

## Le petit matériel de cuisine – la coutellerie



couteau d'office



éminceur



désosseur



économe



(couteau) filet de sole



aiguille à brider



couteau à pain



pince à chiqueter



spatule coudée



spatule inox



triangle à pâtisserie



paire de ciseaux à poisson



vide-pomme



fourchette à rôtir



couperet de boucher



pince à arêtes



couteau *m* à huîtres



canneleur



écailleur



dénoyauteur

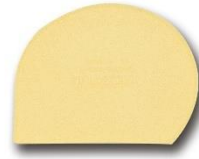
## Le petit matériel de cuisine – la pâtisserie



pinceau (à pâtisserie)



spatule en polycarbonate



corne (à pâtisserie)



poches (à pâtisserie)



douille unie



douille cannelée



emporte-pièce ronds unis



emporte-pièce ronds cannelés



emporte-pièce ovales unis



feuille *f* de cuisson *f* silicone / silpat ®



balance (de cuisine)



maryse



cuillère-doseuse



rouleau à pâtisserie



pique-vite *m*



verre-doseur



moule à génoise



moule à cake



moule à pain de mie



moules à madeleines



moule à manqué



tamis à farine



cercles à tarte



cercle *m* à vacherin



le papier d'aluminium



le papier film



le papier sulfurisé



saupoudreuse

## Le petit matériel de cuisine



araignée



pochon



louche



écumoire



fourchette



cuillère à soupe



cuillère à café



emporte-pièce



girafe (mixeur plongeant)



mandoline



spatule en bois



cuillère en bois



machine à nouilles  
(pl)



moulin à poivre



planche à découper



siphon



cuiller à racines



essoreuse f à salade



fouet à blancs



fouet à sauce



le fusil