

COLLECTION
2 0 1 9



de Buyer 
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret



de Buyer 
MADE IN FRANCE

de Buyer





Chaque recette a son secret

Depuis 1830, nous perpétons des gestes de fabrication ancestraux transmis de génération en génération et nous cultivons des valeurs d'humilité, de respect et de justesse que nous relevons d'une pointe d'innovation. A l'image des Chefs, nous dosons savamment ces ingrédients jusqu'à obtenir un accord parfait.

Ouvrez vos papilles, nous vous livrons dans ce nouveau catalogue nos premiers secrets...

Bonne dégustation à tous et merci de votre fidélité !

Sincèrement,
Claude Haumesser

MICHEL ROTH L'INTERVIEW



Michel Roth est l'un des Chefs les plus titrés au Monde avec un palmarès de titres parmi les plus prestigieux de la gastronomie française : en 1985, il décrocha le Prix Culinaire International Pierre Taittinger avant de remporter le titre de Bocuse d'Or ainsi que celui de Meilleur Ouvrier de France en 1991. Michel Roth incarne la cuisine de haut vol, l'excellence. Originaire du Grand Est, une région à laquelle il est particulièrement attaché, il partage avec DE BUYER des valeurs fortes.

C'est pourquoi il a accepté de devenir notre ambassadeur. En toute humilité et avec beaucoup de gentillesse, il nous livre dans cette interview les secrets d'une carrière exceptionnelle.

Comment cette passion pour la cuisine vous est-elle venue ?

Dès mon plus jeune âge j'étais souvent en cuisine avec ma mère et ma grand-mère, elles m'ont appris mes premières recettes. C'est mon père qui a vu naître ma passion et qui m'a un jour dit «tu seras cuisinier». J'ai démarré mon apprentissage à 15 ans chez un ami de mon père. Les débuts étaient très durs, car je n'avais pas vraiment de notions, je ne connaissais pas les horaires... Il a d'abord fallu s'adapter à ces contraintes. J'ai perdu mon père quelques mois plus tard et c'est mon maître d'apprentissage qui m'a pris un peu sous son aile, ce qui ne veut pas dire qu'il m'a bichonné ! Au fur et à mesure le métier a commencé à me plaire, je commençais à m'intéresser au travail des produits : faire des vinaigrettes, des truites aux amandes...

Votre plus belle rencontre ?

D'abord mon maître d'apprentissage. C'est lui qui m'a dit « il faut que tu te bouges, que tu ailles à la capitale». Avec son aide et de l'audace, j'ai eu la chance de rejoindre la brigade de Guy Legay, au Ritz, qui est cette autre rencontre importante de mon début de carrière. C'est lui qui m'a amené à faire des concours. Il m'a fait confiance. Ça n'a pas été toujours facile au quotidien, car il fallait assurer.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune voulant se lancer dans la cuisine aujourd'hui ?

Le début de carrière est très important et reste gravé à jamais. Je n'arrête pas d'y penser. Pour moi ce sont les premières années qui étaient les plus importantes. Ça forge. Même si ce sont des moments parfois difficiles, ce sont les fondations. On apprend à connaître les choses au fur et à mesure. La passion, elle, arrive et grandit au fil des années.

Si je devais donner un conseil, ce serait d'être patient. Ne pas brûler les étapes. La cuisine est un métier qui demande une certaine expérience et on a besoin de mûrir pour exprimer ses plus belles notes. Etre toujours à l'écoute, prendre du recul, profiter du moment, savourer avant de passer un cap.

Vous avez gagné de nombreux concours. Que vous ont-ils apporté ?

J'ai gagné plusieurs concours, quasiment la même année. Je n'aime pas mettre en avant ces titres mais je suis convaincu que ça amène à de nouvelles réflexions, de nouvelles techniques, de nouveaux produits.

Ces concours m'ont permis de me faire reconnaître par mes pairs. Ça m'a amené dans la cour des grands. J'ai eu beaucoup de sollicitations notamment pour aller à l'étranger mais

mon attachement à ma famille et à la Lorraine a fait que j'ai refusé. Avant ces concours je n'avais pas connu cela.

C'est bien de gagner un concours mais il ne faut pas oublier ses devoirs. C'est un engagement sur du long terme sans se prendre la tête qui incarne des valeurs de respect, de travail, d'excellence. On a le devoir d'être constamment à la hauteur.

On dit que les Lorrains sont durs mais exigeants dans leur travail. Qu'en pensez-vous ?

Je vois plutôt le côté réservé, discret, froid ça c'est vrai. En Lorraine il y a beaucoup de jeunes talents mais qui ne se valorisent pas assez. Ce sont des gens sincères, travailleurs. Je ne sais pas si ce ne sont que les Lorrains qui sont comme cela. Quand j'étais en apprentissage, toutes les opportunités étaient bonnes pour retourner voir ma famille en Lorraine. C'est pour cela que je n'ai jamais voulu aller travailler à l'étranger. Car je suis très attaché à ma région. Je reviens régulièrement aussi sur les lieux de mon apprentissage.

Chaque recette à son secret, et vous quelle est le vôtre ?

Ma cuisine, ce sont d'abord et avant tout, les bases, la tradition, les saisons, les terroirs. Ensuite, je crée des saveurs, des mélanges selon mon instinct du moment et avec l'envie de surprendre. J'aime bien jouer sur l'amertume, bien dosée, qui amène de la surprise. Je joue aussi sur l'acidité, car elle réveille les goûts. C'est souvent le dosage de ces saveurs qui fait la différence et c'est ce qui est complexe. La précision du geste a aussi son importance.

Enfin il faut avoir l'envie, le plaisir de faire la cuisine, avoir envie de goûter. Et la meilleure récompense, c'est d'entendre que les gens ressentent du bonheur.

Pourquoi avez-vous accepté de devenir notre ambassadeur ?

C'était tout naturel et je me sens tellement proche de DE BUYER. Cette entreprise, c'est l'histoire de notre région, c'est une histoire de tradition familiale qui se modernise mais qui reste sur des bases solides. Les gens qui y travaillent, c'est comme s'ils faisaient les casseroles pour eux. Je retrouve chez DE BUYER les valeurs que j'aime : la justesse, la simplicité, le respect, le travail, l'artisanat, l'attachement au territoire. On est aussi dans l'excellence tout en restant humble. C'est

**« JE RETROUVE
CHEZ DE BUYER
LES VALEURS
QUE J'AIME »**



rare et c'est ce qui fait la différence. Ces valeurs sont aussi celles que je recherche au sein de mes équipes, chacun y travaille avec sa sincérité.

Comment avez-vous connu DE BUYER ?

Je connais cette marque depuis toujours, parce que c'est une marque de ma région. J'en ai toujours eu une très belle image de produits robustes et de qualité. Cette image a beaucoup évolué depuis et est de plus en plus tournée vers la modernité et l'innovation. J'ai eu l'occasion d'utiliser des

produits DE BUYER tout au long de ma carrière et d'en connaître les évolutions grâce aux partenariats que vous avez mis en place avec des associations de Chefs.

Pour nous, la cuisine ce sont de bons chefs, de bons ingrédients mais aussi de bons ustensiles. Qu'en pensez-vous ?

C'est tellement vrai. Si vous saviez combien de fois nous le disons en cuisine. La moitié du travail d'un bon chef est d'avoir les bons produits, des produits élaborés par des artisans passionnés qui nous donnent la chance d'amener une recette au plus haut. Mais vous ne pouvez pas le faire sans bon matériel.

Notre travail en cuisine est précis, le matériel est notre meilleur allié pour nous permettre de nous exprimer sereinement dans un plat, avec l'assurance d'un résultat juste parfait!

Michel Roth officie aujourd'hui en qualité de Conseiller Culinaire et chef exécutif au restaurant gastronomique étoilé «Le Bayview» à l'hôtel Président Wilson de Genève. Il signe également la carte du restaurant de la gare de Metz «Terroirs de Lorraine».

Retrouvez les recettes spécialement élaborées pour nous par Michel Roth dans les chapitres INOX et CUIVRE (en pages 43 et 65).



Collection B Bois

MINERAL B Bois *page 8*

CHOC B Bois *page 35*

Moulins B Bois *page 84*

Ustensiles B Bois *page 140*



Nouvelles montures gamme Cuisson

MINERAL B PRO *page 14*

CHOC EXTREME *page 28*

AFFINITY *page 44*

MILADY *page 52*

PRIMA MATERA *page 66*

INOCUIVRE *page 72*



Affinity
nouveaux modèles
page 44



Cuit-vapeur en inox
s'adapte sur les gammes inox et cuivre
page 47



Gamme cuivre INDUCTION
PRIMA MATERA
montures en fonte d'acier
page 70



poêle triblinis
acier Carbone
Page 19



moule à manqué
acier revêtu
Page 177





Collection moulins de Buyer
pages 84-103

Cadres extensibles
nouvelle conception
page 186



Cercle à tarte extensible
hauteur 3 cm



Collection cercles perforés
Cercles perforés Ht 20 mm
page 180



Cercles perforés Ht 35 mm
pages 180-181



Cercles perforés cannelés page 182



Douilles en Tritan
plus de 30 modèles
pages 207-211



Poche extra souple
page 220



Douille Sultane
ht 45 mm
page 214



4 feuilles insert
décor bûche
page 195



mini coupe-légumes KOMI
page 107



kit presse à biscuits
pour LE TUBE
page 136





UN ACIER A L'EPREUVE DU TEMPS

La poêle en acier est la poêle de nos grands-mères, indémodable et irremplaçable pour les cuissons à haute température en toute simplicité, naturellement, sans revêtement. Nous la nourrissons et la protégeons à la cire d'abeille.

A vous ensuite de la culotter pour qu'elle révèle toutes ses qualités.

- 8 -

Acier et cire d'abeille
MINERAL B ELEMENT

- 17 -

Acier **CARBONE**
Qualité lourde

- 21 -

Acier bleui - Qualité extra-forte
FORCE BLUE

- 23 -

Acier bleui - Qualité forte
LA LYONNAISE



POÊLE EN ACIER B BOIS - finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

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

Queue feuillard en acier et bois de hêtre traité à la cire d'abeille.

Bois de hêtre naturel certifié PFEC, issu de forêts gérées durablement.

Passage flash four possible: 10 min. à 200°C

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

Made in France

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.



Poêle ronde MINERAL B ELEMENT B BOIS

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
new 2019 5710.20		20	3,2	2,5	14	1,05
5710.24		24	3,5	2,5	17,5	1,41
5710.26		26	4	3	18,5	1,93
5710.28		28	4	3	21	2,18
5710.32	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	23	2,66



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

Poêle paysanne ronde MINERAL B ELEMENT B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epmm	ø fond cm	Kg
new 2019 5714.24		24	45,6	7,7	2,5	2,5	16,5	1,88

Poêle à crêpes MINERAL B ELEMENT B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
new 2019 5715.24		24	45,5	1,2	2,5	1,2

POÊLE EN ACIER

finition **PROTECTRICE à la cire d'abeille**

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

Queue feuillard rivetée en acier verni: passage flash four possible

10 min. à 200°C

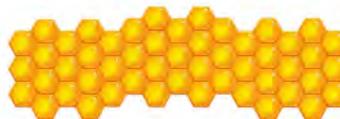
Épaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable

Tous feux dont INDUCTION

Made in France

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL[®]
B ELEMENT



Poêle ronde MINERAL B ELEMENT

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



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

Poêle ronde Grill MINERAL B ELEMENT

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





Poêle paysanne ronde MINERAL B ELEMENT

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
5614.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,85
5614.28		28	8,7	4	2,5	19,5	2,47
5614.32	Avec anse face à la queue	32	9,6	5,5	2,5	22,5	3



Existe en version à 2 anses Ref 5654.

Sautoir bombé à 2 anses MINERAL B ELEMENT

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
5654.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1
5654.28		28	8,7	4	2,5	19,5	1,8
5654.32		32	9,6	5,5	2,5	22,5	2,26



Pratique pour le passage au four.

Couvercle en verre pour wok - Passe au four jusqu'à 200°C

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4112.24		24	7,5	0,58
4112.28		28	7,5	0,74
4112.32		32	7,5	1,1
4112.36		36		1,2
4112.40		40	7,5	1,37





Wok à queue MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
5618.24		24	43,7	8	2	1,4
5618.28		28	50,4	9	2	1,76
5618.32	wok - base ø 8 cm - Anse face queue	32	60,5	9,7	2	2
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5			0,14
5618.40	wok - base ø 11 cm - Anse face à queue	40	69	10,4	2	2,75

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.

Wok à 2 anses MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
5619.28		28		9	1,75
5619.32		32		9,7	2
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5		0,14

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

Poêle à steak striée à bord évasé MINERAL B ELEMENT



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

Poêle à omelette MINERAL B ELEMENT



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

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

Épaisseur 2.5 mm. ø fond cm 17.5 cm



Poêle à paella MINERAL B ELEMENT à 2 anses inox rivetées



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

Pratique pour le passage au four.

Poêle à crêpes MINERAL B ELEMENT



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

Poêle à blinis MINERAL B ELEMENT



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

Poêle Triblinis MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
5612.03	3 blinis ø10 cm	27	2	1,11



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



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

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

"Grill" MINERAL B ELEMENT rectangulaire, 2 anses inox



Plancha MINERAL B ELEMENT, 2 anses en aluminium



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

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

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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21

Ce plat sert à griller les pièces de viande avec peu de matière grasse. Les robustes poignées droites en aluminium sont rivetées. Parfait pour les viandes, mais aussi les noix de St Jacques, les brochettes, les poissons cuits à

l'unilatérale côté peau (ex: saumon), les légumes, les crevettes et gambas, etc. Utilisation sur tous les feux, au four et sur braise pour les barbecues.

Plat à rotir ovale MINERAL B ELEMENT, anses inox



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

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

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

new
2019

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

POÊLE MINERAL B ELEMENT EN ACIER avec finition protectrice à la cire d'abeille
 Queue rivetée ergonomique en fonte d'inox.
 Epaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable
 Tous feux dont INDUCTION et four traditionnel.



FRENCH COLLECTION B ELEMENT

Poêle en acier. Protection cire d'abeille
 Montures rivetées en fonte d'inox FRENCH COLLECTION
 inspirées des monuments parisiens
 Epaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable
 Tous feux dont INDUCTION
 Made in France

*Idéale pour SAISIR DORER GRILLER
 PARFAIT POUR DES BUFFETS ORIGINAUX OU LE SERVICE SUR TABLE*



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

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



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 à blinis en acier FRENCH COLLECTION B ELEMENT - Monture fonte d'inox rivetée

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
5670.12		12	2	2	9,5	0,5



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

Gamme Boutique COLLECTION AMOVIBLE
Batterie de cuisine en acier MINERAL B ELEMENT

une embase sur poêle à frire, sauteuse ronde et poêle à crêpe.

Queue amovible ergonomique et confortable, toucher velours, compatible sur tous ustensiles des gammes amovibles de Buyer.



Poêle MINERAL B ELEMENT, sans queue avec embase

Sauteuse MINERAL B ELEMENT, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Epmm	ø fond cm	Kg
5630.20		20	2,5	14	0,86
5630.24		24	2,5	17,5	1,23
5630.28		28	3	21	1,93

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
5634.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72

Poêle à crêpes MINERAL B ELEMENT, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
5635.26		26	1,3	2,5	22,5	1,24

Queue amovible toucher velours 'Soft Touch'



Code	Désignation	Kg
8359.00	Noir	0,12
8359.20	Vert	0,12
8359.30	Orange	0,12
8359.40	Rouge	0,12

Queue compatible pour les ustensiles de cuisson des 3 gammes amovibles :

- Acier MINERAL B ELEMENT
- Acier inoxydable TWISTY
- antiadhésif CHOC EXTREME

TOLE D'ACIER blanche - Qualité supérieure

Modèle professionnel - Epaisseur de 2,5 à 3 mm
 Queue en acier feuillard rivetée.
 passage flash four possible
 de la queue en acier : 10 min. à 200°C (sauf 5190 adaptée au four)
 Made in France
 Parfaite diffusion de la chaleur. Tous feux + INDUCTION

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

ACIER
CARBONE
 STEEL



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

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



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

Cuisson au four : Passage flash four possible 10 minutes à 200°C.
 Existe en version 2 anses inox ref.5113.

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

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



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

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

Poêles à poissons - Tôle blanche - Queue feuillard

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



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

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

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



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

Poêle à crêpes en tôle blanche - Queue feuillard

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



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

Poêles à blinis en tôle blanche - Queue feuillard

new
2019

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Perso	Kg	UC
5140.12	Poêle extra-forte	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10
5141.03	3 blinis ø 10 cm	2019	27	48	1,2	2		1,11	3

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

Poêle "lyonnaise" ronde à 2 anses - Tôle blanche



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

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

Sa forte épaisseur permet aux aliments de mijoter.

Wok en tôle blanche - Spécial plaque à induction



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

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

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

Support pour wok demi-sphérique



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm
3122.00		24	3,65	1

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

Poêle "Grill" ronde - queue feuillard rivetée



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

Poêle Grill rectangulaire - Queue feuillard



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

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

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

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



Force Blue



TOLE BLEUE - Qualité extra-forte

Épaisseur de 2 mm pour sources de puissance moyenne
Parfaite diffusion de la chaleur
Queue en acier feuillard
Passage flash four possible
de la queue en acier : 10 min. à 200°C
Tous feux (induction à température modérée)
Made in France

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER



Poêle à frire en tôle bleue, épaisseur 2 mm

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5300.20		20	37	4,2	2	0,95	6
5300.24		24	43,5	4,5	2	1,26	6
5300.28		28	50	5	2	1,66	6
5300.32		32	56	5,5	2	2,1	3
5300.36		36	67	6	2	2,57	3



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

Poêle à blinis en tôle bleue, épaisseur 2 mm

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



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

Poêle à crêpes en tôle bleue, épaisseur 2 mm



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

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



Poêle paysanne à bord haut - tôle bleue 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	Kg	UC
5314.20		20	39,5	6	1,7	2	1,19	3
5314.24		24	46,5	6,8	2,5	2	1,58	3
5314.28		28	51,5	7	4	2	1,96	3
5314.32	Avec anse inox rivetée face à la queue	32	66,5	8	5,5	2	2,46	3

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

*La
Lyonnaise*



TOLE D'ACIER BLEUI - 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 acier feuillard
Passage flash four possible
de la queue en acier : 10 min. à 200°C
Made in France

Tous feux (excepté induction)

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

Poêle en tôle bleue, "coupe lyonnaise"



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

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

Poêle à paella en tôle bleue



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

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

Trépied en acier chromé pour brûleur



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

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

Brûleur gaz, acier émaillé



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

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

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



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

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

Poêles à marrons en tôle bleue



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

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



Poêle à marrons - TOUS FEUX - à aérations latérales



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

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

Bassine à friture bombée en tôle sans panier



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

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

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

Panier à friture étamé bombé pour bassine réf. 5050



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
5051.28N (1)		25,3	6,3	0,17
5051.32N (1)		29,5	8,7	0,25
5051.36N (1)		32,6	9,3	0,26
5051.40N (2)		39	12,4	0,5
5051.45N (2)		43	15	0,69
5051.50N (2)		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 : maille 8x8 mm avec section de 0,75 mm (environ 3 trous sur 2 cm).

Boîte de 10 manchons pour protection thermique en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.00	10 manchons L. 20 cm	20,5	13	5,5	0,26

S'adapte sur les queues feuillards pour manipuler sans risque de brûlure.



UN ANTIADHESIF DE CHOC

Recommandées pour une utilisation à basses températures, nos gammes anti-adhésives cuisinent les plats en toute délicatesse, sans altérer les aliments. Les poêles sont épaisses et associées à des revêtements qui ne contiennent aucune substance nocive et permettent une cuisson sans matière grasse.

Pour couronner son succès, de Buyer s'engage à les recycler.

- 28 -

Fonte d'aluminium INDUCTION
CHOC EXTREME

- 32 -

Aluminium CHOC RESTO INDUCTION

- 36 -

Aluminium CHOC

- 38 -

Aluminium CHOC ACCESS



CHOC EXTREME

Fonte d'aluminium coulée sous pression
 Revêtement PTFE le plus performant
 ANTI-ADHÉSIF ULTRA RENFORCÉ
 garanti sans PFOA
 DURETE EXTREME - DUREE DE VIE PLUS LONGUE
 Fond magnétique indéformable
 Sur tous les feux y compris l'induction

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

Choc EXTREME



Poêle ronde CHOC EXTREME - queue rivetée en fonte d'inox

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
8300.20		20	40	4,5	3	14	0,8
8300.24		24	46,5	4,5	3	16	1,16
8300.28		28	54	4,5	3	18,5	1,45
8300.32	avec anse face à la queue	32	63	4,5	3	22	2,27



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.

Casserole anti-adhésive - CHOC EXTREME - Queue fonte d'inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond cm	Kg
8309.00		18	9	1	12	1



La gamme d'ustensiles CHOC EXTREME est en fonte d'aluminium coulé sous pression, revêtu d'un anti-adhésif de qualité, offrant une très grande résistance à la déformation, aux chocs thermique et physique. Elle est idéale pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond (7 mm) évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.

Sauteuse à queue rivetée en fonte d'inox - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
8304.20		20		6,2	1,5	3	12	0,95
8304.24		24	47,2	6	2,5	3	16	1,45
8304.28		28	53,5	6	3,5	3	19,5	1,71

Revêtement anti-adhésif sur base dure inox résistant à l'abrasion et aux frottements mécaniques. Cette sauteuse est idéale pour mijoter les plats.

Queue en fonte d'inox ergonomique, fonctionnelle et solidement rivetée.

Ne pas surchauffer les ustensiles anti-adhésifs.

Poêle ronde CHOC EXTREME - queue tube inox rivetée



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
8310.20		20	4,2	3	12,5	0,8
8310.24		24	4,2	3	16	1,2
8310.28		28	4,6	3	18,5	1,8
8310.32		32	4,6	3	22	2
8310.36	avec anse face à la queue	36	4,6	3	23	2,5

Queue ventilée en tube inox.

Idéale pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.

Épaisseur du fond 8 mm.

Couvercle en verre avec pontet inox



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

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

Coquelle avec couvercle verre - CHOC EXTREME



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

Passe au four avec son couvercle.

Wok à 2 anses - CHOC EXTREME

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
8317.00	wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5				0,14



Le couvercle en verre 3429.32 s'adapte sur ce wok.

Sautoir à 2 anses - CHOC EXTREME

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



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

Boîte de 10 paires de maniques pour protection thermique en néoprène

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.10	Maniques de petite taille 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	Maniques de grande taille 11 cm	24	14,5	6	0,44



S'adaptent sur les anses des faitouts, sautoirs, marmites, etc.
Pour manipuler sans risque de brûlure.



Plancha à 2 anses CHOC EXTREME avec bec verseur

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	ø fond cm	Kg
8308.01	Rectangle dim. ext. 42,5 x 27 x 6 cm-ø fond 18,5 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	33	25	1,7	18,5	1,7





Poêle CHOC EXTREME, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
8363.20		20	3	12,5	0,6
8363.24		24	3	16	0,84
8363.28		28	3	18,5	1,23
8363.32		32	3	22	1,96

Gamme Boutique COLLECTION AMOVIBLE

Sauteuse CHOC EXTREME, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
8362.20		20	6,2	1,5	3	16	0,79
8362.24		24	6	3,5	3	16	1,27
8362.28		28	6	3,5	3	19,5	1,54

Queue amovible toucher velours 'Soft Touch'



Code	Désignation	Kg
8359.00	Noir	0,12
8359.20	Vert	0,12
8359.30	Orange	0,12
8359.40	Rouge	0,12

Queue compatible pour les ustensiles de cuisson des 3 gammes amovibles :

- Acier MINERAL B ELEMENT
- Acier inoxydable TWISTY
- antiadhésif CHOC EXTREME



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

Revêtement PTFE 5 COUCHES SANS PFOA

Résistance à l'abrasion et à la chaleur

Anti-adhérence et glissance optimales

Queue feuillard rivetée

Passage flash four possible de la queue en acier : 10 min. à 200°C



*Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER
 et RÉAPPROPRIER*



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

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



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

Poêle ronde antiadhésive Choc Recto Induction - Queue feuillard rouge HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
	Rouge pour la cuisson de la viande rouge						
8450.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8450.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8450.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8450.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

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

Poêle ronde antiadhésive Choc Recto Induction - Queue feuillard verte HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
	Verte pour la cuisson des légumes						
8460.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8460.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8460.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8460.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

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

Poêle ronde antiadhésive Choc Recto Induction - Queue feuillard jaune HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
	Jaune pour la cuisson de la viande blanche						
8470.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8470.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8470.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8470.32		32	55,6	4,7	5	20	1,7

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

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
	Bleue pour la cuisson des poissons						
8440.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8440.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8440.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8440.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

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

Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC Resto Induction



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

Poêle à poissons ovale anti-adhésive Choc Resto Induction



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
	Queue sur axe long						
8481.36		36	26	4,3	5	18	1,7

La poêle anti-adhésive est idéale pour cuisiner les mets délicats, tels les poissons. La forme ovale de cette poêle permet de cuisiner les poissons entiers. Queue feuillard solidement rivetée.

Poêle à poissons ovale anti-adhésive Choc Resto Induction



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
	Queue sur l'axe court						
8481.01	Poêle sans couvercle	36	26	4,3	5	18	1,75
8481.00	Poêle avec couvercle en verre	36	26	4,3	5	18	2,6

La poêle anti-adhésive est idéale pour cuisiner les mets délicats, tels les poissons. La forme ovale de cette poêle permet de cuisiner les poissons entiers. Queue feuillard solidement rivetée.





Poêle ronde anti-adhésive Choc B BOIS Induction

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
8780.20		20	36,7	3,2	4	14	0,81
8780.24		24	44	3,7	4	14	1,06
8780.28		28	50	4	4	18	1,34
8780.32		32	57	4,5	4	20	1,73



Poêle CHOC B BOIS en aluminium épais avec revêtement anti-adhésif PTFE haute qualité garanti sans PFOA. Grande résistance à l'abrasion.

Glissant et anti-adhérence renforcés.

Ce modèle antiadhésif est revêtu intérieur et extérieur. Coloris noir.

Queue acier feuillard et bois de hêtre traité à la cire d'abeille.

Pour tous les feux y compris l'induction. Passage flash four possible à 200 °C pendant 10 minutes.

L'anti-adhésif est idéal pour les cuissons douces : pour mijoter, réchauffer, cuisiner les mets délicats.

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.

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

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

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

Choc


Poêle ronde anti-adhésive "lyonnaise" CHOC

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



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

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

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
8090.20		20	36,7	3	4	0,61
8090.24		24	43,5	3,5	4	0,83
8090.28		28	50	3,8	4	1,03
8090.32		32	55,6	4,5	4	1,3
8090.36		36	66	4,7	5	2,03



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

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

Poêles à poissons anti-adhésives CHOC

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



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

Poêle à poisson ovale CHOC - Queue spéciale CUISSON AU FOUR haute température



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
8091.36	Modèle spécial "Salamandre"	36	26	4,3	5	1,61

La poêle anti-adhésive est idéale pour cuisiner les mets délicats, tels les poissons. La forme ovale de cette poêle permet de cuisiner les poissons entiers. Queue feuillard solidement rivetée.

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



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

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

Poêle à blinis anti-adhésive CHOC



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

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



Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC



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

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

Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives



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

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

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

Sauteuse bombée anti-adhésive CHOC - spéciale "Risotto"

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

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

WOK anti-adhésif CHOC ø 32 cm

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

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

Plat à rôtir rectangulaire en aluminium, 2 anses fixes

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	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
7664.50	Encombrement hors tout : 56 cm	50	40	8	4	6,61

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

**POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM
SEMI-PROFESSIONNELLE**
 Revêtement PTFE multicouche de qualité
 Tous feux excepté induction

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

**Choc
ACCESS**

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

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

La poêle anti-adhésive "CHOC Access" a un temps de chauffe rapide ; elle est revêtue du PTFE de qualité CHOC assurant ainsi une anti-adhérence et une glissance optimales. Elle bénéficie des

avantages de la forme de la coupe lyonnaise. Sa queue est solidement rivetée.

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

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

- Sécurité alimentaire
- Respect du goût de chaque aliment

FLASH FOUR POSSIBLE : 10 minutes à 200 °C
Tous feux excepté induction

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



Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard rouge



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

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

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard jaune



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

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

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard bleu



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

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

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard verte



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

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

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



L'ACIER INOXYDABLE, UN GRAND CLASSIQUE

La batterie en acier inoxydable offre les ustensiles incontournables qui équipent toutes les cuisines. Facile d'entretien, sain et durable c'est le matériau qui a tout pour plaire. Une mention spéciale à la gamme multicouche AFFINITY qui lui assure réactivité et diffusion de la chaleur exceptionnelle.

- 44 -

Matériau multicouche
AFFINITY

- 51 -

NOSTALGY

- 52 -

MILADY

- 54 -

Gamme amovible TWISTY

- 56 -

Gamme professionnelle
PRIM'APPETY





VOLAILLE FERMIERE AU CRUMBLE DE THYM, TARTE FINE AUX CÈPES ET POTIMARRON

par Michel Roth



 4	 1h30	★★★ niveau expert
---	--	-------------------

VOLAILLE :

2 suprêmes de volaille fermière
40gr de beurre
2 branches de thym
2 gousses d'ail

JUS DE VOLAILLE :

1 carcasse de volaille
1 carotte
1 oignon blanc
1 poireau

POTIMARRON :

¼ de potimarron
2 petites cèpes « bouchons »
20gr beurre

PUREE DE CELERI RAVE :

1 céleri rave
50gr beurre
100gr de crème
Sel, poivre

CRUMBLE DE THYM :

30gr de farine
30gr de poudre amandes
30gr beurre
2gr de fleur de sel
15gr de thym

DUXELLE DE CEPES :

250gr cèpes

40gr d'échalotes

10gr beurre
15gr persil haché

CEPES CONFITS :

300gr de cèpes confits
5dl huile de pépins de raisin
2 gousses d'ail
Thym
Sel, poivre

FINITION ET DECORATION :

250gr pâte feuilletée
1 barquette d'astina cress
(ou cerfeuil)

CUISSON DES VOLAILLES :

Faire rôtir les 2 suprêmes de volaille dans une poêle de chaque côté jusqu'à obtention d'une coloration blonde. Ajouter le beurre, l'ail et le thym et mettre ensuite les suprêmes à cuire au four pendant 20 minutes à 180°. Les sortir du four et laisser reposer. Les couper en 2 au moment du dressage.

JUS :

Prendre les carcasses de volaille et les faire revenir dans une casserole. Y adjoindre la garniture aromatique puis ajouter de l'eau à hauteur des carcasses. Cuire 30 minutes, retirer du feu passer dans une passoire fine et laisser réduire pendant 20 mn. Réserver au chaud.

POTIMARRON ET CÈPES ENTIERS :

Eplucher les potimarrons et réaliser des demi-lunes. Les rôtir dans une poêle avec du beurre ainsi que les cèpes préalablement coupés en deux.

Mettre au four pendant 20 mn à 170° et réserver.

PURÉE DE CÉLERI RAVE :

Couper en dés le céleri, rincer, cuire et égoutter. Les mixer au robot pour obtenir une purée. Puis rajouter le beurre et la crème, assaisonner, réserver.

CRUMBLE DE THYM :

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Sur une feuille de papier sulfurisé, étaler la pâte sur 1cm d'épaisseur.

Cuire au four 15 mn à 160°.

DUXELLES DE CÈPES :

Ciseler les échalotes et les faire suer au beurre sans coloration, ajouter les cèpes émincés, laisser cuire à feu doux pendant 15 mn. Hacher le tout et ajouter le persil haché. Rectifier l'assaisonnement.

TARTE FINE AUX CÈPES :

Détailler 4 cercles de 8cm de diamètre sur l'abaisse de pâte feuilletée et les mettre sur un papier sulfurisé. Cuire au four à 180° pendant 20 mn.

Tailler les cèpes confits et les disposer sur une feuille de papier sulfurisé en forme de cercle de 8cm de diamètre. Ensuite placer les cercles de cèpes confits (avec les papiers sulfurisés) dans une poêle et mettre à cuire jusqu'à obtenir une coloration blonde.

Procéder au montage en commençant par les cercles de cèpes confits, puis disposer dessus la duxelles de cèpes à l'aide d'une poche à douille et terminer par les cercles de pâte feuilletée.

Retourner ensuite délicatement les tartes fines.

FINITION ET DRESSAGE :

Dans une assiette, placer les suprêmes de volaille puis la tarte fine de cèpes. Réaliser les points de purée de céleri et disposer les feuilles d'astina cress (ou cerfeuil).

Ajouter les potimarrons avec les champignons et le crumble au thym.

Finir par le jus de volaille et les demi-cèpes rôtis en décoration.

Batterie de cuisson AFFINITY

Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouche

Épaisseur de 2,3 à 2,7 mm

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

Finition soignée poli brillant

Montures rivetées en fonte d'inox

Monobloc : Pas de fragilité du fond - Indéformable

Tous feux + INDUCTION et four

Made in France

Affinity

**Casserole Affinity**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
SANS COUVERCLE							
3706.14		14	7	1,2	2,3	12	0,73
3706.16		16	8	1,8	2,3	13	0,95
3706.18		18	9	2,5	2,3	15,6	1,12
3706.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38
3706.24		24	13	5,8	2,3	20,5	2,4
3706.01	Lot de 3 casseroles ø16/18/20 cm sans couvercle				2,3		3,5
AVEC COUVERCLE							
3746.16		16	8	1,8	2,3	13	0,91
3746.18		18	9	2,5	2,3	15,6	1,32
3746.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38

Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouches :
 - MONTEE RAPIDE EN TEMPERATURE
 - ENERGIE ECONOMISEE
 - VITAMINES PRESERVEES

- CIRCUIT DE CHAUFFE PARFAIT - CUISSON HOMOGENE .
 Monobloc : Pas de fragilité du fond - Indéformable.
 Montures rivetées en fonte d'inox.

Sauteuse à queue - bord droit

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3730.16		2019	16	6	1	2,3	0,85
3730.20			20	6,5	1,7	2,3	1,16
3730.24			24	7	3	2,7	1,54
3730.28		2019	28	7,5	4,6	2,7	2

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





Sauteuse à queue bombée



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

C'est l'outil essentiel pour la cuisine de réduction. Un fond de petit diamètre pour une chauffe rapide et un large diamètre supérieur pour une évaporation parfaite de l'humidité. Grâce à elle vous pourrez mettre au point des sauces inégalables!

Poêle anti-adhésive



Poêle tout inox



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

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

qui résiste à l'abrasion.

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

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

fait l'alliée indispensable pour la caramélisation de vos viandes.

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3743.32	ø fond 10 cm	32		12	4	2,7	9,5	1,9
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5					0,14
	Le couvercle en verre s'adapte sur le wok Affinity							
	COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :							
3429.32		32						1,1
	COUVERCLE EN VERRE avec bouton bakelite :							
4112.32		32		7,5				1,1

Tous feux dont induction



Sautoir avec couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
3741.20		20	6,3	1,7	2,3		1,15
3741.24		24	7	3	2,7	20,5	1,98
3741.28		28	7,5	4,6	2,7		2

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.

Sautoir bombé avec couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	ø fond cm	Kg
3745.28		28	10	4,9	20,5	2,45

Faitout avec couvercle



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

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

Couvercle inox bombé



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

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

Cuit-vapeur en inox

new
2019

Code	Désignation	Øcm
3675.24		24

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure.
Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.

Cocotte ovale avec couvercle



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

Poêle à poissons ovale L. 32 cm



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

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



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

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



Mini-cocottes avec couvercle et mini-sautoir



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

La matière des mini-cocottes est adaptée pour tous types de feux, y compris l'induction. Dans l'air du temps, les mini-cocottes vous permettront de faire une présentation moderne et élégante de vos plats. Tout inox, elles sont extrêmement faciles d'entretien et présente l'avantage de pouvoir être gardées au chaud.

Casserolette à queue



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

Mini-poêle ronde ø 10 cm



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

FRENCH COLLECTION

INOX MULTICOUCHES AFFINITY

TOUS FEUX

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

FRENCH COLLECTION AFFINITY



La ligne French Collection apporte fraîcheur et design pour une cuisine plus contemporaine «made in France».

Les monuments parisiens inspirent la ligne French Collection et deviennent queues, anses et pontets, apportant design et ergonomie.

Le rivetage des montures en fonte d'inox de la French Collection est identique à la technique d'assemblage de la Dame de Fer, garantie de robustesse.

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

FRENCH COLLECTION AFFINITY - Faitout avec couvercle

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



Faitout livré avec couvercle. La ligne French Collection apporte fraîcheur et design pour une cuisine plus contemporaine «made in France».

Les monuments parisiens inspirent la ligne French Collection et deviennent queues, anses et pontets, apportant design et ergonomie.

FRENCH COLLECTION AFFINITY - Couvercle

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



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

s'adapte sur casserole, sauteuse et faitout.



Nostalg



Casserole NOSTALGY avec couvercle

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3430.14		14	7	1,2	0,8	12	0,84
3430.16		16	8	1,6	0,8	14	1,05
3430.18		18	9	2,2	0,8	15,8	1,3
3430.20		20	10	3	0,8	17,8	1,49



Découvrez NOSTALGY, une toute nouvelle batterie de cuisine de qualité professionnelle en acier inoxydable renforcé. Queue en fonte d'inox solidement rivetée. Casseroles et poêles possèdent un large fond magnétique qui assure une parfaite diffusion de la chaleur sur tous les feux.

FINITION PATINEE
PRESENTATION ORIGINALE ET RAFFINEE SUR TABLE ET BUFFET
MADE IN FRANCE

Poêle ronde NOSTALGY



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3432.24		24	4,8	1,2	0,8	17,5	1,32
3432.28		28	5,3	1,8	0,8	21	1,64

Faitout NOSTALGY avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3433.20		20	10	3	0,8	17,8	1,7
3433.24		24	12	5,4	0,8	19,5	2,29

MILADY

de Buyer

Batterie de cuisine en acier inoxydable

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

PERFORMANTE , ELEGANTE , RESISTANTE



Casserole MILADY inox avec queue en fonte d'inox



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

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

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

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3412.24		24	4,8	1,2	0,8	17,5	1,24
3412.28		28	5,3	1,8	0,8	21	1,64

Sauteuse MILADY bombée avec queue en fonte d'inox



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

Faitout MILADY inox avec couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	ø fond cm	Kg
3427.20	Faitout avec couvercle	20	10	3	0,8	17,8	1,7
3427.24	Faitout avec couvercle	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
3427.28	Faitout avec couvercle	28	14	8	0,8	25	2,86

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.

Couvercle en verre avec pontet inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
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

Ce couvercle s'adapte sur les ustensiles de la gammes MILADY. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne dessèchent. Passe au four.



Twisty



Gamme Boutique COLLECTION AMOVIBLE Batterie de cuisine en acier inoxydable

Queue amovible ou 2 anses clipsables en silicone
Large fond magnétique épais
tous feux + INDUCTION
Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond
Finition soignée poli brillant



Casserole Twisty en inox sans queue, avec 2 embases



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3491.14		14	7	1,2	0,8	12	0,44
3491.16		16	8	1,6	0,8	14	0,53
3491.18		18	9	2,2	0,8	15,8	0,72
3491.20		20	10	3	0,8	17,8	0,85
3491.24		24	12	5,4	0,8	19,5	1,28
3491.28	Utilisation avec les anses silicone uniquement	28	14	8	0,8	25	1,95
3491.03	Lot de 3 casseroles ø 16-18-20 cm sans garniture				0,8		2,49
3491.04	Lot de 4 casseroles ø 14-16-18-20 cm avec une queue noire + 2 anses noires en silicone				0,8		3,11

Passoire cuit-vapeur TWISTY en inox, avec 2 embases



Code	Désignation	Øcm	Kg
3496.20	passoire seule	20	0,45
3496.24	passoire seule	24	0,66

Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles; ces passoires s'adaptent sur les faitouts. La cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur TWISTY.

Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.



Sauteuse Twisty en inox sans queue, avec 2 embases



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
3495.24		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Poêle à frire TWISTY en inox sans queue, avec 2 embases



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
3493.24		24	4,8	1,2	0,8	17,5	0,88
3493.28		28	5,3	1,8	0,8	21	1,22

Queue amovible toucher velours 'Soft Touch'



Code	Désignation	Kg
8359.00	Noir	0,12
8359.20	Vert	0,12
8359.30	Orange	0,12
8359.40	Rouge	0,12

Queue compatible pour les ustensiles de cuisson des 3 gammes amovibles :

- Acier MINERAL B ELEMENT
- Acier inoxydable TWISTY
- antiadhésif CHOC EXTREME

Lot de 2 anses clipsables en silicone - Coloris noir



Code	Désignation	Kg
8360.00	noir	0,04

Couvercle en verre avec bouton bakélite/inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4112.14		14	6,3	0,24
4112.16		16	6,3	0,3
4112.18		18	6,3	0,35
4112.20		20	6,8	0,41
4112.24		24	7,5	0,58
4112.28		28	7,5	0,74

Passé au four jusqu'à 200°C

Couvercle bombé à poignée inox



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

Disponibles jusqu'à épuisement du stock

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

PRIM'APPETY

PRIM'APPETY : Batterie de cuisine en acier inoxydable Gamme professionnelle

Fond magnétique épais = Tous feux + INDUCTION
Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond
Finition satinée poli brossé - Bord verseur - Garnitures tube soudées
Hygiène parfaite de l'inox - Entretien facile



Casserole



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3501.04	Lot de 4 casseroles ø 14-16-18-20 cm				0,8	3,3
3501.12		12	6	0,7	0,8	0,44
3501.14		14	7	1	0,8	0,6
3501.16		16	7,5	1,6	0,8	0,7
3501.18		18	9	2,2	0,8	0,9
3501.20		20	9	3	0,8	1,07
3501.24		24	11	5,4	0,8	1,55
3501.28	Avec anse face à la queue	28	13	8	0,8	2,4

Fond sandwich magnétique épais.
Finition satinée inox poli-brossé.
Queue tube inox soudée. Bord verseur.
Tous feux y compris induction. Entretien facile.

Poêle à frire ronde



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3504.20		20	5	0,6	1,12
3504.24		24	5	0,6	1,35
3504.28		28	5	0,8	1,45
3504.32	Avec anse face à la queue	32	6,5	0,8	2,5



Sauteuse évasée bombée à queue, sans couvercle

Sauteuse à queue, bord droit, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3503.16		16	6	0,8	0,65
3503.18		18	6,5	0,8	0,85
3503.20		20	7	0,8	1,1
3503.24		24	8	0,8	1,3
3503.28		28	10	0,8	1,5

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3502.20		20	6	0,8	1
3502.24		24	6	0,8	1,2
3502.28		28	6	0,8	1,4

Faitout sans couvercle

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3505.20		20	10	3,1	0,8	1,16
3505.24		24	12	5,4	0,8	1,66
3505.28		28	14	8,6	0,8	2,13
3505.32		32	16	13,5	0,8	3,2
3505.36		36	18	18,3	0,8	4
3505.40		40	20	25	1	5,7
3505.45		45	22,5	33	1	7,6
3505.50		50	25	43,4	1	8,9



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

Braising sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3506.20		20	13	4	0,8	1,26
3506.24		24	14,5	6,6	0,8	1,8
3506.28		28	18	11,1	0,8	2,3
3506.32		32	20	16,1	0,8	3,8
3506.36		36	22	22,4	0,8	4,5
3506.40		40	25	31,4	1	6
3506.50		50	30	58,9	1	9,2

Marmite sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3507.20		20	20	6,25	0,8	1,7
3507.24		24	24	11	0,8	2,1
3507.28		28	28	17	0,8	2,9
3507.32		32	32	25	0,8	4,4
3507.36		36	36	36	0,8	5,1
3507.40		40	40	45	1	6,4
3507.45		45	45	69	1	9
3507.50		50	50	100	1	11

Fond sandwich magnétique épais.
Finition satinée inox poli-brossé.
Anses inox soudées.
Bord verseur.
Tous feux y compris induction. Entretien facile.

Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable PRIM' APPETY

new
2019



Code	Désignation	Øcm
3675.24		24

Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles ; ces passoirs s'adaptent sur les faitouts et braisières de la gamme PRIM'APPETY.

Couvercle



Code	Désignation	Øcm	Kg
3509.14		14	0,13
3509.16		16	0,16
3509.18		18	0,18
3509.20		20	0,21
3509.24		24	0,3
3509.28		28	0,43
3509.32		32	0,66
3509.36		36	0,8
3509.40		40	0,96
3509.45		45	1,12
3509.50		50	1,8

S'adapte à tous les produits de la gamme

WOK INOX spécial plaque à INDUCTION



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

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

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

Support inox pour wok fond arrondi



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm
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	Epm	Kg
3121.40		40	30	8	9	2	3,62
3121.50		50	40	9	17,5	2	5,6
3121.60		60	50	10	29	2	8,2

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

Poissonnière inox complète (avec grille et couvercle) - Induction



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3449.62N	Modèle "Standard" avec anses inox - L. 60 cm	60	16,5	9,5	0,8	1,92

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.

Bain-marie à queue sans couvercle



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

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

Bahut à anses, sans couvercle



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

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

Cuiseur bain-marie



Ce cuiseur bain-marie est constitué d'une double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée.

Il permet de chauffer à basse température pour fondre du chocolat, maintenir des sauces à température.

Il est muni d'une queue pour une utilisation facile. Sur tous les feux dont l'induction.

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

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



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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3441.60	Grand modèle 60 x 40 cm	60	40		
3441.00	petit modèle 31 x 31 cm	31	31	20	7,3
Composition :					
3441.93	-Enceinte de fumage avec couvercle				
3441.91	-grille inox pour fumoir 31x31 cm				
3441.92	-Tuyau en alu flexible et extensible				
3441.90	-Foyer et couvercle				
3441.92	-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 dépeussière. Garantie sans produit chimique. Sciure HB50/1000. Granulométrie : 0.5 à 1.0mm. Humidité 8 à 12 %.

Conforme aux normes DIN ISO 9001

CUISSINE BOX PRO - Coffret silicone pour cuisson vapeur au four



La «Cuisine Box» de Buyer en silicone permet une cuisson saine et rapide à la vapeur de vos aliments tout en conservant leurs saveurs (légumes, poissons, viandes blanches, fruits) pour une utilisation au four traditionnel et au four micro-ondes.

Sa conception innovante optimise la cuisson et rend son utilisation vraiment facile.

- Système de fermeture sécurisé
- Manipulation facile et sûre grâce aux poignées
- Bec verseur pour vider les jus de cuisson
- Bon maintien grâce aux renforts.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1988.20		19	12	3,8	0,75	0,17



de Buyer 
MADE IN FRANCE

de Buyer 

L'EXCELLENCE DU CUIVRE

Le cuivre est un matériau indétrônable en cuisine très apprécié des professionnels et des passionnés exigeants. Sa conductibilité thermique est rapide et uniforme sur l'ensemble du produit. Il est parfait pour la cuisine de réduction et les cuissons délicates. Les corps des ustensiles sont réalisés à partir d'une matière colaminée de 90% de cuivre et 10% d'inox.

Poli à la main selon des méthodes traditionnelles, le cuivre brille pour garnir vos tables d'une chaleur douce et apaisante.

- 66 -

Cuivre Inox Induction
PRIMA MATERA
montures fonte d'inox

- 70 -

Cuivre Inox Induction
PRIMA MATERA
montures fonte d'acier

- 72 -

Cuivre inox **INOCUIVRE**
montures fonte d'inox

- 76 -

Cuivre inox **INOCUIVRE**
montures fonte d'acier

- 78 -

Cuivre inox **INOCUIVRE**
montures laiton





HOMARD BLEU, CHOUX COLORES, COULIS DE HOMARD A L'ORANGE ET A LA CARDAMOME

par Michel Roth



HOMARDS :

4 homards bleus
avec pinces cuits
dans un bouillon
20gr beurre
1 gousse d'ail
1 branche de thym

CHOUX COLORES :

30gr de choux fleurs
30gr de choux romanesco
30gr de choux fleurs jaunes
30 gr de choux fleurs violets

COULIS DE HOMARDS :

110gr de bisque de homards

80gr crème

6 grains de cardamome
1 jus d'orange

FINITION ET DECORATION :

1 orange
1 barquette de pousses de
coriandre « cress »

HOMARDS:

Dans un sautoir, faire rôtir le homard au beurre avec l'ail et le thym pendant environ 3 minutes. Assaisonner .

CHOUX COLORÉS :

Faire des petits morceaux et des lamelles avec les différents choux colorés. Les blanchir rapidement, les refroidir et les égoutter. Puis les faire revenir dans une poêle avec le homard, saler, poivrer

COULIS DE HOMARDS :

Faire réduire la bisque de homard et ajouter la crème, le

jus d'une orange pressée et y faire infuser les grains de cardamome hors du feu.

Passer ensuite la sauce à travers une passoire fine et réserver.

FINITION ET DRESSAGE :

Couper le homard en tronçons et les dresser sur une assiette. Disposer entre chaque tronçon les lamelles de choux colorés et parsemer de coriandre dress. Sur la pince disposer les petits morceaux de choux colorés restants ainsi que le zeste de l'orange.

Ajouter le coulis de homard pour parfaire la décoration.



L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

- Extérieur cuivre 90% = excellente diffusion de la chaleur
- Intérieur inox 10% = hygiène irréprochable et facilité d'entretien
- Montures ergonomiques en fonte d'inox rivetées
- Tous feux y compris l'INDUCTION

Made in France

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION



Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



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

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

Sauteuse en cuivre inox INDUCTION



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

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



Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



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

Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
6236.20		20	7,2	1,7	2	13	1,32
6236.24		24	8,2	3,1	2	16,3	2,75

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

Couvercle inox bombé



Code	Désignation	Øcm	Epm	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.



Marmite en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox

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



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

Braisière en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox

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



Sautoir cuivre inox INDUCTION avec couvercle inox



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

Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox INDUCTION



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

Comme pour les autres ustensiles de la gamme 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.

Faitout en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



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

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

Wok en cuivre à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
6247.32	ø fond 10 cm	32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5					0,14
3429.32	COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :	32						1,1

Entretien du cuivre :

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

Cuit-vapeur en acier inoxydable

new
2019



Code	Désignation	Øcm
3675.24		24

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure. Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à ce cuit-vapeur. Astuce du chef : pour une meilleure brillance, plonger les légumes une fois cuits dans l'eau froide.

L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

une gamme au design traditionnel avec ses montures en fonte d'acier

- Extérieur cuivre 90% = excellente diffusion de la chaleur
- Intérieur inox 10% = hygiène irréprochable et facilité d'entretien
- Montures ergonomiques en fonte d'acier rivetées
- Tous feux y compris l'INDUCTION

PRIMA MATERA®
INOUCUIVRE INDUCTION 90%Cu

Made in France

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION



Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

new
2019



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
6306.14		14	7,3	1,2	2
6306.16		16	8,3	1,8	2
6306.18		18	9,3	2,5	2

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.

Sauteuse droite en cuivre inox INDUCTION

new
2019



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
6330.24		24	6,6	3	2

Le couvercle en cuivre réf.6463 s'adapte à tous les produits de la gamme PRIMA MATERA queue fonte d'acier, excepté les poêles.

Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

new
2019

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
6336.20		20	7,2	1,7	2



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

Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

new
2019

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm
6324.24		24	4	2
6324.28		28	4	2
6324.32		32	4	2



Faitout en cuivre inox induction avec couvercle cuivre et anses fonte

new
2019

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
6342.16		16	8,8	1,8	2
6342.20		20	10,3	3,3	2
6342.24		24	12,3	5,4	2
6342.28		28	13,5	8	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. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable. Les anses en fonte sont solidement rivetées.



Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox INDUCTION

new
2019

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm
6332.28	livré avec couvercle	28	10	4,9	2



L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

- Extérieur cuivre 90% = excellente diffusion de la chaleur
- Intérieur inox 10% = hygiène irréprochable et facilité d'entretien
- Montures ergonomiques en fonte d'inox rivetées
- Tous feux excepté l'induction
- Made in France

inocuiivre

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION



Casserole en cuivre inox - queue fonte inox



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

Moderne et élégante, ce modèle de casserole est aussi l'ustensile incontournable dans les cuisines professionnelles. Composée à 90% de cuivre et à 10% d'inox, elle est particulièrement adaptée pour la cuisine de réduction (réalisation de sauces...). L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable. La queue est solidement rivetée. Tous feux sauf induction.

Poêle ronde en cuivre inox - Queue fonte d'inox



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

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

Sauteuses en cuivre inox - Queue fonte d'inox



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

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

Wok à 2 anses en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6440.32	wok	32		12	4	2	2,4
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5				0,14
3429.32	Couvercle en verre cerclé inox pour wok	32					1,1

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



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

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

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



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

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

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

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



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

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



Couvercle inox

Code	Désignation	Øcm	Epm	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



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

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



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

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



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

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



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
6424.10		10	2	0,26

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



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

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



Casserole, queue fonte



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

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

inoxydable. La queue en fonte d'acier est solidement rivetée. Tous feux sauf induction. Made in France

Sauteuses et poêles en cuivre-inox, queue fonte



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

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

Couvercle, poignée fonte



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

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



Faitout avec couvercle, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6466.16		16	8,8	1,8	1,5	1,5
6466.20		20	10,5	3,3	1,5	2
6466.24		24	12,5	5,4	2	3,24
6466.28		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. Tous feux sauf induction.

Sautoir avec couvercle, anses fonte



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

Tous feux sauf induction.

Braise avec couvercle, anses fonte



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

Tous feux sauf induction.

Marmite avec couvercle, anses fonte



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

Tous feux sauf induction.



L'ALLIANCE DU CUIVRE 90% ET DE L'INOX 10%

Montures rivetées en laiton

Tous feux excepté l'induction

Adapté pour les cuissons délicates, mais aussi pour la présentation sur table ou pour flamber.



Casserole à queue en cuivre-inox avec montures laiton



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

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

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

Sauteuse à queue en cuivre-inox avec montures laiton



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

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

Poêle à frire en cuivre-inox avec montures laiton



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

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

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

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



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

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



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

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

de rétamage. Les anses en laiton sont solidement rivetées.

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



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

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

Sautoir avec couvercle, anses laiton



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

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

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

Faitout rond avec couvercle en cuivre-inox avec montures laiton



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

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

Couvercle rond en cuivre-inox avec montures laiton



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

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

WOK à queue laiton en cuivre-inox ø 32 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
6432.32		30,9	8,5	2	2,25
3429.32	Couvercle en verre pour wok :	32			1,1

Le wok est depuis toujours l'ustensile universel de la cuisine asiatique et s'avère idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments. L'intérieur de la jupe est en acier inoxydable, ce qui permet un

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

Mini ustensiles en cuivre inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	L.	Kg
6453.09	Mini casserole avec couvercle	9		4,5	0,3	0,36
Mini casserole sans couvercle :						
6445.09		9		4,5	0,3	0,3
6445.10		10		5,2		0,33
6450.13	Mini poêle	9,3	13	3,2		0,47
6447.10	Mini faitout	10		5,5		0,48

Cette casserole est parfaite pour le service des sauces. Elle assure une présentation élégante. L'intérieur de la jupe est en acier

inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage. La queue en laiton est solidement rivetée.

Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6200.38N	Bassine lisse, lourde - ø bas 27 cm	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Bassine lisse, extra-lourde - ø bas 28,5 cm	40	14,4	12	1,7	3,4

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.

Bassine à blanc "cul-de-poule" en cuivre avec anses en fonte d'acier



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
6580.20	Avec anneau	20	1,2	0,91
6580.26	Avec anneau	26	1,2	1,06
6580.32	Avec anneau	32	1,2	1,63
6581.20	Avec 2 poignées	20	1,2	1,1
6581.26	Avec 2 poignées	26	1,2	1,41
6581.32	Avec 2 poignées	32	1,2	1,8

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.



Moule à Canelés en cuivre



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

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

Pâte à polir CUIVRE



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

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

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



LES MOULINS

Les moulins de Buyer offrent les styles les plus variés de la cuisine à la table et épicent vos créations de toutes leurs saveurs. Issus d'un savoir-faire ancestral, les moulins à poivre et à sel se dotent des mécanismes en acier de la marque Marlux garantis à vie et de corps en bois de hêtre issu de forêts françaises qui leur apporte un toucher chaleureux, doux et sensuel.

Les moulins tout en bois affichent le label Origine France Garantie.

- 84 -
Moulins bois

- 95 -
Moulins bois et acrylique

- 97 -
Moulins acrylique

- 101 -
Moulins acrylique et inox



MOULINS B BOIS avec corps et couvercle en bois de hêtre naturel, traité à la cire d'abeille.

Mécanismes Marlux. ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.



Moulins 'B BOIS' RUMBA 20 cm

new
2019



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE			
P230.201111	Mécanisme acier	6,4	21	0,33
	MOULIN A SEL			
S330.201111	Mécanisme acier inoxydable	6,4	21	0,33
	MOULIN A EPICES			
C030.201111	Mécanisme céramique	6,4	21	0,33

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion.
Mécanismes acier garantis à vie.
Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses

épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulins 'B BOIS' RUMBA 14 cm

new
2019



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE			
P230.141111	Mécanisme acier	4,5	14	0,15
	MOULIN A SEL			
S330.141111	Mécanisme acier inoxydable	4,5	14	15
	MOULIN A EPICES			
C030.141111	Mécanisme céramique	4,5	14	0,15

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes acier garantis à vie.
Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses

épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulins 'B BOIS' BOOGIE 7 cm, à manivelle aspect inox

new
2019



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE			
P292.071111	Mécanisme acier	7	9	0,15
	MOULIN A SEL			
S392.071111	Mécanisme acier inoxydable	7	9	0,15
	MOULIN A EPICES			
C092.071111	Mécanisme céramique	7	9	0,14

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes acier garantis à vie.
Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses

épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.



La société de Buyer Industries, fabricant français d'ustensiles professionnels de cuisine et pâtisserie, a souhaité acquérir la société Marlux, fabricant de moulin, pour compléter son domaine d'activité. Il s'agit du regroupement de deux entreprises françaises de qualité partageant les mêmes

valeurs de savoir faire, de production haut de gamme et les mêmes objectifs de marché, tant au niveau national qu'à l'international. De Buyer vous propose une gamme riche et innovante de moulins de qualité avec les mécanismes Marlux reconnus et fiables.

Les moulins tout bois -corps et couvercle- à poivre, à sel et à épices dotés des mécanismes en acier, en acier inoxydable et en céramique ont obtenu le label **ORIGINE FRANCE GARANTIE**.

mécanismes **marlux** des moulins

MÉCANISMES METAL

garantis à vie*
fabriqué en France



mécanisme **Poivre**
acier taillé



Bouton
POIVRE

avec réglage
de la mouture
par le bouton



mécanisme **Sel**
acier inoxydable



Bouton
SEL

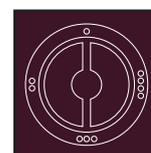


MÉCANISMES CERAMIQUE

pour diverses épices :
gros sel,
poivres, baies,
herbes, etc.



Mécanisme céramique
avec réglage de la mouture
par le bouton



4 moutures
réglage par la base



Bouton rond
EPICES





Les moulins en bois, fabriqués en France, sont en hêtre; le bois de hêtre utilisé est un bois certifié PEFC issu de forêts gérées durablement. Il est naturel ou teinté puis verni.

Ces moulins bois sont disponibles en différentes versions :

- avec mécanisme en acier taillé, traité et durci de haute qualité pour les moulins à poivre.
- avec mécanisme en acier inoxydable pour les moulins à sel

Ces mécanismes en acier sont garantis à vie contre les défauts de fabrication, hors usure normale, hors chocs et pour une utilisation conforme du produit.

- avec mécanisme céramique 'bouton' pour les moulins à épices (sel blanc, sel gris, poivre, mélange de baies, herbes de Provence...). Garantie fabricant de 3 ans contre tout vice de fabrication.

Pour tous ces moulins, le réglage de la mouture se fait par le bouton.

Ces moulins avec un corps bois sont livrés vides.

Moulin à poivre/sel PASO 10 cm, mécanismes métal

Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P240.100101	Naturel	10	0,11
P240.100202	Foncé	10	0,11
P240.100303	Blanc mat	10	0,11
P240.100404	Noir mat	10	0,11
MOULIN A SEL			
S340.100101	Naturel	10	0,09
S340.100202	Foncé	10	0,09
S340.100303	Blanc mat	10	0,09
S340.100404	Noir mat	10	0,09



PASO est le petit modèle de table traditionnel par excellence. Indispensable et indémodable. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.



Moulin à épices PASO 10 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C040.100101	Naturel	10	0,11
C040.100202	Foncé	10	0,11
C040.100303	Blanc mat	10	0,11
C040.100404	Noir mat	10	0,11

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Salière PASO 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
M340.100101	Naturel	8,8	0,05
M340.100202	Foncé	8,8	0,05

La salière PASO est le petit modèle de table traditionnel par excellence. Indispensable et indémodable.

collection
JAVA

Le modèle **JAVA** est le moulin traditionnel par excellence; le bois se décline en 4 coloris naturels et classiques selon les modèles :

Bois clair, bois foncé, blanc mat et noir mat.

- Disponible en moulin à poivre, moulin à sel et moulin à épices de 14 à 25 cm.
- Disponible en moulin à poivre et sel de 14 à 40 cm.
- Le modèle 70 cm n'existe qu'en moulin à poivre.

Moulin à poivre/sel JAVA 14 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P245.140101	Naturel	14	0,13
P245.140202	Foncé	14	0,13
P245.140303	Blanc mat	14	0,13
P245.140404	Noir Mat	14	0,13
MOULIN A SEL			
S345.140101	Naturel	14	0,12
S345.140202	Foncé	14	0,12
S345.140303	Blanc mat	14	0,12
S345.140404	Noir Mat	14	0,12

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé. Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Moulin à épices JAVA 14 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C045.140101	Naturel	14	0,13
C045.140202	Foncé	14	0,13
C045.140303	Blanc mat	14	0,13
C045.140404	Noir Mat	14	0,13

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel JAVA 18 cm, mécanismes métal

new
2019

Code	Désignation	Hcm
MOULIN A POIVRE		
P246.180101	Naturel	18
P246.180202	Foncé	18
P246.180303	Blanc mat	18
P246.180404	Noir Mat	18
MOULIN A SEL		
S346.180101	Naturel	18
S346.180202	Foncé	18
S346.180303	Blanc mat	18
S346.180404	Noir Mat	18

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé. Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à épices JAVA 18 cm, mécanisme céramique

new
2019

Code	Désignation	Hcm
C046.180101	Naturel	18
C046.180202	Foncé	18
C046.180303	Blanc mat	18
C046.180404	Noir Mat	18

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel JAVA 21 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P247.210101	Naturel	21	0,24
P247.210202	Foncé	21	0,24
P247.210303	Blanc mat	21	0,24
P247.210404	Noir Mat	21	0,24
MOULIN A SEL			
S347.210101	Naturel	21	0,22
S347.210202	Foncé	21	0,22
S347.210303	Blanc mat	21	0,22
S347.210404	Noir Mat	21	0,22

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé. Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à épices JAVA 21 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C047.210101	Naturel	21	0,24
C047.210202	Foncé	21	0,24
C047.210303	Blanc mat	21	0,24
C047.210404	Noir Mat	21	0,24

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel JAVA 25 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P249.250101	Naturel	25	0,3
P249.250202	Foncé	25	0,3
P249.250303	Blanc mat	25	0,3
P249.250404	Noir Mat	25	0,29
MOULIN A SEL			
S349.250101	Naturel	25	0,27
S349.250202	Foncé	25	0,27
S349.250303	Blanc mat	25	0,27
S349.250404	Noir Mat	25	0,3

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé. Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moulin parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à épices JAVA 25 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C049.250101	Naturel	25	0,3
C049.250202	Foncé	25	0,3
C049.250303	Blanc mat	25	0,3
C049.250404	Noir Mat	25	0,3

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel JAVA 30 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P253.300101	Naturel	30	0,56
P253.300202	Foncé	30	0,56
P253.300303	Blanc mat	30	0,56
P253.300404	Noir Mat	30	0,56
MOULIN A SEL			
S353.300101	Naturel	30	0,56
S353.300202	Foncé	30	0,56
S353.300303	Blanc mat	30	0,56
S353.300404	Noir Mat	30	0,56

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé. Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moulin parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel JAVA 40 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P251.400101	Naturel	40	0,93
P251.400202	Foncé	40	0,93
MOULIN A SEL			
S351.400101	Naturel	40	0,93
S351.400202	Foncé	40	0,89

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé. Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moulin parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre JAVA 70 cm

new
2019

Code	Désignation	Hcm	Kg
P256.700101	Naturel	70	2
P256.700202	Foncé	70	2

Mécanisme en acier taillé, garanti à vie. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel RUMBA 14 cm, mécanismes métal

new
2019

Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P230.140101	Naturel	14	0,14
P230.140202	Foncé	14	0,14
P230.140303	Blanc mat	14	0,14
P230.140404	Noir mat	14	0,14
MOULIN A SEL			
S330.140101	Naturel	14	0,14
S330.140202	Foncé	14	0,14
S330.140303	Blanc mat	14	0,14
S330.140404	Noir mat	14	0,14

Un moulin aux courbes harmonieuses et généreuses. Il offre une bonne prise en main avec une taille adaptée et s'invite en cuisine et sur la table. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en

acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie. Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à épices RUMBA 14 cm

new
2019

Code	Désignation	Hcm	Kg
C030.140101	Naturel	14	0,15
C030.140202	Foncé	14	0,15
C030.140303	Blanc mat	14	0,15
C030.140404	Noir mat	14	0,15

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel RUMBA 20 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P230.200101	Naturel	20	0,34
P230.200202	Foncé	20	0,34
MOULIN A SEL			
S330.200101	Naturel	20	0,34
S330.200202	Foncé	20	0,34

Un moulin aux courbes harmonieuses et généreuses. Il offre une bonne prise en main avec une taille adaptée et s'invite en cuisine et sur la table. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à épices RUMBA 20 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
C030.200101	Naturel	20	0,35
C030.200202	Foncé	20	0,35

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE

GARANTIE.

Moulin à poivre/sel JOTA 12,5 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P223.120101	Naturel	12	0,24
P223.120606	Ebène	12	0,24
MOULIN A SEL			
S323.120101	Naturel	12	0,21
S323.120606	Ebène	12	0,21

Un moulin cylindrique au design épuré avec sa bague aluminium rainurée et son bouton élégamment incrusté dans le couvercle. Pour le modèle poivre, le réglage de la mouture se fait par le bas avec un bouton prévu dans le mécanisme.

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie. Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel SPRINGAR - 13,5 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P227.130170	Clair	13	0,18
P227.130670	Ebène	13	0,12
MOULIN A SEL			
S327.130170	Clair	13	0,17
S327.130670	Ebène	18,2	0,16

Un modèle de table au look design dans le style industriel, une alliance moderne de l'inox et du bois. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin à poivre/sel POGO 11 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
P222.110606	Moulin à poivre	11	0,11
S322.110606	Moulin à sel	11	0,09

Une courbe harmonieuse et la finition noir mat confèrent sobriété et élégance à ce petit moulin de table. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE

GARANTIE.

Moulin à poivre/sel VALSE - 11 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
P224.110671	Noir mat	11	0,18
	MOULIN A SEL		
S324.110671	Noir mat	11	0,16

Le moulin des grandes tables avec son corps en bois aux courbes harmonieuses et son couvercle en métal argenté poli brillant. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulins à épices BOOGIE 7 cm en bois, à manivelle aspect inox

new
2019

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE			
	Mécanisme acier			
P292.070101	Naturel	9	7	0,15
P292.070202	Foncé	9	7	0,15
	MOULIN A SEL			
	Mécanisme acier inoxydable			
S392.070101	Naturel	9	7	0,15
S392.070202	Foncé	9	7	0,15
	MOULIN A EPICES			
	Mécanisme céramique			
C092.070101	Naturel	9	7	0,14
C092.070202	Foncé	9	7	0,14

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes acier garantis à vie. Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses

épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin à poivre JAVA STEAK 14 cm - Spécial poivre concassé mignonette



Code	Désignation	Hcm	Kg
M245.140404	Noir Mat	14	0,13

Mécanisme à poivre en acier taillé modifié avec un espace adapté entre les dents pour obtenir du poivre concassé mignonette. Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à muscade SOKO, manivelle en inox - 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
M516.100101	Naturel	10	0,13
M516.100202	Foncé	10	0,13

Le moulin à muscade, une spécialité MARLUX : ce moulin original est doté un mécanisme en acier inédit. La noix de muscade est piquée sur une tige à ressort et trois grosses dents la maintiennent sur la plaque affûtée. La muscade est alors facilement râpée

finement en tournant manivelle. Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Le moulin en bois de couleur, fabriqué en France, est en hêtre; le bois de hêtre utilisé est un bois certifié PEFC issu de forêts gérées durablement. Il est laqué avec une couche de laque blanche puis trois couches de laque couleur sur ses faces extérieures.

Ces moulins bois sont disponibles en différentes versions :

- avec **mécanisme céramique «bouton»** pour les moulins à épices
- avec **mécanisme en acier inoxydable** pour les moulins à sel
- avec **mécanisme en acier taillé**, traité et durci de haute qualité pour les moulins à poivre.

Pour tous ces moulins , le réglage de la mouture se fait par le bouton. Ces moulins avec un corps bois sont livrés vides.

Moulin à poivre/sel JAVA 14 cm laqué, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P245.143131	Blanc	14	0,13
P245.143232	Rouge	14	0,13
P245.143333	Noir	14	0,13
P245.143434	Taupe	14	0,13
P245.143535	Vert	14	0,13
P245.143636	Jaune	14	0,13
P245.143737	Gris	14	0,13
P245.144040	Orange	14	0,13
P245.144444	Bleu	14	0,13
MOULIN A SEL			
S345.143131	Blanc	14	0,12
S345.143232	Rouge	14	0,12
S345.143333	Noir	14	0,12
S345.143434	Taupe	14	0,12
S345.143535	Vert	14	0,12
S345.143636	Jaune	14	0,12
S345.143737	Gris	14	0,12
S345.144040	Orange	14	0,12
S345.144444	Bleu	14	0,13

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion.
Mécanismes garantis à vie. Moulins labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE. La finition laquée

brillante et les teintes vitaminées apportent une touche colorée et égayent cuisine et table.

Moulin à épices JAVA 14 cm laqué, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C045.143131	Blanc	14	0,13
C045.143232	Rouge	14	0,13
C045.143333	Noir	14	0,13
C045.143535	Vert	14	0,13
C045.143434	Taupe	14	0,13
C045.143636	Curry	14	0,13
C045.143737	Gris	14	0,13
C045.144040	Orange	14	0,13
C045.144444	Bleu	14	0,13

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

La finition laquée brillante et les teintes vitaminées apportent une touche colorée et égayent cuisine et table.

Moulin à poivre/sel RUMBA 20 cm laqué, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P230.203131	Blanc	20	0,34
P230.203232	Rouge	20	0,34
P230.203333	Noir	20	0,34
P230.203434	Taupe	20	0,34
P230.203535	Vert	20	0,34
P230.203636	jaune	20	0,34
P230.203737	Gris	20	0,34
P230.204040	Orange	20	0,34
P230.204444	Bleu	20	0,35
MOULIN A SEL			
S330.203131	Blanc	20	0,32
S330.203232	Rouge	20	0,32
S330.203333	Noir	20	0,32
S330.203434	Taupe	20	0,32
S330.203535	Vert	20	0,32
S330.203636	jaune	20	0,32
S330.203737	Gris	20	0,32
S330.204040	Orange	20	0,32
S330.204444	Bleu	20	0,35

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme en acier inoxydable traité anti corrosion.
Mécanismes garantis à vie. Moulins labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE. La finition laquée

brillante et les teintes vitaminées apportent une touche colorée et égayent cuisine et table.

Moulin à épices RUMBA 20 cm laqué, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C030.203131	Blanc	20	0,35
C030.203232	Rouge	20	0,35
C030.203333	Noir	20	0,35
C030.203434	Taupe	20	0,35
C030.203535	Vert	20	0,35
C030.203636	jaune	20	0,35
C030.203737	Gris	20	0,35
C030.204040	Orange	20	0,35
C030.204444	Bleu	20	0,35

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

La finition laquée brillante et les teintes vitaminées apportent une touche colorée et égayent cuisine et table.

Les moulins avec un corps en acrylique transparent sont livrés **remplis avec poivre en grain ou gros sel blanc**.
Le corps translucide est pratique car permet de visualiser les épices dans le moulin.
Les couvercles sont en bois de hêtre certifié PEFC.

Ils sont disponibles en différentes versions :

- avec mécanisme en acier taillé, traité et durci de haute qualité pour le poivre.
- avec mécanisme en acier inoxydable pour le sel.
- avec mécanisme céramique pour les épices avec possibilité de réglage de 4 moutures par la base. Le broyeur céramique de ces modèles permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin,....Le pré-réglage de la mouture sur ces modèles céramique se fait à la base et permet d'avoir 4 grosseurs de grains.

Moulin à poivre/sel FLAMENCO, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P274.138301	Moulin à poivre 13 cm	13	0,17
P274.188301	Moulin à poivre 18 cm	18	0,23
MOULIN A SEL			
S374.138301	Moulin à sel 13 cm	13	0,17
S374.188301	Moulin à sel 18 cm	18	0,23

Le bois, la transparence et la ligne moderne incurvée apportent légèreté et élégance à votre table. Un moulin qui trouvera aussi sa place en cuisine.

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion.

Mécanismes garantis à vie.



Moulin à poivre/sel HIP HOP 11 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
P286.118301	Naturel	11	0,12
P286.118302	Foncé	11	0,12
MOULIN A SEL			
S386.118301	Naturel	11	0,12
S386.118302	Foncé	11	0,12

Ce petit moulin de table avec son corps translucide en acrylique donne une impression de légèreté à la table. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin à épices HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
C286.118301	Naturel	11	0,09
C286.118302	Foncé	11	0,09
MOULIN A SEL			
C386.118301	Naturel	11	0,09
C386.118302	Foncé	11	0,09

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Ce petit moulin de table avec son corps translucide en acrylique donne une impression de légèreté à la table.

Moulin à épices HIP HOP 11 cm laqué, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
C286.118331	Blanc	11	0,09
C286.118332	Rouge	11	0,09
C286.118333	Noir	11	0,09
C286.118334	Taupe	11	0,09
C286.118335	Vert	11	0,09
C286.118336	Jaune	11	0,09
C286.118337	Gris	11	0,09
C286.118340	Orange	11	0,09
C286.118344	Bleu	11	0,09
MOULIN A SEL			
C386.118331	Blanc	11	0,09
C386.118332	Rouge	11	0,09
C386.118333	Noir	11	0,09
C386.118334	Taupe	11	0,09
C386.118335	Vert	11	0,09
C386.118336	Jaune	11	0,09
C386.118337	Gris	11	0,09
C386.118340	Orange	11	0,09
C386.118344	Bleu	11	0,09

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes

de Provence, les graines type cumin, etc. Ce petit moulin de table donne une impression de légèreté à la table et sa déclinaison de couvercles colorés s'adapte à toutes les ambiances.

Moulin broyeur à gros sel gris PITOULEE

Code	Désignation	Hcm	Kg
M888.128301	Moulin à gris sel gris	12	0,13
M888.018301	Coffret avec moulin & sac 100 g de gros sel gris		0,31



Le seul moulin vraiment adapté au sel de mer humide car il ne possède aucune pièce en métal.

Le broyeur en buis, bois très dur, écrase le gros sel gris qui vient agrémente vos plats de sa saveur iodée.



Les moulins avec un corps en acrylique transparent sont livrés remplis avec poivre en grain ou gros sel blanc, herbes ou encore muscade selon les modèles.

Les modèles translucides sont élégants et donne une impression de légèreté sur table.

Le corps translucide est pratique car permet de visualiser les épices dans le moulin.

Ils sont disponibles en différentes versions :

- avec mécanisme en acier taillé, traité et durci de haute qualité pour le poivre.
- avec mécanisme en acier inoxydable pour le sel.
- avec mécanisme céramique pour les épices avec possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin à poivre/sel TANGO 11 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
P286.118383	Moulin à poivre	11	0,12
S386.118383	Moulin à sel	11	0,12

Ce modèle entièrement translucide est à la fois remarquable et discret. Élégant et pratique avec son ergonomie adaptée. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin à épices TANGO 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C286.118383	Moulin à poivre	11	0,09
C386.118383	Moulin à sel	11	0,09

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin à poivre/sel TANGO 14 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
P287.148383	Moulin à poivre	14	0,2
S387.148383	Moulin à sel	14	0,22

Ce modèle entièrement translucide est à la fois remarquable et discret. Élégant et pratique avec son ergonomie adaptée. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin à épices TANGO 14 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C287.148383	Moulin à poivre	14	0,2
C387.148383	Moulin à sel	14	0,22

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin à poivre/sel VIRA 10 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
P280.108383	Moulin à poivre	10	0,15
S380.108383	Moulin à sel	10	0,14

Un petit modèle de table - 10 cm - discret et original. Il offre une bonne prise en main avec son couvercle plat et son corps affiné. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin MAMBO 18 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MECANISME METAL		
P284.188383	Moulin à poivre	20	0,3
S384.188383	Moulin à sel	20	0,34
	MECANISME CERAMIQUE		
C284.188383	Moulin à poivre	20	0,3
C384.188383	Moulin à sel	20	0,34

Un moulin original à la ligne baroque pour la cuisine ou pour la table. La transparence lui confère modernité et légèreté.

- Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes métal garantis à vie.

- Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin à poivre/sel LAMBADA 13 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
P274.138383	Moulin à poivre	13	0,17
S374.138383	Moulin à sel	13	0,17

Tout en transparence, ce modèle à la ligne fluide apporte légèreté et élégance à votre table. Un moulin qui trouvera aussi sa place en cuisine. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.



Moulin à poivre/sel BOOGIE avec manivelle aspect inox - 7 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
P292.078382	Moulin à poivre	7	0,18
S392.078382	Moulin à sel	9,5	0,2

Tout en rondeur, son effet boule et sa manivelle offre une utilisation confortable. Il apporte une touche de fantaisie en cuisine et sur la table.

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.



Moulin à épices BOOGIE 7 cm, à manivelle en plastique aspect inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
C292.078382	Moulin à poivre			7	0,18
C392.078382	Moulin à sel			7	0,2
C192.048382	Coffret 4 moulins Assortiment Epices 1 gros sel / 1 poivre / 1 herbes / 1 vide	28	7	9	0,77

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin à muscade TWIST 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
M516.118383	A poignée	10	0,1
M516.108383	A manivelle inox	10	0,13

Ce moulin permet de râper finement et facilement la noix de muscade. Particulièrement économique et efficace : la noix est râpée entièrement. La transparence apporte modernité et élégance au moulin et permet de voir la quantité de noix restante.

Mécanisme en acier.

Moulin à herbes ZOUK 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
C716.108383		10	0,11

Un moulin spécialement dédié aux herbes aromatiques séchées, notamment les herbes de Provence. Le mécanisme spécial en acier inoxydable vient broyer les herbes pour révéler toute leur saveur. Pratique et élégant en cuisine et sur la table. Essentiel pour vos marinades et grillades. Mécanisme en acier;





Les moulins avec un corps en acrylique transparent sont livrés remplis avec poivre en grain ou gros sel blanc selon les modèles.

Le corps translucide est pratique car permet de visualiser les épices dans le moulin.

Les couvercles sont en ABS métallisé, ce qui leur confère un aspect inox.

Ils sont disponibles en différentes versions :

- avec mécanisme en acier taillé, traité et durci de haute qualité pour le poivre.
- avec mécanisme en acier inoxydable pour le sel.
- avec mécanisme céramique pour les épices avec possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin à poivre/sel POLKA 11 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
P286.118380	Moulin à poivre	11	0,12
S386.118380	Moulin à sel	11	0,12

Une ligne au design traditionnel revisitée et modernisée avec l'alliance des matières entre transparence et aspect inox. De la cuisine à la table, le modèle POLKA se décline en différentes tailles. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin à épices POLKA 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C286.118380	Moulin à poivre	11	0,09
C386.118380	Moulin à sel	11	0,09

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin à poivre/sel POLKA 14 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg
P287.148380	Moulin à poivre	14	0,2
S387.148380	Moulin à sel	14	0,22

Une ligne au design traditionnel revisitée et modernisée avec l'alliance des matières entre transparence et aspect inox. De la cuisine à la table, le modèle POLKA se décline en différentes tailles. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin à épices POLKA 14 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C287.148380	Moulin à poivre	14	0,2
C387.148380	Moulin à sel	14	0,22

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin SAMBA 18 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
MECANISME METAL			
P284.188380	Moulin à poivre	20	0,3
S384.188380	Moulin à sel	20	0,34
MECANISME CERAMIQUE			
C284.188380	Moulin à poivre	20	0,3
C384.188380	Moulin à sel	20	0,34

Un moulin original à la ligne baroque pour la cuisine ou pour la table. La transparence lui confère modernité et légèreté.

- Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes métal garantis à vie.
- Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin à poivre/sel VOLTE, mécanismes métal - 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
P280.108380	Moulin à poivre	10	0,15
S380.108380	Moulin à sel	10	0,14

Un petit modèle de table discret et original. Il offre une bonne prise en main avec son large couvercle plat, sa base affirmée et son corps affiné. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin à poivre/sel VOLTE, mécanismes métal - 7 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
P293.078380	Moulin à poivre	7	0,08
S393.078380	Moulin à sel	7	0,06

Un petit modèle de table discret et original. Il offre une bonne prise en main avec son large couvercle plat, sa base affirmée et son corps affiné. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Salière VOLTE 7 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
M993.078380		7	0,05

Coffret VOLTE 7 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
M193.028380	Coffret 2 moulins Poivre & Sel	8,5	4	7	0,16
M993.028380	Coffret Moulin à poivre & Salière	8,5	4	7	0,16

Un petit modèle de table discret et original. Il offre une bonne prise en main avec son large couvercle plat, sa base affirmée et son corps affiné. Les versions mini de 7 cm sont parfaites pour les tables duo. Salière livrée vide.

Moulin à poivre/sel SNOA en inox, mécanismes métal - 11 cm

Code	Désignation	Hcm	Kg
P286.118080	Moulin à poivre	11	0,12
S386.118080	Moulin à sel	11	0,12

Ce petit moulin de table à la ligne fluide avec son aspect inox s'adapte aux tables modernes. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Ces moulins avec un corps opaque sont livrés vides.

Moulin à poivre/sel ZUMBA en inox, mécanismes métal - 10 cm

Code	Désignation	Hcm	Kg
P280.108080	Moulin à poivre	10	0,15
S380.108080	Moulin à sel	10	0,14

Un petit modèle de table discret et original avec son aspect tout inox. Il offre une bonne prise en main avec son large couvercle plat, sa base affirmée et son corps affiné. Il se marie parfaitement au mobilier inox de la cuisine. Mécanisme poivre en acier taillé et

mécanisme en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Ces moulins avec un corps opaque sont livrés vides.

Moulin à poivre/sel SALSA en inox, mécanismes métal - 13 cm

Code	Désignation	Hcm	Kg
P274.138370	Moulin à poivre	13	0,17
S374.138370	Moulin à sel	13	0,17

L'acier inoxydable, la transparence et la ligne moderne fluide apportent légèreté et élégance à votre table. Un moulin qui trouvera aussi bien sa place sur la table qu'en cuisine. Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes garantis à vie.

Moulin à épices KOLO en inox, mécanisme céramique - 5 cm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
C108.027070	Coffret 2 moulins Poivre & Sel	6,5	3	5,5	0,06

Mini moulin - 5 cm- en acier inoxydable et doté d'un véritable mécanisme céramique. Un vrai outil fonctionnel élégant et discret.

Moulin à chocolat en inox BAÏAO

Code	Désignation	Hcm	Kg
M090.108370		10	0,17

Une création exclusive pour réaliser des copeaux de chocolat, mais aussi de parmesan. Solide et efficace avec son mécanisme spécial en acier inoxydable. L'utilisation est facile grâce à la manivelle. Mécanisme en acier.



LA MANDOLINE: UNE ALLIÉE DE PRÉCISION

Le succès de la première mandoline est venu de son caractère totalement novateur offrant rapidité, précision, maniabilité, durabilité et sécurité. Les modèles se succèdent avec une conception qui reste basée sur ces critères de fabrication fondamentaux. Les mandolines de Buyer bénéficient du label

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- 107 -

Mini coupe-légume KOMI
Coupe-tranche KOBRA

- 110 -

Mandoline SWING PLUS

- 112 -

Mandoline REVOLUTION

- 114 -

Mandoline VIPER
Mandoline VANTAGE

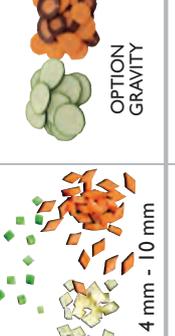
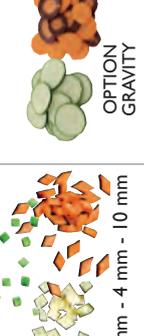
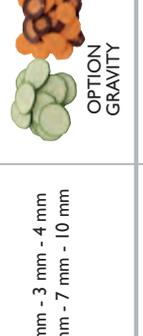
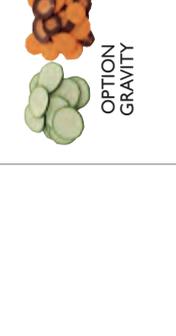
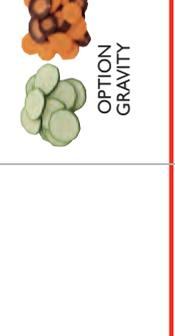
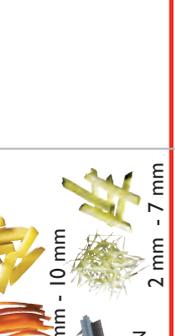
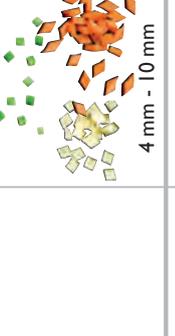
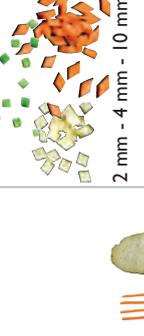
- 117 -

Mandoline ACCESS

- 118 -

Evideur, coupe-tomate



REF	Image of mandoline and accessories	Accessories	Accessories	Accessories	Accessories	Accessories	Accessories	Accessories
2017.00	MANDOLINE VANTAGE		 <p>OPTION GRAVITY</p>	 <p>OPTION GRAVITY</p>	 <p>OPTION GRAVITY</p>	 <p>OPTION GRAVITY</p>		
2016.00	MANDOLINE VIPER		 <p>4 mm - 10 mm</p>	 <p>2 mm - 4 mm - 10 mm</p>	 <p>2 mm - 3 mm - 4 mm 5 mm - 7 mm - 10 mm</p>	 <p>OPTION GRAVITY</p>		
2012.01	MANDOLINE REVOLUTION		 <p>2 mm - 4 mm - 10 mm</p>	 <p>2 mm - 3 mm - 4 mm 5 mm - 7 mm - 10 mm</p>	 <p>4 mm - 10 mm OPTION 2/7 2 mm - 7 mm</p>	 <p>OPTION 2/7 4 mm - 10 mm 2 mm - 7 mm</p>		 <p>2 mm - 4 mm</p>
2012.41	LA MANDOLINE REVOLUTION 'MASTER'							
2015.03 2015.23 2015.33 2015.43	MANDOLINE SWING PLUS							
2014.00	MANDOLINE ACCESS							
2011.01 2011.21 2011.41	MANDOLINE KOBRA V AXIS							
2018.00	KOMI							



Mini coupe-légumes KOMI

new
2019



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm
2018.00	coupe-légumes complet avec poussoir protecteur et 2 peignes Julienne 2 et 4 mm	27	11,2	3,3

Coupe-légumes ultra-compact avec une lame horizontale intégrée et 2 peignes Julienne 2 et 4 mm.
 Pour la réalisation de tranches, rondelles et Julienne.
 Hauteur de coupe de 0 à 5 mm. Graduation pour un réglage facile.
 Efficace: tranchant parfait grâce à l'angle angle à 35°.
 Coupe sûre sans risque de coupure grâce au poussoir ergonomique en plastique transparent ; les picots maintiennent le produit lors de la coupe.
 Compacte : la boîte de rangement des 2 peignes Julienne et le poussoir se clipsent au dos du coupe-légumes pour le rangement.





Mandoline KOBRA V AXIS
Système « Clic Express » :
 système de réglage de la hauteur de coupe
 rapide sûr et efficace
 Réalisation de tranches ultra fines
 et jusqu'à 5 mm d'épaisseur



KOBRA V AXIS : coupe-tranche professionnel avec poussoir



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2011.01	Noir - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66
2011.21	Vert - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66
2011.41	Rouge - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66

PIECES DÉTACHÉES :

2011.55	Poussoir seul -coloris noir				
---------	-----------------------------	--	--	--	--



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



INNOVATION MANDOLINE



ACCESSOIRE
RONDELLES

GRAVITY

UN GUIDE POUR COUPER
LES LEGUMES LONGS & LES PETITS LEGUMES
**RAPIDEMENT, SANS EFFORT,
SANS DECHET ET EN TOUTE SÉCURITÉ**

s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER (ne convient pas pour les coupe-tranches Komi ou Kobra)



SWING PLUS



REVOLUTION



VIPER



VANTAGE

e
x
e
m
p
l
e
s



LEGUMES LONGS



concombre, carotte, courgette, long radis...

RONDELLES LISSES
OU ONDULÉES



PETITS FRUITS & LEGUMES



tomate cerise, échalote, radis, champignon...



2015.84 Accessoire Gravity
avec chariot tube & insert gris
(livré sans mandoline)



LA MANDOLINE SWING PLUS



ROBUSTE ET PROFESSIONNELLE :

Mandoline en acier inoxydable et polymères composites.

COMPACTE, légère, facile à manipuler et pliable. Système de double lame et double peigne.

PRATIQUE : Mise en place facile des lames et peignes : il suffit de les insérer sur les côtés. Simplicité de réglage de la hauteur de coupe.

EFFICACE : Coupe facile et nette

SÛRE : Poussoir ergonomique pour une sécurité maximum - Pieds antidérapants

MULTIFONCTIONS : Rondelles lisses ou ondulées, coupes juliennes, coupe gauffrée.

Réglage précis de la hauteur de coupe jusqu'à une épaisseur de 10 mm.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2015.03	Mandoline complète avec poussoir composite fournie avec 1 double lame horizontale -lisse et ondulée- et 1 double peigne (4-10 mm) Coloris noir LES PLUS : - Réglage facile de la hauteur de coupe - Lame horizontale micro lobes - Poussoir ergonomique	40	20	1,19
2015.23	Coloris vert	40	20	1,19
2015.33	Coloris orange	40	20	1,19
2015.43	Coloris rouge	40	20	1,19



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



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

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

Accessoires pour la Mandoline SWING PLUS : lames



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

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

Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	VOIR PAGE 109	5	10,5	14,5	0,18

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes rapidement et sans effort. Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.



La Mandoline REVOLUTION complète 3 peignes avec chariot et poussoir inox



Multi-coupes: cubes, losanges, tranches lisses ou dentelées, Juliennes, coupes gauffrées.
 Système cube intégré
 Epaisseur de tranches ultrafines jusqu'à 10 mm.
 Robuste et professionnelle: inox et polymère composite.
 Aspect inox brossé satiné.
 Double-lame horizontale en acier coutelier avec un côté micro-denté pour couper les fruits/légumes les plus mous ou/et à peau tels les tomates, les oranges, etc.
 Lames Julienne en acier inoxydable qualité pro.
 Sécurité totale grâce au poussoir inox avec contrôle de rotation pour faciliter la coupe de cubes et losanges.

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

La Mandoline REVOLUTION "MASTER"



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

Mêmes fonctions que la Mandoline Revolution standard + design amélioré et efficacité optimale.

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

Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	VOIR PAGE 109	5	10,5	14,5	0,18

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes rapidement et sans effort. Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.

La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées



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

La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées



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



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

Mandoline Viper composée d'un châssis avec lame horizontale en V intégrée pour une coupe facile et précise de tous les fruits/légumes.
 Plateau coupe-tranches réglable avec mollette de réglage. Hauteur de coupe de 1 à 8 mm.
 Equipée de deux plateaux Julienne - 4 mm et 10 mm - et une boîte de rangement
 Large chariot accueillant les légumes/fruits
 Sûre avec son poussoir ergonomique avec contrôle de la rotation pour guider la coupe lors

de la réalisation de cubes et losanges
 Compacte avec ses pieds anti-dérapants repliables.
 Pour la coupe de tranches, cubes, losanges et Juliennes.



Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84		5	10,5	14,5	0,18
	VOIR PAGE 109				

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes rapidement et sans effort.
Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.

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 VANTAGE standard



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

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

Encombrement minimum, pied repliable. Sécurité totale lors de la coupe grâce au chariot et poussoir protecteur ergonomique.



Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	VOIR PAGE 109	5	10,5	14,5	0,18

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes rapidement et sans effort. Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.

La Mandoline VANTAGE - pièces détachées 2017.00



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

LA MANDOLINE ACCESS en acier inoxydable

new
2019

La Mandoline
ACCESS



BVCCnt. 6054661



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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2014.00	Mandoline complète avec poussoir composite fournie avec 1 double lame horizontale - lisse et ondulée- et 1 double peigne (4-10 mm) - Réglage facile de la hauteur de coupe - lame horizontale micro lobes - Poussoir ergonomique	44,5	18	23	1,45



Accessoires pour la Mandoline ACCESS : lames



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

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

Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	VOIR PAGE 109	5	10,5	14,5	0,18

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes
rapidement et sans effort.
Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.

Extracteur manuel CORER 12 mm - Orange

Extracteur manuel CORER 20 mm - Vert



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

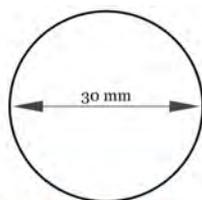
Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2612.02	L. tube 112 mm - Gradués	3	24,6	0,08

Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain. Système breveté. Universel : pour de multiples fruits/légumes. Plusieurs fonctions possibles: Equeuter /

Evider / Farcir. Manche ergonomique confort anti-glisse en polypropylène revêtu TPE avec trou d'accroche - Tube en acier inoxydable gradué - Lame inox.



Extracteur manuel CORER 30 mm - Rouge



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
2612.03	L. tube 112 mm - Gradués	25			0,1

2612.12	Présentoir de comptoir Corer Composition : - 6 Corers 2612.01 - 6 Corers 2612.02 - 6 Corers 2612.03	29	15	35	0,86
---------	---	----	----	----	------

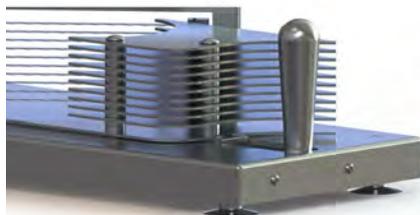
Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain. Système breveté. Universel : pour de multiples fruits/légumes. Plusieurs fonctions possibles: Equeuter / Evider / Farcir. Manche ergonomique confort anti-glisse en

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





Coupe-tomates en acier inoxydable



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

Bonne prise en main grâce aux 2 poignées.

Le coupe-tomates permet de trancher les tomates mûres, mais également les agrumes (citrons, oranges...).

Taille maxi du fruit : ø 90mm & Hauteur 60mm.
L'appareil est en acier inoxydable pour un nettoyage facile.

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



de Buyer
MADE IN FRANCE
X50CrMoV15
TK2 21 cm
FR

COUTEAUX A LA FRANCAISE

De Buyer a analysé les conceptions des couteliers français et japonais.
L'observation était assez claire : les couteaux japonais ont un tranchant parfait
et les couteaux français se distinguent par leur solidité.
Pour apporter sa différence, de Buyer a choisi de combiner ces deux aspects
essentiels pour concevoir ses deux gammes de couteaux.

- 122 -
Couteaux FIBRE KARBON 1

- 124 -
Couteaux FK2

-127 -
Aiguiseurs



FIBRE KARBON 1

FIBRE KARBON FEVER !

De Buyer a créé la collection Fibre Karbon 1 pour satisfaire les Chefs les plus exigeants en leur assurant qualité, fiabilité et originalité. Le manche high tech solide et équilibré, moulé par compression avec de multiples couches de fibre de carbone, apporte confort et efficacité. Les lames sont extrêmement dures selon la tradition occidentale et parfaitement tranchantes selon la tradition japonaise ; c'est la rencontre parfaite des deux mondes de référence en matière de coutellerie.



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



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

**MADE IN
FRANCE**



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



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

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

Couteau de Chef FIBRE KARBON 1 - L. 22 cm



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

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

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, découper des décors de fruits et légumes, etc. Parfait également comme couteau à couper, enlever les excroissances ou germes, steak.

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



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



Couteau de Chef français



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

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

Couteau Santoku 17 cm



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

Le couteau alvéolé Santoku est un outil polyvalent; il est parfait pour émincer les légumes mais possède une lame

suffisamment longue qui lui permet aussi de couper viandes et poissons.

Couteau de Chef asiatique



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

Ce couteau de chef asiatique avec sa lame de 15 cm est très léger et facile à manipuler pour tous les petits travaux de coupe rapides.

Il est spécialement conçu pour être le premier couteau d'un chef ou pour de petites mains.

Couteau d'office L. 9 cm



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

Le couteau d'office est indispensable pour toutes les petites

découpes. Il est multifonctions: il sert à peler, couper, enlever les excroissances ou germes, découper des décors de fruits et

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

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



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

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

Parfaitement adapté pour les petites pièces de viande, pour un geste ultra précis.

Tranchelard Santoku 30 cm



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

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



Couteau à filet



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4283.16	L. lame 16 cm	30,9	2,2	2,3	0,2
4283.18	L. lame 18 cm Parfait pour filet de sole.	28,5			0,14

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

Couteau à désosser L.13 cm

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



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

Couteau de découpe



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

Ce couteau est spécialement étudié pour la coupe de fines tranches de viandes rôties, jambon, etc: la lame est conçue pour offrir le moins de résistance possible quand la viande

est coupée, ce qui facilite les coupes tout en longueur.

Couteau à 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.

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

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				

**TRIUM™**

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

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.

**QUINTUM™**



DES USTENSILES ESSENTIELS

De la bassine à la spatule en passant par les fouets, les ustensiles de Buyer sont conçus pour être le prolongement naturel de la main. Ils offrent ergonomie et confort d'utilisation. Focus sur les entonnoirs à piston et Le Tube, des exclusivités de Buyer, labellisées Origine France Garantie.

- 130 -

Inox préparation
Distributeurs automatiques
LE TUBE

- 140 -

Petits ustensiles, fouets
et spatules

- 154 -

Accessoires fruits de mer

- 156 -

Accessoires pizza

- 158 -

Thermomètres et mesures



Bassine demi-sphérique sans pied ni anses - Modèle professionnel



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

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

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

Bassine pâtissière demi-sphérique en inox - revêtue silicone



Code	Désignation	Øcm	L.	Epmm	Kg
3373.16		16	1	0,7	0,24
3373.20		20	2,1	0,7	0,37
3373.24		24	3,6	0,7	0,5
3373.30		30	7	0,7	0,73

De Buyer a développé une nouvelle bassine cul-de-poule en acier inoxydable avec un fond revêtu de silicone. La bassine reste

stable, ne dérape jamais lors du travail. Les graduations intérieures en font un véritable outil de travail.



Bassine demi-sphérique en polypropylène

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

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



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

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

pour une meilleure hygiène. Finition polie.

Passoire conique à 2 anses et à cercle en inox



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

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

Passoires en acier inoxydable - qualité professionnelle



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
3232.24	Conique à queue(1)	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Conique à queue(1)	27	54	12	1	0,76
3240.24	1/2 sphérique, 2 anses (2)	24	31,5	12	0,8	0,69

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

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



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

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

hygiène, solidité et sécurité.
Nettoyage facile.

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



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

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

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

Pilon pour chinois en hêtre



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

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



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

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

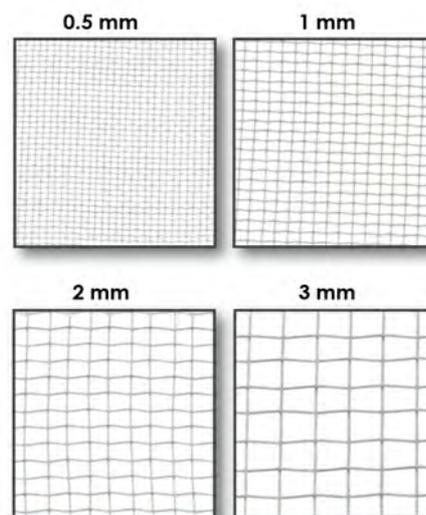
d'entretien que l'étamine traditionnelle.

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



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

Tamis en inox à mailles interchangeables - 4 modèles de mailles



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

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

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



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

Passe-bouillon en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
3242.10N	Ep. maille 0,27 mm	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

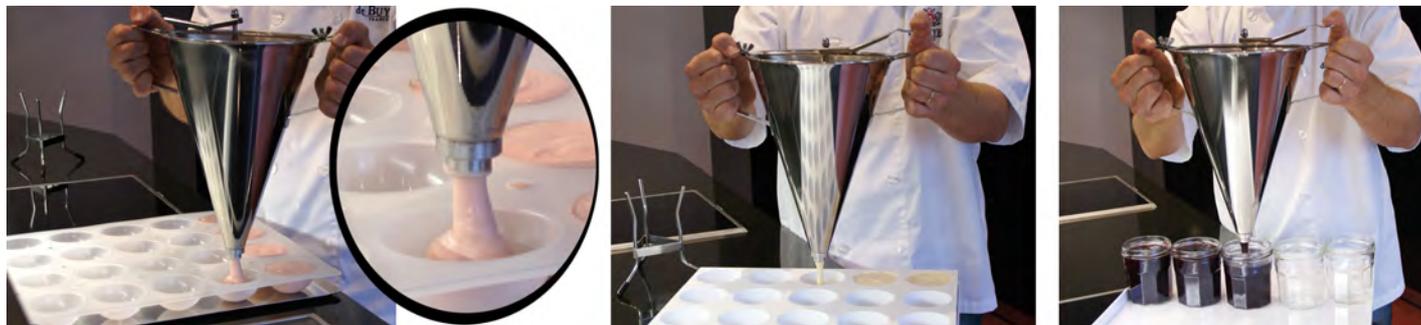
Toile métallique en acier inoxydable

Les **DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES** par de Buyer

Remplir , dresser , couler , garnir , décorer

Pour Traiteur , Collectivité , Boulangerie , Pâtisserie , Restauration

	3353	3354.12	3354.02	3354.52	3358.01
					
Volume	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Buse	ø 7 mm supporte 80°C max.	3 débits ø 8 mm et buses ø 4 & 6 mm	3 débits ø 8 mm et buses ø 4 & 6 mm	3 débits ø 15 mm et buses ø 5 & 10 mm	2 douilles fournies U8 & D8 Douilles au choix
Utilisations: à chaque consistance son entonnoir					
	LIQUIDE FLUIDE	LIQUIDE FLUIDE		LIQUIDE FLUIDE EPAIS MOUSSEUX	EPAIS DENSE
Sauce salée et sucrée	✓	✓	✓	✓	
Gelée chaude		✓	✓	✓	
Pâte de fruits chaude		✓	✓	✓	
Crème Coulis épais				✓	
Sirop (chauds)		✓	✓	✓	
Liqueur	✓	✓	✓		
Mousses/ Entremets				✓	
Pâte à gâteau					✓
Appareil Financiers Madeleines Cakes					✓
Confiture				✓	
Pâte à chou					✓
Moelleux chocolat				✓	✓
Génoise					✓
Caramel chaud		✓	✓	✓	
Biscuit Joconde				✓	
Crème pâtissière					✓
Fromage blanc compote de fruit				✓	



Entonnoir à piston KWIK MAX - Volume 3,3 L. Maxi débit. FORMAT PROFESSIONNEL

Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	L	Kg
3354.52	Livré avec support et 2 buses ø 5 et 10 mm MODELE PROFESSIONNEL 3 débits possibles ø 15-10 et 5 mm Côté pratique: les 2 buses inox non utilisées se fixent sous la poignée	20	30	38	3,3	0,95
PIECES DÉTACHÉES :						
3354.51	Support seul					
3354.79	Mécanisme intérieur complet					



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, 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



1,9 L.



1,5 L.

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	Øcm	Hcm	L	Epmm	Kg
3354.00	Modèle 1,9 L. - Sans support	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	Modèle 1,9 L. - Complet avec support	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	Modèle 1,5 L. - Sans support	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	Modèle 1,5 L. - Complet avec support	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Pied inox anti-dérapant		15		6	0,17
PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :						
3354.92	Ecrou central					
3354.93	Ecrou papillon					
3354.94	Ressort					
3354.95	Jeu de 2 buses - 4 et 6 mm					
3354.89	Mécanisme 1,5 L (piston,barre,levier,ressort)					
3354.99	Mécanisme 1,9 L (piston, barre, levier, ressort)					
Nous consulter pour les autres pièces détachées						



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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L	Epmm	Kg
3353.00	Noir	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.20	Vert	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.30	Orange	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.40	Rouge	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.60	Fushia	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :								
3353.96	Kit buse écrou siphon							
3353.95	Buse							
3353.94	Ressort							

En inox et matière plastique.
 Ce mini-entonnoir possède un débit réglable par la poignée (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 facile.
 Passe au lave-vaisselle.

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



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

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





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



Code	Désignation	Lcm	Icm	L	Kg
3358.01	CONCEPTION DE BUYER MODÈLE BREVETÉ Appareil complet fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) + le kit Sablés REF 3358.94 dans boîte décor	38,4	10,5	0,75	0,44
3358.92	ACCESSOIRES : Lot de 2 couvercles pour le réservoir du Tube				
3358.75	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques Pour stocker une autre préparation	19,6	8,54	0,75	0,13
PRESENTOIR COMPLET LE TUBE AVEC VIDEO composé de :					
- Coffrets Tube 3358.01					
- Coffrets 6 douilles Tritan					
- Recharges 3358.75					
Nous consulter					
VOIR DOUILLES TRITAN pages 207-211					

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 molette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl).
Douille démontable et interchangeable.



Kit LE TUBE spécial Sablés

new
2019

Code	Désignation	Kg
3358.94	Bouchon support disque + 13 disques décor avec 2 couvercles hermétiques pour stocker la pâte à Sablés	0,17



LE TUBE se transforme en presse à biscuits.

Kit composé d'un bouchon/support disque et de 13 disques amovibles en acier inoxydable.

Le bouchon s'adapte sur LE TUBE. D'une pression la pâte à sablé est formée, 13 décors différents sont disponibles pour la réalisation de sablés variés et originaux.

Utilisation également possible avec de la pâte à choux pour former des mignardises garnies de crème.



Coffret LE TUBE Assortiment douilles et tapis



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3358.30	Ce coffret contient: - Piston à pression LE TUBE - Recharge 0.75L. - Assortiment 8 douilles : 3 douilles unies U6-U8-U12/ 1 douille St Honoré SH11/ - 4 douilles cannelées B8-C8-D8-F8 - Tapis de cuisson siliconé 40x30 cm	42,5	20,5	9	1

Entonnoir



Code	Désignation	Øcm	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 ø du trou 12 mm	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.

Saupoudreuses en inox



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

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

Plats en inox



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

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

Moulins à légumes professionnel en inox et grilles



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

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

Seau gradué avec pied, anse tombante



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

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

Seau sans pied, anse tombante



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

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

Mesure graduée avec pied, poignée et bec verseur



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

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

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



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

Set de 4 cuillères-mesures en inox : 1 / 2,5 / 5 / 15 ml



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

Pot gradué en polypropylène



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

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

Ustensiles en hêtre naturel, traités à la cire d'abeille.

Bois de hêtre naturel certifié PFEC, issu de forêts gérées durablement.

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.



Spatule ronde B BOIS

**new
2019**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4870.25		25	0,02
4870.30		30	0,03
4870.35		35	0,05
4870.40		40	0,07

Spatule à biseau B BOIS

**new
2019**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4872.25		25	5	0,5	0,02
4872.30		30	5	0,5	0,02
4872.35		35	5,5	0,7	0,03
4872.40		40	6	0,7	0,05

Cuillère anglaise B BOIS

**new
2019**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4871.20		20	4,5	1,5	0,02
4871.25		25	4,5	1,5	0,02
4871.30		30	5	1,5	0,03
4871.35		35	5,5	1,5	0,05
4871.40		40	6	1,5	0,07

Cuillère pointue B BOIS

new
2019

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4874.00	Spéciale sauce	30	5	1,5	0,04
4874.01	Percée, spéciale Risotto	30	5	1,5	0,03

Pelle galbée B BOIS

new
2019

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4875.30		30	8	2	0,05

Spatule à crêpe B BOIS

new
2019

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4873.00		30	4,5	0,5	0,02

Raclette à crêpe ronde B BOIS

new
2019

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4873.01		20,5	16	1,5	0,01

Rateau à crêpe B BOIS

new
2019

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4873.02		20	16	3	0,02

Lot de 10 mini spatules à raclette ou à blinis B BOIS

new
2019

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4873.04		14	4	0,08

Couverts à crudités B BOIS

new
2019

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4876.00		25	5,5	1,5	0,05

Pince à toast B BOIS

new
2019

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4876.01		21	5	3	0,03



Ustensiles B Bois en acier inoxydable patiné et manche bois

new
2019



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2701.00	Cuillère perforée	33,5	6,5	0,1
2701.01	Cuillère pleine	33,5	6,5	0,1
2701.02	Louche	34	9	0,15
2701.03	Presse-purée	29	7,5	0,14
2701.04	Ecumoire	36,5	11	0,15
2701.05	Spatule pleine	35	8	0,13

Manche en bois de hêtre, traité à la cire d'abeille.

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.

Ustensiles B Bois en acier inoxydable patiné et manche bois

new
2019



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2701.06	Spatule perforée	35	8	0,11
2701.07	Spatule flexible	30	8	0,07
2701.08	Pelle à gâteau	27,5		0,07
2701.09	Cuillère à spaghetti	33	7	0,11
2701.10	Grapin	32	3,5	0,08

Manche en bois de hêtre, traité à la cire d'abeille.

Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.

Pochon (louche) monobloc en inox



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

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

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

Écumoire monobloc en inox



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

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

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

Pochon à bec monobloc en inox



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

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

sangrias ou autres boissons, etc. Ceci sans goutter.

Cuillères à arroser monobloc en inox



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

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

Spatule monobloc en inox



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

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

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

Pochon (louche) en inox - Qualité supérieure



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

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

Écumoire en inox - Qualité supérieure



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

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

Cuillères en inox, à arroser - Qualité supérieure



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

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

Spatule percée en inox - Qualité supérieure



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

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

Spatule unie en inox - Qualité supérieure



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

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

Grappin à 2 dents



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

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

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

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

Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives



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

Cette spatule souple en nylon a des angles arrondis et est recommandée pour une utilisation dans les ustensiles de cuisson CHOC car elle évite d'endommager leur revêtement anti-adhésif. Résiste à la chaleur.

Crochets de boucher inox



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

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

Tringle de suspension murale en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	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 de suspension murale incurvée en inox avec 8 crochets amovibles



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4720.00		44	2,4	2,5	0,36

Acier inoxydable extra-fort épaisseur 2.5 mm : ne se déforme pas. Inox brossé. Très pratique pour avoir tous les ustensiles sous la main, les crochets coulissants permettent une utilisation plus facile. Elle accueille indifféremment les ustensiles équipés d'un crochet et ceux pourvus d'un trou d'accroche.

Araignée à friture - toile inox - Modèle professionnel



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

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

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



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

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



Pince à spaghetti inox



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

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

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



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

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



Pince cafétéria en plastique



Code	Désignation	Lcm	Kg
4789.00		30	0,13

Embouts siliconés. Parfaite pour une utilisation dans les poêles antiadhésives.
Ecartement réglable.



Pince de présentation à bout recourbé en inox



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

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

Pince de présentation droite en inox



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

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

Pince de présentation coudée en inox



Code	Désignation	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

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

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



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

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

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

Portionneuse à glace tout inox



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

Pelle à farine en polypropylène blanc



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

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

Main à farine inox



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

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

Pelle à omelette, tout inox



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

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

Brochettes, inox



Code	Désignation	Lcm	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.

Spatules Maryse Pâtissière Souple, lame caoutchouc surmoulée, Indemanchable

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 Maryse haute température 260°C, lame silicone surmoulée, indemanchable

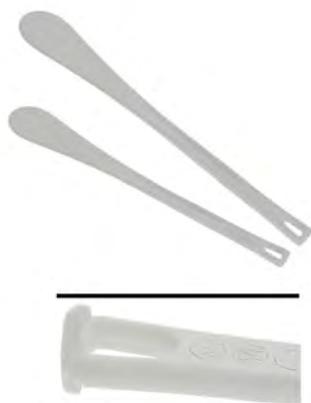
Code	Désignation	Lcm	Kg
4740.24N	manche: 18 cm	27	0,08
4740.34N	manche: 24 cm	36	0,11
4740.42N	manche: 30 cm	42	0,13



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

Spatule en polyglass - Résistante jusqu'à 220°C

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



Le polymère technique (polyamide/verre) utilisé pour ce produit est robuste et répond aux exigences en matière d'hygiène; il est imputrescible, facilement lavable et stérilisable. Passe au lave-vaisselle.

Grâce à son arrondi sans rebord, la spatule racle parfaitement le fond du récipient.

Le bout du manche est équipé d'une encoche pour éviter que la spatule ne tombe dans la préparation.

La taille est gravée sur le manche.

Le FOUET UNIVERSEL par DE BUYER

Mélanger, Battre, Aérer, Emulsionner...

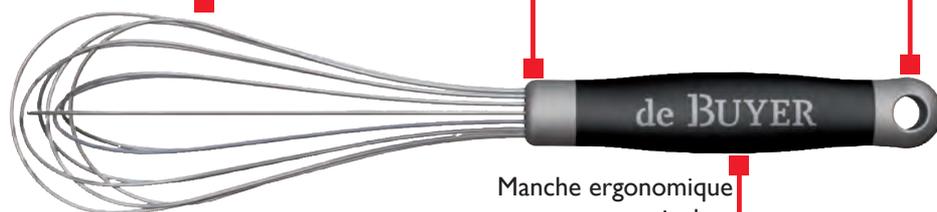
L'ustensile indispensable en cuisine, pâtisserie, boulangerie :
le fouet universel de Buyer se décline en 7 tailles
pour toutes vos préparations :
sauces, émulsions, blancs en neige, crèmes, pâtes à gâteaux...

Göma
Fouet Universel

Fils en inox
qualité ressort
indémanchables

Hygiène parfaite
Stérilisable
Passe au lave vaisselle

Trou : accrochage et
égouttage faciles



Manche ergonomique
isolant



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

**SOLIDE
PROFESSIONNEL
ERGONOMIQUE**

Surmoulage en TPE
(Thermo Plastique Élastomère)



Polypropylène



Préhension optimisée dans les 2 sens.

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

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

- 2610.35 Fouet universel L.35 cm
- 2610.40 Fouet universel L.40 cm
- 2610.45 Fouet universel L.45 cm
- 2610.50 Fouet universel L.50 cm\

FOUET A BLANC

- 2611.35 Fouet universel L.35 cm
- 2611.45 Fouet universel L.45 cm



Pour une utilisation standard chez les particuliers,
choisir les tailles de fouets et spatules allant **jusqu' à 35 cm maximum**.
Au-delà, les ustensiles sont destinés aux professionnels.

Fouet professionnel GÖMA, manche polypropylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2610.20	fil ø1,4 mm - L. 103,5 mm	22,43	5	0,06
2610.25	fil ø1,4 mm - affiné	26,5		0,08
2610.30	fil ø1,8 mm - affiné	32		0,14
2610.35	fil ø1,8 mm			0,6
2610.40	fil ø1,8 mm	41,5		0,19
2610.45	fil ø1,8 mm	46,5		0,23
2610.50	fil ø1,8 mm	50		0,25

Indispensable en cuisine, pâtisserie ou boulangerie : fouet professionnel de Buyer avec fils inox qualité ressort indémanchables et surmoulés pour une étanchéité parfaite. Manche confort revêtu TPE: ergonomique et antiglisse. Pratique pour le rangement avec son trou d'accroche. Stérilisable et étanche. Passe au lave-vaisselle.

Fouet à blancs ballon GÖMA, manche polypropylène



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

Ce fouet a une pomme large et des fils rigides en inox. Il est spécialement étudié pour monter rapidement les blancs en neige. Il permet également une bonne incorporation d'une masse épaisse, en évitant le problème des fils trop souples.

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



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

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

Spatules en acier inoxydable trempé haute qualité

Surface polie :

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

Lame flexible pour un travail précis

- Les spatules sont meulées sur toute la longueur de plus en plus finement

Manche ergonomique robuste et résistant en polyamide renforcé de fibre de verre

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

Texture effet carbone anti-glisse

Trou intégré au manche pratique pour accrocher

MADE IN FRANCE

FKOFFICIUM



Spatule pâtissière coudée inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.15	L. Lame 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. Lame 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. Lame 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. Lame 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forme coudée du manche de cette spatule permet d'étaler facilement les pâtes et les mettre à niveau.

Spatule pâtissière droite FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4230.15	Longueur lame 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	Longueur lame 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	Longueur lame 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	Longueur lame 30 cm	44	3,5	0,14

Cette spatule plate a un bout arrondi et est idéale pour étaler, lisser et manipuler les pâtisseries. La spatule est meulée sur toute la longueur de plus en plus finement : l'extrémité est plus flexible pour un travail précis.

Mini-spatule coudée en inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.08	Lame pointue 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Lame arrondie 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Lame arrondie 12 cm	25	2,4	0,05

Pelle flexible ajourée en inox FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4235.00	L.lame 17 cm	31	7,8	0,1



Cette pelle est en acier inoxydable forgé. Sa flexibilité permet de manipuler et retourner facilement les aliments.

Spatule-triangle à lame biseautée inox FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4233.01	L. lame 8 cm	26,5	8	0,11



La forme spéciale de cette spatule permet de nettoyer les grilles et plaques de cuisson. Sa largeur et ses angles vifs permettent aussi d'étaler des pâtes, de les couper ou de décoller les chocolats de leur feuille.

Spatule FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4232.00	Pleine - L. lame 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Ajourée - L. lame 12 cm	30	9	0,12



La forme coudée du manche de cette spatule et sa lame rigide permettent entre autre de décoller et de retourner facilement steaks hachés et autres viandes sur les plaques à snacker.

Spatule de service coudée FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4236.00	Pleine	26,5	5	0,07
4236.01	Ajourée	26,5	5	0,06

**Scie à génoise FKOfficium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4234.25	L. lame 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. lame 35 cm	50	3,5	2	0,16



La scie à génoise permet de découper à l'horizontale la génoise de manière régulière et sans brisure afin de garnir ensuite le gâteau de crème ou autre.



Coffret crustacés



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4683.90	Ce coffret contient: - une paire de ciseaux à crustacés - 4 fourchettes à crustacés en inox - une lancette à huître	30	20	3,5	0,42

Les ustensiles indispensables rassemblés dans un coffret pratique et élégant.

Ciseaux à crustacés - Lames inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11

FONCTIONNENT AVEC UN SYSTÈME DE FERMOIR ET DE RESSORT POUR UNE COUPE SÛRE ET FACILE. Coupe les carapaces dures, sans abîmer la chair, ni faire d'éclats ou de gâchis. Idéal pour homard, crabe, langouste crevette et langoustine. Large ouverture pour toutes les mains. Tenaille intégrée. Système breveté. Lames en acier inoxydable détachables pour faciliter le nettoyage.

Lot de 4 curettes doubles à crustacés en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4687.00	Lot de 4 curettes	21	1,8	0,01



FOURCHETTE DOUBLE : petite et grande curette pour retirer facilement la chair de tous les crustacés.
Idéale pour homard, crabe, langouste
Ergonomique avec un calage central du pouce pour une bonne préhension.
Acier inoxydable robuste - Passe au lave vaisselle

Lancette à huîtres - lame inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4683.00		15,7	4,5	2	0,06



Lame pointue et courte
en acier inoxydable extra dur 420 2CR14
pour couper facilement le muscle de l'huître.
Manche en polyamide chargé fibre de verre. Résistant et antiglisse.
Manche sécurisé ergonomique avec cale pouce & butée de protection
Longueur adaptée à toutes les mains.
Ergonomie idéale pour usage intensif ou occasionnel
Lavage à la main conseillé - Passe au lave-vaisselle

Moufle de protection silicone pour ouverture des huîtres

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	MODELE EXTRA LARGE - Silicone				
4682.20	Modèle XL pour droitier La moufle est mise sur main gauche	23	17	2	0,14
4682.21	Modèle XL pour gaucher La moufle est mise sur main droite	23	17	2	0,14



Cette moufle permet de maintenir l'huître pendant l'ouverture quelque soit le moyen utilisé. Elle ne peut assurer une protection totale contre un couteau ou une lancette mal dirigé. Le modèle extra-large s'adapte aux mains les plus grandes.



Louchette à pizza en inox - Fond plat



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L	Epm	Kg	UC
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

Acier inoxydable. Manche soudé. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza Ø 31 cm; son fond plat permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

Roulette à pizza inox, manche plastique - Modèle professionnel



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
4970.10N	Roulette à pizza inox, manche plastique	10	1	0,17

La roulette à pizza particulièrement solide est munie d'un manche ergonomique pour une prise en main ferme. Sa lame biseautée en acier inoxydable permet de couper facilement les parts de pizza.

Support de cuisson pour pizza en aluminium



Code	Désignation	Øcm	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 complète de tourtières page 174

Pelle à pizza ronde en aluminium - manche en bois



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
7291.40	Longueur manche 120 cm Longueur totale 162 cm	40	162	0,93

Pelles à tarte flambée et pizza en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	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 rectangulaire inox - tarte flambée 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	Epmm	Kg
7293.31	L. manche 120 cm L. totale 153 cm	31	1,5	0,89



Pelles à pizza forme ronde



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
3290.31	Pelle tout inox ronde - L. Manche 96 cm	31	114	1,2	1,18

Le manche en acier inoxydable est en tube rond. La longueur du manche permet d'enfourner les pizzas tout au fond du 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.

Pèse-sirop en verre gradué

Code	Désignation	Lcm	Kg
4591.00N	Pèse-sirop - Verre gradué de 1100 à 1400 g/L	14	0,19



Ce pèse-sirop est un accessoire professionnel utilisé lors de la préparation de confitures, gelées, liqueurs, sorbets, conserves, fruits confits etc. Il mesure la quantité de sucre dans la quantité d'eau. Il possède deux échelles : une en degrés baumés (15-40° Baumé) et l'autre en g./ml (1100-1400 g./ml).

Mini balance de précision avec couvercle - de 0 à 500 gr

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13



Permet de peser les épices et autres petites quantités avec une extrême précision.
Précision de 0.1 gr.
Fonction tare. Touche auto-off.
Fonctionne avec 2 piles 1,5V (fournies)

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

Thermomètre pâtissier, gaine nylon - de +80° à +200°C



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

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N	PRÉCISION 1/1	0,35	27,5	0,07

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Il n'est pas rempli de mercure, mais d'un liquide rouge beaucoup moins toxique. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet

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

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Garanti sans mercure. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Il est protégé sous une gaine

nylon coloris gris à retirer avant utilisation. Livré sous blister. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre boulanger - lait et vin - avec gaine de protection de -10° à +60°C

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
4886.00N	PRÉCISION 1/1 8	0,16	23,5	1,6	0,04



Ce thermomètre est utilisé en boulangerie. Il n'est pas rempli de mercure, mais d'un liquide rouge beaucoup moins toxique. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet. Livré sous blister.

Thermomètre d'étalonnage four - Grande précision de +50° à 300 °C

Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
4885.01	Précision 1/1	6	7	0,54



Pour étalonner la température du four pendant la cuisson. Entretien facile : après chaque utilisation, nettoyage avec de l'eau et du savon. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Petit thermomètre en plastique - Gradué de -40° à +40°C

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4761.00N	Petit thermomètre "frigo-congel", plastique	13,5	2,4	0,13	0,01



Ce thermomètre est gradué de -40° à +40°C et spécialement adapté pour frigorifique. Le corps du thermomètre est tout en plastique. La colonne est parfaitement visible. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre digital à sonde électronique - fonction minuteur 100 minutes

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4885.00N	T° d'utilisation : de -25° à +250 °C	7	6	1,8	1	0,54



Ce thermomètre possède une longueur de fil de 1 mètre. La sonde peut être laissée dans le four, la friteuse, etc. pour prendre la température lors de la cuisson. La lecture se fait sur le cadran digital. La sonde est en acier inoxydable. Il possède une alarme qui sonne lorsque la température de la préparation est atteinte. Fonction minuteur. Il peut être posé ou aimanté. Livré avec notice et 2 piles. A noter : la sonde est en inox 304, ce qui ne perturbe

pas la prise de température dans une casserole en chauffe sur une plaque à induction.

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



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

Ce thermomètre stylo digital est une aide dans la cuisson des viandes. La sonde se pique dans la viande et donne instantanément la température de la viande. La sonde est pointue pour une pénétration facile. Ne pas

utiliser dans le four (traditionnel ou micro-onde). Livré sous blister.

Thermomètre à foie gras et à jambon - de + 30°C à +100°C



Code	Désignation	lcm	L	Kg
4882.01	sous gaine protectrice plastique	0,6	24	0,02

Thermomètre électronique à thermocouple K IP65 pour cuisson sous vide

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4885.20	Boîtier thermomètre à thermocouple K IP65 Précision +/-1% ou +/- 1°C Plage de -64°C à +1400°C	8	4,2	2,2	0,05	
4885.21	Sonde filaire thermocouple K -40° à +110°C - 60 mm (1)	0,12	100,8			0,02
4885.22	Sonde filaire thermocouple K -40° à +110°C - 120mm (2)	0,12				
4885.24	Sonde filaire thermocouple -50° à +300°C - Sonde 100 mm (3)	3,2	117,5		1,8	0,13
4885.25	Sonde filaire thermocouple -50° à +250 C° - Sonde 60 mm (4) Peut rester dans le four.	1	100,8		2,2	0,03
4885.23	Mousse de cuisson sous vide 5 mètres	500	1	5		0,02



- Le boîtier thermocouple K peut accueillir tout type de sonde de type K. Etanche, simple et robuste.

- Les sondes 4885.21/22 de cuisson sont adaptées à la cuisson sous vide. Choisir le modèle selon la sonde adaptée en fonction du diamètre de la préparation. La sonde peut rester dans le four mais la température doit être autour de 100°C maxi.

- Sonde 4885.24 polyvalente de pénétration pour usage général : cuisson à coeur, chaîne du froid... Cette sonde ne doit pas être laissée dans le four (piqué ponctuel).

- Sonde 4885.25 pour la cuisson sous vide (sonde diamètre 1 mm) et la cuisson à coeur grâce à un câble résistant à + de 200°C. Cette sonde peut rester dans le four.

- La mousse 4885.23 permet de conserver l'étanchéité lors de la prise de température : il suffit de découper un bout de mousse qui sera collé sur le sac de cuisson sous vide avant de piquer l'aliment avec la sonde de pénétration.

Kit THERMO CONNECT PRO avec capteur

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4885.30	Kit Thermo Connect Pro : boîtier et capteur	16,5	15	5	0,15
4885.31	Capteur Thermo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05



Permet de surveiller et d'enregistrer à distance la température et l'hygrométrie des chambres froides. Spécial normes HACCP. Utilisation en froid positif ou négatif.

Enregistrement – Surveillance – Alerte - Historique

Thermomètre et hygromètre ambiant + sonde de température (cable 1,5 m.) avec transmission via radio fréquence (868 MHZ) et internet.
Consultation des données via mail, smartphone ou internet.
Alerte et surveillance de température sur application mobile.
Application disponible en anglais et en allemand.
Graphique, transmission des données via email (fichier csv)

Intervalle de mesure 3,5 minutes

Plage : -40+60°C /20-99%

Précision capteur: +/-1°C / +/-5% - Sonde +/- 0,5°C

Le capteur fonctionne avec 2 piles 1,5V AAA (non fournies). Un capteur seul doit obligatoirement être couplé avec la ref. 4885.30.

Notice simple à télécharger sur l'application. Le QR code imprimé sur la boîte nécessite une connexion Wifi.

Thermomètre infra-rouge HACCP - de -38° à +365°C

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17



Thermomètre à visée laser .
Donne la température à distance en degré Celsius ou Fahrenheit.
Distance 12:1.
Rétro éclairage pour une bonne vision.

Fourni avec une housse pour ceinture.
Fonctionne avec 2 piles AAA (fournies).
Emballé sous blister.

Mini thermomètre hygromètre électronique



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4885.02		4,6	4,4	1,6	0,02

Indique le taux d'humidité de l'air dans une cuisine, un laboratoire.
 Utilisation en intérieur. Aimant au dos
 Précision : +/- 1° C / +/-5%
 Plage : -30+60°C / 0 - 95%
 Fonctionne avec une pile LR1130 (fournie)

Minuteur mécanique en inox avec aimant - 60 minutes



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

Minuteur élégant et haute qualité.
 Forte sonnerie.
 Décompte du temps restant en rouge.

Minuteur-chronomètre électronique à affichage digital



Code	Désignation	Lcm	lcm
4650.00N	Minuteur 20 heures Chronomètre 20 minutes	50	60

Idéal pour respecter les temps de cuisson en cuisine. Le minuteur peut être clipsé, accroché ou aimanté. Pile fournie. Livré sous blister.

Planche à découper en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Granitée - Angles vifs				
4920.60N	Blanche	60	40	2	3,9
4920.60B	Bleue	60	40	2	3,9
4920.60R	Rouge	60	40	2	3,9
4920.60V	Verte	60	40	2	3,9
4920.60J	Jaune	60	40	2	3,9

La planche à découper en polyéthylène est plus hygiénique qu'une planche en bois car la matière est non poreuse.

Support inox pour 6 planches à découper



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4140.00N	Ecartement 3 cm Fil ø 6 mm 4 patins anti-dérapants	27	31,5	27,5	1,1

Pratique, ce support permet de ranger ou d'égoutter après lavage les différentes planches à découper. Il permet de repérer et saisir la planche désirée facilement.

Pâte à polir



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg	UC
	PATE A POLIR CUIVRE					
4200.01N	Pot de 150 ml	7,5	6	0,15	0,24	6
4200.11N	Pot de 1000 ml	13	14	1	1,29	1
	PATE A POLIR ARGENT					
4200.02N	Pot de 150 ml	7,5	6	0,15	0,17	6
4200.12N	Pot de 1000 ml	13	14	1	1,13	1
	PATE A POLIR INOX					
4200.03N	Pot de 150 ml	7,5	6	0,15	0,13	6

Cette pâte permet de redonner de l'éclat facilement à vos ustensiles. L'utilisation est simple : bien nettoyer votre ustensile au préalable; mouiller ensuite une éponge douce avec l'eau chaude, l'imprégner de la pâte à polir et frotter l'ustensile avec l'éponge par des mouvements circulaires. Il suffit ensuite de le rincer à l'eau chaude et, pour finir, de l'essuyer soigneusement.

Alcool gélifié pour brûleur



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg	UC
4409.01N	lot de 2 coupelles de 80 gr. sous blister	9			2		0,2	6
4409.02N	Dosette alcool gélifié 200 g	8,5			5		0,25	1
4409.52N	Carton de 72 dosettes 200 gr.							1
4409.05N	Bouteille d'alcool gélifié - 1 litre				23,5	1	1	12
4409.04	Seau d'alcool gélifié de 4 kg	26	18,5				4	4

Plus sécurisant que l'alcool liquide, l'alcool gélifié pour brûleur est inodore et a une même puissance de chauffe que l'alcool liquide. Alcool à forte puissance calorifique, qui vous assure 3,5 heures de maintien de la chaleur avec une dosette de 200g. Conforme aux normes environnementales. ETHANOL

Ficelle alimentaire Rotifil - Qualité supérieure



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4337.01	10 pelotes de 45 g/métrage au kilo 2420 m Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
4338.01	bobine 1 kg - métrage moyen au kilo 1700 m Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

Rotofil : mieux que le lin. Apte au contact des aliments aqueux, gras et acides. Utilisation de -40° à + 220°C. Grande résistance à la rupture. Régularité du diamètre/poids/hauteur. Blancheur. Conforme aux législations en vigueur. Conforme au règlement EU 10/2011. Garantie sans formaldéhyde (sans formol irritant et nocif). Utilisable en dérouleuse professionnelle. Made in France.

Boîte de 10 paires de maniques pour protection thermique en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.10	Maniques de petite taille 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	Maniques de grande taille 11 cm	24	14,5	6	0,44

S'adaptent sur les anses des faitouts, sautoirs, marmites, etc.
Pour manipuler sans risque de brûlure.

Boîte de 10 manchons pour protection thermique en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.00	10 manchons L. 20 cm	20,5	13	5,5	0,26

S'adapte sur les queues feuillards pour manipuler sans risque de brûlure.



Made in France
G. BAYER
X 1630

LA PATISSERIE: UN ART & UNE SCIENCE

La pâtisserie offre la perspective de donner libre cours à la créativité et de tester de multiples combinaisons. Notre matériel a été développé pour garantir précision et esthétique. De nombreux chefs pâtissiers de renom, Champions du Monde, Meilleurs Ouvriers de France participent au développement de nouveaux ustensiles innovants, techniques et performants.

- 166 -

Supports de cuisson
Tourtières

- 175 -

Moulerie acier
Moulerie acier revêtu

- 180 -

Moules et cercles inox

- 197 -

Découpoirs, rouleaux

- 201 -

Peignes et cadres professionnels
Travail du chocolat, travail du sucre

- 207 -

Douilles et poches

- 223 -

Divers accessoires





Pour un usage domestique, dans un four ménager des plaques, tapis et tissus de cuisson, choisir le **format 40 x 30 cm** maxi.

Les formats GN et 60 x 40 cm sont destinés aux fours professionnels.

Plaque bords droits en tôle d'acier

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
5362.40		40	30	2	1,2	1,57
5320.53	Taille GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97
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.

Plaque bords pincés en tôle d'acier

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
5321.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	Taille GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5



Cette plaque en tôle d'acier noire transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal.

Plaque à bords droits en aluminium dur - épaisseur 15/10°

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
7362.60	Bords droits	60	40	2	1,5	1,14



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

Plaques à bords pincés en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
7360.40	Bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bords pincés	60	40	1	1,5	0,95	5

Plaques plate perforées en aluminium dur - ép. 15/10° - sans rebord



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm
7368.30	spéciale mini four	30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.53		53	32,5	1,5
7368.60		60	40	1,5

Cette plaque sans rebord permet d'optimiser l'espace et de placer un tapis de cuisson silicone ou une feuille de cuisson bien à plat. Les perforations \varnothing 3 mm permettent d'obtenir une cuisson homogène et des fonds croustillants.

Plaques perforées en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
7367.40	Perforée \varnothing 3 mm, bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforée \varnothing 3 mm, bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforée \varnothing 3 mm, bords pincés	60	40	1	1,5	0,72	5

La plaque perforée à bords pincés est pratique pour les fours ventilés. Exemple : pour griller des amandes. Elle est également idéale lors de l'utilisation des moules en silicone au four.

Plaques pâtissière rectangulaire, aluminium anti-adhésif - micro-perforations \varnothing 3 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm
8162.40		40	30	2
8162.53		53	32,5	2
8162.60		60	40	2

La cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux micro-perforations, pour des fonds de tarte, pâtes, et viennoiseries croustillants.

Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement.

Bon maintien grâce à une épaisseur adaptée.

Excellente diffusion de la chaleur de l'aluminium.

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

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



Ces plaques pâtisseries anti-adhésives en aluminium sont destinées à la cuisson au four et sont revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Les bords sont évasés, empêchant ainsi les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson.

Plaques bords droits en inox ép. 1 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3320.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1,5	1	1,55
3360.40		40	30	1,5	1	1,12
3360.60		60	40	1,7	1	2,13



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

Plaques bords pincés en inox ép. 1 mm

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



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

Plaques à tuile en inox

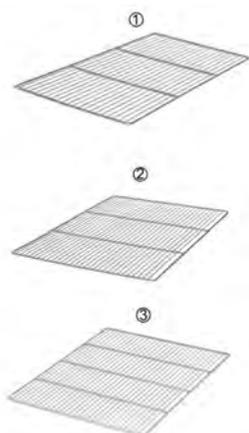
Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3366.35	35 x 32 cm	2	0,6	1,02



Ces plaques sont réalisées en acier inoxydable. Elles sont solides, faciles d'utilisation et d'entretien.



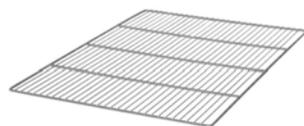
Grille à pâtisserie professionnelle en inox



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

La grille à pâtisserie professionnelle en acier inoxydable est d'un entretien facile. Les traverses et le cadre font 5 mm de diamètres et les fils 2 mm. Elle est très résistante et ne se déforme pas.

Grille à pâtisserie professionnelle en fil nickelé



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

Cette grille à pâtisserie professionnelle en fil nickelé est d'un entretien facile. Elle comprend 3 traverses de 29 fils espacés de 11 mm entre eux. Cette grille à pâtisserie professionnelle en fil nickelé est d'un bon rapport qualité/prix.

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.

Papier de cuisson siliconé non blanchi - Formats professionnels



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4359.00	boite de 250 feuilles 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	boite de 250 feuilles GN1/1	53	32,5	2	1,92

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

Rouleau de papier de cuisson siliconé antiadhérent non blanchi



Code	Désignation	Kg
4357.00	Rouleau l. 38 cm x 8 m Sous boîte décor en carton	0,13

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 - Format professionnel 60 x 40 cm



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

Ce tissu de cuisson est réalisé en fibre de verre, recouverte de PTFE, ce qui le rend parfaitement anti-adhésif. Il a l'avantage d'être réutilisable plus de 200 fois. Il s'avère très économique et peut être utilisé pour de multiples utilisations.

Tissu de cuisson anti-adhésif réutilisable - Petit format



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
	T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C				
	Epaisseur 0,08 mm				
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01
4344.02	Rond ø 26 cm Sous boîte décor en carton	26			0,01

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 siliconé ou toile de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4931.40N	40 x 30 cm	40	30	0,1
4931.58N	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	GN 1/1 Idéal pour : Cuisson des viennoiseries Pâtisseries Travail du sucre, de la nougatine Meringues, tuiles, biscuits, cookies,...	51,5	31	0,14

Ce tapis de cuisson est une toile trempée dans du silicone alimentaire pour la rendre totalement anti-adhérente . Elle remplace le papier de cuisson et supporte en moyenne 1000 passages au four. T° maximum : 280°C (536°F). Ce tapis peut

également être utilisé comme support de congélation et surgélation.
Il se nettoie à l'eau chaude avec une éponge.





Tapis de cuisson ajouré siliconé double face AIRMAT



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58		58	38	0,11
4938.51		51	31	0,09

Idéal pour :

- Pâtes à choux
- Pâtes à pain et à pizza
- Pâtes sucrées
- Pâtes congelées

Spécial pâte à chou, pâte à pain et pâtes sucrées. Aération du tissu pour une cuisson homogène et des fonds croustillants qui ne suent pas. Tissu en fibre de verre siliconé. Antiadhérent, inutile de graisser. Température d'utilisation de - 55°C à +280°C. Peut

s'utiliser comme support de congélation. Tapis à combiner avec une plaque aluminium perforée pour une cuisson optimale. Complément idéal pour la confection de tartes, en combinaison avec les cercles à tarte perforés.

Tapis de cuisson anti-adhérent en silicone spécial MACARONS

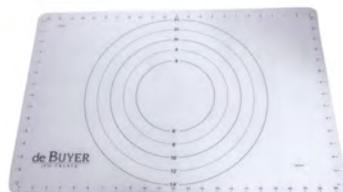
Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
	Ronds ø 15 et 35 mm				
	T° de -40°C à + 230°C				
4935.40	44 repères	40	30	0,8	0,16
4935.60	88 repères	60	40	0,8	0,21



Ce tapis pâtissier en silicone alimentaire possède des repères ø35 mm. Le petit rond ø 15 mm permet de bien positionner la douille au centre pour des macarons parfaits. L'épaisseur du silicone assure une bonne transmission thermique adaptée à la cuisson des coques de macarons. Pratique lors de fabrication en série pour optimiser la surface et être régulier. Se combine avec la plaque plate 7368.

Tapis de 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.

Plateau pâtissier bords ronds, alu anodisé coloris "Or"

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
8967.24		24	19	0,8	0,1	5
8967.31		31	24	0,8	0,17	5



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

Plateau pâtissier bords ronds, inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5



Ce plateau en acier inoxydable a une finition polie et assure une présentation particulièrement élégante des préparations. Il est facile d'entretien. Les coins sont arrondis.

La Pâtisserie

Tourtières

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



Code	Désignation	Øcm	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. Tous feux excepté induction.

Moule à tarte Tatin anti-adhésif CHOC EXTREME , en fonte d'aluminium INDUCTION

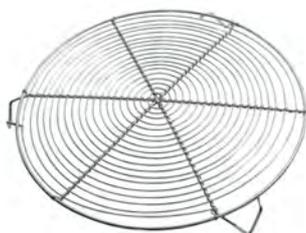
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Ø fond cm	Kg
8320.24	4/6 parts	24	5	3	16	0,82
8320.28	6/8 parts	28	5,5	3	18,5	1,2



Ce moule s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur, y compris l'induction. Une fois le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les fruits et la pâte et de mettre au four. La fonte d'aluminium coulée offre une parfaite répartition de la chaleur et le fond épais rend ce moule indéformable.

Grille ronde en inox avec pieds

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23



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

Tourtière basse perforée en aluminium - Perforation ø 10 mm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
7366.24		24	0,7	1	0,11	5
7366.26		26	0,7	1	0,13	5
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
7366.32		32	0,7	1	0,2	5



Cette tourtière, avec ses bords légèrement relevés, est parfaite pour la réalisation de pizzas, de flammenkuches, etc. Le fond est perforé pour un fond de tarte cuit et croustillant.

Tourtière ronde en aluminium anti-adhésif "CHOC"

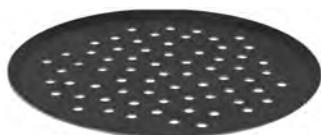
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
8136.24	Tourtière ronde	24	1	2	0,29
8136.28	Tourtière ronde	28	1	2,3	0,41
8136.32	Tourtière ronde	32	1	2,3	0,52



Cette plaque ronde en aluminium revêtue de PTFE Choc est parfaitement anti-adhésive, résistante et d'un entretien facile. Le bord est légèrement relevé pour éviter que la préparation ne déborde et coule dans le four lors de la cuisson.

Tourtière ronde perforée en aluminium anti-adhésif "CHOC"

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
8137.24		24	2,2	0,26
8137.28		28	2,3	0,36
8137.32		32	2,3	0,47



C'est l'outil indispensable pour réussir les pizzas, les flammenkuches. La cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux perforations, pour des fonds de tarte croustillants. Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement.

Tourtière basse et ronde en tôle bleue, lourde

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	UC
5350.20		20	1	0,26	5
5350.24		24	1	0,37	5
5350.26		26	1	0,43	5
5350.28		28	1	0,52	5
5350.32		32	1	0,65	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,2	5



Cette plaque à bord pincé est en tôle bleue d'épaisseur de 10 à 15/10° selon les tailles ; l'épaisseur est adaptée : la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur.

La surface de cette qualité de tôle ne tache pas le dessous des pâtes ; elle est micro-rugueuse, offrant un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Idéale pour pizzas.

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

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	UC
5353.24		24	1	0,32	5
5353.28		28	1	0,45	5
5353.32		32	1	0,59	5



Ce modèle, avec ses bords légèrement relevés, est parfait pour la réalisation de pizzas, de flammenkuches, etc. Le fond perforé permet d'obtenir un fond de tarte cuit et croustillant.

Tourtière haute cannelée en tôle bleue lourde



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
TOURTIERE A FOND FIXE						
5356.24N		24	2,5	0,6	0,28	5
5356.27N		26,3	2,5	0,6	0,33	5
5356.30N		29,2	2,5	0,6	0,37	5
5356.32N		31,3	2,5	0,6	0,45	5

La tourtière à bord haut est idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes.

Tourtière haute cannelée en tôle bleue à fond démontable



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
5357.24		24	2,5	0,6	0,34	5
5357.27		26,3	2,5	0,6	0,39	5
5357.30		29,2	2,5	0,6	0,44	5
5357.32		31,3	2,5	1	0,48	5

La tourtière à bord haut est idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Le modèle à fond démontable est facile d'utilisation : il permet un démoulage sans problème.

Moule à tartelette évasé en tôle bleue , fond fixe



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
5356.09		9	2	0,6	0,05
5356.11		11	2	0,6	0,07
5356.14		14	2	0,6	0,1
5356.17		17	3	0,6	0,16



Moule à cake rectangulaire , tôle bleue lourde



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
5359.26		9	26	11	0,6	0,37

Gouttière à tuile et à pain en tôle bleue



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
5358.35		35	14	0,6	0,31





Moule à tarte cannelé rond fond fixe - Bord droit



Moule à tarte cannelé rond à bord droit - Fond amovible



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18
4705.24		24	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43
4705.32		32	3	0,6	0,56

De Buyer propose une gamme complète de moules à pâtisserie composée d'une multitude de formes pour réaliser toutes les recettes incontournables. Composés d'un acier robuste, les moules permettent une

diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif - garanti sans PFOA - facilite le démoulage et évite les cassures.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4706.28		28	3	0,6	0,47
4706.32		32	3	0,6	0,61

La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule cannelé spécial tarte aux fruits



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26



Moule à tarte rectangulaire à fond amovible



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Moule à tarte carré à fond amovible



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes originales. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule haut à Charlotte sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4719.18		18	10	0,23
	COUVERCLE VERRE POUR MOULE CHARLOTTE			
3429.18		18		0,35

Moule carré



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
4700.22		22,5	22,5	5

Parfait pour les brownies à partager.



Moule à manqué rond à bord droit

new
2019



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

Moule à manqué rond évasé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
4717.20		20	3,7	0,6	0,17
4717.23		23	3,8	0,6	0,21
4717.28		28	5	0,6	0,32

Moule à brioche



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

Moule à Kougloff



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4701.22		22	10	0,29



Moule à tartelette cannelé fond fixe - Bord évasé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4703.10	individuel	10	2	0,4	0,04
4703.12	individuel	12	2	0,4	0,05

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.

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



Code	Désignation	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Plaque de moules individuels



Ces plaques conjuguent les avantages de cuisson de l'acier avec la facilité de démoulage et d'entretien du revêtement antiadhésif. L'épaisseur est adaptée : la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur au niveau de toutes les empreintes. Antiadhésif garanti sans PFOA.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 Ht 3 mm	38	27	3,5	0,4	0,42
4710.12	12 Madeleines	26	20	1,4	0,4	0,2
4711.12	12 Tartelettes rondes ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

Moule Savarin rond



Code	Désignation	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41



Moule à manqué / Savarin démontable



Code	Désignation	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Moule à manqué démontable



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

Moule à 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

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 spéciale Cookies et Macarons



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

l'école
VALRHONA
東京



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
HAUTEUR 2 CM				
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,02
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,02
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,03
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,03
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,04
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,04
3099.06	37,7 cl	15,5	2	0,05
3099.07	53,7 cl	18,5	2	0,07
3099.08	66 cl	20,5	2	0,08
3099.09	94,2 cl	24,5	2	0,1
3099.10	127,6 cl	28,5	2	0,12
HAUTEUR 3,5 CM				
3098.01		2019 5,5	3,5	
3098.02		2019 6,5	3,5	
3098.03		2019 7,5	3,5	
3098.00		2019 8,5	3,5	
3098.04		2019 10,5	3,5	
3098.05		2019 12,5	3,5	
3098.06		2019 15,5	3,5	
3098.07		2019 18,5	3,5	
3098.08		2019 20,5	3,5	
3098.09		2019 24,5	3,5	
3098.10		2019 28,5	3,5	
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7,5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits

gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - HEXAGONAL

new
2019



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
En partenariat avec l'Ecole Valrhona					
3099.60	Cercle perforé indiv. 10 cl	11	11	2	0,04
3099.61	20 cl - 4 parts = ø 20 cm	22	22	2	0,1
3099.62	60 cl - 6 parts = ø 24 cm	26,5	26,5	2	0,12
3099.63	80 cl - 8 parts = ø 28 cm	31	31	2	0,14

Cercles constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr.

LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.



Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - COEUR



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3099.50	9,5 cl - individuel	8	2	0,03
3099.51	20 cl - 2 parts	12	2	0,05
3099.52	40 cl - 4 parts.	18	2	0,08
3099.53	60 cl - 6 parts	22	2	0,1

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - RECTANGLE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	HAUTEUR 2 CM				
3099.30	Cercle à tartelette 10 cl - individuel	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl - 4 parts	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl - 6 parts	28	11	2	0,12
	HAUTEUR 3,5 CM				
3098.30		2019	12	4	3,5
3098.32		2019	25	8	3,5
3098.33		2019	28	11	3,5
3006.03	Poussoir pour rectangle individuel (sauf 3943.05)	7,7	2,4	6	0,02

Cercles constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr.

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - CARRE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	
	HAUTEUR 2 CM					
3099.19	Cercle perforé indiv. 10 cl	7	7	2	0,04	
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2	0,05	
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12	
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13	
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15	
	HAUTEUR 3,5 CM					
3098.19		2019	7	7	3,5	0,07
3098.20		2019	8	8	3,5	0,08
3098.21		2019	15	15	3,5	0,2
3098.22		2019	20	20	3,5	0,26
3098.23		2019	17,5	17,5	3,5	0,22
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1	0,04	
3318.02	Découpoir pour tartelette carrée L. 8 cm Ht 2 cm	14	12	4,1	0,13	

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE

cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - CALISSON



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3099.70	10 cl- Cercle individuel	12	5	2	
3318.05	Découpoir pour cercle indiv. Calisson				
3006.05	Poussoir pour cercle individuel Calisson	10,5	4	6,1	0,03
3099.72	20 cl - 2 parts	18	7,8	2	
3099.73	40 cl - 4 parts	25,5	11	2	

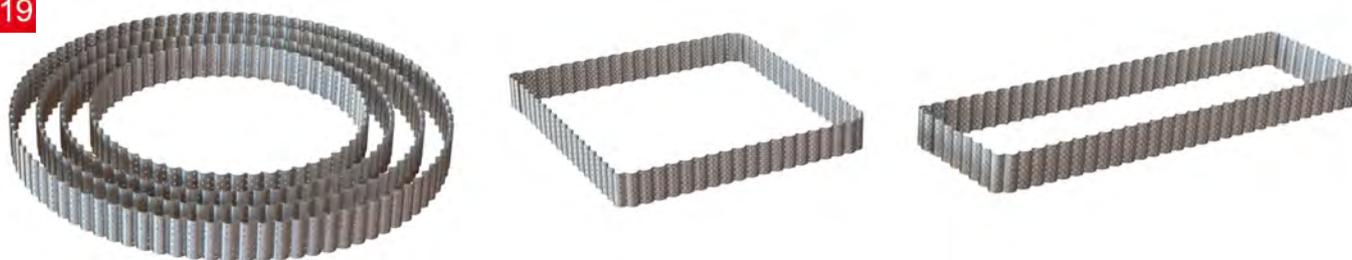
Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - OBLONG



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3099.40	9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2	0,06
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm	14	3,2	6,1	0,03
3099.42	40 cl- 4 parts	27	8	2	0,09
3099.43	60 cl- 6 parts	30	11	2	0,1

Cercles à tarte perforés cannelés en acier inoxydable - Bord droit

new
2019



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm
	Rond				
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
3030.32		32			3
	Carré				
3031.23			23	23	3
	Rectangle				
3032.35			35	10	3

Christophe Renou

Meilleur ouvrier de France Pâtissier Confiseur 2015

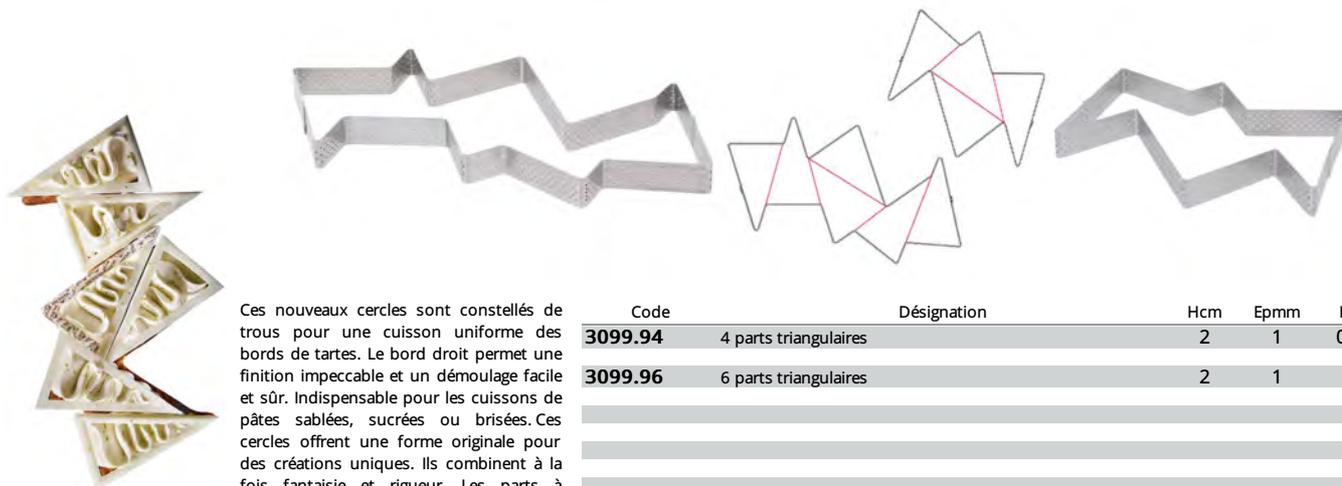
Chef pâtissier à l'Ecole Valrhona

Pour le concours de MOF 2015, le pâtissier formateur de l'Ecole Valrhona a choisi de travailler sur le thème "Picasso sucré" en insistant particulièrement sur les influences cubistes du peintre.

Découvrez ici les formes originales imaginées par C. Renou



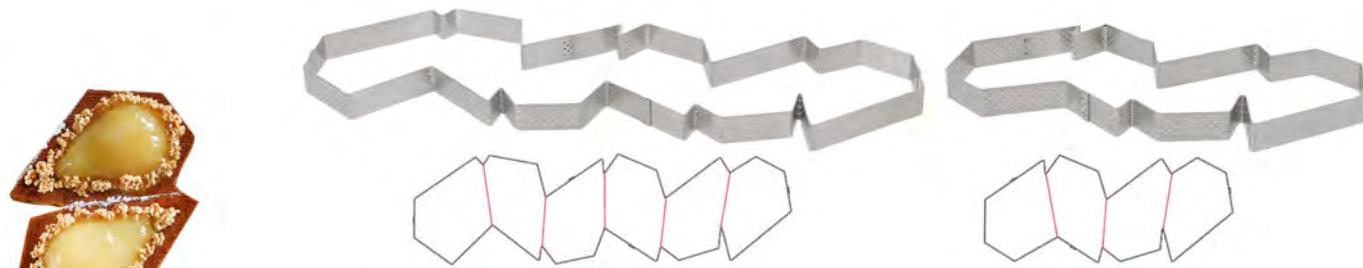
Cercle à tarte multiparts en inox perforé - CREATION C. RENO



Ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable et un démoulage facile et sûr. Indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées. Ces cercles offrent une forme originale pour des créations uniques. Ils combinent à la fois fantaisie et rigueur. Les parts à découper sont facilement réparables et parfaitement égales.

Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3099.94	4 parts triangulaires	2	1	0,1
3099.96	6 parts triangulaires	2	1	

Cercle à tarte 'EXPERT' multiparts en inox perforé - CREATION C. RENO



Ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable et un démoulage facile et sûr. Indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées. Ces cercles offrent une formes originale pour des créations uniques. Ils combinent à la fois fantaisie et rigueur.

Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3099.84	4 parts	2	1	0,12
3099.86	6 parts	2	1	

Cercle à entremets multiparts en inox Ht 4 cm - CREATION C. RENOU

Code	Désignation	Hcm	Epmm	Kg
3939.34	4 parts	4	1	0,26
3939.36	6 parts	4	1	



Créés en partenariat avec Christophe Renou, ces nouveaux cercles forment une farandole de triangles pour des entremets modernes et originaux. Et toujours une épaisseur adaptée garantissant à la fois souplesse et solidité. Ils combinent à la fois fantaisie et rigueur. Les parts à découper sont facilement repérables et parfaitement égales.

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

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3093.10		10	2	0,4	0,04
3093.22		22	2	0,4	0,1
3093.24		24	2	0,4	0,11
3093.26		26	2	0,4	0,12
3093.28		28	2	0,4	0,13



Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie et plus facile à démouler. Les petits perforations de 1 mm permettent de supprimer les

bulles d'air et une transmission parfaite de la chaleur pour une pâte plus lisse, bien cuite et croustillante.

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

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3091.10N		10	2	0,4	0,04
3091.12N		12	2	0,4	0,04
3091.14N		14	2	0,4	0,05
3091.16N		16	2	0,4	0,06
3091.18N		18	2	0,4	0,07
3091.20N		20	2	0,4	0,08
3091.22N		22	2	0,4	0,09
3091.24N		24	2	0,4	0,1
3091.26N		26	2	0,4	0,11
3091.28N		28	2	0,4	0,12
3091.30N		30	2	0,4	0,13
3091.32N		32	2	0,4	0,14



Ces cercles en acier inoxydable de 2 cm de haut sont destinés essentiellement à la confection de tartes. Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque

à pâtisserie (plusieurs cercles peuvent être positionnés sur une même plaque). Le démoulage est facile.

Cercle à tartes carré en inox, hauteur 2 cm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3905.08	Tartelette carrée Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1		0,04
3318.02	Découpoir pour tartelette carrée L. 8 cm Ht 2 cm	14	12	4,1		0,13
3905.12		12	12	2	1	0,08
3905.16		16	16	2	1,2	0,19
3905.20		20	20	2	1,2	0,16
3905.24		24	24	2	1,2	0,19
3905.28		28	28	2	1,2	0,21



Le cercle carré va vous permettre de réaliser des gâteaux aux formes modernes. Les différentes tailles qui vous sont proposées pourront vous permettre de réaliser les pâtisseries individuelles

comme les gâteaux de grande taille. Mais c'est aussi un excellent outil pour le découpage en parts régulières, pour terminer vos cadres ou optimiser vos boîtages.

Cercle à entremets carré en inox, hauteur 4,5 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1		0,04
3906.12		12	12	4,5	1	0,17
3906.16		16	16	4,5	1	0,24
3906.20		20	20	4,5	1	0,29
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49

Cercle à entremets inox - TRIANGLES angles vifs



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3937.08	petit triangle = cercle rond 7,5 cm	9,4	4,5	0,8	0,08	6
3937.16	= cercle rond ø 16 cm	20	4,5	1	0,21	1
3937.20	= cercle rond ø 20 cm	25	4,5	1	0,26	1
3937.24	= cercle rond ø 24 cm	30	4,5	1	0,32	1

Un triangle équilatéral à angles vifs pour des entremets aux formes modernes et originales. Et toujours une épaisseur adaptée garantissant à la fois souplesse et solidité.

Cercle à pâtisserie rond en inox, dit cercle à mousse ou à entremets



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6
3989.65		6,5	4,5	0,8	0,06	1
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1
3989.16		16	4,5	1	0,18	1
3989.18		18	4,5	1	0,2	1
3989.20		20	4,5	1	0,22	1
3989.22		22	4,5	1	0,24	1
3989.24		24	4,5	1	0,27	1
3989.26		26	4,5	1	0,29	1
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1

Les cercles à pâtisserie de hauteur 4,5 cm sont parfaits pour les entremets à base de mousse, ayant une base de biscuit Joconde. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.

Cercle rond en inox (à vacherin), Hauteur 6 cm



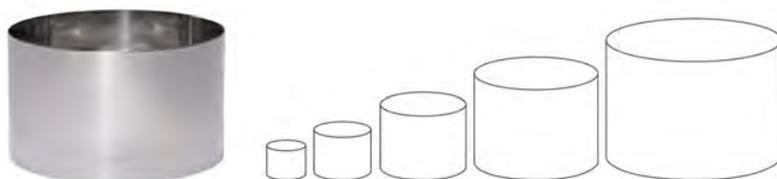
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39
3940.28		28	6	1,2	0,4
3940.30		30	6	1,2	0,51

Les cercles à pâtisserie de hauteur 6 cm sont parfaits, entre autres, pour les Vacherins. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des

utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.



Cercle haut en inox à "Pain Surprise" , Panettone ou Wedding cake

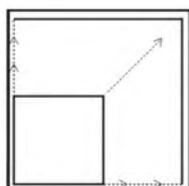


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82

Idéal pour la confection de Pains Surprise mais également de Panettone ou de wedding cake. A associer avec des feuilles de cuisson ou du papier de cuisson. Four et congélation. Epaisseur 1 mm : robuste et indéformable.

Cadre ajustable carré en inox

new 2019



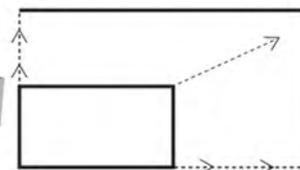
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3013.16	Ext. jusqu'à max. 30x30 cm	16	16	5	1	0,57
3013.20	Ext. jusqu'à max.37x37 cm Idéal pour plaques 40x30cm	20	20	5	1	0,69
3013.30	Ext. jusqu'à max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Réglage & maintien de la taille grâce aux crans de fixation. Finition parfaite des préparations grâce à

l'intérieur lisse. Gradué. Etanche sur un support de cuisson plat.

Cadre ajustable rectangle en inox

new 2019



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3013.21	Ext. jusqu'à max.40 x 21 cm	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43	Ext. jusqu'à max. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29

Cercle à pâtisserie extensible en inox ressort - Grande taille

new 2019



Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3040.01	Extensible de ø 18 à 36 cm - Gradué	4,5	0,8	0,27
3040.02	Extensible de ø 18 à 36 cm - Gradué	6,5	0,8	0,37
3040.03	Extensible de ø 18 à 36 cm - Gradué Hauteur 3 cm. Parfait pour les tartes, tourtes, quiches, etc.	3	0,8	

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

Cercle ovale



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

Les formes diverses des cercles à pâtisserie permettent aux pâtisseries de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme originale de l'entremets est décorative et

permet de réduire le temps consacré à la décoration. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer solidité et bonne convection de la chaleur.

Cercle "Larme"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
HAUTEUR 40 mm							
3027.20	= rond ø 14 cm	20	12	4	1	0,16	1
3027.23	= rond ø 16 cm	23	14,5	4	1	0,18	1
3027.26	= rond ø 18 cm	26	16	4	1	0,26	1
3027.08	"Larme" indiv.	8	5	4	0,8	0,05	6

Les formes diverses des cercles à pâtisserie permettent aux pâtisseries de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme originale de l'entremets est décorative et

permet de réduire le temps consacré à la décoration. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer solidité et bonne convection de la chaleur.

Cercle "Coeur"



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

Les formes diverses permettent aux pâtisseries de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme Coeur permet de réaliser des entremets adaptés à diverses occasions : St Valentin, anniversaire, Fêtes des Mères. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer à la fois solidité et bonne convection de la chaleur.

Cercle inox "Calisson"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	UC
3076.22	Cercle Calisson L.22 cm	22	10	4	0,6	1	0,16	1
3076.27	Cercle Calisson L.27 cm	27	11	4	0,9	1	0,19	1
3076.33	Cercle Calisson L.33 cm	33	14,6	4	1,35	1	0,23	1
INDIVIDUEL :								
3076.11	Cercle Calisson L.11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
3006.05	Poussoir pour cercle individuel Calisson	10,5	4	6,1			0,03	1
MIGNARDISE :								
3076.05	Cercle Calisson L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1



Cercles individuels oblongs en inox



La forme de ce cercle a été imaginée par Mathieu Blandin, Champion du Monde de Pâtisserie 2013, pour la création de tartelettes élégantes et originales, facile à saisir et à croquer.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
	CREATION MATHIEU BLANDIN Champion du Monde de Pâtisserie 2013					
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin En partenariat avec l'Ecole Valrhona	14,5	3,5	2	1	0,06
3099.40	Cercle à tarte perforé à bord droit 9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2		0,06
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm	14	3,2	6,1		0,03

Forme inox - RECTANGLES angles vifs



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3943.05		5	2,5	2,5	0,8	0,03
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04
3943.12		12	4	3	1,2	0,09
3943.13		12	4	4	1,2	0,12
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09
3941.18		18	3	2	1,2	0,08
3006.03	Poussoir pour rectangle individuel (sauf 3943.05)	7,7	2,4	6		0,02

Forme pour dresser des garnitures sur assiette: chemiser des légumes cuits, du riz, réaliser des lasagnes végétariennes, ou encore présenter élégamment certains plats tel que le tartare de

saumon. Le poussoir permet d'amener le produit dans les angles, de chasser les bulles, de tasser et égaliser. S'utilise dans tous les rectangles excepté le 3943.05.

Kit FRANCK MICHEL - MOF : Petit rectangle et son découpoir à pâte - inox



Franck Michel - MOF et Champion du Monde de pâtisserie - a imaginé ce rectangle et son découpoir pour réaliser des petites tartelettes allongées, originales et pratiques à déguster. Le découpoir coupe le "développé" correspondant au cercle rectangle pour réaliser très rapidement de fond de tarte.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3943.11	Rectangle inox	11,5	4	1,7	0,09
3943.91	Découpoir à pâte spécial rectangle 3943.11 Bord aiguisé pour une découpe parfaite				0,09
3006.03	Poussoir pour rectangle individuel (sauf 3943.05)	7,7	2,4	6	0,02

Forme individuelle carrée, découpoir et poussoir en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	Tartelette carrée Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2		0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1		0,04
3318.02	Découpoir pour tartelette carrée L. 8 cm Ht 2 cm	14	12	4,1		0,13

Formes Nonnette (gâteau individuel) en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3938.40	Rond ø 60 - Ht 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Rond ø 65 - Ht 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Rond ø 45 - Ht 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3094.01	Rond ø 32,5 mm - Ht 20 mm	3,25			2	0,8	0,01	6
3069.06	Ovale équivalent à un rond de ø 60 mm		8	5,5	4,5	0,8	0,04	6
3069.07	Ovale équivalent à un rond de ø 70 mm		9,5	6,5	4,5	0,8	0,05	6
3094.02	Ovale équivalent à un rond de ø 32,5 mm		4	3	2	0,8	0,01	6
3037.06	Oblong équivalent à un rond ø 60 mm		7,4	3,3	4,5	0,8	0,04	6
3037.07	Oblong équivalent à un rond ø 70 mm		8,8	5,2	4,5	0,8	0,05	6
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1

Formes Nonnettes (gâteaux individuels) en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3937.08	petit triangle = cercle rond 7,5 cm		9,4		4,5	0,8	0,08	6
3077.06	Coeur ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3079.06	Coeur ø 6 cm	6			4,5	0,8	0,05	6
3079.07	Coeur ø 7 cm	7			4,5	0,8	0,06	6
3094.05	Coeur ø 3,25 cm	3,25			2	0,8	0,02	6
3070.06	Octogonal ø 6 cm	6			4	0,8	0,05	6
3139.06	Carré "Géo"		6	6	4	0,8	0,05	6
3138.07	Rectangle "Géo"		7	5	4	0,8	0,05	6
3103.06	"Carrond"		6	6	4	0,8	0,05	6
3106.06	"Berlingot" triangle arrondi		6	6	4	0,8	0,05	6
3027.08	"Larme" indiv.		8	5	4	0,8	0,05	6
3101.08	"Virgule"		8		4	0,8	0,05	6

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

Poussoirs en inox pour formes individuelles, nonnettes & tartelettes



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4			6,1	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm		7,7		6,1	0,04
3006.03	Poussoir pour rectangle individuel (sauf 3943.05)		7,7	2,4	6	0,02
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm Pour les cercles à tartelettes 3037.14 & 3099.40		14	3,2	6,1	0,03
3006.05	Poussoir pour cercle individuel Calisson		10,5	4	6,1	0,03

Poussoir pour amener le produit jusque dans les angles, chasser les bulles, tasser et égaliser pour une belle présentation des préparations sucrées/salées.

Tasseur lisseur universel en inox pour formes inox individuelles



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3006.00		6	7	10	1	0,04

Poussoir pour une utilisation dans les cercles ronds \varnothing 8 cm, triangles et carrés 8 cm, ainsi que dans les formes inox rectangles 3943/3942/3941. Pour amener le produit jusque dans les angles, chasser les bulles, tasser et égaliser pour une belle présentation des préparations sucrées/salées. Utilisable dans les 2 sens. Moulage de riz, purée, mousse, légumes, etc.

Prédécoupés polypropylène pour pâtisserie - 60 microns - pour professionnels



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
042010	Pour gâteaux \varnothing 60 mm et Ht 45 mm Paquet de 500 pièces	20	4,5	0,25
042011	Pour gâteaux \varnothing 65 mm et Ht 40 mm Paquet de 500 pièces	21,5	4	0,23

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.

Ruban pâtissier en PVC 150 microns - Longueur 200 m pour professionnels



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	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
042016	Lot de 100 bandes prédécoupées Pour gâteaux jusqu'à \varnothing 80 mm et Ht 45 mm Sous boîte décor en carton Format pour les particuliers - usage domestique		27	4,5		0,06
042024	Rouleau de 10 mètres de ruban pâtissier Ht 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Ht 60 mm Format pour les particuliers - usage domestique	5,2			6	0,04

Ruban en polypropylène pour chemiser l'intérieur des cercles à entremets. Il permet un démoulage facile de l'entremets sans abîmer le tour du gâteau. Utilisation à froid.

Moule à Canelés en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3065.35		3,5	4	0,8	0,03
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06



Moule à Canelés en cuivre



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

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

Moule dariole ou "crème caramel" en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

Le moule " Dariole " est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas. La forme est parfaite pour les crèmes caramel.

Calotte ou moule demi-sphérique



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

Le moule demi-sphérique, appelé calotte, est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit (gâteau, entremets, glace) a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas.

FABIEN PAIRON - MOF Charcutier-Traiteur Enseignant à l'Ecole Hôtelière de Lausanne



M. Paireon a imaginé, dessiné et travaillé sur un moule à pâté en croûte nouvelle génération :

- Pratique, fonctionnel et efficace.
- Facile à foncer, à garnir, à démouler à entretenir et à stocker.
- Multiusage (pâté croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc.)
- Mis au point, conceptualisé et fabriqué par De Buyer en France.

Moule pliable à charnières GEOFORME en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
MODELE PERFORE						
3210.24	Adapté au four ménager	24	5	6		0,55
3210.35	Adapté au four ménager	35	7	7,5		0,93
3210.48	Format exclusivement professionnel	48	9	8,5		1,28
MODELE LISSE						
3211.24	Adapté au four ménager	24	5	6	0,7	0,7
3211.35	Adapté au four ménager	35	7	7,5	1,8	1,14
3211.48	Format exclusivement professionnel	48	8	8,5	3,6	1,56

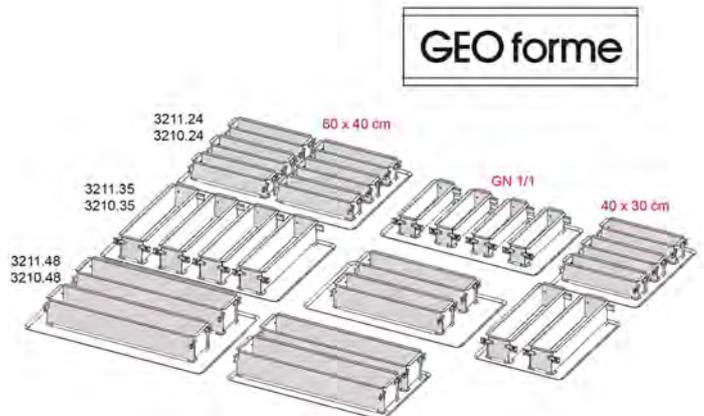
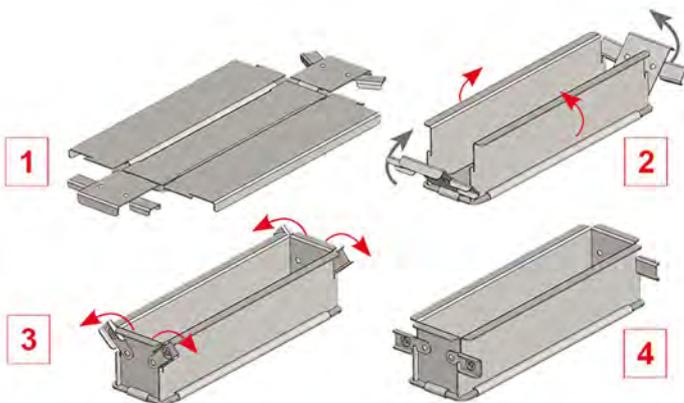
Collection développée en collaboration avec Fabien Paireon pour concevoir le premier moule pliable dont on ne perd pas les fixations. 3 tailles adaptées pour bouchers - charcutiers, traiteurs, chef cuisinier et particulier. Format optimisé pour une meilleure répartition dans les fours.

Le modèle perforé permet une cuisson uniforme de la pâte. Parfait pour les pâtés en croûte, mais aussi les pains moulés, pains spéciaux, saucissons briochés, pains d'épices ou encore cakes salés ou sucrés. Peut-être associé à du papier cuisson pour certaines pâtes.

Conception robuste 'TOUT-EN-UN' avec charnières et loquets intégrés : Indémontable. Aucune pièce perdue.

PRATIQUE & RAPIDE:
le moule déplié est plane et stable; il sert de gabarit à la découpe de la pâte.

Démoulage express.



JÉRÔME LANGILLIER MAÎTRE PÂTISSIER

Champion du Monde 2009
 Consultant international
 Membre du Comité d'Organisation
 de la Coupe du Monde de Pâtisserie
 Membre fondateur de l'International Desserts Academy



DÉCOUVREZ LES MOULES DU CONCEPT J. LANGILLIER

Moule tubulaire en inox et feuille de cuisson - Concept Jérôme Langillier



Association d'un moule en acier inoxydable et son support de cuisson

Moule : Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables.

Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois. Coupé à la forme du moule.

Moulage et démoulage facile des préparations.

Inutile de décoller les bords avec une spatule.

Gain de temps et de productivité.

Utilisation pour préparations salées ou sucrées, à froid et à chaud : de -170° à +260 C°.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Epm	Kg
	Parfait pour la réalisation de Babas de terrines ou de pâtes levées.					
	Embouts démontables					
3203.20	moule 4 parts tube L.20 cm & feuille de cuisson	4,5	20		0,8	0,25
4344.30	feuille de cuisson pour 3203.20		20	15,1		0,01
3203.30	moule 6 parts tube L.30 cm & feuille de cuisson	4,5	30		0,8	0,33
4344.31	Feuille de cuisson pour 3203.30		30	15,1		0,01



Moule à Cake de voyage et feuille de cuisson - Concept Jérôme Langillier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3208.23	Moule évasé et support de cuisson	23	5,5	5	0,8	0,34
4344.40	Feuille de cuisson pour 3208.23	35	15,5			0,01
	T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C					

Moule: Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables.

Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois. Coupé à la forme du moule. Peut être utilisé comme gabarit pour chemiser avec de la pâte.

Moulage et démoulage facile des préparations. Gain de

temps et de productivité.

Moule spécial Pâté en croûte et feuille de cuisson - Concept J. Langillier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3202.04	Moule évasé et feuille de cuisson Embouts démontables	30	4	6	0,8	0,45
4344.20	Feuille de cuisson pour 3202.04 T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C	44	17			0,01

Moule : Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables
Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois. Coupé à la forme du moule. Peut être utilisé comme gabarit pour chemiser avec de la pâte.
Moulage et démoulage facile des préparations.
Gain de temps et de productivité.

Moule à cake triangulaire à couvercle & décor silicone - CREATION C.RENOU



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3209.18	Avec couvercle coulissant Livré avec inserts structurés amovibles	18	8	6,5	0,65

Pour le concours de MOF 2015, le pâtissier formateur de l'Ecole Valrhona Christophe Renou avait choisi de travailler sur le thème "Picasso sucré" en insistant particulièrement sur les influences cubistes du peintre. Pour ce produit, une

structure en silicone avec des formes géométriques en relief s'insère dans le moule et forme des dessins sur le gâteau.



Gouttière ronde démontable à 2 embouts - modèle professionnel



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85
3206.58	Spéciale 60 x 40 cm	58	8	6,5	1	0,95

Idéale pour la réalisation de terrines, de bûches, de gâteaux roulés, etc... Les parois sont très lisses et le démoulage facilité. Les deux embouts sont démontables.

Gouttière ronde inox à bûches, terrines ou glaces, étanche - modèle professionnel



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3050.80N	Gouttière Largeur 8 cm	50	8	6,2	0,8	0,73
3081.08	Séparateur inox pour gouttière ronde Larg. 8cm		8	6	1	0,06
3050.08	Insert-plateau inox pour gouttière ronde 3050.80 On le met au fond de la gouttière ronde avant le remplissage et on obtient ainsi une bûche à dessus plat qui peut être décorée facilement.	49,5	5,1	5	1,2	0,26

Les gouttières en acier inoxydable sont étanches, solides, hygiéniques et ont des formes originales. Elles sont idéales pour la réalisation de terrines (à 1 ou 2 parfums), de glace (style tranches napolitaines), etc...L'étanchéité est importante dans le cas de glace

ou encore de terrines de poissons. Les parois sont très lisses et le démoulage facilité.

Gouttière démontable en inox - Petit format L. 30 cm



Pour la réalisation de terrines (de légumes, viande, poisson), de foie gras, de glaces, de gâteaux roulés, de bûches, etc. Moule démontable en inox - Qualité PRO - fabrication française Démoulage facile grâce aux embouts démontables et aux parois lisses.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3206.30	Rond Ht 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Rond petit modèle Ht 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Carré		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Carré petit modèle L. 4 cm		30	4	4	
3204.30	Triangulaire		30	8	6,5	0,55



Set de 4 feuilles en plastique souple - Insert décor Bûche L. 30 cm

new 2019



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4343.00	Feuilles pour bûche 3206.30	30	18,5	0,1

La feuille de structure en plastique souple est un insert que l'on place dans le moule à bûche ou au fond d'un cadre. Après mise au froid, on obtient un effet de matière qui personnalise les créations lors du démoulage de l'entremets ou de la bûche (convient pour crèmes, mousses, glaces, chocolat).

4 décors : ONDULATION - MATELASSE - ANANAS - DESTRUCTURE.

Spécial congélation.
Ne passe pas au four. Lavage à la main.
MADE IN FRANCE

Plaques 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 inox - sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07
3125.10		9,7	6	0,4	0,13
3125.14		14	8	1	0,27
3125.16		16	9	1,5	0,36
3125.18		17,7	10	2,1	0,43
3125.20		19,8	11	3	0,52
Les couvercles Ref. 3429 ou 4112 s'adaptent aux moules de ø 14 à 20 cm					

Le moule à charlotte, avec ses bords hauts, est idéal pour de multiples préparations : Charlottes, pudding, aspics, glaces.... Les deux poignées permettent de bien le maintenir pour un démoulage facile. L'acier inoxydable assure une bonne transmission de la chaleur et est d'un entretien facile. Le couvercle en verre correspondant ref. 3429 est vendu séparément.



La Pâtisserie

Découpoirs

Boîte de découpoirs en polyamide renforcé de fibre de verre

Qualité extra-dure : Solides et résistants. Monobloc : pas de soudure pour une hygiène parfaite

Stérilisables - T°max. 160°C

Hauteur 35 mm - Rebords arrondis pour une utilisation confortable

Boîte de 9 découpoirs ronds en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4308.00	9 découpoirs unis ø 2 à 10 cm	5	0,23
4307.00	9 découpoirs cannelés ø 2 à 10 cm	5	0,22
	ø20/30/40/50/60/70/80/90/100 cm		

Boîte de 7 découpoirs ovales en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4302.00	7 découpoirs unis L. 3,2 à 11 cm	5	0,22
4302.10	7 découpoirs cannelés L. 3,2 à 11 cm	5	0,22
	L.32/45/58/70/85/95/110 mm		

Boîte de 7 découpoirs "Bateau" en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4300.00	7 découpoirs unis L. 2 à 11 cm	5	0,17
4300.10	7 découpoirs cannelés L. 2 à 11 cm	5	0,18
	L.20/35/50/65/80/95/110 mm		

Boîte de 7 découpoirs "Coeur" en plastique alimentaire



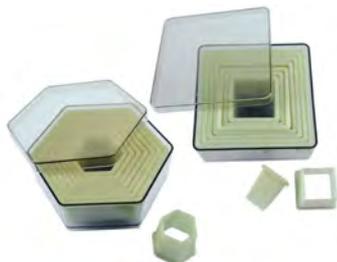
Code	Désignation	Hcm	Kg
4301.00	7 découpoirs unis L. 1,5 à 9,5 cm	5	0,24
4301.10	7 découpoirs cannelés L. 1,5 à 9,5 cm	5	0,23
	15/25/45/55/65/80/95 mm		

Boîte de 8 découpoirs "Fleur" en plastique alimentaire



Code	Désignation	Hcm	Kg
4303.00	8 découpoirs unis ø 1,8 à 11,5 cm	5	0,28
4303.10	8 découpoirs cannelés ø 2 à 10 cm	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
4304.70	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
4304.20	7 découpoirs "Lune" - L. 7 à 11 cm L.70/80/85/90/95/100/110 mm	5	0,29

Emporte-pièce cannelé ovale, à poignée



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3312.17	Emporte-pièce inox cannelé oblong L. 17 cm	17	12,5	3,5	0,4	0,23

De qualité professionnelle, ce découpoir à pâte est très solide et résiste aux déformations. La poignée ergonomique permet une bonne prise en main, sans risque de se blesser.

Boîte de 9 découpoirs ronds en inox



Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3323.00N	Découpoirs ronds unis de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Découpoirs ronds cannelés de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,46

De qualité professionnelle, ces découpoirs à pâte ronds en acier inoxydable sont très solides et résistent aux déformations. Pour égayer vos plats et apporter un peu d'originalité, utilisez ces découpoirs, lisses ou cannelés, ils sauront satisfaire votre créativité.

Rouleau à pâtisserie sans poignée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4880.00N	Rouleau "Makrolon" en polyamide (1)	5	50	0,92
4840.01N	Rouleau en hêtre (2)	5	50	0,72

Le rouleau en polyamide est idéal pour la confection du feuilletage ; il a l'avantage de conserver une température constante et la pâte ne colle pas.

Rouleau à pâtisserie aluminium, sur roulements



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
8800.46N		8	46	7,5	1,5

Ce rouleau à pâtisserie professionnel est conçu sur roulement, ce qui permet une rotation fluide d'où un usage facile, sans effort.

Rouleaux en plastique alimentaire



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
	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.

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.

Coupe-pâte à lame inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3300.12	Inox droit rigide	12	9	2,5	1	0,18	1
3301.12	Inox arrondi rigide	12	9	2,5	1	0,14	1
3302.11N	Souple, lame acier traité, carrée	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Souple, lame acier traité, arrondie	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

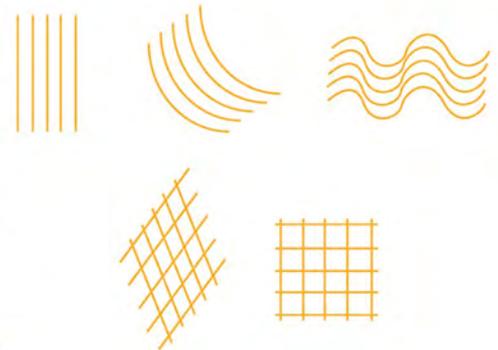
Les coupe-pâte, rigides ou flexibles, sont utilisés pour couper la pâte à pâtisserie, à pain ou pizza, et également pour gratter et nettoyer.

Corne souple en plastique alimentaire



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
4858.00N	Raclette-corne coupe-pâte ronde T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

Cet ustensile permet de corner (racler) un récipient afin d'enlever les restes d'un appareil collé à la paroi.



Rouleau coupe-pâte extensible en inox



Ce rouleau extensible (bicyclette) comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâte, de carrés, losanges, arcs de cercle, vagues... La largeur est réglable.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
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

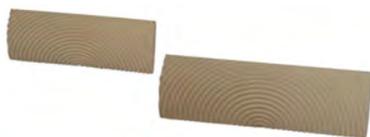


La Pâtisserie

Peignes & Cadres

Peigne en caoutchouc - Décor Faux-Bois

Code	Désignation	Lcm	Kg
40509	Boisette individuelle L. 100 mm	10	0,1
40510	Boisette individuelle L. 150 mm	15	0,17



La boisette est un ustensile en caoutchouc de forme semi-arrondie, utilisée en pâtisserie pour réaliser des décors faux-bois sur les entremets.

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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3003.42	Peigne inox 2 dentures pour décors (1) (entremets et crèmes)	42	8		1,2	0,31
3017.70	Peigne 2 dentures, inox "Charlotte" (2)	70	11	2,5	1,2	0,8



Les cadres permettent de calibrer, mais aussi de guider le peigne lorsque celui-ci est tiré vers soi pour réaliser un décor de biscuit ou de crème.

Cadre rectangulaire Opéra en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3015.36	Format pour plaque 40 x 30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
3015.25		57	37	2,5	2,5	0,8
3015.30		57	37	3		
3015.35		57	37	3,5	2,5	1,12
3015.40	Format 57x37x4 cm	57	37	4	2,5	1,4
3015.45	Format 57x37x4,5 cm	57	37	4,5	2,5	1,6
3015.49	Pour format GN	49	29	4,5	2,5	
3015.50		57	37	5	2,5	1,86
3015.60		57	37	6	2,5	2,19



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

Cadre à biscuit "Joconde"

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
	(dimensions intérieures)				
3017.61	Cadre "Joconde" 570 x 370 mm en inox	61	41	3	1,25



Ce cadre à biscuit a une épaisseur de 3mm spécialement étudiée pour la réalisation du biscuit Joconde.

"Bande" ou "Rectangle" inox



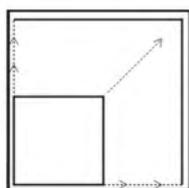
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3018.30		57	9	3	2,5	0,77
3018.40		57	9	4	2,5	1,04
3018.49	Pour format GN	49	9	4,5	2,5	

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



Cadre à entremets ajustable carré en inox

new 2019

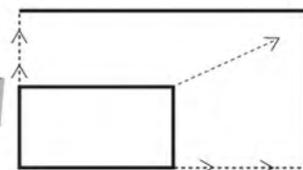


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3013.16	Ext. jusqu'à max. 30x30 cm	16	16	5	1	0,57
3013.20	Ext. jusqu'à max.37x37 cm Idéal pour plaques 40x30cm	20	20	5	1	0,69
3013.30	Ext. jusqu'à max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Réglage & maintien de la taille grâce aux crans de fixation. l'intérieur lisse.
Finition parfaite des préparations grâce à Gradué.
Étanche sur un support de cuisson plat. Étanche.

Cadre à entremets ajustable rectangle en inox

new 2019



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3013.21	Ext. jusqu'à max.40 x 21 cm	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43	Ext. jusqu'à max. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29

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

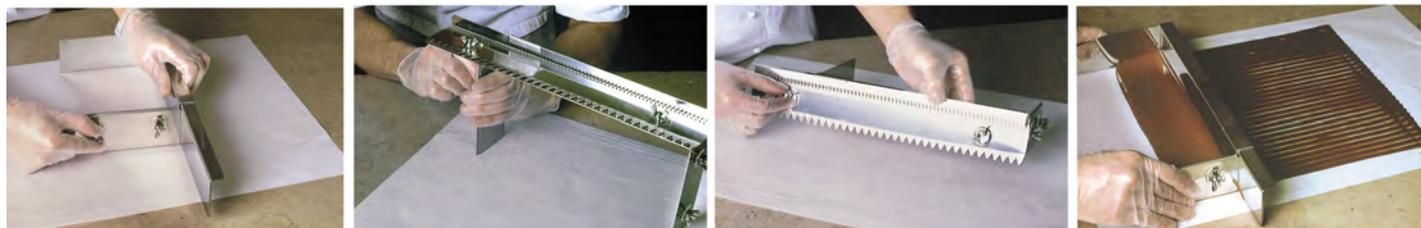
La caisse à génoise à bords droits est étanche et permet la réalisation de biscuits, flans, gâteaux de riz, etc. En acier inoxydable, il est parfaitement hygiénique et d'un entretien facile.

Bouteille à punch et burette à coulis



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
044080N	Burette à coulis		4	4	12	0,25	0,03
044085N	Bouteille à punch avec bouchon	8			29	1	0,11

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



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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3002.01	Raplette 'Pascal' avec double peigne à crème	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Raplette "Pascal" sans le double peigne	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Double peigne à crème pour Raplette "Pascal" amovible et réversible - 2 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.



La Pâtisserie

Chocolat

Cuiseur bain-marie



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

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	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 professionnels en inox, hauteurs 3/5/8/10/12 mm -



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm
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

Pour les professionnels, ces cadres permettent de former des plaques de ganache, chocolat, pâte d'amandes, pâte de fruits etc. 5 hauteurs différentes de cadre sont disponibles. En acier inoxydable, ils sont particulièrement faciles d'entretien.

Girolle à chocolat



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
40466	Girolle à chocolat - Socle et manivelle	22	15	0,24

La girolle à chocolat est en plastique alimentaire. Elle permet de réaliser d'un tour de manivelle des décorations en éventail légères et appétissantes : tourner 1/2 ou 1 tour pour réaliser un éventail chocolat. La girolle peut également être utilisée pour le fromage.

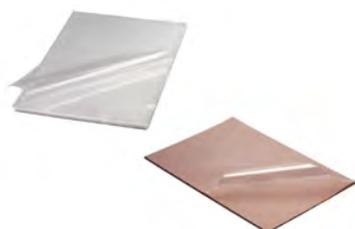
Dragédière - Appareil à enrober en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
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.
 Système de fixation amélioré pour une tenue parfaite des 2 cuves.
 La double cuve en acier inoxydable est adaptable sur :
 - KITCHENAID K5 Super Plus
 - KITCHENAID ARTISAN PRO
 - Dito Sama BE5 A
 - Dito Sama 3500.00

Feuilles de plastique pour le chocolat -Format professionnel 60x40 cm



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

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.

Lot de 5 feuilles de glaçage en polyéthylène pour le chocolat



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
042032	lot de 5 feuilles de de glaçage en polyéthylène Format pour les particuliers - usage domestique	30	20	0,02

Utilisation à froid.

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	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8



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.

Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6200.38N	Bassine lisse, lourde - ø bas 27 cm	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Bassine lisse, extra-lourde - ø bas 28,5 cm	40	14,4	12	1,7	3,4



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

En complément, l'entonnoir à confiture à confiture ref. 3356.00 (page 88), les thermomètres à confiture (page 170).

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

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



Ce thermomètre, utilisé en confiserie et pâtisserie 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.

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.

Douilles en plastique alimentaire Tritan.

Coloris noir translucide. Solides monoblocs.
Dents renforcées pour un travail de haute précision.
Cônes parfaitement lisses, hygiène garantie.
Longueurs adaptées pour se positionner facilement dans la poche.
Passent au lave-vaisselle.
Adaptables sur LE TUBE de Buyer.
MADE IN FRANCE



Douille unie en Tritan

new 2019



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4151.03	ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
4151.06	ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
4151.08	ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
4151.11	ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
4151.13	ø 13 mm - U10		6	0,01
4151.15	ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01
4151.18	ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01

Douilles unies pour écrire, décorer, remplir (moules, cercles, etc.), et former (Eclairs, Choux, Meringues, etc.).

Douille cannelée 'Petit Four' en Tritan

new 2019



Code	Désignation	Hcm	Kg
4156.10	PF10 ø10mm-14 dents	6	0,01
4156.14	PF14 ø14mm-16 dents	6	0,01
4156.18	PF18 ø18 mm-18 dents	6	0,01





Douille cannelées en Tritan

**new
2019**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4152.05	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01
4152.09	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01
4152.11	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.13	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.17	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01
4152.19	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.20	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.25	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01

Douilles pour décorer et former.

Douille Saint Honoré en Tritan

**new
2019**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01



L'embout est échancré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.



Douille à bûche plate en Tritan

**new
2019**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4153.08	8 dents - largeur 19 mm x 2 mm	3,5	6	0,01



La douille à bûche possède un côté plat et un côté denté et est utilisée pour décorer les bûches de Noël.



Douille à nid en Tritan (ou douille à vermicelle)

new
2019

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4166.01	19 trous ø3 mm	3,5	4,5	0,01



Douille à feuille en Tritan

new
2019

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01



Douilles à garnir en Tritan

new
2019

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4165.06	Douille à garnir ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	Douille à verrine ø 10 mm	3,5	9	0,01





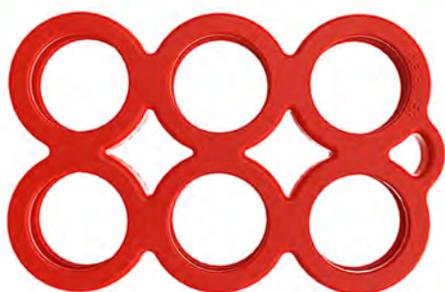
Douilles GEO en Tritan

new
2019



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4183.05	Carrée 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	Carrée 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	Triangle 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	Rectangle 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
4180.14	Demi-lune ø 14 mm	3,5	6	0,01

MODELE EXCLUSIF DE BUYER



Coffret de 6 douilles en Tritan avec support souple 6 douilles

new
2019

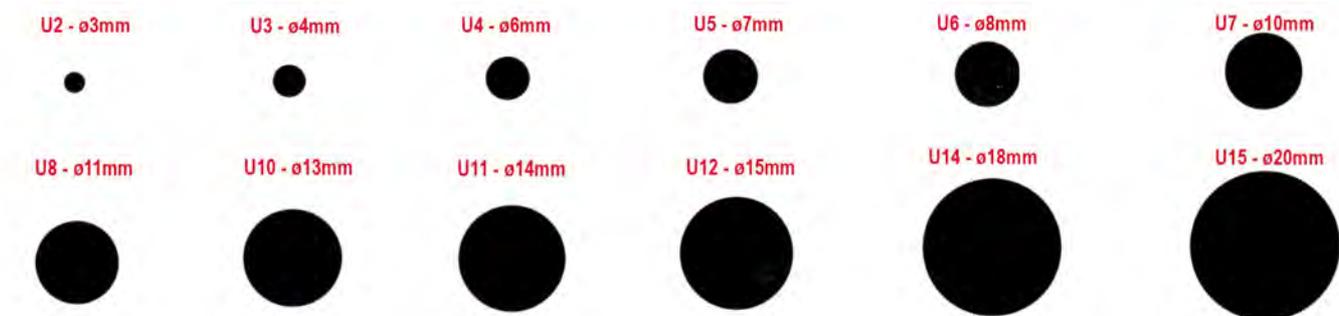
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.02	Coffret CLASSIC - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,1
4150.03	Coffret CREATIF - 2 douilles Petis Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	16,5	8,5	7	0,1
4150.05	Coffret GEO - 1 douille unie ø 8 mm - 5 douilles GEO carrées/triangle/rectangle/demi-lune	16,5	8,5	7	0,1
4150.07	Coffret STARTER - 3 douilles unies ø 3-8-15 mm - 3 douilles cannelées A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,1
4150.08	Coffret GARNIR - 1 douille unie ø 11 mm / 2 douilles Petits Fours PF10 et PF14 - 1 douille à garnir / 1 douille à verrine / 1 douille GEO rectangle	16,5	8,5	7	0,1

Le support en TPE accueille 6 douilles Tritan et possède un trou d'accroche.
Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger.
Aucune douille ne se perd.

Coffret de 12 douilles en Tritan et 2 supports souples

new
2019

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.04	Coffret MIX (4150.02+4150.03) - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8 - 2 douilles Petis Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	21	12,5	7	0,18



Douille unie en inox - de ø 2 à 24 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		1,4	5	0,01
2111.15N		1,5	5,4	0,01
2111.16N		1,6	5,3	0,01
2111.17N		1,7	5,3	0,01
2111.18N		1,8	5	0,01
2111.20N		2	5	0,01
2111.22N		2,2	4,9	0,01
2111.24N		2,4	4,5	0,01

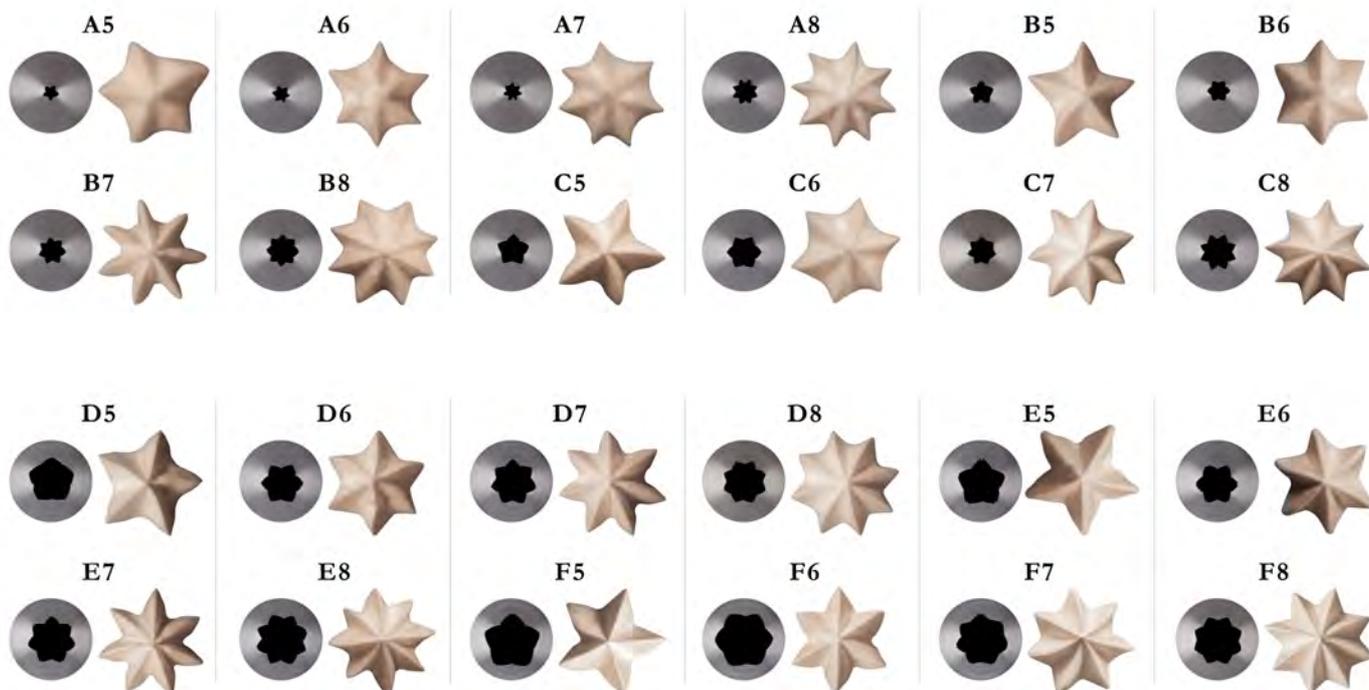
Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème ou remplir des corps creux d'une préparation.

Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.02N	A5 - 5 dents	0,3	0,01
2112.03N	A6 - 6 dents	0,3	0,01
2112.04N	A7 - 7 dents	0,35	0,01
2112.05N	A8 - 8 dents	0,5	0,01
2112.06N	B5 - 5 dents	0,5	0,01
2112.07N	B6 - 6 dents	0,5	0,01
2112.08N	B7 - 7 dents	0,6	0,01
2112.09N	B8 - 8 dents	0,7	0,01
2112.10N	C5 - 5 dents	0,7	0,01
2112.11N	C6 - 6 dents	0,7	0,01
2112.12N	C7 - 7 dents	0,7	0,01
2112.13N	C8 - 8 dents	0,9	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.14N	D5 - 5 dents	1,1	0,01
2112.15N	D6 - 6 dents	1,1	0,01
2112.16N	D7 - 7 dents	1,1	0,01
2112.17N	D8 - 8 dents	1,1	0,01
2112.18N	E5 - 5 dents	1,3	0,01
2112.19N	E6 - 6 dents	1,3	0,01
2112.20N	E7 - 7 dents	1,3	0,01
2112.21N	E8 - 8 dents	1,3	0,01
2112.22N	F5 - 5 dents	1,8	0,01
2112.23N	F6 - 6 dents	1,8	0,01
2112.24N	F7 - 7 dents	1,8	0,01
2112.25N	F8 - 8 dents	1,8	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille à ruban en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.



Douille à bûche plate en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2113.06N	6 dents-largeur 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
2113.08N	6 dents -largeur 20 mm x 3 mm	3	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles possèdent un côté plat et un côté denté et sont utilisées pour décorer les bûches de Noël.

Douille Sultane en inox - Petit modèle Ht 4,5 cm

new
2019

Code	Désignation	Hcm	Kg
2118.31	Douille unie - Cône sortant	4,5	0,01
2118.12	Douille cannelée - Cône rasant	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Sultane en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
2118.01	cône sortant	6,3	0,03
2118.02	cône à ras	6,3	0,03
	Ø supérieur 35 mm		
	Ø sup. cône intérieur 21 mm		
	Ø base 55 mm		

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.



Mini douille Sultane en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2118.03	Ø supérieur 7 mm - 12 dents	1,8	2,85	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Saint Honoré en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2115.20N		0,9	5,5	0,01
2115.25N		1,1	5,3	0,01
2115.30N		1,3	5,3	0,01
2115.35N		1,5	5,3	0,01
2115.40N		1,6	5,3	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. L'embout est échanuré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.

Douille à feuille en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
2128.02N	N° 2 - largeur 6 mm	6	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille à rose en inox - 8 dents



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille à nid en inox (ou douille à vermicelle)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2126.00N	7 trous ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 trous ø3 mm	1,9	3,95	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille à nid en inox, cannelée à 3 trous



Code	Désignation	Øcm
2126.02		3,1

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

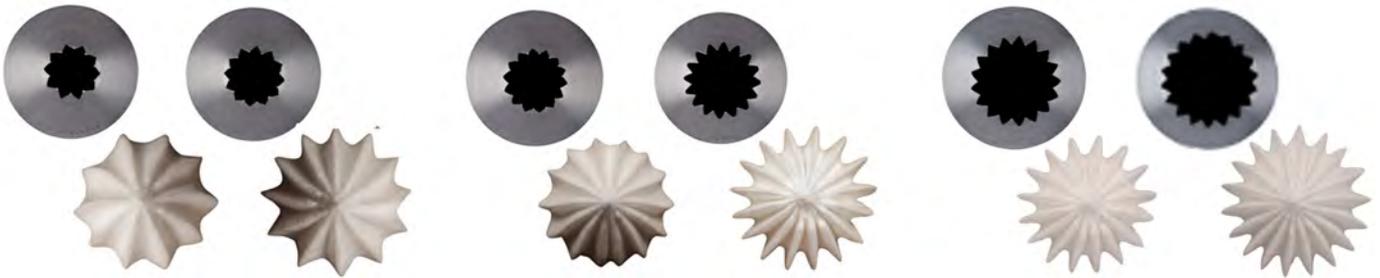
Douille décor en inox - effet spirale



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2119.13	8 dents	1,3	4,15

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille cannelée inox 'Petit Four'



Code	Désignation	Hcm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 dents	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 dents	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 dents	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 dents	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 dents	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 dents	4,8	0,05

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Sphère en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2120.20	Douille sphère à fines stries pour un feuilletage fin	2,5	0,01
2120.21	Douille sphère à larges stries pour un feuilletage plus épais	2,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



Douille russe à fleur en inox N°241 - N°242



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Douille russe à fleur en inox N°243 - N°244



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille russe à fleur en inox N°246 - N°247



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Douille russe à fleur en inox N°257 - N°248



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

PASTRY BOX : Assortiment de 60 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.00		17,5	12,9	7,6	0,6

Douilles en inox solides et étanches. S'adaptent à toutes les poches 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.

MAXI PASTRY BOX : Assortiment de 120 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.01	24 modèles en 5 exemplaires : - Unies ø 6/8/10/12/14/16/18 mm - Cannelées A8/C6/D6/D8/E8/F8 - Douilles à Bûche 6 dents L.16 mm - L.20 mm - St Honoré ø 11 mm - ø 15 mm - Petits Fours ø 8 mm - ø 14 mm - Douille à garnir ø 6 mm - Douille à nid - Douille à feuille N°2 - Douilles à rose ø 8 mm - ø 11 mm	28	18,5	8	1,22

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable. Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle. S'adaptent sur toutes les poches pâtissières.

MEGA PASTRY BOX: Assortiment de 172 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.02	35 modèles en 5 exemplaires (excepté 2120.20 x 2): - 7 unies ø 6/8/10/12/14/16/18 mm - 6 cannelées A8/C6/D6/D8/E8/F8 - 2 St Honoré ø 11 mm - ø 15 mm - 2 douilles à Bûche 6 dents L.16 mm - L.20 mm - 2 Petits Fours ø 8 mm - ø 14 mm - 1 douille à garnir ø 6 mm - 2 douilles à nid - 2 douilles à rose ø 8 mm - ø 11 mm - 1 douille à ruban 20 mm - 1 douille sphère - 8 douilles russes à fleur - 1 douille spirale	30,5	21,5	8	1,55

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable. Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle. S'adaptent sur toutes les poches pâtissières.

Douilles à garnir en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
2125.06	Douille à garnir ø 6 mm	8,2	0
2125.03	Lot de 3 douilles ø 4-6-8 mm		0,01

Lot de 5 douilles en inox



Code	Désignation	Kg
2114.05	5 douilles sous blister - 2 douilles unies ø 2 et 8 mm - 1 douille à bûche 8 dents - 1 douille à garnir ø 6 mm - 1 douille cannelée C6	0,06

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Lot de 6 douilles en inox



Code	Désignation	Kg
2114.00N	Sachet 6 douilles inox : 1 douille bûche plate 2 douilles unies diam. 2 et 9 mm 6 dents 4 mm/6 dents 6mm/8 dents 6 mm	0,04

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Adaptateur pour douille



Code	Désignation	Hcm	Kg
2114.11	kit pour grand format de douilles ø 35mm	5,8	0,02
2114.12	kit pour moyen format de douilles ø 25mm	5,7	0,03
2114.21	kit pour douilles décor ø 20 mm	3	0,02
2114.13	lot de 3 kits pour les 3 formats de douilles ø 35/25/20 mm		0,1

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

Coffret de 26 douilles fines en inox, spéciales décor



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27

Ces douilles permettent de réaliser des décors fins en glaçage ou chocolat: écriture, feuilles, fleurs, effet panier, effet herbe... Les douilles sont fournies avec un adaptateur afin de pouvoir les intervertir sur la même poche et avec deux supports astucieux dédiés par exemple au montage de fleurs.

Coffret de 35 douilles à pâtisserie en inox



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 douilles unies
 - 15 douilles cannelées
 - 5 douilles Petit Fours
 - 2 douilles à Rose
 - 2 douilles à bûche
 - 1 douille à garnir

Elles sont fournies avec des adaptateurs afin de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche.

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.

Poche en nylon extra souple réutilisable

new
2019

Code	Désignation	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01

Ces poches pâtissières sont très souples, réutilisables et économiques. Pratiques, elles sont munies d'une attache. Manipulation facilitée. Compatible tout douille. Entretien facile.

Poches en coton revêtu



Code	Désignation	Lcm	Kg	UC
4856.25N	Poche 25 cm	25	0,04	6
4856.30N	Poche 30 cm	30	0,04	6
4856.35N	Poche 35 cm	35	0,05	6
4856.40N	Poche 40 cm	40	0,06	6
4856.45N	Poche 45 cm	45	0,07	6
4856.50N	Poche 50 cm	50	0,11	6
4856.55N	Poche 55 cm	55	0,12	6
4856.60N	Poche 60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Lot de 5 poches pâtissières en coton revêtu Longueurs 30/35/40/45 et 50 cm		0,13	1

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 souple en polyuréthane



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4347.35	L. 35 cm	35	20	0,02

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.

Poche en polyuréthane + 2 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4347.03	Poche L. 35 cm	24	4	4	0,06
	Douille unie 2111.10N ø 10 mm				
	Douille cannelée C6				
	Conditionnement sous boîte plastique				

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 20 poches pâtissières jetables en polyéthylène

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
4348.02	20 poches L. 40 cm - 0,5 L. Sous boîte décor en carton	4	23	4	0,14



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.

Rouleau de 100 poches pâtissières jetables bleues en polyéthylène

Code	Désignation	Lcm	L.	Kg
4349.55		55	1,7	1,35



La couleur bleue permet de repérer facilement le bout coupé et éviter qu'il ne se perde dans une préparation.

Côtés renforcés. 90 microns.

T° d'utilisation 70°C max.

Rouleau sous boîte distributrice.

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	0,75	1
4348.50N	Longueur 50 cm	50	1,25	1,2
4348.01N	Longueur 55 cm	55	1,7	1,35
4348.60N	Longueur 60 cm	60	1,8	1,45



Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Côtés renforcés. 90 microns. T° d'utilisation 70°C max. Rouleau sous boîte distributrice.

Boîte distributrice de 100 poches pâtissières jetables

Code	Désignation	Lcm	Kg
4346.45N		45	1
4346.55N		54	1,35



Les poches jetables ont la même utilisation que les poches en coton revêtu mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Elles sont réalisées en polyéthylène transparent à usage alimentaire, sont hygiéniques, et très pratiques dans leur boîte

distributrice. 90 microns.

Lot de 8 pinces en plastique TWIXIT pour fermeture des poches



Code	Désignation	Kg
4336.00	3 tailles différentes : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

Support pour poches à dresser en polypropylène



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4347.10N		19,5	23	0,12

Ce porte-poche est réalisé en plastique alimentaire et permet de maintenir la poche à dresser remplie de crème ou autre préparation en position verticale, prête à être utilisée.

Support mural pour poches pâtissières et douilles, en inox



Code	Désignation	lcm	Hcm	Kg
4347.20N		50	50	1,3

Ce support mural est réalisé en acier inoxydable et est très robuste. Il accueille poches pâtissières et douilles pour faciliter leur séchage et le rangement. La partie supérieure du support est destinée aux poches, la partie inférieure aux douilles.

Rouleaux à crème en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
3007.15		1,5	10	0,3	0,01
3007.20		2	5	0,3	0
3007.21		2	10,5	0,3	0,01
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Cet ustensile permet de réaliser des rouleaux en pâte feuilletée qu'on peut ensuite garnir de préparations sucrées ou salées.

Tubes inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	UC
3000.04	Bouchon de champagne/Champignon	4	4	0,06	5
3005.02	Roulé fromage	2,1	10	0,05	5

Ces tubes en acier inoxydable sont particulièrement résistants et d'un entretien facile. Ils permettent de réaliser des produits traiteurs (roulé au fromage, mini-soufflés etc.).

Moule conique inox pour cornet (corne d'abondance)



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
3006.25		2,5	9	0,3	0,01
3006.30		3	12	0,3	0,01
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

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

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).

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. Avec son manche démontable, il est facile d'entretien et passe au lave-vaisselle.

Pinceau silicone large et épais, spécial pâtissier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4807.60N	Oval, soie fine	25	4	3	0,07

Un pinceau ovale plus large et plus épais : plus de matière (beurre, jaune d'oeuf...) est prise en une seule fois et la soie plus fine permet un étalage plus régulier sans traces. Soies indémanchables.

Pinceaux pâtissiers, soie naturelle, manche en bois - Virole métal



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4805.01N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 40 mm	24	4	0,6
4805.03	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 50 mm	25,5	5	0,8

Le pinceau pâtissier sert à dorer les pâtes levées ou à napper les desserts. Il peut également servir à humidifier les parois du 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.

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.



MOULES SOUPLES

L'Elastomoule de Buyer, avec sa mousse de silicone brevetée, reste la référence professionnelle en matière de moules souples.

Un outil universel et indispensable, pour toutes les créations, chaudes, froides, glacées, sucrées ou salées.

-228 -
ELASTOMOULE

-235 -
MOUL'FLEX PRO

-238 -
MOUL'FLEX



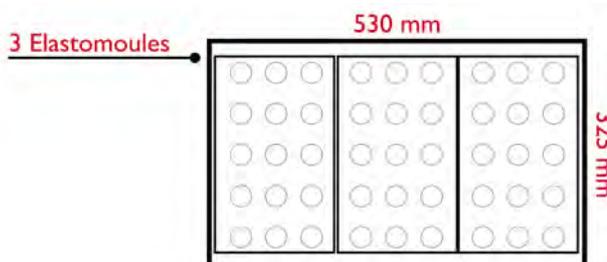
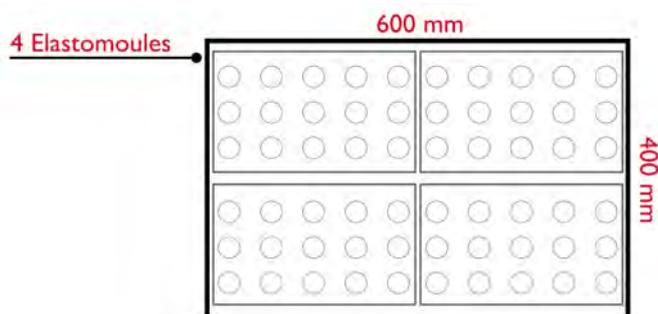
ELASTOMOULE

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.
 Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTOMOULE



<p>Angelo Musa Champion du Monde 2003 MOF 2007</p>	<p>Youri Neyers Champion du Monde 2003</p>	<p>Jérôme Langillier Champion du Monde 2009</p>	<p>Philippe Rigollot Champion du Monde 2003 MOF 2007</p>	<p>Arnaud Larher MOF 2007</p>	<p>Franck Michel Champion du Monde 2006 MOF 2004</p>
--	--	---	--	-----------------------------------	--



ELASTOMOULE - 8 moules "Croquant" 4 parties



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
	création de CHRISTOPHE DEBERSEE Champion du Monde Boulangerie 2008				
1874.01	Plaque 29,5 x 29 cm - 8 empreintes 4,85 cl Disponible jusqu'à épuisement des stocks	11	4	1,6	0,25

Le premier moule de Buyer créé pour des pièces à partager, facilement divisibles car prédécoupées. Il est adapté pour la préparation d'amuse-bouches, de pièces de cocktails facilement sécables ou encore des préparations sucrées ou salées nécessitant

de se portionner. Allant au four comme au surgélateur, ce nouveau moule laisse libre cours à la créativité.



Elastomoule - 40 mini-cylindres ø 27,5 mm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
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	Icm	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.

Elastomoule - 20 MINI Cakes

Code	Désignation	Lcm	Icm	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 - 48 MINI-demi-sphère à fond plat ø 25 mm

Code	Désignation	Øcm	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. Plaque dotée du R'SYSTEM pour une meilleure convection thermique et une cuisson homogène sur toute la plaque.



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

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1859.01D	300 x 176 mm - 15 alvéoles 1,9 cl	5	1,5	0,14
1899.01N	Poussoir à fonder - 2 embouts			0,12



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. Les Elastomoule mini-tartelettes sont parfaits pour la réalisation de produits traiteur sucrés ou salés.

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

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1858.01D	300 x 176 mm - 15 alvéoles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
1858.21D	210 x 176 mm - 9 alvéoles	4,5	21	17,6	3	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). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-muffins ou autres produits et leur confère un goût inimitable. Les angles des moules sont vifs pour une belle présentation.

Elastomoule - MINI-Canelé Bordelais

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1856.01D	300 x 176 mm - 28 alvéoles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
1856.21D	210 x 176 mm - 21 x 17,5 cm - 20 alvéoles - - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. L'Elastomoule R'SYSTEM mini-Bordelais est doté de perforations localisées entre

les différentes empreintes du moule afin d'assurer une meilleure convection thermique sur l'ensemble de la plaque, donc une parfaite cuisson.

Elastomoule - MINI-financier

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	1,05 cl - Ht 11 mm				
1852.01D	300 x 176 mm - 25 alvéoles	4,9	2,6	1,1	0,14
1852.21D	210 x 176 mm - 15 alvéoles	4,9	2,6	3	0,1



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-tartelette ronde ø 45 mm- 0,95 cl

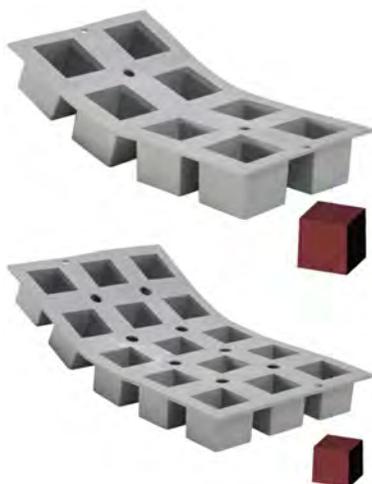
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1853.01D	300x200 mm, soit 24 alvéoles	4,5	1,1	0,15
1853.21D	210 x176 mm - 12 alvéoles	45	1,1	0,1
1899.01N	Poussoir à foncer - 2 embouts Double forme : tartelettes ø45 mm et ø50 mm			0,12



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. Les Elastomoule mini-tartelettes sont parfaits pour la réalisation de produits traiteur sucrés ou salés. Le poussoir réf. 1899.01N permet de foncer la pâte.

ELASTO MOULE CUBE

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1836.01	ELASTOCUBE 8 portions 11,5 cl.	5	5	5	0,34
1861.01	ELASTOCUBE 15 portions 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28



La Révolution cubique arrive sur les assiettes avec des créations originales pour donner du volume à vos présentations. Le moule portions cube pour des préparations individuelles ou le moule mini-cubes parfait pour les mises en bouche, petits fours et mignardises. L'Elastocube a été étudié pour vous assurer la réussite de formes parfaites aux arêtes nettes.

Elastomoule - MINI-Muffins 'Pomponnette' ø 46/30 mm

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1862.21	235 x176 mm - 12 alvéoles	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13

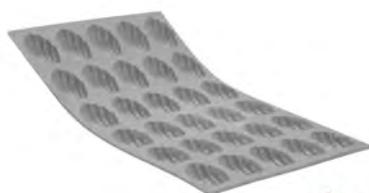


Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-muffins ou autres produits et leur confère un goût inimitable. Les angles des moules sont vifs pour 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
1851.21D	Plaque 210 x 176 mm- 20 alvéoles	4	3	1,1	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs qui se produit lors de la cuisson.

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

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1850.01	290 x193 mm - 24 alvéoles	3	1,8	0,11
1850.21	300 x176 mm -20 alvéoles	3	1,8	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et

caramélisation des sucs. Les mini demi-sphères sont parfaites pour la réalisation de chocolats, mignardises, pâtes de fruits.

Elastomoule - 8 MINI Briochettes

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



Elastomoule - PORTIONS GEO 10 Triangles

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1843.01	300 x 176 mm - 10 alvéoles 6,6 cl	6,6	6,6	3,5	0,28





Elastomoule - PORTIONS Canelé Bordelais



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1834.01D	300 x 176 mm - 8 alvéoles 8,2 cl	5,5	5	0,3
1834.21D	210 x 176 mm - 6 alvéoles	55	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 sucres. L'Elastomoule Portions Bordelais donne la même qualité de cuisson et les mêmes saveurs que celles obtenues dans les fameux moules à Cannelés en cuivre étamé.

Elastomoule - PORTIONS Muffins ø 74 / 54 mm

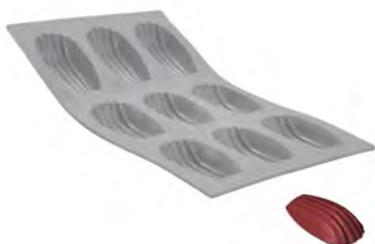


Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1833.01D	300 x 176 mm - 6 alvéoles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
1833.21D	210 x 176 mm - 4 alvéoles	74	21	17,6	3	0,11

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux Muffins ou autres gâteaux individuels et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.

Elastomoule - PORTIONS Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1832.01D	300 x 176 mm - 9 alvéoles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
1832.21D	210 x 176 mm - 8 alvéoles	8	4,5	1,8	0,1

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit dans ces moules.

Elastomoule - PORTIONS Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1831.01D	300 x 176 mm - 9 alvéoles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
1831.21D	300 x 176 mm - 6 alvéoles	9	4,8	3	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). La matière de l'Elastomoule CAKE transmet parfaitement la chaleur et donne

un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux gâteaux, cakes et petits pains réalisés et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.

Elastomoule - Financier

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1875.21	210 x176 mm -6 alvéoles	9,5	4,4	1,2	0,1



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 plaque LISSE- Hauteur 10 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3



Plaque décor en mousse de silicone. Anti-adhésive. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. La plaque sans décor est parfaite pour la réalisation de caramels, de pâtes de fruits etc. qui seront ensuite découpés à la guitare.

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.

Plaque de moules souples anti-adhésifs professionnels

Moul'flex Pro



- Silicone PLATINUM alimentaire étuvé garanti sans peroxyde
- Format professionnel 400 x 600 mm ou GN 1/1 selon modèle
- Spécial usage intensif de -40 à + 300°C
- Réduction du temps de cuisson grâce aux perforations R'System® : perforations localisées entre les différentes empreintes de la plaque pour une meilleure circulation du chaud et du froid. Système breveté.

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - 24 moules individuels oblongs

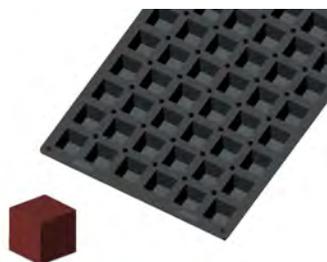


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1722.60	Plaque 600x 400 mm - 24 empreintes 7,8 cl	14	3	2,1	0,64



Pour la réalisation d'entremets individuels ou de tartelettes faciles à saisir et à croquer.
Forme adaptée aux caissettes spéciales 'Eclair' des pâtisseries.
A combiner avec :
- les formes inox oblongues 3037.14 et 3099.40 qui se transforment en découpoir pour préparer des fonds de biscuit ou de tartelette.
- le poussoir oblong 3006.04 pour tasser dans les empreintes.

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
	Disponible jusqu'à épuisement du stock				

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



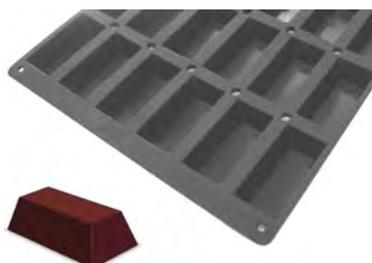
Code	Désignation	Øcm	L.	Kg
1718.60	Plaque 600 x 400 mm - 96 empreintes 1,1 cl	3,5	1,05	0,6

Plaques silicone MOUL'FLEX PRO - moules demi-sphériques



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1704.60	Plaques 600 x 400 mm - 28 empreintes 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	Plaques gastro GN 1/1 - 18 empreintes	7	3,5	0,4

Plaques silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-cakes



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

Plaques silicone MOUL'FLEX PRO - moules Florentins



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

Plaques silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Madeleines



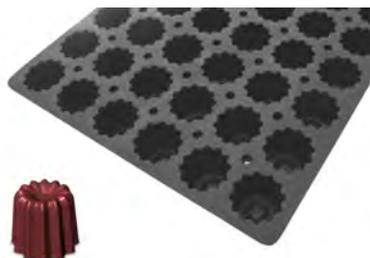
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1707.60	Plaques 600 x 400 mm - 44 empreintes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68

Plaques silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions muffins



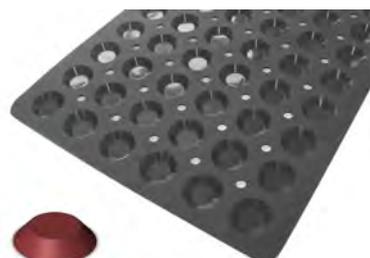
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1710.60	Plaques 600 x 400 mm - 24 empreintes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	Plaques gastro GN 1/1 - 24 empreintes	6,8	3,5	0,54

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Canelés Bordelais



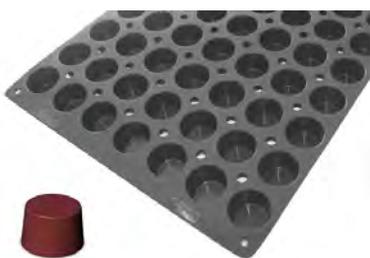
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1708.60	Plaque 600 x 400 mm - 54 empreintes 8,2 cl	5,5	4,7	1

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-tartelettes



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1711.60	Plaque 600 x 400 mm -60 empreintes 0,95 cl	4,1	0,8	0,58
1711.53	Plaque gastro GN 1/1-40 empreintes Disponible jusqu'à épuisement du stock	5	1,5	0,41

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-muffins



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1703.60	Plaque 600 x 400 mm - 70 empreintes 3,9 cl	4,2	2,8	0,84

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO KRYSTAL - moules à bûches - transparent



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1712.60	600 x 400 mm - 4 empreintes DEMI RONDES 219 cl par bûche Disponible jusqu'à épuisement du stock	50	8	6,2	8,7	0,97

Les avantages de ces moules à bûche anti-adhésifs en silicone par rapport à de l'inox et du jetable sont : - Démoulage aisé en sortie de surgélation, pas besoin de mettre de film. - Etanchéité parfaite pour garnir avec des mousses liquides qui durciront au froid. - Hygiéniques car lavable en machine et surtout il n'y a aucune soudure. - Facilité de manutention et de stockage. - Utilisables aussi en traiteur pour des terrines de poissons, de légumes ou foie gras. Possibilité de cuisson de gâteaux.



**MOULES SOUPLES ANTI-ADHÉSIFS
EN SILICONE PLATINIUM GARANTI SANS PEROXYDE**

Pour cuisson au four et congélation
de -40° à + 280°C (-40° / 530°F)

**Idéal pour les PRÉPARATIONS SUCRÉE ou SALÉES,
CHAUDES, FROIDES ou GLACÉES**

MOUL'FLEX - 7 grands Financiers

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.03	Plaque noire 295 x 173 mm	9,5	4,5	1,2	0,09



MOUL'FLEX - 12 moules Darioles ø 40 / 35 mm - Ht 35 mm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1960.01	Plaque noire 17,5 x 27,5 cm 4 cl	4	3,5	0,15
	Disponible jusqu'à épuisement du stock			



MOUL'FLEX - 25 Mini-Financiers

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
1976.02	Plaque 17,5x30cm 1,05 cl Ht 11 mm	4,9	2,6	0,15



MOUL'FLEX - 12 moules "TRADITION 1900"

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1967.01	Plaque noire 17,5 x 27,5 cm - ø fond 3 cm 3,5 cl	4,1	4,3	0,16
	Disponible jusqu'à épuisement du stock			



MOUL'FLEX - moules Mini-Canelés



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1977.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 28 Mini-Canelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21

MOUL'FLEX - 8 moules Canelés Bordelais



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1968.01	Plaque 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



MOUL'FLEX - 8 grands cônes



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1997.01	Plaque noire 17,5 x 30 cm 9,2 cl Disponible jusqu'à épuisement du stock	5,1	5,9	0,13

MOUL' FLEX - moules cubes 45 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1996.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm -8 cubes 9,1 cl	4,5	4,5	4,5	0,19

MOUL'FLEX - 15 moules Demi-sphères ø 4 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1961.02	Plaque 17,5x30 cm 2 cl	4	2	0,1



MOUL'FLEX - moules Demi-sphères ø 7 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1961.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm -6 demi-sphères 8,9 cl	7	3,4	0,1



La gamme de moules souples en silicone MOUL'FLEX se compose d'un grand choix de plaques à pâtisserie et de grands moules individuels, qui permettent de réaliser des préparations sucrées ou salées, chaudes, froides ou glacées

MOUL'FLEX - moules 6 Muffins

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1962.01	Plaque 17,5x30 cm 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 cannellées

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1964.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 6 Briochettes 9,5 cl	8	3,5	0,11



Avant la première utilisation : - Laver le MOUL'FLEX à l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. - Graisser le moule à la première utilisation avec un peu de beurre fondu ou d'huile. Pour les utilisations suivantes, il ne sera plus nécessaire de graisser le moule.

MOUL'FLEX - moules Mini-Tartelettes rondes ø 5 cm

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



MOUL'FLEX - 6 moules Tartelette ø 8,5 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1978.01	Plaque 20x30 cm 7,3 cl	8,5	1,5	0,1



MOUL'FLEX - moules Madeleine

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1966.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 9 madeleines 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1



- Pour une utilisation dans un four à chaleur tournante, placer la grille au milieu du four - Pour une utilisation dans un four traditionnel, placer la grille plutôt dans le bas du four.

MOUL'FLEX - Moules mini-Madeleines

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1994.01	Plaque Noire -17,5 x 30 cm-30 Empreintes 0,63 cl	4	3	1,1	0,09



MOUL'FLEX - moules Savarin

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1963.01	Plaque 17,5 x 30 cm - 6 Savarins 7 cl	7,2	2,3	0,14



Réalisez de beaux savarins mais également des couronnes en gelée ou des mousses de poisson.

MOUL'FLEX - moules Pomponnettes

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1999.01	8 Pomponnettes - 0,4 cl Plaque noire 17,5 x 30 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	5,7	1,5	0,09
1999.02	24 mini-Pomponnettes- 0,18 cl Plaque noire 17,5 x 30 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	3	1,5	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 Disponible jusqu'à épuisement du stock	6,5	6	3	0,13



MOUL'FLEX - moules Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.01	Plaque NOIRE de 17,5 x 30 cm - 9 cakes 9 cl	9	4,8	3	0,19

MOUL'FLEX- 8 moules forme Ovale



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1971.01	Plaque 17,5x30 cm 9,7 cl Disponible jusqu'à épuisement du stock	6,5	4,1	3,4	0,16

MOUL'FLEX - moules Mini-Kougloffs



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
1979.01	Plaque noire 17,5 x 30 cm - 6 Mini-Kougloffs 9 cl Disponible jusqu'à épuisement du stock	7	3,6	0,1	0,14

MOUL'FLEX- moule Coeur



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1981.22	NOIR Disponible jusqu'à épuisement du stock	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 Disponible jusqu'à épuisement du stock	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- moule à Cake

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1984.24	NOIR	24	10,5	6,5	1,4	0,16



Ce moule peut être utilisé pour la réalisation de cakes salés ou sucrés, de terrines, etc...

MOUL'FLEX - Tourtière ronde à bord lisse

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
1990.20	MOUL'FLEX NOIR	20	4	1,25	0,14
1990.24	Disponible jusqu'à épuisement du stock	24	4,2	1,9	0,17
1990.26	Disponible jusqu'à épuisement du stock	26	4,4	2,35	0,2



MOUL FLEX - Moul individuel Tour

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16



MOUL'FLEX Single

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1980.10	MOUL'FLEX Single - Tartelettes ø 10 cm - 15 cl Disponible jusqu'à épuisement du stock	10	2	0,02



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	Kg
1985.05	ø 5 cm Ht 2,5 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	0,03



Qualité MOUL FLEX pour une bonne tenue. Pur silicone platinié garanti sans peroxyde. Utilisation à la congélation et au four (four traditionnel et micro-ondes). Idéal pour muffins, cakes salés ou sucrés, pannacottas, moelleux chocolat, crèmes renversées, ... Epaisseur 1 mm Conditionnés dans boîte PVC transparente.







CATERING

De Buyer est depuis de nombreuses décennies un fournisseur régulier des collectivités avec ses conteneurs et armoires isothermes et la société accompagne et - qui sait - réconforte peut-être un peu le soldat dans ses missions en fournissant gourdes et quarts à l'Armée.

- 246 -
Conteneurs isothermes

- 247 -
Ustensiles collectivités

- 249 -
Armoires isothermes



Conteneur isotherme alimentaire cylindrique, couvercle standard



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
	Pour repas ou boissons - Système breveté				
	Bi-matériau inox intérieur				
	Polyéthylène rotomoulé extérieur: corps/couv.				
	Construction anti-chocs				
	Réipients inox intérieurs vendus séparément				
	Capacité :				
3760.16	Capacité de 16L avec réipients intérieurs	42	42	16	9,6
	Capacité de 23L sans réipient intérieur				
3760.25	Capacité de 25L avec réipients intérieurs	42	56	25	11,4
	Capacité de 33L sans réipient intérieur				

Les conteneurs isothermes permettent de transporter et de stocker les aliments ou boissons au chaud ou froid, en toute sécurité dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. L'intérieur en acier inoxydable du conteneur permet un nettoyage parfait. Ces conteneurs sont disponibles en 2 coloris : Sable ou vert OTAN. Les conteneurs sont empilables.

Conteneur isotherme alimentaire cylindrique avec couvercle-robot



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
	Pour repas ou boissons - Système breveté				
	Bi-matériau - Construction anti-chocs				
	Robinet protégé et intégré dans le couvercle				
	Distribution des liquides en position couchée				
	Réipients inox intérieurs vendus séparément				
	Capacité :				
3762.16	16L avec réipients intérieurs	42	48	16	10,8
	Capacité de 23L sans réipient intérieur				
3762.25	25L avec réipients intérieurs	42	62	25	12,4
	Capacité de 33L sans réipient intérieur				

Les conteneurs isothermes à couvercle-robot permettent de transporter, de stocker et de distribuer les boissons chaudes ou froides, en toute sécurité dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. L'intérieur en acier inoxydable du conteneur permet un nettoyage parfait. Ces conteneurs sont disponibles en 2 coloris : Sable ou vert OTAN. Les conteneurs sont empilables.

Corps cylindrique seul sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Kg
	Pouvant recevoir les couvercles standard 3770 ou à robinet 3771				
	Capacité de 23L sans réipient intérieur				
3769.25	Capacité de 25L avec réipients intérieurs	42	52	25	9,3
	Capacité de 33L sans réipient intérieur				

Les conteneurs isothermes permettent de transporter et de stocker les aliments ou boissons au chaud ou froid. Intérieur en acier inoxydable. 2 coloris : Sable ou vert OTAN. Grâce à l'interchangeabilité des couvercles, il est possible de transformer un conteneur prévu pour les aliments avec un couvercle standard en un conteneur à boissons en adaptant un couvercle-robot.

Couvercle cylindrique bi-matériau inox/polyéthylène, système breveté



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3770.00	Couvercle standard	42	6	2,1
3771.00	Couvercle-robinet	42	12	2,8
PIECES DÉTACHÉES :				
3831.00N	Joint alimentaire pour couvercle 3770 ou 3771			0,33
3771.95	Robinet pour 3771.00 avec écrou en inox + joint			0,1
3771.93	Ecrou de robinet en inox et joint pour 3771.00			0,07
3771.94	Prise d'air avec joint, pipette de dépression et écrou pour 3771.00			0,02

Grâce à l'interchangeabilité des couvercles, il est possible de transformer un conteneur prévu pour les aliments avec un couvercle standard en un conteneur à boissons en adaptant un couvercle-robinet.

Récipient intérieur inox, cylindrique, à 2 anses, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3800.04		28	6,5	4	0,8	0,82
3800.06		28	10	6	0,8	0,95
3800.08		28	13,7	8	0,8	1,15
3800.12		28	20,5	12	0,8	1,48
3800.16		28	27,5	16	0,8	2

Les conteneurs isothermes cylindriques 3760 et 3762 peuvent être utilisés avec ou sans récipients intérieurs en inox. Les récipients en acier inoxydable alimentaire sont adaptables à l'intérieur des coffres isothermes afin de séparer les aliments; leur capacité est variable de 4 à 25 Litres pour permettre tous les aménagements possibles.

Couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
3820.00	Plat pour récipients inférieurs & intermédiaires	28	0,8	0,5
3821.00	Bombé pour le récipient supérieur	28	0,8	0,5

Le couvercle des récipients intérieurs intermédiaires est plat pour pouvoir les empiler. Le couvercle du récipient supérieur est bombé pour s'encaster dans le couvercle du conteneur isotherme et ainsi assurer une pression du haut vers le bas de tous les inserts, garantissant une stabilité et une étanchéité parfaite.

Quart type Armée, 2 anses rabattables



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

Le quart fait partie du matériel de campement destiné à l'équipement du soldat. Ce modèle en acier inoxydable est particulièrement solide et hygiénique, et est d'un entretien facile. Les deux anses sont rabattables pour un faible encombrement.

Timbale inox, convient pour plateau self 3222.06



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
3570.00	Timbale inox	8	8	0,32	0,8	0,14	6

Matériel de campement, destiné à l'équipement du soldat. En acier inoxydable solide et hygiénique. Entretien facile.

Bidon individuel en plastique alimentaire type Armée



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

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

Ensemble Bidon plastique + Quart inox + Housse



Code	Désignation	Kg	UC
4949.01		0,6	20

Cet ensemble fait partie du matériel de campement destiné à l'équipement du soldat. Le quart en acier inoxydable est particulièrement solide et hygiénique, et est d'un entretien facile. Les deux anses sont rabattables pour un faible encombrement.

Marmite individuelle en inox 2 compartiments - type Armée



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
3960.00	1 marmite anti-adhésive - 1 tout inox	20	15	0,52	20

Matériel de campement destiné à l'équipement du soldat.

Plat self-service en inox - Profondeur 24 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3222.06	6 alvéoles	43	33	2,3	0,25	0,8	0,98

Ce plateau self en acier inoxydable est particulièrement solide, hygiénique, et d'un entretien facile. Il possède 6 alvéoles assez profondes. Il peut accueillir le bol et la timbale en acier inoxydable.

Plat self-service en inox



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

CES ARMOIRES ET LEURS ACCESSOIRES SONT DISPONIBLES
UNIQUEMENT A L'EXPORT

Structure en double paroi de polyéthylène rotomoulé d'une seule pièce, pour une résistance exceptionnelle (chocs, corrosion).
Armoire injectée en mousse de polyuréthane haute densité,

assurant un maintien en température parfait de toutes les préparations. Permet de stocker ou de transporter les produits en liaison chaude ou froide à l'aide de plaques eutectiques.

Armoire isotherme mobile 120 L sans roues



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3871.00	Armoire 120 L. nue SANS ROUES (vendues séparément - voir "autres accessoires") Dimensions intérieur : 62x43,5x44 cm	81,8	56,8	67	120	27
3869.00	RACK INTERIEUR INOX : Pour GN et 60x40 cm-6 niveaux espacés 7cm 8					
3878.00N	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)					

CES ARMOIRES ET LEURS ACCESSOIRES SONT DISPONIBLES
UNIQUEMENT A L'EXPORT

L'armoire 120 Litres possède les mêmes avantages que le modèle 200 L. Le système d'aménagement intérieur de l'armoire est ingénieux : il permet 3 possibilités d'utilisation de l'armoire (utilisation sans rack, utilisation en format 60x40 cm et utilisation en format GN 1/1).

Autres accessoires pour armoires isothermes mobiles



Code	Désignation	Øcm	Kg
3886.00N	Jeu de 4 roues, dont deux avec frein- acier	10	4,2
3886.20N	Jeu de 4 roues dont deux avec frein ø10- inox	10	4,2
3886.40N	Jeu 4 roues dont deux avec frein ø12,5-inox	12,5	4,5

Porte-étiquette
3875.01 Pour 120 et 200 litres

CES ARMOIRES ET LEURS ACCESSOIRES SONT DISPONIBLES
UNIQUEMENT A L'EXPORT

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.

Présentoirs



Présentoir **MINERAL B ELEMENT**
REF. 5000.08
Encombrement au sol 64 x 64 cm
Livré avec écran video MINERAL



Colonne *moules souples*
REF. 1900.01
Hauteur 180 x 60 cm (9 crochets)



Grille REF. 5000.00
Ht 255 cm - Largeur 130 cm - Prof. 60 cm.
Poids : 68 kg à vide, étudié pour supporter une charge de 500 kg.
Crochets standard: fixation sur barres ou sur fils. L. 27 cm, ø 8 mm



Perroquet REF. 5000.60
Ht 180 cm - ø 50 cm
8 crochets standard

PLV

*Nous consulter pour connaître
l'ensemble des PLV mises à votre disposition*



KAKEMONOS en tissu
Dim. 90 x 40 cm
Imprimé 1 face
Fourni avec drisse de suspension
Ref : 10.1001 KAKEMONO CUISSON
Ref : 10.1002 KAKEMONO PATISSERIE



Rappel de marque
de Buyer / Brand recall
21x 6,5 x 3 cm
Ref : 10.0006



Présentoir de comptoir
Cercles inox Pâtisserie
REF : 3900.00
Dim.: 385 x 350 x Ht 504 cm

CHANGEMENT DE LOGO DE BUYER



Nous vous proposons la mise à jour de vos présentoirs avec le nouveau logo de Buyer; les stickers et adhésifs à remplacer sont disponibles sous les codes suivants :

code	descriptif logo par type de présentoir	Nombre à prévoir
QPR50.000	bandeau adhésif pour présentoir grille 5000.00	1 ex
QPER10.600	plaque PVC 13x11 cm sur Tour Eiffel 5000.09/13	2 ex
1900.97	fronton triangulaire sur colonne 1900.01	1 ex
QPR14.002	logo adhésif pour présentoir Boutique 5000.14	2 ex

*Nous consulter pour la composition de présentoirs
et les conditions de mises en dépôt*



Panneau de Buyer
dim. 600 x 200 mm
Ref : QPR10.700
Utilisation en intérieur

Présentoirs

PRÉSENTOIR MODULAIRE REF 5000.14

Parfait en mural mais aussi position centrale sur le lieu de vente.

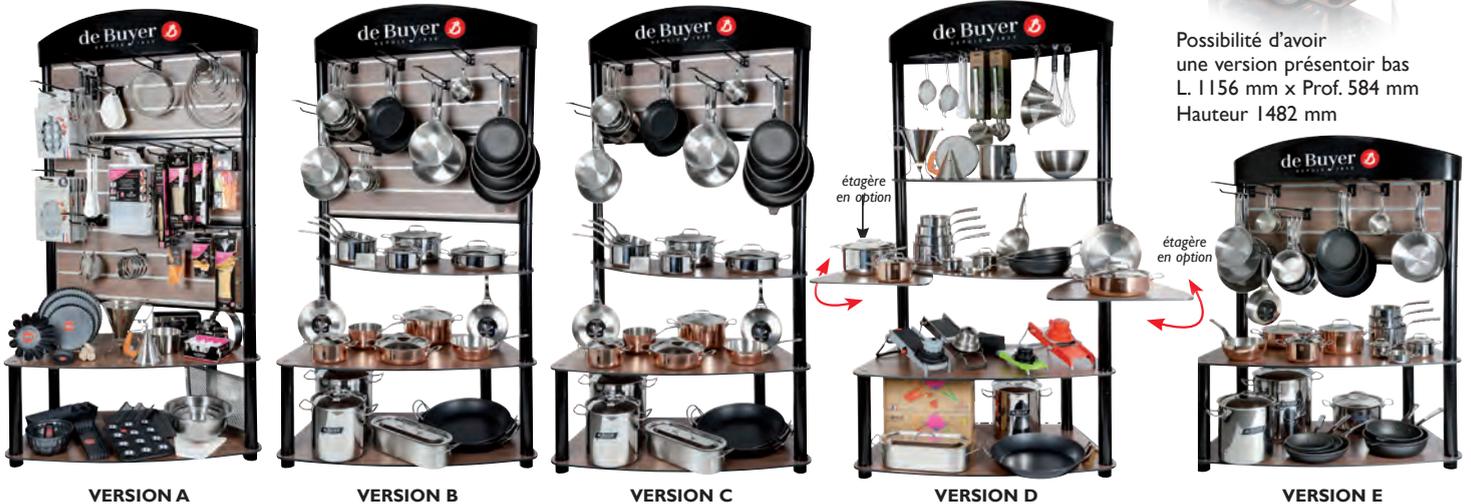
Différents modules possibles selon les gammes à présenter : nous consulter pour définir la composition de votre présentoir.

RECTO VERSO : visibilité des 2 côtés et possibilité d'accrocher dans les 2 sens sur le panneau.

Dim. standard (sans les 2 étagères rotatives en option) : L. 1156 mm x Prof. 584 mm Ht 2092 cm



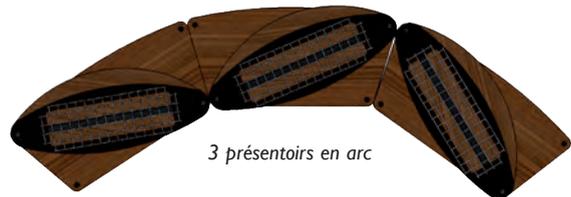
Possibilité d'avoir une version présentoir bas L. 1156 mm x Prof. 584 mm Hauteur 1482 mm



EXEMPLES D'AGENCEMENT EN MAGASIN :



4 présentoirs en vague



3 présentoirs en arc

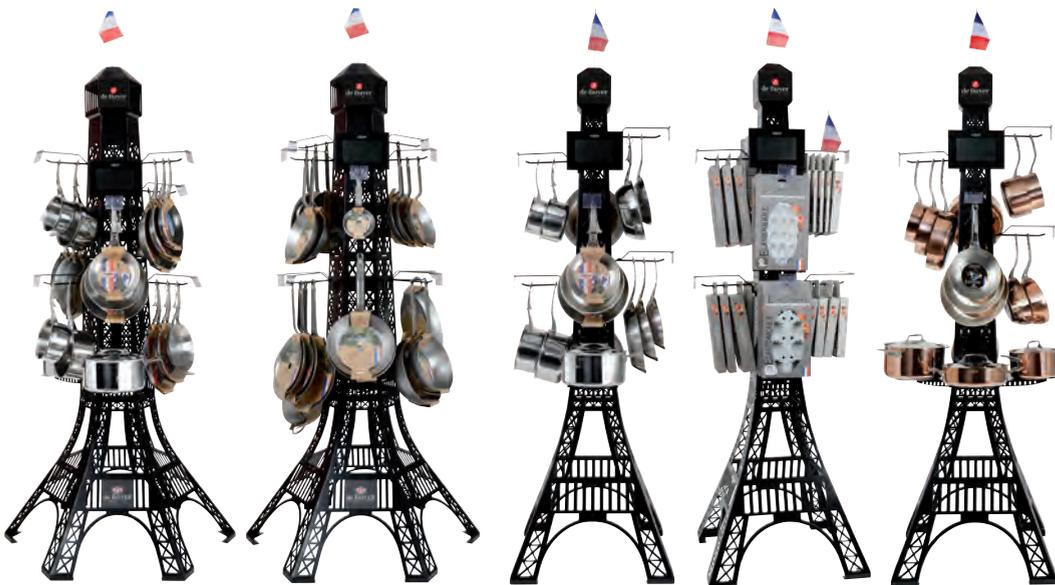
PRÉSENTOIR 'TOUR'

pour une boutique animée avec un présentoir original qui attire les regards.

Mettez en valeur le 'Made in France' !

le présentoir TOUR, disponible en version 4 faces ou 6 faces, possède tablettes et crochets amovibles et accueille au choix les gammes :

• FRENCH COLLECTION • PRIMA MATERA • AFFINITY • ELASTOMOULE • MINERAL B ELEMENT • B BOIS



PRÉSENTOIR TOUR 6 FACES 5000.13

ø 100 cm Ht 200 cm - Livré avec écran video

PRÉSENTOIR TOUR 4 FACES 5000.09

60 x 60 cm Ht 200 cm- Différents aménagements possibles
Ecran video en option 5000.96



Nous consulter pour la composition de présentoirs et les conditions de mises en dépôt

INDEX ALPHABÉTIQUE

A		D	
Aiguiseur	127	Dariole	191
Alcool gélifié	162	Découpoirs	197, 198, 199
Armoire isotherme	249	Douilles	207-219
B		Dragédière	205
Bain-marie	60	E	
Balance	158	Ecumoire	143, 144, 146
Bassine	130	Elastomoule	228-234
Bassine à confiture cuivre	81	Emporte-pièces	198
Bassine à friture	25	Entonnoir	135, 138
Bidon	248	Entonnoir à piston	134, 135
Bol à potage	247	F	
Bouteille	203	Faitout inox	46, 50, 51, 53, 57
Braisière	58, 68, 74, 77	Faitout cuivre	69, 71, 73, 77
Broche à tremper	204	Fer à caraméliser	225
Brochette	148	Feuille relief	195
Brosse	169	Ficelle	163
Brûleur	24	Filtre pour entonnoir	138
C		Fouet	150
Cadre à chocolat	204	Fumoir	61
Cadre à entremets	201	G	
Cadre à génoise	202	Gant de protection	25, 30, 155, 163
Cadre à opéra	201	Girolle	204
Calotte ronde ou ovale	191	Gouttière à bûches	194, 195, 196
Casserole antiadhésive	28	Grappin	145
Casserole inox	44, 49, 51, 52, 54, 56	Grille	168, 169, 173
Casserole cuivre	66, 70, 72, 76, 78	L	
Casserolette	48, 81	Lame de boulanger	199
Cercle à pâtisserie	184-189	LE TUBE	136, 137
Cercle à tarte	180-184	Louche	143
Chinois	131, 132	Louchette	145
Ciseaux	154	M	
Cocotte ovale	47, 75	Mandoline	108
Cocotte ronde	29, 48, 79		110-117
Conteneur isotherme	246, 247	Manique	163
Corne plastique	200	Marmite	58, 68, 74, 77
Coupe-légumes	107	Marmite armée	248
Coupe-pâte	200	Minuteur	161
Coupe-tomates	119	Moule acier	175-179
Couteau	123, 124, 125, 126	Moule inox	194, 223
Couteau à huître	155	Moule souple	228-243
Couvercle	46, 50, 55, 58	Moule à charlotte	177, 196
Couvercle cuivre	74, 76, 80	Moule à tarte	173, 175, 176
Couvercle en verre	10, 29, 53, 55	Moule Canelés	81, 191
Crochet de boucher	145	MOUL'FLEX	238-243
Cuillère à arroser	143, 144, 145	MOUL'FLEX PRO	235-237
Cuillère à glace	148	Moulin à épices	84-103
Cuiseur bain-marie	204	Moulin à légumes	138
Cuit-pâtes	59	Moulin à muscade	92, 100
Cuit-vapeur	47, 54, 58, 61, 69	Moulin à poivre/à sel	84-03
Cul-de-poule	130		
Curette à homard	155		

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
0236	169	1861	231	2018	107	3069	187, 189	3222	248	3412	52	3753	49	4151	207
0237	173	1862	234	2040	225	3070	189	3232	131	3427	53	3754	50	4152	208
042002	190	1866	229	2111	212	3076	187	3240	131	3429	29,53,177	3760	246	4153	208
042003	190	1868	229	2112	212, 213	3077	187, 189	3242	132	3430	51	3762	246	4155	208
042004	190	1869	229	2113	214	3079	189	3250	130	3432	51	3769	246	4156	207
042005	190	1873	229	2114	218, 219	3081	194	3271	148	3433	51	3770	247	4165	209
042010	190	1874	228	2115	214	3085	204	3274	139	3437	60,204	3771	247	4166	209
042011	190	1875	231	2116	216	3091	184	3276	139	3441	61	3800	247	4168	209
042016	190	1899	230, 231,234	2117	213	3093	184	3280	138	3449	59	3820	247	4180	210
042024	190	1960	238	2118	214	3094	189	3290	157	3459	55	3821	247	4181	210
042026	190	1961	239, 240	2119	215	3095	191	3293	157	3491	54	3831	247	4182	210
042030	205	1962	240	2120	216	3096	189	3294	148,157	3493	55	3869	249	4183	210
042031	205	1963	241	2125	218	3098	180,181	3300	200	3495	55	3870	249	4200	81, 162
042032	205	1964	240	2126	215	3099	180-183	3301	200	3496	54	3871	249	4230	152
044080N	203	1966	241	2128	215		188	3302	200	3500	205	3875	249	4231	152
044085N	203	1967	238	2129	215	3101	189	3305	223	3501	56	3876	249	4232	153
076100	205	1968	239	2130	217	3103	189	3312	198	3502	57	3878	249	4233	153
0816	24	1970	241	2140	145	3106	189	3318	181,182,	3503	57	3879	249	4234	153
0820	23	1971	242	2601	146	3111	59		184,188	3504	56	3886	249	4235	153
1701	236	1975	240	2604	151	3121	59	3320	168	3505	57	3905	184,188	4236	153
1702	236	1976	238, 242	2610	151	3122	19,59	3321	168, 249	3506	58	3906	185,188	4237	147
1703	237	1977	239	2611	151	3125	196	3323	199	3507	58	3912	186	4238	147
1704	236	1978	240	2612	118	3130	144	3324	199	3509	58	3930	131	4239	147
1707	236	1979	242	2701	142	3133	191	3329	11, 30,	3565	139	3937	185,189	4270	123
1708	237	1980	243	3000	223	3134	145		45, 69, 73	3570	247	3938	189	4271	123
1710	236	1981	242	3002	203	3135	145	3330	168	3675	47,58,69	3939	184,189	4272	123
1711	237	1982	242	3003	201	3136	145,156	3339	146	3706	44, 48	3940	185	4275	123
1712	237	1984	243	3005	223	3138	189	3350	131	3708	47, 75	3941	188	4280	125
1715	235	1985	243	3006	180-190	3139	189	3351	131	3709	46,67,74	3942	188	4281	124, 125
1718	235	1988	61	3007	223	3141	144	3352	131,132	3718	45	3943	188	4282	125
1722	235	1989	243	3010	145	3142	144	3353	135	3719	47	3960	248	4283	126
1800	234	1990	243	3011	146	3143	144	3354	131,134	3724	45,48	3979	247	4284	126
1831	233	1994	241	3013	186,202	3144	144	3356	135,138	3725	47	3982	143	4285	125, 126
1832	233	1996	239	3015	201	3150	144	3357	138	3726	47	3983	143	4286	126
1833	233	1997	239	3017	201	3170	145	3358	136,137	3727	47	3984	143	4287	125
1834	233	1999	241	3018	202	3201	172	3360	168	3730	44	3985	143	4290	127
1836	231	2000	113	3021	143	3202	194	3361	168	3736	45	3989	185	4291	127
1843	232	2004	138	3027	187, 189	3203	193	3366	168	3740	48	4021	139	4300	197
1845	232	2005	119	3030	182	3204	195	3371	130	3741	46	40466	204	4301	197
1850	232	2007	138	3031	182	3205	195	3372	130	3742	46, 48	40509	201	4302	197
1851	232	2011	108	3037	188, 189	3206	194,195	3373	130	3743	45	40510	201	4303	198
1852	230	2012	112,113	3040	186	3208	193	3379	130	3745	46	4112	10, 45,	4304	198
1853	231	2014	117	3041	143	3209	194	3390	60	3746	44	55		4307	197
1856	230	2015	110,111,	3050	194	3210	192	3401	148	3750	49	4134	219	4308	197
1858	230		113, 115, 116, 117	3052	225	3211	192	3410	52	3751	49	4140	162	4336	222
1859	230	2016	114, 115	3065	191	3221	248	3411	52	3752	50	4150	211	4337	163
		2017	116												

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
4338	163	178		4937	171	5618	11	6446	79	8185	37	C392	99	S353	89
4343	195	4719	177	4938	171	5619	11	6447	79, 81	8187	38	C716	100	S374	95,99,103
4344	170,193,194	4720	146	4949	248	5630	16	6448	78	8188	38	M090	103	S380	98,102,103
4346	221	4740	151	4959	247	5634	16	6449	79	8237	173	M193	102	S384	98, 102
4347	204,220,222	4745	151	4970	156	5635	16	6450	78, 79, 81	8300	28	M245	92	S386	95, 97,
4348	221	4761	159	5020	23	5640	13	6451	79	8304	29	M340	87		101, 103
4349	221	4766	179	5023	23	5651	13	6453	81	8308	30	M516	92, 100	S387	98, 101
4357	170	4770	202	5026	24	5652	12	6454	80	8309	28	M888	96	S392	84, 92, 99
4358	169	4781	200	5050	25	5654	10	6460	76	8310	29	M993	102	S393	102
4359	169	4782	138	5051	25	5670	15	6461	77	8311	29	P222	91		
4361	199	4783	138	5110	17	5680	14	6462	76	8313	30	P223	91		
4362	199	4788	147	5111	18	5710	8	6463	76	8317	30	P224	92		
4370	148	4789	147	5113	19	5714	8	6464	76	8320	173	P227	91		
4409	162	4802	224	5114	19	5715	8	6465	76	8359	16,31,55	P230	84, 90,		
4441	61	4805	224	5120	18	6200	81, 206	6466	77	8360	55		91, 94		
4530	130	4807	224	5130	18	6202	81, 206	6467	77	8362	31	P240	86		
4582	196	4813	37, 145	5131	18	6206	66	6468	77	8363	31	P245	87, 93		
4591	158	4815	148	5140	19	6224	67	6572	206	8440	33	P246	88		
4604	132	4816	146	5141	19	6230	66	6580	81	8450	33	P247	88		
4605	132	4826	148	5290	24	6232	68	6581	81	8460	33	P249	89		
4636	25,30,163	4827	139	5291	24	6236	67	6820	81, 191	8470	33	P251	90		
4650	161	4840	199	5293	25	6241	68	7291	157	8480	32	P253	89		
4665	206	4843	178	5300	21	6242	69	7293	157	8481	34	P256	90		
4670	199	4844	179	5303	22	6243	68	7350	156	8485	33	P274	95, 99,		
4682	155	4856	220	5314	22	6244	68	7360	166	8780	35		103		
4683	154,155	4858	200	5320	166	6247	69	7362	166	8800	199	P280	98, 102,		
4685	154	4859	220	5321	166	6306	70	7366	174	8967	172		103		
4687	155	4863	219	5340	21	6324	71	7367	167	C030	84, 90,	P284	98, 102		
4700	177	4870	140	5350	174	6330	70	7368	167		91, 94	P286	95, 97,		
4701	178	4871	140	5353	174	6332	71	7664	38	C040	87		101, 103		
4702	177	4872	140	5356	175	6336	71	8030	38	C045	88, 94	P287	98, 101		
4703	178	4873	141	5357	175	6342	71	8040	39	C046	88	P292	84,92,99		
4705	176	4874	141	5358	175	6406	72	8050	39	C047	89	P293	102		
4706	176	4875	141,157,169	5359	175	6424	72, 75	8060	39	C049	89	P374	95		
4707	176	4876	141	5362	166	6425	75	8070	39	C092	84, 92	S322	91		
4708	176	4880	199	5363	166	6426	75	8090	36	C108	103	S323	91		
4709	176	4881	159, 160	5530	20	6427	75	8091	37	C192	99	S324	92		
4710	178	4882	159	5540	20	6430	73	8136	174	C284	98, 102	S327	91		
4711	178	4884	158, 206	5550	18	6432	80	8137	174	C286	95, 96,	S330	84, 90,		
4712	178	4885	159,160,161	5610	9	6436	73	8140	37		97, 101		91, 94		
4713	179	4886	158	5611	12	6440	73	8161	168	C287	98, 101	S340	86		
4714	179	4887	158	5612	12, 13	6441	73	8162	167	C292	99	S345	87, 93		
4715	179	4891	151	5613	9	6442	73	8180	36	C384	98, 102	S346	88		
4716	179	4920	162	5614	10	6443	74	8181	36	C386	95, 96,	S347	88		
4717	177	4931	170	5615	12	6444	74	8183	37	97, 101		S349	89		
4718	177,	4935	171	5616	12	6445	78, 81	8184	36	C387	98, 101	S351	90		

DE BUYER & SES PARTENAIRES





En avril 2018, de Buyer est devenu le seul acteur du secteur culinaire évalué «ENGAGÉ RSE - Niveau confirmé» par l'AFNOR. Cette évaluation couvre sans limite tous les sujets qui lui tiennent à cœur tels que les ressources humaines, l'environnement, les achats responsables, les produits durables ainsi que l'implication territoriale. C'est une démarche qui s'inscrit dans une logique d'amélioration continue.





de Buyer Industries
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com
SIRET 403 467 574 00014 TVA FR68 403 467 574

