

Les Pagaies du gourmet®

Pagaies de cuisine

spécialisées pour gaucher ou droitier grâce à leur assymétrie.



L'Écope à pot

- Mélange la pâte à pain
- Racles les parois des pots
- Epouse la forme des bols
- Vide les boîtes de pâte de tomate

5 LONGUEURS



Le Lamebois

- Tartine du pâté ou du fromage
- Glace des gâteaux, sert des tartes
- Vide et écrase les avocats pour un guacamole

5 GRANDEURS



L'Aviron du chef

- Remue sauces et vinaigrettes
- Mélange le gruau et défait les grumeaux
- Gratte les parois du robot ou du mélangeur

3 LONGUEURS



La Pagaie-sauteuse

- Déglace uniformément
- Détache et démoule le gâteau
- Tourne les crêpes et les oeufs
- Fait revenir les oignons et l'ail



La Pagaie-perche

- Idéale pour les sautés
- Agite les sauces et les confitures
- Le manche allongé éloigne la main des éclaboussures et de la chaleur

3 LONGUEURS



La Pagaie-planche

- Retourne une omelette
- Retire les biscuits de la plaque
- Sert de petite planche à découper
- Tranche et sert la pizza et les lasagnes
- Ramasse les légumes hachés prêts à cuire

FACILITE LE TRANSPORT DES PLATS CHAUDS

Chacune de nos pagaies se distingue par son concept hydrodynamique, sa poignée ergonomique et la grande qualité du bois d'érable. Le rebord, la surface et la courbe de chaque ustensile remplissent une fonction spécifique.

Ustensiles de service

universels: ni gaucher ni droitier puisqu'ils sont symétriques.

Le Cueilletout

- Retourne les grillades
- Cueille une portion de salade
- Trempe, soulève et dépose le pain doré
- Tourne les aliments dans la poêle ou sur le grill

3 MODÈLES; 3 GRANDEURS



La Ramille

REMPLE LA FOURCHETTE ET LES BAGUETTES

- Plonge dans l'eau bouillante pour saisir les spaghettis
- Agrippe les olives au fond du pot
- Soulève et dépose les sushis

3 GRANDEURS



L'Écope-délice

- Pour sucrer un met
- Pour tartiner la confiture
- Cuillère idéale pour la crème glacée

FORME UN SERVICE COMPLET AVEC LA RAMILLE ET LE LAMEBOIS

3 GRANDEURS



La Cuillère de saucière

Verse en filet les sauces et le coulis.



La Louchette

Atteint le fond des bouteilles et des pots.



L'Épuiette

Pêche les olives ou les petits fruits pour égoutter.

2 GRANDEURS



L'Écope de service

Sert les pommes de terre, le riz, les légumes et la salade de fruits.

2 GRANDEURS



L'Écope de soupière

Sert les ragoûts, les potages et les sauces.



Le bois d'érable n'endommage pas les surfaces délicates et peut être utilisé pour la friture

Tous nos produits sont fabriqués, sablés, polis et signés à la main.

Le Coffret à épices

- Un petit nid pour la fleur de sel, le poivre ou vos épices préférées
- Un grand trou pour verser ou remplir
- Trois petits trous calibrés pour saupoudrer

AVEC OU SANS CUILLÈRE

Les Pagaies à salade

- Touillent et servent la salade
- Aident à soulever un poulet ou un rôti

3 MODÈLES; 3 GRANDEURS



Le Porte-pagaies

- Pour garder les ustensiles à portée de main et les mettre en valeur
- Ventilé pour faciliter le séchage

PLUSIEURS STYLES ET GRANDEURS



Le Poli-bois

Recette à base d'huile minérale comestible et de cire d'abeille pour traiter et lustrer les pagaies, les planches et les saladiers.

2 FORMATS



ENTRETIEN

LAVER À L'EAU TIÈDE SAVONNEUSE, RINCER, ET SÉCHER AVEC UN LINGE DE COTON OU DE LIN.

POUR PRÉSERVER L'ASPECT, POLIR AVEC DU PAPIER SABLÉ FIN OU UNE LAINE D'ACIER.

LUSTRER AVEC LE POLI-BOIS®.

info@littledeer.ca

www.littledeer.ca

Fabriqué au Québec

Tous droits réservés: DESIGNS, BREVETS, MARQUES DE COMMERCE