

kitchen utensils

le matériel de cuisine



alu foil	▷ papier alu <i>m</i>
apple corer	▷ vide-pomme <i>m</i>
bain-marie	▷ récipient <i>m</i> à bain-marie <i>m</i>
baking sheet	▷ plaque <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>
balloon whisk	▷ fouet <i>m</i> à blancs <i>m</i> (<i>pl</i>)
basting spoon	▷ louche <i>f</i> à sauce <i>f</i>
biscuit cutter / cookie cutter	▷ emporte-pièce <i>m</i>
blinis frying pan	▷ poêle <i>f</i> à blinis <i>m</i>
boning knife	▷ désosseur <i>m</i>
bread knife	▷ couteau <i>m</i> scie <i>f</i>
butcher saw	▷ scie <i>f</i> de boucher <i>m</i>
carving fork	▷ fourchette <i>f</i> à rôtir
cast iron frying pan	▷ poêle <i>f</i> en fonte <i>f</i>
chinois sieve	▷ chinois étamine
chinois sieve / chinois	▷ chinois <i>m</i>
cleaver	▷ couperet <i>m</i> de boucher <i>m</i>
cling film	▷ papier film <i>m</i>
colander	▷ passoire <i>f</i>
cold-room / walk-in fridge	▷ chambre <i>f</i> froide
cook's knife	▷ éminceur <i>m</i>
cooling tray / -rack	▷ grille <i>f</i> à pâtisserie <i>f</i>
copper	▷ cuivre <i>m</i>
cream whippe	▷ siphon <i>m</i>
cutting board / chopping board	▷ planche <i>f</i> à découper
dariole mould	▷ moule <i>m</i> à dariole <i>f</i>
double-boiler	▷ mijoteuse <i>f</i> (bain-marie <i>m</i>)
drawer	▷ tiroir <i>m</i>
dredger	▷ saupoudreuse <i>f</i>
dutch oven	▷ marmite <i>f</i> basse
filleting knife	▷ filet <i>m</i> de sole / couteau filet de sole
fish frying pan	▷ poêle <i>f</i> à poisson <i>m</i>
fish poacher	▷ poissonnière <i>f</i>
fish scaler	▷ écailleur <i>m</i>
flan ring	▷ cercle <i>m</i> à tarte <i>f</i>
food-mill / mouli-legumes	▷ moulin <i>m</i> à légumes <i>m</i> (<i>pl</i>)
fork	▷ fourchette <i>f</i>
frame / mousse ring	▷ cercle <i>m</i> à vacherin <i>m</i>
freeze r	▷ congélateur <i>m</i>
fridge	▷ réfrigérateur <i>m</i>
fry basket	▷ panier <i>m</i> à pommes <i>f</i> (<i>pl</i>) gaufrettes
frying pan	▷ poêle <i>f</i>
funnel	▷ entonnoir <i>m</i>
grater	▷ râpe <i>f</i>
greaseproof paper	▷ papier sulfurisé <i>m</i>
ham knife	▷ couteau <i>m</i> à saumon <i>m</i> / à jambon <i>m</i>
ice cream scoop / sccop	▷ portionneuse <i>f</i> à glace <i>f</i> (cuillère)
instant-read thermometer	▷ sonde <i>f</i>
kettle	▷ bouilloire <i>f</i>
kitchen shears	▷ ciseaux <i>m</i> (<i>pl</i>) de cuisine
knife	▷ couteau <i>m</i>
ladle	▷ louche <i>f</i> / pochon <i>m</i>
lemon squeezer	▷ presse-citron <i>m</i>
lid	▷ couvercle <i>m</i>
mandoline	▷ mandoline <i>f</i>
matches	▷ allumettes <i>f</i> (<i>pl</i>)
measuring jug / - cup / - beaker	▷ verre-mesureur <i>m</i>
measuring spoons	▷ cuillères-mesure <i>f</i>
mesh straine r	▷ chinois <i>m</i> étamine
mixing bowl	▷ calotte <i>f</i> /cul <i>m</i> de poule <i>f</i>
mixing bowl	▷ cul-de-poule <i>m</i>
muslin	▷ étamine <i>f</i>
non-stick baking mat	▷ feuille <i>f</i> de cuisson <i>f</i> silicone / silpat ®
non-stick coated frying pan	▷ poêle <i>f</i> anti-adhésive
oven	▷ four <i>m</i> (à pâtisserie <i>f</i>)
oyster knife	▷ couteau <i>m</i> à huîtres <i>f</i> (<i>pl</i>)
pan	▷ plaque <i>f</i> à débarrasser
pancake pan	▷ poêle <i>f</i> à crêpes <i>f</i> (<i>pl</i>)
parchment paper	▷ papier sulfurisé <i>m</i>
paring knife	▷ couteau <i>m</i> d'office
paris cutter	▷ cuiller <i>f</i> à racines <i>f</i> (<i>pl</i>)
pasta maker	▷ machine <i>f</i> à nouilles <i>f</i> (<i>pl</i>)

kitchen utensils

le matériel de cuisine



pastry brush ◀	▷ pinceau <i>m</i> à pâtisserie
peeler ◀	▷ économe <i>m</i>
pepper mill ◀	▷ moulin <i>m</i> à poivre
pie pan ◀	▷ moule <i>m</i> à génoise <i>f</i>
pipng tube plain / nozzle ◀	▷ douille <i>f</i> plate
pipng tube stars / nozzle ◀	▷ douille <i>f</i> cannelée
plastic spatula / rubber spatula ◀	▷ spatule <i>f</i> polycarbonate <i>m</i>
pressure cooker ◀	▷ cocotte-minute <i>f</i>
range ◀	▷ fourneau <i>m</i>
removable-bottomed pan / springform ◀	▷ moule <i>m</i> à manqué <i>m</i>
removable-bottomed quiche plate ◀	▷ moule <i>m</i> à tarte <i>f</i> à fond <i>m</i> amovible
roasting pan ◀	▷ plaque <i>f</i> à rôtir
roller-docker ◀	▷ pique-vite <i>m</i>
rolling pin ◀	▷ rouleau <i>m</i> à pâtisserie
rondeau ◀	▷ rondeau <i>m</i>
salad spinner ◀	▷essoreuse <i>f</i> à salade <i>f</i>
saucepan ◀	▷ casserole <i>f</i> / russe <i>f</i>
sauté pan ◀	▷ sauteuse <i>f</i>
scales/kitchen scales/weighing scales ◀	▷ balance <i>f</i>
scissors ◀	▷ ciseaux <i>m</i> (p) à poisson <i>m</i>
scraper ◀	▷ corne <i>f</i>
sharpening stone / - steel ◀	▷ fusil <i>m</i>
sieve ◀	▷ tamis <i>m</i> à farine <i>f</i>
sink (sink's bowl = bac de plonge) ◀	▷ plonge <i>f</i>
skimmer/skimming spoon/slotted spoon ◀	▷ écumoire <i>f</i>
spatula ◀	▷ spatule <i>f</i> en acier <i>m</i>
spider / spoon sieves / spoon skimmers / basket skimmers	▷ araignée <i>f</i>
spoon ◀	▷ cuillère <i>f</i>
stainless steel frying pan ◀	▷ poêle <i>f</i> en inox <i>m</i>
steel ◀	▷ inox <i>m</i>
stock pot / stew-pan ◀	▷ marmite <i>e</i> haute
stoner ◀	▷ dénoyateur <i>m</i>
storehouse ◀	▷ économat <i>m</i>
tea ball ◀	▷ boule <i>f</i> à thé <i>m</i>
tin opener ◀	▷ ouvre-boîte <i>m</i>
tin foil ◀	▷ papier <i>m</i> alu
torch / blow torch ◀	▷ chalumeau <i>m</i>
trussing needle ◀	▷ aiguille <i>f</i> à brider
whisk ◀	▷ fouet <i>m</i>
wooden spoon ◀	▷ cuillère <i>f</i> en bois <i>m</i>
work surface ◀	▷ plan <i>m</i> de travail <i>m</i>
zester ◀	▷ canneur / zesteur <i>m</i>