



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

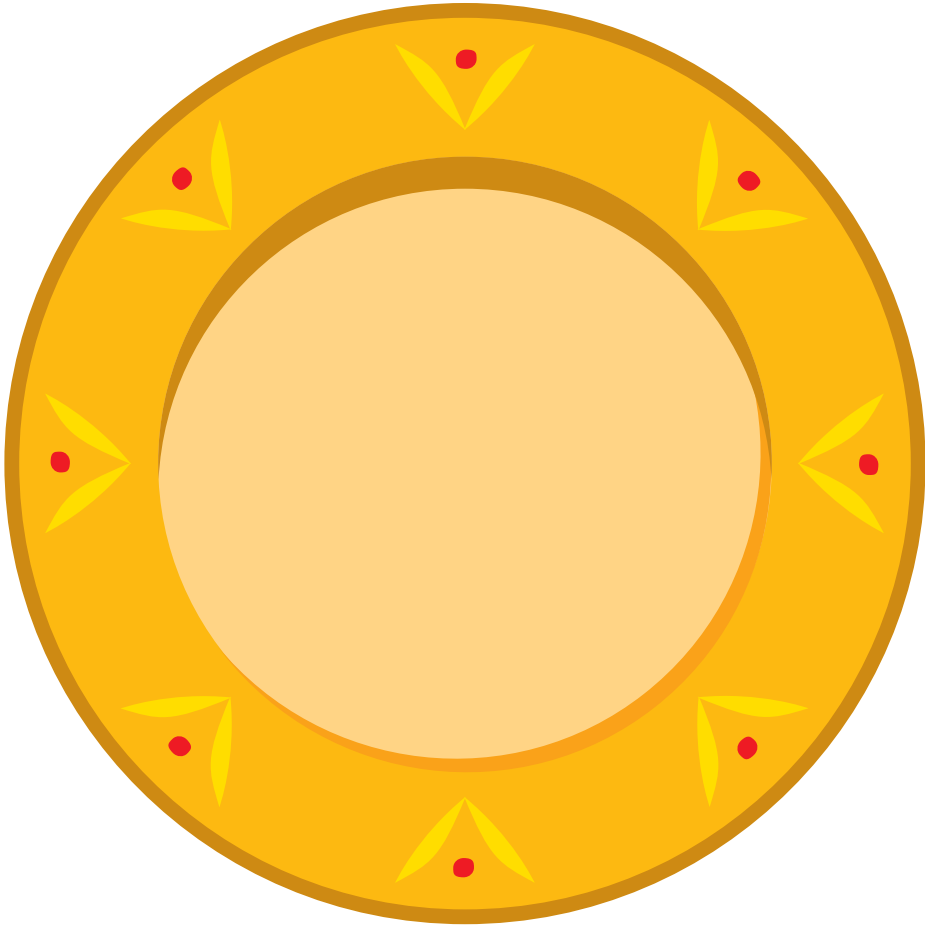
Table des matières

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



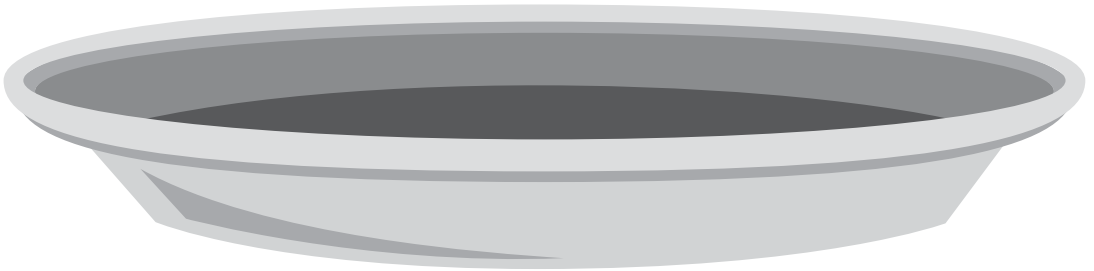
assiette

Aa



assiette à pain

Aa



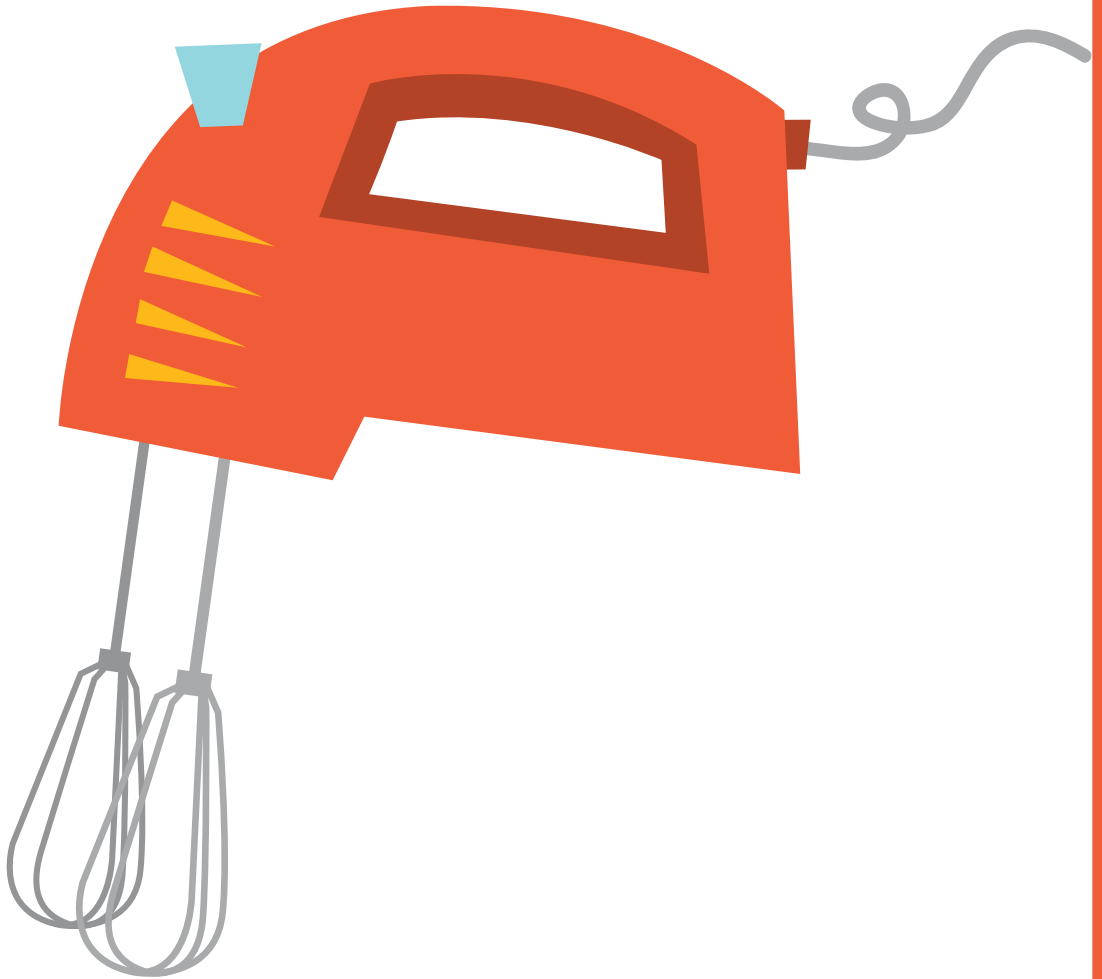
assiette à tarte

Bb



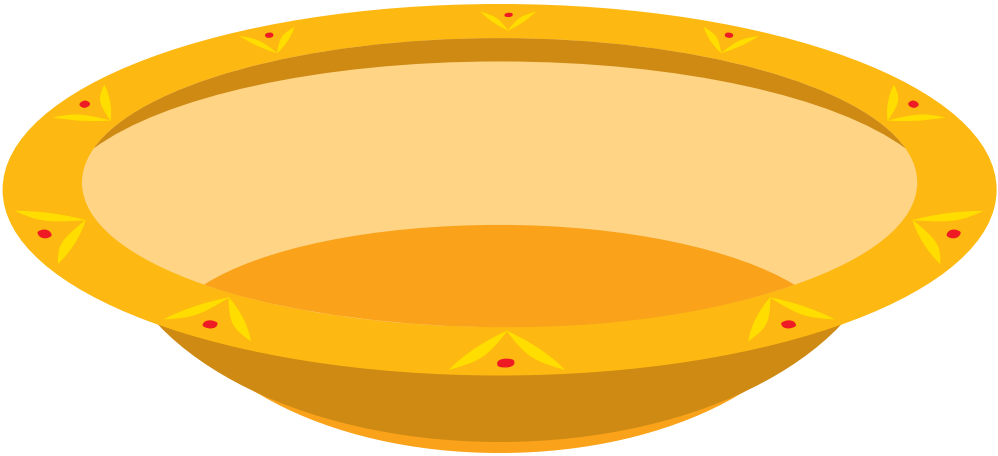
balance

Bb



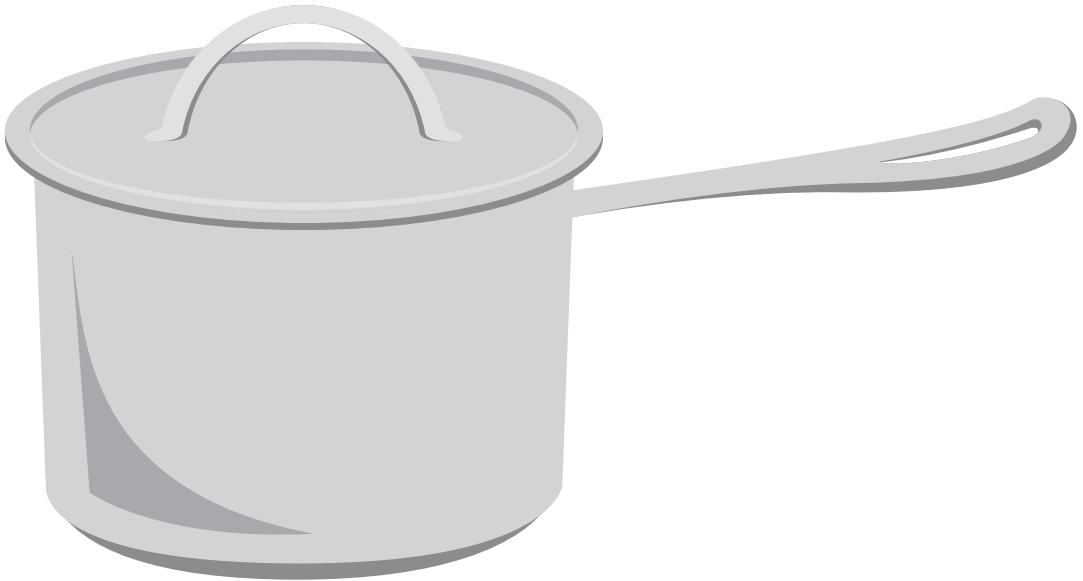
batteur à main

Bb



bol

Cc



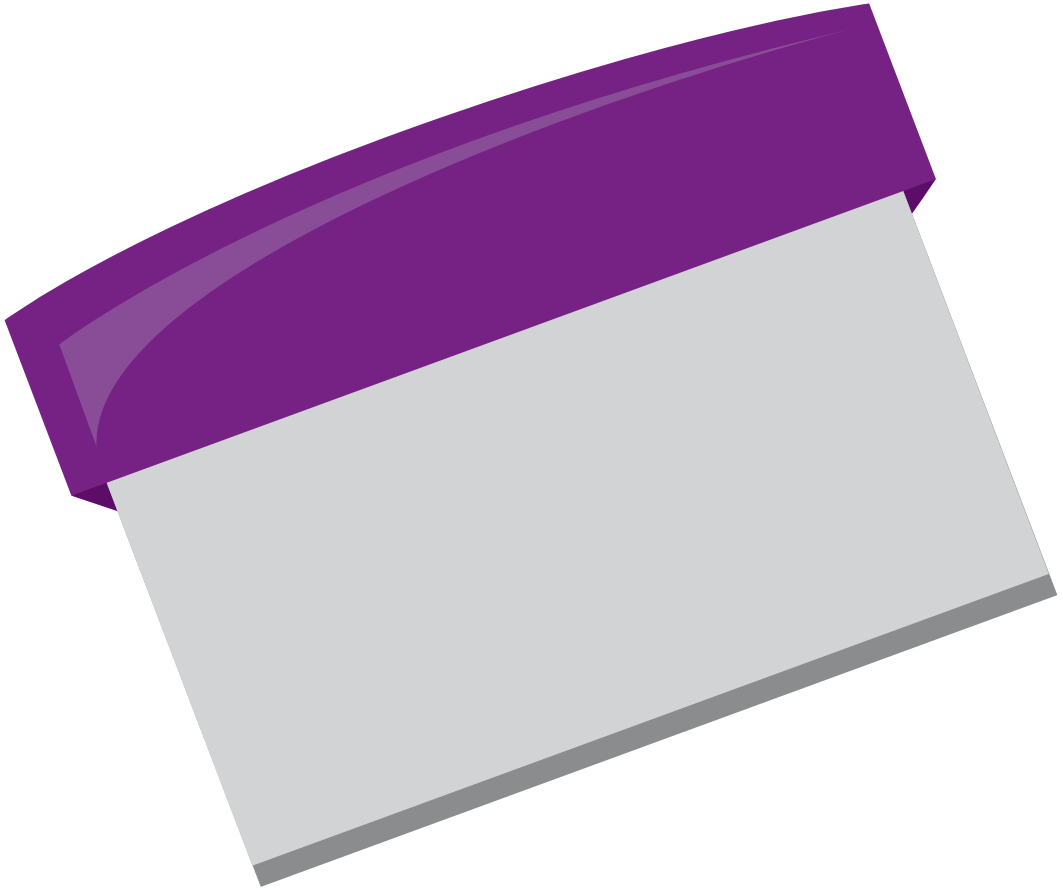
casserolle

Cc



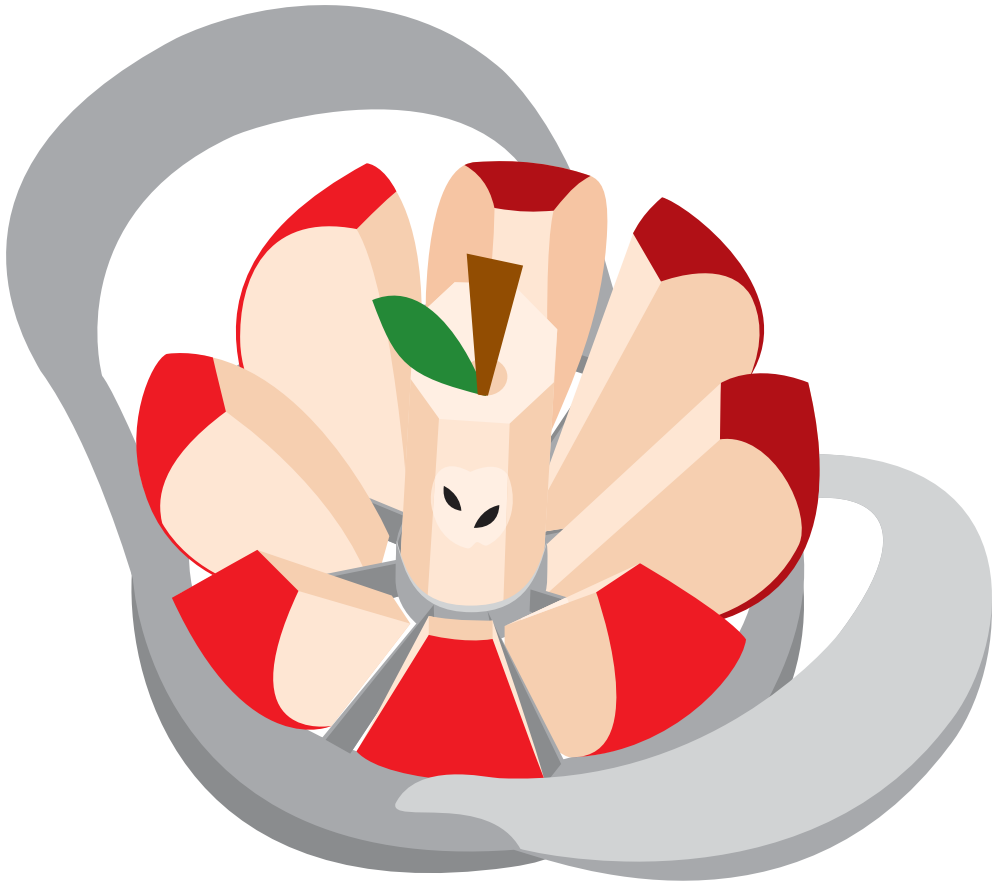
coupe pâte

Cc



coupe pâte

Cc



coupe pomme

Cc



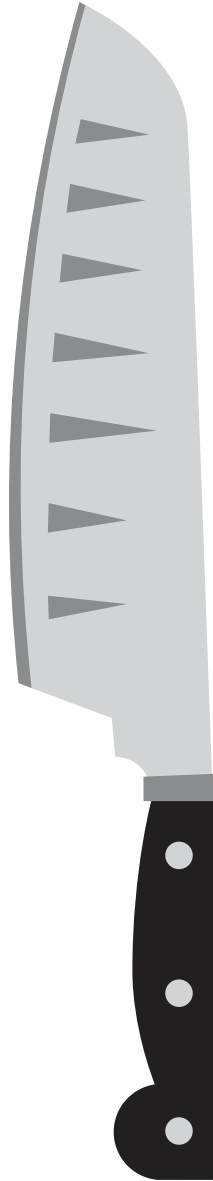
couteau à beurre

Cc



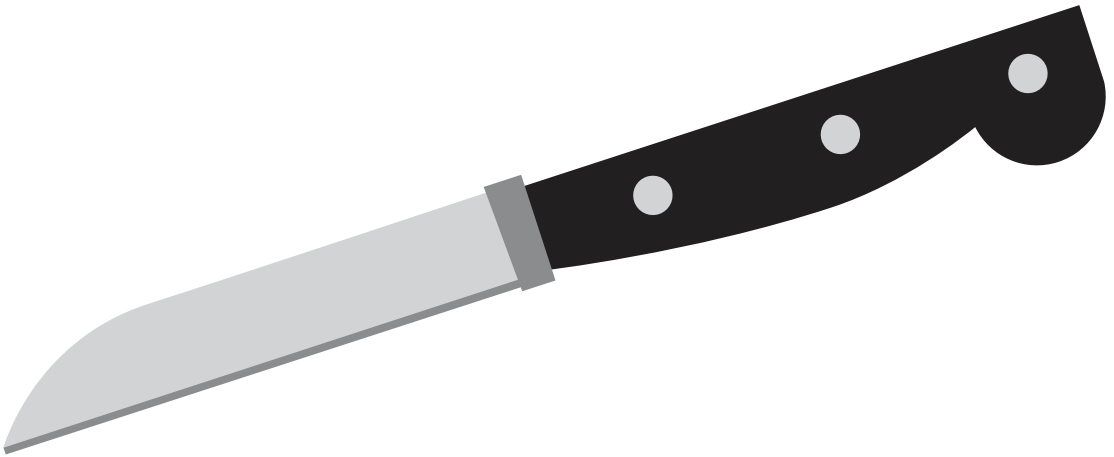
couteau à pain

Cc



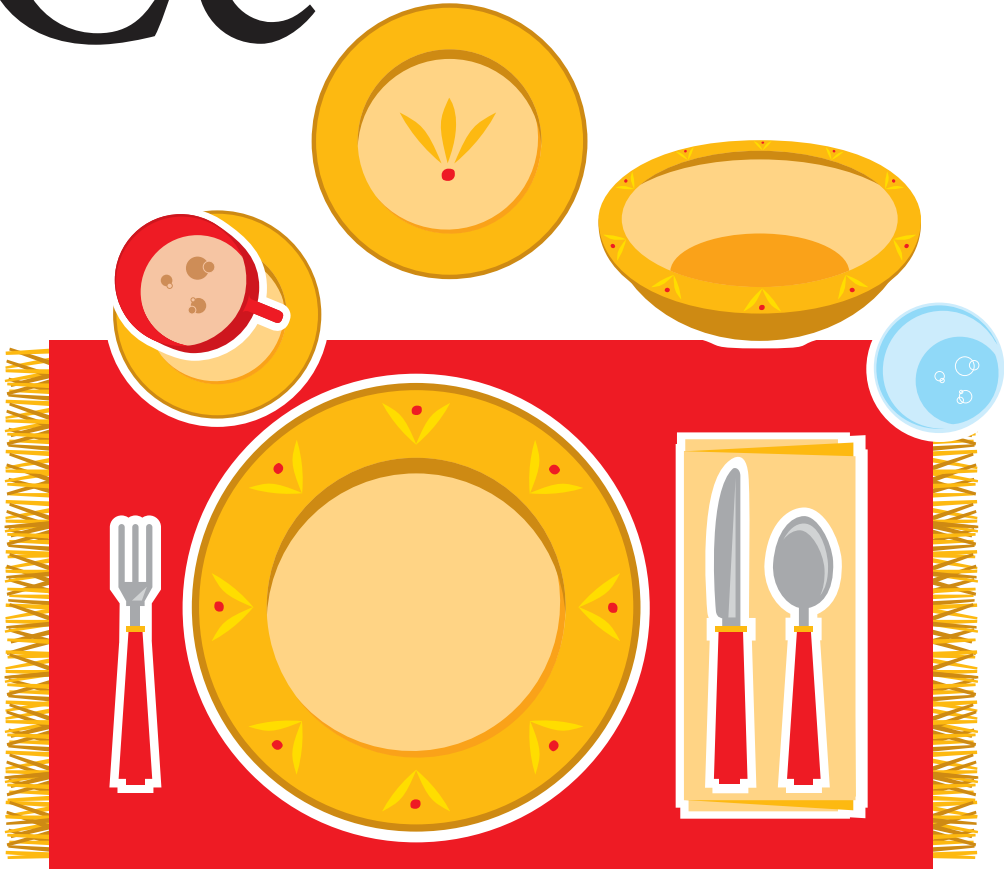
couteau de chef

Cc



couteau d'office

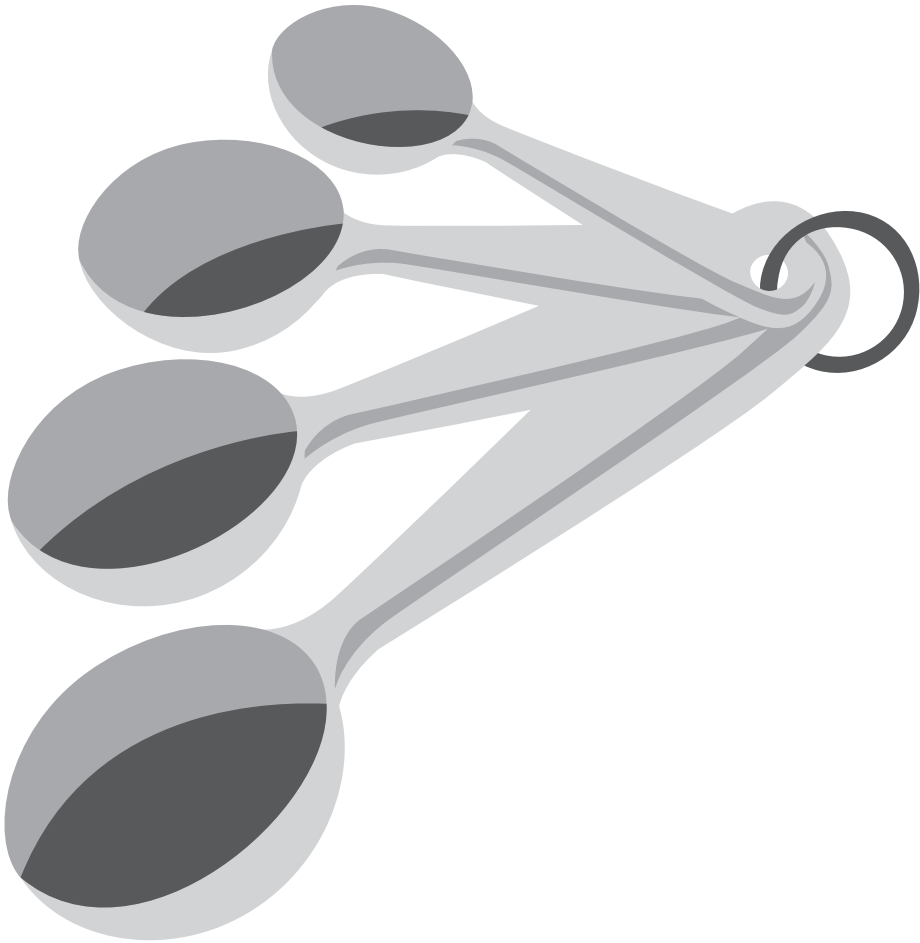
Cc



couvert

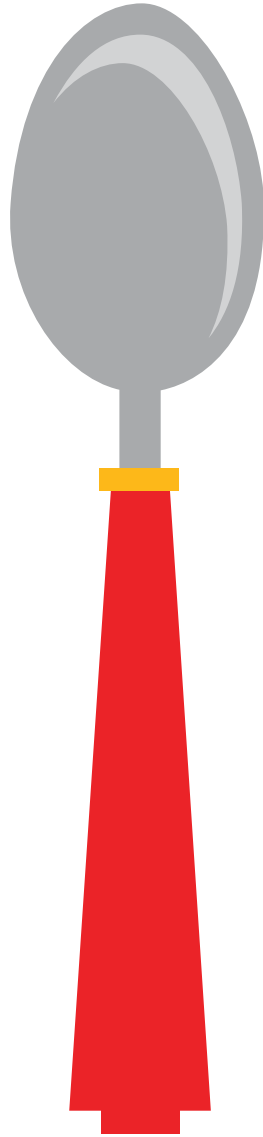
disposition d'un emplacement à la table

Cc



cuillères à mesurer

Cc



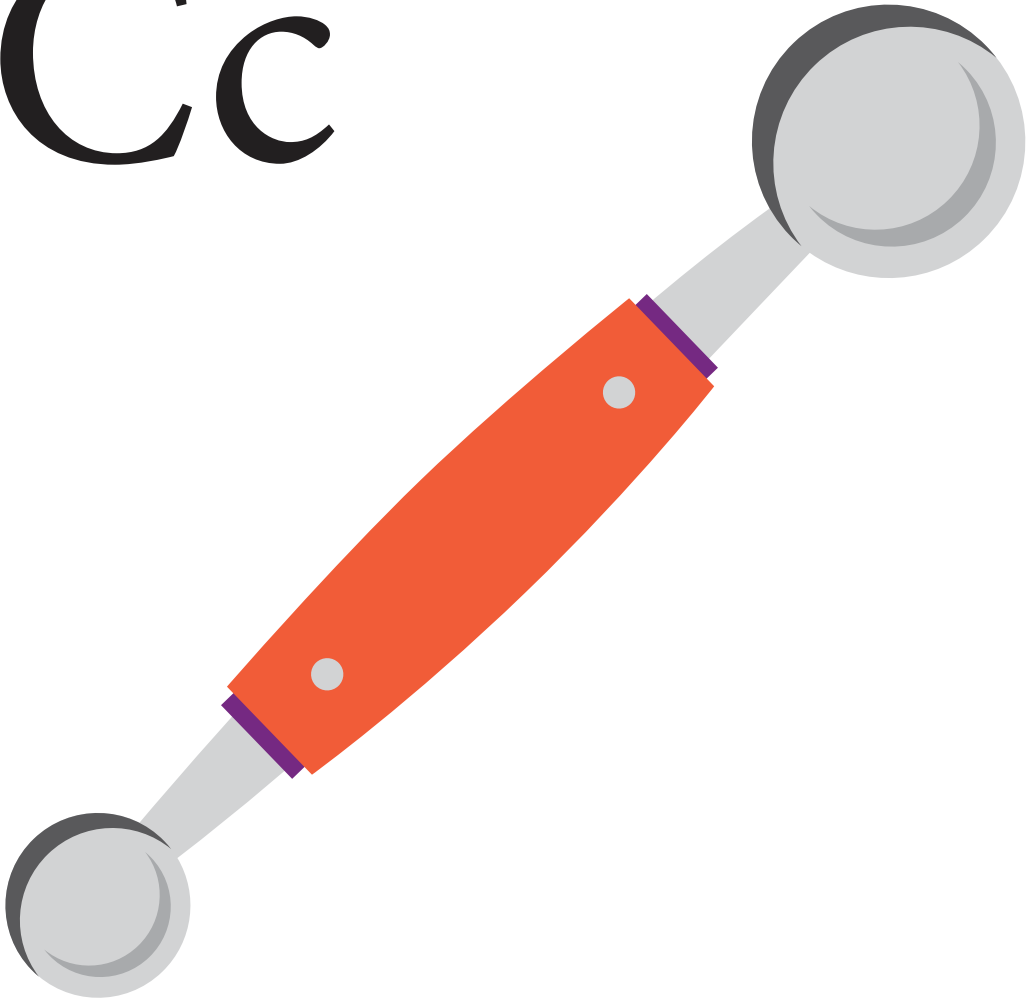
cuillère

Cc



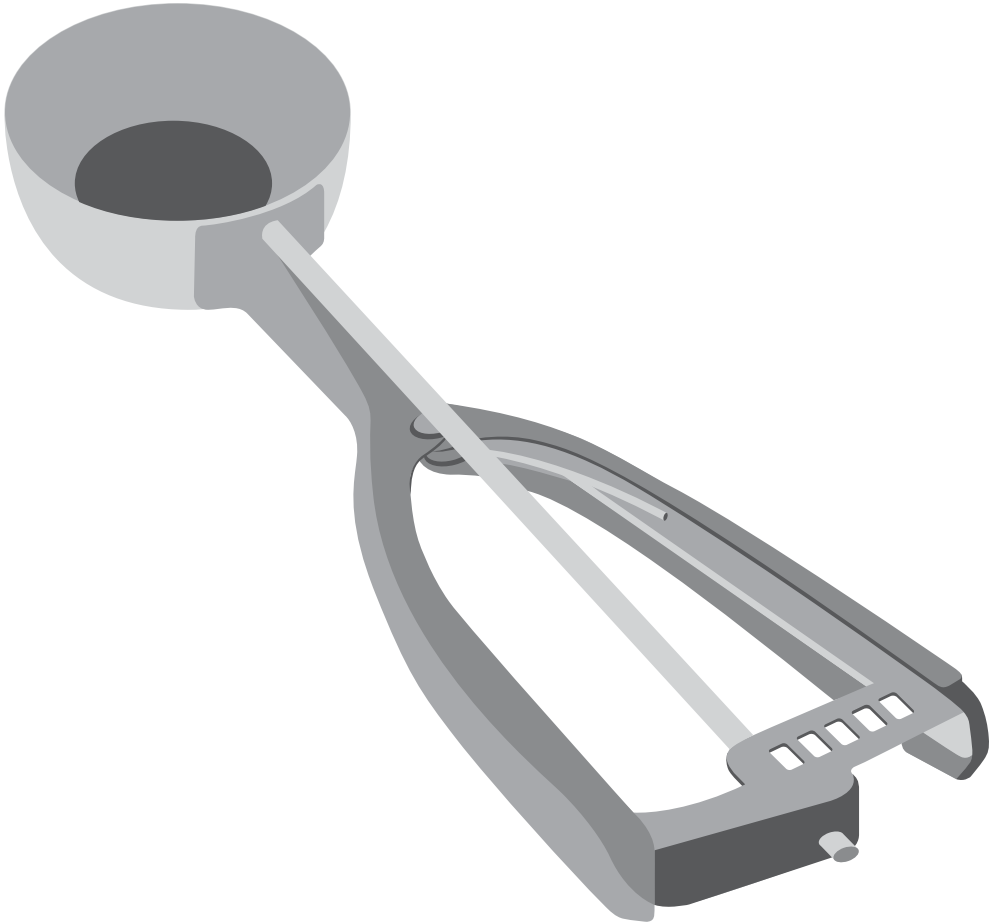
cuillère à crème glacée

Cc



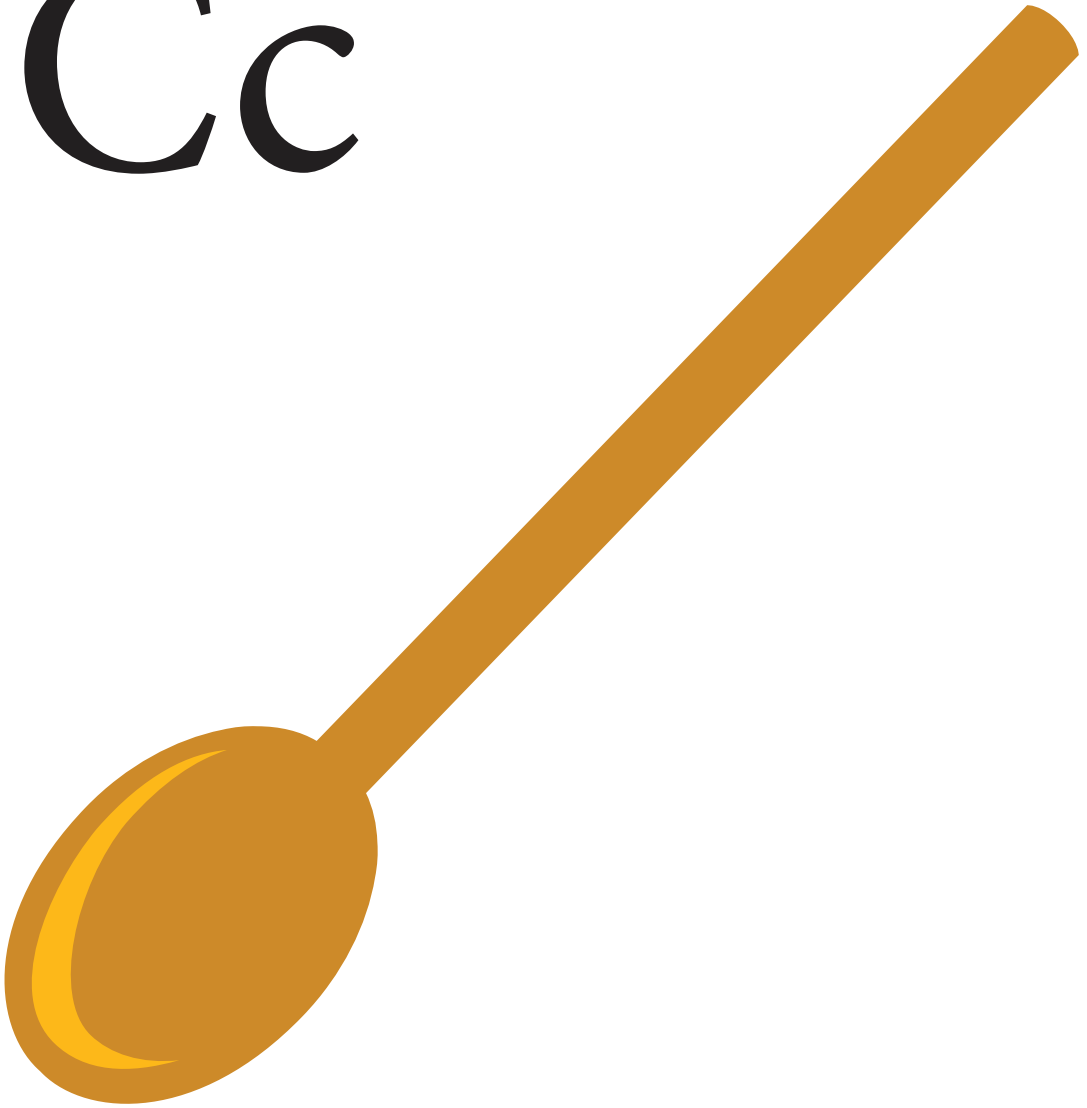
cuillère à pomme
parisienne

Cc



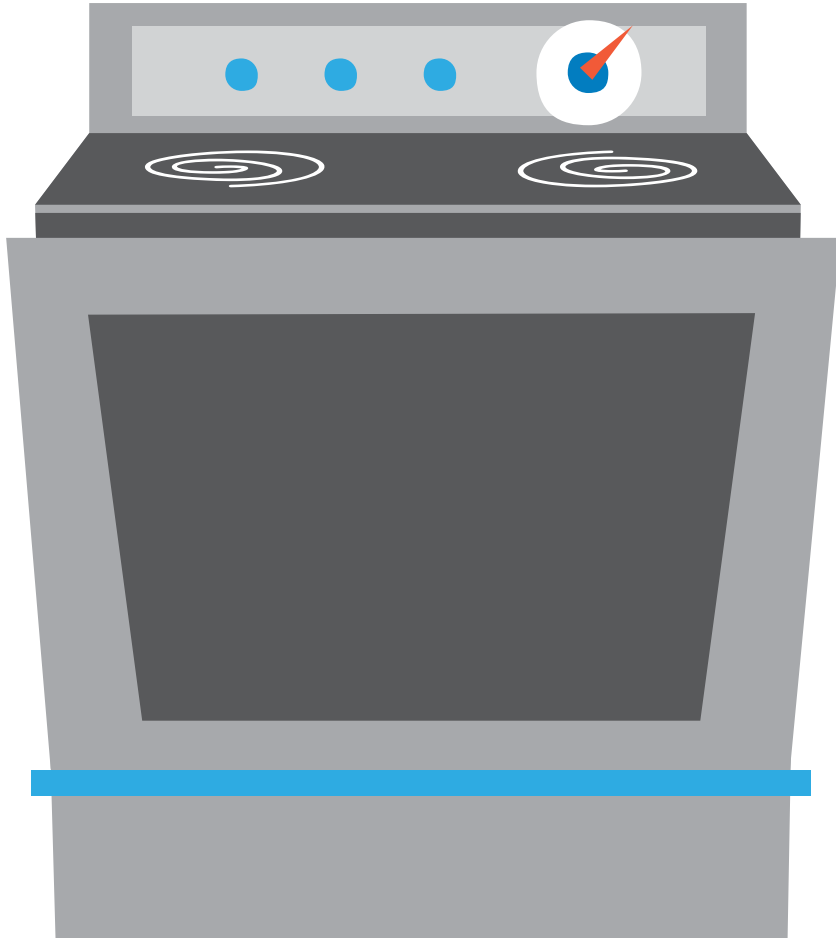
cuillère à portion

Cc



cuillère en bois

Cc



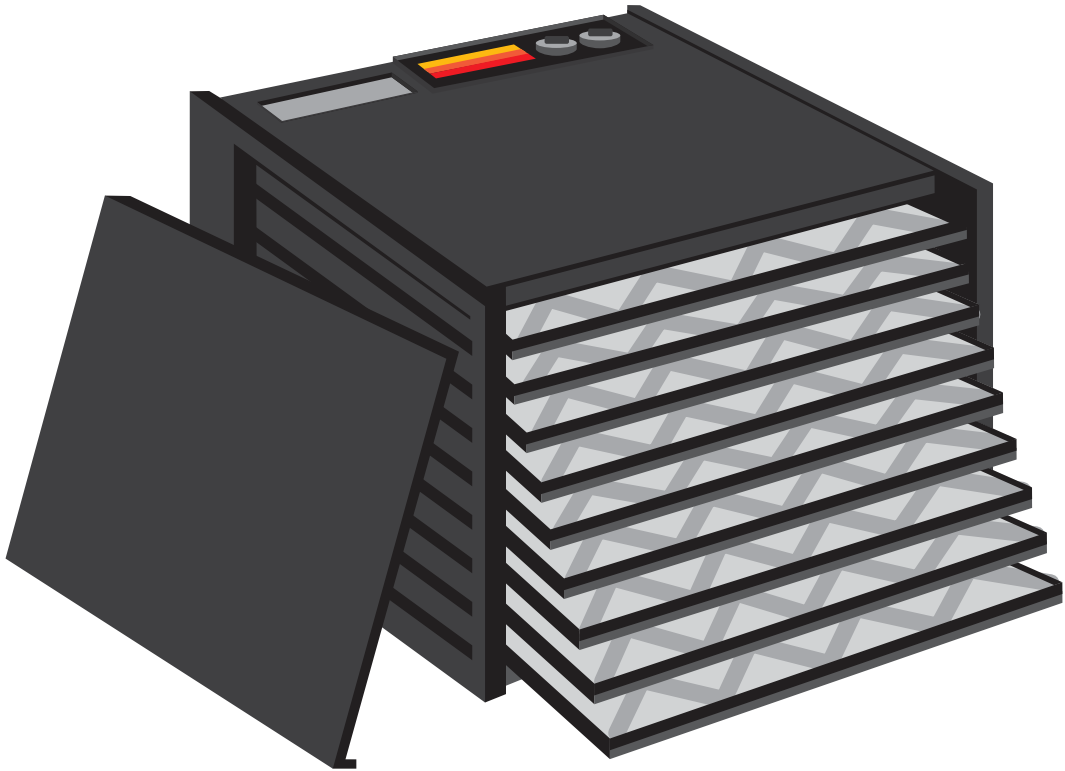
cuisinière

Cc



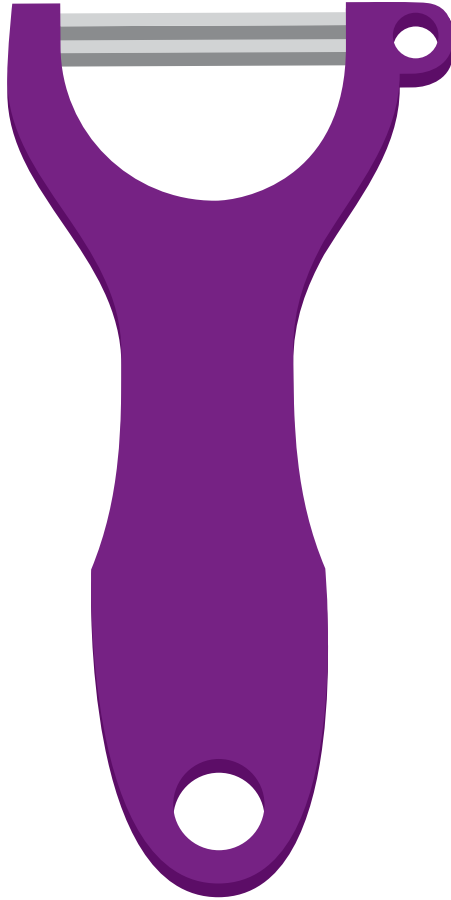
cul de poule

Dd



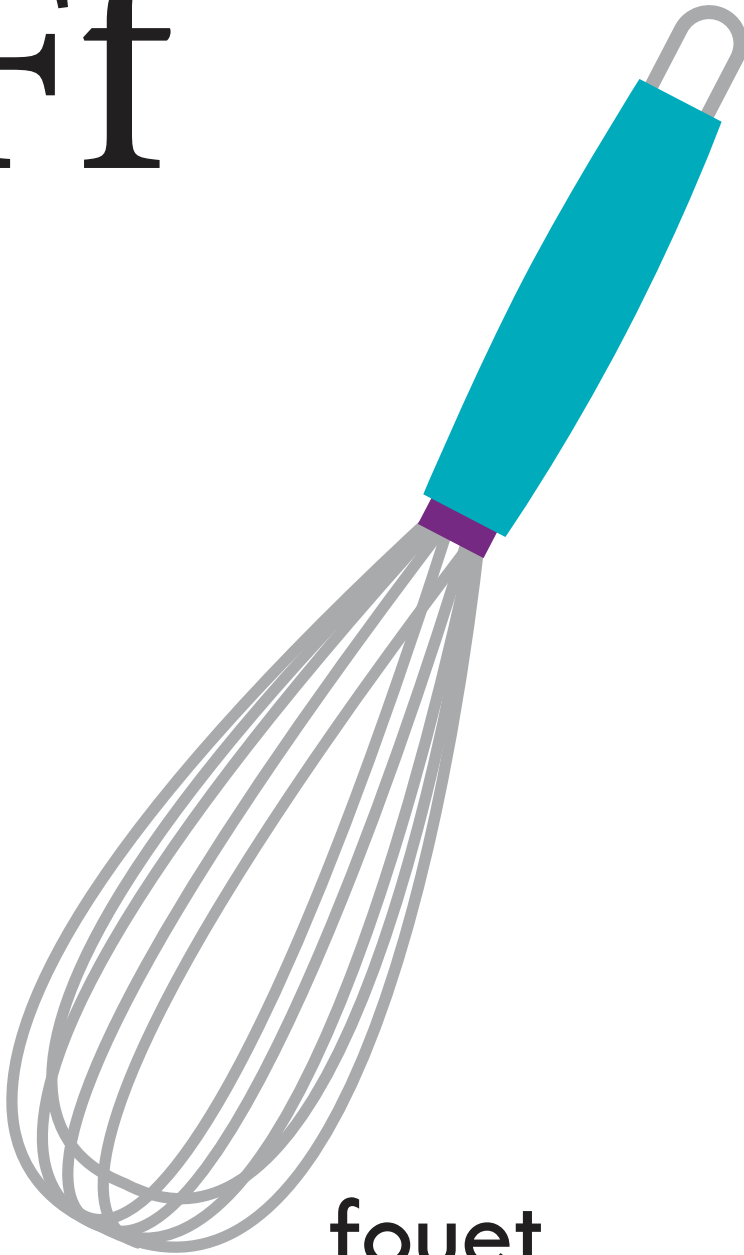
déshydrateur

Éé



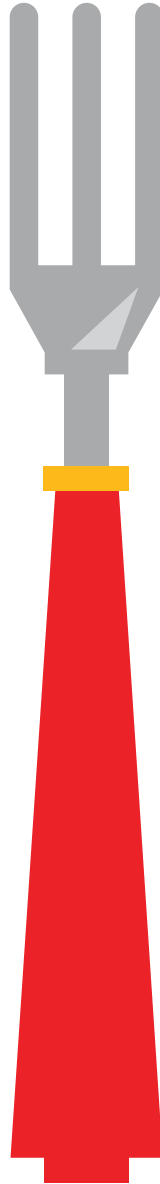
économe

Ff



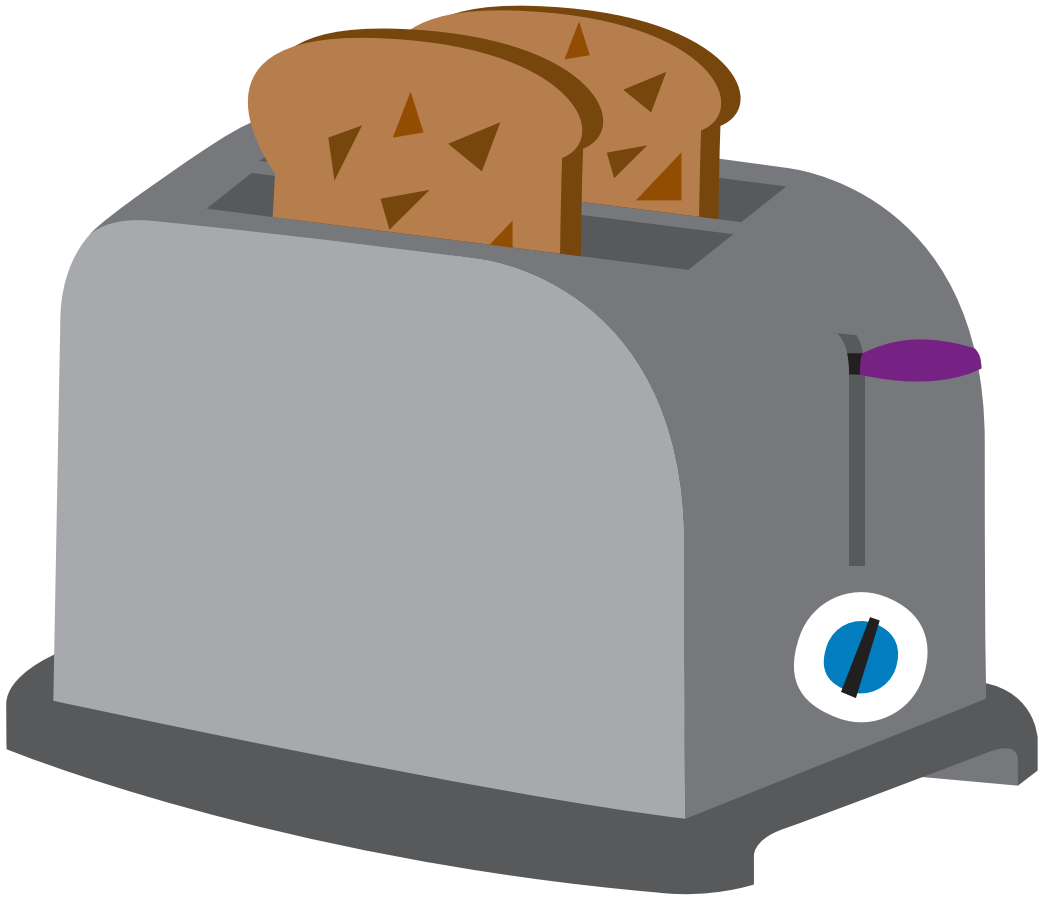
fouet

Ff



fourchette

Gg



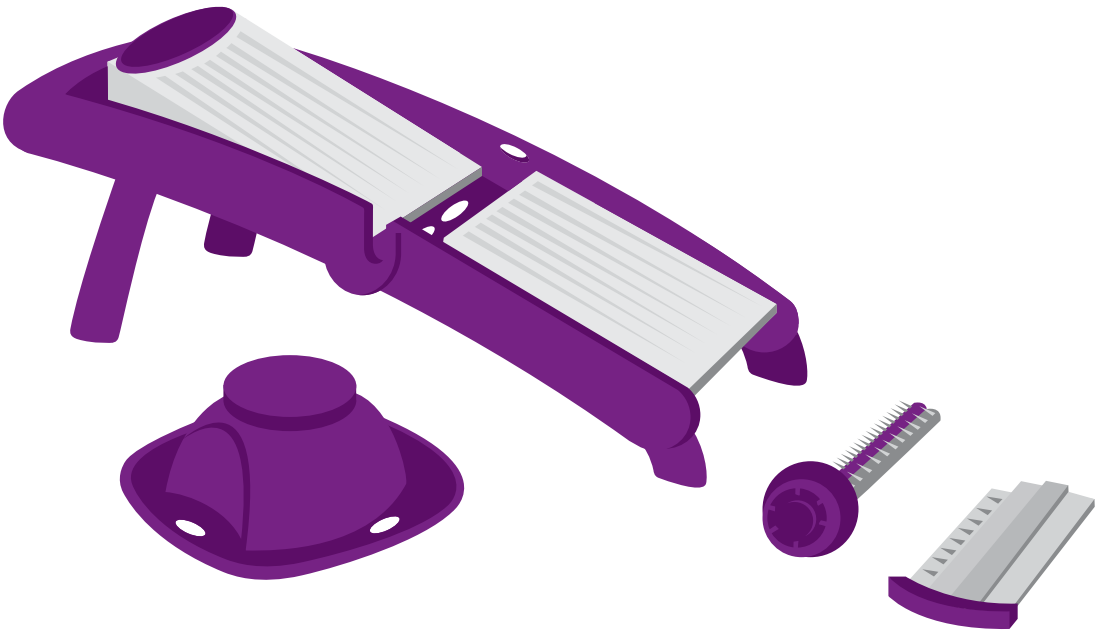
grille pain

Ll



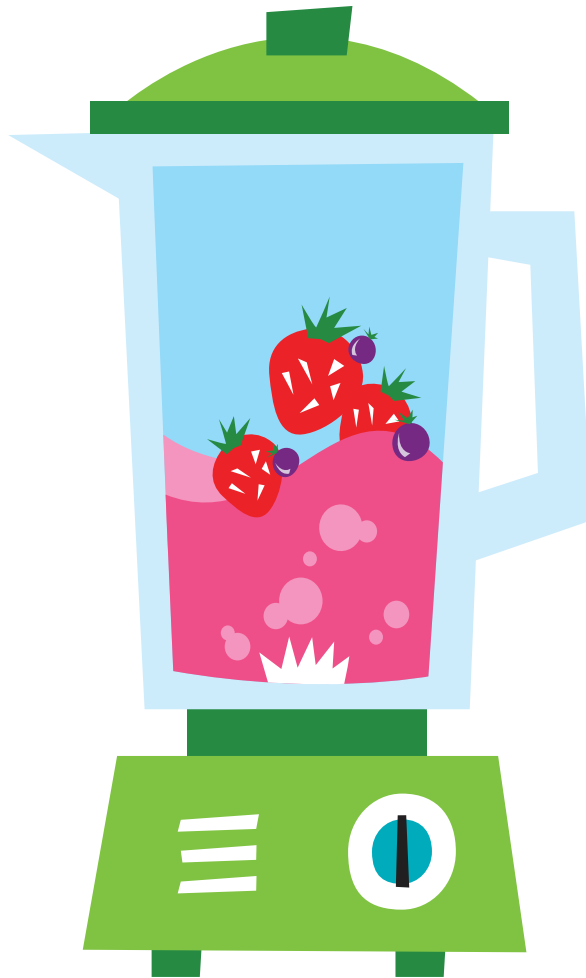
louche

Mm



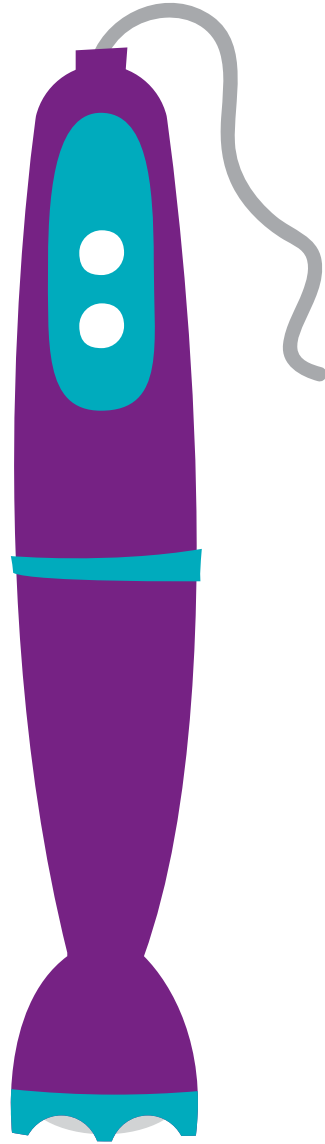
mandoline

Mm



mélangeur

Mm



mélangeur à immersion

Mm



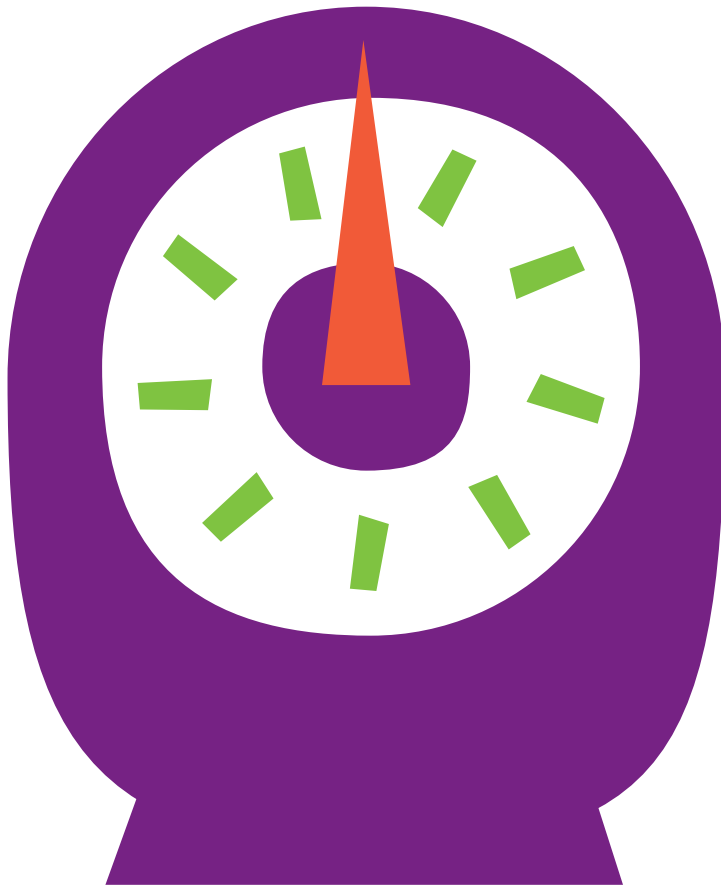
mélangeur à main

Mm



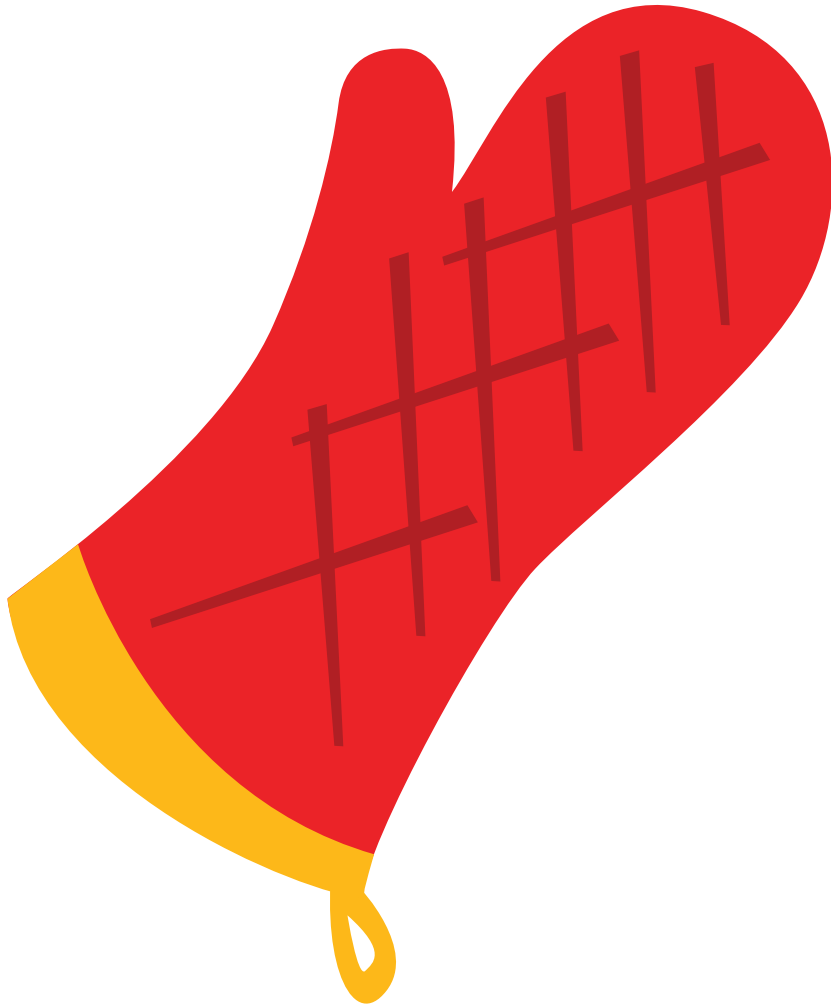
micro-ondes

Mm



minuteur

Mm



mitaine à four

Nn



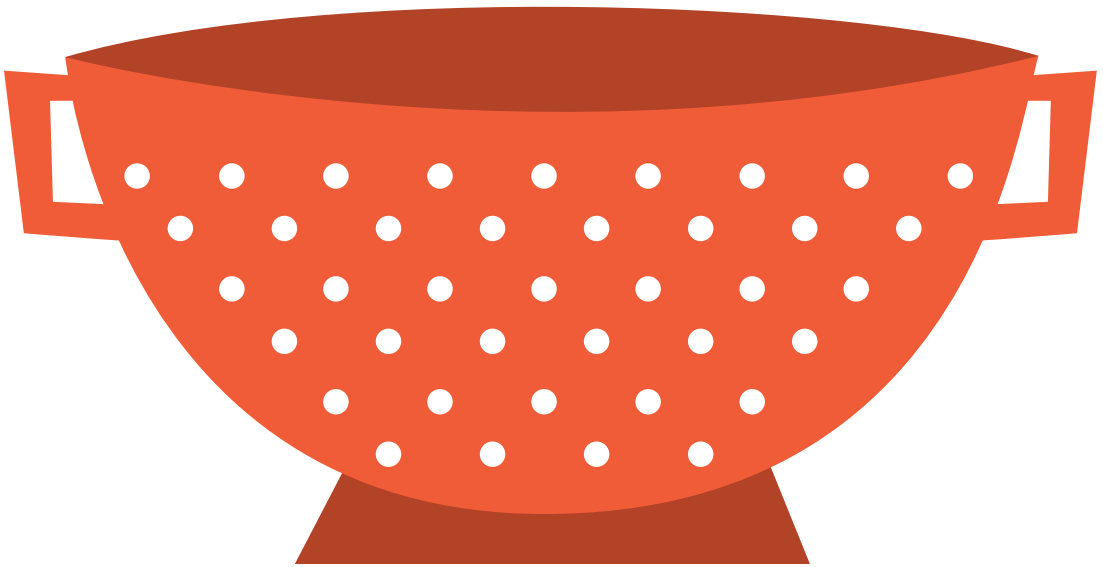
napperon

O o



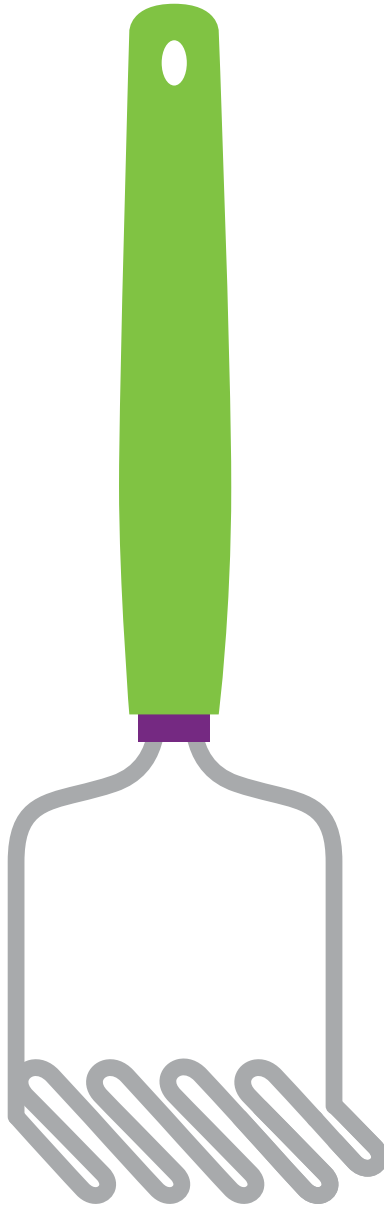
ouvre-boîte

Pp



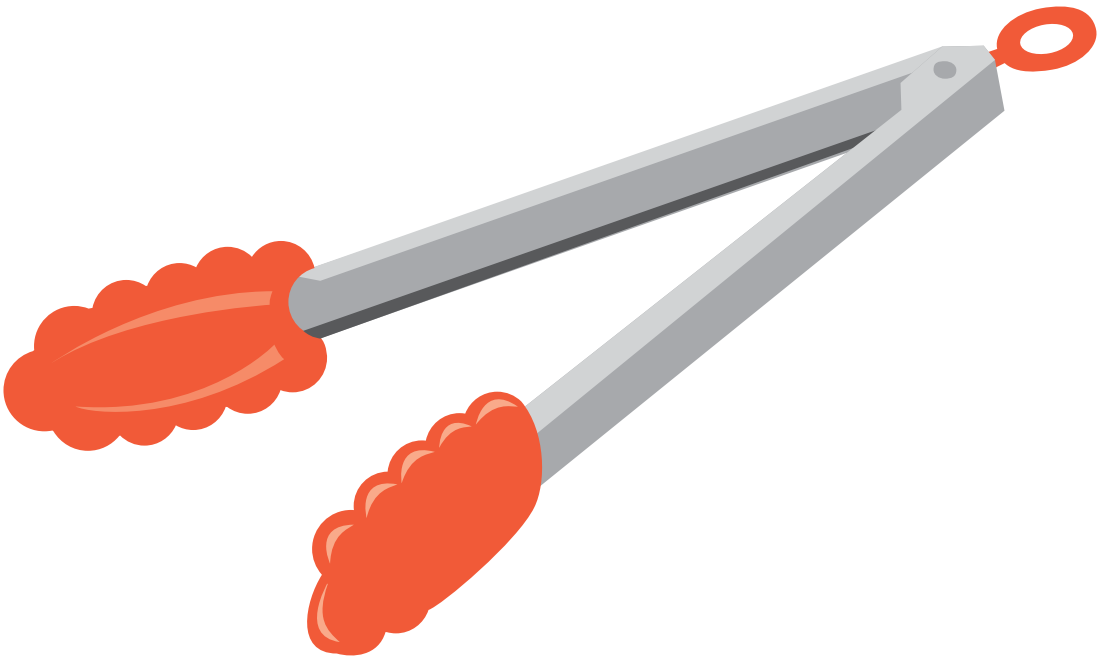
passoir

Pp



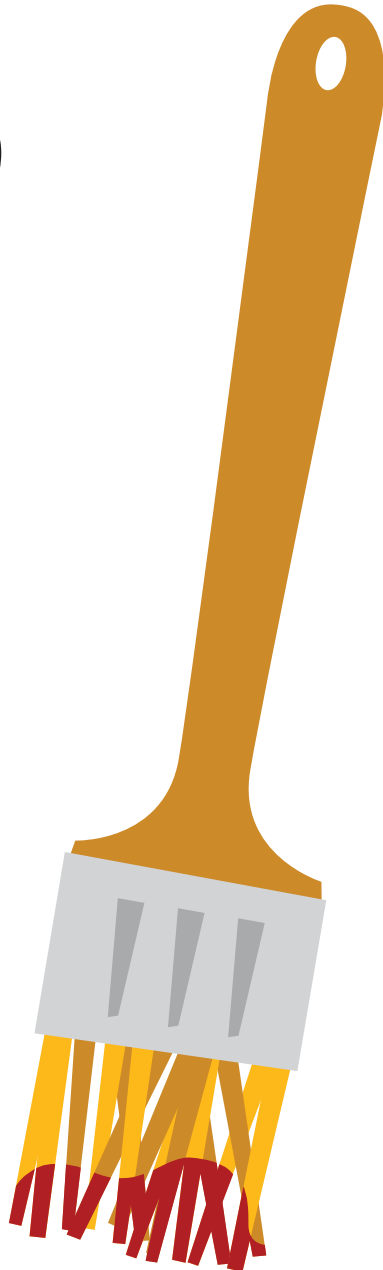
pilon à patates

Pp



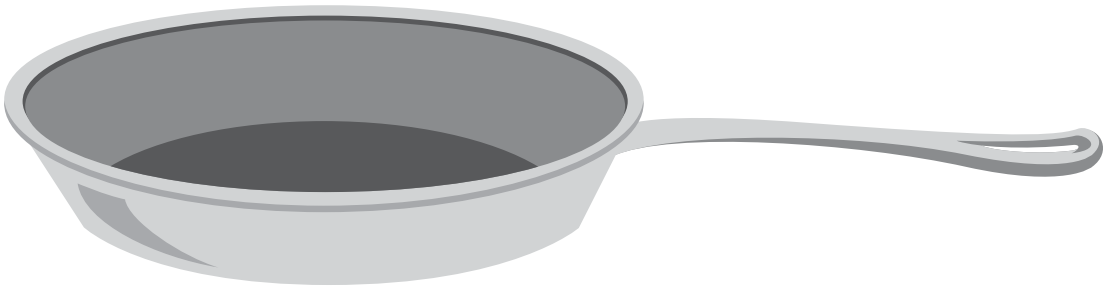
pince

Pp



pinceau

Pp



poêle

Pp



plaque à cuisson /
plaque à biscuits

Pp

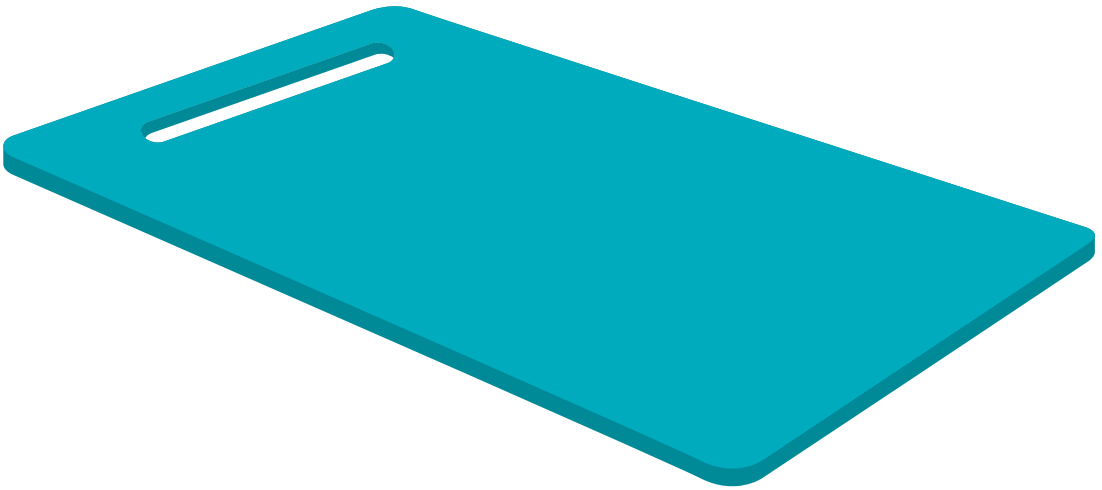


planche à découper

Pp



plat de cuisson

Pp



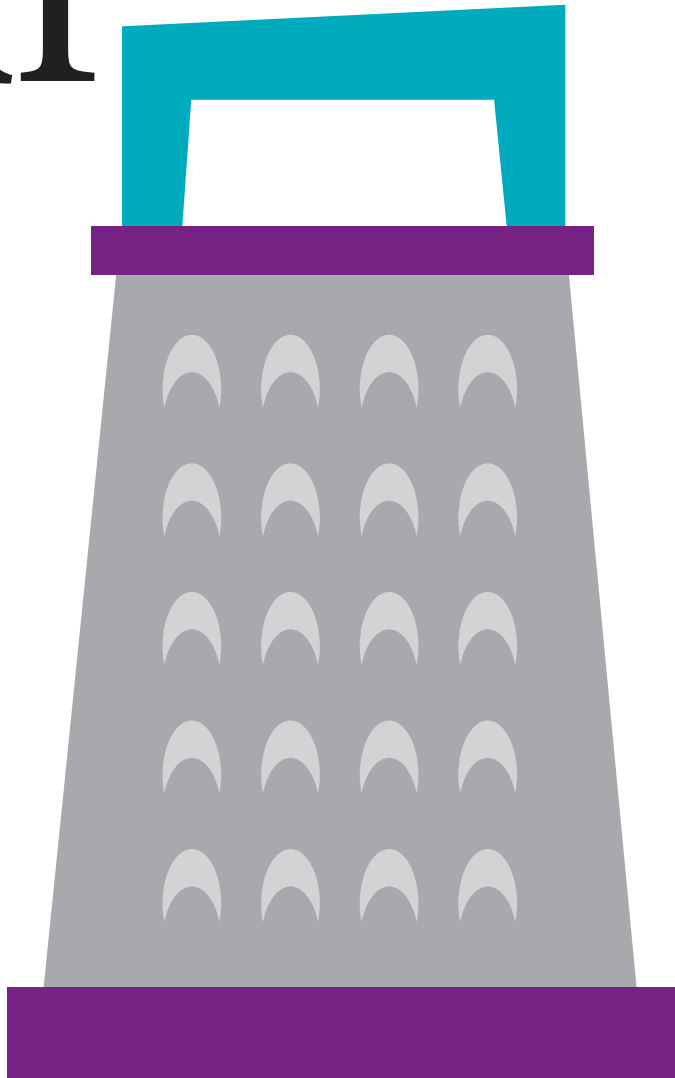
plat de cuisson avec
couvercle

Pp



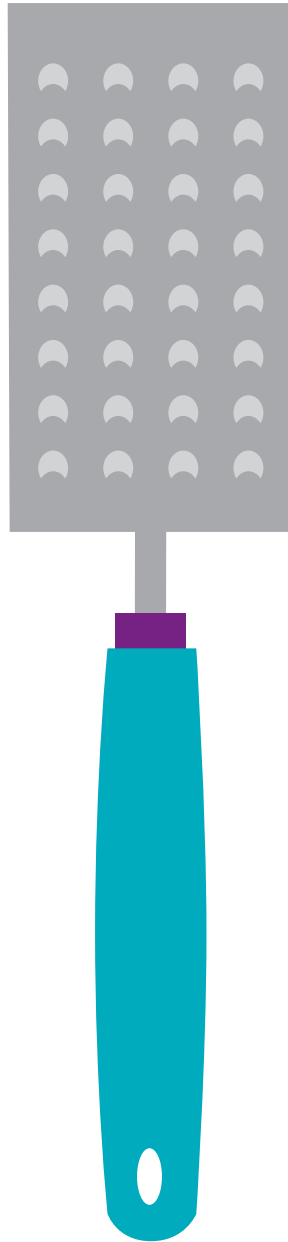
plaque à induction

Rr



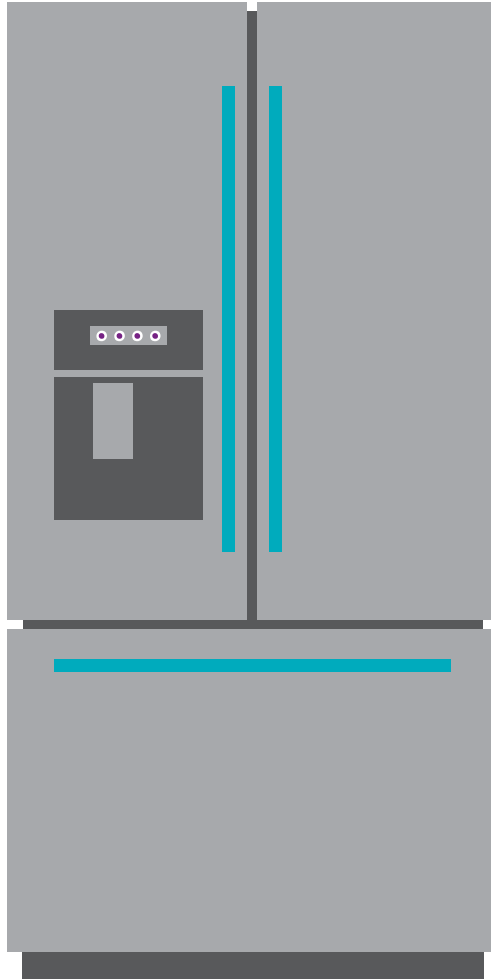
râpe

Rr



râpe

Rr



réfrigérateur

Rr



robot culinaire

Rr



rouleau à pâte

Ss



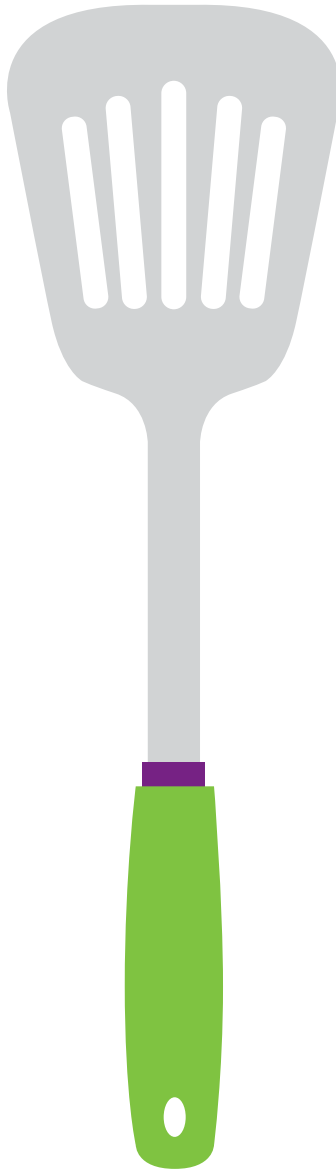
serviette de table

Ss



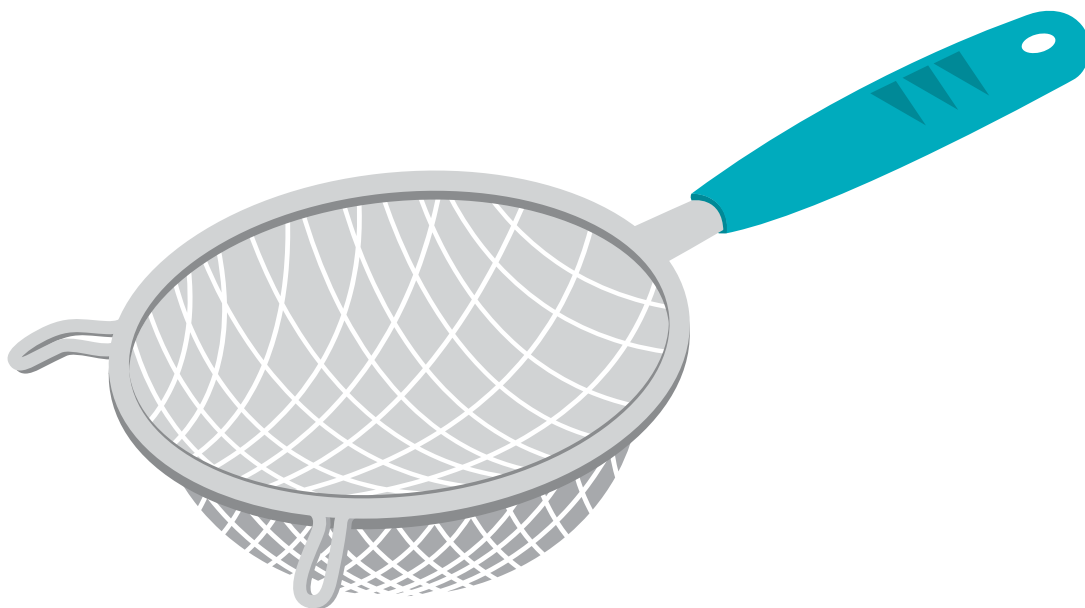
spatule ou maryse (nom
professionnel)

Ss



spatule

Tt



tamis

Tt



tamis à farine

Tt



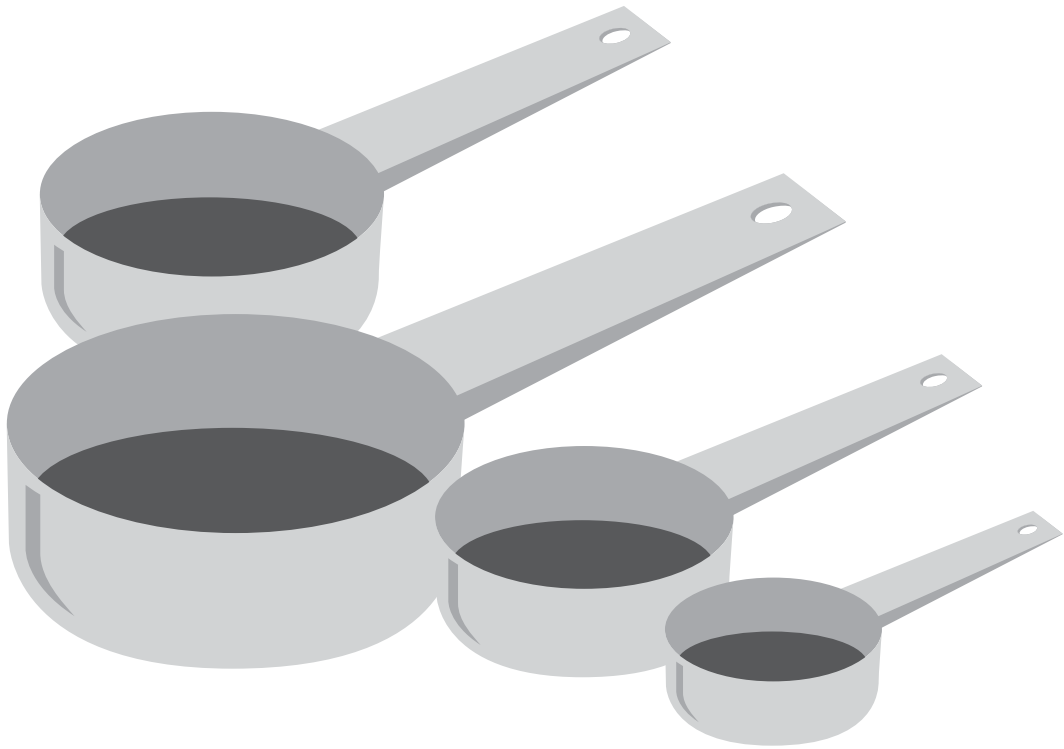
tapis à cuisson en
silicone

Tt



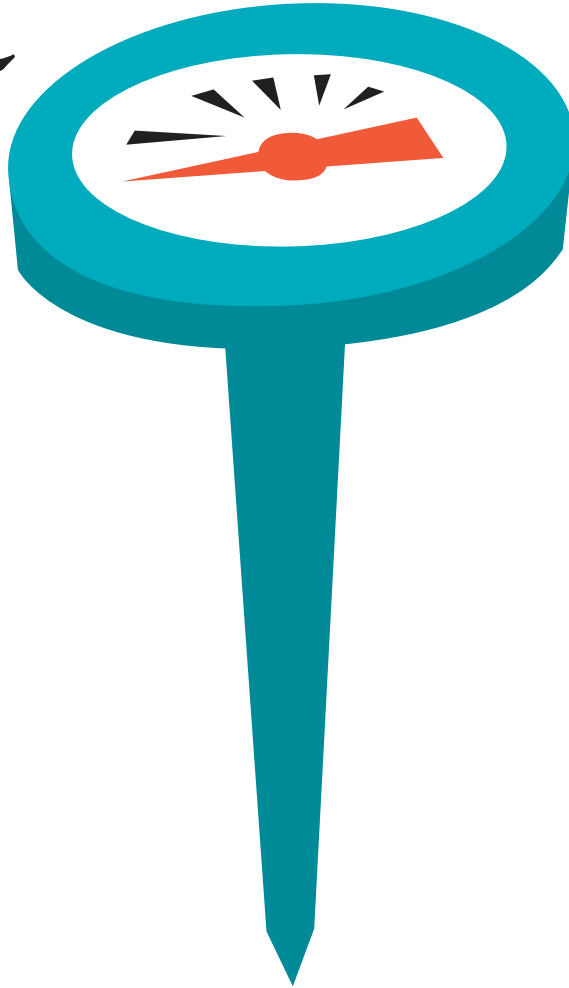
tasse à mesurer
(ingrédient liquide)

Tt



tasses à mesurer
(ingrédient sec)

Tt



thermomètre à cuisson

Tt



tablier

Tt



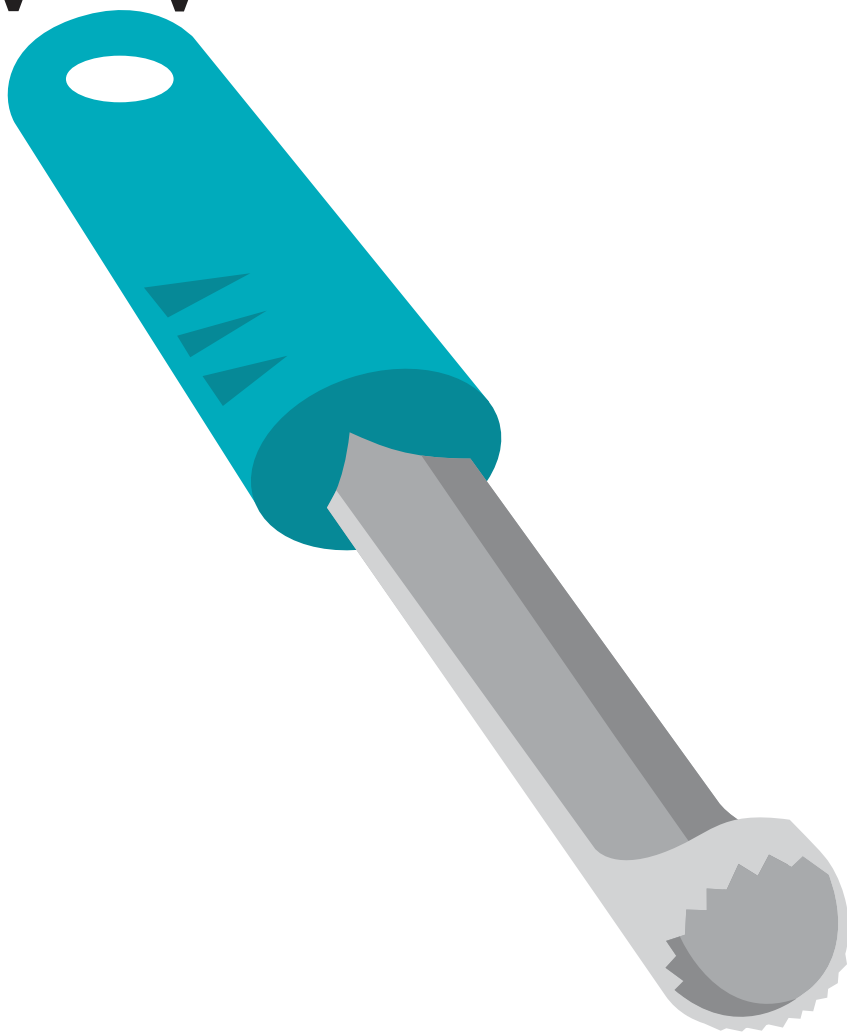
tasse

Vv



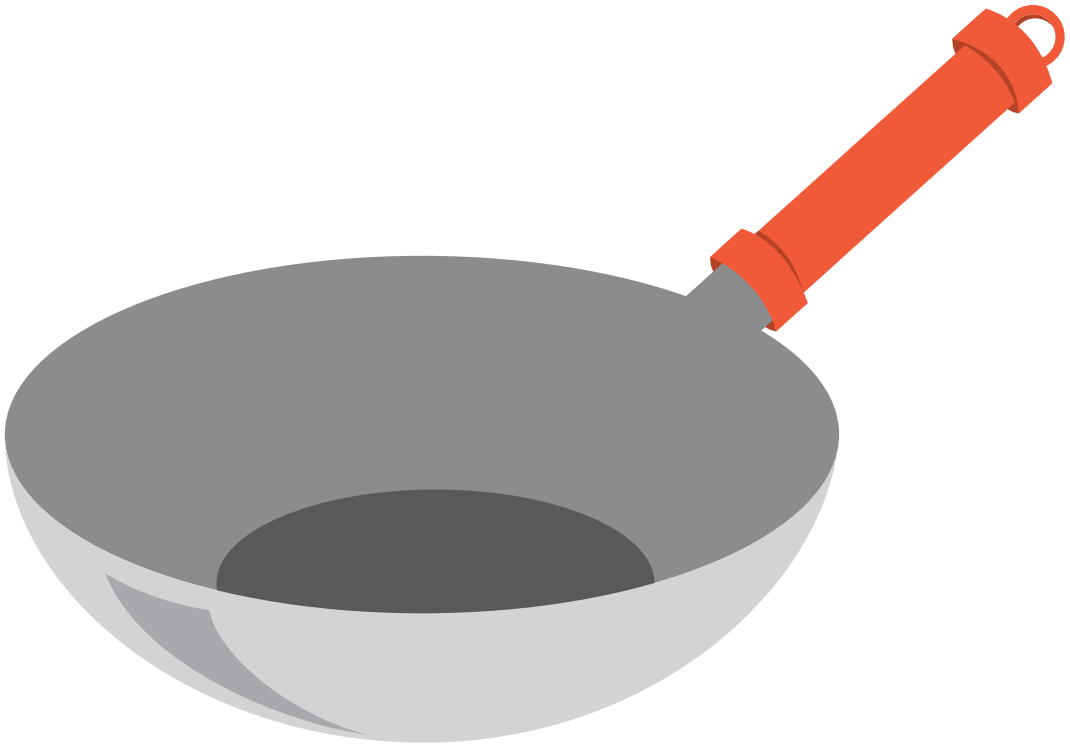
verre

Vv



vide-pomme

Ww



wok