



Paul Bocuse

Bocuse d'Or Europa 2014

Den 7 – 8 maj 2014 i samband med Gastro Nord på Stockholmsmässan ska Europas bästa kockar utses. Sverige har fått förtroendet att arrangera Bocuse d'Or Europe, Kock-EM. De bäst placerade kockarna där blir direktkvalificerade till Bocuse d'Or i Lyon, VM för kockar.

Paul Bocuse

2 DELARS SALT & PEPPAR

Salt & pepparkvarnset i trä med keramiska kvarnar.
Svart presentförpackning. Storlek 23,5 x 19 x 7 cm.
Art 1F112010 svart & vit.

Pris vid 25 set SEK 499

Pris vid 1-24 set SEK 559



5 DELARS KNIVSET

"Ice hardened" rostfritt stål med 5 års garanti.
Knivset består av 8" kockkniv, 7" wokkniv, 8" brödkniv, 5" grönsakskniv och 3,5" skalkniv.
Svart presentförpackning. Storlek 40,5 x 27,5 x 3 cm. Art 1F420026 silver/svart.

Pris vid 25 set SEK 699

Pris vid 1-24 set SEK 765



3 DELARS KNIVSET

"Ice hardened" rostfritt stål med 5 års garanti.
Knivset består av 8" kockkniv, 8" brödkniv och 5" wokkniv. Svart presentförpackning. Storlek 40,5 x 17,5 x 3 cm. Art 1F420028 silver/svart.

Pris vid 25 set SEK 399

Pris vid 1-24 set SEK 435

Paul Bocuse erbjudande!

Priserna i detta erbjudande gäller vid köp av minimum 25 st per artikel t o m 20141231. Vid köp av 1-24 st gäller ordinarie pris. Moms och inrikesfrakt tillkommer. Leveranstid 1-2 arbetsdagar från vårt lager. Reservation för slutförsäljning. **Ring oss!**

Paul Bocuse

SKÄRBRÄDA KÖTT

Skärbräda i vackert bambuträ. Spår för köttsaft. Svart presentförpackning. Storlek 48 x 28,5 x 4 cm. Art 1F440069 trä.



Pris vid 25 st SEK 299

Pris vid 1-24 st SEK 325

SKÄRBRÄDA BRÖD & BRÖDKNIV

Skärbräda i vackert bambuträ. Löstagbar bröddel vid rengöring. Fack för brödkniv. Svarta presentförpackningar. Storlek 38 x 26 x 4 cm för skärbrädan och 40 x 9 x 3 cm för kniven. Skärbräda art 1F440068 trä. Brödkniv 8" art 1F420018 silver/svart.



Skärbräda - Pris vid 25 st SEK 299

Skärbräda - Pris vid 1-24 st SEK 325

Brödkniv - Pris vid 25 st SEK 159

Brödkniv - Pris vid 1-24 st SEK 179



2 DELARS LAXSET

Kniv i "Ice hardened" rostfritt stål med 5 års garanti. Skärbräda i bambu. Svart presentförpackning. Storlek 50 x 20,5 x 3 cm. Art 1F112004 silver/svart/trä.

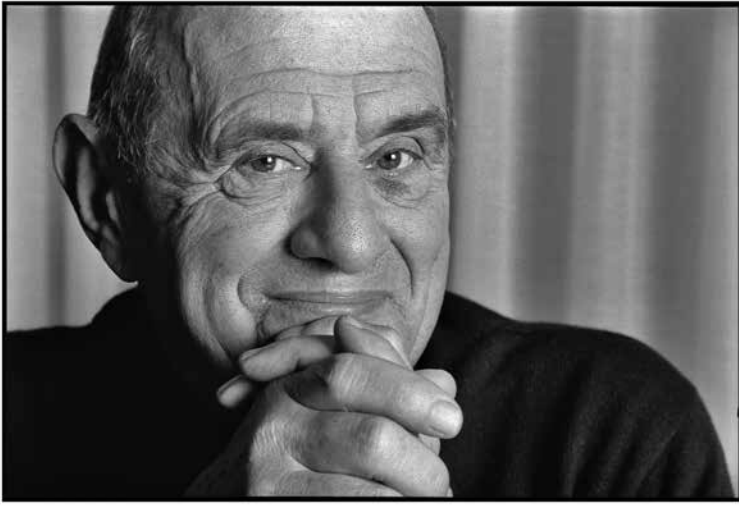
Pris vid 25 set SEK 459

Pris vid 1-24 set SEK 499



Paul Bocuse erbjudande!

Priserna i detta erbjudande gäller vid köp av minimum 25 st per artikel t o m 20141231. Vid köp av 1-24 st gäller ordinarie pris. Moms och inrikesfrakt tillkommer. Leveranstid 1-2 arbetsdagar från vårt lager. Reservation för slutförsäljning. **Ring oss!**



Mister Paul Bocuse photographed by Jean-luc Mège, Lyon, FRANCE.

© Jean-Luc Mège photographes (for mention & copyright)

MONSIEUR PAUL BOCUSE

Paul Bocuse (född 1926 nära Lyon) är förmodligen den förste kock som uppnådde riktig stjärnstatus även utanför gastronomiska kretsar – han anses vara en av 1900-talets absolut främsta kockar. Idag finns många kända kockar, men knappast någon vars namn fortfarande nämns med sådan vördnad som just Paul Bocuse.

Han började arbeta på sin fars café som han förvandlade till en av Frankrikes främsta restauranger. Han fick sin första stjärna i Guide Michelin just på den restaurangen 1961, ett år senare fick han även den andra, 1965 kom den tredje. Restaurangen har fortfarande kvar alla tre stjärnorna och är därmed den krog som varit trestjärnig längst.

Paul Bocuse driver i dag flera restauranger. Den bästa är den krog han startade på, trestjärniga l'Auberge du Pont de Collonges utanför Lyon. Där är han fortfarande aktiv, han är där i princip varje dag och hälsar på de gäster som kommer.

Paul Bocuse är också en av de främsta företrädarna för det "nya franska köket" som startade på 1970-talet – i mångas ögon var det han som var grundare till det. Färska råvaror av absolut högsta kvalitet stod i centrum. Han har fått i princip alla utmärkelser en kock kan få – dessutom har han även tubbats till kommendör av den franska Hederslegionen.

Att han blivit så känd och fått så stort inflytande beror inte bara på hans kunnande när det gäller gastronomi. Det beror också på att han är något av ett PR- och reklamgeni. Det händer nya saker runt honom hela tiden, köper han inte en damm för att odla egen karp till sin restaurang startar han tillsammans med ett par kollegor en restaurang på Disneyland i Florida – en restaurang som snabbt kom upp i 4 500 gäster, per dag.

Paul Bocuse