

TOP | CHEF





Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

Un outil de professionnel arrive dans votre cuisine : le robot pétrin TOPC416 !

Avec ses 3 fonctions, pétrir/mixer/mélanger, préparez rapidement et facilement vos pâtes, gâteaux, ...

Variez vos recettes avec ses 3 accessoires inclus : fouet, batteur et un crochet pétrin !

Le TOPC416 s'adapte à tous types de préparation grâce à ses 4 vitesses ajustables et son grand bol d'une capacité de 5L.

Le robot pétrin TOPC416 : votre nouvel allié au quotidien !

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

CARACTERISTIQUES

Puissance : 1000W

Capacité grand récipient en acier inoxydable : 5L = 2 kg de pâte

Couvercle anti-éclaboussures

4 vitesses

Livré avec : fouet, batteur, crochet pétrisseur

Design tête inclinable (50°)

pour un accès aisé au bol mixeur

DETAILS LOGISTIQUES

Qté conteneur : 1030 pcs

Qté palette : 20 pcs

Qté master carton : 1 pc

Dimensions packaging :

43,8 x 39,2 x 33,8 cm (L*H*P)

Dimensions produit :

39,7 x 34,5 x 27,4 cm (L*H*P)

Poids brut master carton : 7,7 kg

Poids brut produit : 5,8 kg

Poids net produit : 4,8 kg

INFORMATIONS Code douanier : 8509400000 - DEEE : 0,50€ HT - Gencod : 3760124953770



Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

Vous recherchez un robot culinaire intelligent pour réaliser d'excellentes recettes en un tour de main ?

Cuire, mijoter, rissoler, cuire à la vapeur... mais également mélanger, broyer, mixer, réaliser de la pâte... le robot culinaire TOPC428 sait tout faire et il le fait pour vous !

Grâce à son système de programmation « Easy Pad Control », vous réalisez des centaines de recettes du bout des doigts.

Avec son livret de recettes inclus, étonnez et surprenez vos proches en réalisant des préparations de tous les jours ou des plats sophistiqués. Son écran LCD à affichage digital, son réglage de température entre 0 et 120°C, ses 9 vitesses, sa fonction turbo et sa minuterie intégrée vous permettront de réussir toutes vos préparations.

Ses nombreux accessoires comme le panier cuisson, le plateau vapeur etc. font du TOPC428 un robot complet et performant.

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

CARACTERISTIQUES

Menus pré-programmés + fonction « Turbo »

Programmation automatique

Grand écran LCD

Bol de 2.5L en acier inoxydable

- Compatible lave-vaisselle

Accessoires inclus :

panier cuisson, plateau vapeur, mélangeur,

spatule, couvercle anti-éclaboussure,

protège-lames & verre doseur

Puissance de chauffe : 1300W

Puissance du moteur : 600W

DETAILS LOGISTIQUES

Qté conteneur : 898 pcs

Qté palette : 18 pcs

Qté palette 1.80m : 14 pcs

Qté master carton : 1 pc

Dimensions packaging :

54,8 x 37,9 x 32 cm (L*H*P)

Dimensions produit :

34 x 31 x 24 cm (L*H*P)

Poids brut master carton : 9,6 kg

Poids brut produit : 8,9 kg

Poids net produit : 7 kg

INFORMATIONS Code douanier : 8516797090 - DEEE : 0,50€ HT - Gencod : 3760124953763

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC 2016. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal.



Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

Un mixeur plongeant qui vous aide dans toutes vos préparations culinaires ? C'est possible avec le robot plongeant 4 en 1 TOPC448.

Avec l'accessoire purée, vous pouvez facilement réussir à la perfection toutes vos purées maison sans casser la fibre de la pomme de terre, hâcher finement toutes vos herbes grâce au hâchoir, monter vos blancs d'œufs en neige avec le fouet, réaliser d'onctueuses soupes ou encore préparer vos repas pour bébé à l'aide du pied mixeur !

Sa poignée ergonomique «anti-gliss» permet une prise en main rapide et confortable.

Le mixeur plongeant 4 en 1 TOPC448 : votre nouvel allié au quotidien !

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

CARACTERISTIQUES

Puissance : 750 W

Bol gradué : 500 mL - Verre gradué : 600 mL

5 vitesses + «Turbo»

Lames en acier inoxydable

Pied mixeur en acier inoxydable

Fouet amovible en acier inoxydable

Accessoire purée - Hâchoir

Poignée ergonomique «anti-gliss»

Pied détachable

Fixation murale

DETAILS LOGISTIQUES

Qté container : 4080 pcs

Qté palette : 108 pcs

Qté master carton : 6 pcs

Dimensions packaging :

24,5 x 33,5 x 13,5 cm (L*H*P)

Dimensions produit :

4,5 x 38,2 x 4,5 cm (L*H*P)

Poids brut master carton : 1,9 kg

Poids brut produit : 1,5 kg

Poids net produit : 0,6 kg

INFORMATIONS Code douanier : 8509400000 - DEEE : 0,08€ HT - Gencod : 3760124953787



Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

Besoin de faire le plein de vitamines ?

Prenez un grand verre de jus d'orange « pressé minute » !

Dans la lignée des presses agrumes professionnels, le modèle TOPC511 vous permet grâce à son bras articulé de presser facilement tous vos agrumes.

Moderne avec son design inox, il s'intègre idéalement dans votre cuisine.

Facile d'utilisation avec son bec verseur anti-gouttes : le liquide est directement versé dans votre verre !

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

CARACTERISTIQUES

Bras articulé puissant

Système anti-gouttes

Appareil silencieux

Corps en acier inoxydable

Facilité de nettoyage

Compatible lave-vaisselle

Garanti sans BPA

Puissance : 160W

DETAILS LOGISTIQUES

Qté conteneur : 1602

Qté palette : 72 pcs

Qté palette 1,80m : 66 pcs

Qté master carton : 6 pcs

Dimensions packaging :

23,9 x 31,4 x 20,5 cm (L*H*P)

Dimensions produit :

23,9 x 31,4 x 20,5 cm (L*H*P)

Poids brut master carton : 17 kg

Poids brut produit : 2,6 kg

Poids net produit : 2,3 kg

INFORMATIONS Code douanier : 8509400000 - DEEE : 0,30€ HT - Gencod : 3760124953794

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC 2016. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal



Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

L'extracteur de jus vertical TOPC522 vous permet de savourer des jus frais, sains et remplis de saveur.

Lancez-vous dans l'extraction de jus de fruits mais aussi de légumes tout en conservant l'ensemble des vitamines et le goût naturel de vos aliments.

Sa technologie de pression douce à vitesse lente et hélices sans lame assure une qualité de jus avec un maximum d'apports nutritionnels, sans altérer les bénéfices des fruits et avec un minimum de déchet. Plus besoin de couper vos fruits en morceaux, son bec d'introduction extra large et sa capacité d'un litre permettent d'extraire vos jus en grande quantité et en un rien de temps.

Nettoyage facile grâce à ses pièces démontables.

Fonctionnement silencieux, le TOPC522 se fera vite oublier.

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

CARACTERISTIQUES

Puissance : 400W

Capacité : 1L

Bec d'introduction

extra grand : 8.2x7 cm

Technologie de pression douce

Système anti-goutte

Système silencieux

Corps en inox

Accessoires : poussoir, brosse de nettoyage,

gobelet à jus et conteneur à pulpe

DETAILS LOGISTIQUES

Qté conteneur : 1400 pcs

Qté palette : 32 pcs

Qté master carton : 2 pcs

Dimensions packaging :

36,5 x 53,7 x 27 cm (L*H*P)

Dimensions produit :

37 x 54 x 25 cm (L*H*P)

Poids brut master carton : 16,4 kg

Poids brut produit : 7,7 kg

Poids net produit : 6,2 kg

INFORMATIONS Code douanier : 8509400000 - DEEE : 0,50€ HT - Gencod : 3760124953800

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC. © Bravo Media LLC 2016. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal.



Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

Issue d'une technologie de turbines à glaces professionnelles, la sorbetière réfrigérante TOPC820 possède un groupe froid intégré puissant et robuste pour une maîtrise parfaite des basses températures. L'ingénierie de sa pale de mixage a été étudiée pour limiter la formation de grumeaux et de cristaux. Grande capacité de sa cuve amovible : 0,5 à 2L.

Lancez-vous dans la préparation de glaces artisanales avec des produits frais, naturels et sans additifs.

La sorbetière réfrigérante TOPC820 : un appareil idéal pour régaler toute la famille et vos proches !

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

CARACTERISTIQUES

Puissance : 180W

Capacité : 2L

Groupe froid intégré

Fonction maintien du froid

Cuve de préparation amovible

Préparation rapide

Écran LCD

Arrêt automatique

Livrée avec une cuillère à glace et gobelet gradué

DETAILS LOGISTIQUES

Qté conteneur : 1260 pcs

Qté palette : 25 pcs

Qté master carton : 1 pc

Dimensions packaging :

48,2 x 30 x 33,8 cm (L*H*P)

Dimensions produit :

42 x 21,5 x 29 cm (L*H*P)

Poids brut master carton : 14 kg

Poids brut produit : 12,5 kg

Poids net produit : 11,9 kg

INFORMATIONS Code douanier : 8509800000 - DEEE : 1€ HT - Gencod : 3760124953817

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC 2016. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal



Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

Pour un gastronome Belge, une bonne gaufre n'est pas le fruit du hasard, le choix du gaufrier est aussi important que la recette !

Nous avons étudié les dernières technologies en matière de gaufriers pour régaler tous vos proches !

Les techniques les plus simples sont souvent les plus efficaces : pour obtenir une bonne gaufre, la pâte doit être répartie de façon homogène des deux côtés du gaufrier. Grâce à son design réversible à 180°, le TOPC912 permet une répartition parfaite pour réaliser des gaufres légères et croustillantes.

Avec son écran digital, sélectionnez le temps et la température de cuisson en toute simplicité.

Le gaufrier TOPC912, pour de vrais moments de gourmandise en famille !

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

CARACTERISTIQUES

Gaufrier réversible à 180°

Garantit une pâte bien répartie
et des gaufres légères

Plaques anti-adhésives et amovibles

Dimensions de la gaufre : 16x10,5 cm

Panneau de contrôle digital

Température et temps de
cuisson réglables

Poignée rétractable pour un gain de place

Plateau amovible

Puissance max : 1000W

DETAILS LOGISTIQUES

Qté conteneur : 2720 pcs

Qté palette : 96 pcs

Qté master carton : 4 pcs

Dimensions packaging :

39,8 x 20,2 x 21,8 cm (L*H*P)

Dimensions produit :

44,7 x 16,3 x 17,4 cm (L*H*P)

Poids brut master carton : 2,7 kg

Poids brut produit : 2,3 kg

Poids net produit : 2,2 kg



Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

Découvrez une nouvelle façon de conserver vos aliments en économisant du temps et de l'argent. Grâce à l'appareil de mise sous vide alimentaire TOPC934 préservez les valeurs nutritionnelles, la saveur et la fraîcheur de vos aliments. En évacuant l'air et en fermant hermétiquement, vous évitez ainsi leur oxydation.

Résultat : la prolifération des bactéries est stoppée et vous pouvez ainsi conserver vos denrées plus longtemps au congélateur, réfrigérateur ou dans vos placards.

Terminé le gaspillage, avec le TOPC934, conservez vos fins de repas. Vous pouvez également préparer à l'avance tous vos plats pour une économie de temps. L'ensemble de vos aliments tels que les légumes, viandes ou encore poissons peuvent être conditionnés sous vide.

Le TOPC934 est fourni avec 20 sacs lavables à la main à l'eau chaude.

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

CARACTERISTIQUES

Vitesse de mise sous-vide : 6 secondes

Soudure instantanée

2 niveaux de soudure :

Aliments secs ou humides

Large bande de soudure : 30cm

2 vitesses

20 sacs de soudure lavables : 20x30cm

1 rouleau d'aspiration : 20cm x 2m

Panneau de commande

Corps en acier inoxydable

Puissance max : 120W

Puissance de chauffe : 100W max

DETAILS LOGISTIQUES

Qté conteneur : 2360 pcs

Qté palette : 192 pcs

Qté master carton : 8 pcs

Dimensions packaging :

41 x 19,5 x 11,5 cm (L*H*P)

Dimensions produit :

35 x 7 x 15,4 cm (L*H*P)

Poids brut master carton : 18 kg

Poids brut produit : 2,1 kg

Poids net produit : 1,4 kg

INFORMATIONS Code douanier : 84229090000 - DEEE : 0,15€ HT - Gencod : 3760124953831

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC 2016. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal



www.hkoenig.com



www.monrobotgourmand.com