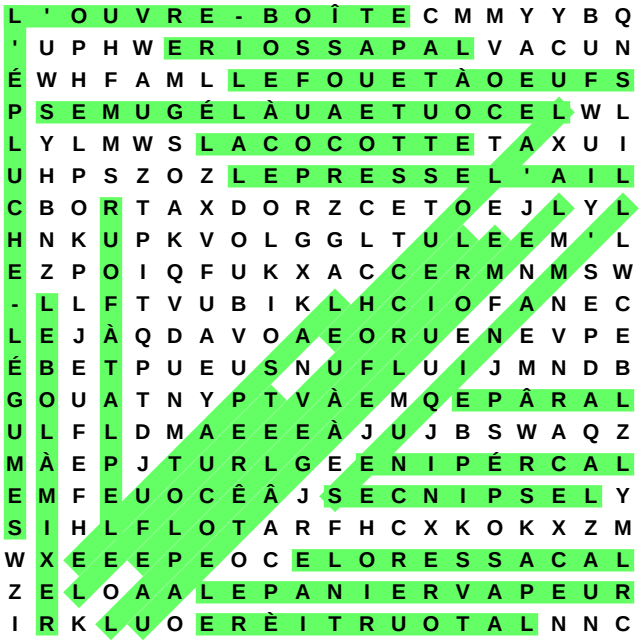
French Vocabulary: Food
(Utensils and Kitchenware)

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

THE LID
THE TONGS
THE PIE PAN
THE COLANDER
THE EGGBEATER
THE POT HOLDERS
THE GARLIC PRESS
THE VEGETABLE PEELER
THE LADLE
THE GRATER
THE STEAMER
THE SAUCEPAN
THE FRYING PAN
THE MIXING BOWL
THE PAIRING KNIFE
THE WHISK
THE SPATULA
THE CAKE PAN
THE STRAINER
THE CAN OPENER
THE ROASTING PAN
THE CASSEROLE DISH

Solution


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