

Nieuw bij

VOORJAAR 2023

# Style de Vie *Authentique*

Maakt tafelmomenten bijzonder



## Laguiole Style de Vie

Luxury Line BBQ set olijfhout

*Met de juiste tools wordt sfeervol BBQ'en  
een fluitje van een cent.*

## Plate-it

Nieuwe tools in originele thema's om nóg meer uit te blinken

*Minimale moeite in de keuken, maximaal effect aan tafel!*

# Vol trots dit jaar naar de Ambiente beurs!

Het schrijven van dit stuk doet mij altijd veel deugd. Het is voor mij dé manier om met u op een aangename manier in contact te komen. Zo vaak spreken we elkaar immers ook niet. Des te belangrijker voor mij om een stuk te schrijven waarmee ik u op een persoonlijke, maar ook zakelijke manier meeneem in onze ervaringen afgelopen jaar en wat de plannen zijn voor het nieuwe jaar. Terwijl ik dit schrijf, al nippend aan mijn lekker geurende kop koffie kijk ik uit over onze tuin. Zittend aan de keukentafel word ik vergezeld door Romy. Zij staat in een warm huispak lekker te kokkerellen en dat vrij vroeg op de dag. Niet raar dat ik met al die geuren en kleuren die ik ruik en zie nu alweer zin heb in de zondagmiddaghap. Eigenlijk is dat bij ons een traditie, op zondag met ons gezin even niks en genieten van een aangeklede houten serveerplank vol met kleine hapjes. Dit soort tradities zijn toch wel erg fijn en zeker met twee pubers in huis, die je toch al steeds minder ziet. Het biedt soms wat houvast in je toch al drukke bestaan. Iets om naar uit te kijken zeg maar.

Zo kijken wij ook weer uit naar wat dit jaar gaat komen voor ons bedrijf, want er staat weer genoeg op de planning. Bepaalde zaken lopen door vanuit afgelopen jaar, maar ook zeker nieuwe projecten gaan opgestart worden. Ieder jaar kijk je in december terug naar wat er gebeurd is in het afgelopen jaar. Persoonlijk vind ik dat een erg goede zaak. Omdat je vaak in alle haast van de dag, zeker als ondernemer, bijna alleen maar vooruitkijkt.

Het jaar 2022 zou ik omschrijven als een jaar waarin wij als bedrijf behoorlijk op de interne zaken gericht waren, noem het huis op orde maken voor de beoogde groei die wij voorzien. Weet u nog? Begin 2022 hebben wij Sanne van Heteren aangenomen vanwege haar bedrijfskundige achtergrond en de daarbij gepaarde kennis, om ons bedrijf verder te professionaliseren. Na een jaar is de balans opgemaakt en vormen Romy, Sanne en ik een sterk team wat elkaar complementeert. Dat biedt volop perspectief om de doelstellingen en langetermijnplanning te realiseren in de komende jaren. Sanne deed dit in haar rol als operationeel manager, echter is voor Romy en mij en daarbij ons bedrijf de tijd gekomen om wederom weer een nieuwe stap te zetten en haar aan te stellen als commercieel directeur.

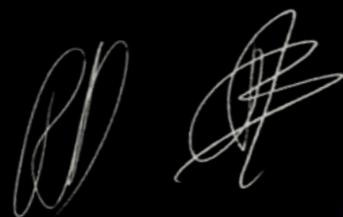
Doen wij een stapje terug? Zeker niet, echter zal zij meer verantwoordelijkheid gaan krijgen en inspraak op organisatorisch en strategisch vlak waardoor we weer meer dingen gaan doen waar uiteindelijk Style de Vie Authentique om draait en waar wij zelf veel energie van krijgen, namelijk mooie, luxe en betaalbare producten ontwikkelen voor liefhebbers van koken & tafelen.

Ons nieuwe merk Plate-it is daar een goed voorbeeld van. De soft launch die we in 2022 gedaan hebben zal dit jaar verder uitgerold worden. We zijn volop bezig met het ontwikkelen van winkeldisplays en overig POS materiaal. Ook B2C marketing en samenwerkingen met diverse (social) media staan op de planning. Uiteraard blijven de andere merken ook de aandacht krijgen die ze nodig hebben en we graag geven!

Wij willen onze vijf merken middels een distributienetwerk aanbieden aan consumenten wereldwijd. Onze eerste deelname aan de Ambiente beurs in februari 2023 zet deze ambitie kracht bij en we zien er enorm naar uit om u daar te ontmoeten en vol trots onze met zorg en precisie ontworpen stand te tonen.

Wij kunnen ambities hebben en plannen wat we willen, maar zonder u als klant en het vertrouwen dat u in ons heeft als bedrijf en in onze producten komen we niet zo ver. Daarom willen we u bedanken voor het afgelopen jaar en tegelijkertijd zien we er naar uit om er met u een succesvol jaar van te maken.

Ronald Duyzer en Romy Brummelman



**BEZOEK ZEKER OOK ONZE  
INSPIRATIEVOLLE TRADE  
MART SHOWROOMS IN  
BRUSSEL & UTRECHT!**



## BEURS AGENDA 2023

### Interior Event Brussel

29 t/m 30 januari  
12 t/m 14 februari

### Extra inkoopdagen:

27 februari, 27 maart, 24 april,  
22 mei en 26 juni

### Ambiente beurs

3 t/m 7 februari

### GéPéBé beurs

14 t/m 16 februari

### Retailbeurs Utrecht

12 t/m 14 maart

### Extra inkoopdag:

3 april, 5 juni

### Spoga Gafa Keulen

18 t/m 20 juni

**NEW**

## De ultieme aanvulling op elke BBQ ervaring!

Dit seizoen introduceert Laguiole Style de Vie een tweedelige BBQ set waarmee sfeervol BBQ'en een fluitje van een cent wordt.

Deze tweedelige BBQ set is de perfecte aanvulling op elke keuken! De set is gemaakt van hoogwaardig RVS in combinatie met het olijfhouten handvat. Hierdoor zijn ze stevig, duurzaam en kunnen ze jarenlang mee. De tang is ideaal voor het grijpen van vlees, groenten en andere lekkernijen terwijl de spatel perfect is voor het omdraaien van dit voedsel op de grill.

Met deze BBQ set breng je jouw grillvaardigheden naar het volgende niveau. De olijfhouten handvatten voegen een stijlvolle touch toe en zorgen tegelijkertijd voor een comfortabele grip tijdens het BBQ'en. De roestvrijstalen delen zijn gemakkelijk te reinigen en – de naam zegt het al – zullen niet roesten. Dat betekent dat deze set er altijd als nieuw uit blijft zien, ongeacht hoe vaak je ze gebruikt.

Of je nu een professionele BBQ chef bent of gewoon op zoek bent naar de perfecte set voor het volgende BBQ feestje, deze tweedelige set zal je niet teleurstellen. Geniet van heerlijk gegrild voedsel met de beste BBQ tools binnen handbereik.



Luxury Line **BBQ set Olijfhout**

AVP: €79,95

Artikelcode: LuxBBQSetOlive

  
**LAGUIOLE**  
*Style de Vie*

NEW



**GARNEERMALLEN  
LOVE AT FIRST BITE**  
AVP: €29,95  
Artikelcode: PIMoldsLove



**GARNEERMALLEN  
INNER CIRCLE**  
AVP: €29,95  
Artikelcode: PIMoldsCircle



**BUÑUELOS VORMEN  
TARTELETTES**  
AVP: €16,95  
Artikelcode: PIBunTart



**BUÑUELOS VORMEN  
FLOWER POWER**  
AVP: €16,95  
Artikelcode: PIBunFlowPow



**BUÑUELOS HANDVAT**  
AVP: €14,95  
Artikelcode: PIBunHandle

**BUÑUELOS VORMEN  
UNDER THE SEA**  
AVP: €16,95  
Artikelcode: PIBunSea



## Nieuwe tools in originele thema's om nóg meer uit te blinken!

**Je houdt van koken, maar bent niet zo goed in de presentatie van het gerechtje op het bord. Met de professionele keukentools van Plate-it zorg je er eenvoudig voor dat elk gerecht er fantastisch uitziet, of het nu een simpele salade of een uitgebreid vijfgangendiner is.**

Verras je gasten met onze nieuwe keukentools door je gerechtje op een spectaculaire manier te presenteren. De nieuwe vormen en garneermallen hebben elk een origineel thema waarmee je extra indruk maakt aan tafel. Een gerecht geheel in liefde of zeethema? Dat wil je! Ontdek het gemak van Plate-it en presenteer je gerechtjes vanaf nu op een verfijnde en schitterende manier.

Minimale moeite in de keuken, maximaal effect aan tafel!  
Plate it **like a pro!**



## Hoe werkt het?



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



Druk daarna de vorm in het beslag. Laat het beslag niet over de bovenkant lopen, anders kan het krokantje er niet meer af.



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



Dompel vervolgens de Buñuelos vorm in de olie en bak deze tot de vorm vanzelf los raakt.



Laat het krokantje nadat hij los is gekomen nog even verder bakken tot hij goudbruin is.



Draai nu om zodat ook de andere kant goudbruin kan worden. Gebruik de Plate-it precisiepincet om het krokantje uit de olie te pakken en laat op een keukenpapiertje uitlekken.



# Style de Vie *Authentique*

De Panoven 17  
4191 GW Geldermalsen  
Nederland

+31 (0) 183 745 065  
info@styledevie.nl

www.styledevie.nl  
f @ styledevienl

BrochNewNL



8 720039 624047