

French Vocabulary: Food

(Utensils and Kitchenware)

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

THE LID
THE WHISK
THE STEAMER
THE STRAINER
THE FRYING PAN
THE MIXING BOWL
THE ROASTING RACK

THE TONGS
THE GRATER
THE SPATULA
THE COLANDER
THE CAN OPENER
THE ROASTING PAN
THE CASSEROLE DISH

THE LADLE
THE PIE PAN
THE SAUCEPAN
THE EGGBEATER
THE POT HOLDERS
THE GARLIC PRESS
THE VEGETABLE PEELER

Solution

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