

marque. La température mesurée par le capteur Thermomix est affichée dans le centre de cuisson sur l'écran du Thermomix TM6 ainsi que dans l'application Cooking Center, disponible pour les systèmes iOS et Android. Dès que l'aliment doit être sorti du four, du grill ou de la cuisinière, une notification s'affiche. » Prix public : 149 €.

The Thermomix is extending into every corner of the kitchen – almost, anyway! In late October, Vorwerk lifted the veil on the Thermomix Sensor – an accessory that connects its multifunctional appliance to several kitchen devices to accurately measure the temperature of dishes made by people using the company's products. The Thermomix Sensor connects to the TM6 appliance and the new Cooking Center app, continually transmitting data during the cooking process. The accessory features 2 measurement units: the temperature sensor right in the middle (positioned in the food, up to 100°C) and the ambient temperature sensor (of the oven or grill, for example, up to 275°C). "The new intelligent accessory thereby transforms the entire kitchen into a Thermomix kitchen in no time at all: all you have to do is take the Thermomix Sensor from its charging unit, connect it to the Thermomix TM6, and then select 'Sensor' mode on it and position it in the middle of your cake, bread, meat or fish," explains the brand, "The temperature measured by the Thermomix sensor is displayed on the cook centre screen on the Thermomix TM6 and on the Cooking Center app that is available from iOS and Android systems. As soon as the food needs to be taken out of the oven, grill or stove, a notification pops up." Price to the public: €149.

YEAR OF THE DRAGON 2024, PAR VICTORINOX YEAR OF THE DRAGON 2024, BY VICTORINOX

Chaque année, Victorinox célèbre le Nouvel An chinois à sa façon : en créant un couteau de poche Huntsman en série limitée qui rend hommage au signe astrologique de l'année. 2024 est placée sous le signe du dragon. « Synonyme de pouvoir impérial dans la Chine ancienne, cette créature mythique incarne aujourd'hui la noblesse, l'honneur, la chance et le succès. Avec un tel outil, 2024 s'annonce comme une année de prospérité, idéale pour concrétiser ses rêves », explique la marque. Le Huntsman Year of the Dragon 2024 est donc orné de cette créature légendaire et puissante. Limitée au chiffre porte-bonheur de 8 888 pièces dans le monde, ce couteau se pare de l'emblématique couleur rouge de Victorinox qui fait office de toile de fond à un dragon doré. Une idée cadeau de choix pour les natifs de l'année du dragon et les collectionneurs ! Chaque couteau est numéroté et s'accompagne d'un certificat présenté dans son coffret cadeau spécial. Prix public : 88 €.



Every year, Victorinox celebrates the Chinese New Year in its own special way: by creating a limited-edition Huntsman pocket knife that is a tribute to the year's astrological sign. The year 2024 will be the year of the dragon: "Synonymous with the Imperial power of ancient China, this mythical creature these days incarnates nobility, honour, luck, and success. With such a creature behind it, the year 2024 looks set to be a year of prosperity – ideal for making dreams come true" explains the brand. The Huntsman Year of the Dragon 2024 is adorned with this powerful, legendary creature. Limited to 8888 pieces worldwide – a lucky number – the knife is resplendent in the iconic Victorinox red as a backdrop to a gold dragon design. It is the perfect gift for anyone born in the year of the dragon as well as for collectors. Each knife is individually numbered, and comes with a certificate presented in a special gift box. Price to the public: €88.

SACASALADES BY ARMINÉ LANCE CAP-COUV SACASALADES BY ARMINÉ LAUNCHES THE CAP-COUV

La marque d'ustensiles de cuisine antigaspillage Sacasalades by Arminé a imaginé un nouvel accessoire qui permet la cuisson à l'étouffée. Baptisé Cap-Couv, ce sous-couvercle en coton nid d'abeille, donc absorbant, se fixe sur le couvercle habituel de la casserole ou du faitout. Il conserve ainsi la vapeur de cuisson des aliments et rend le couvercle pratiquement hermétique. « Le procédé Cap-Couv est efficace pour prolonger la cuisson alors que le feu est éteint, mais aussi utile pour cuire à l'étouffée ou encore maintenir les aliments au chaud », explique la marque fondée par Arminé et Frédéric Kombadjian. La promesse ? Une cuisson passive et économique puisque selon le spécialiste des sacs alimentaires en coton, le Cap-Couv diminuerait de 40 %* à 50 % la consommation d'énergie liée au temps de cuisson. Prix public : 28 € la paire (ø 22-24 cm et ø 28-30 cm).

* Dispositif d'inertie thermique certifié par le Centre technique industriel de la céramique de la SFC en août 2023.



The anti-waste cookware brand Sacasalades by Arminé has come up with a new accessory for steam cooking: the Cap-Couv. The honeycomb texture (and therefore absorbent) hood with lid is placed over the pot or saucepan's usual lid, preserving the steam generated by the cooking food and rendering the lid almost hermetically sealed. "The Cap-Couv process works effectively to extend the cooking process once the heat is turned off, and it is also useful for steam-cooking and for keeping food warm," explains the brand founded by Arminé and Frédéric Kombadjian. The product promise? Economical and passive cooking – as explained by the cotton food sac specialists, the Cap-Couv reduces energy consumption related to cooking time by 40 %* to 50 %. Price to the public: €28 for the pair (ø 22-24 cm and ø 28-30 cm).

*Thermal inertia device certificated in August 2023 by the Ceramic Industrial Technical Centre of the French Ceramic Company (SFC).

L'ESPERLUÈTE, LE COUTEAU DE CHEF NOMADE THE ESPERLUÈTE, THE CHEF'S TRAVEL KNIFE

Le chef Étienne Rozès a fondé Le Cuisinier français avec l'idée de promouvoir la cuisine et les émotions qui y sont associées. Cette entreprise française spécialisée dans la création et la fabrication de couteaux et d'accessoires de cuisine nomade de qualité supérieure, vient de lancer son tout premier produit : L'Esperluète. Gagnant de la médaille d'argent au concours Lépine International 2023, ce couteau polyvalent est doté d'une lame de type "chef" avec



la particularité d'être pliant. Un design ergonomique pour un objet léger (moins de 220 g) offrant une découpe précise, conçu pour les chefs professionnels et les voyageurs. Pour le mettre au point, Etienne Rozès s'est associé à l'artisan coutelier Patrice Graffand. Une campagne de précommandes lancée sur la plateforme Kickstarter le 13 juillet 2023 a récolté plus de 52 000 € destinés à financer la première production de l'Esperluète. Celle-ci a débuté fin novembre pour une livraison en mars. Le couteau est fabriqué à seulement 1 000 exemplaires à Thiers (éditions numérotées) et peut être personnalisé. Avec ce produit, Le Cuisinier français s'adresse bien entendu aux boutiques d'art de la table, aux coutelleries, ainsi qu'aux magasins outdoor et de matériel de cuisine professionnel. Etienne Rozès entend développer d'autres produits innovants ainsi que des formations et des stages destinés aux chefs et aux amateurs de cuisine en extérieur. Prix public : 297 € L'Esperluète.

The Chef Étienne Rozès founded Le Cuisinier français with the idea of promoting cooking, and the feelings associated with it. The French business that specialises in designing and producing superior-quality knives and accessories for on-the-go cooking



Ce n'est pas qu'un outil

Créer, expérimenter, apprécier

 LifetimeBrands
EUROPE

AMBIENTE | HALL 9.1 | STAND F04

saleseu@lifetimebrands.com

+44 (0) 121 604 6000

www.lifetimebrandseurope.com