



LES INSTRUMENTS DU GOÛT



AUTOUR DU VIN 2024

Fier de son héritage, Peugeot est inscrit dans le temps et l'imaginaire collectif. La marque incarne l'engagement de notre famille sur un territoire et notre attachement aux valeurs de savoir-faire, d'innovation et de style. Résolument tourné vers l'avenir, Peugeot accélère encore son développement pour accompagner toujours mieux les chefs, les familles et les épicuriens de la cuisine à la table.

Fiera della sua eredità, la marca Peugeot è scolpita nel tempo e nell'immaginario collettivo. Una marca che incarna l'impegno della nostra famiglia sul territorio e il nostro attaccamento ai valori del saper-fare, dell'innovazione e dello stile. Risolutamente rivolta verso l'avvenire, Peugeot accelera ancora il suo sviluppo per accompagnare sempre meglio gli chef, le famiglie e gli appassionati, dalla cucina fino alla tavola.

Jean-Philippe Peugeot



1810 Moulin Sous-Cratet
Mulino • Sous-Cratet



1812 Scies
Produzione seghe



1840 1^{er} Moulin à café
1^o Macina caffè



1874 1^{er} Moulin à poivre
1^o Macina pepe



1882 Gran bi
Biciclo



1890 Type 3



1960 Peugimix



1982 205 un sacré numéro
205 un numero sacro



1997 1^{er} Moulin à poivre électrique
1^o Macina pepe elettrica



2001 Saveurs de vins



2018 Restyling marchio



2021 Céramique

1810-2022

L'AVENTURE PEUGEOT CÉLÈBRE PLUS DE DEUX SIÈCLES

L'AVVENTURA PEUGEOT CELEBRA OLTRE DUE SECOLI

Il y a plus de 2 siècles, l'aventure commençait avec un moulin hérité d'ancêtres meuniers, que les frères Peugeot transformaient en fonderie d'acier. La vocation industrielle de la famille Peugeot était née. Aux rubans d'acier et aux scies, produits dès 1810, se succéderont, au rythme d'une ingéniosité foisonnante, outillage, crinolines, jusqu'au moulin à café en 1840 et au premier moulin à poivre en 1874. Le moulin de table, référence mondiale des gastronomes et des chefs, entre alors dans l'histoire de la marque et dans le quotidien des gourmets.

L'avventura è iniziata più di 2 secoli fa quando i fratelli Peugeot ereditarono un mulino dai loro antenati, che successivamente trasformarono in una fonderia d'acciaio, dando così vita alla vocazione industriale della famiglia Peugeot. Traendo forza dall'abbondanza di ingegnosità, l'azienda iniziò a produrre articoli come nastri e seghe in acciaio nel 1810 prima di passare a utensili, scale di sicurezza e infine macinacaffè nel 1840 e la prima macina per il pepe nel 1874.

La macina da tavola, un punto di riferimento globale tra i fan della cucina raffinata e gli chef, è entrata nei libri di storia del marchio ed è diventata una parte della vita di tutti i giorni per i buongustai.

LA MARQUE LA MARCA

Depuis 210 ans, Peugeot imagine, conçoit et fabrique les objets du quotidien, avec comme ambition de faciliter l'usage et d'offrir le meilleur de l'expression du goût.

Porté par son héritage, Peugeot continue d'inventer les instruments du goût et en fait les terrains de découverte, de plaisir et d'expérience du palais des amateurs de saveurs.

Da più di 210 anni, Peugeot immagina, concepisce e fabbrica gli oggetti del nostro quotidiano, con l'ambizione di facilitarne l'uso e garantire il massimo in termini di espressione del gusto.

Grazie al suo know-how, Peugeot continua a inventare gli strumenti del gusto e li rende campi di scoperta, piacere ed esperienza del palato degli amanti dei sapori.

UN MONDE DE SAVEURS I DIVERSI ORIZZONTI DEL SAPORE

Fort de cette expérience des saveurs, Peugeot a étendu son expertise à l'univers du vin. Entre arômes se révélant au nez et saveurs perçues en bouche, c'est tout un monde de passionnés qui redécouvre l'art de servir, déboucher, décanter et déguster les merveilles qu'offre la vigne.

Porté par son héritage, Peugeot explore d'autres univers de la sublimation de la saveur et crée de nouveaux instruments du goût.

Con questa esperienza di sapori, Peugeot ha esteso la sua esperienza al mondo del vino. Tra aromi che si rivelano al naso e piacere provato al palato, un intero mondo di appassionati riscopre l'arte di servire, stappare, decantare e gustare le meraviglie offerte dalla vite. Oggi Peugeot si affaccia all'esplorazione degli altri universi della sublimazione del sapore e dà vita a dei nuovi strumenti del gusto.

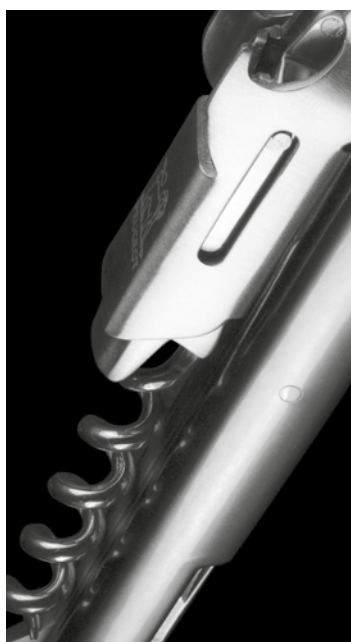


LES COLLECTIONS PEUGEOT LE COLLEZIONI PEUGEOT

SAVEURS DE VIN

Tire-bouchons, Verres de dégustation, Carafes, Rafrâchisseurs,
Set de dégustation, Accessoires du vin.

Cavatappi, decanter, bicchieri da degustazione, raffreddatori e accessori per il vino.



CUISSON / COTTURA

Plats céramique four.

Pirofile in ceramica.

ASSAISONNEMENT / CONDIMENTO

CIRO Verseur huile et vinaigre.

CIRO versatore per olio e aceto.



Pour chaque épice, un mécanisme spécifique.
Garanti sans limitation de durée.

A specific mechanism for each spice,
with a lifetime limited guarantee.

LA GARANTIE PEUGEOT LA GARANZIA PEUGEOT

Notre engagement qualité nous permet d'offrir les meilleures garanties sur nos produits.

COUTEAUX

Les couteaux de la gamme Paris Classic sont garantis sans limitation de durée.

CUISSON

Les plats de la gamme Peugeot sont garantis 10 ans.

SAVEURS DE VINS

Tous les accessoires du vin sont garantis 2 ans.

Le tire-bouchon Baltaz (métal) est garanti 10 ans. Tous les autres tire-bouchons sont garantis 5 ans.

Il nostro impegno per la qualità ci permette di offrire le migliori garanzie
sui nostri prodotti.

COLTELLI

I coltelli Paris Classic sono garantiti a vita.

COTTURA

Le pirofile Peugeot sono garantite 10 anni.

SAVEURS DE VINS

Tutti gli accessori Peugeot dedicati alla degustazione del vino sono garantiti 2 anni
a partire dalla data di acquisto. Il cavatappi Baltaz in metallo è garantito 10 anni,

Tutti gli altri cavatappi sono garantiti 5 anni.



L'ENGAGEMENT PEUGEOT PEUGEOT PER L'AMBIENTE

L'histoire Peugeot c'est avant tout la passion de deux savoir-faire : l'acier et le bois. De ces deux composants emblématiques, Peugeot a créé des objets durables qui se transmettent de génération en génération.

Depuis de nombreuses années Peugeot s'est engagé dans une démarche d'amélioration continue vis-à-vis de sa responsabilité environnementale à travers de nombreuses actions :

- Utilisation de bois labélisé PEFC, provenant de forêts locales gérées durablement
- Remplacement progressif des peintures solvantées par des peintures hydrosolubles
- Acier origine France usiné dans les mêmes ateliers que le bois
- Copeaux et sciure de bois provenant de la production de moulins et de tire-bouchons récupérés et recyclés à destination de filières de chauffage
- Recours régulier à des ESAT (Etablissements et services d'Aide par le Travail)

La storia di Peugeot è soprattutto la passione per due abilità: acciaio e legno. Da questi due componenti emblematici, Peugeot ha realizzato oggetti di lunga durata che vengono trasmessi di generazione in generazione.

Da molti anni Peugeot è impegnata in un processo di miglioramento continuo per quanto riguarda la sua responsabilità ambientale attraverso numerose azioni:

- Uso del legno etichettato PEFC, proveniente da foreste locali gestite in modo sostenibile
- Sostituzione graduale di vernici a base solvente con vernici idrosolubili
- Acciaio di origine francese lavorato nelle stesse officine del legno
- Recupero di trucioli di legno e segatura dalla produzione delle macine e cavatappi, riciclati per i sistemi di riscaldamento
- Uso regolare dell'ESAT (strutture e servizi di assistenza sul lavoro)



Les savoir-faire Peugeot dans le bois et l'acier ont été récompensés par le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), label ayant pour vocation d'honorer les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Il saper-fare Peugeot è sancito dalla preziosa etichetta Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), un marchio di riconoscimento dello stato francese creato per distinguere tutte quelle aziende caratterizzate dall'eccellenza nelle competenze artigianali e industriali.



Collection Line

Une nouvelle collection d'accessoires pour le vin.

Avec son association de couleurs, de matières et de fonctionnalités, la collection apporte une touche résolument contemporaine à la maison et est un allié indispensable pour faciliter le quotidien.

La métallurgie a toujours été indissociable de l'ADN de Peugeot.

Line démontre la force d'innovation de Peugeot et sa capacité à inspirer l'admiration en proposant une collection contemporaine et graphique d'ustensiles de cuisine accrocheurs. L'aluminium subtilement ouvré produit une multitude de reflets irisés sur la surface des accessoires pour le vin de la collection Line.



Una nuova collezione di accessori per il vino.

Con la sua combinazione di colori, materiali e funzionalità, la collezione porta un tocco decisamente contemporaneo in casa ed è un alleato essenziale per rendere più facile la vita di tutti i giorni.

La lavorazione dei metalli è sempre stata inestricabilmente intrecciata nel DNA di Peugeot.

La linea dimostra la vena innovativa di Peugeot e la capacità di ispirare soggezione offrendo una collezione contemporanea e grafica di utensili da cucina accattivanti. L'alluminio finemente lavorato produce una miriade di riflessi iridescenti sulla superficie degli accessori per il vino della Line Collection.

Line Reverse



Une merveille de technologie pour améliorer l'expérience de dégustation
Avec un système d'extraction du bouchon entièrement automatique et une fonction intelligente d'éjection
du bouchon d'un simple mouvement du poignet, ce tire-bouchon de dernière génération facilite l'ouverture
de vos bouteilles.

Una meraviglia della tecnologia per migliorare l'esperienza di degustazione
Con un sistema di estrazione del tappo completamente automatico e un'intelligente funzione di espul-
sione del tappo con un semplice movimento del polso; questo cavatappi di ultima generazione rende
l'apertura delle bottiglie un gioco da ragazzi.



Decouvrez le video de Line!
Scopri Line nel video!



- Fonctionnement 100% automatique
- Débouchage sans effort
- Ejection du bouchon intuitive, par inclinaison du tire-bouchon à 90 degrés
- Autonomie longue durée et charge rapide : technologie Lithium-ion
- Coupe capsule finition aluminium ou carbone inclus
- Garantie 5 ans
- Câble de chargement USB inclus

- Funzionamento 100% automatico
- Estrazione senza sforzo
- Espulsione intuitiva del tappo basta inclinare il cavatappi lateralmente con un angolo di 90°
- Lunga durata della batteria e ricarica rapida: con tecnologia agli ioni di litio
- Include un tagliacapsule
- 5 anni di garanzia
- Cavo di ricarica USB incluso



Aluminium Alluminio

21 cm

code PSP200947
PVP/PL A €130,20 / €106,72
MIM 1/6-6
STOCK ●



Carbone Carbone

21 cm

code PSP200985
PVP/PL A €130,20 / €106,72
MIM 1/6-6
STOCK ●



Présenté dans un magnifique coffret rouge et accompagné d'un coupe-capsule, il sera le cadeau idéal à offrir aux amateurs de grands crus, aux férus de design ou encore de high tech.

Presentato in una bellissima confezione regalo rossa e accompagnato da un tagliacapsule, è il regalo ideale per gli intenditori di grandi annate, amanti del design e appassionati di alta tecnologia.

Line bouchon à champagne



Le Line stopper est la solution simple et intuitive pour stocker vos bouteilles de champagne, crémant et prosecco. Le système de fermeture sûr et ultra-pratique garantit une fermeture étanche des vins effervescents, préservant leurs saveurs, leur durée de vie parfum et perlage pour un plaisir durable !

Il tappo Line è la soluzione semplice ed intuitiva per conservare le tue bottiglie di champagne, cremant e prosecco. Il sistema di bloccaggio sicuro e ultra pratico garantisce una chiusura a tenuta stagna dei vini frizzanti, preservandone i sapori, la fragranza e la frizzantezza per un piacere duraturo!



- Conservation des saveurs et de l'effervescence pendant plusieurs jours
 - Compatible avec tous les types de bouteilles de vin effervescentes, magnums compris
 - Ne convient pas aux bouteilles avec un goulot non standard
 - Système de valve pour une fermeture totalement hermétique
 - Finition aluminium ou carbone haut de gamme, ultra-résistante
 - Système de verrouillage sécurisé
 - Garantie 5 ans
-
- Preserva per diversi giorni i sapori e l'effetto frizzante
 - Compatibile con tutti i tipi di bottiglie di spumante, incluse bottiglie magnum
 - Non adatto a bottiglie con imboccatura fuori standard
 - Sistema di valvole sicure per una chiusura totalmente ermetica
 - Corpo in alluminio ultra resistente con finitura rigata color alluminio o carbone
 - Sistema di blocco sicuro
 - 5 anni di garanzia



Aluminium Alluminio

Ø 4,5 cm h 5,5 cm

code PSP210816
PVP/PL **A** €216,20 / €177,21
MIM 1 expo
STOCK ●



Carbone Carbone

Ø 4,5 cm h 5,5 cm

code PSP210823
PVP/PL **A** €216,20 / €177,21
MIM 1 expo
STOCK ●

**DISPONIBLE UNIQUEMENT
EN DISPLAY DE 8 BOUCHONS
D'UNE SEULE COULEUR**

**DISPONIBILE SOLO IN
DISPLAY DA 8 TAPPI
PER COLORE**

prix d'un seul bouchon
prezzo di 1 tappo
PVP €27,03





TIRE-BOUCHONS CAVATAPPI

Mécanique de précision, excellence technique, les tire-bouchons Peugeot sont un foisonnement d'ingéniosité pour tous les types de débouchages : systèmes à levier, double levier, vis sans fin, bilames pour extraire les bouchons fragiles, type sommelier pour les puristes ou encore électriques pour les plus exigeants.



Meccanica di precisione ed eccellenza tecnica, gamma completa e design accattivante: che siano elettrici, a leva, a lame o da sommelier, i cavatappi Peugeot uniscono ergonomia, robustezza, semplicità di utilizzo ed efficacia.

Ogni modello è caratterizzato dall'uso di materiali pregiati, in un ricercato equilibrio di performance ed estetica.

Elis Reverse



Fabriqué en France, Elis Reverse est le tout premier tire-bouchon électrique rechargeable avec un corps en bois proposé par Peugeot. 100% automatique, son déclenchement se fait par simple pression sur la bouteille et l'éjection du bouchon, par un mouvement horizontal du poignet.

Prodotto in Francia, Elis Reverse è il primo cavatappi elettrico ricaricabile con corpo in legno di Peugeot. Automatico al 100%, è facile da azionare premendo sulla bottiglia ed espellendo il tappo con un movimento del polso orizzontale.



- Corps en bois
- 100% automatique : extraction et éjection du bouchon
- Moteur puissant et silencieux
- Autonomie longue durée et charge rapide : technologie Lithium-ion
- Témoin de charge LED
- Muni d'un coupe-capsule
- Présenté en étui

- Corpo in legno
- Completamente automatico: estrazione ed espulsione
- Motore potente e silenzioso
- Lunga durata della batteria e ricarica rapida: con tecnologia agli ioni di litio
- Indicatore di ricarica a LED
- Dotato di un taglia-capsule
- Cofanetto regalo



Tire-bouchon électrique rechargeable
Cavatappi elettrico ricaricabile
Bois de hêtre Legno di faggio

Naturel Naturale

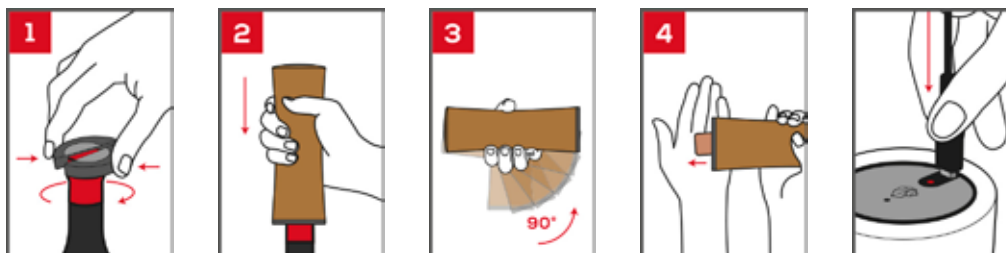
21 cm

code PSP200770
PVP/PL A €124,00 / €101,64
MIM 1/3-3
STOCK ●

Noir Mat Nero Opaco

21 cm

code PSP200800
PVP/PL A €124,00 / €101,64
MIM 1/3-3
STOCK ●



Elis Touch



Ce tire-bouchon élancé nouvelle génération est une petite merveille de technologie. Avec ses batteries rechargeables sur socle et son déclenchement automatique par simple appui sur la bouteille, il extrait en douceur tous les types de bouchons.

Questo cavatappi slanciato di nuova generazione è una piccola meraviglia di tecnologia. Grazie al meccanismo di innescò automatico e alle sue batterie che si ricaricano nella base di supporto, Elis Touch si aziona al semplice appoggio sulla bottiglia e permette di estrarre in un attimo tutte le tipologie di tappo.

BATTERY
LITHIUM-ION

BATTERIA
AL LITIO



- Déclenchement automatique
- Extraction de tous les types de bouchons
- Moteur puissant et silencieux
- Témoin de charge LED
- Muni d'un coupe-capsule
- Support chargeur
- Présenté en coffret

- Scatto automatico
- Estrazione di tutte le tipologie di tappo
- Motore potente e silenzioso
- Indicatore di batteria LED
- Taglia-capsule integrato
- Supporto per la ricarica
- Cofanetto regalo



Tire-bouchon électrique rechargeable

Cavatappi elettrico ricaricabile

Acier Inox & ABS Acciaio inox e ABS

Inox brossé

Acciaio Inox spazzolato

27 cm

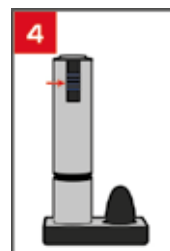
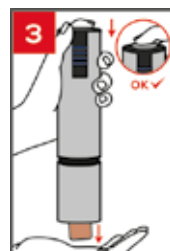
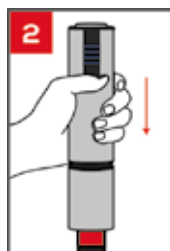
code PSP200954
PVP/PL A €135,20 / €110,82
MIM 1/6-6
STOCK ●

Inox Carbon

Acciaio Inox Carbon

27 cm

code PSP201043
PVP/PL A €135,20 / €110,82
MIM 1/6-6
STOCK ●



Elis



Très simple d'utilisation, le tire-bouchon électrique rechargeable Elis s'adapte à tous les goulots et permet de déboucher une bouteille sans effort, en quelques secondes.

Dall'utilizzo molto semplice, il cavatappi elettrico Elis permette di estrarre tutte le tipologie di tappo, anche i più duri in plastica, in pochi secondi e senza sforzo.

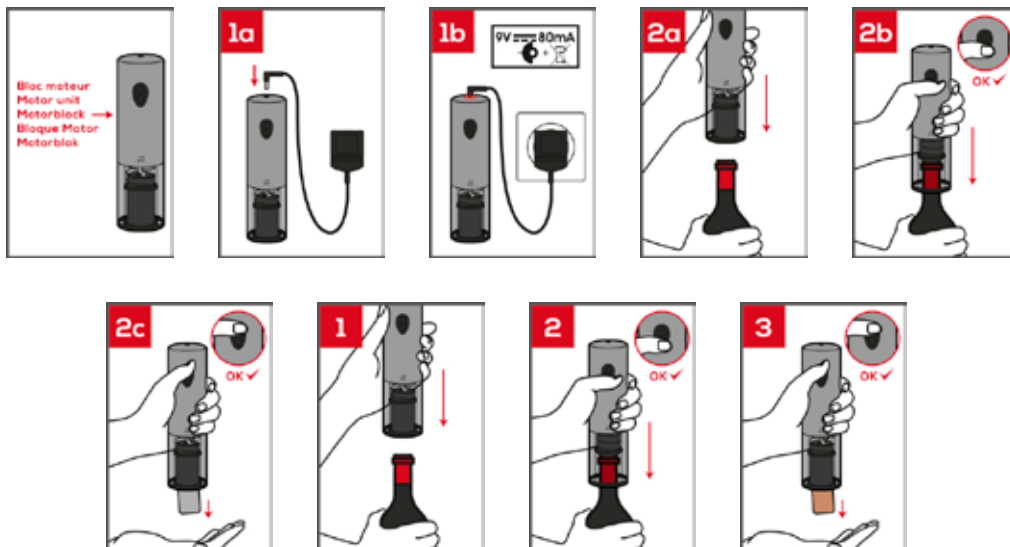


- Inox et polycarbonate
- Extraction de tous les types de bouchons
- Présenté en coffret

- Inox e polycarbonato
- Estrazione di tutte le tipologie di tappo
- Cofanetto regalo

Tire-bouchon électrique rechargeable
 Cavatappi elettrico ricaricabile
 Inox Acciaio Inox
 20 cm

code PSP200169
 PVP/PL A €112,70 / €92,38
 MIM 1/6-6
 STOCK ●



Baltaz



Tout le savoir-faire de Peugeot concentré dans cette ingénieuse création à la mécanique sophistiquée. Adapté à tous les goulots, Baltaz est doté de poignées maintenant fermement la bouteille, pour une extraction du bouchon en toute simplicité.

Tutto il know-how di Peugeot è concentrato in questa ingegnosa creazione dalla meccanica sofisticata. Baltaz – da Balthazar, il formato bottiglia da 12 litri – è un cavatappi a leva dal design innovativo: garantito 10 anni, è adatto a tutti i colli di bottiglia e permette di estrarre tutte le tipologie di tappo in pochi secondi, grazie alle due impugnature che mantengono la bottiglia ben ferma.

GARANTEE
10 ans
year
WARRANTY

- Tire-bouchon à levier avec coupe-capsule
- Extraction de tous les types de bouchons
- Zamac
- Munis d'un coupe-capsule
- Présentés en coffret



Noir Nero

14 cm

code PSP200176
PVP/PL A €111,70 / €91,56
MIM 1/6-6
STOCK ●

- Cavatappi a leva con taglia capsula
- Estrazione di tutti i tipi di tappo
- Zamak
- Munito di taglia-capsule
- Cofanetto regalo

Basalte Basalto

14 cm

code PSP200350
PVP/PL A €111,70 / €91,56
MIM 1/6-6
STOCK ●



GARANTEE
5 ans
year
WARRANTY

- Extraction de tous les types de bouchons
- ABS / Zamac
- Munis d'un coupe-capsule
- Présentés en coffret



- Estrazione di tutti i tipi di tappo
- ABS / Zamac
- Munito di taglia-capsule
- Cofanetto regalo

Dark Dark

14,5 cm

code PSP200510
PVP/PL A €81,40 / €66,72
MIM 1/6-6
STOCK ●

Altar



**Le tire-bouchon Altar ouvre toutes les bouteilles d'un simple geste :
il suffit de tourner pour extraire en douceur tous les types de bouchons.**

Dalle linee squadrate, il cavatappi Altar apre qualsiasi bottiglia con un semplice gesto:
è sufficiente girare per estrarre con facilità tutti i tipi di tappo.



Tire-bouchon à vis sans fin
Cavatappi a vite senza fine

ABS / Zamac
ABS / Zamak



Basalte Basalto
17,5 cm

code PSP200473
PVP/PL **A** €54,10 / €44,34
MIM 1/6-6
STOCK ●

Noir Nero
17,5 cm

code PSP200459
PVP/PL **A** €54,10 / €44,34
MIM 1/6-6
STOCK ●

- Extraction de tous les types de bouchons
- Munis d'un coupe-capsule
- Présentés en coffret

- Estrazione di tutti i tipi di tappo
- Munito di taglia-capsule
- Cofanetto regalo

Salma

Placé sur son socle coupe-capsule, Salma est un tire-bouchon malin et pratique.

Il s'adapte à toutes les bouteilles et son système à vis sans fin permet de les ouvrir en un seul geste.

L'impugnatura ergonomica in zamak (lega di zinco) si accompagna a un corpo morbido al tatto. La base di sostegno del cavatappi è anche un pratico taglia-capsule con 4 lame, in grado di tagliare la capsula in ¼ di giro.



Tire-bouchon à vis sans fin
Cavatappi a vite senza fine

ABS / Zamac
ABS / Zamak



Basalte Basalto
19 cm

code PSP200374
PVP/PL **A** €46,70 / €38,28
MIM 1/6-6
STOCK ●

Noir Nero
19 cm

code PSP200244
PVP/PL **A** €46,70 / €38,28
MIM 1/6-6
STOCK ●

- Extraction de tous les types de bouchons
- Munis d'un coupe-capsule
- Présentés en coffret

- Estrazione di tutti i tipi di tappo
- Munito di taglia-capsule
- Cofanetto regalo

Vigne



Le tire-bouchons Vigne en bois ont été tournés avec le plus grand soin au sein de la manufacture Peugeot. Ils ouvrent toutes les bouteilles d'un simple geste. L'éjection du bouchon est tout aussi aisée grâce à un système breveté.

I cavatappi Vigne, lavorati con grande cura negli stabilimenti Peugeot, sono in legno certificato PEFC. Con un semplice gesto aprono tutte le tipologie di bottiglie: l'estrazione del tappo è infatti molto facile grazie ad un sistema brevettato.

Vigne

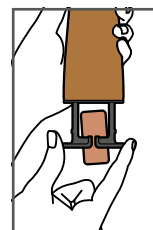
Bois de hêtre Faggio

18 cm

code PSP200572
PVP/PL A €56,40 / €46,23
MIM 1/6-6
STOCK ●



- Extraction facile par simple vissage
- Système d'éjection du bouchon breveté
- Poignée en Zamac /
- Présenté en coffret
- Estrazione facile per semplice avvitamento
- Sistema brevettato di espulsione del tappo
- Impugnatura in zamak
- Cofanetto regalo



Barrel

Le tire-bouchon Peugeot "Barrel" est à la fois un magnifique objet en bois noble et un concentré d'innovation. En bois de noyer PEFC, ce tire-bouchon a été tourné avec le plus grand soin dans la manufacture située en Franche-Comté. Cerclés d'anneaux noirs, il évoque les tonneaux de vin aussi appelés barils. Son mécanisme innovant associe une vis sans fin à un système breveté d'éjection du bouchon.

Il cavatappi Peugeot Barrel è sia un oggetto magnifico fatto di un legno nobile che un concentrato di innovazione. Realizzato in legno di noce PEFC, questo cavatappi è stato tornito con la massima cura nello stabilimento di Franche-Comté. Il design, circondato da anelli neri, evoca l'aspetto di botti di vino. L'innovativo meccanismo combina una vite continua con un sistema brevettato di espulsione del tappo.



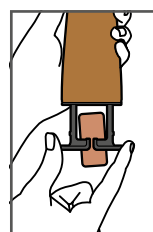
Noyer Noce

18 cm

code PSP200565
PVP/PL A €62,00 / €50,82
MIM 1/6-6
STOCK ●



- Extraction facile par simple vissage
- Système d'éjection du bouchon breveté
- Poignée en Zamac /
- Présenté en coffret
- Estrazione facile per semplice avvitamento
- Sistema brevettato di espulsione del tappo
- Impugnatura in zamak
- Cofanetto regalo



Clavelin



Avec son système breveté de poignée avec appui, issu du savoir-faire Peugeot, le tire-bouchon sommelier Clavelin permet l'ouverture de la bouteille en un seul mouvement.

Compact, son coupe-capsule et son décapsuleur sont intégrés.

Frutto della passione e della competenza Peugeot, il cavatappi sommelier Clavelin permette di aprire la bottiglia con un solo movimento, grazie al suo sistema brevettato di impugnatura con appoggio. Ha forma compatta, con apribottiglie e taglia-capsule integrati..



Tire-bouchon sommelier
Cavatappi sommelier

Inox / ABS
Acciaio Inox / ABS

Noir Nero
14 cm

code PSP200428
PVP/PL **A** €33,80 / ~~€27,71~~
MIM 1/6-6
STOCK ●

Boite présentoir de 18 Clavelin
Espositore da 18 Clavelin

Inox / ABS
Acciaio Inox / ABS

Noir Nero
14 cm

code PSP200435
PVP/PL **A** €599,20 / ~~€491,15~~
MIM 1/1-1
STOCK ○

- Extraction de tous les types de bouchons en un seul mouvement
- Muni d'un coupe-capsule et d'un décapsuleur
- Présenté en étui

- Estrazione di tutti i tipi di tappo
- Munito di taglia-capsule
- Cofanetto regalo



Souverain

Le tire-bouchon à double levier Souverain réinvente le geste du débouchage.

Le maintien des bras du tire-bouchon le long du corps lors du vissage améliore sa prise en main.

Ce système débrayable breveté allie performance et ergonomie.

Il cavatappi a doppia leva Souverain reinventa il gesto dello stappare. La presa durante l'avvitamento è notevolmente migliorata dalla stabilità delle braccia lungo il corpo del cavatappi. Il sistema di disinnesto brevettato coniuga performance ed ergonomia.



Tire-bouchon à double levier
Cavatappi a doppia leva

ABS / Zamac
ABS / Zamak

Noir Nero
20 cm

code PSP200602
PVP/PL **A** €60,40 / ~~€49,51~~
MIM 1/6-6
STOCK ●

- Système débrayable breveté pour une prise en main facilitée
- Dévissage sécurisé du bouchon
- Muni d'un décapsuleur
- Présenté en coffret

- Sistema di disinnesto brevettato per una presa facilitata
- Svitamento sicuro del tappo
- Funzione apribottiglie integrata
- Cofanetto regalo



Mathus



Inspiré des modèles très usités au XIX^e siècle, Mathus est un tire-bouchon à lames, appelé également tourne-bouchon. Il permet d'extraire en douceur les bouchons fragilisés par le temps, sans les casser.

Mathus è un cavatappi a lame, un modello molto utilizzato nel XIX secolo: permette di stappare con dolcezza una bottiglia senza forare il tappo ed è l'ideale per le vecchie bottiglie i cui tappi hanno la tendenza a sgretolarsi. Con l'aiuto delle due lame è anche possibile tagliare la capsula.



- Tire-bouchon à lames
- Débouche une bouteille sans en percer le bouchon.
- Poignée ergonomique en zamac pour une parfaite préhension
- Présenté en coffret
- ABS / Zamac

- Cavatappi a lame
- Stappa una bottiglia senza forare il tappo
- Impugnatura ergonomica in zamak per una presa perfetta
- Cofanetto regalo
- ABS / Zamak



Basalte Basalto

11 cm

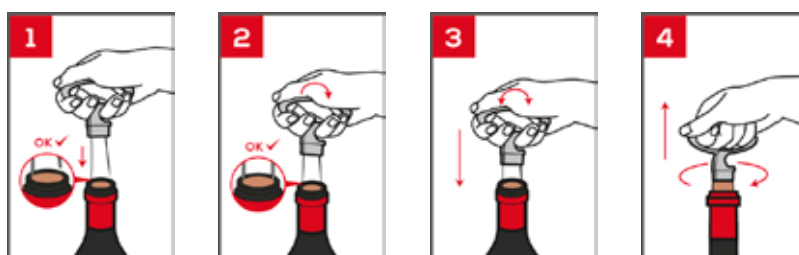
code PSP200367
PVP/PL A €42,40/€34,75
MIM 1/12-12
STOCK ●



Noir Nero

11 cm

code PSP200251
PVP/PL A €42,40/€34,75
MIM 1/12-12
STOCK ●





CARAFES ET VERRES DECANTER E BICCHIERI

Alliant élégance, fonctionnalité et convivialité, les carafes et verres Peugeot permettent à chacun de profiter pleinement des caractéristiques olfactives...olfactives et gustatives des vins, liqueurs et eaux de vie.

Tous les carafes Peugeot sont en verre soufflé bouche.



Combinazione di eleganza, funzionalità e cordialità,
I decanter e i bicchieri Peugeot consentono a tutti di godere
appieno delle caratteristiche olfattive e gustative di vini, liquori e distillati.

Tutti i decanter Peugeot sono in vetro soffiato a bocca.

CARAFES POUR VINS ROUGES JEUNES DECANTERS PER VINI ROSSI GIOVANI



Vin en devenir, un vin jeune s'ouvre et libère ses arômes grâce à l'oxygénation de certains de ses composants. Ainsi, la carafe idéale pour le vin jeune se caractérise par une large base de façon à favoriser le contact du vin avec l'air.

Un vino giovane è un vino in divenire, che si apre e libera i suoi aromi grazie all'ossigenazione di alcuni dei suoi componenti: il decanter ideale per questo tipo di vino ha una base larga in grado di favorire il contatto del vino con l'aria.

Bouquet

Bouquet

24 cm - 75 cl

code PSP230319
PVP/PL **A** €86,80 / €71,15
MIM 1/6-6
STOCK ●



- Verre soufflé bouche
- Surface d'aération large
- Présentée en étui
- Vetro soffiato a bocca
- Superficie di aerazione larga
- Aeratore
- Confezionato in scatola

Capitaine & Capitaine Magnum

Son nom Capitaine trouve ses origines dans le monde marin: grâce à son large fond plat, c'était la seule carafe qui pouvait tenir sur un bateau.

Sa forme généreuse favorise le contact du vin avec l'air et accélère la libération des arômes.

Il suo nome Capitaine deriva dal mondo nautico: grazie al suo ampio fondo piatto, era l'unico decanter che poteva essere tenuto su una barca.

La sua forma generosa favorisce il contatto del vino con l'aria e accelera il rilascio degli aromi.

Capitaine

26 cm - 75 cl

code PSP230081
PVP/PL **A** €90,20 / €73,93
MIM 1/6-6
STOCK ●



Capitaine Magnum

31 cm - 150 cl

code PSP230111
PVP/PL **A** €101,40 / €83,12
MIM 1/6-6
STOCK ●



Evolution



Carafe pour vins rouges jeunes.

Révèle toute la saveur des jeunes vins rouges et libère leur potentiel.

Decanter per vini rossi giovani.

Rivela tutti gli aromi dei vini rossi giovani e sprigiona il loro potenziale.



Decouvrez le video de Evolution!
Scopri Evolution nel video!

- Double position: plate ou incliné
- Position inclinée: facilite la rotation du vin et la libération des arômes
- Base large: facilite l'oxygénation du vin
- Embouchure inclinée: facilite le versement
- Doppia posizione: in piano o inclinato
- Posizione inclinata: facilita la rotazione del vino e lo sviluppo degli aromi
- Base larga: favorisce l'ossigenazione del vino
- Imboccatura inclinata: facilita la mescolta



Evolution

24 cm - 75 cl

code PSP230371
PVP/PL **A** €54,20 / €44,43
MIM 1/6-6
STOCK ●



SETS AÉRATION SET AERAZIONE



Idéal pour carafes les vins jeunes, le Set Aération permet une double oxygénation du vin.

Ideali per scaraffare i vini giovani, i set per aerazione permettono una doppia ossigenazione del vino.

Variation



- Verre soufflé bouche
- Surface d'aération large
- Bouchon aérateur
- Présentée en étui
- Vetro soffiato a bocca
- Superficie di aerazione larga
- Doppia posizione, dritta o inclinata, e tappo striato che agisce come aeratore
- Confezionato in scatola

Variation

24 cm - 75 cl

code PSP230159
PVP/PL A €108,50 / €88,93
MIM 1/6-6
STOCK ●



CARAFES POUR VINS ROUGES MÛRS ET VINS BLANCS DECANTER PER VINI ROSSI MATURI E BIANCHI



Un vin mûr est fragile. Une carafe à col long et étroit, à base légèrement pansue, minimise les échanges d'air et permet de préserver le nez du vin tout en mettant sa robe en valeur.

On utilisera pour un vin blanc, une carafe à vin mûr qui le préservera.

Un vino maturo per sua natura è fragile, i suoi aromi sono alla loro pienezza: un decanter dal collo lungo e stretto e dalla base contenuta e leggermente panciuta minimizza il contatto con l'aria e permette di preservare l'aroma, valorizzandone al tempo stesso le nuance di colore. Questo tipo di decanter è perfetto anche per quei vini bianchi dei quali si renda necessaria la scaraffatura, preservandone i caratteristici aromi sottili e volatili.

Ibis & Ibis Magnum

Ibis

27 cm - 75 cl

code PSP230197
PVP/PL **A** €97,60 / ~~€80,00~~
MIM 1/6-6
STOCK ●



Ibis Magnum

33 cm - 150 cl

code PSP230012
PVP/PL **A** €124,90 / ~~€102,38~~
MIM 1/6-6
STOCK ●



- Verre soufflé bouche
- Col fine et base assez étroite qui limiteront l'oxydation du vin
- Bouchon avec logo Peugeot
- Présentée en étui

- Vetro soffiato a bocca
- Collo fine e base stretta che limiteranno l'ossidazione del vino
- Tappo con marchio Peugeot
- Confezionato in scatola

Les Impitoyables - Whisky



Avec Les Impitoyables®, la dégustation devient perfection.
Chaque verre est spécialement étudié pour révéler toutes les qualités de son contenu.
Les formes dédiées à chaque style de spiritueux favorisent l'éclosion des arômes,
et le volume idéal conduit chaque liquide à livrer sa quintessence.

Con Les Impitoyables®, la degustazione raggiunge la perfezione: ogni sensazione è amplificata, gli aromi si rivelano, il contenuto libera la sua quintessenza. Meravigliosi oggetti d'arte, questi bicchieri sono spietati perché portano agli estremi le proprietà di un whisky o di un distillato, magnificandone le qualità e stanando anche il più piccolo difetto.

Le set dégustation est spécialement étudié pour mettre en valeur les whiskies et les eaux de vie.
 Sa forme particulière au diamètre large permet de révéler toutes les subtilités du whisky.
 Son socle, à placer au congélateur, le rafraîchit sans ajout de glace.

Questo bicchiere è stato appositamente studiato per valorizzare whisky e distillati. La sua forma particolare dal diametro largo permette di esaltare gli aromi più volatili del whisky, smussandone al tempo stesso quegli aromi forti e aggressivi dovuti alla presenza dell'alcol.

Verre à Whisky Bicchieri liquori

code PSP250331
 PVP/PL A €33,80 / €27,70
 MIM 1/6-6
 STOCK O

Socle rafraîchissant Base rinfrescante

code PSP266172
 PVP/PL A €22,50 / €18,44
 MIM 1/4-4
 STOCK O



- Verre issu de fabrication mécanique
- Muni d'un socle rafraîchissant et d'un sous-verre
- Présentés en coffret
- Processo di fabbricazione meccanica
- Set con base rinfrescante e sottobicchiere
- Cofanetto regalo

Set de dégustation Whisky Set degustazione liquori

code PSP266097
 PVP/PL A €54,10 / €44,34
 MIM 1/6-6
 STOCK ●

38 cl
 11 cm

DUO

Set 2 verres de dégustation Whisky

Set 2 bicchieri da degustazione
liquori

code PSP266158
 PVP/PL A €103,10 / €84,51
 MIM 1/6-6
 STOCK ●



Les Impitoyables - Le Taster



La forme du verre Le TASTER a été étudiée pour amener le maximum de perceptions aromatiques en un minimum de temps, en décuplant ainsi le plaisir durant la dégustation d'un vin.

La forma del Taster è stata accuratamente studiata per veicolare il maggior numero di percezioni aromatiche in un tempo minimo: è lo strumento professionale per eccellenza, in grado di rivelare il 90% degli aromi di un vino in meno di un minuto.

Le TASTER®, réalisé à la main et soufflé en bouche, comporte deux cavités au fond et sur le côté. Ces cavités ont un double rôle : elles permettent de tenir le verre entre deux doigts sans réchauffer son contenu et d'aérer le vin, qui vient briser ses molécules contre elles.

Tenir le verre entre deux doigts. Remuer vivement votre verre pour aérer et heurter votre vin.

Humez le nez en bas du buvant vous avez les arômes lourds (alcool).
Nez en haut du buvant vous percevez toute la palette des parfums.

Le due cavità, sul fondo e di lato, hanno una doppia funzione: tenere il bicchiere tra due dita senza riscaldarne il contenuto e aerare il vino, le cui molecole si aprono grazie al contatto con le cavità stesse.

Tenere il bicchiere con le due dita. Muovere velocemente il bicchiere per aerare e rompere il vino.

Annusando nella parte bassa del buvant si avvertiranno gli aromi pesanti (l'alcol). In alto, avvertirete tutta la scala degli aromi.



- Verre soufflé bouche
- Présenté en tube

- Vetro soffiato a bocca
- Confezionato in tubo

Le Taster

code PSP250072
PVP/PL A €48,50 / €39,75
MIM 1/6-6
STOCK ●

38 cl
11 cm



ACCESSOIRES ACCESSORI

Fort de son savoir-faire dans les objets qui facilitent l'usage au quotidien, Peugeot déploie toute son ingéniosité et propose de nombreux accessoires pour mieux déguster, savourer et conserver les vins et champagnes.



Forte della sua esperienza negli utensili che facilitano il servizio del vino nel quotidiano, Peugeot dispiega tutta la sua ingegnosità e completa la sua gamma con una serie di piccoli e grandi accessori, dove l'estetica dialoga con la funzionalità. Parola d'ordine degustare, assaporare e conservare al meglio i vini che amiamo.

Révolution

L'égouttoir Révolution maintient la carafe à l'envers tout en laissant passer l'air à l'intérieur, assurant ainsi un séchage parfait et sans trace.

Dopo ogni utilizzo, i decanter vanno sciacquati con acqua calda evitando gli choc termici e fatti sgocciolare a testa in giù: un colino per decanter permette di effettuare facilmente questa operazione. Il colino Révolution mantiene il decanter capovolto, permettendo il passaggio dell'aria all'interno, assicurando così un'asciugatura perfetta e senza traccia.



- Présentés en étui
- Confezionato in scatola

Égouttoir à carafe

Scola decanter

33 cm

code PSP240028
PVP/PL A €30,40 / €24,92
MIM 1/6-6
STOCK ●

Bilbo

Bilbo est un ingénieux système pour nettoyer les carafes d'un simple tour de main.

Ses billes en acier inoxydable permettent, par frottement,
de débarrasser les parois de la carafe de leurs dépôts calcaires et tanniques.

Bilbo è un sistema ingegnoso per pulire i decanter in pochi passi: le sue sfere in acciaio inossidabile permettono di eliminare quella sottile pellicola di depositi calcarei e tannini che tende a formarsi nel tempo. Il contenitore è studiato appositamente per sciacquare e sgocciolare velocemente le sfere dopo l'uso.

Boîte présentoir de 10 fioles

Espositore da 10 Bilbo

1l cm

code PSP230241
PVP/PL A €179,30 / €146,97
MIM 1/1-1
STOCK ●

Bilbo fiole

Fiala Bilbo

1l cm

code PSP230234
PVP/PL A €18,00 / €14,75
MIM 1/10-10
STOCK ●



Antigoutte

L'antigoutte facilite le service du vin et supprime les risques de tâches sur la nappe.

Il est réutilisable après rinçage.

L'antigoccia facilita il servizio del vino ed evita il rischio di macchie sulla tovaglia.
Una volta risciacquato, è riutilizzabile.

Boîte présentoir de 24 pochettes de 2 antigouttes

Espositore con 24 bustine
da 2 antigoccia

code PSP220006
PVP/PL A €186,80 / €153,11
MIM 1 expo
STOCK ●



Nouveauté
Novità

Arum



Le bec verseur Arum facilite le service des vins, en permettant leur oxygénation et la révélation de leurs arômes tout en supprimant les risques de taches sur la nappe.

Il versatore Arum è il modo più semplice per servire e aerare i vini, rivelandone gli aromi ed evitando le macchie sulla tovaglia.



Arum - vin rouge mûr, blanc et rosé
Arum - vino rosso maturo, bianco e rosè

code PSP220365
PVP/PL **A** €21,40 / ~~€17,54~~
MIM 1/12-24
STOCK ●

Boite présentoir de 12 becs
Espositore da 12 beccucci versatori

code PSP220426
PVP/PL **A** €255,80 / ~~€209,67~~
MIM 1/1-1
STOCK ▲

Epivac

Epivac permet de conserver les bouteilles entamées, en faisant le vide d'air partiel pour le vin, ou en ajoutant de la pression pour le champagne. La durée de conservation varie entre deux et huit jours selon le vin ou le champagne.

Epivac è una pompa pensata per conservare le bottiglie di vino una volta aperte: estraendo l'aria dalla bottiglia, per il vino fermo, o aggiungendo della pressione, per lo champagne. Una bottiglia aperta può così essere conservata tra i due e gli otto giorni, a seconda dell'età e della tipologia di vino.



Epivac Duo

15 cm

Pompe double fonction, pour conserver les bouteilles de vins et de champagne entamées

Pompa doppia funzione per conservare vini fermi e champagne

code PSP210052
PVP/PL **A** €45,10 / €36,97
MIM 1/6-6
STOCK ●



Epivac

15 cm

Pompe à vide, pour conserver les bouteilles de vin entamées

Pompa sottovuoto per vini fermi

code PSP210045
PVP/PL **A** €28,20 / €23,11
MIM 1/12-12
STOCK ●



Bouchon Champagne pour pompe EPIVAC Duo

Tappo per Champagne per EPIVAC Duo

5,5 cm

code PSP210076
PVP/PL **A** €21,40 / €17,54
MIM 1/12-12
STOCK ●



4 Bouchons pour pompes EPIVAC et EPIVAC Duo

Confezione da 4 Tappi per EPIVAC ed EPIVAC Duo

3,5 cm

code PSP210069
PVP/PL **A** €21,40 / €17,54
MIM 1/12-12
STOCK ●

Nouveauté
Novità

Frizz



Frizz est la gaine rafraîchissante et élastique de Peugeot pour vins effervescents et tranquilles.
Maintient la bonne température pendant environ 2 heures.

Frizz è la guaina rinfrescante ed elastica di Peugeot per vini frizzanti e fermi.
Mantiene la temperatura corretta per circa 2 ore.



- La seule gaine élastique qui s'adapte aux bouteilles de 75cl de vins tranquilles et effervescents
- Gaine en tissu qui évite condensation et facile à nettoyer
- Forme ajustée pour faciliter le service
- Conçu pour couvrir jusqu'à l'épaule
- Design élégant qui ira bien sur votre table
- Gel rafraîchissant avec haute performance

- L'unica guaina elastica che si adatta alle bottiglie da 75cl sia di vini fermi che di vini frizzanti
- Guaina in tessuto che evita condensa e facile da pulire
- Forma aderente per facilitare il servizio
- Sagomata per fasciare fino alla spalla
- Design elegante che non sfigurerà sulla tua tavola
- Gel refrigerante ad alte prestazioni



Novità
Gris Grigio

code PSP220341
PVP/PL **A** €175,20* / €143,61
MIM 1 expo
STOCK O



Noir Nero

code PSP220372
PVP/PL **A** €175,20* / €143,61
MIM 1 expo
STOCK ●



Rouge Rosso

code PSP220389
PVP/PL **A** €175,20* / €143,61
MIM 1 expo
STOCK ●



Novità
Expo Mix Color

code PSP220433
PVP/PL **A** €175,20* / €143,61
MIM 1 expo
STOCK O

*prix d'une seule gaine
prezzo di 1 guaina PVP €29,20



Gift set

Guaina rinfrescante Frizz grigio +
Tappo Line Carbone

code PSP220396
PVP/PL **LE** €61,50 / €50,41
MIM 1
STOCK Limited Edition

La Clef du Vin



La Clef du Vin permet de révéler instantanément les qualités d'un vin, sans attendre.
Elle est efficace sur tous types de vins : blancs, effervescents, rosés, rouges, vins doux naturels.
Par un simple contact, elle permet d'ajuster l'équilibre d'un vin pour l'adapter à votre goût personnel
et de déterminer le potentiel de garde de vos crus préférés.

La Chiave del Vino, pur non sostituendosi al naturale invecchiamento, ci permette di accordare un vino al nostro gusto personale, rivelandone le note fruttate, arrotondandolo e via via valorizzandone la complessità. Inoltre è un importante strumento per conoscere il potenziale di invecchiamento di un vino e organizzare al meglio la nostra cantina.

Elle convient pour tous les types de vins : blancs secs ou liquoreux, rosés, rouges, vins effervescents.

Testée et recommandée par les meilleurs sommeliers du monde.

Efficacité garantie à vie.

Va bene per tutti i vini: bianchi secchi o liquorosi, rosé, rossi, vini frizzanti.

Testata e consigliata dai migliori sommelier del mondo.

Efficacia garantita a vita.



- Présenté en coffret
- Cofanetto regalo



Clef du vin
Chiave del vino

15 cm

code PSP245078
PVP/PL A €67,60 / €55,41
MIM 1/6-6
STOCK ●



Seau Équilibreur / Secchiello equilibratore



De forme contemporaine, le seau équilibreur thermique permet de rafraîchir une bouteille en quelques minutes. Les glacettes, placées au congélateur, sont toujours prêtes à l'emploi.

Dalla linea contemporanea, il secchiello equilibratore termico permette di rinfrescare una bottiglia in pochi minuti. Il contenitore interno mantiene la bottiglia asciutta, mentre le glacette, poste in congelatore, sono sempre pronte all'uso.

L'œil veut sa part sur la table!

Le seau Peugeot allie parfaitement esthétique et fonctionnalité.

Il vous permet de garder une bouteille fraîche, en évitant la nuisance de devoir la sécher à chaque fois que vous la sortez du seau, grâce aux glacettes qui éliminent le besoin d'utiliser de la glace.

In tavola l'occhio vuole la sua parte!

Il secchiello termico di Peugeot coniuga perfettamente estetica e funzionalità.

Consente di mantenere in fresco una bottiglia eliminando il fastidioso problema di dover asciugare la bottiglia ogni volta che la si estrae, questo grazie alle glacette che evitano di dover utilizzare il ghiaccio.

- Présenté en coffret
- Cofanetto regalo



Seau équilibreur thermique,
avec glacettes

Secchiello equilibratore termico
con glacette

19 cm - Øint. 10 cm

code PSP220068
PVP/PL **A** €67,60 / €55,41
MIM 1/6-6
STOCK ●



ASSAISONNEMENT CONDIMENTO

Traditionnellement reconnu pour la qualité de nos moulins, nous ne manquons pas d'ambition et d'imagination pour offrir aux amateurs de saveurs les instruments sublimateurs du goût. Notre offre s'étend et laisse place à de nouveaux produits pour des expériences culinaires toujours plus savoureuses.



Tradizionalmente riconosciuti per la qualità delle nostre macine, non ci manca l'ambizione e la fantasia per offrire agli amanti del gusto strumenti che ne esaltino il sapore. La nostra offerta si amplia e lascia spazio a nuovi prodotti per esperienze culinarie sempre più gustose.

Ciro



L'univers des arts de la table est vaste et nous ne manquons pas d'ambition.
Nous accélérons donc notre développement et nous nous engageons dans la conquête d'autres univers de la saveur avec le lancement de nouveaux instruments du goût.

Il mondo della tavola è vasto e l'ambizione non ci manca!
Stiamo quindi accelerando il nostro sviluppo e ci impegniamo a conquistare altri mondi del gusto con il lancio di nuovi strumenti per il condimento.



- Bec verseur s'adaptant à la plupart des bouteilles d'huile et de vinaigre
 - Diamètre du col entre 17,5 mm et 21 mm
 - Contrôle du débit en quatre positions différentes: important /moyen / goutte à goutte / fermé
 - Système antigouttes
 - Flux fluide
 - Peut être lavé au lave-vaisselle
 - Boîte en carton
- Beccuccio versatore che si adatta alla maggior parte delle bottiglie di olio e aceto
 - Diametro del collo tra 17,5 mm e 21 mm
 - Controllo del flusso in quattro diverse posizioni: abbondante / medio / goccia a goccia / chiuso
 - Sistema antigoccia
 - Flusso regolare
 - Può essere lavato in lavastoviglie
 - Scatola di cartone



Ciro bec verseur huile et vinaigre
Ciro beccuccio versatore olio e aceto

9 cm

code PSP37062
PVP/PL A €16,90 /€13,85
MIM 1/9-9
STOCK ●

Boite display de 9 becs
verseurs huile et vinaigre
Espositore da 9 beccucci
versatori olio e aceto

9 cm

code PSP37079
PVP/PL A €151,30 /€124,02
MIM 1/1-1
STOCK ●





Rého Tire-bouchon Champagne
Rého Cavatappi Champagne

code PSP200343
PVP/PL **X** €29,10/€23,85
STOCK ▾



Aros - vin rouge jeune
Aros - vino rosso giovane

code PSP220303
PVP/PL **X** €21,40/€17,54
STOCK ▾



Tagliere Mini en forme
Mini sagomato - 29,5 cm

code PSP50160
PVP/PL **X** €24,10/€19,75
STOCK ▾



Maxi en forme
Maxi sagomato - 49,5 cm

code PSP50184
PVP/PL **X** €66,30/€54,34
STOCK ▾



Double en forme
Doppio sagomato - 39,5 cm

code PSP50177
PVP/PL **X** €47,10/€38,61
STOCK ▾



Paris Bistro Pain-Pane
21 cm

code PSP50085
PVP/PL **X** €48,00/€39,34
STOCK ▾

LEGENDA

A Classe articolo: Nero
X Classe articolo: Azzurro
est. dimensioni esterne
int. dimensioni interne
PL Prezzo di Listino

PVP Prezzo Vendita Pubblico
● Stock Standard
○ Non Stock Standard
▾ Ad esaurimento
▲ New in fase d'inserimento



Paris Bistro Office - Spelucchino
9 cm

code PSP50092
PVP/PL **X** €24,10/€19,75
STOCK ▾



Paris Bistro Steak
Bistecca - 11 cm

code PSP50108
PVP/PL **X** €28,80/€23,61
STOCK ▾



Paris Classic Saumon avec alvéoles
Salmone con alveoli
30 cm / 55 HRC

code PSP50238
PVP/PL **X** €95,00/€77,87
STOCK ▾



Paris Classic À pain
Per pane - 21 cm / 59 HRC

code PSP50245
PVP/PL **X** €81,50/€66,80
STOCK ▾



Paris Classic Filet de sole
per sfilettare - 18 cm / 55 HRC

code PSP50221
PVP/PL **X** €81,50/€66,80
STOCK ▾



Paris Classic Chef 15
15 cm / 55 HRC

code PSP50016
PVP/PL **X** €75,80/€62,13
STOCK ▾



Paris Classic Steak
Bistecca - 11 cm / 55 HRC

code PSP50047
PVP/PL **X** €47,10/€38,61
STOCK ▾



Paris Classic Office
Spelucchino - 9 cm / 55 HRC

code PSP50030
PVP/PL **X** €47,10/€38,61
STOCK ▾

Set 4 Paris Classic Steak
Set 4 da bistecca

code PSP50054
PVP/PL **X** €177,30 /€145,33
STOCK ▾





LES INSTRUMENTS DU GOÛT

PEUGEOT SAVEURS SNC
ZA LA BLANCHOTTE
25440 QUINGEY
FRANCE

DISTRIBUITO DA:
SORMA S.P.A. - HOME&MORE DIVISION
VIA DON F. TOSATTO 8
30174 VENEZIA ITALY

TEL +39 041 959 616
FAX +39 02 577 60 375
www.home-more.it

www.peugeot-saveurs.com

