

mimosa

LA CULTURE SUISSE DE LA GRILLADE



Les cheminées Mimosa: le haut de gamme et la qualité suisse au service des inconditionnels de la grillade: www.mimosa.ch



Dans le feu de l'action ...

Fondée à Bâle, la société Mimosa a commencé dès les années 1960 à faire le commerce des accessoires de barbecue et des épices pour devenir peu à peu le leader incontesté des cheminées de jardin et des fours à pizza en Suisse et se forger une réputation de premier plan sur le marché des mélanges d'épices. Depuis le 1er août 2008, Mimosa siège à Dintikon (canton d'Argovie).

Des produits de qualité suisse

Mimosa mise pour tous ses produits sur la «swissattitude» : des cheminées de jardin de qualité supérieure, un choix en pierre, inox ou cuivre, ainsi que des fours à pain et à pizza pour l'intérieur et l'extérieur et des accessoires de barbecue de haute qualité qui sont fabriqués exclusivement en Suisse. Résistantes à la chaleur et au gel, les cheminées de la marque Mimosa sont revêtues de pierres réfractaires de 6 cm d'épaisseur, ce qui permet un développement

et un emmagasinement de la chaleur inégalés par la concurrence. Du jamais vu! On peut non seulement griller, mais aussi cuire ou rôtir en douceur. Les produits Mimosa ont tous en commun une qualité supérieure à la moyenne, une fonctionnalité excellente, une polyvalence remarquable et une élégance suprême.

Des accessoires de barbecue de haute qualité

Ces qualificatifs s'appliquent aussi au système de support astucieux pour les accessoires en inox dotés si nécessaire d'un entraînement à moteur: panier à grillade, panier à grillade à lamelles, plaque en fer, broche simple avec fixe-poulets, broche corbeille, support à raclette, poêle wok, poêle à rôtis ou poêle à marrons par exemple.

Des cadeaux qui réchauffent et des épices raffinées

Mimosa propose dans son assortiment des accessoires de cheminée allant du support d'utensiles cheminée au pare-étincelles et aux paniers à bûches en fer forgé en passant par le soufflet et le bac à charbon de bois. Pour tout dire : Mimosa a tout ce que les inconditionnels du barbecue recherchent ou aiment se faire offrir en cadeau, y compris l'assortiment d'épices très prisé.

Nous vous souhaitons une chaleureuse bienvenue dans notre centre de compétences :

Cheminées de jardin Mimosa

Fours à pain et à pizza Mimosa

Accessoires de barbecue Mimosa

Épices Mimosa

Foyers et vasques à feu

Lampes à huile

Grils à gaz

Idées de cadeaux



La cheminée Star et sa famille

Une star qui ne fait pas de manières et sait enthousiasmer non seulement les grands chefs de cuisine, mais aussi tous les spécialistes des grillades parce qu'elle s'adapte en souplesse à leurs besoins.

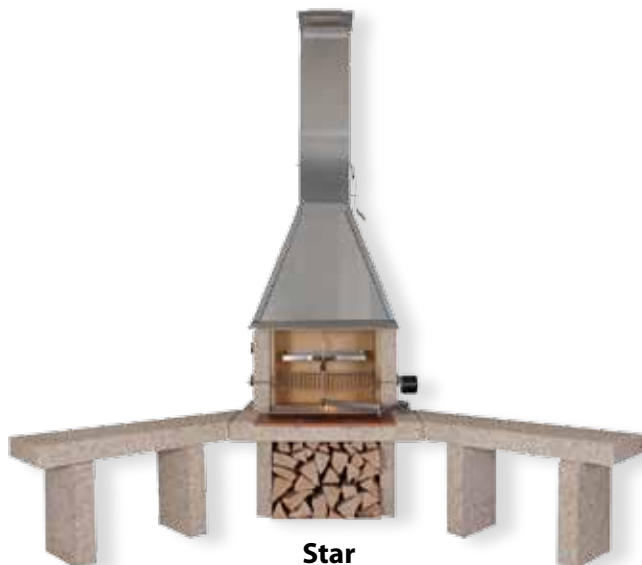
Choisissez la pierre qui vous convient ou le matériau de la hotte. Perfectionnez votre cheminée en y rajoutant des bancs pour cheminée ou des rallonges de hotte. Choisissez entre une chemi-

née fixe, pivotante ou sur roues. Toutes les cheminées de jardin Mimosa sont revêtues de pierres réfractaires de 6 cm d'épaisseur. Une exclusivité !

Tout ce qui se rapporte à la Star concerne aussi sa famille proche dont le potentiel est tout aussi important. Parce que tous ces produits sont absolument équivalents en termes de qualité, de fonctionnalité et de longévité.

mimosa
LA CULTURE SUISSE DE LA GRILLADE

De quoi mettre en appétit ...



Star
avec bancs et
rallonges de hotte

extérieur (LxPxH)
100x90x187 cm

intérieur (LxP)
58x44 cm



Star fixe
avec hotte cuivre

extérieur (LxPxH)
100x90x190 cm

intérieur (LxP)
58x44 cm



Star pivotante



Junior
fixe ou pivotante,
avec ou sans bancs

extérieur (LxPxH)
85x78x180 cm

pivotante
85x78x184 cm

intérieur (LxP)
43x44 cm



Modell 87

extérieur (LxPxH)
70x70x162 cm

intérieur (LxP)
40x40 cm



Hobby Lux
sur roues ou sur socle

extérieur (LxPxH)
78x62x140 cm
sans socle resp.
chariot

intérieur (LxP)
42x38 cm

Envie de plus ...

La Cheminée Hotel

Faites les choses en grand! La cheminée Hotel est idéale pour recevoir du monde et pour la restauration à grande échelle (clubs, entreprises de restauration). Avec sa broche corbeille robuste et son tourne-broche, elle convient aussi pour rôtir de grosses pièces de viande comme des cochons de lait, des agneaux ou de grandes quantités de poulets.

extérieur (LxPxH)
140x90x206 cm

intérieur (LxP)
89x44 cm



La Cheminée Rondo

Des formes arrondies : le modèle Rondo séduit par sa beauté et son élégance. Entre les pierres réfractaires et la paroi extérieure, il est équipé d'une couche isolante supplémentaire.

extérieur (LxPxH)
110x116x192 cm

intérieur
Ø 60 cm



La Cheminée Idéal

Foyer stable et pivotant monté sur un socle lourd en béton de votre choix. Ou encore léger et très facile à déplacer (sur roues) sur du gazon et du gravier – ou sur un toit-terrasse. Il vous apporte de la chaleur exactement où vous souhaitez l'avoir. Cette cheminée haut de gamme dont le foyer est composé de doubles parois métalliques se décline en version inox ou cuivre – ici: les modèles «Modern» ou «Rustico». Vous avez le choix.



extérieur (LxPxH)
profondeur du chariot Ø 76 x 142 cm
hauteur du chariot Ø 76 x 160 cm

intérieur
Ø 60 cm



Les matériaux



lavé gris



lavé gris fin



lavé jura



lavé jura fin



lavé rouge



lavé granit fin



Siliceux lisse

Le plaisir de choisir

Pour les cheminées comme pour les fours à pain et à pizza, vous avez l'embarras du choix. C'est vous qui décidez du type de pierre et de revêtement souhaité. Le résultat : une cheminée qui correspond exactement à votre style et s'harmonise à votre environnement.

Hottes



Inox



Cuivre





Des fours à pain et à pizza de qualité

Laissez libre court à votre imagination et à votre créativité ! Le fait de garnir une pizza ou de créer votre propre pain n'est que l'aboutissement de tout un processus créatif. Construisez un four individuel, unique en son genre : celui dont vous avez toujours rêvé ! Avec notre équipement de base et un peu d'adresse manuelle, ce n'est pas sorcier. Discutez-en avec nous – nos spécialistes se feront un plaisir de vous conseiller.

À monter soi-même ou tout monté

Vous ne voulez pas intervenir vous-même ? Dans ce cas, nous avons la solution idéale pour vous : le Pizzatola Party ou le Kombo et tout ce dont vous avez encore besoin d'autre pour la cuisson. Nous assurons le montage complet sur place de ces deux fours à pizza et nous pouvons les équiper en option pour vous permettre de faire des grillades. Une combinaison rôtisserie/grillade et four réussie.

Cuire et rôtir ...



Pizzatola Party

Ce four à pizza moderne et puissant est assemblé sur place et doté d'un revêtement inox ou cuivre, d'une isolation et d'une porte en verre. En option, il peut être équipé d'une fonction grill.

extérieur (LxPxH)
avec socle 81.5x100x170 cm

sur chariot 81x101x175 cm

intérieur (LxP)
60x60 cm



Kombo

Un peu plus petit, mais avec les mêmes caractéristiques de puissance.

extérieur (LxPxH)
81.5x80x170 cm

intérieur (LxP)
60x40 cm



Fours à pain et à pizza à monter soi-même

Renseignez-vous sur nos kits de construction de fours. Nous vous proposons trois modèles de dimensions différentes - avec une capacité maximale de 6 miches de pain de 1 kg ou de quatre grandes pizzas. Livraison avec notice de montage détaillée.

intérieur (BxT)
TL80: 78x70 cm / TL81: 78x120cm / TL88: 60x60 cm

Tout feu, tout flamme ...



Feu, acier et passion : **ces foyers, corbeilles et lampes à huile** ouvragés se distinguent par leur design élégant, leur très grande qualité ainsi qu'une fonctionnalité remarquable et une longévité exceptionnelle. Une invitation à savourer de bons moments et à oublier le temps, l'espace d'un instant.



Ce foyer original et moderne s'est inspiré pour son nom de l'enceinte circulaire de **Stonehenge** au sud de l'Angleterre. Avec les accessoires de barbecue Mimosa, c'est un grill pratique.



La vasque à feu spéciale de Mimosa – fixe ou sur roues – avec potence, panier réglable, bac à cendres et chaîne pour marmite en fonte.



l'homme a besoin d'un peu de chaleur

Le feu fascine. Le feu anime. Il invite à se retrouver en famille et entre amis, à se livrer à des discussions sérieuses ou à des conversations distrayantes, à évoquer des histoires et des événements que l'on croyait depuis longtemps oubliés. Le feu ne réchauffe pas seulement nos corps, mais aussi nos cœurs.

Nous disposons en permanence d'un grand choix de foyers décoratifs et élégants, mais nous nous en remettons entièrement à la qualité des produits de fabrication suisse. Nous serons ravis de vous montrer notre assortiment actuel dans notre grande exposition permanente à Dintikon (canton d'Argovie).



Un assortiment d'accessoires bien conçu

Posséder une cheminée et un four à pain et à pizza, c'est une chose, mais pour prendre vraiment plaisir à griller, rôtir et cuire, il faut l'outillage adéquat. À cet égard, le système Mimoso bien conçu porte ses fruits, car il propose d'une part un système de support intelligent en inox, compatible avec notre assortiment d'accessoires, et d'autre part des paniers à grillade, des plaques en fer, des broches, des corbeilles ou des systèmes de fixation de qualité

supérieure qui répondent à tous les besoins. Une offre qui ne laisse pour ainsi dire aucun souhait de côté.

Idées de cadeaux pour spécialistes du barbecue

Notre assortiment d'accessoires est des mieux placés pour surprendre les spécialistes du barbecue ou les chefs boulangers avec un nouveau produit les incitant à se surpasser sans cesse.



100 - 103
**Panier à grillade en inox,
avec manche en bois**



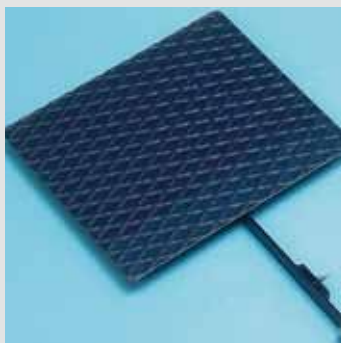
106
**Panier à grillade en inox,
avec manche en bois
Ø 47 cm**



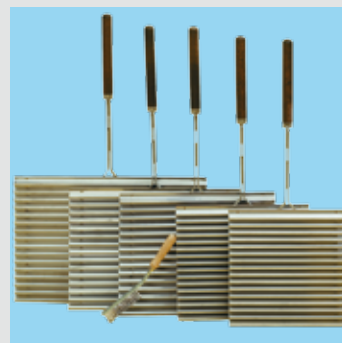
105 - 105C
**Panier à grillade en inox,
avec manche amovible**



104
Manche en bois



104A
**Plaque en fer
pour flamme nue**



106B - 107C
**Panier à grillade
à lamelles inox**



108
**Bras double pivotant inox
pour support pour
fixation sur parois**



109B
**Bras double pivotant
pour douille**



109F - 109F2
Douille simple



109C
Bouchon inox pour douille
109G
Douille inox avec rosace
pour bras pivotant



109D
Adaption du support
pour la douille en inox



109E
Support inox pour bras pivota-
nt avec vis et tampons



110 - 110F
Broche inox avec
fixe-poulets



133 - 133A-2
Fixe-poulet inox
simple ou double



112 - 112A
Broche corbeille inox
un bras



113 - 116
Broche corbeille inox
deux bras



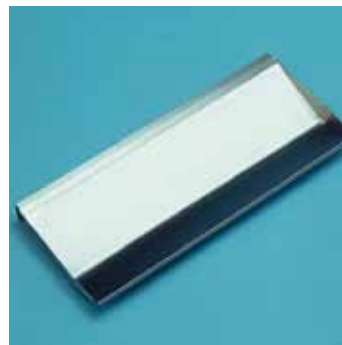
120 / 117
120A / 116A
Saucière et support
saucière inox



120C / 122
**Broche corbeille,
support et moteur
électrique 230V**



112B
**Support inox pour
broche corbeille et moteur**



116A - 119
Saucière inox



139
**Combi-Gril inox complet avec
broche corbeille, support,
moteur 3V et saucière**



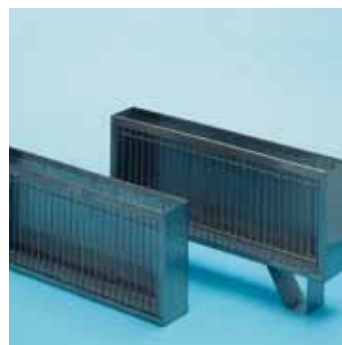
146
**Support de broche inox
réglable en hauteur et pro-
fondeur avec vis et tampons**



147
**Support de broche inox
réglable en profondeur avec
vis et tampons**



137
Accu rechargeable



124 - 126-1
**Bac à charbon de bois
avec ou sans pieds**



126C
**Séparation pour bac à
charbon de bois**



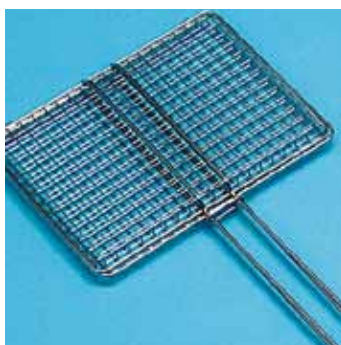
152A
**Bac à charbon de bois
inox, 40x30x7 cm**



152C + D
**Bac à charbon de bois
inox, hauteur 15 cm**



153
**Support de grille
48x39x32 cm,
régable sur trois hauteurs**



208
**Grille double à poison pour
8 poisons, s'utilise aussi
pour des hamburgers ou des
saucisses**



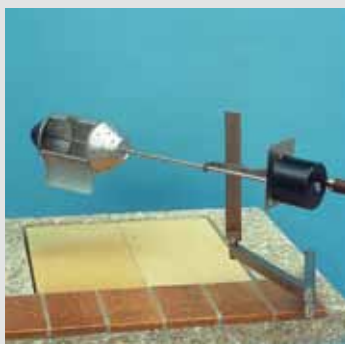
219 - 219A
**Panier à grillade à lamelles
inox avec canal et petit bol
recueillant le jus - idéal pour
les cheminées d'intérieur**



140 / 141
**Marmite en fonte
avec couvercle**



142A
**Poêle à röstis en fonte y
compris support pour bras
pivotant**



148A / 148B
**Gril à marrons,
1 kg ou 500 g**



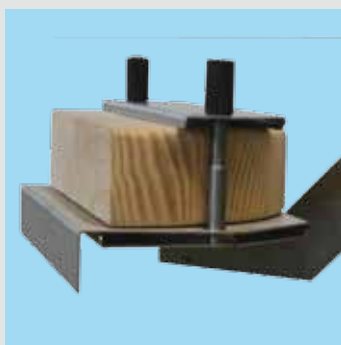
142
**Poêle wok y compris cou-
vercle et support pour bras
pivotant**



202
Couteau à raclette



214
**Support à fromage en bois,
vous permet de finir les petits
morceaux de fromage**



213
**Dispositif à fromage
en inox**



150
Chenet en fer



600B
**Table en inox pour
Ideal, Rustico et Modern**



**Porte en inox
pour cheminées,
different dimension**



602A
**Porte en inox pour
Ideal, Rustico und Modern**



154
**Thermomètre à viande
inox**



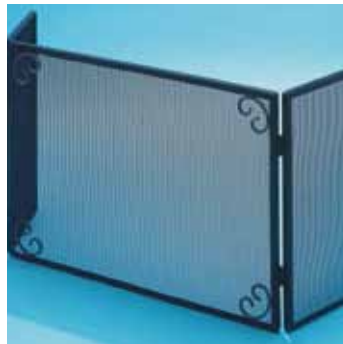
190
Brosse de nettoyage inox



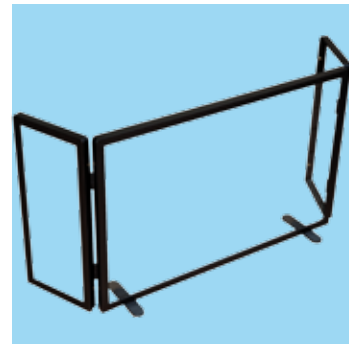
123
Support inox, pliable



166A
**Pare-étincelles en fer forgé,
70x50 cm**



166
**Pare-étincelles en fer forgé
avec 2 volets
70x50 cm / 23x50 cm**



166D
**Pare-étincelles en verre
111x47 cm**



128
**Garniture de nettoyage en fer
forgés, 5 pièces, vendu
également en terra bronze**

Accessoires pour fours à pain et à pizza



446 / 446A
Canal réfractère avec tois



444A
**Porte en verre pour Party et Kombo,
galvanisé**



444B
**Porte en verre pour les modelles TL,
galvanisé**



502 / 507
**Thermomètre longue /
Thermomètre four**

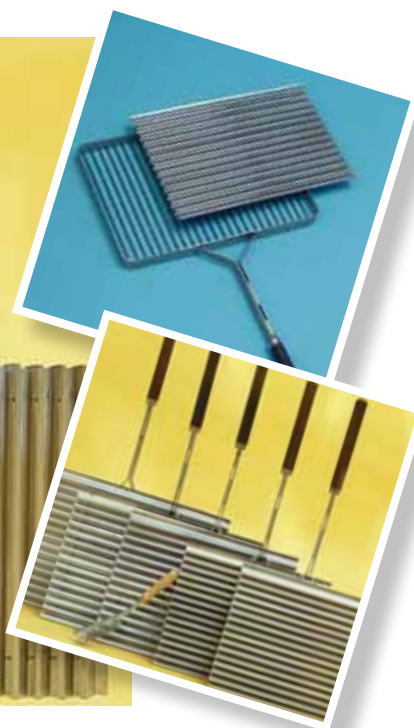


504A / 503 / 504
**Racloir à cendres, Pelle à pain en bois,
Pelle à pain inox**

Un système pour des grillades propres

Qui l'a inventé ? Cette fois, ce sont les Argentins. Il s'agit d'une solution raffinée permettant de commencer les grillades rapidement. Elle existe en deux versions : le panier à grillade à lamelles ou le panier à grillade tout court. Les lamelles absorbent la puissance et la

chaleur du feu libre et empêchent que les flammes ne lèchent les grillades ou que la graisse ne goutte dans le feu. En outre, leur nettoyage est très simple : laissez la graisse se consumer sur le feu et nettoyez le panier à lamelles avec la brosse en inox. Rien de plus propre.



106B - 107C
198 - 198D

Paniers à grillade à lamelles inox
Grilles à lamelles inox

Rallonge de hotte sur mesure

Vous voulez exceller par vos grillades, mais vous débarrasser des odeurs de fumée incommodantes ? Pas de problème : avec nos rallonges de hotte, nous trouverons la solution qui vous conviendra le mieux – aussi bien à l'extérieur que sous un toit.





Mimosa - la garantie de grillades réussies

Nous vous souhaitons de bien vous divertir en faisant des grillades avec Mimosa. D'ailleurs, nous pouvons vous y aider, car en dehors des cheminées nous proposons d'autres produits. Avec nos propres mélanges d'épices et nos bouillons, vous serez toujours équipé au mieux pour réaliser toutes vos idées culinaires. Par conséquent, n'hésitez pas à demander notre documentation détaillée et notre bon de commande.

À votre santé

Il faut bien avouer que même les meilleurs vins ne peuvent plus sauver un morceau de viande trop cuit. Cependant, leur dégustation est toujours un moment de délectation. Nous vous proposons une sélection de grands crus en provenance d'Italie, d'Espagne, de Suisse et du Nouveau Monde. Demandez-nous conseil – nous nous ferons un plaisir de vous informer.

