



## La terminologie des accessoires, instruments et appareils utilisés en cuisine.

Mise à jour 17-12-05

# Table des matières

assiette	5
assiette à pain	6
assiette à tarte	7
balance	8
batteur à main	9
bol	10
casserolle	11
coupe pâte	12
coupe pâte	13
coupe pomme	14
couteau à beurre	15
couteau à pain	16
couteau de chef	17
couteau d'office	18
couvert	19
disposition d'un emplacement à la table	19
cuillères à mesurer	20
cuillère	21
cuillère à crème glacée	22
cuillère à pomme parisienne	23
cuillère à portion	24
cuillère en bois	25
cuisinière	26
cul de poule	27
déshydrateur	28
économe	29
fouet	30
fourchette	31
grille pain	32
louche	33
mandoline	34

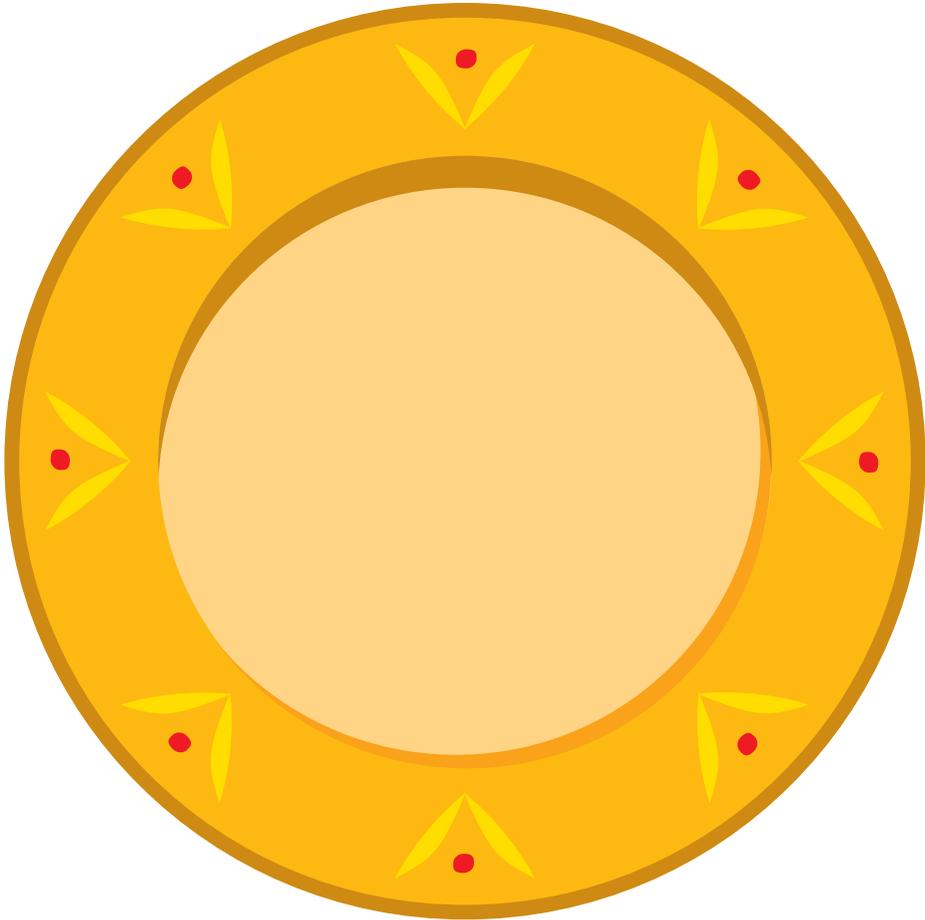
# Table des matières

mélangeur	35
mélangeur à immersion	36
mélangeur à main	37
micro-ondes	38
minuteur	39
mitaine à four	40
napperon	41
ouvre-boîte	42
passoir	43
pilon à patates	44
pince	45
pinceau	46
poêle	47
plaque à cuisson /	48
plaque à biscuits	48
planche à découper	49
plat de cuisson	50
plat de cuisson avec couvercle	51
plaque à induction	52
râpe	53
râpe	54
réfrigérateur	55
robot culinaire	56
rouleau à pâte	57
serviette de table	58
spatule ou maryse (nom professionnel)	59
spatule	60
tamis	61
tamis à farine	62

# Table des matières

tapis à cuisson en silicone	63
tasse à mesurer (ingrédient liquide)	64
tasses à mesurer (ingrédient sec)	65
thermomètre à cuisson	66
tablier	67
tasse	68
verre	69
vide-pomme	70
wok	71

Aa



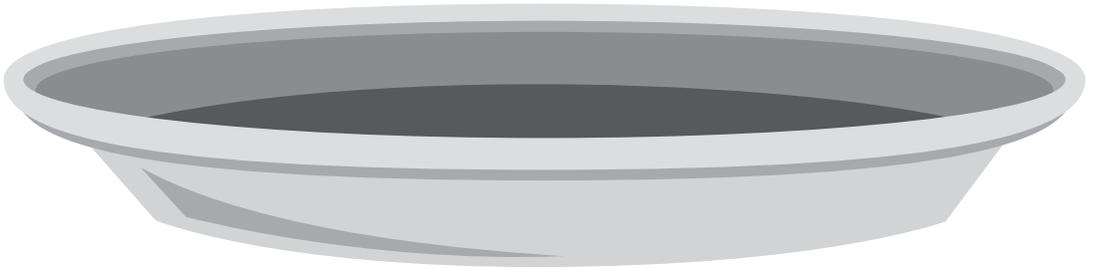
assiette

Aa



assiette à pain

Aa



assiette à tarte

Bb



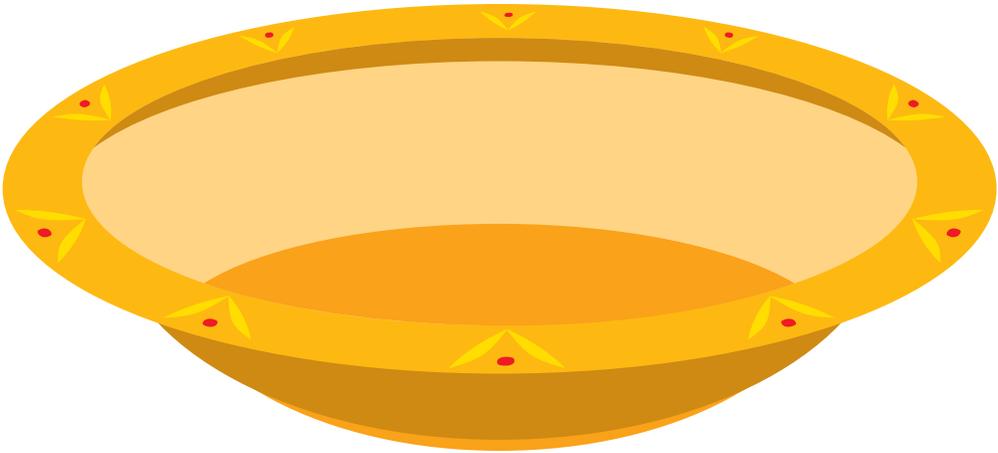
balance

Bb



batteur à main

Bb



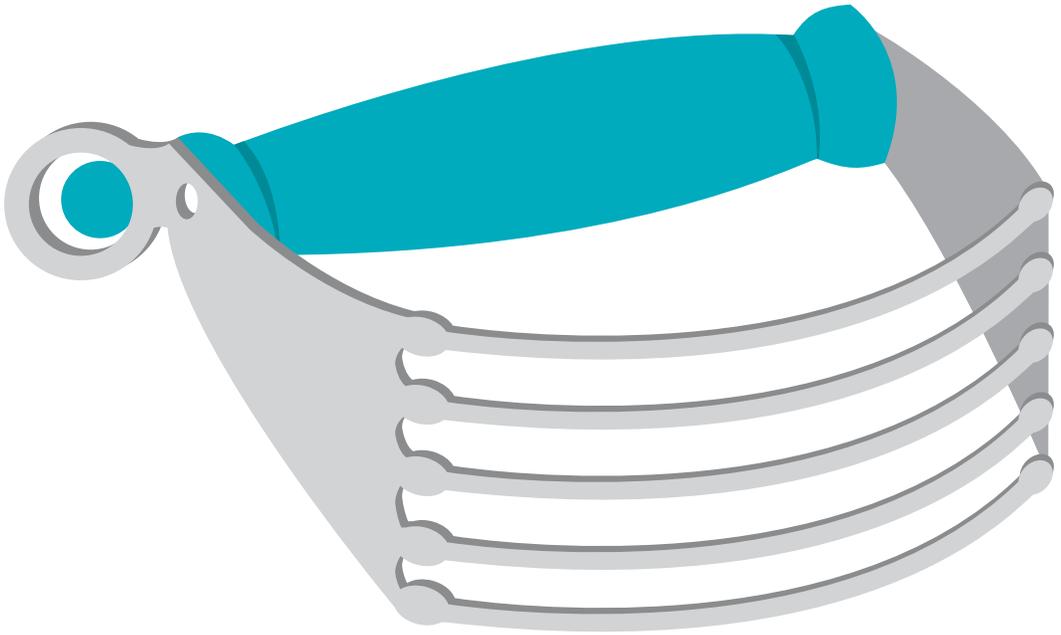
bol

Cc



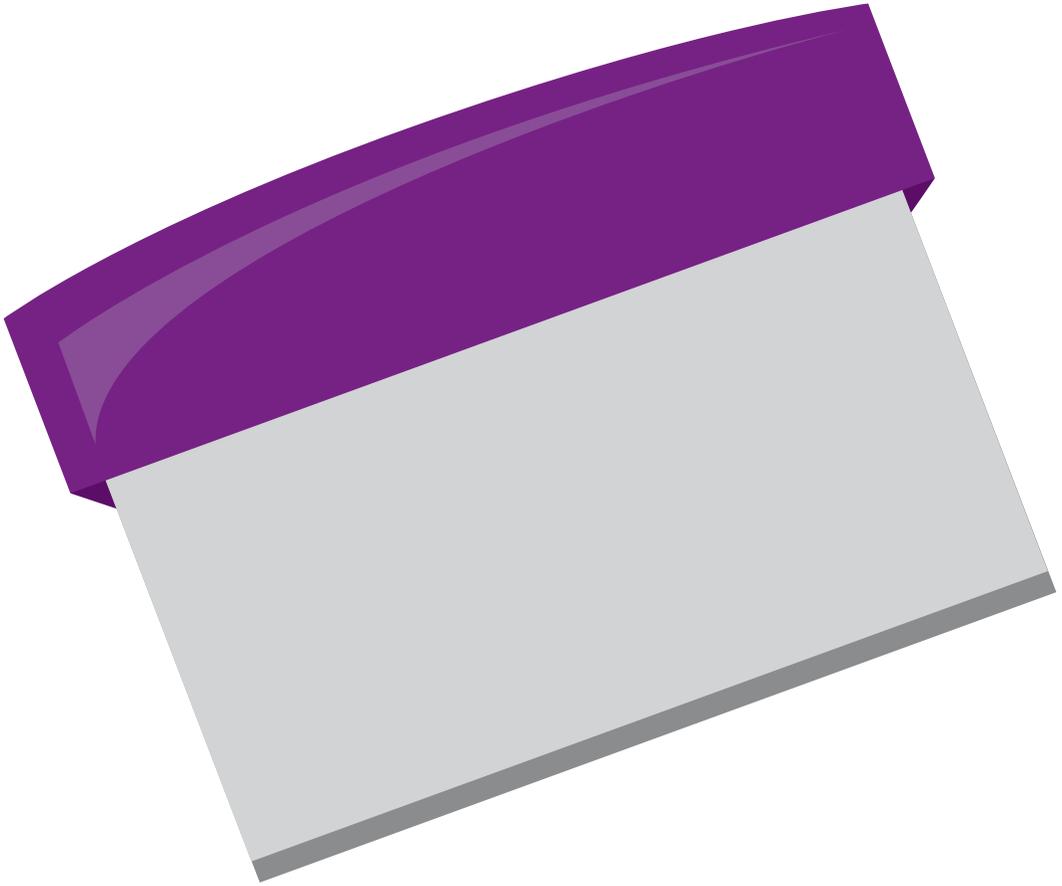
casserolle

Cc



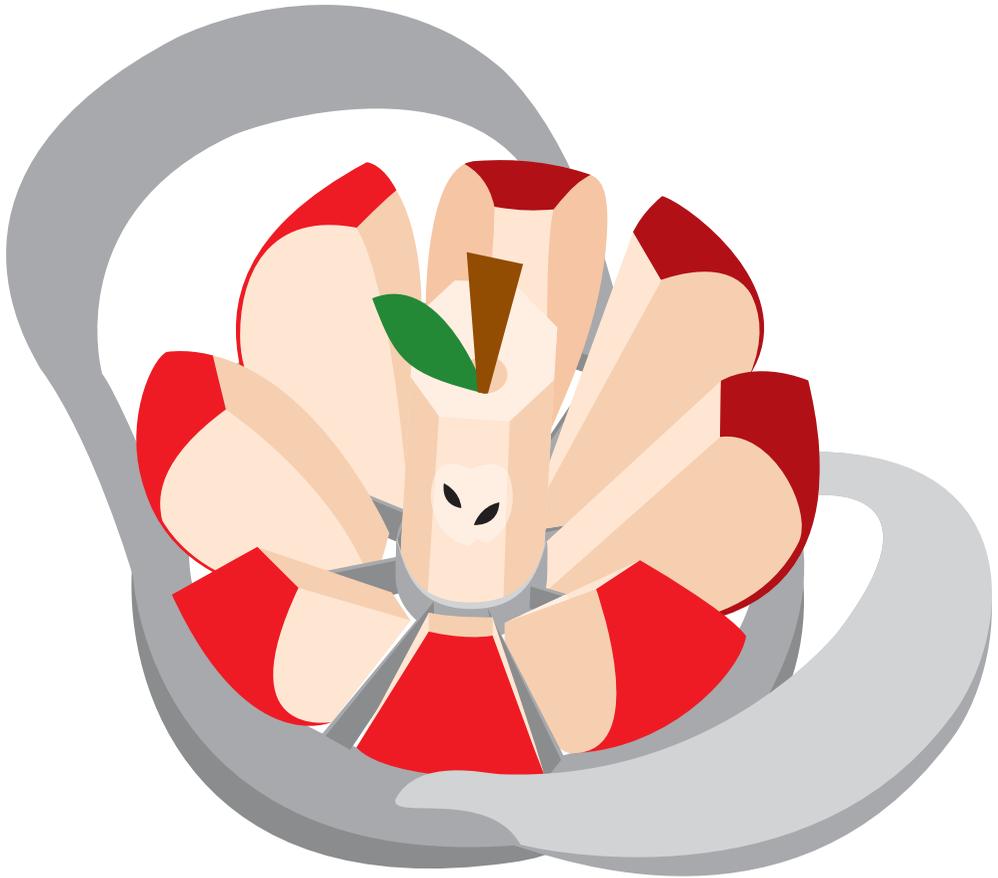
coupe pâte

Cc



coupe pâte

Cc



coupe pomme

Cc



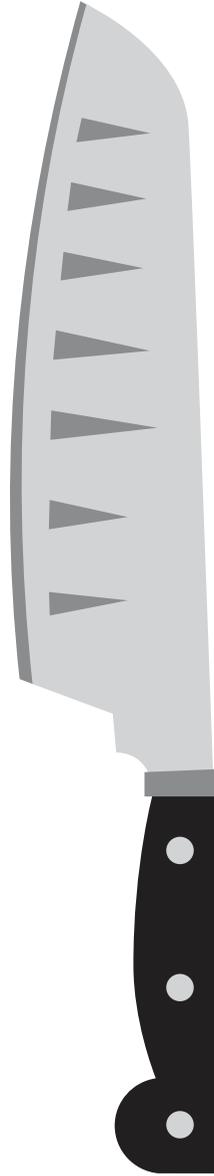
couteau à beurre

Cc



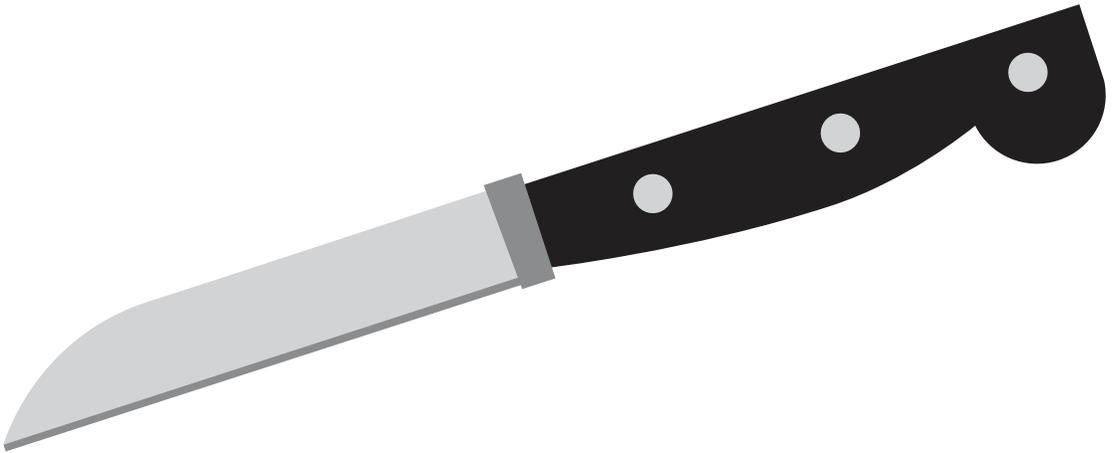
couteau à pain

Cc



couteau de chef

Cc



couteau d'office

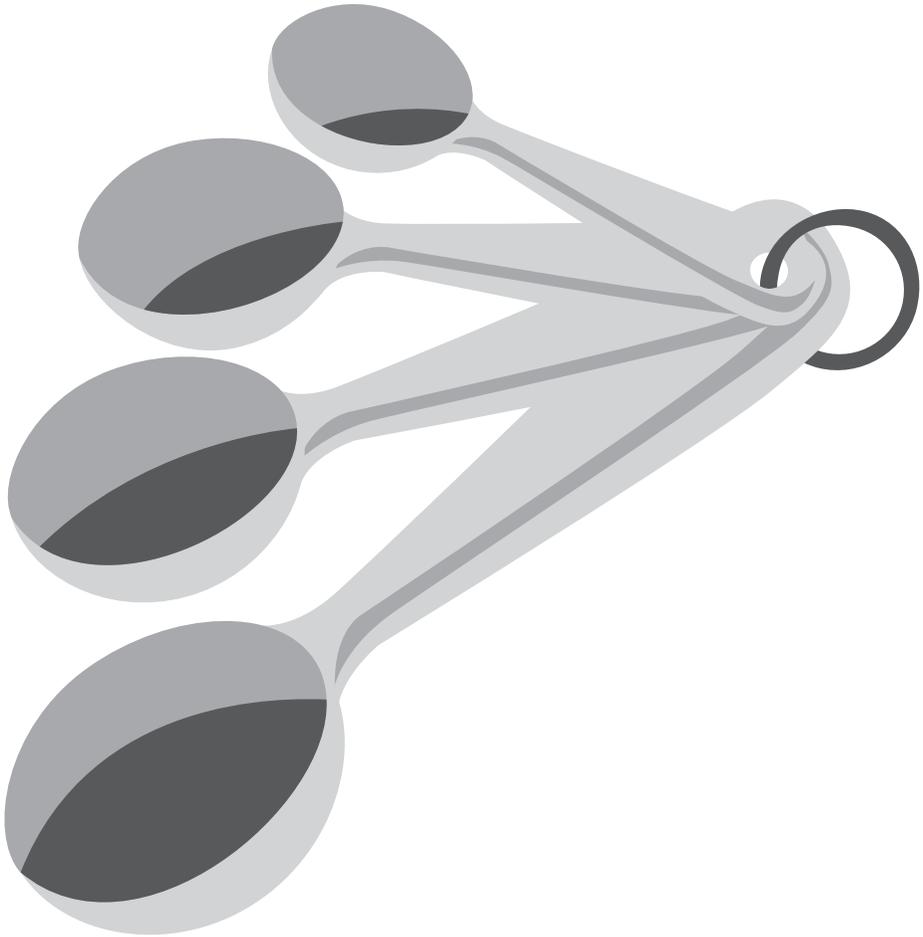
Cc



**couvert**

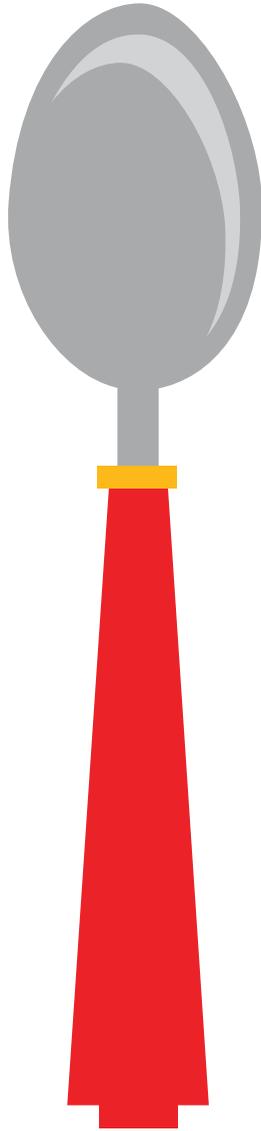
disposition d'un emplacement à la table

Cc



cuillères à mesurer

Cc



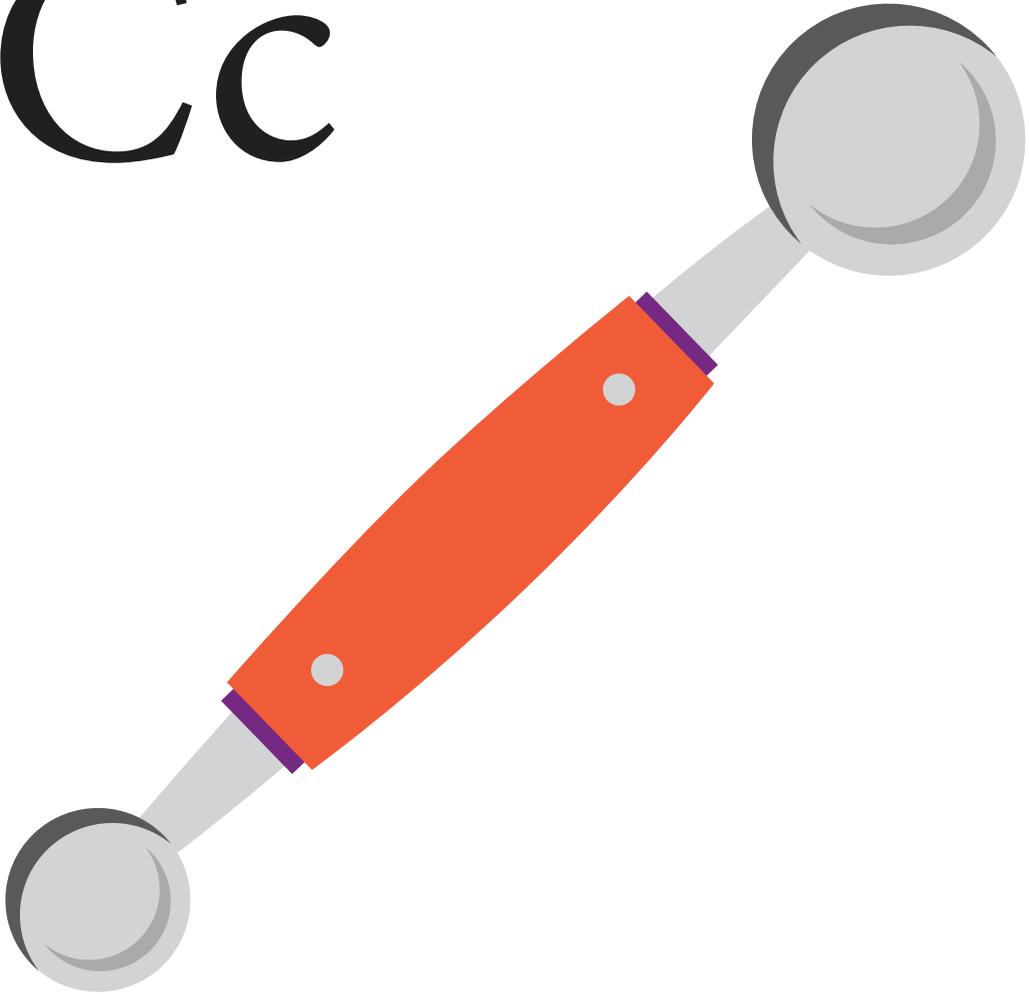
cuillère

Cc



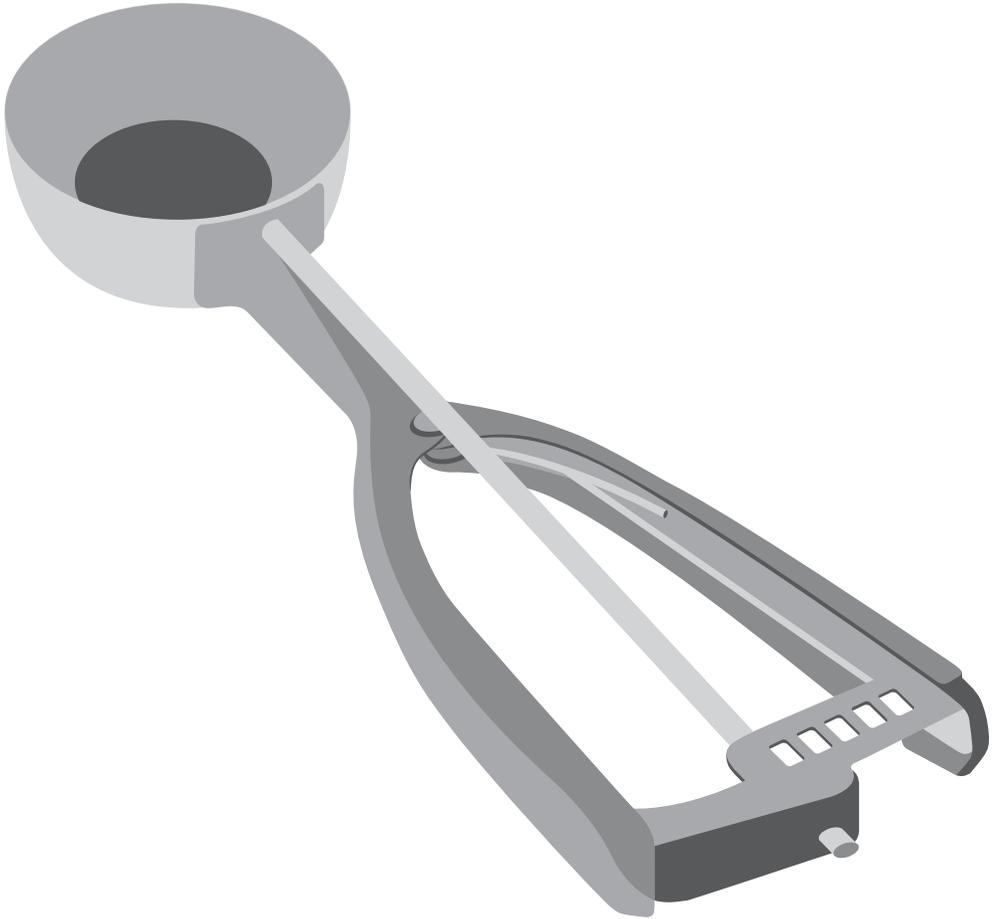
cuillère à crème glacée

Cc



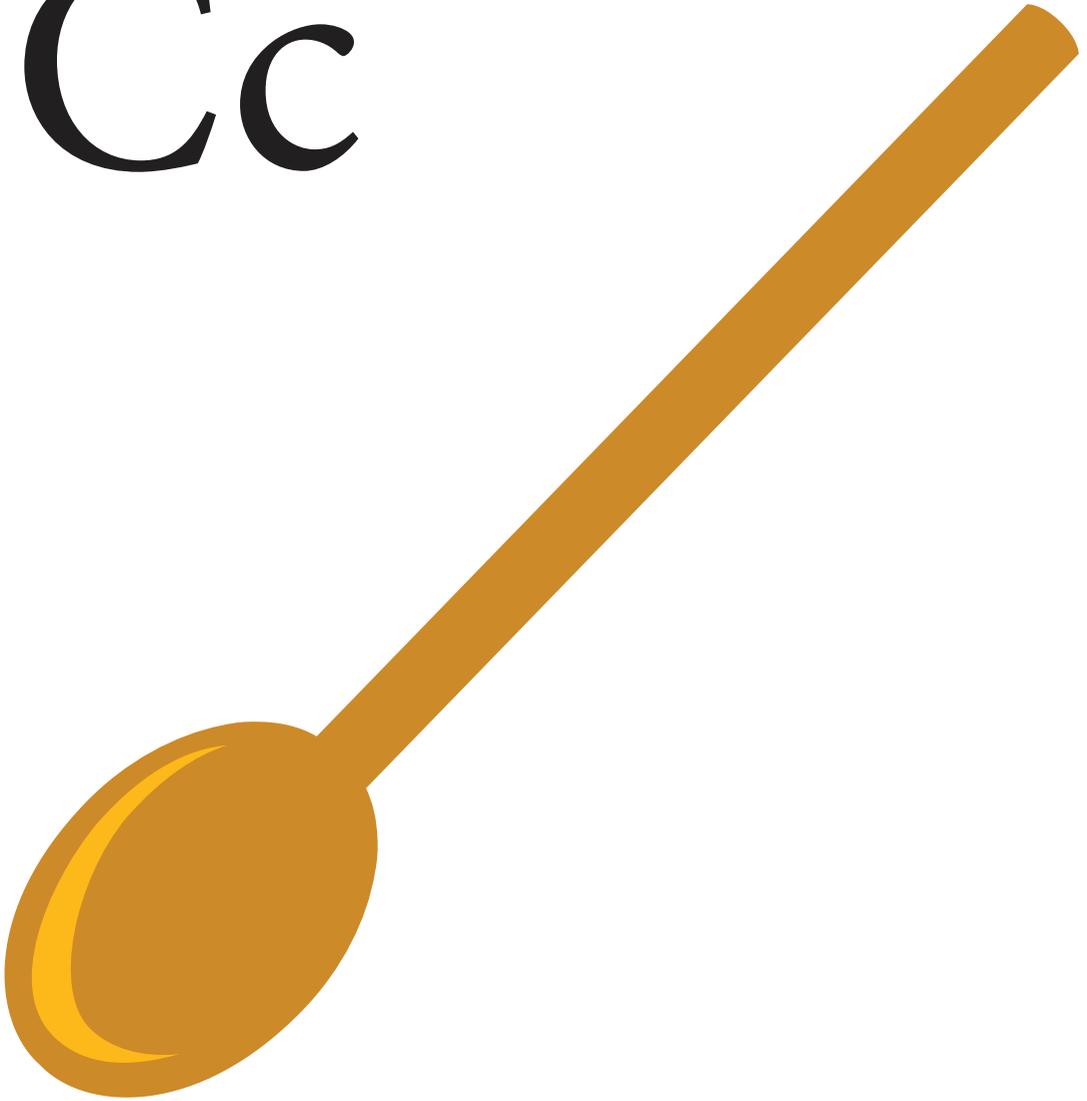
cuillère à pomme  
parisienne

Cc



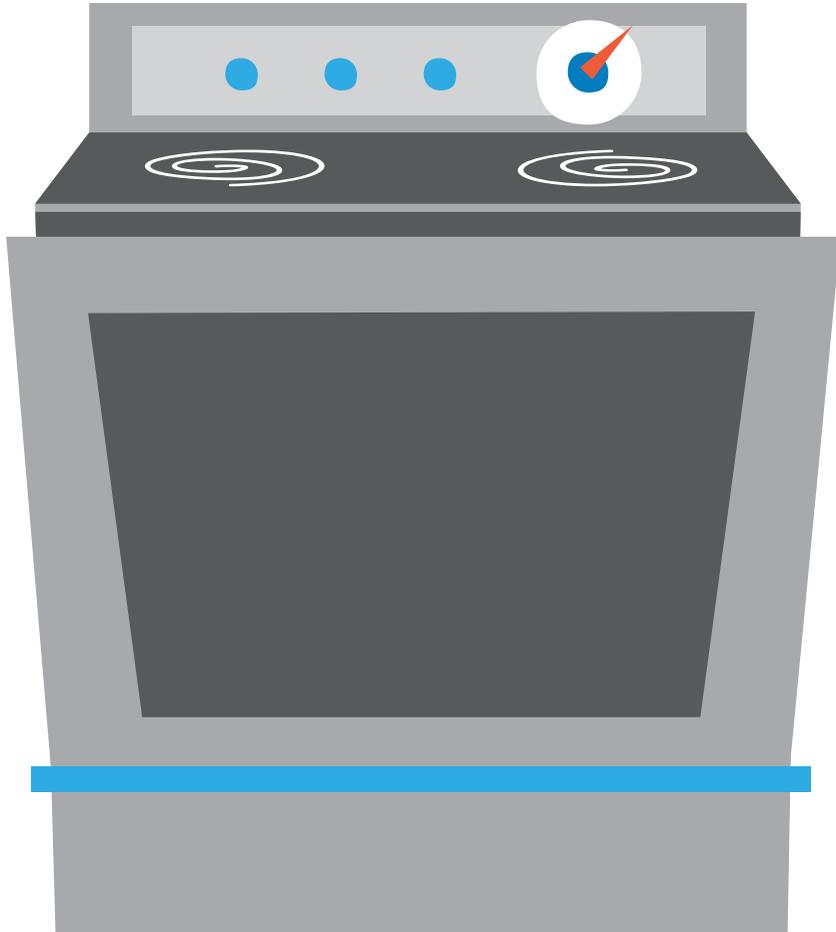
cuillère à portion

Cc



cuillère en bois

Cc



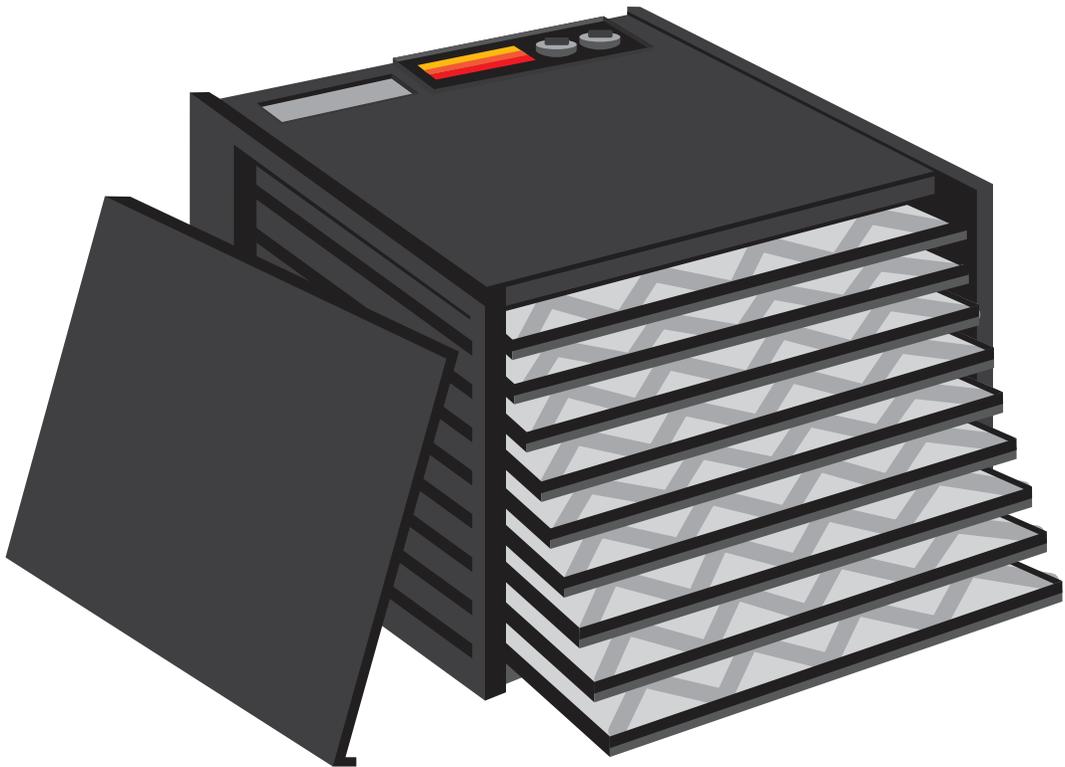
cuisinière

Cc



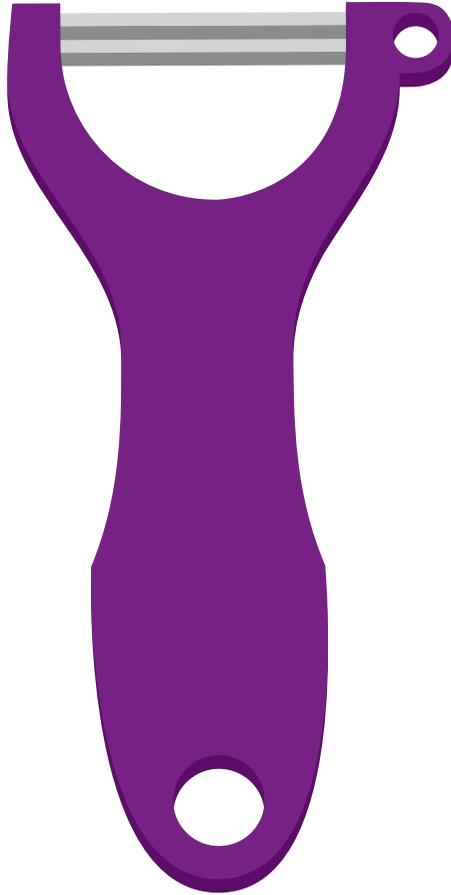
cul de poule

Dd



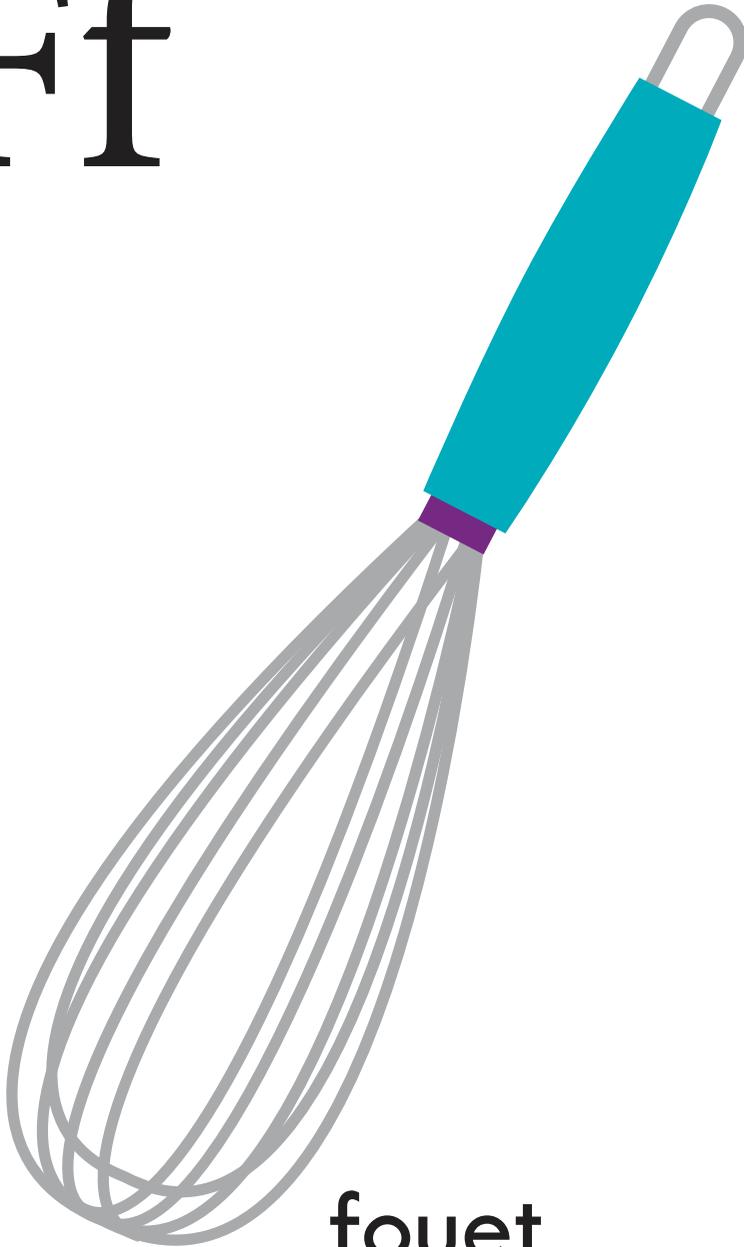
déshydrateur

Éé



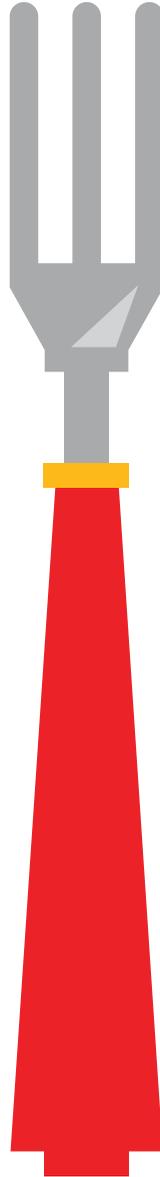
économe

Ff



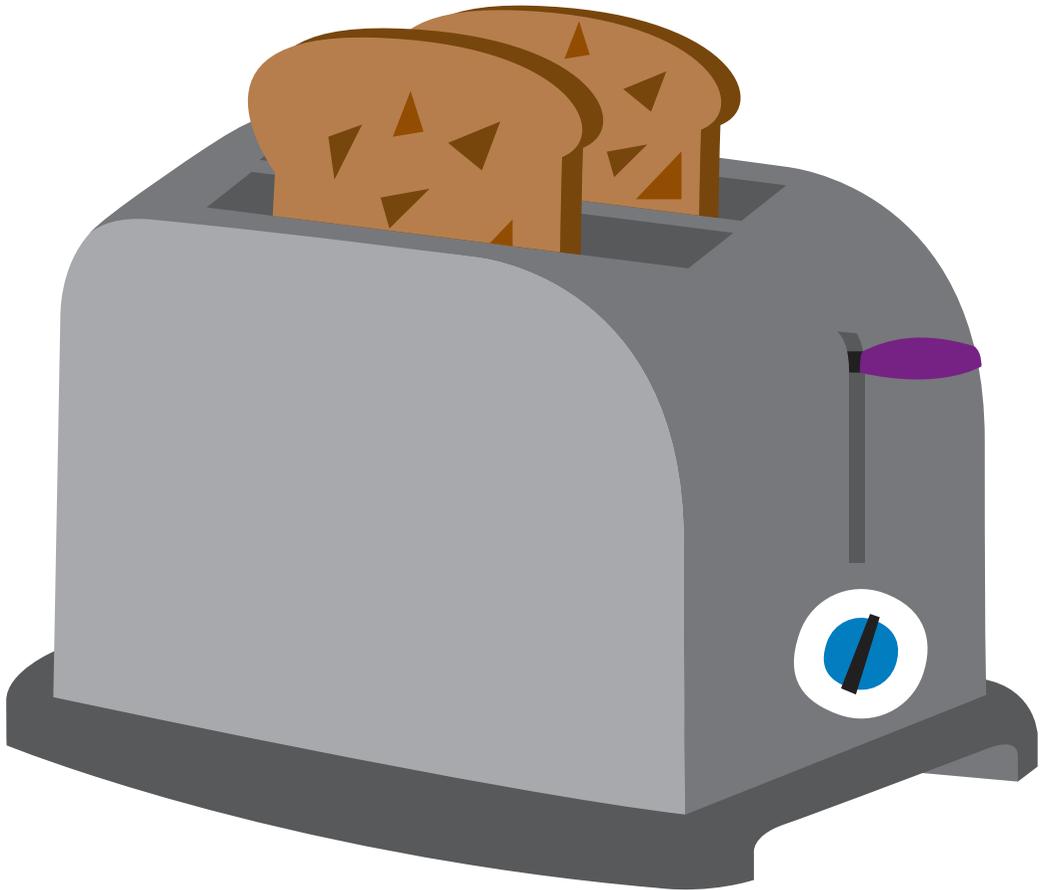
fouet

Ff



fourchette

Gg



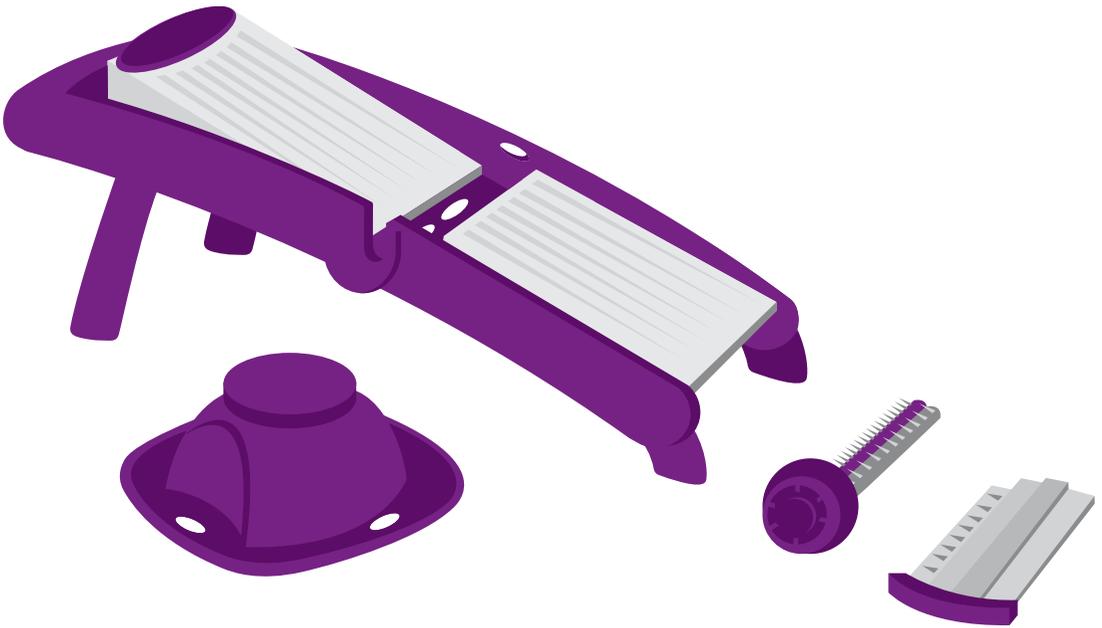
grille pain

Ll



louche

# Mm



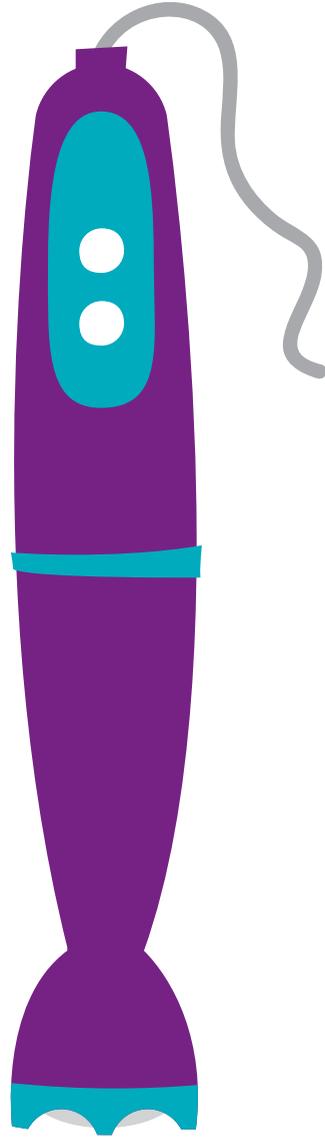
mandoline

Mm



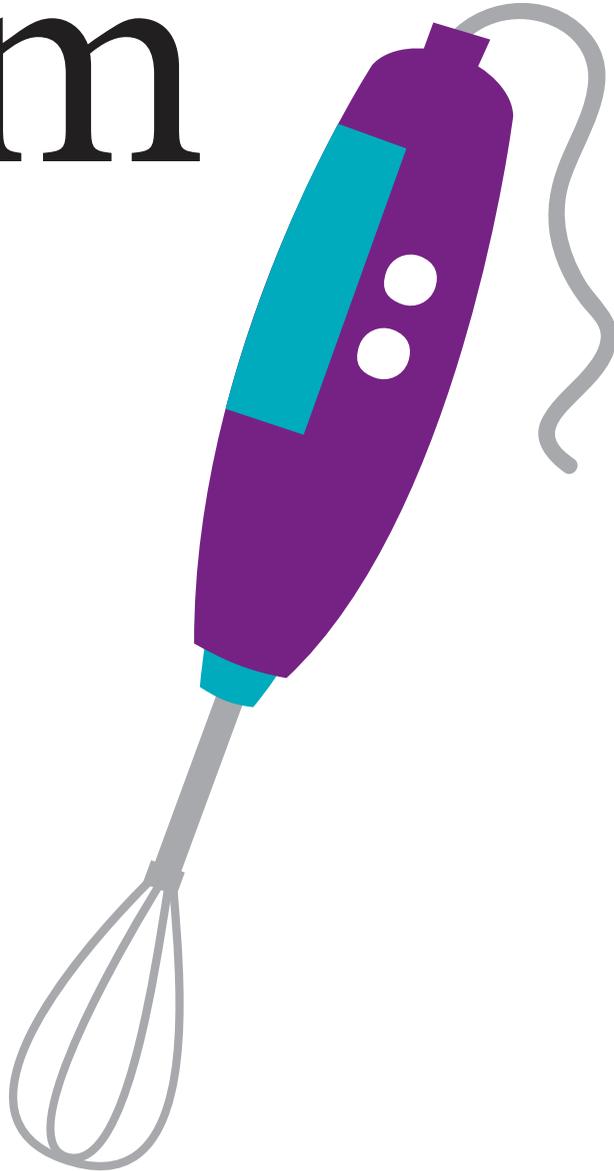
mélangeur

Mm



mélangeur à immersion

Mm



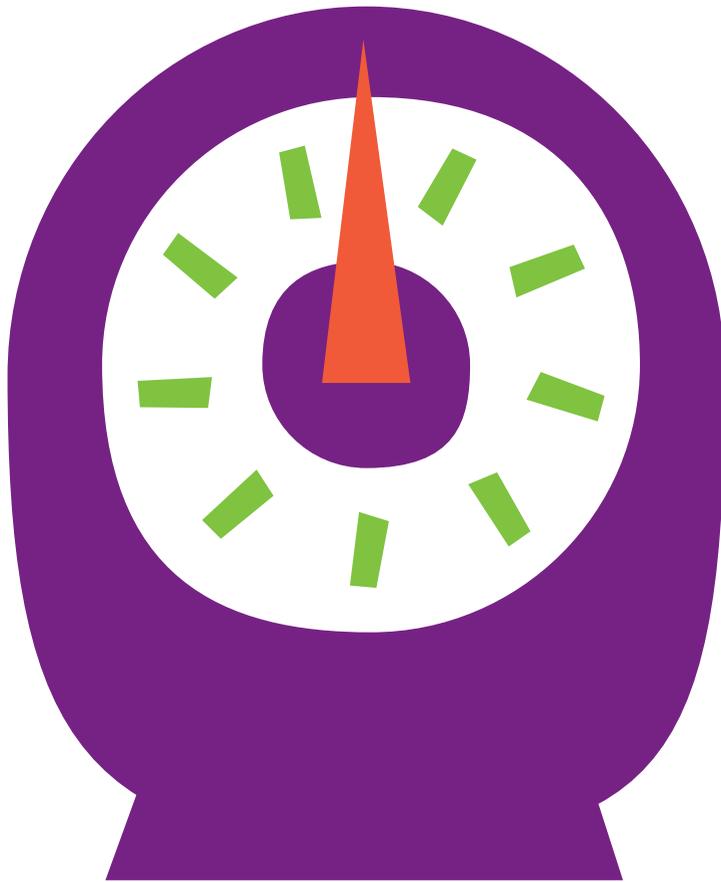
mélangeur à main

Mm



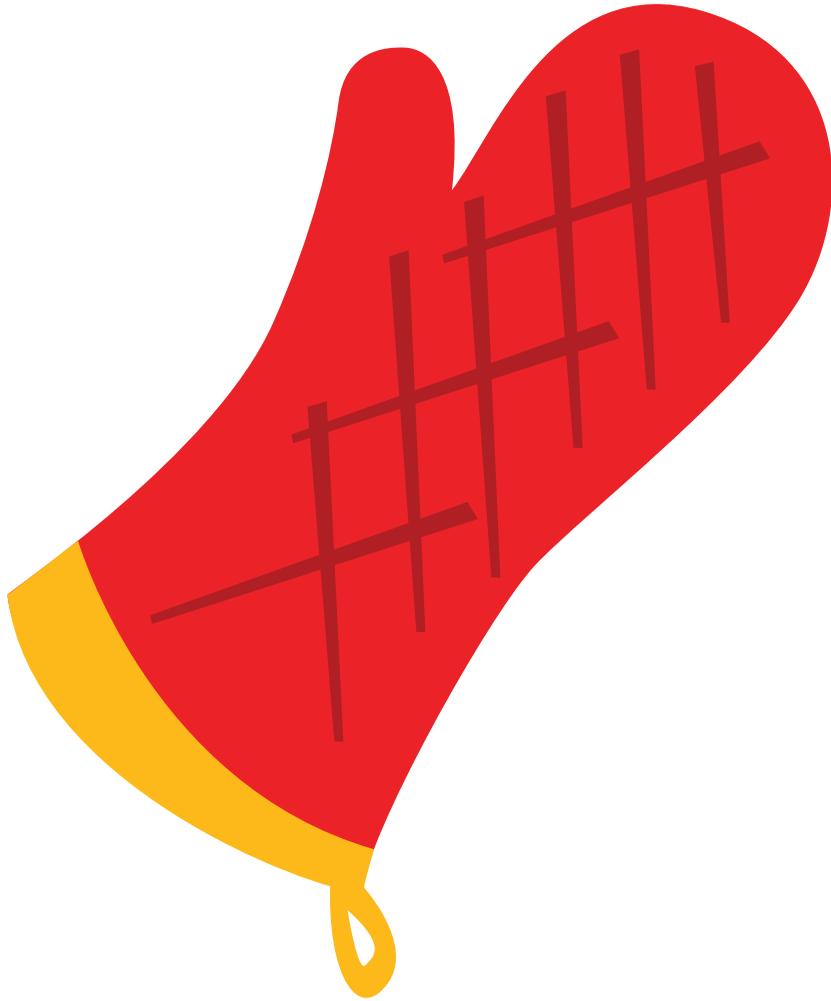
micro-ondes

Mm



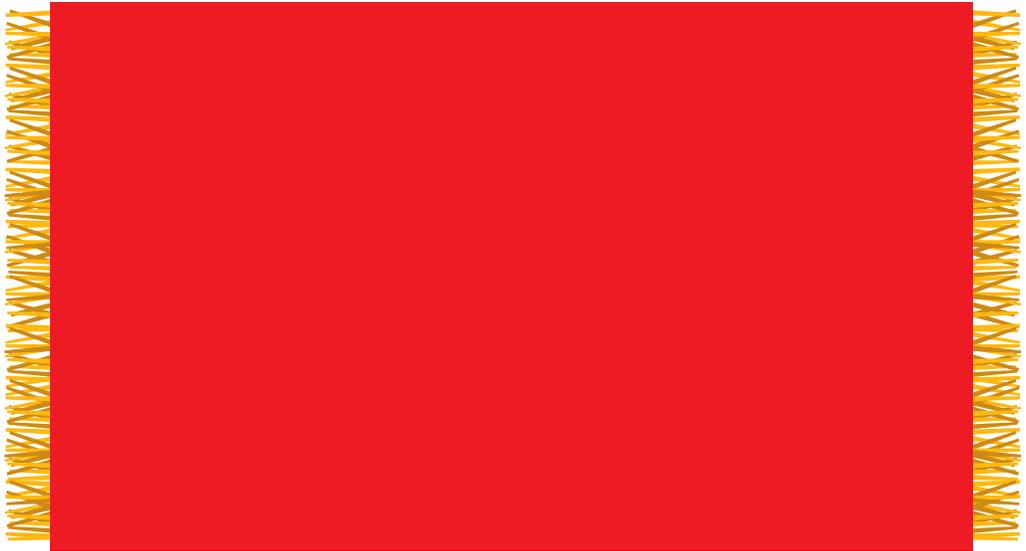
minuteur

# Mm



mitaine à four

Nn



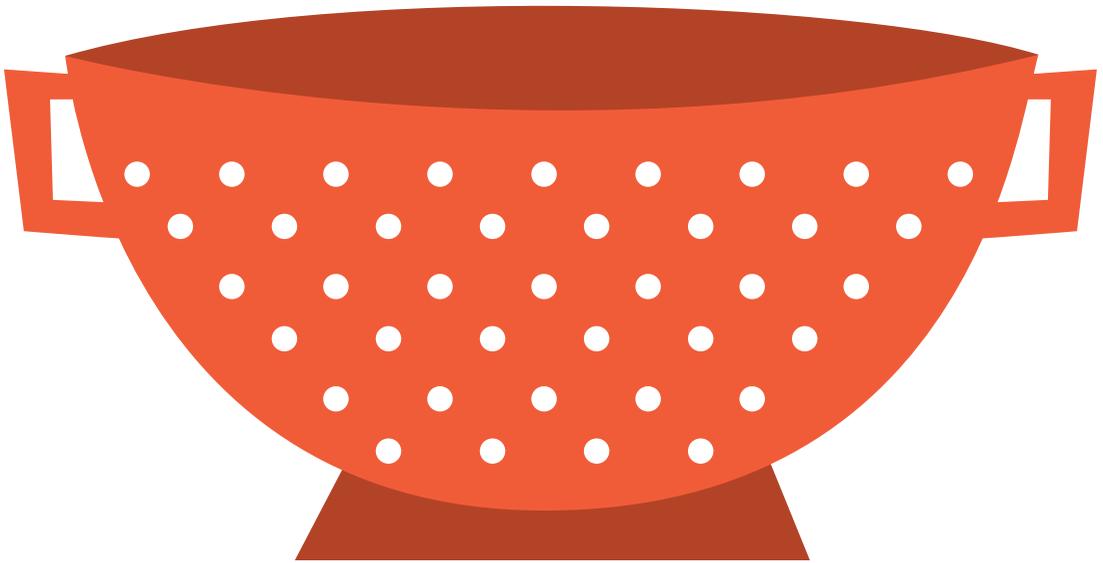
napperon

O o



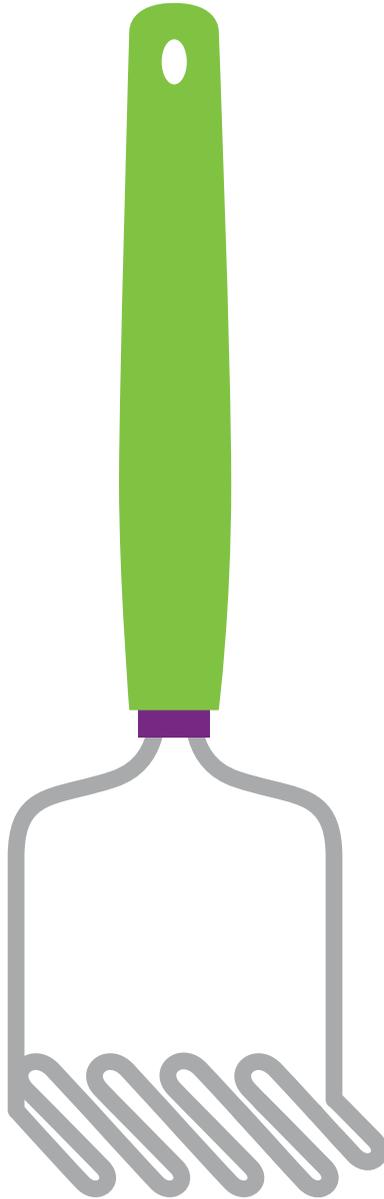
ouvre-boîte

Pp



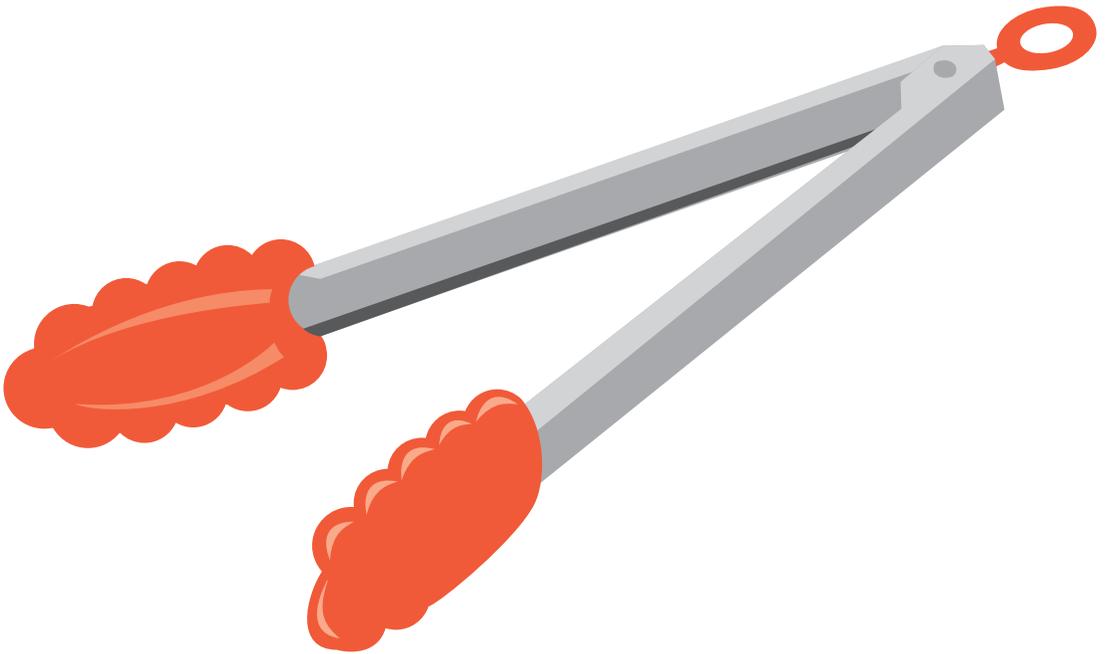
passoir

Pp



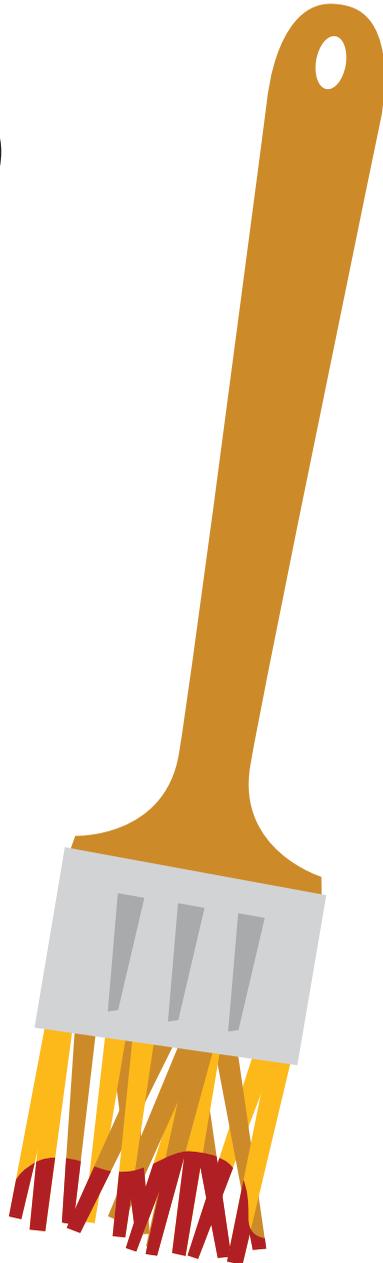
pilon à patates

Pp



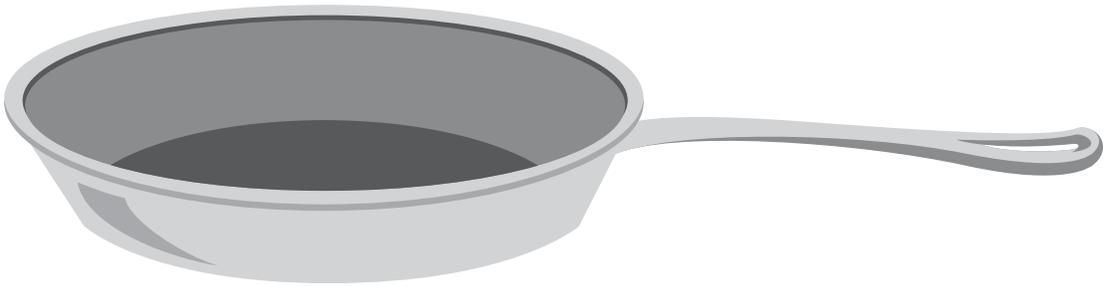
pince

Pp



pinceau

Pp



poêle

Pp



plaque à cuisson /  
plaque à biscuits

Pp

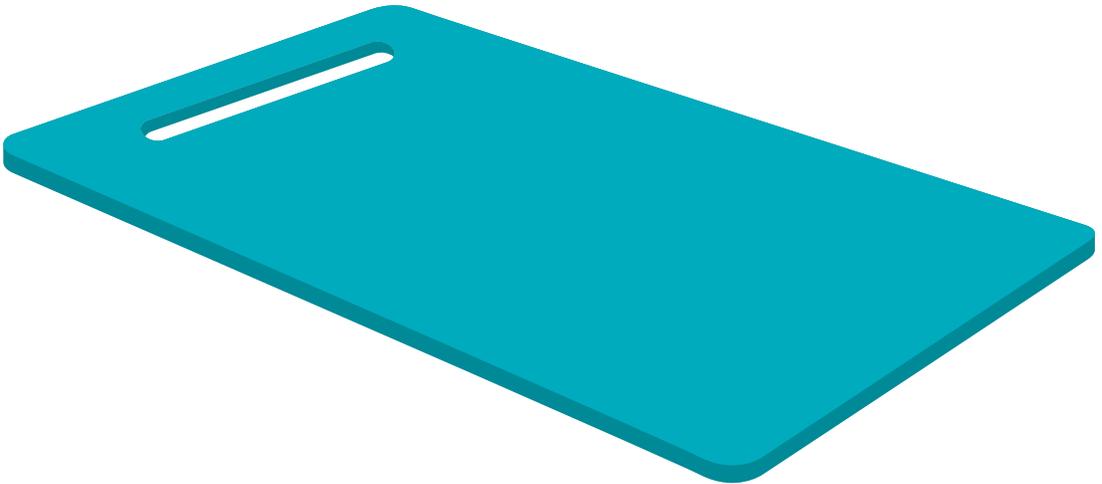


planche à découper

Pp



plat de cuisson

Pp



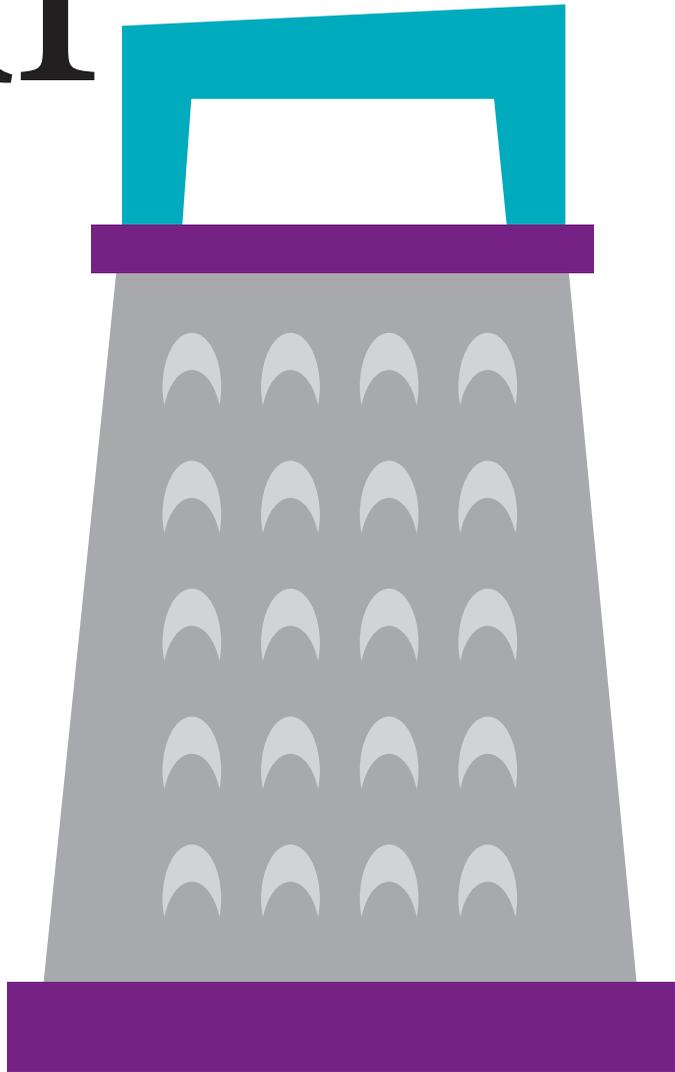
plat de cuisson avec  
couvercle

Pp



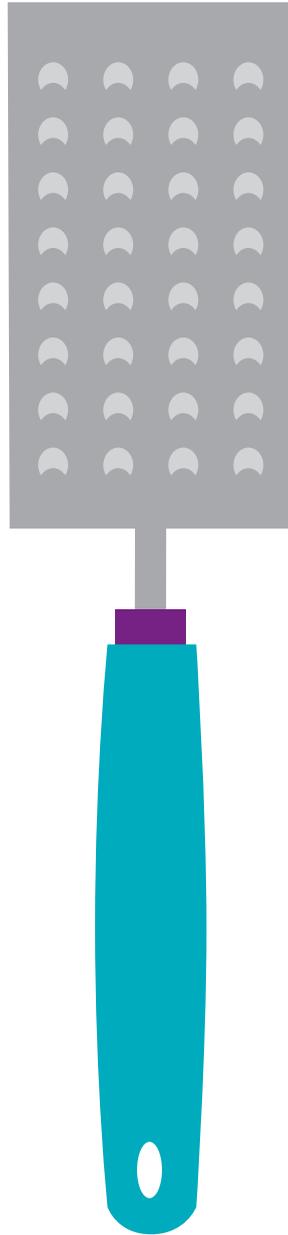
plaque à induction

Rr



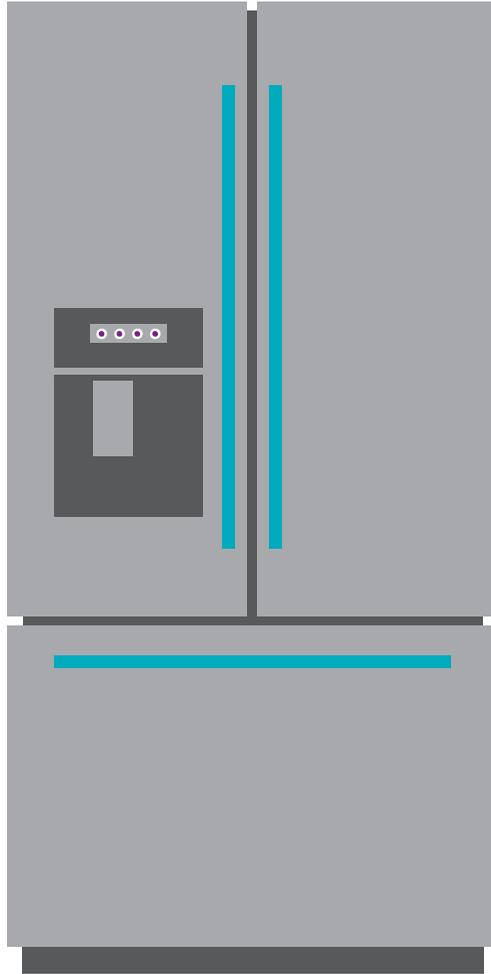
râpe

Rr



râpe

Rr



réfrigérateur

Rr



robot culinaire

Rr



rouleau à pâte

Ss



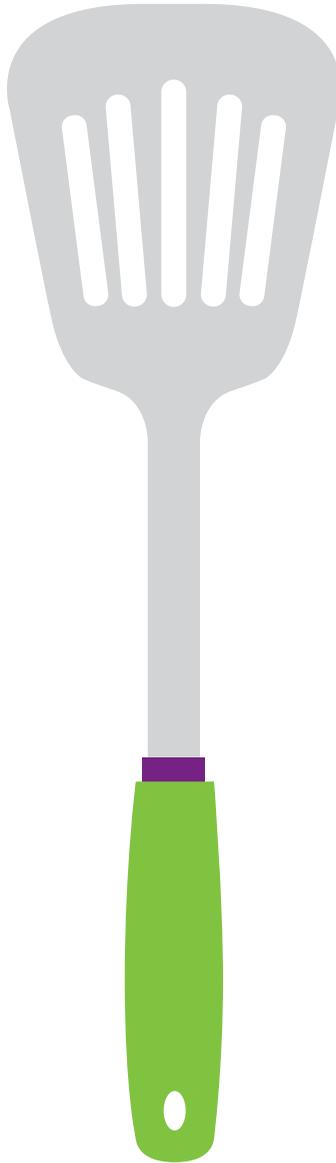
serviette de table

Ss



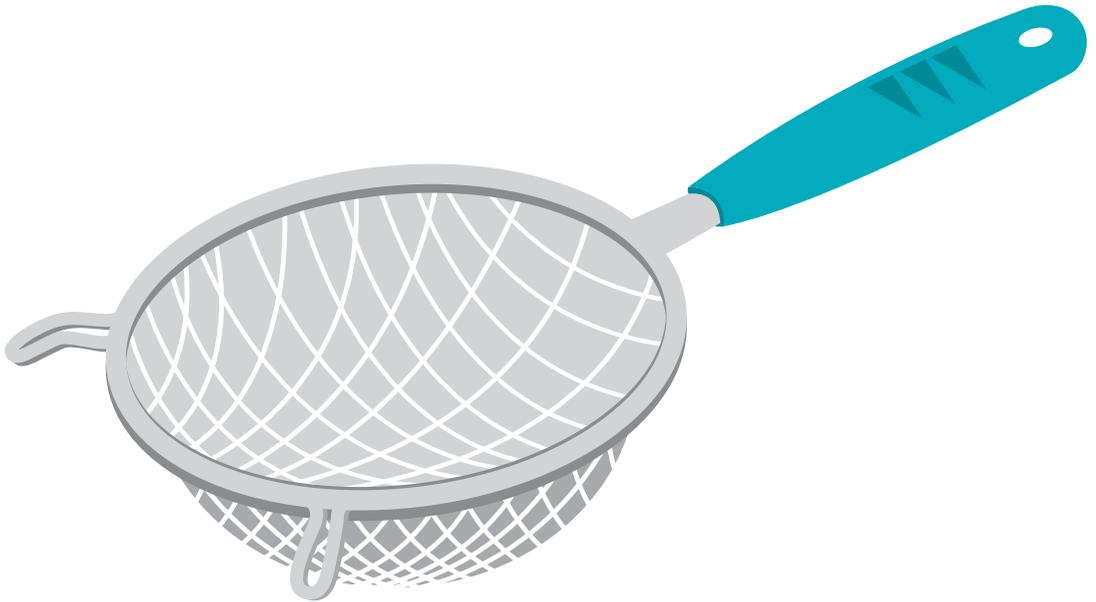
spatule ou maryse (nom  
professionnel)

Ss



spatule

Tt



tamis

Tt



tamis à farine

Tt



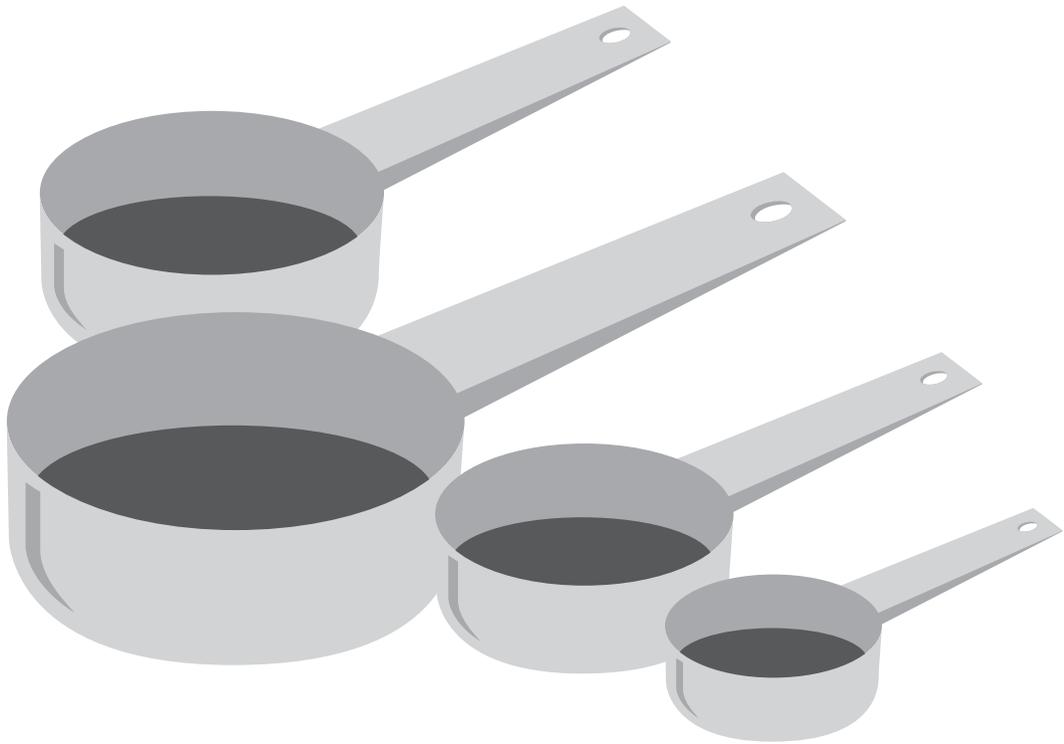
tapis à cuisson en  
silicone

Tt



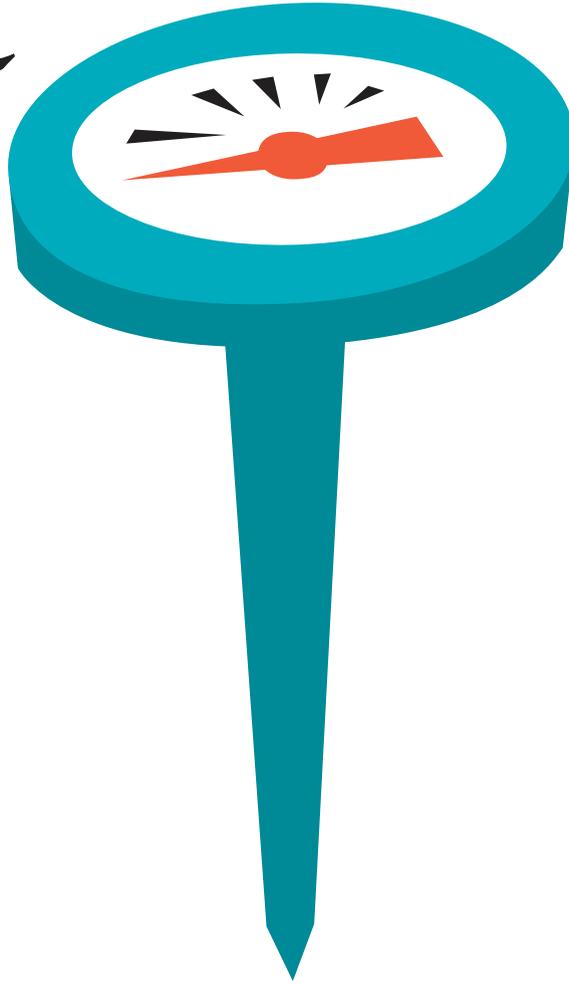
tasse à mesurer  
(ingrédient liquide)

Tt



tasses à mesurer  
(ingrédient sec)

Tt



thermomètre à cuisson

Tt



tablier

Tt



tasse

Vv



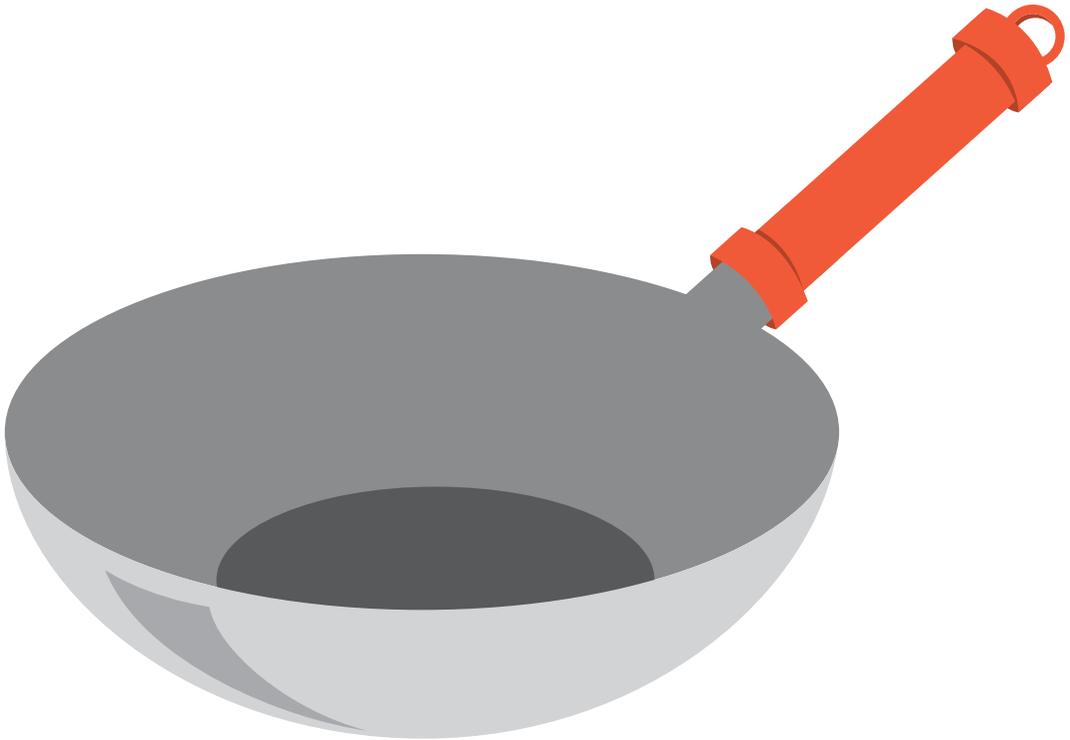
verre

Vv



vide-pomme

Ww



wok