

Accessoires Eshit : l'essentiel pour cuisiner en randonnée et voyage vélo



En randonnée ou voyage à vélo, il est important pour les cyclotouristes de pouvoir compter sur des instruments de cuisine de qualité, qui soient fiables et légers. C'est la promesse de la marque Eshit qui propose les accessoires essentiels pour cuisiner sans tracas et profiter ainsi au maximum de l'aventure !

Matériel de cuisine outdoor pratique et léger

Le matériel Eshit réunit l'essentiel pour s'hydrater et se nourrir lors d'un séjour cyclotouriste ou bivouac. On retrouve des **instruments de cuisine robustes et pratiques** (thermos, couverts et popotes) ainsi que le **matériel nécessaire à la préparation** (set de cuisson, réchaud et combustibles).



1 - En acier inoxydable, le **thermos isotherme Eshit** maintient café, thé, eau ou encore jus de fruit à température. Très pratique, il comprend deux gobelets et un bouchon avec bec verseur. Un bouchon à visser est aussi présent pour conserver la gourde bien fermée en toute circonstance. Disponible en format 500 ml, 750 ml ou 1L. *PPR : 25,90€*

2 - Le **kit de couverts Eshit** se compose d'une fourchette, d'un couteau et d'une cuillère à soupe. Les couverts, fabriqués en titane, sont solides pour un poids léger de 42 grammes. Le petit + : la possibilité d'empiler les couverts pour les ranger en un petit lot compact, facile à glisser dans une sacoche. *PPR : 33€*

3 - Pour cuisiner les aliments, le **set complet popote Eshit** contient une poêle, deux casseroles grande contenance de 2 et 2,5L ainsi qu'un couvercle. En aluminium anodisé dur, le matériel est anti-adhésif. Afin de préparer les plats, d'autres ustensiles sont prévus : poignée, manique et deux planches à découper. Pour un rangement pratique, le set est empilable dans la plus grande casserole et se transporte dans une housse. Son poids total est d'environ 804 g. *PPR : 65,90€*



4



5



6

4 - Le **kit de cuisson et réchaud en aluminium anodisé dur** offre le nécessaire pour cuire ses plats ou réchauffer de l'eau en bivouac. Il est doté d'une casserole de 585 ml avec poignées en acier repliables. A noter que le couvercle comporte une attache qui permet de le caler sur le rebord de la casserole sans avoir à le poser au sol. Le réchaud, fonctionnant à combustible, comprend une protection pour que la flamme ne s'éteigne pas. Le tout pèse seulement 223 g. *PPR : 27,99€*

5 - Le **réchaud à combustible en titane** permet de cuire ou chauffer ses aliments dans un récipient et aussi d'allumer un feu de camp. Particulièrement compact, ce réchaud pliable garantit un vrai gain de place parmi les affaires du voyage vélo. *PPR : 14,99€*

6 - Les **combustibles secs Esbit** servent à allumer un feu en quelques minutes. Pratiques, ils ne dégagent ni fumée, ni cendres et fonctionnent aussi bien en haute montagne que par temps très froid, à moins de 0°C. Ces combustibles prennent la forme de petites pastilles solides d'à peine 82g, facilement transportables. *PPR : 5,99€ par 20*

Esbit, une marque de qualité

Fondée à Hambourg, c'est dès 1936 qu'Esbit connaît le succès avec son réchaud de poche et son combustible sec. Depuis, la marque ne cesse de miser sur des équipements haut de gamme. Sur ce principe, elle a développé une gamme complète de matériel outdoor « de survie » répondant en priorité à ces trois critères, très recherchés des aventuriers :

- un poids réduit,
- une dimension compacte,
- une fabrication fiable et durable, garantie sans BPA.



Les [équipements de cuisine outdoor Esbit](#) sont disponibles sur Lecyclo.com



Société qui bouscule avec douceur le monde du vélo en proposant une gamme de produits innovants, Lecyclo.com veut donner une image moderne et novatrice du secteur en favorisant l'écologie et en proposant des accessoires sécurisants et confortables pour une utilisation quotidienne du vélo.

Boutique en ligne : www.lecyclo.com (Livraison France et international)
Blog et informations : www.citycycle.com

Pour plus de renseignements, photos HD ou produit test
Contactez le service presse au 04 13 94 13 60 ou sur presse@lecyclo.com