



## EDITO SCANDI-VIE

Depuis de longues années, je m'efforce de vous donner satisfaction et de vous proposer des produits inédits. Passionné de cuisine naturelle, je vous présente votre nouveau catalogue, de nouveaux produits intemporels, et une nouvelle envie de vous faire plaisir. Nous vous remercions pour tous vos commentaires qui nous poussent sans cesse à la recherche de nouveaux produits. Cette année, en exclusivité de Suède, nous vous présentons les boîtes réfrigérées (voir p.14) très colorées qui rencontrent un très grand succès en Scandinavie. Nous vous laissons feuilleter avec attention ce nouveau catalogue, en espérant que vous y trouverez le matériel ou accessoire qui vous convient.

N'hésitez pas à consulter notre blog : [www.je-cuisine.fr](http://www.je-cuisine.fr) pour des vidéos d'utilisation.

La grande nouveauté Scandi-vie 2014, notre site [www.mon-terroir-fermier.fr](http://www.mon-terroir-fermier.fr).



STÉPHANE BROSSÉ

### SCANDI-VIE :

- c'est 180 magasins qui représentent la marque Skeppshult
- c'est près de 15 000 clients qui nous ont fait confiance

### VOS BESOINS

#### Paiement sécurisé

Vos coordonnées bancaires circulent par connexion sécurisée entre banques.

#### Réduire le coût de transport

Frais de transport offert dès 59€ d'achats en France métropolitaine, 6.90€ pour une commande inférieure.

#### Facilité de paiement : 5 moyens de paiements différents

CB, Amex, Paypal, virement bancaire, chèque ou Kwixo 2, 3 ou 5 fois (Conditions sur le site).

#### Encaissement de votre commande à réception (formule Kwixo).

#### Expédition rapide

Nous expédions dans les plus brefs délais après réception du règlement. 24h jours ouvrés, sauf si indication « expédition sous 48h/72h ».

#### Livraison de votre choix en 24h/48h, chez vous, un ami, un parent ou

si vous n'êtes pas disponible choisissez [la formule libre service](#), en point relais de votre choix..

#### Suivi colis

Vous recevrez un email dès le départ de nos entrepôts pour vous indiquer le numéro de suivi de votre colis, afin d'en suivre sa trace tout au long de sa route.

#### Un bonus !

Gagnez des points de fidélité à chaque commande.



Commandez 24h/24h  
Paiement sécurisé

[www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com)

Renseignements du lundi au vendredi  
de 10h à 13h et de 15h à 18h

Téléphone :

09 67 15 69 74 (numéro non surtaxé)

Email : [infos@scandi-vie.com](mailto:infos@scandi-vie.com)

Fax : 05 81 08 01 13



Scandi-vie

La Mestrié - 81120 Lamillarié

FRANCE

**Je Cuisine** ..... 04

LA FONTE ..... 04

LE FER ..... 08

**Je Fais Maison** ..... 09

JE FAIS MES JUS ..... 09

FONTAINES À EAU STEFANI ..... 10

**Mes Accessoires** ..... 11

ROBOT SUÉDOIS ASSISTANT ..... 11

BAMBOU ..... 12

BOÎTES RÉFRIGÉRÉES FROZZYPACK ..... 14

BOÎTES SOUS VIDES SANS BPA ..... 15

COUTEAUX CÉRAMIQUES LÉOW ..... 16

**Je m'informe** ..... 17

LES COMMANDES ..... 17

PARRAINAGE ET RENOUVELLEMENT ..... 18

RECYCLAGE ..... 19

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ..... 20

LIVRAISONS ET PAIEMENTS SÉCURISÉS ..... 21

BON DE COMMANDE ..... 22



Scandi-vie recycle vos vieilles poêles et vous offre en échange



1 poêle à frire 28cm  
+  
une brosse de nettoyage



( Voir conditions page 19 )

**NOUVEAU !**



## LA FONTE

Traditionnels, jamais démodés et toujours tendances ! Les ustensiles en fonte **Skeppshult** sont fabriqués dans le but d'atteindre la meilleure finition et la plus grande qualité et sont conçus pour mettre en valeur le service de table.

Tous nos produits sont fabriqués de façon artisanale. **La garantie de chaque article est de 25 ans.** Ce sont des produits bruts, sans revêtement qui demandent un entretien simple.

La particularité des produits Skeppshult est dans leur fabrication 100% (avec le système éolien), l'huile végétale déposée sur la fonte est certifiée bio, et les moules en sable sont recyclés ainsi que les excédents de fonte. Skeppshult fait partie des fabricants à tendance 100% écologique.

La fonte est utilisée depuis plusieurs siècles et à fait ses preuves dans le domaine culinaire, mais aussi dans l'habitat pour moyen de chauffage.

La fonte a d'excellents pouvoirs de conservation, de diffusion et d'inertie de la température.

### Notice d'entretien et d'utilisation

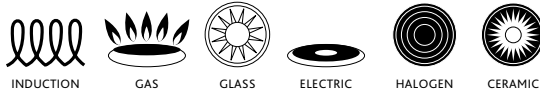
Tous les produits Skeppshult sont prétraités à chaud avec de

l'huile végétale. Après un rinçage à l'eau, ils sont directement prêts à l'emploi. Facile à entretenir. Avant l'utilisation, badigeonnez légèrement la fonte avec de l'huile de cuisine, du beurre ou de la margarine. Avant d'y déposer vos aliments, faites toujours préchauffer à puissance minimum votre ustensile de 1 à 3 minutes suivant sa dimension. Vous pouvez servir directement vos préparations dans nos jolis articles, mais n'y conservez pas les aliments. Utilisez seulement de l'eau chaude et une brosse à vaisselle pour le nettoyage. Y a t'il plus simple ?

Si vous devez utiliser des produits détergents, n'oubliez pas, après l'avoir séché de badigeonner légèrement la fonte pour qu'elle puisse se culotter à nouveau !

Notez que la fonte ne doit pas se laver dans un lave vaisselle, et ne doit être utilisée dans un micro-ondes. Vous pouvez mettre votre ustensile dans un four, à l'exception des articles ayant une partie en bois. Afin d'éviter les brûlures, utilisez toujours une protection (gant ou manique). **Important** : votre ustensile ne craint pas les objets métalliques de type couteau, fourchette, spatule. Il ne se raye pas, ne s'use pas. Probablement pour des générations ! N'oubliez pas une chose simple, si vos aliments accrochent dans nos ustensiles, c'est que la fonte est trop chaude ! Et seulement pour cette raison ! Dernière information et pas la moindre, plus vous vous en servirez, plus votre ustensile sera facile à utiliser.

## POÊLES À FRIRE & SAUTEUSES



### SKEPPSHULT



Poignée bois de hêtre  
Version poignée silicone / inox  
disponible sur [www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com)



**FRAIS DE PORT  
GRATUIT**

RÉFÉRENCE	180T	240T	280T	360T
Ø Haut	18 cm	24 cm	28 cm	34 cm
Ø bas	14 cm	19.5 cm	23 cm	29 cm
Profondeur	2.5 cm	3 cm	3.1 cm	4 cm
<b>PRIX</b>	<b>62.90€</b>	<b>97.90€</b>	<b>115€</b>	<b>141€</b>

T : Poignée bois de hêtre

RÉFÉRENCE	2T	250T	285T
Ø Haut	19 cm	24 cm	28 cm
Ø bas	14.5 cm	20 cm	24 cm
Profondeur	4 cm	5.9 cm	4.6 cm
<b>PRIX</b>	<b>86.90€</b>	<b>111.90€</b>	<b>119.90€</b>

T : Poignée bois de hêtre

## GRILLADE



Poignée inox  
**NOUVEAU !**

**POÊLE GRILL CARRÉE**  
REF 29T (Hêtre) / REF 29 (Inox)  
Carré 24 cm  
Profondeur 2 cm  
Poignée bois de hêtre / inox  
**PRIX : 102.90€ / PRIX : 99.90€**



**BROSSE**  
REF BRNET  
Poignée : Hêtre Massif  
Brosse : Fibre de coco et agave  
**PRIX : 6.90€**

**SPÉCIAL CUISSON GRILLÉE / SAISIE !**



**PLAQUE MI-GRILL/MI-PLANCHA RECTO/VERSO**  
REF 382

Intérieur 31.5x36 cm  
Épaisseur 1.5 cm  
GAZ ET BARBECUE  
**PRIX : 97.50€**

## COUVERCLES EN OPTION



REF 231 - Ø 24 cm  
REF 233 - Ø 28 cm  
Pyrex/Bouchon Bakélite  
**PRIX : 16.80€ - 19.50€**



REF 120GL - Ø 24 cm  
REF 510GL - Ø 28 cm  
Pyrex/Bouchon Fonte  
**PRIX : 31€ - 36.80€**



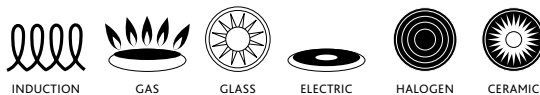
REF 120JL - Ø 24 cm  
Fonte/Bouchon Fonte  
**PRIX : 48€**



Les poêles à frire sont idéales pour saisir viandes et poissons, légumes, œufs, omelettes ou même réchauffer les aliments.

Ses bords inclinés permettent de travailler dans la poêle avec facilité.

## WOK



## SKEPPSHULT



WOK 3.5 LITRES

REF 865T

Ø 30 cm - Ø Base 9 cm

Profondeur 7.3 cm

TOUS FEUX Y COMPRIS INDUCTION

PRIX : 124.90€

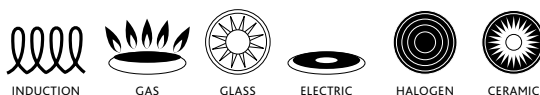


GANT DE PROTECTION  
REF 1141

► Spécial Poignée fonte

PRIX : 4.75€

## DESSERT



FRAIS DE PORT  
GRATUITS

## SKEPPSHULT



Poignée bois de hêtre  
Version poignée silicone  
et inox, disponible sur  
[www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com)



POÊLE À BLINIS

REF 19T

Carré 20.5 cm - Profondeur 0.9 cm

4 moules ronds Ø 9 cm

PRIX : 86.90€



GAUFRIER

REF 10

Ø 21 cm

Épaisseur 1 cm

5 moules cœur 9x9 cm

PRIX : 116.20€

POÊLE À CRÊPES

REF 31T

Ø Intérieur 22 cm

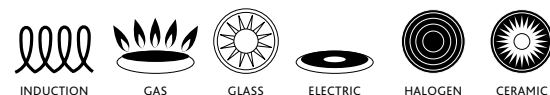
Profondeur 0.7 cm

Poignée en bois

PRIX : 84.90€



## COCOTTES



PAIEMENT SÉCURISÉ  
[WWW.SCANDI-VIE.COM](http://WWW.SCANDI-VIE.COM)

## SKEPPSHULT



2 LITRES OVALE

REF 5000

Intérieur 23x17 cm

Profondeur 8.4 cm

Couvercle en fonte

PRIX : 111.90€

4 LITRES OVALE

REF 7000

Intérieur 30x20 cm

Profondeur 9.7 cm

Couvercle en fonte

PRIX : 181.00€

NOUVEAU !



4 LITRES RONDE

REF 440

Ø Intérieur Haut 24 cm

Ø Intérieur Bas 19 cm

Profondeur 11.5 cm

Couvercle en fonte

PRIX : 179.60€

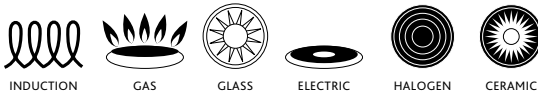
## CHOISIR SON COUVERCLE

Le couvercle Pyrex permet de récupérer plus de condensation que le couvercle fonte qui lui est plus adapté pour des cuissons longues : rôtis, volailles. Le couvercle fonte devient aussi chaud que la poêle et la cuisson sera identique à celle d'un four, plus homogène.



## COCOTTES GRYSTAPEL

NOUVEAU !



3 LITRES

REF 610-1

Intérieur 23 cm

Profondeur 9 cm

Couvercle en fonte

TOUS FEUX Y COMPRIS INDUCTION ET FOUR

PRIX : 185.85€



4.5 LITRES

REF 610-2

Intérieur 26 cm

Profondeur 11 cm

Couvercle en fonte

TOUS FEUX Y COMPRIS INDUCTION ET FOUR

PRIX : 199.40€



LE COUVERCLE FAIT OFFICE DE GRILL

3 LITRES

REF 610-3

Intérieur 26 cm

Profondeur 6 cm

Couvercle en fonte

TOUS FEUX Y COMPRIS INDUCTION ET FOUR

PRIX : 199.40€

### LES USTENSILES GRYSTAPEL DE CUISINE 2 EN 1 !

Exceptionnel, utilisez le récipient comme cocotte ou sauteuse avec son couvercle fonte, qui lui-même fait office de plat à four, de sauteuse ou de plat à griller. Tous les couvercles sont compatibles sur tous feux y compris induction.

SKEPPSHULT



FABRICATION SUÉDOISE !

IDÉE CADEAU !



## COCOTTES

COUVERCLE EN FONTE



RÉFÉRENCE	300	400
Litres	3	4
Ø Intérieur	24 cm	24 cm
Profondeur	7.9 cm	9.7 cm
<b>PRIX</b>	<b>159.90€</b>	<b>169.90€</b>

COUVERCLE EN PYREX



RÉFÉRENCE	81	510
Litres	1.5	5.5
Ø Intérieur	15 cm	28 cm
Profondeur	9 cm	10.5 cm
<b>PRIX</b>	<b>91.90€</b>	<b>179.90€</b>



CONSEILS SCANDI-VIE  
09 67 15 69 74



« Le fer devient naturellement anti-adhésif et se patine un peu plus à chaque utilisation, votre poêle deviendra *la poêle noire* de nos ancêtres »

## LE FER

### SCANDI-VIE CRÉATION

#### LES POÊLES EN FER

Les poêles en fer, passées de mode, reviennent en force, comme de nombreux ustensiles qu'utilisaient nos grands-mères.

Depuis presque deux siècles, ces poêles en « tôle » sont fabriquées pour durer longtemps. Grâce à Scandi-Vie Création, vous allez (re)découvrir la poêle en fer de nos ancêtres. Scandi-Vie conçoit ses modèles et fait fabriquer dans une usine du sud de l'Espagne, proche de Valencia, spécialisée dans les poêles en fer depuis les années 30, un des leaders dans le domaine. Les poêles allient la qualité de cuisson

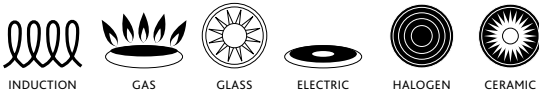
d'autrefois et la compatibilité des nouvelles plaques de cuisson. **Matériau naturel** (99% de fer, 1% de carbone), processus de fabrication respectant l'environnement, produits recyclables à 100%.

Les poêles en fer Scandi-Vie Création transmettent la température idéalement pour la cuisson de vos aliments. Vous avez une plaque à induction, pas de soucis, les poêles sont tous feux y compris induction. Les ustensiles en fer sont garantis 2 ans contre tout vice de fabrication.

#### CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

à lire sur [www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com)

## POÊLES À FRIRE



#### REF 624

Ø Haut 24 cm  
Ø Bas 15 cm

Profondeur 4 cm

PRIX : 19.90€

#### REF 628

Ø Haut 28 cm  
Ø Bas 21 cm

Profondeur 4.5 cm

PRIX : 29.90€

#### REF 632

Ø Haut 32 cm  
Ø Bas 26 cm

Profondeur 5 cm

PRIX : 33.90€

#### REF 636

Ø Haut 36 cm  
Ø Bas 29 cm

Profondeur 5 cm

PRIX : 39.90€

TOUS FEUX Y COMPRIS INDUCTION

## SAUTEUSES

SANS PTFE - SANS PFOA  
PTFE and PFOA FREE



#### REF 524

Ø Haut 24 cm  
Ø Bas 15 cm

Profondeur 6.5 cm

PRIX : 19.90€

#### REF 528

Ø Haut 28 cm  
Ø Bas 20 cm

Profondeur 8.5 cm

PRIX : 29.90€

#### REF 532

Ø Haut 32 cm  
Ø Bas 23 cm

Profondeur 10 cm

PRIX : 33.90€

TOUS FEUX Y COMPRIS INDUCTION

## LE FER

Il est particulièrement bien adapté pour des cuissons rapides : œufs, omelettes, cuissons saisies ou dorées.

Le fer chauffe rapidement et n'a pas besoin d'un long préchauffage. Tous les plus grands cuisiniers utilisent des poêles en fer, elles ne sont pas fragiles car pas de revêtement et sont légères.



+ D'INFORMATIONS TECHNIQUES SUR NOTRE SITE  
[WWW.SCANDI-VIE.COM](http://WWW.SCANDI-VIE.COM) / RUBRIQUE «FAIT MAISON»



EXPÉDITION  
48H/72H



LIVRAISON TRANSPORTEUR  
Voir conditions page 21

SANS BISPHÉNOL-A

## JE FAIS MES JUS



80 TOURS MINUTE  
VITESSE LENTE

EXTRACTEUR DE JUS À VITESSE LENTE  
VERSAPERS BLANC

REF WHITE2G

Dimensions 40.2x17.3 cm

PRIX : 299.00€



EXTRACTEUR DE JUS À VITESSE LENTE  
VERSAPERS PERLÉ

REF PEARL2G

Dimensions 40.2x17.3 cm

PRIX : 309.00€



EXTRACTEUR DE JUS À VITESSE LENTE  
VERSAPERS CHROMÉ

REF CHROME2G

Dimensions 40.2x17.3 cm

PRIX : 325.00€



INDISPONIBLE

VITAMIX BLANC

REF 5200W

Dimensions 40.2x17.3 cm

PRIX : 649.00€



INDISPONIBLE

VITAMIX INOX BROSSÉ

REF 5200BSF

Dimensions 40.2x17.3 cm

PRIX : 679.00€



INDISPONIBLE

VITAMIX ROUGE

REF 5200R

Dimensions 40.2x17.3 cm

PRIX : 649.00€

### L'EXTRACTION DE JUS

L'extraction de jus combine 3 opérations : la première consiste à broyer en douceur l'aliment qui entre dans la machine à une vitesse de rotation lente. À l'inverse des centrifugeuses qui ont pour action d'éclater la structure des aliments, l'extracteur agit pour effet d'éviter toute production de chaleur et permet de préserver la qualité des aliments, après le broyage, ils sont mélangés et pressés afin d'en retirer le jus. La pulpe et autres pépins sont extraits séparément.  
Astuces : un second passage de la pulpe dans l'extracteur permet de récupérer encore plus de jus.



## LA FONTAINE STEFANI FILTRANTE EN ARGILE NATURELLE

### Que filtre-t-elle ?

- ✓ Les bactéries (99,9%) comme par exemple Escherichia Coli.
- ✓ Les métaux lourds : le cuivre, le zinc, l'aluminium, le fer, le chrome, l'argent, le plomb, le cadmium, le mercure...
- ✓ Les hydrocarbures comme le mono chlorobenzène, le toluène, le xylène, les produits phyto sanitaires, etc.
- ✓ Les pesticides comme le lindane.
- ✓ Le chlore, le brome, le manganèse, le fluor, le calcium, l'ammoniac, l'hydrogène sulfuré, les sulfates et une partie des nitrates.

### Pourquoi utiliser la fontaine filtrante Stéfani ?

- ✓ Je réduis ma facture : une cartouche coûte 15 euros environ elle filtre 500 à 700 litres d'eau et dure 4 à 6 mois, une économie entre 300 et 500 euros par an, d'achat de bouteilles d'eau.
- ✓ J'économise de l'énergie : la fontaine Stéfani fonctionne sans électricité, par gravitation naturelle. Elle est autonome, transportable ; son entretien est très peu coûteux.
- ✓ Je réduis mes émissions de GES : Stéfani a conçu des fontaines tout en argile (1% de plastique, robinet et clapet

sans BPA). Les matières la composant sont biodégradables.

- ✓ Je réduis mes déchets : suppression des déchets des bouteilles et d'emballage.
- ✓ J'achète responsable et durable : 1 bouteille d'eau consomme 7 litres d'eau pour sa fabrication. L'impact environnemental est 1000 fois supérieur à celui de l'eau du robinet.
- ✓ Je prends soin de mon bien-être : le filtre Stéfani procure une eau naturelle.

**Approbation qualité : INMETRO OCP 003**

### La filtration Stéfani.

1<sup>ère</sup> étape : la paroi microporeuse en kaolin retient les particules jusqu'à 0.5 micron, soit le millième d'un grain de sable.

2<sup>ème</sup> étape : l'argent colloïdal élimine très fortement les bactéries et micro-organismes.

3<sup>ème</sup> étape : le charbon actif prive l'eau de chlore et autres goûts désagréables. Le système propose une filtration au goutte à goutte (1 litre/heure/filtre), restituant ainsi une eau pure et vivante.



### TRIPLE ACTION

#### Kaolin

Retient les impuretés

#### Argent Colloïdal

Élimine les bactéries

#### Charbon actif

Élimine le chlore, les pesticides, les métaux lourds, les hydrocarbures...



#### Fontaine filtrante

Cartouche filtrante : kaolin, argent colloïdal et charbon actif.

Livrée avec cartouche filtrante  
Clapet et Robinet Clic  
Filtration d'1 à 2 litres/heure.

- ✓ SANS BISPHÉNOL A
- ✓ GARDE L'EAU FRAÎCHE
- ✓ FABRICATION MANUELLE
- ✓ FILTRE À EAU ÉCOLOGIQUE
- ✓ FILTRE 100% BIODÉGRADABLE



#### FONTAINE À EAU 4 LITRES

REF FONTSTEF4L

Dimensions Ø 22cm - h 43cm  
4 litres

PRIX : 139.00€

#### FONTAINE À EAU 8 LITRES

REF FONTSTEF8L

Dimensions Ø 27cm - h 57cm  
8 litres

PRIX : 189.00€

#### FILTRE À EAU

REF CARTSTEF

Pour les fontaines  
4 litres et 8 litres

PRIX : 15.90€

FRAIS DE PORT  
GRATUIT



ROBOTS SUÉDOIS ASSISTENT®

L'Assistent® Original suédois est un appareil extraordinaire. Ce batteur mélangeur permet de pétrir la pâte à pain ou à pizza de façon optimale. Il permet, avec des accessoires en option, de râper vos fromages, de moudre les céréales, hacher la viande ou faire des rondelles de légumes. Également presse agrumes, et blender. Appareil multifonctions par excellence, depuis 1940, l'Assistent® Original est l'appareil incontournable des cuisines suédoises. Fabriqués à Ankarsrum dans le sud de la Suède. Il reste indétrônable de par sa robustesse, il est garanti 5 ans.

GARANTI 5 ANS !

DE NOMBREUX ACCESSOIRES

6 COLORIS AU CHOIX

FABRICATION SUÉDOISE



ROBOT BATTEUR MÉLANGEUR ASSISTENT

REF AKM6120W

Accessoires pétrin

Cuve inox 7 litres

Jusqu'à 5 kg de pâte

PRIX : 595.90€



## LE BAMBOU

Le bambou est une **ressource renouvelable**, car c'est une herbe qui pousse rapidement et qui n'a pas besoin d'être replantée. Il pousse entre 30 cm et 1 m par jour et repousse en l'espace de 5 ans. Le bambou est un matériau naturel dont la densité est supérieure à celle du bois, donc plus dur que le bois de chêne, mais plus léger. Le bambou absorbe très peu l'humidité, ce qui signifie qu'il n'est pas sujet à déformation, à la dilatation et aux fissurations comme peuvent l'être les autres bois. Le bambou

est dur et non poreux, il n'est donc pas porteur de bactéries. Son exceptionnelle résistance lui garantit une **longue durée de vie**. Son utilisation est facile, il suffit de le laver à l'eau chaude avec ou sans savon. Il se patine à l'usage et peut s'entretenir avec l'application d'une huile végétale. Nos produits sont collés sans formol et les parties bicolores sont chevillées pour une meilleure résistance.

## PLANCHES À DÉCOUPER, PLANCHES À PAIN



MODÈLE LENA (Rigole + Réserve)

REF 00085

Dimensions 30x20 cm

Épaisseur 2 cm

PRIX : 13.50€

IDÉE CADEAU !



PLANCHE À ÉMINCER BICOLORE

REF 00087

Dimensions 46x30 cm

Épaisseur 2 cm

PRIX : 23.50€

dm  
CREATION

## BILLOTS

SANS FORMOL !



PLAN DE TRAVAIL AMOVIBLE

REF 00244

Dimensions 58x38 cm

Épaisseur 2 cm

Récupérateur de jus

PRIX : 29.90€



TRANCHE PAIN

REF 00070

Dimensions 30x17x4 cm

Récupérateur de miettes amovible

PRIX : 34.90€

Grâce à son ingéniosité,  
il s'adapte en largeur à votre tiroir !



RANGE COUVERTS - RÉGLABLE

REF 00200

Dimensions 38x31 cm fermé

Dimensions 38x50 cm ouvert

Épaisseur 5.8 cm

PRIX : 29.90€



## CHARIOTS ET DESSERTES



**MODÈLE MILAN**  
**REF 00044**  
Dimensions 60x49 cm  
Hauteur 86 cm  
5 tiroirs + 1 étagère  
**PRIX : 331€**



**DESSERTÉ GRAND MODÈLE ROMA**  
**REF 00045**  
Dimensions 78x58 cm  
Hauteur 86 cm  
2 tiroirs + 2 paniers + 1 étagère lattée bambou  
**PRIX : 263€**



**MODÈLE FLORENCE**  
**REF 00014**  
Dimensions 58x40 cm  
Hauteur 91 cm  
1 tiroir + 1 étagère  
1 service plateau amovible  
1 plan de travail massif  
avec rigole + 1 grille inox + étagère  
**PRIX : 189€**



**DESSERTÉ PETIT MODÈLE ROMA**  
**REF 00013**  
Dimensions 50x40 cm - Hauteur 86 cm  
1 tiroir + 2 paniers inox + 1 range bouteilles  
**PRIX : 125.90€**



**PAIEMENT 3X SANS FRAIS\* !**

**LIVRAISON OFFERTE !**

**LIVRAISON TRANSPORTEUR**

Voir conditions page 21



**CHARIOT PLANCHA INOX**  
**REF 00231**  
Dimensions 80x50 cm  
Hauteur 83 cm  
1 étagère basse  
1 plateau inox brossé  
**PRIX : 308€**

**SPÉCIAL EXTÉRIEUR**

**HAUTE QUALITÉ !**

**PLATEAU INOX**

**BAMBOU SANS FORMOL**



**CHARIOT PLANCHA INOX LUXE**  
**REF 00067**  
Dimensions 100x55 cm  
Hauteur 88 cm  
1 tiroir + 1 placard  
1 plateau inox brossé  
**PRIX : 369€**

## FROZZYPACK CONSERVATION

# Frozzypack®

*Keeps your lunch cool and fresh*

NOUVEAUTÉ !  
INNOVATION SUÉDOISE



BOÎTE RÉFRIGÉRÉE - ORANGE

REF 15253

Dimensions 19.8x13.2x8 cm

0.9 Litres

PRIX : 19.70€



BOÎTE RÉFRIGÉRÉE - ROSE

REF 15254

Dimensions 19.8x13.2x8 cm

0.9 Litres

PRIX : 19.70€



0% BPA



BOÎTE RÉFRIGÉRÉE - VERT

REF 15257

Dimensions 19.8x13.2x8 cm

0.9 Litres

PRIX : 19.70€



BOÎTE RÉFRIGÉRÉE - VERT

REF 35002

Dimensions 19.8x13.2x8 cm

1.2 Litres

PRIX : 23,40€



LOT DE 3 BOÎTES RÉFRIGÉRÉE

REF 35001/2/3

Dimensions 19.8x13.2x8 cm

1.2 Litres

PRIX : 56,10 €



BOÎTE RÉFRIGÉRÉE - ROSE

REF 35003

Dimensions 19.8x13.2x8 cm

1.2 Litres

PRIX : 23,40€



BOÎTE RÉFRIGÉRÉE - BLEU

REF 35001

Dimensions 19.8x13.2x8 cm

1.2 Litres

PRIX : 23,40€

## MODE D'EMPLOI

Grâce à son couvercle réfrigérant, elle conserve votre alimentation au frais pendant au moins 7 heures à température ambiante 20/22°. Idéal pour emporter votre repas au bureau, sur un chantier, un pique-nique, le goûter des enfants, le repas de bébé, en ballade, à la pêche, à la montagne et même pour conserver les médicaments. Placer le couvercle au congélateur une nuit (10 heures mini). Au moment de partir, placez-le sur son récipient contenant votre repas. Le récipient seul passe au micro-ondes et se nettoie au lave-vaisselle. Ne contient pas de Bisphénol-A.

## BOITES SOUS-VIDE SANS PBA

### SOUS-VIDE

SANS BISPHÉNOL-A

0% BPA



BOÎTE SOUS-VIDE RONDE VACCO

1100 ML

REF VA-1680

Ø 15.5 cm - h 9.5 cm

PRIX : 28.00€



BOÎTE SOUS-VIDE CARRE VACCO

1000 ML

REF VA-1660

Carré 11 cm - h 13 cm

PRIX : 31.00€



BOÎTE SOUS-VIDE RECTANGLE VACCO

1300 ML

REF VA-1666

Dimensions 21.5x15x8 cm

PRIX : 41.00€

VOIR + DE MODÈLES  
SUR [WWW.SCANDI-VIE.COM](http://WWW.SCANDI-VIE.COM)

### KIT VACCO INOX



REF VA-2055

Ø 16, 20 et 24 cm

PRIX : 73.00€

« Le vide se fait  
simplement par  
pression sur le  
couvercle »

▲  
FONCTIONNE SANS PILE !  
FONCTIONNE SANS POMPE !  
CAR ELLE EST INTÉGRÉE  
DANS LE COUVERCLE

POMPE SOUS VIDE VACCO

REF VA-1456N

Dimension 14 cm

avec support mural à ventouse

PRIX : 13.00€



FONCTIONNE SANS PILE !  
SEULE LA POMPE SUFFIT  
POUR TOUS LES MODÈLES



EXPÉDITION  
48H/72H

### COMPARATIF DE DURÉES DE CONSERVATION AVEC ET SANS VACCO

ALIMENTS	sans VACCO	avec VACCO
Potage	1 jour	7 jours
Salade verte nettoyée	2 jours	10 jours
Poisson frais	1 jour	3 jours
Jus de fruits / Légumes	3 jours	13 jours
Fruits frais	10 jours	21 jours
Crudités	1 jour	4 jours
Viandes	2 jours	7 jours
Fromage	7 jours	35 jours
Pâtisserie	2 jours	8 jours
Dessert	2 jours	8 jours
Gateaux crémeux	2 jours	8 jours

## DÉCOUPE

Cette gamme de couteaux en céramique high-tech vous garantit un tranchant beaucoup plus performant qu'une simple lame d'acier.

### Le « plus » :

- Leur manche antidérapant qui assure un grand confort d'utilisation. Le manche ergonomique « antiglisse » est réalisé à partir de matières plastiques de nouvelle technologie (ABS et TPV) et permet une prise en main facile même quand le manche du couteau céramique est humide.

Cette matière est très légère, extrêmement dure, résiste à la chaleur, à la corrosion et aux acides.

Cette matière naturelle se trouve à l'état brut dans la nature. La céramique à haute performance est avant tout utilisée dans

le domaine médical, l'aérospatial, ainsi que dans l'industrie électronique et automobile. La lame des couteaux céramique Leo W est composée d'un minimum de 95% d'oxyde de zirconium stabilisé par oxyde d'yttrium, contribuant à une dureté de la céramique extrêmement proche du diamant.

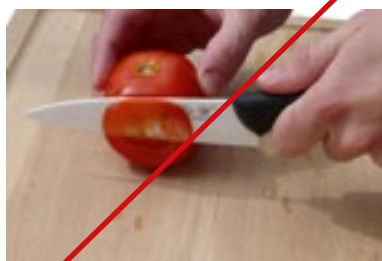
Les lames en céramique conservent très longtemps leur tranchant. Elles ne rouillent pas.

Des tests de chute ont été effectués sur les couteaux Leo W afin d'assurer aux consommateurs un couteau qui ne casse pas à la moindre chute : voir la vidéo sur le site.

Lame blanche ou lame noire ? À vous de choisir ?

## COUTEAUX CÉRAMIQUE LEO W

**INDISPONIBLE**



COUTEAU CÉRAMIQUE LEO W 13 CM

REF LEOW13B

Lame Blanche 13 cm

PRIX : 26.90€

**INDISPONIBLE**



COUTEAU CÉRAMIQUE LEO W 16 CM

REF LEOW16B

Lame Blanche 16 cm

PRIX : 35.90€



COUTEAU CÉRAMIQUE LEO W 13 CM

REF LEOW13N

Lame Noire 13 cm

PRIX : 34.90€



COUTEAU CÉRAMIQUE LEO W 16 CM

REF LEOW16N

Lame Noire 16 cm

PRIX : 44.90€







## Comment commander ?

### par courrier



Je joins mon chèque à la commande à l'adresse suivante :

**SCANDI-VIE**  
La Mestrié  
81120 Lamillarié



### par Internet



Possibilité de paiement  
par chèque, carte bleue, Amex, Paypal ou virement.

[www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com)

**PAIEMENT SÉCURISÉ !**



## Comment se déroule une commande ?

Dès réception de votre commande, nous mettons tout en place pour la préparation de votre colis.

À réception du règlement, votre colis sera expédié dans un délai de 24 heures ouvrés.

Comptez 24h/48h pour la livraison.

Vous serez informé par email :

- de la bonne réception de votre commande
- de sa préparation
- de son expédition avec son numéro de suivi.



**UNE QUESTION TECHNIQUE ?**  
**09 67 15 69 74**

Renseignements du lundi au vendredi  
de 10h à 13h et de 15h à 18h

**L'ÉQUIPE SCANDI-VIE RESTE À VOTRE DISPOSITION  
POUR VOUS AIDER DANS VOTRE CHOIX.**

**SCANDI-VIE C'EST AUSSI UN SERVICE AVANT ET  
APRÈS LA VENTE.**

## Retour

Comme le prévoit nos conditions de vente, vous disposez d'un délai de 15 jours pour nous retourner votre ou vos produits concernés.

Voir les conditions générales de vente page 20 paragraphe 12.



## INFORMATIONS

### PARRAINAGE ET RENOUVELLEMENT

#### Votre fidélité récompensée

Chaque fois que vous passez une commande, vous cumulez des points de fidélité. À chaque commande validée, Scandi-vie vous attribuera le même nombre de points que le montant de votre commande.

**1 € = 1 pt = 5% de Réduction\***

Par exemple, si vous passez une commande de 110€ (hors frais de port), vous gagnerez 110 points de fidélité.

Chaque point crédité a une valeur de 0,05€. Si vous disposez de 110 points, cela vous donne droit à 5.50€ de réduction (110x0,05) soit une réduction de 5% !

Vous pouvez utiliser ce crédit dès lors que vous disposez de 100 points minimum soit 5€ de réduction. Dès que vous souhaitez utiliser vos points, cliquez sur le bouton «Utilisez vos points» situé dans le panier. Le montant de votre réduction s'affichera ainsi automatiquement dans le calcul de votre commande.

Attention ! Vous devez être connecté à votre compte client pour utiliser vos points et bénéficier de la réduction.

\* Concernant les points de fidélité, Scandi-vie.com ne vous adressera, en aucun cas, ce crédit sous une autre forme. Les points de fidélité Scandi-vie sont à valoir uniquement sur le site [www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com). Ils ne sont utilisables que pour un nombre minimum de 100 points. Vous pourrez en disposer dès que la commande sera en statut «Expédiée». La remise de 10€ et les frais de port offerts (offre de parrainage) sont valables à partir de 50€ d'achat TTC.

#### Faites connaître Scandi-vie.com et gagnez des chèques cadeaux !

Parrainez vos proches et gagnez des chèques cadeaux !

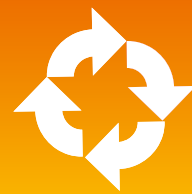
A la première commande de l'un de vos filleuls sur [www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com), vous gagnez un chèque cadeau de 10€\* ! Vous pouvez parrainer plusieurs personnes et ainsi gagner de nombreuses réductions !

Les filleuls qui passent commandes par votre intermédiaire sur Scandi-vie.com gagnent également un chèque cadeau de 10€\* + un cadeau surprise\* + les Frais de port Offerts\* pour sa première commande !

Pour être parrain, il vous faut obligatoirement disposer d'un compte client. Le filleul ne doit pas être client sur Scandi-vie, ni disposer d'un compte client.

Faites connaître Scandi-vie.com et réalisez des économies sur vos prochaines commandes !

\*voir sur le site [www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com)



Scandi-vie est profondément ancré dans le respect de l'environnement. Tous les jours, nous sélectionnons pour vous des ustensiles de cuisine de qualité, respectueux de l'environnement et des êtres humains.

Scandi-vie recycle vos vieilles poêles et vous offre en échange



1 poêle à frire 28cm  
+  
une brosse de nettoyage



**NOUVEAU !**

### Pourquoi faire cela ?

Parceq u'en échange, nous vous offrons une **poêle à frire en fer 28 cm + la brosse de nettoyage écologique** d'une valeur totale de 36.80€, si vous faites un geste pour l'environnement en nous envoyant vos anciens ustensiles de cuisine. Nous nous occupons ensuite de son recyclage.

Attention le montant de votre commande devra atteindre 65€ pour activer ce code, hors frais de port !

### Comment je fais?

Pour bénéficier de cette offre, il suffit de suivre cette démarche :

- Complétez le formulaire.

- Après réception de ce dernier, nous enregistrons votre demande et attendons vos ustensiles usagés destinés à une seconde vie. Les appareils électriques ne sont pas acceptés. L'adresse de retour vous sera fournie dès que vous aurez validé le formulaire.

Dès réception de vos articles, nous vous enverrons par email un **code promotionnel unique**, valable sur le site [www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com) seulement, code non cumulable avec d'autres codes. Ce code ajoutera automatiquement **la poêle à frire 28 cm et la brosse de nettoyage dans votre panier**.

Vos anciens ustensiles sont ensuite apportés dans une déchetterie locale spécialisée dans le traitement des déchets. Le centre de recyclage prendra la décision de leur orientation en fonction des différentes matières pour leur redonner une seconde vie.

Scandi-vie


RECYCLEZ  
AVEC SCANDI-VIE





## La livraison

Si vous êtes souvent absent, choisissez la **formule livraison en point relais**.  
À la sortie du travail, retirez votre colis dans votre bureau de tabac, fleuriste, pressing ou autres commerçants affiliés au réseau. Vous pouvez le choisir sur notre site, nous vous indiquerons les cinq commerçants les plus proches de chez vous.

Attention : certains produits indiqués avec le logo  ne peuvent pas être livrés en point relais.



PORT GRATUIT DÈS 29 €

### Colissimo : livraison à domicile



Colissimo est le service de livraison de colis à domicile de La Poste. Vous n'avez qu'à attendre votre colis chez vous, sans vous déplacer.

### Chronopost : livraison à domicile



Envoi et suivi de colis à l'international. Chronopost propose le transport express de colis en France et vers 230 pays et territoires dans le monde.

## Paiements sécurisés

**SERVICE RAPIDE ET SÉCURISÉ !** 

- **CHÈQUE** : possibilité de **payer en 2x sans frais\***.

\*Uniquement par chèque bancaire à partir de 120€ de commande.

Procédure : joignez à votre bon de commande, deux chèques datés du jour d'émission, de la moitié du montant de votre commande. Le premier chèque sera encaissé à la livraison et le second 30 jours plus tard.

- **CARTE BANCAIRE** : **Service rapide et sécurisé**

Vos coordonnées bancaires circulent par connexion sécurisée entre banques. Valable seulement sur notre site en ligne.

- **VIREMENT BANCAIRE**

Dès validation sur notre site de votre commande, vous recevrez par email nos coordonnées bancaires. La commande sera expédiée dès réception de votre virement.

- **KWIXO** : **Je reçois, je vérifie, je paye** (uniquement su Scandi-vie.com)

Payez après réception\*

Je paye en plusieurs fois sans frais\*

\*voir intégralité des conditions sur le site



**NOUVEAU !**

**com**  
**KWIXO**  
Le paiement so quick

## NOUVEAU ! KWIXO

Afin de mieux vous servir Scandi-vie est toujours à la recherche de nouvelles technologies plus sécurisées pour faciliter vos achats.





**Pour fêter l'ouverture de notre nouveau site !  
[www.mon-terroir-fermier.fr](http://www.mon-terroir-fermier.fr)**

**Scandi-vie vous offre un cadeau gourmand  
pour votre première commande**

**Stéphane, créateur de Scandi-vie et de Mon Terroir Fermier nous raconte l'histoire de son projet...**

J'ai créé Mon Terroir Fermier à la suite de nombreuses demandes des clients de [www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com). Scandi-vie est un site de vente en ligne d'ustensiles de cuisine respectueux de la nature et des aliments, que j'ai créé en 2001.

Mon engagement en matière d'environnement et de produits d'exception et mon choix ses sont orientés vers des **produits alimentaires régionaux, de fabrication artisanale**, récoltés ou produits seulement durant la saisonnalité de chacun. De ce fait, il sera difficile de trouver sur cette boutique des confitures de cassis au mois d'avril, ou du miel au mois de Juin.

La quantité de ces produits est limitée. Ils arrivent directement de chez le producteur, sans aucun passage par un quelconque intermédiaire. Cette qualité fait la rareté et la **qualité exceptionnelle de nos produits**.

Mon travail, concernant la recherche de nouveaux produits, est considérable. Il me faut trouver des producteurs qui utilisent des matières premières de provenances françaises, locales, et surtout dénuées de tout conservateur ou produit chimique. Chaque producteur garantit être en conformité avec les règles sanitaires françaises.

Certains produits choisis sont certifiés « bio ». D'autres ne le sont pas ou sont présentés sous la mention « **Nature et Progrès** », qui n'est pas bio administrativement, car non reconnu de l'état Français, mais dont la charte est certainement plus stricte. C'est, du moins, mon avis.

Tous les producteurs, sans exception, sont ravis de faire connaître leur production mais pensent impossible de voir leurs produits affichés sur Internet ! Certains n'ont jamais dépassé les limites de leur propre canton. Ils ont seulement vendu sur des foires ou des marchés locaux.

C'est cela qui m'intéresse, de vrais produits de la campagne, **fabriqués avec amour et fierté, comme autrefois**, sans artifice ni emballage qui trompe le consommateur 9 fois sur 10.

Le site est simple d'utilisation. Vous pouvez choisir les produits dans le menu, ou par région. N'hésitez pas à nous indiquer un producteur que vous connaissez, ou avez connu durant vos vacances. Si ses produits répondent à nos critères, nous nous ferons un plaisir de les mettre en ligne. En contrepartie, si nous sélectionnons votre proposition, vous recevrez un échantillon pour vous remercier de votre participation.

Je vous souhaite une bonne visite sur [www.mon-terroir-fermier.fr](http://www.mon-terroir-fermier.fr)

Merci de votre soutien...



# SCANDI-VIE

La Mestrié - 81120 Lamillarié - France  
Tél. 09 67 15 69 74 - fax. 05 81 08 01 13  
infos@scandi-vie.com  
www.scandi-vie.com



## USTENSILES DE CUISSON ÉCOLOGIQUES

