

Nieuw bij

NAJAAR 2022

Style de Vie *Authentique*

Maakt tafelmomenten bijzonder

NIEUW: Plate-it

*Eenvoudig borden opmaken
als een sterrenchef*

Laguiole Style de Vie

8-delig olijfhouten mini-couvert

Klein bestek voor grootse momenten

Luxe Charcuterieset

Maakt elke borrelavond compleet

One Message Spoon

We hebben 15 nieuwe lepels!



Met trots lanceren we een volledig nieuw merk

Het is weer voorbij die mooie zomer... En met mooi – suggereer ik niet gelijk naar het weer. Voor Romy en mij is het mooi dat we, voor een wat langere aaneengesloten periode, weer écht samen zijn met onze kinderen. Ik hoop daarom ook dat iedereen een fijne zomer heeft gehad – of misschien zelfs nog wel tegoeed heeft.

Weet je wat zo fijn is aan het schrijven van dit voorwoord? Dat we iedere keer samen moeten nadenken over wat er de afgelopen periode allemaal gebeurd is. Eigenlijk best fijn, want daardoor staan we er weer even bij stil en kijken we met trots terug op alles wat er is opgeleverd – mede mogelijk gemaakt dankzij ons gehele team. En dat is weer flink wat geweest. Hier zijn we beiden zeer content mee en daar willen we ons team ook via deze weg enorm voor bedanken.

De afgelopen twee jaar heeft gezorgd voor een versnelde groei van ons bedrijf. Dat heeft tot nieuwe investeringen geleid. Zo hebben we bijvoorbeeld grotere voorraden, zodat we u als klant weer kunnen leveren als vanouds. Ook ontvingen we meerdere nieuwe collega's met de nodige ervaring in retail. Zij gaan ons bedrijf verder professionaliseren; de eerste stappen zijn gezet en de eerste resultaten zijn al zichtbaar. Daarnaast is er enorm hard gewerkt om voor u een volledig vernieuwde website en B2B-webshop te bouwen die weer helemaal voldoet aan de steeds hogere eisen en wensen van deze tijd. Hierdoor kunt u met nóg meer gemak bestellingen plaatsen en gebruik maken van nog veel meer handige extra's die aan de webshop zijn toegevoegd.

In de vorige editie *Nieuw bij* sprak ik al over een volledig nieuw merk dat we dit najaar gaan introduceren. En dit merk – genaamd "Plate-it" - is inmiddels geboren... Een merk wat, zoals de naam al verklapt, een totaalconcept is voor het professioneel opmaken (plating) van je bord op een laagdrempelige manier voor de (thuis)kok. Een volledig nieuw merk ontwikkelen kost, naast geld, ook ongelofelijk veel tijd en creativiteit – maar wát zijn we er trots op!

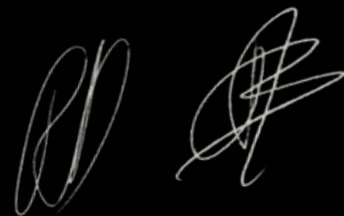
Dit hele idee en concept komt volledig uit de koker van mijn liefvallige partner, voortvloeiend uit haar ongekende passie voor koken en tafelen. Iets waarmee ze mij sinds onze allereerste kennismaking, 18 jaar geleden, al heel snel heeft besmet. En iets waar ik haar (ondanks de extra kilo's) nog steeds dankbaar

voor ben. Wanneer zij thuis kookte en de borden mooi opmaakte voor vrienden en familie, kreeg zij bijna altijd te horen hoe mooi het er wel niet uitzag. Voor haar vrij eenvoudig, maar met een 'wauw-effect' bij alle gasten. Dat heeft haar aan het denken gezet en geïnspireerd om er iets mee te doen. Eigenlijk zoals onze creatieve ideeën wel vaker ontstaan: in privé sfeer. Waar het op neer komt, is dat wij niets anders willen dan iedereen die graag kookt voor vrienden en/of familie, ditzelfde effect te gunnen en te laten ervaren.

Met de tools van Plate-it maken wij dit mogelijk. Minimale moeite, maximaal effect!

We zien er weer naar uit om u te ontmoeten op één van de beurzen waaraan we dit najaar zullen deelnemen en u zo persoonlijk te kunnen spreken. Voor ons is en blijft persoonlijk contact een zeer belangrijke pijler ondanks alle digitalisering. Graag tot dan!

Ronald Duyzer en Romy Brummelman



Nieuw webshop: gemak en inspiratie!

Afgelopen juni lanceerden we de eerste fase van onze nieuwe website. Een website die zowel eindconsumenten inspireert als ook onze afnemers ondersteunt. Een compleet nieuw ontwerp met een aangepaste indeling en veel nieuwe features. Zeker wanneer je de collectie bekijkt is het voor een bezoeker veel makkelijker en duidelijker geworden om onze producten te vinden. En daar komt nu de volgende fase aan; het makkelijk kunnen bestellen via onze website.

Collectie

Een van de grootste aanpassingen die we gemaakt hebben in de nieuwe website is onze collectie. Deze heeft de uitstraling van een volwaardige webshop, waarbij je met gebruik van filters snel en gemakkelijk door ons brede assortiment kunt surfen. Niet alleen per merk of serie, maar ook per type product, categorie of zelfs op kleur en dikte.

Een complete website

Anders dat u gewend was van ons zal het vanaf september 2022 mogelijk zijn om als afnemer van

onze producten uw bestellingen te plaatsen via onze nieuwe website. Voorheen maakten we gebruik van een externe webshop waarmee altijd extra handelingen gemoeid waren. Nu kunt u alles op één plaats doen. Gemakkelijk en snel! Een goede service behoort tot de belangrijkste pijlers van ons bedrijf en is altijd het uitgangspunt geweest bij de realisatie van onze nieuwe website.

Nieuwe inloggegevens

Voor onze nieuwe webshop zijn nieuwe inloggegevens nodig. Vanwege de strenge GDPR regels omtrent de beveiliging van online persoonsgegevens is het niet mogelijk om je huidige inloggegevens te gebruiken voor onze nieuwe webshop. Eind augustus zult u een email van ons ontvangen om een nieuwe wachtwoord aan te maken. Heeft u deze niet ontvangen of besteld u nog niet via onze webshop, neem dan contact met ons op via sales@styledevie.nl

Uw eigen omgeving

Wanneer u eenmaal bent ingelogd zal de website zich aanpassen naar

uw omgeving. U krijgt de producten te zien die u mag kopen met tevens de juiste prijzen. In uw account kunt u naast lopende orders ook oude orders zien en kunt u gemakkelijk herhalingsaankopen plaatsen. Wat tevens nieuw is in de webshop is dat u producten in uw mandje kunt plaatsen, zodat u daar op een later tijdstip mee verder kunt gaan. Zo kunt u gemakkelijk samen met andere collega's verspreid over een bepaalde periode een bestelling plaatsen, zonder dat u deze gegevens kwijt raakt.

We hopen dat u de komende jaren weer veel plezier en gemak zult beleven van onze nieuwe website. Heeft u voor ons nog tips of ziet u zaken die niet helemaal goed staan of werken, dan horen we dat graag.

Neem gauw een kijkje
op styledevie.nl



BEURS AGENDA

Interior Event Brussel

28 t/m 30 augustus 2022
25 & 26 september 2022

Trendz Gorinchem

28 t/m 30 augustus 2022

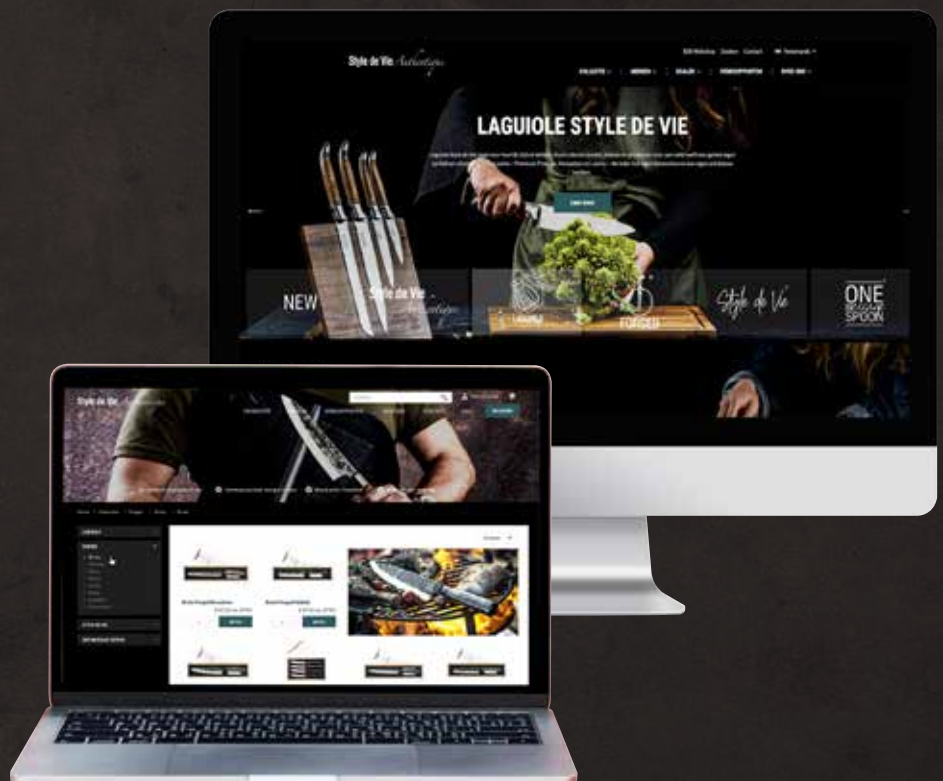
Retailbeurs Utrecht

4 t/m 6 september 2022

Extra inkoopdag:

3 oktober 2022
7 november 2022

o.v.v. eventuele coronamaatregelen.





LAGUIOLE
Style de Vie

**NEW
PRODUCTS**

Dit seizoen komt Laguiole Style de Vie weer met een aantal nieuwe producten om uw tafelmomenten compleet te maken: een stijlvol olijfhouten Mini Couvert en een complete charcuterieset.

Het 8-delige Mini Couvert uit de Luxury Line is ideaal voor een gezellige tapasavond, een stijlvolle toevoeging aan een high tea en een luxe gereedschap voor het uitserveren van een grand dessert of gerecht voor kinderen. Het Mini Couvert past perfect bij het olijfhouten couvert uit dezelfde serie. Een tijdloze uitstraling met een knus gevoel.

De nieuwe Charcuterieset maakt elke borrelavond compleet. Stijlvol en praktisch, bevat de set drie mesjes die elk hun eigen bijdrage leveren aan de perfecte borrelplank. Het patémesje schuift gemakkelijk door de paté heen, zodat er mooie egale plakken van gesneden kunnen worden. Het charcuteriemesje is vlijmscherp, zodat je gemakkelijk plakjes worst kunt snijden voor op de borrelplank. Het botermesje is perfect om smeerbare worsten, zoals nduja of zelfs een smaakmaker zoals piccalilly, te smeren op een rustiek sneetje stokbrood.



Luxury Line **Mini-couvert Olijfhout**

AVP: €78,95

Artikelcode: LuxMiniCouvertOlive



Luxury Line **Charcuterieset**

AVP: €39,50

Artikelcode: LuxCharOlive

*Geeft een luxe
uitstraling aan
je (shared) diner*

COURANT LAGUIOLE STYLE DE VIE

Een zomerse picknick, oesters en Champagne of een tafel vol pinchos: de eerste courant van Laguiole Style de Vie staat helemaal in het teken van shared dining. Het dinerconcept is populairder dan ooit en succes gegarandeerd voor zowel getrainde thuis-koks als mindere keukengoden. Hoe? Dat leest u in de gratis Laguiole Style de Vie Courant, vol verrassende recepten, lekkere wijncombinaties en styling-inspiratie. De gratis courant biedt eindgebruikers de nodige inspiratie om er thuis ook een feest van te maken, wat een fijn extraatje is in deze lastige tijden voor winkeliers.

Met deze courant trapt Laguiole Style de Vie meteen een nieuw concept af: de krant wordt vanaf heden twee keer per jaar uitgebracht. Laguiole Style de Vie-retailers krijgen een aantal stuks gratis meegestuurd met hun bestellingen, om vervolgens gratis aan klanten mee te kunnen geven. In de webshop kunnen de kranten, door retailers, ook gratis (bij) besteld worden.





Minimale moeite in de keuken, maximaal effect aan tafel

U hebt een mooi gerecht gemaakt. Vol van smaak. Het ruikt heerlijk. Nu alleen nog die prachtige presentatie, want het oog wil ook wat. Met de tools van Plate-it geeft u snel en gemakkelijk de finishing touch aan ieder gerecht.

Het opmaken van de borden is misschien wel de grootste uitdaging van iedere hobbykok. U kookt met passie en aandacht, of u nu een beginnend thuis kok bent of een ervaren chef. Met mooie ingrediënten en bijzondere smaakcombinaties, voor een gezellige avond aan tafel. Diezelfde aandacht wilt u geven aan de opmaak van ieder bord. Want een mooie presentatie draagt bij aan de smaakbeleving van uw gerechten. Maar hoe doet u dat, een bord opmaken, zonder dat het tijd of moeite kost? Met plate-it laat u ieder gerecht eenvoudig schitteren! Plate it **like a pro!**





Geef ieder gerecht een luxe uitstraling!

Of u nu achter de barbecue staat of vol overgave een viergangendiner kookt voor familie of vrienden, u besteedt veel tijd aan een heerlijke maaltijd. En dat proef je. Alleen de opmaak van de borden krijgt vaak weinig aandacht. Een gemiste kans: alle zintuigen tellen namelijk mee tijdens het eten. Smaak. Geur. Gevoel. En het oog wil ook wat. Plate-it maakt een oogstrelende presentatie gemakkelijk. Met onze selectie van de beste plating tools uit de professionele keuken, geef je thuis met gemak de finishing touch aan jouw gerechten.

Plate-it brengt de koksgereedschappen uit de sterrenkeuken bij jou thuis.

Van siliconen-vormen en spuitflessen tot quenellelepels, decoratieve-zeven en scrapers. De tools van Plate-it zijn gemaakt van hoogwaardige en duurzame materialen. Stuk voor stuk modern design, simpel in gebruik en betaalbaar. Speciaal voor iedere chef die de puntjes op de i wil zetten.





Een merk om mee uit te blinken; voor iedere kok professionele plating tools.

Plate-it ontwikkelt plating gereedschap, geselecteerd uit professionele keukens. Ons assortiment bestaat uit veertien verschillende tools, waarmee je met verschillende handelingen in een handomdraai ieder bord oogstrelend kan opmaken. Deze tools zijn onderverdeeld in vier categorieën: Basic, Fine dining, Bakery en Junior. Zo helpen we iedere (thuis) kok – jong én oud – aan prachtig ogende gerechten en positief verraste gasten.



Buñuelos Rosettes

Met de Buñuelos Rosettes van Plate-it maakt u heerlijke krokantjes in een sierlijke vorm. Een prachtig onderdeel van een opgemaakt dessert, of, met een minder zoet beslag, als basis voor een indrukwekkend hoofdgerecht.

Scrapers

Met de scrapers van Plate-It maakt u in een handomdraai niet alleen een indrukwekkend opgemaakt bord, maar glaceer en decoreer je ook gemakkelijk taarten.



Mallen Infinity of Wood

Met de siliconen mallen en PP stencils van Plate-it maakt u allerlei vormen die uw met zorg gemaakte gerechten écht tot een hoger niveau tillen. Zowel 3D als plat op het bord, met een krokantje, mousse of poeder – u kunt alle kanten op.

Buñuelos Rosettes, hoe werkt het?



Dompel de Buñuelos Rosettes 60 sec. in de olie (180-190°C). Hierdoor blijft het beslag naderhand niet plakken.



Druk vervolgens de Buñuelos Rosettes in het beslag. Let op! Laat het beslag niet over de bovenkant van de mal lopen, anders kan het krokantje er niet meer af.



Wanneer het beslag goed aan de Buñuelos Rosettes blijft zitten, kun je deze eruit halen.



Hou vervolgens de Buñuelos Rosettes in de olie en bak deze een aantal seconden.



Na een tijdje in de olie gebakken te zijn laat het krokantje vanzelf los van de Buñuelos Rosettes.



Draai de bunuelos om in de olie, zodat ook de andere kant goudbruin kan worden. Gebruik de Plate-It Tweezers om het krokantje uit de olie te pakken.

Complete Plate-it assortiment



DECORATION TWEEZERS
AVP: €19,95
Artikelcode: PITweezers2



DECORATION SIEVE
AVP: €13,95
Artikelcode: PIDecoSieve8



QUENELLE SPOONS LARGE
AVP: €22,95
Artikelcode: PIQuenellesL



QUENELLE SPOONS SMALL
AVP: €19,95
Artikelcode: PIQuenellesS



DECORATION BRUSHES
AVP: €19,95
Artikelcode: PIBrush2



OFFSET SPATULAS
AVP: €27,95
Artikelcode: PISpat3



GARNISH RINGS + PUSHER
AVP: €23,95
Artikelcode: PIGarnRings4



SCRAPERS VOL. 1
AVP: €27,50
Artikelcode: PIScraperVol1



BUÑUELOS ROSETTES
AVP: €24,95
Artikelcode: PIBunuelos3



GARNISHING SQUEEZE BOTTLES
AVP: €15,95
Artikelcode: PIBottles500



REUSABLE PIPING BAG SET
AVP: €37,95
Artikelcode: PINozzle11



TURNTABLE GLASS
AVP: €34,95
Artikelcode: PITurnTable



MOLDS INFINITY
AVP: €29,95
Artikelcode: PIMoldsInfinity



MOLDS WOOD
AVP: €24,95
Artikelcode: PIMoldsWood



Scan de QR-code voor meer informatie of vraag een informatiepakket aan.

ONE message SPOON



ER ZIJN NIEUWE LEPELS AAN ONS ASSORTIMENT TOEGEVOEGD!

One Message Spoon voegt dit najaar maar liefst vijftien nieuwe lepels toe aan het assortiment. Van mooie complimenten tot filmische teksten, en van felicitaties tot songteksten – voor elke gelegenheid vindt u nu nóg meer lepels om uit te kiezen.

AVP: €3,75

Nooit meer speciale dagen en momenten missen waar een One Message Spoon goed bij past? Via onze maandelijkse nieuwsbrief houden we u graag op de hoogte. Aanmelden? Geef dit dan aan ons door via media@styledevie.nl.

Handige geschenkverpakkingen voor combinatie lepels!

Scan de QR-code om ons gehele assortiment te bekijken of voor meer informatie!



De nieuwste lefels
op een rijtje!



Artikelcode: IplLettGo



Artikelcode: IplChaseDreams



Artikelcode: IplNeverGrowUp



Artikelcode: IplFriendInMe



Artikelcode: IplPrecious



Artikelcode: IplTeacherYear



Artikelcode: IplEngaged



Artikelcode: IplSexyKnowIt



Artikelcode: IplHereComesSun



Artikelcode: IplFamilyTime



Artikelcode: IplBestSister

FUCK PERFECT!

Artikelcode: IplFuckPerfect

Een
dikke
10
voor
jou

Artikelcode: IplDikke10



Artikelcode: IplHoteldeBotel



Namasthee

Artikelcode: IplNamasthee

Style de Vie®

MOOIE MESSEN VERDIENEN EEN STIJLVOL PLEKJE OP HET AANRECHT!

Ons magnetisch messenblok van eikenhout met een zwarte RVS voet is een eyecatcher voor in elke (buiten)keuken. Omdat het een natuurlijk product is, is elk exemplaar uniek, met zijn eigen kleur en houtnerf. Het messenblok biedt ruimte voor 5 tot 7 messen. Zo heeft u alles binnen bereik om in een handomdraai een heerlijk diner voor te bereiden.

AVP: € 49,95

Artikelcode: MagnStanOak



Exclusief Forged Intense messen



FORGED

SAMENWERKING PITMASTER X

Roel Westra, beter bekend als PitmasterX, werkt sinds kort exclusief samen met Forged. De grillmaster, die op YouTube zo'n 560.000 volgers heeft van over heel de wereld en ook op andere social kanalen vele fans heeft, zal enkel nog gebruik maken van de handgemaakte Forged messen. Ook het Forged Churrasco concept komt voorbij, net als de Flambadou en de magneetblokken van Style de Vie.

GEDEELDE PASSIE VOOR BUITEN KOKEN

PitmasterX en Forged vinden elkaar in de liefde voor buiten koken en de gedeelde passie voor gezamenlijk (buiten) genieten van goed vlees, goed gereedschap en goed gezelschap. Daar past Forged natuurlijk perfect bij. Niet alleen door de functionaliteiten van de Forged messen, maar ook door het robuuste, stoere uiterlijk van het merk, dat naadloos aansluit bij de wereld van vuur en barbecueën.



We zien je online!

Westra werkte al eens met Forged. Eerder dit jaar maakte de succesvolle content creator al video's waarin het Churrasco concept en de Flambadou gebruikt werden. De video's trokken honderdduizenden kijkers. De komende tijd hopen Forged en PitmasterX weer de nodige buitenkokers te inspireren. We zien je online!



CHURRASCO: EEN SPRINGLEVENDE EEUWENOUDER TRADITIE.

Het grote voordeel van Churrasco: terwijl je grote spies met vlees boven de hete kolen hangt, heb je rustig de tijd om te borrelen met je gasten. Net als de oude gaucho's draai je de spiesen regelmatig om en als het vlees aan de buitenkant mooi bruin is, pak je een spies en snijd je de buitenkant van het vlees eraf. Wil je de avond nog wat extra spektakel meegeven? Snijdt het vlees dan af met een spies rechtop in de serveerpan, tussen de gasten aan tafel. Met de grijptangetjes pakt iedereen vervolgens zelf het stuk waar ze zin in hebben. Terwijl je samen met je gasten geniet, laat je het overgebleven vlees rustig verder grillen. Gezellige avond gegarandeerd!

GESCHIKT VOOR ELKE BBQ

Het maakt niet uit welke BBQ je hebt: elektrisch, gas of houtskool, een groen, rood of zwart ei, een stalen kogel uit de VS of een Duitse met een steek op, een robuuste smoker of een industriële oliedrum BBQ – de spiesen van Churrasco passen er op. Leg het deel met het vlees, de vis of de groenten boven je rooster, laat de handvatten uitsteken en grillen maar!

Om het Churrasco magazine goed te presenteren in de winkel, heeft Forged een speciaal display ontwikkeld voor het magazine. Het display is, net als het magazine, gratis te bestellen voor onze retailers.

**BESTEL
GRATIS!**



Style de Vie *Authentique*

De Panoven 17
4191 GW Geldermalsen
Nederland
+31 (0) 183 745 065

info@styledevie.nl
www.styledevie.nl
f @ styledevienl