

COLE & MASON

ENGLAND



2023 COLLECTION

Helping you to release the flavour of any meal, every day

Cole & Mason have been experts in seasoning for over 100 years and it is our mission to be your partners in culinary discovery. With products for a wide array of seasoning tasks, we aim to give you what you need to maximise the taste of any meal; from leftovers or a quick sandwich to an all-the-stops-pulled-out dinner party.

Innovation, style and reliability have been core components of the brand since its inception and they continue to be today. All of our products are designed to improve the ease of completing regular seasoning tasks and to have a leading aesthetic that improves the look of a home when left out, instead of diminishing it.

FR Maître dans l'art de l'assaisonnement depuis plus de 100 ans, Cole & Mason vous accompagne dans toutes vos aventures culinaires. Proposant une vaste gamme de produits conçus pour toutes les formes d'assaisonnement, nous n'avons qu'une seule mission : vous aider à rehausser la saveur de vos plats, à chaque repas, que vous préparez des restes, un sandwich rapide ou un festin royal pour vos invités.

L'innovation, l'élegance et la fiabilité sont au cœur de la philosophie de la marque, qui reste fidèle à ces valeurs depuis sa création. Avant tout conçus pour faciliter les gestes d'assaisonnement quotidiens en cuisine, nos produits se distinguent également par leur design esthétique, pensé pour ajouter au charme de votre déco intérieure, au lieu de la gâcher.

IT Maestri nell'arte del condimento da oltre 100 anni, Cole&Mason ti accompagna nelle tue avventure culinarie. Proponendo una vasta gamma di accessori per il condimento ha un'unica missione: aiutarti ad esaltare il sapore dei tuoi piatti, ad ogni pasto, sia che siano dei semplici avanzi o un sandwich veloce, fino ad una cena importante.

Innovazione, eleganza e affidabilità sono al centro della filosofia del marchio, rimasto fedele a questi valori sin dalla sua creazione. Principalmente ideati per facilitare i gesti quotidiani del condimento i prodotti Cole&Mason si distinguono anche per il loro design, pensato per aggiungere fascino e carattere alla tua cucina.

ES Los condimentos son la especialidad de Cole & Mason desde hace más de 100, y nuestra misión consiste en acompañarte en sus descubrimientos culinarios. Con productos para una amplia variedad de tareas de condimentación, queremos facilitarte lo necesario para maximizar el sabor de cada comida; desde un bocadillo rápido hasta una cena por todo lo alto.

Innovación, estilo y fiabilidad, estos son los componentes centrales de la marca desde sus inicios hasta la actualidad. Todos nuestros productos se han diseñado para facilitar las tareas de sazonado habituales con una estética que aporta un valor añadido a cualquier hogar.

DE Cole & Mason ist seit über 100 Jahren Experten für Würzutensilien und hat sich zur Aufgabe gemacht, Ihr Partner bei kulinarischen Entdeckungen zu sein. Mit Produkten für diverse Arten des Würzens möchten wir Ihnen das bieten, was Sie brauchen, um aus jeder Mahlzeit den vollen Geschmack herauszuholen – ob es um Reste oder ein schnell zubereitetes Sandwich geht oder eine Dinnerparty mit allem Drum und Dran.

Innovation, Stil und Zuverlässigkeit waren von Anfang an Kernkomponenten der Marke und sind es auch noch heute. Alle unsere Produkte wurden entwickelt, um das regelmäßige Würzen noch einfacher zu machen und mit ihrer tonangebenden Ästhetik Ihr Zuhause dekorativ zu verschönern, so dass Sie sie nicht im Schrank zu verbergen brauchen.

Contents

Classic Mills	04
Moulins Classic / Macine Classic / Molinillos Classic / Classic Mühlen	
Precision ⁺ Mills	08
Moulins Precision ⁺ / Macine Precision ⁺ / Molinillos Precision ⁺ / Precision ⁺ Mühlen	
Gourmet Precision ⁺ Mills	26
Moulins Gourmet Precision ⁺ / Macine Gourmet Precision ⁺ / Molinillos Gourmet Precision / Gourmet Precision ⁺ Mühlen	
Inverta Mills	34
Moulins Inverta / Macine Inverta / Molinillos Inverta / Inverta Mühlen	
Electronic Mills	40
Moulins Électroniques / Macine Elettriche / Molinillos Electrónicos / Elektronische Mühlen	
Accessories & Shakers	42
Accessoires & Shakers / Accessori & Shakers / Accessorios & Agitadores / Zubehör & Schüttler	
Herbs & Spices	56
Herbes et Épices / Erbe e Spezie / Hierbas y Especias / Kräuter & Gewürze	
Pestle & Mortars	66
Mortier et Pilon / Pestelli e mortai / Mortero y Pilón / Stössel & Mörser	
Fresh	70
Frais / Fresco / Frescos / Friske	
Oil & Vinegar	74
Huile et Vinaigre / Olio e Aceto / Aceite y Vinagre / Öl & Essig	

KEY

PRODUCT

Ⓐ pepper mill / moulin à poivre / macina per pepe / molinillo para pimienta / molinillo para pimienta pfeffermühle

Ⓑ salt mill / moulin à sel / macina per sale / molinillo para sal / salzmühle

Ⓒ swing tag / étiquette volante / targhetta / etiqueta colgante / hängeetikett

Ⓓ inner pack quantity / quantité dans l'emballage intérieur / quantità inner/ cantidad de envases individuales / füllmenge

Classe A - 

PVP/PL Price List + Vat / [Price List](#)

STOCK ● standard / ○ No standard / ▽ Discontinued / ▲ New

MECHANISM

Ⓐ ceramic / céramique / ceramica / cerámica / keramik

Ⓑ carbon steel / acier carbone / acciaio al carbonio / carbonstahl/ acero al carbono / carbonstahl/

➌ nylon / nylon / nylon / nylon / nylon

➍ stainless steel / acier inoxydable / acciaio inossidabile / acero inoxidable / edelstahl



wine glass 200mm high



COLE & MASON
ENGLAND

Classic Mills

The mills of the Classic line represent the tradition in the Cole & Mason production. The simplicity of the mechanism and the ceramic grinders for salt and pepper, or those in stainless steel only for pepper, are the guarantee for a mills with excellent performance and good price..

FR

Les moulins de la gamme Classic représentent la tradition de la production Cole & Mason. La simplicité du mécanisme et les broyeurs en céramique pour le sel et le poivre, ou ceux en acier inoxydable uniquement pour le poivre, sont la garantie d'un moulin avec d'excellentes performances et un bon prix.

IT

Le macine della linea Classic rappresentano la tradizione nella produzione Cole&Mason. La semplicità del meccanismo e le macine in ceramica per sale e pepe, o quelle in acciaio inox solo per il pepe, sono la garanzia per una macina dalle ottime prestazioni e dal prezzo contenuto.

ES

Los molinillos de la línea Classic representan la tradición en la producción de Cole & Mason. La simplicidad de su mecanismo y los molinillos de cerámica para sal y pimienta, o los de acero inoxidable, solo para pimienta, son la garantía de un molinillo con excelente rendimiento y buen precio

DE

Die Mühlen der Classic-Linie repräsentieren die Tradition in der Cole & Mason-Produktion. Die Einfachheit des Mechanismus und die Keramikmühlen für Salz und Pfeffer oder solche aus Edelstahl nur für Pfeffer, sind die Garantie für eine Mühle mit ausgezeichneter Leistung und niedrigem Preis.

Classic Mills

King Pepper

Natural Beech 720mm

P1K H441120 5011244 935121 P SS ST CDU * O

PVP/PL A €64,20 /€52,62

MIM 12*/ D 48







Scientifically tested to
release more flavor

COLE & MASON
ENGLAND

Precision⁺ Mills

All our Precision⁺ mills come equipped with a sharp, corrode resistant ceramic mechanism in the salt mills and our brand new Precision⁺ mechanism in the pepper mills. Designed and developed over a 2 year period, the new mechanism cements our position as the primary innovators in the category. Rigorously tested in conjunction with Nottingham University's Aroma Laboratory, Cole & Mason Precision⁺ mills represent a new level of performance: able to deliver more pepper per turn than ever before and scientifically tested to release more flavour. In addition, the new mechanisms are still covered by our industry leading lifetime guarantee. The designs were created by Cole & Mason and are IP protected to ensure no imitations.

The Precision⁺ range contains a mill size, shape and design for every taste; from acrylic to wood and from classic to contemporary. With a variety of stains, metals and finishes, there is a mill for every home.

FR

Tous nos moulins Precision⁺ sont dotés d'un mécanisme en céramique tranchant anticorrosion pour le sel et de notre tout nouveau mécanisme Precision⁺ pour le poivre. Conçu et développé en 2 ans, ce nouveau mécanisme vient renforcer notre position de principal innovateur de notre secteur. Soumis à des tests rigoureux en collaboration avec l'Aroma Laboratory de l'Université de Nottingham, les moulins Precision⁺ Cole & Mason offrent un nouveau niveau de performance : capables de délivrer davantage de poivre à chaque rotation, il a été prouvé scientifiquement qu'ils révèlent des saveurs plus intenses. De plus, les nouveaux mécanismes sont toujours assortis de notre garantie à vie, référence de l'industrie. Les designs signés Cole & Mason sont dotés d'une protection IP pour éviter les imitations.

La gamme Precision⁺ propose des tailles, formes et styles de moulins pour satisfaire tous les goûts : de l'acrylique au bois, et du classique au contemporain. Déclinés dans une variété de teintes, de métaux et de finitions, chaque cuisine trouvera son moulin.

IT

I macini sale Precision⁺ sono dotati di un meccanismo in ceramica, materiale resistente alla corrosione del sale, mentre i macini pepe Precision⁺ sono dotati di un meccanismo in acciaio al carbonio. Il nuovo meccanismo è stato progettato e sviluppato nel corso di 2 anni in collaborazione con l'Aroma Laboratory dell'Università di Nottingham. Le macine con il nuovo meccanismo Precision⁺ offrono un nuovo livello di prestazioni: infatti ad ogni rotazione è stato scientificamente dimostrato che riescono a macinare più prodotto, rivelando un sapore più intenso. I nuovi meccanismi Precision⁺ sono coperti da garanzia a vita. Il design delle macine Cole&Mason è coperto da una protezione IP (proprietà intellettuale) per prevenirne l'imitazione.

La gamma Precision⁺ propone dimensioni, forme e design per soddisfare ogni gusto; dalle macine acriliche alle macine in legno, dallo stile classico a quello contemporaneo. Con un'ampia varietà di colori, metalli e finiture, c'è una macina per ogni occasione.

ES

Todos nuestros molinillos «Precision» están equipados con un afilado mecanismo cerámico resistente a la corrosión en el caso de los molinillos de sal y con nuestro novedoso mecanismo «Precision» en los molinillos de pimienta. Diseñado y desarrollado a lo largo de un periodo de 2 años, este nuevo mecanismo consolida nuestra posición como principales innovadores en esta categoría. Los molinillos «Precision» de Cole & Mason, rigurosamente probados en colaboración con el Laboratorio de Aromas de la Universidad de Nottingham, representan un nuevo nivel de prestaciones: pueden liberar más pimienta por giro que antes y se han probado científicamente para desprender más aroma. Además, los nuevos mecanismos siguen estando cubiertos por nuestra garantía vitalicia líder en la industria. Los diseños han sido creados por Cole & Mason y cuentan con la protección de la propiedad intelectual necesaria para evitar imitaciones.

La gama «Precision» cuenta con un tamaño, forma y diseño de molinillo para cada sabor; desde molinillos acrílicos hasta de molinillos de madera, desde clásicos hasta contemporáneos. Con una amplia variedad de tintes, metales y acabados, tenemos un molinillo para cada hogar.

DE

Alle unsere Precision⁺-Salzmühlen sind mit einem scharfen, korrosionsbeständigen Keramikmahlwerk und alle Pfeffermühlen mit dem brandneuen Precision⁺-Mahlwerk ausgestattet. Wir haben dieses neue Mahlwerk über einen Zeitraum von 2 Jahren entwickelt. Es zementiert unsere Position als Vorreiter in dieser Kategorie. Die Precision⁺-Mühlen von Cole & Mason wurden in Zusammenarbeit mit dem Aromalabor der Universität Nottingham rigorosen Tests unterzogen. Sie bieten eine nie dagewesene Höchstleistung. Sie geben mehr Pfeffer pro Umdrehung ab als je zuvor, und es ist wissenschaftlich bewiesen, dass sie mehr Aroma freisetzen. Außerdem bieten wir auch für die neuen Mahlwerke unsere branchenführende lebenslange Garantie. Das Design wurde von Cole & Mason entwickelt und ist urheberrechtlich geschützt, um Imitationen zu verhindern.

Die Produktreihe Precision⁺ bietet in Bezug auf Größe, Form und Design für jeden Geschmack die passende Mühle – ob Acryl oder Holz, klassisch oder modern. Dank der Vielzahl an Farben, Metallen und Ausführungen bieten wir für jeden Haushalt eine passende Mühle.





Acrylic

From traditional to contemporary, our Precision+ acrylic mills range perfectly demonstrates the unique and beautiful qualities of this material. Each mill has been designed to optimise the refractive qualities of acrylic for striking looks.

FR Du style classique à contemporain, notre gamme de moulins Precision+ en acrylique démontre les qualités singulières et remarquables de cette matière. Chaque moulin a été conçu afin d'optimiser les qualités de réfraction de l'acrylique et obtenir le plus bel effet.

IT Dallo stile classico a quello contemporaneo, la nostra gamma di macine Precision+ in acrilico è testimonianza della qualità e della bellezza di questo materiale. Ogni macina è progettata per ottimizzare le qualità di rifrazione dell'acrilico ed ottenere l'effetto più bello.

ES Con estilo tradicional o contemporáneo, nuestra línea de molinillos Precision+ en acrílico es un reflejo de la calidad y belleza de este material. Cada molinillo ha sido diseñado para optimizar las cualidades refractivas del acrílico para un acabado impecable.

DE Unser Sortiment an Schleifern reicht vom klassischen bis zum modernen Stil. Präzision + in Acryl ist ein Beweis für die Qualität und Schönheit dieses Materials. Jede Mühle ist darauf ausgelegt, die Brechungseigenschaften zu optimieren aus Acryl und erhalten den schönsten Effekt.



Cube

Acrylic 145mm

P2E H33501P 5011268 900051 P CS EST O

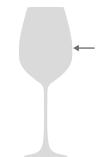
PVP/PL A €28,70 /€23,52

MIM 4/ 4 48

P2E H33502P 5011268 900068 S CS EST O

PVP/PL A €28,70 /€23,52

MIM 4/ 4 48



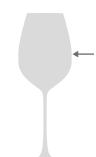
Cube Combi

Acrylic 145mm

P2E H33506P 5011268 900075 P S CS EST O

PVP/PL A €29,90 /€24,51

MIM 4/ 4 12







500 Series

A truly classic design that proven to stand the test of time. This traditional acrylic mill set is elegant in its simplicity whilst still offering world-class performance. David Cowan designed the 505 mill in 1975, the world's first acrylic pepper mill. He hit on the idea when having dinner at a friend's house where he noticed round acrylic doorknobs and thought they would be an attractive mill.

FR Un design vraiment classique qui a résisté à l'épreuve du temps. Cet ensemble de moulin en acrylique traditionnel est élégant dans sa simplicité tout en offrant des performances de classe mondiale. David Cowan a conçu le moulin 505 en 1975, le premier moulin à poivre acrylique au monde. Il a compris l'idée en dinant chez un ami où il a remarqué des poignées de porte rondes en acrylique et a pensé qu'elles seraient un moulin attrayant.

IT Un design davvero classico che ha dimostrato di resistere alla prova del tempo. Questo set di macine in acrilico è elegante nella sua semplicità, pur offrendo prestazioni di livello mondiale. David Cowan ha progettato la macina 505 nel 1975, il primo macinapepe acrilico al mondo. Ha avuto l'idea quando ha cenato a casa di un amico dove ha notato i pomoli in acrilico delle porte e pensato che sarebbero stati perfetti per la realizzazione di una bella macina

ES Un diseño verdaderamente clásico que ha demostrado resistir el paso del tiempo. Este tradicional molinillo acrílico es elegante en su simplicidad y ofrece un rendimiento de clase mundial. David Cowan diseñó el molinillo 505 en 1975, el primer molinillo de pimienta acrílica del mundo. Se le ocurrió la idea cenando en casa de un amigo, donde notó los pomos redondos de acrílico y pensó que serían un molinillo atractivo.

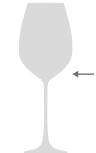
DE Ein wahrhaft klassisches Design, das sich bewährt hat. Dieses traditionelle Mühlenset aus Acryl ist elegant in seiner Einfachheit und bietet dennoch erstklassige Leistung. David Cowan entwarf 1975 die 505-Mühle, die weltweit erste akrylische Pfeffermühle. Er kam auf die Idee, als er bei einem Freund zu Abend aß, wo er runde Acryl-Türklinken bemerkte und dachte, sie wären eine attraktive Mühle.



575

Acrylic 105mm

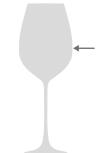
P2B H57501P	5011268 899966	P	CS	EST	O
PVP/PL A	€18,00 / €14,75				
MIM	6/ 6	72			
P2B H57502P	5011268 899973	S	C	EST	O
PVP/PL A	€18,00 / €14,75				
MIM	6/ 6	72			



505

Acrylic 140mm

P2C H50501P	5011268 899928	P	CS	EST	O
PVP/PL A	€24,00 / €19,67				
MIM	4/ 4	48			
P2C H50502P	5011268 899935	S	C	EST	O
PVP/PL A	€24,00 / €19,67				
MIM	4/ 4	48			



Precision+ Mills



Capstan

Acrylic 85mm

P2B H12501P 5011268 899997 P CS ST O

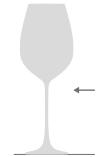
PVP/PL A €21,50 /€17,62

MIM 6/ 6 48

P2B H12502P 5011268 900006 S CS ST O

PVP/PL A €21,50 /€17,62

MIM 6/ 6 48



Capstan

Acrylic 115mm

P2B H14501P 5011268 900013 P CS ST O

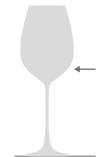
PVP/PL A €24,00 /€19,67

MIM 6/ 6 48

P2B H14502P 5011268 900020 S CS ST O

PVP/PL A €24,00 /€19,67

MIM 6/ 6 48





Crystal

Acrylic 125mm

P2D H37401P 5011268 900204 P CS C ST O

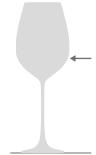
PVP/PL A €27,50 /€22,54

MIM 4/ ④ 24

P2D H37402P 5011268 900211 S C CS C ST O

PVP/PL A €27,50 /€22,54

MIM 4/ ④ 24



Pina

Acrylic 125mm

P2D H35701P 5011268 900082 P CS C ST O

PVP/PL A €26,30 /€21,56

MIM 1/ ④ 48

P2D H35702P 5011268 900099 S C CS C ST O

PVP/PL A €26,30 /€21,56

MIM 4/ ④ 48







Mixed Material

With mixed material mills, you get the best of both worlds. Each mill combines crystal clear acrylic with finishes including stainless steel, brushed chrome, antique brass or concrete, to create a contemporary style that will sit comfortably in any modern or classic-home setting.

FR Avec les moulins de matériaux mixtes, vous obtenez le meilleur des deux mondes. Chaque moulin combine de l'acrylique limpide avec des finitions comme l'acier inoxydable, le chrome brossé, le laiton antique ou le béton, pour créer un style contemporain qui s'installera confortablement dans n'importe quel cadre de maison moderne ou classique.

IT Con le macine di materiali misti ottieni il meglio da entrambi i mondi. Ogni macina combina acrilico cristallino con finiture tra cui acciaio inossidabile, cromo spazzolato, ottone antico o cemento, per creare uno stile contemporaneo che si adatterà comodamente a qualsiasi ambiente moderno o classico.

ES Con los molinillos de material mixto obtienes lo mejor de ambos mundos. Cada molinillo combina acrílico cristalino con acabados que incluyen acero inoxidable, cromo cepillado, latón antiguo y cemento. Un estilo contemporáneo que se adapta cómodamente a cualquier Ambiente moderno o clásico.

DE Mit Mischmühlen erhalten Sie das Beste aus beiden Welten. Jede Mühle kombiniert kristallines Acryl mit Oberflächen einschließlich Stahl rostfreies, gebürstetes Chrom, antikes Messing oder Beton zu schaffen Ein zeitgemäßer Stil, der bequem in jede moderne oder klassische Umgebung passt.



Button Mill Set

Stainless Steel Acrylic 65mm

Without Spring Loading

P2A H302418 5011268 885587 P S C O

PVP/PL A €38,60 / €31,64

MIM 6/ 6 48



Precision+ Mills



Bobbi

Acrylic Chrome 185mm

P2JH57271P 5011268 899515 P ④ CS ST O

PVP/PL A €32,30 / €26,48

MIM 4/ ④ 48

P2JH57272P 5011268 899522 S ④ C ST O

PVP/PL A €32,30 / €26,48

MIM 4/ ④ 48



Somerton Antique Brass Set

Acrylic ABS 180mm

P2P H321938 5011268 852947 P S CS C O

PVP/PL A €71,50 / €58,61

MIM 4/ ④ 16





Exford Nickel Set

Brushed Nickel Stainless Steel & Acrylic 160mm

P2P H321913 5011268 852114 P S CS C O

PVP/PL A €59,70 /€48,93

MIM 4/ 4 24



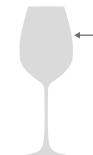
Exford Antique Brass Set

Antique Brass Stainless Steel & Acrylic 160mm

P2P H321941 5011268 852206 P S CS C O

PVP/PL A €59,70 /€48,93

MIM 4/ 4 24







Precision⁺ Stemless Range

As the name suggests, these mills have done away with the metal bar that, on a normal mill, connects the top that is turned to the mechanism that grinds the salt or pepper. By ingeniously compacting and hiding this part away, the body of the mill is aesthetically cleaned up, producing a more modern style mill with a stand out appearance.

FR Comme leur nom l'indique, ces moulins ont supprimé la barre métallique qui, sur un moulin normal, relie le sommet au mécanisme qui moud le sel ou le poivre. En compactant ingénieusement et en cachant cette partie, le corps du moulin est esthétiquement propre, produisant un moulin de style plus moderne avec une apparence remarquable.

IT Come suggerisce il nome, in queste macine è stata eliminata la barra di metallo che, su una macina normale, collega la parte superiore al meccanismo che macina il sale o il pepe. Compattando e nascondendo ingegnosamente lo stelo, il corpo della macina risulta esteticamente pulito, e la macina più moderna e dall' aspetto unico.

ES Como su nombre indica, en estos molinillos han eliminado la barra de metal que, en un molinillo normal, conecta la parte superior del mecanismo con el mecanismo que muele la sal o la pimienta. Al compactar y ocultar ingeniosamente la barra, el cuerpo del molinillo es estéticamente más limpio, moderno y de apariencia única.

DE Wie der Name schon sagt, haben sie in diesen Mühlen den Metallstab entfernt, der bei einer normalen Mühle den oberen Teil des Mechanismus mit dem Mechanismus verbindet, der das Salz oder den Pfeffer mahlt. Durch das Verdichten und raffinierte Verstecken der Stange wird der Körper der Mühle ästhetisch sauber; moderner mit einem einzigartigen Erscheinungsbild



Regent Concrete

Concrete, Stainless Steel & Acrylic 180mm

P2P H321801	5011268 856914		
PVP/PL	A	€41,80 / €34,26	
MIM	4/	16	
P2P H321802	5011268 856945		
PVP/PL	A	€41,80 / €34,26	
MIM	4/	16	



Regent Concrete Gift Set

P2P H321803	5011268 856976		
PVP/PL	A	€83,50 / €68,44	
MIM	2/	12	



Amesbury

Stainless Steel Acrylic 190mm

P2I H308791P	5011268 862137		
PVP/PL	A	€35,90 / €29,43	
MIM	4/	24	
P2I H308792P	5011268 861246		
PVP/PL	A	€35,90 / €29,43	
MIM	4/	24	



Amesbury Set

P2I H308798P	5011268 861277		
PVP/PL	A	€71,50 / €58,61	
MIM	4/	24	





Capstan - Precision wooden mills

A classically shaped pepper mill ideal for people that enjoy the taste of freshly ground pepper with their meals. The simple but elegant design looks great on the kitchen worktop as well as the dining table. The perfect balance of style and function makes this mill the go-to product for amateur and keen cooks alike

FR Un moulin de forme classique idéal pour les personnes qui apprécient le goût du poivre fraîchement moulu avec leurs repas. Le design simple mais élégant a fière allure sur le plan de travail de la cuisine ainsi que sur la table à manger. L'équilibre parfait entre style et fonction fait de ce moulin le produit incontournable pour les amateurs et les cuisiniers passionnés.

IT Macina dalla forma classica ideale per chi ama il gusto del pepe appena macinato ai pasti. Il design semplice ma elegante sta benissimo sia sul piano di lavoro della cucina che sul tavolo da pranzo. Il perfetto equilibrio tra stile e funzionalità rende questa macina il prodotto ideale sia per i cuochi dilettanti che per gli appassionati.

ES Un molinillo de forma clásica ideal para las personas que disfrutan del sabor de la pimienta recién molida con sus comidas. El diseño simple pero elegante se ve muy bien en la encimera de la cocina y en la mesa del comedor. El equilibrio perfecto entre estilo y función hace de este molinillo el producto ideal tanto para aficionados como para cocineros entusiastas.

DE Eine klassisch geformte Mühle, ideal für Menschen, die den Geschmack von frisch gemahlenem Pfeffer zu ihren Mahlzeiten genießen. Das schlichte, aber elegante Design macht sowohl auf der Küchenarbeitsplatte als auch auf dem Esstisch eine gute Figur. Die perfekte Balance aus Stil und Funktion macht diese Mühle zum idealen Produkt für Amateure und begeisterte Köche.

Capstan - **UNFILLED**

Stained Forest Beech 120mm

P1F HB0444PHO 5011268 852268 ●

PVP/PL A €21,50 /€17,62

MIM I/ 6 48 -14 - 7,27

P1F HB0445PHO 5011268 852299 ●

PVP/PL A €21,50 /€17,62

MIM I/ 6 48 -8 - 7,27

Stained Forest Beech 165mm

P1F HB0644P 5011268 900310 ○

PVP/PL A €25,80 /€21,15

MIM 4/ 4 24

P1F HB0645P 5011268 900327 ○

PVP/PL A €25,80 /€21,15

MIM 4/ 4 24

Stained Forest Beech 200mm

P1F HB0844P 5011268 899416 ○

PVP/PL A €31,20 /€25,57

MIM 4/ 4 24

P1F HB0845P 5011268 896736 ○

PVP/PL A €31,20 /€25,57

MIM 4/ 4 24

Stained Forest Beech 315mm

P1F HB1244P 5011268 899423 ●

PVP/PL A €50,20 /€41,15

MIM I/ 2 12 - 9 - 16,97

Stained Beech 405mm

P1F HB1644P 5011268 899430 ○

PVP/PL A €64,30 /€52,70

MIM 2/ 2 12



Precision⁺ Mills

Capstan - UNFILLED

Natural Beech 120mm

P1F HA0424P 5011268 900235 P CS ST O

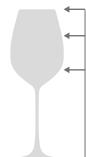
PVP/PL A €20,40 /€16,72

MIM 6/ 6 48

P1F HA0425P 5011268 900242 S C ST O

PVP/PL A €20,40 /€16,72

MIM 6/ 6 48



Natural Beech 165mm

P1F HA0624P 5011268 900259 P CS ST O

PVP/PL A €25,10 /€20,57

MIM 4/ 4 24

P1F HA0625P 5011268 900266 S C ST O

PVP/PL A €25,10 /€20,57

MIM 4/ 4 24



Natural Beech 200mm

P1F HA0824P 5011268 900273 P CS ST O

PVP/PL A €29,90 /€24,51

MIM 4/ 4 24

P1F HA0825P 5011268 900280 S C ST O

PVP/PL A €29,90 /€24,51

MIM 4/ 4 24



105 Beech Set

Beech & Acrylic 165mm

P2P H10538P 5011268 899485 P S CS C O

PVP/PL A €59,70 /€48,93

MIM 4/ 4 12





Gourmet Precision⁺

Our range of premium Gourmet Precision⁺ mills give the cook complete control with pre-set grind options. Choose from 6 pre-selected levels for pepper and 3 for salt, to give precise adjustment of the grind from fine to coarse. Select a fine grind for a big punch in sauces or soups or effortlessly switch to a more coarse grind for a more subtle but longer lasting taste, great for salads or steaks.

Featuring sharp ceramic mechanisms in the salt mills and our new carbon steel Precision⁺ mechanism technology in the pepper mills, all confidently supported by our Lifetime Guarantee.

FR

Notre gamme de moulins Gourmet Precision⁺ donne au chef cuisinier un contrôle absolu sur la finesse de la mouture grâce à plusieurs options prédéfinies. Choisissez entre 6 options pour le poivre et 3 pour le sel pour obtenir une mouture plus ou moins fine ou grossière, avec une précision inégalée. Sélectionnez une mouture fine pour relever efficacement la saveur de vos sauces et soupes, et passez sans effort à une texture plus grossière pour donner un goût subtil mais plus long en bouche, choix parfait pour les salades ou les steaks.

Nos moulins à sel, qui intègrent un mécanisme en céramique haute performance, et nos moulins à poivre, dotés de la nouvelle technologie Precision⁺ en acier au carbone, sont couverts par notre garantie à vie.

IT

La nostra gamma di macine con meccanismo "Gourmet Precision + " assicura allo chef il controllo assoluto della macinatura grazie alle diverse opzioni predefinite. Scegli tra 6 preselezioni per il pepe e 3 preselezioni per il sale, ottenendo una macinatura più o meno fine con imparagonabile precisione. Seleziona una macinatura fine per esaltare efficacemente il sapore di salse e zuppe o passa senza alcuno sforzo a una consistenza più grossolana per un gusto sottile ma più persistente, scelta perfetta per insalate o bistecche. I macina sale hanno un meccanismo in ceramica ad alte prestazioni, i macina pepe, invece sono dotati della nuova tecnologia Precision + in acciaio al carbonio. I meccanismi di tutta la gamma Gourmet Precision+ sono garantiti a vita.

ES

Con opciones de molido preconfiguradas, nuestra gama de molinillos Gourmet Precision⁺ superior da al cocinero el control absoluto. Escoge entre seis niveles preseleccionados para pimienta y tres para sal para ajustar con precisión el molido de fino a grueso. Selecciona un molido fino para dar un toque potente en salsas o sopas o cambia sin esfuerzo a un molido más grueso para obtener un sabor más sutil pero duradero, ideal para ensaladas o chuletones.

Los molinillos de sal disponen de afilados mecanismos de cerámica y los molinillos para pimienta, de nuestra nueva tecnología de acero al carbono Precision⁺, todo ello contando con la seguridad de nuestra garantía de por vida.

DE

Unser Sortiment an hochwertigen Mühlen mit „Gourmet Precision“-Mahlwerk ermöglicht dank der voreingestellten Mahloptionen die volle Kontrolle beim Kochen. Treffen Sie bei Pfeffer Ihre Wahl aus 6 und bei Salz aus 3 voreingestellten Stufen, um den Mahlgrad so präzise von fein bis grob anzupassen. Wählen Sie einen feinen Mahlgrad für eine intensive Wirkung in Saucen oder Suppen und wechseln Sie mühelos zu einem größeren Mahlgrad für einen dezenteren, aber länger anhaltenden Geschmack – ideal für Salate oder Steaks.

Unsere Salzmühlen sind mit einem scharfen Keramikmahlwerk ausgestattet, während unsere Pfeffermühlen unser neues „Precision“-Mahlwerk aus Karbonstahl beinhalten. Da wir großes Vertrauen in unsere Produkte haben, bieten wir für alle eine lebenslange Garantie.

Professional grinding performance

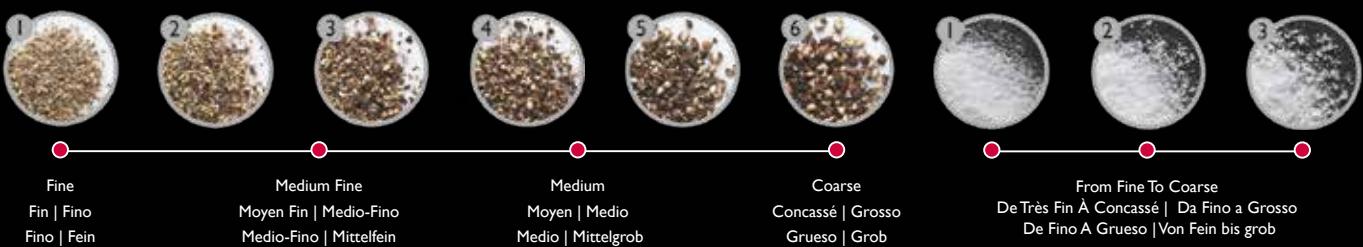
Choisissez entre 6 réglages prédéfinis pour le poivre et 3 réglages prédéfinis pour le sel, pour obtenir un degré de mouture précis, de très fin à concassé.

Scegli tra 6 regolazioni preimpostate per il pepe e 3 per il sale, per ottenere una macinatura da fine a più grossa

Choose from 6 pre-set grind levels for pepper and 3 for salt to give precise adjustment of the grind from fine to coarse.

Elige entre 6 niveles predeterminados para la pimienta y 3 para la sal, para ajustar el molido con precisión desde fino a grueso.

Präzisionseinstellung mit Mahlstufen von fein bis grob, 6 Stufen für Pfeffer 3 für Salz.









Derwent

For over ten years, the Derwent mills have been the epitome of Cole & Mason style, elegance and technology. With a contemporary design, they are made of clear acrylic and different materials to suit different tastes.

FR Les moulins Derwent, depuis plus de dix ans, sont l'emblème du style, de l'élégance et de la technologie Cole & Mason. Avec un design contemporain, ils sont faits d'acrylique transparent et de différents matériaux pour satisfaire différents goûts.

IT Le macine Derwent, da oltre dieci anni, sono l'emblema dello stile, dell'eleganza e della tecnologia di Cole & Mason. Dal design contemporaneo, sono realizzate in acrilico trasparente e diverse finiture per soddisfare diversi gusti.

ES Los molinos Derwent, durante más de diez años, han sido el emblema del estilo, la elegancia y la tecnología de Cole & Mason. Con un diseño contemporáneo, están hechos de acrílico transparente y diferentes materiales para satisfacer diferentes gustos.

DE Die Mühlen von Derwent sind seit über zehn Jahren das Sinnbild für Stil, Eleganz und Technologie von Cole & Mason. Mit einem zeitgemäßen Design bestehen sie aus transparentem Acryl und verschiedenen Materialien, um unterschiedliche Geschmäcker zu befriedigen.



Derwent Gift Set

Stainless Steel Acrylic Gift Set 190mm

P2J H59408G 5011268 894039 P S CS C O

PVP/PL A €131,10 / €107,46

MIM 2 / ② 12





Derwent Gold Gift Set

Stainless Steel Acrylic Gift Set 190mm

P2J H332017 5011268 840463 P S C O

PVP/PL A €131,10 / €107,46

MIM 2 / ② 12



Derwent Gunmetal Gift Set

Stainless Steel Acrylic Gift Set 190mm

P2J H59428G 5011268 869419 P S C O

PVP/PL A €131,10 / €107,46

MIM 2 / ② 12





Derwent Copper Gift Set

Stainless Steel Acrylic Gift Set 190mm

P2J H59418G 5011268 869327 **P S CS C** ○

PVP/PL A €131,10 / €107,46

MIM 2 / ② 12



Derwent Titanium Gift Set

Stainless Steel Acrylic Gift Set 190mm

P2J H332028 5011268 839825 **P S CS C** ○

PVP/PL A €131,10 / €107,46

MIM 2 / ② 12



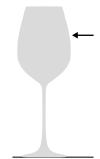
Gourmet Precision⁺



Derwent Mini Gift Set

Stainless Steel Acrylic 157mm Gift Set

P2JH332025 5011268 837791 P S CS C O
PVP/PL A €107,30 / €87,95
MIM 2/ ② 12







COLE & MASON

COLE & MASON

Inverta Mills

These “up and down” millstones allow you to leave the table clean. In addition to the manual adjustment system, the range also includes a grinding pre-selection function with 5 settings for pepper and 3 for salt which allows rapid and precise changes of grinding from the finest to the coarsest.

FR

Ces moulins les “inversées” vous permettent de quitter la table propre. La gamme comprend en plus du système de réglage manuel également une fonction de présélection de mouture avec 5 réglages pour le poivre et 3 pour le sel qui permet changements rapides et précis de broyage, de la plus fine à la plus grossière.

IT

Queste macine “inverta” permettono di lasciare la tavola pulita. La gamma include oltre al sistema di regolazione manuale anche una funzione di preselezione di macinatura con 5 impostazioni per il pepe e 3 per il sale che consente cambi rapidi e precisi di macinatura dalla più fine a quelle più grossolane.

ES

Estos molinillos “inversos” le permiten dejar la mesa limpia. Además del sistema de ajuste manual, la gama también incluye una función de preselección de molido con 5 configuraciones para pimienta y 3 para sal que permite cambios rápidos y precisos de molido del más fino al más grueso.

DE

Mit diesen Mühlsteinen können Sie den Tisch sauber lassen. Neben dem manuellen Einstellsystem umfasst das Sortiment auch eine Vorauswahlfunktion für das Mahlen mit 5 Einstellungen für Pfeffer und 3 für Salz, die einen schnellen und präzisen Wechsel des Mahlens vom feinsten zum größten ermöglicht.





Lyndhurst

The Lyndhurst mills are made from sustainably sourced ash wood shows off the natural beauty of the wood grain. As part of the Gourmet Precision range they are provided with The Grind Select feature has six pre-selected settings for pepper and three for salt. The inverta design of the mill means the mechanism is hidden at the top of the mill underneath the stainless steel disc. This means you'll no longer have to worry about salt and pepper mess or your kitchen worktop or dining table again.

FR Les moulins Lyndhurst sont fabriqués à partir de bois de frêne issu de sources durables et mettent en valeur la beauté naturelle du grain du bois. Dans le cadre de la gamme Gourmet Precision, ils sont fournis avec la fonction Grind Select qui comporte six réglages préselectionnés pour le poivre et trois pour le sel. La conception inversée du moulin signifie que le mécanisme est caché au sommet du moulin sous le disque en acier inoxydable. Cela signifie que vous n'aurez plus à vous soucier du désordre du sel et du poivre ou de votre plan de travail de cuisine ou de votre table à manger.

IT Le macine Lyndhurst sono realizzate con legno di frassino proveniente da fonti sostenibili e mostra la bellezza naturale delle venature del legno. Come parte della gamma Gourmet Precision, sono dotate della funzione The Grind Select con sei impostazioni preselezionate per il pepe e tre per il sale. Il design inverta significa che il meccanismo è nascosto nella parte superiore della macina sotto il disco in acciaio inossidabile. Ciò significa che non dovrai più preoccuparti del disordine di sale e pepe o del piano di lavoro della tua cucina o del tavolo da pranzo.

ES Los molinos Lyndhurst están hechos de madera de fresno de origen sostenible que muestra la belleza natural de la veta de la madera. Como parte de la gama Gourmet Precision, cuentan con la función The Grind Select que tiene seis configuraciones preseleccionadas para pimienta y tres para sal. El diseño invertido del molinillo significa que el mecanismo está oculto en la parte superior del molinillo debajo del disco de acero inoxidable. Esto significa que ya no tendrás que preocuparte por el desorden de la sal y la pimienta, la encimera de la cocina o la mesa del comedor.

DE Die Lyndhurst-Mühlen werden aus nachhaltig gewonnenem Eschenholz hergestellt und zeigen die natürliche Schönheit der Holzmaserung. Als Teil der Gourmet Precision-Reihe sind sie mit der Grind Select-Funktion mit sechs vorgeählten Einstellungen für Pfeffer und drei für Salz ausgestattet. Das Inverta-Design der Mühle bedeutet, dass der Mechanismus an der Oberseite der Mühle unter der Edelstahlscheibe verborgen ist. Damit müssen Sie sich keine Gedanken mehr über Salz- und Pfefferstreusel oder Ihre Küchenarbeitsplatte oder Ihren Esstisch machen.



Lyndhurst Inverta Gift Set

Gourmet Precision+ Preselection (6P-3S) - Nordic
White Stained Ash & Stainless Steel 185mm

P3G H331907 5011268 852671
PVP/PL A €143,00 /€117,21
MIM 2/ ② 12



Lyndhurst Inverta Gift Set

Gourmet Precision+ Preselection (6P-3S) - Chestnut
Stained Ash & Rose Gold Stainless Steel 185mm

P3G H331935 5011268 852763
PVP/PL A €143,00 /€117,21
MIM 2/ ② 12







Horsham Copper

Preselection (5P-3S) - Acrylic Copper 154mm

P3A H306691P 5011268 872075 **P** **CS** **ST** **O**

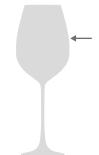
PVP/PL A €38,20 /€31,31

MIM 2/ 2 12

P3A H306692P 5011268 872105 **S** **C** **ST** **O**

PVP/PL A €38,20 /€31,31

MIM 2/ 2 12



Horsham

Precision + Preselection (5P-3S) - Acrylic Chrome 154mm

P3B H306591P 5011268 872013 **P** **CS** **ST** **O**

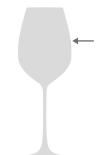
PVP/PL A €38,20 /€31,31

MIM 2/ 2 12

P3B H306592P 5011268 872044 **S** **C** **ST** **O**

PVP/PL A €38,20 /€31,31

MIM 2/ 2 12



Electronic Mills

Easy and accurate seasoning

With motor powered mechanisms, grinding salt or pepper with a Cole & Mason electronic mill is as easy as pressing a button or simply turning the product round. All mills can be operated one handed which is great for general ease and multitasking.

FR MOULINS ÉLECTRIQUES: UN ASSAISONNEMENT SIMPLE ET PRÉCIS

Dotés de mécanismes motorisés, les moulins électriques Cole & Mason vous permettront de moudre sel ou poivre sans effort par simple pression d'un bouton ou en les tournant tête en bas. Tous les moulins peuvent être utilisés d'une seule main, pour vous simplifier la vie et vous permettre de faire plusieurs choses à la fois.

IT MACINE ELETTRICHE: PER UN CONDIMENTO SEMPLICE E PRECISO

Dotate di meccanismi motorizzati, le macine elettriche Cole & Mason ti permettono di macinare sale o pepe senza sforzo, con il semplice tocco di un pulsante o capovolgendo. Tutte le macine possono essere azionate con una sola mano, per semplificarti la vita e permetterti di fare più cose contemporaneamente.

ES MOLINILLOS ELECTRÓNICOS: CONDIMENTACIÓN SENCILLA Y PRECISA

Gracias a sus mecanismos accionados por motor, moler sal o pimienta con un molinillo eléctrico de Cole & Mason es tan sencillo como pulsar un botón o simplemente girar el producto. Todos los molinillos se pueden usar con una sola mano, lo que resulta muy cómodo, en general, y permite realizar varias tareas simultáneamente.

DE ELEKTRISCHE MÜHLEN: EINFACHES UND GENAUES WÜRZEN

Dank des motorbetriebenen Mahlwerks lassen sich Salz und Pfeffer mit einer elektronischen Mühle von Cole & Mason so leicht wie auf Knopfdruck oder durch einfaches Umdrehen des Produkts mahlen. Alle Mühlen können bequem mit einer Hand bedient werden und eignen sich so perfekt zum Multitasking.





Battersea Set- **UNFILLED**

P4C H3004480 5011268 888908 P S C ●
PVP/PL A €78,70 /€64,51
MIM I/ 4 16 - 15 - 26,61





Accessories & Shakers

For those who love the simplest solution, Cole & Mason offers shakers with a glass or acrylic jar. And if you are looking for the product that allows you to add the salt comfortably with a pinch or a sprinkling, the angled salt holder or the salt and pepper cups can be used in the kitchen but comfortable to bring to the table with their tray. And more accessories from acrylic trays to keep the tablecloth clean to the comfortable funnel for filling the mills.

FR

Pour ceux qui aiment la solution la plus simple, Cole & Mason propose des shakers avec un pot en verre ou en acrylique. Et si vous recherchez le produit qui vous permet d'ajouter du sel confortablement avec une pincée ou un saupoudrage, le porte-sel incliné ou les tasses à sel et poivre peuvent être utilisés aussi bien dans la cuisine que apportés à la table avec leur plateau. Et plus d'accessoires: des plateaux en acrylique pour garder la nappe propre à l'entonnoir pratique pour remplir les moulins.

IT

Per chi ama la soluzione più semplice Cole&Mason propone gli shaker con vasetto in vetro o in acrilico. E se cerchi il prodotto che ti consente di aggiungere il condimento comodamente con un pizzico o una spolverata non può mancare il porta sale angolato o le coppette per sale e pepe utilizzabili in cucina ma comode da portare in tavola con il loro vassoietto. E altri accessori ancora: dai vassoietti in acrilico per mantenere la tovaglia pulita al comodo imbuto per riempire le macine.

ES

Para aquellos que aman la solución más simple, Cole & Mason ofrece agitadores con un frasco de vidrio o acrílico. Y si está buscando el producto que le permite agregar sal cómodamente con una pizca o espolvorear, el sostenedor de sal en ángulo o los cuencos de sal y pimienta se pueden usar en la cocina pero son cómodos de llevar a la mesa con su bandeja. Y más accesorios de bandejas acrílicas para mantener el mantel limpio y el embudo conveniente para llenar los molinos.

DE

Für diejenigen, die die einfachste Lösung lieben, bietet Cole&Mason Shaker mit einem Glas- oder Acrylglas an. Und wenn Sie nach einem Produkt suchen, mit dem Sie mit einer Prise oder einem Staub bequem Salz hinzufügen können, können Sie den abgewinkelten Salzhalter oder die Salz- und Pfefferschalen in der Küche verwenden, aber bequem mit dem Tablett auf den Tisch bringen. Und mehr Zubehör von Acrylschalen, um die Tischdecke sauber zu halten, bis zum bequemen Trichter zum Befüllen der Mühlen.



Buckland Acacia Recipe Book & Tablet Stand

182x131x131

P6W H722134 5011268 832246 ●

PVP/PL A €29,80 /€24,43

MIM I/ 6 24 -3 - 12,09



Ashden Mezzaluna with Acacia Board

ø245x70

P6W H722130 5011268 832369 ○

PVP/PL A €59,70 /€48,93

MIM 4/ 4 8





COLE & MASON

Berden Large Acacia Carving Board

467x347x29

P6W H722129 5011268 832390 ○

PVP/PL A €71,50 /€58,61

MIM 4/ 4 4



GB - Carved channels to drain away meat juice and juice collection well with pouring spout

FR - Bord rainuré pour recueillir jus et liquides dans le gobelet de récupération équipé d'un bec verseur

IT - Bordo scanalato per raccogliere sugh e liquidi nella coppetta di raccolta provvista di beccuccio versatore

ES - Borde ranurado para recoger jugos y líquidos en el vaso colector equipado con un pico vertedor

DE - Geriffelter Rand zum Auffangen von Säften und Flüssigkeiten im Aufangbecher mit Ausgießer



Barkway Acacia Chopping Board

Small 418 x 210 x 19mm

P6W H722131 5011268 832338 ○

PVP/PL A €35,90 /€29,43

Medium 457 x 267 x 19mm

P6W H722132 5011268 832307 ○

PVP/PL A €41,80 /€34,26

Large 517 x 318 x 19mm

P6W H722133 5011268 832277 ○

PVP/PL A €53,70 /€44,02

MIM 6/ 6 6





Linton Ceramic Utensil Pot

ø 120 h160

P6C H822140 5011268 832062 ●

PVP/PL A €39,50 /€32,38

MIM 6/ 6 6



Duxford Ceramic Spoon Rest

ø 110 x 120 x 151

P6C H822141 5011268 832031 ○

PVP/PL A €14,40 /€11,80

MIM 6/ 6 24



Elmdon Ceramic Garlic Keeper

ø 110 x h120

P6C H822135 5011268 832215 ●

PVP/PL A €29,80 /€24,43

MIM 1/ 6 6 - 5 -12,09





COLE & MASON

Strethall Ceramic Salt Pig

ø 110 h170

P6C H822136 5011268 832185 ○

PVP/PL A €29,80 /€24,43

MIM 4/ ④ 12



Hinxton Ceramic Storage Jar

Small ø 110 h 125 mm

P6C H822137 5011268 832154 ○

PVP/PL A €31,20 /€25,57

MIM 8/ ⑧ 8

Medium ø 110 h 172mm

P6C H822138 5011268 832123 ○

PVP/PL A €40,60 /€33,28

MIM 8/ ⑧ 8

Large ø 110 h 292mm

P6C H822139 5011268 832093 ●

PVP/PL A €58,50 /€47,95

MIM I/ ⑧ 8 - 13 - 23,74







Keele Ceramic Grater Plate

White Glazed Porcelain & Hevea

P8B H121922 5011268 855665 ○

PVP/PL A €21,50 /€17,62

MIM 6/ 6 36



Madeley Ceramic Pinch Pots & Tray - **UNFILLED**

White Glazed Porcelain & Forest Stained Hevea - 175x95x45 mm

P6B H121921 5011268 855634 ●

PVP/PL A €29,90 /€24,51

MIM I/ 4 24 - 6 - 9,03



Accessories



Dover Stainless Steel Funnel

(x funnels per clip strip)

P6B H611928CS 5011268 853029 **CLIP*** ○

PVP/PL A €12,00 /€9,84

MIM 6*/ 6 144



Ramsgate Mill Tray

Acrylic Tray 170x100x10 mm

P6B H306119 5011268 879371 **CDU*** ○

PVP/PL A €10,90 /€8,93

MIM 8*/ 8 64









Preparing and storing herbs and spices

We understand seasoning a flavouring food involves more than dried herbs and spices. Fresh ingredients are sometimes key to lifting the flavour of a dish or giving it the right finishing flurry.

FR Nous savons que l'assaisonnement d'un plat ne se limite pas seulement à l'ajout d'herbes et d'épices sèches. Il faut parfois utiliser des ingrédients frais pour sublimer la saveur d'un plat ou ajouter une touche finale.

IT Il condimento di un piatto può richiedere non solo l'aggiunta di erbe o spezie secche. A volte l'uso d'ingredienti freschi è la chiave per esaltare il sapore o per dare quel tocco finale perfetto.

ES Entendemos que la condimentación de los alimentos implica mucho más que hierbas y especias. Con frecuencia, los ingredientes frescos son la clave para potenciar el sabor de un plato o dar el toque final perfecto.

DE Wir wissen, dass das Würzen geschmackvoller Speisen mehr braucht als getrocknete Kräuter und Gewürze. Frische Zutaten sind häufig wichtig, um das Aroma eines Gerichts zu entfalten oder um ihm den richtigen Pfiff zu verleihen.



Herbs & Spices

Cambridge Herb & Spice Carousel

The contemporary spice carousel comes with jars filled with herbs and spices that can be used in any number of dishes, or unfilled for the cook to create their own collection. Thanks to a labelled attachment ring it is easy to select which one you need.

FR Le contemporain carrousel d'épices est livré avec des pots remplis d'herbes et d'épices qui peuvent être utilisés dans n'importe quel nombre de plats, ou non remplis pour que le cuisinier crée sa propre collection. Grâce à un anneau de fixation étiqueté, il est facile de sélectionner celui dont vous avez besoin.

IT Il carosello di spezie dal design contemporaneo viene fornito con vasetti riempiti di erbe e spezie, utilizzabili su qualsiasi piatto. I vasetti sono disponibili anche vuoti per consentire al cuoco di creare la propria collezione. Grazie all'anello di aggancio etichettato è facile selezionare quello che ti serve.

ES El carrousel de especias contemporáneo viene con frascos llenos de hierbas y especias que se pueden usar en cualquier cantidad de platos o sin llenar para que el cocinero cree su propia colección. Gracias a un anillo de fijación etiquetado, es fácil seleccionar cuál necesita.

DE Das moderne Gewürzkarussell enthält Gläser mit Kräutern und Gewürzen, die in einer beliebigen Anzahl von Gerichten verwendet werden können oder für den Koch ungefüllt sind, um eine eigene Kollektion zu erstellen. Dank eines beschrifteten Befestigungsring können Sie ganz einfach auswählen, welchen Sie benötigen.

Stainless steel caps - with hermetic closure and two openings for dusting or pouring



FR: Couvercles chromés avec fermeture hermétique et deux ouvertures pour saupoudrer ou verser

IT: Tappi cromati con chiusura ermetica e due aperture per spolverare o versare

ES: Tapa con cierre hermético y dos aberturas para espolvorear o verter

DE: Glänzende Chromdeckel schütteln, gießen oder verschließen

Ty - Thyme	Pk - Paprika
Og - Oregano	Rm - Rosemary
Ps - Parsley	GT - Ground Turmeric
Bs - Basil	Sg - Sage

(Spices listed are subject to change.)

Herb & Spice 8 Jar Carousel

8 Filled Glass and Stainless Steel One Tier Carousel 135mm

Ty, Og, Ps, Bs, Pk, Rm, GT, Sg

P7D H121807 5011268 856174 ○

PVP/PL A €77,50 /€63,52

MIM 4/ 8

Herbs & Spices



Ty -	Thyme	Rm -	Rosemary
Mj -	Marjoram	Cn -	Cinnamon
Fn -	Fennel Seed	Mt -	Mint
Og -	Oregano	CF -	Chilli Flakes
Ps -	Parsley	Mu -	Mustard Seed
Bs -	Basil	GT -	Ground Turmeric
Pk -	Paprika	Sg -	Sage
Di -	Dill	CL -	Coriander Leaf
Cm -	Cumin Seed	CP -	Curry Powder

(Spices listed are subject to change.)

Herb & Spice 20 Jar Carousel

18 Filled + 2 Empty Glass and Stainless Steel Two Tier Carousel 255mm

Ty, Mj, Fn, Og, Ps, Bs, Pk, Di, Cm, Rm, Cn, Mt, Cf, Mu, Gt, Sg, Cl, Cp

P7D H121809 5011268 856235

PVP/PL A €149,00 /€122,13

MIM 2/ 2



Herb and Spice Jar Shelf - **UNFILLED**

16 Glass Stainless Steel 100mm

P7DH121817 5011268 856297 CDU* ○

PVP/PL A €4,90 /€4,02

MIM 16*/32 32





Saunderton Spice Storage & Shaker

Saunderton is the new herb, spice or sundry dispenser. The great solution to disorganised spice cupboards; each Saunderton dispenser can hold 5 spice or herb, so you can reduce the occupied space in the cupboard. Saundertons are ideal for all herbs and ground spices plus a wide variety of other dry powders and sundries; from spices to ground coffee to salts and sugars...

FR Saunderton est le nouveau distributeur d'herbes, d'épices ou de produits divers. L' excellente solution pour les armoires à épices désorganisées ; tous le distributeur Saunderton peut également contenir 5 épices ou herbes vous pouvez réduire l'espace occupé dans le placard. Les Saundertons sont idéales pour toutes les herbes et épices moulues, ainsi qu'une grande variété d'autre poudres sèches et articles divers; des épices au café moulu, des sels et aux Sucres.

IT Saunderton è il nuovo distributore di erbe, spezie o prodotti vari. L'ottima soluzione per armadietti delle spezie disorganizzati; ogni dispenser Saunderton può contenere 5 spezie o erbe aromatiche, così puoi ridurre lo spazio occupato. I Saunderton sono ideali per tutte le erbe e le spezie macinate, oltre a un'ampia varietà di altre polveri secche e articoli vari; dalle spezie al caffè macinato, dai sali agli zuccheri.

ES Saunderton es el nuevo distribuidor de hierbas, especias o productos varios. La excelente solución para gabinetes de especias desorganizados; cada El dispensador Saunderton también puede contener 5 especias o hierbas, se puede reducir el espacio ocupado en el armario. Los Saunderton son ideales para todas las hierbas y especias molidas, así como una amplia variedad de otras polvos secos y artículos varios; desde especias hasta café molido, desde sales y hasta azúcares

DE Saunderton ist der neue Verteilber von Kräutern, Gewürzen oder sonstigen Produkten. Die hervorragende Lösung für unorganisierte Gewürzschränke; jeden Der Saunderton-Spender kann auch 5 Gewürze oder Kräuter aufnehmen Sie können den Platz im Schrank reduzieren. Die Saundertons sind ideal für alle gemahlenen Kräuter und Gewürze, sowie viele weitere Trockenpulver und verschiedene Artikel; von Gewürzen bis zu gemahlenem Kaffee, von Salzen und zu Zucker.

With 5 chambers for storage of any herbs, spices and more, plus a small footprint means having an organised spice cupboard has never been easier. Stainless steel caps - shake, pour or seal



FR: Avec 5 compartiments pour ranger les herbes, les épices et plus encore, plus un faible encombrement, avoir une armoire à épices organisée n'a jamais été aussi facile. Couvercles chromés avec fermeture hermétique et deux ouvertures pour saupoudrer ou verser.

IT: Con 5 scomparti per la conservazione di erbe, spezie e altro, oltre a un ingombro ridotto, avere una dispensa organizzata non è mai stato così facile. Coperchio cromato con chiusura ermetica e due aperture per spolverare o versare

ES: Con 5 compartimentos para almacenar hierbas, especias y más, además de un tamaño reducido, tener un gabinete de especias organizado nunca ha sido tan fácil. Tapa con tres posiciones para regular y sellas

DE: Mit 5 Fächern zur Aufbewahrung von Kräutern, Gewürzen und mehr sowie einer geringen Stellfläche war es noch nie so einfach, einen organisierten Gewürzschrank zu haben. Glänzende Chromdeckel schütteln, gießen oder verschließen

Saunderton Spice Storage & Shaker - **UNFILLED**

Acrylic and Stainless Steel Spice Shaker Ø87 - h199mm

P7DH122116 5011268 834349

PVP/PL A €29,90 /€24,51

MIM 4/ 16



Stadhampton Chilli & Spice Mill

Dried chillies, cardamom pods, cinnamon sticks and peppercorns... the Stadhampton Chilli & Spice Mill makes light work of all your favourite seasoning ingredients. This is the easy way to get the freshest flavours – the alternative to pre-ground spices or a pestle & mortar. The innovative shredding functionality takes the sting out of chopping chillies and the grind out of prepping leaf and stem spices.

FR Piments séchés, gousses de cardamome, bâtons de cannelle et grains de poivre... le moulin à piments et épices Stadhampton fait un travail léger de tous vos ingrédients d'assaisonnement préférés. C'est le moyen le plus simple d'obtenir les saveurs les plus fraîches - l'alternative aux épices pré-mouluées ou au pilon et mortier. La fonctionnalité de déchiquetage innovante élimine la piqûre de hacher les piments et la mouture de la préparation des épices à feuilles et à tiges.

IT Peperoncini secchi, baccelli di cardamomo, bastoncini di cannella e grani di pepe... lo Stadhampton Chilli & Spice Mill rende facile sminuzzare i tuoi ingredienti preferiti. E' il modo più semplice per ottenere aromi più freschi rispetto alle spezie pre-macinate. Grazie all'innovativa funzionalità di Stadhampton potrai facilmente utilizzare i peperoncini interi o molte altre spezie che prima di essere macinate devono essere triturate, come quelle a bastoncino(cannella) o a foglia.



ES Chiles secos, vainas de cardamomo, palitos de canela y granos de pimienta... el molinillo de chiles y especias de Stadhampton hace que todos sus ingredientes para condimentar favoritos sean un trabajo ligero. Esta es la manera fácil de obtener los sabores más frescos: la alternativa a las especias previamente molidas o al mortero. La innovadora funcionalidad de trituración elimina el escozor de picar chiles y la molienda de preparar especias de hojas y tallos.

DE Getrocknete Chilis, Kardamomschoten, Zimtstangen und Pfefferkörner ... die Stadhampton Chilli & Spice Mill macht aus all Ihren Lieblingsgewürzutaten eine leichte Arbeit. So kommen Sie ganz einfach zu den frischesten Aromen – die Alternative zu vorgemahlenen Gewürzen oder Stößel & Mörser. Die innovative Zerkleinierungsfunktion nimmt dem Zerkleinern von Chilis den Stachel und der Zubereitung von Blatt- und Stängelgewürzen das Zerkleinern.

Stadhampton has ultra-sharp internal blades to break ingredients down to size before sending them through an oversized ceramic grinder.

FR: Stadhampton a des lames internes ultra-tranchantes pour réduire les ingrédients à la taille avant de les envoyer dans un broyeur en céramique surdimensionné.

IT: Stadhampton ha lame interne ultra affilate per sminuzzare gli ingredienti a misura prima di inviarli attraverso una macina in ceramica di grandi dimensioni.

ES: Stadhampton tiene cuchillas internas ultra afiladas para desmenuzar los ingredientes antes de enviarlos a través de un molinillo de cerámica de gran tamaño.

DE: Stadhampton verfügt über ultrascharfe Innenklingen, um Zutaten auf ihre Größe zu zerkleinern, bevor sie durch ein über großes Keramikmahlwerk geschickt werden.



Stadhampton Chilli & Spice Mill - **UNFILLED**

Acrylic and Stainless Steel mill | 65mm

P7A H122220 5011268 828362 ○

PVP/PL A €47,80 /€39,18

MIM 4/ 4 24



Pestle & Mortars

Useful for a wide variety of dishes such as hummus and guacamole as well as grinding herbs and spices. Its unglazed interior and inner profile are designed for maximum efficiency with the pestle to grind or pound ingredients, wet or dry.

FR Utile pour une grande variété de plats tels que le houmous et le guacamole ainsi que pour broyer des herbes et des épices. Son intérieur non vitré et le profil interne sont conçus pour une efficacité maximale avec le pilon pour broyer ou piler les ingrédients, humides ou secs.

IT Utile per un'ampia varietà di piatti come hummus e guacamole, nonché per macinare erbe e spezie. L'interno è progettato con un profilo e una finitura per offrire la massima efficienza con il pestello per macinare o sminuzzare ingredienti secchi o freschi.

ES Útil para una amplia variedad de platos como hummus y guacamole, así como para moler hierbas y especias. Su interior sin esmaltar y el perfil interno están diseñados para una máxima eficiencia con la maja para moler o machacar ingredientes, húmedos o secos.

DE Nützlich für eine Vielzahl von Gerichten wie Hummus und Guacamole sowie zum Mahlen von Kräutern und Gewürzen. Sein unglasierter Innenraum und Innenprofil sind auf maximale Effizienz ausgelegt, damit der Stößel nasse oder trockene Zutaten mahlen oder zerstoßen kann.



Worcester Black Granite
Pestle & Mortar

Ø 140

P7C H100279 5011268 885822

PVP/PL A €47,80/€39,18

MIM 2/ 2

Ø 180

P7C H100379 5011268 885839

PVP/PL A €65,70/€53,85

MIM 2/ 2



Suribachi Mortar & Pestle

Inspired by the traditional Japanese Suribachi and Surikiogi, this new pestle and mortar from Cole & Mason is suitable for a wide range of ingredients associated with many cuisines. An elegantly designed ceramic bowl with a high gloss glazed exterior and an unglazed, ridged interior. A wooden pestle is provided to handle the grinding and a small, stiff brush is included to aid the removal of the ground seeds, herbs, spices or nuts.

FR inspiré du suribachi et du surikiogi japonais traditionnels, ce nouveau mortier avec pilon Cole & Mason convient à l'utilisation avec un large éventail d'ingrédients et vous permettra de préparer les spécialités les plus exotiques. Bol en céramique aux lignes élégantes avec surface extérieure émaillée et surface intérieure rainurée de finition brute. Fourni avec un pilon en bois pour broyer les aliments, et avec une petite brosse rigide pour extraire plus facilement les graines, fines herbes, épices ou noix une fois broyées.

IT Ispirato ai tradizionali giapponesi Suribachi e Surikiogi, questo nuovo pestello e mortaio di Cole & Mason è adatto per un'ampia gamma di ingredienti associati a molte cucine. Una ciotola in ceramica dal design elegante con un esterno smaltato molto lucido e un interno non smaltato e rigato. Viene fornito un pestello di legno per gestire la macinazione ed è incluso un piccolo pennello rigido per facilitare la rimozione di semi macinati, erbe aromatiche, spezie o noci.

ES Inspirado en los tradicionales Suribachi y Surikiogi japoneses, este nuevo mortero de Cole & Mason es adecuado para una amplia gama de ingredientes asociados con muchas cocinas. Un cuenco de cerámica de diseño elegante con un exterior esmaltado de alto brillo y un interior estriado sin esmaltar. Se proporciona un mortero de madera para manejar la molienda y se incluye un cepillo pequeño y rígido para ayudar a eliminar las semillas, hierbas, especias o nueces molidas.

DE Inspiriert von den traditionellen japanischen Suribachi und Surikiogi, eignet sich dieser neue Mörser und Stößel von Cole & Mason für eine breite Palette von Zutaten, die mit vielen Küchen verbunden sind. Eine elegant gestaltete Keramikschale mit einer hochglänzend glasierten Außenseite und einer unglasierten, geriffelten Innenseite. Im Lieferumfang enthalten sind ein Holzstößel zum Mahlen und ein kleiner steifer Pinsel, der das Entfernen der gemahlenen Samen, Kräuter, Gewürze oder Nüsse erleichtert.



Suribachi Mortar & Pestle

White Glazed Porcelain & Hevea. Perfect for seeds.

P7CH111929 5011268 844713 ●

PVP/PL A €53,70 / £44.02

MIM I/ ② 8 - 4 - 18,16



Fresh

The Cole & Mason Fresh range contains a number of innovative products for storing and preparing fresh ingredients before use in cooking.

FR

La gamme de produits pour ingrédients frais Cole & Mason propose de produits innovants pour la conservation et la préparation des ingrédients frais avant leur utilisation en cuisine.

IT

La gamma Cole & Mason Fresh contiene una serie di prodotti innovativi per conservare e preparare ingredienti freschi prima dell'uso in cucina.

ES

La gama «Fresh» de Cole & Mason contiene diversos productos innovadores para preparar y almacenar ingredientes frescos antes de su uso en la cocina.

DE

Das Sortiment von Cole & Mason umfasst eine Reihe innovativer Produkte für die Lagerung und Zubereitung frischer Zutaten vor dem Kochen.









Tealby Cut Herb Keeper

Plastic keeper for refrigerator , whith 3 removable dividers to store different quantity and varieties of herb (h230 mm)

P8B H105159 5011268 874864 ●

PVP/PL A €32,30 /€26,48

MIM I/ ② 12 - 4- 10,19



Burwell Potted Herb Keeper - 40% of water

Self-Watering Single Potted Herb Keeper 135 x 132 x 125 mm

P8A H105249 5011268 874895 ●

PVP/PL A €29,90/€24,51

MIM I/ ② 12 - 4 - 9,44

Pack of 6 Hydro Felt Pad Refills

P8A H105299 5011268 863714 ●

PVP/PL A €4,00/€3,28

MIM I/ ④ 48 - 22 - 1,26



Oil & Vinegar

The successful introduction of seasoning to Cole & Mason has led to further innovation and expansion into new categories. Today's confident cook requires control over their ingredients and as such, the ability to drizzle, pour or lightly coat food with oils, vinegars and sauces has become increasingly popular.

Our new range of oil & vinegar dispensers satisfy a broad range of culinary needs, from infusions to healthy cooking, all developed with our passion for design and performance which add to the pleasure of preparing, cooking and enjoying food.

FR

L'introduction réussie des ustensiles d'assaisonnement chez Cole & Mason a conduit à de nouvelles innovations et à un développement de l'activité vers de nouveaux secteurs. Le cuisinier confiant d'aujourd'hui qui a besoin d'avoir le contrôle de ses ingrédients et d'avoir la possibilité d'arroser, de verser ou d'enduire légèrement ses plats d'huile, de vinaigre et de sauces, semble être devenu une tendance de plus en plus populaire.

Notre nouvelle gamme de carafes à huile et vinaigre couvre la majeure partie des besoins culinaires, depuis l'infusion avec différentes saveurs jusqu'à une cuisine plus saine, le tout grâce à notre passion pour des produits bien pensés et efficaces auxquelles vient s'ajouter le plaisir de préparer, de cuisiner et d'apprécier les plats.

IT

Il successo degli strumenti per il seasoning di Cole & Mason ha portato alla realizzazione di nuovi prodotti e a toccare nuovi settori. La ricerca dei cuochi moderni di avere il controllo degli ingredienti con la capacità di controllare la quantità di olio, aceto e salse, sembra essere una tendenza sempre più popolare.

La nostra nuova gamma di shaker e contenitori per olio e aceto copre la maggior parte delle esigenze culinarie, dall'infusione con sapori diversi alla cucina più sana, tutto grazie alla nostra passione per prodotti utili e pratici ai quali aggiungiamo il piacere di preparare, cucinare e gustare i piatti più deliziosi.

ES

Debido al éxito que ha tenido la introducción de los utensilios para aliñar y aderezar en Cole & Mason, se ha producido también una mayor innovación y expansión hacia nuevas categorías de productos. Actualmente, los cocineros exigen tener el control sobre sus ingredientes y por tanto, poder rociar, verter o cubrir ligeramente los alimentos con aceites, vinagres y salsas que son cada vez más populares.

Nuestra nueva línea de dispensadores de aceite y vinagre satisface una amplia variedad de necesidades culinarias, desde infusiones a una cocina sana, todo ello creado con una pasión por el diseño y el rendimiento que contribuyen al placer de preparar, cocinar y disfrutar de la comida.

DE

Cole & Masons Leidenschaft für Gewürze hat zu weiteren Innovationen und zur Ausweitung in neue Kategorien geführt. Köche von heute wünschen sich eine optimale Kontrolle über ihre Zutaten, und eine genaue Dosierung von Öl, Essig und Saucen ist immer wichtiger geworden.

Unser neues Sortiment von Öl- und Essigspendern erfüllt eine Reihe kulinarischer Anforderungen – von Infusionen bis zu gesundheitsbewusstem Kochen – und entstand aus unserer Leidenschaft für Design und Funktion, um das Zubereiten, Kochen und Genießen von Speisen zu einem wahren Vergnügen zu machen.



Oil & Vinegar



Epping Oil & Vinegar Mister Spray

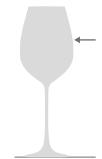
UNFILLED

Stainless Steel & Tritan 155mm. Spray for Seasoning.

P9A H103699 5011268 880865 ○

PVP/PL A €32,30 /€26,48

MIM 4/ ④ 24



Ceramic Pourer

UNFILLED

White Glazed Porcelain & Cork 172mm

Ideal for oils, vinegars, asian sauces and even sake



P9A H211946 5011268 844928 ●

PVP/PL A €19,20 /€15,74

MIM I/ ⑥ 24 - 6 - 5,





Bristol Oil & Vinegar Duo Pourer

UNFILLED

Glass Duo Oil & Vinagar Pourer 230mm

P9A H103069 5011268 860690 ○

PVP/PL A €41,80 /€34,26

MIM 4/ 4 16





Sawston Oil & Vinegar Pourer

UNFILLED

Glass 210mm

P9A H103019 5011268 860577 ○
PVP/PL A €26,30 /€21,56
MIM 4/ ④ 24

Glass Set 210mm

P9A H103018 5011268 860607 ○
PVP/PL A €52,50 /€43,03
MIM 2/ ② 12



Haverhill Oil & Vinegar Flow Control Pourer

UNFILLED

Glass 210mm

P9A H103029 5011268 860638 ○
PVP/PL A €32,30 /€26,48
MIM 8/ ⑧ 16

Glass Set 210mm

P9A H103028 5011268 860669 ○
PVP/PL A €64,30 /€52,70
MIM 2/ ② 12



Oil & Vinegar Flow Control Spout

Steel, plastic and silicon Pourer 93mm

P9A H103020 5011268 860720 ○
PVP/PL A €15,70 /€12,87
MIM 8/ ⑧ 16



Welcome home

**DKB Household
UK Ltd**

Farnborough
GU14 7UE
UK
Tel: +44 (0) 1252 522322
Fax: +44 (0) 1252 522542

**DKB Household Distribution
AG**

Eggbühlstrase 28 / P.O. Box 8050
Zürich 50
Switzerland
Tel: +41 44 306 1111
Fax: +41 44 306 1112

**DKB Household
USA Corp**

One Post
Suite 100
Irvine
CA 92618
Tel: +001(888) 794-7623



www.coleandmason.com
www.dkbrands.com

distribuito in Italia da
Sorma Spa
Home&more division
Mestre - Venezia
Tel: +39 (041) 959616
www.home-more.it