# Le petit matériel indispensable en cuisine

* Balance
* Casseroles de différentes tailles
* Chinois ou tamis
* Chronomètre
* Couteaux de cuisinier (couteau d’office, demi-chef, économe …)
* Cul de poulet de différentes grandeurs
* Ecumoire
* Entonnoir
* Fouet
* Fouet électrique
* Grille à pâtisserie
* Lèche-plat
* Louche
* Matériel complémentaire
* Mixeur,
* Moule à tarte
* Moules à cake ou gâteau (en métal ou silicone)
* Moulin à légumes
* Passoire
* Pinceau en silicone
* Planche à découper
* Plats pour four (Pyrex, inox, céramique …) de différentes tailles
* Poêles (antiadhésives) différentes tailles
* Pot mesureur
* Presse purée
* Râpe
* Spatules rigides

**Autre matériel**

* Autocuiseur ou cocotte-minute
* Cocotte en fonte
* Feuille de cuisson siliconée
* Mandoline
* Robot ménager, multi fonction
* Siphon et des cartouches de gaz
* Thermomètre électronique