

année  
2017



de BUYER®

DEPUIS 1830

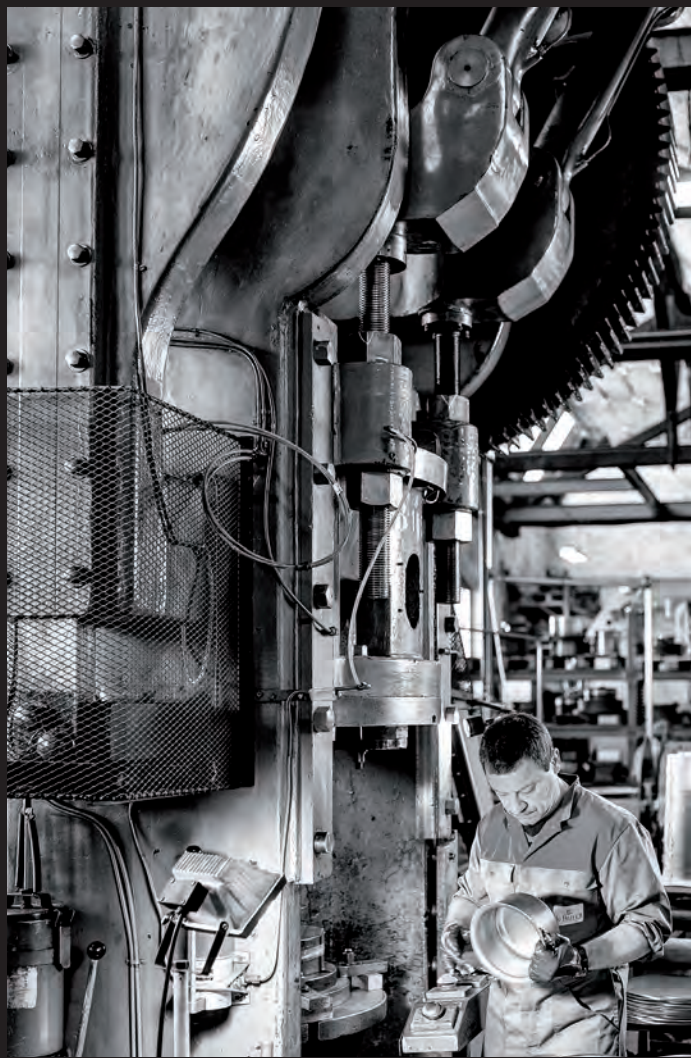
made in France



depuis 1830,  
plus de 180 ans  
de savoir-faire, made in France

Implantée au Val d'Ajol dans les Vosges depuis plus de 180 ans, l'entreprise de Buyer, fière de ses racines, défend et revendique le « Made in France ». Des générations d'ouvriers, hommes et femmes, se sont succédé en s'adaptant aux nouvelles technologies pour rester à la pointe des exigences du métier. Riches d'un savoir-faire rare et d'une culture d'entreprise sincère, ils représentent un capital manuel indispensable et précieux et font la fierté et la renommée de la société de Buyer. Dans les ateliers de l'usine, équipés d'un parc en constante évolution alliant machines anciennes et systèmes numériques, chaque poêle, casserole ou petit matériel est façonné par emboutissage, découpe, pliage, soudage, polissage... La société emploie plus de 150 personnes réparties sur différents services et ateliers.

Grâce à ces métiers et savoir-faire, plus de deux mille ustensiles de cuisine et pâtisserie sont fabriqués dans nos ateliers.



PARTENARIAT



**De Buyer, partenaire exclusif du Club France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017**

La société de Buyer est fière de soutenir l'équipe de France dans sa préparation à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017 qui a lieu les 22 et 23 janvier 2017 au SIRHA.



Bastien Girard, Etienne Leroy et Jean-Thomas Schneider devront réaliser des desserts uniques, véritables œuvres d'arts éphémères révélant créativité, savoir-faire et excellence.

SALONS

- SIRHA - LYON  
21 - 25 janvier 2017
- AMBIENTE - FRANCFORT  
10 -14 février 2017
- HOME + HOUSEWARES SHOW  
du 18 au 21 mars 2017 CHICAGO
- MAISON ET OBJET - PARIS  
8-12 Septembre 2017
- HOST - MILAN  
20-24 octobre 2017



■ Fabricant depuis 1875, la société familiale Marlux, entreprise du patrimoine vivant, est incontournable dans la fabrication des moulins à poivre et à gros sel.

En 2016, la société de Buyer Industries a souhaité acquérir l'entreprise MARLUX pour compléter son domaine d'activité et son offre. Il s'agit du regroupement de deux entreprises françaises de qualité partageant les mêmes valeurs de savoir faire, de production haut de gamme et les mêmes objectifs de marché, tant au niveau national qu'à l'international.

DE BUYER distribue Marlux qui propose toujours une gamme riche et innovante de moulins de qualité, avec des produits usinés sur un nouveau site de production français, dans les Vosges.

**MARLUX Fabricant de Moulins depuis 1875**  
Catalogue disponible sur demande



Partagez notre actualité sur **FACEBOOK**.

[www.facebook.com/debuyerindustries](http://www.facebook.com/debuyerindustries)



Retrouvez toutes les vidéos sur nos produits sur la chaîne de Buyer YouTube

[www.youtube.com/user/DeBuyerIndustries](http://www.youtube.com/user/DeBuyerIndustries)



ou sur **vimeo** <https://vimeo.com/channels/debuyerindustries>

**FORMATION EN LIGNE | E-LEARNING**

Avec l'objectif de toujours mieux vous former et vous informer sur nos produits, nous mettons en place courant 2017 une plateforme de E-learning : des modules de formation en ligne clairs et concis seront proposés. Les innovations ou les grands classiques de Buyer n'auront plus de secret pour vous.

■ **PLAT À RÔTIR**  
*roasting pan*



Cuivre  
multicouche  
page 78

Inox multicouche  
**INDUCTION**  
page 54

MADE IN  
FRANCE



■ **TRANCHELARD**  
*salmon & ham knife*  
FK2 - page 23



MADE IN  
FRANCE



■ **POELE RONDE SPECIALE**  
**LONGUE CUISSON AU FOUR**  
**HAUTE TEMPERATURE**

MADE IN  
FRANCE



■ **ACIER**  
ø 20-24-28 cm  
page 31

■ **ANTIADHÉSIF CHOC**  
ø 20-24-28 cm  
page 45



■ **PLAT en ACIER BLEUI, 2 anses**  
page 36



MADE IN  
FRANCE



■ **CHOC RESTO INDUCTION**  
pages 43-44

MADE IN  
FRANCE



■ **POÊLE OVALE**  
**À POISSON**  
L. 36 cm

■ **POÊLE HACCP - QUEUE COULEUR**  
ø 20-24-28-32 cm

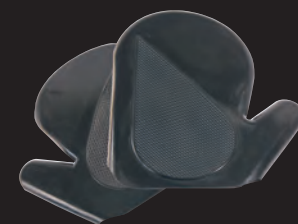


■ **ACCESSOIRES FRUITS DE MER**  
page 108



■ **CISEAUX À**  
**CRUSTACÉS**

■ **FOURCHETTE**  
**À CRUSTACÉS**



■ **MOUFLE À HUÎTRE**



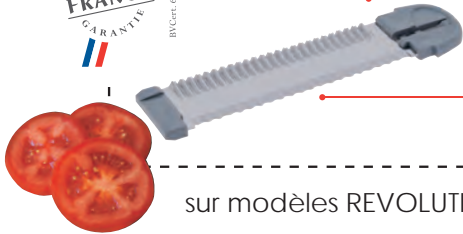
■ **COUPEAU**  
**À HUÎTRE**

## INNOVATION MANDOLINES

CÔTÉ DENTELÉ pour les coupes gaufrées

### LAME MICRO LOBES

CÔTÉ MICRO-DENTÉ pour couper les fruits et légumes les plus mous et/ou à peau tels que les tomates, les oranges, etc.



sur modèles REVOLUTION et SWING pages 10-12

## SPATULES FK OFFICIUM page 104

SCIE À GÉNOISE  
L.35 cm



MADE IN FRANCE



FOUET GÖMA 20 CM  
page 100



DOUILLES INOX  
pages 175-177  
nouveaux décors originaux



CADRE INOX FORMAT GN1/1  
page 164

DÉCOUPOIRS TARTELETTES & POUSSOIRS  
POUR NONNETTES  
pages 152-153



MADE IN FRANCE



MESURES & THERMOMÈTRES  
pages 170-172

THERMOMÈTRE LASER  
INFRA ROUGE



THERMOMÈTRE  
HYGROMÈTRE

THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE  
POUR CUISSON SOUS VIDE



THERMO CONNECT PRO  
& CAPTEUR



CERCLE INOX 'CALISSON'  
pages 146-151



MOULE À CANELÉS INOX  
page 156

MADE IN FRANCE



MINUTEUR MÉCANIQUE

BALANCE DE PRÉCISION





# LES MANDOLINES DE BUYER

REF	COUPE RONDELLES LISSES	COUPE RONDELLES ONDULÉES	COUPE JULIENNE	CUBES LOSANGES
2017.00			 2 mm - 4 mm - 7 mm - 10 mm	 4 mm - 10 mm
2016.00			 4 mm - 10 mm	 4 mm - 10 mm
2012.01			 2 mm - 4 mm - 10 mm	 2 mm - 4 mm - 10 mm
2012.41			 2 mm - 3 mm 4 mm - 5 mm 7 mm - 10 mm	 2 mm - 3 mm 4 mm - 5 mm 7 mm - 10 mm
2015.03			 4 mm - 10 mm	
2011.01			 2 mm - 7 mm	

## VANTAGE

Tout inox  
avec lame en V intégrée



Version avec 4 peignes Julienne  
2/4/7/10 mm

## VIPER

Châssis polymère composite  
avec lame en V intégrée



## LA MANDOLINE REVOLUTION

Poussoir inox avec contrôle de la rotation  
3 lames Julienne  
Lame horizontale micro-lobe



## LA MANDOLINE REVOLUTION 'MASTER'

Poussoir inox avec contrôle de la rotation  
Lame horizontale micro-lobe  
+ poussoir long +  
+ 6 Julienne 2/3/4/5/7/10mm



## LA MANDOLINE SWING PLUS

Avec lame horizontale micro-lobe  
Nouveau système de réglage



## KOBRA V AXIS

Coupe-tranche  
Nouveau système de réglage ultra rapide



MADE IN  
FRANCE





ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BVCert. 6054661



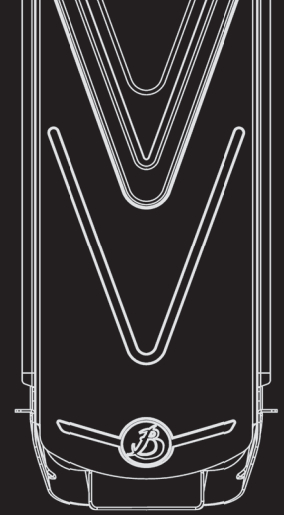
MADE IN  
FRANCE





# Vantage >>

Mandoline Inox made in France



Poussoir ergonomique  
anti-glisse  
Prise en main sûre

Sécurité totale  
avec chariot et  
poussoir protecteur

Encombrement  
minimum  
Pied repliable

Châssis tout inox  
robuste et résistant  
Usage professionnel

Lame en V pour couper tous  
les fruits/légumes,  
même les plus mous

## LA MANDOLINE VANTAGE 2017.00

Composition :

- Un châssis en acier inoxydable avec lame V intégrée et pied arrière repliable.
  - Plateau lisse réglable épaisseur de 1 à 10 mm.
  - 4 peignes Julienne 2- 4 - 7 et 10 mm.
  - Protège lame lisse en V pour le rangement.
  - Boîte de rangement pour les peignes Julienne.
  - Chariot pour légumes/fruits.
  - Poussoir protecteur ergonomique.
  - Ensemble poussoir extra-long
- Pour les coupes de tous les fruits ou légumes longs ou standards.



### LES COUPES TRANCHE



### JULIENNE



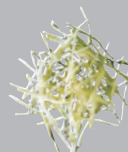
10 mm



7 mm

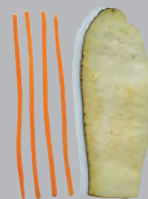


4 mm



2 mm

### COUPE LONGUE





# Vantage >>

Mandoline Inox made in France



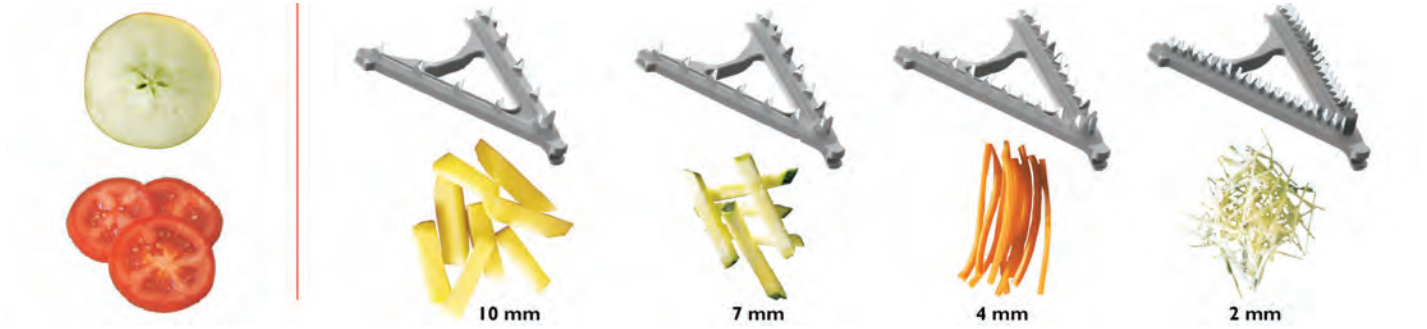
## La Mandoline VANTAGE standard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2017.00	Mandoline complète avec chariot et poussoir - lame en V lisse intégrée au châssis inox - 4 peignes Julienne 2-4-7-10 mm - Protège-lame V pour le rangement - boîte de rangement	50	15	20	1,83

Châssis tout inox robuste et résistant. Lame en V intégrée au châssis pour couper tous les fruits/légumes, même les plus mous. Tranche des épaisseurs de 1 à 10 mm. Equipée de 4 peignes julienne en V interchangeables. Encombrement minimum, pied

repliable. Sécurité totale lors de la coupe grâce au chariot et poussoir protecteur ergonomique.



## La Mandoline VANTAGE - pièces détachées 2017.00



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2017.91	Peigne julienne 2 mm				0,03
2017.92	Peigne julienne 4 mm				0,03
2017.93	Peigne julienne 7 mm				0,03
2017.94	Peigne julienne 10 mm				0,03
2017.89	Boîte de rangement vide				0,27
2017.59	Poussoir seul				0,13
2017.90	Chariot seul				0,05
2017.86	Protège-lame V				0,01
2017.55	Ensemble poussoir long	17,2	13	6,8	0,27

# Coupe en Tranches, Cubes, Losanges et Juliennes

**Lame en V**  
coupe précise et facile pour tous fruits/légumes



Mollette de réglage rapide de hauteur de 1 à 8 mm



**SYSTÈME CUBE**  
bouton de mise en place facile



Poussoir ergonomique et chariot



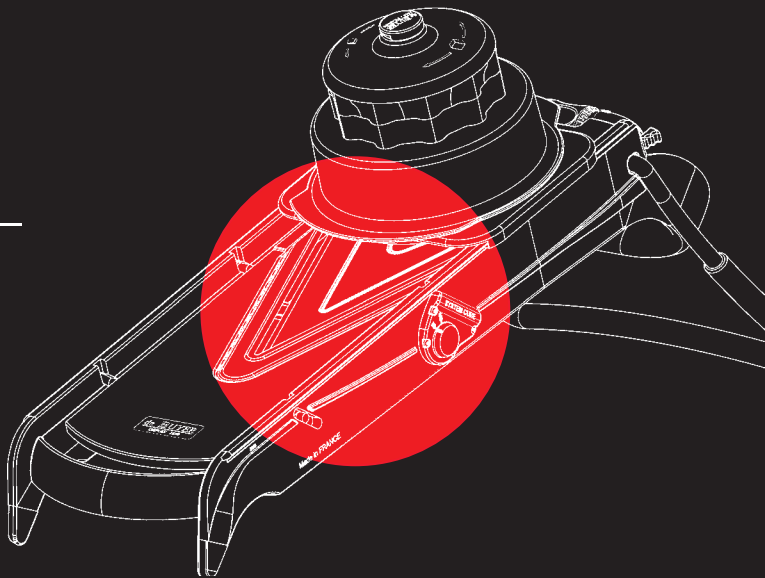
**Contrôle de rotation** pour guider les coupes cubes et losanges.



Boîte de rangement



la plus **COMPACTE**  
la plus **facile**  
la plus **efficace**



19.3  
**VIPER**  
MANDOLINE

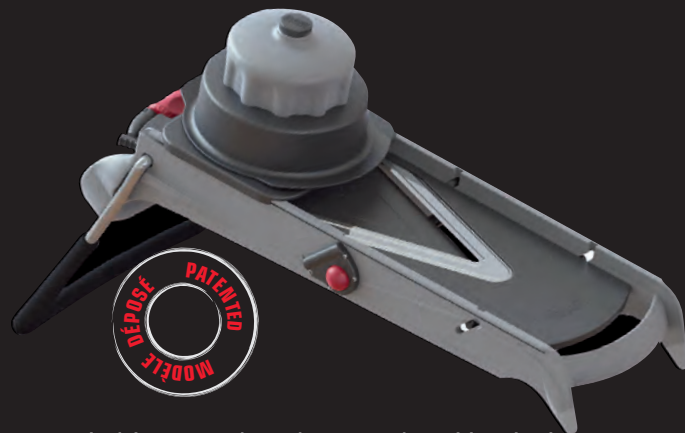
Plateau coupe-tranches



Julienne 10 mm



Julienne 4 mm



- I châssis avec lame horizontale en V intégrée
- I poussoir protecteur ergonomique équipé du contrôle de rotation
- I chariot accueillant fruits/légumes
- Mécanisme SYSTÈME CUBE intégré
- I plateau pour coupe tranches réglable pour une épaisseur de 1 à 8 mm
- 2 plateaux lames Juliennes : 4 mm & 10 mm
- I boîte de rangement pour lames Juliennes
- Pieds anti-dérapants repliables

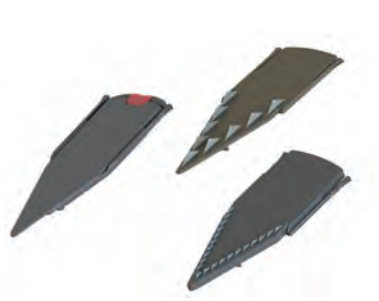


**VIPER Mandoline**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.00	Mandoline complète avec chariot et poussoir plateau lisse & 2 plateaux Julienne 4 et 10 mm Boîte de rangement fournie	44	18,5	15	1,36

**LA MANDOLINE VIPER: Pièces détachées**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.96	Plateau horizontal pour coupe tranches	26	12	0,09	0,18
2016.92	Plateau lames Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
2016.94	Plateau lames Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

**LA MANDOLINE VIPER: Pièces détachées**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.59	Poussoir ergonomique seul plastique	25,2	12	17,5	0,12
2016.90	Chariot réceptacle en plastique	26	12	2,5	0,55

# La Mandoline

## REVOLUTION

CÔTÉ DENTELÉ  
pour les  
coupes gauffrées

### INNOVATION

#### LAME MICRO LOBES

CÔTÉ MICRO-DENTÉ pour couper  
les fruits et légumes les plus mous  
et/ou à peau tels que les tomates, les  
oranges, etc.



### LES COUPES

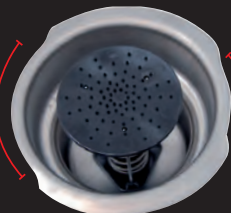


Salpicon

Brunoise

Matignon

Encoche 90°  
pour guider la  
rotation lors des  
coupes cubes et  
gauffrées.



Encoche 45°  
pour guider la  
rotation lors des  
coupes losanges  
et gauffrées

### POUSSOIR AVEC CONTRÔLE DE LA ROTATION



### MECANISME COUPE-CUBE INTÉGRÉ - SYSTÈME BREVETÉ

#### modèle STANDARD REF. 2012.01



- poussoir protecteur inox avec contrôle de rotation
- 1 chariot accueillant fruits/légumes
- 1 double lame horizontale micro lobes
- 3 peignes Juliennes : 2 mm / 4 mm / 10 mm



#### modèle MASTER REF. 2012.41



- Poussoir protecteur inox avec contrôle de rotation
- 1 chariot accueillant fruits/légumes
- Poussoir extra-long et son chariot
- 1 double lame horizontale micro lobes
- 6 peignes Juliennes : 2/3/4/5/7/10 mm
- 2 enjoliveurs en fonte d'inox solidaires du pied arrière pour une meilleure rigidité et une tenue renforcée du pied sur le châssis.
- REVÊTEMENT SPÉCIAL PRO GLISSE sur la rampe. Améliore considérablement le glissement même pour les produits secs.

**La Mandoline REVOLUTION complète 3 peignes avec chariot et poussoir inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2012.01	Mandoline complète avec chariot et poussoir avec 1 double lame horizontale micro-lobes et 3 peignes Julienne (2-4-10 mm) POUSSOIR INOX avec CONTRÔLE DE ROTATION DU POUSSOIR	39,5	19,5	14	1,54

Multi-coupes: cubes, losanges, tranches lisses ou dentelées, Juliennes, coupes gauffrées. Epaisseur de tranches ultrafines jusqu'à 10 mm. Robuste et professionnelle : En inox et polymère composite. Aspect inox brossé satiné. Double-lame horizontale en

acier coutelier. Lames Julienne en acier inoxydable qualité pro. Facile d'utilisation. Sécurité totale grâce au poussoir.

**La Mandoline REVOLUTION "MASTER"**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2012.41	Mandoline complète avec chariots et poussoirs Modèle MASTER avec : POUSSOIR INOX avec CONTRÔLE DE ROTATION DU POUSSOIR - 6 peignes Julienne 2-3-4-5-7 et 10 mm dans leur boîte de rangement amovible - poussoir EXTRA LONG - Rampe revêtue pour une meilleure glisse - Double-lame horizontale micro-lobes - Pied avec enjoliveur arrière	39,5	19,5	14	2,38

Mêmes fonctions que la Mandoline Revolution standard + design amélioré et efficacité optimale.  
 - Poussoir rond inox avec contrôle de la rotation  
 - Poussoir extra-long pour les coupes de légumes longs  
 - 7 lames (double lame horizontale micro lobes et 6 peignes Julienne).  
 - 2 enjoliveurs en fonte d'inox solidaires du pied arrière  
 - Glissing amélioré grâce au revêtement spécial pro glisse sur la rampe.

**La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
2015.95	Double-lame horizontale micro-lobes	15,5	4	0,5	0,03
	PEIGNES JULIENNE verticaux :				
2012.91	JULIENNE 2 mm - noir				0,02
2012.92	JULIENNE 4 mm - rouge				0,02
2012.93	JULIENNE 10 mm - gris				0,02
2012.94	JULIENNE 3 mm - vert				0,02
2012.95	JULIENNE 5 mm - bleu				0,02
2012.96	JULIENNE 7 mm - orange				0,02
2012.88	Support de rangement de 3 Julienne -vide Pour Mandoline REVOLUTION standard				0,04
2012.89	Boîte de rangement pour 7 lames - vide				

**La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2012.56	Système de contrôle de la rotation Chariot + poussoir inox			
2012.55	ENSEMBLE POUSSOIR LONG s'adapte sur Mandoline standard			0,24
2000.97	Pied avant seul pour châssis Pour REVOLUTION & REVOLUTION MASTER	12	11,5	0,12
2012.98	Pied arrière REVOLUTION MASTER			
2000.89	Lot de deux vis papillons			

LA MANDOLINE SWING PLUS

new  
2017



**ROBUSTE ET PROFESSIONNELLE :**  
Mandoline en acier inoxydable et polymères composites .  
**COMPACTE,** légère, facile à manipuler et pliable. Système de double lame et double peigne.  
**PRATIQUE :** Mise en place facile des lames et peignes : il suffit de les insérer sur les côtés. Simplicité de réglage de la hauteur de coupe.  
**EFFICACE :** Coupe facile et nette  
**SÛRE :** Poussoir ergonomique pour une sécurité maximum - Pieds antidérapants  
**MULTIFONCTIONS :** Rondelles lisses ou ondulées, coupes Juliennes , coupe gaufrée.  
Réglage précis de la hauteur de coupe jusqu'à une épaisseur de 10 mm.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2015.03	Mandoline complète avec poussoir composite fournie avec 1 double lame horizontale -lisse et ondulée- et 1 double peigne (4-10 mm) Coloris noir	40	20	1,19
	<b>NOUVEAU MODÈLE :</b>			
	- Réglage facile de la hauteur de coupe			
	- lame horizontale micro lobes			
	- Poussoir ergonomique			



Accessoires pour Mandoline SWING PLUS - Chariot et poussoir en polymère composite



Code	Désignation	Kg
2015.59	Poussoir ergonomique plastique	0,22
2015.90	Chariot pour 2015.59	0,6

Large contenance du chariot : davantage de produits coupés en une seule opération. Poussoir ergonomique pour une sécurité maximum.

Accessoires pour la Mandoline SWING PLUS : lames



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
2015.92	Double peigne Julienne 4 et 10 mm				0,26
2015.93	Double peigne Julienne 2 et 7 mm avec boîte de rangement pour 2 doubles-peignes				0,09
2015.95	Double-lame horizontale micro-lobes	15,5	4	0,5	0,03

Lames et peignes en aciers spéciaux trempés pour une coupe nette et rapide. Système de double lame et peigne : un seul accessoire pour 2 utilisations. - lame lisse et lame ondulée - Peigne Julienne de 4 /10 mm et peigne Julienne 2/7 mm



**INNOVATION KOBRA V AXIS**

**Système « Clic Express » :**

nouveau système de réglage de la hauteur de coupe  
 rapide sûr et efficace  
 Réalisation de tranches ultra fines  
 et jusqu'à 5 mm d'épaisseur

**KOBRA V AXIS : coupe-tranche professionnel avec poussoir**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2011.01	Noir - Complet avec poussoir	36,5	12,2	8	0,66
2011.55	PIECES DÉTACHÉES : Poussoir seul				



- EFFICACE - un tranchant parfait
- Lame en V crantée : la lame pénètre facilement dans le produit et les micro-dentelures permettent de couper plus facilement tous les fruits/légumes en tranches très fines, tout en préservant la constitution de leur chair.
- SIMPLICITE DE REGLAGE DE LA HAUTEUR DE COUPE : la molette intégrée au bout du manche permet de régler facilement et ultra rapidement l'épaisseur jusqu'à 5mm.
- Rampe inox COMPACTE : Encombrement optimisé. Le poussoir se clipse dessous pour un rangement facile.
- SURE : Poussoir protecteur - Poignée ergonomique anti-glisse - Pieds antidérapants .



CONCEPT<sup>®</sup>  
**CORE**  
 UNIVERSAL



*la Tomate Farcie*



### EXTRACTEUR MANUEL

pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain.  
**UNIVERSEL:** pour de multiples fruits/légumes (tomate, pomme de terre, pomme, poire, fraise, concombre, oignon, carotte, navet, endive...)

#### EQUEUTER



#### EVIDER



#### FARCIR



Présentoir de comptoir **CORER** REF : 2612.12

Dim: l. 29 cm x 15 cm x Ht 35 cm

livré avec composition de base:

6 Corers 2612.01 - ø 13 mm - Orange

6 Corers 2612.02 - ø 20 mm - Vert

6 Corers 2612.03 - ø 30 mm - Rouge





**Extracteur manuel CORER 12 mm - Orange**

**Extracteur manuel CORER 20 mm - Vert**



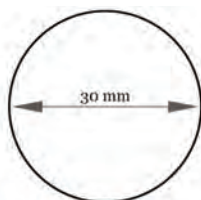
Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2612.01	L. tube 90 mm - Gradués	2,5	19,7	0,04

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2612.02	L. tube 112 mm - Gradués	3	24,6	0,08

Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain. Système breveté. Universel : pour de multiples fruits/légumes. Plusieurs fonctions possibles: Equeuter / Evider / Farcir. Manche ergonomique confort anti-glisse en polypropylène revêtu TPE avec trou d'accroche - Tube en acier inoxydable gradué - Lame inox.



**Extracteur manuel CORER 30 mm - Rouge**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2612.03	L. tube 112 mm - Gradués	25			0,1
2612.12	Présentoir de comptoir Corer Composition : - 6 Corers 2612.01 - 6 Corers 2612.02 - 6 Corers 2612.03	29	15	35	0,86

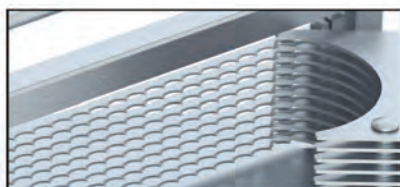
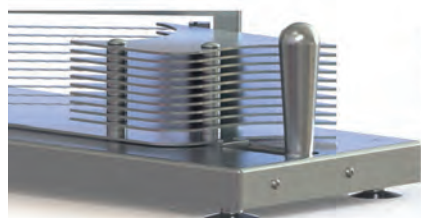
Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain. Système breveté. Universel : pour de multiples fruits/légumes. Plusieurs fonctions possibles: Equeuter / Evider / Farcir. Manche ergonomique confort anti-glisse en

polypropylène revêtu TPE avec trou d'accroche - Tube en acier inoxydable gradué - Lame inox.





## COUPE TOMATE EN INOX



- Pour 10 tranches épaisseur 5,5 mm.
  - Lame en inox crantée spéciale tomates pour une coupe rapide et franche sans écraser le produit.
  - La coupe horizontale évite la perte de jus.
  - Les pieds sont munis de ventouse pour une bonne tenue sur le plan de travail lors de l'utilisation.
  - Sécurité totale : la main est protégée des lames. Bonne prise en main grâce aux 2 poignées.
- Le coupe-tomates permet de trancher les tomates mûres, mais également les agrumes (citrons, oranges...).
- Taille maxi du fruit : ø 90mm & Hauteur 60mm.  
L'appareil est en acier inoxydable pour un nettoyage facile.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2005.00	coupe tomate complet	42,5	20	18	5,5
2005.10	bloc de lames de rechange	24,5		7	0,14



MADE IN FRANCE





# DAI SENSEI

FIBRE KARBON FEVER !

ENTIEREMENT  
FABRIQUE  
A LA MAIN



EDITION LIMITEE

« Dai Sensei » (littéralement « Grand Maître ») – un véritable ouvrage d'art et d'ingénierie rendant hommage à la tradition multiséculaire japonaise de façonnage d'épée ainsi qu'à l'histoire culinaire française.

Le matériau de la lame est rare et exceptionnel, produit en petite quantité au Japon selon la technique spéciale de damassage «Fukugozai» : on forge ensemble plusieurs couches des alliages les plus fins y compris le nouveau « super alliage » ZA-18 pour obtenir une couche de coupe extrêmement dure (HCR60).

Le tranchant à simple biseau, façonné à la main et aiguisé par des maîtres armuriers Japonais issus d'une lignée séculaire célèbre pour ses épées et ses couteaux 'sashimi', a été associé à une lame large pour unir le meilleur des talents orientaux et occidentaux.

Fabriquée en France, le manche ergonomique en fibre de carbone, d'une résistance et d'une légèreté digne des meilleurs matériaux de l'aérospatiale, est minutieusement moulé par compression avec une finition manuelle.

Dai Sensei est beaucoup plus qu'un simple ustensile de cuisine : ce couteau issu de la technologie la plus pointue est un ouvrage qui réjouira les connaisseurs les plus exigeants.

**FIBRE DE CARBONE**  
légèreté et force  
prise en main ergonomique

Le mariage historique et  
technologique parfait entre lame  
japonaise et lame française



un seul biseau =  
une coupe de précision  
selon la tradition sashimi

lame damassée en acier  
inoxydable ZA-18  
forgée au Japon =  
tranchant parfait  
et dureté extrême

MADE IN  
FRANCE



## Couteau japonais DAI SENSEI, lame acier et manche en fibre de carbone



Le couteau Dai Sensei, premier couteau conçu par de Buyer, est une véritable œuvre d'art et un travail d'ingénierie qui rend hommage aux couteaux forgés japonais fabriqués depuis des siècles.

Fabriqué entièrement à la main au Japon et en France par des experts en la matière, le Dai Sensei est bien plus qu'un simple ustensile de cuisine : ce couteau répondra aux attentes des connaisseurs les plus exigeants et ravira les amateurs de bel ouvrage.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4260.00		41,6	5,6	2	0,36



# FIBRE KARBON 1

FIBRE KARBON FEVER !

De Buyer a créé la collection Fibre Karbon 1 pour satisfaire les Chefs les plus exigeants en leur assurant qualité, fiabilité et originalité. Le manche high tech solide et équilibré, moulé par compression avec de multiples couches de fibre de carbone,

apporte confort et efficacité. Les lames sont extrêmement dures selon la tradition occidentale et parfaitement tranchantes selon la tradition japonaise ; c'est la rencontre parfaite des deux mondes de référence en matière de coutellerie.

MANCHE FIBRE DE CARBONE  
LÉGÈRETÉ ET SOLIDITÉ  
PRISE EN MAIN  
NATURELLE ET CONFORTABLE



ACIER INOXYDABLE  
ALLEMAND X50CRMOV15  
MONOBLOC =  
ROBUSTE ET RÉSISTANT  
DURETÉ EXTRÊME 56+/-2 HRC

MADE IN  
FRANCE



Couteau de Chef japonais FIBRE KARBON 1 - L. lame 26 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4270.26	Couteau à un seul biseau	41,5	1,85	6	0,46

Ce couteau japonais est le résultat de la fusion d'un couteau de chef français pour préparer de la viande ou des légumes et d'un couteau japonais au tranchant incomparable adapté à la découpe du poisson.

Couteau de Chef FIBRE KARBON 1 - L. 22 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4271.22		36,5	1,86	6,1	0,35

Couteau de chef traditionnel, idéal pour ciseler les herbes, couper des légumes ou trancher du poisson et de la viande.

Couteau de Chef Japonais FIBRE KARBON 1 - L. 23 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4271.24		35,5	1,88	6,8	0,4

Avec sa lame avant-gardiste à alvéoles inspirée des lames traditionnelles japonaises, ce couteau de chef réduit de façon significative les frictions à la coupe et se montre idéal pour tout couper.

Couteau SANTOKU à alvéoles FIBRE KARBON 1 - L. 19 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4271.19		33,5	1,85	5,5	0,6

« santoku » signifie littéralement «trois bonnes choses» en rapport avec les tâches habituellement réalisées en cuisine, à savoir : trancher, découper, hacher.

Couteau de service FIBRE KARBON 1 - L.18 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4275.18		30	16,3	3,14	0,17

Couteau universel avec une lame japonaise, utile pour toutes les petites découpes ou l'épluchage.

Couteau d'office FIBRE KARBON 1 - L.11 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4272.11		22,9	1,63	2	0,14

Un petit couteau de service performant, indispensable et multifonction , pour peler, couper, enlever les excroissances ou germes, découper des décors de fruits et légumes, etc. Parfait également comme couteau à steak.

Les couteaux de la gamme FK2 ont un tranchant parfait et sont à la fois résistants et fonctionnels; ils s'avèrent être des outils de qualité pour tous les Chefs et cuisiniers amateurs passionnés. En plus des lames traditionnelles, la gamme de couteaux FK2 propose des formes innovantes pour des utilisations précises.



- **DURETE** : tranchant parfait et durable. Lame en acier allemand X50CrMoV15. Durci et trempé à HRC56.
- **GÉOMÉTRIE UNIQUE** : Combinaison unique entre la fine lame japonaise et le couteau de chef français pour une lame efficace et robuste.
- **EQUILIBRAGE DU COUTEAU** : Système de contrepois ajustable permettant à chacun de trouver l'équilibre qui lui convient entre lame et manche.
- **MANCHE SOLIDE EN POLYMÈRE FIBRE DE CARBONE**. Manche ergonomique avec texture antidérapante pour une prise en main sûre.
- **ROBUSTE** : Mitre épaisse et soie monobloc solide.

Couteau de Chef français



Ce couteau est le couteau de chef traditionnel occidental - lames à 2 biseaux - adapté à toutes sortes de coupes : ciseler les herbes, couper les légumes, trancher viandes et poissons.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28
4281.26	L. 26 cm	41	2,2	6,5	0,35

Couteau Santoku 17 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4281.17	L. lame 17,5 cm	32,4	2,2	5,4	0,26

Le couteau alvéolé Santoku est un outil polyvalent; il est parfait pour émincer les légumes mais possède une lame suffisamment longue qui lui permet aussi de couper viandes et poissons.

Couteau de Chef asiatique



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4280.15	L. Lame 15 cm	28,6	4,9	2	0,16
4280.17	L. Lame 17 cm	30	5,5	1,8	0,18

Ce couteau de chef asiatique avec sa lame de 15 cm est très léger et facile à manipuler pour tous les petits travaux de coupe rapides. Il est spécialement conçu pour être le premier couteau d'un chef ou pour de petites mains.



**Couteau d'office L. 9 cm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4282.09		21,7	2	2,3	0,12

Le couteau d'office est indispensable pour toutes les petites coupes. Il est multifonctions: il sert à peler, couper, enlever les excroissances ou germes, découper des décors de fruits et légumes, etc.

**Couteau de service L. 14 cm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4285.14		26,7	2	3	0,14

Le couteau universel est idéal pour les petites tâches: couper les légumes en rondelles ou en bandes, couper le fromage ou enlever le gras de la viande avant cuisson. La lame fine rend la coupe facile et le couteau de service a l'avantage d'être plus léger et maniable qu'un grand couteau de cuisine.

**Couteau de précision à lame Santoku courte et flexible L. 16 cm**

new 2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4287.16	L.lame 16 cm	27,5	2	0,14

Lame souple alvéolée. Permet de réaliser des tranches fines de lard, jambon, saumon. Parfaitement adapté pour les petites pièces de viande, pour un geste ultra précis.

**Tranchelard Santoku 30 cm**

new 2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm
4287.30	L. lame 30 cm	42,5	2	2,6

Lame extra souple alvéolée. Permet de réaliser des tranches fines de lard, jambon, saumon.

**Couteau à filet L. 16 cm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4283.16		30,9	2,2	2,3	0,2

Ce couteau est parfait pour découper de filets dans poulets ou poissons. La lame est assez longue, plutôt étroite et flexible, pour mieux épouser la forme de la coupe.

**Couteau à désosser L.13 cm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4284.13		27,8	2,2	1,8	0,19

Outil de professionnel, ce couteau est spécialement conçu pour désosser les viandes avant cuisson.

**Couteau de découpe**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4285.21	L. lame 21 cm	35,8	2	4	0,26
4285.26	L. lame 26 cm	40,6	2,2	4	0,28

Ce couteau est spécialement étudié pour la coupe de fines tranches de viandes rôties, jambon, etc: la lame est conçue pour offrir le moins de résistance possible quand la viande est coupée, ce qui facilite les coupes tout en longueur.

**Couteau à trancher polyvalent avec lame combo L.16 cm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4285.16		30,9	2,2	4	0,22

Couteau polyvalent et multifonctions : la moitié avant de la lame est lisse et permet de trancher très finement légumes et viandes. La partie arrière de la lame est crantée pour tout couper facilement : légumes, viandes, pain, etc. Le bout est arrondi pour étaler les condiments.

**Couteau à pain**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4286.26	L. 26 cm	40,5	2,2	3,9	0,28

La dentition de ce couteau a été étudiée pour donner une durée de vie plus longue à la lame. Ce couteau coupe parfaitement toutes les sortes de pain ou certaines viandes un peu dures.

Aiguiseur à couteaux High Tech Pro 'DIAMOND CAMS'

**DIAMOND CAMS™**  
PRO KNIFE SHARPENER



Cet aiguiseur redonne un tranchant parfait et légèrement convexe à tous les biseaux. Il suffit de glisser une lame vers le bas et l'arrière entre les solides cames en acier recouvertes de poudre de diamant. L'opération est à répéter jusqu'à ce que la lame soit aussi tranchante qu'un rasoir. 2 fonctions: pour un aiguisage journalier, glisser légèrement le couteau entre les cames et pour réaffûter complètement la lame, bien enfoncer profondément la lame entre les cames. Il permet aussi de restaurer une lame usée. Il est plus précis que les fusils en acier ou en pierre car les cames dirigent la lame dans le bon angle pour redonner un tranchant parfait. Brevet en cours.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4290.01	POUR AIGUISER TOUS TYPES DE COUTEAUX RAPIDEMENT ET AVEC PRÉCISION Angle 15°-20° convexe	10,5	20	7,5	0,2

Aiguiseur Diamond Cams Pro 3 niveaux TRIUM



**TRIUM™**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4290.02	3 NIVEAUX : 1: aiguisage gros grain pour lames émoussées 2: niveau bas de l'encoche pour aiguisage 3: niveau supérieur de l'encoche pour affilage	12	6,7	5,7	0,33

L'aiguiseur TRIUM redonne facilement et très rapidement un tranchant parfait. Les cames donnent l'angle de coupe précis à la lame lors de l'aiguisage: il suffit de glisser la lame entre les cames pour redonner un biseau finement affilé. Il possède 2 encoches :

1- Aiguisage gros grains pour lames émoussées. 2- Encoche à niveaux pour aiguisage et affilage fins.

Aiguiseur fusil professionnel QUINTUM



**QUINTUM™**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4291.00		45	3	0,32

Pour aiguiser et affûter en 5 étapes. Plus rapide et plus simple que les fusils et pierres à aiguiser traditionnels. Il est équipé de 'Diamonds Cams' -brevet en cours- dans le manche pour un affilage des lames usées.

4 étapes suivent pour un aiguisage plus fin sur la mèche du fusil: 2 faces à revêtement diamant et 2 en chromé dur, ayant chacune son angle précis d'aiguisage.



Acier

MADE IN  
FRANCE





  
**de BUYER**  
DEPUIS 1830



**MINERAL**<sup>®</sup>  
 **B ELEMENT**

**LA POÊLE EN FER  
ROBUSTE PRO DURABLE**

**FINITION CIRE D'ABEILLE  
PROTECTION ANTI-OXYDATION  
FAVORISE LE CULOTTAGE  
AMÉLIORE L'ANTI-ADHÉRENCE**

le fer est un matériau minéral naturel • Garanti sans revêtement (ni PFAO, ni PTFE) • Processus de fabrication respectueux de l'environnement • La poêle atteint de hautes températures, saisit rapidement les aliments qui conservent ainsi vitamines et apports nutritifs • **QUALITÉ DE CUISSON:** haute température = idéal pour **SAISIR, DORER, GRILLER** • **CULOTTAGE:** Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson • Plus elle est noire, moins elle attache •



## POÊLE EN ACIER

finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

- PROTECTION NATURELLE ANTI-OXYDATION
- FAVORISE LE CULOTTAGE
- AMELIORE L'ANTI-ADHERENCE
- POELE ROBUSTE - PRO - RECYCLABLE

Queue feuillard rivetée Epaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable  
Tous feux dont INDUCTION

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER



## Poêle ronde MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
5610.20		20	3,3	2,5	14	1
5610.24		24	3,5	2,5	17,5	1,39
5610.26		26	4	3	18,5	1,9
5610.28		28	4	3	21	2,15
5610.32	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	23	2,63
5610.36	Avec anse face à la queue	36	5	3	26	3,53

Convient pour tous les feux y compris l'induction. Passage flash four possible (200°C maxi.pendant 10 minutes)

## Poêle ronde Grill MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
5613.26		26	4	2,5	18,5	1,37
5613.32		32	4,5	2,5	23	2,31

## Poêle paysanne ronde MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
5614.24		24	7	2,5	2,5	16,5	1,85
5614.28		28	9	4	2,5	20	2,47
5614.32	Avec anse face à la queue	32	8,1	5,5	2,5	22,5	3

Existe en version à 2 anses Ref.5654.

## Sautoir bombé à 2 anses MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
5654.24		24	7	2,5	2,5	16,5	1
5654.28		28	9	4	2,5	19,5	1,8
5654.32		32	8,1	5,5	2,5	22,5	2,26

Pratique pour le passage au four.

## Poêle à steak striée à bord évasé MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
5616.24		24	2,5	18	1,27
5616.28		28	2,5	21,3	1,63

## Poêle à omelette MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
5611.24		24	3,8	1,35

Poêle spéciale avec une forme arrondie de la jupe pour retourner les omelettes et les faire glisser dans l'assiette facilement. Elle permet de réaliser de savoureuses omelettes, dorées à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.

Epaisseur 2.5 mm. ø fond cm 17.5 cm



## Poêle à paella MINERAL B ELEMENT à 2 anses inox rivetées



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
5652.32	4 p.	32	4,2	3	23	2,5

Pratique pour le passage au four.

## Poêle à crêpes MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
5615.24		24	45,5	1,2	2,5	21	1,13
5615.26		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,33
5615.30		30	54,1	1,5	2,5	25,5	1,78

Poêle à blinis MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
5612.12		12	24,1	1,8	2,5	9,5	0,43	5

Poêle Triblinis MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5612.03	3 blinis ø 10 cm	27	48	1,2	2	1,11

Poêle à Poffertjes & mini-blinis MINERAL B ELEMENT - 16 Poffertjes ø 4 cm



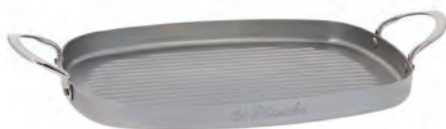
Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
5612.16		27	47,8	1,1

Les Poffertjes sont des mini-crêpes, spécialités hollandaises. Cette poêle est également parfaite pour la cuisson de mini blinis. 16 Poffertjes ø 4 cm. Epaisseur 2 mm



Poêle "Grill" MINERAL B ELEMENT rectangulaire, 2 anses

Plat à rotir ovale MINERAL B ELEMENT, anses inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
5640.02		38	26	2,5	2,49

Idéal comme grill d'appoint, ce plat sert à griller les pièces de viande avec peu de matière grasse; la tôle d'acier permet de monter haut en température et de pouvoir ainsi saisir les viandes. Les striures du fond

sont là d'une part pour marquer la viande comme au restaurant, mais aussi et surtout pour réduire la surface d'accroche. Utilisation sur tous les feux et sur braise.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
5651.36	Dim. hors tout 45,5 cm	36	24	4,8	2,5	21	2,26

Ce plat à rôtir MINERAL B ELEMENT convient pour la cuisson au four et peut également être utilisé sur toutes les sources de chaleur. Il s'avère parfait pour cuire les poissons entiers. Ses dimensions sont adaptées pour

rentrer aussi bien dans un four professionnel que ménager.

Plat à rôtir rectangulaire en tôle avec anses aluminium et grille inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
5664.40	Dim. hors tout 46,8 x 33,2 x 10 cm	39	30,5	4,4	2	3,77

Pour la cuisine en extérieure - Cuisson sur braises et tous feux. Indéformable.

## Poêle ronde MINERAL B ELEMENT PRO - queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
5680.20		20	3,3	2,5	14	1,09
5680.24		24	3,5	2,5	17,5	1,44
5680.28		28	4	3	21	2,17
5680.32	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	23	2,9



## FRENCH COLLECTION B ELEMENT

Poêle en acier. Protection cire d'abeille

Montures rivetées en fonte d'inox FRENCH COLLECTION inspirées des monuments parisiens  
PARFAIT POUR DES BUFFETS ORIGINAUX OU LE SERVICE SUR TABLE

## Poêle ronde en acier FRENCH COLLECTION B ELEMENT - Monture fonte d'inox rivetée



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
5670.20		20	3,3	2,5	14	1,1
5670.24		24	3,9	2,5	17,5	1,4
5670.28		28	4	3	21	2,2
	POELE A BLINIS					
5670.12		12	2	2	9,5	0,5

La ligne French Collection apporte fraîcheur et design pour une cuisine plus contemporaine «made in France». Paris inspire la ligne French Collection et sa célèbre tour devient une queue, apportant design et ergonomie.



## TOLE D'ACIER blanche - Qualité supérieure

Modèle professionnel - Epaisseur de 2,5 à 3 mm  
 Queue en acier feuillard rivetée  
 Parfaite diffusion de la chaleur. Tous feux + INDUCTION

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

ACIER  
**CARBONE**  
 STEEL



## Poêle à frire en acier épais - Queue spéciale CUISSON AU FOUR haute température

new  
 2017



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5190.20		20	36,8	3,2	2,5	1,03	3
5190.24		24	44	3,5	2,5	1,31	3
5190.28		28	50,5	4	3	2,1	3

Cette version de la poêle en acier carbone est spécialement étudiée pour la cuisson haute température dans un four traditionnel : la queue noire feuillard solidement rivetée a spécialement été traitée pour supporter les longs passages au four. Poêle adaptée à tous les feux.



## Poêle à frire ronde "coupe lyonnaise" - Tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
5110.18		18	35,1	3	2,5	12	0,89	3
5110.20		20	36,8	3,2	2,5	14	1,03	3
5110.22		22	42	4	2,5	15,5	1,24	3
5110.24		24	44	3,5	2,5	17,5	1,31	3
5110.26		26	48,5	4	3	18,5	1,93	3
5110.28		28	50,5	4	3	20	2,1	3
5110.30		30	54	4,2	3	21,5	2,35	3
5110.32	Avec anse face à la queue	32	60	4,5	3	23	2,71	3
5110.36	Avec anse face à la queue	34	69,5	4,5	3	26	3,5	3
5110.40	Avec anse face à la queue	38	73	5,3	3	30	4,11	3
5110.45	Avec anse face à la queue	43	86,3	5,3	3	36	5,04	1
5110.50	Avec anse face à la queue	48	91	5,7	3	41	6,13	1

La coupe lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée. Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée.

Cuisson au four : Passage flash four possible 10 minutes à 200°C.

Existe en version 2 anses inox ref.5113.

## Poêle à frire ronde - Tôle blanche - Queue froide inox rivetée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
5130.20		20	36,6	3,2	2,5	14	1	3
5130.24		24	43,7	3,5	2,5	17,5	1,39	3
5130.28		28	51	4	3	20	2,12	3
5130.32	Avec anse face à la queue	32	59,6	4,5	3	23	2,71	3
5130.36	Avec anse face à la queue	36	63,9	4,5	3	26	3,2	3
5130.40	Avec anse face à la queue	40	68	5,3	3	30	3,4	3

Poêle ronde lyonnaise avec queue inox ergonomique, fonctionnelle, garantie basse température et solidement rivetée. Tous feux dont INDUCTION. Passe au four traditionnel. La coupe lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée. Cette forme bien

particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat.

## Poêle à poissons ovale - Tôle blanche - Queue feuillard sur petit axe



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
5131.36	L. totale 50,3 cm	36	26	4,6	2,5	21	2,39	3

Queue sur petit axe façon "salamandre". Tous feux dont INDUCTION

## Poêles à poissons - Tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
5111.28	Ovale - L. totale : 51,5 cm	28	20	4,5	2,5	15	1,53	3
5111.32	Ovale - L. totale : 55,5 cm	32	22,5	4	2,5	19	1,93	3
5111.36	Ovale - L. totale : 60 cm	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Ovale - L. totale : 69,5 cm	40	28	5	3	23	3,32	3
5550.38	Rectangulaire- L. totale : 50,7 x 39 cm	38	25,5	4,5	3		3,2	3

Les poêles ovales ou rectangulaires ont la forme idéale pour cuisiner les poissons entiers. A noter, le modèle standard a une queue rivetée sur le grand axe. Possibilité de demander la queue rivetée sur l'axe court pour un modèle de poêle à poissons "spéciale salamandre".

## Poêle à crêpes en tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Perso	Kg	UC
5120.16		16	34	1,1	2,5		0,56	5
5120.18		18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
5120.20		20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
5120.22		22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
5120.24		24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
5120.26		26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
5120.30	GRANDE CRÉPIÈRE SPECIALE GALETTE	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	5

La tôle est idéale pour réaliser des crêpes croustillantes et savoureuses. La jupe basse de la poêle permet de faire sauter et retourner les crêpes facilement. La queue est soudée.

## Poêle "lyonnaise" ronde à 2 anses - Tôle blanche



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg	UC
5113.24		24	2,5	2,5	17,5	1,2	3
5113.28		28	3	3	20	1,9	3
5113.32		32	3	3	23	2,4	3
5113.36		36	3	3	26	3	3
5113.40		40	5	3	30	3,78	3
5113.50		50	5	3	41	5,82	1

Cette poêle professionnelle très épaisse possède deux anses solidement soudées. Elle permet de multiples utilisations et s'avère idéale pour la paella car sa forme largement évasée permet une rapide évaporation du liquide (réduction).

Sa forte épaisseur permet aux aliments de mijoter.

## Poêles à blinis en tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg	UC
5140.12	Poêle extra-forte	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10
5140.03	Triblinis, ø12/12/12 cm		42	24,6	2	2,5		1,28	3

Ces poêles permettent la réalisation des célèbres blinis, spécialité russe, mais également des beignets et pan cakes. La queue est soudée.

## WOK EN TÔLE BLANCHE Spécial plaque à induction



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
5114.35	Finition brossée	35	60,5	8,5	1,5	1,46	3

Ce wok avec son rayon de 213 mm a une forme arrondie spécialement adaptée aux plaques à induction spéciales wok. Il tient droit grâce à l'embout de la queue qui l'empêche de glisser dans l'inducteur. Conductibilité parfaite grâce à l'épaisseur de 15/10° adaptée qui garantit également à la fois solidité et maniabilité pour faire sauter les aliments. L'acier permet de faire revenir les aliments sans beaucoup de matière grasse, permettant une cuisine traditionnelle

asiatique naturelle et diététique. Queue feuillard solidement rivetée, galbée "à la Française" pour une préhension sans effort. Garanti sans revêtement.

## Support pour wok demi-sphérique



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm
3122.00		24	3,65	1

Permet d'utiliser les woks demi sphériques adaptés aux plaques spéciales wok sur les plaques à induction plates traditionnelles. La

forme spécifique du support avec appui pour la queue maintient le wok droit.

## Poêle "Grill" ronde - queue feuillard rivetée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg	UC
5530.26		26	48	4,3	2,5	18,5	1,42	3
5530.30		30	54	4,5	2,5	21,5	1,74	3
5530.32		32	56	4,5	2,5	23	2,31	3

Parfaite pour saisir vos viandes avec peu de matière grasse. La tôle d'acier atteint de fortes températures et permet une parfaite caramélisation des sucs pour donner leur meilleur goût à vos grillades. Le fond strié

marque la viande et réduit la surface d'accroche. L'épaisseur de la tôle et le fond rainuré rendent la poêle indéformable, sur tous les feux.

## Poêle Grill rectangulaire - Queue feuillard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
5540.38		38	26	2,5	2,52	3

Pour une cuisson saine des viandes avec très peu de matière grasse en les gardant ainsi tendres à l'intérieur et grillées à l'extérieur.

# Force Blue



## TOLE BLEUE - Qualité extra-forte

Épaisseur de 2 mm pour sources de puissance moyenne  
Parfaite diffusion de la chaleur  
Queue en acier feuillard  
Tous feux (induction à température modérée)

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

### Poêle à frire en tôle bleue, épaisseur 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5300.18		18	35	3,5	2	0,82	6
5300.20		20	37	4,2	2	0,95	6
5300.22		22	41,5	4	2	1,1	6
5300.24		24	43,5	4,5	2	1,26	6
5300.26		26	48	5	2	1,46	6
5300.28		28	50	5	2	1,66	6
5300.30		30	54	5	2	1,87	3
5300.32		32	56	5,5	2	2,1	3
5300.36		36	67	6	2	2,57	3
5300.40		40	70	6	2	3,03	3
5300.45		45	83	7	2	3,84	3

Cette coupe lyonnaise en tôle bleue 2 mm permet une très bonne répartition de la chaleur. Elle a une jupe haute, évasée et bombée. Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée.

### Poêle à poisson ovales en tôle bleue, épaisseur 2 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5301.36	Queue sur grand axe - total 60x26,4 cm	36	26	4,5	2	1,86	3

La poêle ovale a la forme idéale pour cuisiner les poissons entiers.

### WOK - poêle chinoise - en tôle bleue



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5030.24	wok	24	43,7	8	2	1,4	3
5030.28	wok	28	50,4	9	2	1,76	3
5030.32	wok - base ø 8 cm - Anse face queue	32	60,5	9,7	2	1,99	3
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5			0,14	1
5030.40	wok - base ø 11 cm e- Anse face à queue	40	69	10,4	2	2,75	3
Couvercle en verre pour wok :							
4112.24		24		7,5		0,58	1
4112.28		28		7,5		0,74	1

Le wok est depuis toujours l'ustensile universel de la cuisine asiatique et s'avère idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments. L'épaisseur de 2 mm permet de faire écran avec les sources de chaleur toujours plus puissantes, et garantit ainsi une cuisine digeste.

## Poêle à crêpes en tôle bleue, épaisseur 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5303.18		18	36	1,5	2	0,58	10
5303.20		20	38	1,5	2	0,69	10
5303.22		22	41,8	1,5	2	0,8	10
5303.24		24	43,5	1,5	2	0,93	10

La tôle bleue est idéale pour réaliser des crêpes croustillantes et savoureuses. La jupe basse de la poêle permet de faire sauter et retourner les crêpes facilement. La queue est soudée.



## Poêle à blinis en tôle bleue, épaisseur 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5340.12		12	24	2	2	0,33	20

Ces poêles permettent la réalisation des célèbres blinis, spécialité russe, mais également des beignets et pancakes. La queue est rivetée.

## Poêle paysanne à bord haut - tôle bleue 2 mm



Entre la sauteuse bombée et la poêle lyonnaise, cette poêle à bord haut permet toutes les formes de cuisson : frire, saisir ou dorer. Elle permet la préparation de grandes quantités et ses bords hauts limitent les projections lors de la cuisson des viandes. Idéale pour les pommes de terre sautées.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epmm	Kg	UC
5314.16		16	32	6	0,95	2	0,85	3
5314.20		20	39,5	6	1,7	2	1,19	3
5314.24		24	46,5	6,8	2,5	2	1,58	3
5314.28		28	51,5	7	4	2	1,96	3
5314.32	Avec anse inox rivetée face à la queue	32	66,5	8	5,5	2	2,46	3
5314.36	Avec anse inox rivetée face à la queue	36	71,5	8	7	2	2,88	3

La  
Lyonnaise



### TOLE D'ACIER BLEUI - Qualité FORTE

Modèle semi-professionnel et ménage  
Épaisseur de 1 à 1,5 mm pour sources de chaleur peu puissantes  
Parfaite diffusion de la chaleur  
Queue feuillard  
Tous feux (excepté induction)

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

#### Poêle en tôle bleue, "coupe lyonnaise"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
5020.14		14	26,2	3,3	1	0,25	10
5020.16		16	30,2	3,3	1	0,34	10
5020.18		18	34,9	3,6	1	0,38	10
5020.20		20	36,9	4	1	0,46	10
5020.22		22	39	4	1	0,52	10
5020.24		24	41,2	4,5	1	0,6	10
5020.26		26	46,3	4,5	1	0,69	10
5020.28		28	49,3	4,7	1,2	0,93	10
5020.30		30	54,4	5	1,2	1,04	10
5020.32		32	55,5	5,5	1,2	1,15	5
5020.36		36	65,8	6	1,5	1,72	5
5020.40		40	69,1	6,5	1,5	2,09	5
5020.45		45	83,2	7,5	1,5	2,81	1

La "Lyonnaise" est la poêle traditionnelle "grand-mère". La tôle bleue légère convient pour les sources de chaleur peu puissantes. Cette coupe lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée, sans aucun angle vif et permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue est soudée.

#### Poêle à paella en tôle bleue

new  
2017



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	
5023.20	2 anses	2017	20		1		3	
5023.24	2 anses	2017	24		1		3	
5023.28	2 anses	2017	28		1		3	
5023.32	2 anses	2017	32		1,2		3	
5023.34	2 anses, 6 parts		34	42	4,5	1,5	1,43	3
5023.37	2 anses, 8 parts		37	44,4	5	1,5	1,61	3
5023.42	2 anses, 12 parts		42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
5023.47	2 anses, 15 parts		47	55	6	1,5	2,64	3
5023.60	2 anses, 25 parts		60	68	6,5	1,5	3,91	1
5023.80	4 anses, 60 parts		80	95,1	9	1,5	8,1	1

La poêle à paella n'est pas seulement typique, elle a aussi de nombreuses utilisations possibles: elle va sur le feu, mais aussi au four, selon la taille, et aussi selon l'établissement, sur la table. Cette poêle est moyennement haute et facilite la préparation d'une paella ou autres préparations.

#### Trépied en acier chromé pour brûleur



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
0820.00N		59	55	66,5	2,17

Le trépied permet de poser et fixer le brûleur à gaz "spécial paella" afin d'obtenir un plan de cuisson stable pour la réalisation des paellas en plein air. Il s'adapte au brûleur jusqu'à Ø 60 /70 cm - Supporte jusqu'à environ 60 kg.

## Brûleur gaz, acier émaillé



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
0816.40N	Brûleur pour poêles ø60 cm - 11,7 KW	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Brûleur pour poêles ø70 cm - 14 KW	50	84,2	12	3,19
0816.60N	Brûleur pour poêles ø80 cm - 19,25KW-3 rampes	60	94,7	13	3,78
0816.70N	Brûleur pour poêles ø100 cm- 25 KW-3 rampes	70	105	13,5	5,13
0816.90N	Brûleur pour poêles ø115-130 cm avec trépied -3 rampes	90			16
	Conformes aux normes CE en vigueur convient pour le butane et le propane Brûleur livré sans adaptateur Modèle standard pression 37 millibarres Préciser le pays de destination lors de la cde				

Ce brûleur comprend 2 ou 3 rampes indépendantes l'une de l'autre, avec réglage; il permet de chauffer une poêle, ou autre récipient, dans n'importe quel endroit sans matériel excessivement encombrant ou coûteux. C'est le complément par excellence de la poêle à paella pour les repas en extérieur. Convient pour le butane et le propane (ne pas utiliser avec le gaz de ville).

## Poêle à paella en tôle blanche "Viva España" 2 anses rouges, fond martelé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5026.24N	1 part	24	3,5	1	0,4	6
5026.28N	3 parts	28	3,7	1	0,51	6
5026.32N	5 parts	32	4	1	0,68	6
5026.36N	7 parts	36	4	1	0,97	6
5026.40N	9 parts	40	4,4	1	1,28	6
5026.46N	12 parts	46	5	1	1,9	4
5026.50N	14 parts	50	5	1	2,22	4
5026.60N	19 parts	60	5	1	4,09	4
5026.70N	25 parts	70	5	1	7	1
5026.80N	40 parts	80	5,2	1	9,3	1
5026.90N	50 parts - 4 anses	90	6,2	1,5	12	1
5026.100N	85 parts - 4 anses	100	6,5	1,5	20	1
5026.115N	100 parts - 4 anses	115	7,3	1,5	24	1
5026.130N	150 parts - 4 anses	130	11	1,5	32	1

De 10 à 15/10° d'épaisseur, ce modèle de poêle à paella a la forme typique espagnole, avec sa jupe relativement basse. Le fond martelé donne à cet article une présentation spécifique.

## Poêles à marrons en tôle bleue



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5290.28		28	49,5	3,7	1	0,7	10
5291.28	Avec queue de 70 cm	28	95	3,7	1	1,24	5

La poêle à marrons à trous dans le fond est un ustensile traditionnel, toujours réalisé en tôle d'acier pour sa robustesse. Ces modèles de poêles à marrons sont à utiliser exclusivement sur braise.



## Poêle à marrons - TOUS FEUX - à aérations latérales



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
5293.28		28	48,7	4,7	1,1	0,91	10

Poêle à marrons à aérations latérales pour une bonne circulation de la chaleur : un procédé exclusif permettant l'utilisation de la poêle à marrons sur tous les feux, y compris le gaz et l'induction. Son fond rainuré permet aux marrons de mieux griller.

## Bassine à friture bombée en tôle sans panier



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	Kg
5050.28		28	33,8	8	4	1,2	1,01
5050.30		30	36,1	8,7	4,8	1,2	1,14
5050.32		32	38,9	9,3	6	1,2	1,29
5050.36		36	39,8	10,5	8,8	1,5	2,25
5050.40		40	42,5	13,1	12,2	1,5	2,86
5050.45		45	45,3	14,5	17,3	1,5	3,42
5050.50		50	50,3	16,4	23,5	1,5	4,35

La tôle d'acier étant bon diffuseur de chaleur, elle est parfaite pour la réalisation des bassines à friture. C'est l'ustensile "de secours" indispensable en cas de panne de friteuse électrique. Egalement

très utile pour des utilisations marginales.

Ne pas oublier de commander le panier à friture correspondant vendu séparément.

## Panier à friture étamé bombé pour bassine réf. 5050



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
5051.28N		25,3	6,3	0,17
5051.30N		26,8	8,5	0,2
5051.32N		29,5	8,7	0,25
5051.36N		32,6	9,3	0,26
5051.40N		39	12,4	0,5
5051.45N		43	15	0,69
5051.50N		46,5	17	0,74

Les anses du panier se posent sur celles de la bassine à friture pour un égouttage parfait. L'huile ne doit pas toucher le panier.

Les mailles de ce panier sont serrées afin d'empêcher les frites de tomber.





Antiadhésif

MADE IN  
FRANCE



## CHOC EXTREME

Fonte d'aluminium coulée sous pression  
 Revêtement PTFE qualité supérieure  
 ANTI-ADHÉSIF RENFORCÉ par projection de PTFE  
 garanti sans PFOA  
 DURETE EXTREME - DUREE DE VIE PLUS LONGUE  
 Fond magnétique indéformable  
 Sur tous les feux y compris l'induction

*pour MIJOTER, RÉCHAUFFER, RÉAPPROPRIER,  
 SPÉCIAL CUISSONS DELICATES*

**Choc  
 EXTREME**

## Poêle ronde CHOC EXTREME - queue froide rivetée en tube inox



la poêle CHOC EXTREME est en fonte d'aluminium coulée sous pression, revêtue d'un anti-adhésif de qualité supérieure garanti sans PFOA, offrant une bonne transmission de la chaleur et une très grande résistance à la déformation, à l'abrasion, aux chocs thermiques et physiques. Elle est idéale pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
8310.20		20	4,5	3	14	0,8
8310.24		24	4,5	3	16	1,2
8310.28		28	4,5	3	18,5	1,8
8310.32		32	4,5	3	22	2
8310.36	avec anse face à la queue	36	4,5	3	23	2,5

## Sauteuse anti-adhésive CHOC EXTREME - Queue froide rivetée en tube inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
8321.20		20	38	6,2	1,5	3	12	0,94
8321.24		24	47	6	2,5	3	16	1,45
8321.28		28	53,5	6	3,5	3	19,5	1,71

La sauteuse est destinée à cuisiner rapidement les aliments : son bord bas (par rapport à une coquille) empêche la condensation sur les parois et permet l'évaporation de l'humidité contenue dans

la préparation. Sa queue ergonomique assure une prise en main très agréable et sûre.

## Coquille avec couvercle verre - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
8311.20		20	27	8,5	2,8	3	14,5	1,37
8311.24		24	33,5	9,5	4,7	4	16,5	1,76
8311.28		28	37	10	7	4	18,5	2,45

Passe au four avec son couvercle.

## Marmite avec couvercle en verre - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
8319.20		20	17	3,5	2,7	12	1,58
8319.24		24	17	5,5	3	17	2,24

La gamme s'agrandit avec la marmite à spécialité, élément indispensable pour les plats mijotés et mitonnés.

## Poêle à paëlla 2 anses - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
8317.32	wok	32	41,3	8	4	3	12,5	1,31
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5					0,14

## Sautoir à 2 anses - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
8313.16	MINI-sautoir sans couvercle ø 16 cm	16	23,5	4,5	2,2	10,5	0,5
8313.20	Sautoir sans couvercle ø 20 cm	20	27	6	3	12,5	0,96
8313.24	Sautoir sans couvercle ø 24 cm	24	31	6	4	15,5	1,28
8313.28	Sautoir sans couvercle ø 28 cm	28	35	6,5	4	19,5	1,74
8313.32	Sautoir sans couvercle ø 32 cm	32	40,5	7,5	4	22	2,16
8313.36	Sautoir sans couvercle ø 36 cm	36		8,5	4	23	2,75

Le sautoir à 2 anses permet de faire revenir rapidement des aliments. Il a la même utilisation qu'une sauteuse à queue, mais s'avère plus pratique de manipulation et moins encombrant lors du rangement et sur le plan de cuisson.

## Plancha à 2 anses CHOC EXTREME avec bec verseur



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	ø fond cm	Kg
8308.00	Carrée dim. ext. 32,5 x 25 x 5,5 cm-ø fond 17 cm	24	24	1	17	1,27
8308.01	Rectangle dim. ext. 42,5 x 27 x 6 cm-ø fond 18,5 cm	33	25	1,7	18,5	1,7

## Couvercle en verre avec pontet inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
3429.16		16	0,29
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1
3429.36		36	1,2

Ce couvercle s'adapte sur les poêles rondes, sauteuses et coquelles de la gamme CHOC EXTREME. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne dessèchent. Passe au four.

**POÊLE PROFESSIONNELLE ANTI-ADHÉSIVE**  
**Aluminium épais - Base dure en céramique**  
 Revêtement haute qualité garanti sans PFOA  
 5 fois plus résistante à l'abrasion  
 qu'une poêle anti-adhésive classique  
 Tous feux, sauf induction

*Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER  
 et RÉAPPROPRIER les mets pré-cuisinés*



### Poêle ronde anti-adhésive CHOC Ceramic - Queue froide inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
8210.20		20	4	4,7	0,75	3
8210.24		24	4	4,7	0,98	3
8210.28		28	4,5	4,7	1,3	3
8210.32		32	4,5	4,7	1,6	3

Queue inox ergonomique, fonctionnelle, garantie basse température et solidement rivetée.

### Moule à tarte tatin en aluminium, revêtement anti-adhésif CHOC Ceramic résistant



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
	Livré avec RECETTE				
8237.20	2/4 parts	20	4,2	4,7	0,57
8237.24	4/6 parts	24	4,6	4,7	0,82
8237.28	6/8 parts	28	4,8	4,7	1,07
8237.32	8/10 parts	32	5,1	4,7	1,31

Ce moule, très épais pour une diffusion régulière de la chaleur, s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur (gaz, plaque électrique etc...). Une fois le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les pommes et la pâte et de mettre le moule au four. Un seul récipient pour la préparation et la cuisson.



GAMME PROFESSIONNELLE ANTI-ADHÉSIVE  
ALUMINIUM ULTRA EPAIS  
FOND MAGNETIQUE FORGÉ SPECIAL INDUCTION  
INCRUSTÉ NID D'ABEILLE  
= diffusion parfaite de la chaleur et tenue optimale

Revêtement PTFE 5 COUCHES SANS PFOA  
Résistance à l'abrasion et à la chaleur  
Anti-adhérence et glissance optimales  
Queue feuillard rivetée

Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER  
et RÉAPPROPRIER

**Choc**  
Resto Induction



#### Poêle ronde anti-adhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard rivetée

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Ø fond cm	Kg
8480.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8480.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8480.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8480.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7
8480.36		36	66	4,7	5	24	2,45



La poêle anti-adhésive professionnelle en aluminium sous pression CHOC RESTO INDUCTION est revêtue d'un PTFE multicouches amélioré qui lui confère une grande résistance à l'abrasion et à la chaleur. La queue feuillard solidement rivetée est revêtue d'un epoxy résistant à la chaleur. Coupe lyonnaise. Tous feux.

#### Poêle ronde antiadhésive Choc Recto Induction - Queue feuillard rouge HACCP

new  
2017

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
	Rouge pour la cuisson de la viande rouge					
8450.20		20	36,7	3	5	0,78
8450.24		24	43,5	3,5	5	1,03
8450.28		28	50	3,8	5	1,31
8450.32		32	55,6	4,5	5	1,7



La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

## Poêle ronde antiadhésive Choc Recto Induction - Queue feuillard verte HACCP

new  
2017

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
Verte pour la cuisson des légumes						
8460.20		20	36,7	3	5	0,78
8460.24		24	43,5	3,5	5	1,03
8460.28		28	50	3,8	5	1,31
8460.32		32	55,6	4,5	5	1,7

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

## Poêle ronde antiadhésive Choc Recto Induction - Queue feuillard jaune HACCP

new  
2017

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
Jaune pour la cuisson de la viande blanche						
8470.20		20	36,7	3	5	0,78
8470.24		24	43,5	3,5	5	1,03
8470.28		28	50	3,8	5	1,31
8470.32		32	55,6	4,7	5	1,7

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

## Poêle anti-adhésive CHOC Resto Induction - Queue feuillard bleue HACCP

new  
2017

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
Bleue pour la cuisson des poissons						
8440.20		20	36,7	3	5	0,78
8440.24		24	43,5	3,5	5	1,03
8440.28		28	50	3,8	5	1,31
8440.32		32	55,6	4,5	5	1,7

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

## Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC Resto Induction



Code	Désignation	Øcm	Epmm	ø fond cm	Kg
8485.26		26	4	18	0,8
8485.30		30	4	22	1

## Poêle à poissons ovale anti-adhésive Choc Resto Induction

new  
2017

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
8481.36		36	26	4,3	5	18	1,7

La poêle anti-adhésive est idéale pour cuisiner les mets délicats, tels les poissons. La forme ovale de cette poêle permettent de

cuisiner les poissons entiers. Queue feuillard solidement rivetée.

**GAMME PROFESSIONNELLE ALUMINIUM ÉPAIS  
ANTI-ADHESIVE : PTFE de qualité 5 COUCHES**

Garanti sans PFOA  
Grande résistance à l'abrasion  
Fond rainuré = MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR  
Queue feuillard solidement rivetée  
Tous feux excepté induction  
FLASH FOUR POSSIBLE : 10 minutes à 200 °C

*Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER  
et RÉAPPROPRIER les mets pré-cuisinés*

# Choc

**Poêle ronde anti-adhésive "lyonnaise" CHOC**


Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
8180.20		20	36,7	3	4	0,61	3
8180.24		24	43,5	3,5	4	0,83	3
8180.26		26	48	3,7	4	0,95	3
8180.28		28	50	3,8	4	1,03	3
8180.30		30	54	4,5	4	1,21	3
8180.32		32	55,6	4,5	4	1,31	3
8180.36		36	66	4,7	5	2,03	3

La poêle anti-adhésive est idéale pour réchauffer, réapproprier les mets pré-cuisinés et cuisiner les mets délicats. Cette poêle "lyonnaise" a une jupe haute, évasée et bombée. Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée.

**Poêle anti-adhésive CHOC - Queue spéciale CUISSON AU FOUR haute température**


new  
2017

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
8090.20		20	36,7	3	4	0,61
8090.24		24	43,5	3,5	4	0,83
8090.28		28	50	3,8	4	1,03

Cette version de la poêle CHOC est spécialement étudiée pour la cuisson haute température dans un four traditionnel : la queue noire feuillard solidement rivetée a spécialement été traitée pour

supporter les longs passages au four.  
Poêle adaptée à tous les feux, excepté l'induction.

**Poêles à poissons anti-adhésives CHOC**


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
8181.36	Poêle à poissons ovale L. totale 60 cm	36	26	4,3	5	1,61	3
8181.40	Poêle à poissons ovale L. totale 70 cm	40	28	4,5	5	1,95	3
8184.38	Poêle rectangulaire L. totale 50,7 cm	38	26	4,2	5	1,87	3

Les poêles ovales ou rectangulaires ont la forme idéale pour cuisiner les poissons entiers. La poêle anti-adhésive est idéale pour cuisiner les mets délicats, tels les poissons. La queue feuillard est solidement rivetée.

## Poêle à paella ronde anti-adhésive CHOC - Anses inox rivetées



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
8183.36	2 anses	36	47	4,7	5	1,84
8183.40	2 anses	40	51	5,2	5	2,16

Cette poêle à paella a de nombreuses utilisations possibles: elle va sur le feu, mais aussi au four, selon la taille, et aussi selon l'établissement, sur la table. Cette poêle est relativement haute et facilite la préparation d'une paella ou autre.

## Poêle à blinis anti-adhésive CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
8140.12		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
8140.14		14	26	1,7	4	0,24	10



Ces poêles permettent la réalisation des célèbres blinis, spécialité russe, mais également des beignets et pan cakes. La queue feuillard est rivetée.

## Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
8185.22		22	42	1,5	3,3	0,6	10
8185.26		26	45	1,5	3,3	0,7	10
8185.30		30	54	1,5	3,3	0,8	5

La poêle à crêpes anti-adhésive a une jupe basse et des qualités de glissance optimales, permettant de retourner facilement les crêpes et de les faire glisser dans l'assiette sans problème. Queue feuillard solidement rivetée.

## Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Cette spatule souple en nylon a des angles arrondis et est recommandée pour une utilisation dans les ustensiles de cuisson

CHOC car elle évite d'endommager leur revêtement anti-adhésif. Résiste à la chaleur.

## Sauteuse bombée anti-adhésive CHOC - spéciale "Risotto"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
8188.20		20	35,8	6,5	4	0,9
8188.24		24	43	6,5	4	1,2
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27
8188.32		32	55,6	7,8	5	1,97

Idéale pour mijoter, pour la préparation de vos sauces et pour la cuisine de réduction en générale. C'est aussi un élément esthétique pour votre cuisine.



## WOK anti-adhésif CHOC ø 32 cm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epmm	Kg
8187.32		32	62,5	9	3,5	4	1,3

Le wok est l'outil indispensable pour une cuisson saine et rapide des aliments. Sa forme assure une bonne répartition de la chaleur et permet de conserver les qualités originelles des aliments.

## Plat à rôtir rectangulaire en aluminium, 2 anses fixes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
7664.30	Encombrement hors tout : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9
7664.35	Encombrement hors tout : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81
7664.40	Encombrement hors tout : 46 cm	40	32	8	4	2,6
7664.45	Encombrement hors tout : 51 cm	45	36	8	4	3,12
7664.50	Encombrement hors tout : 56 cm	50	40	8	4	6,61
7664.55	Encombrement hors tout : 61 cm	55	45	8	4	4,51

Très solide et indéformable. Il est très utile pour cuire, dorer et servir à table.

## POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM SEMI-PROFESSIONNELLE

Revêtement PTFE multicouche de qualité  
Tous feux excepté induction

*Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER  
et RÉAPPROPRIER les mets pré-cuisinés*

## Poêle en aluminium semi-professionnelle anti-adhésive "CHOC Access"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
8030.20		20	37	3	3	0,47	3
8030.24		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3
8030.28		28	49,5	4	3,3	0,93	3
8030.32		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3
8030.36		36	65	4,5	4	1,66	3
8030.40		40	70	5,2	4	2,05	3

La poêle anti-adhésive "CHOC Access" a un temps de chauffe rapide; elle est revêtue du PTFE de qualité CHOC assurant ainsi une anti-adhérence et une glissance optimales. Elle bénéficie des avantages de la forme de la coupe lyonnaise. Sa queue est solidement rivetée.

Poêle professionnelle CHOC en aluminium épais  
Revêtement anti-adhésif PTFE multicouches

Queue rivetée en acier feuillard  
revêtue d'un Epoxy de couleur :

- Sécurité alimentaire
- Respect du goût de chaque aliment

Tous feux excepté induction

Idéale pour MJJOTER, RECHAUFFER, CUISINER  
et RÉAPPROPRIER les mets pré-cuisinés



### Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard rouge



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
Rouge pour la cuisson de la viande rouge						
8050.20		20	3	4	0,6	3
8050.24		24	3,5	4	0,9	3
8050.28		28	4	4	1,1	3
8050.32		32	4,5	4	1,6	3

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de

limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

### Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard jaune



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
Jaune pour la cuisson de la viande blanche						
8070.20		20	3	4	0,6	3
8070.24		24	3,5	4	0,9	3
8070.28		28	4	4	1,1	3
8070.32		32	4,5	4	1,6	3

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de

limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

### Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard verte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
Verte pour la cuisson des légumes						
8060.20		20	3	4	0,6	3
8060.24		24	3,5	4	0,9	3
8060.28		28	4	4	1,1	3
8060.32		32	4,5	4	1,6	3

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de

limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.

### Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard bleu



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
Bleue pour la cuisson des poissons						
8040.20		20	3	4	0,6	3
8040.24		24	3,5	4	0,9	3
8040.28		28	4	4	1,1	3
8040.32		32	4,5	4	1,6	3

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'un époxy de couleur résistant à la chaleur. Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la cuisson afin de

limiter les risques de contamination croisée dans les cuisines professionnelles. 4 coloris différents sont disponibles.



Inox Cuisson

MADE IN  
FRANCE



# INOX

## Gammes Cuisson

	Priority	Appety	MILADY <i>de Buyer</i>	PRIMARY	Affinity
<b>Matière corps</b>	Matériau multicouche magnétique Alliance acier inoxydable et aluminium	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Matériau multicouche magnétique Alliance d'acier inoxydable et d'aluminium
<b>Epaisseur</b>	de 2 à 2,7 mm selon modèles	de 0,7 à 1,4 mm selon tailles	0,6 mm	de 0,6 à 0,7 mm selon tailles	de 2,3 à 2,7 mm selon modèles
<b>Qualité</b>	++++	+++	+++	++	++++
<b>Montures</b> <b>Matière</b> <b>Fixation</b>	Queue tube ventilée Acier inoxydable Rivetées	Queue tube Acier inoxydable Soudées	Queue ergonomique Fonte d'inox Rivetées	Queue tube Acier inoxydable Soudées	Fonte d'inox Rivetées
<b>Fond rapporté</b>	NON monobloc	OUI	OUI	OUI	NON monobloc
<b>Finition</b>	Poli brillant	Poli brillant	Poli brillant	Poli brossé	Poli brillant
<b>INDUCTION</b>	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION
<b>Recommandé pour</b>	Professionnel Usage intensif Induction Gaz et électricité Vitro-céramique	Professionnel Usage intensif Induction Gaz et électricité Vitro-céramique	Professionnel Particuliers Gaz et électricité Vitro-céramique	Professionnel Particuliers Gaz et électricité Vitro-céramique	Professionnel - Particuliers Présentation sur table Cuisson sur induction Gaz et électricité Vitro-céramique
<b>Qualités spécifiques</b>	Transmets rapidement la chaleur Circuit de chauffe parfait Cuisson régulière et homogène Queue garantie basse température	Epaisseur du fond de 8 à 10 mm Robuste	Robustesse Elegance Résistance Circuit de chauffe parfait sur tout le fond Queue rivetée indémanchable 'à la Française'	Circuit de chauffe parfait sur tout le fond	Cuisson ultra-rapide Vitamines préservées Circuit de chauffe parfait Cuisson régulière et homogène Queue ergonomique Confort et Design
<b>Entretien</b>	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle
					

# Affinity

## LA SOLUTION BUFFET

*Les ustensiles Affinity<sup>®</sup> viennent remplacer les imposants chafing-dish et offrent raffinement et esthétique aux buffets ou apéritifs dînatoires. Sans oublier le côté économique et pratique de cette nouvelle présentation.*

### ÉLÉGANCE

Les mets les plus variés - sucrés , salés , chauds ou froids - peuvent être présentés de manière raffinée et appétissante directement dans les ustensiles inox Affinity et Mini Affinity (cocottes , casserolettes ou mini-sautoirs) , donnant ainsi une valeur ajoutée incontestable aux buffets.

Du four à la table , la présentation des plats dans les mini Affinity<sup>®</sup> est parfaite pour les cuisines ouvertes ou table tops.

### PRATIQUE POUR TOUS

Le buffet se prépare plus facilement; les ustensiles sont directement remplis au fur et à mesure et restent chauds.

Les portions individuelles des mini-Affinity donnent les quantités adaptées au nombre de convives. De plus, la mise en place se fait rapidement.

Il est facile de se servir pour les convives , qui n'ont pas à manipuler les chafing-dish.

### TOUJOURS CHAUD

La matière de la gamme Affinity permet une répartition de la chaleur dans tout le récipient et pas seulement au fond. Ainsi les mets sont uniformément chauds plus longtemps.

### PRÉPARATION RAPIDE

Parfait pour les «Live cooking stations» où le plat est préparé spécialement pour le convive , devant lui. La matière réactive de l'Affinity chauffe très rapidement et uniformément d'où une préparation rapide. Le design élégant est idéal pour cuisiner devant les clients.





## Casserole Affinity

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	ø fond cm	Kg
3706.14		14	7	1,2	2,3	12	0,73
3706.16		16	8	1,8	2,3	13	0,95
3706.18		18	9	2,5	2,3	15,6	1,12
3706.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38



Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouches :

- MONTEE RAPIDE EN TEMPERATURE
- ENERGIE ECONOMISEE
- VITAMINES PRESERVEES
- CIRCUIT DE CHAUFFE PARFAIT - CUISSON HOMOGENE .



Monobloc : Pas de fragilité du fond - Indéformable.  
Montures rivetées en fonte d'inox.

## Sauteuse à queue - bord droit

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	ø fond cm	Kg
3730.20		20	6,5	1,8	2,3	17	1,16
3730.24		24	7,5	3	2,7	20,5	1,54



La sauteuse à bord droit est parfaite pour faire revenir les aliments rapidement. Sa forme assure une bonne évaporation de l'humidité et garantit ainsi une excellente caramélisation des sucs.



## Sauteuse à queue bombée



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	ø fond cm	Kg
3736.20		20	6,5	1,7	2,3	13	0,92
3736.24		24	7	3	2,3	17	1,34

C'est l'outil essentiel pour la cuisine de réduction. Un fond de petit diamètre pour une chauffe rapide et un large diamètre supérieur pour une évaporation parfaite de

l'humidité. Grâce à elle vous pourrez mettre au point des sauces inégalables!

## Poêle anti-adhésive



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
3718.20		20	35,3	3	2,7	17	0,71
3718.24		24	42	3,5	2,7	17	1,1
3718.28		28	48	4	2,7	20	1,35
3718.32		32	55,4	4,5	2,7	23	1,72

La poêle anti-adhésive est idéale pour réapproprier les plats cuisinés, et permet aussi de cuisiner des mets délicats comme le poisson. Revêtue d'un PTFE sur base dure qui résiste à l'abrasion.

## Poêle tout inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
3724.20		20	4	2,7	17	0,69
3724.24		24	4	2,7	17	1,1
3724.28		28	4,5	2,7	20	1,34
3724.32		32	5	2,7	23	1,71

La poêle Affinity tout inox est idéale pour saisir et griller les viandes grâce à une montée en température rapide. La qualité de l'inox utilisé dans la fabrication de cette poêle en fait l'alliée indispensable pour la caramélisation de vos viandes.

## Poêle à poissons ovale L. 32 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
3725.32	Inox	32	23	4,8	2,7	18	1,35
3719.32	Poêle inox antiadhésive	32	23	4,8	2,7	23	1,36

## Cocotte ovale avec couvercle



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3726.30		30	22	13	6,5	2,3	3,6
3708.30	Couvercle ovale inox seul						

## Faitout avec couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
3742.16		16	9	1,8	2,3	13	1,01
3742.20		20	11	3,4	2,3	17	1,7
3742.24		24	13	5,4	2,3	20,5	2,33
3742.28		28	15	10,4	2,7	24	3,64

Contrairement aux autres produits de la gamme, le faitout conserve l'humidité grâce à ses hautes parois; cela en fait l'ustensile approprié pour faire chauffer de grandes quantités d'eau ou pour faire mijoter... La matière Affinity vous garantit une montée rapide en température et donc un gain de temps important.

## Sautoir avec couvercle



## Sautoir bombé avec couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
3741.24		24	7	2,6	2,7	20,5	1,98

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
3744.28		28	15	3	2,7	19,5	2,35

Il a les mêmes qualités qu'une sauteuse à bord droit à queue mais ses deux anses en font un outil plus pratique d'utilisation, il est également moins encombrant et trouvera forcément sa place en cuisine.

## Plat à rôtir inox, 2 anses rivetées en fonte d'inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3727.35	Plat seul - Ht totale 13.35 cm	41	27,5	8	2,3	2,3

Multicouche inox alu inox  
Bords évasés - Finition inox brossé  
Passe dans les fours ménagers.

## Couvercle inox bombé



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
3709.09		9	1	0,12
3709.10N		10	1	0,14
3709.12N		12	1	0,18
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

Le couvercle Affinity s'adapte à tous les ustensiles de la gamme, excepté sur les poêles.

## Wok en inox multicouches avec 2 anses en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
3743.32	Wok ø fond 10 cm	32	12	4	2,7	9,5	1,9	
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5				0,14	
4112.32	Le couvercle en verre s'adapte sur le wok Affinity	32					1,1	

Tous feux dont induction





### Mini-cocottes avec couvercle et mini-sautoir



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
	Mini-Cocottes							
3742.09		9	14,5	5	0,3	2,2	7,5	0,35
3742.10		10	17	6	0,45	2,3	8	0,5
3742.12		12	19,5	7	0,75	2,3	10	0,67
3742.14		14	22,5	8	1	2,3	12	0,88
	Mini-Sautoir sans couvercle							
3740.10		10	17	3,8		2,2	8	0,29

La matière des mini-cocottes est adaptée pour tous types de feux, y compris l'induction. Dans l'air du temps, les mini-cocottes vous permettront de faire une présentation moderne et élégante de vos

plats. Tout inox, elles sont extrêmement faciles d'entretien et présente l'avantage de pouvoir être gardées au chaud.

### Casserolette à queue



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3706.09		9	18,5	10,2	5	0,28	2,2	7,5	0,27

### Mini-poêle ronde ø 10 cm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
3724.10		10	19	2	2,2	8	0,16



## FRENCH COLLECTION

INOX MULTICOUCHES AFFINITY  
TOUS FEUX

Montures rivetées en fonte d'inox FRENCH COLLECTION  
inspirées des monuments parisiens

PARFAIT POUR DES BUFFETS ORIGINAUX  
OU LE SERVICE SUR TABLE



## FRENCH COLLECTION AFFINITY



La ligne French Collection apporte fraîcheur et design pour une cuisine plus contemporaine «made in France». Les monuments parisiens inspirent la ligne French Collection et deviennent queues, anses et pontets, apportant design et ergonomie.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
	POELE						
3750.20		20	3	2,7	13,8	0,7	
3750.24		24	4	2,7	17	1,1	
3750.28		28	4	2,7	20	1,34	
	CASSEROLE						
3751.14		14	7,5	1,2	2,3	12	0,8
3751.16		16	8	1,8	2,3	13	0,95
3751.18		18	9	2,5	2,3	15,6	1,12
3751.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38
	SAUTEUSE BOMBEE						
3753.24		24	8	3	2,3	17	1,34
	POELE A BLINIS						
3750.12		12		2,2	10	0,25	

**FRENCH COLLECTION AFFINITY - Sauteuse droite**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3756.24		24	7,5	3	2,7	20,5	2,09

La sauteuse est livrée avec couvercle. Les monuments parisiens se rassemblent sur cette sauteuse de la ligne French Collection et deviennent queue, anse et pontet. Objet de collection, retrouvez la Tour Eiffel pour la queue, l'Arc de Triomphe pour l'anse

**FRENCH COLLECTION AFFINITY - Faitout**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3752.24		24	13	5,4	2,3	20,5	2,8

Faitout livré avec couvercle. La ligne French Collection apporte fraîcheur et design pour une cuisine plus contemporaine «made in France». Les monuments parisiens inspirent la ligne French Collection et deviennent queues, anses et pontets, apportant design et ergonomie.

**FRENCH COLLECTION AFFINITY - Sautoir avec couvercle**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3755.24		24	7	2,6	2,7	20,5	1,96

**FRENCH COLLECTION AFFINITY - Couvercle**



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
	COUVERCLE			
3754.14		14	1	0,25
3754.16		16	1	0,27
3754.18		18	1	0,32
3754.20		20	1	0,38
3754.24		24	1	0,51

La ligne French Collection apporte fraîcheur et design pour une cuisine plus contemporaine «made in France». Les monuments parisiens inspirent la ligne French Collection et deviennent queues, anses et pontets, apportant design et ergonomie. Ce couvercle s'adapte sur casserole, sauteuse et faitout.

# Priority



## Casserole à queue rivetée - Tout inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3690.14		14	8	1,2	2,3	0,98
3690.16		16	9	1,8	2,3	1,2
3690.18		18	10	2,5	2,3	1,47
3690.20		20	11	3,4	2,3	1,74
3690.24		24	13	5,8	2,3	2,45
3690.28	Avec anse face à la queue	28	15	9,2	2,7	3,23

La casserole PRIORITY assure une parfaite diffusion de la chaleur et une cuisson ultra-rapide. La casserole a un dimensionnel correspondant aux normes culinaires professionnelles (la hauteur est supérieure au rayon du récipient). Bord verseur. Queue

inox ergonomique, fonctionnelle, garantie basse température et solidement rivetée. Tous feux dont INDUCTION

## Sauteuse bord droit à queue rivetée - Tout inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3691.24		24	47,5	7	3	2,7	1,76
3691.28	Avec anse face à la queue	28	59	7,5	4,6	2,7	2,22

Comme l'amalgame d'inox PRIORITY a une rapidité de chauffe exceptionnelle, pour une utilisation optimale de tous les ustensiles PRIORITY, il est important d'assurer une montée en température PROGRESSIVE quelle que soit la source de chaleur et d'utiliser une allure de cuisson adaptée aux mets à cuisiner. Cette sauteuse est idéale pour sauter les petits légumes et morceaux de viande.

## Sauteuse bombée à queue rivetée - Tout inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3692.16		16	6,5	1	2,3	0,86
3692.20		20	7	1,7	2,3	1,14
3692.24		24	8	3	2,3	1,47

Comme l'amalgame d'acier inoxydable PRIORITY a une rapidité de chauffe exceptionnelle, pour une utilisation optimale des ustensiles PRIORITY, il est important d'assurer une montée en température PROGRESSIVE quelle que soit la source de chaleur et

d'utiliser une allure de cuisson adaptée au mets à cuisiner. Idéale pour réduire les sauces en raison de sa forme évasée.



## Poêle ronde à queue rivetée - tout inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3680.20		20	4	2,7	0,88
3680.24		24	4	2,7	1,2
3680.28		28	4,5	2,7	1,5
3680.32		32	5	2,7	2,25

Cette poêle à frire PRIORITY tout inox a la forme bien particulière de la coupe lyonnaise, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. Queue inox

ergonomique, fonctionnelle, garantie basse température et solidement rivetée. Préférer la cuisson au beurre plutôt qu'à l'huile dans cette poêle.

## Poêle ronde en inox anti-adhésive



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3599.20		20	4	2,7	0,9
3599.24		24	4	2,7	1,37
3599.26		26	4,5	2	1,6
3599.28		28	4,5	2,7	1,76
3599.32		32	5	2,7	2,26

La poêle PRIORITY inox a la forme de la coupe lyonnaise, sans angle vif, qui permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. Revêtement anti-adhésif sur base dure inox résistant à

l'abrasion. Queue inox ergonomique, garantie basse température et solidement rivetée. Il est important de ne pas surchauffer les modèles anti-adhésifs.

## WOK - Tout inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Ø fond cm	Kg
3688.32	Wok à queue rivetée et anse soudée- tout inox Livré avec grille inox	32	11	2,7	10	2,7

Le wok est depuis toujours l'ustensile universel de la cuisine asiatique et s'avère parfait pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments. Idéal pour faire sauter les légumes et les morceaux de viande. Le modèle de wok à 2 anses est particulièrement pratique car peu encombrant.

## Sautoir à montures inox, avec couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3693.24		24	7	3	2,7	2,07
3693.28		28	7,5	4,6	2,7	2,76
3693.32		32	7,8	6	2	3,5

Le dimensionnel du sautoir PRIORITY répond aux normes professionnelles (la hauteur est légèrement supérieure au tiers du diamètre du récipient). Le sautoir PRIORITY permet une cuisson très rapide grâce à ses qualités exceptionnelles de diffusion de la

chaleur. Bord verseur. Couvercle et montures soudés en acier inoxydable. Tous feux dont INDUCTION

## Faitout à montures inox, avec couvercle bombé inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3694.20		20	11	3,4	2,3	1,95
3694.24		24	13	5,8	2,3	2,72
3694.28		28	15	9,2	2,7	3,58

Le faitout PRIORITY permet une cuisson très rapide grâce à ses qualités exceptionnelles de diffusion de la chaleur. Le dimensionnel du faitout répond aux normes professionnelles (la hauteur est légèrement supérieure au rayon du récipient). Bord verseur. Couvercle et montures soudées en acier inoxydable. Tous feux dont INDUCTION.

## Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3674.20		20	9	3	0,6	0,41
3674.24		24	11	5,3	0,6	0,72
3674.28		28	13	8	0,6	0,96

Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles ; ces passoire s'adaptent sur les faitouts PRIORITY. La cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur PRIORITY. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.

## Couvercle à poignée inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
3459.14N		14	0,7	0,14
3459.16N		16	0,8	0,19
3459.18N		18	0,8	0,24
3459.20N		20	0,8	0,28
3459.24N		24	0,8	0,34
3459.28N		28	0,8	0,47
3459.32N		32	0,8	0,58

Le couvercle bombé en acier inoxydable s'adapte sur tous les ustensiles de la gamme PRIORITY (excepté les poêles).





### Batterie de cuisine professionnelle en inox FOND DIFFUSEUR "SANDWICH" INDUCTION

Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond  
Montures inox soudées - Bords verseurs  
Angles arrondis Hygiène parfaite et entretien facile

#### Casserole à queue en inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
3468.12N		12	6	0,7	0,8	0,44
3468.14N		14	7,3	1,2	0,8	0,6
3468.16N		16	8	1,6	0,8	0,69
3468.18N		18	9	2,2	0,8	0,9
3468.20N		20	10	3	0,8	1,07
3468.22N		22	11	4	0,8	1,26
3468.24N		24	12	5,4	0,8	1,55
3468.26N		26	13	7	0,8	1,8
3468.28N	Anse face à la queue	28	14	8	0,8	2,38
3468.30N	Anse face à la queue	30	15	10,6	0,8	2,6
3468.32N	Anse face à la queue	32	16	13,5	1	3,19



Casserole en acier inoxydable alimentaire à triple fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis. Dimensions professionnelles. Queue tube inox soudée. Tous feux dont induction.



#### Lot de 4 casseroles à queue en inox ø 14-16-18 et 20 cm

Code	Désignation	Kg
3468.08N		3,5



Casserole en acier inoxydable alimentaire à triple fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis. Dimensions professionnelles. Queue tube inox soudée. Tous feux dont induction.



#### Sauteuse évasée bombée en inox, à queue, sans couvercle

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
3462.16N		16	6	1	1	0,7
3462.18N		18	6,5	1,2	1	0,9
3462.20N		20	6,5	1,8	1	1,1
3462.24N		24	7,5	3	1	1,3



La sauteuse bombée est idéale pour la cuisine de réduction car sa petite base permet de chauffer rapidement et son large diamètre supérieur permet une plus grande évaporation tout en remuant la préparation. Fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis.

Queue tube inox soudée. Tous feux dont induction. Bord verseur et angles arrondis. Queue tube inox soudée.



## Sauteuse à queue en inox, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	ø fond cm	Kg
3467.24N		24	7,5	3,3	0,9		1,35
3467.28N		28	8,5	5	0,9		1,75
3467.32N	Anse face à la queue	32	9	6,4	1	28,6	2,1

Elle permet de faire revenir rapidement des aliments. Ses bords bas évitent la condensation sur les parois, permettent l'évaporation de l'humidité et une meilleure caramélisation des sucs. Sa forme permet de manipuler les aliments et les retourner sans qu'ils sortent du récipient. Bord verseur et angles arrondis.

Queue tube inox soudée. Tous feux dont induction.

## Poêle à frire en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3451.24N	Queue soudée	24	5,5	1	1,4
3451.28N	Queue soudée	28	5,5	1	1,5
3451.32N	Queue soudée	32	5,5	1	2,4

La poêle tout inox s'avère parfaite pour frire, saisir, flamber les aliments. La poêle anti-adhésive est idéale pour réchauffer, réapproprier les mets pré-cuisinés et cuisiner les mets délicats. Fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis. Queue tube

inox. Tous feux dont induction.

## Couvercle bombé en inox



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
3459.14N		14	0,7	0,14
3459.16N		16	0,8	0,19
3459.18N		18	0,8	0,24
3459.20N		20	0,8	0,28
3459.24N		24	0,8	0,34
3459.28N		28	0,8	0,47
3459.32N		32	0,8	0,58
3459.36N		36	0,8	0,7
3459.40N		40	0,8	0,83
3459.45N		45	0,8	1,04
3459.50N		50	0,8	1,3
3459.60N		60	0,8	2,2

Le couvercle bombé en acier inoxydable s'adapte sur tous les ustensiles de la gamme inox à fond sandwich.

## Faitout sans couvercle (ou bassine à ragoût) en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	ø fond cm	Kg
3444.20N		20	10	3	0,8		1,16
3444.24N		24	12	5,3	0,8		1,66
3444.28N		28	14	8	0,8		2,13
3444.32N		32	16	13,5	1	28,5	3,29
3444.36N		36	17	18,3	1		4
3444.40N		40	19	25	1,2		5,8
3444.45N		45	22	33	1,2		7,7
3444.50N		50	24	43,4	1,2		9,1

Le faitout a des parois hautes qui permettent de faire mijoter les aliments, cuire des volumes d'eau, de légumes, etc. L'humidité est conservée dans le récipient. Fond sandwich épais. Bord verseur et

angles arrondis. Tous feux dont induction.



## Faitout avec couvercle (ou bassine à ragoût) en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3454.20		20	10	3	0,8	1,55
3454.24		24	12	5,3	0,8	2,1
3454.28		28	14	8	0,8	2,75
3454.32		32	16	13,5	1	4,05
3454.36		36	17	18,3	1	6,05
3454.40		40	19	25	1,2	7,8
3454.45		45	22	33	1,2	8,65
3454.50		50	24	43,4	1,2	10

Le faitout a des parois hautes qui permettent de faire mijoter les aliments, cuire des volumes d'eau, de légumes, etc. L'humidité est conservée dans le récipient. Fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis. Tous feux dont induction.

## Marmite traiteur en inox, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3446.24N		24	24	11	0,9	2,2
3446.28N		28	28	17	0,9	2,95
3446.32N		32	32	26	1,1	4,6
3446.36N		36	36	37	1,1	5,4
3446.40N		40	40	50	1,1	6,85
3446.44N		44	45	69	1,4	10
3446.50N		50	50	100	1,4	12
3446.60N		60	55	155	1,4	15,1

La marmite est l'ustensile de cuisson idéal pour porter à ébullition de grande quantité de liquide, réaliser des potages, pot au feu ou autres plats uniques. Fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis. Tous feux dont induction.

## Marmite traiteur en inox, avec couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3456.24		24	24	11	0,9	2,45
3456.28		28	28	17	0,9	3,15
3456.32		32	32	26	1,1	4,85
3456.36		36	36	37	1,1	6,95
3456.40		40	40	50	1,1	8,8
3456.45		44	43	69	1,4	11
3456.50		50	50	100	1,4	13,3
3456.60		60	55	155	1,4	17,3

La marmite est l'ustensile de cuisson idéal pour porter à ébullition de grande quantité de liquide, réaliser des potages, pot au feu ou autres plats uniques. Fond sandwich épais. Bord verseur et angles arrondis. Tous feux dont induction.

## Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3674.20		20	9	3	0,6	0,41
3674.24		24	11	5,3	0,6	0,72
3674.28		28	13	8	0,6	0,96

Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles ; ces passoires s'adaptent sur les faitouts APPETY.

## Cuisseur à pâtes en inox avec queue et crochet d'égouttage



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3112.12		12	13	1	0,8	0,41
3112.17		17	13	2	0,8	0,48

Le cuiseur à pâtes arrondi s'utilise à la fois pour cuire les pâtes et les égoutter. Le crochet soudé sur le corps permet de positionner le cuiseur sur le bord de l'ustensile de cuisson afin d'égoutter les aliments.

## Cuit-pâtes 4 segments Inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3470.36N	Cuit-pâtes avec crochets d'égouttage (1)	36	23	5,5	0,8	1,15
3470.40N	Cuit-pâtes avec crochets d'égouttage (1)	40	26	7,5	0,8	1,39
3445.36N	Marmite sans couvercle pour 3470.36 (2)	36	22	22	1,2	4,5
3445.40N	Marmite sans couvercle pour 3470.40 (2)	40	24,5	32	1,2	6,1

Ce cuiseur à pâtes composé de 4 segments permet de faire cuire séparément et en même temps 4 sortes de pâtes différentes. Le crochet soudé sur chaque segment permet de positionner le cuiseur sur le bord de l'ustensile de cuisson afin d'égoutter les aliments. Acier inoxydable.

## Couvercle en verre avec bouton bakélite/inox - Passe au four jusqu'à 200°C



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4112.16		16	6,3	0,3
4112.20		20	6,8	0,41
4112.24		24	7,5	0,58
4112.28		28	7,5	0,74
4112.32		32		1,1

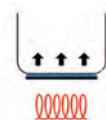
# MILADY

de Buyer

## Batterie de cuisine en acier inoxydable

Qualité professionnelle  
 Queue ergonomique en fonte d'inox rivetée  
 = Bonne prise en main sans fatigue  
 Large fond magnétique épais  
 tous feux + INDUCTION  
 Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond  
 Finition soignée poli brillant

PERFORMANTE , ELEGANTE , RESISTANTE



## Casserole MILADY inox avec queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3410.14		14	7	1,2	0,6	12	0,64
3410.16		16	8	1,6	0,6	14	0,7
3410.18		18	9	2,2	0,6	15,8	0,89
3410.20		20	10	3	0,6	17,8	1,1
3410.03	Lot de 3 casseroles ø 16-18-20 cm						3,15
3410.04	Lot de 4 casseroles ø 14-16-18-20 cm						3,83

Découvrez la 'Milady de Buyer', une toute nouvelle batterie de cuisine de qualité professionnelle en acier inoxydable. Elle se pare d'une nouvelle queue en fonte d'inox solidement rivetée, une exclusivité créée par de Buyer qui allie esthétique, ergonomie et

solidité. Casseroles et poêles possèdent un fond magnétique qui assure une parfaite diffusion de la chaleur sur tous les feux.

## Poêle à frire MILADY en inox avec queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
3412.24		24	4,8	0,6	17,5	1,24
3412.28		28	5,3	0,6	21	1,64

## Sauteuse MILADY bombée avec queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3411.24		24	8	3	0,6	17,7	1,1

## Faitout MILADY inox avec couvercle verre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3427.20	Faitout avec couvercle	20	10	3	0,6		1,7
3427.24	Faitout avec couvercle	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
3427.28	Faitout avec couvercle	28	14	8	0,8	25	2,86
COUVERCLE MILADY SEUL :							
3429.14		14					0,24
3429.16		16					0,29
3429.18		18					0,35
3429.20		20					0,41
3429.24		24					0,58
3429.28		28					0,74

La gamme MILADY propose cet élégant faitout inox à fond rapporté induction. Il est doté de 2 généreuses anses ergonomiques en fonte d'inox et d'un couvercle en verre cerclé inox. Le couvercle s'adapte à tous les ustensiles de la gamme MILADY, casseroles, sauteuse, poêles et faitout.



### PRIMARY : Batterie de cuisine en acier inoxydable Gamme professionnelle

Fond magnétique rapporté = Tous feux + INDUCTION

Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond

Finition poli brossé - Bord verseur

Hygiène parfaite de l'inox - Entretien facile

#### Casserole



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3475.12		12	6	0,7	0,6	8,5	0,37
3475.14		14	7	1	0,6		0,47
3475.16		16	7,5	1,6	0,6		0,57
3475.18		18	9	2,2	0,6		0,7
3475.20		20	9	3	0,6		0,87
3475.24		24	11	5,4	0,6		1,1
3475.28		28	13	8	0,6	23,8	2,05

Fond sandwich magnétique. Finition poli-brossé. Queue tube inox soudée. Bord verseur. De la casserole à la marmite en passant par le faitout elle est adaptée à tous types de préparation. Tous feux y compris induction. Entretien facile.

#### Poêle à frire ronde



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
3484.20		20	5	0,6	13,2	0,54
3484.24		24	5	0,6	17,9	0,86
3484.28		28	5	0,8	21,3	1,32
3484.32		32	6,5	0,8	27,6	1,92

#### Sauteuse évasée bombée à queue, sans couvercle



#### Sauteuse à queue, bord droit, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm
3482.16		16	6	0,8
3482.18		18	6,5	0,8
3482.20		20	7	0,8
3482.24		24	8	0,8
3482.28		28	10	0,8

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
3481.20		20	6	0,6	16,3	0,71
3481.24		24	6	0,6	20	0,94
3481.28		28	6	0,8	23,8	1,44
3481.32		32	7,5	0,8	27,2	2,17

## Sautoir sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
3483.32		32	6	0,8	31	2
3483.36		36	7	0,8		2,4
3483.40		40	8	0,8		2,7

## Faitout sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3479.20		20	10	3,1	0,6		0,95
3479.24		24	12	5,4	0,6		1,35
3479.28		28	14	8,6	0,8		1,9
3479.32		32	16	13,5	0,8	27,5	2,8
3479.36		36	18	18,3	0,8		3,4
3479.40		40	20	25	1		5,12
3479.45		45	22,5	33	1		6,36
3479.50		50	25	43,4	1		7,4

Fond sandwich magnétique. Finition poli-brossé. Anses inox soudées. Bord verseur. De la casserole à la marmite en passant par le faitout elle est adaptée à tous types de préparation. Tous feux y compris induction. Entretien facile.

## Braising sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3477.20		20	13		0,6	16	1,11
3477.24		24	14,5	6,6	0,6	20	1,5
3477.28		28	18	11,1	0,6	24	2,1
3477.32		32	20	16,1	0,6	28	3,1
3477.36		36	22	22,4	0,6	32	3,6
3477.40		40	25	31,4	0,7	35,5	5,5
3477.50		50	30	58,9	0,7	45	7,9

## Marmite sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3478.20		20	20	6,25	0,8	16	1,34
3478.24		24	24	11	0,8	19,8	1,8
3478.28		28	28	17	0,8		2,6
3478.32		32	32	25	0,8	27,8	3,6
3478.36		36	36	36	0,8		5
3478.40		40	38	49	0,8	35,5	6,9
3478.45		45	45	69	0,8	39,6	8,14
3478.50		50	50	100	0,8		

Fond sandwich magnétique. Finition poli-brossé. Anses inox soudées. Bord verseur. De la casserole à la marmite en passant par le faitout elle est adaptée à tous types de préparation. Tous feux y compris induction. Entretien facile.

## Couvercle



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
3480.14		14	0,6	0,16
3480.16		16	0,6	0,18
3480.18		18	0,6	0,21
3480.20		20	0,6	0,24
3480.24		24	0,6	0,31
3480.28		28	0,6	0,41
3480.32		32	0,6	0,52
3480.36		36	0,8	0,81
3480.40		40	0,8	0,82
3480.45		45	0,8	1,25
3480.50		50	1	1,9

S'adapte à tous les produits de la gamme

**WOK INOX spécial plaque à INDUCTION**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3122.36	Bord plat Finition inox brossé à l'intérieur Finition inox poli brillant extérieur	36	63,5	9,5	1,5	1,3

Ce wok avec son rayon de 213 mm a une forme arrondie spécialement adaptée aux plaques à induction spéciales wok. Conductibilité parfaite grâce à l'épaisseur de 15/10° qui garantit aussi à la fois solidité et maniabilité. Galbe authentique permettant la

cuisine traditionnelle asiatique naturelle et diététique. Queue en tube inox ventilée et ergonomique.

**Support inox pour wok fond arrondi**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm
3122.00		24	3,65	1

Permet d'utiliser les woks demi sphériques adaptés aux plaques induction pour wok (forme creuse) sur les plaques à induction plates traditionnelles. La forme spécifique du support avec appui pour la queue maintient le wok droit.

**Plat à rôtir rectangulaire, 2 anses fixes, angles arrondis**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3121.40		40	30	8	9	2	3,62
3121.50		50	40	9	17,5	2	5,6
3121.60		60	50	10	29	2	8,2

Les plats à rôtir en inox sont chaudronnés c'est-à-dire, pliés puis soudés. Ceci les rend plus robustes que ceux qui sont emboutis et donc plus vulnérables à une haute température.

**Poêle à paella "géante" inox à 2 anses**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3123.60	25 portions - 2 anses	60	8	2	5,5

Cette poêle à paella est réalisée en acier inoxydable d'épaisseur 2 mm, ce qui la rend plus résistante. Elle est relativement haute et facilite la préparation d'une paella ou autre. Ne convient pas pour l'induction.

**Poissonnières inox complètes (avec grille et couvercle) - Induction**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3449.50N	Modèle "Standard" avec anses inox - L. 50 cm L. totale 56,5 cm	49,5	16,5	10,5	0,8	2,08
3449.62N	Modèle "Standard" avec anses inox - L. 60 cm	60	16,5	9,5	0,8	2,29

La poissonnière reste l'ustensile idéal pour la cuisson de poissons entiers, pour une parfaite présentation. La grille intérieure permet de sortir le poisson sans risque de le casser. Pas de position d'égouttage. Tous feux, dont induction.

## Cuiseur bain-marie



Ce cuiseur bain-marie est constitué d'une double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée. Il permet de chauffer à basse température pour fondre du chocolat, maintenir des sauces à température. Il est muni d'une queue pour une utilisation facile. Sur tous les feux dont l'induction.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3437.16N	A queue, double paroi inox	16	12,5	1,5	1	0,97

## Bain-marie à queue sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3111.12		12	11,5	1,3	1	0,42
3111.14		14	14	2,1	1	0,51
3111.16		16	16	3,2	1	0,73
3111.18		18	18	4,6	1	0,86
3111.20		20	20	6,3	1	1

Ce récipient pour cuisson au bain-marie est réalisé en acier inoxydable. De par sa forme, il peut être inséré dans un récipient d'eau (casserole) et il permet de cuire au bain-marie lait, chocolat, sauces, etc. Couvercle vendu séparément. Ne convient pas pour l'induction.

## Bahut à anses, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3390.14		14	12	1,7	0,8	0,49
3390.16		16	13	2,5	0,8	0,59
3390.20		20	16,5	5	0,8	0,91
3390.24		24	20	8	0,8	1,28
3390.28		28	23	14	0,8	1,72
3390.32		32	27	22	0,8	2,28

Ce bahut à anses en acier inoxydable alimentaire permet de stocker les aliments en toute sécurité. Il peut également servir de récipient pour chauffer des aliments au bain-marie.



### Fumoir inox 18/10 à 2 étages pour fumer à froid (30°C maxi) ou à chaud



Les aliments sont soumis, de manière prolongée, à la fumée qui procure un effet antiseptique et améliore la conservation tout en rehaussant le goût. Le fumage donne un goût boisé aux aliments. Il convient de fumer plus particulièrement les viandes (steak, côtelette, filet mignon...), volailles (poulet, canard...), charcuteries (essentiellement jambon, lard, saucisse, saucisson, andouilles) et les poissons (saumons, truites, anguilles, maquereaux...). Toutefois, on peut également l'appliquer à l'ail, pommes de terre, fromages, beurre... Le principe consiste à exposer les aliments à la fumée, à différentes températures, selon le résultat souhaité.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3441.60	Grand modèle 60 x 40 cm	60	40		
3441.00	petit modèle 31 x 31 cm	31	31	20	7,3
	Composition :				
	-Enceinte de fumage avec couvercle				
3441.93	-grille inox pour fumoir 31x31 cm				
3441.93	-grille inox pour fumoir 31x31 cm				
3441.91	-Fourneau				
3441.90	-Foyer				
3441.92	Tuyau en alu flexible et extensible				
	-Thermomètre				
	-1 sachet de 500 Gr de sciure de hêtre				
	-2 pieds amovibles				
	- Fourni avec notice conseils et idées recettes				
	Livré en kit - Rangement compact				



### Sciure de hêtre pour fumage



Code	Désignation	Kg
4441.01	Sachet de 500 GR.	0,51
4441.15	Sac de 15 kg.	15,1

Etuvée et dépoussiérée. Garantie sans produit chimique. Sciure HB50/1000. Granulometrie : 0.5 à 1.0mm. Humidité 8 à 12 %.

Conforme aux normes DIN ISO 9001





Cuivre

MADE IN  
FRANCE





de BUYER®

DEPUIS 1830



PRIMA MATERA

INOUIVRE INDUCTION 90%Cu

*way of the future*

Le Cuivre pour une cuisson exceptionnelle  
L'inox pour un entretien facile  
L'élégance en Cuisine, en Buffet et sur la Table

**90% CUIVRE - 10% INOX** - Epaisseur 2 mm

Finition poli brillant.

Fond spécial INDUCTION en inox ferro-magnétique.

Pour toutes sources de chaleur.

Queue et anses ergonomiques « à la Française »  
rivetées en fonte d'inox.



**PRIMA MATERA®**  
INOUIVRE INDUCTION 90%Cu

### Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
6206.14		14	7,3	1,2	2	12	1,06
6206.16		16	8,3	1,8	2	13,5	1,37
6206.18		18	9,3	2,5	2	15,5	1,66
6206.20		20	10,5	3,3	2	17	2,06
6206.24		24	12,4	6	2	22	2,75

Cette casserole offre la possibilité d'allier les qualités de cuisson du cuivre à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. La queue ergonomique en fonte d'inox solidement rivetée donne un caractère très actuel à cette gamme. Le couvercle en inox ref. 3709

s'adapte à tous les produits de la gamme PRIMA MATERA, excepté les poêles.

### Sauteuse en cuivre inox INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
6230.16		16	5,5	1	2	13,5	1,13
6230.20		20	5,8	1,8	2	17,5	1,48
6230.24		24	6,6	3	2	22	2,06

Le couvercle en inox ref. 3709 s'adapte à tous les produits de la gamme PRIMA MATERA, excepté les poêles.

### Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
6236.20		20	7,2	1,7	2	20,5	1,32
6236.24		24	8,2	3,1	2	16,3	2,75

La sauteuse évasée est idéale pour la réduction de jus de cuisson; c'est bien souvent une des raisons qui fait d'elle la préférée des professionnels. Le couvercle en inox ref. 3709 s'adapte à tous les produits de la gamme PRIMA MATERA, excepté les poêles.

### Couvercle inox bombé



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

Le couvercle en inox s'adapte à tous les ustensiles de la gamme PRIMA MATERA, excepté les poêles.

## Wok en cuivre à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
6247.32	ø fond 10 cm	32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5					0,14

## Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
6224.20		20	4	2	13,5	1,3
6224.24		24	4	2	16,5	1,41
6224.28		28	4	2	20	1,86
6224.32		32	4	2	23	2,38

## Marmite en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
6244.20		20	18	5,7	2	22	3,1

L'incontournable marmite est l'ustensile idéal pour laisser mijoter un plat familial (Boeuf bourguignon, bouillabaisse, pot au feu, couscous, velouté de légumes...).

## Braisière en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
6243.24		24	16,5	7,5	2	22	3,6

## Faitout en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
6242.16		16	8,8	1,8	2	13,5	1,54
6242.20		20	10,3	3,3	2	17	2,21
6242.24		24	12,3	5,4	2	22	3,22
6242.28		28	13,5	8	2	25	4,07

Le faitout en cuivre inox possède un fond magnétique et est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Les deux anses rivetées sont en fonte inox.

## Sautoir cuivre inox INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
6241.20		20	6	1,8	2	17,5	1,9
6241.24		24	6,8	3,1	2	22	2,51
6241.28		28	9,2	4,9	2	25	3,12

## Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
6232.28	livré avec couvercle inox	28	10	4,9	2	20,5	3,12

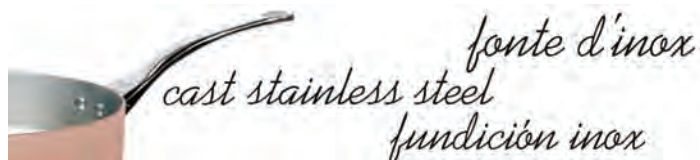
Comme pour les autres ustensiles de la gamme INOUCUIVRE INDUCTION, le sautoir en cuivre inox possède un fond magnétique et est compatible avec toutes les sources de

chaleur, y compris l'induction. Avec deux anses rivetées en fonte d'inox.



## Entretien du cuivre :

- **L'extérieur cuivre** change de teinte au contact de la chaleur. Pour lui redonner son éclat il est nécessaire d'utiliser de la pâte à polir spécial cuivre. Ne jamais utiliser d'éponge métallique.
- **L'intérieur inox** : entretien avec éponge et produit vaisselle.
- Si vous brûlez des aliments dans votre ustensile en cuivre inox, laissez tremper ½ journée avec de l'eau et du produit vaisselle.
- Nettoyage au lave-vaisselle possible mais non conseillé du fait des produits détergents qui pourraient laisser des traces indélébiles. Pour les ustensiles avec montures en fonte d'acier, il y a risque d'oxydation.



# inoiivre

## Casserole en cuivre inox - queue fonte inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
6406.14		14	7,8	1,2	1,5	0,63
6406.16		16	9	1,8	1,5	0,97
6406.18		18	10	2,5	1,5	1,37
6406.20		20	10,7	3,3	1,5	1,9
6406.24		24	13	6	2	2,67

Moderne et élégante, ce modèle de casserole est aussi l'ustensile incontournable dans les cuisines professionnelles. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, elle est particulièrement adaptée pour la cuisine de réduction (réalisation de sauces...). L'intérieur de

la jupe est en acier inoxydable. La queue est solidement rivetée. Tous feux sauf induction.

## Sauteuses en cuivre inox - Queue fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
6430.16	sauteuse droite	16	5,8	1	1,5	0,75
6430.20	sauteuse droite	20	6,5	1,8	1,5	1,08
6430.24	sauteuse droite	24	7,5	3	2	2
6436.20	sauteuse bombée	20	7,2	1,7	1,5	1,32
6436.24	sauteuse bombée	24	7,5	3,1	2	1,8

Fabriquée dans un matériau composé à 90% de cuivre et à 10% d'inox, ces sauteuses assurent une excellente répartition de la chaleur et un nettoyage facile. Tous feux sauf induction. Queue ergonomique en fonte d'inox rivetée.

## Poêle à poisson ovale L. 32 cm - queue fonte d'inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
6425.32		32	23	4,8	2	1,81

## Poêle ronde en cuivre inox - Queue fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
6424.20		20	3,5	2	0,95
6424.24		24	3,7	2	1,3
6424.28		28	3,6	2	1,55
6424.32		32	5	2	2,2

Idéale pour saisir rapidement vos aliments. incontournable dans les cuisines professionnelles. INOUIVRE composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox. Queue en fonte d'inox solidement rivetée. Tous feux sauf induction.

## Mini poêle à blinis en cuivre inox avec queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
6424.10		10	2	0,26

## Cocotte ovale en cuivre inox avec couvercle - Garnitures fonte d'inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6426.30		30	22	13	6,5	2	3,6
3708.30	Couvercle ovale inox seul						

## Sautoir en cuivre inox avec couvercle- Garnitures en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6441.20		20	6,2	1,8	1,5	1,5
6441.24		24	7	3	2	2,38
6441.28		28	9	4,9	2	3,36

Ce sautoir avec une épaisseur de 2 mm (90% cuivre/10% inox) assure une excellente répartition de la chaleur et une grande qualité de cuisson. Anses ergonomiques en fonte d'inox. Tous feux sauf induction. Couvercle inox avec poignée en fonte d'inox.

## Faitout en cuivre inox avec couvercle- Garnitures en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6442.16		16	9	1,8	1,5	1,28
6442.20		20	11	3,3	1,5	2,23
6442.24		24	12	5,4	2	3,25
6442.28		28	13,5	8	2	3,96

Ce faitout en cuivre inox avec son épaisseur de 2 mm offre une qualité de cuisson exceptionnelle. Anses ergonomiques en fonte d'inox. Tous feux, excepté induction. Couvercle inox avec poignée en fonte d'inox.

## Braisinge en cuivre inox avec couvercle - Garnitures fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6443.24		24	16,5	7,5	2	3

## Marmite en cuivre inox avec couvercle - Garnitures fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
6444.20		20	18	5,7	2	3

## Wok à 2 anses en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
6440.32	wok	32		12	4	2	2,4
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5				0,14
4112.32	Couvercle en verre cerclé inox pour wok	32					1,1

## Plat à rôtir en cuivre inox avec 2 anses rivetée en fonte d'inox

new  
2017

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
6427.35	plat seul - Ht totale 13.35 cm	41	27	8	2	2,2

Multicouche Cuivre-Alu-Inox  
Bords évasés  
Passe aussi dans un four ménager

## Couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51

Ce couvercle avec poignée en fonte d'inox s'adapte à tous les produits de la gamme.







## Casserole, queue fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6460.01	set de 5 diam. 12 à diam. 20					8,28
6460.12		12	7	0,8	1,5	0,77
6460.14		14	7,5	1,2	1,5	1,23
6460.16		16	9	1,8	1,5	1,3
6460.18		18	9	2,5	1,5	1,61
6460.20		20	10,8	3,3	1,5	1,96

Ce modèle de casserole est l'ustensile incontournable dans les cuisines professionnelles. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, elle est particulièrement adaptée pour la cuisine de réduction (réalisation de sauces...). L'intérieur de la jupe est en acier

inoxydable. La queue en fonte d'acier est solidement rivetée.

## Sauteuses et poêles en cuivre-inox, queue fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6464.16	Sauteuse conique	16	6	0,9	1,5	0,9
6464.20	Sauteuse conique	20	7	1,7	1,5	1,38
6464.24	Sauteuse conique	24	8	2,9	2	1,93
6462.16	Sauteuse droite	16	5,5	1	1,5	0,84
6462.20	Sauteuse droite	20	6	1,8	1,5	1,45
6462.24	Sauteuse droite	24	7	3,1	2	2,15
6462.28	Sauteuse droite	28	8,5	4,9	2	2,85
6465.20	Poêle à frire ronde	20	3,4		2	1,04
6465.24	Poêle à frire ronde	24	4,2		2	1,48
6465.28	Poêle à frire ronde	28	3,6		2	1,7
6465.32	Poêle à frire ronde	32	5		2	2,44

Sauteuses et poêle à frire extra-fortes sont incontournables dans les cuisines professionnelles. La sauteuse à bord droit permet de faire revenir rapidement des aliments, la sauteuse conique est idéale pour réduire les sauces et la poêle s'avère parfaite pour frire, saisir, flamber les aliments. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable. La queue en fonte d'acier est solidement rivetée.

## Couvercle, poignée fonte



Code	Désignation	Øcm	Kg
6463.12		12	0,17
6463.14		14	0,21
6463.16		16	0,27
6463.18		18	0,35
6463.20		20	0,41
6463.24		24	0,68
6463.28		28	0,8

L'intérieur du couvercle est en acier inoxydable. La poignée est en fonte d'acier et solidement rivetée.



## Faitout avec couvercle, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
6466.20		20	10,5	3,3	1,5	2	1
6466.24		24	12,5	5,4	2	3,24	3
6466.28		28	13,5	8	2	4,05	1

Le faitout a des parois hautes qui permettent de faire mijoter les aliments, cuire des volumes d'eau, de légumes, etc. L'humidité est conservée dans le récipient. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable. Les anses en fonte sont solidement rivetées.

## Sautoir avec couvercle, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6461.20		20	6,1	1,8	1,5	1,51
6461.24		24	7	3,1	2	2,59
6461.28		28	9	4,9	2	3,47

## Braisinge avec couvercle, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6467.24		24	18,5	7,5	2	3,67

## Marmite avec couvercle, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6468.20		20	18,5	5,7	2	2,9



laiton  
brass

inocuiivre

### Casserole à queue en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
6445.01	Série de 5 - ø12 à 20					4,83
6445.10		10	5,2			0,33
6445.12		12	6	0,8	1,5	0,5
6445.14		14	7	1	1,5	0,63
6445.16		16	8,5	1,6	1,5	0,8
6445.18		18	9	2,5	1,5	0,99
6445.20		20	10	3,5	1,5	1,21

Ce modèle élégant de casserole est particulièrement adapté pour la table, pour flamber, ou pour la décoration intérieure. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, elle est particulièrement adaptée

pour la cuisine de réduction. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage.

### Sauteuse à queue en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
6448.16		16	5	1	1,5	0,75
6448.20		20	6	1,8	1,5	0,94
6448.24		24	6,5	3	2	1,81

La sauteuse à bord droit permet de faire revenir rapidement des aliments et s'avère idéale pour flamber. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. La queue en laiton est solidement rivetée.

### Poêle à frire en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
6450.20	Ronde	20	3	2	0,91
6450.24	Ronde	24	4	2	1,3
6450.28	Ronde	28	4,5	2	1,82

Ces poêles en cuivre-inox s'avèrent parfaites pour frire, saisir, sur des sources de chaleur moyennement puissantes, pour flamber les aliments et pour une parfaite présentation sur la table. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile

et supprime le besoin de rétamage. La queue en laiton est solidement rivetée.

### Mini-poêle évasée en cuivre inox avec queue rivetée en laiton



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
6450.13	Mini poêle	9,3	13	3,2	0,47

### Plat rond à 2 anses en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
6449.12		12	2	2	0,34
6449.16		16	3	2	0,55
6449.20		20	3	2	0,78
6449.24		24	4,2	2	1,23

Ce plat rond est notamment utilisé pour la cuisson des œufs, la réalisation de gratins ou encore de crèmes brûlées. Il permet une présentation élégante sur table. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin

de rétamage. Les anses en laiton sont solidement rivetées.

## Plat ovale en cuivre-inox, à 2 anses en laiton



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
6451.32		32	23	4,5	1,5	1,02
6451.36		36	26,2	4,5	1,5	1,2

Ce plat s'avère idéal pour le service et pour flamber. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. Les anses en laiton sont solidement rivetées.

## Sautoir avec couvercle, anses laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6446.20		20	6	1,8	1,5	1,44
6446.24		24	7	3,2	2	2,48
6446.28		28	9	5,5	2	3,37

Le sautoir à 2 anses permet de faire revenir rapidement des aliments. Il a la même utilisation qu'une sauteuse à queue, mais s'avère plus pratique de manipulation et prend moins de place d'encombrement lors du rangement et sur le plan de cuisson.

L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable. Les anses en laiton sont solidement rivetées.

## Faitout rond avec couvercle en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6447.10	Mini faitout	10	5,5			0,48
6447.16		16	8	1,6	1,5	1,04
6447.20		20	10	3,5	1,5	1,59
6447.24		24	11,5	5,2	2	3,13

Ce modèle élégant de faitout est particulièrement adapté pour un service élégant sur la table. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, il assure une bonne répartition de la chaleur et une cuisson savoureuse de vos plats mijotés. L'intérieur de la jupe est en

inox, ce qui permet un entretien facile. Anses en laiton rivetées.

## Couvercle rond en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
6454.09	Pontet rond	9		0,09
6454.10	Pontet rond	10		0,1
6454.12		11,5	1,2	0,17
6454.14		13,5	1,2	0,21
6454.16		15	1,2	0,29
6454.18		17	1,2	0,36
6454.20		19,5	1,2	0,42
6454.24		23,5	1,2	0,62
6454.28		27	1,2	0,82

L'intérieur du couvercle est en acier inoxydable. La poignée est en laiton et solidement rivetée.

## WOK à queue laiton en cuivre-inox ø 32 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
6432.32		30,9	8,5	2	2,25
4112.32	Couvercle en verre pour wok :	32			1,1

Le wok est depuis toujours l'ustensile universel de la cuisine asiatique et s'avère idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. La queue en laiton est solidement rivetée.

## Mini ustensiles en cuivre inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	L.	Kg
6453.09	Mini casserole avec couvercle	9		4,5	0,3	0,36
	Mini casserole sans couvercle					
6445.10		10		5,2		0,33
6450.13	Mini poêle	9,3	13	3,2		0,47
6447.10	Mini faitout	10		5,5		0,48

Cette casserole est parfaite pour le service des sauces. Elle assure une présentation élégante. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. La queue en laiton est solidement rivetée.

## Bassine à blancs en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6580.26N	Avec anneau	26	13	4,5	1	1
6580.30N	Avec anneau	30	15	7	1	1,28
6580.40N	Avec anneau	40	20	16,7	1	3,2
6581.30N	Avec 2 poignées	30	15	7	1	1,5

En cuivre massif, les bassines demi-sphériques, appelées "cul-de-poule", sont des ustensiles professionnels traditionnels. Ces bassines sont parfaites pour monter les blancs en neige.

## Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6200.38N	Bassine lisse, lourde - ø bas 27 cm	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Bassine lisse, extra-lourde - ø bas 28,5 cm	40	14,4	11	2	3,57

Véritables ustensiles traditionnels, les bassines en cuivre sont utilisées pour porter le sucre ou des fruits à ébullition pour la réalisation de confitures, de gelées ou de conserves. Les anses en fonte d'acier sont solidement rivetées.

## Moule à Canelés en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
	CUIVRE ETAME					
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,01
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,03
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Ces moules permettent de réaliser de manière traditionnelle les célèbres Canelés, spécialités bordelaises. Le cuivre assure une parfaite convection de la chaleur qui permet une bonne caramélisation des sucs et un goût délicieux.

## Pâte à polir CUIVRE



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	UC
4200.01N	Pot de 150 ml	7,5	6	0,15	0,24	6
4200.11N	Pot de 1000 ml	13	14	1	1,29	1

Permet de redonner de l'éclat à vos ustensiles. Utilisation facile: bien nettoyer l'ustensile au préalable. Mouiller ensuite une éponge

douce avec l'eau chaude, l'imprégner de la pâte et frotter l'ustensile par des mouvements circulaires. Rincer à l'eau chaude et essuyer.





**Bassine demi-sphérique sans pied ni anses - Modèle professionnel**



Code	Désignation	Øcm	L	Epmm	Kg
3372.16N		16	1	0,7	0,23
3372.20		20	2,1	0,7	0,35
3372.24		24	3,6	0,7	0,49
3372.30		30	7	0,7	0,7
3371.35		35	11,2	0,8	1,01
3371.40		40	16,8	0,8	1,35
	Pied pour bassine demi-sphérique				
3379.00	Pour ø 20 - 24 cm			1	0,11
3379.01	Pour ø 30-35-40 cm			1	0,18

Cette bassine en inox, à la jupe évasée doit son nom à sa base arrondie. Cette forme demi-sphérique permet de bien aérer la préparation lors du mélange, qui se fait d'un mouvement de haut en bas. Inséparable de son fouet, le cul-de-poule est l'ustensile idéal pour monter aisément et rapidement des blancs d'œufs en neige ou réaliser des émulsions.

- Acier inoxydable robuste et indéformable
- Extérieur poli brillant et Intérieur brossé
- Arrondi parfait pour bien "aérer" la préparation lors du mélange
- Bord ouvert pour une hygiène parfaite
- Bord roulé pour une manutention sans se blesser

**Bassine demi-sphérique en polypropylène**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
4530.17		17,5	8	1	0,08
4530.23		23	10,5	2,5	0,16
4530.27		27,5	12	4,5	0,2
4530.32		32	14,5	6	0,26
4530.36		36	16	9	0,3
4530.40		40	18	13	0,4
4530.90	Lot de 6 bassines de 1 L. à 13 L.				1,4

**Bassine pâtissière conique à fond plat, professionnelle, bord roulé ouvert**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epmm	Kg
3250.16		16	9	1	0,8	0,19
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56
3250.32		32	14	8	1	0,74
3250.36		36	15	11,5	1,2	1,1
3250.40		40	17,5	16	1,2	1,42
3250.44		44	19	20,5	1,2	1,63

Bassine professionnelle tant au niveau du volume que de la qualité et de l'épaisseur de l'acier inoxydable utilisé. Elle possède un bord roulé ouvert : roulé pour une manutention sans se blesser, ouvert

pour une meilleure hygiène. Finition polie.

**Passoire conique à 2 anses et à cercle en inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3930.24		23,5	32	11,5	1	0,54
3930.32		29,4	39,5	14,4	1	0,8
3930.36		33	44,5	15,5	1,2	1,21
3930.40		36,5	49	17	1,2	1,47
3930.44		40	53,4	19	1,2	1,83
3930.48		44,6	58	19,3	1,2	2,14

Cette passoire en acier inoxydable a une épaisseur de 12/10°, ce qui la rend très solide et résistante aux chocs. Qualité

professionnelle

**Passoires en acier inoxydable - qualité professionnelle**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3232.24	Conique avec queue et crochet (1)	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Conique avec queue et crochet (1)	27	54	12	1	0,76
3240.24	Demi-sphérique à 2 anses, à cercle (2)	24	31,5	12	0,8	0,69

Passoires réalisées en acier inoxydable alimentaire. 3 modèles différents sont proposés. Les passoires avec queue et crochet peuvent être positionnées sur un récipient lors de l'égouttage.



**Chinois spécial pâtissier micro-perforé 0,8 mm (+ hygiénique que l'étamine)**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3351.21	Chinois ø 21 cm	21	20,5	1	0,46
3351.23	Chinois ø 23 cm	23	22	1	0,56
3354.01	Pied inox anti-dérapant Convient pour ø 19/21		15	6	0,17

Ressemblant presque à s'y méprendre à son cousin le chinois de cuisine, le chinois pâtissier en acier inoxydable à la particularité d'avoir des micro-perforations qui le rendent aussi efficace que l'étamine, avec quelques avantages en plus : hygiène, solidité et

sécurité. Très facilement nettoyable.

**Passe-sauce "Chinois" de cuisine - Qualité professionnelle - Perforation 1,5 mm**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3350.10N		10	7,1	0,4	0,08
3350.14N		14	10,5	0,4	0,15
3350.18N		18,5	16	0,4	0,31
3350.20N		20	18	0,4	0,38
3350.23N		23	20,5	0,4	0,45
3350.26N		27	23	0,4	0,71
3354.01	Pied inox anti-dérapant Convient pour ø 14/18/20		15	6	0,17

Gamme composée de différentes tailles dans un inox épais, très résistant à l'usage. Face à la queue, se trouve un crochet qui permet de poser le chinois dans une casserole. Il est possible de mettre les

chinois sur les pieds des entonnoirs à piston afin d'éviter que le contenu ne soit renversé.

**Pilon pour chinois en hêtre**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
3350.90		25,5	5	0,19

**Chinois étamine en inox avec renfort - Maille fine - Trou 0,4 mm**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
3352.20N	Queue épaisseur 2 mm Renforcé d'un fil inox double ø 4 mm qui protège la maille	20	44	18	0,6	0,48

Ce Chinois est muni de crochet et de patte d'appui ce qui lui permet d'être posé sur des récipients ronds. Indispensable en pâtisserie, il permet de filtrer très fin des gelées, des coulis ou de la crème anglaise pour enlever le germe de l'oeuf. En inox, il avère plus solide, plus hygiénique et plus facile d'entretien que l'étamine

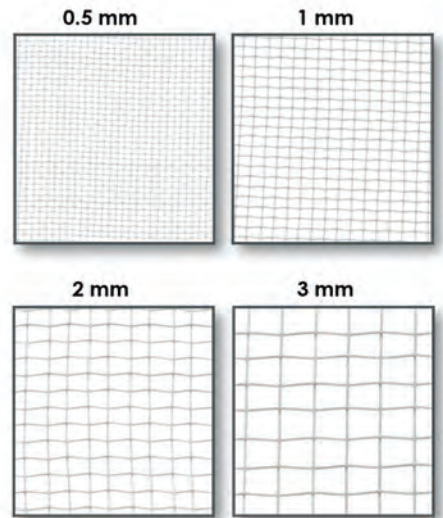
traditionnelle.

**Chinois étamine inox profond avec renfort - Maille fine - Trou 0,4 mm**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
3352.22	Hauteur 23 cm	22	45	23	0,57

Tamis en inox à mailles interchangeables - 4 modèles de mailles



Code	Désignation	Øcm	Kg
4605.21	maille 3 mm/2mm/1 mm/0,5 mm	20	0,37

UTILISATIONS :  
 - Maille 0,5 mm : farine, sucre glace  
 - Maille 1 mm : Poudre d'amande, de noisette  
 - Maille 2 mm : Purée, mousse de poisson  
 - Maille 3 mm (crible) : Epluchage des noisettes, pralinés en grain, râpe à pâte d'amande

Tamis à farine tout inox N° 20 - maille 0,8 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4604.16		16	5,5	0,11
4604.21		21	6	0,19
4604.30		30	7	0,31

Passe-bouillon en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
Ep. maille 0,27 mm				
3242.10N		10	25,5	0,08
3242.12N		12	32,5	0,11
3242.14N		14	35	0,13
3242.16N		16	37	0,2
3242.18N		18	40	0,22

Toile métallique en acier inoxydable

Entonnoir en inox à larges embouts - spécial confiture & garnissage de cercles



Code	Désignation	Kg
3356.00	Avec 2 embouts pour Ø de pots de 3,5 à 6 cm Ø supérieur 15 cm	0,23




































Cet entonnoir à double embout est adapté pour remplir sans bavure les pots ayant des ouvertures de Ø 3,5 à 6 cm. Parfait pour les confitures, marmelades, compotes, etc. Il est également parfait pour remplir des cercles pour le dressage des assiettes avec des garnitures de légumes, du riz, du coulis gélifié, etc.



# Les **DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES** par de Buyer

Remplir , dresser , couler , garnir , décorer

Pour Traiteur , Collectivité , Boulangerie , Pâtisserie , Restauration

	3353	3354.12	3354.02	3354.50	3358.00
					
Volume	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Buse	ø 7 mm supporte 80°C max.	3 débits ø 8 mm et buses ø 4 & 6 mm	3 débits ø 8 mm et buses ø 4 & 6 mm	ø 15 mm	2 douilles fournies U8 & D8 Douilles au choix
<b>Utilisations: à chaque consistance son entonnoir</b>					
	<b>LIQUIDE FLUIDE</b>	<b>LIQUIDE FLUIDE</b>	<b>LIQUIDE FLUIDE</b>	<b>EPAIS MOUSSEUX</b>	<b>EPAIS DENSE</b>
Sauce salée et sucrée					
Gelée chaude					
Pâte de fruits chaude					
Crème Coulis épais					
Sirop (chauds)					
Liqueur					
Mousses/ Entremets					
Pâte à gâteau					
Appareil Financiers Madeleines Cakes					
Confiture					
Pâte à chou					
Moelleux chocolat					
Génoise					
Caramel chaud					
Biscuit Joconde					
Crème pâtissière					
Fromage blanc compote de fruit					

**Entonnoir à piston KWIK MAX - Volume 3,3 L. Maxi débit - IDEAL POUR LES MOUSSES**



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	L.	Kg
3354.50	Livré avec support	20	30	38	3,3	0,87
PIECES DÉTACHÉES :						
3354.51	Support seul					
3354.79	Mécanisme intérieur complet					

Grand diamètre de la buse intégrée ø 15 mm afin de ne pas casser les molécules d'air et préserver l'effet mousseux des préparations: onctuosité sauvegardée. Parfait pour les mousses, les sauces, caramels, confitures ou coulis épais, etc. Tout inox : supporte les préparations très chaudes. Cône profond afin de permettre une poussée naturelle sans pression.

**Entonnoir à piston KWIK PRO tout inox, à 3 débits, étanche**



Tout inox, y compris écrous, papillons, ressort... pour une hygiène parfaite. Étanche en position fermée : pour les crèmes, les sauces, ou les liqueurs... Son utilisation facile en fait un outil universel en cuisine comme en pâtisserie : - Pour garnir les sauces à l'assiette - Couler de la gelée dans un plat - Remplir des petites quiches - Remplir des coques en chocolat d'alcool, ...

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3354.00	Modèle 1,9 L. - Sans support	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	Modèle 1,9 L. - Complet avec support	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	Modèle 1,5 L. - Sans support	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	Modèle 1,5 L. - Complet avec support	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Pied inox anti-dérapant		15		6	0,17
PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :						
3354.92	Ecrou central					
3354.93	Ecrou papillon					
3354.95	Jeu de 2 buses - 4 et 6 mm					
3354.89	Mécanisme 1,5 L (piston, barre, levier, ressort)					
3354.99	Mécanisme 1,9 L (piston, barre, levier, ressort)					
	Nous consulter pour les autres pièces détachées					

**KWIK - Mini-entonnoir à piston inox avec support - 0,8 litre**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3353.00	Noir	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25

En inox et matière plastique. Ce mini-entonnoir possède un débit réglable (buse de ø7 mm étanche). Pratique, sa capacité de 0,8 L. est idéale pour les petites quantités de sauces ou crème pour, par exemple, dresser des assiettes à la minute. Son support en fil inox possède un revêtement silicone qui le rend parfaitement stable et anti-dérapant. Passe au lave-vaisselle.

**LE TUBE : piston à pression pour doser, remplir, décorer**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
	CONCEPTION DE BUYER MODÈLE BREVETÉ					
<b>3358.00</b>	Appareil complet avec 2 douilles polycarbonate U8 (ø11 mm) & E8 ACCESSOIRES	38,4	10,5		0,75	0,44
<b>3358.75</b>	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques Permet de stocker une autre préparation Vendu séparément	19,6	8,54		0,75	0,13
<b>3358.91</b>	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 9 Tubes 3358.00 - 3 boîtes de 6 douilles 4129.00 - 3 boîtes de 6 douilles 4132.06	45	35,5	150		15,62
<b>4129.00</b>	6 douilles assorties - 3 douilles cannelées B6 - F6 - B8 - 2 douilles lisses U6 ø8mm - U12 ø15mm - 1 douille Saint Honoré	13	13	4		0,06
VOIR TOUTES LES DOUILLES pages 179/180						

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).  
- Pour remplir, garnir et décorer. Travail rapide et précis. Plus facile à remplir qu'une poche pâtissière.  
- Contenant de 0,75 L. en plastique transparent pour visualiser le niveau de remplissage.  
- Graduation en cl et en oz. Equipé d'une mollette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl). Douille démontable et interchangeable.



**Entonnoir**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
<b>3357.12</b>	Entonnoir avec filtre	11,6	12,9	0,13
<b>3357.20</b>	Entonnoir avec filtre	19,5	20,7	0,31
<b>3356.12N</b>	Entonnoir sans filtre	11,6	12,9	0,13
<b>3356.20N</b>	Entonnoir sans filtre	19,5	20,7	0,24
<b>3357.01</b>	Filtre tout inox pour entonnoir			0,02

Cet entonnoir en acier inoxydable, existe en modèle avec filtre (référence 3357) ou sans filtre (référence 3356). Le modèle avec filtre amovible assure une hygiène parfaite. Le filtre s'adapte sur l'entonnoir référence N° 3356.

**Saupoudreuses en inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
<b>4782.00N</b>	Saupoudreuse à toile métallique (1)	7	13	0,5	0,17
<b>4782.01N</b>	Saupoudreuse à toile métallique	7	10	0,31	0,14
<b>4783.00N</b>	Saupoudreuse à trous fins (2)-trou ø1,5 mm	7	13	0,5	0,17
<b>4783.02N</b>	Saupoudreuse à trous fins -trou ø1,5 mm	7	10	0,31	0,14
<b>4783.01N</b>	Saupoudreuse à épices (3)- Gros trous 2,5 mm	7	13	0,5	0,17
<b>4783.03N</b>	Saupoudreuse à épices - Gros trous 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

La saupoudreuse à toile métallique est idéale pour saupoudrer le sucre glace. Elle est munie d'un couvercle à baïonnette.

## Moulin à légumes professionnel en inox et grilles



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
2004.00N	Moulin N°5 professionnel - Sans grille	37	41	38,5	3,1
2004.10N	Grille pour N°5, ø 1 mm				
2004.15N	Grille pour N°5, ø 1,5 mm				
2004.20N	Grille pour N°5, ø 2 mm				
2004.30N	Grille pour N°5, ø 3 mm				
2004.40N	Grille pour N°5, ø 4 mm				
2007.00N	Moulin semi-professionnel N°3 fournis avec 3 grilles 1,5mm - 2,5 mm - 4 mm	31			3

Ce moulin professionnel en acier inoxydable permet de préparer des purées, compotes, potages, soupes de poissons, etc. Trois modèles de grilles avec des perforations de grosseur différente peuvent s'y adapter.

## Seau gradué avec pied, anse tombante



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3276.12N	ø intérieur 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34
3276.15N	ø intérieur 30,5 cm	32,5	32,5	15	1,5	1,51

Seau en acier inoxydable alimentaire pouvant recevoir tout aliment ou liquide. Graduation intérieure de litre en litre.

## Seau sans pied, anse tombante



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3274.10N	Gradué - ø intérieur supérieur 28 cm	30	24,5	10	1,5	1
3274.12N	Gradué - ø intérieur supérieur 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

Seau en acier inoxydable alimentaire pouvant recevoir tout aliment ou liquide. Graduation intérieure de litre en litre.

## Mesure graduée avec pied, poignée et bec verseur



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3565.05N		10	10,5	0,5	0,3	0,14
3565.10N		13	13	1	0,3	0,24
3565.15N		14	15	1,5	0,3	0,33
3565.20N		16	18,5	2	0,3	0,41
Petite mesure graduée sans pied, avec poignée						
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07

Cette mesure en acier inoxydable alimentaire facilite la cuisine et permet de mesurer rapidement les liquides. Facile à manipuler avec sa poignée et son bec verseur. Stérilisable.

Set de 4 mesures en inox : 60 - 80 - 125 - 250 ml



Code	Désignation	Kg
4827.02	1/4 cup - 1/3 cup - 1/2 cup - 1 cup	0,4

Set de 4 cuillères-mesures en inox : 1 / 1,5 / 5 / 15 ml



Code	Désignation	Kg
4827.01	1/4 cc - 1/2 cc - 1 cc - 1 cs	0,08

Pot gradué en polypropylène



Code	Désignation	Hcm	L.	Kg
4021.05N		14	0,5	0,05
4021.10N		17	1	0,1
4021.20N		21,5	2	0,2
4021.30N		24	3	0,3
4021.50N		27	5	0,4

Graduation en litres et millilitres. Bec verseur et poignée.  
Température d'utilisation : de 0° à 125° C. Ne pas mettre au congélateur.

Plats en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
3280.27	Plat à débarrasser rectangulaire	27	22	4	1,9	1	0,63	10
3280.30	Plat à débarrasser rectangulaire	30	25	4,3	2,6	1	0,79	10
3280.35	Plat à débarrasser rectangulaire	35	27	4,6	3,6	1	0,97	10
3280.40	Plat à débarrasser rectangulaire	42	32	5	4,9	1	1,24	5
3280.45	Plat à débarrasser rectangulaire	45	34	5	6,5	1,2	1,86	5

Ces plats en acier inoxydable sont particulièrement résistants aux chocs survenant lors des manutentions. D'autre part, ils respectent les dimensions professionnelles.

# Ustensile **MONOBLOC**

**INOX EMBOUTI  
D'UNE SEULE PIECE  
SANS SOUDURE**

diamètre  
gravé sur le manche

**SOLIDE  
PROFESSIONNEL  
PRATIQUE**

## ERGONOMIQUE

- Forme ergonomique du manche pour insérer le pouce. Empêche l'ustensile de pivoter, même avec les mains grasses ou humides.
- Bonne prise en main sans fatigue.

## FORMES ÉTUDIÉES

- Inclinaison idéale du manche. Convient pour tous les récipients, y compris les marmites profondes.
- Louches parfaitement sphériques sur toute la hauteur de la calotte. Indispensable pour verser sans «bavures».
- Perforations des écumoirs : de diamètres et fréquences étudiés, réparties sur toutes la surface. Finition et ébavurage soignés

## CROCHET MULTI-SUPPORTS

- Ustensiles se terminant avec un crochet stable. Convient pour les barres d'accroche rondes ou carrées, fines ou épaisses.





Pochon (louche) monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3021.06	Longueur manche 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1
3021.08	Longueur manche 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15
3021.10	Longueur manche 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24
3021.12	Longueur manche 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29
3021.14	Longueur manche 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48
3021.16	Longueur manche 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49
3021.18	Longueur manche 43 cm	18	58	9	1,46	1,5	0,56
3021.20	Longueur manche 51,5 cm	20	72	9,7	2,06	1,5	0,71

Les pochons monobloc sont fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large, sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les

ustensiles de pivoter, même avec les mains humides. Cette bonne prise en main évite beaucoup de fatigue. L'inclinaison du manche convient à tous les récipients.

Écumoire monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg
3041.08	Longueur manche 28 cm	8	34,5	1,2	0,1
3041.10	Longueur manche 32 cm	10	41,3	1,2	0,14
3041.12	Longueur manche 35 cm	12	44,5	1,2	0,18
3041.14	Longueur manche 43 cm	14	53,5	1,2	0,26
3041.16	Longueur manche 43 cm	16	55,5	1,2	0,31
3041.18	Longueur manche 43 cm	18	57	1,5	0,39
3041.20	Longueur manche 51,5 cm	20	67,5	1,5	0,48

Les écumaires monobloc sont fabriquées d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. L'écumoire permet de récupérer et d'égoutter les

aliments qui sont remontés à la surface du liquide de cuisson.

Pochon à bec monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3021.66	L. manche 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Le pochon à bec est idéal pour verser de la sauce dans un plat ou des assiettes, servir des

sangrias ou autres boissons, etc. Ceci sans goutter.

Cuillères à arroser monobloc en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
3982.10	DROITE - Longueur manche 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
3983.10	BEC DE COTE - Longueur manche 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

Les cuillères à arroser sont fabriquées d'une seule pièce. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Les cuillères permettent de récupérer le jus de cuisson des viandes, poissons etc. pour les arroser lors de la cuisson.

Spatule monobloc en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
3984.10	Spatule percée Longueur manche 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
3984.12	Longueur manche 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
3985.10	Spatule pleine Longueur manche 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
3985.12	Longueur manche 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Les spatules monobloc sont fabriquées d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les

ustensiles de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

**Ustensiles en acier inoxydable - Qualité supérieure**  
**Épaisseur du manche 2,5 mm**  
 Robuste - Forme ergonomique- Avec crochet  
 Dimension et/ou litrage gravé sur le manche

**Pochon (louche) en inox - Qualité supérieure**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Epmm	Kg
3130.06	L. manche : 28,2 cm	6	33,5	0,05	2,5	0,14
3130.08	L. manche : 32,9 cm	8	39	0,13	2,5	0,22
3130.10	L. manche : 36,5 cm	10	44,5	0,25	2,5	0,31
3130.12	L. manche : 40,2 cm	12	50	0,45	3	0,45
3130.14	L. manche : 41,2 cm	14	52,5	0,67	3	0,55
3130.16	L. manche : 45,5 cm	16	58	1	3	0,68

Le manche des pochons est très rigide et large, sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains humides. Cette bonne prise en main évite beaucoup de fatigue. L'inclinaison du manche convient à tous les récipients.

**Écumoire en inox - Qualité supérieure**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
3150.08	L. manche : 32,9 cm	8	40	2,5	0,2
3150.10	L. manche : 36,5 cm	10	45	2,5	0,25
3150.12	L. manche : 40,2 cm	12	50	3	0,36
3150.14	L. manche : 41,2 cm	14	53	3	0,43
3150.16	L. manche : 45,5 cm	16	58,5	3	0,51

L'écumoire permet de récupérer et d'égoutter les aliments qui sont remontés à la surface du liquide de cuisson. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique.

**Cuillères en inox, à arroser - Qualité supérieure**



Code	Désignation	lcm	L.	Epmm	Kg
3143.10	Droite - L. manche 36,5 cm	10	0,06	2,5	0,31
3144.10	Bec de côté - L. manche 36,5 cm	10	0,06	2,5	0,31

Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Les cuillères permettent de récupérer le jus de cuisson des viandes, poissons etc. pour les arroser lors de la cuisson.

**Spatule percée en inox - Qualité supérieure**



Code	Désignation	lcm	Epmm	Kg
3141.10	L. manche : 36,5 cm	10	2,5	0,31

Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

**Spatule unie en inox - Qualité supérieure**



Code	Désignation	lcm	Epmm	Kg
3142.10	L. manche : 36,5 cm	10	2,5	0,31

Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

**Grappin à 2 dents**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
3170.40	L. manche 30 cm	38	4,5	1,5	0,17
3170.50	L. manche 38 cm	48	4,5	1,5	0,21

Gamme lourde. Acier inoxydable. Les grappins sont fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche l'ustensile de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

**Louchettes inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	L	Epm	Kg	UC
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32		0,15	0,8	0,13	5
3135.00	Louchette ovale à napper/à liqueur (2) L. manche 22,5 cm - 2 cl	4,5	25	3		0,8	0,04	5
3135.04	Louchette ronde à napper/à liqueur (3) L. manche 23,5 cm - 2 cl	4	25			0,8	0,04	5
3134.06	Louchette à bec pour fruits, couscous (4) L. manche 15,5 cm	6	20		0,05	0,8	0,75	5

Acier inoxydable. Manche soudé. Les louchettes à bec sont idéales pour le nappage, pour le service des sauces, des liqueurs etc. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la

quantité standard de sauce tomate pour une pizza; son fond plat permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

**Araignée à friture - toile inox - Modèle professionnel**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2601.12N	L. manche 34 cm	12	34	0,24
2601.14N	L. manche 35 cm	14	48	0,27
2601.16N	L. manche 36 cm	16	38	0,29
2601.18N	L. manche 41,5 cm	18	56	0,35
2601.20N	L. manche 43,5 cm	20		0,38
2601.22N	L. manche 45 cm	22	64	0,41

Acier inoxydable L'araignée à friture permet de récupérer et d'égoutter les aliments flottant dans leur liquide de cuisson.

**Crochets de boucher inox**



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg	UC
3010.12N	Forme "S" (Esse)	12	5	0,03	10

pour suspendre les morceaux de viande. En acier inoxydable alimentaire.

**Tringle de suspension murale en inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
3011.80		79	2,5	5	0,93

S'accroche au mur et permet de suspendre tous les ustensiles à crochet (pochon, écumoire, spatule, etc...)

**Barre porte-bon en aluminium**



Code	Désignation	Lcm	Kg
7011.01		45	0,2
7011.02		61	0,3
7011.03		92	0,46
7011.04		122	0,6

**Ustensiles de service en inox - manche plastique noir**



Code	Désignation	L.	Kg
2140.00	Cuillère pleine	33	0,08
2140.10	Cuillère perforée	33	0,08

**Poignée pince-plats, pour assiettes et plats chauds en inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
3339.00N		19	3	0,15	5

Cette pince, particulièrement solide, permet de manipuler de manière sûre les plats ou assiettes chaudes afin d'éviter les brûlures.

**Cuillère-portionneuse à glace en fonte d'aluminium, manche eutectique**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
4815.00N	Largeur boule 4,5 cm	18	4,5	0,11	5

Portionneuse conçue pour une productivité optimisée : le galbe est étudié pour un enroulement rapide. Les bords sont aigus pour une bonne pénétration de la glace et pour aller dans les angles. Stable, pratique et hygiénique, ce modèle possède un rebord anti-goutte et une base plane pour éviter le

contact sur le plan de travail. Lors de la prise en main, le manche eutectique étanche diffuse la chaleur dans toute la cuillère au fur et à mesure de la confection des boules de glace. Ceci permet de former des boules plus facilement. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

**Portionneuse à glace tout inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Kg
4826.05N	boule 80ml - 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
4826.04N	boule 60ml - 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
4826.03N	boule 40ml - 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14



**Pince à spaghetti inox**



Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg	UC
4816.21N		20	0,5	0,06	5

Pince à effet ressort qui permet de bien maintenir les spaghettis lors du service. Cette pince convient également pour le service des crudités râpées.

**Pince multi-usages, "ressort" monobloc, embouts "feuilles de chêne", inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg	UC
3344.28		28	4	1	0,13	5

Pince à effet ressort qui permet un service rapide et pratique.

**Pince cafétéria normale ou Jumbo, embouts "feuilles de chêne", inox**



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg	UC
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

Le grand modèle est très pratique pour les postes de cuisson, grillades, barbecue...



**Pince de présentation à bout recourbé en inox**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4239.15		16	0,02
4239.30		30	0,08
4239.35		35	0,17

Pour une manipulation précise de tous les ingrédients, du plus petit (ex : herbes, graines germées, fleurs, pousses...) au plus grand (ex: retourner une pièce de viande). Pour dresser et décorer plats et assiettes.

**Pince de présentation droite en inox**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4238.15		16	0,02
4238.25		25,5	0,05
4238.30		30	0,08

Pour une manipulation précise de tous les ingrédients, du plus petit (ex : herbes, graines germées, fleurs, pousses...) au plus grand (ex: retourner une pièce de viande). Pour dresser et décorer plats et assiettes.

**Pince de présentation coudée en inox**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Manipulation précise de tous les ingrédients. Pour dresser et décorer.

**Pelle à farine en polypropylène blanc**



Code	Désignation	Lcm	L	Kg
4370.02N	0,25 litre	26	0,25	0,04
4370.05N	0,5 litre	32	0,5	0,07
4370.09	0,9 litre	39	0,9	0,12

Cette pelle à mesurer, très pratique, est en polypropylène alimentaire.

Main à farine inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epm	Kg
3271.20	Main à farine avec manche 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
3271.24	Main à farine avec manche 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

Ces pelles en acier inoxydable assurent une hygiène parfaite. Le manche en tube inox est soudé.

Pelle à omelette, tout inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
3294.30		30	28	1,2	0,79

Très pratique, la pelle à omelette est utilisée pour les plaques à snacker.

Brochettes, inox



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg
3401.25	Le lot de 10	25	2	0,01
3401.30	Le lot de 10	30	2	0,01
3401.35	Le lot de 10	35	2	0,01
3401.40	Le lot de 10	40	2	0,02

Proposées de 25 à 40 cm, ces brochettes en inox sont réalisées en acier inoxydable d'une épaisseur de 2 mm et ne se déforment pas. Le bout pointu permet d'embrocher facilement les aliments.

Fouet à blancs ballon GÖMA, manche polypropylène



Code	Désignation	Lcm	Kg
2611.35	fil ø 2 mm	35	0,18
2611.45	fil ø 2 mm	45	0,23

Ce fouet a une pomme large et des fils rigides en inox. Il est spécialement étudié pour monter rapidement les blancs en neige. Il permet également une bonne incorporation

d'une masse épaisse, en évitant le problème des fils trop souples.

Fouet professionnel GÖMA, manche polypropylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2610.20	fil ø 1,4 mm - manche affiné L. 103,5 mm	2017	22,43	5
2610.25	fil ø 1,4 mm - affiné		26,5	0,08
2610.30	fil ø 1,8 mm - affiné		32	0,14
2610.40	fil ø 1,8 mm		41,5	0,19
2610.45	fil ø 1,8 mm		46,5	0,23
2610.50	fil ø 1,8 mm		50	0,25

Indispensable en cuisine, pâtisserie ou boulangerie : fouet professionnel de Buyer avec fils inox qualité ressort indémanchables et surmoulés pour une étanchéité parfaite. Manche confort revêtu TPE: ergonomique et

antiglisse. Pratique pour le rangement avec son trou d'accroche. Stérilisable et étanche. Passe au lave-vaisselle.

Fouet de cuisine professionnel à manche inox à crochet, fils inox 18.8



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg
2604.20N	L. manche 9 cm	20	1,5	0,07
2604.25N	L. manche 10 cm	25	1,5	0,08
2604.30N	L. manche 12 cm	30	2	0,14
2604.35N	L. manche 13 cm	35	2	0,2
2604.40N	L. manche 14 cm	40	2	0,22
2604.45N	L. manche 16 cm	45	2	0,3
2604.50N	L. manche 17 cm	50	2	0,32

Fouet qualité lourde tout en acier inoxydable. Idéal pour les sauces et autres préparations. Le manche inox est allongé pour une bonne prise en main. Le crochet facilite l'accrochage et l'égouttage du

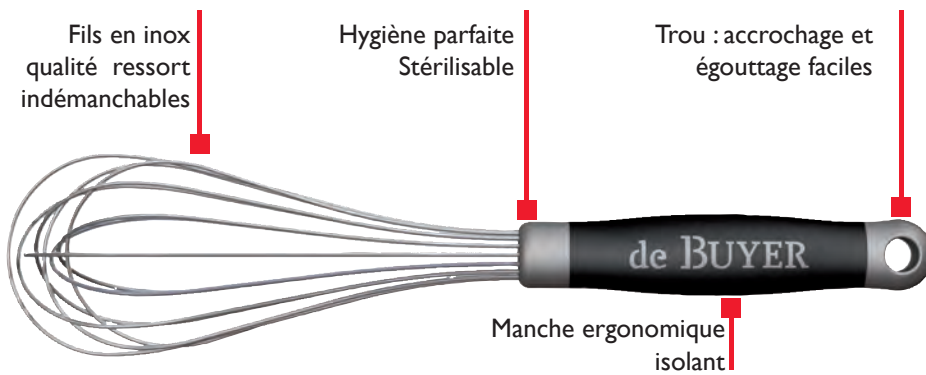
fouet.

# Le FOUET UNIVERSEL par DE BUYER

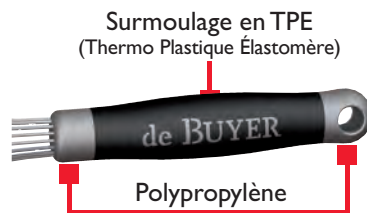
*Mélanger, Battre, Aérer, Emulsionner...*

L'ustensile indispensable en cuisine, pâtisserie, boulangerie :  
le fouet universel de Buyer se décline en 6 tailles  
pour toutes vos préparations :  
sauces, émulsions, blancs en neige, crèmes, pâtes à gâteaux...

**Göma**  
Fouet Universel



**SOLIDE  
PROFESSIONNEL  
ERGONOMIQUE**



Manche anti-glisse au design incurvé pour éviter que le fouet ne tombe dans le récipient.



Préhension optimisée dans les 2 sens.



## LA GAMME

- 2610.20 Fouet universel à manche affiné L. 20cm. Parfait dans les petites casseroles, pour les sauces.
- 2610.25 Fouet universel à manche affiné L. 25cm
- 2610.30 Fouet universel à manche affiné L. 30cm

Les plus petits fouets de longueur 25 cm et 30cm possèdent un manche différent affiné qui s'adapte à toutes les prises en main, même aux mains les plus fines.

- 2610.35 Fouet universel L.35 cm
- 2610.40 Fouet universel L.40 cm
- 2610.45 Fouet universel L.45 cm
- 2610.50 Fouet universel L.50 cm\
- FOUET A BLANC
- 2611.35 Fouet universel L.35 cm
- 2611.45 Fouet universel L.45 cm



## HYGIÈNE PARFAITE

Stérilisable  
Passe au lave vaisselle

## Spatule pâtissière souple "maryse", lame caoutchouc surmoulée



Code	Désignation	Lcm	Kg
4891.24N	L. manche 18 cm	29	0,07
4891.34N	L. manche 24 cm	37,3	0,1
4891.42N	L. manche 30 cm	43	0,11

Incontournable en pâtisserie, la spatule "Maryse" est souple et permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. Ce modèle possède une encoche pour éviter de glisser dans le récipient. La forme cuillère de cette maryse est idéale

pour racler, ramasser et étaler. Ce modèle résiste à une T° maximum de 100°C. Manche anti-bactérien. NSF.

## Spatule monobloc -haute température +260°C -Manche nylon et lame silicone

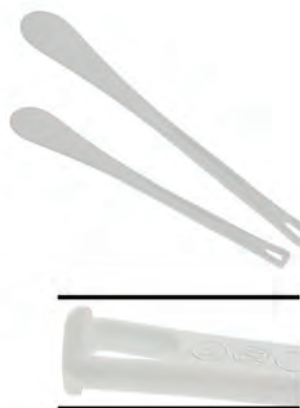


Code	Désignation	Lcm	Kg
4740.24N	manche: 18 cm	27	0,08
4740.34N	manche: 24 cm	36	0,11
4740.42N	manche: 30 cm	42	0,13

Souple, cette spatule souple en silicone (et manche plastique) permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. Facile d'entretien. Passe au lave-vaisselle. Résiste jusqu'à 260°C (500°F). NSF.

## Spatule en polyglass - Résistante jusqu'à 220°C

new  
2017



Code	Désignation	Lcm	Kg	UC
4745.25		25	0,04	6
4745.30		30	0,05	6
4745.35		35	0,06	6
4745.40		40	0,08	6
4745.45		45	0,1	6
4745.50		50	0,12	6

Le matériau composite polyglass (polypropylène/verre) est robuste et répond aux exigences en matière d'hygiène; il est imputrescible, facilement lavable et stérilisable. Passe au lave-vaisselle. Grâce à son arrondi sans rebord, la spatule racle parfaitement le fond du récipient.

Le bout du manche est équipé d'une encoche pour éviter que la spatule ne tombe dans la préparation. La taille est gravée sur le manche.

## Ouvre-boîte manuel en acier trempé étamé



Code	Désignation	Kg
4961.00N	Petit ouvre-boîte manuel	0,09

La lame en pointe et les roulettes sont en acier trempé et étamé, évitant ainsi l'oxydation et ne dénaturant pas le goût des aliments.

La lame en pointe s'enfonce automatiquement dans la boîte lorsqu'on actionne le manche.

## Ouvre-boîtes mécanique



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2321.00	Acier nickelé, avec plaque à visser	18	62	4

Cet ouvre-boîte manuel répond aux normes d'hygiène imposées. Il convient pour ouvrir des boîtes jusqu'à 5 kg. Il se fixe sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.



Spatules en acier inoxydable trempé haute qualité

Surface polie :

- Facilite l'étalage
- Evite la corrosion. Peut passer au lave-vaisselle

Lame **flexible** pour un travail précis

- Les spatules sont meulées sur toute la longueur de plus finement

**Manche ergonomique** robuste et résistant en polyamide renforcé de fibre de verre

Emplacement pour le pouce + Butée pour les doigts pour une prise en main sûre

Texture effet carbone anti-glisse

Trou intégré au manche pratique pour accrocher

MADE IN FRANCE

**FKO**FFICIUM



Spatule pâtissière coudée inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.15	L. Lame 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. Lame 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. Lame 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. Lame 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forme coudée du manche de cette spatule permet d'étaler facilement les pâtes et les mettre à niveau.

Spatule pâtissière droite FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4230.15	Longueur lame 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	Longueur lame 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	Longueur lame 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	Longueur lame 30 cm	44	3,5	0,14

Cette spatule plate a un bout arrondi et est idéale pour étaler, lisser et manipuler les pâtisseries. La spatule est meulée sur toute la longueur de plus en plus finement : l'extrémité est plus flexible pour un travail précis.

Mini-spatule coudée en inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.08	Lame pointue 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Lame arrondie 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Lame arrondie 12 cm	25	2,4	0,05

## Pelle flexible ajourée en inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4235.00		31	7,8	0,1

Cette pelle est en acier inoxydable forgé. Sa flexibilité permet de manipuler et retourner facilement les aliments.

## Spatule-triangle à lame biseautée inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4233.01	L. lame 8 cm	26,5	8	0,11

La forme spéciale de cette spatule permet de nettoyer les grilles et plaques de cuisson. Sa largeur et ses angles vifs permettent aussi d'étaler des pâtes, de les couper ou de décoller les chocolats de leur feuille.

## Spatule FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4232.00	Pleine - L. lame 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Ajourée - L. lame 12 cm	30	9	0,12

La forme coudée du manche de cette spatule et sa lame rigide permettent entre autre de décoller et de retourner facilement steaks hachés et autres viandes sur les plaques à snacker.

## Spatule de service coudée FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4236.00	Pleine	26,5	5	0,07
4236.01	Ajourée	26,5	5	0,06

## Scie à génoise FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	
4234.25	L. lame 25 cm	39,5	3,5	2	0,14	
4234.35	L. lame 35 cm	2017	50	3,5	2	0,16

La scie à génoise permet de découper à l'horizontale la génoise de manière régulière et sans brisure afin de garnir ensuite le gâteau de crème ou autre.

Planche à découper en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Granitée - Angles vifs				
4920.60N	Blanche	60	40	2	3,9
4920.60B	Bleue	60	40	2	3,9
4920.60R	Rouge	60	40	2	3,9
4920.60V	Verte	60	40	2	3,9
4920.60J	Jaune	60	40	2	3,9

La planche à découper en polyéthylène est plus hygiénique qu'une planche en bois car la matière est non poreuse.

Support inox pour 6 planches à découper



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4140.00N	Ecartement 3 cm Fil ø 6 mm 4 patins anti-dérapants	27	31,5	27,5	1,1

Pratique, ce support permet de ranger ou d'égoutter après lavage les différentes planches à découper. Il permet de repérer et saisir la planche désirée facilement.

Pâte à polir



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	UC
	PATE A POLIR CUIVRE					
4200.01N	Pot de 150 ml	7,5	6	0,15	0,24	6
4200.11N	Pot de 1000 ml	13	14	1	1,29	1
	PATE A POLIR ARGENT					
4200.02N	Pot de 150 ml	7,5	6	0,15	0,17	6
4200.12N	Pot de 1000 ml	13	14	1	1,13	1
	PATE A POLIR INOX					
4200.03N	Pot de 150 ml	7,5	6	0,15	0,13	6
4200.13N	Pot de 1000 ml	13	14	1	0,88	1

Cette pâte permet de redonner de l'éclat facilement à vos ustensiles. L'utilisation est simple : bien nettoyer votre ustensile au préalable; mouiller ensuite une éponge douce avec l'eau chaude, l'imprégner de la pâte à polir et frotter l'ustensile avec l'éponge par des mouvements circulaires. Il suffit ensuite de le rincer à l'eau chaude et, pour finir, de l'essuyer soigneusement.

Alcool gélifié pour brûleur



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	UC
4409.01N	lot de 2 coupelles de 80 gr. sous blister	9	2		0,2	6
4409.02N	Dosette alcool gélifié 200 g	8,5	5		0,25	1
4409.52N	Carton de 72 dosettes 200 gr.					1
4409.05N	Bouteille d'alcool gélifié - 1 litre		23,5	1	1	12
4409.04	Seau d'alcool gélifié de 4 kg	22	20		4,4	4
0812.00N	Brûleur mixte, alcool liquide/gélifié	10			0,17	10

Plus sécurisant que l'alcool liquide, l'alcool gélifié pour brûleur est inodore et a une même puissance de chauffe que l'alcool liquide. Alcool à forte puissance calorifique, qui vous assure 3,5 heures de maintien de la chaleur avec une dosette de 200g. Conforme aux normes environnementales. ETHANOL

**Ficelle alimentaire Rotifil - Qualité supérieure**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4337.01	10 pelotes de 45 g/métrage au kilo 2420 m Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
4338.01	bobine 1 kg - métrage moyen au kilo 1700 m Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

Rotofil : mieux que le lin. Apte au contact des aliments aqueux, gras et acides. Utilisation de -40° à + 220°C. Grande résistance à la rupture. Régularité du diamètre/poids/hauteur. Blanchéur. Conforme aux législations en vigueur. Conforme au règlement EU

10/2011. Garantie sans formaldéhyde (sans formol irritant et nocif). Utilisable en dérouleuse professionnelle. Made in France.

**Lot de 8 pinces en plastique TWIXIT pour fermeture des poches et des sachets**



Code	Désignation	Kg
4336.00	3 tailles différentes : L. 13 / 10 / 5 cm 4 coloris	0,1

Pour la fermeture de tous les sachets ouverts. Parfait pour fermer le bout des poches pâtisseries remplies.

**Machine à pâtes en acier chromé avec raccord pour moteur électrique**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2009.00N	Machine à pâte avec serre-joint et manivelle	20	19	15	3
2009.10N	Moteur pour machine à pâte - 230 V	15	23	12	2,5

La machine à pâtes permet de réaliser des nouilles ou tagliatelles facilement. Il suffit de mettre une boule de pâte dans la partie composée de 2 rouleaux lisses et de la passer plusieurs fois à l'aide de la manivelle pour obtenir l'épaisseur d'abaisse désirée. Ensuite, une plaque rectangulaire de pâte est insérée et coupée en lamelles. Débit : 2 kg de pâtes à l'heure.

EASY SUSHI Distribution par DE BUYER :

- Pour la France: distribution uniquement en CHR
- Pour l'export : distribution Boutique et CHR



**EASY SUSHI Appareil à rouler ø 3,5 CM**



Cet appareil à rouler permet de réaliser très facilement des makis-sushis avec des feuilles de nori, mais aussi toutes sortes de roulés avec feuilles de brique, omelettes ou crêpes sucrées ou salées. Il peut aussi être utilisé pour la création de rouleaux de printemps ou de nems. Très simple à manipuler, il est plus hygiénique qu'une natte de bambou et les roulés sont parfaitement calibrés. Le film de traction en plastique alimentaire se nettoie facilement par un simple rinçage à l'eau savonneuse et peut être remplacé. La coque en ABS passe à la machine à laver. Fabriqué en France.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4335.81F	A l'unité	24,1	6,6	4,6	0,17
PRESENTOIR 24 PIÈCES :					
4335.10		36	33	32,5	4,46
4335.90	Lot de 3 films de rechange	24,5	16	0,05	0,05



Ciseaux à crustacés - Lames inox



new  
2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11

FONCTIONNENT AVEC UN SYSTÈME DE FERMOIR ET DE RESSORT POUR UNE COUPE SÛRE ET FACILE. Coupe les carapaces dures, sans abîmer la chair, ni faire d'éclats ou de gâchis. Idéal pour homard, crabe, langouste crevette et langoustine. Large ouverture pour toutes les mains. Tenaille intégrée. Système breveté. Lames en acier inoxydable détachables pour faciliter le nettoyage.

Lot de 4 curettes doubles à crustacés en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4687.00	Lot de 4 curettes	21	1,8	0,01



new  
2017

FOURCHETTE DOUBLE : petite et grande curette pour retirer facilement la chair de tous les crustacés. Idéale pour homard, crabe, langouste Ergonomique avec un calage central du pouce pour une bonne préhension. Acier inoxydable robuste - Passe au lave vaisselle

Lancette à huîtres - Lame inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4683.00		15,7	4,5	2	0,06



new  
2017

Lame pointue et courte, parfaitement aiguisée, en acier inoxydable extra dur 420 2CR14 pour couper facilement le muscle de l'huître. Manche en polyamide chargé fibre de verre. Résistant et antiglisse. Manche sécurisé ergonomique avec cale pouce & butée de protection Longueur adaptée à toutes les mains. Ergonomie idéale pour usage intensif ou occasionnel Lavage à la main conseillé - Passe au lave-vaisselle

Moufle de protection pour ouverture des huîtres

Code	Désignation
4682.10	Pour droitier La moufle est mise sur main gauche
4682.11	Pour gaucher La moufle est mise sur main droite



new  
2017

Cette moufle en caoutchouc naturel très épais permet de maintenir l'huître pendant l'ouverture quelque soit le moyen utilisé. Elle ne peut assurer une protection totale contre un couteau ou une lancette mal dirigé.



**Louchette à pizza en inox - Fond plat**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	L	Epm	Kg	UC
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5



Acier inoxydable. Manche soudé. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza ø 31 cm; son fond plat permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

**Roulette à pizza inox, manche plastique - Modèle professionnel**

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
4970.10N	Roulette à pizza inox, manche plastique	10	1	0,17



La roulette à pizza particulièrement solide est munie d'un manche ergonomique pour une prise en main ferme. Sa lame biseautée en acier inoxydable permet de couper facilement les parts de pizza.

**Pelle à pizza ronde en aluminium - manche en bois**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
7291.40	Longueur manche 120 cm Longueur totale 162 cm	40	162	0,93

**Pelles à tarte flambée et pizza en inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
3293.31	Pelle à pizza tout inox Forme carrée, angles arrondis Longueur manche 96 cm	128	31	1,2	1,35
3294.46	Pelle à tarte flambée inox forme rectangulaire L. Manche 95 cm angles arrondis	141	36	1,2	1,45

Les pelles rectangulaires en acier inoxydable alimentaire sont particulièrement résistantes et ne se déforment pas. Le manche est en tube rond. La longueur du manche permet d'enfourner les pizzas au fond du four.

**Pelle à pizza carrée en aluminium - manche en bois**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
<b>7293.31</b>	Longueur manche 120 cm Longueur totale 153 cm	31	31	1,5	0,89

**Pelles à pizza forme ronde**



Différents modèles de pelles à pizza rondes sont proposés. Les manches en acier inoxydable est en tube rond. La longueur du manche permet d'enfourner les pizzas tout au fond du four.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
<b>3290.18</b>	Pelle tout inox ronde - L. Manche 96 cm	18	115	1,2	0,65
<b>3290.31</b>	Pelle tout inox ronde - L. Manche 96 cm	31	114	1,2	1,18
<b>3290.60</b>	Pelle tout inox ronde - L. Manche 60 cm	31	87	1,2	1
	(1)				
<b>3291.31F</b>	Pelle en inox, manche bois 123 cm	31	153	1,2	1,18
	(2)				

**Brosse-racloir pour four, poils laiton. Racloir et tige inox. Manche bois**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4875.70</b>		71	11,5	5	0,28

La brosse-racloir sert à brosser la sole et repousser la braise de votre four à bois.

**Support de cuisson pour pizza en aluminium**



Code	Désignation	Øcm	Kg
<b>7350.23</b>		23	0,06
<b>7350.28</b>		28	0,07
<b>7350.31</b>		31	0,09
<b>7350.33</b>		33	0,1
<b>7350.38</b>		38	0,14
<b>7350.43</b>		43	0,15
<b>7350.48</b>		48	0,21

Cette grille de cuisson ajourée permet une cuisson homogène et une bonne circulation de la chaleur pour obtenir une pâte croustillante. Ce support facilite également la manipulation des

pizzas avec la pelle. Idéal pour les pâtes épaisses.

Retrouvez notre gamme complète de tourtières pages 138/139





Moule Silicone

MADE IN FRANCE



	<b>ELASTOMOULE®</b>	<b>Moul'flex<sup>Pro</sup></b>	<b>Moul'flex®</b>
<b>Procédé de fabrication:</b>	Injection	Injection	Injection
<b>Matière :</b>	Mousse de silicone de qualité supérieure avec poudre de métal	Pur silicone <b>platinum</b>	Pur silicone <b>platinum</b>
<b>Garanti sans peroxyde et sans solvants</b>			
<b>Perforation R'SYSTEM®</b>	OUI ( <i>excepté pour quelques modèles</i> )	OUI	NON
<b>Couleur:</b>	Gris	Noir	Noir
<b>congélation:</b>	-70°C / -90°F	-40°C / -40°F	-40°C / -40°F
<b>Cuisson au four:</b>	+ 300°C / +580°F	+ 300°C / + 580°F	+280°C / 530°F
<b>Quality :</b>	+++++	+++	++
<b>Recommandé pour :</b>	Professionnels	Professionnels	Ménages/professionnels
<b>Tailles disponibles :</b>	30 x 17.5 cm  Plus de 30 modèles	60 x 40 cm gastro GN 1/1 Modèles mini, portions et bûches	Plaques 30 x 17.5 cm de moules individuels Grands moules
<b>Caractéristiques :</b>	<p>Technologie brevetée Elasto-moule®.</p> <p>Transmission parfaite de la chaleur et du froid grâce aux micro-bulles de la mousse de silicone et à la poudre de métal incorporée.</p> <p>Caramélisation des sucres pour un meilleur goût.</p> <p>Formes parfaites aux arêtes nettes.</p> <p>Facilité de démoulage.</p>	<p>Silicone alimentaire spécial usage intensif</p> <p>Nombre optimal d'empreintes sur la plaque - Productivité</p> <p>Perforations R'SYSTEM®</p>	Qualité standard



### Moules souples ANTIADHÉSIFS - SILICONE ALIMENTAIRE DÉMOULAGE ET NETTOYAGE FACILES

**PRÉCAUTIONS :**

*Avant la première utilisation :*

- Laver à l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.

- Graisser le moule à la première utilisation avec un peu de beurre fondu ou d'huile. Pour les utilisations suivantes, il ne sera plus nécessaire de graisser le moule.

*Cuisson :*

- Lors de la cuisson au four, poser le moule sur une grille (et non sur une plaque) pour permettre une parfaite convection de la chaleur.

- Les températures de cuisson sont identiques à celles appliquées avec les moules métalliques traditionnels.

- Pour une utilisation dans un four à chaleur tournante, placer la grille au milieu du four - Pour une utilisation dans un four traditionnel, placer la grille plutôt dans le bas du four - Ne jamais utiliser la résistance "grill" car les infra-rouges pourraient endommager le moule silicone.

- Ne jamais cuire à vide : si de la pâte manque pour remplir les dernières alvéoles, il est nécessaire de mettre un peu de farine ou un peu d'eau dans les alvéoles vides afin de les préserver.

- Ne pas utiliser d'ustensile tranchant à l'intérieur du moule.

- Pour la cuisson, utiliser le moule en silicone exclusivement dans un four (four traditionnel ou micro-ondes) : ne jamais le poser sur une autre source de chaleur (gaz, plaque électrique, etc).

ELASTOMOULE

Fiche recette fournie avec chaque moule :  
6 MOF et/ou Champions du Monde de Pâtisserie ont mis leur talent au service des Elastomoules et ont réalisé des recettes exclusives pour de Buyer.

# ELASTOMOULE



Angelo Musa  
Champion du Monde  
2003  
MOF 2007



Youri Neyers  
Champion  
du Monde  
2003



Jérôme Langillier  
Champion  
du Monde  
2009



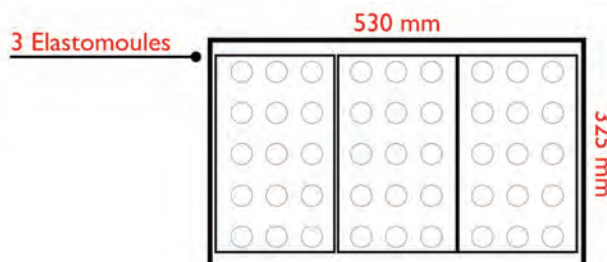
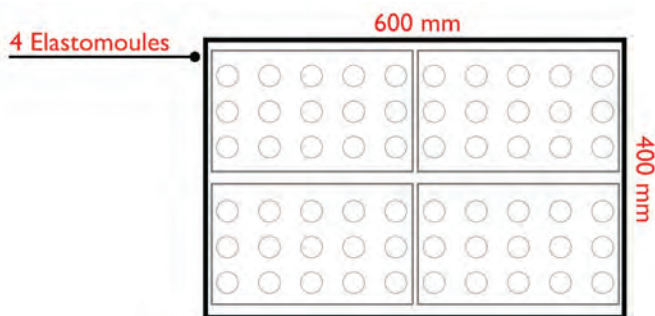
Philippe Rigollot  
Champion du Monde  
2003  
MOF 2007



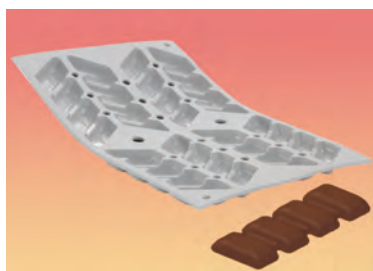
Arnaud Larher  
MOF 2007



Franck Michel  
Champion du Monde  
2006  
MOF 2004



ELASTOMOULE - 8 moules "Croquant" 4 parties



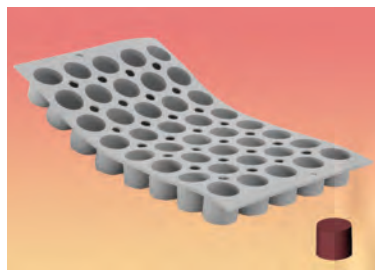
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	création de CHRISTOPHE DEBERSEE Champion du Monde Boulangerie 2008				
1874.01	Plaque 29,5 x 29 cm - 8 empreintes 4,85 cl Disponible jusqu'à épuisement des stocks	11	4	1,6	0,25

Le premier moule de Buyer créé pour des pièces à partager, facilement divisibles car prédécoupées. Il est adapté pour la préparation d'amuse-bouches, de pièces de cocktails facilement sécables ou encore des préparations sucrées ou salées nécessitant

de se portionner. Allant au four comme au surgélateur, ce nouveau moule laisse libre cours à la créativité.



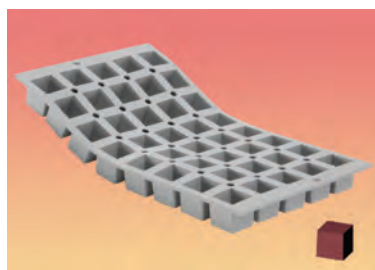
**Elastomoule - 40 mini-cylindres ø 27,5 mm**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
<b>1873.01</b>	300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.

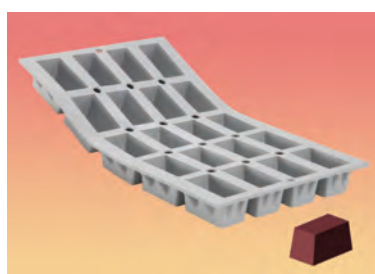
**Elastomoule - 40 mini-cubes 25 mm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>1869.01</b>	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.

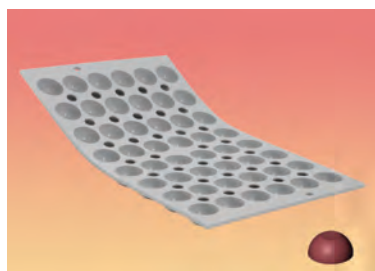
**Elastomoule - 20 MINI Cakes**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>1868.01</b>	300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.

**Elastomoule - 48 MINI-demi-sphère à fond plat ø 25 mm**

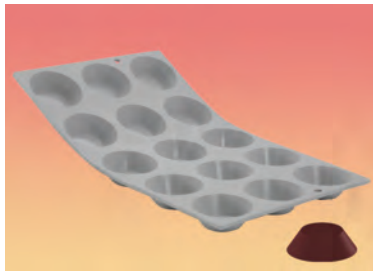


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
<b>1866.01</b>	300 x 176 mm 4 cl	2,5	1	0,15

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.



**Elastomoule - MINI-tartelette ronde ø 50 mm - 1,9 cl**

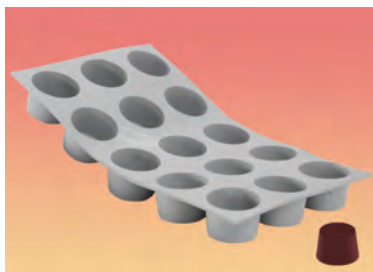


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
1859.01D	300 x 176 mm - 15 alvéoles 1,9 cl	5	1,5		0,14
Découpoir & poussoir :					
3314.06	Sans poignée	6	3,5	0,4	0,07
1899.01N	Poussoir à foncer - 2 embouts Voir page 119				0,12

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et

caramélisation des sucres. Les Elastomoule mini-tartelettes sont parfaits pour la réalisation de produits traiteurs sucrés ou salés.

**Elastomoule - MINI-Muffins ø 45 / 38 mm - 3,9 cl**

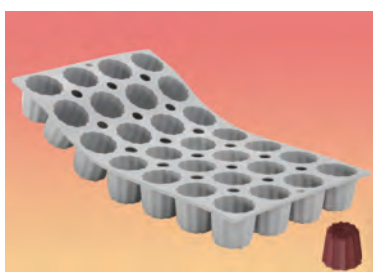


Code	Désignation	Øcm	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1858.01D	300 x 176 mm - 15 alvéoles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-muffins ou autres produits et leur confère un goût inimitable. Les angles des moules sont vifs pour une belle présentation.

**Elastomoule - MINI-Canelé Bordelais**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1856.01D	300 x 176 mm - 28 alvéoles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. L'Elastomoule R'SYSTEM mini-Bordelais est doté de perforations localisées entre les différentes empreintes du moule afin d'assurer une meilleure

convection thermique sur l'ensemble de la plaque, donc une parfaite cuisson.

**Elastomoule - MINI-financier**



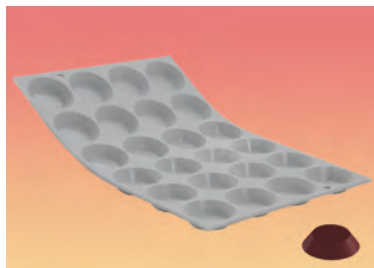
Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1852.01D	300 x 176 mm - 25 alvéoles 1,05 cl	4,9	2,6	1,1	0,14

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour cuisson au four et congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière transmet parfaitement la chaleur, donne un bel aspect doré aux mini-financiers et leur confère un goût inimitable grâce à la

caramélisation des sucres lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.



**Elastomoule - MINI-tartelette ronde ø 45 mm- 0,95 cl**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
1853.01D	30x20 cm, soit 24 alvéoles	4,5	1,1		0,15
3314.05	Découpoir & poussoir : Sans poignée	5,5	3,5	0,4	0,05
1899.01N	Poussoir à foncer - 2 embouts Double forme : tartelettes ø45 mm et ø50 mm Voir page 119				0,12

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. Les Elastomoule mini-tartelettes sont

parfaits pour la réalisation de produits traiteur sucrés ou salés. Le poussoir réf. 1899.01N permet de foncer la pâte.

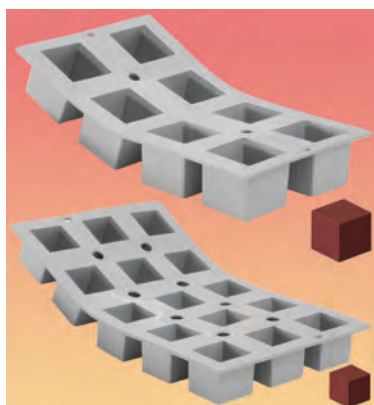
**Elastomoule - 8 cylindres "escalier"**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1844.01	300 x 176 mm - 8 alvéoles 12 cl	6	4,2	0,27

Ce modèle avec décor intégré va donner un élan d'originalité et un nouveau volume à vos préparations. Il convient à toutes les utilisations à chaud ou à froid. Il est plus particulièrement adapté pour les mousses, crèmes ou flans pour lesquels les angles vifs et la finesse du dessin ressortent parfaitement. Le décor intégré permet de limiter les décorations supplémentaires. Qualité Elastomoule. Doté de l'RSystem pour une meilleure convection thermique.

**ELASTOMOULE CUBE**

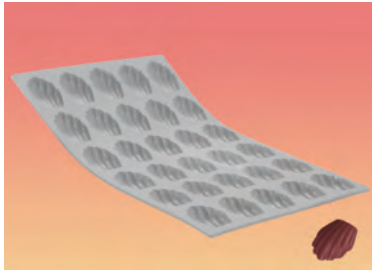


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1836.01	ELASTOCUBE 8 portions 11,5 cl.	5	5	5	0,34
1861.01	ELASTOCUBE 15 portions 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28

La Révolution cubique arrive sur les assiettes avec des créations originales pour donner du volume à vos présentations. Le moule portions cube pour des préparations individuelles ou le moule mini-cubes parfait pour les mises en bouche, petits fours et mignardises. L'Elastocube a été étudié pour vous assurer la réussite de formes parfaites aux arêtes nettes.



**Elastomoule - MINI-madeleine**

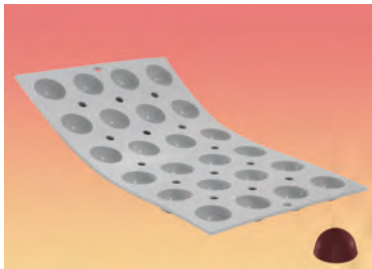


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1851.01D	300 x176 mm - 30 alvéoles 0,64 cl	4	3	1,1	0,13

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs qui se produit lors de la cuisson.

**Elastomoule - MINI-demi-sphère - ø 3 cm - 1,2 cl**

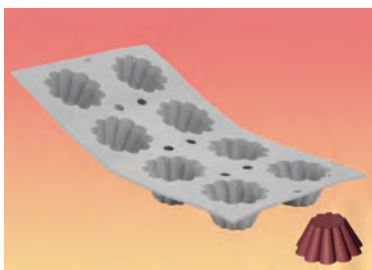


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1850.01	29x19,3 cm, soit 24 alvéoles	3	1,8	0,11

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et

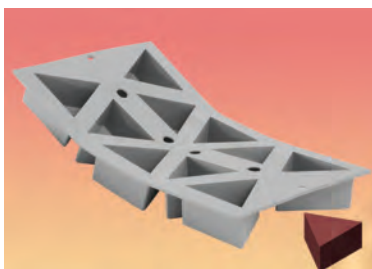
caramélisation des sucs. Les mini demi-sphères sont parfaites pour la réalisation de chocolats, mignardises, pâtes de fruits.

**Elastomoule - 8 MINI Briochettes**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1845.01	300 x 176 mm - 8 alvéoles ø 60/31 mm 4,2 cl	6	2,8	0,16

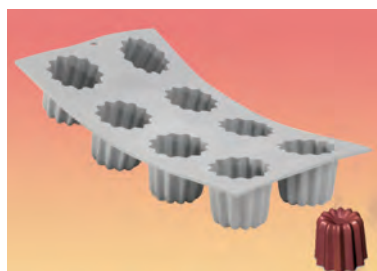
**Elastomoule - PORTIONS GEO 10 Triangles**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1843.01	300 x 176 mm - 10 alvéoles 6,6 cl	6,6	6,6	3,5	0,28



**Elastomoule - PORTIONS Canelé Bordelais**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1834.01D	300 x 176 mm - 8 alvéoles 8,2 cl	5,5	5	0,3

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucres. L'Elastomoule Portions Bordelais donne la même qualité de cuisson et les mêmes saveurs que celles obtenues dans les fameux moules à Cannelés en cuivre étamé.

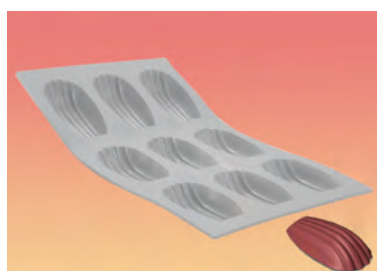
**Elastomoule - PORTIONS Muffins ø 74 / 54 mm**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1833.01D	300 x 176 mm - 6 alvéoles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux Muffins ou autres gâteaux individuels et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.

**Elastomoule - PORTIONS Madeleine**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1832.01D	300 x 176 mm - 9 alvéoles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit dans ces moules.

**Elastomoule - PORTIONS Cake**

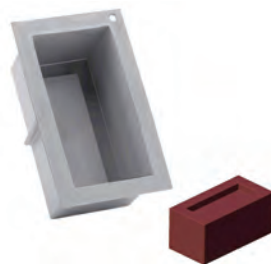


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1831.01D	300 x 176 mm - 9 alvéoles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule CAKE transmet parfaitement la chaleur et donne un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux gâteaux, cakes et petits pains réalisés et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.



**Elastomoule Single - Brique avec rectangle imbriqué - 23 cl**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1871.00		10	5	5	0,23	0,06

Ce moule individuel en mousse de silicone Elastomoule a une partie rentrante qui lui donne une forme particulièrement originale pour des préparations inédites chaudes, froides, sucrées ou salées. Les angles sont vifs pour une présentation parfaite. Il est notamment particulièrement adapté aux préparations traiteurs froides : aspics crèmes, flans, mousses, etc...).

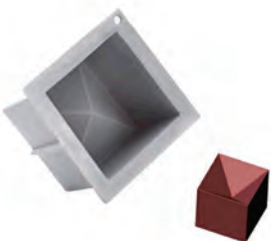
**Elastomoule Single - Demi sphère avec pyramide imbriquée - 20 cl**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
1872.00		9,5	4,6	0,2	0,04

Ce moule individuel en mousse de silicone Elastomoule a une partie rentrante qui lui donne une forme particulièrement originale pour des préparations inédites chaudes, froides, sucrées ou salées. Les angles sont vifs pour une présentation parfaite. Il est notamment particulièrement adapté aux préparations traiteurs froides : aspics crèmes, flans, mousses, etc...).

**Elastomoule Single - Cube avec pyramide imbriquée - 23 cl**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1870.00		6,5	6,5	6,5	0,23	0,06

Ce moule individuel en mousse de silicone Elastomoule a une partie rentrante qui lui donne une forme particulièrement originale pour des préparations inédites chaudes, froides, sucrées ou salées. Les angles sont vifs pour une présentation parfaite. Il est notamment particulièrement adapté aux préparations traiteurs froides : aspics crèmes, flans, mousses, etc...).

**Elastomoule plaque LISSE- Hauteur 10 mm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3

Plaque décor en mousse de silicone. Anti-adhésive. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. La plaque sans décor est parfaite pour la réalisation de caramels, de pâtes de fruits etc. qui seront ensuite découpés à la guitare.

**Emporte-pièces cannelés en inox pour ELASTOMOULE**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3314.05	Sans poignée	5,5	3,5	0,4	0,05
3314.06	Sans poignée	6	3,5	0,4	0,07

Ces deux modèles de découpoirs sont adaptés aux Elastomoule Mini-Tartelettes rondes ø 45 mm et Mini-Bateaux ; ils découpent la bonne taille de pâte utile à chemiser les alvéoles.

**Poussoir à foncer Tartelette en aluminium coulé**



Code	Désignation	Kg
1899.01N	Poussoir à foncer - 2 embouts Double forme : tartelettes ø45 mm et ø50 mm	0,12

Ce poussoir à foncer est en aluminium coulé, il possède deux embouts de diamètres différents pour foncer la pâte dans les moules à tartelettes Elastomoule ou Moul'flex de ø 45 mm ou Elastomoule ø 50 mm.

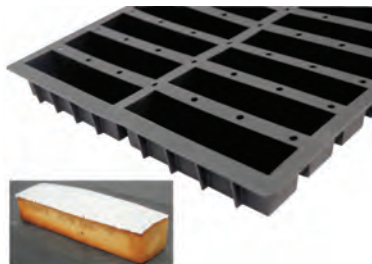
Moul'flex Pro



Plaque de moules souples anti-adhésifs professionnels

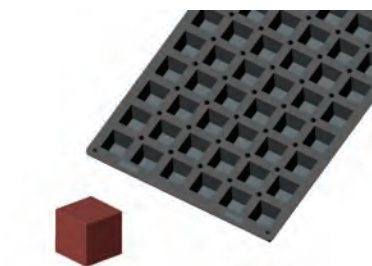
- Silicone PLATINUM alimentaire étuvé garanti sans peroxyde
- Format professionnel 400 x 600 mm ou GN 1/1 selon modèle
- Spécial usage intensif de -40 à + 300°C
- Réduction du temps de cuisson grâce aux perforations R'System® : perforations localisées entre les différentes empreintes de la plaque pour une meilleure circulation du chaud et du froid. Système breveté.

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - 18 moules rectangulaires 'Briquette' - Cake de voyage



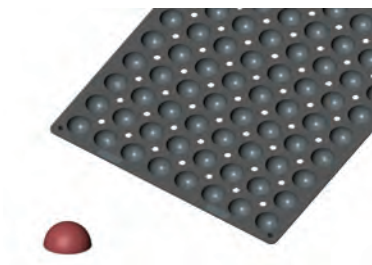
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1721.60	Plaque 600 x 400 mm - 18 empreintes	17	4	4,4	1

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules CUBES 45 mm



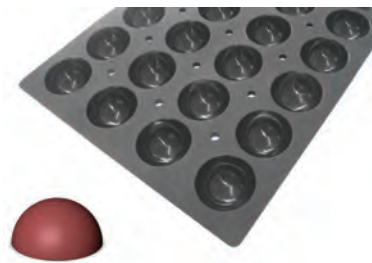
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1715.60	Plaque 600 x 400 mm - 54 empreintes 9,1 cl	4,5	4,5	4,5	1,4

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules Mini demi-sphère ø 35 mm



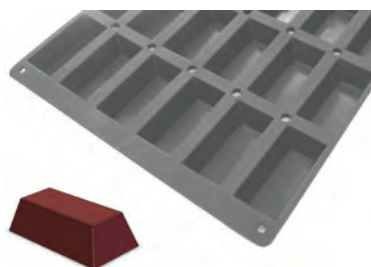
Code	Désignation	Øcm	L.	Kg
1718.60	Plaque 600 x 400 mm - 96 empreintes 1,1 cl	3,5	1,05	0,6

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules demi-sphériques



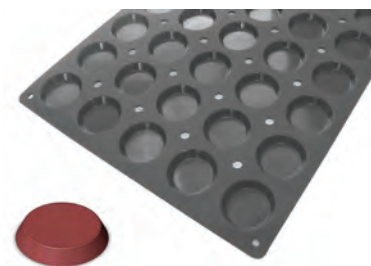
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1704.60	Plaque 600 x 400 mm - 28 empreintes 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	Plaque gastro GN 1/1 - 18 empreintes	7	3,5	0,4

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-cakes**



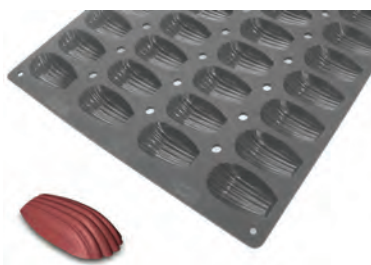
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1701.60	plaque 600x400 - 30 empreintes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,75
1701.53	plaque gastro GN1/1 - 20 empreintes	9,7	4,8	3	0,5

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules Florentins**



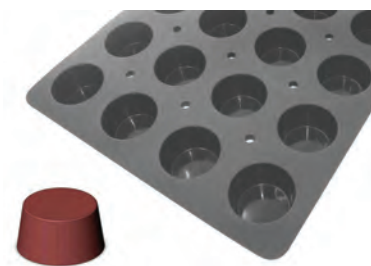
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1702.60	Plaque 600 x 400 mm - 40 empreintes 2,3 cl	5,6	1	0,57

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Madeleines**



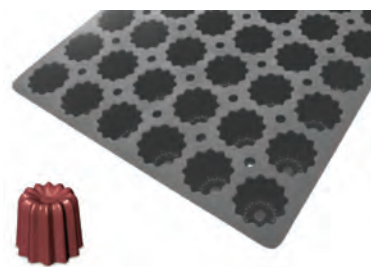
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1707.60	Plaque 600 x 400 mm - 44 empreintes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions muffins**



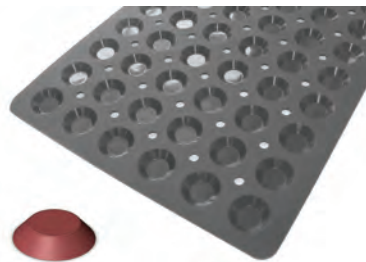
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1710.60	Plaque 600 x 400 mm - 24 empreintes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	Plaque gastro GN 1/1 - 24 empreintes	6,8	3,5	0,54

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Canelés Bordelais**



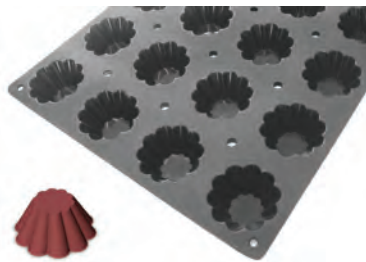
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1708.60	Plaque 600 x 400 mm - 54 empreintes 8,2 cl	5,5	4,7	1

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-tartelettes**



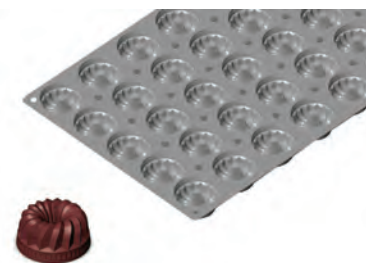
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1711.60	Plaque 600 x 400 mm -60 empreintes 0,95 cl	4,1	0,8	0,58
1711.53	Plaque gastro GN 1/1 -40 empreintes 1,9 cl	5	1,5	0,41

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules briochettes**



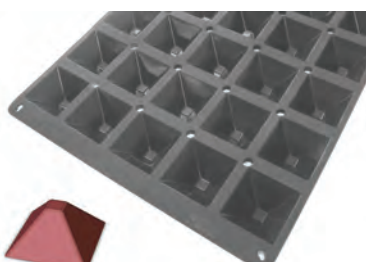
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1706.60	Plaque 600 x 400 mm -24 empreintes 8 cl	7,5	3,5	0,65

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Kougloff**



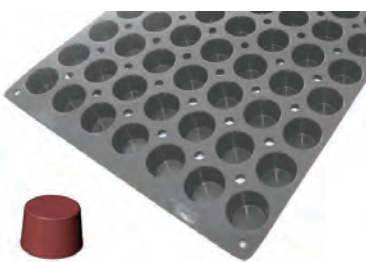
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1709.60	Plaque 600 x 400 mm -35 empreintes 9 cl	7	3,1	0,84

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-pyramides**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1705.60	Plaque 600 x 400 mm -35 empreintes 5,7 cl	6,5	6,5	3	0,68
1705.53	Plaque gastro GN 1/1 -28 empreintes	6,5	6,5	3	0,48

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-muffins**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1703.60	Plaque 600 x 400 mm - 70 empreintes 3,9 cl	4,2	2,8	0,84

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules à fonds de biscuits ø 12 cm**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1713.60	Plaque 60 x 40 cm - 12 empreintes 10,4 cl	1,2	0,8	0,55

**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules fonds de biscuits ø 16 cm**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1714.60	Plaque 600 x 400 mm - 6 empreintes 18 cl	15,7	0,8	0,55

# Moul'flex<sup>®</sup> PRO KRYSTAL

**MOUL'FLEX PRO TRANSPARENT special PREPARATIONS À FROID**

Peut être utilisé pour la cuisson.  
Bonne visibilité pour le montage de la préparation.  
Etanchéité totale pour couler les mousses liquides.  
Pas de formation de bulles pour un rendu parfait.  
Démoulage facile des terrines, des bûches, entremets, et autres préparations traiteur.  
Aucune soudure pour une hygiène parfaite.  
Passe au lave-vaisselle.

**SILICONE ALIMENTAIRE GARANTI SANS PEROXYDE**  
- 40°C/+300°C (-40°F/+580°F)



**Plaque silicone MOUL'FLEX PRO KRYSTAL - moules à bûches - transparent**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1712.60	600 x 400 mm - 4 empreintes DEMI RONDES 219 cl par bûche	50	8	6,2	8,7	0,97



Les avantages de ces moules à bûche anti-adhésifs en silicone par rapport à de l'inox et du jetable sont : - Démoulage aisé en sortie de surgélation, pas besoin de mettre de film. - Etanchéité parfaite pour garnir avec des mousses liquides qui durciront au froid. - Hygiéniques car lavable en machine et surtout il n'y a aucune soudure. - Facilité de manutention et de stockage. - Utilisables aussi en traiteur pour des terrines de poissons, de légumes ou foie gras. Possibilité de cuisson de gâteaux.



**MOULES SOUPLES ANTI-ADHÉSIFS  
EN SILICONE PLATINIUM GARANTI SANS PEROXYDE**

Pour cuisson au four et congélation  
de -40° à + 280°C (-40° / 530°F)

Idéal pour les PRÉPARATIONS SUCRÉE ou SALÉES,  
CHAUDES, FROIDES ou GLACÉES

**MOUL'FLEX - 7 grands Financiers**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.03	Plaque noire 295 x 173 mm	9,5	4,5	1,2	0,09

**MOUL'FLEX - 12 moules Darioles ø 40 / 35 mm - Ht 35 mm**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1960.01	Plaque noire 17,5 x 27,5 cm 4 cl	4	3,5	0,15

**MOUL'FLEX - 25 Mini-Financiers**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.02	Plaque noire 17,5 x 30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	1,1	0,15



**MOUL'FLEX - 12 moules "TRADITION 1900"**



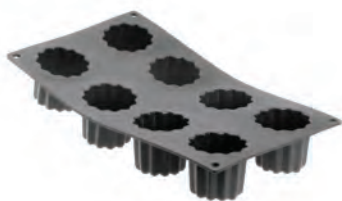
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1967.01	Plaque noire 17,5 x 27,5 cm - ø fond 3 cm 3,5 cl	4,1	4,3	0,16

**MOUL'FLEX - moules Mini-Canelés**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1977.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 28 Mini-Canelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21

**MOUL'FLEX - 8 moules Canelés Bordelais**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1968.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



**MOUL'FLEX - 8 grands cônes**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1997.01	Plaque noire 17,5 x 30 cm 9,2 cl	5,1	5,9	0,13

**MOUL' FLEX - moules cubes 45 mm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1996.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 8 cubes 9,1 cl	4,5	4,5	4,5	0,19

**MOUL'FLEX - 15 moules Demi-sphères ø 4 cm**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1961.02	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm 2 cl	4	2	0,1



**MOUL'FLEX - moules Demi-sphères ø 7 cm**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1961.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm -6 demi-sphères 8,9 cl	7	3,4	0,1

La gamme de moules souples en silicone MOUL'FLEX se compose d'un grand choix de plaques à pâtisserie et de grands moules individuels, qui permettent de réaliser des préparations sucrées ou salées, chaudes, froides ou glacées

**MOUL'FLEX - moules Muffins**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1962.01	Plaque 17,5 x 30 cm - 6 Muffins 9,7 cl	7,2	3	0,11

MOUL'FLEX convient aussi bien pour la cuisson au four que pour la congélation, il se révèle également idéal pour la cuisson au bain-marie. Le silicone est anti-adhésif : il est inutile de graisser les moules et le démoulage et le lavage sont extrêmement faciles.



**MOUL'FLEX - moules Brioches cannelées**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1964.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 6 Briochettes 9,5 cl	8	3,5	0,11

Avant la première utilisation : - Laver le MOUL'FLEX à l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. - Graisser le moule à la première utilisation avec un peu de beurre fondu ou d'huile. Pour les utilisations suivantes, il ne sera plus nécessaire de graisser le moule.

**MOUL'FLEX - moules Mini-Tartelettes rondes ø 5 cm**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1975.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 15 tartelettes 1,9 cl	5	1,5	0,1

**MOUL'FLEX - moules Tartelette ø 8,5 cm**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1978.01	Plaque 20 x 30 cm - 6 tartelettes 7,3 cl	8,5	1,5	0,1





**MOUL'FLEX - moules Madeleine**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1966.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 9 madeleines 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1

- Pour une utilisation dans un four à chaleur tournante, placer la grille au milieu du four - Pour une utilisation dans un four traditionnel, placer la grille plutôt dans le bas du four.

**MOUL'FLEX - Moules mini-Madeleines**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1994.01	Plaque Noire - 17,5 x 30 cm-30 Empreintes 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

**MOUL'FLEX - moules Savarin**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1963.01	Plaque 17,5 x 30 cm - 6 Savarins 7 cl	7,2	2,3	0,14

Réalisez de beaux savarins mais également des couronnes en gelée ou des mousses de poisson.

**MOUL'FLEX - moules Pomponnettes**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1999.01	8 Pomponnettes - 0,4 cl Plaque noire 17,5 x 30 cm	5,7	1,5	0,09
1999.02	24 mini-Pomponnettes- 0,18 cl Plaque noire 17,5 x 30 cm	3	1,5	0,1

**MOUL'FLEX- moules Pyramide**



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
1969.01	Plaque 17,5x30 cm 6 pyramides 7,2 cl	7	3,5	0,1



**MOUL'FLEX - moules Coeur**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1970.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 8 "Coeur" 7,8 cl	6,5	6	3	0,13

**MOUL'FLEX - moules Cake**



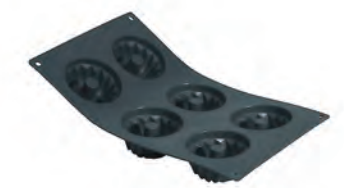
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.01	Plaque NOIRE de 17,5 x 30 cm - 9 cakes 9 cl	9	4,8	3	0,19

**MOUL'FLEX- moules forme Ovale**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1971.01	Plaque NOIRE de 17,5 x 30 cm - 8 gâteaux 9,7 cl	6,5	4,1	3,4	0,16

**MOUL'FLEX - moules Mini-Kougloffs**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
1979.01	Plaque noire 17,5 x 30 cm - 6 Mini-Kougloffs 9 cl	7	3,6	0,1	0,14

**MOUL'FLEX- Tourtière ronde cannelée**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
1980.28	NOIR	28	3	1,6	0,17



La tourtière est idéale pour la réalisation de tartes, quiches et autres préparations. Le démoulage se fait sans problème, sans risque de cassure.

**MOUL'FLEX- moule Coeur**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1981.22	NOIR	21,8	20,8	3,8	1,2	0,1



Le moule Coeur permet la réalisation de gâteaux, glaces ou autres entremets ayant une forme originale qui convient parfaitement pour les anniversaires, pour la Fête des Mères ou encore la Saint Valentin.

**MOUL'FLEX- moule rectangulaire 28,5 x 25 cm**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1982.28	NOIR	28,5	25	4	2,3	0,21



Ce moule rectangulaire peut être utilisé pour la réalisation de gâteaux, de gratins, de génoises etc...

**MOUL'FLEX - moules ronds dentelés à Savarins**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
1983.24	NOIR	24	6	1,7	0,14



Réalisez de beaux savarins, mais également des couronnes en gelée ou des mousses de poisson...

**MOUL'FLEX- moule à Cake**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1984.24	NOIR	24	10,5	6,5	1,4	0,16



Ce moule peut être utilisé pour la réalisation de cakes salés ou sucrés, de terrines, etc...

**MOUL'FLEX - Tourtière ronde à bord lisse**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
MOUL'FLEX NOIR					
1990.20		20	4	1,25	0,14
1990.24		24	4,2	1,9	0,17
1990.26		26	4,4	2,35	0,2

**MOUL FLEX - Moul individuel Tour**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16

**MOUL'FLEX Single**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1980.10	MOUL'FLEX Single - Tartelettes ø 10 cm - 15 cl	10	2	0,02
1980.12	MOUL'FLEX Single - Tartelettes ø12 cm - 22 cl	12	2	0,03

MOUL'FLEX convient aussi bien pour la cuisson au four que pour la congélation. Le silicone est anti-adhésif : il est inutile de graisser les moules, le démoulage et le lavage sont extrêmement faciles.

**MOUL'FLEX - Lot de 6 moules à muffins "CUP CAKE" en silicone**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1985.05		5	2,5	0,03
1985.07		7	3,2	0,06

Qualité MOUL FLEX pour une bonne tenue. Pur silicone platinum garanti sans peroxyde. Utilisation à la congélation et au four (four traditionnel et micro-ondes). Idéal pour muffins, cakes salés ou sucrés, pannacottas, moelleux chocolat, crèmes renversées, ... Epaisseur 1 mm Conditionnés dans boîte PVC transparente.







## Supports de Cuisson

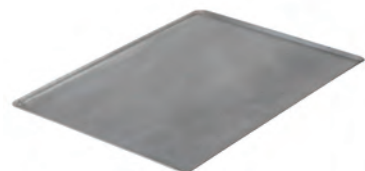
### Plaque bords droits en tôle d'acier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
5320.53	Taille GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97
5362.40		40	30	2	1,2	1,57
5362.60		60	40	2	1,2	2,58

Cette plaque en tôle d'acier noire transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Très résistante aux changements de températures permanents ; elle ne se déforme pas.

### Plaque bords pincés en tôle d'acier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5321.32	Taille GN 1/2	32,5	26,5	1	1,2	1	5
5321.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	Taille GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5

Cette plaque en tôle d'acier noire transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Très résistante aux changements de températures permanents ; elle ne se déforme pas.

### Plaque à bords droits en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
7362.60	Bords droits	60	40	2	1,5	1,14

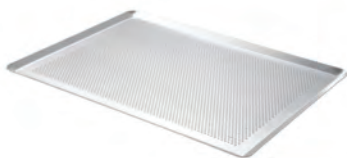
Cette plaque aluminium est spécialement conçue pour transmettre le froid dans les surgélateurs.

### Plaque à bords pincés en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
7360.40	Bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bords pincés	60	40	1	1,5	0,95	5

## Plaques perforées en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
7367.40	Perforée ø 3 mm, bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforée ø 3 mm, bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforée ø 3 mm, bords pincés	60	40	1	1,5	0,72	5

La plaque perforée à bords pincés est pratique pour les fours ventilés. Exemple : pour griller des amandes. Elle est également idéale lors de l'utilisation des moules en silicone au four.

## Plaques plates perforées en aluminium dur - ép. 15/10° - sans rebord



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm
7368.30	spéciale mini four	30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.53		53	32,5	1,5
7368.60		60	40	1,5

Cette plaque sans rebord permet d'optimiser l'espace et de placer un tapis de cuisson silicone ou une feuille de cuisson bien à plat. Les perforations ø 3 mm permettent d'obtenir une cuisson homogène et des fonds croustillants.

## Plaques de cuisson perforées en aluminium - Perforations ø 10 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
7363.40		40	30	1,5	0,5

## Plaques pâtissières rectangulaires, aluminium anti-adhésif - perforations ø 10mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
8163.53		53	32,5	1	2	0,84	5

La cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux perforations, pour des fonds de tarte croustillants. Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement.

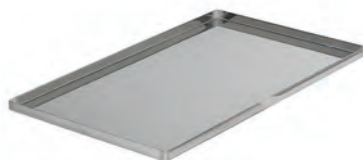
## Plaques aluminium ép. 2 mm, anti-adhésif CHOC, rectangulaire



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
8161.40	Plaque rectangulaire	40	30	1	2	0,65	5
8161.60	Plaque rectangulaire	60	40	1	2	1,3	5
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5

Ces plaques pâtissières anti-adhésives en aluminium sont destinées à la cuisson au four et sont revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Les bords sont évasés, empêchant ainsi les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson.

## Plaques bords droits en inox ép. 1 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3320.32	Taille GN 1/2	32,5	26,5	0,7	1	0,66
3320.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1,5	1	1,55
3320.65	Taille GN 2/1	65	53	1,5	1	2,85
3360.40		40	30	1,5	1	1,12
3360.60		60	40	1,7	1	2,13

En acier inoxydable, cette plaque à bords droits est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

## Plaques bords pincés en inox ép. 1 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3321.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
3321.65	Taille GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
3361.40		40	30	1	1	0,9	5
3361.60		60	40	1	1	1,84	5

En acier inoxydable, cette plaque à bords pincés est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

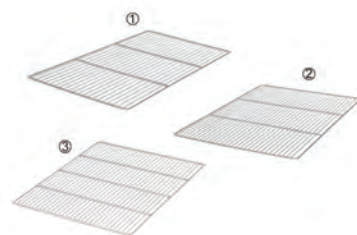
## Plaques à tuile en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3366.35		35	32	2	0,6	1,02	

Ces plaques sont réalisées en acier inoxydable. Elles sont solides, faciles d'utilisation et d'entretien.

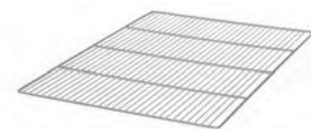
## Grille à pâtisserie professionnelle en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg	UC
3330.53N	GN 1/1, 2 trav 20 fils - 13 mm entre fils (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	2 traverses 29 fils - 10 mm entre fils (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1, 3 trav 20 fils - 25 mm entre fils cadre et traverses : fils de 7 mm (3)	65	53	3	1,7	5

La grille à pâtisserie professionnelle en acier inoxydable est d'un entretien facile. Les traverses et le cadre font 5 mm de diamètres et les fils 2 mm. Elle est très résistante et ne se déforme pas.

## Grille à pâtisserie professionnelle en fil nickelé



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
0236.60N	3 traverses 29 fils - Espace de 11 mm entre les fils	60	40	0,7	2	0,67	5

Cette grille à pâtisserie professionnelle en fil nickelé est d'un entretien facile. Elle comprend 3 traverses de 29 fils espacés de 11 mm entre eux. Cette grille à pâtisserie professionnelle en fil nickelé est d'un bon rapport qualité/prix.

## Grille surélevée en inox (à 4 pieds)



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3332.60N	3 traverses (1)	60	40	2,5	0,92
3332.53N	2 traverses (2)	53	32,5	2,5	0,62

Cette grille surélevée permet de poser les tartes, pâtisserie et autres préparations encore chaudes en évitant qu'elles ne se ramollissent. En acier inoxydable, elle est robuste, parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.



Tapis siliconé ou toile de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4931.40N	40 x 30 cm	40	30	0,1
4931.58N	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	GN 1/1 Idéal pour : Cuisson des viennoiseries Pâtisseries Travail du sucre, de la nougatine Meringues, tuiles, biscuits, cookies,...	51,5	31	0,14



Ce tapis de cuisson est une toile trempée dans du silicone alimentaire pour la rendre totalement anti-adhérente. Elle remplace le papier de cuisson et supporte en moyenne 1000 passages au four. T° maximum : 280°C (536°F). Ce tapis peut

également être utilisé comme support de congélation et surgélation. Il se nettoie à l'eau chaude avec une éponge.

Tissu de cuisson anti-adhésif réutilisable - Feuille 60 x 40 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C					
4344.08N	Epaisseur 0,08 mm	60	40	0,03	10
4344.13N	Epaisseur 0,13 mm	60	40	0,05	10

Ce tissu de cuisson est réalisé en fibre de verre, recouverte de PTFE, ce qui le rend parfaitement anti-adhésif. Il a l'avantage d'être réutilisable plus de 200 fois. Il s'avère très économique et peut être utilisé pour de multiples utilisations.

Tapis de cuisson ajouré siliconé double face AIRMAT



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58		58	38	0,11
4938.51		51	31	0,09
Idéal pour : Pâtes à chou Pâtes à pain et à pizza Pâtes sucrées Pâtes congelées				

Spécial pâte à chou, pâte à pain et pâtes sucrées. Aération du tissu pour une cuisson homogène et des fonds croustillants qui ne suent pas. Tissu en fibre de verre siliconé. Antiadhérent, inutile de graisser. Température d'utilisation de - 55°C à +280°C. Peut

s'utiliser comme support de congélation. Tapis à combiner avec une plaque aluminium perforée pour une cuisson optimale. Complément idéal pour la confection de tartes, en combinaison avec les cercles à tarte perforés.

## Tapis de cuisson anti-adhérent en silicone spécial MACARONS

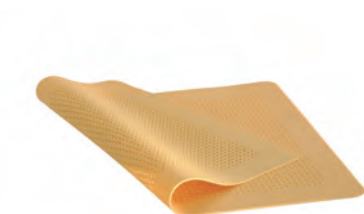


Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
	Ronds ø 15 et 35 mm				
	T° de -40°C à + 230°C				
4935.40	44 repères	40	30	0,8	0,16
4935.60	88 repères	60	40	0,8	0,21

Ce tapis pâtissier en silicone alimentaire possède des repères ø35 mm. Le petit rond ø 15 mm permet de bien positionner la douille au centre pour des macarons parfaits. L'épaisseur du silicone assure une bonne transmission thermique adaptée à la cuisson des coques de macarons. Pratique lors de fabrication en série pour optimiser la surface et être régulier.

Se combine avec la plaque plate 7368.

## Tapis de cuisson en silicone perforé - anti-adhérent



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
	T° de -60°C à +260°C				
4933.40		40	30	1,5	0,16
4933.60		60	40	1,5	0,21

Transmission idéale de la chaleur grâce aux perforations de 2.5 mm sur toute la surface : le fond des préparations ne sue pas, il respire, ce qui permet une cuisson uniforme, aussi bien dessus que dessous. Utilisable sur une grille ou une plaque pâtissière dans tous les types de four. Peut être également utilisé comme

support de congélation et surgélation.

## Papier de cuisson siliconé non blanchi



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4359.00	boite de 250 feuilles 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	boite de 250 feuilles GN1/1	53	32,5	2	1,92

Papier de cuisson brun non blanchi - Anti-adhérent Siliconé 2 faces - Réutilisable - Naturel & écologique. Pour la cuisson de tous types de pâtisseries, pains et produits spéciaux, frais ou surgelés au four (traditionnel et micro-ondes) jusqu'à 220°C. 100% fibres naturelles - Certifié 100% PEFC\* (provenant de forêts gérées durablement). Absence de PFOA.

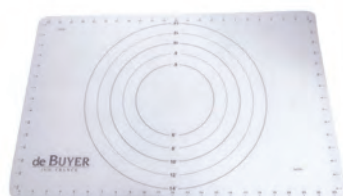
## Tapis pâtissier de cuisson anti-adhérent en silicone avec repères de remplissage



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
	MODELE AMELIORE PLUS EPAIS = MEILLEURE TENUE SUR GRILLE MÊME QUALITÉ DE CUISSON				
	Recto anti-adhérent - verso anti-dérapant				
4934.60	24 repères	60	40	1,5	0,19
4934.40	12 repères	40	30	1,5	0,21
4934.53	15 repères	53	32,5	1,5	0,16

Les dessins servent à garnir la plaque tout en conservant des repères de remplissage à la poche (pour les meringues, les choux et autres fonds de biscuit). Pratique lors de fabrication en série pour avoir la même régularité des produits. Idéal pour la préparation de tuiles et petits fours secs. Antiadhésif, passe au four (-60/+260°C), et sert aussi de tapis de travail.

## Tapis de préparation anti-adhérent en silicone avec marquages



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	Recto anti-adhérent - verso anti-dérapant			
	Marquage cercles pour tourtières ø			
	12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm			
	Graduations en cm et en pouces			
<b>4937.60</b>		60	40	0,36

Ce tapis permet le travail des pâtes sur un plan de travail sans qu'il n'y ait besoin de farine ou autre. Les marquages servent de repères : les cercles indiquent le «développé» de pâte nécessaire pour les tartes; le tapis est également gradué sur les côtés pour les abaisses

rectangulaires. Ce tapis peut être utilisé comme support de cuisson ou surgélation(-60°/+260°C). Nettoyage facile.

## Brosse-racloir pour four, poils laiton. Racloir et tige inox. Manche bois



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4875.70</b>		71	11,5	5	0,28

La brosse-racloir sert à brosser la sole et repousser la braise de votre four à bois.

## Plateau pâtissier bords ronds, inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg	UC
<b>3201.24</b>		24	19	0,8	0,31	5
<b>3201.31</b>		31	24	0,8	0,5	5

Ce plateau en acier inoxydable a une finition polie et assure une présentation particulièrement élégante des préparations. Il est facile d'entretien. Les coins sont arrondis.

## Plateau pâtissier bords ronds, alu anodisé coloris "Or"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg	UC
<b>8967.24</b>		24	19	0,8	0,1	5
<b>8967.31</b>		31	24	0,8	0,17	5

Ce plateau est en aluminium anodisé façon " or ", les coins sont arrondis. Il assure une présentation élégante.



# La Pâtisserie

## Tourtières

### Moule à tarte tatin en aluminium, revêtement anti-adhésif CHOC Ceramic

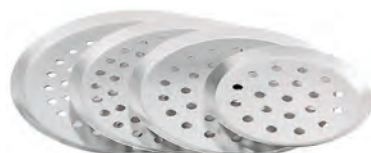


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
	Livré avec RECETTE				
8237.20	2/4 parts	20	4,2	4,7	0,57
8237.24	4/6 parts	24	4,6	4,7	0,82
8237.28	6/8 parts	28	4,8	4,7	1,07
8237.32	8/10 parts	32	5,1	4,7	1,31

Ce moule, très épais pour une diffusion régulière de la chaleur, s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur (gaz, plaque électrique etc...). Une fois

le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les pommes et la pâte et de mettre le moule au four. La préparation et la cuisson donc dans un seul récipient.

### Tourtière basse perforée en aluminium - Perforation ø 10 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
7366.24		24	0,7	1	0,11	5
7366.26		26	0,7	1	0,13	5
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

Cette tourtière, avec ses bords légèrement relevés, est parfaite pour la réalisation de pizzas, de flammenkuches, etc. Le fond est perforé pour un fond de tarte cuit et croustillant.

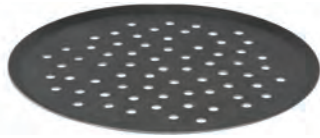
### Tourtière ronde en aluminium anti-adhésif "CHOC"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
8136.24	Tourtière ronde	24	1	2	0,27	5
8136.28	Tourtière ronde	28	1	2,3	0,28	5
8136.32	Tourtière ronde	32	1	2,3	0,5	5

Cette plaque ronde en aluminium revêtue de PTFE Choc est parfaitement anti-adhésive, résistante et d'un entretien facile. Le bord est légèrement relevé pour éviter que la préparation ne déborde et coule dans le four lors de la cuisson.

**Tourtière ronde perforée en aluminium anti-adhésif "CHOC"**



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	UC
8137.24		24	2,2	0,26	5
8137.28		28	2,3	0,34	5
8137.32		32	2,3	0,46	5

C'est l'outil indispensable pour réussir les pizzas, les flammenkuches. La cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux perforations, pour des fonds de tarte croustillants. Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement.

**Tourtière basse et ronde en tôle bleue, lourde**



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	UC
5350.20		20	1	0,26	5
5350.24		24	1	0,43	5
5350.26		26	1	0,44	5
5350.28		28	1	0,51	5
5350.32		32	1	0,66	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,52	5

Cette plaque à bord pincé est en tôle bleue d'épaisseur de 10 à 15/10° selon les tailles ; l'épaisseur est adaptée : la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur. La surface de cette qualité de tôle ne tache pas le dessous des pâtes ; elle est micro-rugueuse, offrant un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Idéale pour pizzas.

**Tourtière basse perforée en tôle bleue, lourde - Perforation ø 10 mm**



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	UC
5353.24		24	1	0,4	5
5353.28		28	1	0,5	5
5353.32		32	1	0,8	5

Ce modèle, avec ses bords légèrement relevés, est parfait pour la réalisation de pizzas, de flammenkuches, etc. Le fond perforé permet d'obtenir un fond de tarte cuit et croustillant.

**Tourtière haute cannelée en tôle bleue lourde**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
TOURTIERE A FOND FIXE						
5356.24N		24	2,5	0,6	0,28	5
5356.27N		26,3	2,5	0,6	0,33	5
5356.30N		29,2	2,5	0,6	0,37	5
5356.32N		31,3	2,5	0,6	0,45	5

La tourtière à bord haut est idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes. La tôle d'acier est très bonne

conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes.

**Tourtière haute cannelée en tôle bleue à fond démontable**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
5357.24		24	2,5	0,6	0,34	5
5357.27		26,3	2,5	0,6	0,39	5
5357.30		29,2	2,5	0,6	0,44	5
5357.32		31,3	2,5	1	0,48	5

La tourtière à bord haut est idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir

des pâtes à tarte croustillantes. Le modèle à fond démontable est facile d'utilisation : il permet un démoulage sans problème.

## Moule à tartelette évasé en tôle bleue , fond fixe



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
5356.09		9	2	0,6	0,05
5356.11		11	2	0,6	0,07
5356.14		14	2	0,6	0,1
5356.17		17	3	0,6	0,16

## Moule à cake rectangulaire , tôle bleue lourde



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
5359.26		9	26	11	0,6	0,37

## Moule à tartelette inox cannelé, fond démontable, ø 12 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3028.12		12	1,8	0,6	0,09	10

Ce moule en acier inoxydable est parfaitement hygiénique et facile d'utilisation grâce à son fond démontable qui permet un démoulage sans problème. Il est idéal pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartelettes.

## Moule à tartelette ou à quiche rond en aluminium antiadhésif



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
8151.12	Moule en alu. anti-adhésif ø 12 cm	12			2,2	2	0,14	10
3315.15	Découpoir avec poignée		15	8	3,5	0,4	0,15	1

Le moule "Toque chaude", anti-adhésif sur ses deux faces, permet de réaliser, sans aucun souci de démoulage ou de nettoyage, toutes sortes de quiches, tartelettes, tartes Tatin etc...

## Grille ronde en inox avec pieds



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	3	0,15
0237.32		32	3,5	0,23

Cette grille surélevée permet de poser les tartes, pâtisseries et autres préparations encore chaudes en évitant qu'elles ne se ramollissent.



**Moule à tarte cannelé rond fond fixe - Bord droit**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18
4705.24		24	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43
4705.32		32	3	0,6	0,56

De Buyer propose une gamme complète de moules à pâtisserie composée d'une multitude de formes pour réaliser toutes les recettes incontournables. Composés d'un acier robuste, les moules permettent une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif - garanti sans PFOA - facilite le démoulage et évite les cassures.

**Moule à tarte cannelé rond à bord droit - Fond amovible**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4706.28		28	3	0,6	0,47
4706.32		32	3	0,6	0,61

La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

**Tourtière ronde cannelée fond fixe - Bord évasé**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4703.10	individuel	10	2	0,4	0,04
4703.12	individuel	12	2	0,4	0,05
4703.28		28	3	0,6	0,36

Composés d'un acier robuste, les moules permettent une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif - garanti sans PFOA - facilite le démoulage et évite les cassures.

**Tourtière ronde cannelée à fond amovible - Bord évasé**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4704.28		28	3	0,6	0,39

Idéale pour la confection de quiches ou tartes. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

**Moule cannelé spécial tarte aux fruits**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26

**Moule à tarte carré à fond amovible**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes originales. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule à tarte rectangulaire à fond amovible



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes originales. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule haut à Charlotte sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4719.18		18	10	0,23
3429.18	COUVERCLE VERRE POUR MOULE CHARLOTTE	18		0,35

Moule à brioche



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
4702.10	moule à briochette	10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

Moule à Kougloff



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
4701.22		22	10	0,4	0,29



## Lot de 4 moules individuels Canelé Bordelais ø 5,5 cm

Code	Désignation	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16



## Plaque de moules individuels



Ces plaques conjuguent les avantages de cuisson de l'acier avec la facilité de démoulage et d'entretien du revêtement antiadhésif. L'épaisseur est adaptée : la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur au niveau de toutes les empreintes. Antiadhésif garanti sans PFOA.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 Ht 3 mm	38	27	3,5	0,4	0,42
4710.12	12 Madeleines	26	20	1,4	0,4	0,2
4711.12	12 Tartelettes rondes ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

## Moule à manqué rond



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
4717.20		20	0,6	0,17
4717.23		23	0,6	0,21
4717.28		28	0,6	0,32

## Moule à manqué démontable



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	UC
4844.20		20	6,7	0,27	4
4844.24		24	6,7	0,3	3
4844.26		26	6,7	0,33	3
4844.28		28	6,7	0,36	3

Moule à manqué / Savarin démontable



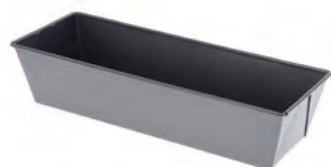
Code	Désignation	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Moule à cake coins arrondis



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21

Moule à cake plié



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28
4716.35		35	10,8	7	0,3	0,3

Plaque de cuisson perforée pour 2 Baguettes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26

Parfaite aussi pour former des décors chocolat ou des tuiles.

Plaque à four isolée à double paroi



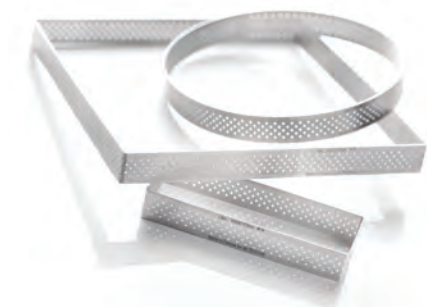
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Le double fond isolant permet une parfaite cuisson : il donne du croustillant en surface et un moelleux intérieur. Cette plaque est idéale pour la cuisson des cookies et macarons.



# La Pâtisserie

## Cercles & Formes



l'école  
VALRHONA  
東京



### Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - ROND



l'école  
VALRHONA  
東京

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
	En partenariat avec l'Ecole Valrhona				
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,8	0,02
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,8	0,02
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,8	0,03
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	2017	7,4	6,1	0,05
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,8	0,03
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,8	0,04
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,8	0,04
3099.06	37,7 cl	15,5	2	1	0,05
3099.07	53,7 cl	18,5	2	1	0,07
3099.08	66 cl	20,5	2	1	0,08
3099.09	94,2 cl	24,5	2	1	0,1
3099.10	127,6 cl	28,5	2	1	0,12

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits

gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

### Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - COEUR



l'école  
VALRHONA  
東京

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	En partenariat avec l'Ecole Valrhona			
3099.50	9,5 cl - individuel	8	2	0,03
3099.51	20 cl - 2 parts	12	2	0,05
3099.52	40 cl - 4 parts.	18	2	0,08
3099.53	60 cl - 6 parts	22	2	0,1

### Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - RECTANGLE



l'école  
VALRHONA  
東京

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
	En partenariat avec l'Ecole Valrhona					
3099.30	Cercle à tartelette 10 cl - individuel	12	4	2	0,8	0,09
3006.03	Poussoir pour rectangle individuel (sauf 3943.05)	2017	7,7	2,4	6	0,02
3099.32	40 cl - 4 parts	25	8	2		0,1
3099.33	60 cl - 6 parts	28	11	2		0,12

Cercles constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr.

LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.



**Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - CARRE**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
En partenariat avec l'Ecole Valrhona						
3099.19	Cercle perforé indiv. 10 cl	7	7	2	0,8	0,04
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2	0,8	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	2017	7,7	6,1		0,04
3318.02	Découpoir pour tartelette carrée L. 8 cm Ht 2 cm	2017	14	12	4,1	0,13
3099.21	40 cl	15	15	2	1	0,12
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	1	0,13
3099.22	80 cl	20	20	2	1	0,15

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

**Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - CALISSON**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
En partenariat avec l'Ecole Valrhona					
3099.70	10 cl- Cercle individuel	12	5	2	
3318.05	Découpoir pour cercle indiv. Calisson				
3006.05	Poussoir pour cercle individuel Calisson	10,5	4	6,1	0,03
3099.72	20 cl - 2 parts	18	7,8	2	
3099.73	40 cl - 4 parts	25,5	11	2	

**Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - OBLONG**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
En partenariat avec l'Ecole Valrhona						
3099.40	9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2	1	0,06
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm	2017	14	3,2	6,1	0,03
3099.42	40 cl- 4 parts	27	8	2		0,09
3099.43	60 cl- 6 parts	30	11	2		0,1

**Christophe Renou**

Meilleur ouvrier de France Pâtissier Confiseur 2015  
 Chef pâtissier à l'Ecole Valrhona

Pour le concours de MOF 2015, le pâtissier formateur de l'Ecole Valrhona a choisi de travailler sur le thème "Picasso sucré" en insistant particulièrement sur les influences cubistes du peintre.

*Découvrez ici les formes originales imaginées par C. Renou*



**Cercle à tarte multiparts en inox perforé - CREATION C. RENO**

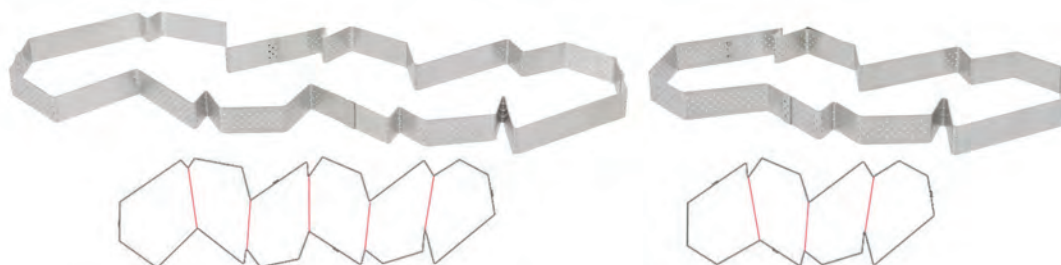


Ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable et un démoulage facile et sûr. Indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées. Ces cercles offrent une formes originale pour des créations uniques. Ils combinent à la fois fantaisie et rigueur. Les parts à découper sont facilement repérables et parfaitement égales.

Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3099.94	4 parts triangulaires	2	1	0,1
3099.96	6 parts triangulaires	2	1	



**Cercle à tarte 'EXPERT' multiparts en inox perforé - CREATION C. RENO**



Ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable et un démoulage facile et sûr. Indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées. Ces cercles offrent une formes originale pour des créations uniques. Ils combinent à la fois fantaisie et rigueur.

Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3099.84	4 parts	2	1	0,12
3099.86	6 parts	2	1	



**Cercle à entremets multiparts en inox Ht 4 cm - CREATION C. RENOU**



Code	Désignation	Hcm	Epmm	Kg
3939.34	4 parts	4	1	0,26
3939.36	6 parts	4	1	

Créés en partenariat avec Christophe Renou, ces nouveaux cercles forment une farandole de triangles pour des entremets modernes et originaux. Et toujours une épaisseur adaptée garantissant à la fois souplesse et solidité. Ils combinent à la fois fantaisie et rigueur. Les parts à découper sont facilement réparables et parfaitement égales.

**Cercle à tarte perforé rond en inox, Ht. 2 cm, bord roulé**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	2017	7,4	6,1	0,05
3093.10		10	2	0,4	0,04
3093.22		22	2	0,4	0,1
3093.24		24	2	0,4	0,11
3093.26		26	2	0,4	0,12
3093.28		28	2	0,4	0,13

Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie et plus facile à démouler. Les petits perforations de 1 mm permettent de supprimer les

bulles d'air et une transmission parfaite de la chaleur pour une pâte plus lisse, bien cuite et croustillante.

**Cercle à tarte rond en inox, Ht. 2 cm, bord roulé**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	2017	7,4	6,1	0,05
3091.10N		10	2	0,4	0,04
3091.12N		12	2	0,4	0,04
3091.14N		14	2	0,4	0,05
3091.16N		16	2	0,4	0,06
3091.18N		18	2	0,4	0,07
3091.20N		20	2	0,4	0,08
3091.22N		22	2	0,4	0,09
3091.24N		24	2	0,4	0,1
3091.26N		26	2	0,4	0,11
3091.28N		28	2	0,4	0,12
3091.30N		30	2	0,4	0,13
3091.32N		32	2	0,4	0,14

Ces cercles en acier inoxydable de 2 cm de haut sont destinés essentiellement à la confection de tartes. Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque

à pâtisserie (plusieurs cercles peut être positionnés sur une même plaque). Le démoulage est facile.

**Cercle à tartes carré en inox, hauteur 2 cm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3905.08	Tartelette carrée Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	2017	7,7	6,1		0,04
3318.02	Découpoir pour tartelette carrée L. 8 cm Ht 2 cm	14	12	4,1		0,13
3905.12		12	12	2	1	0,08
3905.16		16	16	2	1,2	0,19
3905.20		20	20	2	1,2	0,16
3905.24		24	24	2	1,2	0,19
3905.28		28	28	2	1,2	0,21

Le cercle carré va vous permettre de réaliser des gâteaux aux formes modernes. Les différentes tailles qui vous sont proposées pourront vous permettre de réaliser les pâtisseries individuelles

comme les gâteaux de grande taille. Mais c'est aussi un excellent outil pour le découpage en parts régulières, pour terminer vos cadres ou optimiser vos boîtages.

## Cercle à entremets carré en inox, hauteur 4,5 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	2017	7,7	6,1		0,04
3906.12		12	12	4,5	1	0,17
3906.16		16	16	4,5	1	0,24
3906.20		20	20	4,5	1	0,29
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49

## Cercle à entremets inox - TRIANGLES angles vifs



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3937.08	petit triangle = cercle rond 7,5 cm	9,4	4,5	0,8	0,08	6
3937.16	= cercle rond ø 16 cm	20	4,5	1	0,21	1
3937.20	= cercle rond ø 20 cm	25	4,5	1	0,26	1
3937.24	= cercle rond ø 24 cm	30	4,5	1	0,32	1

Un triangle équilatéral à angles vifs pour des entremets aux formes modernes et originales. Et toujours une épaisseur adaptée garantissant à la fois souplesse et solidité.

## Cercle à pâtisserie rond en inox, dit cercle à mousse ou à entremets



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6
3989.65		6,5	4,5	0,8	0,06	1
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	2017	7,4	6,1	0,05	1
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1
3989.16		16	4,5	1	0,18	1
3989.18		18	4,5	1	0,2	1
3989.20		20	4,5	1	0,22	1
3989.22		22	4,5	1	0,24	1
3989.24		24	4,5	1	0,27	1
3989.26		26	4,5	1	0,29	1
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1

Les cercles à pâtisserie de hauteur 4,5 cm sont parfaits pour les entremets à base de mousse, ayant une base de biscuit Joconde. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.

## Cercle rond en inox (à vacherin), Hauteur 6 cm



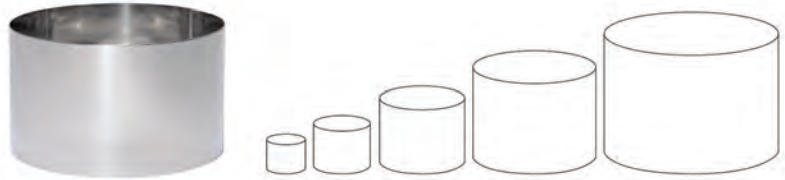
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39
3940.28		28	6	1,2	0,4
3940.30		30	6	1,2	0,51

Les cercles à pâtisserie de hauteur 6 cm sont parfaits, entre autres, pour les Vacherins. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des

utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.



**Cercle haut en inox à "Pain Surprise", Panettone ou Wedding cake**



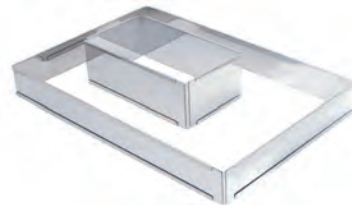
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82

Idéal pour la confection de Pains Surprise mais également de Panettone ou de wedding cake. A associer avec des feuilles de cuisson ou du papier de cuisson. Four et congélation. Epaisseur 1 mm : robuste et indéformable.

**Cadre ajustable carré en inox**

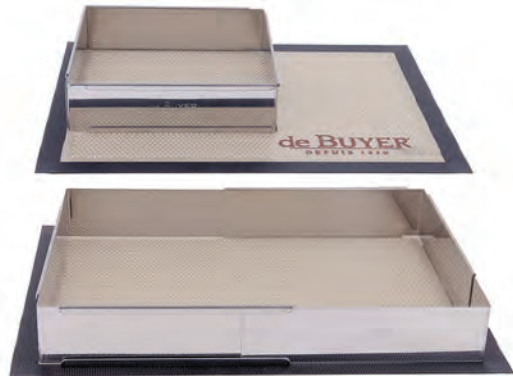


**Cadre ajustable rectangle en inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3014.16	Extensible jusqu'à maxi. 30x30 cm	16	16	5	1	0,57
3014.20	Extensible jusqu'à maxi. 37x37 cm Idéal pour les plaques 40 x 30 cm	20	20	5	1	0,69
3014.30	Extensible jusqu'à maxi. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3014.21	Extensible jusqu'à maxi 40 x 21 cm	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3014.43	Extensible jusqu'à maxi. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29



**Cercle à pâtisserie extensible en inox ressort - Grande taille**

Code	Désignation	Hcm	Epmm	Kg
3040.01	Extensible de ø 18 à 36 cm - Gradué	4,5	0,8	0,27
3040.02	Extensible de ø 18 à 36 cm - Gradué	6,5	0,8	0,37



L'inox ressort permet un bon maintien de la forme ronde à chaque diamètre.



**Cercle ovale**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3069.21	Équivaut à un rond de ø 16 cm	21	14	4,5	1	0,25

Les formes diverses des cercles à pâtisserie permettent aux pâtisseries de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme originale de l'entremets est décorative et

permet de réduire le temps consacré à la décoration. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer solidité et bonne convection de la chaleur.

**Cercle "Larme"**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
HAUTEUR 40 mm							
3027.20	= rond ø14 cm	20	12	4	1	0,16	1
3027.23	= rond ø16 cm	23	14,5	4	1	0,18	1
3027.26	= rond ø 18 cm	26	16	4	1	0,26	1
3027.08	"Larme"	8	5	4	0,8	0,05	6

Les formes diverses des cercles à pâtisserie permettent aux pâtisseries de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme originale de l'entremets est décorative et

permet de réduire le temps consacré à la décoration. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer solidité et bonne convection de la chaleur.

**Cercle "Coeur"**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
HAUTEUR 40 mm						
3077.06	Coeur ø 6 cm	6	4	0,8	0,06	6
3077.14	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 14 cm	14	4	1	0,16	1
3077.16	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 16 cm	16	4	1	0,18	1
3077.18	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 18 cm	18	4	1	0,19	1
3077.20	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 20 cm	20	4	1	0,22	1
3077.22	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 22 cm	22	4	1	0,23	1
3077.24	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 24 cm	24	4	1	0,24	1

Les formes diverses permettent aux pâtisseries de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme Coeur permet de réaliser des entremets adaptés à diverses occasions : St Valentin, anniversaire, Fêtes des Mères. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer à la fois solidité et bonne convection de la chaleur.

**Cercle inox "Calisson"**

new 2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	UC
3076.22	Cercle Calisson L.22 cm	22	10	4	0,6	1	0,16	1
3076.27	Cercle Calisson L.27 cm	27	11	4	0,9	1	0,19	1
3076.33	Cercle Calisson L.33 cm	33	14,6	4	1,35	1	0,23	1
INDIVIDUEL :								
3076.11	Cercle Calisson L.11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
3006.05	Poussoir pour cercle individuel Calisson	10,5	4	6,1			0,03	1
MIGNARDISE :								
3076.05	Cercle Calisson L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1



Cercles individuels oblongs en inox



La forme de ce cercle a été imaginée par Mathieu Blandin, Champion du Monde de Pâtisserie 2013, pour la création de tartelettes élégantes et originales, facile à saisir et à croquer.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
	CREATION MATHIEU BLANDIN Champion du Monde de Pâtisserie 2013					
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin En partenariat avec l'Ecole Valrhona	14,5	3,5	2	1	0,06
3099.40	Cercle à tarte perforé à bord droit 9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2	1	0,06
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm	14	3,2	6,1		0,03

Forme inox - RECTANGLES angles vifs

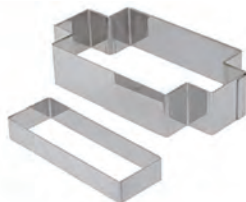


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3943.05		5	2,5	2,5	0,8	0,03
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04
3943.12		12	4	3	1,2	0,09
3943.13		12	4	4	1,2	0,12
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09
3941.18		18	3	2	1,2	0,08
3006.03	Poussoir pour rectangle individuel (sauf 3943.05)	2017	7,7	2,4	6	0,02

Forme pour dresser des garnitures sur assiette: chemiser des légumes cuits, du riz, réaliser des lasagnes végétariennes, ou encore présenter élégamment certains plats tel que le tartare de

saumon. Le poussoir permet d'amener le produit dans les angles, de chasser les bulles, de tasser et égaliser. S'utilise dans tous les rectangles excepté le 3943.05.

Kit FRANCK MICHEL - MOF : Petit rectangle et son découpoir à pâte - inox



Franck Michel - MOF et Champion du Monde de pâtisserie - a imaginé ce rectangle et son découpoir pour réaliser des petites tartelettes allongées, originales et pratiques à déguster. Le découpoir coupe le "développé" correspondant au cercle rectangle pour réaliser très rapidement de fond de tarte.

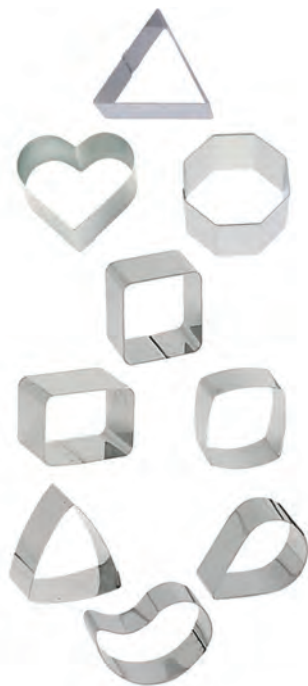
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3943.11	Rectangle inox	11,5	4	1,7		0,09
3943.91	Découpoir à pâte spécial rectangle 3943.11 Bord aiguisé pour une découpe parfaite					0,09
3006.03	Poussoir pour rectangle individuel (sauf 3943.05)	2017	7,7	2,4	6	0,02

Forme individuelle carrée, découpoir et poussoir en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	Tartelette carrée Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2	0,8	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	2017	7,7	6,1		0,04
3318.02	Découpoir pour tartelette carrée L. 8 cm Ht 2 cm	2017	14	12	4,1	0,13

## Formes Nonnettes (gâteaux individuels) en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3937.08	petit triangle = cercle rond 7,5 cm		9,4		4,5	0,8	0,08	6
3077.06	Coeur ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3079.06	Coeur ø 6 cm	6			4,5	0,8	0,05	6
3079.07	Coeur ø 7 cm	7			4,5	0,8	0,06	6
3094.05	Coeur ø 3,25 cm	3,25			2	0,8	0,02	6
3070.06	Octogonal ø 6 cm	6			4	0,8	0,05	6
3078.06	Hexagonal ø 6 cm	6			4,5	0,8	0,04	6
3078.07	Hexagonal ø 7 cm	7			4,5	0,8	0,05	6
3139.06	Carré "Géo"		6	6	4	0,8	0,05	6
3138.07	Rectangle "Géo"		7	5	4	0,8	0,05	6
3103.06	"Carrond"		6	6	4	0,8	0,05	6
3106.06	"Berlingot" triangle arrondi		6	6	4	0,8	0,05	6
3027.08	"Larme"		8	5	4	0,8	0,05	6
3101.08	"Virgule"		8		4	0,8	0,05	6

Les formes individuelles, dites "Nonnettes", en acier inoxydable sont utilisées pour les petits gâteaux, les mousses et entremets individuels. L'épaisseur du cercle est adaptée: à la fois solidité et bonne convection de la chaleur.

## Formes Nonnette (gâteau individuel) en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3938.40	Rond ø 60 - Ht 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Rond ø 65 - Ht 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Rond ø 45 - Ht 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3094.01	Rond ø 32,5 mm - Ht 20 mm	3,25			2	0,8	0,01	6
3069.06	Ovale équivaut à un rond de ø 60 mm		8	5,5	4,5	0,8	0,04	6
3069.07	Ovale équivaut à un rond de ø 70 mm		9,5	6,5	4,5	0,8	0,05	6
3094.02	Ovale équivaut à un rond de ø 32,5 mm		4	3	2	0,8	0,01	6
3037.06	Oblong équivaut à un rond ø 60 mm		7,4	3,3	4,5	0,8	0,04	6
3037.07	Oblong équivaut à un rond ø 70 mm		8,8	5,2	4,5	0,8	0,05	6
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1

## Poussoirs en inox pour formes individuelles, nonnettes &amp; tartelettes

new  
2017

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4			6,1	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm		7,7		6,1	0,04
3006.03	Poussoir pour rectangle individuel (sauf 3943.05)		7,7	2,4	6	0,02
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm Pour les cercles à tartelettes 3037.14 & 3099.40		14	3,2	6,1	0,03
3006.05	Poussoir pour cercle individuel Calisson		10,5	4	6,1	0,03

Poussoir pour amener le produit jusque dans les angles, chasser les bulles, tasser et égaliser pour une belle présentation des préparations sucrées/salées.

Tasseur lisseur universel en inox pour formes inox individuelles



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3006.00		6	7	10	1	0,04

Poussoir pour une utilisation dans les cercles ronds ø 8 cm, triangles et carrés 8 cm, ainsi que dans les formes inox rectangles 3943/3942/3941. Pour amener le produit jusque dans les angles, chasser les bulles, tasser et égaliser pour une belle présentation des préparations sucrées/salées. Utilisable dans les 2 sens. Moulage de riz, purée, mousse, légumes, etc.

Prédécoupés polypropylène pour pâtisserie - 60 microns



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
042010	Pour gâteaux ø 60 mm et Ht 45 mm Paquet de 500 pièces	20	4,5	0,25
042011	Pour gâteaux ø 65 mm et Ht 40 mm Paquet de 500 pièces	21,5	4	0,23
042012	Pour gâteaux ø 70 mm et Ht 40 mm Paquet de 500 pièces	23	4	0,25
042013	Pour gâteaux ø 80 mm et Ht 40 mm Paquet de 500 pièces	27	4	0,29
042017	Pour gâteaux ø 80 mm et Ht 45 mm Paquet de 500 pièces	27	4,5	0,31
042014	Pour gâteaux Cocktail ø 45 mm et Ht 25 mm Paquet de 1000 pièces	15	2,5	0,3

Le polypropylène transparent sert à chemiser les moules à pâtisserie afin d'assurer un démoulage facile après que les entremets ont été passés au grand froid. Les prédécoupés sont ajustés aux formes des FabRapid ou autres cercles individuels et permettent une productivité encore meilleure.

Ruban pâtissier en PVC 150 microns - Longueur 200 m



Code	Désignation	Hcm	Kg
042002	Hauteur 40 mm	4	1,65
042003	Hauteur 45 mm	4,5	1,8
042004	Hauteur 50 mm	5	2,14
042005	Hauteur 60 mm	6	2,17

Les rubans pâtissiers permettent de chemiser les tours de cercles à pâtisserie avant le montage de l'entremets. Ils permettent ensuite un démoulage facile sans abîmer le tour de l'entremets congelé.

Moule à Canelés en inox

new 2017



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3065.35		3,5	4	0,8	0,03
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06

Moule à Canelés en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
CUIVRE ETAME						
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,01
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,03
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Ces moules permettent de réaliser traditionnellement les Canelés, spécialités bordelaises. Le cuivre assure une parfaite convection de la chaleur qui permet une bonne caramélisation des sucs et un goût délicieux.

Moule dariole ou "crème caramel" en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	UC
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

Le moule " Dariole " est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas. La forme est parfaite pour les crèmes caramel.

Calotte ou moule demi-sphérique



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	UC
3133.04N		4	2	0,02	1,2	0,02	10
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5
3133.07N		7	3,5	0,08	1	0,06	5
3133.08N		8	4	0,13	1	0,08	5
3133.09		9	4,2	0,16	1	0,09	5
3133.10N		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5
3133.12		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3
3133.14N		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3
3133.16N		16	8	1	0,8	0,33	3
3133.18N		18	8,7	1,46	1,5	0,37	2
3133.20N		20	10	2,06	1,5	0,45	2

Le moule demi-sphérique, appelé calotte, est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit (gâteau, entremets, glace) a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas.

Moule pyramide, étanche et moule ovale



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	UC
3023.06N		6	6	4	0,04	1	0,05	6
3023.07N		7,5	7,5	5,2	0,09	1	0,07	6
3023.09N		9	9	6	0,16	1	0,19	3
3023.12N		12	12	8	0,39	1	0,2	3
3023.15N		15	15	10	0,77	1	0,3	1
3023.17N		17	17	12	1,15	1	0,38	1
3023.19N		19	19	13,2	1,5	1	0,47	1

Le moule Pyramide est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile ; le produit (gâteau, entremets, glace) a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se

déforme pas ; de plus, il est étanche et la préparation ne coule pas.

Moule à cake triangulaire à couvercle & décor silicone - CREATION C.RENOU



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3209.18	Avec couvercle coulissant Livré avec inserts structurés amovibles	18	8	6,5	0,65

Pour le concours de MOF 2015, le pâtissier formateur de l'Ecole Valrhona Christophe Renou avait choisi de travailler sur le thème "Picasso sucré" en insistant particulièrement sur les influences cubistes du peintre. Pour ce produit, une

structure en silicone avec des formes géométriques en relief s'insère dans le moule et forme des dessins sur le gâteau.



JÉRÔME LANGILLIER MAÎTRE PÂTISSIER

Champion du Monde 2009  
 Consultant international  
 Membre du Comité d'Organisation  
 de la Coupe du Monde de Pâtisserie  
 Membre fondateur de l'International Desserts Academy

DÉCOUVREZ LES MOULES DU CONCEPT J. LANGILLIER



Moule tubulaire en inox et feuille de cuisson - Concept Jérôme Langillier



Association d'un moule en acier inoxydable et son support de cuisson Moule : Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables. Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois. Coupé à la forme du moule. Moulage et démoulage facile des préparations. Inutile de décoller les bords avec une spatule. Gain de temps et de productivité. Utilisation pour préparations salées ou sucrées, à froid et à chaud : de -170° à +260 C°.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Epmm	Kg
	Parfait pour la réalisation de Babas de terrines ou de pâtes levées. Embouts démontables					
3203.20	moule 4 parts tube L.20 cm & feuille de cuisson	4,5	20		0,8	0,25
4344.30	feuille de cuisson pour 3203.20		20	15,1		0,01
3203.30	moule 6 parts tube L.30 cm & feuille de cuisson	4,5	30		0,8	0,33
4344.31	Feuille de cuisson pour 3203.30		30	15,1		0,01



Moule à Cake de voyage et feuille de cuisson - Concept Jérôme Langillier

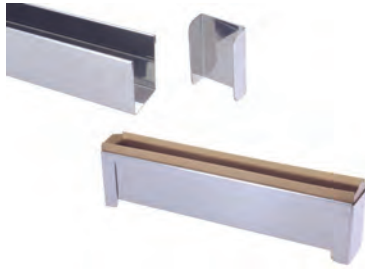


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3208.23	Moule évasé et support de cuisson Embouts démontables	23	5,5	5	0,8	0,34
4344.40	Feuille de cuisson pour 3208.23 T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C	35	15,5			0,01

Moule: Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables. Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois. Coupé à la forme du moule. Peut être utilisé comme gabarit pour

chemiser avec de la pâte. Moulage et démoulage facile des préparations. Gain de temps et de productivité.

**Moule spécial Pâté en croûte et feuille de cuisson - Concept J. Langillier**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3202.04	Moule évasé et feuille de cuisson Embouts démontables	30	4	6	0,8	0,45
4344.20	Feuille de cuisson pour 3202.04 T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C	44	17			0,01

Moule : Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois. Coupé à la forme du moule. Peut être utilisé comme gabarit pour chemiser avec de la pâte. Moulage et démoulage facile des préparations. Gain de temps et de productivité.

**Gouttière ronde démontable à 2 embouts**

new 2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	
3206.80		50	8	6,5	1	0,85	
3206.58	Spéciale 60 x 40 cm	2017	58	8	6,5	1	0,95

Idéale pour la réalisation de terrines, de bûches, de gâteaux roulés, etc... Les parois sont très lisses et le démoulage facilité. Les deux embouts sont démontables.

**Gouttière inox à bûches, terrines ou glaces, étanche - Ronde**

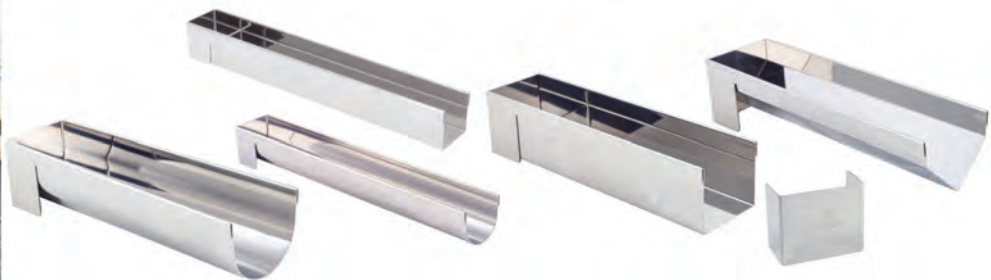


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3050.80N	Gouttière Largeur 8 cm	50	8	6,2	0,8	0,73
3081.08	Séparateur inox pour gouttière ronde Larg. 8cm		8	6	1	0,06
3050.08	Insert-plat inox pour gouttière ronde 3050.80 On le met au fond de la gouttière ronde avant le remplissage et on obtient ainsi une bûche à dessus plat qui peut être décorée facilement.	49,5	5,1	5	1,2	0,26

Les gouttières en acier inoxydable sont étanches, solides, hygiéniques et ont des formes originales. Elles sont idéales pour la réalisation de terrines (à 1 ou 2 parfums), de glace (style tranches napolitaines), etc...L'étanchéité est importante dans le cas de glace

ou encore de terrines de poissons. Les parois sont très lisses et le démoulage facilité.

**Gouttière démontable en inox - Petit format L. 30 cm**



Pour la réalisation de terrines (de légumes, viande, poisson), de foie gras, de glaces, de gâteaux roulés, de bûches, etc. Moule démontable en inox - Qualité PRO - fabrication française Démoulage facile grâce aux embouts démontables et aux parois lisses.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3206.30	Rond Ht 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Rond petit modèle Ht 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Carré		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Carré petit modèle L. 4 cm		30	4	4	
3204.30	Triangulaire		30	8	6,5	0,55

## Plaque de gouttières démontable à bûchettes en inox - 6 bandes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4582.03	Bûchettes rondes - 6 bandes 38x4x4 cm	38	30	4	1,85

Ces plaques à bûchettes sont en acier inoxydable et permettent la réalisation de mini-bûches, terrines ou autres. La plaque compte 6 gouttières. Les embouts sont démontables.

## Moule à charlotte professionnel, à oreilles en fer étamé - Sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
0125.07		7	4	0,14	1	0,08	5
0125.10		10	6	0,4	1	0,15	5
0125.14		14	8	1	1	0,35	5
0125.16		16	8,5	1,5	1	0,45	5
0125.18		18	9,7	2,1	1	0,56	5

Ne convient pas pour l'induction

Ce moule, avec ses bords hauts, est idéal pour de multiples préparations : Charlottes, pudding, aspics, glaces.... Les deux poignées permettent de bien le maintenir pour un démoulage facile. La matière du moule assure une bonne transmission de la

chaleur. Le couvercle en verre correspondant ref. 3429 est vendu séparément.

## Moule à charlotte professionnel, à oreilles en inox - sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07
3125.10		9,7	6	0,4	0,13
3125.14		14	8	1	0,27
3125.16		16	9	1,5	0,36
3125.18		17,7	10	2,1	0,43
3125.20		19,8	11	3	0,52

Les couvercles Ref. 3429 ou 4112 s'adaptent aux moules de ø 14 à 20 cm

Le moule à charlotte, avec ses bords hauts, est idéal pour de multiples préparations : Charlottes, pudding, aspics, glaces.... Les deux poignées permettent de bien le maintenir pour un démoulage facile. L'acier inoxydable assure une bonne transmission de la

chaleur et est d'un entretien facile. Le couvercle en verre correspondant ref. 3429 est vendu séparément.

## Moules en PVC



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
045000	25 plaques de 12 moules coniques Ht 90 mm	34	25	9	1,13

Les moules en PVC jetables sont très pratiques d'utilisation, ils sont solides et ne se déforment pas. Ils permettent de réaliser des gâteaux ou bûches glacés. Ne pas mettre au four.





# La Pâtisserie

## Découpoirs

### Boîte de découpoirs en polyamide renforcé de fibre de verre

Qualité extra-dure : Solides et résistants. Monobloc : pas de soudure pour une hygiène parfaite

Stérilisables - T°max. 160°C

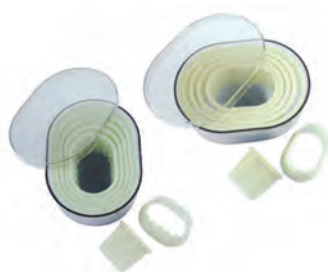
Hauteur 35 mm - Rebords arrondis pour une utilisation confortable

#### Boîte de 9 découpoirs ronds en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4308.00	9 découpoirs unis ø 2 à 10 cm	5	0,23
4307.00	9 découpoirs cannelés ø 2 à 10 cm	5	0,22
	ø20/30/40/50/60/70/80/90/100 cm		

#### Boîte de 7 découpoirs ovales en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4302.00	7 découpoirs unis L. 3,2 à 11 cm	5	0,22
4302.10	7 découpoirs cannelés L. 3,2 à 11 cm	5	0,22
	L.32/45/58/70/85/95/110 mm		

#### Boîte de 7 découpoirs "Bateau" en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4300.00	7 découpoirs unis L. 2 à 11 cm	5	0,17
4300.10	7 découpoirs cannelés L. 2 à 11 cm	5	0,18
	L.20/35/50/65/80/95/110 mm		

#### Boîte de 7 découpoirs "Coeur" en plastique alimentaire



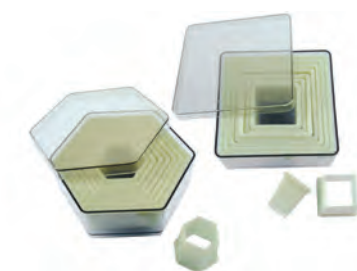
Code	Désignation	Hcm	Kg
4301.00	7 découpoirs unis L. 1,5 à 9,5 cm	5	0,24
4301.10	7 découpoirs cannelés L. 1,5 à 9,5 cm	5	0,23
	15/25/45/55/65/80/95 mm		

## Boîte de 8 découpoirs "Fleur" en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4303.00	8 découpoirs unis ø 1,8 à 11,5 cm	5	0,28
4303.10	8 découpoirs cannelés ø 2 à 10 cm ø 18/30/45/60/75/85/100/115 mm	5	0,28

## Boîte de découpoirs lisses en plastique alimentaire



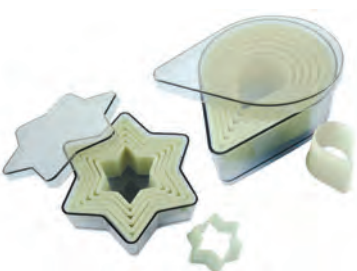
Code	Désignation	Hcm	Kg
4304.30	9 découpoirs carrés - L.1,8 à 9,5 cm L.18/25/35/45/55/65/75/85/95 mm	5	0,27
4304.40	9 découpoirs hexagonaux - ø 1,5 à 9 cm ø 15/25/35/45/50/60/70/80/90 mm	5	0,25

## Boîte de découpoirs lisses en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4304.60	5 découpoirs "Etoile" - 5 branches ø 2 à 12 cm - ø 20/40/70/90/120 mm	5	0,21
4304.70	8 découpoirs "Trèfle" - ø 1,5 à 10 cm ø 15/30/40/50/65/75/90/100 mm	5	0,26

## Boîte de découpoirs lisses en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4304.10	8 découpoirs "Larme" - L.2 à 12,5 cm L.20/35/50/65/80/95/110/125 mm	5	0,24
4304.50	7 découpoirs "Etoile" - 6 branches ø 30/40/60/70/90/100/120 mm	5	0,27

## Boîte de découpoirs lisses en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4304.20	7 découpoirs "Lune" - L. 7 à 11 cm L.70/80/85/90/95/100/110 mm	5	0,29

## Emporte-pièce rond uni, affûté, avec rebord



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3317.04		4	4,2	1	0,04

De qualité professionnelle, ce petit découpoir en acier inoxydable est affûté pour permettre une découpe facile de la pâte, mais aussi des préparations plus dures. Il est muni d'un rebord pour permettre une manipulation aisée, sans se blesser.

## Emporte-pièce cannelé ovale, à poignée



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3312.17	Emporte-pièce inox cannelé oblong L. 17 cm	17	12,5	3,5	0,4	0,23

De qualité professionnelle, ce découpoir à pâte est très solide et résiste aux déformations. La poignée ergonomique permet une bonne prise en main, sans risque de se blesser.

## Emporte-pièce cannelé rond



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3313.13	A poignée	13	3,5	0,4	0,19
3313.14	A poignée	14	3,5	0,4	0,22
3313.15	A poignée	15	3,5	0,4	0,23
3314.04	Sans poignée	4	3,5	0,4	0,04
3314.05	Sans poignée	5,5	3,5	0,4	0,05
3314.08	Sans poignée	8	3,5	0,4	0,09
3314.10	Sans poignée	10	3,5	0,4	0,11
3314.12	Sans poignée	12	3,5	0,4	0,13

De qualité professionnelle, ces découpoirs à pâte ronds en acier inoxydable sont très solides et résistent aux déformations. La poignée ergonomique des grands diamètres permet une bonne prise en main pour une découpe sûre.

## Boîte de 9 découpoirs ronds en inox



Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3323.00N	Découpoirs ronds unis de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Découpoirs ronds cannelés de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,46

De qualité professionnelle, ces découpoirs à pâte ronds en acier inoxydable sont très solides et résistent aux déformations. Pour égayer vos plats et apporter un peu d'originalité, utilisez ces découpoirs, lisses ou cannelés, ils sauront satisfaire votre créativité.

## Emporte-pièce "Bateau" cannelé



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3316.08	Sans poignée	8	4	3,5	0,4	0,05
3316.10	Sans poignée	10	5	3,5	0,4	0,06
3316.12	Sans poignée	12	6	3,5	0,4	0,09

De qualité professionnelle, ces découpoirs à pâte ronds en acier inoxydable sont très solides et résistent aux déformations. Ils permettent de réaliser des fonds de tartelettes "bateau".

**Boîte de découpoirs Chiffres**



Code	Désignation	Hcm	Kg
3322.01N		3	0,2

Ces découpoirs permettent de personnaliser les entremets, et sont notamment indispensables pour les gâteaux d'anniversaire. Ils sont robustes et d'un entretien facile. La boîte contient 9 éléments de 0 à 9.

**Boîte de découpoirs alphabet (A à Z)**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3322.00N		12,8	2	0,19

Ces découpoirs permettent de personnaliser les entremets. Ils sont robustes et d'un entretien facile. La boîte contient les lettres de l'alphabet en majuscule.

**Rouleau à pâtisserie sans poignée**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4880.00N	Rouleau "Makrolon" en polyamide (1)	5	50	0,92
4840.01N	Rouleau en hêtre (2)	5	50	0,72

Le rouleau en polyamide est idéal pour la confection du feuilletage ; il a l'avantage de conserver une température constante et la pâte ne colle pas.

**Rouleau à pâtisserie aluminium, sur roulements**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
8800.46N		8	46	7,5	1,5

Ce rouleau à pâtisserie professionnel est conçu sur roulement, ce qui permet une rotation fluide d'où un usage facile, sans effort.

**Rouleaux en plastique alimentaire**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4361.00N	Rouleau losange (réaliser une grille de pâte)	4,5	5	0,07
4361.01N		4,5	10	0,14
	Rouleau pique-pâte			
4362.00N		6,5	5	0,07
4362.01N		6,5	10	0,14

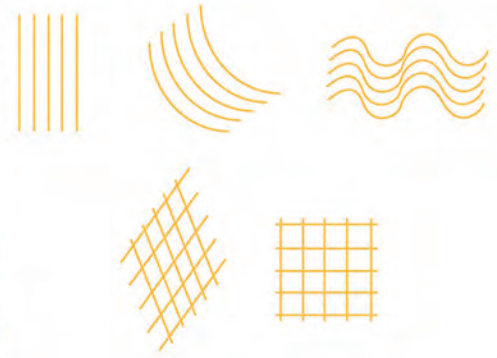
La roulette à losanges permet de réaliser des quadrillages dans la pâte pour la décoration de dessus de tartes. Après passage du rouleau sur la pâte, il suffit de l'étirer pour obtenir un quadrillage parfaitement régulier. La roulette pique-pâte permet de piquer des bandes de pâte de façon régulière et très rapidement.

**Lots de 10 grignettes jetables (lames de boulanger)**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4670.03N	Grignettes à lame fixe (jaunes)	13	0,01
4670.04N	Grignettes à lame pivotante (rouges)	13	0,01
4670.05N	Grignettes à lame réversible (bleues)	14	0,01
4670.06N	Grignettes à lame fixe non réversibles (vertes)	14,5	0,01

Les lames de boulanger permettent d'inciser la pâte avant cuisson du pain. Le tranchant des lames assure une grande qualité de coupe. Pour les 3 modèles, le porte-lame est en plastique et la lame est protégée par un capuchon.



**Rouleau coupe-pâte extensible en inox**



Ce rouleau extensible (bicyclette) comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâte, de carrés, losanges, arcs de cercle, vagues... La largeur est réglable.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4781.00N</b>	5 lames unies ø5,5 cm - Découpe de 4 bandes Largeur de 1 à 11,5 cm Largeur totale dépliée 50 cm	22,5	5,2	5,5	0,56
<b>4781.01</b>	modèle double 5 lames unies et 5 lames cannelées ø 5,5 cm Découpe de 4 bandes Largeur de 1 à 11,5 cm Largeur totale dépliée 65 cm	27	7,8	5,5	0,97
<b>4781.02</b>	6 lames unies ø10 cm - Découpe de 5 bandes Largeur de 1 à 12,5 cm Largeur totale dépliée 64 cm	27	6,4	10	0,98

**Coupe-pâte à lame inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
<b>3300.12</b>	Inox droit rigide	12	9	2,5	1	0,18	1
<b>3301.12</b>	Inox arrondi rigide	12	9	2,5	1	0,14	1
<b>3302.11N</b>	Souple, lame acier traité, carrée	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
<b>3302.12N</b>	Souple, lame acier traité, arrondie	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

Les coupe-pâte, rigides ou flexibles, sont utilisés pour couper la pâte à pâtisserie, à pain ou pizza, et également pour gratter et nettoyer.

**Corne souple en plastique alimentaire**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg	UC
<b>4858.00N</b>	Raclette-corne coupe-pâte ronde T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

Cet ustensile permet de corner (racler) un récipient afin d'enlever les restes d'un appareil collé à la paroi.



# Peignes & Cadres

## Peigne en caoutchouc - Décor Faux-Bois



Code	Désignation	Lcm	Kg
040509	Boisette individuelle L. 100 mm	10	0,1
040510	Boisette individuelle L. 150 mm	15	0,17

La boisette est un ustensile en caoutchouc de forme semi-arrondie, utilisée en pâtisserie pour réaliser des décors faux-bois sur les entremets.

## Peigne à biscuit "Charlotte" et Peigne décor inox 2 dentures



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3003.42	Peigne inox 2 dentures pour décors (1) (entremets et crèmes)	42	8		1,2	0,31
3017.70	Peigne 2 dentures, inox "Charlotte" (2)	70	11	2,5	1,2	0,8

Les cadres permettent de calibrer, mais aussi de guider le peigne lorsque celui-ci est tiré vers soi pour réaliser un décor de biscuit ou de crème.

## Cadre à biscuit "Joconde"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
	(dimensions intérieures)				
3017.61	Cadre "Joconde" 570 x 370 mm en inox	61	41	3	1,25

Ce cadre à biscuit a une épaisseur de 3mm spécialement étudiée pour la réalisation du biscuit Joconde.

## Cadre rectangulaire Opéra en inox

new  
2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3015.25		57	37	2,5	2,5	0,8
3015.30		57	37	3		
3015.35		57	37	3,5	2,5	1,12
3015.40	Format 57x37x4 cm	57	37	4	2,5	1,4
3015.45	Format 57x37x4,5 cm	57	37	4,5	2,5	1,6
3015.49	Pour format GN	2017	49	29	4,5	2,5
3015.50		57	37	5	2,5	5
3015.60		57	37	6	2,5	2,1

Ces cadres à biscuit en acier inoxydable sont particulièrement épais et ne se déforment pas. Ils sont faciles d'entretien.

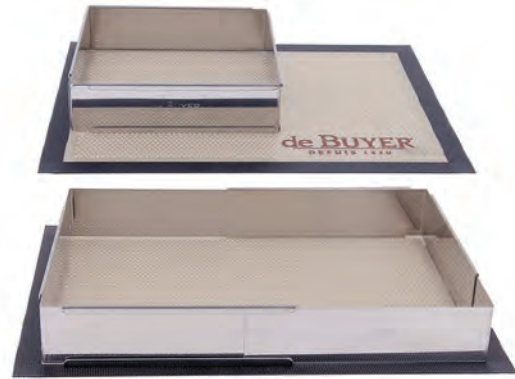
## "Bande" ou "Rectangle" inox

new  
2017

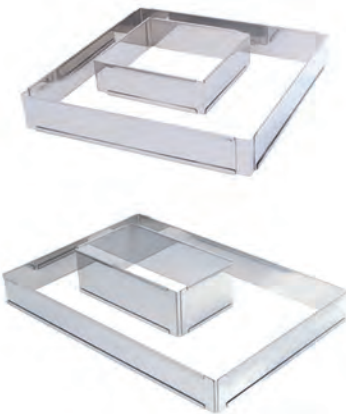


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3018.30		57	9	3	2,5	0,77
3018.40		57	9	4	2,5	1,04
3018.49	Pour format GN	2017	49	9	4,5	2,5

Ces cadres à biscuit en acier inoxydable sont particulièrement épais et ne se déforment pas. Ils sont faciles d'entretien.



**Cadres extensibles en inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
CARRE						
3014.16	Extensible jusqu'à maxi. 30x30 cm	16	16	5	1	0,57
3014.20	Extensible jusqu'à maxi. 37x37 cm	20	20	5	1	0,69
3014.30	Extensible jusqu'à maxi. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82
RECTANGLE						
3014.21	Extensible jusqu'à maxi 40 x 21 cm	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3014.43	Extensible jusqu'à maxi. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29



**"Raplette Pascal" inox, réglable en hauteur et en largeur**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3002.01	Raplette 'Pascal' avec double peigne à crème	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Raplette "Pascal " sans le double peigne	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Double peigne à crème pour Raplette "Pascal" amovible et réversible - 2 dentsures différentes	40			1,5	0,22

La raplette Pascal permet d'étaler la crème ou le chocolat en un seul geste. Sa particularité est la possibilité de la régler en hauteur ou en largeur. On peut ainsi réaliser une couche très fine. Elle s'utilise avec ou sans son peigne à crème (à dents) qui est amovible. Le peigne à crème a deux dentsures triangulaires différentes. Parfaite pour préparer le chocolat à copeaux.

## Caisse à génoise droite étanche, inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
<b>4770.40</b>		40	30	5	1	1,4
<b>4770.53</b>	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
<b>4770.60</b>		59	39	5	1	2,53

La caisse à génoise à bords droits est étanche et permet la réalisation de biscuits, flans, gâteaux de riz, etc. En acier inoxydable, il est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

## Bouteille à punch et burette à coulis



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
<b>044080N</b>	Burette à coulis		4	4	12	0,25	0,03
<b>044085N</b>	Bouteille à punch avec bouchon	8			29	1	0,11

En plastique alimentaire, la bouteille à puncher a un bouchon perforé qui permet d'imbiber les biscuits. La burette à coulis possède un verseur.





# La Pâtisserie

# Chocolat

## Cuiseur bain-marie



Ce cuiseur bain-marie est constitué d'une double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée. Il permet de chauffer à basse température pour fondre du chocolat, maintenir des sauces à température. Il est muni d'une queue pour une utilisation facile. Sur tous les feux dont l'induction.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
3437.16N	A queue, double paroi inox	16	12,5	1,5	1	0,97

## Assortiment de 10 broches à tremper (pour chocolat) en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4347.40		21	8	0,33

Ces broches à tremper sont en acier inoxydable et possèdent un manche en polypropylène. La boîte comprend 10 modèles assortis.

## Cadre à chocolat ou à ganache en inox, hauteurs 3/5/8/10/12 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm
3085.05	5 mm - dim. ext 37,7 cm	33,7	33,7	5
3085.08	8 mm - dim. ext 35,3 cm	33,7	33,7	8
3085.10	10 mm - dim. ext 35,7 cm	33,7	33,7	10
3085.12	12 mm - dim. ext 36,1 cm	33,7	33,7	12

Ces cadres en acier inoxydable sont particulièrement faciles d'entretien. Ils permettent de former des plaques de ganache, chocolat, pâte d'amandes, pâte de fruits etc. 5 hauteurs différentes de cadre sont disponibles.

## Girolle à chocolat



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
040466	Girolle à chocolat - Socle et manivelle	22	15	0,24

La girolle à chocolat est en plastique alimentaire. Elle permet de réaliser d'un tour de manivelle des décorations en éventail légères et appétissantes : tourner 1/2 ou 1 tour pour réaliser un éventail chocolat. La girolle peut également être utilisée pour le fromage.

## Dragédière - Appareil à enrober en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
<b>3500.00</b>		40	4,2
	Création Pascal Brunstein		
	Ruban Bleu 1997		

La dragédière permet la dragéification et l'enrobage de fruits secs (amandes, noisettes, noix, etc...) avec du chocolat, de la pâte d'amandes ou autre. Elle permet la production de 6 à 8 kg de confiserie en 30 minutes. La double cuve en acier inoxydable est adaptable sur KITCHENAID K5 Super Plus / KITCHENAID ARTISAN PRO / batteur Dito Sama BE5 A.

## Feuilles de plastique pour le chocolat



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
<b>042030</b>	25 feuilles de glaçage pour décalcomanie Polyester 175 microns	60	40	1,8
<b>042031</b>	100 feuilles de glaçage en polyéthylène 150 microns	60	40	3,38
<b>042032</b>	lot de 5 feuilles de de glaçage en polyéthylène 150 microns	30	20	0,02

Les feuilles de glaçage (rhodoid) servent de support pour les chocolats, pour les motifs en ganache ou crème au beurre. Ils permettent de réaliser des décalcomanies sur entremets ou sur fond d'assiette.

## Décor Or



Code	Désignation	Lcm	lcm
<b>076100</b>	Carnet de 25 feuilles or	8	8

Ce produit alimentaire permet la décoration des chocolats d'un décor or.



## Travail du Sucre

### Poêlon à sucre cuivre, 2 becs, queue inox "froide"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8
Existe aussi en inox PRIORITY :						
3690.16		16	9	1,8	2,3	1,2
3690.20		20	11	3,4	2,3	1,74

Ce poêlon à sucre à deux becs (pour gaucher et droitier) possède une queue en acier inoxydable qui reste froide pour éviter de brûler la main de l'utilisateur.

### Bassine à blancs en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6580.26N	Avec anneau	26	13	4,5	1	1
6580.30N	Avec anneau	30	15	7	1	1,28
6580.40N	Avec anneau	40	20	16,7	1	3,2
6581.30N	Avec 2 poignées	30	15	7	1	1,5

En cuivre massif, les bassines demi-sphériques, appelées "cul-de-poule", sont des ustensiles professionnels traditionnels. Ces bassines sont parfaites pour monter les blancs en neige.

### Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6200.38N	Bassine lisse, lourde - ø bas 27 cm	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Bassine lisse, extra-lourde - ø bas 28,5 cm	40	14,4	11	2	3,57

Véritables ustensiles traditionnels, les bassines en cuivre sont utilisées pour porter le sucre ou des fruits à ébullition pour la réalisation de confitures, de gelées ou de conserves. Les anses en fonte d'acier sont solidement rivetées.

En complément, l'entonnoir à confiture à confiture ref. 3356.00 (page 88), les thermomètres à confiture (page 170).

### Lampe à sucre 230 V avec support réglable et plaque de travail



Code	Désignation	Lcm	Kg
4599.00N	230 V - 3 puissances 600 W/1200 W/1800 W Fournie sans câble électrique. Paravent non fourni	50	8,7

Cette lampe facilite l'art du travail du sucre. La puissance de chauffe est réglable et la lampe est inclinable de 20 à 40 °. Elle est équipée de 3 résistances vitro-céramiques. Le plan de travail fait 64 x 50 cm. L'appareil se démonte facilement pour un faible encombrement.

### Pompe à souffler le sucre, en caoutchouc et embout cuivre



Code	Désignation	Lcm	Kg
4665.00N		9	0,07

La pompe à souffler le sucre est indispensable pour travailler le sucre soufflé.

Pèse-sirop en verre gradué



Code	Désignation	Lcm	Kg
4591.00N	Pèse-sirop - Verre gradué de 1100 à 1400 g/L	14	0,19

Ce pèse-sirop est un accessoire professionnel utilisé lors de la préparation de confitures, gelées, liqueurs, sorbets, conserves, fruits confits etc. Il mesure la quantité de sucre dans la quantité d'eau. Il possède deux échelles : une en degrés baumés (15-40° Baumé) et l'autre en g/ml (1100-1400 g/ml).

Mini balance de précision avec couvercle - de 0 à 500 gr

new 2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13

Permet de peser les épices et autres petites quantités avec une extrême précision.  
Précision de 0.1 gr.  
Fonction tare. Touche auto-off.  
Fonctionne avec 2 piles 1,5V (fournies)

Thermomètre confiseur, gaine inox carrée - de +80° à +200°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N	PRÉCISION 1/1	0,2	27,5	0,1

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Il n'est pas rempli de mercure, mais d'un liquide rouge beaucoup moins toxique. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet

passse au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre pâtissier, gaine nylon - de +80° à +200°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N	PRÉCISION 1/1	0,35	27,5	0,07

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Garanti sans mercure. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Il est protégé sous une gaine

nylon coloris gris à retirer avant utilisation. Livré sous blister. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre boulanger - lait et vin - avec gaine de protection de -10° à +60°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
4886.00N	PRÉCISION 1/1 8	0,16	23,5	1,6	0,04

Ce thermomètre est utilisé en boulangerie. Il n'est pas rempli de mercure, mais d'un liquide rouge beaucoup moins toxique. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet. Livré sous blister.

Thermomètre d'étalonnage four - Grande précision de +50° à 300 °C



Code	Désignation	lcm	Hcm	Kg
4885.01	Précision 1/1	6	7	0,54

Pour étalonner la température du four pendant la cuisson. Entretien facile : après chaque utilisation, nettoyage avec de l'eau et du savon. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Petit thermomètre en plastique - Gradué de -40° à +40°C



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4761.00N	Petit thermomètre "frigo-congel", plastique	13,5	2,4	0,13	0,01

Ce thermomètre est gradué de -40° à +40°C et spécialement adapté pour frigorifique. Le corps du thermomètre est tout en plastique. La colonne est très visible. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre digital à sonde électronique - fonction minuteur 100 minutes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4885.00N	T° d'utilisation : de -25° à +250 °C	7	6	1,8	1	0,54

Ce thermomètre possède une longueur de fil de 1 mètre. La sonde peut être laissée dans le four, la friteuse, etc. pour prendre la température lors de la cuisson. La lecture se fait sur le cadran digital. La sonde est en acier inoxydable. Il possède une alarme qui sonne lorsque la température de la préparation est atteinte. Fonction minuteur. Il peut être posé ou aimanté. Livré avec notice et 2 piles. A noter : la sonde est en inox 304, ce qui ne perturbe pas la prise de température dans une casserole en chauffe sur une plaque à induction.

Thermomètre sonde étanche, pour viande -50°C à +200 °C



Code	Désignation	Lcm	Kg
4881.00N	L. sonde 12 cm	20	0,06

Ce thermomètre stylo digital est une aide dans la cuisson des viandes. La sonde se pique dans la viande et donne instantanément la température de la viande. La sonde est pointue pour une pénétration facile. Ne pas utiliser dans le four (traditionnel ou micro-onde). Livré sous blister.

Thermomètre à foie gras et à jambon - de + 30°C à +100°C



Code	Désignation	lcm	L.	Kg
4882.01	sous gaine protectrice plastique	0,6	24	0,02

Thermomètre électronique à thermocouple K IP65 pour cuisson sous vide

new 2017



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Epm	Kg
4885.20	Boîtier thermomètre à thermocouple K IP65 Précision +/-1% ou +/- 1°C Plage de -64°C à +1400°C	8	4,2	2,2	0,05	
4885.21	Sonde filaire thermocouple K -40° à +110°C - 60 mm (1)	0,12	100,8			0,02
4885.22	Sonde filaire thermocouple K -40° à +110°C - 120mm (2)	0,12				
4885.24	Sonde filaire thermocouple -50° à +300°C - Sonde 100 mm (3)	3,2	117,5		1,8	0,13
4885.25	Sonde filaire thermocouple -50° à +250 °C - Sonde 60 mm (4) Peut rester dans le four.	1	100,8		2,2	0,03
4885.23	Mousse de cuisson sous vide 5 mètres		500	1	5	0,02

- Le boîtier thermocouple K peut accueillir tout type de sonde de type K. Étanche, simple et robuste.
- Les sondes 4885.21/22 de cuisson sont adaptées à la cuisson sous vide. Choisir le modèle selon la sonde adaptée en fonction du diamètre de la préparation. La sonde peut rester dans le four mais la température doit être autour de 100°C maxi.
- Sonde 4885.24 polyvalente de pénétration pour usage général : cuisson à cœur, chaîne du froid... Cette sonde ne doit pas être laissée dans le four (piqué ponctuel).
- Sonde 4885.25 pour la cuisson sous vide (sonde diamètre 1 mm) et la cuisson à cœur grâce à un câble résistant à + de 200°C. Cette

- sonde peut rester dans le four.
- La mousse 4885.23 permet de conserver l'étanchéité lors de la prise de température : il suffit de découper un bout de mousse qui sera collé sur le sac de cuisson sous vide avant de piquer l'aliment avec la sonde de pénétration.

**Kit THERMO CONNECT PRO avec capteur**

new  
2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
4885.30	Kit Thermo Connect Pro : boîtier et capteur	16,5	15	5	0,15
4885.31	Capteur Thermo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05

Permet de surveiller et d'enregistrer à distance la température et l'hygrométrie des chambres froides. Spécial normes HACCP. Utilisation en froid positif ou négatif.

Enregistrement - Surveillance - Alerte - Historique

Thermomètre et hygromètre ambiant + sonde de température (cable 1,5 m.) avec transmission via radio fréquence (868 MHz) et internet.

Consultation des données via mail, smartphone ou internet. Alerte et surveillance de température sur application mobile. Application disponible en anglais et en allemand. Graphique, transmission des données via email (fichier csv)

Intervalle de mesure 3,5 minutes

Plage: -40+60°C /20-99%

Précision capteur: +/-1°C / +/-5% - Sonde +/- 0,5°C

Le capteur fonctionne avec 2 piles 1,5V AAA (non fournies). Un capteur seul doit obligatoirement être couplé avec la ref. 4885.30.

Notice simple à télécharger sur l'application. Le QR code imprimé sur la boîte nécessite une connexion Wifi.

**Thermomètre infra-rouge HACCP - de -38° à +365°C**

new  
2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Thermomètre à visée laser .

Donne la température à distance en degré Celsius ou Fahrenheit.

Distance 12:1.

Rétro éclairage pour une bonne vision.

Fourni avec une housse pour ceinture.

Fonctionne avec 2 piles AAA (fournies).

Emballé sous blister.

**Mini thermomètre hygromètre électronique**

new  
2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
4885.02		4,6	4,4	1,6	0,02

Indique le taux d'humidité de l'air dans une cuisine, un laboratoire.

Utilisation en intérieur. Aimant au dos

Précision : +/- 1°C / +/-5%

Plage : -30+60°C / 0 - 95%

Fonctionne avec une pile LR1130 (fournie)

**Minuteur mécanique en inox avec aimant - 60 minutes**

new  
2017



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

Minuteur élégant et haute qualité. Forte sonnerie. Décompte du temps restant en rouge.

**Minuteur-chronomètre électronique à affichage digital**



Code	Désignation	Lcm	lcm
4650.00N	Minuteur 20 heures Chronomètre 20 minutes	50	60

Idéal pour respecter les temps de cuisson en cuisine. Le minuteur peut être clipsé, accroché ou aimanté. Pile fournie. Livré sous blister.



# La Pâtisserie

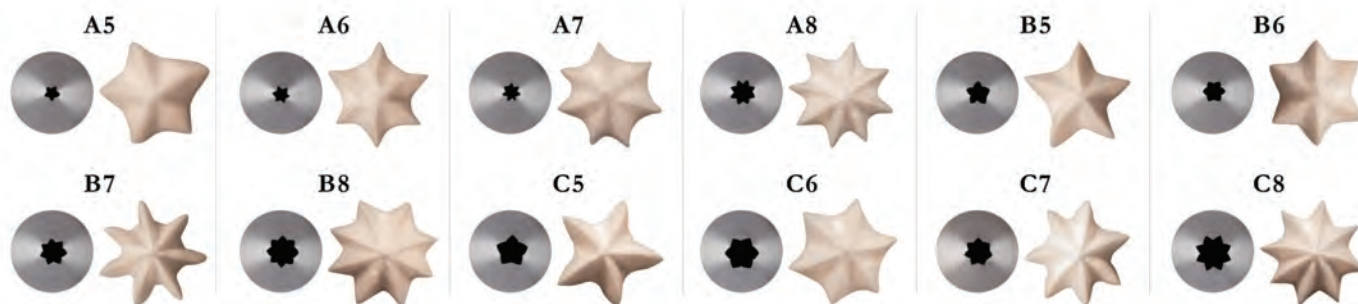
## Poches & Douilles

### Douille unie en inox - de $\varnothing$ 2 à 24 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		1,4	5	0,01
2111.15N		1,5	5,4	0,01
2111.16N		1,6	5,3	0,01
2111.17N		1,7	5,3	0,01
2111.18N		1,8	5	0,01
2111.20N		2	5	0,01
2111.22N		2,2	4,9	0,01
2111.24N		2,4	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème ou remplir des corps creux d'une préparation.

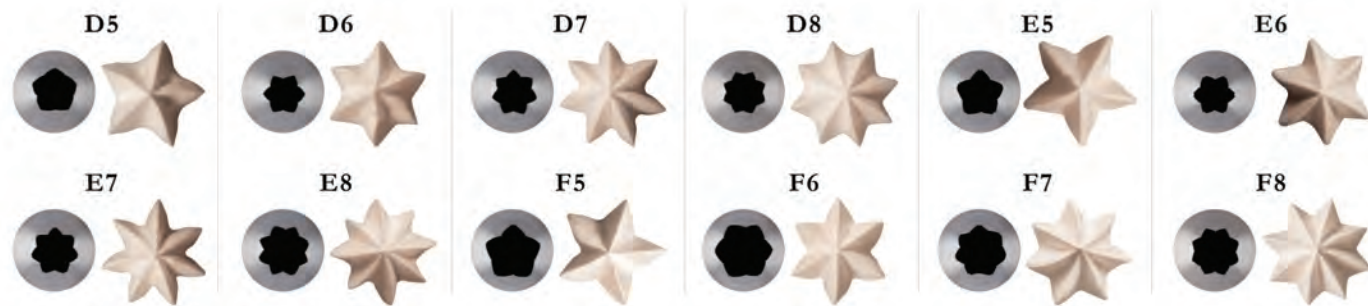


### Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.02N	A5 - 5 dents	0,3	0,01
2112.03N	A6 - 6 dents	0,3	0,01
2112.04N	A7 - 7 dents	0,35	0,01
2112.05N	A8 - 8 dents	0,5	0,01
2112.06N	B5 - 5 dents	0,5	0,01
2112.07N	B6 - 6 dents	0,5	0,01
2112.08N	B7 - 7 dents	0,6	0,01
2112.09N	B8 - 8 dents	0,7	0,01
2112.10N	C5 - 5 dents	0,7	0,01
2112.11N	C6 - 6 dents	0,7	0,01
2112.12N	C7 - 7 dents	0,7	0,01
2112.13N	C8 - 8 dents	0,9	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



**Douille cannelée en inox**



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.14N	D5 - 5 dents	1,1	0,01
2112.15N	D6 - 6 dents	1,1	0,01
2112.16N	D7 - 7 dents	1,1	0,01
2112.17N	D8 - 8 dents	1,1	0,01
2112.18N	E5 - 5 dents	1,3	0,01
2112.19N	E6 - 6 dents	1,3	0,01
2112.20N	E7 - 7 dents	1,3	0,01
2112.21N	E8 - 8 dents	1,3	0,01
2112.22N	F5 - 5 dents	1,8	0,01
2112.23N	F6 - 6 dents	1,8	0,01
2112.24N	F7 - 7 dents	1,8	0,01
2112.25N	F8 - 8 dents	1,8	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

**Douille à ruban en inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.



**Douille à bûche plate en inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2113.06N	6 dents - largeur 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
2113.08N	6 dents - largeur 20 mm x 3 mm	3	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles possèdent un côté plat et un côté denté et sont utilisées pour décorer les bûches de Noël.



**Douille Sultane en inox**



Code	Désignation	Kg
2118.01	cône sortant	0,01
2118.02	cône à ras	0,01
	ø supérieur 35 mm	
	ø supérieur du cône intérieur 21 mm	

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.



**Mini douille Sultane en inox**

new 2017



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2118.03	ø supérieur 7 mm - 12 dents	1,8	2,85

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

**Douille Saint Honoré en inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2115.20N		0,9	5,5	0,01
2115.25N		1,1	5,3	0,01
2115.30N		1,3	5,3	0,01
2115.35N		1,5	5,3	0,01
2115.40N		1,6	5,3	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. L'embout est échancré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantagement la cuillère.

**Douille à feuille en inox**



Code	Désignation	Hcm	Kg
2128.02N	N° 2 - largeur 6 mm	6	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

**Douille à rose en inox - 8 dents**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

**Douille à nid en inox (ou douille à vermicelle)**

new 2017



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	
2126.00N	7 trous ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01	
2126.01	9 trous ø3 mm	2017	1,9	3,95	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



**Douille à nid en inox, cannelée à 3 trous**

new 2017



Code	Désignation	Øcm
2126.02		3,1

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

**Douille décor en inox - effet spirale**

new 2017

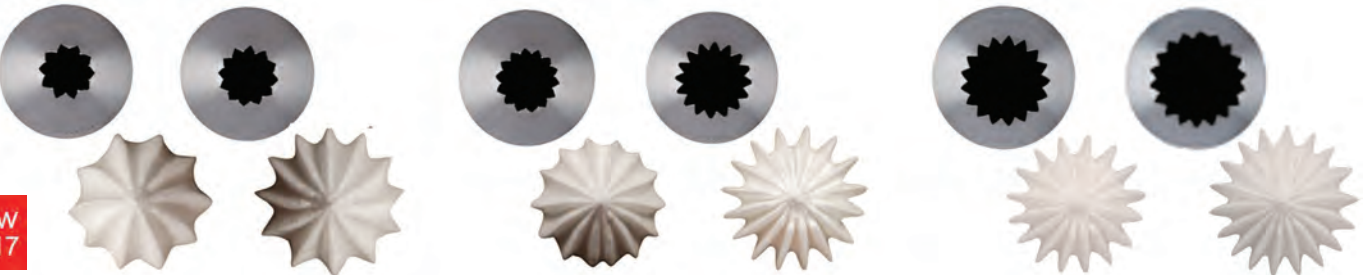


Code	Désignation	Øcm	Hcm
2119.13	8 dents	1,3	4,15

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

**Douille cannelée inox 'Petit Four'**

new 2017



Code	Désignation	Hcm	Kg	
2116.07	ø 7 mm - 10 dents	4,8	0,05	
2116.08	ø 8 mm - 12 dents	4,3	0,07	
2116.10	ø 10 mm - 14 dents	5	0,01	
2116.14	ø 14 mm - 16 dents	5,5	0,01	
2116.16	ø 16 mm - 17 dents	2017	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 dents	2017	4,8	0,05

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

**Douille russe à fleur en inox N°241 - N°242**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

**Douille russe à fleur en inox N°243 - N°244**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

**Douille russe à fleur en inox N°246 - N°247**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

**Douille russe à fleur en inox N°257 - N°248**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

**PASTRY BOX : Assortiment de 60 douilles inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.00		17,5	12,9	7,6	0,6

Douilles en inox solides et étanches. S'adaptent à toutes les poches pâtisseries. Composition de la boîte : douilles unies : 5 x ø 6 mm / 5 x ø 8 mm / 5 x ø 10 mm / 5 x ø 12 mm / 5 x ø 14 mm - Douilles cannelées : 5 x A8 / 5 x C6 / 5 x D6 / D8 / 5 x E8 - 5 douilles St Honoré ø 11 mm - 5 douilles à bûche : 6 dents, largeur 20 mm.

**MAXI PASTRY BOX : Assortiment de 120 douilles inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.01	24 modèles en 5 exemplaires : - Unies ø 6/8/10/12/14/16/18 mm - Cannelées A8/C6/D6/D8/E8/F8 - Douilles à Bûche 6 dents L.16 mm - L.20 mm - St Honoré ø 11 mm - ø 15 mm - Petits Fours ø 8 mm - ø 14 mm - Douille à garnir ø 6 mm - Douille à nid - Douille à feuille N°2 - Douilles à rose ø 8 mm - ø 11 mm	28	18,5	8	1,22

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable. Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle. S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

Lot de 3 douilles à garnir en inox



Code	Désignation	Kg
2125.03	Douilles ø 4-6-8 mm	0,01

Lot de 6 douilles en inox



Code	Désignation	Kg
2114.00N	Sachet 6 douilles inox : 1 douille bûche plate 2 douilles unies diam. 2 et 9 mm 6 dents 4 mm/6 dents 6mm/8 dents 6 mm	0,04

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Adaptateur pour douille



Code	Désignation	Hcm	Kg
2114.11	kit pour grand format de douilles ø 35mm	5,8	0,02
2114.12	kit pour moyen format de douilles ø 25mm	5,7	0,03
2114.21	kit pour douilles décor ø 20 mm	3	0,02
2114.13	lot de 3 kits pour les 3 formats de douilles ø 35/25/20 mm		0,1

L'adaptateur permet de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche afin d'utiliser la même préparation avec des débits ou pour des décors différents sans avoir à utiliser une deuxième poche. La base de l'adaptateur se glisse dans la poche et la douille choisie est fixée sur la poche par l'extérieur.

Coffret de 26 douilles fines en inox, spéciales décor



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27

Ces douilles permettent de réaliser des décors fins en glaçage ou chocolat: écriture, feuilles, fleurs, effet panier, effet herbe... Les douilles sont fournies avec un adaptateur afin de pouvoir les intervertir sur la même poche et avec deux supports astucieux dédiés par exemple au montage de fleurs.



**Assortiment charcutier de 12 douilles transparentes en TRITAN**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4130.12N</b>	Boîte de 12 douilles composée de : - 4 douilles unies U2 - 4 - 6 - 8 (ø 3-6-8,5-11 mm) - 4 douilles cannelées n° B8 - C6 - D6 - D8 - 2 douilles à petits fours : 10 dents / 14 dents - 1 douille à bûche 8 dents - 1 douille à feuille	21	13	7	0,13
<b>4131.12</b>	Boîte de 12 douilles composée de : C6 - C8 - D6 - D8 E6 - E8 U 4-6-8-11 (ø 6-8,5-11-14mm) BU - F2  Conditionnement sous boîte plastique	21	13	7	0,13



Monoblocs et lisses, elles offrent les garanties d'hygiène indispensables. La denture renforcée des douilles cannelées permet un travail précis. Longues d'environ 6 cm, elles se positionnent plus facilement dans la poche et offrent une meilleure visibilité en sortie de poche. Leur couleur bleue permet de les repérer facilement. Passent au lave-vaisselle. Ces douilles sont adaptables sur LE TUBE.

**Assortiment pâtissier de 24 douilles transparentes en TRITAN**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4130.24N</b>	Boîte de 24 douilles composée de : - 10 douilles unies U2-3-4-5-6-7-8-10-11-12 - 12 douilles cannelées A6 - A8 - B6 - B8 C6 - C8 - D6 - D8 - E6 - E8 - F6 - F8 - 1 douille à bûche 8 dents - 1 douille à feuille FE2  Conditionnement sous boîte plastique	28	18	7	0,27



Monoblocs et lisses, elles sont totalement hygiéniques. La denture renforcée par des nervures extérieures des douilles cannelées permet un travail précis. Longues d'environ 6 cm, elles se

positionnent plus facilement dans la poche et offrent une meilleure visibilité en sortie de poche. Leur couleur bleue permet de les repérer facilement. Ces douilles sont adaptables sur LE TUBE.

**Coffret de 12 douilles assorties en polypropylène**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4134.80N</b>		15	12	6,2	0,17



Ce coffret contient une sélection des 12 douilles les plus utilisées en pâtisserie.

**Lot de 6 douilles assorties en plastique**

Code	Désignation	Hcm	Kg
<b>4863.01N</b>	3 douilles unies ø 6/11/18 mm + 3 douilles dentelées ø 8/11/18 mm	5	0,02



Le minimum indispensable en pâtisserie.

## Poches en coton revêtu



Code	Désignation	Lcm	Kg	UC
4856.25N	Poche 25 cm	25	0,04	6
4856.30N	Poche 30 cm	30	0,04	6
4856.35N	Poche 35 cm	35	0,05	6
4856.40N	Poche 40 cm	40	0,06	6
4856.45N	Poche 45 cm	45	0,07	6
4856.50N	Poche 50 cm	50	0,11	6
4856.55N	Poche 55 cm	55	0,12	6
4856.60N	Poche 60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Lot de 5 poches pâtisseries en coton revêtu Longueurs 30/35/40/45 et 50 cm		0,13	1

Les poches pâtisseries réf. 4856 sont très souples, professionnelles, sans ourlet et munies d'une attache. Elles ne bougent pas, même après de nombreux lavages à l'eau chaude. Elles sont doublées et imperméables.

## Poche pâtissière professionnelle en polyuréthane



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4347.35	L. 35 cm	35	20	0,02
4347.45	L. 45 cm	45	25	0,02
4347.50	L. 50 cm	50	28	0,03

En polyuréthane alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. La matière est lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structuré du côté extérieur pour une bonne prise en main; la poche ne glisse pas lors de son utilisation. Le système de soudure de la poche la rend parfaitement hygiénique. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. Résistance à 60°C maximum.

## Rouleau de 100 poches pâtisseries jetables bleues en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	L.	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

La couleur bleue permet de repérer facilement le bout coupé et éviter qu'il ne se perde dans une préparation. Côtés renforcés. 90 microns. T° d'utilisation 70°C max.

## Rouleau de 100 poches pâtisseries jetables en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	L.	Kg
4348.30N	Longueur 30 cm	30	0,25	0,6
4348.40N	Longueur 40 cm	40	0,5	0,95
4348.45N	Longueur 45 cm	45	0,75	1
4348.50N	Longueur 50 cm	50	1,25	1,2
4348.01N	Longueur 55 cm	55	1,7	1,35
4348.60N	Longueur 60 cm	60	1,8	1,45

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Côtés renforcés. 90 microns. T° d'utilisation 70°C max.

## Boîte distributrice de 100 poches pâtissières jetables



Code	Désignation	Lcm	Kg
4346.45N		45	1
4346.55N		54	1,35

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches en coton revêtu mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Elles sont réalisées en polyéthylène transparent à usage alimentaire, sont hygiéniques, et très pratiques dans leur boîte distributrice. 90 microns.

## Lot de 8 pinces en plastique TWIXIT pour fermeture des poches



Code	Désignation	Kg
4336.00	3 tailles différentes : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

## Support pour poches à dresser en polypropylène



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4347.10N		19,5	23	0,12

Ce porte-poche est réalisé en plastique alimentaire et permet de maintenir la poche à dresser remplie de crème ou autre préparation en position verticale, prête à être utilisée.

## Support mural pour poches pâtissières et douilles, en inox



Code	Désignation	lcm	Hcm	Kg
4347.20N		50	50	1,3

Ce support mural est réalisé en acier inoxydable et est très robuste. Il accueille poches pâtissières et douilles pour faciliter leur séchage et le rangement. La partie supérieure du support est destinée aux poches, la partie inférieure aux douilles.



# LeTUBE®

## Piston à pression

- Dose facilement les pâtes, les crèmes et mousses
- Pour remplir, garnir et décorer
- Travail facile, rapide, précis et soigné
- Plus facile à remplir que la poche pâtissière

Poignée ergonomique et manche confort en polypropylène surmoulé  
TPE ergonomique et anti-glisse pour une prise en main sûre

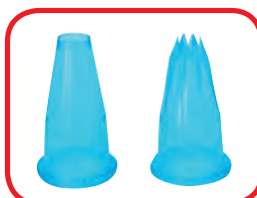
Mollette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl)  
Graduation en cl et en oz.

Contenant 0.75 L en plastique transparent  
Permet de visualiser le niveau de remplissage  
Graduation en cl et en oz

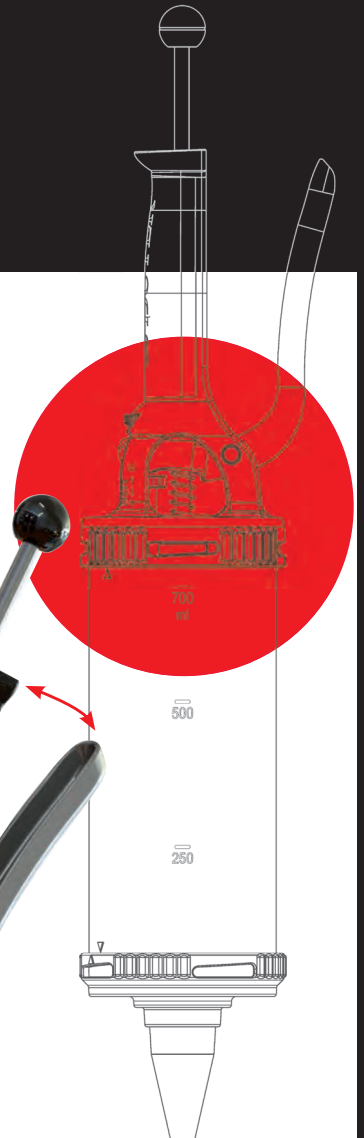
Système de piston souple pour stopper l'écoulement entre 2 pressions

Douille démontable et interchangeable. S'adapte à toutes les douilles plastique cannelées, lisses ou autres modèles de la gamme de Buyer (ref. 4128/4129/4130/4131/4132)

Livré avec 2 douilles en plastique alimentaire



Recharge 0.75L. avec couvercles hermétiques pour stocker une autre préparation  
Vendue séparément



Qualité professionnelle  
Mécanisme en inox

Système de fermeture sûr et facile «1/4 tour» avec indicateurs

**LE TUBE : piston à pression pour doser, remplir, décorer**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
CONCEPTION DE BUYER MODÈLE BREVETÉ						
3358.00	Appareil complet avec 2 douilles polycarbonate U8 (ø11 mm) & E8	38,4	10,5		0,75	0,44
ACCESSOIRES						
3358.75	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques	19,6	8,54		0,75	0,13
Permet de stocker une autre préparation						
Vendu séparément						
3358.91	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO :	45	35,5	150		15,62
- 9 Tubes 3358.00						
- 3 boîtes de 6 douilles 4129.00						
- 3 boîtes de 6 douilles 4132.06						
4129.00	6 douilles assorties	13	13	4		0,06
- 3 douilles cannelées B6 - F6 - B8						
- 2 douilles lisses U6 ø8mm - U12 ø15mm						
- 1 douille Saint Honoré						
VOIR TOUTES LES DOUILLES pages 179/180						

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).  
 - Pour remplir, garnir et décorer. Travail rapide et précis. Plus facile à remplir qu'une poche pâtissière.  
 - Contenant de 0,75 L. en plastique transparent pour visualiser le niveau de remplissage.  
 - Graduation en cl et en oz. Equipé d'une mollette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl). Douille démontable et interchangeable.



**Entonnoir à piston KWIK MAX - Volume 3,3 L. Maxi débit - IDEAL POUR LES MOUSSES**



Grand diamètre de la buse intégrée ø 15 mm afin de ne pas casser les molécules d'air et préserver l'effet mousseux des préparations. Onctuosité sauvegardée. Parfait pour les mousses, les sauces, caramels, gelées ou coulis épais, les moelleux chocolat, etc. Tout inox : supporte les préparations très chaudes. Cône profond afin de permettre une poussée naturelle sans pression. Gros volume : parfait pour le garnissage de plaques pâtissières. Les 2 poignées permettent une bonne répartition de la charge et une bonne préhension au-dessus des formes à remplir, sans fatigue. Entretien facile.

Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	L.	Kg
3354.50	Livré avec support	20	30	38	3,3	0,87

## Mini-entonnoir à piston KWIK en inox - 0,8 litres



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3353.00	Noir Pied = 70 g	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25

En inox et matière plastique. Ce mini-entonnoir possède un débit réglable (buse de  $\varnothing$  7 mm étanche). Pratique, sa capacité de 0,8 L. est idéale pour les petites quantités de sauces ou crème pour, par exemple, dresser des assiettes à la minute. Son support en fil inox possède un revêtement silicone qui le rend parfaitement stable et anti-dérapant.

## Entonnoirs à piston KWIK PRO tout inox, à 3 débits, étanche



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3354.00	Modèle 1,9 L. - Sans support	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	Modèle 1,9 L. - Complet avec support	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	Modèle 1,5 L. - Sans support	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	Modèle 1,5 L. - Complet avec support	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Pied inox anti-dérapant et chinois $\varnothing$ 19/21 cm PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :		15		6	0,17
3354.92	Ecrou central					
3354.93	Ecrou papillon					
3354.95	Jeu de 2 buses - 4 et 6 mm					

Nous consulter pour les autres pièces détachées

Tout inox, y compris écrous, papillons, ressort... pour une hygiène parfaite. Étanche en position fermée ; pour les crèmes, les sauces, ou les liqueurs... Son utilisation facile en fait un outil universel en cuisine comme en pâtisserie : pour garnir les sauces à l'assiette, couler de la gelée dans un plat, remplir des petites quiches,...

## Passe-sauce "Chinois" de cuisine - Qualité professionnelle - Perforation 1,5 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3350.10N		10	7,1	0,4	0,08
3350.14N		14	10,5	0,4	0,15
3350.18N		18,5	16	0,4	0,31
3350.20N		20	18	0,4	0,38
3350.23N		23	20,5	0,4	0,45
3350.26N		27	23	0,4	0,71
3354.01	Pied inox anti-dérapant Convient pour $\varnothing$ 14/18/20		15	6	0,17

Gamme composée de différentes tailles dans un inox épais, très résistant à l'usage. Face à la queue, se trouve un crochet qui permet de poser le chinois dans une casserole. Il est possible de mettre les

chinois sur les pieds des entonnoirs à piston afin d'éviter que le contenu ne soit renversé.

## Chinois spécial pâtissier micro-perforé 0,8 mm (+ hygiénique que l'étamine)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3351.21	Chinois $\varnothing$ 21 cm	21	20,5	1	0,46
3351.23	Chinois $\varnothing$ 23 cm	23	22	1	0,56
3354.01	Pied inox anti-dérapant Convient pour $\varnothing$ 19/21		15	6	0,17

Le chinois pâtissier en acier inoxydable a la particularité d'avoir des micro-perforations qui le rendent aussi efficace que l'étamine, avec quelques avantages en plus : hygiène solidité et sécurité. Ce chinois est de qualité professionnelle et particulièrement solide.

## Chinois-étamine en inox - Maille à trou ø 0,4 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3352.20N	Queue épaisseur 2 mm Renforcé d'un fil inox double ø 4 mm qui protège la maille	20	44	18	0,6	0,48

Ce Chinois est muni de crochet et de patte d'appui ce qui lui permet d'être posé sur des récipients ronds. Maille à trous ø 0,4 mm. Indispensable en pâtisserie, il permet de filtrer très fin des gelées, des coulis ou de la crème anglaise pour enlever le germe de l'oeuf. En inox, il avère plus solide, plus hygiénique et plus facile d'entretien que l'étamine traditionnelle.

## Tamis en inox à mailles interchangeables - 4 modèles de mailles



Code	Désignation	Øcm	Kg
4605.21	maille 3 mm/2mm/1 mm/0,5 mm	20	0,37

## Tamis à farine tout inox N° 20 - maille 0,8 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4604.30		30	7	0,31
4604.21		21	6	0,19
4604.16		16	5,5	0,11

## Saupoudreuses en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
4782.00N	Saupoudreuse à toile métallique (1)	7	13	0,5	0,17
4782.01N	Saupoudreuse à toile métallique	7	10	0,31	0,14
4783.00N	Saupoudreuse à trous fins (2)-trou ø1,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.02N	Saupoudreuse à trous fins -trou ø1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Saupoudreuse à épices (3)- Gros trous 2,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.03N	Saupoudreuse à épices - Gros trous 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

La saupoudreuse à toile métallique est idéale pour saupoudrer le sucre glace. Elle est munie d'un couvercle à baïonnette.

## Tubes inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg	UC
3000.04	Bouchon de champagne/Champignon	4	4	0,8	0,06	5
3005.02	Roulé fromage	2,1	10	1	0,05	5

Ces tubes en acier inoxydable sont particulièrement résistants et d'un entretien facile. Ils permettent de réaliser des produits traiteurs (roulé au fromage, mini-soufflés etc.).

## Moule conique inox pour cornet (corne d'abondance)



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
3006.25		2,5	9	0,3	0,01
3006.30		3	12	0,3	0,01
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

Le moule conique permet de réaliser des cornes d'abondance en pâte feuilletée.

## Rouleaux à crème en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
3007.15		1,5	10	0,3	0,01
3007.20		2	5	0,3	0
3007.21		2	10,5	0,3	0,01
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Cet ustensile permet de réaliser des rouleaux en pâte feuilletée qu'on peut ensuite garnir de préparations sucrées ou salées.

## Corne plastique arrondie souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg	UC
4858.00N	Raclette-corne coupe-pâte ronde T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

Cet ustensile permet de corner (racler) un récipient afin d'enlever les restes d'un appareil collé à la paroi.

## Coupe-pâte



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3300.12	Inox droit rigide	12	9	2,5	1	0,18	1
3301.12	Inox arrondi rigide	12	9	2,5	1	0,14	1
3302.11N	Souple, lame acier traité, carrée	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Souple, lame acier traité, arrondie	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

Les coupe-pâte, rigides ou flexibles, sont utilisés pour couper la pâte à pâtisserie, à pain ou pizza, et également pour gratter et nettoyer.

## Règle plate graduée, inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
3305.65		65	6	1,5	0,45

Cette règle plate en acier inoxydable est particulièrement résistante (épaisseur de 15/10°) et indéformable. Elle est en outre d'un entretien facile. Double graduation tous les centimètres (longueur 65 cm).

## Spatule en polyglass - Résistant jusqu'à 220°C



Code	Désignation	Lcm	Kg	UC
4745.25		25	0,04	6
4745.30		30	0,05	6
4745.35		35	0,06	6
4745.40		40	0,08	6
4745.45		45	0,1	6
4745.50		50	0,12	6

Le matériau composite polyglass (polypropylène/verre) est robuste et répond aux exigences en matière d'hygiène; il est imputrescible, facilement lavable et stérilisable. Passe au lave-vaisselle. Grâce à son arrondi sans rebord, la spatule racle parfaitement le

fond du récipient.

Le bout du manche est équipé d'une encoche pour éviter que la spatule ne tombe dans la préparation.

La taille est gravée sur le manche.

## Spatule pâtissière souple "maryse", lame caoutchouc



Code	Désignation	Lcm	Kg
4891.24N	L. manche 18 cm	29	0,07
4891.34N	L. manche 24 cm	37,3	0,1
4891.42N	L. manche 30 cm	43	0,11

Incontournable en pâtisserie, la spatule "Maryse" est souple et permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. Ce modèle possède une encoche pour éviter de glisser dans le récipient. La forme cuillère de cette maryse est idéale

pour racler, ramasser et étaler. Ce modèle résiste à une T° maximum de 100°C. NSF.

## Spatule monobloc -haute température +260°C- Manche nylon, lame silicone



Code	Désignation	Lcm	Kg
4740.24N	manche: 18 cm	27	0,08
4740.34N	manche: 24 cm	36	0,11
4740.42N	manche: 30 cm	42	0,13

Souple, cette spatule souple en silicone (et manche plastique) permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. Facile d'entretien. Passe au lave-vaisselle. Résiste jusqu'à 260°C (500°F). NSF.

## GÖMA : fouet professionnel à manche polypropylène et fils inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2610.20	fil ø 1,4 mm - manche affiné L. 103,5 mm	22,43	5	
2610.25	fil ø 1,4 mm - affiné	26,5		0,08
2610.30	fil ø 1,8 mm - affiné	32		0,14
2610.40	fil ø 1,8 mm	41,5		0,19
2610.45	fil ø 1,8 mm	46,5		0,23
2610.50	fil ø 1,8 mm	50		0,25

L'ustensile indispensable en cuisine, pâtisserie ou boulangerie : le fouet professionnel de Buyer avec fils inox qualité ressort indémanchables et surmoulés pour une étanchéité parfaite. Manche confort revêtu TPE : ergonomique et anti-glisse. Pratique

pour le rangement avec son trou d'accroche. Hygiène parfaite : Stérilisable et étanche - Passe au lave vaisselle.

## Fouet à blancs ballon GÖMA, manche polypropylène et fils inox



Code	Désignation	Lcm	Kg
2611.35	fil ø 2 mm	35	0,18
2611.45	fil ø 2 mm	45	0,23
	(voir tous les Fouets dans chapitre USTENSILES)		

Ce fouet a une pomme large et des fils rigides. Il est spécialement étudié pour monter rapidement les blancs en neige. Il permet également une bonne incorporation d'une masse épaisse, en évitant le problème des fils trop souples.



## Bassine à blanc "cul-de-poule" en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
6580.26N	Avec anneau	26	13	4,5	1	1
6580.30N	Avec anneau	30	15	7	1	1,28
6580.40N	Avec anneau	40	20	16,7	1	3,2
6581.30N	Avec 2 poignées	30	15	7	1	1,5

En cuivre massif, les bassines demi-sphériques, appelées "cul-de-poule", sont des ustensiles professionnels traditionnels. Ces bassines sont parfaites pour monter les blancs en neige.

## Bassine demi-sphérique sans pied ni anses - Modèle professionnel



Code	Désignation	Øcm	L.	Epmm	Kg
3372.16N		16	1	0,7	0,23
3372.20		20	2,1	0,7	0,35
3372.24		24	3,6	0,7	0,49
3372.30		30	7	0,7	0,7
3371.35		35	11,2	0,8	1,01
3371.40		40	16,8	0,8	1,35
3379.00	Pied pour bassine demi-sphérique Pour ø 20 - 24 cm			1	0,11
3379.01	Pour ø 30-35-40 cm			1	0,18

Bassine demi-sphérique, appelée également "cul de poule". Ce modèle se distingue par sa forme régulière et arrondie. Elle a un bord roulé ouvert : roulé pour une manutention sans se blesser,

ouvert pour une meilleure hygiène. Finition polie. La bassine demi-sphérique est idéale pour battre les œufs en neige car sa forme permet de bien "aérer" la préparation lors du mélange.

## Bassine demi-sphérique en polypropylène



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
4530.17		17,5	8	1	0,08
4530.23		23	10,5	2,5	0,16
4530.27		27,5	12	4,5	0,2
4530.32		32	14,5	6	0,26
4530.36		36	16	9	0,3
4530.40		40	18	13	0,4
4530.90	Lot de 6 bassines de 1 L. à 13 L.				1,4

Possibilité de réchauffer vos préparations au four micro-ondes à basse température pendant de courtes durées.

## Bassine pâtissière conique à fond plat, professionnelle, bord roulé ouvert



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3250.16		16	9	1	0,8	0,19
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56
3250.32		32	14	8	1	0,74
3250.36		36	15	11,5	1,2	1,1
3250.40		40	17,5	16	1,2	1,42
3250.44		44	19	20,5	1,2	1,63
3250.50		50	28,5	40	1,2	2,14

Bassine professionnelle tant au niveau du volume que de la qualité et de l'épaisseur de l'acier inoxydable utilisé. Elles ont un bord roulé ouvert : roulé pour une manutention sans se blesser, ouvert pour une meilleure hygiène. Finition polie.

## Scie à génoise FKOfficium

2017



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg	
4234.25	L. lame 25 cm	39,5	3,5	2	0,14	
4234.35	L. lame 35 cm	2017	50	3,5	2	0,16

La scie à génoise permet de découper à l'horizontale la génoise de manière régulière et sans brisure afin de garnir ensuite le gâteau de crème ou autre.

## Spatule pâtissière droite FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4230.15	Longueur lame 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	Longueur lame 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	Longueur lame 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	Longueur lame 30 cm	44	3,5	0,14

Cette spatule plate a un bout arrondi et est idéale pour étaler, lisser et manipuler les pâtisseries.

## Spatule pâtissière coudée inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.15	L. Lame 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. Lame 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. Lame 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. Lame 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forme coudée du manche de cette spatule permet d'étaler facilement les pâtes et les mettre à niveau.

## Mini-spatule coudée en inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.08	Lame pointue 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Lame arrondie 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Lame arrondie 12 cm	25	2,4	0,05

## Spatule de service FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4236.00	Pleine	26,5	5	0,07
4236.01	Ajourée	26,5	5	0,06



## Pinceau silicone



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Ce pinceau est parfaitement hygiénique. Il permet de badigeonner vos préparations de beurre ou de sauces sans craindre de laisser un poil dans votre plat. Il est facile d'entretien et passe au lave-vaisselle.

## Pinceau silicone large et épais, spécial pâtissier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4807.60N	Soie fine ovale	25	4	3	0,07

Un pinceau ovale plus large et plus épais : plus de matière (beurre, jaune d'oeuf...) est prise en une seule fois et la soie plus fine permet un étalage plus régulier sans traces. Soies indémanchables.

## Pinceaux pâtissiers, soie naturelle, manche en bois - Virole métal



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4805.01N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 40 mm	24	4	0,6
4805.03	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 50 mm	25,5	5	0,8

Le pinceau pâtissier sert à dorer les pâtes levées ou à napper les desserts. Il peut également servir à humidifier les parois du poëlon à sucre.

## Pinceau pâtissier, soie naturelle, manche et virole en plastique



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4802.30N	Largeur 25 mm	20	2,5	0,03
4802.40N	Largeur 40 mm	21	4	0,04
4802.50N	Largeur 50 mm	21,5	5	0,05

C'est l'outil indispensable du pâtissier. Il est adapté pour badigeonner les préparations de jaunes d'oeuf ou de sucre, mais aussi pour la décoration.

## Chalumeau de cuisine



Code	Désignation	Hcm	Kg
2040.00N	Livré sans gaz	15,7	0,17

Indispensable pour caraméliser les Crèmes brûlées, les flans, les tartes meringuées, la tarte Tatin, pour faire fondre le fromage, dorer les viandes, peler les tomates... et même pour bricoler. Très facile et sûr

d'utilisation avec son bouton d'allumage automatique Piezo et sa flamme ajustable. A utiliser avec du gaz Butane (gaz à briquet) - Remplissage facile du réservoir.

## Fer à caraméliser inox



Code	Désignation	Kg
3052.15	Complet, démontable (sans fumées, ni odeurs) fer + Soudogaz X 2000 8	1,1
3052.16	Fer seul pour Soudogaz X 2000, démontable (support inox)	0,5

Le fer à caraméliser est la partie en acier inoxydable qui se fixe sur le chalumeau portatif Soudogaz et permet de protéger la préparation de la flamme. Caraméliser les crèmes brûlées ou la meringue italienne directement à la flamme est toxique et donne

un goût de brûlé et non de caramel aux aliments. Le fer à caraméliser de Buyer est solide et peu encombrant.

## Siphon à crème Chantilly professionnel et cartouches

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
4417.00N	Siphon à crème 1 litre Sans cartouche	10,3			36	1	0,8
4417.01N	Boîte de 10 cartouches à crème		9	3,5	6,5		0,3
4418.00N	Siphon à crème en alu. anodisé - 0,5 l. Sans cartouche				30	0,5	0,65



Ce siphon est un ustensile à pression qui permet de réaliser et distribuer 1 litre de crème Chantilly : il suffit de mettre 0,5 litres de crème liquide bien froide dans la bouteille, d'introduire 1 cartouche dans le porte-cartouche de l'appareil et de secouer. Vous pourrez ensuite décorer vos crèmes glacées de Chantilly, réaliser des cafés viennois etc. Entretien facile.



## Conteneur isotherme alimentaire cylindrique, couvercle standard



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
	Pour repas ou boissons - Système breveté				
	Bi-matériau inox intérieur				
	Polyéthylène rotomoulé extérieur: corps/couv.				
	Construction anti-chocs				
	Récipients inox intérieurs vendus séparément				
	Capacité :				
<b>3760.16</b>	Capacité de 16L avec récipients intérieurs	42	42	16	9,6
	Capacité de 23L sans récipient intérieur				
<b>3760.25</b>	Capacité de 25L avec récipients intérieurs	42	56	25	11,4
	Capacité de 33L sans récipient intérieur				

Les conteneurs isothermes permettent de transporter et de stocker les aliments ou boissons au chaud ou froid, en toute sécurité dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. L'intérieur en acier inoxydable du conteneur permet un nettoyage parfait. Ces conteneurs sont disponibles en 2 coloris : Sable ou vert OTAN. Les conteneurs sont empilables.

## Conteneur isotherme alimentaire cylindrique avec couvercle-robot



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
	Pour repas ou boissons - Système breveté				
	Bi-matériau - Construction anti-chocs				
	Robinet protégé et intégré dans le couvercle				
	Distribution des liquides en position couchée				
	Récipients inox intérieurs vendus séparément				
	Capacité :				
<b>3762.16</b>	16L avec récipients intérieurs	42	48	16	10,8
	Capacité de 23L sans récipient intérieur				
<b>3762.25</b>	25L avec récipients intérieurs	42	62	25	12,4
	Capacité de 33L sans récipient intérieur				

Les conteneurs isothermes à couvercle-robot permettent de transporter, de stocker et de distribuer les boissons chaudes ou froides, en toute sécurité dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. L'intérieur en acier inoxydable du conteneur permet un nettoyage parfait. Ces conteneurs sont disponibles en 2 coloris : Sable ou vert OTAN. Les conteneurs sont empilables.

## Corps cylindrique seul sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
	Pouvant recevoir les couvercles standard 3770 ou à robinet 3771				
	Capacité de 23L sans récipient intérieur				
<b>3769.25</b>	Capacité de 25L avec récipients intérieurs	42	52	25	9,3
	Capacité de 33L sans récipient intérieur				

Les conteneurs isothermes permettent de transporter et de stocker les aliments ou boissons au chaud ou froid. Intérieur en acier inoxydable. 2 coloris : Sable ou vert OTAN. Grâce à l'interchangeabilité des couvercles, il est possible de transformer un conteneur prévu pour les aliments avec un couvercle standard en un conteneur à boissons en adaptant un couvercle-robot.

## Couvercle cylindrique bi-matériau inox/polyéthylène, système breveté



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3770.00	Couvercle standard	42	6	2,1
3771.00	Couvercle-robinet	42	12	2,8
PIECES DÉTACHÉES :				
3831.00N	Joint alimentaire pour couvercle 3770 ou 3771			0,33
3771.95	Robinet pour 3771.00 avec écrou en inox + joint			0,1
3771.95	Robinet pour 3771.00 avec écrou en inox + joint			0,1
3771.93	Ecrou de robinet en inox et joint pour 3771.00			0,07
3771.94	Prise d'air avec joint, pipette de dépression et écrou pour 3771.00			0,02

Grâce à l'interchangeabilité des couvercles, il est possible de transformer un conteneur prévu pour les aliments avec un

couvercle standard en un conteneur à boissons en adaptant un couvercle-robinet.

## Récipient intérieur inox, cylindrique, à 2 anses, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
3800.04		28	6,5	4	0,8	0,82
3800.06		28	10	6	0,8	0,95
3800.08		28	13,7	8	0,8	1,15
3800.12		28	20,5	12	0,8	1,48
3800.16		28	27,5	16	0,8	2

Les conteneurs isothermes cylindriques 3760 et 3762 peuvent être utilisés avec ou sans récipients intérieurs en inox. Les récipients en acier inoxydable alimentaire sont adaptables à l'intérieur des coffres isothermes afin de séparer les aliments; leur

capacité est variable de 4 à 25 Litres pour permettre tous les aménagements possibles.

## Couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
3820.00	Plat pour récipients inférieurs & intermédiaires	28	0,8	0,5
3821.00	Bombé pour le récipient supérieur	28	0,8	0,5

Le couvercle des récipients intérieurs intermédiaires est plat pour pouvoir les empiler. Le couvercle du récipient supérieur est bombé pour s'encaster dans le couvercle du conteneur isotherme et ainsi assurer une pression du haut vers le bas de tous les inserts, garantissant une stabilité et une étanchéité parfaite.

## Conteneur isotherme "Self" 11 L avec robinet à bascule



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3881.11		48,5	23	48	11	6,2
	Bi-matériau - Construction anti-chocs avec poignée de transport intégrée					
	Livré sans récipient intérieur					

Le modèle SELF 11 Litres est spécialement conçu pour la distribution des boissons : il est équipé d'un robinet intégré dans la coque.

## Conteneur isotherme oblong "Equipage" avec couvercle standard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
	Poignée escamotable - Bi-matériau					
	Bi-matériau - Construction anti-chocs					
3784.00	Sans récipients intérieurs	42	24	49	18	8
3784.01	Avec jeu de 3 récipients inox avec couvercle	42	24	49	34	9,7

Ce modèle de conteneur isotherme a spécialement été étudié pour alimenter les équipages et personnels navigants terre, air, mer. Le conteneur s'insère dans le compartiment jerrican des véhicules : Chars, jeep, etc... emportent ainsi les repas de leur équipage dans

les meilleures conditions.

Réceptifs pour conteneurs oblongs (Commando et Equipage)



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3809.45	Réceptif intérieur inox 4,5 L. avec couvercle	33,5	14	14	4,5	0,6
3809.01	Jeu de 3 réceptifs inox avec couvercle	33,5	14	37,5		1,8

Un jeu de trois réceptifs en acier inoxydable alimentaire avec couvercle est adaptable aux conteneurs oblongs Equipage et Commando. Chaque réceptif à une contenance de 4,5 Litres.

Conteneur isotherme rectangulaire "Gastronorme GN 1/1" avec porte frontale



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epmm	Kg
3860.00	Réalisé en polyéthylène rotomoulé extra-fort Angles renforcés Polyéthylène formule spéciale anti-odeurs Pour une hygiène parfaite En liaison chaude, au-delà de 85°C, prévoir obligatoirement l'armature inox porte-bacs (vendue séparément)  Norme NF hygiène alimentaire  Durée de transport supérieure à 3 heures (en liaison froide de -1°C à +3°C, ou en liaison chaude de +72°C à +65°C)	66,5	43,5	50	42	45	13

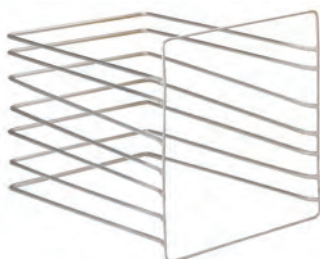
Le conteneur rectangulaire a une ouverture de porte frontale et est conçu pour accueillir différentes combinaisons de bacs gastronomes. Il a 2 poignées intégrées dans le corps qui permettent de le manipuler facilement. Des glissières intérieures sont intégrées dans le corps du coffre 60 litres pour l'utilisation en liaison froide.

Ref. 3860 peut contenir différents bacs gastro.



Code	Désignation
	Glissières intérieures intégrées pour bacs gastro GN 1/1 ou GN 1/2 ou GN 1/3 Exemples d'aménagement : -4bacs GN 1/1 P65 (4x9,5L=38L) ou -3 bacs GN 1/1 P100 (3x14L=42L) ou -2 bacs GN 1/1 P150 (2x21L=42L) ou -1 bac GN 1/1 P200+1 bac GN 1/1 P100 (28+14=42L) etc...

Elément adaptable au conteneur rectangulaire 3860.00



Code	Désignation	Lcm	lcm
3860.99	Armature intérieure inox adaptable à 3860.00 Porte-bacs en liaison chaude	53	32,5
3833.00N	Joint d'étanchéité pour cont. rectangulaire (Pièce de rechange)		

En liaison chaude -utilisation au-delà de 85°C-, il faut obligatoirement adapter l'armature inox porte-bacs.

Quart type Armée, 2 anses rabattables



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epmm	Kg	UC
3979.00	Quart inox	13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

Le quart fait partie du matériel de campement destiné à l'équipement du soldat. Ce modèle en acier inoxydable est particulièrement solide et hygiénique, et est d'un entretien facile. Les deux anses sont rabattables pour un faible encombrement.

**Boîte de survie ou de ration aluminium, type Armée**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
8939.00		19	9	3,5	1,2	0,16

sur commande spéciale : minimum 2000 pcs  
Matériel de campement destiné à l'équipement du soldat.

**Timbale inox, convient pour plateau self 3222.06**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
3570.00	Timbale inox	8	8	0,32	0,8	0,14	6

Matériel de campement, destiné à l'équipement du soldat. En acier inoxydable solide et hygiénique. Entretien facile.

**Bidon individuel en plastique alimentaire type Armée**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg	UC
4959.00	Coloris : Vert OTAN	13,2	8,1	22,8	1,3	0,14	20

Avec bouchon 1/4 tour. Ce bidon fait partie du matériel de campement destiné à l'équipement du soldat. Le bidon peut s'insérer dans le quart inox 3979.00.

**Ensemble Bidon plastique + Quart inox + Housse**



Code	Désignation	Kg	UC
4949.01		0,6	20

Cet ensemble fait partie du matériel de campement destiné à l'équipement du soldat. Le quart en acier inoxydable est particulièrement solide et hygiénique, et est d'un entretien facile. Les deux anses sont rabattables pour un faible encombrement.

**Marmite individuelle en inox 2 compartiments - type Armée**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
3960.00	1 marmite anti-adhésive - 1 tout inox	20	15	0,52	20

Matériel de campement destiné à l'équipement du soldat.

**Plat self-service en inox - Profondeur 24 mm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3222.06	6 alvéoles	43	33	2,3	0,25	0,8	0,98

Ce plateau self en acier inoxydable est particulièrement solide, hygiénique, et d'un entretien facile. Il possède 6 alvéoles assez profondes. Il peut accueillir le bol et la timbale en acier inoxydable.

**Plat self-service en inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3221.06	Avec 6 alvéoles	40	30	1,6	0,8	0,7

Ce plateau self en acier inoxydable est particulièrement solide, hygiénique, et d'un entretien facile. Il possède 6 alvéoles. Il peut accueillir un ravier rectangulaire en inox (non photographié).

**Armoire isotherme mobile 200 L SANS ROUES**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epmm	Kg	UC
3870.50	Armoire nue - 200 Litres - SANS ROUES (vendues séparément - voir "autres accessoires") Dimensions intérieur : 62x43,5x83,5 cm	81,8	56,8	110	200		42,4	1
3879.52	RACK INTERIEUR INOX : Biformat (GN et 60x40) 5 niveaux espacés de 7 cm						8,9	1
3879.51	Biformat - Pour GN et 60x40 cm 10 niveaux espacés de 7 cm							1
3878.00N	ACCESSOIRES Plaque eutectique - Froid positif - 3°C						4,55	1
3878.01N	Plaque eutectique - Froid négatif -21 °C						4,55	1
3321.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1		1	1,34	5
3876.05	Paire de 2 attaches de liaison (superposition)							1

Structure en double paroi de polyéthylène rotomoulé d'une seule pièce, pour une résistance exceptionnelle (chocs, corrosion). Armoire injectée en mousse de polyuréthane haute densité,

assurant un maintien en température parfait de toutes les préparations. Permet de stocker ou de transporter les produits en liaison chaude ou froide à l'aide de plaques eutectiques.

**Armoire isotherme mobile 120 L sans roues**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3871.00	Armoire 120 L. nue SANS ROUES (vendues séparément - voir "autres accessoires") Dimensions intérieur : 62x43,5x44 cm	81,8	56,8	67	120	27
3869.00	RACK INTERIEUR INOX : Pour GN et 60x40 cm-6 niveaux espacés 7cm 8					
3878.00N	ACCESSOIRES Plaque eutectique - Froid positif - 3°C					4,55
3878.01N	Plaque eutectique - Froid négatif -21 °C					4,55
3876.05	Paire de 2 attaches de liaison (superposition)					

L'armoire 120 Litres possède les mêmes avantages que le modèle 200 L. Le système d'aménagement intérieur de l'armoire est ingénieux : il permet 3 possibilités d'utilisation de l'armoire (utilisation sans rack, utilisation en format 60x40 cm et utilisation en format GN 1/1).

**Autres accessoires pour armoires isothermes mobiles**



Code	Désignation	Øcm	Kg
3886.00N	Jeu de 4 roues, dont deux avec frein- acier	10	4,2
3886.20N	Jeu de 4 roues dont deux avec frein ø10- inox	10	4,2
3886.40N	Jeu 4 roues dont deux avec frein ø12,5-inox	12,5	4,5
3875.01	Porte-étiquette Pour 120 et 200 litres		

L' armoire s'équipe de roues en caoutchouc en bandage anti-bruit pivotantes; les 2 roues avant sont munies de freins de blocage. Les roues sont disponibles en ø 100 ou 125 mm, avec chape acier ou inox. Les roues sont à commander séparément.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

« Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par notre société et ne peuvent être ni annulées, ni modifiées unilatéralement quelque soit les clauses pouvant figurer sur les documents de l'acheteur, et notamment ses conditions générales d'achat sur lesquelles les présentes conditions générales de vente constituent le socle de la négociation conformément aux dispositions de l'article L 441-6 du Code de commerce. »

## 1 - DOCUMENTS :

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

## 2 - COMMANDES :

Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit. En raison d'une situation de pénurie, la société DE BUYER répondra aux commandes en fonction de leur ordre d'arrivée et dans la mesure de ses disponibilités.

Toute modification ou résolution de commande de produits catalogue demandée par le client ne peut être prise en considération que si elle est parvenue par écrit au moins 5 jours avant l'expédition des produits catalogue.

La société DE BUYER se réserve le droit d'apporter à tout moment toute modification qu'il juge utile à ses produits et de modifier sans avis préalable les modèles définis dans ses prospectus ou catalogues.

## 3 - PRIX :

Les prix du tarif s'entendent en Euros, emballage compris, sauf pour les emballages spéciaux taxés en sus, nets, transport non compris.

Les prix sont donnés sans engagement de notre part et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis. La facturation s'effectue selon le tarif en vigueur à la date d'expédition.

## 4 - REMISE :

Le client pourra bénéficier de réduction de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois et un seul lieu, ou de la régularité de ses commandes.

## 5 - APPROVISIONNEMENT COMMERCIALISÉ EN LIGNE :

La distribution en ligne doit être approvisionnée exclusivement en Produits auprès de la société fabricante. La distribution en ligne a pour but de commercialiser les Produits qu'au consommateur final ou à des distributeurs agréés membres du réseau de distribution sélectif de la société.

L'acheteur s'interdit expressément en conséquence de vendre les Produits à des revendeurs non agréés, grossistes ou négociants, obligation essentielle du contrat sans laquelle les parties n'auraient pas contracté.

La commercialisation des Produits au moyen d'un site Internet est soumise à une Charte d'agrément.

La Charte d'agrément du site Internet ou de refus d'agrément sera communiquée à l'acheteur dans un délai de trente jours suivant la réception d'un dossier complet de demande d'agrément.

L'agrément pour la vente des Produits par l'intermédiaire d'un site Internet est accordé à l'acheteur pour une durée d'un an à compter de la signature des présentes et se renouvellera par tacite reconduction pour une nouvelle période d'un an, sauf dénonciation préalable par l'une ou l'autre des parties, moyennant le respect d'un préavis d'un mois.

En cas de manquement de l'acheteur sur le site en ligne à l'une des quelconques obligations lui incombant au titre des présentes, et s'il ne met pas fin aux dits manquements dans un délai de quinze jours suivant une lettre de mise en demeure de la société par courrier recommandé avec accusé de réception lui demandant d'y remédier, le présent contrat sera résilié de plein droit.

L'acheteur en distribuant en ligne s'engage à apporter les meilleurs soins à la vente des Produits sur Internet, à se conformer aux exigences légales et notamment à :

- ne vendre les Produits qu'au consommateur final au détail, et à ne répondre qu'à des demandes normales de cette catégorie d'acheteur,
- disposer en permanence d'un stock suffisant conservé dans des conditions adaptées pour faire face aux demandes de Produits des consommateurs, et à défaut retirer les Produits de l'offre en l'absence de stocks permettant de répondre à la demande, les conditions de stock étant définies dans l'agrément.
- livrer les consommateurs en fonction des stocks disponibles dans la limite de 2 unités d'une même référence par commande,
- indiquer les délais habituels de livraison au client, qui ne doivent pas excéder 8 jours à compter de la commande par Internet, ainsi que l'existence de son droit à rétractation,
- indiquer les modalités de paiement, de livraison et d'exécution ainsi que la validité de l'offre et du prix,

L'acheteur en distribuant en ligne s'engage à respecter la législation spécifique à la vente sur Internet et à la réglementation applicable en général. Il s'engage à faire des offres transparentes au consommateur, apporter conseil et assistance au consommateur, et à avoir un service après-vente.

## 6 - REGLEMENT :

### - Applicable pour la France :

Nos factures sont payables à 30 jours date de facture, net sans escompte. Pour les règlements comptants, à savoir reçus sous les 10 jours maximum de la date de facture, le client a la possibilité de déduire un escompte de 0.50 %. Au delà de l'en-cours de facturation autorisé par nous, et modifiable à tout moment, nos factures sont payables par avance.

### - Applicable pour l'Export :

Les premières commandes sont payables par avance. Tout autre mode de paiement ne peut intervenir qu'après remise des références commerciales et bancaires d'usage, et reste sujet à l'accord de notre société d'assurance-crédit.

Tout impôt, taxe, droit ou autre prestation à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge du client.

### - Applicable pour la France et l'Export :

Les commandes résultant d'une fabrication spéciale, réalisées sur plan, seront payables d'avance pour 1/3 de leur montant à titre d'acompte.

En cas de non-respect d'une échéance et de retard de paiement, toutes les sommes dues deviennent immédiatement exigibles et toutes les commandes en cours sont suspendues.

De plus, au regard des termes de l'article L 441-6, l'acheteur est redevable de plein droit de pénalités calculées sur les montants dus par l'application d'un taux égal à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur au jour de son exigibilité. En vertu de l'article L441-6 al 12 du Code de commerce modifié par la loi du 22 mars 2012 et en application de l'article D.441-5 du Code de commerce, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de quarante (40) euros est due de plein droit par l'acheteur dès le premier jour de retard. Si les frais de recouvrement exposés sont supérieurs, une indemnisation complémentaire sur justification pourra être demandée par la société.

Si, suite à un accord particulier, la date de paiement mentionnée sur la facture est postérieure au délai indiqué dans les conditions générales de vente, c'est la date portée sur la facture qui est prise en compte.

Toutes les conditions précitées, s'entendent sous couvert des garanties accordées par les assurances crédit.

En cas de défaut de paiement, quarante-huit heures après une mise en demeure restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit si bon nous semble et nous pourrions demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause, mais aussi, toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échoué ou non.

Au cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet dans les délais légaux, sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. Toute détérioration du crédit du client pourra justifier l'exigence de garanties ou d'un règlement par avance, avant exécution des commandes reçues. En aucun cas les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans un accord écrit et préalable de la société DE BUYER.

## 7 - PORT et EMBALLAGE, ASSURANCE, LIVRAISON :

Même pour les envois franco, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur à qui il appartient de vérifier les marchandises à l'arrivée, et d'exercer s'il y a lieu tous recours, par lettre recommandée avec AR, contre les transporteurs, qui sont seuls responsables des avaries, vols, pertes, ou retards.

Nos délais de livraison sont donnés à titre indicatif seulement et ne courent qu'après la commande ferme et définitive. La société de Buyer s'efforce de les respecter. Les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation totale ou partielle de la commande, ni donner droit à retenue ou à paiement de dommages intérêts.

La société de Buyer ne sera en aucun cas responsable des dommages directs et indirects, quels qu'ils soient, pouvant résulter du dépassement des délais de livraison.

Les risques de perte ou de détérioration des produits et tout risque de responsabilité lié à l'existence ou l'utilisation des produits se transmettent au client dès leur livraison. Le client s'engage donc à souscrire toute assurance pour couvrir les produits contre tout risque notamment d'incendie, de vol, et dégâts des eaux.

À défaut d'instructions d'expédition particulières par le client, de Buyer pourra faire effectuer le transport par le transporteur de son choix sans que sa responsabilité puisse être engagée.

En outre, en cas d'interruption du travail pour cas de force majeure, les marchés sont suspendus et notre responsabilité dérogée.

## 8 - RECLAMATIONS ET RETOUR DE MARCHANDISE :

Nous n'acceptons aucun retour d'office. Les retours de marchandises ne sont autorisés qu'après acceptation écrite de notre part, et circuleront FRANCO. Ils ne porteront que sur des marchandises livrées depuis moins de 20 jours. Ils donneront lieu, après analyse et décision de notre service qualité, à un remplacement du produit reconnu défectueux par de Buyer ou à un avoir qui sera délivré par rapport au prix net facturé.

Pour tout retour de marchandises dû à une erreur du client quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre faisant foi), nous déduisons de la valeur de l'avoir correspondant 30 % du montant de la marchandise retournée pour frais de restockage et frais de port payés par de Buyer lors de l'expédition de la marchandise, après vérification quantitative et qualitative des produits.

### Restrictions :

- Dans tous les cas ne seront pas repris :
  - Les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée,
  - Les fabrications et commandes spéciales, et produits « hors catalogues ».

Tout type de réclamation devra être signalé par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de 8 jours après la date de livraison.

En cas de réclamation sur des articles, notre responsabilité est limitée au remplacement de la pièce ou de l'article défectueux, sans qu'il y ait lieu d'accorder, en aucun cas et pour quelque raison que ce soit, une indemnité quelconque. Les frais d'envoi des pièces ou articles, et de retour des pièces ou articles défectueux sont à la charge de l'acheteur.

## 9 - CONDITIONS D'UTILISATION DES MARQUES ET DES SUPPORTS PUBLICITAIRES :

Les relations commerciales établies entre la société et l'acheteur ne donnent aucun droit à l'acheteur sur les supports publicitaires, marques ou tout autre signe distinctif de la société. Tout usage par ces éléments doit obtenir l'approbation préalable et écrite de la société.

L'usage par l'acheteur de ces supports publicitaires, marques et signes distinctifs sur des documents commerciaux notamment publicités, catalogues, prospectus, répertoires professionnels, etc., est soumis à l'accord préalable et exprès de la société De Buyer.

En cas de faute de l'acheteur dans la reproduction ou l'utilisation de l'un de ces éléments, la société De Buyer sera en droit de réclamer le dédommagement du préjudice subi.

L'acheteur s'interdit de procéder à des opérations promotionnelles (soldes, discounts, promotion...) sur les produits fournis sous la marque de la société De Buyer sans l'accord exprès et préalable de cette dernière. Toute vente de marchandises contrefaites et/ou dont la ressemblance avec ceux de la société De Buyer (produit lui-même, conditionnement, marque, logos...) serait susceptible d'entraîner une confusion dans l'esprit du public est prohibée.

La société De Buyer se réserve la possibilité de faire évoluer les caractéristiques techniques des produits fournis sans en informer au préalable l'acheteur.

Le non-respect des dispositions ci-dessus pourra entraîner, au choix de la société De Buyer, la suspension des livraisons, la remise en cause du contrat et/ou une indemnisation du préjudice subi.

## 10 - GARANTIE DE FABRICATION :

La garantie des produits est de 1 an à compter de la date de livraison.

Elle s'applique aux produits utilisés dans des conditions normales et appropriées d'utilisation et pour lesquelles un défaut de fabrication est constaté par notre service Qualité.

Elle ne s'applique par pour les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée et les fabrications spéciales.

Elle ne joue pas pour les vices apparents.

Afin de faire valoir ses droits, l'acheteur devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer la société DE BUYER, par écrit, de l'existence des vices dans un délai de 2 ans à compter de la date de découverte du vice.

La société DE BUYER remplacera ou fera réparer les produits ou pièces sous garantie jugés défectueux par son service qualité. Le remplacement des produits ou pièces défectueux n'aura pas pour effet de prolonger la durée de la garantie ci-dessus fixée.

Les articles spéciaux réalisés suivant des modèles ou dessins fournis par l'acheteur engagent la seule responsabilité de l'acheteur en matière de brevets et de contrefaçon.

Soucieux d'en améliorer la qualité nous nous réservons le droit d'apporter à nos articles toutes modifications que nous jugerions nécessaires.

## 11 - CLAUSE PENALE :

L'acheteur s'engage à verser, à titre de clause pénale, conformément à l'article 1229 du code civil, une indemnité forfaitaire de 15% HT du contrat, pour le cas où il n'exécute pas l'une quelconque des obligations mises à sa charge. La pénalité est indivisible et acquise à la société De Buyer quand bien même ce dernier solliciterait la résolution du contrat. La présente clause n'interdit pas à la société De Buyer de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

## 12 - RESERVE DE PROPRIETE :

En cas de défaut de paiement par le client de tout ou partie du prix de la commande, la société DE BUYER se réserve, jusqu'au complet paiement, un droit de propriété sur les produits vendus, lui permettant de reprendre possession desdits produits. Tout acompte versé par le client restera acquis à la société DE BUYER à titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre du client.

## 13. FORCE MAJEURE :

La société est libérée de plein droit de ses obligations si les conditions de paiement n'ont pas été observées par l'acheteur ou en présence d'un cas de force majeure ou d'événements tels que : conflit du travail, grève totale ou partielle dans la société ou ses fournisseurs, prestataires de services, transporteurs, postes, services publics, indisponibilité de matière première ou d'énergie, injonction impérative des pouvoirs publics (interdiction d'importer, embargo), accidents d'exploitation, bris de machines, explosion, épidémie, guerre, conflit armé, attentat, tremblement de terre, réquisition, incendie, inondation, accidents d'outillage, défaillance ou carence d'un fournisseur ou sous-traitant. La société tiendra l'acheteur informé, en temps opportun, des cas ou événements de force majeure.

## 14 - REGLEMENT DES LITIGES ET JURIDICTION :

LE TRIBUNAL DE COMMERCE D'EPINAL (88 France) EST SEUL COMPETENT, y compris en cas de recours en garantie ou de pluralité des défendeurs. Seule la loi française est applicable.

### Pour le paiement de nos factures :

Banque CIC F-70 000 VESOU  
IBAN : FR76 3008 7331 8200 0212 9910 108  
BIC : CMCIFRPP

Bank KOLB SA F-88500 MIRECOURT  
IBAN : FR76 1325 9023 2010 2718 0020 048  
BIC : NORDFRPP

Banque Société Générale - F-54000 Nancy  
IBAN : FR76 3000 3014 6000 0201 2284 759  
BIC : SOGEFRPP

# LES PRESENTOIRS

## GRILLE



Ht 255 cm - Largeur 130 cm - Prof. 60 cm.  
Poids : 68 kg à vide, étudié pour supporter  
une charge de 500 kg.  
Crochets standard : Fixation sur barres ou  
sur fils. L. 27 cm, ø 8 mm.

## PERROQUET



Présentoir de comptoir  
Cercles inox Pâtisserie  
REF : 3900.00  
Dimensions : 385 x 350 x Ht 504 cm

## VITRINE COUTEAUX



REF. 4299.00 (vide)  
Structure inox équipée d'une barre aimantée  
dim. L. 71 x 47,5 x Prof. 16 cm  
16,3 kg (vide)

## PRESENTOIR MANDOLINE



Présentoirs Mandoline Cont. 8 Mandolines

2016.99	VIPER	Dim. 57 x 30 x 164 cm
2012.99	Mandoline Ultra	Dim. 67 x 27 x 165 cm
2015.99	Mandoline Swing	Dim. 67 x 27 x 165 cm

## PRESENTOIR PIZZA



REF. 5000.12 (vide)  
Largeur 107 cm  
(avec broches)  
prof. 72 cm - ht 180,7 Cm



Présentoir **MINERAL B ELEMENT**  
Réf. 5000.08  
Encombrement au sol 64 x 64 cm  
Livré avec écran video MINERAL



**Colonne moules souples**  
Réf. 1900.01B  
Hauteur 180 x 60 cm (9 crochets)

*Nous consulter  
pour la composition de présentoirs  
et les conditions de mises en dépôt*

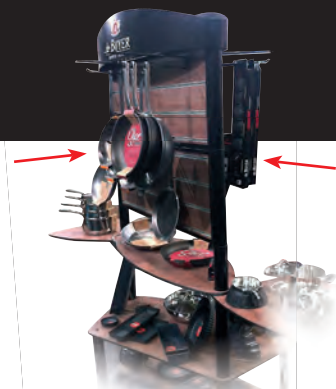
### PRÉSENTOIR MODULAIRE REF 5000.14

Parfait en mural mais aussi position centrale sur le lieu de vente.

Différents modules possibles selon les gammes à présenter : nous consulter pour définir la composition de votre présentoir.

**RECTO VERSO** : visibilité des 2 côtés et possibilité d'accrocher dans les 2 sens sur le panneau.

Dim. standard (sans les 2 étagères rotatives en option) : L. 1156 mm x Prof. 584 mm Ht 2092 cm



Possibilité d'avoir une version présentoir bas  
L. 1156 mm x Prof. 584 mm  
Hauteur 1482 mm



VERSION A



VERSION B



VERSION C



VERSION D

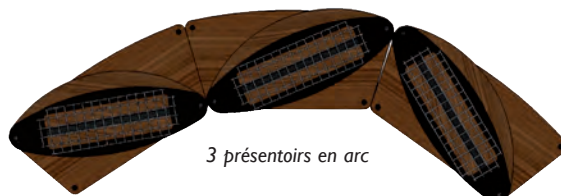


VERSION E

### EXEMPLES D'AGENCEMENT EN MAGASIN :



4 présentoirs en vague



3 présentoirs en arc

### PRÉSENTOIR 'TOUR'

pour une boutique animée avec un présentoir original qui attire les regards.

Mettez en valeur le 'Made in France' !

le présentoir TOUR, disponible en version 4 faces ou 6 faces, possède tablettes et crochets amovibles et accueille au choix les gammes :

• FRENCH COLLECTION • PRIMA MATERA • AFFINITY • ELASTOMOULE • MINERAL B ELEMENT



PRÉSENTOIR TOUR 6 FACES 5000.13  
ø 100 cm Ht 200 cm - Livré avec écran video



PRÉSENTOIR TOUR 4 FACES 5000.09  
60 x 60 cm Ht 200 cm - Livré avec écran video



# INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
0125	158	1868	114	2011	13	3017	164	3138	153	3320	133	3456	63	3742	53/55
0236	134	1869	114	2012	11	3018	164	3139	153	3321	134/199	3459	60/ 62	3743	54
0237	140	1870	119	2015	11/12	3021	95	3141	96	3322	162	3462	61	3744	54
0812	105	1871	119	2016	9	3023	155	3142	96	3323	161	3467	62	3750	56
0816	37	1872	119	2017	7	3027	151/153	3143	96	3324	161	3468	61	3751	56
0820	36	1873	114	2040	192	3028	140	3144	96	3329	34/41	3470	64	3752	57
1701	121	1874	113	2111	173	3037	152/153	3150	96		54/74/78	3475	66	3753	56
1702	121	1899	119	2112	173/174	3040	150	3170	97	3330	134	3477	67	3754	57
1703	122	1960	124	2113	174	3041	95	3201	137	3332	134	3478	67	3755	57
1704	120	1961	125/126	2114	178/179	3050	157	3202	157	3339	98	3479	67	3756	57
1705	122	1962	126	2115	175	3052	192	3203	156	3344	98	3480	67	3760	194
1706	122	1963	127	2116	176	3065	154	3204	157	3350	87/185	3481	66	3762	194
1707	121	1964	126	2117	174	3069	151/153	3205	157	3351	87/185	3482	66	3769	194
1708	121	1966	127	2118	175	3070	153	3206	157	3352	87/186	3483	67	3770	195
1709	122	1967	124	2119	176	3076	151	3208	156	3353	90/185	3484	66	3771	195
1710	121	1968	125	2120	177	3077	151/153	3209	155	3354	87/90	3500	168	3784	195
1711	122	1969	127	2125	178	3078	153	3221	198		184/185	3565	92	3800	195
1712	123	1970	128	2126	176	3079	153	3222	198	3356	88	3570	197	3809	196
1713	123	1971	128	2128	175	3081	157	3232	86	3357	91	3599	59	3820	195
1714	123	1975	126	2129	175	3085	167	3240	86	3358	91/ 184	3674	60/63	3821	195
1715	120	1976	124	2130	177	3091	148	3242	88	3360	133	3680	59	3831	195
1718	120	1977	125	2140	98	3093	148	3250	86/189	3361	134	3688	59	3833	197
1721	120	1978	126	2321	102	3094	153	3271	100	3366	134	3690	58/ 169	3860	196/197
1800	119	1979	128	2601	97	3095	155	3274	92	3371	86/189	3691	58	3869	199
1831	118	1980	129/130	2604	100	3096	153	3276	92	3372	86/189	3692	58	3870	199
1832	118	1981	129	2610	100/188	3099	145/146	3280	93	3379	86/189	3693	59	3871	199
1833	118	1982	129	2611	100/188		147/152	3290	110	3390	69	3694	60	3875	199
1834	118	1983	129	2612	15	3101	153	3291	110	3401	100	3706	52/55	3876	199
1836	116	1984	129	3000	186	3103	153	3293	109	3410	65	3708	53/77	3878	199
1843	117	1985	130	3002	165	3106	153	3294	100/109	3411	65	3709	54/73	3879	199
1844	116	1989	130	3003	164	3111	69	3300	163/187	3412	65		78	3881	195
1845	117	1990	130	3005	186	3112	64	3301	163/187	3427	65	3718	53	3886	199
1850	117	1994	127	3006	145/146	3121	68	3302	163/187	3429	65/142	3719	53	3905	148/152
1851	117	1996	125		148/149	3122	33/68	3305	187	3437	69/167	3724	53/55	3906	149/152
1852	115	1997	125		151-154	3123	68	3312	161	3441	70	3725	53	3912	150
1853	116	1999	127		187	3125	158	3313	161	3444	62	3726	53	3930	86
1856	115	2000	11	3007	187	3130	96	3314	119/161	3445	64	3727	54	3937	149/153
1858	115	2004	92	3010	97	3133	155	3315	140	3446	63	3730	52	3938	153
1859	115	2005	16	3011	97	3134	97	3316	161	3449	68	3736	52	3939	148/153
1861	116	2007	92	3014	150/165	3135	97	3317	161	3451	62	3740	55	3940	149
1866	114	2009	106	3015	164	3136	97/109	3318	146/152	3454	63	3741	54	3941	152

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
3942	152	4285	23	4682	108	4843	143	5291	37	6242	74	7011	97	8460	44
3943	152	4286	23	4683	108	4844	143	5293	38	6243	74	7291	109	8470	44
3960	198	4287	23	4685	108	4856	181	5300	34	6244	74	7293	110	8480	43
3979	197	4290	24	4687	108	4858	163/187	5301	34	6247	74	7350	110	8481	44
3982	95	4291	24	4701	142	4863	180	5303	35	6406	76	7360	132	8485	44
3983	95	4300	159	4702	142	4875	110/137	5314	35	6424	76/77	7362	132	8800	162
3984	95	4301	159	4703	141	4880	162	5320	132	6425	76	7363	133	8939	197
3985	95	4302	159	4704	141	4881	171/172	5321	132	6426	77	7366	138	8967	137
3989	149	4303	160	4705	141	4882	171	5340	35	6427	78	7367	133	040466	167
4021	93	4304	160	4706	141	4884	170	5350	139	6430	76	7368	133	040509	164
4112	34/41	4307	159	4707	141	4885	170/172	5353	139	6432	82	7664	47	040510	164
	54/64	4308	159	4708	142	4886	170	5356	139/140	6436	76	8030	47	042002	154
4128	179	4335	107	4709	141	4887	170	5357	139	6440	78	8040	48	042003	154
4129	91	4336	106/182	4710	143	4891	102/188	5359	140	6441	77	8050	48	042004	154
	179/184	4337	106	4711	143	4920	105	5362	132	6442	77	8060	48	042005	154
4130	180	4338	106	4712	143	4931	135	5363	132	6443	77	8070	48	042010	154
4131	180	4344	135	4713	144	4933	136	5530	33	6444	78	8090	45	042011	154
4132	179		156/157	4714	144	4934	136	5540	33	6445	81/83	8136	138	042012	154
4134	180	4346	182	4715	144	4935	136	5550	32	6446	82	8137	139	042013	154
4140	105	4347	167	4716	144	4937	137	5610	27	6447	82/83	8140	46	042014	154
4200	83/105		181/182	4717	143	4938	135	5611	28	6448	81	8151	140	042017	154
4230	103/190	4348	181	4718	143	4949	198	5612	29	6449	81	8161	133	042030	168
4231	103/190	4349	181	4719	142	4959	197	5613	27	6450	81/83	8163	133	042031	168
4232	104	4358	136	4740	102/188	4961	102	5614	27	6451	82	8180	45	042032	168
4233	104	4359	136	4745	102/188	4970	109	5615	28	6453	83	8181	45	044080N	166
4234	104/190	4361	162	4761	171	5020	36	5616	28	6454	82	8183	46	044085N	166
4235	104	4362	162	4766	144	5023	36	5640	29	6460	79	8184	45	045000	158
4236	104/190	4370	99	4770	166	5026	37	5651	29	6461	80	8185	46	076100	168
4237	99	4409	105	4781	163	5030	34	5652	28	6462	79	8187	47		
4238	99	4417	192	4782	91/186	5050	38	5654	28	6463	79	8188	46		
4239	99	4418	192	4783	91/186	5051	38	5664	29	6464	79	8210	42		
4260	19	4441	70	4788	99	5110	31	5670	30	6465	79	8237	42/138		
4270	21	4530	86/189	4802	191	5111	32	5680	30	6466	80	8308	41		
4271	21	4582	158	4805	191	5113	32	6200	83/169	6467	80	8310	40		
4272	21	4591	170	4807	191	5114	33	6202	83/169	6468	80	8311	40		
4275	21	4599	169	4813	46	5120	32	6206	73	6572	169	8313	41		
4280	22	4604	88/186	4815	98	5130	31	6224	74	6580	83/169	8317	41		
4281	22	4605	88/186	4816	98	5131	32	6230	73		189	8319	41		
4282	23	4650	172	4826	98	5140	33	6232	75	6581	83/169	8321	40		
4283	23	4665	169	4827	93	5190	31	6236	73		189	8440	44		
4284	23	4670	162	4840	162	5290	37	6241	75	6820	83/154	8450	43		

# INDEX ALPHABÉTIQUE

<b>A</b>		<b>D</b>	
Aiguiseur	24	Dariole	155
Alcool gélifié	105	Découpoirs	159, 160, 161, 162
Armoire isotherme	199	Douille inox	173,-181
<b>B</b>		Douille polycarbonate	179, 180
Bain-marie	69	Dragédière	168
Balance	170	<b>E</b>	
Barre porte bon	97	Ecumoire	95, 96, 97
Bassine	86, 189	Elastomoule	114-119
Bassine à confiture cuivre	83	Emporte-pièces inox	119, 161
Bassine à friture	38	Entonnoir	88
Bidon	198	Entonnoir à piston	90, 185
Boîte de survie	197	<b>F</b>	
Bol à potage	197	Faitout cuivre inox	74, 77, 80
Bouteille	166	Faitout inox	53, 57, 60, 62, 63, 65, 67,
Braisière cuivre inox	74, 77, 80	Fer à caraméliser	192
Braisière inox	67	Ficelle	106
Broche à tremper	167	Filtre pour entonnoir	88
Brochette	100	Fouet	100, 188
Brûleur	37	Fumoir	70
<b>C</b>		<b>G</b>	
Cadre à chocolat	167	Gant de protection	108
Cadre à entremets	164	Girolle	167
Cadre à génoise	166	Gouttière à bûches	157, 158
Cadre à opéra	164	Grappin	97
Calotte	155	Grille	134, 140
Casserole inox	52, 56, 58, 61, 65, 66	<b>L</b>	
Casserole cuivre inox	73, 76, 79, 81	Lame de boulanger	162
Casserolette inox	55	Lampe à sucre	169
Casserolette cuivre inox	83	LETUBE	91, 184
Cercle à pâtisserie	148, 149, 151, 152, 153	Louche	95
Cercle à tarte	145, 146, 147, 148	Louchette	97
Chinois	87, 186	<b>M</b>	
Ciseaux	108	Machine à pâtes	106
Cocotte ovale	53, 77	Mandoline	7, 9, 11, 12, 13
Cocotte ronde	40, 55, 82	Manique	130
Conteneur isotherme	194-196	Marmite antiadhésive	41
Corne plastique	163, 187	Marmite inox	63, 67
Coupe-pâte	163, 187	Marmite cuivre inox	74, 78, 80
Couteau	19, 21, 22, 23	Minuteur	172
Couteau à huître	108	Moule acier	140-144
Couvercle inox	54, 57, 60, 62, 67, 78	Moule inox	155, 158, 187
Couvercle cuivre	79, 82	Moule à charlotte	59, 142, 158
Couvercle verre	41, 64	Moule à tarte	138, 140, 141
Crochet de boucher	97	Moule Canelés	83, 143, 154
Cuillère à arroser	95, 96, 98	Moule pyramide	155
Cuillère à glace	98	MOUL'FLEX PRO	120-123
Cuiseur bain-marie	167	MOUL'FLEX	124-130
Cuit-pâtes	64	Moulin à légumes	92
Cuit-vapeur	60, 63		
Cul-de-poule	86		
Curette à homard	108		

## O-P-Q

Ouvre-boîtes	102
Panier à friture	38
Papier cuisson	135
Passe-bouillon	91
Passoire	86
Pâte à polir	83, 105
Peigne à biscuit/décor	164
Pelle à farine	99, 100
Pelle à omelette	100
Pelle à pizza	109, 110
Pelle à tarte flambée	109
Pèse-sirop	170
Pince	98, 99, 106
Pinceau pâtissier	191
Pince-plat	98
Plancha	29, 33, 41
Planche à découper	105
Plaque de cuisson	133, 144
Plaque inox	134
Plaque pâtissière	132, 133, 134
Plat	93
Plat à oeufs	81
Plat à rôtir	29, 47, 54, 68, 78
Plat ovale	82
Plat self-service à alvéoles	198
Plateau pâtissier	137
Poche pâtissière	181, 182
Poche pâtissière jetable	181
Pochon	95, 96
Poêle acier	27-36
Poêle antiadhésive, aluminium	40- 48
Poêle inox	53, 55, 59, 62, 65, 66
Poêle cuivre inox	74, 76, 81
Poêle «Triblinis»	33
Poêle à blinis	29, 35, 46, 77
Poêle à crêpes	28, 32, 35, 44, 46
Poêle à marrons	37, 38
Poêle à paëlla	28, 36, 37, 41, 46, 68
Poêle à poisson	44, 45, 53
Poêlon à sucre	169
Poissonnière	68
Pompe à sucre	169
Poussoir	87, 118, 119
Quart militaire	197

## R

Raplette «Pascal»	165
Rectangle inox	164
Règle	187
Rouleau à pâtisserie	162, 184
Roulette à pâte	162, 163
Roulette à pizza	109
Ruban	154, 168

## S

Saupoudreuse	91, 186
Sauteuse acier	27
Sauteuse antiadhésive	40, 46
Sauteuse inox	52, 57, 58, 59, 61, 62, 65, 66
Sauteuse cuivre inox	73, 76, 79, 81
Sautoir acier	28
Sautoir antiadhésif	41
Sautoir inox	54, 57, 59, 67
Sautoir cuivre inox	75, 77, 82
Scie à génoise	104, 190
Sciure	70
Seau	92
Sheet, plastic	168
Siphon à crème	192
Spatule	46, 95, 96
Spatule FKOfficium	102, 103, 104, 188
Spatule pâtissière	103
Spatule-triangle	104
Support à poche	182
Support planche	105
Support wok	68

## T

Tamis	88, 186
Tapis siliconé	135, 136, 137
Tatin, moule	42
Thermomètre	170, 171, 172
Thermomètre à sonde	171
Thermomètre boulanger	170
Thermomètre confiseur	170
Tourtière	110, 138, 139, 141
Trépied (pour brûleur)	36
Tringle de suspension	97
Tube inox	186, 187

## W

Wok acier	33, 34
Wok antiadhésif	47
Wok inox	54, 59, 68
Wok cuivre	74, 78, 82

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans ce catalogue ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

**Crédits photos :**

Jérôme Baudoin - Eric Marin - Agence Pernet - Lézards'Création - de Buyer Industries.



Fabricant Français d'Ustensiles Professionnels  
Cuisine et Pâtisserie

De Buyer Industries  
25, Faymont - F-88340 Le Val d'Ajol - Tél : +33 (0)3 29 30 66 12  
info@debuyer.com - www.debuyer.com - www.facebook.com/debuyerindustries