

Déglon

Nouvelle gamme rustique et chaleureuse

La maison de coutellerie française Déglon lance une nouvelle gamme de couteaux, au design sobre et élégant allié à une grande qualité de coupe. En remettant au goût du jour les fameux « Bec d'oiseau » et « Couteau à tomate », cette gamme Darkwood est un hommage à Jean Déglon, fondateur de la société et créateur de ces couteaux mythiques.



En effet, le « bec d'oiseau » original a été inventé en 1925 par Jean Déglon. Créé en période de restrictions alimentaires, la pointe du bec de la lame permettait d'ôter plus facilement les petits yeux des pommes de terre, en gaspillant le moins possible la partie comestible. Il permet également de « tourner » les légumes. Le « couteau à tomates », 1^{er} couteau réalisé avec un crantage en demi-lune, a conquis le monde dès 1930.

Darkwood comprend en tout 9 références, de l'office au couteau à pain, en passant par le couteau « filet de sole ». Le manche poli en bois pressé confère aux couteaux une grande résistance aux chocs, aux écarts thermiques ainsi qu'à l'humidité. La lame en acier inoxydable est assemblée par deux rivets tubulaires en aluminium.

FrieslandCampina Kievit

Solutions laitières pour le café en capsules

L'entreprise néerlandaise lance son nouveau portefeuille de solutions laitières en poudre pour les systèmes de boissons chaudes individuelles, anticipant la demande croissante pour les cafés à base de lait et en ligne avec l'augmentation attendue de 25% du marché mondial des capsules d'ici 2021.



Ces nouvelles solutions Vana®-Cappa peuvent être incluses dans les capsules pour capuccino, café au lait, latte macchiato, cortado et espresso macchiato. D'une excellente solubilité, elles fournissent non seulement un goût supérieur mais aussi une mousse parfaite, blanche et haute, et des couches bien structurées (dans le latte macchiato).

Pidy

Mini-bouchées coquilles



Avec les Fines Coquilles, Pidy signe une nouvelle gamme de mini-bouchées prêts à garnir, fines et élégantes. Pur beurre et élaborées avec des œufs de poules élevées en plein air, ces coquilles se déclinent en trois

recettes pour des préparations salées ou sucrées :

- La Fine Coquille au Beurre, dorée, dont le goût intense s'adapte à toutes les préparations ;
- La Fine Coquille au Beurre persillé, dont les inclusions de persil finement haché jouent aussi bien avec les papilles que les pupilles ;
- La Fine Coquille Ebène, à la couleur noir minéral, pour un effet visuel surprenant et tendance.

Ces solutions prêtes à garnir subliment la créativité des chefs. Avec leur ligne élancée, elles offrent une finition moderne et très design aux présentations. Faciles à garnir, elles garantissent une grande flexibilité d'utilisation, puisqu'elles peuvent être garnies à l'avance, sans perdre leur croustillance.

Solia

Cloches à fromage



La nouvelle gamme Coupole de Solia se compose de cloches coupole de prestige et d'assiettes et plateaux inspirés de la grande restauration, qui s'adaptent en toutes occasions. Idéale pour le Room-service haut de gamme, les plateaux de fromages, la présentation de pâtisseries ou de tartes sucrées, la Coupole Solia convient à tous les décors. En version transparente ou argentée, elle protège et valorise les créations et mets d'exception, à la manière des grands restaurants.

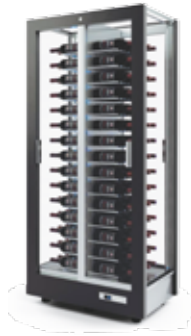
Les plateaux (bois, ardoise ou blanc), quant à eux, s'adaptent facilement à tous les styles. Le plateau bois s'intègre parfaitement dans une décoration naturelle ou bistro. Le décor ardoise se décline également en mini-planche individuelle, pour fromages mais aussi tapas ou mises en bouche.

Ma Cave à vin Une vitrine à 360°

La vitrine 4 faces Calice est entièrement vitrée. Les 112 bouteilles qui peuvent y être rangées sont donc parfaitement exposées. Les supports aluminium, élégants et discrets, et l'éclairage LED permettent de valoriser les belles étiquettes. Doté d'un cadre de bois personnalisable (plus de 220 coloris) et de vitres traitées anti-UV, le meuble s'intègre à tous les intérieurs, des plus tendances aux plus intemporels.

Mais Calice n'est pas seulement un objet de décoration pour un restaurant ou un hôtel : ce modèle a été d'abord conçu pour permettre une conservation optimale et un service à température idéale. En effet, avec une température programmée selon les besoins, cette vitrine peut être réglée de différentes façons :

- en multi-températures étagées de service : la température sera croissante de 6 à 18°C sur toute la hauteur, pour une conservation individualisée de tous types de vins ;
- en mono-température de service : entre 6 et 16°C pour préparer un seul type de vin à la fois ;
- en mono-température de conservation : la température sera homogène dans toute la cave entre 10 et 14°C.



SAK'O Nouvelle collection de poufs en tissu imprimé



La société franco-marocaine SAK'O vient de lancer sa nouvelle collection de tissus imprimés, déclinés sur 2 de ses poufs best-sellers : le « Rond » et le « Carré multi-positions ». Le premier a une configuration de position assise, à hauteur de table, et le deuxième est modulable à souhait.

Cette collection au design coloré et graphique vient enrichir la gamme SAK'O de 9 nouveaux motifs. Imperméables, déhoussables et lavables en machine, tous ces nouveaux modèles sont utilisables en intérieur comme en extérieur. « Nos clients nous réclamaient davantage de couleurs ainsi qu'un design pouvant se marier facilement en intérieur. Grâce à cette nouveauté, nous sommes en passe de réussir notre pari de remettre au goût du jour un objet incontournable de la décoration des années 70 », déclare le Directeur Général de SAK'O. D'autres motifs en édition limitée sont à venir durant l'année.

Top Class Nombreuses nouveautés à Marocotel 2018



À l'occasion du salon Marocotel by EquipHôtel 2018, Top Class présentera de nombreuses nouveautés dans le domaine des machines à café. Citons par exemple la Lavazza Blue LB 3050 Mini Vending. Ce nouveau distributeur automatique de table a été développé pour satisfaire tous les besoins. Combinant petite taille et design premium, il dispose d'un conteneur d'une capacité de 220 capsules.

Autre nouveauté, la S5 EK de La Spaziale. Cette machine professionnelle est équipée d'un dosage programmable, d'un auto-niveau électronique, d'un manomètre double échelle pour le contrôle pression chaudière et motopompe, d'une fonction incrément automatique de la température de travail, entre autres. Il est également possible de mettre hors service le chauffage électrique.



Garland Nouveau grill pour cuisson sur deux faces

La marque Garland (groupe Welbilt) vient de s'enrichir du nouveau grill Xpress. Représentant la dernière génération de la cuisson double face, ce grill comporte deux plateaux (supérieur et inférieur) permettant la cuisson simultanée des aliments sur deux côtés. Le tout d'une simple pression sur un bouton. Les temps de cuisson sont ainsi réduits jusqu'à 50% par rapport aux grills conventionnels.

Le grill Xpress dispose aussi d'un système avancé de contrôle des températures, afin que l'aliment soit cuit jusqu'à atteinte de la température intérieure appropriée. Son efficacité énergétique gagne 20 points par rapport aux anciens modèles, chaque zone de cuisson étant opérée indépendamment, avec sa propre température.