

Défi mathématique de l'hiver



Inventer et écrire des questions et/ou des problèmes à partir de ces images.

Image n°1



— **UNE CHANDELEUR** —

**16€
1690**



Crepière Expertise
 Ø 23 cm. En aluminium avec revêtement antiadhésif Thermo. Un revêtement 1524, de nouvelle génération avec une base dure fusion brevetée extra-épaisse et renforcée en particulier de l'anneau. Facile et agréable à nettoyer.



Carrefour
 24cm
**16€
1650**
 Crepière Éclair de cristal
 Ø 24 cm. Aluminium revêtement spécial pour des crêpes parfaites.



Galettière Expertise
 27cm
**27€
2790**
 39%
 Ø 27 cm. En aluminium avec revêtement antiadhésif. La pâte performante qui offre confort d'utilisation et séchage rapide à la cuisson en inox. Ses caractéristiques sont adaptées aux produits, adaptés pour les crêpes breloques. Sa poignée renforcée et ses rebords assurent une prise en main des plus agréables pour la cuisson et le service.

à petits prix, c'est encore meilleur !

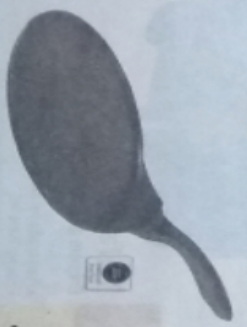
-30%
 RÉPÊTE
 IMMÉDIATE
**11€
1183**
 La collection à 29 cm



Gamme Éléance
 Ø 23 cm. En aluminium avec revêtement antiadhésif. Sa poignée thermoisolante, soft touch, est rigide de secours lors du chaud, froid et de confort. Le Thermo-Sign vous aide à cuire vos aliments à la bonne température. La poignée s'élevé mécaniquement lorsque le revêtement a atteint la température optimale de cuisson des aliments : 180 °C. Facile et agréable à nettoyer.



Galettière Extra brunie + réparateur
 23cm
**15€
1590**
 23%
 Ø 23 cm. En aluminium avec revêtement antiadhésif. Pâte-pain brunie avec un revêtement antiadhésif très résistant pour une cuisson au godin plus saine sans point de cuisson gras. Spécial pour les crêpes et les galettes.
 Facile et agréable à nettoyer.



Galettière
 12cm
**12€
1290**
 La Mini-façonneuse pour une meilleure adaptation de la cuisson.