



NORI

*Collection en fonte
de génération en génération*

BEKA, CRÉATEUR D'USTENSILES DE CUISINE
Depuis 1899

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME

Novi





NORI

Découvrez notre gamme Nori. Une réinvention des ustensiles de cuisine en fonte indestructible, idéals pour une cuisson lente et un vrai régal pour les yeux. Les matériaux et les finitions de haute qualité permettront d'en profiter de génération en génération. De plus, la couleur foncée donne à Nori un look intemporel.

COLLECTION EN FONTE *de génération en génération*

	Ø	Cap	Ref.	Garantie
 Cocotte ronde	26 cm	5L	15141264	25 ans
 Cocotte ovale	31 cm	5,5L	15141314	25 ans
 Grillette	28 cm	-	15148284	25 ans
 Tajine à venir en 2021	28 cm	4L	15140014	25 ans
 Fondue	20 cm	2L	15140024	25 ans
 Mortier avec pilon	11 cm	-	15140004	25 ans

Cette cocotte en fonte avec bouton de couleur bronze ne passera pas inaperçue dans votre cuisine et sur votre table.

NORI

Cocotte

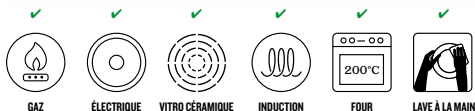
- La fonte est un matériau durable, qui **diffuse et préserve la chaleur de façon optimale**.
- La **fonte émaillée** est **directement prête à l'emploi**. Elle est parfaite pour dorer, mijoter, caraméliser et idéale pour cuire au four.
- Grâce aux picots sous le couvercle, le jus de cuisson qui s'évapore est récupéré de manière optimale pour se répartir uniformément sur les aliments. Cet **arrosage naturel et continu**, permet aux viandes de rester tendres, aux légumes de garder leur moelleux et les saveurs sont préservées.
- La cocotte est disponible en **deux versions**: **ronde**, avec une capacité de 5L, et **"rovale"** (ni ronde ni ovale), qui offre une capacité allant jusqu'à 5,5 litres.



NORI

Grillette

- Grillette en fonte durable avec des **stries particulièrement profondes** pour des aliments parfaitement dorés avec de belles lignes de saisie.
- Les stries profondes réduisent le contact entre les aliments et la graisse pour une cuisson plus saine.
- Selon les vrais chefs, la fonte est **la matière par excellence pour les grillades**. C'est non seulement un excellent conducteur de chaleur, mais elle supporte aussi les températures élevées nécessaires pour griller et conserve la chaleur durablement.



Idéale pour la cuisson du steak, du lard, du poulet, des paninis ou même du pain naan.



Surprenez votre famille et vos amis avec un succulent tajine de viande, de poisson ou de légumes et appréciez ses saveurs intenses et naturelles !



NORI

Tajine

- Avec **couvercle conique en fonte**. Grâce à sa forme particulière, la condensation retourne vers le fond pour arroser les aliments, ce qui donne des plats très tendres et aromatiques.
- Le matériau en fonte utilisé pour la base garantit une **diffusion uniforme et une conservation optimale de la chaleur**. Cela permet de cuire les aliments très lentement, à basse température.
- La finition épaisse en émail **résiste aux rayures et facilite grandement le nettoyage et l'entretien** de ce tajine. Le fond permet d'éviter les rayures sur votre plaque de cuisson et votre plan de travail.
- Avec deux poignées pour une prise en main ferme et sûre.

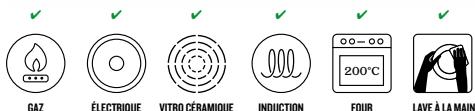
*à venir,
/ en 2021*



NORI

Fondue

- Avec ce service à **fondue extralarge**, vous servez rapidement un plat savoureux pour un maximum de huit personnes avec sa capacité de 2 litres.
- Grâce à l'excellente conductibilité de la fonte, le caquelon **chauffe de manière uniforme**, ce qui permet de faire fondre uniformément le fromage ou le chocolat. De plus, la fonte conserve la chaleur durablement, ce qui vous permet de prendre votre temps pour déguster votre fondue.
- Le service comprend **8 fourchettes avec manche en bois d'acacia durable**. L'association de la fonte noire, de l'inox et du bois lui donne un aspect unique et le bois d'acacia possède également des propriétés antibactériennes.
- Les 8 fourchettes sont utiles pour partager une fondue à plusieurs ou pour utiliser plusieurs fourchettes par personne.



Idéal pour les fondues à la viande, mais peut également être utilisé pour les fondues au fromage ou au chocolat, sans le couvercle anti-éclaboussure.

Tout comme un véritable chef,
broyez vos épices en un rien de
temps pour libérer un maximum
d'arômes et de saveurs.



NORI

Mortier avec pilon

- Vous cherchez le cadeau idéal ou un accessoire élégant pour votre cuisine ? Ce mortier en fonte avec pilon est un objet singulier par l'association de la fonte noire et du bouton de couleur bronze.
- **Idéal pour écraser et broyer des herbes fraîches** lorsque vous préparez un mélange d'herbes, une vinaigrette, un pesto ou un dip.
- Une **forme unique** avec bord légèrement incliné et poignée pour une excellente prise en main.
- Fabriqué en fonte robuste avec une finition rugueuse **pour faciliter le broyage** des épices.
- **Finition à l'huile minérale** pour empêcher votre pilon et votre mortier de rouiller.



LAVE À LA MAIN



Head office BEKA Group

Stationsstraat 127
8780 Oostrozebeke
BELGIUM
Tel: +32 56 67 46 80
Fax: +32 56 66 80 04
info@beka-cookware.com

BEKA France Sarl

2, Rue de Zellenberg
CS 70191
67604 Selestat
FRANCE
Tel: +33 3 88 85 89 01
Fax: +33 3 88 85 80 55
info@beka-france.fr

BEKA Germany

Bahnhofplatz 1, Postfach 1146
69221 Dossenheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 (0) 1577 365 27 64
Fax: +49 (0) 3221 1226 819 19
info@beka-germany.de

BEKA-COOKWARE.COM