pure 260
Noir

NOUVEAU



Pure 375
Noir

NOUVEAU



Pure Édition
Noir

NOUVEAU



Pure 260
Inox

NOUVEAU



Pure 375
Inox



PLANCHA PURE

*Photo non contractuelle

PLANCHA PURE

GAZ



*Photo non contractuelle
Plancha Pure 375 Noire sur desserte cuisine avec tablette (cf. p. 99 et 112)

PLANCHA PURE 260



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version acier peinture époxy coloris noir
- 4 pieds réglables en hauteur
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et 2 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > PLANCHA PURE 260

Réf. : PLVP260E Dims : L61 P52 H27 cm Poids : 24 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! > PURE ÉDITION NOIR :

PLANCHA PURE 260 GAZ + CHARIOT PURE + COUVERCLE

- Chariot avec 2 roues (+ enjoliveurs), 2 tablettes latérales, un rideau et 4 encoches de positionnement de la bouteille de gaz
- Couvercle entièrement recouvrant
- Chariot et couvercle en version acier peinture époxy coloris Noir
- Garantie 2 ans chariot et couvercle



Réf. : PCVP260E13C Dims ouv. : L123 P73 H138 cm Poids : 48 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L123 P62 H101 cm



PLANCHA PURE 375 NOIR



- Plaque fonte émaillée inclinable 75*40 cm (avec trou)
- 10 à 14 couverts
- 3 Brûleurs inox trompettes (7,2 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version acier électrozingué peinture époxy noire
- 4 pieds réglables en hauteur
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > PLANCHA PURE 375 NOIR

Réf. : PLVP375E Dims : L76 P52 H27 cm Poids : 46 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse
AGR50A
(version à poser)



Housse
AGR51MA
(version édition)



Couvercle de
Protection
CO60



Nettoyant
émail et inox
AGR128



**NETTOYAGE
FACILE**
Émailage
haute qualité



**HAUTE
PERFORMANCE**
Brûleurs inox
trompettes



**INCLINAISON
PLAQUE RAPIDE**
Pieds réglables



COUVERCLE
En option



PLANCHA PURE 260 INOX

- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes (5,4 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version inox satiné
- 4 pieds réglables en hauteur
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > PLANCHA PURE 260 INOX

Réf. : PLVP260I

Dims : L61 P52 H27 cm

Poids : 24 kg

Mini cde : 1



PLANCHA PURE 375 INOX

- Plaque fonte émaillée inclinable 75*40 cm (avec trou)
- 10 à 14 couverts
- 3 Brûleurs inox trompettes (7,2 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version inox satiné
- 4 pieds réglables en hauteur
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA PURE 375 INOX

Réf. : PLVP375I

Dims : L76 P52 H27 cm

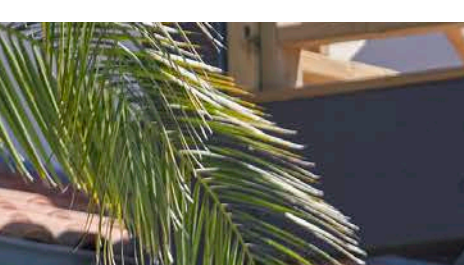
Poids : 46 kg

Mini cde : 1





PLANCHA ALLURE



DANS LA COLLECTION



Allure Électrique 260 Duo



Allure Électrique 260 Inox



Allure 260 Duo



Allure 260 Inox



Allure 260 Noir

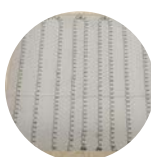
NOUVEAU !



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



NETTOYAGE FACILE
Émaillage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Radiant : montée en température rapide
2 zones de chauffe indépendantes



ÉVACUATION VISIBLE
Récupérateur système ouverture "push-pull"



INCLINAISON PLAQUE RAPIDE
Pieds réglables



COUVERCLE
En option

PLANCHA ALLURE ÉLECTRIQUE 260 DUO



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 zones de cuisson avec radiants (3,4kW) régulés par thermostats de température réglables de 50 à 300°C
- 2 témoins lumineux de mise en chauffe
- 2 boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis plancha bi-matière : inox/acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie à vie plaque, 2 ans châssis et radiants
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ALLURE ÉLECTRIQUE 260 DUO

Réf. : PLSE260D Dims : L62 P49 H27 cm Poids : 27 kg Mini cde : 1



PLANCHA ALLURE ÉLECTRIQUE 260 INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 zones de cuisson avec radiants (3,4kW) régulés par thermostats de température réglables de 50 à 300°C
- 2 témoins lumineux de mise en chauffe
- 2 boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis plancha version inox satiné
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie à vie plaque, 10 ans châssis et 2 ans radiants
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ALLURE ÉLECTRIQUE 260 INOX

Réf. : PLSE260I Dims : L62 P49 H27 cm Poids : 27 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse
AGR50A
(version à poser)



Kit 3 spatules
AGR97



Couverture de
Protection
COSA60I



Nettoyant
émail et inox
AGR128

PLANCHA ALLURE

GAZ

INNOVANTE ET DESIGN : LA PLANCHA ALLURE

Première née de la collaboration avec le Stellantis Design Studio (anciennement Peugeot Design Lab), la plancha Allure se décline en électrique ou en gaz et en trois coloris (inox, duo ou noir).

Ses options ergonomiques et ses lignes arrondies font de ce modèle la plancha iconique LE MARQUIER.





STELLANTIS
DESIGN STUDIO



NETTOYAGE FACILE
Émailage haute qualité



HAUTE PERFORMANCE
Brûleurs inox trompettes avec thermocouple



ÉVACUATION VISIBLE
Récupérateur système ouverture "push-pull"



INCLINAISON PLAQUE RAPIDE
Pieds réglables



PIEZZO INTÉGRÉ
Aux boutons de commande



COUVERCLE
En option

PLANCHA ALLURE

GAZ

PLANCHA ALLURE 260 DUO



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes avec sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique intégré aux boutons de commande
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis bi-matière : inox/acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ALLURE 260 DUO

Réf. : PLSA260D Dims : L62 P52 H27 cm Poids : 26 kg Mini cde : 1



PLANCHA ALLURE 260 NOIR



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes avec sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique intégré aux boutons de commande
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis plancha version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > PLANCHA ALLURE 260 NOIR

Réf. : PLSA260E13 Dims : L62 P52 H27 cm Poids : 26 kg Mini cde : 1



PLANCHA ALLURE 260 INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 2 Brûleurs inox trompettes avec sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique intégré aux boutons de commande
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox rectangulaire 9*12 cm, dissimulé en façade, avec système «push-pull»
- Châssis plancha version inox satiné⁺
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 10 ans châssis, 5 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA ALLURE 260 INOX

Réf. : PLSA260I Dims : L62 P52 H27 cm Poids : 26 kg Mini cde : 1







DANS LA COLLECTION



Amalia 360



Amalia 360 Inox



Amalia 375 Inox



*AMALIA BLACK ÉDITION
Amalia 360 + Chariot
+ Couv. Noir*



*AMALIA SILVER ÉDITION
Amalia 360 + Chariot
+ Couv. Inox*





PLANCHA AMALIA

PLANCHA AMALIA

GAZ

PUISSANCE ET PERFORMANCE : LA PLANCHA AMALIA

La plancha Amalia dispose de trois zones de chauffe indépendantes et ce, même sur les modèles 60 cm. Avec ses trois brûleurs inox droits double paroi ultra-performants, elle offre une puissance inégalée sur le marché.

Elle se décline en version à poser ou Édition (avec chariot et couvercle), en version acier ou inox mat+, le matériau idéal pour les jardins en bord de mer.



NETTOYAGE FACILE
Émaillage haute qualité



ULTRA-PERFORMANCE
Brûleurs inox à haut rendement avec thermocouple



INCLINAISON PLAQUE RAPIDE
Pieds réglables



PRATIQUE
3 zones de chauffe indépendantes



PLANCHA AMALIA 360



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 3 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (6,9kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox carré 9*9 cm inclus
- Châssis en acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 2 ans châssis, 5 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> AMALIA 360

Réf. : PLEA360EV2

Dims : L62 P55 H25 cm

Poids : 26 kg

Mini cde : 1



3 339380 163713

> AMALIA BLACK ÉDITION :

PLANCHA AMALIA 360 + CHARIOT INGÉNIEUSE + COUVERCLE

- Chariot avec 2 roues (+ enjoliveurs), 2 tablettes coulissantes, un rideau et 4 encoches de positionnement de la bouteille de gaz
- Châssis, chariot et couvercle en acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans chariot et couvercle



Réf. : PCEI360E13CV2

Dims ouv : L107 P99 H141 cm

Poids : 48 kg

Mini cde : 1

Dims ferm : L82 P64 H101 cm



3 339380 164444

PLANCHA AMALIA

GAZ



PLANCHA AMALIA 360 INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 6 à 10 couverts
- 3 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (6,9kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox carré 9*9 cm inclus
- Châssis en version inox mat+
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 10 ans châssis, 5 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> AMALIA 360 INOX

Réf. : PLEA360IV2 Dims : L62 P55 H25 cm Poids : 26 kg Mini cde : 1



> AMALIA SILVER EDITION :

PLANCHA AMALIA 360 INOX + CHARIOT INGÉNIEUSE + COUVERCLE

- Chariot avec 2 roues (+ enjoliveurs), 2 tablettes coulissantes et 4 encoches de positionnement de la bouteille de gaz
- Chariot en version inox mat+
- Couvercle en version inox satiné+
- Garantie 10 ans chariot et couvercle



Réf. : PCEI360ICV2 Dims ouv : L107 P99 H141 cm Poids : 48 kg Mini cde : 1
Dims ferm : L82 P64 H101 cm



PLANCHA AMALIA 375 INOX



- Plaque fonte émaillée inclinable 75*40 cm (avec trou)
- 10 à 14 couverts
- 3 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (6,9kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo électronique
- 3 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- 4 pieds réglables en hauteur
- Récupérateur inox carré 9*9 cm inclus
- Châssis en version inox mat+
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 10 ans châssis, 5 ans piezzo
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie



> AMALIA 375 INOX

Réf. : PLEA375IV2 Dims : L77 P55 H25 cm Poids : 30 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse AGR53A
(version 75 cm à poser)



Housse AGR50A
(version 60 cm à poser)



Housse AGR73A
(version édition)



Couvercle de Protection
CO60IV3



Kit nettoyage
AGR96

A photograph of an outdoor dining area set up in a lush green field. In the foreground, several wooden benches are arranged in a row. To the right, a long table covered with a light-colored cloth is set with white plates, folded napkins, and various condiments. A bottle of red sauce and a small vase with purple flowers are also on the table. The background is a vast expanse of tall green grass under bright sunlight.

PLANCHA PAKITA



DANS LA COLLECTION



Pakita 4105



Pakita 4105 Inox



Pakita 4105
+ Chariot Noir



PLANCHA PAKITA 4105



- Plaque acier émaillé inclinable 105*55 cm (avec trou)
- 14 couverts
- 4 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (10 kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo mécanique
- 4 Boutons de commande antidérapants
- Récupérateur inox grande contenance inclus
- Châssis en version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Norme CE
- Garantie à vie brûleurs, 4 ans plaque et 2 ans châssis et piezzo
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA PAKITA 4105

Réf. : PLXP4105E Dims : L118 P65 H30 cm Poids : 55 kg Mini cde : 1



> PLANCHA PAKITA 4105 + CHARIOT NOIR

- Chariot avec 2 grandes roues, 2 poignées
- Chariot en version acier peinture époxy coloris noir
- Chariot pliable
- Garantie 2 ans chariot

Réf. : PCXP4105E13 Dims : L139 P74 H105 cm Poids : 77kg Mini cde : 1





NETTOYAGE FACILE
Émailage haute qualité



ULTRA-PERFORMANCE
Brûleurs inox à haut rendement avec thermocouple



ÉVACUATION SÉCURISÉE
Récupérateur dissimulé



TAILLE XXL

PLANCHA PAKITA 4105 INOX



- Plaque acier émaillé inclinable 105*55 cm (avec trou)
- 14 couverts
- 4 Brûleurs inox droits double paroi à haut rendement (10 kW)
- Sécurité thermocouple
- Allumage piezzo mécanique
- 4 Boutons de commande antidérapants
- Récupérateur inox grande contenance inclus
- Châssis en version inox mat*
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Norme CE
- Garantie à vie brûleurs, 10 ans châssis, 4 ans plaque et 2 ans piezzo
- Certification Origine France Garantie



> PLANCHA PAKITA 4105 INOX

Réf. : PLXP4105I

Dims : L118 P65 H30 cm

Poids : 55 kg

Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse
AGR51GA
(version édition)



Nettoyant
émail et inox
AGR128



Kit
nettoyage
AGR96



DANS LA COLLECTION



Four à pizza SIGNATURE
Électrique 350

NOUVEAU !



Four à pizza SIGNATURE
Électrique 450

NOUVEAU !



Four à pizza
12 pouces Duo



Pelle à tourner pour pizza
manche long



Pelle à pizza



Roulette
à pizza



Planche à découper
pizza



Brosse de nettoyage four
à pizza

NOUVEAU !



Housse de protection
AGR50A



Housse four à pizza
SIGNATURE

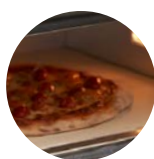
NOUVEAU !



FOUR À PIZZA



ULTRA-PERFORMANCE
Forte montée en température, jusqu'à 450° (FPE12I)



GRANDE SURFACE DE CUISSON
Pierre réfractaire amovible en cordiélite de 34,5 x 37,6 cm



PRATIQUE
Porte vitrée et éclairage intérieur pour surveiller la cuisson



POLYVALENT
Sert à cuire pizzas, viandes, pains, gratins...

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

NOUVEAUTÉ

Découvrez notre nouveau Four à pizza
électrique en vidéo !



FOUR À PIZZA SIGNATURE ÉLECTRIQUE 350



- Pierre réfractaire amovible en cordiélite (34,5 x 37,6)
- Hauteur de la cavité : 14 cm
- 2 résistances (supérieure et inférieure) avec thermostat
- Montée en température jusqu'à 350°C
- Bouton de commande avec témoin lumineux de mise en chauffe
- Châssis et toit en version acier peinture époxy coloris noir
- Porte vitrée avec poignée
- Eclairage intérieur
- Utilisation intérieur/extérieur
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie 2 ans
- Norme CE
- Norme IPX4 (résistance aux projections d'eau)
- Certification Origine France Garantie

NOUVEAU ! > FOUR À PIZZA SIGNATURE ÉLECTRIQUE 350

Réf. : FPE12D

Dims : L53 P58 H39 cm

Poids : 25 kg

Mini cde : 1



3 339380 169999

FOUR À PIZZA SIGNATURE ÉLECTRIQUE 450



- Pierre réfractaire amovible en cordiélite (34,5 x 37,6)
- Hauteur de la cavité : 14 cm
- 2 résistances contrôlées séparément (supérieure et inférieure)
- Montée en température jusqu'à 450°C
- 2 boutons de commande avec témoins lumineux de mise en chauffe
- Thermomètre sur la façade indiquant la température interne du four
- Châssis en version inox satiné+ et toit en acier peinture époxy coloris noir
- Porte vitrée avec poignée
- Eclairage intérieur
- Nettoyage par pyrolyse
- Utilisation intérieur/extérieur
- Fonctionne au courant électrique 220V
- Garantie 2 ans
- Norme IPX4
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie

NOUVEAU ! > FOUR À PIZZA SIGNATURE ÉLECTRIQUE 450

Réf. : FPE12I

Dims : L53 P58 H39 cm

Poids : 25 kg

Mini cde : 1



3 339380 170001

FOUR À PIZZA GAZ



Découvrez le four à pizza gaz LE MARQUIER en vidéo



PRATIQUE
Pieds
rabattables pour
un gain de place
une fois rangé



**HAUTE
PERFORMANCE**
Pizza cuite
en 1 min 30



PRÉCISION
Thermostat
réglage
température



SÉCURITÉ
Pieds
antidérapants



FOUR À PIZZA 12 POUCES DUO

- Pierre de cuisson amovible en cordiélite
- Idéal pour pizza de 30 cm de diamètre
- Brûleur inox (4,4 kW)
- Allumage piezzo mécanique intégré au bouton de commande
- Bouton de commande latéral pour gain de place et meilleure maniabilité
- Châssis en version acier peinture époxy coloris gris et noir
- 3 pieds pliables
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie 2 ans
- Norme CE
- Produit d'import



> FOUR À PIZZA 12 POUCES DUO

Réf. : FPG12D Dims ouv. : L40 P62 H30 cm Poids : 10,5 kg Mini cde : 1



3 339380 167810

PELLE À TOURNER POUR PIZZA MANCHE LONG

- En inox et bambou
- S'utilise pour retourner la pizza en cours de cuisson afin d'obtenir une cuisson homogène
- Le + : manche circulaire ergonomique



> PELLE À TOURNER POUR PIZZA MANCHE LONG

Réf. : API001 Dims : L89 P23 H3 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 10



3 339380 167834

HOUSSE DE PROTECTION

- 100% polyester enduit PVC, coloris noir
- Cordon de serrage en bas



> HOUSSE PLANCHA 60 CM À POSER (SANS COUVERCLE) ET FOUR À PIZZA

Réf. : AGR50A Dims : L65 P50 H25 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 10



3 339380 163591

FOUR À PIZZA

ACCESSOIRES



HOUSSE FOUR À PIZZA SIGNATURE



- 100% polyester enduit PVC. Coloris noir.
- S'utilise pour protéger votre four à pizza Signature.

NOUVEAU ! > HOUSSE FOUR SIGNATURE

Réf. : AGR118

Dims : L60 P65 H36 cm

Poids : 0,6 kg

Mini cde : 5



3 339380 170810

BROSSE DE NETTOYAGE FOUR À PIZZA



- Grattoir en inox, manche en bambou et brosse en fils de cuivre
- Accessoire 2-en-1 : grattoir et brosse pour pierre de cuisson
- Idéal pour retirer l'excédent de farine sur la pierre

NOUVEAU ! > BROSSE DE NETTOYAGE FOUR À PIZZA

Réf. : API006

Dims : L45 P4 H4 cm

Poids : 0,2 kg

Mini cde : 12



3 339380 170735

PELLE À PIZZA



- En inox et bambou
- S'utilise pour mettre et sortir la pizza du four
- Le + : manche pliable pratique pour le rangement

> PELLE À PIZZA

Réf. : API002

Dims : L42 P32 H6 cm

Poids : 1 kg

Mini cde : 10



3 339380 167841

ROULETTE À PIZZA



- En inox et bambou
- Lame circulaire pour découper en un seul mouvement la pizza en parts

> ROULETTE À PIZZA

Réf. : API003

Dims : L18 P65 H2 cm

Poids : 0,15 kg

Mini cde : 10



3 339380 167957

PLANCHE À DÉCOUPER PIZZA



- En bambou
- Idéale pour servir et découper les pizzas jusqu'à 30 cm de diamètre

> PLANCHE À DÉCOUPER PIZZA

Réf. : API004

Dims : L47,5 P31 H1,5 cm

Poids : 1 kg

Mini cde : 6



3 339380 167964

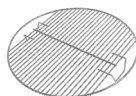


DANS LA COLLECTION



Brasero Original
Noir

NOUVEAU !



Grille de cuisson pour
Brasero Original Noir

NOUVEAU !



Brasero avec couvercle
Original Noir

NOUVEAU !



Housse de protection pour
Brasero Original Noir

NOUVEAU !



Plaque de sol pour Brasero
Original Noir

NOUVEAU !



LE BARBECUE FRANÇAIS
L40 Duo



LE BARBECUE FRANÇAIS
XL60 Duo



Meuble cuisson ouvert
Noir



Vulcain 48*28
et Vulcain 61*33



Vulcain 54*32
Noir



Vulcain TB 61*33



Original 54*32
Inox



Ensemble grillade



Montory 61*40
Noir & Inox



Montory 61*40
sur chariot
Noir & Inox



Mendy 54*32
Noir & Inox



Mendy 54*32
sur chariot
Noir & Inox



Irissarry 78*32
Inox



Irissarry 78*32 sur chariot
Inox



Mechoui 120*32 + chariot



Mixte Mendy-Alde Pure
Grill
Noir



BARBECUES & BRASERO



BRASERO ORIGINAL NOIR



- Forme ronde, Ø60 cm
- En acier électrozingué peinture époxy noire
- Tôle foyère amovible
- 3 pieds
- Grille de cuisson en option
- Utilisable en toute saison
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie



NOUVEAU ! > BRASERO ORIGINAL NOIR

Réf. : BR60E13 Dims : L61 P61 H41 cm Poids : 14 kg Mini cde : 1



3 339380 169982



NOUVEAU ! > BRASERO AVEC COUVERCLE ORIGINAL NOIR

- Couvercle qui permet de transformer le Brasero Original en table basse et de protéger le foyer

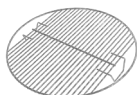
Réf. : BR60E13C Dims : L61 P61 H41 cm Poids : 17 kg Mini cde : 1



3 339380 170889

GRILLE CUISSON POUR BRASERO ORIGINAL

- Grille de cuisson ronde qui s'adapte au Brasero Original pour le transformer en barbecue
- En acier chromé
- Facile à nettoyer



NOUVEAU ! > GRILLE CUISSON POUR BRASERO ORIGINAL

Réf. : GBR60 Dims : L55 P55 H6 cm Poids : 2 kg Mini cde : 1



3 339380 170728

BRASERO CHARBON ET BOIS

NOUVEAUTÉ

Découvrez notre nouveau Brasero
en vidéo



HOUSSE DE PROTECTION POUR BRASERO ORIGINAL NOIR

- 100% polyester enduit PVC. Coloris noir.
- S'utilise pour protéger votre Brasero Original Noir



NOUVEAU ! > HOUSSE DE PROTECTION POUR BRASERO ORIGINAL NOIR

Réf. : AGR119

Dims : L66 P66 H36 cm

Poids : 0,5 kg

Mini cde : 5



3 339380 170827

PLAQUE DE SOL POUR BRASERO ORIGINAL NOIR

- Plaque en acier thermozingué pour protéger le sol



NOUVEAU ! > PLAQUE DE SOL POUR BRASERO ORIGINAL NOIR

Réf. : PSC75PA

Dims : L75 P0,2 H75 cm

Poids : 10 kg

Mini cde : 1



3 339380 171206

PENSEZ-Y !



Set 3 ustensiles
Signature Inox
AGR110



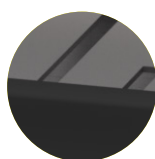
Gant anti-chaueur
350°C
ACC318



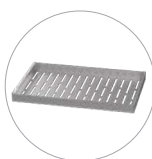
Lot de 10 brochettes
3401.35



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



**HAUTE
RÉSISTANCE**
grille foyer
épaisseur 3mm



**NETTOYAGE
FACILE**
Grille foyer
amovible



**TIROIR À
CENDRES**
Pour une évacua-
tion des cendres
plus pratique



**COUVERCLE DE
PROTECTION**
inclus

LE BARBECUE FRANÇAIS

Avec sa ligne élégante toute en courbes et sa finition Duo bi-matière dessinées par le studio Stellantis Design Studio, LE BARBECUE FRANÇAIS s'inscrit dans la continuité de la collection Signature.

Décliné en versions 40 cm et 60 cm, doté d'un couvercle de protection à charnières et d'une grille foyère épaisse et robuste, LE BARBECUE FRANÇAIS rompt avec les codes traditionnels du barbecue pour séduire une clientèle de plus en plus exigeante sur le design de ses équipements d'extérieur.

ÉLÉGANT

Découvrez le design élégant et novateur du
BARBECUE FRANÇAIS en vidéo



LE BARBECUE FRANÇAIS DUO



- Foyer horizontal avec grille inox réglable sur 3 niveaux
- Fonctionne au charbon et bois
- Grille foyère très robuste en inox satiné
- Tiroir à cendres
- Couvercle de protection
- Châssis bi-matière : inox satiné*/acier peinture époxy coloris noir
- A poser sur meuble de cuisine, desserte ou surface en matériau réfractaire
- Norme NF
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie

> LE BARBECUE FRANÇAIS L40 DUO

- Grille 40*40 cm
- 4 à 8 couverts

Réf. : BFL40D

Dims ouv. : L50 P60 H70 cm
Dims ferm. : L50 P50 H35 cm

Poids : 25 kg

Mini cde : 1



3 339380 167933

> LE BARBECUE FRANÇAIS XL60 DUO

- Grille 60*40 cm
- 6 à 10 couverts

Réf. : BFXL60D

Dims ouv. : L72 P60 H71 cm
Dims ferm. : L72 P51 H36 cm

Poids : 34 kg

Mini cde : 1



3 339380 167773

MEUBLE CUISSON OUVERT



- Plan de travail 80*55 cm
- Facilement fixable aux meubles de la gamme cuisine d'extérieur
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie
- Voir p.107

> MEUBLE CUISSON OUVERT 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80BOE13

Dims : L80 P55 H79 cm

Poids : 19,5 kg

Mini cde : 1



3 339380 167445

BARBECUES VULCAIN ET ORIGINAL

CHARBON

ENSEMBLE GRILLADE

- Support en acier verni avec une grille inox réglable sur 3 niveaux
- S'utilise dans la cheminée ou dans le barbecue
- Certification Origine France Garantie



> ENSEMBLE GRILLADE

Réf. : EGR644 Dims : L54 P52 H39 cm Poids : 2 kg Mini cde : 2



BARBECUE VULCAIN

- Foyer horizontal avec une grille inox réglable sur 3 niveaux
- Cuve et tiroir à cendres en version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans cuve et grille
- Norme NF
- Produit d'import



> VULCAIN 48*28

- Grille 48*28 cm
- Trou d'encastrement 47.8*33.4 cm
- 2 à 6 couverts

Réf. : GBC3653 Dims : L50 P50 H36 cm Poids : 12 kg Mini cde : 1



> VULCAIN 61*33

- Grille 61*33 cm
- Trou d'encastrement 59.8*39 cm
- 6 à 10 couverts

Réf. : GBC3654 Dims : L62 P55 H37 cm Poids : 14 kg Mini cde : 1



> VULCAIN 54*32

- Grille 54*32 cm
- Trou d'encastrement 50.2*32.8 cm
- 6 à 10 couverts

Réf. : GBC3670 Dims : L56 P51 H25 cm Poids : 14 kg Mini cde : 1



> VULCAIN TOURNEBROTTE 61*33

- Grille 61*33 cm
- Foyer vertical avec un tournebroche, un moteur à piles force 12 kg et une broche à lardoires*
- Trou d'encastrement 65,8*49 cm
- Garantie 2 ans moteur
- 6 à 10 couverts

Réf. : GBC3657 Dims : L80 P69 H42 cm Poids : 34 kg Mini cde : 1



BARBECUE ORIGINAL INOX

- Grille 54*32 cm
- Trou d'encastrement 50.2*32.8 cm
- 6 à 10 couverts
- Foyer horizontal avec une grille inox réglable sur 3 niveaux
- Cuve et tiroir à cendres en inox mat*
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 10 ans cuve et 2 ans grille
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie



> ORIGINAL INOX 54*32

Réf. : GBI416 Dims : L56 P51 H25 cm Poids : 15 kg Mini cde : 1



BARBECUE MONTORY



- Foyer horizontal avec une grille inox 61*40 cm réglable sur 3 niveaux
- 6 à 10 couverts
- Cuve (barres plates L3*P0.5 cm) et tiroir à cendres en acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie

LES +

Usage intensif : barres de cuve très épaisses et robustes qui ne se déformeront pas (sous réserve du respect des conditions d'utilisation).



> MONTORY 61*40

- Trou d'encastrement 59.3*49.3 cm

Réf. : GBC3650 Dims : L63 P63 H43 cm Poids : 27 kg Mini cde : 1



> MONTORY 61*40 SUR CHARIOT

- Chariot en acier peinture époxy coloris noir
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale
- Garantie 2 ans chariot

Réf. : BCM61E13V2 Dims : L98 P71 H103 cm Poids : 38 kg Mini cde : 1



BARBECUE MONTORY INOX



- Foyer horizontal avec une grille inox 61*40 cm réglable sur 3 niveaux
- 6 à 10 couverts
- Cuve (barres plates L3*P0.5 cm) et tiroir à cendres en cendres en inox mat*
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 10 ans cuve et chariot, 2 ans grille
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie

LES +

Usage intensif : barres de cuve très épaisses et robustes qui ne se déformeront pas (sous réserve du respect des conditions d'utilisation).

Durabilité et finition : cuve en inox mat* qui supporte la corrosion, les intempéries, l'air marin et s'entretient facilement.



> MONTORY INOX 61*40

- Trou d'encastrement 59.3*49.3 cm

Réf. : GBI412 Dims : L63 P63 H43 cm Poids : 27 kg Mini cde : 1



> MONTORY INOX 61*40 SUR CHARIOT

- Chariot en inox satiné*
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale
- Garantie 10 ans chariot

Réf. : BCM61IV2 Dims : L98 P71 H103 cm Poids : 38 kg Mini cde : 1



* Ne pas utiliser les 2 foyers du barbecue simultanément.

La force kilogramme est une unité de force (pression exercée pour mettre en mouvement la broche) et non la charge maximale de la pièce de viande. 89



USAGE INTENSIF
Barres de cuves épaisses et robustes (barres plates 3*0.5 cm)



CUISSON VERTICALE
au tournebroche ou horizontale sur grille



TRÈS HAUTE DURABILITÉ
Si version inox mat+ (résiste à la corrosion, à l'air marin et aux rayures)

* Ne pas utiliser les 2 foyers du barbecue simultanément.

La force kilogramme est une unité de force (pression exercée pour mettre en mouvement la broche) et non la charge maximale de la pièce de viande.

CUISSON VERTICALE : CUISSON SAIN & SAVOUREUSE

Les barbecues double foyer permettent de cuire les aliments traditionnellement sur grille et au tournebroche grâce au foyer vertical. Cette cuisson saine permet aux aliments de ne pas être en contact direct avec les fumées et les flammes. La broche anglaise ne pique pas la viande et permet de conserver toute sa saveur et sa tendreté.

BARBECUE MENDY

- Foyer horizontal avec une grille inox 54*32 cm réglable sur 3 niveaux
- Foyer vertical avec un tournebroche inox, un moteur électrique force 10 kg (2t/min) et une broche anglaise*
- 6 à 10 couverts
- Cuve et tiroir à cendres en acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans cuve, grille et moteur
- Norme NF et Certification Origine France Garantie

> MENDY 54*32 ACIER

- Trou d'encastrement 59.3*49.4 cm

Réf. : GBC3640E Dims : L73 P67 H45 cm Poids : 40 kg Mini cde : 1

> MENDY 54*32 ACIER SUR CHARIOT

- Chariot en acier peinture époxy coloris noir garanti 2 ans
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale

Réf. : BCM54E13V2 Dims : L102 P75 H105 cm Poids : 57,5 kg Mini cde : 1

BARBECUE MENDY INOX

- Foyer horizontal avec une grille inox 54*32 cm réglable sur 3 niveaux
- Foyer vertical avec un tournebroche inox, un moteur électrique force 10 kg (2t/min) et une broche anglaise*
- 6 à 10 couverts
- Cuve et tiroir à cendres en inox mat*
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 10 ans cuve et 2 ans grille et moteur
- Norme NF et Certification Origine France Garantie

> MENDY 54*32 INOX

- Trou d'encastrement 59.3*49.4 cm

Réf. : GBI402 Dims : L73 P67 H45 cm Poids : 38 kg Mini cde : 1

> MENDY 54*32 INOX SUR CHARIOT

- Chariot en inox satiné* garanti 10 ans
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale

Réf. : BCM54IV2 Dims : L102 P75 H105 cm Poids : 57,5 kg Mini cde : 1



BARBECUE IRISSARRY ET MECHOUI

CHARBON

BARBECUE IRISSARRY INOX



- Foyer horizontal avec une grille inox 78*32 cm réglable sur 3 niveaux
- Foyer vertical avec un tournebroche inox, un moteur électrique force 10 kg (2t/min) et une broche anglaise
- 10 à 14 couverts
- Cuve et tiroir à cendres en inox mat⁺
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 10 ans cuve et chariot, 2 ans grille et moteur
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie

> IRISSARRY 78*32 INOX



- Trou d'encastrement 81,8*49,4 cm

Réf. : GBI401 Dims : L96 P66 H45 cm Poids : 47 kg Mini cde : 1



> IRISSARRY 78*32 INOX SUR CHARIOT



- Chariot en inox satiné⁺ garanti 10 ans
- Chariot avec 2 roues et 1 tablette latérale

Réf. : BCI78IV2 Dims : L126 P77 H105 cm Poids : 65 kg Mini cde : 1



BARBECUE MECHOUI SUR CHARIOT



- Côté foyer horizontal avec deux grilles 60*32 cm inox réglables sur 3 niveaux
- Côté foyer vertical avec un tournebroche inox 120 cm, un moteur électrique force 50 kg (2t/min), une broche à lardoires* et une lèchefrite inox pour recueillir les jus de cuisson
- 14 couverts et plus
- Chariot pliable avec deux grandes roues, deux poignées
- Cuve et deux tiroirs à cendres en version acier peinture époxy coloris noir
- Chariot en version acier peinture époxy noir et plateau inférieur en inox
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie



> MÉCHOUI SUR CHARIOT

Réf. : BCXM2120E13 Dims : L163 P113 H113 cm Poids : 73 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse
de protection



Petite Brosse T
inox
AGR121



Nettoyant
émail et inox
AGR128

* Ne pas utiliser les 2 foyers du barbecue simultanément.

La force kilogramme est une unité de force (pression exercée pour mettre en mouvement la broche) et non la charge maximale de la pièce de viande.

MIXTE CHARBON ET GAZ



BARBECUE OU PLANCHA ?

La question
ne se pose plus



NETTOYAGE FACILE

Émaillage
haute qualité



CUISSON VERTICALE

au tournebroche ou
horizontale sur grille

MIXTE MENDY-ALDE PURE NOIR



Barbecue Mendy acier (voir p.91) :

- Foyer horizontal avec grille inox 54*32 cm réglable sur 3 niveaux
- Foyer vertical avec tournebroche, moteur électrique force 10 kg et une broche anglaise
- Cuve et tiroir à cendres en acier époxy coloris noir
- Fonctionne au charbon de bois uniquement
- Garantie 2 ans
- Norme NF
- Certification Origine France Garantie

Plancha Pure 260 (voir p.53) :

- Plaque fonte émaillée inclinable 60*40 cm (avec trou)
- 2 Brûleurs inox trompette (5,4 kW)
- Allumage piezzo électronique
- 2 Boutons de commande ergonomiques et antidérapants
- Récupérateur inox circulaire Ø9 cm inclus
- Châssis en version acier peinture époxy coloris noir
- Fonctionne au gaz butane ou propane
- Garantie à vie plaque et brûleurs, 5 ans piezzo et 2 ans châssis
- Norme CE
- Certification Origine France Garantie

Chariot :

- 2 grandes roues, 2 poignées, 2 tablettes (frontale et latérale)
- 4 plots de positionnement de la bouteille de gaz
- Chariot en version peinture époxy coloris Noir
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie



> MIXTE MENDY-ALDE PURE NOIR

Réf. : MIVME13

Dims : L189 P82 H106 cm

Poids : 98 kg

Mini cde : 1



3 339380 171121





CUISINE D'EXTÉRIEUR

CUISINE D'EXTÉRIEUR



ENSEMBLES



Desserte cuisine
Noire



Desserte cuisine
Duo



Desserte cuisine avec
tablettes
Noire

NOUVEAU !



Cuisine 2 éléments avec
crédences
Noire



Cuisine 2 éléments avec
crédences
Duo



Cuisine 3 éléments avec
crédences
Noire



Cuisine 3 éléments avec
crédences
Duo



Cuisine d'angle 5 éléments avec
crédences
Noire



Cuisine d'angle 5 éléments avec
crédences
Duo

MEUBLES



Meuble avec tablette
Noir



Meuble avec faux-tiroir
Noir



Meuble avec tiroir
Noir

NOUVEAU !



Meuble avec évier intégré
Noir



Meuble ouvert
Noir



Meuble cuisson avec
tablette
Noir



Meuble avec tablette
Duo



Meuble avec faux-tiroir
Duo



Meuble avec tiroir
Duo

NOUVEAU !



Meuble avec évier intégré
Duo



Meuble ouvert
Duo



Meuble cuisson avec
tablette
Duo



Meuble cuisson ouvert
Noir



Angle
Noir



Angle
Inox

ACCESSOIRES



Crédence centrale
Inox



Crédence courbe droite
Inox



Crédence courbe gauche
Inox



Crédence angle
Inox



Kit 3 accessoires cuisine
d'extérieur



Kit roues meuble de
cuisine



Habillage arrière meuble
cuisine
Noir

NOUVEAU !



Étagère intérieur
Noire



Planche à découper
bambou



Housse complète 1
meuble cuisine



Housse extension meuble
cuisine



Housse extension angle
cuisine



Lot housses pour cuisine
2 éléments



Lot housses pour cuisine
3 éléments



Lot housses pour cuisine
5 éléments



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



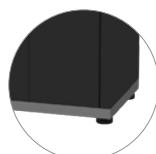
MODULABLE
Système d'attache des meubles pour permettre différents agencements (en ligne, en îlot, en angle...)



RANGEMENTS FONCTIONNELS
Fermés par 2 portes doublées «push pull», étagères en option



PERSONNALISABLE
Possibilité d'ajouter plusieurs accessoires en option (crédences, roues, étagères...)



PIEDS RÉGLABLES
Possibilité de mettre les meubles à niveau grâce aux pieds réglables



GRAND ESPACE DE TRAVAIL
Les meubles possèdent un plan de travail de 80*55 cm



ÉVIER DE GRANDE DIMENSION
Pour laver aliments, plats, ustensiles et même grilles de barbecue

CUISINE D'EXTÉRIEUR

Le jardin est plus que jamais une pièce à part entière de la maison. Pour penser cette cuisine d'extérieur design et fonctionnelle, la Maison LE MARQUIER s'est associée au Stellantis Design Studio.

Préparer, cuisiner, ranger, laver : pour accompagner le client dans son projet, nous avons imaginé des cuisines clés en main. Quant aux projets sur-mesure, ils prendront vie grâce à notre configurateur 3D et son outil de réalité augmentée.

PRATIQUE

Découvrez toutes les fonctionnalités de la cuisine d'extérieur en vidéo



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUTES LES CUISINES D'EXTÉRIEUR

- Pieds réglables
- Crédences inox incluses
- Système pour relier facilement les meubles entre eux et permettre différents agencements (en ligne, en îlot, en angle...)
- Portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull»
- Possibilité de rajouter des meubles à postériori
- Possibilité d'y ajouter des accessoires : roues, étagères, accessoires de crédence, etc.
- Certification Origine France Garantie
- Garantie 2 ans

DESSERTE CUISINE



- 1 plateau supérieur 80*55 cm
- Crédence inox satiné+
- Tablette de rangement sous le plan de travail
- 4 roulettes directionnelles autobloquantes
- Possibilité d'y ajouter des accessoires : étagères, accessoires de crédence...
- Certification Origine France Garantie
- Garantie 2 ans

> DESSERTE CUISINE NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLE13 Dims : L80 P56,5 H115 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



3 339380 167803

> DESSERTE CUISINE DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLD Dims : L80 P56,5 H115 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



3 339380 167797

NOUVEAU ! > DESSERTE CUISINE AVEC TABLETTES NOIRE

- 2 tablettes latérales coulissantes avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture de la tablette)
- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLTAE13 Dims ouv. : L149 P55 H115 cm Poids : 37 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L80 P56,5 H115 cm



3 339380 170025

CUISINE D'EXTÉRIEUR

ENSEMBLES



CUISINE 2 ÉLÉMENTS



- Composée de : meuble cuisson avec tablette (voir p.107), meuble avec tablette (voir p.103)

> CUISINE 2 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC802ECE13 Dims : L160 P56,5 H115 cm Poids : 73 kg Mini cde : 1



> CUISINE 2 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC802ECD Dims : L160 P56,5 H115 cm Poids : 73 kg Mini cde : 1



CUISINE 3 ÉLÉMENTS



- Composée de : meuble cuisson avec tablette (voir p.107), meuble avec tablette (voir p.103), meuble avec évier intégré (voir p.104)

> CUISINE 3 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC803ECE13 Dims : L240 P56,5 H128 cm Poids : 116 kg Mini cde : 1



> CUISINE 3 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC803ECD Dims : L240 P56,5 H128 cm Poids : 116 kg Mini cde : 1



CUISINE D'ANGLE 5 ÉLÉMENTS



- Composée de : meuble cuisson avec tablette (voir p.107), meuble avec tablette (voir p.103), meuble avec évier intégré (voir p.104), meuble ouvert (voir p.104), angle (voir p.107) et étagère (voir p.108)

> CUISINE D'ANGLE 5 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80A5ECE13 Dims : L216 P216 H128 cm Poids : 149 kg Mini cde : 1



> CUISINE D'ANGLE 5 ÉLÉMENTS AVEC CRÉDENCES DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80A5ECD Dims : L216 P216 H128 cm Poids : 149 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Planche à découper
bambou
AGR129



Kit 3 accessoires cui-
sine d'extérieur inox
AGR131



Étagère intérieur noir
MC80ETE13



Raccord soudé
AGR93

TECHNOLOGIE 2.0 : LE CONFIGURATEUR 3D

Afin d'accompagner les revendeurs dans le processus de vente en aidant le client à se projeter, nous avons développé un configurateur 3D en partenariat avec une entreprise française. Il permettra d'associer les meubles entre eux pour concevoir une cuisine sur mesure. Les dimensions seront automatiquement calculées et, grâce à un système de réalité augmentée, le client pourra projeter sa configuration sur sa terrasse.



Découvrez maintenant notre nouveau configurateur 3D



L'UTILISATION DE LA RÉALITÉ AUGMENTÉE

Après avoir confectionné votre cuisine d'extérieur sur-mesure à l'aide de notre configurateur 3D sur un ordinateur, vous avez la possibilité de la visualiser directement chez vous grâce à la réalité augmentée ! Voici la marche à suivre :

- 1/ **Générez un QR code** en cliquant sur « VOIR CHEZ SOI », puis scannez-le avec votre téléphone portable.
- 2/ L'appareil photo devrait se lancer automatiquement, si ce n'est pas le cas cliquez sur « Voir en AR ». **Vous pouvez désormais visualiser votre cuisine d'extérieur chez vous !**
- 3/ Si votre configuration vous plaît, retournez sur votre ordinateur et cliquez sur « **Récapitulatif de votre configuration** ». Plusieurs possibilités s'offrent à vous : sauvegarder votre configuration, imprimer le récapitulatif ou vous le faire envoyer par mail. À vous de choisir !
Si votre configuration ne vous plaît pas, vous pouvez la modifier sur le configurateur 3D et recommencer !



1



2



3



CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUTS LES MEUBLES DE CUISINE D'EXTÉRIEUR

- Large plan de travail de 80*55 cm
- 4 pieds réglables
- Système pour relier facilement les meubles entre eux et permettre différents agencements (en ligne, en îlot, en angle...)
- Possibilité d'y ajouter des accessoires : crédences, roues, étagères, accessoires de crédence, etc.
- Certification Origine France Garantie
- Garantie 2 ans
- Gamme dessinée en collaboration avec le Stellantis Design Studio

MEUBLE AVEC TABLETTE



- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)
- Tablette de rangement sous le plan de travail

> MEUBLE AVEC TABLETTE 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PTAE13 Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 35 kg Mini cde : 1



3 339380 165700

> MEUBLE AVEC TABLETTE 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PTAD Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 35 kg Mini cde : 1



3 339380 165717



MEUBLE AVEC FAUX-TIROIR



- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)

> MEUBLE AVEC FAUX-TIROIR 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PFTE13 Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 38,5 kg Mini cde : 1



> MEUBLE AVEC FAUX-TIROIR 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PFTD Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 38,5 kg Mini cde : 1



MEUBLE AVEC TIROIR



- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)
- Tiroir coulissant avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture du tiroir)

NOUVEAU ! > MEUBLE AVEC TIROIR 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PTIE13 Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 43 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! > MEUBLE AVEC TIROIR 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PTID Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 43 kg Mini cde : 1



MEUBLE AVEC ÉVIER INTÉGRÉ



- Évier inox encastré de grande dimension (70*40) avec mitigeur col de cygne pour laver grilles et grands plats
- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)

> MEUBLE AVEC ÉVIER INTÉGRÉ 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PEVE13 Dims : L80 P55 H128 cm Poids : 40 kg Mini cde : 1



> MEUBLE AVEC ÉVIER INTÉGRÉ 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PEVD Dims : L80 P55 H128 cm Poids : 40 kg Mini cde : 1



MEUBLE OUVERT



- Espace ouvert sous le plan de travail pour y installer cave à vin, frigo bar, plantes, etc.
- Dimensions de l'ouverture : L70 P55 H66 cm

> MEUBLE OUVERT 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80E13 Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 22 kg Mini cde : 1



> MEUBLE OUVERT 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné+/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80D Dims : L80 P55 H92 cm Poids : 22 kg Mini cde : 1







MEUBLE CUISSON AVEC TABLETTE



- Meuble abaissé (comparé aux autres meubles) pour y poser une plancha ou un barbecue
- Adapté pour planchas Amalia 360, Allure, Pure Grill, Adela 260, LA PLANCHA INOX et LA PETITE FRANÇAISE. Convient également pour les Barbecues Français L40 et XL60
- 2 portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push pull» (une simple pression déclenche l'ouverture des portes)
- Tablette de rangement sous le plan de travail

> MEUBLE CUISSON AVEC TABLETTE 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PPLE13 Dims : L80 P55 H79 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



> MEUBLE CUISSON AVEC TABLETTE 80*55 CM DUO

- En version bi-matière : inox satiné*/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80PPLD Dims : L80 P55 H79 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



MEUBLE CUISSON OUVERT



- Meuble abaissé (comparé aux autres meubles) pour y poser une plancha ou un barbecue
- Adapté pour planchas Amalia 360, Allure, Pure Grill, Adela 260, LA PLANCHA INOX et LA PETITE FRANÇAISE. Convient également pour les Barbecues Français L40 et XL60
- Espace ouvert sous le plan de travail, idéal pour y ranger du bois ou du charbon pour barbecue
- Dimensions de l'ouverture : L70 P55 H66 cm

> MEUBLE CUISSON OUVERT 80*55 CM NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80BOE13 Dims : L80 P55 H79 cm Poids : 19,5 kg Mini cde : 1



ANGLE



- Avec pied et cache pour éviter le jour entre deux meubles
- S'utilise dans les configurations en angle

> ANGLE NOIR

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80AE13 Dims : L55 P55 H92 cm Poids : 5,3 kg Mini cde : 1



> ANGLE INOX

- Plateau angle en inox satiné*, pied en acier peinture époxy coloris noir

Réf. : MC80AI Dims : L55 P55 H92 cm Poids : 5,3 kg Mini cde : 1



PENSEZ-Y !



Housse complète 1 meuble cuisine AGR133



Kit 3 accessoires cuisine d'extérieur inox AGR131



Étagère intérieure noire MC80ETE13

CUISINE D'EXTÉRIEUR

ACCESSOIRES

CRÉDENCES INOX

- Se fixent à l'arrière des meubles
- En inox satiné⁺



> CRÉDENCE COURBE DROITE INOX

Réf. : MC80CDI Dims : L80 P1,5 H40,6 cm Poids : 2,4 kg Mini cde : 1



3 339380 165854



> CRÉDENCE COURBE GAUCHE INOX

Réf. : MC80CGI Dims : L80 P1,5 H40,6 cm Poids : 2,4 kg Mini cde : 1



3 339380 165878



> CRÉDENCE CENTRALE INOX

Réf. : MC80CI Dims : L80 P1,5 H40,6 cm Poids : 2,7 kg Mini cde : 1



3 339380 165892



> CRÉDENCE ANGLE INOX

Réf. : MC80CAI Dims : L55 P55 H40,6 cm Poids : 3,8 kg Mini cde : 1



3 339380 165915

KIT ROUES MEUBLE DE CUISINE

- 4 roues pivotantes avec frein et supports de fixation, diamètre 5 cm
- S'adaptent aux meubles de cuisine pour remplacer les 4 pieds
- Permettent un déplacement plus facile des meubles de cuisine



> KIT ROUES MEUBLE DE CUISINE

Réf. : AGR132 Dims : Ø5 cm Poids : 2,1 kg Mini cde : 1



3 339380 168008

ÉTAGÈRE INTÉRIEURE NOIRE

- Se place à l'intérieur des meubles de cuisine
- En acier peinture époxy coloris noir



> ÉTAGÈRE INTÉRIEUR ENOIRE

Réf. : MC80ETE13 Dims : L76 P50 H1,7 cm Poids : 3,5 kg Mini cde : 1



3 339380 166714

HABILLAGE ARRIÈRE MEUBLE CUISINE NOIR

- Acier électrozingué peinture époxy noire
- S'installe facilement à l'arrière des meubles de cuisine
- Permet d'habiller l'arrière des meubles lorsqu'ils sont visibles



NOUVEAU ! > HABILLAGE ARRIÈRE MEUBLE CUISINE NOIR

Réf. : MC80HAE13 Dims : L69 P0,1 H54 cm Poids : 3 kg Mini cde : 1



3 339380 170056

KIT 3 ACCESSOIRES CUISINE D'EXTÉRIEUR INOX

- Composé d'un porte-épices, d'un porte-spatule et d'un porte-éponge en inox



> KIT 3 ACCESSOIRES CUISINE D'EXTÉRIEUR INOX

Réf. : AGR131 Dims : L20 P10,6 H6,6 cm Poids : 0,33 kg Mini cde : 1



3 339380 167971

PLANCHE À DÉCOUPER BAMBOU

- En bambou
- Avec 2 retours pour bloquer la planche sur le plan de travail et protéger la crédence
- Petit canal intégré pour l'écoulement du jus
- Appliquer de l'huile végétale sur toute la surface de votre planche pour la conserver durablement



> PLANCHE À DÉCOUPER BAMBOU

Réf. : AGR129 Dims : L56,5 P40 H3,5 cm Poids : 2,8 kg Mini cde : 5



3 339380 166776

HOUSSES DE PROTECTION POUR CUISINE

- 100% polyester enduit PVC
- Coloris noir
- Grâce à leurs 2 grandes fermetures éclair latérales, ces housses sont modulables entre elles et s'adapteront au format de votre cuisine d'extérieur, quelle que soit la configuration choisie.



> HOUSSE COMPLÈTE 1 MEUBLE CUISINE

- S'utilise pour protéger 1 meuble de cuisine d'extérieur

Réf. : AGR133 Dims : L85 P65 H110 cm Poids : 1,3 kg Mini cde : 6



3 339380 168107

> HOUSSE EXTENSION MEUBLE CUISINE

- S'utilise combinée à la housse complète 1 meuble pour protéger un second meuble
Exemple: pour une cuisine 3 éléments, utiliser une housse complète 1 meuble + 2 housses extension.
- Housse sans côtés avec fermetures éclair latérales permettant d'être raccordée à une Housse Complète 1 Meuble Cuisine ou à une Housse Extension Angle



Réf. : AGR133E Dims : L85 P65 H110 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 10



3 339380 168114

> HOUSSE EXTENSION ANGLE CUISINE

- S'utilise pour protéger l'angle de votre meuble de cuisine d'extérieur
- Housse d'angle avec fermetures éclair latérales permettant d'être raccordé à une Housse Complète 1 Meuble Cuisine et une Housse Extension meuble cuisine



Réf. : AGR133A Dims : L65 P65 H110 cm Poids : 0,8kg Mini cde : 10



3 339380 168121

NOUVEAU ! > LOT HOUSSES POUR CUISINE 2 ÉLÉMENTS

- S'utilise pour protéger la cuisine 2 éléments
- Composé de : housse complète 1 meuble cuisine + housse extension meuble cuisine



Réf. : AGR138 Dims : L170 P65 H110 cm Poids : 2,2 kg Mini cde : 1



3 339380 170841

NOUVEAU ! > LOT HOUSSES POUR CUISINE 3 ÉLÉMENTS

- S'utilise pour protéger la cuisine 3 éléments
- Composé de : housse complète 1 meuble cuisine + 2 housses extension meuble cuisine



Réf. : AGR137 Dims : L255 P65 H110 cm Poids : 3,1 kg Mini cde : 1



3 339380 170780

NOUVEAU ! > LOT HOUSSES POUR CUISINE 5 ÉLÉMENTS

- S'utilise pour protéger la cuisine 5 éléments
- Composé de : housse complète 1 meuble cuisine + 3 housses extension meuble cuisine + housse extension angle cuisine



Réf. : AGR139 Dims : L235 P235 H110 cm Poids : 4,8 kg Mini cde : 1



3 339380 170858



DESSERTES



DANS LA COLLECTION



Tapas Noire



Pure Noire XL



Pure Inox XL



Cuisine Noire



Cuisine Duo



*Cuisine avec tablettes
Noire*

NOUVEAU !



Allure Noire



Allure Duo



Allure Inox



Ingénieuse Noire



Ingénieuse Inox

DESSERTES

DESSERTE TAPAS



- 2 plateaux (73*53 cm)
- 1 tablette latérale (30*53 cm)
- 2 roues
- 1 porte torchon en façade
- En acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans
- Certification Origine France Garantie
- Rideau universel en option



> DESSERTE TAPAS NOIRE

Réf. : BAP3585E13V2 Dims : L108 P65 H78 cm Poids : 14 kg Mini cde : 1



DESSERTE PURE XL



- 2 plateaux (72*52 cm)
- 2 tablettes latérales (52*25 cm)
- 2 roues avec enjoliveurs
- Certification Origine France Garantie
- Rideau universel en option



> DESSERTE PURE XL NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans

Réf. : DVPE13XL Dims : L123 P63 H75 cm Poids : 17 kg Mini cde : 1



> DESSERTE PURE XL INOX

- En inox satiné
- Garantie 5 ans

Réf. : DVPIXL Dims : L123 P63 H75 cm Poids : 17 kg Mini cde : 1



DESSERTE CUISINE



- 1 plateau supérieur 80*55 cm
- Crédence inox satiné*
- Tablette de rangement sous le plan de travail
- Portes doublées pour une meilleure tenue, avec système d'ouverture «push pull»
- 4 roulettes directionnelles autobloquantes
- Possibilité d'y ajouter des accessoires : étagères, accessoires de crédence...
- Certification Origine France Garantie
- Garantie 2 ans

> DESSERTE CUISINE NOIRE

- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLE13 Dims : L80 P56,5 H115 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



> DESSERTE CUISINE DUO

- En version bi-matière : inox satiné*/acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLD Dims : L80 P56,5 H115 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! > DESSERTE CUISINE AVEC TABLETTES NOIRE

- 2 tablettes latérales coulissantes avec système d'ouverture «push-pull» (une simple pression déclenche l'ouverture de la tablette)
- En acier peinture époxy coloris noir

Réf. : DMC80PPLTAE13 Dims ouv. : L149 P55 H115 cm Poids : 37 kg Mini cde : 1
Dims ferm. : L80 P56,5 H115 cm





DESSERTTE ALLURE



- 1 plateau supérieur 87*54 cm
- 1 crédence haute 87*27 cm avec porte-ustensiles
- 2 étagères 43*36 cm
- 1 porte avec système d'ouverture «push pull» (une simple pression déclenche l'ouverture de la porte) pour dissimuler la bouteille de gaz
- 2 roues avec enjoliveurs
- 1 poignée
- Certification Origine France Garantie

> DESSERTTE ALLURE NOIRE



- En acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans

Réf. : DSA87E13 Dims : L99 P64 H102 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



> DESSERTTE ALLURE DUO



- En version bi-matière : inox/acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans

Réf. : DSA87D Dims : L99 P64 H102 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



> DESSERTTE ALLURE INOX



- En inox satiné
- Garantie 5 ans

Réf. : DSA87I Dims : L99 P64 H102 cm Poids : 32 kg Mini cde : 1



DESSERTTE INGÉNIEUSE



- 2 plateaux (87*54 cm)
- 2 tablettes coulissantes (76*25 cm et 25*44 cm)
- 2 roues avec enjoliveurs
- 2 poignées
- Certification Origine France Garantie

> DESSERTTE INGÉNIEUSE NOIRE



- En acier peinture époxy coloris noir
- Garantie 2 ans

Réf. : DEEI87E13 Dims ouv : L122 P89 H75 cm Poids : 27,5 kg Mini cde : 1
Dims ferm : L97 P64 H75 cm



> DESSERTTE INGÉNIEUSE INOX



- En inox mat+
- Garantie 10 ans

Réf. : DEEI87I Dims ouv : L122 P89 H75 cm Poids : 27,5 kg Mini cde : 1
Dims ferm : L97 P64 H75 cm



PENSEZ-Y !



Housse de protection



Rideau universel AGR114



Cache bouteille inox CBEI



ACCESSOIRES





**PRÉPARER
CUISINER
ENTRETENIR
PROTÉGER**

PRÉPARER



DANS LA COLLECTION



Pinceau culinaire
DE BUYER



Coupe tranche Kobra
DE BUYER



Plat à mariner 30cm
DE BUYER



Plat à mariner 35cm
DE BUYER



Plat à mariner 40cm
DE BUYER



Bassine Ø20
DE BUYER



Bassine Ø24
DE BUYER



Cul de poule Ø20
DE BUYER



Cul de poule Ø24
DE BUYER



Planche à découper
40*26 Bambou



Planche à découper
40*56,5 Bambou



Planche à pizza
Bambou



PINCEAU SILICONE 25 CM #OUTDOOR DE BUYER

En silicone.

Pinceau à poils souples. Peut être suspendu.

LES + : Idéal pour huiler la plaque de votre plancha ou étaler les marinades.

Réf. : 4807.25N Dims : L4,2 P1,3 H25 cm Poids : 0,05 kg Mini cde : 6

de Buyer



3 011244 807253



COUPE TRANCHES KOBRA #OUTDOOR DE BUYER

En inox et PVC.

Lame en V réglable de 0,2 à 5 mm d'épaisseur. Poignée anti-glisse et poussoir protecteur.

LES + : Idéal pour trancher les fruits et légumes même les plus mous.

Réf. : 2011.01 Dims : L36,5 P27 H4,6 cm Poids : 0,7 kg Mini cde : 5

FRANCE de Buyer



3 011242 011010

PLAT À MARINER #OUTDOOR DE BUYER

En inox.

S'utilise pour les marinades et le service. Empilable.

LES + : Idéal pour les marinades.

FRANCE de Buyer

> PLAT À MARINER 30CM

Réf. : 3283.30 Dims : L31,5 P27 H4,6 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 6



3 011243 283300

> PLAT À MARINER 35CM

Réf. : 3280.35 Dims : L37 P29,1 H5,1 cm Poids : 1 kg Mini cde : 10



3 011243 280354

> PLAT À MARINER 40CM

Réf. : 3280.40 Dims : L41,5 P31,5 H5,5 cm Poids : 1,2 kg Mini cde : 5



3 011243 280408

BASSINE DE PRÉPARATION #OUTDOOR DE BUYER

En inox.

2 dimensions disponibles Ø 20 et 24 cm. Empilable.

LES + : Idéale pour laisser reposer une marinade ou une pâte.

FRANCE de Buyer

> BASSINE DE PRÉPARATION Ø20CM

Réf. : 3250.20 Dims : Ø21,5 H10,3 cm Poids : 0,25 kg Mini cde : 6



3 011243 250203

> BASSINE DE PRÉPARATION Ø24CM

Réf. : 3250.24 Dims : Ø25,4 H11,4 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 6



3 011243 250241

CUL DE POULE #OUTDOOR DE BUYER

En inox.

2 dimensions disponibles Ø 20 et 24 cm. Empilable.

LES + : Idéal pour laisser reposer une marinade ou une pâte.

FRANCE de Buyer

> CUL DE POULE Ø20CM

Réf. : 3372.20 Dims : Ø22 H10,3 cm Poids : 0,37 kg Mini cde : 1



3 011243 372202

> CUL DE POULE Ø24CM

Réf. : 3372.24 Dims : Ø27 H12,4 cm Poids : 0,56 kg Mini cde : 1



3 011243 372240

PLANCHE À DÉCOUPER 40*26 EN BAMBOU



En bambou.

Avec petit canal intégré pour l'écoulement du jus. Idéale pour préparer ses aliments avant leur cuisson à la plancha ou au barbecue. Appliquer de l'huile végétale sur toute la surface de votre planche pour la conserver durablement.

Réf. : AGR125

Dims : L40 P26 H2 cm

Poids : 1,5 kg

Mini cde : 10



3 339380 164284

PLANCHE À DÉCOUPER 40*56,5 EN BAMBOU



En bambou.

Avec 2 retours pour bloquer la planche sur le plan de travail et protéger la crédence. Petit canal intégré pour l'écoulement du jus. Idéale pour le plan de travail de la cuisine d'extérieur. Appliquer de l'huile végétale sur toute la surface de votre planche pour la conserver durablement.

Réf. : AGR129

Dims : L56,5 P40 H3,5 cm

Poids : 2,8 kg

Mini cde : 5



3 339380 166776

PLANCHE À DÉCOUPER PIZZA



En bambou.

Idéale pour servir et découper les pizzas jusqu'à 30 cm de diamètre.

Réf. : API004

Dims : L47,5 P31 H1,5 cm

Poids : 1 kg

Mini cde : 6



3 339380 167964



CUISINER



DANS LA COLLECTION



Kit 3 spatules



Spatule



Maxi spatule large



Maxi spatule longue



Maxi spatule rebords



Spatule à burger

NOUVEAU !



Spatule à burger
DE BUYER



Spatule triangulaire
DE BUYER



Spatule ajourée
DE BUYER



Pincers
DE BUYER



Pince plancha

NOUVEAU !



Grande pince coudée
DE BUYER



Set 3 ustensiles



Set 3 ustensiles
Signature



Fourchette Signature



Pince Signature



Spatule Signature



Pelle à tourner pour pizza
manche long



Pelle à pizza



Roulette
à pizza



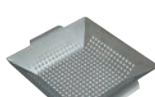
Mallette rouge 3 ust.



Mallette grise 3 ust.



Mallette bambou 6 ust.



Panier à légumes



10 brochettes 35cm
DE BUYER



Gant anti-chaueur



Gant anti-chaueur
Bleu céleste



Poêle à légumes perforée Ø28
DE BUYER



Poêle ronde Ø24
DE BUYER



Sautreuse paysanne Ø28
DE BUYER



Poêle à blinis Ø12
DE BUYER



Plats à cuisson
DE BUYER



Cercle en inox
DE BUYER



Repose-aliments



Cloche cuisson



Cloche cuisson
thermomètre



Cloche de cuisson
DE BUYER



Kit cuisson vapeur : plat +
support ajouré + cloche

NOUVEAU !



Bouchon liège



Livre de recettes
« Incroyable Plancha »
LAROUSSE



Livre de recettes
« Apéros dinatoires à la plancha »
LAROUSSE



Livre de recettes
« Ma plancha et moi »
LAROUSSE



Livre de recettes
« Viva la plancha »
LAROUSSE



Livre de recettes
« 100% Plancha »
LAROUSSE

NOUVEAU !



Mélange de l'Artisan
Boucher



Mélange de la Criée



Mélange du Maraîcher



Mélange Signature



Mélange Argentin



Mélange Canadien



Fleur de sel
aux épices toastées



Mélange
5 baies moulues

SPATULE INOX

En inox.

Peut être suspendue.

LES + : 4 formes adaptées à différents usages. Spatule longue pour filets de poissons, spatule à rebords pour légumes coupés et crustacés, ...



> KIT 3 SPATULES (AGR85, AGR87 ET AGR88)

Réf. : AGR97 Dims : L29 P7,5 H38 cm Poids : 1,2 kg Mini cde : 6



> SPATULE

Réf. : AGR85 Dims : L9 P26 H8 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 12



> MAXI SPATULE LARGE

Réf. : AGR86 Dims : L14 P30 H8 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 12



> MAXI SPATULE LONGUE

Réf. : AGR87 Dims : L11 P32 H8 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 12



> SPATULE À REBORDS

Réf. : AGR88 Dims : L15 P31 H9 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 6



NOUVEAU ! SPATULE À BURGER

En inox, avec manche en plastique ergonomique.

Peut être suspendue.

LES + : Longue lame coudée idéale pour retourner des steaks ou préparer des burgers.



Réf. : AGR135 Dims : L37 P7 H10 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 12



SPATULE INOX #OUTDOOR DE BUYER

En inox.

Peut être suspendue.

LES + : 3 formes adaptées à différents usages.



> SPATULE À BURGER

Réf. : 4232.00 Dims : L9 P4 H30 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 3



> SPATULE TRIANGLE

Réf. : 4233.01 Dims : L8 P2 H26,5 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 3



> SPATULE AJOURÉE

Réf. : 4235.00 Dims : L7,8 P2,5 H31 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 3



NOUVEAU ! PINCE PLANCHA

En inox, avec système de blocage.

Parties du manche ergonomique en plastique.



Réf. : AGR136 Dims : L35 P4 H4 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 12



PINCE À PLANCHA ET BARBECUE #OUTDOOR DE BUYER

de Buyer

En inox.

Pince large et agrippante pour manipuler et retourner les aliments.

LES + : Idéale pour retourner les pièces de viande ou mélanger les légumes.

> PINCE À PLANCHA

Réf. : 4788.30N Dims : L30,5 P10,5 H3,5 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 12

> PINCE À BARBECUE

Réf. : 4788.40N Dims : L41 P11,5 H3,5 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 4



GRANDE PINCE COUDÉE #OUTDOOR DE BUYER

de Buyer

En inox.

Permet de manipuler les aliments délicats. S'utilise pour les dressages de précision.

LES + : Idéale pour les noix de Saint-Jacques

Réf. : 4239.35 Dims : L4 P1,8 H34,5 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 6



SET 3 USTENSILES

En inox.

Composé d'une spatule, d'une fourchette et d'une pince pouvant être suspendues.

Réf. : AGR02 Dims : H44 cm Poids : 1 kg Mini cde : 6



USTENSILE SIGNATURE INOX

En inox.

Peut être suspendu.

LES + : Haute qualité.

> SET 3 USTENSILES (PINCE, FOURCHETTE ET SPATULE)

Réf. : AGR110 Dims : L11 P2 H45 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



> FOURCHETTE

Réf. : AGR113 Dims : L15 P2,5 H45 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 6



> PINCE

Réf. : AGR112 Dims : H44 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 6



> SPATULE

Réf. : AGR111 Dims : L30 P2 H45 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 6





PELLE À TOURNER POUR PIZZA MANCHE LONG

En inox et bambou. S'utilise pour retourner la pizza en cours de cuisson afin d'obtenir une cuisson homogène.

Le + : manche circulaire ergonomique

Réf. : API001 Dims : L89 P23 H3 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 10



PELLE À PIZZA

En inox et bambou. S'utilise pour mettre et sortir la pizza du four.

Le + : manche pliable pratique pour le rangement

Réf. : API002 Dims : L42 P32 H6 cm Poids : 1 kg Mini cde : 10



ROULETTE À PIZZA

En inox et bambou. Lame circulaire pour découper en un seul mouvement la pizza en parts.

Réf. : API003 Dims : L18 P65 H2 cm Poids : 0,15 kg Mini cde : 10



MALLETTE 3 USTENSILES

En inox.

Composée d'une spatule, d'une fourchette et d'une pince pouvant être suspendues.
2 coloris disponibles (rouge basque ou gris ardoise)



> MALLETTE ROUGE

Réf. : AGR11C14 Dims : L37 P10 H8 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



> MALLETTE GRISE

Réf. : AGR11C20 Dims : L37 P10 H8 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



MALLETTE 6 USTENSILES BAMBOU

En inox et bambou.

Composée d'une spatule, d'une fourchette, d'une pince, d'un pinceau, d'un couteau et d'une brosse métallique.

Réf. : AGR62 Dims : H44 cm Poids : 1 kg Mini cde : 3



PANIER À LÉGUMES

En inox.

Permet de cuire les légumes coupés en morceaux sur une grille de barbecue.

Réf. : AGR06 Dims : L34 P31 H4 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



LOT DE 10 BROCHETTES #OUTDOOR DE BUYER

En fil d'inox plat.

Permet de piquer la viande et les légumes. Longueur 35 cm.

LES + : Les aliments ne glissent pas du pique pendant la cuisson. Réutilisables et robustes.

Réf. : 3401.35 Dims : L2 P0,2 H35 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 6





ACCESSOIRES CUISINER



GANT ANTI-CHALEUR 350°C

Intérieur 100% coton, double épaisseur de méta-aramides (isolant) avec stries en silicone. Coloris noir. Taille unique. S'adapte à la main gauche et à la main droite.

LES + : Antidérapant, protège des brûlures jusqu'à 350°C (15 sec. maxi, au delà la résistance à la chaleur n'est plus efficace).

Réf. : ACC318 Dims : L16 H28 P1 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 12



GANT ANTI-CHALEUR BBQ BLEU CÉLESTE

100% coton. Coloris bleu céleste. Taille unique. Peut être suspendu.

LES + : Résistant pour éviter toute brûlure.

Réf. : AGR126 Dims : L31 H18 P2 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 6



POÊLES ET SAUTEUSE EN ACIER BLEU #OUTDOOR DE BUYER

En tôle bleue. Épaisseur 2mm.

L'acier transmet facilement la chaleur pour réaliser des cuissons indirectes. S'utilise sur la plaque de la plancha ou la grille du barbecue.



> POÊLE À LÉGUMES PERFORÉE Ø28CM :

Réf. : 5490.00 Dims : L28,2 P12,5 H49,5 cm Poids : 1,3 kg Mini cde : 10



> POÊLE RONDE Ø24CM :

Réf. : 5400.24 Dims : L23,5 P14,5 H43,5 cm Poids : 1,3 kg Mini cde : 6



> SAUTEUSE PAYSANNE Ø28CM :

Réf. : 5414.28 Dims : L28 P17 H51,5 cm Poids : 2 kg Mini cde : 6



> POÊLE À BLINIS Ø12CM :

Réf. : 5440.12 Dims : L12 P7,5 H24 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 6



PLAT À CUISSON #OUTDOOR DE BUYER

Le plat à cuisson permet de réaliser des cuissons indirectes sur la plancha.

Facilement manipulable grâce à ses deux poignées.

LES + : Idéal pour cuisiner des paëllas, risottos, ...



> PLAT À CUISSON Ø20CM :

Réf. : 5023.20 Dims : L26,5 P21,5 H6 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 1



> PLAT À CUISSON Ø34CM :

Réf. : 5023.34 Dims : L42 P35 H5 cm Poids : 1,4 kg Mini cde : 3



CERCLE Ø8CM #OUTDOOR DE BUYER

En inox.

Permet de réaliser des portions individuelles en cuisson directe à la plancha.

LES + : Idéal pour clafoutis, gratins ...

Réf. : 3989.08 Dims : Ø8 H4,5 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 6





REPOSE-ALIMENTS COULISSANT

En inox.

Permet de conserver vos aliments cuits ou vos plats au chaud. À placer directement sur votre plaque de cuisson de 43 cm de largeur minimum. Surface de cuisson coulissante de 30*13 à 53*13 cm.

Réf. : AGR57 Dims : L64 (43) P13 H12 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 12



3 339380 113855



CLOCHE DE CUISSON VITRÉE INOX

En inox.

Équipée d'une poignée et d'une partie vitrée supérieure. Permet la cuisson à l'étouffée. Maintient les aliments au chaud.

Réf. : AGR36 Dims : Ø27 H15 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 5



3 339380 129610



CLOCHE DE CUISSON THERMOMÈTRE INOX

En inox.

Équipée d'une poignée avec thermomètre intégré et d'une partie vitrée pour contrôler la température sous cloche et surveiller la cuisson à l'étouffée des aliments. Maintient au chaud.

Réf. : AGR36T Dims : Ø33 H15 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 4



3 339380 162358



CLOCHE DE CUISSON #OUTDOOR DE BUYER

En inox.

Équipée d'une poignée. Permet de cuire les aliments à l'étouffée. Maintient au chaud.

LES + : Idéale pour conserver le moelleux du plat préparé.

Réf. : 3374.30 Dims : Ø32,5 H15 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 1



3 011243 374305



NOUVEAU ! KIT CUISSON VAPEUR

En inox.

Composé d'un plat, une base perforée et une cloche rectangulaire.

Permet de faire cuire des aliments à la vapeur sur sa plancha.

LES + : La base perforée permet de cuire des aliments petits ou délicats. Permet de cuire d'autres aliments au contact sur la plancha tout en utilisant la cuisson vapeur.

Réf. : AGR117 Dims : L36 P27 H10 cm Poids : 1,5 kg Mini cde : 5



3 339380 170506

BOUCHON CONIQUE POUR PLANCHAS

En liège.

Permet de boucher le trou de la plaque de cuisson pour réaliser des cuissons avec jus.

> BOUCHON CONIQUE POUR PLANCHAS

Réf. : AGR127 Dims : Ø3 H6 cm Poids : 0,06 kg Mini cde : 10



3 339380 164260

LIVRES DE RECETTES

Livres de recettes aux Editions Larousse.



> **INCROYABLE PLANCHA**, recettes de Vincent Léonetti

Réf. : AGR80 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



> **APÉROS DÎNATOIRES À LA PLANCHA**, recettes de Mériouan Bounekraf

Réf. : AGR81 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



> **MA PLANCHA ET MOI**, recettes de Catherine Hessenbruch

Réf. : AGR83 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



> **VIVA LA PLANCHA**, recettes de Camille Delcroix

Réf. : AGR84 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



NOUVEAU ! > **100% PLANCHA**, recettes de Philippe Mesuron et Philippe Escaich

Réf. : LIVPL23 Dims : L20,5 P2 H27 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 5



ÉPICES LE MARQUIER

Boîte métallique pour conservation optimale.

Selon les mélanges, les épices se marient parfaitement avec les viandes, légumes, poissons, etc.

LES + : 8 mélanges pour sublimer vos marinades, sauces, grillades ...



> **MÉLANGE DU BOUCHER**

Réf. : EPC001 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 50g Mini cde : 6



> **MÉLANGE DE LA CRIÉE**

Réf. : EPC002 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 40g Mini cde : 6



> **MÉLANGE DU MARAÎCHER**

Réf. : EPC006 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 50g Mini cde : 6



> **MÉLANGE SIGNATURE**

Réf. : EPC003 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 60g Mini cde : 6



> **MÉLANGE ARGENTIN**

Réf. : EPC004 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 30g Mini cde : 6



> **MÉLANGE CANADIEN**

Réf. : EPC007 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 70g Mini cde : 6



> **FLEUR DE SEL AUX ÉPICES TOASTÉES**

Réf. : EPC005 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 90g Mini cde : 6



> **MÉLANGE 5 BAIES MOULUES**

Réf. : EPC008 Dims : Ø5,5 H8 cm Poids : 60g Mini cde : 6



PRATER LES MOIS DE L'ANNEE

FRITTATA

asparagus vertes
et herbes fraîches



Recette
de Nathalie

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

- [illegible]

ACCOMPAGNIET CET
POUR SALADE VERTE

[illegible]

ENTRETENIR



DANS LA COLLECTION



Super Nettoyant
Dégraissant



Nettoyant Email et Inox



2 boules inox



Kit nettoyage



Spatule triangle spécial
nettoyage

NOUVEAU !



Mug inox circulaire



Mug inox carré



Brosse T Barbecue



Brosse de nettoyage four
à pizza

NOUVEAU !



Tuyau gaz



Raccord coudé



Cache bouteille



Cache bouteille
inox



Rideau universel



Porte-Épices
+ Rideau



SUPER NETTOYANT DÉGRAISSANT HAUTE EFFICACITÉ - 750ML



À utiliser pour dégraisser et nettoyer les plaques de planchas, les parties acier et inox de votre appareil de cuisson ainsi que le plan de travail de votre cuisine d'extérieur. 750 ml. Composition : 92% d'ingrédients d'origine naturelle.

LES + : efficacité remarquable grâce à la combinaison des biodérivés de pin et d'enzymes. Fabriqué en France.

Réf. : AGR43 Dims : L11 P6 H25 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 6



NETTOYANT ÉMAIL ET INOX - 300G



Nettoyant spécial inox et émail pour plancha et barbecue. Parfum citron. Nettoyant à 99,9% d'origine naturelle. Éponge incluse.

LES + : Produit naturel fabriqué en France.

Réf. : AGR128 Dims : Ø10 H6 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 12



2 BOULES INOX AVEC POIGNÉE

En laine d'inox. À utiliser pour nettoyer sa plaque de plancha.

LES + : N'abîme pas les mains grâce à sa poignée.

Réf. : AGR26 Dims : Ø9.5 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 30



KIT NETTOYAGE (1 SPATULE + BOULES INOX)

Spatule inox et boules inox, duo idéal pour nettoyer sa plaque de plancha.

LES + : N'abîme pas les mains grâce à sa poignée.

Réf. : AGR96 Dims : L23 P7 H32 cm Poids : 0,4 kg Mini cde : 6



NOUVEAU ! SPATULE TRIANGLE SPÉCIAL NETTOYAGE

En inox, avec manche en plastique ergonomique.

Peut être suspendue.

LES + : Lame fine et rigide rendant le nettoyage encore plus facile.

Réf. : AGR134 Dims : L26 P10 H2 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 12



RÉCUPÉRATEUR DE JUS DE CUISSON

En inox. Avec poignée ou anse (suivant modèle) facilitant la manipulation. À placer sous le trou de récupération de votre plaque de plancha. Permet de récupérer les jus et sucs de cuisson. Contenance ≈0.5l.

> CIRCULAIRE

Réf. : AGR10 Dims : Ø9 H8 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 10



> CARRÉ

Réf. : AGR64 Dims : L9 P9 H8 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 10



PETITE BROSSE T INOX

En fils d'acier et manche plastique noir. Indispensable pour nettoyer les grilles de barbecues. Peut être suspendue.

LES + : Idéal pour un nettoyage complet de votre barbecue.

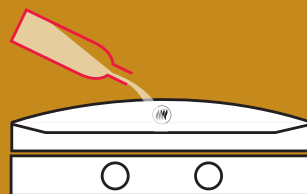
Réf. : AGR121 Dims : L31 P16 H3 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 12



COMMENT
nettoyer
ma plancha?

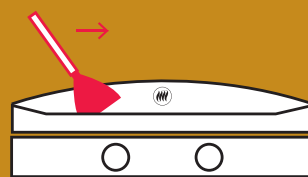


Découvrez en vidéo comment
nettoyer votre plancha



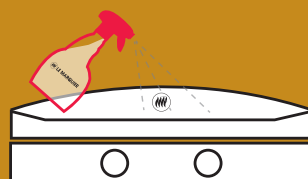
1. DÉGLACEZ

à l'eau sur plaque tiède



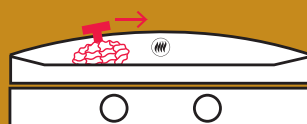
2. RACLEZ

avec une spatule inox



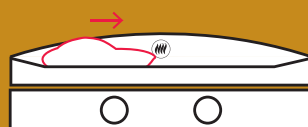
3. VAPORISEZ

*le Super nettoyant
à 20 cm de la plaque*



4. FROTTEZ

*avec une boule inox
LE MARQUIER*



5. ESSUYEZ

à l'aide d'un chiffon absorbant



NOUVEAU ! Brosse de nettoyage four à pizza

Voir p.81.

Réf. : API006 Dims : L45 P4 H4 cm Poids : 0,2 kg Mini cde : 1



3 339380 170735



Tuyau gaz 1.5 M spécial plancha

En caoutchouc. Tuyau flexible, longueur 1.5m, compatible au propane et au butane et conforme à la norme xpd 36-112. Raccords métalliques intégrés 1/2 gaz et M20 x 150.
LE + : Garanti 10 ans.

Réf. : AGR99 Dims : L150 cm Poids : 0,3 kg Mini cde : 10



3 339380 157255



Raccord coudé

Livré avec joint en caoutchouc. Permet de créer un angle à 90° entre la sortie de gaz plancha et le tuyau de gaz. Pour gaz butane ou propane. Ecou G1/2 Mâle G1/2.

Réf. : AGR93 Dims : L4 P4 H3 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 1



3 339380 154414

CACHE-BOUTEILLE DE GAZ

En acier peinture époxy coloris noir ou inox (suivant modèle)
Permet de dissimuler la bouteille de gaz positionnée sur un chariot ou une desserte.



> ACIER NOIR :

Réf. : CBE13 Dims : L39 P35 H40 cm Poids : 4 kg Mini cde : 1



> INOX :

Réf. : CBEI Dims : L39 P35 H40 cm Poids : 4 kg Mini cde : 1



3 339380 157576



3 339380 161689



Rideau universel

En polyester noir. Se fixe aux pieds avec 2 aimants.
S'adapte aux chariots Adela, Ingénieuse et Pure et aux dessertes Tapas.

Réf. : AGR114 Dims : L66,5 P60,2 cm Poids : 0,1 kg Mini cde : 5



3 339380 164772



Porte-épices inox + rideau noir LA PLANCHA FRANÇAISE

Porte-épices en inox. Rideau en PVC noir, logo LA PLANCHA FRANÇAISE imprimé en blanc. Livré avec deux baguettes.

LES + : Idéal pour dissimuler la bouteille de gaz et ranger les pots d'épices.

Réf. : AGR101 Dims : L51 P5 H58 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 1



3 339380 161535

PROTÉGER

COUVERCLES DE PROTECTION



LA PETITE FRANÇAISE
50 Noir



LA PLANCHA INOX
60 Inox



Adela
60 Ardoise



Adela
60 Noir



Adela
60 Bleu Céleste



Adela
60 Inox



Pure/Amalia
60 Ardoise



Pure/Amalia
60 Noir



Pure/Amalia
60 Inox



Pure/Amalia
75 Noir



Pure/Amalia
75 Inox



Allure gaz/électrique
60 Noir



Allure gaz/électrique
60 Inox

HOUSSES DE PROTECTION



Housse plancha 60 cm
à poser



Housse plancha 60 cm
à poser (avec couvercle)



Housse plancha 75 cm
à poser (avec ou sans couv.)



Housse LA PLANCHA
INOX à poser



Housse LA PLANCHA
INOX Édition



Housse LA PLANCHA
FRANÇAISE



Housse plancha sur chariot
ou desserte <80cm



Housse plancha sur chariot
ou desserte 80<100cm



Housse plancha sur chariot
ou desserte 100<120cm



Housse plancha/bbq XL
sur chariot 120<140cm



Housse plancha/bbq XXL
sur chariot 140<170cm



Housse four Signature



Housse de protection pour
Brasero Original noir

NOUVEAU !

NOUVEAU !



Housse complète 1 meuble
cuisine



Housse extension meuble
cuisine



Housse extension angle
cuisine



Lot housses pour cuisine 2
éléments

NOUVEAU !



Lot housses pour cuisine 3
éléments

NOUVEAU !



Lot housses pour cuisine 5
éléments

NOUVEAU !

COUVERCLE DE PROTECTION LA PETITE FRANÇAISE



En acier, coloris Noir. S'adapte à la plancha «LA PETITE FRANÇAISE»

Réf. : CO50E13

Dims : L51 P38 H6 cm

Poids : 2,5kg

Mini cde : 1



3 339380 167391

COUVERCLE DE PROTECTION LA PLANCHA INOX



En inox satiné+ (garantie 10 ans). S'adapte à «LA PLANCHA INOX»

Réf. : COTI60I

Dims : L60 P35 H8 cm

Poids : 3 kg

Mini cde : 1



3 339380 163515

COUVERCLE DE PROTECTION 60CM PLANCHA ADELA



En acier (disponible en coloris Ardoise, Noir, Rouge basque et Bleu céleste)
ou inox satiné+ (garantie 10 ans).

S'adapte à la plancha gaz Adela 260 V2 (version depuis 2020)



> VERSION 60CM - GRIS ARDOISE

Réf. : COO60E27V3

Dims : L62 P44 H16 cm

Poids : 3,2 kg

Mini cde : 1



> VERSION 60CM - NOIR

Réf. : COO60E13V3

Dims : L62 P44 H16 cm

Poids : 3,2 kg

Mini cde : 1



> VERSION 60CM - BLEU CÉLESTE

Réf. : COO60E31V3

Dims : L62 P44 H16 cm

Poids : 3,2 kg

Mini cde : 1



> VERSION 60CM - INOX SATINÉ+

Réf. : COO60IV3

Dims : L62 P44 H16 cm

Poids : 3,2 kg

Mini cde : 1



3 339380 163393



3 339380 163379



3 339380 163409



3 339380 163416

COUVERCLE DE PROTECTION 60 CM PLANCHA PURE/AMALIA



En acier (disponible en coloris Ardoise, Noir, Rouge basque et Bleu céleste)
ou inox satiné+ (garantie 10 ans). S'adapte aux planchas Pure Grill 260 et Amalia 360.



> VERSION 60CM - GRIS ARDOISE

Réf. : CO60E27V3

Dims : L65 P55 H26 cm

Poids : 5,6 kg

Mini cde : 1



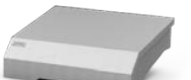
> VERSION 60CM - NOIR

Réf. : CO60E13V3

Dims : L65 P55 H26 cm

Poids : 5,6 kg

Mini cde : 1



> VERSION 60CM - INOX SATINÉ+

Réf. : CO60IV3

Dims : L65 P55 H26 cm

Poids : 5,6 kg

Mini cde : 1



3 339380 163423



3 339380 163430



3 339380 163461

COUVERCLE DE PROTECTION 75 CM PLANCHA PURE/AMALIA



En acier, coloris Noir ou inox Satiné+ (garantie 10 ans). S'adapte aux planchas Pure grill 375 et Amalia 375.



> VERSION 75CM - NOIR

Réf. : CO75E13V3

Dims : L81 P55 H26 cm

Poids : 6,4 kg

Mini cde : 1



> VERSION 75CM - INOX SATINÉ+

Réf. : CO75IV3

Dims : L81 P55 H26 cm

Poids : 6,4 kg

Mini cde : 1



3 339380 163485



3 339380 163492

COUVERCLE DE PROTECTION 60 CM PLANCHA ALLURE



En acier, coloris noir ou inox satiné+ (garantie 10 ans). S'adapte à la plancha Allure 260



> VERSION 60CM - NOIR

Réf. : COSA60E13

Dims : L61 P49 H16 cm

Poids : 4,9 kg

Mini cde : 1



> VERSION 60CM - INOX SATINÉ+

Réf. : COSA60I

Dims : L61 P49 H16 cm

Poids : 4,9 kg

Mini cde : 1



3 339380 155671



3 339380 155688



HOUSSE DE PROTECTION POUR PLANCHA, BARBECUE ET FOUR À PIZZA (À POSER)

100% polyester enduit PVC. Coloris noir. Cordon de serrage en bas.
S'utilise pour protéger votre appareil de cuisson.

> HOUSSE PLANCHA 50<60 CM À POSER (AVEC OU SANS COUVERCLE)

Réf. : AGR107A Dims : L65 P40 H20 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 10



> HOUSSE PLANCHA 60 CM À POSER (SANS COUVERCLE) ET FOUR À PIZZA

Réf. : AGR50A Dims : L65 P50 H25 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 10



> HOUSSE PLANCHA 60 CM À POSER (AVEC COUVERCLE) ET BARBECUE FRANÇAIS

Réf. : AGR52A Dims : L73 P50 H30 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 10



> HOUSSE PLANCHA 75 CM À POSER (AVEC OU SANS COUVERCLE)

Réf. : AGR53A Dims : L90 P50 H30 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 10



HOUSSE DE PROTECTION POUR PLANCHA ET BARBECUE (VERSION ÉDITION)

100% polyester enduit PVC. Coloris noir. Cordon de serrage en bas.
Pour plancha et barbecue sur chariot (avec et sans couvercle).
S'utilise pour protéger votre appareil de cuisson.

> HOUSSE PLANCHA ÉDITION <55 CM (LA PLANCHA FRANCAISE)

Réf. : AGR51PA Dims : L55 P40 H85 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA ÉDITION 60<105 CM (LA PLANCHA INOX)

Réf. : AGR108A Dims : L105 P40 H90 cm Poids : 1,2 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA ÉDITION <80 CM

Réf. : AGR73A Dims : L80 P60 H95 cm Poids : 1,2 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA OU BBQ ÉDITION 80<100 CM

Réf. : AGR51A Dims : L105 P60 H90 cm Poids : 1,8 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA OU BBQ ÉDITION 100<120 CM

Réf. : AGR51MA Dims : L118 P60 H90 cm Poids : 1,9 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA OU BBQ ÉDITION 120<140 CM

Réf. : AGR51GA Dims : L140 P60 H120 cm Poids : 2,2 kg Mini cde : 5



> HOUSSE PLANCHA OU BBQ ÉDITION 140<170 CM

Réf. : AGR66A Dims : L155 P65 H90 cm Poids : 3,3 kg Mini cde : 6



HOUSSE DE PROTECTION POUR CUISINE

• Voir p.109

> HOUSSE COMPLÈTE 1 MEUBLE CUISINE

Réf. : AGR133 Dims : L85 P65 H110 cm Poids : 1,3 kg Mini cde : 6



> HOUSSE EXTENSION MEUBLE CUISINE

Réf. : AGR133E Dims : L85 P65 H110 cm Poids : 0,9 kg Mini cde : 10



> HOUSSE EXTENSION ANGLE CUISINE

Réf. : AGR133A Dims : L65 P65 H110 cm Poids : 0,8 kg Mini cde : 10





NOUVEAU ! > LOT HOUSSES POUR CUISINE 2 ÉLÉMENTS

Réf. : AGR138 Dims : L170 P65 H110 cm Poids : 2,2 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! > LOT HOUSSES POUR CUISINE 3 ÉLÉMENTS

Réf. : AGR137 Dims : L255 P65 H110 cm Poids : 3,1 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! > LOT HOUSSES POUR CUISINE 5 ÉLÉMENTS

Réf. : AGR139 Dims : L235 P235 H110 cm Poids : 4,8 kg Mini cde : 1



NOUVEAU ! HOUSSE DE PROTECTION FOUR SIGNATURE

• Voir p.81



> HOUSSE FOUR SIGNATURE

Réf. : AGR118 Dims : L60 P65 H36 cm Poids : 0,6 kg Mini cde : 5



NOUVEAU ! HOUSSE DE PROTECTION BRASERO ORIGINAL NOIR

• Voir p.85



>> HOUSSE DE PROTECTION POUR BRASERO ORIGINAL NOIR

Réf. : AGR119 Dims : L66 P66 H36 cm Poids : 0,5 kg Mini cde : 5



COMMENT
choisir
ma housse?



	LA PLANCHA FRANÇAISE	LA PLANCHA INOX	ORIGINAL	ADELA		PURE		ALLURE	AMALIA		PAKITA
				260	375	360	375		360	375	
Sans couvercle	AGR107A	AGR107A	-	AGR50A	AGR53A	AGR50A	AGR53A	AGR50A	AGR50A	AGR53A	-
Avec couvercle			-	AGR52A		AGR52A		AGR52A	AGR52A		-
Plancha Edition	AGR51PA	AGR108A	AGR51MA	AGR51A		AGR51MA		AGR51A	AGR73A		AGR51GA
				TAPAS		PURE XL		ALLURE	INGENIEUSE		CUISINE
Dessertes				AGR51A		AGR51MA		AGR51A	AGR51A		AGR133

	VULCAIN & ORIGINAL	MONTORY	MENDY	IRISSARRY	FOUR À PIZZA GAZ	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE	LE BARBECUE FRANCAIS		BRASERO	MECHOUI/ MIXTE
							L40	XL60		
A poser	-	-	-	-	AGR50A	AGR118	AGR52A	AGR52A	AGR119	-
Sur chariot	-	AGR51A	AGR51MA	AGR51GA	-	-	AGR133	AGR133	-	AGR66A



FAQ FOIRE AUX QUESTIONS

PLANCHA ÉLECTRIQUE

Comment allumer ma plancha ?

1. Assurez-vous que le/les boutons du thermostat soient réglés sur 0 avant de connecter la fiche mâle de la plancha à votre source d'alimentation. Sur le modèle Vintage Electrica, le voyant vert s'allume et signale que l'appareil est sous tension.

2. Réglez la température en tournant le/les boutons du thermostat. La chauffe se met en route et le/les voyants s'allument.

3. Lorsque la surface de cuisson atteint la température réglée, la plancha s'arrête de chauffer et le voyant s'éteint automatiquement. Le voyant s'allume à nouveau lorsque la température de la plaque de fonte est inférieure à celle réglée sur le thermostat.

L'appareil fonctionnera en s'activant et se désactivant, afin de maintenir la température réglée et souhaitée par l'utilisateur.

Vous pouvez régler la température désirée de 0 à 300°C lors de la cuisson.

Précautions :

Avant toute cuisson, préchauffez la plancha environ 10 minutes sur la position plein débit.

Après chaque cuisson, positionnez le bouton du thermostat sur 0 et déconnectez l'alimentation électrique.

Lorsque vous ne vous servez plus de votre plancha, stockez-la dans un endroit sec.

PLANCHA GAZ

Quel gaz choisir pour ma plancha ? Butane ou propane ?

Les planchas gaz LE MARQUIER peuvent fonctionner au gaz butane (dét. 28 mbar) ou propane (dét. 37 mbar) sans réglage.

Vous pouvez utiliser indifféremment l'un ou l'autre en extérieur durant l'été. Pendant l'hiver, en cas de températures inférieures à 0°C, seul le gaz propane ne gèlera pas.

Comment allumer ma plancha ?

1. Ouvrez la bouteille de gaz (ouvrir le robinet du détendeur puis appuyer sur le bouton de réarmement de sécurité).

2. Tournez et maintenez enfoncé le bouton de commande de votre plancha en position grande flamme (grand cercle) et appuyez sur le piezzo : un déclic se produit et l'étincelle du piezzo provoque l'allumage du brûleur.

Pour les modèles avec sécurité thermocouple, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant encore 5 à 10 secondes pour permettre l'enclenchement de la sécurité thermocouple.

Lors de la première utilisation, il est nécessaire d'appuyer plusieurs fois sur le piezzo afin que le gaz parvienne jusqu'au brûleur de la plancha.

3. Réglez la hauteur de la flamme en tournant le bouton.

Comment nettoyer ma plancha pour enchaîner les cuissons ?

Les sucs des aliments restent en surface grâce à l'émaillage de la plaque de cuisson. Un peu d'eau, une spatule et on frotte ! Cela s'appelle le déglçage et permet d'enchaîner les cuissons.

Comment nettoyer ma plancha en fin de cuisson ?

(voir schéma page 134)

Une minute suffit pour nettoyer votre plaque de cuisson !

Le nettoyage doit être fait quand la plancha est éteinte mais la plaque encore tiède. Si ce n'est pas le cas, faire fonctionner les brûleurs quelques minutes.

Pour nettoyer votre plancha nous recommandons d'utiliser un peu d'eau, du nettoyant LE MARQUIER et une boule inox.

Indication : La méthode des glaçons est à proscrire car elle va créer un choc thermique sur la plaque et l'endommager.

Comment cuisiner à la plancha ?

Avant l'allumage de la plancha, pensez à incliner votre plaque suivant votre mode de cuisson choisi (non inclinée pour cuire avec les jus et inclinée pour évacuer les sucs). Les aliments peuvent être marinés au préalable ou cuits directement sur la plaque. Vous devez simplement faire chauffer la plaque à vide sur la position débit réduit (petites flammes) durant environ 10 minutes puis, huilez votre plancha (si les aliments n'ont pas été préalablement marinés) et posez les aliments dessus. Laissez-les saisir afin de pouvoir les retourner sans qu'ils n'accrochent. Les graisses et sauces sont évacuées dans le récupérateur inox prévu à cet effet. Vous pouvez pratiquement tout cuisiner à la plancha : viandes, poissons, crustacés, légumes et fruits.

Quelle température atteindre pour une bonne cuisson ?

La température idéale pour cuisiner oscille entre 250°C et 300°C. Attention aux fausses idées, au-delà de 330°C, les aliments risquent de brûler et perdre toute saveur.

Pourquoi choisir une plancha avec des brûleurs inox ?

Les brûleurs sont les sources de chaleur de votre plancha. Leur qualité est fondamentale. Ceux en inox présentent une excellente résistance à la corrosion, une durabilité à long terme ainsi qu'une faible et constante consommation de gaz. Contrairement à des brûleurs en acier, avec le temps, leurs trous de sorties de gaz ne s'agrandiront pas. Un brûleur en inox consomme 2 fois moins de gaz qu'un brûleur en acier.

BARBECUE CHARBON DE BOIS

Quel combustible dois-je utiliser pour la cuisson au barbecue ?

Exclusivement du charbon de bois pour ne pas risquer d'abîmer votre barbecue*. Le bois ou les sarments de vigne sont à proscrire, ils risqueraient d'endommager votre appareil (sauf LE BARBECUE FRANÇAIS et le Brasero Original). Ne pas utiliser d'allume-feu liquide ou gel qui risquent de couler dans le tiroir à cendres.

*LE BARBECUE FRANÇAIS et le Brasero Original supportent également le bois.

Comment installer mon barbecue ?

Pour installer correctement votre barbecue, placez-le sur un support horizontal stable et résistant à la chaleur (briques réfractaires par exemple), laissez un espace de 10 cm entre l'arrière du barbecue et le mur près duquel il est installé, afin de garantir une circulation d'air suffisante pour éviter toute déformation.

Si votre barbecue est posé directement sur le plan de travail il est impératif de le surélever de 3 cm minimum toujours pour éviter

la déformation du tiroir à cendres, provoquée par un défaut de circulation d'air sous le tiroir.

Comment encastrer mon barbecue ?

L'épaisseur maxi du plan de travail dans lequel on peut encastrer le barbecue, sans bloquer le tiroir à cendres, est de 6.5 cm.

Comment allumer mon barbecue ?

1. Selon le mode de cuisson choisi, déposez dans le fond du foyer vertical ou horizontal une première couche de charbon de bois. Prenez des plaquettes d'allume-feu solides vendues couramment dans le commerce, et déposez-les sur le charbon de bois.
2. Étalez une nouvelle couche de charbon de bois de façon à remplir le foyer aux 3/4 de sa capacité. Suivant l'utilisation, remettre la grille ou le support tournebroche dans les glissières.
3. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Précautions

Il est interdit d'allumer les deux foyers simultanément (sauf modèle Méchoui). Utilisez le foyer horizontal pour vos grillades et le foyer vertical pour le tournebroche.

L'utilisation du barbecue exige un minimum de surveillance et de précautions. Le barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. Ne pas utiliser dans des locaux fermés. Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.

TOURNEBROCHE

Comment utiliser mon tournebroche ?

1. Placez la pièce à cuire dans la broche.
2. Bloquez fortement les papillons de serrage des lardoires et posez l'ensemble sur les piètements prévus.
3. Réglez l'écartement des piliers ainsi que la hauteur de cuisson.
4. Si votre tournebroche est équipé de masselottes, il est nécessaire de les équilibrer.

Précautions :



MASSELOTTE :

Les 4 masselottes servent à contrebalancer le déséquilibre éventuel des pièces à rôtir ; elles sont réglables en utilisant les papillons de serrage incorporés sur chaque masselotte.



MOTEUR :

Avant toute intervention sur la broche lorsqu'elle fonctionne, couper le moteur afin de ne pas abîmer les engrenages.

BIEN LIRE LE CATALOGUE



> Fabriqué en France et certifié Origine France Garantie



> Fabriqué en France



> Garantie à vie sur les composants indiqués par l'astérisque



> Garantie 10 ans sur les composants indiqués par l'astérisque



> Garantie produit allant jusqu'au nombre indiqué sur au moins un composant



> Plancha équipée des brûleurs offrant la meilleure puissance et précision de cuisson du marché de la plancha à ce jour



> Produit répondant aux normes d'étanchéité. Résistant à toutes conditions climatiques et projections d'eau



> Châssis résistant à la corrosion et aux intempéries (aspect satiné)



> Châssis résistant à la corrosion, aux intempéries et à l'air marin (aspect satiné)



> Châssis résistant à la corrosion, aux intempéries, à l'air marin, aux chocs, aux rayures et facile à nettoyer (aspect mat)



> Barbecue disposant d'un double foyer (foyer horizontal et foyer vertical)



> Plaque en fonte émaillée dotée d'une zone de cuisson avec grill intégré

ESPACE WEB PRO

lemarquier.com



INFORMATIONS PRODUITS :

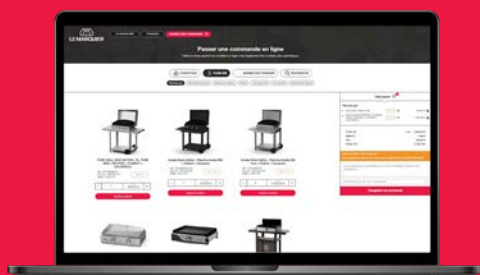


Fiches produits



Notices

COMMANDEZ SUR NOTRE SITE ET GAGNEZ DU TEMPS !



Commandez vos réassorts produits en quelques clics sur notre plateforme dédiée aux professionnels !

COMMENT Y ACCÉDER ?

Url : lemarquier.com/pro/
Identifiant & Mot de passe :
sur demande auprès de
serviceclient@lemarquier.com





CONTACTS

Du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Nos services expérimentés de la Maison LE MARQUIER sont
là pour vous, n'hésitez pas à les contacter.

SERVICE CLIENT

(Réservé aux professionnels)
Une question sur votre commande ?

Contact Service Client

+33 5 59 56 57 22
serviceclient@lemarquier.com

SERVICE CONSOMMATEUR

(Réservé aux particuliers)
Une question sur l'utilisation de votre plancha ou barbecue ?

Contact Service Consommateur

+33 5 59 56 57 22 serviceconsommateur@lemarquier.com

SERVICE APRÈS-VENTE

Vous recherchez une pièce détachée ?
Une question sur la garantie ?

Contact SAV

+33 5 59 56 60 70
sav@lemarquier.com

Si vous souhaitez faire fonctionner la garantie, nous vous
invitons à nous envoyer votre demande par email à
sav@lemarquier.com avec :

- Copie
de la facture d'achat (lisible)
du matériel concerné,
- Photos et explications concernant
le défaut éventuel ou le dysfonctionnement constaté,
- Coordonnées de l'utilisateur
(nom, prénom, adresse et numéro de téléphone).

Chaque demande est traitée au cas par cas. Toute décision de
retour pour test en atelier ou d'échange est laissée à la seule
appréciation de notre service après-vente.



ORIGINAL

CARACTÉRISTIQUES :

Energie (Raccordement)	ELECTRIQUE (arrière)	GAZ (arrière)	ELECTRIQUE (arrière)	GAZ (dessous)	ELECTRIQUE (arrière)	GAZ (arrière)
Plaque de cuisson	Inox (trou)		Fonte émaillée (trou)		Acier émaillé (trou)	
Châssis	INOX SATINÉ		Duo (acier/inox)		Duo (acier/inox)	
Nb de brûleurs - largeur de la surface de cuisson en cm	1 - 60	2 - 60	1 - 50	2 - 50	2 - 60	
Brûleurs	Radiant	Inox Trompettes	Radiant	Inox Trompettes	Résistances	Inox Trompettes
Puissance	2 kW	4 kW	2 kW	4 kW	3,5 kW	5,4 kW
Allumage	Electrique	Piezzo électronique	Electrique	Piezzo mécanique	Electrique	Piezzo mécanique
Récupérateur inox	Carré - «push pull» dissimulé en façade		Carré - dissimulé sur le côté gauche		Dissimulé sur le côté gauche	
Couverts	6 à 10		4 à 8		6 à 10	

LES PLUS :

T° maximale atteignable (mesurée dans notre atelier à T° ambiante)	250°C	280°C	250°C	280°C	250°C	280°C
Durée montée en T°	12 min	12 min	12 min	14 min	12 min	12 min
Résistance à la corrosion châssis inox	oui	oui	-		-	
Sécurité	IPX4	-	IPX4	-	IPX4	-
Option couvercle	oui	oui	inclus	inclus	inclus	inclus

GARANTIES :

Plaque	10 ans		À VIE	JE SUIS GARANTIE A VIE* PLAQUE & BRÛLEURS	10 ans	
Brûleurs (ou radiants / résistance)	2 ans	À VIE	2 ans		2 ans	À VIE
Châssis	5 ans		2 ans		2 ans	2 ans

EN OPTION :

Couvercles version 60 cm	LA PLANCHA INOX		LA PETITE FRANÇAISE		-	
Couvercles version 75 cm	-		-		-	
Housse de protection (planchas à poser)	AGR107A		AGR107A		-	
Ensembles «Edition»	LA PLANCHA INOX	LA PLANCHA INOX	LA PLANCHA FRANÇAISE		ORIGINAL EDITION	
Housse de protection (planchas «Edition»)	AGR108A		AGR51PA		AGR51MA	

Coloris (dans l'ordre des pastilles) : acier électrozingué : gris ardoise, noir // inox grade 430, inox grade 304



GAZ (arrière)						GAZ (latéral)		ELECTRIQUE (arrière)
Fonte émaillée (trou)		Fonte émaillée (trou)		Fonte émaillée (trou)		Acier émaillé (trou)		Fonte émaillée (trou)
Acier		Duo (acier/inox)		Acier		Acier		Duo (acier/inox) 
2 - 60	2 - 60 3 - 75	2 - 60	2 - 60	3 - 60	3 - 60 3 - 75	4 - 105	4 - 105	2 - 60
Inox Trompettes		Inox Trompettes		Inox droits double paroi		Inox droits double paroi		Radiants
version 60 : 5,4 kW version 75 : 7,2 kW		version 60 : 5,4 kW		version 60 : 6,9 kW version 75 : 6,9 kW		version 4105 : 10 kW		3,4 kW
Piezzo électronique		Piezzo électronique intégré aux boutons de commande		Piezzo électronique intégré aux boutons de commande		Piezzo mécanique		Electrique
Rond - dissimulé sur le côté gauche		Carré - «push pull» dissimulé en façade		Carré - dissimulé sur le côté gauche		Rectangle - en façade		Carré - «push pull» dissimulé en façade
6 à 10 (60 cm) 10 à 14 (75 cm)		6 à 10		6 à 10 (60 cm) 10 à 14 (75 cm)		+ de 14		6 à 10

300°C		300°C		400°C		300°C		300°C
12 min		10 min		6 min		15 min		9 min
-	oui	-	oui + Air marin	-	oui + Air marin et rayures	-	oui + Air marin et rayures	oui + Air marin
-		thermocouple		thermocouple		thermocouple		IPX4
oui (entièrement recouvrant)		oui		oui (entièrement recouvrant)		-		oui

						4 ans		À VIE
2 ans		2 ans		2 ans		À VIE		2 ans
5 ans		10 ans		10 ans		10 ans		10 ans

Pure/Amalia 	Allure 	Pure/Amalia 	-	Allure 
Pure/Amalia 75 	-	Pure/Amalia 75 	-	-
AGR50A (60 sans couv.) AGR52A (60 avec couv.) AGR53A (75 avec ou sans couv.)	AGR50A (60 sans couv.) AGR52A (60 avec couv.)	AGR50A (60 sans couv.) AGR52A (60 avec couv.) AGR53A (75 avec ou sans couv.)	-	AGR50A (sans couv.) AGR52A (avec couv.)
PURE EDITION 	-	AMALIA EDITION 	PAKITA EDITION 	-
AGR51MA	AGR51A	AGR73A	AGR51GA	AGR51A



30 Rue Ambroise 1
40390 ST MARTIN DE SEIGNANX - FRANCE
TEL. +33 (0) 5 59 56 57 22

lemarquier.com





COLLECTION

PLEIN AIR 2024



SOMMAIRE

Partie 1. NOTRE ENTREPRISE

1. Histoire et évolution
2. Marque et ADN
3. RSE et engagements
4. Innovation et design
5. Communication

Partie 2. NOS NOUVEAUTÉS

Partie 3. NOTRE STRATÉGIE

1. Spécialiste français de la cuisine en extérieur
2. Nouveautés
3. Stratégie gamme planchas
4. Multi-équipement et accessoirisation

Partie 4. NOS GAMMES

1. Produits
2. Services
3. Concepts merchandising et PLV

Partie 5. NOS SERVICES

1. Force de vente
2. Service conso, SAV et logistique
3. Espace pro et portail de marque
4. Démonstrations / animations

PARTIE 1
NOTRE
ENTREPRISE



1. Histoire et évolution

PLUS DE 50 ANS D'EXCELLENCE FRANÇAISE



1971
LE MARQUIER
Née à Bayonne



1986
1^{er} bbq à
cuisson verticale

1995
1^{ère} plancha
LE
MARQUIER



2013
Certification
Origine
France
Garantie



2017
Régis Flusin,
actuel président,
rachète
LE MARQUIER

2017
LE
MARQUIER
devient
Maison
LE
MARQUIER



2019
LE
MARQUIER
revendeur
exclusif France
TRAEGER



2020
Garanties à
vie
et forfait de
remise en
état



2021
50 ans de
Savoir-
faire
français



2022
Changement
d'identité
visuelle et
première
collection
« Cuisine en
extérieur »

LA MAISON LE MARQUIER, C'EST...

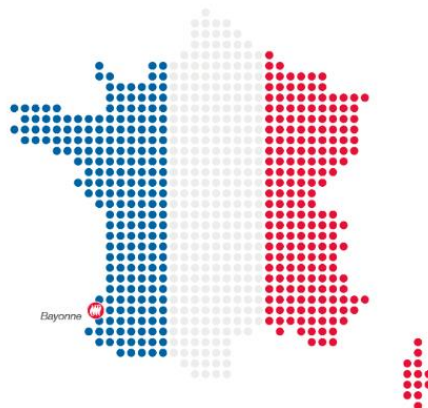
80 SALARIÉS



PLANCHAS
BARBECUES
ACCESSOIRES
DE CHEMINÉE
CUISINES
FOURS À PIZZA



Saint-Martin-de-Seignanx (40)



250

RÉF. PRODUITS

1

SITE INTERNET

lemarquier.com

1300

POINTS DE VENTE
SPECIALISÉS

ENGAGEMENTS



BVCert. 6019921

JE SUIS
**GARANTIE
A VIE***
*PLAQUE & BRULEURS



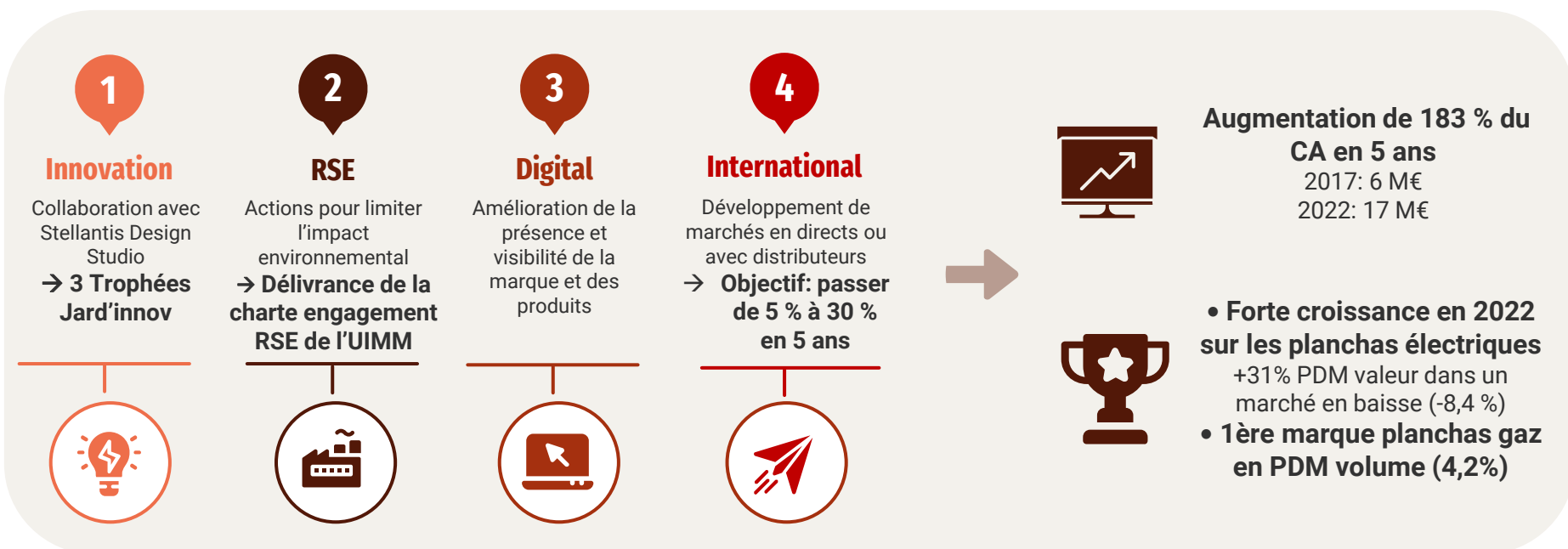
Découvrir la Maison LE MARQUIER

LA MAISON LE MARQUIER, C'EST NOUS !



UNE ENTREPRISE FRANÇAISE DYNAMIQUE ET ENGAGÉE

La Maison LE MARQUIER, entreprise créée à Bayonne en 1971, a mis en place il y a plus de 5 ans, une stratégie qui porte ses fruits.



NOS MARCHÉS

LE MARQUIER



**FABRICANT FRANÇAIS
D'ACCESS.
DE CHAUFFAGE &
DÉCORATION**

Savoir-faire
historique

LE MARQUIER



**SPÉCIALISTE FRANÇAIS DE
LA CUISINE EN EXTÉRIEUR**

Notre marché de base:
La référence chez les spécialistes

TRAEGER®



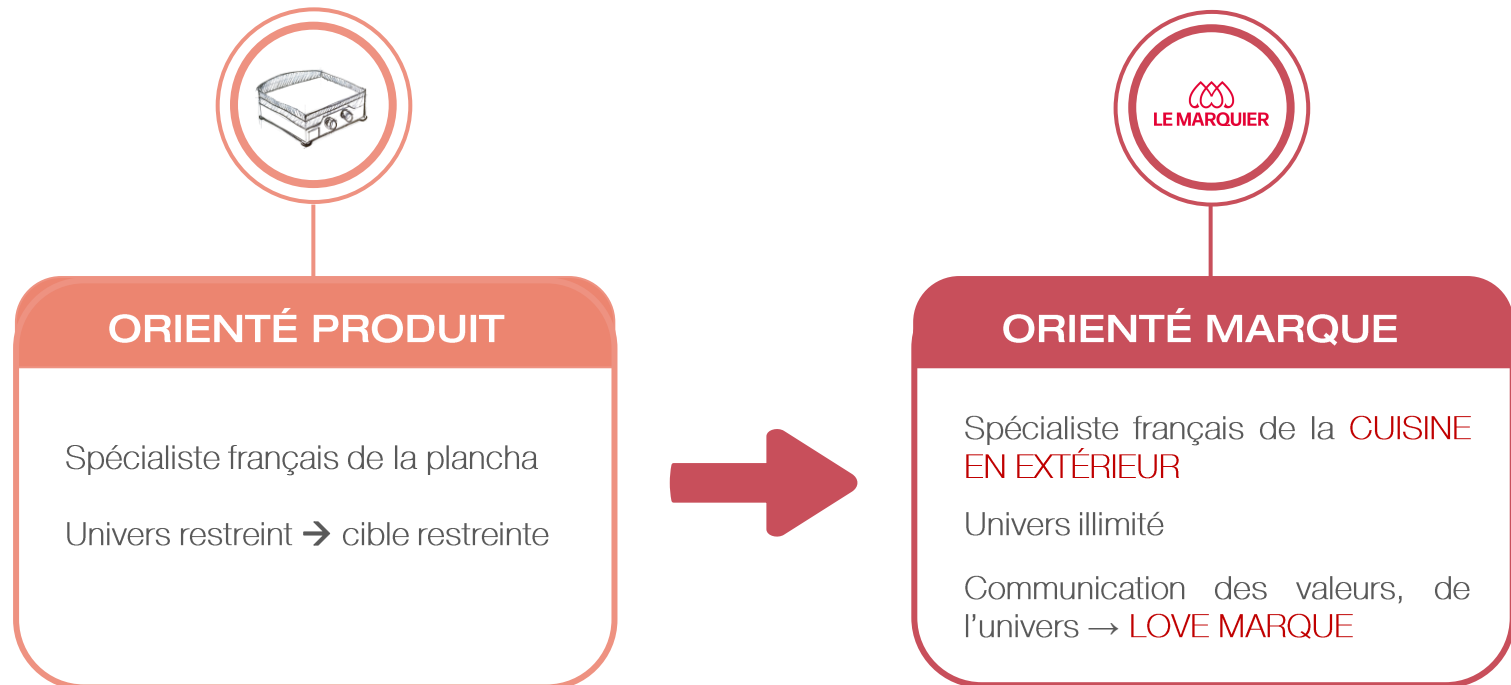
**LEADER MONDIAL DES
BARBECUES À PELLETS**

La révolution du barbecue
Maison LE MARQUIER
revendeur exclusif FRANCE

2. Marque et ADN

ÉVOLUTION DE LA STRATÉGIE

- Se positionner comme le spécialiste français de la cuisine en extérieur
- Rajeunir l'image de marque
- Devenir une LOVE MARQUE



LES 7 INGRÉDIENTS D'UNE LOVE MARQUE

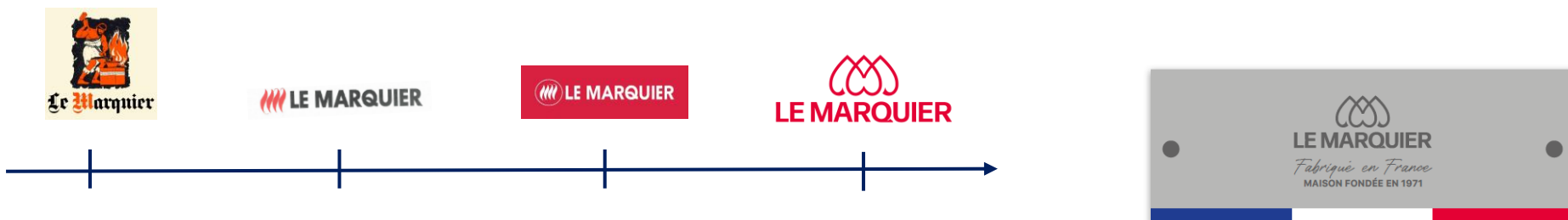


ÉVOLUTION DU LOGO ET DE L'IDENTITÉ VISUELLE

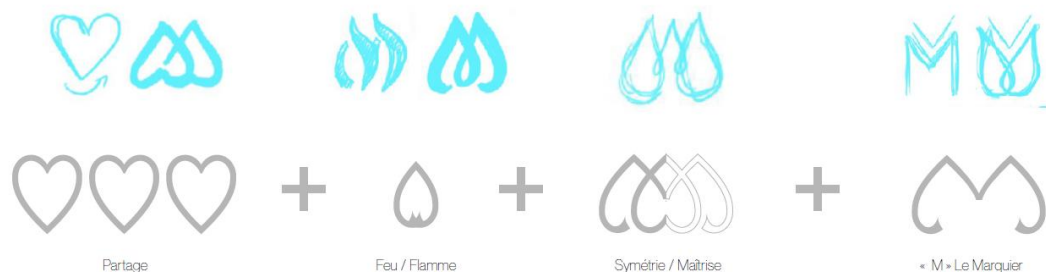
La forme change mais pas le fond

Nous avons décidé de rafraîchir notre logo pour qu'il reflète mieux nos valeurs actuelles et transmette notre vision pour le futur.

Notre ADN reste le même: **convivialité, innovation, excellence et authenticité.**



PROCESSUS CRÉATIF



3. RSE et engagements

UNE DÉMARCHE ANCRÉE DEPUIS DES ANNÉES

La MAISON LE MARQUIER est, depuis plusieurs années, engagée dans une **véritable démarche RSE**.

Cet engagement se traduit dès la conception de ses produits ou de ses services, tant au niveau humain que matériel.

Afin de **renforcer son implication** dans cette démarche et d'approfondir ses connaissances sur ce sujet si vaste et en constante évolution, notre direction a intégré la **Commission Développement Industriel et RSE** proposée par l'UIMM Adour Atlantique



MAINTIEN D'UNE FABRICATION FRANÇAISE



ACTIONS POUR LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL



COMMISSION DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL ET RSE



LA FABRICATION FRANÇAISE



Maison française depuis 1971, LE MARQUIER a toujours eu à cœur de conserver et promouvoir **le savoir-faire français**.

Nous nous approvisionnons chez des **fournisseurs et partenaires locaux** chaque fois que possible.

Preuve de notre engagement, depuis 2013 nos produits sont certifiés **Origine France Garantie**, label reconnu par l'état et garantissant l'origine et la fabrication française.

En effet, nos produits sont conçus et fabriqués dans notre atelier aux portes de Bayonne.



ENGAGÉS POUR L'ENVIRONNEMENT



Garanties

Depuis 2020, plaques en fonte et brûleurs **garantis à vie**

Extension des garanties sur certains composants



Réparabilité

Mise en place en 2021 de **forfaits de remise en état**, quel que soit l'âge ou l'état de la plancha



Investissements industriels

Nouvelle installation de peinture et machine de découpe laser

- **Déchets réduits** et plus facilement recyclables
- **Diminution de la consommation** d'énergie, d'eau et de matière



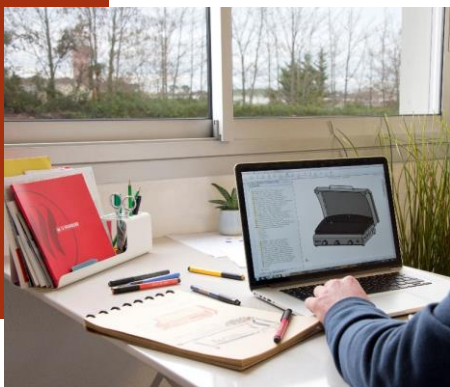
Conception des produits

Conception de produits **faits pour durer, réparables**, avec des matériaux recyclables

Développement d'une **gamme électrique** pour réduire la dépendance aux énergies fossiles

Réflexion et travail sur la **réduction de nos emballages** et l'amélioration des matériaux

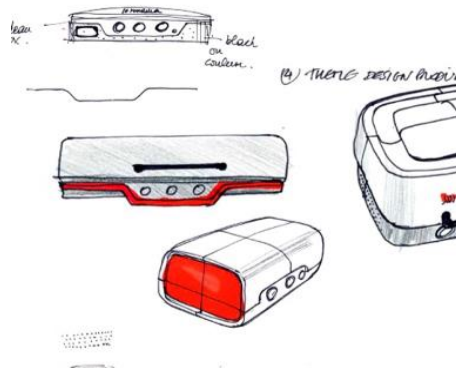
4. Innovation et design



INNOVATION



Innovation permanente
Equipe de design intégrée
Nouveautés représentent
chaque année 20% du CA



COLLABORATIONS



Collaboration avec les
meilleurs dans leur domaine
pour développer les produits
de demain



RÉCOMPENSES

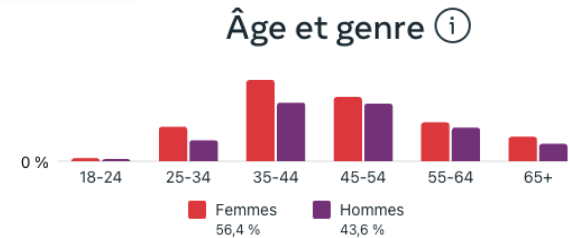


Trophées innovations
obtenus 3 années de suite
(Plancha Signature,
La Plancha Française,
La Plancha Inox)

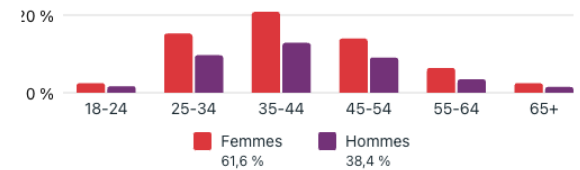
5. Communication – Réseaux sociaux

NB ABONNÉS (01/09/2022 au 31/08/2023)

f **10,5K**
Fans

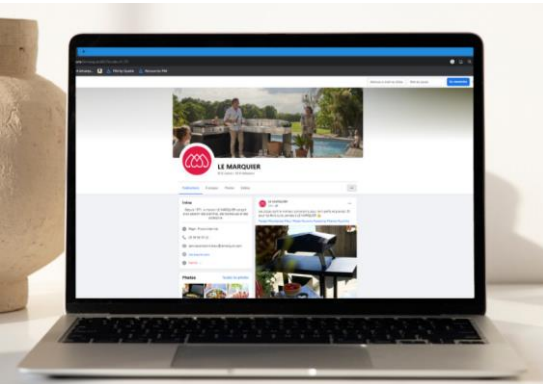


i **10,1K**
Abonnés



in **1,3K**
Abonnés

Profil type :
Femmes - 35-44 ans
FRANCE



5. Communication - RP / Médias

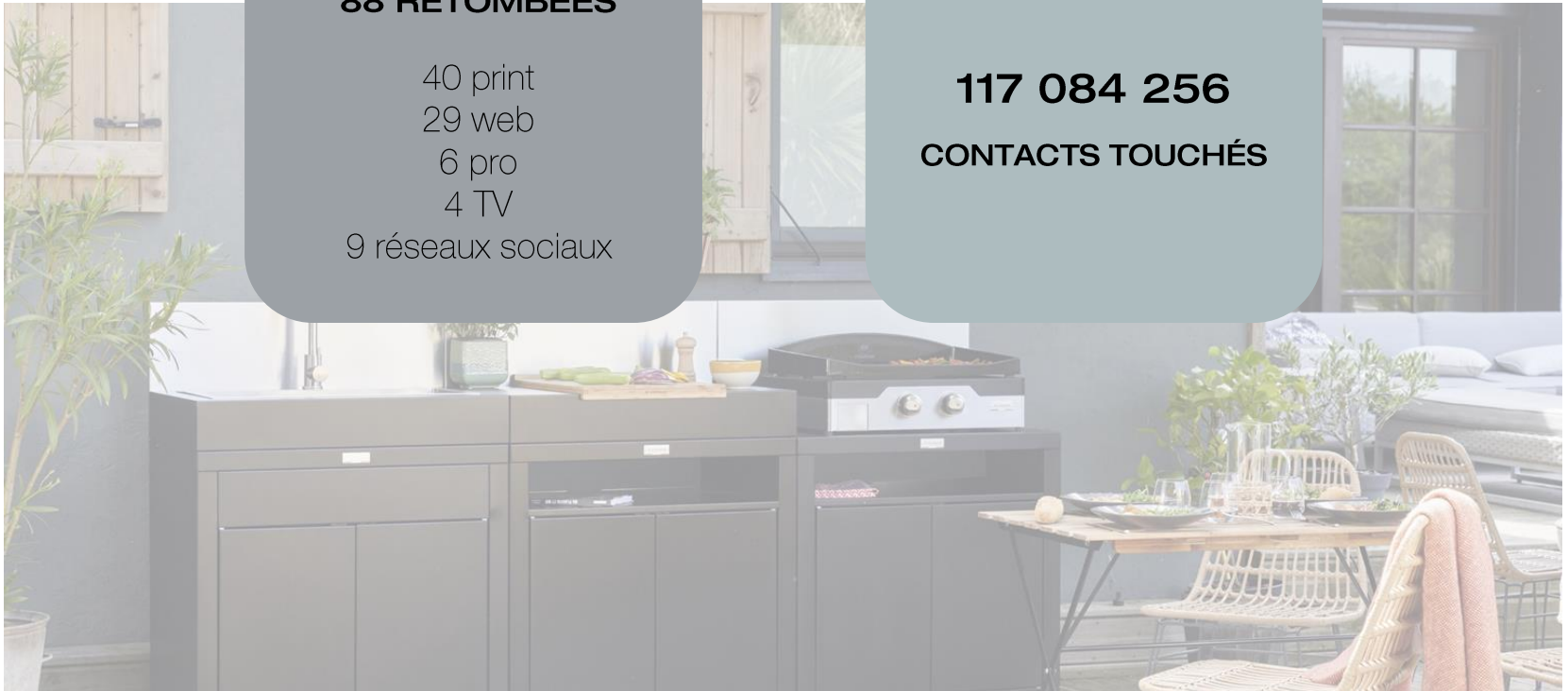
BILAN SAISON PLEIN AIR 2023

88 RETOMBÉES

40 print
29 web
6 pro
4 TV
9 réseaux sociaux

117 084 256

CONTACTS TOUCHÉS



BEST OF DES RETOMBÉES - TV

TF1



3 750 000 téléspectateurs

3



1 047 000 téléspectateurs

3 nouvelle aquitaine



226 383 téléspectateurs

BEST OF DES RETOMBÉES - PRESSE

**MAISON
& JARDIN**
magazine

CHEMINÉE

Poêles - Cheminée - Bioéthanol - Design

PAUSE/OPENING

PARE-FEU FJORD BLEU CÉLESTE
Placide, facile d'entretien en
période de non-utilisation
L: 120 x H: 70 cm — 159 €
www.lemarquier.com

SEURITEUR RANGE-BÛCHES SILLAGE NOIR
Double vitrage
Équipé de 3 ustensiles
(pelle, bûche, pince)
Taille max bûches: 48 cm
L: 122 x P: 45 x H: 64 cm — 175 €
www.lemarquier.com

RANGE-BÛCHES POLAR NOIR
Grande capacité de stockage
Taille max bûches: 48 cm
L: 39 x P: 39 x H: 119 cm
179 €
www.lemarquier.com

BOUGIE HOLY AMBER
Bouillottes artisanales en France
Temps de brûlage: 50 à 60 h
6 x 6 cm — Disponible à l'achat dans
toutes les maisons Aïreilles et sur
le boutique en ligne:
https://boutique.aireilles.com/fr/

L'OLIVIER DE LEOS - MAISON MARQUIER
Cet olivier électrique, à brûler en intérieur ou en extérieur,
reproduit le senteur addictive des soins de la gamme.
Se fragmente finement lorsque l'olivier et la végétation générale
qui l'entoure, entre champs et vergers, à la croisée du Luberon et
des Alpes. Le bouquet idéal pour apporter une touche décorative
à son intérieur et créer une ambiance délicieusement parfumée.
Famille oléagineuse - Finition Fruit Vert
Temps de brûlage: 40 heures
Qualité du brûlage garantie pour une mèche 100% coton
Cire 100% végétale (SOJA, COCO) pour offrir un parfumage optimal
39 € - 100 g - www.lesoleviers.com

TOURNER AUTOUR
du feu

873 831 lecteurs

Art&Décoration



À poser ou sur chariot, les barbecues et planchas sont les alliés
indispensables de la cuisine d'été en plein air. Notre sélection.

1. « Big Green Egg » : en céramique, barbecue, plancha, grill, fumoir, four à pain ou à pizza. 60 x 40 x 70 cm, 1 000 €. 2. « Big Green Egg » : 2 planches en métal,
60 x 20 cm, 1 990 €. 3. « Zélie » : Plancha électrique « Super Gourmand Châli » : 240 W, 112 x 41,5 x 21,3 cm, 105,99 €. 4. « Dôme 260 » : au gaz, en acier et plaque en fonte émaillée, 2 brûleurs, 118 x 41,5 x 21,3 cm, 105,99 €. 5. « Le Marquier » : Plancha
électrique « Énergie 10 » : 100 W, en fonte émaillée, 118 x 41,5 x 21,3 cm, 105,99 €. 6. « Le Marquier » : Plancha électrique « Énergie 10 » : 100 W, en fonte émaillée, 118 x 41,5 x 21,3 cm, 105,99 €. 7. « Le Marquier » : Plancha électrique « Énergie 10 » : 100 W, en fonte émaillée, 118 x 41,5 x 21,3 cm, 105,99 €. 8. « Le Marquier » : Plancha électrique « Énergie 10 » : 100 W, en fonte émaillée, 118 x 41,5 x 21,3 cm, 105,99 €. 9. « Le Marquier » : Plancha électrique « Énergie 10 » : 100 W, en fonte émaillée, 118 x 41,5 x 21,3 cm, 105,99 €. 10. « Le Marquier » : Plancha électrique « Énergie 10 » : 100 W, en fonte émaillée, 118 x 41,5 x 21,3 cm, 105,99 €. 11. « Le Marquier » : Plancha électrique « Énergie 10 » : 100 W, en fonte émaillée, 118 x 41,5 x 21,3 cm, 105,99 €.

TOUS LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF. CARNET D'ADRESSES PAGE 172

1 678 000 lecteurs

L'UNIVERS DE LA Maison



LE MARQUIER : souriez, vous cuisinez !

Spécialiste de la cuisine en extérieur, la Maison LE MARQUIER est plus
que jamais la référence de l'Art de vivre à la française. Avec des gammes
d'appareils toujours plus abouties et dans l'air du temps, l'entreprise basée
dans le Sud-Ouest de la France fait mouche auprès des consommateurs
les plus exigeants.

A h la belle saison... Cette époque délicieuse où l'on
se plaît à redécouvrir nos terrasses et jardins, hauts
lieux de vie, de partage et de convivialité. Notre
savoir-faire et notre savoir-faire nous permettent de vous offrir
pour permettre à tous, les gourmets et les amateurs, de cuisiner
avec plaisir et simplicité.
Si l'entreprise répond parfaitement aux enjeux de notre époque
en proposant des gammes toujours plus performantes et durables,
elle s'applique également à faciliter de nouveaux appareils pour le
plus grand plaisir des amateurs du genre.

Le Barbecue Français : du style et de l'audace !

On l'a vu en version 40 et 60 cm, le Barbecue Français est grand
les codes traditionnels de la cuisine en plein air. Avec sa ligne
élégante toute en courbes et sa finition 2100 bi-matériau
réalisée par Sella's Design Studio, ce petit bijou du genre séduit
par son design unique et ses performances inégalées. Élé-
gant mais pas seulement, le Barbecue Français est aussi par-
ticulièrement audacieux, puisqu'il dispose d'un couvercle de

protection à charnières et d'une grille foyère épaisse et robuste.
Coup de cœur assuré ! À partir de 699 € TTC

La Petite Française : le goût de la simplicité

Que se soit pour une cuisson en intérieur ou en extérieur, pour
un plaisir décalé quelle que soit la saison, la Petite Française
en version électrique s'adapte à toutes les envies. Idéale pour
les petits espaces comme les terrasses ou balcons grâce à son
format compact, elle permet de profiter des joies de la plancha
sur le pouce et ce, en toute simplicité ! Nouvelle et polyvalente,
la Petite Française a tout d'une grande ! 399 € TTC
www.lemarquier.com



499 332 lecteurs

Le Marquier

Planchas, four à pizzas, barbecues, cuisines... l'entreprise
présente cette année de nombreuses nouveautés
alliant design et performance pour des moments de
pure délice... en plein
air ! Chez la Maison
LE MARQUIER, tout
est conçu à partir de
matériaux nobles et
durables pour vous
accompagner et
vous régaler le plus
longtemps possible
www.lemarquier.com



1 126 000 lecteurs

France Dimanche



DANS MA BIBLIOTHÈQUE

Le Marquier, spécialiste de la cuisine extérieure
depuis cinquante-deux ans, a fait appel à Philippe
Escaich et Philippe Mesuron, révélés par
l'émission culinaire Masterchef. La maison française
leur a lancé le défi de valoriser, chacun à leur façon,
des ingrédients à la plancha. Les deux compères ont
réussi, avec brio, un livre alliant gourmandise et
convivialité, dont les plats vont ensoleiller votre été !

• 100 % plancha, 44 recettes, 128 pages, de Philippe Escaich et
Philippe Mesuron, éditions Larousse, 17,95 €.

581 000 lecteurs

BEST OF DES RETOMBÉES - WEB

LE JOURNAL DES FEMMES

1^{er} AOÛT 2023
Internet

En août, gagnez une plancha Allure 260 duo électrique Le Marquier

Ce mois-ci, déposez vos recettes sur le Journal des Femmes et tentez de remporter une plancha Allure 260 duo électrique Le Marquier. Voici comment faire.



Envie de gagner un cadeau grâce à votre créativité culinaire ? Chaque mois, le Journal des Femmes organise un concours où il s'agit de valoriser et récompenser vos plus belles recettes. En août, une chance est réservée à l'auteur parfait votre imagination à travers vos recettes, d'inspiration, plus et surtout pour tenter de gagner une plancha Allure 260 duo électrique Le Marquier d'une valeur unitaire de 849 euros.

Qui est Le Marquier ?

C'est une maison bayonnaise qui est sur le marché depuis 1979, spécialiste de la fabrication de planchas, barbecues et des accessoires de cuisine. En 1986, le fondateur Guy Cour et ses équipes donnent naissance à la barbecue à cuisson verticale. Trois ans plus tard, la marque passe du stade artisanal au stade industriel. En 1993, la maison Le Marquier développe un système de cuisson sur une plaque de métal et à la fois contrôlée rapidement sous le nom de plancha en France. D'ailleurs, c'est le cadeau que la maison vous propose de remporter et tester chez vous.

La plancha Allure 260 duo électrique Le Marquier

Legumes, viandes, poissons... Rien ne résiste à la cuisson de cette plancha Allure 260 duo. Cette version électrique dispose d'un système de chauffe innovant à radiateur qui assure une montée en chauffe ultra rapide, de 0°C à 300°C en 9 minutes ! Cette design, la marque a repris les codes d'une véritable table de cuisson avec des boutons de commande brossés. Grâce au panneau intégré, la cuisson allume et règle la température d'un seul geste. Un tiroir en façade permet de récupérer les jus de cuisson et s'ouvre grâce à un système "push-pull" sans bouton ni poignée. Elle est vendue la seule de Guy Cour.

Public



Extrait de 100 % Plancha de Philippe Escot et Philippe Meuron. Le Marquier. Éditions Larousse. Photo : Charly Deland. Style : Severine Angé.

Pour 4 personnes

Ingredients :

600 g d'ablettes, de gardons ou de goujons + 3 gousses d'ail = 1 petit bouquet de persil = 150 g de farine + 2 c. à s. d'huile d'olive = 1 citron = sel = poivre

1. Videz, écaillez et lavez les poissons délicatement à la main, car ils sont très fragiles. Épongez-les et séchez-les bien.
2. Préparez la panure en hachant finement le persil et l'ail.
3. Enfarinez les poissons : mettez-les dans un sac congélation avec la farine, secouez bien et jetez-les. Pour enlever l'excédent de farine, placez-les dans une passoire, puis sautez.
4. Allumez la plancha Le Marquier à feu vif et huilez la plaque. Une fois bien chaude, déposez la friture et, avec des spatules, retournez-la régulièrement.
5. Ajoutez de la panure selon votre goût, sales, poivrez et servez aussitôt avec des quartiers de citron.

LA DÉPÊCHE
DU MIDI

Nogaro. Plancha : une belle histoire avec ce 1er championnat



• Remise du chèque de Romane à Amanda Marand DDM

Tout a démarré par l'envie d'un homme amoureux de son terroir. Fabien Agnel imagine un événement autour de la plancha et des valeurs qui caractérisent cette cuisine du Sud-Ouest : la convivialité, le partage, la bonne humeur. Plusieurs mois après, le week-end est lancé avec 14 bénévoles de la France pour participer à cette première édition du championnat de France de plancha à Nogaro. Et là, la magie opère, les candidats sont tous très motivés, et pour autant, plein de bienveillance, les uns envers les autres.

Le public est au rendez-vous malgré la chaleur, le samedi soir, il a profité d'une belle soirée autour d'un repas proposé par le club local et animé par la bandes locale "la cheuchoute". Le jury constitué de professionnels de la restauration et de gourmets-gourmets : Bernard Lecoq, Zinedine Soualem, Anne Allouane, Poppe Le Mat, Régis, Flavin et Christian Peyret, a pris son rôle très à cœur tout au long de la compétition et fin par sacrer, le bûcher Le Marquier comme premier champion de France de plancha. Pour parfaire ce week-end à l'initiative de Fabien Agnel et en accord avec Le Marquier, les planches utilisées ont été vendues au profit de l'association du service pédiatrique de Mont-de-Marsan, c'est ainsi, avec beaucoup d'émotion en présence de sa femme, de sa fille, Laetitia Romane Margot, qu'il a pu remettre un chèque de 6 000 € qui aidera grandement les familles qui sont accueillis au sein du service pédiatrique. Une belle histoire.

franceinfo:

4 JUILLET 2023
Internet

Consommation : les planches made in France séduisent les clients



La saison estivale rime souvent avec grillades. Dans les Landes, une société produit des planches 100% françaises. Elles rencontrent un franc succès auprès des consommateurs.

Au menu ce jour-là : magret de canard et saucisse du Pays basque à la plancha. L'intérêt de la plancha, c'est avant tout la facilité de cuisson. Ces planches de 100% françaises et de très bonne qualité - vendeuse Marie Van Elstère, la propriétaire d'une plancha. Toutes les pièces de métal qui composent la plancha sont fabriquées en France, découpeuses au laser et assemblées dans les Landes. La fin de la période du confinement a relancé le marché du barbecue et de la plancha. L'entreprise est passée de 10 à 80 salariés en trois ans.

Une rude concurrence

Chaque produit est signé par l'entreprise, une qualité garantie à vie. L'entreprise française espère encore se développer dans les cinq ans qui viennent. L'objectif est de développer votre entreprise à l'export et à l'import. Ça va impliquer une augmentation de capacité et des recrutements supplémentaires, explique Pascal Bouchet, directeur opérationnel chez Le Marquier. Surtout, la concurrence est rude et le client a l'embaras du choix.

<https://www.franceinfo.fr/economie/consommation/les-planches-made-in-france-seduisent-les-clients-5930312.html>

19 806 224 visiteurs

7 722 069 visiteurs

11 581 730 visiteurs

13 708 835 visiteurs

5. Communication - Evénements 2024

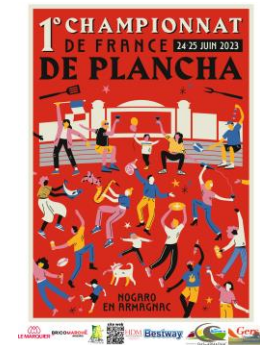
SALONS PRO



SALONS CONSO



ÉVÉNEMENTS DÉDIÉS



AUTRES ACTIVATIONS



PARTIE 2 NOS NOUVEAUTÉS





CUISINES D'EXTÉRIEUR



PLANCHA ORIGINAL









PLANCHA ORIGINAL

STELLANTIS
DESIGN STUDIO



Conçue en collaboration avec
Stellantis Design Studio et fabriquée
en France.

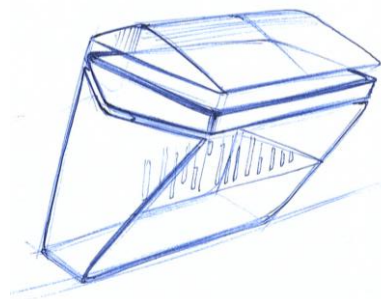
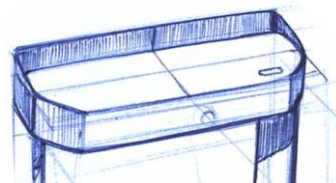
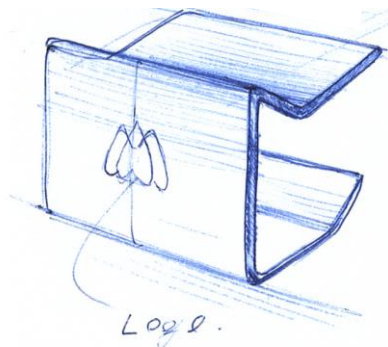
Origine France Garantie

Design – Prix – Français

→ *Objectif: proposer une plancha de
qualité, complète, fabriquée en
France et à un prix accessible*

Ensemble complet: plancha +
chariot avec tablettes + porte-épices
+ couvercle
2 zones de chauffe
Version Electrique ou Gaz

Plaque en acier émaillé 60 x 40 cm
Duo acier noir/inox
Elec.: 2 résistances / Gaz: 2 brûleurs
trompettes



**GRANDE SURFACE
DE TRAVAIL**
2 grandes tablettes
latérales



**HAUTE
PERFORMANCE**
2 zones de chauffe
indépendantes



**ÉVACUATION
SÉCURISÉE**
Récupérateur
dissimulé



TOUT-EN-UN
Couvercle et
chariot inclus

BRASERO ORIGINAL









BRASERO ORIGINAL



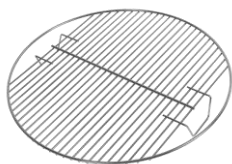
Brasero « feu de camp »

Conçu et fabriqué en France.
Origine France Garantie

Diamètre: 61 cm – Hauteur: 41 cm
Acier noir
3 pieds
Tôle foyère amovible
Grille de cuisson vendue en option



En option:



Grille de cuisson



Housse



Plaque de sol



Également disponible en
version avec couvercle

FOUR À PIZZA SIGNATURE











FOUR À PIZZA SIGNATURE



Conçu et fabriqué en France, en collaboration avec ARPA.

Origine France Garantie

Puissant – Polyvalent – Français

Existe en 2 versions: 10A/350° et 16A/450°C

Pour pizzas, pizzas napolitaines (version 16A/450°C), pain, viandes, gratins, etc.

Cuisson ultra rapide

2 résistances (haut et bas) avec thermostat

Pierre réfractaire amovible

Porte vitrée

Thermomètre (sur la version 16 A - 450°C)

Montée en chauffe rapide (350°C en 10 minutes pour version 16 A, et 450°C en 25 min)

Eclairage intérieur

Fonction pyrolyse (version 450°)

Dimensions: L 53,1 cm x H 39 cm x P 61,3 cm



ULTRA-PERFORMANCE
Forte montée en température, jusqu'à 450° (FPE12I)



GRANDE SURFACE DE CUISSON
Pierre réfractaire amovible en cordiélite de 34,5 x 37,6 cm



PRATIQUE
Porte vitrée et éclairage intérieur pour surveiller la cuisson



POLYVALENT
Sert à cuire pizzas, viandes, pains, gratins...

CUISINES D'EXTÉRIEUR





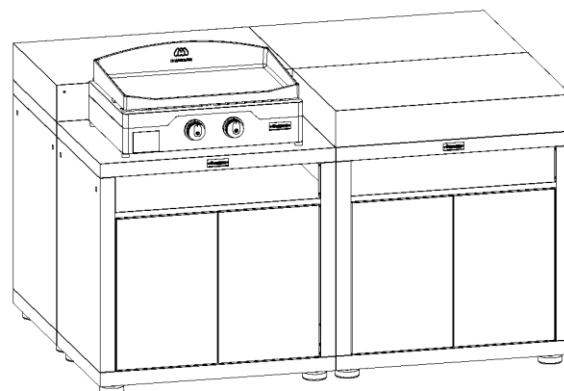
CUISINES D'EXTERIEUR SIGNATURE



Meuble avec tiroir



Desserte cuisine avec tablette
Système push pull



Configuration îlot
central

ACCESSOIRES



ACCESSOIRES



KIT CUISSON
VAPEUR



SPATULE À
BURGER



SPATULE
TRIANGLE
SPÉCIAL
NETTOYAGE



PINCE
PLANCHA



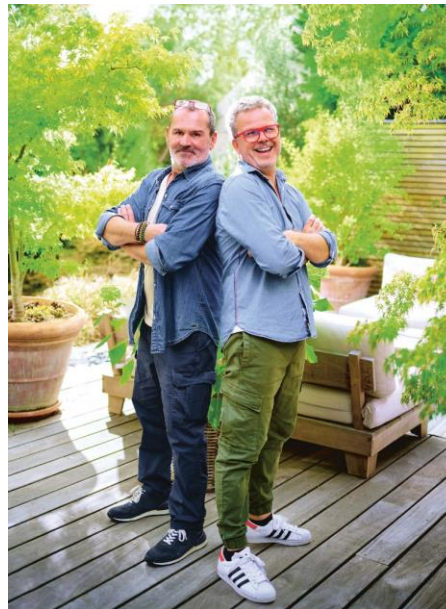
LIVRES



NOUVEAUTÉ

100% PLANCHAS

Philippe Mesuron et Philippe Escaich



PARTIE 3 NOTRE STRATÉGIE



1. Spécialiste français de la cuisine en extérieur



PLANCHAS



FOURS A PIZZA



**BARBECUES &
BRASERO**



**CUISINE
D'EXTERIEUR**



DESSERTES



ACCESSOIRES



2. Multi-équipement et accessoirisation



Découvrir la collection SIGNATURE



3. Stratégie planchas

ACCESSIBILITÉ		SPÉCIALISTES		
JEUNE/URBAINE	ESSENTIELLE	TRADITIONNELLE	DESIGN	EXCLUSIVE
LA PLANCHA FRANÇAISE	ORIGINAL	PURE	SIGNATURE	AMALIA
  PLFE150DP  PLF0250DC   PLFE150DC 	 PLOG260D   PLOE260D	 PLVP260E  PLVP375E	 PLSA260D   PLSE260I	 PLEA360EV2  PLEA375IV2

ADELA = volume, promos

Déclinaisons possibles (coloris, sur chariot...)

PARTIE 4
NOS
GAMMES



PLANCHAS



OFFRE PLANCHAS A POSER 2024



Disponible en
version Edition



Disponible en
version Edition

ADELA

PURE

ALLURE

AMALIA

Disponible en
version Edition

Disponible en
version Edition



60 cm



60 cm



60 cm



75 cm



75 cm



75 cm



OFFRE PLANCHAS EDITIONS 2024
Planchas + chariot (ou desserte) + couvercle (selon modèle)



NOUVEAUTÉ

ORIGINAL

PURE

AMALIA



PLAQUE

	FONTE ÉMAILLÉE	INOX	ACIER ÉMAILLÉ
	La plaque idéale pour la cuisson idéale, avec une répartition uniforme de la chaleur. N'adhère pas et est très facile à nettoyer.	Idéale pour saisir les aliments, avec des zones de chauffe concentrées au-dessus des brûleurs.	Idéale pour saisir les aliments, avec des zones de chauffe concentrées au-dessus des brûleurs. N'adhère pas et est très facile à nettoyer.
Saisie / chauffe	Uniforme et zone de chauffe maîtrisée	Directe - Idéale pour snacker. Plus réactive, adaptée aux personnes ayant une bonne maîtrise des cuissons	Directe, plus réactive que la fonte
Nettoyage	Très facile : de l'eau, une spatule et en moins d'une minute, une plaque propre et comme neuve !	Facile Coloration normale de la plaque après la première utilisation	Très facile : de l'eau, une spatule et en moins d'une minute, une plaque propre et comme neuve !
Fabrication	Fabriquée en France Label Origine France Garantie	Fabriquée en France Label Origine France Garantie	Fabriquée en France Label Origine France Garantie
Recyclabilité	100% recyclable	100% recyclable	100% recyclable
Garantie	À vie	10 ans	10 ans

ÉNERGIE



ELECTRIQUE = AVENIR

Energie la plus propre¹, couplée à une technologie radiant : plus vite², plus fort², plus propre³.
Aussi performante qu'une plancha gaz.

Plus pratique : idéale pour les environnements urbains, balcons, terrasses ; une seule prise de courant et c'est parti !



GAZ = TRADITIONNEL

Idéale pour les jardins car permet une meilleure mobilité, n'étant pas branché à une prise de courant.

Puissante : peut monter jusqu'à 420°C (Amalia).

Très peu énergivore³ :

- la surface à chauffer est plus réduite (vs. volume à chauffer pour le bbq)
- les brûleurs en inox ne se déforment pas (vs. acier), évitant ainsi la surconsommation de gaz
- la plaque en fonte garde et répartit la chaleur

¹ Comparé au gaz. ² Par rapport aux résistances. ³ Comparé à un barbecue à gaz.

LA PLANCHA FRANCAISE

Electrique ou gaz



LA PLANCHA FRANCAISE

Electrique ou gaz

JE SUIS
**GARANTIE
A VIE***
*PLAQUE & BRÔLEURS

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE
BVCC-RL 6019921



**LA PLANCHA FRANCAISE
ELECTRIQUE 150 DUO**
Réf. PLFE150DP



- 1 zone de chauffe radiants
- 1 plaque fonte émaillée 50x35 cm



**LA PLANCHA FRANCAISE 250 DUO
EDITION**

Réf. PLFO250DC



- Plancha Française 250 Duo
- + chariot noir + couvercle + porte épices et rideau



**LA PLANCHA FRANCAISE ELECTRIQUE
150 DUO EDITION**

Réf. PLFE150DC



- Plancha Française 150 Duo
- + chariot noir + couvercle + porte épices et rideau

LA PLANCHA INOX

Electrique ou gaz



LA PLANCHA INOX

Electrique ou gaz

JE SUIS
GARANTIE
10 ANS*
*PLAQUE & BRULEURS

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE

BVCCert. 6019921



LA PLANCHA INOX GAZ 260

Réf. PLTi260i

- 2 brûleurs trompettes inox
- Plaque inox



LA PLANCHA INOX ELECTRIQUE 160

Réf. PLTE160i

- 1 zone de chauffe radiants
- Plaque inox



LA PLANCHA INOX DUO EDITION

Réf. PCTi260iC

- Plancha inox gaz
- Avec chariot noir + couvercle inox + porte épices et rideau

GAMME ADELA

Gaz



GAMME ADELA

Gaz

JE SUIS
**GARANTIE
A VIE***
*PLAQUE & BRÛLEURS

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE
BVCCert. 6019921



PLANCHA ADELA 260

Inox Réf. PLOA260iV2

Noir Réf. PLOA260E13V2

- 2 brûleurs trompettes inox
- Plaque fonte émaillée 60 x 40 cm



PLANCHA ADELA 375

Inox Réf. PLOA375iV2

- 3 brûleurs trompettes inox
- Plaque fonte émaillée 75 x 40 cm



Produits Exclusifs 2024

- Base Adela sur chariot personnalisée
 - . Nom et Gencod spécifiques
 - . Couleur
 - . Dessin façade plancha
- Conditions d'engagements à définir
 - . Dates d'engagements ou remontées de commandes
 - . Quantités



NOUVEAUTÉ

GAMME ORIGINAL Electrique ou gaz



NOUVEAUTÉ

GAMME ORIGINAL **Gaz**

JE SUIS
**GARANTIE
A VIE***
*BRULEURS

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE
BVCCert. 6019921



PLANCHA ORIGINAL ELECTRIQUE 260 DUO ÉDITION

Inox Réf. PLOE260D

- 2 résistances
- Plaque fonte émaillé 60 x 40 cm



PLANCHA ORIGINAL GAZ 260 DUO ÉDITION

Réf. PLOG260D

- 2 brûleurs trompettes inox
- Plaque fonte émaillé 60 x 40 cm

GAMME PURE

Gaz



GAMME PURE

Gaz

JE SUIS
**GARANTIE
A VIE***
*PLAQUE & BRÔLEURS

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE
BV Cert. 6019921



PLANCHA PURE 260

Inox Réf. PLVP260I
Noir Réf. PLVP260E

NOUVEAU: PLAQUE
LISSE, SANS GRILL



- 2 brûleurs trompettes inox
- Plaque fonte émaillée 60 x 40 cm

NOUVEAUTÉ



PLANCHA PURE 375

Inox Réf. PLVP375I
Noir Réf. PLVP375E



- 3 brûleurs trompettes inox
- Plaque fonte émaillée 75 x 40 cm



PLANCHA PURE EDITION

Noir Réf. PCVP260E13

NOUVEAU: PLAQUE
LISSE, SANS GRILL



- Plancha Pure 260 gaz avec plaque en fonte émaillée
- Avec chariot + rideau + couvercle

GAMME ALLURE

Electrique ou gaz



GAMME ALLURE

Gaz

JE SUIS
**GARANTIE
A VIE***
*PLAQUE & BRÔLEURS

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE
BVCC-RL 6019921



PLANCHA ALLURE 260

Inox Réf. PLSA260I

Duo Réf. PLSA260D

Noir Réf. **PLSA260E13**

- 2 brûleurs trompettes inox
- Plaque fonte émaillée 60 x 40 cm



PLANCHA ALLURE ELECTRIQUE 260

Inox Réf. PLSE260I

Duo Réf. PLSE260D

- 2 zones de chauffe, radiants
- Plaque fonte émaillée 60 x 40 cm



**PLANCHAS INOX GRADE
304, RESISTE A L'AIR
MARIN**

GAMME AMALIA

Gaz



GAMME AMALIA

Gaz

JE SUIS
**GARANTIE
A VIE***
*PLAQUE & BRÔLEURS

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE
BVCC-RL 6019921



PLANCHA AMALIA 360

Inox Réf. PLEA360IV2

Noir Réf. PLEA360EV2



- 3 brûleurs droits double parois inox
- Plaque fonte émaillée 60 x 40 cm



PLANCHA AMALIA 375

Inox Réf. PLEA375IV2



- 3 brûleurs droits double parois inox
- Plaque fonte émaillée 75 x 40 cm



AMALIA EDITION

Noir « Black Edition » Réf. PCEI360E13CV2

Inox « Silver Edition » Réf. PCEI360ICV2



- Plancha Amalia gaz 360 Noir
- + chariot + couvercle

**PLANCHAS ET DESSERTES INOX GRADE
304, RESISTE A L'AIR MARIN**

GAMME PAKITA

Gaz



GAMME PAKITA

Gaz



PLANCHA PAKITA SUR CHARIOT

Inox Réf. PCXP4105E13

Noir Réf. PCXP4105E13

- 4 brûleurs inox droits
- Plaque acier émaillée 105 x 55 cm



PLANCHA PAKITA SUR CHARIOT

Réf. PCXP4105E13

- 4 brûleurs inox droits
- Plaque acier émaillée 105 x 55 cm

OFFRE DESSERTES 2024

TAPAS



PURE XL



SIGNATURE



INGENIEUSE



DESSERTES INOX GRADE
304, RESISTE A L'AIR
MARIN

EXCLUSIVE



NOUVEAUTÉ

OFFRE COUVERCLES 2024

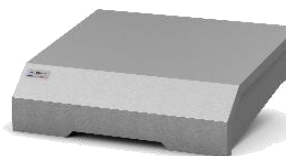
ADELA



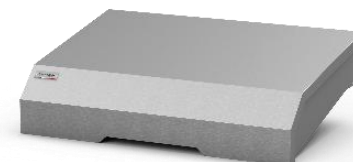
ALLURE



PURE ET AMALIA



60 cm



75 cm

Couvercles en inox grade 304,
résistant à l'air marin

BARBECUES ET BRASERO



OFFRE BARBECUES 2024



VULCAIN



MONTORY



MENDY



IRISSARRY



**LE
BARBECUE
FRANÇAIS**



VULCAIN

42 x 28 CM

54 x 32 CM

61 x 33 CM



VULCAIN TB

61 x 33 CM



ORIGINAL

54 x 32 CM

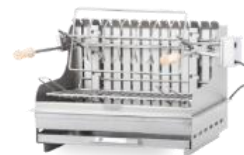


MONTORY

61 x 40 CM



MONTORY + CHARIOT



MENDY

54 x 32 CM



MENDY + CHARIOT



IRISSARRY

78 x 32 CM



IRISSARRY + CHARIOT



L40



XL60

75

GAMME VULCAIN

Charbon de bois



BARBECUE VULCAIN 48x28 ET 61x33

48x28 Réf. GBC3653

61x33 Réf. GBC3654

- Grille inox réglable sur 3 niveaux
- Seulement pour charbon de bois



BARBECUE VULCAIN 54x32

Réf. GBC3670

- Grille inox réglable sur 3 niveaux
- Seulement pour charbon de bois



BARBECUE VULCAIN TOURNEBROCHE 61x33

Réf. GBC3657

- Grille inox réglable sur 3 niveaux
- Foyer horizontal et foyer vertical avec tournebroche

GAMME ORIGINAL **Charbon de bois**



BARBECUE ORIGINAL INOX 54x32
Réf. GBI416

- Grille inox réglable sur 3 niveaux
- Seulement pour charbon de bois

GAMME MONTORY

Charbon de bois



BARBECUE MONTORY

Inox Réf. GBI412

Noir Réf. GBC3650

- Grille 61x40 cm réglable sur 3 niveaux
- Seulement pour charbon de bois

BARBECUE MONTORY + CHARIOT

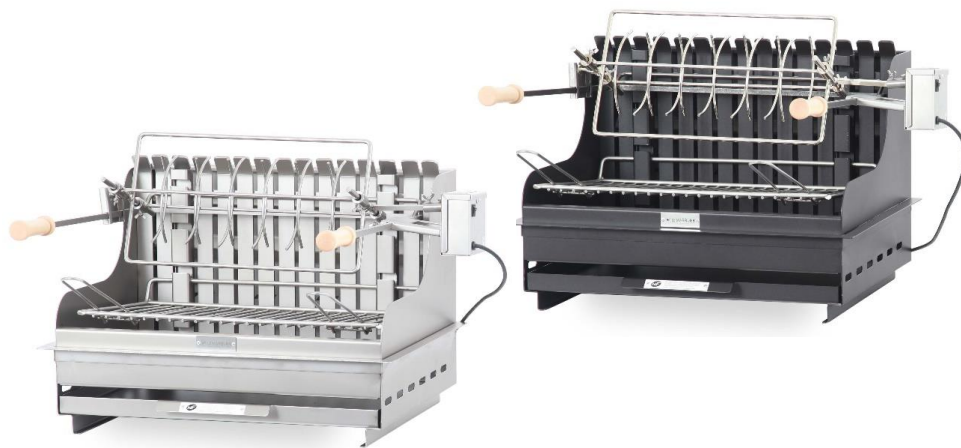
Inox Réf. BCM61IV2

Noir Réf. BCM61E13V2

- Chariot avec 2 roues et tablette latérale
- Seulement pour charbon de bois

GAMME MENDY

Charbon de bois et cuisson verticale



BARBECUE MENDY

Inox Réf. GBI402

Noir Réf. GBC3640E

- Grille 54x32 cm réglable sur 3 niveaux
- Seulement pour charbon de bois



BARBECUE MENDY + CHARIOT

Inox Réf. BCM54IV2

Noir Réf. BCM54E13V2

- Chariot avec 2 roues et tablette latérale
- Seulement pour charbon de bois
- Existe aussi en acier noir

GAMME IRISSARRY

Charbon de bois et cuisson verticale



BARBECUE IRISSARRY

Inox Réf. GBI401

- Grille 78X32 cm réglable sur 3 niveaux
- Seulement pour charbon de bois



BARBECUE IRISSARRY + CHARIOT

Inox Réf. BCI78IV2

- Chariot avec 2 roues et tablette latérale
- Seulement pour charbon de bois

GAMME LE BARBECUE FRANÇAIS

Bois et charbon de bois



LE BARBECUE FRANÇAIS

- Pour charbon et bois
- Existe en 2 tailles



Pensez-y: Meuble cuisson ouvert





BARBECUE MECHOUI SUR CHARIOT

Charbon de bois et cuisson verticale



BARBECUE MECHOUI SUR CHARIOT

Noir Réf. BCXM2120E13

- Grille 120X32 cm réglable sur 3 niveaux
- Pour 14 couverts et plus



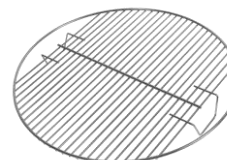
BRASERO ORIGINAL NOIR

Sans couvercle Réf. BR60E13

Avec couvercle Réf. BR60E13C

- Pour charbon et bois
- Diamètre 60 cm
- Version avec couvercle permet de protéger le brasero et le transforme en table basse

Pensez-y:



Grille de cuisson



Housse



Plaque de sol
85

FOURS À PIZZA



NOUVEAUTÉ

FOUR À PIZZA SIGNATURE Electrique



FOUR À PIZZA SIGNATURE ÉLECTRIQUE

350 Réf. FPE12D

450 Réf. FPE12I

- 2 résistances
- Pierre de cuisson 34,5 x 37,6 cm

Pensez-y:



Pelle à pizza



Housse



Brosse de nettoyage



FOUR À PIZZA 12 POUCES

Gaz



FOUR À PIZZA 12 POUCES DUO

Réf. FPG12D

- Montée en température rapide et puissante
- Pierre de cuisson 30 x 30 cm

Pensez-y:



Pelle à pizza



Planche à découper



CUISINES D'EXTÉRIEUR



CUISINES D'EXTÉRIEUR

Meubles

STELLANTIS
DESIGN STUDIO



Meuble avec tablette
Disponible en Noir ou Duo



Meuble cuisson avec tablette
Disponible en Noir ou Duo



Meuble avec évier intégré
Disponible en Noir ou Duo



Meuble avec tiroir
Disponible en Noir ou Duo



Meuble ouvert
Disponible en Noir ou Duo



Meuble avec faux-tiroir
Disponible en Noir ou Duo



Meuble cuisson ouvert
Disponible uniquement en Noir



Angle
Disponible en Noir ou Inox

CUISINES D'EXTÉRIEUR Ensembles

STELLANTIS
DESIGN STUDIO



Cuisine 5 éléments
Disponible en Noir ou Duo



Cuisine 3 éléments
Disponible en Noir ou Duo



Desserte cuisine
Disponible en Noir ou Duo



Desserte cuisine avec tablettes
Disponible en Noir

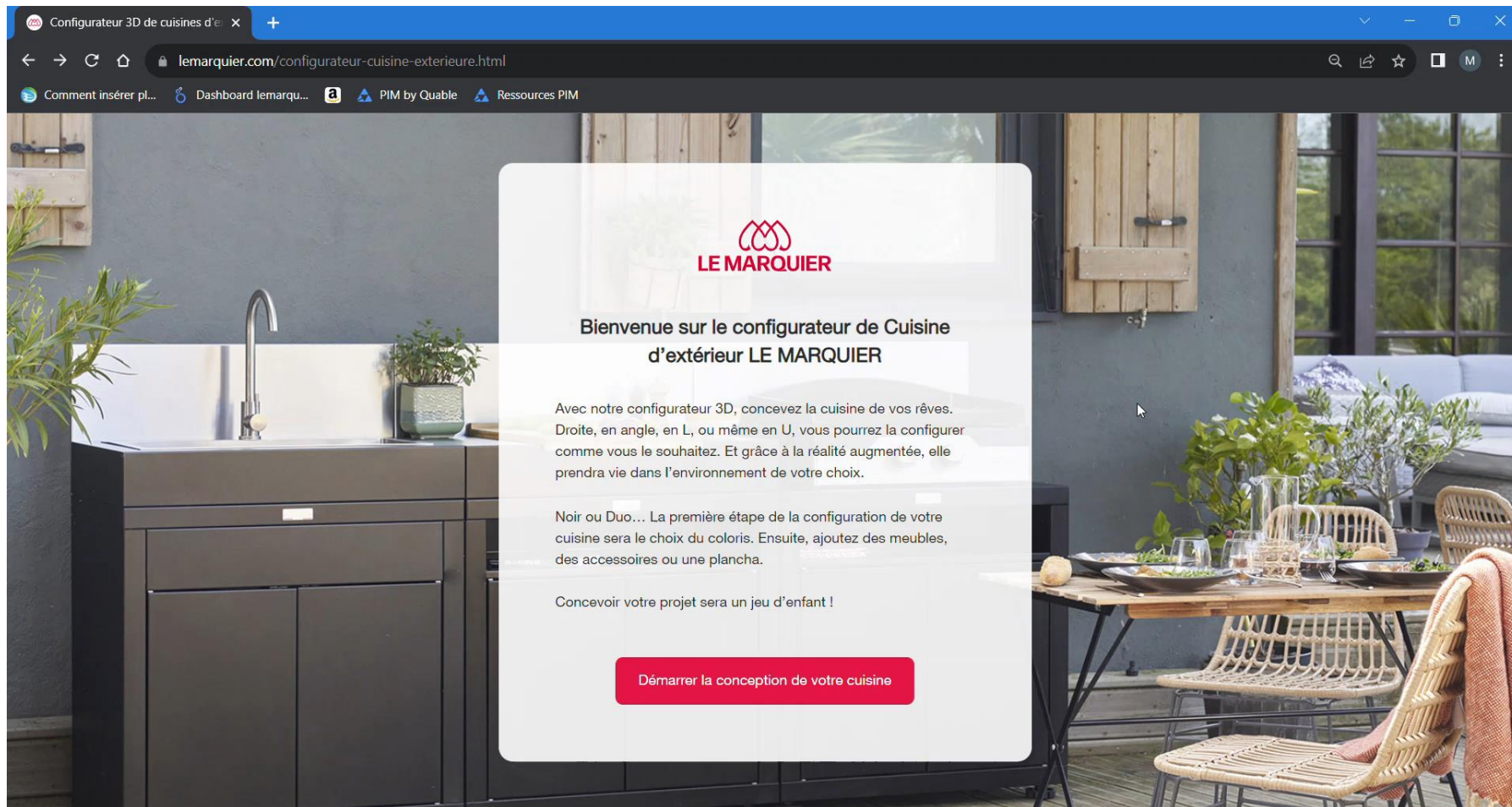


Cuisine 2 éléments
Disponible en Noir ou Duo

CUISINES D'EXTÉRIEUR

Configurateur 3D

STELLANTIS
DESIGN STUDIO



L'UTILISATION DE LA RÉALITÉ AUGMENTÉE

Après avoir confectionné votre cuisine d'extérieur sur-mesure à l'aide de notre configurateur 3D sur un ordinateur, vous avez la possibilité de la visualiser directement chez vous grâce à la réalité augmentée ! Voici la marche à suivre :

1/ Générez un QR code en cliquant sur « VOIR CHEZ SOI », puis scannez-le avec votre téléphone portable.

2/ L'appareil photo devrait se lancer automatiquement, si ce n'est pas le cas cliquez sur « Voir en AR ». Vous pouvez désormais visualiser votre cuisine d'extérieur chez vous !

3/ Si votre configuration vous plaît, retournez sur votre ordinateur et cliquez sur « Récapitulatif de votre configuration ». Plusieurs possibilités s'offrent à vous : sauvegarder votre configuration, imprimer le récapitulatif ou vous le faire envoyer par mail. À vous de choisir !

Si votre configuration ne vous plaît pas, vous pouvez la modifier sur le configurateur 3D et recommencer !



1



2



3













ACCESSOIRES



NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉS ACCESSOIRES



**KIT CUISSON
VAPEUR**



**SPATULE À
BURGER**



**SPATULE
TRIANGLE
SPÉCIAL
NETTOYAGE**



**PINCE
PLANCHA**



ACCESSOIRES

PRÉPARER



Bassines

Culs de poule



Planches à découper

Plats à mariner



CUISINER



Plats à cuisson



Spatules



Poêles



Cloches



Repose-aliments



Kit accessoires



Pincés



Kit cuisson vapeur

ENTRETENIR



Boule inox



Super nettoyant



Kit nettoyage



Nettoyant émail et inox



Tuyau de gaz – raccord coudé



Spatule triangle



PROTÉGER



Housses



Couvercles



LIVRES

Une collection de 5 livres en collaboration avec LAROUSSE



NOUVEAUTÉ

100% PLANCHA

Philippe Mesuron et Philippe Escaich



ÉPICES



8 mélanges savamment créés en partenariat avec **Terre Exotique**, spécialiste des épices pour assaisonner toutes ses recettes: poissons, viandes, légumes, etc...

- Mélange Argentin
- Mélange Canadien
- Mélange Signature
- Mélange du maraicher
- Mélange du boucher
- 5 baies
- Fleur de sel aux épices toastées

2. Services

LA LOCATION DE PLANCHA De 3 à 6 mois

COMMANDE SUR LE SITE LEMARQUIER.COM

- ✓ Plancha Allure ou La Petite Française
- ✓ Durée : 3 ou 6 mois

MISE À DISPOSITION SUR
LE SITE POUR UN
SECOND CYCLE DE
LOCATION



RECONDITIONNEMENT
DU PRODUIT

RETOUR DE LA PLANCHA À
L'USINE LE MARQUIER

LE MONTAGE DE MEUBLES ET DESSERTES

Le client à la possibilité d'ajouter un forfait montage lors de son achat afin de recevoir ses produits déjà montés.



PRODUITS RECONDITIONNÉS

Retour salons, shooting, location , etc.

3. Concepts merchandising et PLV

CONCEPT SILVER

1. Produits : Mise en avant des produits et de la marque LE MARQUIER via une unité visuelle
2. Shop in shop : Présentation de marque sous forme d'un corner LE MARQUIER
3. Communication : Présence de votre point de vente sur le site *lemarquier.com*

CORNER SILVER

Suggestion d'implantation (surface au sol 5m x 2m)



AVANTAGES CLIENT

> OFFERTS :

- Signalétique marque
- Présentoir L85 H194 cm
Planchas et accessoires
Réf. MKPRES
- Totem triangle 190/40

> FRANCO DE 600€ HT

- Si non atteint, frais de port forfait de 75€ HT

CONCEPT GOLD

1. Produits : Mise en avant des produits et de la marque LE MARQUIER via une unité visuelle
2. Shop in shop : Présentation de marque sous forme d'un corner LE MARQUIER
3. Communication : Présence de votre point de vente sur le site *lemarquier.com*

CORNER GOLD

Suggestion d'implantation (surface au sol 7m x 2m)



AVANTAGES CLIENT

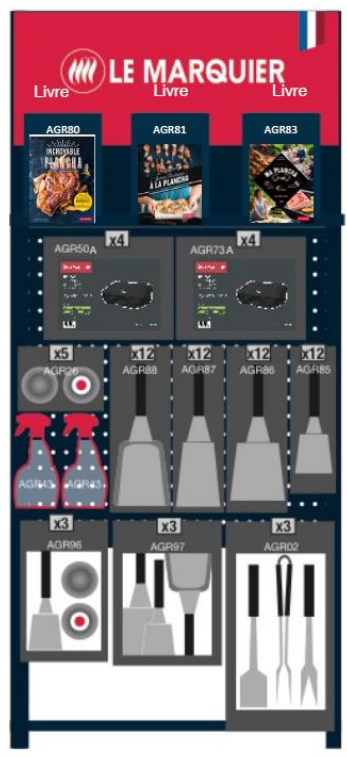
> OFFERTS :

- Signalétique marque
- Présentoir L85 H194 cm
Planchas et accessoires
Réf. MKPRES
- Totem triangle 190/40

> FRANCO DE PORT SAV

- Toute commande de pièces détachées sera traitée franco de port

PRÉSENTOIRS (valables pour les concepts Gold et Silver)



Présentoir MKPRES L85 cm
Face verso



109

PRÉSENTOIR BARBECUES



Présentoir MKPRES
L85cm
Face recto

Barbecue Vulcain TB 61*33
Acier
GBC3657
Qté : 3

+

Barbecue Vulcain 54*32 Acier
GBC3670
Qté : 6

+

Barbecue Vulcain 61*33 Acier
GBC3654
Qté : 6

+

Barbecue Vulcain 48*28 Acier
GBC3653
Qté : 6

BOX ACCESSOIRES



Barquettes empilables
Box accessoires LE MARQUIER
Composition :
1 MKBARQT
1 MKBARQ1
3 MKBARQ2 + 3 séparateurs

H142 - L60 - P40 cm
Peut être posé sur un quart
palette pour éviter l'humidité.

Le box ne peut être commandé
que complet (MKBARQC) et
non par éléments séparés

OUTILS D'AIDE À LA VENTE



NOUVEAU !
Magazine cuisiner à l'extérieur
avec LE MARQUIER*
Réf. MKBRO24 | Par 15
Format A4
A destination du consommateur



NOUVEAU !
Catalogue
Plein air 2024
Réf. MKCAT-PA24 | Par 1
Format A4
A disposition du conseiller vente en
en magasin



Magazine cuisines*
Réf. MKMAGCUI23 | Par 1
Format A4
A destination du consommateur



PVC Magnétique Marque
(fond de rayon) 70*25 cm
Réf. MKMAGN70



Etiquette magnétique
Garantie à vie
Réf. ETIQ04 | Par 1
Format 12*9 – à
positionner sur le fronton
de la plaque de plancha



Totem Triangle*
Réf. MKTOT | Par 1
L40 H190 cm –
Mettre en avant la marque et
produits phares : QR codes
renvoient au contenu vidéo 2023



PLV « La Plancha Française »
recto verso, pour gaz et électrique
Réf. MK63 | H120 cm Largeur 45+105+45 cm
Mettre en avant les 2 versions de « la Plancha
Française » + QR codes recettes.



NOUVEAU !
Fiche produit pyramide
Plancha Original RV Gaz/Elec
Réf. MKPLO | Par 1



Bâche Marque 3*1 m
Réf. MKBACHE | Par 1
L300 H100 cm
Mettre en avant la marque
à l'extérieur du magasin



Magnet Radiants
Réf. MKRAD | Par 1
Diamètre 13 cm – à coller
sur la plaque des
planchas électriques (sauf
Electrica, Original)



PLV Cuisines d'extérieur
Réf. MKCUI | Par 1
Diamètre 13 cm – à coller sur crédence
avec double face ou à poser sur le plan de
travail. Présenter l'intégralité de la gamme
cuisine d'extérieur.



OUTILS D'AIDE À LA VENTE – SPÉCIAL INTERNATIONAL



NOUVEAU !
Pack 32 brochures conso
Plein air 2024
Réfs :
🇬🇧 🇺🇸 Anglais : MKBRO24-EN
🇳🇱 🇧🇪 Néerlandais MKBRO24-NL
Format 21*21 cm
A destination du consommateur



NOUVEAU !
Catalogue
Plein air 2024
Réfs :
🇬🇧 🇺🇸 Anglais : MKCAT-PA24-EN
🇳🇱 🇧🇪 Néerlandais : MKCAT-PA24-NL
Format A4
A disposition du conseiller vente en en magasin

FICHES PRODUIT PYRAMIDES

🇳🇱 🇧🇪 Néerlandais

Format 24*14 – Prisme triangulaire avec adhésif sur sa base inférieure
A disposer sur le produit pour rappeler ses caractéristiques principales, déclinaisons et produits compatibles.



NOUVEAU !
Fiche produit pyramide
Plancha Original RV Gaz/Elec
🇳🇱 🇧🇪 Néerlandais
Réf. MKPLO-NL | Par 1



NOUVEAU !
Fiche produit pyramide
FOUR À PIZZA RV 350°C / 450°C
🇳🇱 🇧🇪 Néerlandais
Réf. MKFPE-NL | Par 1



PLV Cuisines d'extérieur Néerlandais
Réf. MKCUI | Par 1
Diamètre 13 cm – à coller sur crédence avec
double face ou à poser sur le plan de travail.
Présenter l'intégralité de la gamme cuisine
d'extérieur.



Fiche produit pyramide
LE BARBECUE FRANÇAIS
🇳🇱 🇧🇪 Néerlandais
Réf. MKBBQF-NL | Par 1



Fiche produit pyramide
La plancha Française RV Gaz/Elec
🇳🇱 🇧🇪 Néerlandais
Réf. MK28-NL | Par 1



Fiche produit pyramide
Plancha Allure RV Gaz/Elec
🇳🇱 🇧🇪 Néerlandais
Réf. MK25-NL | Par 1

PARTIE 4
NOS SERVICES



1. Force de vente



Directeur des ventes
Eric TESTAERT
06 78 69 21 75
etestaert@lemarquier.com

Responsable ADV
Pierig GALLOU
05 59 56 60 74
serviceclient@lemarquier.com

Région parisienne et Nord
Mickael DE MATOS
06 13 40 78 21
mdematos@lemarquier.com

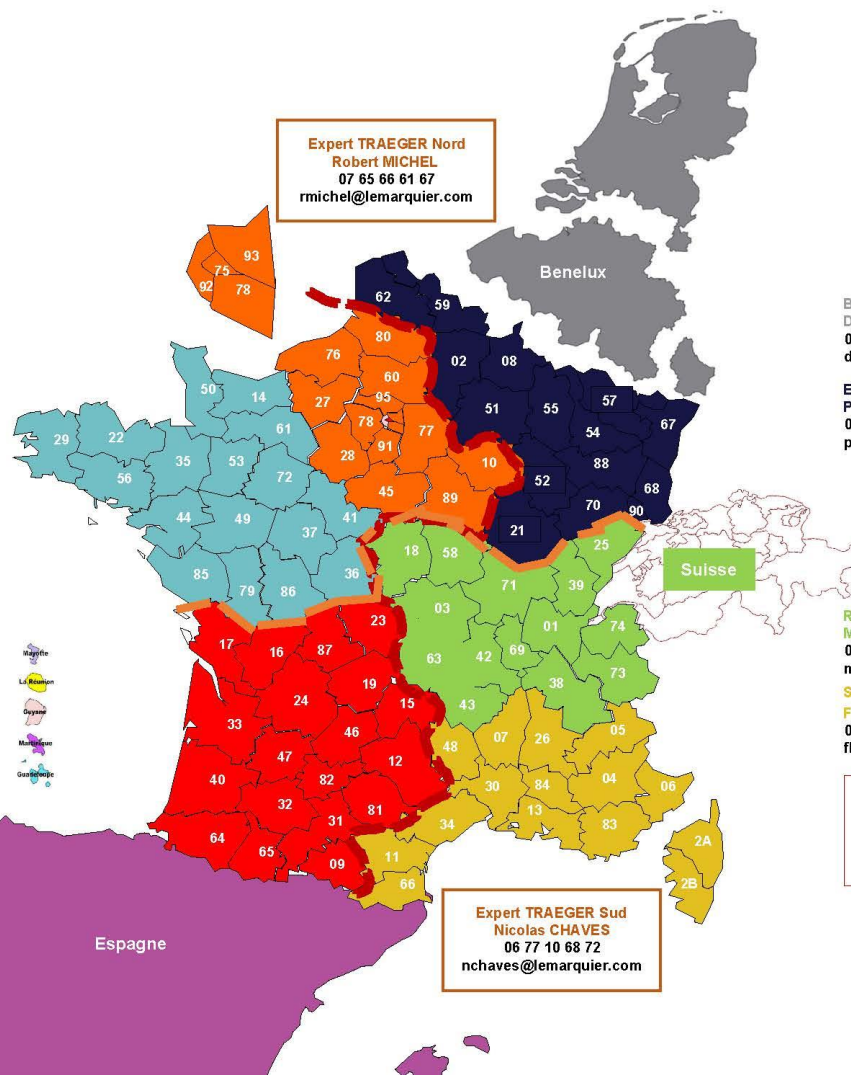
Grand-Ouest
Anthony CARGOUE
06 65 22 93 33
acargouet@lemarquier.com

Sud-Ouest
Jennifer ROCHEMULET
06 77 69 53 09
jrochemulet@lemarquier.com

Assistante OUEST
Catherine DUBROCA
05 59 56 97 24
serviceclient@lemarquier.com

DOM-TOM
Thierry SEROUX
06 77 27 21 97
tseroux@lemarquier.com

Espagne
Xavier ORIOL BANUS
+34 677 484 318
xoriol@lemarquier.com



Expert TRAEGER Nord
Robert MICHEL
07 65 66 61 67
rmichel@lemarquier.com



Benelux
Damien FEVRE
06 43 92 29 15
dfevre@lemarquier.com

Est & Nord
Patrice FERRY
06 70 89 41 76
pferry@lemarquier.com

Rhône-Alpes & Suisse
Malik BENZEMMA
07 50 67 81 33
mbenzemma@lemarquier.com

Sud-Est
Frédéric Haenn
06 23 37 14 03
fhaenn@lemarquier.com

Assistante EST
Gabrielle HARDY
05 59 56 97 16
serviceclient@lemarquier.com

Expert TRAEGER Sud
Nicolas CHAVES
06 77 10 68 72
nchaves@lemarquier.com

2. Service conso, SAV et logistique

Margaux, SAV et
Service conso



SERVICE APRÈS-VENTE

Objectif :
100% de satisfaction client

Réponse rapide :
72 heures hors WE et jours fériés en
haute saison (mai à août)

SERVICE CONSO

Avis clients de
lemarquier.com

4.6/5



Calculé à partir de **290 avis** obtenus
sur les 12 derniers mois
1690 avis depuis le 20/02/2019

★★★★★ **5/5**

J'ai trouvé facilement la plancha adaptée à mon besoin et à mon balcon. Prend très peu de place mais est suffisamment grande pour cuisine de bonnes choses. Livraison impeccable. Emballage soigné avec un petit mot en plus. Je recommande à 100 %

Avis du 19/07/2023, suite à une expérience du 29/06/2023 par
BEATRICE K.

★★★★★ **5/5**

Navigation rien à dire tout est clair. Livraison sans soucis livré à la date définir l'heure avec le chauffeur que du bonheur. Accueil formidable pas d'attente.. Je recommande ce site à 100%

Avis du 17/08/2023, suite à une expérience du 26/07/2023 par
CLAUDE P.

★★★★★ **5/5**

Site parfait et clair, les gens au téléphone sont juste d'une grande disponibilité et d'une grande gentillesse. LE MARQUIER LE TOP

Avis du 23/08/2023, suite à une expérience du 07/08/2023 par
ERWAN L.

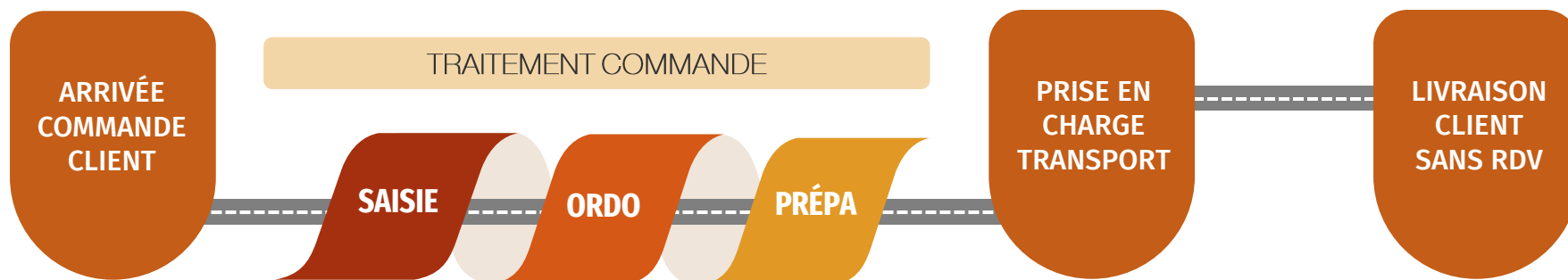
LOGISTIQUE

Délai 5 jours ouvrés à date de réception
de commande

Taux de service > 98 %



TRAITEMENT D'UNE COMMANDE CLIENT



1 jour

84 % : 1 jour
98 % : 2 jours

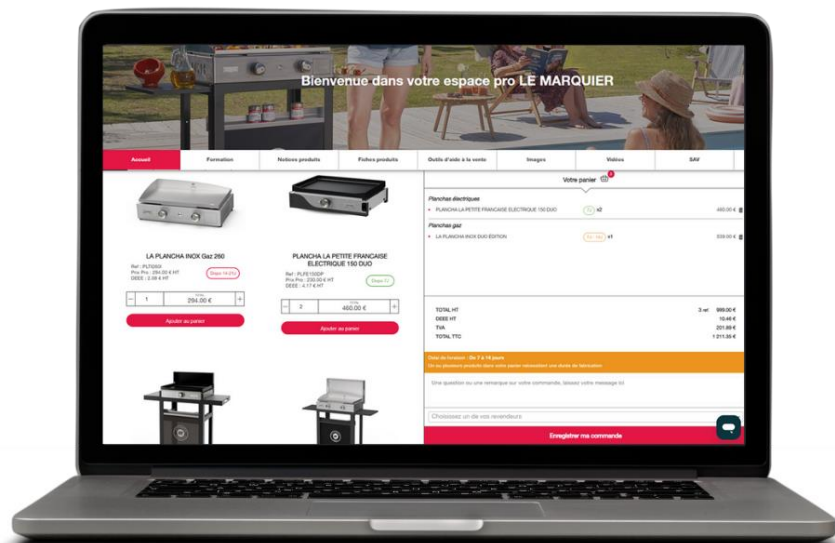
98 % : 1 à 2 jours, suivant
zone géographique

98% des commandes (sans rdv Client) livrées dans les délais demandés

LIVRAISON POSSIBLE en 5 JOURS (sans prise de RDV, en jours ouvrés)

3. Espace pro

COMMANDEZ SUR NOTRE SITE PRO ET GAGNEZ DU TEMPS !



Commandez vos réassorts produits en quelques clics sur notre plateforme dédiée aux professionnels !

LES AVANTAGES :

- Délai prévisionnel de livraison visible en temps réel
- Possibilité de commander 24h/24
- Réception d'une confirmation sous 48 h
- Suivi du statut des commandes dans onglets « Mes commandes »

COMMENT Y ACCÉDER ?



Url : lemarquier.com/pro/
Identifiant & Mot de passe :
sur demande auprès de
serviceclient@lemarquier.com

4. Démonstrations / animations

Kit communication :

- Evènement Facebook
- Calendrier des démonstrations cuisson en magasin disponible sur lemarquier.com
- Prestation forfaitaire avec chef / animateur (renseignements auprès des chefs de secteurs)



16
AVRI
Truffaut - Mérignac
AV. DE L'ARGONNE - DOMAINE PELLUS, 33700 Mérignac
LE MARQUIER & TRAEGER

Localiser ce revendeur

En savoir plus 

16
AVRI
Truffaut - La Ville-du-Bois
RN20, 91620 Ville-du-Bois
LE MARQUIER & TRAEGER

Localiser ce revendeur

En savoir plus 

16
AVRI
Jardiland - Anse
ZAC DE LA FONTAINE, 69480 Anse
LE MARQUIER & TRAEGER

Localiser ce revendeur

En savoir plus 

22
AVRI
Breizh Barbecue - La Chapelle-des-Fougeretz
Route du Meuble, 105 Rte de Saint-Malo, 35520 Chapelle-des-Fougeretz
LE MARQUIER & TRAEGER

Localiser ce revendeur

En savoir plus 

22
AVRI
Cuisine & Barbecue Concept - Villefranche-sur-Saône
1195 AVENUE EDOUARD HERRIOT, 69400 Villefranche-sur-Saône
LE MARQUIER & TRAEGER

Localiser ce revendeur

En savoir plus 



CONTACTS

SERVICE CLIENT

05 59 56 57 22

<https://urlz.fr/od9P>

SERVICE CONSOMMATEUR

05 59 56 57 22

<https://urlz.fr/od9P>

SERVICE APRÈS-VENTE

05 59 56 57 22

<https://urlz.fr/od9P>