

Bassines en cuivre massif



Réf.	Désignation	Ø	Épaisseur	Volume	Hauteur	Prix de vente
3976	BASSINE EN CUIVRE	26	1,2 mm	3,0 l	11,5 cm	75 €
3977	BASSINE EN CUIVRE INDUCTION	26	1,7 mm	3,0 l	11,5 cm	155 €
3974	BASSINE EN CUIVRE	36	1,2 mm	9,0 l	12,0 cm	85 €
3975	BASSINE EN CUIVRE	38	1,7 mm	12,0 l	15,0 cm	118 €
3980	BASSINE EN CUIVRE INDUCTION	38	1,7 mm	12,0 l	15,0 cm	249 €

Les plats à four avec couvercle

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

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



Photo : I. Gujard



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

Les accessoires de cuisine



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

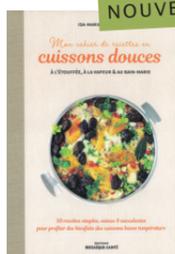
9417	Couvercle en verre pour Cuisson à riz	Ø 16	22 €
9418	Couvercle en verre pour Cuisson à riz	Ø 20	28 €

Entretien



2006	Pierre d'argent	300 g	8 €
------	-----------------	-------	-----

Les livres



NOUVEAU	2020	Mon cahier de recettes en cuisson douce	10,00 €
	2014	Cuisiner autrement en automne	19,90 €
	2015	Cuisiner autrement en hiver	19,90 €

BAUMSTAL®

Le meilleur du cru est dans le cuit !

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



Toute la gamme inox est compatible tous feux



Version 01/2025

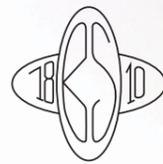


Photo : I. Gujard

Catalogue 2025

Tarif public conseillé
(Prix TTC)

BAUMSTAL®

Le meilleur du cru est dans le cuit !

L'Ensemble Cuisson Douce / Multicuiseur **NOUVEAU**

Choisissez la cuisson douce qui vous plait !

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

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

Les éléments de l'Ensemble Cuisson Douce :

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

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



Photo : I. Gujard

NOUVEAU	7216	Ø 16	Hauteur 15,5 cm	305 €
	9020	Ø 20	Hauteur 19,5 cm + Passoire Creuse	369 €
	9024	Ø 24	Hauteur 24,0 cm + Passoire Creuse	469 €



La Marmite



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

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



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

La Sauteuse

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



9216	SAUTEUSE + COUVERCLE	ø 20	1,5 l	Hauteur 6,5 cm	199 €
9610	SAUTEUSE CUISSON DOUCE	ø 24	2,2 l	Hauteur 6,5 cm*	239 €
9235	SAUTEUSE + COUVERCLE	ø 28	4 l	Hauteur 8 cm	289 €

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

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

* = hauteur sans le couvercle.
Modèle équipé du Couvercle Cloche hauteur totale = 16 cm

Photo : I. Gujard

Le Wok



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

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

La Poêle



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

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

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

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

Photo : I. Gujard



La Casserole



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

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

Le Cuiseur à riz et à légumineuses



Photo : A. Geers



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

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

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

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



Pour réaliser des cuissons vapeur ou étagées.



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



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



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

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

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

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

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



Photo : I. Gujard

