

AKINOD

DURABLE & NOMADE

LE MAG

ANNÉE 2023

NOUVEAUTÉ :
BENTO 11H58
& SON SAC ISOTHERME

LES SECRETS
D'AKINOD

NOS VALEURS
NOMADES ET
DURABLES

NOS
RECETTES
PLAISIR





AKINOD 2023 | 2024 - IMPRESSION : KORYO.
PHOTOS NON CONTRACTUELLES / TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE, INTERDITE SAUF AUTORISATION EXPRESSE.



Edito

Akinod est né de notre envie de réenchanter la pause déjeuner.

Pour cela, nous avons imaginé la solution parfaite pour manger n'importe où, mais pas n'importe comment : des accessoires compacts, durables et beaux, qui invitent tout un chacun à dire non à la malbouffe et à retrouver le plaisir des ingrédients simples, autour d'un bon repas, à son bureau comme ailleurs.

Originaux tant sur le fond que sur la forme, les produits Akinod, nommés d'après l'heure de la journée où ils sont le plus à même d'être utilisés, pourraient donc bien s'imposer comme les nouveaux indispensables des épicuriens modernes.



Mangez
n'importe où,
mais pas n'importe
comment !



12434

LES COUVERTS DROITS AIMANTÉS



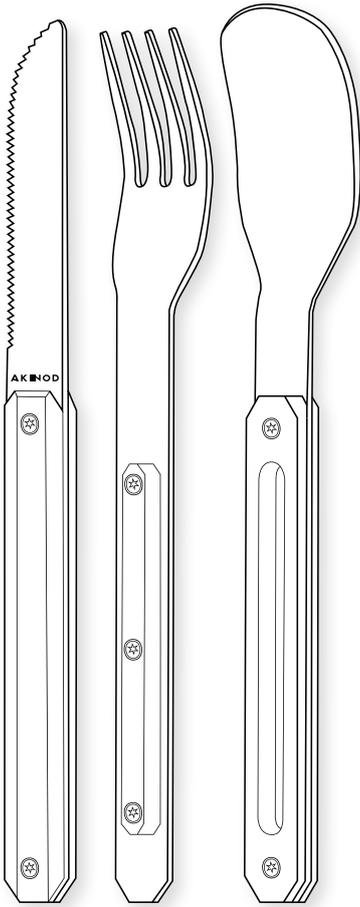
17,6 x 3,4 x 1,8 cm / 121 g

TAILLE RÉELLE

S'il est un acte on ne peut plus quotidien dans nos existences, c'est bien celui de manger. Sur le pouce ou en prenant son temps, Akinod vous encourage à manger bon et sain pour faire de ces pauses essentielles un moment agréable. Dès lors, quoi de plus indispensable qu'un bel ensemble de trois couverts? Compacts, durables, élégants et nécessairement performants, les couverts Akinod ne sont pas de ceux qu'on laisse dans un tiroir : au contraire, on s'en sert... et on les montre.

Aimantés, les 3 éléments s'assemblent pour être facilement transportés. Détachés, les couverts Akinod offrent un confort inégalé pour tous vos repas nomades. À noter la lame du couteau qui est micro-dentée : jamais besoin d'être réaffûtée, elle n'en reste pas moins parfaitement tranchante. Et vous, que mangerez-vous ce midi ?





A01M00055
PIXEL - FINITION MIROIR



A01M00056
TIE & DYE ROSE - FINITION MIROIR



A01M00057
FLEURS PASTEL - FINITION MIROIR



A01M00058
FLEUR BLEUE - FINITION MIROIR



A01M00059
TARTAN VERT - FINITION MIROIR



A01M00064
CITRONS - FINITION MIROIR



A01M00062
BANDANA ROUGE - FINITION MIROIR



A01M00063
VICHY - FINITION MIROIR



A01M00060
FRITURE - FINITION MIROIR



A01M00061
TIE & DYE BLEU - FINITION MIROIR



A01M00065
CARBONE - FINITION MIROIR



A01M00051
ACIDULÉ - FINITION MIROIR



A01M00052
BOUQUET PERSAN - FINITION MIROIR



A01M00053
FLEURS GOURMANDES - FINITION MIROIR



A01M00054
AGRUMES - FINITION MIROIR



A01M00035
RIVIERA - FINITION MIROIR



A01M00036
BRETAGNE - FINITION MIROIR



A01M00040
MONTAGNE - FINITION MIROIR



A01M00018
JUNGLE - FINITION MIROIR



A01M00012
DOWNTOWN BLEU - FINITION MIROIR



A01M00019
MOSAÏQUE BLEUE - FINITION MIROIR



A01M00020
HÉLIANTHÈME ROUGE - FINITION MIROIR



A01M00021
CHAMPÊTRE - FINITION MIROIR



A01M00024
HIBISCUS - FINITION MIROIR



A01M00041
ARABESQUES - FINITION MIROIR



A01M00042
DIAGONALES - FINITION MIROIR



A01M00048
JARDIN DE NUIT - FINITION MIROIR



A01M00049
ROSE DÉLICAT - FINITION MIROIR



A01M00050
ÉCLAT DE PRINTEMPS - FINITION MIROIR



A01M00031
VOILE - FINITION MIROIR



A01M00028
CANOE - FINITION MIROIR



A01M00032
CYCLISME - FINITION MIROIR



A01M00044
MARINIÈRE BLEUE - FINITION MIROIR



A01M00046
MARINIÈRE ROUGE - FINITION MIROIR



A01M00001
OLIVIER - FINITION MIROIR



A01M00004
ÉBÈNE - FINITION MIROIR



A01M00005
BOIS CORAIL - FINITION MIROIR



A01T00001
OLIVIER - FINITION TITANE GRIS





A01B00018
CAMO VERT - FINITION BLACK



A01B00019
CAMO PIXEL - FINITION BLACK



A01B00020
NYC - FINITION BLACK



A01B00021
EVENTAIL - FINITION BLACK



A01B00022
TARTAN ROUGE - FINITION BLACK



A01B00023
TARTAN BLEU - FINITION BLACK



A01B00024
PIED DE POULE - FINITION BLACK



A01B00025
NAMAZU - FINITION BLACK



A01B00026
BANDANA NOIR - FINITION BLACK



A01B00027
JIMY - FINITION BLACK



A01B00028
AÉROPORT - FINITION BLACK



A01B00011
TROPIQUE - FINITION BLACK



A01B00012
FLEURS DE CERISIER - FINITION BLACK



A01B00013
AZTÈQUE - FINITION BLACK



A01B00014
AZULEJOS - FINITION BLACK



A01B00010
COSMOS - FINITION BLACK



A01B00015
SUNSET - FINITION BLACK



A01B00017
FOUGÈRE D'AUTOMNE - FINITION BLACK

*Nos valeurs
nomades et
durables*



Le saviez-vous ?

Depuis 2021, Akinod est adhérent au collectif Green Friday : un événement citoyen, une journée de sensibilisation et de don, en opposition au Black Friday et cette journée d'hyperconsommation.

Cocorico! Une fois n'est pas coutume, on peut s'enorgueillir du chemin parcouru par notre pays. La France est en effet le premier état au monde à définir une loi pour en finir avec les emballages et autres accessoires en plastique jetable mais aussi à mieux informer les consommateurs, lutter contre le gaspillage et agir contre l'obsolescence programmée.

La première phase de cette mise en application au 1er janvier 2021 a déjà bien changé la donne pour la restauration à emporter et pour vos piques-niques : exit les pailles et couverts en plastique, place à des couverts dits «recyclables» ou «biodégradables». On voit alors fleurir dans les sacs de déjeuner des couverts en plastique ou en carton. Avec la satisfaction pour le consommateur ou l'enseigne de vente à emporter de faire une bonne action pour la planète, les couverts pouvant être mis au compost ou recyclés une fois leur temps écoulé. Une intention louable, mais on peut aller plus loin avec Akinod.

En effet, les couverts actuellement sur le marché ne résolvent qu'une partie de l'équation car leur fragilité limite leur usage dans le temps, les rendant à court terme jetables et donc des déchets eux aussi.

Avec sa gamme de couverts nomades, Akinod propose une solution plus vertueuse en appliquant le principe de durabilité : c'est-à-dire penser les produits pour qu'ils vivent le plus longtemps possible. C'est ainsi que la marque d'accessoires nomades se pique de sélectionner des matériaux robustes tels que l'acier inoxydable ou des essences de bois nobles pour les manches (corail, ébène, olivier) afin d'assurer une parfaite longévité dans le temps.

Bonus : en cas de casse des plaquettes du manche ou la perte d'une vis, Akinod les remplace gratuitement à vie afin qu'ils ne soient pas jetés inutilement.



13H25

LES COUVERTS MULTIFONCTIONS



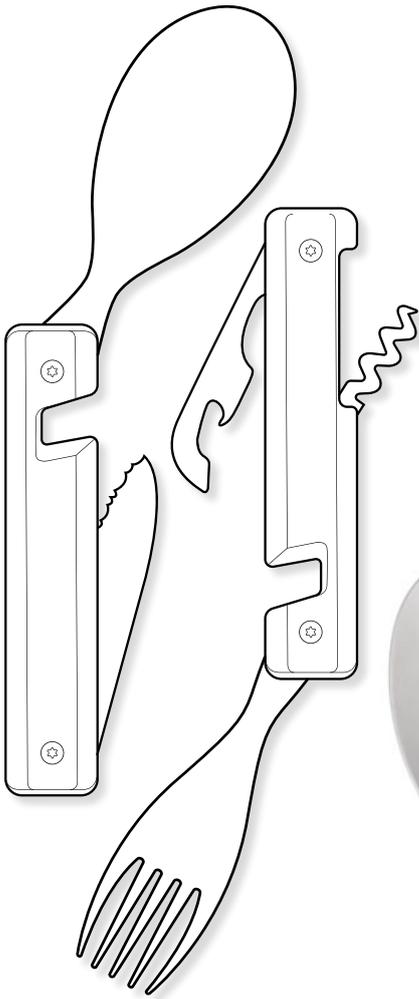
TAILLE RÉELLE

10,4 x 3,5 x 4 cm / 148 g

Comme le couvert « 12H34 » de notre collection, les couverts multifonctions pliables « 13H25 » Akinod s'attachent et se détachent au moyen de puissants aimants. Polyvalents, ces couverts permettent, outre d'accompagner une pause-déjeuner, de décapsuler une bouteille, de faciliter l'ouverture d'un bocal, de déboucher un bon vin ou d'ouvrir une boîte de conserve. Particulièrement compacts, les couverts Akinod se transportent facilement pour accompagner aussi bien les pauses intérieures que de plein air, la semaine, le week-

end ou bien sûr pendant les vacances. La lame micro-dentée du couteau est appréciable pour des coupes difficiles, comme des tomates ou du pain, sans jamais avoir à se soucier d'un quelconque réaffûtage. Ergonomiques, les couverts sont aussi agréables en main qu'à l'œil, et ce d'autant plus qu'ils sont, comme tous les produits Akinod, déclinés en de nombreuses versions. Vous n'avez plus qu'à (bien) choisir le vôtre.





A02M00025
PIXEL - FINITION MIROIR



A02M00026
FLEURS PASTEL - FINITION MIROIR



A02M00027
FLEUR BLEUE - FINITION MIROIR



A02M00028
TARTAN VERT - FINITION MIROIR



A02M00029
TIE & DYE BLEU - FINITION MIROIR



A02M00030
BANDANA ROUGE - FINITION MIROIR



A02M00031
VICHY - FINITION MIROIR



A02M00032
CITRONS - FINITION MIROIR



A02M00055
CARBONE - FINITION MIROIR





A02M00018
JUNGLE - FINITION MIROIR



A02M00019
MOSAÏQUE BLEUE - FINITION MIROIR



A02M00012
DOWNTOWN BLEU - FINITION MIROIR



A02M00020
HÉLIANTHÈME ROUGE - FINITION MIROIR



A02M00021
CHAMPÊTRE - FINITION MIROIR



A02M00024
HIBISCUS - FINITION MIROIR



A02M00041
ARABESQUE - FINITION MIROIR



A02M00042
DIAGONALES - FINITION MIROIR



A02M00035
RIVIERA - FINITION MIROIR



A02M00036
BRETAGNE - FINITION MIROIR



A02M00040
MONTAGNE - FINITION MIROIR



A02M00044
MARINIÈRE BLEUE - FINITION MIROIR



A02M00046
MARINIÈRE ROUGE - FINITION MIROIR



A02M00004
ÉBÈNE - FINITION MIROIR



A02M00001
OLIVIER - FINITION MIROIR



A02M00005
BOIS CORAIL - FINITION MIROIR



A02B00010
CAMO PIXEL - FINITION BLACK



A02B00011
BANDANA NOIR - FINITION BLACK



A02B00012
TARTAN ROUGE - FINITION BLACK



A02B00013
TARTAN BLEU - FINITION BLACK



A02B00014
COSMOS - FINITION BLACK



A02B00015
TROPIQUE - FINITION BLACK



A02B00016
FLEURS DE CERISIER - FINITION BLACK



A02B00017
CAMO VERT - FINITION BLACK



A02B00004
EBÈNE - FINITION BLACK



A02B00001
OLIVIER - FINITION BLACK



A02B00005
BOIS CORAIL - FINITION BLACK



A02T00001
OLIVIER - FINITION TITANE GRIS



Réchauffez vos envies avec Akinod



TAILLE RÉELLE

Un déjeuner facile à préparer et bon à déguster pour sa pause de midi ? Rien de plus simple !

Le plus pratique consiste à utiliser vos restes comme des ingrédients de base afin de les réinterpréter en une nouvelle recette, plutôt que de juste les réchauffer. Rajoutez des couleurs et des formes à vos pâtes et pommes de terre en y ajoutant des tomates en tranches, des radis en lamelles, du fromage découpé en cubes ou en copeaux à l'économe, des olives ou des œufs durs, quelques graines de courges, des noix ou des pignons parsemés, de la levure de bière ou des algues paillettes soupoudrées. Vous obtiendrez une délicieuse salade complète !

Les viandes mijotées se prêtent également très bien à un réchauffage et une réinterprétation car elles se conservent bien et se bonifient avec le temps. Garnies de pâtes ou d'une purée de potimarron maison, elles égayeront assurément votre palais.

Les soupes, qui se réchauffent en quelques minutes seulement, sont également les reines de l'adaptation. Partez d'une base solide : vos légumes préférés avec deux trois épices dans un grand volume d'eau bouillante, mixez et vous aurez une belle base avec laquelle jouer.

Ajoutez en guise de note gourmande du fromage frais le premier jour, des crevettes cuites décortiquées et de la coriandre le lendemain, de fines lamelles de jambon cru italien ou de bacon toasté le jour suivant : vous obtiendrez 3 recettes aux saveurs différentes avec la même base. Des solutions faciles à mettre en œuvre existent, souvent économiques, pour des repas garantis bons et sains.

Soupes, salades, ou petits plats, dans tous les cas vos Akinod se plieront à vos envies !



10 x 1,9 x 1,4 cm / 55 g

TAILLE RÉELLE

En complément de ses couverts, Akinod propose un couteau de poche d'une simplicité et d'une élégance rare. Pratique, utile, forcément tranchant, le couteau Akinod «18H07» est un parfait compagnon du quotidien pour un apéritif entre amis réussi, pour couper une viande, éplucher un légume ou peler un fruit à l'improviste.

De taille raisonnable (10 cm fermé - 18 cm ouvert) le couteau Akinod se glisse facilement dans toutes les poches. Il s'apprécie en parfaite sécurité grâce à

un système de blocage habilement dissimulé dans son manche. Robuste, les lignes marquées de ce très beau couteau en font indubitablement un objet remarquable.

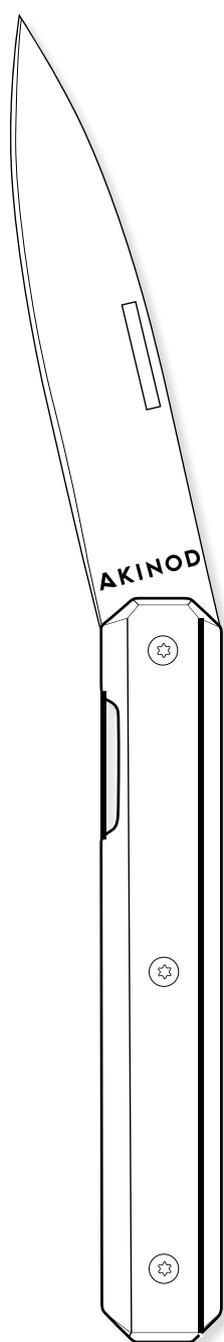
Comme les autres articles de la gamme Akinod, le couteau «18H07» de notre collection se décline, outre trois splendides versions en bois d'olivier, d'ébène et de bois corail, en une multitude de motifs et coloris variés pour correspondre à tous les styles, à tous les goûts, à toutes les humeurs.

18407

LE COUTEAU D'OFFICE PLIANT



TAILLE RÉELLE



A03M00004
EBÈNE - FINITION MIROIR



A03M00001
OLIVIER - FINITION MIROIR



A03M00005
BOIS CORAIL - FINITION MIROIR



A03T00001
OLIVIER - FINITION TITANE GRIS
10 x 1,9 x 4 cm / 55 g

TAILLE RÉELLE



A03M00018
JUNGLE - FINITION MIROIR



A03M00019
MOSAÏQUE BLEUE - FINITION MIROIR



A03M00012
DOWNTOWN BLEU - FINITION MIROIR



A03M00020
HÉLIANTHÈME ROUGE - FINITION MIROIR



A03M00021
CHAMPÊTRE - FINITION MIROIR



A03M00024
HIBISCUS - FINITION MIROIR



A03M00041
ARABESQUES - FINITION MIROIR



A03M00042
DIAGONALES - FINITION MIROIR



*Devenez
gourmand
partout*





Les secrets d'Akinod

Manger n'importe où, mais pas n'importe comment : voici la devise d'Akinod qui propose des couverts durables pour remplacer les couverts en plastique que l'on utilise parfois à midi pour sa pause déjeuner. Nous vous dévoilons ici pourquoi nous avons décidé de nous consacrer aux repas nomades.

- 1) Tout commence en 2020. Akinod est né au moment où l'Europe bannit (enfin) les couverts en plastique jetables. À la place, Akinod a décidé de proposer des couverts nomades, qui encouragent à profiter pleinement de la pause déjeuner et des repas en extérieur autour d'ingrédients bons et sains (qui, par définition, ont peu de chances d'être consommés avec les doigts, puisque ce geste est plutôt associé à la malbouffe !)
- 2) Le mot Akinod est une invention : lorsque vous tapez Akinod sur Google en 2019, le moteur de recherche vous renvoyait une page blanche. La marque a donc décidé d'y écrire sa propre histoire. Bien qu'il s'agisse d'une marque française, la consonance japonaise du mot Akinod nous rappelle que les couverts s'utilisent bien souvent avec des bentos, garnis de nourriture homemade bonne pour la santé !
- 3) Akinod veut devenir une alternative durable aux couverts jetables, être utile au quotidien, comme la gourde remplace dorénavant les bouteilles en plastique ou le tote bag les sacs à usage unique. Nous avons souhaité réunir dans un ensemble compact des couverts qui soient aussi agréables à l'œil qu'en main : de taille généreuse, la lame micro dentée offre un tranchant redoutable sans entretien particulier.
- 4) Le but de la marque Akinod et sa philosophie sont simples : réenchanter la pause déjeuner à travers une promesse, « Mangez n'importe où, mais pas n'importe comment. » Ce qui veut dire que ce n'est pas parce qu'on mange sur le pouce, entre deux réunions, que l'on doit se priver d'un repas sain et gourmand !
- 5) Les couverts Akinod sont en acier inoxydable à usage alimentaire. Les manches sont en bois massif ou en résine polymère décorés. Des aimants dissimulés à l'intérieur des manches de chaque élément facilitent l'assemblage et le désassemblage des couverts entre eux.
- 6) Tout est assemblé, personnalisé et contrôlé dans les ateliers d'Akinod à Torcy en Seine-et-Marne (77), où sont employés environ vingt personnes actuellement. On trouve aujourd'hui les couverts Akinod dans plus de 600 points de vente parmi lesquels les rayons art de la table des grands magasins, des boutiques de cadeaux et de décoration, les enseignes qui vous proposent tout pour la cuisine. Ils sont également présents dans une douzaine de pays, principalement en Europe, en Amérique du Nord, en Australie, en Corée du Sud et au Japon. Et bien entendu sur le site Internet !
- 7) Les couverts Akinod se déclinent autour de trois essences de bois – olivier, bois corail ou ébène - ou sont décorés de motifs colorés. Pour Akinod, il est important que les couverts soient beaux et attrayants : cela permet à chacun de choisir un style qui lui convient et de ne pas mélanger ses couverts avec ceux de son voisin ou des autres membres de sa famille
- 8) Une des particularités des produits Akinod est qu'ils sont nommés par l'heure où ils sont le plus à même d'être utilisés. Ainsi, les couverts 12H34 (couteau, cuillère, fourchette) ont été principalement pensés pour un usage au bureau. Les couverts 13H25, qui intègrent également des fonctions de tire-bouchon, ouvre-boîte et décapsuleur en sus des trois fonctions principales, sont davantage destinés à des repas en plein air, peut-être le week-end ou en vacances, et corrélativement sans doute un peu plus tard dans la journée. Les couteaux 18H07 trouvent quant à eux généralement leur plus grande utilité en fin d'après-midi, lorsque l'on se réunit autour d'un verre, en famille ou entre amis...
- 9) En marge de sa collection de couverts, Akinod propose aussi une gamme de couteaux d'office pliants et surtout un modèle de bento avec son sac isotherme doté d'une poche dédiée pour ses couverts, évidemment ! Le tout en gardant cet esprit qui lui est cher : manger sainement même si l'on doit manger rapidement.



...a embaucher de
...salariés.
...nouveau d'acti-
...dans un
...va
...polit
...domi
...de
...pas en
...du
...n'est pas en
...aux Etats-Unis en
...de la pandémie a noté
...«Le ché-
...magie partiel n'a pas gelé
...leurs désirs de mobilité, on
...s'est aperçu qu'ils ont at-
...pourrait perdu
...par un ras-le-
...pendant la
...d'Etat, les Etats-Unis ont
...de Vladimir Poutine en nom-
...sans succès, les décisions sur d
...de statut, ensuite sur d
...ans. Les sages vont cepen-
...200 dans 36 circonscrip-
...l'Etat, l'Etat en nom-
...compte de Poutine. Il y a d
...législatives. Un chiffre
...du conseil constant
...C'est le nombre de
...des
...endi a
...stratég
...de l'Ukrain
...de neuf
...Le porte-pa
...La Russie n'op
...collatéraux est in-
...ne frappe est interve-
...souten indéfectible
...à Madrid. «Toute l'Al-
...ont pas kattué par la Rus-
...ain Joe Biden.

*Avec le
co-lunching
après le
co-working*

Été comme hiver, au parc ou au bureau, seul ou entre amis, sur le pouce ou en prenant le temps, adoptez la mode bento au rythme de vos goûts, de vos humeurs et de vos envies.

Avec Akinod, il y aura toujours un bento pour vous plaire.

11H58

LE BENTO & SON SAC ISOTHERME



BENTO : 19 x 10 x 11.5 cm
SAC ISOTHERME : 25 x 12 x 15 cm

Compagnon idéal de vos couverts de voyage Akinod, ce bento permet à chacun d'emporter ses repas maison, aussi beaux à regarder que bons à manger.

Composé d'un double compartiment en polypropylène haute qualité d'une capacité totale de 1,4 litres, ce bento supporte les réchauffages au micro-ondes (100° pendant 2 min) et le lavage au lave-vaisselle (à 50°). Son élégant couvercle en acacia ajoute une

touche de nature et peut servir également de planche à découper, notamment pour vos apéritifs nomades.

Il est fourni dans un élégant sac isotherme, doublé d'une couche isolante, pour garantir la fraîcheur de vos repas quelle que soit votre excursion.

Qu'elle se situe au bout de la rue, de la jetée ou du monde, votre table est réservée avec Akinod.



AKI000044
BENTO BLANC À DOUBLE COMPARTIMENTS
ET SON SAC ISOTHERME, COLORIS BLEU JEAN'S

AKI000056
BENTO BLANC À DOUBLE COMPARTIMENTS
ET SON SAC ISOTHERME, COLORIS TERRACOTTA

AKI000045
BENTO NOIR À DOUBLE COMPARTIMENTS
ET SON SAC ISOTHERME, COLORIS GRIS CHINÉ

AKI000057
BENTO NOIR À DOUBLE COMPARTIMENTS
ET SON SAC ISOTHERME, COLORIS KAKI

AVANT



OUVERT



Devenez
nomade
le temps
d'un rep



AS

Notre rapport au travail a changé ces dernières années, notre manière de nous alimenter aussi. Exit le sandwich jambon-beurre. Le repas du 21ème siècle s'adapte à notre nouvelle organisation et se fait nomade, grâce à d'astucieux accessoires.



Qu'on se le dise, année après année les Français se remettent au fourneau, avec un vrai changement palpable dans les entreprises. Il n'est plus rare d'entendre dans les réunions du vendredi « Qu'est-ce que tu cuisines ce week-end ? » plutôt que « Qu'est-ce que tu fais ce week-end ? ».

En cause : un désir de contrôler mieux son alimentation et d'être en bonne santé. Comme l'illustre l'étude conjointement menée par Nestlé et Ipsos en novembre 2020, 36% des Français interrogés disent se réapproprier leur alimentation quotidienne en amenant leur repas « fait maison » au bureau. La chasse au gaspillage a également amplifié le phénomène.

Le bénéfice est lui aussi visible : un repas élaboré avec des ingrédients de qualité, sain, peu onéreux devient un vrai moment de détente tout aussi bien pour sa préparation que sa dégustation.

Un moment de convivialité entre collègues se partage aujourd'hui autour de petits plats maison dégustés sur un coin de table à l'espace détente de l'entreprise. Voire mieux : dans un lieu secret que les initiés se partagent à quelques encablures du bureau.

Au-delà de l'interaction sociale, cette tendance « Une parenthèse indispensable pour réenchanter notre quotidien, casser la routine et se déconnecter » au « co-lunching » est aussi une occasion de partager vos bonnes recettes et d'améliorer vos compétences culinaires. Quitte même pour certains à en faire leur activité principale, après une moitié de carrière passée derrière un écran.

Au quotidien dans un sac, les couverts Akinod redonnent leurs lettres de noblesse à l'inattendu et à l'évasion. Ils permettent de redevenir nomade et de découvrir de nouveaux cadres de déjeuners qui brisent la routine.

Se déconnecter le temps d'un repas pour mieux se reconnecter ensuite, et si c'était cela la nouvelle oasis ?

Trois recettes faciles, repas nomade

SALADE TROPICALE DE RIZ SAUVAGE

Ingrédients pour 2 personnes :

- 135g de riz sauvage
- 1/2 de mangue
- 1 Kiwi
- 1 oignon rouge
- huile d'olive
- paprika
- sel poivre

- Émincez l'oignon rouge ajoutez une petite partie de l'oignon rouge dans une casserole d'eau avec du riz sauvage. Faire cuire 20min.
- En parallèle, découpez les fruits : les kiwis en mini quartiers, la mangue en petit dès.
- Préparez votre sauce en mettant d'huile d'olive, de citron vert. Ajoutez-y un peu de paprika et assaisonnez.
- Une fois le riz cuit, laissez refroidir puis mélanger les éléments.
- Au dernier moment, ajoutez un peu de citron vert pour la sauce et des pistaches et graines de courge en topping.

MUFFINS VÉGANES AU CRESSON

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1/2 bouquet de cresson
- 80 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 5 cl de lait végétal
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel, poivre
- 1 c. à café de paprika

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Ajoutez à la farine la levure, puis le sel. Mélangez.
- Versez l'huile d'olive et le lait végétal et mélangez.
- Émincez le cresson et incorporez-le à la préparation.
- Salez, poivrez, saupoudrez de paprika.
- Coulez le mélange dans des moules à muffins, faites cuire pendant 20 min.



POËLÉE DE CÈPES AUX LÉGUMES

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 carottes
- 1/2 céleri-rave
- 2 pommes de terre
- 100 g de cèpes
- 15 g de noix
- 1/2 oignon
- 1 gousses d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- sel, poivre

- Dans une poêle, faites blanchir l'ail et l'oignon hachés avec de l'huile d'olive.
- Épluchez et coupez en petits morceaux les carottes, le céleri-rave, les pommes de terre.
- Déposez-les dans la poêle. Salez, poivrez.
- Ajoutez les champignons coupés en morceaux
- Une fois que les légumes sont tendres. Concassez les noix et incorporez-les.
- Servez avec du riz blanc, saupoudrez de graines de sésame.





36%

FAIT MAISON

36% des Français emmènent leur repas fait maison au bureau.



41%

CONTRÔLENT LEUR ALIMENTATION

41% des Français interrogés disent réduire le sucre plus souvent.

CO-LUNCHING APRES CO-WORKING



54%

S'INFORMENT

54% des Français interrogés utilisent une application d'information nutritionnelle (ex. Yuka)

Etude Nestlé-Ipsos de 11/2020

AKINOD DISPONIBLE DANS PLUS DE 500 MAGASINS

RETROUVEZ LA LISTE DES POINTS DE VENTE SUR AKINOD.FR

Option 1 face
4 étagères
Capacité de présentation :
96 pcs maximum selon modèles
150 x 65 x 40 cm / 27,9 kg

Option 2 faces (recto / verso)
8 étagères
Capacité de présentation :
192 pcs maximum selon modèles
150 x 65 x 40 cm / 46,4 kg

Capacité de présentation :
36 pcs maximum selon modèles
43 x 22 x 37 cm



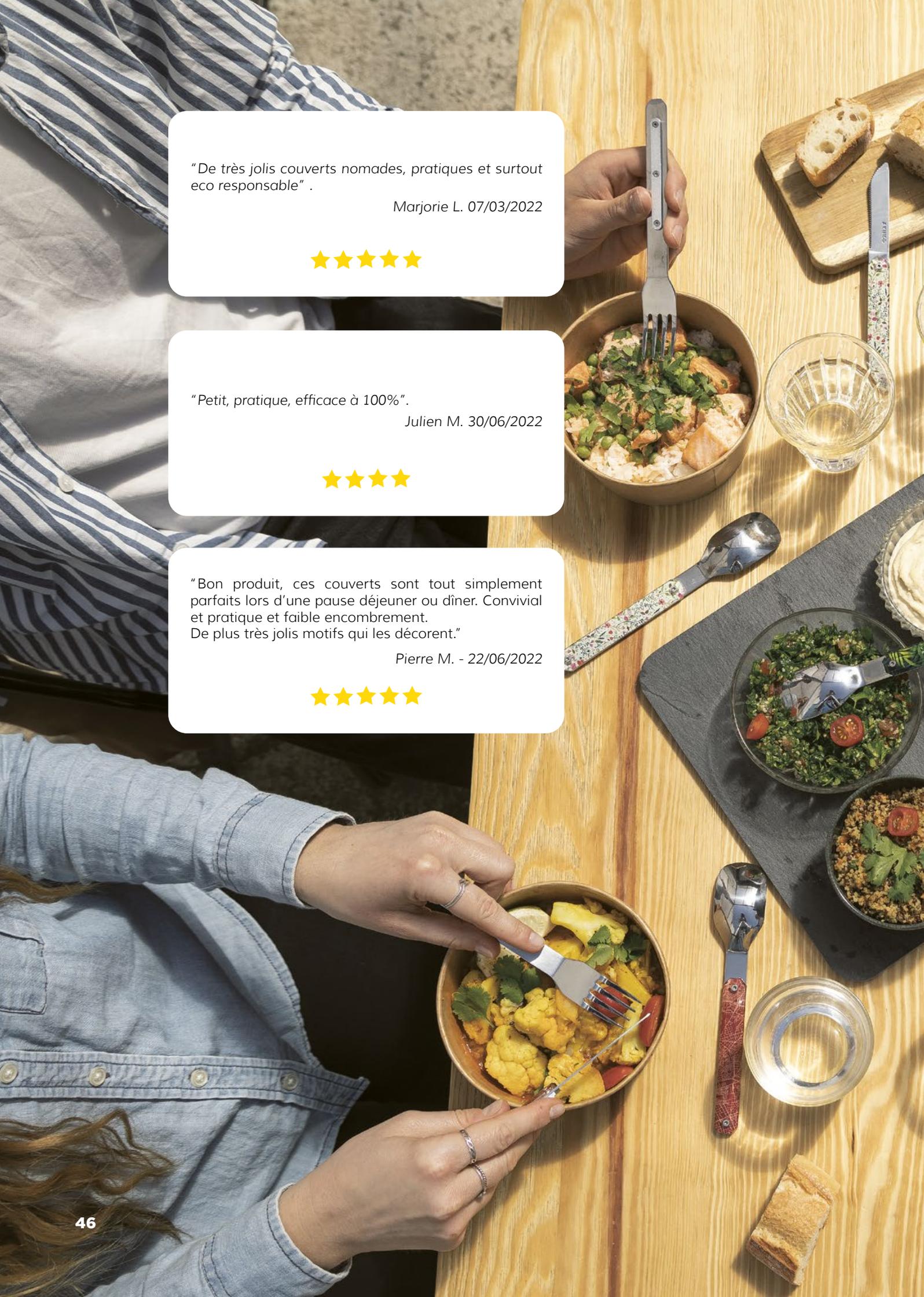
PANIER : AKI000043



SOCLE : AKI000024
PARTIE HAUTE : AKI000025



*Bien dans
son assiette,
bien dans
sa tête*



"De très jolis couverts nomades, pratiques et surtout eco responsable".

Marjorie L. 07/03/2022



"Petit, pratique, efficace à 100%".

Julien M. 30/06/2022



"Bon produit, ces couverts sont tout simplement parfaits lors d'une pause déjeuner ou dîner. Convivial et pratique et faible encombrement. De plus très jolis motifs qui les décorent."

Pierre M. - 22/06/2022





Akimod tout le monde en parle ...

"Compact et facile à transporter grâce à la petite pochette fournie. Les aimants sont efficaces et les couverts peuvent se détacher sans effort. Les couverts sont bien finis."

Jean-Michel P. 09/06/2022



"La boîte bento est nickel, étanche et jolie. Elle est aussi associée à une petite planche à découper, pratique entre autres pour un petit saucisson. Le sac est isotherme ce qui est vraiment super pratique et qui conserve bien les aliments à la température nécessaire".

Françoise D. 30/07/2022





AKINOD

NOMADE & DURABLE

22 rue Charles Graindorge • 93170 Bagnolet • France
contact@akinod.fr • www.akinod.fr

