

French Vocabulary: Food

(Utensils and Kitchenware)

L E P R E S S E L ' A I L N K S H L T Z
' L A T O U R T I È R E J P S O A C E R
O C E L C R E V U O C E L F K P L R R D
U L H L C B C E V I E P U B A Q E F I E
V ' T G E G O O T V D E N S E Z C F R P
R É E Q W B D S D T O C S A C B O N F M
E P U V F T O I E À O O S L B I U B À E
- L O P F E P L T C I C ' J C Z T F E L
B U F J R J N E À R N M O T Y J E R L O
O C E F S D U I E M A I C C W U A R Ê R
Î H L B V O U K P N I H P I A S U U O E
T E P U F L H G I É L X M S G L À O P S
E - W E M L F Q Y L R B E B E N D F A S
P L L Q I M U A S G H C D R Z L É À L A
Â É F L C E E H C U O L A L W Z C T W C
R G B J S M Z P T U Y N S L M Q O A V A
A U A E T Â G À E L U O M E L K U L E L
L M J E L U T A P S A L C U V M P P L Z
L E P A N I E R V A P E U R F T E E Z M
B S O H M Q K H F Y B C F V R Y R L U B

THE LID
THE TONGS
THE PIE PAN
THE SAUCEPAN
THE EGGBEATER
THE POT HOLDERS
THE GARLIC PRESS
THE VEGETABLE PEELER

THE LADLE
THE GRATER
THE STEAMER
THE COLANDER
THE FRYING PAN
THE MIXING BOWL
THE CARVING KNIFE

THE WHISK
THE SPATULA
THE STRAINER
THE CAKE PAN
THE CAN OPENER
THE ROASTING PAN
THE CASSEROLE DISH

Solution

L E P R E S S E L ' A I L N K S H L T Z
' L A T O U R T I È R E J P S O A C E R
O C E L C R E V U O C E L F K P L R R D
U L H L C B C E V I E P U B A Q E F I E
V ' T G E G O O T V D E N S E Z C F R P
R É E Q W B D S D T O C S A C B O N F M
E P U V F T O I E A O O S L B I U B A E
- L O P F É P L T C I C ' J C Z T F E L
B U F J R J N E A R N M O T Y J E R L O
O C E F S D U I E M A I C W U A R È R
î H L B V O U K P N I H P I A S U U O E
T E P U F L H G I É L X M S G L À O P S
E - W E M L F Q Y L R B E B E N D F A S
P L L Q I M U A S G H C D R Z L É À L A
Â É F L C E E H C U O L A L W Z C T W C
R G B J S M Z P T U Y N S L M Q O A V A
A U A E T Â G Â E L U O M E L K U L E L
L M J E L U T A P S A L C U V M P P L Z
L E P A N I E R V A P E U R F T E E Z M
B S O H M Q K H F Y B C F V R Y R L U B