

Joyeuses fêtes !

LAGRANGE célèbre les fêtes
et présente sa sélection d'appareils culinaires
pour savourer l'hiver en toute légèreté !

Idées cadeaux pour gastronomes ou appareils culinaires indispensables pour recevoir en toute convivialité, **LAGRANGE** pense aux gourmands avec sa sélection de produits adaptée à toutes les bourses et toutes les envies.

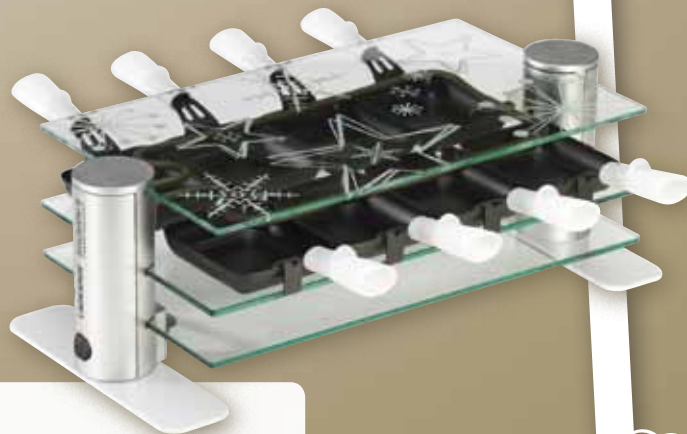
Design soigné, fonctionnalités bien pensées et simplicité d'utilisation, ces indispensables combleront les adeptes des grandes tablées et les férus de recettes « faites maison » !

Edition limitée!



Habillée pour les fêtes, la **raclette 8 Transparence®** se pare de flocons et d'étoiles sérigraphiés sur son plateau supérieur en verre. Un look givré pour ce modèle au design épuré associant des plateaux en verre trempé à des pieds en acier laqué.

Une transparence légère mais aussi pratique pour suivre la cuisson du fromage sans manipuler les poêlons. L'étage inférieur de ces plateaux en verre adopte la fonction maintien au chaud pour les pauses au cours du repas.



Caractéristiques techniques

- 3 plateaux en verre trempé.
- Range-poêlons pour maintenir le fromage au chaud.
- 8 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif, lavables au lave-vaisselle.
- Cordon fixe de 2 mètres.
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux.
- Colonnes en thermodurcissable.
- Pieds en acier laqué avec patins antidérapants.
- Puissance : 900 watts.

Prix public conseillé

70 €

Contact lecteurs 04 78 86 40 40 - www.lagrange.fr

Contact presse **Christelle Chavignaud Conseil** - Christelle Chavignaud - Alexandra Gille - Reliac - 36, bd de la Bastille - 75012 Paris
Tél. 01 44 75 00 55 - Port. 06 81 24 14 84 - christelle.chavignaud@les-rp.com

Moins de **20 euros**

Les yaourts faits maison, frais et naturels, se parfument de saveurs gourmandes avec la **gamme d'aromatisations LAGRANGE**. Il suffit d'ajouter dans sa yaourtière le contenu de la boîte à 1L de lait et 1 yaourt pour obtenir de délicieux yaourts aromatisés...



Caractéristiques techniques

- Boîtes de 115 à 135 grammes.
- Couvercle en plastique.

Prix public conseillé **2,50 €** pièce



Les yaourts concoctés en yaourtière se font nomades et s'emportent partout grâce au **kit pour yaourts à boire**. Composé de 14 petites bouteilles au format très pratique et aux bouchons colorés, ce kit facile d'entretien est proposé avec un livret de recettes pour varier les saveurs et les plaisirs.

Caractéristiques techniques

- 14 bouteilles et bouchons en polypropylène.
- Entonnoir de remplissage.
- Bouchons empilables.
- Goupillon de nettoyage.
- Livret de recettes.

Prix public conseillé **19,90 €**

Moins de **50 euros**

Pour un tête à tête chaleureux, la **raclette 2 Transparence®** séduit par son design original et élégant.

Pratiques, ses plateaux en verre trempé ultra-résistant assurent un suivi parfait de la cuisson, tandis que son plateau inférieur accueille les poêlons tout en maintenant le fromage au chaud.



Caractéristiques techniques

- 3 plateaux fixes en verre trempé.
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux.
- Range-poêlons pour maintenir le fromage au chaud.
- Colonne en thermodurcissable et pied en acier laqué.
- 2 poêlons avec revêtement antiadhésif, lavables au lave-vaisselle.
- Patins antidérapants.
- Cordon fixe de 2 mètres.
- Puissance : 350 watts.

Prix public conseillé **40 €**



Un pop-corn croustillant et sans matière grasse en seulement 3 minutes devient un jeu d'enfant grâce au **Popp'y®** !

Caractéristiques techniques

- Coupelle doseuse pour le maïs.
- Patins antidérapants.
- Couvercle transparent.
- Puissance : 900 watts.
- Interrupteur marche / arrêt.

Prix public conseillé **30 €**

Contact lecteurs 04 78 86 40 40 - www.lagrange.fr

Contact presse **Christelle Chavignaud Conseil** - Christelle Chavignaud - Alexandra Gille - Reliac - 36, bd de la Bastille - 75012 Paris
Tél. 01 44 75 00 55 - Port. 06 81 24 14 84 - christelle.chavignaud@les-rp.com

LAGRANGE

Créateur de tendances, révélateur de goût.

Moins de
100 euros

Ludique et colorée, la **raclette 8 Grill' Crêpes** permet de goûter aux multiples douceurs hivernales ! Tour à tour raclette, grill ou crêpière, ce « 3 en 1 » compact et convivial répond à toutes les envies.

Caractéristiques techniques

- Plaque de cuisson en aluminium, revêtue d'antiadhésif.
- Socle en thermoplastique.
- Platine en inox.
- 8 poêlons avec revêtement antiadhésif, lavables au lave-vaisselle.
- Cordon enroulable sous l'appareil pour un rangement compact.
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux.
- Patins antidérapants.
- Spatule en bois pour les crêpes.
- Puissance : 900 watts.

Prix public conseillé

55 €



Yaourts, faisselles ou fromages frais... la nouvelle **yaourtière-fromagère « 2 en 1 »** autorise toutes les envies laitières !

Une simple pression sur un bouton permet de sélectionner la fonction choisie : écran bleu pour les yaourts et vert pour les fromages. Livrée avec toute une série d'accessoires et un livre de recettes, elle réalise en un tour de main de nombreuses compositions, des plus classiques aux plus étonnantes.

Caractéristiques techniques

- Corps en thermoplastique, bandeau en aluminium anodisé.
- Écran électronique avec rétro-éclairage.
- Arrêt automatique et signal sonore de fin de préparation.
- 7 pots de yaourts en verre avec couvercles empilables et zone de marquage (feutre effaçable fourni).
- 1 grande faisselle (1,5 L) et 4 petites faisselles (0,25 L) avec couvercles.
- Couvercles des pots de yaourt et système d'égouttage des faisselles brevetés.
- Livre de recettes.
- Puissance : 17 watts.

Prix public conseillé

70 €

Idéal pour recevoir, le **chauffe plats Ligne d'art®** garantit des mets toujours chauds sur la table pour le plus grand plaisir des convives.

Très simple à utiliser, il suffit de le brancher et lorsque son indicateur de chauffe l'indique, de le placer au centre de la table pour une autonomie d'une heure.

Avec ses matériaux nobles, élégante association de bois verni, inox et verre trempé, il s'intègre aisément à la décoration.



Caractéristiques techniques

- Grande surface de maintien au chaud : 41 x 24,5 cm.
- Poignées en bois verni.
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux.
- Indicateur de chauffe.
- Cordon amovible.
- Patins antidérapants.
- Puissance : 850 watts.

Prix public conseillé

70 €

Contact lecteurs 04 78 86 40 40 - www.lagrange.fr

Contact presse **Christelle Chavignaud Conseil** - Christelle Chavignaud - Alexandra Gille - Reliac - 36, bd de la Bastille - 75012 Paris
Tél. 01 44 75 00 55 - Port. 06 81 24 14 84 - christelle.chavignaud@les-rp.com

LAGRANGE

Créateur de tendances, révélateur de goût.

Moins de **200 euros**



La **Tour à fromages®**, un concept convivial de multi-recettes au fromage ! Reblochonade, raclette, tartiflette, munsterade, truffade...

ces recettes authentiques célèbrent l'hiver et ses délicieux fromages ! Composée de 3 plateaux amovibles en verre trempé, sa forme compacte et originale lui permet de réaliser une raclette pour 8 personnes répartie sur ses deux étages au fonctionnement indépendants.

Son socle en bois verni avec réflecteur inox est équipé d'une fonction range-poêlons, idéal pour accueillir ses poêlons à raclette et ses 2 poêlons à reblochon.

Caractéristiques techniques

- 3 plateaux amovibles en verre trempé ultra-résistant de Ø 23 cm.
- 2 boutons marche/arrêt indépendants avec voyants lumineux.
- 8 poêlons à raclette (profondeur 2 cm) avec revêtement antiadhésif.
- 2 grands poêlons à fromage (reblochon, camembert, munster...) Ø 16 cm avec revêtement antiadhésif.
- Matériaux nobles : bois verni, inox et verre trempé.
- 8 spatules en bois.
- Cordon amovible de 2 mètres.
- Patins antidérapants.
- Puissance : 2 x 450 watts.

Prix public conseillé

105 €



Chic, ce **wok/fondue « 2 en 1 »** ne rate aucune occasion de faire saliver !

Equipé d'une fonction wok pour une cuisine légère et sans matière grasse, il devient appareil à fondue quand l'envie d'une dégustation régionale se présente... Avec ses poignées en bois verni, il trouve naturellement sa place sur toutes les tables.

Caractéristiques techniques

- Cuve à wok et caquelon en aluminium avec revêtement antiadhésif.
- Thermostat réglable.
- Clip permettant de fixer le cordon à un pied de table pour plus de sécurité.
- Voyant lumineux.
- Poignées en bois verni.
- Patins antidérapants.
- Puissance : 900 watts.
- Wok :**
 - Couverture en verre avec poignées en bois.
 - Grille garde au chaud (tempura).
 - Pince aliments et spatule en bois.
- Fondue :**
 - 8 fourchettes avec manches en bois.
 - Supports-fourchettes en thermoplastique.

Prix public conseillé

105 €



Champagne bien frappé, huîtres sur lit de glace... Le **Glaçons Express®** sait s'adapter à toutes les saisons et se montrer indispensable pour servir des plats d'exception au moment des fêtes.

Compact et rapide, il réalise 3 tailles de glaçons et peut produire jusqu'à 10 glaçons en 10 minutes ! Simple et pratique, il suffit de remplir le réservoir d'eau et de sélectionner la taille de glaçons souhaitée, aucun raccordement à une arrivée d'eau n'est nécessaire. 2 voyants indiquent lorsque le bac à glaçons est plein et si le réservoir d'eau est vide.

Moins de **300 euros**

Caractéristiques techniques

- Base en thermoplastique.
- Tableau de bord électronique.
- Capot de protection en inox.
- Réservoir de 1,15 L.
- Capacité 12 kg / 24h.
- 10 glaçons toutes les 10 minutes.
- Pelle à glaçons et pichet.
- Puissance : 140 watts.
- Dimensions : 33 x 26 cm - H 33 cm.

Prix public conseillé

249 €

Contact lecteurs 04 78 86 40 40 - www.lagrange.fr

Contact presse **Christelle Chavignaud Conseil** - Christelle Chavignaud - Alexandra Gille - Reliac - 36, bd de la Bastille - 75012 Paris
Tél. 01 44 75 00 55 - Port. 06 81 24 14 84 - christelle.chavignaud@les-rp.com

LAGRANGE

Créateur de tendances, révélateur de goût.