



NOUVEAUTÉS 2019/2020





sommaire

INTRODUCTION	P.4
FAIT-MAISON - Robot pâtissier Ankarsrum Assistent	p.6
ALIMENTS DÉSHYDRATÉS - Déshydrateur pliable Sahara	p.8
LAITS VÉGÉTAUX - Chufamix Vegan Milker	p.10
LA CUISINE CRÉATIVE - Blender Vitamix Ascent	p.12
COMME UN CHEF - Ustensiles de cuisine Professional Secrets	p.14
BIEN CONSERVER - Machines à emballer sous vide Magic Vac	p.16
LES INDISPENSABLES - Désinsectiseur Wismer Trancheuse manuelle Wismer édition limitée Extracteur de jus Hurom H100	p.18



Chez Wismer, nous avons fait le choix de travailler avec des marques qui fabriquent des produits de qualité et durables.

Il était important pour nous de proposer des appareils performants, conçus et fabriqués avec les composants de la plus haute qualité, qui accompagneront chacun pendant de longues années d'utilisation.

Nous avons visité les usines de chaque marque, rencontré les personnes qui fabriquent et assemblent les appareils un à un, nous nous sommes imprégnés des valeurs et des connaissances de chacune, afin de conseiller au mieux les futurs utilisateurs et de les accompagner.

Les marques Ankarsrum, Vitamix, Chufamix, Magic Vac, Hurom, ... se démarquent par leur technologie de pointe et leur expertise dans leurs domaines respectifs depuis longtemps.

Tous les appareils que nous proposons à la vente, nous pouvons les réparer dans notre atelier, dans les Vosges. Pas question de proposer des appareils jetables. C'est un impératif pour nous, et c'est aussi l'essence de notre société, qui dès 1918 importait des machines à coudre, assurait l'entretien et les réparait.

bon pour la planète

Nous avons tous de plus en plus conscience qu'il faut agir pour l'environnement. Proposer non seulement des appareils fiables, mais aussi des appareils qui permettent de consommer autrement et de revenir à des choses essentielles, nous tient à cœur.

Préparer soi-même son alimentation, à base de produits bruts, naturels, locaux, sans pesticides, est le premier pas vers le changement. Tout cela avec l'aide de préparateurs culinaires qui nous permettent de gagner en temps et en résultat, avec des appareils qui permettent de bien conserver et de réduire le gâchis alimentaire, avec des appareils qui permettent de réduire les achats d'emballages en plastique, en brique, etc.

Lorsque l'on acquiert un blender Vitamix, un robot Ankarsrum, un extracteur de jus Hurom, on investit pour une vie meilleure pour nous, pour nos successeurs, pour les animaux et pour la planète.

fait-maison

« Fait-maison », une expression qui nous évoque l'odeur du pain et des gâteaux sortant du four, qui nous transporte ailleurs, dans le temps et l'espace. Une expression également associée à l'amour du travail artisanal. Le même amour qui est à la base d'un savoir-faire depuis 1940, celui du robot Ankarsrum Assistent. Ce robot suédois est encore conçu à la main, dans la même usine, à Ankarsrum, dans le sud de la Suède. Il nécessite des matériaux de qualité et des heures de travail pour créer un appareil qui durera toute une vie.

Il y a 80 ans de cela, il était indispensable de savoir faire sa propre confiture, ses jus, ses conserves et son pain. Aujourd'hui, on peut acheter pratiquement tout tout prêt et s'en satisfaire. Mais l'on passe aussi à côté de beaucoup de choses. Cuisiner est devenu synonyme d'inspiration, d'expériences, de créativité et de plaisir. C'est aussi l'occasion de passer de délicieux moments en cuisine et à table.

Une aide pour faciliter les tâches est bien sûr la bienvenue, et c'est un rôle que remplit pleinement le

robot Ankarsrum, qui excelle dans la fabrication de tous types de pâtes, mais qui est aussi un véritable assistant de cuisine grâce à ses accessoires qui permettent de hacher, trancher, râper, mixer, presser, laminer, et bien d'autres fonctions.



La marque Suédoise se démarque par sa technologie de pétrissage : la cuve tourne pendant que le crochet étire et pétrit doucement la pâte. On obtient ainsi une pâte bien aérée, légère, et qui n'a pas chauffé pendant le pétrissage.

La levée de la pâte se fait directement dans cette cuve que l'on couvre avec son couvercle adapté.

Tout y est étudié pour obtenir des résultats exceptionnels même lorsque l'on réalise ses premiers pains ou ses

premières brioches.

Sa grande cuve de 7 L lui permet de pétrir jusqu'à 5 kg de pâte finie, et ce sans montrer le moindre effort grâce à une transmission directe avec le moteur. On peut réaliser des petites comme des grandes quantités pour des repas de famille ou pour conserver.

14 accessoires disponibles : hachoir à viande, coupe-légumes, râpes, laminoir, rouleaux à pâtes fraîches, blender, presse-agrumes, moulin à café, à céréales, etc.

NOUVEAUX COLORIS

2 nouvelles couleurs sortent cet automne : *Vert sapin* et *Bleu océan*.

Le robot Ankarsrum Assistent offre désormais un choix de 18 coloris différents : rouge, noir mat, noir chrome, noir diamant, crème, crème clair, bleu royal, bleu perle, bleu océan, vert perle, vert sapin, rose, orange, gris, blanc minéral, blanc brillant, doré, violet.



ANKARSRUM

ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION *Assistent*



- Capacité de pâte liquide : 7L
- Capacité de pâte finie : 5 kg
- Moteur puissant de 1500 W
- Corps en aluminium moulé
- Cuve ouverte facilitant l'ajout des ingrédients
- Cuve tournante en acier inoxydable
- Rotation lente : 40 à 140 tours/min
- Rotation du blender : 3500 à 12 000 tr./min
- Robot multifonction : 14 accessoires
- Fabriqué en Suède
- Garanti 7 ans
- Réf : AKM6230 | Tarif public indicatif : 699 €

aliments déshydratés

Sécher ses fruits et légumes est devenu un mode de conservation populaire, les passionnés de cuisine végétale ont opté pour des systèmes de séchage à basse température, permettant de préserver un maximum de nutriments.

Posséder un déshydrateur permet de faire sécher ses fruits et légumes (surtout en pleine saison, évitant ainsi de gâcher ce qui n'est pas consommé), mais aussi les herbes, fleurs, viandes et poissons.

Pour les crudivores, le déshydrateur est un indispensable en cuisine, il permet de faire de nombreuses recettes : fonds de tartes crues, terrines végétales, crêpes de fruits, poudres de légumes, gâteaux apéro, chips de légumes et crackers, barres de céréales, desserts, crupotes, biscuits, muesli / granola, ...

Le séchage à basse température permet de conserver les aliments sans les appauvrir. Il conserve une grande partie des enzymes, antioxydants,

vitamines, minéraux et oligo-éléments, contenus dans les fruits et légumes.

C'est un excellent moyen de profiter des fruits et légumes de saison toute l'année, avec une valeur nutritive nettement supérieure à d'autres méthodes de conservation.

Un déshydrateur alimentaire se doit donc de sécher les aliments à basse température, d'avoir une chaleur constante, mais aussi d'être économique en consommant peu d'énergie, car la déshydratation prend du temps.

Petit inconvénient toutefois, un déshydrateur prend de la place en cuisine et ce n'est pas forcément un appareil que l'on utilise au quotidien.

C'est pour cette raison que Brod & Taylor, l'inventeur de la chambre de pousse pliable, sort cette année un nouvel appareil avec la même technologie pliable : le déshydrateur Sahara.



DÉSHYDRATEUR SAHARA

C'est le tout premier déshydrateur alimentaire qui se replie rapidement à 1/3 de sa taille pour le stockage. Il offre une surface de séchage totale de 1 m².

C'est aussi un appareil qui utilise une technologie innovante et douce pour la déshydratation avec un système à double ventilateurs qui lui permet de fournir une puissance élevée pour sécher rapidement les aliments frais, puis bascule automatiquement sur une puissance faible pour une efficacité optimale et un gain d'énergie.

Le système de circulation d'air garantit un séchage uniforme et un fonctionnement silencieux.

Le réglage automatique du temps et de la température, avec 2 capteurs, permet d'optimiser le séchage.



Le Sahara est équipé de 2 ventilateurs de 750 W à commande numérique, avec un flux d'air qui circule uniformément à l'intérieur du déshydrateur, une entrée d'air filtrée, des contrôleurs

automatiques de température et de temps doubles et automatisés, des plateaux en acier inoxydable et deux portes en verre.

BROD & TAYLOR

DÉSHYDRATEUR PLIANT *Sahara*



- Plage de température : de 30 à 74° C
- Durée maximale automatisée : 198 heures
- Possibilité de le faire fonctionner uniquement avec le ventilateur, sans chaleur
- Plateaux en acier inoxydable
- Étui de rangement
- Feuilles de séchage en silicone polyvalentes pour le séchage de petits aliments, de liquides & mélanges, disponibles en accessoire.
- Référence : DR-720
- Dimensions :
Fermé plié : 56 x 31 x 9,5 cm
Ouvert : 56 x 36,5 x 28 cm
- Garanti 2 ans
- Tarif public indicatif : 499 €

laits végétaux

Nouveau modèle pour le Vegan Milker de Chufamix

Le filtre à laits végétaux espagnol fait peau neuve avec le nouveau modèle *Soul* équipé d'un récipient en verre, d'un couvercle en bambou et d'un pilon en bois.

Le Vegan Milker est un petit outil simple et efficace pour réaliser des laits végétaux faits maison rapidement. Il s'utilise avec un mixeur plongeant.

Il permet de réaliser des laits végétaux à partir de fruits secs, de céréales, de graines ou d'herbes. Il est aussi très pratique pour faire fromages, yaourts, desserts végétaliens, et autres préparations qui permettent de recycler la pulpe : pâtés végétaux, cakes, accompagnements, biscuits.

Nouvelle version *Soul* : un look très sympa pour la cuisine. Il se sépare du plastique avec le choix de matériaux plus écologiques.



Il est fabriqué en Espagne avec des matériaux de haute qualité : le filtre est en acier inoxydable allemand (316L), le plastique européen sans aucun composant toxique (sans BPA, BPS, PVC, Bakélite, Formaldéhyde et Phthalate), le bol en verre est résistant aux chocs thermiques, et le pilon en bois de pin des forêts certifiées durables du Pays Basque et de Galice.

Les avantages de faire son lait végétal soi-même :

- On choisit les ingrédients pour une boisson sans additifs, sans sucres ajoutés, sans conservateurs.
- Il est beaucoup plus nutritif : le lait végétal fait-maison a 5 fois plus de nutriments, vitamines et acides aminés qu'un lait végétal en brique UHT (recherche réalisée par le CSIC, une Université Chimique de Prague et une Faculté de pharmacie).
- On savoure un lait végétal naturel, fraîchement mixé, qui a conservé la saveur originelle des ingrédients.
- C'est une solution écologique qui n'utilise aucun emballage, si l'on achète ses ingrédients en vrac.
- C'est un gain d'argent pour tous les types de laits végétaux. Le Vegan Milker Soul est amorti en

15 usages. Faire un litre de lait d'avoine peut coûter 25 centimes, un lait de riz bio 30 centimes, un lait de soja 35 centimes.

- C'est un outil précieux pour les personnes soucieuses de l'environnement mais aussi du bien-être animal, ou encore les personnes intolérantes au lait de vache.



Tous les laits qu'il est possible de faire avec le Vegan Milker :

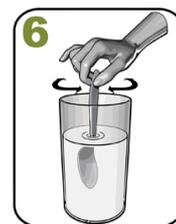
- **laits de fruits secs :** amandes, noix, noisettes, châtaignes, cacahuètes, noix de cajou, pistaches, pignons, macadamia, etc...
- **laits aux céréales :** avoine, riz, épeautre, millet, etc...
- **laits de graines :** quinoa, sésame, chanvre, courge, tournesol, etc...
- **lait de soja**

CHUFAMIX

FILTRE À LAIT VÉGÉTAUX *Vegan Milker Soul*



- Réalisation simple et rapide
- Solution écologique et économe
- Capacité : 1 L
- Matériaux : verre, bois, bambou, inox, polypropylène
- Pays de fabrication : Espagne
- Garanti 2 ans
- Tarif public indicatif : 49,90 €
- Référence : CHUFA-S



la cuisine créative

De plus en plus de personnes s'orientent vers une alimentation plus naturelle, en faisant de nombreuses choses maison, en cuisinant à partir de produits bruts, locaux, des fruits et légumes de saison. Il s'agit ensuite de varier les préparations et de faire des plats savoureux qui raviront nos convives ou notre petite famille.

Les blenders Vitamix sont devenus les alliés de cette alimentation végétale, saine et gourmande.

Investir dans un Vitamix c'est investir dans la qualité, avec un produit durable, une qualité de mixage exceptionnelle, mais c'est aussi investir pour soi, pour son bien-être, pour sa qualité de vie, de nutrition et toutes les valeurs qui sont autour.

De plus, le tout dernier sorti de la gamme Ascent, devient encore plus abordable avec un modèle premier prix simple et efficace. Le A2300 comprend l'indispensable bouton de vitesses variable pour créer toutes les textures possibles et imaginables, la fonction pulse et la minuterie.

S'offrir un Vitamix est désormais possible pour beaucoup de gens qui souhaitent changer leurs habitudes culinaires et préparer des plats fait-maison et innovants.

L'avantage et la particularité de ce blender : il est polyvalent et fait de nombreuses préparations mais il requiert toutefois la petite touche personnelle de son cuisinier.

Quand on est l'heureux propriétaire d'un Vitamix, on commence par revisiter ses classiques, une sauce tomate fraîche, une béchamel végétale, un gâteau au chocolat, une soupe de fraises, une pâte à pizza ... Et puis on tente de nouvelles choses, une glace au persil, une crème de parmesan, des blancs en neige à l'aquafaba de pois chiche, une purée d'amandes et pistaches, une mousse vegan chocolat-avocat, ...

Des centaines de recettes sont possibles, des recettes saines et pleines d'énergie dont les bienfaits profiteront à notre corps et à notre esprit.



Ce qu'il est possible de faire avec un Vitamix :

smoothies, laits végétaux, compotes, purées de légumes, de fruits ou d'oléagineux, soupes chaudes, desserts glacés
crème fouettée, blancs en neige
sauces et accompagnements (béchamel, sauce tomate, mayonnaise...)
préparations à tartiner, gâteaux, pâtisserie, biscuits
pains et pâtes (pâte à tarte, à pain, pâtes fraîches,...)
farines (maïs, riz,...), poudres (amandes, noisettes,...), etc.

Nouveaux accessoires : CUPS 225 et 600 ml

Ces cups s'adaptent sur la base des blenders Acent, elles sont très pratiques pour réaliser toutes les petites quantités (parmesan rapé, légumes, oignons,... hachés, petits pots de bébés, tapenades, sauces, coulis, ...) ou pour emporter son smoothie avec soi.



VITAMIX

BLENDER HAUTE-PERFORMANCE *Ascent A2300*



- Blender chauffant polyvalent
- Bol 2 L transparent en tritan
- Moteur puissant de 1500 W
- Rotation max. : 38 000 tr./min
- Bouton de vitesse variable : 10 vitesses
- Fonction Pulse
- Minuterie digitale
- Technologie Self-Detect
- Système de sécurité Interlock
- Fabriqué aux Etats-Unis
- Garanti 10 ans
- Accessoires en option : cups de 225 et 600 ml
- Tarif public indicatif : 599 €
- Référence : A2300i

comme un chef

Professional Secrets, société suédoise spécialisée dans les articles de cuisine haut de gamme, propose des ustensiles dédiés aux foodies et à tous les cuisiniers passionnés.

D'inspiration professionnelle, la gamme Professional Secrets a été développée en étroite collaboration avec de grands Chefs, et dans le respect des meilleurs standards de qualité.

Des articles qui apportent fonctionnalité et confort à l'utilisateur et design à sa cuisine. On y retrouve ainsi des bols de préparation et de mise en place, un thermomètre, un tablier, une pince de mise en place, une spatule, l'essentiel pour bien travailler en cuisine !

THERMOMÈTRE

Nouvel outil de cuisine de plus en plus apprécié par les amateurs, et indispensable pour les Chefs, le thermomètre permet d'assurer des cuissons précises et réussies.

Le thermomètre digital de Professional Secrets a été étudié pour une prise en main et une lecture parfaite, ce qui n'est pas toujours évident dans un four.

Il dispose d'une grande sonde très fine (1,2 mm), qui ne va pas abîmer les aliments, il peut ainsi également être utilisé lors de cuissons sous vide. Ce thermomètre est résistant à l'eau.

L'affichage digital de la température est rapide et précis, il s'adapte et se lit sous tous les angles.

Il dispose d'une large plage de température : de - 50 à + 350° C, avec une précision de +/- 0.4°C.

Un thermomètre en cuisine, quelle utilité ?

Le thermomètre permet de contrôler de façon très précise la cuisson d'une viande, d'un poisson, ou d'un pain, pour des résultats toujours réussis. Il est ainsi possible de maîtriser la cuisson au centre, particulièrement utile lorsqu'il s'agit de grosses pièces de viande.

Certaines recettes n'ont pas de secret, uniquement la précision ! La cuisine, et plus encore la pâtisserie, ou la chocolaterie, demandent une maîtrise parfaite de la température et bien sûr, du temps de cuisson.



PROFESSIONAL SECRETS

USTENSILES DE CUISISNE



Gamme Professional Secrets :

- Thermomètre de cuisine. réf : 1007 | 96 €
- Pince de mise en place. réf : 1016 | 28,80 €
- Spatule. réf : 1019 | 28,80 €
- Bols de mise en place. réf : 1028 | 86,40 €
- Tablier de cuisine. réf : 1039 | 115,20 €
- Bol de préparation 1,2 L. réf : 1025 | 26,40 €
- Bol de préparation 2,5 L. réf : 1026 | 31,20 €
- Bol de préparation 5 L. réf : 1027 | 43,20 €
- Serviette de service. réf : 1004 | 14,40 €

bien conserver

Magic Vac, le fabricant italien de machines à emballer sous vide, sort deux nouveaux modèles : Perfetta et Champion.

Deux machines qui bénéficient de la qualité de matériaux, de la technologie de mise sous vide Magic Vac et de son expertise dans ce domaine depuis plus de 50 ans.

La Perfetta et la Champion permettent de faire le vide à la maison dans des sacs ou dans des bocaux (accessoires Magic Vac), et de les conserver jusqu'à 5 fois plus longtemps.

Ces deux nouveaux modèles rendent encore plus facile et intuitive la mise sous vide avec différents programmes indiqués en fonction des aliments à conserver.



La mise sous vide offre des avantages considérables, aujourd'hui ce n'est plus réservé aux professionnels, à la maison aussi il est possible de conserver ses aliments pendant longtemps et de réduire ainsi son gâchis alimentaire.

La mise sous vide permet aussi de bien conserver ses aliments, pour bénéficier de tous leurs nutriments quand on souhaite les consommer à nouveau. L'absence d'air dans le sac ou dans le récipient préserve les nutriments et les saveurs, et le produit n'est pas desséché.

Même bénéfique lors de la congélation sous vide, les aliments sous vide ne sont pas givrés, leurs cellules ne sont donc pas brûlées par la glace, et leurs caractéristiques organoleptiques sont préservées.

PERFETTA

Innovation : Panneau multifonction étanche & contrôle numérique du niveau de vide avec pré réglage

Fonction «ActiSeal3D» avec réglage automatique de la soudure pour obtenir le meilleur résultat en toutes circonstances

Fonction «Marinade» pour faire mariner la nourriture en quelques minutes, dans les récipients Magic Vac.

Performance professionnelle avec double pompe à 2 vitesses

Réglage soudure à 3 niveaux. Extra-large : 3 mm



LED indicateur de cycle
Régulation de la vitesse de la pompe
Régulation du temps de soudure

Valeur de mise sous vide : 61 cm / Hg -0,82 bar
Débit nominal de la pompe : 18 L / min (environ)
Référence : V272PK1
Tarif public indicatif : 301,39 €

CHAMPION

Simple pompe à 2 vitesses
Pré réglage du temps de soudure
Fonction soudure manuelle

Valeur de mise sous vide : 60 cm/Hg -0,80 bar
Débit nominal de la pompe : 10 L / min (environ)
Référence : V212PK1
Tarif public indicatif : 199 €



MAGIC VAC

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE *Champion & Perfetta*



Caractéristiques communes *Perfetta & Champion* :

- **NOUVEAU** : Fonction pulse pour le contrôle manuel du vide afin de préserver les aliments fragiles et délicats
- Barre de soudure professionnelle en aluminium
- Cycles automatiques intégrés
- Cycles pour mise sous vide en sacs ou en bacs
- Nettoyage optimal avec bac entièrement amovible, lavable en lave-vaisselle
- Fenêtre de visualisation pour un positionnement parfait du sac
- En conformité avec la directive d'économie d'énergie ErP
- Garanties 3 ans
- Fabriquées en Italie

les incontournables

Désinsectiseur Wismer

Un piège à insectes par aspiration, simple et silencieux, qui permet d'éliminer les insectes volants à la maison.

Le néon de couleur bleue contient de la vapeur de mercure qui crée une fréquence lumineuse identique à celle de la vision des insectes. Ceux-ci sont attirés par la lumière, puis ils sont captés par le vortex d'air qui les projette dans le bac de récupération.

C'est le système le plus hygiénique du marché, sans bruit, sans odeur, et sans papier collant.

Champ d'action : 14 - 16 m

Consommation : 55 W

Durée de vie de la lampe : 2000 h

Pays de fabrication : Italie

Garanti 2 ans

Tarif public indicatif : 120 €



Trancheuse à jambon Edition Spéciale Wismer

La belle trancheuse à volant manuelle Wismer en édition limitée pour un modèle original qui réunit une peinture lie de vin, des liserés dorés, une finition bois d'olivier, des pièces polies à la main, autour d'un nouveau design.

Trancheuse en fonte d'aluminium, acier et aluminium

Finition bois d'olivier

Course du chariot longue, pour mettre des jambons plus larges

Avance automatique du chariot vers la lame, pour une coupe et épaisseur de tranche régulière

Ajustement au 10ème de millimètres (chiffonnades)

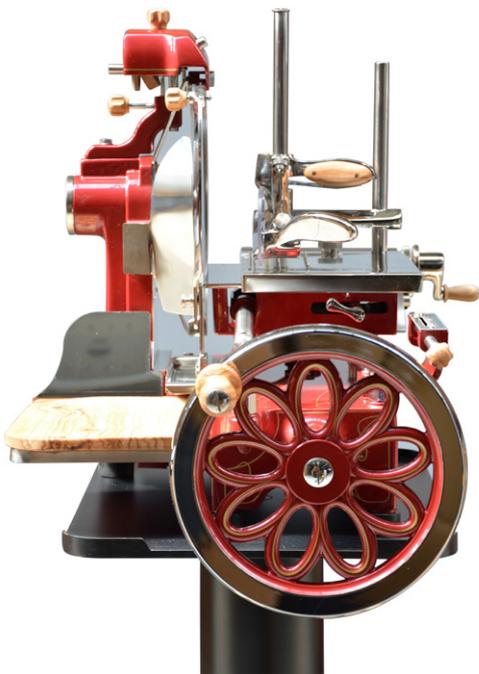
Affûteur de lame réversible intégré

Facilité de nettoyage

Pays de fabrication : Italie & France

Garantie 2 ans

Tarif public indicatif : 6588 €



Extracteur de jus Hurom

Premier extracteur sans filtre à tamis, le H-100 offre un nettoyage ultra-rapide. Sa nouvelle technologie associe finesse de jus et utilisation simple et rapide, permettant de faire son jus au quotidien avec nos rythmes de vie actuels.

Il suffit de rincer les 2 pièces sous l'eau pour nettoyer et enlever les résidus de pulpe.

Cet extracteur fonctionne à vitesse lente pour un jus de fruits ou de légumes nutritif et sans oxydation.

La technologie du H-100 est basée sur la technologie du presse-agrumes, pour une opération délicate qui préserve tous les bienfaits et les saveurs des aliments naturels.



HUROM

EXTRACTEUR DE JUS H100



Caractéristiques extracteur HUROM H100 :

- **NOUVEAU** : filtre sans tamis, nettoyage rapide
- Technologie d'extraction lente : 43 tours / minute
- Préservation des nutriments
- Qualité et finesse de jus
- Accessoire smoothie
- Cuve de 350 ml
- Double trémie plus large
- Couleurs disponibles : noir, platinum, bordeaux
- Fabriqué en Corée
- Garanti 5 ans
- Tarif public indicatif : 449 €
- Référence : H100



Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR Vosges

03 29 82 27 71 | contact@wismer.fr | wismer.fr