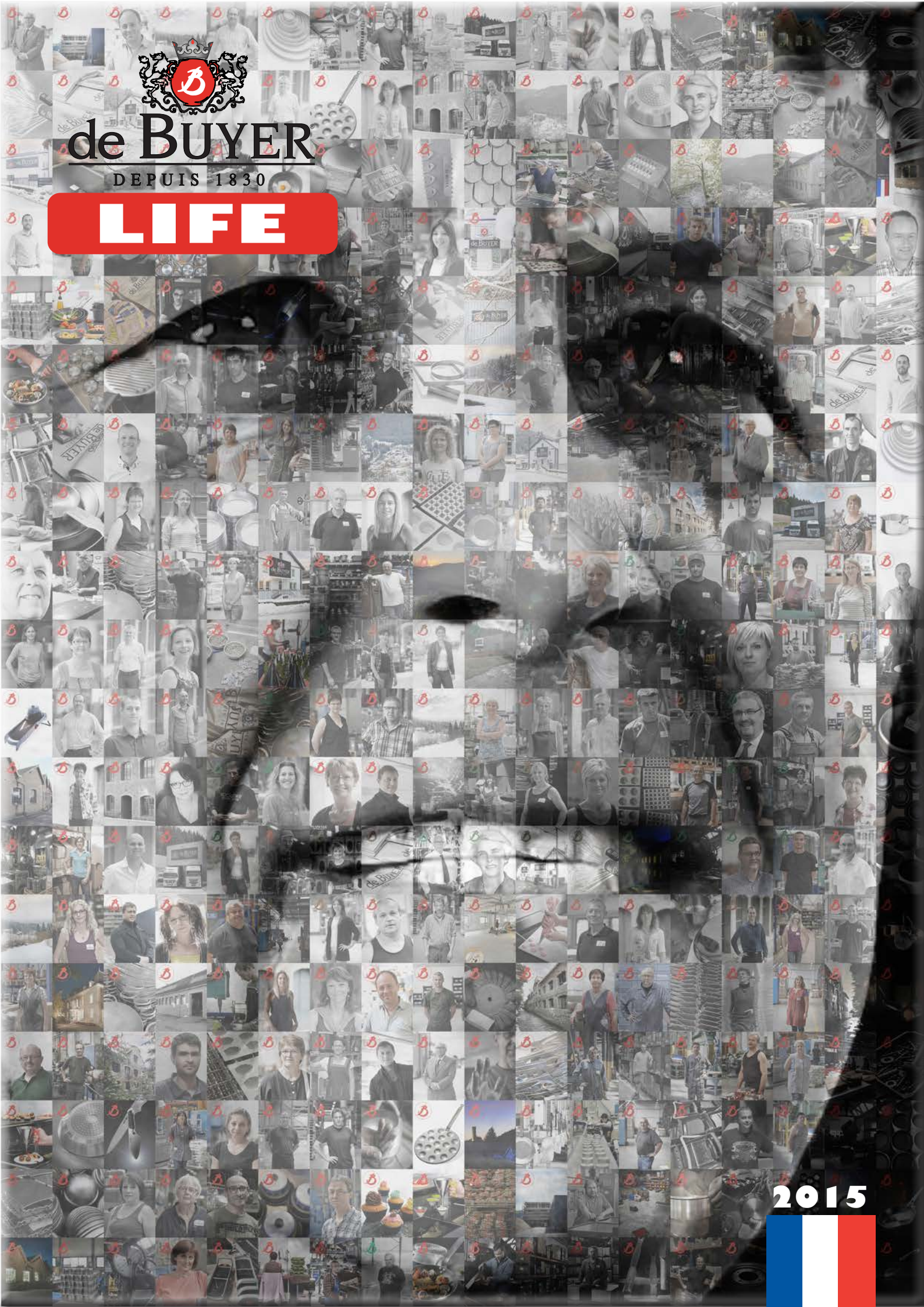
de BUYER

DEPUIS 1830

LIFE



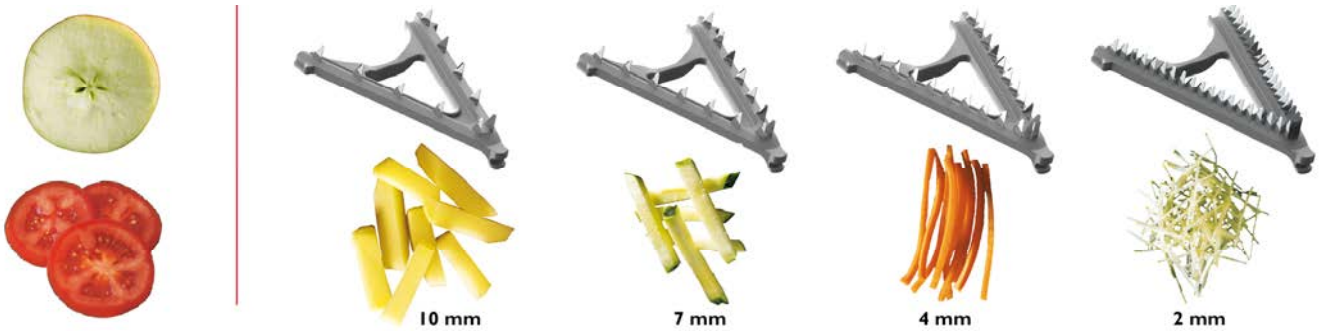
2015

La Mandoline VANTAGE standard

2015

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2017.00	Mandoline complète avec chariot et poussoir	50	15	20	1,83
	- 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				

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

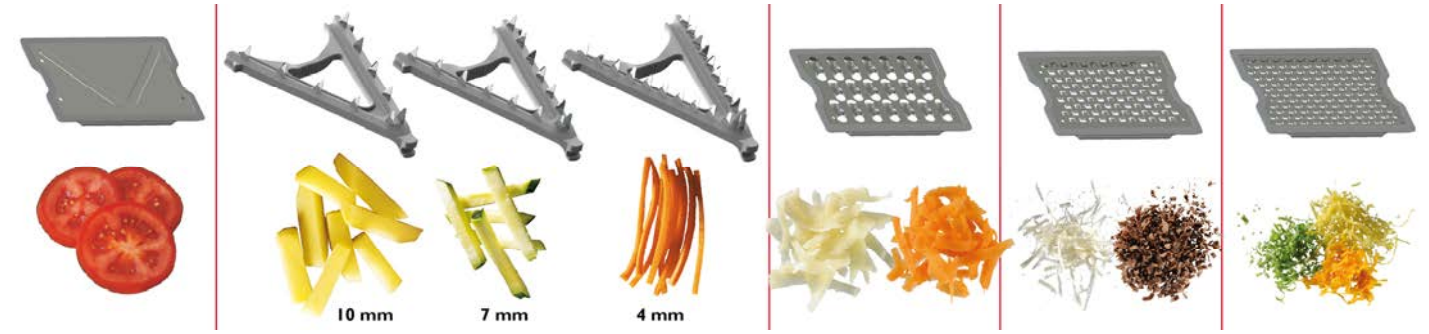
Code	Désignation	Kg
2017.91	Peigne julienne 2 mm	0,03
2017.92	Peigne julienne 4 mm	0,03
2017.93	Peigne julienne 7 mm	0,03
2017.94	Peigne julienne 10 mm	0,03
2017.89	Boîte de rangement vide	0,27
2017.59	Poussoir seul	0,13
2017.90	Chariot seul	0,05
2017.86	Protège-lame V	0,01

La Mandoline VANTAGE avec fonction râpes

2015

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2017.30	Mandoline complète avec chariot et poussoir	50	15	20	1,83
	- lame en V lisse intégrée au châssis inox				
	- plateau lisse obturateur				
	- 3 peignes Julienne 4-7 et 10 mm				
	- 3 râpes (gros/moyen grain/zesteur)				
	- Protège-lame V pour le rangement				
	- boîte de rangement				

Lame en V intégrée pour couper tous les fruits/légumes, même les plus mous Pour la fonction râpe : plateaux facilement amovibles sur la rampe: plateau lisse ou râpes pour varier les coupes en toute simplicité. Rapide et efficace : les dents des râpes coupent dans les 2 sens de passage. Encombrement minimum, pied repliable. Sécurité totale grâce au chariot et poussoir.



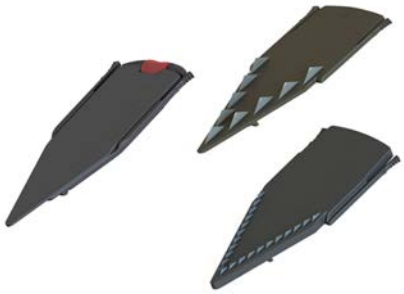
La Mandoline VANTAGE - pièces détachées 2017.30

Code	Désignation	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
2015.80	Plateau zesteur	0,01
2015.81	Plateau râpe moyen grain	0,01
2015.82	Plateau râpe gros grain	0,01
2017.83	Plateau lisse obturateur	0,01
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

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 ULTRA complète 3 peignes avec chariot et poussoir rond plastique

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2012.00	Mandoline complète avec chariot et poussoir avec 1 double lame horizontale (lisse/ondulée) et 3 peignes Julienne (2-4-10 mm)	38	12,5	13	1,54

Multi-coupes: cubes, losanges, tranches lisses ou dentelées, Juliennes, coupes gaufrées. 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 ULTRA 2.0 DELUXE complète avec contrôle de rotation du poussoir

Code	Désignation	Kg
2012.30	Mandoline complète avec chariot et poussoir avec 1 double lame horizontale (lisse/ondulée) et 3 peignes Julienne (2-4-10 mm)	2,38

La Mandoline ULTRA 2.0 "MASTER"

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2012.40	Mandoline complète avec chariots et poussoirs avec 1 double lame horizontale (lisse/ondulée) et 6 peignes Julienne 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 - Aiguiseur pour lames Julienne - poussoir EXTRA LONG - Rampe revêtue pour une meilleure glisse - Double-lame horizontale Santoku - Pied avec enjoliveur arrière	39	18	14	2,38

Mêmes fonctions que la Mandoline Ultra standard + design amélioré et efficacité optimale. Avec poussoir rond inox, poussoir extra-long pour les coupes de légumes longs et 7 lames (double lame horizontale et 6 peignes Julienne). 2 enjoliveurs en fonte d'inox solidaires du pied arrière - Glissing amélioré grâce à la lame Santoku et le revêtement spécial pro glisse sur la rampe.

Aiguiseur inox avec poudre de diamant pour lames de Mandolines

Code	Désignation	Kg
2012.80	Aiguiseur diamant pour lame	0,01

La Mandoline ULTRA : Pièces détachées

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	Pièces communes ULTRA & ULTRA DE LUXE :			
2012.90	Chariot plastique			0,62
2000.97	Pied avant seul pour châssis	12	11,5	0,12
2000.89	Lot de deux vis papillons			
2012.88	Support de rangement des lames - plastique			0,04
	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
2012.89	Boîte de rangement pour 7 lames - vide			

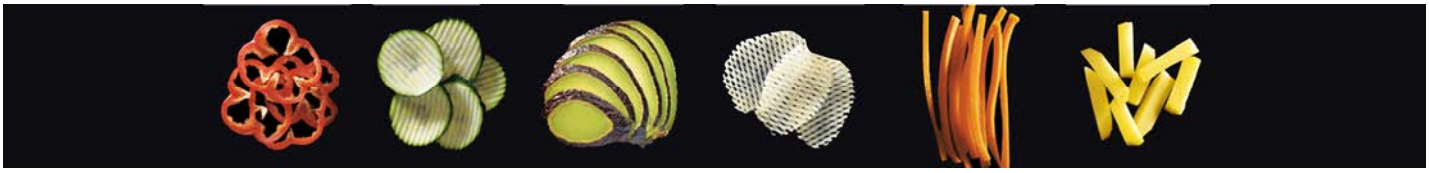
La Mandoline ULTRA : Pièces détachées

Code	Désignation	Ø	Kg
	Pièces pour Mandoline ULTRA DELUXE :		
2012.98	Pied arrière		
2015.97	Doule lame horizontale(lisse-ondulée) Santoku		0,04
2010.59	Poussoir complet inox	13,4	0,25
2012.55	ENSEMBLE POUSSOIR LONG		0,24
	s'adapte sur Mandoline Ultra standard		
2012.56	Système de contrôle de la rotation		
	s'adapte sur Mandoline Ultra standard		
	Pièces pour Mandoline ULTRA simple :		
2015.59	Poussoir ergonomique plastique		0,22
2012.98	Pied arrière		
2015.96	Double-lame horizontale - lisse et ondulée		0,4

LA MANDOLINE Swing standard

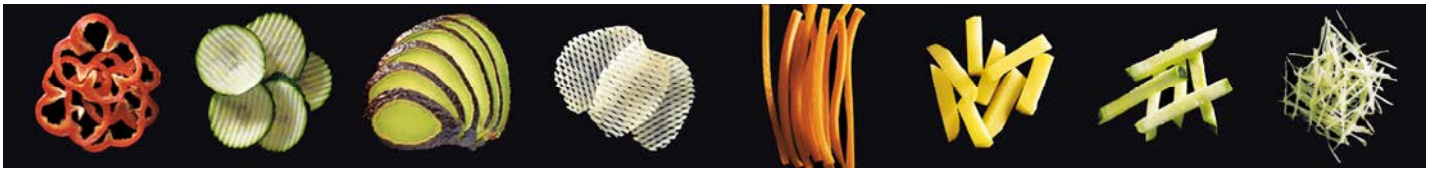
ROBUSTE ET PROFESSIONNELLE : Mandoline en acier inoxydable et polymères composites .
COMPACTE, légère, facile à manipuler et pliable. Système de double lame et double peigne.
PRATIQUE : Mise en place facile des lames et peignes : il suffit de les insérer sur les côtés. Simplicité de réglage de la hauteur de coupe.
EFFICACE : Coupe facile et nette
SÛRE : Poussoir ergonomique pour une sécurité maximum - Pieds anti-dérapants
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
2015.00	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



LA MANDOLINE Swing PRO grise

Code	Désignation	Kg
2015.51	avec double lame horizontale & 2 peignes Julienne (4/10 mm - 2/7 mm)	1,38



LA MANDOLINE SWING 2.0 avec nouvelle fonction 3 râpes

La Mandoline Swing 2.0

La championne de la coupe se dote d'une nouvelle fonction 3 râpes avec des plateaux amovibles sur la rampe : plateau lisse ou râpes pour varier les coupes en toute simplicité. Rapide et efficace : les dents des râpes coupent dans les 2 sens de passage.La Swing permet désormais de réaliser les coupes classiques telles que rondelles lisses ou ondulées , coupes gaufrées, Julienne mais aussi les râpés de carottes, de pommes de terre ou les zestes d'agrumes. Elle s'avère aussi parfaite pour râper le gingembre et le parmesan ou réaliser des copeaux de chocolat. Cette Mandoline reste toujours aussi facile d'utilisation avec son système de double lame et double peigne.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	fournie avec 1 double lame horizontale			
	-lisse et ondulée- et 2 doubles peignes			
	(4 /10 et 2/7 mm)			
	- 3 râpes (gros/moyen grain/zesteur)			
	- boîte de rangement			
2015.02	Coloris noir	40	20	1,5

Accessoires pour la Mandoline Swing - Chariot et poussoir en polymère composite

Code	Désignation	Kg
2015.59	Poussoir ergonomique plastique	0,22
2015.90	Chariot	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 : lames

Code	Désignation	Kg
	MANDOLINE SWING Standard & SWING 2.0	
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-peigne	
2015.96	Double-lame horizontale - lisse et ondulée	0,4
2012.80	Aiguiseur diamant pour lame	0,01
	MANDOLINE SWING 2.0	
2015.80	Plateau zesteur	0,01
2015.81	Plateau râpe moyen grain	0,01
2015.82	Plateau râpe gros grain	0,01
2015.83	Plateau lisse obturateur	0,01
2015.89	Boîte de rangement râpes et peignes (vide)	

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

PROFESSIONNELLE
En acier inoxydable et polypropylène.

Poussoir protecteur

Technologie avancée
inspirée de la Mandoline V Professionnelle

Rampe en inox
Les fruits et légumes à couper glissent mieux pour une coupe facile et rapide.

Mollette de réglage
Réglage facile de l'épaisseur de coupe de ultrafin à 5 mm.
Rampe toujours parallèle à la lame.

Pieds silicone "anti-glisse"
Stabilité lors de la coupe.

TRANCHANT PARFAIT
Lame crantée en V
Angle 19.3° optimisé
Coupe les fruits et légumes à peau et les plus mous

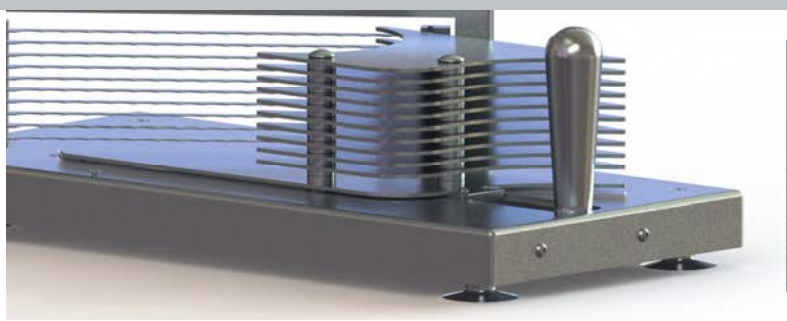
Poignée ergonomique
silicone anti glisse.
Prise en main naturelle et sûre.

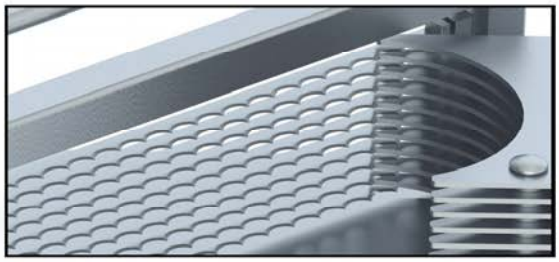
KOBRA 19.3° V : Le coupe-tranche professionnel avec poussoir

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 trés 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 l'épaisseur jusqu'à 5 mm - Poignée ergonomique - Rampe inox
COMPACTE : Encombrement optimisé : Le poussoir se clipse dessous pour un rangement facile.
SURE : Poussoir protecteur - Poignée anti-glisse - Pieds anti-dérapants

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2011.00	Noir - Complet avec poussoir	36,5	12,2	8	0,66
	PIECES DÉTACHÉES :				
2011.55	Poussoir seul				

COUPE TOMATE EN INOX

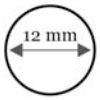




Pour 10 tranches épaisseur 5,5 mm. Lame en inox crantée spéciale tomates pour une coupe rapide et franche sans écraser le produit.
La coupe horizontale évite la perte de jus. Les pieds sont munis de ventouse pour une bonne tenue sur le plan de travail lors de l'utilisation.
Sûreté totale : la main est 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. Passe à la machine à laver.

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

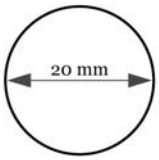
Extracteur manuel CORER 12 mm - Orange



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

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.

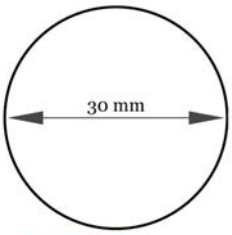
Extracteur manuel CORER 20 mm - Vert



Code	Désignation	Ø	Lcm	Kg
2612.02	L. tube 112 mm - Gradué	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 - Gradué	25			0,1
2612.12	Présentoir 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.

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

Le couteau Dai Sensei, premier couteau conçu par de Buyer avec Mark Henry, ingénieur spécialisé dans les couteaux d'exception, est une véritable œuvre d'art et un travail d' ingénieurie 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

Couteau de Chef japonais à un seul biseau FIBRE KARBON 1 - L. lame 26 cm

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.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4270.26		41,5	1,85	6	0,46

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.

EQUILIBRAGE DU COUTEAU
Système de contrepoids ajustable permettant à chacun de trouver l'équilibre qui lui convient entre lame et manche.

DURETE
Tranchant parfait et durable Acier allemand X50CrMoV15. Durci et trempé à HRC56.

MANCHE SOLIDE
POLYMÈRE FIBRE DE CARBONE manche ergonomique avec texture anti-dérapante pour une prise en main sûre.

GEOMETRIE UNIQUE
Combinaison unique entre la fine lame japonaise et le couteau de chef français pour une lame efficace et robuste.

ROBUSTE

Mitre épaisse
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	2015	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 découpes. 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 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	2015	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
	POUR AIGUISER TOUS TYPES DE COUTEAUX RAPIDEMENT ET AVEC PRÉCISION				
4290.01	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		12	6,7	5,7	0,33
	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				

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 2 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.

Poêle en FER - finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

PROTECTION NATURELLE ANTI-OXYDATION
FAVORISE LE CULOTTAGE
AMELIORE L'ANTI-ADHERENCE
Queue feuillard rivetée
Epaisseur de 2,5 à 3 mm - INDEFORMABLE
Tous feux dont INDUCTION
Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B ELEMENT

POELE ECO - BIO - DURABLE & RECYCLABLE

Poêle ronde MINERAL B ELEMENT

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
5610.20		20	3,3	2,5	1
5610.24		24	3,5	2,5	1,39
5610.26		26	4	3	1,9
5610.28		28	4	3	2,15
5610.32	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	2,63
5610.36	Avec anse face à la queue	36	5	3	3,53

Convient pour tous les feux y compris l'induction. Passe au four (200°C maxi.)

Poêle ronde Grill MINERAL B ELEMENT

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
5613.26		26	4	2,5	1,37
5613.32		32	4,5	2,5	2,31

Sauteuse bombée à 2 anses MINERAL B ELEMENT

2015

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
5654.24		24	7	2,5	2,5	1
5654.28		28	9	4	2,5	1,8
5654.32		32	8,1	5,5	2,5	2,26

Poêle à steak striée à bord évasé MINERAL B ELEMENT

2015

Code	Désignation	Ø	Epmm	Kg
5616.24		24	2,5	1,27
5616.28		28	2,5	1,63

Poêle paysanne ronde MINERAL B ELEMENT

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
5614.24		24	7	2,5	2,5	1,85
5614.28		28	9	4	2,5	2,47
5614.32	Avec anse face à la queue	32	8,1	5,5	2,5	3

Poêle à omelette MINERAL B ELEMENT

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
5611.24		24	3,8	2,5	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.

Poêle à paella MINERAL B ELEMENT à 2 anses inox rivetées

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
5652.32	4 p.	32	4,2	3	2,5

Poêle à crêpes MINERAL B ELEMENT

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5615.24		24	45,5	1,2	2,5	1,13
5615.26		26	47,8	1,3	2,5	1,33
5615.30		30	54,1	1,5	2,5	1,78

Poêle à blinis MINERAL B ELEMENT

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5612.12	[UC:5]	12	24,1	1,8	2,5	0,43

Poêle Triblinis MINERAL B ELEMENT

Code	Désignation	Ø	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

Code	Désignation	Ø	Lcm	Epmm	Kg
5612.16	16 Poffertjes ø 4 cm	27	47,8	2	1,1

Les Poffertjes sont des mini-crêpes, spécialités hollandaises. Cette poêle est également parfaite pour la cuisson de mini blinis.

Plat à rotir ovale MINERAL B ELEMENT à 2 anses inox rivetées

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

2015

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

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
5680.20		20	3,3	2,5	1,09
5680.24		24	3,5	2,5	1,44
5680.28		28	4	3	2,17
5680.32	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	2,9

FRENCH COLLECTION B ELEMENT

poele en FER - TOUS FEUX
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 fer FRENCH COLLECTION B ELEMENT - Monture en fonte d'inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
5670.20		20	3,3	2,5	1,1
5670.24		24	3,9	2,5	1,4
5670.28		28	4	3	2,2
	POELE A BLINIS				
5670.12		12	2	2	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
Parfaite diffusion de la chaleur
Tous feux + INDUCTION

ACIER CARBONE STEEL

IDEALE POUR SAISIR, DOREER, GRILLER

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

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

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.

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

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5130.20	[UC:3]	20	36,6	3,2	2,5	1
5130.24	[UC:3]	24	43,7	3,5	2,5	1,39
5130.28	[UC:3]	28	51	4	3	2,12
5130.32	Avec anse face à la queue [UC:3]	32	59,6	4,5	3	2,71
5130.36	Avec anse face à la queue [UC:3]	36	63,9	4,5	3	3,2
5130.40	Avec anse face à la queue [UC:3]	40	68	5,3	3	3,4

Poêle ronde lyonnaise avec queue inox ergonomique, fonctionnelle, garantie basse température et solidement rivetée. Tous feux dont INDUCTION.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	Kg
5131.36	L. totale 50,3 cm [UC:3]	36	26	4,6	2,5	2,39

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

Poêles à poissons - Tôle blanche - Queue feuillard

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

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	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5120.16	[UC:5]	16	34	1,1	2,5	0,56
5120.18	[UC:5]	18	36,2	1,1	2,5	0,71
5120.20	[UC:5]	20	38,4	1,1	2,5	0,83
5120.22	[UC:5]	22	42,2	1,3	2,5	1,02
5120.24	[UC:5]	24	44,2	1,3	2,5	1,14
5120.26	[UC:5]	26	50,2	1,3	2,5	1,37
	GRANDE CRÊPIÈRE SPECIALE GALETTE					
5120.30	[UC:5]	30	54,2	1,7	2,5	1,79

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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
5113.24	[UC:3]	24	2,5	2,5	1,2
5113.28	[UC:3]	28	3	3	1,9
5113.32	[UC:3]	32	3	3	2,4
5113.36	[UC:3]	36	3	3	3
5113.40	[UC:3]	40	5	3	3,78
5113.50		50	5	3	5,82

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	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
5140.12	Poêle extra-forte [UC:10]	12	24	12,2	2	0,41
5140.03	Triblinis, ø12/12/12 cm [UC:3]		42	24,6	2	1,28

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

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.

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5114.35	Finition brossée [UC:3]	35	60,5	8,5	1,5	1,46

Support pour wok demi-sphérique

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm
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	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5530.26	[UC:3]	26	48	4,3	2,5	1,42
5530.30	[UC:3]	30	54	4,5	2,5	1,74
5530.32	[UC:3]	32	56	4,5	2,5	2,31

Parfaite pour saisir vos viandes avec peu de matière grasse. La tôle d'acier atteint de fortes températures et permet un 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 "Plancha"- A 2 anses

La Plancha

Idéale comme grill d'appoint, la plancha sert à griller les pièces de viande sans ajout de matière grasse, la matière en tôle d'acier permet de monter très haut en température et de pouvoir ainsi bien saisir les viandes. La tôle d'acier n'est pas fragile comme la fonte et donc la plancha ne risquera pas de se fendre à long terme, de plus, vous pouvez couper dedans, car elle n'est pas revêtue d'un traitement anti-adhésif. Les striures au fond sont là d'une part pour marquer la viande comme au restaurant, mais aussi et surtout pour réduire la surface d'accroche.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
5540.02		38	26	2,5	2,4

Poêle Grill rectangulaire - Queue feuillard

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
5540.38 [UC:3]		38	26	2,5	2,52

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.

Plaque en tôle type "Plancha" à 2 anses inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
5521.37		34	27	2	4	3,24
5521.58		54	34	2,3	4	6,46

Cuisson sur braise et tous feux. Bords évases . La matière en tôle d'acier permet de monter très haut en température et de pouvoir ainsi bien saisir les viandes. La cuisson est saine, elle évite le contact direct avec les braises ou les flammes. La tôle d'acier n'est pas fragile comme la fonte et donc la plaque ne risquera pas de se fendre à long terme et vous pouvez couper dedans.

TOLE BLEUE - Qualité extra-forte
Epaisseur de 2 mm
pour sources de puissance moyenne
Parfaite diffusion de la chaleur
Queue feuillard
Tous feux (induction à température modérée)

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

Poêle à frire en tôle bleue, épaisseur 2 mm

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

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.

Poêles à poisson ovales en tôle bleue, épaisseur 2 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
5301.36	Queue sur grand axe - total60x26,4 cm [UC:3]	36	26	4,5	2	1,86
	Modèle spécial "Salamandre"					
5315.36	Queue sur axe court - total36,4x26,4 cm [UC:3]	36	26	4,5	2	1,86

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

Poêle à crêpes en tôle bleue, épaisseur 2 mm

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

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	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5340.12	[UC:20]	12	24	2	2	0,33

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

Poêle à crêpes, ép. 2 mm, avec queue en fonte d'acier

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5390.24	[UC:5]	24	44	1,7	2	1

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. Ce modèle se distingue par sa queue en fonte d'acier rivetée.

WOK - poêle chinoise - en tôle bleue

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

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

TOLE - Qualité FORTE
Modèle semi-professionnel et ménage
Epaisseur 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	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5020.14	[UC:10]		14	26,2	3,3	1	0,25
5020.16	[UC:10]		16	30,2	3,3	1	0,34
5020.18	[UC:10]		18	34,9	3,6	1	0,38
5020.20	[UC:10]		20	36,9	4	1	0,46
5020.22	[UC:10]		22	39	4	1	0,52
5020.24	[UC:10]		24	41,2	4,5	1	0,6
5020.26	[UC:10]		26	46,3	4,5	1	0,69
5020.28	[UC:10]		28	49,3	4,7	1,2	0,93
5020.30	[UC:10]		30	54,4	5	1,2	1,04
5020.32	[UC:5]		32	55,5	5,5	1,2	1,15
5020.36	[UC:5]		36	65,8	6	1,5	1,72
5020.40	[UC:5]		40	69,1	6,5	1,5	2,09
5020.45			45	83,2	7,5	1,5	2,81

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 poissons, tôle bleue

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
5270.36	L. totale 47,7 x 36,1 cm [UC:3]	36	21	3,6	1,5	1,2

La poêle ovale a la forme idéale pour cuisiner les poissons entiers, y compris la salamandre. La queue de ce modèle est soudée sur l'axe court de la poêle.

Poêle "lyonnaise" ronde à 2 anses, tôle bleue

Code		Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5021.20	[UC:10]		20	24,5	4,2	1	0,38
5021.24	[UC:10]		24	29,8	4,6	1	0,58
5021.28	[UC:10]		28	34,4	5	1,2	0,92
5021.32	[UC:5]		32	38,5	5,5	1,2	1,16
5021.36	[UC:5]		36	43,4	6	1,5	1,61
5021.40	[UC:5]		40	46,6	6,5	1,5	1,98
5021.45			45	50,3	7,5	1,5	2,52
5021.50			50	57,2	7,8	1,5	3,01

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. Le modèle de poêle à deux anses est moins encombrant et peut être facilement mis au four.

Poêle à paella en tôle bleue

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5023.34	2 anses, 6 parts [UC:3]	34	42	4,5	1,5	1,43
5023.37	2 anses, 8 parts [UC:3]	37	44,4	5	1,5	1,61
5023.42	2 anses, 12 parts [UC:3]	42	49,5	5,5	1,5	2,05
5023.47	2 anses, 15 parts [UC:3]	47	55	6	1,5	2,64
5023.60	2 anses, 25 parts	60	68	6,5	1,5	3,91
5023.80	4 anses, 60 parts	80	95,1	9	1,5	8,1

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.

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

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

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.

Brûleur gaz, acier émaillé

Code	Désignation	Ø	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).

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 jusquà environ 60 kg.

Poêles à marrons en tôle bleue

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

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	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
5293.28	[UC:10]	28	48,7	4,7	1,1	0,91

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

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

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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
8310.20		20	4,5	3	0,8
8310.24		24	4,5	3	1,2
8310.28		28	4,5	3	1,8
8310.32		32	4,5	3	2
8310.36	avec anse face à la queue	36	4,5	3	2,5

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

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	L	Kg
8321.20		20	38	6,2	1,5	0,94
8321.24		24	47	6	2,5	1,45
8321.28		28	53,5	6	3,5	1,71

La sauteuse est destinée à cuisiner rapidement les aliments : son bord bas (par rapport à une coquelle) 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.

Coquelle avec couvercle verre - CHOC EXTREME

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	L	Kg
8311.20		20	27	8,5	2,8	1,37
8311.24		24	33,5	9,5	4,7	1,76
8311.28		28	37	10	7	2,45

Passe au four avec son couvercle jusqu'à 200°C.

Poêle à paëlla 2 anses - CHOC EXTREME

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

Marmite à spécialité avec couvercle en verre - CHOC EXTREME

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
8319.20		20	17	3,5	2,7	1,58
8319.24		24	17	5,5	3	2,24

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

Plancha à 2 anses CHOC EXTREME avec bec verseur

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

Sautoir à 2 anses - CHOC EXTREME

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
8313.16	MINI-sautoir sans couvercle ø 16 cm	16	23,5	4,5	2,2	0,5
8313.20	Sautoir sans couvercle ø 20 cm	20	27	6	3	0,96
8313.24	Sautoir sans couvercle ø 24 cm	24	31	6	4	1,28
8313.28	Sautoir sans couvercle ø 28 cm	28	35	6,5	4	1,74
8313.32	Sautoir sans couvercle ø 32 cm	32	40,5	7,5	4	2,16
8313.36	Sautoir sans couvercle ø 36 cm	36		7,5	4	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.

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

Code	Désignation	Ø	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
4112.36		36		1,2

Ce couvercle s'adapte sur les poêles rondes, sauteuses et coquelles de la gamme CHOC INDUCTION. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne dessèchent. Passe au four jusqu'à 200°C.

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 l'induction

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC Ceramic - Queue froide inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
8210.20	[UC:3]	20	4	4,7	0,75
8210.24	[UC:3]	24	4	4,7	0,98
8210.28	[UC:3]	28	4,5	4,7	1,3
8210.32	[UC:3]	32	4,5	4,7	1,6

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

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

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

Choc Resto Induction

Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER et RÉAPPROPRIER

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

Code		Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm
8480.20	[UC:3]		20	36,7	3	5
8480.24	[UC:3]		24	43,5	3,5	5
8480.28	[UC:3]		28	50	3,8	5
8480.32	[UC:3]		32	55,6	4,5	5

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 à crêpes anti-adhésive CHOC Resto Induction

Code		Désignation	Ø	Epmm	Kg
8485.26	[UC:5]		26	4	0,8

de BUYER DEPUIS 1830

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

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

Poêle ronde anti-adhésive "lyonnaise" CHOC

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
8180.20	[UC:3]	20	36,7	3	4	0,61
8180.22	[UC:3]	22	42	3,3	4	0,74
8180.24	[UC:3]	24	43,5	3,5	4	0,83
8180.26	[UC:3]	26	48	3,7	4	0,95
8180.28	[UC:3]	28	50	3,8	4	1,03
8180.30	[UC:3]	30	54	4,5	4	1,21
8180.32	[UC:3]	32	55,6	4,5	4	1,31
8180.36	[UC:3]	36	66	4,7	5	2,03
8180.40	[UC:3]	40	70	5,3	5	2,36

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.

Poêles à poissons anti-adhésives CHOC

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
8181.32	Poêle à poissons ovale L. totale 55 cm [UC:3]	32	23	4,3	4	1,11
8181.36	Poêle à poissons ovale L. totale 60 cm [UC:3]	36	26	4,3	5	1,61
8181.40	Poêle à poissons ovale L. totale 70 cm [UC:3]	40	28	4,5	5	1,95
8184.38	Poêle rectangulaire L. totale 50,7 cm [UC:3]	38	26	4,2	5	1,87

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 blinis anti-adhésive CHOC

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

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	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
8185.22	[UC:10]		22	42	1,5	3	0,6
8185.26	[UC:10]		26	45	1,5	3,3	0,7
8185.30	[UC:5]		30	54	1,5	3,3	0,8

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
4813.01N	[UC:5]		28	6,5	0,03

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	Ø	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	Ø	Lcm	Hcm	L	Kg
8187.32		32	62,5	9	3,5	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 anti-adhésif CHOC, 2 anses fixes en fil d'aluminium

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
	AVEC ANSES RIVETÉES					
8125.40	Encombrement : 46 x 33 x ht 14 cm	40	32	8	4	2,61
8125.45	Encombrement : 51 x 37 x ht 14 cm	45	36	8	4	3,09
3334.38N	Grille inox pour plaque à rôtir CHOC Dimensions : 38x24 cm	37,3	21,2	6,8		0,42

Les principales caractéristiques importantes de ce plat sont son épaisseur (4 mm) et la qualité du revêtement anti-adhésif pour une parfaite diffusion de la chaleur, sans risque de déformation. La grille pour plat à rôtir est en inox 18/10.

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.

Plat à rôtir anti-adhésif CHOC à anses incorporées

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
8126.40		40	32	8	2,33

Les principales caractéristiques importantes de ce plat sont son épaisseur (4 mm) et la qualité du revêtement anti-adhésif pour une parfaite diffusion de la chaleur, sans risque de déformation. Les anses incorporées dans le corps du plat le rendent moins encombrant.

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

Code	Désignation	Ø	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.

FRENCH COLLECTION LA PARISIENNE

poêle aluminium anti-adhésive
Tous feux sauf induction
Montures rivetées en fonte d'inox FRENCH COLLECTION inspirées des monuments parisiens

PARFAIT POUR DES BUFFETS ORIGINAUX OU LE SERVICE SUR TABLE

FRENCH COLLECTION

La Parisienne

Poêle ronde antiadhésive FRENCH COLLECTION 'LA PARISIENNE'

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
8190.20		20	3	4	0,7
8190.24		24	3,5	4	0,9
8190.28		28	4	4	1,1

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.

POÊLE PROFESSIONNELLE
Aluminium épais anti-adhésif
Revêtement PTFE multicouches
Queue rivetée - acier feuillard revêtue d'un Epoxy de couleur - Sécurité alimentaire
Respect du goût de chaque aliment

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard jaune

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

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 rouge

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

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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
	Verte pour la cuisson des légumes				
8060.20	[UC:3]	20	3	4	0,6
8060.24	[UC:3]	24	3,5	4	0,9
8060.28	[UC:3]	28	4	4	1,1
8060.32	[UC:3]	32	4,5	4	1,6

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 bleue

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
	Bleue pour la cuisson des poissons				
8040.20	[UC:3]	20	3	4	0,6
8040.24	[UC:3]	24	3,5	4	0,9
8040.28	[UC:3]	28	4	4	1,1
8040.32	[UC:3]	32	4,5	4	1,6

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

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.

Casserole

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3706.14		14	7	1,2	2,3	0,73
3706.16		16	8	1,8	2,3	0,95
3706.18		18	9	2,5	2,3	1,12
3706.20		20	10	3,4	2,3	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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3730.20		20	6,5	1,8	2,3	1,16
3730.24		24	7,5	3	2,7	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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3736.20		20	6,5	1,7	2,3	0,92
3736.24		24	7	3	2,3	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!

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

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	L	Kg
3743.32	ø fond 10 cm	32		12	4	1,9
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5			0,14

Tous feux dont induction

Poêle tout inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3724.20		20	4	2,7	0,69
3724.24		24	4	2,7	1,1
3724.28		28	4,5	2,7	1,34
3724.32		32	5	2,7	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 anti-adhésive

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3718.20		20	35,3	3	2,7	0,71
3718.24		24	42	3,5	2,7	1,1
3718.28		28	48	4	2,7	1,35
3718.32		32	55,4	4,5	2,7	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 à poissons ovales L. 32 cm

2015

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

Sautoir bombé avec couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3744.28		28	15	3	2,7	2,35

Faitout avec couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3742.16		16	9	1,8	2,3	1,01
3742.20		20	11	3,4	2,3	1,7
3742.24		24	13	5,4	2,3	2,33
3742.28		28	15	10,4	2,7	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

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3741.24		24	7	2,6	2,7	1,98

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.

Couvercle inox bombé

Code	Désignation	Ø	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.

Mini-cocottes avec couvercle et mini-sautoir

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

Mini-poêle ronde ø 10 cm

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3724.10		10	19	2	2,2	0,16

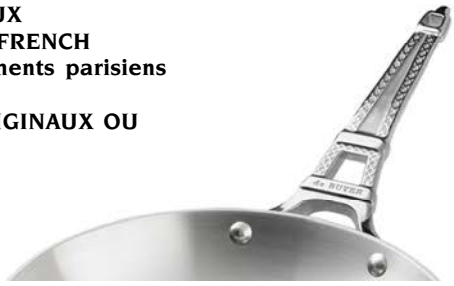
Casserolette à queue

Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3706.09		9	18,5	10,2	5	0,27

FRENCH COLLECTION MONT BLEU

INOX MULTICOUCHES - 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

MONT BLEU

FRENCH COLLECTION MONT BLEU

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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
	POELE					
3750.20		20	3		2,7	0,7
3750.24		24	4		2,7	1,1
3750.28		28	4		2,7	1,34
	CASSEROLE					
3751.14		14	7,5	1,2	2,3	0,8
3751.16		16	8	1,8	2,3	0,95
3751.18		18	9	2,5	2,3	1,12
3751.20		20	10	3,4	2,3	1,38
	SAUTEUSE BOMBEE					
3753.24		24	8	3	2,3	1,34
	POELE A BLINIS					
3750.12		12			2,2	0,25

FRENCH COLLECTION MONT BLEU - Sauteuse droite avec couvercle

2015

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3756.24		24	7,5	3	2,7	2,09

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 et le pont Alexandre III pour le pontet du couvercle.

FRENCH COLLECTION MONT BLEU - Faitout avec couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
	FAITOUT AVEC COUVERCLE					
3752.24		24	13	5,4	2,3	2,8

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 MONT BLEU - Sautoir avec couvercle

2015

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3755.24		24	7	2,6	2,7	1,96

FRENCH COLLECTION MONT BLEU- Couvercle

Code	Désignation	Ø	Epmm	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.

Casserole à queue rivetée - Tout inox

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

Faitout à montures inox, avec couvercle bombé inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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
3694.32		32	17	10,4	2	6

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.

Sautoir à montures inox, avec couvercle

Code	Désignation	Ø	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

Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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 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.

Poêle ronde à queue rivetée - tout inox

Code	Désignation	Ø	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 - Revêtement ultra-résistant - Queue rivetée

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3599.20		20	4	2,7	0,9
3599.22		22	4	2	1
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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
	Wok à queue rivetée et anse soudée- tout inox				
3688.32	Livré avec grille inox	32	11	2,7	2,7

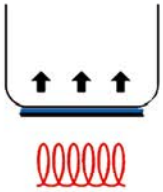
Le wok est depuis toujours l'ustensile universel de la cuisine asiatique et s'avère parfait pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments. Idéal pour faire sauter les légumes et les morceaux de viande. Le modèle de wok à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

Couvercle à poignée inox 18/10

Code	Désignation	Ø	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

Le couvercle bombé en acier inoxydable 18/10 s 'adapte sur tous les ustensiles de la gamme PRIORITY (excepté les poêles).

Batterie de cuisine professionnelle en inox
FOND DIFFUSEUR TRIPLE "SANDWICH" INDUCTION
Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond
Montures inox soudées
Bords verseurs - Angles arrondis
Hygiène parfaite et entretien facile



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.

Casserole à queue en inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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	0,90
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	1,80
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	2,60
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.

Sauteuse évasée bombée en inox, à queue, sans couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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	Ø	Hcm	L	Epmm	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	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.

Poêles à frire en inox

Code	Désignation	Ø	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	Ø	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	1,30
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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3444.20N		20	10	3	0,9	1,16
3444.24N		24	12	5,3	0,9	1,66
3444.28N		28	14	8	0,8	2,13
3444.32N		32	16	13,5	1	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	9,10
3444.60N		60	30	85	1,2	10,2

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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3454.20		20	10	3	0,9	1,55
3454.24		24	12	5,3	0,9	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
3454.60		60	30	85	1,2	12

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	Ø	Hcm	L	Epmm	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	4,60
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	10,1
3446.50N		50	50	100	1,4	10,1
3446.60N		60	55	155	1,4	11,3

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.

Marmite traiteur en inox, avec couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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	10,9
3456.50		50	50	100	1,4	11,7
3456.60		60	55	155	1,4	12,3

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	Ø	Hcm	L	Epmm	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.

Cuit-pâtes 4 segments Inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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 composés 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.

Cuiseur à pâtes en inox avec queue et crochet d'égouttage

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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.

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

Code	Désignation	Ø	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 fatique
Large fond magnétique rapporté = 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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3410.14		14	7	1,2	0,6	0,64
3410.16		16	8	1,6	0,6	0,7
3410.18		18	9	2,2	0,6	0,89
3410.20		20	10	3	0,6	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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3412.24		24	4,8	0,6	1,24
3412.28		28	5,3	0,6	1,64

Sauteuse MILADY bombée avec queue en fonte d'inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3411.24		24	8	3	0,6	1,1

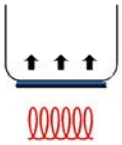
Faitout MILADY inox avec couvercle verre

2015

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Kg
3427.24	Faitout avec couvercle	24	12	5,4	2,19
	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 professionnnelle
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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3475.12		12	6	0,7	0,6	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	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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3484.20		20	5	0,6	0,54
3484.24		24	5	0,6	0,86
3484.28		28	5	0,8	1,32
3484.32		32	6,5	0,8	1,92

Sauteuse évasée bombée à queue, sans couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm
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

Sauteuse à queue, bord droit, sans couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3481.20		20	6	0,6	0,71
3481.24		24	6	0,6	0,94
3481.28		28	6	0,8	1,44
3481.32		32	7,5	0,8	2,17

Sautoir sans couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3483.32		32	6	0,8	2
3483.36		36	7	0,8	2,4
3483.40		40	8	0,8	2,7

Faitout sans couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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	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	7,40

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.

Braisière sans couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3477.20		20	13	0,6	1,11
3477.24		24	14,5	0,6	1,5
3477.28		28	18	0,6	2,1
3477.32		32	20	0,6	3,1
3477.36		36	22	0,6	3,6
3477.40		40	25	0,7	5,5
3477.50		50	30	0,7	7,9

Marmite sans couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3478.20		20	20	4,1	0,8	1,34
3478.24		24	24	11	0,8	1,8
3478.28		28	28	17	0,8	2,6
3478.32		32	32	25	0,8	3,6
3478.36		36	36	36	0,8	5
3478.40		40	38	49	0,8	6,9
3478.45		45	45	69	0,8	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	Ø	Epmm	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	
3480.50		50	1	

S'adapte à tous les produits de la gamme

WOK INOX spécial plaque à INDUCTION - Queue tube inox

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3122.36	Bord plat Finition inox brossé à 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	Ø	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	Kg
3121.35		35	28	8	7,5	3,02
3121.40		40	30	8	9	3,62
3121.45		45	35	8	12	4,32
3121.50		50	40	9	17,5	5,6
3121.55		55	45	9	21	6,6
3121.60		60	50	10	29	8,2
3120.53	1/1	53	32,5	9	15	5,07

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.

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.

Poissonnière haute extra-forte en inox, avec grille et couvercle

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3440.40		40	14,5	11	1	2,2
3440.50		50	16	11,5	1	2,9
3440.70		70	18	13	1,2	5,1

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.
Ne convient pas pour l'induction.

Poêle à paella "géante" à 4 ou 2 anses

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3123.60	25 portions - 2 anses	60	8	2	5,5
3123.80	65 portions - 4 anses	80	9	2	11

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.

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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3437.16N	A queue, double paroi inox	16	12,5	1,5	1	0,97

Bain-marie à queue sans couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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.

Bain-maries carrés et rectangles en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
	CARRE					
3579.01		24	24	23,5	13	1,86
3579.02		24	24	16	9	1,10
3579.03		24	24	7,5	4	0,73
3579.04		15,5	15,5	23,5	5	0,77
3579.05		15,5	15,5	16	3,5	0,65
3579.06		15,5	15,5	7,5	1,5	0,4
	RECTANGULAIRE					
3579.07		15,5	10,5	16	2,5	0,52
3579.08		15,5	10,5	7,5	1	0,31
3579.09		15,5	10,5	5,5	0,5	0,26

Ces bacs pour cuisson au bain-marie sont réalisés en acier inoxydable. De par sa forme haute, ils peuvent être insérés dans un récipient d'eau et permettent de cuire au bain-marie et de maintenir au chaud des préparations. Les anses fixes verticales permettent de manipuler facilement les récipients. Couvercle vendu séparément.

Couvercle inox pour bain-marie carré ou rectangle

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
	CARRE				
3579.10		24	24	0,8	0,46
3579.11		15,5	15,5	0,8	0,20
	RECTANGULAIRE				
3579.12		15,5	10,5	0,8	0,16

Bahut à anses, sans couvercle

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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
3441.00	petit modèle 31 x 31 cm	31	31	20	7,3
3441.60	Grand modèle 60 x 40 cm	60	40		
	Composition :				
	-Enceinte de fumage avec couvercle				
3441.93	-2 grilles inox				
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 à12 %. Conforme aux normes DIN ISO 9001

PRIMA MATERA®
INOCUIVRE INDUCTION 90%Cu

Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6206.14		14	7,3	1,2	2	1,06
6206.16		16	8,3	1,8	2	1,37
6206.18		18	9,3	2,5	2	1,66
6206.20		20	10,5	3,3	2	2,06
6206.24		24	12,4	6	2	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.

Sauteuse en cuivre inox INDUCTION

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6230.16		16	5,5	1	2	1,13
6230.20		20	5,8	1,8	2	1,48
6230.24		24	6,6	3	2	2,06

Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6236.20		20	7,2	1,7	2	1,32
6236.24		24	8,2	3,1	2	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.

Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6232.28	livré avec couvercle inox	28	10	4,9	2	3,12

Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
6224.20		20	4	2	1,3
6224.24		24	4	2	1,41
6224.28		28	4	2	1,7
6224.32		32	4	2	1,6

Faitout en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6242.16		16	8,8	1,8	2	1,54
6242.20		20	10,3	3,3	2	2,21
6242.24		24	12,3	5,4	2	3,22
6242.28		28	13,5	8	2	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.

Wok en cuivre à fond magnétique INDUCTION

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	L	Kg
6247.32	ø fond 10 cm	32		12	4	2,47
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5			0,14

Sautoir cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6241.24		24	6,8	3,1	2	2,51
6241.28		28	9,2	4,9	2	3,12

Comme pour les autres ustensiles de la gamme INOCUIVRE 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.

Couvercle inox bombé

Code	Désignation	Ø	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.

inocuivre

Casserole en cuivre inox 2 mm - queue fonte inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6406.14		14	7,8	1,2	2	0,63
6406.16		16	9	1,8	2	0,97
6406.18		18	10	2,5	2	1,37
6406.20		20	10,7	3,3	2	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 2 mm - Queue fonte d'inox

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

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

2015

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

Poêle ronde en cuivre inox 2 mm - Queue fonte d'inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
6424.24		24	4	2	1,3
6424.28		28	4	2	1,6

Idéale pour saisir rapidement vos aliments. incontournable dans les cuisines professionnelles. INOCUIVRE 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	Ø	Epmm	Kg
6424.10		10	2	0,26

Sautoir en cuivre inox 2 mm avec couvercle- Garnitures en fonte d'inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6441.24		24	7,5	3	2	3,12

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 2 mm avec couvercle- Garnitures en fonte d'inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6442.20		20	10,5	3,3	2	2
6442.24		24	13	5,4	2	2,52

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.

Braisière en cuivre inox avec couvercle - Garnitures fonte d'inox

2015

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
6443.24		24	16,5	2	3

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

2015

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
6444.20		20	18	2	2,29

Couvercle inox

Code	Désignation	Ø	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.

inocuivre

Casserole extra-forte, queue fonte

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6460.01	set de 5 diam. 12 à diam. 20					8,28
6460.12		12	7	0,8	2	0,77
6460.14		14	7,5	1,2	2	1,23
6460.16		16	9	1,8	2	1,3
6460.18		18	9	2,5	2	1,61
6460.20		20	10,8	3,3	2	1,96
6460.24		24	12,5	6	2	2,79
6460.28		28	13,5	8	2	3,45

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 cuivre-inox extra-fortes queue fonte - Modèles professionnels

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6464.16	Sauteuse conique	16	6	0,9	2	0,9
6464.20	Sauteuse conique	20	7	1,7	2	1,38
6464.24	Sauteuse conique	24	8	2,9	2	1,93
6462.20	Sauteuse droite	20	6	1,8	2	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
6465.22	Poêle à frire ronde	22	3,3		2	1,19
6465.26	Poêle à frire ronde	26	3,8		2	1,59
6465.30	Poêle à frire ronde	30	4		2	2

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	Ø	Epmm	Kg
6463.12		12	1,2	0,17
6463.14		14	1,2	0,21
6463.16		16	1,2	0,27
6463.18		18	1,2	0,35
6463.20		20	1,2	0,41
6463.24		24	1,2	0,68
6463.28		28	1,2	0,8

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

Faitout extra-fort avec couvercle, anses fonte - Modèle professionnel

Code	Désignation	Hcm	L	Epmm	Kg
6466.24		12,5	5,4	2	3,24
6466.28		13,5	8	2	4,05

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.

de BUYER DEPUIS 1830

Casserole à queue en cuivre-inox avec montures laiton

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6445.01	Série de 5 - ø12 à 20				1,2	4,83
6445.10		10	5,5		1,2	0,38
6445.12		12	6	0,8	1,2	0,5
6445.14		14	7	1	1,2	0,63
6445.16		16	8,5	1,6	1,2	0,8
6445.18		18	9	2,5	1,2	0,99
6445.20		20	10	3,5	1,2	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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6448.16		16	5	1	1,2	0,75
6448.20		20	6	1,8	1,2	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.

Poêles à frire en cuivre-inox avec montures laiton

Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Epmm	Kg
6452.32	Ovale		32,3	23	1,2	1,07
6452.36	Ovale		35,9	26,3	1,2	1,35
6450.20	Ronde	20			2	0,91
6450.22	Ronde	22			2	1,08
6450.26	Ronde	26			2	1,47
6450.30	Ronde	30			2	1,85

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.

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

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
6449.12		12	2	2	0,34
6449.16		16	3	2	0,55
6449.20		20	3	2	0,78
6449.26		26	3,5	2	1,3

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.

Sautoir extra-fort avec couvercle, anses laiton - Modèle professionnel

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
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.

Cocotte ronde avec couvercle en cuivre-inox avec montures laiton

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6447.10		10	5,5		1,2	0,57
6447.16		16	8	1,6	1,2	1,04
6447.20		20	10	3,5	1,2	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 acier inoxydable, ce qui permet un entretien facile. Anses en laiton rivetées.

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

Code	Désignation	Ø	lcm	Hcm	Epmm	Kg
6450.13		9,3	13	3,2	2	0,94

Couvercle rond en cuivre-inox avec montures laiton

Code	Désignation	Ø	Epmm	Kg
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.

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

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

WOK à queue laiton en cuivre-inox ø 32 cm

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
6432.32		30,9	8,5	2	2,25

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.

Casserolette avec couvercle en cuivre-inox avec montures laiton

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
6453.09		9	4,5	0,3	1	0,36

Cette casserolette 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	Ø	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.

Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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.

Pâte à polir CUIVRE

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

Cette pâte permet de redonner de l'éclat facilement à vos ustensiles. L'utilisation est simple : il est nécessaire de bien nettoyer votre ustensile au préalable. Mouillez ensuite une éponge douce avec l'eau chaude, imprégnez-la de la pâte à polir et frottez 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.

Moule à Canelés en cuivre étamé

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
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 étamé assure une parfaite convection de la chaleur qui permet une bonne caramélisation des sucs et un goût délicieux.

PROFESSIONNELLE
Acier inoxydable
Epaisseur 7/10°
Robuste et indéformable

BASSINE "CUL-DE-POULE"

INTÉRIEUR BROSSÉ

BORD ROULÉ
Pour une manutention sans se blesser.

BORD OUVERT
Pour une hygiène parfaite.

EXTERIEUR POLI BRILLANT

ARRONDI PARFAIT
La forme est adaptée pour "aérer"parfaitement la préparation lors du mélange.

Bassine demi-sphérique sans pied ni anses - Modèle professionnel

Code	Désignation	Ø	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 ou en cuivre, 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.

Bassine inox sphèro-conique bord roulé ouvert

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Kg
3370.20	[UC:5]	20	10	2,1	0,24
3370.24	[UC:5]	24	12	3,6	0,33
3370.30	[UC:5]	30	15	7	0,61

Inox professionnel. Léger et résistant.
Bord roulé ouvert pour une manutention en toute sécurité et une meilleure hygiène.
Forme arrondie et régulière, parfaite pour les émulsions.

Bassine demi-sphèrique en polypropylène

Code	Désignation	Ø	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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3250.16		16	9	1	0,8	0,19
3250.18		18	9	1,5	0,8	0,21
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.22		22	11,2	3	1	0,36
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4
3250.26		26	12	4,5	1	0,48
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56
3250.30		30	13	6,5	1	0,63
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. Elle possède un bord roulé ouvert : roulé pour une manutention sans se blesser, ouvert pour une meilleure hygiène. Finition polie.

Bassine pâtissière conique à 2 anses, fond plat - Modèle professionnel

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3251.32		31,5	13,5	8	1,2	0,79
3251.36		35	14,5	11,5	1,2	1,2
3251.40		39	14,5	16	1,2	1,19
3251.44		43,5	18	20,5	1,2	1,81
3251.50		50	28,5	40	1,2	2,2

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. Les deux anses permettent une manutention facile. Finition polie.

Passoire conique à 2 anses et à cercle en inox - Qualité professionnelle

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3930.24		23,5	32	11,5	1,2	0,54
3930.32		29,4	39,5	14,4	1,2	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.

Passoires - qualité professionnelle

Code	Désignation	Ø	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.

Entonnoir

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
3357.12	Entonnoir avec filtre	11,6	12,9	0,13
3357.20	Entonnoir avec filtre	19,5	20,7	0,31
3356.12N	Entonnoir sans filtre	11,6	12,9	0,13
3356.20N	Entonnoir sans filtre	19,5	20,7	0,24
3357.01	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.

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

Code	Désignation	Ø	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 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

2015

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

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

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	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.

Chinois-étamine en acier inoxydable - Maille fine trou ø 0,4 mm

Code	Désignation	Ø	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. Indispensable en pâtisserie, il permet de filtrer trés fin des gelées, des coulis ou de la crème anglaise pour enlever le germe de l'oeuf. En inox, il avère plus solide, plus hygiènique et plus facile d'entretien que l'étamine traditionnelle.

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

Code	Désignation	Ø	lcm	Hcm	L	Kg
3354.50	Livré avec support	20	30	38	3,3	0,87

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. Etanche 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	Ø	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					
	Nous consulter pour les autres pièces détachées					

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

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.

Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3353.00	Noir	15	18,5	15	15,5	0,25

Entonnoir à confiture en inox

2015

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

LE TUBE: piston à pression pâtisserie pour doser remplir décorer

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.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
	CONCEPTION DE BUYER MODÈLE BREVETÉ					
3358.00	Appareil complet avec 2 douilles polycarbonate	38,4	10,5		0,75	0,44
	U8 & D8					
	ACCESSOIRES					
3358.75	Recharge 0,75 L	19,6	8,54		0,75	0,13
	avec 2 couvercles hermétiques					
	Permet de stocker une autre préparation					
	Vendu séparément					
4129.00	6 douilles assorties	13	13	4		0,06
	- 3 douilles cannelées B6 - F6 - B8					
	- 2 douilles lisses ø 8 mm - ø 15 mm					
	- 1 douille Saint Honoré					
	VOIR TOUTES LES DOUILLES pages 183/184					

Passe-bouillon en inox

Code	Désignation	Ø	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

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

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

Moulins à légumes professionnel en inox et grilles

Code	Désignation	Ø	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	Ø	Hcm	L	Epmm	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.

Saupoudreuses en inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Kg
4782.00N	Saupoudreuse à toile métallique (1)	7	13	0,50	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	0,50	0,17
4783.02N	Saupoudreuse à trous fins -trou ø1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Saupoudreuse à épices - Gros trous (3)	7	13	0,50	0,17
4783.03N	Saupoudreuse à épices - Gros trous	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.

Seau sans pied, anse tombante

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3274.07N	Non gradué	23,5	24,2	7	1,5	0,97
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
3274.15N	Gradué - ø intérieur supérieur 30,5 cm	32,5	31	15	1,5	1,3

Seau en acier inoxydable alimentaire pouvant recevoir tout aliment ou liquide.
Graduation intérieure de litre en litre (sauf modèle 7 litres).

Mesure graduée avec pied , poignée et bec verseur

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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					
3565.010		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025		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 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

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

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	Kg
3280.27	Plat à débarrasser rectangulaire [UC:10]	27	22	4	1,9	0,63
3280.30	Plat à débarrasser rectangulaire [UC:10]	30	25	4,3	2,6	0,79
3280.35	Plat à débarrasser rectangulaire [UC:10]	35	27	4,6	3,6	0,97
3280.40	Plat à débarrasser rectangulaire [UC:5]	42	32	5	4,9	1,24
3280.45	Plat à débarrasser rectangulaire [UC:5]	45	34	5	6,5	1,86

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

Pochon (louche) monobloc en inox

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

Ecumoire monobloc en inox

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

Acier inoxydable. Les pochons monobloc sont tous fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Toujours aussi incontournable, 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	Epmm	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	Epmm	Kg
	Spatule percée				
3984.10	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
	Spatule pleine				
3985.10	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 - Qualité supérieure
Acier inoxydable
Epaisseur du manche 2,5 mm
Robuste - Forme ergonomique
Dimension et/ou litrage gravé sur le manche
Avec crochet

Pochon (louche) en inox - Qualité supérieure

Code	Désignation	Ø	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.

Ecumoire en inox - Qualité supérieure

Code	Désignation	Ø	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	Epmm	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	Ø	Lcm	lcm	L	Kg
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) [UC:5] L. manche 28 cm	8,2	32		0,145	0,13
3135.00	Louchette ovale à napper/à liqueur (2) [UC:5] L. manche 22,5 cm - 2 cl	4,5	25	3		0,04
3135.04	Louchette ronde à napper/à liqueur (3) [UC:5] L. manche 23,5 cm - 2 cl	4	25			0,04
3134.06	Louchette à bec pour fruits, couscous (4) [UC:5] L. manche 15,5 cm	6	20		0,05	0,75

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	Ø	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.

Nid à friture en fil inox

Code	Désignation	Ø	Kg
2611.10N		10	0,36

Le nid à friture forme un moule en deux parties, spécialement étudié pour la confection des " nids " (pommes de terre). Il peut être également utilisé pour les œufs.

Crochets de boucher inox

Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg
3010.12N	Forme "S" (Esse) [UC:10]	12	5	0,03

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

Tringle de suspension murale en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	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
3339.00N	[UC:5]	19	3	0,15

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

Portionneuse à glace tout inox

Code	Désignation	Ø	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

Cuillère à glace en inox

Code	Désignation	Lcm	Kg
3286.00N	[UC:12]	19	0,03

Cette cuillère, d'un manche long est idéale pour les coupes à glaces ou à fruits profondes.

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

2015

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.

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

Pelle à gâteaux ou à tartes en inox

Code	Désignation	Lcm	Kg
3285.00N	L. manche 12 cm [UC:5]	26	0,09

Cette pelle à tarte assure un service élégant. De plus, elle possède une surface lisse et sans recoin pour un nettoyage facile.

Pince à spaghetti inox

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

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

Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg
4788.24N	[UC:12]	24	0,5	0,12
4788.30N	[UC:12]	30	0,5	0,15
4788.40N	[UC:12]	40	0,5	0,2

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

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

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

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

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	1 litre	39	1	0,12

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

Main à farine inox

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

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

Pelle à omelette, tout inox

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

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

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

Code	Désignation	Lcm	Epmm	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.

Fouet à blancs, manche plastique surmoulé, fils inox, qualité supérieure

Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg
2602.35N	L. manche 14 cm	35	2	0,18
2602.45N	L. manche 15 cm	45	2	0,22

Ce fouet a une pomme large et des fils souples. Il est spécialement étudié pour battre les blancs en neige.

Fouet professionnel à manche polypropylène et fils inox

Code	Désignation	L	Kg
2610.25	fil ø 1,4 mm - manche affiné	26,5	0,08
2610.30	fil ø 1,8 mm - manche affiné	32	0,14
2610.35	fil ø 1,8 mm	37	0,17
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 antiglisse.Pratique pour le rangement avec son trou d'accroche. Hygiène parfaite : Stérilisable et étanche - 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

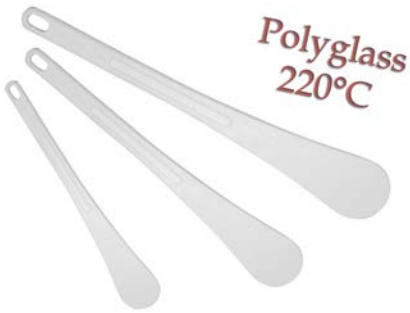
Incontournable en pâtisserie, la spatule "Maryse" est souple et permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. Ce modèle possède une encoche pour éviter de glisser dans le récipient. La forme cuillère de cette maryse est idéale pour racler, ramasser et étaler. 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 blanche en polyglass - Résistante jusqu'à 220°C



Code	Désignation	Lcm	Kg
4745.25	[UC:6]	25	0,04
4745.30	[UC:6]	30	0,05
4745.35	[UC:6]	35	0,06
4745.40	[UC:6]	40	0,08
4745.45	[UC:6]	45	0,1
4745.50	[UC:6]	50	0,12

Le matériau composite polyglass (polypropylène/verre) est robuste et répond aux exigences en matière d'hygiène; il est imputrescible, facilement lavable, stérilisable. Passe au lave-vaisselle. Grâce à son arrondi sans rebord, la spatule racle parfaitement le fond du récipient.

Acier inoxydable trempé
haute qualité

MADE IN FRANCE

FKOFFICIUM

Surface polie
Facilite l'étalage
Evite la corrosion
Peut passer au lave-vaisselle

Manche ergonomique
robuste et résistant en polyamide renforcé de fibre de verre
Texture effet carbone anti-glisse

Lame flexible
pour un travail précis
Les spatules sont meulées sur toute la longueur de plus en plus finement

Emplacement pour le pouce
+ Butée pour les doigts
pour une prise en main sûre

Trou intégré au manche
pratique pour accrocher

Spatule pâtissière droite FKOfficium

2015

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 droite en inox FKOfficium

2015

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4230.08	Lame pointue 8 cm	21	2	0,04
4230.09	Lame arrondie 9 cm	22,5	2	0,04
4230.12	Lame arrondie 12 cm	25,5	2,4	0,05

Spatule pâtissière coudée inox FKOfficium

2015

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

2015

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

2015

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

2015

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

2015

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

2015

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

2015

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4234.25	L. lame 25 cm	39,5	3,5	0,14

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.

Ouvre-boîtes mécanique

Code	Désignation	Ø	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.

Ouvre-boîte manuel en acier trempé étamé

Code	Désignation	Kg
4961.00N	Petit ouvre-boite 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.

Brochettes, inox

Code	Désignation	Lcm	Epmm	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.

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	27	31,5	27,5	1,1
	Fil ø 6 mm				
	4 patins anti-dérapants				

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	Ø	Hcm	L	Kg
	PATE A POLIR CUIVRE				
4200.01N	Pot de 150 ml [UC:6]	7,5	6	0,15	0,24
4200.11N	Pot de 1000 ml	13	14	1	1,29
	PATE A POLIR ARGENT				
4200.02N	Pot de 150 ml [UC:6]	7,5	6	0,15	0,17
4200.12N	Pot de 1000 ml	13	14	1	1,13
	PATE A POLIR INOX				
4200.03N	Pot de 150 ml [UC:6]	7,5	6	0,15	0,13
4200.13N	Pot de 1000 ml	13	14	1	0,88

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.

Ficelle alimentaire Rotofil - Qualité supérieure

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
4337.01	10 pelotes de 45 g/métrage au kilo 2420 m Rotofil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
4338.01	bobine 1 kg - métrage moyen au kilo 1700 m Rotofil 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. Blancheur. Conforme aux législations en vigueur. Conforme au réglement 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 pâtissières remplies.

Râpe manuelle à 4 faces en acier inoxydable

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4899.00N	2 faces 7 x 14 cm/ 2 faces 4,5 x 13 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	9	6	22	0,3	0,18

En acier inoxydable de qualité, cette râpe manuelle est robuste et ne se déforme pas sous les pressions lors de l'utilisation. Facile à utiliser, elle est parfaite pour râper les épices, le parmesan, les pommes de terre crues, les carottes...

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®

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

Gants de protection thermique en cuir, doublé tissu - Utilisable jusqu'à 300 °C

Code	Désignation	Kg
4757.00N		0,44

Ces gants de protection thermique sont réalisés en cuir spécial de qualité et peuvent supporter des températures jusqu'à 300°C (+580°F). Ils sont parfaits pour l'utilisation en boulangerie. Ils permettent une bonne prise en main et protègent efficacement de la chaleur.

Gants de boucher de sécurité en cote de maille inox

Code	Désignation	Kg
4755.01	Vert - Taille XS / 6-6 1/2	0,15
4755.02	Blanc - Taille S / 7-7 1/2	0,17
4755.03	Rouge - Taille M / 8-8 1/2	0,18
4755.04	Bleu - Taille L / 9-9 1/2	0,2
4755.05	Jaune - Taille XL / 10	0,22

Ce gant à 5 doigts répond aux normes européennes de sécurité et protège efficacement la main du boucher des lames lors de son délicat travail de découpe.

Cote de maille en acier inoxydable à anneaux soudés – Sangle en polyuréthane avec fermeture par bouton pression - Réversible – Nettoyage à 90°C.

Tablier de boucher constitué de plaquettes d'inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4754.00N		75	56	2,8

Ce tablier de protection professionnel répond aux normes européennes de sécurité en vigueur et protège efficacement le boucher lors de son délicat travail de découpe et notamment de désossage.
Constitué de plaquettes en inox reliées par des anneaux soudés en inox – Réversible – Livré avec bretelles – Taille unique

Sabots FLEXOPEN noirs (Semelle polyuréthane, empeigne cuir pleine fleur)

Code	Désignation	Kg
2865.35N	Pointure 35 - Modèle femme	0,8
2865.36N	Pointure 36 - Modèle femme	0,82
2865.37N	Pointure 37 - Modèle femme	0,85
2865.38N	Pointure 38 - Modèle femme	0,88
2865.39N	Pointure 39 - Modèle femme	0,9
2865.40N	Pointure 40 - Modèle femme	0,92
2865.41N	Pointure 41 - Modèle homme	0,98
2865.42N	Pointure 42 - Modèle homme	1,06
2865.43N	Pointure 43 - Modèle homme	1,1
2865.44N	Pointure 44 - Modèle homme	1,12
2865.45N	Pointure 45 - Modèle homme	1,14
2865.46N	Pointure 46 - Modèle homme	1,15
2865.47N	Pointure 47 - Modèle homme	1,16
2865.48N	Pointure 48 - Modèle homme	1,17

Les chaussures SANITA sont confortables et stables ; elles se révèlent idéales en milieu professionnel. Les modèles FLEXOPEN de la gamme SAN-FLEX sont particulièrement appropriés si le travail implique de rester longtemps debout ou/et de beaucoup marcher. Existe en modèle Femme de la pointure 35 à 40 et en modèle Homme de la pointure 41 à 48

Sabots FLEXOPEN blancs (Semelle polyuréthane, empeigne cuir pleine fleur)

Code	Désignation	Kg
2867.35N	Pointure 35 - Modèle femme	0,8
2867.36N	Pointure 36 - Modèle femme	0,82
2867.37N	Pointure 37 - Modèle femme	0,85
2867.38N	Pointure 38 - Modèle femme	0,88
2867.39N	Pointure 39 - Modèle femme	0,9
2867.40N	Pointure 40 - Modèle femme	0,92
2867.41N	Pointure 41 - Modèle homme	0,98
2867.42N	Pointure 42 - Modèle homme	1,06
2867.43N	Pointure 43 - Modèle homme	1,1
2867.44N	Pointure 44 - Modèle homme	1,12
2867.45N	Pointure 45 - Modèle homme	1,14
2867.46N	Pointure 46 - Modèle homme	1,15
2867.47N	Pointure 47 - Modèle homme	1,16
2867.48N	Pointure 48 - Modèle homme	1,17

La gamme FLEXOPEN possède une semelle flexible qui assure un mouvement confortable et agréable. Elle est étudiée pour respecter l'anatomie du pied, ce qui assure un bon maintien et rend la marche facile, en diminuant les problèmes de mal de dos ou de jambes. Existe en modèle Femme de la pointure 35 à 40 et en modèle Homme de la pointure 41 à 48

Louchette à pizza en inox - Fond plat

Code	Désignation	Ø	Lcm	L	Epmm	Kg
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) [UC:5] L. manche 28 cm	8,2	32	0,145	0,8	0,13

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	Ø	Epmm	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	Ø	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	Epmm	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
7293.31	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	Ø	Lcm	Epmm	Kg
3290.18	Pelle tout inox ronde - L. Manche 96 cm	18	115	1,2	0,65
3290.31	Pelle tout inox ronde - L Manche 96 cm	31	114	1,2	1,18
3290.60	Pelle tout inox ronde - L Manche 60 cm (1)	31	87	1,2	1
3291.31F	Pelle en inox, manche bois 123 cm (2)	31	153	1,2	1,18
3288.35	Pelle en tôle bleue, manche inox 96 cm (3)	35	131	1,2	1,4

Brosse-racloir pour four, poils laiton. Racloir et tige inox. Manche bois

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4875.70		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	Ø	Kg
7350.23		23	0,06
7350.28		28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.43		43	0,15
7350.48		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 de tourtières pages 157/158

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

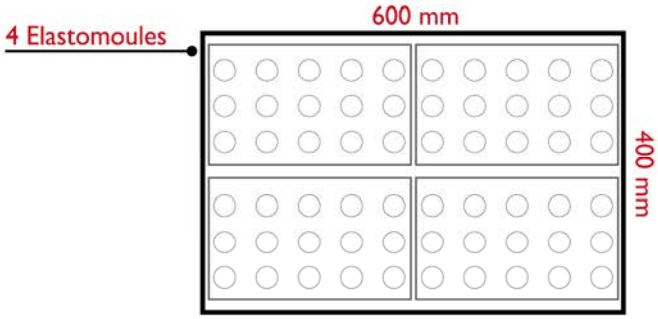
Youri Neyers
Champion du Monde 2003

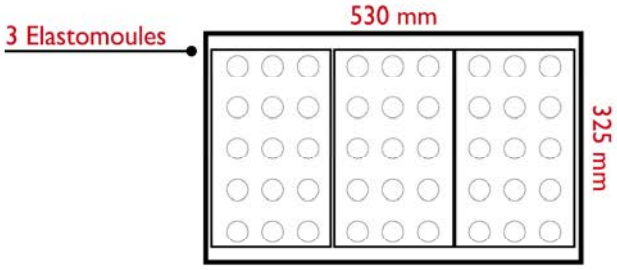
Jérôme Langillier
Champion du Monde 2009

Philippe Rigollot
Champion du Monde 2003
MOF 2007

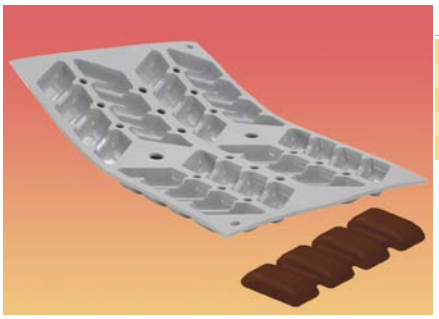
Arnaud Larher
MOF 2007

Franck Michel
Champion du Monde 2006
MOF 2004





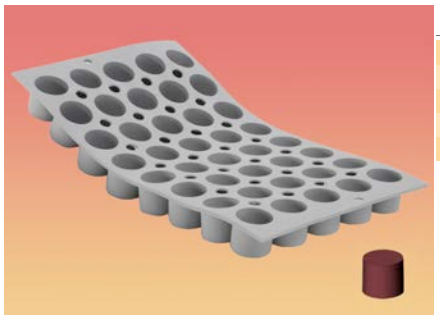
ELASTOMOULE - 8 moules "Croquant" 4 parties



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	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.

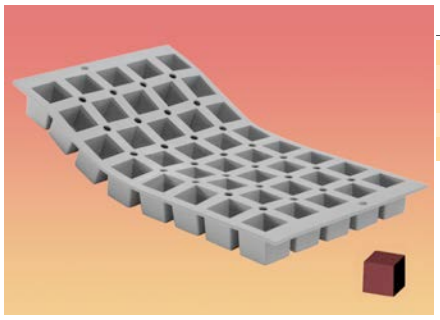
Elastomoule - 40 mini-cylindres ø 27,5 mm



Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1873.01	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.

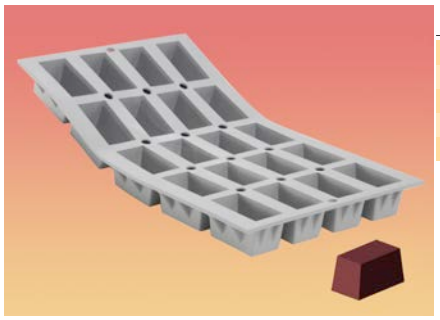
Elastomoule - 40 mini-cubes 25 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1869.01	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.

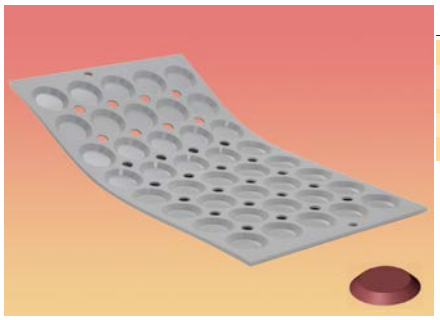
Elatomoule - 20 MINI Cakes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1868.01	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.

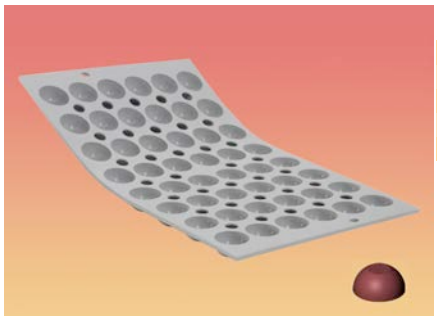
Elastomoule - 40 MINI-tartelettes ø 3 cm



Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1867.01	300 x 176 mm 2,15 cl	3	0,4	0,14

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. La mini-tartelette sert entre autre de base à la mini demi-sphère 1866.01. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.

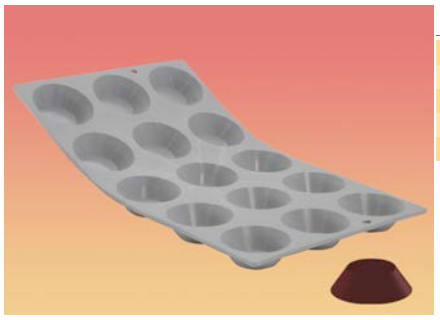
Elastomoule - 48 MINI-demi-sphère à fond plat ø 25 mm



Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1866.01	300 x 176 mm 4 cl	2,5	1	0,15

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. La mini demi-sphère peut être placée sur un fond de mini-tartelette ø3 cm (ref. 1867.01). Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.

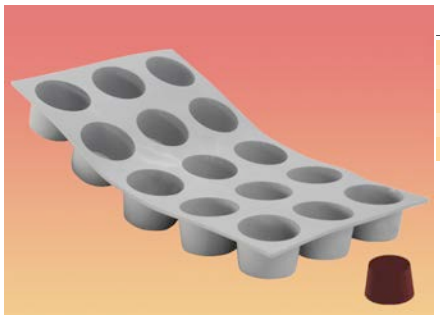
Elastomoule - MINI-tartelette ronde ø 50 mm - 1,9 cl



Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1859.01D	300 x 176 mm - 15 alvéoles 1,9 cl	5	1,5	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). 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.

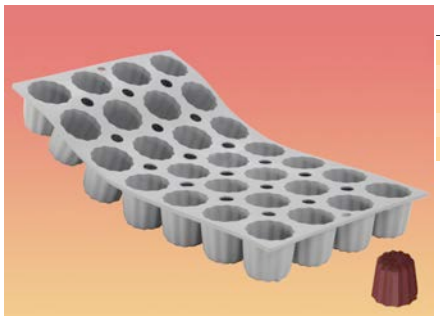
Elastomoule - MINI-Muffins ø 45 / 38 mm - 3,9 cl



Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1858.01D	300 x176 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.

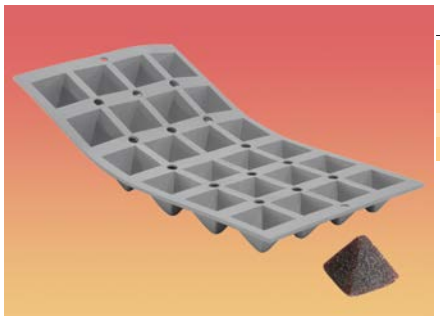
Elastomoule - MINI-Canelé Bordelais



Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1856.01D	300 x176 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.

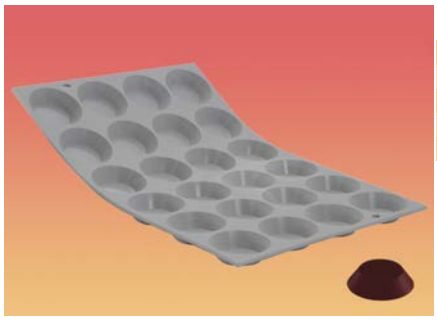
Elastomoule MINI-pyramide



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1855.01D	300 x 176 mm - format 1/4 24 alvéoles- R'SYSTEM 1,2 cl	3,5	3,5	2,5	0,17

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 pyramides sont parfaites pour la réalisation de chocolats, mignardises, pâtes de fruits. Les angles des moules sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

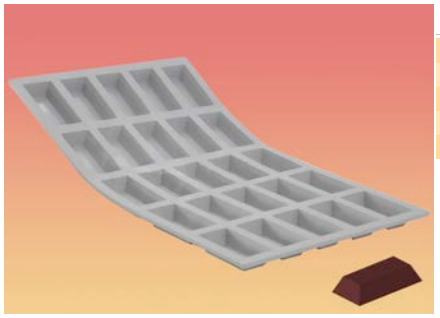
Elastomoule - MINI-tartelette ronde ø 45 mm- 0,95 cl



Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1853.01D	30x20 cm, soit 24 alvéoles	4,5	1,1	0,15

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.

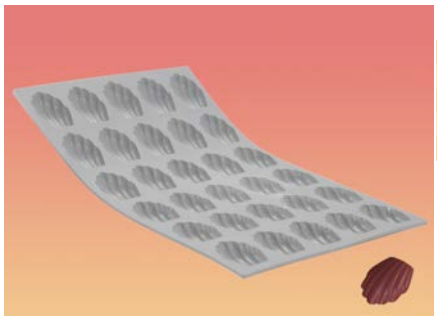
Elastomoule - MINI-financier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1852.01D	300 x176 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 sucs lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

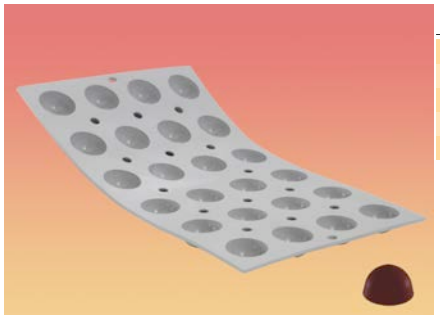
Elastomoule - MINI-madeleine



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.

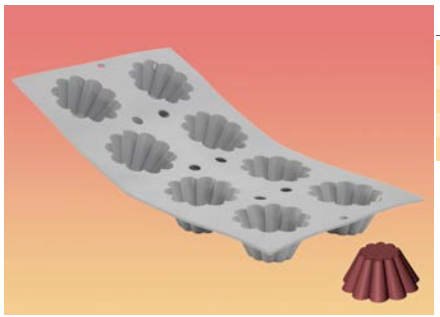
Elastomoule - MINI-demi-sphère - ø 3 cm - 1,2 cl



Code	Désignation	Ø	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



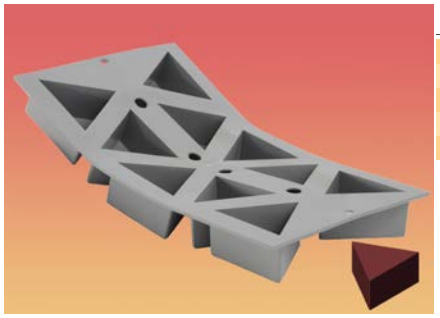
Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1845.01	300 x 176 mm - 8 alvéoles ø 60/31 mm 4,2 cl	6	2,8	0,16

Elastomoule - 8 cylindres "escalier"

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1844.01	300 x 176 mm - 8 alvéoles 12 cl	6	4,2	0,27

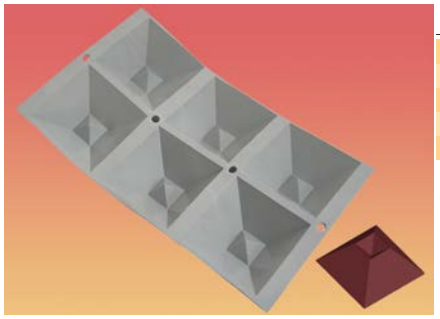
Ce modèle avec décor intégré va donner un élan d'originalité et un nouveau volume à vos préparations. Il convient à toutes les utilisations à chaud ou à froid. Il est plus particulièrement adapté pour les mousses, crèmes ou flans pour lesquels les angles vifs et la finesse du dessin ressortent parfaitement. Le décor intégré permet de limiter les décorations supplémentaires. Qualité Elastomoule.

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

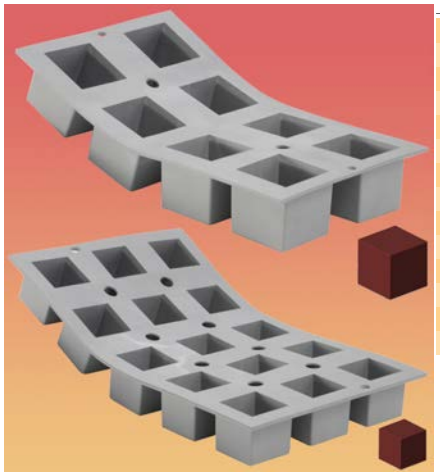
Elastomoule - PORTIONS GEO Pyramides inversées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1841.01	300 x 176 mm - 6 alvéoles 10,5 cl	8,1	8,1	3,5	0,2

Mousse de silicone. Anti-adhésif. Doté de l'R'SYSTEM® : perforations entre les différentes empreintes du moule afin d'assurer une meilleure convection thermique. Ce modèle avec une partie rentrante dans le moule est plus particulièrement adapté pour les préparations froides (mousses, crèmes, flans, aspics,etc.) et permet de créer des décors originaux.

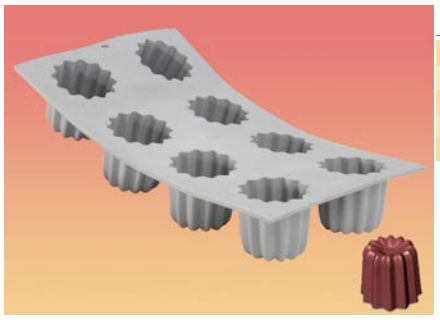
ELASTOMOULE CUBE



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.

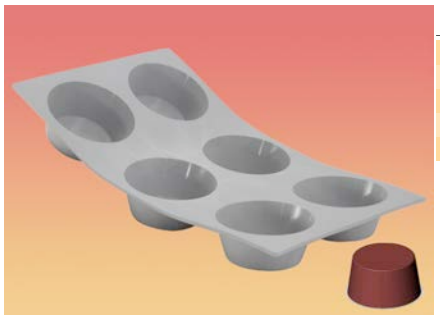
Elastomoule - PORTIONS Canelé Bordelais



Code	Désignation	Ø	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 sucs. 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.

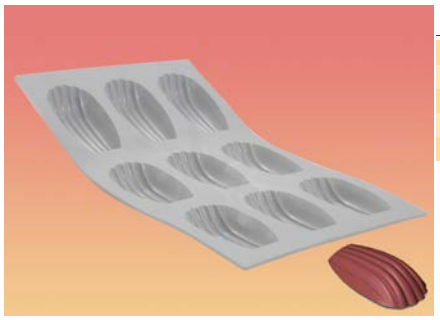
Elastomoule - PORTIONS Muffins ø 74 / 54 mm



Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1833.01D	300 x176 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 sucs qui se produit.

Elastomoule - PORTIONS Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1832.01D	300 x176 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 sucs qui se produit dans ces moules.

Elastomoule - PORTIONS Cake

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1831.01D	300 x176 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 sucs 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

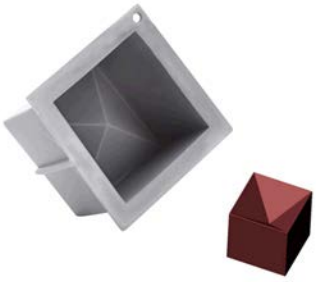
Ce moule individuel en mousse de silicone Elastomoule a une partie rentrante qui lui donne une forme particuliérement originale pour des préparations inédites chaudes, froides, sucrées ou salées. Les angles sont vifs pour une présentation parfaite. Il est notamment particulièrement adapté aux préparations traiteurs froides : aspics crèmes, flans, mousses, etc...).

Elastomoule Single - Demi sphère avec pyramide imbriquée - 20 cl

Code	Désignation	Ø	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 particuliérement 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 particuliérement 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	0,64

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	Ø	Hcm	Epmm	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

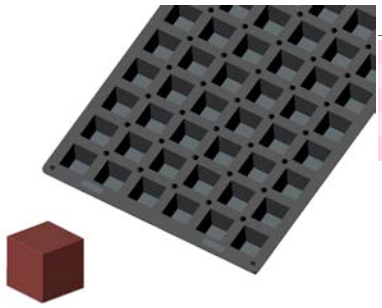
Code	Désignation	Kg
1899.01N	Poussoir à foncer - 2 embouts Double forme : tartelettes ø45 mm et ø50 mm	0,12

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. Le poussoir offre une parfaite prise en main grâce à sa forme ergonomique.

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - 18 moules rectangulaires 'Briquette'

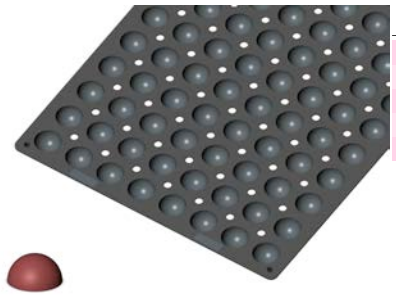
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1721.60	Plaque 600 x 400 mm - 18 empreintes	17	4	4,4	1

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules CUBES 45 mm



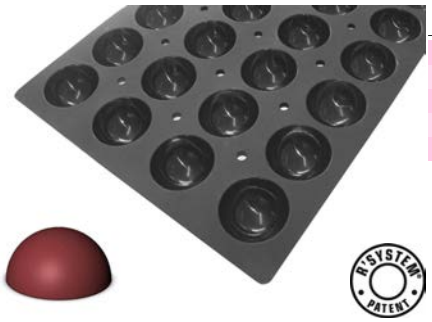
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1715.60	Plaque 600 x 400 mm - 54 empreintes 9,1 cl	4,5	4,5	4,5	1,4

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules Mini demi-sphère ø 35 mm



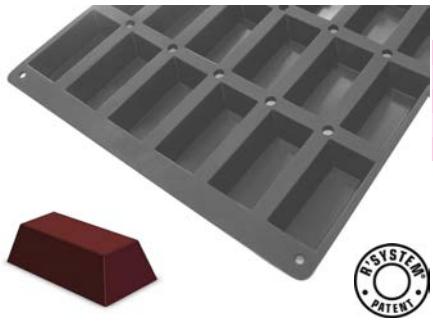
Code	Désignation	Ø	L	Kg
1718.60	Plaque 600 x 400 mm - 96 empreintes 1,1 cl	3,5	1,05	0,60

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules demi-sphériques



Code	Désignation	Ø	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

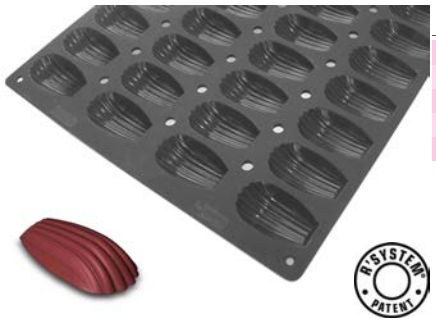


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1701.60	plaque 600x400 - 30 empreintes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,75
1701.53	plaque gastro GN1/1 - 20 empreintes	9,7	4,8	3	0,5

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules Florentins

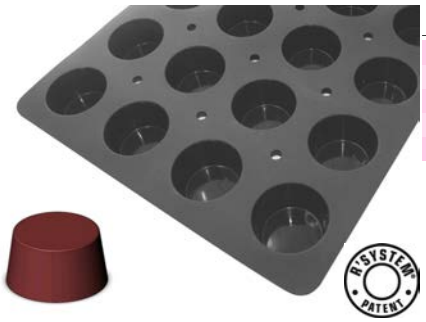
Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1702.60	Plaque 600 x 400 mm - 40 empreintes 2,3 cl	5,6	1	0,57

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Madeleines



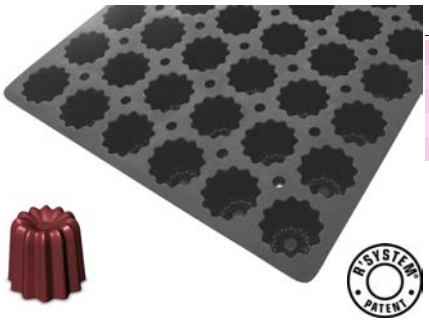
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1707.60	Plaque 600 x 400 mm - 44 empreintes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions muffins



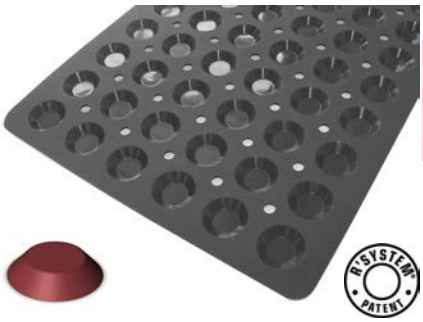
Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1710.60	Plaque 600 x 400 mm - 24 empreintes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	Plaque gastro GN 1/1 - 24 empreintes	6,8	3,5	0,54

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Canelés Bordelais



Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1708.60	Plaque 600 x 400 mm - 54 empreintes 8,2 cl	5,5	4,7	1

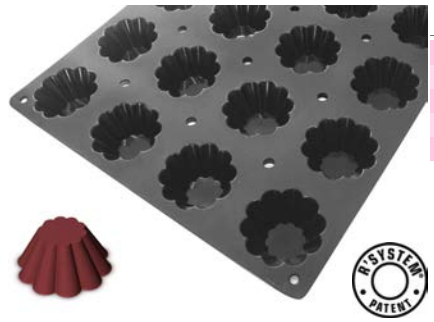
Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-tartelettes



Code	Désignation	Ø	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

de BUYER DEPUIS 1830

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules briochettes

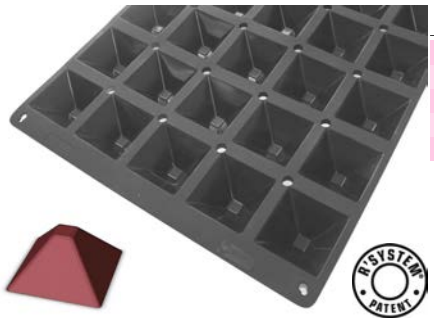


Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1706.60	Plaque 600 x 400 mm -24 empreintes 8 cl	7,5	3,5	0,65

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Kougloff

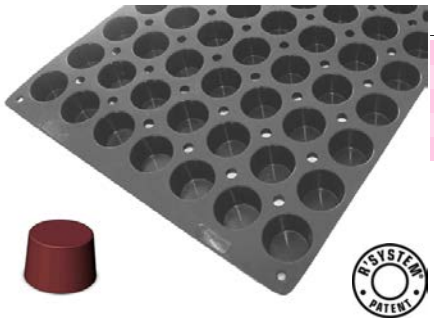
Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1709.60	Plaque 600 x 400 mm -35 empreintes 9 cl	7	3,1	0,84

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	Ø	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	Ø	Hcm	Kg
1713.60	Plaque 60 x 40 cm - 12 empreintes 10,4 cl	1,8	0,8	0,55

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules fonds de biscuits ø 16 cm

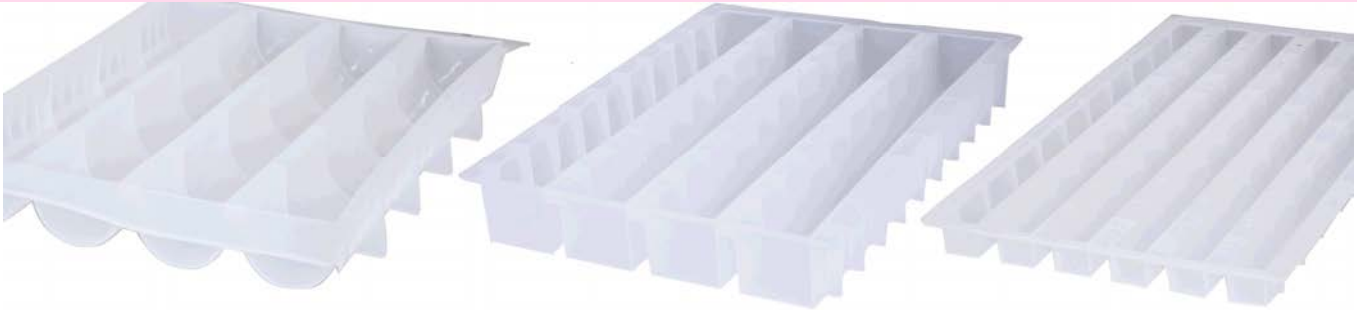
Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1714.60	Plaque 600 x 400 mm - 6 empreintes 18 cl	15,7	0,8	0,55

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



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.

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
	forme RECTANGULAIRE L. 50 cm					
1716.53	plaque gastro GN1/1 - 6 BÛCHES GEO 45 cl par bûche	50	2,8	3	3	0,72
1717.60	600 x 400 mm - 4 BÛCHES GEO 245 cl par bûche	50	6,8	6,8	9,8	1,29

Plaque MOUL'FLEX PRO KRYSTAL en silicone - moules CUBES 45 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1715.90	Plaque 600 x 400 mm - 54 empreintes 9,1 cl	4,5	4,5	4,5	1,4

Plaque MOUL'FLEX PRO KRYSTAL en silicone - GOUTTES

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1720.90	Plaque 600 x 400 mm - 21 empreintes 10 cl	9	5,2	4,3	0,81

Plaque MOUL'FLEX PRO KRYSTAL en silicone - moules CYLINDRES

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1719.90	Plaque 600 x 400 mm - 40 empreintes 9,4 cl	5,5	3,8	0,96

Plaque MOUL'FLEX PRO KRYSTAL en silicone - moules demi-sphères ø 70 mm

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1704.90	Plaque 600 x 400 mm - 28 empreintes 8,4 cl	7	3,5	0,67

Plaque MOUL'FLEX PRO KRYSTAL en silicone - moules mini demi-sphère ø 35 mm

Code	Désignation	Ø	L	Kg
1718.90	Plaque 600 x 400 mm - 96 empreintes 1,1 cl	3,5	1,05	0,6

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 "TRADITION 1900"

Code	Désignation	Ø	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 - 12 moules Darioles ø 40 / 35 mm - Ht 35 mm

Code	Désignation	Ø	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 - 8 grands cônes

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1997.01	Plaque noire 17,5 x 30 cm 9,2 cl	5,1	5,9	0,13

MOUL'FLEX - 24 petits cônes "Décor"

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1997.03	Plaque noire 17,5 x 30 cm 0,11 cl	3,4	3	0,12

MOUL'FLEX - moules Pomponnettes

Code	Désignation	Ø	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 - 18 mini-Savarins ronds

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1963.02	Plaque noire 17,5 x 30 cm 0,18 cl	4,1	1,2	0,11

MOUL'FLEX - 25 mini-Savarins rectangles

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1963.03	Plaque noire 17,5 x 30 cm 0,16 cl	4,3	2,6	2,2	0,10

MOUL'FLEX - 24 mini-Savarins carrés

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1963.04	Plaque noire 17,5 x 30 cm 0,16 cl	3,5	3,5	2,1	0,11

MOUL'FLEX - moules Savarin

Code	Désignation	Ø	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 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 - moules Demi-sphères ø 4 cm

2015

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1961.02	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm -15 pcs 2 cl	4	2	0,1

MOUL'FLEX - moules Demi-sphères ø 7 cm

Code	Désignation	Ø	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	Ø	Hcm	Kg
1962.01	Plaque NOIRE 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	Ø	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	Ø	Hcm	Kg
1975.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 15 tartelettes 1,9 cl	4,5	1,5	0,1

MOUL'FLEX- moules Tartelette ø 6,5 cm

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1965.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 8 tartelettes 3,9 cl	6,5	1,7	0,09

- Lors de la cuisson au four, poser le moule MOUL'FLEX 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

MOUL'FLEX - moules Tartelette ø 8,5 cm

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1978.01	Plaque NOIRE 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.

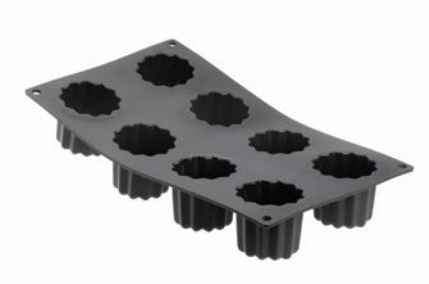
MOUL'FLEX - Moules mini-Madeleines

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 Mini-Canelés

Code	Désignation	Ø	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 - moules Canelés Bordelais



Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
1968.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 8 Canelés 8,2 cl	5,5	5	0,16

MOUL'FLEX- moules Pyramide

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1969.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 6 pyramides 7,2 cl	7	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 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 Cake

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.01	Plaque NOIRE de 17,5 x 30 cm - 9 cakes 9 cl	8	3	3	0,19

MOUL'FLEX - moules Mini-Kougloffs

Code	Désignation	Ø	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	Ø	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 Cœur 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	Ø	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	Ø	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	Ø	Hcm	Kg
1980.08	MOUL'FLEX Single - Tartelettes ø 8 cm - 10 cl	8	2	0,01
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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
1985.05		5	2,5	1	0,03
1985.07		7	3,2	1	0,06

Qualité MOUL FLEX pour une bonne tenue. Pur silicone platinium 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, ... Conditionnés dans boîte PVC transparente.

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
5320.65	Taille GN 2/1	65	53	2	1,2	3,62
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
5321.32	Taille GN 1/2 [UC:5]	32,5	26,5	1	1,2	1
5321.53	Taille GN 1/1 [UC:5]	53	32,5	1	1,2	1,71
5321.65	Taille GN 2/1 [UC:3]	65	53	1	1,2	3,28
5363.40	[UC:5]	40	30	1	1,2	1,12
5363.60	[UC:5]	60	40	1	1,2	2,24

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 droits en inox ép. 1 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	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

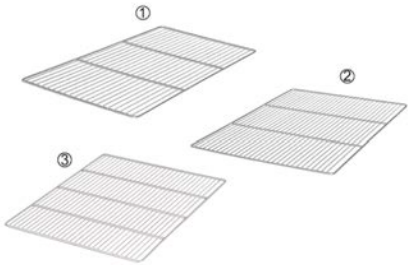
En acier inoxydable, cette plaque à bords droits est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

Plaque bords pincés en inox ép. 1 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3321.53	Taille GN 1/1 [UC:5]	53	32,5	1	1	1,34
3321.65	Taille GN 2/1 [UC:5]	65	53	1	1	2,72
3361.40	[UC:5]	40	30	1	1	0,9
3361.60	[UC:5]	60	40	1	1	1,84

En acier inoxydable , cette plaque à bords pincés est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

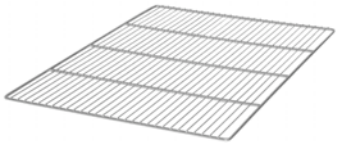
Grille à pâtisserie professionnelle en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
3330.53N	GN 1/1, 2 trav 20 fils - 13 mm entre fils [UC:5] (1)	53	32,5	2	0,57
3330.60N	2 traverses 29 fils -10 mm entre fils [UC:5] (2)	60	40	2	0,79
3330.65N	GN 2/1, 3 trav 20 fils - 25 mm entre fils [UC:5] cadre et traverses : fils de 7 mm (3)	65	53	3	1,7

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.

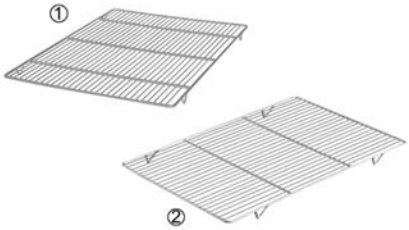
Grille à pâtisserie professionnelle en fil nickelé



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
0236.60N	3 traverses [UC:5] 29 fils - Espace de 11 mm entre les fils	60	40	0,7	2	0,67

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.

Plaque aluminium ép. 2 mm, anti-adhésif CHOC, rectangulaire

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
8161.40	Plaque rectangulaire [UC:5]	40	30	1	2	0,65
8161.60	Plaque rectangulaire [UC:5]	60	40	1	2	1,3
8161.35	GN 2/3 [UC:5]	35	32		2	0,62
8161.65	GN 2/1 [UC:5]	65	53	1	2	1,9
8161.53	GN 1/1 [UC:5]	53	32,5	1	2	0,95

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.

Plaque pâtissière rectangulaire, aluminium anti-adhésif - perforations ø 10mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
8163.53	[UC:5]	53	32,5	1	2	0,84

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.

Plaque de cuisson perforée en aluminium - Perforations ø 10 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
7363.40		40	30	1,5	0,5

Plaque en aluminium dur - spécial grande plaque - épaisseur 15/10°

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
7362.60	Bords droits	60	40	2	1,5	1,14
7360.40	Bords pincés [UC:5]	40	30	1	1,5	0,5
7360.53	Bords pincés [UC:5]	53	32,5	1	1,5	0,8
7360.60	Bords pincés [UC:5]	60	40	1	1,5	0,95
7367.40	Perforée ø 3 mm, bords pincés [UC:5]	40	30	1	1,5	0,5
7367.53	Perforée ø 3 mm, bords pincés [UC:5]	53	32,5	1	1,5	0,6
7367.60	Perforée ø 3 mm, bords pincés [UC:5]	60	40	1	1,5	0,72

Cette plaque aluminium est spécialement conçue pour transmettre le froid dans les surgélateurs. 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.

Brosse-racloir pour four, poils laiton. Racloir et tige inox. Manche bois

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28

La brosse-racloir sert à brosser la sole et repousser la braise de votre four à bois.

Plaque à tuile en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
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.

Plateau pâtissier bords ronds, inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
3201.24	[UC:5]	24	19	0,8	0,31
3201.31	[UC:5]	31	24	0,8	0,5

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
8967.24	[UC:5]	24	19	0,8	0,1
8967.31	[UC:5]	31	24	0,8	0,17

Ce plateau est en aluminium anodisé façon " or ", les coins sont arrondis. Il assure une présentation élégante.

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	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 : 200°C (400°F). Ce tapis peut également être utilisé comme support de congélation et surgélation. Il se nettoie à l'eau chaude avec une éponge.

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
4359.01	boite de 500 feuilles 60 x 40 cm	60	40		5
4358.00	boite de 250 feuilles GN1/1	53	32,5	2	1,92
4358.01	boite de 500 feuilles GN1/1	53	32,5		3,5

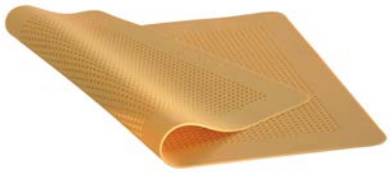
Papier de cuisson brun non blanchi - Anti-adhérent Siliconé 2 faces - Réutilisable - Naturel & écologique. Pour la cuisson de tous types de pâtisseries, pains et produits spéciaux, frais ou surgelés au four (traditionnel et micro-ondes) jusqu'à 220°C. 100% fibres naturelles - Certifié 100% PEFC* (provenant de forêts gérées durablement). Absence de PFOA.

Tissu de cuisson anti-adhésif réutilisable - Feuille 60 x 40 cm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C			
4344.08N	Epaisseur 0,08 mm [UC:10]	60	40	0,03
4344.13N	Epaisseur 0,13 mm [UC:10]	60	40	0,05

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 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

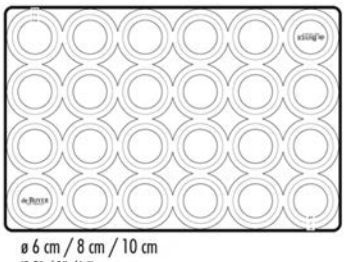
Transmission idéale de la chaleur grâce aux perforations de 2.5 mm sur toute la surface : le fond des préparations ne sue pas , il respire, ce qui permet une cuisson uniforme, aussi bien dessus que dessous. Utilisable sur une grille ou une plaque pâtissière dans tous les types de four. Peut être également utilisé comme support de congélation et surgélation.

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 possèdent 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.

Tapis pâtissier de cuisson anti-adhérent en silicone avec repères de remplissage

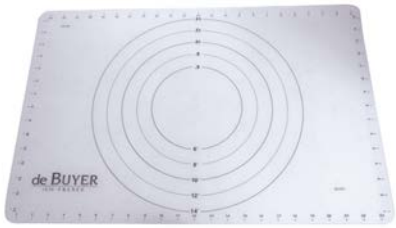


ø 6 cm / 8 cm / 10 cm
(2,5" / 3" /4 ")

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			
4937.60		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.

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

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	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

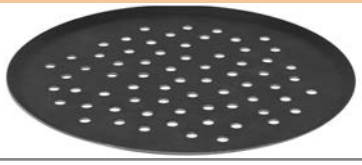
Ce moule, très épais pour une diffusion régulière de la chaleur, s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur (gaz, plaque électrique etc...). Une fois le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les pommes et la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

Tourtière ronde en aluminium anti-adhésif "CHOC"

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
8136.24	Tourtière ronde [UC:5]	24	1	2	0,27
8136.28	Tourtière ronde [UC:5]	28	1	2	0,28
8136.32	Tourtière ronde [UC:5]	32	1	2	0,5

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	Ø	Epmm	Kg
8137.28	[UC:5]	28	2	0,34
8137.32	[UC:5]	32	2	0,46

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.

Moule à tartelette inox cannelé, fond démontable, ø 12 cm

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3028.12	[UC:10]	12	1,8	0,6	0,09

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.

Tourtière basse perforée en aluminium - Perforation ø 10 mm

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
7366.18	[UC:5]	18	0,7	1	0,1
7366.24	[UC:5]	24	0,7	1	0,11
7366.26	[UC:5]	26	0,7	1	0,13
7366.28	[UC:5]	28	0,7	1	0,15
7366.32	[UC:5]	32	0,7	1	0,20

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 basse et ronde en tôle bleue, lourde

Code	Désignation	Ø	Epmm	Kg
5350.20	[UC:5]	20	1	0,26
5350.24	[UC:5]	24	1	0,43
5350.26	[UC:5]	26	1	0,44
5350.28	[UC:5]	28	1	0,51
5350.32	[UC:5]	32	1	0,66
5350.36	[UC:5]	36	1,2	1
5350.40	[UC:5]	40	1,5	1,52

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 haute cannelée, tôle bleue lourde

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
	TOURTIERE A FOND FIXE				
5356.24N	[UC:5]	24	2,5	0,6	0,28
5356.27N	[UC:5]	26,3	2,5	0,6	0,33
5356.30N	[UC:5]	29,2	2,5	0,6	0,37
5356.32N	[UC:5]	31,3	2,5	0,6	0,45
	TOURTIERE A FOND DEMONTABLE				
5357.24	[UC:5]	24	2,5	0,6	0,34
5357.27	[UC:5]	26,3	2,5	0,6	0,39
5357.30	[UC:5]	29,2	2,5	0,6	0,44
5357.32	[UC:5]	31,3	2,5	1	0,48

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	Ø	Hcm	Epmm	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	Epmm	Kg
5359.26		9	26	11	0,6	0,37

Tourtière lisse évasée en tôle bleue

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
5355.30N	[UC:5]	30	3	0,6	0,32

Ce modèle est idéal pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et rend les pâtes à tarte croustillantes.

Tourtière basse perforée en tôle bleue, lourde - Perforation ø 10 mm

Code		Désignation	Ø	Epmm	Kg
5353.24	[UC:5]		24	1	0,4
5353.28	[UC:5]		28	1	0,5
5353.32	[UC:5]		32	1	0,8

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.

Grille ronde en inox avec pieds

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
0237.28		28	3	0,15
0237.32		32	3,5	0,23

Cette grille surélevée permet de poser les tartes, pâtisserie et autres préparations encore chaudes en évitant qu'elles ne se ramollissent.

Diviseur à tarte en inox

Code		Désignation	Ø	Hcm	Kg
3396.08N	8 parts		32	4,2	0,33
3396.10N	10 parts		32	4,2	0,37
3396.12N	12 parts		32	4,2	0,46
3396.14N	14 parts		32	4,2	0,51

Ce diviseur permet de réaliser le marquage des tartes ou gâteaux afin d'effectuer un découpage en parts régulières.

Plateau-guéridon inox rond pour tarte ou gâteau, Ht. 5 cm

Code	Désignation	Ø	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3423.27		26,5	28	5	0,8	0,6

Ce plateau légèrement surélevé permet de présenter les tartes, gâteaux et entremets de manière élégante. Il est en acier inoxydable, parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

Plateau-guéridon perforé inox, ht 4 cm, anti-condensation

Code	Désignation	Ø	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3431.32		30	32,7	4	1	0,82

Ce plateau légèrement surélevé est perforé et permet de poser les tartes et pizzas encore chaudes en évitant que la pâte ne se ramollisse. Il est en acier inoxydable, parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

Moule à tarte cannelé rond fond fixe - Bord droit

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	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	Ø	Hcm	Epmm	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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
4703.10	individuel	10	2	0,4	0,04
4703.12	individuel 2015	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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
4704.28		28	3	0,6	0,39

La tourtière 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. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule cannelé spécial tarte aux fruits

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26

Moule à tarte rectangulaire à fond amovible

Code	Désignation		Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4708.20		2015	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 à tarte carré à fond amovible

Code	Désignation		Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4709.18		2015	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 brioche

Code	Désignation		Ø	Hcm	Epmm	Kg
4702.10	moule à briochette	2015	10	4,5	0,4	0,05
4702.22			22	8,3	0,4	0,24

Moule à Kougloff

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
4701.22		22	10	0,4	0,29

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	Epmm	Kg
	12 Muffins ø 5,3 / 7,8 Ht 2,8 mm					
4843.00		38	27	3,5	0,4	0,42
	12 Madeleines					
4710.12		26	20	1,4	0,4	0,2
	12 Tartelettes rondes ø 7 cm					
4711.12		34,3	26,1	1,9	0,4	0,35

Lot de 4 moules individuels Canelé Bordelais ø 5,5 cm

2015

Code	Désignation	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Moule à manqué rond

2015

Code	Désignation	Ø	Epmm	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 / Savarin démontable

Code	Désignation	Ø	Kg
4766.26		26	0,55

Moule à manqué démontable

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
4844.20	2015	20	6,7	0,27
4844.24		24	6,7	0,3
4844.26		26	6,7	0,33
4844.28		28	6,7	0,36

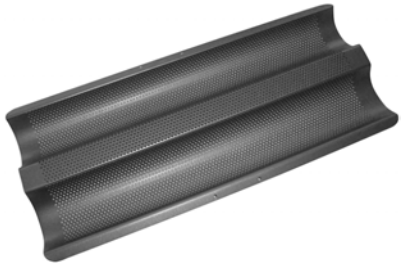
Moule à cake coins arrondis

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.

l'école VALRHONA 東京

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - ROND

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
	En partenariat avec l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona				
3099.01		5,5	2	0,8	0,02
3099.02		6,5	2	0,8	0,02
3099.03		7,5	2	0,8	0,03
3099.04		10,5	2	0,8	0,04
3099.05		12,5	2	0,8	0,04
3099.06		15,5	2	0,8	0,05
3099.07		18,5	2	0,8	0,07
3099.08		20,5	2	0,8	0,08
3099.09		24,5	2	0,8	0,1
3099.10		28,5	2	0,8	0,12

Créés en partenariat avec l'Ecole du Grand Chocolat 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 à bord droit en inox - CARRE

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
	En partenariat avec l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona					
3099.19		7	7	2	0,8	0,04
3099.20		8	8	2	0,8	0,05
3099.21		15	15	2	0,8	0,12
3099.22		20	20	2	0,8	0,15

Créés en partenariat avec l'Ecole du Grand Chocolat 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 - RECTANGLE

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
	En partenariat avec l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona					
3099.30		12	4	2	0,8	0,09

Créés en partenariat avec l'Ecole du Grand Chocolat 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.

de BUYER DEPUIS 1830

Cercle à tarte perforé rond en inox, Ht. 2 cm, bord roulé

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
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	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
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	petit carré Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
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	Epmm	Kg
3906.08	petit carré Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
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	Epmm	Kg
3937.08	petit triangle =cercle rond 7,5 cm [UC:6]	9,4	4,5	0,8	0,08
3937.16	= cercle rond ø 16 cm	20	4,5	1	0,21
3937.20	= cercle rond ø 20 cm	25	4,5	1	0,26
3937.24	= cercle rond ø 24 cm	30	4,5	1	0,32

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 - Ht. 4,5 cm, dit cercle à mousse ou à entremet

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3989.05	[UC:6]	5	4,5	0,8	0,04
3989.06	[UC:6]	6	4,5	0,8	0,05
3989.65		6,5	4,5	0,8	0,06
3989.07	[UC:6]	7	4,5	0,8	0,06
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07
3989.08	[UC:6]	8	4,5	0,8	0,08
3989.10		10	4,5	0,8	0,09
3989.12		12	4,5	0,8	0,11
3989.14		14	4,5	0,8	0,12
3989.16		16	4,5	1	0,18

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 à pâtisserie rond en inox - Ht. 4,5 cm, dit cercle à mousse ou à entremet

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3989.18		18	4,5	1	0,2
3989.20		20	4,5	1	0,22
3989.22		22	4,5	1	0,24
3989.24		24	4,5	1	0,27
3989.26		26	4,5	1	0,29
3989.28		28	4,5	1,2	0,36

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	Ø	Hcm	Epmm	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 inox à "Pain Surprise" Hauteur 12 cm

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3912.20		20	12	1	0,59

Cercle à pâtisserie extensible en inox ressort - Ht 4,5 cm - Grande taille

Code	Désignation	Hcm	Epmm	Kg
3040.01	Extensible de ø 18 à 36 cm - Gradué	4,5	0,8	0,27

L'inox ressort permet un bon maintien de la forme ronde à chaque diamètre.

Forme ajustable carrée 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

Forme ajustable rectangle en inox

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 ovale

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3069.21	Equivaut à un rond de ø 16 cm	21	14	4,5	1	0,25

Les formes diverses des cercles à pâtisserie permettent aux pâtissiers 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 hexagonal

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
	HAUTEUR 45 mm				
3078.16		16	4,5	1	0,17
3078.18		18	4,5	1	0,19
3078.20		20	4,5	1	0,21
3078.22		22	4,5	1	0,24

Les formes diverses des cercles à pâtisserie permettent aux pâtissiers 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.

Cercles "Virgule"

Code	Désignation	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
	HAUTEUR 40 mm				
3101.20	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 14 cm	20	4	1	0,17
3101.21	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 16 cm	21	4	1	0,19
3101.25	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 18 cm	25	4	1	0,21
3101.30	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 20 cm	30	4	1	0,25
3101.31	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 22 cm	31	4	1	0,26
3101.35	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 24 cm	35	4	1	0,27
3101.08	"Virgule" [UC:6]	8	4	0,8	0,05

Les formes diverses des cercles à pâtisserie permettent aux pâtissiers 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
	HAUTEUR 40 mm					
3027.20	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø14 cm	20	12	4	1	0,16
3027.23	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø16 cm	23	14,5	4	1	0,18
3027.26	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 18 cm	26	16	4	1	0,26
3027.08	"Larme" [UC:6]	8	5	4	0,8	0,05

Les formes diverses des cercles à pâtisserie permettent aux pâtissiers 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 "Triangle Géo"

Code	Désignation	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3137.20	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 16 cm	20	4	1	0,19
3137.23	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 18 cm	23	4	1	0,21
	Disponible jusqu'à épuisement des stocks				
3137.06	Triangle "Géo" - angles arrondis [UC:6]	6,5	4	0,8	0,06

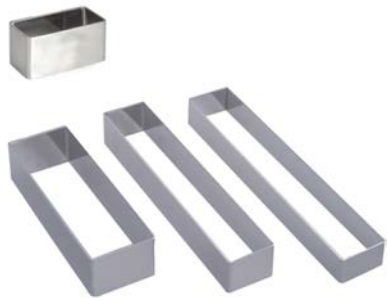
Les formes diverses des cercles à pâtisserie permettent aux pâtissiers de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme originale de l'entremets est décorative et permet de réduire le temps consacré à la décoration. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer solidité et bonne convection de la chaleur.

Cercle "Coeur"

Code	Désignation	Ø	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
	HAUTEUR 40 mm					
3077.06	Coeur ø 6 cm [UC:6]		6	4	0,8	0,06
3077.14	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 14 cm	14		4	1	0,16
3077.16	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 16 cm	16		4	1	0,18
3077.18	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 18 cm	18		4	1	0,19
3077.20	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 20 cm	20		4	1	0,22
3077.22	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 22 cm	22		4	1	0,23
3077.24	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 24 cm	24		4	1	0,24

Les formes diverses permettent aux pâtissiers de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme Coeur permet de réaliser des entremets adaptées 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.

Forme inox - RECTANGLES angles vifs



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	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	4,3	3	1,2	0,09
3943.13		12,4	4,3	4	1,2	0,12
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09
3941.18		18	3	2	1,2	0,08

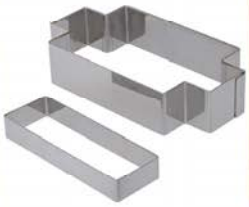
Cette forme de cercle est particulièrement adaptée pour dresser des garnitures sur assiette : chemiser des légumes cuits, du riz, réaliser des lasagnes végétariennes, ou encore présenter élégamment certains plats tel que le tartare de saumon.

Cercle individuel oblong en inox

2015

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	CREATION MATHIEU BLANDIN Champion du Monde de Pâtisserie 2013				
3037.14		14,5	3,5	1,9	0,06

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.

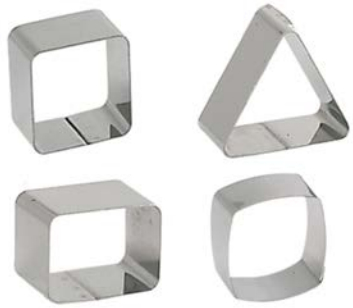
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3943.11	Rectangle inox	11,5	4	1,7	0,09
3943.91	Découpoir à pâte spécial rectangle 3943.11 Bord aiguisé pour une découpe pafaite				0,09

Nonnettes (gâteaux individuels) en inox

Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3075.08	"Vichy" équivaut à un rond de ø 60 mm [UC:6]		7,5	4	4,5	0,06
3075.09	"Vichy" équivaut à un rond de ø 70 mm [UC:6]		8,8	4,5	4,5	0,06
3077.06	Coeur ø 6 cm [UC:6]		6		4	0,06
3079.06	Coeur ø 6 cm [UC:6]	6			4,5	0,05
3079.07	Coeur ø 7 cm [UC:6]	7			4,5	0,06
3096.05	Coeur ø 4,5 cm [UC:6]	4,5			2,5	0,03
3094.05	Coeur ø 3,25 cm [UC:6]	3,25			2	0,02
3070.06	Octogonal ø 6 cm [UC:6]	6			4	0,05
3078.06	Hexagonal ø 6 cm [UC:6]	6			4,5	0,04
3078.07	Hexagonal ø 7 cm [UC:6]	7			4,5	0,05

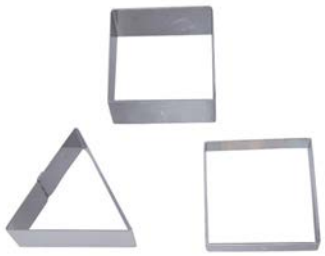
Les formes individuelles, dites "Nonnettes", en acier inoxydable 18/10 sont utilisées pour les petits gâteaux, les mousses et entremets individuels. L'épaisseur du cercle est adaptée: à la fois solidité et bonne convection de la chaleur.

Nonnettes (Gâteaux individuels) en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3139.06	Carré "Géo" [UC:6]	6	6	4	0,8	0,05
3137.06	Triangle "Géo" - angles arrondis [UC:6]	6,5		4	0,8	0,06
3138.07	Rectangle "Géo" [UC:6]	7	5	4	0,8	0,05
3103.06	"Carrond" [UC:6]	6	6	4	0,8	0,05

Nonnettes (gâteaux individuels) en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3906.08	petit carré Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	petit carré Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
3937.08	petit triangle =cercle rond 7,5 cm [UC:6]	9,4		4,5	0,8	0,08

Nonnettes (gâteaux individuels) en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3106.06	"Berlingot" triangle arrondi [UC:6]	6	6	4	0,8	0,05
3027.08	"Larme" [UC:6]	8	5	4	0,8	0,05
3101.08	"Virgule" [UC:6]	8		4	0,8	0,05

Nonnettes (gâteaux individuels) en inox

Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3938.40	Rond ø 60 - Ht 40 mm [UC:6]	6			4	0,05
3939.06	Rond ø 65 - Ht 40 mm [UC:6]	6,5			4	0,05
3096.01	Rond ø 45 - Ht 25 mm [UC:6]	4,5			2,5	0,02
3094.01	Rond ø 32,5 mm - Ht 20 mm [UC:6]	3,25			2	0,01
3069.06	Ovale équivaut à un rond de ø 60 mm [UC:6]		8	5,5	4,5	0,04
3069.07	Ovale équivaut à un rond de ø 70 mm [UC:6]		9,5	6,5	4,5	0,05
3096.02	Ovale équivaut à un rond de ø 45 mm [UC:6]		6	4	2,5	0,02
3094.02	Ovale équivaut à un rond de ø 32,5 mm [UC:6]		4	3	2	0,01
3037.06	Oblong équivaut à un rond ø 60 mm [UC:6]		7,4	3,3	4,5	0,04
3037.07	Oblong équivaut à un rond ø 70 mm [UC:6]		8,8	5,2	4,5	0,05
3096.03	Oblong équivaut à un rond ø 45 mm [UC:6]		5,6	3,3	2,5	0,03

Les formes individuelles, dites "Nonnettes", en acier inoxydable 18/10 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.

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.

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 Fab'Rapid ou autres cercles individuels et permettent une productivité encore meilleure.

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.

Calotte ou moule demi-sphérique

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3133.04N	[UC:10]	4	2	0,02	0,8	0,02
3133.06N	[UC:5]	6	2,7	0,05	0,8	0,03
3133.07N	[UC:5]	7	3,5	0,08	1	0,06
3133.08N	[UC:5]	8	4	0,13	1	0,08
3133.09	[UC:5]	9	4,2	0,16	1	0,09
3133.10N	[UC:5]	10	4,8	0,25	1,2	0,13
3133.12	[UC:3]	12	5,9	0,45	1,2	0,19
3133.14N	[UC:3]	14	6,7	0,67	1,2	0,24
3133.16N	[UC:3]	16	8	1	1,5	0,33
3133.18N	[UC:2]	18	8,7	1,46	1,5	0,37
3133.20N	[UC:2]	20	10	2,06	1,5	0,45

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	Kg
3023.04N	[UC:10]	4	4	2,5	0,01	0,02
3023.06N	[UC:6]	6	6	4	0,04	0,05
3023.07N	[UC:6]	7,5	7,5	5,2	0,09	0,07
3023.09N	[UC:3]	9	9	6	0,16	0,19
3023.12N	[UC:3]	12	12	8	0,39	0,2
3023.15N		15	15	10	0,77	0,3
3023.17N		17	17	12	1,15	0,38
3023.19N		19	19	13,2	1,5	0,47
3029.08	Moule individuel ovale [UC:5]	8	6,5	3,5	0,08	0,04

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 dariole ou "crème caramel" en inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3095.45N	[UC:6]	4,8	4	0,05	0,8	0,04
3095.55N	[UC:6]	5,5	5,1	0,14	0,8	0,06
3095.65N	[UC:6]	6,4	6	0,18	0,8	0,08
3095.80	[UC:6]	8	7,6	0,32	0,8	0,12

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.

Moule à Canelés en cuivre étamé

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
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 étamé assure une parfaite convection de la chaleur qui permet une bonne caramélisation des sucs et un goût délicieux.

Moule à tartelette ou à quiche rond "Toques Chaudes" et emporte-pièce

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
8151.12	Moule en alu. anti-adhésif ø 12 cm [UC:10]	12	2,2	2	0,14
3313.15	A poignée	15	3,5	0,4	0,23

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...Le moule possède son propre emporte-pièce qui découpe exactement le " développé " de la pâte correspondant à la taille du moule.

Moule à tartelette ou à quiche oblong "Toques Chaudes" et emporte-pièce

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
8150.00	Moule en aluminium anti-adhésif [UC:10]	11,5	8	2	1,2	0,05
3312.14	Emporte-pièce inox cannelé oblong L. 14,5cm	14,5	10,5	3,5	0,4	0,17

Ce moule anti-adhésif sur ses deux faces permet de réaliser, sans souci de démoulage ou de nettoyage, des quiches, tartelettes, tartes Tatin etc...Le moule possède son propre emporte-pièce qui découpe le " développé " correspondant au moule. Le moule oblong est idéal pour "manger debout" car sa forme donne des tartes étroites faciles à tenir dans la main.

Gouttière inox à bûches, terrines ou glaces, étanche - "Berlingot"

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3097.80	Gouttière "Berlingot", triangle arrondi	50	8	6,5	0,8	0,73
3083.08	Séparateur pour gouttière "Berlingot"		8	6,5	1	0,88

Astucieux : le séparateur à bûche permet d'éviter l'achat de moules à bûche de toutes longueurs. La partie de la gouttière non utilisée peut rester vide. C'est idéal, par exemple, pour le fois gras pour lequel on ne veut pas toujours faire une gouttière complète.

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 inox à bûches, terrines ou glaces, étanche - "Bitrapèze"

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3087.80	Gouttière "Bitrapèze"	50	8	6	0,8	0,7
3082.08	Séparateur inox pour gouttière "Bitrapèze"		8	6	1	0,08

Astucieux : le séparateur à bûche permet d'éviter l'achat de moules à bûche de toutes longueurs. La partie de la gouttière non utilisée peut rester vide. C'est idéal, par exemple, pour le fois gras pour lequel on ne veut pas toujours faire une gouttière complète.

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 inox "Dodo", double cannelure, étanche

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3067.80		50	8	6,2	0,8	0,78

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 inox à bûches, terrines ou glaces, étanche - Ronde

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3050.50N	Gouttière Largeur 5 cm	50	5	3,7	0,8	0,47
3050.60N	Gouttière Largeur 6 cm	50	6	4,5	0,8	0,53
3050.70N	Gouttière Largeur 7 cm	50	7	5	0,8	0,69
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

2015

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	Ø	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	Rectangulaire		30	8	6,5	0,66
3204.30	Triangulaire		30	8	6,5	0,55

Gouttière inox démontable à 2 embouts

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
	Longueur 50 cm :					
3206.80	Forme ronde	50	8	6,5	1	0,85
3207.80	Forme trapèze	50	8	6,5	1	0,89

Les gouttières en acier inoxydable sont solides, hygiéniques et ont des formes originales. Elles sont idéales 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.

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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
0125.07	[UC:5]	7	4	0,14	1	0,08
0125.10	[UC:5]	10	6	0,4	1	0,15
0125.14	[UC:5]	14	8	1	1	0,35
0125.16	[UC:5]	16	8,5	1,5	1	0,45
0125.18	[UC:5]	18	9,7	2,1	1	0,56

Ne convient pas pour l'induction

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. La matière du moule assure une bonne transmission de la chaleur. Ne pas oublier de commander le couvercle correspondant qui est vendu séparément.

Moule à charlotte professionnel, à oreilles en inox - sans couvercle

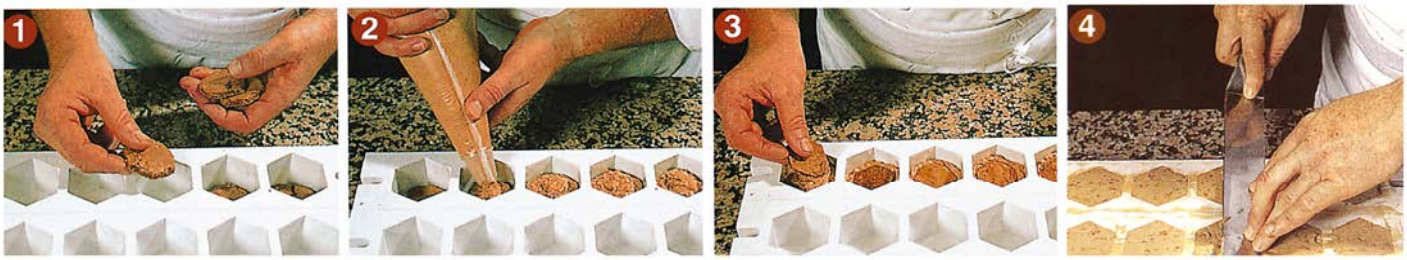
Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Kg
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07
3125.10		9,7	6	0,4	0,13
3125.12		11,7	7	0,7	0,2
3125.14		14	8	1	0,27
3125.16		16	9	1,5	0,36
3125.18		17,7	10	2,1	0,43
3125.20		19,8	11	3	0,52

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.

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.

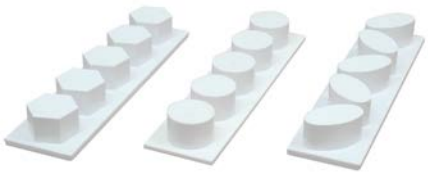


Moules FAB'RAPID "Petits Gâteaux" - Plaques polyéthylène de 35 formes

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
040340	Rond ø 65 mm - Ht 40 mm	60	40	4	2,5
040341	Hexagonal ø 61 mm - Ht 40 mm	60	40	4	2,5
040342	Ovale 82x50 mm - Ht 40 mm	60	40	4	2,5
040343	Rond ø 60 mm - Ht 45 mm	60	40	4,5	3,25
040348	Larme 89x58 mm - Ht 40 mm	60	40	4	3,25

Les plateaux FAB'RAPID de dimensions 60 x 40 cm permettent la fabrication rapide de petits gâteaux individuels. Ils sont constitués de 7 rails de 5 alvéoles. Les moules doivent être chemisés d'un polypropylène transparent, avant d'être garnis d'un fond de biscuit et de mousse. Le démoulage des gâteaux se fait facilement à l'aide du rail démouleur de la forme correspondante au moule.

Démouleur FAB'RAPID " Petits Gâteaux"



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
040355	Rond ø 65 mm - Ht 40 mm	40	4	0,3
040356	Hexagonal 61 mm - Ht 40 mm	40	4	0,3
040357	Ovale 82x50 mm -Ht 40 mm	40	4	0,3
040358	Rond ø 60 mm - Ht 45 mm	40	4,5	0,3
040361	Larme 89x58 mm - Ht 40 mm	40	4	0,55

Le rail démouleur pour petits gâteaux permet de démouler 5 gâteaux en une seule opération : les moules FAB'RAPID garnis, une fois passés au grand froid, sont positionnés sur le démouleur; le démoulage se fait facilement en poussant délicatement le rail de moules sur le démouleur correspondant pour sortir les petits gâteaux.

Découpoirs en plastiques alimentaire pour FAB'RAPID

Code	Désignation	Ø	Lcm	Kg
4309.14N	Rond pour FAB'RAPID 040340	6,5		0,02
4309.15N	Hexagonal pour FAB'RAPID 040341	6,5		0,02
4309.16N	Ovale pour FAB'RAPID 040342	6,5		0,02
4309.17N	Rond pour FAB'RAPID 040343	6		0,01
4309.12N	Larme pour FAB'RAPID 040348		6,5	0,02

Ces découpoirs ont des formes et tailles spécialement étudiées pour garnir les moules des Fab'Rapid en découpant les fonds de biscuit correspondant.

Moules FAB'RAPID "Cocktail" - Plaques polyéthylène de 96 formes

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
040370	Rond ø 42 mm - Ht 25 mm	60	40	2,5	2,4
040371	Hexagonal ø 40 mm - Ht 25 mm	60	40	2,5	2,4
040372	Ovale 52x30 mm Ht 25 mm	60	40	2,5	2,4
040373	Coeur 38x48 mm - Ht 25 mm	60	40	2,5	2,4
040374	Virgule 54x35 mm - Ht 25 mm	60	40	2,5	2,4
040375	Larme 50x35 mm - Ht 25 mm	60	40	2,5	2,4

Les plateaux FAB'RAPID "Cocktail " permettent la fabrication rapide de petites mignardises. Ils sont constitués de 6 rails de 16 alvéoles. Les moules doivent être chemisés d'un polypropylène transparent, avant d'être garnis. Le démoulage des gâteaux se fait facilement à l'aide du rail démouleur de la forme correspondante au moule (vendu séparément).

Démouleur FAB'RAPID "Cocktail"

Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
040380	Rond ø 42 mm - Ht 25 mm	40	2,5	0,6
040381	Hexagonal ø 40 mm - Ht 25 mm	40	2,5	0,6
040382	Ovale 52x30 mm - Ht 25 mm	40	2,5	0,6
040383	Coeur 38x48 mm - Ht 25 mm	40	2,5	0,6
040384	Virgule 54x35 mm - Ht 25 mm	40	2,5	0,6
040385	Larme 50x35 mm - Ht 25 mm	40	2,5	0,36

Le rail démouleur pour gâteaux " Cocktail " permet de démouler 16 mignardises en une seule opération : les moules FAB'RAPID garnis, une fois passés au grand froid, sont positionnés sur le démouleur ; le démoulage se fait facilement en poussant délicatement le rail de moules sur le démouleur correspondant pour sortir les produits.

Découpoirs en plastiques alimentaire pour FAB'RAPID

Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Kg
4309.04N	Rond pour FAB'RAPID 040370	4			0,01
4309.05N	Ovale pour FAB'RAPID 040372		5,2	3	0,01
4309.06N	Hexagonal pour FAB'RAPID 040371	4			0,01
4309.07N	Coeur pour FAB'RAPID 040373		4,8	3,8	0,01
4309.08N	Virgule pour FAB'RAPID 040374		5,4	3,5	0,01
4309.09N	Larme pour FAB'RAPID 040375				0,01

Ces découpoirs ont des formes et tailles spécialement étudiées pour garnir les moules des Fab'Rapid en découpant les fonds de biscuit correspondant.

Prédécoupés polypropylène pour pâtisserie - 60 microns

Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
	Paquet de 500 pièces			
042010	Pour gâteaux ø 60 mm et Ht 45 mm	20	4,5	0,25
042011	Pour gâteaux ø 65 mm et Ht 40 mm	21,5	4	0,23
	Paquet de 500 pièces			
042012	Pour gâteaux ø 70 mm et Ht 40 mm	23	4	0,25
042013	Pour gâteaux ø 80 mm et Ht 40 mm	27	4	0,29
042017	Pour gâteaux ø 80 mm et Ht 45 mm	27	4,5	0,31
	Paquet de 1000 pièces			
042014	Pour gâteaux Cocktail ø 45 mm et Ht 25 mm	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 Fab'Rapid et permettent une productivité encore meilleure.

Boîte de découpoirs en polyamide renforcé de fibre de verre

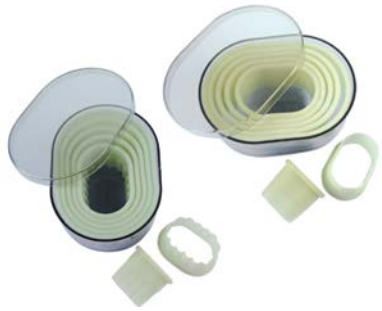
Qualité extra-dure : Solides et résistants
Monobloc : pas de soudure pour une hygiène parfaite - Stérilisables - T°max. 160°C

Hauteur 35 mm - Rebords arrondis pour une utilisation confortable

Boite 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		

Boite 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		

Boite 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		

Boite de 7 découpoirs "Coeur" en plastique alimentaire

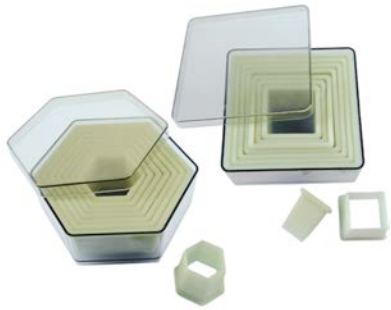
Code	Désignation	Hcm	Kg
4301.00	7 découpoirs unis L. 1,5 à 9,5 cm	5	0,24
4301.10	7 découpoirs cannelés L. 1,5 à 9,5 cm	5	0,23
	15/25/45/55/65/80/95 mm		

7 plain cutters L. 2 cm to 11 cm

Boite 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	5	0,28
	ø 18/30/45/60/75/85/100/115 mm		

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 - ø1,5 à 9 cm ø15/25/35/45/50/60/70/80/90 mm	5	0,25

Boîte de découpoirs lisses en plastique alimentaire

Code	Désignation	Hcm	Kg
4304.60	5 découpoirs "Etoile" - 5 branches ø 2 à12 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
4304.80	7 découpoirs "Trapèze arrondi"-L. 1 à 12 cm L. 10/40/60/75/90/105/120 mm	5	0,2
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 en inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	Kg
3311.12	Avec poignée	12	3,5	0,8	0,15

En inox alimentaire, ce découpoir rond de qualité professionnelle est très résistant et conserve sa forme d'origine au fur et à mesure des utilisations.

Emporte-pièce rond uni, affûté, avec rebord

Code	Désignation	Ø	Hcm	Epmm	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	Epmm	Kg
3312.14	Emporte-pièce inox cannelé oblong L. 14,5cm	14,5	10,5	3,5	0,4	0,17
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	Ø	Hcm	Epmm	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	Epmm	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	Epmm	Kg
3315.15	Avec poignée	15	8	3,5	0,4	0,15
3316.04	Sans poignée	4	2,2	3,5	0,4	0,02
3316.06	Sans poignée	6	3,3	3,5	0,4	0,03
3316.07	Sans poignée	7	3,7	3,5	0,4	0,05
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. La poignée ergonomique des grands diamètres permet une bonne prise en main pour une découpe sûre. Ils permettent de réaliser des fonds de tartelettes " bateau ".

Boîte de 10 découpoirs Chiffres en fer blanc

Code	Désignation	Hcm	Kg
3322.01N		3	0,2

Ces découpoirs en fer blanc 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 10 chiffres de 0 à 9.

Boîte de 26 découpoirs alphabet (A à Z) en inox

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
3322.00N		12,8	2	0,19

Ces découpoirs en acier inoxydable permettent de personnaliser les entremets. Ils sont robustes et d'un entretien facile. La boîte contient les 26 lettres de l'alphabet en majuscule.

Rouleau à pâtisserie sans poignée

Code	Désignation	Ø	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	Ø	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	Ø	Lcm	Kg
	Rouleau losange (réaliser une grille de pâte)			
4361.00N		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.

Rouleau coupe-pâte extensible en inox

2015

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
4781.00N	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
4781.01	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
4781.02	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

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

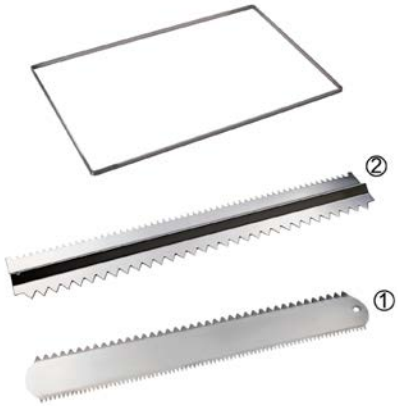
Les lames de boulanger permettent d'inciser la pâte avant cuisson du pain. Le tranchant des lames assure une grande qualité de coupe. Pour les 3 modèles, le porte-lame est en plastique et la lame est protégée par un capuchon.

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.

Cadre et peigne à biscuit "Charlotte" et Peigne décor inox 2 dentures



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3015.10	Cadre inox, extra-fort, Ht. 1 cm "Charlotte"	57	37	1	3	0,4
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.

Cadres extensibles en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	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

Cadre à biscuit "Joconde"

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	(dimensions intérieures)				
3017.61	Cadre "Joconde" 570 x 370 mm en inox	61	41	0,3	1,25
031126	Raclette à joconde L. 500 mm en inox	50		12	0,7

Ce cadre à biscuit a une épaisseur de 4 mm spécialement étudiée pour la réalisation du biscuit Joconde.

Cadre à opéra inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	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
3015.50		57	37	5	2,5	5
3015.60		57	37	6	2,5	2,1
3016.57	Divisible en 2/3/4 ou 6, grâce à ses 3 barres	57	37	3,5	2,5	2,17

Ces cadres à biscuit en acier inoxydable sont particulièrement épais et ne se déforment pas. Ils sont faciles d'entretien.

"Bande" ou "Rectangle" inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3018.30		57	9	3	2,5	0,77
3018.35		57	9	3,5	2,5	0,89
3018.40		57	9	4	2,5	1,04
3018.45		57	9	4,5	2,5	1,18
3018.50		57	9	5	2,5	1,27
3018.60		57	9	6	2,5	1,54

Ces cadres à biscuit en acier inoxydable sont particulièrement épais et ne se déforment pas. Ils sont faciles d'entretien.

Caisse à génoise droite étanche, inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53

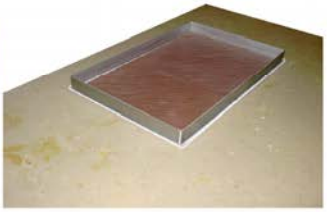
La caisse à génoise à bords droits est étanche et permet la réalisation de biscuits, flans, gâteaux de riz, etc.
En acier inoxydable, il est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

Bouteille à punch et burette à coulis

Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
044080N	Burette à coulis		4	4	12	0,03
044085N	Bouteille à punch avec bouchon	8			29	0,11

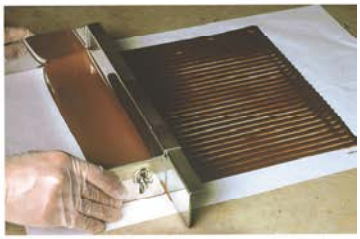
En plastique alimentaire, la bouteille à puncher a un bouchon perforé qui permet d'imbiber les biscuits. La burette à coulis possède un verseur.

Raclette égalisatrice à mousse réglable en inox



Cette raclette égalisatrice permet d'étaler des couches successives de mousse lors de la réalisation de vos entremets dans un cadre : elle est réglable avec un débattement de 0 à 6 (graduations de 1 à 6 cm). Grâce à son inclinaison de 10°, elle donne une épaisseur de mousse régulière et lisse. Pratique, en la retournant, on peut l'utiliser comme raclette à biscuit Joconde.

Code	Désignation	Lcm	Kg
3007.00		48	0,93



"Raplette Pascal" inox, réglable en hauteur et en largeur

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	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 dentures 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 dentures triangulaires différentes. Parfaite pour préparer le chocolat à copeaux.

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.

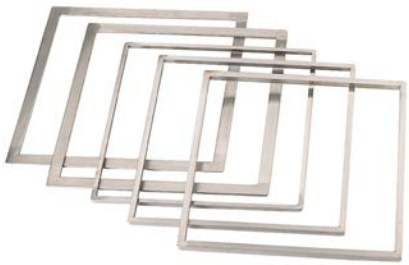
Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3437.16N	A queue, double paroi inox	16	12,5	1,5	1	0,97

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	Epmm
3085.03	3 mm - dim. ext 37,7 cm	33,7	33,7	3
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.

Dragédière - Appareil à enrober en inox

Code	Désignation	Ø	Kg
3500.00		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.

Girolle à chocolat

Code	Désignation	Ø	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.

Plaque à copeaux de chocolat en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
3376.60	Plaque en inox sans rebord	60	40	1	1,76

Feuilles de plastique pour le chocolat

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
042030	25 feuilles de glaçage pour décalcomanie Polyester 175 microns	60	40	1,8
042031	100 feuilles de glaçage en polyéthylène 150 microns	60	40	3,38
042032	lot de 5 feuilles de de glaçage en polyéthylène 150 microns	30	20	0,02

Les feuilles de glaçage (rhodoïd) 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
076100	Carnet de 25 feuilles or	8	8

Ce produit alimentaire permet la décoration des chocolats d'un décor or.

Poêlon à sucre cuivre, 2 becs, queue inox "froide"

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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	Ø	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.

Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	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.

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 cable 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).

Thermomètre confiseur à gaine inox carrée - Gradué de + 80° à + 200 °C

Code	Désignation	Ø	Lcm	Kg
4884.01N	PRÉCISION 1/1	0,2	27,5	0,10

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 passe au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre confiseur ou pâtissier - Gradué de + 80° à + 200 °C - Gaine nylon

Code	Désignation	Ø	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 -10° +60°C

Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Kg
4886.00N	PRÉCISION 1/1	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	Epmm	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

Thermomètre sonde étanche, pour viande -50°C à +200 °C

Code	Désignation	Lcm	Kg
4881.00N	L. sonde 12 cm	20	0,06

Ce themomètre 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

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.

de BUYER DEPUIS 1830

Douille unie en inox - de 2 à 11 mm

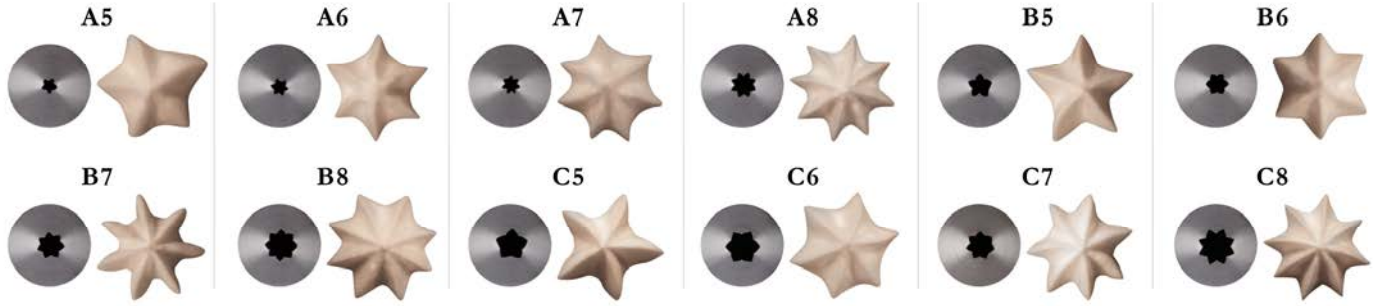
Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, grâce à leur soudure bout à bout parfaitement étanche. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème ou remplir des corps creux d'une préparation.

Douille unie en inox - de 12 à 24 mm

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
2111.12N	N° 12	1,2	5	0,01
2111.13N	N° 13	1,3	5	0,01
2111.14N	N° 14	1,4	5	0,01
2111.15N	N° 15	1,5	5,4	0,01
2111.16N	N° 16	1,6	5,3	0,01
2111.17N	N° 17	1,7	5,3	0,01
2111.18N	N° 18	1,8	5	0,01
2111.20N	N° 20	2	5	0,01
2111.22N	N° 22	2,2	4,9	0,01
2111.24N	N° 24	2,4	4,5	0,01

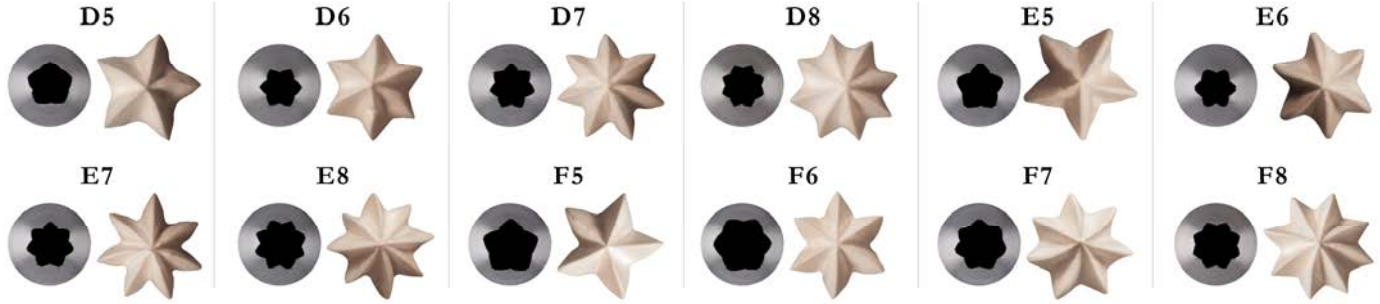
Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, grâce à leur soudure bout à bout parfaitement étanche. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème ou remplir des corps creux d'une préparation.



Douille cannelée en inox

Code	Désignation	Ø	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, grâce à leur soudure bout à bout parfaitement étanche. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



Douille cannelée en inox

Code	Désignation	Ø	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, grâce à leur soudure bout à bout parfaitement étanche. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille à bûche plate en inox

Code	Désignation	Ø	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, grâce à leur soudure bout à bout parfaitement étanche. Elles possèdent un côté plat et un côté denté et sont utilisées pour décorer les bûches de Noël.

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, grâce à leur soudure bout à bout parfaitement étanche. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille Saint Honoré en inox

Code	Désignation	Ø	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, grâce à leur soudure bout à bout parfaitement étanche. L'embout est échancré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.

Douille à nid en inox (ou douille à vermicelle)

Code	Désignation	Kg
2126.00N		0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, grâce à leur soudure bout à bout parfaitement étanche. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

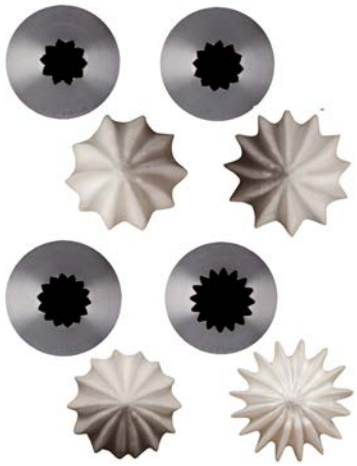
Douille à rose en inox - 8 dents

Code	Désignation	Ø	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, grâce à leur soudure bout à bout parfaitement étanche. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille cannelée inox 'Petit Four'

2015



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

PASTRY BOX : Assortiment de 60 douilles inox

2015

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 pâtissières. 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.

Lot de 3 douilles à garnir en inox

2015

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 dents6mm/8 dents 6 mm	0,04

Adaptateur pour douille

2015

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	12	0,05
2114.13	lot de 3 kits pour les 3 formats de douiles ø 35/25/20 mm		0,1

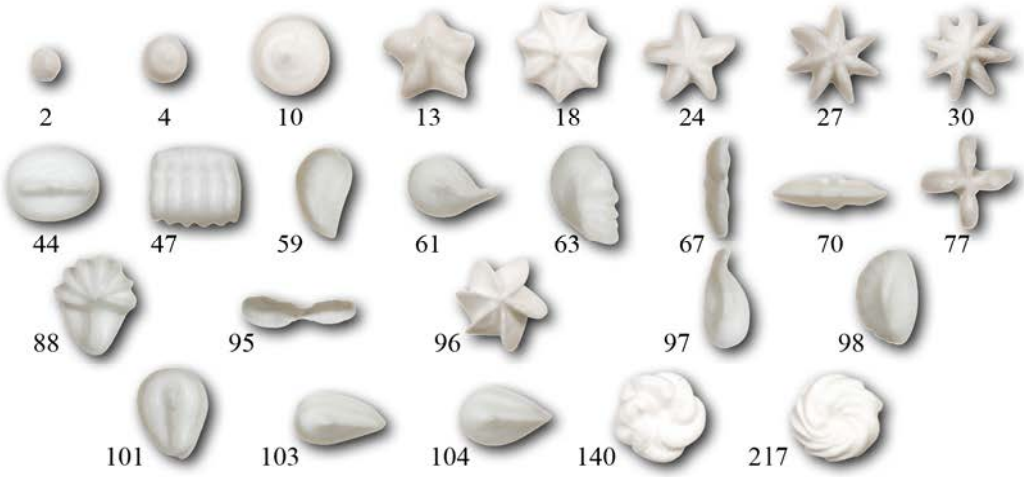
L'adaptateur permet de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche afin d'utiliser la même préparation avec des débits ou pour des décors différents sans avoir à utiliser une deuxième poche. La base de l'adaptateur se glisse dans la poche et la douille choisie est fixée sur la poche par l'extérieur.

Coffret de 35 douilles à pâtisserie en inox

2015

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Assortiment pâtisserie traditionnel composé de 35 douilles larges et de tailles diverses: 10 unies, 15 cannelées, 5 Petit Fours, 2 à Rose, 2 à bûche et 1 à garnir. Elles sont fournies avec des adaptateurs afin de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche.



Coffret de 26 douilles fines en inox, spéciales décor

2015

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 pâtissier de 12 douilles transparentes en plastique alimentaire

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4132.12	Boîte de 12 douilles composé de :	21	13	7	0,13
	- Unies ø 2-4-6-8-10-12 mm				
	- B8 - C8 - D6 - E6				
	- BU - F2				
	Conditionnement sous boîte plastique				

Ces douilles sont adaptables sur LE TUBE.

Assortiment de 6 douilles transparentes en plastique alimentaire

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4129.00	6 douilles assorties	13	13	4	0,06
	- 2 douilles lisses ø 8 mm - ø 15 mm				
	- 3 douilles cannelées B6 - F6 - B8				
	- 1 douille Saint Honoré				
4132.06	6 douilles spéciales pâtisserie	13	13	4	0,06
	- 2 douilles à petits fours PF10 & PF14				
	- 1 douille à feuille FE2				
	- 1 douille à bûche 8 dents				
	- 1 douille Saint Honoré				
	- 1 douille à nid				
4128.06N	lot de 6 douilles unies	13	13	4	0,06
	ø 2 - 4 - 6 - 8 - 12- 14 mm				
4129.06N	lot de 6 douilles cannelées	13	13	4	0,06
	N° A8 - B8 - C8 - D8 - E8 - F8				

Monoblocs et avec leur cône parfaitement lisse, elles offrent les garanties d'hygiène indispensables. 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 charcutier de 12 douilles transparentes en plastique alimentaire

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4130.12N	Boîte de 12 douilles composé de :	21	13	7	0,13
	- 4 douilles unies ø 2 - 4 - 6 - 8				
	- 4 douilles cannelées n° B8 - C6 - D6 - D8				
	- 2 douilles à petits fours : 10 dents et 14 dents				
	- 1 douille à bûche à 8 dents				
	- 1 douille à feuille				
4131.12	Boîte de 12 douilles composé de :	21	13	7	0,13
	C6 - C8 - D6 - D8				
	E6 - E8				
	ø 4-6-8-11				
	BU - F2				
	Conditionnement sous boîte plastique				

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 plastique alimentaire

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4130.24N	Boîte de 24 douilles composé de :	28	18	7	0,27
	- 10 douilles unies ø2-3-4-5-6-7-8-10-11-12				
	- 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				

Monoblocs et lisses, elles sont totalement hygièniques. 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
4134.80N		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
4863.01N	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
4856.25N	Poche 25 cm [UC:6]	25	0,04
4856.30N	Poche 30 cm [UC:6]	30	0,04
4856.35N	Poche 35 cm [UC:6]	35	0,05
4856.40N	Poche 40 cm [UC:6]	40	0,06
4856.45N	Poche 45 cm [UC:6]	45	0,07
4856.50N	Poche 50 cm [UC:6]	50	0,11
4856.55N	Poche 55 cm [UC:6]	55	0,12
4856.60N	Poche 60 cm [UC:6]	60	0,16
4347.05N	Lot de 5 poches pâtissières en coton revêtu Longueurs 30/35/40/45 et 50 cm		0,13

Les poches pâtissières 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 pâtissières 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	1	1
4348.50N	Longueur 50 cm	50	1,25	1,2
4348.01N	Longueur 55 cm	55	1,5	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.

Lot de 100 poches jetables sous sachet distributeur avec trou d'accroche

Code	Désignation	Lcm	lcm	L	Kg
4345.50	L. 50 cm - 70 microns	50	28	1,25	0,77

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	Ø	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.

LE TUBE: piston à pression pour doser remplir décorer

Pour utilisation avec les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, crème au beurre, etc.)

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
	CONCEPTION DE BUYER MODÈLE BREVETÉ					
3358.00	Appareil complet avec 2 douilles polycarbonate	38,4	10,5		0,75	0,44
	U8 & D8					
	ACCESSOIRES					
3358.75	Recharge 0,75 L	19,6	8,54		0,75	0,13
	Permet de stocker une autre préparation					
	Vendu séparément					
4129.00	6 douilles assorties	13	13	4		0,06
	- 3 douilles cannelées B6 - F6 - B8					
	- 2 douilles lisses ø 8 mm - ø 15 mm					
	- 1 douille Saint Honoré					

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	Ø	lcm	Hcm	L	Kg
3354.50	Livré avec support	20	30	38	3,3	0,87

Entonnoirs à piston KWIK PRO tout inox, à 3 débits, étanche

Code	Désignation	Ø	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
	et chinois ø19/21 cm					
	PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :					
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. Etanche 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,...

Mini-entonnoir à piston KWIK en inox - 0,8 litres

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. Rangement pratique avec un faible encombrement. Démontable pour un nettoyage complet. Passe au lave-vaisselle.

Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3353.00	Noir	15	18,5	15	15,5	0,25
	Pied = 70 g					

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

Code	Désignation	Ø	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		15	6	0,17
	Convient pour ø 14/18/20				

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	Ø	Hcm	Epmm	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

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

Code	Désignation	Ø	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	Ø	Hcm	L	Kg
4782.00N	Saupoudreuse à toile métallique (1)	7	13	0,50	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	0,50	0,17
4783.02N	Saupoudreuse à trous fins -trou ø1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Saupoudreuse à épices - Gros trous (3)	7	13	0,50	0,17
4783.03N	Saupoudreuse à épices - Gros trous	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	Ø	Lcm	Epmm	Kg
3000.04	Bouchon de champagne/Champignon [UC:5]	4	4	0,8	0,06
3005.02	Roulé fromage [UC:5]	2,1	10	1	0,05

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	Ø	Lcm	Epmm	Kg
3006.25		2,5	9	0,3	0,09
3006.30		3	12	0,3	0,09
3006.35		3,5	14	0,3	0,09

Le moule conique permet de réaliser des cornes d'abondance en pâte feuilletée.

Rouleaux à crème en inox

Code	Désignation	Ø	Lcm	Epmm	Kg
3007.15		1,5	10	0,3	0,1
3007.20		2	5	0,3	0,1
3007.21		2	10,5	0,3	0,1
3007.25		2,5	10	0,3	0,1

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
4858.00N	Raclette-corne coupe-pâte ronde [UC:5]	15	11	2	0,02

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
3300.12	Inox droit rigide	12	9	2,5	1	0,18
3301.12	Inox arrondi rigide	12	9	2,5	1	0,14
3302.11N	Souple, lame acier traité, carrée [UC:12]	11	8,8	2,5	0,3	0,09
3302.12N	Souple, lame acier traité, arrondie [UC:12]	11	8,8	2,5	0,3	0,08

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).

Bassine demi-sphérique sans pied ni anses - Modèle professionnel

Code	Désignation	Ø	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

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-sphèrique en polypropylène

Code	Désignation	Ø	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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3250.16		16	9	1	0,8	0,19
3250.18		18	9	1,5	0,8	0,21
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.22		22	11,2	3	1	0,36
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4
3250.26		26	12	4,5	1	0,48
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56
3250.30		30	13	6,5	1	0,63
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.

GÖMA : fouet professionnel à manche polypropylène et fils inox

Code	Désignation	L	Kg
2610.25	fil ø 1,4 mm - manche affiné	26,5	0,08
2610.30	fil ø 1,8 mm - manche affiné	32	0,14
2610.35	fil ø 1,8 mm	37	0,17
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, manche plastique surmoulé, fils inox, qualité supérieure

Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg
2602.35N	L. manche 14 cm	35	2	0,18
2602.45N	L. manche 15 cm	45	2	0,22
	(voir tous les Fouets dans chapitre USTENSILES)			

Ce fouet a une pomme large et des fils souples. Il est spécialement étudié pour battre les blancs en neige.

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.

Scie à génoise FKOfficium

2015

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4234.25	L. lame 25 cm	39,5	3,5	0,14

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

2015

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.

Mini-spatule droite en inox FKOfficium

2015

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4230.08	Lame pointue 8 cm	21	2	0,04
4230.09	Lame arrondie 9 cm	22,5	2	0,04
4230.12	Lame arrondie 12 cm	25,5	2,4	0,05

Spatule pâtissière coudée inox FKOfficium

2015

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

2015

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

2015

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.

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 poêlon 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.

Spatule blanche en polyglass - Résistante jusqu'à 220°C

Code	Désignation	Lcm	Kg
4745.25	[UC:6]	25	0,04
4745.30	[UC:6]	30	0,05
4745.35	[UC:6]	35	0,06
4745.40	[UC:6]	40	0,08
4745.45	[UC:6]	45	0,1
4745.50	[UC:6]	50	0,12

Le matériau composite polyglass (polypropylène/verre) est robuste et répond aux exigences en matière d'hygiène; il est imputrescible, facilement lavable, stérilisable. Passe au lave-vaisselle. Grâce à son arrondi sans rebord, la spatule racle parfaitement le fond du récipient.

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	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.

Guitare double en inox, à équiper de bras de coupe

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3054.10N	Guitare seule sans bras de coupe Surface de coupe : 36 x 36 cm	62	55	15	20
3055.21N	Bras de coupe - Espacement 1,5 cm	65	43		6
3055.22N	Bras de coupe - Espacement 2,25 cm	65	43		6
3055.30N	Bras de coupe - Espacement 3 cm	65	43		6

La guitare permet de découper des plaques de chocolat, pâte d'amandes, pâte de fruits...en carré, losange ou rectangle. Le socle seul est en acier inoxydable massif ; il n'est pas équipé de bras de coupes qui sont à commander séparément.

Guitare simple en inox complète avec 3 bras de coupe

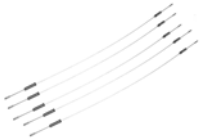
Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
3054.05	Guitare seule	36	36	30
3055.21N	Bras de coupe - Espacement 1,5 cm	65	43	6
3055.22N	Bras de coupe - Espacement 2,25 cm	65	43	6
3055.30N	Bras de coupe - Espacement 3 cm	65	43	6

La guitare permet de découper des plaques de chocolat, pâte d'amandes, pâte de fruits...en carré, losange ou rectangle. Le socle seul est en acier inoxydable massif ; équipé de bras de coupe compatibles avec la guitare double.

Bras de coupe pour guitare

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
3055.21N	Bras de coupe - Espacement 1,5 cm	65	43	6
3055.22N	Bras de coupe - Espacement 2,25 cm	65	43	6
3055.30N	Bras de coupe - Espacement 3 cm	65	43	6

Filinox



Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg
3056.08N	Lot de 5 fils de rechange pour guitare 3054.10 & 3054.05	72	0,6	0,4

Siphon à crème Chantilly professionnel et cartouches

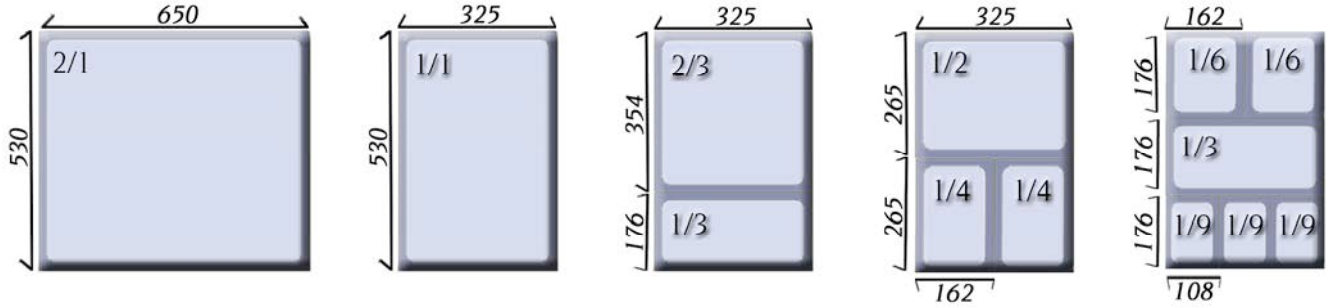
Code	Désignation	Ø	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4417.00N	Siphon à crème 1 litre Sans cartouche	10,3			36	0,80
4417.01N	Boîte de 10 cartouches à crème		9	3,5	6,5	0,3
4418.00N	Siphon à crème en alu. anodisé - 0,5 l. Sans cartouche				30	0,65

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.

Pèle-pommes "Kali" (pèle, évide, tranche)

Code	Désignation	Kg
4780.00N	manuel	1,9

Le pèle-pomme KALI pèle, coupe et évide la pomme en une seule opération. L'appareil se fixe sur le bord d'une table. Pour obtenir un bon résultat, il est préférable d'utiliser des fruits fermes, de calibre moyen et de forme régulière.



Bacs gastronomes sans couvercle ni anses, 1/1 et 2/1

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3580.10N	GN 1/1 - Prof. 20 mm - environ 8 rations	53	32,5	2	2,8	1,2
3580.11N	GN 1/1 - Prof. 40 mm - environ 16 rations	53	32,5	4	6,5	1,41
3580.12N	GN 1/1 - Prof. 65 mm - environ 24 rations	53	32,5	6,5	8,8	1,5
3580.13N	GN 1/1 - Prof. 100 mm - environ 40 rations	53	32,5	10	13,7	1,8
3580.14N	GN 1/1 - Prof. 150 mm - environ 60 rations	53	32,5	15	20	2
3580.15N	GN 1/1 - Prof. 200 mm - environ 80 rations	53	32,5	20	27,8	2,5
3580.00N	GN 2/1 - Prof. 20 mm	65	53	2	5	2,35
3580.01N	GN 2/1 - Prof. 40 mm	65	53	4	11	2,6
3580.02N	GN 2/1 - Prof. 65 mm	65	53	6,5	18	2,8
3580.03N	GN 2/1 - Prof. 100 mm	65	53	10	30	3,1
3580.04N	GN 2/1 - Prof. 150 mm	65	53	15	42,8	3,6
3580.05N	GN 2/1 - Prof. 200 mm	65	53	20	58	4,55

Bac en acier inoxydable alimentaire à COINS et BORDS RENFORCES pour éviter les déformations dues aux chocs.

Bacs gastronomes sans couvercle ni anses, 1/2 et 2/3

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3580.30N	GN 1/2 - Prof. 20 mm	32,5	26,5	2	1,5	0,55
3580.31N	GN 1/2 - Prof. 40 mm	32,5	26,5	4	2,3	0,7
3580.32N	GN 1/2 - Prof. 65 mm	32,5	26,5	6,5	4	0,82
3580.33N	GN 1/2 - Prof. 100 mm	32,5	26,5	10	6,1	0,94
3580.34N	GN 1/2 - Prof. 150 mm	32,5	26,5	15	9,2	1,02
3580.35N	GN 1/2 - Prof. 200 mm	32,5	26,5	20	12	1,6
3580.20N	GN 2/3 - Prof. 20 mm	35	32,5	2	2,6	0,7
3580.21N	GN 2/3 - Prof. 40 mm	35	32,5	4	3,5	0,88
3580.22N	GN 2/3 - Prof. 65 mm	35	32,5	6,5	5,8	1
3580.23N	GN 2/3 - Prof. 100 mm	35	32,5	10	9	1,55
3580.24N	GN 2/3 - Prof. 150 mm	35,3	32,5	15	13	1,42
3580.25N	GN 2/3 - Prof. 200 mm	35,3	32,5	20	17	2,62

Bac en acier inoxydable alimentaire à COINS et BORDS RENFORCES pour éviter les déformations dues aux chocs.

Bacs gastronomes sans couvercle ni anses, 1/3 et 1/4

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3580.40N	GN 1/3 - Prof. 20 mm	32,5	17,5	2	1,3	0,3
3580.41N	GN 1/3 - Prof. 40 mm	32,5	17,5	4	1,6	0,4
3580.42N	GN 1/3 - Prof. 65 mm	32,5	17,5	6,5	2,4	0,56
3580.43N	GN 1/3 - Prof. 100 mm	32,5	17,5	10	3,5	0,67
3580.44N	GN 1/3 - Prof. 150 mm	32,5	17,5	15	5,4	0,86
3580.45N	GN 1/3 - Prof. 200 mm	32,5	17,5	20	7,2	1
3580.50N	GN 1/4 - Prof. 20 mm	26,5	16,2	2	0,9	0,25
3580.52N	GN 1/4 - Prof. 65 mm	26,5	16,2	6,5	1,7	0,43
3580.53N	GN 1/4 - Prof. 100 mm	26,5	16,2	10	2,5	0,55
3580.54N	GN 1/4 - Prof. 150 mm	26,5	16,2	15	3,8	0,65
3580.55N	GN 1/4 - Prof. 200 mm	26,5	16,2	20	4,8	1

Bac en acier inoxydable alimentaire à COINS et BORDS RENFORCES pour éviter les déformations dues aux chocs.

Bacs gastronomes sans couvercle ni anses, 1/6 et 1/9

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3580.62N	GN 1/6 - Prof. 65 mm	17,6	16,2	6,5	1	0,28
3580.63N	GN 1/6 - Prof. 100 mm	17,6	16,2	10	1,5	0,32
3580.64N	GN 1/6 - Prof. 150 mm	17,6	16,2	15	2,3	0,47
3580.65N	GN 1/6 - Prof. 200 mm	17,6	16,2	20	3,5	0,56
3580.72N	GN 1/9 - Prof. 65 mm	17,6	10,8	6,5	0,6	0,17
3580.73N	GN 1/9 - Prof. 100 mm	17,6	10,8	10	0,8	0,26

Bac en acier inoxydable alimentaire à COINS et BORDS RENFORCES pour éviter les déformations dues aux chocs.

Couvercle à poignée centrale pour bac GN sans anses

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
3584.11N	Dimension 1/1	53	32,5	1,2
3584.12N	Dimension 1/2	32,5	26,5	0,59
3584.13N	Dimension 1/3	32,5	17,5	0,39
3584,14N	Dimension 1/4	25,5	5,4	0,25
3584.16N	Dimension 1/6	17,6	16,2	0,19
3584.19N	Dimension 1/9	17,6	10,8	0,13
3584.23N	Dimension 2/3	35,3	32,5	0,79

Couvercle en acier inoxydable.
Adaptables sur les bacs sans anses pleins ou perforés.

Couvercle inox étanche avec joint silicone

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
3589.11N	GN 1/1, pour récipient sans anses	53	32,5	1,27
3589.12N	GN 1/2, pour récipient sans anses	32,5	26,5	0,63
3589.13N	GN 1/3, pour récipient sans anses	32,5	17,6	0,42
3589.14N	GN 1/4, pour récipient sans anses	26,5	16,2	0,32
3589.16N	GN 1/6, pour récipient sans anses	17,6	16,2	0,21

Couvercle en acier inoxydable anti-débordement lors des manutentions et transport. Adaptable sur les bacs gastronormes sans anses.

Bacs GN perforés sans couvercle, ni anses 1/1 et 1/2

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3582.12N	GN 1/1	53	32,5	5,4	1,35
3582.13N	GN 1/1	53	32,5	9,8	1,63
3582.14N	GN 1/1	53	32,5	14,8	2
3582.15N	GN 1/1	53	32,5	19,8	2,46
3582.32N	GN 1/2	32,5	26,5	6,5	0,78
3582.33N	GN 1/2	32,5	26,5	9,5	0,84
3582.34N	GN 1/2	32,5	26,5	14,6	1,14
3582.21N	GN 2/3 adapté au four vapeur ménager	35	32,5	4	0,8

Bac en acier inoxydable alimentaire à COINS et BORDS RENFORCES pour éviter les déformations dues aux chocs.

Barre de séparation pour bacs GN

Code	Désignation	Lcm	Kg
3587.32N		32,5	0,08
3587.53N		53	0,14

Barrette de composition en acier inoxydable.

Egouttoir en inox

Code	Désignation	Kg
3583.11N	Pour bac GN 1/1	0,85
3583.12N	Pour bac GN 1/2	0,43

Les égouttoirs pour bacs gastronomes s'adaptent à tous les modèles de la gamme.

Bain-maries carrés et rectangles en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
	CARRE					
3579.01		24	24	23,5	13	1,86
3579.02		24	24	16	9	1,10
3579.03		24	24	7,5	4	0,73
3579.04		15,5	15,5	23,5	5	0,77
3579.05		15,5	15,5	16	3,5	0,65
3579.06		15,5	15,5	7,5	1,5	0,4
	RECTANGULAIRE					
3579.07		15,5	10,5	16	2,5	0,52
3579.08		15,5	10,5	7,5	1	0,31
3579.09		15,5	10,5	5,5	0,5	0,26

Couvercle inox pour bain-marie carré ou rectangle

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
	CARRE				
3579.10		24	24	0,8	0,46
3579.11		15,5	15,5	0,8	0,20
	RECTANGULAIRE				
3579.12		15,5	10,5	0,8	0,16

BAC GASTRONORME EN TRITAN - Matériau approuvé par le FDA

COPOLYESTER GARANTI SANS BISPHÉNOL A - Conforme à la norme UNI EN 631-1

Bacs 2/1 et 1/1 en TRITAN

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
4998.12N	GN 1/1 - Prof. 65 mm - environ 24 rations	53	32,5	6,5	9,5	0,6
4998.13N	GN 1/1 - Prof. 100 mm - environ 40 rations	53	32,5	10	14	0,92
4998.14N	GN 1/1 - Prof.150 mm - environ 60 rations	53	32,5	15	21	1,4
4998.15N	GN 1/1 - Prof. 200 mm - environ 80 rations	53	32,5	20	28	1,63
4998.04N	GN 2/1 - Prof. 150 mm	65	53	15	41	2
4998.05N	GN 2/1 - Prof. 200 mm	65	53	20	55	2,6

T° : - 40°C / +90C

Parfaite résistance aux chocs. Excellente transparence, pour une identification facile du contenu. Gradué. Empilage facile. Surface lisse pour un nettoyage facile . T° d'utilisation allant de -40°C à + 90 ° C. Peut-être utilisé dans le congélateur sans devenir froid. Utilisation possible au four micro-ondes mais sur de courtes durées. Base anti-rayure.

Bacs 1/2, 1/3, 1/4,1/6 et 1/9 en TRITAN

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
	T° : - 40°C / +90C					
4998.32N	GN 1/2 - Prof. 65 mm	32,5	26,5	6,5	3,8	0,42
4998.33N	GN 1/2 - Prof. 100 mm	32,5	26,5	10	6,3	0,51
4998.34N	GN 1/2 - Prof. 150 mm	32,5	26,5	15	9,5	0,66
4998.35N	GN 1/2 - Prof. 200 mm	32,5	26,5	20	12,8	1
4998.42N	GN 1/3 - Prof. 65 mm	32,5	17,5	6,5	2,5	0,26
4998.43N	GN 1/3 - Prof. 100 mm	32,5	17,5	10	3,8	0,31
4998.44N	GN 1/3 - Prof. 150 mm	32,5	17,5	15	5,8	0,47
4998.52N	GN 1/4 - Prof. 65 mm	26,5	16,2	6,5	1,5	0,2
4998.54N	GN 1/4 - Prof. 150 mm	26,5	16,2	15	4,3	0,35
4998.62N	GN 1/6 - Prof. 65 mm	17,6	16,5	6,5	1	0,1
4998.63N	GN 1/6 - Prof. 100 mm	17,6	16,2	10	1,8	0,18
4998.64N	GN 1/6 - Prof. 150 mm	17,6	16,2	15	2,8	0,23
4998.73N	GN 1/9 - Prof. 100 mm	17,6	10,8	10	0,8	0,1

Translucide, résistant à la chaleur. Bonne résistance aux chocs. Hygiène parfaite. Bacs légers et empilables pour une manutention et un rangement faciles.

Couvercle pour bacs en TRITAN

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	T° : - 40°C / +90C			
4999.11N	GN 1/1	53	32,5	0,57
4999.12N	GN 1/2	32,5	26,5	0,26
4999.13N	GN 1/3	32,5	17,5	0,19
4999.14N	GN 1/4	26,5	16,2	0,12
4999.16N	GN 1/6	17,6	16,2	0,1
4999.19N	GN 1/9	17,6	10,8	0,07
4999.21N	GN 2/1	65	53	0,5

Translucide, résistant à la chaleur.
Bonne résistance aux chocs. Hygiène parfaite.

Egouttoir en TRITAN

Code	Désignation	Kg
	T° : - 40°C / +90C	
4994.01N	GN 1/1	0,38
4994.02N	GN 1/2	0,19

Egouttoirs pour bacs gastronomes s'adaptent à tous les modèles de la gamme.

Chafing-dish GN ou bain-marie de table tout inox avec couvercle roll-top

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4410.01N	GN 1/1 - Equipé d'un bac GN1/1 prof.65 mm	65	35	42	11,5

Ce réchaud bain-marie est totalement réalisé en acier inoxydable, il est d'un entretien facile et assure une présentation élégante. Il est équipé de 2 brûleurs pour pâte combustible en dosette ou bidon et d'un bac gastronorme. Un corps de chauffe électrique peut être adapté. Il est recommandé de remplir le bac avec de l'eau chaude pour réduire le temps de chauffe.

Chafing-dish tout inox avec couvercle classique inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4401.01N	GN 1/1 - Equipé d'un bac GN 1/1 prof. 65 mm	65	35	32	9,5

Ce réchaud bain-marie est totalement réalisé en acier inoxydable, il est d'un entretien facile et assure une présentation élégante. Il est équipé de 2 brûleurs pour pâte combustible en dosette ou bidon et d'un bac gastronorme. Un corps de chauffe électrique peut être adapté. Il est recommandé de remplir le bac avec de l'eau chaude pour réduire le temps de chauffe.

Brûleur démontable inox pour cartouche de pâte combustible 200g

Code	Désignation	Ø	Hcm	Kg
4408.00N	Brûleur	9	6,5	0,2

Ce brûleur est spécialement conçu pour contenir les cartouches de pâte référence 4409.02. Le couvercle pivote pour éteindre la flamme.

Alcool gélifié pour brûleur

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Kg
4409.01N	lot de 2 coupelles de 80 gr. sous blister [UC:6]	9	2		0,2
4409.02N	Dosette alcool gélifié 200 g	8,5	5		0,25
4409.52N	Carton de 72 dosettes 200 gr.				
4409.05N	Bouteille d'alcool gélifié - 1 litre [UC:12]		23,5	1	1
4409.04	Seau d'alcool gélifié de 4 kg [UC:4]	22	20		4,4
0812.00N	Brûleur mixte, alcool liquide/gélifié [UC:10]	10			0,17

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

Conteneur isotherme alimentaire cylindrique, couvercle standard

Code	Désignation	Ø	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 :				
3760.16	Capacité de 16L avec récipients intérieurs	42	42	16	9,6
	Capacité de 23L sans récipient intérieur				
3760.25	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-robinet

Code	Désignation	Ø	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 :				
3762.16	16L avec récipients intérieurs	42	48	16	10,8
	Capacité de 23L sans récipient intérieur				
3762.25	25L avec récipients intérieurs	42	62	25	12,4
	Capacité de 33L sans récipient intérieur				

Les conteneurs isothermes à couvercle-robinet 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	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
	Pouvant recevoir les couvercles standard 3770 ou à robinet 3771					
3769.16	Capacité de 16L avec récipients intérieurs	42	38	16		7,5
	Capacité de 23L sans récipient intérieur					
3769.25	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-robinet.

Couvercle cylindrique bi-matériau inox/polyéthylène, système breveté

Code	Désignation	Ø	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
3771.93	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	Ø	Hcm	L	Epmm	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	Ø	Epmm	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'encastrer 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.

Coffre isotherme rectangulaire "Gastronorme GN 1/1" avec ouverture sur le dessus

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3861.00		72	42	34	28	12,5
	Caractéristiques semblables à la réf. 3860.00					
	Livré sans récipient intérieur					
	Capacité maximum :					
	un bac GN 1/1 de hauteur 200 mm - 28 Litres					
	Utilisation sans armature inox porte-bacs					

Ce modèle de coffre isotherme est idéal pour l'utilisation par les collectivités, les hôpitaux et par les Armées dans le cadre d'opérations militaires ou humanitaires. L'ouverture du coffre se fait par le dessus et le couvercle est amovible pour faciliter le service.

Conteneur isotherme rectangulaire "Gastronorme GN 1/1" avec porte frontale

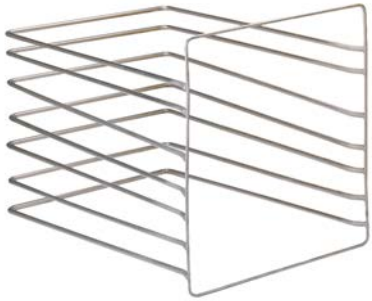
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3860.00	Réalisé en polyéthylène rotomoulé extra-fort	66,5	43,5	50	42	13
	Angles renforcés					
	Polyéthylène formule spéciale anti-odeurs					
	Pour une hygiène parfaite					
	En liaison chaude, au-delà de 85°C, prévoir					
	obligatoirement l'armature inox porte-bacs					
	(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)					

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 gastr
	GN 1/1 ou GN 1/2 ou GN 1/3 (pages 40-41)

Elément adaptable au conteneur rectangulaire 3860.00



Code	Désignation	Lcm	lcm
3860.99	Armature intérieure inox adaptable à 3860.00	53	32,5
	Porte-bacs en liaison chaude		
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.

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	3x4	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.

Conteneur isotherme "Commando" portable à dos d'homme

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3764.00	Sans récipient intérieur	42	24	55	18	8,2
3764.01	Avec jeu de 3 récipients 4,5 L. avec couvercle	42	24	55		10
	Conteneur avec couvercle-robinet et bretelles de transport Bi-matériau inox - Construction anti-chocs					

Léger, maniable, le modèle COMMANDO a spécialement été conçu pour être porté à dos d'homme, quel que soit le terrain, même accidenté. Des sangles amovibles sont intégrées au conteneur. Le Commando a un robinet encastré pour la distribution de liquides.

Récipients pour conteneurs oblongs (Commando et Equipage)

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3809.45	Récipient intérieur inox 4,5 L. avec couvercle	33,5	14	14	4,5	0,6
3809.01	Jeu de 3 récipients inox avec couvercle	33,5	14	37,5		1,8

Un jeu de trois récipients en acier inoxydable alimentaire avec couvercle est adaptable aux conteneurs oblongs Equipage et Commando. Chaque récipient à une contenance de 4,5 Litres.

Quart type Armée, 2 anses rabattables

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3979.00	Quart inox [UC:10]	13,6	9	9,5	0,7	0,21

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	Epmm	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 et bol à potage inox, convient pour plateau self 3222.06

Code	Désignation	Ø	Hcm	L	Epmm	Kg
3380.13N	Bol à potage	13	5,5	0,4	0,8	0,15
3570.00	Timbale inox [UC:6]	8	8	0,32	0,8	0,14

Ces ustensiles font partie du matériel de campement, destiné à l'équipement du soldat. En acier inoxydable, ils sont particulièrement solides et hygiéniques, et d'un entretien facile. Les deux éléments s'adaptent sur le plateau en acier inoxydable Self Réf. 3222.06

Bidon individuel en plastique alimentaire type Armée

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
4959.00	Coloris : Vert OTAN [UC:20]	13,2	8,1	22,8	1,3	0,14

Avec bouchon 1/4 tour. Ce bidon fait partie du matériel de campement destiné à l'équipement du soldat. Le bidon peut s'insérer dand le quart inox 3979.00.

Ensemble Bidon plastique + Quart inox + Housse

Code	Désignation	Kg
4949.01	[UC:20]	0,6

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
3960.00	1 marmite anti-adhésive - 1 tout inox [UC:20]	20	15	0,52

Matériel de campement destiné à l'équipement du soldat.

Plat self-service en inox - Profondeur 24 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3222.06	6 alvéoles	43	33	2,3	0,25	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	Kg
3870.50	Armoire nue - 200 Litres - SANS ROUES	81,8	56,8	110	200	42,4
	(vendues séparément - voir "autres accessoires"					
	Dimensions intérieur : 62x43,5x83,5 cm					
	RACK INTERIEUR INOX :					
3879.52	Biformat (GN et 60x40)					8,9
	5 niveaux espacés de 7 cm					
3879.51	Biformat - Pour GN et 60x40 cm					
	10 niveaux espacés de 7 cm					
	ACCESSOIRES					
3878.00N	Plaque eutectique - Froid positif - 3 °C					4,55
3878.01N	Plaque eutectique - Froid négatif -21 °C					4,55
3321.53	Taille GN 1/1 [UC:5]	53	32,5	1		1,34
3876.05	Paire de 2 attaches de liaison (superposition)					
3880.00	Galerie inox externe pour armoires 120/200 L					

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	81,8	56,8	67	120	27
	(vendues séparément - voir "autres accessoires"					
	Dimensions intérieur : 62x43,5x44 cm					
	RACK INTERIEUR INOX :					
3869.00	Pour GN et 60x40 cm-6 niveaux espacés 7cm					
	ACCESSOIRES					
3878.00N	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)					
3880.00	Galerie inox externe pour armoires 120/200 L					

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).

Armoire isotherme mobile 370 L SANS ROUES

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3889.09N	Armoire nue - 370 Litres - SANS ROUES	80	60	167	370	100
	(vendues séparément - voir "autres accessoires"					
	RACK INTERIEUR INOX :					
3889.00	18 niveaux Euronorme (60x40)					15,6
3889.01	Biformat GN et 60x40 cm - 18 niveaux					18
3889.03	Pour GN - 18 niveaux					15
	ACCESSOIRES					
3888.00N	Plaque eutectique - Froid positif - 3°C	62	42	3,5		5,8
3888.01N	Plaque eutectique - Froid négatif -21°C	62	42	3,5		5,8

Ce modèle d'armoire isotherme offre une grande capacité de 370 Litres. Il peut être utilisé comme espace de stockage d'appoint. L'armoire 370 L. peut être équipée de tous les aménagements existants pour les armoires 120 et 200 L. (roues, plaques eutectiques, plaque inox de récupération de la condensation, rack pour différents formats).

Autres accessoires pour armoires isothermes mobiles

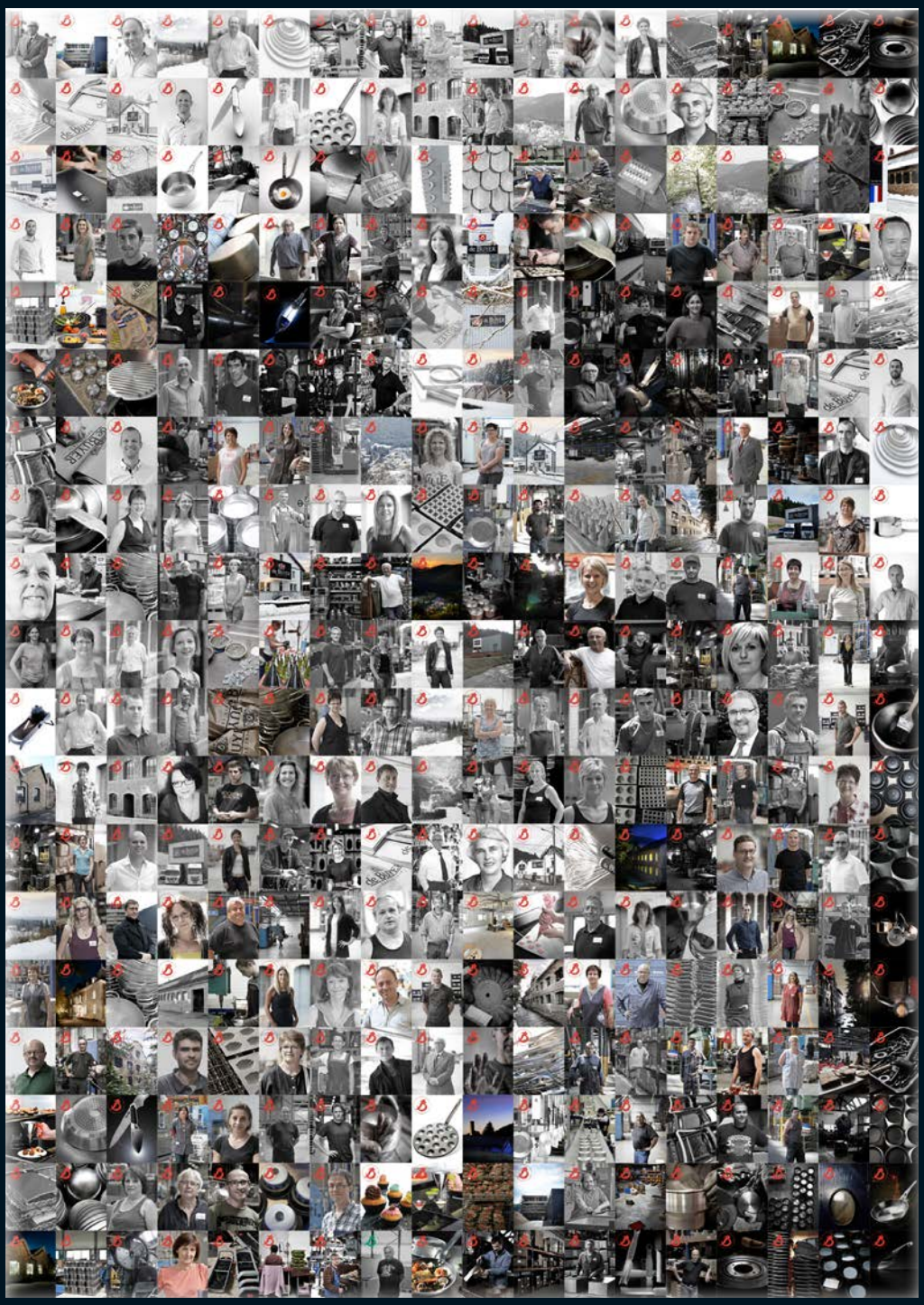
Code	Désignation	Ø	Kg
3886.00N	Jeu de 4 roues, dont deux avec frein- acier	10	4,2
3886.20N	Jeu de 4 roues dont deux avec frein ø10- inox	10	4,2
3886.40N	Jeu 4 roues dont deux avec frein ø12,5-inox	12,5	4,5
	Porte-étiquette		
3875.01	Pour 120 et 200 litres		

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.

NUMERICAL INDEX

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
0125	175	1859	131	2007	105	3021	109	3134	111	3316	180	3441	83	3719	65
0236	153	1861	133	2009	121	3023	172	3135	111	3317	180	3444	73	3724	64/66
0237	159	1866	130	2010	15	3027	168/170	3136	111/124	3320	152	3445	75	3725	65
0812	216	1867	130	2011	18	3028	157	3137	168/170	3321	152/221	3446	74	3730	64
0816	46	1868	130	2012	14/15/17	3029	172	3138	170	3322	181	3449	81	3736	64
0820	46	1869	130	2015	10/15	3037	169/171	3139	170	3323	180	3451	73	3740	66
1701	137	1870	135		16/17	3040	167	3141	110	3324	180	3454	74	3741	65
1702	138	1871	134	2016	12	3041	109	3142	110	3329	44/51	3456	74	3742	65/66
1703	139	1872	135	2017	9/10	3050	174	3143	110		64/88	3459	71/73	3743	64
1704	137/141	1873	130	2040	207	3052	207	3144	110	3330	153	3462	72	3744	65
1705	139	1874	129	2111	191	3054	208	3150	110	3332	153	3467	73	3750	67
1706	139	1899	135	2112	191/192	3055	208	3170	111	3334	56	3468	72	3751	67
1707	138	1960	142	2113	192	3056	208	3201	154	3339	112	3470	75	3752	67
1708	138	1961	144	2114	194/195	3067	173	3204	174	3344	113	3475	77	3753	67
1709	139	1962	145	2115	193	3069	167/171	3205	174	3350	100/201	3477	78	3754	68
1710	138	1963	143/144	2116	193	3070	170	3206	174	3351	100/202	3478	79	3755	68
1711	138	1964	145	2125	194	3075	170	3207	174	3352	100/202	3479	78	3756	67
1712	140	1965	145	2126	193	3077	168/170	3221	221	3353	103/201	3480	79	3760	217
1713	139	1966	146	2128	192	3078	167/170	3222	221	3354	100/102	3481	78	3762	217
1714	140	1967	142	2129	193	3079	170	3232	99		200-202	3482	77	3764	220
1715	137/141	1968	146	2130	194	3081	174	3240	99	3356	100/103	3483	78	3769	217
1716	140	1969	146	2140	112	3082	173	3242	105	3357	100	3484	77	3770	218
1717	140	1970	147	2321	119	3083	173	3250	99/204	3358	105/200	3500	187	3771	218
1718	137/141	1971	147	2601	111	3085	186	3251	99	3360	152	3565	106	3784	219
1719	141	1975	145	2602	114/205	3087	173	3271	114	3361	152	3570	220	3800	218
1720	141	1976	142/147	2604	114	3091	165	3274	106	3366	154	3579	82/214	3809	220
1721	137	1977	146	2610	116/204	3093	165	3276	106	3370	98	3580	212/213	3820	218
1800	135	1978	145	2611	111	3094	170/171	3280	107	3371	98/204	3582	214	3821	218
1831	134	1979	147	2612	20	3095	172	3285	113	3372	98/204	3583	214	3831	218
1832	134	1980	147/149	2865	122	3096	170/171	3286	112	3376	187	3584	213	3833	219
1833	134	1981	148	2867	123	3097	173	3288	125	3379	98/204	3587	214	3860	219
1834	134	1982	148	3000	202	3099	164	3290	125	3380	220	3589	213	3861	218
1836	133	1983	148	3002	185	3101	168/170	3291	125	3390	82	3599	70	3869	222
1841	133	1984	148	3003	183	3103	170	3293	124	3396	159	3674	70/74	3870	221
1843	133	1985	149	3005	202	3106	170	3294	114/124	3401	119	3680	70	3871	222
1844	133	1989	149	3006	171/203	3111	82	3300	203	3410	76	3688	71	3875	222
1845	132	1990	148	3007	185/203	3112	75	3301	203	3411	76	3690	69/188	3876	221/222
1850	132	1994	146	3010	111	3120	80	3302	203	3412	76	3691	69	3878	221/222
1851	132	1996	144	3011	111	3121	80	3305	203	3423	159	3692	69	3879	221
1852	132	1997	143	3014	167/183	3122	41/80	3311	180	3427	76	3693	70	3880	221/222
1853	131	1999	143	3015	183/184	3123	81	3312	173/180	3429	76	3694	69	3881	219
1855	131	2000	15	3016	184	3125	175	3313	173/180	3431	159	3706	64/66	3886	222
1856	131	2004	105	3017	183	3130	110	3314	135/180	3437	81/186	3709	66/88/91	3888	222
1858	131	2005	19	3018	184	3133	172	3315	180	3440	81	3718	65	3889	222

Code	Page
3905	165/170
3906	165/170
3912	166
3930	99
3937	166/170
3938	171
3939	171
3940	166
3941	168
3942	168
3943	168/169
3960	221
3979	220
3982	109
3983	109
3984	109
3985	109
3989	166
4021	107
4112	44/52/75
4128	196
4129	103/196/200
4130	196
4131	196
4132	196
4134	197
4140	119
4200	95/120
4230	117/205
4231	117/206
4232	118
4233	118
4235	118
4236	118/206
4260	25
4270	27
4271	27
4272	28
4275	28
4280	30
4281	29/30
4282	30
4283	30
4284	30
4285	30
4286	30
4290	31
4291	31
4300	178
4301	178
4302	178
4303	179
4304	179
4307	178
4308	178
4309	176/177
4335	121
4336	120/198
4337	120
4338	120
4344	155
4345	198
4346	198
4347	186/197/198
4348	198
4358	155
4359	155
4361	181
4362	181
4370	114
4401	216
4408	216
4409	216
4410	216
4417	209
4418	209
4441	83
4530	98/204
4582	174
4591	189
4599	188
4604	105/202
4650	190
4665	188
4670	182
4701	161
4702	161
4703	160
4704	160
4705	160
4706	160
4707	160
4708	161
4709	161
4710	162
4711	162
4713	163
4714	163
4715	163
4716	163
4717	162
4718	162
4740	116/205
4745	116/207
4754	122
4755	122
4757	122
4761	189
4766	163
4770	184
4780	209
4781	182
4782	106/202
4783	106/202
4788	113
4802	207
4805	207
4807	206
4813	56
4815	113
4816	113
4826	112
4827	106/107
4840	181
4843	162
4844	162
4856	197
4858	203
4863	197
4875	125/154
4880	181
4881	190
4882	190
4884	189
4885	189/190
4886	189
4891	116/205
4899	120
4920	119
4931	155
4933	155
4934	156
4935	156
4937	156
4949	221
4959	220
4961	119
4970	124
4994	215
4998	215
4999	215
5020	45
5021	45
5023	46
5026	46
5030	44
5050	47
5051	47
5110	39
5111	40
5113	40
5114	41
5120	40
5130	39
5131	39
5140	40
5270	45
5290	47
5291	47
5293	47
5300	43
5301	43
5303	43
5314	44
5315	43
5320	152
5321	152
5340	44
5350	158
5353	159
5355	158
5356	158
5357	158
5359	158
5362	152
5363	152
5390	44
5521	42
5530	41
5540	42
5550	40
5610	35
5611	36
5612	36/37
5613	35
5614	36
5615	36
5616	35
5651	37
5652	36
5654	35
5664	37
5670	38
5680	38
6200	95/188
6202	95/188
6206	87
6224	88
6230	87
6232	87
6236	87
6241	88
6242	88
6247	88
6406	89
6424	90
6425	89
6430	89
6432	94
6436	89
6441	90
6442	90
6443	90
6444	91
6445	93
6446	93
6447	94
6448	93
6449	93
6450	93/94
6451	94
6452	93
6453	95
6454	94
6460	92
6462	92
6463	92
6464	92
6465	92
6466	92
6572	188
6580	95/188
6581	95/188
6820	95/172
7011	112
7291	124
7293	124
7350	125
7360	154
7362	154
7363	153
7366	157
7367	154
7664	57
8030	59
8040	58
8050	58
8060	58
8070	58
8125	56
8126	57
8136	157
8137	157
8140	55
8150	173
8151	173
8161	153
8163	153
8180	55
8181	55
8183	57
8184	55
8185	56
8187	56
8188	56
8190	57
8210	53
8237	53/157
8308	51
8310	50
8311	50
8313	52
8317	51
8319	51
8321	50
8480	54
8485	54
8800	181
8939	220
8967	154
8971	55
031126	183
040340	176
040341	176
040342	176
040343	176
040348	176
040355	176
040356	176
040357	176
040358	176
040361	176
040370	177
040371	177
040372	177
040373	177
040374	177
040375	177
040380	177
040381	177
040382	177
040383	177
040384	177
040385	177
040466	187
040509	183
040510	183
042002	171
042003	171
042004	171
042005	171
042010	171/177
042011	171/177
042012	171/177
042013	171/177
042014	171/177
042017	171/177
042030	187
042031	187
042032	187
044080	184
044085	184
045000	175
076100	187



Chez de buyer , ce sont les employés qui écrivent l'histoire de leur société , une histoire Made in France.

J DESIGN

de BUYER®

DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 25 , FAYMONT - BP 70002 - 88340 LEVAL D'AJOL (FRANCE)
TEL: +33 (03) 29 30 66 12 - Fax: +33 (03) 29 30 60 03 - info@debuyer.com - www.debuyer.com
RC EPINAL B - SIRET 403 467 574 00014