

# de Buyer

DEPUIS 1830



ANNO 2018



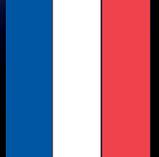
ORIGINE  
FRANCE®  
GARANTIE



BVCert. 6054661



MADE IN  
FRANCE



# LES MANDOLINES DE BUYER



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

## VANTAGE

Tout inox  
avec lame en V intégrée



## VIPER

Châssis polymère composite  
avec lame en V intégrée



## LA MANDOLINE REVOLUTION

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



## LA MANDOLINE REVOLUTION 'MASTER'

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



## LA MANDOLINE SWING PLUS

Avec lame horizontale micro-lobe  
Nouveau système de réglage



## KOBRA V Axis

Coupe-tranche  
Nouveau système de réglage ultra rapide



MADE IN  
FRANCE





**INNOVAZIONE KOBRA V AXIS**

**Sistema « Clic Express » :**

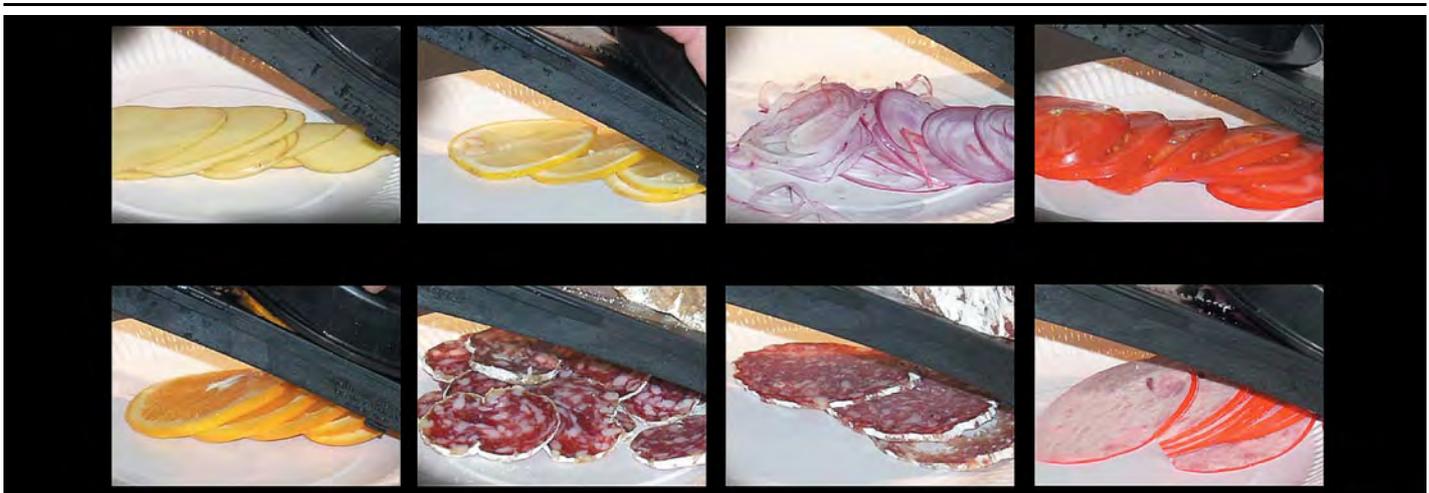
Nuovo sistema di regolazione dello spessore del taglio rapido, sicuro ed efficace

Si possono realizzare fette finissime fino a 5 mm di spessore

**KOBRA V AXIS : Affetta legumi inox e guardia - LAME ORIZZONTALI**



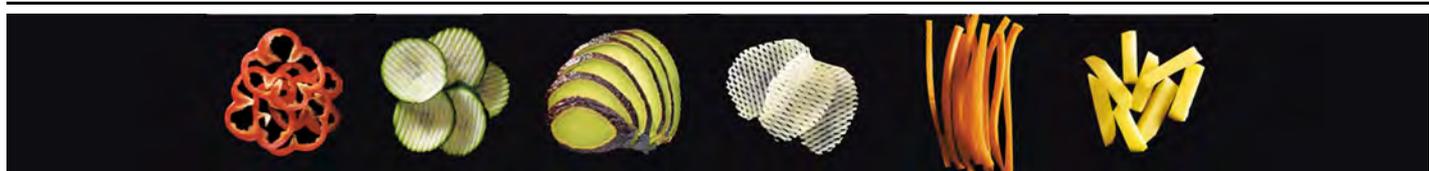
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2011.01		36,5	12,2	8	0,66
2011.55	PEZZI : Pulsante				



LA MANDOLINE SWING PLUS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2015.03	Affetta legumi Mandolino completo con telaio Carrello con lame orizzontale 1 lame Julienne 4-10 mm	40	20	1,19



Accessorio per rondelle GRAVITY

new 2018



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

Una guida per tagliare le verdure lunghe e quelle piccole rapidamente e senza sforzo. Senza spreco ed in tutta sicurezza. Si adatta ai carelli delle mandoline De Buyer. Esempi : Verdure lunghe : cetrioli, carote, zucchini ...

Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS



Code	Désignation	Kg
2015.59	Pulsante	0,22
2015.90	Carrello (senza guardia salvadita) per 2015.59	0,6

Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
2015.92	4/10 mm				0,26
2015.93	2/7 mm con scatola per Julienne lame				0,09
2015.95	Lame orizzontale	15,5	4	0,5	0,03

**La Mandoline REVOLUTION**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2012.01	Affetta legumi Mandolino completo con telaio e carrello con lame orizzontale e 3 Julienne 2-4-10 mm Controllo de la rotazione Pulsante ultra lungo	39,5	19,5	14	1,54

**La Mandoline REVOLUTION MASTER con telaio inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2012.41	Affetta legumi Mandolino completo con telaio e carrello con lame orizzontale Controllo de la rotazione Pulsante ultra lungo e Julienne 2-3-4-5-7-10 mm	39,5	19,5	14	2,38

**Accessorio per rondelle GRAVITY**

new 2018



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

Una guida per tagliare le verdure lunghe e quelle piccole rapidamente e senza sforzo. Senza spreco ed in tutta sicurezza. Si adatta ai carelli delle mandoline De Buyer. Esempi : Verdure lunghe : cetrioli, carote, zucchini ...

**Accessori per La Mandoline REVOLUTION**

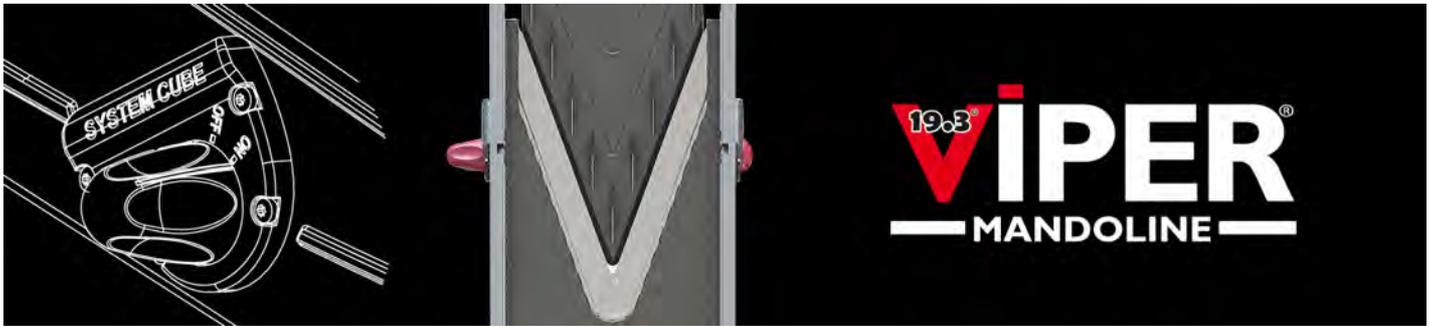


Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
2015.95	Lame orizzontale	15,5	4	0,5	0,03
	Lame verticale Julienne :				
2012.91	JULIENNE 2 mm				0,02
2012.92	JULIENNE 4 mm				0,02
2012.93	JULIENNE 10 mm				0,02
2012.94	JULIENNE 3 mm				0,02
2012.95	JULIENNE 5 mm				0,02
2012.96	JULIENNE 7 mm				0,02
2012.88	Scatola per 3 lame Julienne(sin lame)				0,04
2012.89	Scatola amovibile per lame				

**Accessori per La Mandoline REVOLUTION**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2012.56	Controllo de la rotazione			
2012.55	Pulsante extra lungo			0,24
2000.97	Piede avanti Per REVOLUTION & REVOLUTION MASTER	12	11,5	0,12
2012.98	Piede posteriore REVOLUTION MASTER			
2000.89	set 2 viti			



## VIPER Mandoline

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.00	Affetta legumi Mandolino completo con telaio con lame orizzontale e 2 Julienne 4 & 10 mm	44	18,5	15	1,36



Lama a V: taglio preciso e facile per tutta la frutta e la verdura, anche quella più morbida. Rotella di regolazione rapida per lo spessore di taglio. Con pulsante protettivo ergonomico, dotato di controllo della rotazione e meccanismo integrato per il taglio a cubetti.

## Accessorio per rondelle GRAVITY

new  
2018

Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

Una guida per tagliare le verdure lunghe e quelle piccole rapidamente e senza sforzo. Senza spreco ed in tutta sicurezza. Si

adatta ai carelli delle mandoline De Buyer. Esempi : Verdure lunghe : cetrioli, carote, zucchini ...

## Accessori per La Mandoline VIPER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.96	Lama orizzontale	26	12	0,09	0,18
2016.92	Lama verticale Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
2016.94	Lama verticale Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

## Accessori per La Mandoline VIPER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.59	Pulsante	25,2	12	17,5	0,12
2016.90	Carrello	26	12	2,5	0,55

# Vantage >>

Mandoline Inox made in France



## La Mandoline VANTAGE standard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2017.00	Affetta legumi Mandolino completo con telaio	50	15	20	1,83
	4 lame verticale Julienne 2-4-7-10 mm				
	Contenitore				



## Accessorio per rondelle GRAVITY

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

Una guida per tagliare le verdure lunghe e quelle piccole rapidamente e senza sforzo. Senza spreco ed in tutta sicurezza. Si

adatta ai carelli delle mandoline De Buyer. Esempi : Verdure lunghe : cetrioli, carote, zucchini ...

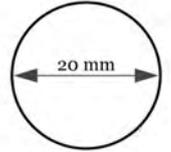
## La Mandoline VANTAGE - Accessori per 2017.00



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2017.91	Pettine Julienne distanza 2 mm				0,03
2017.92	Pettine Julienne distanza 4 mm				0,03
2017.93	Pettine Julienne distanza 7 mm				0,03
2017.94	Pettine Julienne distanza 10 mm				0,03
2017.89	Contenitore per lame (vuoto)				0,27
2017.59	Pulsante				0,13
2017.90	Carrello				0,05
2017.86	Proteggi-lama				0,01
2017.55	Pulsante extra lungo Disponibile fino ad esaurimento scorte	17,2	13	6,8	0,27

Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 12 mm - Arancio

Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 20 mm - Verde

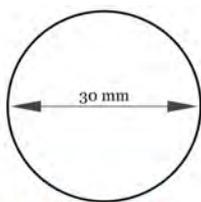


Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2612.01	Estrattore 12 mm	2,5	19,7	0,04

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
2612.02		3	24,6	0,08



Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 30 mm - Rosso

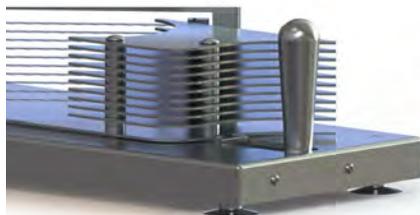


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2612.03		25			0,1
2612.12		29	15	35	0,86





**Affetta pomodori inox**



L'affetta pomodori consente di tagliare i pomodori maturi, ma anche gli agrumi (limoni, kiwi...). Il taglio orizzontale impedisce la perdita di succo. I piedini sono muniti di ventose per una buona tenuta sul piano di lavoro. Tale apparecchiatura è in acciaio inossidabile per un'igiene perfetta.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2005.00	Affetta pomodori	42,5	20	18	5,5
2005.10	Lame di ricambio	24,5		7	0,14



MADE IN  
FRANCE



Coltello giapponese FIBRE KARBON 1 - L. 26 cm



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

Coltello CHEF FIBRE KARBON 1 - L. 22 cm



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

Coltello CHEF FIBRE KARBON 1 - L. 23 cm



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

Coltello SANTOKU FIBRE KARBON 1 - L. 19 cm



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

Coltellino da cucina FIBRE KARBON 1 - L. 18 cm



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

Coltellino da cucina FIBRE KARBON 1 - L.11 cm



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



**Coltello CHEF**



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

**Coltello Santoku L. 17 cm**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4281.17		32,4	2,2	5,4	0,26

**Coltello CHEF**



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

## Coltellino da cucina L. 9 cm



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

## Coltellino da cucina L. 14 cm



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

## Coltello di precisione tranciante con lama Santoku corta e flessibile L.16 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4287.16		27,5	2	0,14

Particolarmente adatto a piccoli pezzi di carne, studiato per un taglio precisissimo

## SANTOKU tranciante 30 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm
4287.30		42,5	2	2,6

Lama flessibile con alveoli. Permette di realizzare delle fette sottilissime di lardo, prosciutto e salmone.

## Coltello sfilettatore

new  
2018



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4283.16	L. 16 cm	30,9	2,2	2,3	0,2
4283.18	L. 18 cm	28,5			0,14

Un coltello speciale a lama flessibile e sottile con estremità appuntita. Perfetto per sfilettare i pesci, realizzare dei tagli precisi e rimuovere la pelle del pesce...

## Coltello per disossare L. 13 cm



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

Essendo un utensile professionale, questo coltello è soprattutto concepito per disossare le carni prima della cottura.

## Coltello per affettare



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

Questo coltello è stato ideato in special modo per tagliare finemente la carne arrosto, il prosciutto, ecc.: la lama è stata studiata per opporre la minor resistenza possibile quando si taglia la carne; sono favoriti anche i tagli per il lungo.

## Coltello da pane



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

Affilatore High Tech Pro 'DIAMOND CAMS'

**DIAMOND CAMS™**  
PRO KNIFE SHARPENER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4290.01		10,5	20	7,5	0,2

Affilatore TRIUM



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4290.02		12	6,7	5,7	0,33

Affilatore QUINTUM



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4291.00		45	3	0,32



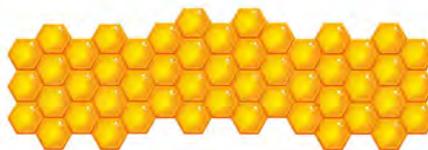


Acciaio

MADE IN  
FRANCE



MINERAL<sup>®</sup>  
B ELEMENT



**Padella lionese - Acciaio pesante MINERAL B ELEMENT**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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		32	4,5	3	23	2,63
5610.36		36	5	3	26	3,53



**Padella lionese "GRILL" - Acciaio pesante MINERAL B ELEMENT**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5613.26		26	4	2,5	18,5	1,37
5613.32		32	4,5	2,5	23	2,31



**Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B ELEMENT**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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		32	9,6	5,5	2,5	22,5	3



Wok MINERAL B ELEMENT

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	
5618.24		2018	24	43,7	8	2	1,4
5618.28		2018	28	50,4	9	2	1,76
5618.32		2018	32	60,5	9,7	2	2
3329.10	Griglia per wok ø 32 cm			34,5			0,14
5618.40		2018	40	69	10,4	2	2,75

L'wok è da sempre l'utensile universale della cucina asiatica che si rivela ideale per una gastronomia naturale e dietetica con pochi grassi, pur nel rispetto dei sapori originali degli alimenti. Lo spessore di 2 mm permette di creare uno schermo nei confronti delle fonti di calore sempre più potenti, garanzia di una cucina facilmente digeribile.

Wok MINERAL B ELEMENT con 2 maniglie

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg	
5619.28		2018	28		9	1,75
5619.32		2018	32		9,7	2
3329.10	Griglia per wok ø 32 cm			34,5		0,14

L'wok è da sempre l'utensile universale della cucina asiatica che si rivela ideale per una gastronomia naturale e dietetica con pochi grassi, pur nel rispetto dei sapori originali degli alimenti. Lo spessore di 2 mm permette di creare uno schermo nei confronti delle fonti di calore sempre più potenti, garanzia di una cucina facilmente digeribile.

Coperchio in vetro per wok



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
4112.40		2018	40	7,5	1,37

Padella lionese tonda profonda con 2 maniglie-Acciaio pesante MINERAL B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

**Padella steak MINERAL B ELEMENT**



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5616.24		24	2,5	18	1,27
5616.28		28	2,5	21,3	1,63

**Padella omelette MINERAL B ELEMENT**



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



**Padella per paella MINERAL B ELEMENT con 2 maniglie fisse inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5652.32		32	4,2	3	23	2,5

**Padella crêpes - Acciaio pesante MINERAL B ELEMENT**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

**Padella Blinis - Acciaio pesante MINERAL B ELEMENT**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5612.12		12	24,1	1,8	2,5	9,5	0,43	5

**Padella per 3 Blinis MINERAL B ELEMENT**



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

**Padella per Poffertjes MINERAL B ELEMENT**



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

16 Poffertjes ø 4 cm



**Padella grill rettangolare con due manici**



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

**Padella PLANCHAL rettangolare con due manici**

new  
2018



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21

**Tegame ovale MINERAL B ELEMENT con 2 maniglie fisse inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5651.36		36	24	4,8	2,5	21	2,26

Padella MINERAL B ELEMENT PRO con manico inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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		32	4,5	3	23	2,9



FRENCH COLLECTION B ELEMENT

Padella tonda FRENCH COLLECTION B ELEMENT



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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
	PADELLA BLINIS					
5670.12		12	2	2	9,5	0,5

# ACIER CARBONE STEEL



## Padella lionese - Acciaio pesante



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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		32	60	4,5	3	23	2,71	3
5110.36		34	69,5	4,5	3	26	3,5	3
5110.40		38	73	5,3	3	30	4,11	3
5110.50		48	91	5,7	3	41	6,13	1

La padella lionese è provvista d'un involucro alto, svasato e bombato. Questa forma molto particolare, priva di angoli vivi, consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto. Il manico a nastro è saldamente rivettato.

## Padella lionese tonda con manico inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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		32	59,6	4,5	3	23	2,71	3
5130.36		36	63,9	4,5	3	26	3,2	3
5130.40		40	68	5,3	3	30	3,4	3

Manico tubolare inox ergonomico, garantito alle basse temperature e rivettato. Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.



## Padella ovale per pesce con manico sull'asso breve



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5131.36		36	26	4,6	2,5	21	2,39	3

Manico rivettato sull'asso breve per un modello di pesciera denominata "salamandra speciale". Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.

Padelle - Acciaio pesante



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5111.32	Ovale	32	22,5	4	2,5	19	1,93	3
5111.36	Ovale	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Ovale	40	28	5	3	23	3,32	3
5550.38	Rettangolare	38	25,5	4,5	3		3,2	3

Le padelle ovali o rettangolari possiedono la forma ideale per cucinare il pesce intero. Da notare che il modello standard dispone d'un manico rivettato sull'asse principale.

Padella crêpes - Acciaio pesante



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Perso	Kg	UC
5120.18	Spessore 2,5 mm	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
5120.20	Spessore 2,5 mm	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
5120.22	Spessore 2,5 mm	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
5120.24	Spessore 2,5 mm	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
5120.26	Spessore 2,5 mm	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
5120.30	Grande padella per crêpes Spessore 2,5 mm	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	5

L'acciaio è ideale per realizzare delle crespelle croccanti e saporite. Il basso involucro della padella consente di far saltare e rigirare le crespelle con facilità. Il manico è saldato.

Padella lionese con 2 maniglie - Acciaio pesante



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

Questa padella professionale molto spessa possiede due manici laterali saldati. Essa consente molteplici utilizzi e risulta ideale per la paella poiché la sua forma molto svasata permette una rapida evaporazione del liquido (riduzione).

Il suo spessore elevato è ideale per la cottura a fuoco lento degli alimenti.

Padella Blinis - Acciaio pesante



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5140.12		12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10
5140.03	3 padelle Blinis "Triblinis"	42	24,6	2	2,5			1,28	3

Queste padelle consentono di realizzare i celebri bliny, una specialità russa, ma anche frittelle e pan-cake. Il manico è saldato.

**Wok in acciaio bianca -Spessore 1,5 mm- Per piastra induzione speciale wok**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5114.35		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3

**Sostegnon acciaio inox per wok rotondo**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm
3122.00		24	3,65	1

**Padella grill tonda**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

**Padella grill rettangolare**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
5540.38		38	26	2,5	2,52	3

Per una cottura sana della carne. Si può cuocere la carne senza grasso e si conserva così l'aspetto grillato fuori e una carne tenera dentro.

# Force Blue



## Padella lionese tonda - Acciaio blu extra-forte 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5300.20		20	37	4,2	2	0,95	6
5300.22		22	41,5	4	2	1,1	6
5300.24		24	43,5	4,5	2	1,26	6
5300.26		26	48	5	2	1,46	6
5300.28		28	50	5	2	1,66	6
5300.30		30	54	5	2	1,87	3
5300.32		32	56	5,5	2	2,1	3
5300.36		36	67	6	2	2,57	3

Questa padella lionese in lamiera d'acciaio blu di 2 mm di spessore consente un'ottima ripartizione del calore. Essa è provvista d'un involucro alto, svasato e bombato. Questa forma molto

particolare, priva di angoli vivi, consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto. Il manico a nastro è saldamente rivettato.

## Padella crêpes - Acciaio blu extra-forte 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	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

L'acciaio blu è ideale per realizzare delle crespelle croccanti e saporite. Il basso involucro della padella consente di far saltare e rigirare le crespelle con facilità. Il manico è saldato.



## Padella Blinis - Acciaio blu extra-forte 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5340.12		12	24	2	2	0,33	20

Queste padelle permettono di realizzare i celebri bliny, specialità russe, ma anche frittelle e pan-cake.

## Padella tonda - Acciaio blu extra-forte 2 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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		32	66,5	8	5,5	2	2,46	3

*La  
Lyonnaise*



### Padella lionese tonda



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	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 «Lionese» è la padella tradizionale della «nonna». L'acciaio blu, leggero, è adatto alle fonti di calore più potenti. Questa padella lionese possiede un involucrio alto, svasato e bombato, senza alcun angolo vivo che consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto. Il manico è saldato.

### Padella per paella



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5023.20		20			1		3
5023.24		24			1		3
5023.28		28			1		3
5023.34	2 maniglie - 6 porzioni	34	42	4,5	1,5	1,43	3
5023.37	2 maniglie - 8 porzioni	37	44,4	5	1,5	1,61	3
5023.42	2 maniglie - 12 porzioni	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
5023.47	2 maniglie - 15 porzioni	47	55	6	1,5	2,64	3
5023.60	2 maniglie - 35 porzioni	60	68	6,5	1,5	3,91	1
5023.80	4 maniglie - 60 porzioni	80	95,1	9	1,5	8,1	1

La paellera, oltre ad essere particolare, è adatta per gli impieghi più disparati: può essere collocata sul fuoco, ma anche nel forno, in funzione della misura, ma anche sulla tavola a seconda dell'ambiente. L'altezza media di questa padella favorisce la preparazione della paella o di altri cibi.

### Treppiede per fornello - acciaio cromato



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

Il treppiede consente di posare e fissare il bruciatore a gas «speciale per paella» con lo scopo d'ottenere un piano di cottura stabile, nella preparazione di paella all'aperto. È adattabile a tutte le misure di bruciatore.

**Fornello in acciaio smaltato**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
<b>0816.40N</b>	Per padella ø 60-100 cm	41	69	11,1	2,51
<b>0816.50N</b>	Per padella ø 60-100 cm	50	84,2	12	3,19
<b>0816.60N</b>	Per padella ø 60-100 cm	60	94,7	13	3,78



Questo bruciatore è dotato di 2 o 3 rampe, con regolazione, indipendenti l'una dalle altre e consente di riscaldare padelle, o altri recipienti, in qualsiasi luogo, senza far uso di materiale eccessivamente ingombrante o costoso. Si tratta del complemento per eccellenza della paellera da usarsi per pranzi all'aperto, o nelle sale in cui s'improvvisano "cucine" o "buffet".

**Padella per paella "VIVA ESPANA" con 2 maniglie rossa**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
<b>5026.24N</b>	1 porzione	24	3,5	1	0,4	6
<b>5026.28N</b>	3 porzioni	28	3,7	1	0,51	6
<b>5026.32N</b>	5 porzioni	32	4	1	0,68	6
<b>5026.36N</b>	7 porzioni	36	4	1	0,97	6
<b>5026.40N</b>	9 porzioni	40	4,4	1	1,28	6
<b>5026.46N</b>	12 porzioni	46	5	1	1,9	4
<b>5026.50N</b>	14 porzioni	50	5	1	2,22	4
<b>5026.60N</b>	19 porzioni	60	5	1	4,09	4
<b>5026.70N</b>	25 porzioni	70	5	1	7	1
<b>5026.80N</b>	40 porzioni	80	5,2	1	9,3	1
<b>5026.90N</b>	50 porzioni - 4 maniglie	90	6,2	1,5	12	1



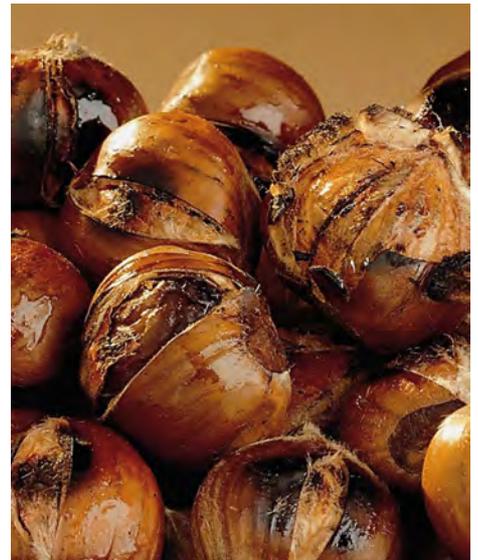
Da 10 a 15/10° di spessore, questo modello di paellera possiede la caratteristica forma spagnola, con involucro relativamente basso. Il fondo martellato conferisce a quest'articolo una presentazione speciale.

**Padella per castagne**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
<b>5290.28</b>		28	49,5	3,7	1	0,7	10
<b>5291.28</b>	Con manico L. 70 cm	28	95	3,7	1	1,24	5

La caldarrostiera, forata sul fondo, è un utensile tradizionale realizzato in lamiera d'acciaio, garanzia di robustezza. Questi modelli di caldarrostiera sono da utilizzare esclusivamente sulla brace.



## Padella per castagne "TUTTI FUOCHI" con ventilazione laterale



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

Caldarrostiera a ventilazione laterale per una buona circolazione del calore: un processo esclusivo permette l'utilizzo della caldarrostiera su tutti i tipi di fuoco, quindi anche il gas e l'induzione. Il fondo scanalato dell'utensile favorisce l'abbrustolimento dei marroni.

## Bacinella frittura a forma bombata senza colatutto



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

L'acciaio, essendo un buon diffusore del calore, è perfetto per la realizzazione di padelle. È l'utensile "di soccorso" indispensabile quando sorgono dei problemi con la friggitrice elettrica. Oltre a ciò, è molto utile per gli impieghi secondari. Non dimenticate di

ordinare separatamente il relativo cestello di frittura.

## Colatutto a filo per bacinella frittura



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



Antiaderente

MADE IN  
FRANCE



# Choc EXTREME

## Padella tonda CHOC EXTREME con manico tubo inox



Questa padella della gamma CHOC EXTREME realizzata in alluminio pressofuso - rivestito di un antiaderente di qualità -, offre una grandissima resistenza alla deformazione, agli shock fisici e termici. È l'utensile ideale per una cottura omogenea grazie allo spessore del suo fondo (7 mm) che impedisce il verificarsi degli sgradevoli effetti dovuti ad un calore troppo forte.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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		36	4,6	3	23	2,5

## Casseruola bassa - CHOC EXTREME con manico tubo inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8321.24		24	47	6	2,5	3	16	1,45
8321.28		28	53,5	6	3,5	3	19,5	1,71

La casseruola bassa è un utensile ideato per cucinare rapidamente gli alimenti: i suoi bordi bassi, se paragonati a quelli di una casseruola alta, non consentono la condensazione sulle pareti e facilitano l'evaporazione dell'acqua contenuta nelle vostre preparazioni.

## Casseruola con 2 maniglie, con coperchio in vetro - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

## Wok con 2 manici CHOC EXTREME

new  
2018

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8317.00	Wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	Griglia per wok ø 32 cm		34,5				0,14

## Tegame con 2 maniglie, senza coperchio in vetro - CHOC EXTREME



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

Il tegame a 2 maniglie consente di far rosolare rapidamente gli alimenti. Svolge le medesime funzioni d'una casseruola bassa con manico, ma si rivela più pratico nell'utilizzo e oltretutto occupa meno spazio anche sul piano di cottura.

## Coperchio in vetro



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

## Padella 'plancha' con 2 maniglie



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	ø fondo cm	Kg
8308.01	rettangolare	33	25	1,7	18,5	1,7
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					



### Padella lionese tonda antiaderente CHOC Resto Induction

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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 padella antiaderente professionale in alluminio CHOC RESTO INDUCTION è rivestita di un PTFE di qualità arricchito che le conferisce una maggiore resistenza all'abrasione e calore rispetto ad una padella antiaderente classica. Il manico a nastro, saldamente rivettato, è rivestito d'una resina epossidica resistente al calore. Padella lionese. Adatta a tutti i tipi di fuoco.

### Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico rosso - HACCP

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
	Manico rosso per carne rossa						
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

**Padella antiaderente Choc Recto Induction con manico verde -HACCP**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
Manico verde per verdura							
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

**Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico giallo -HACCP**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
Manico giallo per carne bianca							
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

**Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico blu -HACCP**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
Manico blu per pesce							
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

**Padella crêpes antiaderente CHOC Resto Induction**



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8485.26		26	4	18	0,8
8485.30		30	4	22	1

**Padella ovale per il pesce CHOC Resto Induction**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8481.36		36	26	4,3	5	18	1,7

# Choc

## Padella lionese tonda antiaderente "CHOC"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	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 padella antiaderente è ideale per riscaldare, ripristinare i cibi precotti e cucinare i piatti delicati. Questa padella «lionese» possiede un involucro alto, svasato e bombato. Tale forma particolare, priva di angoli vivi, consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto. L'impugnatura a nastro è saldamente rivettata

## Padella antiaderente CHOC - manico speciale per utilizzo in forno ad alte temperature



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	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		2018	32	55,6	4,5	4	1,3
8090.36		2018	36	66	4,7	5	2,03

Questa versione della padella CHOC è stata studiata appositamente per la cottura in forno tradizionale ad alta temperatura : il manico nero è solidamente rivettato ed è rivestito di una pittura speciale

che sopporta i lunghi passaggi in forno. Padella adatta a tutte le fonti di calore, esclusa l'induzione.

## Padella antiaderente CHOC



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8181.36	Padella antiaderente ovale	36	26	4,3	5	1,61	3
8181.40	Padella antiaderente ovale	40	28	4,5	5	1,95	3
8184.38	Padella antiaderente rettangolare	38	26	4,2	5	1,87	3

Le padelle ovali o rettangolari possiedono la forma ideale per cuocere i pesci interi. La padella antiaderente si rivela perfetta per cucinare i cibi delicati, come il pesce. L'impugnatura a nastro è saldamente rivettata.

## Padella ovale per il pesce CHOC - manico speciale per utilizzo in forno ad alte temperature

new  
2018

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
8091.36		36	26	4,3	5	1,61

## Padella per paella antiaderente CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
8183.36	Padella per paella	36	47	4,7	5	1,84
8183.40	Padella per paella	40	51	5,2	5	2,16

Questa padella può essere utilizzata in diversi modi: sul fuoco ma anche nel forno, in funzione della misura, ma anche sulla tavola a seconda dell'ambiente. L'ottima altezza della padella favorisce la preparazione della paella o di altri piatti.

## Padella Blinis antiaderente CHOC



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

Queste padelle consentono di realizzare i frittelle e pan-cake. celebri bliny, una specialità russa, ma anche L'impugnatura a nastro è saldamente rivettata.



## Padella crêpes antiaderente CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	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 padella antiaderente per crespelle possiede un involucro basso e delle qualità di sdruciolevolezza ottimali, consentendo di capovolgere facilmente le crespelle e di farle scivolare nel piatto senza problemi. Impugnatura a nastro saldamente rivettata.

## Spatola in nylon per rivestimento antiaderente



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

Si consiglia di usare questa spatola duttile in nylon, provvista di angoli arrotondati, in abbinamento con gli utensili di cottura

CHOC, per non danneggiare il rivestimento antiaderente di tali utensili. Resistente al calore.

## Casseruola conica "bombé" antiaderente CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	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

Ideale per far cuocere a fuoco lento, per la preparazione delle salse e per la cucina di riduzione in generale. E anche un elemento estetico per la vostra cucina.

## Wok ø 32 cm CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
8187.32		32	62,5	9	3,5	4	1,3

È l'ustensile indispensabile per una cottura sana e rapida. La sua forma assicura una buona diffusione del calore e inanzitutto permette di conservare le qualità di origine degli alimenti.

## Tegame alto rettangolare - Alluminio



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
7664.30		30	30	6,5	4	1,9
7664.35		35	25	6,5	4	1,81
7664.40		40	32	8	4	2,6
7664.45		45	36	8	4	3,12
7664.50		50	40	8	4	6,61
7664.55		55	45	8	4	4,51

Molto solido. E utile per dorare, cuocere o servire.



### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico rosso



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
Manico rosso per carne rossa						
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i

rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico giallo



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
Manico giallo per carne bianca						
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i

rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico blu



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
Manico blu per pesce						
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i

rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico verde



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
Manico verde per verdura						
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i

rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

# Choc

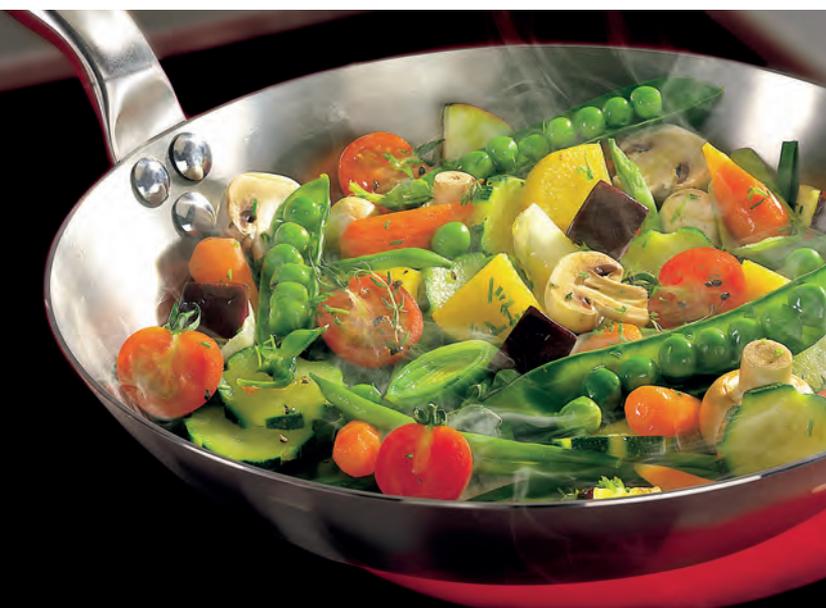
## ACCESS

### Padella tonda CHOC Access



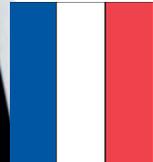
Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8030.20		20	37	3	3	0,47	3
8030.24		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3
8030.28		28	49,5	4	3,3	0,93	3
8030.32		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3
8030.36		36	65	4,5	4	1,66	3
8030.40		40	70	5,2	4	2,05	3

La padella antiaderente CHOC ACCESS assicura un riscaldamento rapido; è rivestita di PTFE di qualità CHOC il quale garantisce un'antiaderenza e una sdruciolevolezza ottimali. Questa padella beneficia dei vantaggi della forma della padella lionese. Il suo manico è saldamente rivettato



Inox

MADE IN  
FRANCE





## casseruola

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3706.14		14	7	1,2	2,3	12	0,73
3706.16		16	8	1,8	2,3	13	0,95
3706.18		18	9	2,5	2,3	15,6	1,12
3706.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38
3706.01	3 casseruoli Affinity ø16/18/20 cm				2,3		3,5



## Casseruola bassa con manico

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3730.20		20	6,5	1,8	2,3	17	1,16
3730.24		24	7,5	3	2,7	20,5	1,54



Questa casseruola è perfetta per rosolare a fuoco vivo in un minimo di tempo. Sua forma assicura una buona evaporazione dell'umidità e garantisce un'eccellente caramellizzazione dei succhi.

## Casseruola conica con manico



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3736.20		20	6,5	1,7	2,3	13	0,92
3736.24		24	7	3	2,3	17	1,34

E l'ustensile indispensabile per cuocere a fuoco lento. Un fondo di diametro piccolo e un diametro superiore più largo, permette così una buona evaporazione dell'umidità.

Grazie a questa casseruola, potrete riuscire salse ineguagliabili!

## Padella antiaderente



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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 padella antiaderente è ideale per riscaldare piatti cucinati in anticipo e permette la realizzazione piatti delicati come il pesce. Rivestita con un PTFE su base dura resistente all'abrasione.

## Padella inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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 padella inox viene usata per risolvere a fuoco vivo o ancora cuocere la carne alla griglia, grazie ad una cottura rapidissima. La qualità dell'inox usato nella fabbricazione di questa padella ne fa un'alleata indispensabile per la caramellizzazione della carne.

## Padella ovale per pesce L. 32 cm con manico sull'asso breve



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3725.32	Inox	32	23	4,8	2,7	18	1,35
3719.32	Inox antiaderente	32	23	4,8	2,7	23	1,36

## Casseruola alta ovale con coperchio



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3726.30		30	22	13	6,5	2,3	3,6
3708.30	Coperchio						

## Casseruola bassa con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Invece degli altri prodotti della gamma, questa pentola è destinata a far cuocere a fuoco lento o a far bollire grande quantità di acqua grazie alle pareti alte che conservano l'umidità all'interno della pentola. In più il materiale usato per l'Affinity vi garantisce una

cottura rapida e quindi un guadagno di tempo importante.

## Tegame con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3741.24		24	7	2,6	2,7	20,5	1,98

Questo tegame ha le stesse qualità di un tegame con manico pero questo ha due maniglie che lo rendono molto piu comodo di uso. E anche meno ingombrante e troverà per forza il posto suo in cucina.

## Tegame svasato 2 maniglie inox e coperchio inox

new  
2018

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	ø fondo cm	Kg
3745.28		28	10	4,9	20,5	2,45

## Rostiera inox con 2 maniglie fisse



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3

ACCIAIO MULTISTRATO  
Bordi svasati - Manici in ghisa  
Eccezionale strumento per il forno

## Coperchio inox



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	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

il coperchio Affinity si adatta su tutti i modelli Affinity

## WOK



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3743.32		32		12	4	2,7	9,5	1,9
3329.10	Griglia per wok ø 32 cm		34,5					0,14
4112.32	Coperchio vetro per wok Affinity :	32		7,5				1,1



### Mini casseruola bassa con coperchio e tegame



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
	Mini-casseruola bassa							
3742.09		9	14,5	5	0,3	2,2	7,5	0,35
3742.10		10	17	6	0,45	2,3	8	0,5
3742.12		12	19,5	7	0,75	2,3	10	0,67
3742.14		14	22,5	8	1	2,3	12	0,88
	Mini-tegame sin coperchio							
3740.10		10	17	3,8		2,2	8	0,29

Il materiale usato nella fabbricazione delle mini-pentole vi permetterà di usarle su tutti i tipi di fuoco, incluso l'induzione. Per una presentazione moderna ed elegante dei vostri piatti. Tutto

inox, la mini-pentola è facile da pulire e ha il vantaggio di poter tener cibi di caldo.

### Piccola casseruola



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3706.09		9	18,5	10,2	5	0,28	2,2	7,5	0,27

### Mini-padella ø 10 cm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3724.10		10	19	2	2,2	8	0,16

FRENCH COLLECTION AFFINITY  
INOX

## FRENCH COLLECTION AFFINITY



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
	PADELLA						
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
	CASSERUOLA						
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
	CASSERUOLA bordo svasato						
3753.24		24	8	3	2,3	17	1,34
	PADELLA BLINIS						
3750.12		12			2,2	10	0,25

## FRENCH COLLECTION AFFINITY



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3752.24		24	13	5,4	2,3	20,5	2,8

## FRENCH COLLECTION AFFINITY



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg
	COPERCHIO			
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

# Priority



## Casseruola con manico inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3690.14		14	8	1,2	2,3	0,98
3690.16		16	9	1,8	2,3	1,2
3690.18		18	10	2,5	2,3	1,47
3690.20		20	11	3,4	2,3	1,74
3690.24		24	13	5,8	2,3	2,45
3690.28	Con manico e maniglia	28	15	9,2	2,7	3,23

La casseruola PRIORITY assicura una perfetta diffusione del calore e una cottura ultrarapida. Le dimensioni della casseruola sono conformi alle norme culinarie professionali (l'altezza è leggermente superiore al raggio del recipiente). Bordo a

versare. Manico tubolare inox ergonomico, garantito alle basse temperature e rivettato. Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.

## Casseruola bassa con manico inox - con ribattini



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3691.24		24	47,5	7	3	2,7	1,76
3691.28	Con manico e maniglia	28	59	7,5	4,6	2,7	2,22

Casseruola bassa PRIORITY con bordo a versare. Manico tubolare inox ergonomico, funzionale, garantito alle basse temperature e saldamente rivettato. Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.

## Casseruola conica "bombé" inox - con ribattini



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

Casseruola bassa PRIORITY con bordo a versare. Rivestimento antiaderente su base dura inox resistente all'abrasione e agli sfregamenti meccanici. Questa casseruola è ideale per far cuocere i cibi a fuoco lento. Manico tubolare inox ergonomico, funzionale,

garantito alle basse temperature e saldamente rivettato. Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.



## Padella inox - con ribattini



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

La padella PRIORITY inox grazie alla forma particolare della padella lionese, senza alcun angolo vivo, consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto. Manico tubolare inox, ergonomico e

funzionale, garantito alle basse temperature e saldamente rivettato. Per questa padella è preferibile la cottura con burro a quella con olio. Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.

## Padella inox antiaderente



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

Questa padella PRIORITY alla forma particolare della padella lionese, senza alcun angolo vivo, consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto. Rivestimento antiaderente su base dura inox

resistente all'abrasione e agli sfregamenti meccanici. Manico tubolare inox, ergonomico e garantito alle basse temperature. Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.

## Wok - Tutto in inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3688.32		32	11	2,7	10	2,7

## Tegame con 2 maniglie e coperchio inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3693.24		24	7	3	2,7	2,07
3693.28		28	7,5	4,6	2,7	2,76

Le dimensioni del tegame PRIORITY soddisfano le norme professionali (l'altezza è leggermente superiore ad un terzo del diametro del recipiente). Il tegame PRIORITY consente una cottura molto rapida grazie alle sue eccezionali qualità di diffusione del calore. Bordo a versare. Coperchio e montature saldate in acciaio

inossidabile. Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.

## Casseruola bassa con maniglie inox e coperchio



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

La casseruola alta PRIORITY consente una cottura molto rapida grazie alle sue eccezionali qualità di diffusione del calore. Le dimensioni della casseruola soddisfano le norme professionali (l'altezza è leggermente superiore al raggio del recipiente). Bordo a versare. Coperchio e montature saldate in acciaio inossidabile.

Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.

## Casseruola a vapore inox para casseruola PRIORITY



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

Per una cucina leggera, dietetica e ricolma di sapori naturali; questi colapasta si adattano a tutte le pentole della gamma PRIORITY.

## Coperchio inox



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

Il coperchio bombato in acciaio inossidabile si adatta a tutti gli utensili della linea PRIORITY (trane e padelle).



# Nostalg



## Casseroles inox NOSTALGY con coperchio

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Linea Inox di qualità professionale in acciaio inossidabile con un fondo diffusore magnetico che assicura una perfetta diffusione del calore su tutte le fonti dello stesso, inclusa l'induzione. Manico rivettato in acciaio inox fuso.

Finitura patinata. Aspetto anticato  
Perfetta per la presentazione a tavola o a buffet

## Padella inox NOSTALGY con manico inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

## Casseroles basse NOSTALGY con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

## Linea in acciaio inossidabile MILADY

Qualità professionale  
Manico ergonomico rivettato in acciaio inox fuso  
Fondo diffusore magnetico  
Perfetta diffusione del calor su tutte le fonti dello stesso  
+ INDUZIONE



### Casseruola inox MILADY con manico inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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	Set di 3 casseruole ø 16-18-20 cm						3,15
3410.04					0,8		3,83

Linea Inox di qualità professionale in acciaio inossidabile con un fondo diffusore magnetico che assicura un perfetta diffusione del calore su tutte le fonti dello stesso, inclusa l'induzione. Manico rivettato in acciaio inox fuso.

### Padella inox MILADY con manico inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

### Casseruola bassa MILADY con manico inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3411.24		24	8	3	0,8	17,7	1,1

### Casseruola bassa MLADY con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3427.20	Casseruola bassa MLADY con coperchio	20	10	3	0,8	17,8	1,7
3427.24	Casseruola bassa MLADY con coperchio	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
3427.28	Casseruola bassa MLADY con coperchio	28	14	8	0,8	25	2,86
Coperchio MILADY:							
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

# PRIM'APPETY

Linea in acciaio inossidabile PRIM'APPETY

Qualità professionale

Fondo diffusore magnetico

Perfetta diffusione del calor su tutte le fonti dello stesso + INDUZIONE

## Casseruola di acciaio inox

new  
2018

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm
3501.04	4 casseruole ø 14-16-18-20 cm			0,8
3501.12		12	6	0,8
3501.14		14	7	0,8
3501.16		16	7,5	0,8
3501.18		18	9	0,8
3501.20		20	9	0,8
3501.24		24	11	0,8
3501.28		28	13	0,8



## Padella inox

new  
2018

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm
3504.20		20	5	0,6
3504.24		24	5	0,6
3504.28		28	5	0,8
3504.32		32	6,5	0,8



## Casseruola conica "bombé" con manico senza coperchio

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm
3503.16		16	6	0,8
3503.18		18	6,5	0,8
3503.20		20	7	0,8
3503.24		24	8	0,8
3503.28		28	10	0,8

## Casseruola bassa con manico senza coperchio

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm
3502.20		20	6	0,8
3502.24		24	6	0,8
3502.28		28	6	0,8

## Pentola di acciaio inox senza coperchio

new  
2018

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm
3505.20		20	10	0,8
3505.24		24	12	0,8
3505.28		28	14	0,8
3505.32		32	16	0,8
3505.36		36	18	0,8
3505.40		40	20	1
3505.45		45	22,5	1
3505.50		50	25	1

## Pentola bassa di acciaio inox senza coperchio

new  
2018

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm
3506.20		20	13	0,8
3506.24		24	14,5	0,8
3506.28		28	18	0,8
3506.32		32	20	0,8
3506.36		36	22	0,8
3506.40		40	25	1
3506.50		50	30	1

## Pentola di acciaio inox senza coperchio

new  
2018

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm
3507.20		20	20	0,8
3507.24		24	24	0,8
3507.28		28	28	0,8
3507.32		32	32	0,8
3507.36		36	36	0,8
3507.40		40	38	1
3507.45		45	45	1
3507.50		50	50	1

## Coperchio di acciaio inox

new  
2018

Code	Désignation	Øcm
3509.14		14
3509.16		16
3509.18		18
3509.20		20
3509.24		24
3509.28		28
3509.32		32
3509.36		36
3509.40		40
3509.45		45
3509.50		50

Si adatta a tutti i prodotti della gamma

## Casseruola a vapore inox



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

Per PRIM'APPETY pentola bassa

## Colapasta a 4 settori e casseruola



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3470.36N	Colapasta con gancio	36	23	5,5	0,8	1,15
3470.40N	Colapasta con gancio	40	26	7,5	0,8	1,39

Per la pentola bassa PRIM'APPETY 3506.

Questo colapasta composto da 4 cestelli consente di cuocere separatamente e contemporaneamente 4 tipi di pasta diversi. Il gancio saldato per ciascun cestello consente di posizionare il cuocipasta sul bordo dell'utensile di cottura al fine di sgocciolare gli alimenti. Acciaio inossidabile.



## Wok in acciaio inox -Spessore 1,5 mm- Per piastra induzione speciale wok



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3122.36		36	63,5	9,5	1,5	1,3

## Sostegno in acciaio inox per wok rotondo



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm
3122.00		24	3,65	1

## Tegame rettangolare con 2 maniglie fisse



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

I tegami in acciaio, mediante un processo di sagomatura speciale, sono piegati e poi saldati. Ciò li rende indeformabili, contrariamente a quelli imbutiti, invece più sensibili alle alte temperature.

## Pesciera inox con griglia e coperchio - Induzione

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3449.62N	Pesciera "Standard" con maniglie inox	60	16,5	9,5	0,8	1,92



La pesciera rimane l'utensile ideale per la cottura dei pesci interi e per una perfetta presentazione. La griglia interna permette di estrarre il pesce senza il rischio di romperlo. Ogni tipo di fuoco, compresa l'induzione.

## Bagnomaria senza coperchio

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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



Questo recipiente per la cottura a bagnomaria è realizzato in acciaio inossidabile. Data la sua forma può essere introdotto in un recipiente con acqua (casseruola); consente di cuocere a bagnomaria latte, cioccolata, salse, ecc. Coperchio venduto separatamente.

## Contenitore cilindrico

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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



Questo contenitore con manici in acciaio inossidabile per alimenti permette di conservare gli alimenti in condizioni d'assoluta sicurezza. Può anche essere usato come recipiente per riscaldare gli alimenti a bagnomaria.

## Bagnomaria inox con manico



Questo bagnomaria è costituito da una doppia parete d'acciaio inossidabile entro la quale viene riscaldata l'acqua. Esso consente di riscaldare e fondere il cioccolato a bassa temperatura, o di mantenere le salse alla giusta temperatura. È munito di manico per un uso più comodo. Induzione.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3437.16N		16	12,5	1,5	1	0,97



per fumare i alimenti



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3441.60		60	40		
3441.00		31	31	20	7,3
3441.93					
3441.91					
3441.90					
3441.92					



Segatura di legno di faggio per fumare



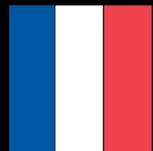
Code	Désignation	Kg
4441.01	0,5 kg.	0,51
4441.15	15 kg.	15,1



## PRIMA MATERA

INOUCUIVRE INDUCTION 90%Cu

MADE IN  
FRANCE





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

**Casseruola con fondo magnetico e manico inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Questa casseruola offre la possibilità di associare i vantaggi della cottura in rame a tutte le sorgenti di calore, compresa l'induzione. Manico ergonomico inox saldamente rivettato.

**Casseruola bassa con fondo magnetico e manico inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

**Casseruola svasato con fondo magnetico induzione**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Un utensile ideale per la riduzione dei sughi di cottura; ecco il motivo per il quale quest'insuperabile casseruola svasata è sempre presente nelle batterie di pentole dei cuochi professionisti.

**Coperchio inox**



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	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

## WOK



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
6247.32		32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	Griglia per wok ø 32 cm		34,5					0,14

## Padella con fondo magnetico e manico inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

## Pentola con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
6244.20		20	18	5,7	2	22	3,1

Quest'incomparabile pentola è l'utensile perfetto per far cuocere a fuoco lento un piatto fatto in casa come ad esempio la zuppa di pesce alla marsigliese, il pot-au-feu, il couscous, la vellutata di verdure...

## Pentola bassa con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
6243.24		24	16,5	7,5	2	22	3,6

## Casseruola bassa con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Come per gli altri utensili della gamma INOCUIVRE INDUZIONE, il tegame in rame inox possiede un fondo magnetico ed è compatibile con tutte le sorgenti di calore, compresa l'induzione.

## Tegame con fondo magnetico e coperchio inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

## Tegame svasato con fondo magnetico e 2 maniglie inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
6232.28	con coperchio inox	28	10	4,9	2	20,5	3,12

Come per gli altri utensili della gamma INOCUIVRE INDUZIONE, il tegame in rame inox possiede un fondo magnetico ed è compatibile con tutte le sorgenti di calore, compresa l'induzione.



## Manutenzione :

- La parte esterna in **Rame** cambia tonalità di colore all'esposizione al calore ; per restituirgli il fulgore originale è necessario utilizzare una pasta per lucidare espressamente per rame. Non utilizzare mai la spugna metallica
- La parte interna in **acciaio** può essere lavata con una normale spugna e detersivo.
- Se bruciate degli alimenti all'interno del vostro utensile Inocuire, lasciatelo in ammollo ½ giornata in acqua e detersivo.
- Lavare gli utensili Inocuire in lavastoviglie è possibile ma non consigliato, c'è infatti il rischio di ossidazione per i manici in ghisa.



fonte d'inox  
cast stainless steel  
fundición inox

# inocuiivre

## Casseruola



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

## Casseruola bassa



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6430.16	Casseruola bassa con bordo retto	16	5,8	1	1,5	0,75
6430.20	Casseruola bassa con bordo	20	6,5	1,8	1,5	1,08
6430.24	Casseruola bassa con bordo	24	7,5	3	2	2
6436.20	Casseruola coica "bombé"	20	7,2	1,7	1,5	1,32
6436.24	Casseruola coica "bombé"	24	7,5	3,1	2	1,8

## Padella ovale per pesce L. 32 cm con manico sull'asso breve



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
6425.32		32	23	4,8	2	1,81

## Padella



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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

## Padella Blinis ø 10 cm



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg
6424.10		10	2	0,26

## Casseruola alta ovale con maniglie in fusione de inox con coperchio - Spessore 2



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6426.30		30	22	13	6,5	2	3,6
3708.30	Coperchio						

## Tegame con maniglie in fusione de inox con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

## Casseruola bassa con maniglie in fusione de inox con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

## Pentola bassa con maniglie in fusione de inox con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6443.24		24	16,5	7,5	2	3

**Pentola con maniglie in fusione de inox con coperchio**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6444.20		20	18	5,7	2	3

**Wok**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6440.32	Wok	32		12	4	2	2,4
3329.10	Griglia per wok ø 32 cm		34,5				0,14
4112.32		32		7,5			1,1

**Rostiera rame inox con 2 maniglie fisse**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
6427.35	Tegame	41	27	8	2	2,2

MULTISTRATO : rame / alu / acciaio  
 Bordi svasati - Manici in ghisa  
 Eccezionale strumento per il forno



**Coperchio inox**



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	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



## Casseruola con manico in acciaio fuso



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6460.01						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

Questo modello di casseruola è l'utensile indispensabile per la cucina professionale. Essa si rivela particolarmente adatta nella cucina di riduzione (realizzazione di salse...). L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile. Il manico in ghisa acciaiata è saldamente rivettato.

## Casseruola bassa e padella con manico in acciaio fuso, senza coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6464.16	Bordo svasato	16	6	0,9	1,5	0,9
6464.20	Bordo svasato	20	7	1,7	1,5	1,38
6464.24	Bordo svasato	24	8	2,9	2	1,93
6462.16	Bordo diritto	16	5,5	1	1,5	0,84
6462.20	Bordo diritto	20	6	1,8	1,5	1,45
6462.24	Bordo diritto	24	7	3,1	2	2,15
6462.28	Bordo diritto	28	8,5	4,9	2	2,85
6465.20	Padella	20	3,4		2	1,04
6465.24	Padella	24	4,2		2	1,48
6465.28	Padella	28	3,6		2	1,7
6465.32	Padella	32	5		2	2,44

Queste casseruole e padelle robustissime sono indispensabili per la cucina professionale. La casseruola a bordi dritti consente di far rosolare rapidamente gli alimenti; la casseruola conica è ideale per ridurre le salse, mentre la padella è insostituibile per friggere, passare a fuoco vivo e strinare i cibi. L'interno è in inox. Il manico in ghisa acciaiata è saldamente rivettato.

## Coperchio con maniglia in acciaio fuso



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'interno del coperchio è in acciaio inossidabile. L'impugnatura, in ghisa acciaiata, è saldamente rivettata.

Casseruola alta con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
6466.16		16	8,8	1,8	1,5	1,5	1
6466.20		20	10,5	3,3	1,5	2	1
6466.24		24	12,5	5,4	2	3,24	3
6466.28		28	13,5	8	2	4,05	1

Le pareti alte di questa casseruola le consentono di cuocere a fuoco lento i cibi, in grandi volumi d'acqua, le verdure, ecc. L'umidità si mantiene all'interno del recipiente. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile. Le maniglie di ghisa sono saldamente rivettate.

Tegame con coperchio, maniglie in bronzo



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

Pentola bassa con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6467.24		24	18,5	7,5	2	3,67

Pentola con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6468.20		20	18,5	5,7	2	2,9



*laiton  
brass*

# inoquivre

## Casseruola



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
<b>6445.01</b>	Set 5 casseruole - 12-14-16-18-20 cm					4,83
<b>6445.10</b>		10	5,2			0,33
<b>6445.12</b>		12	6	0,8	1,5	0,5
<b>6445.14</b>		14	7	1	1,5	0,63
<b>6445.16</b>		16	8,5	1,6	1,5	0,8
<b>6445.18</b>		18	9	2,5	1,5	0,99
<b>6445.20</b>		20	10	3,5	1,5	1,21

Questo modello di tegame è particolarmente adatto per la tavola e per strinare, o semplicemente per la decorazione interna della cucina. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, che

consente una manutenzione semplice ed elimina la necessità della ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

## Casseruola bassa senza coperchio, con 1 manico



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
<b>6448.16</b>		16	5	1	1,5	0,75
<b>6448.20</b>		20	6	1,8	1,5	0,94
<b>6448.24</b>		24	6,5	3	2	1,81

La casseruola a bordi dritti permette di rosolare rapidamente gli alimenti e si rivela ideale per servire e per strinare. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che consente una manutenzione semplice, ed elimina la necessità della ristagnatura. Il

manico in ottone è saldamente rivettato.

## Padelle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
<b>6450.20</b>		20	3	2	0,91
<b>6450.24</b>		24	4	2	1,3
<b>6450.28</b>		28	4,5	2	1,82

Queste padelle in rame-inox si rivelano ideali per friggere, passare a fuoco vivo su fonti di calore di media potenza, per strinare gli alimenti e per una perfetta presentazione sulla tavola. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una

manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

## Padella ø 13 cm



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
<b>6450.13</b>	Mini padella	9,3	13	3,2	0,47

## Tegame tondo con 2 maniglie



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
<b>6449.12</b>		12	2	2	0,34
<b>6449.16</b>		16	3	2	0,55
<b>6449.20</b>		20	3	2	0,78
<b>6449.24</b>		24	4,2	2	1,23

Questo tegame rotondo viene utilizzato soprattutto per cucinare le uova, per preparare dei gratin o anche delle creme cotte. Consente una presentazione elegante sulla tavola. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice,

eliminando la necessità della ristagnatura. I manici in ottone sono saldamente rivettati.

## Tegame ovale con 2 maniglie



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

Questo tegame si rivela ideale per il servizio e per strinare. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. I manici in ottone sono saldamente rivettati.

## Casseruola bassa con coperchio, maniglie in ottone



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

La casseruola a 2 maniglie laterali consente di far rosolare rapidamente i cibi. Può essere utilizzata allo stesso modo d'una casseruola bassa con manico, ma si rivela più pratica nell'uso e ingombra meno sul piano di cottura. L'interno dell'involucro è in

acciaio inossidabile.

## Casseruola con maniglie tonda con coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6447.10	Mini casseruola con maniglie	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

Questa casseruola alta assicura un servizio elegante in tavola. Essa può anche essere utilizzata per cucinare su delle fonti di calore di media potenza. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità

della ristagnatura. I manici in ottone sono saldamente rivettati.

## Coperchio tondo



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg
6454.09		9		0,09
6454.10		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'interno del coperchio è in acciaio inossidabile. Il pomo in ottone è saldamente rivettato.

## WOK con manico in ottone



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
6432.32		30,9	8,5	2	2,25
4112.32	Glasdeckek für wok :	32	7,5		1,1

L'wok è da sempre l'utensile universale della cucina asiatica e si rivela ideale per una cucina naturale e dietetica la quale, necessitando di pochi grassi, sappia rispettare il sapore originale degli alimenti. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

## Piccoli utensili de rame-inox, manicatura in ottone



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
6453.09	Mini casseruola con coperchio	9		4,5	0,3	0,36
6445.10	Mini casseruola senza coperchio	10		5,2		0,33
6450.13	Mini padella	9,3	13	3,2		0,47
6447.10	Mini casseruola con maniglie	10		5,5		0,48

La piccola casseruola è perfetta per servire le salse. Essa assicura una presentazione elegante. L'interno dell'involucro è in acciaio

inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

## Bastardella in rame

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	Kg
6580.20	Con anello	20	0,91
6580.26	Con anello	26	1,06
6580.32	Con anello	32	1,63
6581.20	Con 2 maniglie	20	1,1
6581.26	Con 2 maniglie	26	1,41
6581.32	Con 2 maniglie	32	1,8

In rame massiccio, le bacinelle semisferiche, chiamate "cul-de-poule", sono degli utensili professionali tradizionali. Queste bacinelle sono ideali per montare gli albumi a neve.

## Bacinella per marmellata con 2 maniglie in acciaio fuso



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6200.38N	Rame liscio - Sp. 1 mm	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Rame liscio - Sp. 2 mm	40	14,4	11	2	3,57

Dei veri e propri utensili tradizionali, i calderotti in rame per marmellate sono usati con lo scopo di portare lo zucchero o la frutta ad ebollizione per realizzare confetture, gelatine o conserve. Le maniglie in ghisa acciaiosa sono saldamente rivettate.

## Stampi tondi scanalati "Bordelais", rame stagno



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
RAME STAGNATO						
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

Questi stampi consentono di realizzare in modo tradizionale le celebri «Canelés», specialità bordellesi. Il rame assicura una perfetta conduzione termica che favorisce l'ottima caramellizzazione dei succhi, infondendo al piatto un sapore delizioso.

## Pasta per lucidare RAME



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

Consente di restituire facilmente luminosità ai vostri utensili : pulite per bene il vostro utensile. Inumidite quindi una spugna

morbida con dell'acqua calda, impregnatela con la pasta per lucidare e strofinate l'utensile con dei movimenti rotatori.



**Bastardella con bordo tondo aperto, senza maniglie e base**



Code	Désignation	Øcm	Litro	Sp.mm	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
Base per bastardella 3371					
3379.00	Per ø 20-24 cm			1	0,11
3379.01	Per ø 30-35-40 cm			1	0,18

Questo modello si distingue per la sua forma regolare e arrotondata. Queste bacinelle possiedono un bordo arrotondato aperto: arrotondato per una movimentazione senza incidenti e aperto per una migliore igiene. La rifinitura è lucida. Ideale per sbattere le uova a neve, poiché la sua forma consente di «incamerare d'aria» la preparazione durante l'agitazione.

**Bastardella di plastica senza maniglie e base**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	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	Set di bastardelle da 1 litro a 13 litri				1,4

**Bacinella conica senza maniglie, con bordo tondo aperto**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

Bacinella di tipo professionale sia per la capienza sia per la qualità e lo spessore dell'acciaio inossidabile utilizzato. Queste bacinelle possiedono un bordo arrotondato aperto: arrotondato per evitare

gli incidenti durante la movimentazione e aperto per una migliore igiene. La rifinitura è lucida.

**Colapasta tronco conico con 2 maniglie inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	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

Questo colapasta in acciaio inossidabile in forza del suo spessore 12/10°, è molto solido e resistente agli urti.

**Colapasta acciaio inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3232.24	Conico con manico (1)	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Conico con manico (1)	27	54	12	1	0,76
3240.24	Semisferico con 2 maniglie (2)	24	31,5	12	0,8	0,69

Colapasta realizzato in acciaio inossidabile per alimenti. Sono disponibili 3 modelli diversi. I colapasta con manico e gancio

possono essere posti su di un recipiente durante la scolatura.

**Cornetto cinese microforato speciale "pasticceria"**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3351.21		21	20,5	1	0,46
3351.23		23	22	1	0,56
3354.01	Supporto inox Per ø 19/21 cm		15	6	0,17

Assomiglia, quasi traendo in inganno, al suo cugino cinese da cucina; il cornetto cinese per pasticceria in acciaio inossidabile 18/10 ha la particolarità di possedere dei microfori che lo rendono valido quanto il buratto cinese, con qualche vantaggio in più:

l'igiene, la solidità e la sicurezza. Questo cornetto cinese, di qualità professionale, è particolarmente solido. Pulizia facile.

**Cornetto cinese**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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	Supporto inox Per ø 14/18/20 cm		15	6	0,17

Linea disponibile in varie misure, realizzata in acciaio inox ad elevato spessore, molto resistente all'uso. Dirimpetto al manico, si trova un gancio per appoggiare il cornetto cinese dentro una

casseruola. È possibile poggiare il cornetto cinese sulla base dell'imbuto a pistone per evitare il riversarsi del contenuto.

**Punteria per cinese in faggio**



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

**Cornetto cinese in acciaio inossidabile - Stamigna**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3352.20N		20	44	18	0,6	0,48

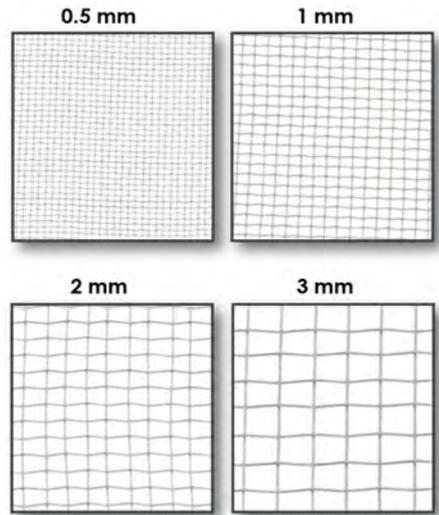
Questo cornetto cinese è munito di un gancio e di staffe d'appoggio che gli consentono di essere collocato su dei recipienti di forma tonda. Le sue maglie hanno dei fori di ø 0,27 mm.

**Cornetto cinese profondo in acciaio inossidabile - Stamigna**



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

**Setaccio, 4 reti inox**



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

**Setaccio, rete inox - N° 20**



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

**Colino a rete**



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

Lamiera metallica in acciaio inossidabile

**Imbuto per marmellata inox**



Code	Désignation	Kg
3356.00	ø de 3,5 a 6 cm	0,23



**Imbuto per spuma e fondenti KWIK MAX 3,3 L. Acciaio inox**

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
<b>3354.52</b>	con supporto Nuovo modello : ø 15 - 10 e 5 mm	20	30	38	3,3	0,95
	PEZZI :					
<b>3354.51</b>	Supporto					
<b>3354.79</b>	Meccanismo					

Perfetto per mousse, salse, caramello, gelatine o coulis dense, pasta genovese, moelleux al cioccolato ecc...2 bocchette smontabili in acciaio inossidabile. 3 fori diversi ø 5-10-15mm. Il diametro ampio dell'ugello iniettore integrato ( mm.15 ), consente di non rompere le bolle d'arie degli impasti e di preservarne la schiumosità. MORBIDEZZA GARANTITA.

La profondità del cono garantisce una spinta naturale delle preparazioni verso il basso senza bisogno di applicare alcuna pressione

Le due impugnature laterali assicurano una buona distribuzione del peso ed una presa ottimale per riempire agevolmente e con precisione tutti i tipi di stampi.

Il supporto in acciaio inossidabile con piedini antiscivolo, garantisce un ricovero sicuro fra un'operazione e l'altra all'imbuto.

**Imbuto KWIK PRO per liquori e fondenti, 3 fori diversi, Tutto in acciaio inox**



1,9 L.



1,5 L.

Massima tenuta ermetica in posizione di bloccaggio: per creme, sughi o liquori... Il suo utilizzo semplice fa sì che quest'utensile polifunzionale sia usato tanto in cucina sia in pasticceria: per guarnire i piatti di sugo, far colare della gelatina sul piatto, farcire delle piccole torte salate, riempire di pasta liquida delle padelle per bliny, riempire dei gusci di cioccolato con alcool, ecc.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
<b>3354.00</b>	1,9 L. Imbuto senza supporto	19	18	1,9	1	0,61
<b>3354.02</b>	1,9 L. Imbuto con supporto	19	18	1,9	1	0,78
<b>3354.10</b>	1,5 L. Imbuto senza supporto	17,5	16,5	1,5	1	0,55
<b>3354.12</b>	1,5 L. Imbuto con supporto	17,5	16,5	1,5	1	0,72
<b>3354.01</b>	Supporto inox		15		6	0,17
	Pezzi staccati per imbuto :					
<b>3354.92</b>	Dado centrale					
<b>3354.93</b>	Dado farfalla					
<b>3354.95</b>	Serie di 2 ugelli 4 e 6 mm					
<b>3354.89</b>	Meccanismo 1,5 L.(pistone,barra trasv.					
<b>3354.99</b>	Meccanismo 1,9 L.(idm sopra leva, molla)					

**KWIK - Imbuto per liquori e fondenti - 0,8 L. - Acciaio inox**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
<b>3353.00</b>	Nero	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25



**LE TUBE: Siringa da pasticciare per dosare gli impasti, le creme e le mousses**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
3358.00	Progettata da DE BUYER Fornita con 2 punte in plastica alimentare U8 (ø11 mm) & E8	38,4	10,5		0,75	0,44
3358.75	ACCESSORI Ricarida da 0,75 L. con coperchio a chiusura ermetica per conservare altri preparati	19,6	8,54		0,75	0,13
3358.91	DISPLAY LE TUBE con : - 9 "Tube" 3358.00 - 3 x 4129.00 - 3 x 4132.06 - 8 ricaride 3358.75	45	35,5	150		15,62
4129.00	Scatole 6 bocchette : 3 bocchette foro a stella B6 - F6 - B8 2 bocchette foro tondo U6 ø8mm - U12 ø15mm 1 bocchetta Saint Honoré	13	13	4		0,06

Dosa facilmente gli impasti, le creme e le mousses .  
Per farcire, riempire e decorare. Facilità, rapidità,  
precisione e accuratezza. Più facile da riempire  
della tasca da pasticciare. Con rotella per una facile  
regolazione della pressione, per dosare la quantità  
di prodotto da erogare: graduata in cl e in oz.



**Imbuto**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Kg
3357.12	Imbuto con filtro	11,6	12,9	0,13	
3357.20	Imbuto con filtro	19,5	20,7	0,31	
3356.12N	Imbuto senza filtro	11,6	12,9	0,13	
3356.20N	Imbuto senza filtro	19,5	20,7	0,24	
3357.01	Filtro per imbuto rif 3356				0,02

Quest'imbuto in acciaio inossidabile dispone d'una ghiera munita di filtro.

**Spargi in inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Kg
4782.00N	Spargizucchero a rete (1)	7	13	0,5	0,17
4782.01N	Spargizucchero a rete	7	10	0,31	0,14
4783.00N	Spargizucchero - piccoli fori (2) 1,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.02N	Spargizucchero - piccoli fori 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Spargispezie - grossi fori (3) 2,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.03N	Spargispezie - grossi fori 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

Lo spargizucchero a rete metallica è ideale per cospargere lo zucchero a velo. È munito d'un coperchio a baionetta.

**Passaverdura e griglie - acciaio inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
2004.00N	Passaverdura N° 5 senza griglia	37	41	38,5	3,1
2004.10N	Griglia ø 1 mm per passaverdura N° 5				
2004.15N	Griglia ø 1,5 mm per passaverdura N° 5				
2004.20N	Griglia ø 2 mm per passaverdura N° 5				
2004.30N	Griglia ø 3 mm per passaverdura N° 5				
2004.40N	Griglia ø 4 mm per passaverdura N° 5				
2007.00N	Passaverdura N° 3 con 3 griglie 1,5 mm - 2,5 mm e 4 mm	31			3

Questo passaverdura professionale in acciaio inossidabile consente di preparare passati, composte, minestre, zuppe di pesce, ecc. È possibile adattare tre modelli di griglie con fori di diametro diverso.

**Secchiello graduato con base a maniglia mobile**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3276.12N	ø interno 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34
3276.15N	ø interno 30,5 cm	32,5	32,5	15	1,5	1,51

Questo secchiello in acciaio inossidabile per alimenti può contenere tutti gli alimenti o i liquidi. Scala graduata interna in litri

**Secchiello senza base a maniglia mobile**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3274.10N	graduato - ø interno 28 cm	30	24,5	10	1,5	1
3274.12N	graduato - ø interno 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

Questo secchiello in acciaio inossidabile per alimenti può contenere tutti gli alimenti o i liquidi. Scala graduata interna in litri (tranne che per il modello da 7 litri).

**Caraffa graduata con base, maniglia e becco a versare**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3565.05N		10	10,5	0,5	0,3	0,14
3565.10N		13	13	1	0,3	0,24
3565.15N		14	15	1,5	0,3	0,33
3565.20N		16	18,5	2	0,3	0,41
Caraffa piccola graduata con maniglia						
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07

Questa caraffa, con scala graduata in acciaio inossidabile per alimenti, rappresenta un valido aiuto in cucina e consente di misurare rapidamente i liquidi. Facile da usare, grazie al manico e al becco a versare.

**Lotto de 4 cucchiaini per misurare : 60 - 80 - 125 - 250 ml**



Code	Désignation	Kg
4827.02		0,4

**Lotto de 4 cucchiaini per misurare : 1/1,5/5,15 ml**



Code	Désignation	Kg
4827.01		0,08

**Caraffa graduata, polipropilene**



Code	Désignation	Hcm	Litro	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

Scala graduata in litri e millilitri. Becco a versare e manico. 0°C / 125 °C.

**Teglia rettangolare senza maniglie**



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

Queste teglie in acciaio inossidabile sono particolarmente resistenti agli urti conseguenti al loro utilizzo. In ogni caso, le loro dimensioni rispecchiano quelle professionali.

## Mestolo inox unipezzo



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

I mestoli monoblocco sono costruiti in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico, molto rigido e largo, di forma ergonomica, consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce agli utensili di

ruotare, anche avendo le mani unte e umide. Tale impugnatura evita l'affaticamento. L'inclinazione del manico si adatta a tutti i recipienti, anche a quelli più profondi.

## Schiumarola unipezzo in inox



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

Le schiumarole monoblocco sono costruite in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido, largo e di forma ergonomica. La schiumarola consente di recuperare e di scolare gli

alimenti che sono risaliti sulla superficie del liquido di cottura.

## Mestolo unipezzo con becco a versare in inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3021.66	L. manico 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Acciaio inossidabile. I mestoli monoblocco sono costruiti in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido, largo e di forma ergonomica. Oltre a non girare su sé stesso, il mestolo con

becco a versare è ideale per mescolare la salsa in un piatto, servire la sangria o altre bevande, ecc. Questo senza sgocciolare.

## Cucchiaione in inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
3982.10	Diritto - L. manico 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
3983.10	Obliquo - L. manico 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

I cucchiaioni sono costruiti in un unico pezzo. Il manico è molto rigido, largo e di forma ergonomica. Il cucchiaione consente di raccogliere i succhi di cottura di carne, pesce ecc. per ricospargerli poi sopra i cibi durante la cottura.

## Paletta unipezzo in inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
	forata				
3984.10	L. manico 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
3984.12	L. manico 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
	liscia				
3985.10	L. manico 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
3985.12	L. manico 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Le palette monoblocco sono costruite in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido e largo e la sua forma ergonomica consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce all'utensile di ruotare, anche avendo le mani unte e bagnate.

## Mestolo in inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Litro	Sp.mm	Kg
3130.06		6	33,5	0,05	2,5	0,14
3130.08		8	39	0,13	2,5	0,22
3130.10		10	44,5	0,25	2,5	0,31
3130.12		12	50	0,45	3	0,45
3130.14		14	52,5	0,67	3	0,55
3130.16		16	58	1	3	0,68

Il manico, molto rigido e largo, di forma ergonomica, consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce agli utensili di ruotare, anche avendo le mani unte e umide. Tale impugnatura evita l'affaticamento. L'inclinazione del manico si adatta a tutti i recipienti, anche a quelli più profondi

## Schiumarola in inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
3150.08		8	40	2,5	0,2
3150.10		10	45	2,5	0,25
3150.12		12	50	3	0,36
3150.14		14	53	3	0,43
3150.16		16	58,5	3	0,51

Le schiumarole sono costruite in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido, largo e di forma ergonomica. La schiumarola consente di recuperare e di scolare gli alimenti che sono risaliti sulla superficie del liquido di cottura.

## Cucchiaione in inox



Code	Désignation	lcm	Litro	Sp.mm	Kg
3143.10		10	0,06	2,5	0,31
3144.10		10	0,06	2,5	0,31

Linea massiccia. Acciaio inossidabile. Il manico è molto rigido, largo e di forma ergonomica. Il cucchiaione consente di raccogliere i succhi di cottura di carne, pesce ecc. per ricospargerli poi sopra i cibi durante la cottura.

## Paletta forata in inox



Code	Désignation	lcm	Sp.mm	Kg
3141.10		10	2,5	0,31

Il manico è molto rigido e largo e la sua forma ergonomica consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce all'utensile di ruotare, anche avendo le mani unte e bagnate.

## Paletta liscia in inox



Code	Désignation	lcm	Sp.mm	Kg
3142.10		10	2,5	0,31

Linea massiccia. Il manico è molto rigido e largo e la sua forma ergonomica consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce all'utensile di ruotare, anche avendo le mani unte e bagnate.

**Forchettone 2 denti unipezzo in inox**



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

Linea massiccia. Acciaio inossidabile. I rampini sono costruiti in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido e largo e la sua forma economica consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce all'utensile di girare su sé stesso, anche avendo le mani unte e umide.

**Piccolo mestolo in inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3136.08	Mestolo per pizza - fondo piatto (145 ml) L. manico 28 cm	8,2	32		0,15	0,8	0,13	5
3135.00	Piccolo mestolo ovale (2) L. manico 22,5 cm - 2 cl	4,5	25	3		0,8	0,04	5
3135.04	Piccolo mestolo tondo (3) L. manico 23,5 cm - 2 cl	4	25			0,8	0,04	5
3134.06	Piccolo mestolo con becco (4) L. manico 15,5 cm	6	20		0,05	0,8	0,75	5

Acciaio inossidabile. Manico saldato. I mestoli con becco sono ideali per bagnare i cibi, servire salse o liquori a tavola, ecc. Il mestolo per pizza ha una capacità di 145 ml, corrispondente alla

quantità standard di salsa di pomodoro per una pizza; il suo fondo piatto permette di ripartire la salsa sulla pasta da pizza.

**Schiumarola a filo in inox**



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

La schiumarola per frittura a rete consente di recuperare e sgocciolare i cibi che galleggiano sul loro liquido di cottura.

**Gancio inox**



Code	Désignation	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
3010.12N	"S"	12	5	0,03	10

S per sospendere i pezzi di carne. In acciaio inossidabile per alimenti.

**Barra in inox 18/10 (per appendere utensili)**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
3011.80		79	2,5	5	0,93

Si appende al muro e consente di agganciare tutti gli utensili (mestoli, schiumarole, palette, ecc...)

**Cucchiaione grande in inox**



Code	Désignation	Litro	Kg
2140.00	Liscia	33	0,08
2140.10	Forata	33	0,08

**Molla per piatto, inox**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
<b>3339.00N</b>		19	3	0,15	5



Questa molletta, particolarmente solida, consente di maneggiare in maniera sicura i piatti per evitare scottature.

**Spatola gelato, liquido conduttore nel manico**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
<b>4815.00N</b>	l. palla 4,5 cm	18	4,5	0,11	5

Impugnandolo, il manico eutettico diffonde il calore all'intero cucchiaino, secondo il tipo di cubetto di ghiaccio. Ciò permette di formare dei cubetti più facilmente. Non metterlo in lavastoviglie.

**Spatola gelato - Inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Litro	Kg
<b>4826.05N</b>	p. : 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
<b>4826.04N</b>	p. : 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
<b>4826.03N</b>	p. : 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14



**Molla per spaghetti, inox**



Code	Désignation	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
<b>4816.21N</b>		20	0,5	0,06	5

Molletta, a ritorno elastico, che consente di trattenere gli spaghetti durante il servizio. Questa molletta è adatta anche per servire verdure crude grattugiate.

**Molla concava inox**



Code	Désignation	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
<b>4788.24N</b>		24	0,5	0,12	12
<b>4788.30N</b>		30	0,5	0,15	12
<b>4788.40N</b>		40	0,5	0,2	12

Il modello grande è molto pratico per gli angoli di cottura, le grigliate, i barbecue...





**Pinza a punta curva**



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

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare

**Pinza dello chef dritta in acciaio**



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

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare

**Pinza a gomito**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare

**Sessola base piatta, polipropilene**



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

Questa sassola, molto pratica, è in polipropilene per alimenti.

**Sessola tonda in inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3271.20	Con manico 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
3271.24	Con manico 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

Queste sassole in acciaio inossidabile assicurano un'igiene perfetta. Il manico, in tubolare inox, è saldato.

**Pala per frittata inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
3294.30		30	28	1,2	0,79

Molto pratica, la pala per frittate si utilizza per le teglie da snack.

**Spiedini inox**



Code	Désignation	Lcm	Sp.mm	Kg
3401.25	Set 10 spiedini	25	2	0,01
3401.30	Set 10 spiedini	30	2	0,01
3401.35	Set 10 spiedini	35	2	0,01
3401.40	Set 10 spiedini	40	2	0,02

Disponibili nella lunghezza da 25 a 40 cm, questi spiedini inox, indeformabili, sono realizzati in acciaio inossidabile con spessore di 2 mm. L'estremità appuntita consente di infilzare facilmente gli alimenti.

**Frusta in inox con gancio**



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

Frusta di qualità massiccia completamente in acciaio inossidabile. Ideale per le salse e le altre preparazioni.

**Frusta con manico in plastica GÖMA**



Code	Désignation	Lcm	Kg
2611.35		35	0,18
2611.45		45	0,23

Questa frusta possiede un pomo largo. È stata opportunamente ideata per sbattere gli albumi a neve.

**Frusta de BUYER in inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2610.20		22,43	5	0,06
2610.25		26,5		0,08
2610.30		32		0,14
2610.40		41,5		0,19
2610.45		46,5		0,23
2610.50		50		0,25

**Spatola "Maryse" plastica**

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



Insostituibile in pasticceria, la spatola "Maryse" è duttile e consente di raschiare perfettamente il recipiente, qualunque sia la sua forma, per recuperare l'intera preparazione.

**Spatola plastica - Resiste alle temperature elevate (+260°C)**

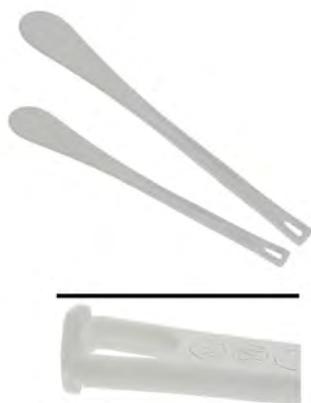
Code	Désignation	Lcm	Kg
4740.24N		27	0,08
4740.34N		36	0,11
4740.42N		42	0,13



Indispensabile nella cucina, adatta a vari usi. La gomma flessibile è perfetta per togliere le salse nei recipienti più complessi.

**Spatola in "polyglass" bianca - resiste alle temperature elevate fino a 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



Il materiale utilizzato per questa spatola è ipoallergenico e si pulisce molto facilmente, si può mettere nel lavastoviglie. Il fondo del manico è dotato di un foro per appenderlo e di un ribordo affinché la spatola non scivoli dentro il recipiente.

**FKO**FFICIUM



**Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.15	L. lama 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. lama 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. lama 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. lama 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forma a gomito del manico di questa spatola consente di stendere con facilità le paste e di collocarle sullo stesso livello.

**Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4230.15	L. lama 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	L. lama 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	L. lama 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	L. lama 30 cm	44	3,5	0,14

Questa spatola piatta con estremità arrotondata è ideale per spalmare, lisciare e maneggiare i dolci.

**Mini-spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.08	Lama appuntita 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Lama arrotondata 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Lama arrotondata 12 cm	25	2,4	0,05

**Spatola flessibile FKOffcium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4235.00	L.lama 17 cm	31	7,8	0,1



Questa spatola è in acciaio inossidabile. La sua flessibilità consente di manipolare e capovolgere facilmente gli alimenti.

**Spatola triangolare FKOffcium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4233.01	L. lama 8 cm	26,5	8	0,11



La forma speciale di questa spatola consente di pulire le griglie e le placche da forno. La sua larghezza e i suoi angoli vivi consentono anche di stendere le paste, di tagliarle o di staccare i cioccolatini dal loro foglio.

**Spatola FKOffcium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4232.00	L. lama 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Forata - L. lama 12 cm	30	9	0,12



La forma a gomito del manico di questa spatola e la lama rigida consentono di staccare e capovolgere facilmente, sulle teglie da snack, le bistecche svizzere e le altre carni.

**Spatola da servizio FKOffcium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Forata	26,5	5	0,06



**Sega per "Genoise" FKOffcium**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4234.25	L. lama 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. lama 35 cm	50	3,5	2	0,16



La sega "Genoise" consente di ritagliare in orizzontale il pan di Spagna, in modo regolare e senza briciole, per poi guarnire i dolci di crema o altro.

Tagliere, polietilene



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4920.60N	Bianco	60	40	2	3,9
4920.60B	Blu	60	40	2	3,9
4920.60R	Rosso	60	40	2	3,9
4920.60V	Verde	60	40	2	3,9
4920.60J	Giallo	60	40	2	3,9

Il tagliere in polietilene è più igienico di quello in legno poiché il materiale non è poroso.

Portataglieri, filo inox, per 6 taglieri



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1

Questo pratico scolataglieri permette di riporre o far sgocciolare dopo il lavaggio i diversi taglieri. Consente di individuare e di afferrare facilmente il tagliere desiderato.

Pasta per lucidare



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Kg	UC
Pasta per pulire RAME						
4200.01N	150 ml	7,5	6	0,15	0,24	6
4200.11N	1000 ml	13	14	1	1,29	1
Pasta per pulire ARGENTO						
4200.02N	150 ml	7,5	6	0,15	0,17	6
4200.12N	1000 ml	13	14	1	1,13	1
Pasta per pulire INOX						
4200.03N	150 ml	7,5	6	0,15	0,13	6
4200.13N	1000 ml	13	14	1	0,88	1

Questa pasta consente di restituire facilmente luminosità ai vostri utensili. L'utilizzo è semplice: innanzitutto, pulite per bene il vostro utensile. Inumidite quindi una spugna morbida con dell'acqua calda, impregnatela con la pasta per lucidare e strofinate l'utensile con dei movimenti rotatori. Risciacquatelo quindi con dell'acqua calda e, per finire, asciugatelo accuratamente.

Alcol in gelatina



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Kg	UC
4409.01N	Set 2 dosi de 80 gr.	9	2		0,2	6
4409.02N	200 gr	8,5	5		0,25	1
4409.52N	Scatola con 72 dosi 200 g.					1
4409.05N	Bottiglia 1 litro		23,5	1	1	12
4409.04	Secchiello 4 kg	22	20		4,4	4

alcol a forte potere calorifico capace di assicurarvi, con una piccola dose di 200g, un mantenimento del calore di 3,5 ore. Conforme alle norme ambientali. ETHANOL

Filo - Rotifil



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
<b>4337.01</b>	10 bobine 45 gr. Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
<b>4338.01</b>	Bobina 1 Kg. Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1



Code	Désignation	Kg
<b>4336.00</b>	L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

**Forbici per crostacei**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
<b>4685.00</b>		20,7	6,5	1,5	0,11

Taglia i carapaci più duri , senza danneggiare la carne e senza sporcare tutto intorno  
 Ideale per astici, aragoste, gamberoni, granchi e scampi  
 Impugnatura larga ideale per tutte le mani. Pinza integrata  
 Sistema brevettato

Lame in acciaio inossidabile separabili in modo da facilitare la pulizia.

**Set di 4 forchette crostacei doppie in acciaio**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
<b>4687.00</b>	Set di 4 forchette	21	1,8	0,01

FORCHETTA DOPPIA : una parte più piccola ed una più grande per estrarre facilmente la carne da tutti i crostacei.  
 Ideale per astici, granchi e gamberi  
 Ergonomica grazie ad una sede centrale per il pollice per una migliore impugnatura.

**Coltello ostriche con lama inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4683.00</b>		15,7	4,5	2	0,06

Lama corta e appuntita, perfettamente affilata, in acciaio inossidabile extra duro 420 2CR14.  
 In modo da tagliare facilmente il muscolo dell'ostrica.  
 Manico ergonomico e sicuro grazie alla sede per il pollice ed alla protezione di arresto

Manico in poliammide e fibre di vetro. Resistente ed antiscivolo.  
 Lunghezza studiata per tutte le mani. Ergonomia ideale sia per uso frequente che occasionale.  
 Lavaggio a mano consigliato - lavabile in lavastoviglie

**Guanto protettivo per ostriche**



new 2018

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4682.10</b>	Modello STANDARD - in caucciù Modello per destri (il guanto si mette sulla mano sinistra)	19,5	16	1,8	0,09
<b>4682.11</b>	Modello per mancini ( il guanto si mette sulla mano destra)	19,5	16	1,8	0,09
<b>4682.20</b>	Modello EXTRA LARGE- silicone Modello per destri (il guanto si mette sulla mano sinistra)	2018 23	17	2	0,14
<b>4682.21</b>	Modello per mancini ( il guanto si mette sulla mano destra)	2018 23	17	2	0,14

Protegge la mano durante l'apertura delle ostriche. Questo guanto molto spesso, permette di stringere l'ostrica durante l'apertura, qualunque sia lo strumento utilizzato. Esso non può assicurare una protezione totale nei confronti di un coltello o un punteruolo mal utilizzato.



**Mestolo per pizza - fondo piatto**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
<b>3136.08</b>	Mestolo per pizza - fondo piatto (145 ml) L. manico 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

Acciaio inossidabile. Manico saldato. Il mestolo per pizza ha una capacità di 145 ml, corrispondente alla quantità standard di salsa di pomodoro per una pizza ø 31 cm; il suo fondo piatto permette di ripartire la salsa sulla pasta da pizza.

**Rotella taglia pasta, liscia, manico plastica**



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg
<b>4970.10N</b>		10	1	0,17

Questo tagliapizza particolarmente solido è dotato d'un manico ergonomico per una presa sicura. La sua lama, smussata, in acciaio inossidabile, consente di tagliare le fette di pizza con facilità.

**Pala pizza tonda - alluminio e legno**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
<b>7291.40</b>		40	162	0,93

**Pala pizza inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
<b>3293.31</b>	Quadrata L. manico 96 cm	128	31	1,2	1,35
<b>3294.46</b>	Rettangolare L. manico 95 cm	141	36	1,2	1,45

Le pale rettangolari in acciaio inox per d'informare le pizze fino in fondo al forno. alimenti sono particolarmente resistenti e non si deformano. Il manico è in tubolare rotondo. La lunghezza del manico consente

**Pala pizza tonda - alluminio e legno**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
7293.31		31	31	1,5	0,89

**Pala pizza tonda**



Sono disponibili diversi modelli di pale rotonde per pizza. I manici in acciaio inox sono in tubolare tondo. La lunghezza del manico consente d'infornare le pizze fino in fondo al forno.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
3290.31	Inox - L. manico 96 cm (1)	31	114	1,2	1,18
3291.31F	Inox - Manico di legno 123 cm (2)	31	153	1,2	1,18

**Spazzola in acciaio inox con raschiatore**



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

**Teglia tondaforata per pizza, alluminio**



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



MADE IN  
FRANCE



# ELASTOMOULE



Angelo Musa  
Champion du Monde  
2003  
MOF 2007

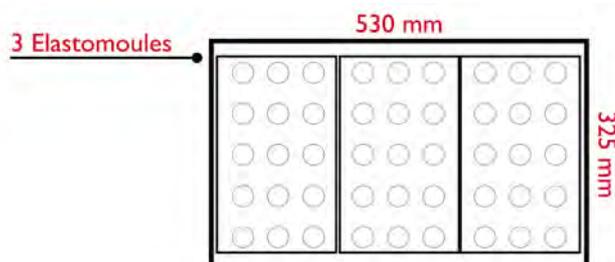
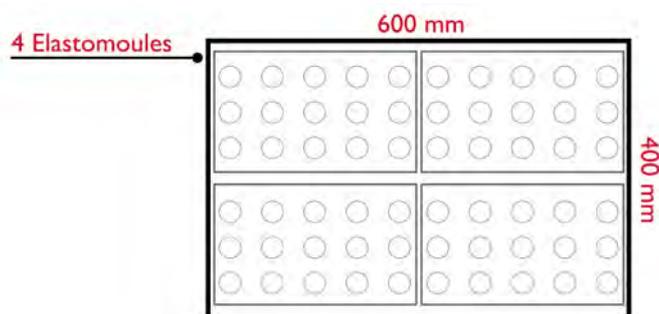
Youri Neyers  
Champion  
du Monde  
2003

Jérôme Langillier  
Champion  
du Monde  
2009

Philippe Rigollot  
Champion du Monde  
2003  
MOF 2007

Arnaud Larher  
MOF 2007

Franck Michel  
Champion du Monde  
2006  
MOF 2004



## ELASTOMOULE - 8 dolci "Croquant"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1874.01	29,5 x 29 cm - 8 dolci 4,85 cl Disponibile fina ad esaurimento scorte	11	4	1,6	0,25



## Elastomoule - 40 mini cilindri ø 27,5 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1873.01	300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

## Elastomoule - 40 mini cubi 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

## Elastomoule - 20 MINI "Cake"



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
1868.01	300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26

## Plache "Elastomoule" in silicone - 48 Mini-dolci "mezza sfera" - ø 2,5 cm



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



**Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Tartellette" ø 50 mm - 1,9 cl**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
1859.01D	30 x 20 cm - 15 dolci 1,9 cl	5	1,5		0,14
3314.06	Tagliapasta & controstampo : Senza presa	6	3,5	0,4	0,07
1899.01N	Pulsante per foderare fondo tortina 2 ghiera				0,12



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione

dei succhi. Gli Elastomoule Minitortine sono perfetti per realizzare dei prodotti di rosticceria sia dolci sia salati.

**Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi Muffins ø 45 / 38 mm - 3,9**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1858.01D	30 x 20 cm - 15 dolci 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai

Minimuffins o ad altri prodotti un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

**Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi scanalati "Bordelais" - 1,9**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1856.01D	30x20 cm, soit 28 dolci - R'System 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione

dei succhi. Con l'Elastomoule Minibordolese si ottengono le medesime qualità di cottura e lo stesso sapore di quelli conseguiti con i famosi stampi "Scanalati" in rame.

**Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Financier" - 1,05 cl**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1852.01D	30 x 20 cm - 25 dolci 1,05 cl	4,9	2,6	1,1	0,14



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minifinanzieri un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base,

infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.



### Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Tartellette" - 0,95 cl

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
1853.01D	30x20 cm - 24 dolci	4,5	1,1		0,15
3314.05	Tagliapasta & controstampo : Senza presa	5,5	3,5	0,4	0,05
1899.01N	Pulsante per foderare fondo tortina 2 ghiera				0,12



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Gli Elastomoule Minitortine sono perfetti per realizzare

dei prodotti di rosticceria sia dolci sia salati.

### Elastomoule - 8 cilindri

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1844.01	300 x 176 mm - 8 dolci 12 cl Disponibile fino ad esaurimento scorte	6	4,2	0,27



### ELASTOMOULE CUBI

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1836.01	8 dolci	5	5	5	0,34
1861.01	15 dolci	3,5	3,5	3,5	0,28

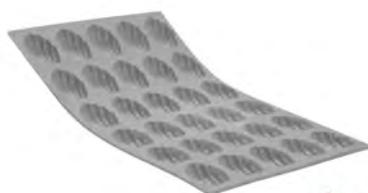


La rivoluzione cubica arriva sui piatti! creazioni originali per dare volume alle vostre presentazioni. L'Elastocube in porzioni normali per preparazioni individuali o il mini Elastocube per i petit four!



### Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Madeleines" - 0,64 cl

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1851.01D	30 x 20 cm - 30 dolci	4	3	1,1	0,13



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minimaddalene un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base,

infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi che si produce in questi stampi.

### Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "mezza sfera" - 1,2 cl

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1850.01	20x30 cm - 24 dolci	3	1,8	0,11



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione

dei succhi. Le piccole semisfere sono perfette per realizzare dei cioccolatini, dei cordoncini, delle paste alla frutta.

### Elastomoule - 8 Mini-brioscias

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1845.01	8 dolci ø 60/31 mm	6	2,8	0,16



### Plache "Elastomoule" in silicone - 10 dolci GEO "triangolo" - fondo liscio

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1843.01	300 x 176 mm - 10 dolci 6,6 cl	6,6	6,6	3,5	0,28





**Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE dolci tondi scanalati "Bordelais" -**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
<b>1834.01D</b>	30 x 20 cm - 8 dolci 8,2 cl	5,5	5	0,3

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione

dei succhi. Con l'Elastomoule Bordolese si ottengono le medesime qualità di cottura e lo stesso sapore di quelli conseguiti con i famosi stampi "Scanalati" in rame.

**Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE Muffins ø 74 / 54 mm - 9,5 cl**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>1833.01D</b>	30 x 20 cm - 6 dolci 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai

Muffins o agli altri prodotti singoli un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

**Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE "Madeleines" - 3 cl**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>1832.01D</b>	30 x 20 cm - 9 dolci 3 cl	8	4,5	1,7	0,14

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle

Maddalene un aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

**Elastomoule - PORZIONE Cake - 10,5 cl**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>1831.01D</b>	30 x 20 cm - 9 dolci 10,5 cl	9	4,8	3	0,26

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule CAKE trasmette perfettamente il calore e

conferisce a dolci, cake e panini un bell'aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

## Elastomoule Single - Porzione rettangolare - 23 cl



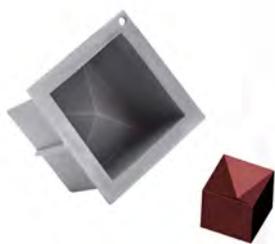
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
1871.00		10	5	5	0,23	0,06
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					

## Elastomoule Single - Porzione mezza sfera - 20 cl



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Kg
1872.00		9,5	4,6	0,2	0,04

## Elastomoule Single - Porzione Cubo - 23 cl



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
1870.00		6,5	6,5	6,5	0,23	0,06
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					

## Plache "Elastomoule" in silicone senza decor - Alt. 10 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3

Teglia decoro in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. La teglia senza decoro è perfetta per realizzare dei caramelli, delle paste alla frutta ecc. che saranno poi tagliate con la chitarra.

## Tagliapasta festonata per ELASTOMOULE - Inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3314.05	Senza presa	5,5	3,5	0,4	0,05
3314.06	Senza presa	6	3,5	0,4	0,07

Questi due modelli di tagliapasta sono adattabili agli Elastomoule Minitortine rotonde ø 45 mm e Minibattelli; essi tagliano degli ottimi quantitativi utili di pasta per rivestire gli alveoli.

## Pulsante per foderare fondo tortina 2 ghiere



Code	Désignation	Kg
1899.01N	Pulsante per foderare fondo tortina 2 ghiere	0,12

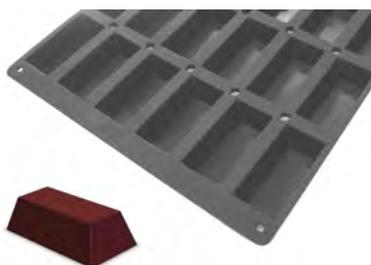


## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - media sfera



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1704.60	28 dolci 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	18 dolci	7	3,5	0,4

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - mini-cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1701.60	600 x 400 mm - 30 dolci 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,75
1701.53	20 dolci	9,7	4,8	3	0,5

## Plache MOUL'FLEX PRO - "florentins"



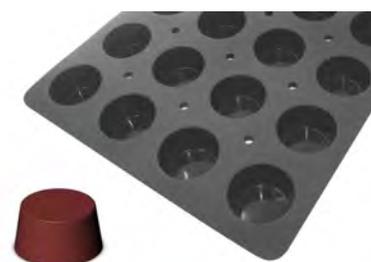
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1702.60	40 dolci 2,3 cl	5,6	1	0,57

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - porzione "madeleines"



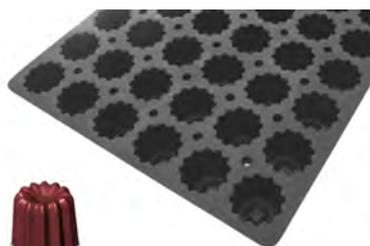
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1707.60	44 dolci 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - porzione "Muffins"



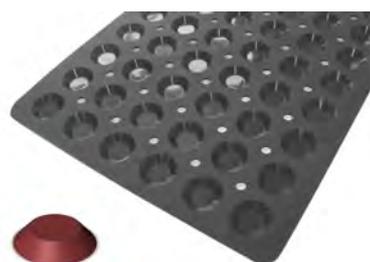
Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1710.60	24 dolci 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	24 dolci	6,8	3,5	0,54

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - porzione dolci todi canalati "Bordelais"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1708.60	54 dolci 8,2 cl	5,5	4,7	1

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - mini-dolci "Tartellette"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1711.60	60 dolci 0,95 cl	4,1	0,8	0,58
1711.53	40 dolci 1,9 cl	5	1,5	0,41

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - Brichetti



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1706.60	24 dolci 8 cl	7,5	3,5	0,65

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - porzione ciambella dentata



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1709.60	35 dolci 9 cl	7	3,1	0,84

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - mini-piramide



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1705.60	35 dolci 5,7 cl	6,5	6,5	3	0,68

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - mini-muffin



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1703.60	70 dolci 3,9 cl	4,2	2,8	0,84

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - per basi dolci



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1713.60	12 dolci 10,4 cl	1,2	0,8	0,55

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO - per basi dolci



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1714.60	6 dolci 18 cl	15,7	0,8	0,55

## Plache silicone MOUL'FLEX PRO KRYSTAL



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
1712.60	4 dolci tondi 219 cl Disponibile fino ad esaurimento scorte	50	8	6,2	8,7	0,97



## MOUL'FLEX

SILICONA PLATINUM  
-40° a + 280°C (-40° / 530°F)

## MOUL'FLEX in silicone - 7 dolci "Financier"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.03	295 x 173 mm - nero	9,5	4,5	1,2	0,09

## MOUL'FLEX in silicone - 12 "Dariole" - ø 40 / 35 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1960.01	4 cl	4	3,5	0,15

## MOUL'FLEX in silicone - 25 Mini-dolci "Financier"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
1976.02	Plache 17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15



## MOUL'FLEX in silicone - 12 Cannelle "TRADITION 1900"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1967.01	placa 17,5 x 27,5 cm	4,1	4,3	0,16

## MOUL'FLEX in silicone - Mini-Cannelle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1977.01	nero - stampi Miniscanalati 28 Mini Scanalati 1,9 cl	3,5	3,5	0,21

## MOUL'FLEX in silicone - 8 Cannelle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1968.01	Plache 17,5x30cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



## MOUL'FLEX in silicone - 8 dolci "coni"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1997.01	Plache 17,5x30 cm - nero 9,2 cl	5,1	5,9	0,13

## MOUL'FLEX in silicone - Dolci CUBO 45 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1996.01	Plache 17,5 x 30 cm - 8 dolci - NERA 9,1 cl	4,5	4,5	4,5	0,19

## MOUL'FLEX in silicone - 15 dolci "Mezza Sfera" ø 4 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1961.02	Plache 17,5x30 cm 2 cl	4	2	0,1



## MOUL'FLEX in silicone - Dolci "Mezza Sfera" ø 7 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1961.01	Plache 17,5 x 30 cm - 6 dolci - NERA	7	3,4	0,1



La linea di stampi in silicone MOUL'FLEX si compone di una grande scelta di placche da forno e di grandi stampi singoli che consentono di realizzare delle preparazioni zuccherate o salate, calde, fredde o ghiacciate.

## MOUL'FLEX in silicone - 6 dolci tondi "Muffins"

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1962.01	Plache 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11



La linea MOUL'FLEX si rivela ideale stampo; oltre a ciò, la sformatura e sia per la cottura al forno sia per il lavaggio sono facilitati. il congelamento sia per la cottura a bagnomaria. Poiché il silicone è antiaderente, è inutile ungere lo



## MOUL'FLEX in silicone - Briochetti cannellate

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1964.01	Plache 17,5 x 30 cm - 6 Briochetti - NERA 9,5 cl	8	3,5	0,11



Al primo utilizzo: - Lavare il MOUL'FLEX con acqua saponata o in lavastoviglie. - Sempre al primo utilizzo, ungere lo stampo in silicone con del burro fuso o dell'olio. Per i successivi usi, non è più necessario ungere lo stampo.

## MOUL'FLEX in silicone - Mini-Tarteletta

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1975.01	Plache 17,5 x 30 cm - 15 tartelette - NERA 1,9 cl	5	1,5	0,1



## MOUL'FLEX in silicone - 6 Tartelette ø 8,5 cm

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1978.01	Plache 20x30 cm 7,3 cl	8,5	1,5	0,1



## MOUL'FLEX in silicone - Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1966.01	Plache 17,5 x 30 cm -9"madeleines"-NERA 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1

- Per un utilizzo in un forno a calore rotante, riporre la griglia al centro del forno - Per un utilizzo in un forno tradizionale è preferibile porre la griglia nella parte bassa del forno.

## MOUL'FLEX in silicone - Mini-Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1994.01	Plache 17,5 x 30 cm - ROSSA 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

## MOUL'FLEX in silicone - Dolci "Savarin"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1963.01	Plache 17,5 x 30 cm -6 dolci Savarin 7 cl	7,2	2,3	0,14

## MOUL'FLEX in silicone - Dolci tondi "Pomponnette"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1999.01	8 dolci tondi "Pomponnette"- 0,4 cl Plache 17,5x30 cm - nero	5,7	1,5	0,09
1999.02	24 dolci tondi "Pomponnette"- 0,18 cl Plache 17,5x30 cm - nero	3	1,5	0,1

## MOUL'FLEX in silicone - Dolci "Cuore"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1970.01	Plache 17,5 x 30 cm - 8 "Cuore" - NERA 7,8 cl	6,5	6	3	0,13

## MOUL'FLEX in silicone - Dolci Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.01	Plache 17,5 x 30 cm - 9 dolci Cake - NERA 9 cl	9	4,8	3	0,19

## MOUL'FLEX in silicone - 8 dolci ovali



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1971.01	Plache 17,5x30 cm 9,7 cl	6,5	4,1	3,4	0,16

## MOUL'FLEX nero - stampi Mini-Kougloffs 6 mini Kougloffs



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
1979.01	9 cl	7	3,6	0,1	0,14

## MOUL'FLEX in silicone - Tortiera Cuore



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
1981.22	NERA	21,8	20,8	3,8	1,2	0,1

La tortiera "Cuore" permette la realizzazione di torte, glassa o altri dolci aventi una forma originale, in occasione di compleanni, festa della mamma o anche san Valentino.

## MOUL'FLEX in silicone - Tortiera rettangolare 28,5 x 25 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
1982.28	NERA	28,5	25	4	2,3	0,21

Questo stampo rettangolare può essere utilizzato per realizzare delle torte, gratin, pan di Spagna, ecc...







### Teglia rettangolare in acciaio, bordi diritti



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
5320.53	GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97
5362.40		40	30	2	1,2	1,57
5362.60		60	40	2	1,2	2,58

Questa teglia in lamiera d'acciaio nero trasmette perfettamente il calore. La lamiera in acciaio si dimostra ideale per la pasticceria, non macchiando la parte inferiore di dolci o croissant. La superficie della lamiera è microporosa e offre così un'intercapedine d'aria tra gli alimenti da cuocere e il metallo. Lo spessore la rende

molto resistente alle variazioni termiche permanenti.

### Teglia rettangolare in acciaio, bordi svasati



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	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

Questa teglia in lamiera d'acciaio nero trasmette perfettamente il calore. La lamiera in acciaio si dimostra ideale per la pasticceria, non macchiando la parte inferiore di dolci o croissant. La superficie della lamiera è microporosa e offre così un'intercapedine d'aria tra gli alimenti da cuocere e il metallo. Lo spessore di 15/10°

la rende molto resistente alle variazioni termiche permanenti.

### Teglia alluminio sp. 1,5 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
7362.60	Bordi diritti	60	40	2	1,5	1,14

### Teglia alluminio sp. 1,5 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
7360.40	Bordi svasati	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bordi svasati	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bordi svasati	60	40	1	1,5	0,95	5

## Teglia forata alluminio sp. 1,5 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm
7368.30		30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.53		53	32,5	1,5
7368.60		60	40	1,5

## Teglia forata - alluminio sp. 1,5 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
7367.40	Forata ø 3 mm, bordi svasati	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Forata ø 3 mm, bordi svasati	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Forata ø 3 mm, bordi svasati	60	40	1	1,5	0,72	5

## Teglia bassa forata, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC (ø 3mm)

new  
2018



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm
8162.40		40	30	2
8162.53		53	32,5	2
8162.60		60	40	2

## Teglia bassa forata, alluminio



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
7363.40		40	30	1,5	0,5

## Teglia bassa forata, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8163.53		53	32,5	1	2	0,84	5

## Teglia rettangolare alluminio sp. 2 mm con rivestimenti antiaderente



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8161.40	Teglia rettangolare	40	30	1	2	0,65	5
8161.60		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

Queste teglie antiaderenti in alluminio sono destinate per la cottura al forno e sono rivestite di PTFE Choc, che garantisce un'ottima antiaderenza. I bordi svasati impediscono che la preparazione fuoriesca dalla teglia durante la cottura.

## Teglia rettangolare inox, bordi dritti, sp. 1 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3320.53	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	

In acciaio inossidabile, questa teglia a bordi dritti è perfettamente igienica e di facile manutenzione.

## Teglia rettangolare inox, bordi svasati, sp. 1 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
3321.65	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

In acciaio inossidabile, questa teglia è perfettamente igienica e di facile manutenzione.

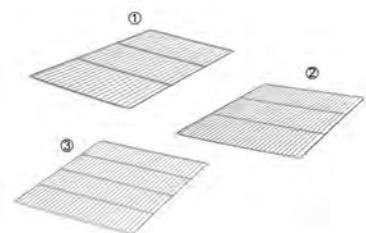
## Teglia rettangolare inox- Ondulata per dolci "tegola"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3366.35		35	32	2	0,6	1,02	

Queste teglie sono realizzate in acciaio inossidabile. Sono solide, di facile utilizzo e manutenzione.

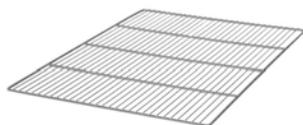
## Griglia in filo inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
3330.53N	GN 1/1 (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	60 x 40 cm (2) (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1 (3)	65	53	3	1,7	5

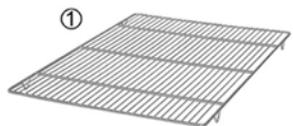
La griglia da forno professionale in acciaio inossidabile è di manutenzione semplice. Le barre trasversali e il telaio possiedono un diametro di 5 mm, mentre i fili di 2 mm. La griglia è molto resistente e indeformabile.

**Griglia da pasticceria filo di acciaio nichelato**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
<b>0236.60N</b>		60	40	0,7	2	0,67	5

**Griglia in filo con piedini, inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>3332.60N</b> (1)		60	40	2,5	0,92
<b>3332.53N</b> (2)		53	32,5	2,5	0,62

**Spazzola in acciaio inox con raschiatore**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4875.70</b>		71	11,5	5	0,28

**Carta per cottura antiaderente**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4359.00</b>	250 fogli 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
<b>4358.00</b>	250 fogli GN 1/1	53	32,5	2	1,92

Foglio antiaderente per la cottura - Dim. 60 x 40 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
4344.08N	Sp. 0,08 mm	60	40	0,03	10
4344.13N	Sp. 0,13 mm	60	40	0,05	10

Questo foglio è realizzato in fibra di vetro, ricoperto di PTFE, che lo rende perfettamente antiaderente. Offre il vantaggio d'essere riutilizzabile più di 200 volte. Si rivela molto economico e può essere impiegato per gli usi più svariati.

Foglio silicone



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4931.40N		40	30	0,1
4931.58N		58,5	38,5	0,21
4931.51N	GN 1/1	51,5	31	0,14

Questa tela di cottura è stata temprata per immersione nel silicone per alimenti con lo scopo di renderla completamente antiaderente. Essa sostituisce la carta di cottura e sopporta mediamente 1000 informate. Temperatura massima: 280°C (536°F).

Questa tela può anche essere usata come supporto di congelamento e surgelamento. Si pulisce facilmente con una spugna e acqua calda.



Tappeto "AIRMAT" di cottura traforato rivestito in silicone



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58		58	38	0,11
4938.51		51	31	0,09

Perfetto per la cottura della pasta per bigné, la pasta per il pane e le paste dolci. Ideale per la cottura delle paste surgelate. Può essere utilizzato come base per il decongelamento. Temperatura di utilizzo : da -55° a + 280°. Tessuto in fibra di vetro rivestito in silicone double face : antiaderente. Non necessario ingrassare.

**Foglio silicone con cerchi disegnati per la cottura di amaretti**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
	ø 15 e 35 mm				
	-40°C / + 230°C				
<b>4935.40</b>	44 cerchi disegnati	40	30	0,8	0,16
<b>4935.60</b>	88 cerchi disegnati	60	40	0,8	0,21

**Foglio silicone con cerchi disegnati**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
<b>4937.60</b>		60	40	0,36

**Vassoio rettangolare, alluminio oro**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
<b>8967.24</b>		24	19	0,8	0,1	5
<b>8967.31</b>		31	24	0,8	0,17	5

Questo vassoio è in alluminio anodizzato, di fattura « oro », con angoli arrotondati. Assicura una presentazione elegante.

**Vassoio rettangolare inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
<b>3201.24</b>		24	19	0,8	0,31	5
<b>3201.31</b>		31	24	0,8	0,5	5

Questo vassoio d'acciaio inossidabile ha una rifinitura lucida e assicura una presentazione particolarmente elegante delle preparazioni. È di facile manutenzione. Gli angoli sono arrotondati.



# La Pâtisserie

## Tourtières

### Stampo per torta TATIN , alluminio antiaderente resistente CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8320.24		24	5	3	16	0,82
8320.28		28	5,5	3	18,5	1,2

### Stampo per torta TATIN , alluminio antiaderente resistente CHOC CERAMIC

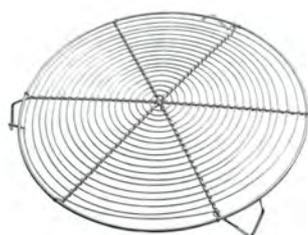


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
8237.20	Con ricetta 2 porzioni	20	4,2	4,7	0,57
8237.24	4 porzioni	24	4,6	4,7	0,82
8237.28	6 porzioni	28	4,8	4,7	1,07
8237.32	8 porzioni	32	5,1	4,7	1,31

Questo stampo, di spessore molto elevato per una diffusione regolare del calore, si rivela ideale per la torta Tatin poiché consente di lavorare il caramello direttamente nello stampo sulla fonte di calore. Una volta

realizzato il caramello nello stampo, è sufficiente disporre le mele e la pasta infornando poi lo stampo. La preparazione e la cottura avvengono quindi in un unico recipiente.

### Griglia in filo con piedini



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

## Teglia tonda bassa forata (ø 10 mm), alluminio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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

La tortiera bassa, con i suoi bordi leggermente in rilievo, è perfetta per la realizzazione di pizze, flammenkuches, ecc. Il fondo è forato e consente d'ottenere delle basi di crostata ben cotte e croccanti.

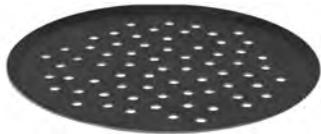
## Teglia tonda bassa, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8136.24	Teglia tonda bassa	24	1	2	0,27	5
8136.28	Teglia tonda bassa	28	1	2,3	0,28	5
8136.32	Teglia tonda bassa	32	1	2,3	0,5	5

Questa tortiera rotonda in alluminio rivestita di PTFE Choc è perfettamente antiaderente, resistente e di facile manutenzione. Il bordo è leggermente in rilievo per evitare che la preparazione fuoriesca durante la cottura.

## Teglia tonda bassa forata, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg	UC
8137.24		24	2,2	0,26	5
8137.28		28	2,3	0,34	5
8137.32		32	2,3	0,46	5

È indispensabile per la realizzazione di tutti tipi di torte salate e crostate. Il fondo perforato consente di ottenere delle basi ben cotte e croccanti. Essendo antiaderente non ci sarà nessun problema di pulizia.

## Teglia tonda bassa in acciaio blu



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg	UC
5350.20		20	1	0,26	5
5350.24		24	1	0,43	5
5350.26		26	1	0,44	5
5350.28		28	1	0,51	5
5350.32		32	1	0,66	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,52	5

Questa tortiera rotonda a bordi serrati è realizzata in lamiera blu avente uno spessore da 10 a 15/10°, secondo le dimensioni; lo spessore è adattabile: la teglia, oltre ad essere indeformabile,

assicura una buona trasmissione del calore. La superficie di questo tipo di lamiera non macchia la parte inferiore della pasta. Questa teglia è ideale per la pizza.

## Teglia tonda bassa forata (ø 10 mm) in acciaio blu



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg	UC
5353.24		24	1	0,4	5
5353.28		28	1	0,5	5
5353.32		32	1	0,8	5

La tortiera bassa, con i suoi bordi leggermente in rilievo, è perfetta per la realizzazione di pizze, flammenkuches, ecc. Il fondo è forato e consente d'ottenere delle basi di crostata ben cotte e croccanti.

**Tortiera tonda in acciaio blu**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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 tortiera a bordi alti è ideale per realizzare tutti i tipi di torte salate o di crostate. La lamiera d'acciaio è una buona conduttrice del calore e permette d'ottenere una pasta

croccante per crostate.

**Tortiera tonda a fondo smontabile in acciaio blu**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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 tortiera a bordi alti è ideale per realizzare tutti i tipi di torte salate o di crostate. La lamiera d'acciaio è una buona conduttrice del calore e permette d'ottenere una pasta

croccante per crostate. Il modello a fondo smontabile è di facile utilizzo: esso consente una facile sformatura.

**Tortiera tonda in acciaio blu**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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

**Rettangolare tortiera Plumcake, acciaio blu**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
5359.26		9	26	11	0,6	0,37



**Tortiera tonda**

**Tortiera tonda CON FONDO MOBILE**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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

**Tortiera tonda per la torta di frutta**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26



**Tortiera rettangolare con fondo mobile**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

**Tortiera quadrata con fondo mobile**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Stampo "Charlotte", senza coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4719.18		18	10	0,23
3429.18	Coperchio in vetro per stampo "Charlotte":	18		0,35

Tortiera quadrada

new  
2018



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
4700.22		22,5	22,5	5

Tortiera tonda



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg
4717.20		20	0,6	0,17
4717.23		23	0,6	0,21
4717.28		28	0,6	0,32

Stampo Brioche



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4702.10		10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

Stampo Kougloff



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4701.22		22	10	0,4	0,29

## Tortiera tonda con bordo svasato



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4703.10		10	2	0,4	0,04
4703.12		12	2	0,4	0,05

## 4 stampi tondi scanalati "Bordelais",



Code	Désignation	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16

## Plache de dolci



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
4710.12	12 Madeleines	26	20	1,4	0,4	0,2
4711.12	12 tartelette 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

## Tortiera tonda SAVARIN

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41

## Tortiera tonda SAvarin con bordo rimovibile - 2 fondi



Code	Désignation	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

**Tortiera tonda con bordo rimovibile**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	UC
4844.20		20	6,7	0,27	4
4844.24		24	6,7	0,3	3
4844.26		26	6,7	0,33	3
4844.28		28	6,7	0,36	3

**Rettangolare tortiera Plumcake - Angoli arrotondati**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	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

**Rettangolare tortiera Plumcake - Angoli acuti**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

**Teglia forata ondulata per la cottura de 2 Baguettes**



**Teglia da forno**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68



# La Pâtisserie

## Cercles & Formes



*l'école*  
VALRHONA  
東京



### Anello perforato inox Alt. 2 cm - CON BORDO DESTRO



*l'école*  
VALRHONA  
東京

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	Con la "Ecole Valrhona"				
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,8	0,02
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,8	0,02
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,8	0,03
3006.01	Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,8	0,03
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,8	0,04
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,8	0,04
3099.06	37,7 cl	15,5	2	1	0,05
3099.07	53,7 cl	18,5	2	1	0,07
3099.08	66 cl	20,5	2	1	0,08
3099.09	94,2 cl	24,5	2	1	0,1
3099.10	127,6 cl	28,5	2	1	0,12

### Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm - CUORE



*l'école*  
VALRHONA  
東京

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Con la "Ecole Valrhona"			
3099.50		8	2	0,03
3099.51		12	2	0,05
3099.52		18	2	0,08
3099.53		22	2	0,1

### Anello perforato inox Alt. 2 cm - CON BORDO DESTRO



*l'école*  
VALRHONA  
東京

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	Con la "Ecole Valrhona"					
3099.30	10 cl	12	4	2	0,8	0,09
3006.03	Contrastampo per rettangolo (tranne 3943.05)	7,7	2,4	6		0,02
3099.32	40 cl	25	8	2		0,1
3099.33	60 cl	28	11	2		0,12


**Anello perforato inox Alt. 2 cm - CON BORDO DESTRO**


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	Con la "Ecole Valrhona"					
<b>3099.19</b>	Quadrato 10 cl	7	7	2	0,8	0,04
<b>3099.20</b>	Quadrato 20 cl	8	8	2	0,8	0,05
<b>3006.02</b>	Contrastampo per quadrato 8 cm	7,7		6,1		0,04
<b>3318.02</b>	Tagliapasta per quadrato 8 cm Ht 2 cm	14	12	4,1		0,13
<b>3099.21</b>	40 cl	15	15	2	1	0,12
<b>3099.23</b>	60 cl	17,5	17,5	2	1	0,13
<b>3099.22</b>	80 cl	20	20	2	1	0,15

**Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm- CALISSON**


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Con la "Ecole Valrhona"				
<b>3099.70</b>	10 cl - torta indiv.	12	5	2	
<b>3318.05</b>	Tagliapasta per torta indiv. Calisson				
<b>3006.05</b>	Contrastampo per torta indiv. Calisson	10,5	4	6,1	0,03
<b>3099.72</b>	20 cl - 2 p.	18	7,8	2	
<b>3099.73</b>	40 cl - 4 p.	25,5	11	2	

**Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm - OBLUNGO**

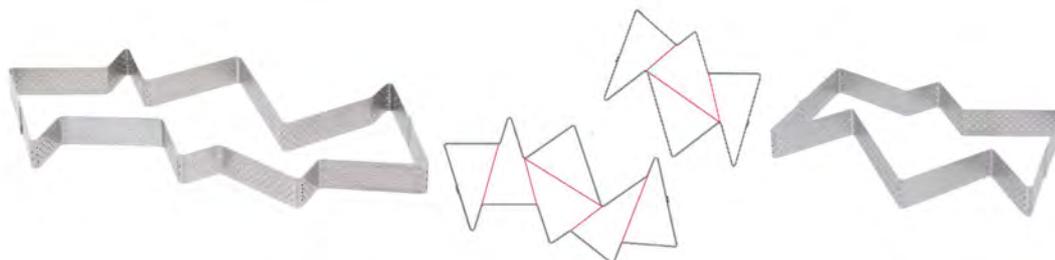

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	Con la "Ecole Valrhona"					
<b>3099.40</b>	9,3 cl	14,5	3,5	2	1	0,06
<b>3006.04</b>	Contrastampo per 3037.14 & 3099.40	14	3,2	6,1		0,03
<b>3099.42</b>	40 cl	27	8	2		0,09
<b>3099.43</b>	60 cl	30	11	2		0,1

Christophe Renou  
MOF 2015

Master pastry chef at the famous pastry school L'Ecole Valrhona.



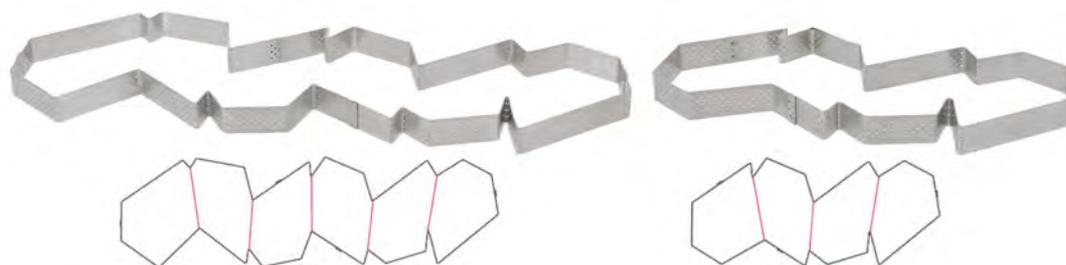
Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm - CREAZIONE C. RENO



Code	Désignation	Hcm	Sp.mm	Kg
3099.94	4 p.	2	1	0,1
3099.96	6 p.	2	1	



Anello perforato "Expert" inox con bordo destro Alt. 2 cm - CREAZIONE C. RENO



Code	Désignation	Hcm	Sp.mm	Kg
3099.84	4 p.	2	1	0,12
3099.86	6 p.	2	1	

Forma inox - CREAZIONE C. RENO



Code	Désignation	Hcm	Sp.mm	Kg
3939.34	4 p.	4	1	0,26
3939.36	6 p.	4	1	

Anello perforato inox Alt. 2 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Contrastampo per anello 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

Anello inox Alt. 2 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3006.01	Contrastampo per anello 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

Gli anelli d'acciaio inossidabile di 2 cm d'altezza sono destinati essenzialmente alla preparazione di crostate. L'anello per la crostata è più semplice da utilizzare d'uno stampo poiché risulta

meno ingombrante su di una placca da forno (molti anelli possono essere collocati sulla medesima placca). Inoltre, la sformatura è resa più semplice.

Forma inox quadrata per torte - Alt. 2 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3905.08	Quadrato alt.2 cm	8	8	2	1	0,05
3006.02	Contrastampo per quadrato 8 cm	7,7		6,1		0,04
3318.02	Tagliapasta per quadrato 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

Il cerchio quadrato vi permetterà di realizzare delle forme moderne. le varie taglie disponibili che vi vengono proposte potranno essere utili per realizzare dolci individuali o più grandi.

## Forma inox quadrata per torte, alt. 4,5cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3906.08	Quadrato alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3006.02	Contrastampo per quadrato 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

## Forme inox "triangolo"



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3937.08		9,4	4,5	0,8	0,08	6
3937.16		20	4,5	1	0,21	1
3937.20		25	4,5	1	0,26	1
3937.24		30	4,5	1	0,32	1

## Anello per torte inox - Alt. 4,5 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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	Contrastampo per anello 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

Gli anelli per torte di 4,5 cm d'altezza sono ideali per i dolci a base di «mousse», avendo una base di biscuit Gioconda.

## Anello per torte inox - Alt. 6 cm

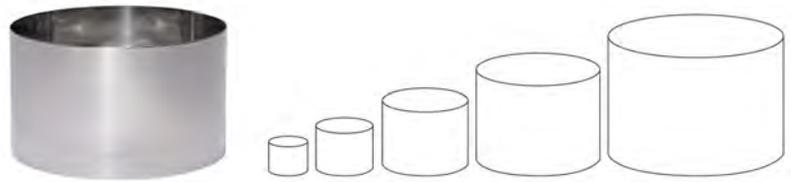


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39
3940.28		28	6	1,2	0,4
3940.30		30	6	1,2	0,51

Gli anelli per torte di 6 cm d'altezza sono ideali anche per i dolci di Meringhe.



Anello per torte inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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

Forme inox quadrata estensibile



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3014.16	max. 30 x30 cm	16	16	5	1	0,57
3014.20	max. 37 x37 cm	20	20	5	1	0,69
3014.30	max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Forme inox rettangolare estensibile



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3014.21		21,5	11,5	7,5	1	1,07
3014.43		43	29	5	1	1,29



Forme tonde gigante estensibile



Code	Désignation	Hcm	Sp.mm	Kg
3040.01	ø 20 a 40 cm - Graduato	4,5	0,8	0,27
3040.02	ø 20 a 40 cm - Graduato	6,5	0,8	0,37

## Forme ovali



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3069.21	~ tondo ø 16 cm	21	14	4,5	1	0,25

Lo spessore degli anelli è adattabile: l'anello in acciaio inossidabile conserva la propria forma in funzione dell'utilizzo, ma il suo spessore non impedisce una buona convezione del calore durante la cottura.

## Forme inox "Goccia"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
	ALT. 40 mm						
3027.20	~ tondo 14 cm	20	12	4	1	0,16	1
3027.23	~ tondo 16 cm	23	14,5	4	1	0,18	1
3027.26	~ tondo 18 cm	26	16	4	1	0,26	1
3027.08	Monoporzione	8	5	4	0,8	0,05	6

Le forme diverse degli anelli per torte consentono ai pasticciere di realizzare non solamente dei dolci buoni, ma anche belli e originali e di distinguersi. Oltre a ciò, la forma singolare dei dolci è anch'essa decorativa e

consente di ridurre i tempi dedicati alla decorazione.

## Forme inox "Cuore"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
	ALT. 40 mm					
3077.06	Monoporzione	6	4	0,8	0,06	6
3077.14	~ tondo 14 cm	14	4	1	0,16	1
3077.16	~ tondo 16 cm	16	4	1	0,18	1
3077.18	~ tondo 18 cm	18	4	1	0,19	1
3077.20	~ tondo 20 cm	20	4	1	0,22	1
3077.22	~ tondo 22 cm	22	4	1	0,23	1
3077.24	~ tondo 24 cm	24	4	1	0,24	1

Le forme diverse degli anelli per torte consentono ai pasticciere di realizzare non solamente dei dolci buoni, ma anche belli e originali e di distinguersi. Oltre a ciò, la forma singolare dei dolci è anch'essa decorativa e consente di ridurre i tempi dedicati alla decorazione

## Forme acciaio inox "Calisson"



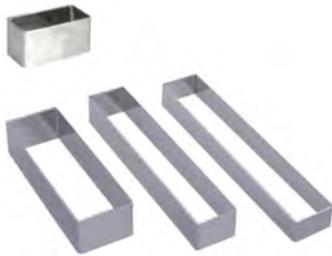
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3076.22	Forme "Calisson" L.22cm	22	10	4	0,6	1	0,16	1
3076.27	Forme "Calisson" L.27cm	27	11	4	0,9	1	0,19	1
3076.33	Forme "Calisson" L.33cm	33	14,6	4	1,35	1	0,23	1
	INDIV :							
3076.11	Forme "Calisson" L.11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
3006.05	Contrastampo per torta indiv. Calisson	10,5	4	6,1			0,03	1
	MIGNARDISE:							
3076.05	Forme "Calisson" L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

Forme inox oblunghe



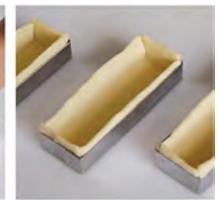
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	CREAZIONE MATHIEU BLANDIN CAMPIONE DEL MONDO PASTICCERIA 2013					
3037.14	Oblungo Mathieu Blandin Con la "Ecole Valrhona"	14,5	3,5	2	1	0,06
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2	1	0,06
3006.04	Contrastampo per 3037.14 & 3099.40	14	3,2	6,1		0,03

Forme inox "rettangolo"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	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	Contrastampo per rettangolo (tranne 3943.05)	7,7	2,4	6		0,02

Kit Franck Michel: forme inox "rettangolo" e tagliapasta per "Tartellette"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3943.11	Forme inox "rettangolo"	11,5	4	1,7	0,09
3943.91	tagliapaste per forme 3943.11				0,09
3006.03	Contrastampo per rettangolo (tranne 3943.05)	7,7	2,4	6	0,02

Anello inox monoporzione quadrato, tagliapasta e contrastampo



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3906.08	Quadrato alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	Quadrato alt.2 cm	8	8	2	1	0,05
3099.20	Quadrato 20 cl	8	8	2	0,8	0,05
3006.02	Contrastampo per quadrato 8 cm	7,7		6,1		0,04
3318.02	Tagliapasta per quadrato 8 cm Ht 2 cm	14	12	4,1		0,13

## Anello inox monoporzione



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
<b>3937.08</b>			9,4		4,5	0,8	0,08	6
<b>3077.06</b>	Monoporzione	6			4	0,8	0,06	6
<b>3079.06</b>	Cuore ø 6 cm	6			4,5	0,8	0,05	6
<b>3079.07</b>	Cuore ø 7 cm	7			4,5	0,8	0,06	6
<b>3094.05</b>	Cuore ø 3,25 cm	3,25			2	0,8	0,02	6
<b>3070.06</b>	Ottagono ø 6 cm	6			4	0,8	0,05	6
<b>3139.06</b>	Monoporzione		6	6	4	0,8	0,05	6
<b>3138.07</b>	Monoporzione		7	5	4	0,8	0,05	6
<b>3103.06</b>	Monoporzione		6	6	4	0,8	0,05	6
<b>3106.06</b>	Monoporzione		6	6	4	0,8	0,05	6
<b>3027.08</b>	Monoporzione		8	5	4	0,8	0,05	6
<b>3101.08</b>	Monoporzione		8		4	0,8	0,05	6

## Anello inox monoporzione



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
<b>3938.40</b>	Tondo ø 60 - Alt 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
<b>3939.06</b>	Tondo ø 65 - Alt 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
<b>3096.01</b>	Tondo ø 45 - Alt 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
<b>3094.01</b>	Tondo ø 32,5 mm - Alt 20 mm	3,25			2	0,8	0,01	6
<b>3069.06</b>	Ovale-tondo ø 60 mm		8	5,5	4,5	0,8	0,04	6
<b>3069.07</b>	Ovale-tondo ø 70 mm		9,5	6,5	4,5	0,8	0,05	6
<b>3094.02</b>	Ovale-tondo ø 32,5 mm		4	3	2	0,8	0,01	6
<b>3037.06</b>	Oblungo - tondo ø 60 mm		7,4	3,3	4,5	0,8	0,04	6
<b>3037.07</b>	Oblungo - tondo ø 70 mm		8,8	5,2	4,5	0,8	0,05	6
<b>3037.14</b>	Oblungo Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1

## Contrastampo inox per anello inox monoporzione



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>3006.01</b>	Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm	7,4			6,1	0,05
<b>3006.02</b>	Contrastampo per quadrato 8 cm		7,7		6,1	0,04
<b>3006.03</b>	Contrastampo per rettangolo (tranne 3943.05)		7,7	2,4	6	0,02
<b>3006.04</b>	Contrastampo per 3037.14 & 3099.40		14	3,2	6,1	0,03
<b>3006.05</b>	Contrastampo per torta indiv. Calisson		10,5	4	6,1	0,03

**Contrastampo universale per anelli monoporzioni 8 cm (tondo/quadro/triangolo)**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3006.00		6	7	10	1	0,04

**Pezzi da polipropilene**



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
042010	Per dolci ø 60 mm e Alt. 45 mm 500 pezzi	20	4,5	0,25
042011	Per dolci ø 65 mm e Alt. 40 mm 500 pezzi	21,5	4	0,23
042012	Per dolci ø 70 mm e Alt. 40 mm 500 pezzi	23	4	0,25
042017	Per dolci ø 80 mm e Alt. 45 mm 500 pezzi	27	4,5	0,31
042014	Per dolci ø 45 mm e Alt. 25 mm 1000 pezzi	15	2,5	0,3

Il polipropilene trasparente serve a rivestire gli stampi da forno, così da assicurare un'agevole sformatura dopo che il dolce è stato lasciato nel freezer. I pezzi pretagliati sono regolati secondo le forme dei Fab'Rapid o di altri anelli singoli e consentono una resa produttiva ancor maggiore.

**Bobine da 200 mt in acetato (200 m)**



Code	Désignation	Hcm	Kg
042002	Alt. 40 mm	4	1,65
042003	Alt. 45 mm	4,5	1,8
042004	Alt. 50 mm	5	2,14
042005	Alt. 60 mm	6	2,17

Le bobine consentono di rivestire i contorni degli anelli per torte prima della sagomatura del dolce. Favoriscono successivamente la sformatura senza rovinare il contorno del dolce congelato.

**Stampi tondi scanalati "Bordelais", inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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

**Stampi tondi scanalati "Bordelais", rame**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
Rame stagnato						
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

Questi stampi consentono di realizzare in modo tradizionale le celebri «Canelé», specialità bordellesi. Il rame assicura una

perfetta conduzione termica che favorisce l'ottima caramellizzazione dei succhi, infondendo al piatto un sapore delizioso.

Tartelletta "Dariole"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

Lo stampo « Dariole » è realizzato in un acciaio inossidabile molto liscio per una facile sformatura; inoltre, il prodotto mantiene una bella presentazione anche dopo la sformatura. Molto resistente e indeformabile. La forma è perfetta per la crema al caramello.

Stampo "mezza sfera"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

Lo stampo semisferico, denominato «calotta», è realizzato in un acciaio inossidabile molto liscio per una facile sformatura; inoltre, il prodotto (torta, dolce, gelato) mantiene una bella presentazione anche dopo la sformatura. Molto resistente e indeformabile.

Stampo "piramide" e "Ovale"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3023.06N		6	6	4	0,04	1	0,05	6
3023.07N		7,5	7,5	5,2	0,09	1	0,07	6
3023.09N		9	9	6	0,16	1	0,19	3
3023.12N		12	12	8	0,39	1	0,2	3
3023.15N		15	15	10	0,77	1	0,3	1
3023.17N		17	17	12	1,15	1	0,38	1
3023.19N		19	19	13,2	1,5	1	0,47	1

Stampo "CAKE" con coperchio de acciaio - CREATION C.RENOU



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3209.18		18	8	6,5	0,65



**FABIEN PAIRON - MOF Chef docente presso la scuola alberghiera di Losanna ha immaginato, disegnato e lavorato su uno stampo per patè in crosta di nuova generazione:**

- Messa a punto , concepito e prodotto da De Buyer France.
- Multiuso ( pate in crosta, torte salate e dolci, pain de mie , pain d'epice etc.)
- Facile da riempire, guarnire, smontare, pulire e riporre.
- Pratico, funzionale ed efficace



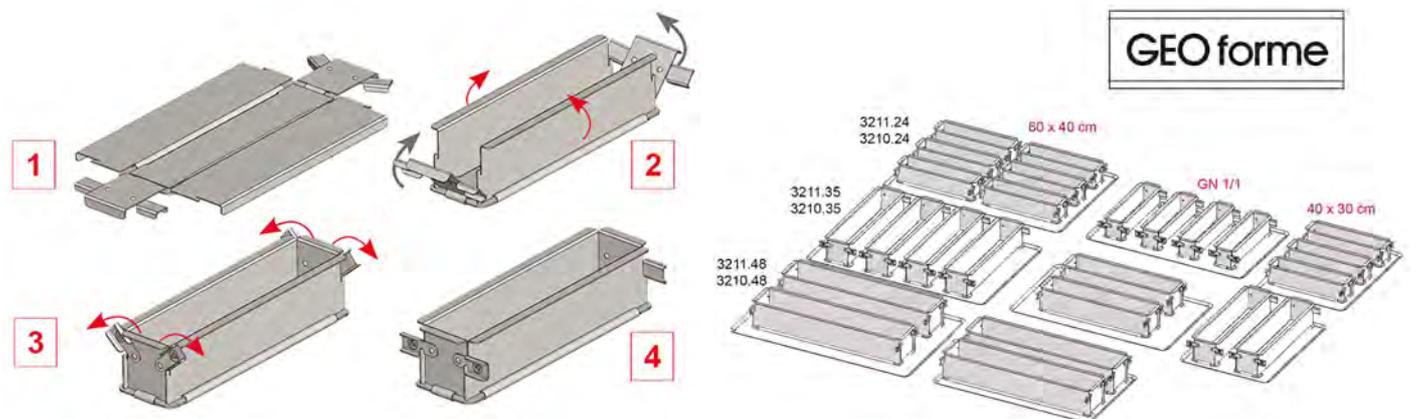
**Stampo rettangolare pieghevole con cerniera GEOFORME**

new 2018



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
TRAFORATO :						
3210.24		24	5	6		0,55
3210.35		35	7	7,5		0,93
3210.48		48	9	8,5		1,28
LISCIO:						
3211.24		24	5	6	0,7	0,7
3211.35		35	7	7,5	1,8	1,14
3211.48		48	8	8,5	3,6	1,56

Il modello traforato permette una cottura uniforme dell'impasto. Perfetto per i patè in crosta, ma anche per pane, pani speciali, brioche ripiene, pain d'epice o ancora torte salate o dolci. Può essere usato, per certi patè, con carta da forno .



JÉRÔME LANGILLIER MAÎTRE PÂTISSIER  
CAMPIONE DEL MUNDO DI PASTICCERIA



Stampo tubo e foglio antiaderente per la cottura - Concept Jérôme Langillier



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
Smontabile						
3203.20	Stampo tubo inox L.20 cm e foglio	4,5	20		0,8	0,25
4344.30	Foglio antiaderente per 3203.20		20	15,1		0,01
3203.30	Stampo tubo inox L.30 cm e foglio	4,5	30		0,8	0,33
4344.31	Foglio antiaderente per 3203.30		30	15,1		0,01



Stampo "CAKE" e foglio antiaderente per la cottura - Concept Jérôme Langillier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3208.23	Stampo "CAKE" e foglio antiaderente Smontabile	23	5,5	5	0,8	0,34
4344.40	Foglio antiaderente per 3208.23	35	15,5			0,01

## Stampo "Pâté en Croûte" e foglio antiaderente - Concept Jérôme Langillier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3202.04	Stampo rettangolare e foglio antiaderente Smontabile	30	4	6	0,8	0,45
4344.20	Foglio antiaderente PER 3202.04	44	17			0,01

## Stampo tondo per tronchi - Smontabile



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85
3206.58	Per 60x40 cm	58	8	6,5	1	0,95

Sono ideali per realizzare terrine (a 1 o 2 gusti), dolci a forma di ceppo, dolci arrotolati, ecc... Le pareti sono molto lisce e la sformatura facilitata. Le due ghiera sono smontabili.

## Stampo per tronchi tondo - Ermetico



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3050.80N	Stampo tondo larg. 8 cm	50	8	6,2	0,8	0,73
3081.08	Separazione per stampo 3050		8	6	1	0,06
3050.08	Struttura liscia per stampo 3050.80	49,5	5,1	5	1,2	0,26

Gli stampi per tronchi in acciaio inossidabile sono ermetici, solidi, igienici e presentano delle forme originali. Sono ideali per realizzare terrine (a 1 o 2 gusti), gelati (stile franco napoletano), ecc... La tenuta è importante sia nel caso de gelato sia per le terrine di pesce. Le pareti sono molto lisce e la sformatura facilitata.

## Stampo per tronchi - Smontabile - L.30 cm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3206.30	Tondo 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Tondo 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Quadrato 8 cm		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Quadrato 4 cm		30	4	4	
3204.30	Triangolare		30	8	6,5	0,55

## Placca di 6 mini-stampi per tronchi , inox - Smontabile



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4582.03	Tondo - 6 forme 38x4x4 cm	38	30	4	1,85

Queste piastre per tronchetti sono in acciaio inossidabile e consentono la realizzazione di minicceppi, terrine o altro. La placca conta 6 stampi. Le ghiera sono smontabili.

## Stampo "Charlotte" inox, senza coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	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

Lo stampo per «Charlotte», con i suoi bordi alti, è ideale per più preparazioni: Charlotte, Pudding, Aspic, gelati... I due manici laterali consentono di impugnare bene lo stampo per una sformatura facile. Il materiale dello stampo garantisce una buona trasmissione del calore.



# La Pâtisserie

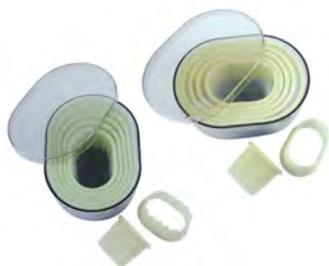
## Découpoirs

### Set 9 tagliapaste



Code	Désignation	Hcm	Kg
<b>4308.00</b>	Tondo liscio ø 2-10 cm	5	0,23
<b>4307.00</b>	Tondo festonato ø 2-10 cm	5	0,22
	ø20/30/40/50/60/70/80/90/100 cm		

### Set 7 tagliapaste



Code	Désignation	Hcm	Kg
<b>4302.00</b>	ovale liscio ø 1,8-11 cm	5	0,22
<b>4302.10</b>	ovale festonato ø 1,8-11 cm	5	0,22
	L.32/45/58/70/85/95/110 mm		

### Set 7 tagliapaste



Code	Désignation	Hcm	Kg
<b>4300.00</b>	liscio L. 2-11 cm	5	0,17
<b>4300.10</b>	festonato L. 2-11 cm	5	0,18
	L.20/35/50/65/80/95/110 mm		

### Set 7 tagliapaste



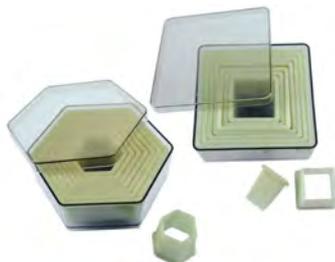
Code	Désignation	Hcm	Kg
<b>4301.00</b>	liscio L.1,5 -9,5 cm	5	0,24
<b>4301.10</b>	festonato L.1,5 -9,5 cm	5	0,23
	15/25/45/55/65/80/95 mm		

## Set 8 tagliapaste



Code	Désignation	Hcm	Kg
4303.00	liscio ø 1,8 - 11,5 cm	5	0,28
4303.10	festonato ø 2 - 10 cm	5	0,28
	ø 18/30/45/60/75/85/100/115 mm		

## Set tagliapaste lisci



Code	Désignation	Hcm	Kg
4304.30	9 tagliapaste quadrato L.18/25/35/45/55/65/75/85/95 mm	5	0,27
4304.40	9 tagliapaste esagonali ø15/25/35/45/50/60/70/80/90 mm	5	0,25



Code	Désignation	Hcm	Kg
4304.50	7 tagliapasta "Stella" - ø 3 a 12 cm L.20/35/50/65/80/95/110/125 mm	5	0,27
4304.70	8 tagliapaste "trifoglio" ø 15/30/40/50/65/75/90/100 mm	5	0,26

## Set tagliapaste lisci



Code	Désignation	Hcm	Kg
4304.20	7 tagliapaste "Luna" - L. 7 a 11 cm L.70/80/85/90/95/100/110 mm	5	0,29

## Tagliapasta, cerchio liscio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3317.04		4	4,2	1	0,04

Di qualità professionale, questo piccolo tagliapasta in acciaio inossidabile è affilato per consentire un taglio netto della pasta, ma

anche di preparazioni più dure. Esso è provvisto d'un bordo che ne facilita l'uso, ed evita di farsi male.

## Tagliapasta con presa, oblunga festonata

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3312.17	Tagliapasta con presa L. 17 cm	17	12,5	3,5	0,4	0,23



Di qualità professionale, questo tagliapasta è molto solido e resistente alle deformazioni. Il manico ergonomico consente un'ottima presa, senza il rischio di farsi male.

## Tagliapasta , tonda festonata

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3313.13	Con 1 presa	13	3,5	0,4	0,19
3313.14	Con 1 presa	14	3,5	0,4	0,22
3313.15	Con 1 presa	15	3,5	0,4	0,23
3314.04	Senza presa	4	3,5	0,4	0,04
3314.05	Senza presa	5,5	3,5	0,4	0,05
3314.08	Senza presa	8	3,5	0,4	0,09
3314.10	Senza presa	10	3,5	0,4	0,11
3314.12	Senza presa	12	3,5	0,4	0,13



Di qualità professionale, questi tagliapasta rotondi in acciaio inossidabile sono molto solidi e resistenti alle deformazioni. Il manico ergonomico, di notevole diametro, consente un'ottima presa per un taglio sicuro.

## Set 9 tagliapaste inox

Code	Désignation	Hcm	Sp.mm	Kg
3323.00N	Tondo liscio Ø 3-11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Tondo festonato Ø 3-11 cm	3,5	0,6	0,46



Di qualità professionale, questi tagliapasta rotondi in acciaio inossidabile sono molto solidi e resistenti alle deformazioni. Di qualità professionale, questi tagliapasta in forma di stelle in acciaio inossidabile sono molto solidi e resistenti alle deformazioni. Per

soddisfare vostra creatività è l'accessorio indispensabile grazie ai vari modelli proposti, lisci o festonati.

## Tagliapasta, barchetta festonata

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3316.08	Senza presa	8	4	3,5	0,4	0,05
3316.10	Senza presa	10	5	3,5	0,4	0,06
3316.12	Senza presa	12	6	3,5	0,4	0,09



Di qualità professionale, questi tagliapasta rotondi in acciaio inossidabile sono molto solidi e resistenti alle deformazioni. Essi permettono di realizzare fondi di tortine «Battello».

## Serie di tagliapaste "Numeri" (0-9)

Code	Désignation	Hcm	Kg
3322.01N		3	0,2



Serie di tagliapaste "Lettere" (A-Z)



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

Matterelli

Matterello alluminio



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4880.00N	Mattarello plastico (1)	5	50	0,92
4840.01N	Mattarello faggio (2)	5	50	0,72

Il matterello in poliammide è lo strumento perfetto per confezionare la pasta sfoglia; ha il vantaggio di mantenere una temperatura costante e di non appiccicarsi alla pasta.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
8800.46N		8	46	7,5	1,5

Questo matterello professionale è realizzato su cuscinetto, ciò che permette una rotazione fluida e un utilizzo facile, senza sforzi.

Rullo in materiale plastico per alimenti



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
	Rullo losanghe			
4361.00N		4,5	5	0,07
4361.01N		4,5	10	0,14
	Rullo bucafoglie			
4362.00N		6,5	5	0,07
4362.01N		6,5	10	0,14

Il rullo tagliapasta a losanghe consente di realizzare delle quadrettature sulla pasta per la decorazione della parte superiore delle crostate. Dopo aver passato il rullo sulla pasta, basta stenderla per ottenere una quadrettatura perfettamente regolare. Il

rullo punge pasta consente di punteggiare le strisce di pasta in modo regolare e rapido.

Set 10 lame de fornoia (per striare il pane) - per uno uso unico



Code	Désignation	Lcm	Kg
4670.03N	Lame de fornoia gialle	13	0,01
4670.04N	Lame de fornoia rosse	13	0,01
4670.05N	Lame de fornoia blu	14	0,01
4670.06N	Lame de fornoia verdi	14,5	0,01

Le lame per fornoia consentono di eseguire dei tagli sulla pasta prima di cuocere il pane. Il filo delle lame assicura dei tagli netti e precisi.

Raschia



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3300.12	Raschia inox	12	9	2,5	1	0,18	1
3301.12	Raschia tonda inox	12	9	2,5	1	0,14	1
3302.11N	Raschia inox, flessibile	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Raschia tonda inox, flessibile	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

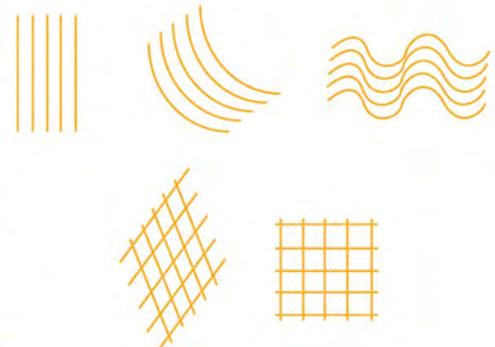
I tagliapasta, rigidi o flessibili, sono utilizzati per tagliare la pasta per dolci, pane o pizza, come pure per raschiare e pulire.

Raschia tonda in plastica



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
4858.00N	T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

Quest'utensile consente di raschiare un recipiente così da togliere i resti incollati alla parete.



Rullo taglia pasta, apertura regolabile, inox



Questo tagliapasta estensibile è costituito da molte aste munite di rotelle affilate e consente di tagliare simultaneamente più strisce in modo uniforme. La larghezza è regolabile.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4781.00N	5 ruote lisce ø 5,5 m	22,5	5,2	5,5	0,56
4781.01	doppia 5 ruote lisce e 5 ruote scanalate ø 5,5 m	27	7,8	5,5	0,97
4781.02	6 ruote lisce ø 10 m	27	6,4	10	0,98



# La Pâtisserie

## Peignes & Cadres

### Pettine con tampone finto legno



Code	Désignation	Lcm	Kg
040509	Tampone finto legno L. 100 mm	10	0,1
040510	Tampone finto legno L. 150 mm	15	0,17

La «boisette» è un utensile in gomma a forma semisferica, utilizzato in pasticceria per realizzare sui dolci dei decori finto legno.

### Telaio e pettine inox "Charlotte" e Pettine inox dentellato



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3003.42	Pettine inox dentellato (1)	42	8		1,2	0,31
3017.70	Pettine "Charlotte" (2)	70	11	2,5	1,2	0,8

I telai consentono di calibrare ma anche di guidare il pettine quando lo si tira verso di sé per realizzare un decoro di biscuit o di crema.

### Telaio inox

new  
2018



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	
3015.36	Per teglia 40 x 30 cm	2018	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			57	37	4	2,5	1,4
3015.45			57	37	4,5	2,5	1,6
3015.49	Per GN		49	29	4,5	2,5	
3015.50			57	37	5	2,5	5
3015.60			57	37	6	2,5	2,1

### Telaio inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
3017.61	Telaio dim. 570 x 370 mm	61	41	3	1,25

Il telaio per biscuit con spessore di 3mm è stato opportunamente studiato per realizzare i biscotti Gioconda.

## Telaio rettangolare inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3018.30		57	9	3	2,5	0,77
3018.40		57	9	4	2,5	1,04
3018.49	Per GN 1/1	49	9	4,5	2,5	

Questi telai per biscuit in acciaio inossidabile possiedono un elevato spessore e sono indeformabili. La loro manutenzione è molto semplice.



## Forme inox estensibile



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	QUADRATO					
3014.16	max. 30 x30 cm	16	16	5	1	0,57
3014.20	max. 37 x37 cm	20	20	5	1	0,69
3014.30	max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82
3014.21		21,5	11,5	7,5	1	1,07
3014.43		43	29	5	1	1,29

## Cassa inox "Genoise", ermetico, bordi dritti



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	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 cassa ermetica "Genoise" a bordi dritti consente di realizzare biscotti, sfornati, dolci di riso, ecc. In acciaio inossidabile, è perfettamente igienica e di facile manutenzione.



### Raplette "Pascal" inox (per stendere impasto e cioccolato)

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
<b>3002.01</b>	Con pettine mobile inox per la crema	40	17	6	1,5	0,92
<b>3002.00</b>	Senza pettine	40	17	6	1,5	0,91
<b>3002.99</b>	Pettine	40			1,5	0,22



La raplette "Pascal" consente di stendere crema o cioccolato con un sol gesto. La sua particolarità è quella di poterne regolare l'altezza e la larghezza. Si può anche realizzare uno strato molto fine. La raplette si utilizza con o senza pettine per crema (a denti) che è amovibile. Il pettine per crema ha due dentature triangolari differenti. La raplette è ideale per preparare il cioccolato a pezzi.

### Flacone

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
<b>044080N</b>	Flacone per sugo		4	4	12	0,25	0,03
<b>044085N</b>	Flacone annaffiatore	8			29	1	0,11



In plastica per alimenti, il flacone innaffiatore è munito d'un tappo forato che permette di imbibire i biscuit. Il flacone per sugo è dotato di un becco a versare.



# La Pâtisserie

# Chocolat

## Bagnomaria inox con manico



Questo bagnomaria è costituito da una doppia parete d'acciaio inossidabile entro la quale viene riscaldata l'acqua. Esso consente di riscaldare e fondere il cioccolato a bassa temperatura, o di mantenere le salse alla giusta temperatura. È munito di manico per un uso più comodo.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3437.16N		16	12,5	1,5	1	0,97

## Set 10 spiedi per cioccolato, inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4347.40		21	8	0,33

Questi spiedi per cioccolato, realizzati in acciaio inossidabile, possiedono un manico in polipropilene. La scatola comprende 10 modelli assortiti.

## Quadro ganache inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm
3085.05	Alt. 5 mm	33,7	33,7	5
3085.08	Alt. 8 mm	33,7	33,7	8
3085.10	Alt. 10 mm	33,7	33,7	10
3085.12	Alt. 12 mm	33,7	33,7	12

Questi telai in acciaio inossidabile sono di manutenzione particolarmente semplice. Consentono di formare delle tavolette di cioccolato, paste di mandorle, paste alla frutta ecc. I telai sono disponibili in 5 diverse altezze.

## Tornello "Girole" per cioccolato



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
040466	Tornello (base e manovella)	22	15	0,24

Il tornello « Girole » per cioccolato è realizzato in plastica per alimenti. Esso consente di realizzare in un giro di manovella delle decorazioni a ventaglio leggere e appetitose: fare 1/2 o 1 giro per creare un ventaglio al cioccolato. Togliere la manovella e deporre il decoro sul dolce.

## Apparecchio inox per ricoprire automaticamente frutti secchi



Code	Désignation	Øcm	Kg
<b>3500.00</b>		40	4,2
	creazione Pascal Brunstein		
	Ruban Bleu 1997		

La bassina confettatrice consente la confettura e il rivestimento di frutta secca (mandorle, nocciole, noci, ecc...) con cioccolato, pasta di mandorle o altro. Essa permette la produzione da 6 a 80 kg di confettura in 30 minuti.

La doppia vasca in acciaio inossidabile è adattabile all'apparecchiatura :

- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00

## Fogli in acetato per cioccolato



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
<b>042030</b>	25 fogli per glassatura delle decalcomanie	60	40	1,8
<b>042031</b>	100 fogli per chitarra	60	40	3,38
<b>042032</b>		30	20	0,02

I fogli per glassatura (rhodoid) servono da sostegno per il cioccolato, per i motivi in cioccolato o crema di burro. Consentono di realizzare delle decalcomanie sui dolci o sui fondi dei piatti.

## Decorazione Oro



Code	Désignation	Lcm	lcm
<b>076100</b>	25 fogli oro	8	8

Questi prodotti alimentari permettono la decorazione del cioccolato in un decoro dorato.



### Tegamino per zucchero in rame con 2 becchi a versare, manico inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8
Possibile anche inox PRIORITY :						
3690.16		16	9	1,8	2,3	1,2
3690.20		20	11	3,4	2,3	1,74

Questo tegamino per zucchero con due becchi (per destri o per mancini) possiede un manico d'acciaio inossidabile, il quale rimane freddo per evitare scottature.

### Bacinella per marmellata con 2 maniglie in acciaio fuso



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6200.38N	Rame liscio - Sp. 1 mm	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Rame liscio - Sp. 2 mm	40	14,4	11	2	3,57

### Lampada per zucchero



Code	Désignation	Lcm	Kg
4599.00N	230 V - 3 livelli 600 W/1200 W/1800 W Con cortina	50	8,7

Regolazione a tre livelli. Angolo radiante regolabile da 20° a 40°. Interruttore con corda. Tre resistenze in vetro-ceramica. Piano di lavoro cm. 64 x 50. Facile da smontare, poco spazio d'ingombro.

### Pompetta con terminale



Code	Désignation	Lcm	Kg
4665.00N		9	0,07

**Pesa-sciroppo graduata in vetro**



Code	Désignation	Lcm	Kg
<b>4591.00N</b>	1100 => 1400 g/l	14	0,19

Questo pesa-sciroppo è un accessorio professionale che è utilizzato per la preparazione di marmellate, gelatine, liquori, sorbetti, conserve, frutta candita ecc. Esso è provvisto di due scale : una in gradi Baumé (15-40° Baumé) e l'altra in g/ml (1100-1400 g/ml). È fornito in blister.

**Mini bilancia di precisione con coperchio 0-500gr**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
<b>4887.00</b>		11,5	6,4	1,8	0,13

Funzione tara. Tasto auto-off  
 Permette di pesare le spezie ed piccole quantità con estrema precisione. Rilevamento da 0,01 gr.  
 Pesa da 0 a 500 gr.  
 Funziona con 2 pile 1,5 V. ( include).

**Termometro per zucchero +80°C/+200°C**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
<b>4884.01N</b>		0,2	27,5	0,1

Questo termometro è utilizzato in confetteria e in pasticceria. Non è riempito di mercurio, ma di un liquido rosso molto meno tossico. È calibrato in modo tale che l'intera parte finale possa essere immersa. La guaina di protezione può essere sterilizzata a 100°C.

Tutto il termometro è lavabile in lavastoviglie. È fornito in blister.

**Termometro per zucchero +80°C/+200°C**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
<b>4884.00N</b>		0,35	27,5	0,07

Questo termometro è utilizzato in confetteria e in pasticceria. Non è riempito di mercurio, ma di un liquido rosso molto meno tossico. È calibrato in modo tale che l'intera parte finale possa essere immersa. La guaina di protezione può essere sterilizzata a 100°C.

Tutto il termometro è lavabile in lavastoviglie. È fornito in blister.

**Termometro per fornaio -10°C/+60°C**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
<b>4886.00N</b>		0,16	23,5	1,6	0,04

Questo termometro è utilizzato in panificazione. Non è riempito di mercurio, ma di un liquido rosso molto meno tossico. È calibrato in modo tale che l'intera parte finale possa essere immersa. La guaina di protezione può essere sterilizzata a 100°C. Tutto il termometro è lavabile in lavastoviglie. È fornito in blister.

**Termometro per forno inox- fino +300°C**



Code	Désignation	lcm	Hcm	Kg
<b>4885.01</b>		6	7	0,54

**Termometro piccolo in plastica - de -40°C a +40°C**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4761.00N		13,5	2,4	0,13	0,01

Questo termometro, graduato da -40° a +40°C, è particolarmente adatto per l'utilizzo in frigorifero. Il corpo del termometro è completamente in plastica. La colonna è molto visibile.

**Termometro digitale con sonda di penetrazione**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4885.00N	-25°C - +250°C	7	6	1,8	1	0,54

Con un filo metallico lungo 1 metro. La sonda può essere lasciata nel forno, nella friggitrice, ecc. per rilevare la temperatura della carne o di altri cibi durante la loro cottura. La lettura si fa istantaneamente sul display digitale. Sonda in acciaio inossidabile molto resistente. Il termometro è dotato d'un allarme che avvisa l'operatore non appena la temperatura della preparazione viene raggiunta.

**Termometro digitale per carni -50°C a +200 °C**



**Termometro per foie gras e prosciutto - de -30°C a +100°C**



Code	Désignation	Lcm	Kg
4881.00N		20	0,06

Questo termometro stilo digitale è un aiuto prezioso per la cottura della carne. La sonda, che è appuntita per una penetrazione facile, s'infila nella carne e ne fornisce istantaneamente la temperatura. Non utilizzare nel forno (tradizionale o microonde). È fornito in blister.

Code	Désignation	lcm	Litro	Kg
4882.01		0,6	24	0,02

**Termometro elettronico con termocopertura K IP65 per cottura sottovuoto**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4885.20	Termometro elettronico con termocopertura K IP65 Rilevamento +/-1% o +/- 1°C Range da -64°C / +1400 °C	8	4,2	2,2	0,05	
4885.21	Sonda cablata con termo protezione -40° a +110°C - 60 mm (1)	0,12	100,8			0,02
4885.22	Sonda cablata con termo protezione -40° a +110°C - 120 mm (2)	0,12				
4885.24	Sonda cablata con termo protezione -50° a +300°C - 100 mm (3)	3,2	117,5		1,8	0,13
4885.25	Sonda cablata con termo protezione -50° a +250°C - 60 mm (4)	1	100,8		2,2	0,03
4885.23	Fissante adesivo per cottura sottovuoto 5 metri		500	1	5	0,02

- La termoprotezione K può accogliere tutti i tipi di sonde tipo K. Impermeabile, semplice e robusto.  
 - Le sonde per cottura 4885.21/22 sono adatte alla cottura sottovuoto. Scegliere il modello in base alla sonda scelta in funzione del diametro della preparazione. La sonda può rimanere in forno a patto  
 - La sonda 4885.24 polivalente per tutti gli usi : cottura, catena del freddo .... Ago di rilevazione molto sensibile. Questa sonda non può essere lasciata in forno.  
 - La sonda 4885.25 può essere usata sia per la cottura normale che per la cottura sottovuoto. La sonda può rimanere in forno .

- Il fissante 4885.23 permette di conservare il vuoto in seguito al riscaldamento ; è sufficiente tagliare un pezzetto del fissante che sarà incollato sul sacchetto di cottura sottovuoto prima di bucare l'alimento con l'ago della sonda.

**Kit Thermo Connect Pro con sensore collegato**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4885.30	Kit THERMO CONNECT PRO :alloggiamento e sensore	16,5	15	5	0,15
4885.31	Sensore per Thermo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05

Permette di controllare e registrare a distanza la temperatura e l'umidità delle stanze fredde. A norma HACCP. Utilizzabile per temperature sia positive che negative.  
 Registrazione - Sorveglianza - Allarme - Storico  
 Termometro e igrometro da ambiente + sonda per temperatura (cavo 1,5 m.) con trasmissione via radio frequenza ( 868 MHZ) e internet. Consultazione dei risultati via mail, smartphone o internet.  
 Allarme e sorveglianza della temperatura su applicazione mobile.  
 Applicazione disponibile in inglese e tedesco .  
 Grafico, trasmissione dei risultati via mail ( foglietto)  
 Intervallo di misurazione 3,5 minuti

Range-40+60°C /20-99%  
 Rilevamento del sensore : +/-1°C / +/-5% - Sonde +/- 0,5°C  
 Il sensore funziona con 2 pile 1,5 v AAA ( non incluse ). Il sensore deve obbligatoriamente essere abbinato all'art. 4885-30.

**Termometro a infrarossi HACCP -38°C / +365°C.**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Termometro a raggio laser  
 Rileva la temperatura a distanza in gradi celsius o Fahrenheit.  
 Distanza 12 :1.  
 Retro-illuminazione per una migliore visione

Fornito con una fodera per cintura  
 Funziona con 2 pile AAA incluse

**Mini termometro/igrometro elettronico**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4885.02		4,6	4,4	1,6	0,02

Indica il tasso d'umidità dell'aria in Cucina o in laboratorio. Per interni. Magnete sulla parte posteriore.  
 Rilevamento : +/- 1°C / +/-5%  
 Range : -30+60°C / 0 - 95%  
 Funzione con una pila LR1130 ( inclusa)

**Timer meccanico con magnete - 60 minuti**



**Timer, countdown - 20 ore**



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

Code	Désignation	Lcm	lcm
4650.00N		50	60

Questo temporizzatore conteggia a ritroso fino a 20 ore. Si rivela ideale in cucina per rispettare i tempi di cottura. Il timer può essere munito di fermaglio o di calamita. Provvisto di pile. È fornito in blister.



# La Pâtisserie

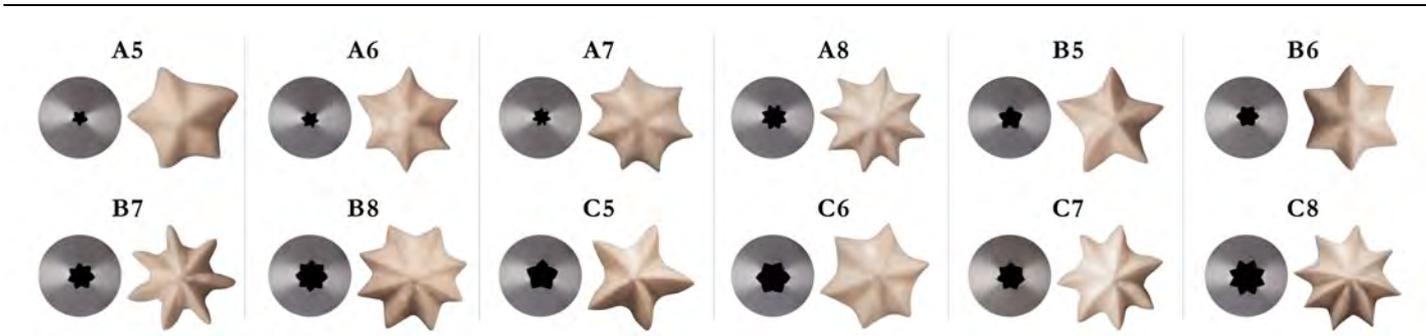
## Pastry Bags & Nozzles

**Bocchette foro tondo - inox**



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

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema o per riempire le parti cave di una preparazione.

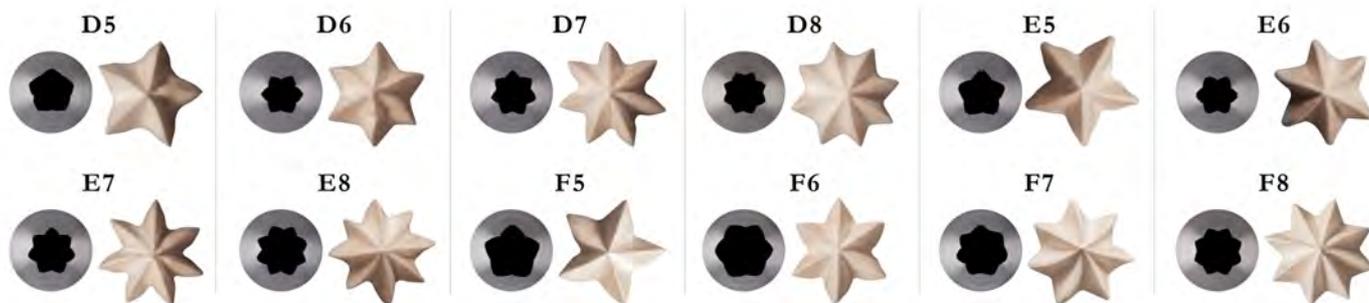


**Bocchette foro a stella - inox**



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.02N	A5	0,3	0,01
2112.03N	A6	0,3	0,01
2112.04N	A7	0,35	0,01
2112.05N	A8	0,5	0,01
2112.06N	B5	0,5	0,01
2112.07N	B6	0,5	0,01
2112.08N	B7	0,6	0,01
2112.09N	B8	0,7	0,01
2112.10N	C5	0,7	0,01
2112.11N	C6	0,7	0,01
2112.12N	C7	0,7	0,01
2112.13N	C8	0,9	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



**Bocchette foro a stella - inox**



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.14N	D5	1,1	0,01
2112.15N	D6	1,1	0,01
2112.16N	D7	1,1	0,01
2112.17N	D8	1,1	0,01
2112.18N	E5	1,3	0,01
2112.19N	E6	1,3	0,01
2112.20N	E7	1,3	0,01
2112.21N	E8	1,3	0,01
2112.22N	F5	1,8	0,01
2112.23N	F6	1,8	0,01
2112.24N	F7	1,8	0,01
2112.25N	F8	1,8	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

**Bocchette piatte per nastro - 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



**Bocchette piatte con punte - inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2113.06N	6 punte	2,5	4	0,01
2113.08N	8 punte	3	4,5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Esse possiedono un lato piatto e l'altro addentellato e sono utilizzate per decorare i ceppi di Natale.

**Bocchetta inox - Sultana**



Code	Désignation	Kg
2118.01		0,01
2118.02		0,01



**Mini bocchetta inox - Sultana**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2118.03	ø 7 mm - 12 denti	1,8	2,85

**Bocchette inox - Saint Honoré**



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

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. L'imbuto è scavato. Esse sono utilizzate per guarnire di crema la Saint-Honoré. Possono sostituire egregiamente la spatola.

**Bocchette foro a foglia, inox**



Code	Désignation	Hcm	Kg
2128.02N		6	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema



**Bocchette foro a rosa**



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

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

**Bocchette foro a vermicelli - inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2126.00N	7 fori ø 1,3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 fori ø 3 mm	1,9	3,95	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



**Beccuccio a nido a tre fori smerlato - inox**



Code	Désignation	Øcm
2126.02		3,1

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

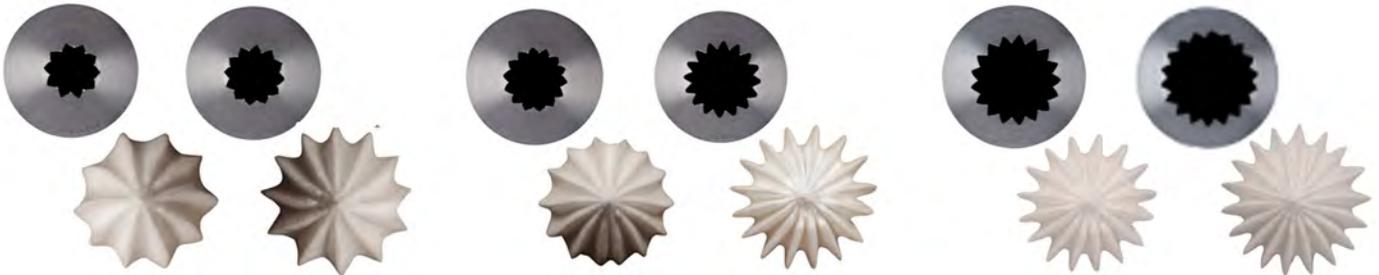
**Beccuccio in acciaio - effetto spirale**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2119.13		1,3	4,15

Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

**Bocchette foro a stella 'PETIT FOUR' - inox**



Code	Désignation	Hcm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 denti	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 denti	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 denti	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 denti	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 denti	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 denti	4,8	0,05

**Beccucci sfera in acciaio**

new  
2018



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2120.20	Beccuccio sfera a striature sottili per pieghe sottili	2,5	3	6	0,01
2120.21	Beccuccio sfera a striature larghe per pieghe più spesse	2,5	3	6	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. decorazioni di crema.  
Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle



**Beccuccio a fiore - N°241 - N°242**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

**Beccuccio a fiore - N°243 - N°244**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

**Beccuccio a fiore - N°246 - N°247**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

**Beccuccio a fiore - N°257 - N°248**



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

**PASTRY BOX : selezione di 60 bocchette in acciaio inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.00		17,5	12,9	7,6	0,6

**MAXI PASTRY BOX : selezione di 120 bocchette in acciaio inox**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.01	24 bocchette diversi x 5	28	18,5	8	1,22

**MAXI PASTRY BOX : selezione di 172 bocchette in acciaio inox**

new  
2018



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.02	35 bocchette diversi x 5 (tranne 2120.20x2)	30,5	21,5	8	1,55

Code	Désignation	Kg
2125.03	ø 4-6-8 mm	0,01



**Set 6 bocchette inox assortite**



Code	Désignation	Kg
2114.00N	Set 6 bocchette inox assortite	0,04

**Adattatore per bocchette**



Code	Désignation	Hcm	Kg
2114.11	Adattatore per bocchette ø 35 mm	5,8	0,02
2114.12	Adattatore per bocchette ø 25 mm	5,7	0,03
2114.21	Adattatore per bocchette ø 20 mm	3	0,02
2114.13	3 adattatore per bocchette ø 35/25/20 mm		0,1

**Set 26 bocchette inox per la decorazione**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27

**Set 35 bocchette inox assortite**



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

U2 - ø3mm

U3 - ø4mm

U4 - ø6mm

U5 - ø7mm

U6 - ø8mm

U7 - ø10mm

U8 - ø11mm

U10 - ø13mm

U11 - ø14mm

U12 - ø15mm

U14 - ø18mm

U15 - ø20mm

## Scatole 12 bocchette trasparenti (per pasticciere) TRITAN



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4132.12</b>	12 bocchette: - U2-4-6-8-10-12 - B8 - C8 - D6 - E6 - BU - F2	21	13	7	0,13

## Scatole 6 bocchette trasparenti TRITAN



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4129.00</b>	Scatole 6 bocchette: 2 bocchette foro tondo U6 ø8mm - U12 ø15mm 3 bocchette foro a stella B6 - F6 - B8 1 bocchetta Saint Honoré	13	13	4	0,06
<b>4132.06</b>	Scatole 6 bocchette: PF10 & PF14 - FE2 - 1 bocchetta piatte con punte 1 bocchetta Saint Honoré 1 bocchetta foro a vermicelle	13	13	4	0,06
<b>4128.06N</b>	6 bocchette foro tondo (ø3-6-9-11-15-18 mm)	13	13	4	0,06
<b>4129.06N</b>	6 bocchette foro a stella N° A8 - B8 - C8 - D8 - E8 - F8	13	13	4	0,06

Pezzi monoblocco con coni perfettamente lisci, queste bocchette offrono una garanzia d'igiene unica. La dentatura rinforzata delle bocchette scanalate consente d'eseguire lavori di alta precisione. Con una lunghezza di circa 6 cm, si applicano più facilmente alla tasca e sono maggiormente visibili all'uscita. Grazie al loro colore blu si individuano facilmente. Lavabili anche in lavastoviglie.

## Scatole 12 bocchette trasparenti (per salumi) TRITAN



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
<b>4130.12N</b>	Scatole 12 bocchette: - 4 bocchette foro tondos U2-4 -6-8 (ø 3-6-8,5-11 mm) - 4 bocchette foro a stella n° B8-C6-D6-D8 - 2 bocchette foro a stella 'PETIT FOUR' - 1 bocchetta piatte con punte - 1 bocchetta foro a foglia	21	13	7	0,13
<b>4131.12</b>	Scatole 6 bocchette: C6 - C8 - D6 - D8 E6 - E8 U4-6-8-11 (ø 6-9-11-14mm) BU - F2	21	13	7	0,13

Pezzi monoblocco con coni perfettamente lisci, queste bocchette offrono una garanzia d'igiene unica. La dentatura rinforzata delle bocchette scanalate consente d'eseguire lavori di alta precisione. Con una lunghezza di circa 6 cm, si applicano più facilmente alla tasca e sono maggiormente visibili all'uscita. Grazie al loro colore blu si individuano facilmente. Lavabili anche in lavastoviglie.



Sacchetto per decorare - poliuretano



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4347.35		35	20	0,02
4347.45		45	25	0,02
4347.50		50	28	0,03

Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene - Blu



Code	Désignation	Lcm	Litro	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene



Code	Désignation	Lcm	Litro	Kg
4348.30N	L. 30 cm	30	0,25	0,6
4348.40N	L. 40 cm	40	0,5	0,95
4348.45N	L. 45 cm	45	0,75	1
4348.50N	L. 50 cm	50	1,25	1,2
4348.01N	L. 55 cm	55	1,7	1,35
4348.60N	L. 60 cm	60	1,8	1,45

Le tasche a perdere hanno il medesimo impiego di quelle in nylon ma non presentano l'inconveniente della pulizia e della manutenzione. Realizzate in polietilene trasparente per uso alimentare, sono igieniche e praticissime nella loro scatola erogatrice. 90 micron. T° 70°C max.

Scatola di 100 sacchetti per decorare



Code	Désignation	Lcm	Kg
4346.45N		45	1
4346.55N		54	1,35

## 8 TWIST'IT



Code	Désignation	Kg
4336.00	L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

## Vaso porta sacchetto, polipropilene



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4347.10N		19,5	23	0,12

Questo contenitore sorreggi sacchetto è realizzato in plastica per alimenti e consente di mantenere la tasca per decorare, ricolma di crema o di altra preparazione, in posizione eretta, pronta per l'uso.

## Espositore per sacchetti e bocchette, inox



Code	Désignation	lcm	Hcm	Kg
4347.20N		50	50	1,3

Quest'utensile da appendere, realizzato in acciaio inossidabile è molto robusto. Può contenere tasche per pasticceria e relative bocchette per facilitare le operazioni d'asciugatura e sistemazione. La parte superiore del supporto è riservata alle tasche, quella inferiore alle bocchette.

**LE TUBE: Siringa da pasticciare per dosare gli impasti, le creme e le mousses**



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
3358.00	Progettata da DE BUYER Fornita con 2 punte in plastica alimentare U8 (ø11 mm) & E8	38,4	10,5		0,75	0,44
3358.75	ACCESSORI Ricarida da 0,75 L. con coperchio a chiusura ermetica per conservare altri preparati	19,6	8,54		0,75	0,13
3358.91	DISPLAY LE TUBE con : - 9 "Tube" 3358.00 - 3 x 4129.00 - 3 x 4132.06 - 8 ricaride 3358.75	45	35,5	150		15,62
4129.00	Scatole 6 bocchette : 3 bocchette foro a stella B6 - F6 - B8 2 bocchette foro tondo U6 ø8mm - U12 ø15mm 1 bocchetta Saint Honoré	13	13	4		0,06

Dosa facilmente gli impasti, le creme e le mousses .  
Per farcire, riempire e decorare. Facilità, rapidità,  
precisione e accuratezza. Più facile da riempire  
della tasca da pasticciare. Con rotella per una facile  
regolazione della pressione, per dosare la quantità  
di prodotto da erogare: graduata in cl e in oz.



**Imbuto per spuma e fondenti KWIK MAX - 3,3 L. Acciaio inox**

new  
2018



Perfetto per mousse, salse, caramello, gelatine o coulis dense, pasta genovese, moelleux al cioccolato ecc...2 bocchette smontabili in acciaio inossidabile. 3 fori diversi ø 5-10-15mm. Il diametro ampio dell'ugello iniettore integrato ( mm.15 ), consente di non rompere le bolle d'arie degli impasti e di preservarne la schiumosità. MORBIDEZZA GARANTITA.

La profondità del cono garantisce una spinta naturale delle preparazioni verso il basso senza bisogno di applicare alcuna pressione

Le due impugnature laterali assicurano una buona distribuzione del peso ed una presa ottimale per riempire agevolmente e con precisione tutti i tipi di stampi.

Il supporto in acciaio inossidabile con piedini antiscivolo, garantisce un ricovero sicuro fra un'operazione e l'altra all'imbuto.

Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
3354.52	con supporto	20	30	38	3,3	0,95
	Nuovo modello : ø 15 - 10 e 5 mm					

**Imbuto per liquori e fondenti - 0,8 L. - Acciaio inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3353.00	Nero	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3354.00	1,9 L. Imbuto senza supporto	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	1,9 L. Imbuto con supporto	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	1,5 L. Imbuto senza supporto	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	1,5 L. Imbuto con supporto	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Supporto inox		15		6	0,17
	Pezzi staccati per imbuto :					
3354.92	Dado centrale					
3354.93	Dado farfalla					
3354.95	Serie di 2 ugelli 4 e 6 mm					
	leva, molla)					

**Cornetto cinese**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	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	Supporto inox Per ø 14/18/20 cm		15	6	0,17

**Cornetto cinese microforato speciale "pasticceria"**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3351.21		21	20,5	1	0,46
3351.23		23	22	1	0,56
3354.01	Supporto inox Per ø 19/21 cm		15	6	0,17

Assomiglia, quasi traendo in inganno, al suo cugino cinese da cucina; il cornetto cinese per pasticceria in acciaio inossidabile ha la particolarità di possedere dei microfori che lo rendono valido quanto il buratto cinese, con qualche vantaggio in più: l'igiene, la

solidità e la sicurezza. Questo cornetto cinese, di qualità professionale, è particolarmente solido.

**Cornetto cinese in acciaio inossidabile - Stamigna**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3352.20N		20	44	18	0,6	0,48

**Setaccio, 4 reti inox**



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

**Setaccio, rete inox - N° 20 -ø 0,8 mm**



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

**Spargi in inox**



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Kg
4782.00N	Spargizucchero a rete (1)	7	13	0,5	0,17
4782.01N	Spargizucchero a rete	7	10	0,31	0,14
4783.00N	Spargizucchero - piccoli fori (2) 1,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.02N	Spargizucchero - piccoli fori 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Spargispezie - grossi fori (3) 2,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.03N	Spargispezie - grossi fori 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

Lo spargizucchero a rete metallica è ideale per cospargere lo zucchero a velo. È munito d'un coperchio a baionetta.

**Tubo inox**



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
3000.04	Tubo "sciampagna"	4	4	0,8	0,06	5
3005.02	Cannoli cilindrici	2,1	10	1	0,05	5

Questi tubi in acciaio inossidabile sono particolarmente resistenti (spessore di 15/10°) e di facile manutenzione. Consentono la realizzazione di prodotti da rosticceria (involantino al formaggio, minisoufflé ecc.).

## Stampo conico inox per cannoli



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Sp.mm	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

## Stampi per cannoli, inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Sp.mm	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

## Raschia tonda in plastica



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
4858.00N		15	11	2	0,02	5
	T° max. 60 °C					

Quest'utensile consente di raschiare un recipiente così da togliere i resti incollati alla parete.

## Raschia



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3300.12	Raschia inox	12	9	2,5	1	0,18	1
3301.12	Raschia tonda inox	12	9	2,5	1	0,14	1
3302.11N	Raschia inox, flessibile	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Raschia tonda inox, flessibile	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

I tagliapasta, rigidi o flessibili, sono utilizzati per tagliare la pasta per dolci, pane o pizza, come pure per raschiare e pulire.

## Riga graduata inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
3305.65		65	6	1,5	0,45

Questa riga piatta graduata in acciaio inossidabile è particolarmente resistente (spessore di 15/10°), indeformabile e di facile manutenzione. Doppia scala di lettura in centimetri (lunghezza 65 cm).

## Spatola in "polyglass" bianca - resiste alle temperature elevate fino a 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

Il materiale utilizzato per questa spatola è ipoallergenico e si pulisce molto facilmente, si può mettere nel lavastoviglie.  
Il fondo del manico è dotato di un foro per appenderlo e di un ribordo affinché la spatola non scivoli dentro il recipiente.

## Spatola "Maryse" plastica



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

Insostituibile in pasticceria, la spatola "Maryse" è duttile e consente di raschiare perfettamente il recipiente, qualunque sia la sua forma, per recuperare l'intera preparazione.

## Spatola plastica - Resiste alle temperature elevate (+260°C)



Code	Désignation	Lcm	Kg
4740.24N		27	0,08
4740.34N		36	0,11
4740.42N		42	0,13

Indispensabile nella cucina, adatta a vari usi. La gomma flessibile è perfetta per togliere le salse nei recipienti più complessi.

## GÖMA : Frusta de BUYER in inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2610.20		22,43	5	0,06
2610.25		26,5		0,08
2610.30		32		0,14
2610.40		41,5		0,19
2610.45		46,5		0,23
2610.50		50		0,25

## Frusta con manico in plastica GÖMA



Code	Désignation	Lcm	Kg
2611.35		35	0,18
2611.45		45	0,23

Questa frusta possiede un pomo largo e dei fili flessibili. È stata opportunamente ideata per sbattere gli albumi a neve.



## Bastardella in rame

new  
2018

Code	Désignation	Øcm	Kg
6580.20	Con anello	20	0,91
6580.26	Con anello	26	1,06
6580.32	Con anello	32	1,63
6581.20	Con 2 maniglie	20	1,1
6581.26	Con 2 maniglie	26	1,41
6581.32	Con 2 maniglie	32	1,8

In rame massiccio, le bacinelle semisferiche, professionali tradizionali. Queste bacinelle chiamate "cul-de-poule", sono degli utensili sono ideali per montare gli albumi a neve.

## Bastardella con bordo tondo aperto, senza maniglie e base



Code	Désignation	Øcm	Litro	Sp.mm	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
	Base per bastardella 3371				
3379.00	Per ø 20-24 cm			1	0,11
3379.01	Per ø 30-35-40 cm			1	0,18

Questo modello si distingue per la sua forma regolare e arrotondata. Queste bacinelle possiedono un bordo arrotondato aperto: arrotondato per una movimentazione senza incidenti e

aperto per una migliore igiene. La rifinitura è lucida. Ideale per sbattere le uova a neve, poiché la sua forma consente di «incamerare d'aria» la preparazione durante l'agitazione.

## Bastardella di plastica senza maniglie e base



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	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	Set di bastardelle da 1 litro a 13 litri				1,4

## Bacinella conica senza maniglie, con bordo tondo aperto



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

Bacinella di tipo professionale sia per la capienza sia per la qualità e lo spessore dell'acciaio inossidabile utilizzato. Queste bacinelle possiedono un bordo arrotondato aperto: arrotondato per evitare gli incidenti durante la movimentazione e aperto per una migliore igiene. La rifinitura è lucida.

## Sega per "Genoise"FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4234.25	L. lama 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. lama 35 cm	50	3,5	2	0,16

## Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4230.15	L. lama 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	L. lama 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	L. lama 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	L. lama 30 cm	44	3,5	0,14

Questa spatola piatta con estremità arrotondata è ideale per spalmare, lisciare e maneggiare i dolci.

## Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.15	L. lama 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. lama 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. lama 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. lama 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forma a gomito del manico di questa spatola consente di stendere con facilità le paste e di collocarle sullo stesso livello.

## Mini-spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.08	Lama appuntita 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Lama arrotondata 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Lama arrotondata 12 cm	25	2,4	0,05

## Spatola da servizio FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Forata	26,5	5	0,06

## Pennello in 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

Questo è un pennello perfettamente igienico. Si pulisce molto bene e permette soprattutto di intoccare la carne o altro senza lasciare pelli.

## Pennello largo in silicone



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4807.60N		25	4	3	0,07

## Pennelli per alimenti - Manico legno setole naturali



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4805.01N	Set 2 pennelli per alimenti 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Set 2 pennelli per alimenti 40 mm	24	4	0,6
4805.03	Set 2 pennelli per alimenti 50 mm	25,5	5	0,8

Il pennello per alimenti serve a dorare la pasta lievitata o a ricoprire i dessert. Può anche servire per inumidire le pareti del tegamino per zucchero.

## Pennelli per alimenti - Manico plastico e setole naturali



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4802.30N		20	2,5	0,03
4802.40N		21	4	0,04
4802.50N		21,5	5	0,05

Il pennello di seta naturale è un utensile indispensabile per la pasticceria. È adatto per ricoprire i dessert o inumidire le pareti del tegamino con lo zucchero o il burro.

## Caramellizzatore



Code	Désignation	Hcm	Kg
2040.00N	Sin gas	15,7	0,17

Indispensabile per caramellare le panne cotte, gli sformati, le torte meringate, la torta Tatin, per far fondere il formaggio, dorare le carni, pelare i pomodori... e anche per realizzare piccoli lavori manuali. Di utilizzo semplice e

sicuro grazie al pulsante d'accensione automatico Piezo e alla sua fiamma regolabile. Da impiegare con il gas butano (usare un accendino a gas) - Riempimento semplice della bombola.

## Caramellizzatore inox



Code	Désignation	Kg
3052.15	Caramellizzatore con Soudogaz X2000	1,1
3052.16	Caramellizzatore solo	0,5

Il caramellizzatore è la parte d'acciaio che si fissa sul bruciatore a gas portatile Soudogaz e consente di proteggere la preparazione dalla fiamma. Caramellare le creme cotte, la meringa italiana, ecc... direttamente sulla fiamma è tossico e conferisce agli alimenti un

gusto di bruciato, non di caramello.



### Contenitore isotermico cilindrico con coperchio standard



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Kg
	Per pasti e bevande - Sistema brevettato				
	Inox interno-Polietilene esterno corpo/coperchio				
	Costruzione monoblocco antiurto				
	Recipienti inox interni venduti separatamente				
<b>3760.16</b>	16 L. con recipiente interno 23 L. senza recipiente interno	42	42	16	9,6
<b>3760.25</b>	25 L. con recipiente interno 33 L. senza recipiente interno	42	56	25	11,4

I contenitori isotermici consentono di trasportare e di stoccare gli alimenti o le bevande al caldo o al freddo, con assoluta sicurezza nel rispetto delle norme igieniche in vigore. L'interno del contenitore in acciaio inossidabile permette una pulizia perfetta. Questi contenitori sono disponibili in 2 colori : Sabbia o verde OTAN. I contenitori sono accatastabili.

### Contenitore isotermico cilindrico con coperchio rubinetto



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Kg
	Per pasti e bevande - Sistema brevettato				
	Inox interno-Polietilene esterno				
	Costruzione monoblocco antiurto				
	Recipienti interni venduti separatamente				
<b>3762.16</b>	16 L. con recipiente interno 23 L. senza recipiente interno	42	48	16	10,8
<b>3762.25</b>	25 L. con recipiente interno 33 L. senza recipiente interno	42	62	25	12,4

I contenitori isotermici con coperchio-rubinetto consentono di trasportare, conservare e distribuire bevande fredde o calde, in assoluto rispetto delle norme igieniche in vigore. L'interno del contenitore in acciaio inossidabile permette una pulizia perfetta. Questi contenitori sono disponibili in 2 colori : Sabbia o verde OTAN. I contenitori sono accatastabili.

### Contenitore isotermico cilindrico senza coperchio



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Kg
	23 L. senza recipiente interno				
<b>3769.25</b>	25 L. con recipiente interno 33 L. senza recipiente interno	42	52	25	9,3

I contenitori isotermici consentono di trasportare e di conservare gli alimenti o le bevande al caldo o al freddo in assoluta sicurezza. L'interno è in acciaio inossidabile. 2 colori : Sabbia o verde OTAN. È possibile trasformare un contenitore, previsto per gli alimenti con un coperchio standard, in un altro contenitore per bevande, adattandovi un coperchio-rubinetto.

## Coperchio tondo inox / polietilene



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3770.00	Standard	42	6	2,1
3771.00	Con rubinetto	42	12	2,8
PEZZI :				
3831.00N	Guarnizione per coperchio tondo			0,33
3771.95	Rubinetto con dado inox e guarnizione			0,1
3771.95	Rubinetto con dado inox e guarnizione			0,1
3771.93	Dado inox e guarnizione			0,07
3771.94	Presa per aria con guarnizione per 3771.00			0,02

Grazie all'interscambiabilità dei coperchi è possibile trasformare un contenitore, previsto per gli alimenti con un coperchio standard, in

un altro contenitore per bevande, adattandovi un coperchio-rubinetto.

## Recipiente cilindrico interno inox con 2 maniglie



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	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

I contenitori isotermitici cilindrici 3760 e 3762 possono essere utilizzati con o senza recipienti interni inox. I recipienti in acciaio inossidabile per alimenti si adattano all'interno dei contenitori isotermitici così da separare gli alimenti; la loro capienza è variabile

da 4 a 25 litri per consentire tutte le disposizioni possibili. Create le vostre composizioni e ordinarli separatamente.

## Coperchio tondo inox per recipiente inox



Code	Désignation	Øcm	Sp.mm	Kg
3820.00	Liscio per recipiente interno	28	0,8	0,5
3821.00	Bombato per recipiente superiore	28	0,8	0,5

Il coperchio dei recipienti intermedi interni è piatto affinché questi possano essere accatastati. Il coperchio del recipiente superiore è bombato, per potersi incastrare nel coperchio del contenitore isotermitico e assicurare così una pressione dall'alto verso il basso di tutti gli inserti, garantendo stabilità e tenuta perfette.

## Contenitore isotermitico oblungo SELF 11 L. con coperchio e rubinetto



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Litro	Kg
3881.11	Per pasti e bevande	48,5	23	48	11	6,2
	Inox interno-Polietilene esterno					
	Senza recipienti interni					

Il modello SELF 11 Litri è stato concepito soprattutto per la distribuzione di bevande: È munito d'un rubinetto inserito nell'involucro.

## Contenitore isotermitico oblungo Equipage con coperchio standard



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Litro	Kg
	Inox interno-Polietilene esterno					
3784.00	Senza recipiente interno	42	24	49	18	8
3784.01	Con 3 recipienti interni oblongi inox	42	24	49	34	9,7

Questo modello di contenitore isotermitico è stato studiato soprattutto per rifornire di cibo gli equipaggi e il personale navigante per terra, aria, mare. Il contenitore s'inserisce dentro il compartimento del bidone per la benzina dei veicoli: è quindi

possibile trasportare i pasti dell'equipaggio, nelle migliori condizioni, su carri, jeep, ecc....

**Recipiente interno inox per contenitore oblungo**



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Litro	Kg
<b>3809.45</b>	Recipiente interno 4,5 L. con coperchio	33,5	14	14	4,5	0,6
<b>3809.01</b>	Set 3 recipienti interni con coperchio	33,5	14	37,5		1,8

Una serie di tre recipienti d'acciaio inossidabile con coperchio è adattabile ai contenitori oblungi "Equipaggio" e "Commando". Ciascun recipiente ha una capacità di 4,5 Litri.

**Contenitore isotermitico rettangolare GN 1/1 a porta frontale**



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
<b>3860.00</b>	Polietilene stampato monoblocco antiurto Impilabile e facili da lavare Guide integrate per teglie o vassoi GN 1/1 o GN1/2 o GN1/3 Al caldo, oltre 85°C, prevedere obbligatoriamente un supporto in acciaio porta-teglie	66,5	43,5	50	42	45	13

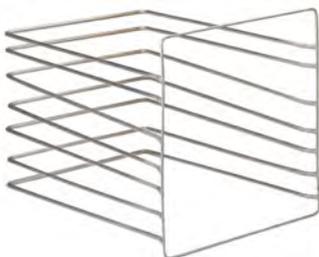
Questo contenitore rettangolare, con apertura della porta frontale, è stato concepito per accogliere le diverse combinazioni di bacinelle GN. È munito di 2 impugnature integrate nella propria struttura per facilitare il suo utilizzo. Alcune guide di scorrimento interne sono integrate nella struttura di 60 litri per l'utilizzo nella modalità "freddo".

**Bacinelle 1/1, 1/2 e 1/3 para contenitore isotermitico 3860.00**



Code	Désignation
	Capacità :
	3 x GN 1/1-Alt 100 mm
	1 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100 mm
	4 x GN 1/1-65 mm

**Accessori per contenitore isotermitico rettangolare GN 1/1 3860.00**



Code	Désignation	Lcm	Icm
<b>3860.99</b>	Struttura inox GN 1/1 per 3860.00 Supporto porta teglie e bacinelle	53	32,5
<b>3833.00N</b>	Guarnizione per contenitore rettangolare		

Nella modalità "caldo" - utilizzo oltre gli 85°C - è obbligatorio disporre l'armatura inox portabacinelle.

**Tazza (militare)**



Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
<b>3979.00</b>	Inox	13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

La tazza fa parte del materiale da campo in dotazione del soldato. Questo modello in acciaio inossidabile è particolarmente solido, igienico e di facile manutenzione. I due manici sono reclinabili per un minimo ingombro.

## Scatola per razione alluminio



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
8939.00		19	9	3,5	1,2	0,16

## Tazzone inox per vassoio 3222.06



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3570.00		8	8	0,32	0,8	0,14	6

Questi utensili fanno parte del materiale da campo in dotazione del soldato. In acciaio inossidabile, sono particolarmente solidi,

igienici e di facile manutenzione. I elementi si adattano al vassoio in acciaio inossidabile Self Rif. 3222.06

## Borraccia individuale - plastica



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg	UC
4959.00		13,2	8,1	22,8	1,3	0,14	20

## Set borraccia plastico + sacco+ tazza



Code	Désignation	Kg	UC
4949.01		0,6	20

## Recipiente individuale (2 parti) inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
3960.00		20	15	0,52	20

## Vassoio "self service" inox - 6 celle - alt. 23 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3222.06		43	33	2,3	0,25	0,8	0,98

Questo vassoio self in acciaio inossidabile è particolarmente solido, igienico e di facile manutenzione. Possiede 6 alveoli molto profondi. Può accogliere il tazzone e il bicchiere d'acciaio inossidabile.

## Vassoio "self service" inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
<b>3221.06</b>	Con 6 celle	40	30	1,6	0,8	0,7

Questo vassoio self in acciaio inossidabile è particolarmente solido, igienico e di facile manutenzione. È provvisto di 6 alveoli. Può contenere un piatto rettangolare inox (non fotografato).

## Armadio isotermitico 200 L.



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
<b>3870.50</b>	200 L. Armadio solo	81,8	56,8	110	200		42,4	1
	STRUTTURA INOX :							
<b>3879.52</b>	Per GN 1/1 e teglia 60 x 40 cm- 5 livelli						8,9	1
<b>3879.51</b>	Per GN e 60x40 cm - 10 livelli							1
	ACCESSORI							
<b>3878.00N</b>	Teglia eutectica - Freddo positivo -3°C						4,55	1
<b>3878.01N</b>	Teglia eutectica - Freddo negativo -21°C						4,55	1
<b>3321.53</b>	GN 1/1	53	32,5	1		1	1,34	5
<b>3876.05</b>	Grappa inox (persovrappare)							1

Struttura a doppia parete in polietilene rotoformato monoblocco, per una resistenza eccezionale. Armadio immerso in schiuma poliuretana ad elevata densità, così da garantire il mantenimento perfetto della temperatura. Consente di stoccare o di trasportare i

prodotti e le preparazioni in un veicolo industriale in modalità "caldo" o "freddo" grazie alla teglia eutettica.

## Armadio isotermitico 120 L.



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
<b>3871.00</b>	120 L. Armadio solo	81,8	56,8	67	120	27
	STRUTTURA INOX :					
<b>3869.00</b>	Per GN 1/1 e teglia 60 x 40 cm- 6 livelli					
	ACCESSORI					
<b>3878.00N</b>	Teglia eutectica - Freddo positivo -3°C					4,55
<b>3878.01N</b>	Teglia eutectica - Freddo negativo -21°C					4,55
<b>3876.05</b>	Grappa inox (persovrappare)					

L'armadio da 120 Litri presenta i medesimi vantaggi di quello da 200 Litri. Il sistema per la sistemazione interna dell'armadio è ingegnoso: consente 3 possibilità d'uso (utilizzo senza rack, utilizzo nel formato 60x40 cm e utilizzo nel formato GN 1/1).

## Accessori per armadio isotermitico



Code	Désignation	Øcm	Kg
<b>3886.00N</b>	Set 4 ruote, 2 con freno, struttura acciaio	10	4,2
<b>3886.20N</b>	Set 4 ruote, 2 con freno, struttura inox	10	4,2
<b>3886.40N</b>	Set 4 ruote, 2 con freno, struttura inox	12,5	4,5
	Porta-etichette		
<b>3875.01</b>	Per 120 & 200 L.		

L'armadio è munito di ruote in gomma girevoli con cerchione antirumore; le 2 ruote anteriori sono provviste di freni. Le ruote sono disponibili nei Ø 100 o 125 mm, con battistrada in acciaio inox. Le ruote devono essere ordinate separatamente.

# INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
0236	125	1832	109	1982	119	3002	157	3130	88	3312	152	3430	58	3742	51/53
0237	128	1833	109	1984	120	3003	155	3133	145	3313	152	3432	58	3743	52
040466	158	1834	109	1985	120	3005	178	3134	89	3314	106/107	3433	58	3745	52
040509	155	1836	107	1989	120	3006	143/144	3135	89		110/152	3437	63, 158	3750	54
040510	155	1843	108	1990	120	3006	179	3136	89/100	3316	152	3441	64	3751	54
042002	144	1844	107	1994	118	3007	179	3138	143	3317	151	3449	63	3752	54
042003	144	1845	108	1996	116	3010	89	3139	143	3318	136	3459	57	3753	54
042004	144	1850	108	1997	116	3011	89	3141	88		138/142	3470	62	3754	54
042005	144	1851	108	1999	118	3014	140/156	3142	88	3320	124	3500	159	3760	186
042010	144	1852	106	2000	9	3015	155	3143	88	3321	124/190	3501	60	3762	186
042011	144	1853	107	2004	84	3017	155	3144	88	3322	152/153	3502	60	3769	186
042012	144	1856	106	2005	16	3018	156	3150	88	3323	152	3503	60	3770	187
042014	144	1858	106	2007	84	3021	87	3170	89	3324	152	3504	60	3771	187
042017	144	1859	106	2011	5	3023	145	3201	124	3329	26/39	3505	61	3784	187
042030	159	1861	107	2012	9	3027	141/143	3202	148		52/67/71	3506	61	3800	187
042031	159	1866	105	2015	7/9/11/13	3037	142/143	3203	147	3330	124	3507	61	3809	188
042032	159	1868	105	2016	11	3040	140	3204	148	3332	125	3509	61	3820	187
044080N	157	1869	105	2017	13	3041	87	3205	148	3339	90	3565	84	3821	187
044085N	157	1870	110	2040	184	3050	148	3206	148	3350	79/177	3570	189	3831	187
076100	159	1871	110	2111	164	3052	184	3208	147	3351	79/177	3599	56	3833	188
0816	35	1872	110	2112	164/165	3065	144	3209	145	3352	79/178	3674	57/62	3860	188
0820	34	1873	105	2113	165	3069	141/143	3210	146	3353	82/177	3680	56	3869	190
1701	112	1874	104	2114	169/170	3070	143	3211	146	3354	79/82	3688	56	3870	190
1702	112	1899	110	2115	166	3076	141	3221	190		176/177	3690	55/160	3871	190
1703	114	1960	115	2116	167	3077	141/143	3222	189	3356	80/83	3691	55	3875	190
1704	112	1961	116/117	2117	165	3079	143	3232	78	3357	83	3692	55	3876	190
1705	113	1962	117	2118	166	3081	148	3240	78	3358	83/176	3693	56	3878	190
1706	113	1963	118	2119	167	3085	158	3242	80	3360	124	3694	57	3879	190
1707	112	1964	117	2120	168	3091	138	3250	78/181	3361	124	3706	50/53	3881	187
1708	113	1966	118	2125	169	3093	138	3271	91	3366	124	3708	51/70	3886	190
1709	113	1967	115	2126	167	3094	143	3274	84	3371	78/181	3709	52/66/71	3905	138/142
1710	112	1968	116	2128	166	3095	145	3276	84	3372	78/181	3718	51	3906	139/142
1711	113	1970	118	2129	166	3096	143	3280	85	3379	78/181	3719	51	3912	140
1712	114	1971	119	2130	168/169	3099	135-137	3290	101	3390	63	3724	51/53	3930	78
1713	114	1975	117	2140	89	3101	143	3291	101	3401	92	3725	51	3937	139/143
1714	114	1976	115/119	2601	89	3103	143	3293	100	3410	59	3726	51	3938	143
1715	111	1977	116	2604	92	3106	143	3294	92/100	3411	59	3727	52	3939	138/143
1718	111	1978	117	2610	92/180	3111	62	3300	154/179	3412	59	3730	50	3940	139
1722	111	1979	119	2611	92/180	3121	62	3301	154/179	3427	59	3736	50	3941	142
1800	110	1980	120	2612	15	3122	32/62	3302	154/179	3429	39/59	3740	53	3942	142
1831	109	1981	119	3000	178	3125	149	3305	179		132	3741	52	3943	142

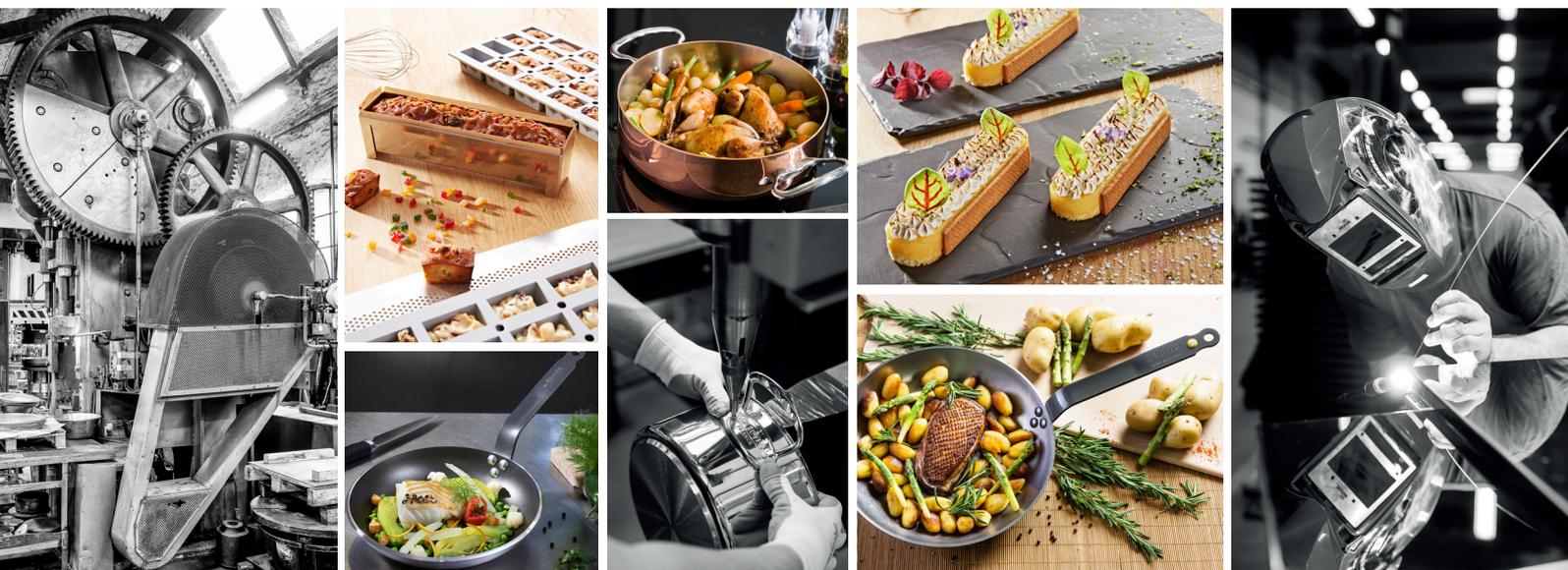
Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
3960	189	4300	150	4705	131	4882	162	5362	122	6441	70	8090	42		
3979	188	4301	150	4706	131	4884	161	5363	122	6442	70	8091	43		
3982	87	4302	150	4707	131	4885	161-163	5530	32	6443	70	8136	129		
3983	87	4303	151	4708	131	4886	161	5540	32	6444	71	8137	129		
3984	87	4304	151	4709	131	4887	161	5550	31	6445	74/76	8140	43		
3985	87	4307	150	4710	133	4891	94/ 180	5610	25	6446	75	8161	124		
3989	139	4308	150	4711	133	4920	97	5611	27	6447	75/76	8162	123		
4021	85	4336	98/174	4712	133	4931	126	5612	27/ 28	6448	74	8163	123		
4112	26/52/71/75	4337	98	4713	134	4935	127	5613	25	6449	74	8180	42		
4128	171	4338	98	4714	134	4937	127	5614	25	6450	74/76	8181	42		
4129	83/171/176	4344	126	4715	134	4938	126	5615	27	6451	75	8183	43		
4130	171/172		147/148	4716	134	4949	189	5616	27	6453	76	8184	42		
4131	171	4346	173	4717	132	4959	189	5618	26	6454	75	8185	43		
4132	171	4347	158	4718	133	4970	100	5619	26	6460	72	8187	44		
4134	172		172/173/174	4719	132	5020	34	5640	28	6461	73	8188	44		
4140	97	4348	173	4740	94/180	5023	34	5651	28	6462	72	8237	128		
4200	76/97	4349	173	4745	94/180	5026	35	5652	27	6463	72	8308	39		
4230	95/182	4358	125	4761	162	5050	36	5654	26	6464	72	8310	38		
4231	95/182	4359	125	4766	133	5051	36	5670	29	6465	72	8311	38		
4232	96	4361	153	4770	156	5110	30	5680	29	6466	73	8313	39		
4233	96	4362	153	4781	154	5111	31	6200	76/160	6467	73	8317	39		
4234	96/182	4370	91	4782	83/178	5113	31	6202	76/160	6468	73	8320	128		
4235	96	4409	97	4783	83/178	5114	32	6206	66	6572	160	8321	38		
4236	96/182	4441	64	4788	90	5120	31	6224	67	6580	76/181	8440	41		
4237	91	4530	78/181	4802	183	5130	30	6230	66	6581	76/181	8450	40		
4238	91	4582	149	4805	183	5131	30	6232	68	6820	76/144	8460	41		
4239	91	4591	161	4807	183	5140	31	6236	66	7291	100	8470	41		
4270	19	4599	160	4813	43	5290	35	6241	68	7293	101	8480	40		
4271	19	4604	80/178	4815	90	5291	35	6242	67	7350	101	8481	41		
4272	19	4605	80/178	4816	90	5293	36	6243	67	7360	122	8485	41		
4275	19	4650	163	4826	90	5300	33	6244	67	7362	122	8800	153		
4280	20	4665	160	4827	85	5303	33	6247	67	7363	123	8939	189		
4281	20	4670	153	4840	153	5314	33	6406	69	7366	129	8967	127		
4282	21	4682	99	4843	133	5320	122	6424	69/70	7367	123				
4283	21	4683	99	4844	134	5321	122	6425	69	7368	123				
4284	21	4685	99	4856	172	5340	33	6426	70	7664	44				
4285	21	4687	99	4858	154/179	5350	129	6427	71	8030	46				
4286	21	4700	132	4863	172	5353	129	6430	69	8040	45				
4287	21	4701	132	4875	101/126	5356	130	6432	75	8050	45				
4290	22	4702	132	4880	153	5357	130	6436	69	8060	45				
4291	22	4703	133	4881	162/163	5359	130	6440	71	8070	45				



**Nous remercions les Chefs présents à l'inauguration  
des nouveaux bâtiments de Buyer  
le 13 octobre 2017:**

**Jean-Paul Bostoën** MOF Cuisine 2011 - **Bastien Girard** Champion du monde de pâtisserie 2017 - **Philippe Rigollot** MOF Pâtissier 2007 & champion du monde de pâtisserie 2005 - **Etienne Leroy** Champion du monde de pâtisserie 2017 - **Jean-Claude Iltis** MOF Boulanger 2000 - **Julien Boutonnet** MOF Pâtissier confiseur 2015 - **Fabien Pairon** MOF Charcutier Traiteur 2011 - **Sébastien Chevallier** MOF boulanger 2011- **Thierry Millet** MOF Maître d'hôtel 2001 - **Angelo Musa** MOF Pâtissier 2007 et champion du monde de pâtisserie 2003 - **Marc Rivère** Champion du monde de pâtisserie 2009 - **Mickaël Azouz** Champion du Monde de pâtisserie 1989 - **Cyrille Lorho** MOF fromager 2007 - **Philippe Jego** MOF Cuisinier 2000 (*non photographié*) - **Olivier Nasti** MOF Cuisinier 2007 (*non photographié*).

18.02



**DE BUYER INDUSTRIES**  
25, Faymont F-88340 Le Val d'Ajol  
TEL: +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX:+33 (0)3 29 30 60 03  
info@debuyer.com - www.debuyer.com

SIRET 403 467 574 00014 - TVA FR68 403 467 574