



CUISINER à basse température

préserve la richesse naturelle
des aliments



Ustensiles de cuisson à basse température
pour une cuisson saine, savoureuse, écologique

5 bonnes raisons de cuisiner à basse température

sans eau ni matière grasse

CUISSON SAIN

- Vous **préservez vitamines, minéraux et oligo-éléments**.
- Vous évitez la mutation des graisses à forte température.
- Vous cuisinez avec **moins de sel** et **sans matière grasse**.
- **Matériau neutre** sans interaction avec les aliments.



2

SAVEUR INCOMPARABLE

Les aliments cuisent en dépression : ils ne sont pas dénaturés par une forte température ni délavés par l'eau de cuisson. Ils révèlent toute leur **qualité gustative naturelle**.



CUISSON MINCEUR

- Vous **mangez moins** car des aliments contenant plus de nutriments sont plus nourrissants.
- Vous **salez moins** et n'ajoutez pas de matière grasse.



USTENSILES ÉCO-RESPONSABLES

- Vous réduisez votre consommation d'énergie en cuisant à **feu doux** puis à **feu éteint** !
- Vous vous équipez d'un **matériel durable** d'une résistance exceptionnelle.
- Fabriqués dans le Nord de l'Italie depuis plus de 40 ans.



SIMPLE & PRATIQUE

- Cuisiner devient facile et rapide, avec peu ou pas de surveillance selon le thermomètre.
- Les récipients s'emboîtent les uns dans les autres pour un gain de place maximum dans les placards.



UN MATÉRIEL SPÉCIFIQUE HAUT DE GAMME

- **Thermomètre**
Contrôle simple et rapide de la température.
- **Fond 1,5 cm thermo-diffuseur**
Emmagasine la chaleur et la diffuse uniformément sous le récipient.
- **Inox 18/10** hautement résistant et hygiénique.
- **Profil spécifique** du pot et du couvercle : formation d'un joint d'eau pour une cuisson en dépression.



VAPEURDÔMES

VPD Ø24	jusqu'à 4 pers.	Faitout 5,6 L + passoire + thermo	329 € 289 €
DVPD Ø24	jusqu'à 8 pers.	Faitout 5,6 L + 2 passoires + thermo	427 € 377 €

*La vapeur d'eau condensée s'écoule sur les côtés du dôme.
Inclut dans les batteries Family et Tribale.*



Les cuissons...

A l'étouffée

Cuisson à feu doux puis éteint, sans eau, entre 60 et 90° C. Les aliments cuisent dans leur propre humidité et révèlent ainsi toutes leurs propriétés nutritionnelles et une saveur inégalable.

A la vapeur douce

Cuisson à 95°C. Grâce au dôme, les aliments ne sont pas délavés par le ruissellement de l'eau et préservent leurs qualités naturelles.

**Les ustensiles
Bahya culinaire permettent
tout type de cuisson.**

ENSEMBLES

ENS20 Ø20	1 à 3 pers.	Faitout 3,7 L + passoire + séparateur + thermo	309 € 269 €
ENS24 Ø24	4 à 6 pers.	Faitout 5,6 L + passoire + séparateur + thermo	359 € 319 €

*Pratique pour débuter en cuisson à basse température
avec un seul récipient et ses accessoires*



Gamme Classique – Batteries

Prix
et composition optimisés
pour répondre
aux besoins de chacun**

SOLO DUO 1 à 2 pers

FTH16	Ø16	h. 9	1,8 L
FTB20	Ø20	h. 10	3,1 L
ST24	Ø24	h. 6	2,7 L
PAS16/20	Ø16/20	h. 9	3,0 L

586 € / **506 €** Vous économisez 80 € *



+ 1 plat inox 20 cm offert
d'une valeur de 49 €



FAMILY 3 à 4 personnes

FTH16	Ø16	h. 9	1,8 L
FTB20	Ø20	h. 10	3,1 L
ST24	Ø24	h. 6	2,7 L
VPD	Ø24	Faitout	5,6 L
		+ passoire + dôme	

826 € / **716 €** Vous économisez 110 € *

+ 1 plat inox 24 cm offert
d'une valeur de 59 €



TRIBALE 5 pers. et +

FTH16	Ø16	h. 9	1,8 L
FTB20	Ø20	h. 10	3,1 L
ST28	Ø28	h. 9	5,0 L
MM24	Ø24	h. 20,5	9,0 L
VPD	Ø24	Faitout	5,6 L
		+ passoire + dôme	

~~1080 €~~ / **950 €** Vous économisez 130 € *



+ 2 plats inox offerts,
20 et 24 cm,
d'une valeur de 108 € €



* Par rapport aux articles au détail / ** Si vous recevez beaucoup, choisissez la taille supérieure.

Gamme Classique – Articles au détail

FAITOUT

FTH16	Ø16	h. 9	1,8 L	144€	124 €
FTB20	Ø20	h. 10	3,1 L	164€	144 €
FTH20	Ø20	h. 12	3,7 L	179€	159 €
FTH24	Ø24	h. 12,3	5,6 L	209€	189 €
MM24	Ø24	h. 20,5	9,0 L	234€	214 €

**Idéal pour confitures,
conserves, congélation**



SAUTEUSE

ST24	Ø24	h. 6	2,7 L	189€	169 €
ST28	Ø28	h. 9	5,0 L	209€	189 €



POËLE

PL24	Ø24	h. 5,5	2,0 L	139€	119 €
PL28	Ø28	h. 6,1	2,6 L	159€	139 €



NOUVEAU

GRILL

GR28	Ø28	h. 3,8	2,3 L	189€	169 €
------	-----	--------	-------	------	-------

**Grillade savoureuse
sans ajout de graisse**



NOUVEAU

OVALE

OV34	Ø34/21	h. 11	6,0 L	304€	284 €
------	--------	-------	-------	------	-------

**Idéal pour poisson,
volaille, rôti**



La pointe de la technologie
Le meilleur de la tradition



**bahya culinaire
révolutionne la cuisine
avec le thermomètre
sonore programmable**

Vous programmez la température
ou la durée de cuisson
et êtes prévenu
par un signal sonore

Gamme Mélodie – Ensembles

VAPEURDÔMES

VPD Ø24	jusqu'à 4 pers.	Faitout 5,6 L + passoire + thermomètre sonore	449 € 409 €
DVPD Ø24	jusqu'à 8 pers.	Faitout 5,6 L + 2 passoires + thermomètre sonore	547 € 497 €

*La vapeur d'eau condensée s'écoule sur les côtés du dôme.
Inclut dans les batteries Family Mélodie et Tribale Mélodie.*



ENSEMBLES

ENS20 Ø20	1 à 3 pers.	Faitout 3,7 L + passoire + séparateur + thermomètre sonore	429 € 389 €
ENS24 Ø24	4 à 6 pers.	Faitout 5,6 L + passoire + séparateur + thermomètre sonore	479 € 439 €

*Pratique pour débiter en cuisson à basse température
avec un seul récipient et ses accessoires.*



**Détendez-vous,
Bahya
surveille pour vous !**



Gamme Mélodie - Batteries

Prix
et composition optimisés
pour répondre
aux besoins de chacun**

SOLO DUO - MÉLODIE 1 à 2 pers

FTH16	Ø16	h. 9	1,8 L
FTB20	Ø20	h. 10	3,1 L
ST24	Ø24	h. 6	2,7 L
PAS16/20	Ø16/20	h. 9	3,0 L

826 € / **726 €** Vous économisez 100 € *



Comprend 2 thermomètres sonores + 2 thermo. classiques

+ 1 plat inox 20 cm offert
d'une valeur de 49 €

FAMILY - MÉLODIE 3 à 4 personnes

FTH16	Ø16	h. 9	1,8 L
FTB20	Ø20	h. 10	3,1 L
ST24	Ø24	h. 6	2,7 L
VPD	Ø24	Faitout	5,6 L
		+ passoire + dôme	

1066 € / **936 €** Vous économisez 130 € *



+ 1 plat inox 24 cm offert
d'une valeur de 59 €

Comprend 2 thermomètres sonores
+ 2 thermo. classiques



TRIBALE - MÉLODIE 5 pers. et +

FTH16	Ø16	h. 9	1,8 L
FTB20	Ø20	h. 10	3,1 L
ST28	Ø28	h. 9	5,0 L
MM24	Ø24	h. 20,5	9,0 L
VPD	Ø24	Faitout	5,6 L
		+ passoire + dôme	

1440 € / **1280 €** Vous économisez 160 € *

Comprend 3 thermomètres sonores et 2 thermo. classiques



+ 2 plats inox offerts,
20 et 24 cm,
d'une valeur de 108 €

* Par rapport aux articles au détail / ** Si vous recevez beaucoup, choisissez la taille supérieure.

Gamme MÉLODIE – Articles au détail

FAITOUT

FTH16	Ø16	h. 9	1,8 L	264 €	244 €
FTB20	Ø20	h. 10	3,1 L	284 €	264 €
FTH20	Ø20	h. 12	3,7 L	299 €	279 €
FTH24	Ø24	h. 12,3	5,6 L	329 €	309 €
MM24	Ø24	h. 20,5	9,0 L	354 €	334 €



**Idéal pour confitures,
conserves, congélation**

SAUTEUSE

ST24	Ø24	h. 6	2,7 L	309 €	289 €
ST28	Ø28	h. 9	5,0 L	329 €	309 €



NOUVEAU

OVALE

OV34	Ø34/21	h. 11	6,0 L	424 €	404 €
------	--------	-------	-------	-------	--------------



**Idéal pour poisson,
volaille, rôti**

Les compléments indispensables pour vous rendre la cuisine encore plus simple

Les accessoires

PASSOIRE

PAS16/20	Ø16/20	89€	79€
PAS20/24	Ø20/24	99€	89€

NOUVEAU
s'adapte sur 2 diamètres de faitouts

Cuire à la vapeur, agrandir un faitout, laver et égoutter.



COUVERCLE DÔME

DOM24	Ø24	74€	64€
DOM28	Ø28	84€	74€



Cuire comme au four sur 1 sauteuse ou sur le grill, cuire à la vapeur sans délayer les aliments.

SÉPARATEUR

SEP20	Ø20	49€	39€
SEP24	Ø24	58€	48€

Préparer, cuire au bain-marie, réchauffer, réduire la capacité d'un faitout, conserver.



NOUVEAU

PLAT

PLA20	Ø20	49€	39€
PLA24	Ø24	59€	49€



Servir, gratiner, cuire au bain-marie, réchauffer. S'adapte au récipient et couvercle de même diamètre.

Ce qu'ils en pensent :

Jean-Frédéric C.

« Les légumes sont excellents !
Je n'avais jamais connu cela avant.
Merci pour cette qualité de produits et de contact ».

Simone P.

« Mon mari est au régime sans graisse.
Grâce aux faitouts BAHYA, je peux cuire des viandes sans matière grasse.
Il se régale ».

Philippe A.

« Suite à l'acquisition du Vapeurdôme,
je vous fais part de mon entière satisfaction. Le manuel d'utilisation est très pratique ».

Aurélié H.

« Je suis impressionnée par le peu d'énergie que consomme les faitouts BAHYA. J'économise 30 à 50% d'énergie par rapport à une marmite classique ».



bahya
culinaire

A votre service :

Une conseillère naturopathe à votre écoute pour vous conseiller dans le choix de vos éléments de cuisson et répondre à vos questions sur la cuisson saine et écologique :

Tél. 05 53 27 84 47

Du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00

Pour commander :

Par internet

www.bahya-culinaire.com

24h/24, 7j/7

Païement sécurisé

Par téléphone

05 53 27 84 47

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

Règlement par carte bancaire

Par courrier

Adressez votre bon de commande et votre règlement à :

BAHYA culinaire

5 impasse Eric Tabarly - 24100 Bergerac

Règlement par chèque ou carte bancaire